



<報道関係者各位>

すみだ北斎美術館 企画展のご案内

開催期間 11月20日～2019年1月20日

「大江戸グルメと北斎」

を開催いたします。

鰻の躍動感は北斎ならでは！



『北斎漫画』十二編「鰻登り」(通期)



『絵本庭訓往来』下編(部分)(通期)

素麺が長い！ユーモアさえ感じる作品

大江戸食いしん坊バンザイ！北斎の「食」に対するまなざしを通して 食の生産現場から、和食の原点料理までをご紹介します。

本展では、北斎一門の作品を中心とした浮世絵から、現在の食文化のルーツである江戸時代の人々の食のあり方をご紹介します。

「和食」は、ユネスコ無形文化遺産登録5周年を迎え、さらに世界から関心を集めています。この和食文化は江戸時代に大きく花開きます。農業や漁業が盛んになり、経済が発展し、成熟した社会の到来は人々に食を楽しむという余裕をもたらしました。また、さまざまな技法や工夫をこらした料理書や高級料理屋が登場し、食という営みは文化として磨かれていきました。北斎は、食の生産の現場や食材、ファストフードやスイーツ、高級料理からグルメを楽しむ人々まで、当時の食文化の様子を描いています。

本展では浮世絵だけでなく、江戸時代の料理のレプリカや当時のレシピなどもまじえて展示を行います。料理に対する工夫や料理名のこだわりなど、江戸時代に生きた人々の食の営みを感じていただけます。風味豊かな香りがただよってきそうな、本企画展をご堪能ください。

目次

■展示構成および本展の見どころ	P.02	■開催概要	P.05
■関連イベントのお知らせ	P.04	■連動企画概要	P.07
■割引サービスのお知らせ	P.05	■11月19日内覧会のご案内	P.08



報道関係の方の
お問い合わせ先

すみだ北斎美術館 広報担当 Tel: 03-6658-8991 Fax: 03-6658-8992
E-mail: hm-pr@hokusai-museum.jp



すみだ北斎美術館



■展示構成および本展の見どころ

～1章 江戸グルメ繁栄の背景～

江戸時代後期には、庶民も含めて食文化は豊かに育まれていきます。その背景には、農業や漁業など、食を支える産業の発展がありました。本章では、[江戸グルメ繁栄の背景にある、食の生産にまつわる江戸の人々の営み](#)を紹介します。

漁師が網を引き上げている様子



「千絵の海 総州利根川」(前期)

稲の脱穀の様子など



『北斎漫画』三編(通期)

～2章 江戸の食材～

北斎一門は、魚や野菜など、[食材を精緻に描きだした作品](#)をのこしています。本章では、[食材に向ける北斎一門のまなざしを通して、江戸の様々な食材をご紹介します。](#)

「鮫鱈図」(前期) ※本企画展のメインとなる作品の1つです。^{あんこう}鮫鱈のリアルな描写にご注目ください。報道関係の方の
お問い合わせ先すみだ北斎美術館 広報担当 Tel: 03-6658-8991 Fax: 03-6658-8992
E-mail: hm-pr@hokusai-museum.jp

すみだ北斎美術館

～3章 江戸の料理帖～

江戸後期には、様々な豆腐料理を紹介する『豆腐百珍』など、珍しい料理を紹介するレシピ本が大流行します。本章では、調理をする人が描かれた作品や、江戸の料理本とそれにもとづく江戸料理の再現レプリカの展示から、当時の調理の雰囲気をお伝えいたします。



『北斎漫画』九編「士卒英気養図（しそつえいきやしなうのず）」（通期）



「鶏卵様（たまごとうふ）」（再現レプリカ）

東京家政学院生活文化博物館蔵（通期）

※卵に見立てた豆腐料理。黄身は人参、白身を豆腐としてゆでたもの。

～4章 江戸の人気料理～

江戸時代には、寿司や蕎麦など現在でもおなじみのグルメの誕生に加え、高級料理店も誕生します。本章では、せっちな江戸っ子にぴったりのファストフードから、江戸のスイーツ、あこがれの料亭まで、当時の人気グルメをご紹介します。



歌川国芳「縞揃女弁慶 安宅の松」

味の素食の文化センター蔵（前期）



「春興五十三駄之内 白須賀」（後期）



■「大江戸グルメと北斎」展リーフレットを販売致します。

本展の主要作品および、江戸料理のレシピを収録したリーフレットを販売します。

当館の魅力は、企画展とともにバラエティ豊かな展示や、関連イベントなど、地域・人・芸術など《つながる》に根差した企画を実施していることです。詳細は、ホームページを通じてお知らせします。

