

第38回企画展

魚食のグルメ

令和7年

10月11日^土—11月24日^{祝月}

展示期間中の休館日／10月14日^火・20日^月・27日^月 11月4日^火・10日^月・17日^月

開館時間／午前9時～午後4時30分（最終入館受付は午後4時まで）
〒361-0052 埼玉県行田市本丸17-23 TEL.048-554-5911 FAX.048-553-4951

最新情報はホームページをご覧ください [行田市郷土博物館](#) [検索](#)

公開講演会

「資料にみる魚と魚料理～江戸時代から近現代まで～」

講師／東京学芸大学教育学部教授 橋村 修氏

日時／令和7年11月15日^土 午後2時～午後3時30分

会場／行田市郷土博物館 講座室 定員／80名（要申込） 申込開始／9月17日^水午前9時から

申込方法／電話（048-554-5911）もしくは 行田市電子申請・届出サービスから同館まで

行田市電子申請・届出サービスはこちらから↑



学芸員による展示解説会

日時／令和7年10月18日^土・11月1日^土・22日^土

いずれも午後2時から、同内容、申込不要

会場／行田市郷土博物館 企画展示室

行田市郷土博物館

— GYODA CITY MUSEUM —

幕末の忍藩士・尾崎石城（隼之助）が記した「石城日記」には、様々な食用魚が登場します。フナやウナギなどの淡水魚に限らず、マグロ、イワシ、タラといった海水魚も食されていました。調理方法も、焼く、煮る、刺身などバラエティ豊かです。こんな話を聞くと、疑問が湧いてくるかもしれません。

忍城下は海から遠いのに、お刺身が食べられたの？

江戸時代のマグロは、人気がなかったんでしょう？

さて、石城の時代はどうだったのでしょうか。

本展覧会では、地域に根差した歴史資料である「石城日記」を足掛かりとして、幕末から近代にかけての魚食文化を紹介していきます。いざ、「魚食のグルメ」の世界へ泳ぎ出しましょう。

「石城日記」部分（慶應義塾大学文学部古文書室蔵）

こし
ふな
鮎大根煮り
あさきあさき
あさきあさき



さしみ、吸物、鮎大根煮付…



鯉の洗い(復元模型) (埼玉県立川の博物館蔵)



鷹狩絵巻【部分】 (埼玉県立歴史と民俗の博物館蔵)

交通案内

電車でお越しの方

- JR高崎線吹上駅(北口)から
 - ・行田折返し場・総合教育センター・工業団地行きバス(佐間経由)、「新町1丁目」下車。西へ徒歩10分。
 - ・行田折返し場・行田市駅・総合教育センター行きバス(前谷経由)、「忍城」下車すぐ
- 秩父鉄道行田市駅(南口)から徒歩15分。
- JR高崎線行田市駅(東口)から
 - ・市内循環バス西循環コース(右回り)「忍城址・郷土博物館前」下車すぐ
 - ・市内循環バス西循環コース(左回り)「忍城バスターミナル」下車 徒歩5分
 - ・市内循環バス観光拠点循環コース「忍城バスターミナル」下車 徒歩5分

お車で お越しの方

- ・国道17号 熊谷バイパス 持田インターから県道128号を東(行田市街地方面)に約3分。
- ・東北自動車道 加須インターから国道125号、県道128号を西(行田市方面)に30分。

※ 無料駐車場 第1駐車場…バス4台、普通車33台 第2駐車場…普通車23台、障がい者用普通車1台

入館料

大人 200円 (団体 160円) 大学・高校生 100円 (団体 80円) 中学・小学生 50円 (団体 40円)

※大学生(短期大学・大学院含む)の方は、入館料お支払い前に学生証をご提示ください。 ※団体料金は20名以上で適用されます。

行田市郷土博物館



臨時休館のお知らせ

令和7年12月1日(月)～令和8年1月3日(土)

館内設備工事のため、左記の期間は休館させていただきます。郷土博物館、忍城御三階槽ともに建物内への入場はできません。ご迷惑をおかけいたしますが、何卒ご理解とご協力をお願いいたします。