

報道関係各位

大丸有 SDGs ACT5 実行委員会
三菱地所株式会社

自然に寄り添う生産方法から、フードロス、気候変動や食料危機への対応まで、
多様な観点で食のサステナビリティを学ぶ試食つきセミナー
「SUSTABLE (サステーブル) 2022～未来を変えるひとくち～」
7月21日より全6回のプログラムを開催
～「大丸有 SDGs ACT5 実行委員会」と三菱地所「EAT&LEAD」の共催イベント～

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^{※1}は「大丸有 SDGs ACT5」におけるアクションテーマの1つである「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)」^{※2}と共同で、持続可能性に配慮された食材(サステナブルフード)の普及を目指す「SUSTABLE (サステーブル) 2022～未来を変えるひとくち～」^{※3}を、昨年に引き続き7月21日より全6回のプログラムでお届けします。

「SUSTABLE (サステーブル)」は、消費者がサステナブルフードを身近に感じ、背景となる社会課題を考えるきっかけを提供すること、そしてその先の行動変容を促すことを目的とした、食材の作り手(生産者)、食べ手(消費者)、そして使い手(料理家)が一つの会場に集う、試食付きセミナーです。

回ごとにテーマを設け、テーマにふさわしい登壇者の講話やトークセッションを展開。同時に、会場キッチンでは有名シェフがテーマとなるサステナブルフードを美しい一皿に仕上げ、会場参加者にご試食いただきます。

会場は、昨年度と同様、三菱地所「EAT&LEAD」の活動拠点でもある常盤橋タワー3階「MY Shokudo Hall & Kitchen」(昨年7月オープン)。オンライン生配信も行い、大丸有から未来の食卓に変化を起こすきっかけ(ひとくち)を発信します。

「SUSTABLE 2022～未来を変えるひとくち～」の特長

- ◆自然環境に配慮した生産方法から、フードロス、気候変動や食料危機への対応まで、全6回で様々なテーマを展開する試食付きセミナーです。
- ◆食材の作り手(生産者)、使い手(料理家)、食べ手(消費者)が集い、それぞれが起こせるアクションを考えます。
- ◆社会課題への高い意識を持ち、様々な場面で活躍する有名シェフが会場キッチンでサステナブルフードを美しい一皿に仕上げます。
- ◆オンライン生配信も行い、大丸有エリアを起点に「未来を変えるひとくち」を発信します。



▲昨年の様子
(第1回 ウニノミクス)



▲昨年の様子
(第5回 サステナブルな農業)



▲昨年の様子
(第6回 日本酒とお米)

■「SUSTABLE 2022 ～未来を変えるひとくち～」開催概要（予定）

- ◆概要：7月から10月にかけて全6回のプログラムを開催。回ごとに異なるテーマを設定し、テーマにふさわしい登壇者の講話や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/2022sustainable/>）

- ◆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：会場参加…1,000円（税込）
オンライン参加（試食なし）…無料

- ◆定員：会場参加…各回30名
オンライン参加…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、回ごとにお申し込みください。

※お申し込みはこちらから（<https://act5-filmfest.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>）

