



**「万博弁当」とは、
“手のひらに乗る 地域産品の祭典”**



日本の
「おいしい!」、
再発見。



日本の「おいしい！」を再発見しよう

いのちを救う



✓ 地域の魅力を再発掘！

手軽に味わえる弁当の
カタチで交流機会を創出

✓ 勿体ないを産まない！

環境にやさしい生産方法
で自然の恵み、地球を救う

いのちに力を与える



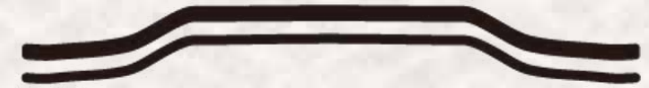
✓ “美味しい”で笑顔を！

「美味しい」で子どもから
大人まで笑顔に

✓ “美味しい”で機運醸成！

「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



✓ 地域産品を持ち寄り！

全国の地域がつながって
日本を盛り上げる

✓ 伝統を未来に！


地域の伝統ある郷土料理
を次世代につなぐ



未来社会の実験場、だからこそ共創実践！

実験場だからできる「トライ」

- ✓ 全国各地の参画者がアイデアを交換、共創することで弁当開発。
万博を契機に地域が広域に連携することで「思い」をカタチに。
- ✓ 「いのち」が輝き循環する（Circulation of Lives）視点で、
SDGs達成、自然環境への配慮など、生命が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」。
共創による意外なシナジー、可能性を見出せるかも。



繋ぐ、紡ぐ

TSUNAGU, TSUMUGU



第二弾



第二弾 開発 ヒストリー

- ✓ 万博首長連合 会員自治体 **全国38地域** と **共創**、
「万博弁当」のコンセプトにあった素材を提供いただき、
“自然の恵み”と**“伝統技法”**を活かした**お弁当**を開発しました。
- ✓ **一つひとつの素材に 想いと 技法**が込められており、
地域の地産品の魅力を紹介させていただくお弁当となりました。
- ✓ **学校法人 村川学園**によるレシピ開発。
各ジャンル専任教員と学生の皆さんに携わっていただき、
素材の魅力を引き出すメニュー構成のお弁当が完成しました。



万博弁当 第二弾の作成にあたり、会員自治体の皆さまから
70を超える食材を応募いただき、39の食材を選定いたしました。

素材選定基準（一部抜粋） ※素材について、以下のうち3項目は必須。

地域の魅力を発信できる素材

- 地域の特産物であること
- 生産者の顔や想いが見えること
- 開発ストーリーや背景があるもの
- 古来種など次世代に残したい素材であるもの
- アニマルウェルフェアに対応しているもの
- 風評被害等にあった食材で安全性が確保されているにも関わらず普及しておらずPRすべきもの

地球にも人にも優しい素材

- 自然栽培あるいは有機栽培であること
- 未利用で通常は廃棄処理がなされているアップサイクルされた素材であること
（フードロスへの配慮がなされていること）
- 生産工程で、食材残渣から堆肥化された肥料を使用するなど環境への配慮がされた素材であること



村川学園は、1983年創立し、全国に5専門学校と1認定こども園を運営する学校法人です。現場経験豊富な実務家教員の指導の元、毎日の実習や、プロの現場で経験を積むカリキュラムを充実させて、柔軟に対応できる業界人を輩出しています。



自治体とのコラボ実績

×岸和田市 彩誉にんじん 高校生レシピコンテスト

大阪調理製菓専門学校（和泉校本校）にて高校生レシピコンテストを開催。彩誉の特徴を見極め、高校生が工夫を凝らした料理を提案。テレビ出演や、ミシュラン星獲得、各業界の協会トップとして活躍される方々が審査員として参加。

×高石市 工場夜景パフェの開発

高石市のシンボルである「工場夜景」をモチーフとしたオリジナルパフェを学生が考案。地元市長や商業施設関係者などが発表会に参加。





1マスめ

一. 茶飯

一. じゃこととすぐきとごまの最中



①		



石鎚黒茶（愛媛県西条市）

素材紹介

西日本最高峰石鎚山の麓の比較的標高の高い地域で古くから伝わる石鎚黒茶。日本に4つしか確認されていない貴重な後発酵茶の一つで、珍しい二段階発酵過程を経て製造されています。令和5年3月に、重要無形民俗文化財に指定されました。



生産者紹介

石鎚黒茶製造技術保存会に所属する3団体のみなさんが手作業で生産。飲むだけでなく茶葉を使ったスイーツなども開発しています。



自治体紹介

北は瀬戸内海、南は西日本最高峰の石鎚山に抱かれ、うちぬきという良質な水が自噴する自然豊かなまちです。

西条市ホームページ
QRコード



佐渡産コシヒカリ 「朱鷺と暮らす郷」 認証米(自然栽培) (新潟県佐渡市)



素材紹介

「トキと共生する佐渡の里山」が世界農業遺産に認定されてから10年。佐渡島では、生きものを育む農法、田んぼの畦に除草剤を使用しない「みどりの畦畔」、農薬・化学肥料を5割減らしたお米栽培が島内全域に広まっています。これからもヒトもトキも暮らしやすい地域を目指し、環境・経済の両立、より持続的な農業生産、島内資源を使った有機農業を進めていきます。栽培中に農薬・化学肥料を使わない「自然栽培米」は佐渡島の風土が育てた特に希少なお米で、島の子どもたちの給食にも使われています。



Kids生きもの調査隊
水田除草作業

生産者紹介

「朱鷺と暮らす郷」は、生きものを育む農法、年2回の生きもの調査などを行い、佐渡市に認証された田んぼでとれたお米です。「自然栽培米」はJA佐渡自然栽培研究会を中心に栽培されています。
朱鷺と暮らす郷 詳細→



