

本展の見どころ

1. 「目で味わう」、ボタニカル・アートが集結

キャベツ、ジャガイモ、カブ（ターニップ）、リンゴ、オレンジ、ミント、シナモン、ローズマリーなど、身近なものから珍しいものまで、食材となる植物画＝ボタニカル・アートを一堂に紹介します。



2. イギリスの歴史と文化を学ぶことができる展覧会

イギリスと野菜や果物との深い関係、コーヒーが金融界で果たした役割、喫茶の習慣はどのように広まったのかなど、「食」を通してイギリスの歴史と文化を紹介します。

3. 19世紀のテーブルセッティングなど、一部作品は撮影も可能

19世紀のテーブルセッティングをはじめ、写真撮影コーナーもご用意。おいしいボタニカル・アートを目で味わうだけでなく、記憶に残してください。



ビートン夫人の家政読本』をイメージしたテーブル・セッティング



☆その他、様々なイベント、コラボ企画も予定 7～8頁を参考ください。



ところで、ボタニカル・アートって何？

ボタニカル・アート（Botanical Art）は、薬草学や植物学といった科学的研究を目的に精緻に描いた「植物画」のことです。大海原を帆船が行き交った17世紀、珍しい植物を追い求めたプラントハンターたちの周辺で多くのボタニカル・アートが描かれ、専門の画家も活躍するなど急速に発展しました。





プロローグ 食を支える人々の営みー農耕と市場

18世紀後半から19世紀にかけて、植民地貿易による経済発展や産業革命はイギリスの社会に大きな変化をもたらします。絵画市場においても、新興の実業家など裕福な中産階級が新たな注文主としてその一画を担うようになり、農村を描いた風景画や市井の人々の生活を描いた風俗画は人気を集めるようになります。食材がどのように作られ、どうやって人々のもとに届けられたのでしょうか。展覧会のプロローグとして、「農耕」と「市場」を描いた絵画作品を紹介します。



ロバート・ヒルズ《収穫、休息を取る人々》1817年
個人蔵 Photo Michael Whiteway



トーマス・バーカー（通称「バースのバーカー」）
周辺の画家《野菜を運ぶ人》1830年頃
個人蔵 Photo Michael Whiteway



トーマス・バーカー（通称「バースのバーカー」）
周辺の画家《野菜を売る人》1830年頃
個人蔵 Photo Michael Whiteway

第1章 大地の恵み 野菜

イギリス由来の野菜は種類が限られており、古くから食されていたのはアブラナ科のキャベツやダイコン、カブの類でした。穀物は小麦の他に大麦や、耐寒性の強いオーツ麦、ライ麦が栽培され、パンにするほか、粥状に煮て食されていました。豆類もよく食べられました。

1492年にコロンブスがアメリカ大陸に到達すると、ジャガイモやトウモロコシ、トマトなどが新しい食材としてヨーロッパへ伝えられるようになります。19世紀後半にはジャガイモ、グリーンピース、タマネギ、キャベツ、カリフラワー、ビーツ、アスパラガスなどの現在とほぼ同様の野菜がイギリスの食卓に並ぶようになりました。



エメ・コンスタン・フィデル・アンリ《トウモロコシ》
1828~1833年 キュー王立植物園 © RBG KEW

press release



第2章 イギリスで愛された果実ー

『ポモナ・ロンディネンシス』

ロンドン園芸協会（後の王立園芸協会）お抱えの画家、ウィリアム・フッカー（1779-1832）は協会のために花や果実の原画や手彩色の版画を制作し、果物画で他の追随を許さない作品を残しました。フッカーの代表作『ポモナ・ロンディネンシス』は、ロンドン近辺で栽培されている果物を取りあげ、個々の品種について、解説文と手彩色された銅版画の図版を付した書籍です。ポモナとはローマ神話の果樹と果実の女神の名で、「ポモナ・ロンディネンシス」は「ロンドンの果実」という意です。図版のモデルになった果物標本はロンドンや郊外の種苗業者や植物園で採集されたものが多く、ロンドン園芸協会をはじめ園芸愛好家からも提供されています。



