

# くらしの道具と 小学生と調べる イセエビをめぐる食文化展

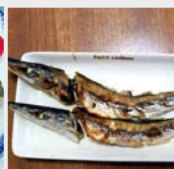
観覧  
無料



エビ網を繕う



アワビのバター焼き



カマスの塩焼き



カツオのさしみ



ガシラの煮付け



アジの酢づけ



イワシの天ぷら



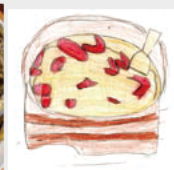
ウナギごはん



アジフライ



ウツボのからあげ



ワラサの手こね寿司



イセエビのみそ汁



タイのさしみ



平成30年

1月4日(木) - 2月16日(金)

開催時間 午前9時～午後5時(土・日・祝は午後7時まで)  
会場 三重県総合博物館 2階 交流展示室  
休館日 1月9日(火)、15日(月)、22日(月)、29日(月)、  
2月5日(月)、13日(火)

主催 三重県総合博物館  
協力 船の科学館「海の学びミュージアムサポート」  
和具海老網同盟会  
後援 三重県博物館協会

海の学び  
ミュージアム  
サポート  
Supported by  
日本  
財団  
THE NIPPON  
FOUNDATION

# くらしの道具と小学生と調べるイセエビをめぐる食文化 展

私たちの豊かで便利なくらしは、突然できあがったわけではありません。少しでも使い勝手の良いもの、便利なものを作ろうとした人々の努力があったからこそ、今の私たちの生活があるのです。しかし、一方でなくなってしまうのではないかと心配になるものもあります。過去から受け継がれてきた技術やものを大切に作る心です。

今回の展示では、主に明治時代から昭和時代にかけて使われた道具の数々を紹介するとともに、道具が私たちのくらしに与えた影響やこれからはどうあるべきかを考える機会とします。また、今回は「イセエビ漁」を特集し、知っているようで知らない漁の方法や道具、そして食べ方についても紹介します。さらにイセエビの網にかかる魚介類と海藻を中心に、志摩のみなさんに行った「志摩のお魚調査」の調査成果もご覧いただけます。

博物館の“見学初め”は、MieMuへお越しください。



洗濯板とたらい



弁当箱



玩具(伊勢のおみやげ)



染付古便器



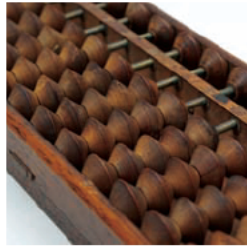
はだか電球とカサ



湯たんぽ



炭火アイロン



そろばん



目盛りが匁と貫で表示されている秤



イセエビのさしみ



イセエビを網からはずす

## 関連イベント

### ギャラリートーク

#### 「道具にまつわるエトセトラ」

当館学芸員による展示解説と道具の使い方の実演でお楽しみください。

日 時：平成30年1月4日(木)・5日(金)  
6日(土)・13日(土)

時 間：11時～・14時～  
(各回約45分程度)

場 所：三重県総合博物館 交流展示室  
申込み：不要

(交流展示室にお集まりください。)

### トークショー

#### 「イセエビの獲り方と食べ方」

志摩市志摩町和具でエビ刺網漁を行っている漁師さんから漁の様子やイセエビを使った郷土料理、そしてリアルな漁村のくらしについてお話を伺います。あなたのイセエビを見る目、変わりますよ。

ゲスト：小磯幸保氏 (和具海老網同盟会 会長)

大山忠秋氏 (和具海老網同盟会 元会長)

司 会：北村淳一 (三重県総合博物館 学芸員)

日 時：平成30年1月28日(日)  
13時30分～15時

場 所：三重県総合博物館 実習室

定 員：50名

申込み：不要(当日受付・先着順)

※イセエビ等の試食はありません。

MieMu 三重県総合博物館

みえむ Mie Prefectural Museum, Japan

三重県津市一身田上津部田3060(三重県総合文化センター向かい) 〒514-0061  
tel 059-228-2283(代表) fax 059-229-8310 mail MieMu@pref.mie.jp  
web <http://www.bunka.pref.mie.lg.jp/MieMu/>  
twitter @mie\_pref\_museum  
facebook <https://www.facebook.com/mie.pref.museum>

【アクセス】公共交通機関：津駅(近鉄名古屋線、JR 紀勢本線、伊勢鉄道)西口下車、津駅西口から三重交通バス(「総合文化センター行き」「夢が丘団地行き」)約5分、「総合文化センター前」下車/徒歩：津駅西口から約25分/自動車：伊勢自動車道「津IC」から約10分、「芸濃IC」から約15分

