



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

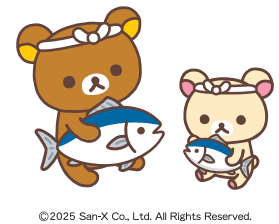
Nature and Culture in Japanese Cuisine
— More Delicious with More Knowledge —



このたび、熊本市現代美術館では「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」を開催いたします。
「和食」は、日本列島の多様な自然やそこに暮らす人々の知恵・歴史を背景に成立し、独自に発展してきました。さらに、外来の食文化を柔軟に受け入れながら、今なお変化し続けています。ユネスコ無形文化遺産に登録されてから12年、世界からますます注目を集めている「和食」。本展は、多様な食材と人々の知恵や工夫、歴史の変遷、そして未来への挑戦まで、身近なようで意外と知らない和食の魅力を鮮やかに紹介します。2023年に東京・国立科学博物館を皮切りに巡回している本展は、九州では熊本市現代美術館のみでの開催となります。つきましては同展について広くご紹介いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

基本情報

- タイトル : 和食 ～日本の自然、人々の知恵～
会 期 : 2025年7月19日（土）～9月23日（火・祝）
休 館 日 : 火曜 *ただし、9月23日（火・祝）は開館
会 場 : 熊本市現代美術館ギャラリーⅠ・Ⅱ
開館時間 : 10:00～20:00（入場は19:30まで）
観覧料金 : 一般¥1,600 [¥1,200] / シニア（65歳以上）¥1,200 [¥1,000] / 学生¥900 [¥700]
中学生以下無料
* [] は前売、20名以上の団体、電車・バス1日乗車券等を提示の料金
* 各種障害者手帳をご提示の方とその付き添い1名は無料
* うえるかむパスポートをご提示の方は無料
* チケット取扱い：熊本市現代美術館、セブンチケット、KKday、
熊日プレイガイド（前売券のみ取扱い）
主 催 : 熊本市現代美術館 [熊本市、（公財）熊本市美術文化振興財団]、熊本日日新聞社、
KKT 熊本県民テレビ、朝日新聞社
協 賛 : 三和酒類
助 成 : 芸術文化振興基金 
特別協力 : 国立科学博物館
協 力 : クックパッド
後 援 : 文化庁、農林水産省、和食文化学会、和食文化国民会議、
熊本県、熊本県教育委員会、熊本市教育委員会、熊本県文化協会、熊本県美術家連盟、
熊本国際観光コンベンション協会、NHK 熊本放送局、J:COM 熊本、エフエム熊本、FM791



前売券 販売情報

2025年6月1日（日）販売開始 !!

価 格：一般¥1,200 / シニア（65歳以上）¥1,000 / 学生¥700

販売期間：7月18日（金）まで

販売場所：熊本市現代美術館、熊日プレイガイド、セブンチケット、KKday

お得な前売券

一般チケットは

¥400 もお得!!

展覧会概要

南北に長く、多様な環境を含む日本列島は、世界有数の生物多様性を有しています。そのような自然がもたらした多彩な食材、人々が工夫を凝らして育んできた「発酵」や「だし」の科学は、実に目を見張るものがあります。また食文化とは、自然環境、社会環境による影響のもとに形成され、変化や変容を伴うものです。和食の豊かな食文化には、どのような背景があるのでしょうか。本展は、和食を構成しているファクターに光を当てることで、その知られざる多様性に迫る、大事典的展覧会です。各セクションは、動植物標本や歴史資料、リアルな食品サンプルによって、詳しい解説とともに視覚的にも分かりやすく提示します。また江戸の屋台の再現や、迫力ある映像やインタラクティブ展示など、体感して学ぶ工夫も凝らされています。そのほか、和食に関するアンケートや食関連検索サイトのビッグデータ解析、来場者がその場で参加できるウェブアプリなどを通じて、現代人の「和食」に対する考えを共有する展開も試みます。

