

食のミュージアム構想

ローカル版 EARTH MART

大阪・関西万博 シグネチャーパビリオン

EARTH MART

「EARTH MART」とは、2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）で小山薫堂がプロデュースしたシグネチャーパビリオンです。「食といのちの循環に触れ、未来へのヒントと出会う空想のスーパーマーケット」をコンセプトに、伝統、文化、社会課題、テクノロジー・・・食の現在をニュートラルに見つめ直し、食べることの喜びと、私たちが次の時代にいのちをつむいでゆくヒントを探す旅に誘います。

2025 年日本国際博覧会（大阪・関西万博）

大阪・関西万博 テーマ事業「シグネチャープロジェクト」

テーマ事業プロデューサー：小山薫堂

担当テーマ：いのちをつむぐ

開催期間：2025 年 4 月 13 日（日）～10 月 13 日（月）184 日間

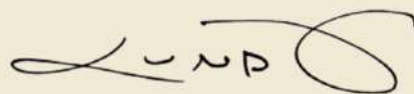
開館時間：10:00～21:00（最終入場 20:20）



EARTH MART

食を通して、いのちを考える。

私たちのパビリオンでは、日本人が育んできた食文化の可能性とテクノロジーによる食の進化を共有し、より良き未来へと導く「新しい食べ方」を来場者と共に考えます。食を通して様々な当たり前をリセットすることでいのちにとって本当に大切なものに気づき、感謝や優しさが生まれ、それがみなさんのほのかな幸せにつながる。そして今夜から、食事の時間を昨日よりも少しだけ大切にしたいくなる・・・そんな後味を残せればと思います。



2歳の子供の好き嫌いがとても多いので、好き嫌いがなくなるようにEARTH MARTで気づいた食へ感謝する姿を見せたいなと思った。

大学生です。食物たちが食卓に並べられているまでの過程、そしてそれらを人間が生きていくためにどれほどのいのちを犠牲としているのかを、視覚的に体験し、食に対する心の持ち方や視野が広がりました。また、ネガティブなものばかりではなく、先を見据えた食の希望も示しており、これからの時代の食の進化が楽しみになりました。

私は神奈川県に住む高校生です。パビリオンの出口にあった「Welcome to EARTH MART」というメッセージに深く心を動かされました。パビリオンの中にいる間はここがEARTH MARTだと思っていましたが、本当のEARTH MARTは私たちが暮らす地球であることに気づかされました。未来の食を作っていくのは今から始めなければならないと強く感じております。まずは自分が毎日、不必要に食材を購入せず、残さず最後まで食べきることを続けていきます。

小学4年生の娘は日々の食事や食材の大切さに改めて気づいたようです。特に、日本食に込められた工夫や先人の知恵への尊敬の念が一層深まり、食への意識が大きく変わったと感じています。

展示を通して、日頃どれだけの命に支えられているのか再認識できました。食肉加工されスーパーに並んだお肉や、パック詰めされた卵、きれいに整った野菜だけを見ていると、そこに命が存在していたという認識が曖昧になりますが私がいただく前は確かに生きていた命だったんだなぁと思うと、残さず美味しくいただく、命に感謝する、という気持ちがさらに強くなりました。

・ EARTH MART !

なんとか取れた当日予約。40分程度と書かれていたのに**子供**達が楽しすぎて（特に顔認証のところ）滞在時間1時間半くらいいた😌笑

子供にとっても身近な『食』を通じて『いのち』を考えるがテーマ。大人も**子供**も楽しみながら考えられるいい展示だった✨

小学生息子はここが面白かったようで
また行きたいと😊

25年後に引き換えの万博梅干し引換券と
最後にお米のキャラメルも貰える♡

食について学べるから**子供**にもおすすめです



今年出産予定の方、万博漬け引換券はいかがですか？

お子さんが25歳になった時

「アンタが生まれた年に万博があってな、その時漬けた梅干しやでえ」
って食卓に出しませんか😌

「EARTH MART」というパビリオンで1人1枚もらえます。

（って職場の人に言ってみただけど行けたかな？）

シグネチャーパビリオン「EARTH MART」

「食」についてのパビリオン

卵のベンチは、1人が一生に食べる卵の量だそう🍳

自分が何気なく食べているものの裏側や真実、一生に食べる量等を知れて、
特に**子供**たちにとってもいい学びになった🍷

25年後(=今の**子供**が親になった頃)に梅干もらえる券ももらった😌

小山薫堂さんのパビリオン「Earth mart」印象深かった
世界でたったひとつの私といういのちのためにたくさんのいのちを頂いているという食育にもつながるテーマ
大きなカートはねぶたで日本人の10年分の食糧を表しているらしい
25年後の梅干しチケットも頂いた😌無事に食べられるかな～

