

# ‘おいしく、食べる’の科学展

## IT'S A TASTY WORLD - FOOD SCIENCE NOW!

2009年11月21日(土) - 2010年3月22日(月・祝) 日本科学未来館(東京・お台場) 1階企画展示ゾーンα

開催時間: 10:00 - 17:00 (入館は閉館30分前まで)  
休館日: 火曜日、年末年始(12月28日 - 1月1日) ※ただし1月5日は開館  
入場料: 一般: 大人1,000円、18歳以下400円  
団体: (8名以上)大人840円、18歳以下320円  
友の会: 大人700円、18歳以下300円  
※常設展示見学可 ※障害者手帳所持者は当人および付き添い者1名まで無料  
日英バイリンガル

主催: 日本科学未来館、財団法人科学技術広報財団、読売新聞社  
後援: 文部科学省、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、食品安全委員会、  
東京都教育委員会、社団法人日本PTA全国協議会、  
独立行政法人新エネルギー・産業技術総合開発機構(NEDO)、  
社団法人食感性コミュニケーションズ

特別協賛: 味の素株式会社、日本マクドナルド株式会社、  
キリンホールディングス株式会社

協賛: 日本食品添加物協会  
協力: イワサキ・ピーアイ  
企画・制作: 日本科学未来館

Term: November 21 (Sat) 2009 - March 22 (Mon) 2010.  
Venue: 1F special exhibition space α, National Museum of Emerging Science and Innovation (Miraikan).  
Hours: 10:00 - 17:00 (entry allowed until 30 minutes before closing time).  
Closed: Every Tuesday and New Year (Dec 28 - Jan 1) \*except Jan 5.  
Admission fee: Adults ¥1,000, 18 years old and under ¥400 (access to permanent exhibition included). Group-discount available.  
Language: Bilingual, Japanese/English.  
Organizers: National Museum of Emerging Science and Innovation (Miraikan), The Japan Foundation of Public Communication on Science and Technology, The Yomiuri Shimbun.  
In association with: Ministry of Education, Culture, Sports, Science and Technology, Ministry of Health, Labour and Welfare, Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries, Ministry of Economy, Trade and Industry, Food Safety Commission, Tokyo Metropolitan Government Board of Education, National Congress of Parents & Teachers Association of Japan, New Energy and Industrial Technology Development Organization, Food Kansei Communications, Corp. (FKC).  
Special sponsors: Ajinomoto Co., Inc., McDonald's Company (Japan), Limited, Kirin Holdings Company, Limited, Japan Food Additives Association.  
Sponsor: IWASAKI CO., LTD.  
Supported by: National Museum of Emerging Science and Innovation (Miraikan).  
Planned/produced by:



## 私たちは毎日、なにを食べているのでしょうか？

食にまつわる問題が注目を集める今こそ、この問いは重要なことだと思います。自分がなにを食べ、食べることでなにを得ているのか、それを知らなければ、私たちは本当の安心や幸せを築くことはできないのかもしれない。

本展では、先端科学技術の視点で捉える食の姿を伝えていきます。それは味や香りだけでなく、食品生産の効率性、品質や安全、健康、地球資源の有限性といったことに加え、地域性や文化的背景など、一つの視点で割り切れない実に複雑なものです。それにより今までの「常識」がゆるがされ、新たな見方が生み出されることを期待しています。

同時に企画展を目にした人それぞれの、食にまつわるさまざまな想いや風景も呼び起こされることでしょう。人は毎日なにかを食べ、その日々の食が自分自身の体や心を形づくります。だからこそなにを食べようと、いかなる食の姿であっても、そこには慈しみ敬うべき価値が存在していると感じられるのではないのでしょうか。

地球にすむ全ての人が幸せのことは「おいしい！」を言えるような未来への深い祈りをこめて、そのことばの真意と、科学技術がそこにどう寄与していくのかを問かける企画展です。

食するときの楽しさをどうぞ思い出してください。

## WHAT DO WE EAT EVERYDAY?

Now that food related issues are a major societal concern, this question is growing in importance.

In this special exhibition, we will address questions about the "delicious" happiness, and the future from the perspectives of food and science. It is very complex and cannot just be solved with only one point of view. Our hope is to equip people with new perspectives and wisdom by introducing scientific and reliable knowledge.

It may draw happy memories associated with eating. No matter what your food looks like, there is a value that should be respected and loved.

This special exhibition introduces the roles of science and technology as it aspires for the future where everybody in the world can appreciate its "good taste." Remember the "delicious moments"!

