



平成24年8月8日
独立行政法人国立科学博物館

特別展「チョコレート展」開催のお知らせ

国立科学博物館（館長 近藤信司）では、平成24年11月3日（土）から平成25年2月24日（日）まで、特別展「チョコレート展」を開催します。本展では、チョコレートの原料であるカカオ豆の小さな一粒を通じて、カカオを育む自然の恵み、チョコレートを発明した人類の智慧と工夫、そして世界のつながりなどを約200点の展示物を通して明らかにします。

つきましては広報について格別のご高配を賜りますようお願い申し上げます。詳しくは、別添資料をご覧ください。

◆特別展「チョコレート展」

【会期】平成24年11月3日（土）～平成25年2月24日（日）

【会場】国立科学博物館（東京都台東区上野公園7-20）

【主催】国立科学博物館、読売新聞社

<本件担当者>

独立行政法人 国立科学博物館
事業推進部 企画展示課長 吉野 英男
〒110-8718 東京都台東区上野公園7-20
TEL:03-3822-0111/FAX:03-5814-9899

<取材に関するお問い合わせ先>

「チョコレート展」広報事務局
担当：池袋、高橋
TEL:03-3406-3419/FAX:03-3499-0958

Chocolate
History

Cacao

Chocolate
and
Japan

Press Release

Chocolate

The Exhibition

チョコレート展

チョコレート展 Chocolate The Exhibition

「神様の食べ物」カカオから始まるチョコレートの物語

私たちが普段何気なく食べているチョコレートは、世界中でもっとも愛されている食べ物のひとつです。しかし、そんな一粒のチョコレートがどのような原料から作られ、どのようにして私たちの口に届くのかはあまり知られていません。

本展では、チョコレートの原料であるカカオ豆の小さな一粒を通じて、カカオを育む自然の恵み、チョコレートを発明した人類の^{ちえ}智慧と工夫、そして、世界のつながりなどを約 200 点の展示物を通して明らかにします。

カカオの木の展示や、カカオ豆になった気分体験できるチョコレートの製造工場コーナー、また、チョコレートの起源であるマヤ・アステカ文明の展示品など、様々な展示を通して、知っているようで知らないチョコレートの魅力をお楽しみいただけます。

この展覧会を見れば、誰もがチョコレート博士になれます！

※本展は、米シカゴの自然史博物館として世界的に知られるフィールド博物館が企画し、現在も全米巡回している展覧会をもとにしています。

「チョコレート展」会場MAP



開催概要

会場	国立科学博物館 (〒110-8718 東京都台東区上野公園 7-20)
会期	2012年11月3日(土) ~ 2013年2月24日(日)
開館時間	午前9時~午後5時(金曜は午後8時まで) ※入館は各閉館時刻の30分前まで
休館日	毎週月曜日(月曜日が祝日の場合は火曜日)、 12月28日(金)~1月1日(火)ただし、12月25日(火)は開館。
主催	国立科学博物館、読売新聞社
協賛	日本チョコレート・ココア協会 <i>This exhibition was originally created by The Field Museum, Chicago with support from the U.S. National Science Foundation.</i>
入場料	◆一般・大学生 1,400円(1,200円) ◆小・中・高校生 600円(500円) *()内は前売りおよび各20名以上の団体料金。 ◆金曜限定ペア得ナイト券 2,000円 *2名様同時入場/男女問わず *午後5時~午後8時 最終入場は午後7時30分 *前売券は、9月20日(木)より11月2日(金)まで販売
チケット販売所	国立科学博物館(ミュージアムショップ)、主要プレイガイド ほか
お問合せ	03-5777-8600 (ハローダイヤル)
公式ホームページ	http://event.yomiuri.co.jp/chocolate/

報道お問い合わせ先
「チョコレート展」広報事務局
担当/池袋・高橋

〒106-8611 東京都港区西麻布 2-25-18 麻布パレスビル
Tel: 03-3406-3419 FAX: 03-3499-0958
E-mail: chocolate@ypcpr.com

プロローグ

展覧会会場に入ると、チョコレートでできたクジラと蒸気機関車がお出迎え！
本展はチョコレートの知られざる魅力をたっぷりご紹介します。さあ、チョコレートの世界へ足を踏み入れましょう！

① チョコレートの国立科学博物館

エントランスでは、本展の会場となる国立科学博物館をチョコレートで「再現」。板チョコの壁で覆われた博物館の建物(日本館)に加え、実際に屋外で展示されている蒸気機関車(D51)とシロナガスクジラのモニュメントをチョコレートで手作りして展示します。

