

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 Hajimarinno cafe (はじまりのカフェ)

お申込 03-3274-8843 (Hajimarinno 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

