

豊かな日本の海をとり戻し、食文化を未来につなぐ

シェフたちが持続可能な海を目指す「Chefs for the Blue」

日本の水産資源の現状と課題にトップシェフたちが取り組む

魚食大国でありながら、日本の水産資源は危機的な状況にあります。しかし、その現状はあまり知られていません。欧米の多くの国々では、大切な海の恵みをこの先もずっと楽しむために、漁業者の努力はもちろんのこと、資源や環境が管理された漁業で漁獲される魚、環境負担が少なく地域社会に配慮した養殖業で生産される魚を、できるだけ扱おう、買おう、使おうという社会の動きが進んでいます。

「Chefs for the Blue」は、日本の水産資源の現状に危機感を抱いたトップシェフたちのチームです。日本の豊かな海をもう一度取り戻し、日本の魚とおいしい料理を次世代に残すこと、食文化を未来につなぐことを目指しています。

なぜシェフが水産資源と向き合うのか、日本の水産資源の現状と課題、「Chefs for the Blue」の今後の活動等をご紹介します。

1 | Chefs for the Blueとは

Chefs for the Blueとは、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答え、東京のトップシェフが集まりスタートさせた海に関する深夜勉強会を起点とする料理人チームです。メンバーには、16年間（現在）ミシュラン三つ星を維持するフランス料理店【カンテサンス】のオーナーシェフ、岸田周三氏や、江戸前鮨の真髄を今に伝える鮨の名店【日本橋蛸殻町すぎた】（同二つ星）主人の杉田孝明氏など東京は約30名。2021年9月には京都チーム15人も始動し、相談役として料亭【菊乃井】（同三つ星）主人の村田吉弘氏を迎えています。

豊かな日本の海をとり戻し、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した自治体・企業との協働プロジェクトやフードイベントなど様々な活動を行っています。



TALKS & EVENTS

フードイベント & 講演

海にまつわるイベントのテーマや伝えるべき課題を料理や講演を通して発信し、海の未来のためにできることをお伝えしています

PRODUCT DEVELOPMENTS

レシピ・商品開発

食のプロフェッショナルとしての技術や知見を活かし、サステナブルシーフードを使ったレシピ・商品開発を行っています

COLLABS

コラボレーション

サステナブルシーフードのプロモーションやコンサルテーションを通して行政機関や企業と協業し、新しい価値を共創しています

SEMINARS

研修・セミナー

飲食関係者対象のセミナーや企業内SDGs研修、子供向けプログラムなど、さまざまな対象に向けた学びの場と内容を作っています

代表



佐々木ひろこ 一般社団法人Chefs for the Blue 代表理事／フードジャーナリスト

日本で国際関係論、アメリカでジャーナリズム学と調理学、香港で文化人類学を学んだ後、ジャーナリストとして主に食文化やレストラン、サステナビリティをメインフィールドにさまざまなメディアに寄稿。2017年に東京のシェフたちとともにChefs for the Blueを立ち上げ、日本の水産資源と食文化を未来につなぐための啓発活動をスタート。2021年には京都チームも結成。水産庁 水産政策審議会（資源管理分科会・企画部会）特別委員。

参加店舗シェフ一覧

さまざまな分野のトップシェフ達がともに活動しています。

東京



京都



▼シェフのコメント

岸田 周三氏 カンテサンス オーナーシェフ

「僕たち料理人は、日本の水産資源の現状を正しく知り、それをお客様に直接お伝えすることができます。ですから専門家をお招きして学び、それを発信する活動をしています。水産資源の枯渇は、いまや世界的な問題です」 「.....けれども国は、僕たちシェフ仲間のグループが声を上げただけでは動きません。国は国民の総意のもとに動くものですから、当たり前ですよ。だからこそ、国民の総意として、みんなにも声を上げてほしいのです」



出典：Kai House Club

特集記事

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)

設立年月日：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

<https://chefsfortheblue.jp/>



Chefs for the Blue

Chefs for the Blue 過去の事業例

低利用魚のミールパックを開発（2022年7月）



福岡の水産スタートアップ、株式会社ベンナーズのブランド【Fishlle】が展開する「冷凍お魚ミールパック（お魚サブスク）」事業にフレンチ・イタリアン・中華と3ジャンルのシェフがレシピ開発に協力し、低利用・低活用魚を使った6種類のミールパックを開発しました。

京都・宮津の海を視察（2021年11月）、「京都の海を知る試食会」（2022年1月）を開催



株式会社Q'sとのコラボレーション事業として、京都の北部、宮津の漁場視察を行いました。

足元であるはずの宮津の海と水産物、そして持続可能性について、知らなかったことが本当に多かったという京都チーム。改めて掘り下げたそのポテンシャルと課題を伝えるため、後日メディア向けダイニングイベントを開催しました。

