

知れば知るほど、海はおいしい。

# 海ごち のそう

フェスティバル

2023

マルシェ、フードトラック、ステージイベント  
海のごちそう満載の2日間

10月21日(土) 22日(日)

二子玉川ライズ (東京都世田谷区玉川1丁目14-1)

日本財団  
海と日本  
PROJECT

知れば知るほど、海はおいしい。

海のごちそうフェスティバルは、

「知れば知るほど、海はおいしい。」を

メインメッセージに掲げ、海についての情報発信や、

海の未来を考える機会を提供するイベントです。

目の前の「食」と「海」のつながりに想いを馳せて

ただ「食べる」から「味わう」へ。

海のごちそうをきっかけに

海に親しむひとときを提供します。

日本財団  
海と日本  
PROJECT

海ごち  
のそう  
プロジェクト

主催 一般社団法人 海と食文化フォーラム

協賛 日本財団 海と日本プロジェクト

一般社団法人 Blue Commons Japan、一般社団法人 海と大の未来づくり  
NPO法人 aramisa、公益財団法人 鳥取県海洋漁業協会  
一般社団法人 Minato de フォーラム、一般社団法人 旅する学校  
一般社団法人 KIISA、一般社団法人 ローカルラボ  
一般社団法人 地球環境教育機構、NPO法人 製菓経済新聞社  
株式会社 フードリンク、株式会社 ニュービジュアルデザインズ  
一般社団法人 DOFORFISH、株式会社 アノニグワイ、株式会社 獅子丸  
埼玉県立幸手高等学校、千葉県立小金高等学校  
新潟県立文化中学校、高等学校  
全国43都道府県の海と日本プロジェクトエリア事務局

後援・協力

全47都道府県

北海道・青森県・岩手県・宮城県・秋田県・山形県・福島県・茨城県・栃木県・群馬県  
埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県・新潟県・富山県・石川県・福井県・山梨県・長野県  
岐阜県・静岡県・愛知県・三重県・滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県  
鳥取県・徳島県・岡山県・広島県・山口県・徳島県・香川県・愛媛県・高知県・福岡県  
佐賀県・長崎県・熊本県・大分県・宮崎県・鹿児島県・沖縄県

特別協賛

グロープライド 株式会社・あびまフーズ 株式会社・キリンホールディングス 株式会社

GLOBERIDE A Lifetime Sports Company

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、  
海を介して人と人とのつながりが「日本財団「海と日本プロジェクト」」の  
助成を受けて実施します。

日本財団  
海と日本  
PROJECT



## 海のごちそうステージ

海のごちそうフェスティバルの出店者や海と食に関する有識者が登壇。  
今、伝えたい海のストーリーを皆さんにお話します。参加型イベントも!

スタジオ & ホール

※手話による  
同時通訳

10月21日(土) 11:00~16:00

11:00~11:45 海のごちそうフェスティバルオープニングイベント! 高校生マルシェPRタイム  
高校生が自ら目利きして仕入れた「海の社会課題」を伝える加工品、  
それらの商品と、海とのつながり、高校生が伝えたい海のメッセージをフンドブース1号2号の田村善さんらに  
プレゼンテーション。さらに、プロのシェフとレシピ開発した試食メニューを観覧者にも提供します。  
【出演】フンドブース1号2号 田村 善 / 日本財団常務理事 池野 光行 /  
埼玉県立幸手高等学校の皆さん / 千葉県立小金高等学校の皆さん / 新潟県立文化高等学校の皆さん

14:00~14:40 思い出を綴る「うみつづり」インスタレーションPRタイム  
みんなが持ち寄った海の思い出を共有する場であり、一人ひとりが海について考える時間をつくるプロジェクト「うみつづり」。  
当プロジェクトの概要をお話します。  
【出演】海のレシピプロジェクト

15:00~16:00 DAIWAプレゼンツ 獲れ技×海のごちそうクオーストーク  
海が生き生きする場所が消失する「獲れ技」は、日本中の海で起きている海と食の社会課題。  
その問題に取り組む各地の事業者と一緒に、現在の海を知り、問題の解決策をみんなで考えます。  
【出演】グロープライド株式会社 立野 貴史 / 海のごちそう地域モブディメンション 小野 聖 伸 / 海のごちそう地域モブディメンション 浅利 善哉

10月22日(日) 11:00~17:00

11:00~12:00 海のごちそうキッチンPRタイム  
海のごちそうキッチン出店者が販売しているメニューや、その背景にある海のストーリーを紹介。  
各地の「知られざる海のストーリー」をまじえながら、「海のごちそう」の魅力を伝えます。  
【出演】海のごちそうキッチン出店者

