

food

D&DEPARTMENT PROJECT

# LONG LIFE DESIGN of JAPAN

日本には47の「その土地に長く続く個性」があります。

この場所は、みんなで「日本各地のその土地ごとに長く続いている“もの”や“こと”」について考えるために作りました。

長く続いているそうしたもののの中には、わたしたちが生活していく中で大切にしなければならない基本があり、その土地だからこそ生まれ、続く個性があります。

デザインはなにも東京をはじめとする大都市だけのものではありません。伝統工芸も食文化も、昨日今日、パッと生まれたものではありません。だからこそ、その価値に気づき、隣の国や県の流行りを取り入れるのではなく、その土地からでしか生まれて来なかったものから「らしさ」や「新しさ」を考えたいのです。

常に47都道府県を、そこで生まれた“モノ”で伝え (d47 design travel store)、常に47の食文化を紹介し (d47 食堂)、常に47の展示台を持つ (d47 MUSEUM)、日本で唯一の「日本 MUSEUM」それがd47です。

d47ディレクター・D&DEPARTMENT 創設者  
ナガオカケンメイ

There are 47 “unique regions with long, locally rooted histories” in Japan.

We created this place to consider, with everyone, “long-lasting things that are rooted in specific regions of Japan.” There are unique things that could only come out of, and continue to exist in, a particular place. These long-lasting things encapsulate basic principles that we should uphold in our lives.

Design does not belong exclusively to Tokyo or other metropolises. Traditional crafts and culinary cultures do not develop overnight. We don’t want to simply pick up trends from neighboring countries or prefectures. Instead, we want to respect history and locality and think about what “newness” and the “essence” of a place means through the things, which could only have been produced in a specific, local area.

d47 comprises “d47 design travel store,” which disseminates the essence of Japan’s 47 prefectures through their uniquely local products; “d47 shokudo,” which showcases the 47 prefectures’ culinary cultures; and “d47 MUSEUM,” which features 47 display tables for exhibiting unique artifacts from the 47 prefectures.

Kenmei Nagaoka  
Director, d47  
Founder, D&DEPARTMENT

8/04/d47 MUSEUM

Shibuya  
Hikarie

LONG LIFE DESIGN 3

# NIPPON UMAMI TOURISM

植生と文化をまるごと味わう  
風土に遡るうまみのデザイン

2024.4.26 Fri - 9.15 Sun

6月4日(火) - 6月5日(水)のみ休館

12:00 - 20:00 (最終入場 19:30まで)

