

国立歴史民俗博物館が行う研究、展示、広報活動等の業務に係る

自己点検・評価報告書（2020年度）

大学共同利用機関法人 人間文化研究機構

国立歴史民俗博物館

## ごあいさつ

国立歴史民俗博物館（以下、歴博という）は、博物館を有する大学共同利用機関であり、歴史と文化に関する資料・情報の収集、整理、調査研究、そして公開を行ってきております。とくに研究の特徴は、日本の歴史と文化についての研究資源の収集・研究・展示を有機的に関連させる「博物館型研究統合」という研究スタイルにあります。

展示については、総合展示および企画展示、特集展示、くらしの植物苑特別企画等の活動を行っています。これらの展示は、館内外の研究者によるさまざまな共同研究プロジェクトをもとに、最新の研究成果を広く一般公開するものとなっています。

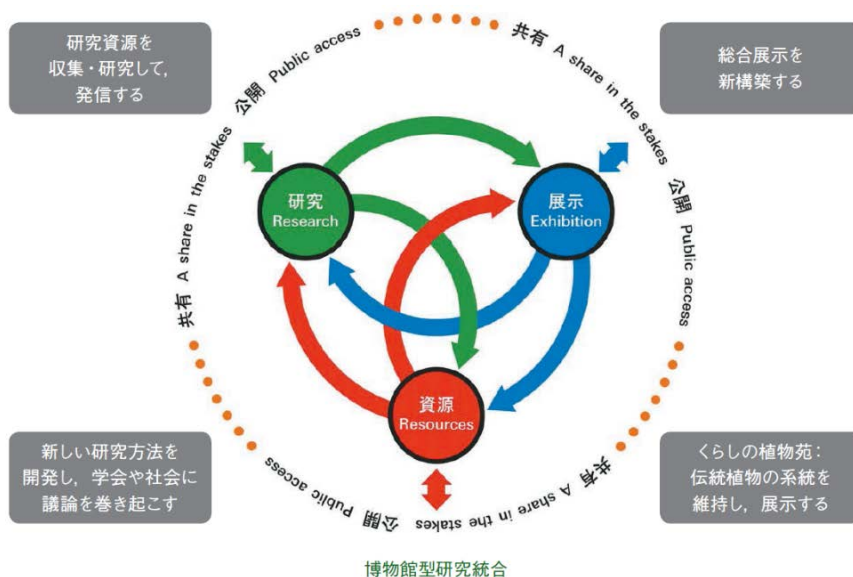
2008年3月の総合展示第3展示室（近世）のリニューアルオープンに伴い、新たな取り組みのひとつとして、第3展示室の副室を使ったミニ企画展示を開催しました。その後、第4展示室（民俗）、第1展示室（先史・古代）のリニューアルオープンの際にも副室を「特集展示室」と位置付けてきました。ここでは、館蔵資料の紹介や共同研究の成果の一端を即応的に示す場として、また他館との連携展示などにも活用されてきました。

今回は、その特集展示について、展示活動の改善や機能強化に資することを目的として、2020年度に開催した第4展示室の特集展示「日本の食の風景－『そとたべ』の伝統－」について、学術的・社会教育的な観点から自己点検・評価を行いました。歴博の外部評価委員会による点検・評価をあわせて受けることで、より客観的に課題を検証することができ、今後の特集展示の在り方についても貴重なご意見をいただきました。

