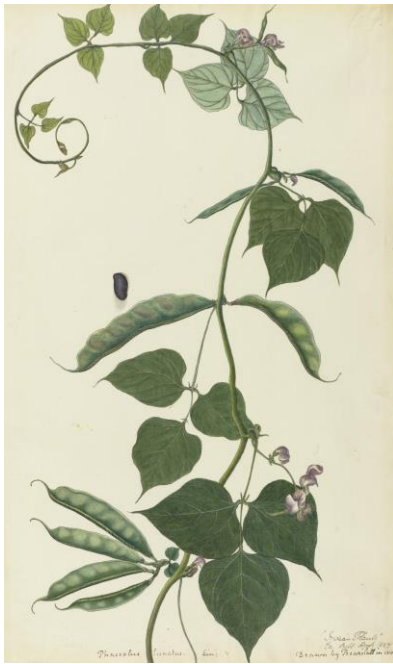


英国キュー王立植物園
おいしいボタニカル・アート
 食を彩る植物のものがたり

Botanical Art and the Development of Delicious Food
In association with the Royal Botanic Gardens, Kew



【左】 プヤレ・ラル 《ライ豆》1809年 キュー王立植物園蔵 ©RBG KEW/ 【中央】 左上から時計回りに、ウィリアム・フッカー 《リンゴ「デヴォンシャー・カレンデン」》《洋ナシ「ウォームズリー・ベルガモット」》《ブドウ「レザン・ド・カルム」》《アプリコット（アンズ）「ムア・パーク」》1818年 個人蔵 Photo Michael Whiteway/ 【右上】 おそらくインドの画家（ジャネット・ハットン[1810年代に活躍]の作品とみなされる）《コショウ》1810年頃 キュー王立植物園蔵 ©RBG KEW/ 【右下】 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年頃 個人蔵 Photo Michael Whiteway

展覧会名 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 2024年2月23日(金・祝)～4月14日(日)
 休館日:3月18日(月)、3月25日(月)、4月1日(月)、4月8日(月)
 水戸の梅まつり期間中(2/10～3/17)は、本展は無休

展覧会概要

花や薬草など植物を緻密に描いて記録するボタニカル・アート(植物画)。イギリス王室ゆかりの庭園で世界有数の植物研究機関でもある英国キュー王立植物園の協力のもと、ボタニカル・アートの中でも特に野菜や果物、茶、コーヒー、ハーブ、スパイスといった“おいしい”植物を扱った作品をご紹介します。ティー・セットや家具、古いレシピなども展示し、イギリスの歴史や食文化を植物にまつわる様々な“ものがたり”とともにひもときます。
 ※詳細は pp.2～7参照、広報用画像は p.8

担当学芸員:企画課 澤渡^{さわと} 広報担当:企画課 鈴木 イベント担当:企画課 河野^{かわの}
 問い合わせ 茨城県近代美術館 〒310-0851 茨城県水戸市千波町東久保 666-1
 Tel: 029-243-5111 Fax: 029-243-9992 E-mail: fukyu-pub@modernart.museum.ibk.ed.jp

1 展覧会名

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

2 会期・開館時間・休館日

会期:2024年2月23日(金・祝)~4月14日(日)

開館時間:午前9時30分~午後5時(入場は午後4時30分まで)

休館日:3月18日(月)、3月25日(月)、4月1日(月)、4月8日(月)

水戸の梅まつり期間中(2/10~3/17)は、本展は無休

3 主催等

主 催:茨城県近代美術館

後 援:ブリティッシュ・カウンシル/水戸市/朝日新聞水戸総局/茨城新聞社/NHK 水戸放送局
産経新聞社水戸支局/東京新聞水戸支局/日本経済新聞社水戸支局/毎日新聞水戸支局
読売新聞水戸支局/LuckyFM 茨城放送

協 力:日本航空

特別協力:英国キュー王立植物園

企画協力:プレーントラスト

4 会場

茨城県近代美術館

5 入場料

一般1,210(1,100)円/満70歳以上600(550)円/高大生1,000(870)円/小中生490(370)円

※()内は20名以上の団体料金 ※春休み期間を除く土曜日は高校生以下無料 ※障害者手帳・指定難病特定医療費受給者証等をご持参の方は無料 ※3月16日(土)は満70歳以上の方は無料

