

2015 年ミラノ国際博覧会

日 本 館 基 本 計 画

平成 25 年 3 月

ミラノ国際博覧会日本館基本計画策定委員会

序 文

2015 年ミラノ国際博覧会（ミラノ博）については、2012 年 3 月 27 日の閣議了解により、農林水産省及び経済産業省を幹事省、国土交通省を副幹事省、独立行政法人日本貿易振興機構（ジェトロ）を参加機関とし、日本政府として公式参加することが決定している。

この日本館出展に当たって、出展内容のあり方等を定める基本計画を策定する必要があることから、食や農業の専門家、食に関する新たな取組や技術等を有する企業家、国際博覧会の建築・出展等の経験を有する者などの有識者を中心とした「日本館基本計画策定委員会」を、参加機関であるジェトロのもとに昨年 10 月に設置するとともに、幹事省である農林水産省及び経済産業省も参加して議論を重ねてきたところである。

本基本計画は、今後の日本館出展事業を進めるにあたっての基本的な方針であり、これに基づいて、日本館の建築、展示、行催事、広報、運営等の準備を行っていくこととなる。

また、両幹事省の連携を含め、関係省庁・政府機関一体となった取組を進めるとともに、国民各層、関係企業・団体等の理解と協力を得ながら、官民一体となって進めていくものである。

なお、本基本計画は、第 1 章でミラノ博の概要や食料をめぐる世界と日本を取り巻く諸状況と直面する課題を述べ、第 2 章では日本館の出展・展示の基本的考え方、第 3 章では建築、展示、行催事、レストラン、広報、運営等のそれぞれの基本的な考え方を示すという構成とし、以下各章でその他必要な事項についての考え方を示す。

また、別添資料では、日本館建設予定地や敷地条件などの情報を含むミラノ博の概要や本基本計画策定委員会の審議経緯を参考として添付している。

目 次

第1章 ミラノ国際博覧会の概要と日本館基本計画策定の背景	1
第2章 日本館のあり方	5
1 基本的考え方	6
2 日本館の発信メッセージと基本コンセプト	7
(1) 発信メッセージ	
(2) 基本コンセプト	
(3) 来館者・参加者に感じとってもらいたいこと	
3 日本館の基本コンセプトに沿ったアピール内容	9
(1) 日本食及び日本食文化の背景	
(2) 日本食及び日本食文化の特質	
(3) 人類共通の課題への貢献	
(4) 日本食とその効用	
(5) メッセージにつなげていくための時空間の構築	
4 日本館の出展意義及び効果（国内への還流）	11
5 日本館のキャッチフレーズ	13
6 日本館のメッセージやアピール内容の訴求手法	14
7 その他	16
(1) 教育	
(2) クラスタと関係	
(3) テーマ旅程表と関係	
(4) ICT等テクノロジーの関係	
第3章 日本館出展の各構成要素の基本的考え方	18
1 日本館構造物（施設構成と建築）のあり方	18
2 展示のあり方	19
3 運営のあり方	21
4 レストラン等商業スペースのあり方	21
5 行催事のあり方	22
6 環境配慮やユニバーサルデザインのあり方	23
7 広報周知活動及び国民各層、関係企業・団体からの支援要請活動のあり方	23
第4章 日本館出展に当たって留意すべき事項	25
(1) 留意事項	25
(2) 関係者の果たす役割	26
(3) 今後の進め方	26

第5章 今後のスケジュール	27
---------------	----

別紙1 基本コンセプト等の体系（概念図）	28
別紙2－（1）日本食及び日本食文化の背景	29
別紙2－（2）日本食及び日本食文化の特質	30
別紙2－（3）人類共通の課題への貢献	32
別紙2－（4）日本食とその効用	34

参考資料

別添Ⅰ ミラノ国際博覧会の概要

別添Ⅱ 基本計画策定委員会委員名簿

別添Ⅲ 基本計画策定委員会審議経緯

第1章 ミラノ国際博覧会の概要と日本館基本計画策定の背景

本基本計画は、ミラノ国際博覧会（以下「ミラノ博」という。）における日本館の出展・展示に係る基本的な事項を定めるものであるが、まず、ミラノ博の概要やそのテーマである「食」をめぐる様々な動きを的確に認識し、その基本認識の上に立って策定することが求められるものであるため、それらについて以下のとおり整理することとした。

（１）ミラノ博の概要

ミラノ博は、2015年5月1日から10月31日までの184日間、「Feeding the Planet, Energy for Life（地球に食料を、生命にエネルギーを）」をテーマに、イタリアミラノ市郊外で開催される。

国際博覧会条約に基づく登録博覧会（注）としては、2010年上海博に続くものであり、想定入場者数を2,000万人、想定参加国等は140カ国とされている。

我が国は、2011年1月にイタリア政府より参加招請を受け、2012年3月27日の閣議了解により、農林水産省及び経済産業省を幹事省、国土交通省を副幹事省、独立行政法人日本貿易振興機構（以下「ジェトロ」という。）を参加機関として、公式参加する旨、決定している。

（注）登録博覧会とは、5年ごとに開催される大規模博覧会であり、登録博覧会と登録博覧会の間に1回開催される比較的小規模な認定博覧会と区別されている。

（２）理念提唱型に変容を遂げた21世紀の国際博覧会

20世紀の万博は「国威発揚型」、「開発型」の博覧会であったとも言えるが、2005年に我が国で開催された「愛・地球博」を契機として、地球規模の課題とその解決の方向を示す「理念提唱型」の博覧会へと変容を遂げた。

このような変遷を反映して、各国館も博覧会全体のテーマを受けて、それぞれの国の考え方やメッセージの発信が求められている。

なお、21世紀に入って開催された登録博覧会で設定された人類共通の課題やテーマは、「愛・地球博」では「自然の叡智」、「上海博」では「より良い都市、より良い生活」であり、それぞれの万博において参加各国はこのテーマに沿った出展・展示を行った。

ミラノ博のテーマは「Feeding the Planet, Energy for Life（地球に食料を、生命にエネルギーを）」とされており、さらにサブテーマとして、次の7項目が掲げられている。

- 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) 「食」に関する地球規模の課題

万博が地球規模の課題の提示と、その解決に向けた方向性の提示や模索の場であるという位置づけの中で、ミラノ博のテーマである食料に関連する地球規模の課題としては、概観すると次のようなものを挙げることができる。

現在、世界の人口は 70 億人を超え、さらに 2050 年には 90 億人を超えると推計されている人口爆発の中、現時点では、世界で 10 億人に近い人々が深刻な貧困と飢餓に苦しんでいる状態にあり、これらの人々にとっての食料と水の確保が大きな課題となっている。

地球上の限られた資源の中で、今後ますます効率的かつ持続的に食料を確保していくことが重要な課題であり、不毛な食料や資源の争奪合戦を回避するためにも、また食料生産の 3 分の 1 を超えるとされる食料廃棄を最小化するためにも、各国の連携、協力が不可欠となっている。

一方、現在、世界で 10 億人を超える人々が食べ過ぎ、栄養分の過剰摂取等による肥満の状態にあり、その健康にも支障が生じている。このような飽食の問題も、今や地球規模の課題として解決を求められる状況にある。

このように、飢餓による栄養不足の解消や増加する人口に見合う食料資源の確保と、飽食・過食による栄養過多の解消や不健康の改善が急務となっており、ミラノ博への日本館出展に当たっては、このような人類共通の課題に対する日本としての貢献策や解決策の模索、提示が求められている。

このほか、新興国における人口の増加と急激な経済成長による肉食の増大、これに伴う飼料穀物需要の増大、石油資源等の将来的な枯渇予測などに伴うバイオ燃料需要の増大と食料需要との競合、気候変動による安定的な食料生産・確保への影響、水資源の枯渇への懸念、遺伝子組換えに伴う食の安全への危惧、環境汚染に伴う食料への汚染の伝播、在来種・在来植物の危機といった遺伝子や生物多様性の問題など、食をめぐる課題は広範かつ多岐にわたっている。

