

## 「JAPAN HARVEST 2015」大盛況のうちに終了 2日間で約17万人が来場

日時:11月7日(土)10:45~16:00・11月8日(日)11:00~16:00  
東京・丸の内仲通り、行幸通り及び六本木ヒルズ

農林水産省では、食の日本代表を食べ歩くことのできる食欲の秋にふさわしいイベント「JAPAN HARVEST (ジャパン・ハーヴェスト) 2015」を11月7日(土)・8日(日)の2日間、東京・丸の内仲通り、行幸通り及び六本木ヒルズアリーナで開催しました。

このイベントは農業・漁業・酪農など日頃現場で生産に勤しんでいる皆さんへの感謝と尊敬の気持ちをかたちにして伝え、各地から集めた秋の収穫物をともに楽しもうというもので、日本の食文化を支えている生産者の皆さんへの感謝の気持ちを再発見し、食べることを通じて日本の食の魅力を体験できる年に一度の収穫祭イベントです。

さらに、このイベントは日本の一般生活者の皆さんだけではなく、日本で生産される食材や食にスポットライトを当てることで、日本を訪れる多くの外国人の方にも日本の食の素晴らしさを認識していただくことも目的としています。

昨年までは3年間にわたり「食と農林漁業の祭典」の一環として「ジャパン・フードフェスタ」を開催してきましたが、今年はその系譜を受け継ぎながら、より内容を充実させて「JAPAN HARVEST (ジャパン・ハーヴェスト)」として実施しました。

開催初日の7日は好天に恵まれたものの、2日目の8日は朝からあいにくの雨模様となりましたが、それでも昨年とほぼ同じく、約16万9000人(速報値)もの方にご来場いただき、日本の食と食文化の魅力の一端に触れていただきました。

### 【11月7日の主な内容】

#### ●オープニングセレモニー(10時45分～・丸の内ビルディング1階マルキューブ特設ステージ)

イベント初日の11月7日には、開場前にオープニングセレモニーを実施しました。

まず主催者を代表して加藤寛治農林水産大臣政務官が、「ジャパン・ハーヴェストは日本の食材や料理などを一堂に集め、提供することで日本各地の食と食文化の素晴らしい価値や魅力を国内外に発信し、広めていこうとするイベントです。盛りだくさんの内容となっていますので、ご来場になった皆さん方には、これをきっかけに日本の食と農林漁業にさらなるご理解を賜りますことを切にお願いいたします」と挨拶を行いました。

その後、「ご当地!絶品うまいもん甲子園」「食と農林漁業大学生アワード」「農林漁業学園」「料理マスターズ」の各イベント代表者4名によるコンテンツの概要説明と見どころの紹介が終わった後には、木村祐一さん(よしもと芸人)と笹島保弘シェフ(イル・ギオットーネ オーナーシェフ)が17人の小学生の子供たちと一緒に開発した日本を代表するお米料理2品のメニューを紹介しました。

最後に、登壇者11名によって俵開きを行い、2日間にわたるイベントがスタートしました。

#### ●「料理マスターズ」授与式(12時～・丸の内ビルディング1階マルキューブ特設ステージ)

「料理マスターズ」は2010年にスタートした農林水産省料理人顕彰制度です。日本の第一次産業の活

性化に貢献している料理人を国が表彰することで、日本の食を支えるシステムを強化し、食と農をつなげることを通じて、地方が活性化することを目標としています。

昨年までの6年間で44人の料理マスターズが誕生し、今回は以下の8人の方に「料理マスターズ」を授与しました。

- ・楠田裕彦さん（兵庫県芦屋市／METZGERE I KUSUDA）
- ・杉本敬三さん（東京都港区／レストラン ラ・フィネス）
- ・高木慎一郎さん（石川県金沢市／銭屋）
- ・徳山浩明さん（滋賀県長浜市／徳山鮓）
- ・十時亨さん（東京都中央区／GINZA TOTOKI）
- ・生江史伸さん（東京都中央区／レフィルヴェソンス）
- ・山口浩さん（兵庫県神戸市／神戸北野ホテル（欠席））
- ・吉田善兵衛さん（宮城県延岡市／日本料理 きたうら善漁。）

授与式の席上、挨拶に立った榊原英資審査委員長は、「料理マスターズも今年で6回目を迎え、だいぶ浸透してきました。今回の授賞者は年齢が30代、40代の方が多く、これから20年30年と活躍していただける方たちばかりなので、今後とも大いに頑張りたいと思っています」とコメントしました。

