

国立科学博物館
特別展

和

食

(仮称)

WASHOKU

2019年 8月

朝日新聞社

■タイトル： 国立科学博物館 特別展 「和食」 (仮称)

■コンセプト： 2013年に「和食」がユネスコ無形文化遺産登録を受けるなど、世界中で日本の食が大きな注目を集めています。2020年の東京五輪・パラリンピック開催に向けて、日本文化の素晴らしさを改めて見直す機運が高まる中、本事業は、縄文時代から現代、そして未来まで、日本の誇る「和食」を、多角的な視点で紹介する初の「体感型」大型展です。本展は「日本博」主催・共催型プロジェクトにも採択されています。

「和食」の特徴の一つである、日本列島の自然の多様性がもたらした地域に根ざす多彩な食材、人々が知恵や工夫を凝らして育んできた「発酵」や「だし」、江戸時代の豊かな食文化や明治時代以降の洋食の受容といった「和食」の歴史的変遷、全国の地域食、そして現代の和食に至るまでを概観するとともに、動植物標本・歴史資料・食に関連する浮世絵などの「リアル展示」とインタラクティブメディアアートによる「映像展示」を組み合わせた「インタラクティブシアター」による、これまでにない革新的な展示を提供します。加えて、和食に関する事前アンケートや食関連検索サイトのビッグデータをAIで解析し、世代別・国別などの現代人の和食に対する考えを読み解く試みも取り入れます。

アイヌや琉球を含む、日本列島各地の多様な文化が育んだ「和食」への理解を深め、次世代へ、そして世界へとその魅力を伝えていく絶好の機会となることでしょう。

- 見どころ：
- 1) 日本列島の自然と環境の多様性に注目し、「和食」を多角的にひもとく初めての大型展
 - 2) ビッグデータやアンケートを活用して現代日本人の食文化への意識をデータで読み解く
 - 3) インタラクティブメディアアートなどを利用して「和食」を五感で体験



<開催概要>

■会期・会場： 2020年3月14日（土）～6月14日（日） 東京 国立科学博物館

■主催： 文化庁、日本芸術文化振興会、国立科学博物館、
朝日新聞社、NHK、NHKプロモーション

■後援： 観光庁、農林水産省（申請中）、和食文化学会（予定）、
和食文化国民会議

■協賛： 食品メーカーほか（予定）

■監修： 篠田謙一 国立科学博物館 副館長 兼 人類研究部長
佐藤洋一郎 京都府立大学 文学部 特別専任教授

■協力機関： クックパッドほか 食品研究機関、農業・食関係企業など（予定）

※本企画書内の構成や展示内容は企画段階であり、詳細については今後変更することがあります。

序章

和食とは何か？

事前に実施したアンケート結果などをもとに、空間全体に広がる大型映像によるプロローグ

第一章

地球の食、日本の食

日本の食を地球規模で理解するために、世界の食の分布を俯瞰する

第二章

多彩な食材を育む日本列島

日本の食の豊かな食材をもたらした日本列島の自然環境の多様性を科学的な視点から紹介

第三章

日本の食の歴史

江戸時代を中心に、現代に至るまでの「日本の食」の変遷をたどる

第四章

現代の日本の食

展示空間全体を使った大型映像シアターで和食の美・技を体感する

第五章

わたしの和食

来場者にアンケート「未来に残したい和食」を実施し、結果を映像で紹介

第六章

和食の未来

「和食」のグローバル化や食材の危機、食の未来について考える機会を提供

入口

上野・浅草を中心とする
飲食店との連携展開

ショップ・レストラン

序章

「和食」とは何か？ 事前に実施したアンケート結果などをもとに、空間全体に広がる大型映像によるプロローグ

事前に実施するアンケートや食関連検索サイトのビッグデータをもとに「和食」に対する人々のイメージを抽出し、様々な料理の写真をつないだ映像演出で表現。世代や地域の違いなどから生み出される「和食」の多様性を目で見て感じられる空間とし、その背景を知るための展示への導入とする。



