

旅するマーケット主催イベント

12月10日 (木) 『旅するうたげ』、12月12日 (土) 『旅するいっぴんいち』
オンラインで開催決定！！



TABISURU UTAGE

旅するうたげ



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」で日本全国各地の魅力を伝えている『旅するマーケット』は、人と人、人と地域を繋げることを目的に開催するイベント『旅するうたげ』と『旅するいっぴんいち』を12月10日(木)、12日(土)にオンラインで開催します。

日本各地で活躍するキーパーソンや地域を愛する人々が語り合う交流会として、定期的に行っている『旅するうたげ』では、地域のリブランディングなどで活躍する相馬 夕輝氏と、まちづくりにつながる事業を手がける黒田 哲二氏をゲストに迎え、ホストを務める坂口 修一郎氏と共にさまざまな切り口から日本や地域の未来について語り合います。自慢の逸品や出店者との交流を通じて地域に触れ、人と人、人と地域の新たな繋がりを構築する1日限定のマルシェ『旅するいっぴんいち』では、5自治体が有する逸品を推薦者であるセクターが、商品が持つストーリーやその地域の魅力をご紹介します。

今回は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、オンラインで開催となりますが、日本全国の「ヒト」「モノ」「コト」を結び、各地の魅力を発信していく2日間を是非オンラインでお楽しみください。

『旅するうたげ』は、日本各地で活躍するキーパーソンや地域を愛する人々をゲストに迎え、地方創生や観光、インバウンドなどをテーマに、日本や地域の未来について語り合うトークセッションイベントです。トークを聞くだけでなく、地域に携わる人びとの交流の場として定期的に開催を行ってきました。初のオンライン開催となる今回は、第一弾として、地域のリブランディングをはじめ幅広い分野で活躍する相馬夕輝氏と各地でまちづくりを軸に事業を展開する黒田 哲二氏をゲストに迎え、ホストを務める坂口 修一郎氏と共に、これまでに携わってきたプロジェクトでの貴重な体験や地方創生におけるアイデアについて語り合います。『旅するうたげ』恒例となる「乾杯！」から始まるイベントスタートに向けて、好きな飲み物を片手にお気軽にご参加ください。

<開催概要>

名称： 旅するうたげ ～地域リブランディング～
開催日時： 2020年12月10日（木）19:00 - 20:30（90分）
登壇者： ゲスト / 相馬 夕輝（D&DEPARTMENT 取締役副社長 / つづくをたべる部ディレクター）
黒田 哲二（UDS株式会社代表取締役社長）
ホスト / 坂口 修一郎（株式会社BAGN代表取締役 / 一般社団法人リバーバンク代表理事）
参加方法： Zoomにて配信いたしますので、下記URLよりご参加ください。
URL / <https://us02web.zoom.us/j/83283479173>
参加費： 無料
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
企画運営： 旅するマーケット事務局、株式会社BAGN

<登壇者プロフィール>

相馬 夕輝 | あいま ゆうき

D&DEPARTMENT 取締役副社長 / つづくをたべる部ディレクター

「ロングライフデザイン」をテーマに、47都道府県に1か所ずつ、デザインの道の駅「D&DEPARTMENT」をつくりながら、観光ガイドブック『d design travel』刊行の他、ミュージアム・ストア・食堂を連動させた「d47」を渋谷ヒカリエに展開するなど、物販・飲食・出版・観光を通して、47の「個性」と「息の長い、その土地らしいデザイン」を見直し、発掘、紹介する活動を行う。担当する飲食部門では、日本各地を取材し、その土地の食材や食文化を活かしたメニュー開発や、イベント企画などを手がける。

