

—「海を味わう」の現在地—

海ごち のそ う?

フェスティバル

2024

見て、聞いて、食べて、感じる

実施報告書

一般社団法人 海と食文化フォーラム
2024/11/15

「海のごちそう？フェスティバル2024」実施報告



「食」を取り口に海と人々をつなげるイベント「海のごちそう？フェスティバル2024」を東京ミッドタウン（東京都港区）にて開催。

地球温暖化の影響に伴う海水温の上昇、魚種変換、磯焼けなど、近年起こっている海洋環境の変化に適応する知恵として「日本の海の食文化」を今一度多角的に捉え直し、ステージイベントや企画展示、マルシェ販売、キッチンカーなどさまざまな切り口で「海と食文化」について考えるきっかけづくりになるよう、来場者に呼びかけました。

開催日時 2024年11月 9日（土）・10日（日） 11:00～17:00

開催場所 東京ミッドタウン アトリウム&コートヤード

来場者数 約5200人 ※会場全体では約50,000人（非公式データ）、ステージプログラム参加者830人

取材メディア 計17社（テレビ12社、新聞3社、WEB 2社）※詳細P33

マルシェ売上 11/9（土）¥286,760 11/10（日）¥286,684 合計¥573,444

※マルシェ・ステージ試食分除く

キッチンカー売上 11/9（土）301食¥202,700 11/10（日）244食¥174,100

合計545食 ¥376,800

「海のごちそう？フェスティバル2024」実施概要



イベント名称 海のごちそう？フェスティバル～「海を味わう」の現在地～

主催 一般社団法人 海と食文化フォーラム

共催 日本財団「海と日本プロジェクト」

開催日時 2024年11月 9日（土）・10日（日） 11:00～17:00

会場 東京ミッドタウン（六本木）東京都港区赤坂9-7-1
・アトリウム（ガレリアエリア屋内 B1F）・コートヤード（ガレリアエリア屋外※屋根なし）

開催目的 地球環境変化に伴う海洋変化に、日本の海洋食文化がどう対応してきたのかに着目し、
企業・団体との連携により「知られざる海のストーリー」を伝えるプログラム、マルシェ等で構成するフェスティバル。
現在海で起こっている変化についての情報発信と、海の課題にまつわる背景を持った商品やフード販売、展示等を通して、
海への関心の向上を目指すフェスティバルです。

対象 広く一般

入場料 無料 ※キッチンカーの飲食物、マルシェの物品購入代金は有料

開催内容 <アトリウム>

①企画展示ゾーン ②ステージイベントゾーン

<コートヤード>

③マルシェゾーン ④キッチンカー

本フェスティバルは、次世代へ豊かで美しい海を引き継ぐために、海を介して人と人とがつながる
“日本財団「海と日本プロジェクト」”の一環で実施いたします。



day1 海のごちそう?ステージ



海のごちそう?ステージ

ステージプログラム

2024 11/9 土

時間	内容	司会
11:00 開場		
11:20 オープニングトーク	【MC】眞鍋雄樹	
13:50 ~ 14:20 試食「海を味わう技法」体験 【締め・干し編】	【MC】眞鍋雄樹 【フレンチ】近藤一樹 【寿司】小島利 【ラーメン】平野雅一	海の恵みを活かす開拓技術【締め】と【干し】を体験! 丸ごとの開拓法の歴史・背景・成立・特徴・利点、海洋環境変化との関わりなど、開拓法の現在地どこれかでも、試食体験を通じて、感じていただけます。
14:40 ~ 15:00 出張! 海の落語プロジェクト	【MC】眞鍋雄樹 【落語】三遊亭柳	海の問題を笑って学べるオリジナル海落語をお届けします! 「笑い」と「学び」のコラボレーションをぜひご体験ください。
15:20 ~ 15:50 試食「海を味わう技法」体験 【漬け・燻し編】	【MC】眞鍋雄樹 【フレンチ】近藤一樹 【寿司】木村佐知子 【ラーメン】田中祐司	海の恵みを活かす開拓技術【漬け】と【燻し】を体験! それが開拓法の歴史・背景・成立・特徴・利点、海洋環境変化との関わりなど、開拓法の現在地どこれかでも、試食体験を通して、感じていただけます。
16:00 ~ 16:50 「海を味わう技法」スペシャリストトークセッション	【MC】眞鍋雄樹 【寿司】小島利 【ラーメン】眞鍋雄樹 【ラーメン】田中祐司 【ラーメン】平野雅一	海を味わうために今まで受け継がれている開拓・伝承の技法である「漬ける」「燻す」「締め」「干す」のスペシャリストによるクイズストーリー。 それが開拓法、伝承法が生まれた背景や特性、発祥所、生活の関わりなど「海と食」を「技法」から考えるトータルプログラムです。

海のごちそう？キッチンカー商品紹介

キッチンカーの4事業者がステージに登壇し、それぞれの商品に込めた想いを熱く語りました。
みえ熊野からは高校生が5名駆けつけてくれました。



左から順に

【地域モデル in 下関】川島 智子さん

山口県下関といえば、ふぐの本場です。福を招く縁起のいい魚として「ふく」と呼び、古くから親しんできました。今回は、そんなふぐを使った、ふくナゲットです！

【地域モデル in 鳥取】野々村 卓美さん

実は、ムラサキウニは藻場を荒らしてしまうんです。大量発生するムラサキウニの蓄養試験や、加工、地域での消費など、海の問題を伝えるためにやっています。

【地域モデル in みえ熊野】事業参加高校生の皆さん

海藻を食べる植食性魚類は、あまり美味しいといいうイメージがあつて水揚げされないことが多いんです。ただ調理方法によって美味しく食べられるし、海藻を守ることもできるので、地域資源として定着させるために選びました。

