

茶と栗でひらく未来 ～遠州の台所から世界へ、一服の文化交流～ 大阪・関西万博 日本国際芸術祭 「和栗茶事」開催

有限会社春華堂(本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕)は、2025年7月2日(水)から7月6日(日)の5日間、大阪・関西万博の日本国際芸術祭において一般社団法人和栗協議会と共同開催で「和栗茶事」を開催いたします。

この度、「第3回日本国際芸術祭」を主催する一般社団法人夢洲新産業・都市創造機構の依頼により、世界中の人々が集まるこの万博の舞台で、日本のおもてなしと和栗を使用した日本の菓子文化を世界に広めるための「和栗茶事」を開催することとなりました。

主役は、日本が誇る“茶”と“和栗 WAGURI”。

武将たちが未来を語り合った遠州の台所——「庫裡(くり)」を現代に再現し、国境も世代も業種も超えて、いっしょに囲む・笑う・考える。

資本主義の先をいく、地域“志”本主義を目指す我々だから提供できるイノベティブなつながりを生み出します。

期間中は、静岡県や関西を代表する政財界人をはじめ、日本を代表する各界のオピニオンリーダー、有識者らをお招きし、10人の正客によるトークテーマに添って一次産業の課題解決と地域共創の未来について考えます。「地域“志”本主義」「栗をはじめとする農業の未来」「食文化の世界発信」などをテーマに、一服の茶と和栗を囲みながら熱く語り合います。



大阪・関西万博
和栗茶事



「和栗茶事」とは

～かつて戦国時代の武士たちが、刀を外し頭を下げ、腹を割って語り合った。

その席を21世紀に再現する～

千利休が、茶の湯を通じて様々な人々をつなぎ、豊臣秀吉が大坂に文化と流通を集め、徳川家康が静岡で平和を築いたように、いま、“新たな茶室”から生きる意味の再考などを語らう場を創出します。当茶事では、静岡と大阪という歴史的都市の記憶を軸に、未来を担って行動する方々をお招きし、茶と栗を囲む対話が、人と地域を結びなおす新たな循環や共創のかたちを考えます。

かつての茶事が社会を動かす場であったように、私たちもまた一服の時間から、人と土地の未来を紡ぐ新しい生き方を探ります。通常は懐石料理や炭手前、濃茶、薄茶と進行をしていく茶会の様式を茶事と称しますが、遠州地域から始まった私たちの茶事の物語はこの大阪・関西万博にも繋がっている、という背景から「茶会」ではなく「茶事」として称し、その意志を大切にして参ります。

<スペシャル和栗茶事> 全10セッションのトークテーマと正客/ゲスト情報



和栗からはじまる、新しい公共——“waguri”を1億3000万人に届けるには？

①7/2(水)
13:00-14:15

Host	Guest		
有働 由美子氏 アナウンサー	林 克征氏 テレビ東京プロデューサー	関 治之氏 一般社団法人コード・フォー・ジャパン 代表理事	落合 陽一氏 メディアアーティスト
	小橋 賢児氏 The Human Miracle株式会社 代表取締役	江頭 綾子氏 ヤマハ発動機株式会社 執行役員 ソリューション事業本部長	

日本人の記憶と味覚に刻まれた食材「和栗」。縄文の昔より私たちの風土に寄り添ってきたこの実りが、いま大きな危機に直面しています。農業従事者の高齢化や担い手不足によって、その栽培と継承が途絶えようとしているのです。

この課題に対し、和栗協議会は「うなぎパイ」の春華堂を中心に、自治体、企業、そして農業とは無縁と思われたプレイヤーまでを巻き込み、国境を超えて文化と地域経済の再生に挑戦しています。しかし、草の根の取り組みだけでは限界がある。いかにして和栗という象徴を通じて、日本の一次産業の衰退と文化の断絶を、国民一人ひとりの“自分ごと”に変えるのか――。

本茶会では、和栗を「社会の感度を高めるレンズ」として捉え、情報の届け方、共感の生み方、そして既存のマスメディアと比較しながら“新しい公共”のかたちを、有働由美子氏を正客に迎えて考えます。

農業、食文化、マスメディア、そして市民社会。それぞれの立場から見えてくる、日本が抱える構造的な課題と、その突破口としての和栗の可能性。共創の未来を、茶の空間で静かに、しかし熱く交わします。亭主は、現代の茶の空間を再定義する茶人・岩本涼氏（TeaRoom）。

