



報道関係各位

2020年10月15日

「Tokyo Harvest(東京ハーヴェスト)2020 Online」

11月7日(土)～11月29日(日)オンライン開催

～47都道府県収穫動画リレー、リモート漁師体験、レモンサワー教室など気軽に楽しく参加できる30のプログラムを実施～

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、畜産家など食の作り手の素晴らしさを国内外に発信し、感謝と尊敬の気持ちを形にして伝える収穫祭「Tokyo Harvest(東京ハーヴェスト)2020 Online」を2020年11月7日(土)から11月29日(日)までの期間にオンラインにおいて、開催いたします。期間中は、土日・祝日限定で、参加者も体験できる30のオンラインプログラムを実施します。

2013年にスタートした東京ハーヴェストは、本年度で8回目を迎え、昨年度の来場者数が2日間で4万人を超える人気のイベントとなっています。今年は、新型コロナウイルス感染拡大予防のため、オンラインで実施いたします。おうちにいながら「産地とつながる・学ぶ・食べる」をコンセプトに、人と人、都市と地方のつながりが希薄になりがちなか、全国各地の生産者との出会いや交流の機会を提供します。47都道府県の47人の生産者が収穫シーンを動画で順にお届けしていく「日本全国!今日のとれたて」、自分の選んだかごで獲れたお魚がおうちに届く「リモート漁師体験」、事前に届いたレモンを使ってレモン農家に学ぶ「レモン農家直伝のレモンサワー教室」や、有名シェフや料理家、モデルとのコラボレーション生中継など、オンラインだからこそできる30ものプログラムをご用意しています。



■開催概要

日時:2020年11月7日(土)～29日(日) 9:00～21:00

会場:オンライン

入場:無料(一部有料プログラムあり)

公式ホームページ: <https://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:茨城県

◇メイン・パートナー:キリンホールディングス株式会社

◇パートナー:イーサポートリンク株式会社、株式会社伊藤園、J.P.モルガン、東京ガス株式会社、日仏貿易株式会社、神奈川県、静岡県、JA 十日町(新潟県)、宮崎県

◇協力:TOKYO FM

※<オンライン東京ハーヴェスト2020>はオンライン(Web)上で開催されるイベントです。

※イベントの開催時間や内容は予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

※イベントの詳細は、東京ハーヴェスト公式サイト、SNSでご確認ください



本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト PR 事務局(共同ピーアール株式会社内) 担当:内村、神津
TEL:03-3571-5236 E-mail:tokyoharvest-pr@kyodo-pr.co.jp

主なプログラム

■47 都道府県の47人の生産者が収穫シーンを動画で紹介「日本全国！今日のとれたて」

47 都道府県それぞれの生産者の収穫の様子を約 15 秒の動画にして、毎日紹介していきます。各動画で 1 文字ずつキーワードを発表し、47 文字繋げるとあるメッセージが浮かび上がります。そのメッセージを添えて応募した方から抽選で「Tokyo Harvest セレクト旬の収穫物セット」をプレゼントします。

■有名シェフ・料理家・モデルとのコラボレーション！

①畑とキッチンをつなぐ！

レストラン御用達農家の旬野菜が主役のクッキングライブ

【11月7日(土) 11:00~12:00】

多くの名店に野菜を提供する有名農家の久松農園と、レストランで実際に久松さんの野菜をメニューに使用している野菜料理のプロである米澤文雄シェフがコラボ。米澤シェフに野菜のおいしさを最大限に引き出したランチメニューをご提案いただき、実際にライブ調理していただきます。事前にお申込みいただいたお客様には久松農園から同じお野菜をお届けするので、米澤シェフと一緒にキッチンで同時に調理しながら、料理教室のようにお楽しみいただけます。



②モデル・高山都さんと味わう！

全国のぶどうを東京で醸す深川ワイナリー

この秋おすすめのクラフトワイン

【11月7日(土) 17:00~18:00】

全国各地から大切に育てられた選りすぐりのぶどうを集め、東京で醸造してクラフトワインにしている「深川ワイナリー」さんを、日々の食材に向き合って作る料理を「#みやれゴハン」として紹介するインスタグラムが人気のモデル、高山都さんがご紹介。ワインの新しい楽しみ方や、深川ワイナリーさんおすすめのワインに合うおつまみの提案もしていただきます。事前にお申込みいただいたお客様にはワイナリーから同じワインを(前日までに)お届けするので、高山さんと一緒にワイン醸造の現場を見て、知って、体験しながら、出来立てのワインを楽しめます。



