

# 基本コンセプト等の体系(概念図)

【別紙1】

## <メインメッセージ>

日本の農林水産業や食を取り巻く様々な取組、「日本食」や「日本食文化」に詰め込まれた様々な知恵や技が、人類共通の課題解決に貢献するとともに、多様で持続可能な未来の共生社会を切り拓く。

【サブメッセージ】「いただきます、ごちそうさま、もったいない、おすそわけの日本精神が世界を救う。」



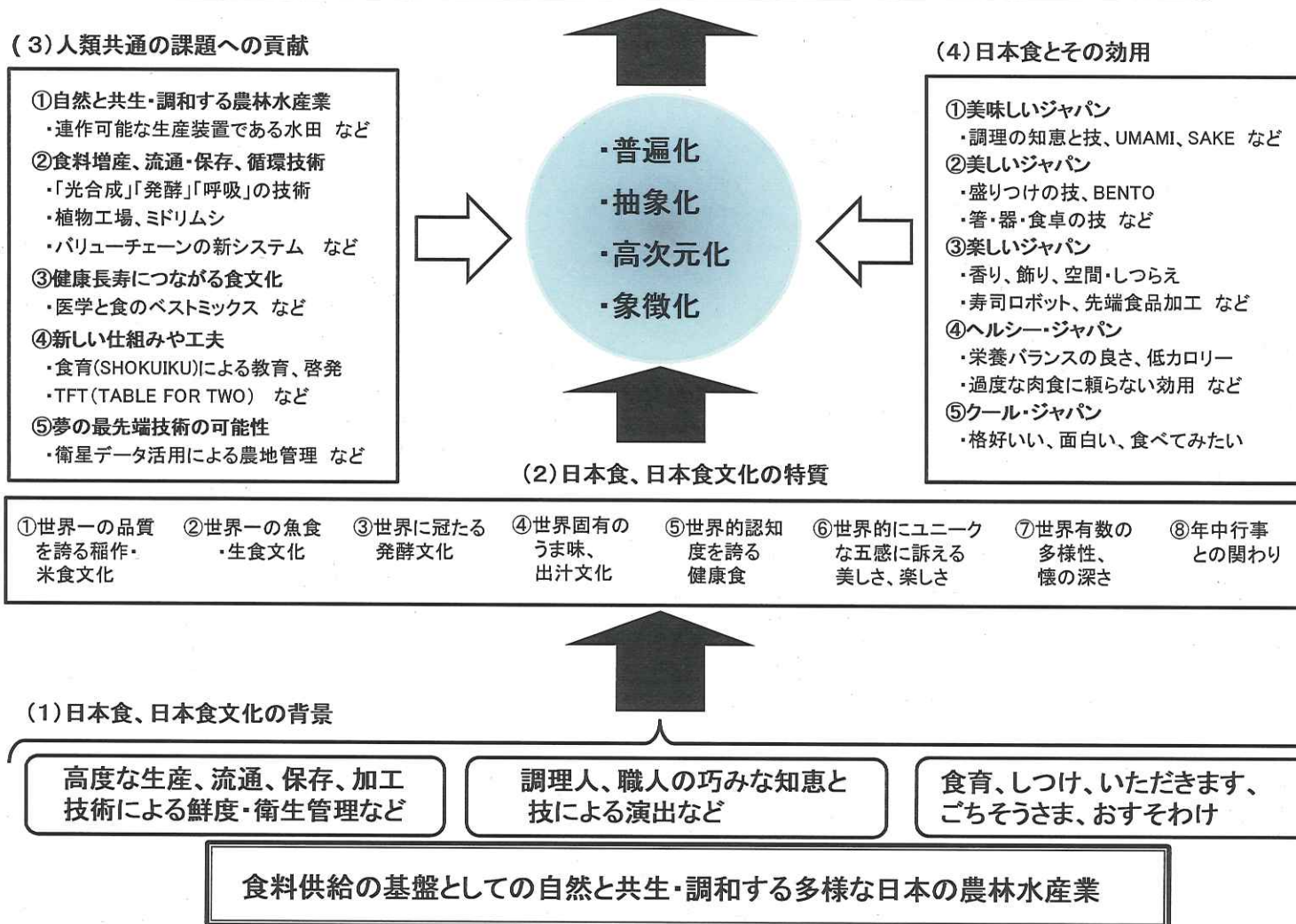
感じ取ってもらいたいこと

1. 人類共通の課題に対する日本の貢献
2. 日本食や日本食文化への感動



## 意義・効果

- (1)プレゼンス向上
- (2)産業の振興
- (3)地域の振興
- (4)インバウンド増大
- (5)人材登用・育成
- (6)国際交流・理解



## 「第 2 章 3. (1) 日本食及び日本食文化の背景」の補足説明

### (1) 食料供給の基盤としての自然と共生・調和する多様な日本の農林水産業

我が国では、狭い国土の中で限られた空間を最大限に活かし、自然と共生しながら生態系に応じた多様な農林水産業が行われてきた。また、こうして生産された農林水産物・素材の良さを活かし、コメを中心として、うま味や発酵技術などを活用した栄養バランスの良い健康的な食文化を形成してきた。

### (2) 高度な生産・流通・保存・加工技術による鮮度・衛生管理など

我が国は世界有数の降水量を誇り、急峻な山々から湧き出る栄養豊富な清水が、比較的短い河川から一気に海に注ぎ込む地勢となっており、このため、良質のプランクトンに育まれた新鮮で美味しい魚介類に恵まれている。

また加えて、南北に長い国土と、世界 6 位の長い海岸線、複数の暖流と寒流に囲まれている上、性質の異なる日本海と太平洋という海に挟まれている海洋国家である結果、種類も豊富な様々な旬の魚介類を一年を通じて楽しむことが可能である。

このため、古くから新鮮な魚介類を「ご馳走」として尊んできており、鮮度に優れ衛生を重視した生産、流通、保存システムや水産加工技術を構築し、世界に類を見ない生食・魚食文化を構築してきた。

