



食を彩る植物のものがたり

おいしい ボタニカル アート

英国キュー王立植物園
Royal Botanic Gardens, Kew



静岡市美術館
SHIZUOKA CITY MUSEUM of ART

1.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 ガッシュ/紙 2.ブヤレ・ラル(ライ豆)1809年 ガッシュ、水彩、(おそらく)アラビア・ゴム/紙 3.ジョゼフ・ヤコブ・リッター・フォン・ブレンク(カリフラワー)1788~1803年頃 エングレーヴィング、手彩色/紙 4.5.グオルク・ディオニシウス・エーレルト(ザクロ)1771年 エングレーヴィング、手彩色/紙 6.シデナム・ティースト・エドワーズ《マウス・ガーリック(アリウム・アングロサム)》(「カーティス・ボタニカル・マガジン」より)1808年 エングレーヴィング、手彩色/紙 7.ウィリアム・フッカー《ブラム(西洋スモモ)「ラ・ロワイヤル」》1818年 スティップル・エングレーヴィング、アクアチント、手彩色/紙 8.フレデリック・ポードル・ノッター《ハラガラシ(シナピス・アルヴェンシス)》(「フロラ・ルスティカ」より)1794年 エングレーヴィング、手彩色/紙 9.ウィリアム・フッカー《モモ「ラ・ノブレス」》1818年 スティップル・エングレーヴィング、アクアチント、手彩色/紙 10.ウィリアム・フッカー《ラズベリー「イエロー・アントワープ」》1818年 スティップル・エングレーヴィング、アクアチント、手彩色/紙 11.エルスト・ベナリ《トマト》2015年(原画1889年) 写真印刷(クモロミトラフによる原画を撮影) 12.ウィリアム・フッカー《ブドウブラック・プリンス》1818年 スティップル・エングレーヴィング、アクアチント、手彩色/紙 13.ジョゼフ・ヤコブ・リッター・フォン・ブレンク《ターニップ(カブ)》1788~1803年頃 エングレーヴィング、手彩色/紙 14.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 エッチング、手彩色/紙 |すべて部分 | 1.2.3.4. 5.11.13.14. キュー王立植物園 ©The Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew | 6.8.個人蔵 Photo Brain Trust Inc. | 7.9.10.12.個人蔵 Photo Michael Whiteway

2023
4.8 sat.
6.4 sun.

【プレスリリースのお問い合わせ】 展覧会担当：太田・深尾 広報担当：岡田・大庭

静岡市美術館 〒420-0852 静岡市葵区紺屋町17-1 葵タワー3F

SHIZUOKA CITY MUSEUM of ART tel. 054-273-1515 (代表) fax. 054-273-1518 www.shizubi.jp

Royal Botanic Gardens, Kew

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:2023年4月8日(土)ー6月4日(日)【全51日間】

■休 館 日:毎週月曜日(ただし5月1日(月)は開館)

■開館時間:10:00~19:00(入場は閉館の30分前まで)

■観 覧 料:一般1,300(1,100)円、大高生・70歳以上900(700)円、中学生以下無料

*()内は前売および当日に限り20名以上の団体料金 *障がい者手帳等をご持参の方および介助者原則1名は無料

前売券:2月24日(金)から4月7日(金)まで販売

静岡市美術館、オンラインチケット「e-tix」、ローソンチケット[Lコード: 42856]、セブンチケット[セブンコード: 098-577]、チケットぴあ[Pコード: 686-320]、谷島屋(バルシェ店、マークイズ静岡店、流通通り店)、MARUZEN&ジュンク堂書店新静岡店、戸田書店江尻台店、大丸松坂屋静岡店友の会

主催:静岡市、静岡市美術館 指定管理者(公財)静岡市文化振興財団、日本経済新聞社、静岡朝日テレビ

特別協力:英国キュー王立植物園 後援:ブリティッシュ・カウンシル、静岡市教育委員会、静岡県教育委員会

協力:日本航空 企画協力:プレートラスト

18~19世紀に世界をリードする大国として発展した英国では、他国との交易や国内での技術革新にともない、世界中の新しい植物が導入、栽培されました。これらの植物は英国の食文化の多様性を大きく広げました。

本展では、20万点を超える世界最大規模のボタニカル・アート(植物画)コレクションで知られる英国キュー王立植物園の協力のもと、18~19世紀に描かれた野菜や果物、ハーブやスパイス、お茶などの植物画をはじめ、食卓を飾るティー・セットや当時のレシピ帖ほか資料類など約200点を紹介し、新たな植物の発見が英国の食文化にもたらした影響と発展の歴史をひも解きます。観察に基づいた精密な描写と美しさが融合する「おいしい」ボタニカル・アートの世界を、英国の食を彩った植物にまつわる物語とともに楽しみください。

本展の見どころ

1. 英国キュー王立植物園の協力による展覧会の第2弾!

