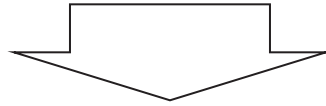


大阪における「食」の振興について

- ・大阪は、かつて「天下の台所」と呼ばれ、これまでも「食い倒れの街」と言われる。
- ・たこ焼き、お好み焼きなどいわゆる粉ものから割烹まで、多種多様な食にあふれている。
- ・これら大阪の「食」は、内外の観光客を引き付ける大阪観光の重要な資源の一つとなっている。



大阪府、大阪市、大阪商工会議所、食博覧会事務局、食関連団体、食教育機関、民間事業者（ぐるなびなど）との連携や事業協力により、大阪の「食」の魅力を磨くとともに、他都市との差別化を図り、「世界の食の台所」として、「美食の街・大阪」ブランドの確立をめざす。

＜具体的な事業イメージ＞

- ・大衆料理から高級食を問わず、異ジャンルの料理人の交流などによる、大阪ならではの新たな価値の創造や食文化の付加価値の向上
 - ・一般観光客から富裕層まで、あらゆる観光客を引き付けられるよう、さらなる食のクオリティ向上、
 - ・「食の大阪」を次世代に伝え、生涯にわたる健康につなげるための食育
 - ・食の世界を担う人材の発掘・育成、料理人の地位向上
 - ・大阪で店を開き、働いてもらうためのサポート体制の充実
 - ・飲食店の多言語対応や Wi-Fi 導入など、外国人受入環境整備
 - ・食博覧会のさらなる付加価値向上や世界的な食イベント誘致の検討など
- 「世界の食の台所」として、「美食の街・大阪」ブランド向上のための魅力発信

欧州の美食の街、歴史と取り組み例など

(美食の街と呼ばれ、その理由が書かれているもの3都市を参考)

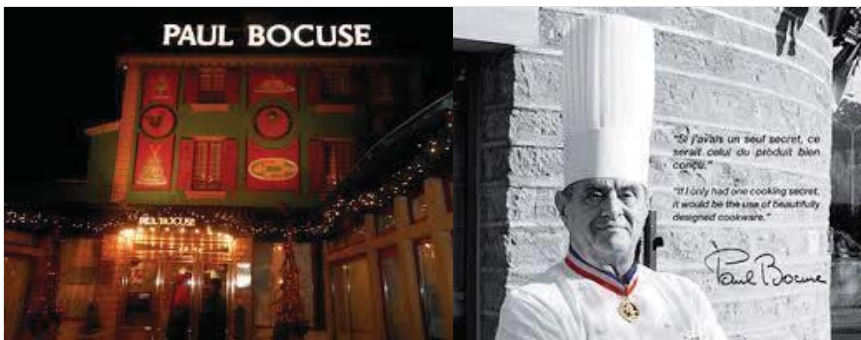
サン・セバスチャン(スペイン)

- ・バスク地方は、もともと、食材の宝庫。海も山もすぐ近くにあり、おいしい食材が豊富に手に入る。
- ・観光スポットもないこの街に、観光客を呼び込むため使った手段が「美食」であった。
それを、ある一人の若手シェフによって料理改革が行われ、成功を収める。
- ・サン・セバスチャンの三つ星レストランのシェフとして名高いフアン・マリ・アルサック氏は、1970年代、フランスで大流行しはじめた“ヌーヴェル・キュイジーヌ La Nouvelle Cuisine”
(新しい料理の意味)に出会う。
- ・この料理改革に衝撃を受けたサン・セバスチャン出身の若手シェフたちは、アルサック氏を中心にバスクに持ち帰り、地元の食材を生かした`新しい料理作り`に挑戦。
“新しい料理”というのはレシピだけにとどまらず、科学を用いた斬新な調理法にも及んだ。
- ・サン・セバスチャンの料理人たちは新しい技法をお互いに教えあうことで街のレストランレベルの底上げを図った。
- ・このムーブメントはレストランだけにとどまらず、“お酒のおつまみ”の提供に過ぎなかったバルの料理にも広がっていった。
 - 1) 教えあう、シェアする
 - 2) 作る楽しみを追求する
 - 3) 食べる楽しみを追求する料理業界で、こうした方が良いと分かりつつできていなかったことを、サン・セバスチャンの料理人たちが当たり前のようにやり続け、それが世界一につながった。



リヨン(フランス)

- ・ 16 世紀、Catherine de Medici 氏がフィレンツェからコックを連れてきて、彼女の宮廷でフランスの特産物を使った料理を作った。フィレンツェのノウハウと新鮮な地元の特産物を使った料理は革命的であった。
- ・ 結果は、郷土料理が王族や貴族の間でのステータスになり、受け入れられた。リヨンの料理は多くの地域的美食の見本となった。
- ・ 19 世紀、中流階級の女性が家を出て、コックとなり、地域のルーツを取り込んだ、新しい美食の伝統を作った。
- ・ 20 世紀初頭、リヨンはフランスの食の都と認識されてきた。1935 年、フランス人の食のライターの Curnonsky 氏と Marcel 氏が ‘食の都・リヨン ‘という本を出版した。
- ・ リヨンの食は地元の食材を使った、至ってシンプルなものだ。
- ・ リヨンの食は伝統的で高品質である。
- ・ リヨンは、フランスの中でも、最も地元のレストランが密集している場所の一つです。
- ・ 美食・グルメのレストランが、街中至る所に点在しています。 リヨンの伝統的なブションはもちろんのこと、高級レストラン（リヨンには約 15 の星付きレストランがある）、更には、100 年もの歴史あるブラッスリーや様々な国のレストランがあり、好みや予算にあったお店を見つけることができる。
- ・ 地味だったフランス料理を開拓し、「ヌーヴェル・キュイジーヌ」と呼ばれる新しい革命を料理界にもたらしたポール・ボキューズ。彼無しで、リヨンが世界中に「美食の町」として知られるようになることは不可能であっただろう。



デュルビュイ (ベルギー)

- ・ 美食の街として有名。
- ・ そもそもこの町を有名にしたのは、食通なら一度は訪れたいと願うホテル・レストラン「ル・サングリエ・デ・ザルデンヌ」。皇太子ご夫妻も訪れたことがある。
- ・ アルデンヌの森から運ばれる新鮮な食材を使用し、150 年以上伝わる伝統レシピでつくられたジビエ料理(いのしし)が有名。
- ・ 世界各国からこの料理を食べにわざわざこの小さなまちを訪れる。



その他、美食の街として名前が登場する街

- ・ ビルバオ（スペイン）、シンガポール、台北、東京、プラハ（チェコ）