

全科協 *News*

vol.56

NO.4

CONTENTS

- P2 特集
- P10 海外博物館事情
- P12 7月8月の特別展等
- P14 リニューアル情報
- P16 トピックス

| 特集 | Special |

博物館のレストラン事情



表紙の写真の解説は、P16の「我が館の推しなモノ・コト」をご覧ください

JCSM
Japanese Council of Science Museums Newsletter

全国科学博物館協議会

〒110-8718

東京都台東区上野公園 7-20 国立科学博物館内

TEL 03-5814-9171

<https://jcsm.jp/>

🍴 博物館のレストラン事情 🍴

博物館を訪れ、楽しみにしていた展示を夢中で観覧。すっかり堪能して、少々歩き疲れたし、お腹も空いた。さてお昼をどこかで…と思ったが、食べる場所が見つからず、ランチ難民になってしまった。そんな経験、ないだろうか？

レストランやカフェが併設されている博物館もあるが、近年では経営難などにより閉店してしまい困っている、というような事例もしばしば耳にするようになった。周辺に飲食店もないとなれば、来館者にとっては大打撃だ。たとえレストランやカフェが併設されていても、来館者数に見合わない規模であれば、繁忙期には大行列が発生してしまうといったこともあるだろう。

本企画では特徴のあるレストランメニューを展開している成功事例として、滋賀県立琵琶湖博物館の大久保氏から、ミュージアムにおける「食」体験の重要性や地域密着型メニュー展開の意義などについて、また川崎市青少年科学館「cafe 星めぐり」店長の金子氏からは出店する側のご立場から、貴重なご寄稿をいただいた。特別展や企画展などの開催に合わせたメニューを提供している館園もあると思うが、国立科学博物館の斉藤氏によるご寄稿は、レストラン「ムーセイオン」の料理長へのインタビューや職員向け試食会の実施状況など、現場における具体的な取り組みを伝える有意義な内容。栃木県子ども総合科学館の佐藤氏、原氏からは、レストラン業者の撤退を受けて採用されたキッチンカー出店の取り組みについてご紹介いただいたが、固定費を抑えながらも柔軟に飲食を提供できるような体制の工夫は、多くの館園関係者にとって大いに参考となる事例だろう。本企画が、現在の博物館のレストラン事情、今後の飲食物提供に向けた展望などをともに考える契機となれば幸いである。

神奈川県立生命の星・地球博物館 主任学芸員 石浜 佐栄子
川崎市青少年科学館（かわさき宙と緑の科学館）天文担当係長 弘田 澄人



展示室の延長線上にある「食」体験

滋賀県立琵琶湖博物館
大久保 実香

1. 琵琶湖博物館における「食」

本稿で紹介する滋賀県立琵琶湖博物館は、琵琶湖のほとりに位置する、「琵琶湖に対する総合的な理解を深めることにより、湖と人間のよりよい共存関係を築いていく」（滋賀県立琵琶湖博物館の設置および管理に関する条例（平成8年3月29日滋賀県条例第26号）第1条）ための博物館である。琵琶湖は人とかかわりが深い湖であり、展示室には、食に関係のあるトピックがたくさんある。例えば、ニゴロブナやホンモロコなど地域で食される魚が固有種であることや、それらがどう進化してきたのか。琵琶湖の湖底から見つかった粟津貝塚からは、縄文人の食生活をうかがうことができること。琵琶湖らしい情景の一つでもあるエリ（定置網）をはじめとし、琵琶湖周辺には多様な漁具、漁法があること。大きな水槽が並ぶ水族展示室でも、淡水魚たちと並んで、エリ漁、ヤナ漁などの様子や、湖魚料理が紹介されている（写真1）。湖と人間をテーマとする当館にとって、食は欠かせないトピックであり、文化庁の食文化ミュージアムの認定も受けている。

食は人にとって欠かすことができず、また、地域の食は身近な環境や歴史とも結びついて成り立っている。自然史、歴史、美術、工芸等、様々な切り口から考えることができ、かつ、来館者にとっても身近で魅力的なテーマである。



写真1：水族展示室内の川魚屋を模した展示。
ショーケースの中には湖魚料理が並ぶ。

2. ミュージアムにおける「食」体験

博物館に来たならば、画面上だけではできない体験をしてほしい。実物を見たり、触れたり、においをかいでみたり。様々な手法を用い、来館者自ら感じ自分事にしてもらいたいと、学芸員をはじめとしたスタッフは考える。五感を使った体験の中で、とりわけ展示室における難易度が高いのが、味覚を

使った体験である。食をテーマにしたミュージアムの中には食べることを前提とした施設もあるが、一般的には、資料の保存や安全管理上、博物館で食べる体験をしていただくことの難易度は高い。イベントとして実施するとしても、日時や定員が限定的になる。その食べる体験を可能にする場が、ミュージアムレストランである。

琵琶湖博物館の展示室では、地域の特徴的な食文化の一つであるふなずしも、レプリカやにおいで展示などで紹介されている。ふなずしは、琵琶湖固有種であるニゴロブナを塩漬けし、そのフナをご飯と層状に重ね合わせて漬込み、半年以上発酵させて作る発酵食品である。独特のにおいがあり好き嫌いが分かれるが、滋賀県では祭りなどの場に欠かせないごちそうの一品である。と文字で説明することはできるが、目の前にふなずしを出して食べてもらえば「百聞は一見に如かず」ならぬ「百聞は一食に如かず」である。琵琶湖博物館の場合、ふなずしについて説明した後に、「ミュージアムレストランでも食べられるので、もしよかったですらぜひ。」と一言添えることができ、このことはとても心強い。

レストランも展示の一環である、展示と関連したメニューを提供するという考え方は、琵琶湖博物館開館前の議論の記録にも残っており、こうした発想が設計当初からあったことがわかる。

3. ミュージアムレストラン「にほのうみ」

琵琶湖博物館のミュージアムレストラン「にほのうみ」は、地元草津市の株式会社南軒が運営している。席数70席。営業時間は、11時から、平日は15時30分、土日祝日は16時30分まで。博物館の開館日に合わせて営業している。琵琶湖側を向いた広い窓があり、開放的な雰囲気がある。琵琶湖博物館の来館者数が好調（2024年度、2025年度と2年間連続で年間来館者数52万人以上）なこともあり、レストランの客足も好調である。

レストランと博物館が連携して開発したメニューもある。「びわ湖カレー（写真2）」は、博物館とレストランに加え、地元草津市にある滋賀県立湖南農業高校の生徒たちも開発に参加し、展示交流空間リニューアルの際に誕生した。ルーには、湖南農業高校の生徒が作ったマーマレードが使用されている。当初はルーを琵琶湖の形にしたいというアイデアもあったが実現が難しく、ご飯が琵琶湖の形にかたどられ盛り付けられている。琵琶湖博物館の位置に旗がたっているのがこたわりだ。オリジナルの旗は手作り、館との連携により今年は琵琶湖博物館開館30周年マークの旗を準備中だ。この他、企画展示に関連したメニューを開催期間に合わせて博物館と一緒に開発し、提供したこともある。

このように、博物館との連携で開発されるメニューもあるが、レストラン側が滋賀県らしい、琵琶湖らしいメニューを提供したいという思いをもって取り組んで下さっていることが、なによりこのレストランの魅力の根幹にある。人気のメニューをいくつか紹介したい。

「湖の幸の天井」は、琵琶湖の固有種ビワマスと外来種オオクチバス（ブラックバス）の紅白二種類の天ぷらが味わえる。オオクチバスを食べられるレストランは珍しく、そのため来店されるお客様もいるほどだ。（2026年5月現在、ブラックバスの入荷が停止しており、ビワマスとエビの天井に

