

フードスケープ

私たちは食べものでできている

2016 年 10 月 21 日（金）— 2017 年 1 月 17 日（火）



上【図 1】風景と食設計室 ホー《月出る処、今と昔》2014 年 食事と朗読の公演／市原

撮影：津山寿文（HITO+HITO promotion）

下【図 2】岩間朝子《non-visible》2013 年 北京／中国 デリク・ラングとのコラボレーション 撮影：Derrick Wang

概要

食べることはいつも生きるものの中心に存在しています。食料は人々に楽しみを与え、生活の中心にあり、私たちは家族や友人と食事をするために時間を割きます。これこそ、食べることが私たちの社会において位置すべき場所です。しかし、やがてその場所は生活や街の周縁に位置づけられ見えづらくなりました。とくに 20 世紀後半に食料生産の技術や産業が発展し、私たちの多くはそれを消費するだけになっています。

いっぽうで近年、アートの領域でも芸術表現と日常生活や地域で産み出されている知識や経験を結びつけていくことが重要になっています。この展覧会では食と芸術に相通じる特徴をふまえ、**食べることを通じて私たち個人がどのように自然や社会と結びついているのか**、アーティストの表現によって伝えたいと考えています。それを通して、食料生産の現場や自然との共存関係を、現代では失われかけている経験のなかに辿ることや、すでに新しい実践として農家や料理家の試みのなかに見出すことも可能なはずです。しかも重要なのは、味覚には個人的な記憶や経験が影響しているため、人と何かを分かちあうことや何かを伝えることにおいて、他にはない重要性を持っていることでしょう。それゆえに、**共同体において根幹となる役割を担い、今でも私たちの未来を考える重要なものであり続けています。**



左【図 3】ジル・スタッサル『600°C』2012 年 Éditions du Rouergue ハンス・ギッシンジャーとの共作

撮影：Hans Gissinger

右【図 4】フェルナンド・ガルシア・ドリー《インランド》 2010 年- インランド製品（チーズ）

開催概要

- 【展覧会名】 フードスケープ 私たちは食べものでできている
- 【会 期】 2016 年 10 月 21 日（金）～2017 年 1 月 17 日（火） 71 日間
- 【開館時間】 11:00～19:00（入場は 18:30 まで）
- 【休 館 日】 水曜日（11 月 23 日は開館、11 月 24 日休館）、年末年始（12 月 28 日～1 月 4 日）
- 【会 場】 アーツ前橋（群馬県前橋市千代田町 5-1-16）
- 【観 覧 料】 一般 600 円／学生・65 歳以上・団体（10 名以上） 400 円／高校生以下無料
※1 階展示室は入場無料 ※10 月 28 日（金）は群馬県民の日のため無料
※障害者手帳をお持ちの方と介護者 1 名は無料
※以下のいずれかの条件でご来館の方は、観覧料が 400 円になります
1）食育の日割：毎月 19 日の食育の日にご来館の方。
2）街なかランチ割：前橋市発行の「まちなか楽食マップ」に掲載のお店で食事された当日のレシートをお持ちの方。
3）トワイライト割：17 時以降にご来館された方。
- 【主 催】 アーツ前橋
- 【助 成】 モンドリアン財団、アメリカ合衆国大使館、一般財団法人 田中仁財団、
アジアン・カルチュラル・カウンシル
- 【協 力】 未来の食を考える前橋フォーラム実行委員会
- 【後 援】 上毛新聞社、朝日新聞社前橋総局、毎日新聞前橋支局、読売新聞前橋支局、産経新聞前橋支局、東京新聞前橋支局、日本経済新聞社前橋支局、共同通信社前橋支局、時事通信社、NHK 前橋放送局、群馬テレビ、FM GUNMA、まえばし CITY エフエム、前橋商工会議所、在日フランス大使館／アンスティチュ・フランセ日本
- 【参加作家】 岩間朝子 IWAMA Asako
ジル・スタッサール Gilles STASSART
中山晴奈 NAKAYAMA Haruna
南風食堂 Nanpushokudo
風景と食設計室 ホー HOO. Landscape and food works
フェルナンド・ガルシア・ドリー Fernando Garcia DORY
マシュー・ムーア Matthew MOORE
ワプケ・フェーンストラ Wapke FEENSTRA
- 【展示作家】 小沢剛、廣瀬智央、ゴードン・マッタ＝クラーク、中村節也、南城一夫、福田貂太郎
OZAWA Tsuyoshi, HIROSE Satoshi, Gordon MATTA-CLARK, NAKAMURA Setsuya, NANJO Kazuo, FUKUDA Tentaro

