

2026年2月2日

## SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE

“育てることから食べることまで”山形庄内の食の循環を体験する活動の2年目が開始  
 〈スイデンテラスの米作り体験 2026〉田んぼとお米のプロジェクト～育て、味わい、考える～



### 〈スイデンテラスの 米作り体験 2026〉開催決定

SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE(スイデンテラス／山形県鶴岡市、総支配人 中 弥生)は、日本有数の米どころ庄内を舞台に、米作りを通して「食の循環」を体験として伝える取り組みとして、2025年から〈田んぼとお米のプロジェクト〉を開始しました。そして2026年は、「〈スイデンテラスの米作り体験 2026〉田んぼとお米のプロジェクト」と名称と内容をアップデートし、食と農に向き合うサステナブルな体験プログラムの募集が始まります。

山形庄内の食の循環を、“育てることから食べることまで”体験する  
 サステナブルチャレンジから生まれたプロジェクト



本プロジェクトは2025年に初めて開催し、関東圏を中心に庄内地域近隣の方々にも、多くご参加いただきました。参加者の中には、大人も子どもも、田んぼに入ることや土に触れることが初めてという方が多く、田植えや稲刈りを通して、食がどのように生まれ、支えられているのかを体感する機会となりました。昨今の米不足という社会的背景もあり、日本人にとってのお米の大切さや、安心・安全で持続可能な食のあり方について、改めて考えるきっかけになったという声も寄せられています。当館は2018年の開業以来、「地域の魅力をプロデュースし、日本の地方都市を世界からの目的地にする」をミッションに掲げ、庄内地域の観光資源の発掘と体験価値の向上に取り組んできました。「〈スイデンテラスの米作り体験 2026〉田んぼとお米のプロジェクト～育て、味わい、考える～」は、そのミッションを体現するものとして、山形庄内の食の循環を体験として伝えることを目的に生まれたプロジェクトです。

本プロジェクトは、当館のサステナブルチャレンジ([https://suiden-terrasse.com/sustainable\\_challenge/](https://suiden-terrasse.com/sustainable_challenge/))の一つである「03 山形庄内の食の魅力を伝え、山形庄内の食に責任を持つ」を、具体的な行動として実践していく取り組みでもあります。地域の農業や生産者と向き合いながら、食に責任を持つ姿勢を、体験を通して可視化していきます。この取り組みは、当館の食のコンセプトである「Farm to Table — 山形庄内の“農”とつながる」にも通じるものです。当館が考える“農”とは、単に生産の現場を指すのではなく、春夏秋冬を通して絶え間なく続いていく食と、それを支える人の循環そのものを意味します。

海・山・川・平野に恵まれた山形庄内には、多様な食材と、それを支える生産者をはじめとする多くの食のプロフェッショナルが存在します。当館はその循環の一員として、責任を持って食材を目利きし、料理とともに背景や魅力を伝えることで、食の体験価値を高めていくことを「Farm to Table — 山形庄内の“農”とつながる」という食のテーマとしています。本プロジェクトのキーワードである「育て、味わい、考える」は、この考え方を体験として具現化するための言葉です。田んぼに入り、稲を育てること。収穫したお米を実際に味わうこと。そして、その背景にある人や風土、時間の積み重なり思いを巡らせること。これらを分断せず、一連の体験として届けることで、食を単なる「消費するもの」から、「未来へとつながる循環」として捉え直すきっかけを生み出します



一年を通した米作り体験を通して、食の循環を考える

2026年度も、田植えから稲刈り、そして収穫した新米を味わうことまで、一年を通して米作りのプロセスに関わる体験を実施します。有機農法だからこそ安心して土に触れ、生産者とともに作業を行うことができます。泥の感触や田んぼのにおいといった五感の体験を通して、有機という考え方を知識ではなく実感として受け取っていただきます。秋には、その田んぼで実ったお米を実際に食卓で味わい、自ら関わった風景とともに食べることで、食を単なる消費としてではなく、背景にある人や風土、時間の積み重なりとして捉え直す機会を提供します。

