

報道関係各位

大丸有 SDGs ACT5 実行委員会  
農林中央金庫

～「大丸有 SDGs ACT5」と「EAT&LEAD」の共催イベント～  
**食従事者と消費者をつなぎ、未来の食卓に変化を起こす**  
**「SUSTABLE（サステイブル）」好評開催中！**

2021年9月中旬から11月下旬にかけて全6回の軽食付きセミナーを実施

農林中央金庫、三菱地所株式会社、株式会社日本経済新聞社および株式会社日経 BP 等で構成する大丸有 SDGs ACT5 実行委員会<sup>\*1</sup>は、テーマの1つに掲げる「サステナブル・フード」の取り組みとして、三菱地所が推進する食のプロジェクト「EAT&LEAD（イート アンド リード）」<sup>\*2</sup>と共同で、新プログラム「SUSTABLE（サステイブル）」を9月14日より開催しています。

農林水産業や食品産業などの食に関わる現場では、全国各地において持続可能性に配慮した食材やその生産技術の開発を着実に進めています。他方で、これらの取り組みに対する消費者の認知は進んでおらず、消費行動の変容までには至っていないという課題があります。

大丸有 SDGs ACT5 実行委員会は、この課題認識を共有する「EAT&LEAD」とのコラボレーションにより、消費者がサステナブルな食材を身近に感じ、考えるきっかけの場を提供すること、そしてその先の行動変容を促すことを目的に、TOKYO TORCH 常盤橋タワー「MY Shokudo Hall & Kitchen」を会場として、全6回のセミナー「SUSTABLE（サステイブル）」を開催中です。

先日実施した第1回～第3回は満席となり、ご参加いただいた方からは「学びや発見があり、美味しい食事も頂けてとても満足だった」、「これからは環境に配慮された食材や飲食店を選んでいきたいと思った」といった前向きな感想を多数いただきました。

第4回～第6回はそれぞれ下記のテーマ、登壇者にて開催を予定しています。

◆日程・出演者（予定）：

	日程	テーマ	出演者 ※順不同	申込み
第4回	10/29 (金)	<あたらしい食文化> 地球のサステナビリティ を高める 新しい食文化	ミヨシ油脂株式会社 食品本部 企画部 部長 志田政憲氏 DAIZ 株式会社 取締役 COO・業務オペレーション部長 河野淳子氏 株式会社 ZENB JAPAN マネージャー 長岡雅彦氏 レストランテ・ラ・ブリアンツァ オーナーシェフ 奥野義幸氏	オンライン 参加のみ 受付中
第5回	11/9 (火)	<サステナブルな農業> 持続可能な農業を目指す 最前線の取り組み	はくい農業協同組合 代表理事組合長 山本好和氏 経済部 部次長 粟木政明氏 畑山農場 代表 畑山貴宏氏 PIZZERIA GTALIA DA FILIPPO シェフ 岩澤正和氏	オンライン 参加のみ 受付中
第6回	11/25 (木)	<日本酒とお米> 日本の田園風景を 見つめなおす	宮坂醸造株式会社 社長室室長 宮坂勝彦氏 有限会社ファームいちまる 代表取締役 丸山房洋氏 サンス・エ・サヴール 料理長 鴨田猛氏 環境省大臣官房環境保健部環境保健企画管理課 食と環境チーム 課長補佐 清家裕氏 (企画協力：株式会社ネットワーク 石田陽介氏、野村舞衣氏)	オンライン 参加のみ 受付中

【報道関係の方のお問い合わせ先】 農林中央金庫 企画管理部 広報財務 IR 班 TEL:03-5222-2017  
【一般の方のお問い合わせ先】 大丸有 SDGs ACT5 実行委員会事務局 ([info@act-5.jp](mailto:info@act-5.jp))  
TEL:03-3287-5780 (平日のみ 10時～17時)

## 「SUSTABLE ～未来を変えるひとくち～」 について



未来の食卓(テーブル)に持続可能性に配慮した(サステナブル)食材がならぶ姿を目指し、「SUSTAINABLE」+「TABLE」の造語から「サステーブル」と名付けました。