(4) 食料需要の増大と食料増産

食料の生産について見ると、どの国、どの民族にとっても農業は食料供給の重要な基盤であり、各国の自然、風土、歴史、慣習に由来し、独自性と多様性をもって発展してきたものである。

それぞれの自然環境や歴史、文化的な背景も異なる中、世界各国で多様な自然環境や歴史文化に応じた農業生産とその共存が確保されることが、各地域の生態系に応じた持続可能な食料供給システムを確保するという観点から極めて重要な視点となっている。

今後の地球人口の増大、新興国の発展などにより、ますます増大が予想される食料需要に対し、多様な農業の共存、農地・担い手の確保を通じた適切な食料増産の取組や、これに資する技術の改善、向上が求められているところであり、我が国を含む増産余地のある国々が、それぞれの背景に基づく多様な農業を尊重しつつ、自然環境や森林資源の保持等にも配慮しながら、世界の適切な食料供給の一翼を担っていくことが求められる。

他方、(ア)食料増産については、地球上の限られた自然環境、耕地、水資源などの容量から見ても一定の限界があるとの指摘がなされていること、(イ)我が国のように自然環境条件が農業生産に適しているという恵まれた国がある一方、農業生産には極めて厳しい環境である国も多数存在していること、(ウ)現在でも、世界の食料生産の3分の1が流通や保存の問題などに起因する食料ロスや先進国における食料廃棄で失われているとの指摘もあること、などから、我が国を始めとする先進各国にはこれらの問題に対する改善や貢献も求められている。

また、例えば、我が国が誇る伝統的な「発酵」の技術などを応用し、食料の栄養価の増大や保存性の向上などにより、栄養不足の解消や食料供給の増大の一助とできないかといった注目すべき新たな取組なども貢献の一つとして期待されるところである。

(5) 日本の食文化の特質

我が国の食文化の特質を考えると、四季の彩り豊かな自然の中、連作可能な環境調和型の生産装置である水田による耕作とそれによる稲作文化を基盤としつつ、四面を海に囲まれた海洋国家として古来より魚食が盛んであり、それを支える鮮度重視の流通システムや保存技術と相まって寿司や刺身等の生食文化が根づいている。

また、日本人が発見したうま味・出汁を基本とした味付け、さらには、我が国には醤油、味噌、みりんなどの発酵調味料、納豆や漬物などの発酵食品、日本酒などの醸造酒に見られる発酵技術を活かした食文化があり、温暖で湿潤な気候の下で活発になる微生物の活動という自然の叡智を活かし、共生を図り、生活に取り込んできたという知恵をうかがい知ることができる。

このように、日本食文化が、米食を主食としうま味や発酵技術などを活用しつつ、

魚介類や野菜など多様な食材を栄養バランス良く摂取する、低カロリーな健康食として世界的に認知されつつある。

また、実際の食事の場面においても、箸や器、料理の盛りつけ、つまもの（飾り）など、調理人や職人の巧の技を駆使した彩りなどの視覚に訴え、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いるといった特質がある。

（６）日本政府をはじめとする我が国の取組

このような我が国の優れた「食」「食文化」を前提として、現在、政府としても、日本食文化を世界に広め、我が国の優れた農林水産物の輸出促進を強力に進めることを重要な課題として位置づけるとともに、日本が誇るコンテンツ、伝統・文化の強みの一つとして、クール・ジャパン戦略等とも連動して国際展開すべく、官民連携した取組及び発信を推進することとしている。

また、2005 年には、「食育基本法」が制定され、食の安全性に関する啓発、食生活を通じた家族の絆の形成、世界の食料問題・環境問題への啓発等を広く行うこととして取り組んできているところであり、さらに、現在、「日本食文化」をユネスコの無形文化遺産に登録すべく申請を行っているほか、日本食の素晴らしさを様々な局面で積極的にPRするなど、政府全体としての取組を行っているところでもある。

（７）ミラノ博出展についての我が国の基本方針

このような諸状況の中で、「食」をテーマとして 2015 年に開催されるミラノ博は、2012 年 3 月 27 日の閣議了解において、農林水産省及び経済産業省を幹事省、国土交通省を副幹事省、ジェトロを参加機関として参加することを決定しており、日本館の出園展・展示を通じて、地球規模の課題に対する我が国らしい問題提起と解決への道筋の提示や日本食、日本食文化への理解を深めてもらう格好の機会として、有意義な参加となるよう、関係者が協力して準備を進めていくべきものである。

また、ミラノ国際博覧会の日本館出展に当たっては、両幹事省の連携はもとより、その他関係省庁・政府機関等が一体となって、かつ、国民、関係企業・団体の理解と支援を十分に得られるように努めていくことにより、官民一体のオール・ジャパンの体制で積極的な取組が進められるように留意すべきである。

以上のような諸状況及び観点を踏まえ、次章以下において、ミラノ博の日本館の出展・展示のあり方等の基本的考え方と建築、運営、広報等の各構成要素のあり方等について、整理を行った。

第2章 日本館のあり方

＜この章の概要＞

- (1) 本基本計画は、日本館の建築、展示、行催事、運営、広報等の準備を進めるに当たっての基本的な方針を示すものであるとともに、関係省庁や政府関係機関が一体となった取組を進め、協賛企業・団体などの協力を得ながら、官民一体となって日本館出展を進めていくに当たっての基本指針となるものである。
- (2) 第2章では、日本館はどのような基本コンセプトの下に出展を行うのか、また、日本館からどのようなメッセージを発出し、来館者にどのような感動・共感を持ってもらうことを目的とするのか、そのためには、どのような出展・展示内容とするか、そのためにふさわしいアピール内容をどのようにするかという点を中心に述べている。
- (3) 日本館の出展に当たっては、ミラノ博の来場者に対する発信のみならず、準備段階や開催期間中における世界に向けた発信及び期間終了後も継続する効果を念頭に置いて行うべきである。
- (4) このため、日本館の出展に当たっては、我が国のプレゼンスの向上、日本と参加各国との交流を図ることはもとより、世界が直面している地球規模の課題解決に貢献する我が国の知恵や技術を示すとともに、我が国の産業振興や地域振興などの効果も勘案し、産業界や地域への還元・裨益などを考慮すべきものである。
- (5) 以上のような考え方に立って、日本館にふさわしい標語を今後検討していくこととし、そのための進め方なども明らかにするとともに、出展・展示の狙いを効果的に発揮させる手法のあり方、ミラノ博公社事務局から要請されている来場者への教育プランをはじめとする諸事項への対応方針についても整理を行った。

1. 基本的考え方

- (1) 2015 年ミラノ博は、2005 年に我が国で開催された愛・地球博以降の新しい万博の姿である「理念提唱型」の万博であり、同博覧会のテーマである「地球に食料を、生命にエネルギーを」という、食料をめぐる人類共通の課題とその貢献策や解決策を模索し、その方向性を提示していく場である。
- (2) 食料をめぐる人類共通の課題として、2050 年には世界人口が 90 億人を超えると推計されている中、今後、新興国を中心としてますます食料需要の増大が見込まれており、安定的かつ持続的に安全・安心な食料供給を確保していくことが極めて重要であり、そのための対応が必要とされている。
- (3) ミラノ博では、万博会場への来場者が、この人類共通の課題に気づき、啓発され、自らの問題と受け止め、その問題意識を周囲の人たちと共有し、解決の方策への気づきや、自らの具体的な行動につなげていくことが望まれる。
- (4) また、その課題解決のためには、世界各国で、食料供給の基盤である農林水産業がそれぞれの自然的・地理的条件、生態系などに適応した多様な形で展開・発展・共存し、食料増産を図り、先進各国での食料廃棄の問題などへの対応を図るとともに、困難な状況にある国々への生産指導や食料ロス問題への対応等の支援を行い、多様で健康的な食文化が共生していくことが重要である。
- (5) 我が国では、自然との調和や共生を大切にした多様な農林水産業をベースに、高度な食材の流通・保存・加工などの技術、調理から箸や食器、食卓、空間のしつらえにまでこだわった伝統の技と知恵、これらの文化と伝統を背景とした食に関する様々な先端技術などを有しており、人類が直面する困難な「食」の課題に大きく貢献できる位置を占めている。
- (6) また、今次のミラノ博は、これら日本の貢献可能性についての明確なメッセージを発信し、そのプレゼンスを高めていくとともに、日本食や日本食文化の魅力、奥深さなどをアピールする絶好の機会ともなっており、国内の関連産業や地域にある新たなビジネスの芽の発掘・育成につながる場としても重要な意義を有している。
- (7) このため、両幹事省を中心とした関係省庁・政府機関、参加機関であるジェトロはもとより、協賛企業・団体、食関連産業に携わる方々、食による地域活性化に取り組む方々など、多くの方々に参画してもらい、チャレンジしていく場となるような出展を心がけていくべきである。

