

【報道関係者各位】

2026年9月16日

食と農の祭【EARTH BEAT FES 2026】余さず畑の恵みを調理するライブキッチン登場 作る・届ける・食べるをつなぐ 総延長30メートル超のドリンクスタンドが畑に出現 ～【10月は食品ロス削減月間】未利用柑橘のビール「KAWACHIBANKAN IPA」を販売(10/10・11)～

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島宏平、以下「当社」）と、「農」・「食」・「アート」が融合する、千葉県木更津市の体験型施設「KURKKU FIELDS（クルックフィールズ）」を運営する株式会社KURKKU FIELDS（本社：千葉県木更津市、代表取締役社長：小林 武史）との合併会社である株式会社オイシクルは、2026年10月10日（土）・11日（日）の2日間にわたり、食と農の祭「EARTH BEAT FES 2026」をクルックフィールズにおいて開催いたします。

本イベントでは、その日会場に届いた食材をその場で調理し提供するライブキッチンが登場。また、未利用の河内晩柑を使用して当イベントのために醸造したオリジナルクラフトビール「KAWACHIBANKAN IPA」も限定販売します。

URL : <https://oisikur.jp/earthbeatfes>



「EARTH BEAT FES 2026」では、ここでしか食べられない限定メニューや地域性豊かなおいしさを楽しみ、農家、漁師、畜産家、醸造家など食の作り手から生まれる恵みを再認識する場を提供します。収穫の秋にふさわしく、採りたて、掘り立てのメニューが多数お目見え。さらに食の作り手たちの思いを間近に体感いただく機会をご用意しました。

■その日の畑の恵みを目の前で調理・提供するライブキッチンが登場！ 収穫したての野菜は皮ごと丸焼きに

会場内のBBQ台では、その日の畑の恵みに加え、出店する生産者・メーカーさんの食材を使って料理人がその場で調理し、出来立てを提供するライブキッチンが登場します。素材が生まれた背景を聞きながら味わえるメニューは当日のお楽しみ。来場者が会場で購入した野菜も、その場で自由に焼いて召し上がれる場所を提供します。

■畑の中に総延長30メートル超の「ドリンクスタンド」が出現 未利用柑橘を使ったオリジナルクラフトビールも

伝統の継承と、作り手と食べ手をつなぐメインエリアでは、総延長30メートル超のドリンクスタンドが出現。クラフトビールや日本酒、農産物から生まれたノンアルコールドリンクがずらり。全国からこの日のために集まった、多彩な畑の恵みを味わうことができます。つくり手と語りながら、お気に入りの一杯と料理のペアリングを見つけてください。愛媛県・無茶々園で今季豊作のため未利用となっていた河内晩柑を使用し、このイベントのために醸造された、徳島県上勝町のカミカツビールによるオリジナルクラフトビール「KAWACHIBANKAN IPA」も限定販売します。

■おいしいのにもったいない魚 「ピーチシャーク®」の肉を使ったナゲットを提供

「ピーチシャーク®」は、宮城県気仙沼に水揚げされた鮮度抜群のヨシキリザメのこと。新鮮な状態で加工され、ほんのり薄桃色をしたみずみずしい姿から命名されました。高たんぱく、低カロリー、低脂質でヘルシー、また小骨がないので小さなお子さまでも安心してお召し上がりいただけます。サメは近海で比較的容易に水揚げできる水産物ですが、においやイメージの面で練り物などの加工品利用にとどまっていた。本イベントではこのピーチシャークを手軽にお召し上がりいただけるナゲットで提供し、多くの方に親しんでいただければと考えています。



■畑の中で競り？ 希少な野菜・フルーツのオークションを初開催 サツマイモ掘り体験も

めずらしい野菜やフルーツを、その場で競り落とす競り体験が楽しめます。落札した方には、その一品を育てた作り手が、栽培の苦労やおいしい食べ方を直接語ります。値段の向こう側にある物語ごとをお持ち帰りいただけます。

秋の味覚の代表・サツマイモを、土に手を入れて豪快に掘り出します。掘りたてのイモはそのまま持ち帰り。自分で収穫したものが食卓にのぼる喜びを、ご家族そろって味わえます。



■かつての耕作放棄地が田んぼとして蘇り、収穫の時を迎えます 脱穀・粳摺り体験や水辺の生き物探しも

かつて耕作放棄地だった場所が蘇った田んぼを見学いただけます。収穫期を迎えた里山の景色を歩きながら、この土地に手を入れ続けてきた人たちの営みと、私たちの食卓とのつながりを感じてください。耕作放棄地から田んぼへよみがえった場所には、カエルや水生昆虫などたくさんの生きものが帰ってきています。親子で網を持って探し、つかまえて観察しながら、田んぼが育む生態系の豊かさにふれることもできます。

また、木更津市内の耕作放棄地で育てられた稲を、脱穀・粳摺りしてお米にし、お持ち帰りいただくこともできます。このお米は「乾田直播（かんでんちょくは）」という水を入れていない田んぼにお米の種もみを蒔いて育てる栽培方法です。ビニールハウスでの苗作りや、春先に集中する代かき・田植えといった作業が不要になるため、労働時間を大幅に削減できることで注目されています。