《イチゴ「ウィルモッツ・
レイト・スカーレット」》



《リンゴ「デヴォンシャー・
カレンデン」》



《ブドウ「ブラック・プリンス」》



《モモ「グリムウッズ・ロイヤル
ジョージ」》

すべてウィリアム・フッカー 1818年 ステップル・エンブレイヴィング、アクアチント、
手彩色/紙 個人蔵 Photo Michael Whiteway

第3章 日々の暮らしを彩る飲み物

中国や日本で飲まれていたお茶は、17世紀前半にイギリスに伝えられました。ポルトガルからイギリスに嫁いだチャールズ2世妃キャサリン・オブ・ブラガンザは、結婚に際し、母国から茶、砂糖、茶道具を持参し、飲み物としての茶をイギリスの宮廷に伝えました。またイングランド女王メアリ2世も夫ウィリアム3世の母国オランダから茶葉を輸入、メアリ2世の妹アン女王もモーニング・ティーを楽しむなど、喫茶は、宮廷を中心とする王侯貴族や上流階級の女性たちのファッションブルな習慣となりました。



ロバート・ヘンネル1世《ティーポット》1781年 銀、木
個人蔵 Photo Michael Whiteway



ミントン《ティーカップ&ソーサー》1885年 磁器
個人蔵 Photo Michael Whiteway



クリストファー・ドレッサー（デザイン）
ミントン《コーヒーカップ&ソーサー》1875年
磁器 個人蔵 Photo Michael Whiteway

press release

一方、コーヒーはアラビアからトルコを経て、ヨーロッパに伝わった飲み物です。1652年、ロンドンでコーヒーを提供する「コーヒー・ハウス」が開店します。コーヒー・ハウスはコーヒーを提供するだけでなく、金融や政治、ジャーナリズムなど、様々な社会文化活動を発信する場となりました。



インド(カンパニー・スクール)の画家《コーヒーの木》1810年頃
キュー王立植物園 © RBG KEW



無名の北インドの画家、もしくは中国の画家《カカオ》1810年頃
キュー王立植物園蔵 © RBG KEW



インド(カンパニー・スクール)の画家《チャの木》19世紀初め
キュー王立植物園蔵 © RBG KEW

第4章 あこがれの果物

18世紀の初めころになると、果物が食後のデザートとして提供されるようになります。その多くはイギリス国外からもたらされたものでした。たとえばザクロは南ヨーロッパから、モモはインドや中国から、スイカはエジプトやインドから伝えられました。こうした果物の中でも、特に重宝されたのが、オレンジやレモンなどの柑橘類です。どちらもヒマラヤ地方を原産とする植物で、アラビアを経由してヨーロッパに伝わりました。気温が低めで日照時間が短いイギリスでは、霜にあたらないように柑橘類専用の温室「オランジェリー」が欠かせませんでした。温室でなければ育たない果物は、19世紀までは富裕層の贅沢品であり、客をもてなす晩餐会ではこうした珍しくて高価な果物をどのように食卓で演出するかに注目が集まりました。



ゲオルク・ディオニシウス・エーレット《ザクロ》1771年
キュー王立植物園 © RBG KEW



ピエール・アントワーン・ポワトール
《ビター・オレンジ》1807~35年
個人蔵 Photo Michael Whiteway



作者不明《ココヤシ》19世紀初め キュー王立植物園
© RBG KEW

press release

第5章 ハーブ&スパイス

小さな傷や軽い病の対処法など、家庭でおこなう簡単な治療の際、ハーブは薬として活用されました。近代まで、各家庭では裏庭に生えるハーブを代々受け継がれた処方にもとづき調合していたと考えられています。

