

2020年1月9日(木)『旅するマーケット 2020年冬の章』スタート！

世界に誇る豊かな自然を有する福島県只見町ただみまちが出展



2020年東京オリンピック・パラリンピックのシンボルストリートにもなる「新虎通り」で、さまざまな自治体が特産品やイベントを通して、地域の魅力を伝えている『旅するマーケット』。オリンピック・パラリンピック開催年初となる『旅するマーケット 2020年冬の章』は、福島県ただみまち只見町が出展し、1月9日(木)よりスタートします。

只見町は、福島県の西端に位置する越後山脈に囲まれた山間地です。2007年に日本の自然の中心地である「自然首都・只見」を宣言し、2014年には自然と人々の共生するモデル地域として「只見ユネスコエコパーク」に登録されるほど恵まれた自然環境を有し、季節を通して自然の営みに寄り添う暮らしを続けています。『旅するマーケット 2020年冬の章』では、豊かな自然を通して育まれてきた只見町のさまざまな魅力を発信していきます。

<旅するマーケット 2020年冬の章 開催概要>

- 名称： 旅するマーケット
- 期間： 2020年1月9日(木) - 3月31日(火)
- 主催： \*2020年東京オリンピック・パラリンピックを活用した地域活性化推進首長連合 \*詳細は、8Pをご参照ください。
- 共催： 経済産業省
- 企画運営： 旅するマーケット事務局(森ビル株式会社、株式会社バルニバービ、株式会社BAGN、株式会社TAM、株式会社第一プログレス、株式会社アグリゲート、株式会社HOW)
- アドバイザー：\*谷川 じゅんじ (JTQ株式会社)、\*横川 正紀 (株式会社ウェルカム) \*詳細は、8Pをご参照ください。
- 協力： 一般社団法人新虎通りエリアマネジメント、テックショップジャパン株式会社
- 公式サイト： <https://www.tabisuru-market.jp>
- 地図：



## 旅するマーケット 2020年 冬の章の展開

### <旅するスタンド>

日本各地で採れる新鮮な食材や特産品を通して、地域の魅力を伝える「旅するスタンド」。『旅するマーケット 2020年 冬の章』では、飲食事業を通じた地域ブランディングのスペシャリストであるバルニバービが、只見町の豊かな大自然と豪雪の中で大切に育まれたお米や食材、町内で丹念に醸造されたお酒を提供する「笑結 | えみむすび」を展開します。

例年の積雪は2メートルを超え、日本の豪雪地帯の中でも特に降雪量が多い地帯として、国から特別豪雪地帯に指定されている只見町。1年のおよそ半分は雪のある生活という厳しい自然環境ゆえに、雪解け水を含む山から湧き出した綺麗な天然水と、山間部における昼夜の激しい温度差が、強い甘味と粘り気を持つ美味しいお米を育てています。

「笑結」では、只見町の宝であるお米をメインに展開し、ランチタイムは町内産の美味しいお米と、厳選した具材10種類を結ぶおむすび定食を提供。またディナータイムは、只見町のお米を使って醸造した米焼酎「ねっか」やどぶろく「ぶなの泉」、日本酒「岩泉」をはじめ、名酒と相性抜群の地域特産の食材や、古くから町民に愛され続けているマトンなど只見町の食文化を紐解くメニューが並びます。

### <店舗名：笑結 | えみむすび>

営業時間：11:30 - 15:00、17:30 - 22:00 L.O.

(11:30 - 19:00 L.O / 土曜・祝日)

定休日：日曜日（月曜日が祝日の場合 / 日曜日営業、月曜日休業）

住所：東京都港区西新橋2-16-6 先

電話：080-7968-8490



#### 「笑顔でむすぶ」

笑顔でおむすびをむすびます。

#### 「笑顔を結ぶ」

只見町の農家さんとお客様の笑顔をつなぐ。

#### 「えんを結ぶ」

町内にある縁結びの神様\*「三石神社」にあやかり、出会いのご縁をつなぐ。

#### \*三石神社

三石神社は、只見駅の裏にそびえる要害山の中腹部にある大きな奇岩を御神体として祀った神社です。参道には、三石の由来となる3つの奇岩があり、その中でも巨大な奇岩である本殿の三の岩「縁結びの岩」は、岩に無数の小さな穴があり、その穴に5円玉を通したこよりを通して結べれば良縁が結ばれると伝えられ、パワースポットとして多くの参拝者が訪れています。