あらためて、国立歴史民俗博物館外部評価委員会の皆様に心より御礼申し上げます。

2021年6月24日

国立歴史民俗博物館館長 西谷 大



特集展示 自己点検・自己評価報告書

提出日：令和3年 1月 12日

区分	特集展示	代表者	関沢まゆみ
展示名称	特集展示「日本の食の風景－「そとたべ」の伝統－」		
期間	令和2年9月15日（火）～令和2年11月29日（日）		
会場	総合展示第4展示室 特集展示室		
図録等	有・無	作成部数	5,000 部
会期中入館者数	34,735人	特集展示入場者数	13,656 人
展示プロジェクト（◎：代表 ○：副代表）			
◎関沢まゆみ ○大久保純一			
展示概要			
<p><b>趣旨</b></p> <p>日本の食文化を語るとき本膳料理を基準とする屋内の食膳の類がある。しかし、もう一つ、おにぎりや弁当など屋外での簡単で便利な食事の類もある。そこで「うちたべ」と「そとたべ」という概念を仮に設定して、本特集展示では、この「そとたべ」の歴史と民俗に注目して、屋外・自然の中で食べることの意味について考えてみることにした。</p> <p>当館の「錦絵コレクション」から、食の風景が描かれている錦絵などの浮世絵資料及び「おでん屋呑喜」資料、花見提げ重（伊能家資料）をはじめ農山漁村で使われていた弁当箱、個人蔵の資料と芳賀ライブラリー所蔵の民俗写真などを中心に、現在につながる「そとたべ」の風景とその背景について、民俗学と近世美術史との協業によって考察しその成果を提示した。</p> <p><b>構成</b></p> <p>全体は6章構成をとり、1「江戸の庶民の「そとたべ」の風景」では、明暦3年（1657）の明暦の大火後、盛んになった煮売りや屋台について錦絵を中心に紹介した。2「四季の風景に描かれた「そとたべ」」では、花見や納涼風景とそこに描かれている弁当や重詰め、屋台の賑わいを紹介した。3「川原で食べる」では、秩父の「お雛粥」や小豆島の「餓鬼飯」など、行楽や娯楽の「そとたべ」とは一風異なる川原での「そとたべ」が民俗のなかには伝承されてきていることを紹介した。4「仕事と「そとたべ」」では、農山漁村の仕事に弁当は欠かすことができなかつたこと、そして、田植えのオナリと呼ばれる昼飯も含めて、外で飲食する時には、自分が食べるというだけではなく、周囲の目に見えない霊的なものたちにもホカヒとって、少しずつ食べ物を分け与えることが大切という感覚があったことを写真とパネルで解説した。5「先祖と食べる」ではお盆に墓地で先祖の霊と飲食する習俗について、6「屋台から店へーおでん屋「呑喜」ー」では明治20年（1887）に屋台で始まったおでん屋が後に本郷に店を構えたが、その「呑喜」の芳名録や寄せ書き色紙などを展示した。このほか、「そとたべ」の代表的な食べ物である「おむすびとおにぎり」の解説コーナーと映像コーナーを設けた。</p>			