本展は、2021年に当館で開催した「キューガーデン 英国王室が愛した花々 シャーロット王妃とボタニカルアート」展に続く、英国キュー王立植物園の協力による展覧会の第2弾として開催します。前回展は英国王室を魅了した「花々」の植物画を紹介しましたが、今回は野菜や果物、ハーブやスパイス、お茶などの「食用」となる植物に焦点をあてます。

英国キュー王立植物園…世界各地の植物標本のほか、20万点以上のボタニカル・アート(植物画)を収蔵。1841年の開園以来、植物学研究において世界をリードしている。キューガーデンの愛称で親しまれ、ユネスコ世界遺産にも登録されている。

2. 「おいしい」ボタニカル・アートの世界を、英国の食を彩った植物にまつわる物語とともに紹介。

英国で古くから愛される野菜や果物、国民的飲料である紅茶をはじめ、世界進出を進める中で新たに導入された植物など、英国発展の歴史の中で植物にまつわるさまざまな物語が生まれました。本展では、「おいしい」ボタニカル・アートとその植物にまつわる物語をとおり、イギリスの食文化の歴史をたどります。

3. 19世紀英国のテーブル・セッティングを再現したフォトスポットや英国伝統菓子のレシピを展示室内で紹介。

展示室内にはフォトスポットとして、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』を参考にした19世紀のテーブル・セッティングを再現。また、スコーンやトライフル、リンゴのタルトなど、英国伝統菓子のレシピを山本麗子氏(料理、菓子研究家)の協力により紹介します。



19世紀英国のテーブル・セッティング/SOMPO美術館での展示風景



山本麗子氏によるトライフル



レシピ協力/
山本麗子氏(料理、菓子研究家)
photo by masako nagano

その他、様々な連携イベント、プレゼント企画を予定!

専門家を招いての講演会、県内の文化施設との連携イベント、担当学芸員によるスライドトークのほか、会期中のゴールデンウィークにあわせたプレゼントなどを実施予定。※詳細は8ページをご覧ください。

プロローグ 食を支える人々の営み—農耕と市場

ここでは、食にまつわる絵画作品を紹介します。18世紀後半から19世紀にかけて、英国では経済的な発展が進み、裕福な中産階級が台頭するようになります。この新しい絵画の顧客層は身近な光景を描いた作品を好み、中でも農村や市井の人々を描いた風俗画が人気を集めるようになります。家族総出の収穫作業、牛を使って畑を耕す場面、庶民が行き交う露店や行商の風景のほか、美しい「庭」としての機能をそなえた家庭菜園「キッチン・ガーデン」や田舎風の趣向をこらした「コテージ・ガーデン」もしばしば描かれました。こうした食にまつわる絵画作品から、食材がどのように作られ、どのように人々のもとに届けられたかに、英国の画家や鑑賞者が関心をもっていたかがうかがえます。



1



2



3

- 1.ロバート・ヒルズ《収穫、休息を取る人々》1817年 鉛筆、水彩/紙 個人蔵 Photo Michael Whiteway
- 2.トーマス・パーカー(通称「パースのパーカー」)周辺の画家《野菜を運ぶ人》1830年頃 油彩/キャンヴァス 個人蔵 Photo Michael Whiteway
- 3.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 油彩/キャンヴァス 個人蔵 Photo Michael Whiteway

第1章 大地の恵み 野菜

英国由来の野菜は数が少なく、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、カブ類とされています。穀物は小麦のほか、寒さに強いオーツ麦やライ麦が栽培され、豆類もよく食されました。1492年にコロンブスがアメリカ大陸に到達すると、この地を原産とするジャガイモ、トウモロコシ、トマトなどが新しい食材として欧州に伝えられます。こうした野菜は16世紀にはすでに英国で紹介されていましたが、一般に普及するまでに時間を要します。例えばトマトは観賞用として流通、トウモロコシはおもに植民地の奴隷用の食物でした。しかし19世紀後半になるとジャガイモ、タマネギ、カリフラワー、ピーズ、アスパラガスなど、現在とほぼ変わらない種類の野菜が英国の食卓に並ぶようになります。