ウェルカムティー/日本茶お点前はスウェーデン人の日本茶の人 プレケル・オスカル。



交わりの道——栗と茶が導く、風土からひらく未来のモビリティ

②7/2(水)
15:00-16:15

Host	Guest		
鈴木 俊宏氏 スズキ株式会社 代表取締役 社長	松井 宜正氏 天竜浜名湖鉄道株式会社 代表取締役	田中 謙伍氏 株式会社GROOVE 代表取締役CEO	神成 淳司氏 慶應義塾大学 環境情報学部 教授
	岩見 麻里氏 日本航空株式会社 中部支社長	坪井 俊輔氏 サグリ株式会社 代表取締役 CEO	熊瀧 潤也氏 スズキ株式会社 常務役員 経営企画本部長

かつて、東海道を往来した旅人は、街道沿いの宿場で一服の茶に癒され、山あいの里で採れた栗に癒しを得ていました。

「道」は文明の母胎であり、「茶の道」「栗の道」もまた、人と土地、産地と都市、感性と経済をつないできた営みの結晶。

本茶事では、「栗と茶」という日本的な風土資源を出発点に、牛馬、帆船、鉄道、自動車、航空、そしてAI・ドローン・EVといった次世代モビリティまで、人類が紡いできた「交わりの道」に焦点を当てます。農山村と都市、産地と消費地、文化と経済——それらを新たに結び直す“移動”とはどのようなものか。現代における地域交通の進化、一次産業の流通変革、分散型社会におけるモビリティの役割を、都市と産地、茶と栗を媒介に未来へと語り合います。

亭主は、現代の茶の空間を再定義する茶人・岩本涼氏（TeaRoom）。

ウェルカムティー/日本茶お点前はスウェーデン人の日本茶の人 プレケル・オスカル。

③7/2(水)
17:00-18:15



栗は記憶、茶はこころ——縄文からつづく和食の風土

Host

熊倉 功夫氏

歴史学者 / 静岡文化芸術大学 名誉教授

Guest

濱崎 加奈子氏

有斐斎弘道館 館長 / 京都府立大学教授

安芸 早穂子氏

歴史復元画家 / 東京大学 協力研究員

松尾 和広氏

松尾栗園 園主

西村 依希子氏

株式会社オープンハウスグループ 社長
室 エバンジェリスト / 株式会社竹茗堂茶
店

杉山 早陽子氏

御菓子丸 / 和菓子作家

高柳 裕久氏

浜松いわた信用金庫 理事長

栗。それは稲作以前、森に生きた日本人の糧であり、今も私たちの味覚と精神の奥底に残された「風土の記憶」です。

この茶会では、栗を“日本人の身体とところに刻まれた味”として捉え、その深い時間軸を一碗の茶とともに静かに見つめ直します。

こうした「風土の記憶」は、四季の営みとともに、田畑や山野で命を育む人々の手によって今も守り継がれています。

食の原点は自然と人が共に紡ぐもの。一碗の茶と一粒の栗を味わいながら、その尊さを、身体の奥にそっと刻み込むように受け取ります。

正客は、和食文化史を牽引してきた熊倉功夫氏。京都、縄文、旨味、考古の視座を交えて語らうこの一服は、“食と人の根源的な結びつき”を、深く味わい
なおすための間（ま）となるでしょう。亭主は、現代の茶の空間を再定義する茶人・岩本涼氏（TeaRoom）亭主は、現代の茶の空間を再定義する茶人・岩
本涼氏（TeaRoom）。

ウェルカムティー/日本茶お点前はスウェーデン人の日本茶の人 プレケル・オスカル。

④7/3(木)
11:00-12:15



開港の港から、感動の一服を〜世界をつなぐ茶と栗〜

Host

堀越 隆宏氏

株式会社ありあけ 代表取締役社長

Guest

熊谷 典和氏

株式会社テレビ神奈川 代表取締役社長

三原 一晃氏

株式会社DeNAベイスターズ 専務取締役

須藤 浩之氏

株式会社 神奈川新聞社 代表取締役社長

椿原 靖弘氏

一般財団法人清水港湾博物館（フェルケ
ル博物館）副館長兼学芸部長

山口 諸司氏

平成国際大学

夏目 記正氏

株式会社BLUE LAKE Project 代表取締役

足立 哲郎氏

横浜市にぎわいスポーツ文化局局長

岡村 帆奈美氏

株式会社テレビ神奈川 アナウンス部

横浜は、1859年の開港以来、日本文化の伝播と変容の起点として存在しています。新聞、テレビ、野球——いずれも“はじまりの地”として、この港町は西洋
の知と技を受けとめ、日本の風土に合うかたちで編み直してきています。