本展の見どころ

1. アートと食文化のむすびつき

視覚以外のさまざまな感覚を使うものとして、食と関わるアーティストが注目されています。農業や酪農などの第一次産業と協働するアーティストや支援者による持続可能な新しいコミュニティの形成を実践するグエルナンド・ガルシア・ドリーは、切り離されてしまった生産と生活を再びつなぎ合わせるような試みを行っています。

2. 食や環境の地球的課題

土壌破壊や温暖化などの環境問題、あるいは食料の工業製品化や遺伝子組み換え技術、食料危機など、地球規模の切実な課題が数多くあります。4 世代続く農家でもあるマシユー・ムーアは、グローバリゼーションが及ぼす農業への影響を、自身の農家としての経験や前橋の農家へのリサーチをもとに土地やその価値に目を向けます。

3. 食の価値観の見直し

食の諸課題は、これまでの生活や技術を丁寧に見直すことで解決できる問題もあるはずです。南風食堂は、一昨年行った前橋市粕川地区の高齢者たちへ何を食べてきたかを聞き取りし、日常の知恵の蓄積から生まれた「発酵」に注目します。また、ジル・スタッサールは、例えば一つのサンドウィッチの素材が持つストーリーを紡ぐことで、私たちが口にするものが持つ社会的背景に気付かせます。

4. 食をめぐる想像力

幅広い想像力や個人的な動機によって「食べること」の意味を深く掘り下げる岩間朝子は、私たちの身体を構成する必須栄養素であるミネラルに注目し、私たちの身体は何で出来ているのか、普段は見えていない宇宙や天体、地球と私たちの身体とのつながりを想像させます。食べられるものと食べられないものの境界に着目する中山晴奈の試みは、私たちが食べているものが経済システム、倫理、慣習、文化など様々な要素によって形作られていることを浮き彫りにします。

5. 食の地域性

前橋市は大都市圏に隣接し、かつ、農業が重要な産業となっている街です。こうした郊外都市では高齢化や自然との共存など、近代社会が直面する問題が浮き彫りになります。ワブケ・フェーンストラは、オランダやベルギーの若手生産者、そして群馬の農業従事者の日常を追い、彼らが何を考え、どのように食物が生産されているのかを伝えます。風景と食設計室 ホーは、前橋市粕川地区で 600 年以上続くと言われている神事に着目し、地域に伝わる風習や生活文化を取り込んだツアーパフォーマンスを行います。食を通じた地域の風習や神事から、人と自然との関係を改めて見つめ直すことができるのではないのでしょうか。



左【図5】マシュー・ムーア《ライフサイクルズ》2010年 映像



右【図6】ワプケ・フェーンストラ《農場主たちと牧場主たち》2012年-2015年 ドキュメンタリーと写真

これまでの活動：地域アートプロジェクトとのつながり

本展は「服の記憶—私の服は誰のもの？」(2014)、「ここに棲む—地域社会へのまなざし」(2015)に続く「衣食住」をテーマとした展覧会の第3弾となります。また、開館前の2013年から前橋の食や農業文化の現状を探るリサーチプロジェクト〈ダイニングプロジェクト 風の食堂〉を開催してきました。リサーチを行ってきたフェルナンド・ガルシア・ドリー、南風食堂、風景と食設計室ホーの3組も本展に参加します。また、群馬大学と連携したアートマネジメントを学ぶプログラムとして行われた「上毛電鉄 ごちそうアートトレイン」を監修した中山晴奈も参加します。