### (3) 調理人、職人の巧みな知恵と技による演出など

我が国では、実際に食事をする場面においても、箸や器、料理の盛りつけ、つまもの（飾り）などの彩りといった視覚に訴え、柑橘類や旬の食材などの香りを楽しみ、食卓や空間のしつらえなどにもこだわるといった、味覚だけではなく、五感に訴える美しさや楽しさを有してきている。

### (4) 食育、しつけ、いただきます、ごちそうさま、おすそわけ

我が国では、家族で同じ食卓を囲む中で、箸や茶碗の持ち方から始まり、「いただきます」「ごちそうさま」「もったいない」などのしつけや食への感謝の心、自分の食べ物を分け合う「おすそわけ」といった精神が育まれてきた。

また、偏食や飽食に陥ることなく、栄養バランス良く食べることが健康の維持・増進に重要であることや、近年では、極力、地域や近隣で採れたものを食べるという「地産地消」の意義を学ぶことで、温室効果ガスの排出抑制や地域経済にも資することなどを理解することの重要性も育まれてきている。

このように、我が国では「食」を通じた精神の涵養や人間形成を重視してきており、これらを包含する「食育」の重要性を家庭や学校給食の場を通じて再確認していく取組が広がってきている。

「第2章3.(2) 日本食及び日本食文化の特質」の補足説明

(1) 世界一の品質を誇る稲作・米食文化

- ①急峻で狭小な国土を最大限に活用する環境調和型の生産装置である水田と品質の高いコメ
- ②田植え祭、収穫祭、正月といった農耕作業や伝統催事、神事とおせち、餅つき、雑煮などの食との密接な連関

(2) 世界一の魚食・生食文化

- ①急峻な山、豊かな降水量と短い川、長い海岸線による豊富な魚種
- ②生食文化を育む鮮度にこだわった流通システム
- ③生魚など食材の持ち味を生かし、四季折々の季節感、旬を重視した料理
- ④活け締めなど新鮮な食を届けるために発達した職人技術と、脈々と受け継がれ発展してきた包丁等調理器具の製造技術

