

令和6年度テーマ展

一乗谷の

# 戦国グルメ

2024

10.5 — 11.24

[SAT]

期間中は無休

[SUN]

開館時間 午前9時～午後5時（入館は午後4時30分まで）  
 開催場所 福井県立一乗谷朝倉氏遺跡博物館 2F 特別展示室  
 観覧料 基本展示観覧料でご覧いただけます。 無料開放日 10.20回 11.16回 11.17回  
 一般・大学生 700円 高校生 400円 小中学生 200円 70歳以上 350円



一乗谷朝倉氏遺跡博物館  
ICHIJODANI ASAKURA FAMILY SITE MUSEUM



くわしくはホームページをご覧ください

あさみゆ 検索



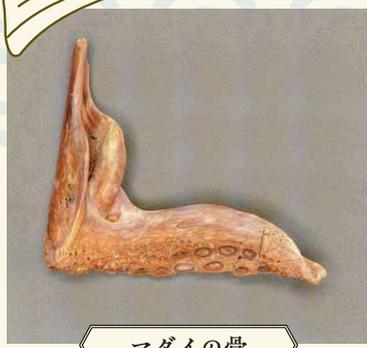
〒910-2151 福井県福井市安波賀中島町 8-10 TEL.0776-41-7700 FAX.0776-41-7701 E-mail : asakura@pref.fukui.lg.jp



最盛期に1万人もの人々が暮らしていた戦国城下町一乗谷。当時の人々はどのような食生活を営んでいたのでしょうか。遺跡を発掘調査すると、当時の人々が廃棄した魚の骨や貝殻、種実などの食物残渣（生ゴミや食べかす）が数多く見つかっており、一乗谷の人々が豊かな日本海の手産物や田畑の農作物、森林の果実などを大量に消費していたことがうかがえます。

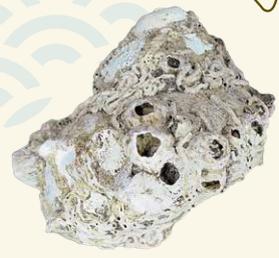
また、一乗谷が繁栄していた中世は料理用の刃物として包丁が誕生し、鉄鍋や挿鉢、簡素な漆器碗が大量生産されるなど、新たな調理具や食膳具が広く普及する時代でもありました。

今回のテーマ展では、発掘調査で見つかった食に関する様々な出土品を展示し、一乗谷でのグルメな食文化について紹介します。



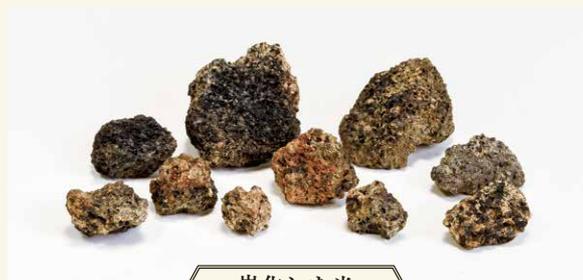
マダイの骨

遺跡から見つかった骨で最も数が多いマダイ。調理の際についた包丁の刃痕が明瞭に残っています。



サザエの貝殻

現代では高級なサザエ。戦国時代、サザエは最も安価な魚介類のひとつでした。



炭化した米

X線CT装置で撮影すると、当時のコメの保管方法がわかる!?



まな板

もともと折敷として使われていた木板を転用しています。



“普及品”と“上質品”の漆器

中世は簡素な技法で製作された安価な漆器“普及品”が大量に生産され、普段の食事に広く用いられました。

イベント情報

2024  
**11.3** 日  
13:30~15:00

**講座 「戦国城下町一乗谷における食文化」**  
学芸員がテーマ展の内容を深掘りして紹介します。

会場 分館講堂（あさみゅーホール）  
講師 渡邊英明（当館学芸員）

Web予約 参加費無料

2024  
**10.5** 土  
**11.17** 日  
15:30~16:00

**展示解説 あさみゅートーク** ※予約不要／基本展示観覧券が必要  
学芸員がテーマ展の見どころを紹介します。

会場 本館2階 特別展示室  
講師 渡邊英明（当館学芸員）



様々な調理具

遺跡からは包丁や鉄鍋、火打金などの様々な調理具が出土しています。

一乗谷朝倉氏遺跡博物館  
ICHIJODANI ASAKURA FAMILY SITE MUSEUM

〒910-2151 福井県福井市安波賀中島町 8-10  
TEL.0776-41-7700 FAX.0776-41-7701  
E-mail : asakura@pref.fukui.lg.jp

くわしくはホームページをご覧ください

あさみゅー 検索

QRコード

Accessibility icons: wheelchair, baby carriage, etc.

