
2018年7月24日実施

埼玉県・HIKIつける魅力再発見プロジェクト事業

「HIKIパン&フルーツ

・ベジタブル Party」

実施報告書

サンケイリビング新聞社

実施概要

- イベント名称：埼玉県・HIKIつける魅力再発見プロジェクト事業
「HIKIパン&フルーツ・ベジタブル Party」
- 主催：HIKIつける魅力再発見プロジェクト
- 実施日：2018年7月24日（火）11時30分～13時00分
- 会場：「Nagatacho GRID」6階「ATTiC」
- 参加者：29組 52名



「Nagatacho GRID」 東京都千代田区平河町2-5-3

「HIKIつける魅力再発見プロジェクト」について

比企地域は、清流や里山といった豊かな自然や有機農業、地酒、和紙等の伝統工芸など、地域資源が豊富な地域です。特にイチゴや梨などの果樹や米、野菜など農業が盛んで、この地域の大きな魅力の一つ。

そこで、「比企地域の農産物や特産品を使用したメニュー開発」をテーマとした各種イベントを実施して、比企地域の「食と農」の魅力を磨き上げていくことにより、比企地域のブランドを近隣地域に広く訴求し、「HIKIつける」ことを目指したプロジェクト事業です。（プロジェクト事業の「仕様書」より）

上記の「目的」に沿って、比企地域を盛り上げていく取り組み、それが「HIKIつける魅力再発見プロジェクト事業」です。H30年度は、比企地域の農産物を使った「HIKIサンド」を開発し、魅力を発信。次の3段階の展開を想定しています。

Step I ミーティング

★ キックオフミーティングで、比企地域の魅力を再発見する

- ◆ 時期：2018年7月24日（火）
- ◆ 内容：比企地域の農産物を使った「HIKIサンド」開発プロジェクトのキックオフイベントを開催。

Step II ワークショップ

★ ワークショップで、比企地域の魅力を体感する

- ◆ 時期：2018年8月～翌2月（月1回 / 計4回開催）
- ◆ 内容：現地体験型のワークショップで比企地域の魅力を体験。それを踏まえて、「HIKIサンド」のメニューを開発。

Step III ショップ実施

★ イベントでのショップ実施で、比企地域の魅力を訴求する

- ◆ 時期：2018年11月
- ◆ 内容：世界から9万人が参加する「日本スリーデーマーチ」にてサンプル販売を行い、実食アンケートの結果をレシピの改良などに。

プログラム

第 1 部

主催者挨拶
11:30 - 11:35

主催者挨拶
埼玉県 川越比企地域センター東松山事務所・安藤智美 様

セミナー
11:35 - 11:55

平山翔シェフ 「パンと食材の美味しい組み合わせ」セミナー
栃木県那須塩原市「ショウパン・アルティザン・ベイク・ハウス」平山翔 シェフ

第 2 部

公開取材
11:55 - 12:20

オープンインタビュー

- | | |
|-------------|-----------------|
| ① なしやさん | 千葉有美子 さま (東松山市) |
| ② 風の丘ファーム | 田下隆一さま (小川町) |
| ③ 笛木醤油 | 笛木吉五郎さま (川島町) |
| ④ ヤマグレイン | 山崎忍さま (吉見町) |
| ⑤ ちはるファーム | 飯島ちはるさま (鳩山町) |
| ⑥ ときがわブルワリー | 小堀利郎さま (ときがわ町) |

※ ファシリテーター：くらしHOW研究所 滑川恵理子

ワーク
12:20 - 13:00

自由な発想で自分のHIKIサンドを考えよう！

挨拶
12:20 - 13:00

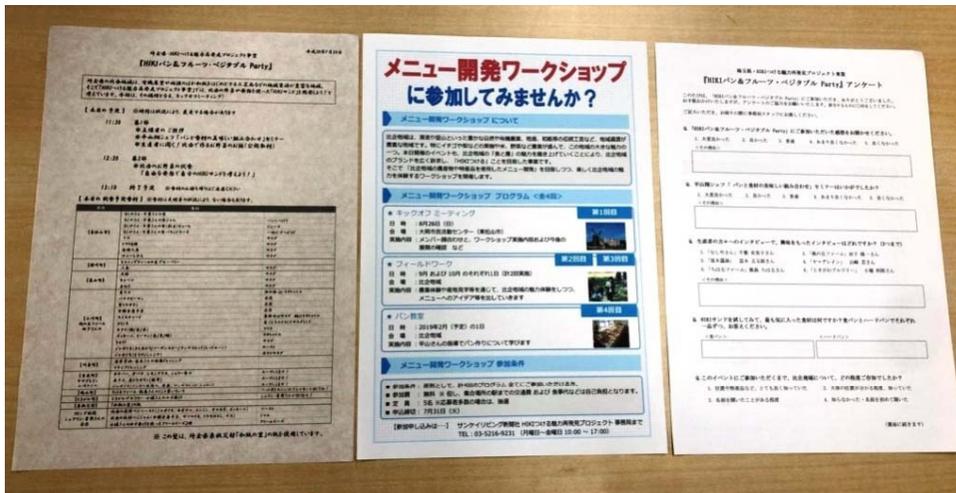
イベント終了挨拶と今後の展開についての案内
サンケイリビング新聞社 行政協働事業部 部長 佐藤幸俊