【地域モデル in 佐伯】河野 功寛さん

磯焼けの原因になるアイゴをして、地元の皆さんのが日常的にアイゴを食べる習慣を広めたいと思っています！

海のごちそう？マルシェ商品紹介

マルシェ商品販売からは2つの事業者がステージに登壇し、それぞれの商品に込めた想いを熱く語りました。



左から順に

「金沢鮮魚」代表代理 金澤 亮（かなざわ・りょう）さん

「金沢鮮魚のつゆ」と「鯛力マの煮付け」です。つゆには海藻を食べる植食性魚類のイスズミを原材料とした魚醤を使用しています。イスズミの消費を促進できれば藻場も守れますし、イスズミ魚醤の含有率を高めることで旨味や風味を引き出しています。もう一つの鯛力マの煮付けは、魚を加工する際、どうしても出てしまう廃棄部位。その一つが「カマ」ですが、実はここは筋肉が集まっているため身が締まって脂がのった部分。金沢鮮魚では極力廃棄を出さないようにするために、欲しいというお客さまや事業者に提供してきました。この価値をより多くの人に知ってもらおうと考案したのがこの商品です。

株式会社SOL JAPAN（ソル ジャパン）常務取締役 田中 彩子（たなか さいこ）さん

ソフトふりかけ「じゃこまめ」です。こちらの商品は、島根県産の低利用魚と、同じく島根県産大豆から取れるおからを主原料に、伝統製法で作られる木桶醤油やえごまの実などの地元素材を取り入れました。「低利用魚」や「おから」が十分活用されず、フードロスや地域経済に悪影響を及ぼしています。原料魚は骨まで粉碎して使用しています。お子さまからご高齢の方まで、ご家族の皆様でお楽しみいただける製品です。

「OCEAN BLINDNESS ~私たちは海を知らない?~」



初日のステージを飾ったのは、interfmのラジオ番組『OCEAN BLINDNESS ~私たちは海を知らない?~』の公開収録「海と食」をテーマにトークセッションを行いました。



番組MCでモデル・タレントの藤井サチさんと、日本財団の海野光行さんがお二人のゲストを迎え
“海の食文化”を見つめ直すことで未来を考えるトークセッションを実施しました。

前半は、『私たちは美味しい魚の食べ方を、知らない?』をテーマに“食の伝道師”こと、近藤一樹さんがご登壇。
「海を味わう技法」の紹介とそれにちなんだ試食が紹介されました。

後半は『煮干しって、海のごちそうになるの?』をテーマに、サステナブル料理研究家のサカイ優佳子さんがご登壇。
「乾物」を今の時代に合わせてどんな風に食べていいかを提案しているサカイさんから、
「煮干し」の奥深い世界について紹介されました。

「OCEAN BLINDNESS ~私たちは海を知らない?~」



<前半>『私たちは美味しい魚の食べ方を、知らない?』 <ゲスト> 食の伝道師 近藤一樹さん



藤井さんのもとには「締める」の試食として「真鯛の昆布締めの握り」と「サーモンの塩締めの握り」が登場。

一口で真鯛の握りを食べた藤井さんは「昆布がすごい！おいしい！醤油いらないですね！はじめて醤油なしで握りを食べました」とその味わいに興奮した様子。

他にも「燻す」の試食として、【鰹のみ】 【鰹と昆布】 【鰹と昆布とアジ】の3種類の出汁の飲み比べを体験した藤井さん。

近藤さんからは「鰹だけでも美味しいが、二つ目の鰹と昆布は、イノシン酸とグルタミン酸が掛け合わさり、両方の良い部分が混ざり合って〈一番出汁〉と呼ばれる。三つ目にはそこに加えて、ムロアジの雑味が加わり酸味が出てくるので、うどんや蕎麦の出汁に合う味わいとなる」と解説。

「ライフスタイルの変化に合わせて、海の食文化はどう適応していくべきなのか」という海野さんの質問に対し、近藤さんは「普段の食生活の中で、和食があっても洋食があっても中華があっても良い。ただこれまで長い時間をかけて培ってきたこの海の食文化を絶やさないということが大事。今日紹介した4つの技法も含め、漬ければ日持ちするし、お弁当にも入れられるよねといった形で、ご家庭の中で作られていくべき食文化としても継続する。栄養面でも実務面でも幅広く取り入れられるのが海の食文化かなと思います」と締めくくりました。

「OCEAN BLINDNESS ~私たちは海を知らない?~」



＜後半＞『煮干しへ、海のごちそうになるの～？』 ＜ゲスト＞サステナブル料理研究家 サカイ優佳子さん



出汁を取った後の煮干しでも美味しい料理になることを、藤井さん、海野さんが実際の試食メニューを食べながら体験しました。コストパフォーマンスやタイムパフォーマンスが重要視される現代のライフスタイルの中で、「煮干し」のような伝統的な食材を新しい食べ方で取り入れていくことの意味について、サカイさんは「煮干しは日本の伝統食材ですが、出汁を取るだけで終わらせてしまうのではなく、今のライフスタイルの中でどんな風に食べられるか、いろんな調味料や料理の知恵を活かすと、同じ食材でも全く違う使い方ができるんじゃないかな、これからの中未来に向けて、温故知新の考え方で新たな可能性を探っていくから楽しいと思います」と語りました。

「海を味わう技法」試食付きプログラム

「海を味わう技法」スペシャリストによる試食解説付きプログラムを実施 <前半> 締める・干す



【締める】株式会社跳子丸 小島 誠さん 【試食】サーモン塩締め タイ昆布締め

「締める」にはいくつかのバリエーションがあります。例えば、塩締め、昆布締め、柑橘締め、酢締めなどがあります。それぞれの方法で食材の風味がガラッと変わるので、締めるの技法は食材を長く保存できるのはもちろん、味をより深く引き立てるんです。特に、生のままでは少し淡白な魚でも、締めることで一層味わい深くなります。あと、サーモンとか脂がのった魚だと脂っぽさが抑えられてバランスが良くなるんですよ。

【干す】東海大学海洋学部水産学科 平塚聖一さん 【試食】タタミイワシ and 素干し桜海老

『干す』という調理法は、古くから使われている保存技術で、主に食材の水分を抜いて保存性を高める方法です。特に魚を干すと、旨味がぎゅっと凝縮されるんです。例えば、ホッケの開きや鰯の干物、これらは干すことで風味が増して、食べた時に口の中で旨味が広がるんですよ。干すことで水分が飛ぶ分、食材が持つ本来の風味が濃縮されて、特に旨味成分が強調されるんです。しかも保存性もアップするので昔から漁村では貴重な保存食として重宝されてきました。