変更中。）

ふなずしは1尾数千円する高価なものだが、ここでは、少量を650円で試してみることができる。展示で見てきて注文される方も多いとのことで、ここでふなずしを初めて味わったという方も少なくない。

近江牛とじ丼や、近江牛コロケなど、近江牛を使ったメニューもある。また、ワカサギの天ぷらや、地元産のイチゴを使ったアイスクリームなど、季節に応じた限定メニューも提供されている。

店長の奥長浩さんに聞くと、食材はできるだけ地元産、滋賀県産のものを使っており、ご飯はすべて地元の農家から直接仕入れた近江米を使用している。また、小鉢を赤こんにゃくにしたり、添える漬物に滋賀県産のきゅうりを使ったシバ漬けを使うなど、細かな点にも滋賀県らしさを大切にされている。様々な人が来館する博物館の中にあるからこそ、手の届きやすい価格帯で、多くの人に喜んでもらえる内容で、かつフードロスも少なく、といった点を考慮し、メニューを工夫して提供している。



写真2：びわ湖カレー

運営上の工夫として、電話呼び出し機能がついた受付機システムの導入が挙げられる。湖岸にある琵琶湖博物館は、近隣に飲食店が少なく、博物館の混雑日はレストランの混雑も避けられなかった。システム導入によって、レストラン前で待機する必要がなくなり、展示室などで過ごしながらかつ待つことができるようになった。

博物館は様々な方が来館される。親子連れも多いため、うどん、カレー、ハンバーグの3種類の子どもメニューと、子ども用のいすや食器類、エプロンなどの用意がある。また、特別支援学校等が利用される際には、おかゆの提供、ペーストにするためのコンセンツの提供など、相談の上、可能な範囲で要望に応じている。これらの取り組みも、レストラン側の思いがあってこそ、取り組んでいた部分である。

4. おわりに ミュージアムレストランの可能性

ミュージアムレストランは、展示室の延長線上にあるものとして、展示室で伝えきれない食を体験する場であるのが理想的だと考える。一方で、飲食を提供し経営していくには、相応の高度な専門性が必要であり、食品関連会社によるミュージアム等の例外を除いては、博物館の直営でレストラン

を運営することは難しく、業務委託や賃貸借契約など、別の事業者による運営になることがほとんどだろう。ミュージアムとレストラン、異なる事業者間における連携をどのように図ることができるかがミュージアムレストランにおける課題であるように思われる。フードロスや価格にも配慮しつつ、その館らしいレストランであるためには、両者がともに知恵を出しあう必要があり、かつ、レストランが共感し協働して

くれることが不可欠である。

レストランは、博物館の中で席についてゆっくりとした時間を過ごせる空間でもある。メニューに関連する情報の提示、読み物の提供や動画の紹介など、博物館がレストランの中に入っていったことには多くの可能性があるように思われる。琵琶湖博物館らしいレストランのありかたを、今後も検討していきたい。

特別展記念メニューは どのように作られているか



—国立科学博物館レストラン
「ムーセイオン」における取り組み—

国立科学博物館 斉藤 智喜

取材協力：
ムーセイオン 料理長 櫻井 新一郎
国立科学博物館 博物館サービス担当

はじめに

国立科学博物館では、上野精養軒の運営により、地球館内にレストラン「ムーセイオン」が併設されている。ムーセイオンではグランドメニューに加え、特別展の開催に合わせて期間限定で特別展記念メニューを提供しており、その制作過程においては博物館職員を対象とした試食会も実施されている。

本稿では、ムーセイオンの料理長および職員向け試食会の調整を担当している博物館担当者へのインタビュー内容と、筆者自身が試食会に参加した際の体験をもとに、特別展記念メニューの制作過程、料理長の考え方、職員向け試食会の実施状況とその役割について、レストランでの取り組みを中心に紹介する。



「ムーセイオン」では展示を見ながら食事ができる。

特別展発表から始まるメニュー制作

ムーセイオンにおける特別展記念メニューの検討は、特別展の詳細が発表されるとほどなく始まる。準備期間は展示によって異なり、長い場合で3か月弱、短い場合には1か月ほどで対応することもあるという。メニュー制作の起点となるのは、特別展のパンフレットやチラシである。展示内容の全体像がまだ明らかになっていない段階で、それらの資料を読

み込み、「どこを料理に結び付けられるか」を考えるとところから企画は動き出す。

料理長は、「本当は展示を見てから考えたい」と話している。一方で、実際には展示公開前からメニュー案を作る必要があり、限られた情報をもとに判断を重ねているという。内覧会などで実際の展示を見た際には、「答え合わせをしているような感覚になることもある」と料理長は述べている。

展示テーマを料理で表現するという難しさ

展示テーマを料理として表現することには多くの制約がある。特に生き物を扱う特別展ではその難しさが顕著である。例えば展示の中でトラが大きく取り上げられていたとしても、トラの肉を料理として使用することはできない。そのため料理長は展示の中に登場するシカなど、実際に食材として扱うことが可能な要素に着目し、「ジビエとしてどう表現できるか」と発想を転換しながら構成を考えていく。

このように、展示内容をそのまま料理に置き換えるのではなく、「料理として扱える素材は何か」という視点から要素を拾い上げ、展示テーマとの距離を少しずつ詰めていく作業が続く。

試作を重ねながら組み立てられる工程

メニュー制作は、まずメインとなる料理を作ることから始まる。料理長は、これまで自身が手掛けてきた料理や経験の中から、味として成立するものを土台に据え、試作を行うという。メインがある程度固まると、そこに合わせるスープや付け合わせを考え、全体の構成を組み立てていく。

試作は一度きりで終わるものではなく、作っては他のスタッフと試食し、修正を加え、再度作り直すという工程を何度も繰り返す。料理長は、「何度も作っていくうちに、『これをつけよう』『これと一緒に食べたら美味しい』と、自然と要素が増えていく」と話している。その一方で、そうした試行錯誤を重ねるほど材料費も上がっていくため、料理の完成度と原価とのバランスを常に考えながら判断しているという。

価格設定の判断

特別展記念メニューの価格は、おおむね2,400円前後に設定

されている。料理長は、会社として原価率の考え方があるため、その範囲に収める必要があるとしたうえで、「特別展の入館料を支払ったうえで注文していただく料理として、量や内容が物足りなく感じられるものにはしたくない」と話している。価格と原価率、提供内容のバランスについては、特別展ごとに状況が異なる中で、毎回悩みながら判断しているという。

特別展記念メニューは通常メニューとは異なり、提供期間が限られている点も特徴である。仕込みの量や食材の使い切りを考慮しながら構成を決める必要があり、日常的に食材を無駄に出さないよう意識している。

食材ロスを減らすための工夫

料理長は、野菜を下処理した際に出る端材について、形が料理に使えない場合でもソースの材料として活用するなど、廃棄を極力出さないようにしていると話している。これは特別展記念メニューに限った話ではなく、ムーセイオン全体として普段から意識している方針であり、料理の品質を維持しながら食材を使い切るための工夫として日常的に行われている。

博物館レストランならではの制約

ムーセイオンは博物館内のレストランであり、子どもの利用が多い。そのため、デザートへのアルコール使用には慎重な対応が求められる。料理長は、本来であればラム酒などの洋酒を使った方が美味しくなるデザートもあるとしながら、「使うとしたらアルコールを飛ばさなければならないが、飛ばしてしまうと使う意味が半減する」と話している。

辛味についても同様で、基本的には強い辛さは避けている。ただし、「超危険生物展」のようにテーマ性が明確な場合には、あえて“超危険”という意味で辛味のあるハラペーニョを取り入れ、その旨をメニュー表示で明確に伝えるなどの工夫を行っている。

