

包む 一日本の伝統パッケージ

TSUTSUMU – Traditional Japanese Packaging

2011年 2月10日(木) – 4月3日(日)

月曜休館 (ただし、3月21日(月)は開館、3月22日(火)は休館)

目黒区美術館 Meguro Museum of Art, Tokyo

観覧料：一般 700 (550) 円 / 大高生・65歳以上 550 (400) 円 / 小中生 無料

※ () 内は20名以上の団体割引料金、障がい者とその付添者1名は半額

主催：(財)目黒区芸術文化振興財団 目黒区美術館

■ 趣旨：

本展は、目黒区美術館が1988年に、岡秀行さんより譲り受けた「日本の伝統パッケージ〈包む〉コレクション」を紹介するものです。

岡秀行さん(1905-1995)は、戦前よりグラフィック・デザイナーとして活躍する一方で、食料品や菓子折などの容器の美しさに魅了され、収集を始めました。それらは、わが国の風土に育まれた自然素材を生かした包装・容器の類いで、昔ながらの手わざによる素朴な美を持つもの—例えば、米俵やわらの苞(つと)—や工芸的ともいえる職人技が光る造形美を持つもの—例えば、鮭桶や酒瓶など—でした。日本人にとっては、生活の中に身近にあるものだったので、あらためて見直すことのなかったもの—デザイン—と言ってもいいかもしれません。

しかし、岡さんは、そこに日本人ならではの「美意識」と「心」を見いだしました。そして、約半世紀前の当時でさえ、その作り手たちの手わざが失われつつあることに危惧を抱き、それらを「日本の伝統パッケージ」と名付けて写真集や展覧会として世に問いました。1960年代から70年代にかけてのことです。その後、岡さんのコレクションは、国際交流基金によって世界を巡回する展覧会へと発展し、「TSUTSUMU」(包む)という言葉とともに各地で大きな反響を巻き起こしました。

戦後、日本は経済が急速に成長していく中で、デザイン界も大きく変動していきました。そのような時期に、岡さんによって示された「日本の伝統パッケージ」は、大量生産や技術革新に安易に迎合するような意匠への警鐘の一つだったと言えるのかもしれません。

今日、あらためて岡さんのコレクションを見直してみると、当時とは違った意味合いも見えてくるようです。数十年前までは用いられていたパッケージが、今ではその材料の入手が困難だったり、それをつくる作り手たちの後継者がなく、完全に作られなくなったものもあるという事実もあります。岡さんのコレクションのほとんどが、木や竹、わら、和紙など自然の素材をもとにしているということもありますが、生活や文化の中で脈々と受け継がれていた手わざや美意識までもが失われてしまったのでしょうか。

私たちは、いま一度立ち止まって、豊かだった日本の自然や日本人の心を見つめなおす時期なのかもしれません。本展が、そのきっかけの一つとなればと思います。

● 岡秀行氏(1905-1995)について

岡秀行氏は、戦前はいち早く、デザイナー、写真家、コピーライターを擁する事務所、今で言う総合デザイン事務所を立ち上げた先駆者として、戦後は日本宣伝美術会(1951年)、東京商業美術家協会(1952年)、全国商業美術家連盟(1962年)など、デザインの職能団体づくりに尽力し、デザイン界に大きな貢献を果たしました。

グラフィック・デザイナーという本業のかたわら、日本人が古くから生活の中で用いてきた米俵やわらの苞(つと)、日本の雅びな文化が息づく老舗・名店の菓子折や鯨桶など、自然の素材を生かした包装・容器に初めて美的な価値を見だし、その収集と研究を始めました。

そして、1965年に『日本の伝統パッケージ』(美術出版社)を、1972年には『包』(毎日新聞社)という二冊の写真集を出版し、「日本の美意識」や「日本人の心」というものを世に問いました。その後、岡氏のコレクションは「包・TSUTSUMU」展となり、世界各地を巡回する展覧会へと発展しました。

● 目黒区美術館と岡秀行氏の〈包む〉コレクション

岡秀行氏の「日本の伝統パッケージ」による展覧会は、1975年のニューヨークのジャパンソサエティ・ギャラリーでの展覧会を皮切りに、1980年代半ばにかけて世界各国の政府機関、美術館、文化団体から招かれ、国際交流基金によって数多くの会場で開催されて、高い評価を得ていきました。

その輝かしい海外での成果を踏まえて、岡氏やその関係者の方々が日本の美術館での展覧会と収蔵を模索されていた時期に、その趣旨に賛同した当館での展覧会が実現することとなりました。1988年に当館は、「5つの卵はいかにして包まれたか 日本の伝統パッケージ」展を開催し、その後、展覧会に出品されたパッケージを譲り受け、岡秀行氏旧蔵の〈包む〉コレクションと名付け、今日まで大切に保管してきました。

● 岡秀行氏の視点

岡氏が収集した「日本の伝統パッケージ」の最大の特徴は、わが国の風土に育まれた自然の素材を用いた包装・容器であることです。杉の木や竹、笹の葉、わら、陶器、和紙、緋(かすり)など、いずれも私たち日本人には身近な素材が使われており、なおかつ季節感をも大切にとりいれられたものです。

