

報道関係者各位

## 「食の都・大阪スタイル宣言」の宣言発表会について

### 【お問合せ先】

大阪商工会議所 中小企業振興部（中村・野田）

TEL 06-6944-6493

- 大阪の食にかかわる産官学の関係者が集い、一体となって食の都・大阪のブランド力向上に総合的に取り組む「食の都・大阪」推進会議（代表＝小嶋淳司・大阪商工会議所副会頭、松本孝・ミナミまち育てネットワーク執行役／事務局＝大阪商工会議所）は、さる1月26日開催の同推進会議において「食の都・大阪スタイル宣言」をとりまとめ、2月2日に高麗橋吉兆で当宣言の発表会を開催しました。
- 大阪の食は、その多様性ゆえ特徴が絞り込めず、アピール力に欠けると言われがちです。当宣言は、こうした認識を踏まえ、大阪の食関係者がこれまで大切にし、今後も若い人々に受け継いでほしいと願う「食の都・大阪のDNA」を宣言文のかたちで端的に示すことを目的とし、大阪を代表する著名な料理人や料理研究家、調理師学校関係者など34名を対象にした聞き取り調査などを通じて作成しました。
- 当宣言の特徴のひとつは、和・洋・中など料理のジャンルを超えて、大阪という地域に共通する食の特徴を示している点です。このように幅広く料理を捉え、地域としての特性を明らかにしようという試みは、全国で初めてであり、まさに多彩な側面を有する食の都・大阪らしい取り組みだと言えます。
- 今後、同推進会議では、大阪の料理界の交流促進、ブランドイメージ向上に向けて、当宣言の普及活動を展開します。まず、キックオフイベントとして、当宣言を踏まえた和・洋・中のコラボレーション料理を提供するイベントを3月15日に開催するほか、平成22年度中には当宣言を学ぶ講座を開催し、修了者を対象にした証明マークの付与やコンテスト事業の実施などを予定しています。

以上

### <添付資料>

- 「食の都・大阪スタイル宣言」宣言発表会の式次第（資料1）
- 「食の都・大阪スタイル宣言」について（資料2）
- 「食の都・大阪スタイル宣言」（資料3）
- 「食の都・大阪スタイル宣言」の概要（資料4）
- 宣言後の事業展開予定（資料5）
- キックオフイベント「和・洋・中をこえた“大阪らしさ”を味わう（仮題）」（資料6）
- 「食の都・大阪」推進会議の活動概要並びに組織概要（資料7）
- 「食の都・大阪スタイル宣言」助言委員会ならびに同ワーキングチーム委員名簿（資料8）

## 「食の都・大阪スタイル宣言」について

大阪はわが国のほぼ中央に位置し、西に豊饒なる瀬戸内に連なる大阪湾、東に肥沃な河内平野を有することから「魚（な）庭（にわ）」や「菜（な）庭（にわ）」と呼ばれていました。また、大阪は、これら良質かつ新鮮な食材に恵まれた地の利に加え、諸国の台所として長きにわたり市場流通の拠点として栄えたことで、独自の料理文化が醸成され、今日の日本料理の礎となる料亭料理や割烹料理を生み出してきました。さらに、大阪は、西洋をはじめ他国の料理文化を古くから受け入れ、大阪好みのスタイルに融合してきた先取の気質を有しています。

しかしながら、日本の食を先導する立場だった故に、大阪で生み出された食が全国に普及する過程の中で、自らの立ち位置が次第に不明確になりつつあるのもまた事実です。そこで、今回、大阪の著名な料理人の方々にご協力いただき、自らの足元を再度見つめ、先達が大事にし、大阪の将来の食を担う人たちに引き継いでほしいと思う、いわば食の都・大阪のDNAを「食の都・大阪スタイル宣言」としてまとめることにしました。

