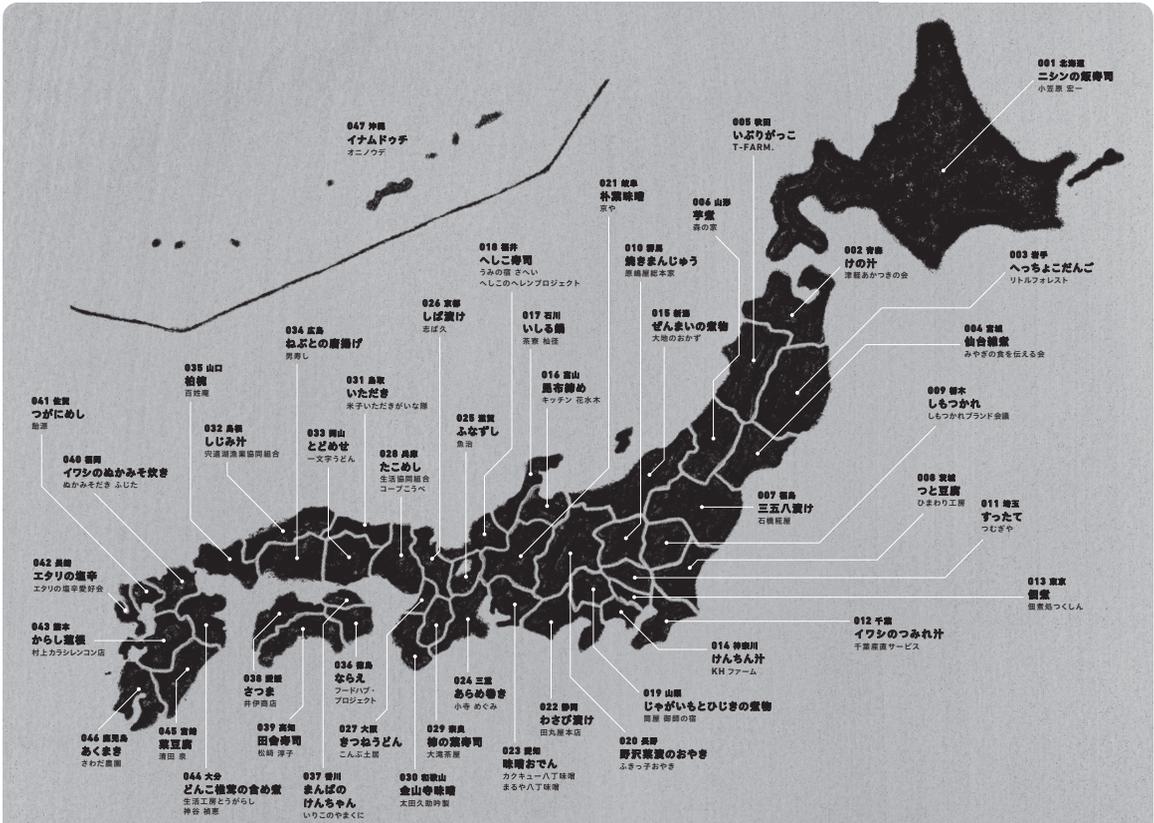




food

D&DEPARTMENT PROJECT



LONG LIFE DESIGN 3

NIPPON UMAMI TOURISM

植生と文化をまるごと味わう
風土に還るうまみのデザイン

2024.4.26 Fri - 9.15 Sun

6月4日(火) - 6月5日(水)のみ休館

12:00 - 20:00 (最終入場 19:30まで)

入場料：ドネーション形式(会場受付)

会期中は、さまざまなゲストをお迎えするトークイベントやワークショップのほか、D&DEPARTMENT 各店との連動企画も予定しています。展覧会にまつわる情報は随時公開していきます。最新情報は、ウェブサイトやSNSをご覧ください。

