



NEWS (PRESS) RELEASE

令和2年2月25日

志摩市政策推進部 SDGs 未来都市推進室

タ イ ト ル	『持続可能な志摩のイセエビ漁を求めて～Chefs for the Blue 交流会～』を開催します！
概要 8 働きがいも 経済成長も 14 海の豊かさを守ろう 17 パートナリシップで 目標を達成しよう	令和2年3月8日に『持続可能な志摩のイセエビ漁を求めて～Chefs for the Blue 交流会～』を開催します。 この交流会では、持続可能な水産物の普及啓発に取り組む Chefs for the Blue のシェフを志摩に招き、伊勢志摩の生産者たちとの交流会を行います。地域の重要な食材であるイセエビを使った料理も交えながら、志摩の御食国としての食文化を持続していくための取り組みや、持続可能なイセエビ漁を目指すことの重要性について意見交換を行います。 ●Chefs for the Blue (シェフス・フォー・ザ・ブルー) の取り組み 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です。一昨年10月に世話人の佐々木様、シェフの田村様、松本様に和具のイセエビ漁の現場を見ていただき、11月には東京の三重テラスで和具のイセエビ漁についてのイベントを開催し、東京の料理関係者や食に関するメディアに対し、イセエビの取り組みを発信しました。 ●タイムスケジュール 波野野教授による講演：16時00分～16時30分 テーマ「CSA、産消提携について」 出席者による意見交換会：16時30分～18時00分 ●出席者 佐々木 ひろこ（フードライター／シェフス・フォー・ザ・ブルー世話人） 田村 亮介（【中国料理】慈華 ituka オーナーシェフ） 後藤 祐司（【イタリアン】メログラノーオーナーシェフ） エバーグリーン 常葉（ときわ）の会 調整中 和具海老網同盟会



	●特別講師 波多野 豪 (国立大学法人 三重大学 生物資源学研究科 資源循環学専攻 教授) 1954年、京都府生まれ。神戸大学経済学部卒業後、総合電機企業勤務を経て兵庫県南光町で有機農業を自営。消費者団体の実務や民間病院での自給農場の指導に携わる。神戸大学農学部大学院博士課程修了後、京都短期大学助教授などを経て現職。C S A研究会代表。有機農業や産消提携、C S Aなどをテーマにした研究をおこなう
開催日	令和 2 年 3 月 8 日 (日曜日)
開催時間	16時00分～18時00分
開催場所	志摩文化会館
主催	志摩市
お問合せ先	志摩市政策推進部 SDGs 未来都市推進室 担当 山本、平賀 TEL : 0599-44-0206 FAX : 0599-44-5252 e-mail : sdgs@city.shima.lg.jp