

都会の真ん中で産地を感じながら日本の食を楽しめる 「東京ハーヴェスト 2018」10/11(木)～13(土) ～収穫の秋 オフィスビルに棚田が出現します～

東京ハーヴェスト実行委員会(オイシックス・ラ・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・酪農家など食の作り手の素晴らしさを国内外に発信し、作り手への感謝と尊敬の気持ちを形にして伝える大収穫祭「東京ハーヴェスト」を、2018年10月11～13日に虎ノ門ヒルズおよび新虎通りにて開催します。

2013年にスタートした本イベントは今年で6回目を迎え、来場者数は年を追うごとに増加。昨年は2日間で4万人が来場しました。今年は再開祭が進む虎ノ門に会場を移して初の開催。屋台、マルシェ、キッチンカー、ワークショップ、ステージの各エリアでは、ここでしか得られない「日本の食を知る100の体験」に大人も子どもも参加できます。3日間に渡るイベントを通じて、日本が誇る食や農業・漁業・畜産の魅力を発信してまいります。

(「100の体験」については公式ホームページにて、順次公開していきます)



▲今年から東京ハーヴェストのメイン会場となる虎ノ門ヒルズには、会期中鮮やかな棚田テーブルが出現します
(CRAZY KITCHEN プロデュース) ※画像はイメージです

■「日本の原風景」棚田の美しさをアートで都会に表現

多くの人が「懐かしい!」と感じる日本の原風景であり、私たちの祖先の知恵がぎっしり詰まった大切な財産でもある棚田。実は人々の暮らしにとって、重要な役割を多く担っているこの棚田の美しさを少しでも感じてもらうと、会場となる虎ノ門ヒルズの外には30メートルに渡る「棚田のテーブル」が出現します。

都会の真ん中にいながらにして、風にそよぐ稲穂を間近に眺めながらイベントを楽しんでいただけます。

■頭上に降り注ぐ「野菜ランタン」の明かりが会場を包み込みます

その柔らかく温かい明かりは「知恵」を象徴しているといわれます。ランタンの発祥は今から約770年前。当時は通信手段として使われていたようですが、現在は無病息災を祈る民俗習慣として定着。夫婦や恋人同士が打ち上げる特別なイベントとして、メッセージを書き添え天に祈りを届けています。

今年のTOKYO HARVESTでは、はるか昔より先人たちが磨き上げてきた「魂」に尊敬と感謝を込めて、また日本の食に受け継がれてきた「知恵」をあらわすシンボルとして、野菜の皮でできたランタンに明かりを灯します。

本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト実行委員会(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報:丸尾、大熊
TEL: 050-5305-0549 FAX: 03-6867-0021 E-mail: tokyoharvest@oisixradaichi.co.jp
(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

■シェフや食の研究者など「食のプロ」が監修する屋台が立ち並びます

2年後の夏には祭典のメインストリートとなる虎ノ門ですが、この3日間はシェフや食の研究者など「食のプロ」が監修する屋台が並び、特別メニューも充実。レトルトカレー誕生50周年を記念してお目見えするスペシャルバージョンには、多くの銘柄からぴったりのお米をセレクト。沖縄・北中城村のパッションフルーツと東京のカフェがコラボした特別なカクテルなど、ここだけでしか味わえないメニューを展開します。

通りの一角は「呑んべえ横丁」に。おひとりさまでもカウンターを囲めばすぐ仲良くなれる、そんな心優しい大将が仕切る屋台が軒を並べます。喉を潤すのはこの季節、外で飲むことを想定して選りすぐられた日本各地の日本酒・焼酎・日本ワイン。GAP 認証取得農産物だけで仕上げたおでんなど、それぞれのお酒に合わせた屋台料理と一緒に秋の宵を楽しむことができます。

■浜焼き、発酵料理、あごだし キッチンカーで各地のUMAMIを堪能

東北応援のキッチンカーでは、産地直送の新鮮な帆立を豪快に浜焼きで。さらに福島や山形、秋田県に古くから伝わる万能調味料「三五八」の、麴が生み出すやさしい甘みと旨みを引き出した発酵料理をどうぞ。また、日本三大うどんのひとつに挙げられる長崎県の「五島うどん」は、地域で獲れるあごだしの旨みが堪能できます。

