



食の貝

東京大学総合研究博物館コレクション／スクール・モバイルミュージアム

入場
無料

2025
11.20^木 → 2026
3.31^火

月曜日～土曜日 9:00～17:00 (12/29～1/3、日・祝日を除く)

文京区教育センター 2階
大学連携事業室

〒113-0034 文京区湯島4丁目7番10号
TEL: 03-5800-2591

展示企画 佐々木猛智・山崎友資・遠藤秀紀 協賛 公益財団法人 東洋食品研究所
水中写真提供: 佐藤長明

食の貝

島国日本は世界的に見ても海の幸に恵まれた希有な国であり、北海道から沖縄に至るまで多種多様な生物が日本の食文化を支えています。本展示では、食料資源の一例として貝類に注目します。サザエ、アワビ、ツブ貝、牡蠣、ホタテガイ、アサリ、ハマグリ、シジミ、赤貝など日本国内だけで200種以上の貝類が利用されています。イカ、タコも貝類と同じ軟体動物であり、それらを含めると日本には世界で最も多様な種を消費する文化があります。食用種の分類、生態、可食部の構造と成分の観点から最近の知見を紹介します。

講演会

2026年

1/10 ㊦ 「食べられる貝、食べられない貝」

14:00～15:00 佐々木 猛智 (東京大学総合研究博物館・准教授)

1/17 ㊦ 「暑さを乗り越えられないホタテガイ」

14:00～15:00 山崎 友資 (公益財団法人 東洋食品研究所・研究員)

1/24 ㊦ 「アサリの色や模様」

14:00～15:00 大越 健嗣 (公益財団法人 東洋食品研究所・研究員、東邦大学)

2/14 ㊦ 「貝から進化したイカとタコ」

14:00～15:00 佐々木 猛智 (東京大学総合研究博物館・准教授)

会場 教育センター 2階研修室

対象 どなたでも参加できます

定員 90名当日先着順 (受付開始は13:30)

費用 無料

申込 不要 (当日直接会場へお越しください)



詳細は
文京区教育センター HPで
ご確認ください。

所在地・お問い合わせ

文京区教育センター

〒113-0034 文京区湯島4丁目7番10号 TEL: 03-5800-2591

開館日時 月曜日～土曜日 9:00～17:00 (12/29～1/3、日・祝日を除く)

交通 ※自動車での来館はご遠慮ください。

- ・東京メトロ千代田線 「湯島駅」(1番出口)から徒歩8分
- ・東京メトロ丸ノ内線 「本郷三丁目駅」(2番出口)から徒歩10分
- ・都営地下鉄大江戸線 「本郷三丁目駅」(5番出口)から徒歩8分
- ・都営バス 「湯島四丁目」から徒歩5分
「池之端一丁目」から徒歩8分
「竜岡門」から徒歩4分

