

「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.沖縄」開催概要 ～d SCHOOL 日本の未来をつくる食の生産者たち in 沖縄～

農林水産省では、令和3年度から、食と農のつながりの深化に着目した国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を実施しています。
この取組の一環として、ディアンドデパートメント株式会社と連携し、「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.沖縄」を11月26日（土）・27日（日）の2日間、プラザハウスショッピングセンター（沖縄市）において、開催します。



D&DEPARTMENT は、ロングライフデザインをテーマとするストアスタイルの活動体で、物販・飲食・出版・観光などを通し「息の長い、その土地らしいデザイン」を見直して、広く紹介する活動を行っています。

今回のプロジェクトでは、沖縄を拠点に、土地と、季節と、地域社会とつながりながら日本の未来をつくる食の生産者たちに焦点を当て、それぞれの活動を紹介する「トークセッション」、東京と沖縄の学生13名が、食の生産の現場を訪れ、体験し、取材して記事にした「特別編集版タブロイド」の配布、D&DEPARTMENT が注目する沖縄県産の商品を限定販売する「マーケット」を展開します。

- 開催期間：令和4年11月26日（土）・27日（日）11:00～17:00
- 開催場所：プラザハウスショッピングセンター2階北広場
（〒904-0023 沖縄県沖縄市久保田3丁目1-12）
- ニッポンフードシフト公式WEBサイト：<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/fes/okinawa20221126/>
- D&DEPARTMENT特設ページ：https://www.d-department.com/item/NFS2022_OKINAWA.html

※本イベントは、新型コロナウイルス感染拡大防止対策や行政機関等からの要望、方針により、内容が変更となる場合があります。



■トークセッションタイムテーブル

■11月26日（土）11:00～17:00

- 11:00 ▶ 11:30 沖縄サトウキビのもののまわり
- 11:30 ▶ 12:10 ほんとうにおいしい黒糖
- 13:00 ▶ 13:40 循環型農業と、農で繋げるコミュニティ
- 14:00 ▶ 14:40 自然溢れるやんばるから、食と農を繋ぐ
- 15:00 ▶ 15:50 琉球薬膳ミックススパイス作り【ワークショップ】

■11月27日（日）11:00～17:00

- 11:00 ▶ 13:00 おにぎらずを作ってフードマイレージを学ぼう【ワークショップ】
- 14:00 ▶ 14:40 「島麦かなさん」が仕掛ける国産小麦の復活
- 15:00 ▶ 15:40 進化する琉球在来豚 あぐ一豚の飼育と未来の畜産
- 16:00 ▶ 16:40 取材を通して学んだ、沖縄の農業の今とこれから

■トークセッション概要（順不同）

日本最南端の沖縄県を拠点に、土地と、季節と、地域社会とつながりながら、自分たちらしい農業、食品加工や流通のあり方を考え、模索し、実践する人たちは、どんな思いや工夫で活動に取り組み、どんな未来を描いているのか。彼らをゲストに迎え、それぞれの活動を紹介しながら、トークやワークショップを通して学びます。

1. 沖縄サトウキビのもののまわり

「もの」にはそれをとりまく「まわり」があります。「まわり」に関わる人たちとの継続的な交流が、健やかなものづくり、健やかな生活を育んでいくと考え、地域・暮らし・産業・環境・仲間、5つの「まわり」から沖縄サトウキビについて東京の学生記者が考え発表します。

- 開催日時：11月26日（土）11:00～11:30
- 出演者：東京学生記者（2名）※オンラインでの参加
黒糖職人 渡久地 克氏
TIMELESS CHOCOLATE 宮崎 雄志氏

2. ほんとうにおいしい黒糖

東京の学生記者が取材をした沖縄県北部、宜野座村で昔と変わらない製法で黒糖を作り続ける黒糖職人の渡久地氏と、沖縄県産のカカオ豆、沖縄県産のサトウキビから作られる純黒糖だけを使ったチョコレートを製造、販売を行っているTIMELESS CHOCOLATEの宮崎氏による取組についてクロストークを展開します。

- 開催日時：11月26日（土）11:30～12:10
- 出演者：黒糖職人 渡久地 克氏
TIMELESS CHOCOLATE 宮崎 雄志氏

3. 循環型農業と、農で繋げるコミュニティ

2014年、家族で沖縄に移住。農業大学校で学んだ後、2016年に新規就農。「おいしい、うれしい。」をモットーに島の資源を活用した持続可能な循環型農業を実践する。オープンファームや畑での映画上映など、消費者に畑へ足を運んでもらえるような試みを行う福井氏が未来への取組についてお話しします。

- 開催日時：11月26日（土）13:00～13:40
- 出演者：山パ農園 福井 慎吾氏

4. 自然溢れるやんばるから、食と農を繋ぐ

「やんばる畑人プロジェクト」事務局長も務めながら、フリーランスとしてさまざまな企業や団体と連携し、食と農業に関する支援活動を行なっている小泉氏と、各地での農業研修後、沖縄へ移住し、地域での循環を大切にしたい生産取組を行う林氏が、やんばるから食と農を繋ぐ取組についてクロストークを展開します。

- 開催日時：11月26日（土）14:00～14:40
- 出演者：やんばる畑人プロジェクト 小泉伸弥氏
まんまるファーム 林 昌平氏

5. 「島麦かなさん」が仕掛ける国産小麦の復活

従来沖縄そばにとらわれず、県産小麦を配合した生麺で提供する「金月そば」の代表であり、「沖縄県麦生産組合」に加盟し、沖縄県産小麦の普及に努めている金城氏が、国産小麦復活プロジェクトの取組についてお話しします。