Facebook: @d47MUSEUM Instagram: @d47.museum #うまみ展

文化を含んだ「UMAMI」の風景と、つづく未来を描く47の活動

郷土料理とは、その土地で生きる知恵の集積そのものである。例えば、冬に雪が降り、閉ざされた環境の中で生きるには、春から夏にかけて拵えた保存食が必要となる。乾燥させる、塩漬ける、発酵させる、さまざまな創意工夫が、人の暮らしを支えてきた。過酷な環境の中でこそむしろ、いかに美味しく、楽しく、素材に感謝し、なるべく全てを食へ尽くしていこうとする営みが遅く育まれたと言える。いつの時代も郷土料理は、環境の変化や産業の変化を受け入れながら、人を惹きつけ、故郷への思いを誘い、足元にある、生きることの機微に気づかせてくれる喜びに溢れている。地質や風土に現れる自然も、産業や技術革新による歴史も、もちろん季節による産物も、さまざまな「出会い」の上に、一つの料理が生まれ、多様な食文化となり、それは今もまだ進化をつづけているものだとと言える。

「UMAMI」という言葉は、今、世界中に広がっている。他の言葉では代用できないこと、それ自体も興味深い、「うまみ」は、人がその土地で生きるために必要だった食を、生活の中に楽しさを見出してきた食文化でもあることから、その土地にあってこそ、その物語があってこそ、真の意味を持ちうるかと考えている。

時代の変化とともに歩んできた、それぞれの風土に繋がる郷土料理を、47都道府県から一つずつ選び、それが生まれたい出会いの物語と、その文化を伝える活動を合わせて展示してみた。決して、一つの料理がその土地の暮らしを全て言い尽くすものだと考えていない。本展を通して、その土地に関心を持ち、足を運んでみる旅のきっかけが生まれていって欲しい。その地に訪れ、あなたらしく食の風景を描いてみるのが、巡り巡って、その土地の食文化を新たに育んでいくに違いない。この世界に、多様な食の風景が溢れた未来をつくりたい。

D&DEPARTMENT/d47食堂 つづくをたべるディレクター 相馬夕輝

種と実

- ⑤ 福島 余蔭きゅうりの「三五八漬け」 300円
- ⑤ 大阪 塩でたべる稲藁大粒納豆 450円
- 大分 原木どんこ椎茸のカボス浸し 500円
- 鹿児島 古代米と季節野菜のサラダ 600円
- 群馬 「真黒茄子」の揚げ浸し 600円
- 北海道 「ジャーマングリーントマト」のおひたし 700円

土と根

- ⑤ 静岡 わさび漬け 350円
- 茨城 干し芋フライドポテト 700円
- ⑤ 熊本 からし蓮根 750円

海藻

- ⑤ 大阪 真昆布のだしがらきんぴら 400円
- ⑤ 愛知 わかめの八丁酢味噌和え 400円
- ⑤ 山梨 じゃがいもとひじきの煮物 500円

発酵

- 東京 ぬか漬け盛り合わせ 500円
- 大分 オランダ 500円
- ⑤ 京都 しば漬けのポテトサラダ 600円
- ⑤ 和歌山 金山寺味噌のもろきゅう 700円
- ⑤ 長崎 エタリじゃがバター 700円
- ⑤ 滋賀 ふなずしのとも和え 700円
- 北海道 おこつぺ有機ゴーダチーズ 1,050円

海

- ⑤ 鹿児島 丸干しウルメイワシ 450円
- 香川 パリパリいりこの「すりだね」和え(辛) 550円
- 大分 りゅうきゅう 1,200円
- 北海道 ミズダコのザンギ 1,200円
- 長崎 アジフライ(2尾) 1,400円
- 福井 特大灰干し鯖の干物(3~4人前) 3,350円



肉

- 新潟 つなんポークの豚しゃぶ「やたら」がけ 1,000円
- 宮崎 チキン南蛮 柚子胡椒タルタル 1,100円
- ⑤ 福島 「三五八漬け」ポークソテー 1,250円

米と麺

- ⑤ 滋賀 ふなずしのいりこ出汁茶漬け 950円
- 新潟・山形 「やたら」と「だし」丼 1,200円
- 大分 りゅうきゅう丼 1,600円
- 三重 伊勢うどん 950円
- 愛媛 松山あげの麦味噌汁 300円

甘味

- 栃木 濱田さん家のヨーグルト 630円
- カスタードプリン 680円
- コーヒーゼリー(dクッキー付き) 720円
- d&アイスクリーム(dクッキー付き)
- 和歌山 春峰のヨーグルトアイス
- 兵庫 ムジカティーダーズリンティーアイス
- 香川 くぼさんのとうふ 豆乳アイス 各種 840円