当日配布物

- 「HIKIパン＆フルーツ・ベジタブル Party」 式次第（下写真）
- ワークショップへのお誘い（下写真）
- アンケート用紙（下写真）
- アンケート用ボールペン
- 自治体からの配布資料（右写真 上）
- 試食用アイテム（右写真 下）

<以下はセミナーの途中で配布>

- 水（ペットボトル 500ml）
- 紙皿（パン用）



第一部 セミナー



- テーマ：
「パンと食材の美味しい組み合わせ」セミナー
- 講師：
「ショウパン・アルティザン・ベイク・ハウス」
平山翔 シェフ

ショウパン・アルティザン・ベイク・ハウス



平山 翔 シェフ

プロフィール

1987年生まれ。
飲食店で働く傍ら20歳から独学でパン作りを始め、2018年「将パン・アルティザン・ベイク・ハウス」を栃木県那須塩原市で開業。
小麦にこだわったパン作りには定評があり、2016年銀座三越での催事では全国から平山パンのファンが来店し大行列ができるなど、国産小麦の風味を生かす天才とも言われている。
現在、HAPPY COOKING東京本校ほか、専門家向けの講座を開講し、その技術を伝えている。
また、一般人向けのワークショップでも、親しみやすい人柄と、分かりやすい指導の評判がクチコミで広がり、パンのおいしさを追及する人たちの間で圧倒的な人気を誇る。

ショウパン・アルティザン・ベイク・ハウス



第二部 公開取材



■ 概要：比企地域の農家など6名の食材生産者に、比企の食材の魅力や、就農に至った経緯、生産物へのこだわりなどをインタビュー。

なしやさん



プロフィール

農家出身ではないが、動物好きが高じて農業に興味を持ち、離婚や子どもの不登校といった曲折を経て、2013年から新規参入で営農を開始。自らの経験から、従業員が子連れでも、短時間でも、働きに来られるように農場を運営している。

生産物の紹介

梨(幸水、彩玉、豊水、秋麗、あきづき、新高等)

製加工品販売

梨ゼリー (平成26年～ 製造委託)
梨パウンドケーキ (平成29年～ 製造委託)

千葉 有美子 さん

(株) 笛木醤油



プロフィール

会社紹介

創業は寛政元(1789)年、今年で229年目を迎えます。江戸時代から川越藩の蔵倉地帯として栄え四方を川に囲まれ、豊かな自然に恵まれた川島の地で醤油づくりをはじめました。以来、伝統的な醸造方法を守り続け、厳選された丸大豆、小麦、天日塩のみを原料とし、40本の杉の桶で1年から2年かけてゆっくりと発酵熟成させて育みます。地域連携新事業にも、積極的に取り組んでいます。

笛木 吉五郎 さん

ちはるファーム



プロフィール

2015年5月 鳩山町へ新居を構え移住
2017年3月 埼玉県立農業大学校 卒業
2017年6月 JGAP指導員研修 修了
2017年7月 農家資格取得
ちはるふぁーむ設立
2018年4月 農業女子PJ参画

生産物の紹介

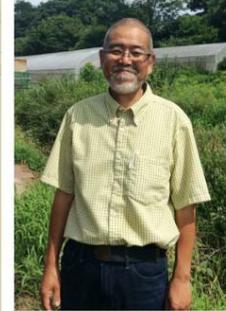
ハーブ類(ユーカリ、長ネギ、ミント)
比企のらぼう菜

メディア掲載

2017.8.17 埼玉農業女子紹介
2018.4.5 日本農業新聞
2018.5.1 関東農政局埼玉支店 彩なっと

飯島 ちはる さん

(株) 風の丘ファーム



プロフィール

1984年結婚と同時に小川町に新規就農。

6haの畑と50aの田に野菜を年間100種類、米、麦、大豆などをすべて無農薬、無化学肥料で栽培。農産物や加工品などを一般家庭や、飲食店、スーパーなどに直接販売を行っています。