EARTH MART のその先へ。

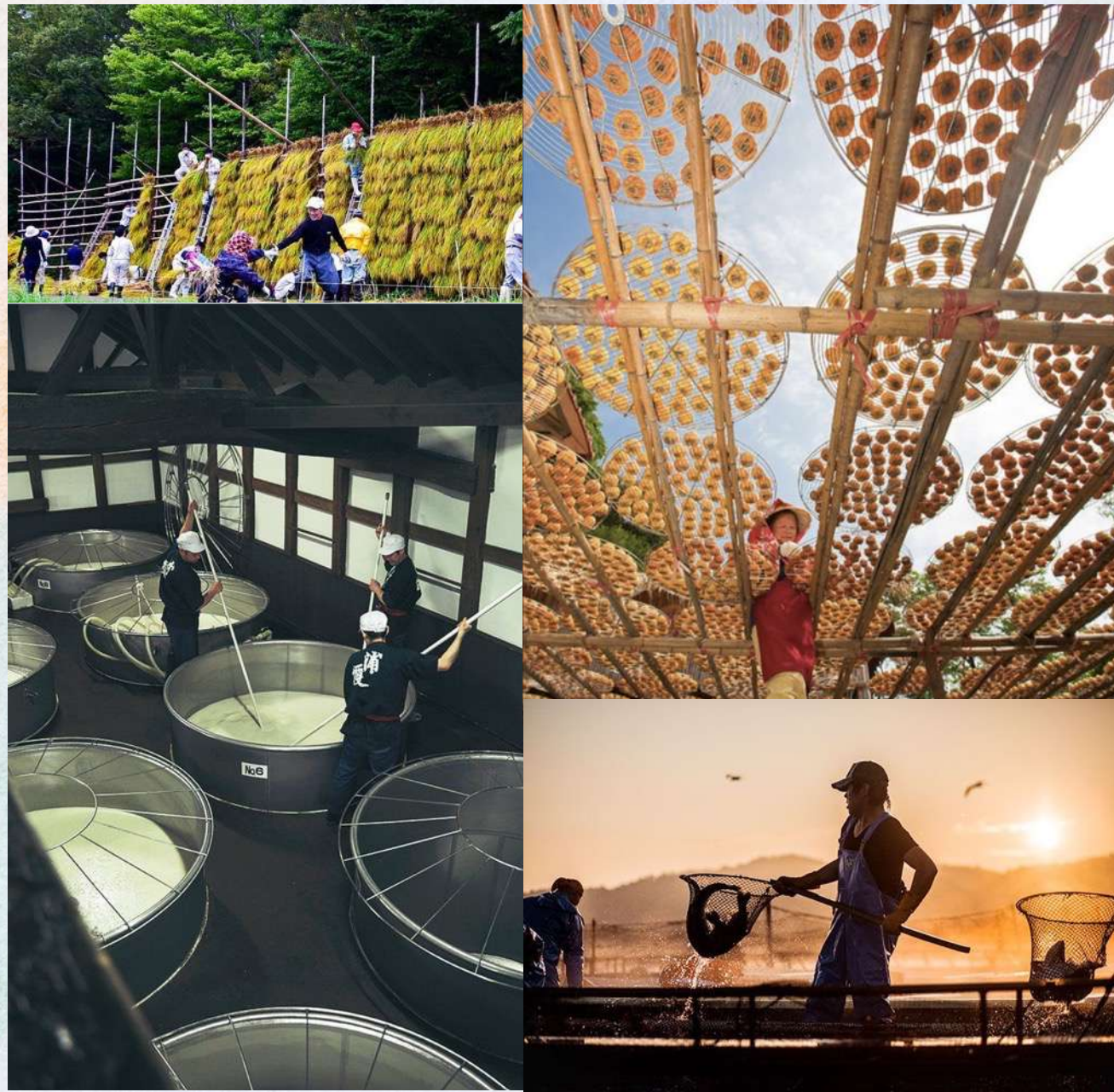
食を通して、 地域を考えたい。

EARTH MARTから紐解いたのは、わたしたちの国・

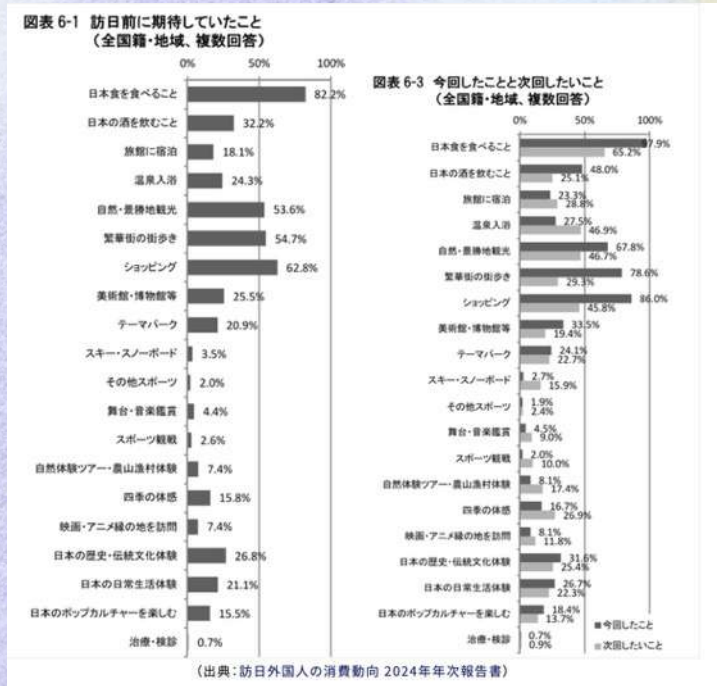
日本が持つ食文化の力。

食を中心に各地の「産業」「食育」「文化」

そして「観光」をつないでいきたいと考えています。



Point of View 食と地域の「いま」



文化としての「食」への関心が高まっている

文化庁が重要無形文化財の制度を約50年ぶりに見直し、料理人や杜氏といった食文化に関わる人々を人間国宝に認定できるようにする方針を固めている。

食のプレイヤーが地域の価値に注目している

富山のL'évo、島原のpesceco、石川のAuberge eaufeuなど、ガストロノミーの担い手たちが地域の豊かな食材や環境を求めて地域に素晴らしい店を構えている流れがあり、「ディスティネーションレストラン」という考え方が確立されつつある

「食」が日本を旅する主な目的に

訪日前に期待していたこと（複数回答）を尋ねたところ、「日本食を食べること」が82.2%で最多に。日本滞在中に実際にしたこと（複数回答）でも、「日本食を食べること」が97.9%と最も高かった。さらに、日本滞在中に「日本食を食べること」で96.9%という高い満足度を示している。

食を通して

日本の農林水産業・食育・文化・観光をつなぐ、
空想のスーパーマーケット

食のミュージアム

ローカル版 EARTH MART

食育

子どもたちが豊かに食べ、
生きていくための
学びの拠点

産業

