

海藻から見る、 海・食・未来

日本の海は、この十数年で急速に弱り始めています。
未来の海と地球、そして食卓を守るために、
今こそ向き合う必要があります。

まとめ

OCEAN
FOREST
PROJECT

「海藻から見る、海・食・未来」

日本の海は、この十数年で急速に弱り始めています。
未来の海と地球、そして食卓を守るために、
今こそ向き合う必要があります。

海藻の目で見れば・・・

海は森をつくり、魚を育て、地球の循環を支える場所。

食は、人とともに歩んできた長い関係であり、海藻が食べられることで生産が増え、海を守る循環を生んできた文化。

未来は、海藻がもっと地球と食の役に立てる、広い可能性。

私たちが海藻の視点を持つことで、海も、食も、未来も、これまでとはまったく違う光景として見えてきます。このサミットは、海藻を中心に、海・食・未来を見つめ直し、思いをともにする仲間をつくり、行動へ踏み出すためのスタート地点です。

開催概要

Ocean Forest Project 第1回海藻サミット

「海藻から見る、海・食・未来」

日時・会場

開催日: 2026年3月8日(日)
時間: 10:30-17:00 (受付 10:00-)
参加費: 3000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
申し込み: <https://oceanforestproject.peatix.com/>
共催: 一般社団法人Ocean Forest Project/一般社団法人グッドシー
助成: 公益財団法人 日本財団
協力: 合同会社シーベジタブル、特定非営利活動法人日本料理アカデミー、
一般社団法人全日本・食学会、関西食文化研究会
後援: 京都府、立命館大学

参加者

料理人:80-100名
生産者・技術者:10-15名
研究者・アカデミア:10-15名
企業・自治体関係者:15-20名
メディア:15-20名

総参加者数:170名(参加者:132名、メディア13名、出演者:25名)

開催目的:

海藻を起点に、海・食・未来の循環をともにつくる仲間をつくる。

海藻消費の拡大 → 生産の増加 → 藻場の再生 → 海の循環回復 → 食文化の発展

生産者の状況
現場の課題と可能性を共有

海藻の魅力再発見
多角的に海藻を知る

食材としての可能性
料理での新しい表現を探る

ネットワーク構築
協働のプラットフォームをつくる

海藻の視点で見つめる5つのテーマ

基調カンファレンス：海と地球が抱える課題（90分）

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？海は今、どのように変化しているのか。私たちは、何をすべきなのか。海の現状、課題をさぐる。

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

試食
村田知晴 菊乃井

セッション1：課題への取り組み—海からの声（45分）

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。岩手で進められている藻場再生の事例、養殖藻場(シーベジタブル)を紹介し、研究者の視点も交えながら、課題への取り組みを読み解く。

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

セッション2：料理人が感じていること（60分）

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。冒頭、その様子をダイジェストで綴った動画を公開。その体験から得た気づきを共有。また、現在料理人として感じていることを話しつつ、料理として表現。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(一子相伝なかむら)、坂本健(cenci) ファシリテーター：川崎寛也(味の素食品研究所)

試食3名

セッション3：海藻は希望、すでに行われている様々な取り組み（45分）

海藻の取り組みは、さまざま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きた歴史もある。健康、歴史、美容、循環、再生という流れを考慮しながら、今行われている様々な取り組みを知る。

出演者：石田雅芳(立命館大学教授・オンライン)、鎌谷かおる(立命館大学教授)、茂田正和(OSAJI)、石割照久(農家)、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

セッション4：海藻について語ろう（60分）懇親会会場へ移動の前に、今回料理を作ってくださいる料理人からのプレゼンテーション

それぞれの料理人の料理説明、今考えていることなどを1,2分でプレゼンテーション。その上で、懇親会会場へ移動。

立食スタイルで試食。飲み物(ビールなどとソフトドリンク)は準備。

料理：高橋拓児(木乃婦)、Willy Monroy(ミルパ)、荒木 裕一郎(魚三樓)、前田元(Motoi)、林亮平(てのしま)、塚本みなみ(シーベジタブル)濱田航(シーベジタブル)