「海を味わう技法」試食付きプログラム

「海を味わう技法」スペシャリストによる試食解説付きプログラムを実施 <後半> 漬ける・燻す



【漬ける】Cozy Kitchen 高木佐知子さん 【試食】サワラ塩麹漬け焼き

漬ける技法は、調味料や発酵食品に食材を漬け込むことで、風味や栄養価が増すのが特徴です。

塩や味噌、麹などを使うと、それぞれの個性が食材に染み込んで、食材の質が一段と高まるんです。

メリットについて聞かれると、一つは保存性が高まること、もう一つは、時間が経つほど風味が熟成されていくということです。

漬けている間に旨味が増すので、シンプルな調理でも美味しくなります、と語られました。

【燻す】だし専門店 田中商店 田中祐司さん 【試食】3種類の出汁の飲み比べ①鰯のみの出汁②鰯と昆布の出汁③鰯×アジ×昆布

燻することで食材に独特的の香りと深いコクが加わります。特に鰯節のように、燻することで香りが増し、風味が凝縮されるんです。

燻す時間や木の種類によっても香りが変わるので、燻し加減が料理の命と言っても過言ではありません。

メリットについて聞かれると、一つは保存性が高まること。そして、もう一つは、燻することで食材が持つ旨味がより強く引き出されます。魚や肉だけでなく、チーズや豆腐などにも応用できます、と語られました。

「海を味わう技法」試食付きプログラム

来場者へも試食を通じて、「海の食」「海を味わう」ことへの興味喚起を図ることができました。



<参加者の声>

普段お魚を自ら選んで食べないですが、とっても食べたくなりました。焼く・刺身以外に、たくさんの方があることに改めて気づきました。サチちゃんが食べたお寿司がとても美味しそうでした！！！個人的に「干す」をやってみようと思いました！（20代女性）

塩麹の効果は知っていたけど、出汁があんなに変わると思わなかった。黄色（③鰯×アジ×昆布）が一番料理っぽい（20代女性）

食について学びが深まった。特に「保存」の話が良かった（30代男性）

美味しかった。説明を聞きながら食べるとさらに美味しく感じられる。ちょっとしたコツも教えてもらえてスペシャリストってすごいんですねと思った（50代女性）

出汁比べがとても面白かったです。比べる機会がないので今回違いをよく知れました。自分の好みもわかったので今後の調理の参考にします（50代女性）

「海の落語」プログラム

ホッと一息笑いの時間？実は深い海の学びがあるネタで来場者を魅了しました。



三遊亭朝橋さん 海の落語「マグロの小学校」

海の問題を、笑って学べるオリジナル海落語をお届け。

落語終わりで藤井サチさんと海野光行さんがご登壇。藤井さんの手にはマルシェで買って来た、という「エソスナック」が。エソという魚はパッケージにあるように、沢山の鋭い歯が特徴的で、性格は非常に攻撃的で・・・と海野さんからの説明を受け、その場で試食を促された朝橋さん。一瞬戸惑いながらも思い切って口にした感想は「ウマイ」でした。

＜参加者の声＞

「マグロの小学校」とっても楽しかったです。うちの小学校にもぜひ来てください！（40代女性）

家族で観ましたが、小1小3の娘も笑っており、落語で社会問題を学べるのは、大変面白い取り組みだと思いました。（40代男性）

「海を味わう技法」スペシャリストトークセッション

それぞれのスペシャリストが極めた「海を味わう技法」に培われた日本人の知恵や食文化の歴史などを紐解きながら、環境変化や現代の食文化=“「海の食文化」の現在地”を見つめなおし、未来に向けどのように適応させ、発展させていくべきかを語り合いました。



ファシリテーター：近藤一樹さん 【締める】小島誠さん【干す】平塚聖一さん【漬ける】高木佐知子さん【燻す】田中祐司さん

【燻す】の田中さんは「ぜひ一週間に一度でも出汁を取ってみてほしい。そうすればお出汁の味に敏感になって、世の中の和食屋さんのクオリティもグッと上がる」と会場のお客さんに呼びかけました。

【漬ける】の高木さんは「料理は味付けの部分でハードルが高く感じるけど、漬けるは家庭ができる手軽な調理法で、漬けた時点で味付けが完結する」と現代のライフスタイルにもマッチすることを伝えました。

【干す】の平塚さんは「最近は食べる煮干しなどスナック感覚でつまめるものもあれば、野菜エキスをコーティングしたものなどもあるので、いろんな形で魚に触れたり食べたりする機会を持つてもらいたい」と呼びかけました。

【締める】小島さんは、「いろんな食べ物というのは水分から悪くなる。今日紹介した技法はどれも水分を抜く技法です。締めたりや漬けたりというのはそれにプラスの味を加える。どんどんみなさんにもやっていただければと思います」と締めくくりました。

day 2 海のごちそう?ステージ



* 海のごちそう? ステージ

ステージプログラム

2024
11/10 日

公開生放送
『Lazy Sunday』
公開生放送

11:00 ~ 15:00

15:30 ~ 15:50

16:10 ~ 16:50

出張! 海の落語プロジェクト

出張! 海の落語プロジェクト

クイズ お魚クイズ大会

日 本

George Cockle 道元麻里

青山志穂 小宮山雄飛 Caravan

三遊亭明組

日本 海ごちそう?ステージ PROJECT

海の問題を笑って学ぶオリジナル海落語をお届けします! 「笑い」と「学び」のコラボレーションをぜひご体験ください。

角にまくする漢字クイズやなどなど、楽しく学べる 単押しクイズ大会を実施!

大人部門・子供部門それぞれ会場で大募集!
言ってご参加ください。
最も正解者にその場でマルシェ商品をプレゼント!

