

食と美術 —「いただきます」から「ごちそうさま」まで

2021年 **9月16**日(木) — **12月5**日(日) 会場:常設展示室

※月曜休館 ただし9月20日(月・祝)は開館、9月21日(火)は休館。

※開館時間 9:30-17:00 11月12日(金)、13日(土)、19日(金)、20日(土)は19:00まで開館。

※学芸員によるギャラリートーク 9月19日(日)、10月16日(土)、11月21日(日) 14:00から

はじめに

私たちの生活において、「食」は必要不可欠なものである。もちろん、食べなくては命をつなぐことができないからであるが、人間にとっての「食」が持つ意味はそれだけではない。足りない栄養を補いたい、食卓を囲みながら人と交流を深めたい、おいしいものを食べて幸せな気持ちになりたいなど、一食一食に見出す意味は人によって異なるだろう。また、今日では、食事の内容とともに、食事をするための手段も多様化が進んでいる。自宅での食事に限定しても、食材を自分で調理する自炊のみならず、出来合いの惣菜を買ってきたり、デリバリーで料理を注文したりと、選択肢は多岐にわたる。たとえ包丁やまな板を持っていなかったとしても、お湯を沸かして注いだり、電子レンジで温めたりさえすれば、日々の食事を続けていくことができるのだ。

こうして、「食」が、ただ空腹を満たすこと以上の意味を持つようになった反面、その大切さを意識する機会も少なくなっているのではないだろうか。本稿では、「食」というキーワードから当館の所蔵品を見ることで、毎日の食についてあらためて考えなおすことを提案したい。

「いただきます」のその前に一畑の実り、海の恵み

畑に根を張った野菜、木々に豊かに実った果物、海の中を悠々と泳いでいた魚が、人の手を経て、「食材」として店頭で並べられる。スーパーマーケットで食料を買うことが当たり前になったこの世の中では、食べ物のもともとの姿を、ひとつひとつ想像していくことは難しいかもしれない。それが、扱いやすい大きさ、消費しやすい分量に切り分けられていればなおさら、かつての「命」からは程遠いもののように感じられるだろう。しかし、どのような料理であっても、主食から調味料にいたるまで、必ず、何らかの生きものを原料としているのである。だからこそ、食卓に向かい「いただきます」と手を合わせる前に、まずは、農耕や漁業を主題とした作品から、食材たちがたどってきた長い道のりに思いをはせてみたい。

渡邊貞之(1909-1994)の《山麓の果樹畑》(No.3)は、山裾に開かれた果樹畑を広く見渡すようにとらえた作品である。季節は初夏ごろであろうか、木々や山の稜線は、空の色を映すかのように青く澄んでみずみずしく、果樹畑を吹き抜けるさわやかな風を感じさせるようだ。清らかな水と空気、豊かな土壌で育まれているのは、ミカンか、モモか、それとも、と思いをめぐらせたくもなる。

佐々田憲一郎(1899-1995)の《段々畠》(No.4)もまた、農耕地を主題とした作品であるが、その趣は全く異なる。傾斜地にひしめき合う畑を、区画ごとに色や筆触を変化させながら描いており、茶を基調とした画面は決して派手ではないが、あたたかい土のにおいや、胎動する大地のエネルギーをも感じさせるようだ。

佐々田はまた、漁業を主題とした作品も手がけている。《ますあみ》(No.8)は、定置網の一種「柵網」による漁の風景を描いた一点である。小刻みに筆を動かして描かれた水面の表現が、先に見た畑の描写とも通じるようで魅力的であるが、本作の最大の見どころにして、画家にインスピレーションを与えたのはやはり、この不思議な形の漁具であろう。柵網は三種類の仕掛けから構成されており、魚たちは、画面右下から伸びる「垣網」に沿って泳ぐうちに、中央の「かこいあみ」の中へと誘い込まれ、最後は、囲網から外側に向かって取り付けられた「ふくろあみ」に入って逃げられなくなるという。魚影こそ描かれていないものの、遠くで様子を見る船々は大漁への期待や予感に満ち、また作品自体の大きさとも相まって、漁を船上から見学しているかのような臨場感も抱かせる。

海辺に暮らすこうした人々の暮らしぶりを、片山牧羊(1900-1937)の《漁村春爛》(No.7)から想像してみよう。桃や菜の花に加えてネギにも花が咲く、春爛漫ののどかな漁村の景である。一家の主は沖まで漁に出ているのであろうか、女性たちが子をあやしながら談笑し、そのかたわらには、干物の番をするかのように猫がうずくまる。この幼い子どもたちも、海の恵みと土地の実りに育まれて、やがて健やかに成長することだろう。藁葺き屋根の大きな家々が、この地でつむがれてきた穏やかな日々の歴史を物語っている。