試食7名

タイムスケジュール

	時間	受付	場所	テーマ/内容	登壇者
	10:30 ~ 10:40 (10分)		4階 セミナー ホール	■開宴 村田さんの挨拶—OFPについて	村田 吉弘OFP代表理事 (菊乃井)
①	※10:45 -11:00 10:45 ~ 12:15 (90分)	10:00		■基調カンファレンス 海と地球が抱える問題	村田 吉弘OFP代表理事 (菊乃井) 新井 章吾 (海藻研究所) 石森 美和 (海女) ファシリテーター 友廣 裕一 (シーベジタブル) ※村田 知晴 (説明・試食)
②	12:30 ~ 13:15 (45分)			■セッション1 海からの声 (課題への取り組み)	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)
③	13:30 ~ 14:30 (60分)			■セッション2 料理人が感じていること	生江 史伸 (レフェルヴェソンス) 中村 元紀 (一子相伝なかむら) 坂本 健 (チェーンチ) ファシリテーター 川崎 寛也 (味の素食品研究所エグゼクティブス)
④	14:45 ~ 15:30 (45分)			■セッション3 海藻は希望、すでに行われている様々な取り組み	石田雅芳 (立命館教授) 鎌谷かおる (立命館大学教授) OSAJI (化粧品) 石割昭久 (農家) 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
⑤	15:50 ~ 17:00 (70分)			4階 学生 休憩室	■セッション4 海藻について語ろう

時間の変更があるかもしれません。

出演者一覧

基調カンファレンス 海と地球が抱える問題	村田吉弘	菊乃井
	新井章吾	海藻研究所
	石森実和	海女
	友廣裕一	シーベジタブル
	※村田知晴	説明・試食
セッション1 海からの声（課題への取り組み）	蜂谷潤	シーベジタブル
	芳賀光	岩手大槌町
	島袋寛盛	国立研究開発法人水産研究
セッション2 料理人の声（プレゼンと試食）	生江史伸	レフェルヴェソンス
	中村元紀	一子相伝なかむら
	坂本健	チェーンチ
	川崎寛也	味の素食品研究所エグゼクティブスペシャリスト
セッション3 海藻は希望（既存の取り組み）	石田雅芳	立命館大学教授
	鎌谷かおる	立命館大学教授
	茂田正和	OSAJI
	石割照久	農家
	平田明珠	ヴィラデラパーチェ
	門上武司	株式会社ジオード
セッション4 海藻について語ろう（試食）	高橋拓児	木乃婦
	Willy Monroy	ミルバ・メキシコ料理
	荒木裕一朗	魚三樓・日本料理
	林亮平	てのしま・日本料理
	前田元	Motoi・フランス料理
	塚本みなみ	シーベジタブル
	濱田航	シーベジタブル

関係者一覧

総合司会：松田青華

企画：一般社団法人Ocean Forest Project

一般社団法人グットシー

株式会社ジオード

合同会社シーベジタブル

運営担当：Livre藤田雄大

調理協力：京都調理師専門学校

オフィシャルカメラ：福森クニヒロ

記録ライター：木佐貫久代

動画：Livre

海藻から見る、 海・食・未来

日本の海は、この十数年で急速に弱り始めています。
未来の海と地球、そして食卓を守るために、
今こそ向き合う必要があります。

OCEAN
FOREST
PROJECT



①挨拶から基調カンファレンス（10:30-12:15）

テーマ：海と地球が抱える課題

出演者：村田吉弘、新井章吾、石森実和、ファシリテーター：友廣裕一 ★料理：村田知晴

挨拶&OFPについて（5分） / 村田さん

開催趣旨：なぜ今、海藻と海の課題に向き合う必要があるのか。

OFP説明：料理人は日本の食材を守り、将来につないでいく必要がある。それはつまり、食文化を守り、伝えていくこと。海はすべての起点であり、海藻を海に増やすことは、海を守ること。夢は海藻の森を海に作る。海を起点にした山、そして地球の環境を守ること、日本独自の食文化を受け継ぎ、進化させ、後世に伝えていくことは、料理人が力を発揮できること。今日、ここに集まってくださったみなさん、若い人達と今、行動を起こしていかなければならない転換点にあると感じている。海と食文化を守ろう！みんなで一緒にやっとう！

