

報道関係者 各位

2009年6月15日 日本科学未来館

企画展 「おいしく、食べる」の科学展

**いただきます！ごちそうさま！と、元氣よく言える生き方、生活、社会、未来のために今、科学技術は？
2009年11月21日(土)より開催**

にっぽんかがくみらいかん

日本科学未来館(略称:未来館、館長:毛利衛、所在地:東京都江東区青海)は、2009年11月21日(土)～2010年3月22日(月・祝)まで、企画展「おいしく、食べる」の科学展を開催いたします。

「食べる」ことは「生きる」こと。食事は私たちの命をつなぎ、体や心を形づくる大切な行為です。日々の生活に密接に関わる「食」について、私たちはどれだけ正しい知識を持ち、選択しているのでしょうか。食品産地偽装や、BSE問題、農業人口の減少や世界的な人口増加。本展では現代の食をとりまくさまざまな問題に対し、先端科学技術の視点で迫ります。

本展は「おいしい」をキーワードに、7つのゾーンで構成します。「PROLOGUE」は、食べ物の香りや音などで感覚を刺激する体験型展示。食べる楽しさを思い起こすことからスタートします。「Menu1」は、人間が「おいしい」と感じるメカニズムを、味覚生理学、脳科学、食品物理学などの科学的視点から解き明かします。「Menu2」では、品種改良、遺伝子組み換え技術から、情報科学技術、人が担うサービス業務まで、増え続ける世界の人口を支えるために欠かせない、食の大量生産における科学技術を紹介。「Menu3」では、保存食に注目します。伝統保存食とその技法、最新の保存技術から宇宙食開発まで取り上げます。「Menu4」は、食の簡略化が進む昨今、「食べる」ことと「からだ」の関係に迫りながら、未来の食についても考えます。「Menu5」では、日本だけでも年間約2千万トンと言われる、大量に廃棄される食品について、科学技術が挑む、食品の環境問題を取り上げます。「Menu6」では、ニュースなどを賑わせ、私たちに不安や危機感をもたらすさまざまな食の問題に対して、先端科学が明らかにする事実を紹介。その事実とは、ある意味で常識を覆すような内容かもしれません。

本展を通して、食の現状を捉え直し、私たち一人ひとりが新たな視点で、食のあり方について再度深く考えるきっかけを提示します。そして、理想論だけではなく「今、何ができるのか」を知り、未来を選ぶための手がかりをつかんでいただけることでしょう。

また本展は、食に対する科学技術だけでなく、食にまつわる伝統や文化などを交えた展示で、食育にもつながります。ファストフード店のキッチンスタッフの仕事を体験しながら品質管理について考えたり、一日三食の食事を選ぶことで栄養のバランス結果がわかる体験型のゲームなど、親子で食について楽しみながら学ぶことができます。

■概要■

会 期	2009年11月21日(土)～2010年3月22日(月・祝)
開館時間	午前10時～午後5時(入館は閉館時間の30分前まで)
場 所	日本科学未来館 1階 企画展示ゾーンa(住所:東京都江東区青海2-41)
休 館 日	毎週火曜日(祝日、春・夏・冬休み期間は開館) 12/28～1/1(※ただし1/5は開館)
入 場 料	大人 1,000円、18歳以下 400円 / 団体8名以上 大人 840円、18歳以下 320円 ※常設展示見学可 ※障害者手帳所持者は本人および付き添い者1名まで無料
主 催	日本科学未来館、財団法人 科学技術広報財団、読売新聞社
後 援	文部科学省、農林水産省、経済産業省、食品安全委員会、東京都教育委員会、社団法人 日本PTA全国協議会 独立行政法人 新エネルギー・産業技術総合開発機構(NEDO)、社団法人 食感性コミュニケーションズ
特別協賛	味の素株式会社、日本マクドナルド株式会社、麒麟ホールディングス株式会社
協 賛	日本食品添加物協会
協 力	イワサキ・ビーアイ
企画・制作	日本科学未来館
総合監修	相良泰行(社団法人 食感性コミュニケーションズ 理事長/東京大学 名誉教授)
空間・展示デザイン	assistant

