



2023年10月11日

報道関係各位

独立行政法人国立科学博物館

特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」

報道内覧会のご案内

国立科学博物館（館長：篠田 謙一）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～」を開催いたします。

ついては、**10月27日（金）14時から特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」報道内覧会を開催**いたします。ぜひこの機会にご臨席いただき、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「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」報道内覧会

【日時】2023年10月27日（金）（受付開始 13：45）※事前申込 1 媒体 2 名様まで

14:00～ 報道内覧会開始

14:10～ 監修者による概要説明

14:20～ 自由内覧

15:30 受付終了

16:00 報道内覧会終了

【会場】国立科学博物館 地球館 特別展示室（東京・上野公園）

特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」

【会期】2023年10月28日（土）から2024年2月25日（日）

【会場】国立科学博物館 地球館 地下1階 特別展示室（東京・上野公園）

【主催】国立科学博物館、朝日新聞社

<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（特別展担当）

松井、泉谷、佐藤

〒110-8718 東京都台東区上野公園 7-20

TEL：03-3822-0111 FAX：03-5814-9898

<取材に関するお問い合わせ先>

特別展「和食」広報事務局（株式会社ミューズ・ピーアール内）

担当：大山、藤巻

TEL：090-1849-2184

E-mail：info@musepr.co.jp



報道内覧会のご案内

日時：2023年10月27日(金) 14:00～16:00 (受付13:45～15:30)

会場：国立科学博物館 地球館地下1階 特別展示室

謹啓 貴下益々ご清祥のこととお慶び申し上げます。

この度国立科学博物館、朝日新聞社では特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」を2023年10月28日(土)から2024年2月25日(日)まで開催いたします。

「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。

つきましては下記の要領で報道内覧会を開催いたします。ご多用のところ、誠に恐縮ではございますが、何卒ご出席賜りますようお願い申し上げます。

謹白

報道内覧会実施要項

日時 2023年10月27日(金) 14:00～16:00 (受付13:45～15:30)

会場 国立科学博物館 地球館地下1階 特別展示室 (東京都台東区上野公園7-20)
* 特別展入口(SL横)よりご入場ください。

内容 14:10～ 監修者による概要説明

14:20～ 自由内覧 ※音声ガイドを無料でお貸出しいたします。

15:30 受付終了

16:00 報道内覧会終了

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。



登壇者（本展監修者）

篠田 謙一（国立科学博物館長）

佐藤 洋一郎（ふじのくに地球環境史ミュージアム館長、和食文化学会初代会長）

中江 雅典（国立科学博物館動物研究部 脊椎動物研究グループ研究主幹）

長谷川 和範（国立科学博物館動物研究部 海生無脊椎動物研究グループ研究主幹）

細矢 剛（国立科学博物館植物研究部長）

北山 太樹（国立科学博物館植物研究部 菌類・藻類研究グループ研究主幹）

保坂 健太郎（国立科学博物館植物研究部 菌類・藻類研究グループ研究主幹）

國府方 吾郎（国立科学博物館植物研究部 多様性解析・保全グループ研究主幹）

堤 之恭（国立科学博物館地学研究部 鉱物科学研究グループ研究主幹）

※ご出席いただける場合は、2023年10月23日(月)までに下記参加申込フォームよりお申込みください。

https://www.artpr.jp/musepr/prs/event_preview/entry/243/251

特別展「和食展 ～日本の自然、人々の知恵～」リリース・画像は下記よりお取りいただけます。

<https://www.artpr.jp/prs/washoku2023>（初回の方はご登録ください）

<注意事項>

ご取材は広報事務局よりご案内をお送りした媒体様で、かつ事前申し込みをいただいた媒体様のみとさせていただきます。

ご参加は**1媒体2名様まで**でお願いいたします。（テレビ撮影など、撮影人数が必要な場合は上記の限りには含みません。）

本内覧会は事前申込制（先着順）となります。ご出席くださる場合には必ず事前にお申込みください。

お申込み数によっては、期日前であっても締め切らせていただきますのでご容赦ください。

会場には駐車場、駐輪場のご用意はございません。公共交通機関をご利用ください。

会場の混雑状況により、ご入場までお待ちいただくことがございます。開始直後の時間帯を避けてご来場いただくことをお勧めいたします。

会場内の撮影について三脚・脚立・照明の使用は不可となります。当日配布します「撮影注意事項」をお守りいただきますようお願い申し上げます。詳細が事前に必要な場合は、広報事務局までご連絡ください。

