

Tokyo Harvest

Love letter from TOKYO
to Farmers and Fishers.

【報道関係者各位】

2019年9月5日

東京の真ん中で「投網漁」!? 収穫した稲の「はざかけ」も 魚の旨味を極める技「神経締め」や農家の目利き力などを間近で体感! 食の祭典「東京ハーヴェスト2019」が駒沢公園に初上陸

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大収穫祭「東京ハーヴェスト」を、2019年9月21日(土)・22日(日)に駒沢オリンピック公園 中央広場にて開催します。

■ここでしか食べられない 思わず「旨い!」と唸る食の数々が多数お目見え

東京ハーヴェストでは、ここでしか食べられない限定メニューや地域性豊かな美味しさを分かち合い、価値の高さを再認識する場を提供します。収穫の秋にふさわしく、思わず「旨い!」と唸る食の数々が多数お目見え。さらには、「凄い!」と感動するような食の作り手たちが日々磨き上げた技・知識を様々なカタチで体感、堪能していただく機会をご用意しました。



▲一流の生産者が全国から集う「東京ハーヴェスト」ならではの、東京ではめったにできない体験を多数ご用意しています

【凄い①】一流のプロのワザを体感! 魚をおいしく食べるための「神経締め」実演

もっともおいしく魚を食べるための締め方といわれる「神経締め」。手間はかかりますが、ピッチピチの鮮度を保ったまま、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を東京にいながら目の前で体感できます。

【凄い②】刈ったばかりの稲を来場者みずから「はざかけ」体験できる

東京ハーヴェストでは刈った稲を自分で結びあげ、お米を乾燥させるための骨組みにかけて干す「はざかけ」体験ができます。2日間かけて、来場者のみなさんと会場に大きな「はざかけ」を完成させていきます。また、ここで乾燥・精米したお米は、来年5月に同会場で開催予定の「東京ハーヴェスト2020」にて「ハーヴェスト米」として振る舞う予定です。

本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト事務局(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報:丸尾、大熊

TEL: 050-5305-0549(直通) FAX: 03-6867-0021 E-mail: publicity@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)

【凄③】地元多摩川の漁師さんによる「投網」パフォーマンス

投網による「多摩川のアユ漁」を復活させたのは、川崎河川漁業協同組合総代の山崎充哲さん。近年ではアユが年間500万尾近くも遡上しているという多摩川。東京のすぐ傍にある川と親しみ、川を大切にしたい、との思いから、東京ハーヴェストでは実際にアユ漁で使う投網の実演やトークをしていただきます。

【凄④】農家さんしか知らない頼れる相棒「ネギの皮むき機」が登場

スーパーに並んだ真っ白いネギしか知らないという方にこそ、ぜひ会場でご体験いただきたいのが知る人ぞ知る「ネギの皮むき機」。畑で収穫した泥付きねぎの外皮を、真っ白になるよう目にも止まらぬ速さで、かつネギを傷めないよう優しく空気力でむいてくれるという、農家さんにとっては実に頼れる相棒なのです。この機械でネギの皮をむく、という東京ではなかなかできない貴重な体験をお楽しみください。



▲農家さん愛蔵の「ネギむき機」がやってきます

【凄⑤】五感で日々向き合っているから、触るだけで分かる ギネス級糖度!の桃農家さんによる桃見極め術

世界一の糖度の桃も生産する果樹農家の古山浩司さん。そんなカリスマ農家さんに、おいしい桃の見極め方をレクチャーいただくだけでなく、こだわりの甘みを求めた栽培に至った背景についてお話いただきます。

東京ハーヴェストについて

2013年にスタートした本イベントは今年で7回目を迎え、来場者数は年を追うごとに増加。昨年も2万人以上が日本の豊かな食を体験しました。今年は駒沢オリンピック公園に会場を移し、秋の味覚や旬を味わえるキッチンカー、生産者のこだわりが伝わる食材を販売するマルシェなど、ここでしか得られない「体験」「参加」型コンテンツを多数用意。大規模フードイベントを通じて、日本が誇る食や農業、漁業、畜産の魅力発信してまいります。

今年からはロゴマークを刷新。東京ハーヴェストが尊敬・感謝の気持ちを伝えたい「生産者」と、彼らが届けてくれる美味しい収穫物、そしてそれらをみんなでいただく賑やかさを表現しています。



▲東京ハーヴェスト ロゴマーク

2020年に向けて再び存在価値の高まる「駒沢オリンピック公園」

数々のスポーツ・祭典・野外グルメイベントが行われている駒沢オリンピック公園は、食やカルチャーのスポットとしてのみならず2020年に向けてもその存在価値を高めています。2020年には中央広場に隣接する総合運動場が世界各国のサッカー選手が集う公式練習会場となることと決定しており、東京の聖火リレースタート地点としても注目が集まります。

東京ハーヴェストの2日間は、日本の優れた食の魅力を発信。訪日外国人の増加も見据えながら、日本と世界を食で結びつけ、国内外に日本の食や一次産業のファンを増やしていきます。

■開催概要

日時:2019年9月21日(土)11:00~18:00 ・22日(日)10:00~19:00

会場:駒沢オリンピック公園・中央広場

(〒154-0013 東京都世田谷区駒沢公園1-1)

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/



本イベントはbeyond2020プログラム認証事業です

■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)

■スペシャル・パートナー:

