

Exhibition of Hiroshima

広島情報センター

2023.5.18 ▶ 5.22



広島情報センターでは、広島で生きる人々が、過去から引き継いだモノ・技術を環境や自然を守りながら未来につなぐ姿、故郷を大切に思う心、平和を希求する心、そして、被爆から復興する原動力となった不屈の精神を体現する現在の広島姿・歴史、人々の想いを展示しました。

広島情報センター

国際メディアセンター(広島県立総合体育館内 広島市中区基町4-1)

広島技術 The Technology of Hiroshima

広島には、地場産業からハイテク産業まで、さまざまな分野で世界屈指の独自技術をもつオンリーワン企業や、全国的・世界的に高いシェアを持つナンバーワン企業が数多くあります。広島の高い産業技術を紹介しました。



空中ディスプレイ

Holographic Display

(株) アスカネット



備中備後 ジャパンデニムプロジェクト

BICHU & BINGO JAPAN DENIM PROJECT

福山市



超微細 3D プリントサービス

Micro 3D Printing Service

(株) キャステム

広島心 Heart of Hiroshima

色鮮やかで美しい錦鯉や盆栽、バラといった美しい自然を愛でる心、広島の過去を共有し、一羽一羽平和を願う心を込めて折った折り鶴で制作されたオブジェなど、広島ならではの心を表すものを紹介しました。



錦鯉

Nishikigoi

広島県淡水魚養殖組合



広島盆栽

Hiroshima Bonsai

庭能花園



漆箔木

Lacquer corted Bonsai

(株) 高山清

そのほかの展示物	技術	スピングルムーヴ
		高度な“Kiru”・“Kezuru”・“Migaku”技術
		産業用ドローンYMR-II
	心	歓迎モザイクアート Smile for Peace Project
		折り鶴アート
		PEACE BOX
		書道パフォーマンス展示
		ばらの地球儀
	伝統工芸	フラワーウォール(ばらのモニュメント)
		川尻筆
TOHOBEADS		

伝統工芸	広島針
	戸河内挽物・刳物
	銅蟲
	広島漆芸
	宮島細工(宮島彫り・杓子)
	広島仏壇
	三次人形
	福山琴
	備後緋
	たたら製鉄と日本刀
ひろしま鯉のぼり	

被爆・復興・未来へ Atomic Bombing/Reconstruction/Passing on the Torch



1945年8月、1発の原子爆弾が、無差別に何の罪もない多くの命を奪い、広島・長崎の街を破壊し尽くしました。かろうじて生き残った人々の人生も大きく歪みました。

「被爆・復興・未来へ」と題した平和関連ブースでは、広島平和記念資料館が所蔵

する現物資料などの被爆の実相を伝える展示、街や企業の被爆からの復興を伝える展示、現在行われている被爆体験の継承や平和の尊さを訴える取組の展示などを行いました。

また、サミット期間中には、広島を訪れたメディアの方々により深く被爆の実相について知っていただくため、被爆体験講話を実施し、多くの来場者に直接、被爆者からお話を聞いていただく機会を設けました。



広島伝統工芸 The Traditional Crafts of Hiroshima

豊かな自然のある広島の地で生まれ、受け継がれてきたさまざまな伝統工芸品。天然の素材を用い、職人による手作りの製品は、人々の暮らしに温かさと潤いをもたらします。現在まで磨き上げられた広島伝統の技を紹介しました。



熊野筆

Kumano fude

熊野筆事業協同組合



宮島御砂焼

Miyajima osuna pottery

宮島御砂焼 対蔵堂



一国斎高盛絵

Takamori-e Lacquerware

金城一国斎

広島環境 Environment of Hiroshima

広島の美しく豊かな環境を将来にわたって守り育てるための取組、カーボンリサイクル関連技術の拠点化や再生可能エネルギーの導入促進、代替素材製品の普及促進の取組などを紹介しました。



瀬戸内海の海洋プラごみゼロへ

Action for ZERO

GSHIP



カーボンリサイクル実証研究

Carbon Recycling Demonstration Study

(一財) カーボンフロンティア機構



試食・試飲提供の環境配慮

試食・試飲提供に使用した食器やカトラリーは GSHIP 参加企業の協賛により、すべて環境に配慮したものを使用しました。

広島食と酒 The Food and Saké of Hiroshima



広島は、南は瀬戸内海、北は中国山地の豊かな自然に恵まれ、良質な食材に満ちています。

生産者と消費者の距離が近く、新鮮で多彩な食材を活かした料理を提供している名店もたくさんあります。

この展示では、日本一の生産量を誇るレモンや牡蠣、歴史ある和牛や多彩な瀬戸内の魚、ソウルフードのお好み焼など「ひろしまの食文化」を紹介するとともに、日本三大銘醸地とされる多種多様な広島日本酒、ワインや地ビールなどを展示。

また、メディアの方々が実際に味わい、「広島食と酒」に興味も持ってもらえるよう「試食・試飲コーナー」を設け、お酒はもちろんのこと、ソフトドリンク、乳製品、菓子、広島野菜を使ったハンバーガー、県産米むすびなどを提供しました。さらに、屋外のサンクンガーデンに焼き台を設け、焼きたてのお好み焼や広島牛、牡蠣を提供。



加えて、国と連携し、国のプレゼンテーションコーナーを活用して、調理実演を行い、瀬戸内の魚を使った寿司や比婆牛料理を提供しました。

世界初の酒樽を使ったプロジェクションマッピング「Barrel of HIROSHIMA ~広島を映し出す酒樽~」では、味覚だけではなく、視覚でも「広島食と酒」を PR し、展示を盛り上げました。



※本紙では、広島情報センターで行った展示の一部を掲載しています。

