

## おいしい浮世絵展 ～北斎 広重 国芳が描いた江戸の味わい～

森アーツアセンター（六本木） 2020.07.15～09.13（会期変更）



本展は「食を描いた浮世絵」そのものの魅力と、現代の暮らしにもつながる「江戸の食文化」を紐どくと同時に、実際に当時どのような料理法が存在したのかについても、再現料理の写真やレシピの解説を通じ紹介するというユニークな企画である。

つまり、浮世の世界には江戸の風俗史として「日本の食」が度々描かれていて、「浮世絵」と無形文化遺産にも登録された「和食」の2つの要素を掛け合わせたユニークなオリジナル展覧会の開催であることで特に注目されている。

<作品紹介> 上図：歌川国芳 《春の虹蜺》 1836（天保7）年

第1章 季節の楽しみと食：春夏秋冬の年中行事や浮世絵にまつわる浮世絵から、江戸の人達が当時どのような物を食べていたかを紹介している。

第2章 賑わう江戸の食卓：江戸時代の食模様が描かれている浮世絵を観ながら、当時の食事情報を詳しく紐どいている。

第3章 江戸の名店：江戸時代後期には多くの料理茶屋が誕生し、両国柳橋の「河内屋」や「八百善」などの高級な店舗も登場し、文人たちの交流の場となり、書画会や句会なども料理茶屋で催されるようになり、こうした場面が浮世絵に描かれている。

第4章 旅と名物：参勤交代のために、東海道、中山道、日光街道、奥州街道、甲州街道という五街道、さらに各宿場が整備されていき、次第に庶民たちも旅に出かけるようになった。広重や北斎のシリーズ物に東海道を題材とした数多くの浮世絵作品が生み出され、名物の中でも飲食に関わるシーンを描いた東海道作品が紹介されている。

歌川広重《鞠（丸）子名物茶屋》東海道五十三次



静岡・鞠子（まりこ）の滋養ある食べ物として人気があった、「名物とろろ汁」の立看板を出した茶屋を描いた作品である。

店舗前の梅がほころび、のんびりとした春の気分を醸し出しているのは、明るい薄紅色で占められた空間処理の巧みさがあるためであろう。