自治体紹介

トキとの共生や佐渡金山などの歴史文化を継承しながら、脱炭素先行地域・SDGs未来都市として持続可能な島づくりを目指しています。

(市HPリンク)

<https://www.city.sado.niigata.jp/>

しらすちりめん（上乾）（大阪府岸和田市）



素材紹介

大阪湾産のしらすは魚が成育する環境がよく、脂がしっかりとっていて量も豊富。その魚を岸和田港で入札にかけ、自社工場で加工したのが「しらすちりめん（上乾）」です。鮮度にこだわるため、港に最も近い場所に加工場をつくり、落札から加工開始までの時間を最大限に短縮。どこにも負けない鮮度を保っています。しらすの「上乾」は、ほどよい塩加減で食べごたえがあり、自然の風味がじっくりと引き出されそのままおやつ感覚で食べられます。



生産者紹介

昭和45年の創業以来、巻き網漁、船曳き網漁の本業とともに一貫して魚の加工に携わり、技術を積み重ねて参りました。義丸水産冷蔵では、いかなごのくぎ煮、しらすちりめんなどの加工品の製造販売をしております。



自治体紹介

関西国際空港から車で15分の「世界に一番近い城下町」。食い倒れのまち大阪を支える岸和田の豊富な海の幸、新鮮な山の幸をご堪能ください。

京すぐき漬け（京都府京都市）



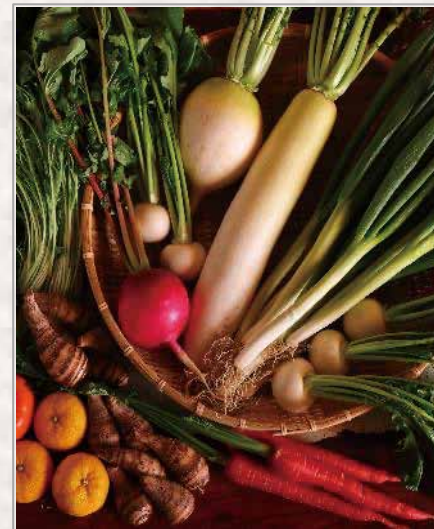
素材紹介

300年もの伝統を持つ冬の京の味覚を代表する漬物です。天然の乳酸菌を利用し、京都市の伝統野菜のすぐき菜と塩で漬け込むすぐき漬けは特有の香りと酸味があり、免疫力を高めると言われているラブレ菌が豊富に含まれています。



生産者紹介

すぐき漬けを製造する農家で組織する「上賀茂すぐき倶楽部」の皆さんが、すぐき菜の栽培・漬け込み技術の向上に努めています。



自治体紹介

1200年を超える歴史の中で、京野菜をはじめとする特色ある農業が、豊かな自然環境や先人の努力により育まれ、脈々と受け継がれています。

金ゴマ 「日本のへそゴマ」 (兵庫県西脇市)



素材紹介

黄金色に輝く金ゴマ「日本のへそゴマ」は、香り高く、豊かな風味が特長です。国産シェアは約0.1%ともいわれる希少品で、料理はもちろん、調味料や菓子作りにも用いられるなど市場でも高い評価を受けています。また、農薬を使用せずに栽培されており、環境に配慮した農産物として「ひょうご安心ブランド」に認証されています。生産面においても、担い手が不足する農業と、活躍の場を求める障害者とを働き手として結びつける「農福連携」に取り組んでいます。



生産者紹介

西脇市が「日本のへそ」と呼ばれていることに目を付け、金ゴマを特産にしようと2008年に「日本のへそゴマ研究会」が発足し、栽培が始まりました。暑い夏のゴマ栽培は手作業が多く、苦労もありますが、一生懸命に育てています。



自治体紹介

東経135度と北緯35度が交差する日本列島の中心「日本のへそ」に位置しています。万博会場の大阪市内から高速道路で約1時間。3つの川が合流する山あいの自然に恵まれたファッション・食・グルメの宝庫です。

(<https://www.city.nishiwaki.lg.jp>)

もなか皮（三重県伊勢市）

素材紹介

お餅をついてから職人が一枚一枚手焼きしているため、パリッとした食感と香ばしい香りが楽しめます。機械焼きとの違いをぜひ感じてください。お好みの餡や、アイス、フルーツなど、様々な食材との組み合わせもおすすめです。衣食住と産業の守り神として、豊受大御神（とようけのおおみかみ）をお祀りしている伊勢神宮外宮に奉納しています。



生産者紹介

大正十三年創業の伊勢製餡所株式会社が、自社製餡に合うもなか皮を求め、昭和初期から伊勢市内で代々引継がれているもなか屋と、プライベートブランド商品として企画・開発し、皆様にお届けしています。



自治体紹介

神宮がご鎮座する「伊勢市」は、古くから大勢の人々が交流する町として栄え、自然、歴史、文化、おもてなしの心を先人から受け継ぎながら守り続けています。



2マスめ

一. 門真蓮根饅頭

日本の「おいしい!」再発見。
全国三千八地域から三千九種の美味しい
優しい魅力をキユツと詰めました

万博うどん

再発見

生産者さんの想い、地域の恵み、ぜひご堪能ください

万博首長連合

	②	



門真れんこん（大阪府門真市）

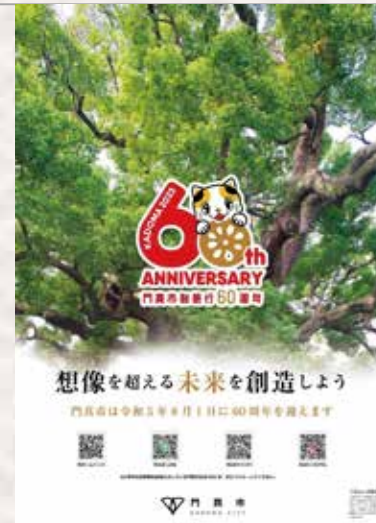
素材紹介

約100年前に加賀と備中から種が持ち込まれ、今現在「門真れんこん」として栽培が行われています。
門真れんこんは、門真の粘土質で鉄分の多い土壌で育つため、もっちりとした食感と強い甘みが特徴です。