会場: Shibuya Hikarie 8F d47 MUSEUM

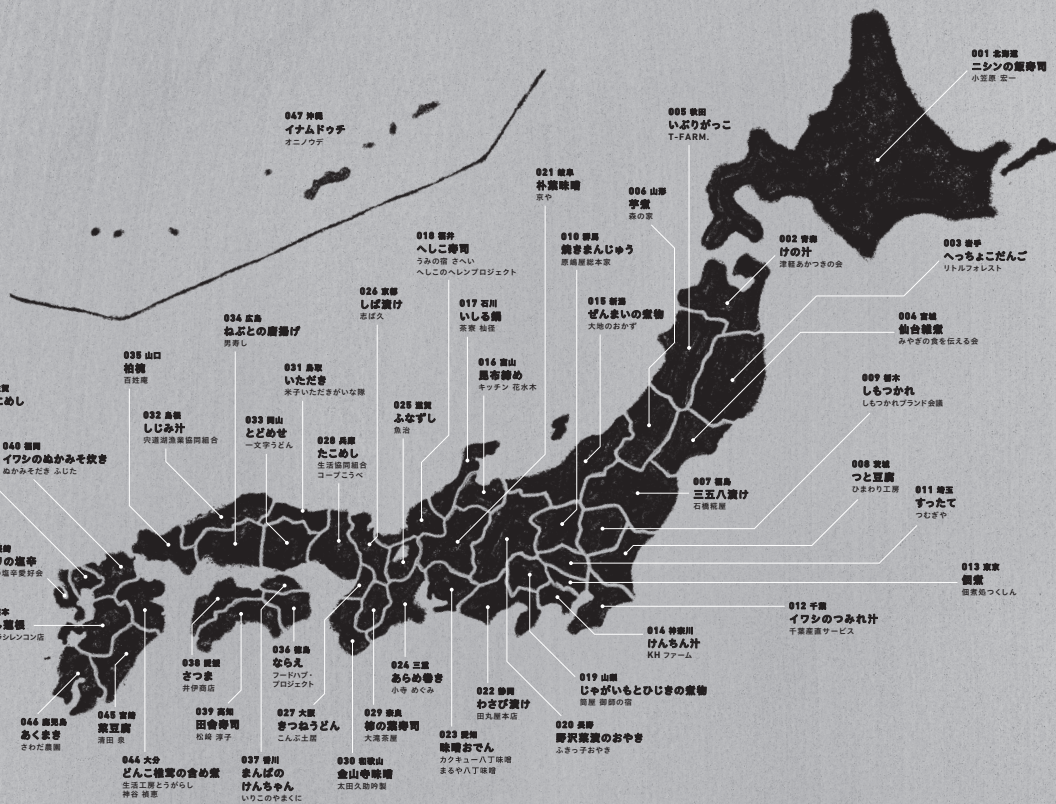
主催: D&DEPARTMENT PROJECT

特別協賛: 渋谷ヒカリエ Creative Space B/

協力: 一般社団法人 農山漁村文化協会

d<sup>47</sup>  
MUSEUM





## LONG LIFE DESIGN 3

# NIPPON UMAMI TOURISM

植生と文化をまるごと味わう  
風土に還るうまみのデザイン

2024.4.26 Fri—9.15 Sun

6月4日(火)—6月5日(水)のみ休館

12:00—20:00 (最終入場 19:30 まで)

入場料：ドネーション形式(会場受付)

会期中、さまざまなゲストをお迎えするトークイベントやワークショップのほか、D&DEPARTMENT 各店との連動企画も予定しています。展覧会にまつわる情報は随時公開していきます。最新情報は、ウェブサイトやSNSをご覧ください。

📍 @d47MUSEUM @d47-museum #うまみ展

文化を含んだ「UMAMI」の風景と、つくづ未来を描く47の活動

郷土料理とは、その土地で生きる知恵の集積そのものである。例えば、冬に雪が降り、閉ざされた環境の中で生きるには、春から夏にかけて培った保存食が必要となる。乾燥させる、塩漬ける、発酵させる、さまざまな創意工夫が、人の暮らしを支えてきた。過酷な環境の中でこそむしろ、いかに美味しく、楽しく、素材に感謝し、なるべく全てを食べ尽くしていくこうとする営みが通して育まれたと言える。いつの時代も郷土料理は、環境の変化や産業の変化を受け入れながら、人を惹きつけ、故郷への思いを誘い、足元にある、生きることの機微に気づかせてくれる喜びに溢れている。地質や風土に現れる自然も、産業や技術革新による歴史も、もちろん季節による産物も、さまざまな「出会い」の上に、一つの料理が生まれ、多様な食文化となり、それは今もまだ進化をつづけているものと言える。

「UMAMI」という言葉は、今、世界中に広がっている。他の言葉では代用できないこと、それ自体も興味深い「うまみ」は、人がその土地で生きるために必要だった食を、生活の中に楽しさを見出してきた食文化でもあることから、その土地にあってこそ、その物語があってこそ、真の意味を持ちうるかと考えている。

時代の変化とともに歩んできた、それぞれの風土に繋がる郷土料理を、47都道府県から一つずつ選び、それが生まれた出会いの物語と、その文化を伝える活動を合わせて展示してみた。決して、一つの料理がその土地の暮らしを全て言い尽くすものとは考えていない。本展を通して、その土地に関心を持ち、足を運んでみる旅のきっかけが生まれていく欲しい。その地に訪れ、あなたらしく食の風景を描いてみるのが、巡り巡って、その土地の食文化を新たに育てていくに違いない。この世界に、多様な食の風景が溢れた未来をつくりたい。

