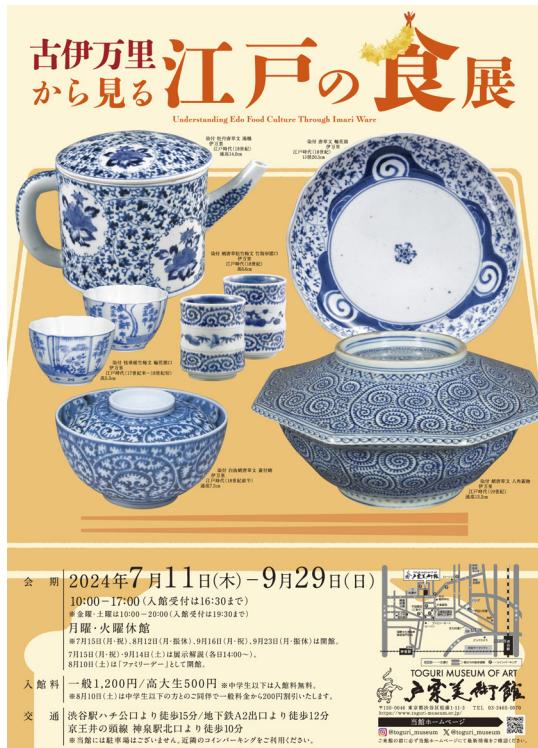


古伊万里から見る江戸の食展

Understanding Edo Food Culture Through Imari Ware

現代の食の原点、江戸時代の食文化を「**古伊万里**」から探る



2013年にユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」とは、日本の伝統的な食文化を指します。四季折々の旬の食材の使用にはじまり、調味や調理技術、盛り付けの美しさ、さらには使用する食器や食事をする部屋のしつらえといった食空間の表現も、和食の持ち味として重要視されました。

江戸時代に誕生した伊万里焼は、食器として主に大名や公家などの上流階級層に流通しました。現代の食文化のルーツとされる江戸時代後期には料理文化が著しく発展し、磁器需要の裾野も広がりをみせます。多彩に展開していく器種のなかから定番化した形や文様には、現代の食卓にまで引き継がれたものも少なくありません。

今でこそ鑑賞品として美術的な価値を見出されている伊万里焼ですが、今展では「使う」ことに着目いたします。食事の場面で伊万里焼がどのように使用されてきたのかを、約80点の展出作品から紐解きつつ、江戸時代の食文化をご紹介いたします。

古伊万里から見る江戸の食展 開催概要

- ◇ 会期 : 2024年7月11日(木)～9月29日(日)
- ◇ 開館時間 : 10:00～17:00 (入館受付は16:30まで)
 - ※金曜・土曜は10:00～20:00 (入館受付は19:30まで)
- ◇ 休館日 : 月曜・火曜
 - ※7月15日(月・祝)、8月12日(月・振休)、9月16日(月・祝)、9月23日(月・振休)は開館。
 - ※8月10日(土)は「ファミリーデー」として開館。
- ◇ 入館料 : 一般1,200円 / 高大生500円
 - ※中学生以下は入館料無料。
 - ※8月10日(土)は中学生以下の方とのご同伴で一般料金から200円割引いたします。
- ◇ 会場 : 戸栗美術館 (東京都渋谷区松濤1-11-3)
- ◇ 交通 : 渋谷駅ハチ公口より徒歩15分・地下鉄A2出口より徒歩12分
 - 京王井の頭線 神泉駅北口より徒歩10分
 - ※当館には駐車場はございません。近隣のコインパーキングをご利用ください。

古伊万里の「食器としての魅力」に注目

古伊万里とは、江戸時代に作られた伊万里焼のことを言います。伊万里焼は、1610年代に誕生した日本初の国産磁器。佐賀鍋島藩領の有田を中心とした地域で焼造され、近郊の伊万里の港から出荷されたために、消費地では「伊万里焼」の名で呼ばれました。

現代において、古伊万里は美術的な鑑賞品として位置付けられていますが、製作当時は主に大名や公家などの上流階級層に流通した実用品でした。

今展では器種（うつわの種類）に注目し、皿や碗といった種類別にどのような料理が盛られていたのかを当時成立した文献資料や絵画作品を参考しながら見ていきます。

※文献資料や絵画作品の出展はございません。展示パネルにてご紹介いたします。

※出展作品画像①～⑥は全て戸栗美術館所蔵。

浮世絵から紐解く江戸の食とうつわ

江戸時代の風俗を映す浮世絵からは、当時の食事の様子が窺えます。「双筆五十三次 平塚」（参考A）では、旅籠の仲居が食事を配膳する場面を描いています。膳の上には黒漆の飯碗と汁椀、温かいおかずを盛る平碗に加え、染付の皿には魚、白磁の小皿には香の物が盛られています。特に焼き物や膾などのおかずを盛るうつわは当時から磁器製の皿や鉢などが用いられた様子が窺えます。今展では浮世絵に描かれた食事とうつわをパネルで解説しながら、江戸時代の食事とうつわの関係性を紐解いていきます。