6 展覧会概要(約430字)

花や薬草など植物を緻密に描いて記録する植物画、ボタニカル・アート。18世紀来のイギリス王室ゆかりの庭園で、世界有数の植物や菌類の研究機関でもある英国キュー王立植物園は、数世紀にわたって世界中で植物を採集し、その情報をボタニカル・アートとして記録・蓄積してきました。本展では22万点に及ぶボタニカル・アートのコレクションを誇るキュー王立植物園の協力のもと、野菜や果物、茶、コーヒー、ハーブ、スパイスといった食用の植物を描いたボタニカル・アートを紹介します。そして、ティー・セットやカトラリー、家具、18世紀頃の古いレシピや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』(1861年刊)などの資料とともに、18~19世紀に貿易大国として世界に君臨したイギリスの歴史や食文化、生活様式をひもときます。本展は、食を彩る植物の様々な“ものがたり”をたどりながら、科学と芸術の融合であり、目のご馳走でもある「おいしいボタニカル・アート」の豊かな世界をお楽しみいただく企画展です。

7 広報文

【広報文①】(約80字)

イギリスの食の歴史や文化とともに、野菜や果物、茶、コーヒー、ハーブ、スパイスといった“おいしい”植物を扱ったボタニカル・アート(植物画)を紹介する展覧会。

【広報文②】(約100字)

野菜や果物、茶、コーヒー、ハーブ、スパイスといった“おいしい”植物を扱ったボタニカル・アート(植物画)をご紹介します。イギリスの歴史や食文化を、植物にまつわる様々な“ものがたり”とともにひもときます。

【広報文③】(約140字)

英国キュー王立植物園の協力のもと、野菜や果物、茶、コーヒー、ハーブ、スパイスといった“おいしい”植物を扱ったボタニカル・アート(植物画)を紹介する展覧会です。ティー・セットや古いレシピなども展示し、イギリスの歴史や食文化を、植物にまつわる様々な“ものがたり”とともにひもときます。

見どころ1 ボタニカル・アート—サイエンスとアート、理性と感性のケミストリー

花や植物を緻密に描くボタニカル・アート（植物画）は、薬草学や植物学の科学研究を目的として、カメラがない時代に植物を視覚的に記録するツールとして発展しました。ボタニカル・アートは、まずは科学的な正確さが求められますが、「絵」として鑑賞に堪えうる高い芸術性を備えたものが少なくありません。優れた植物画家が精魂込めて描いたボタニカル・アートは、科学的客観性においても芸術的香気においても観る者を驚嘆させ、感動させることが可能なのです。

ボタニカル・アートというともまず花の絵が思い浮かびますが、本展では、野菜や果物、茶、コーヒー、ハーブ、スパイスなど、食用になる植物に焦点を当てて、キュー王立植物園のボタニカル・アート・コレクションから厳選した、目のご馳走ともいふべき「おいしいボタニカル・アート」を紹介いたします。

見どころ2 食と植物がものがたるイギリスの歴史と文化

紅茶が国民的飲料になる以前にイギリスで一世を風靡したコーヒー・ハウス（コーヒー）、紅茶大国イギリスの誕生と優雅なアフタヌーン・ティー文化（チャの木）、イギリスとボルドー・ワインとの関係（ブドウ）など、イギリスは食と植物にまつわる興味深いストーリーに事欠きません。古くからイギリスで愛されてきた野菜や果物から、貿易大国として世界に進出していく過程で入手した植物まで、イギリスの社会や世界の歴史を動かしてきた様々な植物のものがたりをひもときます。

見どころ3 ジョージ王朝のティー・タイム&ヴィクトリア朝の食卓の風景

ジョージ王朝時代（1714～1837）のティー・セッティングや、続くヴィクトリア朝のダイニング・テーブルの再現展示を行います。中産階級が台頭し、女性たちを中心に家庭でお茶を飲む習慣が広まった時期のティー・セッティングや、器、カトラリー、グラス等、それぞれのテーブルウェアの個性を活