D&DEPARTMENT/d47 食堂 つくづをたべるディレクター 相馬夕輝

d47 MUSEUMは、日本初、47都道府県をテーマにした  
“日本のものづくりの今”を知る、デザインミュージアムです。

dは「design」のd。47は「47都道府県」の数。日本のものづくりの今を俯瞰して眺められる企画展示をメインに、様々な講演、実演販売、体験型ワークショップなどを開催し、今の日本を実感できる、日本初のデザイン物産美術館です。ショップと食堂も併設し、立体的に日本の個性をプレゼンテーションします。



〒150-8510 渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ8階

☎ 03-6427-2301 🌐 www.d47museum.com

■ JR 線・京王 井の頭線「渋谷駅」と2階連絡通路で直結。東京メトロ銀座線「渋谷駅」と1階で直結。  
東急東横線・田園都市線・東京メトロ有明線・副都心線「渋谷駅」B5出口と直結。

**d47**  
MUSEUM



# 定食

Set menu

昼 11:30-15:00L.O. 定食・ごはんセットには自家製ぬか漬けとお茶付き。

NIPPON  
UMAMI  
TOURISM

## うまみ定食 発酵・保存食

UMAMI Set meal of Fermented food

郷土で継がれてきた各地の発酵と保存食文化を味わう一膳。愛知の八丁味噌、静岡・わさび漬、東京・佃煮、富山・昆布め。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

2,250円



036  
徳島  
TOKUSHIMA

## 徳島定食 半田手延めん

Hand-stretched Noodle topped with Pork Shabu-Shabu

「北室白扇」のコシが強く太めの半田麺は酢味噌で食べるのが夏の定番。和田島のちりめんごはん、ならえ、出世いも。すだちも徳島らしい。

特定原材料8品目：エビ・カニ、小麦

2,100円



## セットメニュー

Side Menu

### ごはんセット

Rice, Miso Soup and 2 kinds of side dishes

白ごはんと味噌汁に、2種類のおかず小鉢。お好みの一品料理と合わせて。

+ 1,000円

### 「北海道<sup>とまえ</sup>苫前町ミズダコ」のタコ飯セット

Octopus with Rice and Miso Soup

ジューシーな食感を残すため蒸し煮にしたミズダコの煮汁で炊き上げたタコ飯と味噌汁。

特定原材料7品目：小麦

+ 1,000円

### ごはんのおとも 山梨・富士吉田の「すりだね」

Accompaniment

唐辛子と山朝倉山椒の辛味と香りに加えて、かつお節や胡麻の旨みもしっかり。

薬味としておかずや味噌汁にかけても、白ごはんとも食べても美味しい。

+ 50円

●ごはん 大盛り+100円～ おかわり+150円～（定食により異なります）

●食材の収穫・入荷状況により内容を変更する場合があります。※写真はイメージです。

# 一品料理

à la carte

セットメニューの「ごはんセット」と組み合わせて定食にすることができます。

032  
島根  
SHIMANE

## 渡邊水産 本日の一夜干し

980円

Today's Grilled Half-Dried Fish

+ごはんセット 1,980円

山陰沖で獲れる鮮魚をつかい、昔ながらの製法で丁寧に仕上げられた無添加の一夜干し。本日の魚はスタッフへお尋ねください。

特定原材料8品目：なし



042  
長崎  
NAGASAKI

## 松浦漁港のアジフライ

1,200円

Crispy Deep-Fried Mackerel

+ごはんセット 2,200円

ふっくらした身とサクサクの衣。1尾は自家製タルタルソースで、もう1尾は天日塩と季節の柑橘でさっぱりと。

特定原材料8品目：小麦、卵



030  
和歌山  
WAKAYAMA

## 梅酢の鶏唐揚げ

1,000円

Fried Chicken Pickled Plum Vinegar

+ごはんセット 2,000円

和歌山「かどや」の昔ながらの梅と塩だけで作る「はみだしうめ 白ぼし」の梅酢で鶏肉を漬けた、ジューシーで風味豊かな唐揚げ。

特定原材料7品目：なし



# 定食

Set menu

昼 11:30-15:00L.O. 定食・ごはんセットには自家製ぬか漬けとお茶付き。

042  
長崎  
NAGASAKI

## お子さま定食 ※小学生以下のお子さまが対象です。 1,400円

Kids' Meal

アジフライ1尾に、自家製ふりかけをのせた  
ごはんと味噌汁。ヨーグルト付き。

特定原材料8品目：卵、小麦、乳

+ 350円でミニジュースセットにできます。

(みかん・りんごからお選び下さい)