新しいメニューへの挑戦

料理長は、新しいメニューに取り組む際、「毎回すぐく考えている」「簡単にアイデアが出るわけではない」と話している。アイデアを考える際には、展示の中に出てくる具体的なモチーフに注目することが多い。過去には、DNAをテーマとした特別展で、螺旋構造を模したチョコレートデザートに取り入れた例や、足跡や化石など、展示資料の図版を参考に料理や盛り付けに反映した例があった。

展示テーマ全体を無理に再現しようとするのではなく、「料理として拾える要素は何か」を探し、それをどのように料理に落とし込むかを考えることが、新しいメニューのアイデアを出す際の大事な視点になっているという。

超危険生物展のハンバーガーに込めた遊び心

特別展「超危険生物展」で提供されたハンバーガーメニューでは、料理の内容だけでなく、提供の仕方にも工夫が凝らされていた。このメニューでは、完成したハンバーガーをそのまま提供するのではなく、具材を分けた状態で提供し、来館者自身が組み立てて食べる形式を採用した。料理長は、この工夫について「お子さんも多いので、組み立てるという普段やらない体験を入れたかった」と話している。見た目の楽しさに加え、「食べる過程」そのものを体験として楽しんでも

らうことを意識した取り組みとなった。



超危険生物展の記念プレートメニュー
料理内容は店内のポップで紹介されており、構成の説明やハラペーニョ使用の注意、食べ方が示されている。

デザート（パフェ）開発における試行錯誤

特別展「超危険生物展」で提供されたデザート（パフェ）については、提供内容を決定するまでに複数の試作が行われた。料理長によれば、このパフェでは5～6パターンほど試作を行い、構成を比較しながら検討を進めたという。

当初は、バナナとチョコレートを中心とした構成を想定していたが、試作を重ねる中で「味としては美味しいが、全体としてまとまりすぎていて面白みに欠ける」と判断し、内容を見直すことになった。試食会が近い時期ではあったが、そこで変更することを決め、新たなイメージを料理長が提示し、デザートを担当するスタッフがそれを形にいった。

層の順番や素材の組み合わせ、色のバランスなどについて一つずつ確認し、再度試作と試食を行ったうえで、最終的な構成が決定された。料理長は、作業としては手間が増えるものの、全体の味や構成を確認しながら組み立てていく必要があるため、このような工程を踏んでいると話している。

職員向け試食会

ムーセイオンでは、特別展記念メニューの提供開始前に国立科学博物館職員を対象とした試食会を実施している。この取り組みは従前からメニュー開発のためにレストラン側の依頼によって実施していたが、コロナ禍によりメニュー数を絞ったレストランの限定的な運営を行うとともに試食会を中断していた。令和4年にグランドメニューの改定に伴い、メニュー内容の一新と価格の見直しが行われ、その検討過程でレストラン側から博物館に対し、試食協力の依頼があり、再開された。

その後、令和4年7月に開催された特別展「化石ハンター展」の記念メニューでも同様に試食会が実施され、以降、特別展ごとに職員向け試食会が行われている。試食会は提供開

始のおおよそ一週間前に実施されることが多く、その前段階として、上野精養軒本社の役員や総料理長による試食が行われている。

試食会の運営

職員向け試食会については、レストラン側から「6名程度で、年代や性別が偏らないように」との要望が出される。これを受けて、職員向け試食会を担当する博物館サービス担当が調整を行う。管理職1名を順番で含めつつ、各課に声をかけ、年代や性別に加え、例えば親子連れの来館が多く見込まれる特別展の場合は子育て中の職員を含めるなど、来館者層も意識して参加者を選定している。

料理長は、職員向け試食会の意義について、「厨房では一品ずつ味見することはあっても、一食分を通して食べる機会ほとんどないため、実際に通して食べた職員からの『重さ』や『味のバランス』に関する意見は大きな参考になる」という。

試食会で出た意見を受けて、ソースの味や量を微調整することもある。また、「みょうがが苦手だ」という声が複数出たことを受け、その食材を使用しない構成に変更したこともあった。

試食会に参加して（筆者の体験）

筆者は2026年3月、特別展「超危険生物展」記念メニューの職員向け試食会に参加した。試食会は3月4日に実施され、管理職1名、若手男性職員1名、若手女性職員4名の計6名が参加した。

会場にはアンケート用紙とともに、料理長が考案時に作成した資料が用意されていた。料理の提供と同時に、料理長から考案の経緯や料理内容について説明を受けながら実食し、味やボリューム、価格、食べやすさについて意見を述べた。

試食会は終始和やかな雰囲気が進み、料理について話し合

うだけでなく、博物館のレストランや特別展そのものについて職員同士で意見を交わす貴重な機会となった。

普段の業務では直接関わることの少ないレストランについて知るとともに、特別展に合わせたメニューがどのような考え方や手順で作られているのかを知る機会となり、一職員として非常に有意義な時間であった。



職員向け試食会で提供されたデザートと考案図
考案図にはカラーの図とともにパフェの名層や食材の説明が示されている。

おわりに

以上のように、ムーセイオンの特別展記念メニューは、限られた情報と時間の中で試作を重ねながら作られている。その過程には、料理長の経験や判断、そして職員向け試食会を通じた意見交換が組み込まれている。

本稿が、博物館におけるレストランの現場を伝える一事例として、今後の各館園における来館者サービスの参考となれば幸いです。

栃木県子ども総合科学館における 飲食サービスの提供

～キッチンカー出店による取り組みの事例～

栃木県子ども総合科学館
佐藤 亮太
原 秀夫

1. はじめに

栃木県子ども総合科学館は、体験型の科学館としての機能と児童福祉法に基づく大型児童館としての機能を併せもつ施設として、1988年5月に開館した。その後、35年以上が経過したことから、1年9か月間の大規模改修工事を経て、2025年10月にリニューアルオープンした。館内の展示場は、宇宙・地球・生命・くらし・環境・ベーシック・キッズの7つのゾーンからなり、実際に触れたり操作したりしながら科学の原理を学ぶことができる。また、プラネタリウムと天文台を備え、気軽に星や宇宙の世界に触れることができるほか、屋外には遊具や乗り物広場を有しており、多くの方々のいこの場となっている。

このような広範な活動を行うことから施設規模は比較的大

きく、敷地面積は約168,000㎡、本館建物の延床面積も約10,000㎡あり、施設全体での利用者数は年間50万人前後に及ぶ。なお、運営は指定管理者制度により、公益財団法人とちぎ未来づくり財団が担っている。

2. 当館の“レストラン事情”

展示場・プラネタリウム・屋外など、さまざまな施設を存分に楽しんでいただくと、自然と滞在時間は長くなる。しかし、当館は宇都宮市の郊外に立地することから、周辺の飲食店は限られており、飲食物の提供は欠かすことのできない来館者サービスのひとつとなってくる。開館当初は本館内にレストラン事業者が入居していたが、その経営は施設の利用者数によるところが大きく、2011年3月の東日本大震災や2020年の新型コロナウイルス感染症の流行により多大な影響を受けた



図1 キッチンカー出店の様子 (2026年4月撮影)



図2 休憩室の様子 (約50席を利用できる)

と聞いている。結果として、まさにコロナ禍の最中である2021年2月にレストラン事業者は撤退することになった。

そこで、栃木県では、飲食物の提供と販売について、レストランススペースの再活用、お弁当等のブース販売、軽食の自動販売機、キッチンカー等、多角的な視点から調査・検討を行った。その結果、屋外でのキッチンカー等による販売案が採用されることになった。

