

2023年6月21日

報道関係者各位
イベント開催のご報告

日本財団
THE NIPPON
FOUNDATION
海と日本
PROJECT
一般社団法人 日本海老協会

全国から多彩なエビ料理が大集合！

もっと海が好きになる！エビフェス！2023 in OSAKA

2023年6月6日(火)～12日(月)【阪神梅田本店1階 食祭テラス】

一般社団法人日本海老協会は、海老の美味しさや可能性を広め、海洋ごみやフードロスにも興味を持ってもらうためのイベント「もっと海が好きになる！エビフェス！2023 in OSAKA」を阪神梅田本店にて開催しました。有名レストランとのコラボレーションをはじめ、全国から集まった多彩な海老料理を楽しめるということで、期間中は連日大盛況でした。

このイベントは、次世代へ豊かで美しい海を引き継ぐために、海を介して人と人がつながる“日本財団「海と日本プロジェクト」”の一環です。



◆イベント概要◆

- ◆イベント名：もっと海が好きになる！エビフェス！2023 in OSAKA
- ◆日時：2023年6月6日(火)～12日(月) 10時～20時
- ◆会場：阪神梅田本店1階 食祭テラス (〒530-8224 大阪市北区梅田1-13-13)
- ◆アクセス：阪神「大阪梅田駅」直結、JR「大阪駅」徒歩約2分
- ◆入場料：無料
- ◆公式URL：<https://ebikyokai.jp/ebifes>
<https://web.hh-online.jp/hanshin/contents/str/20230606.html>
- ◆開催告知動画：<https://youtu.be/IJzIft7kO1Y>

◆「エビフェス！」とは？

「エビフェス！」は、前身の「海老の日®祭り」を合わせると今年で 11 回目を迎えるイベントです。水産庁によると、海老を含めた食用魚介類の 1 人あたりの消費量は、ここ 20 年で半分近くに減っています（2001 年：40.2kg→2021 年：23.2kg）。また、総務省家計調査では 2 人以上の家庭内での海老の消費量も、2000 年の 169g/月から、2023 年は 99g/月と減少しています。そんな中、海老の美味しさや可能性を広めたり、海洋ごみやフードロスの削減にも興味を持っていただきたいという思いから、毎年開催を続けてきました。今年は昨年に引き続き阪神梅田本店で開催し、期間中の入店者数は 10 万人以上、出店店舗の中には 3,000 食以上を売り上げた店舗もありました。また、イベントでは会場内のレシートと引き換えに車海老を無料で提供していましたが、予定の 5,000 尾を大きく上回る 7,145 尾を配布し、まるごと食べられる美味しさを楽しんでいただきました。

◆初開催！「全日本海老選手権」全国から自慢のエビ料理が大集合！



今年最大の見どころは、初の開催となる「全日本海老選手権」。「海老好きの日本人が選りすぐりのエビ商品を決める！」をコンセプトに、全国各地から次世代に残すべき海老商品を募集。専門家による選考や SNS 投票、「エビフェス！」開催中の会場投票などを経て受賞が決まりました。46 品のエビ商品の中から栄えある初代・最高金賞には「株式会社まるは」の「まるは食堂のエビフライ」が選ばれました。



第一回全日本海老選手権 開催告知動画 <https://youtu.be/2cgv5tWW0HI>

第一回全日本海老選手権 専門家による一次審査会動画 https://youtu.be/2_QxT7SKYTw

【全日本海老選手権・受賞商品】

最高金賞：まるは食堂のエビフライ（株式会社まるは）

水産高校賞：神えびフライ（EBI 研究所）

マルハニチロ賞：えびそば一幻えびみそ2食セット（株式会社一幻フードカンパニー）

スナック部門金賞：餅のお祭り詰替パックえび味（株式会社もち吉）

惣菜部門金賞：宇検村スパイスカレー車海老（株式会社奄美ポイントライン）

調味料部門金賞：tebiソース（FGROW JAPAN 株式会社）

素材部門金賞：生白えび（富山湾しろえび倶楽部）

◆あの有名店とコラボ！ここでしか食べられないエビ料理に連日大行列！

世界的グルメガイドにも選出される東京・麻布十番のイタリアン「ピアッツスズキ」、テレビで何度も紹介されている東京・赤坂の中華の名店「トゥーランドット 臥龍居」をはじめ、一度は食べてみたい有名レストランとコラボレーションした多彩な海老料理が登場。混雑時には90分待ちの大行列になることも。ここでしか食べられない味を楽しんでいただきました。