MCが村田さんの挨拶で一旦締める。基調カンファレンスに移行。登壇者呼び込み、紹介

→友廣さんマイク受け取る

このセッションの意図/友廣さん：今、海が直面している課題を浮き彫りにすること 料理人、海女、研究者、シーベジの研究などから。

1. 現場の視点：海女が見た海（5分+5分） / 石森さん（プレゼンあり）

石森さん発表：普段海女として行っていることの共有、潜り続けてきたからこそ分かる、豊かな海をどうつないでいるか、山とのつながり、海に手を入れる大切さ
友廣さんからの質問ー掛け合い

2. 専門視点：海藻の状況ーマクロの視点から（10分+5分） / 新井さん（プレゼンあり）

海藻の減少の状況をマクロ的に話してもらう さまざまな地域の海の状況など

3. シーベジタブル・Good Seaの研究 データ紹介（15分） / 友廣さん（プレゼンあり）

Good sea説明と調査報告：「生態系調査&消費者アンケート」を説明する。 グッドシーのレポート パート1 海藻藻場の役割 減っていく藻場の現状の部分

4. 海藻の消費、日本の食文化の変化の話/村田さん 現場での実感/ 友廣さんからの聞き取り形式

5. 村田知晴さん（5分）

自己紹介、料理「春の海」説明、西伊豆の話 友廣さんからのヒアリング

ここで試食配膳

ディスカッション（20分）

トピック

村田さんへ

【消費】 どうすれば消費量は増えるのか？「意識高い層」以外へ届けるための戦略。

新井さんへ

【文化】 各地に根ざしてきた「郷土食」としての海藻。

石森さんへ

【願い】 現場の海女として、10年後・20年後の海にどのような変化を望んでいるか。

② セッション1：課題への取り組み—海からの声（12:30-13:15）

テーマ：海の観点から

出演者：蜂谷潤、芳賀光、ファシリテーター：島袋寛盛

1. オープニング（2分） / 担当：島袋さん

基調講演で出た課題に対し、「海の中で実際に何が起き、どんな手が打たれているか」を深掘りすることを宣言。
（このセッションの意図）

2. 活動紹介1：生産者と取り組む藻場再生（7分） / 担当：芳賀さん

内容：食害に対するアクション 三陸（岩手）の現場からの報告等。

→（5分）芳賀さん×島袋さん それぞれの海の対応策 経済循環を見据えた藻場再生の考え方など。

3. 島袋さんの話

内容：島袋さんの藻場を取り戻す考え方 新藻場 藻場を生き物としてとらえること、2020年以前と以降では取り組みが違ってくる話

4. 活動紹介2：養殖藻場がソリューション（10分） / 担当：蜂谷さん

内容：シーベジタブルが取り組む海藻養殖の現状。

養殖が生態系（魚の住処など）に与えるポジティブな影響など。

→（5分）蜂谷さん×島袋さん 島袋さん自身の潜ってる体験談を交えつつキャッチボール式

5. ディスカッション：海の中の真実（合計5～7分） / 進行：島袋さん

最終的には希望を持てること 「一つの手法に固執せず、地域ごとに適したソリューションを組み合わせていくことが大切である」というメッセージを共有する



試食の海藻料理を作っているシェフたち
キッチンの様子

③セッション2：料理人が感じていること (13:30-14:30)

テーマ：海藻をもっと知って

出演者：生江史伸、中村元紀、坂本健、ファシリテーター：川崎寛也

MC：西伊豆研修の動画（6分） MC→登壇者呼び込み、紹介

1. オープニング/川崎先生

このセッションでは料理人が今取り組んでいること 取り組むべきことについて共有して考える

2. 生江さん（5～7分）：料理説明（タイミングはお任せします）西伊豆での経験に加え、今、この時代に取り組まれている「海と地球のエコサイクル」に関する活動を含めてシェフが考えていることをプレゼンテーション予定（料理は随時参加者に提供）