このような経緯から、現在まで引き続き、来館者への飲食サービスとして、キッチンカーによる軽食の提供を行っている(図1)。多くの来館者が見込まれる日を中心に、うどん・そば、カレー、ホットドッグ、クレープなどを販売している。購入後は、持ち込みのものを含めて、館内の休憩室(図2)で飲食できるほか、屋外にある2つの休憩テント(500名利用可能のビッグパラソル、430名利用可能の第2ビッグパラソル)を利用できる。それぞれの場所の近隣には、飲料やアイスの自動販売機も設置している。

3. キッチンカーの出店要件と選定方法など

(1) 出店要件

キッチンカーの出店を考える上でポイントとなったのは、施設の現状と利便性のバランスである。他施設の事例も参考にし、次のとおり基本的な内容を整理した。

①使用場所

出店可能なのは屋外のみで、位置・広さ・数は状況に応じて調整する。

②出店日

土曜・日曜・祝日は、3か所以上で営業すること。また、学校の長期休業期間は、できる限り営業すること。

③提供方式

調理済み、あるいは営業許可のあるキッチンカー等で調理したものをテイクアウト形式で提供する。

④募集対象となる事業者

個人、法人を問わず可能とし、任意団体のグループについては、名簿等でグループの関係性を示すことで応募可能とする。

(2) 選定方法

公募としている。選定については、当初は提案書による審査方式としたが、その後は要件を満たした事業者による抽選

方式に変わった。現在も、事業者を広く募りたいことから、プレゼン等による事業者の負担を軽減し、公平かつ公正な手法である抽選方式を継続している。出店体制、地域との連携、競争による利用者ニーズを踏まえた優れた提案の選定のためには、抽選方式ではない方法が適している側面もあり、今後の課題の一つといえる。

(3) 出店に係る事務

出店スケジュールは、事業者側での調整事項としている。当館の事務としては、出店者の確認、出店スケジュールを掲載している施設ホームページの更新、出店日の見回り等を行っている。出店者によっては、独自でアンケートを実施している場合もあり、結果を共有している。

リニューアル直後は非常に多くの来館者があったが、実績のある事業者が出店していたことにより、大きなトラブルが起こることはなかった。

4. キッチンカーの利点、課題と今後の展望

(1) 利点

①メニューの多様化

出店内容をローテーションで運用できる事業者の場合、メニューも同様に多様化する。現在の事業者は、リピーターの楽しみの一つとなるよう、出店内容を調整している。

②屋外の賑わいの創出

敷地の広い当館では屋外のみ利用者も多いことから、来館者サービスの充実につながるとともに、入館せずとも楽しめる環境を創り出している。イベント的な賑わいも演出できる。

③応募や管理運営のしやすさ

施設内でレストラン事業を営む場合の地代や設備の維持管理費は小さくない。それに比べ、屋外は敷地の使用料など必要経費が少なく済み、これにより事業者が参入しやすく、また継続しやすい。大きな設備等の使用がないことから、施設側にとっても管理運営上のデメリットやリスクを低減できる。

(2) 課題と今後の展望

①展示場内への持ち込み

キッチンカーではテイクアウト形式になることから、レストランの場合よりも展示場内に飲食物を持ち込みやすい環境になっている。飲食物に起因したと思われる展示物

の汚損が増えた。また、館内外に飲食できる場所はあるが、時間帯によっては十分な席の確保が難しい場合もある。ゴミは持ち帰りか、出店者が回収することになっているが、食べきれなかったものを持ち込むケースもある。そこで、展示場入口での注意掲示や定期的な館内アナウンスを行うほか、出店者の協力を得て販売場所での案内を行っている。

②電源の確保

基本的には出店者が電源を用意することになっているが、発電機がほとんどである。発電機には、騒音や燃料費、火災発生の危険性等の懸念があり、施設の電源から電力を供給する方が望ましい面もある。

③熱中症対策

基本的に屋外での販売になるため、特に夏季は、列をなす購入希望者に熱中症のリスクが生じる。出店場所の調整や飲食スペースなど、柔軟に対応していく必要がある。

④出店者の多様化

より幅広く出店者を選定する仕組みにすることで、施設

と出店者の互いのモチベーションを高く保つことができると思われる。施設運営との連携を図りやすくすることで、さらなる魅力発信につながるものと考えられる。

5. おわりに

飲食サービスの提供について、当館でのキッチンカーによる取り組み事例を紹介してきた。当館のように、来館者が半日から1日滞在されるケースも多く見られる体験型の科学館において、飲食サービスの提供は、利用の満足度に直結するものである。キッチンカーの出店は、まだまだ課題はあるものの、施設と事業者の双方にとって、経費を抑えつつ、利用者の繁閑に応じた体制をとることができるなど、館内のレストランとは異なるメリットを見いだせる。単なるレストランの代替にとどまらず、柔軟性を活かした新たなサービス形態の一つとして有効であるとする。今後とも来館者サービスの向上につながるよう取り組みを進めていきたい。



星空と緑に包まれて。 生田緑地で出会う「心躍るカフェタイム」

川崎市青少年科学館
Cafe 星めぐり 店長 金子 真

150万人を超える人口を擁し、国内でも有数の工業都市として知られる川崎市。そんな都市の中にある生田緑地は広大な自然を誇り、市民の憩いの場として親しまれています。四季折々の表情を見せる自然の中、家族連れで和気あいあいとしている人もいれば、犬の散歩や、ランニングを楽しむ人の姿も見られます。

この生田緑地内には、川崎市立日本民家園、川崎市岡本太郎美術館、そしてかわさき宙（そら）と緑の科学館（川崎市青少年科学館）の3つの博物館施設があります。

1971年に開館した川崎市青少年科学館は、全面建て替え工事を経て2012年に「かわさき宙（そら）と緑の科学館」としてリニューアル。その際、科学館に併設する飲食店として「cafe 星めぐり」がオープンしました。

定休日は科学館の休館日に準じ、月曜（祝日を除く）、祝

日の翌日としています。営業時間は10:00から17:30（12月～2月は17:00まで）ですが、プラネタリウムコンサートなど科学館で開催する夜間のイベントに合わせて臨時営業もあります。

アルコールやお子様メニューなども提供しており、家族連れも安心してご利用できます。また、店内席の他、テラス席もあり、ゆったりとお食事やお飲み物を楽しめます。

ここは、日常の喧騒を忘れ、訪れる人々が自然と笑顔になれる場所。家族連れの賑やかな笑い声や、大切な人と静かに景色を眺める時間が心地よく感じられるスポットです。

科学館の余韻を楽しむ「星空」のコンセプト

このカフェの最大の魅力は、隣接する科学館、そして心がリラックスできるプラネタリウムとの一体感です。星空の旅を楽しんだ後のワクワク感をそのままに、カフェでも「宇宙」や「星」を感じられる商品を提供しています。

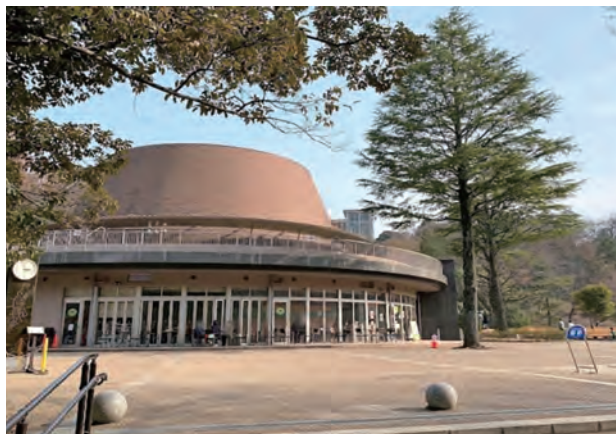
なかでもお子様に人気のメニューが「星めぐり流星ソーダ」。グラスの中に広がるブルーキュラソーシロップで青い星空を表現したドリンクで、トッピングされた星たちが、まるで夜空を流れる星くずのように彩りを添え、プラネタリウムの感動を五感で味わい尽くせる一杯です。

