

令和3年度 環境で地方を元気にする
地域循環共生圏づくりプラットフォーム事業

成果報告会 発表資料

活動団体の本事業への関わり

今年度より“環境整備”に取り組む	
昨年度から引き続き“環境整備”に取り組む	
昨年度までの“環境整備”を経て、今年度より事業化に取り組む	✓
昨年度までの“環境整備”と“支援チーム派遣（事業化支援）”を受けて引き続き事業化に取り組む	

活動団体名 （一社） Reborn-Art Festival

活動地域 ： 宮城県石巻市

ワクワクする循環を増やす。

挑戦できるまち、石巻。

活動団体紹介・目指す地域の姿

地方と都市の循環

伝統と新しさの循環

若者とお年寄りの循環

自然

ア-ト

食

生命力の循環

自然と人の循環

被災地と支援者の循環

クリエイティブで多様な循環

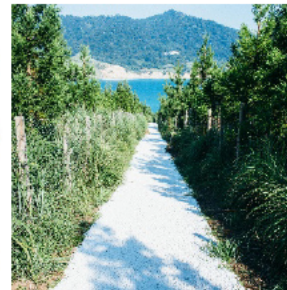
を被災地から創出する

音樂

学び /
思想

デザイン

ワクワクする循環を増やす。挑戦できるまち、石巻。



<https://www.reborn-art-fes.jp/>

地域のありたい未来の実現のために 今年度取り組んだこと①

事業名称	持続可能な食の在り方を考えるシンポジウムの開催
事業の あらずじ・ ストーリー	石巻市の基幹産業である水産業は長らく“3K”産業として担い手不足に苦しみ、また、主に大規模なBtoBを志向することから効率性を重視し、漁の現場では食卓に乗らない小魚まで漁獲することもある。生産者・料理人などが様々な切り口から「持続可能な食」を考えるシンポジウムを実施することで日常からサステナブルを考えるきっかけや、具体的なプロジェクトやチーム作りの端緒を開く。
今年度の 取組	“サステナブル”を日常から 「RAFシンポジウム2021～食にまつわる利他と流動性～」 2021年8月28日（土）開場 11：00 / 開演 12：00 / 終演 17：00 会場：マルホンまきあーとテラス 石巻市芸術文化センター 大ホール 会場入場者：128名 WEB配信：総ユニークユーザー3,000強（常時120名程度が視聴）アーカイブ：https://youtu.be/6vSfT23iehk 基調セッション「利他と流動性」 ・小野寺愛（一般社団法人そっか共同代表） ・真鍋太一（Food Hub Project Co-CEO） ・小林武史（Reborn-Art Festival 実行委員長、音楽家） プレゼンテーション「三陸の海と気候変動」 ・矢倉浅黄 宮城県水産技術総合センター 技師 トークセッション①「石巻から世界を変える」 ・モデレーター：長谷川琢也（一般社団法人フィッシャーマン・ジャパン事務局長） ・阿部勝太（一般社団法人フィッシャーマン・ジャパン代表理事、漁師） ・亀山貴一（一般社団法人はまのね代表理事、漁師） ・布施太一（株式会社布施商店社長） トークセッション②「市民活動から世界を変える」 ・モデレーター：高橋由佳（一般社団法人イシノマキ・ファーム代表理事） ・齋藤翔太（サスティナ鶴岡 代表） ・中村清作（全国漁業青年会会長） ・小野寺愛（一般社団法人そっか共同代表） トークセッション③「日々の暮らしから世界を変える」 ・モデレーター：菊池博文（H3 Food Design代表） ・渡辺幸樹（「中国料理 大鵬」シェフ） ・ノイハウス萌菜（株式会社斗々屋 広報） ・西村千恵（FARM CANNING代表） Salyu × 小林武史 スペシャルミニライブ 地元の老舗料理店主を担当リーダーに、地域で新しい動きを起こしている方や他地域で先進的な取り組みを行っている方など多様な主体の参加を意識して組成した。前石巻魚市場社長による挨拶など“古株”からの激励をいただいたり、スペシャルミニライブで催しに花を添えるなどを工夫を行った。シンポジウムのテーマを実践して食の魅力を体験できる「夜市」をあわせて開催した。
進捗状況	開催日の前日に宮城県内への緊急事態宣言が発出されるなど、新型コロナウイルスへの対応に悩んだが、オンライン配信を併用する形で予定通り開催した。基調セッション登壇者の真鍋太一氏をコーディネーターにフードアドベンチャーや商品開発を行うことで他事業との関連を持たせ、また、シンポジウム開催への準備活動や、シンポジウムの中で得られた知見を基に、今後も持続可能な食の在り方を継続的に考えていくチーム「リボーンアート・フードセッション」につながろうとしている。