★海藻のジャンボブル（スジアオノリ→自家製の海藻バター、トサカノリ、若ひじき→ピクルス）

3. 坂本さん（5～7分）：料理説明（タイミングはお任せします）近年の韓国シェフとの交流を通じて得た、海藻の活用や食文化の視点について共有、いま、料理人として感じていること

★ワカメスープ（三陸で芳賀氏が養殖するわかめを使用）

ワカメ入りの瀬田シジミの出汁と、エゴマのスープ。ニゴイとすじ青のりの揚げたフィッシュボール入り。仕上げにオリーブオイル。

4. 中村さん（5～7分）：料理説明（タイミングはお任せします）西伊豆での体験から得た気づきや感覚を、いま、料理人として感じていること、料理表現として提示

★海藻アイスクリーム

・アイスクリーム あつばあおさ、すじあおのり、チップス あつばあおさ、ソースあおのり醤油、あしらい みりん、とさかのり、キャビア

5. ディスカッション（20分） 川崎先生がファシリテーターとなって

テーマ【海藻から考える、料理人の責任と未来】

西伊豆も含め 料理人がいま、揺さぶられている体験があったか（あらゆる場面で） 料理人の役割をどう捉えているかをディスカッション

ネクストアクションは？ 先生のご意見を交えながらのキャッチボール

④ セッション3：海藻は希望、すでに行われている様々な取り組み

(14:45-15:30)

テーマ：海藻は希望

1. オープニング (1分) / 門上さん このセッションの意図 (いろいろな可能性がある いろいろな役割がある)

5人の方々にそれぞれの取り組みをプレゼンしていただきます。

2. 各プレゼン・トークのポイント (各5分～10分)

石田先生 7分 オンライン (健康、身体) : 秋田県男鹿半島の調査結果。海藻を食べる習慣が、歩行速度や運動能力 (元気度) にどう直結しているか。

鎌谷先生 7分 (歴史) : 江戸時代から続く食文化。昔と今の食べられている種類の違いや価値の変化など。

茂田さん 5分 (美容、産業) : 海藻の美容効果。

石割さん 5分 (循環) : 京都の料理屋からでた昆布を畑の肥料として活用している。昆布の活用。※門上さんからの質問形式で展開

平田さん 5分 (再生) : 地震によって藻場の壊滅という絶望の中から見えてきた、「山の再生」の重要性と、新たな海藻が芽吹く「変化への期待」。

※門上さんの質問形式

3. トークセッション：これからの海藻の可能性 (15分) / 進行：門上さん

ゴール【いろいろな可能性がある いろいろな役割がある】

今日の話聞いて海藻は食材であり、社会資源であると感じました。海藻は皆さんにとって何なのか？

今後どのような展望があるか (各1分)

海藻は未来を作る社会資源

時間の関係上不可能だった

⑤セッション4：懇親会 (15:50-17:00)

テーマ：海藻について語ろう

セッション3が終わり、休憩なしで、セッション4に。
まずセミナーホールにおいて、本日、海藻料理を準備してくださったシェフたちに、料理説明とひとこと、今考えていることを共有。

出演者：高橋拓児、ウィリー・モンロイ、荒木 裕一郎、前田元、林亮平、塚本みなみ、濱田航

※林亮平さん（てのしま）は、プレゼンテーション資料を使用しながら料理説明。

そのあと、懇親会会場に移動

概要：乾杯（門上武司・株式会社ジオード）
立食懇親会形式で海藻料理を食べながら語り合う。

料理：

▶高橋拓児さん

「はまぐりにゅうめん、海藻しゃぶしゃぶ」

▶林亮平さん

「ミル猪真蒸椀 日高星屑昆布仕立て」

▶ウィリー・モンロイさん

「Blue heirloom corn Tostada / scallop / sea weed
and avocado cream/ ブルー・エアルームコーンのト
スターダ / ホタテ / 海藻とアボカドのクリーム」