注目イベント! 世田谷から海へ! サザエさんと楽しむ海のごちそうクイズ  
世田谷区の主婦代表・サザエさんと3択クイズで対戦!  
サザエさんより正解数が多かった参加者(親子)に  
「海のごちそう詰め合わせセット」をプレゼントします。  
参加対象 小学4~6年生とその保護者15組30名  
整理券は10月22日12時から総受付で配布します。 ※先着順  
【出演】サザエさん / 水戸 涼太(ディスカバーブルー 代表理事)

16:00~17:00 海のごちそう高校生マルシェ表彰式  
2日間におわたって会場内で試食販売を行った「高校生マルシェ」。今回参加した3校の中から最優秀チームを表彰します。  
【出演】埼玉県立幸手高等学校の皆さん / 千葉県立小金高等学校の皆さん / 新潟県立文化高等学校の皆さん

## 海のごちそうマルシェ

10月21日(土) 11:00~18:00  
22日(日) 10:00~17:00  
スタジオ & ホール

全国42都道府県から厳選した  
海産物や水産加工品、全77種を販売。  
それぞれの海のストーリーや魅力をたっぷりお届けします。  
※▲は写真の商品です

<p><b>北海道</b> これほくない 究極の旨さを 味わってください</p> <p>鮭寿司ほぐし 1,300円</p> <p>①ピカンティチキンスープカレー 【月の菜り】980円</p>	<p><b>青森</b> 「海ごちそう」 の定番アイテム 「アヒロ」</p> <p>①ピロピロほだての食べるラー油 ②ピロピロほだての食べるオリブオイル ③ピロピロほだての食べるアヒロ CHANGE FOR THE BLUE 350円</p>	<p><b>岩手</b> 海と鮮魚が 男女の愛を 繋ぎました</p> <p>想ひ出くっさい 750円</p>	<p><b>宮城</b> 擬人化した 宮城海産物の コラボ</p> <p>煙の守り人コラボ ①大須崎灯台×「いわし醤油刺身巻」 ②釜山灯台×「やわらかから揚げ」 ▲500円</p>	<p><b>秋田</b> 強い海流で身が締まり 豊富な旨みと栄養</p> <p>①山形庄内海カレー 1,440円</p> <p>②鯛だし味噌 850円 ③鯛だし醤油「出羽三山」 1,100円</p>	<p><b>山形</b> おいしいカレーの 秘密は 「ゴツ」と「たろ」</p> <p>①山形庄内海カレー 1,440円</p> <p>②鯛だし味噌 850円 ③鯛だし醤油「出羽三山」 1,100円</p>	<p><b>福島</b> 小さいながらも 存在感たっぷり</p> <p>めりくり干し (3個セット) 600円</p>	<p><b>茨城</b> 立ちのぼる 香ばしさ ふんわり広がる オイルの風味</p> <p>①焼き鯖のアーஜョ 440円 ②しらせんべい 540円 ③板引きせん びんせんべい 140円</p>	<p><b>埼玉</b> 海なし県でも 海産物たっぷり</p> <p>めかふ冷麺 800円</p>	<p><b>千葉</b> 電王の子という 怪魚を助けた漁師たち 〜海ノ民話より〜</p> <p>▲電王の子の灸 220円 ▲銚子灯台コーラ 2,000円 ▲夜明けの炭酸水 350円</p>	<p><b>東京</b> 東京のはるか 父島で作った 絶品ラー油</p> <p>①軍艦島醤油 1,230円 ②地のり 720円 ③小笠原の塩 640円</p>	<p><b>神奈川</b> 東京の沿岸で まはるける 海苔</p> <p>▲野島産 海苔缶 (焼海苔・香煎海苔) ▲1,050円 ○かながわのアカモク 430円 ○まぐろ缶詰(まぐろ油漬・ まぐろフレーク油漬) ▲300円</p>	<p><b>新潟</b> 甘じょっぱい 旨みと 旨みと旨み</p> <p>高井商店の海老味噌 1,000円</p>	<p><b>富山</b> 「かけつこ ニホ」 でも でも</p> <p>かけつこニホ 330円</p>	<p><b>石川</b> 奥越後の 山と海</p> <p>▲奥越後揚げ漬 400円 ○たべる蒸干し 400円</p>	<p><b>福井</b> 甘エビの旨みを そのまま味わえる</p> <p>甘えびから揚げせんべい 970円</p>	<p><b>山梨</b> 海なし県の工夫が アワビをおいしくした</p> <p>あわび煮貝 760円</p>	<p><b>長野</b> 