

各位

2024年3月1日

株式会社プレナス

Plenus OBENTO Gallery

米からの贈り物「酒の楽しみ」展

2024年3月1日(金)より

株式会社プレナスは、持ち帰り弁当の「ほっともっと」と定食レストランの「やよい軒」、しゃぶしゃぶと本格飲茶の「MK レストラン」を2024年2月末現在、国内に2,830店舗展開しております。

日本の弁当文化と食文化の魅力を発信する『OBENTO Gallery』におきまして、2024年3月1日(金)より「日本の酒文化」をテーマとした企画展を開催いたします。

古来、日本では五穀豊穡を願いそして祝う場で、米で醸した酒を神に供えてきました。日本の酒の歴史は古く、2世紀の文献や万葉集の中にも登場します。現代においても、酒は人生のさまざまな場面に寄り添い、人との思いを共有し包んでくれる存在でもあります。春は祝い事や花見等で酒を酌み交わすことも多い季節です。今回は、歴史の中で育まれてきた酒の文化についてご紹介いたします。

1. 展示の見どころ

「米を磨く」(酒米の精米)

酒の原料である酒米は、その精米過程で通常の飯米より多く表面を削ります。酒米の外側に多く含まれるたんぱく質や脂質をできるだけ取り除くことで、雑味のないすっきりとした味わいになります。この精米過程を「米を磨く」と言い、大変な労力を要し、歩留まりも悪くなりますが、米の磨き具合で酒の味に個性が生まれるため、酒造りにおいて非常に重要な工程です。50%の大きさ(=精米歩合50%)になるまで磨いた酒米で醸した日本酒を大吟醸酒と言います。本展では精米過程の4種類の酒米を展示し、その違いをご覧ください。



酒米の精米過程

江戸時代に始まった「居酒屋」

江戸は参勤交代による各藩からの単身赴任の侍たち、火災の復興労働者の流入で人口の約7割が男性だったと言われ、江戸後期は外食産業が大変な賑わいでした。最初は酒屋で買った酒を家で飲んでいましたが、店先に「床几(しょうぎ)」という長椅子を置いて座れるようにした店が現れ、やがて酒肴も出す居酒屋へと発展していきます。本展では、当時の居酒屋の様子が分かる浮世絵をご覧ください。



江戸時代の居酒屋

「鶏声栗鳴子」国立国会図書館所蔵

2. Plenus OBENTO Gallery

所在地：プレナス茅場町オフィス

東京都中央区日本橋茅場町1丁目7番1号 日本橋弥生ビルディング 1F

3. 企画展概要

- (1)会期 2024年3月1日(金)より
- (2)開館時間 9:00～17:30
- (3)休館日 土日、祝日
- (4)入場料 無料



4. Plenus OBENTO Gallery ホームページ

<https://www.plenus.co.jp/obentogallery/>

