Chefs for the Blue

報道関係者各位

2025 年 5 月 30 日
一般社団法人 Chefs for the Blue

【情報更新】【変わらぬ水産資源危機】提言書提出 および 記者発表のご案内

2018 年以降の水産改革後も、日本漁業の生産量は減少の一途
“まだ魚が手に入らない！” 料理界から集まったアンケート回答は 1,300 件

トップシェフチーム Chefs for the Blue が 小泉進次郎農林水産大臣と森健水産庁長官へ 海と食文化の未来のための提言書提出、同日に記者発表

【日時】2025 年 6 月 2 日（月） 13:00～　森水産庁長官に提言書提出、意見交換
於）農林水産省内 水産庁長官室
15:00～　記者発表
於）TKP 新橋カンファレンスセンター
17:30～　小泉農林水産大臣に提言書提出
於）農林水産省内　農林水産大臣室

持続可能な海と食を目指した啓発活動を行うシェフによる団体、一般社団法人Chefs for the Blue（シェフス フォー ザ ブルー）（渋谷区千駄ヶ谷／代表：佐々木ひろこ）は 2025 年 6 月 2 日（月）、水産資源の回復と食文化の維持継承に向けた提言書を、昨年に引き続き水産庁長官に提出します。続く記者発表では、現状に関して料理界から集めたアンケート回答結果（約 1,300 件）の公表とともに、料理人の立場で考える水産資源保全の重要性と今後の施策に向けた提言内容を説明。その後、小泉進次郎農林水産大臣に提言書を提出いたします。

【背景・問題意識】

「和食」が 2013 年にユネスコ無形文化遺産として登録されてから、約 12 年が過ぎました。島国で生まれた和食は、海の豊かさをベースに発展した料理体系であり、先人から受け継がれてきた多くの魚料理は、日本に暮らす人々の命と健康を根底から支えてきました。そして近年は、さまざまな料理ジャンルの飲食店が魚介を多用した料理を生み出し、私たちの暮らしを豊かにしてきたとともに、食の国としての日本の地位を確固たるものにしています。「食」が訪日外国人にとっての大きな渡航目的であることからも、**私たちの魚食文化が、世界に誇れる魅力的なコンテンツである**ことに疑いの余地はありません。

しかし近年、そんな魚食文化醸成に大きな役割を果たしてきた**飲食店にとって、水産物が手に入りづらい状況**が続いています。他の食材に比べても価格が極端に高騰し、何より市場等に入荷する魚が激減していることから、**多くの事業者が将来に向けての危機感を抱いています**。(2025 年 5 月実施のアンケート結果より)

2018 年にはじまった水産改革の旗印のもと、2020 年に改正漁業法が施行されました。しかし残念ながら以降も大勢は変わらず、原因がはっきりしないまま、多くの魚の漁獲量が減少を続けています。スルメイカやサケ、サンマなど、記録的な不漁がニュースになる魚だけでなく、**江戸前鮨の花形コハダや、地域の食にとって重要なマダコ、シャコ、アサリ、マアナゴ、和食にとって大切な天然マコンブなど、多くの魚種が消えつつある沿岸の海も多い**のが現状です。

日本の漁業・養殖業の生産量は 1980 年代の 1/3 以下となり、沿岸漁業の生産量も 6 割以上減少しました。魚介類の自給率は 54%(2023 年度／概算値)と、**食文化を維持継承することすら困難な、危機的状況**です。水産大国・日本はすでになく、日本漁業が国民への水産物供給という使命を果たせるか、という瀬戸際にあると感じます。そんななか、今年資源量の大幅減で話題となった**サバは、漁獲が未成魚に集中していることもあり、半数以上が養殖や漁業用の餌に仕分けられ、国内向けの鮮魚として出回るのはわずか1割(『水産流通調査』2023 年実績より)**という状況です。

私たちは昨年に引き続き、日本の食文化と食料安全保障にとって不可欠な水産資源の回復と持続可能な漁業の確立、国産水産物の供給力向上に向け、料理界からの提言書を水産庁長官に提出いたします。 当日は、鮨・日本料理・フランス料理・イタリア料理・中国料理の各ジャンルにおいて、日本を代表する料理人たちが、水産庁長官への提言書手交と記者発表、その後、小泉進次郎農林水産大臣へも提言書を提出いたします。**報道関係の皆様にはぜひ、料理界の切実な声と食文化の未来に向けた提言をご取材いただきたく**、ご検討のほどよろしくお願いいたします。

