

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)

休館日 毎週月曜日(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

開館時間 午前9時30分から午後5時(入場は午後4時30分まで)

豆みそ、たまり。  
そして、あなたの思い出。



学校給食の食品サンプル  
愛知県学校給食会蔵



たまりしょうゆのはかり売り  
(西区山英商店) 当館蔵



カレールーの容器など  
北名古屋市歴史民俗資料館蔵



醸造絵巻(部分)  
キッコーナ株式会社蔵

## 名古屋市博物館

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

〒467-0806 名古屋市瑞穂区瑞穂通1-27-1  
電話(052)853-2655 FAX(052)853-3636  
ホームページ <http://www.museum.city.nagoya.jp/>  
地下鉄桜通線「桜山」下車、4番出口から徒歩5分

みそ煮こみうどん(中央)  
三崎屋(瑞穂区)

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

市バス・地下鉄でのおでかけが便利でお得です。

ドニチエコきっぷ・一日乗車券を利用してご来館の方は100円割引

※「ドニチエコきっぷ」「一日乗車券」は、ゆとりーとライン(高架区間)、名鉄バス、あおなみ線、リニモでは利用できません。





名古屋みそたまり販売店図  
当館蔵



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)



クリスマスの食卓  
当館蔵(寺西一郎写真資料)



サバずし(守山区中志段味)  
野田雅子氏調理



きしめんのお店(名古屋駅構内)  
名古屋タイムズアーカイブス委員会蔵

序章 名古屋めしと名古屋の食文化  
 一章 名古屋めしの素(もと)  
 (一) 豆みそとたまりしょうゆ  
 (二) みそたまり店のしくみ  
 二章 名古屋の食文化事典  
 (一) ハシの食事の地域色  
 (二) 名古屋の外食文化  
 (三) なつかしの食生活  
 (四) 名古屋の給食  
 終章 名古屋の食文化のイメージ

みそかつ、みそ煮こみうどん、きしめんなどの「名古屋めし」は、観光資源として人気を集め、日本中から注目されています。  
 そんな名古屋の食文化の特色を探るため、この特別展では名古屋めしの素(もと)となる豆みそ・たまりしょうゆを特集します。  
 また、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。  
 思い出を振り返りながら、名古屋の食文化の地域的な特色や魅力を再発見していただければ幸いです。

■ 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12/18~1/4

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!

■ おなががすきませんか?

これ たべてみや〜マップ(展示会場で配布)  
 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。

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人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。

出品協力企業・団体

愛知県味噌溜醤油工業協同組合/イチビキ株式会社  
 カゴメ株式会社/キッコーナ株式会社/コーミ株式会社  
 東海志にせの会/合名会社中定商店(醸造伝承館)  
 名古屋タイムズアーカイブス委員会/合名会社美濃佐商店



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 FAX(052)853-3636  
 ホームページ <http://www.museum.city.nagoya.jp/>  
 地下鉄桜通線「桜山」下車、4番出口から徒歩5分