

各位

海との共生から生産される伊勢えびイベント開催！

—SDGs目標14：海の豊かさを守る志摩市の漁業者の紹介と フレンチ・中華のシェフによる伊勢えび料理の試食—

三重県志摩市は、8世紀から朝廷や伊勢神宮に水産物を献上する「御食国（みけつくに）」と呼ばれた地域であり、和食文化を支える食材を生産し続けているまちです。平成30年6月には、SDGsを先導的に取り入れてまちづくりを進める「SDGs未来都市」にも選定され、海の豊かさを守る取組などを推進しています。その食材の中でも代表的なものが伊勢えびで、志摩市は全国トップクラスの水揚げを誇ります。

志摩市の中でも特に伊勢えびの水揚げが多いのが志摩町和具地区であり、科学的な調査結果に基づいて、産卵する親エビを残すために自主的に漁獲サイズを引き上げたり、プール制という共同操業を取り入れることで操業コストを削減するなど、資源と漁業経営の両面からサステナブルな漁業の実現に向けて取り組んでいます。

イベントに先立ち、海の未来を考える料理人グループ【シェフス・フォー・ザ・ブルー】から田村亮介シェフ（麻布長江香福筵）、松本一平シェフ（ラ・ペ）の両氏が和具地区を訪れて伊勢えび漁を視察。海の未来について、また食材としての伊勢えびの可能性について漁師と語り合いました。当日は二人のシェフによるトークと伊勢えび料理もお楽しみいただけます。どうぞ奮ってご参加くださいますよう、お待ち申し上げます。

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/>
東京メトロ半蔵門線・銀座線「三越前」駅直結（A9番出口）

開催日時 平成30年11月12日（月）
第1回 13時（受付12時30分より）
第2回 15時30分（受付15時より）
各回90分／定員30名

お申込み方法：PR担当 CREMA 勅使河原まで
Mail teshic@rf6.so-net.ne.jp
Tel 090-1848-2993

【関連情報】

◎ SDGs（エス・ディ・ジーズ）とは、平成 27 年（2015 年）9 月に国連で採択された「持続可能な開発のための 2030 アジェンダ（行動計画）」に記載された、国際的な取組目標である「持続可能な開発目標（Sustainable Development Goals）」の略です。

持続可能な世界を創出するために、2030 年までに全ての国や地域で取り組むべき 17 の目標とそれを達成するための 169 の具体的な取組内容、取組の成果を計るための 232 の指標で構成されています。その 14 は「海の豊かさを守ろう」です。平成 30 年 6 月 15 日、志摩市は、持続可能な開発目標（SDGs）達成に向けた取り組みを先導的に進めていく自治体である「SDGs 未来都市」に選定されました。和具の伊勢えび漁は、SDGs 14 達成のためのユニークな取組みとして世界からも注目されています。

◎一般社団法人 Chefs for the Blue(シェフス・フォー・ザ・ブルー)

減少を続ける日本の水産資源の現状に危機感を抱き、持続可能なシーフードの普及を目指した活動を続けるシェフグループ。これまでに青山ファーマーズマーケットでのフードカートイベントやディナーイベント、トークセッションや各種メディアなどを通じて情報を発信してきた。今年 3 月には、米海洋保全団体 SeaWeb 主催のサステナブルシーフードに関する国際プロジェクトコンペで優勝。現在メンバーは約 30 名。

田村亮介「麻布長江 香福筵」(西麻布)

中国料理店を営む家に生まれ、料理人の道を志す。東京や台湾の一流レストランで修業後、レストラン「麻布長江」のオーナーシェフになる。中国の伝統を受け継ぎながら、新しい技術や素材の組み合わせにも果敢にチャレンジする挑戦者で、東京の中国料理ガストロノミー界のリーダー的存在。化学調味料を一切使用せず、伝統調味料も全て自作する。専門は四川調理だが、シーフード好きで年間に使用する水産物の種類は 70 種類にも及ぶ。

松本一平「ラ・ペ」(日本橋)

東京の有名フランス料理店を経て渡欧。ベルギーの一つ星レストランで腕を磨く。帰国後シェフに就任したレストランで 10 年を過ごし独立、「ラ・ペ」をオープンする。ミシュラン一つ星取得。確かな伝統技術にモダンなアレンジを加え、軽やかに仕上げたフランス料理には多様な層のファンがいる。素材を求めて日本各地を精力的に訪ね、自店で行う様々なイベントを通じてお客に素材の魅力や一次産業の現状を伝えている。

返信フォーム

11月12日開催の伊勢海老イベントに参加します。

以下どちらかご都合のよい回をお選びください。



第1回 13時から（受付12時半～終了14時半予定）

第2回 15時30分から（受付15時～終了17時予定）

ご所属（店名・媒体名）

ご芳名

メールアドレス

ご連絡先（携帯番号）

ご参加の人数（2名様まで）

下記までメールもしくはファックスにてご返信ください。
各回定員30名になり次第締切とさせていただきます。

メール送信先 : teshic@rf6.so-net.ne.jp

ファックス送信先 : 0422-50-0584

★ 志摩市漁業関係者、登壇者、シェフ兩名に個別にインタビューご希望の方は
事前にお申し出ください。