来場者は、この「チョコレートの国立科学博物館」の門をくぐって、ZONE1へと進みます。



チョコレートの国立科学博物館(イメージ)

【ZONE 1 チョコレートの原点～カカオ】

チョコレートは、「カカオ」という植物の実の中にある種子からできることを知っていますか？カカオの木は1年間に何千もの花をつけますが、そのうち実を結ぶのはほんのわずか。チョコレートはとても貴重な原料から作られているのです。

カカオは「テオブロマ＝神様の食べ物」という学名を持っています。このゾーンでは、カカオの木や実などを展示し、カカオについて詳しく紹介します。

② カカオの木

チョコレートの原点といえるカカオの木(複製)が、展覧会の象徴として、会場の中心に登場します。熱帯雨林で育つカカオの木を、実物と複製により展示します。



カカオの木(複製)

③ カカオの実

チョコレートは、カカオという植物に特別な価値があることを見つけ出した私たちの祖先が、長い歴史の中で作り上げた「人類の^{えいち}叡智と技術の結晶」と言えます。この種子が入っているのが、カカオの実で、さまざまなかたちのものがあります。本展では、実物のカカオの実を見て触ることができます。



カカオの実

【ZONE2 チョコレートをめぐる歴史】

チョコレートの起源は、マヤなど中米の古代文明で王族や支配階級の人たちに好まれたカカオの種子をすりつぶしてつくる飲み物でした。約 4000 年前から中米で神聖なものとして珍重されたカカオの飲み物は、16 世紀にヨーロッパへと渡ります。そこで 19 世紀半ば、私たちの知る「食べるチョコレート」へと生まれ変わります。

長い歴史の中で、カカオ、そしてチョコレートはどのように私たちと関わってきたのでしょうか。古代マヤ・アステカ文明や西欧社会でチョコレートのために使われた食器を再現展示し、チョコレートの歴史を振り返ります。

④ マヤ文明で使用されていたチョコレート容器

古代マヤ文明などで、カカオの種子をすりつぶして飲むときに使用した道具や食器類(複製)などを展示します。

マヤ文明で使用されていたチョコレート容器(複製)
©The Field Museum, Replicas, Photographer Amelia Larsen



⑤ チョコレート・ポット

アメリカ大陸からヨーロッパへ渡ったチョコレートは、広く知れ渡りました。このとき飲み物として普及していたチョコレートを楽しむため、様々な装飾された食器が作り出されました。本展では、当時のチョコレートカップやチョコレートポットを多数展示します。

チョコレート・ポット(前田商店蔵)



【ZONE3 チョコレートと日本】

日本にチョコレートが伝わった正確な時期は分かっていませんが、江戸時代後期、西欧と交易を行っていた長崎で、“しょくらとを”(＝チョコレート)に関する記述が残っています。江戸時代以降、チョコレートは日本人にどのように受容されてきたのでしょうか。

このゾーンでは、日本人とチョコレートの歴史をひも解いていきます。また、私たちに馴染みのある人気のチョコレート商品が大集合！懐かしいテレビコマーシャルや歴代のポスター、パッケージなどがずらりと並び、子どもから大人までお楽しみいただけます。

◆“しょくらとを”の記述がある「長崎見聞録」(1797 年)、大正時代にチョコレート製造で使われた木製の型、日本中で長く親しまれてきた人気チョコレート商品のパッケージなどを展示します。

【ZONE4 チョコレートができるまで】

チョコレートはカカオの栽培から始まり、多くの人々の手による複雑な加工プロセスを経てようやく私たちの口に届きます。その工程には、人々が智慧を絞って編み出した、創意工夫が秘められています。実は、チョコレート工場は科学の宝庫なのです！

さあ、カカオ豆になったつもりでチョコレート工場に入ってみましょう。最後にはあなただけのチョコレートができあがっているかも！？

⑥ チョコレート工場

普段は見るできないチョコレート工場内部の映像や原料などを見ながら、自ら「カカオ豆」になったつもりで、チョコレートになるまでを「体感」することができるコーナーです。

