

「復興五輪」の実現に向けた 東北3県の食の魅力の発信について

平成30年9月18日



復興庁

Reconstruction Agency

新たなステージ 復興・創生へ

「復興五輪」の実現に向けた東北3県の食の魅力の発信について

目次

I. IOCLレセプションにおける東北3県の食の魅力の発信について

- i. 取組の趣旨・開催概要
- ii. 取組の概要
- iii. 取組の成果

II. ワールド・プレス・ブリーフィングにおける東北3県の食の魅力の発信について

- i. 取組の趣旨・開催概要
- ii. 取組の概要
- iii. 取組の成果

II. 最後に

「復興五輪」の実現に向けた東北3県の食の魅力の発信について I

IOCレセプションにおける 東北3県の食の魅力の発信について

I - i . 取組の趣旨・開催概要

① 取組の趣旨

2020年東京大会の準備状況を確認することを目的として開催されたIOC調整委員会会議の公式夕食会において、東日本大震災の被災地である岩手県、宮城県、福島県の食材を使用した料理を提供すること等を行い、IOCを通じて世界に東北の復興の状況を発信する取組。

② 開催概要

1 日時 : 平成29年12月12日(火)19時～21時

2 会場 : 東京プリンスホテル「プロビデンスホール」

3 主催 : 東京2020組織委員会、東京都、復興庁

4 主な出席者 :

- | | |
|---------------|-----------------------------|
| ・ IOC調整委員会 | ジョン・コーツ 委員長、アレックス・ギラディ 副委員長 |
| ・ 東京2020組織委員会 | 御手洗 名誉会長、森 会長、遠藤 会長代行 |
| ・ 東京都 | 小池 東京都知事、猪熊 東京都副知事 |
| ・ 復興庁 | 吉野 復興大臣 |
| ・ 内閣官房オリパラ事務局 | 鈴木 オリンピック担当大臣 |
| ・ 文部科学省 | 林 文部科学大臣 |
| ・ スポーツ庁 | 鈴木 スポーツ庁長官 |
| ・ JOC | 平岡 副会長・専務理事、斉藤 副会長 |
| ・ 岩手県 | 達増 岩手県知事 |
| ・ 宮城県 | 村井 宮城県知事 |
| ・ 福島県 | 内堀 福島県知事 |

ほか約110名

夕食会の流れ

19:00 東北3県の地酒、食材を使用したカクテルレセプション

- 3県(岩手、福島、宮城)ブース(各県料理、工芸品、ポスター等)
- 3県の食材を使用した飲み比べ・食べ比べ(日本酒、ポーク等)コーナー

⇒ 吉野復興大臣が、IOC役員等を3県のブースに案内

※ 同行者：コーツ調整委員会委員長夫妻、ギラディ副委員長
森会長、小池都知事、鈴木オリ・パラ大臣、林文科大臣

19:30 開会

- 森会長、コーツ委員長、小池都知事挨拶
- 吉野大臣より東日本大震災からの復興についての報告と感謝のメッセージ
- ステージ上で3県知事から、IOC代表者に対してギフトの贈呈
- 乾杯挨拶(鈴木オリ・パラ大臣) ※ 乾杯の酒は南部美人(岩手)

19:50 正餐(東北3県の食材を使用した和食)

- 琴を使用した曲の演奏

20:50 中締め・閉会

- 林文科大臣

※ 下線部は、東日本大震災からの復興に関する情報を発信するもの。

I - ii . 取組の概要 ーカクテルレセプション①ー

3県(岩手、福島、宮城)ブース



岩手県



宮城県



福島県

岩手県	リンゴのタルト
	リンゴのコンポート
宮城県	かまぼこ
	揚げかまぼこ
	板わさ
福島県	鯨の山椒漬け長芋添え
	川俣シャモのジャーキー マヨネーズ&七味添え

ブースで提供された料理

I - ii . 取組の概要 ーカクテルレセプション②ー

3県の食材を使用した飲み比べ・食べ比べコーナー

	味噌漬けチーズ	ポークソテー	日本酒
岩手県	岩手県産味噌と 岩手県産チーズ	岩手白金豚	あさ開 極上旭扇
			あさ開 南部流寒造り
			あさ開 南部流きもと造り
宮城県	宮城県産味噌と 宮城県産チーズ	宮城野ポーク	浦霞 蔵の華
			浦霞 禅
			浦霞
福島県	福島県産味噌と 福島県産チーズ	福島えごま豚	会津ほまれ
			一歩己
			からはし



