

ゆめキタ WORK×EXPO 2026

キミの好きが未来につながる。 お仕事体験EXPO!

日 10/18(日) 10:00~16:00 無料 一部事前予約制
場 カンテレ扇町スクエア(扇町2-1-7扇町公園横)ほか

万博のその先へ! 世界を知ろう、感じよう

万博に関わった企業・国の展示やものづくり体験を通して世界の文化にふれてみよう!



ラトビア イタリア ガーナ

問 政策推進課(4階42番窓口)
☎06-6313-9976 ☎06-6362-3821

詳細は公式HP▶



最新情報は
Instagramでも発信中▶



見て、聞いて、体験して 将来の夢を見つけよう!

どんな仕事があるんだろう? 自分に合う仕事って何かな?
パビリオンの数は30以上。気になるお仕事を学んでみよう!



ガラス文化
を知る
天満切子

8/カンテレ
×
MBS

アナウンサー&
気象予報士体験
関西テレビ×MBS

POPデザイン
制作体験

ドン・キホーテ梅田本店

同日開催!
第38回
北区民
カーニバル

9:30~16:00
扇町公園 ほか
※詳細は10月号で
お知らせします



ロボットの操縦体験
大阪工業大学

開催中/ 「ゆめキタ 広報キャラ」 総選挙

あなたの1票を投票しよう!



キャラクター制作協力: 大阪アニメ・声優&スポーツ専門学校

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

私たちのSDGs⑩

地球規模の環境問題や社会課題の解決も、まずは一人ひとりの小さな実践の積み重ねから。毎月、区内の様々な活動をお伝えします。

株式会社天満大阪昆布

代表取締役の
喜多條清光さん



「昆布を食べきる」 工夫で食文化をつなぐ

江戸時代の大阪は、日本中から食材が集まる“天下の台所”。昆布や椎茸など乾物の取引も盛んに行われ、菅南地域にはかつて200軒を超える乾物問屋が軒を並べていました。その菅南地域で生まれ育ち、70年以上続く昆布屋の3代目として「昆布おじさん」の愛称で親しまれているのが喜多條清光さん。大阪の昆布文化を未来へ残すため、昆布を使ったレシピを開発したり、昆布の歴史や現状をSNSやメルマガで発信するなど普及に努めています。

国内の95%を占める昆布の産地、北海道での収穫量は平成元年の3万3千トンピークに減少、昨年は1万トン未満まで落ち込みました。食生活の変化や手軽な顆粒だしの普及などにより消費量が減少する中、もっと手軽に昆布を食べてもらえるように考えたのが約1ミリ幅に細かく刻んだ昆布です。「昆布はだしを取るものと思われがちですが、沖縄では昆布を煮たり炒めたりして食べることをヒントに思いつきました。断面から昆布の成分がたっぷり水に溶け出し、少ない量でもおいしいだしが取れる上に、捨てることなく食べることができる。一石二鳥です」

現在も大阪の食文化を支える昆布ですが、その存在を知らない子どもたちも増えています。喜多條さんは食育にも力を入れ、子どもたちにも昆布のおいしさ

を知ってほしいと、学校給食に細切り昆布を入れて炊いたごはんを提案したところ大好評で、残飯の量が格段に減りました。また、時代に合った食べ方や使い方を伝えることが必要と、和洋中さまざまなレシピを考案しています。「子どもたちが昆布を食べておいしい言うたら、お母さんも昆布を使った料理を作ってくれる。家でも気軽に使ってもらえるよう、おいしくて、最後まで食べられる昆布を提供することが、今を生きる昆布屋の使命と思っています」



昆布を余すところなくいただく昆布ごはん

株式会社天満大阪昆布公式HP▶



井上ミノルの 区役所お仕事覗き見

第16回 政策推進課 企画調整担当編

区民の皆さんの意見をお聞きして北区将来ビジョンやまちづくりの指針をつくるほか、「ゆめキタWORK×EXPO」の開催など官民連携の推進を担当しています。