お魚解説

「Lazy Sunday～海のごちそう？スペシャル～」



開催2日目はinterfmのラジオ番組「Lazy Sunday～海のごちそうスペシャル～」を会場から公開生放送でお届けしました。



一般社団法人 日本ソルトコーディネーター協会 代表理事 青山志穂さん

お塩の魅力は美しい海からできた海の結晶である、ということ！と語り始めた青山さん。自宅には2400種類の塩があり、今回会場に60種類を持参。さっそくそのうちの3種類の味比べをしながら、塩は食材が持っている力を引き出すことをお話ししました。また、塩は海洋環境変化の影響を受けるため、生産者さんたちや青山さんご自身もビーチクリーンなどに力を入れていることも語られ、塩への愛が止まりませんでした。



シンガーソングライターCaravanさん

海が似合う男！と紹介されたのはCaravanさん。田んぼもやっているということから“食べる”話に。だんだん魚が好きになってくる、キャンプに行くと、自分で作ったお米に魚介をたっぷり入れてパエリアを作ったりしている、と語った。海の近くで活動していることもあり、海のごみ、プラスチックごみの問題は散歩をしていても気になっているそうで、田んぼをやっていることからも積極的に里山クリーンに参加されている。山と海は繋がっている、と自然を守る大切さを語られました。



ミュージシャン 小宮山雄飛さん (ホフディラン)

今、一番のテーマは“シーフードカレー”！究極のシーフードカレーを作ろう！がブームになっており、出汁や海産物への研究にはまっていると語る小宮山さん。海洋環境問題の話になると、雨が降り、それが山から川をつたって、片や田んぼから米ができるたりお酒ができたり、片や海に流れ込み海産物につながる、と分かりやすく説明されたのち、だからこそ海洋問題は“海”だけを考えればよいのではなく、我々の普段の生活が大事、と語られました。



一般社団法人 海と食文化フォーラム 富田大智

今回のイベントの目的や趣旨について触れ、「普段当たり前のように海産物を食べてはいるけど、それらの食材が獲れている海に今どういったことが起こっているかということを意識することは少ない。海産物を食べるということを、広い視点から海の食文化として捉え直すことは、これまで培われてきた知恵と技術を引き継ぎ、未来に繋げていくことになる」と語りました。

おさかなクイズ大会

最後のプログラムは大人から子供まで楽しめる「おさかなクイズ大会」を実施しました。白熱のステージとなり、難問に答える子供たちに感嘆する客席からの声もあがり盛り上がりいました。



＜参加者の声＞

正解発表後の豆知識は大人でも「へー！」と感じることで、楽しみながら学べました。子どもたちに癒されました。（20代女性）

子どもたち、大人たちととても盛り上がっていて、とても楽しいイベントでした。お魚について考えるきっかけとなりました。（30代女性）

司会の方の進行スムーズでまた楽しく学びながら参加できました。ありがとうございました！（20代男性）

知識をつけながら、学べました。とても盛り上がって楽しかったです！（20代女性）



海のごちそう？企画展示



旅先なら値段気にせず 生ぐさいから嫌い。
海鮮丼を食べるね。 魚?
お寿司大好き！ 魚?
外食でしか食べない。

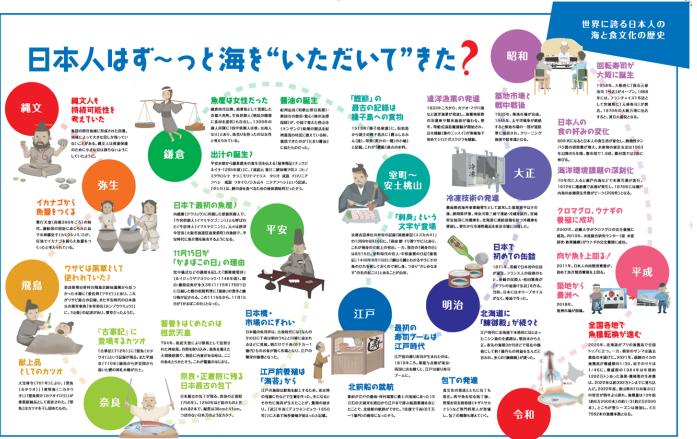
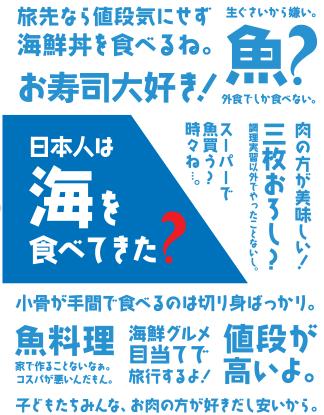
日本人は
**海を
食べてきた？**

肉の方が美味しい!
スーパーで
魚買う?
時々ね。
調理実習以外でやったことない。

小骨が手間で吃るのは切り身ばかり。
魚料理 海鮮グルメ
家で作ることないなあ。
コスパが悪いんだもん。
目当てで 値段が
旅行するよ。 高いよ。
子どもたちみんな、お肉の方が好きだし安いから。

「海のごちそう？企画展示」実施報告

長い歴史の中で海洋環境もライフスタイルも昔とは大きく変化した現代。そんな今、海と私たちの関係の“現在地”を食から見つめ直し、日本の海の食文化の歴史を紐解きながらこれからを考えるパネル展示を実施しました。



企画テーマ：「海を食べる」ということ

「海を食べる」をテーマに来場者へ問いかけをしながら、様々な切り口で「海の食文化」について紐解いていくパネルを展示。

海を食べる日本人の歴史年表 / 代表的漁場と陸地の関係 / 旬と技法について / 日本人が海と共に育んできた食文化が世界に誇れる3つのポイント / 海を食べるための10の技法 / 日本の水がすごい / 日本人と海藻の縁 / ····

等々32枚のパネルを制作しました。

「海のごちそう？企画展示」実施報告



＜参加者の声＞

古代からの歴史マップが楽しく、ためになった。 (50代男性)

「世界に誇る日本人の海と食文化の歴史」！

歴史の視点で切り取ることで、海・食・日本の奥行きを感じました。 (40代男性)

魚の消費は減っていますが、魚が好きと回答する人は93%と高いことにおどろきました。魚の簡単な調理方法や時短レシピをみんなが知ったらもっと消費が増えると思いました。 (30代女性)

様々な角度から今の海の問題についてよくまとめられていると感じました。今日は子供ときたので、帰宅してからもたくさん会話ができるそうです。 (未記入)

展示が小冊子になってたら買いたかったです。分かりやすかったので、イベントかぎりなのがもったいない。 (60代女性)



海のごちそう？マルシェ



日本海団 海ごちそう？マルシェ

11月9日(土) / 10日(日) 11:00-17:00 東京ミッドタウン コートヤード

海の変化や課題に対応し、生まれた新しい食。

【決済方法】現金・各種クレジットカード
二次元バーコード・交通系電子マネーがご利用いただけます。

※価格は全て税込

本利用魚?

