

<1970年の大阪万博がきっかけで広がった“動く歩道”や“エアドーム”、“ヨーグルト”の次は何?>  
**16の万博を含む国内外48の博覧会を訪問した万博マニアが語る**  
**開催まで残り3か月を切った2025年大阪・関西万博の見どころ**

いよいよ今年4月、2025年大阪・関西万博が開幕となり、目前に関連イベントが多数おこなわれるなど盛り上がりを見せています。大阪での万博開催は、1970年以来の55年ぶりとなります。この55年で科学技術は格段に進化を遂げ、私たちの暮らしは便利になりました。1970年に開催された大阪万博をきっかけに世に広まったものとして、ワイヤレステレホン(携帯電話)や電気自動車などがあります。当時は近未来の技術として紹介されていましたが、のちに技術開発が進み、現在はこれらが一般的になりました。2025年大阪・関西万博でも先端技術や新たなアイデアが発信される予定で、未来社会を体感できる機会として期待が高まっています。



提供:2025年日本国際博覧会協会

**2025年大阪・関西万博概要**

開催期間:2025年4月13日(日)~10月13日(月) 184日間

開催地:大阪府大阪市 夢洲(ゆめしま)

テーマ:いのち輝く未来社会のデザイン(Designing Future Society for Our Lives)

サブテーマ:Saving Lives(いのちを救う)、Empowering Lives(いのちに力を与える)、Connecting Lives(いのちをつなぐ)

想定入場者数:約2,820万人

2025年大阪・関西万博は、2005年に開催された愛・地球博に続き、20年ぶりに日本で開催される国際博覧会です。コンセプトはPeople's Living Lab(未来社会の実験場)。世界の英知が結集し、新たなアイデアを創造発信するだけでなく、イノベーション創出、地域や企業の活性化の実現が期待されます。魅力としては、悠久の歴史・文化を誇る大阪・関西が、ライフサイエンス、バイオメディカルの集積による新たなイノベーションで発展し、異なる文化との交流を通じて、世界における認知度が向上し、約2兆円の経済波及効果に繋がることが挙げられます。

今回、2025年大阪・関西万博へ出店するくら寿司では、開幕まで3か月を切った大阪・関西万博に向け、万国博覧会の魅力や1970年に開催された大阪万博をきっかけに日本に広まった技術などについてヒアリングを行いました。

**【本リリースに関するメディアの皆様からのお問い合わせ先】**

くら寿司株式会社 広報宣伝・IR本部 広報部 TEL:072-493-6153 FAX:072-493-6154

最新のくら寿司基本素材はこちらをご参照ください <https://dentsuprc.jp/kurasozai> パスワード:kura

## 16 の万博を含む国内外 48 の博覧会を訪問！

### 万博マニア・藤井秀雄さんが語る「万博の魅力」



1970年に日本、そしてアジアで最初に開催された大阪万博(EXPO'70)は、史上最多(当時)の6,400万人が入場し、日本の高度経済成長をシンボライズする一大イベントとなりました。万博愛好家で構成するEXPOサポーターズの藤井秀雄さんは、1970年、12歳のときに大阪万博を訪れたことを機に万博マニアとなりました。現在は、展覧会やセミナーなどで万博の魅力を発信する活動をおこなっています。今回は藤井さんに、万博の意義と魅力、1970年の大阪万博をきっかけに普及したモノ、2025年の大阪・関西万博の見どころなどについてお聞きしました。

——多くの万博に足を運んだ藤井さんにとって、万博の開催意義と魅力は何ですか。

万博は5年に1回、世界中の国々が一堂に集い、6ヶ月間を通して人々が交流する博覧会です。私が感じる万博の魅力は、テーマに基づき、参加国や企業による最新技術やアイデア【未来】との出会い、世界の国々・各地域の独自性やその国・地域の人たち【世界】との出会い、それらが一堂に会した会場でしか体験できない【リアル】な出会いの3つの出会いがあることです。未来に対する提案が盛り込まれる万博は、単なるイベントではなく、「未来の創造装置」。また、ホスト国である日本にとっては、外国の方に「日本はこんなに素晴らしい万博を開催できる国なんだ」と知っていただけるチャンスでもあります。日本は、ミシュランで星の数が多い都市として、東京が16年連続で1位を獲得、長寿命国、安全安心と評されており、世界からの関心は高いです。それだけに、日本の経済を上向きに変えるビッグチャンスであるとも考えています。

