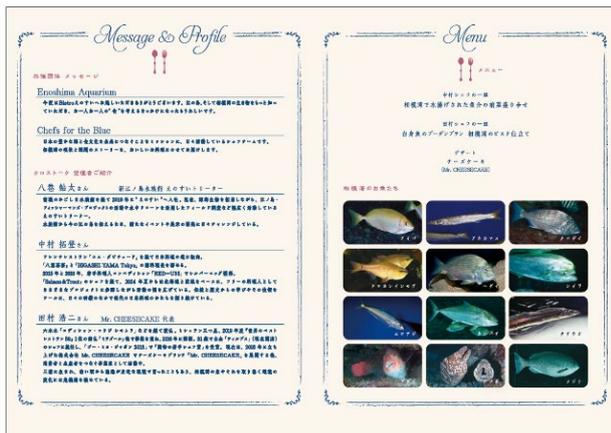


# 一般社団法人 Chefs for the Blue

水族館と異分野「食」の融合で目指す新たな海の学びの創出

実施期間：2024年5月20日（月）～2025年3月31日（月）



## 【事業の内容・目的】

- 1.水族館×一流シェフ Bistro えのすい ～ふじさわサステナブルレストラン～
  - ・新江ノ島水族館の相模湾大水槽前でコース形式の食事イベントを実施。
  - ・地元相模湾で採れた魚を使用、C-Blueメンバーの一流のシェフが調理を担当する。
- 2.一流シェフによる相模湾で獲れる魚を使ったメニュー開発
  - ・水族館トリーター（飼育員）×一流シェフによる意見交換会を実施。
  - ・シェフが相模湾の市場を訪れ、地元漁業関係者との対話によりレシピを考案。
- 3.“海の学び”を広めるためのコンテンツ制作とプロモーション活動
  - ・非来場者向けにもイベント参加したような疑似体験ができる動画コンテンツの制作。
  - ・WEBページやSNS・メディアを通じて拡散するプロモーション活動。

本事業を通じて届けたい学びのメッセージおよび実効性としては、大水槽に泳ぐ魚の多くは、実は私たちが普段食べている魚であり、シェフが地元の魚で作った料理と共に学ぶことで、私たちの食卓が海の生態系と密接に関わってことを理解してもらい、明日からスーパーその他でお魚を見る目が変わるような学びの体験とする。

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等ではできません。

## 活動の様子

### 1. 一流シェフによる相模湾で獲れる魚を使ったメニュー開発

【開催日時】 2024年10月17日（木） 4:45 ~ 11:00

【開催場所】 漁港・新江ノ島水族館

【参加者数】 10人

#### 【活動内容・目的】

- 一流シェフとトリーター（飼育員）が事前に意見交換会を行い、トリーター目線での海の現状についても理解を深めた上で、漁港を訪れ、地元漁業者との対話を交えながら相模湾で獲れる魚メニューを開発する。
- 変わりゆく海の「今」を地元水族館の飼育員と共に見つめる機会を設けることで、その生命のサイクルや多様性に寄り添った消費を考えるために、当該時期に相模湾で獲れるさまざまな魚を使った料理をシェフたちが組み立て、ストーリーとともに提供する。



漁港へシェフが訪れコース料理のアイデアを出した



水族館のトリーター（飼育員）とシェフ



漁港を後にし、水族館内で意見交換会



イベント直前まで調整したメニューを説明

水族館のトリーター（飼育員）と料理人・C-BLUEメンバーの総勢10名で漁港を訪れ地元漁業者に相模湾の魚の最近の状況を伺い、「相模湾の“今”」を感じるメニューを開発した。相模湾で最近増えている魚としては、ムロアジ・メアジ・オオニベ・カマス、また中でも増えているのは、ウツボや藻場を荒らすブダイなどがあることを学び、その中でメニューを調理する直前に手に入った、メアジ・アカゼムロアジ・本カマス・水カマスなどを使ったメニューを開発した。

