

ホテルオリジナル「旬房米」稲刈りイベント開催レポート

グランド ハイアット 東京が農業人口減少と自然環境課題への取り組みを支援
地方生産者との絆で生まれた10周年を迎えるオリジナル米の稲刈りを実施
SDGs 達成に貢献する最新鋭の無人自動稲刈り機を導入し、スマート農業に挑戦
釜で炊き上げた新米を堪能する特別ディナーコースが期間限定で登場

都会の喧騒にそびえ立つダイナミックなラグジュアリーホテル、グランド ハイアット 東京（東京都港区、総支配人：マイケル ゴールデン）は、SDGs 達成に貢献するために、日本料理「旬房」で提供している10周年を迎えたホテルオリジナルのお米「旬房米」の稲刈りに最新鋭の無人自動稲刈り機を導入し、本日2024年9月26日（木）に山形県南陽市にて稲刈りイベントを開催いたしました。



稲刈りの様子



参加者集合写真

■ 「旬房米」稲刈りイベント詳細

グランド ハイアット 東京では、日本各地の豊かな食材をつくる地方生産者様と交流し、その上質な食材をメニューに取り入れ、魅力を伝える取り組みを行っています。その一環として誕生した、山形県南陽市で栽培されるホテルオリジナルのお米「旬房米」は、今年で誕生10周年を迎え、5月には田植えを行い、たわわに実った稲の刈り取りイベントを実施いたしました。

イベントには、グランド ハイアット 東京で総料理長を務めるアンドレアス フックス、日本料理「旬房」の料理長 根笹 卓也をはじめとするホテル関係者6名のほか、「旬房米」の栽培に携わっていただいている、おりはた環境保全協議会様と株式会社黒澤ファーム様、そして、10周年を節目に持続可能な農業を支援するために協業させていただいている株式会社クボタ様などから関係者約50名が参加いたしました。

稲刈りの前には、おりはた環境保全協議会の皆さまや、株式会社クボタさまと昼食を食べながら今年の収穫状況や、スマート農業の取り組みについての意見交換会を実施。稲刈りイベントでは、まずは昔ながらの手作業による稲刈りを行ったあと、株式会社クボタ様のご協力のもと、世界で初めて無人自動運転で米や麦の収穫を可能にした※1最新鋭のアグリロボコンバイン「DRH1200A-A」によるスマート農業を体験いたしました。スマート農業の導入により、農業従事者が減少する中でも、安心安全な食品の継続した提供ができ、持続可能な農業に貢献できると考えられています。



アグリロボコンバイン「DRH1200A-A」

本日刈り取った「旬房米」の新米は、グランド ハイアット 東京内のレストラン、日本料理「旬房」でご飯に合う熱々のすき煮などと一緒にお楽しみいただく特別ディナーコースや、ラグジュアリーホテルならではの極上卵かけご飯でお楽しみいただけます。

グランド ハイアット 東京はこれからも、日本各地で生産される上質で魅力あふれる食材を発信し、料理を通して地方生産者様を支援するとともに、農業人口の減少や自然環境課題などの解決に向けて共に取り組み、SDGs 達成へのサポートをしてまいります。

※1 株式会社クボタ調べ

グラント ハイアット 東京 総料理長 アンドレアス フックス コメント

本日は、おりはた環境保全協議会の皆さまと「旬房米」の稲刈りをご一緒させていただくことができ大変光栄に思っております。5月に植えた小さな稲の苗が、今このようにたわわに実っているのを実際に拝見し、とても感動しています。

ハイアットでは、生産者の皆様が大切に育てた生産物を、ホテルを通してお客様にお届けすることで、環境保護と地域活性化を支援する“ワールド オブ ケア”という取り組みを世界中で行っています。今年で10年目を迎える「旬房米」の取り組みは、その精神を具現化した大切な活動のひとつです。

