

大阪・関西万博「大阪ヘルスケアパビリオン」へ出展

(公社)大阪府栄養士会と(公社)日本栄養士会が協働で下記のとおり、8月3日(日)～9日(土)の一週間、「大阪ヘルスケアパビリオン・デモキッチン」において出展します。

また、8月5日「リボーンステージ」において「アジア栄養士フォーラム 2025」を開催いたします。

出展意義

未来の栄養と食のあり方を体験し、考える機会を提供するために、「デモキッチン」で「100歳までに食べる健康な食事」のオブジェを通じて人の健康を支える栄養と食事のつながりを視覚的に表現。さらに、全国47都道府県栄養士会が「未来の食材50」と郷土料理を組み合わせ提案する「未来に残すべき和食」をフードモデルで展示し、協賛企業による最先端の食のデモンストレーションと試食を管理栄養士による対面型栄養相談等、五感で“未来の栄養と食”を体験できる多彩なプログラムを揃え、「リボーンステージ」では、アジア各国の栄養士が一堂に集う「アジア栄養士フォーラム 2025」を開催し、各国の課題と未来のビジョンを共有。さらに、栄養と食をテーマにしたシンポジウムや、企業によるトークセッションも実施し、日本における100年の栄養改善の実践で築いた「ジャパン・ニュートリション」の知と力が集結すると共に、この知と力を世界に向けて発信する国際的な交流の場を提供し、次の時代の未来の栄養と食を共に考える機会を創出することに出展意義を感じます。

* 「未来の食材 50」

未来に向けて“持続可能な食材”として、2019年にWWF UK（世界自然保護基金 英国支部）が、環境負荷が少なく手ごろな価格で手に入る、栄養価の高い50種類の食材として「The Future 50 Foods（未来の食材 50）」を発表された。

開催日程表

AFDA公式行事					大阪・関西万博：協賛社行事			
2025年								
	8月3日(日)	8月4日(月)	8月5日(火)		8月6日(水)	8月7日(木)	8月8日(金)	8月9日(土)
午前	デモキッチン (エスビー食品)	デモキッチン (マルヤマ小倉屋・ ワールドヘリテージ・ハナカンフーズ)	デモキッチン (クックデリ)	リボーンステージ アジア栄養士フォーラム 2025	デモキッチン (クックデリ)	デモキッチン (明治)	デモキッチン (明治)	デモキッチン (キリンホールディングス)
午後				シンポジウム (クックデリ)				
				トークセッション (ゼスプリ)				
				トークセッション (ヤクルト本社)				
夜				全国手をつなぐ育成会 (朝日エル)				

AFDA公式行事

大阪・関西万博：協賛社行事

デモキッチンにて「未来に残すべき和食」を展示

出展テーマ

＝管理栄養士・栄養士と一緒に考える「未来の栄養と食」＝

＝出展内容＝

1. 都道府県栄養士会から提案された”未来の食材50”を使用した郷土食をフードモデルで展示
「未来に残すべき和食」を「未来の食材50」と共に「未来の食事」として日本人の伝統的な食文化継承を踏まえ、人と地域の双方にとって健康的で持続可能な食のあり方を提案する。

WWF（World Wide Fund for Nature：世界自然保護基金）2019年発表

The Future 50 Foods（未来の食材50）

藻類（2種類）	海苔、ワカメ
豆類（9種類）	小豆、黒いんげん豆、そら豆、バンバラ豆、ササゲ、レンズ豆、マラマ豆、緑豆、大豆
サボテン（1種類）	ノバル
穀物・穀類（9種類）	アマランサス、ソバ、シコクビエ、フォニオ、テフ、ホラーサーン小麦、キヌア、スペルト小麦、ワイルドライス
果菜（3種類）	かぼちゃの花、オクラ、オレンジトマト
葉物野菜（9種類）	ビーツの葉、ラビニ、ケール、モリンガ、ほうれん草、チンゲンサイ／空芯菜 カボチャの葉、紫キャベツ、クレソン
きのこ類（3種類）	えのきたけ、まいたけ、アカハツモドキ
ナッツ・種子類（4種類）	亜麻仁（アマニ）、麻の実、ごま、くるみ
根菜類（3種類）	西洋黒ゴボウ、根パセリ（ルートパセリ）、大根
スプラウト（3種類）	アルファルファスプラウト、金時豆スプラウト、ヒヨコ豆スプラウト
芋類（4種類）	蓮根（レンコン）、ウベ（紅山芋）、ヒカマ（クズイモ／葛芋）、チレンブ