このように、家族連れのお子様にも飲みやすい定番商品がごございます。

本格派の自家焙煎コーヒー

コーヒーの香りに誘われて店内へ足を踏み入れれば、そこにはこだわりが詰まった一杯が待っています。

星めぐりを運営する三本珈琲（MITSUMOTO COFFEE）





は1957年に創業した横浜の老舗ロースターで、お客様に満足していただける珈琲を提供するため、日々コーヒーの力を探求しています。ラグジュアリーホテルや空港、JR駅など交通機関にも出店しており、“ちょっとした幸せを世界中のひとに届ける”を理念に、素敵な時間、空間をお届けしています。

厳選された豆を丁寧に自家焙煎したコーヒーは、深いコクと豊かな香りが特徴です。一口ごとに心がほだけていくような、専門店ならではのクオリティをご堪能いただけます。

お腹も心も満たされる、充実のライスメニュー

ランチタイムに訪れるなら、ボリュームたっぷりのライスメニューは見逃せません。

大人からお子様までみんなに愛される「ふわとろオムライス」や、彩り豊かな野菜を添えた「ロコモコボウル」など、目にも鮮やかで満足度の高い一皿が揃っています。

生田緑地での散策でお腹を空かせた後、緑を眺めながら頬張るランチは格別の美味しさです。

見た目もかわいいオリジナルデザート

科学館とゆかりのある商品として、科学館のマスコットキャラクターをココアパウダーで描いた「ぷりんちゃんのホットケーキ」があります。

科学館のマスコット「かわさきぷりん」は、科学館リニューアルオープンの際に公募によって製作されたキャラクター



で、科学館の外観と生田緑地の地層、プラネタリウムの宇宙をモチーフにデザインされています。

愛らしいビジュアルは、お子様はもちろん大人も思わず笑みがこぼれてしまうほどのです。

店舗の課題と展望

自然と共存する店舗なので天候の影響が大きく、また、駅から徒歩15分という立地のため、雨の日は客足が遠のいてしまったり、最近では温暖化のため気温の高い日も多く、緑地まで足を運ぶのが大変な日が増えていきます。

しかし家族連れのお客様で、お子様と外で遊びたいという方も多いので、いつでも店内で一息できるような準備をしてお待ちしております。

緑地での営業と聞くと、のどかなイメージを持たれますが、特に休日は家族連れのお客様が何組もいらっしゃり、混雑することもあります。その場合提供にお時間をいただくため、プラネタリウムの投影時間に間に合わない場合が予想されます。店頭で時間がかかる旨案内を出すなど工夫して営業しています。

プラネタリウムの特別上映の時などには、その時間に合わせて営業時間を延長することもありますので、緑地での家族の時間や、プラネタリウムの体験をさらに良い体験にできるよう、良い思い出の1ページになったら幸いです。

家族の笑顔が溢れる、みんなの居場所

広々とした店内と温かなおもてなしは、小さなお子様連れのご家族にも安心です。

科学館で学んだ星の話を夢中で話す子どもたち、それを見守る親御さんの穏やかな表情。生田緑地の自然が持つ開放感が、そこにいるすべての人を優しく包み込みます。

美しい星空に想いを馳せ、本格的なコーヒーと美味しい食事に癒される。生田緑地のカフェは、単なる休憩所ではなく、訪れる人の心に「素敵な一日」の記憶を刻んでくれる特別な場所です。

次の休日は、大切な人を誘って、この緑豊かなオアシスへ足を運んでみませんか。



丹青社は今年、創業 80 周年をむかえます。



空間づくりのプロフェッショナル 株式会社 丹青社
TEL 03-6455-8100(代表) URL www.tanseisha.co.jp
札幌・仙台・横浜・名古屋・京都・大阪・福岡・那覇



■ 常設展

ベルン自然史博物館（スイス）で、気候変動展をオープン

2025年10月24日に、スイスはベルン州の州都ベルン（都市圏人口：45万人）にある、ベルン自然史博物館で、気候変動をテーマにした新しい常設展「地球よ、みんな！一変わりゆく気候」がオープンした。同展では、アンモナイト、ヒトデ、恐竜の骨といった化石が、生命の証拠であり証言であるという価値に焦点を当てている。これらの化石に対する研究のおかげで、3億年前にはヨーロッパ全土が湿地帯の森林に覆われており、それが広大な石炭層の原料となっていたことがわかっている。実際、その化石炭を燃焼させると、現在、膨大な量の二酸化炭素が放出され、地球を温暖化させている。また、2億5000万年前には、巨大な火山噴火によって地球の大気が汚染されていたこともわかっている。化石の研究は、現在の気候変動について人々に教訓を与えてくれる。また同展では、かつてから地球を襲ってきた自然災害とは異なり、人為的な地球温暖化に対抗し、人々の生息地を守るために、絶望と無力感ではなく、希望をもって行動を起こすことも教えてくれている。そして気候危機に対抗するための対策が紹介されている。ベルン自然史博物館は、1832年に設立。

Mensch, Erde! - Das Klima im Wandel.

Naturhistorische Museum Bern. Bern.

<https://www.nmbe.ch/de/menscherde>

バルセロナ市立歴史博物館で、「バルセロナ：水・気候・都市」をオープン（2026年4月）

2026年4月18日に、カタルーニャ州の州都バルセロナ（都市圏人口：570万人）市内にある、歴史的な浄水施設「カサ・デ・ラ・アイグア」で、常設展「バルセロナ：水・気候・都市」がオープンした。同展では、気候変動や環境条件が水循環といかに密接に関連しているかを紹介している。とりわけバルセロナにおいて、産業革命以降、とりわけ化石燃料の利用に伴い、従来の水の供給や管理のあり方が一変した経緯を明らかにしている。なおバルセロナ市立歴史博物館の分館である、カサ・デ・ラ・アイグアでは、2023年に常設展「バルセロナの水の革命。産業革命以前の世界から環境課題へ」がオープンした。バルセロナ市立歴史博物館は、1943年に開館。

Barcelona: aigua, clima i ciutat.

Museu D'història de Barcelona. Barcelona, Catalunya.

<https://www.barcelona.cat/museuhistoria/ca/node/6235>

米ユタ州立自然史博物館で、気候変動展「希望の気候」をオープン（2023年11月）

2023年11月11日に、ユタ州の州都ソルトレイシティ

（都市圏人口：290万人）にある、ユタ州立自然史博物館で、気候変動展「希望の気候」がオープンした。同展では、ユタ州における気候変動の影響が明らかにされ、州内の人々がどのような解決策を実践しているかが紹介されている。気候変動という課題に直面しながらも、より良い未来に向けた希望と行動を促すことに力点が置かれている。この「希望と行動を促すこと」について、同展を手がけたりサ・トンプソン学芸員は、地元紙デイリー・ユタ・クロニカルの記者のインタビューに、次のように言っている。「同展では、気候変動に焦点を当てた他の展示とは一線を画す独自のアプローチを採用しました。従来の気候変動に関する博物館の展示は、データが中心で、非常に暗い雰囲気になりがちでした…。そして、遠く離れた場所に焦点を当てることが多かったのです。また、発展しつつある気候コミュニケーション研究の分野から、そうした手法では、人々に気候変動について学んでもらったり、気候変動対策の一翼を担う方法を理解してもらったりするのに、あまり効果的ではないことが分かっています。」ユタ州立自然史博物館は、1963年に設立。

Climate of Hope.

