

**夢ワカメ・ワークショップに参加協賛**  
**ワカメ収穫イベント報告**

マルハニチロは、ワカメの育成を通じて環境保全の大切さ・海への関心が高まることを目的とした夢ワカメ・ワークショップのワカメ収穫イベントに従業員とその家族40名が参加致しました。

また収穫したワカメの一部を使い「～シェフに学ぶ～ 夢ワカメを使って 親子クッキング!」が開催され、協賛致しました。

＜夢ワカメ・ワークショップ＞

【日時】2017年1月28日（土）

【場所】みなとみらい 臨港パーク内潮入の池（神奈川県横浜市西区）

【主催】夢ワカメ・ワークショップ実行委員会

（海辺つくり研究会、海をつくる会、水辺を記録する会、金沢八景～東京湾アマモ場再生会議、とどろき水辺の楽校、ともに浜をつくる会、みなとサポート、横浜子どもと自然のネットワーク、地球市民ACT かながわ/TPAK、よこはまかわを考える会）

【共催】国土交通省関東地方整備局港湾空港部海洋環境技術課、東京湾の環境を良くするために行動する会

【協賛】マルハニチロ

【後援】横浜市港湾局

【協力】神奈川県水産技術センター、ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル



東京湾みなとみらいの海に生簀を設置  
 11月に種付したワカメ（神奈川県三浦産）  
 約2か月間すくすくと育ちました



夢ワカメ・ワークショップ  
 今年で16回目の開催、  
 過去最高の収穫でした



収穫したワカメは  
 参加された方々が持ち帰り、  
 採れたてワカメを味わいました

**今年の水カメ総収穫量**

約1,500kg

乾燥重量（試算）108kg

総窒素量 3.4kg

総リン量 1.0kg

※海藻は海の栄養塩（窒素やリン等）を利用して  
 生育することから、ワカメ育成を通じて  
 海域の環境浄化につなげます。

夢ワカメ・ワークショップについて

<～シェフに学ぶ～ 夢ワカメを使って 親子クッキング！>

【日時】2017年2月5日（日）

【場所】東京ガス横浜ショールーム（横浜市西区みなとみらい）

【主催】海辺つくり研究会

【講師】「ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル」総料理長 齊藤悦夫氏

収穫した夢ワカメを使った料理教室が2月5日に開催され、抽選で選ばれた親子15組が参加されました。料理実習の前には、海女さんでもあり福井ブランド大使でもある[大井七世美様](#)からワカメ漁についての講話がありました。



料理を教えてくださいました

ヨコハマ グランド インターコンチネンタル ホテル 齊藤総料理長（中央）と  
同ホテル「イタリア料理 ラ ヴィラ」大駒シェフ（右）



スパゲッティ  
魚介のラグー 夢ワカメ風味



夢ワカメと海老のガレット



フォカッチャ 夢ワカメ入り  
（試食のみ）

【本件に関する問い合わせ先】  
マルハニチロ(株) 広報IR部 CSR 推進室  
TEL :03-6833-4127