

東日本大震災の一日も早い復興を願って高島屋が、震災の年からスタートさせた物産展

日本代表をサポートした二人、**西芳照氏と矢野大輔氏**が東北をサポート！

日本橋高島屋 第4回 東北展

■日 時： 9月25日(木)～30日(火) *午前10時～午後8時。最終日は午後6時閉場

■場 所： 日本橋高島屋 8階催会場

2011年に発生した東日本大震災により未曾有の大被害を受けた東北地方。高島屋ではその経済と観光への復興と振興に寄与することを目的に中長期的に取り組む催事として2011年秋から『東北展』を開催しています。

本年は、地震による災害に加えて原子力発電所の事故による被害、また、その風評被害に苦しむ農業や漁業など第1次産業に従事する生産者と産品に焦点をあて、“頑張っている姿”をご紹介しながら安心して召し上がって頂ける商品の品質や味の良さをアピールし販売を通じて復興を支援していきます。

●福島県沖試験操業で水揚げされた魚の販売

「大川魚店」にて福島県沖で取れた魚介類を加工して販売します。**福島県は昨秋から試験操業でのみ漁業が再開されましたが、その水揚げされる魚は限定的で流通する魚の量も大変希少ですが、それを干物等に加工して販売します。**また、同じ福島県内にあるいわき市勿来町の料理店「かに船」とのコラボ弁当を販売します。



大川魚店（いわき市四倉町）

肉持かれい干し（2枚）648円（上）

目光干し（200g） 864円（下）



かに船（いわき市勿来町）

いわきホッキ貝三昧弁当

1,296円（各日50点限り）



試験操業の様子

●福島県産はじめ、東北各県の農産物の販売『東北マルシェ』

福島県農業短期大学の学生が授業で栽培した農作物を販売。また、**福島県産を中心とした「東北マルシェ」を展開し、東北各県産の野菜や果物をマルシェ形式にて販売します。**ジューススタンドも併設し、野菜の語り部「**廣本直樹氏**」によるトークライブを連日、売場にて行います。



東北マルシェ「ヴェルジェ」→
東北各県の野菜・果物を販売します！

←福島県農業短期大学



○東北(野菜・果物)マルシェ

・チャルジョウ農場(福島県喜多方市山都町)

代表の小川光さんは、福島県会津・喜多方地方の農業試験場や農業改良普及所、農業センターでの勤務を経て、1999年に喜多方市山都町にチャルジョウ農場設立。中央アジア、カスピ海に面するトルクメニスタンの国立農業科学研究所で、乾燥地帯での無灌水農業技術(水を使わず植物を育てる)の開発研究を行っていたという経歴の持ち主。独自の技術



と理論によって中山間地の灌水設備もない環境で、ハウス施設を使つての無農薬自然有機栽培の技術を確立させた。毎年全国各地から新規就農希望者を受け入れ、無農薬自然有機栽培で野菜・果物を栽培する農家を育成しており、この地区への定住希望者には住まいの斡旋までです。受け入れを開始してから15年余りで、100人近くが喜多方・会津地方に定住し、次世代も誕生しているという農業だけではなく町も支える指導者。

・会津自然塾(福島県会津美里町)

会津自然塾は、農薬、化学肥料を使わない有機野菜、有機米を、宅配方式で主に首都圏の消費者に届ける活動をしているNPO法人。野菜の宅配が目的ではなく、有機農業を広めることが活動の骨子です。現在の会員は70人で生産者は11家族。30年前から有機農業をしている2家族が中心です。



原発事故の影響は活動に大きな影響を与え、「有機農産物を食べたい人は敏感。その年は3割が離れた」と振り返る一方で、新たな支援の輪も広がり、「1年で元に戻り、その後も増え続けて、今はうれしい悲鳴がでるほど」と、安どの表情。6月には、笹巻をつくり、浴衣姿で交流するホテル観賞会、11月には収穫祭を開くなど、食文化を伝えるイベントも定着。今取り組んでいるのが、無農薬どころか肥料も使わない「自然栽培」。『奇跡のリンゴ』で時の人になった木村秋則さんが推奨しており「微生物の働きで野菜をつくる」そうです。新たな挑戦の成果が待たれます。

・青森あっぷりんご園(青森県弘前市)