【展開メニュー】 \*価格は全て税抜表記

## ランチメニュー

只見町産の美味しいお米と、只見町をはじめとした奥会津で古くから伝わる「\*じゅうねん味噌」や「ちゃんこ辛味噌」などの具材10種類からお好みの具材をお選びいただき、出来たてのおむすびを提供します。また、定食では、只見町産の米粉を使った唐揚げと、町内の雪蔵でじっくり時間をかけて発酵、熟成させた味噌の旨味が堪能できる豚汁付きです。お米は、只見町で精魂込めて作られた3種「コシヒカリ」、福島県オリジナル品種「<sup>てん</sup>天のつぶ」、「里山のつぶ」が、月替りで登場します。

\*じゅうねん味噌：奥会津地域で「エゴマを食べると10年長生きする」という謂れから「じゅうねん」の名で親しまれてきたエゴマ、味噌、砂糖などで味付けた味噌

## 笑結定食

- ・ダブル (おむすび2個 + 米粉唐揚げ2個 + 豚汁) 618円
- ・トリプル (おむすび3個 + 米粉唐揚げ3個 + 豚汁) 727円



## おむすびの具材

### <只見町特産具材>

- ・じゅうねん味噌
- ・ちゃんこ辛味噌

### <定番具材>

- ・鮭
- ・昆布
- ・鶏そぼろ
- ・梅
- ・明太子
- ・高菜
- ・金平ごぼう
- ・シーチキンマヨネーズ

## ディナーメニュー



米粉を使った岩魚の唐揚げ  
650円



じゅうねん味噌のたたき胡瓜  
380円



只見味噌の味噌田楽  
450円



大根と水菜のサラダ  
じゅうねんドレッシング  
580円



山菜と厚揚げの煮物  
550円



マトンともやしの鉄板焼き  
880円



味の只見つけ麺  
750円



えみむすび (1個)  
250円

## アルコールメニュー

只見町は、ブナなど広葉樹が豊かに生い茂る山々が清冽な水を生み出し、豪雪地帯で米どころ、そしてそのお米を使ったお酒造りに適した地域です。今回、「笑結」では、町内産のお米を使って醸造された米焼酎「ねっか」を中心に、どぶろく「ぶなの泉」、日本酒「岩泉」をラインアップ。美味しい水とお米から丹念に作りあげられた只見町の名酒を、さまざまな楽しみ方でご堪能ください。

### 米焼酎「ねっか」

2016年に只見町にある日本一小さな蒸留所から生まれた米焼酎。町内の米農家が中心となり、先祖伝来の土地で丁寧に育てられたお米と、湧水で手塩にかけて醸造されています。2017年には、世界で最も歴史があると言われるIWSC（インターナショナルワイン&スピリッツコンペティション）で銀賞を受賞し、翌年には2銘柄が銀賞をダブル受賞する快挙を成し遂げた只見町が誇る名酒です。

#### <ねっか 全4種>

ねっか	グラス90ml	750円
ばがねっか	グラス90ml	850円
めごねっか	グラス90ml	700円
継ねっか	グラス90ml	750円



#### <ねっかカクテル>

ねっかハイボール	600円
トマトねっか	700円
コーヒーねっか	650円
ねっかの熱燗	650円

### どぶろく「ぶなの泉」

平成18年に「どぶろく特区」の認定を受けた只見町で、唯一どぶろくの製造・販売を行う「民宿やまかのうや」。民宿を営む傍ら、自家製の「コシヒカリ」の生産からどぶろくの製造まで一貫で行っています。お米と米麴で作る昔ながらの製法で、一つ一つ丁寧に醸造しています。

#### <ぶなの泉 全2種>

ぶなの泉（辛口）	グラス90ml	650円
ぶなの泉（甘口）	グラス90ml	650円



### 日本酒「岩泉」

大正10年より只見町の地酒として、只見産の酒米「五百万石」と只見の水を使って作られた「岩泉」。昭和15年の酒造用原料米の国家統制によりその歴史が一度は絶たれましたが、70余年の歳月を越え、平成24年に会津酒造によって復活しました。東京都内では「笑結」のみで提供する貴重な「岩泉」を、是非お楽しみください。