黒田 哲二 | くらだ てつじ

UDS株式会社代表取締役社長

東京大学工学部建築学科卒業後、隈研吾建築都市設計事務所を経て、2005年株式会社都市デザインシステム（現UDS）入社。企画開発業務を担当。2008年より森ビル株式会社にて虎ノ門ヒルズ開発業務に携わり、新虎通りを中心とした活性化、エリアマネジメントを手がける。2015年10月UDS株式会社へ復帰し、国内外プロジェクトの企画を担当。2020年4月より現職。誉都思建筑咨询(北京)有限公司 董事。韓国UDS株式会社 取締役。

坂口 修一郎 | さかぐち しゅういちろう

音楽家 / プロデューサー

BAGN Inc.代表

一般社団法人リバーバンク代表理事Mammoth

Inc.代表 CLO (Chief Learning Officer)

1971年鹿児島生まれ。無国籍楽団ダブルフェイスのオリジナルメンバー。音楽家としての活動する一方野外フェスティバル〈グッドネイバース・ジャンボリー〉を主宰。BAGN Inc.代表として現在は東京と鹿児島の2つの拠点を中心に、日本各地でオープンスペースの空間プロデュースやイベント、フェスティバルなど、ジャンルや地域を越境しながら数多くのプロジェクトを手掛けている。鹿児島の地域プロジェクト〈一般社団法人リバーバンク〉代表理事、子どもたちのための体験教育メディアを運営する〈マンモス・インク〉CLO (Chief Learning Officer) など複数の肩書を持つ。

『旅するいっぴんいち』は、日本各地で丁寧なものづくりを行う人や観光や地域活性化事業などに携わる人々が、セレクトターとして厳選した旬の食材や加工品、生活雑貨、お酒などさまざまな逸品が並び、地域に根付いたものづくりを体験することができるマルシェです。大切にすることは「地域に出会うこと」「会話すること」。これまで虎ノ門の新虎通りにて2度開催し、延べ2000人以上の方に地域のヒト・モノ・コトとの出会いを提供してきました。今回のオンライン開催では、セレクトターが自信を持って厳選した逸品とその背景にある想いやストーリーをご紹介します。人と人、人と地域の出会いを創出する1日限りのオンラインマルシェで、さまざまな逸品と地域の魅力に触れてください。

<開催概要>

名称： 旅するいっぴんいち ONLINE
開催日時： 2020年12月12日（土）13:00 - 15:00
参加方法： Facebook公式アカウントでご案内します。
URL / <https://fb.me/e/653av3Uxf>
参加費： 無料
出店自治体： 5自治体
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
企画運営： 旅するマーケット事務局、合同会社パッチワークス
旅するマーケット 公式サイト： <https://www.tabisuru-market.jp>
旅するいっぴんいち オンライン 公式 Facebook： <https://fb.me/e/653av3Uxf>

<ご紹介する逸品とセレクトター>

Hop Japan White | 福島県田村市

セレクトター：株式会社ホップジャパン 社長 本間 誠

ホップジャパンは、ホップ栽培から手掛けるブルワリーならではの、地産ホップをふんだんに使用したクラフトビール。仕込み水に阿武隈高原の地下水を使用し、ホップの香りと苦味、モルト感のバランスにも拘り、ビールが苦手な方にも飲みやすいビールを目指しています。



やくとうやまじお 薬湯山鹽 | 新潟県十日町市

セレクトター：シェアアトリエasto メンター 大塚 眞

新潟県十日町市にある1200万年前の化石海水が薬湯として湧き出る松之山温泉。その温泉の源泉を昔ながらの塩窯を使い、廃材を燃料に煮詰めて丹念につくられる「薬湯山鹽」。粒がきめ細かく、マイルドな口あたりの環境にも身体にも良い塩をご紹介します。



