

～「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）」9月14日より開催**  
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開催

三菱地所株式会社、農林中央金庫、株式会社日本経済新聞社及び株式会社日経 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日より開催します。

生産者や食品メーカーなどの食従事者は、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、これら食従事者の取り組みに対する消費者の認知が追い付かず、消費行動の変容に至らないという課題があります。大丸有 SDGs ACT5 実行委員会は、この課題認識を同じくする「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、「SUSTABLE（サステイブル）」を開催します。

本企画では、「EAT&LEAD」の活動拠点として2021年8月18日にグランドオープンした、常盤橋タワー「MY Shokudo Hall & Kitchen」を会場として、全6回のセミナーを開催します。

回ごとにテーマを設け、ファシリテーターの進行により、テーマに関連する生産者・メーカーがトークセッションを展開。同時に、シェフがテーマとなるサステナブル・フードを実際に調理し、参加者に召し上がっていただきます。

食従事者と消費者とがこの場所に集い、サステナブル・フードに対する食従事者の想いや背景となる社会問題、そしてその「美味しさ」を共有することで、大丸有エリアから、未来の食卓に変化を起こすきっかけを発信します。

第1回の開催は2021年9月14日を予定しています。ウニノミクス株式会社 創業者 武田ブライアン剛氏（海藻食害を引き起こすウニを捕獲した上で、独自の技術により陸上で畜養。これにより海の磯焼けを防止するという画期的なエコシステムを提供している）及び、同社との協業を志向している農林中央金庫 食農法人営業本部食農金融部部長（水産担当）朽木一彦氏をお招きし、海の豊かさを守るサステナブル・フードについて、熱く語っていただきます。また、会場キッチンでは、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・モーロ氏及び同東京店料理長 當間一貴氏が、ウニノミクス社の畜養ウニを調理し、魅力的な一品に仕上げます。参加者には、最前線の取り組みを学びながら、一流シェフによるサステナブル・フードをご試食いただきます。



▲「MY Shokudo Hall & Kitchen」



▲「ウニノミクス」畜養ウニ



▲アンティカ・オステリア・デル・ポンテ  
ステファノシェフ（左）、當間シェフ（右）

## 「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 要：9月中旬から11月下旬にかけて全6回の開催を予定。各回で異なるテーマを設定し、テーマにふさわしい登壇者のトークセッションをお聞きいただくほか、シェフによ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
- ◆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。  
初回(9/14開催)申し込みはこちらから (<https://act5-sustainable1.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://shokumarujp.com/eat-and-lead>)
- ◆運営：株式会社NINO (<https://ninoinc.jp/>)
- ◆日程・出演者(予定)：

	日程	対談テーマ	出演者 ※順不同	備考
第1回	9/14 (火)	<ウニノミクス> 海の生態系保全のために ウニを陸上で畜養する 画期的な取り組み	ウニノミクス株式会社 創業者 武田ブライアン剛氏 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 東京店料理長 當間一貴氏	8/24(火) Peatixにて 予約開始
第2回	10/4 (月)	<MEL 認証> 環境や生態系の保全に 配慮した漁業・養殖の 認証制度	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	9/3(金) Peatixにて 予約開始予定
第3回	10/12 (火)	<ジビエ> 獣害防止や環境保全に つながるジビエの 食肉利用	株式会社 ART CUBE 代表取締役社長 垣内規誠氏 一般社団法人 日本ジビエ振興協会 代表理事 兼 オーベルジュ・エスポワール オーナーシェフ 藤木徳彦氏	9/10(金) Peatixにて 予約開始予定
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 リストランテ・ラ・ブリアンツァ オーナーシェフ 奥野義幸氏	9/24(金) Peatixにて 予約開始予定
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	10/8(金) Peatixにて 予約開始予定
第6回	11月 下旬		COMING SOON	10/22(金) Peatixにて 予約開始予定

◆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/>



以 上