

報道関係者 各位

2021. 11. 9

＜配信枚数2枚＞

学校法人立命館

株式会社ポケットマルシェ

**岩手県大槌町から生中継！東北の魅力を知って・学んで・味わうオンラインの旅
第5回「0泊2時間 東北食べるツアー ～生産者と語ろう～」
＜岩手県大槌町・鹿肉＞ 2021年12月18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、第5回「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、12月18日にオンラインで開催いたします。

本件のポイント

- 東北自慢の食材を自宅に届け、現地の生産者とオンラインでつなぎ、東日本大震災から10年が経った東北の今を、知って・学んで・味わう全6回のイベント。これまでのべ77人の学生や保護者、校友、一般の方が参加
- 第5回は「鹿肉」。岩手県大槌町の猟師・兼澤幸男(かねさわゆきお)さんがゲスト
- 現地の「人」と「食」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、気づきを得てもらう機会に

記

日時: 2021年12月18日(土) 13:00～15:00

開催方法: オンラインライブ配信(Zoom)

対象者: どなたでもご参加いただけます

参加費: 3,180円(2,200円+送料980円)＜以下3点を含みます＞

- ・東北食べる通信(A4サイズ、全23ページ)
- ・鹿のもも肉200グラム(ブロック・冷凍)
- ・生産者からの手紙



生産者: 兼澤幸男さん
(撮影: イトウタカムネ)

内容:

- (1) 大槌町から現在の様子を生中継
- (2) 猟、鹿の解体の様子を動画で解説
- (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＞
※雨天時は一部内容を変更する可能性があります。

申込方法: 東北食べる通信サイトよりお申し込みください【締切:12月5日(日)12:00】

https://secure.taberu.me/refill/tohoku_190 ※アカウント登録が必要です(無料)

※立命館災害復興支援室について

東日本大震災発生直後の2011年4月に設置以降、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、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、コロナ禍で遠方へ気軽に足を運べない状況が続くなか、現地に行かずと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。

本リリースの配布先:

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

取材・内容についてのお問い合わせ先

■ 学校法人立命館広報課

遠藤 (TEL:075-813-8300)

■ 東北食べる通信

info@taberu.me

別紙

■前回（第4回）参加者の声

「農業の視点から復興への取り組みを知ることができ、街の人口を増やし、帰還できない住民を帰還させること、街の活性化だけが復興でないこと知りました。この企画のお陰で、農業からの復興支援にもとても興味を持ちました」

「旅に“食”は欠かせないものの、生産者の方と触れ合う機会は、リアルの旅でもなかなかないことです（宿の女将さんに食材の質問をする程度）。オンラインならではの経験だったなあと、新しい旅の楽しみ方を知った思いです」

■第5回の生産者について

兼澤幸男（かねさわゆきお）さん(36)。東日本大震災で母を亡くしたことをきっかけに帰郷。増えすぎた鹿によって農地が荒らされていることを知り、2014年に猟師になりました。しかし、岩手県では福島第一原発の爆発事故後、野生動物の食用は認められておらず、獲った鹿は償却処分となっていました。「奪った命をきちんと活用したい」と、2年半もの年月を費やして県内初の規制解除に漕ぎ着けました。臭みのない若い鹿だけを獲ること、捕獲から1時間以内に内臓を抜くことなど、独自の厳しいルールを設けて「日本一の鹿肉」を追求しています。

■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 開催済	2021年8月21日(土)	福島県桑折町「桃」	羽根田 幸将 氏
第4回 開催済	2021年10月16日(土)	岩手県陸前高田市「新生姜」	菊地 康智 氏
第5回 申込受付中	2021年12月18日(土) 13:00～15:00	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。