

学 ぶ 知 る

静岡の食パネル展示

ミュージアムキャラバン「しずおかの食」

📍 マリンビル1F 静岡展示コーナー

静岡県が誇る農作物や水産物を美しい写真やアクリル封入した実物の標本などで紹介します。食材を育んできた地域の自然環境や文化、歴史について解説。静岡県ならではの食文化とその背景を学ぶことができます。[ふじのくに地球環境史ミュージアム監修]

旬が織りなす、美味を語る展覧会。

静岡県が県内全35市町と連携して推進する、地域の食と食文化を堪能する旅行体験「静岡ガストロノミーツーリズム”美味ららら”」のポスター展示を行います。県内各地域の多彩な食材をはじめ、魅力ある料理や商品など、静岡が誇る食の豊かさを体験いただけます。

学 ぶ 感じる 和食展特別企画

10/19日 対談「食と茶の都しずおか」
📍 マリンビル6階 大会議室／14:30～15:30

■定 員:70名
■対談内容:
和食に造詣が深い佐藤館長と
和食文化国民会議の名誉会長を
務める熊倉館長が、
和食の楽しさを語ります。



ふじのくに地球
環境史ミュージアム
館長 佐藤 洋一 氏



ふじのくに茶の都
ミュージアム
館長 熊倉 功夫 氏

トークイベント「すごい!静岡の食」シリーズ
📍 マリンビル6階 大会議室・中会議室／参加費:無料

しずおかの食の最前線を知る講演と試食・試飲を体験。

- ① 食べ比べ ふじのくにの多彩なとろろ汁 …… 11／23(日) 12:30～15:00／定員:100名
- ② 焼津の鰯節とUMAMI体験 …… 10／18(土) 13:00～16:30／定員:36名
- ③ 古代駿河・伊豆国のかつお製品 …… 12／6(土) 13:00～16:45／定員:100名
- ④ “ふじのみず”－静岡の水と食材 …… 11／3(月・祝) 10:00～11:30(英語)、14:00～15:30(日本語)／定員:各100名
- ⑤ 静岡の地下水と水産養殖 …… 11／16(日) 13:00～16:00／定員:100名



■協力:静岡県立農林環境専門職大学「とろろ汁」探索チーム、株式会社いちまる、みずのみず株式会社、東海大学秋山信彦研究室ほか

芸妓披露～静岡伝統芸能振興会による、芸妓の踊りと写真撮影～
📍 マリンビル6階 和室／参加費:無料

■定 員:各約30名 ■参加方法:当日現地(先着順)
①10／15(水) 10:00～12:00 ②10／17(金) 14:00～16:00
③11／24(月) 13:00～15:00 ④11／26(水) 14:00～16:00

※当日は客船の入港状況により、開催時間が変更となる可能性があります。最新情報は和食展HPまたは、伝統芸能HPにてご確認ください。



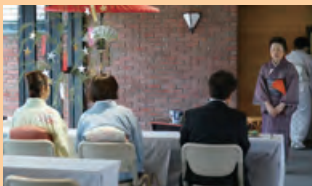
フェルケール博物館 特別企画

特別展「和食」&クルーズ船寄港特別茶会

10/18日 [月 見] ①11:00 ②12:00 ③13:00
11/ 9日 [紅 葉] ①11:00 ②12:00 ③13:00
12/ 7日 [クリスマス] ①13:00 ②14:00 ③15:00

📍 フェルケール博物館2階ホール

■定 員:各回12席
■参加費:700円(入館料込み(税込))
※和食展チケットをお持ちの方は300円(税込)
■お申込:電話(054-352-8060)にて
事前申込(先着順)
■協 力:表千家同門会静岡県支部



「歴史の味、技、未来の一皿」プレミアムダイニング

10/19日 昼／12:00～・11/8日 夜／17:30～
12/ 6日 夜／17:30～・12/7日 昼／12:00～

📍 フェルケール博物館 メゾン・ド・S 1階

■定 員:各回16名
■参加費:10,000円※和食展チケット代込
■お申込:和食展しずおかHPから事前申込
■料理人:内海 亮
(The 仕事人 of the year 2024)

※臥龍梅スパークリング、又はボトルドティー1杯付



感じる 静岡ゆかりの「食」を感じる「試飲・試食ブース」📍 マリンビル1F

試食・試飲ブースは、開設していない日もございます。最新情報は、二次元コードからご確認ください。



10/13日 11/1日 2日

100年以上続く鰯専門店

【試食】出汁の旨味を活かした
ラーメンスープと味噌汁
【販売】
ラーメン¥1,500(税込)
鰯寿司¥2,500(税込)



