PRESS RELEASE
報道関係各位

2026年11月7日

11/16(月)全国一斉ランチ

BIKKURI LUNCH 2026開催！

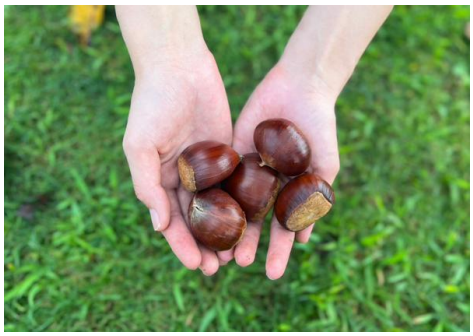
～そのひとくちに、森が宿る～

全国をつないで一斉「いただきます」都市と産地、過去と未来をつなぐ



一般社団法人和栗協議会（所在地：静岡県浜松市、代表理事：鈴木滋彦、事務局：有限会社春華堂）は、日本の栗の魅力を再発見し、和栗生産者を応援するプロジェクトの一環として、2026年11月16日(月)に全国約50箇所をオンラインで繋いで一斉に「いただきます」を行う「BIKKURI LUNCH 2026」(後援：農林水産省)を開催いたします。食べることを入り口に、普段は意識する機会の少ない産地や生産者の課題、地域の食文化、そして自然とのつながりを感じていただく、そんなきっかけとなる一日を目指します。

■栗を含む「一次産業の危機」



縄文遺跡からも和栗が出土したように、米より古くから日本人を養ってきた食物「和栗」。しかしながら過去二十年で和栗栽培農家は40～60%減少しています。これは和栗に限ったことではなく、栗を含む一次産業は生産者の高齢化／担い手不足／産地の縮小／森林管理の課題／都市と産地の分断といった構造的課題に直面しています。このままでは里山や森が手入れされることなく、森の生態系まで変化が危ぶまれています。その現実を目の当たりにし、一般社団法人和栗協議会は、全国で和栗を使用した特別メニューを同日同時刻に食べることで、担い手不足や里山保全といった産地の課題に向き合うきっかけになればと思っております。

■イギリスでの伝統的昼食会を日本版にアレンジ

英国2009年に始まった「The Big Lunch」は、食を通じて地域のつながりを強化し、2023年には2,000万人以上が参加する社会的インパクトを生みました。このモデルを参考に、2026年11月16日(月)に東京・東急プラザ原宿「ハラカド」をメイン会場として、全国各地にもサテライト会場を設け、同日、各地で一斉に「いただきます」の掛け声とともにランチを楽しみます。「食べて、語らう」ことをきっかけに地域と地域をつなぎ、農業や地域の生産物への関心を育むことを目指します。

■メイン会場となる東京・東急プラザ原宿「ハラカド」

メイン会場となるハラカドでは、フリーアナウンサーの竹内由恵さんをMCに迎え、イベントを進行します。画面越しに各地の参加者の様子を共有しながら、鈴木憲和元農林水産大臣の発声を合図に一斉に「いただきます」をする光景は、本企画ならではの見どころのひとつです。生産者、料理人、子どもたち、そして食を楽しむ人々が、それぞれの場所から参加し、全国がひとつの食卓になる瞬間をつくります。また、当日のプログラムでは、和栗の食文化を未来へつないでいくための新たな取り組みとして、「2050年に残したい栗のひと皿」企画・コンテストの概要を発表します。さらに、栗の生産を支え、次世代へとつないでいく取り組みの一環として、「栗の木オーナー制度」についても発表します。



■ハラカド7階テラスでは、シェフが手掛ける特別な和栗のコース料理を提供





ハラカド7階テラスでは、和栗の可能性を存分に味わっていただける特別なコース料理を提供します。今回のメニューは、Convivio［東京都渋谷区千駄ヶ谷］の辻大輔シェフ、La paix［東京都中央区日本橋］の松本一平シェフ、MAISON GIVRÉE［神奈川県大和市中央林間］の江森宏之シェフ、栗のいえ［茨城県笠間市］の竹内孝弘シェフによる和栗のスペシャリテで構成。普段はスイーツとして親しまれることの多い栗を、料理の素材としても取り入れ、シェフならではの発想と技術によって新たな味わいへと昇華させます。当日は、辻大輔シェフ、江森宏之シェフ、竹内孝弘シェフの3名がゲストの目の前で、和栗の魅力を多角的に表現します。和栗と聞くと、モンブランや栗きんとんなどの甘いお菓子を思い浮かべる方も多いかもしれません。
しかし、今回のコースでは、料理人の視点で和栗の新たな一面を引き出し、素材としての幅広さや奥深さを感じていただけます。
さらに、和栗の魅力を食事だけでなく、飲み物からも楽しめるよう、栗の風味を生かしたお茶やビールも登場します。静岡県産の和紅茶に熟成焼き栗の香ばしさを重ねた「WAGURI TEA」や、熟成焼き栗と日本各地の茶葉を組み合わせたクラフトティー「栗ノ茶」、熟成焼き栗のペーストや鬼皮・渋皮などを使用した個性豊かな栗ビールなど、和栗の新たな楽しみ方をご提案します。
なお、7階テラスでの食事は招待客を中心とした特別な企画です。普段とは異なる空間で、料理人が表現する和栗の新しい食体験をお届けします。

