

2025大阪・関西万博シグネチャーパビリオン
小山薫堂プロデュース「いのちをつむぐ」



私たちのパビリオンでは

地球環境や飢餓問題と向き合いながら

日本人が育んできた食文化の可能性と

テクノロジーによる食の最先端を提示し

より良き未来へと導く「新しい食べ方」を

来場者と共に考えたりします。

そして、その裏側で目指したいのは・・・

食を通じて様々な当たり前をリセットすることで

いのちにとって本当に大切なものに気づき、

感謝や優しさが生まれ

それが来場者のほのかな幸せにつながる。

そして今夜から

食事の時間を昨日よりも少しだけ大切にしたくなる・・・

そんな後味を残せればと思います。



いのちをつむぐ・・・
それは生きるということ。
生きるとは、食べるということ。

たった一つのいのちをつむぐために
どれだけのいのちが必要なんだろう？

この星でいのちをつむいでゆくために
僕らは何をすれば良いだろう？

ようこそ、ワクワクする食の未来へ。





EARTH MART

The logo for "EARTH MART" features the brand name in a bold, sans-serif font. Each letter is a different color: E (blue), A (green), R (orange), T (yellow), H (green), M (yellow), A (green), R (orange), and T (blue). The text is flanked by four colored squares: a small orange square at the top left, a larger yellow square at the bottom left, a small blue square at the top right, and a larger green square at the bottom right.



食をはぐくみ、ひとが賑わう、茅葺のパビリオン。

EARTH MARTでは、全国地域から集めた茅を使い、職人たちの手によって茅葺屋根を構築します。

茅は、かつて里山の暮らしにあった営みの循環の象徴であり、そして、小さな屋根の集積は市場のようにその繁栄と賑わいを表現しています。



食がいのちであることを見つめ直す「いのちの売場」。

いのちの売場では、まるでスーパーマーケットで買い物するような感覚でワクワクしながら、これまで当たり前だと思っていたことをリセットし、新しい食べ方と向き合う様々な体験が散りばめられています。



新しい食べ方のヒントに出会う「みらいの売場」。

みらいの売場では、日本が育んできた伝統、文化、テクノロジー、さまざまな視点から未来に残したい「食べ方」を散りばめながら、食べることの喜びと、私たちが次の時代に「いのち」をつむいでゆくヒントを探す旅に誘います。

EARTH FOODS 25

EARTH MARTが提唱する 食の未来をより良くするため 世界に共有したい日本発の食のリスト

「EARTH FOODS 25」とは、日本が培った食材、食品、食の知恵・技術の中から25を選定し、その価値を国内外に発信することで、地球の食の未来をより良くするためのアイデアを共有するためのリストです。

日本の食文化は、「地球との共生」と「食の知恵・技術」の集積です。豊かな海洋国家（海の面積は世界第6位）として、昔から受け継がれてきた「海藻文化」と「発酵文化」があり、そこには多くの知恵や技術の集積があり、菜食・発酵・健康が結びついた食の自然観をもっています。

この日本がもつ食の価値・本質を再定義し、世界に共有することで、食文化発展や環境問題解決への貢献につなげることを目指しています。

▼リスト資料ダウンロード

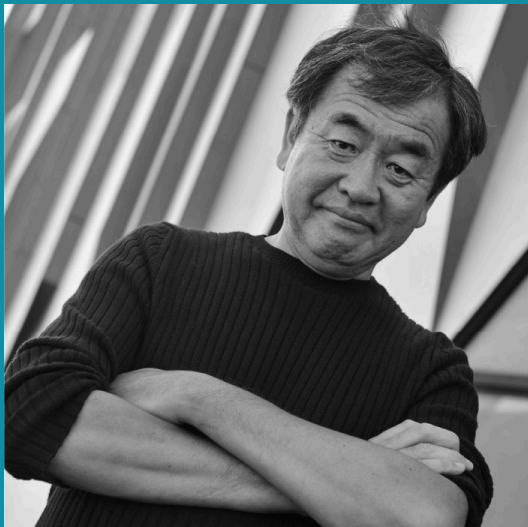
https://expo2025earthmart.jp/wp/wp-content/uploads/2024/03/Earth-Foods-25_pdf.pdf



放送作家・京都芸術大学副学長

小山 薫堂

1964年熊本県生まれ。『料理の鉄人』『パレ・ド・Z』『リモートシェフ』など、食をテーマにしたテレビ番組を数多く企画。映画『おくりびと』では第32回日本アカデミー賞最優秀脚本賞、第81回米アカデミー賞外国語部門賞を獲得。執筆活動の他、地域・企業のプロジェクトアドバイザー、料亭「下鴨茶寮」主人、農林水産省「料理マスターズ」審査委員、日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」の総合プロデューサーなどを務める。



建築家

隈 研吾

1954年生。1990年、隈研吾建築都市設計事務所設立。慶應義塾大学教授、東京大学教授を経て、現在、東京大学特別教授・名誉教授。30を超える国々でプロジェクトが進行中。自然と技術と人間の新しい関係を切り開く建築を提案。主な著書に『全仕事』（大和書房）、『点・線・面』（岩波書店）、『負ける建築』（岩波書店）、『自然な建築』、『小さな建築』（岩波新書）、他。



アートディレクター

八木 保

1984年よりサンフランシスコのアパレルメーカー、エスプリ社勤務。1990年にはAGIメンバーとなる。翌1991年に独立し、サンフランシスコにTamotsu Yagi Designを設立。1995年には八木のデザインワークがサンフランシスコ近代美術館の永久コレクションに選ばれ、同美術館の開館を記念して展示が行われた。2009年、スタジオをロサンゼルスへのベニスに移す。近年の仕事としては2022年に監修した東京都現代美術館で開催されたジャン・プルーヴェ展、現在進行中のプロジェクトとしては清水寺、清水寺境内サイン計画、一連のグラフィックデザインがある。

全体統括 オレンジ・アンド・パートナーズ
and “EARTH MART” PROJECT TEAM

SILVER
PARTNER

すこやかな毎日、
ゆたかな人生

Glico

セブン-イレブン

N
ニチレイ

FOOD & LIFE
COMPANIES

BRONZE
PARTNER

地域とともに未来へはばたく
TSUBASA
ALLIANCE

GALILEI

郵船クルーズ

SUPPLIER
PARTNER

イワサキ・ビーアイ

N K C
中西金属工業株式会社

LIXIL