「未利用魚」とは、漁業や市場に出回らず、食用として利用されない魚のこと。商業されがちですが、加工や整理を工夫することで、食用に活かせます。

磯焼け?

「磯焼け」とは、岩礁などに生息する海藻の群生がまったく消してしまって現象。原因の一つである稚魚生食類を食用として美味しく資源活用します。

環境変化?

変化し続ける海洋環境に対応し、これまで活用されていなかった魚介類を地域資源としての価値を高め、持続可能な食文化の創造を目指します。

商業部位?

魚介類の内臓や皮など、普段捨てられてしまう商業部間に新しい「台加種類」を加え、再利用することで、フードロスを減らし、「もったいない」を無します。

品種	未利用魚	磯焼け	環境変化	商業部位?
島、嶋	北陸 水呑魚 沖縄 未利用魚	神戸川 未利用魚	広島 未利用魚	山、口 未利用魚
福島	本利用魚 地利良魚カツオヅタ ○さばの商人焼き ○たなごの商人焼き ○サバの商人焼き じゃこまめ 630円 △サボイントロ [®] 山根 [®] 味噌 [®] ガーリック [®] (生葉) ○サバの商人焼き 450円	▲サボイントロ [®] 山根 [®] 味噌 [®] ガーリック [®] (生葉) ○サバの商人焼き 600円 △サワラスルベイ 760円 ○サバの商人焼き 600円 ○エソサメバエ 760円	△サワラスルベイ 760円 ○サバの商人焼き 600円 ○エソサメバエ 760円	▲ジンテイク (海藻・香り付) 330円 △鰆(スナウフレーク) 330円
三重	未利用魚 Spices Blue 3缶セット 3,170円	山形 未利用魚 マンゴウカレー 870円	大分 磯焼け 庄内煮コラッターラ 550円	三重 商業部位? ごまだし(アイカツキン) 1,190円
高、城	磯焼け 金沢鮮魚のつゆ 1,000円	北海道 未利用魚 ハコダアシアンチビ 1,410円	対、手、商業部位? そのまま干したすじ魚のり 500円	太刀魚の串宮筑 540円
兵、山	本利用魚 黒い海 種子島のうみぼね 2kg (コンヒカリ米使用) 1,490円	兵庫 商業部位? 魚の露 (カニーニピーナッツオーバーハク タコ・カラメルソース) 870円-1,300円	新潟 商業部位? 天然馬鹿鍋のうま味だし 760円 △かだ魚醤 (深海) 540円	金沢鮮魚の串カマの煮付け 500円
香、川	未利用魚 天然馬鹿鍋のうま味だし 650円	香川 商業部位? やまくにのいりこだし 1,570円		

「海のごちそう？マルシェ」実施報告

海の変化や課題に対応し生まれた海と食の未来を彩る新しい商品を販売しました。

全国から厳選した水産加工品や海に関連した特産品、全23品を販売。地域が抱える海洋環境変化に適応し開発された新たな商品に込められたたくさんの人の想いが来場者に伝わりました。



＜参加者の声＞

あまり馴染みのない魚が多く販売されていたので、普段は捨てられていたり逃したりしているのかなと。調理次第では美味しく食べられると思いました。良い活動だと思います。（20代女性）

普段魚を積極的に食べない子どもたちが今回マルシェの試食でいろいろ食べて美味しいそうにしていました。（40代男性）

普段、捨てられてしまう魚を活用して、おいしい料理にするのは自然にすごく優しくて環境にも良いので、今後このような活動がもっと広がればいいなと思いました。（20代女性）

「海のごちそう？マルシェ」実施報告

No.	都道府県	正式商品名	購入数	現地販売税込8%価格
未利用魚？				
1	島根県	じゃこまめ	50	¥630
2	北海道	未利用魚プロジェクト ガヤの美人焼き	5	¥450
		未利用魚プロジェクト たなごの美人焼き	10	¥450
		未利用魚プロジェクト さばの美人焼き	29	¥450
		極UMAMI美人	13	¥850
		美人雑炊鰯	25	¥450
		美人雑炊鰯	15	¥450
		美人雑炊鮭 ※破損2	2	¥450
3	神奈川県	さばオイル漬け ねぎ味噌	9	¥600
		さばオイル漬け ガーリック	9	¥600
		さばオイル漬け 生姜	9	¥600
		さばオイル漬け 山椒	9	¥600
		炙りさばフレーク	18	¥600
4	広島県	エソせんべい	12	¥760
		サワラせんべい	14	¥760
		ZACOせんべい	17	¥760
5	兵庫県	麹の魚醤 香住ガニ	5	¥1,190
		麹の魚醤 甘エビ	4	¥1,080
		麹の魚醤 ノドグロ	5	¥1,300
		麹の魚醤 ハタハタ	5	¥870
		麹の魚醤 ゲンゲ	3	¥870
		麹の魚醤 タコ	3	¥1,080
		麹の魚醤 ホタルイカ	5	¥1,080
		旨干しホタルイカ	10	¥540
		むかしカレイ	10	¥540