本茶事では、「ありあけ」の理念である“感動創産業”を軸に、日本の開港の中心である横浜港、長崎港、清水港の歴史を「茶と生糸」を起点に辿りなが
ら、地域の魅力を伝えるメディア、シビックプライドを育む野球、未来を世界と結ぶ万博（2025）国際園芸博覧会（2027）などの文化的営みと、「お茶の
間」を彩るお茶とお菓子の力が交差する中で、地域のアイデンティティと感性がいかに国内外へ響いていくかを再考します。

横浜・長崎・清水の開港三港の歴史を足がかりに、地域文化との共創を目指すありあけが、地元の新聞・テレビ・野球チーム、そして2027年国際園芸博覧
会に関わる方々等とともに、港町が秘める未来への扉を、茶と菓子を愉しみながら探ります。亭主は、現代の茶の空間を再定義する茶人・岩本涼氏
（TeaRoom）。

ウェルカムティー/日本茶お点前はスウェーデン人の日本茶の人 プレケル・オスカル。

⑤7/3(木)
13:00-14:15



日本の文化を世界へ 〜ジャパンナイトを経て世界にどう伝えているのか〜

Host

MEGUMI氏

俳優 / プロデューサー

Guest

千原 徹也氏

株式会社れもんらいふ

間宮 純也氏

有限会社春華堂 専務取締役

矢花 宏太氏

WRITING & DESIGN PARTNERS Inc. 代表取締役

石上 賢氏

丹青社 B-OWND室 室長 / プロデューサー

片山 友希氏

俳優

カンヌ映画祭ジャパンナイトの開催を行ったMEGUMI氏。映画やアートなどの表現活動が、いま日本の文化に新たな可能性をもたらしています。カルチャーの力によって日本の魅力を再発見し、国内外の人々を惹きつける——そんな“価値づくり×クリエイティブ”の先進的な実践が各産業で始まっています。

本セッションでは、自らも世界を舞台に映画制作を行い、発信してきたMEGUMI氏を迎え、「産業を通じて日本文化はどう変わるのか?」「日本から世界へ広がる文化の可能性とは何か?」を語り合います。日本と世界、生活と芸術、ローカルとグローバルが交差するこの時代において、私たちはどのように“日本の伝統文化”を使って未来をつくるのか。そのヒントを探る時間。亭主は、現代の茶の空間を再定義する茶人・岩本涼氏（TeaRoom）。

ウェルカムティー/日本茶お点前はスウェーデン人の日本茶の人 プレケル・オスカル。

⑥7/4(金)
13:00-14:15



命を鳴らす ―音楽と土から考える人間

Host

蓑輪 雅弘氏

ローランド株式会社 代表取締役社長

Guest

仲谷 善雄氏

学校法人立命館 総長

須田 万勢氏

諏訪中央病院 統括院長補佐 リウマチ膠原病内科

西村 やす子氏

株式会社CREA FARM 代表取締役

朝倉 行宣氏

浄土真宗本願寺派 照恩寺 住職 / テクノロジー 法要

宮武 正之氏

TRIECHOES (トライエコーズ) / 株式会社Ambee 代表

生きることの根源には、“音”と“土”がある。命をつなぐために耕し、育て、口に作る。心を響かせるために奏で、聴き、黙る。

音楽と農は、ともに“人間であること”を支える根っこ営みだ。

音楽は、戦争や破壊のあとにも必ず鳴り響く。農は、荒れた土地にも再び命を芽吹かせる。

どちらも、人間の深いところから生まれ、未来に向けて静かに灯をともし行いだ。

この茶事では、ローランド株式会社 代表取締役社長・蓑輪雅弘氏を正客に迎え、“音”と“土”という根源的な資源から、人間の在り方を見つめ直す。和栗とお茶という風土の恵みを囲みながら、文化とは何か、生きるとは何か、そして人はどのように他者と交わり、希望を鳴らすのか――

