

特別展「和食～日本の自然、人々の知恵～」和食ってなんだろう？

中面には
しずおかの食の世界を
“知る、学ぶ、感じる”
「静岡展示」の
魅力が
もりだくさん！

「和食」が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、歴史の変遷など、身近なようで意外と知らない和食の魅力に迫ります。

和食展しずおか
公式サイト



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？

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
レプリカ
国立科学博物館
(東京会場での展示)

コウジカビ
顕微鏡拡大写真

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



野菜

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

山菜

ゼンマイ
標本
国立科学博物館

マガキ
標本
国立科学博物館

これって 和食？

みんなの意見を
リアルタイムで集計



キノコ

バカマツタケ
レプリカ
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
実物標本と模型を
展示



クロマグロ
実物大模型
国立科学博物館

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

キハダマグロ
実物大模型
国立科学博物館

魚介

和食展限定 リラックマグッズ

本展オリジナルイラストのグッズや
限定ぬいぐるみも販売。



個数限定*

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

*すべてのグッズの購入をお約束するものではありません。
グッズは個数限定のため、売り切れる場合がございます。

観覧料

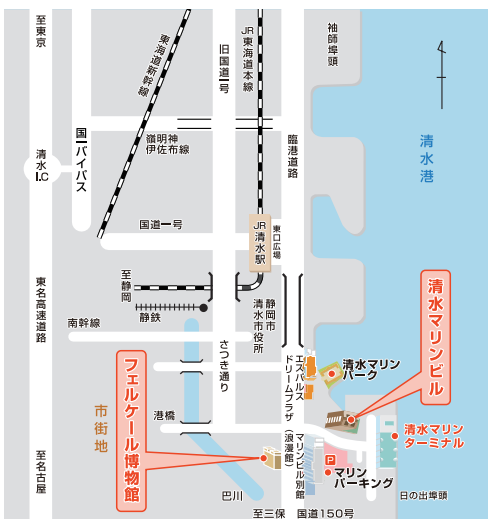
価格はいずれも税込

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

※前売券は2025年10月10日(金)まで販売

※フェルケー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



清水マリンビル

〒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「波止場フェルケール博物館」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

フェルケール博物館

〒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「波止場フェルケール博物館」下車すぐ
【車】東名高速清水ICから臨港道路経由で約10分

※近隣施設のエスパル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。



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 —



©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

主催：和食展しずおか実行委員会 共催：静岡新食文化共創機構、静岡新聞社・静岡放送、朝日新聞社
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

和食展しずおか
公式サイト



学ぶ知る

静岡の食パネル展示

ミュージアムキャラバン「しずおかの食」

📍 マリンビル1F 静岡展示コーナー

静岡県が誇る農作物や水産物を美しい写真やアクリル封入した実物の標本などで紹介します。食材を育んできた地域の自然環境や文化、歴史について解説。静岡県ならではの食文化とその背景を学ぶことができます。[ふじのくに地球環境史ミュージアム監修]



静岡県が県内全35市町と連携して推進する、地域の食と食文化を堪能する旅行体験「静岡ガストロノミーツーリズム”美味ららら”」のポスター展示を行います。県内各地域の多彩な食材をはじめ、魅力ある料理や商品など、静岡が誇る食の豊かさを体験いただけます。



大阪・関西万博静岡県ブースに展示された「しずおか食の地図」
GEO KITCHEN SHIZUOKA, Shizuoka booth at Expo 2025 Osaka, Kansai, Japan
Supervised by Yo-Ichiro Sato (Director/Museum of Natural and Environmental History, Shizuoka) Illustration: Kaichi Sugiyama, Emi Sugiyama/Chikyu Chikyu-reki / HELLO COMPASS R-) Produced by Shizuoka Hakuhodo Inc.

学ぶ感じる和食展特別企画

10/19日 対談「食と茶の都しずおか」
📍 マリンビル6階 大会議室／14:30～15:30

■定員:70名
■対談内容:
和食に造詣が深い佐藤館長と和食文化国民会議の名誉会長を務める熊倉館長が、和食の楽しさを語ります。



ふじのくに地球環境史ミュージアム館長 佐藤 洋一郎氏



ふじのくに茶の都ミュージアム館長 熊倉 功夫氏

11/9日 儀式庖丁四條眞流會
📍 マリンビル6階 大会議室／13:30～14:30

■参加費:和食展チケットをお持ちの方[限定]
■定員:約100名
■庖丁式とは
平安時代から伝わる宮中行事で、鯛や鯉などの魚を、庖丁とまな箸を用いて、手で一切触れることなく捌く儀式。



