

山口調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 料理と絵画Ⅲ

第Ⅲ弾となりました。絵画の世界でも食べ物をモチーフ(題材)にしたものはたくさんあります。いわゆる静物画です(「生物画」ではありません)。みずみずしい果物や魚、仕留めた獲物など多岐にわたります。右の葡萄などは果汁を感じることができ、美味しそうですね。



「果物籠」カラヴァッジオ 1596 アンブロジーアーナ絵画館蔵

左の絵画は“これでもか!”というくらい様々な食材が並べられています。実際にこんなテーブルが目の前にあったら、うっとうしいくらいで片付けたくくなります。

果物のみずみずしさ、伊勢エビの堅さ、ガラスの透明感、布の柔らかさなどの質感の表現を徹底的に追究した作品です。その描写力のすごさに圧倒されます。



「風景のある静物画」ファン・ペイエレン 1665 マウリッツハイス美術館蔵

右のアスパラガスを描いたのはマネです(「睡蓮」を描いたマネは別の画です)。下のバーのカウンターの女性を描いたのもマネです。この絵は美術の教科書に載ったことがありますので、見覚えのある人もいることでしょう。食材を描くのは画家にとって柔らかい質感表現の練習の様な意味もあったのでしょうか。絵画を学び始める人は必ずと言っていいほど林檎を描きますよね。あの赤を美味しそうに表現するのは結構難しいです。球の立体感表現にも苦労します。ピーマンの様に少しでこぼこしているものの方が描きやすいと思いますので、私はお勧めします。



「アスパラガスの束」エドゥアール・マネ 1880 ヴァウラフ・リヒャルト美術館蔵



「フォーリー・ベルジュールのバー」エドゥアール・マネ 1882 コートールド美術館蔵



「鮭、レモン、三つの器のある静物」

ルイス・メレンデス 1772 ブラド美術館蔵

鮭の美味しそうな“み”を和洋二人の画家が描いています。高橋由一は本格的な油絵を描いた初めての日本人の一人です。絵具の特徴に驚嘆したことでしょう。

さて、料理と絵画というテーマでこれ以外にも作品をたくさん検索してみました。気づいたことがあります。調理した完成品としての料理はほとんど絵画のモチーフにされていないということです(イラストはたくさんあります)。対象にされているのはほとんどが素材(食材)です。完成品の料理でも質感表現はできるはずですが、なぜでしょう? 不思議です。



「鮭」高橋由一 1877 東京芸術大学蔵