カブ—英国で古くから食された野菜



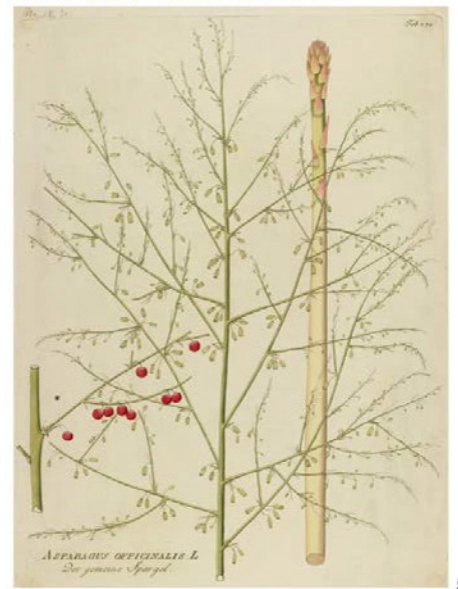
多くの植物画家を育成したフランス植物画の大家、スベンドクスの作品



トウモロコシ—
16世紀には新しい食材として伝わる



ピーズ、アスパラガス—
19世紀後半、現在とほぼ変わらない種類の野菜が英国の食卓に並ぶように



1.フレデリック・ボリドール・ノッダー《ターニップ(カブ)》(『フローラル・ステイカ』より) 1793年 エングレーヴィング、手彩色/紙 個人蔵 Photo Brain Trust Inc. 2.ヘラルドゥス・ファン・スベンドクス《キノコの習作》1820年頃 水彩、インク/紙 個人蔵 Photo Michael Whiteway 3.エメ・コンスタン・フィデル・アンリ《トウモロコシ》1828-33年 エングレーヴィング、手彩色/紙 4.ジョゼフ・ヤコブ・リッター・フォン・ブレンク《ピーズ》1788-1803年頃 エングレーヴィング、手彩色/紙 5.ジョゼフ・ヤコブ・リッター・フォン・ブレンク《アスパラガス》1788-1803年頃 エングレーヴィング、手彩色/紙 6.ジョゼフ・ヤコブ・リッター・フォン・ブレンク《カリフラワー》(部分) 1788-1803年頃 エングレーヴィング、手彩色/紙 7.フヤレ・ラル《ライ豆》(部分) 1809年 ガッシュ、水彩、(おそらく)アラビア・ゴム/紙 3-7.すべてキュー王立植物園 ©The Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew 8.《ジャガイモ(ジョン・ジュレード「本草書または植物の話」より)》(部分) 1597年 木版/紙 個人蔵 Photo Brain Trust Inc.

～食を彩るものがたり～
英国の食に欠かせない地位に至るまで

ジャガイモ

ジャガイモの原産地は南アメリカのアステカ地方。英国には16世紀、スペインを介して伝えられました。寒さに強くやせた土地でも育てやすいため、欧州各国の君主は庶民の食べ物として広めようとした。しかしイモを食べるとい風習がなかった人々は茎や葉を食べ、ソラニンという有毒成分により食中毒を起こしてしまいます。そのためジャガイモには負のイメージが伴い普及にかなりの時間を要しました。しかし保存がきき栄養豊富なジャガイモは18～19世紀にはアルプス以北の下層階級を中心に広まっていったとされています。

16世紀英国で最も有名な植物図譜に初登場



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(のちの王立園芸協会)お抱えの画家、ウィリアム・フッカー(1779-1832)は協会のために花や果物の原画や手彩色の版画を制作し、特に果物画で優れた作品を残しました。フッカーの代表作『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49種をとりあげて、個々の品種について解説文と手彩色の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「ロンドンの果物」という意味です。図版のモデルになった果物標本はロンドンのほか郊外の種苗業者や植物園で採集されたものが多く、ロンドン園芸協会をはじめ園芸愛好家からも提供されました。

果実画の名手、フッカーによる『ポモナ・ロンディネンシス』(ロンドンの果物)より写実的で迫真的かつ、みずみずしい果物を描いた手彩色の銅版画40点(40種)を紹介



“美しい外見と素晴らしい味”



“バターのようにとろける味わい”



“柔らかく甘く、果汁が多くみずみずしい”



“甘くワインのような果汁、風味が素晴らしい”



“繊細で優しい味”



“柔らかく風味が良い”