- 開催日時：11月27日（日）14:00～14:40
- 出演者：金月そば／沖縄県麦生産組合 金城 太生郎氏

6. 進化する琉球在来豚 あぐーの飼育と未来の畜産

沖縄ブランド豚・あぐーを、乳酸菌などを含む独自配合飼料にて育成する喜納農場代表 喜納氏が、畜産を通して沖縄県産豚肉の消費拡大や地域活性化の取組をお話しします。

- 開催日時：11月27日（日）15:00～15:40
- 出演者：喜納農場 喜納 忍氏

7. 取材を通して学んだ、沖縄の農業の今とこれから

沖縄県を拠点に、自分たちらしい農業、食品加工や流通のあり方を考え、模索し、実践する生産者たちの現場を訪れ、体験し、取材をした沖縄の学生記者たちが本プロジェクトでの学びや沖縄から食の未来について語り合います。

- 開催日時：11月27日（日）16:00～16:40
- 出演者：沖縄学生記者（6名）

8. 琉球薬膳 ミックススパイス作り【ワークショップ】

やんばる産のスパイスについて学びながら、オリジナルのミックススパイスを作るワークショップです。作ったスパイスはお持ち帰りいただけます。

- 開催日時：11月26日（土）15:00～15:50
- 講師 | 小泉伸弥（やんばる畑人プロジェクト）
- 参加費：無料、定員12名



※画像はイメージです

9. おにぎらずを作ってフードマイレージを学ぼう【ワークショップ】

「沖縄らしいおにぎらず」をテーマに、フードマイレージについて学び、その後ワークショップを開催します。自分たちが普段何気なく食べている食品がどこから来ているのかを考えながら食材を選び、適正な価格形成を意識し、調理するという一連の行為を通して、自分たちができる沖縄と日本の食の未来について考えます。

- 開催日時：11月27日（日）11:00～11:30
- 11:00～11:30 レクチャー | フードマイレージとは？
- 11:30～12:45 実践 | 食材を選びお買い物。おにぎらずを作り、フードマイレージを計算します。
- 12:45～13:00 発表 | オリジナルおにぎらずとフードマイレージの発表と試食！
- 出演者：RYUKYUカマDO!プロジェクト 嘉陽 かずみ氏
沖縄学生記者&参加者（12名）
- 参加費：無料、定員12名



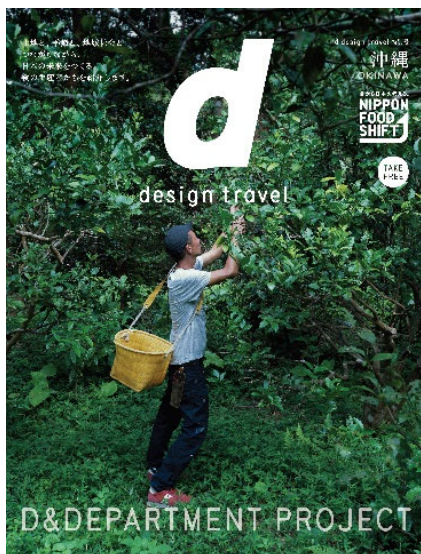
※画像はイメージです

■ D&DEPARTMENTタブロイド紙

d design travel ニッポンフードシフト特別編集号

沖縄県を拠点に、自分たちらしい農業、食品加工や流通のあり方を考え、模索し、実践する生産者の活動を、D&DEPARTMENTの編集指導のもと、東京と沖縄の学生13名が、現場を訪れ、体験し、取材して記事にしました。彼らの視点を通して、沖縄から食の未来について考える、特別編集号です。

11月上旬よりD&DEPARTMENT各店にて順次配布を開始します。



■マーケット

D&DEPARTMENTが注目する沖縄の生産者がつくった農産物や加工品を販売する「d MARKET」を展開します。生産物の特徴や沖縄産ならではの味わいなど、生産者と共に、学生記者も売り場に立ち、自らの言葉で商品の魅力をお伝えします。

- 開催日時：11月26日（土）・27（日）11:00～17:00
- 開催場所：プラザハウスショッピングセンター2階北広場
- 出店者：うるマルシェ
TIMELESS CHOCOLATE
宜野座の純黒糖
仲西農園
徳森養鶏場
山パ農園
やんばる畑人プロジェクト
OKINAWA CACAO（11/27のみ）
月の光ファーム（11/27のみ）



■関連イベント

Roger's FOOD MARKETでもニッポンフードシフト

日本と世界の食材をセレクトし販売するグローサリーストア「Roger's FOOD MARKET」店内で、D&DEPARTMENTが日本各地の生産品をオススメコメントを添えて紹介します。

- 開催日時：11月26日（土）・27日（日）
- 開催場所：PLAZA HOUSE SHOPPING CENTER 1F 「Roger's FOOD MARKET」
（〒904-0023 沖縄県沖縄市久保田3丁目1-12）

推進パートナーへの登録をお願いします

食から日本を考える。
NIPPON
FOOD
SHIFT



推進パートナー

ニッポンフードシフトの**運動趣旨に共感**いただける方であれば、**企業、団体、個人**問わず、ご登録いただけます。

推進パートナー登録の4つのメリット

01
ロゴマークの
無償利用

02
公式サイトで
社名掲載

03
関連情報を
タイムリーに
お届け

04
公式サイト、
公式noteで
事例紹介

簡単！4STEPで登録完了

STEP1



NSF公式サイト
「推進パートナーについて」
をクリック



公式サイト
QRコード

STEP2



企業の方は「企業・団体
の方はこちら」を、個人
の方は「個人の方はこちら」
をクリック

法人でも
個人でも
可

STEP3



『推進パートナー 登録申
し込みフォーム』に沿って
必要項目を
記入

最短
10項目で
完了

STEP4



「規約に同意して、入力
画面確認へ」を
クリックし、
「この内容で登録する」を
クリック

パートナー
登録完了