フォトスポット

ティー・セッティング、
テーブル・セッティング
と一部の作品は撮影可
能です。

かした豪華なテーブル・セッティングをご覧いただきながら、産業革命を経て大英帝国として繁栄を極めていく時代の喫茶や食の風景を身近に感じていただけます。また、18世紀頃の古いレシピやヴィクトリア朝の大ベストセラーで主婦のバイブル『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。

英国キュー王立植物園とは？

1841年に開園したキュー王立植物園（Royal Botanic Gardens, Kew 以下キュー）はイギリス王室ゆかりの庭園であると同時に、植物学の分野では世界屈指の研究機関でもあります。ロンドン南西部に広がる132haの広大な敷地内には3万種以上の植物が植えられ、約22万点のボタニカル・アート、700万点以上の植物標本という膨大なコレクションを収蔵しています。キューは、数世紀にわたって世界中にプラントハンターを派遣して植物を採集し、その情報をボタニカル・アートとして記録し、蓄積してきました。現在、キューは名実ともに世界最大級の植物園であり、2003年にはユネスコ世界遺産に登録されています。



英国キュー王立植物園 ©RBG KEW

■ 展覧会の構成

プロローグ 食を支える人々の営み—農耕と市場

18世紀後半から19世紀にかけて、イギリスでは植民地貿易による経済発展や産業革命によって中産階級が台頭しました。彼らが新たに絵画の注文主となったことで、農村や市井の人々の生活を描いた風俗画が一定の人気を集めるようになります。展覧会のプロローグとして、農耕や収穫、食材を栽培するキッチン・ガーデン（家庭菜園）、市場や食材の行商などをとりあげた作品に焦点をあてます。

図版：トーマス・パーカー（通称「パースのパーカー」）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



イギリスで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、豆類もよく食べられていました。コロンブスのアメリカ大陸発見以降は、アメリカ原産のジャガイモやトウモロコシ、トマトなどがヨーロッパに伝えられます。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。

図版：ニコラウス・トーマス・ホスト《大麦》1805年頃 キュー王立植物園蔵 ©RBG KEW

第2章 イギリスで愛された果実—『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、優れた果物画を残しました。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）。図版のモデルになった果物標本は種苗業者や植物園、ロンドン園芸協会や園芸愛好家などから提供されました。

図版：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 個人蔵 Photo Michael Whiteway



第3章 日々の暮らしを彩る飲み物

セクション1 茶

セクション2 コーヒー

セクション3 チョコレート（カカオ）

セクション4 砂糖（サトウキビ）

セクション5 アルコール

図版：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



当初は薬として飲まれていた茶。17世紀後半、ポルトガルのキャサリン・オブ・ブラガンザは、イングランド王チャールズ2世に嫁ぐ際に、母国から茶、砂糖、茶道具を持参し、喫茶の風習をイギリスの宮廷に広めました。茶は、王侯貴族や上流階級の女性たちのファッションブルな飲み物となりましたが、18世紀末になると広く一般大衆に飲まれるようになりました。19世紀には、午後の遅い時間にお茶と一緒に軽食をつまむアフタヌーン・ティーの習慣が確立しました。

図版：ロバート・ヘンネル3世《ティーポット・セット》1861年 個人蔵 Photo Michael Whiteway



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年にロンドンに登場し、約100年にわたって一世を風靡した「コーヒー・ハウス」により、コーヒーはイギリス社会に広く浸透しました。コーヒーハウスは、情報交換や商談、政治談義の場でもあり、金融や郵便制度、政治やジャーナリズムなどの誕生や発展に大きな役割を果たしました。なお、コーヒー・ハウスでは茶やチョコレート飲料も提供されていました。



図版【左】：ジョゼフ・ヤコブ・リッター・フォン・ブレンク《コーヒーの木》1788～1803年頃 キュー王立植物園蔵 ©RBG KEW

図版【右】：無名の北インドの画家、もしくは（おそらく）中国の画家（過去にジャネット・ハットン[1810年代に活躍]の作品とみなされる）《カカオ》1810年頃 キュー王立植物園蔵 ©RBG KEW

