

NEWS RELEASE

2019 年 9 月 12 日

報道関係各位

株式会社 T ポイント・ジャパン
一般社団法人 Chefs for the Blue

T カードの「五島の魚プロジェクト」と「Chefs for the Blue」
海の絶望と希望を体感する「未来の海のレストラン」を 1 日限定で開催
五島の魚プロジェクトから生まれた未利用魚を使った食材や、太平洋クロマグロやアサリなど
漁獲量が激減している魚種を使用し、“未来の海”を体感できるスペシャルコースを提供

株式会社 T ポイント・ジャパン（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長兼 COO：北村和彦）が実施する T カードのデータと T 会員ネットワークと五島の魚を掛け合わせた商品開発プロジェクト「五島の魚プロジェクト」と、海の未来を考える料理人グループ 一般社団法人 Chefs for the Blue は、2019 年 9 月 11 日、海の絶望と希望を体感するイベントとして「未来の海のレストラン」を 1 日限定で開催いたしました。



五島の魚プロジェクトから生まれたフィッシュハムのステーキ



料理を担当した中村シェフ（左）と森枝シェフ（右）

今回開催した「未来の海のレストラン」では、「五島の魚プロジェクト」のメンバーであり Chefs for the Blue にも所属する森枝幹シェフとサーモン&トラウトの中村拓登シェフが中心となり「未来の海」をテーマにしたオリジナルコースを提供しました。コースは「序章」、「絶望の章」、「希望の章」の三部で構成され、「五島の魚プロジェクト」で開発中（今秋発売予定）の五島の未利用魚を使った商品や、資源量が激減している太平洋クロマグロや国産のノドグロなど様々な“ストーリー”を持った魚種を使用しました。そして、コース料理に合わせて、一般社団法人 Chefs for the Blue 理事の佐々木ひろこ氏が現在の海が抱える“課題”と未来につながる“夢”について紹介しました。



Chefs for the Blue 佐々木氏

レッドリストに含まれる太平洋クロマグロを活用した料理では、大きなお皿にわずかに乗った料理によって、「未来のレストランではマグロを注文しても、わずかな 1 口にも満たない量しか食べられないか、または、食べることができない」ことを視覚と味覚で体感しました。そのほかにも現在、食べることができるウナギを使った料理が、未来ではどんな料理になるのか、本イベント以外では体験することができない貴重な機会となりました。



Tポイント・ジャパンおよび Chefs for the Blue は、今後も、現在の海が抱える様々な“課題”と未来につながる“夢”を体感できる機会を多くの人に提供し、豊かな海を次世代に残していくことにつながる取り組みを実施してまいります。

【当日の料理とストーリーの紹介】

当日準備された料理は 10 品。テーブルには、それぞれの料理の解説・背景をイメージさせるプレースマットを置き、その上に料理を載せます。参加者は料理とともに、各プレースマットの情報からさまざまなストーリーを読み解きます。その一部をご紹介します。

<さば（さばのへしこの大根挟み）>



●使用した材料：サバ

●ストーリー

日本は大量のサバを水揚げしていますが、そのうち半分近くをアフリカ諸国などに輸出し、逆にノルウェーを中心とする国々から多くを輸入もしています。その矛盾、サバの長い旅がなぜ起こるのかを、日本の漁業が生む乱獲の問題から解説しました。

<うなぎ あさり（鰻重とあさり碗）>



●使用した材料：あさり

●ストーリー

乱獲や密漁、不法取引が横行し、激減を続けるウナギは「絶滅するかもしれない」可能性を考えて動かなければならない段階にきています。また、アサリの漁獲量もかつての 10 分の 1 以下に減り、身近な貝ではなくなってきています。日本社会がこのまま何も変わらなければ、将来的にはウナギなしの鰻重と、味の薄いお碗を食べるしかない日が来るかもしれません。