### ●こくさんたくさん食べ比べイベント（12時～・丸の内永楽ビルディングB1F Daiichi&Travel café）

フード・アクション・ニッポン推進本部事務局の主催による国産食材の食べ比べイベントです。当日は、トマト・サツマイモ・豚肉・ヨーグルトの4つの食材に関してそれぞれ3社の生産者が登場し、生産する食材への熱い想いやこだわりを語っていただくとともに、海外メディア、高校生や大学生、食に関心のある若い女性、シェフの4グループごとに食べ比べをしてもらい、同じ食材でも産地や生産方法によって味が違うことを体験していただきました。

参加された皆さんは、「生産者の方と直接話をし、おいしさの秘密をうかがうことができ、とても意義なひと時でした」、「どれを食べてもおいしかった。作った人の顔が見えると嬉しい」など感想を語っていました。

参加生産者は、以下の通りです。

- ・トマト…まごころ農場（青森県弘前市）・蘇鉄園芸（熊本県玉名市）・曾我農園（新潟県新潟市）
- ・サツマイモ…オキス（鹿児島県鹿屋市）・中園ファーム（鹿児島県西之表市）・喜来やさい園（徳島県松茂町）
- ・豚肉…いきさん牧場（福岡県糸島市）・大商金山牧場（山形県酒田市）・三清屋（鹿児島県鹿屋市）
- ・ヨーグルト…糸島みるくぷらんと（福岡県福岡市）・山岸牧場さくら工房（北海道士幌町）・ハートフルランド・ジャージー牧場（宮城県大崎市）

### ●食の日本代表エリア（7～8日・両日とも11時～16時・丸の内仲通り）

木村祐一さんと笹島保弘シェフが17人の小学生と一緒に開発したオリジナルのお米料理2品「和食とイタリアンのハーモニー 天使のラーメンリゾット」「国産野菜たっぷりのいる鶏どり丼」をキッチンカーで販売し、人気を集めました。木村さん、笹島シェフ自らキッチンカーに乗り込み、調理やお客様へ商品を渡したりと、大忙しの様子でした。

また、日本各地で行われた食コンテストで受賞した、東京では味わうことのできない希少料理やB級グルメのお店が登場した他、閉幕したミラノ万博で大人気を博した「日本館」に出展した料理の紹介や、和食ワールドチャレンジと連携し、お弁当の販売を実施しました。

## ●ご当地！絶品うまいもん甲子園（7～8日・両日とも11時～16時・丸の内仲通り）

「ご当地！絶品うまいもん甲子園」は、農林漁業の担い手として将来が期待される高校生の夢を応援するとともに、農山漁村の6次産業化を通じて地域活性化につなげていくことを目的に行った料理コンテストです。

「JAPAN HARVEST」では、全国から応募のあった335チームの中から書類審査と各地方の予選を勝ち抜いた決勝進出8校と特別招待校2校の合計10校のアイデアと地域愛にあふれたメニューをお楽しみいただきました。

参加校と出展メニューは以下の通りです。

- ・北海道帯広南商業高等学校 「とんチャパ」
- ・青森県立柏木農業高等学校 「め〜ど ごはんDEピザ」
- ・茨城県立真壁高等学校 「れんコーン！ 洋風春巻き」
- ・愛知県立安城農林高等学校 「愛知の宝箱」
- ・和歌山県立神島高等学校 「めはりんと、おにぎらずんの出会い」
- ・愛媛県立宇和島水産高等学校 「Seaグリーンパスタ」
- ・福岡県大和青藍高等学校 「鮭明太コス」
- ・京都府立海洋高等学校 「宮津ブイヤベースラーメン」
- ・福島県立小野高等学校 「We Love 小野町 元気爽快ミネラルトマト〜ギュウっとりコピンぴん!!〜」
- ・達徳高級商工職業学校 「香椿ソースの割包（チャンチンソースのグアーバオ）」

## ●農林漁業学園（7～8日・両日とも11時～16時・丸の内仲通り）

食に関係した全国の大学生が、自ら収穫した農作物や民間企業などとの連携によって開発した加工食品などを販売しました。大学生たちが日頃行ってきた活動の成果を販売という形で来場者の皆さんにお伝えしました。

参加校は以下の通りです。

- ・東京農業大学・帯広畜産大学・弘前大学・秋田県立大学・筑波大学・日本大学・宇都宮大学
- ・大妻女子大学・中央大学・国学院大学・拓殖大学・実践女子大学・駒沢大学・横浜市立大学
- ・東京大学・東京家政大学・京都大学・神戸大学・鳥取大学・高知大学・九州大学・佐賀大学
- ・琉球大学

