

知ると、
もっとおいしい。



和食

特別展

日本の自然、
人々の知恵

Special Exhibition
WASHOKU

Nature and Culture in Japanese Cuisine
— More Delicious with More Knowledge —



© 2025 San-X Co., Ltd. All Rights Reserved.

2025 **10.11** Sat → **12.14** Sun 清水マリンビル
フェルケール博物館

開館時間 午前9時30分～午後5時（入館は午後4時30分まで）

休館日

月曜日

（ただし、10/13、11/3、11/24 は開館）
（月曜日が祝日の場合は、次の平日が休館）

和食展しずおか
公式サイト



主催：和食展しずおか実行委員会 共催：朝日新聞社、静岡新食文化共創機構、静岡新聞社・静岡放送
特別協力：国立科学博物館 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：三和酒類 協力：クックパッド

和食ってなんだろう？

「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、歴史的変遷など、身近なようで意外と知らない和食の魅力に迫ります。

和食を支える食材の多様性を体感！

食の基本となる水、そしてキノコ、山菜、野菜、海藻、魚介類といった世界でも有数の生物多様性を持つ日本列島がもたらした食材や、人々の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？

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

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



野菜

多彩な地ダイコンレプリカ
国立科学博物館蔵
(東京会場での展示)

現代につながる“おいしい歴史”を巡る

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。

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



織田信長が徳川家康をもてなした本膳料理の再現模型
奥村彰生監修 御食国若狭おばま食文化館蔵

江戸時代の屋台の再現(東京会場での展示)



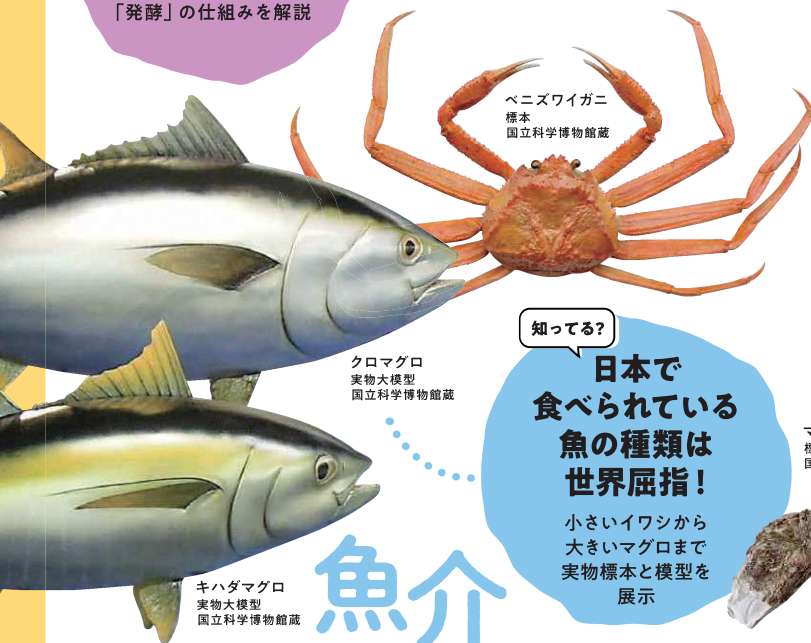
江戸っ子が愛したファストフードとは？

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

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グロまで実物標本と模型を展示



ベニズワイガニ
標本
国立科学博物館蔵

クロマグロ
実物大模型
国立科学博物館蔵

キハダマグロ
実物大模型
国立科学博物館蔵

魚介

山菜

ゼンマイ
標本
国立科学博物館蔵

マガキ
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

全国巡回展だけでなく、静岡の食の魅力を発信する展示も併設！！

しずおかの食の世界“知る・学ぶ・感じる”



楽しく学べるしずおか食の地図

食関連企業の出展ブースや、静岡の食を試飲・試食できるコーナーもあります！

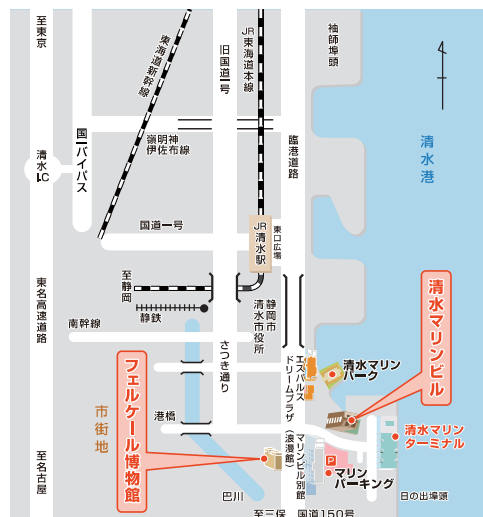


観覧料

価格はいずれも税込

※フェルケル博物館の常設展もご覧いただけます。
※障がい者手帳などをお持ちの方は無料
なお、1名につき介助者1名は無料

大人	小・中・高校・大学生
前売券	前売券
1,300円	500円
当日券	当日券
1,500円	600円



清水マリニビル

〒424-0922
静岡県静岡市清水区
日の出町9-25

【電車】JR清水駅または静岡鉄道新清水駅下車、しずてつバス三保山の手線「波止場フェルケル博物館」下車徒歩3〜5分
【車】東名高速清水ICから臨港道路経由で約15分

フェルケル博物館

〒424-0943
静岡県静岡市清水区
港町2-8-11

【電車】JR清水駅または静岡鉄道新清水駅下車、しずてつバス三保山の手線「波止場フェルケル博物館」下車すぐ
【車】東名高速清水ICから臨港道路経由で約10分

※近隣施設のエスバリスドリームプラザには、JR清水駅みなと口(東口)間を往復する無料シャトルバス(所要時間:約10分)が運行しております。和食展しずおかにお越しいただく際にもご利用いただけます。

※画像の一部は東京会場での展示風景です。今回の展示とは異なる場合があります。