

2017年10月27日



**「東京ハーヴェスト 2017」コンテンツ決定！
「食べる」「遊べる」「学べる」2日間
六本木ヒルズアリーナにて 11月11日（土）12日（日）に開催**

～親子から外国人の方まで幅広く楽しめるコンテンツが目白押し！～

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ようと、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す。2013年にスタートした本イベントは今年で5回目を迎え、来場者数は年々増加し昨年ついに4万人を突破いたしました。2日間に渡り、生産者の手で大切に育てられた食材を販売するマルシェや、地方食材を活用した特別メニューが味わえるキッチンカー、体験型のプログラムなど多数のコンテンツを用意。今秋も例年に倣い大規模なフードイベントを実施いたします。

厳選食材が買える！食べられる！

東京ハーヴェストだからこそ手に入るたくさんの「おいしい！」体験



今年の東京ハーヴェストでは、食材や食べ物が買えるブースがなんと30店舗も登場。六本木でこんなにもたくさんの食材を一つの場所で楽しめるのは東京ハーヴェストならではの。

「三陸・ふくしま プライド食堂」の福島の大地の恵みと三陸の海の幸を使ったメニューや「はちみつ専門店 秋田屋」のはちみつ生搾り、世界に誇る日本の生産者の作った食材が並ぶ「THE HARVESTAR ☆マルシェ（ザ・ハーヴェスター☆マルシェ）」、日本が世界に誇る地酒である日本酒・本格焼酎・クラフトビールが飲める「地酒横丁」など、たくさんのブースで「おいしい！」体験をご用意してお待ちしています。

親子から外国人の方まで！様々な楽しみ方ができるコンテンツをご用意

日本の食文化を体験できる！外国人の方向けコンテンツ

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

世界に向けて和食の魅力を発信するため、英語でクッキングレッスンを行います。和食の代表格といえは「寿司」ですが、より手軽に体験いただくため、東京ハーヴェストでは外国人の方を対象に巻き寿司作りを行います。

■ オープニングアクト～よさこい&ソーランを踊ろう～



よさこい を踊るのは、『燦-SUN-』と『さぬき舞人』の 2 組。

日本の伝統舞踊やニシン漁の民謡「ソーラン節」を現代風アレンジしたダンス「よさこい」「南中ソーラン」を披露します。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ょう。

お子さんと一緒に食べ物から世界を考えよう－食育コンテンツ

■ 秋の味覚を使ったスムージー作り体験 by カゴメ株式会社

親子で楽しく秋のスムージー作り体験♪秋が旬のフルーツと、野菜ジュースを使って、今日の私にぴったりのスムージーを作ります。「この果物はどんな味？」「どんな色？」「合わさると美味しくなる？」一つ一つ手にとって、果物や野菜の魅力を学びます。

野菜ジュースを使う事で、とっても手軽に、栄養バランスの良いスムージーが完成します。

■ みのりんぴっく－田植え競争－

「普段食べているお米はどうやってできる？」そんな小さな疑問を持つことから、“食育”は始まります。東京ハーヴェストでは、お子さんにも身近に農業を感じてもらえるよう、田植え競争ができる「みのりんぴっく」を開催します。優勝すると豪華なプレゼントが！



▲過去の「みのりんぴっく」の様子

学ぼう！食の“いま”を考える

■ 「太るは誤解！ごはん食のすすめ」 by 全国農業協同組合連合会

日本のお米の消費量が急激に落ちていることをご存知ですか？農水省の統計によると、昭和 37 年には年間 118.3kg だったお米の消費量は平成 27 年度には 54.6kg まで落ち込んでいます。東京ハーヴェストでは、お米の魅力を発信するべく、日本健康食育協会の柏原ゆきよ代表理事が、「お腹から痩せるおいしいごはんの食べ方」講座を開催します。実践者である元プロボクサー（世界チャンピオン）の木村悠氏をゲストに迎え、その秘密を大公開！新米が美味しいこの季節にこそ聞きたいお話です。

また、トークセッション後は「マイピュレ クッキング！」と題してごはんを幅広いレシピに使い回すための活用術を紹介します。デモンストレーション形式で、ごはんから作るマヨネーズのレシピをシェフが伝授。カロリー大幅カットのヘルシーなマヨネーズが出来上がります！