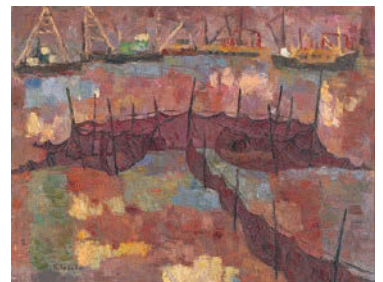
食事の前の「いただきます」の一言は、あまりにも当たり前になっていて、その意味を今一度考える機会は少ないかもしれない。しかし、たとえ産地を実際に訪れることができないとしても、絵画を通してこうした風景に思いをはせればこそ、動物や植物の命を「いただく」ことや、「食」のために働く人々への感謝を込めた言葉として、より深く理解されるのではないだろうか。



No.3 渡邊貞之 《山麓の果樹畑》 1984年



No.4 佐々田憲一郎 《段々畠》 1959年頃



No.8 佐々田憲一郎 《ますあみ》 1964年



No.7 片山牧羊 《漁村春懶》 1929年



No.11 小林和作 《秋の果物》 1939年



No.15 戸塚孝三郎 《静物》



No.14 岸田劉生 《秋閑》

カンヴァスの上でいただきます一目で楽しむ旬

片山の《漁村春懶》で春を謳歌する花々が描かれていたように、日本の自然は四季によってさまざまに表情を変え、私たちに恵みをもたらす。そして季節ごとに、「旬」、すなわち、そのおいしさが最も引き出される時期を迎える食材がある。旬を待ち、旬の食材の登場に心を躍らせることは、食の楽しみでもあるだろう。本章では、「食欲の秋」にちなみ、秋から冬にかけて旬を迎える果物や野菜が描かれた絵画を見ていきたい。

小林和作（1888-1974）の《秋の果物》（No.11）に描かれているのは、秋が旬の果物として代表的なリンゴと洋梨、それにブドウである。三種類の果物が描かれているわりに色数は抑制されているが、画面の主調をなす赤と緑がカンヴァス上で混ぜられることによって、異なる種類の果物の間にゆるやかな調和が生まれ、実際に用いられた色以上の深みや奥行きを生み出している。

一方、広島県沼津郡浦崎村（現・尾道市浦崎町）出身の洋画家、戸塚孝三郎（1907-1965）による《静物》（No.15）にもリンゴは描かれているが、リンゴを差し置いてこの画面の主角となっているのは、なんと福山名産のクワイである。芽が出たような形であることから、縁起が良いとされ、正月のおせち料理によく用いられる根菜であるが、毎日の食卓に上るような種類の食材ではなく、まして、絵のモチーフとなる機会は決して多くないはずだ。ただ、昭和30年代に福山でのクワイの生産量が増加する中で、戸塚もこの野菜を目にし、独特の形状に惹かれたのかもしれない。暗い色の絵具を一筆ずつ塗り重ねた画面の中に、さまざまな角度から描かれたクワイが不思議なリズム感をもたらしている。

また、岸田劉生（1891-1929）の《秋閑》（No.14）に描かれた柿は、奔放な筆致でとらえられ、どこかユーモラスにすら見える。本作は、小説家坪内逍遙（1859-1935）の旧蔵品である。逍遙宅には雌雄の柿の老木が生えていたことから「双柿舎」と呼ばれていたが、その名にちなんで二枝の干柿を描いたものだろう。にじみを生かして、しわしわとした質感を表現しており、口に入れたときの舌ざわりまで想像したくなる。

ことわざの「絵に描いた餅」ではないが、描かれた食べ物を実際に味わうことは不可能である。しかし、目で見ることでしかできなくても、旬に思いをはせることで、そして、旬を迎えた食べ物の味わいを口中に思い浮かべること、描かれた食べ物を存分に味わい尽くすことはできるだろう。

静物画の中の果物

では、ここで、同じく劉生による《静物（赤き林檎二個とビンと茶碗と湯呑）》（No.53）を見てみたい。机の上に果物などが並べられるという構図は、先に見た和作や戸塚の作品と共通するが、本作に描かれたリンゴには黒いシミが浮かんでおり、どうやらすでに腐り始めているようだ。また、「食」を意識しながら作品を眺めてきた目からすると、飲み物で満たされるべき瓶や茶碗が空で、リンゴは机の上にじかに置かれていることも気になりはしないだろう。