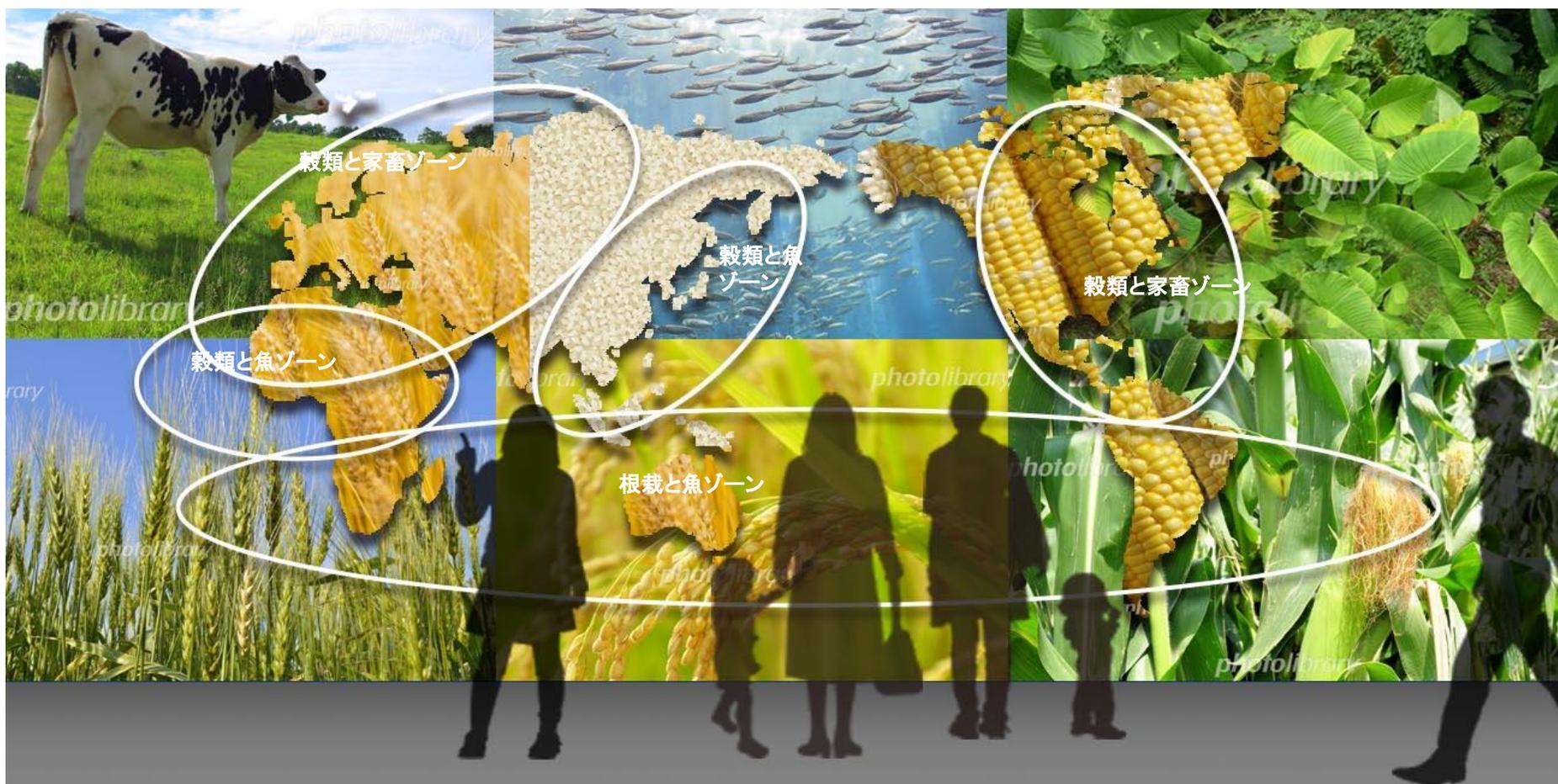


第一章

世界の食・日本の食

日本の食を地球規模で理解するために、世界の食の分布を俯瞰する

食の基本となる「三大栄養素」を摂取するための各地域の特色を世界地図で解説(15世紀頃のイメージ)。日本は「穀類」「魚」を中心とするゾーン。





特別展

第二章

多彩な食材を育む日本列島

日本の豊かな食材をもたらした日本列島の自然環境の多様性を科学的な視点から紹介

リアルな標本とインタラクティブな映像を融合させた、体感型「インタラクティブシアター」

日本列島の自然環境の多様性を科学的な視点から紹介。魚貝類・藻類・野菜類などの実物標本と映像演出を融合する。映像コンテンツには、国立科学博物館などが所蔵する江戸～明治時代の動植物図譜、博物図譜、菌図譜などの文化財資料を活用する。