提供された料理と日本酒のイメージ

I - ii . 取組の概要 –カクテルレセプション③–

3県の食材を使用したパスサービス

岩手県	八幡平サーモン
	白金豚
宮城県	笹かまぼこ
	牡蠣玉素焼
福島県	エゴマ豚のテリーヌ
	トマト串

※ 上記のほか、各県産の米を提供



パスサービスで提供された料理

カクテルレセプションの様子



3県の食材を使用した正餐

前菜

ちぢみほうれんそうとセリの黒胡麻和え(宮城)
真崎わかめ豆腐(岩手)
あんぽ柿チーズ(福島)
揚げ帆立真丈翡翠銀杏串打ち

お椀

お椀会津地鶏お吸い物
つみれ団子・大根・占地・針柚子・胡椒

造り

ホタテ(岩手)・メカジキ(宮城)・メープルサーモン(福島)
あしらい一式

焼物

～東北三県牛肉3種の味わい～
フィレ肉のポワレ ポルトルージュソース
牛バラ肉の赤ワイン煮込み
牛ロース肉のグリエ 山椒風味の和風ソース
ハタケシメジ(岩手)・しいたけ(宮城)・エリンギ(福島)茸の
ボルドレーズ

食事

食事ササニシキ(宮城)
にぎり三貫(クロソイ(宮城)・焼椎茸(福島)・ホタテ(岩手))
ミニ焼きおにぎり(味噌)出汁を添えて

デザート

デザートいちご(宮城)のムースリンゴ(岩手)と
ラ・フランス(福島)のタルト



提供された料理のイメージ

3県からのギフト

岩



手



紫紺染・茜染 名刺入れ

南部紫染は、「岩手根紫(いわてねむらさき)」の名のもとに、鎌倉時代には既に知られていたが、南部信直公盛岡治城以後、代々国産として保護奨励に力を致され、良質豊富に算出される山野自生の紫草根と、独自に発達した染技法、並に大柵・小柵・立桶の単純素朴な絞りにより染出され、「南部紫」と呼称するに至った。
また、南部茜染は、南部紫の姉妹染として、昔から当地方に特産されたもの。

宮



城

玉虫塗ボールペン

「玉虫塗」は、艶やかに照り返す発色と光沢が特徴の、仙台生まれの漆芸で、昭和7(1932)年に、国の初めての試みとして仙台に設置された国立工芸指導所において、海外への輸出のために開発された。
光の加減で色合いが微妙に変わる、その豊かな色調がタマムシの羽根に似ていることからこの名が付けられた。

福



島

会津桐の宝石箱

会津桐は、会津地方特有の風土により、他の桐材に比べ木目が太くはっきりと浮き出る為、見た目が美しく、粘りが強い桐材。
会津地方では、女の子が生まれると桐を植え、その女の子の嫁入りタンスの材料として、大切に栽培されるという風習があった。

※ いずれか一つを贈呈

I - iii . 取組の成果

IOC調整委員会メンバーの発言

○ ジョン・コーツ 委員長

- IOCが復興をお手伝いできたことを嬉しく思っている -
- 復興の実りを分かち合えて嬉しい -
- 今回ほど意義のある夕食会はない -

複数メディアによる報道

テレビNews 社会ニュース ニュース記事

IOC幹部らに震災で被災した東北3県の食材をアピール (2017/12/13 07:05)



被災地の食材で 来日IOC幹部をもてなし

Abema news/

ツイート [#IOC](#) [#東京2020](#) [#IOC](#) [#復興](#) [#東北](#)

2020年の東京オリンピック・パラリンピックに向けて来日しているIOC(国際オリンピック委員会)のコーツ調整委員長らを招いた夕食会で、国や組織委員会などは東日本大震災で被災した東北3県の食材をアピールしました。

小池都知事:「どうぞ東北のお酒と食事をお楽しみ下さい」

IOCのコーツ調整委員長らは、東京大会の準備状況を確認するために来日しています。12日の夕食会では、岩手のホタテや宮城の笹かまぼこ、福島の特産品など被災地の食材を使ったメニューでコーツ委員長らをもてなしました。復興五輪を掲げる東京大会では、選手村などで被災地の食材を利用したメニューを提供することになっています。原発事故などの影響による風評被害を払拭しようと、3県の知事も出席し、食の安全をアピールしました。