▶荒木 裕一郎さん

「芽巻穴子」

▶前田元さん

「魚のパイ包み」

石森さんのハバノリをバターソースに。
シーベジさんのすじ青のりをパイ生地に混ぜ込みます

▶塚本みなみさん

▶濱田航さん

「青のりしょうゆとみりん 甘エビのタルト」
「海のパウンドケーキ -すじ青のり」

①基調カンファレンス（10:45-12:15）

テーマ：海と地球が抱える課題



村田 吉弘さん

OFP会長／日本料理店「菊乃井」三代目主人。

京都・菊乃井の暖簾を受け継ぎ、日本料理の「今」と「これから」を問い続けてきた料理人。ミシュランガイド三つ星を獲得する一方で、料理を店の中だけに留めず、文化として、未来へ手渡すことに力を注いできた。2013年、ユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録された際には、日本料理アカデミー理事長として登録実現を牽引。現在は「日本食・食文化振興協議会」会長として、海外の料理人育成や国際的な食文化交流に取り組み、日本料理の背景にある思想や美意識を、世界に向けて丁寧に伝え続けている。



友廣裕一さん

シーベジタブル共同代表。

人のいる場所へ、いつも自分から足を運ぶ。

大学卒業後、「日本の地域は今どうなっているのか」を知りたくて、全国の農山漁村を訪ねる旅に出た。東日本大震災後は、宮城県・石巻市牡鹿半島へ。漁家の女性たちと一緒に弁当屋をつくり、アクセサリーブランドを立ち上げ、東京・墨田区では、食べる人とつくる人が自然に出会えるマーケットを立ち上げ、顔の見える関係が生まれる場を育ててきた。

その後、蜂谷晃生さんとともにシーベジタブルを創業。海藻という小さく見えがちな存在の中に、大きな可能性と未来を見つけ、人、地域、海、料理人をつなぎながら、新しい海藻食文化を形にしている。



石森実和さん

能登に住む海女さん祖母を継いで伝統の海女漁をされている、福井県三国町在住の海女。福井の東尋坊近辺の海に潜り、サザエやアワビ、海藻などを採取する伝統的な漁を営む。海と共に生きる暮らしの中で、磯焼けや海の環境変化を日々体感しながら、海の恵みとその持続可能性の大切さを伝えている。地域の海の文化や資源を次世代へつなぐ担い手として、漁業と環境保全の両面から海の未来に向き合っている。



新井章吾さん

(株)海藻研究所 所長／(合)シーベジタブル 海藻生態担当。東京水産大学在学中の1975年から、多い年には年間250日以上を日本各地と海外の海で現在も潜り続けている。海藻と向き合い続け、海の森が失われていく「磯焼け」と「磯荒れ」から、その背景にある海藻を取り巻く環境の変化を、身体ごと現場で捉えてきた。研究者として、そして実践者として、海藻の生態と増やし方、未利用海藻の利活用、海藻の農業利用、陸と海の繋がり、人と海との共存のあり方を探り続けている。(一社)グッドシー理事長、(一社)地球守・有機土木協会顧問、うみのまちづくり(株)顧問、NPO大村湾ネイチャートリップ理事長、室積市場ん(合)顧問などとして、研究成果を社会へとつなぐ役割も担う。



村田知晴さん

日本料理「菊乃井」四代目として修業中。

京都の老舗料亭「菊乃井」を未来へとつなぐ、次世代の料理人として修業を重ねている。大学院で食農科学を学んだ後、商社勤務を経て、菊乃井の厨房に身を置き、日本料理の伝統と技を三代目の村田吉弘のもとで日々磨き続けている。そして現在また新たに料理人の仕事の傍ら同大学の博士課程に在籍し、食嗜好についての研究を行っている。日本料理の素晴らしさ、その魅力を伝えるため、国内外での様々な活動を広げ、伝統を大切にしながらも新しい和食のあり方を探求している。

② セッション1：課題への取り組み—海からの声
(12:30-13:15)

テーマ：海の観点から



蜂谷 潤さん

シーベジタブル 共同代表。

岡山県出身。大学時代に、“海洋深層水を活用したアワビ類及び海藻類の複合養殖”のビジネスプランを構想し、これを事業化すべく研究活動を行う。その後、海藻の生産に特化する形で共同代表の友廣と共に合同会社シーベジタブルを創業。日本各地の減少しつつある海藻を再生させることで海を豊かにすべく、海藻の種苗培養から、陸上・海面での栽培方法の確立まで、主に研究／生産メンバーとともに新たな挑戦を繰り返している。