果物や瓶のほか、野菜、パン、花瓶に生けた花、グラス、楽器などを卓上に並べて描いたこのような絵画を「静物画」と呼び、ジャンルとしては17世紀のオランダで確立された。ただし、画家たちにとって、静物画の中に描く食材とは、何らかの寓意を込めるためのモチーフだったり、新たな表現技法を実験するための手段であって、それらを「いかにおいしそうに描くか」ということは必ずしも目指されなかったのである。すなわち、たとえリンゴが描かれていたとしても、それは原罪や救済を象徴する場合もあれば、劉生の言葉で言うところの「内なる美」を求めるための「形象」としての役割を負うときもあり、ただの「果汁が詰まった甘い果実」ではなかったのだ。加えて、静物画のことを英語では「still life（静止した生命）」、フランス語では「nature morte（死せる自然）」という表現で語るように、「食」と密接に関係する「生」とは全く反対のイメージで理解されていたことも記しておく。

小林徳三郎―食材を見つめた画家

これに対して、小林徳三郎（1884-1949）は、食べ物を文字通り「食べる物」として描き続けた画家といえよう。徳三郎は広島県福山市（現・福山市）出身の洋画家である。東京美術学校（現・東京芸術大学）卒業後、岸田劉生らとともにヒュウザン会（のちにフウザン会と改称）を結成し、大正7年（1918）の第5回日本美術院展（院展）での入選を機に、同展を中心に作品を発表することになる。その作品は、自らの子どもや知人家族をモデルとするなど、日々の暮らしの中に主題を求めたものが多い。第6回院展に出品し、入選した《鯛》（現所在不明）が、食材をモチーフとした最初期の作品と思われるが、作品については次のようなエピソードが伝えられている。

或日、古い貯金通帳を見つけ、払戻し手続きをしたところ、一円三十銭あった。これは儲けもの、こんな時こそと魚を買いに行くと実に新鮮な鰯が十銭で七尾買った。台所に置いてあったのを徳三郎が見つけ、その美しさに画心沸き、その中の三匹をすり鉢に入れて、六号の油絵を描いた。(小林徳弥『備後尾道 小林一族の譜』私家版、2005年)

このときの《鰯》がたいへん好評を博したようで、毎年鰯の絵を描いて出品するうちに、徳三郎は「鰯の徳さん」という愛称で呼ばれるまでになったという。

当館では、徳三郎の遺族から寄贈されたスケッチを所蔵しているが、その中には、魚のみならず、野菜や果物といった食材を描いたものが多く含まれている。やや煩雑にはなるが、いくつかを取り上げて紹介していこう。たとえば《白菜図》(No.29)は、一株の立派な白菜を量感豊かにとらえた一枚である。簡単に描かれたスケッチではあるものの、ぎっしりと葉が重なった白菜の重さや、白い芯のみずみずしさまでもが感じられるとともに、外側の硬い葉を折った跡が残る根元の部分などに、食材としての現実味もにじむ。あるいは、《唐黍図》(No.31)では、薄い葉に包まれ、ひげ状の雌しべがついたままの、今まさに畑から採ってきたかのようなトウモロコシを描く。葉の部分に施された、かすれたような柔らかな描線が、この葉の独特の質感を思い起こさせ、葉を剥いたときに現れる鮮やかな黄色の実さえも連想させはしないだろうか。さらに、画中に記された文字に注目しても面白いかもしれない。《厨房写生(鰻と人参)》(No.18)と、かつての《鰯》を想起させる構図の《鰻写生》(No.19)には「22.5.18」、《厨房写生(鰻と葱)》(No.17)には「22.5.19」とあり、それぞれが昭和22年(1947)5月18日、19日に描かれたスケッチであることが判明するのだが、徳三郎の日記「天徳その日その日」(No.48)には、同年5月19日の記事として、アジの配給が三日ほど続いていたこと、さらに知人からアジ八尾をもらったため、味噌漬け、生干し、天ぷらにして食べたとある。また、《鰻写生》には「配給のあじ 一尾一円廿セン」の書き込みも見られるなど、モチーフとなるのはあくまで、「描いたあとで食べる」ことを前提とした食材であることがうかがえよう。徳三郎のスケッチを見ていると、小林家の台所をこっそり覗いているような気持ちにもなるはずだ。