■ 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

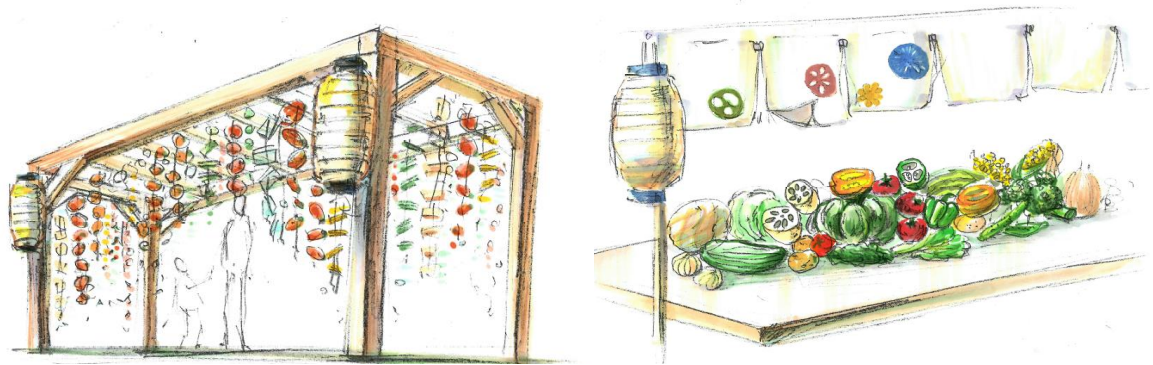
世界的に問題視されているフードロス（食料廃棄）。FAO（Food and Agriculture Organization of the United Nations）の調査によると、世界の食料生産量の3分の1にあたる約13億トンの食料が毎年廃棄されているそうです。

課題解決を目指した一歩として、DJや生バンドが音楽を演奏する会場で、楽しくグルーヴに乗りながら、圃場で廃棄されてしまうはずだった野菜を使ってスープを作る「DISCO SOUP」という活動を東京ハーヴェストのステージ上でも行います。

アートで伝える生産者への“ありがとう”「吊るし野菜のインスタレーション」

「野菜スタンプののれんで飾られたテーブルドット（大食卓）」

「大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ」からは竹の風車が！



▲ 「吊るし野菜のインスタレーション」「野菜スタンプののれんで飾られたテーブルドット」イメージ図

オーダーメイドケータリングを手がける CRAZY KITCHEN がプロデュースする演出は、エントランスの「吊るし野菜のインスタレーション」と、会場中央に広がる「野菜スタンプののれんで飾られたテーブルドット（大食卓）」。

吊るし野菜は日本の食文化のひとつでもある干し物をモチーフに、自然の恵みを余すことなく利用する知恵として引き継がれてきた文化をエントランスで表現。まるでアート作品のような野菜や果物たちは、思わず立ち寄りたくなるように、道行く人を誘います。

「野菜スタンプ」ののれんは2日間をかけて、来場者が生産者へ贈る「美味しい」や「ありがとう」の気持ちの“感謝のしるし”。気持ちの数だけ、のれんがカラフルに彩られていきます。

テーブル上には野菜の皮を使った照明も。夜になると光が灯ります。

また、新潟の「大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ」からは神に収穫の感謝を捧げる竹の風車アートが登場。風が吹くと心地よい音を奏でます。作家の故郷・バリ島の日常風景と日本の農村地域とをつなぐアートです。（協力：大地の芸術祭実行委員会）



Photo by Gentaro Ishizuka

▲ 「カクラ・クルクル・アット・ツマリ」
（ダダン・クリスタント）

東京ハーヴェストとは？



コンセプトは「生産者に“ありがとう”を届けよう」

日本の食文化・食産業を支える全国の生産者に対し、年に一度、感謝の気持ちを伝える機会をつくらうと「東京から、ラブレターを。」というテーマで、過去 4 回開催してきた「東京ハーヴェスト」。日本の最大消費地である東京で、国産農水畜産物の生産背景や生産者の想い、食材の素晴らしさを国内外へ発信するとともに、その美味しさを分かち合い、価値の高さを再認識する場を提供することを目指しています。イベント当日は、毎年各地から生産者が参加していただきます。今年も全国から、自慢の食材や商品を持って農家・漁師が来場予定です。会場内では直接「ありがとう」を伝えることもできます。



2020 年を見据えて

2020 年が 3 年後に迫るにつれ、東京への注目度は一層高まり、訪日外国人旅行者数も年々増加しています。「食」こそ、世界をリードできる日本の強みであると考え、私たちは、「東京ハーヴェスト」を通じてその“強み”を形あるものにしていこうと計画しています。今年はいまだ以上に「日本（和）」を強調する演出や企画にこだわり、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。

