



海藻の新しい可能性を 探究するプロジェクト

目で見える海藻の呼吸
佐渡の海藻の試食

佐渡の海藻は、安全安心な綺麗な海で育ち、自然に優しく人にも喜ばれる宝物です。見て食べて佐渡の海の恵みを味わって下さい。

試食あり



竹イノベーション研究会

「竹」で人をつなぐプラットフォーム
産学官民で竹の未来を考える

全国で竹林が放置され、荒れた山が増え続けていることを知っていますか？福岡大学を核に発足した竹イノベーション研究会は、可能性を秘めた「竹」の用途開発・普及・放置竹林による里山保全に向けて活動しています。日本に豊富にある竹が、環境にやさしいエコロジーな素材であることをお伝えします。



ダンボールコンポスト & マイバッグキャンペーン

「ダンボール1つから！」
生ごみが堆肥に生まれ変わる不思議な箱!!

佐渡市ではごみの減量化につながる「ごみを出さないライフスタイル」への転換と資源循環を目指し、佐渡市消費者協会の皆さんに協力をいただき『ダンボールコンポスト』を推進しています。



さどやニッポン(株) まつり事業部製造課

佐渡島をはじめとする
世界中のまつり道具を製造・販売

島内の材料を使ったまつり道具の製造・販売を専門に行っています。本フェアでは、捨てられてしまう布や木材を使った布草履&下駄作り体験をお届けします。実際に若手職人が作る鬼面の作業風景も披露いたしますのでぜひお楽しみください。



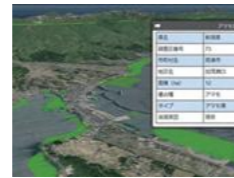
佐渡エシカルファクトリー

featuring 合同会社島とりどり

エシカルな食や商品で佐渡の豊かさを
次世代に引き継ごう!

佐渡の豊かさを次世代に引き継ぐため、地域の資源を活かしたエシカルなプロダクトを付加価値高く提供し、地元へ還元する「佐渡モデル」を紹介いたします。また、本プロジェクトから生まれた地域商社「合同会社島とりどり」の“人にも地球にも優しくおいしい”食材の試食提供や販売をします。

試食あり



佐渡島ポテンシャルマップ

佐渡島のポテンシャルを見える化します!

新たな特産品やサービスの開発に役立てるべく、佐渡島のポテンシャルを地図上に表示させるための取り組みにチャレンジしています。ご興味のある方はぜひ体験してみてください。



食の宝島佐渡®

“島の恵みとまごころお届け”
佐渡島から旬の食材を全国へ

「佐渡に夢の種を植え、育て、未来を創造する」という理念のもと、佐渡の経済活性化を目標に、島の食材を使った商品の開発から販売まで行っています。自然と体にやさしい「特別栽培米」や島の「棚田米」を未来に残す活動をしています。



ローカルイノベーション・ プログラム in 佐渡

学生エンパワーと地域課題解決の両立

新潟大学の学生とともに地域の課題解決に向けた提案づくりを進めています。交流人口や関係人口の拡大、地域循環共生の実現に向けて学生と一緒に取り組まいませんか?

佐渡 SDGs フェア

未来の
ために、
できることから
始めよう!

12/23(土)
あいぽーと佐渡



整理
番号

佐渡市公式 LINE

友だち募集中

佐渡市の様々な情報を配信中!



佐渡島自然共生ラボ

佐渡島自然共生ラボの取り組みについてはホームページとInstagramで発信中。右記のQRコードをスキャンの上、ぜひご確認ください。



Instagram



webサイト

PROGRAM

9:30-9:35 開会
9:35-9:40 市長挨拶

第1部 海の豊かさを守ろう (SDGs ゴール14)

9:40-10:25 さかなクン トークショー
「海の資源を守っていくために私たちができること」
10:25-10:40 佐渡における取組事例
10:40-10:50 (休憩)

第2部 佐渡未来講座 自然との共生と資源循環型社会

10:50-10:55 佐渡島自然共生ラボの紹介
10:55-11:05 佐渡島自然共生ラボプロジェクト成果報告
11:05-11:40 プレゼンテーション
「循環型社会の実現に向けて市民・企業が取り組むためのヒント」
11:40-11:45 閉会

