

<取材案内>

茨城の食の魅力を取材していただけます！

～G7茨城水戸内務・安全担当大臣会合開催記念事業～

栗とともに茨城を知る メディアPRイベント

～秋の贅沢、茨城の栗。深い味わい、深い魅力。～

- 日時：2023年10月10日（火）11:00～13:00頃 予定
- 場所：IBARAKI sense BARA dining（東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1F）

～今年12月にG7茨城水戸内務・安全担当大臣会合が、茨城県水戸市で開催！～

東京の北東に位置する茨城県は、首都圏からほど近いにも関わらず、海や湖、山といった豊かな自然に恵まれ、都市と自然の両方を味わうことができることも大きな魅力です。

また、茨城県は平坦な地形と温暖な気候から、**全国でも有数の農業大県**で、**生産量日本一の食材**が豊富にあります。**東京の中央卸売市場でのシェアは19年連続で全国1位（10.2%）**となるなど、首都圏に位置しながら農林水産物の一大生産拠点として、首都圏の食料供給に重要な役割を担っています。

特に、これからの季節は1年を通して美味しい食材が続々と旬を迎えます。秋の味覚の代表とも言える**栗**は、実は茨城県が**栽培面積・出荷量ともに全国1位**を誇ります。

そこで今回、東京で一番茨城県を身近に感じいただける場所・茨城県アンテナショップ「IBARAKI sense（イバラキセンス）」（東京・銀座）にて、海外メディアや大使館職員の皆様をお招きし、茨城県の栗の魅力についてご紹介するとともに、食の宝庫・茨城県の魅力を存分に味わっていただく昼食会を開催します。茨城県がお勧めするお土産もご用意しております。

皆様におかれましては、ご多忙とは存じますが、ぜひご参加いただきますようお願い申し上げます。

参加をご希望の方は、下記、申込要領を確認の上、メールにてお申込みください。

≪ 開催概要 ≫

- 日時：2023年10月10日（火）11:00～13:00（予定）
- 場所：茨城県アンテナショップ・IBARAKI sense（イバラキセンス） BARA dining（東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1F）
- アクセス：<https://ibaraki-sense.com/access/>
- 主催：G7茨城水戸内務・安全担当大臣会合推進協議会
- 参加費：無料（定員10名） ※英語通訳付き（逐次）
- 当日のスケジュール：



11:00～11:10
(10min)
茨城県のご紹介



11:10～11:30
(20min)
笠間の栗ブランド化の取組
講演



11:30～12:10
(40min)
和栗や竿代氏による栗魅力
トーク・実演・試食



12:20～13:00
(40min)
特別メニュー昼食会

■申込要領：以下の内容を [sc@fpcjpn.or.jp] までお送りください。

【申込締切：2023年9月29日（金）】

- (1) 参加者指名：
- (2) 所属機関名：
※メディアの場合：機関種別（新聞、雑誌、TV等）／機関国籍
- (3) 携帯電話番号（当日連絡用）：
- (4) その他（アレルギー、取材に関する要望など）：

■お問合せ

フォーリン・プレスセンター 広報企画課

担当：石田 恵

TEL: 03-3501-5251

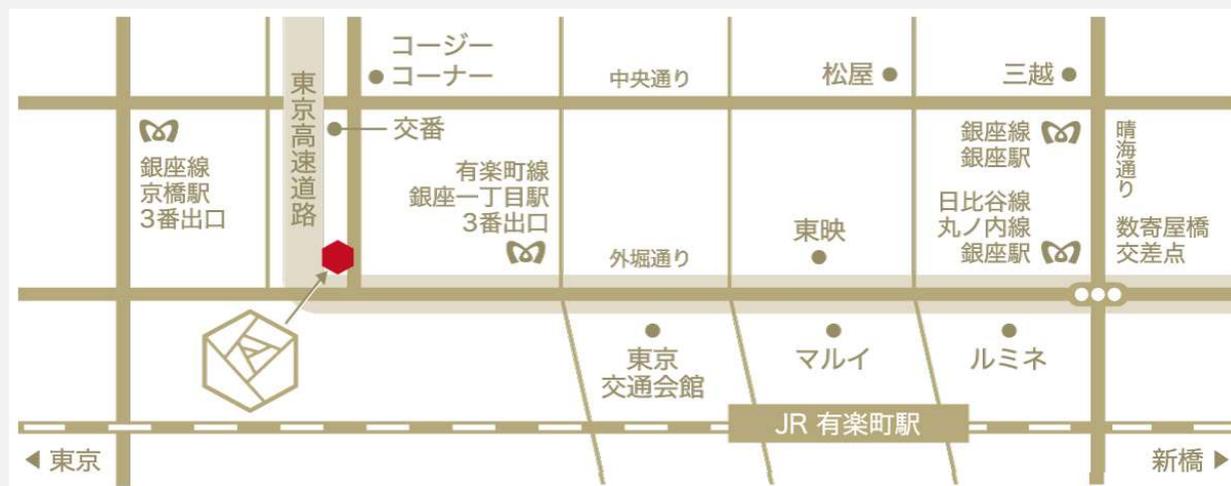
Email: sc@fpcjpn.or.jp

■その他：

- (1) イベント当日の様子を記録した動画、写真、記事を、主催者のホームページやSNS等に掲載することがありますので、予めご了承ください。
- (2) イベント当日、茨城県の記者が取材に来場する場合がありますので、予めご了承ください。
- (3) 本イベントに基づく報道は、FPCJを通じ、G7茨城水戸内務・安全担当大臣会合推進協議会に、記事、映像、音声（ラジオの場合）のコピーの提出をお願いしています。

