

特別展 日本の自然、人々の知恵
Special Exhibition WASHOKU
Nature and Culture in Japanese Cuisine
— More Delicious with More Knowledge —

和食

鶴岡アートフォーラムで開催!

関・連・企・画

特別展「和食～日本の自然、人々の知恵～」の開催にあわせて、食と関連する美術講座や鶴岡の食文化体験など、様々なイベントを開催します。ここでは、和食展前半の4月20日～5月半ばまで開催・募集するイベントを紹介し、皆様、ふるってご参加ください!

関連企画の詳細は
ウェブサイトをチェック!



<https://www.creative-tsuruoka10thanniv.com/>



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。展覧会場を巡りながら、日本列島各地で育まれてきた食材や、和食を取り巻く文化と歴史をご案内します。

- [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 (山形大学農学部元教授)
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まり下さい



佐藤 洋一郎 (ゲスト)
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 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」を会場に、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] 5月1日(水)まで ※休館日を除く
館内受付にて費用を添えてお申ください
(9:00～19:00/電話受付可)
- [問] 鶴岡アートフォーラム Tel 0235-29-0260



3 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、保護者一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23日(火)まで ※休館日を除く
館内受付にて費用を添えてお申ください
(9:00～19:00/電話受付可)
- [問] 鶴岡アートフォーラム Tel 0235-29-0260



4 木のMY箸づくり

箸についての座学を学びながら、好きな木(ヤマザクラ、クルミ、ナラ)を選び、かなで自分の手に合うサイズの箸を制作します。

- [日時] 5月26日(日)、6月9日(日) 10:00～12:00
- [講師] 佐野 正裕氏 (木工)
- [対象] 中学生以上 先着12名
- [費用] 2,500円
- [持物] 汚れてもよい格好またはエプロン、革手袋
- [受付] 5月4日(土)～5月21日(火) ※休館日を除く
館内受付にて費用を添えてお申ください
(9:00～19:00/電話受付可)
- [問] 鶴岡アートフォーラム Tel 0235-29-0260



5 つるおか伝統菓子 (雛菓子)

4月は雛菓子づくり体験を行います。菓子職人に教わりながら、おいしくてかわいらしいお雛菓子をつくってみませんか。

- [日時] 4月27日(土)、4月28日(日)、4月29日(月祝)
10:00～12:00、13:00～15:00
- [対象] 和食展入場チケットの半券をお持ちの方
- [費用] 300円/1個 ※20分ほどの体験です
- [申込] 不要
- [問] 鶴岡食文化創造都市推進協議会
Tel 0235-35-1185

鶴岡雛菓子とは
鶴岡の雛菓子は、京文化や江戸文化の優れた部分を取り入れ独自の発展を遂げました。3月3日や月遅れの4月3日の雛祭りに、縁起物をかたどった愛らしく華やかな練り切りや葛菓子、落雁などの雛菓子を供えます。



6 つるおか伝統菓子 (笹巻)

5月は笹巻の巻き方の体験を行います。この3月に国登録無形民俗文化財に「庄内の笹巻製造技術」として登録された笹巻の巻き方を体験してみませんか。

- [日時] 5月11日(土) 10:00～12:00、13:00～15:00
- [対象] 和食展入場チケットの半券をお持ちの方
- [費用] 500円 ※2個つくります
- [申込] 不要
- [問] 鶴岡食文化創造都市推進協議会
Tel 0235-35-1185

体験した全員に笹巻
ひとつプレゼント!

笹巻とは
端午の節句に子どもの健やかな成長を願って作ります。灰汁(あく)に浸したもち米を笹で巻いて煮たゼリー状のプルンとした黄色い笹巻が鶴岡風。三角形の三角巻や、四面体のこぶし巻など、様々な巻き方があります。



7 鶴岡食のアンバサダーが伝える! 鶴岡の食の魅力 その1

次世代料理人コンペティション歴代受賞者である食のアンバサダーが講座や料理のふるまいを行います。第1回はすたんど割烹みなぐちの水口拓哉さんが、ごま豆腐の「餡」のつくり方のデモンストレーションを行います。

- [日時] 4月21日(日) ①11:00～ ②14:00～
- [講師] 水口 拓哉氏 (すたんど割烹みなぐち)
- [内容] ごま豆腐の餡のつくり方デモンストレーション、
ごま豆腐のあんかけの試食提供
- [対象] 和食展入場チケットの半券をお持ちの方
- [申込] 不要、無料
- [問] 鶴岡食文化創造都市推進協議会
Tel 0235-35-1185



8 鶴岡食のアンバサダーが伝える! 鶴岡の食の魅力 その2

次世代料理人コンペティション歴代受賞者である食のアンバサダーが講座や料理のふるまいを行います。第2回はベルナル鶴岡の木村英之さんが、手打ちそばと季節の天ぷらをふるまいます。

- [日時] 4月29日(月祝) 14:00～
- [講師] 木村 英之氏 (ベルナル鶴岡)
- [内容] 手打ちそばと季節の天ぷらの試食提供
- [対象] 和食展入場チケットの半券をお持ちの方
- [申込] 不要、無料
- [問] 鶴岡食文化創造都市推進協議会
Tel 0235-35-1185



9 鶴岡食のアンバサダーが伝える! 鶴岡の食の魅力 その3

次世代料理人コンペティション歴代受賞者である食のアンバサダーが講座や料理のふるまいを行います。第3回は庄内ざっこの齋藤翔太さんが、孟宗汁のつくり方のデモンストレーションを行います。

- [日時] 5月6日(日) 10:00～
- [講師] 齋藤 翔太氏 (庄内ざっこ)
- [内容] 孟宗汁のつくり方デモンストレーションと試食提供
- [対象] 和食展入場チケットの半券をお持ちの方
- [申込] 不要、無料
- [問] 鶴岡食文化創造都市推進協議会
Tel 0235-35-1185



10 鶴岡ぐるめぐり ～チケットを持って出かけよう!～

和食展の観覧チケットの半券を提示すると、加盟店でお得なサービスが受けられる! チケットを持って、鶴岡の食を楽しもう。

- [期間] 4月20日(土)～6月16日(日) ※和食展会期と同期間
- [加盟店] 41店舗
- [内容] サービス内容は店舗によって異なります。
※半券一枚で複数の店舗で使えます。ただし、同じ店舗で複数回使用することはできません。

お店の情報やサービス内容
はこちらから

