

報道資料

タンパク質がいっぱい
愛知県産の豆みそをたべましょう

特別展 名古屋めしのもと

2015年12/12(土) - 2016年2/14(日)

豆みそ、たまり。
そして、あなたの思い出。

名古屋市博物館

みそ煮こみうどん(中央)
三嶋屋(瑞穂区)

販売促進用の幕(右上)
愛知県味噌溜醤油工業協同組合製作
合名会社中定商店(醸造伝承館)蔵

展覧会の特徴

1 名古屋めしの素（もと）が分かる

名古屋めしに欠かせない豆みそ・たまりしょうゆを特集します。

2 もともと名古屋にあった食文化を紹介

ハレの日の食事、屋台や食堂、カレーやケチャップ、学校給食などなど…。
名古屋めしが登場する以前からつづく、多様な食文化を紹介します。

3 思い出を振り返る

食文化アンケート調査、学校給食の好き・苦手ランキングをまとめます。
情報はリアルタイムで更新して発表します。

4 味わうことができる

地元企業や団体と協力して、地元の豆みそを使ったみそ汁試飲会を実施します。
(1/16・23・30 2/6)
近隣の飲食店を紹介する名古屋めしマップを配布します。
(展覧会場で配布)



展覧会の構成

序章 名古屋めしと名古屋の食文化

豆みそやたまりしょうゆ、伊勢湾でのウナギやエビの漁、名古屋コーチン、きしめん、漬物など、むかしから伝えられてきた名古屋めしや食材を紹介します。



豆みそ
愛知県味噌溜醤油工業協同組合提供

第1章 名古屋めしの素（もと）

みそかつ、みそ煮込みうどん、ひつまぶし、きしめんなど、名古屋めしの多くには、東海三県で主に生産される豆みそ、たまりしょうゆが使われています。名古屋めしに欠かせない、濃厚な色と味の調味料を特集します。



豆みそやたまりしょうゆを造る道具
合名会社中定商店（醸造伝承館）蔵



醸造絵巻（部分）
キッコーナ株式会社蔵

1-1 豆みそとたまりしょうゆ

江戸時代から伝わる製法を描いた絵巻物、醸造に使われた道具、むかしの写真、現在の工場取材した映像記録など、様々な資料を用いて豆みそとたまりしょうゆの造り方や特徴について紹介します。

1-2 みそたまり店のしくみ

数十年前までは、はかり売りをする店も多く、人々にとってみそやしょうゆは、現在よりも身近なものでした。むかしの店では、年季が明けて別家するなど独特のしくみもありました。名古屋にあった2軒の店をとり上げ、明治から平成までのみそたまり店のしくみを紹介します。



たまりしょうゆのはかり売り（西区山英商店）
当館蔵

第2章 名古屋の食文化事典

もともと名古屋にあって、名古屋めしが登場する以前からつづく多様な食文化を紹介します。



サバずし（守山区中志段味）

2-1 ハレの食事の地域色

年中行事や冠婚葬祭、特別な日（ハレの日）の食事には地域的な特色が現れます。他地域との違い、名古屋（尾張）の中での地域差や時代差について、祭りの日の寿司、年越しの雑煮やお節料理などから探ります。

2-2 名古屋の外食文化

名古屋のような都市では、外食文化が発達してきました。明治以降に広まった外国料理、盛り場のカフェや屋台、食堂や喫茶店など、様々な外食文化を紹介します。



広小路の屋台
名古屋タイムズアーカイブス委員会蔵



カレールーの容器など
北名古屋市歴史民俗資料館蔵

2-3 なつかしの食生活

カレー・ケチャップやソース・ジュースやお菓子など、今では当たり前になった食品の容器や広告、台所や食卓の変化から、なつかしの食生活を振り返ります。

2-4 名古屋の給食

給食のはじまり（昭和 7 年）、ミルクとおかずの完全給食（昭和 25 年）、脱脂粉乳から生牛乳へ（昭和 45 年）、米飯導入（昭和 55 年）など、当時の献立表や給食サンプルとともに、名古屋の学校給食の変化を追います。



学校給食の食品サンプル
愛知県学校給食会蔵

終章 名古屋の食文化のイメージ



名古屋タイムズ平成 17 年 5 月 26 日号

以前の名古屋の名物料理といえば、きしめんやかかわ料理など限られたものでした。現在では、みそかつ・みそ煮こみうどんをはじめ、より多くの料理が名古屋名物（名古屋めし）として、人気を集めています。終章では、現在までの食文化のイメージのうつり変わりを紹介します。

展覧会情報

- 観覧料金** 一般 800 (600) 円／高大生 600 (400) 円／中学生以下 無料
・() 内は 20 名以上の団体料金。
・名古屋市交通局の一日乗車券、ドニチエコきっぷを利用してご来場の方は 100 円割引。
・身体等に障害のある方は、手帳の提示により、本人と介護者 2 名まで当日料金の半額。
・各種割引は重複して利用していただくことはできません。
- 会期** 平成 27 年 12 月 12 日 (土) ～ 平成 28 年 2 月 14 日 (日) (開室日数 48 日)
- 休館日** 月曜日 (祝日の場合は直後の平日)、毎月第 4 火曜日、年末年始
(12/14・21・22・28・31、1/1・4・12・18・25・26、2/1・8)
- 主催** 名古屋市博物館 中日新聞社 日本経済新聞社 テレビ愛知
- 協賛** 東邦ガス株式会社 キッコーナ株式会社