芳賀光さん

新おおつち漁協。

岩手県大槌町の海に立ち続ける漁師。危機感を覚え、わかめ養殖を始めた。「ウニ3千個をハンマーでつぶす漁師——まるで砂漠、昆布の海に異変」という記事が掲載される。海を壊しているのは、誰かではない。増えすぎたウニが海藻を食い尽くし、昆布の森が砂漠のようになっていく現実を前に、芳賀さんは苦しくもウニをつぶすという、必要な選択を引き受けた。それは過激な行為ではなく、海と向き合い続けてきた漁師だからこそその決断だった。目の前の海を次の世代に残すために、今日も人知れず、手を動かし続けている。



島袋 寛盛さん

国立研究開発法人 水産研究・教育機構 主任研究員。エビやカニなどの甲殻類に興味があり大学へ進学。しかし授業で出会った海藻の想像を超える色彩と形の多様さに心を奪われ、気がつけば藻類の研究室へ。鹿児島大学大学院水産学研究所を修了し、水産学博士を取得。藻場を形成するホンダワラ属の分類学的研究で学位を得たのち、大学やNPO法人での研究を経て現職。自身でも海に潜り、藻場の保全から生態系モニタリング、藻類養殖まで海藻類に関する多くの研究に従事している。

③セッション2：料理人が感じていること

(13:30-14:30)

テーマ：海藻をもっと知って

生江史伸さん

「レフェルヴェソンス」シェフ。

東京・西麻布の「レフェルヴェソンス」を率い、料理を“美味しさ”の先へと押し広げてきた。ミシュランガイドにて三つ星を獲得するとともに、サステナビリティに真摯に取り組むレストランとして、ミシュラン・グリーンスターにも選ばれている。生江さんの料理は、自然や生産者、社会との関係性を丁寧にすくい取るところから始まる。食材の背景にある環境や文化に目を向け、その価値を料理として翻訳し、食べる人の体験へと昇華させてきた。日本文化の振興や海外への発信における取り組みも高く評価され、2023年には文化庁長官表彰を受賞。料理人という枠を超え、日本の食の現在地と未来を世界に向けて語り続けている。

坂本健さん

「チェンチ」オーナーシェフ。

日本の風土や生産者との関係性を大切にしながら、独自のイタリア料理を探求する。料理はイタリア料理をベースとしつつも、ジャンルにとらわれず、素材の背景や土地性を丁寧にすくい取るアプローチが特徴。2022年から2024年まで3年連続で「アジアのベストレストラン50」にランクイン。ミシュランガイドでは一つ星を獲得し、国内外から高い評価を受けている。日常と非日常のあいだにある食体験を提示し続け、日本における現代イタリア料理の可能性を広げている。

中村元紀さん

「一子相伝 なかむら」七代目として修業中。

京都の名店「一子相伝 なかむら」にて、次代を担う料理人として研鑽を積む。父とともに台湾・エバー航空の機内食を監修するなど、伝統の技を外の世界へとひらく経験も重ねてきた。また、日本料理アカデミー主催のフェローシップに関わり、世代や国境を越えた学びと交流の場づくりにも携わっている。受け継ぐ立場でありながら、学び続ける姿勢を忘れない点に、中村さんの現在地がある。期待の若手料理人。



川崎寛也先生

味の素株式会社 食品研究所 エグゼクティブスペシャリスト。特定非営利活動法人 日本料理アカデミー理事。
専門は調理科学、食品科学、官能科学、味覚生理学。企業研究の最前線と、日本料理の現場・文化の双方を往還しながら、「おいしさとは何か」を科学的かつ実践的に探究している。調理現象や味の感じ方を科学的に解き明かす研究を通じて、料理人の経験知と言語化されにくい感覚を橋渡しする存在として、料理人・研究者双方から厚い信頼を集める。日本料理の価値を次世代へと継承し、国内外へ発信する取り組みにも積極的に関わっている。著書に「だしの研究」「味・香り『こつ』の科学：おいしさを高める味と香りのQ&A」(柴田書店)、「日本料理大全 だしとうま味、調味料」(日本料理アカデミー)、など。

