

《企画書》

提出者 昆布太郎

【タイトル】 吾輩は昆布である

【概要】

昆布が主人公となり「吾輩は猫である」風に語り出す、ユニークな絆の物語。

海水温上昇にあえぐ昆布の現状、昆布からみた漁師さんのこと、日本の食文化を支える昆布が旅をして各地の食材と巡り合い、味のコラボレーションを通じて地域と人々との温かい繋がりを描きます。脱炭素力もある昆布は、環境保全やSDGsにも貢献すること、江戸時代から昆布ロードを通じて中国に輸出された歴史にも触れ、人と自然、文化、そして未来への絆を紡ぎます。

コミュニティ活動の具体的な企画との連携で、読者は物語と現実が交差する体験をし、昆布を通して食、文化、環境、そして人との繋がりを再発見し、未来への希望を感じる一冊です。

【想定する読者ターゲット】

- ① 10～80代の男女
- ② 食育に関心の高い方
- ③ 昆布漁関係者・飲食店・旅館・加工会社等、昆布がないと業務が滞る企業・個人事業主
- ④ 地球環境保護、特に地球温暖化対策に尽力されている社会貢献を心掛ける企業・個人

【構成案】

第1章：異変 - 海からの警鐘、昆布が失われる危機

- なぜ、昆布は苦しんでいるのか？ - 海水温上昇、赤潮被害、深刻な現状を解説
- 漁師の高齢化と後継者不足 - 昆布漁師の創意工夫が希望の光
- 食卓から「だし」が消える？ - 和食文化の根幹を揺るがす、深刻な問題提起

第2章：出会い - 日本列島おいしい旅、昆布と食材のハーモニー

- 昆布、食材探しの旅へ - 日本各地の風土、食文化、食材を巡る
- 全国各地、ご当地食材との出会い - 昆布と各地の味覚が織りなす絶妙なマリアージュ
- 新たな味の発見、レシピ開発 - 家庭でも楽しめる、昆布と食材のコラボレーション

第3章：希望 - えりも岬の奇跡、自然再生への道標

- えりも岬の植林とは？ - 70年以上前の偉業、砂漠化した海を蘇らせた奇跡
- 自然の力、人間の叡智 - 森と海の関係性、持続可能な自然再生のヒント
- 困難を乗り越える不屈の精神 - えりも岬の漁師たちから学ぶ、希望の灯火

第4章：絆 - 昆布ロードが繋ぐ歴史と文化、グローバルな視点

- 昆布ロードとは？ - 江戸時代の昆布輸出、日本と中国を結んだ交易路を解説
- 昆布が紡いだ文化交流 - 食文化、経済、人的交流、歴史的意義を考察
- グローバルな視点 - 世界の食文化における昆布、国際協力の可能性を探る

第5章：未来 - 共に創る、昆布と人、持続可能な社会へ

- 昆布の未来は、私たちの未来 - 環境問題、食糧問題、持続可能な社会への提言
- 地域コミュニティとの連携 - 消費者、生産者、研究者…共に未来を考える場
- 未来へのアクション - 昆布を救い、食文化を守り、地球環境に貢献するために

【サンプル原稿】

吾輩は昆布である。名前はまだない。

どこで生まれたか、とんと見当がつかぬが、生まれたときから冷たい潮に揺られ、母なる海の底でひっそりと生きてきたことだけは確かである。日々、潮の流れに身を任せ、太陽の光を頼りに体を伸ばし、長きにわたる海の営みを見つめてきた。

第1章：異変 - 海からの警鐘、昆布が失われる危機

かつて、我々昆布の世界は豊かであった。冷たく澄んだ海水に抱かれ、冬には雪解け水が栄養をもたらし、夏にはほどよい日差しが我々を成長させた。しかし、近年、海は変わりつつある。水温が上昇し、仲間たちは次々と姿を消していく。赤潮に飲まれ、磯焼けが進み、漁師たちの嘆きが潮風に乘って響く。

「今年も収穫が減った……」

漁師の嘆息が波間に消えていく。我々昆布は、ただそこに根を張るだけの存在ではない。和食文化を支え、出汁の要となり、日本人の食卓に欠かせぬ存在であったはずだ。だが、今やその根幹が揺らぎつつある。