(3) 世界に冠たる発酵文化

- ①湿潤な気候を活用した発酵技術（栄養や風味増大、保存性増大）
- ②多種多様な発酵調味料や発酵食品、日本酒（SAKE）

(4) 世界固有のうま味（UMAMI）・出汁文化

- ①魚節、昆布、椎茸など乾物からの出汁によるうま味を活用した料理
- ②世界有数の軟水が引き出すうま味
- ③日本人が発見した酸味、甘味、塩味、苦味に続く第5の味覚としてのうま味

(5) 世界的認知度を誇る健康食

- ①コメを主食とし、魚、野菜など多様な主菜、副菜を栄養バランス良く摂取する「一汁三菜」を基本とした献立、良質な農畜産物、世界有数の長寿国
- ②地域ごとの気候、土壌、自然環境を活かした産物と郷土料理
- ③飽食・肥満への効果
- ④魚介・海藻、豆腐などの独特の食材・食品を使用
- ⑤豊富な食材「海の幸」「山の幸」をふんだんに使った料理

(6) 世界的にユニークな五感に訴える美しさ、楽しさ

- ①彩りや香りを楽しむ（箸、器、盛りつけ、つまもの、ゆず等柑橘など）
- ②料理の盛りつけや彩り、塗りもの、焼き物といった食器・箸へのこだわりなど「目で食べる」ことに重点を置いた演出
- ③食に関わる伝統工芸の発展との連動による食文化としての重層化
- ④季節感の表現

(7) 世界有数の多種多様さ、懐の深さ

- ①自然を畏敬する祭事と結びついた食文化
- ②多種多様な郷土料理、懐石、寿司、天ぷら、うどん、そば、たこ焼き…
- ③ラーメン、カレーのように他国の食文化を独自に進化させる懐の深さ

「第2章3.(3) 人類共通の課題への貢献」の補足説明

(1) 自然と共生・調和する農林水産業

- ①連作可能な生産装置としての水田
- ②水田における水管理システム
- ③条件不利地にも適用できる高収穫農業技術
- ④ミドリムシ(注)などの生物を用いた環境浄化と修復
- ⑤バイオマス由来の素材やエネルギーの活用 など

(注)ミドリムシ(学名ユーグレナ)～鞭毛運動をする動物的性質をもちながら、同時に葉緑体を持ち植物のように光合成を行う微生物。この大量培養により、栄養失調を改善する機能性食品や、バイオジェット燃料の原料として研究開発、一部事業化されている。

(2) 食料増産、流通・保存、循環技術

- ①「光合成」をベースとする増産手法、「発酵」「呼吸」をベースとする保存、循環等の技術
- ②植物工場、ミドリムシなど先端技術と研究
- ③食品ロス減らす効率的サプライチェーン
- ④栄養価値の増大や保存性向上につながる発酵技術を活かした食品加工
- ⑤良質な食を多くの人々に効率的に届ける外食産業
- ⑥農村を起点として生産・加工・流通のバリューチェーンをつなぐ、日本の新しい食システム など
- ⑦トレーサビリティ(流通経路情報)やIPハンドリング(分別生産流通管理)など、消費者の安全・安心を確保する流通管理システム

(3) 健康長寿につながる食文化

- ①実質世界一の長寿国
- ②医学と食のベストミックス(最適組合せ)によるソリューション(解決策)の探求
- ③多種多様で新鮮、安全・安心の食材
- ④世界の料理界をリードする調理の技
- ⑤良質な食を多くの人に効率的に届ける外食産業

(4) 新しい仕組みと工夫

- ①新たな「食育 (SHOKUIKU)」の取組
- ②TFT (TABLE FOR TWO) の精神と活動を世界に
- ③バイオマス由来の素材やエネルギーの活用
- ④農村を起点として生産・加工・流通のバリューチェーンをつなぐ、日本の新しい食システム

