

SHIBUYA WANDERING CRAFT 2016

会期
2016年8月11日(木・祝) - 8月29日(月)

時間
11:00 - 20:00

アグリ カルチャー 物産展

現在とこれからの日本の農(アグリ)をマーケットで発見し、
展覧会を見て、食堂で味わう文化(カルチャー)的体験の19日間。



渋谷ヒカリエ 8F
入場無料
www.hikarie.jp

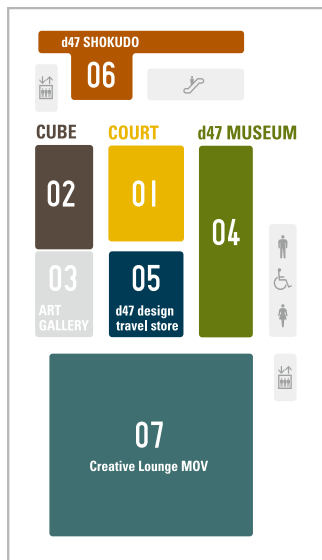
〈01/COURT〉日本の「食」を支える生産者と出会える「WANDERING MARCHE」〈02/CUBE〉持続可能な農業と暮らしの提案「パーマカルチャー～シェアする暮らし～」〈04/d47 MUSEUM〉47都道府県の健康知恵野菜展「トマトが赤くなると医者が青くなる青果店」〈05/d47 design travel store〉原材料と向き合う食のつくり手を紹介「農活動テーブル」〈06/d47 SHOKUDO〉旬の食材を味わう「健康知恵野菜小鉢セット」〈07/Creative Lounge MOV〉栽培指導の最新テクノロジー「農業 IoT e-kakashi」

アグリ カルチャー 物産展

8月11日(木・祝) - 8月29日(月)
11:00-20:00
渋谷ヒカリエ8F 入場無料

現在とこれからの日本の農(アグリ)を
マーケットで発見し、
展覧会を見て、食堂で味わう
文化(カルチャー)的体験の19日間。

Shibuya Hikarie 8/
FLOOR MAP



Shibuya Hikarie
ACCESS MAP



〒150-8510 渋谷区渋谷2-21-1
渋谷ヒカリエ 8階「8(ハチ)」
東京メトロ副都心線、半蔵門線、東急東横線、
東急田園都市線と15番出口直結。
JR山手線、東京メトロ銀座線、京王井の頭線と
2F 連絡通路で直結。

※会期・時間はコンテンツにより一部異なります。
COURT会場で開催されるトークイベント、ワーク
ショップには、定員制のコンテンツや事前申込み
の必要なコンテンツがございます。詳しくは、
WEBサイト(www.hikarie.jp)をご覧ください。

01/COURT

[8/11(木) - 8/29(月)]

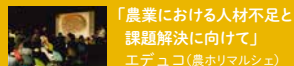


WANDERING MARCHE

日本の「農」を支えるこだわりマルシェを開催
試食や来場者との対話を通して、おいしい
食べ方や製法、農家の想いを伝えます。
マルシェ販売の他、ワークショップ
やトークイベントなども開催します。

[トークイベント]

8/11(木)、8/17(水)、8/18(木)



「農業における人材不足と
課題解決に向けて」
エデュコ(農ホリマルシェ)

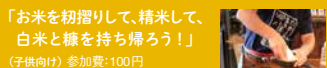
① 13:00-13:30 ② 14:00-14:30 ③ 17:00-17:30
農家の高齢化や農業人口減少などの問題に
対して「農ホリ」による課題解決と紹介。
8/14(日)
「エンカル×農業～身近に取り組むエンカルライフ」
13:00-13:30 一般社団法人エンカル協会
鎌田安里紗と末吉里花が、農業から始めるエン
カルライフについてトークを展開!

8/15(月)

「田んぼと泥」あみ木村塾
① 14:00-14:20 ② 17:00-17:20
なぜ森でお米作りがはじまり、無肥料・農薬不
使用にこだわるのか?をコント形式でお伝えます。

[ワークショップ]

8/20(土)、8/23(火)、8/27(土)



「お米をちぎって、精米して、
白米と糠を持ち帰ろう!」
(子供向け) 参加費:100円
① 15:00-15:30 ② 16:00-16:30 ③ 17:00-17:30
「ブレンド米を体験してみよう!」三代目小池精米店
(大人向け) 参加費:500円 18:00-18:30
原宿で唯一の米屋、小池精米店・三代目が行うお米
ワークショップ!

8/13(土)、8/21(日)、8/28(日)

「夏にオススメのオリジナル玄米茶作り」
まるとう農園 参加費:500円
① 13:00-14:00 ② 16:00-17:00
石臼で抹茶を挽き、焙煎したお茶と玄米の配合を体験。

8/27(土)

「てぬぐい野菜染め体験」えいようのわ 参加費:500円
① 12:00-13:00 ② 13:30-14:30
野菜の科学反応を活かした、てぬぐい野菜染め
を体験して頂きます。

8/11(木)、8/14(日)、8/15(月)、8/16(火)、8/22(月)

「国産生薬をハーブティで楽しむ」
オリエンタルハーブカフェ 参加費:2000円
① 15:00-16:00 ② 18:00-19:00
生薬の日本で作られている現状、国産生薬の
希少性を知り、ハーブティを楽しみます。

[出店者]