食従事者(「作り手」としての生産者やメーカー、「使い手」としてのシェフ)そして「食べ手」としての消費者が集い、サステナブル・フードの背景や生産者の想い、そして美味しさを共有することで、未来の食卓に変化を起こすきっかけ(ひとくち)を提供します。

## 「SUSTABLE ～未来を変えるひとくち～」 開催概要 (予定)

- ◆概要 : 9月14日から11月25日にかけて開催する全6回の軽食つきセミナー。回ごとにテーマを設定し、テーマにふさわしいゲストのトークセッションをお聞きいただくほか、当日会場でシェフが調理するテーマ食材を使ったお料理(試食)をお楽しみいただけます。(詳細 : <https://act-5.jp/act/2021sustainable>)
- ◆場所 : MY Shokudo Hall&Kitchen (東京都千代田区大手町2-6-4 TOKYO TORCH 常盤橋タワー3F)
- ◆時間 : 18:30~20:00 (開場 18:00)
- ◆参加費 : 1,000円(税込) ※オンライン参加(試食なし)は無料
- ◆定員 : 各回30名(オンラインは各回500名)
- ◆お申込み : 予約制/イベントプラットフォーム「Peatix」よりお申し込みください。
  - 第4回(10/29開催<あたらしい食文化>)申し込み→ (<https://act5-sustainable4.peatix.com>)
  - 第5回(11/9開催<サステナブルな農業>)申し込み→ (<https://act5-sustainable5.peatix.com>)
  - 第6回(11/25開催<日本酒とお米>)申し込み→ (<https://act5-sustainable6.peatix.com>)
- ◆主催 : 大丸有SDGs ACT5実行委員会 (<https://act-5.jp>)  
三菱地所株式会社 EAT & LEAD (<https://shokumaru.jp/eat-and-lead>)
- ◆後援 :  Food and Agriculture Organization of the United Nations  
国連広報センター
- ◆運営 : 株式会社 NINO (<https://ninoinc.jp/>)
- ◆イメージ写真 :



▲ミヨシ油脂のプラントベースの油脂「botanova」(第4回)



▲DAIZの「ミラクルミート」の調理例(第4回)



▲ZENB JAPANの黄えんどう豆100%「ZENB NOODLE」(第4回)



▲JAはくい(作業風景)(第5回)



▲畑山農場(作業風景)(第5回)



▲宮坂醸造の「真澄」(第6回)

### 【第1回<ウニノミクス>開催の内容】

開催日時：2021年9月14日（火）18:30～20:00（開場 18:00）

出演者（順不同）：ウニノミクス株式会社 創業者 武田ブライアン剛氏（※ZOOMでのご出演）  
農林中央金庫 食農法人営業本部食農金融部部長（水産担当） 朽木一彦氏  
アンティカ・オステリア・デル・ポンテ 総料理長 ステファノ・ダル・モーロ氏  
アンティカ・オステリア・デル・ポンテ 東京店料理長 當間一貴氏

#### <ウニノミクス社事業概要の説明>

武田ブライアン剛氏から、世界中の海で地球温暖化などの環境変化によってウニが大量発生してしまい、そのウニが藻場の海藻を食べつくすことにより海の磯焼け現象が深刻化していたこと、そして、海藻食害を引き起こすウニを捕獲して陸上で畜養するシステムを構築し、海の生態系を守りながら美味しいウニを四季を通して流通させるという同社の事業についてご説明頂きました。生態系の回復だけでなく、地域経済の活性化や飲食店舗への安定供給という付加価値も提供する同社のこの取組みに対し、参加者からは熱い視線が注がれました。



#### <トークセッション>

その後、武田ブライアン剛氏と朽木一彦氏との対談により、世界中の海で起こっている磯焼けの現状や、海の豊かさを守るサステナブル・フードの未来について、トークが繰り広げられました。