おもちパスタ | 三重県桑名市

セレクトター：MuGicafe (むぎカフェ) オーナー 保田 与志彦

三重県産桑名もち小麦を使い、三重の食文化「伊勢うどん」のモチモチ食感をパスタで表現出来ないか試行錯誤してできた「おもちパスタ」。日本人の食感に合うよう「アルデンテ」ではなく、新食感の「ナシデンテ」を提案したいパスタです。



wonder of MIYAMA ^{かつらぎとうげい}桂木陶芸×城雅典「dual nature」 | 鹿児島県日置市

セレクトター：株式会社ウミナリ プロデューサー 伊藤 明子

姉妹で薩摩焼窯元を守り続ける桂木陶芸と、若き陶磁器作家として美山で作陶を始めた城雅典氏。城氏が作る白薩摩をキャンバスに見立て、薩摩焼の伝統技法で描かれた豪華絢爛な花。二人の作り手による、「旅するいっぴんいち」のために商品開発された新作をお届けします。

dual nature
桂木陶芸×城雅典

雲 純米吟醸 無濾過生原酒 | 島根県雲南市

セレクトター：木次酒造株式会社 代表取締役兼杜氏 川本 康裕

神話八岐大蛇伝説が息づく雲南市で、地元を誇れる酒造りをモットーに作った日本酒です。蔵のある雲南市内産の酒米と蔵のすぐ近くに湧く岩清水を使い、蔵で生まれ育った蔵元杜氏が少量ながらも丁寧に醸しています。精米も蔵元杜氏自らで行い、酒米が蔵に入ってきてからお酒になるまで、酒造りの全工程を蔵元杜氏が責任を持って行っています。



<参考資料>

『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、地域に根づくさまざまな文化や学べるイベントなどを通じ、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。東京都道で初めて道路上に設置された食事施設「旅するスタンド」では、日本各地の旬の食材や郷土料理を食べることができるほか、日本の新たな魅力が見つかる交流イベント「旅するうたげ」、日本各地の逸品を通して、人と人、人と地域の出会いを創出する1日限りのマルシェ「旅するいっぴんいち」などを開催しています。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ます。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。2021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。

旅するマーケット公式ホームページ：<https://www.tabisuru-market.jp>

旅するスタンド 「TABISURU “おむすび OMUSUBI” STAND & BAR」

現在「旅するスタンド」では、これまでに『旅するマーケット』に出店した自治体のお米や食材を厳選し、おむすびを中心に、おつまみやお酒を提供しています。ランチは、日替わりの具材の中からお選びいただける「おむすび定食」、ディナーには、兵庫県の播州で伝わる生姜醤油で食べる「播州おでん」をはじめ、今が旬の美味しい食材や名酒が並び、食を通して日本各地の魅力を伝えています。

<ランチメニュー>

・旅するおむすび定食（おむすび、唐揚げ、豚汁付） 680円～

<ディナーメニュー> *価格は税別、メニューは一例です。

・播州おでん 5種盛り合わせ	980円
・穴栗牛ステーキ（兵庫県穴栗市）	2,300円/130g
・せんざんぎ-鶏の唐揚げ（愛媛県今治市）	660円
・妻有ポークのしゅうまい（新潟県十日町市）	950円
・ポテトサラダ（新潟県十日町市）	400円
・じゅうねん葉っぱ味噌のたたきキュウリ（福島県只見町）	400円
・まるかつさんのごまイワシ（三重県鈴鹿市）	400円



<アルコール> *価格は税別、メニューは一例です。

日本酒：	ウイスキー樽で仕込んだ日本酒“FUKUGAO”（新潟県三条市）	900円
	松乃井 純米吟醸（新潟県十日町市）	850円
	作 純米 穂乃智（三重県鈴鹿市）	600円
焼酎：	ねっか（福島県只見町）	750円
	蔵の神（鹿児島県薩摩川内市）	550円
	麦破プレミアムゴールド（鹿児島県日置市）	600円

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とは

2020年東京オリンピック・パラリンピック競技大会の開催を、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581市町村（2020年12月4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きます。



「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。



「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。

取材に関するお問合せ

旅するマーケット PR OFFICE

HOW INC. TEL.03-5414-6405 / FAX.03-5414-6406 / E-MAIL. pressrelease@how-pr.co.jp