## セットメニュー

Side Menu

※お食事メニューご注文のお客さまが対象です。

小鉢 Single Item	「村田商店」の納豆	+ 400円
	平飼い卵の温泉たまご	+ 300円
	「三幸農園」の梅干し(白干し/紫蘇)	+ 150円
ソフトドリンク Soft Drink	紅茶(HOT / ICE)	+ 600円
	コーヒー(HOT / ICE)	+ 650円
アルコール Alcohol	ミニワイン	+ 600円
	ミニビール	+ 600円
デザート Dessert	ミニ自家製ヨーグルト	+ 300円
	ミニ豆乳アイス	+ 400円

●食材の収穫・入荷状況により内容を変更する場合があります。※写真はイメージです。



# 小鉢

Appetizer

定食にもう一品、お酒のおつまみにもどうぞ。

013  
東京  
TOKYO

VEG  
MENU

## 自家製ぬか漬け盛り

Japanese Pickles of Seasonal Vegetables

500円

ハーフ 300円

開店以来ずっと続けているd47 食堂の原点。  
季節の野菜を漬けています。

013  
東京  
TOKYO

VEG  
MENU

## 「タネカラ商店」旬野菜の小鉢

300円

Local Dishes of Seasonal Vegetables

全国の生産者さんから届く、生命力に満ちた  
季節の野菜を使います。

特定原材料8品目：詳しくはスタッフにお尋ねください。

志ば久

026  
京都  
KYOTO

NIPPON  
UMAMI  
TOURISM

## 「志ば漬」のポテトサラダ

350円

Potato Salad with Eggplant Pickled in Red shiso

京都・大原で代々自家採種の赤紫蘇を栽培し  
漬物をつくる志ば<sup>し</sup>久<sup>きゅう</sup>の「志ば漬」を使用。

特定原材料8品目：卵

037  
香川  
KAGAWA



VEG  
MENU

## 「くぼさんのとうふ」

Tofu

300円

素材を大切に、国産大豆を100%使用して作られる「くぼさんのとうふ」。大豆本来の味をしみじみ感じます。

020  
長野  
NAGANO



VEG  
MENU

## 「村田商店」の納豆

Fermented Soy Beans, Natto

400円

地元・信州大豆と国産の良質な大豆にこだわる「村田商店」。塩で食べても美味しい。

012  
千葉  
CHIBA

KURKKU FIELDS

## 平飼い卵の温泉たまご

Boiled Free-Range Egg

300円

お米やおからを食べて育つ「<sup>クルック</sup>KURKKU <sup>フィールズ</sup>FIELDS」の鶏の卵は黄身がレモンイエローでピュアな味。  
特定原材料8品目：卵

030  
和歌山  
WAKAYAMA



VEG  
MENU

## 「三幸農園」の梅干し

Salted Plum / Choose Plane or Perilla

各150円

安全を第一に考えた無添加の和歌山の梅干。  
「白干し」「紫蘇」からお選びください。

# 酒肴

Appetizer

47都道府県の逸品いろいろ。

001  
北海道  
HOKKAIDO



North Plain Farm

## おこっぺ有機ゴダチーズ

Grassfed Gouda Cheese

700円

3ヶ月以上じっくり熟成した半硬質タイプのチーズ。ワインに合わせて。ドライフルーツ付。

特定原材料8品目：乳

025  
滋賀  
SHIGA

NIPPON  
UMAMI  
TOURISM

魚治

## ふなずしのとも和え

Fermented crucian carp and fermented rice

600円

天明四年(1784)創業の魚治<sup>うおじ</sup>。ふなずしの身<sup>いい</sup>を贅沢に刻み、発酵させたコクのある「飯」で和えた酒肴。日本酒に。