#### 〈スイデンテラスの米作り体験 2026〉募集要項

##### 実施内容

- ・田植え体験 2026年5月9日(土)
- ・稲刈り体験 2026年10月3日(土)
- ・収穫した新米のお届け
- ・滞在中の食体験(当館レストランにて)

##### 開催場所

山形県鶴岡市(出羽弥兵衛株式会社 契約農地)

##### 参加費

33,000円(税込)／一口4名まで  
人数追加は1名5,500円(税込)

##### 協力

出羽弥兵衛株式会社(山形県鶴岡市羽黒町)

- 詳細は販売ページでご確認ください。  
<https://x.gd/fzfej>



有機農法にこだわる、契約農家・出羽弥兵衛株式会社との協働

本プロジェクトの米作り体験は、有機農法による米作りに取り組む出羽弥兵衛株式会社との協働によって成り立っているものです。

有機米という選択は、単に品質や味わいを追求するためのものではなく、土地と向き合い、土を育て、時間をかけて作り続けるという姿勢そのものです。スイデンテラスの朝食でも、出羽弥兵衛株式会社が手がける特別栽培米を使用しており、生産の現場と日々の食の提供が地続きである関係性の中で、地域に根ざすホテルだからこそ実現できる体験として、この取り組みを続けています。



山形庄内の食の魅力を伝え、山形庄内の食に責任を持つために

2026年度は、初年度の実施を通して見えてきた手応えと課題を踏まえ、「田んぼとお米のプロジェクト」を一過性の体験ではなく、継続的に“食の循環”と向き合う取り組みとして展開してまいります。

生産者、ホテル、そして訪れる人が同じ田んぼを介してつながり、食を「消費するもの」から「理解し、次世代へつなぐもの」へと捉え直すこと。スイデンテラスは、これからも地域とともに歩みながら、山形庄内の食と風土の価値を未来へつないでいきます。



---

#### SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSEについて



所在地 : 山形県鶴岡市北京田字下鳥ノ巣23-1

総支配人 : 中 弥生

事業内容 : 宿泊事業、ウェディング・体験型プログラムの企画・運営

公式サイト: <https://suiden-terrasse.com/>

SUIDEN TERRASSE は、「晴耕雨読の時を過ごす、田んぼに浮かぶホテル」をコンセプトに、2018年に庄内平野で知られる山形県鶴岡市に開業しました。世界的建築家 坂 茂氏 が設計を手掛け、山形庄内の自然・食・文化を活かした宿泊体験や体験型プログラムを提供しています。滞在中、訪れる方々は四季折々の庄内の景色や地域資源に触れ、地域文化や生活に根ざした学びや交流の機会を体験できます。

#### 株式会社LOCAL RESORTSについて



所在地 : 山形県鶴岡市北京田字下鳥ノ巣23-1

代表 : 代表取締役 CEO 山中 大介

代表取締役 COO 中 弥生

事業内容 : ホテルや旅館などの企画・運営、地域資源を活かした観光事業

公式サイト: <https://localresorts.inc/>

株式会社LOCAL RESORTSは、地域の資源に光をあて、その魅力をひらき、国内外へ発信する事業を展開しています。

「晴耕雨読の時を過ごす、田んぼに浮かぶホテル」をコンセプトとしたスイデンテラス(山形県鶴岡市)の新規開業より、企画・運営を手がけてきました。そして2025年9月、自社の新ホテルブランド「時地人 - JIJIJIN -」を発表するとともに、愛媛県砥部町において 時地人 - JIJIJIN Matsuyama をリブランドオープンいたしました。

LOCAL RESORTSは、各地の風土や文化に根ざした資源を生かしたホテルづくりを通じて、観光を起点とした新たな交流のかたちを創出しています。

---

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社SUIDEN TERRASSE

SHONAI HOTEL SUIDEN TERRASSE 広報担当 小野寺望美

住所 山形県鶴岡市北京田字下鳥ノ巣23-1

TEL 0235-25-7424(9:00~18:00) MAIL [st\\_planning@shonai.inc](mailto:st_planning@shonai.inc)