(5) 夢の最先端技術の可能性

- ①衛星データの活用による世界規模での農地状況把握や管理
- ②篤農家の有する「匠の技」を可視化し、新規参入者等に継承
- ③ITロボット化 (水田作、畑作 等)

「第2章3.(4) 日本食とその効用」の補足説明

(1) 美味しいジャパン

- ①調理の知恵と技
- ②簡単、手軽に美味しさを引き出す知恵（魚節、昆布等）
- ③上質な米と軟水から作り出される日本酒(SAKE)

(2) 美しいジャパン

- ①小さなお膳、箱の中への凝縮された盛りつけの技
- ②箸、器、食卓の技

(3) 楽しいジャパン

- ①調度品、花、香り、飾り、箱庭、盆栽等の空間のしつらえ
- ②多種多様な弁当(BENTO)
- ③寿司ロボット、先端食品加工などの製品や技術

(4) ヘルシー・ジャパン

- ①低カロリーで栄養バランスの良いヘルシーさ
- ②過度な肉食、油に頼らない効用
- ③鮮度重視の調理技術と流通・保存システム
- ④微生物を活用した発酵技術（保存性、栄養、風味・うま味、循環）

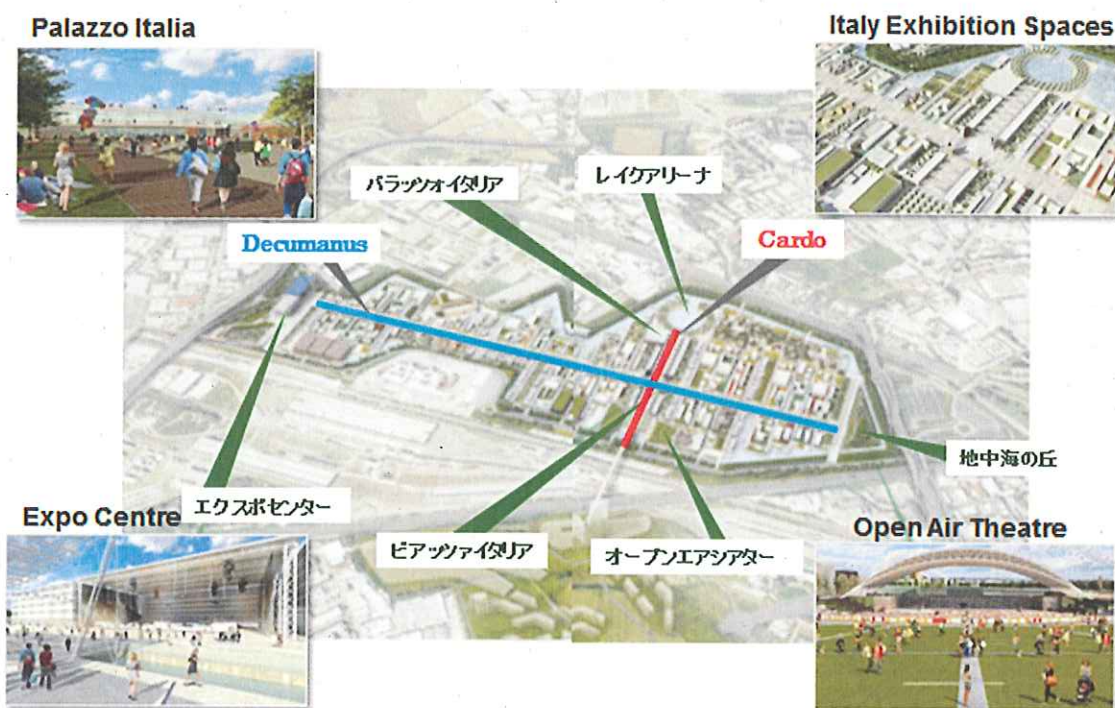
(5) クール・ジャパン

- ①格好いい、食べてみたい
- ②文化、伝統の強みと連動し産業化推進
- ③調理の技、見せる調理
- ④在ミラノの日系レストランとの連動

## ミラノ国際博覧会の概要

### 1. ミラノ国際博覧会概要

会 期	2015年5月1日～10月31日 (184日間)
会 場	イタリア共和国ミラノ市郊外
会場面積	110ha
参加予定国数	約140カ国
想定入場者数	約2,000万人