観点別（Ⅰ～Ⅳ）に、段階評価区分（S:非常に優れている A:優れている B:やや劣っている C:劣っている）を選択して○をつけ、以下に自由記述してください。

【観点別評価】				
Ⅰ. 未来を切り拓く歴史的展望を示しているか				
① 新たなテーマに挑戦している				
② 学際協業をしている				
展示代表者の段階評価	S	A	B	C
(自己点検・自己評価自由記述)				
<p>1 和食が、2013年12月にユネスコの無形文化遺産に登録されてから食文化に関心が集まっている。2020年は、国立科学博物館「和食～日本の自然、人の知恵」、森アーツセンターギャラリー「おいしい浮世絵展」が計画されていたことにもよくあらわれている。ただし、「和食とは何か」、何の料理をさすのか、についての規定は難しく明確にされていない。当初、会席料理を想定して議論が行なわれていたというが、今回の特集展示では、そのようないわゆる屋内で食べる本膳料理に対して、花見の弁当や祭りの屋台でちょっと食べることを「そとたべ」と呼んで注目してみることにした。B級グルメというような料理内容による区分ではなく、屋内で食べるウチタベと、屋外で食べるソトタベという2つの言葉で対比してみるとという新しい枠組みを設定することで、日本の食文化の特徴をとらえてみることを試みた。</p> <p>2 本特集展示のポスターやチラシのデザインでは、屋台や花見の光景など、現在の民俗の写真と近世の浮世絵の資料とを対比させている。そのことからわかるように、民俗学と近世美術史との学際協業による試みである。具体的には、まず、「はじめに」の展示の導入部分に、現在の花見と祭りの夜店の写真パネルを配置し、このような風景が江戸時代にさかのぼってもみられる、というふうに、日本の歴史のなかに根付いて傳承されているものであるということを示した。そして「おわりに」では、江戸の明暦の大火後に興った屋台の流行と戦後の広島焼け跡のお好み焼きの屋台などを比較すると、屋台というのは新興的な場で人が集まる都市的なところに興ってくることで、そして、混沌のなかに新しいものが創出される、そのような事象と傳承の動態は時代が違っても共通しているのではないかとすることを指摘した。このような動態は、近世美術史からだけでも現在の民俗の觀察からだけでも見えにくいことであり、歴史学と民俗学の協業によってそれを示すことができると考える。</p>				
Ⅱ. 歴史資料・情報の収集、整理、保存、調査研究そして提供という一連の機能を活かしているか				
① 館蔵資料を活用している				
② 双方向型展示等の工夫により、資料・情報の集積を図っている				
展示代表者の段階評価	S	A	B	C
<p>1 館蔵資料は、近世の浮世絵（錦絵コレクション）をはじめ、おでん屋呑喜関係資料などの寄贈資料、花見揚げ重や弁当箱などの館蔵資料のほか、民俗研究映像の資料、合計31点を活用した。「四条河原納涼図屏風」（江戸時代前期～中期）を「そとたべ」の視点から展示し、また2017年に寄贈された呑喜関係資料を公開することができた。</p> <p>2 <b>アンケートの実施・「そとたべ」の思い出を書いてもらうコーナーの設置</b>  「そとたべ」というのは代表者の造語であるが、展示室を見学した観客が、「そとたべ」の意味をどのように理解したかを知るために、自身の「そとたべ」の思い出を書いてもらうことにした。その結果、運動会や遠足、子供と公園や庭にシートを広げて、また田植えのお昼などが多く寄せられた。そとたべの思い出に、場の風景だけでなく、食べたもの、そして作ってくれた人の3つの要素が書かれていたものが多かった。一方、ファミレスなどの外食についての記述もみられ、外食と混同されている例もみられた。「そとたべ」と外食の違いを、形式的には屋内と屋外（自然）とに区別したものの、それだけでは「そとたべ」の意味が伝わらなかった例であり、改善点の一つとして参考になった。</p> <p><b>江戸川大学の「現代社会演習・実習」（担当：阿南透教授）の授業での活用</b>  展示期間中の11月12日に、江戸川大学の学生9名とオンライン参加6名とに対して展示解説を行なった。1「そとたべ」の思い出、2解説冊子の効果について、レポートを提出してもらった。その中に、「そとたべ」の定義について、屋外であっても孤食は含まないか、庭でのBBQは含むのか、など具体的な経験からの質問があった。これらに対しては、個食も含む、BBQも含む、など明確な説明が必要であることが反省点の一つとなった。</p>				

Ⅲ. 国内外のすべての人々に展示情報を提供しているか				
① 多言語、点字、音声対応している				
② 展示図録、解説シートを作成、配布している				
③ 巡回展やインターネットを利用した情報提供を行っている				
展示代表者の段階評価	S	<b>A</b>	B	C
(自己点検・自己評価自由記述)				
1 多言語対応 解説冊子のなかで、項目ごとに要点を200字程度でまとめ、その英訳を掲載した。				
2 解説冊子の作成と配布 解説シートの代わりに、より情報を多く提供できるように解説冊子を作成し、展示室入口だけでなく5・6室付近にも置いて、無料配布した(A5版、24頁、カラー)。今回、展示係の発案で「ビジュアル、手軽、小さめのバッグに入れて持ち帰れる」解説冊子の作成を試み、好評であった。				
3 情報提供 新聞やインターネットなどでの情報提供は以下の通りである。 本館HP、吉川弘文館ツイッターでの情報発信。 ケーブルテレビ296「歴博のミカタ」(10月第4週)、『朝日新聞』千葉版(9月25日)、『毎日新聞』(10月7日)、『産経新聞』(WEB版共に)(11月26日)、『ちいき新聞』(10月)のほか、『和楽』6・7月号(小学館)の取材「日本人とおにぎりの歴史を振り返る」で展示情報も掲載。				
IV. 今後の展望、その他特記事項				
展示代表者の段階評価	S	<b>A</b>	B	C
(自己点検・自己評価自由記述)				
<b>今後の展望</b>				
<b>資料</b> 今回は、近世美術史と民俗学の学際協業を試みたが、「食の歴史と民俗」は学際協業によってさらに展開できるテーマであると考えている。そこで、今後も、展示と研究活用を意識した資料蓄積(民俗写真を含め)を進めていくことが重要であると考えている。				
<b>研究</b> 「そとたべ」と日本の食の文化の研究 展示でも示したが、盆行事において墓で飲食を行ない死者の霊と交流する習俗が東北地方の一部と九州地方の一部に伝承されていることがわかっている。一方、沖縄の清明祭や十六日祭でも、墓地での飲食が行なわれている。ただし、本土のそれと沖縄のそれとでは文化的な文脈が異なることも指摘されている。それらの点も含めて今後、屋外での飲食を「そとたべ」と呼び、屋内での「うちたべ」の対比枠でとらえてみることで、日本の民俗のなかに伝承されてきている死者観念と食文化の関係性とその特徴について研究を深化させていきたいと考えている。今回の展示は、食の基本としての生者の食とは異なるもう一つの死者の食という日本の食の文化の存在についての提示であり、今後へ向けての準備的研究と位置付けることができる。(この展示の構想をもとに「死者と食物」の課題で科研基盤Bを申請した)。				
<b>特記事項</b>				
入館者が13,658人で、アンケート回答は89人であった。回答者の来館目的のうち、特集展示を見るため(22%)が5人に1人であった。また、満足、非常に満足が86%であったことは評価したい。一方、入場者の割にアンケート回答者が少ない点については、同時期に開催されていた企画展示の集客力によって、本特集展示も見学したという人が多かったものと考えられる。				