■関連イベントのお知らせ

1) 講演会「江戸の食文化とその魅力」

本展にもご協力いただいている江原絢子氏を講師に迎え、江戸時代の食文化についてお話しいただきます。

- ・講師 : 江原絢子氏 (東京家政学院大学名誉教授)
- ・場所 : MARUGEN100 (講座室)
- ・日時 : 12月1日(土) 14:00~15:30 (開場 13:30)
- ・定員 : 60名
- ・料金 : 無料 (ただし、観覧券または、年間パスポートが必要です。)



2) イベント「体験!江戸の食」

食をテーマにした作品を作る現代美術アーティストを講師に迎え、江戸の食を体験していただきます。

- ・講師 : EAT&ART TARO氏 (現代美術アーティスト)
- ・場所 : MARUGEN100 (講座室)
- ・日時 : 12月22日(土) 14:00~16:00 (開場 13:30)
- ・定員 : 30名 (事前申込み制) ※申込の詳細はHPをご覧ください
- ・料金 : 無料 (ただし、観覧券または、年間パスポートが必要です。)

3) スライドトーク「大江戸グルメと北斎展のみどころ」

- ・講師 : 当館担当学芸員
- ・場所 : MARUGEN100 (講座室)
- ・日時 : ①11月24日(土) 和食の日 14:00~14:30 (開場 13:30)
②2019年1月5日(土) 14:00~14:30 (開場 13:30)
- ・定員 : 60名
- ・料金 : 無料 (ただし、観覧券または、年間パスポートが必要です)



報道関係の方の
お問い合わせ先

すみだ北斎美術館 広報担当 Tel: 03-6658-8991 Fax: 03-6658-8992
E-mail: hm-pr@hokusai-museum.jp



すみだ北斎美術館



祝！「和食」ユネスコ無形文化遺産登録5周年！ お得な入館料割引サービスをご用意しました。

【お誕生月割引】

本企画展開催中の11月から1月生まれの方は(ご本人のみ)誕生月に割引料金でご入館いただけます。入館時にチケットカウンターにて、お誕生月のわかる身分証明書をご提示ください。

※対象：11、12、1月がお誕生月の方(誕生日当日でなくても利用可)

※例：12月1日生まれの方が誕生月の12月に来館されると、企画展・常設展とも割引料金でご入館いただけます

【リピーター割引】 前期・後期で展示される“見どころ作品”をチェックしてみませんか？

本展の観覧券半券をチケットカウンターでご提示いただくと、割引料金でご入館いただけます。

【メルマガ/ツイッター割引】 当館ならではの情報を配信中！

Twitterの割引投稿画面、また配信されたメールマガジン本文の画面、もしくはプリントアウトしたものをチケット購入時にご提示の方は、割引料金でご入館いただけます。

◎上記いずれも20%割引となります

◎他の各種割引とのご併用はできません

■開催概要

○展覧会名：「大江戸グルメと北斎」

○会期：2018年11月20日(火)～2019年1月20日(日)

◎前期：11月20日(火)～12月16日(日)

◎後期：12月18日(火)～2019年1月20日(日)

※前後期で一部展示替えを実施

※休館日：毎週月曜日

※年末年始12月29日(土)～12月31日(月)

※2019年1月1日(火)休館

12月25日(火)、2019年1月15日(火)休館

12月24日(月)、2019年1月14日(月)開館

○主催：墨田区・すみだ北斎美術館

○お問い合わせ：すみだ北斎美術館

○観覧料：

一般1,000円<800円>、高校生・大学生 700円<560円>

中学生 300円<240円>、65歳以上 700円<560円>

障がい者 300円<240円> ※<>は団体料金

※団体は有料のお客様20名以上。

※小学生以下は無料。

※中学生・高校生・大学生(高専、専門学校、専修学校生含む)は生徒手帳または学生証をご提示ください。

※65歳以上の方は年齢を証明できるものをご提示ください。

※身体障がい者手帳、愛の手帳、療育手帳、精神障がい者保健福祉手帳、被爆者健康手帳などをお持ちの方及びその付添の1名まで障がい者料金でご覧いただけます。

(入館の際は、身体障がい者手帳などの提示をお願いします)