四條眞流本部師範 岸本 憲隆 氏

連続講演会「和食」／静岡大学発酵研
📍 マリンビル6階 大会議室・7階展示室／参加費:無料

和食展しずおか期間中、静大発酵研による和食講演会を開催。



■定員:各約100名
① 美食都市サン・セバステアンと和食 …… 10／18(土) 14:00～15:30
② ビールは和食 …… 10／25(土) 14:00～16:00
③ 登呂遺跡の米作りと酒の表象 …… 11／8(土) 14:00～16:40
④ 和食と朝鮮通信使 …… 11／15(土) 14:00～16:10
⑤ 静岡の茶と茶文化 …… 11／29(土) 14:00～16:30
⑥ 和食を取り巻く環境と和食 …… 12／13(土) 14:00～16:00

芸妓披露～静岡伝統芸能振興会による、芸妓の踊りと写真撮影～
📍 マリンビル6階 和室／参加費:無料

■定員:各約30名 ■参加方法:当日現地(先着順)
①10／15(水) 10:00～12:00 ②10／17(金) 14:00～16:00
③11／24(月) 13:00～15:00 ④11／26(水) 14:00～16:00

※当日は客船の入港状況により、開催時間が変更となる可能性があります。最新情報は和食展HPまたは、伝統芸能HPにてご確認ください。



フェルケール博物館 特別企画

特別展「和食」&クルーズ船寄港特別茶会

10/18土 [月見] ①11:00 ②12:00 ③13:00
11/9日 [紅葉] ①11:00 ②12:00 ③13:00
12/7日 [クリスマス] ①13:00 ②14:00 ③15:00

📍 フェルケール博物館2階ホール

■定員:各回12席
■参加費:700円(入館料込み(税込))
※和食展チケットをお持ちの方は300円(税込)
■お申込:電話(054-352-8060)にて事前申込(先着順)
■協力:表千家同門会静岡県支部



「歴史の味、技、未来の一皿」プレミアムダイニング

10/19日 昼／12:00～・11/8土 夜／17:30～
12/6土 夜／17:30～・12/7日 昼／12:00～
📍 フェルケール博物館 メゾン・ド・S 1階

■定員:各回16名
■参加費:10,000円※和食展チケット代込
■お申込:和食展しずおかHPから事前申込
■料理人:内海 亮
(The 仕事人of the year 2024)
※臥龍梅スパークリング、又はボルドティー1杯付



感じる 静岡ゆかりの「食」を感じる「試飲・試食ブース」📍 マリンビル1F

試食・試飲ブースは、開設していない日もございます。最新情報は、二次元コードからご確認ください。



10/13月 11/1土 2日
100年以上続く鯖専門店
【試食】出汁の旨味を活かしたラーメンスープと味噌汁
【販売】
ラーメン¥1,500(税込)
鯖寿司¥2,500(税込)
📍 鯖御膳 若清 ☎054-629-2025



10/17金 18土
清水港で水揚げされたマグロの“おにぎり”
【試食】マグロの希少部位「尾の身」焼き
【販売】マグロの尾の身を混ぜ込んだ「尾結び」¥350(税込)～
📍 フジ物産(株) ☎054-349-7007



10/19日 20月
手作り梅干しや地酒で和食満喫
地酒・クラフトビールと梅の旨つまみ
【販売】たしな実万能ねり梅・満平商店和奏鳴他 ¥734(税込)～
📍 たしな実&満平商店 ☎090-9942-6870



10/27月 29水
女性仕事人が作る静岡食材使用オリジナルメニュー&商品
【協力】グランベール伊豆・坐滝荘/やまもも・ロザート・かん吉・ルモンドふじがや・大野木荘・梅工房おおいし・たしな実 ※写真はイメージです
📍 静岡の食の魅力発信実行委員会 ☎054-260-5251



10/27月
創業430年を迎えとろろ汁専門店
丁子屋の歴史・食材・自然など様々な視点で語ります。
【試食】丁子屋のとろろ汁【数量限定】
📍 (有)丁子屋 ☎054-258-1066



10/29水 30木
ここでしか飲めないお酒を体験!
【販売】静岡の酒をもっと楽しく、自由に楽しむをモットーに、県内の蒸溜所、ワイナリーとコラボした洋樽熟成酒などを販売しています。
📍 富士の酒 ☎090-9670-6226



10/30木 31金
地元の茶葉のみを厳選、自慢のお茶商品
【販売】揉一ひとえつゆひかりブレンドティーバッグ ¥700(税込)／袋
静岡茶あんバターパイ・静岡茶わっふるクッキー など
📍 静岡県経済農業協同組合連合会 ☎054-284-9728



