



おいしい武蔵野をまるごと召し上がれ！

『武蔵野3万年のレシピ』

角川武蔵野ミュージアム「武蔵野ギャラリー・武蔵野回廊」にて開催！！

武蔵野回廊実行委員会(公益財団法人 角川文化振興財団・所沢市)は、この度、「ところざわサクラタウン」内、角川武蔵野ミュージアムにて、「食」という視点から武蔵野という土地、歴史、文化を探っていく展覧会「武蔵野3万年のレシピ」を、2021年11月3日(水・祝)から2022年2月13日(日)まで開催いたします。



縄文時代の復元料理・トチノキの実、オニグルミのクッキー、ヤブツルアズキのお汁粉、ジビエ

おいしい武蔵野は3万年にわたるレシピの積み重ね 『武蔵野3万年のレシピ』

旧石器時代から現在にいたるまで、この地に住む人々は、その時代それぞれの風土、地理的・気象的環境に影響された食文化を作りあげていました。その痕跡は、地域の文化財という形で現在の私たちにかつての幸せな食文化を伝えてくれ、現在の武蔵野の食にこれらの食文化は脈々と継承されています。

そして現在。私たちは江戸時代より続く循環型農業「三富農法」を継承する農業家や武蔵野エリアの生産者たちが作りだす食を味わうことが出来るのです。

本展覧会では、武蔵野ギャラリー・武蔵野回廊を舞台に、3万年を超える武蔵野の歴史的背景が作りあげた武蔵野の食に関する地域の文化財を展示、過去から現在につながる武蔵野の食をご紹介します。

●展示会場内各コーナー

【武蔵野3万年のレシピ】【武蔵野土偶の謎を追え】【角川源義の写真と共に武蔵野を歩く、撮る
(撮影:新津保建秀)】【ダイダラマルシェ】他

武蔵野3万年クッキング

旧石器人の食べた季節の素材の石蒸焼き、縄文人の作った木の実のクッキーと獲れたてジビエ、旨味たっぷり貝スープなど、旧石器時代から現代まで武蔵野を丸ごと味わうための7つのレシピとレシピにまつわる資料を大公開。5階にあるレストラン「SACULA DINER」で味わえる限定メニューも。



シカやイノシシの肉を葉で包んだ石蒸焼

武蔵野土偶の謎を追え

土偶＝「日本最古の神話」が刻み込まれた植物像だった！気鋭の人類学者がイコノロジー(図像解釈学)と考古学(実証データ)を駆使し、「武蔵野×土偶×食材」から見出した驚くべき真実を解き明かします。

角川源義の写真と共に 武蔵野を歩く、撮る

1950年代に角川源義(角川書店創業者)が撮影した武蔵野。同じこの地を2021年に写真家・新津保建秀氏が歩き、撮る。過去と現在が入り混じる空間に。



三富新田のサツマイモ(撮影:新津保建秀 2021年)



まいまいず井戸(撮影:角川源義 1950年代)

SACULA DINERで味わう！ 『武蔵野3万年のレシピ』

期間中は、武蔵野ギャラリー隣のレストラン「SACULA DINER」にてコラボ限定メニューも実施されます。

ランチ、ディナーそれぞれ旧石器時代の石蒸し焼き料理を現代風にアレンジ。展示を見てお腹が空いたら実際に食べて、より深く、新しい体験をすることができます。

ランチは埼玉産の香り豚と季節の野菜を石蒸し焼きでお召し上がりいただけます。石で蒸し焼きにすることで香りが豊かになり旧石器時代の風景を想像したくなります。

ディナーは鹿肉と野菜を朴葉に包んで蒸し焼きに。とちの実ソースとパンチのある味わいをお楽しみください。赤ワインとの相性もばっちりです。

武蔵野への想いが集まる ダイダラマルシェ

武蔵野に熱い想いを持つ人たちが集まる週末マルシェ。期間中の毎週末、5Fエレベーター前で、旬のおいしい野菜やこだわりの商品を販売します。

第一回「ダイダラマルシェ」

日時：2021年11月6日(土)

10:00~15:00

出展者：三富野菜生産者

『山善』さん

フラワーアーティスト

『温室』さん

入場料：無料



期間中SACULA DINERで提供されるコラボメニュー。

縄文定食 ~彩の香り豚と所沢三富野菜のワイルド石蒸し焼き 縄文鬼ぐるみダレと・海なし県も昔は海だった汁・埼玉二十一穀米ごはんと埼玉漬物~(写真左)
縄文スタイル ワイルド鹿の石蒸し焼き 栃の実と熊谷米麹味噌ダレと(写真右)