都道府県から提案された「未来の食材50」を使用した

「未来にのこすべき和食」＝郷土料理や伝統料理＝

都道府県	料理名	使用している未来の食材
北海道	海鮮丼ぶり	のり、アマランサスおくら、紫キャベツ、クレソン、オレンジトマト
青森県	けの汁	大豆、大根、西洋黒ごぼう
岩手県	ひつつみ汁	えのきだけ
宮城県	おくず汁	大豆、えのきだけ、大根、れんこん
秋田県	きりたんぼ鍋	豆、まいたけ
山形県	いも煮	まいたけ
茨城県	けんちんそば	わかめ、黒インゲン豆、バンバラ豆、マラマ豆、ささげ、大豆
栃木県	しもつかれ	大豆

群馬県	おきりこみ	チンゲン菜、えのき、大根
埼玉県	肉汁うどん	大豆、まいたけ、大根
千葉県	太巻き祭りずし	のり、クレソン
東京都	うなぎの柳川風煮	チンゲン菜
神奈川県	けんちん汁	大根
新潟県	のっぺい汁	れんこん
富山県	大根よごし	くるみ、大根
石川県	治部煮	ほうれん草、れんこん
福井県	天ぷらそば	そば、まいたけ
山梨県	ほうとう	ほうれん草、えのきだけ、まいたけ、大根
長野県	おやき	ごま
岐阜県	朴葉寿司	まいたけ
静岡県	駿河そば	そば
愛知県	鉄火味噌	大豆
三重県	手こね寿司	ごま
滋賀県	シャモのじゅんじゅん	クレソン、まいたけ
京都府	京のぼら寿司	ささげ、れんこん
大阪府	串カツ	オクラ、ごま、オレンジトマト
兵庫県	粕汁	大根、れんこん
奈良県	にゅうめん	わかめ、まいたけ
和歌山県	めはりずし	ごま
島根県	焼き鯖寿司	のり、大豆、れんこん
鳥取県	どんどろけ飯	まいたけ、れんこん
岡山県	まつり寿司	れんこん
広島県	かき飯	大豆、まいたけ
山口県	太平汁	大豆、まいたけ、大根、れんこん
徳島県	そば米雑炊	そば、大根
香川県	いりこ飯	大根、キヌア
高知県	きびなごのほうかぶり	大豆
愛媛県	いぎす豆腐	大豆
福岡県	博多水炊き	のり、わかめ、大豆、クレソン、ごま、大根 れんこん、えのきだけ、まいたけ
佐賀県	冬瓜汁	おくら、ごま
長崎県	茹でぼし大根のすりみ揚	おくら、大根
熊本県	南関あげ巻寿司	のり、ほうれん草
大分県	とり天	オレンジトマト、モリंगा、紫キャベツ、アルファルファ
鹿児島県	薩摩雑煮	ほうれん草
沖縄県	クーブイリチー	大豆