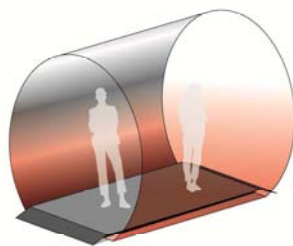


チョコレート工場（イメージ）

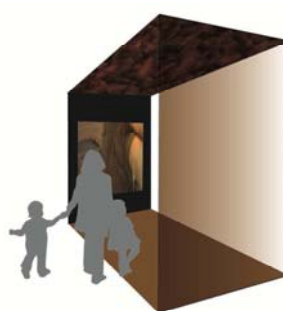
チョコレート工場 体感コーナー例（予定）



海外から輸入されたカカオ豆が工場に到着。ここをくぐればあなたもカカオ豆に！



赤色の空間の演出で、カカオ豆の「ロースト」を疑似体験！



映像と風の演出で「風選」を体感！カカオ豆の皮と豆が分離されます。



スポンジローラーの間をすり抜け、すりつぶされるカカオ豆を疑似体験！

【ZONE5 チョコレート・プロムナード

～チョコレートをもっと知ろう】

「チョコレート・プロムナード」を歩きながら、奥深いチョコレートの世界を見てみましょう。ここでは、様々なチョコレートの種類や、チョコレートづくりの職人「ショコラティエ」が手がけるチョコレートなどについて紹介します。

◆チョコレートでできた国立科学博物館の人気者・ティラノサウルスやパンダ、忠犬ハチ公などが並び、見た目にも楽しい展示となります。

【ZONE6 チョコレートの未来】

世界中の人たちに長く愛され続けてきたチョコレート。さまざまな生き物のめぐみ、そして、世界のつながりによって、私たちの手元にチョコレートは届いています。これからもおいしいチョコレートを食べ続けられるように、私たちがいま心にとどめておくべきことを感じてみましょう。

■その他広報素材



⑦ 展覧会ロゴ

チョコレートを溶かして製作したロゴです。
※モノクロ版、枠あり、枠なしのご用意も
ございます。



⑧ 展覧会メインビジュアル

色とりどり、かわいらしい形のボンボンショコ
ラを使用したメインビジュアルです。ショコラ
ティエが本展のために製作しました。



⑨ 展覧会メインビジュアル

みんなが大好きな板チョコが、そのまま展覧
会のメインビジュアルになりました。

報道お問い合わせ先
「チョコレート展」広報事務局
担当/池袋・高橋

〒106-8611 東京都港区西麻布 2-25-18 麻布パレスビル
Tel : 03-3406-3419 FAX : 03-3499-0958
E-mail : chocolate@ypcpr.com



チョコレート展 広報事務局行 FAX:03-3499-0958

画像(JPEG)はメールで送信いたします。
画像をご掲載の際には、下記クレジット表記、注意事項を順守いただけますよう、お願いいたします。

■ 画像使用に際してのご注意

- ・本展広報目的でのご使用に限ります。(本展会期終了まで)
そのため広報事務局より提供した作品画像は、会期終了後、すみやかに廃棄してください。
- ・展覧会名、会期、会場名、作品データは必ず掲載してください。
* 作品データについては、下記リストやプレスリリースの情報を参照ください。(一部他の印刷物と異なる場合がございます。)
- ・掲載情報は、展覧会基本情報、図版使用の確認のため、ゲラ刷り・原稿の段階で広報事務局まで、メールまたは、FAX でお送りくださいますようお願いいたします。また、掲載誌については、直接広報事務局へ1部お送りください。
- ・再放送、転載など、2 次使用をされる場合は、別途、申請してください。

■ 広報画像(ご希望の画像にチェックを入れてください。)

チェック欄	画像番号	ご掲載時の作品データ表記
<input type="checkbox"/>	①	チョコレートの国立科学博物館(イメージ)
<input type="checkbox"/>	②	カカオの木(複製)
<input type="checkbox"/>	③	カカオの実
<input type="checkbox"/>	④	マヤ文明で使用されていたチョコレート容器(複製) ©The Field Museum, Replicas, Photographer Amelia Larsen
<input type="checkbox"/>	⑤	チョコレート・ポット(前田商店蔵)
<input type="checkbox"/>	⑥	チョコレート工場(イメージ)
<input type="checkbox"/>	⑦	展覧会ロゴ
<input type="checkbox"/>	⑧	展覧会メインビジュアル
<input type="checkbox"/>	⑨	展覧会メインビジュアル

■ 貴媒体についてお知らせください。

貴社名:			
媒体名 (掲載コーナー、特集名):	()		
掲載・放映日時:	月 日 発売/ 放映 (時間:) (号) / 発行部数	部	
ご担当者名:		E-mail:	
連絡先:	電話:	FAX:	
チケット希望:	読者プレゼントとして5組10名分を <input type="checkbox"/> 希望する <input type="checkbox"/> 希望しない		
チケット送付先:	〒		

報道関係の方からの本件に関するお問合せ先

チョコレート展 広報事務局(ユース・プランニング センター) 担当 池袋/高橋
TEL:03-3406-3419 FAX:03-3499-0958
E-mail:chocolate@ypcpr.com 〒106-8611 東京都港区西麻布 2-25-18