ノルウェー水産物審議会によるイベントに登壇。2店舗でイベントメニューを提供（2021年6月）



ノルウェー漁業省が所有する公共企業、ノルウェー水産物審議会主催のオンラインイベント「Select S」で、Chefs for the Blueの2人のシェフが登壇し、ヨハン・クアルハイムディレクターと対談しました。テーマは「サステナブルシーフードの選び方」。

また、ノルウェーのサステナブルシーフードを経験する機会として、【Sincere BLUE】と【The Burn】の二店舗とのコラボレーションにより国際エコ認証サーモンとサバを使ったフィッシュバーガーを開発。2店舗のランチで提供しました。

大型サステナブルシーフードセミナーを主催（2019年10月）



欧米で長年、水産資源の持続性推進ムーブメントを牽引してきたオリヴィエ・ローランジェシェフ（ミシュラン三つ星）をフランスより迎え、飲食業界登録者260名を集めたサステナブルシーフードセミナーを主催しました。研究者、鮮魚店、水産流通企業、コンサルティングファーム代表などによる講演やシェフたちとのパネルディスカッションを行い、大きな反響を呼びました。

2 | 日本の水産資源の現状と課題

日本の水産資源の現状

日本は水産王国で、私たちは今も昔も豊かな恵みを受けている — そう信じている人は多いのではないのでしょうか。実は、かつて世界一とも呼ばれ、豊穡を誇った**日本の海から魚の姿がどんどん消えています**。

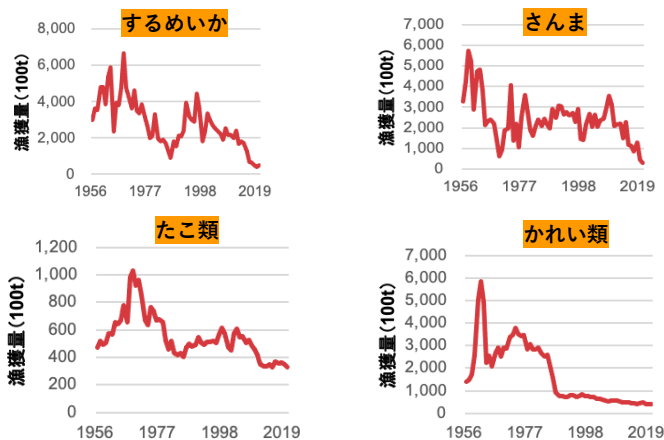
- **35年で1/3以下**：日本の漁業・養殖業生産量はピークの1984年1,282万トン（※1）に対し2019年は416万トン（※2）。
- 日本周辺水域の資源評価対象魚、50種84系群のうち**49%が資源水準「低位」**（※1）。
※資源水準とは、過去20年以上にわたる資源量や資源量指標値、漁獲量等の推移から「高位・中位・低位」の3段階で区分した水準。
- SDGsの17のゴールのなかでも、**日本の深刻な課題のひとつが14番「海の豊かさを守ろう」**（※3）。

※1：令和元年度版『水産白書』

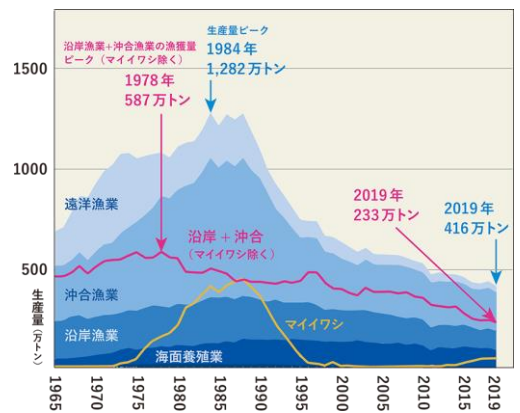
※2：農林水産省統計部「漁業・養殖業生産統計」

※3：“Sustainable Development Report 2021”より。SDSN（持続可能な開発ソリューション・ネットワーク）と独ベルテルスマン財団が毎年6月に発表している報告書で、国ごとにSDGsの達成度を点数化する。2021年度版で指摘された日本の最も深刻な課題は、⑤ジェンダー平等、⑬気候変動、⑭海の豊かさを守ろう、⑮陸の豊かさを守ろう、⑰パートナーシップの5項目。