今年の夏は猛暑や台風など過酷な環境ではございましたが、生産者の皆様が大切に管理くださったおかげで、「旬房米」と「旬房米」からできた日本酒やお菓子を国内外のゲストに提供できることを大変誇りに思っております。そして、将来の農業の大きな力となるスマート農業を支援し、持続可能な農業プロジェクトを一緒に創り上げていけることを楽しみにしています。

参加者 株式会社黒澤ファーム 黒澤 信彦様 コメント

グラント ハイアット 東京の日本料理「旬房」様との取り組みも、今年で10回目の稲刈りを迎えることができました。今年は天候にも恵まれ、自信をもって提供できる品質のお米を収穫することができました。まだ稲刈りも中盤ですが、この新米の美味しさをいち早く旬房のお客様へ届けたいと思います。

これからの10年は、生きることと食べることをテーマに、食の大切さを「旬房」の皆さんと共に伝えていけたらと考えています。スマート農業を取り入れてお米の生産と品質を見える化し、お客様に今まで以上に安心して美味しく召し上がっていただける環境と生産体制を整えて行くとともに、農業従事者の減少や自然環境への配慮など、持続可能な農業を目指して課題解決に取り組んでいきたいと思っています。

■「旬房米」について

2015年に「旬房」で開催した山形フェアがきっかけとなり、「おりはた環境保全協議会」様ご協力のもと誕生いたしました。既存の山形県特別栽培米「つや姫」を、「旬房」独自の基準で栽培および厳選しています。山形県南陽市の恵み豊かな土地で、有機肥料による土づくりを10年以上継続して取り組んでいる農家によって栽培された「つや姫」の中でも、通常の特別栽培米よりも農薬や化学肥料の使用をさらに抑え、お米の美味しさを測る食味値は一般的なお米よりも高い80点以上のもののみ厳選したものが「旬房米」として同レストランでご提供しています。



■株式会社クボタ様との協業について

「旬房米」10年という節目である今年、株式会社クボタ様との協業により、ホテル業界で初となる「スマート農業」機器を導入いたしました^{※2}。「スマート農業」機器の導入により、ロボットやAI技術を活かし、化学農薬や肥料の使用量を最適化することで農薬や二酸化炭素排出量の削減といったSDGsの達成をはじめ、国内の農業従事者が将来的に3分の1まで減少するという課題^{※3}の解決が期待できると言われています。今年、世界で初めて無人自動運転で米や麦の収穫を可能にした^{※1}最新鋭のアグリロボコンバイン「DRH1200A-A」を使用した稲刈りを初めて実施。5月には、現在発売されている田植機の中で最新鋭のアグリロボ田植機「NW8SA-PF-A」による田植えを行いました。おりはた環境保全協議会の皆さま、株式会社クボタ様、ホテルと異なる3つの業種による初の取り組みが、さらなる地方生産者様の支援に繋がると考えています。

※2 ホテル業界としてアグリロボ田植機を用いた米づくりと消費という一貫した取り組み

※3 一般社団法人 農協協会は [2024年1月15日に発表したニュース](#) 参照

■ 「旬房米」の新米を存分に楽しむ期間限定メニュー

10月1日(火)より期間限定で「旬房米」の新米をご飯に合う熟々のすき煮やキャビアをふんだんに乗せて極上卵かけご飯としてご堪能いただける特別ディナーコースをご用意いたします。また、和菓子と洋菓子が融合した山形県の新感覚もなかクッキーである「なんじょだべ」を旬房米の米粉でつくる特別バージョンや、旬房米の新米も販売いたします。

提供時間： ランチ 11:30 ~ 14:30 (土・日・祝 ~ 15:00)
ディナー 17:30 ~ 20:30(L.O.)

