

うまいもん 首脳食べて

粉もん・割烹・だし文化：関係者ら期待

「天下の台所」「食い倒れの街」などと呼ばれてきた大阪で、主要20カ国・地域首脳会議（G20サミット）が28、29日に開かれる。各国の首脳が舌鼓を打つ晩餐会は、大阪の食文化を発信する絶好のチャンス。どんなメニューになるのだろうか。なにわ野菜、河内産のワイン、それともあのソウルフード？



「（参加者）みんなに、たこ焼きを一つずつ食べさせましょう！」

5月28日、G20サミットのメイン会場となるインテックス大阪（大阪市住之江区）で開催1カ月前イベントに招かれたタレントの間寛平さん（69）がこう言う。会場は笑いに包まれた。

大阪の食の定番の一つが、たこ焼きやお好み焼きに代表される粉物料理。大阪風に言うところ「粉もん」だ。大阪府の吉村洋文知事

は「首脳らに大阪の粉もん文化を体験してもらいたい」と力を込める。「日本コナモン協会」の熊谷真菜会長（57）も「みんな楽しんでハフハフすれば、平和な議論に一役買える」と語る。

ただ、粉もんは庶民の味で、世界のVIPの口に合うのか。大阪市の松井一郎市長は「割烹やだし文化もぜひ堪能してもらいたい」と話し、大阪の広い食文化や食材を堪能してほしいと

過去サミットご当地料理も

過去のG20サミットでも、お国柄を反映した料理

府の「なにわ特産品」には、泉州水なす、大阪えだまめ、若ごぼうなどが指定されている。食事のお供となるお酒の種類も豊富だ。大阪府はブドウの収穫量が全国7位（2018年）の産地。栽培が盛んな柏原市や羽曳野市などの河内地域

が並んだ。2018年のブエノスアイレス（アルゼンチン）では名物の牛肉が振る舞われ、16年の杭州（中国）ではマツタケスープにエビやカニなどの海産物が出た。15年のアンタルヤ（トルコ）では、首脳らはケバブに舌鼓を打ったという。

日本初開催となるG20サミットだが、G8サミットの経験はある。00年7月の九州・沖縄サミットのメニューを監修したのは辻調理師専門学校（大阪市阿倍野区）で校長を務める辻芳樹さん（54）。開催の約8カ月前に当時の小淵恵三首相が

材料や特産品を使った献立を検討しているという。担当者は「大阪の魅力を発信できるメニューにしたい」と話す。詳細なメニューは明らかになっていない。関係者によると、大阪府と市は晩餐会とは別に各国の政府関係者らを招く歓迎レセプションを開く計画を進めている。市幹部はこう打ち明ける。「晩餐会には無理でも、どこかでどうか粉もんをしのばせたい」

調理法でつくられた料理「ハラール」、菜食主義者の「ベジタリアン」向けの料理なども準備しておくべきだと話す。

大阪にこだわり過ぎないのもポイントだという。「地方に特化するのには時代遅れ。『大阪が日本代表』という意識を持ち、おもてなしに励んでもらいたい」（半田尚子）



過去に日本開催のサミットで提供された主なメニュー

2000年 九州・沖縄サミット ・チラガー（豚ほお肉）のポーポー（クレープ巻き） ・朝採り琉球野菜の冷たいスープ ・石垣牛ロース肉網焼き ①	 <p>辻調理師専門学校提供</p>
2008年 北海道洞爺湖サミット ・網走沖産のきんき塩焼 ・オホーツク海産毛ガニのスープ ・白糠町産の乳飲み子羊背肉のポワレ香草風など ②	 <p>外務省提供</p>
2016年 伊勢志摩サミット ・伊勢エビクリームスープ ・アワビのポワレ あおさ香るアワビのソースなど ③ ・伊勢茶の香りをまとわせた松阪牛フィレ肉	 <p>外務省提供</p>



昨年アルゼンチンで開かれたG20サミットの晩餐会＝G20Argentina提供