Natural History Museum of Utah. Salt Lake City, Utah.

<https://nhmu.utah.edu/exhibitions/climate-of-hope>

<https://dailyutahchronicle.com/2023/12/28/climate-of-hope-exhibit/>

米オレゴン科学産業博物館で、気候変動展「変化する気候」をオープン（2026年4月）

2026年4月25日に、オレゴン州最大の都のポートランド（都市圏人口：254万人）にある、オレゴン科学産業博物館で、気候変動展「変化する気候」がオープンした。同展では、気候変動の影響を強く受けているオレゴン州の地域社会の物語を紹介し、その回復力、創造性、そして協力の精神に焦点を当てている。先住民族、アフリカ系アメリカ人、ラテン系アメリカ人、農村部、沿岸部、そして若者のコミュニティの視点を取り入れた同展は、地域に根ざした解決策にスポットライトを当てることで、気候変動をめぐる議論を「恐怖」や「悲しみ」から「希望」へと転換することを目指している。また気候科学の重要な概念を解説し、革新的な解決策を紹介することで、来場者が十分な情報を得た上で行動を起こし、現在および将来の気候課題の解決に貢献するよう促している。オレゴン科学産業博物館は、1944年に設立。

Climate of Change.

Oregon Museum of Science and Industry. Portland, Oregon.

<https://oms.edu/articles/reimagined-natural-sciences-hall-2/>

米ソノマ郡子ども博物館で、常設展「ゴミの仕分け作業所」がオープン（2026年2月）

2026年2月8日に、カリフォルニア州はサンフランシスコ（都市圏人口：920万人）の郊外サンタローサにある、ソノマ郡子ども博物館で、常設展「ゴミの仕分け作業所」がオープンした。2005年設立の同館に設けられたこの新しい展示では、3歳から7歳までの年少の子どもを対象に、ロールプレイと体験学習の手法を通じて、家庭で出る生活ゴミが、どのようにして収集され、どこに運ばれ、そしてどのようにして再利用可能な資源と焼却ゴミおよびコンポストに分けられているかが学べるようになっている。「ゴミの仕分け作業所」の制作に、サンタローサに本社をおく民間のゴミ収集業者レコロジー社（Recology）が協賛。ソノマ郡子ども博物館は、2005年に設立。

Sorting Station.

Children's Museum of Sonoma County. Santa Rosa, California.

<https://www.cmosc.org/exhibit/sorting-station/>

https://www.instagram.com/reel/DUbfDrAkit_/

■ 企画展・特別展

ドイツ建築博物館で、気候変動展「建築とエネルギー」を開幕（2025年6月）

2025年6月14日に、ヘッセン州はフランクフルト（都市圏人口：590万人）にある、ドイツ建築博物館で、気候変動展「建築とエネルギー：気候変動の時代における建設」が開幕した。同展では、建設業界における高いエネルギー需要と二酸化炭素排出量への問題提起と解決をテーマとしている。材料の選定、改修、循環型経済を通じて、いかにして気候に配慮した建築が可能かを示す23件の先駆的なプロジェクトが紹介された。各プロジェクトでは、革新的な運営コンセプト、資材の再利用、木とコンクリートの複合構造、そして解体ではなく改修に重点を置いている。会期：2025年10月5日まで。ドイツ建築博物館は、1979年に設立。

Architecture and Energy: Bauen in Zeiten des Klimawandels.

Deutsches Architekturmuseum. Frankfurt, Hessen.

<https://dam-online.de/veranstaltung/architecture-and-energy/>

独ゼンケンベルク自然博物館で、メッセル油母頁岩採掘坑の化石を紹介した企画展を開催

2025年12月5日に、ヘッセン州はフランクフルト（都市圏人口：590万人）にある、ゼンケンベルク自然博物館で、メッセル油母頁岩採掘坑で発見された化石を紹介した企画展が開幕した。同展では、19世紀から油母頁岩

（オイルシェール）の鉱山として操業してきた、ヘッセン州メッセルにあるメッセル油母頁岩採掘坑（メッセル・ピット）で、1876年にワニの化石が発見されて以来、発見された様々な化石が紹介されている。植物、菌類、昆虫、魚類、カメ、ワニ、鳥類から哺乳類に至るまで多岐にわたっている。すでに1,409種類の異なる生命体が回収され、入念に修復・同定された「石化した生態系」が明らかになっている。これまで発掘された動植物の化石では、全身骨格や羽毛、皮膚、毛、胃の内容物などが非常に良好な状態で保存されており、貴重な研究材料として利用されている。鉱山としての採掘は1960年代には終了しているが、地元ヘッセン州やメッセル市とゼンケンベルク自然博物館によって、保護保全が行われている。会期：2026年8月26日まで。ゼンケンベルク自然博物館は、1821年に設立。

Ganz schön warm hier! Leben und Sterben in Messel.

Senckenberg Naturmuseum Frankfurt. Frankfurt, Hessen.

<https://museumfrankfurt.senckenberg.de/de/ausstellungen/sonderausstellungen/ganz-schoen-warm-hier-leben-und-sterben-in-messel/>

<https://www.youtube.com/watch?v=ESkFFMLDdjM>

https://www.youtube.com/shorts/1rNUeTi_b_k

加バーノン歴史博物館で、オカナガン地方の山林火災の歴史を紹介した企画展を開催

2026年4月18日に、ブリティッシュコロンビア州南部のバーノン（都市圏人口：7.3万人）にある、バーノン歴史博物館で、バーノンを含むオカナガン地方の山林火災を紹介した企画展が開幕した。「炎との闘い」と題した同展では、カナダで最も山林火災が発生しやすい地域の一つであるオカナガンにおける、山林火災および建物火災の消火活動の歴史および現状が紹介されている。また、同展では、先住民族シルクス（Syilx）による火の管理についても取り上げ、伝統的な焼き畑文化がどのように土地の健全性と生物多様性を支えてきたか、そして今日、これらの慣習がどのように復活しつつあるかを紹介している。さらに展示の中では、メンタルヘルス、トラウマ、コミュニティのレジリエンス（Resilience.精神的回復力、復元力、弾力性、しなやかな強さ）など、現代の消防活動における課題にも触れており、来場者は、気候変動、都市化、土地管理が火災の挙動にどのような影響を与えるか、そして変化する世界において地域社会がどのように火災に備え、対応しているかについて理解を深めることができる。バーノン歴史博物館は、1950年設立。

Battling the Blaze.

Museum and Archives of Vernon. Vernon, British Columbia.

<https://vernonmuseum.ca/exhibits/battling-the-blaze/>

List of special
exhibition!