開催概要

日時：2017 年 11 月 11 日（土）11：00～19：00

11 月 12 日（日）11：00～18：00

会場：六本木ヒルズアリーナ（〒106-6108 東京都港区六本木 6-10-1）

入場：無料

公式ホームページ：<http://www.tokyoharvest.com/>

公式 Facebook：<https://www.facebook.com/tokyoharvest>

公式 Instagram：https://www.instagram.com/tokyo_harvest/

東京ハーヴェスト 2017 ステージスケジュールについて

【11 日】

12:00 オープニングアクト～よさこい&ソーランを踊ろう～ 出演者：燦-SUN- /さぬき舞人

13:00 みのりんぴっくー田植え競争

14:15 和食を世界に！ Easy Sushi Roll Cooking by 貝印株式会社

15:00 秋の味覚を使ったスムージー作り体験 by カゴメ株式会社

18:00 TOKYO HARVEST PARADE!!

18:30 TOKYO HARVEST LIVE!! 出演者：Little Fats & Swingin' Hot Shot Party

【12日】

- 12:30 みのりんぴっくー田植え競争ー
 13:30 「太るは誤解！ごはん食のすすめ」by 全国農業協同組合連合会
 14:00 ごはんを上手に料理に活用！「マイピュレ」ミニクッキングデモ by 全国農業協同組合連合会
 14:45 和食を世界に！ Easy Sushi Roll Cooking by 貝印株式会社
 15:45 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
 16:45 みのりんぴっくー田植え競争ー
 17:45 クロージングセレモニー

東京ハーヴェスト 2017 出店者と実施内容について

全国農業協同組合連合会	【キッチン】 レストラン「ラ・カンパニー」のグルテンフリースイーツなど 【ステージ】 お米の魅力を発信するトークイベント
フィッシャーマンズリーグ&ふくしまファーマーズ レシピ提供・協力：キリンシティ株式会社	【キッチン】 三陸の海と福島の大地の恵みを使ったメニュー
ロート製菓株式会社	【キッチン】 日本の地域に息づく農作物を活かした“飲料”の試飲・販売
株式会社 ANA 総合研究所	【マルシェ】 東北復興応援！東北マルシェ
株式会社秋田屋本店	【マルシェ】 はちみつの生しぼりデモンストレーション・販売
Oisix	【マルシェ】 好きな野菜を詰めてオリジナル VegeBox づくり
大地を守る会	【マルシェ】 顔の見える生産者さんから届いた味自慢の秋の果物販売
長崎県対馬市	【マルシェ】 対馬乾しいたけ詰め放題販売及び試食と対馬市PR
新潟県十日町市	【マルシェ】 食味検定 27年連続特A 十日町市産魚沼コシヒカリ新米販売
東京のお野菜マルシェ	【マルシェ】 多摩地区（三鷹市、国分寺市、清瀬市）のお野菜各種
THE HARVESTAR☆マルシェ	【マルシェ】 優れた生産者「THE HARVESTAR☆」の食材
ハウス食品グループ本社株式会社	【マルシェ】 世界初の辛くないたまねぎ、スマイルボールの試食販売
HUROM 株式会社	【マルシェ】 HUROM “食材再生”ラボ
福井県福井市	【マルシェ】 お米、お餅、野菜などの特産物を販売
福岡県福岡市	【マルシェ】 福岡市の水産加工品を販売
株式会社ブラウンシュガーファースト	【マルシェ】 賞味期限の迫った流通にのらないオーガニックおやつ販売
沖縄県読谷村	【マルシェ】 沖縄の伝統的な焼き物「読谷村のヤチムン」等の販売
株式会社伊藤園	【ドリンク】 伊藤園ティーテイスターによるお茶のおもてなし
磯蔵酒造株式会社	【ドリンク】 茨城の地酒「稲里」の試飲販売
小正醸造株式会社	【ドリンク】 鹿児島の本格焼酎&リキュール
世嬉の一酒造株式会社	【ドリンク】 樽生ビール飲み比べ
The WIRED COFFEE ROASTERS	【ドリンク】 完熟チェリーのコーヒー
貝印株式会社	【ステージ】 英語で Easy Sushi Roll Cooking 体験イベント
カゴメ株式会社	【ステージ】 秋の味覚を使ったスムージー作り体験イベント
株式会社ローソン	【イベント】 全国9エリアのおでんつゆ飲み比べ

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

東京都・農林水産省・復興庁

・

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)

(五十音順・2017年10月27日時点)