

～ グランド ハイアット 東京 2024～

ホテルオリジナル「旬房米」10周年田植えイベント開催レポート

グランド ハイアット 東京が農業人口減少と自然環境課題への取り組みを支援
スマート田植機の導入による持続的農業とSDGs達成を目指す初の試みとして
株式会社クボタ、地方生産者、ホテルと異なる業種による協業を開始

都会の喧騒にそびえ立つダイナミックなラグジュアリーホテル、グランド ハイアット 東京（東京都港区、総支配人：ロス クーパー）は、日本料理「旬房」で提供している特別なお米「旬房米」の田植えイベントを、本日2024年5月23日（木）に山形県南陽市にて開催し、10周年を節目として新たにスマート農業への取り組みも開始いたしました。



田植えの様子



参加者集合写真

■ 「旬房米」田植えイベント詳細

グランド ハイアット 東京では、日本各地の豊かな食材をつくる地方生産者様と交流し、その上質な食材をメニューに取り入れ、魅力を伝える取り組みを行っています。その一環として誕生した、山形県南陽市で栽培されるホテルオリジナルのお米「旬房米」は、今年で誕生10周年を迎えました。

その10周年を記念した田植えイベントには、グランド ハイアット 東京で総料理長を務めるアンドレアス フックス、日本料理「旬房」の料理長 根笹 卓也をはじめとするホテル関係者7名のほか、「旬房米」の栽培に携わっていただいている、おりはた環境保全協議会様と株式会社黒澤ファーム様、そして、10周年を節目に持続的農業を支援するため初めての協業となる株式会社クボタ様などから関係者約60名が参加いたしました。

田植えイベント前には、黒澤ファーム様の精米工場を見学させていただき、その後、おりはた環境保全協議会の皆さまと昼食を食べながら生産者様の思いを実際に聞き、さらに農業従事者と環境への課題についての意見交換を行いました。田植えイベントでは、豊作を祈りながらまずは昔ながらの手作業による田植えを行ったあと、10周年を迎えた「旬房米」を記念した初めての試みとして株式会社クボタ様のご協力のもと、現在発売されている田植機の中で最新鋭のアグリロボ田植機「NW8SA-PF-A」によるスマート農業を体験いたしました。スマート農業により、農業従事者が減少する中でも、安心安全な食品の継続した提供ができるようになると考えられます。秋には、たわわに実った稲の刈り取りイベントを開催予定です。



スマート田植機試乗の様子

グランド ハイアット 東京はこれからも、日本各地で生産される上質で魅力あふれる食材を発信し、地方生産者様を支援するとともに、農業人口の減少や自然環境課題などの解決に向けて共に取り組み、SDGs達成へのサポートをしてまいります。

■「旬房米」について

2015年に「旬房」で開催した山形フェアがきっかけとなり、おりはた環境保全協議会様ご協力のもと誕生いたしました。既存の山形県特別栽培米「つや姫」を、「旬房」独自の基準で栽培および厳選しています。山形県南陽市の恵み豊かな土地で、有機肥料による土づくりを10年以上継続して取り組んでいる農家によって栽培された「つや姫」の中でも、通常の特別栽培米よりも農薬や化学肥料の使用をさらに抑え、お米の美味しさを測る食味値は一般的なお米よりも高い80点以上のもののみ厳選したものが「旬房米」として同レストランでご提供しています。



■株式会社クボタ様との協業について

「旬房米」10年という節目である今年、株式会社クボタ様との協業により、ホテル業界で初となる「スマート農業」機器を導入いたしました*1。「スマート農業」機器の導入により、ロボットやAI技術を活かし、化学農薬や肥料の使用量を最適化することで農薬や二酸化炭素排出量の削減といったSDGsの達成をはじめ、国内の農業従事者が将来的に3分の1まで減少するという課題*2の解決が期待できると言われています。今年、現在発売されている田植機の中で最新鋭のアグリロボ田植機「NW8 SA-PF-A」を使用した田植えを初めて実施。おりはた環境保全協議会の皆さま、株式会社クボタ様、ホテルと異なる3つの業種による初の取り組みが、さらなる地方生産者様の支援に繋がると考えています。

*1 ホテル業界としてアグリロボ田植機を用いた米づくりと消費という一貫した取り組み

*2 一般社団法人 農協協会が [2024年1月15日に発表したニュース](#) 参照

グランド ハイアット 東京 総料理長 アンドレアス フックス コメント

本日は、おりはた環境保全協議会の皆さまと、ホテルの日本料理レストラン「旬房」のために特別に栽培いただいている「旬房米」の10周年を記念した田植えをご一緒させていただくことができ大変光栄に思っています。皆さまのおかげで、一緒に田植えや稲刈りをし、独自に栽培いただいたお米と、そのお米からできた日本酒を国内外のゲストに提供できることを私たちの誇りです。そして、おりはた環境保全協議会や株式会社クボタ様と協業し、将来の農業の大きな力となるスマート農業を支援し、これからも持続可能な農業プロジェクトを一緒に創り上げていけることを楽しみにしています。

ハイアットでは、地域の皆さまとの絆を大切に持続可能な環境に配慮し、そして生産者の皆さまが大切に育てた生産物を、ホテルを通してお客様にお届けすることで環境保護と地域活性化を支援する“ワールドオブケア”という取り組みを世界中で行っています。10年前にスタートしたこの「旬房米」は、その精神を具現化した大切な活動のひとつであると考えています。

