News Release

「続く」を支える。
ヤマタネ 100th

2024 年 12 月 18 日

各　位

株式会社ヤマタネ

ディスカバー・ジャパンおよび三井不動産主催
「食と生きる」～ニッポンの食の未来を考える～ に協賛
ブース出展およびシンポジウムに参加します

株式会社ヤマタネ（本社：東京都江東区、代表取締役社長：河原田 岩夫、証券コード：9305）は、2025 年 1 月 10 日～19 日に東京ミッドタウン日比谷で開催される株式会社ディスカバー・ジャパン（本社：東京都渋谷区、代表取締役：高橋 俊宏）および三井不動産株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：植田 俊） 主催の「食と生きる」イベントに協賛し、ブース出展およびシンポジウムに参加いたします。

【背景】

「食と生きる」～ニッポンの食の未来を考える～は、食を巡る様々な課題に対して、貴重な食文化をどのように未来につなげるか、「ニッポンの食の未来を考える」ことを目的としたイベントです。

ヤマタネグループの食品セグメントは、産地が抱える課題に対する解決ソリューションを提供することで農業と地域の持続可能性を高めることを目指しています。また、2024 年 9 月には生産者と共に農業生産法人を設立し、新しい稲作経営による高収益モデルを確立・拡大する活動を始めています。本イベントのシンポジウムへの参加を通して、ヤマタネグループの取り組みをご紹介し、ご来場の皆さまと共に「食」に関する社会課題を解決し新たな未来を創造したいと考え、協賛することといたしました。また、ブース出展では存続の危機に瀕している棚田の保全活動や、最新鋭の設備を備え高品質かつ環境に配慮した生産を担う印西精米センター、食品ロス削減への取り組みについてご紹介します。

【出展内容】

開 催 日：2025 年 1 月 10 日（金）～19 日（日）
場　　所：東京ミッドタウン日比谷 地下 1 F 日比谷アーケード
当社展示：ヤマタネグループおよび食品セグメントおよび棚田保全活動の紹介
①100 年目のヤマタネグループを表現したジオラマ
②印西精米センターのジオラマ
③フードロス商品のサンプル
④2024 年度の優待品（棚田米、棚田米原料の日本酒 ※空瓶・空箱、カレンダー）

なお、期間中に東京ミッドタウン日比谷 6F BASEQ HALL で複数回開催されるシンポジウムのうち、1 月 17 日（金）16：30～17：30 には「拡がるお米のポテンシャル」と題し、代表取締役社長の河原田が登壇予定です。詳細は、別添資料および「食と生きる」公式サイト https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/shokutoikiru/ をご参照ください。

【本件に関するお問い合わせ】
株式会社ヤマタネ 経営企画部 広報担当
TEL：03-3820-1116　E-mail：kikaku@yamatane.co.jp



食と生きる

四季があり、南北に長い国土をもつ、多様な食文化に恵まれた日本。
日本の食は「和食;日本人の伝統的な食文化」として、ユネスコ無形文化遺産にも認定され、
世界からも注目される、後世に伝えていきたい大切な文化です。しかし、日本の食文化はいま、さまざまな課題にも直面しています。
食料自給率や米の生産量低下、食品ロス、地域の食文化の危機……。
日本の食文化を未来につなぐために、「食の社会課題について考える」をテーマにしたイベントを開催。
シンポジウムやワークショップなど、大人はもちろんですが、
未来を担う子どもたちも楽しんで参加できる内容になります。まずは日本の風土や歴史が育んだ食文化や、
いま直面している課題、未来へ向けた取り組みを、みんなで知って考えることからはじめてみませんか。

2025 1.10 FRI. -19 SUN.

@東京ミッドタウン日比谷

Discover Japan　三井不動産 MITSUI FUDOSAN　TOKYO MIDTOWN HIBIYA　一般社団法人 日比谷エリアマネジメント　農林水産省

主催：株式会社ディスカバー・ジャパン　三井不動産株式会社　協力：東京ミッドタウン日比谷　一般社団法人日比谷エリアマネジメント　後援：農林水産省

プログラムのご案内

2025年1月	10金	11土	12日	13月	14火	15水	16木	17金	18土	19日
イントロダクションエリア	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
シンポジウム	●					●	●	●		
コラボメニュー	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
エキシビジョン	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
ワークショップ	●	●	●	●		●	●	●	●	●

プログラムの詳細は公式Webサイトにてご確認ください

https://www.hibiya.tokyo-midtown.com/shokutoikiru/

シンポジウム 全14公演 参加無料

@ 6F BASE Q HALL

総勢36名の多彩な食のエキスパートが語る食の未来。料理人・企業・行政・学識者・食品業界従事者が食に関する課題や取組を幅広いジャンルと視点から「食と生きる」でしか聞けないクロストーク形式で紹介。



Discover Japan統括編集長
髙橋 俊宏 氏



料理研究家
大原 千鶴 氏

オープニングトーク

京都府出身の料理研究家：大原千鶴氏をお迎えして、季節や風土に根付く京都の食文化、和食のルーツを切り口に「食と生きる」未来を考えます。

ご登壇者紹介



タベアルキスト、食ジャーナリスト、『味の手帖』編集顧問
マッキー 牧元 氏



和食料理人
野崎 洋光 氏



東京大学大学院
農学生命科学研究科・教授
中嶋 康博 氏

シンポジウムの詳細・お申し込みは公式Webサイトでご確認ください

ワークショップ 全13講座 参加方法はWebにて

@ 地下1F 広場 ・ 6F BASE Q

子供から大人まで参加できる、多彩なワークショップを開催。作る・食べる・体験することで食のいまを学びます。



こどもの森のレストラン
in 東京ミッドタウン日比谷



クラフトビールペーパーと
コーヒーかすで絵画を描こう！



秘伝「究極のしあわせおにぎり」の
握りかた

公式Webサイトで全ワークショップをご紹介

イントロダクションエリア

@ 1F アトリウム

1階アトリウムでは、イベントを象徴するアート空間が皆様をお出迎えします。

空間プロデュース

ART FRONT GALLERY 乃村工藝社



※写真はイメージです

コラボメニュー

東京ミッドタウン日比谷のレストランでイベントと連携したコラボメニューを提供します。

公式Webサイトで全メニューをご紹介



LEXUS MEETS.
豆乳プリン 波照間産黒みつ付き



REVIVE KITCHEN THREE
農家直送季節野菜のタルティーヌ



RESTAURANT TOYO
和王イチボロースト



そばがみ
鯛の粒そば蒸し

エキシビション

@ 地下1F 日比谷アーケード

日比谷アーケードでは本イベントの共同参加団体の取り組みを、食市場を感じる空間で紹介します。



共同参加団体

龍太樂	SUNTORY	トヨタ自動車株式会社 HAPPY AGRI	Panasonic	FamilyMart	久原本家グループ
MARUHA NICHIRO	ヤマタネ 100th	Leaf	ROCK FIELD	東京都	農林水産省
&mog by Mitsui Fudosan	KASHIWA-NO-HA SMART CITY	鳥羽国際ホテル	GREEN COLLAR	HOTEL THE MITSUI KYOTO	mitaseru