

2015年ミラノ国際博覧会・ 東北出展のご紹介

一般社団法人東北経済連合会

(一社)東北経済連合会は、岩手県、宮城県、石巻市と合同で「東北出展チーム」を編成し、東北活性化研究センターにも協力いただきながら、7月24日から27日までの4日間、「2015年ミラノ国際博覧会」に出展しました。その概要について紹介します。

1. 東北出展のテーマ

ミラノ博が掲げるテーマは「地球に食料を、生命にエネルギーを (Feeding the Planet, Energy for Life)」。人類共通の課題である「食」がテーマです。ミラノ博は5月から10月まで開催しており、期間中の来場者数2000万人を目標にしていますが、来場者の数も日増しに増えており、目標達成がほぼ見えてきたとのことでした。

「東北出展」会場は、日本館2階のイベント広場です。東北出展のテーマは「**東北×イタリア 食と文化のマリアージュ (Tohoku × Italia Mariage di Cibo e Cultura)**」。東北とイタリア、東西の食文化が出会い、融合することで新たな価値を提案したいという意味です。7月24日(金)から27日(月)の4日間で、8つのステージ・イベントと6つの常設イベント、計14種類のプログラムを行いました。

2. 主なプログラム内容

(1) オープニング・セレモニー

「東北出展」は、宮城県雄勝町の「伊達の黒船太鼓保存会」5人による勇壮な和太鼓演奏で幕を開けました。「伊達の黒船」とは約400年前に石巻の月ノ浦を出帆し、メキシコを経由して欧州のスペイン・イタリアを目指した慶長遣欧使節の木造船「サンファン・パウチスタ号」を指します。この偉業を支えた船は雄勝町で建造されました。2011年3月11日の東日本大震災による津波で、大切な楽器や衣装、稽古場などが全て流され、一時はメンバーもバラバラになりましたが、内外から寄せられた多くの支援によって活動を再開し、現在も郷土芸能の伝承に取り組んでいます。

「黒船太鼓」の皆さんには、連日ステージ・パフォーマンスを行っていただきましたが、いつもイベント広場に入り切らないほどの人気ぶりでした。日本館事務局によると、これまでイベント広場で行われたプログラムの中でも観客動員数・評判とも最高との評価を得ています。



(「伊達の黒船太鼓」の皆さんの演奏)

続いて登場したのは「平成青少年遣欧使節団」の高校生の皆さんです。「平成青少年遣欧使節」は、慶長遣欧使節派遣から400周年を記念して河北新報社が主催している東北の若者の交流事業で、今年は宮城県内から選ばれた高校生10人がイタリアを訪問しました。

ステージでは、高校生2名がイタリア語で震災支援に対する感謝のスピーチを行い、宮城県の代表的な民謡「斉太郎節」を高校生全員で披露しました。被災地からやってきた若者たちのパフォーマンスに大勢の来場者から大きな拍手がわき上がりました。

続いて「東北出展」参加団体や東北出展委員会の代表者6人(以下の通り)が登壇し、出展に寄せる思いや抱負を語っていただきました。

岩手県知事 達増 拓也 様

宮城県副知事 若生 正博 様

石巻市長 亀山 寛 様

東北六県商工会議所連合会会長 鎌田 宏 様

平成青少年遣欧使節団派遣プロジェクト実行委員会委員長・河北新報社社長 一力 雅彦 様

一般社団法人東北経済連合会会長 高橋 宏明



(左から達増岩手県知事、若生宮城県副知事、亀山石巻市長、長島復興副大臣、鎌田東北六県商工会議所連合会会長、一力河北新報社社長、高橋東北経済連合会会長)



(ステージを盛り上げる「岩手まるごとおもてなし隊」の皆さん)

また、東北出展オープニングに合わせミラノ博会場に駆けつけていただいた長島忠美復興副大臣様からもご挨拶をいただきました。その後、「岩手まるごとおもてなし隊」5人による「盛岡さんさ踊り」のパフォーマンスが華やかに行われる中、各参加団体代表の皆さまに、東北が誇るお酒を来場者に振舞っていただきました。

「岩手まるごとおもてなし隊」の皆さんによる「さんさ踊り」のステージ・パフォーマンスも、4日間毎日行いました。彼女たちの華麗で元気な“舞”は大勢の観客を集め、一緒に踊ったり記念写真を撮ったりと、大変な人気ぶりでした。彼女たちは、自分たちのプログラムだけではなく、「わんこそば」や「餅つき」のステージ・パフォーマンスでも大活躍で、大いにステージを盛り上げてくれました。

(2) 東北かまどキッチン料理ショー

「東北出展」プログラム中白眉と言えるのが「東北かまどキッチン料理ショー」です。ステージ上に東北の伝統的な古民家のイメージを再現し、キッチン周りの造作をかまど風に仕上げ、そこで著名なイタリア人シェフによる、東北の食材を採り入れた創作料理の実演を行っていただきました。