生産者紹介

中西さんは、江戸時代から続いているれんこん農家の4代目です。
れんこん料理専門の飲食店「門真れんこん屋」を
経営されています。



自治体紹介

大阪市に隣接し、交通利便性が良く、ものづくりのまちとして発展。
今年、大規模商業施設が開業し、まちは活気にあふれています。

磐田産プリンセスパプリカ（静岡県磐田市）



素材紹介

私たちの野菜「栄養のおくりもの」がお届けするのは、野菜が本来持っている栄養そのものです。含まれている栄養素をパッケージに表示することで、どんな栄養がどれだけ取れるかを分かっていただけ「安心感」があります。食べて美味しいのはもちろんのこと、栄養素を分かりやすく示すことで、安心という付加価値をつけました。



生産者紹介

ICTを活用した大規模施設により、プリンセスパプリカ・プリンセスパプリカ極甘を栄養価の高い機能性野菜として通年で栽培しています。



自治体紹介

輸送機器関連を中心とする全国有数の工業都市かつ、県内屈指の農業産出額を誇る、ジュビロ磐田等で知られるスポーツのまちです。





3 マスめ

一. 大根とひけた鰯の鳴門煮

一. 筍の土佐煮

一. なにわポークの酒粕生姜煮

一. くわいのオランダ煮

一. タネ菜のおひたし

		③





ひけた鰯（香川県東かがわ市）

素材紹介

環境や餌を工夫し美味しさにこだわった「ひけた鰯」。昭和3年、東かがわ市引田の安戸池で野網和三郎が世界で初めてハマチ養殖に成功。養殖技術は全国的に普及し、漁業界全体の発展に寄与した。



生産者紹介

引田漁業協同組合

瀬戸内海最大の播磨灘を抱く波静かな引田の中央部に位置する県下屈指の漁協。



自治体紹介

香川県の東端、関西からの玄関口に位置する東かがわ市。瀬戸内海と讃岐山脈に囲まれた自然豊かな穏やかな地域です。



大根（大阪府豊中市）



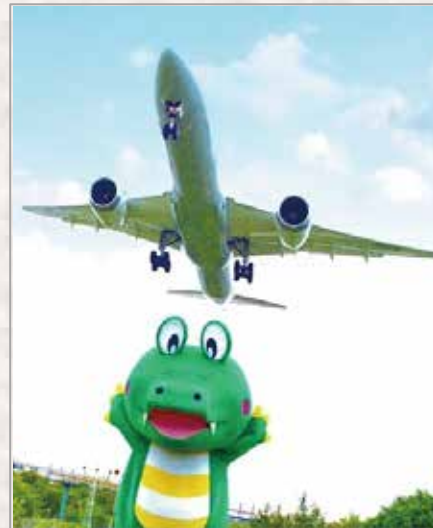
素材紹介

「定年後の男性の福祉活動」の場としてスタートした都市型農園で作られた「短根大根」です。共同ファームという形にこだわりながら、無農薬栽培、有機肥料で愛情込めて作っています。



生産者紹介

農園を拠点に人との繋がり、ふれあい、認め合う、支え合う共同空間を創ることで、社会参加を促進し地域福祉の担い手づくりを目指しています。



自治体紹介

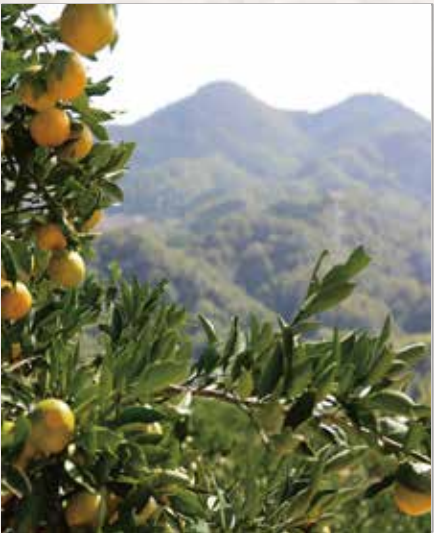
「大阪国際空港」があり、飛行機の離着陸を間近で見ることができる「千里川土手」や四季折々の花が咲く「服部緑地」が人気スポットです！



みかん（大阪府太子町）

素材紹介

らくだの背のような形が特徴的な二上山に面した太子町は、傾斜が多く、みかんの栽培に適した地形となっており、昔から温州みかんの生産が盛んでした。町には関西最大級の広さを誇る「上の太子観光みかん園」があり、このエリアでは学校の遠足によく利用されるなど、太子町のみかんは「地域の誰もが一度は食べたことがある、愛され続けるみかん」です。また、「上の太子観光みかん園」では、大阪エコ農産物の認証も取得しており、より安心して環境にも配慮した甘いみかんを生産しています。



生産者紹介

太子町では、温州みかんの生産が盛んで、秋になると、道の駅ではたくさんのみかんが所せましと並びます。また、「上の太子観光みかん園」は、関西最大級の広さがあり、南向き斜面で太陽をいっぱい浴びた甘いみかんが作られています。