### 2. ミラノ国際博覧会のテーマについて

#### (1) メインテーマ

「Feeding the Planet, Energy for Life(地球に食料を、生命にエネルギーを)」

## (2) サブテーマ

- ① Science and technology for food safety, security and quality  
(食料の安全、保全、品質のための科学技術)
- ② Science and technology for agriculture and biodiversity  
(農業と生物多様性のための科学技術)
- ③ Innovation in the agro-food supply chain  
(農業食物サプライチェーンの革新)
- ④ Dietary education (食育)
- ⑤ Food for better lifestyles (より良い生活様式のための食)
- ⑥ Food and culture (食と文化)
- ⑦ Cooperation and development on food (食の協力と開発)

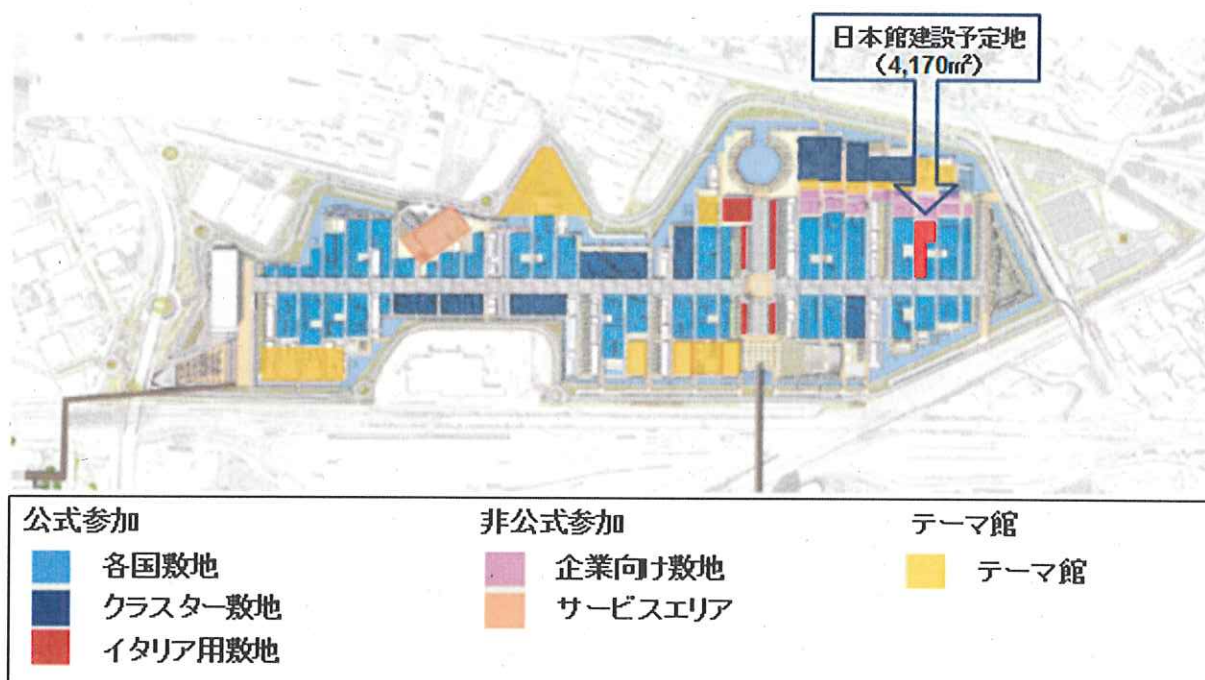
## 3. 日本館の出展について

### (1) 体制

幹事省 農林水産省、経済産業省  
副幹事省 国土交通省  
参加機関 独立行政法人日本貿易振興機構

2012年3月の閣議了解により、上記体制による公式参加を決定

