

本資料配布先:

京都大学記者クラブ、草津市政記者クラブ、大阪科学・大学記者クラブ、文部科学記者会



# 東北食べる通信

2021年7月16日

報道関係各位

学校法人立命館  
株式会社ポケットマルシェ

東北の魅力を知って・学んで・味わうオンラインの旅

## 「0泊2時間 東北食べるツアー ～生産者と語ろう～」

《第3回 福島県桑折町・桃》2021年8月21日(土) 13:00～15:00

立命館災害復興支援室(※)と、株式会社ポケットマルシェ(本社:岩手県花巻市、代表取締役:高橋博之)が運営する東北の農家・漁師の姿を伝え続ける「東北食べる通信」は、立命館関係者をはじめ一般の方を対象に、3回目となる「0泊2時間 東北食べるツアー ～生産者と語ろう～」(以下、東北食べるツアー)を、8月21日にオンラインで開催いたします。

東北食べるツアーは、東北自慢の食材を自宅に届け、その食材をつくった生産者の方とオンラインでつながり、東日本大震災から10年経った東北の「いま」を、知って・学んで・味わう全6回のオンラインイベントです。既に開催した第1回(岩手県山田町・赤皿貝)、第2回(岩手県釜石市・ドンコ)では、計37人の学生や一般の方にご参加いただき、食材を味わいながら生産者と交流を深めました。

今回は、福島県桑折町の「はねだ桃園」3代目・羽根田幸将さんが育てた「桃」をテーマに、福島の魅力を知って・学んで・味わっていただきます。現地の「人」と「食」を通じてその地ならではの魅力を体験し、復興を目指すまちや人々をより身近に感じ、気づきを得ていただきたいと思います。

### ■第3回「0泊2時間 東北食べるツアー ～生産者と語ろう～」<福島県桑折町・桃> 概要

日時: 2021年8月21日(土) 13:00～15:00

開催方法: オンライン(Zoom)

対象者: どなたでもご参加いただけます

参加費: 2,980円 <以下3点を含みます>

- ・情報誌(タブロイド版フルカラー16ページ)
- ・桃4個(白桃「川中島」や黄桃「黄金桃」など)
- ・生産者からの手紙



撮影: 玉利康延

内容:

- (1) 桃の農園ツアー <はねだ桃園をバーチャル散歩。完熟を見極めて収穫する技を拝見! >
- (2) 桃の講座 <桃農家の1年、品種・美味しい桃の見分け方などをご紹介>
- (3) “生産者と語ろう”トークセッション <生産者とじっくり交流を深める時間>

申込方法: 食べる通信サイトよりお申込ください※アカウント登録が必要です(無料)【締切:8/13(金)正午】

[https://secure.taberu.me/refill/tohoku\\_180](https://secure.taberu.me/refill/tohoku_180)

※立命館災害復興支援室について

立命館災害復興支援室は、東日本大震災発生直後の2011年4月の設置以降、学生・教職員のボランティア派遣や、企業・自治体と連携した復興支援プロジェクトなどを実施し、多くの学生・教職員が学び、活動を続けてきました。本イベントは、コロナ禍で気軽に遠方へ出向くことができない状況が続くなか、現地に足を運ばなくても、東北の魅力を体験し、かつ復興を目指す人々を応援する“新たな復興支援”として取り組んでいます。

### 【ご取材に関するお問い合わせ先】

■学校法人立命館広報課

遠藤 (TEL:075-813-8300)

※8月10日(火)～16日(月)は夏期一斉休暇のため閉室いたします

■東北食べる通信

[info@taberu.me](mailto:info@taberu.me)

## 別紙

### ■第1回・第2回の参加学生の声(一部紹介)

「消費者と生産者が直接つながる企画、またそれが復興支援につながることをとても嬉しく感じました」  
「専門的な職業についている方の仕事に関するお話は興味深く、双方向かつ生中継の形式でしか理解できないこともありました」

「“地域振興”の視点からも漁業をされている方の生の声を聞くことができ、大変勉強になりました」

「東北はとても遠くなかなか足を運べないところですが、オンラインで心の距離が近づき、実際に足を運んでみようと思いました」

### ■第3回の生産者について

福島県桑折町在住の農家・羽根田幸将さん(31)。

3代続く桃農家の次男に生まれ、2015年に帰郷して桃園を引き継ぎました。福島第一原子力発電所事故による風評被害と戦いながら、桃園の再生と進歩を目指しています。昔ながらの職人の技術に磨きをかける一方で、桃農家として日本初のGLOBALG.A.P.(※)を取得するなど、新しい取り組みにも積極的です。当日は、共に働く同年代の南和希さん(29)もゲストに迎え、次世代を担う若手農家2人から話を伺います。



撮影：玉利康延

※農家が食品の安全性や環境保全、労働安全などに配慮していることを認める国際認証

### ■東北食べる通信について <https://tohokutaberu.me/>

(株)ポケットマルシェが運営する食べもの付き定期購読誌。2013年創刊。

毎月、東北各地で独自の哲学やこだわりを持って食材をつくる東北各地の農家・漁師の姿をクローズアップした特集記事とともに、彼らが収穫した食べものをセットでお届けしています。「食の向こうに人がいる」という、当たり前なのに忘れがちな食の原点を伝えています。

#### 【会社概要】

会社名：株式会社ポケットマルシェ

代表者名：高橋博之

所在地：岩手県花巻市藤沢町446-2 東京オフィス：東京都渋谷区千駄ヶ谷3-26-5 金子ビル3F  
事業内容：

- ・生産者と消費者を直接繋ぐCtoCプラットフォーム「ポケットマルシェ」の企画・開発・運営
- ・食べもの付き情報誌「食べる通信(R)」の普及・多地域展開の促進、「東北食べる通信」の企画・運営
- ・生産者の販路拡大・地産品の認知向上・関係人口創出を目的とした自治体支援施策の企画・実施
- ・産直食材を活用したキャンペーンや福利厚生プラン等の企業向けプログラムの企画・実施

### ■「0泊2時間 東北食べるツアー ～生産者と語ろう～」年間スケジュール(予定含む)

	日程	テーマ	生産者
第1回 開催済	2021年4月18日(日)	岩手県山田町「赤皿貝」	佐々木 友彦 氏
第2回 開催済	2021年6月19日(土)	岩手県釜石市「ドンコ」	佐々木 洋裕 氏
第3回 申込受付中	2021年8月21日(土)	福島県桑折町「桃」	羽根田 幸将 氏
第4回	2021年10月(予定)	岩手県陸前高田市「生姜」	菊地 康智 氏
第5回	2021年12月(予定)	岩手県大槌町「鹿肉」	兼澤 幸男 氏
第6回	2022年2月(予定)	岩手県大船渡市「わかめ」	千葉 豪 氏

※生産地の気候や作物の生育状況により、生産者が変更になる可能性があります。