

水揚げから食卓まで

「食」と人々の暮らしの営みをテーマ別に紹介するシリーズ企画「食と地域の暮らし」展。第7回目となる本展では、当地域における水産物の「加工」と「流通」について取り上げます。

冷蔵技術や交通が未発達だった頃、水揚げされた水産物の多くは、より長く食べられるように、またより遠方に届けられるように、様々な形に加工されました。それらは現在、各地で「郷土料理」や「名産品」と呼ばれていることも少なくありません。

水産加工の歴史は海の恵みを少しでも長く安全に、広い地域で、そして美味しく食べるための、人間の苦闘と喜びの歴史と言えます。

本展では私たちが食している様々な水産物が水揚げされてからどのように加工され、どのように流通し、食卓に上るのか。その過程や移り変わりについて、写真や道具などの展示を通して考察します。



琴平神社に奉納された船絵馬(安政年間)。江戸へ海産物や葉タバコなどを運んでいた立派な船が描かれている。



旧気仙沼魚市場(昭和前期)



味噌仕立ての冬の味覚。三陸沿岸の郷土料理。



祝いの席を華やかにする飾り蒲鉾。職人が丁寧に手作りしている。



白菜の古漬けとメヌケのあらを酒粕で煮込む気仙沼の郷土料理。



お土産として製造された「かきみそ」樽詰



カマボコ工場(取材協力:株式会社及善商店)

フカヒレ

生産日本一を誇る気仙沼! 日常の食卓に登場することは稀ですが、高級食材として中華料理店などで人気です!

握り昆布



昆布を割れないように束ねる



家庭での塩ウニ作り。塩加減が味を決める!

幻の気仙沼名物! 「鮫水」とは?

鮫水



珍しい「イカの塩辛」自動販売機(株式会社波産物産)



塩蔵ワカメの芯を抜く作業

食と地域の暮らし展 vol.7 「水揚げから食卓まで〜水産物の加工と流通」 2022 4.9土 ▶ 5.15日

観覧料・入館料は無料です ※5/2(月)・6日(金)は休館ですのでご注意ください。

リアス・アーク美術館利用案内

- 常設展①収蔵美術作品展 ②歴史民俗資料展=方舟日記一海と山を生きるリアスな暮らしー ③東日本大震災の記録と津波の災害史展【常設展観覧料=一般:700(600)円/大学・専門学生:600(500)円/高校生:500(400)円/小・中学生:350(250)円 ※()内は20名以上の団体料金】
- ワークショップ=主に土・日を中心に開場するアトリエ。定期的に絵画やクラフトの講座を開講しています。美術に関する質問も受け付けます。
- レストラン「キッチンスペース夢の舎」=地元食材中心の創作料理をご提供。日替りランチ(¥600)、シーフード系パスタ・カレー(¥900~)ほか

- 三陸自動車道【気仙沼中央 IC】から約5km(仙台市から約120km/石巻市から約70km/陸前高田市から約25 km)
- 東北自動車道【一関 IC】から約50 km ◆無料駐車場あり(普通 37台・大型5台)
- 東北新幹線【一関】-【大船渡線】-【気仙沼】/東北新幹線【仙台】-【気仙沼線】-【気仙沼】 気仙沼駅からタクシー(約15分~)をご利用ください。※「タクシー割引券」と「常設展観覧券引換券」のセットクーポン券が気仙沼駅前観光案内所、気仙沼観光コンベンション協会 (tel:0226-22-4560) で販売中。※気仙沼線、大船渡線の一部はBRT運行。



ホームページQRコード

リアス・アーク美術館
RIAS ARK MUSEUM OF ART

