

2月28日（金）前売券発売！京都会場オリジナル企画・イベント情報更新

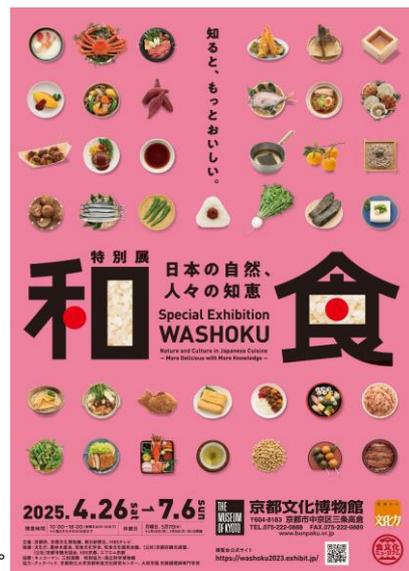
特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」

会期／2025年4月26日（土）～7月6日（日） 会場／京都文化博物館 4・3階展示室

京都文化博物館（京都・三条高倉）では、2025年4月26日（土）から7月6日（日）まで特別展「和食～日本の自然、人々の知恵～」を開催します。

2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」は、世界中でますます注目が高まっています。大阪・関西万博が開かれ、海外からも関西に注目が集まる今春、和食の本場・京都で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和食の魅力に迫ります。

開幕まであと2カ月。京都会場オリジナルの「将軍御膳」再現企画や、グッズセット券などをご紹介します。



メインビジュアルは、春の開幕をイメージしてピンク色に。ちりばめられた料理や食材には、京都らしく聖護院大根や万願寺とうがらし、京雑煮などをあしらいました。

[NEW] 京都会場オリジナル企画・将軍御膳の再現

祇園祭で将軍は何を食べた？

室町幕府第12代将軍足利義晴（1511-1550、在位1521-1546）が、大永2年（1522）に祇園祭を見物した際にもてなしを受けた料理について「祇園会御見物御成記」に記録が残っています。

この文書を元に、京都会場では独自にこの献立を再現するプロジェクトを立ち上げました。京都府立大学和食文化学科と大和学園京都調理師専門学校で和食文化を学ぶ学生たちがタッグを組み、古文書からレシピを再現しようと奮闘しました。醤油や砂糖が使えないなど、現代とは違う室町時代の食材や調味料、調理法の制約にもがきながら、約1年をかけて三献13品にわたる将軍の御膳を再現。

京都会場では模型やパネルで再現料理をご覧ください。また、6月7日（土）には研究の成果を発表する報告会を開催します（詳細は2ページ目「イベント紹介」を参照）。



足利将軍御膳再現模型 京都文化博物館蔵



[NEW] 前売券販売開始 グッズセット券も

| 入場料金 (税込) |

- 前売/団体 (20名以上) 一般: 1,600円 大高生: 1,200円 中小生: 400円
 - 当日券 一般: 1,800円 大高生: 1,400円 中小生: 600円
- ※未就学児は無料 (ただし、要保護者同伴)。※学生料金で入場の際は学生証をご提示ください。
※障がい者手帳などをご提示の方と付き添い1名までは無料。
※上記料金で2階総合展示と3階フィルムシアターもご覧いただけます (ただし催事により別途料金が必要な場合があります)。
※前売券は2025年2月28日 (金) ~4月25日 (金) まで販売 (会期中は当日券のみの販売)。

主なチケット販売場所

京都文化博物館、アソビュー!、展覧会オンラインチケット (etix)、ローソンチケット (Lコード: 51807)、イープラス、セブンチケット (セブンコード: 108-526)、KKDAY、近鉄駅営業所など。

| 京都会場限定 グッズセット券 (税込) |

- A 缶入り京やさい飴セット券: 2,000円
京都・宇治で伝統の京飴を製造する岩井製菓の、京野菜をかたどった手作り飴1缶と入場券1枚のセット。
 - B リラックマクリアファイルセット券: 2,000円
和食展応援キャラクターを務めるリラックマの、京都会場限定A4クリアファイル1枚と入場券1枚のセット。
- 販売場所: ローソンチケット (Lコード: 51807)
販売期間: 2025年2月28日 (金) 10:00~予定数に達し次第終了
- ※本展入場券とグッズ引換券が別々に発券されます。両方お持ちください。グッズは会期中に3階特設ショップでお引き換えください。
※いずれも画像はイメージです。※いずれのグッズも会期中に特設ショップで数量限定販売いたします。550円 (税込)



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

| お得な特別チケット (税込) |

- ペア券: 3,000円 1枚ずつの使用も可能な、2枚一組のチケット。
 - おやこ券: 1,800円 子どもとお得に楽しめるチケット。(一般+中小生) ※2名様同時にご入場ください。
- 販売場所: アソビュー!、展覧会オンラインチケット (etix)、ローソンチケット (Lコード: 51807)、イープラス、セブンチケット (セブンコード: 108-526)
販売期間: 2025年2月28日 (金) 10:00~4月25日 (金) 23:59