第1部

さかなクン トークショー

海の資源を守っていくために
私たちができること

さかなクンが即興で描くお魚を当てるお魚クイズ、お魚に関する疑問をさかなクンに聞く質問コーナーなど、テレビで見るさかなクンを身近に感じることができる大人気のトークショーです。

さかなクン

国立大学法人 東京海洋大学名誉博士・客員教授

お魚の豊富な知識と経験に裏付けされたトークでギョ存知! さかなクンです。様々なお魚の情報や知識・美味しい食べ方や環境問題などを皆様にお伝えすべく、全国各地で講演を行っています。

第1部 海の豊かさを守ろう 佐渡における取組事例

寒ブリの一本釣り子どもたちの漁船乗船体験

寒ブリの一本釣り漁、子どもたちの漁船乗船体験の取組を伝えるとともに、佐渡の漁業の現状と持続可能な漁業に必要なことを語っていただきます。

弾正 明良 氏 新潟県漁業士会副会長

佐渡の寒ブリ漁はほとんどが網漁である中、鮮度と品質にとことんこだわるため、一本釣りで漁を行い、新鮮な味わいを長く保つため、獲れたブリを船上ですぐに神経締めする佐渡の寒ブリ・一本釣り漁の匠。漁師の魅力を伝える活動と後継者の育成にも力を注ぐ。



佐渡産100%地産地消の昼食づくり

旬の野菜、果物、魚、海藻を含め、なんでも揃うというのは佐渡の誇り。豊かな島であることを子どもたちに感じてほしい。

多田 好正 氏 四季彩味よしオーナー

帝国ホテル東京で長年腕を振るった経験のある、とびきりの料理人として活躍している。持続可能な漁業と農業、また、地産地消給食の取組にも力を注ぐ。



第2部 プレゼンテーション「循環型社会の実現に向けて市民・企業が取り組むためのヒント」

地域文化の活用と保護、先人の知識技術の伝承と活用

環境に配慮した農業、トキとの共生、春夏秋冬の多様な気候、豊かな森里海山など、農文化と密接な関係がある佐渡の伝統文化の今と昔と未来をつなげる取組を語っていただきます。

相田 忠明 氏 株式会社佐渡相田ライスファーム代表取締役
さどやニッポン株式会社代表取締役

新潟大学大学院修了後、2013年に佐渡相田ライスファームを設立。「お米を売ることは地域を売ること」をモットーに佐渡の芸能文化も一緒に国内外でPR。地域の祭りを守るべく、2019年に地域商社さどやニッポンを設立。



地域・企業・社会の課題を統合解決する 互助共助コミュニティ型の資源回収ステーション

資源の持ち込みをきっかけに地域内の資源循環と住民同士の交流を生み出す「MEGURU STATION」。家庭ごみの分別回収が進み、リユース市が催され、そこに集うことで、子ども・高齢者の見守り支援、世代間交流が図られる。その取組について語っていただきます。

宮原 伸朗 氏 アミタホールディングス株式会社 未来デザイングループマネージャ

2007年にアミタに合流後、コンサルティング、経営企画、新規事業開発に携わる。2023年、内閣府が進める戦略的イノベーション創造プログラムの研究開発テーマ「自治体協力回収プラスチックの分別・供給システムの確立」の研究開発責任者を務める。



森が豊かな海を育むこれからの時代に日本の森林をどう活かすか

水は森で作られ、川を通して海に流れつきます。豊かな水があってこそ農産物、水産物が育まれます。そのためには森を守る必要があります。私たちにできることは何かを含め語っていただきます。

末松 広行 氏 佐渡市総合戦略アドバイザー
東京農業大学特命教授・元農林水産事務次官

経営学博士。林野庁林政部長、農林振興局長、経済産業省産業技術環境局長等を歴任。バイオマス・ニッポン総合戦略策定に参画し、農山漁村の地域資源(土地、産品、人材、風光)を活用した地域経済発展が行動テーマ。2021年から佐渡市総合戦略アドバイザー。