■ハラカド3階「HOW’z」では、和栗を使ったパンやおむすびのランチボックスを販売







ハラカド3階「HOW’z」では、より多くの方に和栗を楽しんでいただけるよう、和栗を取り入れたランチボックスを販売します。

ラインナップは、WAGURI TEAのカスクルートや能登産和栗をまるごと使用したカシスあんぱんなどを詰め合わせたベーカリーランチボックスと、能登産和栗を使用したおむすびを中心に、HOW’z自慢のぶり大根などが並ぶ和風ランチボックスの2種類。それぞれ異なるアプローチで和栗を取り入れ、日常の食事の中で栗の新しいおいしさに出会えるメニューをご用意します。

ベーカリーランチボックスは、浜松市の
「Boulangerie Taniguchi(ブーランジュリータニグチ)」の
谷口弘樹シェフが手掛ける特別メニューです。谷口弘樹シェフは、フランスのパンのコンテスト「マイユプロフェッショナルクッキングコンテンスト」で受賞経験を持つブーランジュリーのオーナーシェフであり、和栗協議会の活動にも共感し、これまでも和栗を使用したパンの開発に取り組んできました。

ランチボックス2種には、静岡県産の和紅茶に熟成焼き栗の香ばしさを重ねた「WAGURI TEA」もセットでご用意します。約40日間低温熟成させた焼き栗の深い旨味と、和紅茶のやわらかな余韻が調和する一杯です。ハラカド館内でお召し上がりいただけるほか、持ち帰りTOGOにも対応。お買い物やお出かけの合間にも、気軽に和栗の味わいを楽しんでいただけます。ランチボックスはいずれも1,500円（税込）で販売予定です。

■全国各地の会場をオンラインでつなぎ、同じ時間に「いただきます」

各地の会場では、それぞれの地域や参加者に合わせたスタイルで和栗を楽しむ食体験を展開します。
生産地で栗に携わる人々や、地域の飲食店、学校など、さまざまな地域、生産者、生活者が参加する予定です。例えば、静岡県庁では鈴木康友知事にご登壇いただくほか、掛川市のJA掛川や磐田市の農林環境専門職大学なども会場候補となっており、生産者や地域の関係者が参加する取り組みを予定しています。
また、熊本県山鹿市では、中学校の給食で栗を使用したメニューが提供され、茨城県笠間市など、和栗の生産地ともつながりながら、地域を越えた食の輪を広げていきます。それぞれの地域で異なる環境や食文化がある中、同じ時間に「いただきます」をすることは、普段なかなか交わることのない人々が食を通じてつながる機会でもあります。

■イベント概要

「BIKKURI LUNCH 2026」

【日時】2026年11月16日(月) 12:00～13:00
【会場(予定)】メイン会場となる東急プラザ原宿「ハラカド」を含む、全国約50箇所の会場が参加。
そのうち22箇所では、ライブインタビューを実施。
・東京メイン会場：東急プラザ原宿「ハラカド」 7Fテラスほか、3F「HOW'z」
・静岡会場：静岡県庁庁舎 ／ HUBアスティ静岡店
・浜松会場：遠州鉄道「スカイテラス」(B1 特別和栗弁当 事前予約販売)／ その他飲食店
・掛川会場：JA掛川市本所 ／ 葛城北の丸 など 遠州 8市1町の自治体役場会場
・その他：全国の栗産地・地域拠点
愛媛県庁／熊本県山鹿市(鹿北中学校)／茨城県笠間市(山口市長)／高知県四万十地域(アーカイブ)／
石川県奥能登地域／長野県小布施町／大分県佐伯市 など
中継拠点からは、現時点で［2,535名以上］の参加を予定しております。

【 後援 】

農林水産省／静岡県／愛媛県
掛川市／浜松市／湖西市／磐田市／袋井市／森町／菊川市／御前崎市／牧之原市

※参加拠点や当日のプログラム、各会場の詳細は公式サイトをご確認ください。
▼公式サイトURL
https://waguri.org/

当日の様子は、YouTubeでもライブ配信いたします！
▼YouTubeライブ配信URL
https://www.youtube.com/channel/UC6PzrpJbsspUS3wUN2_SmqA

■BIKKURI LUNCH 2026 前日 スペシャルイベント
2026年11月15日(日)開催「有働由美子氏司会・小学生親子向けトークセッション」



小学生（3～6年生）と保護者を対象としたトークセッションを開催します。テーマは「こんちゅうクンといっしょに 一粒の栗から森を見つけよう」。司会はフリーアナウンサーの有働由美子氏が務め、ゲストには森・虫の専門家のこんちゅうクンと、和栗生産者の松尾和広氏を迎えます。栗を育てる人や森の生きものなど、立場によって虫の見え方が変わることを一緒に考えていきます。会場では、和栗のおいしさを味わいながら、その一粒を育てた生産者の声や産地が抱える課題に触れていただけます。
子どもたちには、虫や和栗が森づくりにどんな役割を担っているのかを知ることで、「栗が実るまで」に関わる森の生態系のつながりを楽しみながら感じてもらえる時間をご用意します。

【開催日時】2026年11月15日(日)13:00-14:30
【会場】東急プラザ原宿「ハラカド」3F HARAJUKU LAB
【対象】小学生（3～6年生）とその保護者
【定員】70名(うち小学生30名程度)
【参加費】無料
【司会】フリーアナウンサー 有働由美子氏
【ゲスト】森・虫の専門家 コンチュウくん、和栗生産者 松尾和広氏

〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉
一般社団法人和栗協議会　（有限会社春華堂 広報室）　（月～金 9:00～18:00）
【担当】 髙山・半谷　【電話】053-586-6767　【FAX】053-585-7789
【e-mail】press@shunkado.co.jp　【取材申込フォーム】https://forms.gle/JnbeWV5qwZCYHBbeA