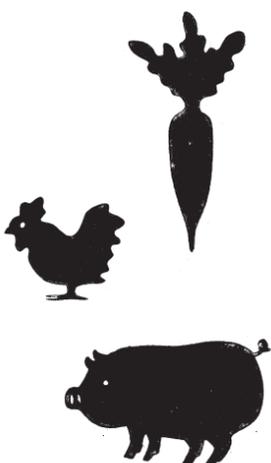
黒だし・白だし

d47食堂が開発した、かつお出汁の黒だしつゆいりこ出汁の白だしつゆを使っています。



店頭にて販売中

「使用しているメニュー」
 山梨 じゃがいもとひじきの煮物(黒)
 新潟・山形 「やたら」と「だし」丼(黒)
 三重 伊勢うどん(黒)
 北海道 「ジャーマングリーントマト」のおひたし(白)
 滋賀 ふなずしのいりこ出汁茶漬け(白)



う

d47MUSEUMGNIPPON UMAMI TOURISM へご紹介した郷土料理・生産者です。

価格はすべて税込です。特定原材料(アレルギー品目)についてはスタッフへおたずねください。

LONG LIFE DESIGN of JAPAN

日本には47の「その土地に長く続く個性」があります。

この場所は、みんなで「日本各地のその土地ごとに長く続いている“もの”や“こと”」について考えるために作りました。

長く続いているそうしたものの中には、わたしたちが生活していく中で大切にしなければならない基本があり、その土地だからこそ生まれ、続く個性があります。

デザインはなにも東京をはじめとする大都市だけのものではありません。伝統工芸も食文化も、昨日今日、パッと生まれたものではありません。だからこそ、その価値に気づき、隣の国や県の流行りを取り入れるのではなく、その土地からでしか生まれて来なかったものから「らしさ」や「新しさ」を考えたいのです。

常に47都道府県を、そこで生まれた“モノ”で伝え (d47 design travel store)、常に47の食文化を紹介し (d47食堂)、常に47の展示台を持つ (d47 MUSEUM)、日本で唯一の「日本 MUSEUM」それがd47です。

d47ディレクター・D&DEPARTMENT 創設者
ナガオカケンメイ

There are 47 "unique regions with long, locally rooted histories" in Japan.

We created this place to consider, with everyone, "long-lasting things that are rooted in specific regions of Japan." There are unique things that could only come out of, and continue to exist in, a particular place. These long-lasting things encapsulate basic principles that we should uphold in our lives.

Design does not belong exclusively to Tokyo or other metropolises. Traditional crafts and culinary cultures do not develop overnight. We don't want to simply pick up trends from neighboring countries or prefectures. Instead, we want to respect history and locality and think about what "newness" and the "essence" of a place means through the things, which could only have been produced in a specific, local area.

d47 comprises "d47 design travel store," which disseminates the essence of Japan's 47 prefectures through their uniquely local products; "d47 shokudo," which showcases the 47 prefectures' culinary cultures; and "d47 MUSEUM," which features 47 display tables for exhibiting unique artifacts from the 47 prefectures.

Kenmei Nagaoka
Director, d47
Founder, D&DEPARTMENT

種と実

Seed and Fruit

007

福島

FUKUSHIMA

NIPPON
UMAMI
TOURISM

VEG
MENU

よまき
余蒔きゅうりの三五八漬

300円

Sagohachi Pickled (Cucumber)