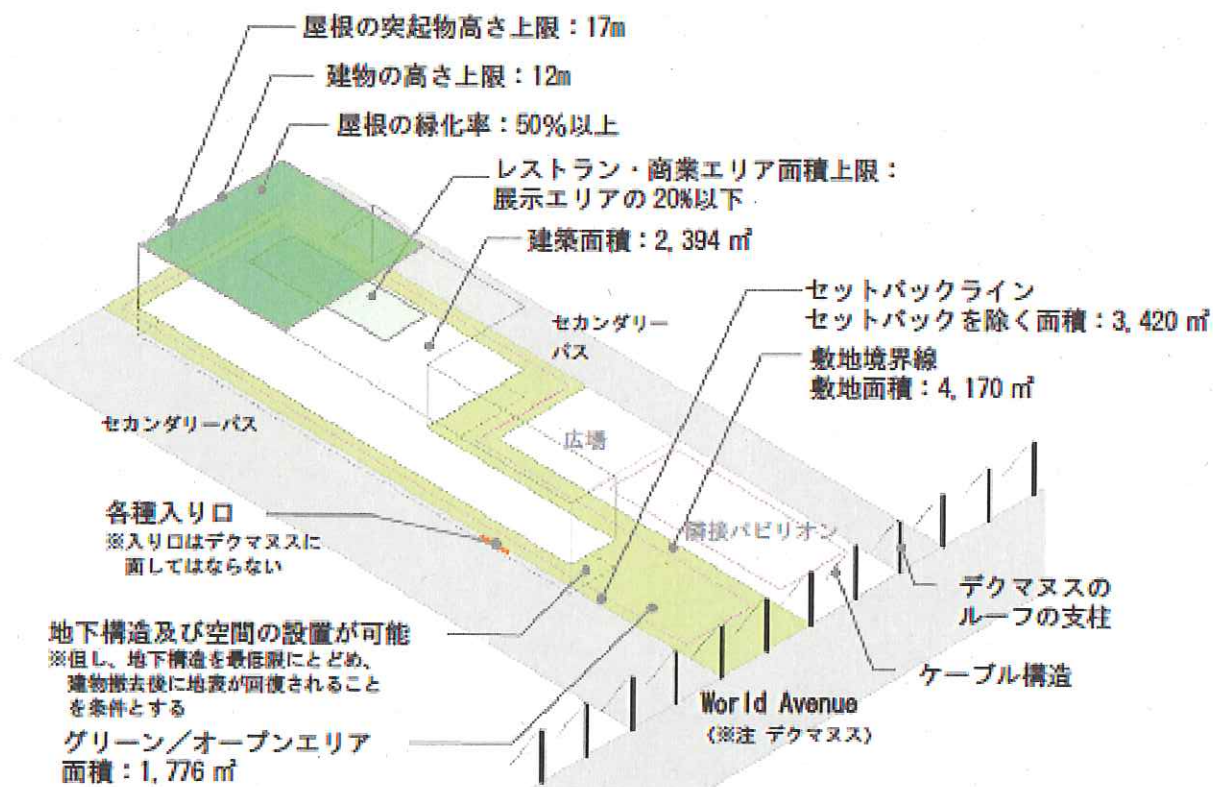
### (2) 日本館建設予定地



### (3) 敷地条件と基本諸元

ミラノ万博事務局から提示されている日本館の敷地条件と基本諸元は、以下のとおり。

#### A. 敷地条件



※注 デクマヌス…ミラノ万博会場内の、西側から東側までを横断する大通りの呼称

#### B. 基本諸元

- |                  |   |
|------------------|---|
| a. 敷地面積：         | 4,170 m <sup>2</sup>  |
| b. セットバックを除く面積：  | 3,420 m <sup>2</sup>  |
| c. 建築面積：         | 2,394 m <sup>2</sup>  |
|                  | (3,420 m <sup>2</sup> × 70% バルコニー、上層階を含む投影面積)                       |
| d. グリーン/オープンエリア： | 1,776 m <sup>2</sup> (4,170 m <sup>2</sup> - 2,394 m <sup>2</sup> ) |
| e. 屋根の緑化率：       | 50%以上   |
| f. レストラン・商業エリア：  | 展示エリアの20%以下   |

