

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 -

鶴岡ユネスコ食文化創造都市認定10周年記念事業

2024 4.20 Sat → 6.16 Sun

鶴岡ユネスコ食文化創造都市認定10周年を記念して、2023年に国立科学博物館で開催した特別展「和食～日本の自然、人々の知恵～」の全国巡回展を鶴岡で開催します。その関連企画を、以下の通り開催いたします。皆様、ふるってご参加ください。

関・連・企・画

1 開幕記念ゲストトーク

「和食」って何？「和食」のキーワードって何だろう。展示会場を巡りながら、日本列島が育む食材や、和食を取り巻く文化と歴史をご案内いたします。

[日時] 4月20日(土) 10:00～(1時間半程度)

[ゲスト] 佐藤洋一郎氏(本展監修者)

[ホスト] 平智氏(山形大学農学部教授)、江頭宏昌氏(山形大学農学部教授)

[参加料] 無料 ※ただし、観覧券が必要です

[申込み] 不要 ※当日エントランスホールにお集り下さい



佐藤洋一郎

1952年生まれ。大学卒業後、岡山、高知、静岡などの大学・研究所でイネや穀類の遺伝学の教育研究にあたる。その後総合地球環境学研究所で食や農業に関する研究をスタート。2018年から2023年3月まで京都府立大学で和食文化を研究。ふじのくに地球環境史ミュージアム館長、和食文化学会初代会長。



2 特別美術講座 食をたのしむ 器づくり

粘土を成形して、和食器(平皿)を制作します。焼成後、作品鑑賞会として、「日本料理 西わき」にて、作った器に料理を盛り付け、食事会を行います。

[日時] 5月8日(水)、5月22日(水) 10:00～12:00、
5月29日(水) 12:00～13:00頃

[講師] 中村秀和氏(陶中村主宰)

[対象] 高校生以上 先着12名

[費用] 5,000円 ※昼食代込

[持物] 汚れてもよい格好またはエプロン、古タオル

[受付] 4月9日(火)～5月1日(水) ※休館日を除く

3 特別美術講座 親子でMY箸づくり

かなやのこぎりを使い、ヒノキや地元のスギの箸を制作します。こども、保護者1膳ずつ制作できます。親子でワイワイ楽しみましょう。

[日時] 4月29日(月祝) 10:00～12:00

[講師] 佐野正裕氏(木工)

[対象] 小学3年生以上とその保護者 先着12組

[費用] 1組1,500円

[持物] 汚れてもよい格好またはエプロン

[受付] 4月9日(火)～4月23日(火) ※休館日を除く

2 3 館内受付にて費用を添えてお申込ください
(9:00～19:00/電話受付可)



食文化創造都市
鶴岡
City of Gastronomy
TSURUOKA

鶴岡アートフォーラム

TSURUOKA ART FORUM

〒997-0035 山形県鶴岡市馬場町13-3
TEL: 0235-29-0260 (代表)
FAX: 0235-22-6051
URL: <https://www.t-artforum.net>
E-mail: info@t-artforum.net



お車でお越しの際は、荘銀タクト鶴岡、公園中央駐車場が最寄です(無料)