「東北出展」初日の24日に登場したのは、ミラノの3星レストラン「イ・カスターニ (I Castagni)」のオーナーシェフ・エンリコ・ジェルリ (Enrico Gerli) 氏です。彼はイタリアが誇るスターシェフの



トピックス

一人で、自分のレストラン・メニューにも日本の食文化を積極的にとり入れています。

この日は、岩手県のブランド牛「前沢牛」に、石巻市の日本酒「墨廻江」と仙台味噌を使った新メニュー「和牛のマリネ～ミルフィーユ仕立て」を披露しました。暑い夏の時期でも、冷やして美味しく食べられるユニークな和牛レシピが編み出されました。試食した来場者からは、「こんな柔らかな肉は食べたことがない」など大変な人気ぶりで、用意した試食50皿があっという間に無くなってしまいました。

ジェルリ氏は翌25日も登壇し、ガチョウの足肉を使った創作リゾットを披露していただきました。仙台味噌を使った新しいリゾットを私たちは「ミゾット」と呼んでいます。それをさらにジェルリ氏は、ガチョウの足肉などのイタリアの伝統的な食材をうまくあしらって、ミラノのハイレベルなフュージョン・レストランでも十分通用する料理に仕立てました。

また、26日と最終日27日は、イタリアの家庭料理専門家フランチェスカ・ドラッジオ・ブオネルバ (Francesca D'Orazio Buonerba) さんに登場いただきました。ブオネルバさんは、家庭料理の研究者として自ら料理教室を主宰するほか、テレビの料理番組や料理専門誌のコラムなどイタリアの各種メディアでも活躍されている方です。

彼女には、仙台味噌と石巻産のタラを使った「味噌汁風味のPASSATELLI」と、岩手県産のお米と石



巻のお酒を使った「アプリコット風味のお酒のライスプディング」を披露していただきました。どちらも身近な食材を使った創作料理で、日常食でも東北の食材がとても魅力的であることを紹介していただきました。

試食した来場者からは、「自分もこの料理を自宅で試してみたいので、レシピを教えてください」、「お酒とお米がこんな風に自然の優しい甘みを出すのに驚いた」などの感想が聞かれ、ブオネルバさんも自身の創作料理に確かな手応えを感じていました。

(3) 東北食材料理ショー

ステージ・イベントのもう一つの目玉である「東北食材トーク・ショー」でも2種類のプログラムを用意しました。発酵料理をテーマとするものと日本酒(東北の地酒)をテーマとするものです。

24日と25日に行われた発酵料理をテーマとするトーク・ショーには、発酵料理の専門家・伏木暢顕氏と、イタリアの料理専門誌「ラ・クチーナ・イタリアーナ (La Cucina Italiana)」編集長・アンナ・プランドーニ (Anna Prandoni) さんに登場いただきました。世界には様々な発酵料理が存在しますが、伏木氏によると、発酵の技術を用いて醸し出される「旨み」の違いを理解し料理に採り入れているのは、世界広しといえども日本人とイタリア人だけだそうです。



(発酵料理をテーマに話す伏木氏とプランドーニさん)



日本酒をテーマとするトーク・ショーでは、岩手県の「南部美人」5代目蔵元・久慈浩介氏に登場いただき、そこにノルウェー人で欧州唯一の「裸島（はだかじま）」という日本酒を醸造しているシェティル・ジキウン (Kjetil Jikiun) 氏と、イタリア・ミラノを拠点に日本酒の普及啓蒙活動に取り組むNPO「La Via del Sake（酒道）」の主宰者マルコ・マッサロット (Marco Massarotto) 氏の2人の欧州人に加わっていただき、東北の地酒の魅力について語っていただきました。

(4) 「わんこそば」と「餅つき」のパフォーマンス

ステージでは、岩手の2つの伝統的な食文化「わんこそば」と「餅つき」を披露しました。どちらも岩手、ひいては東北の食文化を代表するものであり、それぞれ盛岡市の「南部そば会席東家」と、一関市の「祝い餅つき振る舞い隊」、「農家レストラン夢みる老止の館」の皆さんに出演いただきました。

「わんこそば」では、来場者参加のもと30杯をどれだけ早く食べられるかを競うタイム・トライアルを行いました。これが大盛り上がりで、会場ではがむしゃらに食らいつく外国人参加者に大爆笑が湧き起こりました。



(「わんこそば」のタイム・トライアルは来場者参加で大盛り上がり！)

また、「餅つき」では、来場者もステージに上がって実際に餅つきの体験をするなど、来場者参加型のこうした催しは、出展側と観客側がお互いに交流を深めあうことのできる貴重な機会となりました。

(5) 和紙と書道を使ったワークショップ

さて、ステージショーの傍らでは、囲炉裏をしつらえたワークショップ・コーナーも用意しました。東北が誇る伝統工芸の白石和紙や雄勝硯を体験していただくというもので、石巻の書道家・千葉蒼玄氏のご指導のもと、来場者に書道体験も併せて行っていただきました。ワークショップのコーナーには、神秘的な書道の実演を見ようと人だかりができ、自ら慣れない筆と和紙を使って、仙台七夕の短冊づくりや「折り紙」を体験してもらいました。