◎本展のチケットは、会期中観覧日当日に限り、AURORA(常設展示室)もご覧になれます。



報道関係の方の
お問い合わせ先

すみだ北斎美術館 広報担当 Tel: 03-6658-8991 Fax: 03-6658-8992

E-mail: hm-pr@hokusai-museum.jp



すみだ北斎美術館



【すみだ北斎美術館】

開館時間：9:30-17:30（入館は17:00まで）

休館日：毎週月曜日（月曜が祝日または振替休日の場合はその翌平日）

住所：〒130-0014 東京都墨田区亀沢 2-7-2

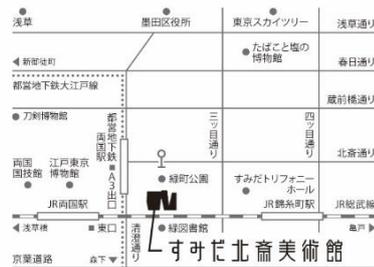
電話：03-5777-8600（ハローダイヤル）

公式サイト：<http://hokusai-museum.jp/gourmet/>

公式 Twitter：<http://twitter.com/HokusaiMuseum/>

公式 Facebook：

<http://www.facebook.com/THE.SUMIDA.HOKUSAI.MUSEUM/>



都営地下鉄大江戸線「両国駅」A3出口より徒歩5分
JR総武線「両国駅」東口より徒歩9分
JR総武線「錦糸町駅」北口より墨田区内循環バスで5分

■今後の企画展予定

◇2019年2月5日（火）～4月7日（日）

「北斎アニマルズ」

北斎やその門人が描いた動物及び魚や貝などを集めた企画展です。

かわいらしく思わず癒されてしまう動物の作品や、じっくり観察したくなるリアルな描写の昆虫、また当時の着物のデザインの一部として登場する動物を集めて展示します。

更に物語や伝説などの文脈とともに描かれた動物や、江戸時代特有の動物観を反映した空想の生き物も紹介します。



「桜に鷹」



『北斎漫画草筆之部』



報道関係の方の
お問い合わせ先

すみだ北斎美術館 広報担当 Tel: 03-6658-8991 Fax: 03-6658-8992
E-mail: hm-pr@hokusai-museum.jp



すみだ北斎美術館



展示が実際に味わえる?! 江戸グルメを気軽に楽しむコラボ Café を開催

企画展開催期間中、本企画展「大江戸グルメと北斎」展でご紹介した江戸の再現料理を実際に味わえるコラボ Café を開催します。展示作品を目でお楽しみいただくだけでなく、実際に味わっていただく事で当時の料理に対する情熱や工夫など、より身近に感じていただけます。墨田区内にはこだわり珈琲を扱う Café が多く集まっているため、当館近隣の Café にご協力をいただき開催の運びとなりました。江戸のレシピを基に専門の先生に監修していただいた本格的なお料理をランチとしてご提供いただける Café や、江戸のスイーツを現代風にアレンジした甘味など、それぞれの Café の特徴を活かしたメニューを開発していただきました。当館としても新しい試みとなりますが、「食」という身近なテーマの拡がりを楽しんでいただければと思います。

～すみだ北斎美術館「大江戸グルメと北斎」展コラボ Café 展開内容(予定)～

■「江戸飯を再現」したランチが登場！ 提供店舗：ORI TOKYO

展覧会で展示する江戸時代の食品のレプリカから、いくつかのメニューを再現。本展の講演会にも登壇予定の江原絢子氏(東京家政学院大学名誉教授)監修のプレートを提供します。



提供店舗：ORI TOKYO



※メニューはイメージです

■江戸っ子も甘いモノ好き?!「江戸のスイーツ」を現代風にアレンジ!(当日いくつかの試食をご用意)

干し柿の種を取り除き栗の実を入れてあげた“柿衣”、小麦にくるみ、黒ゴマ、砂糖、しょうゆを加えた焼き菓子“けんぴん”、寒天の中に豆腐を閉じ込めた“こおりとうふ”。現代に合わせたスイーツをお楽しみください。



現代風柿衣：CRAZY CAFE「 」(Blank)



柿衣をイメージした焼き菓子：マキネスティコーヒー



パウンドケーキ型けんぴん：松崎珈琲



けんぴんアイス：Chillout Coffee&Records



こおり豆腐：喫茶ランドリー

※各店舗のメニューはイメージ

今回のコラボ Café は、開催期間中に**各店舗の味比べも楽しみの1つ**です。
それぞれのメニューの詳細は、当館の SNS などでお伝えしていきます。



報道関係の方の
お問い合わせ先

すみだ北斎美術館 広報担当 Tel: 03-6658-8991 Fax: 03-6658-8992
E-mail: hm-pr@hokusai-museum.jp



すみだ北斎美術館