10/31金
清水の農産品と旬の素材を使用したジェラート
【試飲】お茶の試飲
【販売】清水の檸檬紅茶ボトル缶・旬の素材を使ったジェラート
📍 JAしずあずナテナショップきらり ☎054-365-1600



11/1土 2日
抹茶ジェラートと手作りの和食
【販売】藤枝セレクションに認定された濃い抹茶ジェラートや地元の食材を使った和食のお弁当、惣菜を販売します。
📍 和食つたの／まるか村松商店 ☎054-643-1280



11/1土 2日
焼津産かつおを堪能しよう
【試食・販売】古代式かつぶし・焼津式かつおのたたき鬼わら焼き・まかない漬け丼の具 ¥1,300(税込)～
📍 (株)いちまる ☎054-665-8013



11/8土 9日
水産の都 焼津の特選水産加工品
【試食】鰯角煮、マグロ缶詰、カツオ缶詰
【販売】鰯角煮、マグロ缶詰、カツオ缶詰 ¥450(税込)～
📍 焼津市水産振興会 ☎054-626-2152



11/9日
プロの料理人が作るだし巻き玉子
【試食・販売】だしの旨味がしっとり染み込んだ絶品のだし巻き玉子。(テイクアウト可) ¥500(税込)～
📍 伊豆松風の会 ☎0557-23-3665



11/9日 12水 29土
静岡県産日本酒振る舞い
【試飲】県内約20蔵の令和誉富士等を原材料とした静岡県産清酒を試飲いただけます。
📍 静岡県酒造組合 ☎054-255-3082



11/6木 27金 12/13土 14日
静岡市の彩豊かなお茶がズラリと勢揃い
【販売】静岡市内産茶葉の販売、及び本格的茶葉によるテイクアウト茶の販売 ¥500(税込)～
📍 静岡茶商工業協同組合 ☎054-271-1955



11/16日
かつお節削り体験を楽しもう
【試食】かつお節削り体験。削った出来たてのかつお節でお吸い物を試飲できます。
📍 JFCプロジェクト ☎090-4856-1610



11/22土 23日
新たな食体験「JIMIガストロノミーズオカ」
“食”で心と体と自然の健康を守る。そんな新たな食体験を静岡市がお届けします。サステナブルでビーガンにも対応した一口蕎麦の試食も。【無料】
📍 静岡市観光政策課 ☎054-221-1310



11/29土
缶詰生産量日本一を誇る“缶詰王国 静岡”
マグロをはじめ、静岡ならではの多彩な缶詰を展示・販売。長年培われた技術と職人のこだわりが詰まった缶詰の世界を、お楽しみください。
📍 (一社)静岡缶詰協会 ☎054-368-7191



11/29土
海からの贈り物+伝統の製造技術
【試食・販売】職人の技が生きた水産加工品。鰹節・黒はんぺん・桜えび・干物など、静岡の魚食文化を代表する逸品。¥300(税込)～
📍 静岡県水産加工業協同組合連合会 ☎054-631-5120



体験 食文化体験 📍 マリンビル1F

各体験料／500円(税込) 当日先着順となります。詳しくは二次元コードからご確認ください。



羽織体験と記念写真

10/15水 17金 18土 20月 28火 29水 30木
11/3月 4火 9日 12水 24月 26水
📍 しまだきものさんぽ ☎090-7829-9512

10/15水 11/26水
練り切り和菓子体験
色とりどりの練り切りで、自分だけの和菓子をつくろう。できた練り切りはお持ち帰りいただけます。1日2回／各回先着5名
📍 R-aillesいえる ☎rei.railes5@gmail.com



10/17金 18土 26日 28火
手揉み茶体験&お茶の試飲
お茶を自分の手で揉むお茶作り体験。最後はお茶の試飲をお楽しみください。静岡茶の購入もできます。1日4回／各回先着3名
📍 静岡県茶手揉保存会 ☎054-272-2714



10/20日 11/12水
蕎麦打ち たがた劇場
蕎麦職人の田形さんがそば打ちを披露。蕎麦打ち体験をした後、できあがった蕎麦を食べよう。1日2回／各回先着5名
📍 手打ち蕎麦 たがた ☎054-250-8555



11/4火 24日
漆箸の研ぎ出しワークショップ
職人が丁寧に漆を塗った箸を研ぎ、艶を出す体験。研ぐと漆の下のが出てキラキラと輝きます。1日2回／各回先着4名
📍 駿府の工房 匠宿 ☎054-256-1521



和食大好きクーポン

清水マリンビル・フェルケール博物館入館時、チケット裏面にスタンプを捺印します。捺印済みのチケットは、近隣のお店でクーポンとして活用いただけます。詳しくは、二次元コードからご確認ください！