当館が所蔵するスケッチや日記は、昭和10年代後半から同20年代前半にかけてのものだが、戦時中から戦後すぐにかけての食料に恵まれない時期であればこそ、一食一食のありがたみは計り知れないものであっただろう。徳三郎自身にとってスケッチは、目に留まった事物を、筆にまかせて描き写したにすぎなかったかもしれないが、これらを集めて並べてみると、まさに「その日その日」の食卓に上る食材を淡々と紙上に描き留めていく画家・小林徳三郎の姿が、まるで点つなぎのように浮かび上がってはこないだろうか。

そして、これらのスケッチは、《俎板の野菜》(No.16)のような油彩作品に結実していく。俎板の上に並んだレンコンとサツマイモ、その周りには、ネギや柿が無造作に配置されている。白い鉢の中に入れられているのは、葉がついたままの里芋であろうか。俎板の上の食材という画題は、高橋由一(1828-1894)の《豆腐》(金刀比羅宮蔵)などを連想させもするが、本作がそれよりも親しみやすい雰囲気をもっているのは、色彩の効果も多分にあるだろう。墨や鉛筆による描線が豊かな表情を生み出していたスケッチとは対照的に、群青色の皿に置かれた柿の山吹色、サツマイモの紅色と鉢から出た葉の緑色、といった対比が目には鮮やかで、ひとつひとつの野菜の新鮮さそのものが輝きを放っているようにすら思われるのである。

小林徳三郎が描いた食材たちは、泥汚れや青臭さもそのままにあらわされている。気取らず、飾らず、ありのままが描かれ、まるでリラックスして絵筆に身を委ねているようだ。モチーフとの距離の近さ、親密さという意味では、徳三郎による人物画にも共通するだろう。身近にささやかな美を見出すその作品からは、かけがえのない日常に向けられた徳三郎の愛情がにじみ出ているようである。

食を豊かに彩る器

さて、絵画の中に描かれた数々の食材を見てきたが、これらを実際に口にする際に必ず必要となるのが、皿や碗(椀)などの器である。器の役割は、食べ物がかぼれないように受け止めることにある。しかし、多様な材質の器があり、それぞれに装飾が施されたり、形に工夫が凝らされたりするのは、単なる容器として以上の意味が見出されているからといえよう。本章では、素材も形も、作られた時代もさまざまな器を見ていきたい。

《詩入鏝絵長角皿》(No.54)は、尾形乾山(1663-1743)の養子猪八(2代乾山)(生没年未詳)の作と考えられる五客組の角皿である⁽¹⁾。蘭、柳、梅、椿、芍薬の花を漢詩とともに描いた絵替わり皿で、白い化粧土を掛けた横長の見込が、あたかも詩と画をしたための色紙のような役割を果たしている。こうしたタイプの皿は、乾山自身による創案とされるが、



No.53 岸田劉生 《静物(赤き林檎二個とビンと茶碗と湯呑)》 1917年



No.29 小林徳三郎 《白菜図》



No.31 小林徳三郎 《唐黍図》 1943年



No.19 小林徳三郎 《鰻写生》 1947年



No.16 小林徳三郎 《俎板の野菜》 1947年



No.54 乾山焼(2代乾山(猪八))《詩入鏤絵長角皿》江戸時代(18世紀)



No.56 北大路魯山人《金銀彩武蔵野鉢》1925-34年



No.58 金城一國斎《波文蒔絵箸洗》1993年



No.65 白瀧幾之助《室内》1908-09年頃



No.66 小林徳三郎《室内のF氏》1945年

日本料理が成熟を深め、料理茶屋が登場する中で高い人気を得たようで、猪八以降の乾山焼においても受け継がれていくこととなった。

乾山の独創的な造形はある種の「ブランド」として継承されたが、陶磁器の世界においてはしばしば、古典作品を模倣する「写し」という行為がおこなわれる。北大路魯山人(1883-1959)の《金銀彩武蔵野鉢》(No.56)は、野々村仁清(生没年未詳)の《色絵武蔵野図茶碗》(根津美術館蔵)に想を得て作られたと思われる一点である。当時の実業家と交わり、彼らの茶道具コレクションを実見していた魯山人であるから、本作もまた、根津嘉一郎(1860-1940)との交流の中で生まれたのだろうか。ただし、「写し」といっても、今日の「コピー」や「模造」が指すところとは異なり、むしろ「オマージュ」という表現のほうがふさわしいかもしれない。すなわち、月下にそよぐススキ原という意匠は引用しつつも、筆致は大らかにしつつ、満月を金彩によって華やかにあらわすことで、本歌である小さな茶碗を、食卓の中心で堂々たる存在感を放つ盛鉢へと見事に翻案しているのである。

