

企画展 おいしい焼津

第1部 すべての「食」は駿河湾に通ず

食べることは 生きること

「食べることは生きること」という言葉があります。私たちは、いつの時代、どんな場所でも何かを食べて生きてきました。誰かと食べる「食」、楽しむための「食」、祈りのための「食」。

「生きる」ために「食べる」、その行為は、ただ「命」をつなぐだけではなく、より良く生きるために、その土地の歴史や文化、人々の暮らしと深く結びついていて、その土地ならではの個性を形成しています。

そこで、本展では、海、山、川に囲まれた気候風土の中で育まれた焼津の「食」について2部制で紹介します。

第1部「すべての「食」は駿河湾に通ず」では、日本の「食文化」を支える駿河湾の恵みにスポットをあてます。南北 15.5km にわたって駿河湾に面する焼津には、海とともに歩んできた歴史があり、海から数々の食材を生み出してきました。

和食に欠かすことのできない「鰹節」はもちろん、「ツナ缶」、「塩サバ」、「黒はんぺん(はんぺ)」、「なると」といった水産加工品など、焼津の海から生まれた食材は、いまや日本中の食卓で親しまれています。

現代の私たちが当たり前で親しんでいる「食文化」と、古くから焼津にもたらされてきた駿河湾の恵みとの関係を、本展を通じてあらためて考えます。



▲ 6 活気あふれる浜での水揚げ(明治・大正期)

日本の食卓と駿河湾の恵みの関係とは？



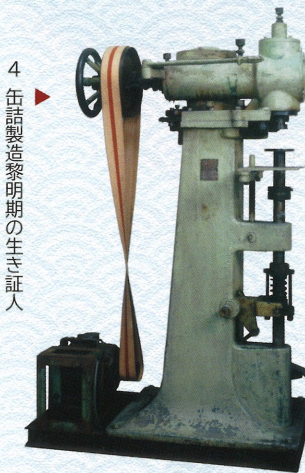
▲ 1 日本初、海を渡ったツナ缶のラベル



▲ 2 職人の技と時間が生み出した芸術品



3 古代の調味料「鰹魚煎汁」を
奈良の都へ運んだかも!?



4 缶詰製造黎明期の生き証人



▲ 5 「やいづおでん、みんなでパクッ!」



▲ 7 明日の食卓へ
貨物列車に積み込まれる水産加工品



▲ 8 駿河湾の恵みを一堂に

企画展 おいしい焼津

第2部 「食」は一日にしてならず

会期 令和8年2月7日(土)

～6月7日(日)(予定)

企画展関連講座

日時 令和7年12月13日(土)午後2時～

会場 焼津文化会館 会議室

講師 馬場 基 氏(奈良文化財研究所)

詳しくはHPをご覧ください

- 1 日本初輸出向け缶詰ラベル(焼津水産学校名入りほか)
／株式会社STIサンヨー蔵
- 2 本枯節と鰹節削り器／焼津鰹節水産加工業協同組合提供
- 3 壺G(大覚寺遺跡出土)／当館蔵
- 4 缶詰巻締機セミトロシーマー／当館蔵
- 5 市内おでんや(平成17年撮影)／当館蔵
- 6 佐藤道外「明治大正焼津街並往来絵図」
- 7 焼津駅(昭和30年代)／焼津市文化財保存協会旧蔵
- 8 海鮮丼／焼津市蔵

焼津市歴史民俗資料館

〒425-0071 静岡県焼津市三ヶ名 1550
TEL 054-629-6847

◇JR 東海道線焼津駅下車

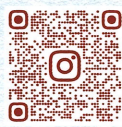
南口④乗り場からバスで5分

「文化センター前」下車

◇東名高速道路焼津 IC から約10分
無料駐車場完備



H P



インスタグラム

