

特集 2

新春トップセミナー パネルディスカッション

関西発展の起爆剤・2025年日本国際博覧会（大阪・関西万博）
～ その実現と可能性 ～



パネラー

坂 茂氏
坂茂建築設計
慶應義塾大学
環境情報学部
教授



パネラー

更家 悠介氏
サラヤ株式会社
代表取締役社長
ゼリ・ジャパン
理事長



パネラー

溝畑 宏氏
(公財)大阪観光局
理事長



コーディネーター

生駒 京子氏
関西経済同友会
代表幹事

生駒：坂先生のお話にあった禅坊靖寧に行ってみました。また紙管にも興味を持ちました。ゼリ・ジャパンのブルーオーシャンパビリオンにも紙管を使われるということですが、坂先生もう少し紙管のお話しをしていただけますでしょうか。

坂：1985年から身の回りにあるもので構造を作りたい。そういう構造や材料を開発しないとその時代の流れ、今だと表面的に木を使うことが流行っていますがその方向に流れていってしまいます。時代の流行に流されない身の回りにあるもので建築を無駄の出ないように創っていこうという気持ちで紙管を

使い始めました。だんだん時代が環境、自然災害、難民の問題など、今まで自分が行ってきたことがすごく大切な時代になってきたように思います。もったいない、ものを大切にしたいという気持ちだけで始めました。

生駒：ありがとうございます。もう一点、日本では木の3次元加工できないというのをもう少しお聞かせいただけますでしょうか。

坂：日本は現在、法規的な問題と技術的な問題で、ヨーロッパの国々から大きく遅れています。必要以上にきびしい法律があることと木造建築を推進しなかったのが新しい木造の技術、材料、エンジニアが育たなかった。それで木造後進国になってしまいました。

生駒：今度の万博は実証実験ということで、法律も万博の間だけ変えられるということでしょうか。

坂：万博の間だけ法規を少し変えるというのは聞いています。ただ、なんでも木で作れば良いというふうには思っていない。例えば最近あるメーカーが



超高層を木造で建設しようとしています。木はそういうものには合わないと思います。適材適所使っていくということが重要で、なんでも木で作るのが良いわけではないと思います。プラスチックも素晴らしい材料でどう使うのか、どう回収しリサイクルしていくのが重要なわけであってプラスチックが悪いというわけではないと思います。材料というのは使い方の問題であって、我々はプラスチックにたくさんの恩恵を受けていて決して悪者ではないと思います。

生駒：続きまして更家さんからコメントをお願いします。



更家：紙管のビジネスをしている同級生がいます。なぜ紙管だったかというところ大阪は繊維産業が盛んだったころ繊維の芯に紙管が使われていました。今は坂先生を参考にして紙管の新しいビジネスがないか検討しています。

視野を広げてビジネスの可能性を考えていけないといけないし、もっと一流の人の良い例を学んで、これを万博という場所で爆発させないといけない。これが私の今日の結論です。

生駒：プラスチックは悪ではない。私たちはどのように動いていったら良いのでしょうか。

更家：まずは流出させない。捨てないことが重要です。たばこのフィルターはプラスチックです。ペットボトルを山に捨てる人がたくさんいます。捨てられたゴミは川を流れ海にたどり着きます。レジ袋も海に流れ着くとクラゲと間違えて魚が食べてしまいます。海に流れる前に如何に陸上で回収するかと

いうことが重要です。

生駒：このペンも対馬のプラスチックリサイクルでできたペンです。今、ファミリーマートで売っています。ぜひお買い求めください。

生駒：大阪の食、大阪の文化力、OSAKA Night Out、MICE IR、国際金融都市大阪などいろいろあると思いますが、溝畑さんがこれだということをお話しただけです。

溝畑：今お二人のお話の中で、SDGs に対する意識をよりフランクに考えないと硬直してきているなと感じました。ようするに温故知新の精神が大事で、今作っているものをすべて否定するのではなく、どのような形で将来につなげていくのかを考えていけないといけないと感じました。温故知新と利他の精神を日本の国がやらなくてはいけないことで、流行に流されることなく身近な問題に目線を持っていくことが大切だと思いました。万博も効率性に目線がいつているように思うので、視野を広げて検討していかないといけない。

