

# 世界をおいしく、おもしろく、複雑に [全3回]



2022年3月27日[日]  
10:00–12:30

オンライン開催（ライブ配信）

参加無料・要申込

食の多様性をお互いに認め合い、複雑なままで共存する。

今回は、いま世界で注目され始めている「海藻」を手がかりに、

異なる文化の間にどのように橋をかけるのかを考えていきます。

元「INUA」の料理人、現在“海藻の新しい食文化”を世に送り出す

「シーベジタブル」の石坂秀威さんをお招きし、日本で古来より親しまれてきた海藻の  
新たな可能性・魅力をお話しいただきます。

また、海藻食特有の文化が残る男鹿半島・雲昌寺を中継でつなぎます。

食で多様性の架け橋を世界に。ポンテ・ガストロノミコの冒険にご一緒しましょう。

〈主催〉立命館大学



# 第3回 「まだ私たちは海藻を知らない—海藻が拓く食の未来」



## 申込方法

下記URLまたはQRコードからお申し込みください。  
<https://forms.gle/d9RtNJvwttW7bUMA>  
[締切] 2022年3月25日[金] 正午  
[定員] 600名 ※定員に達し次第、申込を締め切らせていただきます。



## 登壇者



石坂 秀威 さん

合同会社シーベジタブル(料理開発担当・シェフ)

1988年生まれ、シドニー出身。「QUAY」「Bennelong」などの有名店で修業。オーストラリアのU30の料理コンテストで優勝後、「INUAI」の立ち上げに際して来日。スーシェフとして料理開発を担当。リサーチトリップを頻繁に行ない、様々な食材を使って基礎調味料から作り上げる。ドラマ『グランメゾン東京』の料理開発の一部も担当。多種類の海藻を使用して新しい切り口の料理を生み出している。



石田 雅芳

立命館大学  
食マネジメント学部  
教授

スローフード協会本部(イタリア)の元日本担当官。スローフード・ジャパンの創立や日本の食文化の海外発信に努める。帰国後はスローフード・ジャパンの国際理事、副会長、会長を務める。2018年より立命館大学食マネジメント学部教授。



雲昌寺

ナマハゲで有名な男鹿半島の北浦にある雲昌寺は、400年の歴史を誇る曹洞宗の寺。古仲宗雲 副住職の尽力によって境内には青い紫陽花が一面に植えられ、「死ぬまでに行きたい世界の絶景」公式ウェブサイト年間ベスト絶景に選ばれてから、全国に知られるようになった。そもそも漁師町として栄えた地域で、浜の女性たちによる海藻食の文化は、雲昌寺の檀家によって保存されている。涅槃会と新盆の供養のために、寺では海藻を使った精進料理が振る舞われる。



野中 朋美

立命館大学  
食マネジメント学部  
准教授

専門は、生産システム工学、サービス工学。博士(システムエンジニアリング学)。慶應義塾大学大学院システムデザイン・マネジメント研究科(SDM)修士課程・後期博士課程修了。持続可能な社会・ビジネスシステム研究などに従事。

## PROGRAM

### 第1部

Seaweeds for tasty, healthy, and sustainable eating  
(美味しいく、健康的で、サステナブルな食のための海藻)

Ole G. Mouritsen 先生／コペンハーゲン大学教授



ビデオメッセージ

海藻をより深く、新しく、美しく

石坂 秀威 さん／合同会社シーベジタブル(料理開発担当・シェフ)

男鹿半島とつなぐ from 雲昌寺  
雲昌寺に伝わる海藻を使った精進料理

男鹿半島 雲昌寺の檀家の方々

石田 雅芳／立命館大学 食マネジメント学部 教授



秋田県男鹿と東京を  
Zoomで中継

### 第2部



秋田県男鹿と東京をZoomで中継

男鹿半島の海藻を使っての料理

石坂 秀威 さん／合同会社シーベジタブル(料理開発担当・シェフ)

トークセッション

男鹿半島 雲昌寺の檀家の方々

石田 雅芳／立命館大学 食マネジメント学部 教授

東京 石坂 秀威 さん／合同会社シーベジタブル(料理開発担当・シェフ)

君島 佐和子 さん／フードジャーナリスト

野中 朋美／立命館大学 食マネジメント学部 准教授

### 「立命館ポンテ・ガストロノミコ」とは

立命館は、「世界共通のコミュニケーションツールである『食』で社会を良くしていく」ことを目指し、食にかかわる様々な事業を行なっています。このプロジェクトには2018年に設置しました立命館大学・食マネジメント学部の研究者の知見を活かします。コンセプトは、「世界をおいしく、おもしろく、複雑に」。東京・日本橋を中心に展開します。