- まるとう農園**
静岡が誇る自慢の深蒸し茶を農園
直送でご提供します。
- まじめな蜂蜜**
自然農法、有機農法の農家で採蜜
を行い、非加熱の国産蜂蜜。
- 山口ごま本舗**
昔ながらの製法で搾油した化学調
味料・保存料無添加のごま油。
- ドレミファーム**
厳選した季節の国産野菜を使った
ピクルスとジャムと野菜のソース。
- だんだん炉の食卓**
手に入りにくい一味工夫のある自
然食材で豊かな食生活を提案。
- 365マーケット**
「毎日、野菜ライブ!」をコンセプト
に、産直野菜を販売する八百屋。
- 黒豆本舗**
旭川で丹精込めて作られた祝黒豆
を職人の手により加工を施しました
- Beans**
無添加の農薬不使用野菜と天然だ
しでつくったオーガニック離乳食。
- 三代目 小池精米店**
神宮前・原宿に戦前から店を構え
る、原宿で唯一の米屋。
- あみ木村塾**
「森の田んぼ」で完全無肥料・農薬
不使用のお米を作っています。
- オリエンタルハーブカフェ**
個人に合わせた独自の漢方茶を調
合提供します。
- 農ホリマルシェ**
農ホリを利用している農家のマル
シェです。
- KAISTYLE 甲斐マルシェ**
山梨県甲斐市の特産品などを販売
します。
- つくばブルーベリーゆうファーム**
『甘いっ!』にこだわり、一粒一粒
丁寧に育てた国産のブルーベリー。
- 紀州福の梅本舗 みやぶん**
大粒の南高梅を、紀州備長炭と麦
飯石と一緒に漬けた梅干し。
- 伊藤農園@和歌山有田**
みかんをしぼる。
ただ、それだけ。
- オリーブの鳩**
健康に良い、飲むだけではなく食べら
れるお茶、糰子そば茶の販売。

02/CUBE

[8/11(木) - 8/29(月)]



パーマカルチャー ～シェアする暮らし～

持続可能な農業と暮らしの提案

ショッピングアプリ「BASE」の出店者か
ら、持続可能な農業や暮らし方への取
り組みを行う11店舗が登場します。

[出店者]

8/11(木) - 8/14(日)

- CUBE 1 くらしき+**
岡山県や倉敷の厳選した「いいも
の」。白米・玄米や醤油などを販売。
- CUBE 2 百年杉の加藤木材**
家具・雑貨を通して、森の恵みである
「百年杉が香る暮らし」をご紹介。
- CUBE 3 京都のぎょくのごん茶**
「お茶文化のアップデート」を掲げ、
京都の老舗茶園の玉露を販売。

8/15(月) - 8/17(水)

- CUBE 1 mother juice**
野菜本来の生命力を活かした「コ
ールドプレスジュース」を販売。
- CUBE 2 百年杉の加藤木材**
家具・雑貨を通して、森の恵みである
「百年杉が香る暮らし」をご紹介。
- CUBE 3 阿蘇薬草園**
古来から伝わる知恵と現代の技術
をもってつくられた薬草茶を販売。

8/19(金) - 8/21(日)

- CUBE 1 RAW NUTS Granola**
オーガニック。完全無添加。白砂糖
不使用の4種類のグラノーラを販売。
- CUBE 2 池山衣料研究所**
繊維作物を栽培し、「衣」を自給する
暮らしから生まれたものを販売。
- CUBE 3 BOTANICAL LIFE**
兵庫県加西市で農薬不使用・無肥
料で育てられた葡萄とワインを販売。

8/23(火) - 8/29(月)

- CUBE 1 gift***
鹿児島県の旬の原材料を使用した
ジャムやビーナッツバター等を販売。
- CUBE 2 くまもと食べる通信**
情報誌「くまもと食べる通信」で特集
した食材を写真等と共に展示・販売。
- CUBE 3 orite maibara**
滋賀県米原市の地域の特産品や
伝統工芸品を販売。

04/d47 MUSEUM

[8/11(木) - 10/16(日)]



トマトが赤くなると 医者が青くなる青果店

語り継がれる47都道府県の
健康知恵野菜展

健康にまつわる生活の知恵を持つ農作物
「健康知恵野菜」を集め、体の調子にあ
わせて旬のものを食べるという、かつて
は当たり前だった食文化を改めて考える
マーケット型展覧会。

05/d47 design travel store

[8/11(木) - 8/29(月)]



農活動テーブル

原材料と向き合う食のつくり手を紹介

商品をつくるだけでなく、原材料を育てる
農家との繋がりを持つ
など、「農の活動」から
生まれた日本の食を
紹介します。



06/d47 SHOKUDO

[8/11(木) - 8/29(月)]



「健康知恵野菜小鉢セット」

日々の生活に取り入れたい
健康知恵野菜メニュー

旬の食材を使った小
鉢料理のセットをディ
ナータイム(18:00~)
ご提供します。



07/Creative Lounge MOV

[8/11(木) - 8/24(水)]



農業IoT e-kakashi

栽培指導の最新テクノロジーを紹介

環境負荷を低減し、生産効率を高め、食
の安全性を高めさらに美味しくする。現代
の農業は非常に高度な要求に応じてい
くことを求められています。このような課
題に、IT IoTでどういった貢献ができる
のか。ソフトバンクグループ PS ソリュ
ションズ社の農業IoT「e-kakashi」でそ
の未来を覗いてみませんか。