

## 夢のエビ料理を描いて、海老を食べよう！

### 「えび丸ごと夢の料理コンテスト」参加校募集

コンテスト参加で海老を無償提供 優秀作品は一流レストランのシェフが製作

一般社団法人日本海老協会（事務局：東京都中央区勝どき 2-8-12 代表理事：藤井務）は、「えび丸ごと夢の料理コンテスト」の募集を始めました。全国の教育機関（小・中学校、保育園・幼稚園、児童施設など）の子どもたちに、自分が食べたい夢のエビ料理を描いてもらうコンテストです。参加校には、有頭エビを無償提供。エビに触れ、その生態を知ること「エビは生き物である」ことを改めて体感してもらう「食育」にも繋がる企画です。なお、この企画は、次世代へ豊かで美しい海を引き継ぐために、海を介して人と人とが繋がる“日本財団「海と日本プロジェクト」”の一環です。

（公式ホームページ：<https://ebikyukai.jp/ebifes/dreamcooking-2024/>）



#### ■「えび丸ごと夢の料理コンテスト」を始めたきっかけ

2021年より始まり、今年で4回目になるコンテスト。始めたきっかけは、小学校で「海老の解剖」を行う出前授業です。解剖に使った海老は廃棄せざるを得なかったのですが、ポイルして食べたり、お味噌汁にして味わってくれたりした学校がありました。そこで、「エビは丸ごと食べられることを知ってもらい、家族みんなが笑顔になるエビ料理を子供たちに考えてもらおう」という考えに至ったのです。食品ロスの啓発に繋がるということもあって、多くの学校、先生方にご賛同いただき、これまでに約530,000尾の有頭エビを無償提供しています。

#### ■ 優秀作品に選ばれると、こんな夢が実現できる！

##### ①あの一流レストランのシェフが「夢の料理」を作ってくれる！

「えび丸ごと夢の料理コンテスト」は、ただ夢のエビ料理を描くだけではありません。テレビでも紹介される一流レストランのシェフが審査員となり、優秀作品はシェフが実際に作ってくれるのです。昨年は、優秀作品から着想を得た「海老パフェ」のレシピを、東京・麻布十番に店舗を構えるイタリアンの名店「ピアットスズキ」の鈴木シェフが考案、商品化。また、日本を代表す

る中華料理店ともいえる「トゥーランドット臥龍居」の脇屋シェフは「干し海老の旨み！プリプリ海老ご飯」と題したレシピを商品化してくれました。自分の考えた料理を一流のシェフが作ってくれるという、子どもたちにとっては夢のあるコンテストです。



(写真左・中：ベスト海老料理大賞<イタリア料理部門>を受賞した作品、右：鈴木シェフ考案の「海老パフェ」)



(写真左・中：ベスト海老料理大賞<中華料理部門>を受賞した作品、右：脇屋シェフ考案の「干し海老の旨み！プリプリ海老ご飯」)

### 「えび丸ごと夢の料理コンテスト」審査員に任命されたシェフの皆様

- 落合 務様 (「ラ・ベツラ・ダ・オチアイ」オーナーシェフ)
- 三國 清三様 (「オテル・ドウ・ミクニ」オーナーシェフ)
- 脇屋 友詞様 (「トゥーランドット臥龍居」オーナーシェフ)
- 茂出木 浩司様 (「三代目たいめいけん」オーナーシェフ)
- 鈴木 弥平様 (「ピアツスズキ」オーナーシェフ、「トラットリア・ケ・パッキア」オーナー)
- 野永 喜三夫様 (「日本橋ゆかり」三代目若主人)
- 川上 春樹様 (「Casa di Camino」オーナーシェフ)





## ②賞品としてエビをプレゼント！

優秀作品受賞者のご自宅に、賞品としてエビを配送します。日本海老協会がお勧めする自慢のエビをご家族みんなで味わっていただけます。

## ③こども海老大使に任命！

日本海老協会では、今年から「海老大使」を任命し、海老の普及促進活動を行っていただいています。

(<https://ebikyoukai.jp/ambassador/>)

今回のコンテストで受賞した子どもたちは「こども海老大使」に任命。公式ホームページや SNS で紹介するほか、当協会の食育授業と一緒に参加していただいたり、先生として登壇いただいたりすることも考えています。

(※公式ホームページや SNS での紹介は任意です)

## ④受賞作品は都内の会場にて展示！



受賞した作品は、11月に開催されるイベントにて展示予定です。思いを込めて描いた作品を多くの方にご覧いただけます。

日時：11月2日(土)、3日(日)