静かな対話の中で、その本質に耳を澄ませる時間をつくります。亭主は、現代の茶の空間を再定義する茶人・岩本涼氏（TeaRoom）。

⑦7/5(土)
11:00-12:15



一服のまえに肩書なし ～刀を置き、考える土地・人・未来～

Host

鈴木 康友氏
静岡県知事

Guest

大阪府知事

小原 嘉元氏

株式会社和多屋別荘 代表取締役

龍崎 翔子氏

株式会社水屋 代表取締役CEO

福澤 知浩氏

株式会社SkyDrive 代表取締役CEO

神成 淳司氏

慶應義塾大学 環境情報学部 教授

松尾 和広氏

松尾栗園 園主

～かつて戦国時代の武士たちが、戦を前に刀を外し、湯をわかし、腹を割って語り合った。その席を21世紀に再現する～

千利休が、茶の湯を通じて様々な人々をつなぎ、豊臣秀吉が大坂に文化と流通を集め、徳川家康が静岡で平和を築いたように、いま、“新たな茶室”からつながって生み出していくべきことがある―農業のこれから、移動の未来、生きる意味の再考など。

当茶事では、静岡と大阪という歴史的都市の記憶を軸に、未来を担って行動する方々をお招きし、茶と栗を囲む対話が、人と地域を結びなおす新たな循環や共創のかたちを考えます。

かつての茶事が社会を動かす場であったように、私たちがまた一服の時間から、人と土地の未来を紡ぐ新しい生き方を探ります。亭主は、現代の茶の空間を再定義する茶人・岩本涼氏（TeaRoom）。

日本茶お点前

嬉野茶時 茶師/茶農家 松田二郎

提供茶：レモンガラス緑茶_嬉野茶と佐賀県（武雄市）産

⑧7/5(土)
13:00-14:15



栗と茶と、出世のまち―浜松がひらくおもてなしのかたち

Host

中野 祐介氏
浜松市長

Guest

田内 浩之氏
湖西市長

高橋 俊宏氏

株式会社ディスカバー・ジャパン 代表
取締役社長 編集長

詩歩氏

絶景プロデューサー

伊達 善隆氏

株式会社島善 代表取締役

熊瀬 潤也氏

スズキ株式会社 常務役員 経営企画本部長

ローレル・ドゥ・クレピー氏

フランス・コルシカ島親善大使（アンバサダー）

井口 恵丞氏

有限会社うなぎの井口 代表取締役

遠州・浜松の風土には、豊かな自然だけでなく、歴史、技術、そして人の往来が幾重にも織り込まれています。

家康と秀吉、ふたりの英傑を育んだこの地は、時代を超えて出世と革新の舞台であり続けてきました。

本茶会では、そんな浜松の風土を“味わう旅”として捉え直し、茶と栗を媒介に、「次世代ツーリズム」のかたちを静かに語り合います。

この地ならではの歴史と文化、ものづくりの現場と結びついた高付加価値な体験。

さらに、多文化共創が息づく地域だからこそ育まれてきた、深く豊かな学びの土壌。

ユネスコ創造都市に認定された浜松には、文化・産業・教育が交差する、新たな旅の可能性が息づいています。

正客には、中野祐介・浜松市長を迎え、グローバル時代の旅がどこへ向かうのかを、「ここにしかない味」、そして「この地でしか出会えない歴史と物語」を手がかりに、あたたかな一服の中で紐解いていきます。亭主は、茶人・村山昭宏氏（TeaRoom）。

日本茶お点前

嬉野茶時 茶師/茶農家 北野秀一

提供茶：有機和紅茶 農薬不使用で栽培した純国産紅茶

⑨7/5(土)
15:00-16:15



百年後のまちを想う—味・美・人が織りなす共創の風景

Host

神野 吾郎氏

株式会社サラーコーポレーション 代表取締役社長 兼 グループ代表・CEO

Guest

矢花 宏太氏

WRITING & DESIGN PARTNERS Inc. 代表取締役 / クリエイティブパートナー

山梨 洋靖氏

株式会社創造舎 代表取締役

西村 依希子氏

株式会社オープンハウスグループ 社長室 / 株式会社 竹若茶店

広瀬 拓哉氏

三菱地所株式会社 丸の内開発部 統括

谷中 修吾氏

ビジネスプロデューサー / クリエイティブディレクター BBT大学大学院経営学研究科MBA 教授

中村 多伽氏

株式会社italiki 代表取締役CEO

エネルギー、都市インフラ、食、住、文化—暮らしを支えるこれらの領域は、いま脱炭素・分散型社会・多様性の波とともに新たな変革期を迎えています。静岡・愛知を拠点とし、エネルギー供給から都市づくり、フードサービスまでを包括的に担ってきた〈サラーコーポレーション〉。その代表・神野吾郎氏を正客に迎え、本茶事では「まちの付加価値は何から生まれるのか」「100年後に人が集い続ける都市とは？」を問いかけます。