④ セッション3：海藻は希望、すでに行われている様々な取り組み
(14:45-15:30)

テーマ：海藻は希望



鎌谷かおる先生

立命館大学 食マネジメント学部 教授

専門は歴史学（日本史）。琵琶湖漁業の歴史等、人と自然との関わりの歴史について研究をしている。最近、「食」を歴史的な視点で捉え直し、「食」を起点に過去の社会を解明することで、新しく見えてくるものを提示するべく研究を進めている。



茂田正和さん

レコーディングエンジニアを経て、2001年より母親の肌トラブルをきっかけに化粧品開発の道へ。皮膚科学研究者の叔父に師事し、04年から曾祖父が創業した日東電化工業にてヘルスケア事業を手がける。肌へのやさしさを追求する中で五感のアプローチの重要性を実感し、17年に健やかなライフスタイルをデザインするブランド「OSAJI」を創立。現在はブランドディレクターを務める傍ら、調香専門店「kako-家香-」や、食を通じた心身の調律を目指す鎌倉の「enso」、テーブルウェアブランド「HEGE」など、工芸や食の領域までプロデュース。24年には音楽制作でも活動の幅を広げている。近年は肌の健康に直結する栄養学の啓蒙にも注力し、『食べる美容』などの著書刊行や料理教室を開催。「会社は寺子屋のようなもの」を座右の銘に、関わる人のヒューマニティを重視しながら、美容・食・暮らし・工芸へとビジネスを展開。文化創造としてのエモーショナルかつ教育的な仕事づくりに情熱を注いでいる。



石割照久さん

江戸時代から続く石割農園を受け継ぐ、十代目の農家。

積み重ねてきた時間の重みを背負いながらも、野菜づくりにおいては常に「次」を見ている。

「京都伝統野菜研究会」「新京野菜の会」などで中心的な役割を担い、守るべきものと、変えるべきものを見極めながら、京都の野菜文化を更新し続けてきた。伝統に甘えることなく、新しい品種や栽培への挑戦を恐れない姿勢は、多くの料理人から信頼を集めている。



平田明珠さん

「Villa della pace」シェフ。能登半島に根付く農山漁村料理を現代料理へと発展させ次世代へと繋いでいく「能登饗藝料理」コンセプトとする。海があり、風があり、時間の流れがゆっくりと感じられる場所。その土地に身を置くこと自体を料理の一部と捉え、食材だけでなく、景色や空気、季節の気配までも一皿に映し込む。料理は、誰かの記憶にそっと残るものであってほしい。平田さんは、土地と時間に寄り添いながら、そんな料理をつくり続けている。



石田雅芳先生

立命館大学 食マネジメント学部長。スローフードインターナショナル日本担当官、スローフードジャパン会長を歴任し、日本にスローフードの思想を根づかせる役割を担ってきた。専門は、イタリアの食政策研究、スローフード哲学、日伊食交流史。2022年トリノで国際海藻サミットをスタート、2023年には、秋田県男鹿半島で国際海藻サミットを実施。世界各地の海藻の専門家や料理人、食文化の実践者たちが集う場をつくった。サミットでは、自らトークセッションやディスカッションに立ち、地域の海藻食文化と海の未来について語り合う機会をつくり、海藻の可能性を食の現場へと広く問いかけた。



門上 武司さん

株式会社ジオード代表/フードコラムニスト。料理雑誌『あまから手帖』編集顧問。フードコラムニストというポジションにとどまらず、編集者、コラムニスト、プロデューサー、コーディネーターとマルチに活躍。関西のみならず、日本の食シーンにおける最重要人物の一人となる。



高橋拓児さん

「京料理 木乃婦」三代目主人。

160席を有する京都の大型料亭と名だたる寺社仏閣への数多くの仕出しを差配する。シニアソムリエの資格を持ち、日本料理に合う国産ワインの製造に取り組む。近年は、NHK『きょうの料理』への出演などの和食の普及以外に、様々な企業や研究者とのフードテックを推進するなど活躍の場を厨房の外へと広げている。ミシュラン一つ星。博士(食農科学)。金剛流能楽師師範。立命館大学食マネジメント学部担当講師。