自治体紹介

聖徳太子など古代史における有名人の陵墓があり、また日本遺産に認定された日本最古の国道竹内街道が通る歴史豊かな町です。また、町の東側にはらくだの背のような形が印象的な二上山がそびえます。



京たけのこ（京都府長岡京市）

素材紹介

長岡京市を含む京都西山丘陵で栽培される京たけのこは、「京都式軟化栽培法」という伝統農法によって生産される最高級品です。

竹林ではなくたけのこ畑で、春・夏は「施肥」、秋は「親竹更新・伐採」、冬は「敷わら・土入れ」と、一年を通し丹精を込めて手入れを行います。

軟らかく、えぐみも少なく香り高く仕上がる長岡京市の京たけのこは京都の高級料亭などに卸され、日本の和食文化を支えています。



生産者紹介

長岡京市内のたけのこ農家が代々受け継いできた伝統農法で丹念に栽培された「京たけのこ」を一年中、食卓へ提供できるように小川食品伝統技法により水煮を生産しています。



自治体紹介

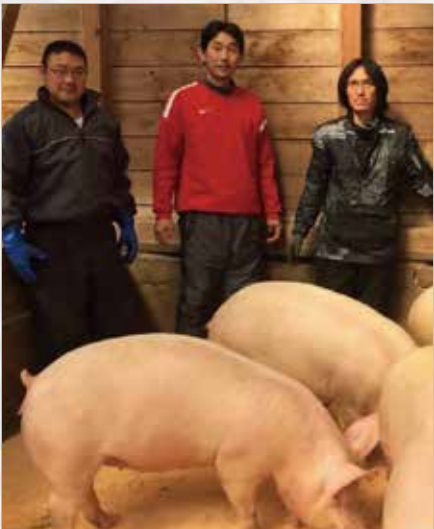
京都と大阪を結ぶ軸の中心に位置するため交通の利便性が高く、京都西山の自然に抱かれたどこかなつかしい暮らしと今どきのかしこい暮らしが調和したまちです。

なにわポーク（大阪府東大阪市）



素材紹介

東大阪のまちなかで育てられたブランド豚「なにわポーク」。なにわポークは、合成飼料をなるべく使わず人間が食べるようなもの（うどん・小麦粉・パン・お米・腸内環境を整えるための乳酸菌）や、梅酒に使われる漬け梅等を食べて育ちます。甘みのある脂身と柔らかいお肉が特徴です。



生産者紹介

昭和40年に会社登録し、家族経営でがんばっています。2014年にブランド豚「なにわポーク」を商標登録し、丹精込めて育て消費者に届けています。



自治体紹介

西は大阪市、東は生駒山系に抱かれるまち・東大阪市。ラグビーの聖地「花園ラグビー場」を有するラグビーのまち、技術力と創造力の集まるモノづくりのまちとして知られています。

日本酒浪花政宗の酒粕（大阪府阪南市）



素材紹介

江戸時代から続く酒蔵「浪花酒造」から日本酒浪花政宗の酒粕をご提供します。

浪花政宗は、切れ味がよくすっきりとしたフルーティーな味わいが特徴の日本酒です。ほんのりと心地よい酒粕の香りをお楽しみください。

また、2023年4月15日には、demo!expoと阪南市がタッグを組み、万博に向けて機運を高める「EXPO酒場阪南店」を一夜限りで開催しました。「SDGs未来都市」に選ばれた阪南市の歴史ある旨いもんをこの機会にぜひお楽しみください。



生産者紹介

2023全国新酒鑑評会では金賞を受賞しました。酒蔵・本宅は国の登録有形文化財に指定されているなど、古くから阪南市を代表する名所の1つです。



自治体紹介

関西国際空港に近接しており、海と山に囲まれた豊かな自然環境のまちです。万博共創チャレンジやSDGsに取り組んでいます。



生姜（高知県土佐市）



素材紹介

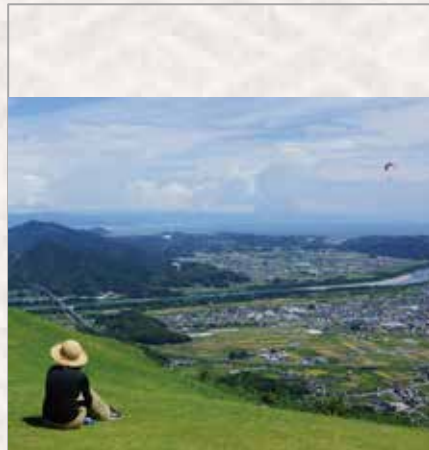
『おいしさは安心から』をテーマに栽培履歴や産地情報を細かく管理し消費者の皆様にご安心安全な商品をお届けできるよう努めています。当社ではメイン商材である国産生姜を農家さんから仕入し、卸売りすると同時に、自社農場でも生産をしております。お客様の用途に応じてお届け出来る様、栽培から保管、パッケージ、出荷まで徹底して確認しています。



生産者紹介

創業より六十年余、農家さんから仕入した生姜の他、自社農園で栽培した生姜や様々な果実、野菜を全国にお届けしています。

中村青果 | 創業昭和29年 土佐の高知の生姜野菜果物の卸売販売
(nakamuraseika.co.jp)



自治体紹介

仁淀ブルーで有名な仁淀川と太平洋が交わる場所にあり、海・山・川の豊かな自然とおいしい山海の恵みが自慢です。



くわい（広島県福山市）

素材紹介

オモダカ科の水生多年草。鍬のような形の葉と芋のな実から「くわいも」と呼ばれ、なまって「くわい」になったと言われています。福山市のくわいは青くわいで、実は円球形です。鮮やかな藍色から田んぼのサファイアとも呼ばれています。