キーワードは、「味」「美」「人」—

記憶に刻まれる味、感性を刺激する空間の美、そして人がつながる仕組み。土地に根ざした「茶」と「和菓」を囲みながら、人がつながり、まちが呼吸する「文化資本としての都市」の姿を、今ふたたび“茶の場”から描き出します。亭主は、茶人・磯川大地氏 (TeaRoom)。

日本茶お点前

嬉野茶時 茶師/茶農家 永尾裕也

提供茶：煎茶（おくゆたか）甘みが強い品種「おくゆたか」を使用

⑩7/6(日)
11:00-12:15



心と脳に届ける「いただきます」

Host

浅 由加子氏

リボン食品株式会社 代表取締役社長

Guest

山本 雅史氏

株式会社アワーズ（アドベンチャーワールド）代表取締役社長

藤井 悠子氏

株式会社アサムラサキ 代表取締役社長

横江 一徳氏

妙心寺 塔頭 養徳院 副住職

谷本 有香氏

Forbes JAPAN 執行役員 Web編集長

ローレル・ドゥ・クレビー氏

フランス・コルシカ島観光大使（アンバサダー）

久保田 崇氏

掛川市長

「いただきます」という言葉には、命を受けとる感謝とともに、自然・人・文化との深い関係性が宿っています。本茶会では、食を軸に地域・産業・精神性をつなぎながら、「いただく」行為が心と脳にどのような影響をもたらすのかを多角的に探ります。

正客には、リボン食品社長・浅由加子氏を正客に迎え既存のB2B事業に加え「MINOTTE」や「ピロースプレー」を通じて提案される“食からはじまるケアと調和”思想を中心に、味覚・睡眠・脳・つながりの多層的な循環を見つめ直します。

ゲストには海と発酵の知恵を生かして牡蠣醤油に地域の物語を吹き込んだ株式会社アサムラサキ 代表取締役社長 藤井悠子氏、地域資源を再編集し“体験の場”としてのアドベンチャーワールドを創出した株式会社アワーズ 代表取締役社長 山本雅史氏、食を伝道と結び視点から精進料理を通じて“気づき”を届ける京都 妙心寺塔頭 養徳院 横江一徳副住職、そして未来をめぐる言葉を発信するForbes JAPAN 執行役員 Web編集長 谷本有香氏を迎え、栗の産地である掛川の土に根差す掛川市・久保田崇市長と共に、食卓の向こうにある地域の尊厳と持続性を対話します。

海外からは、栗の名産地コルシカ島の豊かさとしてスピリットを伝えるローレル・ドゥ・クレビー氏を迎え、日本の「栗」の未来を国際的視野で照らします。亭主は、茶人・村山昭宏氏 (TeaRoom)。

日本茶お点前

嬉野茶時 茶師/茶農家 田中宏

提供茶：青ほうじ茶 煎茶を高温で焙煎したお茶

和栗協議会とは

「地域”志”本主義」で描く、リジェネラティブなまちづくり

静岡県掛川の貴重な農作物である和栗が、後継者不足や農家の高齢化により、存続の危機に瀕していることを受け、2022年7月「遠州・和栗プロジェクト」が遠州地域の企業・団体9者とともにスタートしました。栗農家をはじめとする一次産業全体の課題に向きあい地域を持続発展させるため、掛川栗を地域へ周知させ更には日本全国の栗農家と連携することで、世界に通用する「WAGURI」ブランドの創出を目指し、本プロジェクトを推進しています。

この大きな目標を達成するため、志を同じくする遠州地域の異業種企業や自治体、農業協同組合、大学機関と連携し、2024年に5つの専門部会（生産 / 研究 / 技術 / イベント・商品 / 広報・人事）を立ち上げ、農業支援を行っております。「地域”志”本主義」を理念に、産×官×学×農の業種・世代を超えた共創を進めることで、イノベティブな包括的コミュニティを構築し、2025年2月には51者へと座組を広げ、一般社団法人「和栗協議会」を設立いたしました。

