

# Farm to Tableを楽しめる 『月額有料アプリ配信コンテンツ』と 『オンラインワークショップ』 サービス開始

第一弾は和食美人.com主宰の日本料理研究家・もりおかまりこさん監修  
『本物\*の小松菜を自宅で育てて、江戸時代のお雑煮で新年を迎えよう』

## 巣ごもり正月はFarm to Tableで “育てているから味わえる”特別な一品を



2021年の正月は旅行や外食を控え自宅で過ごす予定の方も多し中、お正月は特別にしたい、との思いから豪華おせちやオードブルの取り寄せが盛り上がっているようです。そこで、おせち料理の中で欠かせないお雑煮も、いつもと違う特別な一品にしませんか。

野菜がいつでもどこでも誰でも育てられるプラットフォーム『grow』を展開するプランティオ株式会社（本社：東京都渋谷区 代表取締役 共同創業者 CEO：芹澤 孝悦、以下 プランティオ）では、市場に出回っていない“本物\*”の小松菜を使って江戸時代のお雑煮を作るFarm to Tableスタイルのオンラインワークショップを開催いたします。監修は和食美人.com主宰の日本食文化研究料理家もりおかまりこさん。まずメイン食材となる小松菜は、タネから育てます。野菜栽培をサポートするアプリ『grow GO』で、もりおかさんと一緒に小松菜の生育を楽しみながら、小松菜や江戸文化、和の暦や季節に合わせた季節の食養生法をコンテンツ配信いたします。そして収穫を迎える年末に、江戸時代のお雑煮を作るオンラインワークショップを開催。

家で過ごす時間が増え、家庭菜園を始める人が増えている中、野菜栽培を通じた発見や驚き、Farm to Tableスタイルの楽しさを。そして、ユネスコ世界文化遺産にも登録された世界に誇る日本の食文化「和食」、その伝統を大切に継承していくこと。ニューノーマル時代の新しい価値観、Farm to Table体験を提供いたします。

本リリースに関するお問い合わせ

プランティオ株式会社PR担当 E-mail:info@plantio.com



## 日本食文化研究料理家もりおかまりこさんによる 『本物の小松菜を自宅で育てて、江戸時代のお雑煮で新年を迎えよう』

昔から親しまれてきた“本物\*”の小松菜は、茎や葉が柔らかいため、すぐに傷みやすく、また収穫しても足が早い大量生産の流通には不向き。スーパーで手に入る小松菜は、丈夫にするために、実は、チンゲン菜などと交配することで生産改良されています。現代ではほとんど生産・流通していないこの小松菜を、ご自宅で育てて、楽しく食べませんか。

### 【Farm to Table体験の流れ】

#### 1、まずは小松菜のタネ蒔き

オンラインストアで販売をしている“本物\*”の小松菜のタネは、自家採種可能な在来種のタネなので、タネを採って次の季節にまたタネをまく、いのちをつなぐことができるタネです。オンラインストアではすぐに野菜栽培を始められるプランターや土もご用意しています。



#### 2、アプリ『grow GO』の栽培ナビゲーションに従って小松菜を育てましょう

アプリ『grow GO』では、タネを蒔いた日と栽培地域の位置情報から収穫時期を予測し、栽培ステージに合わせたお手入れ方法の通知が届きます。栽培中のお悩みは、専門家へチャット感覚で相談できるから安心。



#### 3、月額有料コンテンツで、もりおかさんと一緒に小松菜を栽培。

小松菜や江戸文化、和の暦や季節に合わせた季節の食養生法をコンテンツ配信を楽しんで江戸料理や文化に関するトリビアから、栽培途中に間引いた小松菜の間引き菜のレシピまで、もりおかまりこさんをはじめ和食美人.com編集部から、週2回程度、栽培ステージに合わせたさまざまなコンテンツが届きます。コミュニティへ投稿機能がついており、レシピを基に作った料理を共有したり、いいねをしたり、もりおかさんへの質問も可能。楽しみながら収穫までを過ごせます。



#### 4、収穫はもうすぐ！

#### 小松菜を使った江戸時代のお雑煮レシピをオンラインワークショップで体験

収穫目前の年末、“本物\*”の小松菜の魅力を存分に味わえる江戸時代に食されていたお雑煮のレシピをオンラインワークショップで公開いたします。ワークショップは12/27(日) 11時よりスタート。おせち料理のテーブルコーディネートなどもレクチャー予定。今までにないとおきの一品で新年を迎えていただけます。



