

報道関係各位

2023年9月28日
日本スローフード協会
秋田支部 秋田海藻チーム

海藻を主役にして、先鋭的に、骨太に、海藻とハモろう！

海藻先進国、日本で、海藻と食文化について学び体験する 第2回国際海藻サミット「Seaweed Summit vol.2」が 秋田県男鹿市で11月4、5日開催

～世界各国・日本各地の海藻のプロフェッショナルとともに「海藻の可能性」考える2日間！～

いま、「海藻」が注目を集めています。海の砂漠化を食い止め、ブルーカーボンを生み出すなど、‘SDGs’に有益な存在として、また、世界の多くの人にとっての‘新しい食材’として、海藻への関心が高まっています。

その海藻について、国内外の海藻とその文化について学び、さまざまな体験ができるイベント、第2回国際海藻サミット「Seaweed Summit vol.2」が11月4、5日、秋田県男鹿市において開催されます。

日本スローフード協会秋田支部秋田海藻チームが主催するこのサミットは、南デンマークの海藻博士、オール・モーリツトセン（コペンハーゲン大学名誉教授）による基調講演「海藻の可能性」、立命館大学食マネジメント学部の石田雅芳教授と各分野の関係者による海藻やテロワールに関するトークセッション、東京三ツ星レストランのシェフによるワークショップなどが開催されるほか、地元郷土史研究家をメンバーとする男鹿市菅江真澄研究会による「男鹿の海藻食文化としての歴史」、食と観光関係者による「テロワールとツーリズム」、文化継承を担う学生たちによる「Z世代と海藻」など10以上の先鋭的で骨太な多種多様なセミナー＆ワークショップが揃っています。専門家、一般を問わず、どなたでもご参加いただけます。現地での参加、オンライン配信についての詳細は、開催概要をご覧ください。

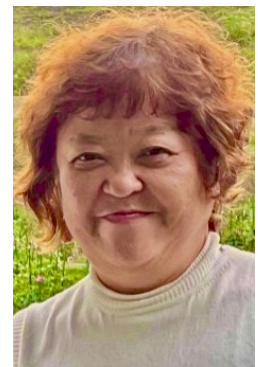


1日目（11月4日）は、海外、県内外の関係者が企画したワークショップやセミナーを開催。食・歴史・観光・環境の様々な分野の専門家が登壇し、それぞれの視点による、国外、国内の海藻文化についての情報交換会を行います。夜には海藻を使った料理、秋田県の郷土料理などを提供するガラ・ディナーを開催します。

2日目（11月5日）は、シンポジウムとワークショップ、セミナーを開催。食文化をつなぐ次世代の学生たちによる学生研究発表、食と観光関係者、有名シェフによるクロストークを予定しています。さらには、特別講演として、約15年に渡って旨味や海藻研究を続ける、南デンマークの海藻博士オール・モーリットセン（コペンハーゲン大学名誉教授）による基調講演をはじめ、立命館大学食マネジメント学部の石田雅芳教授と各分野の関係者による海藻やテロワールに関するトークセッションを開催します（文化庁「食文化ストーリー創出・発信モデル事業」として実施）。

「どの地域にも、その地域固有の風土や自然、人々の生活が積み重なって文化ができています。先人たちの経験が作り上げた知恵・風習・思想・技術は、その地域のかげがえのない財産であり、そこに関わる人たちも含め一つひとつが地域の宝です。この地域の宝を未来につないでいくためには、'過去'だけを伝えるだけでは続いていかないと考えています。どう'未来'につなげることができるのか、それを考えなければなりません。

第1回国際海藻サミットでできたネットワークをもとに、世界各国・日本各地から集結する専門家と一緒に地域文化を過去から未来にどうつなげていくかについて考える日本初開催となる海藻サミットです。先鋭的で骨太なワークショップやセミナーを通じて、海藻の魅力を融合させ、新たな海藻のハーモニーを作りだすことを目指します。全国の皆さん、そして、秋田県男鹿半島など地元の皆さんのご参加をお待ちしています」（日本スローフード協会 秋田支部 秋田海藻チーム リーダー 嶋 真紀子 コメント）



