

「住みたくなるまち日本一」を目指して

富谷市記者会見資料⑦

令和5年7月26日

経済産業部産業観光課

担当：高清水

連絡先：022-358-0524

テッラ マードレ 「TERRA MADRE JAPAN 2023」の開催

テッラマードレとはイタリア語で「母なる大地」という意味で、2004年から2年に一度、イタリアのトリノに世界中から食の生産者などが集まるイベントで、世界最大級の食の祭典とも言われています。

「TERRA MADRE JAPAN」は、2年に一度、日本で定期開催することを目指して新たに開催するもので、本市が記念すべき第1回目の開催地となります。

全国から味の箱船の食材をはじめとした小規模生産者や料理人など、食に関わる方たちが食や飲み物に関するコンテンツを来場者に提供し、食文化や持続可能な食の重要性を体感してもらうことなどを目的に開催するものです。

報道機関の皆様におかれましては、ぜひ取材していただきますようお願いいたします。

記

1. 日時 9月30日(土) 午前10時～午後5時
2. 会場 富谷宿観光交流ステーション・とみやど、富谷市まちづくり産業交流プラザ・TOMI+、ビジネス交流ベース・荷宿、町中会館 等
3. 主催 Terrra Madre Japan 実行委員会
4. 共催 富谷市、一般社団法人日本スローフード協会
5. 後援 宮城県、tbc 東北放送、NHK 仙台放送局、仙台放送、khb 東日本放送、ミヤギテレビ、河北新報社、読売新聞東北総局、朝日新聞社仙台総局、毎日新聞社仙台支局、日本経済新聞社仙台支局、J:COM 仙台、共同通信社仙台支社、時事通信仙台支社、産経新聞仙台支局、大崎タイムス
6. 内容 食・スローフードに関するトークイベント、ワークショップ、クッキング、映画上映、マーケット出店 など

味の箱船とは…伝統的かつ固有な在来品種や加工食品などには、小さな生産者による希少な食材がたくさんあります。こうした食材を世界共通のガイドラインで選定し、様々な支援策によって、その生産や消費を守り、地域における食の多様性を守ろうという取り組みです。1996年に設立され、現在世界中で5,000を越える食材が「味の箱船=ARK OF TASTE ※通称アルカ」として登録されています。日本では64の食材が登録されています。

世界最大級の食の祭典の日本版、「TERRA MADRE JAPAN 2023」初開催！スローな食と作り手が全国から宮城県富谷市に集結。

2023年9月30日(土)は富谷へ集合！

「TERRA MADRE（テッラマードレ）」と称される、世界最大級のスローフードの祭典が、日本版「TERRA MADRE JAPAN 2023 — “おいしい “でつながる つくる人 たべる人 —」として初開催されます！

【イベント公式ウェブサイト】 <https://www.terramadrejapan.com/>



1. TERRA MADRE JAPAN（テッラマードレジャパン）2023とは

TERRA MADRE（イタリア語で”母なる大地”の意）は、スローフードインターナショナルが2年に1度、ピエモンテ州のトリノで5日間開催する世界最大級の食の祭典です。世界中の食の生産者、学者、活動家が集まり、「世界生産者会議」としてさまざまなテーマで会議を行います。また、マーケットにはスローフード独自の出店条件を持つ郷土の味が150カ国以上から集まり、来場者はそれを楽しむことができます。2022年の開催時には35万人以上の来場客を誇るイベントとなりました。



日本版の始動

そんなスローフードの大切な場、TERRA MADREを、日本でも定期開催するべく、始動いたします。Slow Food Nipponでは、これまでに沖縄でのSlow Food Festや、神戸でのWe Feed The Planetの開催など、日本全国の「GOOD CLEAN FAIRな食」が一堂に会するイベントを不定期に開催してきました。今回その内容に更に磨きをかけ、2年に1度のペースでの定期開催を目指し、「TERRA MADRE JAPAN（テッラマードレジャパン）」として新たに始動いたします。

●目的●

- ・ GOOD CLEAN FAIRな生産者のエンパワメント
- ・ 美味しい食を通したリジェネラティブなあり方の発信
- ・ 開催地域の盛り上げ
- ・ GOOD CLEAN FAIRな食のための活動の輪を広げる