2. 協賛会社による商品のデモストレーション

■各協賛企業の展示①

日程	催事実施 担当	実施目的（イベントを通じて訴求したいこと） 実施内容	実施内容	提供内容（メニュー）
8月3日	エスピー 食品 株式会社	日本の「国民食」であるカレーライス。これからは、未来に向けて、世界へ向けて、まさに「グローバルメニュー」となるように発信したい。 デモキッチンでは、大阪公立大学生と考えた「未来のJAPANESE CURRY」を提案します。世界中の誰もが食べられ、そして、健康になれるようにと「フードダイバーシティ」、「栄養バランス」、「減塩」をコンセプトにしています。 日本の子供たちの成長を支えてきた子供たちが大好きな日本のカレー。「JAPANESE CURRY=栄養バランス食」としてこんどは世界の子供たちのために、「未来のJAPANESE CURRY」を世界中の方々にもその魅力を発信します。	大阪公立大学生と考えた「未来のJAPANESE CURRY」の試食。 ご試食いただいたカレーの感想やご意見、そして、日本のカレーライスおよび展示に関する感想を聞き取り予定。	カレーライス
8月4日 ①	株式会社 マルヤナギ 小倉屋	健康価値の高い「蒸し大豆」や「もち麦」を使い、未来の健康のためのご提案。 ・デモキッチンを使用した実演試食 ・食物繊維の摂取不足 ・腸内環境の改善 ・地域との健康増進の取り組み ・環境問題 などの情報発信 ・展示パネルやサイネージ使用した発信	デモキッチンを使用し、「蒸し大豆」と「もち麦」を使ったおにぎりの実践調理・試食	「蒸し大豆」と「もち麦」を使用したおにぎり
8月4日 ②	株式会社 ワールド・ ヘリテージ	日本書紀には推古天皇が宇陀地方で薬獺（くすりがり）をしたと記されています。また、江戸時代には「大和の置き薬」が全国に広まるなど、奈良県は、漢方ゆかりの地として薬業が発展してきました。漢方薬の原材料は食材（スパイス）として使用される身近なものたくさんあります。 創業800年以上、ならまちの老舗漢方薬局とコラボして薬膳カレー粉を開発しました。 当日は、実演で漢方の説明。試食として薬膳カレーパン。サンプルに薬膳カレー粉をご用意いたします。	実演調理：漢方の説明デモ ストレーション 試食：薬膳カレーのカレーパン	薬膳キーマカレーの焼カレーパン

■各協賛企業の展示②

日程	催事実施 担当	実施目的（イベントを通じて訴求したいこと） 実施内容	実施内容	提供内容（メニュー）
8月4日 ③	ハナカン フーズ 株式会社	次世代の成分を使った日本文化を象徴する料理をお届けします。地域、国に根差した食文化として「和食」をコンセプトテーマとし、「未来の健康」のために、ワンハンドで召し上がっていただける栄養最適化食品となります。	調理人による実演と試食	①たんばく質と鉄分の おにぎり ②たんばく質と美容の おにぎり ③たんばく質とカルシウムの かき揚げ ④わらび餅アイス
8月5日 8月6日	クックデリ 株式会社	「未来の介護食」をテーマに、「クックデリのミキサー食」と「クックデリのソフト食プレミアム」新商品の試食。 「クックデリのソフト食プレミアム」は、魚やハンバーグそのものを型取ったソフト食に、皮や焼き目を独自の技術と特殊インクでプリントし、まるで本物の食材のようなリアルな見た目を追求。クックデリの「未来の介護食」は「料理そのものの味」の再現性にこだわり、さらに見た目も鮮やかさやリアルさを追求することで、「最後まで口から食べるよろこび」を感じていただく。高齢者のフレイル改善のほか、入院患者の回復食などにおいてもただ栄養素を摂取するだけではなく「食べるよろこび、たのしさ」を感じていただける未来を、ひとさじのスプーンから体験。	「クックデリのソフト食プレミアム」「クックデリのミキサー食」の2品の試食。 キッチンにて盛付け、カウンターにて配布。	牛肉ムース （加工済介護食） 和風おろし醤油ソース （加工済介護食） たらムース （加工済介護食） そら豆ソース （加工済介護食）
8月7日 8月8日	株式会社 明治	『明治ブルガリアヨーグルト』の発売当時の味を再現したヨーグルトと、50周年を迎えた現行品の食べ比べできるブースを展開。1970年当時のヨーグルト、現代の2025年ヨーグルトを食べ比べていただき、乳酸菌の変更や発酵技術の革新により実現した50年間の『おいしさの進化』を体感頂く。	1970年当時のヨーグルト、現代の2025年ヨーグルトの食べ比べ。	ヨーグルト（2種） プレーンヨーグルト
8月9日	キリン ホールディングス 株式会社	減塩のネガティブなイメージを変える（健康意識を高める、その健康啓発体験）＝“塩ジョイ プロジェクト”の啓蒙啓発 そのために、エレキソルト（スプーン・マグカップ）を使用した体験を行う。	微弱な電流の力で、塩味やうま味など、食事の味わいを増強させ、おいしい減塩食をかなえるエレキソルトスプーン・マグカップを使用した減塩食の試食体験	豚骨スープ エバラ ブチッと鍋 とんこつしょうゆ鍋