◆「第2回国際海藻サミット」開催概要

日程：2023年11月4日（土）、5日（日）

会場：秋田県男鹿市の大龍寺、男鹿市文化会館、SANABURI FACTORY、公民館などの各会場

使用言語：日本語・英語（一部韓国語）＊シンポジウムは英語から日本語の通訳付き、ワークショップ&セミナーは一部英語から日本語、韓国語から日本語の通訳が付きまます。

■参加方法

- 1) 現地での参加 チケット購入で、海藻サミットのシンポジウムと2日間のワークショップ&セミナーに参加いただけます。＊SANABURI FACTORY 会場のプログラムを除く
- 2) オンラインでの参加 シンポジウムおよびプログラムの一部は無料のオンライン配信を予定しています
＊チケットの販売（国際海藻サミット公式サイトまたは販売窓口）ならびに、オンライン配信については、特設サイト（国際海藻サミット公式サイト）および Instagram にてお知らせします。

■参加費

- 1) 共通チケット 11月4（土）、5日（日）全ワークショップ&セミナーに参加可能（SANABURI FACTORY 会場にてされるワークショップは除く）

大人1人10,000円（税込）、男鹿市民及び大学生5,000円（税込）、高校生以下は参加費無料

5日（日）のシンポジウムのみ参加は無料

2) オンラインでの参加 シンポジウム無料

3) 11月4日（土）に開催のガラディナーチケット 大人 5,000円（税込）、男鹿市民および大学生 4,000円（税込）

特設サイト：<https://seaweed-summit.sakura.ne.jp>

Instagram：<https://www.instagram.com/seaweed.summit/>

主催：一般社団法人 日本スローフード協会 秋田支部 秋田海藻チーム

共催：男鹿市

協力：男鹿市、秋田県水産振興センター、秋田県教育委員会文化財保護室、男鹿市菅江真澄研究会、戸賀網元番屋、男鹿地区曹洞宗寺社 雲昌寺、大龍寺、ゆたか企画

研究チーム：立命館大学食マネジメント学部石田研究室、スローフードインターナショナル

➤ プログラム1 シンポジウム【世界の海藻研究者による基調講演とトークセッション】

開催日時：11月5日（日）12:30～15:30（予定）

会場：男鹿市文化会館

基調講演（モーリットセン教授）「海藻の可能性」

トークセッション(石田雅芳教授)「男鹿海藻の未来（仮）」

オール・モーリットセン教授

物理学者、コペンハーゲン大学名誉教授。

デンマーク王立科学文学アカデミー、デンマーク美食アカデミー、シグマ Xi、Gastronomische Academie Deutschlands にて選任フェロー（特別研究員）。

デンマーク国立味覚センターTaste for Life および国立生体膜物理研究センター-MEMPHYS の創設ディレクターを務める。数冊の科学書、約 400 の科学論文と報告書の著書があり、数々の権威ある科学賞や科学コミュニケーション賞を受賞している。

日本の食文化に情熱を注ぎ、日本料理親善大使にも任命されている。

2017年には旭日中綬章を受章。



石田雅芳教授

専門分野イタリアの食文化、スローフード哲学と食のアクティヴィズム。

スローフード協会イタリア本部の唯一の日本人スタッフとして、スローフード・ジャパンの創立をはじめ、食の国際ネットワークにアジア初として日本の参加を促進。スローフード・アワードでは佐賀県の古代米生産者を調査し、日本初の受賞者となる。また、食科学大学（イタリア）の開学時より日本人学生のエントリーと学生生活をサポート。同大学での地域学習の一環として日本における実習をスタートさせ、食科学研究への日本食文化の導入に尽力。石田教授はスローフード秋田の会長をしていたこともあり、2022年3月に立命館大学食マネジメント学部として、「ポンテ・ガストロミコ あなたは、まだ海藻を知らない」というフォーラムを企画・世界配信し、雲昌寺の海藻の精進料理を紹介するなど、男鹿の海藻食文化についても情報発信している。



➤ **プログラム2【食文化の継承者育成のためのワークショップ】**

開催日時：11月4日(土) 9:00～17:00 (予定)