なお、ワークショップ・コーナーには、食に関連する東北の伝統工芸品の展示を行う「キッチン・ギャラリー」も同時に設置しました。主な展示品は以下のとおりです。

【岩手県】 南部鉄器（鉄瓶など）、浄法寺塗り（お椀など）、大野木工（プレートなど）、秀衝塗り（皿など）、東山和紙（ランチョンマットなど）、南部古代型染め（テーブルセンターなど）

【宮城県】 雄勝硯（石皿など）、仙台玉虫塗り（箸、ワインカップ、サラダボウルなど）、切込焼き（灰志野陶板など）、岩出山しの竹細工（目かごなど）、堤焼き（コーヒーカップなど）、仙台堆朱（重箱、ぐい呑など）

(6) 東北地酒 BAR

常設コーナーのメイン・イベントとして、ステージ脇に古民家風デザインの「東北地酒 BAR」を設置し、来場者に東北産の様々なお酒(22社・28銘柄)を試飲いただきました。

- 【岩手県】 あさ開(オールいわて純米大吟醸)
菊の司(七福神純米吟醸)
桜顔(桜顔大吟醸)
月の輪(月の輪純米吟醸)
岩手銘醸(岩手誉・夢ふぶき純米吟醸、平泉純米原酒)
両磐酒造(関山純米吟醸、翠紋・玉栄特別純米酒)
酔仙酒造(岩手の地酒特別純米酒、こう琳純米吟醸)
菱屋酒造店(千両男山純米吟醸、フェニックス特別純米酒、山麩純米酒)
南部美人(南部美人特別純米酒)



(「東北地酒 BAR」のカウンター係は試飲の準備で大忙し)

- 【宮城県】 仙台伊達家勝山酒造 (献純米吟醸)
JR 東日本総合サービス (仙臺驛政宗純米吟醸、仙臺驛政宗愛姫純米吟醸)
内ヶ崎酒造 (鳳陽純米大吟醸)
大和蔵酒造 (伊達之都純米大吟醸)
佐浦 (浦霞純米酒)
一ノ蔵 (蔵の華純米大吟醸)
新澤醸造店 (愛宕の松・ひと夏の恋純米吟醸)
田中酒造店 (真鶴特別純米酒)
男山本店 (蒼天伝特別純米酒)
金の井酒造 (綿屋・院殿特別純米酒)
墨迺江酒造 (墨迺江純米大辛口)
平孝酒造 (日高見・中取り大吟醸)
いしのまき農協 (日和桜純米吟醸)

お酒の試飲と併せて、東北の食材を使用した「オリジナルおつまみ」も振舞いました。このオリジナル・レシピを開発していただいたのは、和食の専門家である伏木暢顕氏です。

試飲した来場者からは、いくつかの種類の違う地酒を飲み比べてみたり、香りを嗅いだりと、東北から持参した本格的な日本酒の数々に高い関心を寄せていました。「東北地酒 BAR」のカウンター周りには、常に人だかりができ、大勢の来場者が日本酒とおつまみ料理を楽しんでいました。東北から会場に持ち込んだお酒は270本(四合瓶と一升瓶)と、当初私たち事務局ではかなり余裕があると見込んでいたのですが、4日間の出展期間を通じてほとんど使われました。

(7) 東北紹介パネルの展示・パンフレット配布

このほか、観光や文化など東北の多彩な魅力を伝えるパネルや、東日本大震災の被災地に対してイタリアを始めとする世界の方々から受けた様々な支援・応援の紹介パネルを展示すると共に、各参加団体と復興庁に持ち寄っていただいた様々な東北 PR のための英文パンフレットを配布しました。この中で、東北活性化研究センターで作成した「東北特産品ガイドブック (英語版)」も1000冊ほど持ち込み、会場内で配布しましたが、すぐに“在庫切れ”となってしまふほどの人気でした。

3. 東北出展を終えて

「東北出展」4日間の延べ来場者は約1万人を数え、イタリア国営テレビ「Rai」がカメラ取材に来たり、イタリア最大手の新聞社「コリエール (Corriere)」紙の記者が事務局にインタビュー取材に来るなど、現地メディアからも高い関心が寄せられました。これもひとえに日伊両国の関係者の皆さまのご努力の賜物であり、東北とイタリアの食と文化のマリアージュによって、東北の食や観光の魅力を世界に発信するというミッションを果たすことができたと思っております。

官民一体となって取り組んだ今回のミラノ博・東北出展が、欧州・イタリアと東北の交流を深めるきっかけとなり、東北の発展に携わる方々に勇気と希望を感じていただけたら、これに勝る喜びはありません。



(「東北出展」を支えた日伊合同事務局チームの皆さんと記念撮影)

以上