

PRESS RELEASE

2021年5月25日
Seafood from Norway PR 事務局

シーフードからはじめる、地球にやさしいサステナブル習慣の選び方

「Select S」プロジェクトを開始

6月1日(火)～3日(木)に3日間のオンラインイベント「Select S Week 2021」開催
馬場裕之さん(ロバート)、滝沢真規子さんのノルウェーサーモンとサバの料理を公開！

Select S プロジェクト特設サイト: <https://select-s.info>

ノルウェー水産物審議会(本社:ノルウェー・トロムソ)は、日々の食生活において、地球にやさしいサステナブル(持続可能)習慣を選ぶ事の大切さを伝えることを目的に、「Select S」プロジェクトを2021年6月1日(火)より開始いたします。同日から6月3日(木)までの3日間は、オンラインイベント「Select S Week 2021」も開催をいたします。

SEAFOOD FROM NORWAY
地球にやさしい
買い物を
ありがとう。
SELECT S

■「Select S」プロジェクトについて

「Select S」とは、「サステナブル(Sustainable)」、「シーフード(Seafood)」、そしてノルウェー産の「サーモン(Salmon)」、「サバ(Saba)」の頭文字のSから成り立ちます。

「Select S」プロジェクトは、“魚がいる未来の海を守ること”を考えるきっかけを提供していきます。プロジェクトを通して、1人でも多くの方が地球にやさしいサステナブル習慣を選ぶ事により、持続可能な未来の実現につながって行くことを目指しています。

■「Select S Week 2021」について

「Select S Week 2021」は、なぜ今、シーフードにとってサステナビリティが重要なのか、そしてサステナブルなシーフードを選ぶ食生活の楽しみ方について学び、地球にやさしい習慣をノルウェーサーモンとノルウェーサバからはじめることをサポートする、3日間のオンラインイベントです。イベント初日の6月1日(火)は、ノルウェー水産物審議会による「Select S」のウェビナーを開催。ゲストには「100年経っても豊かな海を」をミッションとして掲げ活動する一般社団法人 Chefs for the Blue の理事を務める、サステナブル・シーフードのレストラン「Sincère BLUE」の石井真介オーナーシェフおよびサステナブル・グリルのレストラン「The Burn」のエグゼクティブ・シェフである米澤文雄シェフを招いて、「持続可能な食の選び方」についてクロストークを行います。6月2日(水)・3日(木)は、タレントの馬場裕之さん(ロバート)とモデルの滝沢真規子さんに参加いただき、サステナブルなノルウェーサーモンとノルウェーサバを使った、日常で実践したい簡単料理を紹介する動画企画「S Kitchen」を公開します。



「Select S Week 2021」オンラインイベント概要

日時: 2021年6月1日(火)~6月3日(木)

内容: DAY 1: 6月1日(火) 12:00~13:00

「Select S」サステナブル・シーフードの選び方 (ウェビナー)

DAY 2: 6月2日(水) 19:00 公開予定

ノルウェーサバの「S Kitchen」 by 馬場裕之さん(ロバート)

DAY 3: 6月3日(木) 19:00 公開予定

ノルウェーサーモンの「S Kitchen」 by 滝沢真規子さん

場所: Select S プロジェクト特設サイト (<https://select-s.info>)

参加費: 無料 (事前申込制)

参加方法: 6月1日(火)の「Select S」ウェビナーは、下記 URL よりお申込みください。

<https://forms.gle/JkFVbku4iiAb34XD6>

■「Select S Week 2021」登壇者・参加者プロフィール

DAY 1: 「Select S」 サステナブル・シーフードの選び方 (ウェビナー)



ヨハン・クアルハイム / ノルウェー水産物審議会 日本・韓国担当ディレクター

日本担当ディレクターとして、ノルウェー産のサーモンやサバの輸出相手国として最重要国のひとつである日本市場にて、両国の利益と発展を目指し、ノルウェー水産物審議会の活動を監督。20 年以上にわたり、ノルウェー国内外のヨーロッパの水産市場を概観する、多岐にわたるキャリアで水産業に従事。



石井真介 / 「Sincère (シンシア)」、「Sincère BLUE (シンシアブルー)」オーナーシェフ
一般社団法人 Chefs for the Blue 理事

日本の有名レストランで修業後、フランスの二つ星、三つ星店で腕を磨き帰国。2008 年より「バカール」のシェフを 7 年間務め、「予約の取れないレストラン」として名を馳せる。2016 年にオープンした「シンシア」は東京を代表するフレンチレストランの一つとなり、2018年度版よりミシュラン一つ星。フランス料理の伝統的なテクニックをベースに日本ならではの素材を組み合わせ、美しく遊び心あふれるプレゼンテーションを伴った料理で人気を博している。一般社団法人 Chefs for the Blue の理事をつとめる。



