



プレス各位

**2021年6月8日は、世界海洋デー**  
今年のテーマは **“Ode to Shellfish” - 貝への賛歌**  
ルレ・エ・シャトーに加盟するシェフ  
二枚貝の生産者をサポートし、沿岸地域の漁業資源を保護

6月8日の世界海洋デーにあわせ、世界中のルレ・エ・シャトーのシェフ達が「貝への賛歌」をスローガンに、  
プロテイン豊富な二枚貝を使った料理をレストランで提供、料理教室開催、レシピ公開、生産者訪問など  
幅広い活動を通して一般消費者に持続可能な食材である二枚貝の素晴らしさを訴求します。

ルレ・エ・シャトーを代表して南仏のミシュラン三ツ星レストラン「ミラジュール」のオーナーシェフ、マウロ・コラグレ  
コが出演する動画が製作され、世界海洋デーの本会議で取り上げられます。

[マウロ・コラグレコの動画 URL](#)

ルレ・エ・シャトー日本支部でも漁業資源保護を目的に活動しているグローバルパートナーである Ethic  
Ocean と、日本 & 韓国のローカルパートナーである株式会社シーフードレガシーの協力・指導のもと、世界  
海洋デーを共に盛り上げます。ルレ・エ・シャトー日本・韓国支部のシェフ達が、サステナブル食材の二枚貝  
やその他の貝を使った魅力的な一品を発表し、今後一年を通して最適なタイミングでお客様へ提供する予  
定です。



(写真左から) レストランガオンーアワビ、レストラン モリエールー北寄貝、柏屋ー北寄貝、レフェルヴェソンスー蛤



(写真左から) 銭屋—アワビ、ジ・ウザテラス ビーチクラブヴィラズ—夜行貝、オワレストラン—帆立貝、神戸北野ホテル—牡蛎

世界で消費されている全海産物の 52%は養殖されていますが、持続可能な養殖が実現しているとは到底言えません。1kg の養殖魚を育てるのに 2kg~4kg の餌が必要とされています。一方、二枚貝については、天然、養殖問わず生態系の観点から見ても非常に有益です。何故ならカキなどの二枚貝は、餌を必要としないからです。「成長につれ海水をきれいにろ過し、海洋生態系の健康バロメーターとしての役割も担う、まさに海の番人だ」と Ethic Ocean の会長ジル・ブッフは述べています。

しかしそこにも気候変動による危機が差し迫っています。海水温上昇と海水の pH 低下は、海洋生態系の未来にとって大きな脅威となり、貝の生産者を厳しい状況へと追い込みます。沿岸部の僅かな汚染が、二枚貝の生育に大打撃を与え壊滅的な結果をもたらすでしょう。このドミノ現象は海から皿へと連鎖し、水面下で起きていることが地上へと影響を及ぼすのです。

ルレ・エ・シャトーの副会長であり、著名なシェフでもあるオリヴィエ・ローランジェは、以下のように述べています。

「2009 年から *Ethic Ocean* の憲章に賛同し、持続可能な漁業をサポートしてきました。この活動はかつてないほど重要な時期を迎えております。海洋生態系が人類史上もっとも深刻といえる今日、世界中で生物多様性が失われています。更に新型コロナウイルスの世界的な感染拡大は、我々のフードシステムに大きな障害をもたらしました。シーフードの多くはレストランで消費されていましたが、そのレストランが想像を絶する苦戦を強いられており、その影響は生産者にまで及んでいます。」

このような厳しい状況においても、ルレ・エ・シャトーは、2014 年にパリのユネスコ本部で宣言した“ヴィジョン”で掲げる、“海における生物多様性の保護”ならびに“各地域の農家と漁師との関係構築強化”という行動指針に基づき、世界海洋デーの活動を今年も強くサポートいたします。

最後にルレ・エ・シャトー日本・韓国支部では、株式会社シーフードレガシーと海洋保護に向けた取り組みとして、2019 年 10 月より日本国内における 6 つの重要施策「ヴィジョン・フォー・ザ・シー」活動を行っております。

そこで **7 月 14 日 (水) の日本時間 15:30-16:00 の 30 分間**、この 1 年の活動を振り返り、これまでの活動で見てきた事を皆さんと共有する機会を設けました。ルレ・エ・シャトーのフェイスブック・ライブにて中継しますので、是非ご視聴ください (日本語) 。

フェイスブック・ライブ リンク : <https://fb.me/e/ViqSw29I>

題名 : ルレ・エ・シャトー日本 & 韓国 1年目のサステナブル・シーフード活動からの広がり

＜ルレ・エ・シャトー日本・韓国支部 ローカルパートナー＞

株式会社シーフードレガシー 上席主任 山内愛子のコメント＞

この度、弊社は、ルレ・エ・シャトー日本・韓国支部の皆様が使用される貝類の持続可能性リスクについて、資源状況や育成状況、産地での管理状況、漁業・養殖業の海洋生態系への影響などを総合的に確認し、アドバイスを行いました。今回のリスクアセスでは、科学的情報だけではなく、地域や産地での取り組みについてもできる限りの情報を集め、この活動が生産者の取り組みの支援となるよう配慮しています。リスクアセスを行った山内愛子は「貝類は、日本や韓国の沿岸地域にとって貴重な前浜の資源であり、また、食文化にとっても重要な位置付けにあります。資源の持続可能な利用と貝類が育つ海の保全活動について、生産から消費までをつなげるこうした取り組みが、世界で大きな波になることを期待しております」とコメントしています。

---

## 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のホテルとレストランが加盟する協会です。ルレ・エ・シャトーは、強い信念を持ち、お客様と心のこもった関係を築きたいと願う個人経営のホテルオーナーやシェフによって支えられています。

ナパバレーのブドウ畑から、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・シャトーは世界中に拠点を展開しています。土地の文化と人類の歴史が感じられる唯一無二の体験からインスピレーションを得た、すばらしいライフスタイルをご紹介します。

ルレ・エ・シャトーのメンバーは、世界中の食文化やおもてなしの伝統が誇る、豊かさと多様性を守り、推進したいという思いを胸に抱いています。2014年にユネスコで宣言したルレ・エ・シャトーのヴィジョンにもあるように、土地の歴史や環境の保護にも積極的に取り組んでいます。

[www.relaischateaux.com](http://www.relaischateaux.com) #relaischateaux #ルレエシャトー

## Ethic Ocean について

Ethic Ocean は、水産資源および海洋生態系の保護を目的とした環境団体です。水産業界における持続可能なプラクティスの実施を強化するための機会の創出を使命としています。

[www.ethic-ocean.org/](http://www.ethic-ocean.org/)

## 株式会社シーフードレガシーについて

シーフードレガシーは、社会・経済・環境におけるサステナビリティを念頭に、海と人をつなぐ象徴としての水産物（シーフード）を豊かな状態で未来世代に継ぐ（レガシー）ことを目指す、ソーシャル・ベンチャーで

す。世界を網羅する幅広いネットワークや専門知識を活かし、国内外の水産企業、NGO、政府等と協働して、日本の水産業に適した解決策を描きます。

<https://seafoodlegacy.com>

**<本リリースに関するお問い合わせ先>**

ルレ・エ・シャトー日本&韓国地区 事務局長 神谷由紀子

T :03 6837 5432 | F :03 6745 9282 | y.kamiya@relaischateaux.com