母まで 冷酒を 山梨</p> <p>▲子持ち甘藷煮 1,000円 ○鯛の山椒ふりかけ 648円</p>	<p><b>岐阜</b> ヘルシーな 海産物の</p> <p>寒天らーめん(2食セット、 しょうゆ味・とんこつ味) 500円</p>	<p><b>静岡</b> 定番海産物の 希少部位</p> <p>希少部位「旨いまぐろのしっぽ」3缶セット 1,980円</p>	<p><b>愛知</b> 高知産の 海産物</p> <p>①愛知丸が釣った かつおしょうがのごはんじゅれ ②愛知丸が釣った かつお明太子のごはんじゅれ ▲500円 ○三河本はげ甘藷煮 600円</p>	<p><b>三重</b> 海がカク子 になる</p> <p>▲海のカクラ 一粒詰 300円 ○鈴鹿白子焼(一番のり(味付)) 740円</p>	<p><b>滋賀</b> びわ湖の 海産物</p> <p>▲びわ湖ブルーチョコレート 1,150円 ○びわ湖ブルーティー 680円 ○長浜つるつる焼餅(2個入り) 770円</p>	<p><b>京都</b> 包み 海産物</p> <p>▲京とふのおだし 460円</p>	<p><b>大阪</b> 強い旨みの 海産物を そこに</p> <p>梅入り塩ふき貝布 760円</p>	<p><b>兵庫</b> たこと たまご</p> <p>たことたまごせんべい 650円</p>	<p><b>鳥取</b> 振わかめって なんですか? 振っばい わめです。</p> <p>振わかめせんべい 300円</p>	<p><b>島根</b> ▲どぐろのアーஜョ 1,200円 ○お刺身しょうゆ キャラメル 500円</p>	<p><b>徳島</b> 振わかめって なんですか? 振っばい わめです。</p> <p>振わかめせんべい 300円</p>	<p><b>香川</b> レトルトに 見えませんが、 入っているのは お店の料理</p> <p>①サバのソーサー トマトソース キット 1,210円 ○サバチ 瀬戸内レモン味 540円 ○豊後の島産せん 650円</p>	<p><b>愛媛</b> 閉じ込めた 海産物の</p> <p>①愛媛県産 10ノット真鯛 解凍の素 1,300円 ②愛媛産 塩干し一本釣り天然真鯛の 解凍の素 1,200円</p>	<p><b>高知</b> おさかな 天国</p> <p>▲おさかな天国 おさかな天国 おさかな天国</p> <p>▲おさかな天国 おさかな天国 おさかな天国</p>	<p><b>福岡</b> ▲むつごろうラーメン 200円 ○むつごろうラーメン 4倍セット 700円</p>	<p><b>佐賀</b> ガンガゼウニの パスタソース</p> <p>ガンガゼウニのパスタソース 700円</p>	<p><b>長崎</b> 五島列島の 海のおいしさ 詰め込んだ 伝統のかまぼこ</p> <p>五島の海がまごころの地球にやさしい しょうがのかまぼこ 750円</p>	<p><b>熊本</b> 水で裏せばもうOK 手軽でヘルシー 海産物</p> <p>▲ごちそう海産物 サラダ 550円 ○熊本県産明海産 焼あばら海苔 700円</p>	<p><b>宮崎</b> 天然の 海産物</p> <p>▲宮崎県産の海産物セット 食塩・入浴剤 1,800円</p>	<p><b>鹿児島</b> ウニの殻を 海と陸の</p> <p>▲ウミカピスケット (しお・かつまい・黒糖) ▲440円 ○さびごこの糖漬茶 620円</p>	<p><b>沖縄</b> 沖縄生まれの 完熟バナナ</p> <p>▲完熟バナナ (「てげー」 970円)</p>
---	---	--	--	---	--	---	--	---	--	---	---	---	---	--	---	--	--	--	---	--	---	--	--	--	---	--	---	--	--	--	--	--	---	---	--	--	---	--

【決済方法】現金、各種クレジットカード  
二次元バーコード決済  
※電子マネーは使用できません  
※価格は税別

### 海のごちそう地域モデルin北海道

海水温の上昇により、北海道で漁獲が急増した「ブリ」。食文化のない北海道で、海洋環境変化を伝えるメニューとして開発した「北海道ブリたれカツ」や「函館ブリ塩ラーメン」。「北海道ブリ醤油ラーメン」をぜひご賞味ください!

