

応援キャラクター・リラックマのぬいぐるみがいっぱい!



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

ごはんとおやつが大好きなリラックマたちが、和食をイメージした装いで本展を盛り上げます。本展オリジナルイラストの商品や、お弁当など食べ物にちなんだぬいぐるみのほか多数展開します。

※数量限定のため売り切れの場合があります。

音声ガイドナビゲーターは白石麻衣さん!



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。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。

乃木坂46の卒業後、女優、ファッションモデルとして活躍し、和食好きで料理にも慣れ親しむ白石麻衣さんが、音声ガイドナビゲーターに初挑戦!おいしい「和食」の世界を楽しく案内します。

音声ガイド料金

会場レンタル版 (お一人様1台)
貸出料金 600円(税込)
アプリ配信版「聴く美術」 (iOS/Android)
販売価格 650円(税込) ※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。

チケット

(価格はいずれも税込)

入場料金		
一般	大高生	中小生
当日券		
1,800円	1,400円	600円
前売/団体(20名以上)		
1,600円	1,200円	400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

A 缶入り京やさい飴セット券

2,000円(税込)

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(税込)

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。



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

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。※A、Bともにグッズは会期中に特設ショップでも販売しますが、数量限定のため完売する可能性もあります。本券をお持ちの方は確実に入手いただけます。

お得な特別チケット

●ペア券 3,000円(税込)

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(税込)

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

和食をモチーフにしたグッズがもりだくさん!

マグネット

各660円(税込)

フードイラストレーター・植田まほ子さんの和食イラストをあしらったマグネット。



NATURALLY PAINTでぬい

1,210円(税込)

和食展をオールドアメリカ風の

手描きイラストで表現!



関連イベント

1~4は、いずれも**要事前申込**(申込方法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。



1 記念講演会「京都の食文化」

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(料理「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

3 復活!SHOGUN御膳 ~足利将軍が食べた料理復元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専攻)
日時: 6月7日(土)13:30~15:00
場所: 別館ホール

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もらいます。

登壇者: 西川朋宏さん(鮮魚「丸勝太」)
(予定) 宇津康之さん(京漬物「樹徳」)
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

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

5 ギャラリートーク 事前申込不要

参加無料(ただし、当日の入場者に限りです)
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

アクセス

京都文化博物館

The Museum of Kyoto

〒604-8183 京都市中京区三条高倉

- 地下鉄「烏丸御池駅」下車、5番出口から三条通を東へ徒歩約3分
- 阪急「烏丸駅」下車、16番出口から高倉通を北へ徒歩約7分
- 京阪「三条駅」下車、6番出口から三条通を西へ徒歩約15分
- JR・近鉄「京都駅」から地下鉄へ
- 市バス「堺町御池」下車、徒歩約2分



【展覧会公式サイト】 <https://washoku2023.exhibit.jp>
【展覧会公式X(旧Twitter)】 @washoku2023
【お問い合わせ(京都文化博物館)】 TEL.075-222-0888
【京都文化博物館サイト】 <https://www.bunpaku.or.jp>



展覧会公式サイト



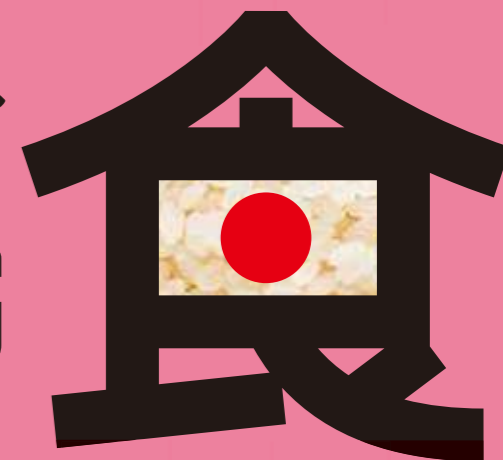
知ると、もっとおいしい。

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 -



2025.4.26 Sat → 7.6 Sun

開室時間 10:00~18:00(金曜日は19:30まで) 休館日 月曜日、5月7日(水)
*入場はそれぞれ30分前まで *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



京都文化博物館
〒604-8183 京都市中京区三条高倉
TEL.075-222-0888 FAX.075-222-0889
www.bunpaku.or.jp

展覧会公式サイト
<https://washoku2023.exhibit.jp/>



和食 ってなに?

