



**YANMAR**

News Release

2025 年 10 月 27 日

ヤンマーホールディングス株式会社

## 「2025 年全国農業高校 HANASAKA 収穫祭」を開催、 イタリアンレストラン「ASTERISCO」で特別メニューも提供



<「2025 年全国農業高校 HANASAKA 収穫祭」イベント告知>

ヤンマーホールディングス株式会社は、「2025 年全国農業高校 HANASAKA 収穫祭」を、2025 年 11 月 2 日(日)と 3 日(月・祝)の 2 日間、大丸東京店および「YANMAR TOKYO(所在地: 東京都中央区)」の地下 1 階イベントスペース「HANASAKA SQUARE」にて開催します。

お米と楽しむイタリアンレストラン「ASTERISCO(アステリスコ)」(YANMAR TOKYO 2 階)では、農業高校生たちが作ったお米をふんだんに使用した「特別メニュー」を開発し、11 月 1 日(土)~28 日(金)の期間限定で提供予定です。

ヤンマーグループでは、人の可能性を信じ、挑戦を後押しするヤンマーの価値観「HANASAKA(ハナサカ)」の輪を広げるさまざまな取り組みを行っています。本イベントは、次世代の農業の担い手である農業高校生の取り組みを応援するとともに、「HANASAKA」の考え方を知っていただく場として 2023 年より協賛し、今回で 3 回目の開催となります。

イベントでは、「農」や「食」を学ぶ 45 校の全国農業高等学校長協会加盟校の高校生が大切に育てた農作物や加工品などを生徒自ら販売します。農産物の流通や販売の場を学ぶ貴重な体験となり、将来の就農への意欲を高める場となることを目指します。

## ■高校生とイタリアンレストラン「ASTERISCO」のコラボ企画を開催

お米と楽しむイタリアンレストラン「ASTERISCO」にて、高校生が栽培したお米を使用した特別メニューを開発し、期間限定で提供します。

提供期間(予定) : 2025年11月1日(土)~28日(金)

予約サイト: <https://res-reserve.com/ja/restaurants/asterisco>



<コラボ食材>

### ●コラボ高校とお米や米づくりのこだわり(順不同)

北海道大野農業高等学校 品種: ふっくりんこ

北海道の北斗市で生まれた品種で、ふっくら柔らかいのが特徴です。収穫後の乾燥を機械ではなく、ゆっくりと時間をかけて天日干しで行った稲架(はさ)掛け米のため、甘みや旨味が増し、風味豊かなお米です。

北海道岩見沢農業高等学校 品種: そらきらり

ドローンを使ったリモートセンシングを生育診断に用いるなど、デジタル技術を活用した未来の米づくりに挑んでいます。世界基準の農業認証「GLOBALG.A.P.(グローバルギャップ)」を取得しており、持続可能な農業生産を実践したお米です。

岡山県立瀬戸南高等学校 品種: きぬむすめ

江戸期の農法「多数回中耕除草」を活用し、無農薬・無肥料での米づくりを行っています。同農法を自動操舵システムの導入によりスマート化することで収穫量が安定し、農業負荷低減と生産性向上を両立する独自の農法を確立させました。

岡山県立興陽高等学校 品種: ぴかまる

児島湾干拓地という地元の地域特性に合わせ、最新のスマート農業技術を活用した米づくりを行っています。熱さに強い希少品種で、粒張りが良く、甘みと粘りのバランスが抜群のお米です。

### ●コラボレーションメニュー

ランチ: 前菜(ライスサラダ)、プリモ(カレー・リゾット)のお米\*、ディナー: リゾットのお米\*

高校生が丹精込めて収穫したお米を、ランチコースの前菜のライスサラダ、プリモのカレーとリゾットおよびディナーのリゾットで使用し、お米の旨みを引き出した最高の状態でご提供します。メインのお肉料理のソースにもお米を使用しています。



<前菜>



<プリモ 2 種>

※使用する白米は11/1～11/7は「ふっくりんこ」、11/8～11/14は「そらきらり」、11/15～11/21は「きぬむすめ」、11/22～11/28は「ぴかまる」を予定しています。

(「ASTERISCO」料理長 菅原槙也シェフのコメント)

高校生さんが作ったこだわりのお米の特徴を生かし、お米の旨みをお客様に伝えることを一番に考えコラボメニューを開発しました。メニューの開発にあたり開催した学校との合同ミーティングの場では、米づくりへの想いをしっかりと受け取るとともに、未来の米づくりへの可能性を感じました。

今回のコラボ企画では、期間中、1週間ごとにお米の品種が変わります。ASTERISCOでは、お米を羽釜で炊き上げていますが、各品種に合った炊き方により、同じメニューでも違ったお米の風味を楽しむことが出来ると思います。



<「ASTERISCO」料理長 菅原槙也シェフ>

食の大切さや高校生の皆さんへの可能性を広げるきっかけづくりを提供したいという私たちの想いが形になった企画です。ぜひ、体も喜ぶイタリアンを皆様に楽しんでいただければと思います。

## ■全国農業高校 HANASAKA 収穫祭 イベント概要

主催:毎日新聞社、全国農業高等学校長協会

共催:株式会社大丸松坂屋百貨店、

ヤンマーホールディングス株式会社

後援:農林水産省

協力:八重洲地下街株式会社

協賛:JA全中、JA全農、JA共済連、農林中央金庫、

王子ホールディングス株式会社

開催日時:2025年11月2日(日)、3日(月・祝)

(1日目) 10時30分～16時00分 即売会

(2日目) 10時00分～14時00分 即売会

会場:

大丸東京店11階催事場、YANMAR TOKYO地下1階「HANASAKA SQUARE」



<2024年開催時の様子>

即売会の開催場所、各会場の出展校などイベントの詳細については、以下をご覧ください。

<https://www.mainichi.co.jp/event/nogyoshukusai/>

#### <HANASAKAについて>

ヤンマーらしさの象徴で、“人の可能性を信じ、挑戦を後押しする”という創業者の精神やビジョンの根底にあったヤンマーの価値観を「HANASAKA（ハナサカ）」と呼んでいます。ヤンマーの事業領域を超えて、スポーツ・文化などあらゆる領域で挑戦する人たちを後押しし、「HANASAKA」の輪を世界へ広げることで、人と未来を育んでいきます。詳しくは <https://www.yanmar.com/jp/about/hanasaka/> をご覧ください。

#### <ヤンマーについて>

1912 年に大阪で創業したヤンマーは、1933 年に世界で初めてディーゼルエンジンの小型実用化に成功した産業機械メーカーです。「大地」「海」「都市」のフィールドで、エンジンなどのパワートレインを軸に、アグリ、建機、マリン、エネルギー・システムなどの事業をグローバルに展開。環境負荷フリー・GHG フリーの企業を目指し、顧客価値を創造するソリューションを提供しています。未来を育むヤンマーの価値観「HANASAKA」を基盤に、“A SUSTAINABLE FUTURE—テクノロジーで新しい豊かさへ。—”をブランドステートメントとして掲げ、持続可能な社会を実現します。詳しくは、ヤンマーのウェブサイト <https://www.yanmar.com/jp/about/> をご覧ください。

#### <注記>

記載されている内容は発表時点のものです。最新の情報とは内容が異なっている場合がありますのでご了承願います。

---

#### 【報道関係者お問い合わせ先】

ヤンマーホールディングス株式会社  
ブランド部 コミュニケーション部 広報担当  
E-mail: [koho@yanmar.com](mailto:koho@yanmar.com)