

47都道府県の郷土料理と、その文化を育み伝える活動から、食のロングライフデザインを考える展覧会

## 「NIPPON UMAMI TOURISM」渋谷ヒカリエ8F・d47 MUSEUMで4/26(金)-9/15(日)開催

47都道府県をテーマにしたミュージアム「d47 MUSEUM」では、2024年4月26日(金)より9月15日(日)まで、第34回企画展となる「NIPPON UMAMI TOURISM 植生と文化をまるごと味わう 風土に還るうまみのデザイン」を開催します。日本を発祥とし、今や世界共通語となっている「UMAMI」を、味覚としてのうまみを指すだけでなく、それが生まれた背景も含めて語られるべきものにとらえ、その土地で生きる知恵として受け継がれてきた、それぞれの風土に繋がる47の「うまみ」を通して、各地の食の風景を感じていただく企画展です。

少子高齢化や生活スタイルの変化などにより、全国各地で郷土料理がつくられ受け継がれる機会が減り、食べられなくなった郷土料理も多くなってきている一方、日本の料理や調味料、調理法や食材の保存・加工手法など、その独自の食文化は、世界的に注目を集め、高く評価される場面も少なくありません。D&DEPARTMENTでは、長く続くその土地らしさを見つめ直す「ロングライフデザイン」の活動の中で、現地取材やリサーチをはじめ、各店舗での物販や飲食などを通して、全国各地の食に関わる事業者やその担い手、生活者たちと交流を重ねてきたからこそ、郷土料理の可能性や奥深さを実感し、郷土料理からは、今の時代に学ぶことが多くあると心底感じています。

本展では、時代の変化に寄り添い進化し続けてきた、その土地ならではの郷土料理を、47都道府県から一つずつ選出。その料理にまつわる素材や道具などを展示しながら、それが生まれた背景や、その文化がどのように生まれ伝えられてきているのか、その活動を合わせて紹介します。会場内のミュージアムショップでは、出展料理の関連品や、日本各地の食を楽しみ、深掘りできるアイテムを、食品からプロダクト、書籍まで幅広く販売するほか、併設のd47食堂では、本展に合わせた特別メニューも提供します。また、会期中には、各界から講師をお迎えし、メディア・水産・料理道具など多様なテーマでトークイベントやワークショップを多数開催します。こどもからおとなまで、さまざまな切り口から郷土料理とその文化に触れていただくことで、新たな気づきと、これからの食のあり方を考えるきっかけを生んでいきます。

名称：NIPPON UMAMI TOURISM 植生と文化をまるごと味わう 風土に還るうまみのデザイン

会期：2024年4月26日(金)～9月15日(日)

※6月4日(火)～6月5日(水)のみ休館

時間：12:00～20:00 (最終入場 19:30)

会場：d47 MUSEUM (ディ ヨンナナ ミュージアム)

東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ8階

入場料：ドネーション形式 (会場受付)

主催：D&DEPARTMENT PROJECT

特別協賛：渋谷ヒカリエ Creative Space 8/

協賛：亀甲萬本店 協力：一般社団法人 農山漁村文化協会 (農文協)

お問合せ：03-6427-2301 (d47)

webサイト：<https://www.d-department.com/item/NIPPONUMAMITOURISM.html>



うまみ展webサイト



本企画に関する画像素材は <https://shorturl.at/lSuWZ>よりダウンロードできます。

— 本件に関するお問い合わせ — D&DEPARTMENT PROJECT 広報 清水 03-6427-2301 / [pr@d-department.jp](mailto:pr@d-department.jp)

文化を含んだ「UMAMI」の風景とつづく未来を描く47の活動

郷土料理とは、その土地で生きる知恵の集積そのものである。例えば、冬に雪が降り、閉ざされた環境の中で生きるには、春から夏にかけて拵えた保存食が必要となる。乾燥させる、塩漬けする、発酵させる、さまざまな創意工夫が、人の暮らしを支えてきた。過酷な環境の中でこそむしろ、いかに美味しく、楽しく、素材に感謝し、なるべく全てを食べ尽くしていこうとする営みが逞しく育まれたと言える。

いつの時代も郷土料理は、環境の変化や産業の変化を受け入れながら、人を惹きつけ、故郷への思いを誘い、足元にある、生きることの機微に気づかせてくれる喜びに溢れている。地質や風土に現れる自然も、産業や技術革新による歴史も、もちろん季節による産物も、さまざまな「出会い」の上に、一つの料理が生まれ、多様な食文化となり、それは今もまだ進化をつづけているものだと言える。

「UMAMI」という言葉は、今、世界中に広がっている。他の言葉では代用できないこと、それ自体も興味深い、「うまみ」は、人がその土地で生きるために必要だった食を、生活の中に楽しさを見出してきた食文化でもあることから、その土地にあってこそ、その物語があってこそ、真の意味を持ちうると考えている。