▼多くの魚が獲れなくなっている（漁獲量推移例）



▼日本の漁業・養殖業生産量の推移



上記全て：農林水産省「海面漁業生産統計調査」、水産研究・教育機構「令和3年度魚種別資源評価」
北海道資源管理統計、水産研究・教育機構「国際漁業資源の現況」のデータをもとに作成したものと

課題

なぜ魚が減ったのか

地球温暖化の影響による海中環境の変化や海水の貧栄養化、藻場の減少・消失など、日本の水産資源減少の背景は多岐にわたりますが、なかでも**海の再生産能力を越えた過剰漁獲の影響**が度々指摘されてきました。

70年ぶりの法改正

豊かな海を取り戻すためには環境再生努力に加え、漁業のありようを変える必要があるとして **2020年、およそ70年ぶり**

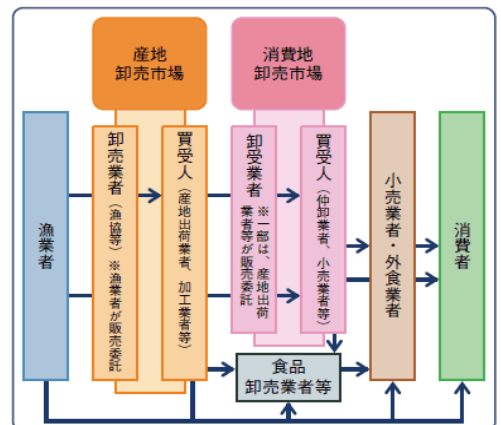
の改正漁業法が施行され、政府の水産改革がスタートしました。

ただこの法改正を漁業現場の大きな変化につなげるためには、流通や小売、飲食店、消費者も含めたサプライチェーン全体が海の現状を理解し、現場の持続可能な取り組みを支持し、ともに産業を支えることが不可欠です。つまり海を守るためには**生産現場の努力だけでは限界があり、社会が丸手となって改革を支え、推進する必要がある**のです。

流通構造が複雑なために情報共有が難しい

島国で魚食大国でありながら、流通構造が複雑でサプライチェーンが長いことから、生産と消費の場が物理的にも心理的にも遠くなり、**漁業の現場以外では海の状況を知りづらくなっています**。

▼水産物の一般的な流通経路



参考) 様々なプレイヤーによる水産資源管理に向けた取り組み

国際機関：国際資源回復の成功事例 - 大西洋クロマグロ・太平洋クロマグロ-

大西洋に生息する大西洋クロマグロは、1990年代から2000年代にかけて乱獲が進み、深刻な資源減少に直面しました。しかし大西洋クロマグロの資源管理を管轄する国際機関、ICCAT（大西洋まぐろ類国際保存委員会）が世論の高まり等を機に、**未成魚や産卵期の漁獲規制や漁獲報告システム導入を中心とした管理措置強化を2010年にスタートさせたところ、その数年後から資源量が急回復し、各国の漁獲枠も拡大。**現在は毎年安定した漁獲ができるまでになっています。

日本近海の太平洋クロマグロ資源も乱獲が続き、1960年代には約17万トンあった親魚資源量が2016年には約2万1千トン（※）と激減。国際機関WCPFC（中西部太平洋まぐろ類委員会）の規制強化に従い2015年より日本を含む加盟国で**大型魚（30kg以上）小型魚（同未満）それぞれの漁獲規制を開始した結果、現在資源回復の途上**にあり、措置継続を前提に2024年までに4万3千トン（※）まで増加することが見込まれています。



※イメージ

※：水産庁「太平洋クロマグロの資源状況と管理の方向性について」
https://www.jfa.maff.go.jp/j/tuna/maguro_gyogyou/attach/pdf/bluefinkanri-11.pdf

流通：スーパーマーケットの取組み事例 - 米ホールフーズ・イオントップバリュ -

アメリカのオーガニックスーパーマーケット、ホールフーズでは魚介類の調達基準として「シーフードウォッチ」を2010年より採用しています。これはカリフォルニアのモントレーベイ水族館が1999年に本格始動させたプログラムで、魚種別、地域別で漁業の持続性を判断し、赤（資源枯渇）・黄（あまりおすすめではないが可）・緑（おすすめ）の3段階に分類するものです。そのわかりやすさと科学的信頼性により、現在では全米多数のレストランやスーパーマーケットで導入されています。

イオントップバリュでは、**持続可能な水産物推進の取り組みのひとつとして、天然魚、養殖魚についてそれぞれMSC、ASCの国際認証商品**を取り扱っています。そのために、認証取得生産者が生産する水産物が加工や流通の過程でほかの水産物と混ざらないよう分けられ、生産者から売り場までの魚の来歴を表示できる（=トレーサビリティ確保の）条件を備えていると認めるCoC認証の取得を、イオン全店で目指しています（※）



