

鳥貴族、東京農業大学「食と農」の博物館にて開催中の 企画展「南極飯！」にてオオトウゾクカモメの巨大焼き鳥の再現に協力

株式会社エターナルホスピタリティグループ傘下の株式会社鳥貴族（本社：大阪市浪速区 代表取締役社長：江野澤暢男）は、東京農業大学「食と農」の博物館で開催されている企画展「南極飯！」にて、第1次南極地域観測隊が食したとされるオオトウゾクカモメの巨大焼き鳥の再現に協力いたしました。



鳥貴族では、お客様の『おいしい』のため、国産鶏肉の鮮度にこだわり、店舗で1本1本丁寧に串打ちを行い、提供しています。長年にわたり鶏肉を扱い、味わい・価格ともに満足いただける焼鳥を追求してきました。企画展「南極飯！」では、鳥貴族の鶏肉や焼鳥に関する知見を活かし、当時の資料をもとにオオトウゾクカモメの巨大焼き鳥を、鶏肉を使用して再現しました。再現したオオトウゾクカモメの巨大焼き鳥は、リアルな食品サンプルとして制作され展示されています。

今後も、お客様の『おいしい』のために、鳥貴族としてできることを追求し、心を込めて提供してまいります。

■東京農業大学「食と農」の博物館 企画展「南極飯！」概要

—「食」が科学を支える—

南極は地球上で、最も厳しい環境（極限環境）にある場所のひとつとされ、そこに滞在する人にとって「食」は命にかかわる重要事項です。極寒の南極で様々な観測を行うには、「健康維持」が最も大きな課題の一つであり、同行するシェフが作るあたたかい食事が観測隊員を支えています。昨今では、食品加工の技術革新により南極に持ち込める食材も進化して様々な食事を楽しめるようになりました。また、農業技術の革新は南極基地内での栽培農業を実現してきました。

本展示では、極限環境での「食」とその変遷を通して、「健康」を支える「農」にスポットをあて、「食べることの大切さ」を伝えます。

【主な展示内容】

1. いざ南極へ！…出発までの観測隊員の年間スケジュールや観測船「しらせ」の紹介
2. 南極の大自然&生きもの…ペンギンやアザラシのはく製展示や南極の自然現象をパネル展示
3. 第1次隊飯！…65年以上前の観測隊の食事を紹介
4. 再現！ オオトウゾクカモメの巨大焼き鳥！… 第1次隊員のレシピをもとにしたサンプル展示
5. 南極飯！…調理隊員がふるまう食事を食品サンプルで約50食を展示
6. 昭和基地の「農」…南極で行われている水耕栽培を再現
7. 南極観測隊「食」の協力企業…観測隊を支える企業を紹介

【展示期間】 2024年10月18日（金）※初日は13:00から開館 ～2025年3月29日（土）

【開館時間】 9:30 - 16:30

【休館日】 日曜日、月曜日、祝日、大学が定めた日

【入場料】 無料

【主催】 東京農業大学「食と農」の博物館、東京農業大学 学術情報課程

【URL】 <https://www.nodai.ac.jp/campus/facilities/syokutonou/>