#### <岩泉 全3種>

岩泉 特別純米	グラス90ml	650円
	一合	1,100円
岩泉 特別純米原酒	グラス90ml	750円
	一合	1,250円
雪中貯蔵酒 岩泉	グラス90ml	750円
	一合	1,250円



## 旅するマーケット 2020年 冬の章の展開

### <開催イベント>

「旅するスタンド」では、日本全国各地の地域に関わる“人”や“思い”が出会い、地域の新たな魅力に触れるイベント「旅するうたげ」を継続的に開催しています。『旅するマーケット 2020年冬の章』の期間中には、只見町の魅力を観光・食などさまざまなテーマで展開するトークイベントや交流会、町内から届く名酒の振る舞いを実施します。

#### ・テーマ/幻想的な冬花火「只見ふるさとの雪まつり」と世界一ロマンティックな鉄道「JR只見線」

開催日時：2020年1月9日（木）トークイベント／19:00 - 20:00

名酒の振る舞い／17:30 - 22:00 \*無くなり次第終了

開催場所：旅するスタンド内及びテラス \*テラス席は、雨天中止

開催内容：只見町の冬の一大イベント「只見ふるさとの雪まつり」と絶景が望めるローカル線として世界中から訪れる人が後を絶たない「JR只見線」の魅力を紹介するトークイベントと交流会を開催。また当日には、只見町の名酒である米焼酎「ねっか」とどぶろく「ぶなの泉」を無料で提供いたします。

トークイベント 登壇者：株式会社BAGN 坂口 修一郎氏

只見町農林建設課 目黒 康弘氏

参加費： 無料（定員／40名）

申込方法：<https://tabisuru-koryukai0109.peatix.com/>

#### - 只見ふるさとの雪まつり -

例年、2万人を超える観光客が訪れる県内有数の規模を誇る只見町の冬の一大イベント。48回目を迎える今年は、2月8日（土）、9日（日）の二日間に渡り開催されます。会期中の2日間は、高さ10mを超す大雪像をはじめ、町内の所々に雪像が並ぶほか、郷土料理や特産品が楽しめる「ゆきんこ市」や伝統芸能、雪中神輿と雪深い只見町の魅力に触れることができます。また、両日のフィナーレに開催される「雪中祈願花火大会」では、色彩り豊かなライトアップが施された銀世界を背景に、華やかな花火が雪の夜空を美しく彩ります。

#### - JR只見線 -

福島県会津若松市の会津若松駅から新潟県魚沼市の小出駅結ぶ、路線全長約135kmのローカル線。日本の原風景のような田園地帯から、山あいの秘境へと続く只見線は、四季折々の絶景を望める秘境路線です。観光客や鉄道愛好家、そして車窓からの風景だけに留まらず、その絶景の中を走る只見線を撮影しようと世界各地から多くのカメラマンが訪れています。



只見ふるさとの雪まつり



JR只見線

・テーマ/米焼酎「ねっか」-日本の自然の中心地「自然首都・只見」が育む「お米」の恵み①-

開催日時：2020年2月13日（木）トークイベント／19:00 - 20:00

米焼酎「ねっか」の振る舞い／17:30 - 22:00 ※無くなり次第終了

開催場所：旅するスタンド内及びテラス ※テラス席は、雨天中止

開催内容：世界に誇れる只見町の豊かな自然の恵みを受け、大切に育てられたお米とそのお米から只見でしか作れない蒸留酒を目指して作られた米焼酎「ねっか」。日本酒の醸造技術を土台に、蒸留技術を加えて作られるその過程と、重要なベースとなる只見町のお米の魅力を作り手と呑み手で語るトークイベントと交流会を開催。また当日は、米焼酎「ねっか」も無料で楽しみいただけます。