生産者紹介

JA福山市の福山くわい出荷組合に所属する30代の若手から80代のベテランまで、農家のみなさんが丹精込めて生産しています。

詳しくは福山観光・魅力サイト「えっと福山」[▶](#)



自治体紹介

福山市には、日本一の景勝地と称えられた「鞆の浦」など、魅力的なスポットがたくさん。大阪・関西万博と同じ2025年には、世界各国が集まる「世界バラ会議福山大会」が開催されます。

詳しくは「世界バラ会議」で検索[▶](#)





タネ菜（三重県名張市）

素材紹介

タネ菜は、アブラナ科の葉物野菜で、特有の風味があり、シャキシャキとした歯ごたえが特徴です。市内の熱心な農業者が地域の貴重な資源として丁寧に自家採種し、食物残渣なども活用した有機農業による栽培を続けてきました。



生産者紹介

市内の有機JAS認証農家3人で組織する「ゆうき伊賀の里」では、タネ菜の他、計5haで20種類の野菜を生産しています。



自治体紹介

大阪まで1時間の都会と緑豊かな田舎が共存するトカイナカ名張。赤目四十八滝などの景勝に恵まれ、伊賀流忍者発祥の地でもあります。

名張市HP→





4 マスめ

一. 大阪フルーツのピクルス

一. オクノの玉子のスパニッシュオムレツ



④		



ブルーベリー（大阪府岬町）

素材紹介

大阪泉州エリアで初のアクアフォームを利用したポット式養液栽培システムを採用し、手間暇かけて育成することで、スーパーでは見かけないほど大粒で美味しい最高品質のブルーベリーを収穫しています。
またアクアフォームを利用することで、温室効果の大きいフロンガスを使用しないなど、美味しいだけでなく地球環境にも優しいブルーベリーです。



生産者紹介

1000本以上50品種以上のブルーベリーを栽培しています。
品種ごとの完熟時期に合わせて食べ比べすることができます。



自治体紹介

大阪市内から約60分、関西国際空港から約30分の大阪最南端の町です。

海・川・山などの豊かな自然とともに、穏やかな時間を過ごすことができます。

柏原ぶどう（大阪府柏原市）



素材紹介

日当たりのよい山の傾斜地で作られる柏原ぶどうは、色づきも甘さも絶品です！産地ではデラウェアを中心に計30種類以上のぶどうが生産されています。ご賞味いただくマスカットベリーAは酸味と甘みが程よく調和した美味しさが売りです！



生産者紹介

江戸時代から続くぶどう産地で、若手からベテランまで約100名の農家のみなさんがバラエティに富んだ品種を丹精込めて生産しています。



自治体紹介

大阪市内から50分の場所にありながら、緑の山と美しい溪谷・川に囲まれた自然が魅力のまちです。
ぶどう狩りは人気の観光スポット！





和泉みかん（大阪府和泉市）

素材紹介

和泉市は大阪府で最大の温州みかんの産地です。戦前、大阪は全国でも有数のみかん産地で、大正時代には和歌山に次いで、全国2位の生産額を誇っていました。近年、生産者の高齢化や担い手不足が問題となっていますが、「和泉みかん」を広くPRすることで、地域の魅力を再発見し、伝統が失われないようにしたいと思っています。



生産者紹介

和泉市果樹振興会は「和泉みかん」の伝統を絶やさないために、地域一丸となって果樹振興に取り組んでいます。

「みっち」というゆるキャラと一緒に多くの消費者に親しんでもらえるように活動しています。



自治体紹介

国の史跡に指定された弥生時代の集落跡「池上曾根遺跡」があり、都会と田舎を兼ね備えた「トカイナカ」がモットーの和泉市です。

オクノの玉子（兵庫県加古川市）



素材紹介

創業以来改良を重ねた、安心・安全な自家配合飼料を用いて、大切に育て上げられた親鳥から生まれたオクノの玉子。

昔ながらの自然なおいしさが特徴で、卵本来の旨みやコクが感じられる、弾力性の高い、しっかりした黄身が自慢の一品です。



生産者紹介

加古川市でたまごづくり一筋65年、「新鮮」「安心」「おいしい」たまごを皆さまにお届けできるよう、日々努力を重ねています。



自治体紹介

加古川市は播磨灘に注ぐ県下最大の河川「加古川」の下流に位置し、京阪神へのアクセスにも優れた、まちと自然が身近にあるまちです。



5マスめ

一. 亀岡牛のブフ・ブルギニョン

一. フォカッチャ

	⑤	

日本の「おいしい!」再発見。
全国三千八地域から三千九種の美味しい
優しい魅力を生キユツと詰めました

万博弁当

生産者さんの思い、地域の恵み、ぜひご堪能ください

Special Affairs for EXPO 2025
万博首長連合

亀岡牛（京都府亀岡市）



素材紹介

亀岡牛は亀岡市の美しい水と空気の中で大切に育てられています。夏と冬の温度差が約35度程度にもなりますが、その厳しい環境がお肉を引き締め、「霧の都・亀岡」と呼ばれる深い霧が、しっとりとした味わい深いものに育て上げます。令和5年11月19日に開催された第70回近畿東海北陸連合肉牛共進会では、最優秀賞（農林水産大臣賞）ほか3賞を受賞。霜降りの均等さや脂肪の光沢と質が非常に高く評価されています。



生産者紹介

亀岡市内の8戸の農家が、ブランド認定機関「亀岡牛枝肉振興協議会」と協力し、通常より2カ月～半年ほど長く飼育することで牛を成熟させ、お肉の風味や脂のツヤを引き出しています。