シーフードウォッチ・ガイド。緑・黄・赤に魚種が分類されており、魚介類のショーケースにも掲示。

※：

<https://www.topvalu.net/brand/kodawari/csr/msc/asc/>

漁業：国内漁業者の取り組み事例 - 富山湾しろえび倶楽部 -

富山県射水市・新湊漁協に所属するシロエビ漁船8隻がチームを組む「富山湾しろえび倶楽部」では、**毎年研究者とともに資源調査を行い、そのデータをもとに持続可能な漁獲量の検討**を行っています。そのうえで、2班に分かれて1日おきに網漁を行う「プール制」というシステムを導入。全体の水揚げ量を調整しながら、水揚げ金額を8隻で均等に配分するという仕組みを作ることで、乱獲につながる漁獲競争を防いでいます。

またシロエビの稚エビが網に入ったときや、漁獲量の急激な増減による魚価の変動の恐れがあるときなど、今後の操業に影響を及ぼす問題が発生した場合は漁業者間で都度協議し、その後の投網回数を制限したり、自主休漁日を設けるなどの対応策を講じ、資源保全と価格安定に努めています。



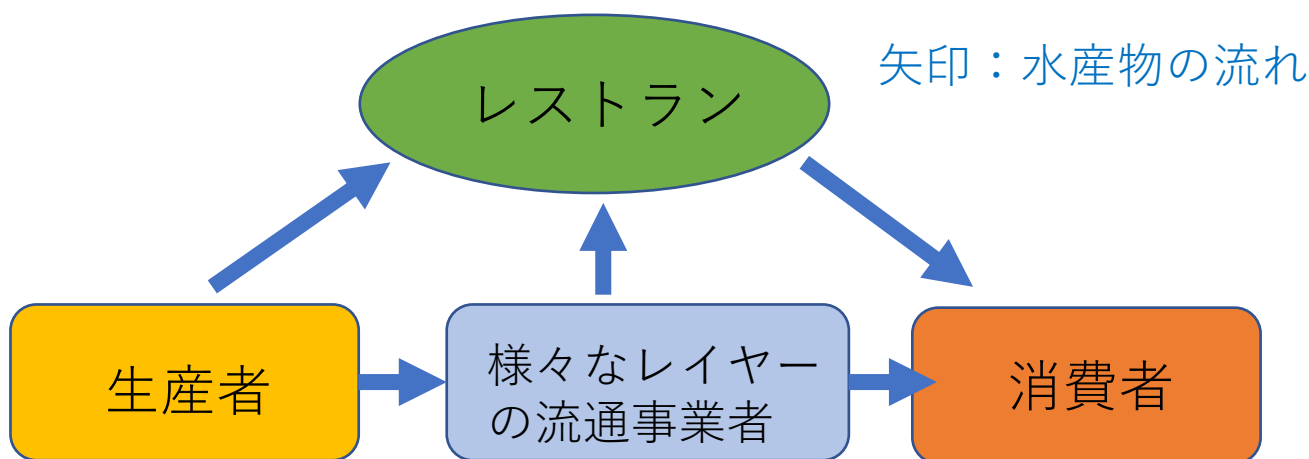
「富山湾の宝石」と形容されるシロエビ。国内でまとまった量が獲れるのは富山湾のみ。

<https://shiroebiclub.net/>

シェフの意識や行動が変わることで期待できること

レストランは、サプライチェーンの入口（生産者）から出口（消費者）までの輪が小さく完結する場。食材の作り手、流通事業者、食べ手それぞれとしっかりつなぐ手を持ち、ハブとして一連の流れを俯瞰できる立場にあります。各プレイヤーと普段から密な対話を重ねている料理人は、**資源管理に前向きな志のある生産者を見出し買い支えたり、食べ手に海の情報を伝え社会変革に向けた理解を促したりと、多方面にダイレクトに働きかけることが可能**なのです。

世界に目を向けてみると、【シェ・パニース（アメリカ）】のアリス・ウォータース、【メゾン・ド・ブリクール（フランス）】のオリヴィエ・ローランジェ、【ノマ（デンマーク）】のレネ・レゼピ（以上敬称略）をはじめ、特に欧米各国では数十年も前から、トップシェフが食の社会課題解決に向けたアクションの先頭に立つことで、料理人やホスピタリティ産業の社会的存在意義を確立してきました。**食分野の表現者であるシェフは、より良い食の未来を示し、社会を動かすチェンジメーカーとなれる力を持っています**。日本の魚の重要性と、その絶対的なポテンシャルを誰より深く理解する料理人が、海の現状を正しく理解し、そのより良い未来をつくるために行動することで、社会に大きなインパクトを残せるはずです。