※上記写真等は特別な許可を得て撮影されたものです。無断転載等はいけません。



相模湾で水揚げした魚介の前菜盛り合わせ



白身魚のブーダンブラン 相模湾のビスク仕立て

### 【相模湾で水揚げした魚介の前菜盛り合わせ】

#### ●カンパチ 南蛮漬け

カンパチは切り分けてから軽く塩を当てて、その後素揚げしてから南蛮地（酒・味醂・醤油・とうがし）に漬け込む。 トマトは生でそのまま、パプリカは焼いて添える。

#### ●クロダイ 酒蒸し

クロダイは切り分けて塩をあててから鍋に酒・昆布を入れて酒蒸しに。サニーレタスは塩をいれて茹でて氷水に落とし、水気を取りマスタードオイルで合わせる。

#### ●アカゼムロアジ 松風焼き

アカゼムロアジは3枚に捌いてから軽く塩をあてて、その後骨を抜いて、皮を剥いてからフードプロセッサーで細かくして、塩、胡椒、醤油、味醂、生姜、卵、を加えて混ぜる。その後160度のオーブンで焼いたのち表面に照り焼きのタレを塗って軽く焼き色をつけて、仕上げに煎った蕎麦の実をかける。

#### ●魚のリエット

アカゼムロアジ、クロダイ、カンパチのアラを使って さっと茹でて身をほぐして骨や皮などを取り除いたあと、玉葱をみじん切りにし炒め、そこにほぐした魚、ココナッツミルク、酒を加えて炊き上げて、コリアンダー 胡椒 塩 を加えてペースト状にする。

#### ●メダイの煮凝り

メダイを3枚におろして軽く塩をあててから鍋に魚（内臓以外）酒、水、塩、味醂、レモングラスをいれて火にかけて煮る。そのまま冷まして魚は取り出してほぐして骨と身を分ける。ほぐした魚の身と生姜を刻んだものを流し缶に入れて煮汁は濾して、鍋に移し火にかけて寒天を加えて、溶けたら再度濾して流し缶に入れて冷ます。

### 【白身魚のブーダンブラン 相模湾のビスク仕立て】

フィレにした本カマスに、水カマス、メダイ、花鯛と卵白、生クリームを使ったムースを乗せて、ラップで筒状にした料理。山椒やガラムマサラなどを加え塩とコラトゥーラで味付け。ソースは上記の魚のアラを全て使った出汁に、長ネギ、ニンニク、セロリ、マッシュルームを微塵切りにしてバターで炒めた後、白ワインを加えて煮詰め、生クリームを加えて煮詰めた後にミキサーでピューレにし、上記の魚のアラの出汁を煮詰めたものと合わせてバターで繋ぐ。

フランス料理のカワカマスのクネルをイメージした料理で、秋を感じる仕立て。ブーダンが転がらないようメークインを使ったシンプルなジャガイモのピューレを添えた。

## 2. 水族館×一流シェフ Bistro えのすい

～ふじさわサステイナブルレストラン～

【開催日時】 2024年11月17日（日） 18:00～20:30

【開催場所】 新江ノ島水族館

【参加者数】 50人

【活動内容・目的】

- 新江ノ島水族館の相模湾大水槽前でコース形式の食事イベントを実施する。地元相模湾で採れた魚を使用、一流のシェフが調理を担当することにより、地元の食材を使用し、かつ食としての楽しみを最大限に押し出した「水族館レストラン Bistro えのすい」の昨年に続く第二段とする。
- 食事イベント開催中に新江ノ島水族館のトリーター（飼育員）、C-Blueのシェフによるトークを織り交ぜる。水族館、シェフ、各界の専門家のトークショーにより、水棲生物が直面している現状、料理の食材としての水産物の姿など、それぞれの経験や専門知識に裏付けされたリアルな相模湾の海を知ることができる。



相模湾大水槽前のディナー会場



お客様の目の前で調理



クラゲファンタジーホールでウエルカムドリンク提供



待合の時間も楽しみながらお過ごしいただいた

新江ノ島水族館のクラゲファンタジーホール、相模湾大水槽前を会場としてイベントを行った。地元の魚だけでなく、藤沢市で野菜を育てる井出農園、リッチフィールド株式会社、藤沢産の小麦を使ってパンをつくる長後製パン株式会社に共催いただき、海と山が繋がっていること、地産地消の意味も考えるイベントとなった。

