

「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.兵庫」開催概要

～神戸から、Z世代と「食の未来」を考える～

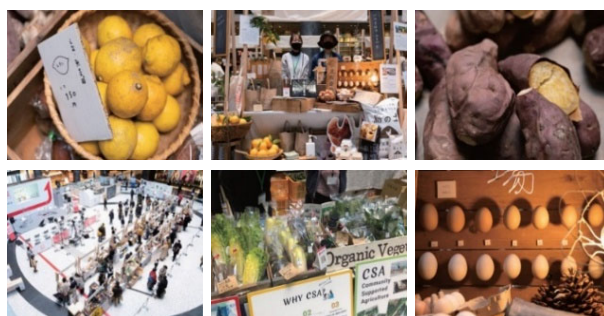
農林水産省では、食と農のつながりの深化に着目した国民運動「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」を実施しています。

この度、神戸市主催のファーマーズマーケットと連携し、消費者と生産者・事業者が出会い、交わることで、食についてともに考えるイベント「食から日本を考える。NIPPON FOOD SHIFT FES.兵庫」を令和5年1月14日（土曜日）・15日（日曜日）の2日間、神戸朝日ビルディング（神戸市）において開催します。

食から日本を考える。

NIPPON
FOOD
SHIFT FES.

兵庫



神戸市主催の「EAT LOCAL KOBE」とも連携しつつ、生産現場を体験したZ世代の若者たちと生産者の方々が一緒になって、様々な切り口によるトークセッションや各種の展示・販売等を展開します。

【トークセッション】

- ・大阪の墮天使かつきーさんと岡山・美作に移住した村上宙さんの二人が、国産食材に拘ったカレーについて語り合うオープニングステージ
- ・「食都神戸（ファーマーズマーケット）」を軸に、地元ならではの食材に着目した生産者や学生たちによるトークセッション
- ・食の未来について考えるZ世代の若者たちが、生産者と消費者の理想の関係性についての発表
- ・「持続的な食循環」をテーマに、水田から転換した畑で収穫した落花生を用いてチョコレート菓子を地元企業と共同開発した学生たちによる発表
- ・「産地の存続」をテーマに、ぶどう山椒の発祥地を未来へつなぐための取組に関する学生たちの発表
- ・DJ土井コマキと「FANTASTIC MARKET」の出店者の皆さんによる、食と農の新しい魅力について掘り下げるトークセッション

ほか

【展示・体験】

- ・食料安全保障や価格転嫁といった現下の課題について、京都芸術大学情報デザイン学科の学生たちがデザイン視点で解決策を提案するプロジェクト「シ展。」の作品展示
- ・「食の循環」を体験した龍谷大学農学部 of 学生たち（有志）が地元企業と共同開発したチョコレート菓子「BONBONS de CHOCOLAT」の販売

【マルシェ】

- ・NIPPON FOOD SHIFTとのコラボレーションによる「FANTASTIC MARKET」を開催し、近畿及び中国・四国地方の農産物や食品を取り揃え、現場で生産に取り組んでいる方々と直接会話をしながら買い物を楽しめる場を展開

■開催期間：令和5年1月14日（土）・15日（日）11:00～17:30

■開催場所：神戸朝日ビルディング（1F ピロティスペース）
（〒650-0035 兵庫県神戸市中央区浪花町59）

■ニッポンフードシフト公式WEBサイト：<https://nippon-food-shift.maff.go.jp/fes/hyogo20230114/>



※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

■ 1月14日（土） 11:30～17:00

- 11:30 ▶ 12:30 国産食材でカレープロジェクト
- 12:45 ▶ 13:15 「シ展。」プレゼンテーション Part1
- 13:30 ▶ 14:00 理想の生産～消費までのあいだを探って
- 14:15 ▶ 15:30 EAT LOCAL KOBEバトンをつなぎシフトする神戸へ！
- 15:45 ▶ 16:15 食の未来を考えるZ！これまで活動成果と今後の展望について
- 16:30 ▶ 17:00 「持続的な食循環プロジェクト」BONBONS de CHOCOLATで幸せな気持ちに