KYODO

IOC委員、東北3県食材に舌鼓 公式夕食会で

2017/12/12 22:26



IOC調整委員会との公式夕食会に駆けつけた岩手県知事らと、来日するIOC調整委員長(右から3人目)と東京五輪大会組織委員会の森野副会長(右4人目)ら。中央奥は津波被災地復興事業12日団、東京都知事(代官)。

2020年東京五輪の準備を監督する国際オリンピック委員会(IOC)調整委員会をを迎え、大会組織委員会などが12日に東京都内で開いた公式夕食会で、東日本大震災で被災した岩手、宮城、福島の3県の食材による料理が振る舞われた。東京電力福島第1原発事故の風評被害を払拭することなどが目的で、出席したIOC委員は各県の特産品や地産品に舌鼓を打った。3県の知事も出席した。

前菜は岩手のワカメ、宮城のほろひねろ、福島のあんぱんを使ったメニューで、お通りは岩手のホタテ、宮城のメカジキ、福島のサーモンが出された。

NHK NEWS WEB

IOC関係者 震災被災地の食材使った料理を堪能

12月12日 22時05分 | 東京12チャンネル



3年後の東京オリンピック・パラリンピックの準備状況を確認するため来日しているIOC(国際オリンピック委員会)関係者が、公式夕食会に出席し、東日本大震災の被災地の食材で、岩手、宮城、福島の3県の食材を使った料理を堪能しました。

IOC関係者の食事会を撮影するIOC調整委員会のコーツ委員長などIOCの調整委員は、11日におこなった食事会の準備のため来日しています。12日の夕食会の準備に携わったIOC関係者は、被災地の食材を使った料理を堪能しました。

夕食会では、大会のテーマの一つである「復興オリンピック」を記念し、被災地産品を一品として出す。岩手、宮城、福島の3県の食材を使ったコース料理が提供され、約13県の日本酒があるお祭りもあります。

コーツ委員長などIOCの調整委員は、国際オリンピック委員会や東京2020大会組織委員会の関係者、IOC関係者らと、被災地の食材を使った料理を堪能しました。

この夜は調整委員会の委員長が、東北の子どもたちにも、そして多くの世界中のオリンピックファンにも、被災地産品を堪能してほしいとお願いし、被災したIOCの関係者たちは拍手で応じました。

「復興五輪」の実現に向けた東北3県の食の魅力の発信について Ⅱ

ワールド・プレス・ブリーフィング

における東北3県の食の魅力の発信について

Ⅱ-i. 取組の趣旨・開催概要

① 取組の趣旨

国内外のプレス、フォトグラファー等に対して、2020年東京大会の準備状況や提供予定のサービスに関して説明を行うことを目的として開催された第1回ワールド・プレス・ブリーフィングのレセプションにおいて、東日本大震災の被災地である岩手県、宮城県、福島県の食材を使用した料理を提供すること等を行い、メディアを通じて世界に東北の復興の状況を発信する取組。

② 開催概要

1 日時 : 平成30年9月4日(木)18時30分～20時30分

2 会場 : お台場TFTホール1000

3 主催 : 東京2020組織委員会、東京都、復興庁

4 出席者 :

東京2020組織委員会	森 会長
東京都	小池 東京都知事
復興庁	吉野 復興大臣

5 対象 :

国内外プレス、フォトグラファー、国際競技連盟、国内オリンピック委員会広報担当等
計 約350名 (大部分は、外国プレス関係者)

レセプションの流れ

18:30 開宴

- 森会長、小池都知事挨拶
- 乾杯挨拶(吉野復興大臣) ※ 乾杯の酒は一步己(福島)

