

農林水産省「新たな和食普及プロジェクト」キックオフシンポジウムにて 「“未来のおにぎり”で提案する食文化の持続可能性」を発表

10 月 31 日（金）14 時 00 分～WEB（Microsoft Teams ウェビナー）にて開催

蒸し豆・煮豆・佃煮メーカーの株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区:代表取締役社長 柳本勇治）は、2025 年 10 月 31 日（金）に農林水産省が開催する「新たな和食普及プロジェクト」のキックオフ Web シンポジウムにて、「“未来のおにぎり”で提案する 食文化の持続可能性～大阪・関西万博での取り組み～」という内容で事例発表いたします。この発表を通じ、蒸し大豆ともち麦が和食文化の普及に寄与するとともに、世界が直面している「生活習慣病などの健康課題」「たんぱく質危機と環境問題」「社会・経済の持続可能性」の 3 つの課題を解決する可能性があることを伝えます。



発表内容の骨子

マルヤナギは、2025 年 8 月 4 日（月）、大阪・関西万博「大阪ヘルスケアパビリオン」内の「ミライの食と文化ゾーン」デモキッチンにおいて、「蒸し大豆」と「もち麦」を使用した「未来のおにぎり」を来場者のみなさんにご紹介しました。

- マルヤナギは、日本人が昔から食べてきたものにこそ私たちの未来を支える力があると考え、日本人のソウルフードとも言える白ごはんのおにぎりに「蒸し大豆」と「もち麦」を合わせた『未来のおにぎり』をつくりました。
- 『未来のおにぎり』は、私たちが直面している「生活習慣病などの健康課題」「たんぱく質危機と環境問題」「社会・経済の持続可能性」の 3 つの課題を解決する可能性を秘めています。
- 「生活習慣病などの健康課題」：『未来のおにぎり』1 食（120g）には、食物繊維 5.3g・たんぱく質 6.7g を含み、日本人が不足しがちな食物繊維（平均約 3g 不足）を 1 食で補うことができます。
- 「たんぱく質危機と環境問題」：蒸し大豆に含まれるたんぱく質は 100g あたり 16.6g と牛肉と同程度。さらに大豆は種まきから約 4 カ月で収穫できるうえ生産時の環境負荷が少ない持続可能なたんぱく源として注目されています。
- 「社会や経済の持続可能性」：『未来のおにぎり』に使用しているもち麦の産地では、栽培面積の拡大とともに、持続可能な農業と地域の活性化が進行中です。地域イベントや食育活動での活用が進み、家庭の食卓や飲食店でも広く親しまれています。

マルヤナギの提案する『未来のおにぎり』が、和食文化の価値を再発見し、未来の食卓を考えるきっかけになれば幸いです。

「新たな和食普及プロジェクト」のキックオフ Web シンポジウム 詳細

農林水産省は、全ての世代に和食の魅力を伝え、国民的運動として和食を食べる機会を増やすことを目的に、「新たな和食普及プロジェクト」を始動します。立ち上げに際し、本プロジェクトの趣旨や今後の取組内容、事業者・団体による先進的な取組事例を広く紹介するキックオフ Web シンポジウムを開催します。

◆ 開催日時及び開催方法

日時：令和 7 年 10 月 31 日（金曜日）14 時 00 分から 16 時 00 分まで

会場：Microsoft Teams ウェビナー

◆ プログラム

- (1) 主催者挨拶
- (2) 主催者説明「新たな和食普及プロジェクトについて」
- (3) 基調講演「和食の美意識」- 近茶流宗家 柳原料理教室 主宰 柳原 尚之 氏
- (4) 事例紹介
 - 「SNS での料理の魅力を伝え方」
株式会社エブリー 取締役 執行役員 DELISH KITCHEN カンパニー長 菅原 千遥 氏
 - 「“未来のおにぎり”で提案する 食文化の持続可能性～大阪・関西万博での取り組み～」
株式会社マルヤナギ小倉屋 商品企画マーケティング推進部 部長 尾鷲 美帆
 - 「消費者のニーズに応じた和食商品の展開」
イオンリテール株式会社 食品本部 マーケティングチームリーダー 萬 修身 氏
 - 「地域の食文化を守り、次世代に伝える取組」
一般財団法人日本食生活協会 会長 田中 久美子 氏
- (5) 総括 武庫川女子大学 教授 藤本 勇二 氏

◆ 参加方法（事前申込制）

報道関係者で傍聴を希望される方は、以下の方法でお申込ください。**備考欄に報道記者である旨を明記してください。**

- (1) 申込方法
以下のフォームに、氏名（ふりがな）、連絡先（電話番号及びメールアドレス）、勤務先・所属 団体名等を明記の上、お申込みください。
一つの通信回線、端末で複数人が視聴する場合は、代表者 1 名によるお申込みとし、備考欄に代表者以外の方の氏名、勤務先・所属団体名を明記してください。
【申込フォーム：https://www.contactus.maff.go.jp/j/form/shokuhin/wasyoku/washoku_pj.html】
- (2) 申込締切：令和 7 年 10 月 28 日（火曜日）17 時 00 分
- (3) 申込者多数の場合と参加可否の御連絡 申込者多数の場合は、先着順で締め切らせていただきます。あらかじめご了承ください。お申込みいただいた方には、本シンポジウム参加用の URL を申込時に登録されたメールアドレス宛てに、10 月 30 日（木）までにお送りいたします。
- (4) シンポジウムに参加する場合の留意事項 シンポジウム参加に当たり、次の留意事項を遵守してください。これらを守れない場合は参加をお断りすることがあります。
 - ウェブ会議を撮影、録音しないこと
 - ウェブ会議参加用の URL を第三者に転送したり SNS で公開したりしないこと
 - その他、主催者の指示に従うこと
- (5) その他
 - インターネット通信料は参加者の負担になります。
 - パソコン、タブレット、スマートフォン等での参加が可能ですが、安定したネットワーク環境を推奨します。
 - ネットワークの回線状況や Wi-Fi 環境により動作に支障が出る場合がございますので、あらかじめご了承ください。

◆ お問い合わせ先

新事業・食品産業部 外食・食文化課 食文化 室

担当者：小長谷、後藤、齋藤

代表：03-3502-8111（内線 3085）

ダイヤルイン：03-3502-5516