

# 新常設展示室「ふじのくにの食」 の展示制作

ふじのくに地球環境史ミュージアム 准教授

早川 宗志

これまでの本連載「標本は語る」では、一つ一つの標本が持つストーリーについて紹介してきた。本稿では視点を変えて、複数の標本を用いて概念・価値観を提示する展示制作について紹介したい。

なぜ展示制作について取り上げることにしたかという、ふじのくに地球環境史ミュージアムでは、令和7（2025）年3月22日（土）に新しい常設展示室「ふじのくにの食」をオープンした（図-1）。その展示担当として1年間をかけて新展示のお披露目に向けて準備してきたためだ。

## テーマ：ガストロノミー・ツーリズム

新しい常設展示は、「静岡県版ガストロノミー・ツーリズム」をテーマとして既存の展示室を改修することが決まっていた。「ガストロノミー・ツーリズム」とは、その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史などによって育まれた食を楽しむ、食文化に触れることを目的としたツーリズム（旅）のことである。

当館は、高校跡地をリノベーションした自然系博物館である。そのため、茶道部などの活動の場“作法室”が畳敷きの和室のまま残されていた（図-2）。「食」のテーマと「和室」との相性の良さから、この作法室（講座室E）を改修することとした。また当館では、展示室内の空間全体で世界観を表現するインス

タレーション展示を表現手法として採用している。自然系博物館において和室がある館は珍しいことから、和室という展示空間の特徴を活かして展示制作することとした。

## 静岡県の形をした展示什器とツーリズムブック

静岡県は、439品目もの多彩な農芸品が生産されており、食材の王国といえる。新しい常設展示では、静岡県の形を模した展示什器を新規に作成し、農芸品を産地ごとに配置した。この展示什器として、昆虫標本を保存するためのドイツ箱を採用した。このドイツ箱の中に、植物の亚克力標本や茶葉、岩石等を列品するとともに、大きい剥製標本（駿河シャモ、カツオ等）と日本酒の酒瓶がガラスを外したドイツ箱から飛び出る展示となった。また、ドイツ箱の天板と底面に解説をいれることで、展示品と解説がセットで見られるようにした（図-3）。

新しい常設展示のコンセプトは漢字2文字で「旅考」とした。ツーリズムの要素を入れるため、静岡県の食の魅力をぎゅっと詰め込んだ4つツーリズムブックを制作し、この本を片手に展示室を回るとより理解が深まる構成とした。ツーリズムブックの4テーマは以下の通り：「果実の王国 静岡」「駿河湾の恵み」「静岡の発酵食品」「浮世絵で迎える東海道宿場町」（図-4）。



図-1 新しい常設展示室「ふじのくにの食」の様子



図-2 静岡南高校時代は作法室であった「講座室E（和室）」（改修前の様子）。撮影：竹田武史



図-3 ドイツ箱を用いた解説



図-4 4冊のツーリズムブック

### 襖 × 解説：食のこれからを問いかける

和室らしさを活かすため、襖を活用した。静岡県の食とその背景にある地史、生物多様性、人との関わりを概念として表現できるようにイラストレーターに絵図を制作してもらった(図-5)。さらに、襖に解説を入れることで和室という空間を活かした問いかけをいれた(図-6)。これらの襖において、静岡県の食の背景には、特色ある地史と豊かな生物のみならず、古くからの人々のくらしや地域に根ざした伝統文化との関わり合いがあったことを解説した。

### エシカル消費

新しい常設展示「ふじのくにの食」では、「エシカル消費」の視点を意識した。「エシカル消費」とは、消費者が社会の課題を意識して、課題解決につながる消費活動を行うことをいう。あなたはどんな基準で食べ物を選んでいるだろうか？

各地域には手間ひまがかけられた農産物やこだわりの食材がたくさんある。地元のお店で地元食材を買うことや商品やサービスの裏に隠されたストーリーに思いを巡らせてみることで、世界を変える原動力になると期待されている。美味しいご飯でお腹が満たされることに加えて、生産者や料理者に思いを馳せて心も満たされる時間もいいものである。あなたが今晚食べるものは、未来につながっている。地域の美味しい“推し食材”を未来に伝えていこう。

### 謝 辞

「ふじのくにの食」の展示制作にあたりご協力いただいた皆様に感謝します。石河孝浩氏をはじめとした株式会社丹青社には、本展示のためのアイデアおよび現場施工をいただいた。



図-5 新しい常設展示室「ふじのくにの食」の襖絵



図-6 新しい常設展示室「ふじのくにの食」の襖の解説