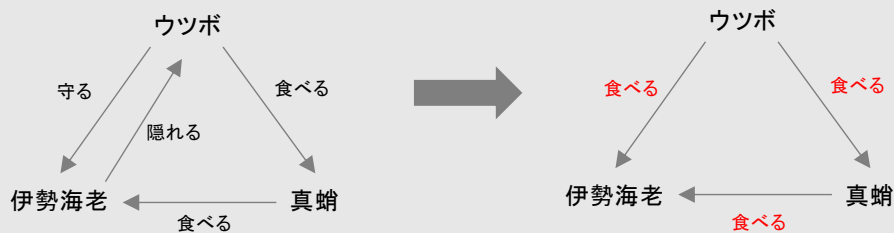


食を通して環境問題にフォーカスする〈FARMER⇄YOU〉とアーティストユニット「In-yo(陰陽)」がタッグを組んだ「EAT to KNOW」プロジェクトが始動。第1弾として三重県 伊勢志摩の海洋環境問題に焦点を当てます。
— 美味しく問題提議する「伊勢志摩の海のパエリア」をパエリア専門店〈XIRINGUITO Escribà〉で販売 —



食を通して環境問題にフォーカスする〈FARMER⇄YOU(ファーマーユー)〉は、アーティストユニット「In-yo(陰陽)」と協業企画する「EAT to KNOW(イートトゥ ノウ)」をスタートします。圧倒的に美味しくキャッチーな商材をフックに、いま出来ること・伝えられることを「食」を介して発信する〈FARMER⇄YOU〉と、プロデューサー/映像作家の高柳景多氏、フォトグラファーの石川寛氏が“情報性の高い芸術表現”を通じて直接的に人の心に訴える「In-yo(陰陽)」による、「EAT to KNOW」プロジェクト。美味しく食べることでより環境問題を知り、次の世代に“食”のバトンを渡すことを目的としています。第一弾となる今回は、近年の海水温上昇で爆発的に増加している海のギャング『ウツボ』を資産化し、美味しく食べ価値を昇華させることにスポットを当てます。三重県東部の伊勢志摩地方はリアス式海岸の複雑で入り組んだ地形がもたらす豊かな生態系が生まれ、その近海に生息するウツボ・真蛸・伊勢海老は、伊勢海老を捕食する真蛸、真蛸を捕食するウツボ、ウツボに隠れる伊勢海老という共生の三角関係としてバランスを保っていました。



しかし様々な地球環境変化により真蛸が減少、ウツボの個体数は増加し、捕食するものを求め共生関係にあったウツボが伊勢海老を捕食始めてしまいました。三重県の水産関係者(三重外湾漁業協同組合や漁師等)によると、2022年夏にはついに伊勢海老の水揚げ量がおよそ1/10、真蛸の著しい減少から真蛸漁はほぼゼロに。(2023年3月末時点)課題に直面した、伊勢志摩地方で冷凍業と漁業を営む石川隆将氏と「EAT to KNOW」が里山と同じ考えで人間の手をいれ、ウツボを当たり前食べる食材として認知させ、その需要の拡大と市場価値の構築を目標に、海のバランスを取り戻す為のきっかけや沿岸部の環境課題に対する関係人口を増やすことを目指しています。その皮切りとして、バルセロナ発のパエリア専門店〈XIRINGUITO Escribà(チリングイトエスクリバ)〉のシグネチャーパエリアと伊勢志摩の生態系にフィーチャーしたコラボレーションパエリア「伊勢志摩の海のパエリア」を販売。(3/27~)地理的特徴や産業構造が似ていることから三重県とスペインは姉妹都市提携を組み、今回のコラボレーションのきっかけとなりました。ウツボ・真蛸・伊勢海老で構成予定でしたが、パエリアからあえて真蛸を外し、生態系が壊れている状態を伝えています。視覚的にこの問題を表現するべく、キービジュアルは「In-yo(陰陽)」フォトグラファーの石川寛氏が撮影。ウツボがパエリアパンをぐるりと囲む様子を、ウツボに全て取り込まれている現状をセンセーショナルに表現しました。我々を取り巻くあらゆる環境が変化する中で、どう進化し適応するのか。“美味しい”を通じて問いかけていきます。

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://onl.sc/17TgDhW>

EAT to KNOW Project



名称: EAT▲to▲KNOW

よみ: イート▲トゥ▲ノウ ※▲は半角スペース

「知ってほしい食のこと」を「美味しく食べて学ぶ」ことで未来に残すプロジェクト。「情報性の高い芸術表現」を通じて直接的に人の心に訴えるアーティストユニット「In-yo(陰陽)」とトランジットジェネラルオフィスが食を介して環境問題にフォーカスする「FARMER≧YOU」プロジェクトのコラボ企画です。

URL: <http://in-yo.jp/eattoknow-e/>

Project member

with



In-yo(陰陽)

高柳景多(俳人・プロデューサー)と石川寛(フォトグラファー・監督)による全ての物事に存在する光と影を表現するアーティスト 日本文化の奥行きを訴えるのではなく圧倒的な美で惹き込む事により芸術的観点で表現
HP: <http://in-yo.jp/>



FARMER YOU

FARMER YOU

株式会社トランジットジェネラルオフィスが食を通して環境問題にフォーカスするプロジェクト。圧倒的に美味しく、かつキャッチーな商材をフックに「食」を介して美味しく楽しく美しく発信している。

Instagram: [farmer_you.project](https://www.instagram.com/farmer_you.project)



石川 隆将

大学卒業後、大手流通業で勤務し家業である伊勢志摩冷凍に入社。地元の魚介類を加工するための加工会社を立ち上げ、浜島町で漁業権を取得後、一次生産者の素材を扱う飲食店を開業。「人が自然に寄り添う」をテーマに漁業の6次化を推進中。

伊勢志摩の海のパエリア



エスクリバパエリア(アカザ海老、赤海老、アサリ、ムール貝、白身魚、イカ)と伊勢志摩近海の魚介類(うつぼ、伊勢海老、真蛸)を組み合わせた濃厚な魚介出汁のコラボレーションパエリア。

ウツボ・真蛸・伊勢海老で当初計画がスタートしましたが、真蛸の水揚げがほぼ0になった今、テーブルに提供するパエリアからも「真蛸」は消えました。私たちが豊で永遠にあると錯覚している魚介類の種それ自体や漁業関係者が直面している迫りくる危機感をお伝えできればと考え、本メニューの提供を開始します。

Mサイズ(2名): 7,300円(税込)

Lサイズ(4名): 14,600円(税込)

通常のランチ/ディナーコースにプラス1,800円に変更可能

XIRINGUITO Escribà



本国の味を再現するために水分量が少なく、堅さが特徴の国産“バレンシア米”を使用。17分間直火で炊き上げることで米一粒一粒に魚介やチキン、野菜などの凝縮したスープが浸透し、じっくりと丁寧に仕上げた“本物”のパエリアを味わうことができます。

https://www.transit-web.com/content/shops/xiringuito_escriba/

正式名称: XIRINGUITO▲Escribà (チリングイト▲エスクリバ)

場 所: 東京都渋谷区渋谷3-21-3渋谷ストリーム3階

営業時間: 11:00-23:00

席 数: 87席

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

E-mail: akamatsu-kimiko@transit-web.com

TEL: 080-4807-8316