

スペースXの導入を契機としたプロジェクト

「#アップサイクルTOCHIGI」プロジェクト第四弾

#アップサイクル
TOCHIGI

「江戸グリーンエコノミー・ダイアログ

－小江戸栃木市から始まる未来のライフスタイル－を開催します

～「小江戸」栃木市に伝わる江戸料理文化や街並み等の有形無形の文化財を活用し、
自然共生型のライフスタイル、ツーリズムの共創を目指します～

東武鉄道株式会社、東武トップツアーズ株式会社、クラブツーリズム株式会社、株式会社エイチ・アイ・エス、株式会社XPJPは、栃木県を舞台に鉄道から始まる新しい旅行やライフスタイルを共創するプロジェクト「#アップサイクルTOCHIGI」に取り組んでいます。

このたび、江戸時代に巴波川を利用した舟運による物資集積地として発展し宿場町として栄え、蔵造りの古い街並みや江戸料理等の文化が現存し「蔵の街」や「小江戸」の愛称でも親しまれる栃木県栃木市を舞台に、2022年10月24日（月）に「江戸グリーンエコノミー・ダイアログ－小江戸栃木市から始まる未来のライフスタイル－」をテーマとしたパネルディスカッション（主催：一般社団法人おいしい未来研究所、共催：カフェ・カンパニー株式会社、株式会社XPJP）を実施します。

このダイアログでは、江戸時代に成熟したサステナビリティの知恵や自然共生型の社会システムを再評価し、未来へ向けて実装を目指す「江戸グリーンエコノミー」プロジェクトをフォーカスした議論を実施します。具体的には、このプロジェクトに賛同した凸版印刷株式会社との連携による古文書AI「ふみのは」を用いた、栃木市に伝承される江戸料理のレシピ化とメニュー開発の成果・未来展望や、栃木市を舞台にした自然共生型のライフスタイルの可能性、地域ブランディング、未来型思考で新しいツーリズムの開発などをパートナー企業や有識者とともに意見交換します。また、当日のキーノート・セッションに関しては、一部編集の上、ハフポスト日本版（運営：BuzzFeed Japan株式会社）のハフライブ特別番組として後日配信いたします。取り組みを通じて創出したアイディアについては、「#アップサイクルTOCHIGI」プロジェクトに共催・参画する連携パートナー各社とともに実現に向けて検討を進めてまいります。

本活動の内容は「#アップサイクルTOCHIGI」プロジェクトの主旨や今後の活動予定等を広くお知らせをすることを目的とした特設サイト（<https://upcycle-tochigi.com>）でもご確認いただけます。是非ご覧ください。



▲ 「蔵の街」 「小江戸」 栃木県栃木市の街並み

■ダイアログの詳細について

「小江戸」栃木県栃木市を舞台とした「江戸グリーン・エコノミー」をテーマとして、有識者、著名料理人、パートナー企業と共にアイデア交換を行い、地域ブランディングや自然共生型のライフスタイル、ツーリズム、沿線価値の向上について議論し共創を目指します。

本プロジェクトの一部は、文化庁「観光再開・拡大に向けた文化観光コンテンツの充実事業」採択事業です。

- 名称 : 江戸グリーンエコノミー・ダイアログ
- 小江戸栃木市から始まる未来のライフスタイル -
- 開催日時 : 2022年10月24日(月)
- 開催場所 : こども園さくら(栃木県栃木市)
- プログラム : 11:30 - 11:45 開会式
渡邊賢一 氏 江戸グリーンエコノミー代表、内閣府 CJPF ディレクター
11:45 - 12:00 来賓ご挨拶
大川秀子 氏 栃木市長
12:00 - 12:50 江戸グリーン・テーブル
「認定こども園さくら」にて料理人と共に体験試食会
13:00 - 14:00 キーノート・セッション
「江戸グリーンエコノミーの可能性」
楠本修二郎 氏 おいしい未来研究所 代表理事、
カフェ・カンパニー 代表取締役
大川秀子 氏 栃木市長
玉木直季 氏 チャタムハウス(英国王立国際問題研究所) 上席研究員
中尾光宏 氏 凸版印刷 常務執行役員
野中朋美 氏 立命館大学 食マネジメント学部 准教授
渡邊賢一 氏 江戸グリーンエコノミー代表、内閣府 CJPF ディレクター
中村かさね 氏 ハフライブ・ファシリテーター

HUFFPOST
IN ASSOCIATION WITH The Asahi Shimbun

本セッションは一部編集の上、ハフポスト日本版(運営: BuzzFeed Japan)のハフライブ特別番組として後日配信します。

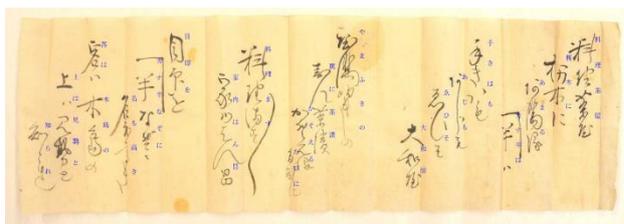


▲ 「江戸グリーンエコノミー」概念図

14:10 - 15:30 ガストロノミー・セッション

「料理人目線で考える江戸レシピの未来」

志鳥泰子 氏 かな半旅館 料理長
福留 章 氏 江戸料理 奈美路や 総料理長
杉浦仁志 氏 オノデラグループ エグゼクティブシェフ
うすいはなこ氏 料理コーディネーター
市原万葉 氏 おいしい未来研究所 ファシリテーター



▲ 栃木市に伝わる古文書レシピと、AI 解析により再現された江戸料理（イメージ）

15:40 - 16:50 ライフ・スタイル セッション

「栃木から始める未来の江戸型ライフスタイル」

梅澤高明 氏 CIC ジャパン 会長 / AT カーニー会長
七尾健太郎 氏 アマゾン ウェブ サービス ジャパン合同会社
光成和真 氏 国際観光施設協会 LINKEDCITY プロデューサー
尾藤 環 氏 辻調理師専門学校 企画部長
市原万葉 氏 おいしい未来研究所
渡邊賢一 氏 江戸グリーンエコノミー 代表 / ファシリテーター

主催 : おいしい未来研究所
共催 : カフェ・カンパニー、XPJP
協力 : 栃木市、凸版印刷、かな半旅館、辰元、ハフポスト日本版（運営：BuzzFeed Japan）
#アップサイクル TOCHIGI 事務局
コンテンツ : 後日、特設サイト (<https://upcycle-tochigi.com>) にてレポートを公開します。

以 上