1.《リンゴ「デヴォンシャー・カレンデン」》 2.《洋ナシ「ショーモンテル」》 3.《プラム(西洋スモモ)「ラ・ロワイヤル」》 4.《モモ「グリムウッズ・ロイヤル・ジョージ」》
5.《サクランボ「エルトン」》 6.《ブドウ「ブラック・プリンス」》 7.《ラズベリー「イエロー・アントワープ」》 8.《イチゴ「ウィルモッツ・レイト・スカーレット」》 9.《モモ「ラ・ノブレス」》(部分)
1-9.すべて ウィリアム・フッカー 1818年 スティップル・エングレーヴィング、アクアチント、手彩色/紙 個人蔵 Photo Michael Whiteway

～食を彩るものがたり～

英国に古くから自生した果物

リンゴ

リンゴは、欧州でもっとも親しまれている果物のひとつです。ギリシア神話などに登場し、エデンの園でアダムとイブが神に背いて食べた木の実もリンゴとされています。古代ケルト文化においてもリンゴは食べた物に知恵や力をさずける特別な存在で、あるケルトの英雄は異界の女からあたえられたリンゴを食べてひと月を生き長らえたと伝えられています。リンゴは古代ローマ時代、すでに欧州で栽培されていたが、特に気候が寒冷でリンゴの害虫が発生しない英国はリンゴの栽培に適していました。

イチゴ

野生のイチゴやキイチゴは欧州に古くから自生し、エリザベス朝ではすでに一般的な果物であったと考えられています。現在食用として流通している大粒のイチゴは、18世紀にオランダで品種改良されたものです。キリスト教では聖母マリアの懐妊と結びつけられ、マリアが好む果実とされました。また頭(こうべ)を垂れる姿は恭順を、白い花は純潔を、先が3つに分かれた葉は三位一体を表すとされました。こうしたイメージからか、英国の貴族や王族の紋章にイチゴの葉飾りが用いられているものがしばしば見られます。

第3章 日々の暮らしを彩る飲み物



お茶

～食を彩るものがたり～

英国を魅了した東洋のエキゾチックな飲み物

中国や日本で飲まれていたお茶は17世紀に英国に伝えられました。はじめは薬として飲まれていましたが、ポルトガルから英国王室に嫁いだチャールズ2世妃が母国から茶葉を持参し、飲み物としてのお茶を宮廷に広めました。また名誉革命を経て夫ウィリアム3世とともにオランダから即位したメアリ2世も母国から茶葉を輸入、メアリの妹アン女王もモーニング・ティーを楽しむなど、喫茶は王室や上流階級の女性たちを中心に、ファッションブルな習慣として広まっていきました。18世紀後半まで茶葉には高い税がかけられていましたが、偽の茶葉や密輸の横行をさけるために税が引き下げられ、18世紀末には上流階級だけでなく、一般大衆の手の届く飲み物となっていきました。

お茶—英国を魅了した東洋のエキゾチックな飲み物



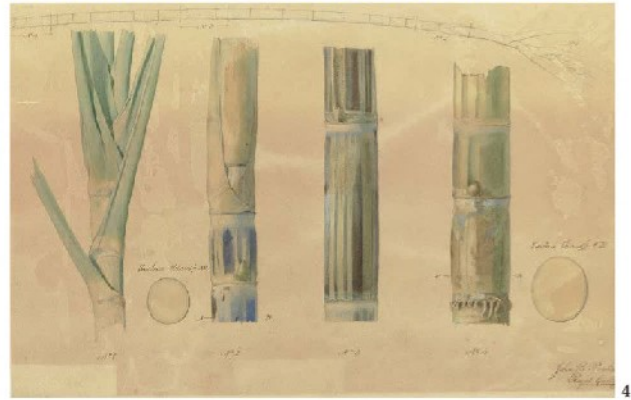
コーヒー—お茶よりも早く英国社会に浸透



カカオ—19世紀前半まで高価で贅沢だった飲み物、チョコレートの原料



砂糖—嗜好品からビールに代わる労働者のカロリー源に



1. インド(カンパニー・スクール)の画家(チャの木)19世紀初め ガッシュ、アラビア・ゴム/紙 2. インド(カンパニー・スクール)の画家(コーヒーの木)1810年頃 ガッシュ、アラビア・ゴム/紙
3. 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 ガッシュ/紙
4. ジョン・B・バーカー(サトウキビ)制作年不明(おそらく19世紀) おそらくペン、鉛筆、水彩/紙 1~4. すべて キュー王立植物園 ©The Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew

～食を彩るものがたり～

お茶よりも早く英国社会に浸透

コーヒー

コーヒーはコーヒーの木の果(コーヒー豆)を焙煎して粉にし、その成分を抽出した飲み物です。おもにイスラム諸国の聖職者を中心に、眠気覚ましとして飲まれていました。はじめは実と葉を煮てその煮汁を飲んでいましたが、やがて豆を砕いて煮だし、13世紀半ばごろには豆を煎って粉にしてから煮だすようになりました。こうして苦みと香りを伴うようになったコーヒーは、アラビアからトルコを経て、ヨーロッパに伝わりました。1650年、英国のオックスフォードにトルコ風のコーヒーを提供する店が開店。その2年後にはロンドンでもコーヒーをふるまう店が開店しました。以降この「コーヒー・ハウス」はロンドンを中心に次々と開店し、コーヒーやお茶といった珍しい飲料の普及に重要な役割を果たすようになります。

～食を彩るものがたり～

労働者の重要なカロリー源に

砂糖(サトウキビ)

砂糖の原料であるサトウキビは熱帯・亜熱帯性の植物で、インドでは紀元前から栽培されてきました。砂糖はインドからアラビアや地中海東側を經由し欧州に運ばれ、稀少品として高値で取引されていました。コロンブスによりサトウキビがアメリカ大陸に持ち込まれ、栽培に成功すると、欧州各国は南・中央アメリカでサトウキビの栽培を開始しました。英国では17世紀中頃、新たに獲得したカリブ海の植民地で、本格的なサトウキビの栽培と砂糖の生産に着手しました。これにより大量の砂糖が英国に流通し、砂糖は一部の特権階級が楽しむぜいたく品から、一般大衆が日常的に消費するものへと変化しました。特に砂糖入りの紅茶は、産業革命以降、工場で働く労働者の重要なカロリー源となりました。

高価な茶葉は鍵付きのティーキャディーに。陶磁器や銀器などの豪華な茶道具がテーブルを飾る



1



2



3

1.《ティーキャディー》18世紀 銀 個人蔵 Photo Michael Whiteway 2.ロバート・ヘンネル1世《ティーポット》1781年 銀、木 個人蔵 Photo Michael Whiteway
3.ミント《ティーカップ&ソーサー》1885年 磁器 個人蔵 Photo Michael Whiteway



1

第4章 あこがれの果物



4

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。その多くは英国の国外から伝えられたものでした。例えばザクロは南ヨーロッパから、モモはインドや中国から、スイカはエジプトやインドから伝えられました。こうした舶来の果物の中でも、特に珍重されたのがオレンジやレモンなどの柑橘類です。どちらもインドやヒマラヤ地方を原産とする植物で、アラビアを經由して欧州に伝わりました。気温が低く日照時間が短い英国では、霜にあたらぬように柑橘類専用の温室「オランジュリー」が欠かせませんでした。柑橘類のほか、温室でなければ育たない果物は、19世紀までは英国富裕層のぜいたく品であり、晩餐会でどのように演出するかに注目が集まりました。

英国で特に珍重された柑橘類



1

著名な植物画家、エーレットの作品



2



3

1.ピエール・アントワーン・ボッター《ビター・オレンジ》1807-35年 スティッブル・エングレーヴィング、手彩色/紙 個人蔵 Photo Michael Whiteway
2.ゲオルク・ディオニシウス・エーレット《ザクロ》1771年 エングレーヴィング、手彩色/紙 キュー王立植物園 ©The Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew
3.作者不明《ココヤシ》19世紀初め ガッシュ、水彩(および おそらくアラビア・ゴム)/紙 キュー王立植物園 ©The Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, Kew
4.バンクラース・ベッサ《ブドウ「マスカット・オブ・アレキサンドリア」》(部分) 1807-35年 スティッブル・エングレーヴィング、手彩色/紙 個人蔵 Photo Michael Whiteway

第5章 ハーブ&スパイス



家庭での簡単な治療に、薬として活用されていたのがハーブです。近代に入るまで、各家庭では庭に生えるハーブを受け継がれた処方にもとづき調合していたと考えられています。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品として古くから活用されていました。ただしスパイスの多くはアジアを原産地としているため稀少で、高値で取引されていました。しかしスパイスの需要は高く、15世紀になると欧州各国はアラビアを経由せずにアジアに到達するルートを模索しはじめます。英国はポルトガルとスペインに続くかたちでスパイス原産地の争奪戦に参加し、18世紀にはインドやシンガポールなどを植民地としました。



