

「稲に聞く」展をリニューアル

東京農大「食と農」の博物館

東京農大初代学長の横井時敬博士の残した言葉に「稲のことは稲に聞け、農業のことは農民に聞け」がある。東京農大「食と農」の博物館の常設展「稲に聞く～イネとお米が教えてくれること」は、実学主義を唱えた博士の名言にちなむ。

3月26日からリニューアルされた展示は、本物のイネ、わら、籾、米などを、見るだけではなく、触って、聞いて、匂いをかいで、やってみて、食べて等々、五感で楽しみながら、「稲はどのようにつくられているのか」「稲はどのように食べられているのか」という2つの問いの答えが見つかるよう企画されている。米離れと言われて久しいこの時代に、あらためてイネ・米に思いを寄せ、ごはんをもっと「おいしく、楽しく」食べてほしい、そんな願いを込めた。主な展示は次の通り。

PART 1 ～稲はどのようにつくられているのか～

▷**農場の1年** 秋田県大潟村で減農薬・減化学肥料栽培にこだわった「あきたこまち」の大規模生産に取り組んでいる合田農場。茨城県筑西市で有機栽培に取り組む大嶋農場。東京農大の卒業生で、最先端の米づくりを実践している2つの農場の一年を写真パネルで紹介する。

▷**農作業のジオラマ** 昭和初期をしのばせる昔ながらの農作業を、可愛らしい和紙人形とミニチュアの高農具で再現している展示がある。秋田を拠点に作家活動をされている草薙郷子さん（和紙人形の制作）と渡部三樹夫さん（高農具の制作）のコラボレーションによる、見事なジオラマである。また、本物の高農具の展示もある。

▷**魔法のメガネ**
最新の映像技術「ミクスト・リアリティ（技術協賛キャノン株式会社）」を使ってイネや田んぼを再現する。魔法のメガネをかけると、目の前にイネや田んぼが現れ、イネの受精の瞬



最新映像技術ミクスト・リアリティ

間や田んぼに隠れている生き物たちを見ることができ。 (イベント企画のため不定期)

▷**はざかけ** 会場には刈り取った稲束を干す“はざ”と呼ばれる木組みが展示されている。東北地方特有の「棒かけ」もある。本物の稲わらで再現してあるので、土においやわらの手触りも楽しめる。

▷**イネの多様性** イネはさまざまな環境に適応できる。栽培地域は、北はロシア、ウクライナから南はアルゼンチンに及ぶ。遺伝的多様性は品種改良の無限の可能性を支える。多種多様な品種を展示。

PART 2 ～稲はどのように食べられているのか～

▷**精米を体験**

田んぼで採れたイネが精米工場ですべてに変わる過程を、ピデオ（提供：パールライス東日本）で紹介する。また、ぬいぐるみ「米たん」（提供：アイセック）で精米過程を体験できる。



精米過程を体験できるぬいぐるみ「米たん」

▷**お米の食味計** 食味計を展示する。アミロースやタンパク質含量を測定、おいしさを得点で表す。お米を持参いただき、実際に食味値を測るイベント企画も（不定期）。

▷**米粉の魅力** 米粉をパンや麺の原料に使う努力が重ねられている。粒子を小さくすればするほど、利用価値は高まる。粒の大きさの違う米粉に触って、その違いを実感できる。いろいろな米粉や米粉を利用した各種食品も紹介する。

今後も展示を「進化」させながらみなさんと一緒に「未来の稲」について考えていきたい。

不定期イベントのスケジュール等については、東京農大「食と農」の博物館ホームページで。

「稲に聞く」展示委員会委員長
馬場 正（東京農業大学農学科教授）