参加者 株式会社黒澤ファーム 黒澤 信彦様 コメント

グランド ハイアット 東京の日本料理「旬房」様との取り組みも、今年で10回目の田植えを迎えることができました。本日に至るまで、記録的な大雨による水害や、コロナ禍における需要の低下など、困難な状況は何度もありましたが、根笹料理長からはその度に励ましのお電話をいただきました。生産者と料理人の信頼関係があったからこそ10年間継続できたのだと思います。

「食」は人に良いと書きます。これからの10年は、生きることと食べることをテーマに、食の大切さを「旬房」の皆さんと共に伝えていけたらと考えています。スマート農業を取り入れてお米の生産と品質見える化し、お客様に今まで以上に安心して美味しく召し上がっていただける環境と生産体制を整えて行くとともに、農業従事者の減少や自然環境への配慮など、持続可能な農業を目指して課題解決に取り組んでいきたいと思っています。

■ 「旬房米」詳細

日本料理「旬房」でのみ提供している、「旬房」独自の基準で栽培および厳選しているホテルオリジナルのお米です。「旬房米」は、山形県南陽市の恵み豊かな土地で、有機肥料による土づくりを10年以上継続して取り組んでいる農家によって栽培された「つや姫」の中でも、通常の特別栽培米よりも農薬や化学肥料の使用をさらに抑え、お米の美味しさを測る食味値は一般的なお米よりも高い80点以上のものみに厳選しています。また、「旬房米」の新米を100%つかった日本酒「純米大吟醸 旬房米」は、通常よりも手間のかかる「袋採り」で仕込みをしており、他では味わうことのできない究極の限定酒です。

提供時間： ランチ 11:30 ~ 14:30 (土・日・祝 ~ 15:00)
ディナー 18:00 ~ 21:00

メニュー名 / 料金(税・サービス料別) :

- ・ 「旬房米」釜炊き白御飯 味噌椀、香の物付き 4,400 円
- ・ 純米大吟醸 旬房米 一合(180ml) 4,950 円
一瓶(720ml) 19,800 円



「旬房米」 釜炊き白御飯

お持ち帰り用:

商品名 / 価格:

- ・ 旬房米 2kg 3,240 円
- 5kg 7,560 円



「旬房米」 5kg ・ 2kg



純米大吟醸 旬房米

店舗情報： 日本料理「旬房」

〒106-0032 東京都港区六本木6-10-3 グランド ハイアット 東京 6階

TEL: 03-4333-8786(直通)

旬房米 4 つの特徴

1. 雪解け水が流れ込む清流「織機川」水域の肥沃な土壤に恵まれた山形県南陽市漆山地区で栽培

置賜盆地の中央部にあたる山形県南陽市は、盆地特有の地形と標高の高さによって、昼夜の寒暖差が10℃以上あり、その寒暖差がお米の旨みを引きだします。また、山の豊富な栄養を含んだ雪解け水が織機川を通じて田に流れ込み、多くの恵みをもたらします。この美味しいお米作りの環境として恵まれた地で「旬房米」は栽培されています。



2. 食味値 80 点以上のお米を厳選

お米の美味しさを測る食味値は、通常 100 点満点で表され、数値が高いほど美味しいお米とされます。日本産のお米は、65~75 点が標準です。「旬房米」はワンランク上を目指し、食味値 80 点以上のものを厳選しています。



3. 有機肥料による土づくりを 10 年以上取り組んでいる農家による栽培

美味しい米作りが一番重要なのは田んぼの「土づくり」です。「旬房米」は、有機質たい肥を使った土作りに 10 年以上継続的に取り組んでいる農家の田んぼのみで作られています。有機肥料を継続的に使用することで、土壌微生物の繁殖を高め、健康な土壌になり、稲の根の活力を高め、日照不足や低温、干ばつ、病害虫などのストレスに強い抵抗力を持つお米になります。



4. 農薬6割減、化学肥料9割減

「つや姫」の多くが、農薬・化学肥料の使用を5割以下にして栽培される付加価値の高い特別栽培米です。「旬房米」はさらに、農薬を6割、化学肥料を9割減にして栽培されています。



グランド ハイアット 東京 総料理長 アンドレアス フックス

ドイツ出身。オーストリアのホテルでキャリアをスタートしたのち、パリのミシュラン2つ星レストランや、24のレストランを持つロンドンのホテルなど、ドイツ、イギリス、フランスのホテルやレストランにて経験を重ね、彼の料理の基本である、旬の食材に向き合い、素材本来の味を引き出すスタイルを確立。

パーク ハイアット 上海の総料理長を経て、2015年よりグランド ハイアット 東京の総料理長に就任。

“ライフスタイル デスティネーションホテル”として新たな食のエンターテインメントの進化を目指し、世界中から集められた選りすぐりのシェフ達をまとめ上げ、美食に精通しているお客様にも満足していただけるよう極上のダイニングエクスペリエンスを創りあげている。



株式会社クボタについて

クボタは、1890年（明治23年）に創業以来、水道用鉄管の国産化による近代水道の整備、農業の機械化による食糧増産や省力化を通じ、人々の生活に貢献してきました。

現在は農業機械や水道用鉄管のほか、建設機械や産業用エンジン、環境関連機器などの多彩な製品・技術によるソリューションの提供により、世界120カ国以上で「食料・水・環境」の分野で社会課題の解決に取り組んでいます。また、将来を見据えて2030年までの長期ビジョンを策定し、豊かな社会と自然の循環にコミットする“命を支えるプラットフォーマー”をめざしています。

For Earth, For Life
Kubota