No.	都道府県	正式商品名	購入数	現地販売税込8%価格
エソスナック？				
6	山口県	エソスナック 青のり味	25	¥330
		エソスナック 塩味	25	¥330
		雑魚スナック 甘塩味	51	¥330
7	福島県	SpiSea Blue 3缶セット	10	¥3,170
		SpiSea Blue 単缶	1	¥980
8	三重県	翻車魚（まんぼう）カレー	24	¥870
9	山形県	庄内浜コラトゥーラのパスタソース	60	¥550
磯焼け？				
10	大分県	アイゴのトトジャーキー	50	¥650
11	大分県	ごまだし（カツオ）	15	¥1,190
		ごまだし(アイゴ)	30	¥1,190
		ごまだし(シイラ)	15	¥1,190
12	長崎県	金沢鮮魚のつゆ	43	¥1,000
13	茨城県	米麹魚醤×木桶仕込み醤油 玄米醤油おおき	90	¥430
環境変化？				
14	北海道	ハコダテアンチョビ	31	¥1,410
15	特定該当アリカナ	そのまま干したすじ青のり	65	¥500
廃棄部位？				
16	三重県	太刀魚の骨塙焼き	21	¥540
17	岡山県	里海米	22	¥1,490
18	岩手県	昆布根藻塩	60	¥760
19	愛知県	メヒカリ魚醤 深輝	55	¥540
20	長崎県	金沢鮮魚の鰯力マの煮付け	45	¥500
21	島根県	焼あんこうだし	57	¥550
		天然馬頭鯛のうま味だし	69	¥650
22	長崎県	やまくにのいりこだし	28	¥1,570

【売上】

※商品はすべて完売しました
 11/9（土） ¥ 286,760
 11/10（日） ¥ 286,684
 合計¥573,444

※マルシェ・ステージ試食分、
 クイズ大会・海のごちそうウィーク
 賞品分除く

海のごちそう地域モデル in 下関

ふくナゲット 600円

高級魚の位置付けが強い天然フグですが、実は様々な種類がある身近な食材であることを知ってもらうために、伝統的なふぐ食文化と新しい食文化を、「食べる」体験を通して伝える活動をしています。

海のごちそう地域モデル in みえ熊野

シーベジたべるフィッシュの漬け丼 1,000円

植食性魚類を価値ある資源として定着させるための創意工夫を通じて、子どもたちが主体性を持って海の課題解決のためのアクションを起こすことを目指しています。

海のごちそう地域モデル in 鳥取

鳥取ブルーカーボンプロジェクト

藻場消失防止に向け大量発生するムラサキウニの蓄養試験、加工、地域での消費、海の問題の普及啓発を一貫して実施しています。

とっとりウニボタージュ 1000円

海のごちそう地域モデル in 佐伯

佐伯oct

磯焼けの主要因と言われるアイゴを知ってもらう、食べてもらう。地域の人たちがアイゴを美味しく食べることを通じて海ごころを育むきっかけを作ります。

アイゴのフライ“アイボー” 300円
アイゴのごまだしうどん 500円

「海のごちそう？キッチン」実施報告

気候変動や海水温上昇などの要因により、その地域でとれる魚の種類が変わったり、海藻が広範囲に消失する「磯焼け」など、私たちの食に直結する問題が全国の海で起きています。このような「海の課題」を「食」を通して発信し、多くの人に考えてもらうための取り組み「海のごちそう地域モデル」から生まれた、全国4地域の「海を味わう」メニューをキッチンカーで販売しました。



＜参加者の声＞

アイゴのフライ・うどんを食べただけど、ブースの人々に背景などを教えて頂いて、味わうだけでなく学びもできてよかったです。

地方の珍味など、もっと様々な海の幸を食べてみたいと思いました。

漬け丼の海藻（トッピングののり）が斬新でおいしかった。



「海のごちそう？キッチン」実施報告

	販売メニュー	単価	販売数	小計	2日間合計
inみえ熊野					92,000
9日	シーベジたべるフィッシュの漬けドン	1,000	46	46,000	
10日	シーベジたべるフィッシュの漬けドン	1,000	46	46,000	
in佐伯					91,400
9日	アイゴのフライ“アイボー” (1本)	300	27	8,100	
9日	アイゴのフライ“アイボー” (2本)	500	20	10,000	
9日	アイゴのごまだしうどん	500	74	37,000	
10日	アイゴのフライ“アイボー” (1本)	300	16	4,800	
10日	アイゴのフライ“アイボー” (2本)	500	16	8,000	
10日	アイゴのごまだしうどん	500	47	23,500	
in島取					104,000
9日	とつとりウニポタージュ	1,000	53	53,000	
10日	とつとりウニポタージュ	1,000	51	51,000	
in下関					89,400
9日	ふくナゲット	600	81	48,600	
10日	ふくナゲット	600	68	40,800	
【売上】※すべて完売しました					
11/9（土）301食￥202,700 11/10（日）244食￥174,100 合計545食 ￥376,800					
					4事業者2日間総合計 376,800