■ 1月15日（日） 11:00～16:30

- 11:30 ▶ 12:00 「シ展。」プレゼンテーション Part2
- 12:15 ▶ 13:15 Fantastic OPEN RADIO
- 13:30 ▶ 14:30 食都神戸 LOCAL ACTION
- 14:45 ▶ 15:45 「シ展。」プレゼンテーション Part3
- 16:00 ▶ 16:30 地域と産地を未来へつなぐマーケティング
ーぶどう山椒の発祥地を未来へつなぐプロジェクトー

■ トークセッション概要

1. 国産食材でカレープロジェクト

大阪屈指のスパイスカレー店『墮天使かっきーさん』と、岡山・美作で地元の有機食材にこだわった飲食店『OHAYO』を運営するZ世代の村上宙さんが、国産ほぼ100%のスパイスカレーを作り、その食材や過程についてトークセッションを展開します。

- 開催日時：1月14日（土） 11:30～12:30
- 出演者：OHAYO 村上 宙氏
墮天使かっきー氏
Meets 編集長 松尾 修平氏

2. 「シ展。」プレゼンテーション

京都芸術大学 情報デザイン学科の学生による展示に関するプレゼンテーションを開催します。デザインを学ぶZ世代が「食料安全保障や価格転嫁」に関する様々なリサーチをし、これからの食に関する課題の発見から、解決のためのアイデアの構想を行い、本イベントで開催しているグループ展「シ展。」のための作品を作りました。このプログラムでは10チームそれぞれのシテンの探究からアウトプットまでのプロセスを紹介します。



- 開催日時：1月14日（土） 12:45～13:15 (Part1)
1月15日（日） 11:30～12:00 (Part2)
1月15日（日） 14:45～15:45 (Part3)
- 出演者：京都芸術大学『シ展。』の学生メンバー

3. 理想の生産～消費までのあいだを探って

社会課題などには興味があったりするものの、食や農業とは距離が遠く関心の薄いZ世代もたくさんいる、様々な立場の若者が混在しているのが特徴のコミュニティ、もぐもぐふぁーむラボ。等身大のZ世代の視点から、食の未来について皆さんと考えていけたらと思います。

今年度のもぐもぐふぁーむラボフィールドワーク合宿では、生活協同組合連合会コープ自然派事業連合にご協力いただき徳島県と兵庫県で「食における生産から流通、消費までの一連の流れ」を体験しました。このステージでは、フィールドワークで触れたことを通してZ世代メンバーが何を感じ、どう変化したのかについてお話しします。

- 開催日時：1月14日（土）13:30～14:00
- 出演者：もぐもぐふぁーむラボ（チームdot）



4. EAT LOCAL KOBEバトンをつなぎシフトする神戸へ！

1/14（土）旧居留地エリアにて開催されるFARMARS MARKETの出店者に注目。当日の出店者の方々に地元神戸での「都市と農村のあり方」や「ローカルエコノミー」などをテーマに、新たな食と農の魅力を掘り下げるトークセッションを展開します。

- 開催日時：1月14日（土）14:15～15:30
- 出演者：IFORM ASIA理事/ プラスリジョン代表取締役 福井佑実子氏
一般社団法人 KOBE FARMERS MARKET 小泉亜由美氏・小泉寛明氏 ほか

5. 食の未来を考えるZ！これまで活動成果と今後の展望について

もぐもぐふぁーむラボは昨年度ニッポンフードシフトのために誕生したZ世代が食の未来を考えるコミュニティです。ここでは昨年度から継続してZ世代が食について学び、日本の食の魅力を発信することを目的に集まり、食について考える機会を創出し続けてきました。その範囲は全国各地に留まらず海外にまで及びます。このステージでは、昨年度から継続して活動をしてきたもぐもぐふぁーむラボの活動紹介と、活動をし続けているメンバーの食に対する価値観変容や学んできて感じたこれから食の魅力を発信していくために必要だと考えることについてお話しします。