●イベント概要●

日時：2023年9月30日（土）10:00～17:00 入場無料（一部プログラム有料）

場所：富谷市の「しんまち地区」に位置する下記複数の施設が会場となります。

- ・ 富谷宿観光交流ステーション「とみやど」
- ・ 富谷市まちづくり産業交流プラザ「TOMI+」
- ・ ビジネス交流ベース「荷宿」
- ・ 富谷市 町中会館

全て、徒歩2分圏内の距離にあります。

主催：TERRA MADRE JAPAN 2023 実行委員会

共催：富谷市／一般社団法人 日本スローフード協会

協賛：スローフード仙台宮城 ほか

協力：株式会社1038、株式会社ATOMica、Slow Food International、Relais & Châteaux

後援：宮城県、t b c 東北放送、NHK仙台放送局、仙台放送、khb東日本放送、ミヤギテレビ、河北新報社、読売新聞東北総局、朝日新聞社仙台総局、毎日新聞社仙台支局、日本経済新聞社仙台支局、J:COM 仙台、共同通信社仙台支社、時事通信社仙台支社、産経新聞仙台支局、大崎タイムス

2. 盛りだくさんの出店者やプログラムをご紹介します！

【味の箱船とフード出店】

スローフードの希少で唯一無二の食材リスト、「味の箱船（※）」が特設コーナーで展示されます。全国の生産者が守り続ける74種類の食材の中から、今回のTERRA MADRE JAPANで登場するのは以下の通りです。（※注：6/26現在の情報です）

宮城：長面湾の焼きハゼ、小瀬名大根、余目ねぎ

山形：甚五右エ門芋、雪菜、花作大根

秋田：ハタハタのしょつつる

静岡：潮かつお、伊豆田子節、鰹色利、伊豆半島の伝統的ところてん

三重：伊勢いも

徳島：阿波晩茶、ヤツマタ、祖谷のヒエ、タカキビ、アワ、コキビ、ソバ

沖縄：シマナー

全国：ニホンミツバチ、木桶醤油

（※）味の箱船・・・このままでは消えてしまうかもしれない、小さな生産者による希少な食材をカタログ化し、その生産や消費を守り、地域における食の多様性を守ろうという世界的なスローフードの取り組み。世界で6000以上の食材が登録されている。

さらに、全国各地からスローな作り手が大集合します。ぜひ、こだわりのお酒や美味しい食品をお楽しみください！（※注：6/26現在の情報です）

＜お酒＞

内ヶ崎酒造店（宮城）、一ノ蔵（宮城）、株式会社 佐浦（宮城）、仁井田本家（福島）、寺田本家（千葉）、五橋（山口）、稲とアガベ（秋田）、haccoba -Craft Sake Brewery-（福島）、LIBROM Craft Sake Brewery（福岡）了美 Vineyard and Winery（宮城）、ココ・ファーム・ワイナリー（栃木）、FARCRY BREWING（栃木）、KIKI WINE CLUB、N.E.W.S PROJECT、パタゴニア プロビジョンズ

＜その他作り手＞

三吉農園（秋田）、リンゴりらっぱ（山形）、ほやほや屋（宮城）、株式会社キスケフーズ（宮城）、vegeto LIKO（宮城）、石巻ニホンミツバチの会（宮城）、漆器「めぐる」（福島）、松本養蜂総本場（福島）、森林ノ牧場（栃木）、つるかめ農園（千葉）、西伊豆しおかつお研究会（静岡）、ハリヨの柿酢（岐阜）、Kamikatsu-TeaMate（徳島）、梶田商店（愛媛）、天の製茶園（熊本）

＜団体出店＞

スローフード横浜鎌倉＆山形と宮城の生産者共同出店、スローフード三浦半島、大分県臼杵市×うすきファーマーズマーケット「ひやくすた」、徳島大学内藤ゼミ～四国の晩茶、龍谷大学経営学部 眞鍋ゼミ～京都の日本酒と沖縄の伝統野菜

●多様なプログラム●

TERRA MADRE JAPAN 2023では、様々な魅力的なプログラムが盛りだくさん！ステージでのトークプログラムやお酒にまつわる卓話会「SAKE TALK」、五感を使って食を学ぶ「TASTE WORKSHOP」や「COOKING WORKSHOP」、スローな映画上映会、「BEE THE FUTURE」などをご用意しています。