## 【11月8日の主な内容】

### ●食と農林漁業大学生アワード2015（11時15分～・六本木ヒルズアリーナ特設ステージ）

「食と農林漁業大学生アワード」は平成24年に創設されたもので、食と農林漁業を通じた地域の再生に向けて、全国の食と農林漁業に関わる学生による団体が日頃取り組んでいる活動をプレゼンし、その中から最も優れている団体に農林水産大臣賞を授与しました。

今回、全国31団体の応募があった中から最終審査に選出されたのは、

- ・蔵人の会・地域密着型サークル にしき恋・いぶき・Be-corns!プロジェクト
- ・でこべじカフェ・虹野菜ファーム・東大みかん愛好会・あぐりとかち
- ・食と農を考える大学生ネットワーク委員会・環境教育研究センター

の10団体で、審査の結果、「あぐりとかち」が農林水産大臣賞に輝きました。

あぐりとかちの代表者は、「こんなに素晴らしい賞をいただき、本当に嬉しいです。ありがとうございます。データを提出する時間まで3人で四苦八苦しながらパソコンで音声を取っていたりしたのですが、思うように音声が合わなくて、結局、当日アテレコになりました。でも、こういう素晴らしい賞がいただけで頑張ってきてよかったなと思いました」と受賞の喜びを語っていました。

また、審査委員長の生源寺眞一名古屋大学大学院生命農学研究科教授は、「今日プレゼンを行った10団体はそれぞれユニークな活動をしていて、それを個性的に発表していただきました。10団体の活動は大きく分けると、活動を大きく広げていくタイプと活動を集中して深掘りしていくタイプの2つだったと思いますが、あぐりとかちの場合は、活動を広げていくと同時に、十勝という農業のど真ん中で、それぞれのメニューが一貫して十勝の農業頑張れと、私どもが応援したくなるような理念が貫かれているという意味では、ウイングを広げているけれども深掘りでもあったという点で高く評価しました。私は1回目から審査をさせていただいて、たしか、あぐりとかちは以前にも参加していたと記憶していますが、今回の受賞はプロセスですから、今後さらに成長していただきたいと思っています」と述べました。

### ●「こくさんのおいしい話」コンテスト表彰式（14時～・六本木ヒルズアリーナ特設ステージ）

全国各地の国産農林水産物のおいしさや良さなど、その魅力が伝わってくる話や、生産者、料理人など作り手の想いが感じられるエピソードを一般の方から募集し、その中から優秀な作品を選出しました。

全国から多数の応募があり、審査の結果、東京・南青山でパティシエとして働く作者の洋菓子店に、突然、熊本からアポなく、何の資料も持たずにマンゴーの売り込みにやって来たマンゴー生産者の清田さんとの交流を描いた関根夏子さんの「熊本の情熱マンゴーおじさん」がグランプリに、さらに、黒木慎吾さんの「心を動かすシイタケ」が準グランプリ、小出真由さんの「命をいただくこと」が特別賞を受賞しました。

関根さんは、受賞の喜びを、「清田さんとの出会いがあまりにも衝撃的だったので、それを皆さんにお伝えしたいと思ったのですが、こんな素晴らしい賞をいただけるとは思ってもいませんでした。清田さんは、それまで私が知っていた営業の方とは違って思ったことをすぐ行動にする人でした。人と人が会ってつながることが大切なんだなと思って、この作品を書きました」と語りました。

また、審査員を務めた木村祐一さんは、「グランプリ、準グランプリ、特別賞を受賞した3作品は、読んでみると想像力をかき立てられて、唾液と涙と一緒に出しながら楽しませてもらいました。応募作品を読んで、今、この時にも日本全国各地でいろいろな人がいろいろなものを生産しているんだなということを感じながら、僕は、それをもっともっと広めていかなくてはいけないなと思いました」と感想を述べていました。

なお、グランプリ、準グランプリの2作品については、バンタンデザイン研究所の学生によって映像化し、表彰式の会場で皆さんにお披露目しました。2作品は現在「フード・アクション・ニッポン」のHP内でも公開しています。（<http://syokuryo.jp/kokusan-story/>）

#### 本件に関するお問い合わせ先

JAPAN HARVEST（ジャパン・ハーヴェスト）2015 広報事務局（電通パブリックリレーションズ内）  
担当：川畑、小林 03-5565-8970 080-1384-9632（川畑）