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）

TEL：090-1849-2184（平日10～16時）

当日連絡先：090-1849-2184

e-mail：info@musepr.co.jp 担当：大山、藤巻



応援キャラクター・リラックマのぬいぐるみがいっぱい！



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

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商品や、お弁当など食べ物にちなんだぬいぐるみのほか多数展開します。

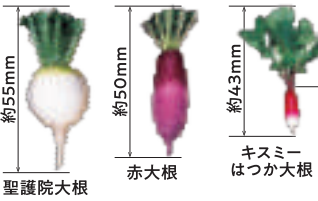


和食をモチーフにしたグッズがもりだくさん！

マグネット

各**660円**(税込)

フードイラストレーター・植田まほ子さんの和食イラストをあしらったマグネット。



大根ピンバッジ 各**968円**(税込)

日本各地の大根がピクセル化されて、ピンバッジに！

手毬寿司マグネットセット **8,800円**(税込)

食品サンプルの老舗イワサキ・ピーアイが魅せる職人技。

※詳細は本展公式サイトをご覧ください。



関連イベント

記念講演会(共催：和食文化学会)

日時：11月23日(木・祝) 13:30～15:00(開場は30分前)

登壇者：篠田謙一(国立科学博物館長)

佐藤洋一郎(ふじのくに地球環境史ミュージアム館長、和食文化学会初代会長)

國府方吾郎(国立科学博物館 植物研究部 多様性解析・保全グループ 研究主幹)

原田信男(和食文化学会会長、国士館大学名誉教授)

仲田雅博(大和学園ホスピタリティ産業振興センター長、元京都調理師専門学校校長)

和食にちなんだ演目を披露！「科博寄席 和食の日」

日時：11月24日(金) 11:30～12:30、14:00～15:00(開場はどちらも30分前)

出演者：三遊亭右左喜、三遊亭遊馬ほか

上記イベント共通情報

場所：国立科学博物館 日本館2階 講堂

定員：100名

参加費：無料

※ただし本展のチケット(半券可)をお持ちの方に限ります。※前日までにすでに本展を鑑賞している場合は、当日常設展入場券を購入する必要があります。

参加方法：当日、先着順で整理券を配布します。

※参加方法等の詳細は本展公式サイトをご覧ください。



音声ガイドナビゲーターは白石麻衣さん！



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「スマホを落としただけなのに 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～」(配信中)ではヒロインを務める。

音声ガイド料金(税込)

会場レンタル版 貸出料金(お一人様1台)

一般・大学生 **600円**

小・中・高校生 **550円**

アプリ配信版「聴く美術」(iOS/Android)

販売価格 **650円**

※配信期間中は展示室外でも視聴可能。
※配信期間は展覧会会期中を予定。



チケット

10月4日(水)から販売開始

入場料(税込)

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

●前売券は2023年10月4日(水)から10月27日(金)まで販売。●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名様は無料。●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。●会場内の混雑等により、ご入場を制限させていただく場合がございます。●このほかにも平日限定券やお得なセット券がございます。詳細は本展公式サイトをご確認ください。



数量限定

会場よりもお得な
リラックマ
お弁当
ぬいぐるみ
セット券
8,000円(税込)

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



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。



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

【展覧会公式X(旧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>

展覧会
公式
サイト



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 —

食



2023

10.28 Sat

1

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、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。

〒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。

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 ってなに？

「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。

雑煮
レプリカ
制作協力：奥村創生監修
御食国若狭おばま食文化館



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。

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。

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

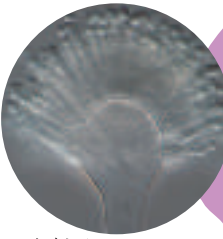


多彩な地ダイコン
レプリカ
国立科学博物館蔵

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



バカマツタケ
レプリカ
国立科学博物館蔵

知ってる？

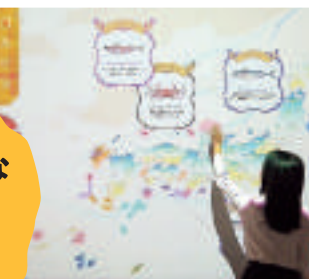
日本最長の 海藻・ナガコンブ 長さ16メートルを 展示！

美しい海藻の
押し葉標本にも注目

ナガコンブ
標本
国立科学博物館蔵



ゼンマイ
標本
国立科学博物館蔵



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
御食国若狭おばま食文化館



江戸時代の屋台の再現

写真も
撮れるよ！



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

当時の大きさを再現した
握り寿司(模型)が屋台に！



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

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13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
合わせて、「和食の真善美」を紹介します。



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



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。

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

※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。