

海藻

第1回

海藻から見る、海・食・未来

サミット

日本の海はこの十数年で急速に弱り始めています。
藻場の消失、生態系の変化、食資源の不安定化——
その影響は、海だけでなく、私たちの食卓や文化、
未来にも及び始めています。

本サミットは、「海藻」を起点に、
料理人・生産者・研究者・企業・自治体が一堂に会し、
海と食のこれからを立体的に捉え、
次の行動につなげる対話の場です。

基調
カンファレンス
10:45~

海と地球が抱える課題

藻場が消え、海藻が住みにくくなった海(昔と今)、海藻を食べなくなった(消費量減)日本。藻場が消えたら、地球にはどんな影響があるのか?海はどんなふうに変化しているのか。我々は今、何をすべきか?

【出演者】村田吉弘(菊乃井、OFP会長)、新井章吾(海藻研究所)、石森実和(海女・福井)、ファシリテーター:友廣裕一(シーベジタブル)

【料理】村田知晴(菊乃井)

Session

1

12:30~

課題への取り組み—海からの声

基調カンファレンスで提示された課題をもとに、データや写真を通して具体的な取り組みの現状を共有する。養殖藻場(シーベジタブル)や、岩手で進められている藻場再生の事例を紹介し、研究者の視点から現場を読み解く。

【出演者】蜂谷潤(シーベジタブル)、芳賀光(岩手大槌町)、
ファシリテーター:島袋寛盛(国立研究開発法人水産研究)

Session

2

13:30~

料理人が感じていること

12月に料理人が西伊豆の海藻・海上養殖の現場を訪れ、研修を行った。その体験から得た気づきを共有、現在感じていることを料理として表現する。これからの食文化を見据え、料理人の役割を考える。

【出演者】生江史伸(レフェルヴェソンス)、中村元紀(一子伝言なかわら)、坂本健(cenci)、ファシリテーター:川崎寛也(味の素食品研究所)

【料理】生江史伸、中村元紀、坂本健

Session

3

14:45~

海藻は希望、 すでに行われている様々な取り組み

海藻の取り組みは、さまざまなところで進んでいる。また海洋国家である日本は海藻食に慣れ親しんでいる。江戸時代の食の話にも触れながら、今、そしてこれからの海藻の可能性を考える。

【出演者】石田雅芳(立命館教授)、鎌谷かおる(立命館大学教授)、茂田正和(OSAJI)、石割照久(石割農園)、平田明珠(ヴィラデラパーチェ)、ファシリテーター:門上武司(フードコラムニスト)

Session

4

15:50~

懇親会「海藻について語ろう」

立食懇親会形式で、料理人が手がけた海藻料理を食べながら、語り合う。

【料理】高橋拓児(木乃婦)、Willy Monroy(ミルパ)、荒木裕一郎(魚三楼)、前田元(Motoi)、林亮平(てのしま)

名シェフ考案
新しい海藻料理
試食体験

申し込みサイト



開催日:2026年3月8日(日)

時 間:10:30-17:00 (受付10:00-)

参加費:3,000円(試食あり)

※料理人用クーポンコード無料あり

会 場:京都調理師専門学校

〒616-8083 京都府京都市右京区太秦安井西沢町4番5

共催:一般社団法人Ocean Forest Project/一般社団法人グッドシー

助成:日本財団

協力:合同会社シーベジタブル

後援:京都府/立命館大学

※敬称略