関連事業

- ①講演会 「味の独立王国 名古屋」
12/12 (土) 14:00 から (30 分前開場)
講師 野瀬泰申 (日本経済新聞社 特別編集委員)
- ②座談会「名古屋の食文化の特色」
1/23 (土) 14:00 から (30 分前開場)
講師 伊藤良吉 / 津田豊彦 / 野地恒有 (以上民俗学)
野田雅子 / 阪野朋子 (以上調理学・栄養学)
民俗学や栄養学の専門家が、身近な食生活の背景にある特色を話します。
①②は講堂にて、参加費無料、当日受付
(12:30 から整理券配布、先着 220 名)
- ③みそ汁試飲会
各日 11:30 から 12:30 まで (先着 100 食)
ガス機器提供 (東邦ガス株式会社)
1/16 (土)・30 (土)
協力 愛知県味噌溜醤油工業協同組合
1/23 (土)・2/6 (土)
協力 キッコーナ株式会社
正面玄関前にて、参加費無料
- ④食品サンプル体験 パフェを作ろう ※事前申込
12/19 (土) 10:00 から、14:00 からの 2 回
講師 (有) 旭食品サンプル製作所
- ⑤しょうゆ・みそものしり博士 ※事前申込
1/16 (土)・30 (土)
10:00 から (豆みそ)
13:00 から (たまりしょうゆ)
協力 愛知県味噌溜醤油工業協同組合
ものしり博士と豆みそ・たまりしょうゆのフシギを学びます。
④⑤は展示説明室にて、小中学生が対象
- ⑥展示説明会
「変わる？変わらない？ 名古屋の食文化」
1/9 (土) 14:00 から (30 分前開場)
講師 当館学芸員
展示説明室にて、参加費無料、当日受付 (先着 100 名)
- ④⑤事前申込の方法 (小中学生が対象です)
往復はがき、または名古屋市電子申請サービス (1 度に 2 名まで申し込みできます)
* 多数の場合は抽選
* 希望日時を必ずお書きください。
* ⑤は午前と午後で内容が異なります。
申込期間：④11/7～11/29
⑤1/16 (土) は 12/1～12/20
1/30 (土) は 12/18～1/5
定員：④各回 25 人、⑤各日各回 30 人
参加費：④1 人 1000 円、⑤無料
- 会場では (会期中毎日)
あつめて分かる 食文化の地域色
雑煮の中身は？すしの種類は？みな様の思い出をお聞かせください。情報は随時更新します。
学校給食 人気・苦手ランキング
好きだった給食、苦手だった給食、思い出をつのり給食ランキングを発表します。
名古屋めしクイズラリーにチャレンジ
名古屋めしのひみつをといて、ゴールを目指そう！
- おなかがすきませんか？
これ たべてみや〜マップ (展覧会場で配布)
制作 名古屋市立大学
名古屋市博物館サポーター MARO
MARO が御案内！博物館周辺のグルメマップを配布。

お問い合わせ先

名古屋市博物館

〒467-0806 名古屋市瑞穂区瑞穂通1-27-1

電話 052-853-2655

ファックス 052-853-3636 (ご紹介記事中に記載する場合のファックスはこちらの番号で)

E-mail ncm-gaku@juno.ocn.ne.jp

広報用 作品画像・読者プレゼントチケット 申請書

名古屋市博物館特別展

「名古屋めしのもと」

平成 27 年 (2015)12 月 12 日 (土) ～ 平成 28 年 (2016) 2 月 14 日 (日)

広報用画像の使用は、特別展「名古屋めしのもと」を紹介する場合に限ります。
展覧会終了後の広報用画像の使用、または二次利用はお断りします。
広報用画像を紹介する場合は、展覧会名・会期・会場・作品名・クレジットを必ず記載してください。
広報用画像は全図で使用してください。トリミング、変形、部分使用、文字のせを行う場合は事前に申請の上、承諾が必要となります。
掲載記事につきましては、基本情報確認のため、校正刷り、原稿の段階で下記のお問合せ先までお送りください。

貴社についてお知らせください

貴社名	媒体名
ご住所	
ご担当者名	所属部署
TEL	FAX
E-mail	

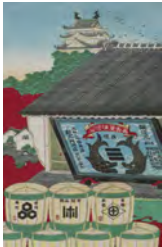
ご掲載・放映の予定日が決まっておりますお知らせください。年 月 日

【個人情報の取扱いについて】
ご記入いただきました個人情報は、名古屋市博物館より本展覧会に関する情報発信や連絡などが必要な場合にのみ使用します。許可なく第三者に開示することはありません。

作品画像を1点以上掲載し、本展をご紹介いただける場合、読者向けチケット(10組 20名分まで)を提供します。
☐希望する 組 名分
☐希望しない

※原則として掲載紙・誌が博物館に到着し、確認させていただいてから発送いたします。

希望される画像の□に✓してください。
※資料名など写真のキャプションは記載のとおり表記してください(改行は適宜行って構いません)

1 □  醸造絵巻 (部分) キッコーナ株式会社蔵	2 □  みそたまり販売店図 名古屋市博物館蔵	3 □  きしめんの店 名古屋タイムズ アーカイブス委員会蔵	4 □  豆みそ・たまりしょうゆを 造る道具 合名会社中定商店 (醸造伝承館) 蔵	5 □  カフェーのチラシ 名古屋市博物館蔵
6 □  広小路の屋台 名古屋タイムズ アーカイブス委員会蔵	7 □  カレールーの容器など 北名古屋市 歴史民俗資料館蔵	8 □  学校給食の食品サンプル 愛知県学校給食会蔵	9 □  販売促進用の幕 合名会社中定商店 (醸造伝承館) 蔵	

お問い合わせ先

名古屋市博物館 学芸課

名古屋市瑞穂区瑞穂通1-27-1 Tel 052-853-2655 / Fax 052-853-8400
E-mail : ncm-gaku@juno.ocn.ne.jp