

福岡会場【2023年10月23日(月)】

福岡会場では環境問題にも取り組む料理人・堀内さやか氏による基調講演と、食文化に造詣の深い研究者をはじめとする登壇者3名によるパネルディスカッション、そして和食文化の振興や継承に携わる参加者とパネルディスカッション登壇者との交流会を実施しました。玄界灘や糸島等、豊かな漁場に恵まれた福岡の地で、水産資源をはじめ、和食を次世代に伝え継ぐ“サステナブル(持続可能)な和食”とはどのようなものか、意欲的な取り組みが多数紹介された会となりました。

～ 基調講演 ～

サステナブルな和食

「御料理ほりうち」店主 堀内 さやか氏



基調講演をする堀内氏。和食とサステナブルの関係について様々な角度から解説。

食べる人の意識が変われば 生産者や料理人の意識が変わる

具体的な取り組みとして、料理に使うはまぐりを例に挙げ、「料理の世界では中サイズのはまぐりが好まれるため、大きなはまぐりが余って困っている。」という漁師の話聞き、和食の世界ではやや扱いにくいとされる大きなはまぐりを美味しく提供する工夫をした経験を紹介。また、天敵がいらないため、海藻を食べ尽くしてしまうアイゴという魚は独特の臭みがあり敬遠されがちだが、大分の干物生産者が干物仕立てにしたものを味見するととても美味しく、食べられていない魚でも美味しく食べる方法を考えることができたという事例など、水産資源の持続可能性について前向きに取り組んでいる事例を紹介しました。

最後に、「これからの料理人には、技術や経験で食べられない魚を利用していくことが求められる。」と料理人の意識の変容の必要性を訴えた堀内氏。「食べる人の意識が変われば生産者や料理人の意識も変わるため、サステナブルということにもっと目を向けてもらいたいです。みんなで一緒に考えていきましょう。」と呼びかけました。



食の話だけでなく、背後にある水産資源や漁業の話など、幅広い内容と事例を紹介。

～ 交流会 ～

サステナブルな和食のために、 今、地域レベルでできることは？

ディスカッション登壇者と参加者同士の親交を深める場として交流会を実施しました。参加者たちは、地域で食育の活動をする方や、福岡の伝統食の研究会のメンバー、近隣のホテルの日本料理店のスタッフなど、出自はさまざま。オンライン参加者からは、「アイゴの美味しい食べ方は見つかりましたか？」と基調講演やパネルディスカッションで話題にのぼった魚についての質問が寄せられました。すると参加者から「福岡の伝統食である『ぬか炊き』など、ぬかを利用した臭み取りを試してみても？」と提案があり、登壇者や参加者一同が感心する一幕もありました。

「一般の消費者が海の持続可能性についてできることはありますか？」という問いに対しては、佐々木氏が「今、できることは小さな魚を選ばないこと。それと、魚売り場でMSC(海洋管理協議会)やASC(水産養殖管理協議会)など、持続可能な水産認証のマークが付いた魚を見かけたら、積極的に購入してほしい。」とアドバイスしました。



講師の先生と対面で活発な交流が！

終了後も様々な交流。

開催概要

2023年10月23日(月) 13:00～16:20
於:アクロス福岡
福岡県福岡市中央区天神1丁目1番1号



～ パネルディスカッション ～

地域の多様な和食文化を未来に残すために ～“食”が起爆剤となって地域を盛り上げる～

和食文化を伝え継ぐための “家庭料理”の大切さを再認識

1つ目のテーマは「料理人たちの危機感が生み出したサステナブルな海への取り組み」について。15年前から著書『米と魚』で海のピンチを世の中に訴えていた佐藤氏は、海の魚類の生息や生育に好影響をもたらす「魚つき林」の保全の大切さを指摘しました。

2つ目のテーマ「地域資源としての食文化を活用し、持続可能な地域を創る」では、地域資源としての食文化に興味を持ってもらう取り組みとして、神奈川県湘南エリアで開催したChefs for the Blueの活動、「Bistroえのすい」について堀内氏が発表。水族館で近隣の相模湾の魚の生態系についての展示を見学してもらった後、そこで獲れた魚を調理して味わっていただくイベント。「たくさんの子の参加があり、地域の海の豊かさと美味しさを知ってもらえました。」と述べました。また、観光と食に力を入れている自治体が多く、「食」は地方創生の切り札になっていることも語られました。

3つ目のテーマは、「地域の力」が今後の和食文化を支える。ファシリテーターの佐々木氏が多様な地域の食文化の維持・継承を支えている中心的なプレイヤーが全国的に求められているが、モデルケースとなるような取り組みはあるかと柏原氏に問



フリップボードの内容を笑顔で発表する3氏。皆さんに呼びかけようという内容が印象的。



Chefs for the Blueの活動を紹介する堀内氏。デスティネーションレストランについて解説する柏原氏。

うと、わざわざその地域に料理を食べに行くような「デスティネーションレストラン」が果たす役割の大きさに注目している。レストランが中核となって生産者や卸売業者など地域全体が盛り上がるケースが増えていると、事例を交えながら話しました。

最後に、サステナブルな和食のために今後求められることについて、登壇者が手書きのフリップボードで発表しました。堀内氏は危機に瀕していると言われている食の問題について、現状を知り、正しい情報を得てほしいという願いを込めて「まずは知ることから、佐藤氏はまずは自分で料理してみませんかという提案から「食べ方改革！料理をしよう」、柏原氏は地域の食を知り、他の地域との違いを知ってほしいという思いから「ローカルを徹底的に掘る！and全体を俯瞰的にとらえる」と提言しました。ファシリテーターの佐々木氏が「日本人が積み上げてきた食文化がいつの間にか遠いものになってしまっているように思います。食文化を未来に繋ぐために、本日のディスカッションの内容をそれぞれ持ち帰り、「食べ方」について考えていきましょう。」と総括し、盛会のうちに終了しました。

登壇者紹介

堀内 さやか氏

「御料理ほりうち」店主



1977年、山梨県生まれ。17歳のとき料理人を志し、高校卒業後上京、調理師専門学校へ。卒業後は都内の割烹、ホテル等で修行を積み、2018年7月に独立。荒木町に「御料理ほりうち」を開店。

佐藤 洋一郎氏

京都府立大学食文化研究センター 客員教授
ふじのくに地球環境史ミュージアム 館長



京都大学農学部卒。農学博士。ふじのくに地球環境史ミュージアム・館長。京都府立大学の和食文化学科の設立、和食文化学会の創設に尽力。農水省や文化庁で食文化の継承・発展に関わる委員会の委員などを歴任。

柏原 光太郎氏

「食の熱中学校」校長
一般社団法人 日本ガストロノミー協会会長



慶応義塾大学卒業後、文藝春秋に入社。『東京いい店うまい店』編集長などを経て、2018年「日本ガストロノミー協会」を設立し会長に就任。2023年「食の熱中学校」校長に就任。同年「ニッポン美食立国論」出版。

佐々木 ひろこ氏

フードジャーナリスト
一般社団法人 Chefs for the Blue 代表理事



ガストロノミーやサステナビリティをテーマに寄稿。2017年にChefs for the Blueを立ち上げ、トップシェフと共に水産資源を守り食文化を未来に繋ぐための啓発を行う等、食の社会課題解決を目指したソーシャルデザイン活動も展開中。水産政策審議会特別委員。