



眼のごちそう 食器

会期 | 2026年7月8日(水)～8月30日(日)



サントリー美術館(東京・六本木)は、2026年7月8日(水)から8月30日(日)まで「眼のごちそう 食器」を開催いたします。本展は、当館の基本理念「生活の中の美」を楽しむ企画として、近世、主に桃山時代から江戸時代の陶磁の食器を特集いたします。

今を生きる私たちのすでに約400年前には、日本ではおもてなしの場においてさまざまな産地・形・文様・用途の陶磁の食器をもとめ、使いこなし、楽しむことが定着していたようです。

華やかな大皿、優雅な鉢、個性的な向付……。こうした陶磁の食器のデザインに注目してみると、そこには吉祥や季節感、あるいは珍しい器でもてなしたい、などのメッセージが少なからずあることに気づきます。食器とは、おいしい料理とあいまって客人にさらに深い喜びを得ていただくための「眼のごちそう」だったのではないのでしょうか。

日本人が愛好した陶磁の食器は国産にとどまらず、中国をはじめとする海外製にもおよび、食器に対する日本人の旺盛な興味がうかがえます。このような食器が使われた当時のおもてなしのようすにも時おり触れながら、うつわ一つ一つの造形をお楽しみいただく貴重な機会になります。

展示構成

※展覧会会場では、章と作品の順番が前後する場合があります。また、展示内容は予告なく変更される場合があります。

第1章 近世の食卓を彩る陶磁の食器―大皿・鉢・向付・蓋物・猪口



染付山水松梅文大鉢 肥前 有田
一口 江戸時代 17世紀 サントリー美術館 【通期展示】



織部洲浜形手鉢 美濃
一口 桃山時代 17世紀 サントリー美術館 【通期展示】



錆絵四方向付 唐津
五口 桃山時代 16～17世紀 サントリー美術館 【通期展示】



色絵唐花文猪口 鍋島
五口 江戸時代 17世紀 サントリー美術館 【通期展示】

日本の食事文化では、料理の内容や出し方に合わせてさまざまな形の陶磁器が使い分けられてきました。第1章では近世に用いられた代表的な陶磁の食器を取り上げ、それぞれの役割や使われ方を通して、器が食事の作法やおもてなしを形づくっていたことを見ていきます。

大皿・鉢

人数分の料理をまとめて盛る器です。料理は華やかに盛り付けられて席に出され、その後、給仕役が取り分けたり、客が順番に自分の分を取って次の人へ回したりしました。

茶の湯の食事である懷石では、鉢に人数分の焼物、酒の肴となる煮物・酢の物・あえ物、香物、菓子などを盛って出しました。

向付

客ひとりに一つずつ出される器です。近世、日本料理を食す時にはひとりひとりに「膳」や「折敷」が用意され、その上に並んだ器でいただきました。膳や折敷の上で、自分の手前側に飯椀や汁椀があるのに対し、向付はそれらの向こう側に置かれます。例えば懷石では、向付に刺身や膾なますを盛ります。客全員にお揃いの向付で料理が提供され、その場に連帯感が生まれます。食べ終わると、空になった向付は鑑賞の対象にもなりました。

蓋物

蓋の付いた鉢です。また、蓋付きの向付は蓋向ふたむこう、蓋付きの碗は蓋碗ふたわん（蓋茶碗）などと呼ばれます。平安貴族の儀式料理である大饗料理や、武家社会の儀式料理である本膳料理では「できたてを食べる」ことは必ずしも重視されなかったと考えられています。しかし近世になると、できたてのおいしさを届ける意識が高まりました。蓋は料理の色・香り・うるおい・温かさを保つと同時に、蓋を開ける瞬間の演出にもなります。

猪口ちやく

小さい筒形の食器です。近世には、調味料や薬味の種類が豊富になりました。食べるときに好みに合わせて風味を加えられるよう、猪口や汁次しるつぎに調味料・薬味を入れて添えました。また猪口や手塩皿てしおざらは珍味や香物などを少量盛るのにも適しています。猪口の発達は、日本料理で繊細な味わいが重視されるようになったことを示しているともいえます。

主な出品作品	・五彩玉取獅子文鉢	漳州窯	一口	明時代	17世紀	遠山記念館
	・御本刷毛目歪鉢	倭館窯	一口	朝鮮時代	17世紀	野村美術館
	・百合形向付	野々村仁清	五客	江戸時代	17世紀	野村美術館
	・片身替釉洲浜形向付	高取	五客	江戸時代	17世紀	東京国立博物館
	・織部四方蓋物	美濃	一合	桃山時代	17世紀	サントリー美術館
	・色絵龍文蓋茶碗	伊万里	十客	江戸時代	18世紀	サントリー美術館
	・色絵春草文汁次	尾形乾山	一合	江戸時代	18世紀	サントリー美術館