総合監修：相良泰行（社団法人食感性コミュニケーションズ 理事長、東京大学 名誉教授）  
展示協力者（五十音順）：株式会社味香り戦略研究所/味の素株式会社/岡部啓子（東京大学大学院 農学生命科学研究科 教授）/アメリカ航空宇宙局（NASA）/市川陽子（静岡県立大学 食品栄養科学部 准教授）/イワサキ・ピー・アイ/株式会社インテリジェントセンサーテクノロジー/インド大使館/独立行政法人宇宙航空研究開発機構（JAXA）/NPO法人うま味インフォメーションセンター/カゴメ株式会社/木南直秀（静岡県立大学 学長）/九州食品工場リサイクル事業協同組合/キューピー株式会社/キリンビバレッジ株式会社/キリンホールディングス株式会社/御膳房/佐藤清隆（広島大学 大学院生物圏科学研究科 教授）/阪口恵子（ジャパンセンターブル研究所 教授）/独立行政法人新エネルギー・産業技術総合開発機構（NEDO）/白井義人（九州工業大学 大学院生命工学部 学長）/株式会社セブン&アイ・ホールディングス/タイ王国大使館/大韓民国大使館 韓国文化院/高井雄（社団法人日本冷凍空調学会 常務理事）/高砂香料工業株式会社/高橋久仁子（群馬大学 教育学部 教授）/坪野吉幸（東北大学 公共政策大学院 教授）/農業生物資源研究所/日清食品ホールディングス株式会社/社団法人日本食品機械工業会/日本食品添加物協会/日本マクドナルド株式会社/独立行政法人農研機構食品総合研究所/株式会社フェアリーエンジェル/伏木亨（京都大学大学院 農学研究科 教授）/株式会社前川製作所/明治製菓株式会社/山田静雄（静岡県立大学 薬学部 教授）/山本隆（慶応大学 健康科学部 教授）/株式会社ユークレナ/株式会社ユニオブレインインターナショナル

空間・展示デザイン/アートディレクション：assistant  
広告宣伝物グラフィックデザイン：PMKFA

## 展示構成

### PROLOGUE ～おいしい食卓

おいしい食卓には何が必要でしょうか？ 誰と食べる？ どこで食べる？  
どんな音を聴きながら？ どんな食器で？ ところ変われば食も変わる。  
そんな食のワンダーランドの入り口です。



#### MENU 1

##### ‘おいしい’ってなに？ ～ 味のメカニズム

あなたは ‘おいしい’をどのように感じますか？ 味に隠された知られざるメカニズム、そして‘おいしい’と‘しあわせ’の関係を科学的に解剖します。



#### MENU 2

##### みんなでおいしく！ ～ 食品の大量生産

速く便利に安全に、世界中の人々に食べ物を届ける生産・加工・流通・サービスの工夫を紹介。これからの野菜は、畑ではなく工場で作る！



#### MENU 3

##### いつまでもおいしく… ～ 保存技術

永遠の‘おいしい’を求めて技術は進歩し、そして人間は宇宙へと飛び立つ。伝統保存食から現代の技術、そして宇宙食開発まで。



#### MENU 4

##### 次においしいのは？ ～ 未来の食

未来の食は完全栄養の錠剤を飲むだけ？ ミドリムシクッキーが世界を救う？ 未来を選び取るために食のあるべき姿を問いかけます。



#### MENU 5

##### おいしくいただいた後には… ～ 食品廃棄の問題

「もったいない」が大事。まだ食べられる、まだ使える、無駄なく利用する食品リサイクルの試みを紹介します。食品残さがブタのエサに！



#### MENU 6

##### 本当に‘おいしい’こと？ ～ 健康・安全・食糧危機

体にいい、悪い、世間に流れるさまざまうわさ。誰もが気になる食にまつわる疑問に科学がお答えします。果たして地球全員でおいしいと言えるのか？

## 企画展制作チームによるブログを公開中！

未来館スタッフが、企画展開催にむけリサーチした食にまつわる情報や、企画展制作の裏側をつづったウェブサイト「Food, Now!」を公開しています。  
<http://www.miraikan.jst.go.jp/sp/food/diary/>



科学がわかる  
世界がかわる

日本科学未来館 〒135-0064 東京都江東区青海2丁目41番地

Tel 03-3570-9151 Fax 03-3570-9150

URL <http://www.miraikan.jst.go.jp>

National Museum of Emerging Science and Innovation (Miraikan)

2-41 Aomi, Koto-ku, Tokyo 135-0064, Japan

Tel +81-3-3570-9151 Fax +81-3-3570-9150

- 新交通ゆりかもめ（新橋駅～豊洲駅）  
「船の科学館駅」下車、徒歩約5分  
「テレコムセンター駅」下車、徒歩約4分
- 東京臨海高速鉄道りんかい線（新木場駅～大崎駅）  
「東京レポーター駅」下車、徒歩約15分
- 都営バス「日本科学未来館前」下車、徒歩約1分

- Tokyo Waterfront New Transit Yurikamome (Shimbashi-Toyosu)  
5 minutes walk from "Funeno-Kagakukan station"  
4 minutes walk from "Telecom Center station"
- Tokyo Waterfront area Rapid Transit Rinkai Line (Shin-kiba-Ohsaki)  
15 minutes walk from "Tokyo Teletop station"
- Tokyo Metropolitan (Toei) bus  
1 minute walk from "Nippon Kagaku Miraikan Mae"