食のシンポジウム

夜市



地域のありたい未来の実現のために 今年度取り組んだこと②

事業名称	リボーンアートフェスティバルを核とした石巻・牡鹿半島の日常的デスティネーション化	
事業の あらすじ・ ストーリー	以前からの過疎化が東日本大震災により一気に進んだ石巻市・牡鹿半島。RAF本祭会期外でも交流人口や関係人口を増やし、賑わいを創出すべく「人が訪れる理由づくり」＝「日常的デスティネーション化」を図る。	
今年度の 取組	フードアドベンチャー with 石巻 Makers 2021年11月11~12日 石巻市牡鹿半島（折浜・桃浦・荻浜） 漁体験など地域の食の現場を”冒険”する「フードアドベンチャー」を実施し、ガストロノミーツーリズムの可能性を探るとともに、一流料理人を始めとしたクリエイターや、生産者・加工事業者・流通事業者といったステークホルダーが石巻地域の食の可能性を体感することで新たなプロジェクト（商品開発など）を創出することを目指す。 ①オイスタープロジェクト 牡蛎の収穫と選別体験 (1/12 15:00~@荻浜) 課題：市場の状況によって出荷が難しい牡蛎の利用を考える ②アンチョビプロジェクト 小漁師と一緒に定置網漁 (1/13 3:30~@折浜) 課題：値段が不安定な小イワシの価格の安定化を図る ③アンチョビプロジェクト 浜の朝ごはん (1/13 6:00~@折浜漁港) 漁師さんと一緒に定置網でとれた材料を使って港の朝食を楽しむ ④オイスタープロジェクト 船上で牡蛎を味わう (1/13 14:30~@荻浜) 牡蛎漁船の上で水揚げしたばかりの牡蛎を調理し2種類のディップで味わう ⑤フードアドベンチャーディナー (1/13 17:00~@荻浜はまさいさい) 二日間の行程で出会った素材を中心に、シェフ陣が腕を振るった料理を味わい、地域の食材の可能性を実感する コーディネート：フードハブ・プロジェクト シェフ：小林寛治（ヴィラ・アイーダ）/秋山直宏（DEAN&DELUCA） 参加者：折浜定置網漁師の皆さん、荻浜牡蛎漁師の皆さん、田代島大謀網漁師の皆さん、フィッシャーマンジャパン、布施商店、もものうらビレッジ、イシノマキファーム、元気いちば、さかなデザイン	ローカルベンチャーがコンテンツを提供する研修旅行 2021年11月9~12日 新渡戸文化高等学校音楽コース 生徒12名・教員2名 石巻のローカルベンチャーや若手アーティストが提供するコンテンツを内容として、Reborn-Art Festivalのテーマである「生きる術」を楽しく体験する研修旅行を造成した。 コンテンツ カホンづくりワークショップ（カホン工房アルコ） アートツアー（石巻のキワマリ荘・ART DRUG CENTER・THE ROOMER'S GARDEN） 石ノ森萬画館見学 リリック作りワークショップ（楽団ひとり） 漁船体験（もものうらビレッジ） 鹿猟師体験（Antler Crafts） 田代島散策 現地の方との交流BBQ
進捗状況	RAF2021-22〔夏会期〕（本祭）について新型コロナウイルス感染拡大のためツアーの催行が予定の半分にとどまった。一方、フードアドベンチャーについてはガストロノミーツーリズムの可能性を感じるとともに、商品開発プロジェクトにもつなげることができた。研修旅行についても手ごたえを感じ、来年度も一件首都圏の高校の案件が予定されている。	



