

62万人が和食の魅力を感じ

第9回「'17食博覧会・大阪」

2017年4月28日～5月7日／インテックス大阪

主催：食博覧会実行委員会、大阪外食産業協会、関西・大阪21世紀協会



色とりどりの大福餅(山形県)



4月28日に日本遺産に認定された「北前船」寄港地(左)や寄港地各地の郷土食を紹介(右)(日本の味くらべ館)

「日本の祭り・日本の味くらべ」をテーマに 多彩な趣向で「和食文化」をアピール

国際和食フォーラム(IWF)が開催された11日後の4月28日、インテックス大阪において和食の魅力を感じ「'17食博覧会・大阪」が開催され、会期中の10日間に62万人の来場者で賑わった。

食博覧会・大阪は、1982年から4年毎に開催される日本最大級の食のイベントで、今年で9回目を迎えた。2013年に「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコの無形文化遺産に登録されて以来初めての開催となり、その魅力を感じさまざまな趣向で来場者を楽しませた。

とくに今回は、江戸～明治時代にかけて活躍した「北前船」*をテーマに、25の寄港地が名産品をPR。開幕初日の4月28日に北前船が日本遺産**に認定されたことで来場者の注目も高まり、寄港地の郷土食や地酒などをお土産として買い求める人も多くいた。

ライブステージでは日本各地の祭りを日替わりで上演し、

「宴テーマ館」では1970年の大阪万博以来の大阪登場となる「青森ねぶた」や、和食文化国民会議監修による節句のもてなし、出汁をテイastingできる「うま味バー」などを出展した。また、「食とエンターテインメント」をテーマに、OSK日本歌劇団によるレビューショーが楽しめる「UTAGE館」や、親子で食育を学ぶ「新食館」、全国のご当地どんぶりや世界各国の料理やスイーツなどが集結したフードコート「食博楽市」、企業や自治体など、国内外の食を紹介する約600小間が出展。和食文化を再認識し、世界に発信する絶好の機会となった。

*北前船

大阪から瀬戸内海を通過して日本海(北前)を北上し、寄港地各々で商品を買しながら、さまざまな食材や生活物資、文化を運んだ大型商船。大阪の料理文化は、北前船が運ぶ昆布や玉鋼(包丁の原料)などによって育まれてきた。

**日本遺産(Japan Heritage)

文化庁の地域活性化施策のひとつで、地域の歴史的魅力や特色を通じて日本の文化・伝統を語るストーリーを認定する制度。



本荘武宏氏

食博覧会実行委員会会長
(大阪ガス株式会社 代表取締役社長)

「ぐわっしょい、というかけ声は、「和を背負う」という意味から来ているといわれる。日本を代表する祭りや食が一堂に会する「祭食兼備」の食博は、大阪・関西の元気を世界に示す宴となる」(4月28日：食博開会式にて)



藤尾政弘氏

食博覧会実行委員会理事
(株式会社フジオフードシステム 代表取締役社長)

「食博は、日本の味を五感で感じ、さらには夢を感じる全員参加型イベント。安心・安全を基本に、来場者に食を通じた感動を届ける」(4月17日：国際和食フォーラムにて)

いぶりがっこ(秋田県)



地酒飲み比べ(福島県)



秋田竿燈祭りの実演(4月28日)



青森ねぶた祭の実演(宴テーマ館)



日本料理コンクール作品展示(宴テーマ館)



五節句(人日、上巳、端午、七夕、重陽)のもてなしを紹介(宴テーマ館)



角煮まんじゅう(長崎県)

玉子巻きに扮して
寿司をPR



連日盛況だったふるさとステージ(日本の味くらべ館)



各地の料理やスイーツが楽しめる屋内フードコート(食博楽市)

世界の味でお出迎え



トルコ料理コーナーにて



フランス焼菓子・ドミニクドーセにて



インド料理コーナーにて



ジャーマンビアフェストにて