



図4 海藻製品。

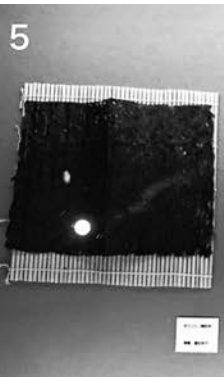


図5 カワノリ製品。



図6 野田三千代氏による海藻おしば教室。

は日本各地の製品が並べられて一大コレクションとなっていた(図4)。一部を国立科学博物館の特別展(下記)に流用させていただくことをお願いした。海藻ではないが、群馬県ではいままカワノリが食用として採取され、漉いて海苔をつくる人がおられるそうで、その製品も展示された(図5)。科博からは群馬県固有種の車軸藻グンマフラスコモの標本(1966年、加崎英男採集品)を出品した。また、野田三千代氏の海藻アートは海藻の美がさらに追究され、以前にもまして多くの大作が展示された。11月10日には同氏による海藻おしば教室が開催され、来館者は思い思いの海藻おしばを制作、海藻の美しさ面白さを体感していた(図6)。

この企画展の開催にあたっては、十数名の藻類学会員が展示制作に協力し、展示図録『海の森 山・川・海はつながっ

ている。』の執筆を担当された。その内容は、海藻と海草の違いから海中林や磯焼けにまで及ぶ。盛り沢山で、群馬に海があるかのような錯覚をさせられた企画展であった。

最後に、本稿をご校閲いただいた群馬県立自然史博物館主幹学芸員 姉崎智子氏にお礼を申し上げる。

(国立科学博物館)

#### 【群馬県立自然史博物館】

所在地：370-2345 群馬県富岡市上黒岩 1674-1。開館時間：午前9時30分～午後5時。休館日：毎週月曜日(祝日の場合は翌日)、年末年始。入館料：一般720円(20名以上の団体570円)、大学・高校生410円(320円)、中学生以下、身体障害者手帳・療育手帳または精神障害者保健福祉手帳をお持ちの方及びその介助者1名は無料。交通：上信電鉄上州七日市駅から徒歩25分。Tel: 0274-60-1200(代表)。URL: <http://www.gmnh.pref.gunma.jp/>。

## 国立科学博物館特別展

### 「和食展～日本の自然，人々の知恵～」

2020年3月14日(土)～6月14日(日)

2013年に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産登録を受けたことで、和食の食材に欠かせない食用海藻も注目を浴び始めています。野菜や魚介とともに海藻も選抜して展示しますので是非ご来場ください。(北山)

#### 【料金・アクセスなど】

開館時間：午前9時30分～午後5時(金曜・土曜は午後8時まで)。入館は各閉館時刻の30分前まで  
 休館日：毎週月曜日(祝日の場合は翌日)、5月7日(木)、5月19日(火)  
 入場料：一般・大学生1,700円(前売券1,500円)、小・中・高校生600円(前売券520円)  
 所在地：110-8718 東京都台東区上野公園7-20  
 交通：JR上野駅から徒歩5分。東京メトロ銀座線・日比谷線「上野駅」から徒歩10分  
 問合せ：Tel 03-5777-8600(ハローダイヤル)  
 URL：<https://washoku2020.jp>  
 主催：国立科学博物館、朝日新聞社、NHK、NHKプロモーション、文化庁日本芸術文化振興会

おもしろい、知ると、もっと。

特別展 日本の自然、人々の知恵  
 Special Exhibition WASHOKU  
 Nature and Culture in Japanese Cuisine  
 - More Delicious with More Knowledge -

2020.3.14 SAT → 6.14 SUN 国立科学博物館 (東京 上野公園)  
 National Museum of Nature and Science (Ueno Park, Tokyo)

藻の見遊山