具体的な取り組み例 - 「美味しい」のその先へ-

Chefs for the Blueには様々な業態のレストランを営む料理人が在籍するため、各メンバーで取り組める範囲も内容も異なりますが、一例として下記のような努力を重ねています。

- ・ 地域の水産試験場と連携して資源管理に取り組むなど、志の高い漁業者が獲る魚を優先的に調達している。
- ・ 産卵のチャンスを確保するため、幼魚・未成魚は可能な限り避けるようにしている。
- ・ 国際エコ認証魚調達のため、流通側に必要な認証を取得したうえで認証魚を提供している。
- ・ 一部の人気魚種の漁獲圧を分散するため、処理に手がかかるなどの理由で未利用／低活用となっている魚種を積極的に利用している（未利用・低活用魚に幼魚・未成魚は含まない）。
- ・ 魚種や大きさ指定のオーダーは無理な漁が行われる可能性があるとして、「その日に揚がった魚種」を内容問わず送ってもらうようにしている。
- ・ 日々のお客さまに、海の危機について努めて伝えるようにしている。
- ・ 仕入れ先の流通事業者と、海の状況や資源の状態について努めて話し合うようにしている。

4 | Chefs for the Blueの今後の動き - THE BLUE CAMP -

ウェブサイト (5/8OPEN) : <https://thebluecamp.jp/>
クラウドファンディング : <https://camp-fire.jp/projects/672385/>

THE BLUE CAMPの目的

海の現状を見つめなおし、社会全体で支えるためには、水産サプライチェーンのさまざまなポイントで知識と経験を得た人材が育まれ、分断を解消してクリエイティブに課題解決に取り組む必要があります。そのため水産サプライチェーンの多くのステークホルダーとつながれる「レストラン」という特別な場を利用し、未来を担う次世代の若者に、海や漁業の現状や持続可能性について学びや行動の機会を提供し、将来海や水産物にかかわる様々な分野で活躍できる人材の種を育て、そのコミュニティをつくる事業として「THE BLUE CAMP」を実施します。

概要

THE BLUE CAMPは、東京・京都で各7～8名の学生チームを組成し、オンライン講座、産地フィールドワーク、レストラン研修を経たのちに、それぞれ学生自身で考えた「海の未来をつくるレストラン」を6日間運営するという約3ヶ月間の集中プログラムです。講座では水産業や流通、レストラン経営の概観を学び、フィールドワークでは漁やセリ、魚の処理なども見学し、海の現状、自然と向き合う生産のありようと流通システムを理解します。続いてミシュラン星つきレストランで調理・サービス・マネジメントの現地研修を行い、学びの集大成として、8月にポップアップレストランを企画運営します。事業期間はトップシェフと探究型学習の専門家チームが終始伴走し、学生の学びを丁寧にサポートします。

想定する参加学生像

高校生、専門学校生、大学生を募集対象とし、参加者としては次のような学生像を想定しています。

- 海と地球について学びを深めたい若者
- 社会課題解決に熱意を持つ若者
- 食や一次産業の未来について興味がある若者
- 漁業や水産業に就く可能性がある若者
- 調理師を目指す若者
- 流通について学んでいる/学びたい若者
- レストラン経営やプロデュースに興味がある若者

スケジュール

- 5月～7月 **海・水産業／レストラン経営関連のオンライン講座（7回予定）**
水産庁職員や漁業者、流通事業者やジャーナリスト、レストラン経営者やオーナーシェフといった幅広い分野の講師陣が登場します。
- 6月・7月 **産地フィールドワーク（東京・京都 各1回）**
伊豆・明石での漁見学や三浦の鮮魚卸事業者による「処理」見学、漁業者や流通事業者との意見交換など、サプライチェーンの様々な工程を肌で感じ、理解するため産地を訪問します。
- 6月～8月 **レストラン研修（キッチン・サービス・マネジメント等の現場研修）（5～6回予定）**
東京・北参道「Sincere」、京都・岡崎「cenci」（共にミシュラン一つ星）で研修を行います。
- 8月 **ポップアップレストランの運営（企画は5月～）**

▼Chefs for the Blueの参画シェフメンバー

東京チーム



シンシア
石井 真介



ノーコード
米澤 文雄

京都チーム



チェンチ
坂本 健



モトイ
前田 元