



2022年5月30日

6月8日 世界海洋デー

今年のテーマは「**SEAWEED SYMPHONY (海藻の交響曲)**」

RELAIS & CHÂTEAUX は、海洋環境を再活性化する驚くべき海の植物、「海藻」を推奨します。

2009年より、ルレ・エ・シャトーはサステナブルなシーフードに関する意識を高めるために、メンバー全体で様々な活動に取り組んでいます。6年目に入るEthic Oceanとの協同体制のもと、ルレ・エ・シャトーはともに世界海洋デーに焦点を当てます。

6月8日の世界海洋デーに際し、国連は「再活性化：海洋環境のための集団的アクション」というテーマを発表しました。これは、自然から与えられた賜物を枯渇することなく、その活力を回復し新たな生命をもたらす、海と人間との新しいバランスを形成するために、皆で、共にアクションを起こす必要があることを広く伝えるのが目的です。

このテーマを拡充するために、ルレ・エ・シャトーの580のメンバー（うち20%のメンバー施設は、物理的に、淡水や海洋などの水源の近くに位置しています）がスクラムを組み、海藻をモチーフとするメニューを提供したり、海藻に関する情報をお客様と共有したりすることで、意識を高めます。

なぜ藻なのか

藻の世界は、微細藻類と、最も頻繁に消費されている大形藻の2つに大きく分けられます。海藻は、栄養素が豊富だけでなく、二酸化炭素を大量に吸収することができる重要な炭素吸収源でもあります。藻類は光合成により、植物と同様に酸素を生産します。そのため、海は私たちの酸素の50%以上を供給しており、特に微細藻類がその役割を担っています。海藻は、自然から採取したものであれ、養殖されたものであれ、気候変動との戦いにおいて味方になってくれるのです。

何世紀にもわたってアジアに伝統的に存在する海藻は、その豊かなうま味と健康効果により、アジアで高く評価されています。その人気は世界の他の地域でも高まっており、1970年にはわずか200万トンだった藻類の生産量（養殖量）が、2019年には3570万トンに達しました（出典：FAO 2021

年)。

海藻類は、私たちの健康に有益な特性を持っています。ミネラル(ヨウ素、マグネシウム、カルシウムなど)、食物繊維、抗酸化物質が豊富に含まれています。バランスの取れた多様な食事の一部として、海藻はまさにスーパーフードなのです。

また、環境面でのメリットも明瞭です。藻類は、炭素隔離に有効であるほか、河口の浄化、海洋酸性化の抑制、海岸浸食との闘い、生物多様性に富んだ生態系の生息地として役立ちます。また、食用だけでなく、バイオ燃料や再生可能なプラスチック材料の生産にも貢献するのです。

さらに、海藻は成長するために投入物(肥料など)を必要とせず、その成長も非常に速いです。しかしながら、他の全ての天然資源と同様に、海藻の採捕や養殖は、生態系に配慮した方法で行うことが重要です。

#SeaweedSymphony to #RevitalizeTheOcean (海の再活性化するための海藻の交響曲)

ルレ・エ・シャトーがこの年次キャンペーンに参加することは、「海の生物多様性を保護する」「地元の農家や漁師と強い関係を結ぶ」(ルレ・エ・シャトーのビジョンの公約4と5)を掲げ、料理とおもてなしを通じてより良い世界を目指す協会の持続可能な水産物の憲章(2009年にエティック・オーシャンと署名)とマニフェスト(2014年にUNESCOで発表)の両方を強調していることを意味します。

6月の1ヶ月間、数百人の世界のルレ・エ・シャトーのシェフが、さまざまな種類の海藻とその活性化効果を紹介します。海藻はメニューや料理教室、レシピに登場し、世界中の人々が食事に気を配るきっかけとなり、家庭の食卓に海藻が増えるかもしれません。



東京のミシュラン3つ星レストラン、レフェルヴェソンスの生江史伸シェフが、世界のルレ・エ・シャトーのシェフを代表して、6月8日にニューヨークで開催される国連世界海洋デーのイベントのメインステージでスピーチをします。生江シェフは、東京大学大学院農学生命科学研究科で、農業マイクロ経済学の博士号を取得中で、私たちの食物システムがどのように機能しているか、私たちが何を食べるかを選択することの意味について研究しています。彼の最終的な目標は、私たちが望む未来を築くために、何を食べるべきかを研究することです。また、フリーダイビングの愛好家でもあり、長年にわたり海底の砂漠化を目の当たりにしてきました。海を守るために真の変化を起こすために、シェフとして果たすべき役割は大きいと考えています。

「驚異的な生物多様性を持つ海は、素晴らしい役割を担っています。人類の未来の1つです。海は、人類が排出する過剰なCO2の3分の1を吸収していますが、窒息しそうな状態になっています。海が私たちにもたらすものすべてを尊重しながら、それを保全することが不可欠です。藻類は、地球上の生命にとって不可欠な資源のひとつです。この生態系のもろさを忘れることなく、敬意を払いましょう」

Gilles Boeuf, President of Ethic Ocean

「海藻を使った一人のシェフの創意工夫が、変化をもたらすこともあります。しかし、世界最大の非営利のシェフ協会として力を合わせれば、世界に変化をもたらすことができるのです。これは、私たちの海のための活性化する未来の始まりなのです。」

Olivier Roellinger, Vice President of Relais & Châteaux

「シェフはおいしいものを作るだけではありません。シェフとは、生産者と食べる人をつないで、すべての命が大切だという絶対的な考えを一致させることができる人なのです。自然と文化の間にある壊れた道を舗装し、私たちがどのようにつながっているかを示す必要があるのです」

Shinobu Namae, Relais & Châteaux L'Effervescence

過去のキャンペーンについては、インスタツマガジンをご覧ください。

<https://www.relaischateaux.com/us/magazine/our-commitments/fish-unknown>

Ethic Oceanについて

Ethic Oceanは、海洋保護と海洋資源および生態系の保全に取り組む環境団体です。その使命は、業界における持続可能な実践を強化するための機会を創出することです。Ethic Oceanは、さまざまなステークホルダーと協力し、資源が乱獲されていない、あるいは責任ある方法で育てられた魚種に供給が向けられるよう支援します。ウェブサイトはこちら www.ethic-ocean.org

ルレ・エ・シャトーについて

1954年に発足したルレ・エ・シャトーは、世界中の厳選された580のランドマークホテルとレストランからなる協会です。その事業に対する情熱と顧客との関係における信頼性を共有する、独立系の宿泊施設、シェフ、オーナーが運営しています。ルレ・エ・シャトーは、ナポレオンのブドウ畑から、フランスのプロヴァンス地方、インド洋にちりばめられた数々の美しいビーチ、そして伝統的な日本の温泉旅館まで、ルレ・エ・シャトーの拠点は世界中に広がっています。土地独特の文化と人類の歴史が感じられる唯一無二の体験、そこでしか得られない思い出こそが人々を魅了します。ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界の料理とおもてなしの伝統の豊かさと多様性を保護し、促進したいという強い想いを胸に抱いています。2014年11月にユネスコに提出された憲章に包含されるように、彼らは地域の遺産と環境の保護に取り組んでいます。

www.relaischateaux.com

本リリースに関する問い合わせ先

ルレ・エ・シャトー日本&韓国支部

ディレクター

西出裕加子 (にしでゆかこ)

y.nishide@relaischateaux.com

080 3978 7424