また、岡氏のコレクションの視点は、デザインの観点から大別すると二つの系統に分けられます。

一つは、「生活の知恵の結晶」として生み出された形であるということ。ここには、実用性に重きをおき、余計なものが省かれた、シンプルな造形美と機能美を見いだせます。

もう一つは、クラフト(伝統工芸)と名付けてもよい、「高度な包装技術と美的感覚」を持つものであるということ。ここには、「包むこと」自体に重要な意味づけをしてきた日本人の美意識と、「いかに美しく包むか」という職人や作り手たちの誇りと手わざの反映が見られます。

■ 本展の構成

木、竹、土、わら、紙、布—自然の素材を生かし、一徹の職人氣質に守られ、昔から「本物」の姿を保ち続けられてきた「日本の伝統パッケージ」の数々。そこに宿る、日本人ならではの自然観と美意識。そして、微妙な手わざによる造形美。本展では、それらを岡秀行さんの視点を交えながら紹介します。

展示については、岡さんの収集コンセプトに基づき、パッケージを素材別に分けて展示します。現存しないものなど、一部のものについては写真パネルを併用するなどして、分かりやすい展示を目指します。

【目黒区美術館所蔵「岡秀行〈包む〉コレクション」の分類】

A 木 / B 竹 / C その他自然素材 / D 土 / E わら /
F 紙 / G 布 / H その他

【主な展示品】

「釣瓶鮓」「稲庭饅頭」「金千両」「卵つと」「米俵」「巻鱈」「ささらあめ」
「御香煎」「柿羊羹」「霞三盆」「大徳寺饅頭」「岡山獅子」「琉球泡盛」
「十六味地黄保命酒」「文楽人形焼」「祝儀袋」 など約 400 点を予定

※展示するコレクションのほとんどは、食品、菓子、酒類の包装・容器(パッケージ)です。

一部、経年変化などにより保存状態がよいとは言えないものもありますが、現行商品で同じものがある場合は、新しいものを展示する予定です。

しかし、もう製造されていない等、入手が困難なものについては、実物の展示はなく、写真パネルのみでの紹介となる場合もあります。

■ 関連催事

ワークショップ「つつむ」

本展にあわせ、“パッケージ”をめぐるワークショップを予定しています。

※詳細は決まり次第、当館ホームページに掲載いたします。

■ 本展についての連絡先

目黒区美術館 佐川夕子 [学芸] e-mail: sagawa-y@mmat.jp

天野ゆかり [事務] e-mail: amano-y@mmat.jp

〒153-0063 東京都目黒区目黒 2-4-36

TEL. 03-3714-1201 / FAX. 03-3715-9328

<http://www.mmat.jp>

開催概要

展覧会名	包む ―日本の伝統パッケージ TSUTSUMU ― Traditional Japanese Packaging
会期	2011(平成23)年2月10日(木)―4月3日(日)
会場	目黒区美術館
開館時間	午前10時―午後6時(入館は午後5時30分まで)
休館日	月曜日 (ただし、3月21日(月)は開館、3月22日(火)は休館)
主催	(財)目黒区芸術文化振興財団 目黒区美術館
観覧料	一般 700円(550円)／大高生・65歳以上 550円(400円)／小中生 無料 ※()内は20名以上の団体割引料金、障がい者とその付添者1名は半額
アクセス	〒153-0063 東京都目黒区目黒2-4-36 目黒区民センター敷地内 JR山手線目黒駅(西口)、東急目黒線・東京メトロ南北線・都営三田線 目黒駅より徒歩10分 東急バス「権之助坂」または「田道小学校入口」下車 徒歩3分
関連催事	ワークショップ: つつむ 本展にあわせた、“パッケージ”をめぐる講座を予定しています。 ※詳細は決まり次第、当館ホームページに掲載いたします。
問合せ先	目黒区美術館 佐川夕子 [学芸] e-mail: sagawa-y@mmat.jp 天野ゆかり [事務] e-mail: amano-y@mmat.jp 〒153-0063 東京都目黒区目黒2-4-36 TEL. 03-3714-1201/FAX. 03-3715-9328 http://www.mmat.jp

プレス用画像

※別紙お申し込み用紙にて FAX またはメールにてお申し込みください。

1



木

2



竹

3



藁

【図版キャプション】

1. 釣瓶鮓 [奈良県]
2. ささらあめ [宮城県]
3. 卵つと [山形県]
4. 十六味地黄保命酒 [広島県]
5. おひねり

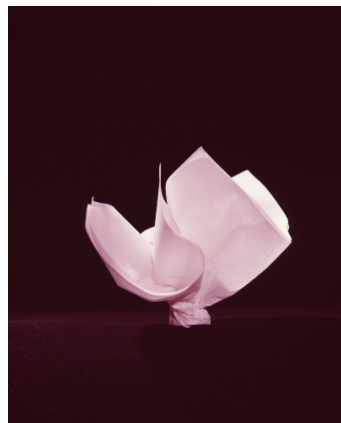
※撮影者名を必ず明記して下さい。
撮影：酒井道一

4



土

5



紙