自治体紹介

明智光秀が築いた丹波亀山城址のある亀岡市は、保津川下りや嵯峨野トロッコ列車など四季折々の自然が楽しめる観光資源があり、歴史と自然の調和するまちです。



黒あわび茸（長野県中野市）



素材紹介

その名のとおりアワビのようなコリコリとした歯切れの良い食感。火を通してても食感は失われることなく、様々なお料理のアクセントになってくれます。うま味成分を多く含み、お肉やお魚と一緒に調理するとその味を一層引き立てます。



生産者紹介

小林きのこ園では、黒あわび茸の栽培において太陽光発電システムを導入し、サステナブルな生産基盤を実現しています。



自治体紹介

中野市は長野県の北部に位置し、キノコと果物は全国有数の品質と生産量を誇っています。中でもエノキタケの生産量は日本一です。





三島人参（静岡県三島市）

素材紹介

人参がもっとも美味しく生産される条件は「日当たりと水はけの良い土壌」と言われています。箱根連山の西麓、標高50m以上の畑はまさに条件にピッタリ。プロの生産者の技術が加わったブランド野菜「箱根西麓三島野菜」の代表格である人参は、生でかじっても驚くほど甘く、色鮮やかで姿もきれいな「三島人参」として愛されています。収穫作業をはじめ、今でも多くの栽培工程が丁寧な手作業で行われています。



生産者紹介

JAふじ伊豆三島函南地区の三島人参部会に所属する生産者は笹原新田で先代からの技術を継承し、若手、中堅が活躍しています。愛情をもって丁寧な手作業で栽培しています。



自治体紹介

都内から新幹線で約1時間。富士山、伊豆半島、箱根に囲まれた自然豊かな地域です。街中に富士山からの伏流水がせせらぐ親水スポットも！

富田林の海老芋（大阪府富田林市）



素材紹介

海老芋は、湾曲した形状と縞模様が海老のように見えることが、その由来とされており、粘り気があり優れた風味と少しの甘味があり、煮くずれしない点が特徴となっています。

一般の里芋とは違い高級食材として、京料理をはじめ和の食材の代表となっており、富田林の海老芋は、その品質の良さから、京都や東京の料亭などで使われています。



生産者紹介

海老芋振興協議会に所属する30代の若手から80代のベテランまで、農家のみなさんが丹精込めて生産しています。



自治体紹介

都市立地の優位性を生かし、単位面積当たりの収益性が高い農産物の生産を行っています。板持地区を中心にビニールハウスで生産されるナス、キュウリの生産量は、大阪府内で一番の生産量を誇っています。



村上の塩（新潟県村上市）

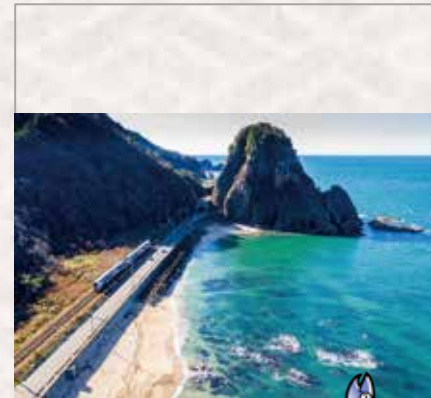
素材紹介

海・山・川に囲まれた村上市の豊かな自然が生み出すミネラルを多く含む日本海の海水から、昔ながらの製法で丁寧に作り上げられた「塩」は、まろやかな甘みが特長で旬の食材を使ったどんな料理にもよく合います。



生産者紹介

「ミネラル工房」
2002年4月に開業。海水100%にこだわり《平釜式煎ごう》という昔ながらの製塩法に、独自の製法を加え塩分の大切さ、本当の美味しさを届けます。



名勝 笹川流れ



自治体紹介

「鮭・酒・人情（なさけ）のまち村上市」
県北の城下町。歴史ある街並みや豊かな自然、食文化など魅力満載のまちです。





6マスめ

一. 播州百日どりのガランティース

一. モリンガのニョッキ

		6

日本の「おいしい!」再発見。
全国三千八地域から三千九種の美味しい
優しい魅力をキニッと詰めました

万博弁当

生菓者の思い、地域の恵み、ぜひ堪能ください

QR Code

万博首長連合

播州百日どり（兵庫県多可町）



素材紹介

2023年地鶏銘柄鶏好感度コンテストで最優秀賞に輝いた播州百日どりは、自然に近い環境で概ね100日間肥育され、ほど良い歯ごたえと豊かな旨味のベストバランスが特長です。手間を惜しまず丁寧な手さばきで極上の肉質をお届けしています。



生産者紹介

J Aみのりに所属する複数の農家が、多可町内で肥育しています。指定の飼料で健康的な成長にこだわり、愛情いっぱい育てています。

HPリンク

<https://www.ja-minori.jp>



自治体紹介

1000年の歴史ある手漉き和紙杉原紙、酒米の王様山田錦、国民の祝日敬老の日の3つの発祥のまち多可町へぜひお越しください。



イタリアントマト（大阪府枚方市）

素材紹介

このイタリアントマトは、大阪府枚方市東部に位置する「にほんの里100選」にも選ばれた貴重な自然と歴史が残る「穂谷の里山」で、環境と調和する有機農業で栽培されています。また水分が少なく果肉が厚いイタリアントマトの特性を活かした「ソバージュ栽培」という特別な栽培方法で、省コストで高品質な露地栽培を実現しており、主に地元小売店や飲食店で販売、利用されており、好評を得ています。



生産者紹介

ひらかた独歩ふぁーむの代表を務める大島哲平氏。2015年に穂谷で新規就農。2018年には「おおさかNo-1グランプリ」を受賞、BLOF理論に基づく科学的な有機栽培で、旬と食味にこだわった様々な野菜を生産しています。



