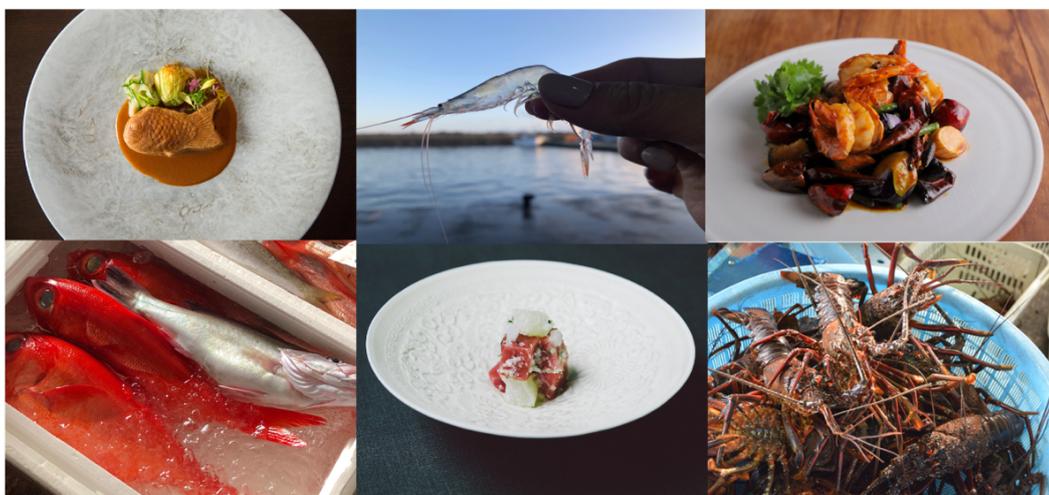

海の未来を考える料理人グループの新たな挑戦

【Chefs for the Blue 京都】が始動！

～サステナブルな海と未来につながる食文化のために～

海の未来を考える料理人グループ、一般社団法人^{シェフスフォーザブルー}Chefs for the Blue（東京都渋谷区、代表理事：佐々木ひろこ）は9月30日、これまでの東京に加えて新たに【Chefs for the Blue 京都】を創設します。



▶Chefs for the Blue について

Chefs for the Blue の活動がスタートしたのは2017年。魚が激減していた日本の海に危機感を抱いたジャーナリストと東京のトップシェフ約30名が連携し、深夜の勉強会を開いたのがはじまりです。



2017年に始まったシェフの水産勉強会。スタートは深夜0時。

研究者や水産関係者を招いての勉強会を数回にわたり重ねたのち、グループは持続的な水産資源の活用のもと食文化を未来につなぐことを目標に、一般社団法人を設立。以降、飲食業界や一般向けとして様々な啓発活動を展開し、企業やメディア、環境保全団体等、多くのプロジェクトパートナーとのコラボレーション事業を通じて、サステナブルな生産・消費様式への移行を訴えてきました。このような活動が認められ、2018年には国際的なサステナブル・シーフード会議 Seaweb Seafood Summit が主催したプロジェクトコンペティション、Co-Lab で、世界中から集まったさまざまな事業のなかで最優秀プロジェクトとして選出されました。

▶京都チームの創設

【Chefs for the Blue 京都】創設にあたっては、京都料理界を代表する人気シェフ 12 名がチームメンバーとして名を連ねます。全体を取りまとめるリードシェフは、発起人である京都・岡崎のイタリアンレストラン【cenci (チェンチ)】のオーナーシェフ、坂本健が務めます。また新たに、法人の相談役として料亭【菊乃井】の三代目主人、村田吉弘氏を迎えます。

【Chefs for the Blue 京都】シェフ一覧

- 泉 貴友 【じき宮ざわ】
- 今井 義浩 【モンク】
- 緒方 博行 【洋食おがた】
- 酒井 研野 【研野】
- 坂本健 【チェンチ】
- 佐々木 浩 【祇園さゝ木】
- 仲本章宏 【レストランテナカモト】
- 中本 敬介 【ビーニ】
- 船越 雅代 【ファームーン】
- 前田 元 【モトイ】
- 森永 宣行 【ドロワ】
- 渡辺 幸樹 【大鵬】 (以上、五十音順)



