

◆堺が育んだ食文化を紹介◆

堺市博物館企画展『「おいしい」をつくる－堺の食と庖丁商い－』を開催します

堺市博物館では、食欲の秋にちなんだ企画展『「おいしい」をつくる－堺の食と庖丁商い－』を開催します。

本企画展では、海と畑が育んだ堺の産物に注目し、食材を「おいしい」料理へと変える堺の包丁の商いの歴史や特別な行事を彩る食文化を紹介します。

また企画展に関連して、展示解説や講座等に加え、堺刃物の試し切り体験等、様々なイベントを実施します。

1 概要

展覧会名	企画展『「おいしい」をつくる－堺の食と庖丁商い－』
日 時	令和 8 年 9 月 19 日（土）～12 月 13 日（日） 開館時間：午前 9 時 30 分～午後 5 時 15 分（入館は午後 4 時 30 分まで） 休館日：月曜日 ※9 月 21 日、10 月 12 日、11 月 23 日（月・祝）は開館
会 場	堺市博物館展示場（堺市堺区百舌鳥夕雲町 2 丁 大仙公園内）
観 覧 料	一般 200 円（160 円）、高校・大学生 100 円（70 円）、小・中学生 50 円（30 円） ※（ ）内は 20 人以上の団体料金 ※堺市在住・在学の小・中学生は無料 ※堺市在住の 65 歳以上の方、障害のある方は無料（要証明書） ※観覧者の方全員に、堺伝匠館にて 2,000 円以上お買い上げ時に使えるノベルティ引換券を進呈。 ※令和 8 年 11 月 14 日（土）・15 日（日）は「関西文化の日」として無料で観覧いただけます。

2 展示構成・主な展示品（詳細は別紙をご確認ください。）

【第 1 章「おいしい」が集う－堺の味覚－】

堺ではどのような食材が入手されたのか、出土遺物や地誌等を展示して分かりやすく紹介します。

主な展示品	所蔵者
須恵質飯蛸壺	堺市文化財課
岸谷勢蔵 『堺の風物史』より「大浜大魚夜市」	堺市博物館
田能村直入「界浦眺望」	堺市立中央図書館

【第2章 庖丁は堺を良しとすー堺の庖丁商いー】

江戸時代以降、その名声が日本全国に広がった堺の包丁の歴史を紹介します。また、堺で実際に使用されていた包丁製作道具を展示します。

主な展示品	所蔵者
日本山海名物図会	堺市博物館
包丁製作道具	市内刃物製造業者

【第3章 ごちそうさまートクベツな食事ー】

旬の食材を用意し、包丁等を使って調理することで美味しく食べることができます。季節の行事、将軍を招待した饗宴、茶会等、特別な食事を紹介します。

主な展示品	所蔵者
月次風俗諸職図屏風	堺市博物館
正月のお膳	高林家住宅

【第4章 堺の食、そのいま】（パネル展示中心）

堺の食や包丁に関する市内での取組を紹介します。

3 関連イベント（すべて申込不要）

○展示解説

日 時	令和8年9月19日（土）、10月11日（日）、11月22日（日）、12月13日（日） 各日午後2時～午後2時30分
会 場	堺市博物館展示場
定 員	各回先着20人程度
参 加 費	無料（要観覧料）
内 容	堺市博物館学芸員が展示の見どころを分かりやすく解説します。

○学芸講座

日 時	①令和8年9月27日（日） ②11月29日（日） 各日午後2時～午後3時30分
会 場	堺市博物館ホール
定 員	各回先着80人程度
参 加 費	無料
内 容	当館学芸員が①祭礼にまつわる食文化や②堺の名産品等を解説します。

○記念講演会「年中行事を次代につなぐー重要文化財 高林家住宅ー」

日 時	令和 8 年 10 月 24 日（土）午後 2 時～午後 3 時 30 分
講 師	高林 宗弘 氏（高林家住宅 第二十七代当主）
会 場	堺市博物館ホール
定 員	先着 80 人
参 加 費	無料
内 容	重要文化財 高林家住宅における、食文化を含めた年中行事の継承に関してご講演いただきます。