#### <試食タイム>

会場キッチンでは、丸の内シェフズクラブのメンバーでもある「アンティカ・オステリア・デル・ポンテ」（丸ビル 36 階）総料理長 ステファノ・ダル・モーロ氏および同東京店料理長 當間一貴氏が、ウニノミクス社の畜養ウニをライブで調理。会場の参加者には、シェフお二人の環境に対する想いにじっくりと耳を傾けながら、『完熟トマトのブリュスケッタ、ウニノミクスの雲丹を乗せて BRUSCHETTA DI PANE CASERECCIO CON POMODORO FRESCO, OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE BIOLOGICO, RICCI DI MARE UNINOMICS』を召し上がっていただきました。



別紙

### 【第2回<MEL 認証>開催の内容】

開催日時：2021年10月4日（月）18:30～20:00（開場 18:00）

出演者（順不同）：一般社団法人 マリン・エコラベル・ジャパン協議会 会長 垣添直也氏  
東町漁業協同組合 代表理事組合長 長元信男氏  
料理人 三上奈緒氏

#### <MEL 認証の説明>

垣添直也氏から、「日本初、世界が認める水産エコラベル」として、日本の水産業を輝かせ社会に貢献することを目指す「MEL 認証」についてご紹介いただきました。地球上から飢餓をなくすという SDGs 達成のためには、水産資源の持続可能な供給を守ることが重要であること、また「エコラベル」の意義や機能、そして水産エコラベルが世界に認知されるまでの道のり等についてご説明いただきました。認証商品の例についてもお話があり、海の持続的な利用と聞くと壮大なテーマに感じられますが、消費者の普段の生活からも海を守ることができるかと学びました。



▲「マリン・エコラベル・ジャパン」ロゴマーク



#### <トークセッション>

垣添直也氏、長元信男氏、三上奈緒氏より、海と水産物の持続的利用について熱く語っていただきました。長元信男氏からは、自身が代表理事組合長を務める東町漁業協同組合が日本で初めて「MEL 認証」を取得し、日本一のブリの養殖事業者として世界にアプローチしていることをご説明いただいたほか、ゲストそれぞれの立場から、現在の海の環境や課題についてご経験を交えてお話いただきました。

#### <試食タイム>

会場キッチンでは、全国各地の生産者のもとを旅しながら、生産者の顔が見える食卓づくりを目指している料理人 三上奈緒氏が、東町漁協の養殖ブリを同氏が信頼を寄せる生産者の野菜とともに「ブリのタルタル」及び「ブリのトマト煮」の2品に仕上げ、鹿児島県の酒蔵場の仕込み水を添えて会場参加者に提供しました。



### 【第3回 <ジビエ> 開催の内容】

開催日時：2021年10月12日（火）18:30～20:00（開場 18:00）

出演者（順不同）：株式会社 ART CUBE 代表取締役 垣内規誠氏

一般社団法人 日本ジビエ振興協会 代表理事

／オーベルジュ・エスポワール オーナーシェフ 藤木徳彦氏

#### <ジビエを取り巻く状況の説明>

藤木徳彦氏から、日本における野生鳥獣による農作物被害の深刻な状況について、そして、その要因となる狩猟者の減少や耕作放棄地の増加、過疎化などといった地方が抱える課題についてご紹介いただきました。また、ジビエと畜産肉の流通の違いや、安全なジビエを入手する方法、そして、ジビエの美味しさの鍵を握るのは「適切な食肉処理」であり、2018年に農林水産省が制定した「国産ジビエ認証制度」では、厚生労働省ガイドラインの遵守状況のチェック・確認に加えて、商品のトレーサビリティも確認できることを教えていただきました。

続いて、ジビエハンターとして京都府福知山市で活動しながら、食肉処理施設（国産ジビエ認証制度・認証第1号）を運営、ジビエ肉の販売までを手がける株式会社 ART CUBE 代表取締役社長 垣内規誠氏より、ハンターとして、そして食肉処理施設の運営者として、地元で起きている野生鳥獣被害の現状や、ご自身が展開されているジビエの食肉利用について教えていただきました。これらの獣害の原因と呼ばれる鳥獣を、逆に「地域の特産物」として活かさないかと、8年前に事業を起こされたときの想いもお話しいただきました。