人をみんなを笑顔にする、嬉しい林檎、おいしいりんごジュースをお届けします。見た目だけを重視し味を考慮しない食べる人の事を忘れた既存の生産手法に疑問を持ち、ひたすら味重視で生産を心がけてきました。農協・市場出荷では味の評価基準が無く、美味しく作ってもまったく評価される事はありませんでしたが、今こうやってお客様へ直接お届け出来るようになってからようやく皆様に喜んでいただけるという手ごたえをつかめるようになってきました。これからも皆様に「美味しかった」と喜んで頂ける良いりんごを作りつづけて行きたいと思います。



●サッカー日本代表選手たちを支えた、西芳照シェフの福島野菜の代表カレーが登場！

サッカー日本代表の帯同シェフ、西芳照氏のレストラン「アルパインローズ」が百貨店に初出展します。会場では地元福島県広野町の野菜をたっぷりを使用したカレーを販売します。このカレーは、サッカー日本代表選手たちが試合後に必ず食べて次の試合のため英気を養ったという名物カレーです。



レストラン【アルパインローズ】

福島県双葉郡広野町

福島野菜の代表

600円(税込) *1日300食限定

西 芳照氏→



●イベント 東北展会場内にて『トークショー』を開催！

日本代表をサポートしたお二人が、日本橋高島屋の東北展で風評被害などに苦しむ東北の生産者を応援します！
会期中に会場内イベントスペースで、**サッカー日本代表帯同シェフ『西芳照』氏とザッケローニ前監督の専属通訳の『矢野大輔』氏に、東北の現状と未来について対談形式で熱く語って頂きます。**また、ワールドカップ帯同中の選手たちの様子などについて、専属スタッフならではの秘話も披露されるかも知れません。

司会進行役は、東北復興に尽くす野菜の語り部・廣本直樹氏がつとめます。

■イベントスケジュール

*** 予定は変更になる場合があります**

	10:30～	15:00～
9月25日(木)	<p>●東北の酪農の現状を語る (ゲスト) 岩手県 中洞牧場 牧場長 中洞 正氏</p>	<p>●代表をサポートした二人が東北をサポート 東北の現状と未来を熱く語る (ゲスト) 代表帯同シェフ 西 芳照氏 元専属通訳 矢野大輔氏</p>
9月27日(土)	<p>●福島の農業の現状を語る (ゲスト) 福島県 米作り名人 古川勝幸氏</p>	<p>●代表をサポートした二人が東北をサポート 東北の現状と未来を熱く語る (ゲスト) 代表帯同シェフ 西 芳照氏 元専属通訳 矢野大輔氏</p>
9月28日(日)	<p>●福島の漁業の現状を語る (ゲスト) 福島県 大川魚店 大川勝正氏</p>	<p>●代表をサポートした二人が東北をサポート 東北の現状と未来を熱く語る (ゲスト) 代表帯同シェフ 西 芳照氏 元専属通訳 矢野大輔氏</p>

・大川勝正氏(福島県いわき市四倉町)

1974年9月17日、福島県いわき市四倉町生まれ。1999年、ジャスコ(株)(現イオン(株))に入社。2001年、(株)大川魚店へ入社。魚屋の修行をしながら前職の経験を生かし会社を改革。2006年には、店舗を建て替え、新店舗へ。2011年3月、東日本大震災により被災。地震、津波、原発事故の被害を受ける。2年間、家族と離れ、自主避難生活を送る。福島の漁業、お店を復興させるべく活動。2014年、(株)大川魚店の代表取締役社長に就任。



・西芳照氏(福島県双葉郡広野町)

1962年生まれ。福島県南相馬市出身。高校卒業後に上京し京懐石などの料理店で和食の修行を積む。97年、福島県楡葉町のナショナルトレーニングセンター、Jヴィレッジのレストランに勤務。99年、総料理長に就任。2004年3月、シンガポールで行われたW杯ドイツ大会アジア地区予選にサッカー日本代表の専属シェフとして初めて帯同。以来、日本代表の海外遠征試合に帯同し選手やスタッフに食事を提供する役割を担う。2011年、東日本大震災で被災し、一時避難していたが、原発事故の対応拠点となったJヴィレッジに戻り、9月にレストラン「ハーフタイム」の営業を再開。作業員に温かい食事をつくり続けている。