MAIL：info@chefsfortheblue.jp

【予定】

日程：2025 年 6 月 2 日（月）

1. **森健水産庁長官への提言書提出**（冒頭のみ撮影可／大型機材のお持ち込みはご遠慮ください）

時間	内容	会場
13:00	森水産庁長官への提言書提出 ●提言書説明と手交 ●意見交換	農林水産省内　水産庁長官室 東京都千代田区霞が関1-2-1

2. 記者発表

時間	**内容**	**会場**
15:00	記者発表 ●法人の活動紹介等 ●提言書の内容および背景説明 ●法人の今後の予定 ●質疑応答	TKP新橋カンファレンスセンター 東京都千代田区内幸町1-3-1 幸ビルディング

3. 小泉進次郎農林水産大臣への提言書提出（冒頭のみ撮影可／大型機材のお持ち込みはご遠慮ください）

時間	**内容**	**会場**
17:30	小泉農林水産大臣への提言書提出 ●法人の活動紹介等 ●提言書説明と手交	農林水産省内　農林水産大臣室 東京都千代田区霞が関1-2-1

提言書提出・報告者（プロフィールは別紙をご参照ください）

- 代表理事　佐々木ひろこ
- 理事　岸田 周三　【カンテサンス】(フランス料理店) オーナーシェフ
- 理事　坂本　健　【チェンチ】(イタリア料理店) オーナーシェフ
- 杉田 孝明　【日本橋蛎殻町すぎた】(鮨店)　主人
- 林　亮平　【てのしま】（日本料理店）主人
- 川田 智也　【茶禅華】（中国料理店）オーナーシェフ

MAIL：info@chefsfortheblue.jp

■取材ご希望の報道機関の方へ

森水産庁長官への提言書提出時の撮影、記者会見（会場／オンライン）に参加、小泉大臣への提言書提出時の撮影、ご取材希望の方は、こちらのフォームに必要事項を記入のうえご送信ください。会見へのオンライン参加をご希望の方には、当日正午に視聴用の URL をお送りいたします。

▶ https://forms.gle/1DLGUAD7EMrhmYsE7

■一般社団法人 Chefs for the Blue について

Chefs for the Blue（シェフス フォー ザ ブルー）は 2017 年 5 月、日本の水産資源の現状に危機感を抱いたフードジャーナリストの声がけに応え、東京のトップシェフ約 30 名が集まった海についての深夜勉強会を起点とする料理人チームです。2021 年 9 月には京都チームも発足。「日本の豊かな海を取り戻し、食文化を未来につなぐ」ことを目指し、NGO や研究者、政府機関などから学びを得ながら、持続可能な海を目指す自治体・企業との協働プロジェクトや各種ダイニングイベント、海の未来を担う次世代の教育事業、飲食業界を中心とした海の学びのためのコミュニティ運営、国への政策提言など、様々な活動を行っています。

【概要】

・法人名：一般社団法人 Chefs for the Blue （シェフス フォー ザ ブルー）
・設立日：2018 年 6 月 6 日 コックさんの日（活動開始は 2017 年）
・住所：東京都渋谷区千駄ヶ谷３－７－１３東急アパートメント B1
・代表理事：佐々木ひろこ　フードジャーナリスト
・理事：　【カンテサンス】 オーナーシェフ 岸田周三
　　　　【シンシア】オーナーシェフ 石井真介
　　　　【ノーコード】オーナーシェフ 米澤文雄
　　　　【チェンジ】オーナーシェフ 坂本健
　　　　「シーフードレガシー 」代表取締役社長 花岡和佳男
・相談役：【菊乃井】主人　村田吉弘