2. 日本館の発信メッセージと基本コンセプト

ミラノ博において、日本館として発信していきたいメッセージ及びその基本とすべきコンセプトなどを以下のとおり提示する。

なお、これらについて、次項「日本館の基本コンセプトに沿ったアピール内容」等に掲げるものを併せて概念図として図示すると別紙1のとおりである。

(1) 発信メッセージ

①メインメッセージ

「日本の農林水産業や食をとりまく様々な取組、『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。」

〈考え方〉

我が国は、自然と共生する多様な農林水産業をベースとして、コメを主食とし、うま味や発酵技術などを活用しつつ、魚介類や野菜など多様な食材をバランス良く摂取し、自然の叡智を謙虚に受入れながら、高度な伝統工芸技術や職人技を食器や調理器具、食空間にまで反映させ、多様で健康的な日本食文化を築き上げてきた。

この農林水産業や食をとりまく様々な取組、日本食や日本食文化に凝縮した様々な日本人の知恵やここから派生してきた我が国の食に関する先端技術が、食料問題等の地球規模の課題に大きく貢献するものであることをメッセージとして発信していく。

②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。』

〈考え方〉

日本の食文化を支える、より端的な言葉を用いて、分かりやすく表現する副次的なメッセージとして提示するものである。

(2) 基本コンセプト

主に日本館来館者や行催事参加者を対象として、以下の（ア）に掲げる内容の時空間を（イ）に掲げる表現方法によって提供する。

(ア) 内容

- ①自然との共生や多様性を重視して培ってきた我が国の農林水産業とその増産技術、食を取り巻く様々な取組、「日本食」や「日本食文化」に詰め込まれた知恵や技は、「人口爆発と食料問題」や「飽食と飢餓」といった人類共通の課題解決に貢献できる大きな可能性を秘めている。
- ②「日本食」や「日本食文化」は、自然との共生や日本の伝統を大切にしながら、味覚のみならず、色彩などの視覚、香りなどの嗅覚、しつらえや空間にまでこだわった、美味しさや、美しさ、楽しさを五感で味わう健康にも良い独自の食文化である。

(イ) 表現方法

- ①日本の食文化を誇示し過ぎることなく、展示内容を説明的ではなく、クール・ジャパンの要素なども活かしながら、クリエイティブに、かつ楽しく五感で体験できるよう工夫するとともに、我が国の品格を示すエレガントで格調の高い表現とする。
- ②地球規模の課題に対する日本のチャレンジを感じさせる展開を、展示を始め、行催事、広報、運営、建築等において表現する。
- ③体験をユニークにするテクノロジーや楽しみながら知らぬ間に学習するエデュテインメント(注)的要素をふんだんに織り込む。

(注)エデュテインメント ～ 遊びながら、楽しみながら、知らぬ間に啓発されたり知識が身につくような教育的要素を盛り込んだ娯楽。エデュケーション(教育)とエンターテインメント(娯楽)の造語。

(3) 来館者・参加者に感じとってもらいたいこと

基本コンセプトに沿った展示や行催事を通じて、日本館来館者や行催事参加者に、食料問題という世界規模の課題を自らの問題として受け止めていただき、我が国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」に凝縮された様々な叡智が「人口爆発と食料問題」や「飽食と飢餓」といった課題に対して大きな貢献可能性を秘めていることや、本物の日本食や日本食文化の素晴らしさ、奥深さなどを五感で感じ取っていただく。

3. 日本館の基本コンセプトに沿ったアピール内容

(1) 日本食及び日本食文化の背景

自然と共生し、調和する多様な日本の農林水産業は、高度な生産・流通・保存・加工技術や調理人・職人の巧みな知恵と技による演出などと相まって、多様な日本食文化を作り上げてきた。

また、その中で培われた「いただきます」、「ごちそうさま」、「もったいない」、「おすそわけ」などの精神は、現在の食育の基盤ともなっている。

【詳細別紙2－(1)】

(2) 日本食及び日本食文化の特質

日本食文化は、以下の点で特徴的である。

- ①稲作・米食を中心とする
- ②魚食・生食を多用する
- ③発酵を巧みに利用する
- ④出汁を用いたうま味（UMAMI）の文化である
- ⑤健康食である
- ⑥五感に訴える美しさ、楽しさを有する
- ⑦多様性と懐の深さを有する
- ⑧年中行事との関わり

【詳細別紙2－(2)】

(3) 人類共通の課題への貢献

日本食文化は、以下の点で人類共通の課題に貢献できる可能性を有する。

- ①農林水産業における自然調和
- ②食料増産、流通・保存、循環などに関する知恵や新技術
- ③農村を起点とした生産・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
- ④健康長寿につながる医療と食のベストミックス
- ⑤TFT（TABLE FOR TWO（注））や食育（SHOKUIKU）など、新しい仕組みの構築
- ⑥現在まだ実用化されていない、最先端技術の可能性

【詳細別紙2－(3)】

(注) TABLE FOR TWO (TFT) ～ 10 億人の肥満と 10 億人の飢餓という世界の食の不均衡を是正するために、先進各国の食生活の改善促進と飢餓に直面する子ども達への給食支援を 1 食あたり 20 円の寄付という形で実行している NPO 法人 TABLE FOR TWO が実施し、海外にも広まりつつある日本発のプログラム。

(4) 日本食とその効用

日本食の特質や効用としては、以下のとおりである。

- ①出汁、日本酒 (SAKE) など素材の良さを引き出した「美味しいジャパン」的特質
- ②盛り付けや空間、食器にこだわった「美しいジャパン」的特質
- ③しつらえや弁当 (BENTO)、寿司ロボットなど新旧織り交ぜた「楽しいジャパン」的特質
- ④コメ、出汁を基本に、野菜や魚介類、発酵食品など栄養バランスがとれた低カロリーな「ヘルシー・ジャパン」的特質
- ⑤伝統から格好良さを引き出した「クール・ジャパン」的特質

【詳細別紙 2 - (4)】

(5) メッセージにつなげていくための時空間の構築

(ア) 21 世紀の万博が「理念提示型」へと変容を遂げたことに伴い、参加各国は、自国の展示において、人類共通の課題という全体テーマへの気づきや、その貢献策、解決策などを提示することが求められてきている。

(イ) このため、具体的な出展を行うに当たっては、以下の点に留意することが必要となっている。

- ①21 世紀の万博は、単なる物産展や展示会ではなく、万博全体のテーマに対する啓発や解決策などの方向性を模索し、提示し、共有していく場である。
- ②20 世紀型の万博では、それぞれの開催時点における「到達点」を提示することに重点があったが、21 世紀型の万博では、開催時点から将来・未来を見据えた、来場者が、何が地球的課題であるかに気づき、自らの問題と捉え、解決策を考えてみるという、いわば「出発点」を提示するものである。