自治体紹介

楽しい・おいしいが待っている「思わず立ち寄りたくなる淀川の中継港へ」をコンセプトに大阪・関西万博を見据え観光施策を推進！

モリンガパウダー（兵庫県赤穂郡上郡町）



素材紹介

「いのちをつむぐ」のテーマ、「いのち輝く未来社会のデザイン」に沿って、スーパーフードモリンガ食材で健康、いのちをつむいでいく無農薬、栄養価の高いスーパーフード食材を多くの方に味わって欲しいです。



生産者紹介

交流広場たかた協議会モリンガの里チームが早朝に収穫。鮮度を保つため直ちにパウダー加工・低温殺菌（無菌室）処理を行っています。



自治体紹介

風光明媚な自然豊かな田園が広がる上郡町は、町の中心部を名水百選に選ばれた清流千種川が流れ自然豊かな環境で、木の温かみを感じる暮らしができる町です。中世に赤松円心が築いた白旗城といった古くからの史跡が多く残っています。



7マスめ

一. 京たんくろ和牛のオイスターソース焼き

日本の「おいしい！」再発見。
全国三千八地域から三千九種の美味しい
優しい魅力をキエツと詰めました

万博弁当

生産者さんの想い、地域の恵み、ぜひご堪能ください

QR Code

万博首長連合

⑦		

京たんくろ和牛（京都府京丹後市）



素材紹介

- 京たんくろ和牛は、短角牛を母に、黒毛和牛を父に持ち、旨味の強い赤身肉と、口溶けのよいサシの二つを兼ね備えた「京都生まれ京都市育ち」の和牛です。
- 一般的な飼料であるWCS（ホールクロップサイレージ）に加え、しょうゆ粕、京豆腐のおからなどの通常廃棄される素材を資料として利用する資源の再利用に加え、地元農家さんとの取組により流通におけるコストを減らすなど、環境にやさしい畜産方法を実施しております。



生産者紹介

農事組合法人日本海牧場では、おから、醤油粕等を「京たんくろ和牛」の飼料に、飼育で出た牛糞をたい肥に再利用することで、環境にやさしい循環型農業を実施しております。



自治体紹介（HRリンク、QRコードなど）

京丹後市は、京都府最北端に位置し、四季折々の豊かな自然が育んだ海産物、農産物に恵まれた食材の好影響もあり、百寿率が全国平均の約3倍を超える長寿のまちです。



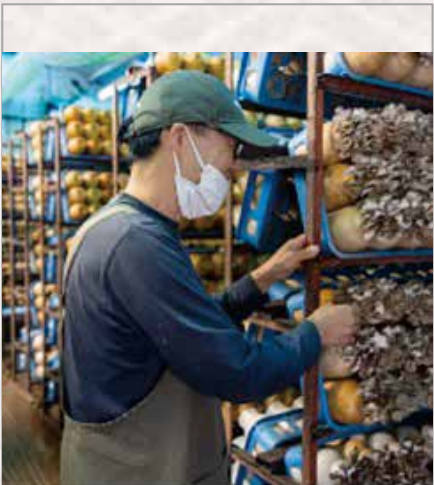
<https://www.city.kyotango.lg.jp/index.html>

舞茸（大阪府熊取町）



素材紹介

大阪府内で唯一、舞茸を栽培している「大阪まい
たけ株式会社」です。
生の舞茸には「たんぱく質分解酵素」が含まれて
おり、加熱する前に肉を合わせておくと柔らかく
なります。そのほか、炒め物、鍋、天ぷら、パス
タ、炒め物など何でもよく合います。



生産者紹介

誰もやっていないことをしようと
思って始めたのと、かつ、年間を通
して安定供給できるものというこ
とで、たどり着きました。栽培を始め
て、23年になります。
舞茸栽培に必要な温度や湿度を微調
整したり、おいしい舞茸をつくるの
に試行錯誤の連続です。

自治体紹介

大阪府南部に位置し、美しい自然に
囲まれた熊取町は、品質に優れたこ
だわりの農作物が数多くあります。
この優れた農作物を多くの方々に
知って・味わって・感じて頂くこと
で「熊取らしい魅力」を備えた産品
を伝えて行きたいと考えています。





8 マスめ

一.美陵鰻の揚げ物 ハリマ王にんにく風味

日本の「おいしい!」再発見。
全国三千八地域から三千九種の美味しい
優しい魅力をキニツと詰めました

万博弁当

生産者さんの思い、地域の恵み、ぜひご堪能ください

Organized Affairs for EXPO 2025
万博首長連合

	⑧	

美陵鰻（大阪府藤井寺市）



素材紹介

世界遺産登録された百舌鳥・古市古墳群のある土地、藤井寺市で陸上養殖している鰻です。大阪で唯一、国産鰻を養殖していることに加え、鰻本来の生命力を活かし、完全無投薬で鰻へのストレスを可能な限り取り除いた生育環境で養殖しており、地球、人、鰻のすべてに優しい究極の鰻です。



生産者紹介

国内産業の発展を願い、地域・社会に貢献することを目的に創業し、日本の食文化に欠かせない鰻を「子どもたちに安全に食べてほしい」との思いを胸に、愛情をこめて生産しています。

<https://misasagiunagi.com>



自治体紹介

大阪府南東部に位置する、全国で5番目に小さいまち藤井寺市。大阪初の世界遺産「百舌鳥・古市古墳群」を有するなど歴史風情にあふれたまちです。

<https://www.fujiidera-city-promotion.osaka.jp/>





ハリマ王にんにく（兵庫県加西市）

素材紹介

戦前から生き残った鮮烈な辛さと濃厚な旨味！
ガツンと味わいたい場合は生食で、火を通せばやさしい甘みと上品な香りを楽しめます。
地元の副産物（牛糞・馬糞など）を活用した土づくりをし、
農薬・化学肥料を使用せず、栽培しています。
植えつけから収穫まで、一粒一粒手植えと一本一本手掘りし、
葉や茎のままでじっくり天日干しをすることで、旨味を凝縮しています。



