



ニッポンの食の
未来を考える

食と生きる

四季があり、南北に長い国土をもつ、多様な食文化に恵まれた日本。

日本の食は「和食；日本人の伝統的な食文化」として、ユネスコ無形文化遺産にも認定され、世界からも注目される、後世に伝えていきたい大切な文化です。しかし、日本の食文化はいま、さまざまな課題にも直面しています。

食料自給率や米の生産量低下、食品ロス、地域の食文化の危機……。

日本の食文化を未来につなぐために、「食の社会課題について考える」をテーマにしたイベントを開催。

シンポジウムやワークショップなど、大人はもちろんですが、

未来を担う子どもたちも楽しんで参加できる内容になります。まずは日本の風土や歴史が育んだ食文化や、いま直面している課題、未来へ向けた取り組みを、みんなで知って考えることから始めてみませんか。

2025 **1.10** FRI. - **19** SUN.

@ 東京ミッドタウン日比谷

Discover Japan

 三井不動産
MITSUI FUDOSAN

 TOKYO MIDTOWN
HIBIYA

一般社団法人
日比谷エリアマネジメント

農林水産省

主催：株式会社ディスカバー・ジャパン 三井不動産株式会社 協力：東京ミッドタウン日比谷 一般社団法人日比谷エリアマネジメント 後援：農林水産省

プログラムのご案内

2025年1月	10金	11土	12日	13月	14火	15水	16木	17金	18土	19日
イントロダクションエリア	●									
シンポジウム	●					●	●	●		
コラボメニュー	●									
エキシビジョン	●									
ワークショップ	●					●				

プログラムの詳細は
公式Webサイトにて
ご確認ください



<https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/shokutoikiru/>

シンポジウム 全14公演 参加無料

@ 6F BASE Q HALL

総勢36名の多彩な食のエキスパートが語る食の未来。料理人・企業・行政・学識者・食品業界従事者が食に関する課題や取組を幅広いジャンルと視点から「食と生きる」でしか聞けないクロストーク形式で紹介。



Discover Japan統括編集長
高橋 俊宏 氏



料理研究家
大原 千鶴 氏
ご登壇者紹介

オープニングトーク

京都府出身の料理研究家・大原千鶴氏をお迎えして、季節や風土に根づく京都の食文化、和食のルーツを切り口に「食と生きる」未来を考えます。



タベアルキスト、食ジャーナリスト、
『味の手帖』編集顧問
マッキー 牧元 氏



和食料理人
野崎 洋光 氏



東京大学大学院
農学生命科学研究科・教授
中嶋 康博 氏

シンポジウムの詳細・お申し込みは公式Webサイトでご確認ください

ワークショップ 全13講座 参加方法はWebにて

@ 地下1F 広場・6F BASE Q

子供から大人まで参加できる、多彩なワークショップを開催。作る・食べる・体験することで食のいまを学びます。



こどもの森のレストラン
in 東京ミッドタウン日比谷



クラフトビールバーと
コーヒーかすで絵画を描こう!



秘伝「究極のしあわせおにぎり」の
握りかた

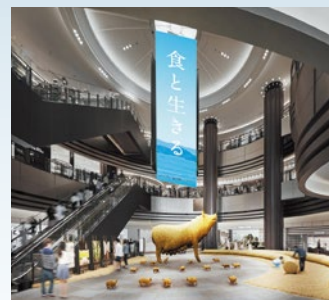
公式Webサイトで全ワークショップをご紹介します

イントロダクションエリア

@ 1F アトリウム

1階アトリウムでは、イベントを象徴するアート空間が皆様をお出迎えます。

空間プロデュース



※写真はイメージです

コラボメニュー

東京ミッドタウン日比谷のレストランでイベントと連携したコラボメニューを提供します。

公式Webサイトで全メニューをご紹介します



LEXUS MEETS.
豆乳プリン 波照間産黒みつ付き



REVIVE KITCHEN THREE
農家直送季節野菜のタルティーン



RESTAURANT TOYO
和王イチボロースト



そばがみ
鯛の粒そば蒸し

エキシビジョン

@ 地下1F 日比谷アーケード

日比谷アーケードでは本イベントの共同参加団体の取り組みを、食市場を感じる空間で紹介します。



共同参加団体