みどころ1 キーワードは「多様性」。列島がはぐくむ食材にクローズアップ！

食の基本となる水、そしてキノコ、山菜、野菜、海藻、魚介類など。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、食へのあ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、科学的な視点で紹介します。

＼日本各地の地ダイコンが勢揃い／



多彩な地ダイコンのレプリカ 国立科学博物館蔵（東京会場の様子）

＼日本で食べられている魚の種類は世界屈指！／



魚介類の展示（愛知会場の様子）

みどころ2 和食の変容をたどる！

日本列島に人々が暮らすようになって以来、自然環境や社会環境に影響を受けながら、日本ならではの食文化が形成されてきました。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。

＼昔のお弁当をレプリカで忠実に再現／



江戸時代の花見弁当 北区飛鳥山博物館蔵（東京会場の様子）

＼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！／



江戸時代の屋台を再現（鶴岡会場の様子）



北前船の模型

みどころ3 あなたはどう思う？「わたしの和食」

ラーメン、カレー、オムライスなどは和食でしょうか？時代や地域によって「和食」の定義は変化します。「これって和食？」というアンケート結果から、改めて和食とは何かについて、来場者にも一緒に考えてもらいます。



みどころ4 熊本 × 和食

熊本会場だけのコンテンツやイベントを多数企画。変化の大きい現代を食から考える現代アート作品や、九州・熊本の食に焦点を当てた関連イベント、鑑賞サポートツール「あとみる」など、熊本会場オリジナルの内容にもご注目ください。

現代アート作品

市原えつこ 1988 年愛知県出身、東京在住

美術家。日本的な文化・習慣・信仰を独自の観点で読み解き、テクノロジーを用いて新しい切り口を示す作品を制作する。本展に出品される《未来 SUSHI》は、100 年後の未来の食を架空の回転寿司屋として提示した、妄想と科学的論拠をミックスさせたディストピア的な大型インスタレーション作品。回転寿司のコンベアは未来のタイムラインに見立られ、日本独自の文化である食品サンプルで再現した寿司を、人型ロボットの Pepper 大将が提供している。



《未来 SUSHI》2022 年 森美術館での展示風景
撮影：黒羽政士



《未来 SUSHI》2022 年（部分）
撮影：黒羽政士

鑑賞サポートツール「あとみる」

スマホを使って、和食についての色々な「Q」に答えながら、展覧会を楽しめるウェブアプリです。他の人の回答も見ることができるので、和食についての様々な考えや意見を共有することができます。

※「あとみる」は株式会社佐賀電算センターが開発を手掛けるアプリケーションです。今回、実証実験として導入します。



※画像はイメージです。

オープニングイベント

1 オープニング記念講演会 「和食を植物科学から読み解く」

日 時：2025 年 7 月 19 日（土）13:30 ～ 15:00

講 師：國府方 吾郎

（本展監修／国立科学博物館 植物研究部 多様性解析・保全グループ グループ長）

会 場：ホームギャラリー

参加費：無料 ＊予約不要

2 アーティスト・トーク

日 時：2025 年 7 月 20 日（日）13:30 ～ 15:00

登 壇：市原 えつこ（本展出品アーティスト）

会 場：ホームギャラリー

参加費：無料 ＊予約不要

和食展応援キャラクター

リラックマ

リラックマはごはんとおやつが大好きな着ぐるみのクマ。

本展オリジナルイラストは、そんなリラックマとコリラックマ、キイロイトリがご飯、味噌汁、魚、海藻など和食に欠かせない要素を身にまとった姿が描かれており、和食展をごゆるりと盛り上げます。「和食」のユネスコ無形文化遺産登録 10 周年に行われる「和食展」と誕生 20 周年「リラックマ」のコラボレーションにご期待ください。



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

リラックマとは

コリラックマやキイロイトリと一緒に OL のカオルさんの家でお世話になり続けている。中に入っているのが誰かは不明。リラックマの一番の関心事は、毎日のごはんとおやつ。好きな食べ物はホットケーキ、オムライス、プリン、だんご。チャイロイコグマははちみつの森に住むお友達。