**MAP ①**  
高木 桂佑

- ▲函館ブリ塩ラーメン.....1,000円
- 北海道ブリ醤油ラーメン1,100円
- 北海道ブリたれカツ.....300円

### 海のごちそう地域モデルin大岡

マグロの大岡がなぜ白身?! 洋風海産物のコウソウホッケを活用して、子どもたちに大人気のアゲ魚(さかな)っ子メニューを作りました。海の未来のために、楽しくアゲまぐろです!

**MAP ②**  
島 康子

- ▲ホッケドッグ.....500円
- アゲ魚っ子ボール(愛称:あげっこ).....300円

### 海のごちそう地域モデルin熱海

1500種類の魚がとれる日本屈指の豊かな熱海の海(相模湾)。豊かな反面、気候などの理由から「未活用魚」が一定数出ています。そうした魚の旨味を知ってもらおうと、アイゴが小さく蒸しつらばを使った大きなカレーパンを販売します。味の決め手は未活用魚煮汁を使った濃厚出汁。揚げたてをお楽しみください!

**MAP ③**  
水野 綾子

- ▲小さいサバの大きなカレーパン.....380円

### 海のごちそう地域モデルin鳥取

今、鳥取の海ではムラサキウニの増殖や海水温の上昇などの影響で、魚や貝類の住み家である藻場が減少しています。そこで、捕獲して畜養したウニを活用し、おいしく食べて鳥取の豊かな海を守るために「ウニのムース」を作りました!よろしくお楽しみください。

**MAP ④**  
高橋 陽介  
富田 百合子

- ▲とっとりムラサキウニムース.....1,000円

### 海のごちそう地域モデルin下関

気候変動や海水温の上昇で生息地が北へ移動しつつある「フグ」。下関では「ふく」(福)と呼ばれる縁起物。海産と天然のアオサで磯の香りを隠したふわふわのふくフリットを食べて幸せになるべし!

**MAP ⑤**  
武部 志保

- ▲ふくフリット.....500円

### 海のごちそう地域モデルin佐伯

アイゴ、知っていますか? アイゴは旨みと味わいが詰まった白身魚。アイゴのフライをアイゴーに仕上げました!お酒とアイゴー、カボスとアイゴー、塩コショウとアイゴー、あなただけのアイゴーをお楽しみください。

**MAP ⑥**  
富崎 一貴

- ▲アイゴのフライアイゴー(1本).....300円
- (2本).....500円

## 海のごちそうキッチン

10月21日(土) 11:00~20:00 22日(日) 10:00~16:00

海のごちそう地域モデルブース 7店舗  
全国7ヶ所の「海と食の課題」を伝える「海のごちそう」メニュー販売。

海のごちそうプロジェクトテーマブース 5店舗  
飲食店・小売店・漁師などなど海のごちそうプロジェクトの推進パートナーが海のストーリーを伝えるメニューを販売。

中央広場

### 海のごちそう地域モデルinみえ熊野

海産を食べてしまうお魚を「シーベジ たべるフィッシュ」と名付け、みんなでおいしく食べてしまうことにしました。今回は、とってすぐ熟成した鮮度バツグンのお刺身を日本料理の伝統技法の漬けでお楽しみください。

**MAP ⑦**  
山藤 真同  
小野里 伸

- ▲シーベジたべるフィッシュのグケ 400円
- シーベジたべるフィッシュのグケお魚ごはん付.....500円
- 味噌汁.....100円 ほか

### DOFORFISH ドフォーフィッシュ

「親しみのあるごちそうだけどこか違う。良材のタコやホタテがうまい! 出汁がうまい!」と知っているからこそ違いを感じやすいと思います。これらの食材は全て北海道の持続可能な漁業を考えた取り組む漁師のものです。漁師もブースに来ておりますのでぜひ感想を伝えていただけると嬉しいです!

**MAP ⑧**  
本間 雅広

- ▲ReTAKO焼き.....1,000円
- ホタテのホタテ焼き.....1,000円
- 鯖トコ.....1,000円

### 四十八漁場 よんぱちりょうじょう

従来商品価格が低かったサメですが、徹底した鮮度管理で認められたポタンシヤルを最大限に引き出し、食べ応え抜群のハンバーガーに「フカヒレの産地地から九州産の新たな名産品へ!」持続可能な漁業の為、魚価向上の挑戦です!

