

<Ⅶ 展示研究報告(1)>

「文部科学省 情報ひろば」における広報展示企画 「江戸時代の食文化を今に活かす」

川本 利恵*¹

はじめに

令和元(2019)年5月7日(火)から8月23日(金)の期間、文部科学省の情報ひろばにおいて東京家政学院大学企画展示「江戸時代の食文化を今に活かす」を開催した。

これは、平成30(2018)年8月20日付で文部科学省大臣官房総務課広報室からの「文部科学省 情報ひろば」における広報展示企画の募集についての連絡を大学が受けて、教職員へ情報が回覧され、当館から料理標本を使った展示を提案したことにより決まったものであった。料理標本とは江戸時代の料理書から再現した料理を食品サンプル化したもので、当館の一押し資料の一つである。

1. テーマの決定

当館で毎週行っている定例会議の議題として応募するかどうかの判断と、応募するとすれば何を展示するのかという議論をした。筆者から平成23(2011)年の特別展のために製作した料理標本を提案した。特別展では、江戸時代の食文化の紹介だけでなく、現代の献立に再現料理を加えると栄養バランスがよくなるという研究も公開されたので、過去と現在の二つの視点で食文化をとらえることができる展示になるということで応募を決め、大学単位での応募となるため、東京家政学院大学企画でタイトルは「江戸時代の食文化を今に活かす」とした。

提出書類の項目には展示概要、展示物の一覧、イベントの概要、展示の特色、広報上の効果があり、展示概要については山村明子(現代生活学部現代家政学科教授)館長(以下、「館長」という。)にまとめていただき、他の項目については宇野真理課長(以下、「課長」という。)にまとめていただき提出した。その結果、2019年5月～8月の期間、情報ひろば企画展示室の4区分のうち1区画の展示担当校となった。

会期中にはイベントを開催することも含まれていたため、講演会を盛り込んだ。

2. 展示構成

平成30年12月6日(木)に課長とともに、文部科学省情報ひろばの視察に行き、担当の方の説明を受けながら、展示区画の広さや使用可能なピクチャーレール、フック、机、DVDプレーヤーなどを確認し、講演会を行う会場では機材や椅子の数などを確認した。

展示区画の広さを考慮し、料理標本は一点一点飾るのではなく本膳料理と会席料理の形式で盛り付けをしたものに決めた。また、料理標本を作るにあたり、献立を引用した料理書も何冊か置きたいと考え、版本の中で複製本が作られているものから5点を選んだ。

解説パネルは特別展で作成した内容を新たに作り直すこととし、江戸時代の料理書の特徴を書いたパネルが2枚、本膳料理と会席料理の説明で2枚、再現料理を取り入れた献立例を2枚、あいさつ文1枚を作成し、食品サンプルの製作工程パネル2枚は当時のパネルをそのまま使用することにした。

また、映像資料として、食品サンプルを作成するための見本料理の調理風景を10分程度にまとめ、エンドレスで流すことにした。

平成31(2019)年1月18日(金)に、特別展のときにも監修をしていただいた江原絢子名誉教授(以下、「江原先生」という。)においでいただき、館長と課長、筆者を交えて打合せを行った。主に解説パネルの内容をどのようにするかという点で、文章は以前作成したパネルの原稿を利用し、再現料理に関するパネルには調理風景などの錦絵をそれぞれ挿入することになった。再現料理を取り入れた献立例を担当された三宅紀子教授(現代生活学部現代家政学科)(以下、「三宅先生」という。)は欠席されていたが、協力を申し出ていただいていたので、パネルの初校が上がった時点で、

*川本 利恵(かわもと りえ)令和元年度生活文化博物館学芸員

先生方には校正をしていただくことにした。

また、講演会を開くにあたり、江原先生には料理書の料理に関する内容で、三宅先生には再現料理が栄養学的にも有用であるという内容で考えていただくことにした。

3. 印刷物

再現料理を取り入れた献立例を紹介することもあり、例として採用されている料理と展示している標本の中からもいくつか選んでレシピパンフレットを作ることになった。レシピは江原先生に選定していただき、全8点を入れることになった。A3判二つ折りで、表紙は和の雰囲気のある画像(写真1)を使い、内側(写真2)と裏表紙(写真3)まで使ってレシピを配した。



写真1 レシピ入りのパンフレット表紙



写真2 レシピ6点

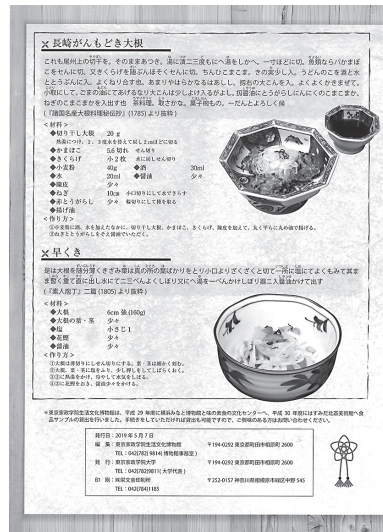


写真3 裏表紙

4. 展示作業

展示作業日には、予備日を入れて、4月24日(水)、25日(木)を当てた。それに先立ち、博物館学担当の石垣悟准教授(現代生活学部現代家政学科)(以下、「石垣先生」という。)の協力を得て、配送する資料の梱包(写真4)は、学芸員資格課程の博物館実習を受講している学生に作業してもらい、実際の展示作業にも参加してもらった。

