



SOMPO美術館
Sompo Museum of Art

Press Release

イギリスの文化と歴史を知るための
ボタニカル・アート

The Royal Botanic Gardens, Kew

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

2022. 11/5 sat.

2023. 1/15 sun.

見て「味わう」、

古代ケルトの聖なる果物

リンゴ

リンゴ「デヴォンシャー・カレンデン」

The Devonshire Quarenden

William Hooker, 1818

Hand-coloured stipple engraving and aquatint on paper

34.5×26.0 cm

Photo Michael Whiteway

貸出画像 1

Apple



Oats

お砂糖をかけて食べるお粥

オーツ麦

オーツ麦

Avena sativa-Cultivated oat
Frederick Polydore Nodder, 1794
Hand-coloured engraving on paper
18.8×11.0 cm
Photo Brain Trust Inc.

貸出画像 4



Strawberry

シェイクスピアにも登場

イチゴ

イチゴ「ストロベリー・オブ・ヴェルサイユ」

Fragaria monophylla-One-leaved strawberry,
or Strawberry of Versailles, 1788
Hand-coloured engraving on paper
20.1×11.7 cm
Photo Brain Trust Inc.

貸出画像 2





Daidai

オレンジは 箱入り娘

ビター・オレンジ

Bigaradier à feuilles de saule
Pierre Antoine Poiteau, 1807-1835
Stipple engraving with hand colouring on paper
32.0×24.0 cm
Photo Michael Whiteway

貸出画像 8



ジャガイモは 嫌われ者

ジャガイモ

Solanum tuberosum-Common Potatoe
Frederick Polydore Nodder, 1794
Hand-coloured engraving on paper
18.8×11.0 cm
Photo Brain Trust Inc.

貸出画像 3

Potato

アフタヌーン・ティーと ハイ・ティー

ティーポット・セット(シルバー)

Silber Teapot set
Robert Hennell, 1861
Silver
H20.0×W24.0 cm (Teapot)
Photo Michael Whiteway

貸出画像 7



イギリスと ボルドー・ワイン

ブドウ「レザン・ド・カルム」

Raisin de Carmes

William Hooker, 1818

Hand-coloured stipple engraving and aquatint on paper

34.5×26.0 cm

Photo Michael Whiteway

貸出画像 9

Grapes



Coffee

コーヒーから
金融とジャーナリズムが
生まれた



コーヒーカップ&ソーサー

Coffee cup and saucer

Royal Worcester, c.1879

Porcelain

H6.4×W8.5 cm (Cup), D11.0 cm (Saucer)

Photo Michael Whiteway

貸出画像 5

喫茶の習慣は
王妃と共に

チャの木

Camellia sinensis-Tea Plant

Unknown artist, 1800

Hand-coloured engraving/etching on paper

17.7×11.0 cm

Photo Brain Trust

貸出画像 6

Tea Plant



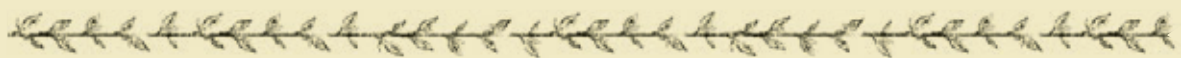
The Royal Botanic Gardens, Kew
英国キュー王立植物園

おいしい

ボタニカル・アート

食を彩る植物のものがたり

イギリスのキュー王立植物園の協力のもと、食用となる植物を描いたボタニカル・アート(植物画)の展覧会です。野菜、果物はもちろん、コーヒー、茶、カカオ、ハーブ、スパイスなど、身近なものから珍しいものまで、イギリスの食生活に関わるボタニカル・アートを、その文化や歴史的背景とともに紹介します。古いレシピや、食卓を飾るティーポット・セット、グラス、カトラリーなど、食にまつわる資料類も展示し、さまざまな食材がどのような過程を経て食卓にならぶようになったのか、「おいしい」ボタニカル・アートを通じてイギリスの歴史と文化をたどります。



展覧会名 **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 2022年11月5日(土)～2023年1月15日(日)

会 場 SOMPO美術館 〒160-8338 東京都新宿区西新宿1-26-1

休 館 日 月曜日(ただし1月9日は開館)、年末年始(12月29日～1月4日)

開 館 時 間 午前10時から午後6時(最終入館は午後5時30分まで)

観 覧 料 一般1,600(1,500)円、大学生1,100(1,000)円、高校生以下 無料

※()内は事前購入料金

※事前購入券は公式電子チケット「アソビュー!」、ローソンチケット、イープラス、チケットぴあなどで
お買い求めいただけます。詳細は美術館ホームページをご確認ください。

