



知ると、
もっとおいしい。

特別展

和 食

日本の自然、
人々の知恵

Special Exhibition
WASHOKU

Nature and Culture in Japanese Cuisine
— More Delicious with More Knowledge —



2023 **10.28** Sat **2024 2.25** SUN 国立科学博物館 東京 上野公園
National Museum of Nature and Science (Ueno Park, Tokyo)

以降全国
巡回予定

開館時間：9時～17時（入場は16時30分まで） 休館日：月曜日（月曜日が祝日の場合は火曜日）、年末年始（12月28日～1月1日） 〒110-8718 東京都台東区上野公園7-20
※会期等は変更になる場合がございます。 ※詳細は決定次第、展覧会公式サイトでお知らせします。

主催：国立科学博物館、朝日新聞社 後援：文化庁、農林水産省、和食文化学会、和食文化国民会議 協賛：キッコーマン、三和酒類、JR東日本、TOPPAN、パナソニック ホールディングス 協力：クックパッド お問い合わせ：050-5541-8600（ハローダイヤル）03-5814-9898（FAX）



「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて10年。
世界中でますます注目の高まる和食を、バラエティ豊かな標本や資料とともに、
科学や歴史などの多角的な視点から紹介します。
日本列島の自然が育んだ多様な食材や、
人々の知恵や工夫が生み出した技術、
歴史の変遷、そして未来まで、
身近なようで意外と知らない和食の魅力に迫ります。

※本展は2020年に開催予定でしたが、新型コロナウイルスの影響で中止となり、改めて開催するものです。

雑煮
レプリカ
制作協力：奥村起生監修
御食国若狭おぼろぎ食文化館



1章

「和食」とは？

和食と聞いて思い浮かぶ料理は人それぞれ。本章では和食の広がりや
体感できる映像や、世界と日本の食を比較しながら、和食とは何かを考えます。



クロマグロ
実物大模型
国立科学博物館

2章

列島が育む食材

食の基本となる水、そしてキノコ、山菜、野菜、
海藻、魚介類。世界でも有数の生物多様性を持つ
日本列島がもたらす豊かな食材と、食への飽く
なき挑戦によって生み出された発酵の技術や出
汁について、科学的な視点で解説します。



バカマツタケ
レプリカ
国立科学博物館



マガキ
標本
国立科学博物館

トサカノリ
標本
国立科学博物館



ゼンマイ
標本
国立科学博物館

知ってる？

実はほとんどの 野菜が外国原産

おどろきの渡来史や、
品種改良による多様性を
紹介



多様な
地ダイコン
レプリカ
国立科学博物館

知ってる？

発酵と 腐敗は同じ！？

和食を支える
スーパー技術
「発酵」の仕組みを解説



コウジカビ
顕微鏡拡大写真

インタラクティブな 映像展示

魚影に手をかざすと、
解説が飛び出る！



知ってる？

日本で 食べられている 魚の種類は 世界屈指！

小さいイワシから
大きいマンボウまで
実物標本を展示



3章

和食の成り立ち

縄文時代から現代まで、人々の知恵やおもてなしの心、海外との交流を通じて発展してきた和食の歴史を紐解きます。

織田信長が徳川家康をもてなした本膳料理の再現模型
奥村創生監修
伊食園若狭おばま食文化館蔵



卑弥呼や徳川家康は何を食べていた？

歴史上の偉人たちの食卓を再現模型で紹介

江戸のグルメガイド

大関、関脇、小結・・・相撲の番付のように料理屋も格付け



料理屋番付
江戸時代後期
東京家政学院大学
附属図書館蔵
大江文庫蔵

江戸っ子が愛したファストフードとは？

寿司、天ぷら、そばの屋台が並ぶ江戸の町にタイムスリップ

江戸時代の屋台の再現



写真も撮れるよ！

マンガに見る昭和の食

漫画「サザエさん」を切り口に、昭和の台所や戦後の食卓を紹介



漫画「サザエさん」
(1956 (昭和31)年6月12日、朝日新聞掲載)
©長谷川町子美術館

4章

和食の真善美

和食とともに発展してきた道具と料理人の繊細な技術、そして四季折々の風景と美しい料理の映像インスタレーションを組み合わせ、「和食の真善美」を紹介します。



6章

和食のこれから

和食はこれから、どのように変化していくのでしょうか？ 食に関する技術は日々進化する一方、郷土料理や伝統野菜の重要性も見直されています。和食は海外へますます広がっていくでしょう。社会の変化を受けて変わり続ける、和食のこれからを展望します。