国立歴史民俗博物館 特集展示（2020年度）外部評価結果報告書

展示名	特集展示「日本の食の風景－「そとたべ」の伝統－」	
代表者名	関沢 まゆみ	
評価区分 該当するものに 「○」を付して ください。 【観点別評価】 を基に、総合的 に判断してくだ さい。		S：大学共同利用機関として、学際的な研究成果である展示を実現し、共同利用性を高めることにも大いに貢献していると判断される。
	○	A：大学共同利用機関として、学際的な研究成果である展示が概ね実現され、共同利用性を高めることにも貢献していると判断される。
		B：大学共同利用機関として、学際的な研究成果である展示の実現にはやや不十分であり、共同利用性への貢献も不足していると判断される。
		C：大学共同利用機関として、学際的な研究成果である展示の実現には不十分であり、共同利用性への貢献も果たしていないと判断される。
評価所見 それぞれコメント を入力願います。	<p>(優れた点等)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・「そとたべ」という、新たな言葉を用い、一般の来場者にも理解が平易となるように効果的な展示を工夫するとともに、この言葉をキーワードとして、学際的に資料を組み合わせ、民俗学や歴史学、生活文化史、あるいは食をテーマとする学術研究において新たな研究観点を生み出すべく特集展示の位置づけを図っている。「そとたべ」という言葉は、現在のコロナ禍における人びとの食行動の変化とも関わる現代性・同時代性を持った新しい概念であると言える。</li> <li>・展示では、民俗学と近世美術史に関わる館内所蔵資料、国文学研究資料館やシカゴ美術館、国立国会図書館などの所蔵資料が効果的に組み合わせられている。アンケートには来場者の満足度も高いことが示されている。</li> <li>・来場者の自筆感想を会場に掲示し、展示企画者と来場者双方の間だけでなく、来場者相互間でも展示に対する感想や「そとたべ」に関わる個々の記憶や経験の共有を可能としている。企画者と来場者、来場者相互間の双方向型展示が試みられている。</li> <li>・ハンディタイプの図録が作成されており来場者に配布されている。図録には、多くのカラー写真が用いられ、内容的にも来場者が理解できる解説が行われている。図録は、江戸川大学や筑波大学の民俗学系の演習や実習授業のテキストとしても用いられ、図録の内容に基づき「そとたべ」の概念についてディスカッションが行われるなど、大学共同利用機関として歴博の役割にも貢献している。</li> <li>・「そとたべ」に関わる館像映像資料を用いた映像展示が行われ、来場者の理解を深めている。本映像は、筑波大学における実習授業において、博物館資料の作成と展示の一例としても用いられた。</li> <li>・歴博ホームページ、出版社ツイッター、新聞などで情報発信が活発に行われ社会的関心も喚起している。</li> <li>・限られた時間と予算・スペースを踏まえ、館蔵資料を中心にしながらも、館外資料も組み合わせ、文字資料、図像資料、民具資料、映像資料が効果的に配置されており、小スペースにおける特集展示の好例であると言える。</li> </ul>	

(問題点等)

・今回の特集展示は、今後の常設展示や特別展示へ向けた準備的な段階として見ることも可能である。今後の幅広い観点からの調査研究を踏まえて、「そとたべ」の概念を用いた更なる研究の深化とその成果の展示が望まれる。また、展示で示された「死者の食」など、日本文化における死生観との関連からの分析についても更なる深化が求められる。