左【図7】南風食堂「甘い記憶／食べる／続けて残ったもの」展 リサーチ風景 2015年 撮影：細川葉子



右【図8】中山晴奈《上毛電鉄 ごちそうアートトレイン》2015年 撮影：木暮伸也

関連イベント

開催前のイベント

◎ ツアー「見えない神さま - 粕川の祈りとたべもの -」

内容：赤城山ハイキングと食事のツアー公演を開催します。

日時：9月11日（日）、17日（土）、18日（日） 各日とも10:00～14:30

会場：前橋市粕川地区、滝沢不動尊周辺（アーツ前橋集合・解散）

企画：風景と食設計室 ホー（参加作家）

主催：NPO 法人 赤城自然塾

共催：赤城山エコツーリズム推進協議会

企画協力：アーツ前橋

参加料：2,000 円（税込）※集合場所から会場までの交通費および昼食代が含まれます。

定員：各回先着 15 名 対象：小学生以上（小学生は保護者同伴）

申込：NPO 法人 赤城自然塾 FAX:027-212-2611 / Email:akagi-shizen@ae.wakwak.com

予約受付：2016 年 8 月 20 日（土）から各開催日の 1 週間前まで

開催中のイベント

◎ シンポジウム「食の未来を考える週末」

内容：参加作家や多様な分野の専門家をゲストに招き、「食の未来」について議論するシンポジウムを開催します。

1 日目：10 月 22 日（土）15:00～／17:00～

2 日目：10 月 23 日（日）13:00～／15:30～

会場：シネマまえばし（アーツ前橋と同じ建物の 3 階）ほか

登壇者：参加作家ほか

参加費：無料

定員：各回先着 100 名／【要申込】

◎ イベント「ギブ・ミー・ベジタブル」

内容：だれでも参加できる入場料が野菜の自給自足型イベントを開催します。持ってきた野菜を、その場で料理人が即興料理、無料で提供します。

日時：10 月 22 日（土）11:00～14:00

会場：中央イベント広場（前橋市千代田町 2-8-21 ほか）

企画：南風食堂ほか

参加費：野菜／【申込不要】 ※当日同会場では、ファーマーズマーケットが開催されます。

◎ トーク「薬草茶カフェ」

内容：薬草茶を飲みながらケミカルな薬とナチュラルな薬にまつわる話を聞きます。

日時：11月6日（日）14:00～

会場：アーツ前橋 スタジオ

講師：小川康（薬剤師・チベット医）

参加費：無料（要観覧券）

定員：先着 30 名／【要申込】

◎ トーク「からだのことば たべることよむこと」

内容：生きることは食べること、食べることは循環すること。労働と消費について講師と共に考えます。

日時：11月19日（土）13:00～16:00

会場：アーツ前橋 スタジオ

講師：森一郎（哲学者）、pop-up café

参加費：無料（要鑑覧券）

定員：先着 30 名／【要申込】

◎ トーク「未来の昆虫食堂」

内容：昆虫は未来の食を救う？昆虫食にまつわるトークと試食を行います。

日時：12月3日（土）14:00～

会場：アーツ前橋 スタジオ

講師：内山昭一（昆虫料理研究家）

参加費：無料（要鑑覧券）

定員：先着 30 名／【要申込】

◎ 映画上映「フライデー・フード・シネマ」

内容：食にまつわるドキュメンタリー映画を上映します。

日時：12月2日（金）、9日（金）、16日（金）、23日（金・祝）13:00～／19:00～

会場：シネマまえばし（アーツ前橋と同じ建物の3階）

上映作品：『飯館村の母ちゃんたち 土とともに』、『都市を耕すーエディブル・シティ』、『パパ、遺伝子組み換えってなあに？』、『聖者たちの食卓』、『未来の食卓』、『イラン式料理本』、『フード・インク』、『ノーマ、世界を変える料理』