■干しいたけの詰め放題も！ 触れて知る、体験型マルシェ

マルシェでは、生産者と向き合っ食材に触れながらさまざまな体験ができます。たとえば長崎・対馬の豊かな土壌や漁場を支えている「森のしいたけ」を詰め放題できるブース。福島・いわきで収穫された里芋の塊を、1つ1つの芋に分ける作業を通して土に触れる体験もご用意。野菜作りのため江戸時代以前から様々な災害にも負けずに、土づくりに励んできた「いわきの生産者」の熱い思いを体感していただけます。日本のごはんに欠かせない「ふりかけ」のルーツを学びながら、自分の好きな素材を組み合わせ「オリジナルふりかけ」を作れるブースも登場します。

■47都道府県の具材でおにぎりを作ろう！

全国各地のおいしさを体験できるワークショップには、どなたでも参加が可能（事前申込みは9月中旬よりスタート予定）。47都道府県の「ごはんのおとも」を具材におにぎりを結んだり、甘酒を手づくりしたり、農家さんが収穫したレモンを使い、向かい合っ作る農家直伝オリジナルのサワー講座も。鮪の解体ショーを見ながら、捌きたての鮪を日本酒とのペアリングで味わえたり、エリアを訪れる海外の来場者向けに、英語で日本の食を学べるプログラムもご用意しています。魚介のおいしさを楽しみながら海のエコラベルであるMSC/ASC認証について学べるワークショップも行います。

■日本の食を体感するミニ運動会も実施！

農家さんの仕事や日本の食を感じながら楽しむミニ運動会「みのりんぴっく」。毎年人気の田植え競争のほか、2年後を見据えた「新競技」も登場する予定です。五穀豊穡や大漁を祈願した演舞や、岩手の伝統食「わんこそば」にチャレンジすることもできます。

■ふるさと納税で人気の地域食材を体験できるブースも

ふるさと納税総合サイト「ふるさとチョイス」に掲載されている魅力的な地域食材を体験できるブースを全エリアで展開。厳選した地域食材を用いた料理を提供するキッチンカーや生産者の思いが詰まった逸品を購入できるマルシェをご用意します。



本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト実行委員会(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報:丸尾、大熊
TEL: 050-5305-0549 FAX:03-6867-0021 E-mail: tokyoharvest@oisixradaichi.co.jp
(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

■今年のテーマは、「日本らしさを称えよう。」

今年の東京ハーヴェストでは、生産者や料理人が日々食材と向き合っ手間ひまをかけていること・細部まで創意工夫をいわず磨き上げていることこそが、「日本らしさ」であるととらえ、それを称え発信します。

来場者には、ここでしかできない「日本の食をつくる」貴重な体験を通じて、その手間や苦勞、食卓に届くまでのたくさんの物語を知り、作り手への感謝の気持ちやリスペクトを感じていただきたいと考えています。

■開催概要

日時:2018年10月11日(木)・12日(金)16:00~20:00、
13日(土)11:00~19:00

会場:虎ノ門ヒルズ(〒105-6390 東京都港区虎ノ門一丁目23-1)・新虎通り

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/



■主催:東京ハーヴェスト実行委員会

(オイシックス・ラ・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)

■プレミアム・パートナー:ふるさとチョイス

■スペシャル・パートナー:麒麟株式会社、岩手県

■メイン・パートナー:株式会社伊藤園、亀田製菓株式会社、キッコーマン株式会社、

株式会社永谷園、日立アプライアンス株式会社、三島食品株式会社、

ロート製菓株式会社、長崎県新上五島町

■パートナー:大塚食品株式会社、株式会社小田原鈴廣、ハウス食品グループ本社株式会社、

茨城県・JA 全農いばらき、IWAKI ふるさと誘致センター、岐阜県恵那市、長崎県対馬市、

沖縄県北中城村、新潟県十日町市、福井県福井市、福岡県福岡市、宮崎県、山形村短角牛肥育部会

■サポーター:株式会社フロンティアインターナショナル

■特別協力:新虎通りエリアマネジメント協議会、一般社団法人新虎通りエリアマネジメント、森ビル株式会社

■後援:農林水産省

▼出店者一覧と実施内容▼(五十音順)

