

令和元年 5 月 7 日

報道関係 各位

東京家政学院大学

東京家政学院大学 文部科学省「情報ひろば」企画展示

『江戸時代の食文化を今に活かす』

江戸時代の料理を再現し、食品サンプルを公開

東京家政学院大学（学長：廣江彰）では、文部科学省「情報ひろば」企画展示室において本学の研究成果や特色ある取組を紹介する展示『江戸時代の食文化を今に活かす』を行います。附属図書館において近世以降の家政学関連の資料を『大江文庫』として収集しており、特に江戸時代の料理書はまとまったコレクションとなっております。本学の教員と学生らはこれらを調査し、江戸時代の料理の研究・再現に継続的に取り組んでまいりました。

付属機関である東京家政学院生活文化博物館では、この再現した料理の数々を、日本の優れた食品サンプル制作技術によって標本化しました。料理の世界をビジュアルで楽しむだけでなく、栄養学・調理学の分析結果を踏まえ、江戸時代の料理を切り口とした、今日の食生活の見直しへの提言として、再現料理を取り入れた献立例も提案します。

今回の展示は、本学の知的資産と、食文化研究、栄養学、調理学といった家政学の知見を総合的に融合し、次世代につなぐ食生活についての提案展示です。家政学には生活を科学し、人々のしあわせな暮らしを考究する使命があり、その一端を見ていただくことで、家政学についての理解が広まることを願っています。

【展示期間】

2019 年 5 月 7 日（火）から 2019 年 8 月 23 日（金）※開館は午前 10 時～午後 6 時。入館は閉館の 30 分前まで

【展示場所】

文部科学省「情報ひろば」企画展示室（東京都千代田区霞が関 3-2-2 旧文部省庁舎 3 階）

【展示物等】

- ①料理サンプル、江戸時代の料理書（復刻版）
- ②映像（食品サンプル製作のための再現料理の調理映像）
- ③パネル（「料理書と遊び心の料理」、「本膳料理・会席料理」など 9 枚）
- ④配布物（東京家政学院大学企画展示 「江戸時代の食生活を今に活かす」 再現料理レシピ）

※展示物 写真例（食品サンプルと食器一式）



本膳料理一式



会席料理（鋤焼）

食品サンプルという技術を用い、再現した料理をそのままの形でとどめておくことに成功したことで、「料理を展示する」企画であることが、最大の特色です。食文化という生活に根ざした行為を、学術的知見を通してパネル展示にまとめ、料理の世界をビジュアルで楽しみ考えることのできる展示としています。

【展示内容の問合せ】

東京家政学院生活文化博物館

住所：〒194-0292 東京都町田市相原町 2600 東京家政学院大学

電話番号：042-782-9814(博物館事務室)

メールアドレス：museum@kasei-gakuin.ac.jp

★本件、取材等についてのお問い合わせはこちらをお願いします。

東京家政学院大学 学長室（大学広報担当）和久 雄亮 〒102-8341 東京都千代田区三番町 22

TEL: 03-3262-2258 FAX:03-3262-2174 E-MAIL:waku@kasei-gakuin.ac.jp