(ウ) このような観点から、上記 (1) ～ (4) を単純かつ網羅的に展示するのではなく、発信したいメッセージを念頭において、普遍化、抽象化、高次元化、象徴化して、来場者に感じさせ、考えさせる時空間を提供するものとすべきである。

4. 日本館の出展意義及び効果（国内への還流）

ミラノ博へ日本館を出展する意義や、国内関連産業や地域の裨益等を意識した日本館出展の効果について以下に列挙する。

（１）日本のプレゼンス向上　－ 日本 の 広告塔 となる日本館　－

- ①人類共通の課題解決に貢献する日本の姿勢と技術をアピール
- ②「日本食」や「日本食文化」に凝縮された技術や知恵、伝統、こころを発信　（※1）
- ③「日本食」の美味しさやヘルシーさ、多面的価値をアピール
- ④「日本食文化」を通じたジャパン・ブランドの構築、クール・ジャパンとの連携
- ⑤食育（SHOKUIKU）の精神と効用を世界に伝える

（２）産業の振興　－ 産業興し及びそのためのチャレンジにつながる日本館　－

- ①「攻めの農林水産業」と連動し、日本の食関連産業の輸出や海外進出・展開を後押し　（※2）（※3）
- ②日本の最先端食関連技術や取組の紹介
- ③東日本大震災により影響を受けた我が国の農林水産物や食品の信頼回復に努めた上で、我が国の優れた農林水産物や食品、食文化等の魅力を発信　（※4）
- ④日本の新しいビジネスの芽の発掘・育成とチャレンジの場の提供
- ⑤伝統的な職人の技を活用した新規ビジネスの開拓

（３）地域の振興　－ まちづくり、地域づくりにつながる日本館　－

- ①地域経済の活性化
- ②農村を起点とする生産・加工・流通の新しいバリューチェーンの形成
- ③「食」を通じた地域おこし、まちおこしの後押し　（※5）
- ④地域の目を世界に拓き、世界の目を地域に向けるきっかけづくり

（４）インバウンドの増大　－ 訪日の扉となる日本館　－

- ①日本食文化との接触、日本食体験などを通じた日本食文化への関心高揚
- ②日本館来館などを契機とした訪日観光客、リピーター増大の仕掛け

（５）人材の育成　－ 若手登竜門の日本館　－

- ①日本館出展への参画等を通じた若手人材の経験値向上と成長の場づくり
（生産者、料理人、アーティスト、職人などの若手人材）
- ②日本館出展への参画等を通じた国内外の人材とのネットワーク形成

（６）イタリアや参加各国との交流、相互理解の深化

－ 日本と世界のかけはしとなる日本館 －

①開催国イタリアとの交流・相互理解の深化、食を通じた交流の拡大

②参加各国からの日本文化への理解獲得、交流による相互理解の深化

※1 食料の持続的な供給という地球規模の課題について、我が国が貢献できる考え方や技術を持っていることが理解されプレゼンスが高まる。

※2 日本食文化についての来場者の理解が深まり、それを通じて日本の農林水産業や食関連産業の活性化につなげる。

※3 万博という世界的ステージへの参加を通じ、日本の農林水産業や食関連産業の国際競争力を強化するとともに潜在力を世界にアピールし、国際化、成長産業化、海外における日本食産業のシステム構築とモデル化や、国内にある新しいビジネスの芽の発掘・育成につなげる。

※4 ミラノ博開催までの間に、東日本大震災により影響を受けた我が国の農林水産物や食品の信頼回復に努めた上で、万博というステージへの参画を通じて、日本の農林水産業や食関連産業の潜在力を世界にアピールしていくとともに、地域経済の活性化に貢献する。

※5（例）地域活性化のきっかけとするため、都道府県や市町村、地域において「食」を通じたまちおこしなどに取り組んでいる方々が日本館の出展や行催事に参加できるような仕組づくりを行う。

5. 日本館のキャッチフレーズ

日本館のキャッチフレーズとしては、これまで示したメッセージや基本コンセプト、感じとってほしいことなどを踏まえ、なおかつ、多くの人に分かりやすく、共感を得られるようなものであることが望ましい。

以下にキャッチフレーズの例を示すが、最終的なキャッチフレーズは、具体的な展示概要が固まってきた段階で、あらためてコピーライターやアーティストなどのプロフェッショナルに考案してもらうこととすべきである。

(例示1)「いただきます ごちそうさま おすそわけ もったいない の日本精神が世界を救う！」

(例示2)「極小の食膳・極大の叡智」

(例示3)「創意ある多様性と共生」

(例示4)「多彩で小さな食膳が生活を豊かにし、世界を救う！」

(例示5)「日本食がもたらす豊かで平和な世界！」

(例示6)「良い暮らしぶり 分かち合う食につながる和の世界」

(例示7)「日本食 知恵が詰まった 小宇宙」

6. 日本館のメッセージやアピール内容の訴求手法

上記4「日本館の出展意義及び効果（国内への環流）」に掲げる内容を踏まえつつ、また、上記2「日本館の発信メッセージと基本コンセプト」及び3「日本館の基本コンセプトに沿ったアピール内容」に述べたメッセージやアピール内容等を的確に表現するため、分かりやすいキャッチフレーズとも連関させながら、来館者・参加者に効果的に訴え、啓発、感動、共感を与えることができるような楽しい演出・表現を伴う出展・展示手法が必要である。

その際、開催地イタリアの実情や我が国の現状を踏まえつつ、主として次の事項に十分配慮した出展・展示を行うべきである。

（1）展示の目玉・ハイライトを考慮した出展・展示

（ア）日本館滞在の限られた時間の中で、メッセージを感じ取り、共感、共有してもらうためには、極力、強い印象を持ってもらう必要がある。

（イ）そのような観点から、話題性があり、会場内での人気を得られるようなものであって、かつ、日本館のメッセージを顕著かつ容易に体感でき、記憶に残る象徴的な目玉となる展示やコンテンツを持つことが重要である。

また、印象深いものとするためにも、好奇心を刺激し、サプライズ（驚き）や発見の要素を盛り込んでいくべきである。

（2）日本らしいクリエイティブでエンターテインメント性の高い出展・展示

（ア）日本文化や日本らしさにこだわったクリエイティブでエンターテインメント性にあふれ、かつ、総花的でないインパクトある出展・展示を実現するべきである。

（イ）その際、展示に当たって具体的に加味、留意すべき点については、詳細は後の第3章「2. 展示のあり方」の項に譲ることとするが、次の事項を勘案すべきである。

- ① 訴求ポイントを明確化・先鋭化すること。
- ② 文字による説明を回避すること。
- ③ 五感で感じとってもらう仕掛けをつくること。
- ④ ICT技術やアニメーション等を活用すること。
- ⑤ 待ち列の対策を講じること。
- ⑥ 現地著名文化人や現地で活躍する日本人シェフ等との連携を図ること。
- ⑦ 万博会場外での連動企画の実施を検討すること。
- ⑧ 導線と観覧の方式を工夫すること。

(3) 教育的効果へ配慮した出展・展示

(ア) 単に「面白かった」というだけでなく、日本館来訪がきっかけとなって、人類共通の課題について啓発されることや、それに対する具体的なアクションへのヒントにつながっていくような展示構成を心がけるべきである。

(イ) 日本館来館者としての主要なターゲット層としてはイタリアの一般の家族連れ等や、ミラノ市内の小中学校の社会科見学などを想定し、子供たちを通じたアピールを効果的に行うことに留意すべきである。

また、万博会場では、日々、参加各国のナショナルデーが開催され、多くのVIPが訪れていることから、これらの各国VIPの見学ルートや訴求すべき点についても検討しておくべきである。