■両日とも会場内では収穫を祝って多彩なワークショップを開催 畑の記憶をご自宅にお持ち帰りいただけます

日本の醸造を支えてきた木桶。一時は途絶えかけた木桶づくりが、小豆島の醸造元が発起人となって立ち上げた「木桶職人復活プロジェクト」をきっかけに未来へ繋ごうとしています。木桶に使われる杉は、良質な材料になるまでにおよそ100年かかるといわれています。「木桶のめぐみ」では、その端材を活かしたアクセサリーのワークショップを行います。会場では特別に、無茶々園のふぞろい真珠とのコラボレーションが実現しました。お好みのベース（ネックレス・イヤリング・ストラップなど）を選び、世界にひとつだけのオリジナルアクセサリーをつくることができます。

会場内を巡りながら出会う、季節のかけら：落ち葉や種、植物など、目に留まったお気に入りを入り瓶型ソーラーランタンの中へ詰めて。自然由来の明かりで灯すワークショップで使用する「ソネングラス（Sonnenglas®）」は、太陽の光を美しい暮らしの明かりへ変える、南アフリカ生まれのフェアトレード照明。自然のめぐりと、太陽の光を毎日の暮らしへ持ち帰る、世界にひとつの灯りづくりの体験です。

精米時に出る米糠をアップサイクル。好きな柄のカバーを選び、好きなハーブの香りを選んで詰めればオリジナルの「米糠カイロ」を作れます。捨てられるはずだった素材の温もりを、ぜひ体験しに来てください。

お子さまにはリブロック®を使い楽しく遊びながらヤンマーの赤いトラクターを完成させる体験もご用意しています。





「開催概要」※2026年9月16日現在

イベント名：EARTH BEAT FES 2026

日時：2026年10月10日（土）10:00-17:00 / 11日（日）10:00-16:00

会場：クルックフィールズ（千葉県木更津市矢那2503）

チケット：<https://earthbeatfes2026.square.site/>

【早割特典】

大人（中学生以上）：通常800円のところ先着750名様限定で400円

小学生：通常400円のところ先着250名様限定で200円

※早割は先着750名（大人）/250名（小学生）に達した時点、
または2026年9月25日（金）23:59までのいずれか早い方で終了します
定員に達し次第、通常価格での販売に切り替わります。

※価格は税込 未就学児入場無料

公式サイトURL：<https://oisikur.jp/earthbeatfes>

主催：株式会社オイシクル

（運営実行：オイシックス株式会社、株式会社KURKKU FIELDS）

【フード・マルシェ】EARTH PIECE CRAFT、井上スパイス工業株式会社、Overview Coffee、株式会社井筒ワイン、株式会社カジノヤ、株式会社彩生舎、株式会社シダックスフードサービス、株式会社しょうがのむし、株式会社地域法人無茶々園、ココ・ファーム・ワイナリー、_SHIP KOMBUCHA、DAY'S EYE CHOCOLATE、日東醸造株式会社、測る・食べる やさい屋台、WHOSE CACAO（フーズカカオ株式会社）、MAHIRO COFFEE ROASTERY、minorhodo、medel deli、やさか共同農場、山名酒造株式会社、有限会社 森田醤油店、有限会社渡邊水産、Upcycle by Oisix / "もったいない"を"おいしい"に。

【体験・マルシェ】生き物探し、落ち葉とお野菜スタンプでアート作り体験、会場を飾ろう！野菜でスタンプ体験、株式会社山燕庵、株式会社野菜くらぶ（野菜つり）、木桶のめぐみ、サツマイモ収穫体験、ソネングラスジャパン、つくり手と語ろう！交流会、つくり手と語ろう！交流会、脱穀・粳摺り体験、麦穂のヒンメリづくり、野菜オークション／セリ体験、野菜の商品化体験、ヤンマーアグリジャパン(株)関東甲信越支社

【トーク】池添 翔太／伊藤 雅史／岩田 響子／大泉 寛太郎／小林 啓子／佐藤 大輔／杉原 晋一／高橋 明久／中島 紀昌／蜷川 泰輔／平野 拓也／森田 浩平／山名 洋一郎

【協賛】

アンカー・ジャパン株式会社、ソネングラスジャパン株式会社、ヤンマーアグリジャパン株式会社関東甲信越支社



【合併会社概要】

名称 : 株式会社オイシックス
所在地 : 千葉県木更津市矢那2503
代表者の氏名 : 高島 宏平、小林 武史
事業内容 : 当社が提供する定期宅配サービス会員
および一般向けのツアー、イベント開催
当社とKURKKU FIELDSの商品開発・Oisixでの販売
設立年月 : 2024年5月



KURKKU FIELDS（クルックフィールズ）について

KURKKU FIELDSは、千葉県木更津市にある約9万坪(30ha)の広大な敷地で「農」「食」そして「自然」の循環を体験してもらえるサステナブルファーム&パークです。おいしく安心・安全に配慮した「食」の提供はもちろんのこと、食と農業の循環、人の手が加わることで多様な生き物の住処となるビオトープなど、さまざまな循環を感じていただける施設です。

KURKKU FIELDSはサステナブルな未来の形や“いのちの手触り”を体験できる施設としてお客様をお迎えしてまいります。

<https://kurkkufields.jp/>



KURKKUFIELDS
クルックフィールズ

食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜など、できる限り添加物を使用せずに作った加工食品などの食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は344,556人（2026年6月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。2013年7月に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになった、調理時間が10分から作れるミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が2.5億食（2026年2月時点）を突破しています。

<https://www.oisix.com/>



オイシックス株式会社について

オイシックス株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社に、高齢者施設や病院、保育施設、企業の社員食堂などで給食事業を展開する「シダックスフードサービス」、買い物困難者向け移動スーパー「とくし丸」、米国でプラントベース食材のミールキットを展開する「Purple Carrot」などがあり、食の社会課題を解決するサービスを広げています。また、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。