風土がもたらす恵みへの感謝、
生産者と食のプレイヤーとの
共創を生み出す拠点

日本の
食

文化

地域風土や
食文化を継承してゆく
文化発信の拠点

観光

食に関心ある
インバウンドを含めた
観光拠点

FOOD MUSEUM



風土がもたらす恵みへの感謝、
生産者と食のプレイヤーとの
共創を生み出す拠点

生産者や食関係者の誇りを呼び起こす仕掛け

様々なプレイヤーが集まり交わる場



一生分の米



大阪・関西万博 EARTH MARTで来場者を出迎える「一生分のたまご」のシャンデリアのように、日本人が一生のうちに食べるお米の量を印象的なオブジェとして表現。視覚的なインパクトをもって、日本人とお米の関係を表現します。



日本食と共にある、いのちの色



大阪・関西万博 EARTH MARTで展示された「いのちの色」は、日本人が食べる主要な食材300種・816カットの写真を瓶に閉じ込め、スーパーの売り場のようなショーウィンドウにすることで食には「色」があり、それは「いのち」の色でもあることを伝えています。これを日本各地にさらにローカライズして展開することで、各地の特色を映し出す仕掛けかつ、ミュージアムを彩るコンテンツにもしていきます。

EARTH FOODS 25

1 米粉	2 餅	3 豆乳	4 高野豆腐	5 あんこ
6 大根	7 わさび	8 山椒	9 かんぴょう	10 こんにゃく
11 抹茶	12 香酸かんきつ (ゆず、橙、かぼす、すだち)	13 梅干し	14 椎茸・干し椎茸	15 昆布
16 わかめ	17 海苔	18 寒天	19 ふぐ	20 すり身
21 鰹節	22 麴・種麴	23 日本酒・本みりん	24 しょうゆ・みそ	25 野菜の漬物