①染付 唐草文 輪花皿
伊万里 江戸時代（18世紀） 口径 20.5cm

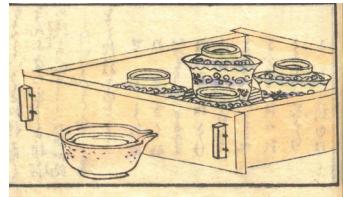


②染付 白抜蛸唐草文 蓋付碗
伊万里 江戸時代（18世紀前半） 通高 7.5cm



参考 A
歌川広重・三代歌川豊国
「双筆五十三次 平塚」
1854年
左全図、上食器部分拡大
国立国会図書館デジタル
コレクション

- 当時の料理本によれば、磁器製の蓋付碗は茶碗蒸しのうつわとしても使用された。（参考B）



参考 B
浅野高造『即席料理 素人包丁』三巻
1820年刊
茶碗蒸し挿絵部分拡大
国文学研究資料館古典籍データセット

江戸時代の外食文化とうつわ

単身赴任者の多い江戸では外食文化の活況に伴い、料理屋や屋台などで提供される食事が脚光を浴びました。こうした背景の中で19世紀に作例が増える大皿は、一度に沢山の料理を並べる屋台での販売や、料理屋などで食事を囲んで銘々取り分けて楽しむのに欠かせない器種でした。今展では料理文化の発展と器種との関わりを見ていきます。



参考

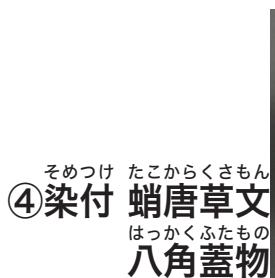
- 月岡芳年「風俗三十二相 むまさう 嘉永年間女郎の風俗」1888年
左上全図、右上食器部分拡大
国立国会図書館デジタルコレクション
- 和食の代表ともいえる天ぷらは江戸時代には主に屋台料理として楽しまれていた。



③染付 竹虎文 皿
伊万里 江戸時代(19世紀) 口径 53.6cm

食空間に遊び心を

18世紀以降、器種ごとにある程度規格化されていく中で、凝ったうつわも作られました。中でも木製品や金属器などの磁器以外の素材で作られていた器種を、あえて伊万里焼で作った例があります。こうした異素材にみられる器種をはじめ、現代の食卓でも使いたくなるような食空間を彩る趣向を凝らしたうつわをご紹介いたします。



伊万里 江戸時代(19世紀) 通高 13.2cm



伊万里 江戸時代(18世紀) 通高 14.0cm

⑤染付 牡丹 唐草文 湯桶

- ④蓋物や⑤湯桶は漆製が主流の器種だが、磁器の作例も伝わる。蓋物は宴席などで温かい料理を供するのに使用された。湯桶は酒や湯を注ぐための器種。現在でも蕎麦湯を供する際に使用し、江戸時代の食文化が今世まで継承されていることが垣間見える。



⑥染付 蜷唐草松竹梅文 竹筒形猪口

伊万里 江戸時代(18世紀) 高 6.6cm

- 竹筒を模した猪口。器形を生かして文様帯を設け、定番の松竹梅文と巻唐草文を巡らせる趣向を凝らした作例。

会期中のイベント

<展示解説「古伊万里から見る江戸の食」の見どころ>

2階展示室にて、主な出展作品の見どころをご紹介いたします。

□ 7月15日（月・祝）、9月14日（土）各日14:00～（約45分）□参加費無料（要入館券）□予約不要

<ラウンジ＆ギャラリー・トーク「浮世絵から見る磁器と食」>

前半は1階ラウンジにて浮世絵に描かれた食の場面から江戸時代の磁器の使い方を紐解きます。後半は2階展示室にて展示解説を行います。

□ 7月29日（月）14:00～（約120分）□要事前予約 □先着30名様

□参加費 一般1,500円（税込）（入館券を別途お求めください）／年間パスポート会員1,200円（税込）

※当日はご予約の方のみご入館いただけます。※13時30分開館、17時00分閉館です。

<見て・知って・味わう「江戸のうつわと食」>

戸栗美術館にて所蔵品をご鑑賞いただいた後、セルリアンタワー東急ホテル・日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」にて特別メニューの和食ランチをお召し上がりいただけます。

□ 9月9日・10日（月・火）

各日各回10:15／11:00／11:45開始

□参加費15,000円（税・サービス料込み）□要事前予約 □各日各回先着6名様

《夏休み特別企画 8月10日（土）は「ファミリーデー」》

<1日おしゃべり鑑賞会>

普段は展示室でのおしゃべりはお控えいただいているが、8月10日（土）は声を気にせずにご鑑賞いただける日として開館いたします。

◎中学生以下の方とのご同伴で一般料金から200円割引いたします。

◎小さなお子様には踏み台の貸し出しもいたします。

<やきもの絵付け体験 昔ながらの文様を描いてみよう>

江戸時代の食の場面を彩る伝統文様「蛸唐草」。当館学芸員が蛸唐草文の描き方をレクチャーした後、上絵具マークを用いて白磁のミニカップへの絵付けを体験していただけます。制作された作品は当館で焼成し、後日送料着払いにて発送いたします。

■13:30受付開始・14:00開講（45～60分程度）

※制作が終わり次第、各自解散となります。

■対象年齢：小学校3年生～中学生 参加費 お一人様1,500円 ■先着10名様 ■要事前予約

同時開催

◇『江戸時代の伊万里焼—誕生からの変遷—』（第3展示室）

◇『いろえ工房 鷹巣陽作品展』（やきもの展示室）

次回展予告

古陶磁にあらわれる「人間模様」展

2024年10月10日（木）～12月29日（日）

伊万里焼や景德鎮窯などのやきものには様々な人物があらわされます。やきものから垣間見える「人間模様」をご紹介いたします。



五彩人物文壺
景德鎮窯
明時代（16世紀後半）
高30.5cm

お問い合わせ

公益財団法人 戸栗美術館 広報担当宛

〒150-0046 東京都渋谷区松濤1-11-3

TEL: 03-3465-0070 FAX: 03-3467-9813 E-mail: kouhou@toguri-museum.or.jp

公式サイト: <https://www.toguri-museum.or.jp/>