#### <トークセッション>

藤木徳彦氏、垣内規誠氏により、日本で捕獲される年間130万頭の鹿と猪のうち、食肉処理施設を通して食肉利用されているのはわずか10%にすぎない現状、捕獲した鳥獣を安全に衛生的に処理する認証施設を増やしていく必要性、使い手である料理人へのジビエ講習会の必要性、消費者にジビエのおいしさを伝えていくことの大切さ、「ジャパンジビエ」を文化として世界にPRしていくこと等をテーマに、今後のジビエ振興について熱く議論が交わされました。

#### <試食タイム>

垣内氏が販売する「鹿肉のかきうち」の鹿肉を、藤木シェフが5品のスペシャリテに調理して提供しました。「わ！やわらかい！」という参加者の驚きの声に、垣内氏から「捕獲後に適切に処置したお肉は硬くなく、血の臭いもないんですよ」と答える様子も見られました。



◆新型コロナウイルス感染症対応策について

- ・客席は会場定員の50%以下に設定し、参加者が密集状態にならないよう配慮いたします。
- ・入場時の体温検査・手指消毒を行うほか、原則としてお食事時を除きマスク着用をお願いいたします。
- ・当日体調のすぐれない方や、14日以内の海外渡航歴がある方、もしくはそのような方と接触された方のご参加はご遠慮いただきます。
- ・ご参加を事前予約制とし、万一感染者が生じた場合でもトレースできる体制を整えて実施いたします。
- ・感染状況によっては、縮小開催、延期または中止となる場合がございます。

※1 <大丸有 SDGs ACT5 とは>

大丸有を起点として、大丸有内外の企業・団体が連携し、SDGs 達成に向けた活動を推進するプロジェクトとして、昨年 2020 年に始動しました。

「サステナブル・フード」「気候変動と資源循環」「WELL-BEING」「ダイバーシティ&インクルージョン」「コミュニケーション」の 5 つのテーマを設定し、具体的なアクションを通じて、社会課題の構造的な問題を明らかにするとともに、社会課題解決型コミュニティの形成をミッションとしています。今後も、5 つのテーマをベースに本取り組み発の様々なプロジェクトやソリューションが生まれていく姿を目指します。また、本年度は個人の行動変容促進を目的とした「ACT5 メンバーポイントアプリ」も導入し、より多くの方がアクションに参加できる仕組みを構築しています。



大丸有 SDGs ACT5 公式サイト：<https://act-5.jp>

【実行委員会構成企業・団体】

三菱地所株式会社（委員長）、農林中央金庫（副委員長）、株式会社日本経済新聞社（副委員長）、株式会社日経 BP、大手町・丸の内・有楽町地区まちづくり協議会、大丸有エリアマネジメント協会、大丸有環境共生型まちづくり推進協会、丸の内熱供給株式会社、株式会社三菱総合研究所

※2 <EAT&LEAD（イート アンド リード）とは>

生産者・消費者・レストランが共に手を携え、人々が心身共に健康になれる社会づくりを目指し、2008 年より「食」に関する様々な活動を行ってきた「食育丸の内」プロジェクトが、より一層、「食」を通じてひとりひとりの本来的な幸せと成長に向き合える場作りを“リード”し“伴走”をしていきたいという思いから、2021 年 6 月より「EAT&LEAD」として再始動。

常盤橋タワー 3 階「MY Shokudo Hall & Kitchen」を拠点として、食従事者と消費者が垣根を越え、対話を通して食に向き合うことで、ひとりひとりが「幸せの価値基準」を構築するきっかけづくりを行う様々なワークショップやプログラムを展開していきます。

EAT&LEAD 公式サイト：<https://shokumaru.jp/eat-and-lead/>