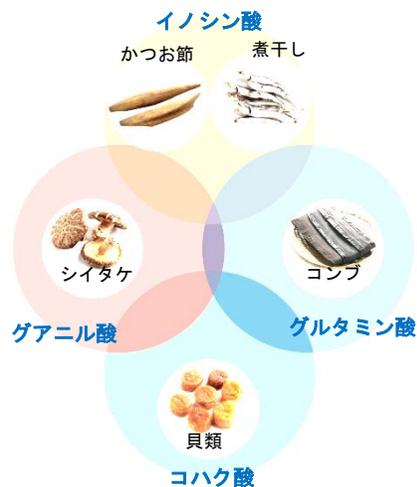


日本の野菜は山菜以外ほぼ全て外来。渡来年表と世界地図で解説

日本記録・長さ21mのナガコンブ採集を目指す

巨大日本地図によるインタラクティブプロジェクションマッピング。来場者が地図の一部に触ると、その地域に関する情報がアニメーション映像で楽しめる

■ だしの科学 ・「うま味」成分とは？
・様々なだしのご合わせ



■ 発酵の科学 ・麹菌のはたらき
・麹菌を使った食品





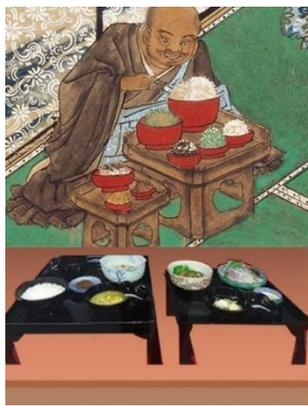
第三章

日本の食の歴史

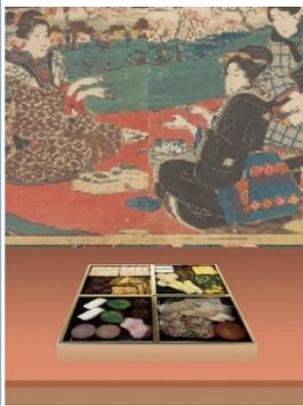
江戸時代を中心に、現代に至るまでの「日本の食」の変遷をたどる

食文化を表現した浮世絵・錦絵等の文化財資料を実物展示やデジタルアートで交えつつ、現代までの「日本の食」を紹介する。

- ハレとケの食事 (室町～江戸時代)



- 弁当文化の隆盛 (江戸時代)



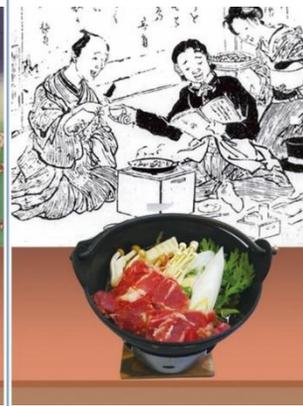
- ファストフード登場！ (江戸時代)



- 甘味革命 (砂糖) (江戸時代)



- 西洋料理の流入 (明治時代)



- 家電革命 (昭和)



- 江戸の屋台街再現

歌川広重『東都名所高輪廿六夜待遊興之図』をアニメーション化した映像と音響効果、屋台の復元などを組み合わせ、江戸の町並みの賑わいを体験できる展示を予定。



『東都名所高輪廿六夜待遊興之図』より (歌川広重)



特別展

第四章

現代の日本の食

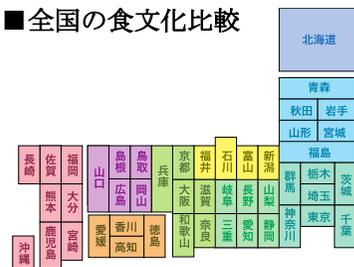
展示空間全体を使った大型映像シアターで和食の美・技を体感する

■メディアアートで表現する「和食」空間体験シアター

日本列島の美しい自然や職人の匠、もてなしなど、「和食」にまつわる美・技を大型映像で体感。テーブルや壁面には映像と関連した調理道具や食材なども展示する。



■全国の食文化比較



西

東



すき焼き



桜餅



雑煮



第五章

わたしの和食

来場者にアンケート「未来に残したい和食」を実施し、結果を映像で紹介

事前に実施するアンケートや食関連検索サイトのビッグデータを活用。AIによるデータ解析を取り入れ、世代別・地域別・国別などの切り口から分析。アウトプットには、最新のインタラクティブ技術を取り入れ、会場でも来場者が参加できるような演出を図る。