公式 Web サイト: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/shunbou-shunboumai/>

◆旬房米 10周年を記念した期間限定特別ディナーコース

旬房米 10周年を記念し、釜で炊き上げた旬房米の新米を堪能いただく特別ディナーコースをご提供いたします。新米のお供には、根強いファンも多い「飛騨牛 すき煮」を主菜でご用意いたします。中川一辺陶氏による「宝楽」という陶器で調理し、お肉はほぼレアの状態ですが、鍋が大変熱く温められているので、お席に運ばれると丁度よい火入れになり、自家製のタレがご飯と合う逸品です。さらにオプションとしてキャビアとお召し上がりいただく極上卵かけご飯もご用意いたします。旬房オリジナルラベルの国産キャビアを1瓶ご用意いたしますので、炊き立ての新米にふんだんに乗せてご堪能ください。デザートには、山形県のお菓子「なんじょだべ」を旬房米の米粉でつくる新食感もなかクッキーをお楽しみいただけます。

提供期間： 2024年10月1日(火)~10月31日(木)

メニュー名/価格(税込・サービス料15%別)：

- ・ 備長 24,200円
- ・ 前菜： 本日の旬菜盛り合わせ
- ・ 御造里： 本日の二種盛り
- ・ 野菜一品： 小魚カリカリ揚げサラダ
- ・ 主菜： 飛騨牛 宝楽炭火焼き 又は 飛騨牛 すき煮
- ・ ご飯： 旬房米 白御飯 味噌椀 香の物 おかず
- ・ オプション： 旬房オリジナルラベル 国産キャビアの極上卵かけご飯 ※追加 24,200円
- ・ デザート： 旬房オリジナル「なんじょだべ」

◆ラグジュアリーホテルの極上 TKG(卵かけご飯)

海と山の最高級の卵の競演をお楽しみいただける TKG(卵かけご飯)をご用意しております。まず、釜炊きのご飯と京都から取り寄せているこだわりの濃厚卵だけで甘みとコクをお楽しみいただけます。そして、その上にもう一つの「卵」、塩味の少ない国産のキャビアを合わせてご堪能ください。ひと瓶まるごとお付けするまろやかでクリーミーな味わいが特徴のキャビアは、口の中に入れるとふわっととろける舌ざわりです。料理長の特製出汁醤油の旨味が合わさるグランド ハイアット 東京でしか味わうことのできない TKG です。お食事とともに、お酒を楽しんだ後のメの一品としてもおすすめです。

提供期間： 通年

メニュー名/価格(税込・サービス料15%別)：

- ・ 旬房特製 極上卵かけご飯 29,150円
 - 釜炊き旬房米 2合分
 - 卵 2個
 - 旬房オリジナルラベル 国産キャビア 1瓶(15グラム)
 - 料理長特製の卵かけご飯用出汁醤油



グランド ハイアット 東京 総料理長 アンドレアス フックス

ドイツ出身。オーストリアのホテルでキャリアをスタートしたのち、パリのミシュラン2つ星レストランや、24 のレストランを持つロンドンのホテルなど、ドイツ、イギリス、フランスのホテルやレストランにて経験を重ね、彼の料理の基本である、旬の食材に向き合い、素材本来の味を引き出すスタイルを確立。

パーク ハイアット 上海の総料理長を経て、2015 年よりグランド ハイアット 東京の総料理長に就任。

“ライフスタイル デスティネーションホテル”として新たな食のエンターテインメントの進化を目指し、世界中から集められた選りすぐりのシェフ達をまとめ上げ、美食に精通しているお客様にも満足していただけるよう極上のダイニングエクスペリエンスを創りあげている。



株式会社クボタについて

クボタは、1890 年（明治 23 年）に創業以来、水道用鉄管の国産化による近代水道の整備、農業の機械化による食糧増産や省力化を通じ、人々の生活に貢献してきました。

現在は農業機械や水道用鉄管のほか、建設機械や産業用エンジン、環境関連機器などの多彩な製品・技術によるソリューションの提供により、世界 120 カ国以上で「食料・水・環境」の分野で社会課題の解決に取り組んでいます。また、将来を見据えて 2030 年までの長期ビジョンを策定し、豊かな社会と自然の循環にコミットする“命を支えるプラットフォーマー”をめざしています。

For Earth, For Life
Kubota