

～全国の海苔漁師が兵庫県に結集！

「海苔漁師」のあるべき将来像を描く～

第6回 「海苔サミット」 開催！

「概要」

全国の海苔生産者とその関係者で構成される「海苔サミット」は、全国の海苔生産者が一同に結集し、海苔を通じた活動の未来を模索するものです。6回目となる今年は、以下テーマのもと開催を決定致しました。

「主旨」

近年の海苔養殖は養殖技術や生産性の確立が先代達の努力・研究心の積み重ねにより現在まで引き継がれて来ました。しかし、近年の異常気象による新たな生産リスクの発生や、市場のニーズや生産者・消費者の価値観の変化など取り巻く環境も変化しています。この現状と状況についての理解を深め、まずは海苔業界の未来を中心に、生産者発の意見交換の場を作り、日頃の海苔生産に活かす事を模索すべく、地域や技法などの垣根を超えた生産者同士が集結し、様々な角度から協議したく開催します。

「目的」

第6回海苔サミットの会場は、日本を代表する産地の一つ、兵庫県での開催となりました。

兵庫県では、明石海峡を中心とした潮流の早い漁場で育った黒くて艶の良い「兵庫のり」を、安心・安全に消費者へ提供すべく日々努力をしています。しかしながら、後継者問題や異常気象による漁場環境の変化、また海外輸入品の増加など、海苔業界全体がここ数年抱える問題は兵庫も同様で、とても強い危機感を感じています。

そこで第6回海苔サミットのテーマは「未来を見据えた海苔づくり」とし、5年・10年先を見据えた時、現状のままの経営状態で持続が出来るのか？また、持続させて行くには今後何が必要なのか？全国的に海苔が不作となった今年の危機感が熱い時に、様々な具体的事例を聞き、その上で皆さんとより活発な意見交換が出来ればと思っています。



「開催概要およびプログラム」

■日程 : 2019年7月2日~3日 (2日間)

■場所 : ザ マーカススクエア神戸5階 ザ ボールルーム

兵庫県神戸市中央区東川崎町1丁目3番5号 神戸ハーバーランドホテルクラウンパレス神戸内

1日目:7月2日(火) 受付開始 12:30~

- 12:30~ 受付開始
- 13:00~13:20 サミット開会宣言、参加産地紹介
- 13:20~13:25 第6回サミットのテーマ説明(事務局より)
- 13:25~14:00 産地報告「すまうら水産の活動」→ブランド化
すまうら水産有限責任事業組合:若林 良
- 14:00~14:30 「神戸市が取り組む生産者連携について」→行政連携
神戸市役所 神戸市経済観光局農水産課 山田 隆大・田中 怜
- 14:30~14:45 休憩
- 14:45~15:30 「会計の大切さと、農業で進むIT化の事例紹介」→経営視点
freee 株式会社 個人事業部業界専任チーム第1次産業 森 成徳
- 15:30~16:00 「海苔の味わいの見える化報告」→自己把握
一般社団法人FERMENT 代表理事 中山 晴奈
- 16:00~16:45 1日目を受けて、フリーディスカッション
ファシリテーター:若林 良
パネラー:1日目登壇者+生産者2~3名
「ブランド化・行政連携・経営視点・自己把握」の4つを受け、
ファシリテーターの進行による参加型ディスカッション
- 16:45~16:55 フリーディスカッション総括
- 16:55~17:05 連絡事項、1日目解散→各自チェックインなど
- 18:00~ 懇親会スタート

2日目:7月3日(水) 受付開始 08:45~

- 09:00~09:10 2日目説明
- 09:10~09:40 15年代別のグループ討議
テーマ:各年代が考える、それぞれの問題提起
グループ:10~20代、30代、40代、50代~で10名前後に
班分け技術的課題や働き方や経営、業界の未来など世代間で考える課
題を出す
- 09:40~10:40 各グループからの報告と意見交換
- 10:40~10:55 休憩
- 10:55~11:40 基調講演:「海の“見える化”から“推定・予測”の取組紹介」
NTTドコモ 地域共創・ICT推進室 山本 圭一
- 11:40~11:50 次回サミットに関して/第6回実行委員長にて進行
- 11:50~12:00 第6回海苔サミット総括/実行委員長 若林 良
- 12:00~ サミット終了・解散