会場アンケート「未来に残したい和食」



第六章

和食の未来 「和食」のグローバル化や食材の危機、食の未来について考える機会を提供

マグロの完全養殖

朝日新聞 DIGITAL

トップニュース スポーツ カルチャー 特集・連載 オピニオン

朝日新聞デジタル > 記事

マグロ、完全養殖に商機 参入続々、生存率に課題

有料会員限定記事
2018年3月8日05時00分

「黒いダイヤ」とも呼ばれる高級魚 クロマグロ（本マグロ）を完全養殖する事業に、水産大手が続々と参入している。天然のクロマグロが激減しているためだ。各社は生産を拡大したい考えだが、稚魚の生存率の低さなど課題もある。

日本水産 は7日、この春から完全養殖 クロマグロを「高鰯（きつな） 金ラベ

ウナギの完全養殖

朝日新聞 DIGITAL

トップニュース スポーツ カルチャー 特集・連載 オピニオン ライフ

朝日新聞デジタル > 記事

目指せ、ウナギ完全養殖の実用化 稚魚配布し検証へ

浅野真 2018年8月1日07時28分

マツタケの完全人工栽培

朝日新聞 DIGITAL

トップニュース スポーツ カルチャー 特集・連載 オピニオン

朝日新聞デジタル > 記事

バカマツタケ完全人工栽培に成功 味も香りも負けません

有料会員限定記事
中村尚徳 2018年10月12日07時11分

香りも味もマツタケに引けを取らないバカマツタケ。その完全人工栽培に成功した、と肥料メーカー多木化学（本社・兵庫県加古川市）が発表した。シタケなどと違って人工栽培が難しいとされてきたが、食味も天然ものに近いという。同社は3年後をめどに商業生産を目指す。

バカマツタケは「本家」より小ぶり。ア

未来レストラン

朝日新聞 DIGITAL

トップニュース スポーツ カルチャー 特集・連載 オピニオン

朝日新聞デジタル > 記事

月面ディナーはいかが？ 人工培養のステーキなど試作

有料記事
杉本崇 2019年3月27日19時55分

2040年、月面でフルコースのディナーを――。宇宙航空研究開発機構（JAXA）などは27日、将来の月面滞在に必要な食料生産システムの検討を始めること発表した。牛や鶏の細胞を人工培養した肉などを使ったメニューを想定している。

月面には水や氷が存在していると考えられ、各国は月探査構想を進めている。人間が月に長期滞在するには、食材を「地産地消」する必要があるため、JAXAは30の企業や大学と連携して、地球から持ち込んだ食材と、月面で出たごみや排液（はい

スマートキッチン

朝日新聞 DIGITAL

トップニュース スポーツ カルチャー 特集・連載 オピニオン

朝日新聞デジタル > 記事

近未来のキッチン、「考える家電」で 欧州最大の見本市

ベルリン＝寺西和男 2018年8月31日16時33分

プロジェクターでレシピ画像を投影

3Dフードプリンター

朝日新聞 DIGITAL

トップニュース スポーツ カルチャー 特集・連載 オピニオン

朝日新聞デジタル > 記事

3Dプリンターで「楽しい介護食」 形も軟らかさも自在

有料会員限定記事
青山絵美 2019年2月4日11時36分

立体を作り出す3Dプリンターを使い、山形大学工学部（山形県米沢市）が介護食作りに挑んでいる。食べ物をかむ力やのみ込む力が弱くなった人に、形や食感を楽しんでもらおうという発想だ。

川上勝准教授（機械システム工学）ら研究チームの研究室には、ミキサーや木べら、1日調理器などが並ぶ。その真ん中にあるのが3Dプリンター。スタートボタンを押すと、直径2ミリの金属製のノズルから、ゆでずりつぶしたニンジンペーストがスルスルスルと出てきた。ノズルの下では、プログラムに従って受け皿が横転し