【プログラムのタイムテーブル】

TERRA MADRE JAPAN 2023 プログラム (6/26現在)						
	とみやど ステージ ステージトーク	とみやど 内ヶ崎作三郎記念館 SAKE TALK	TOMI+ TASTE WORKSHOP	荷宿 スローな映画上映会	町中会館 COOKING WORKSHOP	マルシェ広場交流間 BEE THE FUTURE
10:00						
10:30	地に足ついて、世界を見据えて ～女性経営者たちの本音鼎談～	SAKE TALK - ビール・ パタゴニアと考える リジェネラティブな食の未来 ～多年草カーンズのビールを通して～	TASTE WORKSHOP	スローな映画上映会①		スローフード × ミツバチの関係
11:00			観節ができるまで	よみがえりのレシビ と 今、食がアツい！自治体トーク	COOKING WORKSHOP	とみや BEE THE FUTURE
11:30	SLOW MUSIC				秋田・男鹿のディープな 海藻食文化を味わおう	
12:00		SAKE TALK - ワイン・ 北のテロワールとワイン				
12:30	スイーツキャンドルフォーラム ～パティシエたちの被災地支援物語～					
13:00						
13:30		SAKE TALK - 日本酒・ スローな酒造りを味わおう	TASTE WORKSHOP		COOKING WORKSHOP	
14:00	サステナブルからリジェネラティブへ ～森と海と食卓と～		森林ノ牧場の クラフトバター教室		東北の味覚と 味の箱船クッキング with アル・ケッチャーノ 奥田政行	東北ニホンミツバチ サミット
14:30						
15:00		SAKE TALK - ミード酒・ 人類最古、蜂蜜の酒	TASTE WORKSHOP			
15:30	生物多様性を守る「地元メシ」を救え！ ～味の箱船を味わい、 生産者の話を聞くギャザリング～		四国 後発酵素の世界			
16:00						
16:30						
17:00						

※一部のプログラムは有料・事前予約制となります。料金や予約ページなどの詳細は公式ウェブサイトにて8月上旬より順次公開予定です。

※本文中に記載されている情報は現時点での予定となっており、今後内容の変更が発生した場合には速やかに情報を提供させていただきます。何卒ご了承のほどお願い申し上げます。

①ステージトーク ～食の最前線から～

「食」の現場で活躍する様々なプレイヤーを迎えて展開するトークプログラム
同時開催「スイーツキャンドルフォーラム～パティシエたちの被災地支援物語～」

②SAKE TALK ～味わって語らう お酒を囲んで卓話会～

様々な「お酒」に焦点を当てて、飲みながら語らいながら作り手の考えやストーリーをシェアするプログラム。

③TASTE WORKSHOP ～五感を使った食体験～

触って、嗅いで、見て・・・全身を使って「おいしい」の向こう側を学ぶワークショップ。

④スローな映画上映会

食をテーマにした映画を通して知る、生産現場のストーリー。

⑤COOKING WORKSHOP

東北のユニークな食文化を、一緒に料理をしながら学べるワークショップ。

⑥BEE THE CHANGE ～ミツバチから見る～

スローフードの中でも重要なテーマの一つである「みつばち」についてのプログラムです。

実は、会場となる富谷市は養蜂の取り組みがとても盛んな場所。富谷市での取り組みや、東北の養蜂家たちが集うサミットなど、盛りだくさんです。

▶詳細は随時ウェブサイトにて更新いたします。

<https://www.terramadrejapan.com/>

【スローフードとは？】

スローフードはもともと「おいしい・きれい・ただしい食をすべての人へ」をモットーに、1989年にイタリアで生まれた草の根運動の名称で、地球環境や食の未来を守りそだてようと、世界160カ国以上に広がり、様々な活動を展開しています。2016年に日本スローフード協会（通称Slow Food Nippon）が設立され、日本各地にスローフードの活動をしているグループが存在します。

Slow Food Nippon 公式WEBサイト：<https://slowfood-nippon.jp/>

最後に

農家、漁師、料理人、教育者、政治家、活動家、生活者・・・様々な人が垣根を超えて混ざり合うTERRA MADREの魔法のような空間に、世界中の人が魅了され、励まされ、勇気づけられてきました。今回の初開催以降も、偶数年の秋にはイタリアで、奇数年の秋には日本でTERRA MADREを開催し、スローフードの「GOOD CLEAN FAIR」の価値観をおいしく楽しく伝えていく場づくりをしていきます。是非、一緒に盛り上げていただければ幸いです。

一般社団法人 日本スローフード協会のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/48258

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

TERRA MADRE JAPAN 2023実行委員会

電話：080-4003-2972（渡邊）

メールアドレス：info@slowfood-nippon.jp