

広島県立美術館パートナーズクラブ・プレゼンツ

# アートと私の美味しい時間

*Part 4; The days of sake and arts.*

2014.

4.25

*Fri.*



目で味わう現代日本画の最高峰、舌で楽しむ日本酒の世界  
— 美味しい楽しみ方をお届けします。

「アートと私の美味しい時間」では毎回、視覚だけにとらわれず味覚などの五感でさらにアートを愉しむ、そんな時間を提供しています。今回は、当館で開催する特別展「平山郁夫—文化財赤十字への道—展」と「星星會展—日本画の伝統と未来へ」の開幕を記念して開催します。

広島出身の日本画家・平山郁夫そして、星星會に属する下田義寛、竹内浩一、田渕俊夫、牧進らの作品を一連して鑑賞する時、現代日本画における卓越した技術、多彩な表現に驚きを感じることでしょ。それと同じく、日本酒もまた作り手の個性が光る日本の文化です。今回は、安芸津の酒蔵・富久長<sup>ふくちよう</sup>で有名な「(株)今田酒造本店」の今田美穂杜氏をお招きし、「美味しいお酒の味わい方」について語っていただきます。

個性豊かな日本の美、そして酒。美術館を舞台に繰り広げられる、アートとお酒の豊かな時間へようこそ。

主催 | 広島県立美術館、乃村工藝社・イズミテクノ美術館活性化共同事業体  
協力 | 富久長〔株〕今田酒造本店

名勝「縮景園」とともに歩む アートの杜  
**広島県立美術館**  
Hiroshima Prefectural Art Museum  
指定管理者乃村工藝社・イズミテクノ美術館活性化共同事業体

2014

4.25 Fri.

17:00～ 「星星會展—日本画の伝統と未来へ」

Exhibition 解説付特別鑑賞会：山下寿水(当館学芸員)

17:30～ 「平山郁夫—文化財赤十字への道—」

Exhibition 解説付特別鑑賞会：藤崎 綾(当館主任学芸員)

18:30～ 「ごあいさつ」

Greetings 越智裕二郎(当館館長)

18:35～ 「美味しいお酒の味わい方」

Special talk 今田美穂(今田酒造杜氏)

受付 | 16:30 ※受付は、美術館1Fロビー特設受付 レストラン開場 | 18:00 開宴 | 18:30 ※終了予定 20:00  
料金 | 1人 4,200円(税込)

内容 | 「平山郁夫展」・「星星會展」入館チケット  
トークイベント

日本酒3杯

※ 活性純米にごり酒「白美(はくび)」、純米吟醸「美穂(びほ)」、純米酒「八反草(はったんそう)75」をご用意します。

お食事付き

※ 上記以外のフード・ドリンクは、キャッシュオンで提供します。

※ 料理はすべて館内レストラン「ゾーナ イタリア イン・チェントロ」が提供します。

会場 | 特別展会場及び館内レストラン「ゾーナ イタリア イン・チェントロ」

定員 | 50名 ※先着順・定員に達しない場合は当日も受け付けます。

申込方法 | お名前、電話番号、参加人数を下記お電話にてお申し込みください。  
なお、料金は当日精算となります。

TEL:082-221-6246 (9:00～17:00)

※ 20歳未満の方はご参加いただけません。  
※ 飲酒される方のお車でのお越しはご遠慮ください。  
※ 当日お席までスタッフがご案内させていただきます。人数によっては、合い席となりますのでご了承下さい。  
※ 館内は全て禁煙です。

「解説付特別鑑賞会について」

今回の特別鑑賞会は本イベント参加者のみを対象にした解説会です。参加ご希望の方は美術館1Fロビー特設受付にて受付の上、17時に1Fロビーにご集合ください。特別鑑賞会に参加されない方は18時20分までに館内1Fレストラン「ゾーナ イタリア イン・チェントロ」にお越しください。受付時に「平山郁夫展」・「星星會展」入館チケットをお渡しします。

## 富久長〔株〕今田酒造本店について

JR呉線安芸津駅から歩いて5分、広島杜氏の里として名高い安芸津町にある蔵。明治時代に活躍した醸造家三浦仙三郎翁は、安芸津の軟水から吟醸酒を造る方法を発明しますが、この技術を習得した職人は「広島杜氏」(当時は「安芸津杜氏」「三津杜氏」と呼ばれ、全国に吟醸造りを発信し、県内の西条をはじめ全国各地、遠くはアジア、ハワイにまで名杜氏を輩出していきました。富久長は、そんな広島杜氏の酒造りへの情熱を「百試千改(ひやくしせんかい)」の伝統として受け継ぐ蔵です。

また、富久長では県の圃広島県農業ゾーンバンクからわずかの種モミを譲り受け、15年前から社員や契約農家と一緒に広島最古の酒米「八反草(はったんそう)」の復活にも取り組んでいます。これは、真の地酒として「天然の性質をもった米で酒造りをしたい」という思いからのこと。

造ったお酒は本来のおいしさがそのままお客さまに伝わるようタンクではなく、すべて瓶で貯蔵。膨大なスペースを使うため、コストがかかりますが、何よりもおいしいお酒を届けたいと考えてのこと。

材料を活かして美味しい酒を造る、あくまで基本的なことに忠実な蔵から、杜氏の今田美穂氏自らが解説する「美味しいお酒の味わい方」で、土地の風土と文化、そこに集う人々の情熱にふれて頂けることでしょう。

## Zona ITALIA in Centro (ゾーナ イタリア イン・チェントロ)について

昨年7月に新たに美術館にオープンした、本格イタリアンレストラン。

イタリア直輸入のワインとオリーブオイル、無農薬野菜や世界各国40種類の塩など、こだわりの食材。季節の移り変わりを楽しめる四季折々の花や草木を楽しめる縮景園の景色と共にゆったりとした時間をお過ごしいただけます。

## 広島県立美術館パートナーズクラブ

広島県立美術館パートナーズクラブは、皆様にステキなお店とお得情報をお届けします。

広島県立美術館は、名勝「縮景園」や多くのお店に囲まれた市内中心部に位置し、なかでも周辺には魅力的なレストラン、居酒屋、Barなどが点在しています。広島県立美術館パートナーズクラブでは、これらの近隣飲食店やお店と提携し、美術館でアートを楽しんだ後のステキな時間を提供します。



●JR広島駅より約1km  
●広島城より約400m  
●市内電車(「八丁堀」で乗り換え)  
白島線で「縮景園前」下車約20m  
〒730-0014 広島市中区上鞆町2-22  
TEL (082) 221-6246  
http://www.hpam.jp/