

NEWS (PRESS) RELEASE

平成30年10月26日
政策推進部里海推進室

Chefs for the Blue のシェフと漁業者の連携で
持続可能なイセエビ漁を紹介する
トーク&試食イベントを開催します！

概要



2015年9月に、国連で「持続可能な開発のためのアジェンダ」が採択され、世界の全ての国や地域、企業、関係者が取り組むべき17の項目として「持続可能な開発目標(SDGs)」が取りまとめられました。

平成30年6月15日に、志摩市はこのSDGsの達成に先導的に取り組む自治体である「SDGs未来都市」に選定され、17の目標の中でも「目標14・豊かな海を守ろう」の達成に優先的に取り組むこととしています。豊かな海の環境保全や先進的な水産資源管理の導入などを推進するため関係機関とともに取り組み、「目標17・パートナーシップで目標を達成しよう」を推進しています。

志摩市では、こうした取り組みの内容をより多くの方に伝え、「持続可能な水産物」を提供している漁業者を応援してくれる関係人口を増やして行くことを目的として、10月17日・18日の二日間、持続可能な水産物の大切さの普及・啓発に取り組んでいるシェフのグループ“Chefs for the Blue”に参加しているシェフを志摩市に招き、先進的な資源管理に取り組むイセエビ漁の現場の視察と漁業者との意見交換を実施しました。

今回は、視察に参加したシェフと漁業者の協力により、東京・三重テラスで和具のイセエビ漁についてのトーク&試食イベントを開催します。

開催日 平成30年11月12日(月曜日)

開催時間 第1回 午後1時～2時30分
第2回 午後3時30分～5時

開催場所 東京都中央区日本橋室町2-4-1 YUITO ANNEX
三重テラス2階催事スペース <http://mieterrace.jp/>

主催 志摩市

協力 シェフズ・フォー・ザ・ブルー、和具海老網漁業同盟会

お問合せ先 志摩市 政策推進部 里海推進室 担当 浦中秀人
TEL 0599-44-0206 FAX 0599-44-5252
e-mail satoumi@city.shima.lg.jp

Chefs for the Blue (シェフズ・フォー・ザ・ブルー) とは？

Chefs for the Blue は、世界で持続可能な水産物に対する需要が高まる中で、東京を中心に自主的な勉強会や普及啓発イベントを開催しているシェフのグループ。かつて志摩観光ホテルにも勤務していた、ミシュランの三つ星レストラン「カンテサンス」の岸田シェフや、旅行情報サイトで「外国人に人気の日本のレストラン・トップ7」に選ばれた「伊勢すえよし」の田中シェフ（四日市市出身）など、一流シェフも数多く参加している。



深夜まで勉強会を開催したり、平成30年3月13日まで開催されていたアメリカの Ocean foundation が主催する先進的なサステナブルシーフードのコンペに参加して優勝するなど、持続可能な水産物の普及啓発とビジネス展開に国内で最も精力的に取り組みを進めている。

設立：平成29年9月1日

会員数：約30人

フードライターの佐々木ひろこ氏が世話役。

佐々木ひろこ氏（フードライター・食の翻訳家）

アメリカ・ケンドールカレッジ調理師コース、ノースウェスタン大学ジャーナリズムコースを修了。国内外のレストランやシェフ、伝統産業を中心に取材を重ね、フードメディアや書籍などの執筆、食の翻訳も手掛ける

<https://www.facebook.com/ChefsfortheBlue/>

イベントに参加されるシェフ



日本橋室町 La Paix (ラ・ペ)
松本一平シェフ

2000年 ベルギーのミシュラン一つ星レストラン「レッスンシェル」で修業

2004年 日本橋「オーグドゥ ジュール メルヴェイユ」のシェフに抜擢丸10年間活躍する

2014年 「メルヴェイユ」を退職し、日本橋室町に「ラペ」オープン



麻布長江 香福筵
料理長 田村亮介シェフ

2005年 台湾の四川料理店・精進料理店へ研修

2006年 麻布長江「香福筵」料理長に就任。

2009年 オーナーシェフになる。

テレビや料理情報誌などへの出演のほか、女子栄養短期大学で中国料理の講師などを務める