

## 特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」 本日開幕！！

会場に音声ガイドナビゲーターの白石麻衣さんと、本展応援キャラクターのリラックマが登場！



〈白石麻衣さんとリラックマ〉

国立科学博物館（東京・上野公園）では、2023年10月28日(土)から2024年2月25日(日)まで、特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」(主催：国立科学博物館、朝日新聞社)を開催します。

「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、歴史的変遷、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。

開幕に先立ち行われた報道内覧会では、本展の音声ガイドナビゲーターを務める白石麻衣さんが登場しました。展示をひと足先に鑑賞した白石さんは、「昔の和食から今の和食まで、見応えのある楽しい展覧会だなと思いました」とコメント。野菜や魚介類の展示について「各地の食材を知ることができ、私自身も勉強になり、ワクワクしました」。「お腹がすくような写真や展示物が多かったので、今日のメニューはどうしようかなという気持ちになってくれたら嬉しいです」とお話されました。音声ガイドでは、本展の監修者による展示解説や、和食クイズなどを交えながら、白石さんが「和食」の世界を楽しく案内します。

本展応援キャラクターのリラックマも、和食をイメージした本展オリジナルの衣装をまとして登場。白石さんと手を振り合って、会場を賑わせました。



〈魚介類の展示を観覧する白石麻衣さん〉



〈和食をイメージした衣装をまとったリラックマ〉

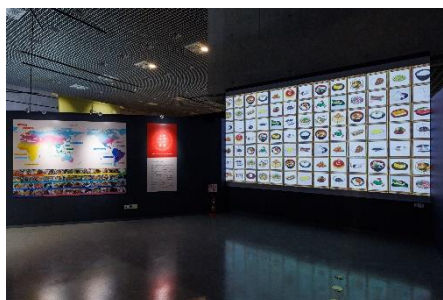
## 【展覧会会場の様子】

### 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を感じることができる映像や、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。



〈展示室入口〉



〈「和食ってなに？」と問いかける映像〉

### 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。



〈多彩な地ダイコン(レプリカ)〉



〈マグロの実物大模型と魚介類の標本〉

### 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 奥村彪生監修 御食国若狭おばま食文化館蔵〉



〈江戸時代の屋台の再現〉

## 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。



〈和食の道具と料理人の技術を紹介する映像インスタレーション〉

## 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？YES or NO アンケート リアルタイム集計〉

## 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？食に関わ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。和食は海外へも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。



〈世界に広がる和食を紹介〉



〈ニホンウナギの人口孵化レプトセファルス幼生〉

### 【展覧会会場オフィシャル画像について】

※オフィシャル画像をご使用の際は、記事内にクレジットとして「撮影：山本倫子」をご記載ください。



## ■特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」開催概要

会期：2023年10月28日(土)～2024年2月25日(日)

会場：国立科学博物館（東京・上野公園）

住所：東京都台東区上野公園 7-20

開館時間：9時～17時（入場は16時30分まで）

休館日：月曜日、年末年始（12月28日～1月1日）、1月9日（火）、2月13日（火）

ただし、12月25日（月）、1月8日（月・祝）、2月12日（月・休）、2月19日（月）は開館。

※会期等に変更になる場合がございます。

当日券（税込）：【一般・大学生】2,000円 【小・中・高校生】600円

※開館日、開館時間等に変更になる場合がございます。最新の情報を本サイトまたは、国立科学博物館ウェブサイトにてご確認ください。

※本展は、ご入場の際にオンラインによる日時指定予約は不要です。

※会場内の混雑等により、入場を制限させていただく場合がございます。

※未就学児は無料。

※障害者手帳をお持ちの方とその介護者1名は無料。

※学生証、各種証明書をお持ちの方は、入場の際にご提示ください。

※本展を観覧された方は、同日に限り常設展示（地球館・日本館）もご覧いただけますが、常設展示の開館時間内に限ります。

※一度購入されたチケットのキャンセル・券種変更・払戻・再発行は出来ません。

※再入場は出来ません

TEL：050-5541-8600（ハローダイヤル） FAX：03-5814-9898

URL：【公式サイト】<https://washoku2023.exhibit.jp>

URL2：【公式X（旧Twitter）】<https://twitter.com/washoku2023>

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

巡回会場：全国巡回予定。 ※詳細は決定次第、展覧会公式サイトでお知らせします。

アクセス：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。

本件に関するお問い合わせ：特別展「和食」広報事務局（株式会社ミューズ・ピーアール内）

e-mail：[info@musepr.co.jp](mailto:info@musepr.co.jp) /TEL 090-1849-2184 担当 大山、藤巻