(4) エコや環境資源維持へ配慮した出展・展示

(ア) 日本館の具体的な建築、展示、運営、レストラン出店などを行っていく上で、例えば、太陽光などの再生可能エネルギーの活用や、省エネルギー、材料や素材のリユース・リサイクル、廃棄食料の堆肥化や水の浄化・再利用等の循環などの要素についても十分に検討され、来館者に対する我が国のエコロジー活動の取組姿勢を可視化することにも配慮すべきである。

(イ) 例えば、折りたたみ可能で、衛生面にも配慮した、何回でも再利用可能な弁当箱を利用した「BENTO」を提供し、それを持ち帰ってもらい自宅で活用してもらうなど、極力、エコフレンドリーな製品の活用を検討するべきである。

(5) 高いデザイン力と技術力、クール・ジャパンを活かした出展・展示

(ア) ミラノはデザイン、ファッションの世界の中心都市であり、来館者のセンスもレベルが高いことが想定される。

その中で、日本館、日本食、日本食文化などへの印象をとどめてもらうためには、日本らしいデザイン力や、ハイテクを駆使した美しい映像などによる表現力、アニメーションなどを活用した訴求などの工夫も検討されるべきである。

(イ) 我が国の伝統文化や芸術と食文化との結びつきにも着目するべきである。例えば、箸や食器、食卓などの調度品、掛け軸、花、床の間、盆栽、箱庭などの空間美などを上手に取り入れ、訴求するという観点も重要である。

7. その他

以下の（１）～（４）に掲げる項目は、ミラノ博公社よりガイドラインが示されているものであり、日本館出展計画の概要と合わせ、我が国の考え方を報告することが求められているものであるため、現時点での考え方を以下のとおり整理して記述する。

（１）教育

（ア）来館者への教育的要素については、21 世紀型の万博が理念提唱型のものへと変容を遂げる中で、参加各国に対して、人類共通の課題とその解決策等についての啓発・教育的要素を盛り込むことが求められてきている。

（イ）我が国は、21 世紀型の理念提唱型万博を最初に開催した国であり、愛・地球博での成功、実績に対する高い評価を受けているところである。

このため、国際博覧会条約(BIE)事務局や、万博主催国からは、後々の万博へも愛・地球博の理念を継承していく役割を担って欲しいとの要請が寄せられているなど、我が国に対して、模範的で他国のお手本になるような出展を求められているという側面もある。

（ウ）家族連れなどの一般の来館者が、気軽に日本館の展示を楽しみながら、知らぬ間に様々な気づきや啓発的要素を得られるというエデュテインメント的な展示が強く求められる所以である。

（エ）ミラノ博のテーマである食に関する教育では特に、伝統的に食を通じた教育の歴史を有し、また食育基本法による法整備を進めた我が国は、食育の分野で先導的な役割を担うことが可能と考えられる。

（オ）「食育」という概念は、一部、フランスなどの海外でも積極的な取組を行っている国も見られるが、世界的に見れば、一般市民に対する浸透は未だ低いと言わざるを得ない。

（カ）このような観点から、日本館として考えられる食育的な視点で訴求できる切口としては、以下のようなものが考えられる。

- ①食育基本法の理念と実際の取組の説明
- ②食育の基幹としての学校給食制度
- ③食の安全性に関する教育
- ④食を通じた幼児教育、しつけ、「いただきます」「ごちそうさま」の理念
- ⑤食と環境問題

(2) クラスターとの関係

- (ア) 現在、主催者側から示されているクラスターのテーマのうち、日本食あるいは日本食文化と関わりが深いものとしては、「コメ」および「島・海・食」を挙げることができる。
- (イ) 「クラスター」という概念はミラノ博において初めて企画され、実施されるものであるため、未だ、具体的にどのような形のものになるのかという点については、主催者側の公開情報も足りないという状況にあるが、日本館の出展に当たっては、関連しそうなクラスターとの連携、連動についても視野に入れておく必要がある。
- (ウ) 今後、クラスターに関するより詳細な情報を入手し、日本館の出展、展示、行催事についても、必要な要素を盛り込むことが求められる可能性がある点について留意しながら準備を進めていく必要がある。

(3) テーマ旅程表との関係

- (ア) 「テーマ旅程表」についても、ミラノ博で初めて導入される概念のものであり、クラスター同様、現時点では情報不足の状況にある。
- (イ) テーマ旅程表についても、今後、詳細な情報を入手し、クラスター同様、日本館の出展、展示、行催事についても、必要な要素を盛り込むことが求められる可能性がある点について留意しながら準備を進めていく必要がある。

(4) ICT 等テクノロジーの関係

- (ア) イタリア人の日本に対するイメージでは「ハイテク」「先端技術」という印象が強く、ミラノ博公社側からも、我が国の出展に対して、先端 ICT 技術を活用した展示や待ち列対策への期待が表明されている。
 - (イ) 先述したとおり（上記 6「日本館のメッセージやアピール内容の訴求手法」参照）、日本館来館者に対して入館までの待ち時間を極力快適に、楽しく過ごしてもらうための工夫や、日本館が発信するメッセージ、感じ取って欲しいことを印象深いものにしようとの観点からも、例えば、4Kスクリーン（注）や3D、バーチャル・リアリティなどの先端 ICT 技術を活用した展示構成が期待される。
- （注）4Kスクリーン ～ 表示パネルの画素数がフルハイビジョンの4倍ある超高画質を追求したスクリーン

第3章 日本館出展の各構成要素の基本的考え方

この章においては、第2章で述べた「日本館のあり方」を踏まえ、日本館出展に当たり整理することが必要となる構造物（施設構成と建築）、展示（コンテンツ、表現方法）、運営、レストラン等飲食スペース、行催事、環境配慮やグローバルデザイン、広報・周知活動といった出展の各構成要素のあり方について、その基本的な考え方を述べることにする。

1. 日本館構造物（施設構成と建築）のあり方

ミラノ博公社事務局から示されている出展ルール等を踏まえつつ、建築の一定の方向性や基本的な考え方としては、以下のようなものとするのが適切である。

（1）施設配置のあり方

平面的な狭小さを払拭する空間の広がりをもたせるとともに、長さを活かしたシークエンス（連続する構成）とすることが望まれる。

万博会場の敷地割りは京都の町家のパターンと同型的であり、メイン通りに面した間口も狭いため、京都の町家建築に見られるような短冊状の工夫を凝らした構成とすることも検討するべきである。

また、パッチ方式（シアター方式）での観覧の必要性についても、具体的な展示内容に合わせて検討されるべきである。

（2）建築及び建築素材のあり方

建築については、日本館のメッセージやアピール内容と親和性のある建築物とするとともに、館内の移動に伴う安全への配慮を十分に行うべきである。

また、建築素材については、例えば木材や竹材など、日本の特色を活かした素材の活用や日本館のメッセージ、展示内容にふさわしい素材を用いることを検討するべきである。

（下記6「環境配慮やユニバーサルデザインのあり方」参照）

（3）エネルギー消費・節電への配慮

徹底した省エネルギー技術を活用した日本館とするような設計・建築に努め、また、一部、再生可能エネルギーの活用や、微生物を用いた循環型システムの導入などについても検討し、可能なものは積極的に導入していくべきである。（下記6「環境配慮やユニバーサルデザインのあり方」参照）