◆エビを通じて「海」についても学べるイベントを多数開催！

<日本が誇るエビ養殖技術～海のための未来に向けたエビのご紹介～>

【日時】6月6日（火）午前11時～

【登壇者】株式会社ニッスイ えび課課長 遠藤郁夫さん

おおうえくにひろさん（元ハリガネロック）

UR 都市機構 西日本支社 ストック事業推進部 事業推進課 上野 麻衣さん

【内容】

会場内環境ブースに展示されている、鹿児島県産白姫海老&屋久島産車海老をご紹介します。また「UR 都市機構（UR）」が手がける神戸市垂水区の新多間団地で、UR 初の“陸上養殖”がスタートしたことについてなど、最新の漁業の映像を楽しみながら学んでいただきました。



<エクアドル産エビ紹介&ダンス>

【日時】6月6日（火）正午～

【登壇者】エクアドル共和国大使館

一等書記官ニユスタ・マルドナドさん、商務参事官 アルベルト・アギラルさん、商務部アシスタント 近藤恵美さん

【内容】

実はエクアドルは、エビの養殖技術が世界トップレベルだといわれています。そんなエクアドル産バナメイエビのご紹介や、エクアドル生まれの近藤さんによる華やかな海岸地域の民族ダンスをご披露いただきました。



<団地でエビを育てる！～UR・JS が取り組む陸上養殖～>

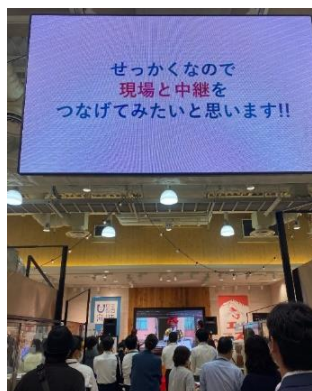
【日時】6月6日（火）午後3時～

【登壇者】おおうくにひろさん（元ハリガネロック）

UR 都市機構 西日本支社 ストック事業推進部 事業推進課 上野 麻衣さん

【内容】

「UR 都市機構（UR）」が神戸市内の団地で、「日本総合住生活株式会社（JS）」「株式会社ウイリステージ」とともに2022年11月から取り組んでいる、エビの陸上養殖についてご紹介。陸上養殖とはその名の通り、陸上に人工的に創設した環境下で魚介類の養殖を行うこと。今回実施されている「完全閉鎖循環型陸上養殖」は、使用した水を再利用して、海洋汚染を起こさずに養殖が可能なのです。どんな場所でも実践できるうえに、外部の水を使用しないため、細菌やウイルス、汚染物質など環境汚染の原因となるものの混入を避け、健康的な魚を育てられるというメリットがあります。今回は、現地と中継で繋ぎ、画期的なこの取り組みについて詳しく教えてもらいました。



<エビの水槽展示&ふれあい>

【日時】小学生以下のお子さまを対象に随時開催

【内容】

鹿児島県で「株式会社ニッスイ」が陸上養殖した“白姫海老”と、「車海老日本株式会社」が養殖した“車海老”にタッチ！日本が誇る養殖エビを間近でご覧いただきました。子供たちからは「泳いでる、泳いでる！」という興奮の声や「海老って足が何本あるの？何匹の海老がいるの？」といった素朴な疑問、「虹色の模様が綺麗！」という、普段なかなか触れ合うことのできない海老への感動の声も聞かれました。また、水槽から飛び跳ねる海老に、思わず「きゃ〜！」と驚く子供たちの姿も見られました。



<おさかな解体学習～海老のプロに習う“エビの解剖”教室～>

【日時】6月10日（土）・11日（日）各日午後0時30分～／午後1時20分～

【登壇者】一般社団法人日本水産会おさかなかたりべ 早武忠利さん、生き物コンサルタント 青木宏樹さん

【内容】

事前予約制で集まってくれた子供たちを対象に、加工されたエビではなく、そのままの姿の海老を見ながら、海老の秘密「エビポイント」を学んでいただきました。また、貝の生態の秘密や、生きたタコの簡単な解剖の仕方もレクチャーされました。普段はなにげなく食べている海老やお魚を通じて海と日本の関わりを考えるきっかけとなるよう、海老やお魚の体の仕組みを調べてみながら海の生き物の命を頂く大切さを楽しく学んでいただきました。先生が教える魚の魅力に聞き入ったり、積極的に質問をしたりする子供たちの姿が微笑ましかったです。また、児童養護施設「社会福祉法人・海の子学園」からも、4名の子供をご招待しました。



<田口教授のトークセッション～バイオプラスチックで海とお魚を守ろう～>

【日時】6月10日（土）午後2時15分～

【登壇者】神戸大学特命教授（北海道大学名誉教授）田口精一さん、株式会社カネカ Green Planet 研究グループリーダー 佐藤俊輔さん、海鮮プロレス 1234 海ゴーヤさん