会場：大龍寺、公民館など男鹿市内にて開催

国内外の各分野の専門家や男鹿特有の食文化を守り受け継ぐ人々たちによる「海藻」をテーマとしたワークショップ&セミナーを開催。次世代を中心に、参加者がその価値や技術を知る機会を創出することで、後継者育成や継承につなげていくことを目的として実施します。

* 開催時間等の詳細は特設サイト：<https://seaweed-summit.sakura.ne.jp> および

Instagram：<https://www.instagram.com/seaweed.summit/>をご覧ください

主なワークショップ&セミナー * イベントには一部、予定としているものや確定していない情報が含まれます。

- ① 男鹿半島の風土・歴史・海藻食文化を巡るエクスカーション
- ② 東京三ツ星レストランの生江史伸シェフによる「海藻料理」の料理・試食ワークショップ
* 共通チケットでは参加できません。別チケットをご購入いただくことになります。
- ③ 戸賀網元番屋のかあちゃんによる海藻料理・汁物を食べながら食文化を学ぶランチタイムワークショップ
- ④ 元起大智氏（極地カメラマン）による 上映会&クロストーク「変わりゆく海で～富山湾・若者と漁師の物語～」(NHK 'Dear にっぽん')
- ⑤ 大龍寺住職と男鹿のお母さんたちによる「男鹿の精進料理と海藻」
- ⑥ 韓国の漁村研究家による「韓国の海藻食文化」について
- ⑦ 男鹿市菅江真澄研究会による「男鹿と海藻の食文化としての歴史」
- ⑧ 韓国の漁村研究の教授による韓国の海洋文化
- ⑨ 学生研究発表「Z世代と海藻」
- ⑩ 佐々木ひろこ（Chefs for the Blue 代表）、友廣裕一（合同会社シーベジタブル共同代表）、樟 陽介（金楠水産株式会社 蛸匠）によるクロストーク



● 海藻が世界で注目されている理由

日本人にとってなじみのある海藻は、気候変動の影響や人口増加などで生じる今後の食糧問題を解決できる可能性を持つ食材として注目されています。近年、欧米の和食ブームにより、寿司とともに海藻を食べる人も増えていきます。低カロリーで、タンパク質やビタミン類、カルシウムなどをはじめとするミネラル分も豊富に含まれている海藻は、栄養面、長期の保存ができること、そして栽培が比較的簡単にできることから評価されています。また、水中では、海洋生物の棲みかとなる一方、生物の二酸化炭素を吸収し、酸素を作り出すなど水中環境に大きな貢献をしています。



● 男鹿の海藻食文化について

リマン海流と対馬暖流のぶつかる交差点となっている男鹿半島では、100種類以上の海藻が自生するなど、古くから、男鹿の人々は「海藻」を身近な食材の一つとして生活に取り入れてきました。「白いエゴ」や海藻を煮物のグザイとした「ニンジャ（煮菜）」、新鮮なワカメを塩で徹底的に揉んだ、独特の粘り気のある柔らかい食感が最大の特徴の「トロトロワカメ」。中でも「白いエゴ」は男鹿の海藻食文化の特徴で、刺身代わりの精進料理とされ、多くの時間と手間を惜みずらわれてきました。これら食文化は、先人の知恵から生まれ、地域の宗教行事と檀家のネットワークによってつなぎ止められてきました。

● 男鹿の海藻テロワールについて

お酒、特にワインの世界でよく使われる言葉「テロワール」は、土地や風土、気候の特徴を表すフランス語です。私たち「秋田海藻

チーム」の活動拠点である男鹿半島は岩々しい地形や、暖流・対馬海流と寒流・リマン海流がぶつかり合う地点であることから海藻の生育状況に適しており、古くから男鹿の人々は「海藻」を身近な食材の一つとして生活に取り入れてきました。

地形・気候としての特徴はもちろん、男鹿半島独自の宗教的慣習や、風俗、伝承など、「テロワール」という言葉には、目に見えないけれども、地域の人にとって最も身近である「食」を通して様々な「過去」が含まれています。

