ミュージアムレポート
Museum Report

文化庁の「食文化ミュージアム」に認定されました

MieMu は、食文化への学びや体験の提供に取り組む博物館、施設として　令和５年３月に、文化庁の「食文化ミュ　ジアム」に認定されました。この取組は令和３年度から始まったもので　食文化に関する博物館、施設などがウェブ上の「食文化ミュジアム」サイト（https://foodculture2021.go.jp/foodculturemuseum/）において一体的に発信されています。三重県ではこれまで　令和３年度に伊賀の里モクモク手づくりファ　ム　伊賀市）　令和４年度にせいわの里まめや（多気町）が認定を受けています。

MieMu では開館前より　学芸員が歴史　民俗的な観点から、地域の食文化について調査　研究を進めてきました。また、平成 23 年度の「お雑煮プロジェクト　平成 24 年度の「おせち料理プロジェクト」のように、県内の子どもたちと一緒に食文化について探求する参加型調査も積極的に行なってきました。近年も、多気町と伊賀市でお雑煮の参加型調査を実施しており　より詳細な調査を継続しています。

こうした調査　研究の成果は、基本展示室やこども体験展示室をはじめ、館内の各所で紹介しています。館内のどこで　どのような食文化の展示がみられるのか、一目でわかる食文化マップを現在作成しており　右ページにお示ししたのは、このマップの基本展示室の箇所です。基本展示室では、山　盆地　平野　磯と、各地域に受け継がれてきた日常の食事やその背景となる生業について　食品のレプリカや写真、地域の方のインタビュー映像などを通してお伝えするとともに、交流の歴史という視点で　伊勢土産となった餅や饅頭、江戸時代の御師屋敷で供されていた神楽膳などを展示しています。

次号以降の「みえんしす」では、食文化の展示を担当している学芸員がリレー形式で、各コーナーの魅力をお伝えしていきますので、お楽しみください。

門口 実代

民俗学
県内各地の人びとのくらしについて　地域でのフィ　ルドワークを通して学んでいます。また、婚礼用具から人とモノの関係性を研究しています。

MieMu 基本展示室

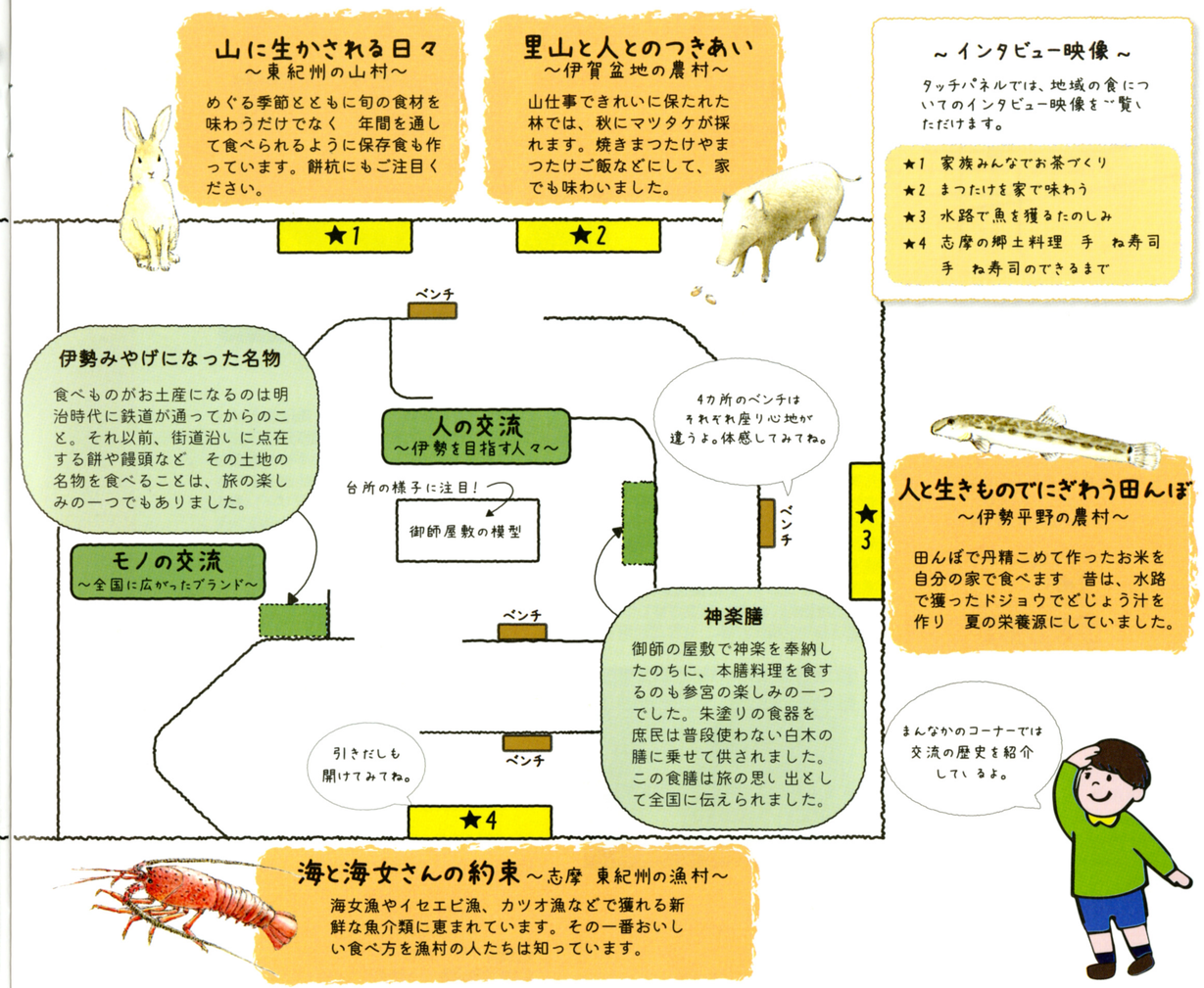
「人の交流」
御師屋敷の神楽膳

「モノの交流」
伊勢みやげになった名物

「山に生かされる日々」
山村の日常の食事

基本展示室

～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。



「里山と人とのつきあい」
まつたけご飯　まつたけのお吸い物

「人と生きものでにぎわう田んぼ」
どじょう汁

「海と海女さんの約束」
きんこ※
※さつまいもを干したもの