【内容】

2050年までに、海は魚よりもプラスチックごみの方が多くなる！？おいしい海の恵みをいつまでも守るため、その道のプロたちがトークセッションを行おうとしたところ、プラスチック化してしまったエビにかまれて困った海ゴーヤが専門家たちに助けを求めて会場に乱入！？専門家から、生分解するバイオプラスチックが広まれば、海がプラスチックだらけになることも防げることや、そもそも人間が適切にごみを処理することで海洋ごみの増加を防げるかなどを分かりやすく解説すると、海ゴーヤも安心して海に帰って行きました。



<エビの落語～海とお魚を守ろう！世界の海の恵みを大切に～>

【日時】6月10日（土）午後4時30分～

【登壇者】浪漫亭来舞さん、味付亭紺染さん

【内容】

浪漫亭来舞は、落語研究会（いわゆる「オチケン」）である関西大学文化会「落語大学」に所属。自主公演、学園祭公演のほか、老人ホームへの慰問や敬老会での出演など、北海道から九州まで日本全国あらゆる場所で「上方落語」を演じ、水産物を扱う会社に入った後も、「社会人落語家」として活動しています。味付亭紺染は、上方社会人落語連盟に所属して、同じく「社会人落語家」として活動しています。今回は2人によるエビ・魚・海にまつわる落語をお楽しみいただきました。来夢は、長く海老に関わってきた半生を枕として語った後、「海老で鯛を釣る」の諺にちなみ、桂三枝（現：桂文枝師匠）自作の創作落語「鯛」を大汗を拭きながら熱演し、今年も来場者から拍手喝采を浴びました。



<さかなのプロフェッショナルを育成する水産高校によるトークイベント>

【日時】6月11日（日）午後2時15分～

【登壇者】愛知県立三谷水産高等学校の生徒の皆さん

神野 友柚さん、沓名 紗希さん、加藤 黎也さん、十文字 優花さん、内田 未来さん、山田 凱士さん、横田 舞姫さん

【内容】

三谷水産高等学校は、愛知県では唯一の水産高校で創立75年の歴史を誇ります。生徒自身の出演映像による学校紹介のほか、生徒たちが手掛ける6次産業化商品をご紹介いただきました。劣化が早く、身が弱いために市場に出ずに廃棄されることもあった未利用魚のジンケンエビ（深海エビ）を使った「丸っとエビ太郎」の開発経過や、商品化に向けた工夫などについて水産食品課の生徒自身が壇上に上がり、多くの来場者に向けてのプレゼンテーションや試食提供がされ、好評を博しました。



<海洋ごみを持続可能なビジネスに！ごみを加工して宝物を作る！花咲か爺さんプロジェクト>

【日時】6月11日（日）午後4時30分～

【登壇者】カツミ工業株式会社代表取締役 西脇 徹 様

【内容】

「花咲か爺さんプロジェクト」とは、地球の環境保全と持続可能な社会づくりに寄与するためのプロジェクト。まず、各地の海岸で海洋ごみを回収し、ごみから砂を除去する作業を行います。その作業で地域に雇用を創出できるのです。ごみは無公害処理され、ごみから生成された灰は再利用されて様々な製品に生まれ変わります。さらに、イベントを開催したり、地域の学校と連携することで、環境保全に関心を持つ人たちを増やしていきます。このように、花咲か爺さんプロジェクトは、海岸清掃からアップサイクル商品の販売まで、様々な活動を通じて、環境保全と持続可能な社会づくりに取り組んでいます。



参加した子ども・保護者からの声

- ・「海をきれいにしようと思った」（大阪府・小学1年生）
- ・「色々なえびのりようがあるんだなとおもった」（奈良県・小学2年生）
- ・「海の魚とかがたべられなくなるかもしれないことがこわかった」（兵庫県・小学2年生）
- ・「エビが住みやすい環境を守りたい」（大阪府・小学4年生）
- ・「元々赤いエビがいること。深い海だと赤いえびだということ。えいが、かいをたべること（がわかった）」（兵庫県・小学4年生）
- ・「海をだいにしようとおもった」（大阪府・小学5年生）
- ・「とても勉強するきかいになった。えびがこれからもたくさんとれてほしい」（京都府・小学6年生）
- ・「海をキレイにすることが大切だと思った」（大阪府・小学6年生）
- ・「美味しそうなイベントと思って参加しましたが、海に興味を持ちました。海に行きたくなりました！」（神奈川県・未就学児の保護者）

<日本海老協会について>

名 称：一般社団法人日本海老協会

所 在 地：東京都中央区築地 6-23-12 秋本ビル 2F

設 立：2014年5月

代表理事：藤井 務

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、未来を担う子供達に、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。

U R L : <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るため、オールジャパンで推進するプロジェクトです。

<https://uminohi.jp/>

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