トークイベント登壇者：合同会社ねっか 脇坂 齊弘氏

酒匠 山口 奈緒子氏

参加費： 無料（定員／40名）

申込方法：<https://tabisuru-koryukai0213.peatix.com/>

・テーマ/どぶろく「ぶなの泉」-日本の自然の中心地「自然首都・只見」が育む「お米」の恵み②-

開催日時：2020年2月20日（木）トークイベント／19:00 - 20:00

どぶろく「ぶなの泉」の振る舞い／17:30 - 22:00 ※無くなり次第終了

開催場所：旅するスタンド内及びテラス ※テラス席は、雨天中止

開催内容：お米と麹だけを使用する昔ながらの製法にこだわり、只見町内で唯一製造されているどぶろく「ぶなの泉」。どぶろく文化に精通する石黒 洋氏と「ぶなの泉」の作り手である佐藤 泉太氏が、「ぶなの泉」の魅力を知り尽くすトークイベントと交流会を開催。当日は、無料で振舞われる「ぶなの泉」もご堪能ください。

トークイベント登壇者：どぶろく「ぶなの泉」製造者 佐藤 泉太氏

どぶろく文化発酵人 石黒 洋氏

参加費： 無料（定員／40名）

申込方法：<https://tabisuru-koryukai0220.peatix.com/>

・テーマ/（仮）「自然首都・只見」が育むお米とおかず - 米焼酎「ねっか」とどぶろく「ぶなの泉」を飲みながら -

開催日時：2020年3月5日（木）トークイベント／19:00 - 20:00

米焼酎「ねっか」・どぶろく「ぶなの泉」の振る舞い／17:30 - 22:00 ※無くなり次第終了

開催場所：旅するスタンド内及びテラス ※テラス席は、雨天中止

開催内容：只見町のお米を通して、町内に根付く食文化を紹介するトークイベントと交流会を開催。当日は、無料で振舞われる米焼酎「ねっか」とどぶろく「ぶなの泉」を楽しみながら、只見町の食文化に触れてください。(予定)

トークイベント登壇者：高校生が伝えるふくしま食べる通信 事務局長 椎根 里奈氏

只見町観光商工課 三瓶 達也氏

参加費： 無料（定員／40名）

申込方法：<https://tabisuru-koryukai0305.peatix.com/>

・テーマ/幻の日本酒「岩泉」-日本の自然の中心地「自然首都・只見」が育む「お米」の恵み③-

開催日時：2020年3月12日(木) トークイベント/19:00-20:00

「岩泉」の振る舞い/17:30-22:00 ※無くなり次第終了

開催場所：旅するスタンド内及びテラス ※テラス席は、雨天中止

開催内容：70年の歳月を超えて復活した日本酒「岩泉」を支えた仕掛人吉津 年浩氏と、唎酒師をはじめとした数々のお酒にまつわる資格を取得している滝川 大介氏を迎えたトークイベントと交流会を開催。当日は無料で振舞われる日本酒「岩泉」もお楽しみください。

トークイベント登壇者：お酒の楽しみプランナー 滝川 大介氏

「岩泉」復活の仕掛人 吉津 年浩氏

参加費：無料（定員／40名）

申込方法：<https://tabisuru-koryukai0312.peatix.com/>

上記以外にも、只見町は、3月7日（土）に開催する第3回目を迎える「旅するいっぱい」に出店するほか、町の歴史と文化を紹介するイベントの開催も予定しています。詳細は、決定次第「旅するマーケット」のホームページで随時ご案内します。

## 福島県只見町とは

只見町は、福島県の西南端に位置する人口約4,200人の町です。全面積の94%を占める豊かな森林資源と町内を流れる伊南川や只見川、そして国内屈指の豪雪地帯という自然環境が、美味しいお水と食材を育てています。平成11年から政府主導で行われた市町村合併の自治体の大合併の際にも広域合併を選択せず、独自の町づくりに取り組み、2007年には、豊かな自然環境を保護・保全し、次世代に引き継ぐことを責務とした「自然首都・只見」を宣言。2014年には、只見町全域と松枝岐村の一部にまたがる78,032ヘクタールが「ユネスコエコパーク」に認定され、自然環境の保護をはじめ、豪雪が育んだ伝統的な生活文化、歴史、産業が現在も大切に守られています。



