Information

2026 年 10 月 27 日
ヤンマーホールディングス株式会社

「2026 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



＜「2026 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、「2026 年全国農業高校 HANASAKA 収穫祭」を、2026 年 10 月 31 日（土）と 11 月 1 日（日）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農作物を使用した「特別メニュー」を、2026 年 11 月 1 日（日）～28 日（土）のランチコースにて期間限定で提供します。

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 4 回目の開催となります。

イベントでは、「農」や「食」を学ぶ 42 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、ランチコースにて期間限定で提供します。

提供店舗:「ASTERISCO」所在地:東京都中央区八重洲 2-1-1 YANMAR TOKYO 2 階

提供期間(予定):2026 年 11 月 1 日(日)～28 日(土)

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

●コラボ高校と提供食材やそのこだわり(順不同)

北海道大野農業高等学校　提供食材:お米(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。

山形県立置賜農業高等学校　提供食材:お米(品種:コシヒカリ)



アイガモとともに農薬・化学肥料を使わない米づくりに取り組んでいます。収穫後は「杭掛け」による天日乾燥を行うことで、旨味をじっくり引き出しています。令和 2 年度の「お米甲子園」では最高金賞も受賞しました。

和歌山県立南部高等学校　提供食材:梅干し(品種:南高梅)



南高梅の名前の由来ともいわれる南部高校で、生徒が育てて加工した梅干しです。塩と梅だけで漬け込んだ、昔ながらの味わいです。

岡山県立瀬戸南高等学校　提供食材:お米(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。

鹿児島県立市来農芸高等学校　提供食材:お米(品種:あきの舞)



1 年生全員で田植えから収穫まで行い、心を込めて育てています。大粒で夏の暑さに強い特徴を持つ新品種のお米です。

●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、デザート(パンナコッタ)

ランチコースにおいて、高校生が丹精込めて収穫したお米は、前菜のライスサラダ、プリモのカレーとリゾッ

トに。メインのお肉料理のソースにもお米が使われています。また、梅干しはデザートのパンナコッタに使用し、それぞれの食材の旨みを引き出した状態でご提供します。なお、使用するお米は隔週ごとに入れ替えて提供します。



＜前菜＞



＜プリモ2種＞



＜デザート＞

「ASTERISCO」料理長　菅原槙也シェフのコメント

ASTERISCO では、お米そのものの美味しさはもちろん、誰が、どのような想いでつくったのかという背景も大切にしています。今回、高校生の皆さんが農作物を育てる中で重ねてきた努力やこだわり、そのストーリーまで受け取り、一皿の料理としてお客様に届けられることに、大きな意味を感じています。料理人として、生産者の顔が見える食材は、お客様との会話を生み、料理のおいしさをより豊かにしてくれるものです。高校生の皆さんの想いも乗せて、私たち料理人が一皿一皿大切に仕上げましたので、ぜひ ASTERISCO にお越しいただき、その背景にあるストーリーも感じながら味わっていただけたら嬉しいです。



＜「ASTERISCO」料理長　菅原槙也シェフ＞

■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：大丸東京店、ヤンマーホールディングス株式会社
後援：農林水産省
協賛：JA 全農、JA 共済連、農林中央金庫、アサヒバイオサイクル株式会社、王子ホールディングス株式会社
開催日時：2026 年 10 月 31 日（土）、11 月 1 日（日）
（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」



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/nogyoshukakusai/

＜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、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。創業以来受け継ぐ、人と未来の可能性を信じ挑戦を後押しする「HANASAKA」の精神を原動力に、「A SUSTAINABLE FUTURE ーテクノロジーで、新しい豊かさへ。ー」の実現を目指します。

https://www.yanmar.com/jp/about/

＜注記＞記載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
マーケティング部　コーポレートコミュニケーション部
E-mail：koho@yanmar.com