米澤文雄 / 「The Burn (ザ・バーン)」エグゼクティブ・シェフ
一般社団法人 Chefs for the Blue 理事

高校卒業後、恵比寿イタリアンレストランで 4 年間修業。2002 年に単身で NY へ渡り、三つ星レストラン「Jean-George」本店で日本人初のスー・シェフに抜擢。2018 年に「The Burn」料理長に就任。2019 年に自身初となる「ヴィーガン・レシピ」本を出版。コロナ危機の最前線で闘う医療従事者のため、トップシェフ達が料理を届けるプロジェクト「Smile Food Project」にも参加。一般社団法人 Chefs for the Blue の理事をつとめる。

[Chefs for the Blue - シェフと共に学ぶ、考える、伝える豊かな海と食文化の守りかた](#)

DAY 2: 「S Kitchen」 by 馬場裕之さん (Baba's Kitchen)



馬場裕之 (ロバート)

福岡県出身。通称「馬場ちゃん」。1998年、お笑いトリオ「ロバート」結成。料理大好き芸人として有名でその腕前は料理研究者も驚くほどである。YouTube のフォロワー数は35万人越え、初心者でも安心「馬場流お手軽レシピ」をお届け。

DAY 3: 「S Kitchen」 by 滝沢真規子さん (TAKIMAKI Channel)



滝沢真規子

人気雑誌 VERY のカバーモデルを経て、現在 VERY NAVY のメインモデルを務める。

丁寧で素敵な暮らしが幅広い世代から支持を受け、テレビや広告でも活躍。

1 男 2 女児の母。2016 年第 9 回ベストマザー賞文化部門を受賞。

■「Select S」プロジェクト開始の背景

豊かな海に囲まれ、様々な水産物に恵まれた日本人にとって、魚は食生活に深く根付いています。魚食文化を次世代につなぐ為には、美しい海と豊かな生態系を守り、持続可能な生産と消費に取り組むことが地球規模の課題として現在注目されています。ノルウェーは世界で販売されているサーモンやサバの主な原産地です。今では世界第2位の水産物輸出を誇るノルウェーも1960年代にニシンの乱獲による資源枯渇の寸前にまで陥った過去があり、その反省から持続可能な漁業の実現に向けて、国を挙げて半世紀以上にわたり取り組んできました。「魚を獲らない・食べない」ことを選ぶのではなく、「持続可能な生産・消費」を選ぶことが、水産資源と海また地域社会を守るのです。本プロジェクトを通して、より多くの方が日常生活の中で「食材を選ぶ」という簡単なアクションから、サステナブルな習慣に取り組んでいただけることを願っています。

Select S のはじめ方

地球にやさしい「S」 Sustainable (サステナブル)、Seafood (シーフード)、Salmon (サーモン)、Saba (サバ) を選ぶための4つのポイント

ノルウェーサーモン
ノルウェー産のサーモンは、栄養価が高く安全で最高品質の味わいに育てるため、卓越した技術で丁寧に養殖

ノルウェーサバ
ノルウェー産のサバは、冷たく澄んだ海を泳ぎながたっぶり乗ったベストシーズンにのみ、厳格な資源管理のもと漁獲

1 カラダにやさしい
霜降り状に脂が乗り美味しくなる9月~11月の間に真中でサバを獲っているため、DHAとEPAが豊富

2 魚にやさしい
獲ったサバを海に棄てることを法律で禁止し、魚の命を無駄にしない

3 海にやさしい
サーモン養殖は環境負荷が少なく、主要なタンパク源として大活躍

4 生産者にやさしい
獲ったサバはオンラインオークションで取引するなど、ITで漁師のビジネスをサポート

サーモンは環境負荷が少なく、主要なタンパク源として大活躍

サーモンのいけすは水 97.5%、サーモン 2.5%

安全管理を徹底し、サーモンにとってストレスのない環境を整えている

養殖場では最新のテクノロジーを使って管理者の業務を効率化

1977

次世代のために海の生態系を守るべく、魚の獲り方を法律で厳しく規制

■ノルウェーサーモン、ノルウェーサバにおける「Select S」について

サステナブルなシーフードを選んでいただくために、「カラダにやさしい」、「魚にやさしい」、「海にやさしい」、「生産者にやさしい」の4つのポイントを「Select S」のガイドラインとして決めました。ノルウェーサーモン、ノルウェーサバがどのようにサステナブルな食材なのかについて、「Select S のはじめ方」をご参照ください。

ノルウェー水産物審議会について

ノルウェー水産物審議会(Norwegian Seafood Council)は、世界の重要市場において、ノルウェー産シーフードの価値を高める事を目標に市場インサイト調査、流通・消費者マーケティング、リスクマネジメントを柱に活動を行っています。ノルウェー漁業省が所有する公共企業で、ノルウェーの北部の水産都市トロンソに本部を構え、世界12カ国に支部を設置しています。NSCはノルウェーの漁業・養殖業界と連携し、ノルウェー産シーフードの市場開拓、需要の強化を図っています。

ノルウェー産シーフードやノルウェーの水産業に関する情報は、seafoodfromnorway.jp をご参照ください。