・「そとたべ」という言葉の理解については、来場者がそれを「外食」と捉えるなど企画者と来場者との間にギャップが生じていたことがアンケートには示されている。事前に一般の人がこの言葉から受ける印象を調査し、それを踏まえることで、来場者が企画者の考える「そとたべ」に向けて段階的に理解を進めて行く展示方法も可能であったと思われる。また、来場者の感想や思い出の掲示については、企画者からのコメントを加えると更に双方向性が高まるものと考えられる。

・歴史分野にかかわる展示に比較し、民俗文化に関わる展示のストーリー性がやや弱いように思われ、二分化しているように受け取られる可能性がある。両分野の学際的協業の成果も展示には示されているので、この点は更に強調し、鮮明化することも考えられる。歴史資料に比重が置かれている印象を一部の来場者は受けており、再現した料理サンプルや当時の器などを更に加え、民俗資料をより充実させることも考えられる。

・絵画資料が駆使されている点は評価できるが、絵画のどこに注目すべきかが明確でない場合があり、企画者による来場者への視点導入の指示があれば、より来場者の理解の補助となったと思われる。

・多言語、点字、音声対応については、十分ではなく、今後の課題である。

(その他)

・特集展示は常設展示の理解の促進や最新の研究成果に基づく補足的展示活動としての意味も有するが、これを歴博の活動においてどのように位置づけて行くのかの検討も必要とされる。

以上

外部評価委員会

国立歴史民俗博物館 特集展示外部評価結果で指摘された課題に対する  
博物館資源センターとしての取り組み

外部評価委員会より、特集展示「日本の食の風景－『そとたべ』の伝統－」に対する評価と併せて、特集展示のあり方についても貴重で有意義な指摘をいただいたことに感謝し、博物館資源センターでは、指摘された諸課題のなかから、今後開催する特集展示に活かすことが期待できる以下の事項を取り上げて検討を重ねることで、具体的な対応（フォローアップ）をしていきたいと考えている。

1. 学際協業

日本の食文化を、民俗学と近世美術史の協業によって考察することを趣旨とし、「民俗学や歴史学、生活文化史、あるいは食をテーマとする学術研究において新たな研究観点を生み出すべく特集展示の位置づけを図っている」と評価される一方、「民俗文化に関わる展示のストーリー性がやや弱いように思われ、二分化しているように受け取られる可能性がある」と指摘された。学際協業の成果であることを明確に展示することを考慮した展示手法のさらなる検討が必要である。

2. 双方向型展示等の工夫

「来場者の自筆感想を会場に掲示し、展示企画者と来場者双方の間だけでなく、来場者相互間でも展示に対する感想や『そとたべ』に関わる個々の記憶や経験の共有を可能としている」と、双方向型展示の試みが評価された。一方、「そとたべ」という言葉の理解について、「企画者と来場者との間にギャップが生じていた」ことから、事前調査を踏まえて展示方法を工夫したり、来場者の感想や思い出の掲示に「企画者からのコメントを加える」など、双方向性をさらに高める工夫について提案をいただいた。展示テーマについての事前調査、来館者のコメントへの応答など、広報連携センターとのさらなる連携強化を図ることで、双方向性の向上をはかっていく必要がある。

3. 多言語、点字、音声対応

解説シートのかわりにハンディタイプの解説冊子を作成し、項目ごとに要点を200字程度でまとめ、その英訳を掲載して無料配布する工夫をおこなったものの、多言語、点字、音声対応が不十分という指摘があった。すべてについて速やかに対応することは難しいが、まず、日英二か国語対応はできるような仕組み作り着手するなど、外国語対応が不十分な点から改善を図る。

4. 特集展示の位置づけ

最後に、特集展示を「歴博の活動においてどのように位置づけて行くのかの検討が必要」との指摘については、研究資源の収集・研究・展示を有機的に関連させる「博物館型研究統合」を推進していく中で、特集展示のさらなる内容の充実を図れるように博物館資源センターを中心に制度設計していく。

特集展示は、新収資料の公開から発展し、現在は館蔵資料を有効活用する場であるとともに、研究成果の一端を即応的に示す場としても有効に機能している。さらには他館と連携しての展示など、多様な研究活動を反映させた小規模な企画展を開催する、小回りのきく展示空間としても活用されている。資料・研究・展示の有機的な関連に欠かせない機能を有する展示として、特集展示の位置づけについてさらに検討を進めていくこととする。