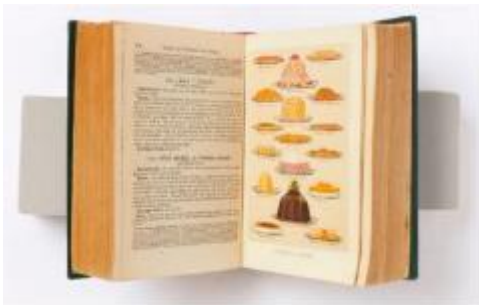
コショウやシナモンに代表されるスパイスは、ハーブ同様に保存料や薬として古くから活用されていました。ただしスパイスの多くはアジアを原産地としているため、希少で、非常に高値で取引されていました。しかし料理の風味を高めるスパイスの需要は高く、15世紀になるとヨーロッパ各国はアラビアを経由せずにアジアに到達するルートを模索します。大航海時代が幕を開け、イギリスはスペイン、ポルトガルに続くかたちでスパイス原産地の争奪戦に参画し、18世紀にはインドやシンガポールなどのスパイス生産地を支配下に置きました。



おそらくインドの画家《コショウ》 1810年頃
キュー王立植物園蔵 © RBG KEW

第6章 ブレジア=クレイ家のレシピ帖と『ビートン夫人の家政読本』

18世紀から19世紀にかけて、農耕技術の進化や流通の効率化により、都会の一般家庭でも様々な作物が手に入るようになりました。また、プラントハンターたちの活躍により海外から導入された新しい食物が、次第に普及し始めます。そのため新しい野菜や果物をどのように使うか、各家庭において指南書が必要となりました。印刷技術が普及するまでは手書きのレシピ帖が、19世紀に入ると家庭向けの雑誌や書籍が指南書として活用されました。



イザベラ・ビートン著『ビートン夫人の家政読本』
1901年出版 書籍 個人蔵 Photo Michael Whiteway



R&S ガラード《ブドウ柄コンポート(脚付き皿)》
1868年 個人蔵 Photo Michael Whiteway



ロイヤル・クラウン・ダービー
《スビル・ヴェース(点火用こより入れ)》
1900年頃 Photo Michael Whiteway



関連イベント

◇記念講演会（共催：広島県立美術館友の会）

テーマ：『おいしい植物』と人間の歴史ーわたしたちを突き動かすものについて

講師：藤原辰史（京都大学准教授）

日時：11月18日（土）13：30～15：00（開場13：00）

※聴講無料、要事前申込（当館082-221-6246）

◇美術講座

テーマ：本展をおいしく味わうためのものがたり

講師：山下寿水（当館主任学芸員）

日時：10月8日（日）13：30～15：00（開場13：00）

場所：地階講堂

※聴講無料、要事前申込（当館082-221-6246）

◇学芸員によるギャラリートーク（ワイヤレスガイド使用）

日時：10月13日（金）、10月27日（金）、11月10日（金）、11月24日（金）

各日 11：00～、17：00～

場所：3階展示室

※要入館券、要事前申込（当館082-221-6246）

◇学芸員によるインスタライブ



←公式Instagram

当館公式Instagramからギャラリートークを配信

日時：10月17日（火）、10月31日（火）、11月14日（火）

各日 17：00～

◇森本ケンタTRIOロビーコンサート 音の実♪

日時：11月4日（土）15：00～

演奏：森本ケンタ（ギター）

森川泰介（パーカッション）、川岡光一（チェロ）

会場：1階ロビー

※聴講無料、事前申込不要



ワンコイン縮景園（縮景園連携）

本展入館券の御提示により、100円で縮景園に御入園いただけます。



おいしい
ボタニカル・
アート

食を彩る植物のものがたり

2023年10月6日(金)～11月26日(日)

2023 10.6^{fri.} → 11.26^{sun.}

休館日=会期中無休
時間=9時～17時(金曜日は19時まで開館)

広島県立美術館
Hiroshima Prefectural Art Museum

〒730-0014 広島市中区上鞆町2-22
Tel. 082-221-6246 Fax. 082-223-1444
https://www.hpam.jp/museum
主催=広島県立美術館、広島テレビ、
中国新聞社、イズミタクノ

