

資 料 提 供
平成26年7月10日
里 山 振 興 室
☎076-225-1648☎4646

日本橋三越本店における「世界農業遺産フェア」の開催について

国内の世界農業遺産認定地域が連携し、首都圏の消費者に認定地域の食材の魅力を広く発信するため、7月16日（水）から22日（火）まで、日本橋三越本店において、「世界農業遺産フェア」を開催します。（詳細は別紙参照）

なお、フェア会場にて取材を希望される場合は、取材希望日の2日前までに里山振興室までご連絡ください。

1 期 日

平成26年7月16日（水）～22日（火）（7日間）

2 場 所

日本橋三越本店 本館地下1階食品フロア（東京都中央区日本橋室町1-4-1）

3 フェア名称

伝統を未来につなぐ 世界農業遺産特集

4 内 容

国内の世界農業遺産認定5地域の特色ある食材や加工品の販売

5 主な出展食材等

石川：能登棚田米、輪島の海女採りむしあわび、能登野菜を使ったカステラ、干くちこ、能登井 など

新潟：佐渡棚田米 など

静岡：茶草場農法で栽培された茶葉と白米千枚田の米を使った玄米茶 など

熊本：あか牛のにぎり、高菜、夏いちごの生大福 など

大分：原木乾しいたけ など

6 その他

(1) フェア会場にて、石川県北陸新幹線開業PRマスコットキャラクター「ひやくまんさん」と熊本県営業部長兼しあわせ部長「くまモン」によるPRを実施

・19日（土）①12時00分～12時30分

②14時00分～14時30分

(2) フェア期間中、同館7階において、「能登の里山里海」の食材を使った料理教室などを開催

・19日（土）16時00分～：スプーン木地を仕上げる体験

・20日（日）16時30分～：能登野菜「金糸瓜」を味わう料理教室

・21日（月・祝）16時00分～：涼を呼ぶ日本茶の楽しみ方

伝統を未来につなぐ

5地域の味が
大集合!

世界農業遺産特集

会期 ▶ 平成26年 7月 16日(水) ~ 22日(火)

会場 ▶ 日本橋三越本店 本館地下1階 フードコレクション

新潟	<佐渡棚田協議会> 地域限定棚田米 <佐渡特選市場> 佐渡名産品
石川	<スギヨファーム> 野菜ドレッシング <能登棚田保全活動協議会> 能登棚田米 <能登珍味なまこや> このわた、干くちこ <漁師の店こだわり> 能登丼 <輪島海房やまぐち> 輪島海女採りむしあわび
静岡	<東山いっつく処> 東山茶 <カネロク松本園> 玄米茶
熊本	<ト・グリユ> 阿蘇夏いちごの生大福 <峰寿司> あか牛にぎり寿司 <古じょう庵> まぜるだけで高菜めし
大分	<岸田果樹園> 不知火、南津海 <大分県椎茸農協> 原木乾しいたけ <豊後高田そば生産組合> 韃靼そば

19日(土)には
ひやくまんさんとくまモンが
会場にやってくる!

世界農業遺産
を学ぶ!

WORKSHOP 参加者募集

◎ 7月19日(土) 16:00-18:00 3,780円

スプーン木地を仕上げる体験 by 輪島キリモト・桐本木工所

朴を使ったスプーンの木地を紙ヤスリで磨いて拭き漆できるところまで仕上げる体験。
会場では、輪島キリモトの職人によって、ご希望の色(黒、ベンガラ、生漆)を1回拭き漆し、残り4回は輪島工房にて仕上げさせていただきます。



◎ 7月20日(日) 16:30-18:30 無料

能登野菜・金糸瓜を味わう料理教室 by 石野典子(料理研究家)

「そうめんかぼちゃ」こと能登野菜・金糸瓜を使った、ご家庭でもできる簡単料理レシピをご紹介します。金糸瓜のほぐし方・調理・試食まで、全4品をレクチャーします。



◎ 7月21日(月・祝) 16:00-17:30 3,500円

涼をよぶ日本茶の楽しみ方 by 土屋裕子(日本茶インストラクター)

世界農業遺産「静岡の茶草場農法」で育った最上級のお茶でワンランク上の日本茶の楽しみ方を提案します。夏のおもてなしにぴったりの素敵なおプレゼント付です。



場所 日本橋三越本店 本館7階 Hajimarin cafe (はじまりのカフェ)

お申込 03-3274-8843 (Hajimarin cafe 10:00-19:00)

トキと共生する
佐渡の里山

能登の
里山里海

静岡の
茶草場農法

阿蘇の草原の維持と
持続的農業

クヌギ林とため池がつなぐ
国東半島・宇佐の農林水産循環