植物の有用有害の識別や効能を英語で記し、ロングセラーとなった一般大衆向け植物図譜『カルペパー薬草大全』



1,2.ニコラス・カルペパー(『カルペパー薬草大全』1814年(初版1653年) エングレーヴィング、手彩色/紙 個人蔵 Photo Brain Trust Inc.
3.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 ガッシュ/紙 4.フェルディナント・ルーカス・パウアー(ローズマリー)(部分) 1806年 エングレーヴィング、手彩色/紙 3,4.ともに キュー王立植物園 ©The Board of Trustees of the Royal Botanic Gardens, 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。またプラントハンターたちの活躍により海外から導入された新しい食物が、次第に普及し始めていきます。そのため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世紀にはいと家庭向けの雑誌や書籍が指南書として活用されました。

ヴィクトリア期の主婦のバイブル



1.イザベラ・ビートン著『ビートン夫人の家政読本』1901年出版 書籍 2.R&Sガラード(ブドウ柄コンボート(脚付き皿))1868年 銀、ガラス
3.ロイヤル・クラウン・ダービー(スビル・ヴェース(点火用こより入れ))1900年頃 磁器 1-3.すべて 個人蔵 Photo Michael Whiteway

『ビートン夫人の家政読本』

編者イザベラ・M・メイソンは、1836年ロンドンに生まれ、20歳でサミュエル・O・ビートンと結婚しました。夫が出版している婦人向け雑誌に家事に関する記事を寄稿し、これをまとめたものが『ビートン夫人の家政読本』(1861年初版)です。彼女は本著の中で自身の経験を踏まえながら、中産階級の主婦に向けて料理のレシピや旬の野菜、食材の保存や管理法、テーブル・セッティング、マナー、使用人への接し方、新しい台所用品や食器類など家政に関するあらゆる情報を紹介しています。

関連イベント

1 | 講演会

「文学とアートから見るイギリスの食事」

日時=4月22日[土] 14:00-15:30(開場13:30)

講師=小林晶子氏

(SOMPO美術館上席学芸員)

会場=当館多目的室

参加料=無料

定員=60名(予定)

申込締切=4月6日[木] 必着

*申込方法の詳細は当館HPをご覧ください。

2 | 当館学芸員によるスライドトーク

日時=5月20日[土] 14:00-(40分程度)

会場=当館多目的室

参加料=無料

定員=60名(予定)

*申込不要、先着順(当日10:30より整理券配布)

3 | Shizubiシネマアワー vol.31「種子を守る人々」

①『シード〜生命の糧〜』(タガート・シーゲル、ジョン・ベッツ監督/2016年/アメリカ/94分)

②『よみがえりのレシピ』(渡辺智史監督/2011年/日本/95分)

日時=①5月3日[水・祝] ②5月4日[木・祝]

いずれも 14:00-(開場13:30)

会場=当館多目的室

*簡易の映像設備での上映になります

参加料=各回500円(チケット制)

*4月4日[火] 10:30より静岡市美術館受付にて販売(各回1人2枚まで。定員になり次第販売終了)

定員=各回60名

企画協力=(株)サールナートホール

連携イベント

ふじミュージ×しずび「ボタニカル・アートの
おいしい植物を解剖する」

日時=5月7日[日] 13:30-15:00(開場13:00)

講師=早川宗志氏

(ふじのくに地球環境史ミュージアム准教授)

会場=ふじのくに地球環境史ミュージアム
3F実習室

対象=小学校高学年以上24名*グループ参加可

参加料=無料(別途要入館料)

申込締切=4月20日[木] 必着

*申込方法の詳細は当館HPをご覧ください。



静岡・音楽館×科学館×美術館 共同事業

サイエンスカフェ「おいしいカンキツ品種を
作るには〜新品种開発のお話〜」

日時=4月29日[土・祝] 13:00-15:00

講師=後藤新悟氏(国立研究開発法人 農業・食品産
業技術総合研究機構 果樹茶業研究部門)

会場=静岡科学館る・く・る 8F 創作ルーム

定員=30名

参加料=無料(別途要入館料)

申込締切=4月12日[水] 締切

*申込方法の詳細は静岡科学館る・く・るHPをご覧ください。



GW特典!
“おいしい”
フレーバーティープレゼント

4月29日(土・祝)~5月7日(日)の
15時以降に本展をご観覧の方、
各日先着50名様にchagamaの
フレーバーティーをプレゼント!