第2章 器が語るもの—形と文様に込められたもてなし



色絵牡丹蝶文大皿 肥前 有田
一口 江戸時代 17世紀 サントリー美術館 【通期展示】



重要文化財 白泥染付金彩薄文蓋物 尾形乾山
一合 江戸時代 18世紀 サントリー美術館 【通期展示】

多くの場合、近世のおもてなしの食卓は漆器の膳や椀を中心に整えられ、そこに陶磁器が部分的に加えられていました。漆器だけでもおもてなしの膳を一通りそろえることはできます。また、実用性だけを考えるなら陶磁器の形は丸と四角があれば十分だったかもしれませんが。それでも日本ではさまざまな産地の陶磁器を取り入れ、多様な形や豊かな文様の器をおもてなしの場で大切に使いこなしてきました。

第2章では変化に富んだ器の形や文様に注目し、それら一つ一つに込められたもてなし側のメッセージを読み取ってみます。



重要文化財 色絵五艘船文独楽形鉢 伊万里
一口 江戸時代 18世紀 サントリー美術館 【通期展示】

主な出品作品

・三彩瓜文平鉢	長次郎	一口	桃山時代	16世紀	東京国立博物館
・織部方円形向付	美濃	五客	江戸時代	17世紀	野崎家塩業歴史館
・色絵松帆掛舟文葉形皿	伊万里	一口	元禄6年(1693)	銘	サントリー美術館

眼のごちそう 食器

- 会 期** 2026年7月8日(水)～8月30日(日)
※作品保護のため、会期中展示替を行います。
- 主 催** サントリー美術館
- 協 賛** 三井不動産、鹿島建設、サントリーホールディングス
- 会 場** サントリー美術館
東京都港区赤坂9-7-4 東京ミッドタウン ガレリア3階
- アクセス**(東京ミッドタウン「六本木」まで)
都営地下鉄大江戸線六本木駅出口8より直結
東京メトロ日比谷線六本木駅より地下通路にて直結
東京メトロ千代田線乃木坂駅出口3より徒歩約3分

基本情報

- 開館時間** 10時～18時
※金曜日および8月29日(土)は20時まで
※いずれも入館は閉館の30分前まで
- 休 館 日** 火曜日(8月11日は18時まで開館)
- 入 館 料** ・当日券：一般1,700円、大学生1,200円、高校生1,000円
・前売券：一般1,500円、大学生1,000円、高校生800円
※中学生以下無料
※サントリー美術館受付、サントリー美術館公式オンラインチケット、ローソンチケット、セブンチケットにて取扱
※前売券の販売は4月22日(水)から7月7日(火)まで(サントリー美術館受付での販売は4月22日(水)から6月21日(日)の開館日のみ)
- 割 引** ・あとろ割：国立新美術館、森美術館の企画展チケット提示で100円割引
・団体割引：20名様以上の団体は100円割引
※割引適用は一種類まで(他の割引との併用不可)

イベント情報

| 展覧会関連プログラム |

記念講演会

講師：依田 徹 氏（遠山記念館 学芸課長）

日時：7月12日（日）14時～15時30分

会場：6階ホール 定員：95名 料金：800円（別途要入館料）

※参加券は公式オンラインチケットにてご購入ください。先着順、お一人様2枚まで。

メンバーズクラブ先行販売期間（席数限定）：6月12日（金）10時～6月15日（月）

一般販売開始：6月18日（木）10時

一茶庵宗家 特別煎茶会

一茶庵宗家嫡承 佃梓央氏による本展をテーマとした煎茶会です。お煎茶とお菓子をいただきながら、佃氏の解説とともに、本展に関連する美術作品を鑑賞していただけます。

日時：7月25日（土）、26日（日）11時～、13時～、14時30分～、16時～（各回約1時間）

会場：6階茶室「玄鳥庵」 定員：各回12名 料金：5,500円（別途要入館料）

※参加券は公式オンラインチケットにてご購入ください。先着順、お一人様2枚まで。

販売開始：6月3日（水）12時

| みんなで楽しむ！サン美まるとアートフェス 2026 |

子どもから大人まで、どなたでも楽しめるアートのお祭りを開催！

日時：8月2日（日）

※詳細は6月中旬にウェブサイトでご案内します。

詳細は当館ウェブサイトをご覧ください。追加のプログラムを開催する場合もウェブサイトでご案内します。

お問合せ

一 般 お 問 合 せ

TEL：03-3479-8600

美術館ウェブサイト

<https://www.suntory.co.jp/sma/>

広報画像のお申込み

<https://www.suntory.com/sma/press/exhibition/v94r7P/upload/tableware0409.pdf>

報道関係のお問合せ

「眼のごちそう 食器」広報事務局（株式会社TMオフィス内）

担当：馬場・永井・西坂

TEL：050-1807-2919 E-mail：tableware@tm-office.co.jp

美術館への取材に関する お問合せ

サントリー美術館 〔学芸〕安河内 〔広報〕石松

E-mail：sma-pr@suntory.co.jp

以 上