24日(水)、大学の公用車で文部科学省へ荷物を搬送し、石垣先生、実習生(現代生活学部生活デザイン学科)1名、課長、筆者の4名で作業した。まず、中央に机を2つ長辺を接して並べ、その上に持参したベニヤ板を置き、さらに赤い毛氈を敷いた。そこへ、膳や折敷を置き、料理標本を飾っていった(写真5)。それが終わると壁面にパネルを下げて、もう一つの机に版本を並べていった。

防犯のため料理標本には透明なアクリルボックスをかぶせ、ネジでベニヤ板に固定した。計画していた作業は終わったが、版本にかぶせたアクリルボックスを固定していなかったため、翌日に持ち越した。

25日(木)には、実習生(現代生活学部現代家政学科)3名と石垣先生、筆者で、アクリルボックスの固定作業(写真6)を行った。下台付きのボックスなので、まず台を机に両面テープで固定し、台の四辺に両面テープを張り、ボックスを固定した。

あいさつ文のパネル、レシピパンフレットと大学案内を差し込んだラックを置き、壁面のパネルとボードに取り付けたパネルで取り囲むようにし(写真7)、中央に料理標本が置かれた形(写真8)で構成し作業を終えた。ボードの隣のモニターでは調理風景のDVDをエンドレスで流してもらうようにした。



写真4 学生による梱包作業



写真8 本膳料理と会席料理展示の様子



写真5 展示作業の様子

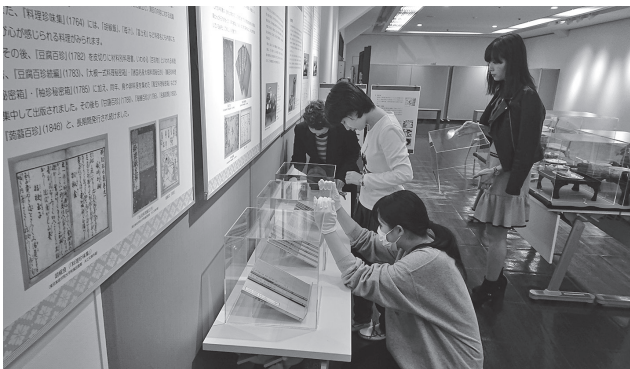


写真6 アクリルボックスの固定作業の様子



写真7 解説パネルと版本(複製本)の展示の様子

5. 講演会

令和元(2019)年6月19日(水)12時15分から13時30分にかけて、文部科学省情報ひろばイベント会場にて講演会が開催された。

館長のあいさつののち、江原先生による講演1「料理書の工夫に学ぶ」、その後三宅先生による講演2「江戸の料理を私たちの食卓に」が行われた。

※講演内容は19ページ参照。

6. 撤去作業

会期終了後の撤去作業には、学芸員課程履修の学生1名が手伝ってくれることになり、8月27日(火)に、石垣先生、宇野課長、筆者が大学の公用車で文部科学省へ行き、情報ひろばの入口で、学生と落ち合って作業を行った。

おわりに

今回、両キャンパスでの展示以外で資料を公開する方法として、他館への出張展示という形式で企画した。このことにより、本学および当館の宣伝ができたことを通して、新しい来館者を呼び込む機会に繋がることを期待したい。

展示資料一覧

版本

『豆腐百珍』(複製本)

『萬寶料理秘密箱』(五巻五冊、複製本)

『諸国名産大根料理秘伝抄』(二巻二冊、複製本)

『料理早指南』(四巻四冊、複製本)

『素人庖丁』(三巻三冊、複製本)

※標本資料リスト

資料名	年代	大きさ	引用
白飯	平成23年(2011)	径12.3×6.2	
みそ汁	平成23年(2011)	径11.5×5.0	
奈良漬	平成22年(2010)	径8.9×2.0	
蒟蒻煎りだし	平成22年(2010)	径9.5×6.4	『素人庖丁(三篇)』享和3～文政3年(1803～20)刊
阿蘭陀なます	平成22年(2010)	径13.5×6.0	『素人庖丁(二篇)』享和3～文政3年(1803～20)刊
烏団子汁	平成22年(2010)	径11.5×5.0	『萬宝料理秘密箱』天明5年(1785)刊
炊き合わせ	平成23年(2011)	径13.4×9.1	
鯛の刺身・煎り酒	平成23年(2011)	径13.7×4.7・径7.2×2.5	『料理物語』寛永20年(1643)刊
すずめ焼き	平成23年(2011)	3.0×22.0×14.5	『料理早指南』文政5年(1822)刊
狸汁	平成23年(2011)	9.9×11.1×11.1	『蒟蒻百珍』刊年不記
長崎がんもどき大根	平成24年(2012)	径15.8×6.2	『諸国名産大根料理秘伝抄』天明5年(1785)刊
鋤焼き	平成22年(2010)	4.0×24.0×18.0	『素人庖丁(初篇)』享和3～文政3年(1803～20)刊
利休鯛のほうろく煮	平成22年(2010)	2.5×18.7	『鯛百珍料理秘密箱』天明5年(1785)刊
骨董飯	平成24年(2012)	径12.9×9.0	『名飯部類』刊年不記