イギリスでは古くはワインよりもリンゴから作るシードルや大麦で作るビールが親しまれていました。イギリスの気候はブドウ栽培に適さず、ワインは長らく輸入品でした*。1152年、フランスのアンジュー伯アンリ（後のイングランド王ヘンリー2世）がアキテーヌ公国のエレオノールとの婚姻によってポルドー地方を支配下に置くと、その後約300年にわたり大量のワインがイングランドに送られることになりました。

*近年は温暖化によりイギリスでもワインが作られるようになりました。

第4章 あこがれの果物

18世紀の初め頃になると、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。特に珍重されたのが、ヒマラヤ地方を原産とし、アラビアを経由してヨーロッパに伝わったオレンジやレモンなどの柑橘類です。気温が低めで日照時間が短いイギリスでは、柑橘類の栽培には専用の温室「オランジュリー」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のような果物を食卓でどのように演出するかに注目が集まりました。



図版：ピエール・アントワヌ・ボワトール《ビター・オレンジ》1807～35年 個人蔵 Photo Michael Whiteway

第5章 ハーブ&スパイス



家の裏庭などにも生えるハーブは、家庭での簡単な治療の際に薬として活用されました。薬草の効用や特徴が説明された挿絵入り手引書『カルペパー薬草大全』（初版1653年）はラテン語ではなく一般の人にも読める英語で書かれており、驚異的なロングセラーとなりました。

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。しかし、スパイスの多くはアジアを原産地としているため、希少で非常に高価でした。15世紀になると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、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。

図版：おそらくインドの画家（ジャネット・ハットン[1810年代に活躍]の作品とみなされる）《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。そして、プラントハンターによって海外から導入された新しい食物が普及するのにもない、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活用されました。なかでもレシピや食材の保存・管理、食器、料理の盛り付けやテーブル・セッティングなど、家政に関するあらゆる情報をまとめた『ビートン夫人の家政読本』は一大ベストセラーとなりました。



図版：イザベラ・ビートン『ビートン夫人の家政読本』（1861年初版、1901年出版）より

企画展関連イベント

講演会＋植物画デモンストレーション「キュー王立植物園の植物画コレクション」

キュー王立植物園初の日本人の公認植物画家である山中麻須美氏に、世界でもっとも有名な植物園である同園とその植物画コレクションについてご紹介いただくとともに、キューにおけるご自身の仕事や様々な体験についてもお話しいたできます。あわせて、植物画制作過程のデモンストレーションを行います。

講師：山中麻須美氏(キュー王立植物園公認植物画家)

日時：2024年3月10日(日) 午後2時～午後4時

会場：地階講堂

定員：250名(要事前申込、参加無料)

紅茶ワークショップ「英国紅茶物語」

イギリスといえば紅茶。紅茶の歴史やイギリスの喫茶文化にまつわる様々なお話をうかがいながら、おいしい紅茶のいれ方について学ぶワークショップです。※紅茶・お菓子付

講師：先崎キヨ子氏(ティーエキスパート協会会長)

日時：2024年3月3日(日)午前10時30分～正午／午後2時～午後3時30分

会場：地階講座室

定員：午前午後各15名程度(要事前申込【Webのみ】)、要企画展チケット及び参加費1,500円

【申込開始日：1月20日(土)、定員に達し次第締切】

学芸員の鑑賞講座「おいしいボタニカル・アート～植物園、プラント・ハンター、大英帝国～」

講師：澤渡麻里(本展担当学芸員)

日時：2024年3月16日(土)午後2時～午後3時30分

会場：地階講堂

定員：250名(事前申込不要、参加無料)

ミュージアムコンサート「イギリス音楽の愉しみ」

ヘンデル、エルガー、ビートルズなど、音楽を通してイギリスをたのしむ旅に出かけましょう。

出演：河邊佑里(ヴァイオリン)、檜山百合子(チェロ)、宮野志織(ピアノ)

日時：2024年3月15日(金)午後2時30分～ ※45分程度

会場：エントランスホール

定員：150名(要事前申込、要企画展チケット)

