



欧洲海藻未来

オオニシ恭子

欧洲海藻未来(欧洲海藻事情の経緯

1、自己紹介ー活動の経緯

2、オランダで海藻食の推進

　　オランダの海藻への期待

　　一流シェフへの講習

　　海博でアピール

3、ベルギーで岩のり発見

　　新聞での紹介など

4、フランスサンマロの海藻、ワカメの養殖

5、フランス、ブルターニュの海藻、海藻ツアー、海藻料理講習

　　海藻美術館、フランスの海藻の利用の歴史、海藻プロダクト

6、フランスの食卓へ海藻を一出版

7、今後の可能性

　　海藻の安全性と滋養

　　日本人の役目

自己紹介－活動の経緯

- 1981 渡欧
- 1945 チェルノブイリ原発事故以後－海藻、味噌への関心
食肉汚染、食肉ホルモン、
狂牛病、ダイオキシン
海の汚染－

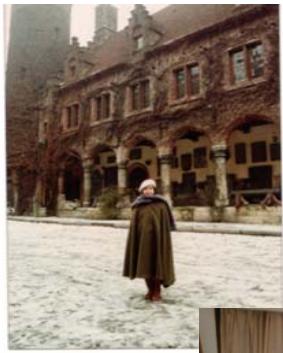
2009～オランダの海博、エラスムス大学、デルフト大学
ライデン大学などで海藻の講義、重要パーティ
などで海藻推進

2010 オランダの海藻養殖始まる
海藻ブームおきる、レストラン、マーケット、スーパーなどで利用

2011 東日本大震災
オランダの海藻ブーム、ベルギーに影響

2012 フランス海藻の進出
2013 フランスで海藻本出版

1981 渡欧



教室風景



デルフト大学



エラスムス大学で



フランス人の海藻ツアー



福島で被曝から守るよう海藻食をすすめる。



東京現代美術館オープニング



オランダの海藻料理で

活発な海藻の報道



オランダのテレビ

ベルギーの 新聞 DeStandaardコラム

海藻は 新しい魚

ds De Standaard

NIEUWS KRANT AVOND ARCHIEF

Life & Style Recepten

EEN DAGJE PLUKKEN AAN DE KUST

Zeewier is de nieuwe vis

19/05/2012 | Dorien Knockaert

In al onze gretigheid om vis te vangen, keken we tijdenlang weg van het zeewier dat groen en overvloedig voor de kusten groeide. Nu is de vis bijna op. En blijkt het wier een wonderlijk alternatief. Wij gingen een dag plukken, koken en proeven. Gewoon, bij ons aan zee.



MacBook Pro

ブルターニュ









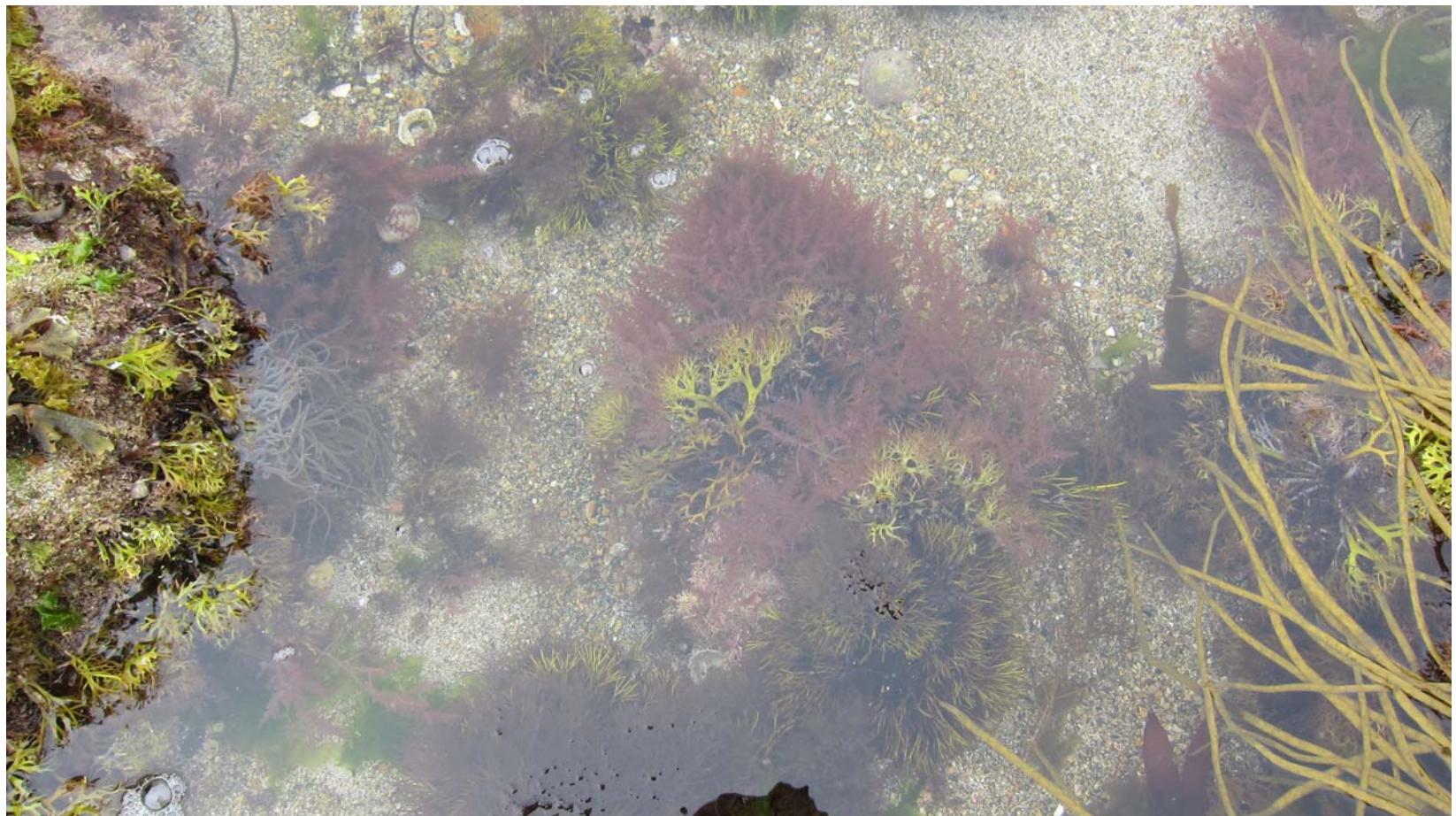


フランスの海藻













ブルターニュの海藻工場



フランスの海藻工場





ブルターニュの海藻研修



海藻研修, 昆布



オオニシ恭子のオリジナル海藻料理















オオニシ恭子の海藻料理





日本が伝統ある海藻国として世界的リーダーシップを取る為に

海の森づくり推進協会

海の森づくりの効果を世界に知らせ、先導する、

そのためにも、日本の放射能の影響を、調査して、安全あるいは危険性を示す。

危険性をどう克服するかも良い策があればしめしていく。

海藻とCO2、そしてビジネス化のシステムテックな推進をする。

国一大使館一日本文化センター

パリ日本文化センターで、展示、説明会、デモンストレーションなど
する。その資金援助をする。

JETRO-企業

海外への技術提携や、産物輸出に尽力する。