2. 展示のあり方

日本文化や日本らしさにこだわったクリエイティブでエンターテインメント性にあふれ、かつ、総花的でないインパクトある展示および建築を実現する。

(1) 訴求ポイントの明確化・先鋭化

訴求ポイントを明確化・先鋭化するためには、思いきって削ぎ落とす部分は削ぎ落とし、来場者にとって分かりやすく印象に残るような展示を心がけるべきである。

表層的な表現にとどまらぬよう、単なるディスプレイではない、動的で対話的、双方向的なアプローチにより、来場者への深い訴求を意識することも重要である。

(2) 文字による説明の回避

メッセージを伝えるために、文字情報や知識よりもむしろ、来場者の五感で感じてもらうための仕掛け、工夫が極めて重要である。

五感から心に訴えていく上では、文字での説明は時として冗長で逆効果にもなる。

とりわけ、来館者に強い印象としてとどめてもらうためには、もっとも分かりやすい視覚への訴求に工夫を凝らすべきである。

(3) 五感で感じとってもらう仕掛け

来場者に五感で感じとってもらう仕掛けを工夫していくためには、触ってもらう、味わってもらう、体感してもらうなどの体験型表現方法を駆使していくことが重要である。

その際、おいしさはもとより、香り、彩り、空間の設えなど、我が国の食文化が得意とする仕立てを加味した展示・表現を心がけるとともに、面白さや格好良さ、斬新さといった感性への訴求についても考慮すべきである。

(4) ICT 技術やアニメーション等の活用

最先端の ICT 技術の活用や、欧州でも人気の高い我が国のアニメなど、日本の文化産業の発信力を効果的に活用していくことも重要な要素である。

一般的に、欧州での日本に対するイメージは「ハイテク」や「寿司」、最近ではアニメ等の「ポップカルチャー」などであると言われているが、換言すれば、これらの要素は来館者が日本館に期待するものの一つと言えよう。

とりわけ、最新鋭の映像技術や双方向型ゲーム性の要素を兼ね備えた映像分野では、我が国の技術力を存分に発揮できる領域であり、来館者の期待を上回る印象深い展示を心がける上で、先端映像技術などのテクノロジーを駆使することを十分に検討するべきである。

(5) 待ち列対策の工夫

入館ゲートシステムや待ち列対策にも ICT 技術などを活用し、ストレスの少ない運用につなげていくとの視点も重要な要素である。

昨年、韓国で開催された麗水（ヨス）万博では、日本館は参加国で唯一「整理券方式」を導入したが、来場者に長時間待たせることなく、体調不良や熱中症等の事故防止の観点からも有効であったと評価されており、これらの経験を踏まえたさらに快適なシステムの検討を行うべきである。

また、来館者に対して、待ち列を待ち列と思わせないような、仕掛けや展示の工夫（すでに待ち列から様々なアピールが始まっているといった工夫）についても検討されるべきである。

(6) 現地著名シェフや現地で活躍する日本人等との連携

日本の「食関連産業」や「食文化」の評価について、現地で著名なシェフや文化人など、現地での発信力や影響力を有する著名人から高評価を獲得し、これを広めていってもらうような取組を戦略的に仕掛けていくことも重要な視座である。

すなわち、日本人自らが声高に日本食あるいは日本館の素晴らしさを喧伝しても自画自賛に過ぎず、場合によっては不快な印象を与えるおそれもある。

現地で著名なシェフや文化人の評価を獲得して、それを発信していくことは、現地の人々に、日本食や日本食文化の浸透を図っていく上で極めて有効であるとともに、日本食や食関連産業の海外展開を図っていく上でも有益である。

さらに、イタリアや欧州で活躍する日本人シェフや、音楽、芸術、スポーツ等の分野で活躍する日本人との連携についても検討すべきである。

(7) 万博会場外での連動企画

協賛企業・団体や協賛レストラン等の協力を得ることなどにより、例えば、万博会場外のミラノ市内での日本食、日本食文化を発信するイベント、クール・ジャパン戦略と連動させたイベントや、期間限定での日本食メニューの提供などを企画することも検討すべきである。

こういった取組を実現することにより、より現地の一般の方々に、日本食や日本食文化に対する深い理解が得られるとともに、日本の食関連産業の海外展開や、インバウンドの増加にもつなげていくといった効果が一層期待される。

(8) 導線と観覧の方式

今後の具体的展示内容やその手法に合わせて、導線については、強制導線方式や選択導線方式、自由導線方式のいずれをどのように採用するか、観覧方式については、バッチ方式（シアター方式）を採用するか否か等、最も効果的な導線や観覧の方式を決定すべきである。

3. 運営のあり方

日本館の運営に当たっては、次に掲げる事項に留意するものとする。

(1) 安全確保

日本館来館者の安全に万全を期するよう十分な準備を行うとともに、不測の事故等緊急時の場合の対応についても、予めマニュアルの作成を行いスタッフへの周知を徹底するなど、安全・安心な見学環境の整備に努めること。

(2) 日本ならではの質の高い、心のこもった接遇

日本ならではの「おもてなしの心」と「質の高いサービス」で、来館者の満足度を大いに高めるようなホスピタリティあふれる接遇を心がけるべきである。

(3) 待ち列対策

日本館訪問者が長い待ち列で嫌悪感や失望感を抱くことがないように、過度な待機を避けるための手法等を確立し、十分な待ち列対策を行うこと。

(4) 適切な VIP 対応

VIP への適切な対応は日本と当該国とのハイレベルにおける円滑な交流を深化させるものとして重要かつ効果的なものであることに留意し、各国 VIP への対応は消極的・受動的対応にとどまることのないよう、積極的かつ丁寧な対応を行うべきである。

そのために必要な日本館案内の特別な導線の確保、レストラン等のスペースの確保、多言語対応、VIP ルームのあり方等にも配慮すべきである。

また、VIP ルームにおいて、日本の特色ある飲食物の試食・試飲などを行えるようにすることを検討すべきである。

4. レストラン等商業スペースのあり方

ミラノ博においては、大規模な敷地で展示を行う各国は一定の飲食スペースの提供を求められている。日本館においても次に掲げる事項に留意したレストランその他商業スペースを展開するものとする。

(1) 本格的な日本食の提供

本格的な日本料理を提供することにより、日本館の展示内容を体感し、味わえる仕組みを提供するよう検討すべきである。

この日本食レストランにおいて提供される料理、雰囲気、サービスは、日本館が発信しようとするメッセージを裏打ちする平仄のとれたものであり、かつ、日本館の展示内容や行催事との相乗効果が図られるものとするべきである。

（２）多様な日本食の提供

レストラン等商用スペースの決められた面積の中で、本格的なレストランのみならず、パールや屋台のようなカジュアルな形態の飲食スペース、中庭での休憩スペースで味わうことのできる弁当やおにぎりなどのテイクアウト用の飲食提供など、多様なものとすべきことはミラノ博主催者側も奨励しているところである。

本格的な日本料理から様々な郷土料理、家庭料理、寿司、うどん、そば、ラーメン、カレーライス、たこ焼きなどのメニュー、弁当やおにぎりといった日本版ファストフードなど、日本食の多様性を踏まえた様々な飲食提供の構成を検討すべきである。

（３）安全性の確保

日本館において提供する食事の安全の確保の見地から、衛生面には、最大限の考慮を行うべきである。

また、アレルギー症の来館者の健康管理への配慮も適切に行うべきである。

さらには、宗教の異なる世界各国の来館者が訪れることを前提に、宗教に基づく食物禁忌への配慮にも留意すべきである。

（４）物販等の商業活動

日本館の展示内容や飲食提供と連動した、日本の特色や伝統文化を示すのにふさわしい物販のあり方においては、その可否も含めて、今後検討を加えていくべきである。

5. 行催事のあり方

行催事としては、ジャパンデー、ジャパンウィークをはじめとする行催事を中心に、会期を通じて様々な行催事を積極的に展開し、日本館のメッセージやアピール内容をさらに効果的に発信するように努めるものとする。この場合において、次の事項に留意する。

（１）行催事の実施に当たっても、日本文化や日本らしさにこだわったクリエイティブでエンターテインメント性あふれるものとするよう心がけるべきである。

（２）行催事の企画・実施に当たっては、我が国の食関連産業や、食によるまちおこしに取り組んでいる自治体等の地域関係者、様々な食に関する取組を行っている NPO 等、多くの民間企業や自治体、地域関係者等が参画できる場づくりについても検討すべきである。

