

REPORT | おにぎり作りワークショップ



●DMO 東京丸の内会員一丸となり、サステナビリティへの意識向上

世界中で「持続可能な開発目標」(SDGs: Sustainable Development Goals)への関心が高まるとともに、MICEにおいてもそうした観点が注目される中で、大手町・丸の内・有楽町(大丸有)エリアでは様々な企業、団体がSDGs達成に向けて取り組んでいます。

以前より大丸有エリアはオフィス街でありながら、豊かな自然に囲まれている立地ということもあり、サステナビリティを推進する活動が数多く行われてきました。

例えば、皇居外苑にあるお濠の生物を再生するプロジェクトや、大丸有エリアのビルの屋上を拠点に養蜂を行う「丸の内ハニープロジェクト」等、このエリアならではの取り組みを進めています。

2019年からは大丸有エリア一帯でSDGs達成に向けた活動を推進する「大丸有SDGs ACT5」を始動し、「サステナブルフード」「気候変動と資源循環」「WELL-BEING」などのテーマで多様なアクションを展開しています。

DMO 東京丸の内独自の取り組みとしては、丸の内での滞在をきっかけにサステナブルな活動へのヒントを感じていただけるよう、皇居ランなどサステナビリティをテーマにした体験を提案しています。

さらに DMO 東京丸の内の多くの会員企業も、独自に取り組みを推進しており、公式 WEB サイトでのサステナビリティ特集ページの公開や、定期的な情報交換を行いながらお互いの意識を高めてきました。

そうした活動の一環として、会員に向けて 2021 年 10 月 13 日に「おにぎり作り」ワークショップを開催しました。



会場となったのは、2021 年 7 月に開業した TOKYO TORCH 常盤橋タワーの「MY Shokudo Hall&Kitchen」。キッチンを目玉に食について学び、つくり、体験できるというチームビルディングプログラムに最適な会場です。

このような場所に会員同士が集まり、食材について学びながらともにおにぎり作りを体験することで、サステナビリティへの意識向上とチームビルディングも兼ねました。

また、当日作ったおにぎりを SNS 投稿することにより、世界の貧困地域へ食事が配られるという TABLE FOR TWO 主催の「おにぎりアクション」に参加しました。

今回ワークショップに集まったのは、DMO 東京丸の内の会員 20 名。コロナ禍以来、リアルな場でイベントを実施するのは久しぶりということもあり、開始前から会話が花が咲き

ます。



はじめに、DMO 東京丸の内事務局長の藤井宏章が挨拶を行いました。

「今回のような SDGs の達成に向けたイベントは、開催して終わりというのではなく、その取り組みが世界の人々、環境、地球が常につながっていると意識する機会にしたいと思っています。そうした意識を持って日々生活することで、一つ一つの行動様式が変わってきます。些細なことですが大事なことだと思います、皆さんとこの場を共有したいと考えています。合わせて、今後の MICE 誘致においても、皆さんのご協力のもとにチーム一丸となって臨んでいけるように、リアルな交流を通じたチームビルディングの機会としたいと思います。」

●実際に生産者の声を聞き、食材に触れる

続いて MY Shokudo Hall&Kitchen の運営をする株式会社 NINO の代表取締役 二宮敏氏が登壇しました。

株式会社 NINO は、愛媛県松山市を拠点に、国内外で幅広い分野のプロジェクトを手がけているデザインスタジオ。中でも全国各地の生産者やシェフとも、食を通じた地域のまちづくりに多く関わられており、そうした経験を生かして「MY Shokudo Hall&Kitchen」では食を通してコミュニケーションを生むプロジェクトを展開されています。

今回はおにぎり作りワークショップの企画運営全般をコーディネートいただく中、お米についてのストーリーをお話いただきました。

メインとなるお米は店舗でも使われている品種「宇和米」で、愛媛県西予市宇和で2000年以上前から作られてきた低農薬の地域米です。ご用意いただいたのは二宮氏とご家族がつくられたお米で、この会場に届くまでどのような1年を送ってきたのか、苗づくりから田植え、収穫までを、記録写真とともに説明いただきました。



お米の紹介の後は、いよいよおにぎり作り。

今回おにぎりのベースとなるのは、彩の美しい旬の銀杏がごろごろ入った炊き込みご飯と、香りのよい春菊の混ぜご飯の2種類。各席に配られ、手を洗った後、皆で一斉におにぎりをむすびました。温かいうちに、形もお好みでとアナウンスが入り、あちこちから楽しそうな笑い声も聞こえてきます。各々写真を撮ったり、味噌汁と一緒に食べたりと和やかな時間が流れていました。

また、サステナビリティに配慮した運営を意識し、ワークショップではプラスチックや使い捨ての資材をなるべく使用せず、食べきれないおにぎりはテイクアウトしてフードロスへの対策も行いました。



●日本のビジネスの中心地で、食を通じたコミュニケーションを生む意義



40分ほどのワークショップでしたが、食材の奥深い歴史や生産者の方の声に触れることが

できる貴重な機会となりました。今回の取り組みを通して二宮氏はこう話しました。

「東京でこうして活動をしていく中で、日本の様々な地域との接点を生むことはもちろん、日常生活で少しためになるようなことをシェアできたり、実感を持って学べるリアルな場所がすごく大事だと思います。インターネットでも様々な知識を得ることはできますが、リアルなコミュニケーションを通じて食の背景や生産者を可視化できるような場所が求められているように感じます。

今回のおにぎりも、つくり方としてはとても簡単ですが、食の背景を知った上でつくとシンプルな体験も少し深いものになり、皆様じっくり楽しまれていたように思いました。

このスペースでは、普段は日本各地域の食材をセレクトしたお味噌汁とおにぎりをメニューとして販売していますが、東京の中心地です出すからといって特別なことは何もなく、ありのままのものをどれだけきちんと正確に伝えられるか意識しています。

そうした本質に触れられることが、この街の方に受け入れていただいていると思いますが、これは海外の方にとっても日本のリアルな食を体感していただける機会だと思っています。」



お米ができるまでの背景を知り、みんなで日本のソウルフードであるおにぎりを作ることで絶好のチームビルディングの機会となった今回のワークショップ。今後の MICE 誘致の際に提案するアクティビティとしてメニュー化し、WEB サイトでもご紹介する予定です。

ビジネスの中心地でありながら、自然に囲まれ、地域の魅力も集まる大丸有エリア。SDGsに関わる経済・社会・環境の3つの側面が入り混じる街ともいうこともできます。DMO 東京丸の内では今後もエリアの連携を高め、一体となってサステナビリティへの取り組みを進めてまいります。