万博首長連合

「万博弁当」による地域の魅力活性プロジェクト

万博首長連合事務局
2023年4月

OSAKA, KANSAI, JAPAN EXPO 2025

TEAM EXPO 2025 つくろう。みんなで。“共創プログラム”

全国的な機運となる「2025年大阪・関西万博」

愛・地球博に続き、20年ぶりに日本で開催される国際博覧会。北海道から沖縄まで全地域が対象。

「公益社団法人２０２５年日本国際博覧会協会（https://www.expo2025.or.jp/）」より作成。

万博は「未来社会の実験場（People’s Living Lab）」

実験場だからできるコト

- ✓ 全国各地の参画者がアイデアを交換し、共創することで弁当開発。
  一団体、一者では実現できない「アイデア弁当」をカタチに。
- ✓ 自然～人間の「いのち」が輝き循環する（Ciculation of Lives）視点で、
  SDGs達成、自然環境、農と食関連産業の生命中心となる未来を描く。
- ✓ 「未来のあり方」を問いかけるような実験性と革新性を持たせた、
  「手のひらに乗る選択肢」を、生産者・事業者・自治体から生活者へ。
- ✓ 期間限定だからできる取組をトライ。意外な可能性を見出せるかも。

参照：https://www.expo2025.or.jp/overview/

「万博弁当」とは“手のひらにのる、地域産品の祭典”

地域から、日本、そして地球における「いのちの好循環」を共創する

テーマ

“いのちを救う”

- ✓ 地域の魅力を発掘、弁当という手軽に味わってもらえるカタチにして、交流機会を創出。
- ✓ 環境にやさしい生産方法、フードロス削減で地球を救う。

“いのちに力を与える”

- ✓ 「美味しい」でこどもから大人まで笑顔に。
- ✓ 「美味しい」で万博を知ってもらい、機運を高める。

“いのちをつなぐ”

- ✓ 全国各地が地域産品を持ち寄りPRするカタチで参画、一体となって日本を盛り上げる。
- ✓ 地域の伝統ある郷土料理を次世代につなぐ。

「万博弁当」の連携プロセス、全国波及を目指して

知る
- 「万博弁当」コンセプトを理解する。
- 地域の魅力（生産者、事業者、特産品）について知り、選定。

申請
- 企画、弁当コンセプトや素材、メニューを決定。
- 商品化に向けたプロトタイプを作成して、書類申請。

認定
- 万博首長連合事務局にて認定、通知。
- 万博首長連合 公式サイト「わがまち万博弁当ページ(仮)」に掲載。

販売
- 各地域、全国的な物産展等のイベント会場、駅弁空弁にて販売。

繋ぐ、紡ぐ
TSUNAGU、TSUMUGU

「万博弁当」参画条件

- 「万博弁当」コンセプトへの共感

- 複数地域での共創型弁当開発（最低2地域以上の連携）

- 弁当を構成する素材への配慮　※以下2つ以上を満たすもの
  - 地域と生産者の顔が見えること
    （生産・開発ストーリー、生産背景を伝える工夫がされている）
  - 地球にも人にも優しい食材
    （自然栽培、有機栽培、古来種、旬のもの、ロスになる食品、
    廃棄削減・土壌改善の生産・製造工夫がされているもの、など）
  - 次世代に繋ぐべき伝統技法による生産・製造方法であること
  - 継承したい郷土料理、文化的な背景があること
  - 上記をふまえ次世代を担う若手（就学生）が万博をきっかけとしてメニュー開発したもの

- 企画のユニークネス
  - 未来社会を創造する一手、問いかけとなるような弁当企画であること

- 商品化のデザイン性
  - 消費者がワクワク手に取りたくなる商品であること
  - 地域ごとの特産品の魅力が伝わること