7月8月の特別展等

開催館	展覧会名	開催期間
旭川市科学館	企画展「天気のおしぎ」	7月18日～8月30日
あすなろ会こども遊学館 (釧路市こども遊学館)	夏休みイベント2026	7月25日～8月23日
岩手県立博物館	企画展「すこやかであるために 一円環する生・老・病・死」	6月20日～8月16日
盛岡市子ども科学館	2026年度特別展「昆虫のかたち展」	7月25日～8月16日
奥州市牛の博物館	第34回企画展「運ぶ」	7月18日～10月18日
HOKUSHU 仙台市科学館	特別展「深宇宙展 人類はどこへ向かうのか」	7月18日～8月30日
秋田県立博物館	わけあって絶滅しました。展	7月11日～8月30日
山形県立博物館	県政150周年・昭和100年記念 特別展「土木インフラストラクチャー～県土に路を拓く～」	5月22日～8月30日
高柳電設工業スペースパーク (郡山市ふれあい科学館)	ホワイエ企画展「個性豊かな夜空の天体たち」 開館25周年記念スペースパーク企画展 「うごく! デジタル恐竜パーク～よみがえる古代の巨獣たち～」	6月6日～8月30日 7月18日～8月24日
産業技術総合研究所 地質標本館	特別展「第四紀 ー過去・現在・未来をつなぐ地質時代ー」	6月30日～10月25日
日立シビックセンター科学館 サクリエ	夏の特別イベント 「見る! 観る! ミラクル展～脳が騙される錯覚とトリックアート～」	7月18日～8月30日
群馬県立自然史博物館	第74回企画展「北米ジュラ紀の恐竜たち」前期	7月18日～9月13日
川口市立科学館	特別展「われら、ガイレイ界限。 ～とっても身近な外来生物のセカイ。～」	6月6日～7月12日
埼玉県立自然の博物館	トピック展「カラフルサマーバード!」 特別展「古秩父湾 ー秩父盆地の海獣の海ー」	6月16日～10月4日 6月27日～10月12日
千葉県立中央博物館	生態園トピックス展「イモムシ・毛虫」 特別展「ちば恐竜博 ー驚異の捕食者(ハンター)たちー」	6月27日～9月27日 7月11日～9月27日
港区立みなと科学館	港区政80周年記念企画展 「科学館スタッフが伝えたい! なぜ? フシギ! おもしろトリビア80選!!」 2026 夏の企画展「海の生きもののカタチ」	6月10日～7月12日 7月15日～9月13日
国立科学博物館	第42回植物画コンクール入選作品展 特別展「いきもの超ワールド展 国立科学博物館×ダーウィンが来た!」 国立科学博物館×総合地球環境学研究所 共同企画展「どうする、ニンゲン ー研究の現場から地球の未来を問う」	6月30日～7月20日 7月11日～10月12日 7月31日～9月23日
たばこと塩の博物館	第47回夏休み塩の学習室 さぐってみよう! 海のめぐみ2026	7月18日～8月23日
郵政博物館	ちいちゃくてかわいい展	5月16日～7月20日
板橋区立教育科学館	夏の企画展 「人を展示する科学館 ～出会って、話して、あなたもいっしょにやってみる!～」	7月18日～8月30日
府中市郷土の森博物館	特別展「フチュウで はたらく ウチュウ人」	7月25日～10月4日
多摩六都科学館	〈夏の企画展〉巡回展 キモかわすごい! 海の骨なしどうぶつの世界 「デジタルでみる東京自然いきもの展」	7月18日～8月31日 7月18日～8月31日
神奈川県立生命の星・ 地球博物館	特別展「しらべて分かった! 里山にくらす動物たち」	7月18日～11月8日
富山県 立山博物館	開館35周年・前期特別企画展「立山地獄めぐり」	7月18日～9月6日
富山市科学博物館	特別展「自然現象のメカニズム」	7月18日～8月30日
のとじま水族館	生きものたちの衣・食・住展	5月21日～9月28日

※施設の一部を閉鎖している館園や、入館に際し予約を必要とする館園がございます。各館園のホームページをご確認ください。

開 催 館	展 覧 会 名	開 催 期 間
岐阜市科学館	夏の特別展「はっけん!たいけん!恐竜ランド」	7月18日～8月30日
中津川市鉱物博物館	第33回企画展「さび石 ―鉄が織りなす石の世界」	7月18日～12月20日
ふじのくに地球環境史 ミュージアム	10/100 展 (前期)	6月19日～11月3日
	小泉八雲が愛した小さな生きもの	6月19日～11月3日
	恐竜時代の静岡	7月8日～8月30日
豊橋市自然史博物館	ギョギョッとサカナ★スター展	7月3日～9月6日
トヨタ産業技術記念館	企画展「生きものたちに学ぶモノづくり～バイオミメティクスの世界～」	7月7日～8月30日
名古屋市科学館	特別展「スケスケ展2 ～スケると見える仕組みの世界～」	7月18日～9月23日
三重県総合博物館	第44回企画展「WHO ARE WE 観察と発見の生物学 国立科学博物館収蔵庫コレクション Vol.1 哺乳類」	7月11日～9月27日
滋賀県立琵琶湖博物館	琵琶湖博物館30周年記念企画展示 「博物館はタイムマシン ―魚類学者がみた琵琶湖―」	7月18日～11月23日
	水族企画展示「シーボルトの江戸参府と日本の淡水魚」	7月18日～11月23日
京都市青少年科学センター	夏休み特別展「日本と世界のカブトムシ・クワガタムシ大集合」	7月18日～8月25日
大阪市立科学館	企画展 昭和南海地震80年 「地震の科学 ―記録が語る過去、科学が解く仕組みと備え―」	7月18日～8月30日
高槻市立自然博物館 (あくあびあ芥川)	企画展 高槻のダンゴムシ	7月4日～9月27日
明石市立天文科学館	はじめ展 時と宇宙と人をつなぐモノがたり	7月30日～9月6日
鳥取県立博物館	鳥取県立博物館通常展 「とつとりの藩と城 ―歴史・自然史・美術工芸【第7期】(幕末維新編)」	5月20日～7月20日
	令和8年度鳥取県立博物館企画展「妖怪・幻獣づくし」	7月4日～8月30日
島根県立三瓶自然館	海竜大進化～恐竜時代の蒼き海へ～	7月11日～9月27日
人と科学の未来館サイピア (岡山県生涯学習センター)	天文同好会岡山アストロクラブ天体写真・星景写真展 「星降る空へようこそ2026」	6月7日～7月4日
倉敷市立自然史博物館	特別陳列「高梁川流域の石と生きものたち」	6月6日～7月5日
	第35回特別展「自然にひそむアブナイやつら」	7月18日～9月23日
広島市健康づくりセンター 健康科学館	食べるを知ろう からだにeat(いーと)も!	3月14日～7月5日
	特別展 わたしのからだ 骨と筋肉 元気もりもり	7月18日～8月30日
	企画展 わたしのからだ 骨と筋肉 元気もりもり	7月18日～11月23日
ヌマジ交通ミュージアム (広島市交通科学館)	絵本『クルマザウルスたんけんたい』×ヌマジ交通ミュージアム クルマザウルス大集合!	7月17日～9月6日
防府市青少年科学館	企画展「数と形のナゾととき展～マスレチック・ランドへようこそ!～」	4月18日～7月5日
山口県立山口博物館	やまぐち昆虫発見隊	7月23日～8月23日
北九州市科学館 (スペース LABO)	ULTRAMAN EXHIBITION ―ウルトラマンシリーズ60周年展― in スペース LABO (北九州市科学館)	7月10日～8月30日
北九州市立自然史・歴史博物館	企画展「中国の玉器と青銅器 ―恵良宏コレクション公開」	6月27日～8月23日
	企画展「江戸時代北九州の古文書 ―恵良宏コレクション公開」	6月27日～8月23日
	夏の特別展「とぶ 空を旅する生きものたちの大冒険」	7月18日～9月23日
天草市立御所浦恐竜の島博物館	特別展「モササウルスと海の古代生物」	7月18日～9月23日
熊本県博物館 ネットワークセンター	収蔵品展 未来に受け継ぐたからもの	3月24日～8月2日
	博物館ネットワークセンターに眠る熊本の化石～白亜紀前期編1～	8月11日～12月20日
宮崎県総合博物館	ざんねんないきもの事典 in みやはく ～おもしろい進化のふしぎ!みんなちがってみんないい～	7月11日～8月30日
宮崎科学技術館	企画展「なぜ?どうして?光と色のふしぎな世界」	7月11日～8月30日

※次号(9月号)に掲載の9月10月の特別展情報は7月20日(月・祝)までにお寄せください。

リニューアル情報

※次号(9月号)に掲載のリニューアル情報は7月10日(金)までにお寄せください。

科学技術館

[更新箇所] 「家電リサイクルワールド」展示室
(一般財団法人家電製品協会出展)