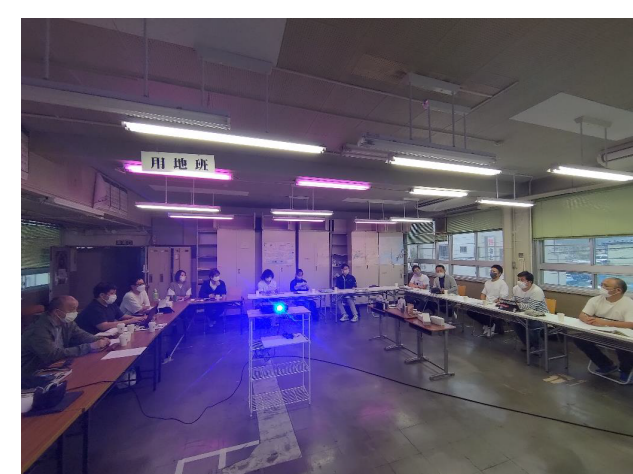
フードアドベンチャー

新渡戸文化高校スタディツアー



地域のありたい未来の実現のために 今年度取り組んだこと③

事業名称	地域の資源（食材・加工事業者など）を活かした商品開発
事業の あらすじ・ ストーリー	大規模な漁業の陰で肥料や家畜の餌とされる漁の副産物や、猟師の高齢化に伴い増えすぎて山林に害をなす一方捕獲されても廃棄物となっていた鹿の肉を活用し、地域の加工事業者と連携して商品を開発する。
今年度の 取組	商品開発プロジェクト フードハブ・プロジェクトの真鍋太一氏をコーディネーターに迎え、今年度は水産物を中心に商品開発を行った。漁業の中間支援や担い手育成を行うフィッシャーマンジャパンや若手加工事業者のチーム「ワラサクラブ」などとの勉強会や、現場のリサーチを重ねることでステークホルダーとのチームビルディングを行い、外部のシェフも巻き込みながら生産の現場に丁寧にアプローチしながら進めた。 フィールドリサーチ ・木の屋石巻水産 ・荻浜牡蛎漁（伏見眞二さん・江刺寿彦さん） ・ミノリフーズ ・桃浦小漁師（土橋剛伸さん） ・北上十三浜ワカメ漁師（阿部勝太さん） ・布施商店 ・Antler Crafts 食の勉強会 9月18日@RAF事務所 参加者： フードハブ、DEAN&DELUCA、ヴィラ・アイーダ小林シェフ、フィッシャーマンジャパン、ワラサクラブ（ミノリフーズ、布施商店、木の屋石巻水産）、さかなデザイン、はまぐり浜プロジェクト 開発商品 ①オイルサーディン（レトルト） （牡鹿半島のコイワシ×ヴィラ・アイーダ×木の屋石巻水産） ②牡蛎のアヒージョ（缶詰） （荻浜の牡蛎×DEAN&DELUCA） ③魚の船のスープ（缶詰） （牡鹿半島の小魚など×the Blind Donkey） “Field Meal Kit”として商品のパッケージ販売も検討 試食会 2022年2月28日予定 レシピを開発したシェフと加工を担う製造事業者や地元関係者が試食を行い、味を確かめるとともにチームビルディングを行う。
進捗状況	新型コロナウイルスの感染再拡大にともない、試食会の日程などが後ろ倒しになってしまったが、今年度の事業期間中に3アイテムの試作品を完成させる。材料の漁獲シーズンの問題などもあり、本格的な販売はこの夏のRAF本祭会期（8/20～）に合わせて展開する。今後は鹿肉に茎ワカメやオキアミといった低利用食材を掛け合わせたソーセージの開発も検討。