≪ 歓談・会食 ≫ ※ 東北3県と東京都の食材を活用した料理と日本酒を提供

18:50 東北3県の復興PR

- 復興PR映像の上映
- 吉野復興大臣によるプレゼンテーション

19:05 ステージコンテンツ

- 「津波ヴァイオリン」の演奏 等

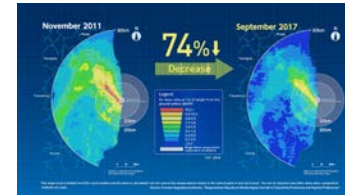
20:50 閉幕

※ 下線部は、東日本大震災からの復興に関する情報を発信するもの。

歓談の際に行ったプログラム

① 復興PR映像の上映

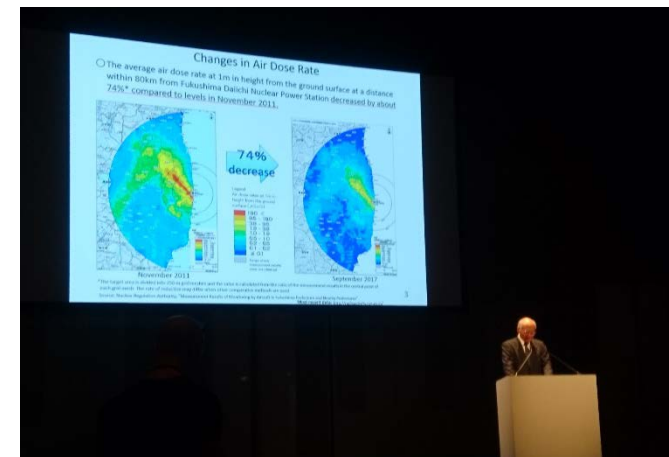
映像と音を通じて、風評対策に関する情報、東京電力福島第一原子力発電所に関する情報等を発信し、東北3県の復興をPR。



① 復興PR映像

② 復興大臣によるプレゼンテーション

東日本大震災の際の国際社会からの支援への感謝を伝えるとともに、東北3県の復興の現状や風評対策に関する情報を発信。



③ 「津波ヴァイオリン」の演奏

「津波ヴァイオリン」は、津波で流された流木から作られたヴァイオリン等の楽器。2012年以降、世界中の音楽家により演奏リレーが行われている。今回の演奏は宮城県出身の山内達哉氏ら。

② 復興大臣によるプレゼンテーション

会場において提供したもの

① 東北3県と東京都の食材を活用した料理の提供

岩手県、宮城県、福島県が推奨する食材を活用した料理を提供することで、風評の払拭を行い、復興のPRをするとともに、各県の食材の魅力を発信。

② 蔵元らによる東北3県の日本酒の紹介・提供

岩手県：南部美人（蔵元：久慈氏）

宮城県：乾坤一（蔵元：大沼氏）

福島県：國権（蔵元：細井氏）、一步己（蔵元：矢内氏）

※ 通訳として「ミス日本酒」を配置。

③ 復興PRのためのパネルの展示

復興PR映像のなかで使用した、風評対策に関する情報、東京電力福島第一原子力発電所に関する情報等を発信し、東北3県の復興をPR。



② 蔵元らによる東北3県の日本酒の紹介・提供



③ 復興PRのためのパネルの展示

II - ii . 取組の概要 一東北3県産等の食材を活用した料理の提供①一

活用した食材

	冷製	温製	米	デザート	日本酒
岩手県	短角牛 エゾイシカゲガイ リンゴ	椎茸 ホタテ	金色の風	リンゴ	南部美人
宮城県	ホヤ 牛タン トマト	サーモン 原木椎茸	ひとめぼれ	チーズ	乾坤一
福島県	ホッキ きゅうり 豊水梨	うつくしまエゴマ豚 桃 野菜	天のつぶ	桃	國権
東京都	うこっけい トウキョウX 野菜	軍鶏 ほうれん草 かぶ メカジキ	—	牛乳	—



提供した料理と
日本酒

東北3県と東京都の食材を活用した料理のメニュー

冷製

岩手県産短角牛の冷製 盛岡産リンゴのマリネと和野菜のスプラウト添え
陸前高田市産エゾイシカゲガイとワカメの三杯酢カラスミ添え
宮城県産ホヤとトマトの冷製フェデリーニ
宮城県産牛タンと野菜のタルティーヌ
福島県産ホッキとキュウリの翡翠仕立て
福島県産豊水梨とプロシュートジェノバソース
東京うこつけい、トウキョウX シャルキュトリー盛り合わせ
トウキョウXの冷しゃぶ、清瀬市産水菜、西東京市産ルッコラのサラダ仕立て胡麻風味

温製

岩手県産シイタケと大船渡市産帆立のグラチネポルト酒風味
宮城県産サーモンと原木椎茸の白ワイン蒸し宮城県産幸水梨のノイリーソース
福島県産うつくしまエゴマ豚のロースト桃と福島野菜のカンパニョーラ
東京しゃものグリル、清瀬市産ハウレン草のソテー奥多摩町産本山葵ソース