## 『旅するマーケット』とは

『旅するマーケット』は、日本各地の旬の食材を使ったグルメや特産品の販売、地域に根付くさまざまな体験ができるワークショップを通じ、日本全国の魅力を堪能できる新しいスタイルのマーケットです。建築家の長坂 常<sup>\*1</sup>が設計した東京都道で初めて道路上に設置された食事施設<sup>\*2</sup>「旅するスタンド」をはじめとして展開する「食べる場」、地域特産の食材を使った料理教室や地域に根付くものづくりを実際に体験ができる「創る場」、そして地域の新鮮な食材や加工品を購入することのできる「市場」の3つの体験する場を設け、日本各地の魅力を多様な視点からキュレーションすることで、新たな価値を提案していきます。東京オリンピック・パラリンピックに向けて、訪日外国人の増加も見据え、官・民・地域が一体となり、日本全国の優れた魅力を発信。『旅するマーケット』は、2020年に向けてさまざまなテーマのもと、日本全国の「ヒト」「モノ」「コト」を結び、全国各地の地方創生にも貢献していきます。

\*1：詳細は、P8をご参照ください。

\*2：本施設は、都市再生特別措置法に基づく特例道路占用区域内において、地元のエリアマネジメント団体（一般社団法人新虎通りエリアマネジメント）が、道路法第32条による占用許可を受けて設置しています。2020年東京オリンピック・パラリンピックを活用した地域活性化推進首長連合は、本施設を「旅するスタンド」として運営します。

 「旅するマーケット」は、日本文化の魅力を発信するとともに2020年以降を見据えたレガシー創出のための文化プログラム「beyond2020プログラム」に認証されています。



OMOTENASHI  
Japan service quality

「旅するマーケット」事務局は、サービスの品質を見える化するための規格認証制度「おもてなし規格認証」の「紅認証」を取得しています。



月末金曜は、少し早めに仕事を終えて、ちょっと豊かな週末を過ごしてみませんか？「旅するマーケット」事務局は、プレミアムフライデーを応援しています。

## 2020年東京オリンピック・パラリンピックを活用した地域活性化推進首長連合

2020年東京オリンピック・パラリンピックの開催を、スポーツの祭典に留まるものではなく、これを契機に各地域が特色を活かしたさまざまな取組みを行うことで、地域の活性化と魅力の発信につながると捉え、広域的な連携を図ることを目的に2015年6月に設立。意欲ある584市町村（2019年12月20日時点）が参加。世界に向けて日本と地域の魅力及び総合力を発信し、地域の活性化をより確実なものとしていく。

### たにかわ 谷川 じゅんじ

2002年、空間クリエイティブカンパニー・JTQを設立。“空間をメディアにしたメッセージの伝達”をテーマに、さまざまなイベント、エキシビション、インスタレーション、商空間開発を手掛ける。独自の空間開発メソッド「スペースコンポーズ」を提唱、環境と状況の組み合わせによるエクスペリエンスデザインは多方面から注目を集めている。主な仕事に、パリループル宮装飾美術館 Kansei展、平城遷都1300年祭記念薬師寺ひかり絵巻、MEDIA AMBITION TOKYO、東京ミッドタウン日比谷 LEXUS meets... “HIBIYA” 等。現在、JTQ Inc. CEO、CCCクリエイティブ CEO、一般社団法人Media Ambition Tokyo代表理事などを務める。



### よこかわ まさき 横川 正紀

2000年に株式会社ジョージズファニチュア（現・株式会社ウェルカム）を設立。CIBONEやGEORGE'Sなど複数のライフスタイルブランドを展開。同時に併設するカフェをきっかけに食との関わりを深め、2003年にニューヨーク発DEAN & DELUCAの日本での展開をスタート。2007年以降は六本木の国立新美術館のミュージアムショップ「スーベニアフロムトーキョー」をはじめ、公共施設やコンセプトストアのディレクション業務、内装設計、コンサルタント業務なども積極的に行う。その後も、2012年に食とくらしをテーマにした「TODAY'S SPECIAL」をオープンするなど、衣食住の垣根を越えた新たな試みを重ねて「味わいあるくらし」を提案している。



### ながさか しょう 長坂 常

スキーマ建築計画代表。1998年東京藝術大学卒業直後にスタジオを立ち上げシェアオフィス「HAPPA」を経て、現在は青山に単独でオフィスを構える。仕事の範囲は家具から建築まで幅広く及び、どのサイズにおいても1/1を意識した設計を行う。国内外でジャンルも問わず活動の場を広げる。日常にあるもの、既存の環境の中から新しい視点や価値観を見出し、デザインを通じてそれを人々と共有したいと考えている。