会津若松市に伝わる伝統野菜。在来種の野菜を自家採種する「リオリコ農園」のきゅうりを「石橋糺屋」の三五八で漬けました。

特定原材料8品目：小麦

027

大阪

OSAKA

VEG
MENU

塩でたべる稲藁大粒納豆

450円

Fermented Soy Beans, Natto

いなわら
稲藁に住みつく天然の納豆菌で発酵させる「谷町納豆」。大粒で甘みが強い国産大豆と、有機農業の無農薬コシヒカリの稲藁でつくられる。

044

大分

OITA

NIPPON
UMAMI
TOURISM

原木どんこ椎茸のカボス浸し

500円

Boiled Shiitake Mushroom Seasoned with Kabosu Citrus

大分県の特産であるカボスと椎茸。甘辛く炊いた椎茸をカボスの酸味が引き立てる一品。

特定原材料8品目：小麦

013
東京
TOKYO

VEG
MENU

古代米と季節野菜のサラダ

Ancient Rice and Citrus Salad

「タネから商店」から届く旬野菜にプチプチとした食感の雑穀が絡む洋風サラダ。ナチュラルワインにぴったり。

600円

010
群馬
GUNMA

^{しんくろ} 「真黒茄子」の揚げ浸し

Deep-fried Japanese Eggplant Soaked in Dashi

皮が柔らかく甘さが特徴の固定種。出汁がしみた揚げなすにおろし生姜をのせて。

特定原材料8品目：小麦

600円

001
北海道
HOKKAIDO

「ジャーマングリーンマト」のおひたし

Boiled Green Tomato Seasoned with Shirodashi

トマトの原種といわれる鮮やかなグリーンマト。枝豆やきゅうりなどの夏野菜も入ります。いりこベースの「白だしつゆ」のおひたし。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

