

2017年11月17日



齋藤農水大臣も来場！

大好評のうちに幕を閉じた「東京ハーヴェスト 2017」開催レポート

東京ハーヴェスト実行委員会（オイシックスドット大地株式会社、カフェ・カンパニー株式会社、一般社団法人東の食の会／共同実行委員長：楠本修二郎・高島宏平）は、農家・漁師・酪農家など生産者への感謝と尊敬の気持ちを形にして伝える、年に一度の大収穫祭「東京ハーヴェスト」を2017年11月11・12日に六本木ヒルズアリーナにて開催しました。2日間でおよそ4万人（暫定値）の方々にご来場いただき、沢山の方々が生産者との交流を楽しみました。

2013年にスタートした本イベントは今回で5回目の実施となります。



生産者に“ありがとう”を届ける2日間～東京ハーヴェスト開催目的～

世界でも有数の消費都市・東京。ミシュランの星の数は世界一の都市であり、その食文化は世界に誇るべきものです。一方で、普段の生活では食べ物をいただくということが当たり前になり、その食べ物がどんな人の手で、どんなふうで作られているのかに考えを及ぼすことはあまりありません。

東京ハーヴェストは、あらゆる作物が風景を彩る“実りの秋”に年に一度、消費都市の東京から、産地に「ありがとう」を伝えることができる機会を設け、日本を代表する収穫祭へと成長させるべく、2013年より過去4回実施して参りました。

第5回目となる今回は、「和」をテーマに、日本人はもちろん外国の方々にも日本の食の魅力を発信することができる機会を設けました。

「和」を発信する演出たち

—「和」を発信する演出①「ターブルドット」

来場者のみなさまに生産者への“ありがとう”の気持ちを表現して頂くために、中央のターブルドットには“仕掛け”を用意。“ありがとう”の数だけのれんが野菜のスタンプで飾られ、2日間かけ一つのアートが完成しました。このアイデアは、江戸時代、お客さんが寿司屋ののれんで手を拭き、のれんが汚れているお店ほど繁盛している証だった、という慣習からヒントを得て実現しました。

—「和」を発信する演出②「吊るし野菜のインスタレーション」

お客様をお迎えするメインゲートには、干し野菜のインスタレーションを設置。食べ物を干して長期間食べられるよう貯蔵する文化は日本ならではの文化ですが、干し野菜を作っている風景自体が日本に残していきたい風景であると考え、インスタレーションとして展示しました。

—「和」を発信する演出③よさこい&ソーランを踊ろう

1日目のステージでは『燦-SUN-』と『さめき舞人』の2組が日本



の伝統舞踊やニシン漁の民謡「ソーラン節」を現代風にアレンジしたダンス「よさこい」「南中ソーラン」を披露。外国人の方や、お子さんも一緒に踊りを楽しみながら、音楽で感謝の気持ちを届けました。

—「和」を発信する演出④手巻き寿司を英語でクッキングレッスン！

「和食を世界に！ Easy Sushi Roll Cooking by 貝印株式会社」

和食の魅力を発信するため、外国人の方向けに英語で手巻き寿司づくりのクッキングレッスンを行いました。初めての経験に悪戦苦闘しながらも、楽しそうにお寿司を巻く姿が印象的でした。



生産者と交流できる、新鮮野菜たっぷりのマルシェ

六本木という都心にいながら、生産者と直接交流できることが東京ハーヴェストの大きな魅力。試食を楽しみ、生産者と楽しそうに会話する来場者のみなさんの様子が印象的でした。



日本全国のこだわり食材グルメが集結！屋台&キッチンカー

東京ハーヴェストの魅力のうちの一つといえば、生産者自慢の食材を使ったオリジナルメニュー。今年は「ハーヴェスト横丁」「地酒横丁」を設け、日本全国から選び抜かれた素材を使った料理やお酒の数々に、行列ができるほどの盛況ぶりでした。



今話題の「食品ロス」について考えるコンテンツ

不揃いな野菜が店頭で販売されるようになったり、大手小売が賞味期限表示の形式を変更したりするなど、「棄てられてしまう食べ物がある」ということが認識され、昨今注目を集める“食品ロス”。FAO（Food and Agriculture Organization of the United Nations）の調査によると、世界の食料生産量の3分の1にあたる約13億トンの食料が毎年廃棄されていると試算されています。