《3県お米食べ比べ》

岩手県金色の風
宮城県ひとめぼれ
福島県天のつぶ

《ご飯のお供に》

八丈島産キンメダイの西京漬け

デザート

岩手県産リンゴのタルト
宮城県産チーズを使ったバークドチーズケーキ
福島県産～桃のパバロアコンポート飾り
東京の牛乳を使った濃厚プリン東京都産ブルーベリーのコフィチュール添え



料理の提供風景

複数メディアによる報道

東京都と組織委「復興五輪」PR 内外メディア向けレセプション

共同通信 / 2018年9月4日 21時9分



東京五輪・パラリンピックの大会組織委員会が開いたレセプションで福島県の日本酒を試飲する海外のメディア関係者 = 4日夜、東京都江東区

2020年東京五輪・パラリンピックの大会組織委員会と東京都は4日夜、国内外のメディアや大会関係者らを対象に都内でレセプションを開いた。「復興五輪」をPRするため、東日本大震災で被災した東北3県（岩手・宮城・福島）の復興状況についての発表もあり、参加者は熱心に耳を傾けた。

組織委の森喜朗会長が「皆さんには競技の取材とともに、日本の多彩な魅力を発信してほしい」とあいさつ。小池百合子都知事は「大会を通じて東日本大震災の被災地の復興を後押しする」と述べた。

吉野正芳復興相は、原発事故が起きた東京電力福島第1原発周辺でも空間線量率が減少したことなどを紹介した。



産経ニュース

閉じる

2018.9.5 07:00

「復興五輪」世界にPR メディア集めレセプション 東京

2020年東京五輪・パラリンピック大会組織委員会と都は4日、江東区で海外メディアを集めた初のレセプションを開催した。「復興五輪」PRのため、東日本大震災の被災3県の食材を使った料理が振る舞われた。

会場には宮城の牛タンや岩手の海産物、福島の野菜などを使った料理が並び、3県の米の食べ比べコーナーも設けられた。集まった海外メディアは福島産の日本酒で乾杯した後、料理に舌鼓を打った。

組織委の森喜朗会長が「東京大会では震災10年目の被災地を世界に発信してほしい」、小池百合子知事も「大会を通して復興の後押しをしたい」とあいさつした。8、9日は、海外メディアの被災地ツアーも実施する。

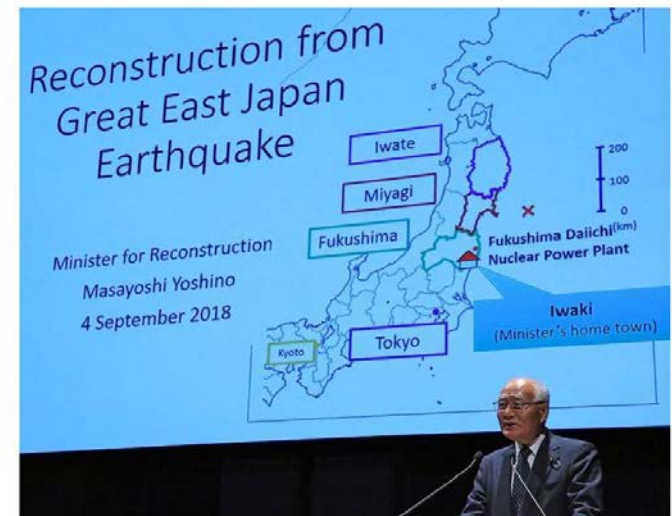


写真

20年東京五輪・パラリンピック ワールドプレスブリーフィングに各国メディア参加

2018年9月4日

4枚目/5枚中



2020年東京五輪・パラリンピックのワールドプレスブリーフィングのレセプションで東日本大震災の津波からの復興について話をする吉野正芳復興相 = 東京都江東区で2018年9月4日午後7時9分、梅村直承撮影

Ⅲ. 最後に

- 皆様におかれては、日頃より、被災地復興に向けた取組にご理解とご協力を賜り、感謝申し上げます。
- 被災3県とも、「復興五輪」を通じて、復興の仕上げとその後の地域振興を図ることに強い意欲と期待を持って臨んでおります。
- 今後、被災3県と丁寧な調整、意見交換を行いながら、2020年東京大会の成功に被災地とともに貢献してまいりたいと考えております。
- 引き続き、復興五輪の推進にご理解・ご協力を賜りますようよろしくお願いいたします。
- ご清聴ありがとうございました。