ウィリー・モンロイさん

「Milpa」シェフ。

メキシコの食文化を、誇りと実直さをもって日本に根づかせてきた。母国メキシコで「Pujol」をはじめとする名だたるレストランで研鑽を積み、その技と思想を携えて来日。大阪・四ツ橋に「Milpa」をオープンした。自ら製粉するニシュタマル（石灰処理したトウモロコシ）に強いこだわりを持ち、トルティーヤを料理の脇役ではなく、文化そのものとして扱う。その姿勢は、メキシコ伝統の食の知恵と、日本の食材・風土を結びつける「モダン・メキシカン」という表現へと結実している。2025年、ミシュランガイド京都・大阪にて、日本のメキシコ料理店として初となる一つ星を獲得。



荒木 裕一朗さん

「魚三樓」九代目 若主人。

伏見にて250年以上の歴史を刻む老舗「魚三樓」を支える、次代を担う。ミシュランガイド京都・大阪で長年星を獲得してきた名門の暖簾を背負いながら、その重みを未来へとつなぐ役割を担っている。地元・伏見の銘水にあらためて向き合い、水が料理にもたらす味わいの違いを探究。

同時に、若手料理人との研鑽や学びの場づくりにも積極的に関わり、日本料理を「受け継ぐもの」から「育て続けるもの」へと開こうとしている。

ユネスコ無形文化遺産である「和食」を、形式ではなく営みとして継承する。



前田元さん

「Restaurant MOTOi」オーナーシェフ。

中華料理の世界で10年。その後フランスへ渡り、フレンチへと舵を切った。2012年のオープン以来、「Restaurant MOTOi」はミシュランガイド京都・大阪にて一つ星を連続獲得。クラシックなフレンチを軸に、中華の火入れや構成力、京都の食材と風土を自在に織り込み、他にはない独自のガストロノミーを築いてきた。



林亮平さん

日本料理「てのしま」主人。

京都の名店で研鑽を積んだのち、東京・青山に「てのしま」を開店。季節の移ろいと素材の持ち味を何よりも大切にし、過度な装飾に頼らず、料理そのものの“芯”で勝負する日本料理を追求している。一皿一皿に込められるのは、理屈よりもまず身体感覚。素材に向き合い、火と水と時間を丁寧に扱うことで生まれる、静かだが確かな強度を持った料理は、多くの料理人からも支持を集める。また、料理人としての哲学や所作の美しさにも定評があり、日本料理の本質を現代にどう手渡すかを、日々の厨房から問い続けている。



塚本みなみ

東京の外資系5つ星ホテルでキャリアをスタートし、多様な食材に触れたことをきっかけに海外での経験を志した。上海やシドニーでは農業や畜産にも携わり、生産者との交流を通じて自然と食文化のつながりを感じる。帰国後は家庭菜園やコンポストに取り組み、自然と料理を結びつける暮らしを实践。ル・コルドンブルーや小規模レストランでのシェフアシスタントやヘッドシェフの経験を経て、nomaの姉妹店「INUA」に勤務。INUAで出会い、ひと足先にシーベジタブルにジョインしていた石坂秀威(2025年7月まで在籍)との出会いから海藻に興味を持ち、2022年にシーベジタブルに加わる。



濱田航

長崎県平戸市出身。海のすぐそばで育ち、身近にある自然や食材の存在を当たり前のもので感じながら幼少期を過ごす。調理師専門学校で基礎を学んだのち、同校のフランス校へ留学。半年間の専門課程と、現地レストランでの研修を受けて帰国後、ミシュラン2つ星のレストラン「INUA」にて勤務。その後、「SEA VEGETABLE Test Kitchen」の立ち上げに携わり、約3年半にわたり経験を重ねた。退職後は渡豪し、レストラン「Quay」で勤務。食材との向き合い方を学ぶ。今春より渡英予定。背景を持つ素材同士を掛け合わせながら、自然の輪郭が感じられる一皿を探求している。