撮影:高須力

同年11月に広野町二ツ沼総合公園にレストラン「アルパインローズ」をオープン。震災後もサッカー日本代表の海外遠征試合に帯同し続け、W杯予選を戦うザックジャパンの選手たちを食で支えてきた。2014年W杯ブラジル大会にも帯同。

・矢野大輔氏(元サッカー日本代表ザッケローニジャパン専属通訳)

1980年7月19日東京都生まれ。セリエAでプレーするという夢を抱き、15歳で単身イタリアに渡り、言葉や文化の壁にぶち当たりながらもサッカー漬けの青春時代を過ごす。その後、プロサッカー選手になるという夢は断念するも、イタリアに残りトリノのスポーツマネージメント会社に就職。商談通訳やコーディネイトに従事しながら日伊両文化への造詣を深める。2010年、アルベルト・ザッケローニの日本代表監督就任に伴い、チームの通訳に就任。ブラジル・ワールドカップまでの4年間、監督と選手の間を取り持つ役割を担い、刺激のかつ緊張感溢れる日々を経験する。ザッケローニ監督が全身全霊をかけて作ったチームとその4年間の積み重ねを多くの人に伝えること、あきらめなければ夢はいつか必ず、形を変えてでも叶うというメッセージを子供たちに伝えるために、執筆、講演、メディア出演などを精力的に行っている。



・廣本直樹氏(東北復興に尽くす野菜の語り部)

1972年生まれ。東京都八王子市出身。東京農業大学農学部卒業。少年時代から農家さんが作る素材が好きで、近所の商店街で八百屋さんや肉屋さん、魚屋さんとの会話から“わくわくして食べる”ことの喜びを知り、自分でも野菜を作ることを中学生の頃から始める。1995年から都内の青果市場の現場営業を経て、農作物が好きな自分の理想と農産物ビジネスとのギャップに悩み、作り手である農家さんの“思い”や“こだわり”を伝える「野菜の語り部」としてデビュー。2011年に起きた東日本大震災により、こだわりの農産物が「風評」という巨大な闇に閉ざされ、作り手が絶望感を味わう姿を目の当たりにして、「正しく伝える」ということを信念に“風評との戦い”を決意する。作り手にはやりがいと希望を与え、食べる人には季節感とわくわく感と会話を生み出し、「あこがれの職業」として農業が1位になる社会がくると願う。2014年 野菜の語り部研究所プロジェクトを開始、次世代の「野菜の語り部」を育成するアカデミーを各地で展開中。



・中洞正氏(岩手県下閉伊郡岩泉町)

1952年岩手県宮古市生まれ。酪農家。東京農業大学農学部在学中に猶原恭爾(なおはらきょうじ)先生が提唱する山地酪農に出会い、直接教えを受ける。卒業後、岩手県岩泉町で酪農を開始。24時間365日、畜舎に牛を戻さない通年昼夜型放牧、自然交配、自然分娩など、山地に放牧を行うことで健康な牛を育成し、牛乳・乳製品プラントの設計・建築、商品開発、販売まで行う中洞式山地酪農を確立した。



・古川勝幸氏(福島県郡山市)

金色の稲穂が実るのどかな田園地帯が広がる福島県郡山市、安積平野。この地に全国でも珍しい漢方薬で米をつくっている「ふるかわ農園」がある。生産者の古川勝幸さんが漢方栽培に出会ったのが約10年前。それまで自身が農薬アレルギーに苦しみ、安全で美味しい米作りを試行して、農薬、化学肥料を使わないこの農法にたどり着いた。その方法は、土壌に漢方薬などを混ぜて徹底した土づくりを行い、作物そのものの抵抗力を高めて害虫から守るという画期的なもの。コストは何倍もかかるが安全な上に何よりも美味しさが格段に違う。その米は、全国米・食味分析鑑定コンクール国際大会で2004年から5年連続金賞受賞。古川さんは全国で5人目となる名稲会会員に認定されるなど高い評価を受けている米づくりの名人。震災後は名人といえども風評被害に苦しむが以前にも増して丁寧に栽培し安全で美味しい米づくりを続けている。

