



今年の皿
10th Anniversary

2023年「今年の皿®」は「ご馳走おにぎり」

2023年「今年の皿®」記者発表会 事後レポート

■「今年の皿®」公式サイト <https://gri.gnavi.co.jp/dishoftheyear/>

食を主要テーマにさまざまな調査・研究を行い、その成果や提言を広く発信する株式会社ぐるなび総研（本社:東京都千代田区、代表取締役社長:滝 久雄 以下、ぐるなび総研）は、今年の日本の世相を反映し象徴する食を発表する2023年「今年の皿®」記者発表会を開催しました。2023年「今年の皿®」として、豊富な具材から選べる楽しみと飲食店で握りたてを味わうスタイルが消費者に受け馳走へと進化した「ご馳走おにぎり」を発表しました。



▲フォトセッション（左から、滝、萩原氏、中村氏、阿古氏、野老氏）

発表会では、鈴木憲和農林水産副大臣にご挨拶をいただきました。また、おにぎりの魅力や文化的背景を含めて国内外に普及させていく活動を行う一般社団法人 おにぎり協会代表理事 中村 祐介氏に登壇いただき、記念品を贈呈しました。中村氏は、「日本人のソウルフードである『ご馳走おにぎり』を選んでいただきありがとうございます。」とご挨拶されました。

また、記念品の「野老十二角階段的十段階皿 有田焼2023（ところ じゅうにかく かいだんてき じゅうだんかいざら ありたやき にせんにじゅうさん）」は、本年も美術・建築・デザインの境界領域で活躍されている野老朝雄（ところ・あさお）氏がデザイン。作品に込めた想いを野老氏は、「10回目の発表に敬意を持ち、正三角形から正十二角形までの十段階を描きました。食という素晴らしいものに関するものづくりに携われて嬉しいです。」とお話されました。



▲記念品を受け取る中村氏



▲記念品について説明する野老氏

◆「ご馳走おにぎり」の今年ならではの広がりや今後の展望についてトークセッションを実施

トークセッションには、中村祐介氏、生活史研究家阿古真理氏、2023年「今年の一皿®」コラボメニュー考案者 萩原早也佳氏に登壇いただき、「ご馳走おにぎり」についてそれぞれお話をいただきました。

中村氏にご馳走おにぎりが選定された感想を伺うと「社会が不確実な中で、おにぎりは昔から日本人に愛されてきた食べ物だと思います。そこに新しい文化が加わって今年ご馳走おにぎりが選ばれたのは象徴的だった。」と話しました。また、阿古氏は「2015年に家庭で楽しむことができる『おにぎらず』が選定され8年が経ちアップデートされ、ご馳走おにぎりとなって外食でも楽しめるものになった。」と説明しました。

そこで、中村氏にご馳走おにぎりの特徴を伺うと「おにぎりは昔から中に具が入っている料理だったが、ご馳走おにぎりはたくさんの具が飛び出していて、思わず写真を撮りたくなるのが特徴です。なにより、おにぎり専門店が増えて、お店の方々と交流をしながら握りたてのちょっと贅沢なおにぎりを食べられるようになりました。」それに対して阿古氏は「おにぎりが海外でも流行しており、大変ポテンシャルが高いと思います。また、今後海外で進化したおにぎりがフィードバックされて、日本人も発想が柔軟になりおにぎりが進化していくのではないかと話しました。

ご馳走おにぎりのオリジナルコラボメニューを考案した萩原氏に「足利マール牛を使用したイタリアンのハンバーグおにぎりを作りました。ご馳走おにぎりなので見た目からワクワクするようにこだわり、グリーン、ホワイト、レッドといった色見を加えました。」と考案にあたり意識したポイントを語りました。これに対して中村氏は「美味しそうです。ワインと一緒に食べてみたい。」と答えました。

中村氏にご馳走おにぎりの今後の展望について「お店が増えてきた中で、本当においしいご馳走おにぎりが残っていくと思います。また、海外に昔ながらのおにぎりや進化系のおにぎりが発信されていく。」と話しました。さらに阿古氏は、「洋食世代にも、アジア料理の世代にも受け入れられるような新しいおにぎりが登場したのは、おにぎりの持っているポテンシャルの大きさを感じます。伝統は革新をし刷新していくことで受け継がれていくので、おにぎりはご馳走おにぎりの登場で寿命を伸ばしたと思います。」と語りました。

最後に、萩原氏は「2014年から2023年までの『今年の一皿®』の歴史を振り返っていただき、はしごしながら楽しんでいただければと思います。」と『「今年の一皿®」×小虎小路コラボメニューフェア』への意気込みを語りました。



▲左から、トークセッション中の中村氏、阿古氏、萩原氏

◆「今年の一皿®」とは

優れた日本の食文化を人々の共通の遺産として記録に残し、保護・継承するためにその年の世相を反映し象徴する食を「今年の一皿®」として毎年発表しています。ぐるなび総研は「今年の一皿®」の発表を通して、日本の優れた食文化を国内外へ発信するとともに、そのさらなる発展へ貢献できることを願っています。ぐるなびは「食でつなぐ。人を満たす。」という存在意義（PURPOSE）のもと、食文化の発展へ寄与することを目指しています。

◆2023年「今年の一皿®」開催概要

主催：株式会社ぐるなび総研、「今年の一皿®」実行委員会

共催：株式会社ぐるなび

後援：農林水産省、文化庁、国土交通省観光庁、日本政府観光局（JNTO）

◆「今年の一皿®」ロゴについて



今年の一皿

10th Anniversary

漢字の「皿」をシンプルにロゴ化し、上部のカーブは、その象形文字から採用。左右対称の安定した形状は、信頼性、公平性を示し、全体のフォルムはトロフィー・演壇など「表彰」をイメージしました。また、赤を基調とすることで「日本」や「お祝い」を表現しています。