（３）食に関わる若手人材（生産者、事業経営者、シェフ、職人等）の参加を得て、これらの人材の飛躍の場として、また、横のつながりなどネットワーク構築の場としても機能するような日本館の実現に努めるべきである。

- (4) 本館展示の内容に幅を持たせ、アピール度を高める観点から万博会場外での連携した行催事の実施についても検討するべきである。

6. 環境配慮やユニバーサルデザインのあり方

日本館における環境配慮やユニバーサルデザインについては、日本が世界の模範となる取組を進めていることを示す観点からも、特に、力を入れて対策を講じることとし、具体的には次に掲げる取組を行うものとする。

- (1) 主催者側からの要請にもあるとおり、日本館の出展に当たっては、建築、展示、運営、レストラン経営、行催事の実施、閉会後の解体・撤去時等、いずれの局面においても、環境への十分な配慮を行うことが当然の前提となるものであり、ゴミの有効活用、食品残滓ゼロ化、エネルギーの効率的利用等について、積極的に推し進めるとともに、そういった取組が来館者や参加者の目に見える可視化についても心がけるべきである。
- (2) また高齢者、子供、妊婦、視覚・聴覚・歩行などの身体障害者等を問わず、あらゆる人々の容易なアクセスと快適な訪問環境を整える観点から、展示の見学、飲食、休憩、行催事への参加など、あらゆる局面において、設計、建築、内装等の段階からユニバーサルデザイン等に十分配慮するとともに、様々な来館者への接遇を想定したスタッフのトレーニング等を行っていくべきである。

7. 広報周知活動及び国民各層、関係企業・団体からの支援要請活動のあり方

開催期間の最終日までを見据えた広報や周知活動計画を策定し、それに基づいて、開催前の早い段階から活動を展開すべきであり、その際には、以下の事項を念頭に置いて取り組むべきである。

- (1) できる限り多くの国民の周知、認知を得られるよう、新聞、テレビを含めたマスメディアの活用、多くの人々の集まる場（鉄道駅等）でのポスターの掲示等、効果を十分考慮した広報周知活動を行う。
- (2) 話題性のある大きなイベントや特徴ある行催事、「食と農林漁業の祭典」とのリンクイベント等により、国内外でのメディアへの露出を高める工夫を心がけるとともに、食文化交流サイトの創設、関連サイトへのリンク、インターネット放送の活用などの工夫を行っていくべきである。

- (3) 関係省庁、自治体等が行う各種イベント、各種広報事業等とリンクした取組を図ることも重要である。
- (4) 国民各層の理解と協力を得る観点から、単なる情報提供にとどまらず、参加型（例えば、各地の自治体や企業等の参加を仰ぐ、関心度を高めるためコンペ方式や勝ち抜き方式を採用する等）の活動にも力を入れていくべきである。
- (5) 関係者の理解の増進と周知活動の強化のため、有識者や著名人等からなる委員会やサポーター応援団等を組織し、活用していくべきである。
- (6) 航空会社、旅行会社、空港会社等との連携を図ったPRを行うことにより、頻繁にイタリアや他の外国に渡航する人々への周知に努めるとともに、万博と連動したツアーの設定やキャンペーンの実施などについても、検討を依頼していくべきである。

第4章 日本館出展に当たって留意すべき事項

今回の日本館出展は、(7)「食」という極めて広範で多岐にわたり、多くの人々が関心を有する内容のテーマが設定されていること、(4)農林水産省及び経済産業省の2省共同幹事省体制により、連携して日本館の出展を行うこととされていること、(ウ)本委員会委員も含め、今後、様々な関係者がそれぞれの立場から関与していくことが想定されること等から、その考え方や役割を明確にすることが好ましいものと考えられるため、この章では、その留意すべき事項と関係者の果たす役割について記すこととする。

(1) 留意事項

日本館の出展は、国費及び民間企業・団体からの協賛金をもとに行われるものであり、このため、適切かつ効率的で、出展の意義や効果を踏まえた出展とするべきである。

他方、一般の来館者に、日本食や日本食文化に触れてもらい、実際に味わってもらうためには、飲食提供のために使用する食材や水の調達にあたっての制約等を事前に十分に勘案し、関係省庁が連携して、十分な情報収集と迅速かつ的確な対応を行うことが求められる。

このため、特に、以下に掲げる諸点に十分配慮し、適切な出展を行うように努めるべきである。

- ①出展原資が国費及び民間協賛金であることを踏まえ、効果的、効率的な出展・運営を行うこと。
- ②日本料理に不可欠な食材及び水の確保のために必要な策を講じること。
- ③食材を現地に輸出する際には、事前に、現地の規制をクリアするために関係当局と密接な意思疎通を図ること。
- ④在ミラノ日本国総領事館、在イタリア日本商工会議所をはじめとして、現地日系企業や日本食レストラン等との幅広いネットワークを形成し、必要な現地事情やノウハウの入手、その他必要な協力を得られる体制を構築すること。
- ⑤VIP 対応について、必要な環境の整備を図るとともに、接遇、案内等に万全を期すこと。
- ⑥危機管理への対応に万全を期すとともに、事態の変化に即応した対応をとる体制を構築すること。

(2) 関係者の果たす役割

ミラノ万博への参加に当たっては、幹事省である農林水産省及び経済産業省は、その役割を明確にしつつ、積極的に連携して取り組むことが求められる。

また、ミラノ国際博覧会のテーマである「食」は幅広い分野を包含する多岐にわたるものであることから、必要に応じて、関係省庁を含めた政府一体となった取組を行っていくべきである。

その上で、関係企業・団体や国民各層の理解と支援、協力が十分に得られるよう努めることにより、官民一体のオール・ジャパンとして積極的な取組が進められるように留意すべきである。

また、参加機関であるジェトロは、単に万博における出展を円滑に遂行することのみならず、この万博への出展の意義や効果を十分に勘案し、ジェトロの有する海外のネットワークや産業界とのパイプ、これまでの知見などを十二分に発揮して、日本館出展を成功に導いていくべきである。

(3) 今後の進め方

①平成 25 年度以降の本委員会委員の役割

基本計画策定委員会の使命は本計画の策定であるが、本委員会を構成する各委員は、本計画の策定をもって活動を終了するのではなく、今後の出展準備の過程においても、適宜、この基本計画に則って諸準備が適切に進められることを確認するとともに、国民への広報、理解増進、協賛の確保等に向けた下記②の体制に対する参画や支援、様々な観点からのアドバイス等を行っていくものとする。

また、幹事省である農林水産省及び経済産業省、参加機関であるジェトロにおいては、本委員会委員に対し、適時適切にその進捗状況を報告するものとする。

②国民の幅広い理解と支援を得るための新たな体制等のあり方

幹事省及びジェトロは、本委員会において策定した基本計画に基づく日本館の設置運営等に関し、国民各層からの幅広い認知と理解、関係企業・団体からの協賛や協力を確保していく観点から、例えば、新たな広報委員会、応援団（サポーター）、多数の著名人や食・イタリアに関わりを有する者等からなる委員会等の設置について検討すべきである。

第5章 今後のスケジュール

「日本館基本計画」策定後、ミラノ万博終了までの主なスケジュールとしては、概ね以下のとおりであり、工程表を適切に定め、確実な進捗管理を行いながら、円滑な諸準備に努めるべきである。

2013 年 4 月～	建築、行催事、展示等の実施計画及び建築の詳細設計等
2013 年 12 月頃	日本館の起工
2014 年冬頃	日本館の竣工
2015 年春頃	日本館の展示・内装完成
2015 年 5 月	ミラノ国際博覧会開幕
2015 年 10 月	ミラノ国際博覧会閉幕