基本計画策定委員会 委員名簿

(五十音順、敬称略)

秋岡 榮子 (あきおか・えいこ)

フリープロデューサー、有限会社 E&C ブリッジズ 代表取締役

出雲 充 (いずも・みつる)

株式会社ユーグレナ 代表取締役社長

犬養 裕美子 (いぬかい・ゆみこ)

レストランジャーナリスト

岩田 隆次 (いわた・りゅうじ)

学校法人立命館東京キャンパス シニア・アドバイザー

奥山 清行 (おくやま・きよゆき)

工業デザイナー、株式会社 KEN OKUYAMA DESIGN 代表

加藤 一隆 (かとう・かずたか)

社団法人日本フードサービス協会 専務理事

金井 健 (かない・たけし)

全国農業協同組合中央会 農業対策部長

小暮 真久 (こぐれ・まさひさ)

NPO 法人 TABLE FOR TWO International 代表理事

服部 幸應 (はっとり・ゆきお)

学校法人服部学園理事長

◎座長 彦坂 裕 (ひこさか・ゆたか)

建築家・環境デザイナー、株式会社スペースインキュベータ代表取締役

愛知国際博覧会日本政府館クリエイティブ統括ディレクター

上海国際博覧会日本館プロデューサー

宮本 武史 (みやもと・たけし)

一般社団法人日本鉄鋼連盟常務理事

元サラゴサ国際博覧会日本陳列区域政府代表

## 基本計画策定委員会 審議経緯

第1回委員会：平成24年10月31日（水）

主な議題

（1）本委員会の目的と役割について

- ①「国際博覧会」の歴史（宮本委員）
- ②ミラノ国際博覧会の概要（経済産業省より説明）

第2回委員会：平成24年11月27日（水）

主な議題

（1）各委員等からのプレゼンテーション

- ①農林水産業・食料産業について（農林水産省より説明）
- ②クール・ジャパン戦略（経済産業省より説明）
- ③2015年ミラノ国際博覧会日本館出展基本計画への提案（犬養委員）

（2）日本館建設予定の敷地について

（3）「テーマガイド」について

第3回委員会：平成24年12月19日（水）

主な議題

（1）ミラノ国際博覧会基礎調査中間報告（博報堂より説明）

（2）各委員等からのプレゼンテーション

- ①ミラノ万博に取り組む姿勢について（秋岡委員）
- ②「食育」は人を良くすることをはぐくむ教育（服部委員）
- ③2015年ミラノ国際博覧会日本館基本計画にむけて（奥山委員）

（3）基本計画にかかる討議

第4回委員会：平成25年1月31日（木）

主な議題

（1）各委員等からのプレゼンテーション

- ① 2015年ミラノ国際博覧会日本館基本計画についての考え方（金井委員）
- ② 2015年ミラノ国際博覧会基本計画の策定について（加藤委員）
- ③ Table for Two Internationalについて（小暮委員）

（2）総合プロデュースチームから、委員へのヒアリング概要、敷地の活用方法の考え方等に関する報告

（3）基本計画にかかる討議

第5回委員会：平成25年2月21日（木）

主な議題

（1）総合プロデュースチームから委員へのヒアリング概要の報告

（2）各委員からのプレゼンテーション

- ① ユーグレナの成長戦略について（出雲委員）
- ② ミラノ万博についての戦略（岩田委員）
- ③ 基本計画検討案（彦坂座長）

（3）基本計画たたき台試案の説明、討議

第6回委員会：平成25年3月26日（火）

主な議題

（1）基本計画案の説明、討議

（2）基本計画案の採択