- ◆運営：株式会社NINO（<https://ninoinc.jp/>）

- ◆日程・出演者（予定）：

日程	テーマ	出演者 ※順不同
第1回 7/21(木) 予約開始 6/22	＜古来種野菜の世界＞ 全国各地で受け継がれてきた 古来種野菜を題材に、 “自然との共生”について考えます。	■ warmerwarmer(ウォーマーウォーマー) 代表 高橋一也様 ■ 学校法人服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長 服部幸應様
第2回 8/23(火) 予約開始 7/22	＜海を再生する海上養殖＞ 海の生態系を改善する環境再生型養 殖を題材に、未来への責任ある食料 生産方法について考えます。	■ パタゴニア日本支社 パタゴニア プロビジョンズ ディレクター 近藤勝宏様 ■ 株式会社 BAKERU 執行役員 兼 エグゼクティブシェフ 長屋英章様
第3回 8/26(金) 予約開始 7/27	＜未来を支える陸上養殖＞ サーモンの陸上養殖を題材に、 水産資源を始めとする 食料危機問題へのソリューション について考えます。	■ フィッシュファームみらい合同会社 事業部長 満畑祥樹様 ■ ニチモウ株式会社 海洋事業本部 養殖開発室 室長 戸川富喜様 ■ ハーチ株式会社 代表取締役 加藤佑様 ■ 神戸北野ホテル 総支配人・総料理長 山口浩様
第4回 9/28(水) 予約開始 8/23	＜アグロフォレストリー＞ 森林の力を最大限に生かす農法 “アグロフォレストリー”を題材に、 経済活動と自然環境の共存 について考えます。	■ 合同会社 Co・En Corporation 代表社員 武末克久様 ■ 農地所有適格法人 株式会社苗木 代表取締役 井上隆太郎様 ■ FARO（ファロ）シェフパティシエ 加藤峰子様
第5回 10/7(金) 予約開始 9/6	＜サステナブルな日本ワイン＞ 企業と生産地とがパートナーシップ で挑戦するワイン造りを題材に、 気候変動問題や持続的な農業のあり かたについて考えます。	■ サントリーコーポレートビジネス株式会社 東日本支社 営業部長 松尾英理子様 ■ 弘前市役所 農林部 りんご課課長 澁谷明伸様 ■ 丸ノ内ホテル フレンチレストラン pomme d'Adam （ポム・ダダン）総料理長 山口仁八郎様
第6回 10/27(木) 予約開始 9/27	＜未利用魚の有効活用＞ 未利用魚の有効活用を題材に、 海で生じるフードロス問題を学び、 未来につなげる持続可能な漁業につ いて考えます。	■ 但馬漁業協同組合 参与 丸山和彦様 ■ 恵比寿 笹岡 主人 笹岡隆次様

- ◆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・手指消毒にご協力頂くほか、原則としてお食事を除きマスク着用をお願いいたします。
- ・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。

■「SUSTABLE 2022～未来を変えるひとくち～」に“食の「使い手」”としてご出演頂く方々

昨年に引き続き、「EAT & LEAD」が主催する丸の内シェフズクラブ (<https://shokumaru.jp/chefsclub/>) のメンバーを含む、社会課題に対する高い意識を持つ著名な料理家・シェフの方々にご出演頂きます。

SDGs活動を牽引する料理家の皆様に SUSTABLE (サステイブル) にご登壇頂くことで、「丸の内シェフズクラブ」を起点とした、未来を担う若手シェフの意識向上やコミュニティ活動につながっています。



▲服部幸應様
(第1回 古来種野菜の世界)
丸の内シェフズクラブ会長



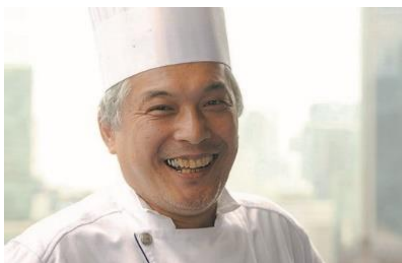
▲長屋英章様
(第2回 海を再生する海上養殖)



▲山口浩様
(第3回 未来を支える陸上養殖)
丸の内シェフズクラブメンバー



▲加藤峰子様
(第4回 アグロフォレストリー)



▲山口仁八郎様
(第5回 サステナブルな日本ワイン)



▲笹岡隆次様
(第6回 未利用魚の有効活用)
丸の内シェフズクラブメンバー

※1 <大丸有 SDGs ACT5 実行委員会とは>

大丸有エリアに拠点を置く企業が集まり、SDGs 目標期限 2030 年の 10 年前にあたる 2020 年 5 月に発足しました。大丸有エリアを起点として、企業間連携による SDGs 活動の相乗効果を検証し、SDGs モデル都市の構築を目指す「大丸有 SDGs ACT5」を推進する組織です。2022 年は「サステナブルフード」「環境」「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 ACT (テーマ) を設定し、各アクションの実践、効果の検証、そして社会課題の構造的な問題を明らかにすることをミッションとしています。

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

2022 年度プレスリリース : https://www.mec.co.jp/j/news/archives/mec220427_ACT5.pdf



【実行委員会構成企業・団体】

三菱地所 (委員長)、農林中央金庫 (副委員長)、日本経済新聞社 (副委員長)、
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、三菱総合研究所、東京国際フォーラム

※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。

活動の旗振り役でもある「丸の内シェフズクラブ」とも連携するなど、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/>

丸の内シェフズクラブ：<https://shokumaru.jp/chefsclub/>



EAT & LEAD

たべる、つながる、生きる、ちから

※3 <「SUSTABLE ~未来を変えるひとくち~」とは>

2021年に大丸有 SDGs ACT5 実行委員会がスタートした食のプログラム。

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「サステイブル」と名付けました。

食の「作り手」である生産者、「使い手」である料理家、そして「食べ手」である消費者が集い、サステナブルフードの背景や生産者の思い、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。



以 上