



OSAKA, KANSAI, JAPAN
EXPO2025



食博覧会・大阪2025

PAVILION PARTNER



御田植神事（住吉大社）の映像などを映し出して日本食文化を紹介



大阪・関西万博 ORA 外食産業パビリオン

日本食 Wonder Trip

～世界に誇る日本食魅力発見の旅～実施報告

テーマウィーク「食と暮らしの未来」期間中の2025年6月7日（土）に開催

主催：一般社団法人大阪外食産業協会、食博覧会実行委員会、公益財団法人関西・大阪21世紀協会

未来へつなぐ日本食—

万博で体験する“Wonder Trip”

万国博覧会という国際舞台から日本食の魅力と文化的背景を世界へ発信するイベント「日本食 Wonder Trip ～世界に誇る日本食魅力発見の旅～」を開催。クイズ形式で日本食の歴史と未来を来場者と共有し、文化資源としての日本食の可能性を体感いただく好機となりました。

万博で体験する“日本食の旅”

本イベントは、日本食の魅力を再認識し、次世代へ継承することを目的とする特別プログラム。関西・大阪21世紀協会が大阪外食産業協会、食博覧会実行委員会との共催で、大阪・関西万博のテーマウィーク「食と暮らしの未来」期間中の2025年6月7日に開催しました。会場のEXPOホール「シャインハット」は、国内外から詰めかけた多くの来場者で満席の盛況となりました。

総合司会にはフリーアナウンサーの八木早希さんを迎え、ナビゲーターとしてフードコラムニストの門上武司氏、大阪大学総合学術博物館副館長・教授の船越幹央氏が登壇。日本食にまつわる歴史・文化・技術を、専門的な視点からわかりやすく紹介し、来場者が楽しみながら学べるよう構成しました。

冒頭、360度スクリーンに町人の暮らしや四季の風景が描かれた歴史絵巻が映し出され、日本食の成り立ちや文

化的背景を紹介するナレーションが流れる中、司会の八木さんが登場。華やかにイベントが幕を開けました。

続いて、来場者はスマートフォンを使って4択クイズに挑戦。海外からの来場者のため、スクリーン両側にはAIによる即時翻訳も表示され、日本食の魅力と文化的背景とともに競い合いながら楽しく学ぶ空間が広がりました。

精神性に触れる—日本食と和食の違い

第1部「日本食の精神世界へ」では、日本食と和食の違いに焦点を当て、食文化に宿る精神性を紐解きました。

門上氏は「日本食とは、現代の日本人が日常的に食べる料理全般を指し、カレーライスやラーメンなど外国由来でありながら日本独自に進化した料理も含まれる」と説明。一方で「和食」は、素材の味を生かす調理法、だしを基盤とした味付け、米を中心とした構成、季節感を大切にす料理であり、日本の食文化の根幹を成すものだと言いました。船越氏は、約2000年にわたる日本の食文化の変遷を紹介。稲作や魚介類を中心とした食文化が育まれ、大陸との交流を通じて茶などの外来文化が融合。四季折々の年中行事と密接に結びついた食文化が形成されてきたと解説しました。また、「いただきます」「ごちそうさま」の語源や、「宴（うたげ）」という意味の由来にも触れ、日本食が神仏や自然の恵みと深く結びついていると述べました。



旨味と水－日本食の技と知恵

第2部「日本食の魅力を紐解く」では、日本料理の技術と知恵に焦点を当てました。

門上氏は「日本料理は水の料理」と語り、昆布やかつお節から引き出される旨味、味噌や醤油などの発酵食品が織りなす味の層、そして五味(甘味・塩味・酸味・苦味・旨味)を巧みに生かす調理技術を紹介しました。

さらに、2024年にユネスコ無形文化遺産に登録された日本の酒造りにも言及。船越氏は、灘(兵庫県)・伏見(京都府)・西条(広島県)という三大酒処がいずれも良質な水に恵まれていることを紹介し、「水が文化を育てる」という視点を提示。酒造りが祭事や婚礼などの社会文化的行事を支えてきたことを伝えました。

世界に広がる日本食の可能性

第3部「世界へ誇る日本食」では、日本食が世界に広がる背景と未来への可能性を紹介。農林水産省の調査によると、海外の日本食レストランは2013年の約5万5,000店から2023年には約18万7,000店へと急増。門上氏は、日本食が「健康的」「繊細な味付け」「美しい盛り付け」といった点で五感に訴える食文化であることが、世界で評価されている理由だと分析しました。

また、大阪が世界一の河豚(ふぐ)消費地であることにも触れ、未利用魚の活用による食糧問題への貢献可能性も示唆。船越氏は、「食を通じて相互理解が進み、国際平和の礎となる」と締めくくり、日本食が持つ可能性を示しました。

クイズで盛り上がる会場

イベントでは、来場者参加型の4択クイズが実施され、正解数と回答の速さによって順位が決定。正解発表のたびに歓声が上がリ、上位入賞者には豪華賞品が贈られました。

特賞にはペア食事券、副賞には大阪歴史博物館ペアチ

ケット、優秀賞・パビリオン賞にも食文化にちなんだ賞品が用意され、来場者の笑顔があふれるひとときとなりました。

未来へつなぐ日本食文化

日本人にとって“当たり前”の食文化が、世界では先進的であり、トレンドでもある。このイベントを通じて、来場者とともに日本食の奥深さと可能性を再認識し、未来へとつなぐ“旅”を共有することができました。

大阪外食産業協会(ORA)の中井貫二会長は、「日本の食文化は、1970年の大阪万博を契機に進化を遂げ、今や世界を牽引する存在となった。今回の万博は未来社会の実験場であり、日本食文化の新たなスタートとなる場でもある」と語り、未来への展望と文化資源としての日本食の可能性を示しました。

協会が担う、日本食文化の未来への架け橋

本イベントは、協会賛助会員の皆様のご支援により、関西・大阪21世紀協会が大阪外食産業協会、食博覧会実行委員会とともに開催したものです。

当協会は、文化芸術を通じた社会貢献を目的に、日本食文化の魅力を伝える取り組みを支援しています。万博という国際舞台を活用し、こうした文化資源の発信を後押しすることで、地域の活性化と国際交流の促進に寄与しています。



左から、門上氏、中井会長、八木さん、船越氏