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 –

会場MAP

国立科学博物館（東京・上野公園）

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

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）
https://washoku2023.exhibit.jp

多彩な地ダイコン
レプリカ
国立科学博物館蔵

オススメ撮影ポイント（ダイコン）

野菜
実はほとんどの野菜が外国原産

山菜
自生植物がそのまま食材に

ゼンマイ
標本
国立科学博物館蔵

バカマツタケ
レプリカ
国立科学博物館蔵

キノコ
食用に加え毒キノコも多数紹介

2章 列島が育む食材

水
和食の原点には日本の水があった

オススメ撮影ポイント（マグロ）

クロマグロ
実物大模型
国立科学博物館蔵

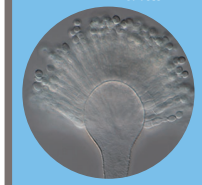
魚介
日本最大級のクロマグロの模型も登場！

海藻
海藻の標本や長さ16メートルのナガコンブを展示！

トサカノリ
標本
国立科学博物館蔵

日本近海の魚について学べるインタラクティブな映像展示

発酵
和食を支えるスーパー技術


コウジカビ
顕微鏡拡大写真

だし
和食に欠かせないだしの秘密を知ろう

縄文時代の食
獣や魚介、木の実などの狩猟採集生活

弥生時代の食
「米と魚」の食文化が始まる

和食のあけぼの
和食の原型
本膳料理から懐石料理へ

和食の広がり
すし、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

オススメ撮影ポイント（江戸の屋台）

3章 和食の成り立ち

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

近代の和食
日本独自の「洋食」が誕生

明治天皇の午餐会（1887（明治20）年5月13日）の料理の再現模型
明治記念館蔵

多様化する和食
漫画「サザエさん」を切り口に、昭和の台所や食卓を紹介

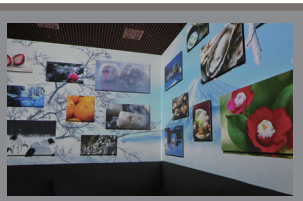
漫画「サザエさん」
（1956（昭和31）年6月13日、朝日新聞掲載）
©長谷川町子美術館

全国のお雑煮を紹介

雑煮
レプリカ
制作協力：奥村彪生監修
御食国若狭おばま食文化館

4章 和食の真善美

映像インスタレーション
和食の技と道具、美と四季を映像で体験



5章 わたしの和食
これって和食？YES or NO アンケートを実施中！

音声ガイド（返却）

1章「和食」とは？
「和食ってなに？」と問いかける映像からスタート！

音声ガイド（貸出）

入口

第2会場へ

第2会場

6章 和食のこれから

特設ショップ
公式ガイドブックやオリジナルグッズを販売中

会場内は撮影OK！
＊展示映像ほか、一部撮影できないものがあります。＊フラッシュ撮影、一脚、三脚、自撮り棒の使用および動画撮影は禁止です。