——1970年の大阪万博で印象に残っている展示やモノを教えてください。

1970年の大阪万博が開催されたとき、私は小学6年生でした。家族にお願いし、全パビリオンを見るために11回訪問しました。一番思い出に残っているのは奇抜な建物のパビリオン群で、絵に描きたくなる衝動にかられたことを覚えています。パビリオンでは、初の全天全周映像の「みどり館」、50年後の日本を体感できる「三菱未来館」、直径26メートルの円形の昇降観覧席が動きながら映像を楽しめる「東芝IHI館」等々、さまざまな仕掛けの映像展示を楽しみました。

大阪万博のシンボル・太陽の塔からは、人生について考えさせられました。「過去」の顔を背中にし、正面を向いた「現在」は歯を食いしばった顔、「未来」の顔は黄金色に輝いている。過ぎ去ったことは気にせず、前に向かって歯を食いしばって頑張れば、その先にはきっと素晴らしい未来があるということを教えてもらいました。

万博は、私が見たことがないものを展示し、未来を提示してくれる。人生観まで変えてくれる。それ以来、万博の感動を求めて世界各地を巡るようになりました。

### ——万博グルメの思い出を教えてください

当時はまだペットボトルがなかったので水筒を持参していたのですが、飲み干したあとは、自動販売機で前年に発売されたばかりの缶コーヒーを買って飲んでいました。甘いコーヒーで食べたおにぎりの味を今でもよく覚えています。外国の味では、マレーシア館で何度か食べたマレーシアカレー、アメリカン・パークで飲んだサンキストのオレンジジュース、日本初上陸のケンタッキーフライドチキン、エルサルバドル館の火山コーヒーが印象的でした。2020年のドバイ万博では、サウジアラビア館で香辛料入りのコーヒーを飲み、デザート等をいただき、海外には日本にない食文化がたくさんあるのだと感じました。

私は、海外の万博ではパビリオンスタッフに「ジャパニーズテーストプリーズ」と言って、柿の種をプレゼントしています。多くの方から喜んでいただいております、人と人との交流を円滑にするのは、やはり食なのだなど実感しています。

## 1970年・大阪万博をきっかけに広がったモノとは？

1970年に開催された大阪万博をきっかけに世に広まったものとして、ワイヤレステレホン(携帯電話)や電気自動車などがあります。当時を知る藤井さんに、現在普及しているもののうち、驚いた技術やモノについてお聞きしました。

### ——1970年の大阪万博をきっかけに普及したモノやグルメは何ですか。

有名なのは動く歩道でしょう。会場の空中にはチューブ状の動く歩道がめぐらされており、歩道に乗っているだけで会場の景色を見ながら遠方に移動できるというものでした。大阪・梅田にある動く歩道は大阪万博よりも先に設置されたのですが、**現在のように空港などで広く使われるようになったのは万博がきっかけ**といいでしょう。「未来の歩道は、立っているだけでどこかに連れていってくれる」という期待通りになりました。

あとは、東京ドームでも使われているエアドームです。富士グループ館とアメリカ館は、空気幕構造のエアドームの建物でした。どちらも大阪の太陽工業(株)が手掛けたものです。**東京ドームは、エアドームの空気幕構造の原理が導入されています**。同社の膜技術は2020年ドバイ万博でのドームや今度の万博でも幅広く使われています。

日本館でリニアモーターカーが、東京～大阪間を約1時間で移動できる夢の乗り物として紹介されました。2005年の愛知万博でもリニアモーターカーは使われていましたが、まだ超高速の乗り物として実現されていないのが残念です。しかし、当初のアイデアや技術は現在も引き継がれているので、実現を今か今かと楽しみにしています。