かつては岩場にびっしりと生えていた仲間たちも、今やまばらだ。海の色も微妙に変わった。冷たい海流がもたらすはずの栄養が届かなくなり、漂うプラスチックごみが海の生態系を脅かす。

「誰がこの危機を救うのか……」

吾輩はまだ答えを持たぬまま、海の揺らぎを感じていた。

それでも、若手昆布漁師のなかで、創意工夫を凝らした新しい商品を作っている人もいる。そんな人に会いに行ってみよう。

養殖の技術も研究されている。そこに吾輩は希望を見いだす。遠く神奈川でも養殖している漁師さんがいるとか。ありがたい。

第2章：出会い - 日本列島おいしい旅、昆布と食材のハーモニー

吾輩はただ沈黙しているわけではない。ある日、潮の流れに乗り、見知らぬ海へと旅立った。まずは地元の北海道。そこで出会ったのは、鮭とイクラの親子丼だった。

「おぬし、なかなかいい味を出すではないか。」

鮭が感心したように言う。我輩は、自らの旨味が料理に深みを加えることを知っていた。続いて旅を進めると、京都の湯豆腐に迎えられた。上品な出汁が染み渡り、豆腐は静かに揺れながら語りかけ。

「お前がいなければ、吾輩の魅力は半減だ。」

旅を続けるうちに、吾輩は思った。我々昆布は、単なる海藻ではない。各地の食文化と結びつき、人々の暮らしに溶け込んでいる。だが、このままではそれも失われてしまう。何かしなければならぬ。

広島のお好み焼きに刻まれ、九州の高級料亭で椀物の出汁として輝き、沖縄の昆布佃煮として庶民に愛される。そのたびに、吾輩は確信する。我々はただの食材ではない、日本の食文化そのものなのだ。

第3章：希望 - えりも岬の奇跡、自然再生への道標

「諦めるな。森が海を救うんだ。」

かつて70年前のえりも岬は海の砂漠であったが、人間たちの知恵と努力により、植林により長い年月

をかけて豊かな海へ蘇らせてきたという。

「森があるから、栄養豊富な水が海に流れ込む。だから昆布も育つんだよ。」

漁師の言葉に、吾輩は目を開かされた。自然は、人と共にあるべきもの。再生の希望は、すでにここにあったのだ。

「ならば、吾輩もこの希望の波に乗ろうではないか。」

第4章：絆 - 昆布ロードが繋ぐ歴史と文化、グローバルな視点

江戸時代、吾輩の先祖たちは「昆布ロード」と呼ばれる交易路を旅し、中国まで運ばれていた。日本と中国を結ぶこの道は、文化の架け橋でもあった。

「昆布は日本だけのものじゃない。世界中の食卓を豊かにできるんだ。」

そう語るのは、海外の料理人。和食ブームとともに、フランス料理のシェフやアメリカのヴィーガンシェフたちが昆布の旨味に注目し始めた。世界へと広がる可能性に、吾輩の胸は高鳴った。

また、近年ではサステナブルな食材として昆布が評価されている。二酸化炭素を吸収し、海洋のバランスを保つ役割を持つ昆布は、まさに未来の鍵を握る存在なのだ。

こだわりの世界中の店で、吾輩たちがいかに工夫されて美味しい料理となっているのか、その様子を間近で見ることもしゃくして仕方がない。

第5章：未来 - 共に創る、昆布と人、持続可能な社会へ

海を守ることは、我々昆布を守ること。そして、それは人々の未来を守ることにほかならない。

「昆布の未来は、いかに人間と共に立ち上がるかにかかっている。」

吾輩は、これまでの旅で学んだことを胸に、声を上げることが決意した。

環境保全、食文化の継承、地域コミュニティとの連携——このすべてが、人と昆布の未来をつなぐ鍵となる。

「さあ、共に未来を創ろうではないか。」

吾輩の旅は、まだ終わらない。だが、この旅路の先に、きっと希望が待っている。

美味しい昆布料理を食べ、喜びをもって共に踊り、大人も子どもも声を合わせて、希望の歌を高らかに歌おうではないか。

[以上となります。よろしくお願いたします]