● 一般社団法人 日本スローフード協会秋田支部 秋田海藻チームの活動について

「おいしく、きれいで、たさいい」食べものをすべての人々が享受できるように、をスローガンに食に関する様々なプロジェクトを行っている日本スローフード協会のメンバーである秋田支部と、海藻の出会いは、2018年に会員の一人が、江戸時代初期から男鹿市北浦地区にある曹洞宗北浦山雲昌寺の行事を目にしたことがきっかけです。雲昌寺では毎年3月31日檀家の人々が料理を持ち寄ってお釈迦様の誕生日を祝うという習慣があり、集まった檀家は、それぞれ「供膳」用に料理を持ち寄ることになっていました。準備当日に目にしたものは、初めて見るものばかり。「白いエゴ」や海藻を煮物の具材とした「ニンジャ（煮菜）」「トロトロワカメ」など、同じように見えてもそれぞれの家庭の製法があり微妙に異なっていました。中でも「白いエゴ」は男鹿の海藻食文化の象徴と言えます。刺身代わりの精進料理とされ、多くの時間と手間を惜みずらわれてきた独特のもので、「白くないエゴは恥ずかしい」と言われるほど白くするためにさまざまな工夫がされて継承されてきました。

この海藻を使った精進料理を、スローフード秋田の会長をしていたこともある、立命館大学の石田雅芳教授に報告し

たことで 2020 年より寺社と海藻料理の結びつき、調理法・保存法などの調査が始まりました。海藻には、それぞれ旬があつてわずかな期間しか取れないものもあり、時期ごとの調査を必要としますが、聞き取り調査等により時期を調べたり、歴史調査や実食の機会を作ったりするなどして調査を始めています。

調査内容は、2022 年 3 月に立命館大学食マネジメント学部によって企画され世界配信された「ポンテ・ガストロミコ あなたは、まだ海藻を知らない」というフォーラムで中継され紹介されたほか、2022 年 9 月にイタリアのトリノ市で行われた食の祭典テッラマードレで石田教授が開催した「Seaweed Summit 海藻サミット」でも中心的な話題として世界に発信されています。秋田支部秋田海藻チームも、第一回となる同サミットに日本チームとして参加し、会場でエゴを練り、男鹿のエゴを試食として配りました。様々な言語が飛び交う海藻食文化の交流は大盛況となり、手ごたえを感じた秋田支部秋田海藻チームは、第一回の海藻サミット参加国や日本チームに声がけをし、「Seaweed Summit vol.2 (第 2 回海藻サミット)」を開催する運びとなりました（一部事業は、文化庁による「食文化ストーリー創出・発信モデル事業」として実施します）。

【団体概要】

団体名：一般社団法人 日本スローフード協会

本社所在地：東京都中央区日本橋兜町 17 番 2 号 兜町第 6 葉山ビル 4 階

代表理事：齊藤 めぐみ

設立：2016 年 2 月

事業内容：

- ・日本全国の各地域にあるスローフードグループのネットワーク形成、草の根運動のサポート
- ・絶滅危惧の在来種や伝統的な食品のリスト「味の箱船」プロジェクトに登録すべき食品の調査研究と登録支援
- ・生産者と消費者をつなげる大小のイベント

