



333 East 47th Street
New York, NY 10017
japansociety.org

FOR IMMEDIATE RELEASE

<プレス・リリース>

配信日:2021年12月20日

プレス担当:

マリカ絵美 (EMarica@japansociety.org)

アリソン・ロッドマン (ARodman@japansociety.org)

ジャパン・ソサエティ(JS)

トーク+(プラス)

特別企画

『Get to Know Japan Series: ~神奈川県~』

オンラインセミナー

『マグロ101：三崎港のマグログルメ』

1月27(木) 午後6時30分~7時30分*米国東部時間

JSは1月27日(木)、特別企画『Get to Know Japan Series: ~神奈川県~』としてオンラインセミナー『マグロ101：三崎港のマグログルメ』を開催します。

寿司の主役であるマグロは、海の王様とも呼ばれています。神奈川県の由緒ある三崎港では漁師が代々受け継いだ専門知識を活かし、何世紀にもわたり目でマグロの鮮度を判断してきました。本オンラインセミナーでは、株式会社三崎恵水産の代表取締役兼社長である石橋匡光氏とニューヨークを拠点とする鮮魚店「OSAKANA」のオーナーである原口雄次氏が、高品質マグロについてレクチャーおよびパネルディスカッションを行い、一般的にあまり知られていない魚種、産地に関する解説からサステナビリティの観点からの取り組みについてまで、幅広いト

ピックを取り扱います。更に、通常見られない三崎水産魚市場内部のバーチャルツアーに加え、イベント後半では、マグロを使用した料理のデモンストレーションを通じて調理法や家庭での楽しみ方も紹介します。(モデレーター：片山晶子氏)

アジェンダ： レクチャー、ディスカッション、Q&A 午後6時30分～7時30分（米国東部時間）

参加費： 無料 （参加には事前登録が必要です）

登録方法： [こちら](#)よりご登録ください。

*本オンラインセミナーはYouTubeにて配信します。事前登録いただいた皆様に、イベント当日に視聴リンクをお送りします。

*オンラインセミナー中は、YouTubeを通してスピーカー・モデレーターにご質問いただけます。

*本オンラインセミナーは、英語で行います。

スピーカー

【石橋 匡光氏】

日本に拠点を置く三崎恵水産の社長兼 CEO。1986年に設立された同社は、マグロを中心とした生鮮魚介類の加工・販売に注力してきた。現在では、学生時代の海外経験や広告会社に勤務した経験を活かし、レストランの経営や日本の水産物の輸出など事業を拡大している。また、石橋氏は「おさかなマイスター」や「シーフードスペシャリスト」の資格を持ち、地元の学校で生徒たちに水産業や食文化を教える活動にも力を入れている。また、シンガポールではレストランを2店舗経営している。

【原口 雄次氏】

アメリカと日本で複数の日本食レストランを経営し、シェフとしても活躍。鮮魚の目利きおよび調理に関し、豊富な経験を有する。2016年、ニューヨーク中の誰もがもっと気軽に美味しい手巻き寿司やお刺身が食べられるようにとの想いで、日本風の鮮魚店「OSAKANA」を創業。以来、新鮮かつ種類豊富な魚の販売や料理教室といった活動を通して、家庭で楽しむ寿司づくり体験を提供している。

WEB サイト： <https://magurodonya.com/>

モデレーター

【片山晶子氏】

ニューヨーク在住ジャーナリスト、英語版 Forbes.com コラムニスト。飲食業界に関するトピックを広くカバーする。100万人の聴衆を持つニューヨークのラジオ局「ヘリテージ・レディオ・ネットワーク」の、和食文化の価値を世界に伝える番組「JAPAN EATS!」ホスト兼プロデューサー。米国での和食への理解を深めることを目的とする非営利団体「ニューヨーク・ジャパニーズ・カリナリー・アカデミー」理事。「ヘリテージ・レディオ・ネットワーク」役員会ホスト代表役員。日米飲食ビジネスへのコンサルティングや調査、伝統食品生産者の対米進出の支援活動も展開。米国版「料理の鉄人」である Iron Chef America、Netflix Original The Final Table 審査員。英国 London School of Economics & Political Science 修士課程、New York University Stern School of Business MBA 修了。ワイン&スピリッツ国際認定資格 WSET 上級保有。「英語でガイド！外国人がいちばん食べたい 和食 90 選」著者。

Source: <https://www.akikokatayama.com/about>

取材お申し込み：取材のお申し込みは、プレス担当：マリカ（日本語）／ロッドマン（英語）まで Eメールで(Emarica@japansociety.org/ ARodman@japansociety.org)ご連絡下さい。

本オンラインセミナーは、神奈川県庁の共催により開催しております。

フードトークシリーズは、キッコーマン株式会社のご支援・ご協力をいただいています。

ジャパン・ソサエティートーク+（プラス）プログラムは、MUFG (Mitsubishi UFJ Financial Group)及び ORIX Corporation USA のスポンサーにて開催しております。また、匿名ドナー、the Sandy Heck Lecture Fund 及び、Helen and Kenneth A. Cowin 氏にも多大なご支援・ご協力をいただいております。

JSについて：

JSは、日本の芸術、文化、ビジネス、社会をニューヨーク及び世界の人々をつなぐ全米随一の規模を誇る日米交流団体であり、芸術と文化、公共政策、ビジネス、サステナビリティ、教育における革新的なプログラムを通じて、ニューヨーク市歴史的保存建築に指定されているJS本部ビルからだけでなく、オンライン形式でも発信しています。1907年以来、JSでは「きずな（絆）」の考えのもとに、革新的な次世代クリエイターの支援、日米相互理解の促進、日本の多様性を深く理解しようとする世界の人々にとって信頼できる案内役となること、そして日米間の相互理解の促進と絆を深めることを目指しています。拠点とするニューヨーク市でのつながりを一層強化することに加え、米国内外での新たな架け橋の構築にも取り組んでいます。詳細は www.japansociety.org をご覧ください。

JSは今年、ニューヨークのランドマークである本館設立50周年の記念して新しいロゴマークを導入いたしました。JSが文化や人種、時を超えてつながりを作っていく基盤となることを願い、「JS」の文字の重なりと線と形の連結を用いて、絆というコンセプトを打ち出しています。

公式 SNS アカウント：

Facebook：[facebook.com/japansociety](https://www.facebook.com/japansociety)

Instagram：[@japansociety](https://www.instagram.com/japansociety) and #japansociety

Twitter：[@japansociety](https://twitter.com/japansociety)（英語）／[@js_desu](https://twitter.com/js_desu)（日本語）

その他、詳しい情報は弊社ウェブサイト <http://www.japansociety.org> をご参照ください。

###