<フィッシュハム（ハムステーキ）>



●使用した材料：五島の未利用魚を使ったフィッシュハム

●ストーリー

未利用魚とは、水揚げされ食べられる魚種にも関わらず、その価値が認められず、一般の流通に乗せることができないために廃棄されてしまう魚のことです。特に、離島などは鮮度保持や流通コストの問題で工夫して食べればおいしい地魚が未利用魚になってしまうことも珍しくありません。「五島の魚プロジェクト」では、五島の定置網漁にかかる未利用魚の新しい魅力を発見し、おいしい商品をつくることにチャレンジしています。持続可能な漁業の実現には、乱獲の改善に加え、未利用魚の活用も大きな貢献につながると考えられています。

<未来の海定食>



●使用した材料：五島の未利用魚を使ったフィッシュハムのハムカツ、北海道 MSC 認証ホタテ貝、ベトナム ASC 認証エビ、カマスサワラ

●ストーリー

明るい未来の海に向けて、5つの方向性を提案しました。まず1. 未利用魚の活用（幼魚の使用は除く）、2. 持続性を担保して獲られた MSC 認証魚や3. 環境に配慮して育てられた ASC 認証魚などを使う、4. 「薄利多売ではなく、少なく獲って価値をつけて販売する」

漁を行う漁師の魚を使う、5. できるだけ魚のすべてを使い、フードロス減らす、などです。

●五島の魚プロジェクトについて (<https://tsite.jp/r/tcardsocial/goto/>)

6,900 万人超の T 会員、約 190 社の T ポイントアライアンス企業、また T カードがもたらす約 50 億件の購買データなどを活用して、地域が抱える社会課題の解決や地域共生につながる取り組みを実施する社会価値創造プロジェクト「T カードみんなのソーシャルプロジェクト」として 2018 年 6 月より開始しました。T カードのライフスタイルデータをもとに T 会員の中から導き出され※、「魚介好きで食にこだわりがある」T 会員のネットワークを活用し、同じような食の志向性を持つ T 会員の方々に参画いただき、商品開発の過程において T カードのデータに触れていただく機会を提供し、データから導き出される要素を企画に取り入れながら進めています。

本プロジェクトの舞台でもある五島列島は、世界最大級の海流である黒潮から九州南西部で分岐する暖流対馬海流が対馬へ流れ込んでいることで多種多様な魚が回遊しています。このような豊富な魚に恵まれる五島列島ですが、一方で鮮度保持や費用などの輸送課題により、都市圏に流通させにくい魚種が多く存在します。この五島の魚に付加価値を創出し、T 会員の皆さまに喜んでもらえる商品として提供することで、継続した「六次産業化」の成立に取り組んでいます。

五島の魚プロジェクトでは、「魚介好きで食にこだわりがある」T 会員の方々に加え、一次産業の六次化を支援する株式会社農林漁業成長産業化機構の関連会社である株式会社津々浦々、「日本の国境に行こう !!」プロジェクト推進事務局（内閣府総合海洋政策推進事務局）、五島市、および食品スーパーマーケットを展開する企業にも参画いただき、それぞれのステークホルダーが有する知見をつなぎ、今秋の発売を予定しています。

T ポイント・ジャパンは、SDGs の 14 番目の目標である海の豊かさを守るためには、未利用魚の活用も大きな貢献にもつながると考えています。

※ 名前や住所などお客さま個人を特定しない方法によりデータを導き出しています。

●一般社団法人 Chefs for the Blue について (<https://www.facebook.com/ChefsfortheBlue/>)

日本の水産資源の減少に危機感を抱いた料理人たちが集まり、2017 年に立ち上げたグループ（「カンテサンス」岸田周三、「シンシア」石井真介、「ザ・バーン」米澤文雄、「UB1 Table」森枝幹の各氏などメンバーは東京の若手トップシェフ約 30 名）。トークセッションやフードイベントなどを通じて、海産資源の保全とサステナブル・シーフードの普及を目指した啓もう活動を行っている。

本件に関するお問い合わせ：

株式会社 T ポイント・ジャパン
広報：安藤
TEL：03-6800-4464