■会場の地図：<https://ibaraki-sense.com/access/>

IBARAKI sense（イバラキセンス）／東京都中央区銀座1-2-1 紺屋ビル1F



JR

山手線/京浜東北線「有楽町駅」
京橋口から徒歩約3分

東京メトロ

有楽町線「銀座1丁目駅」徒歩約1分
銀座線「京橋駅」徒歩約4分
日比谷線/丸ノ内線「銀座駅」徒歩約6分

(イベント詳細)

●茨城県のご紹介

茨城県 営業戦略部 東京渉外局長 澤幡 (さわはた) 博子 (ひろこ)

茨城県は、平坦な地形と温暖な気候から、全国でも有数の農業大県で、生産量日本一の食材が豊富にあります。東京の中央卸売市場でのシェアは19年連続で全国1位となるなど、首都圏に位置しながら農林水産物の一大生産拠点として、首都圏の食料供給に重要な役割を担っています。

常陸牛や鶏卵等は香港、タイ、ベトナム等へ、さつまいも、メロン等はタイ、カナダ、香港等へ、米は香港、シンガポール、アメリカ等、様々な国々へ輸出しており、海外への展開にも力を入れています。

茨城県の概要、観光、農産物等について、簡単にご紹介します。

●笠間の栗ブランド化の取組

笠間市 産業経済部農政課 栗ブランド戦略室 室長 藤咲 (ふじさく) 篤 (あつし)

茨城県は栗の栽培面積・出荷量ともに全国1位を誇り、中でも特に笠間市は茨城県内でも有数の栗の産地です。(茨城県の栗の収穫量3,800トン、シェア24.2%/令和3年・農林水産省の統計)

日本の栗の歴史はとても古く、縄文時代の遺跡からも多くの栗が出土しているそうです。茨城県では、明治30年頃から栽培が始まったとされています。

茨城県の中央に位置する笠間市では、一帯に広がる火山灰土壌が栗の栽培に適し、風味豊かで様々な品種の栗が栽培されています。そんな日本が誇れる栗のさらなるブランド化を図るため、笠間市で行っている6次産業化や産地としてのブランディングなどの取組をご紹介します。

一方で、笠間市では現在、栗農家の高齢化や担い手不足などの問題を抱えており、その問題解決に向けた取組についてもご紹介します。

●和栗や竿代氏による栗魅力トーク・実演・試食

栗農家、栗職人&和栗や(栗専門店) 代表 竿代 (さおしろ) 信也 (しんや)

異色の経歴を持つ栗を愛してやまない男。

もともとはクリエイティブディレクターとして活躍していましたが、2009年に笠間市を訪れた時に笠間市岩間産の栗と出会い、その栗に魅了され、この良さを広めたいと、2010年に和栗の専門店「和栗や」をオープン。

今では、週の半分は笠間市の広大な農園で自ら栗を栽培しながら、その傍ら東京の店舗で「モンブラン職人」としてモンブランの提供やメニュー開発を手掛けています。

特に、市場にはほぼ流通しない「幻の栗」と呼ばれる希少品種「人丸(ひとまる)」が栽培の9割を占めます。栗はすべて香りの良い早生品種に特化し、環境に配慮した自然栽培を行っています。

今回は、栗の品種の食べ比べや幻の栗「人丸(ひとまる)」を使用したモンブラン作りを参加者の皆様の目の前で実演&試食を行います。

●茨城県の食材をふんだんに使った特別メニュー昼食会

IBARAKI sense BARA dining 料理長 三澤 (みさわ) 晋 (しん)

食の宝庫、茨城県が誇る茨城県産の食材をふんだんに使った、IBARAKI sense BARA dining 三澤料理長のオリジナルの特別メニューランチをどうぞごゆっくりとお楽しみください。

《メニュー》

～ウェルカムドリンク～

藤田観光りんご園の旬のしぼりたて果汁 りんごジュース
木内酒造のひたち野ネストビール (ホワイトエール)

～スープ～

ポテトかいつかの焼き芋の冷たいスープ、黒胡椒のアクセント

～いばらき三昧御膳～

- 【牛肉】常陸牛もも肉のステーキ、雛菊と山葵
- 【豚肉】常陸の輝き肩ロースの香草ロースト、バルサミコソース
- 【野菜】茨城県産野菜のサラダ (水菜など)
- 【蕎麦】一口常陸秋そば、慈久庵謹製そばつゆ、蓮根とさつまいもの天ぷら
- 【ご飯】太子町産コシヒカリ、常陸乃無添加梅、舟納豆
- 【鍋】茨城県産鮫鱈 (あんこう) と野菜の鍋仕立て

