基本展示室

山に生かされる日々
～東紀州の山村～

めぐる季節とともに旬の食材を味わうだけでなく、年間を通して食べられるように保存食も作っています。餅杭にもご注目ください。

★1

里山と人とのつきあい
～伊賀盆地の農村～

山仕事できれいに保たれた林では、秋にマツタケが採れます。焼きまつたけやまつたけご飯などにして、家でも味わいました。

★2

～インタビュー映像～

タッチパネルでは、地域の食についてのインタビュー映像をご覧いただけます。

★1　家族みんなでお茶づくり
★2　まつたけを家で味わう
★3　水路で魚を獲るたのしみ
★4　志摩の郷土料理　手こね寿司
　　手こね寿司のできるまで

伊勢みやげになった名物

食べものがお土産になるのは明治時代に鉄道が通ってからのこと。それ以前、街道沿いに点在する餅や饅頭など、その土地の名物を食べることは、旅の楽しみの一つでもありました。

人の交流
～伊勢を目指す人々～

台所の様子に注目！

御師屋敷の模型

モノの交流
～全国に広がったブランド～

ベンチ

ベンチ

ベンチ

ベンチ

4カ所のベンチは
それぞれ座り心地が
違うよ。体感してみてね。

★3

神楽膳

御師の屋敷で神楽を奉納したのちに、本膳料理を食するのも参宮の楽しみの一つでした。朱塗りの食器を、庶民は普段使わない白木の膳に乗せて供されました。この食膳は旅の思い出として全国に伝えられました。

引きだしも
開けてみてね。

★4

出入口

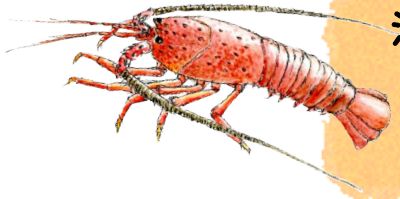
～食品レプリカ～

展示されている食べものは本物のように見えますが、これらは食品レプリカです。家庭や店で調理された食品をレプリカ専門の会社に送り、型取りしてプラスチックなどの素材を使って、本物そっくりに仕上げています。

学芸員による
基本展示室の
紹介もあります。

人と生きものでにぎわう田んぼ
～伊勢平野の農村～

丹精こめて作った自分の家のお米を食べます。昔は、水路で獲ったドジョウでどじょう汁を作り、夏の栄養源にしていました。



海と海女さんの約束 ～志摩・東紀州の漁村～

海女漁やイセエビ漁、カツオ漁などで獲れる新鮮な魚介類に恵まれています。その一番おいしい食べ方を漁村の人たちは知っています。

まんなかのコーナーでは
交流の歴史を紹介
しているよ。

2023年8月現在

3F

こども
体験展示室

基本展示室

カウンターには、
手こね寿司に伊勢うどん、
あられ茶、お雑煮など、
三重ならではのおいしい
郷土料理がずらり

W.C

ミエゾウ

企画展示室

モビール

三重の1000冊

学芸員おすすめの
食文化に関する
本があります。

↑↓

三重の実物図鑑

ここにも食文化に関
する本があります。

資料閲覧室

MieMu
食文化（しょくぶんか）マップ

豊かな食文化に恵まれた三重県の歴史や地域のくらしのことを、館内のいろいろな場所で紹介しています。このマップを片手に、食文化の展示をめぐってみませんか？

MieMu みえむ