600円

土と根

Soil and Roots

022
静岡
SHIZUOKA

NIPPON
UMAMI
TOURISM



わさび漬

Wasabi Pickled in Sake Lees

350円

湧水が豊富でわさび栽培に適した静岡。酒粕と漬け込んだ日本酒の肴。

008
茨城
IBARAKI



干し芋フライドポテト

Deep-fried Dried Sweet Potatoes

700円

甘みがぎゅっと詰まった干し芋を素揚げに。地元茨城で人気の食べ方。揚げたてを温かいうちに食べるのがおすすめ。

043
熊本
KUMAMOTO

NIPPON
UMAMI
TOURISM

からし蓮根

Japanese Mustard Filled Lotus Root

750円

かつて細川家藩主が病弱であったことから、栄養をつけるべくして生まれたという熊本県の郷土料理。からしがツンと鼻に抜ける。

特定原材料8品目：小麦、卵

海藻

Seaweed / Sea vegetable

海に囲まれている日本。各地にはいろいろな海藻食文化が根付いています。

027

大阪

OSAKA

NIPPON
UMAMI
TOURISM

VEG
MENU

真昆布のだしがらきんぴら

400円

Stir-fried Kombu Reused from Leftover of Dashi

大阪の老舗昆布問屋「こんぶ土居」の真昆布を甘辛いきんぴらに。栄養素の90%が残るとい「だしがら」を無駄なくいただきます。

特定原材料8品目：小麦

023

愛知

AICHI

NIPPON
UMAMI
TOURISM

VEG
MENU

わかめの八丁味噌あえ

400円

Wakame Seaweed Dressed with Hatcho-Miso

豆味噌文化圏では酢味噌も豆味噌で作る。芳醇で奥深い味わい「まるや八丁味噌」を使用しています。

019

山梨

YAMANASHI

じゃがいもとひじきの煮物

500円

Simmered Hijiki Seaweed and Potatoes

富士講の人々に振る舞われる^{おし}御師料理。7月の富士山の開山祭では^{しんせん}神饌として供えられる。

特定原材料8品目：小麦

発酵

Farmented seasoning

日本の食文化を支える「発酵」

013
東京
TOKYO



自家製ぬか漬け盛り合わせ

500円

Japanese Pickles of Seasonal Vegetables

2012年の開店以来ずっと続けているd47食堂の原点。季節の野菜を漬けています。

044
大分
OITA

NIPPON
UMAMI
TOURISM

オランダ

500円

Oranda: Stir-fried Japanese Eggplant with Miso

大分の方言「おらぶる」(=大きな音を出すの意)から、その名がついたという郷土料理。

特定原材料8品目:小麦

志ば久

026
京都
KYOTO

NIPPON
UMAMI
TOURISM

「志ば漬」のポテトサラダ

600円

Potato Salad with Eggplant Pickled in Red Shiso

京都・大原で代々自家採種の赤紫蘇を栽培し漬物をつくる志ば久の「志ば漬」を使用。

特定原材料8品目:卵

030
和歌山
WAKAYAMA

NIPPON
UMAMI
TOURISM

金山寺味噌のもろきゅう

700円

Japanese Morokyu:Cucumber with Kinzanji-Miso

テキスト

特定原材料8品目:小麦

025
滋賀
SHIGA

NIPPON
UMAMI
TOURISM

魚治

ふなずしのとも和え

700円

Fermented crucian carp and fermented rice

天明四年(1784)創業の魚治^{うおじ}。ふなずしの身を贅沢に刻み、発酵させたコクのある「飯^{いい}」で和えた酒肴。日本酒に。

042
長崎
NAGASAKI

NIPPON
UMAMI
TOURISM

エタリじゃがバター

700円

Potato with Salted Japanese Anchovy

カタクチイワシを塩漬けて熟成させた昔ながらの保存食。ほくほくのジャガイモに「エタリの塩辛」と大葉味噌バターをのせて。

特定原材料8品目：小麦、乳

001
北海道
HOKKAIDO



North Plain Farm

おこっぺ有機ゴーダチーズ

1,050円

Grassfed Gouda Cheese

3ヶ月以上じっくり熟成した半硬質タイプのチーズ。ワインに合わせて。ドライフルーツ付。

特定原材料8品目：乳

海

Seafood

044
大分
OITA

りゅうきゅう

Fresh Fish Pieces Marinated in Special Sauce

ごま風味の魚の漬けをたっぷりの薬味と食べる漁師飯。カボスをキュッと絞ってお召し上がりください。

特定原材料8品目：小麦

1,200円



001
北海道
HOKKAIDO



海の資源の持続性を考える サステナブル・シーフード

「北海道苫前町ミズダコ」のザンギ

Deep-Fried Octopus (Sustainable Seafood)

みずみずしく柔らかい身が特徴のミズダコは、北海道ならではの食べ方「ザンギ」で。

特定原材料7品目：小麦、卵

1,200円



042
長崎
NAGASAKI

松浦漁港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel

ふっくらした身とサクサクの衣。1尾は自家製タルタルソースで、もう1尾は天日塩と季節の柑橘でさっぱりと。

特定原材料8品目：小麦、卵

1,400円



018
福井
FUKUI

特大灰干し鯖の干物 (3~4人前)

Ash-dried Big Mackerel

火山灰の中に埋め、時間をかけて水分を吸収して干物に。酸化が抑えられ、旨みが凝縮されて身はしっとりと柔らかい。絶品です。

3,350円

046
鹿児島
KAGOSHIMA

下園薩男商店

丸干しウルメイワシ

450円

Whole Dried Round Herring

厳選されたウルメイワシは苦みが少なく、噛むほどに旨味を感じられる。焼酎にはこれ。

037
香川
KAGAWA

NIPPON
UMAMI
TOURISM

やまくに

パリパリいりこの「すりだね」和え

550円

Roasted Japanese Anchovy with “Suridane”

頭とハラワタを手作業で取り除きじっくり焙煎した食べるいりこを自家製の辛味調味料「すりだね」で和えておつまみに。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

肉

Meat

015
新潟
NIIGATA

「つなんポーク」の冷しゃぶ

Pork Shabu-Shabu

新潟・魚沼地域のお米で育った「つなんポーク」は柔らかく、しっとり甘いのが特徴。郷土のおかず「やたら」をかけて。

特定原材料8品目：小麦

1,000円



045
宮崎
MIYAZAKI

チキン南蛮 柚子胡椒タルタル

Deep-fried Chicken Marinated in Yuzu Pepper

カラッと揚げた鶏肉を南蛮 (= 唐辛子) 入りの甘酢に漬けた宮崎を代表する郷土料理。甘酢もタルタルソースも甘いのが宮崎流。

特定原材料8品目：小麦、卵

1,100円



007
福島
FUKUSHIMA

「三五八漬け」ポーソテー

Roasted Sagohachi Pickled Pork

会津地方に古くから伝わる、塩・米・糶を3:5:8の割合で仕込む「三五八^{きごはち}」に漬けた豚肉は、柔らかくジューシーな仕上がりに。

1,250円



米と麺

Rice and Noodles

飲んだあとのメに、お食事にどうぞ。

025
滋賀
SHIGA

魚治

ふなずしのいりこ出汁茶漬け 950円

Original Dashi from Japanese Anchovy Chazuke
with Fermented Crucian Carp

NIPPON
UMAMI
TOURISM

熟成されたコクのある酸味がさっぱりとする
お茶漬け。いりこ出汁がベースのオリジナル
「白だしつゆ」をたっぷりかけて。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

