



大阪・関西万博を契機に、おいしく健康的に食べる喜びを次の世代に、そして100年後の世代に手渡し、国際社会をリードしていくために、大阪・関西における食の可能性を8つの視点で捉えて発信することをめざす。

そこにあるさまざまな課題を見出し、それらの解決策を模索する。そのために、関西を拠点とする農業関係者、食品加工・流通業者、飲食業・料理人や製菓製造者、観光関係者、消費者のみならず、行政、教育機関、メディアの各関係者がパートナーシップを構築し、大阪・関西万博後のレガシーとして継承する。

<p>健康的な食文化 多様な食材や料理技術を活用し、よりおいしく健康に食べる食文化を醸成する</p>	<p>自然共生型フードシステム 自然および生命活動の循環の中で食べる大阪・関西的な自然共生型フードシステムを構築する</p>	<p>大阪・関西の知恵 日本列島の多様な自然環境が育むきわめて多様な食材を、余剰分は保存加工しながら無駄なく活用してきた大阪・関西の知恵を継承する</p>
<p>うまみと発酵文化 うまみを生み出すとともに保存性を高め、食材の活用の可能性を広げる発酵文化を醸成する</p>	<p>ミライの大阪の食・文化ゾーン Concept</p>	<p>高付加価値 食材の生産、加工、流通、調理の各過程に蓄積された知識や技術によって生み出される高い付加価値の創出</p>
<p>多様な食文化 多様な風土とそこで得られる食材が生んだ、地域ごとの多様な料理や食文化を醸成する</p>		<p>大阪・関西のイノベティブ 異文化から意欲的に学びながら、そこに遊び心と洗練さを加え、きわめて多様な鶴的食文化を生んだ大阪・関西らしい創造力を活用する</p>