**MAP ⑨**  
松林 瑛介

- ▲ビーチシャークバーガーセット 1,200円
- ビーチシャークの唐揚げ.....500円
- カツオポテトフライ.....500円 ほか

### 離島経済新聞 ritokei

未活用魚を活用した機換わり対策に取り組み、長崎県対馬島・丸修水産のアイゴを意匠のフレンチ「アムール」の後原花輪シェフがアレンジ。食べれば食べるほど海を豊かに、スパイス香る、しっとり真沢山のスープです。

**MAP ⑩**  
矢吹 飛鳥

- ▲おいしく食べれば海もよろこぶ対馬島のアイゴと野菜の真沢山スープ.....500円

### sakana bacca サカナバック

「毎日の食卓に感動と冒険を」をコンセプトに旬の魚をアップデートした鮮魚専門店です。5種類の海鮮を使った「フィッシュステック」はイベント限定販売! 一番人気の「ばらちらし」や福島の魚を使った丼や惣菜もご用意しています。

**MAP ⑪**  
岡田 寛亮

- ▲フィッシュステック.....700円
- 沖縄産せいでいかもち.....500円
- 福島県産ヒラメ2色并.....1,000円 ほか

### ドリンクブース MAP ⑫

ドリンクブース売上の10%は「海のごちそうファウンディング」として、各地で海と食の課題解決に取り組む「海のごちそう地域モデル事業」に寄付を予定しております。

▶生ビール(キリン一番搾り) 600円  
▶炭酸塩レモンサワー.....500円  
▶ソフトドリンク各種.....200円~ ほか

## 会場MAP

海のごちそうフェスティバル2023

会場MAP: スタジオ & ホール、中央広場、リボンストリート、総合受付、インスタレーション「海の天井」、海のごちそうキッチン、海のごちそうマルシェ、高橋生マルシェ、アゲ魚っ子ボール、アゲ魚っ子ボール(愛称:あげっこ)、アゲ魚っ子ボール(愛称:あげっこ)、アゲ魚っ子ボール(愛称:あげっこ)。

### 過去・今・未来の寿司から、海とつながる食体験イベント

## 海のごちそう回転ずし

supported by すし餃子丸

スタジオ & ホール

10月21日(土) 13:00~16:00  
22日(日) 12:00~15:00

日本初?! 過去・今・未来の寿司から、海とつながる体験プログラム。回転ずしレーンから流れてくる寿司ネタのストーリーから、目の前の食事と海がどうつながっているのかを想像して海を味わう体験を提供します。

※事前に応募した親子のみ参加可

### 海の課題と向き合う高校生出店ブース

## 高校生マルシェ

10月21日(土) 12:00~17:00 22日(日) 10:00~15:00

3校から集まった高校生たちが各地の海の課題を伝えるべく、商品の選定、現地の視察、仕入れ、POP制作などを自分たちで手がけた「海のごちそう」を、食べ方提案を交えながら対面販売します。

《参加校》 埼玉県立幸手桜高等学校  
千葉県立小金高等学校  
新渡戸文化高等学校

リボンストリート

## LOCAL FISH CAN グランプリ 2023 入賞商品販売ブース

10月21日(土) 12:00~17:00

缶詰で地域の海の課題を解決!

高校生が地域と協力しながら美味しさと海の課題を缶詰に詰め、全国に届けていくプロジェクト。入賞商品の缶詰を販売します。

リボンストリート

### インスタレーション「海の天井」

—produce by うみつづり—

10月21日(土) 11:00~19:30 22日(日) 10:00~17:00

「うみつづり」は、海にまつわる思い出を集めるプロジェクト。「ものがたり」と「食」を通して「海」を伝えるウェブメディア「海のレシピプロジェクト」により今年始まった新たな取り組みです。日常で海を思う時間をつくり、思い出を共有する場としてご参加をいただくとともに、書いていただいた海の思い出は「うみつづり」のウェブサイト上で閲覧可能です。集まった言葉の数々から着想を得て、ショートショート作家の田丸雅智さんが物語を執筆し、来年発表する予定です。本イベントにおいては、来場者の皆さんに記入していただいた「海の思い出カード」で会場を彩り、海の時間を感じていただけるような空間(インスタレーション)を展開します。

参加方法

《会場》→ カードへ記入  
インスタレーション会場にて、ハガキサイズのカードをお渡しします。

《オンライン》→ ウェブサイトから記入  
うみつづりのサイトへアクセスし、Formより投稿いただけます。

WEBサイト: <https://umitsuzuri.jp/>  
企 画: 海のレシピプロジェクト  
問合せ: uminorecipe@gmail.com

WEBサイト QRコード  
インスタグラム QRコード

### 公式サイト・SNSでも発信中

海ごちそう 2023

WEBサイト QRコード  
公式ウェブサイト: <https://shoku.uminohi.jp/gochiso-fes/>

Follow Me

X (旧Twitter) QRコード  
Instagram QRコード

#海のごちそうフェスで投稿してね