

安曇野市豊科郷土博物館

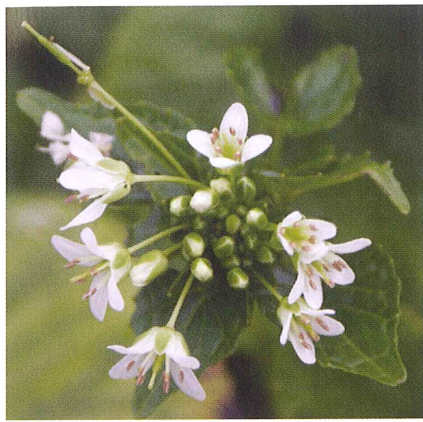
夏季特別展

安曇野わさび今昔ものがたり

2010

7.17 土

-9.12 日



●主催 安曇野市豊科郷土博物館 ●後援 信州山葵農業協同組合 ●協力 信州安曇野勸農合同会社

安曇野市豊科郷土博物館 <http://toyohaku.jugem.jp/> 長野県安曇野市豊科4289-8 〒399-8205 tel/fax 0263-72-5672

安曇野市の豊科南穂高から穂高、北穂高にかけての一带は、黒沢川や烏川などがつくる複合扇状地の扇端にあたり、北アルプスの豊かな伏流水を利用したわさび栽培が盛んです。絶えず湧き出る清冽な水で作られるわさび畑は安曇野特有の景観をもつくりだし、観光客の訪れる名所ともなっています。

全国でも有数のわさび生産地として知られる安曇野ですが、私たちは郷土の特産品であるわさびについて、どのくらい知っているのでしょうか。刺身や蕎麦などのつまとしてはよく知られていますが、わさびが日本原産の香辛料であることや、その歴史をさかのぼれば、飛鳥時代の宮庭庭園で栽培されていた可能性もあることなど、あまり知られていないことも多いと言えます。

この展覧会では、わさびの特性や安曇野のわさび栽培の歴史などを紹介するとともに、香辛料として以外にわさびがどのように利用されているか、その可能性や未来を考えます。ご覧になったみなさんにとって郷土の特産品の魅力を再発見する機会となれば幸いです。

講演会

ボケお寝こまお元気で長生きするための

100歳食入門

講師 永山久夫さん
(食文化史研究家)

日時：8月1日(日) 午後2時～

会場：安曇野市豊科公民館(大会議室)

受講料：無料

申込み：不要・直接会場へお越しください

講座・展示説明会

●博物館講座「伝統食を楽しむ～わさびづくし～」

日時：8月29日(日) 午前10時～

講師：農村女性学習会のみなさん

会場：安曇野市豊科保健センター

受講料：300円

定員：定員30名(定員に達し次第締切)

申込み方法：7月28日～8月27日の間に博物館窓口へ受講料を添えてお申込みください。

●展示説明会

日時：7月24日(土) 午前10時～

会場：安曇野市豊科郷土博物館 1階展示室

申込み不要(入館料が必要になります)



永山久夫(ながやまひさお)さん
1932年福島県生まれ。食文化史研究家。食文化研究所・総合長寿食研究所所長。西武文理大学客員教授。古代から明治時代までの食事復元の第一人者で、時代ドラマの食膳の考証なども行う。長寿食や健脳食(ブレインフード)の研究者でもあり、長寿村の食生活を長年にわたり調査・研究している。海外におい

ても「日本人の長寿食」についての講演を行い、講演・執筆・テレビ・ラジオなどで活躍中。

●主な著書

『世界一の長寿食「和食」』(集英社)

『100歳食入門』『100歳食レシピ編』(家の光協会)

『頭イキイキ血液サラサラの食事術』(講談社)

『長寿村の100歳食』『長寿食365日』(角川書店)

おもしろく長生きするための『おばあちゃんのひとこと』

(しなのき書房)ほか多数。

「世界一受けたい授業」(日本テレビ)「笑っていいとも」

(フジテレビ)などに出演。

『おばあちゃんのひとこと』が大ブレイク。

●新聞各紙にも長寿食をテーマに連載。現在、『夕刊フジ』に

「昔々の健康食」を連載中。

永山久夫オフィシャルホームページ「長寿王国」

<http://100sai.jp/>

安曇野市豊科郷土博物館

●開館時間 9時～17時(入館は16:30まで)

●入館料 大人300(240)円 小中生150(120)円()内は20名以上の団体料金

●休館日 月曜日(祝日の場合は開館)・祝日の翌日

〒399-8205 長野県安曇野市豊科4289-8 TEL・FAX 0263-72-5672 URL <http://toyohaku.jugem.jp/>

