

報道関係各位

2022年3月29日

東京の米作りをみんなで応援する  
「東京お米サロン」に協賛  
～ 地元国立市で300年以上続く、米農家の挑戦を応援します ～

「おしぼり」のレンタル・企画開発などを手がけ、新しいおもてなしの感動を創造するFSX株式会社（所在地：東京都国立市、代表取締役社長：藤波克之、以下FSX）はこのたび、地元国立市で300年以上続く米農家「西野農園」の一年を通じた活動を支援するため、「東京お米サロン」に協賛することになりましたのでお知らせいたします。

東京都国立市にある西野農園は、300年以上続く米作りの農家であり、東京都内で今なお「販売」のための米作りを続けている数少ない農家の一つです。周りには住宅が立ち並び、昔ながらの景観がどんどん失われていくなかにあって、四季折々の気候が与えてくれる田園風景と自然の恵みを絶やさないよう、13代目となる西野耕太氏は日々米作りに勤しんでいます。

「東京お米サロン」は、農業体験、オンラインイベント、食事会といった一年の活動を通して西野農園とともに歩み、フードビジネス業界を巻き込みながら、地域の人々と一緒に学び、語り楽しむ場を作ることで、東京の米作りを応援するプロジェクトです。



人や社会、自然と共に生きる“共生”を企業スタンスに掲げるFSXは、国立市谷保に広がる田園風景を守り、自然の恵みである米作りを継承する西野氏の活動を応援したいとの思いから、このたびの協賛を決定いたしました。環境と調和した持続可能な農業の推進は、SDGsの取り組みの一つでもあることから、「東京お米サロン」への社員の参加を通じて、食への理解を深めるとともに、SDGsの取り組みについても学んでまいります。

### 西野農園 13代目 西野耕太氏のコメント

江戸時代から、谷保天満宮（国立市）の天神米や、わさび、野菜などを作り、甲州街道を使って運び、東京の食文化を支えてきた西野農園です。しかし今、米離れの加速や、人手不足により、米作りの継承には大きな課題があります。そこで調布市の米屋 株式会社山田屋本店 6代目 秋沢毬衣さんや、合同会社くらしとデザイン舎 代表 山根正充さん、フードビジネスプロデューサー 石川史子さんと一緒に「東京お米サロン」を立ち上げました。メンバーや協賛企業の皆様と力を合わせ、粳種のお祓い、しめ縄作り等の祭事、お米を主食とする日本食文化の魅力を観光・飲食業に携わる方々や、メディアへ発信していきます。そして一年を通じて一緒に学び、田植えや稲刈り、販売などを協力して頂くことで課題を解決し、美しい田園風景を残していきたいと考えています。

本件に関する報道関係社様お問い合わせ

FSX株式会社 東京都国立市泉1-12-3 TEL 042-576-9131 FAX 042-572-3266

広報担当 唐沢 070-1379-9197 koho@fsx.co.jp

## 【参考資料】

<東京お米サロンについて>( <https://www.tokyo-okome.com/> )

「東京お米サロン」は、田植えや稲刈りなどの農業体験、究極の朝食作りのためのオンラインイベントや食事会、種粃のお祓い、刈り取った藁を使ったしめ縄作りといった一年の活動を通して西野農園とともに歩み、人々がともに学び、語り楽しむ場を作ることで、東京の米作りを応援するプロジェクトです。また、お米を主食とする日本食文化の魅力を、観光、飲食業に携わる方々やメディアに向けて発信をしております。

## 東京お米サロン 年間スケジュール (予定)

随時取材も受付しておりますので、お問合せください。

- 3月21日 キックオフミーティング〈オンライン〉
- 4月2日 東京の稲作史と野菜の種蒔き〈オンライン〉
- 4月中旬 谷保天満宮にて、谷保天神米「粃種のお祓い」〈リアル&オンライン〉
- 5月21日 府中用水からの水を田んぼに引き入れる「入水イベント」〈リアル〉
- 6月4日 田植え〈リアル〉
- 7月中旬 江戸時代から続く老舗漬物・河村屋に習う「ぬか床教室」〈オンライン〉
- 8月中旬 江戸前の海産物を使った佃煮を知る・食べる、遠忠食品の「佃煮講座」〈オンライン〉
- 9月中旬 江戸時代に花ひらいた本枯節と東京との関係性を知る「江戸の出汁文化講座」〈オンライン〉
- 10月1日 稲刈り〈リアル〉
- 11月中旬 5つ星お米マイスター秋沢氏による「利き米講座」〈オンライン〉
- 12月上旬 しめ縄スペシャリストによるワークショップ「しめ縄作り」〈リアル〉
- 1月 1年の集大成！トップ料理人の手による、東京産の食材で味わう「究極の朝食会」〈リアル〉

\*詳しい内容につきましては、東京お米サロンのHPをご確認ください。

<FSX 株式会社について> ( <http://www.fsx.co.jp/> )

「おしぼりは物のサービスではなく心のサービス」を理念に、1967年に貸しおしぼり業の「藤波タオルサービス」として創業。以来、東京・国立市を本拠地として、おしぼりを軸とした事業活動は多岐に渡っています。おしぼりの素材や加工機開発に始まり、香り(アロマ)をつける特許技術、抗ウイルス・抗菌の衛生技術『VB(ブイビー)』、おしぼりを最適な温度で提供するおしぼり冷温庫『REION』の開発の他、EC運営や同業者向けパートナー事業を手がけるなど、ソフトとハードの両面からおしぼりの価値を創造する開発を行っています。創業50年を機に、社名を「FSX株式会社」に一新し、次の50年に向けて、おしぼりの新たな可能性を引き出し、国内外へ広く OSHIBORI 文化を広めるための革新的なサービスを創造する事業を展開していきます。

通販サイト「イーシザイ・マーケット」：<http://www.e-shizai.net/>

ポケットおしぼり：<http://www.fsx.co.jp/pocket-oshibori/>

抗ウイルス・抗菌『VB』：<https://www.virusblock.jp/>

おしぼり冷温庫『REION』：<http://www.reion.jp/>

FSX FACEBOOK ページ：<https://www.facebook.com/fsx.co.jp/>

FSX Instagram (@fsxkoho)：<https://www.instagram.com/fsxkoho/>