東京ハーヴェストでは、生産現場で生じてしまう廃棄食材（野菜）と、販売の現場で生じてしまう廃棄商品について知ることのできるコンテンツを多数実施。

ただ問題について難しい話をするのではなく、現状を知ってもらうことで前向きなアクションができるよう、各コンテンツを構成しました

コンテンツ① ヨーロッパ発祥のフードロスをなくす活動“DISCO SOUP”

Think！フードロス ～食べ物を捨てることなくおいしく消費しよう～

by 東京ハーヴェスト実行委員会・一般社団法人日本スローフード協会・株式会社ブラウンシュガーファースト・ロート製菓株式会社

「DISCO SOUP」は、畑で廃棄されるはずだった野菜を美味しいスープに



変え、食品ロスについて啓蒙するヨーロッパ発祥の活動です。東京ハーヴェストでは、今回初めて実施し、畑で廃棄されるはずだった野菜を使ったお味噌汁を提供しました。当日は出展者の方々から急遽食材が届くなど、臨場感溢れるイベントとなりました。当日は用意した大きな鍋があつという間に空になるなど、大好評の企画となりました。



コンテンツ② 畑で廃棄されてしまう野菜を使ってジュース作り

HUROM “食材再生”ラボ ～まるごと使って、あらたな未来へ～のブースでは、曲がった野菜、大きさがふぞろいな野菜、台風で落ちてしまった果物など、消費者が知らないところで廃棄されている規格外の食材に目を向け、これらの食材の新しい可能性を体験する機会を創出することを目的に、規格外食材をヒューロム スロージューサーでまるごと搾ってジュースを作る体験型プログラムを実施しました。



コンテンツ③ 賞味期限間近な食べ物をなるべく棄てないようにする活動

ブラウンシュガーファースト「#食べ物を棄てない日本計画」

食品業界の慣例としてメーカーから問屋に卸せる期限は賞味期限の 1/3 の日付まで、とされています。ブラウンシュガーファーストでは、この慣例に当てはまらなかったり、賞味期限目前となってしまった商品について対面で説明し、販売しました。



コンテンツ④ターブルドットには畑で廃棄されるはずだった野菜をディスプレイ

ターブルドットに飾った野菜たちは畑で廃棄されるはずだった野菜たち。アートとして新しい価値を見出すことで、廃棄されてしまう野菜があるという事実を伝える役割を担いました。



齋藤農水大臣が来場、名実ともに日本を代表する収穫祭へ

11日(土)夕刻には、齋藤健農水大臣が来場。生産者とのコミュニケーションを楽しまれ、特に東北の復興支援を行う「三陸・ふくしま プライド食堂」では、熱心に生産者の話に耳を傾けられていました。



齋藤大臣からは東京ハーヴェストについて「素晴らしい活動なので今後も期待したい」というお言葉を頂きました。

東京ハーヴェストは 2020 年に向けて、東京から全世界に“日本の食”の魅力を発信していきます

2020 年が 3 年後に迫るにつれ、東京への注目度はより一層高まります。東京ハーヴェスト実行委員会は、国内はもちろん、海外へと日本の食の素晴らしさを発信するべく、2018 年の東京ハーヴェスト実施に向けて活動を開始しております。

2018 年はより一層、海外へのその色を強め、2020 年、あるいはそれ以降に及ぶ継続的な開催を見据えて「東京ハーヴェスト」をより大きなものへ育てていきます。

東京ハーヴェスト 2017 協賛企業一覧

スペシャル・パートナー

キリン株式会社・ロート製薬株式会社

パートナー

株式会社 ANA 総合研究所・株式会社秋田屋本店・株式会社伊藤園・貝印株式会社
カゴメ株式会社・長崎県対馬市・新潟県十日町市・ハウス食品グループ本社株式会社・
HUROM 株式会社・福井県福井市・福岡県福岡市・沖縄県読谷村・株式会社ローソン
磯蔵酒造株式会社・大塚食品株式会社・カルビー株式会社・小正醸造株式会社
世嬉の一酒造株式会社・株式会社はくばく・ヤマキ株式会社・株式会社ユーグレナ

スペシャル・サポーター

森ビル株式会社

サポーター

一般社団法人日本スローフード協会・株式会社ブラウンシュガーファースト
タニコー株式会社・株式会社フロンティアインターナショナル

ハーヴェスト・フェロー

全国農業協同組合連合会

後援

農林水産省・復興庁・東京都

主催

東京ハーヴェスト実行委員会

(オイシックスドット大地株式会社・カフェ・カンパニー株式会社・一般社団法人東の食の会)