明治ブルガリアヨーグルトは、明治の社員がブルガリア館のヨーグルトを食べて感激したことがきっかけで開発されました。ブルガリア大使館と交渉し、約3年をかけて商品化にこぎつけたそうです。

ブルガリアヨーグルトのロゴは、万博のパビリオンで使われていたものがそのまま使われているんですよ。また、ベルトコンベヤーを使った回転寿司も万博がきっかけで広まったもののひとつです。万博会場を周回していたモノレールの西口駅前に「廻る元禄寿司」が出店し、大変にぎわいました。

## 万博はパスポートもビザも必要なくミニ世界一周旅行ができるまたとない機会

“万博マニア”の藤井さんは、2025年大阪・関西万博の開催を前に、情報を収集したり、会場である夢洲を訪問したりと、万博を楽しむ準備をすすめています。今回の見どころに加え、前回の大阪万博とリンクする展示についても伺いました。

——2025年大阪・関西万博の見どころと、マニアだからこそ伝えられる楽しみ方を教えてください

何と見どころは、周長が約2km、世界最大の木造建築である「大屋根リング」でしょう。下から見上げるほか、上に登ることもできます。リング越しに見えるのは、大阪湾、瀬戸内海、神戸・六甲方面の景色で、昼・夜ともに素晴らしい。多様で有りながら一つを表す「大屋根リング」は、テーマ「いのち輝く未来社会のデザイン」を象徴しています。万博としては、命を追求したテーマは今回が初となります。病気や事故、災害から命を守る、救助・予防、医療等の先端技術や、人との連携等、さまざまな国や企業からアプローチが提示されることを期待しています。

万博は、“見て楽しむ・味わって楽しむ・集めて楽しむ”とたくさんの楽しみ方があります。そのため、未知なるグルメとの出会いも楽しみにしています。約50カ国、それぞれのパビリオンではレストランが設けられます。大阪ヘルスケアパビリオンのフード・物販のテーマは「ミライの食と文化」。大阪発の新しい食と出会えるはず。くら寿司は「回転ベルトは、世界をひとつに。」というテーマで約70の国・地域の料理を展開します。万博は展示でもグルメでも、世界一周旅行ができるって良いでしょう。



藤井秀雄

1958年生まれ。大阪府大阪市出身の“万博マニア”。万博愛好家で構成のEXPOサポーターズに所属。訪問した博覧会数は48種類(内国際博覧会は16種類)。自宅で万博の思い出に浸るため、資料やピンバッジを中心に万博グッズを収集。1.6万点の万博グッズを所有し、各地で展示もおこなっている。2015年ミラノ万博ではイタリア政府観光局より委託で万博レポーターを務めた。2025 大阪・関西万博では万博に関するイベントにゲスト参加するなど精力的に活動中。

## 1970年と2025年、万博でリンクするモノとは

——1970年と2025年で共通する展示はありますか。今回は人間洗濯機など、前回から進化したものが話題となっています。藤井さんが注目しているものを教えてください。

1970年の大阪万博の目玉は、前年にアポロ12号が月から持ち帰った「月の石」でした。今回は、2000年に南極の昭和基地近くで見つかった、重さ13kgの「火星の石」が展示されます。人類が火星に移住できる可能性があるのかを考える良い機会となるでしょう。

前回は、さまざまなロボットが会場をにぎわせていました。印象に残っているのは、紙にスタンプを押してくれるロボットやパンフレットを手渡ししてくれるロボットです。今回はシグネチャー・パビリオンでアンドロイドロボット、パソナグループパビリオンではナビゲーターとして会場を案内してくれる鉄腕アトムが登場します。動きませんが実物大のガンダム等、昔よりも進化を遂げたロボットに、大人も子どももきっとワクワクすると思います。