EARTH FOODS 25とは

「EARTH FOODS 25」とは、日本が培った食材、食品、食の知恵・技術の中から25を選定し、その価値を国内外に発信することで、地球の食の未来をより良くするためのアイデアを共有するためのリストです。

日本の食文化は、「地球との共生」と「食の知恵・技術」の集積です。豊かな海洋国家（海の面積は世界第6位）として、昔から受け継がれてきた「海藻文化」と「発酵文化」があり、そこには多くの知恵や技術の集積があり、菜食・発酵・健康が結びついた食の自然観をもっています。この日本がもつ食の価値・本質を再定義し、世界に共有することで、食文化発展や環境問題解決への貢献につなげることを目指しています。

食×教育

子どもたちが豊かに食べ、
生きていくための
学びの拠点

食をめぐる知恵や知識の継承

食にまつわる原体験の創出



地域の食を支える水槽



その土地で水揚げされる、食べられる魚を一堂に集めた、「地域の食を支える水槽」。子どもたちがいのちと食の関係を知り、学び、感じるための展示に。季節によって水槽を泳ぐ魚に変化を持たせたり、その時々の実際の水揚げ状況を反映することで、地域と海と食をめぐる環境の課題も意識できる内容に。

子ども専用食べられるガーデン



ミュージアムの周辺に、地域の農業や産業を体験できるガーデンを展開。子どもだけが体験できるガーデンとして、農業・収穫の体験を提供し、「食べる」ことを支える原体験となっていくことを目指します。

食のライブラリー&自習室



ミュージアムを通して育つ食への興味を、自発的な学びにつなげる恒常的な居場所として、食にまつわる子どもたち向けの書籍を集めた「食のライブラリー」と、そこで子どもたちが学習できる自習スペースを設置。日常的にミュージアムに出入りできる環境を用意。

子どもたちが考える風土の給食



「風土の給食」をテーマに地域の小中学校からアイデアやスケッチを募集。その内容を常設で展示する、子どもたち参加型のコンテンツも展開。毎年優秀作を選出し、実際に地域の給食として採用するなど、実際の暮らしと連動させて子どもたちのリアルな学びと体験につなげます。



夏休み等特別企画・ 地域と食のサマースクール

夏休み期間など、子どもたちの長期休暇に合わせ、短期集中の体験プログラムをサマースクールとして展開。歴史、風土、産業、料理など様々な観点で子どもたちの自由研究等にもつながる食の学びと体験を提供します。講師には地元の食のプレイヤーを立てて産業と教育の橋渡しとしても寄与する内容に。