- 開催日時：1月14日（土）15:45～16:15
- 出演者：もぐもぐふぁーむラボ（チームdot）

6. 「持続的な食循環プロジェクト」BONBONS de CHOCOLATで幸せな気持ちに

龍谷大学農学部生の有志が、農学部牧農場（滋賀県大津市牧地区）で栽培・収穫した落花生（品種：ナカテユタカ）をどのように付加価値のある商品として販売するのかという視点から「食の循環」を学び、その成果としてチョココレートを開発しました。水田作を中心とする地域で畑作の落花生の栽培に挑戦しています。地域資源の創出と6次産業化へつなぐ、地域活性化や環境保全、地域が直面する課題解決を探りました。持続的な食の循環を体験するプロジェクトに参加した大学生がチョコレートに込めた思いをお話しします。



- 開催日時：1月14日（土）16:30～17:00
- 出演者：龍谷大学農学部（有志）学生

7. FANTASTIC OPEN RADIO

会場内で開催中のFANTASTIC MARKETの出店者の方々が普段取り組んでいる活動などについて、FM802のDJ土井コマキさんがお話を聞きながら、食と農の新しい魅力のテーマを掘り下げるトークセッションを展開します。

FAN
TAS
TIC
MAR
KET



- 開催日時：1月15日（日）12:15～13:15
- 出演者：土井 コマキ氏

8. 食都神戸 LOCAL ACTION

神戸の学生とクリエイターが協働して農家や漁師などの生産者、料理人、食品メーカーなどとコラボレーションし神戸の農漁業の魅力発信をおこなう「KOBE”にさんがるく”PROJECT～ノーギョ・ギョギョ・ギョギョーラボラトリーズ～」。中でも漁業に関するプロジェクトに関わるメンバーを中心に、神戸のギョギョートークを行います。

- 開催日時：1月15日（日）13:30～14:30
- 出演者：一般社団法人DOR 岩本順平氏
プロジェクト参加クリエイター 近藤聡氏・藤原幸司氏（ほか）

9. 地域と産地を未来へつなぐマーケティング

一ぶどう山椒の発祥地を未来へつなぐプロジェクト

コロナによってさまざまな活動が制限されてから3年目の春。龍谷大学経営学部藤岡ゼミが2019年から和歌山県有田川町と連携して取り組む「ぶどう山椒の発祥地を未来へつなぐプロジェクト」に新たに加わった3回生は、「産地の存続」について改めて考えました。「わたしたちが産地のためにできることはなにか」。産地との交流、中高校生に向けた特別講義、マルシェの開催、新たな商品開発とそれぞれが自問自答し続けながら行動に移した2022年の取り組みについてお話しします。



- 開催日時：1月15日（日）16:00～16:30
- 出演者：龍谷大学経営学部藤岡ゼミ 学生

■展示・体験 ※開催日時はイベント開催時間に準じます

1. “-シ展。-これからの食とデザインを、様々なシテンで考えてみる。”

デザインを学ぶZ世代による「食料安全保障や価格転嫁」に関する探求成果のグループ展です。生産者や食品関連事業者へフィールドリサーチを行い、これからの食をデザイン視点で考え直すプロジェクトを行いました。

- 出展者：京都芸術大学 学生



展。2022-2023

これからの食とデザインを、
様々なシテンで考えてみる。

Kyoto University of the Arts Information Design dept

2. 「持続的な食循環プロジェクト」-BONBONS de CHOCOLAT-」

龍谷大学農学部牧農場（滋賀県大津市）の水田転換畑を活用し、栽培・収穫した落花生を使用したチョコレート菓子『BON BONS de CHOCOLAT』を販売します。チョコレートは、日仏商事（株）（神戸市）のチョコレートブランド「CACHALOT（カシャロ）」との共同開発。農学部生が栽培・収穫した落花生「ナカテユタカ」を、プラリネにし、ミルクチョコレートに混ぜ込みました。味の決め手となるキャラメリゼされた、「ナカテユタカ」のザクザクした食感と香ばしい香りをお楽しみください。