公式 HP：https://chefsfortheblue.jp/

＜本件に関するお問い合わせ先＞

一般社団法人 Chefs for the Blue 事務局　　MAIL：info@chefsfortheblue.jp

別紙） 一般社団法人 Chefs for the Blue 報告者プロフィール

【カンテサンス】（フランス料理店）オーナーシェフ

一般社団法人 Chefs for the Blue 理事　岸田 周三

1974 年、愛知県生まれ。高校卒業後に志摩観光ホテル【ラ・メール】を経て 1996 年より都内レストランで研鑽を重ねる。2000 年に渡仏し、ブラッスリーから三ツ星までのレストランで修業。2003 年よりパリ【アストランス】でパスカル・バルボシェフに師事し後にスーシェフに就任。帰国後の 2006 年に【Quintessence カンテサンス】を開き、翌年『ミシュランガイド東京 2008』で三つ星を獲得。以降 18 年間にわたり維持し、名実ともに日本のトップシェフとして業界を牽引している。

【日本橋蛎殻町すぎた】（鮨店） 主人　杉田 孝明

1973 年、千葉県生まれ。高校卒業後、東京・日本橋蛎殻町の【都寿司】に入店し、山縣正氏のもと研鑽を重ねる。12 年間にわたる修業ののち、先輩の鮨屋の場所を引き継ぎ【日本橋橘町 都寿司】を独立開店。2015 年、義理の両親が経営していた洋食レストランの跡地に移り、現在の【日本橋蛎殻町すぎた】をオープンする。江戸前の伝統をさらに発展させた、当代一の呼び声高い鮨職人。著書に『「すし」神髄』がある。

【チェンチ】（イタリア料理店）オーナーシェフ

一般社団法人 Chefs for the Blue 理事　坂本 健

1975 年、京都生まれ。大学卒業後に京都【イル パッパラルド】【イル ギオットーネ】で修業。14 年に独立、岡崎に【cenci チェンチ】をオープン、和の食材を用いた新たなイタリア料理を創出し、国内外の人気を博している。食の未来につながる食材調達から生産者や地域を支える様々な活動、業界に先んじた労働環境の整備まで、サステナビリティを徹底的に追求する姿勢でも知られる。2022～24 年「アジアのベストレストラン50」にランクイン。2022 年～ミシュラン一つ星。

【てのしま】（日本料理店）主人　林 亮平

1976 年、香川県生まれ。大学卒業後、京都の料亭【菊乃井】に入り村田吉弘氏に師事。2011 年、上海万博の日本産業館内料亭【紫】料理長を務め、同年菊乃井本店副料理長に就任。2015 年、【菊乃井 赤坂店】渉外料理長。シンガポール航空の機内食開発、国際会議や首相官邸での晩餐会の料理担当。20 カ国以上で和食普及イベントに携わる。2018 年 3 月、東京・青山に【てのしま】を開店。2019 年ミシュラン一つ星。日本料理アカデミー正会員。

【茶禅華】（中国料理店） オーナーシェフ 川田 智也

1982 年、栃木県生まれ。調理師専門学校卒業後、中国料理店【麻布長江】で学び、その後日本料理を学ぶため 2011 年から【龍吟】で修業。台湾【祥雲龍吟】の立ち上げにも参画し、副料理長を務める。2017 年に広尾【茶禅華】オープンとともにエグゼクティブシェフに就任し、のちにオーナーとなる。中国料理と日本料理の調和を目指す「和魂漢才」を掲げた、唯一無二の料理を提供する。2021 年～ミシュラン三つ星、2022 年にグリーンスター獲得。2019～25 年「アジアのベストレストラン50」にランクイン。

一般社団法人 Chefs for the Blue　代表理事　佐々木ひろこ

日本で国際関係論、アメリカでジャーナリズムと調理学、香港で文化人類学を学び、ガストロノミーと食のサステナビリティをテーマに執筆を続けるジャーナリスト。これまでに培った広いネットワークを活かし、食の社会課題解決を目指した各種ソーシャルデザイン活動も展開する。2017 年、日本の海の危機的な状況を前に Chefs for the Blue を立上げ、トップシェフ達とともに日本の水産資源を守り、食文化を未来につなぐための啓発活動をスタート。農林水産省 水産政策審議会（資源管理分科会／企画部会）特別委員／「日本食普及の親善大使」選考委員等を歴任。

以　上

MAIL：info@chefsfortheblue.jp