③鳥羽周作シェフクッキングライブ 家族みんなで作って食べる旬ランチ「“焼かない”たっぷりきのこドリア」

【11月23日(月・祝) 11:00~12:00】

代々木上原のフレンチレストラン「sio」のオーナーシェフ・鳥羽周作さんが勤労感謝の日にふだんおうちでご飯を作っている人が、ちょっと嬉しくなるようなメニューを伝授します。今回のメニューはきのこがたっぷり入った“焼かない”ドリア。オーブンを使わないので、お子さまでも調理にご参加いただけます。事前にお伝えする材料を揃えておけば、オンラインでシェフと同時にお料理することができます。

④茨城県のおいしい食材で「今日なに食べよう？」ぐっち夫婦のオンライン料理教室

【11月8日(日) 11:00~12:00】

共働きの忙しい日々寄り添う自然体の料理が人気の料理家・ぐっち夫婦。この日は身近な茨城県産の旬野菜を始め、茨城県の養豚関係者が満を持してお届けする新たな銘柄豚肉「常陸の輝き」を使った休日にぴったりのランチメニューを仕上げるクッキングライブをお届けします。

⑤小倉ヒラクさんの茨城発酵紀行 味噌編【11月15日(日) 11:00~12:00】

全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開する小倉ヒラクさんが、全国をまわり出逢った中から茨城県の「味噌」に着目します。茨城県牛久市にある「ヤマイチ味噌」さんの生産現場と中継をつなぎ、発酵食品の魅力を語ります。

⑥青山のパティスリー「アングラン」のパティシェ・昆布智成さんと、おうちで秋のスイーツづくり

【11月29日(日)14:00~15:00】

今が旬な茨城県産のさつまいもとりんごを使用した秋にぴったりのスイーツレシピを昆布さんから教えていただくクッキングライブを配信します。

■地域や自然の恵みと触れあうオンラインならではのおうち体験！

①茨城をたべよう

茨城県とコラボしたプログラムを5つ展開します。上記の④⑤⑥のほか、農業テーマパーク「なめがたファーマーズヴィレッジ」から生中継しさつまいも畑を観察したり、さつまいもの品種の違いを学べたりする「オンライン野外学習」や、れんこん、干し芋、たまごの産地を旅しながら、茨城の食の豊かさを感じていただく「オンライン産地ツアー」を行います。

②日本酒文化を支える【酒米】のポテンシャルを知る、学ぶ、飲む、食べる！【11月29日(日)11:00~12:00】

日本酒のプレミアムブランド「醸し人九平次」を造り、世界規模で人気を得ている萬乗醸造。その酒蔵からライブ中継し、日本酒造りに関する取り組みをご紹介するほか、今年コロナ禍でピンチに陥った酒米を食べて支援につなげ、世界に誇る日本酒文化を残せるような、酒米の特徴を活かした「美味しく食べる」メニュー開発についてもお伝えします。

③手順一つで味わいが変わる！レモン農家直伝のレモンサワー教室【11月14日(土)20:00~21:00】

柑橘の一大産地、広島県尾道市瀬戸田町 から「citrusfarms たてみち屋」園主 菅秀和さん直伝のレモンサワー教室。事前にお申込みいただいたお客様にはレモンが届き、ライブ配信と同時にレモンサワーを作ることができます。菅さんの経験と観察によって編み出された作り方を学び、最後には手作りのレモンサワーで乾杯します。



④リモート漁師体験！取れるかどうかは、あなた次第！【11月21日(土)9:00~9:40】

カゴ漁の獲れ高を左右するのは「エサ」と仕掛ける「場所」です。参加チケット購入者自らが選んだ通りに、三陸漁師の千葉豪さんが仕掛けを投入し、獲れたお魚達を丸ごとお送りします。カゴ漁ならではの魅力をおうちでお楽しみいただけます。



⑤日本の発酵食品を学ぶ(英語で配信)【11月8日(日)9:00~10:00】

ロサンゼルスで味噌の醸造と販売をしている Omiso 代表の Ai Fujimoto さんが、日本の発酵食や日本のスーパーフードである味噌の健康面でのメリットなどについて解説します。

⑥究極の魚の美味しさを求めて。神経×LIVE!【11月28日(土)12:30~13:30】

鮮度を保ったまま、旨みの素をたっぷりと残すための一流の魚のプロや料理人だけが持つ技術「神経締め」。宮城県石巻から最高の魚を高級店に届けている神経×師、大森圭さんが生中継で実演します。事前にお申込みいただいたお客さまには、この日×られたお魚を、鮮度そのままにお届けします。ご自宅で神経締めされたお魚をお召し上がりいただくことができるプログラムです。



⑦イベントとして「高円寺ハーヴェスト」を開催！（主催：チームふくしまプライド。）

イベントとして、11月2日(土)~8日(日)に、「高円寺ハーヴェスト」を開催します。JR 高円寺駅の周辺飲食店および銭湯18店舗で、福島の生産者直送の食材を使った限定メニューをご提供します。11月7日(土)には、実際に生産者も来店し、お料理のサーブを行いながら、食材に込める想いをお伝えします。

