



昨年夏に実施したReborn-Art Festival2021-22[後期]
では延べ約12万人の鑑賞者



Antler Crafts



猟師の高齢化・担い手不足 環境の変化により増えすぎた ニホンジカ 食害をもたらす鹿をジビエと して活用するプロジェクト



2022年度 事業のタネ3つ

- ① リボーンアート・フードセッション
(基盤整備・仲間の拡大)
- ② 未利用魚を活かした商品開発
- ③ サステナブルツーリズム

①リボーンアート・フードセッション（基盤整備）

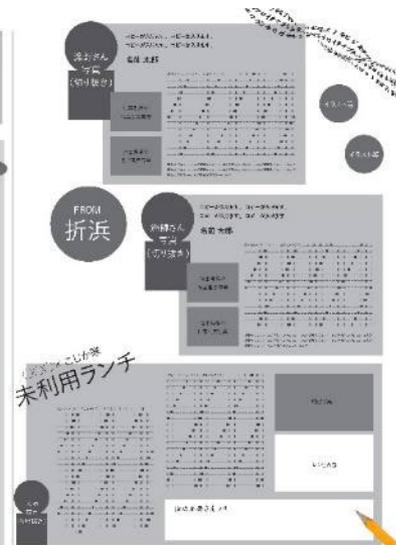
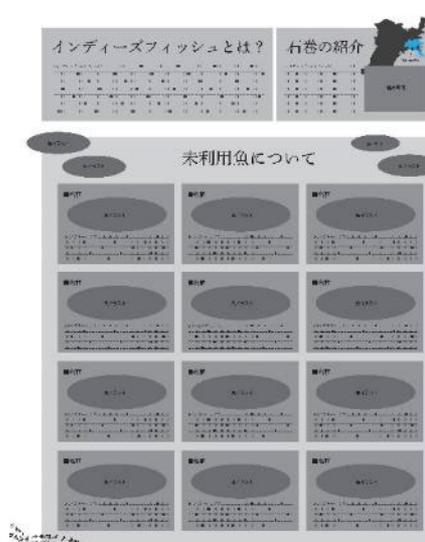
トークイベント（Reborn-Art Session ~食と暮らしと音楽）



持続可能な食をテーマにしたトークイベント
大鵬・渡辺幸樹さんをはじめとしたゲストシェフと地元の料理人たちが
協働で料理した地域の食材を味わう

①リボーンアート・フードセッション (基盤整備)

いただきます！石巻インディーズフィッシュ ポスター



未利用資源に目を向けるきっかけづくりを企図したポスター
ドローイングはRAF2022出展作家の弓指寛治氏・朝吹真理子氏に、
デザインは地域で副業としてグラフィックデザインを行っている
ニヤデザイン木村氏に依頼。
裏面には浜の皆さんを取材した未利用魚にまつわるテキストなど
を掲載。



①リボーンアート・フードセッション（基盤整備）

- ・ 採集・生産の現場から食の魅力を経験する「フードアドベンチャー」
- ・ 本祭RAF2022会期中の未利用魚を活用したメニュー提供
- ・ 食堂「はまさいさい」の商品加工施設としての改修
- ・ 将来的に未利用魚活用商品の製造・販売などを行う会社の設立も視野に



はまさいさいでの未利用魚活用の様子

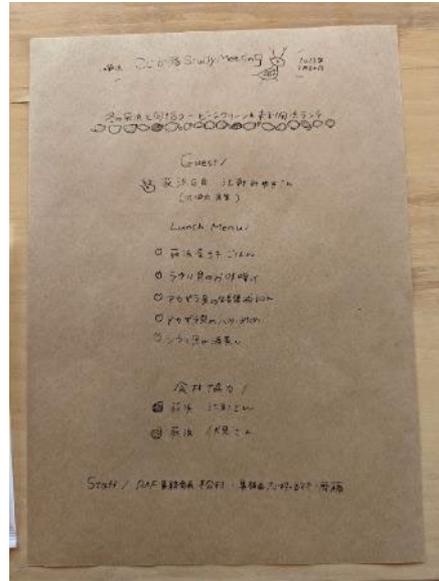


フードアドベンチャーの様子

②未利用資源を活かした商品開発

こじか隊（ボランティア）プログラム

浜の名物おばあちゃん 江刺区長と味わう未利用魚（アカザラ貝・シウリ貝）と荻浜の牡蠣



②未利用資源を活かした商品開発

フィッシャーマンジャパンによる素材リサーチ

アイテム名	数量(g, t)	時期(いつ発生する?)	状態	どうして余ってしまったのか
1 サバ・イワシ ハマチ 餌向	500t	通年	冷凍	サイズが小さい、鮮度不良
2 サバフィレ キズ品	5~6t	通年	冷凍	カットミス、見た目不良
3 イカ臓	30t	通年	冷凍	もともとは餌向であったが、餌自体がペレットに切り替わってきているため
4 ヤリイカ下足	10t	通年	冷凍	サイズが小さく、手間がかかってしまうため
5 するめいか つぼぬきキズ	0.4t	通年	冷凍	見た目が悪い、虫が付いている。

アイテム名	数量(g, t)	時期(発生する季節)	状態(冷凍・冷蔵)	どうして余ってしまったのか
1 まだら中骨	たくさん	通年	冷蔵	フィッシュミールになります
2 まだら頭	たくさん	通年	冷蔵	フィッシュミールになります
3 まだら白子(わるいとこ)	そこそこ	冬	冷蔵	フィッシュミールになります
4 スズキ中骨	たくさん	11~2月、4~6月	冷蔵	フィッシュミールになります
5 スズキ頭	たくさん	11~2月、4~6月	冷蔵	フィッシュミールになります
6 ヒラメ中骨	たくさん	11~2月、4~6月	冷蔵	フィッシュミールになります
7 ヒラメ頭	たくさん	11~2月、4~6月	冷蔵	フィッシュミールになります
8 マダイ中骨	たくさん	11~12月	冷蔵	フィッシュミールになります
9 マダイ頭	たくさん	11~12月	冷蔵	フィッシュミールになります

地域の料理人や加工事業者と協働したレシピ・商品開発



いまむら
今村正輝さん



割烹滝川
阿部司さん



山徳平塚水産(株)
平塚隆一郎さん



ミノリフーズ(株)
渋谷大和さん

③サステナブルツーリズム

いのちのてざわりツーリズム



徳政由美子氏をアドバイザーに迎え、《いのちへの感謝・たべる喜び・つながる営み》をコンセプトに、研修や教育旅行にフォーカスしたプログラム「いのちのてざわりツーリズム」を構築。
震災後に移住したデザインナギ・三上和仁氏に依頼しWEBサイトを制作。

③サステナブルツーリズム



元料理通信編集長君島佐和子氏・JTBコミュニケーションデザイン代表古野浩樹氏らを招いたFAMトリップを開催