時代の変化とともに歩んできた、それぞれの風土に繋がる郷土料理を、47都道府県から一つずつ選び、それが生まれた出会いの物語と、その文化を伝える活動を合わせて展示してみた。決して、一つの料理がその土地の暮らしを全て言い尽くすものとは考えていない。本展を通して、その土地に関心を持ち、足を運んでみる旅のきっかけが生まれていって欲しい。その地に訪れ、あなたらしく食の風景を描いてみるのが、巡り還って、その土地の食文化を新たに育んでいくに違いない。この世界に、多様な食の風景が溢れた未来をつくりたい。

● 出展一覧：都道府県名 | 郷土料理名 / その料理の継承に携わる方・団体名

北海道   ニシンの飯寿司 / 小笠原 宏一	福井   へしこ寿司 / うみの宿 さへい・へしこのへんプロジェクト	岡山   とどめせ / 一文字うどん
青森   けの汁 / 津軽あかつきの会	山梨   じゃがいもとひじきの煮物 / 筒屋 御師の宿	広島   ねぶとの唐揚げ / 男寿し
岩手   へつちよこだんご / リトルフォレスト	長野   野沢菜漬のおやき / ふきっ子おやき	山口   柏椀 / 百姓庵
宮城   仙台雑煮 / みやぎの食を伝える会	岐阜   朴葉味噌 / 京や	徳島   ならえ / フードハブ・プロジェクト
秋田   いぶりがっこ / T-FARM.	静岡   わさび漬 / 田丸屋本店	香川   まんばのけんちゃん / いらこのやまくに
山形   芋煮 / 森の家	愛知   味噌おでん / カクキュー八丁味噌・まるや八丁味噌	愛媛   さつま / 井伊商店
福島   三五八漬 / 石橋糍屋	三重   あらめ巻き / 小寺 めぐみ	高知   田舎寿司 / 松崎 淳子
茨城   つと豆腐 / ひまわり工房	滋賀   ふなずし / 魚治	福岡   イワシのぬかみそ炊き / ぬかみそだき ふじた
栃木   しもつかれ / しもつかれブランド会議	京都   しば漬 / 志ば久	佐賀   つがにめし / 飴源
群馬   焼きまんじゅう / 原嶋屋総本家	大阪   きつねうどん / こんぶ土居	長崎   エタリの塩辛 / エタリの塩辛愛好会
埼玉   すったて / つむぎや	兵庫   たこめし / 生活協同組合コープこうべ	熊本   からし蓮根 / 村上カラシレンコン店
千葉   イワシのつみれ汁 / 千葉産直サービス	奈良   柿の葉寿司 / 大滝茶屋	大分   どんこ椎茸の含め煮 / 生活工房とうがらし・神谷 禎恵
東京   佃煮 / 佃煮処つくしん	和歌山   金山寺味噌 / 太田久助吟製	宮崎   菜豆腐 / 清田 泉
神奈川   けんちん汁 / KHファーム	鳥取   いただき / 米子いただきがいな隊	鹿児島   あくまき / さわだ農園
新潟   ぜんまいの煮物 / 大地のおかず	島根   しじみ汁 / 宍道湖漁業協同組合	沖縄   イナムドウチ / オニノウデ
富山   昆布締め / キッチン 花水木		
石川   いしる鍋 / 茶寮 柚徑		



青森 | けの汁



茨城 | つと豆腐



富山 | 昆布締め



岐阜 | 朴葉味噌



熊本 | からし蓮根

● 関連企画

会期中は、食の営みを繋ぐ各界の担い手たちを講師にお迎えし、彼らの活動や視点を通して「うまみ」を学び考えるトークイベントやワークショップを開催します。渋谷ヒカリエほか、D&DEPARTMENT各店（※一部を除く）でも、その土地ならではの体験ができる企画が揃います。その他にも、展覧会に連動するさまざまな企画をオフラインはもちろん、オンラインでも実施していきます。関連企画一覧は、最終頁をご参照ください。最新情報はwebサイトやSNS（インスタグラム: @d47\_museum）で随時公開します。

● D&DEPARTMENT PROJECT (ディアンドデパートメントプロジェクト)

2000年にデザイナーのナガオカケンメイによって創設された「ロングライフデザイン」をテーマとするストアスタイルの活動体。国内外に14店舗を展開。47都道府県に1か所ずつ拠点をつくりながら、全国的な規模で「息の長いその土地らしいデザイン」の発掘と紹介をしていきます。2012年、渋谷ヒカリエ8階に47都道府県の魅力を展示する日本初のデザイン物産ミュージアム「d47 MUSEUM」をオープン。併設の「d47 design travel store」「d47食堂」と連動し、立体的に日本を伝える新しいスタイルを創造。物販、飲食、出版、観光を通して、47の日本の“らしさ”を見直す活動を展開しています。 <https://www.d-department.com/>