- 出展者：龍谷大学農学部（有志） 学生

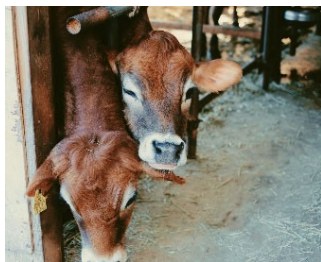
■マルシェ

「出会い、繋がる、広がる」をキーワードに、2010年から本格始動したマルシェ“FANTASTIC MARKET”。生産者と消費者がマーケットで出会い、話し、コミュニケーションを育みながら、お買い物を楽しみいただけます。

NIPPON FOOD SHIFTとコラボレーションしてスペシャルなマーケットを開催。さまざまな「フードシフト」を実践する生産者の方々が、関西、中国・四国地方から集結しました。各店舗の農産物と食への真摯なこだわりを是非ご堪能ください。

■1月14日 (土) 出店

ミルク工房そら



淡路島西洋野菜園



BIO CREATERS



ワヤヤナ養蜂



Zucca FINE VEGETABLE & DELI



yanyan farm



■1月15日 (日) 出店

あんこやペ



O-ba'sh crust



growrice



ORGANIC HOUSE × EAT LOCAL KOBE



宝塚牧場



■1月14日(土) 15日(日) 両日出店

the groceries shop Loka



trete



北坂養鶏場



farm studio



シチニア食堂



ASSOBIMOTTE



土種
土種
ツチ ● タネ

大徳醤油



龍谷大学藤岡ゼミ
はじかみマルシェ



森果樹園



農家sanukifuji



■併催イベント

EAT LOCAL KOBE FARMERS MARKET

「食都神戸」推進の一環として、「生産者と消費者を継続的につなぐ」ことをコンセプトに、毎週土曜日に開催しているファーマーズマーケット。神戸市内を中心とした旬の食材をたっぷり味わえる朝ごはん、農家と物販・飲食店がコラボした商品などが楽しめます。



開催日 : 令和5年1月14日 (※21日、28日も開催)
開催時間 : 9時30分から13時まで ※雨天決行・荒天中止
場所 : 旧居留地 浪花町筋 | 神戸市中央区浪花町筋 (車道)、三井住友銀行南側広場 (公開空地)
出店内容 : 各回約25店舗 (農産物 約15店舗、物販 約5店舗、飲食 約5店舗)
主催 : 一般社団法人 KOBE FARMERS MARKET、神戸市
その他 : 開催状況や対応状況等は下記をご確認ください。

▶神戸市総合コールセンター (年中無休8時から21時まで)
問合せ先 0570-083330または078-333-3330

▶EAT LOCAL KOBE ホームページ/フェイスブック/インスタグラム
「EAT LOCAL KOBE」で検索

(参考) EAT LOCAL KOBE FARMERS MARKETとは
都市地域と農漁業地域が近接した神戸の食の魅力をもっと味わってもらおうべく、神戸市では2015年より「食都神戸」構想を推進しています。EAT LOCAL KOBE FARMERS MARKET (イートローカルコウベファーマーズマーケット) はその一環として、「生産者と消費者を継続的につなぐこと」をコンセプトにほぼ毎週土曜日に開催しており、つくった人から直接手渡すことを大切に、神戸市内を中心とした農家や漁師、飲食店が集い、農業や漁業、地産地消について身近に感じられるマーケットです。2015年の開始から8年目を迎え、現在東遊園地再整備工事のため、月毎に場所を移転して開催しています。
また北野にあるFARMSTANDでは、ファーマーズマーケットの常設店として、神戸産の旬な農産物や水産物、加工品を中心に取り扱っています。ファーマーズマーケット開催日以外も、毎日身近に神戸の農水産物を購入することができ、新鮮な神戸産野菜をふんだんに使ったランチやドリンクなども楽しめます。

▶FARMSTAND

場所 : 神戸市中央区山本通1丁目7-15 東洋ハイツ KITANOMAD 1階
営業時間 : 9時から18時まで 毎日営業 (年末年始は休み)

推進パートナーへの登録をお願いします



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

