

陽気な食卓の音と、ポジティブな騒々しさが充滿する丸の内ハウス。さてこの、ぐるりと周囲にレストランが配置されたフロアの中心部に「海のライブラリー」が現れた。昆布のオブジェが点在するキッチンな空間に、本誌でおなじみの分子生物学者・福岡伸一さんや、フードコラムニスト・門上武司さんが推薦する海にまつわる本を並べ、特設図書館がオープン。「海のいきものや陸のいきもの、そしてさまざまな地球環境からの恵みと握手しよう」というメッセージを込めた環境コラボレーション型カード・セディナカードAXUのウェブマガジンを閲覧できるコーナーも。

また、昼はビジネスパーソンやベビーカーを引くママたちが、夜にはほろ酔い加減のお客が往来する通路の壁面には、写真をおとして環境保全への行動を行う写真家集団JCPやバードライフ・アジアらによる「海」の写真が大判でダイナミックに展示され、予期せぬ遭遇に、多くの人々が足を止めて見入っていた。

期間中は、計3回のトーク&ワークショップを開催。「マグロを知っていますか？」というテーマの回では、元水産庁漁業資源課長、現在は政策大学院大学教授で、クジラやマグロほか魚や海に関する数々の著作のある小松正之

ソコト×丸の内ハウス
食卓でつながる人と環境
Cedyna Card AXU presents

生物多様性～OCEAN



右/回廊の壁面を使った写真展。築地市場も海の多様性の恵みの宝庫。左/阿部雄介さん撮影による「日本の海辺」より。海辺まで棚田がせり出す佐渡の景色。

東京・丸の内、食卓から地球環境とのつながりを考えるシリーズイベント。

5月の「生物多様性～Forest」に続き、6月5日(土)の環境の日から6月18日(金)までの2週間、陸から海へ視線の先を変え、「生物多様性～Ocean」が開催された。

photographs by Takuya Suzuki text by SOTOKOTO

今回も各店舗のシェフが楽しい「海の恵みの握手メニュー」を作ってくれた。写真は『自由ヶ丘グリル』の「魚介と野菜のスープサラダ」。才巻エビ、アワビ、タコに、オクラや山芋、トマトなどたっぷり野菜を合わせて、爽やかなひと皿。



マグロやコハダなど、代表的なスシネタのイラストをあしらったコースターが全店舗で使用されて好評だった。それぞれに、学びの豆知識がついている。



丸の内ハウス

東京都千代田区
丸の内1-5-1 新丸ビル7F
11:00～28:00

(marunouchi) (日曜・祝日・連休最終日～23:00)
HOUSE <http://www.marunouchi-house.com/>



さんと、築地でマグロ仲卸を営む本間淳一さん、飯田統一郎さんがゲスト。世界の魚需要が増えてきているために各国が日本に魚を売ってくれなくなっている（輸入量が半減）、一方日本の沿岸では巻き網漁による乱獲や漁業者の減少などの要因から生産量が減っているなど、世界と日本の漁業資源にまつわる状況やマグロ類の種類や生態について小松さんから解説があった。「日本人がクロマグロやミナミマグロを食べ出したのはたった10年のことです。世界のマグロ漁獲量450万トンのうち、クロマグロとミナミマグロの漁獲量は4万トン（漁獲量の大半はカツオが占め、キワダマグロ、メバチマグロと続く）。ほとんど獲れないものを乱獲しているんですね」と小松さん。その後、築地のおふたりを交えてのトークでは、参加者から質問が飛び交った。

また、写真家・本彌生さんと食環境ジャーナリスト・金丸弘美さんをゲストに迎えた回では、イタリアの巨匠・ヴィスコンティがシチリアのアンチョビ（カタクチイワシ）漁師一家の奮闘を描いた作品『揺れる大地』を上映。香川県・伊吹島より届いた日本版アンチョビ・イリコと地元のみそで作ったみそ汁のテイスティングも。さらに、金丸さんからのお土産、カタクチイワシの塩辛や、富山県産ぬかいわしを炊きたてごはんのにせていただき、カタクチイワシの美味しさを再発見した。

ところで、しらすもカタクチイワシ。



① 左から本間さん、小松さん、飯田さん。「築地市場へ足を運んで品物である魚を見に来る人が減り、魚の目利きである仲卸と育てられる関係を持つ料理屋や魚屋が少なくなりました」と飯田さん。② ツナサンドには、参加者の皆さんも大満足。③ グラフやデータなどを使ってわかりやすく、ユーモアを交えて解説してくれた小松正之さん。④ ティスティングメニューは、丸の内ハウス「歐風小皿料理 沢村」の特製ツナサンド。マグロの赤身から手作り。「沢村」の湯村恵シェフも飛び入り参加して、作り方を教えてくれた。



海を食べる！ 五感で感じる海の多様性

在本さんの実家が和歌山県でしらすの加工・製造業を営んでいるという。仕事はその日の水揚げ次第。映画のように、海が荒れれば漁はできない。「天気によって仕事が左右される。でも、元来、人は自然に与えられる環境の中で生活し

ていたから、こういう暮らしのほうが自然なんですよね」と在本さん。

ソトコトと丸の内ハウスの美味しいコラボレーション。今回は秋に開催予定です。ソトコト本誌やウェブでお知らせします。お楽しみに！

生物多様性保全のために誕生した、ゴールドカード

セディナカードAXU (アクシュ)

セディナカードAXU (アクシュ) は、エコマガジン月刊ソトコトが全面協力して誕生した環境コラボレーション型のゴールドカード。利用額に応じて、環境団体へのサポート寄附を行うことができるほか、カードホルダーは環境保全型の商品のショッピングや、エコツアーなどのプログラムに参加することができます。詳しくは、下記のサイトをご覧ください。



<http://www.axuweb.jp/>



① 香川県・伊吹島のイリコと白みそで作ったみそ汁はやさしい味。イリコはサイズによって大羽、中羽、小羽、かえりの4種。それぞれの食べ比べもしてみた。② 丸の内ハウスの店舗「MUS MUS」の自慢の土鍋ごはん、ぬかいわしやイワシの塩辛をのせて、テイスティング。③ 日本の土地に根付く食文化のフィールドワークを重ねる金丸さん。農業と同様に漁業も転換期であるという。④ イタリアに関わりの深い在本さん。シチリアでは、生しらすをオリーブオイルとレモンでシンプルなスパゲッティにしていたという美味しいエピソードを紹介してくれた。