

海洋資源のサステナビリティに関する学術書の出版が決定

2021年10月27日(水) 神戸発信SDGsシンポジウムを開催

～2025年の大阪万博に向けた兵庫県のサステナブル海産物の国内外発信～

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社（本社：神戸市、代表取締役：山口浩）が運営する神戸北野ホテル（所在地：神戸市、総支配人・総料理長：山口浩）は、2021年10月27日、一般社団法人文化産業科学学会、ISHIYAMA TORU CRITIC OFFICEとともに、「兵庫県神戸発信 SDGsシンポジウム」を開催します。

◆海洋資源のサステナビリティに関する学術書を出版◆

世界の海洋資源の枯渇が深刻化するなか、2015年に国際連合が提唱した17項目のSDGs（持続可能な開発目標）のひとつに、海洋資源・海洋環境のサステナビリティ（持続可能性）が挙げられています。日本は海の幸に恵まれた海洋国家であり、地域ごとに豊かな海産物を使った食文化を育んできました。しかし、現在、日本の海産物の持続性は危機的な状況にあり、それは日本有数の海産物ブランドを有する兵庫県にもあてはまります。

神戸北野ホテル 総支配人・総料理長山口浩（※ルレ・エ・シャトージャパン副支部長）は、SDGsの取り組みに『自然と共存・文化と共栄』をテーマに掲げ、兵庫県の海洋資源のサステナビリティ実現のため、世界的な海洋資源のサステナビリティの権威である「ルレ・エ・シャトー本部 副会長のオリビエ・ローランジェ氏」と、2015年と2019年の2度にわたる「国際連合での国際講演実績」のある「石山 徹博士（京都芸術大学 客員教授）」とともに、国際連携して海洋資源のサステナビリティに関する学術書を出版するに至りました。※ルレ・エ・シャトー：一流のホテル・レストランが世界62か国560施設加盟している世界最大の非営利会員組織。



Cuisine for Sustainable Development Goals

～ Life Below Water ～

Relais & Chateaux
Vice President
OLIVIER Roellinger

Kobe Kitano Hotel
General Manager / Executive Chef
YAMAGUCHI Hiroshi

The Society for Science of Cultural Industry
Institute President / Cultural Critic
ISHIYAMA Toru Ph.D.

< 報道関係各位 >

◆兵庫県神戸発信 SDGsシンポジウム◆ ～2025年の大阪万博に向けた兵庫県のサステイナブル海産物の国内外発信～

【概要】

シンポジウムの内容：

- ①日本の海洋資源の現状と課題、対策（書籍出版の概要と今後の展望、兵庫県での取り組み）
- ②兵庫県の海産物を使用したサステイナブルな料理のイメージ
- ③2025年の大阪万博（SDGsがテーマ）に向けたSDGsプロジェクトの概要
- ④フランスのグローバルブランドと連携した「兵庫県発のSDGsプロジェクト」

日時：2021年 10月27日（水） 13：30～15：00

場所：神戸商工会議所

神戸市中央区港島中町6丁目1番地

主催：一般社団法人文化産業科学学会、神戸北野ホテル、ISHIYAMA TORU CRITIC OFFICE

後援：兵庫県、神戸市、神戸商工会議所、明石浦漁業協同組合、農林水産省、水産庁、経済産業省、財務省、（株）シーフード・レガシー（一部後援申請中）



山口 浩

調理の現場にて自己の技能の研鑽に精励するとともに、時代が求める軽やかな新しいフランス料理の技術を日本国内に広めている。また、これまでの調理技術を科学的に解析して伝承する方法で「技を見て盗む」から「科学的に学ぶ」に大きく転換させた。後継技能者の育成時間や作業時間の大幅な短縮、作業動線の最適化を可能にし、多くの企業の生産効率の向上に貢献。伝授する料理はデザイン性、話題性に富み、適正後継者獲得気運を高め、業界を牽引する熱意溢れる行動力と卓越した指導力により大きな成果を挙げる。現在も調理分野において、国内はもとより国際的な第一人者として活躍している。

2010年ルレ・エ・シャトー（グラン・シェフ授称）2015年農林水産省料理マスターズ「ブロンズ賞」受賞。2016年フランス共和国農事功労章「シュバリエ勲章」叙勲。2017年厚生労働大臣「現代の名工」（卓越技能者）／兵庫県知事「技能顕功賞」受賞。2018年厚生労働省「黄綬褒章」受賞。2020年農林水産省料理マスターズ「シルバー賞」受賞 他



石山 徹

日本大学大学院総合科学研究科博士一貫課程修了、博士（学術）。脳医学・脳科学の世界的権威である林成之氏に師事。脳科学、心理学、経済学、芸術学、教育学を起点にした、融合科学的な視点からブランド戦略、グローバル戦略、批評、教育の研究・開発・実践を行う。東西文化差の総合科学に基づいたグローバルブランド戦略を得意とする。学術論文、学術書 多数。

2015年東京農業大学客員教授就任／イタリア国際連合食糧農業機関（FAO）にて特別講演、学術書の出版／一般社団法人文化産業科学学会（査読付き学術論文雑誌を発行する学術学会の学会長に就任。2019年国際連合ニューヨーク本部で講演、学術書の出版／京都芸術大学客員教授就任

店舗概要

【店舗名】神戸北野ホテル

【所在地】神戸市中央区山本通3-3-20

【お問合せ】ホテル総合窓口：078-271-3711

【URL】公式サイト <https://www.kobe-kitanohotel.co.jp/>

< このリリースに関するお問い合わせ／ご掲載用お問い合わせ >

神戸北野ホテル 広報担当／田川 TEL：078-272-1909（直通） FAX：078-230-1907

Email：j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp