

特別対談

2025 年日本国際博覧会とともに成長する外食産業の未来

堺井啓公氏(公益社団法人 2025 年日本国際博覧会協会 広報戦略局長兼総務局上席審議役)
椋本充士会長(株式会社グルメ杵屋 代表取締役社長)



1970 年に開催された『日本万国博覧会(以下 大阪万博)』を機に日本の食文化が一変したことは、日本における外食産業の歴史を語るうえでは忘れてはならない事実です。では、2025 年に大阪の夢洲で開催される『2025 年日本国際博覧会(以下 大阪・関西万博)』は、外食産業にどのような影響を与えるのでしょうか。

そこで、今回の座談会では、まず、公益社団法人 2025 年日本国際博覧会協会 広報戦略局長兼総務局上席審議役 堺井啓公氏に『大阪・関西万博』の概要を語っていただき、それを踏まえたうえで、元食博覧会実行委員会 広報・渉外プロデューサー 笹川尚子氏(Sasagawa Consultancy 代表)の進行のもと、堺井氏と椋本充士会長に『大阪・関西万博』に寄せる期待やこれからの外食産業などについて語っていただきました。

■『大阪・関西万博』概要について

堺井啓公氏(公益社団法人 2025 年日本国際博覧会協会 広報戦略局長兼総務局上席審議役)

- 開催概要
- 事業構成
- 主催者企画事業/テーマ事業
- 参加計画
- 会場デザインコンセプト
- 飲食施設

■堺井氏 × 椋本会長特別対談

■『大阪・関西万博』概要について

堺井啓公氏(公益社団法人 2025 年日本国際博覧会協会 広報戦略局長兼総務局上席審議役)

●開催概要

テーマは「いのち輝く未来社会のデザイン」で、“いのち輝く未来”がどのようなものを様々な方がデザインし、それを会場で見ることができ、体験することができる——。そういったワクワク感が溢れるものにしていきたいと思っています。ピーク時には1日に約 23 万人が来場されると想定し、現在、準備を進めているところです。



【開催概要】

名称 : 2025 年日本国際博覧会(略称「大阪・関西万博」)
テーマ : いのち輝く未来社会のデザイン
(Designing Future Society for Our Lives)
サブテーマ : Saving Lives (いのちを救う)
Empowering Lives (いのちに力を与える)
Connecting Lives (いのちをつなぐ)
コンセプト : People's Living Lab (未来社会の実験場)
開催場所 : 夢洲(大阪市臨海部)
開催期間 : 2025 年 4 月 13 日(日)~10 月 13 日(月) 184 日間
来場者数(想定) : 約 2,820 万人

●事業構成

『大阪・関西万博』では、「いのち輝く未来社会へ」「SDGs 達成・SDGs+beyond への飛躍の機会」「Society5.0 実現に向けた実証の機会」「日本の飛躍の契機に」の 4 つを開催意義として掲げ、その実現に向けて基本コンセプトである「People's Living Lab(未来社会の実験場)」のもと、[世界との共創][テーマ実践][未来社会ショーケース]の 3 つの手段で実施する予定です。

・[世界との共創]

「公式参加パビリオン」「公式行事」を手段に、『大阪・関西万博』の 3 つのサブテーマを通じて、テーマである「いのち輝く未来社会のデザイン」の実現を目指します。世界各国の公式参加者(参加国や国際機関)が、それぞれの立場から SDGs 達成に向けた優れた取り組みを持ち寄り、会場全体で SDGs が達成された未来社会の姿を描く予定です。

・[テーマ実践]

「テーマ事業」「『TEAM EXPO 2025』プログラム※／テーマフォーラム」「日本館」「自治体等の出展」「民間パビリオン」「催事」を手段に、“いのち輝く未来社会”を『大阪・関西万博』の会場に描き出すことでテーマの実現を目指します。

※『TEAM EXPO 2025』プログラムとは、『大阪・関西万博』のテーマである「いのち輝く未来社会のデザイン」を

実現し、SDGs の達成に貢献するために、多様な参加者が主体となり、理想としたい未来社会を共に創り上げることを目指す取り組みのこと

・[未来社会ショーケース]

「未来社会ショーケース事業」「バーチャル万博」を手段に、万博会場を未来社会のショーケースに見立て、先端的な技術やシステムを取り入れることで、未来社会の一端を実現することを目指します。

●主催者企画事業/テーマ事業

2025 年日本国際博覧会協会では、一人ひとりが互いの多様性を認め、「いのち輝く未来社会のデザイン」を実現するため、「いのちを知る」「いのちを育む」「いのちを守る」「いのちをつむぐ」「いのちを拓げる」「いのちを高める」「いのちを磨く」「いのちを響き合わせる」の 8 つのテーマ事業を設定しました。そして、それぞれの分野の最前線で活躍する方をプロデューサーに起用し、個々の創造性と相互連携による共創を組み合わせ、テーマ事業の企画（パビリオンや催事等）を推進していく予定です。

なお、“食”をテーマにしているのが放送作家・脚本家の小山薫堂氏の「いのちをつむぐ」で、メインテーマは「“いただきます！”を世界語に」です。現段階のコンテンツ展開イメージとしては、人と食べものの関係を多面的に描く「食のミュージアム」空間を設け、日本の食文化を体験できる横丁やキッチンスタジアムなどの演出を行う予定です。また、『大阪・関西万博』後もレガシーとして受け継がれる食の世界大会や世界の“食”とリアルタイムに繋がるモニュメントの設置などにも取り組むつもりです。

●参加計画

『大阪・関西万博』では、これまでの万博よりもさらに幅広い参加ができるよう、多様な参加の枠組みを用意します。

たとえば、企業・団体の参加では、パビリオン出展、テーマ事業協賛、未来社会ショーケース事業参加、「TEAM EXPO 2025」プログラム参加、催事参加などがあり、また、会場内営業施設出店やライセンスビジネス参加などの営業参加も可能です。

●会場デザインコンセプト

四方を海に囲まれたロケーションを活かし、世界とつながる「海」と「空」が印象強く感じられるデザインとし、「多様でありながら、ひとつ」を象徴する会場を創出します。

その「つながり」を象徴するものとして“ひとつの空”を提示します。まず、夢洲は海に囲まれた会場であることから、海の一部や来場者が見上げる空を会場デザインに取り込みます。そして、地上では様々なパビリオンを様々な自然と共に「非中心・離散」に点在させることで“海と空と地の万博”とします。そして、会場全体を巡る主動線を円環状にデザインすることで、主動線に沿って様々な大きさの広場が点在し、体験の抑揚が生まれるように演出する予定です。



● 飲食施設

会場内の飲食施設では、SDGs の目標としても掲げられている食品ロスの削減に積極的に取り組めます。また、子どもから高齢者、障がい者、外国人、賓客等、多様な来場者に適応したサービスや商品の導入も検討する予定です。(例: ハラル、ヴィーガン、刻み食対応、点字メニュー、アレルギー物質の表示など)

■堺井氏×棕本会長特別対談

笹川氏：新型コロナウイルス感染症（以下 コロナ）の影響により、現在、大阪、関西の“食”を取り巻く環境は最悪の状態に陥っています。今後、“afterコロナ”を経て、2025 年開催の『大阪・関西万博』のテーマである「いのち輝く未来社会のデザイン」につなげていくためには、どのような夢や希望が必要だとお考えでしょうか？

堺井氏：『大阪・関西万博』のテーマは「いのち輝く未来社会のデザイン」で、これには、自ら理想の未来社会をデザインし、それを自らの手で実現していくという要素が含まれています。また、2020 年 10 月からスタートしている「『TEAM EXPO 2025』プログラム」の目的でもあります。コロナ禍のなかにおいても、一人ひとりが描いた理想の未来社会の実現に取り組むことが『大阪・関西万博』の成功につながり、さらには、大阪、関西、そして、日本の輝ける未来をつくることにもなると考えています。外食産業の方々をはじめとする多くの方々には、自ら理想を掲げ、それを実現するために“共創”していただければと思っています。

棕本会長：今回の『大阪・関西万博』がコロナ禍を経たあとの国際博覧会であるという位置づけから考えても、「いのち輝く未来社会のデザイン」というテーマは、非常に夢のあるテーマだと感じています。特に“食”という部分については、サブテーマのひとつである“いのちをつなぐ”において、非常に重要な役割を担っていると認識しています。

そのうえで、“いのち輝く未来社会”について考えてみると、古来より、人類が夢見るものに不老不死がありますが、おそらくどんなに医療が進歩したとしても、人の一生には始まりがあり、そして、必ず終わりがあることを変えることはできないでしょう。その一生のなかで、いかに充実した日々を送り、人生を輝かせることができるのか。できれば、元気なまま人生を謳歌し、その最後の日を迎えたい——。それが実現できるような未来社会こそ、『大阪・関西万博』の先につながるものではないかと私は思っています。

笹川氏：今後、『大阪・関西万博』の開催に向けて、私たちは“afterコロナ”の時代を歩むことになるかと思いますが、そのときに必要となる新しいライフスタイルについて、どのようにお考えでしょうか？

堺井氏：“食”についていえば、自分たちが口にすることが「自然を維持できる状態でつくられたものかどうか」、また、「どこでどのようにつくられたものなのか」、これが問われるようになると思っています。実際、「フェアトレード（途上国の人を作る農産物を適正な価格で買い、経済的な自立を応援する運動）」や「フードマイレージ（食べものが運ばれてきた距離）」「ビオ（自然食品や有機栽培製品）」などの言葉が代表するように、“生態系を維持しながら生産されている作物”を使うことに付加価値が生まれつつあります。ぜひとも、外食産業に従事されるの方々には、産地や育て方など、トレーサビリティを示せる食材を使うことで、新たな付加価値をつけていただければと思っています。

また、このコロナ禍のなか、“黙食”という言葉が生まれましたが、“afterコロナ”の時代になったな

らば、ぜひとも楽しく食事をしたいと思っています。外食産業に従事される皆さまには、大阪、関西らしい工夫をより一層凝らしていただき、“大勢で楽しみながら食事をする場”を提供していただきたいと思っています。

棕本会長：現在は、コロナの感染拡大防止の観点から、これまでにあった“食”のスタイルがかなり制約されています。しかし、見方を変えれば、新しいスタイルを生み出すチャンスでもあります。たとえば、すでに多くの外食企業でチャレンジされているのが、いわゆる店舗を持たない“ゴーストレストラン”といったサービスです。この“ゴーストレストラン”は基本的にはデリバリー形式の店舗で、レストランで提供してきたテイクアウト商品とはまったく考え方が異なるものです。というのも、レストランで提供する料理は、来店されたお客さまに一番美味しい状態のものを提供することを目的に調理しますが、“ゴーストレストラン”をはじめとするデリバリー形式では、お客さまが食事をされる場所まで運び、食事をされるときに最高の状態になるように提供しなければならないからです。これからの“afterコロナ”では、様々な外食産業にかかわる企業が知恵を出し合い、これまでに想像もしていなかった新たな付加価値を創出するのではないかと、期待しているところです。

そして、もうひとつ、ライフスタイルに大きな影響を与えるのは、今回の『大阪・関西万博』でも取り組まれている SDGs です。ご存知の通り、日本は食材ロスを多く発生させている国のひとつです。しかし、その一方では、「今日、食べるものがない」と困っている人もいます。“afterコロナ”の時代に向け、SDGs を実践することで“食”のバランスを図る、これもこれからの時代に必要なことでしょう。

さらに、これからは「いのちをつなげるための食」から「楽しむための食」に変わっていくのではないのでしょうか。実際、日本ほど世界中の“食”が集まっている国はなく、ある意味、日本は“食”に溢れています。日本人がその認識をしっかりと持てば、さらに日本の“食”は発展していくと考えています。

笹川氏：先ほど、堺井局長より、テーマ事業のひとつに「いのちをつむぐ」があること、「いただきます！」を世界語にと提示されていることをご紹介いただきました。では、『大阪・関西万博』では、具体的にどのような食文化を発信される予定でしょうか？

堺井氏：日本の食文化の特徴のひとつは、味噌・醤油などの発酵物や日本酒、焼酎など、微生物の機能を利用したものが多くことです。また、ダシ文化も非常に特徴的ではないでしょうか。さらに、そういったものを持続可能な自然生態系を踏まえながら生産している——。これも日本の食文化だと考えています。

言うまでもありませんが、日本では、四季折々の多様性ある自然がそれぞれの地に様々な食文化を育んできました。そういった地域性も、ぜひ、『大阪・関西万博』では示したいと思っています。そして、『大阪・関西万博』でその食文化を体験した方が、次の機会にその食文化を育んだ地域に足を運び、自然を感じながら食事をしていただく——。日本の食文化だけでなく、地域ごとの素晴らしい自然も合わせて発信できれば、さらに日本のすばらしさを海外に広めることにつながると考えています。

また、日本の食文化には、多種多様な料理だけでなく、器や箸、場の雰囲気、四季折々の葉や花

を飾る盛り付けなど、様々な要素が含まれています。ぜひ、それらも海外から来られる方に見ていただければと思っています。これらの食文化を広く発信するためには、外食産業の方々のご協力が不可欠です。日本の、特に関西、大阪の方々の活躍が非常に大事になると考えています。

棕本会長:『大阪・関西万博』では、庶民的な食文化から高級な食文化まで、バラエティーに富んだ情報発信をしていただければ……。そうすれば、次の“afterコロナ”にはさらに多くのインバウンドの方々に大阪の“食”を楽しんでいただけるのではないのでしょうか。

笹川氏:ぜひ『大阪・関西万博』では、多彩な関西発祥の食文化を発信していただければと切望いたします。

次に、『大阪・関西万博』の開催によって、大阪の街のインフラなども変化していくと言われていますが、2025 年にかけてどんな街に変貌していくのか、堺井局長からご教示いただけますでしょうか。

堺井氏:『大阪・関西万博』には、約 3000 万人が来場されると想定しているので、その方々の円滑な来場を実現するために、鉄道・道路・海路・空路など、既存の交通インフラを最大限活用したアクセスルートを計画する予定です。

また、『大阪・関西万博』の開催が近づくにつれ、大阪の街は大きく変貌していくと思っています。というのも、今回、コンセプトとして「未来社会の実験場」を掲げていますが、これを会場内に留めず、大阪全体に広めていければと考えているからです。大阪の街のなかに様々な「未来社会の実験場」を設け、それらをリンクしていく——。まだまだ構想段階ではありますが、『大阪・関西万博』に來られた方々を大阪の街にまで誘導していくことができれば、日本国内は当然のことながら、世界のなかにおいても、最も便利な街で、しかも SDGs に積極的に取り組む街といった新しい大阪になれるのではないかと考えています。

笹川氏:堺井局長が言われるように大阪の街が変貌すると、外食産業にとって新しい立地やマーケットが生まれることになると思いますが、棕本会長、いかがでしょうか？

棕本会長:我々世代が「万博」という言葉を聞いて思い出すのは、1970 年に開催された『大阪万博』です。この『大阪万博』は、ご存知の通り、外食産業にとっては非常に大きな起点になりました。というのも、『大阪万博』に初めて出展したことにより、その後、外食産業としてのチェーン展開につながった企業が多数あるからです。だからこそ、外食産業に従事する者としては、2025 年に開催される『大阪・関西万博』も、これからの外食産業にとって大きな意味ある博覧会になるだろうと期待しているのです。

たとえば、『大阪・関西万博』の 184 日間の開催期間はもちろんのこと、その後、現在、検討されているIR(カジノを含む統合型リゾート)が大阪、和歌山で実現されたならば、大阪、和歌山、京都、兵庫、滋賀、奈良といった関西広域が一大観光都市として非常に大きな力を持つようになるでしょう。それが実現すれば、自ずから外食産業のマーケットも大きなものに成長していくはずですよ。ぜひ、そうなってほしいですね。

笹川氏：堺井局長から大阪外食産業協会の方々に対する期待があればお願いいたします。

堺井氏：『大阪・関西万博』の取り組みが一過性のものにならないよう、ぜひとも、2025 年の『大阪・関西万博』の成功につながるような試みをしていただきたいと思います。今から徐々に取り組みれば、2025 年にかけてお客さまが増え、さらにその後も取り組みを続ければ、それは新しい文化になるはずです。

そして、可能であれば、大阪外食産業協会さまとして、“理想とする未来社会”を掲げ、それを「『TEAM EXPO 2025』プログラム」のなかでチャレンジしていただければと思っています。いうまでもありませんが、2025 年は通過点でしかありません。せっかく大阪、関西に日本全国、世界中から“人”を呼び込むのですから、ぜひとも『大阪・関西万博』を大いにご活用いただきつつ、私たちと一緒に盛り上げていただきたいと思います。

笹川氏：2025 年は『食博覧会・大阪』の開催年でもあります。棕本会長から『大阪・関西万博』と共創していくうえでのご要望やご意見、期待することを教えていただけますか？

棕本会長：2025 年の『食博覧会・大阪』と『大阪・関西万博』の同年開催については、非常に悩ましく思っています。本来であれば2021年に第10回目の『食博覧会・大阪』を開催する予定でしたが、コロナ禍の影響を鑑み、やむなく中止といたしました。それに従い、2025 年の『食博覧会・大阪』は、大阪外食産業協会にとっては記念すべき第10回目の開催年に……。これが、もしも第1回のときのように“食”をテーマにするだけで集客できれば大きな問題はありません。しかし、この数回はいろいろな“食”をテーマにしたイベントが日本各地で開催されるようになってきたこともあり、“食”だけでは集客が難しくなりつつありました。そこで、2021 年に開催予定だった『食博覧会・大阪』では、“食”だけではなく、それ以外のエンターテインメントや様々なコンテンツを併せ持った企画のもとに開催できればと準備をしていたのです。それが2025 年の『大阪・関西万博』と時期が重なってしまうのですから、“博覧会”として比べてしまうと、到底敵うはずがありません。だからこそ、何かしら互いに共創することができるのであれば、『食博覧会・大阪』は“食”に特化し、集客は『大阪・関西万博』にお任せする——、そんなこれまでの『食博覧会・大阪』とは違った形で開催できないかと考えているところです。

笹川氏：本日をご縁に、ぜひとも良い共創関係を築いていただき、2025 年には、日本国際博覧会協会さまと大阪外食産業協会さまが連動できるような未来が創造できればと願っています。本日はありがとうございました。
(2021 年1月28日(木)取材)



棕本充士(むくもと あつし)氏

(一般社団法人大阪外食産業協会 会長・株式会社グルメ杵屋 代表取締役社長)



堺井啓公(さかい よしまさ)氏

(公益社団法人 2025 年日本国際博覧会協会 広報戦略局長 兼 総務局上席審議役)

<職歴>

1990 年に通商産業省入省。経済産業省博覧会推進室長兼 BIE(世界博覧会事務局)日本政府代表兼ミラノ博日本政府副代表、内閣府地方創生推進事務局総括参事官、(独)中小企業基盤整備機構理事を経て、2020 年7月より現職。



笹川尚子(ささがわ なおこ)氏

(元食博覧会実行委員会 広報・渉外プロデューサー・Sasagawa Consultancy 代表)

<職歴>

◆MAZDA 宣伝部(4 級整備士有資格)

◆広告代理店から転籍

OMRON(株) ハウスエージェンシー 事業開発 イベントプロモーション

松下興産(株) 新会社創造 事業開発 プロモーション

◆関西国際空港 開発 1 期 2 期

CKTS

KIC(関西インフライトケータリング)

ロイヤル関西株式会社 メニュー開発・食育事業創造

◆UCC グループ 法人担当

広域営業 (全国区)

外食産業におけるメニュー開発 全般

◆日本フードコーディネーター協会所属

1993 年 1997 年 食博覧会・大阪ブース運営