詳しくこちら <https://www.san-x.co.jp/rilakkuma/profile/>

記者発表

2025 年 7 月 18 日（金）13:30 ～

タイムスケジュール

13:00 受付開始

13:30 記者発表、内覧会開始

・会場案内（担当学芸員によるツアー形式／約 30 分）

・個別取材・撮影タイム（約 60 分）

15:00 会場クローズ

* 記者発表および内覧会へご参加予定の方は事前にご一報ください。

注意事項

* 作品保護のため、館内では鉛筆をご利用ください。お持ちでない方には貸出をいたします。ボールペン、シャープペンシルのご使用はお控えください。（インク、先のとがったものによる作品の破損を防ぐためです。ご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。）

* 作品保護のため、お手回り品（リュック等）が壁や作品に触れないよう、ご注意ください。会場でご使用にならないお荷物はコインロッカーをご利用いただくか、お預かりも出来ますのでお声がけください。

* 受付にてお名刺を 1 枚頂戴いたします。

お持ちでない場合は芳名帳へのご記入をお願いします。

お問い合わせ先

熊本市現代美術館 学芸担当：岩崎(み) 広報担当：里村、手嶋

〒860-0845 熊本市中央区上通町 2-3 びぶれす熊日会館 3 階

TEL：096-278-7500 FAX：096-359-7892 E-mail：gamadas@camk.or.jp



- ・美術館入口（びぶれす熊日会館 3 階）まで、通町筋電停又はバス停から徒歩 1 分です。電車通り側歩道から、エスカレーター又はエレベーターをご利用ください。
- ・「びぶれす熊日会館」の駐車場は、数に限りがあります。できるだけ公共交通機関をご利用ください。

広報用画像

広報用画像をご希望の方は下記内容をメールでお知らせください。

広報担当からご連絡いたします。

- ① 掲載媒体・掲載時期
- ② 希望画像 No.
- ③ ご担当者様のお名前、ご連絡先（メールアドレス等）

【使用に際しての注意事項】

- * 使用目的は、本展のご紹介に限ります。本展終了後の使用は出来ません。
ご使用後は（掲載、未掲載に関わらず）画像データを削除してください。
第三者への譲渡は禁止します。
- * 必ず下記の 作品キャプション・クレジットを明記 してください。
- * トリミング、部分使用、文字等を重ねての使用はできません。
- * 再放送、転載など 2 次利用をされる場合には、別途申請いただきますようお願い致します。
- * 基本情報、図版使用の確認のため、ゲラ刷り・原稿の段階で担当までお送りいただきますようお願い致します。
- * 掲載紙・誌、同録 DVD 等を一部寄贈してください。
（WEB 媒体の場合は URL をお知らせください）
- * 会期中の会場取材・撮影をご希望の場合は広報担当までご連絡ください。

- 01 バカマツタケのレプリカ 国立科学博物館蔵
- 02 多彩な地ダイコンのレプリカ 国立科学博物館蔵（東京会場の様子）
- 03 魚介類の展示（愛知会場の様子）
- 04 海藻の展示（東京会場の様子）
- 05 コウジカビの顕微鏡拡大写真
- 06 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
- 07 江戸時代の屋台の再現（東京会場の様子）
- 08 料理屋番付 江戸時代後期 東京家政学院大学附属図書館大江文庫蔵
- 09 江戸時代の花見弁当 北区飛鳥山博物館蔵（東京会場の様子）
- 10 市原えつこ《未来 SUSHI》2022 年（部分）撮影：黒羽政士

画像一覧



01



02



03



04



05



06



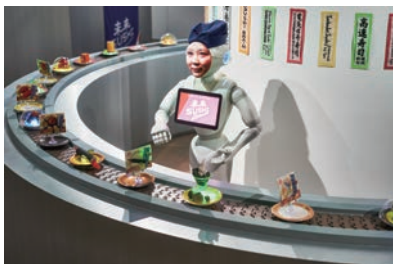
07



08



09



10



展覧会ロゴ



チラシ