[NEW] イベント紹介

① 記念講演会「京都の食文化」

講演会: 講師 佐藤洋一郎氏 (本展監修・ふじのくに地球環境史ミュージアム館長)
対談「和食のこれから」
登壇者: 佐藤洋一郎氏、村田吉弘氏 (料亭「菊乃井」三代目主人)
日時: 4月26日 (土) 10:30~12:00
場所: 3階フィルムシアター

② トーク「錦市場 ほんまもの魅力」

京の台所・錦市場からお店の方を迎え、京の和食を支える最前線について語ってまいります。
登壇者 (予定): 西川朋宏さん (鮮魚「丸弥太」)、宇津康之さん (京漬物「柳悟」)、越智宜子さん (京ゆば「湯波吉」)
日時: 5月31日 (土) 14:00~16:00
場所: 別館ホール

③ 復活! SHOGUN御膳~足利将軍が食べた料理再現に挑んだ学生たちの記録~

室町時代の将軍足利義晴が祇園祭を見物した際の献立を現代に再現。和食を学ぶ学生たちによる研究の成果を発表します。
登壇者: 伴田祐耶氏 (京都調理師専門学校講師)、小林啓治氏 (京都府立大学教授)、小川航典氏 (京都府立大学大学院食の文化学位プログラム)、東祥太郎氏 (京都府立大学文学部和食文化学科) ほか
日時: 6月7日 (土) 13:30~15:00
場所: 別館ホール

④ ミュージアムズフォー連携講座「和食以前~祭礼の供物にみる食文化の変遷~」

講師: 橋本章 (京都文化博物館主任学芸員)
日時: 6月14日 (土) 10:30~12:00
場所: 3階フィルムシアター

①~④は、いずれも要事前申込 (申込方法の詳細は博物館サイトをご覧ください)。
参加無料 (ただし本展入場券/半券可) の提示が必要、定員150人。

⑤ ギャラリートーク

日時: 5月16日 (金)、6月20日 (金) 各日14:00~(30分程度)
場所: 4・3階展示室内
* 事前申込不要、参加無料 (ただし、当日の入場者に限ります)

展覧会のみどころ

みどころ① 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の自然がもたらす食材と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。

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



多彩な地ダイコンのレプリカ 国立科学博物館蔵（東京会場の様子）

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



コウジカビの顕微鏡拡大写真
画像：国立科学博物館

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や実物大模型を展示します。



魚介類の展示（愛知会場の様子）

みどころ② 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。

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



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

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。おにぎりのような大きさの当時の握り寿司（模型）にびっくり！



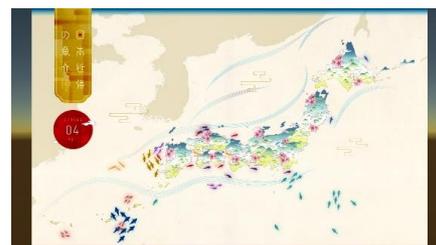
江戸時代の寿司や天ぷら、そばの屋台を再現したフオトスポット（愛知会場の様子）

みどころ③ 映像で楽しむ和食

日本近海の魚介について学べるインタラクティブな映像展示や、四季折々の美しい和食の映像にも注目。

日本近海の魚介を学ぶ

日本近海で獲れる多様な魚介類。
画面の魚影をタッチすると、解説が飛び出す！



日本近海の魚介について学べるインタラクティブ映像展示

音声ガイドナビゲーターは白石麻衣さん



特別展「和食」の音声ガイドナビゲーターを務めるのは白石麻衣さんです。乃木坂46卒業後は女優、ファッションモデルとして活躍し、InstagramやYouTubeチャンネルで自身が作った料理の写真や動画をあげるなど、料理に慣れ親しみ、和食も好きな白石さんが、音声ガイドナビゲーターに初挑戦します。音声ガイドでは、本展の監修者による展示解説や、和食クイズなどを交えながら、白石さんが「和食」の世界を楽しく案内します。

【プロフィール】白石麻衣（しらいし まい）

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-」、「オクラ〜迷宮入り事件捜査〜」、映画「聖☆おにいさん THE MOVIE〜ホーリーメン VS 悪魔軍団〜」、「アンダーニンジャ」など。日本テレビ「ぐるナイ」のゴチになりますの新メンバーとして出演中。公式YouTube「my channel」はチャンネル登録者数130万人を超えるなど、活躍の幅を広げている。

【音声ガイド料金（税込）】

- ・会場レンタル版（お一人様1台） 貸出料金 600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。

和食展応援キャラクターにはリラックマ！ オリジナルイラストも

「和食展応援キャラクター」は大人気キャラクター・リラックマが務めます。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。

特設ショップでは、本展オリジナルイラストを使用したグッズや、「和食×リラックマ」のぬいぐるみなど会場限定グッズも販売します。



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

開催概要

【展覧会名】 特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」

【会 期】 2025年4月26日（土）～7月6日（日）

【会 場】 京都文化博物館 4・3階展示室 [〒604-8183 京都府京都市中京区三条高倉]