株式会社伊藤園

【マルシェ】お茶のおもてなし

大塚食品株式会社

【屋台】当日限定カレーの販売

株式会社小田原鈴廣

【ワークショップ】板かまぼこ×日本酒のペアリング

亀田製菓株式会社

【マルシェ】柿の種の試食・販売など

キッコーマン株式会社

【ステージ】空手体験イベント、豆乳の試飲提供

麒麟株式会社

【キッチンカー】東北応援企画。東北の海産物・農産物をつかったお料理

旬八青果店

【マルシェ】神山すだちのつかみどり、ほか旬の青果販売 ※10/12~13のみ出店

株式会社永谷園

【マルシェ】自社農園の薬物野菜販売

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

日立アプライアンス株式会社

【マルシェ】日立・炊飯器「ふっくら御膳」シリーズ最高級モデルでのごはんの試食提供

ふるさとチョイス

【キッチンカー・マルシェ・屋台・ステージ】ふるさと納税で人気の特産品販売など

三島食品株式会社

【マルシェ】「MY ふりかけを作ろう」ブースの展開

ロート製菓株式会社

【マルシェ】麴発酵飲料「JIYONA」の試飲・販売

茨城県・JA 全農いばらき

【屋台】茨城県産れんこんを使ったメニューの販売

岩手県【漆 DAYS いわて in TOKYO】

漆文化の紹介や岩手県産漆器の展示販売

IWAKI ふるさと誘致センター

【マルシェ】いわき市の名産・特産品の販売

沖縄県北中城村

【屋台・マルシェ】パッションフルーツとアーサを使ったメニューの販売

岐阜県恵那市

【マルシェ】恵那市の名産・特産品の販売

長崎県新上五島町

【キッチンカー】五島うどんの販売

長崎県対馬市

【マルシェ】対馬市の名産・特産品の販売

新潟県十日町市

【マルシェ】十日町市の名産・特産品の販売

福井県福井市

【マルシェ】米どころ福井のお餅、お米、野菜の販売

福岡県福岡市

【マルシェ】福岡市の水産加工品を販売

宮崎県

【屋台】宮崎の伝統野菜「佐土原ナス」とみやざき地頭鶏(じとっこ)を使った料理

山形村短角牛肥育部会 (岩手県)

【屋台】山形村短角牛を使ったメニューの販売(ヒレのステーキなど)

※実施内容は変更になる可能性があります。

本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト実行委員会(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報:丸尾、大熊

TEL: 050-5305-0549 FAX:03-6867-0021 E-mail:tokyoharvest@oisixradaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

◆「東京ハーヴェスト 2018」は、内閣官房東京オリンピック・パラリンピック推進本部事務局の委託により、「平成 30 年度オリンピック・パラリンピック基本方針推進調査に係る試行プロジェクト」として実施されています。



◆「東京ハーヴェスト 2018」は「東京の魅力発信プロジェクト」※に採択されています
～伝統と革新が交差する「東京の魅力」を、「食」を通して世界にアピール～

東京都は、国内外に向けて旅行地としての東京を強く印象づける「東京ブランド」の確立に向け取り組んでいます。その一環である「東京の魅力発信プロジェクト」※に、「東京ハーヴェスト 2018」が採択されました。本イベントでは、「日本の食における伝統」と「東京らしい革新的なスタイル」の交差により、東京ブランドをPRします。



※「東京の魅力発信プロジェクト」は、東京ブランドアイコン「Tokyo Tokyo Old meets New」を効果的に活用しながら、都と民間事業者が連携し、東京の魅力の発信等を行う事業です。

本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト実行委員会(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報:丸尾、大熊
TEL: 050-5305-0549 FAX:03-6867-0021 E-mail: tokyoharvest@oisixradaichi.co.jp
(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)