📍 鰯御膳 若清 ☎ 054-629-2025

10/17日 18日

清水港で水揚げされたマグロの“おにぎり”

【試食】マグロの希少
部位「尾の身」焼き
【販売】マグロの尾の身
を混ぜ込んだ「尾結び」
¥350(税込)～



📍 フジ物産(株) ☎ 054-349-7007

10/27日

創業430年を迎えとろろ汁専門店

丁子屋の歴史・食材・
自然など様々な視点
で語ります。
【試食】丁子屋の
とろろ汁【数量限定】



📍 (有) 丁子屋 ☎ 054-258-1066

10/29日 30日

ここでしか飲めないお酒を体験!

【販売】静岡の酒をもっと楽しく、
自由に楽しむをモットーに、
県内の蒸溜所、ワイナリー
とコラボした洋樽熟成酒
などを販売しています。



📍 富士の酒 ☎ 090-9670-6226

11/1日 2日

抹茶ジェラートと手作りの和食

【販売】藤枝セレクション
に認定された濃い抹茶
ジェラートや地元の食材
を使った和食のお弁当、
惣菜を販売します。



📍 和食つたの／まるか村松商店 ☎ 054-643-1280

11/1日 2日

焼津産かつおを堪能しよう

【試食・販売】古代式
かつぶし・焼津式かつお
のたたき鬼わら焼き・
まかない漬け丼の具
¥1,300(税込)～



📍 (株) いちまる ☎ 054-665-8013

11/9日 12日 29日

静岡県産日本酒振る舞い

【試飲】県内約20蔵の
令和誉富士等を原材
料とした静岡県産清酒
を試飲いただけます。



📍 静岡県酒造組合 ☎ 054-255-3082

11/6日 27日 12/13日 14日

静岡市の彩豊かなお茶がズラリと勢揃い

【販売】静岡市内産茶葉
の販売、及び本格的茶葉
によるテイクアウト
茶の販売
¥500(税込)～



📍 静岡茶商工業協同組合 ☎ 054-271-1955

11/29日

缶詰生産量日本一を誇る“缶詰王国 静岡”

マグロをはじめ、静岡ならではの
多彩な缶詰を展示・販売。
長年培われた技術と職人の
こだわりが詰まった缶詰の
世界を、お楽しみください。



📍 (一社) 静岡缶詰協会 ☎ 054-368-7191

11/29日

海からの贈り物+伝統の製造技術

【試食・販売】職人の技が
生きる水産加工品。
鰯節・黒はんぺん・桜えび・
干物など、静岡の魚食
文化を代表する逸品。
¥300(税込)～



📍 静岡県水産加工業協同組合 ☎ 054-631-5120

体験 食文化体験 📍 マリンビル1F

各体験料／500円(税込)
当日先着順となります。詳しくは二次元コードからご確認ください。



10/15日 11/26日

練り切り和菓子体験

色とりどりの練り切り
で、自分だけの和菓子
をつくろう。
できた練り切りはお持
ち帰りいただけます。
1日2回／各回先着5名



📍 R-aillesいえる ☎ rei.railes5@gmail.com

10/17日 18日 26日 28日

手揉み茶体験&お茶の試飲

お茶を自分の手で揉む
お茶作り体験。
最後はお茶の試飲をお
楽しみください。静岡茶
の購入もできます。
1日4回／各回先着3名



📍 茶手もみ保存会 ☎ 054-272-2714

10/20日 11/12日

蕎麦打ち たがた劇場

蕎麦職人の田形さんが
そば打ちを披露。
蕎麦打ち体験をした後、
できあがった蕎麦を
食べよう。
1日2回／各回先着5名

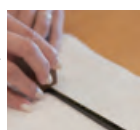


📍 手打ち蕎麦 たがた ☎ 054-250-8555

11/4日 24日

漆箸の研ぎ出しワークショップ

職人が丁寧に漆を塗った
箸を研ぎ、艶を出す体験。
研ぐと漆の下のが出て
キラキラと輝きます。



1日2回／各回先着4名
📍 駿府の工房 匠宿 ☎ 054-256-1521

和食大好きクーポン

清水マリンビル・フェルケール博物館入館時、チケット裏面にスタンプを捺印します。捺印済みのチケットは、近隣のお店でクーポンとして活用いただけます。詳しくは、二次元コードからご確認ください!