「食の都・大阪スタイル宣言」の基本となる「すべてはお客様が楽しく味わうために」やその実現に向けた7つの努力目標は、大阪が世界に誇る日本料理のみならず、和洋中などの食のジャンルを越えて大阪の食にかかわるすべての人たちの思いだと言えます。また、宣言で掲げた内容は、大阪の地にとどまらず食を愛する世界の人々と共有できるものだと思います。

かつてそうだったように、私たちは「食の都・大阪スタイル宣言」に掲げたことにこだわり、その力をさらに磨くことで、大阪のみならず世界の人々が安心して楽しく味わえる食を追求していこうと思います。

この宣言にひとりでも多くの方が共感し、ともに食の都・大阪を盛り上げてくれることを祈っております。

「食の都・大阪」推進会議

（協力：「食の都・大阪スタイル宣言」助言委員会）

## 食の都・大阪スタイル宣言

**「すべてはお客様が楽しく味わうために」**

それが食の都・大阪スタイルです。

その維持向上のため、7つのことにこだわります。

### 1. 「喰い味」を追求し、誰もがうまいと思う味を提供します。

喰い味とは、大阪が追求する「素材の持ち味を生かした誰もが旨いと思う味」のこと。世界の誰もが旨いと思う“味のグローバル・スタンダード”を目指します。

### 2. ダシにこだわり、素材を余すことなく生かします。

良い素材を吟味するのは当然のこと、料理のジャンルを超えて“ダシ”にこだわり、素材本来の持ち味や隠れた魅力を引き出すことで、素材を余すところなく生かします。

### 3. 大阪ならではの旬を大切にします。

季節感や祭事を大切にしながら、商都で育まれた大阪ならではの“旬の料理”を器に盛り込みます。

### 4. 素材や調理技法を組み合わせ、新しい味わいを創造します。

大阪が得意とする“和える・混ぜる”といった調理技法を駆使し、鮮度を第一に素材をダイナミックに組み合わせることで、理想的なマリアージュのなかに創造性あふれる魅力的な料理を提供します。

### 5. 良質な値打ち感を提供します。

どこよりも味にこだわるのが大阪。第一に料理の質を追及し、それを納得できる価格で提供する。大阪スタイルは“質の高い値打ち感”を大切にします。

### 6. 店主の個性も味わいのひとつ。お客様とのかかわりを大切にします。

カウンター割烹を生んだ大阪の料理は、人と人とのかかわりのなかで味わうもの。作り手と食べ手の“かけあい”がスパイスとなり、料理に絶妙な味を醸し出します。

### 7. 料理の主役は食べ手。お客様に楽しんでいただく場を提供します。

楽しく食べてこそ料理。料理の主役はあくまで食べ手であるお客様とこころえ、上質で心地よい時間と空間を演出し、お客様に心の底から料理を楽しんでもらう。そんな食べ手の側に立った細やかな心配りで“もてなし”を尽くします。

# 「食の都・大阪スタイル宣言」の概要

「食の都・大阪」推進会議

## 1. 主体（誰が）

「食の都・大阪」推進会議

## 2. 対象（誰に対し）

- ・飲食店、食関係産業（“作り手”として、宣言の内容を料理やサービスで実践し広めていただく）
- ・府市民（“食べ手”として、大阪の食に対する理解やその楽しみ方を深めていただく）

## 3. 概要（何を）

- ・「大阪料理」「浪速料理」などでは表現しきれない、料理のジャンル（和・洋・中など）を超えた“大阪らしさ”を、大阪を代表する料理人等からの聞き取りを経て言葉として紡ぎ出し、7項目の努力目標としてまとめたもの。地域活性化のテコとして期待するものであるが、同時に、大阪の地にとどまらず、食を愛する世界の人々と共有できる普遍性も目指している。よって、宣言というかたちで発表し、広く普及を図る。

### 【当宣言の新規性】

- ①料理ジャンルや業態を超え「大阪」という切り口で捉えた点。
- ②大阪の食における「大阪らしさ」やその所以は、従前より漠然とその存在が認識されていたが、数多くの料理人や料理研究者、指導者等へのヒアリング、助言等を得ながら体系的かつコンパクトに言語化した点。しかも、こうしたアプローチは当宣言が初めてである点。