おどろきの養殖技術

生きたニホンウナギの幼生を観察してみよう！



ニホンウナギの人工孵化レプトセファルス幼生

5章

わたしの和食

時代とともに和食の定義も変化しています。ラーメン、カレー、オムライスなどは和食でしょうか？「これって和食？」のアンケート結果から、改めて和食とは何かを考えます。



これって和食？

みんなの意見をリアルタイムで集計



※画像の一部は2020年の時の展示風景です。今回の展示とは異なる場合があります。



音声ガイドナビゲーターは 白石麻衣さん!

乃木坂46の卒業後、女優、ファッションモデルとして活躍し、和食好きで料理にも慣れ親しむ白石麻衣さんが、音声ガイドナビゲーターに初挑戦! おいしい「和食」の世界を楽しく案内します。



1992年8月20日生まれ。主な出演作にドラマ「風間公親 -教場0-」、映画「スマホを落とただけなのに 囚われの殺人鬼」など、また映画「名探偵コナン ハロウィンの花嫁」ではゲスト声優として出演。
Netflix映画「ゾン100~ゾンビになるまでにしたい100のこと~」ではヒロインを務め、8月3日より配信開始。



リラックマが 本展の応援キャラクターに!



本展オリジナルイラスト

誕生20周年を迎える大人気キャラクター・リラックマ。ごはんとおやつが大好きなリラックマたちが、和食をイメージした装いで本展を盛り上げます。本展オリジナルイラストのグッズや、お弁当ぬいぐるみをセットにした企画券も販売予定。



お弁当ぬいぐるみ

※ぬいぐるみの画像は実物と異なる場合がございます。

©2023 San-X Co., Ltd. All Rights Reserved.



和菓子のとらや 本展特設ショップで限定販売

室町時代後期に京都で創業した「とらや」。本展では、とらやの元禄8年(1695)の菓子見本帳「御菓子之畫圖」(虎屋文庫蔵)を展示します。この見本帳の絵図をあしらった、本展オリジナル掛紙の小形羊羹や干菓子をご用意。絵図をもとに再現した特製羊羹「友千鳥」も数量限定で販売予定。

※見本帳の展示はレプリカで、10月28日~11月26日の期間限定。



本展オリジナル掛紙 小形羊羹3本入



「元禄八年十一月 御菓子之畫圖」
虎屋黒川家文書 虎屋文庫蔵



チケット 今秋販売開始予定 ※各種企画券も販売予定です。

入場料(税込)

一般・大学生	小・中・高校生
前売券	前売券
1,800円	500円
当日券	当日券
2,000円	600円



アクセス

国立科学博物館 (東京・上野公園)

National Museum of Nature and Science
(Ueno Park, Tokyo)

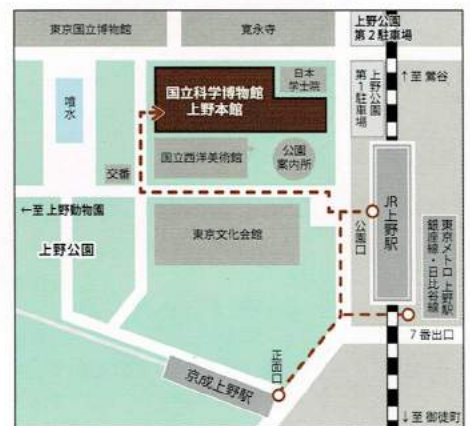
〒110-8718 東京都台東区上野公園 7-20

JR「上野」駅(公園口)から徒歩5分

東京メトロ銀座線・日比谷線「上野」駅(7番出口)から徒歩10分

京成線「京成上野」駅(正面口)から徒歩10分

*敷地内に駐車場および駐輪場はございません。



展览会公式サイト

【展览会公式サイト】 <https://washoku2023.exhibit.jp>

【展览会公式Twitter】 @washoku2023

【お問い合わせ】 050-5541-8600(ハローダイヤル) FAX:03-5814-9898

【国立科学博物館サイト】 <https://www.kahaku.go.jp>