入場料：800 円（展覧会観覧券の提示で 500 円）

定員：各回先着 100 名／【申込不要】

◎ ティーセレモニーツアー

日時：12月10日（土）、2017年1月14日（土）14:00～

会場：アーツ前橋 ギャラリー

参加費：無料（要鑑覧券）／【要申込】

◎ 学芸員によるギャラリーツアー

日時：11月5日（土）、12月17日（土）14:00～

参加費：無料（要鑑覧券）／【申込不要】

◎ こどもアート探検

内容：鑑賞サポーターと一緒に作品を見て話しながら鑑賞します。

日時：11月3日（木・祝）14:00～

会場：アーツ前橋 ギャラリー

参加費：無料（要鑑賞券）

対象：小学生以下／【申込不要】

※【要申込】はお電話にてお申込下さい。 アーツ前橋 TEL:027-230-1144

プレスプレビュー

日時：10月20日（木） 14:00～19:00（※最終入場は18:30まで）

（※一部のアーティストが立ち会うプレス向け作品解説会は14:30～15:30を予定）

出版物

本展覧会にあわせ、コンセプトブックを出版します。

発行：アノニマ・スタジオ

定価：未定、仕様：B5変形

デザイン：スタジオ・プントビルゴラ

発行日：10月下旬頃、アノニマ・スタジオより全国発売

その他

◎フードスケープ×ROBSON COFFEE — アーツ前橋店限定メニュー —

10月21日から1月17日までの展覧会期間中、ジル・スタッサールによる食べることができる作品が提供されます。

参加アーティスト

岩間朝子／IWAMA Asako

現在は、東京とベルリンを拠点に活動。存在論から、在るという事はどうか、調理、変容、食べる、取り込むという行為のありようを問い、制作を続ける。近年の主な展覧会に、ベルリン新国立ギャラリー（ベルリン）、Den Frie 現代美術センター（コペンハーゲン）、世界文化の家 [HKW]（ベルリン）、ライプツィヒ現代美術館（ライプツィヒ）、クンストハレ デュッセルドルフ（デュッセルドルフ）など。2005 年から約 10 年間スタジオ オラファー・エリアソンの食堂、THE KITCHEN の運営、調理に携わる。また、『The Kitchen』（2013 年、スタジオ オラファー・エリアソン）を制作。その他には、1998 年よりアーティストコレクティブ pop-up café で活動を続ける。（<http://www.asakoiwama.net/>）

ジル・スタッサル／Gilles STASSART

1967 年フランス、ヴェズレー生まれ。伝統的なフランス料理界において、現代アートと料理の新たな関係を提案し続けるジャーナリスト、文筆家、アーティストそして料理人。1998 年から 2007 年、フランスの美術雑誌『Beaux Arts Magazine』にキュリナリー・アート欄を提案すると共にすべての記事の編集を手掛ける。主な著書に、『ムノーとギッシンジャー 対話』（2000 年、Woodstock Edition）、『600℃』（2012 年、Éditions du Rouergue）などがある。2005 年から 2008 年にはヴィトリー・シュール・セーヌ市立現代美術館 Mac/val のレストラン Le Transversal のアートディレクターを務め、2009 年から 2011 年には、パリ市現代美術館パレ・ド・トーキョーの屋上にローラン・グラッソによりデザインされた期間限定レストラン NOMIYA のシェフを務めた。近年は、映画『Inside Fried Chicken』をパリと前橋を拠点に製作中。（<http://gillestassart.com/>）

中山晴奈／NAKAYAMA Haruna

1980 年千葉県生まれ。筑波大学、東京芸術大学修了。美術館でのワークショップやパーティーのスタイリングをはじめ、日本各地の行政や大学と資源発掘や商品開発などの食を通じたコミュニケーションデザイン、アーティスト活動を行う。慶應義塾大学非常勤講師、NPO フードデザイナーズネットワーク理事長。食とものづくりスタジオ FERMENT（神奈川県）、nitaki（山形県）ディレクター。2014 年から 2015 年、ポート・ジャーニー・プロジェクトにおいて、バーゼル（スイス）と横浜（象の鼻テラス、横浜）の交換アーティストとしてレジデンス滞在と個展開催。2016 年、みちのおくの芸術祭 山形ビエンナーレ招聘アーティスト。

南風食堂／Nanpushokudo

小岩里佳と三原寛子による料理ユニット。1999 年結成。食に関する表現・制作・提案を行う。展覧会への参加、料理本の著作も多数。著作に『WHOLE COOKING』（2011 年、MARBLE BOOKS）、『乾物の本』（2013 年、SPACE SHOWER BOOKS）など。2015 年には、前橋市粕川地区を訪れ、地域に住む高齢の方々に聞き取りを行い、聞き取った言葉と写真による展示「甘い記憶／食べる／続けて残ったもの」展を行った。（<http://www.nanpushokudo.com>）

風景と食の設計室ホー／HOO.

高岡友美・永森志希乃によるユニット。同ランドスケープデザイン事務所勤務を経て、2012 年 3 月より活動。「遠くの風景と、ひとさじのスープ。世界とわたしの手のひらは繋がっている」をコンセプトに、食を風景・文化・社会の切り口から捉え、その時その場所でしか体験できない食のインスタレーションを展開。企業や自治体とのプロジェクトにて、コンセプチャルなフードプレゼンテーション、アートプロジェクト、デザインなど幅広く手がける。2015 年より東京都と富山県の 2 拠点にて、さらに広がりのある活動を目指す。

フェルナンド・ガルシア・ドリー／Fernando Garcia DORY

1978 年スペイン、マドリッド生まれ。造形美術や農村社会学を学び、これまでマドリッド、ベルリン、スペイン北部の山間を行き来し、アーティストや農エコロジストとしての活動を行う。作品は、文化と自然の関係性を問うもので、ランドスケープ、農村、さらには人間の欲望や期待についての問いかけをしてきた。また、これらのテーマは、アイデンティティ、自然や社会の危機、あるいはユートピアといったものにも関連し、近年のプロジェクトではネオ・パストラル（新しい牧畜、羊飼いのライフスタイル）を提案している。2013 年には、アーツ前橋〈ダイニングプロジェクト〉風の食堂で前橋市に滞在し、地域の農家やアーティストらと交流し、現代の農業と社会の関係を話し合うための場づくりを行った。（<http://www.fernandogarciadory.info/>）