※身体障がい者手帳・療育手帳・精神障がい者保健福祉手帳を提示のご本人とその介助者1名は無料
被爆者健康手帳を提示の方はご本人のみ無料

主 催 SOMPO美術館、日本経済新聞社

協 賛 SOMPOホールディングス

特 別 協 力 英国キュー王立植物園、損保ジャパン

後 援 プリティッシュ・カウンシル

企 画 協 力 プレーントラスト

ホームページ <https://www.sompo-museum.org/>

お 問 合 せ 050-5541-8600(ハローダイヤル)

ア ク セ ス 新宿駅西口より徒歩5分

プレスお問い合わせ

おいしいボタニカル・アート 展 広報事務局(ウインダム内)

〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-28-9 ヤマナシビル4階

TEL: 03-6661-9447 FAX: 03-3664-3833 MAIL: sompo-m-pr@windam.co.jp

本展の特徴

1.

見て「味わう」、ボタニカル・アートが集結

キャベツ、ジャガイモ、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、食材となる植物を描いたボタニカル・アートの展覧会です。

2.

イギリスの歴史と文化を学ぶことができる展覧会

イギリスとリンゴの深い関係、コーヒーがイギリスの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.

ボタニカル・アートだけでなく、関連資料も充実

ティー・セットやカトラリー等のテーブル・ウェア、手書きの古いレシピ(18世紀頃)、ヴィクトリア朝の主婦のバイブル『ビートン夫人の家政読本』など、イギリスの食に関連した資料も展示します。

ボタニカル・アートとは？

ボタニカル・アート(Botanical Art)とは、薬草学や植物学といった科学的研究を目的として、草花を正確かつ緻密に描いた「植物画」のことです。17世紀の大航海時代、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。18世紀以降になると科学的な目的に加え、芸術性の高い作品も描かれるようになりました。

貸出画像 1



ウィリアム・フッカー

《リンゴ「デヴォンシャー・カレンデン」》

1818年 スティッブル・エングレーヴィング、アクアティント、手彩色／紙 34.5×26.0 cm

Photo Michael Whiteway

リンゴは、ヨーロッパで古くから栽培されていた果物のひとつです。古代ケルトでは食べた者に知恵を授ける不思議な力を持つ食物であり、「あの世」を象徴する神秘的な樹木とされていました。例えば、西方にある楽園は「アヴァロン（ケルト語で“リンゴの島”の意）」と呼ばれ、円卓の騎士の物語で有名なアーサー王は、このアヴァロンに埋葬されたと伝えられています。寒冷な気候のイギリスはリンゴの生育に適しており、様々な種類のリンゴが栽培されてきました。「デヴォンシャー・カレンデン」はイギリスに古くからある種で、鮮やかな色とイチゴのような香りが特徴とされています。

貸出画像 2



作者不明

《イチゴ「ストロベリー・オブ・ヴェルサイユ」》

1788年 エングレーヴィング、手彩色／紙 20.1×11.7 cm

Photo Brain Trust Inc.

イチゴは、イギリスで古くから親しまれている果物のひとつです。キリスト教では聖母マリアが好んだ果物とされ、白い花や頭を垂れる実から連想される「純潔」や「恭順」といった良いイメージから、イギリスの貴族の紋章にはイチゴの葉を用いたものが多く見られます。シェイクスピアの悲劇『オセロ』では、主人公オセロが貞淑な妻デズデモナに初めて贈ったハンカチの柄として登場します。このイチゴ模様のハンカチは、物語の中で主人公の嫉妬心をあおる重要な役割をあたえられています。また同じくシェイクスピアの歴史劇『ヘンリー5世』では、主人公の優れた素質が雑草の中でも良く育つイチゴにたとえられています。

貸出画像 3



フレデリック・ポルドール・ノッダー

《ジャガイモ》

1794年 エングレーヴィング、手彩色／紙 18.8×11.0 cm

Photo Brain Trust Inc.

フィッシュ・アンド・チップスに代表されるように今ではイギリス料理に欠かせないジャガイモですが、広く食べられるようになるのは19世紀になってからのことです。南米原産のジャガイモは、16世紀にはすでにヨーロッパに伝わっていました。痩せた土地でも育ち、保存に適した作物ですが、間違えて有毒の芽や葉を食べてしまうという中毒事故が発生、その悪いイメージのために普及に時間がかかったのです。18世紀末に描かれたノッダーの作品でも肝心の芋は描かれておらず、花や茎の部分が描かれています。

貸出画像 4



フレデリック・ポルドール・ノッダー

《オーツ麦》

1794年 エングレーヴィング、手彩色／紙 18.8×11.0 cm

Photo Brain Trust Inc.