## 4. 目的（何のために）

### 【産業振興の面】

- ・「大阪スタイル宣言」は、飲食店経営の行動指針・努力目標としての活用を意識して作成されているので、ストアコンセプトや社員教育に採り入れることができ、“大阪スタイルの店”などとして、他店との差別化に寄与する。
- ・「大阪スタイル宣言」は、料理ジャンルや業態を超えた“大阪らしい食の在り方”を示すものなので、和・洋・中など料理ジャンルの垣根や、料亭・割烹など業態の壁を越えた、料理人同士の交流や、食関連産業をまきこんだ新たなコラボレーションを促し、大阪の料理界の底上げに寄与する。

### 【都市プロモーションの面】

- ・食に関する大阪のブランドイメージ向上に寄与する。
- ・「大阪スタイル宣言」の実践店（その特定の在り方や方法は現在検討中）を一体的にPRすることで、国内外からの来阪客に対し、大阪らしいお店の紹介の選択肢が増え、集客面で寄与する。
- ・普及活動を展開することにより、府市民に「食の都・大阪」の一員であるという市民意識醸成に寄与する。

## 5. 背景（なぜ今）

- ・大阪は様々な食、食文化、食スタイルを生み出し全国に発信してきたが、日本の食を先導する立場であったが故に、それらが全国に普及する過程で自らの立ち位置が次第に不明確になりつつある。
- ・大阪の食のイメージは、一部の食に偏ったものになりつつあるが、大阪には現在も多様な食文化、食に関する資源が多数あるにも拘わらず、十分かつ効果的にPRされていない。

## 6. 手法（どのように）

「大阪スタイル宣言」は、「食の都・大阪」推進会議による宣言に基づき、料理人や料理業界、食関連産業の関係者ら自らが“担い手”として、この考え方を採り入れ、実践することを通じて、自然な広がりを作り上げていき、ムーブメントとなっていくことが期待されるが、当面は宣言主体者である「食の都・大阪」推進会議が、積極的に事業としてこの周知・普及を図っていく必要がある。（コンテスト事業や講習事業など）

## 7. 経緯

【平成 20 年 3 月】

「食の都・大阪」推進会議（※別紙「組織概要」「活動概要」参照）の前身母体である「大阪食彩ブランドプロジェクトチーム」が初期構想をまとめる。

【平成 21 年 1 月～平成 22 年 1 月】

「食の都・大阪」推進会議に分科会（ワーキングチーム）を設置  
宣言の位置づけ、方向性、内容などについて 7 回の会合で検討。

【平成 21 年 1 月～平成 22 年 7 月】

大阪を代表する著名料理人ら 34 人からヒアリング。

【平成 21 年 10 月～平成 22 年 1 月】

上記の大阪を代表する著名料理人らに「食の都・大阪スタイル宣言助言委員」を委嘱。宣言の内容やその後の事業展開について助言を頂きながら起草。

## 8. 参考（食に関する宣言や運動）

「ヌーベル・キュイジーヌ（宣言）」…（1960～70 年代）※1973 年 10 月 仏 ゴー・ミヨ  
「地産地消」……………（1980 年代～）※1981 年 農林水産省生活改善課  
「スローフード（宣言・運動）」……………（1990 年代～）※1986 年 伊 ピエモンテ州ブラ  
1989 年 国際スローフード協会設立大会で宣言  
「LOHAS」……………（2000 年代～）※1998 年 米 ポール・レイ、ジルカ・リサビ