開始前はクラゲファンタジーホールで、協賛会社の藤沢市で野菜を育てる井出農園のトマトジュースをはじめとしたウエルカムドリンクを楽しんでいただき、その後相模湾大水槽前に移動しディナーを開始した。新江ノ島水族館、Chefs for the Blueの各団体の活動を紹介、各シェフに料理の紹介を聞きながら召し上がっていただいた。



ご挨拶と開催の主旨説明



業務用調理器具を導入しお客様の目の前で調理



トリーター（飼育員）が配膳を担当

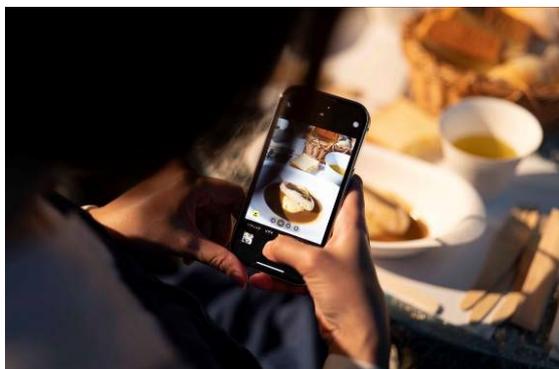


シェフからの料理説明

活動1で開発した、地元相模湾の魚を使った“今”を感じるメニューとチーズケーキを提供。共にメニュー開発に携わっていただいた水族館のトリーター（飼育員）が配膳を担当することで、トリーターにとっても日頃の海洋生物の飼育と、それを食する人がつながっていることを改めて認識できた。

参加者にとっても、目の前の水槽を泳ぐ魚と、料理に使った魚、調理された魚をと同時に見ながら食べることで、海と食が繋がっていることを実感する機会を提供できた。

昨年からの改善点として、本来調理機能のない水族館だが、業務用の調理器具を導入したことに加え、配膳業務には不慣れなトリーターにレクチャーし配膳業務全体を取り仕切る“フロアディレクター”を配置し、配席の間隔や適正な大きさのトレンチを手配するなど、安全な配膳方法を事前にしっかりと準備することにより、参加者にお待たせすることなく一流シェフの料理を楽しむに相応しい一層の食体験を提供できた。



お料理の写真を撮り関心を寄せる参加者



実際にお料理に使った魚種を展示



シェフ×トリーターのクロストーク



トリーターの目線でのトーク

イベント後半では、シェフ×トリーターとのクロストークを実施。シェフ・トリーターそれぞれの立場からの「実感する海の変化」について具体的なエピソードを交えながら話すことで、新たな視点での海の学びを提供できた。



野菜・パンを提供した協賛企業ブースも設置



協賛企業からも地元での活動を紹介



のぼりは大水槽前に設置



スタッフ全員での集合写真

イベント終盤では、トマトを協賛いただいた井出農園、スナックパブリカ提供のリッチフィールド株式会社、ロメインレタス提供の宮治農園、前菜のリエットとメイン料理につけるパンを提供いただいた長後製パン株式会社から、それぞれの活動を紹介。

魚だけにとどまらず「地元の食材」を使った一流シェフの味を水族館で食す、という新しい挑戦が、二年目で更に進化して多くの方の関心へとつながる結果となった。

### 【参加者の声】

- 海を育てる方、海を食に使う方の両方の立場での想いや考えをお聞きすることで、自分も海を守っていく一員である（消費者として）ことが改めて実感できて良かった。
- これから先のことを考え、海の資源を守る取り組みについて、もっと勉強し、自分でもできることに取り組んでみたいと思いました。
- 資源は有限であること。それを無くすも残すのも一人ひとりであることを学んだ。
- 人間の都合で海の命を取ってはならない。そのことをもっと人間の私たちが理解し、自覚して生きていくべきと思いました。