【開室時間】 10：00～18：00（金曜日は19：30まで）※入場はそれぞれ30分前まで

【休 館 日】 月曜日、5月7日（水） *4月28日（月）、5月5日（月・祝）は開館

【主 催】 京都府、京都文化博物館、朝日新聞社、MBSテレビ

【後 援】 文化庁、農林水産省、和食文化学会、和食文化国民会議、（公社）京都府観光連盟、
（公社）京都市観光協会、KBS京都、エフエム京都

【協 賛】 キッコーマン、三和酒類

【特別協力】 国立科学博物館

【協 力】 クックパッド、京都府立大学京都和食文化研究センター、大和学園 京都調理師専門学校

【お問合せ】 京都文化博物館 Tel. 075-222-0888（代表） <https://www.bunpaku.or.jp>

■ 公式サイト <https://washoku2023.exhibit.jp>

■ 公式X <https://twitter.com/washoku2023>

★会期中、5月3日（土・祝）は保育ルームを設置予定。申込方法等は博物館公式サイトをご覧ください。

※記載内容に変更が生じる場合があります。最新の状況は博物館公式サイトをご覧ください。



【広報画像一覧】 特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」

広報用画像を提供いたします。ご希望の場合は、下記よりお申込みください。

【申込フォーム】

<https://forms.gle/1jV3vBe7GtAvjEZJA>

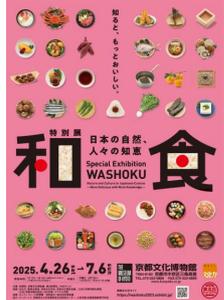
※入力難しい場合は、[広報画像申込書]に必要事項をご記入のうえ、広報事務局までご送付ください。



【広報画像使用に関する注意事項】

- 本展広報目的での使用に限ります（会期終了まで）。使用後は、データの破棄をお願いいたします。
- 展覧会名、会期、会場、クレジットは必ず記載してください。
- 作品画像は全図でご使用ください。トリミング、文字寄せなどの加工・改変はできません。
- 転載、再放送など、二次使用される場合は別途申請をお願いいたします。なお、展覧会終了後の二次使用はできません。
- 基本情報、画像使用などの確認のため、グラ刷り・原稿段階のものを「広報事務局」にお送りください。
- 掲載・放送後は、必ず掲載紙（誌）、掲載URL、同録DVDを下記「広報事務局」までお送りください。

【広報画像一覧】

<p>【1】</p> 	<p>【2】</p> 	<p>【3】</p> 	<p>【4】</p> 
<p>【5】</p> 	<p>【6】</p> 	<p>【7】</p> 	<p>【8】</p> 
<p>【9】</p> 	<p>【10】</p> 	<p>【11】</p> 	<p>【12】</p> 
<p>【13】</p>  <p>©2025 San-X Co., Ltd. All Rights Reserved.</p>	<p>【14】</p> 	<p>【15】</p> 	<p>【16】</p> 

【報道に関するお問合せ】

特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」 広報事務局（ネネラコ内）

E-MAIL | washoku2023-kyoto@nenelaco.com TEL | 06-6225-7885 FAX | 06-7635-7587
〒531-0072 大阪市北区豊崎3-15-5 TKビル

【広報画像申込書】 特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」

番号	クレジット一覧 ご希望の画像番号の□に✓をお願いします。
1□	バカマツタケのレプリカ 国立科学博物館蔵
2□	ゼンマイの標本 国立科学博物館蔵
3□	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）
4□	魚介類の展示（愛知会場の様子）
5□	海藻の展示
6□	コウジカビの顕微鏡拡大写真 画像：国立科学博物館
7□	江戸時代の花見弁当 北区飛鳥山博物館（東京）蔵
8□	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
9□	明治天皇の午餐会（1887（明治20）年5月13日）の料理の再現模型 明治記念館蔵
10□	全国の雑煮 協力：奥村彪生監修 御食国若狭おばま食文化館（東京会場の様子）
11□	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
12□	和食展京都会場チラシビジュアル
13□	リラックマ和食展オリジナルイラスト
14□	音声ガイドナビゲーター 白石麻衣
15□	足利将軍御膳再現模型 京都文化博物館蔵
16□	江戸時代の寿司や天ぷら、そばの屋台を再現したフォトスポット（愛知会場の様子）

貴社名／	ご所属部署／
ご担当者／	TEL／
E-mail／	
貴媒体名／	媒体種／
掲載号・露出予定日／ □WEBへの転載あり	月号（ 月 日号）／ 月 日発売予定
サイトURL／	
媒体プレゼント用チケット／□希望（2組4名まで）※1点以上の広報用画像使用必須 お送り先／〒	

【報道に関するお問合せ】

特別展「和食 ～日本の自然、人々の知恵～」 広報事務局（ネネラコ内）
 E-MAIL | washoku2023-kyoto@nenelaco.com TEL | 06-6225-7885 FAX | 06-7635-7587
 〒531-0072 大阪市北区豊崎3-15-5 TKビル