PRESS RELEASE
報道関係各位

2026年11月27日

11月16日(月) 全国約50箇所・3,000人以上が和栗でつながる！

「BIKKURI LUNCH 2026」開催報告

～各地で和栗ランチを食べながら日本の森と食の未来を語る～





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、2026年11月16日(月)、和栗を通じて産地と都市、生産者と生活者をつなぐ全国一斉ランチイベント「BIKKURI LUNCH 2026」 (後援：農林水産省ほか)を開催いたしました。メイン会場である東京・東急プラザ原宿「ハラカド」(7階屋上テラス・3階「HOW'z」)と、全国約50箇所の会場をオンラインでリアルタイムにつなぎ、鈴木憲和元農林水産大臣による「いただきマロン！」の掛け声とともに、全国一斉に和栗ランチを楽しみました。

■開催の背景と目的



縄文時代から日本の暮らしと食文化を支えてきた「和栗」は、近年、生産者の高齢化や担い手不足、里山の減少など、産地の存続に関わる課題に直面しています。本プロジェクトは、「そのひとくちに、森が宿る。」をコンセプトに、「和栗を食べる」という体験を通じて、地域の自然・人・文化をつなぎ、一次産業や森林保全への関心を育むことを目的に開催しました。和栗を味わうひとときを通じて、その背景にある産地や自然、そして未来について考えるきっかけを創出します。

■当日の主なプログラム・ハイライト

【全国の会場をつないだ一斉ランチ「いただきます！」】





メイン会場の東急プラザ原宿「ハラカド」7階テラスに特設された会場では、フリーアナウンサーの竹内由恵氏をMCに迎え、イベントがスタート。オープニングには、静岡県発のアイドルグループ「fishbowl(フィッシュボウル)」も登場し、和栗をイメージした衣装で会場を盛り上げました。その後、鈴木憲和元農林水産大臣による「いただきマロン！」の掛け声とともにランチがスタート。
メイン会場を含む22箇所の会場がリレー方式で次々とオンライン中継に登場。各地の生産者や料理人、自治体関係者、地域の学生などが、それぞれの地域ならではの和栗メニューを味わいながら、リアルタイムで交流を深めました。








また、イベント当日は、ハラカド向かいのオモカドビジョンにて、BIKKURI LUNCH 2026の様子を映像で放映。全国の産地や参加者が和栗を囲み、楽しむ様子を街行く人々に向けて発信しました。ハラカド7階テラスでは、和栗の魅力を存分に味わえる特別なランチコースを提供。普段はモンブランなどのスイーツとして親しまれることの多い和栗を、料理からデザートまで幅広く取り入れ、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した。和栗の風味や食感を生かした多彩なメニューが並び、素材としての奥深さや、これまでにない楽しみ方を提案。和栗を五感で味わう特別な食体験となりました。

【全国からの趣向を凝らした和栗への想い】




(熊本県山鹿市鹿北中学校)

今回、北海道から熊本県まで全国約50会場が参加し、各地から「和栗を愛する想い」が届けられました。熊本県山鹿市の鹿北中学校の生徒会長からは、「私たちのような栗生産地域の若い世代に期待すること」という質問が寄せられました。これに対し、鈴木憲和元農林水産大臣は、地域の若い世代が栗について考えることの大切さに触れ、「まずは地元の若い世代がこうやって考えてくれることが大事なので非常に嬉しい。まずは手伝ってみてください。そして駆除した動物も大切な命なので食材としていただくなど試みてください。」と、地域の未来を担う若い世代に向けてアドバイスを送りました。





(石川県奥能登)　(HUBアスティ静岡)　(静岡県浜松市浜名区三ヶ日町)

甚大な被害を受けた石川県奥能登の栗農家からは、「全国からの支援やボランティアのおかげで、9割以上の能登栗生産者が現在も能登栗の生産を頑張っている」との力強いコメントが寄せられました。また、HUBアスティ静岡では地元のバレーボール選手が参加し、静岡県浜松市浜名区三ヶ日町では水上ランチ会が開催されるなど、各地の特色を活かしたさまざまな交流が生まれました。和栗を囲むランチを通じて、地域ごとの取り組みや想いが共有され、全国の参加者がつながるひとときとなりました。

【次世代へつなぐ和栗プロジェクト】
イベント内では、和栗協議会が和栗の未来に向けての新たな取組みをご紹介いたしました。

❶「2050年に残したい栗エイティブなひと皿 レシピコンテスト」

一般社団法人和栗協議会では、食卓にもっと気軽に栗を取り入れていただきたいという想いから、クックパッドアンバサダー26名にご協力いただき、栗を使ったレシピを考案いただきました。



▼レシピの詳細はこちら
https://www.waguri.org/img/leave-cookpad.pdf

そしてこの度、一般の皆様にも栗を使った自由なアイデアやレシピを考案いただく「2050年に残したい栗エイティブなひと皿 レシピコンテスト」を開催いたします。皆様の創意工夫あふれる、栗の新たな楽しみ方をお待ちしておりますので、ぜひご参加ください。

▼コンテストの詳細はこちら
https://www.waguri.org

❷「B級栗」ネーミング募集



割れや一部に傷みがある栗は、一般的に「B級栗」と呼ばれています。しかし、見た目に違いがあっても、ペーストなどの加工原料として十分に活用できる、大切な食材です。今回、こうした栗の価値を改めて見つめ直し、より親しみを持ってもらえる新たな総称を募集します。
また、消費者と産地が継続的につながる仕組みづくりとして、「栗の木オーナー制度」などの取り組みも準備しています。今後も、和栗の魅力や産地とのつながりを広げる取り組みについて、随時ご紹介してまいります。

【 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

当日の様子は、YouTubeでもライブ配信いたしました。配信のアーカイブもご覧いただけます。
▼YouTube配信アーカイブ
https://youtu.be/2ADyZwh2Pbc?si=W36WCJQSG7QiNyaq

■11/15(日)「有働由美子氏司会・小学生親子向けトークセッション」開催報告






BIKKURI LUNCH関連イベントとして、11月15日(日)に親子約30組を対象に、和栗をきっかけとして地域の食文化や自然とのつながりを考えるトークセッションを開催いたしました。当日は、小学3～6年生とその保護者合計約70名が参加。フリーアナウンサー有働由美子氏を司会に迎え、森・虫の専門家として活躍するこんちゅうクン、和栗生産者の松尾和広氏が「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」をテーマにトークを展開しました。
「和栗9000年の歴史」をはじめ、栗を通じて広がる食や自然にまつわるさまざまな話に、驚きながらも興味津々に耳を傾ける子どもたちの姿が印象的でした。イベント終盤には、子どもたちが「どんな森があったらいいか」を考え、リーフ形の紙に想いを書き込むワークショップを実施。「虫も植物も元気に暮らせる森」「どんな生き物も幸せな森」などの願いが寄せられ、小学5年生からは「将来、山を買いたい」という発言も。和栗を通じて食文化や自然のつながりを学び、子どもたちが未来の森や環境について考えるきっかけとなるイベントとなりました。

〈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