## ● 現在、開催が決定している関連企画一覧

## 【NIPPON UMAMI TOURISM TALK】渋谷ヒカリエ8F COURT

各界から講師をお迎えし、多様なテーマでトークイベントやワークショップを開催します。

## 6月15日（土）「風土を伝えるメディアの役割とこれから」

映画「百姓の百の声」の上映会やトークなどを通じて、文化や風土を伝えるメディアの役割と、これからについて考えます。

登壇者 | 大兼久由美氏（映画「百姓の百の声」プロデューサー・撮影）  
湯澤規子氏（法政大学教授）、真田純子氏（東京工業大学教授）  
石川啓道氏（現代農業 編集長）、中村安里氏（うかたま 編集長）

## 7月5日（金）「海藻食文化日本」

米や魚介類とならぶ日本の伝統食、海藻。トークや試食を通じて、海藻食の歴史と文化、海藻の可能性や魅力を学び、未来へ繋げるための取り組みを考えましょう。

登壇者 | 土居純一氏（こんぶ土居 四代目店主）、友廣裕一氏（シーベジタブル共同代表）

## 9月8日（日）「郷土料理を道具から考える」

道具をテーマに、江戸時代からかたちを変えながら現代に残る郷土料理や郷土寿司にスポットを当てます。道具と郷土料理の関係を紐解きながら、実際にワークショップを通じて体感します。

登壇者 | 樋口直哉氏（作家・料理家）、岡田大介氏（すし作家）



## 【木桶による発酵文化サミット in 東京 2024】渋谷ヒカリエ8F COURT

7月21日（日）～7月22日（月）

2021年より渋谷ヒカリエで開催している木桶サミットin東京。日本の食文化に欠かせない発酵食品を支えてきた木桶を次世代へ繋ごうと活動する生産者や木桶職人が集結します。木桶の良さや作り手の想いを、木桶ならではの味わいを体験しながら、楽しく学べる2日間です。

## 【NIPPON UMAMI SHOKUDO】渋谷ヒカリエ8F d47食堂

d47食堂がプロデュースする、出展の郷土料理が味わえる特別メニュー「うまみ定食」が展覧会会期中限定で登場。定食の内容は、月ごとに変わるため、来店の度に違う料理を楽しめます。

また、角打ちBarがオープンする日も！うまみ展出展者がマスターになる会も予定しています。

写真 | 「うまみ定食 西日本」2,250円（税込）

提供期間 | 4月26日（金）～6月6日（木） ※水曜定休。6/7からは次の「うまみ定食」に変わります。

西日本のうまみを集めた一膳。お盆上から時計回りに、香川・まんばのけんちゃん、滋賀・ふなずし、大阪・きつねうどん、兵庫・たこめし、徳島・ならえ。



## 【d SCHOOL つづくをたべる 食育月間】D&amp;DEPARTMENT国内店舗の連動企画

6月の「食育月間」に合わせて、D&DEPARTMENTの下記店舗では、「食のロングライフデザイン」をテーマに、その土地の食文化を学ぶワークショップやツアーを開催します。

## 6月14日（金）「d SCHOOL わかりやすい大原の紫蘇」

紫蘇シロップづくりのワークショップ、大きく育った大原の紫蘇畑を訪ねる見学ツアー、紫蘇の受注販売の3本立て。ツアーは7月開催。

講師 | 久保統氏（志ば久）

場所 | D&DEPARTMENT KYOTO（京都府京都市下京区高倉通仏光寺下ル新開町397 本山佛光寺内）

## 6月15日（土）「d SCHOOL わかりやすい昆布め〜夏の魚編〜」

豊かな漁業資源が生んだ富山ならではの、魚や昆布の食文化を、昆布締めづくりを通じて学びます。

講師 | 近森光雄氏（サカナとサウナ）

場所 | D&DEPARTMENT TOYAMA（富山県富山市新総曲輪4-18 富山県民会館1F）

## 6月22日（土）「d SCHOOL わかりやすい波切のかつおぶし」

お出汁の取り方や、伊勢独自のかつおぶし文化とその味わいを学びます。こども向け・おとな向けの2部制。

講師 | 天白幸明氏（かつおの天ぱく 代表）

場所 | D&DEPARTMENT MIE by VISON（三重県多気郡多気町ヴィソン 672-1 サンセバスチャン通り6）

## 6月29日（土）「こどもd SCHOOLほんとうに美味しい出汁」

こどもと一緒に親子で学ぶお出汁教室。最後には自分たちで削ったかつおぶしを使ったおにぎりとお味噌汁をいただきます。

講師 | 大塚麻衣子氏（タイコウ）

場所 | d47食堂（東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ8F）

