



江戸グルメ

Edo-period Cuisine

浮世絵で舌つづみ

2026
11.24 tue ▶ 12.19 sat

開館時間：10:00～16:00 休館日：日曜日、月曜日

入館料：一般 300 円、高校生以下無料

Open: 10:00-16:00 Closed: Sundays and Mondays

Admission: 300 yen (free for high school students and under)

図版：左上より、三代歌川豊国《江戸名所百人美女 目黒龍泉寺》部分、安政4年(1857)、当館蔵／歌川国芳《木曾街道六十九次之内 守山 達磨大師》部分、嘉永5年(1852)、味の素食の文化センター蔵／月岡芳年《風俗三十二相 むまさう 嘉永年間女郎之風俗》部分、明治21年(1888)、当館蔵
Fig. Utagawa Toyokuni III, *Famous Places of Edo A Hundred Beautiful Women: Ryūsen-ji Temple in Meguro*, detail, Mizuta Museum of Art, Josai International University / Utagawa Kuniyoshi, *Sixty-nine Stations of the Kisokaidō Road: Moriyama, Bodhidharma*, detail, Ajinomoto Foundation For Dietary Culture / Tsukioka Yoshitoshi, *Thirty-two Aspects of Manners and Customs: Tasty - Appearance of a Prostitute in the Kaei era*, detail, Mizuta Museum of Art, Josai International University



城西国際大学水田美術館
MIZUTA MUSEUM OF ART, JOSAI INTERNATIONAL UNIVERSITY





江戸グルメ Edo-period Cuisine



人々の暮らしが安定した江戸時代、豊かな食文化が花開きました。農業や漁業の発展に加え、街道や水運の整備によって各地の農産物や海産物が大都市へ運ばれ、広く流通するようになります。また、醤油、酢、みりんなどの調味料や、昆布やかつお節のだしが身近なものとなり、寿司、天ぷら、蕎麦、鰻の蒲焼など、現代にも受け継がれる調理法が生まれました。料理書の出版を通じて調理技術が普及する一方、気軽な屋台から茶屋、料理屋、高級料亭にいたるまで、多彩な外食文化も発展しました。

このたびの展覧会では、浮世絵に描かれた食に注目します。春の花見弁当、暑い夏の水菓子や白玉、月見の宴など、四季折々の行事や行楽に合わせて食を楽しむ様子が浮世絵から伝わってきます。あわせて江戸時代の料理を再現した食品サンプルを展示します。江戸の人々が味わった料理の数々を、どうぞ目でお楽しみください。

A vibrant food culture blossomed during the Edo period, an era of stability. The advancement of agriculture and fisheries and the development of roads and water transportation networks made it possible to transport regional produce and seafood to major cities for widespread distribution. Seasonings like soy sauce, vinegar and mirin, along with dashi stock made from kelp and bonito flakes, became widely accessible, leading to the creation of culinary methods that endure to this day, including the methods used to prepare sushi, tempura, soba and grilled eel. As culinary techniques spread through the publication of cookbooks, a diverse culture of dining out flourished at places ranging from casual food stalls and teahouses to eateries and fine restaurants.

This is an exhibition of the cuisine portrayed in ukiyo-e. Ukiyo-e prints vividly show how people enjoyed food during seasonal events and outings, such as bentō during spring flower-viewing, chilled fruits and shirataki rice dumplings during the summer heat, and moon-viewing banquets in the autumn. Replica models of foods recreating what the dishes actually looked like during the Edo period will also be on display. We invite you to visually savor the dishes the people of Edo enjoyed.

スライドトーク（学芸員による展示解説）

11月28日〔土〕14:00～14:30

図書館1階オリエンテーションルームにて／聴講無料／申込不要

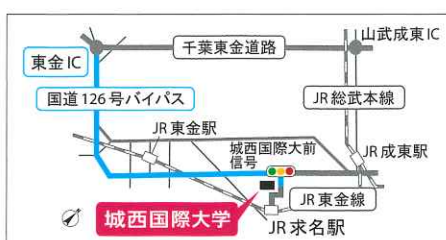
図版：三代歌川豊国（国貞）《甲子春黄金若餅》文久3年（1863）、味の素食文化センター蔵／歌川国貞《勸進大相撲八景 雨中戯／図》天保14年（1843）、当館蔵／食品サンプル 江戸時代の握りずし、味の素食文化センター蔵

Fig. Utagawa Toyokuni III (Kunisada), *Pounding Rice Cake for New Year on Kioene*, Ajinomoto Foundation For Dietary Culture / Utagawa Kunisada, *Eight Views of Sumō Fund-raising Tournament: Frolicking in the Rain*, Mizuta Museum of Art, Josai International University / Replicas of Edo-period nigiri sushi, Ajinomoto Foundation For Dietary Culture

【交通案内】●JR 東金線求名（ぐみょう）駅下車、徒歩5分
●車では、東金ICより国道126号線を成東方面へ約20分、信号「城西国際大前」右折
●次の各駅よりシャトルバス運行 ※土曜日運休

駅名（乗場） / 時刻	
JR 千葉駅（東口千葉興業銀行前17番乗り場）	9:55 14:00
JR 蘇我駅（東口ロータリー内バス停）	9:55 12:10 13:55
JR 東金駅（東口ロータリー）	10:30 12:30 14:30

東金駅便のみ車いす対応（リフト付き車両）



城西国際大学水田美術館
MIZUTA MUSEUM OF ART, JOSAI INTERNATIONAL UNIVERSITY

〒283-8555 千葉県東金市求名1番地・図書館棟1階
Tel.0475-53-2562 <https://www.jiu.ac.jp/museum/>

1 Gumyō, Tōgane-shi, Chiba
283-8555, Japan