今回、日本国際芸術祭の「日本の美と心を世界に伝え、未来を創る」というミッションと我々の進めている和栗協議会への親和性を感じ、日本固有の奥ゆかしい精神性や美学をたしなむ「茶の湯文化」と「和栗」の融合を図り、「茶事」という格式高いフォーマットを応用し、「お茶」と「和栗」この2つの地域資産を同時に楽しむことができる世界で唯一無二の「和栗茶事」を開催させていただくはこびとなりました。

春華堂はなぜ和栗協議会に参画するのか

創業138年目を迎える有限会社春華堂は、「うなぎパイ」をはじめとする和洋菓子の製造販売のみならず地域のつながりやご縁、遊び心を大切に、様々な事業を展開しています。その事業の一つとして、静岡県掛川の貴重な農作物である和栗が後継者不足や農家の高齢化により、存続の危機に瀕していることを受け2022年7月「遠州・和栗プロジェクト」を遠州地域の企業・団体9者とともにスタートさせました。

春華堂では、毎年約2万本を誇る栗蒸し羊羹や栗を使用したお菓子を販売しています。しかし、安定的な供給が難しくなったことから約20年前に掛川産栗の使用をやめ、県外産の栗へと変更した過去があります。

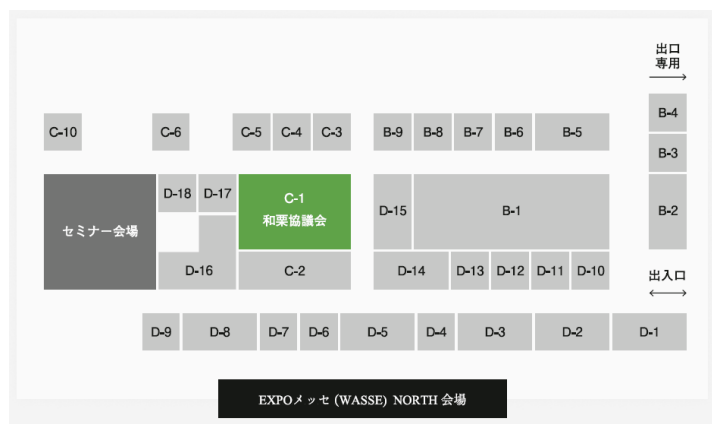
そのような経緯から、栗農家や地域を持続発展させるため、一社の取り組みにとどまらず、自治体をはじめ広く広域にわたるグローバル企業、地域企業に賛同いただき連携を深めることで、「地域」というチームで一次産業全体の課題解決とその先にある街づくり、人づくりを和栗のラットフォームを応用して持続発展させようと考えています。

さらに、日本全国の栗農家と連携することで、世界に通用する「WAGURI」ブランドの創出を目指して産×官×学×農の51者と共に座組を広げ一般社団法人「和栗協議会」を設立させました。



プロジェクトの軌跡はこちら

https://note.com/enshu_waguri_pi



和栗茶事の茶とお菓子



菓銘 / 生命

和栗、そして一次産業の未来を願って、瑞々しく生命が芽吹き情景を表現。能登の熟成焼き栗ペーストをこし餡で包み、苔玉に見立てたきんとんをあしらひ、南天の葉を添えました。



WAGURI 茶つう

栗本来の甘さを引き出した遠州産熟成焼き栗ペーストを、フランス・コルシカ島の稀少で伝統的な栗粉の生地で包みました。茶通とは、茶席で使われる器「椀子（ちゃつう）」が由来のお茶文化を背景に生まれたお菓子です。



にようみね ちやぜ
新舟の風

霧の香り漂う玉露茶園に囲まれた山合いの静岡県藤枝市岡部町産の碾茶を使用しました。

大阪・関西万博 日本国際芸術際「和栗茶事」

協賛企業

株式会社ありあけ / スズキ株式会社 / リボン食品株式会社 / ローランド株式会社
株式会社タイミー / サーラグループ

後援

静岡県 / 浜松市 / 掛川市 / 湖西市

主催

一般社団法人和栗協議会 / 有限会社春華堂 / TeaRoom / 企画協力 HEART CATCH

詳細は春華堂サイト大阪・関西万博「和栗茶事」特設ページへ
<https://www.shunkado.co.jp/>

< 有限会社春華堂 広報担当 >

有限会社春華堂 広報室 (月～金 9:00～18:00)
【担当】 高山 【電話】 053-586-6767 【FAX】 053-585-7789
【e-mail】 press@shunkado.co.jp