栽培は無農薬、無化学肥料で畑の環境を整えることで天敵等を利用して栽培をしています。

田下 隆一 さん

(株) ヤマグレイン



プロフィール

東京都出身。2010年、結婚を機に埼玉県比企郡吉見町に移り住み、農業に携わる。環境や安心安全に配慮し、特別栽培農産物を中心に埼玉県生産量No.1のいちごに力を入れている。

現在、6次産業化に向け、主に加工や移動カフェ部門において企画開発中。同時にジャズ&ポップシンガーとして活動継続中。

(首都圏を中心にホテル、クラブ、居酒屋ほか)
音楽を通して動物愛護に取り組み、人と動物との共生を目指し、チャリティイベントの開催、被災動物ボランティア、動画配信での啓発他、最近では地元吉見町でも活動の場を広げている。

山崎 忍 さん

ときがわブルフリー



プロフィール

ときがわブルフリー 代表
コーポ株式会社 代表取締役
栃木県那須烏山市生まれ、城西大学理学部化学科卒
卒業後、研究畑を始めとして様々な活動やコンサル事業を行なう中で、並行して在学中化学で身に付けた機械を自作するという特技を生かして、現在のときがわブルフリーのプラントをほぼ自作で作りに上げる。

地域の柚子を一手に買い受け、「柚子農家の所得を倍にする」という目標を掲げ活動。これから関東の柚子の時代が訪れると話す

小堀 利郎 さん

第二部 ワーク



■ 概要：比企地域の新鮮な野菜を自由に組み合わせ、平山シェフが焼いてきた食パン、及びハードパンに合わせて試食。

第二部 ワーク 食材一覧

提供	食材	
【東松山市】	なしやさん・千葉さんの梨	
	なしやさん・千葉さんの梨ジャム	パンにつけて
	なしやさん・千葉さんの梨(彩玉)ピューレ	ジュース
	なしやさん・千葉さんの梨パウンドケーキ	一切れずつどうぞ
	ナス	サラダ
	トマト6種	サラダ
	金時人参	サラダ
	サニーレタス	サラダ
【滑川町】	ヒルトップファームの生ブルーベリー	
	人参	サラダ
【嵐山町】	大根	サラダ
	キャベツ	サラダ
	玉ねぎ	サラダ
【小川町】 風の丘ファーム 田下さんの	青ナス	炒め物 or ラタトゥイユ
	バナナピーマン	未定
	紫トウガラシ	未定
	万願寺唐辛子	未定
	スイスチャード	葉部分はサラダ、柄はラタトゥイユ
	コリンキ	皮ごとスライスしてサラダとして
	オクラ(緑/白/赤)	マリネ
	ズッキーニ、ピーマン(白/黒/緑)	ラタトゥイユ
	きゅうり	サラダ
	ジャガイモ(きたあかり/ノーザンルビー/アンデスレッド/レッドムーン)	ロースト
ジャガイモ(とうや/シンシア)	ポテトサラダ	
【川島町】	笹木醤油・笹木さんの胡麻ドレッシング	
	イチジクドレッシング	
【吉見町】 ヤマグレイン 山崎さんの	ホラパー、ガバオ、レモングラス、シェリー等々	スープにします!
	長ナス、長トウガラシ(福耳)	スープにします!
	ジャガイモ(インカの目覚め、男爵、アンデスレッド・シェリー)	スープにします!
【鳩山町】	ちはるファーム・飯島さんのミント葉いろいろ	ペットボトルにいれてシャカシャカしてね!
【ときがわ町】	ときがわブルフリー・小堀さんのユズ果汁	シュワン・星野さんが作ります!
【東秩父村】	「和紙の里」の紙	
リビング新聞 シュフワン・星野さんの 力作	比企の新鮮ベジペースト(ジャガイモ、カボチャ、ニンジン、タマネギ、ズッキーニ)	ペースト
	比企の新鮮ベジジャム(万願寺唐辛子、サツマイモ、トウモロコシ、ナス)	ジャム
	小堀さんのゆず果汁を使ったクリームチーズ2種	クリームチーズ