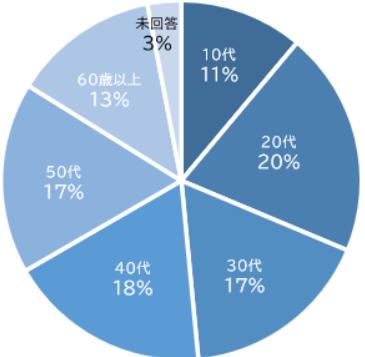
アンケート分析

「海のごちそう？フェスティバル」来場者の声

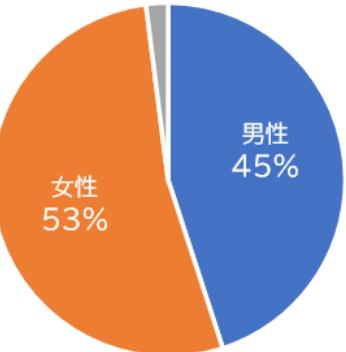


回答者属性

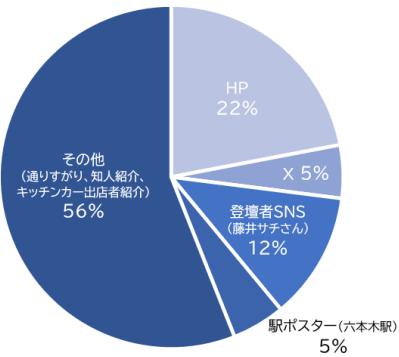
年代



性別



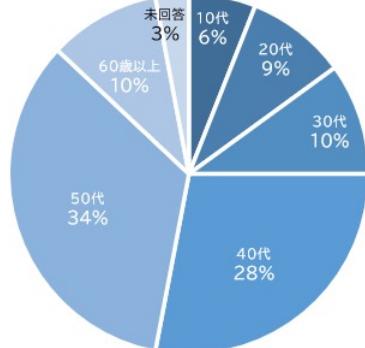
イベントを知ったきっかけ



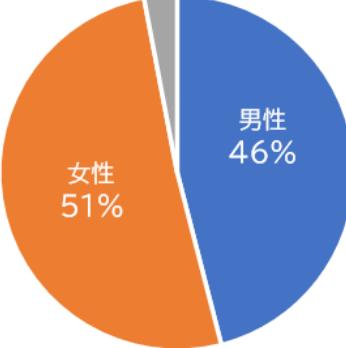
11月9日
(土)

11月10日
(日)

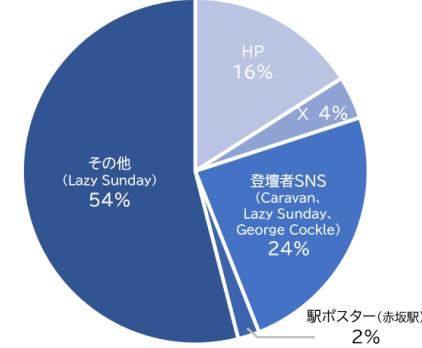
年代



性別



イベントを知ったきっかけ



「海のごちそう？フェスティバル」来場者の声

OCEAN BLINDNESS公開収録

魚料理を通して、海洋環境の変化について学ぶとともに、
魚を美味しく食べるための技法の共有が来場者の知見を広げる。



料理を通して海の変化を認識

今まであまり意識せずに料理をしてきましたが、**日本料理の今までと環境変化に伴う料理変化**の波の中に今、自分たちがいるのだなと感じました。勉強になりました。（年代・性別不明）

近藤先生のお話しがとても面白かったです。お料理のテクニックは歴史があることを知り、**魚種が変わってきて**いるので、新しいやり方もこれからできるのかと期待しています。（10代・女性）

魚料理の幅広さの発見

普段お魚を自ら選んで食べないですが、とっても食べたくなりました。
焼く・刺身以外に、たくさんの食べ方があることに改めて気づきました。
サチちゃんが食べたお寿司がとても美味しそうでした！！！
個人的に「干す」をやってみようと思いました！（20代・女性）

近藤さんのお話がおもしろかったです、**魚のおいしい食べ方や昔ながらの技法がおいしくなる理由**など勉強になりました。サカイさんによる煮干し料理の紹介も興味深く感じました。
魚の食べ方の幅広さを知りました。（30代・男性）

塩締め、昆布締め、それぞれの水分の量も旨味もすごしづつ全然違った。
魚の特徴に合わせた技法、面白い！！（20代・男性）

その他

4つの技法が興味深かったです。試してみたくなりました。（40代・男性）

「海のごちそう？フェスティバル」来場者の声



「海を味わう技法」体験プログラム

五感を刺激する試食の機会の提供が、来場者の興味関心を深めただけでなく、具体的なアクションにも繋がっていく。



技法を学んだことによる興味の深化

締める方法やよさ、合う魚などを聞きながら実際に味わうことでとても興味が湧いた（技法とこの財団がやる活動について）（40代・女性）

塩締め、昆布締め、それぞれの水分の量も旨味もすこしづつ全然違った。
魚の特徴に合わせた技法、面白い！！（20代・男性）

具体的なアクションへの繋がり

汁出比べがとても面白かったです。比べる機会がないので今回違いをよく知りました。自分の好みもわかったので今後の調理の参考にします。（50代・女性）

家でも使える技を教えてもらえて良かったです。（10代・女性）

漬けることによって保存・味が変わることが知れてとても楽しいトークでした。近いうちに塩麹などを使った料理をしたいと思います。（40代・男性）

その他

日本の食文化をずっと残していきたい。自身も昆布締めやつけ、一夜干し作ってます。（50代・男性）

締めと干しの調理技法を解説と試食で学ぶことができ有意義なプログラムでした。（40代・男性）

「海のごちそう？フェスティバル」来場者の声



企画展示

多角的な視点から日本の海の食文化を体系化した展示内容が、来場者に新たな視点や日頃の食文化を見つめ直すきっかけを提供。



海を味わうことについての新たな視点の獲得

「世界に誇る日本人の海と食文化の歴史」！歴史の視点で切り取ることで、海・食・日本の奥行きを感じました。（40代・男性）

それぞれの展示で新たな発見がありました。中でも「おにぎり」は海でできているという観点がおもしろかったです。（30代・女性）

食文化を見つめ直し、考えるきっかけを提供

様々な角度から今の海の問題についてよくまとめられていると感じました。
今日は子供と來たので、帰宅してからもたくさん会話ができそうです。（年代・性別不明）

海のこと、知る機会なかったな、と展示を見て思いました。ラジオで聞いているだけではなく、実際に見て、触れてみることの大切さを再確認しました。
知らない環境に対する勉強に欲が湧きました。（30代・女性）

海のものを当たり前に食べていけると思っていたが、数が少なくなっているものもあることに気づきました。考える良い機会になったと思います。（20代・女性）

その他

コスパ・タイプに合わないという点は、良く感じることである（50代・男性）

魚の捌き方の動画「日本の技」という感じで見入ってしまいました。（40代・女性）

「海のごちそう？フェスティバル」来場者の声

「海を味わう」「海のものを食べる」ことに関して感じたことや新たな気づき

海の豊かさを再認識し、その味わい方と未利用魚などの課題について考えるきっかけとなったとともに、長期的な視点で持続可能な社会について考える機会が提供できた。

日本人としての海の豊かさの再認識

意識して食べるべきだと感じました。せっかく海に囲まれた国に住むので。
(50代・男性)