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

(3) 人類共通の課題への貢献

- ① 自然と共生・調和する農林水産業
・連作可能な生産装置である水田 など
- ② 食料増産、流通・保存、循環技術
・「光合成」「発酵」「呼吸」の技術
・植物工場、ミドリムシ
・バリューチェーンの新システム など
- ③ 健康長寿につながる食文化
・医学と食のベストミックス など
- ④ 新しい仕組みや工夫
・食育(SHOKUIKU)による教育、啓発
・TFT(TABLE FOR TWO) など
- ⑤ 夢の最先端技術の可能性
・衛星データ活用による農地管理 など

(2) 日本食、日本食文化の特質

・普遍化
・抽象化
・高次元化
・象徴化

(4) 日本食とその効用

- ① 美味しいジャパン
・調理の知恵と技、UMAMI、SAKE など
- ② 美しいジャパン
・盛りつけの技、BENTO
・箸・器・食卓の技 など
- ③ 楽しいジャパン
・香り、飾り、空間・しつらえ
・寿司ロボット、先端食品加工 など
- ④ ヘルシー・ジャパン
・栄養バランスの良さ、低カロリー
・過度な肉食に頼らない効用 など
- ⑤ クール・ジャパン
・格好いい、面白い、食べてみたい

- ① 世界一の品質を誇る稲作・米食文化
- ② 世界一の魚食・生食文化
- ③ 世界に冠たる発酵文化
- ④ 世界固有のうま味、出汁文化
- ⑤ 世界的認知度を誇る健康食
- ⑥ 世界的にユニークな五感に訴える美しさ、楽しさ
- ⑦ 世界有数の多様性、懐の深さ
- ⑧ 年中行事との関わり

(1) 日本食、日本食文化の背景

高度な生産、流通、保存、加工技術による鮮度・衛生管理など

調理人、職人の巧みな知恵と技による演出など

食育、しつけ、いただきます、ごちそうさま、おすそわけ

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

「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む、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食品ロスを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)

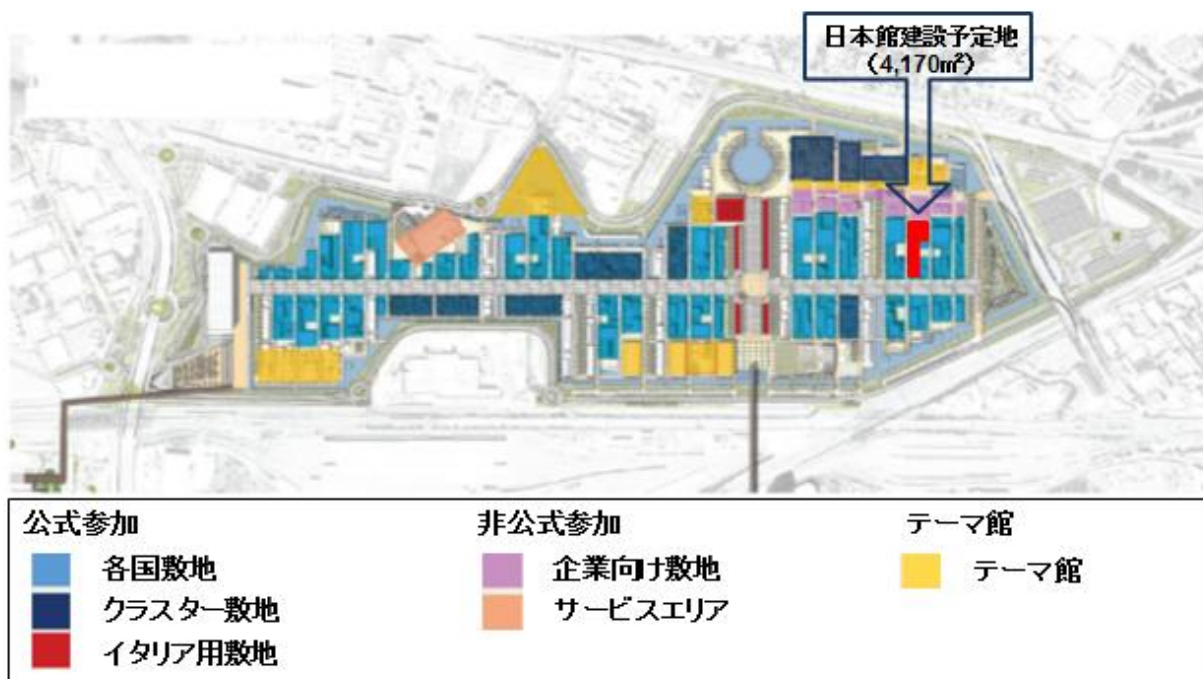
3. 日本館の出展について

(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

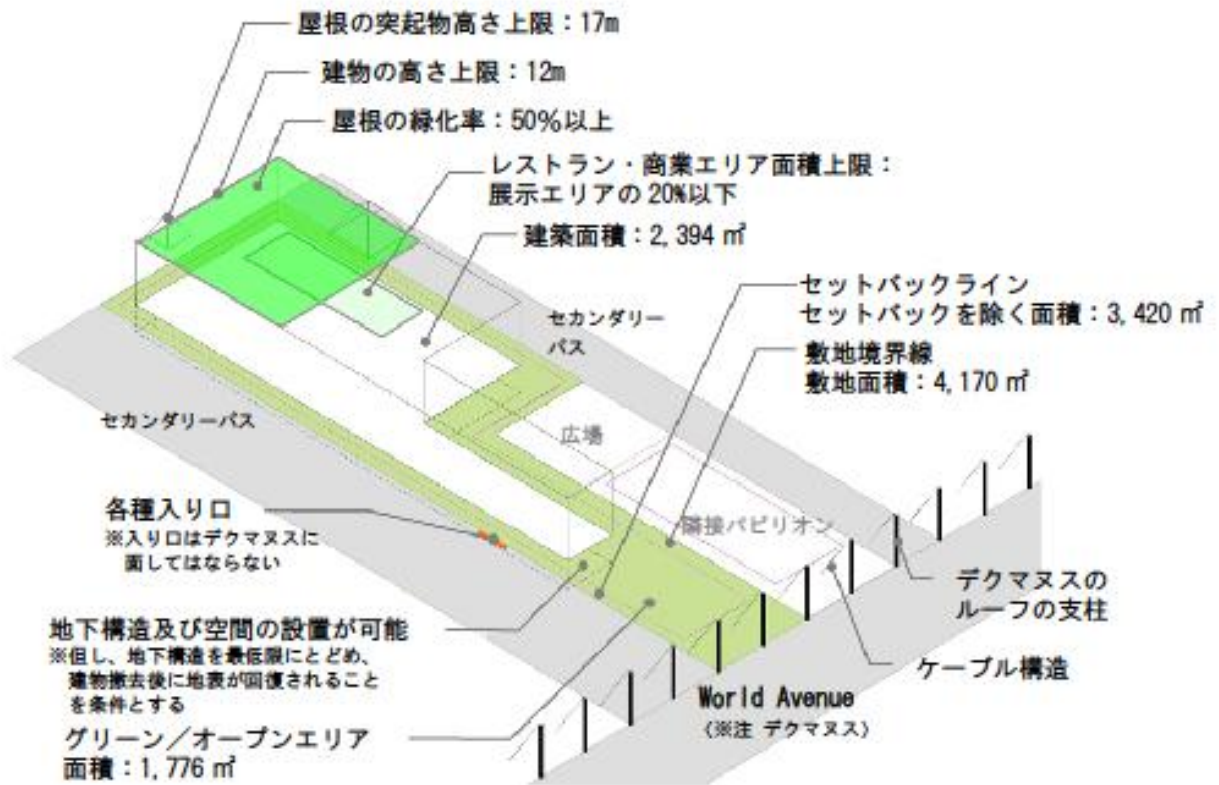
(2) 日本館建設予定地



(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 ² |
| b. セットバックを除く面積： | 3,420 m ² |
| c. 建築面積： | 2,394 m ² |
| | (3,420 m ² × 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 ² (4,170 m ² - 2,394 m ²) |
| 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 |

【別添Ⅱ】

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