文学作品でしばしば「お粥」と訳される「ポリッジ (porridge)」は、日本の「お粥」のようにお米で作られた料理ではなく、オーツ麦（燕麦）などを水や牛乳で煮た、いわゆる「オートミール」を指します。塩で味付けしたり、お砂糖や糖蜜（トリークル）をかけたりしていただきます。一方、ポリッジより薄いお粥は「グルーアル (gruel)」と呼ばれ、主に下層階級で食べられていました。ディケンズの小説『オリヴァー・ツイスト』では、空腹の主人公がグルーアルのお代わりを求める場面が描かれています。耐寒性の強いオーツ麦は小麦が育ちにくい地域でも良く育つため、広く食されていたと考えられます。



ロイヤル・ウースター社

《コーヒーカップ&ソーサー》

1879年頃 磁器 高さ6.4×幅8.5 cm(カップ)、直径11.0 cm(ソーサー)

Photo Michael Whiteway

「イギリス＝紅茶」のイメージがありますが、コーヒーの普及はお茶よりも早く、17世紀の半ば頃から街中の「コーヒー・ハウス」で提供されていました。コーヒー・ハウスはコーヒーを飲むだけでなく、人が集まるという利点から情報交換の場となり、そこから新聞や雑誌などジャーナリズムが発展、株や国債といった金融情報もコーヒー・ハウスに集まりました。後に王立協会となる学術団体もコーヒー・ハウスで組織され、保険会社ロイズも、もともとはロンドンのコーヒー・ハウスでした。図版はロイヤル・ウースターのコーヒーカップ&ソーサー。東洋を起源とする陶磁器には伝統的に、東洋風の絵柄を使ったものが多く見られます。



作者不明

《チャの木》

1800年 エングレーヴィング、エッチング、手彩色／紙 17.7×11.0 cm

Photo Brain Trust

薬として飲まれていたお茶を「飲み物」として広めたのは、チャールズ2世妃キャサリン・オブ・ブラガンザと言われています。当時、貿易先進国であったポルトガルからイギリス王室に嫁いだキャサリンは、1662年の興入れの際、貴重なお茶や砂糖、高価な陶磁器のお茶道具一式を持参し、喫茶の習慣をイギリスの宮廷に広めました。また、1689年にオランダから夫ウィリアム3世と共に王位についたメアリ2世も母国オランダからお茶を輸入し、1702年に即位したメアリの妹アンもモーニング・ティーを楽しむなど、イギリスの喫茶の習慣は王室の女性を中心に広まってきました。



ロバート・ヘンネル社

《ティーポット・セット(シルバー)》

1861年 銀 高さ20.0×幅24.0 cm(ティーポット)

Photo Michael Whiteway

アフタヌーン・ティーは19世紀前半、上流階級を中心に広まった習慣です。当時、上流階級は夜の遅い時刻に夕食(ディナー)を取ったため、午後の5時から6時頃、空腹を紛らすために紅茶といっしょに軽食やお菓子をリビングや応接間の低いテーブルでいただきました。このアフタヌーン・ティーは客人をもてなす意味合いもあり、高価な陶磁器や銀のお茶道具が用いられました。一方、中産階級や労働者階級は夕方6時頃、肉料理など重めの食事をお茶と一緒にいただきました。これはティー、もしくはダイニングの高いテーブルで取る、という意味でハイ・ティーと呼ばれました。



ピエール・アントワヌ・ポワトー

《ビター・オレンジ》

1807-1835年 スティッブル・エングレーヴィング、手彩色／紙 32.0×24.0 cm

Photo Michael Whiteway

オレンジはインドやヒマラヤ地方原産の植物で、アラビア経由でヨーロッパに持ち込まれました。地中海沿岸や南ヨーロッパのような十分な光と温暖な気候を好む植物であるため、寒冷なイギリスでは霜にあたらず、専用の温室「オレンジリー(Orangerie)」で育てられました。つまりオレンジはイギリスでは稀少、かつ設備投資が必要な高価な果物であったと言えます。なお、オレンジを皮まで使ったジャム「マーマレード」は、苦くて食べられなかったオレンジを無駄にしないよう、18世紀の終わり頃にスコットランドのダンディーで初めて作られた、という説があります。



ウィリアム・フッカー

《ブドウ「レザン・ド・カルム」》

1818年 スティッブル・エングレーヴィング、アクアティント、手彩色／紙 34.5×26.0 cm

Photo Michael Whiteway

原料となるブドウの栽培が寒冷な気候に適していないため、古来よりイギリスではワインはあまり作られていません*。1152年、フランス南西部アキテーヌ公領のエレオノール・ダキテーヌと後のイングランド王ヘンリー2世が結婚、この結婚によりアキテーヌ地方のボルドーはイングランド領となり、イングランドにとって重要なワインの供給地となりました。なお、ボルドー産の赤ワインはイギリスでは「クラレット(Claret)」と呼ばれ、イギリスの探偵小説「シャーロック・ホームズ」やスパイ映画「007」にも登場しています。

*ただし近年では気候の変動により、イギリスでもワインが作られるようになったそうです。