037  
香川  
KAGAWA

NIPPON  
UMAMI  
TOURISM

やまくに

## やまくにのパリパリ焙煎いりこ

Roasted Sardine

450円

頭とハラワタを手作業で取り除きじっくり焙煎した食べるいりこ。おつまみにオススメな本鷹一味 & ぶどう山椒味の盛り合わせ。

特定原材料8品目：エビ・カニ

022  
静岡  
SHIZUOKA

NIPPON  
UMAMI  
TOURISM

## わさび漬

Wasabi Pickled in Sake Lees

150円

湧水が豊富でわさび栽培に適した静岡。酒粕と漬け込んだ日本酒の肴。



046  
鹿児島  
KAGOSHIMA

下園薩男商店

## 丸干しウルメイワシ

Whole Dried Round Herring

3尾 150円

厳選されたウルメイワシは苦みが少なく、噛むほどに旨味を感じられる。焼酎にはこれ。

008  
茨城  
IBARAKI

VEG  
MENU

## 干し芋の素揚げ

Fried Dried Sweet Potato

700円

甘みがぎゅっと詰まった干し芋を素揚げに。地元茨城で人気の食べ方。揚げたてを温かいうちに食べるのがおすすめ。

042  
長崎  
NAGASAKI

## 松浦漁港のアジフライ

Crispy Deep-Fried Mackerel

1尾 650円

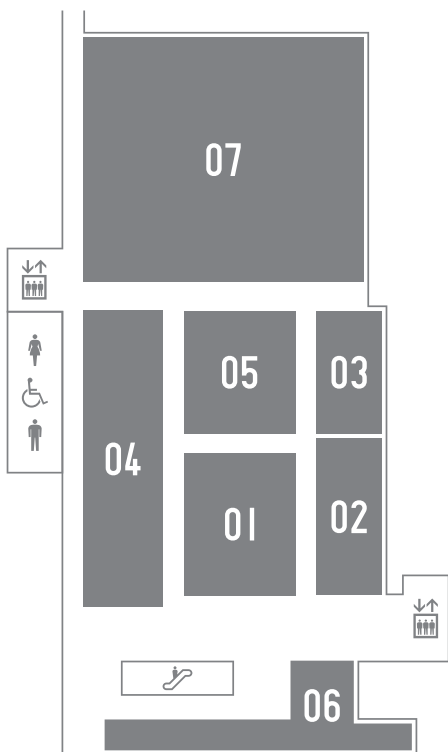
ふっくらした身とサクサクの衣。まずは天日塩と季節の柑橘で。タルタルソース付。

特定原材料8品目：小麦、卵

# 8/

## クリエイティブスペース「8/」とは

多目的に使えるCOURTを中心に、強い意志をもったコミティメンバーが集まり、ギャラリー、ショップ、カフェ、シェアオフィスを運営しています。渋谷らしいこと、交流すること、続けること、編集していくこと、人を育てること…。これらのキーワードを意識して、ゆるやかに重なり合い、つくられていく力にクリエイションが響き合い、サロンのように人々が集まる場所を目指しています。



## 04/d47 MUSEUM

### 47都道府県のデザインミュージアム

47の展示台を常設し、日本の伝統工芸や物産、観光やローカルフード、若い世代によるクリエイションやコミュニティデザインまで、日本で唯一の47都道府県のものづくりの今を俯瞰で眺められるミュージアム。D&DEPARTMENTによる運営。



## 04/d47 design travel store

### 47都道府県のデザイン物産ストア

デザイントラベルガイドブック「d design travel」の編集部が、47都道府県を取材して巡る中で出会った日本のものづくりの魅力を伝え販売するストア。全国のデザイン観光情報を常にアップデートしながらファイリングしており閲覧が可能。



## 06/d47 SHOKUDO

### 47都道府県の定食屋レストラン

「d design travel」編集部が全国で出会った食の生産者たちの食材をつかい「おいしく正しい日本のご飯」を定食スタイルで提供。月ごとに取り上げる都道府県が変わり、各地から取り寄せたワインやみかんジュースの飲み比べも楽しめる。