[更新内容] 将来の循環型社会を担う子ども達に向けて、家電リサイクルの意義や仕組みを分かりやすく紹介する展示室です。展示室内は「RECYCLE PLANET」「RECYCLE TOWN」「RECYCLE FACTORY」の3つのテーマ空間に分かれ、体験を通してリサイクルの知識を楽しく学べる構成としました。手前側の「RECYCLE PLANET」では、宇宙船から地球を望みながら、地球とリサイクルの関係を紹介しています。真ん中の「RECYCLE TOWN」では、日常の街並みや家庭の中で、家電リサイクルの目的や回収方法を紹介します。奥側の「RECYCLE FACTORY」では、普段見ることができないリサイクルプラントで、廃家電がどのようにリサイクルされるのかを紹介しています。科学技術館には珍しく、展示室内での動線を設定しています。時計回りに、PLANETからTOWNを通してFACTORYに至り、またTOWNを抜けてPLANETに戻ってくる流れです。

展示室全体を通じて、まずはゲームなどで興味を持ってもらう設計としており、各展示には、中心にゲームやクイズ、映像コンテンツなどを配置し、その周辺にさまざまな情報をグラフィックで掲出しています。

詳細は、https://www2.jsf.or.jp/wp-content/uploads/pdf/ab_pu_202604_public-1.pdfのpp.10-13もご参照ください。

[更新面積] 342㎡

[公開日] 2026年3月6日(金)

[準備期間] 約3年半(前身となる産業センター展示「家電リサイクルベース」を含む)

[担当者] 株式会社日展



「家電リサイクルワールド」展示室外観



「家電に使われる資源たち」(RECYCLE TOWN)として、家電4品目の実物を解体し、素材を分類して展示



「最先端! リサイクルプラントに潜入」(RECYCLE FACTORY)では大型スクリーンで、貴重なリサイクルプラントの作業映像を紹介



TOKYO SCIENCE CO., LTD.

ミュージアム・ショップ向/教育用地学標本

 since 1974

地学標本/化石・鉱物・岩石
古生物/レプリカ・復元模型
恐竜復元モデル

◆常設ショールーム: 紀伊國屋書店・新宿本店1F TEL.03(3354)0131(代表)◆

Fossils, Minerals & Rocks
株式会社 東京サイエンス
TEL.03-3350-6725 FAX.03-3350-6745
<http://www.tokyo-science.co.jp>
E-mail:info@tokyo-science.co.jp
〒151-0051 渋谷区千駄ヶ谷5-8-2 イワオ・アネックスビル

Practical Specimens for Study of Earth Science

 Giving Shape to Ideas

DYNAVISON-LED
LED DOME SYSTEM

革新的なテクノロジーを結集した
新しいLED映像システムで
リアルな臨場感と美しい映像体験を



コニカミノルタプラネタリウム 製品 検索

コニカミノルタプラネタリウム
PLANETARIA YOKOHAMA

[更新箇所] 水族展示室「琵琶湖のヌシ水槽」「コアユ水槽」

[更新内容] 令和5年（2023年）2月のビワコオオナマズ水槽破損事故を受け、再建を進めてきた二つの新水槽が完成しました。

新ビワコオオナマズ水槽は、琵琶湖北部の葛籠尾崎の先にある「ナマズ岩」に潜む“琵琶湖のヌシ”の姿を再現しました。水槽の裏側に回ると、琵琶湖に生息する他のナマズ類（ナマズ、イワトコナマズ）と一緒に、下から（お腹側から）観察することができる構造となっています。普段、水底にいることが多いナマズ類の種ごとに特徴がある腹部の色や模様も、見ていただけるようになりました。また、ナマズ岩の制作にあたっては、当館の地学学芸員の監修も入りました。岩のリアルさも感じてもらえる展示となっています。日本に生息するナマズ類4種の違いを色々な角度から見たり、触ったりして確かめることができるような模型も展示しています。

新コアユ水槽は、「くらしの中の魚たち」コーナーの最初に位置する水槽として、琵琶湖の水産重要種であるコアユを獲るための最も代表的な漁法の一つ、「エリ漁」の中に入りこんだような体験をしてもらう水槽となっています。水槽だけでなく、漁師さんが実際にエリ漁で使っている網や、元漁師の方が作ったエリの模型を展示し、琵琶湖の漁業を通じて、湖魚を利用し、湖とつながりながら生きてきた人々の暮らしを紹介しています。

[公開日] 令和8年4月11日

[準備期間] 2024年9月～2026年3月

[担当者] 設計：株式会社大建設計、施工：株式会社奥村組

[総工費] 2億1,500万円

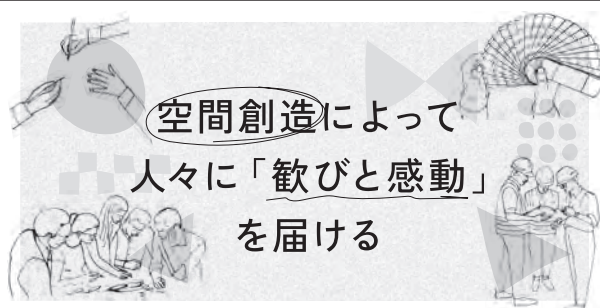


新ビワコオオナマズ水槽



新コアユ水槽

Panasonic
CONNECT



株式会社 **乃村工藝社**

東京都港区台場2丁目3番4号 TEL: 03-5962-1171 (代表)

アポロ12号「月の石」



スペースLABO(北九州市科学館)HP
<https://kitakyushuspacelabo.jp/>

科学館3階プラネタリウム入口の横に「月の石」の実物を展示しています。1970年の大阪万博・アメリカ館に展示されたものと同じアポロ12号での採取で、国内最大のサンプルです。実はこのコーナーは無料ゾーンにあるため、心おきなく閉館時間まで様々な角度からじっくりご覧いただくことができます。先日のアルテミスIIを通じて月への関心が高まっていますので、アポロ計画の展示とあわせて思いを馳せていただきたい展示です。



次回執筆者は、倉敷科学センター 三島 和久さんです。

リニューアル情報のご提供をお願いします

最近(近年)リニューアルした展示、コーナー等がありますか？

もし、リニューアル行いました!という館・園がございましたら、ぜひ全科協ニュースへ情報をご提供ください!

全科協ホームページ(<https://jcsn.jp>)の投稿フォームからご投稿いただけます。

また、併せて特別展等の情報もご提供お待ちしております。(次号は9月10月開催分になります)

こちらと同じく全科協ホームページの投稿フォームからご投稿いただけます。

皆様のご投稿お待ちしております。



全国科学博物館協議会

全科協ニュース編集委員

石浜佐栄子(神奈川県立生命の星・地球博物館主任学芸員)
笠松 舞(新江ノ島水族館 なぎさの体験学習館チーフキュレーター)
筋野 美穂(多摩六都科学館学芸員)
平田慎一郎(きしわだ自然資料館学芸員(特命参事))
弘田 澄人(川崎市青少年科学館(かわさき宙と緑の科学館)天文担当係長)
丸山 啓志(千葉県立中央博物館研究員)
望月 貴史(岩手県立博物館専門学芸員)
関根 則幸(国立科学博物館学習支援部広報・連携課長)

全科協事務局

国立科学博物館
学習支援部 広報・連携課
(担当:登島・斉藤・清水)
TEL 03-5814-9171
info@jcsn.jp
発行日 2026年7月1日
発行 全国科学博物館協議会 ©
〒110-8718
台東区上野公園7-20 国立科学博物館内
印刷 株式会社セイコー社