

北大路

魯山人の美



和食の天才

Kitaoji Rosanjin

A Revolutionary in the Art of Japanese Cuisine
Adachi Museum of Art

ユネスコ無形文化遺産登録記念

足立美術館

(新館)

8月26日(水) - 10月12日(月・祝)

2015年



足立美術館
ADACHI MUSEUM OF ART

右上:《桃山風鈴》 1944年 京都国立近代美術館
中央:《雲錦鉢》 1941年頃 足立美術館

展覧会ホームページ
<http://kitaoji-rosanjin.jp>

開館時間 午前9時 - 午後5時30分 (10月からは午後5時まで)
休館 日・年中無休

主催 足立美術館、NHK松江放送局、NHKプラネット中国、日本経済新聞社

協賛 文化庁、日本ユネスコ国内委員会

特別協力 キッコーマン、日本写真印刷、白鶴酒造、三井不動産

協力 「北大路魯山人の美 和食の天才展」支援委員会

入館料 大人2300円、大学生1800円、高校生1000円、小・中学生500円
(※20名以上、100名以上の団体料金あり)

◎本料金で日本庭園や本館・陶芸館で開催中の展覧会など、すべてをご覧になれます。

(要学生証提示)

書、篆刻、絵画、漆芸、そして陶芸とあらゆる芸術分野で類まれなる才能を發揮

した北大路魯山人(1883~1959)。

美食道楽が高じて料亭「星岡茶寮」を開設し、料理家としても知られるようになつた魯山人は、料理だけではなく器も自らの手で作り始めました。以後精力的に創作活動を行い、生涯に膨大な数の作品を生み出しています。

魯山人の器は、あくまでも料理を盛るということが基本であり、「食器は料理の着物である」と語るように、それらは料理を盛ることによって、料理と器と双方の魅力を引き立てるのです。濃密な個性をもつそれの作品からは、魯山人の研ぎ澄まされた感性と、食への飽くなき追求が感じられます。

本展は、「和食文化」の体現者といえる魯山人の料理に対する目や感性に注目した展覧会です。京都の料亭の協力により、現代日本の写真家(上田義彦、蓮井幹生、廣川泰士)が新しい視点でとらえた写真や映像を織り交ぜながら作品をご覧いただくことで、魯山人の美の世界を体感していただけることでしょう。日本の美意識、もてなしの精神、自然観を結晶させた料理と器の関係をお楽しみください。



①



②

着物 料理 食器のは

—近作鉢の会に一言—
1936年ばかり



③



④



⑥



⑦



⑧



⑤

展示室の一角ではカウンターをご用意。
お食事をバーチャルに体験できます。



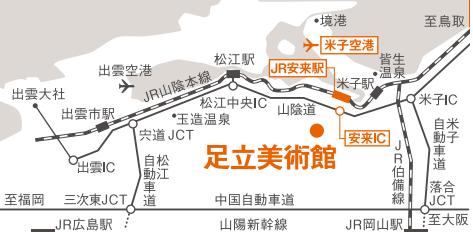
ギメ東洋美術館での展示風景 © L'art de Rosanjin 協力:銀座 久兵衛

本展(新館)とは別に、
陶芸館にて当館所蔵の魯山人の
名品約50点を展示しています。



【交通案内】

○車／山陰道安来ICより約10分
○JR／安来駅から車で約15分、米子駅から車で約30分
※安来駅、米子駅からは無料シャトルバスを運行しています。
○飛行機／米子空港から車で45分、出雲空港から車で50分
(無料シャトルバス運行中)
JR安来駅、JR米子駅、玉造温泉、皆生温泉より、便利な無料
シャトルバスを毎日運行しています。お気軽にご利用ください。



足立美術館

〒692-0064 島根県安来市古川町320

TEL: (0854) 28-7111

ホームページ: <http://www.adachi-museum.or.jp/>



【本館で開催中】

足立美術館開館45周年記念

「日本画に感動!ベストセレクション展」

会期: (前期)開催中~8月30日(日)、

(後期)平成27年8月31日(月)~11月30日(月)

【2年間パスポート会員募集中】

入会金6,000円で2年間、何度でも入館できます。

そのほか特典もいろいろ。