本リリースに関するお問い合わせ

プランティオ株式会社PR担当 E-mail:info@plantio.com

## 【参加費】

小松菜のタネ(東京伝統野菜・在来種・自然栽培のタネ)

¥500(税抜)

※別途送料がかかります。

## 月額有料アプリ配信コンテンツ

¥350/月(税抜)

※有料コミュニティへの課金は、オンラインストアからとなります。  
課金後、アプリ内のコミュニティ画面が開くパスワードが、メールで届きます。

※コンテンツ配信は11/23~1/23までとなります。

※コンテンツ配信終了の1/23以降は課金されなくなります。

## オンラインワークショップ

参加費¥4,000(税抜)

※参加するには、オンラインストアでお申し込みください。

※ワークショップはzoomでの開催を予定しております。

※限定数に達し次第終了いたします。

登録・申し込みはこちらから

<https://survey.plantio.com/farmtotable-komatsuna>

和食美人.com編集長/日本食文化研究料理家 もりおかまりこ

「日本の食卓にもっと日本の食を」をテーマに、日本の食を未来に繋ぐ女性を育てる”日本食匠なでしこアカデミー”を主催。和食や発酵食文化、日本の食養生を伝えている。地方創生、6次産業化のコーディネーターとしても活動し、地方の生産者の商品開発やプロモーション支援、地方の飲食店や旅館のコンサルティングなど、全国の食のプロデューサーとしても活躍。

和食美人.com

和食から美と健康、サステナブルな世界を叶えるライフスタイルを提案するメディア。

<https://washokubijin.com/about/>

## 代表者コメント

【Urban Farmer / CEO：芹澤 孝悦】

『文化』という言葉の意味する"カルチャー"の語源がアグリカルチャーから由来すると言われているように、本来民主的な活動だった"農"の世界には多様な食文化がありました。それらは地域ごとの気候や風土と相まって独自性のある食文化となり、祭事や暦に反映される『文化』までに発展し地方ごとに根差してきました。

農が産業化・工業化した現代に於いて、効率や生産性を優先したことで、いつでも野菜が買えるようになりましたが、一方で失われてしまった食文化もたくさんあると思います。各家庭ごとに味噌の味が違ったり、お漬物の味が違ったり。

野菜が画一化した「製品」になり、画一化した「レシピ」と掛け算されるだけの食卓。本来、農と食には多様性や懐の深さがあったはずです。

傷みや早く足が早い流通に乗らず消えて行った地方の野菜たち、それらの伝統野菜をつかった先人たちの知恵、育てている過程でも多様な食べ方や活用の方法がありました。わたしたちはそんな農と食にまつわる食文化を今回リリースさせて頂いたような形で補完・伝播することで、多くの方々にその多様性を知っていただき、そして持続的にみなさんの日々の生活の中で活用して行って頂きたいと願っております。



## Farm to Tableとは…

世界の食の1/3がフードロスで消えています。

一方で、毎日の食べ物に困っている人は、世界に8億人いるとも言われています。

その根本原因は「生産」と「消費」が離れていること。ならばその生産と消費を一致させる、つまり"育てて""食べる"を同じ場所で行えばいいのではないのでしょうか？

みんなができる身近なアクションがたくさん集積することで、きっと社会はよくなるはず。

育てる楽しさと食べる喜び、育ててみないと分からない発見と驚き。

野菜栽培は、エシカル時代の持続可能なエンターテインメント。

子どもと一緒に、大切なだけかと。これが『grow』のFarm to Tableスタイルです。



## Farm to Tableは世界もよくする

まず野菜を育てることから始まる『grow』のFarm to Tableでは、安心安全な野菜を食べられるのはもちろん、地球に優しい素材でできたプランター、タネが採れるタネ、生ゴミを堆肥にして使えるコンポストなど、サステナブルなアイテムで持続可能な世界へのまず第一歩に。農と食の循環を感じることができます。

海外では人々の生活に定着しつつあるFarm to Table。農と食が一体化したこのスタイルは、ニューノーマル時代のスタンダードになっていくでしょう。

\*品種交配などをしていない原種に近いもの

【会社概要】会社名：プランティオ株式会社 代表者：芹澤孝悦（せりざわたかよし）

所在地：東京都渋谷区神泉町11-7 設立：2015年6月16日 資本金：1億6485万円

プランティオは、「楽しく育てて、楽しく食べる。」をビジョンに、都市における野菜栽培と食の新しいライフスタイル「Farm to Table」をデザインする会社です。

本リリースに関するお問い合わせ

プランティオ株式会社PR担当 E-mail:info@plantio.com