ちなみに、料理家でもある魯山人は、会員制の料亭「美食倶楽部」を経営していたが、その名は谷崎潤一郎による同名の小説に由来するともいわれる⁽²⁾。谷崎もまた美食で知られており、著書『陰翳礼讃』では、料理と器の関係を記した次のような文章が印象的だ。

漆器は手ざわりが軽く、柔かで、耳につく程の音を立てない。私は、吸い物椀を手に持った時の、掌が受ける汁の重みの感覚と、生あたゝかい温味とを何よりも好む。[...] 漆器の椀のいゝことは、まずその蓋を取って、口に持って行くまでの間、暗い奥深い底の方に、容器の色と殆ど違わない液体が音もなく澱んでいるのを眺めた瞬間の気持である。人は、その椀の中の間に何があるかを見分けることは出来ないが、汁がゆるやかに動揺するのを手の上に感じ、椀の縁がほんのり汗を掻いているので、そこから湯気が立ち昇りつゝあることを知り、その湯気が運ぶ匂に依って口に咄む前にぼんやり味わいを豫覚する。(谷崎潤一郎『陰翳礼讃 改訂版』中央公論新社、1995年)

すなわち、器は器でも、陶磁器ではなく、漆器の好ましさにについて語っているのである。この文章を頭に留めながら、当館所蔵の漆器を見てみよう。7代金城一國斎(1965-)の《波文蒔絵箸洗》(No.58)は、平成5年(1993)に上田宗箇流が主催した「第3回広島県茶の湯工芸展」のために制作された懐石道具のひとつである。「箸洗」とは、懐石料理で出される口直しのための小吸い物のことで、この箸洗椀では、全体を黒呂色塗とした上に、金蒔絵で渦巻く波をあらわす。もしこの椀で吸い物をいただくことができたなら、と想像してみたい。そっと蓋を開けたときに立ち上る湯気、汁に浮かぶ木の芽の香り、そして口に含んだ出汁の味……。陶磁器とは異なってやわらかであたたかな漆器の口あたりは、食材の味をやさしく伝えてくれるはずだ。

料理は器によって演出され、器もまた料理を盛ることでその美しさが引き出される。相性の良い器によった料理は、より一層おいしく感じられるものである。料理に合わせて器を選ぶだけでなく、器から料理を発想するのもまた一興だ。今日の食事は、たとえば、空の器を前に、どのような料理を盛りつけたいかを考えることから始めてみると、献立の良いヒントが生まれるかもしれない。

「ごちそうさま」のその後に一食後のひととき

当館が所蔵する作品から、「食」に関連した絵画や工芸を、あたかも一つのコース料理のように紹介してきたが、いかがだったであろうか。もう満腹、という方にこそ、「ごちそうさま」の後のひとときをゆったりと過ごしてほしい。白瀧幾之助(1873-1960)の《室内》(No.65)のように、食卓を囲んだままおしゃべりを続けてもよいだろう。あるいは、小林徳三郎の《室内のF氏》(No.66)にならって煙草を一服、もしくは茶を一服いただければ、食べたものも少しはこなれてくるはずだ。

明日からもまた日々の食事は続いていく。本稿が、食に向き合う気持ちを少しだけ変化させる調味料のようなものになれば幸いである。

(学芸員 月村紀乃)

注

- (1)《詩入鏤絵長角皿》の作者については、梶山博史氏(中之島香雪美術館学芸課長)からのご教示を賜り、乾山の養子で、2代乾山を継いだ猪八によって、聖護院窯で焼かれた作であるとした。記してここに感謝の意を表します。
- (2)真銅正宏「大正の美食／谷崎潤一郎『美食倶楽部』：食通小説の世界(四)」(『人文學』同志社大学人文学会、2000年3月、103-122頁)を参照。

主要参考文献

財団法人上田流和風堂編『第三回広島県茶の湯工芸展図録』財団法人上田流和風堂、1993年
『描かれた禁断の果実(りんごの秘密)〜デューラーからセザンヌ、劉生へ〜』財団法人ひろしま美術館、2005年
『没後50年 北大路魯山人展』有限会社イー・エム・アイ・ネットワーク、2009年
三重県立美術館編『ア・ターブル!〜ごはんだよ! 食をめぐる美の饗宴〜』三重県立美術館、2014年
横須賀美術館編『おいしいアート 食と美術の出会い』横須賀美術館、2014年
ふくやま美術館編『小林徳三郎研究図録』ふくやま美術館、2014年
サントリー美術館編『着想のマエストロ 乾山見参!』サントリー美術館、2015年
MIHO MUSEUM編『美し 乾山 四季彩葉』MIHO MUSEUM、2016年