

「日本の極上のローカル食を世界にご紹介」 ~「土佐田舎寿司」、「カツオのたたき」をぽん酢で~

1 実施内容

日本の地方が持つ様々なローカルの魅力の中でも、高知県が「スーパーローカル」と表現して情報発信している、まさに世界に誇れる極上の田舎の逸品を万博来場者に体験いただく企画です。

①高知県の食文化、農水産物、伝統料理について紹介するプレゼンテーション

②来場者による料理体験及び試食・試飲

・山菜などの山の幸や、野菜などで作る伝統料理「土佐田舎寿司」を作り、試食

・ゆずに代表される柑橘王国ならではのオリジナル「ぽん酢」を作り、「鰹のたたき」とともに試食

・「土佐酒」を試飲(「土佐田舎寿司」と「鰹のたたき」に合わせて)

③プレゼンテーションから料理体験、試食・試飲をおとして1時間程度を予定

④1回あたりの参加者は最大12名程度で、実施回数は3回程度を想定

※料理体験の講師は東京の高知県アンテナショップ「まるごと高知」レストラン「TOSA DINING おきやく」の料理長が務める予定です。

2 取材ポイント

①高知県は万博において高知ならではの地方の魅力を「スーパーローカル」という形で発信します。また昨年7月にオープンした関西アンテナショップ「SUPER LOCAL SHOP とさとさ」とも連動してPRをしていく予定であり、その第一段の企画と位置づけています。

②万博のテーマである『いのち輝く未来社会のデザイン』の実現に向けては、日本の地方の魅力も大変重要な要素であり、その生の魅力を体験していただく企画です。

③「土佐田舎寿司」は、山菜や野菜などをネタにして、すし酢にはユズの果汁を使うなど、ベジタリアンの方々でも食することが可能で、色鮮やかな見た目も楽しめます。日本の伝統料理である「寿司」の中でも、特に「スーパーローカル」なお寿司と言えます。

④高知は柑橘王国とも言われており、フランスやアメリカ、シンガポールなど海外でも大きな評価を得ているゆずの日本一の生産地です。柑橘王国の中で育まれてきた多様な「ぽん酢」の魅力を、高知の名物「鰹のたたき」とともに楽しんでいただきます。

⑤また高知県は、昨年ユネスコ無形文化遺産に認定された日本酒の醸造も盛んです。海外での評価も高く、昨年10月にハワイで開催された日本酒の全米歓評会では、高知県の酒蔵で造られた酒が上位の「金賞」の受賞点数と受賞率で全国一になりました。その土佐酒を、土佐田舎寿司や旬を迎える鰹のたたき(ぽん酢)に合わせてお楽しみいただきます。

3 その他参考情報

関西アンテナショップ「SUPER LOCAL SHOP とさとさ」では、以下の期間において、田舎寿司フェア(試食販売)を実施します。

【実施期間(予定)】 令和7年4月29日(火)~5月5日(月)

SUPER
LOCAL
SHOP とさとさ

4 取材について

①当日の取材対象イベント時間

／4/27(日)10:30~11:30(集合時間や場所等については、別途ご案内します。)

②取材申込み期限・方法

／ご取材いただける可能性がある場合には、令和7年4月14日(月)12:00締め切りで、問合せ先担当までメールでお申し込みください。

※取材手続に時間を要するため、ご了承ください。

★ くろしおくん推し万博情報 ★

森林率日本一の高知県は、万博会場に多くの県産木材(土佐材)を供給しているよ!

大阪・関西万博のシンボルである「大屋根リング」には、全体の約4割に土佐材が活用されています。

注:木材供給の割合は高知県の独自試算によるもの