食については、課題はあります。ポテンシャルでいくと世界の中で日本食はランキング1位になりました。インバウンド消費は1位が宿泊、2位が食です。ということでいくと食に対する評価は間違いなく高い。しかし大きな課題はいくつかあります。ひとつは食の消費単価が低すぎる。うどんは大阪では500円ですが、東京では800円、ニューヨークやワシントンでは1100円、ブリュッセルで1800円です。大阪が安すぎます。安くて良いというカルチャーを変えて、適正な対価にしていけないといけない。食というものは掛け算だと思っています。食べるだけではなく、コンサートを聞きながら食べる。川の上で食事をする。場所やロケーション、文化や技術を合わせることによって満足度も消費単価も上がっていきます。そういう食のイノベーションが必要だと思います。日本のシェフは調理師学校で勉強した職人で、海外のシェフは大学でMBAを学んでマーケティング、ブランディングを駆使しています。日本はキャッシュレスも普及が遅い。日本は改革していかないといけない。

食のSDGs。ヨーロッパのシェフは使った食材は、



どこ産の何を使ってと説明します。日本も導入していかないといけないと思っています。

イノベーションやSDGsを行っていけば、食材のクオリティー、四季の変化、文化を考えるともっと食を通して、食で立国できるほどのポテンシャルを持っている。万博で食のショーケース、大阪に来たら日本全国のすべての食を紹介する。そのようなことをやりたいと思っています。

生駒：坂先生 食とかSDGsとか温故知新とかいろいろコメントがありましたが、お二人の話を聞いて何かございますでしょうか。

坂：今日お二人のお話を聞いて、単に新しいものを追うだけではなく、もともとあるものの組み合わせや組み換えでうまく発展させていくかということが重要なことなのだなと感じました。それはモノだけではなく人材にも当てはまると思います。紙管は大昔からあってそれを建築に使い始めただけで、私はもともとあるものの用途開発をただけです。構造はより強くなくてはならないと思込んでいるんですが、コンクリートの建築と木造や紙の建築のどちらが持つか、コンクリートは50年で鉄筋が錆びれば改修が出来ない、木造建築は何千年持つものもあるように少しずつ直していけば長い期間使用することが出来ます。より強いものを作るという先入観ではなく、弱いものを作ってもより長く使用できるものも出来ます。先入観をなくす既存の概念をなくすというのが非常に大切だなと思いました。

生駒：お二人の話を聞いて更家さんから何かございますでしょうか。

更家：万博は溝畑さんがポリシーを作っていますが、海のSDGsや食についてもブルーオーシャンのプログラムとして広めていきたいなと思いました。

万博は会場内で完結するのではなく、海外からのたくさんの人を日本の各地に行かせたり、市内へ呼び込んで万博外でもいろいろな取り組みをしていかないといけないと思います。難波パークスの8階で飲食店をしていますが、ジャズを取り入れたりしていますが、ジャズの際は毎回満席となっています。万博に来た人にも来ていただけるようなことを今考えていっています。

フランスは、メニューはQRコードになっています。サービスが悪いと思うかもしれませんが、シェフのおすすめとか見せ方とか良いものがたくさんあります。これを日本で推進していかないといけないと思います。飲食店もおいしいものを食べさせていくだけではなくイノベーションを起こしていかないといけないと思います。

溝畑：恋愛もしなくなった、飲み会も行かなくなった、コロナによって人と人との交流がバーチャルになっています。この万博ではコロナの前のように交流する、移動する、感動する。そういったことも大切にしていきたいなと思いました。

坂：私はバーチャルに頼るのが嫌で、いまだにスケッチで図面を描いています。PCで図面を描くと直接脳に繋がっています。ところが鉛筆で絵を描くと心に繋がっています。それがあから鉛筆で描き続けたいなと思っています。

更家：大阪からイノベーションを起こしていくということが私のテーマです。新しい結合を作っていこうと思います。

生駒：まだまだお話し足りないと思いますが、これを持ちましてパネルディスカッションを終わらせていただきます。ありがとうございました。