## 『食の都・大阪スタイル宣言』 宣言後の事業展開予定

### 初期段階

#### ◎キックオフイベント（「和・洋・中をこえた“大阪らしさ”を味わう（仮題）」）※平成22年3月15日（月）

- ・一般の市民及び料理人向けに発表。（60名程度）
- ・助言委員会委員の協力により、大阪スタイル宣言を体現した料理をプロデュースしていただく。

#### ◎メディアでの広報 ※平成22年3月以降随時

- ・一般紙、テレビ、料理専門誌等を中心に「食の都・大阪スタイル」の取り組みを紹介してもらえよう働きかける。

### 中期展開

#### ◎講習・修了証明事業 ※平成22年夏～秋

- ・大阪スタイル宣言を大阪の料理人に学んでいただく場を提供する。
- ・講師は助言委員会の委員に協力を依頼する。企画、募集、テキスト作成、運営は専門家に委託する。
- ・6～8回程度の座学を基本カリキュラムとし、受講修了者には修了証明書を交付するほか、大阪スタイル宣言の習得者(店)であることを示す証明マーク（看板、盾、ステッカーなど）を付与する。
- ・オプション（別料金）として、講師を担当する助言委員会委員のお店での飲食体験会を設ける。
- ・大阪スタイル宣言の普及のみならず、次代を担う料理人の育成と大阪料理界の底上げも図る。

#### ◎コンテスト事業 ※平成22年秋～冬

- ・若手プロ料理人や講習・修了証明店を対象とした大阪スタイル宣言の料理コンテストを実施する。
- ・階層別や料理ジャンル別（和・洋・中）に実施する。
- ・審査方法は、レシピによる書類審査を予選として、本大会は会場において数日間かけて実技を競う。
- ・審査員は助言委員会の委員に協力を依頼する。企画、募集、運営は専門家に委託する。また、運営にあたっては調理師学校、司厨士協会、大阪外食産業協会などの協力を得て行う。

### 長期展開

#### ◎ガイドブックなど書籍化 ※平成23年度以降

- ・大阪スタイル宣言を実践する飲食店のガイドブックを作成する。
- ・出版は出版社が行うことを前提に、「食の都・大阪」推進会議は編集協力（もしくは監修）という位置づけ。企画を出版社に直接持ち込み、書籍の一部購入という形で極力経費をかけずに行う。

#### ◎フードツーリズム事業 ※平成23年度以降

- ・大阪スタイル宣言を実践する飲食店とその周辺地域の観光資源を巡るツアーの企画・実施する。

#### ◎作家や文化人への働きかけ ※平成23年度以降


- ・文学作品などに大阪スタイルやそのシーンが登場する“平成の織田作之助”の誕生を意識して、“大阪の食エッセイコンテスト”（仮称）のような表現の場、発表の場を設ける。

#### ◎「食の都・大阪スタイル」ウィーク（仮称）※平成23年度以降

- ・特定の大型商業施設やホテル内もしくは特定エリア内の複数のレストラン等で、一定期間、「食の都・大阪スタイル」をテーマにしたメニューを各店一品ずつ提供いただくキャンペーンを展開する。

「食の都・大阪スタイル宣言」キックオフイベント  
「和・洋・中をこえた“大阪らしさ”を味わう（仮題）」

＜一般の市民、一般の料理関係者向けお披露目会＞

1. 日 時 平成22年3月15日（月） 12:00～14:00
2. 場 所 エプバンタイユ（貸切り）
3. 名 称 「食の都・大阪スタイル宣言」キックオフイベント②  
「和・洋・中をこえた“大阪らしさ”を味わう（仮題）」
4. 内 容 ・「食の都・大阪スタイル宣言」の概要説明
- ・和・洋・中のコラボレーション  
フランス料理「エプバンタイユ」 山田 精三 氏  
浪速割烹「川」上野 修 氏  
中国華膳「彩 菜」大宜味 剛 氏

※上記3名の助言委員に「食の都・大阪スタイル宣言」を踏まえたお料理をおつくりいただき、参加者に提供する。

※一つの皿の上で和・洋・中が融合した創作料理を作るのではなく、コース料理を構成する各お皿がそれぞれ和・洋・中に分かれて、順番に提供する。

※各料理人からお料理の説明（大阪スタイル宣言をどう表現したか、など）をしていただく。

5. 参加費 12,000円（予定）

※別途、案内チラシを作成し配布予定。