※イベント詳細、申込方法等につきましては当館HPをご覧ください。

アフタヌーン・ティー・コラボ企画

企画展「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」の開催にあわせて、各所でアフタヌーン・ティー・コラボ企画が展開します。特別メニューや割引特典、実施期間などの詳細については、順次、当館HPやSNSなどで最新の情報を更新していきます。

イルバンカーレ

ホテル テラス ザ ガーデン 水戸
水戸市宮町1-7
TEL. 029-300-2505

本展チケット半券提示で10%off



※半券1枚で5名様まで
※他の割引との併用不可

※写真はイメージです。

カフェ「楽」

偕楽園 好文亭内
水戸市常磐町1-3-3
TEL. 070-9040-3191

和のアフタヌーンティー「楽彩」



季節限定メニュー
3,300円(税込み)
※予約のみ

◆本展会期中、企画展特別メニューが登場！

枳ティラミス梅花茶セット



※写真はイメージです。

本展のチケット半券をお持ちの方限定の、リングゴを使った枳ティラミスのケーキと、梅の花のお茶のセットです。※価格未定

◆本展のチケット半券をお持ちの方で、1,000円(税込み)以上ご注文の方には、好文亭の入場料をレジにて返金いたします。

カフェ&レストラン プティ・ポワル 当館内

TEL. 029-243-5742(レストラン直通)

本展では、展示会場内でイギリスの伝統菓子のレシピを紹介しています。

会期中、館内レストランでは、イギリスの伝統的なプラムケーキなどが企画展特別メニューとして提供されます。

また、企画展特別ランチメニューとして、「イギリス風ミートボールプレート」をご用意いたします。

※価格未定



※メニュー、価格、特典等は変更になる場合があります。最新の情報は当館HPやSNS等をご確認いただくか、各店舗にお問い合わせください。

問い合わせ

茨城県近代美術館 〒310-0851 茨城県水戸市千波町東久保 666-1

Tel: 029-243-5111 Fax: 029-243-9992

E-mail: fukyu-pub@modernart.museum.ibk.ed.jp

担当学芸員:企画課 澤渡(さわど) / 広報担当:企画課 鈴木(すずき) / イベント担当:企画課 河野(かわの)

広報用画像

- ・このページに掲載された作品は、本展覧会の広報目的の場合にのみ掲載可能です。
- ・画像のトリミング・文字のせはお控えください。
- ・図版にはキャプション(クレジットを含む)を明記してください。
- ・画像掲載の際には、当館までご一報ください。

- 1 ジョゼフ・ヤコブ・リッター・フォン・プレック《カリフラワー》1788~1803年頃 キュー王立植物園蔵 ©RBG KEW
- 2 プヤレ・ラル《ライ豆》1809年 キュー王立植物園蔵 ©RBG KEW
- 3 ウィリアム・フッカー《リング「デヴォンシャー・カレンデン」》1818年 個人蔵 Photo Michael Whiteway
- 4 ウィリアム・フッカー《ブドウ「レザンド・カルム」》1818年 個人蔵 Photo Michael Whiteway
- 5 ウィリアム・フッカー《イチゴ「ウィルモッツ・レイト・スカーレット」》1818年 個人蔵 Photo Michael Whiteway
- 6 無名の北インドの画家、もしくは(おそらく)中国の画家(過去にジャネット・ハットン[1810年代に活躍]の作品とみなされる)《カカオ》1810年頃 キュー王立植物園蔵 ©RBG KEW
- 7 ピエール・アントワーヌ・ポワトー《ピター・オレンジ》1807~35年 個人蔵 Photo Michael Whiteway
- 8 おそらくインドの画家(ジャネット・ハットン[1810年代に活躍]の作品とみなされる)《コショウ》1810年頃 キュー王立植物園蔵 ©RBG KEW
- 9 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年頃 個人蔵 Photo Michael Whiteway
- 10 ロバート・ヘンネル3世《ティーポット・セット》1861年 個人蔵 Photo Michael Whiteway
- 11 英国キュー王立植物園 ©RBG KEW



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11