「和食」は2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。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、人々の知恵や工夫が生み出した技術、歴史の変遷、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ります。

雑煮
レプリカ
制作協力：奥村創生監修
御食園若狭おぼろぎ文化館



1章 「和食」とは?

和食と聞いて思い浮かぶ料理は人それぞれ。本章では和食の広がりや体感できる映像や、世界と日本の食を比較しながら、和食とは何かを考えます。



クロマグロ
実物大模型
国立科学博物館蔵

2章 列島が育む食材

食の基本となる水、魚介類、海藻、野菜、山菜、そしてキノコ。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?

日本最長の
海藻、ナガコンブ。
長さ16メートルの
標本を展示!

美しい海藻の
押し葉標本にも注目

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、
品種改良による多彩さを紹介

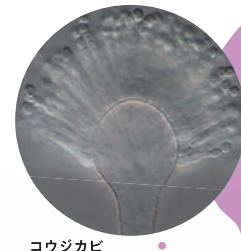


多彩な地ダイコン
レプリカ
国立科学博物館蔵

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

ナガコンブ
標本
国立科学博物館蔵



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



バカマンタケ
レプリカ
国立科学博物館蔵

インタラクティブな
映像展示

魚影にタッチすると、
解説が飛び出る!



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
標本や模型を展示



3章 和食の成り立ち

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。

京都會場
オリジナル企画
祇園祭で將軍は
何を食べた?

室町時代に將軍足利義晴が
祇園祭見物の時に
食べたという御膳を再現
(模型や写真での展示となります)



足利將軍御膳
再現模型
京都文化博物館蔵

江戸の グルメガイド

大関、関脇、小結・・・
相撲の番付のように
料理屋を格付け



料理屋番付
江戸時代後期
東京家政学院大学
附属図書館蔵
大江文庫蔵

漫画「サザエさん」
(1956 (昭和31)年6月13日、朝日新聞掲載)
©長谷川町子美術館

写真も
撮れるよ!

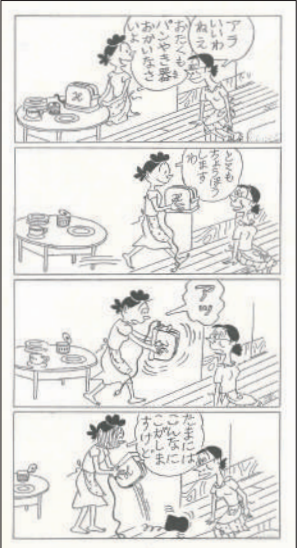


江戸っ子が愛した
ファストフードとは?

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

マンガに見る
昭和の食

漫画「サザエさん」を
切り口に、
昭和の台所や
戦後の食卓を紹介



当時の大きさを
再現した
握り寿司(模型)が
屋台に!

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映像インスタレーションを組み合わせ、 「和食の真善美」を紹介します。



わたしの和食

時代とともに和食の定義も変化しています。ラーメン、カレー、オムライスなどは和食でしょうか? 「これって和食?」のアンケート結果から、改めて和食とは何かを考えます。

これって
和食?

みんなの意見を
リアルタイムで集計



和食のこれから

和食はこれから、どのように変化していくのでしょうか? 食に関わる技術は日々進化する一方、郷土料理や伝統野菜の重要性も見直されています。和食は海外へもますます広がっていくでしょう。社会の変化を受けて変わり続ける、和食のこれからを展望します。

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