おいしいコラボレーション

期間限定メニューや本展チケットでのお得情報

© RBG KEW

HOTEL GRANVIA HIROSHIMA

9月1日▷10月31日

サブール コース
21F スカイレストランアンドラウンジ L&R



・栗のポタージュ・季節野菜のタブル・舌平目のポッシュ
・サフランソース・スペイン産アーモンドポーク、バラ肉のコンフィ
・ガルビユール・本日のデザート

お一人さま 5,000円

9月1日▷11月30日

英国式アフタヌーンティーセット
1F メザニンフロア ロビーラウンジ



・スコーン2種(ジャム、クロテッドクリーム付)・タルト2種
・カヌレ・プラムケーキ・トライフル・プリン・カボチャの冷製フラン
・カスクルト・キッシュ

お一人さま 4,900円

本展チケット(半券)提示により上記メニュー価格の10%引き

※仕入れ状況により内容や価格が変更となる場合があります。

ホテルグランヴィア広島 店舗への予約(レストラン総合案内)TEL082-262-1104

リーガロイヤルホテル 広島

10月6日▷11月26日

本展チケット(半券)提示により
ホテル内の直営レストラン&バー 10%引き



スカイダイニング リーガトップ
「本展オリジナルカクテル」

※オリジナルカクテルの提供は10/1~11/30
※各種割引・優待との併用不可
※一部、割引対象外のメニューあり

Zona ITALIA 美術館内



10月6日▷11月26日

「アフタヌーンティーセット」
お一人さま 4,500円

本展チケット(半券)提示により
300円引き

※写真はお二人さま分

ANA CROWNE PLAZA
AN IHG HOTEL
HIROSHIMA

10月6日▷11月26日

本展チケット(半券)
提示により
ホテル内のレストラン&バー
10%引き



※各種割引・優待との併用不可

本展グッズ売場

ウェッジウッド、ロイヤルウースター、
ロイヤルクラウンダービー、スポード、
など高級食器を会期中販売



協力: Wedgwood

発行: 広島県立美術館



本展グッズ売場



本展オリジナルグッズやウェッジウッド、ロイヤルウースター、ロイヤルクラウンダービー、スポード、など高級食器を会期中販売



3階ティールーム徒夢創家（トムソーヤ）

おいしいポタニカル・アート特別メニュー
ティーセット 1,400円（税込）



公式図録

本展グッズ売場で販売
2,500円（税込）



撮影可能コーナーや撮影スポットも充実！



press release

英国キュー王立植物園

おいしいボタニカル・アート

食を彩る植物のものがたり



会 期：令和5年10月6日（金）～11月26日（日） 会期中無休

開館時間：9：00～17：00（金曜日は19：00まで開館）

※入場は閉館の30分前まで ※10月6日は10：00開場

料 金：一般 1,400円 高・大学生1,000円 小・中学生700円

※前売り・20名以上の団体は当日料金より200円引き

※前売券は広島県立美術館、セブンチケット（セブンコード：101-878）、ローソンチケット（Lコード：62198）、チケットぴあ（Pコード：686-576）、広島市・呉市内の主なプレイガイド、画材店・画廊、ゆめタウン広島、中国新聞社広報部、中国新聞各販売所（取り寄せ）などで販売しています。

※学生券を購入・入場の際は学生証の提示をお願いします。

※身体障害者手帳、療育手帳、精神障害者保健福祉手帳及び戦傷病者手帳の所持者と介助者（1名まで）の当日料金は半額です。手帳を提示してください。

※開館情報に変更の生じる場合があります。最新情報は広島県立美術館（電話・HP・SNS）まで

開催クレジット

主 催：広島県立美術館／広島テレビ／中国新聞社／イズミテクノ

後 援：ブリティッシュ・カウンシル／中国放送／広島ホームテレビ／テレビ新広島／
エフエムふくやま／尾道エフエム放送／FMはつかいち76.1MHz

協 力：日本航空 企画協力：ブレントラスト

特別協力：英国キュー王立植物園

協 賛：広島県信用組合／一般財団法人ケンシン地域振興財団

問い合わせ先

広島県立美術館 〒730-0014 広島市中区上幟町2-22 TEL.082-221-6246

E-mail：iroeuma2@gmail.com

担 当：学芸課 山下 寿水

広報担当：総務課 一色 直香



－ 当館公式SNSはこちらから －

※いかなる場合も本プレスリリースからの転用は御遠慮ください。

※都合により出品作品が異なる場合がございます。御了承ください。

※画像については提供が可能です。画像掲載の際には、当館までお問い合わせください。