食×文化

地域風土や 食文化を継承してゆく 文化発信と学びの拠点

食文化を育んだ風土や歴史

食文化に息づく料理や生活



「FOOD」と「風土」の地図



その土地の食文化を形づくる食材で作る立体地図。たとえば

- ・熊本県：県を代表する赤い食材
- ・京都府：お茶や出汁
- ・山梨県：果物やワイン

など、その土地の食文化を色濃く反映する食材で地図を表現することで、土地の固有性を感じられるものに。

ローカル食のショーケース



その土地で愛されてきた料理を軸に、それが生まれた背景や歴史、食材などを紐解く展示を映像、立体など様々な手段で表現。

食文化のRECスタジオ（録食）



大阪・関西万博 EARTH MARTで展示した「録食」の技術を用いて、絶やしたくない地域の味を残していくスタジオと再現された料理の試食コーナーを設置。

食×観光

食に関心ある インバウンドを含めた 観光拠点

食を軸にした旅の案内機能

具体的な旅のアシスト





食文化を起点にした旅を後押しする食×旅のコンシェルジュ

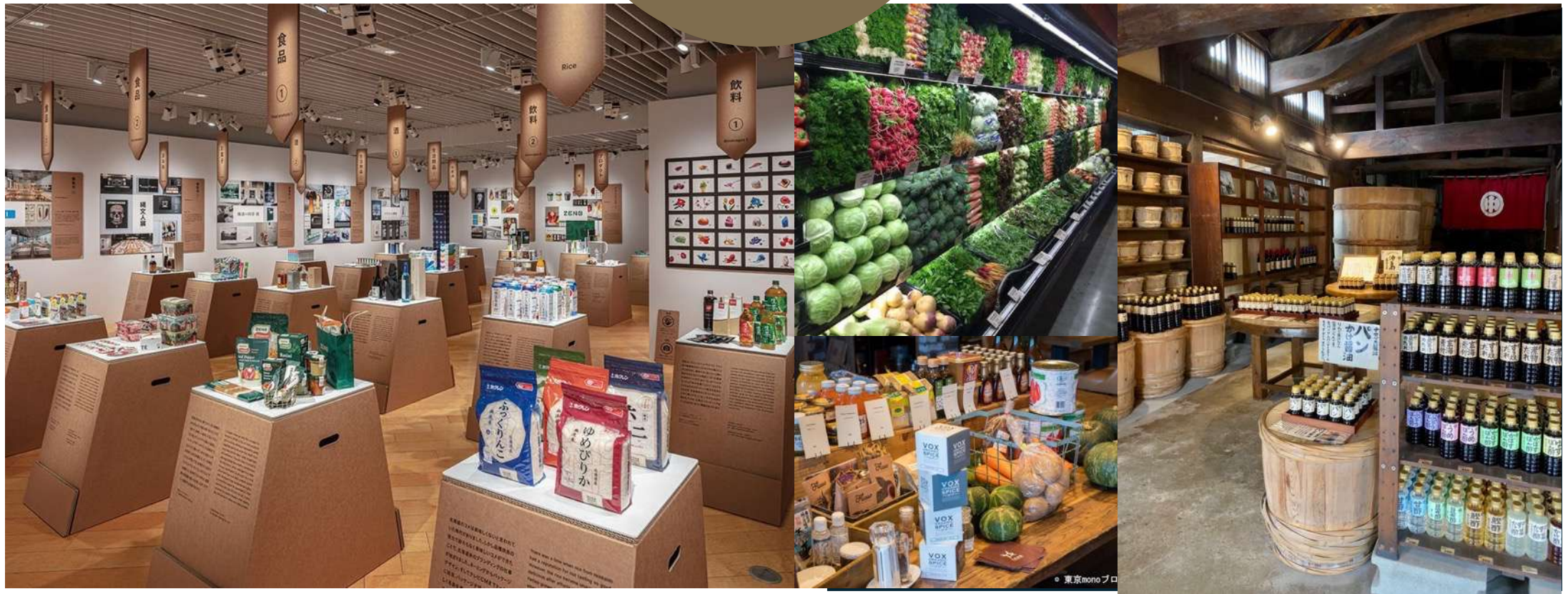
展示やライブキッチンで得た気づきや興味を軸に、ローカルを旅するサポートをする食文化の案内機能として、食×旅のコンシェルジュが常駐。地元のコンシェルジュを育てながらディープインバウンドや深い食の体験を求める人を後押しします。



実際に現地まで足を伸ばせる、移動手段の提案

行きたい場所、食べたいものに応じて、食を中心にしながら地域を巡るサポートをしてくれる「グルメタクシー」を配して、食のミュージアムを起点に実際の周遊を提案します。

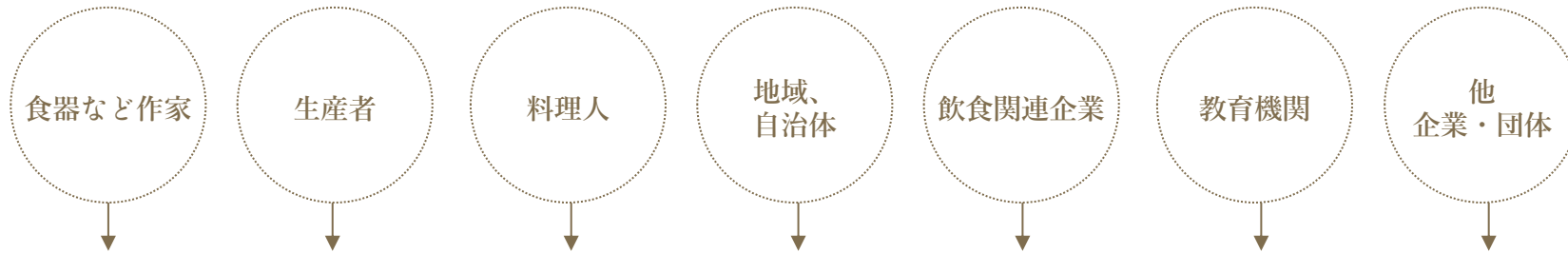
食×観光



好奇心を購買意欲に繋げる、
ミュージアム×スーベニアショップ

ミュージアムで生まれた好奇心をそのまま購買行動という体験に繋げるショップ。購買体験そのものをエンターテインメントとして捉え、得た気づきや興味を持ち帰れる学びとして印象に残すショップに。

様々な人、情報が集まり、地域の誇りと経済活動を生み出していく
「活かたミュージアム」へ



食のミュージアム ローカル版 EARTH MART