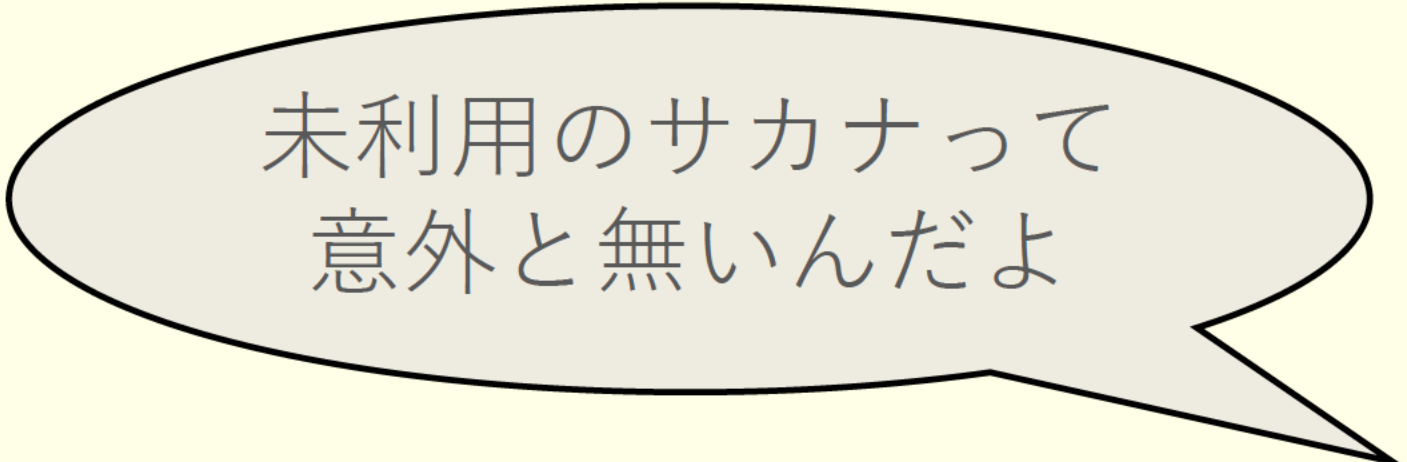


今年度の取組を通じて得た気づきや課題

なんだかんだって

泥臭いマメなコミュニケーションの重要性。

- ・協力加工事業者などステークホルダーとの仲良くなるには時間をかけないといけないし
- ・そして本当に生産する現場のスタッフにやりがいを感じてもらう必要がある



未利用のサカナって
意外と無いんだよ

- ・未利用だと思っている魚介類も肥料や養殖の餌になっている
- ・ムール貝を始め、これまで食用として経済利用されてこなかったことにはそれなりに理由がある

今後の展望



定置網の網の目は細かくて、小さい魚も沢山引っかかりちゃう。
でもそうした魚は値段がつかないから海に捨てるんだけど
網に引っかかったのをブチブチってちぎって捨てるんですよ。
そうした状況何とかならないのかなって。

地元の料理人が中心になり、生産者や外部の食のクリエイターと学び合い、石巻が食の街となるよう行動を起こす。

リボーンアート・フードセッションと未利用魚を活用した商品開発

今村正輝さん

震災ボランティアから石巻に移住。
仲間と手づくりで四季彩食いまむら
を開店。

RAF2021-22の前期では地元料理人として食ディレクターを務める。
船上で漁を手伝うなど生産者とも交流し、その際に採れたものはフェアな値段で仕入れている。

またこの桃浦にたくさんの明るい声
が戻ってきてほしい。
最初は外の人が訪れてくれればいい
んだ。

震災当時147人だったのが15人まで減った牡鹿半島桃浦地区。
交流人口・関係人口を増やすことで持続可能な賑わいの創出をめざす。

もののうらビレッジを中心としたサステナブルツーリズム



甲谷強さん

牡鹿半島桃浦地区の前区長。
御年93歳にして現役の漁師。
かつて賑わっていた桃浦地区に再び
人が訪れ、住みだすことを強く願う。