

## 特別展 「和食」 日本の自然、人々の知恵

国立科学博物館(上野公園) 23. 10. 28~24. 02. 25

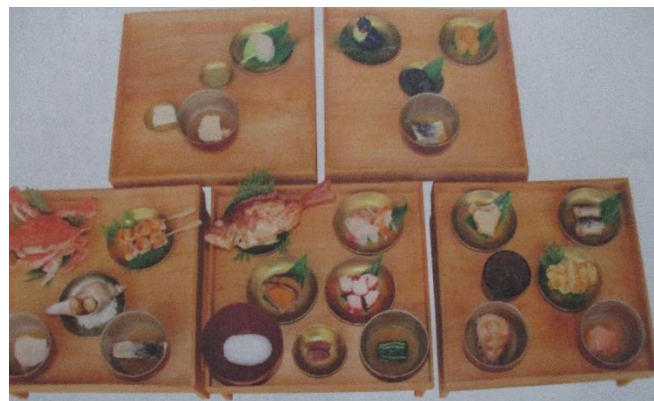


本展は「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されて10年となり、世界中でますます注目の高まる「和食」を、バラエティ豊かな標本や資料とともに、科学や歴史などの多角的な視点から紹介をするというユニークな企画である。

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「和食の魅力に迫る」企画である。

### <展覧会の構成>

- 第1章 「和食」とは？ 和食の広がりを経験できる映像や、世界と日本の食を比較しながら、和食とは何かを考える。
- 第2章 「列島が育む食材」 世界でも有数の生物多様性を有する日本列島がもたらす豊かな食材である「キノコ、山菜、野菜、海藻、魚介類」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されている。
- 第3章 「和食の成り立ち」 縄文時代から現代までの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く。
- 第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組み合わせで紹介。
- 第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る。
- 第6章 「和食のこれから」 社会の変化を受けて和食のこれからを展望。



織田信長が徳川家康をもてなした  
本膳料理の再現模型