アジア栄養フォーラムの概要

アジア栄養士フォーラム2025開催日時：8月5日（火）10時～11時30分

場所：大阪ヘルスケアパビリオン・リボーンステージ

＜テーマ＞

アジアの全ての人々を栄養の力で健康に幸せにする

～アジア各国の現代的な課題の解決と未来における栄養・食のあり方を協議～

＜フォーラムの構成＞

セッション：基調講演、AFDA加盟国の代表者によるスピーチと協議

アジアの未来における栄養・食のあり方への提言・合意

関連会議：AFDA理事会、AFDA代表者会議

関連イベント：NUPSシンポジウム・情報交換会・サイトビジット

＜参加国＞（AFDAアジア栄養士連盟加盟国12か国）

台湾、香港、インド、インドネシア、日本、韓国、マレーシア、フィリピン

パキスタン、シンガポール、タイ、スリランカ

（AFDAアジア栄養士連盟加盟国：オーストラリアを入れて13か国）

* NUPS：日本栄養実践科学戦略機構

■リボーンステージ 8月5日のプログラムについて

プログラム	時間	内容	来場者	備考
アジア栄養士フォーラム2025	10:00～ 11:30	アジア栄養士連盟（AFDA）および国際栄養士連盟（ICDA）各国会長とともに、アジアと世界の未来社会における栄養・食のあり方を協議、国内外に発信します。	都道府県栄養士会 関係者 万博来場者	
アジア栄養士フォーラム2025シンポジウム	11:30～ 12:30	日本の病院給食の変遷と改革についてトーク	都道府県栄養士会 関係者 万博来場者	
トークセッション（協賛：ゼスプリ）	13:00～ 14:00	・「果物が栄養バランスの良い食事に役立つこと」をテーマにしたトークセッション ・キウイを使ったレシピ講演	都道府県栄養士会 関係者 万博来場者 メディア	キウイのサンプリングあり
トークセッション（協賛：ヤクルト本社）	14:30～ 15:30	・「プロバイオティクスで世界の人々に健康を！」をテーマにしたトークセッション	招待者 関係者 万博来場者	
全国手をつなぐ育成会	16:30～ 18:00	・障害のある人を光に、ウェルビーイングを支える栄養・食を創る～誰一人取り残さない社会を目指して～ ・瑞宝太鼓のパフォーマンス	招待者 関係者 万博来場者	

以上、ざっと栄養士会が出展する内容について説明させていただきました。今回の万博への出展に当たっては、当初、経費の問題で一時残念したのですが、大阪ヘルスケアパビリオン担当者からデモキッチンでの出展をすすめられ、急遽日本栄養士会と協議し、今回の出展内容になりました。その間、両栄養士会の関係者や近畿圏の栄養士会、賛助会員の皆様のご協力、ご支援をいただきました。この紙面をお借りし、厚くお礼申し上げます。今後とも栄養士会事業にご協力下さいますようお願い申し上げます。また、出展期間における運営スタッフを募集したところ、200名を超える応募があり、厳正な抽選をさせていただき、20数名に協力をしていただくことになりました。応募していただきました会員の皆様、本当にありがとうございました。

「栄養の力で人々を健康に、幸せに」を合言葉に皆様と一緒に、管理栄養士・栄養士の仕事をアピールしましょう！！

万博へ行く予定がありましたら、是非8月4日（栄養の日）を挟んだ3～9日にお越しいただき、日本の管理栄養士・栄養士がどの様に「未来の食」を考え「ジャパン・ニュートリション」を世界に発信しているかを確認してください。
（文責：藤原政嘉）