HP：<https://slowfood-nippon.jp/>

タイムスケジュール（9 月 25 日時点）

次頁に掲載しています。

*随時更新していきます。

*イベントには一部、予定としているものや確定していない情報が含まれます。

11月4日 (土) タイムスケジュール

	A会場 大龍寺 (大会場)	B会場 大龍寺 (小会場)	C会場 大龍寺	D会場 SANABURI FACTORY	E会場 船川港公民館
	午前 メインテーマ「海のススティナビリティと多様性」	午前 メインテーマ 男鹿半島の食文化	映像コーナー (現在、映像作品等調整中)	料理ワークショップ 1 (現在、時間等調整中)	料理ワークショップ 2
9:00	9:00~9:30 1A「食から考える海の多様性」 小林淳一 編集者 (株式会社小林ライス代表)	9:00~9:45 1B 食文化ストーリー-男鹿半島海産デロワール 中根潤哉報告書	1C 男鹿半島海の記録		
10:00	9:30~10:15 2A「変わりゆく海で~富山湾・若者と漁師の物語~」 元紀大智 極地カメラマン	休憩 (15分)	2C 沖繩の海と石垣アーサーもずく		
	休憩 (15分)	10:00~11:00 2B「男鹿と海産の食文化としての歴史」 男鹿市野江真澄研究会	3C 生江史伸シェフ「シェフの目から見た海の映像」	10:30~11:30 1D 生江史伸シェフ (完全予約制) 日本語 生江史伸 (レストラン「レフェルヴェンセンス」シェフ)	
11:00	10:30~11:45 3Aトークセッション「海のススティナビリティと多様性」 編集者 小林淳一 (株式会社小林ライス代表) 下学坪之典 (株式会社北三陸ファクトリー代表) 元紀大智 極地カメラマン	11:00~12:00 3B「男鹿の精進料理と海産」 大龍寺住職と男鹿のお母さんたち	4C 沖繩 ハッピーサンドイッチ		
12:00	休憩 (75分)		5C 大西克道 (合同会社秋田里山デザイン) (仮) 「A SEED OF HOPE」		11:45~13:45 1E ランチタイムワークショップ 「男鹿の海産料理(エゴ・海産ご飯、汁)」 丹野純二 講師 2E ワークショップ 「俺たちの海産料理」 石垣もずく生産組合
13:00	13:00~14:00 4Aトークセッション ① 13:00~13:30 「日本の海は豊か。水産物の資源は増える地域に直結する。(仮)」 佐々木ひろこ (一般社団法人Chefs for the Blue 代表)	休憩 (120分)	※ 期前調整中		
	② 13:30~14:00 「海産が人も地域も、そして海そのものも幸せにする。(仮)」 友藤 祐一 (合同会社シーペンシタブル 共同代表)		6C「変わりゆく海で~富山湾・若者と漁師の物語~」 (NHK Dear to っぼん)		
14:00	14:30~15:30 5Aクロストーク「海から食卓まで、フードチェーンから語る海の未来 (仮)」 佐々木ひろこ (一般社団法人Chefs for the Blue 代表) 友藤 祐一 (合同会社シーペンシタブル 共同代表) 榎 雅介 (金精水産株式会社 経営) 広瀬拓哉 (三夏物産株式会社 企画) (仮)	14:00~14:45 4B 韓国の海産文化 (韓国語) 通訳あり 講師: Kim Joo (韓国海村文化研究会 教授)		14:00~15:00 2D 生江史伸シェフ 完全予約制 英語 生江史伸 (レストラン「レフェルヴェンセンス」シェフ)	
15:00	休憩 (30分)	15:00~16:00 5B 海外と日本の海産 (英語&日本語) 海外参加者と秋田県水産振興センター オール・モーリットセン (コペンハーゲン大学 教授)			
16:00	16:00~16:45 6A「男鹿半島における健康と幸福デロワール」 石田雅芳 (立命館大学 食マネジメント学部 教授)				
17:00					

11月5日 (日) タイムスケジュール

	A会場 文化会館大会議室	B会場 文化会館小会議室	C会場 文化会館小ホール	D会場 SANABURI FACTORY
9:00	9:00~10:00 7A シェフクロストーク「海藻の可能性」 生江シェフ、高山シェフ	9:00~10:30 6B デロワールとツーリズム 旅行関係者 おいしい未来研究所 その他観光業に携わる人		
10:00	10:00~11:00 8A「海の多様性」 小林淳一 編集者 (株式会社小林ライス代表) 下学坪之典 (株式会社北三陸ファクトリー代表) 元紀大智 極地カメラマン	10:30~11:30 7B 学生研究発表「Z世代と海藻」 学生 保坂君夏		10:30~11:30 4D 高山仁志 シェフ オーベルジュ玄珠 高山仁志 (長野県古民家ラグジュアリーホテル「zenagi」料理長) 料理ワークショップ 石垣もずく
11:00				
12:00				
13:00			12:30~15:30 シンポジウム 男鹿半島海産デロワール パート1 基調講演「海藻の可能性」 (コペンハーゲン大学 教授)	
14:00			休憩10分	
15:00			パート2 トークセッション 石田雅芳 (立命館大学 食マネジメント学部 教授) G モデレーター 野中朋美 (早稲田大学創造理工学部)	
16:00				