株式会社NTTドコモ/キリンホールディングス株式会社

■メイン・パートナー:

株式会社伊藤園/株式会社カインズ/亀田製菓株式会社/キューピー株式会社/長野県根羽村

■パートナー:

茨城県/恵那NEWFARMERS交流会議/キッズキッチン協会/JPモルガン証券株式会社/静岡県産牛肉普及推進協議会/JA十日町/ハウス食品グループ本社株式会社/日立グローバルライフソリューションズ株式会社/福岡県福岡市

■後援:

農林水産省/東京都/世田谷区/公益財団法人世田谷区産業振興公社/世田谷まちなか観光交流協会

本リリースについてのお問合せ

東京ハーヴェスト事務局(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報:丸尾、大熊

TEL: 050-5305-0549(直通) FAX: 03-6867-0021 E-mail: publicity@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)

▼出店者一覧と販売(実施)内容▼(エリアごと 五十音順)

【キッチンカー】

株式会社NTTドコモ:今話題の新サービス「dミールキット powered by Oisix」からハンバーグとキーマカレーをお届け
キリンホールディングス株式会社:東北応援企画。東北の海産物・農産物をつかったお料理
SAMEYA:水揚げ量日本一(※)、気仙沼直送のサメ肉を堪能するサメバーガー
※農林水産省 漁業・養殖業生産統計、宮城県県内産地魚市場水揚概要(平成30年)
そうま食べる通信:オールそうま産。超マイナー蟹、アヒル米、新鮮な野菜をたっぷり使ったスペシャルなスパイスカレー
ファームつばさ:毎日たっぷり日光を浴び、のびのびと夫婦二人で育てたジャージ牛。その濃厚な味わいの牛乳
株式会社フィッシャーマン・ジャパン・マーケティング:宮城県産鮮魚のBBQプレート、ほや焼きそば

【屋台】

石川酒造株式会社:東京地酒
魚伝×ビストロダブル:穴子のみりん干しとポークミートローフ
カフェ・カンパニー株式会社:コーヒー(WIRED CAFE)
くじ山形村短角牛肥育部会:国内シェア1%未満、国産最高峰赤身牛肉の短角牛串
小正醸造株式会社:鹿児島の本格焼酎&リキュール
深川ワイナリー:東京で醸造したワイン

【マルシェ】

有限会社アグリクリエイティブ・有機栽培あゆみの会:生産技術を探求するあゆみの会よりわくわくする旬の味覚をお届け!
株式会社伊藤園:お茶を「楽しむ」
茨城県:梨各種販売(豊水、あきづき、県オリジナル品種「恵水」)
恵那NEWFARMERS交流会議:岐阜県恵那市銘産、完熟黒にんにく、国産はちみつ、へぼ(蜂の子)など
Oisix:Oisixならではの珍しい野菜や会場限定の特別おためしセットなど
Ome Farm:シェフに大人気のバターナッツカボチャと生ハチミツ
株式会社カインズ:育てるから楽しむまで、暮らし広がる発見やアイデアに出会えるブース
亀田製菓株式会社:世界に1台だけのキャンペーカー「亀田の柿の種号」を展示
鴨川自然王国:鴨川自然王国オリジナル商品 無添加おせんべい等
KAN印商店:農家やシェフが日頃食べている野菜果物、美味しいラインナップ!!
Cool Agri:農業プロフェッショナル集団が送る、野菜・フルーツ
キューピー株式会社:楽しく・おいしく・たくさん野菜を摂れるサラダの食提案
KURKKU FIELDS:オーガニック野菜、ケージフリー・エッグ、自家製天然酵母のパン
五味農園:子供たちにも安心して食べさせられる、長野県岡谷市の標高1,000mで育った野菜
JA十日町:魚沼コシヒカリの販売(雪室で貯蔵した鮮度抜群のお米)
静岡県産牛肉普及推進協議会:味柔らかく、旨み広がるこれが静岡の新和牛を使った各種商品
素材舎:国産小麦を使用した食品など
大地を守る会:農薬をできるだけ使わない、安心安全な季節の野菜や果物
株式会社谷口:ドリンクスポットにおける飲料
チームふくしまプライド.:情熱溢れるメンバーが作る「福島」ならではの逸品が集結!
テロワージュ東北:東北の食とお酒のペアリング
長野県根羽村:木で遊べる木育広場と、源流から生まれたあまーいトマト
株式会社バイオコスモ:創業からきのこ一筋。きのこ問屋おすすめ変わりきのこや加工品
ハウス食品グループ本社株式会社:世界初の辛くないたまねぎ、スマイルボール
早野商店(岩手・岩泉):太陽の味がする!フルーツほおずき
福岡市:福岡銘産・唐泊恵比須かき佃煮など、水産加工品
みかみファーム:樹上完熟農法の濃厚濃密りんご、無添加りんご加工品
らでいっしゅぼーや:らでいっしゅぼーやの自信作、ストレートジュースや彩り豊かな野菜

【ワークショップ】

株式会社カインズ:樽型ナチュラルスピーカーDIY

【その他】

日立グローバルライフソリューションズ株式会社:食にまつわる経験や感動をみんなで共有できる「ペロリッチ」アプリのご紹介

※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

東京ハーヴェスト事務局(オイシックス・ラ・大地株式会社内) 広報:丸尾、大熊
TEL:050-5305-0549(直通)FAX:03-6867-0021 E-mail:publicity@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)