生産者紹介

一族4代で100年続く伝統にんにく農家加西特産【ハリマ王にんにく】を生産・加工・販売しています。



自治体紹介

兵庫県の中心に位置しており、
気球の飛ぶまちとして有名です。
気球から見る自然豊かで美しい
景観は圧巻です！





さといも（埼玉県狭山市）

素材紹介

狭山市の土壌は粘土質の赤土で、そこへ継続的に肥料を投入する土作りと、高温期となる夏場に水を頻繁に与えることで、実が白く、大きい、そしてねっとりとした食感のさといもが実ります。

今回食材として使う親芋は硬くてえぐみがあり、本来は廃棄されるため、あまり流通することはありませんが、コロッケや焼酎など独自の商品化に努めている食材です。



写真提供：狭山市

生産者紹介

狭山市4Hクラブ

20代の若手農業者が中心となって活動している団体。イベントへの出店などさまざまな活動にもチャレンジし、“日本や世界で貢献できる農業者”を目指しています。



写真提供：狭山市

自治体紹介

都心からのアクセスも良く、市内には大きな公園や、動物園もあり、自然との調和のとれたまちです。また関東三大七夕まつりに数えられる「狭山市入間川七夕まつり」が有名です。



写真提供：狭山市

保命酒（広島県福山市）



素材紹介

保命酒は、365年の歴史を持つ薬味酒です。当店では蒸米から麴作りまで、現在もほぼ手作業で醸造しています。ペリー来航やパリの万国博覧会など、歴史的な国際交流の場面で登場した歴史があります。今回の関西・大阪万博でも一役買わせていただきます！



生産者紹介

明治19年から保命酒の醸造を始め、今年で137年を迎える酒蔵です。今でも創業時と同じ醸造工程で作られ、伝統の味を守り続けています。



▲公式サイトはこちらから



自治体紹介

福山市には、日本一の景勝地と称えられた「鞆の浦」など、魅力的なスポットがたくさん。大阪・関西万博と同じ2025年には、世界各国が集まる「世界バラ会議福山大会」が開催されます。

詳しくは「世界バラ会議」で検索▶





9マスめ

一. 難波葱飯

日本の「おいしい！」再発見。
全国三千八地域から三千九種の美味しい
優しい魅力をキニッと詰めました

万博弁当

生産者さんの想い、地域の恵み、ぜひご堪能ください

QR Code

万博首長連合

		9

難波葱（大阪府松原市）



素材紹介

強い甘み、香り、ぬめりが特徴の難波葱。農薬の使用回数や化学肥料の使用量をできる限り減らして生産されています。また、立地及び出荷先が大都市圏内であることから、輸送に必要な燃料が削減でき、脱炭素社会の実現に寄与しています。



生産者紹介

大阪府が「なにわの伝統野菜」として認証しており、生産者は次世代へ継承すべく、一丸となって意欲的に取り組まれています。



自治体紹介

大阪府の中でほぼ中央に位置していることから「大阪のヘソ」といわれています。交通の便が良く南河内地域の玄関口にあたります。

水越米（大阪府河南町）



素材紹介

農薬と化学肥料の使用を半分以下に抑えて栽培し、大阪エコ農産物の認証を受けている河南町のブランド米。
水越川のきれいな水と、肥沃な土地で丹精込めて作った人にも地球にも優しく美味しいお米です。



生産者紹介

～河南エコ米生産組合～

自然豊かな河南町のお米を美味しさ・素晴らしさを次代に引き継ぐため、化学肥料に頼らない安全で美味しい米作りに取り組んでいます。



自治体紹介

大阪府の南東部にある自然豊かな町です。西行法師終焉の地で名高い弘川寺や、全国でも珍しい瓢形双円墳である金山古墳など、文化財も数多くあります。

紅たで（福岡県朝倉市）



素材紹介

添えて、散らして、和えてよしの紅たでは、ピリッとした刺激的な辛みはもとより、日本の豊かな和食文化を彩る一品として古くから愛されてきました。今年7月の豪雨災害を乗り越えて、無農薬栽培で徹底した生産管理のもと出荷しています。



生産者紹介

JA筑前あさくらの紅たで部会は昭和60年の部会設立以来、現在は50代を中心とした農家のみなさんが丹精を込めて生産しております。



自治体紹介

筑後川中流域に広がるのどかな田園都市。筑前の小京都「秋月」や原鶴温泉など、来訪者を魅了する多彩な観光資源も魅力です。



たむらのエゴマ油（福島県田村市）

素材紹介

「たむらのエゴマ油」は農林水産省による地理的表示保護制度（GI）に登録された健康長寿食品です。
エゴマは別名「じゅうねん」とも呼ばれ、地元では食して10年長生きするという伝承があります。
「たむらのエゴマ油」を通して多くの方々が健康で長生きし、「いのち輝く未来社会のデザイン」を、万博とともに考えるきっかけにさせていただくことが生産者の願いです。



生産者紹介

田村市エゴマ振興協議会では、会員が丁寧に栽培・収穫したエゴマを、適切な管理のもとで搾油し、「たむらのエゴマ油」を製造しています。食べて元気に健康で長生きしましょう！



福島県田村市ブランド認証品

田村の極

自治体紹介

田村市は福島県の中央部と沿岸部の間のあぶくま高地に位置する高原都市です。
市が実施する地域ブランド認証制度「田村の極」においても、市を代表する産品として「たむらのエゴマ油」を認証しています。