万博は、最先端の技術を披露する場でもあります。万博をきっかけにさまざまなモノが開発され、集約され、競争を経て、一般社会に普及していきます。万博は、まだ誰も見たことがない、経験したことがない未来を体感できる場です。万博を思う存分満喫するなら、大阪で開催される関連イベントに参加し、見どころをチェックしておくといいでしょう。私自身もEXPOサポーターズとして、ホテルで万博についてレクチャーをおこないます。できるだけたくさんの方に万博に足を運んでいただけるよう、そして万博をみんなで成功に導くことができるように願っています。

## 半世紀を経て「回転寿司」が大進化！

### 世界の料理を楽しめる大阪・関西万博の「くら寿司」



1970年の大阪万博で注目を集めたことをきっかけに、日本へと広まった「回転寿司」。くら寿司は、食に関わる新たな技術や文化を実際に体験いただくため、2025年大阪・関西万博にて史上最大かつサステナブルを意識した店舗を出店いたします。

当店舗には、当社史上最多となる338の座席、および約135mの当社史上最長の回転ベルトを設置。当時皆を驚かせた回転ベルトでの商品提供だけでなく、長年かけて開発・進化させ、運用してきたAIやICTなど最先端の技術を活用した衛生・品質管理のシステムやお客様の利便性・快適性を向上させるテクノロジーを活用したシステムを搭載しています。

当社が開発したさまざまな技術により大幅に進化した“スシテナブル”&最先端テクノロジーが詰まった店舗を次世代のレストラン・モデルとして発信し、日本発祥のビジネスモデルである回転寿司が全世界へと広がることを期待しています。

#### <当社開発でスタンダードとなっている回転寿司のシステム>

「E型レーン導入による店舗大型化」

「携帯予約による行列の改善」

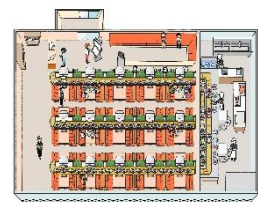
「商品の提供時間管理による衛生 & 品質管理の向上」

「ICTを導入した製造管理による食品ロス等削減」

「タッチパネル注文形式」

「入店から退店まで非接触で利用できるサービスによる利便性の向上」

「ラーメンやコーヒー等サイドメニューの拡充」



## ■2025年大阪・関西万博に参加する約70の国・地域の代表料理を再現した「万博特別メニュー」

当店舗のコンセプトは「回転ベルトは、世界を一つに。」です。お寿司をはじめ、大阪・関西万博に参加する世界各国のシンボリックな約70種類のメニューを提供します。メニュー開発においては、24か国の駐日大使など、本場の味を知る皆様からのご意見やアドバイスをもとに改良。各国・地域の食文化を反映した本格的な味わいを再現しました。また、特別メニューを提供する抗菌寿司カバーは、連結部分を万博カラーである赤と青の手が握手する仕様になっており、人気のお寿司メニューと並べて提供することで、お寿司と各国・地域の料理が手を繋いで、ベルト上を流れます。



©Expo 2025

## ■外壁素材に廃棄予定の「貝殻」を再利用。“人工物不使用の漆喰”を採用したサステナブルな店舗

くら寿司を象徴する蔵をイメージした店舗の外壁には、廃棄予定の貝殻約33.6万枚を再利用。海藻から作る糊などを使用し、“人工物不使用の漆喰”を採用しました。貝殻は海への登記や空き地などに積載放置されることで環境汚染につながるという問題があります。当店舗では「貝灰漆喰」を活用することで、大阪・関西万博が目指す「持続可能な開発目標(SDGs)達成への貢献」の一助になればと考えています。



## ■低利用魚や規格外野菜など、サステナブルな食材を活用したメニューもご提供

当店舗では、くら寿司で販売している定番のお寿司に加え、サステナブルな食材を使ったメニューも販売します。一般的に市場にあまり出回らない“低利用魚”といわれる「ニザダイ」のお寿司や、規格外野菜を原料にした野菜シート「ベジート」を使用した商品などを提供予定です。また、約70の国・地域の代表料理を再現した万博特別メニューにおいても、低利用魚の「シイラ」を活用した商品も登場します。



©Expo 2025