■「武蔵野3万年のレシピ」

■日時：2021年11月3日(水・祝)~2022年2月13日(日)

■会場：角川武蔵野ギャラリー(角川武蔵野ミュージアム5F)

■入場料：1200円

※4階展示と共通(4階本棚劇場、エディットタウン-ブックストリート、荒俣ワンダー秘宝館、EDIT&ARTギャラリー)

■主催：武蔵野回廊実行委員会(公益財団法人 角川文化振興財団・所沢市)

■協力：株式会社 角川メディアハウス

■チケット情報 角川武蔵野ミュージアム公式ウェブサイトにて、オンラインチケット絶賛販売中！

詳細は→ <https://kadcul.com/>



角川武蔵野ミュージアム公式ウェブサイト(<https://kadcul.com/>)にて、 《チケット絶賛発売中!!》

●チケット発売について

角川武蔵野ミュージアム公式ウェブサイトにて、オンラインチケットを発売中です。

当日券の販売も行っておりますが、予約状況によってご希望のお時間にご案内できない可能性もございますので、公式ウェブサイトでの事前予約をお勧めしております。

なお、コロナ禍における館内入場制限や注意事項につきましては、角川武蔵野ミュージアム公式ウェブサイトにて随時掲載を行いますので、ご購入の際はご確認ください。

詳細は→ <https://kadcul.com/>



■「角川武蔵野ミュージアム」について

図書・美術・博物をまぜまぜにする、前人未到のプロジェクト。
イメージーションを連想させながら、リアルとバーチャルを行き来する
複合文化ミュージアムです。

運営の柱となるのは、館長である編集工学者の松岡正剛氏、博物学者の荒俣宏氏、芸術学・美術教育の研究者である神野真吾氏、建築家の隈研吾氏。この体制のもと、意欲的で革新的なスタッフが新しいミュージアムの創設に尽力します。

- 住所 : 埼玉県所沢市東所沢和田3-31-3 とろろざわサクラタウン内
- 開館時間: 日～木曜 10:00-18:00／最終入館17:30
金・土曜 10:00-21:00／最終入館20:30
- 休館日: 第1・3・5火曜日
※祝日は該当する曜日の開館時間と同様
※休館日が祝日の場合は翌日休館
※レストランは除く
※開館日・時間は変更される場合もございます。
最新情報は公式ウェブサイト(<https://kadcul.com/>)をご確認ください。

- ・角川武蔵野ミュージアム 公式ウェブサイト: <https://kadcul.com/>
- ・公式ツイッター: https://twitter.com/kadokawa_museum
- ・Facebook: <https://www.facebook.com/kadokawaculturemuseum/>
- ・Instagram: https://www.instagram.com/kadokawa_culture_museum/
- ・一般お問い合わせ: 0570-017-396 (受付時間: 10:00-17:00)

■角川文化振興財団は「わが国の文化の振興に寄与する」という財団の設立目的実現のために、文芸の成果に対する授賞、文芸に関する出版、文芸の研究や著述の刊行への助成、映画芸術振興に関する助成、また文芸・映画資料の収集・保存・展示等、様々な事業を行っております。

・角川文化振興財団 公式サイト: <http://www.kadokawa-zaidan.or.jp/>

■「とろろざわサクラタウン」について

2020年11月、日本最大級のポップカルチャーの発信拠点としてKADOKAWAが埼玉県所沢市に開業した大型文化複合施設。書籍製造・物流工場やKADOKAWAの新オフィス、イベントスペース(ジャパンパビリオン、千人テラス)、体験型ホテル(EJアニメホテル)、ショップ(ダ・ヴィンチストア)、レストラン(角川食堂)、商業施設のほか、角川文化振興財団運営の「角川武蔵野ミュージアム」も建設。また、KADOKAWAと所沢市が共同で進める「COOL JAPAN FOREST 構想」および、KADOKAWA・埼玉県・所沢市の三者で連携・協力する協定に基づき振興を図る「埼玉カルチャー観光共和国」の拠点施設にも位置づけられています。

- ・とろろざわサクラタウン 公式サイト: <https://tokorozawa-sakuratown.jp/>
- ・公式ツイッター: <https://twitter.com/sakuratownjp/>
- ・Instagram: <https://www.instagram.com/sakuratownjp/>