その他、今年のオンライン開催だからこそ体験できる多くのプログラムを用意しています。

■プログラムスケジュール

※時間の記載がないプログラムは毎時 0 分から 60 分間
<11/7(土)・8(日)、14(土)・15(日)>

	11/7 (土)	11/8 (日)	11/14 (土)	11/15 (日)
9:00	100年続くオリジナル！ 秋にぴったり里芋収穫 ＜キリンホールディングス＞	Japanese Fermentation		
10:00			【10:00～11:30】うち たびクッキング「会津 伝統野菜 小菊かぼ ちゃ」編！畑オンライ ンツアーに親子クッキ ング教室を開催！（主 催：チームふくしまプ ライド。）	
11:00	畑とキッチンをつな ぐ！レストラン御用達 農家を作る旬野菜が主 役のクッキングライブ 野菜に満たされる旬 レシピ	茨城県のおいしい食材 で「今日なに食べよ う？」ぐっち夫婦の オンライン料理教室 ＜茨城県＞		小倉ヒラクさんの茨城 発酵紀行 味噌編 ＜茨城県＞
12:00				
13:00				
14:00	りんごの中のりんご ～葉とらずりんごの魅 力をりんごの聖地弘前 からお届けします～ ＜イーサポートリンク ＞	【14:00～14:45】 北上高地が育む大地の 味ーいわて山形村短角 牛LIVE配信	「パイ・シズオカ」海 老芋、ドウマン蟹、和 ぶりか。静岡の“旬”の 商品を知って、買って、 食べよう！！ ＜静岡県＞	
15:00				人と農と食とアート 自然の協奏曲 丘の上 の風をまとうケーキの 魔法
16:00		一番搾りとれたてホッ プ生ビール・オンライ ン初飲み会 ＜キリンホールディン グス＞		
17:00	高山都さんと味わう！ 全国のぶどうを東京で 醸す深川ワイナリー この秋おすすめのクラ フトワインをご紹介			
18:00				
19:00				
20:00			手順一つで味わいが変 わる！レモン農家直伝 のレモンサワー教室	

<11/21(土)・22(日)・23日(月・祝)、28(土)・29(日)>

	11/21 (土)	11/22 (日)	11/23 (月・祝)	11/28 (土)	11/29 (日)
9:00	【9:00～9:40】 リモート漁師体験！取れるかどうかは、あなた次第！				
10:00		【10:00～10:45】 千葉県のだ真ん中から発信！畑まるごとにんじんLIVE！		食の宝庫、茨城県自慢の産地を巡るオンラインツアー。レンコン、干し芋、卵の生産者の現場をご紹介 <茨城県>	【10:00～11:30】 うちたびクッキング「ジャージー牛乳」編！牧場オンラインツアーに親子クッキング教室を開催！（主催：チームふくしまブライド。）
11:00	神奈川のブランド米「はるみ」とごはん泥棒たち <神奈川県>	【11:30～】さつまいも王国茨城の農業テーマパークでオンラインさつまいも学習 <茨城県>	鳥羽周作シェフクッキングライブ 家族みんなで作って食べる旬ランチ「焼かない”たっぶりさのこドリア」		
12:00				【12:30～】究極の魚の美味しさを求めて。神経LIVE!	農と醸のいい関係：日本酒文化を支える【酒米】のポテンシャルを知る、学ぶ、飲む、食べる！
13:00					
14:00	にんにく好き集まれ！某グルメ番組で特集されたこだわりのニンニクで作る「絶品フレンチ料理教室」！ <東京ガス>		おいしい！簡単！十日町産新米コシヒカリとなめこを使ったネバネバ定食で寒さ乗り切ろう！ <JA十日町>	天に至ると言われる絶壁段々畑から温州みかん収穫の様子中継ライブ	茨城県の秋の味覚「さつまいも」と「りんご」をつかったスイーツを創ろう！<茨城県>
15:00		自宅で簡単！抹茶の新しい楽しみ方 <伊藤園>			
16:00	日本のひなた宮崎県が大地の恵みで笑顔を創る！宮崎育ちのお野菜たちをカラダグッドミヤザキからあなたへ！<宮崎県>			<2019年度農家オブザイヤー銀賞を受賞>泥んこ上等！百武さんのれんこん（佐賀県）産地LIVE！	
17:00		Rice and fermentation ~How we grow Japanese rice and make fermented food and sake from it <Tohoku Global Challenge>	イタリアの有機オリーブ畑を旅するエキストラヴァージンオリーブオイルができるまで <日仏貿易>		
18:00	Expand pleasure of SAKE to the world				