

大阪に店主集結!

お好み焼文化100年継承、初の鉄板会議を開催します。

全国12ヶ所のエリア会議を経て、
発表【文化を味わう! コナモン100選】



食文化継承活動の一環として、鉄板会議2022がスタート!

テーマはお好み焼。全国12か所のエリア会議を経て、各地の特色や食べる道具、表記について店主や有識者を交え、徹底討論。その結果を報告する初の全国会議です。100年後も残したい【文化を味わう! コナモン100選】発表もご期待ください。

- | | |
|------------------|-----------------|
| ① 2月23日 大阪エリア会議 | ⑦ 7月25日 東海エリア会議 |
| ② 6月11日 熊本エリア会議 | ⑧ 8月 8日 徳島エリア会議 |
| ③ 6月12日 岡山エリア会議 | ⑨ 8月 9日 愛媛エリア会議 |
| ④ 7月 3日 東北エリア会議 | ⑩ 8月10日 広島エリア会議 |
| ⑤ 7月12日 北海道エリア会議 | ⑪ 8月23日 兵庫エリア会議 |
| ⑥ 7月14日 福岡エリア会議 | ⑫ 8月25日 関東エリア会議 |



- 開催日 2022年10月4日(火)
- 時間 12:30開場 13:00開会 14:30閉会(予定)
- 場所 YES THEATER(イエス・シアター)
大阪市中央区難波千日前11-6 なんばグランド花月ビル TEL:06-6630-0220

- 内容 テーマは「お好み焼」
 - ・文化庁・食文化機運醸成事業「100年フード」について
 - ・全国12か所のエリア会議で議論された各地の特色のまとめ
 - ・表記、コテヘラテコ問題
 - ・【発表】文化を味わう! コナモン100選

- 来場者 実行委員会メンバー、店主ほか関係者、報道関係者
- 司会 タージン
- 来賓挨拶 石毛 直道(文化功労者、民族学者、国立民族学博物館名誉教授)
門上 武司(あまから手帖編集顧問、全日本・食学会常任理事)
野添 剛司(文化庁参事官)

- 基調報告 熊谷 真菜(食文化研究家・日本コナモン協会会長)
山下 真明(大阪府、上方お好み焼たこ焼協同組合)
島本 邦夫(兵庫県、高砂にくてんの会)／宇根本 茂(広島県、広島てっぱん同盟)
泉 衛(徳島県、とくしま鉄板連)／渡部 裕司(愛媛県、三津浜焼きプロジェクト)

■主催 鉄板会議実行委員会

あかし玉子焼ひろめ隊／大阪鉄板会議／一般財団法人お好み焼アカデミー／上方お好み焼たこ焼協同組合
尾道てっぱん料理くらぶ／庄原焼きプロジェクトこめぼんず／高砂にくてんの会／竹原焼き応援隊
月島もんじゃ振興会協同組合／道頓堀たこ焼連合会／とくしま鉄板連／につぼんお好み焼き協会
日生カキオコまちづくりの会／備後府中焼を広める会／富士宮やきそば学会／三津浜焼き推進プロジェクト
三原焼き振興会／三次商工会議所青年部三次辛麺焼プロジェクト／横手やきそば暖簾会
一般社団法人日本コナモン協会／一般社団法人大阪活性化事業実行委員会／大阪府商店街振興組合連合会
なにわ伝統野菜の会／一般社団法人全日本・食学会／大阪府製麺商工業協同組合

■後援 大阪市

- 協賛 株式会社日清製粉グループ本社 オタフクソース株式会社 キューピー株式会社
キリンビバレッジ株式会社 サントリー株式会社



■振舞い(参加者のみ)
お好み焼の原型「洋食焼」
場所: YESシアター前
(ドン・キホーテ前の吉本興業公開空地)にて
提供: 大阪鉄板会議、上方お好み焼たこ焼協同組合
※台風の場合要検討、雨天決行

出演者一覧

<司会>

タージン



石毛 直道
文化功労者 民族学者
国立民族学博物館名誉教授



<来賓挨拶>

門上 武司
あまから手帖編集顧問
全日本・食学会常任理事



野添 剛司
文化庁参事官



<基調報告>

熊谷 真菜
食文化研究者
日本コナモン協会会長



<登壇>

山下 真明
大阪府、上方お好み焼たこ焼協同組合



島本 邦夫
兵庫県、高砂にくてんの会



宇根本 茂
広島県、広島てっぱん同盟



泉 衛
徳島県、とくしま鉄板連



渡部 裕司
愛媛県、三津浜焼きプロジェクト



文化を味わう！ コナモン100選 について

【文化を味わう！ コナモン100選】とは・・・100年後も残したい食文化としてのコナモンをエリア会議、お店アンケート、有識者審査を経て、策定していきます。

選定基準

- ①戦後、高度経済成長期ごろには存在していること。
- ②地元のお店、家庭で愛食されていること。
- ③発祥時の名称、または地元での呼び名で選出する。
- ④有識者によって最終決定を行う。

今年は12点を
選定いたしました。

食文化継承について

2013年「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録され、2017年文化芸術基本法に「食文化」が明記される。
2022年3月、お好み焼やたこ焼などの「大阪の鉄板粉モン文化」が文化庁・100年フードに認定されるなかで、鉄板会議が始動しました。
食文化の担い手はすべての皆さん。100年後も、このおいしさと楽しさを伝えたい！思いで、各地のお好み焼の歴史を紐解き、お店を訪ね、これからも時間と手間をかけて記録を集めていきましょう。



100年フード認定サイト

鉄板会議開催の背景

エネルギーの源であり、食卓を豊かにする偉大なるコナモン。
コナモンの魅力を、おいしく、楽しく、健やかに探求し、コナモン文化の普及と継承を目的に、2003年5月7日【コナモンの日】がスタートしました。
文化庁においては「食文化の保護と継承」に関する事業が展開され、2022年からは、食文化の文化財登録はじめ、さまざまな動きが顕著になると思われます。
ここ数年、世界からの関心が高まる日本の食文化、なかでも近年注目される、鉄板コナモンの食文化は2025年の大阪・関西万博をひかえ、さらに話題にあがることでしょう。
この100年、大きな変化をみせた日本人の食生活、醸成された食文化を背景に鉄板コナモンに関わる各地の団体、生産者、専門店の皆さんと楽しくおいしく、お好み焼をテーマに議論し、100年後の継承につなげたいと考えます。

洋食(洋食焼)の振舞いについて

お好み焼の原型。大阪では大正期から駄菓子屋などで焼かれていたもので、二つ折りを紙にはさんで食べるスタイルを再現します。



YouTube



「鉄板会議2022」Webサイト <https://konamon.jp/teppan>

鉄板会議 2022 全国会議 取材申込書

開催日：2022年10月4日（火）

■12：30 開場 13：00 開会 14：30 閉会（予定）

■振舞い 14：30～16：00

取材いただけます方は、
以下まで、社名、氏名、連絡先をお送りください。

社名 _____

氏名 _____

電話番号 _____

メールアドレス _____

下記、電話、FAXまたはメールにてお申し込み願います。

鉄板会議実行委員会事務局（一般社団法人日本コナモン協会）

FAX.06-6606-9687 Mail : info@konamon.com