City Life NEWS

全国で注目される施策や課題は、地域で暮らす私たちにどう影響するのか?身近に起きた出来事やトレンドなど、幅広い分野のニュースを紹介していきます。ネットでもさまざまなニュースを紹介しています。

シティライフNEWS で検索

2025年万博 大阪開催が決定

［写真提供］経済産業省

(上)ウォーターワールド
水上ホテルやVIP用のレセプション施設で構成されるエリア
(左)グリーンワールド
再生可能エネルギー施設や広場、グランピング施設などで構成されるエリア
(右)パビリオンワールド
パビリオンをランダムに配置するエリア

2025年に開催される万国博覧会(万博)の開催地が大阪に決定した。国や財界、大阪府と大阪市の連携による、まさにオールジャパンの勝利だった。開催内容の構想や、万博がもたらす経済効果はどのようなものなのか。大阪府 万博誘致推進室に取材した。

位置づけは 最先端技術の実験場

開催期間は2025年5月3日～11月3日の185日間。会場は大阪の夢洲(ゆめしま)で、甲子園球場約100個分の390ヘクタールのうち155ヘクタールが会場予定地とされている。テーマは「いのち輝く未来社会のデザイン」。貧困やエネルギー、少子高齢化など「国連の持続可能な開発目標(SDGs)」の課題を解決するため、世界から最先端技術や英知を集める「未来社会の実験場」として位置づけられている。想定来場者数は約2,800万人、経済波及効果は約2兆円と試算されている。

万博誘致が大阪に決定した瞬間、誘致担当者たちが歓喜する姿。

2025年に生まれる 新たな技術の姿とは

そもそも万博とは、新しい技術や商品が生まれ、生活が便利になる「きっかけ」づくりとなるもの。1970年の大阪万博では電気自動車や動く歩道、2005年の愛知万博ではAEDやICチップ入り入場券などが導入された。では、2025年の万博はどのような技術のお披露目の場となるのだろうか。

経済産業省が発表した立候補申請文書では、VR(仮想現実)などを活用し、インターネット上の仮想会場であるバーチャル会場によって、誰でも仮想体験を可能にするなど新しいコミュニケーション方法を提案するとしている。会場の構成としては、「太陽の塔」のようなシンボルは設けず、パビリオンなどを自然に配置させる「離散型」とし、大きく三つのエリア(パビリオンワールド、グリーンワールド、ウォーターワールド)から構成され、「空」と呼ばれる吹き抜けの広場を5つ設置する。

経済効果を 阪神・神戸エリアへ

阪神・神戸エリアでも「万博の開催で増加する来阪者に対し、うまくアプローチできれば経済効果が得られると思います。万博来場前後に訪れてもらえるエリアとなるように、イベントなどのプロモーションを実施するなど、2025年万博と連携して相乗効果で盛り上げたい」と担当者。

この2025年万博を起点に、宿泊や交通などのインフラだけではなく、民間事業者もインバウンドを見据えた企画を考えていくべきだろう。

仏のガレットコンテストで 日本人初受賞

夙川のガレット専門店クレープリー・ルポ(左)とオーナーシェフ菊田雄祐さん(上)。

ガレット専門店クレープリー・ルポ(西宮市)のオーナーシェフ菊田雄祐さんが、ガレットの本場フランス・ブルターニュのコンテストで特別賞を受賞した。同コンテストでの受賞は日本人初。また、現地のピブリアガレット協会からシュバリエ(騎士)の称号も授与、日本でのガレット普及活動が評価された。

参加したコンテストは、プロのガレット職人のみが参加できる大会「Concours National de la Meilleure Galette 2018」。味、焼き加減、生地の厚さなど、伝統的なフランスのガレットに沿ったものが評価される。この大会に、菊田さんはあえて日本産のそば粉を使用し、日本独特の風味を活かしたガレットで参戦した。

現地の新聞にも取り上げられた。

「店をオープンした時から、フランスの味の再現をやるつもりはありませんでした。こだわってきた日本の味が、本場で通用するのか試したかった」と話す。菊田さんが使用する滋賀県産のそば粉は、フランスのガレットより香ばしく、パリッとした食感に仕上がる。この香り高いそば粉と技術力が評価され、25年の歴史を持つ同コンテストで初めて設けられた「特別賞」受賞につながった。

コンテストへの参加費や渡航費などは、クラウドファンディングを利用し、目標額を超える約40万円が集まった。菊田さんは「大勢の方の応援のおかげで、結果を残すことができました。今後はイベントへの出店やガレット作り教室など、さらに日本のガレット普及につとめたい」と話した。

芦屋市の給食が映画に 2020年公開予定

白羽弥仁監督。芦屋市生まれ、神戸市在住。1993年公開の「She's Rain」で劇場映画の監督デビュー。その他、監督作品、「能登の花ヨメ」(2008年)、「劇場版神戸在住」(2015年)など。「ママ、ごはんまだ?」(2017年)はトロント日本映画祭にも出品された。

芦屋市は、2020年に市政80周年を迎えるにあたり、同市の給食を題材にした映画の制作企画を発表した。元となるのは、2017年発行のレシピ本「芦屋の給食 おしゃれな街のおいしい献立」。脚本・監督は同市出身の白羽弥仁(しらはみつひと)氏。「谷崎潤一郎や村上春樹など、市ゆかりの偉大な作家や小説がある中、最もビビットに"芦屋の今"を描けるのが給食ではないかと、市長と意見が一致した」と話す。2017年公開の監督作品「ママ、ごはんまだ?」では、舞台の一つである台湾にも足を運び、「食」を通して親子の絆を描いた。今回も給食づくりの現場を訪れ、小学校で子どもたちと給食を食べるなど、日々取材を重ねているという。

同市では、市内のすべての小学校で自校調理し、各校独自の献立を手づくりで提供している。「既成の食べ物があふれている便利な時代に、これほど真剣に手づくりで学校給食に向き合っている人たちがいることに感動した。旬の食材や節句にちなんだ料理を取り入れるなど、最近では家庭でもなかなか難しいことを給食で実践するのは簡単なことではない。子どもたちの心身の成長にも良い影響があるはず。本作では給食を通して、"つくる人"と"食べる人"のそれぞれのドラマを描きたい」と意気込んだ。

撮影は2019年に芦屋市内の小学校で行われる予定。「小学生は欠かせない存在なので、市民の皆さんにも参加してもらえる機会があればうれしい。給食づくりの現場で活躍する人に若い女性が多いのも印象的だったので、どんな女優さんがキャスティングされるかも楽しみにしてもらえれば」と話した。