015
新潟
NIIGATA

「やたら」と「だし」丼 1,200円

Rice Bowl with Niigata “Yatara” and Yamagata “Dashi”

新潟の「やたら」と山形の「だし」は、どちらも
夏野菜を刻んで食べる郷土食。似ているけれど
ちょっと違う。味噌汁とぬか漬け付き。

特定原材料8品目：小麦

006
山形
YAMAGATA

044
大分
OITA

りゅうきゅう丼 1,600円

Rice Bowl with Marinated Raw Fish

地元・大分県では「あつめし」とも呼ばれる漁
師飯。たっぷりの薬味とタレが絡んだ魚でごは
んが進みます。味噌汁とぬか漬け付き。

特定原材料8品目：小麦

024
三重
MIE

伊勢うどん 950円

Ise Udon Noodles

はるばる伊勢神宮にやってくる参拝客のため
に長旅で疲れた身体に柔らかいうどんを振る
舞ったという。飲んだあとのメにも。

特定原材料8品目：小麦

お子さまメニュー

Kid's Meal

※小学生以下のお子さまが対象です。

042
長崎
NAGASAKI

お子さま定食

Kids' Meal

アジフライ1尾に、自家製ふりかけをのせた
ごはんと味噌汁。ヨーグルト付き。

特定原材料8品目：小麦、卵、乳

+ 350円でミニジュースセットにできます。

(みかん・りんごからお選び下さい)

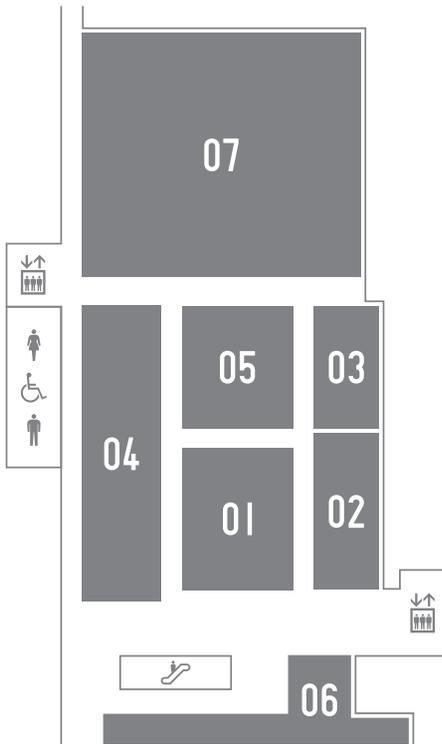
1,400円



8/

クリエイティブスペース「8/」とは

多目的に使えるCOURTを中心に、強い意志をもったコミティメンバーが集まり、ギャラリー、ショップ、カフェ、シェアオフィスを運営しています。渋谷らしいこと、交流すること、続けること、編集していくこと、人を育てること…。これらのキーワードを意識して、ゆるやかに重なり合い、つくられていく力にクリエイションが響き合い、サロンのように人々が集まる場所を目指しています。



04/d47 MUSEUM

47都道府県のデザインミュージアム

47の展示台を常設し、日本の伝統工芸や物産、観光やローカルフード、若い世代によるクリエイションやコミュニティデザインまで、日本で唯一の47都道府県のものづくりの今を俯瞰で眺められるミュージアム。D&DEPARTMENTによる運営。



04/d47 design travel store

47都道府県のデザイン物産ストア

デザイントラベルガイドブック「d design travel」の編集部が、47都道府県を取材して巡る中で出会った日本のものづくりの魅力を伝え販売するストア。全国のデザイン観光情報を常にアップデートしながらファイリングしており閲覧が可能。



06/d47 SHOKUDO

47都道府県の定食屋レストラン

「d design travel」編集部が全国で出会った食の生産者たちの食材をつかい「おいしく正しい日本のご飯」を定食スタイルで提供。月ごとに取り上げる都道府県が変わり、各地から取り寄せたワインやみかんジュースの飲み比べも楽しめる。