第二部 ワーク 食材



リビング紙面



「HIKI パン&フルーツ・ベジタブルParty」
埼玉県・比企の食と農の魅力を体験
主催／HIKIつける魅力再発見プロジェクト

参加者が比企の食材を使って、自由な発想で試食するパーティー。同伴者は2人まで。内容・会場などの詳細はWebで

70人を無料招待！

HIKI パン&フルーツ・ベジタブルParty

- ◆日時 7/24(火)11:00～12:30
- ◆会場 麴町、永田町、赤坂見附駅から徒歩5分
- ◆招待人数 70人
- ◆参加費 無料
- ◆応募方法 Webから申し込みを。締め切り7/10(火)。当選者のみ7/13(金)までにメールで連絡します
https://mrs.living.jp/saitama/a_feature/article/3078917
- ◆問い合わせ ☎03(5216)9231

食と農の魅力あふれる埼玉県・比企地域は、東松山市、滑川町、嵐山町、吉見町、鳩山町、ときがわ町、東秩父村の9市町村からなる食と農の魅力あふれる埼玉県・比企地域。7/24(火)に開催される「HIKI パン&フルーツ・ベジタブルParty」は、ハード系パンのカリスマシェフ・平山翔さんを迎え、「ショウパンアルティザンベイックハウス」のパンと比企の食材を試食するパーティー。参加無料。詳細はWebで。☎03(5216)9231

埼玉県・比企の食と農の魅力を体験会に無料招待
「HIKI パン&フルーツ・ベジタブルParty」
主催／HIKIつける魅力再発見プロジェクト

東松山市・滑川町・嵐山町・小川町・川島町・吉見町・鳩山町・ときがわ町・東秩父村の9市町村からなる食と農の魅力あふれる埼玉県・比企地域。7/24(火)に開催される「HIKI パン&フルーツ・ベジタブルParty」は、ハード系パンのカリスマシェフ・平山翔さんを迎え、「ショウパンアルティザンベイックハウス」のパンと比企の食材を試食するパーティー。参加無料。詳細はWebで。☎03(5216)9231



当選者は7月13日(金)までにメールで連絡

- ◆日時 7/24(火) 11:00～12:30
- ◆会場 麴町、永田町、赤坂見附駅から徒歩5分の会場を予定
- ◆招待人数 70人
- ◆参加費 無料
- ◆応募方法 Webから申し込みを。同伴者は2人まで。締め切り7/10(火)

https://mrs.living.jp/saitama/a_feature/article/3078917

▲ リビング新聞 6月30日号
東京南、東京東、副都心、むさしの

◀ リビング新聞 6月30日号

リビングWEB ▶
掲出：6/21～

WEB



©2018/06/28 UP
👉 イベント 👈 WAGI 94

埼玉県・比企地域は、清流や嵐山といった豊かな自然や有機農業や地酒のほか、和紙などの工業品などの地域資源が豊富な地域です。サンケイリビング新聞社では、埼玉県の「HIKIつける魅力再発見プロジェクト」を実施。地域の農業にスポットをあて、野菜や果物を使った「HIKIサンド」を開発しよう！と考えています。

今回は、そのキックオフミーティング！

ハード系パンのカリスマシェフともいわれている平山翔さんを迎え、パンを美味しく食べるセミナーを開催。もちろん、平山シェフのお店「ショウパンアルティザンベイックハウス」のパンも用意しています！参加者が比企地域の美味しい野菜・果物を自由に組み合わせ試食し、どの食材がパンに合うか？ どういう料理法が面白い？ を発見するセミナー。子供大歓迎なので、ぜひとも気軽に遊びにきてください。



比企の食と農の魅力を体験！『HIKI パン&フルーツ・ベジタブルParty』

開催日 7月24日(火) 11:00～12:30

招待人数 70人(同伴者2名まで可)

参加費 無料

申し込み締め切り 7月10日(火)

申し込み方法 下記のボタンから応募！

応募はコチラ

※当選者には、7/13(金)までにメールで通知します
※当選通知がない方のご参加はできません

会場 Nagatayo GRID (永田町グリッド)
東京都千代田区平河町2-5-3

アクセス

- 車で行く：南北線・有楽町線「永田町駅」4番、9番b出口より徒歩2分
(エスカレーターは9番a出口、エレベーターは5番出口)
- 有楽町線「麴町駅」1番出口より徒歩6分
- 総武線・丸ノ内線「赤坂見附駅」7番出口より徒歩5分
- 総武線・南北線「湯島山王駅」5番出口より徒歩11分

主催

埼玉県

主催

サンケイリビング新聞社、リビングくらしHOW研究所