海の豊かさを日頃忘れていたことに気づいた。もっと海のものを食べたいと思った。
(60歳以上・男性)

毎分毎分、おいしそう！おなつかしい！と思いました。とても五感に訴えてくるイベントだと感じました。せっかく海に囲まれた日本に住んでいるので、もっともっと楽しもうと思います。
(年代・性別不明)

せっかく日本に住んでいるのだからもっと旬の魚を味わいたいと思いました。
(50代・女性)

定番の魚種以外への興味関心の向上

スーパーや飲食店で見れる海鮮魚類以外の加工食品や見たことない魚の食べ物を知れて、食の視野が広がった。
(20代・女性)

まだ食べたことない魚も多いが、出回っていない魚、訳あって食べる文化がない魚など可能性の大きさに感動。
(20代・男性)

海の味わい方に関する解釈の広がり

日常で食べている時は食材のうちの一個だったけど、もっと深いものなんだなと思った。今までの適当な作り方は100%を活かせてなかったのかもと思った。
(20代・女性)

煮る、焼く、蒸す、漬ける、生、干す、いぶす、など…いろいろな調理方法でおさかなを食べられることに改めて気づいて。しかも日本の食文化を考えるきっかけにもなった。とてもいい機会を頂きありがとうございました。「食べること」「味わうこと」がごちそう！
(40代・女性)

持続可能な社会を考える機会の創出

普段、捨てられてしまう魚を活用して、おいしい料理にするのは自然にすごく優しくて環境にも良いので、今後もっとこのような活動がもっと広がればいいなと思いました。
(20代・女性)

ただ美味しく食べるだけではなく、食べることが、海やその地域を守り、次代につないでいくということを改めて感じることができた。海なし県に生まれ、住んでいるが、もっと海のこと興味がわきました。
(30代・女性)

その他

SDGsと海の問題を身近に感じ高校生がそれと向き合うことの大切さを感じました。
(40代・女性)

海の問題を考えながら引き続き海のものを食べていきたいです。
(40代・女性)



メディア集計



当日取材メディア一覧

当日出欠	#	貴社名	媒体名／番組名	部署名	ご来場日	人数	申込内容	掲載・放送予定日
○	1	読売新聞東京本社	読売新聞くらし家庭面	生活部	11/9 (土)	1	スチール	
○	2	朝日新聞	朝日新聞、朝日新聞デジタル	くらし報道部	11/9 (土)	1	スチール	
○	3	株式会社水産経済新聞社	日刊水産経済新聞	編集局	11/9 (土)	1	スチール、ペン	2024/11/12
○	4	海と日本プロジェクト総合運営事務局	海と日本プロジェクト公式SNS	WEB・SNS	11/9 (土)	1	スチール、当日取材なし（オフィシャル素材の提供を希望）	
○	5	株式会社新潟放送	BSNテレビ	メディアビジネス局 営業推進部	11/9 (土)	1	ペン	2024/11/19
○	6	福井テレビ	テレビ	東京支社営業部	11/9 (土)	1	ペン	
○	7	西日本放送株式会社	西日本放送株式会社	東京支社営業部	11/9 (土)	1	ムービー	2025/11/29
○	8	千葉テレビ	モーニングこんぱす	制作	11/9 (土)	2	ムービー	
○	9	ソーシャル・イノベーション・ニュース	ソーシャル・イノベーション・ニュース	編集部	両日	4	ムービー	
○	10	株式会社放芸／秋田テレビ	テレビ／海と日本プロジェクトin秋田県	海と日本プロジェクトin秋田県	11/9 (土)	2	ムービー	2024/11/24
○	11	日本海テレビ	テレビ	東京支社営業部	11/9 (土)	3	ムービー	2024/11/23
○	12	株式会社テレビ高知	テレビ	東京支社営業部	11/9 (土)	1	ムービー	2024/11/29
○	13	北海道放送	テレビ	東京支社	11/9 (土)	1	ムービー	
○	14	懶テレビ東京ダイレクト	みんなのあおいいろ	コンテンツ戦略本部 事業開発部	11/9 (土)	1	ムービー、当日取材なし（オフィシャル素材の提供を希望）	2024/12/07
○	15	北陸放送株式会社	テレビ	東京支社営業部	11/9 (土)	2	当日取材なし	
○	16	株式会社IBC岩手放送	IBCテレビ／海と日本プロジェクトin岩手	東京支社営業部	11/9 (土)	2	当日取材なし（オフィシャル素材の提供を希望）	2024/11/13
○	17	大分放送	テレビ	東京支社	11/10(日)	1	ムービー	
×		日刊スポーツ新聞社	日刊スポーツ新聞	文化社会部	両日	0	スチール	
×		産経新聞社	サンケイスポーツ	文化報道部	11/9 (土)	0	スチール、ペン	2024/11/10
-		福島中央テレビ	テレビ	東京支社	11/9 (土)	0	ムービー	2024/11/21
-		福井テレビ	海と日本プロジェクトinふくい	コンテンツ事業部	11/9 (土)	0	当日取材なし（オフィシャル素材の提供を希望）	
-		岐阜放送	岐阜放送／情報FRESH	営業部	両日	0	当日取材なし（オフィシャル素材の提供を希望）	2024/11/21
		=欠席						

メディア露出（11月15日時点）

2024年11月13日（水）朝刊

水産経済新聞「める・干す・漬ける・燻すでトーク ラジオ番組2本公開収録」



▼以下、取材申込時にヒアリングした放送予定

- 11/13 IBCテレビ / 海と日本プロジェクトin岩手
11/19 「BSNテレビ」新潟放送
11/21 福島中央テレビ
11/21 岐阜放送 / 情報FRESH
11/23 日本海テレビ
11/24 秋田テレビ
11/29 西日本放送
11/29 テレビ高知
11/29 西日本放送
12/07 「みんなのあおいろ」テレビ東京ダイレクト

▼PRTIMESリリースPV数合計

1884

▼転載サイト数合計 240

240