【Chefs for the Blue 京都】リードシェフを務める【チェンチ】の坂本健シェフ

▶海の豊かさを守ろう

持続可能な食料システムの構築は、日本にとって喫緊の課題です。なかでも水産物は長期的な減少傾向にあり、資源量の低下が指摘されてきました。総漁獲量は30年前の1/3に届かず（※1）、食用魚介類の自給率は56%（※2）と、残念ながら水産大国としての輝きは見えなくなっています。SDGsの17のゴールのなかでも、今年の“Sustainable Development Report 2021”（※3）で指摘された日本の深刻な課題のひとつが14番「海の豊かさを守ろう」です。

※1：『令和3年版 水産白書』より。1984年度の1282万トンピークに減少を続け、2019年度は420万トン。遠洋、沖合、沿岸漁業それぞれ減少。

※2：同上。日本の食用魚介類自給率（カロリーベース）は1964年の113%をピークに減少傾向で推移。2019年は前年から3%減少し56%（概算）。

※3：SDSN（持続可能な開発ソリューション・ネットワーク）と独ベルテルスマン財団が毎年6月に発表している報告書で、国ごとにSDGsの達成度を点数化しランキングする。2021年度版で指摘された日本の最も深刻な課題（赤色表示）は⑤ジェンダー平等、⑬気候変動、⑭海の豊かさを守ろう、⑮陸の豊かさを守ろう、⑯パートナーシップの5項目。

▶漁業法改正と水産改革

日本の水産資源減少の要因は多岐にわたりますが、なかでも自然の再生能力を越えた過剰漁獲の影響が度々指摘されてきました。豊穡の海をもう一度取り戻すべく、政府は2018年末に改正された新漁業法のもと、科学的根拠に基づいた資源管理を主軸に水産大改革を進めようとしています。その水産物を取り扱い、購入する側の流通や消費者にはなかなか周知が進みません。漁業者が安心して改革に取り組むためには、サプライチェーン全体としてこの流れを理解し支持していく必要があります。

▶日本の食文化の未来のために

日本は四方を海に囲まれ、多様な海洋環境と4本の海流がもたらす豊かな恵みを長年にわたり享受してきました。和食はもちろんのこと、近年発展したさまざまな分野の料理でも不可欠な水産物の危機は、すなわち我が国食文化の危機でもあります。海の問題を社会に伝え、共に新しい消費様式をかたちづかっていくうえで、「生産者」とも「消費者」とも結ぶ手を持ち、食の世界に大きなメッセージを発信することができる料理人は、今後さらに大きな役割を果たすことができると考えます。

これまで約4年半活動してきた東京に加えて京都での地歩を築き、互いに連携を深めながらより大きな波を生み出すことができるよう、今後も邁進してまいります。

【Chefs for the Blue 京都】現在までに決定している今後1年間の活動

- | | |
|------------------|--|
| 1. 海と漁業、水産業の勉強会 | 全9回（1年間）
第1回：2021/10/25（月）
場所：QUESTION https://question.kyoto-shinkin.co.jp |
| 2. 漁場視察／漁業者との対話 | 第1回 2021/11/8（月）京都・宮津
第2回 2022/1/17（月）和歌山・加太 |
| 3. 一般向けダイニングイベント | 1月予定 |

（2、3は京都で食プロジェクトの企画・運営を行う株式会社Q'sとの連携事業）



Chefs for the Blue

【公式ウェブサイト】

<https://chefsfortheblue.jp>

<ご取材等のお問い合わせ先>

一般社団法人^{シェフス フォーザ ブルー}Chefs for the Blue事務局

info@chefsfortheblue.jp