マシュー・ムーア／Matthew MOORE

1976 年カリフォルニア州サンノゼ生まれ。アリゾナ州フェニックス在住。サンタクララ大学で美術創作と美術史の学位、サンフランシスコ州立大学で彫刻の修士号を取得。フェニックス美術館（2012 年）、アーモリー・アート・センター（2009 年パサディナ）、ウォーカー・アート・センター（2008 年、ミネアポリス）、マサチューセッツ現代美術館（2005 年、ノースアダムス）などで展覧会を開催。サンダンス映画祭、国際土壌会議（韓国）、ノイブランシュ（カナダ）などに参加している。また、アートと農業についてのレクチャーをサンフランシスコやニューヨークなどで行い、最近では TED マンハッタン（2014 年）にも登場している。（<http://matthewmoore.com/>）

ワプケ・フェーンストラ／Wapke FEENSTRA

オランダ、フリースラント州生まれ。ロッテルダムを拠点に活動。ヤン・ファン・エイク・アカデミーでヴィジュアルアートを学び、ライクス・アカデミーではローマ賞を受賞。ローカルな人や歴史、状況と対話をするように作品を制作するアーティストとして、2003 年よりキャサリン・ベーム とアンティエ・シファーズ と共に Myvillages を結成。ライブツィヒ現代美術館（ライブツィヒ）では 2014 年から 2016 年 12 月まで Myvillages の作品やプロジェクトの活動を紹介する展覧会を行う。（<http://www.wapke.nl/>）

記事掲載についてのお願い

- ・掲載にあたっては、展覧会名称と会期を表記してください。
- ・画像等を掲載する場合は、キャプション・クレジット等を正確に表記してください。
- ・掲載記事やVTRは、資料として保管いたしますのでアーツ前橋までご送付ください。
- ・取材、収録等の取材は、必ず事前にお問い合わせください。

お問い合わせ

アーツ前橋

前橋市役所文化スポーツ観光部文化国際課 担当 山田（広報担当）、五十嵐（学芸担当）

〒371 - 0022 群馬県前橋市千代田町 5-1-16

TEL : 027-230-1144

FAX : 027-232-2016

URL : <http://www.artsmaebashi.jp>

E-MAIL : artsmaebashi@city.maebashi.gunma.jp

交通案内

●公共交通機関

JR 前橋駅から徒歩約 10 分

上毛電鉄 中央前橋駅から徒歩約 5 分

●自動車

関越自動車道 前橋 I.C から車で約 15 分



※Pマークの駐車場のご利用に関しては、駐車券に割引処理いたします。

アーツ前橋企画展「フードスケープ 私たちは食べものでできている」 広報用画像申込書

アーツ前橋 広報担当 宛 FAX 027-232-2016

ご希望の画像の番号に○を付けてください。画像（JPEG）をメールにてお送りいたします。

*本展覧会の広報を目的とする場合に限り、ご提供いたします。個人のブログへの掲載や鑑賞等を目的とする場合にはご
提供できません。

*掲載にあたっては、キャプション・クレジット等を正確に表記してください。

番号	キャプション・クレジット等
1	風景と食設計室 ホー《月出る処、今と昔》2014 年 食事と朗読の公演／市原 撮影：津山寿文（HITO+HITO promotion）
2	岩間朝子《non-visible》2013 年 北京／中国 デリク・ヤングとのコラボレーション 撮影：Derrick Wang
3	ジル・スタッサール『600℃』2012 年 Éditions du Rouergue ハンス・ギッシンジャーとの共作 撮影：Hans Gissing
4	フェルナンド・ガルシア・ドリー《インランド》2010 年ー インランド製品（チーズ）
5	マシュー・ムーア《ライフサイクルズ》2010 年 映像
6	ワプケ・フェーンストラ《農場主たちと牧場主たち》2012 年-2015 年 ドキュメンタリーと写真
7	南風食堂「甘い記憶／食べる／続けて残ったもの」展 リサーチ風景 2015 年 撮影：細川葉子
8	中山晴奈《上毛電鉄 ごちそうアートトレイン》2015 年 撮影：木暮伸也

◎読者プレゼント用招待券（5組 10 名様）

☐希望します

☐希望しません

媒体情報 *できるだけ詳しくご記入ください

掲載誌：	
発行日：	発行元：
貴社名：	
部署名：	担当者名：
所在地：〒	
TEL：	FAX：
E-MAIL：	