第2部 開催地視察

以下オープン参加（自由参加）

14:00～15:30 すまうら水産での現場視察

場所：兵庫県神戸市須磨区須磨浦通6丁目61番地

→移動は各自にてお願いします

1日目に事例報告をした、すまうら水産の現場視察となります

■過去実績

- 第1回（宮城県仙台市） 5県13生産地35名参加、その他（各資材機械メーカー多数）
- 第2回（熊本県熊本市） 7県16生産地56名参加、その他（各資材機械メーカー多数）
- 第3回（岡山県岡山市） 8県23生産地80名参加、その他（各資材機械メーカー多数）
- 第4回（千葉県木更津市） 8県21生産地105名参加、その他（関係各社、料理人など）
- 第5回（佐賀県佐賀市） 10県24生産地102名参加（うち韓国より1名）、その他

「運営体制」

- 主催：海苔サミット実行委員会・ニッポンの海苔屋
（第6回実行委員長 若林 良／事務局長 太田将司）



ニッポンの海苔屋
Seaweed Laver Shop of Japan

- 後援：神戸市役所・NTT ドコモ・ヒガマツ大学



- 協力：NPO 法人フードデザイナーズネットワーク

□特別協力：free 株式会社



※報道関係者様におかれましては、是非とも積極的な取材と媒体へのお取り上げをお願い申し上げます。

ニュースリリースお問い合わせ先
海苔サミット実行委員会 太田将司
電話番号： 080-3150-7388
E-MAIL：higamatsu.univ@gmail.com

「第6回海苔サミット」スピーカープロフィール

1日目

13:25~14:00 産地報告「すまうら水産での活動について」

若林 良 氏 すまうら水産 副代表

家業ではない海苔漁師になり20年。5年前から須磨浦地区で協業を始める。神戸産「須磨海苔」をより多くの人に広めるために企業及び官公庁とタイアップしている。また、経営の安定化と共に、若い従業員を積極的に雇用し、10年20年と続く漁業を目指す。

14:00~14:30 「神戸市が取り組む生産者連携について」

山田 隆大 氏 神戸市経済観光局農政部農水産課 食都神戸担当課長

1999年神戸市『農業職』として採用。外郭団体に出身し農業技術を学んだ後、有害鳥獣対策、米政策、漁業振興など農漁業施策を広く担当する。2015年から、EAT LOCAL KOBE、ファーマーズマーケット、海外展開など食都神戸関連事業の立ち上げに関わる。

田中 怜(さとし) 氏 神戸市経済観光局農政部農水産課 食都神戸(ローカル)担当

2013年神戸市『農業職』として採用。出先事務所にて各種農業機械・ハウスの補助事業、米政策、米・麦・ハウスの保険などを担当する。2017年から、ファーマーズマーケット、にさんがろくプロジェクト、いちじくフェア、須磨海苔フェアなどに携わる。

14:45~15:30 「会計の大切さと、農業で進むIT化の事例紹介」

森 成徳 氏 freee株式会社 個人事業部業界専任チーム第1次産業

京都大学卒業後、住友商事に新卒入社、3年間働いたのちfreeeに参画。freeeでは営業／導入支援チームや会計士事務所向けチームの立ち上げに関わる。その後freeeの成長に人材面から関わりたいという思いで、新卒採用を担当。現在は商社で農薬の担当をしていた事をきっかけに1次産業に関心を持つようになり、1次産業向けサービスの専任担当を務めている。また、ライフワークとして1次産業に関わりたい・よりよくしていきたいと思っている。

15:30~16:00 「海苔の味わいの見える化報告」

中山 晴奈 氏 NPO法人フードデザイナーズネットワーク 代表理事

千葉県出身。東京藝術大学大学院修了。行政や生産者と連携した人と地域素材のコミュニケーションデザイン、また食のサービスデザインを行う。東北食べる通信(花巻市)、nitaki(山形市)、食とものづくりスタジオFERMENT(藤沢市)等で企画・運営を行う。NPO法人フードデザイナーズネットワーク代表理事。慶應義塾大学非常勤講師。

2日目

10:55~11:40 「海の“見える化”から“推定・予測”の取組紹介」

山本 圭一 氏 株式会社NTTドコモ 地域協創・ICT推進室 担当課長

広島県出身。福岡大学卒業 1995年NTT入社。2002年にNTTドコモに転籍。入社から2011年まで一貫して法人営業部門に所属。法人のお客様にソリューション営業を展開。2011年12月、東日本大震災の専属復興支援組織「東北復興新生支援室」のリーダーとして、岩手・宮城・福島で復興支援活動を展開。2016年3月から宮城県東松島市で「水産+d」の実証実験を開始。2017年より現職。モットーは「現場思考」で、一次産業を中心に社会課題解決につながる持続可能サービスの創造をミッションとする。