寺泊民俗資料館移転に伴う季節の郷土料理復元展示について

資料№1‐1

民俗の聞き取り調査では昔の食生活がたびたび話題に上るが、従来の展示手法では食生活に関する道具の展示に留まり、実際に食された料理に関する情報を伝えきれない弱さがあった。そこで、移転リニューアル後の寺泊民俗資料館では食品サンプルを活用した郷土料理の復元展示を試みることとした。展示に至る過程と来館者の反応について報告する。

１　食品サンプルの製作に至るまで

1. 実際にサンプルを展示に活用している他館の事例調査
2. 『寺泊町史　資料編４　民俗・文化財』の食に関する記録と、これまで地域で行った聞き取り調査の情報を精査し約130点の郷土料理を選び出し、リスト化
3. 料理リストを元に地域の方（１団体・６個人）に復元調理ができるかを打診

→復元可能な料理100点のサンプル化を決定

1. 必要な食器および食材の準備
2. 各調理者が実際に料理を作成し、器に盛りつけてサンプル製作業者に受け渡し
3. 製作途中のサンプルの仕上がり確認
4. 完成したサンプルの最終検査、納品

２　展示作業

1. 食品サンプル展示にふさわしい展示ケース、キャプションの作成
2. 季節ごとの展示替えを前提に各時季の展示テーマを検討、展示解説シートの作成
3. 展示作業

３　来館者の反応

「おいしいそう」「本物みたい」「昔を思い出す」「懐かしい」「また食べたい」「どこに行ったら食べられるのか」など、各世代それぞれの感想が聞かれた。この展示は各自の心の思い出に浸れる空間でもあり、言葉少なにじっと展示に見入る見学者や、自分の子どもの頃の思い出話を語ってくれる見学者も多い。食品サンプルの使い方は様々あるが、寺泊民俗資料館では地域文化の再認識・普及・保存のツールとして、今後も活用していきたい。