場所：新宿御苑

※詳細は決まり次第、公式ホームページや SNS で公開します。

※写真は昨年の様子です。

## ⑤商品パッケージにも使われる！

当協会や企業が使う商品のパッケージや段ボールなどに優秀作品のイラストが印刷される予定です。作品がより多くの方の目に届くチャンスです。

※写真と実際のパッケージは異なる場合があります。



## ■もっとエビのことを知って、命の大切さを学ぶきっかけに



お申込みいただいた学校、施設などの教育機関には、海老の解剖動画を見ながら、実際に解剖をしていただきます。動画では、水産庁長官任命の『お魚かたりべ』である早武忠利氏が海老の秘密(エビポイント)を楽しく解説しています。“エビの体の秘密”や食卓を盛り上げる“美味しい食べ方”まで、子どもたちはもちろん、大人も楽しめるエビの秘密(エビポイント)が散りばめられています。普段何気なく食べているエビにも知らないことがたくさんあることを理解し、子どもたちが

命の大切さを知るきっかけになれば幸いです。(動画：<https://youtu.be/I732mTwTIYw>)

## ■ 環境に配慮して育てた国産エビを使用 海の環境保護にも興味・関心を

今回、無償提供するの**は、環境を配慮して育てた国産エビ「幸えび(バナメイエビ)。**エビの養殖地として有名な東南アジアなどでは、マングローブ林を伐開し開発しています。「幸えび」は、**外部環境に影響を与えない陸上で管理・制御された養殖プールで育成。**地球に優しい、サステナブルなシステムです。**抗生物質・保存剤・保水剤を一切使っていないため、安心してお召し上がりいただけます。**このようなエビに触れ、美味しく味わうことで、環境保護にも興味・関心を持ってもらいたいと考えています。多くの学校、施設からのご応募をお待ちしています。



## ■ お申し込み条件

下記の3つの条件を厳守いただける学校、施設などの教育機関のみに出荷いたします。※一般の方は対象外です。また、ご家庭で有頭海老を購入し、解剖を行い、海老料理の絵を描いて提出いただくことも可能です。夏休みの自由研究としてぜひチャレンジしてみてください。

- ① 海老の解剖動画を見て、実際に解剖を行う
- ② 有頭海老を美味しく食べる
- ③ お絵描き用紙に「こんな海老料理があったら家族が笑顔になる」と思う海老料理の絵を描く

## ■ お申し込み手順

- ① 当協会ページ「ABSEA」から注文する  
申込受付開始：2024年6月13日(木)～  
 **注文ページ**  
<https://absea.shop/products/dreamcooking2024>  
**※無償提供できるエビがなくなり次第終了します**
- ② 海老が届いたら、海老解剖動画を見ながら解剖を行う  
視聴期限：2024年7月31日(水)まで  
 **解剖動画**  
<https://youtu.be/I732mTwTIYw>
- ③ 「えび丸ごと夢の料理」の絵を描いて下記の送り先に送付する  
送付期限：2024年7月31日(水)まで  
**※お絵描き用紙は注文ページからダウンロードしてください**

### 【送付先】

〒145-0045 東京都中央区勝どき 2-8-12 東京 BUC 中銀 1524 号室  
一般社団法人日本海老協会 えび丸ごと夢の料理コンテスト 事務局宛

- ④ 解剖教室の様子を写真撮影、メールにて報告する

報告期限：2024年7月31日(水)まで

### 【メールアドレス】

[ebikaibou@ebikyoukai.jp](mailto:ebikaibou@ebikyoukai.jp)



## ■「えび丸ごと夢の料理コンテスト」後援企業

マルハニチロ株式会社、株式会社ニチレイフレッシュ、株式会社ベコレイ

## ■ 団体概要

**名称：**一般社団法人日本海老協会

**事業内容：**長寿の象徴である海老を家族みんなで食べることを通して、長寿を祝い、家族の末永い健康と幸せを願う新しい食文化を創造すると共に、未来を担う子ども達に、正しい「魚食」の知識を伝え、健やかな成長をサポートする食育推進活動を行うことを目的とする。

**URL：** <https://ebikyoukai.jp>



## ■ 日本財団「海と日本プロジェクト」

さまざまなかたちで日本人の暮らしを支え、時に心の安らぎやワクワク、ひらめきを与えてくれる海。そんな海で進行している環境の悪化などの現状を、子どもたちをはじめ全国の人が「自分ごと」としてとらえ、海を未来へ引き継ぐアクションの輪を広げていくため、オールジャパンで推進するプロジェクトです。

**URL：** <https://uminohi.jp/>

### ■ 本件におけるお問い合わせ先

一般社団法人 日本海老協会（担当者 藤井稚代）

電話番号：03-6822-2077 メールアドレス：info@ebikyoukai.jp