○スポット展示「お米ができるまでーむかしの農具でたどる米づくりー」

日 時	令和 8 年 11 月 18 日（水）～11 月 23 日（月・祝）
会 場	堺市博物館ホール
参 加 費	無料
内 容	11 月 23 日（月・祝）に開催される「第 51 回堺市農業祭」に合わせて、博物館で所蔵している農機具を展示します。

○堺刃物試し切り体験

日 時	令和 8 年 12 月 5 日（土）午前 10 時～午後 0 時 30 分、午後 2 時～午後 3 時 30 分
会 場	堺市博物館ホール
対 象	小学生以上（中学生以下は保護者同伴）
定 員	各回常時 3 人程度
参 加 費	無料
内 容	堺打刃物や sakai kitchen〈堺キッチン〉※の認定商品の包丁を使って、一般的な包丁と比べた試し切り体験を実施します。

※sakai kitchen〈堺キッチン〉：「道具を愛することは、くらしを愛するということ。」をコンセプトに、伝統産品とその魅力を引き立てる商品を認定し、首都圏等で PR・販売することにより、本市の伝統産業及び認定商品の魅力を一般消費者や様々なメディアに広く発信しています。

○記念講座「堺の農業のいま」

日 時	令和 8 年 12 月 5 日（土）午後 1 時～午後 2 時
講 師	JA 堺市 職員
会 場	堺市博物館ホール
定 員	先着 60 人
参 加 費	無料
内 容	現在の堺市域における農業の取組等に関してご講演いただきます。

4 協力

堺刃物商工業協同組合連合会

※堺刃物の卸売・鍛造・刃付・鋏の各組合と堺打刃物伝統工芸士会で構成される団体です。堺刃物の魅力発信と伝統技術の継承・発展に取り組んでいます。

詳細は、以下の堺刃物商工業協同組合連合会ホームページをご確認ください。

<https://www.sakaihamono.or.jp/rengoukai.html>

問 い 合 わ せ 先	担 当 課：文化観光局 歴史遺産活用部 博物館 学芸課 電 話：072-245-6201 ファックス：072-245-6263
----------------------------	---

(別紙) 企画展『「おいしい」をつくる－堺の食と庖丁商い－』主な展示品

第1章 「おいしい」が集う－堺の味覚－

・岸谷勢蔵 『堺の風物史』より「大浜大魚夜市」 (堺市博物館蔵)

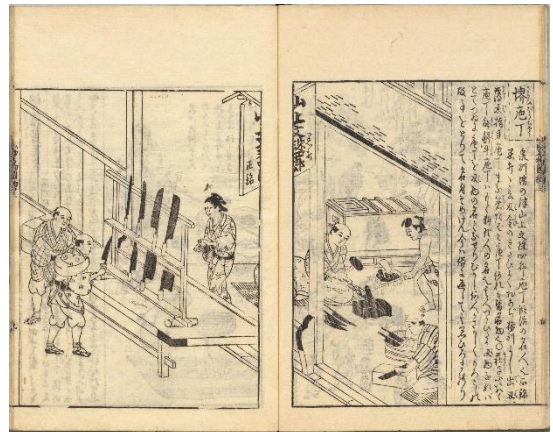
大浜で夏季に行われる大魚夜市の風景を描写した作品です。
両手で蛸を掴む人物を象徴的に描いています。



第2章 庖丁は堺を良しとす－堺の庖丁商い－

・日本山海名物図会 巻第三 (堺市博物館蔵)

江戸時代、日本各地の産物等を図示し解説を加えた本です。
堺庖丁が取り上げられており、庖丁の生産及び販売の様子を描いています。



・庖丁製作道具 (市内刃物製造業者蔵) のうち、 金床 (株式会社山脇刃物製作所蔵)

庖丁の製作工程のうち、銘切の工程で使う台です。



第3章 ごちそうさま－トクベツな食事－

・月次風俗諸職図屏風 (堺市博物館蔵)

季節の習俗や職業が月毎に描かれた屏風です。
拡大部分は12月の餅つきの様子を描写しています。