### 3. “海の学び” を広めるためのコンテンツ制作とプロモーション活動

【開催日時】2024年10月～2025年 3月 31日

【開催場所】：WEB（C-Blue HP&SNS・参画シェフ SNS）

【動画総再生回数】：YouTube27,611回・SNS 8,372回

#### 【活動内容・目的】

- 来場イベントは最大50名のため、このイベントの学びの内容や、シェフや水族館飼育員によるトークショー・シェフによるレシピ解説などのコンテンツで、非来場者もイベントに参加したような疑似体験ができる動画コンテンツを制作



レポーターを入れ視聴者にわかりやすく



来場者へのインタビューで生の声を



開催趣旨も発案者の声をお届け



食レポも入れ、味を伝えた

イベントの実際の様子を、生の音声を入れながら、トークや雰囲気映像を映像で味わっていただけるムービーを制作した。

単に記録ビデオ、とするのではなく、視聴者に楽しんでみていただける工夫として、ナビゲーター役としてレポーターを入れ、参加された理由を来場者へインタビューしたり、開催の想いを新江ノ島水族館トリーターに話していただき収録した。

相模湾で最近増えている魚の中で、ムロアジ・メアジ・カマスなどを使ったメニューを開発したが、実際にどんな味がするのかをお伝えすべく、ナビゲーターに食してもらい感想コメントも撮影し動画に入れ込んだ。あまり馴染みのない魚種であっても、その魚を活かす調理方法で美味しさを伝えることができた。

海や魚に関心のある方にリーチするように、キーワードにも海や水産関連ワードを登録し、プロモーションも効果的に行うことで、YouTubeで18,000回という多くの再生回数を記録し多くの方に見ていただくことができた。

## 【事業全体のまとめ】

「夜の水族館で大水槽を前に、一流シェフが作る地元相模湾の魚を使ったお料理を食べながら、海の学びを深める」イベントとして、特別な価値を打ち出した。

参加者からは、来場動機としては「水族館でお食事できる特別な機会なので」「新江の島水族館に昔子供と来たことがありイベントが楽しそうで久しぶりに来ました」というきっかけから、シェフ×飼育員のクロストーク内容を充実させ熱心に聞いていただけた。

イベント終了後のアンケートでは「海からの食を得るには、海を守っていないかなければならないと学んだ」「魚は天然だということ。そしてその魚を支え育てているのが海だということ。海の大切さを再認識した。」などの感想をいただき、きっかけは「水族館での一流シェフのディナー」で来場していただき、最終的には「海の学び」につなげることができた。

また今回イベントに参加できなかった人にもトーク内容や開発したメニューを見てもらえるように動画を制作。YouTube・SNSにて35,000回以上再生され、多くの方に見てもらえることができた。

## 主な連携・協力先について

連携・協力先名称	連携・協力の内容
1. 新江ノ島水族館	Bistro えのすいの計画、実施
2. 井出農園、リッチフィールド株式会社、長後製パン株式会社	Bistro えのすいの食材提供

※主に教育機関や地域団体、他館などを中心に記載。表が不足する場合等は適宜増減すること

## 主な広報結果について

掲載媒体名	見出し、掲載日
1. 中国放送	注目！水族館ディナー /イマナマ きょうのセレクトコーナーにて 11/26
2. 毎日新聞	食卓と海は地続き 渋谷の団体、水族館でディナーイベント 魚食べ海洋問題身近に /東京 11/28
3. 中国新聞	夜の水族館で魚料理いかが 「食卓と海 つながり感じて」 11/26
4. 日本海新聞	魚食べ、海洋環境考える夜の水族館 クロダイやカマス、東京の団体が開催 11/24
5. デーリー東北	夜の水族館でディナーを 魚料理で海環境を考える 11/24
6. タウンニュース	「Bistro えのすい 夜の水族館で地魚堪能」 11/22

※TV・新聞・雑誌等、主なものを中心に記載。表が不足する場合等は適宜増減すること

以上