一般からのお問い合わせ先	このリリースに関するお問い合わせ先
日本科学未来館 TEL:03-3570-9151 FAX:03-3570-9150 URL:http://www.miraikan.jst.go.jp	日本科学未来館 広報室 広報グループ (press@miraikan.jst.go.jp) 〒135-0064 東京都江東区青海2-41 TEL:03-3570-9192 FAX:03-3570-9150

[展示構成]

PROLOGUE～おいしい食卓

いろいろな‘おいしい’を形作る要素を7つの食卓で表現。感覚を刺激する展示で「食べる」ときの楽しさを思い起こします。

Menu1 ‘おいしい’ってなに？ ～味わいのメカニズム

‘おいしい’のメカニズムを、味覚生理学、脳科学、食品物理学の視点から科学的に解剖。味や香り、色など、食品をおいしくするためのさまざまな要素や、おいしさを測定する先端技術についても取り上げます。

「おいしい’は‘しあわせ’」(脳で感じるおいしさ)

‘おいしい’と感じるときに分泌される脳内物質が解明されつつある今、おいしさに関する先端の脳科学とは？

「日本の味、おふくろの味」(うま味)

5つの基本味のうち、最後に発見されたのが「うま味」。日本人によって発見された「うま味」の科学的役割にも迫ります。

Menu2 みんなでおいしく！ ～食品の大量生産

地球の人口を支えるのに欠かせない大量生産。速さや効率性に加え、無駄なく安全に、品質を保持しながら食品を提供することが必要。ここでは遺伝子組み換え技術、野菜工場、POSシステムなど、多様な科学技術を紹介します。

「やっぱり人！が大事」(ファストフードシステム)

安全と品質を保ち、大勢に食品を提供するために不可欠な「人」。ファストフード店のスタッフになった気分で、品質管理を学びます。

Menu3 いつまでもおいしく… ～保存技術

伝統的な保存食から、現代のフリーズドライまで、保存食に関する技術や、身近な保存技術が応用されている宇宙食開発など、人間の行動範囲を拡大させる保存技術の可能性にも迫ります。

「‘おいしい’をそのままに」(PET ボトル技術)

PET ボトルの出現は生活様式を大きく変化させました。できたてのおいしさをそのままに、安全に保存するPET ボトル技術を学びます。

Menu4 次においしいのは？ ～未来の食

SF 映画などで描かれるチューブで液体を飲むだけの食事。それが本当に未来の「食」の姿なのでしょうか。体に必要な栄養素や取り込み方などを通し、「食べる」ことと「からだ」の関係を捉え直します。また、食の変化とともに失われつつある伝統的な食事作法を見直し、生命維持の先にある目指すべき「食」の未来について考えます。

「未来の食材？ミドリムシが世界を救う!？」

真水と若干のミネラルで簡単に増やすことができ、体に必要な栄養をまかなえると期待されているミドリムシの活用方法に注目します。

Menu5 おいしくいただいた後には… ～食品廃棄の問題

日本だけでも年間約2千万トンと言われる、大量に廃棄される食品。減らす努力をしても、どうしても出てしまう食品廃棄物について、うまく資源活用する取り組みを取り上げます。

Menu6 本当に‘おいしい’こと？ ～健康・安全・食糧危機

食に関する情報が錯綜し、不安感と危機感がつのる昨今。ニュースなどで話題になっている食の問題に対して、科学的に明らかになった事実などを紹介していきます。また、さまざまな食の現状を客観的に捉え、先端科学の役割、本当に‘おいしく、食べる’とは何かを、地球全体の視点で考えます。

「食に関するウソ？ホント？」(フードファディズム)

「タマネギで血液サラサラ」、「天然酵母のパンは体によい」など、巷に流れる情報の数々。その真実を科学が解明します。

[参考画像]



展覧会キービジュアル



会場イメージ

※本件に関するプレスリリース、及び関連画像は未来館ホームページよりダウンロードしてご利用いただけます。

URL: <http://www.miraikan.jst.go.jp/j/press/index.html>

※開催までの様子を綴ったWEBサイト「Food Now!」を公開中。特設サイトも近日公開する予定です。