

食を支えるモノのはなし

ARTIST'S VIEW / インタビュー

風景と食設計室 ホー

HOO. Landscape and food works

特集「食の道具には物語がある」

アーティストコラム 三原寛子 (南風食堂)

アーティストが見た前橋

ARTIST'S VIEW

高岡友美・永森志希乃

TAKAOKA TOMOMI NAGAMORI SHIKINO

(風景と食設計室 ホー)

アーティストが切り取った
前橋を紹介するコーナー



アーツ前橋の屋上から



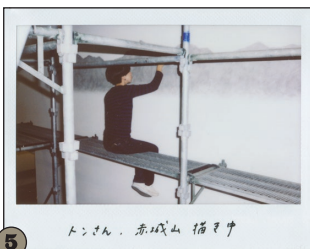
名瀬川と追分



しじみスモートボート。看板が可愛い。



風が強い日、名瀬川



トンネル、赤城山 橋本



馬場川とあじ

INTERVIEW

遠くの風景と、 ひとさじのスープ。 A DISTANT LANDSCAPE AND A SPOONFUL OF SOUP.

アーツ前橋で開催中の「フードスケープ
私たちは食べものでできている」展の参加作家、
風景と食設計室ホー。粕川地区での
リサーチを経て完成したインスタレーション
「見えない神さま－粕川の祈りとたべもの」
は、粕川地区に古くから伝わる神事や風習を
織り込んだハイキング形式の朗読と食事の会
というユニークな試みだった。現在、東京と
富山をベースに活動する二人に話を聞いた。



－粕川地区でのアートプロジェクトは2014年からスタートしたんですね。

永森 最初は粕川の名前の由来になった「粕流し」について調べていて、その流れで不動滝（粕川の源流）に行きたいということをお願いしたら連れて行ってくれて。赤城小沼にも行きました。『粕川村誌』のほか、上州の暮らしと道具について書かれた本や祭りの本などを調べて、要素をまとめていきました。
－古くから残っているもの、生活のものに対する興味がもともとあったのですか？

高岡 民俗的な風習とかそれにまつわるものだったり、

それに対して当時の人がどういうふうに暮らしの中で関わっていたかという事にすごく興味があります。

－9月に行われた「見えない神さま－粕川の祈りとたべもの」はどういう内容だったんでしょうか？

永森 山の登り口から粕川に沿って山道を登りながら、滝沢不動尊というお寺で朗読と食事の会をするというツアーでした。その朗読と食事っていうのは、粕川のおじいちゃんとかおばあちゃんに聞いたお話だったり、『粕川村誌』の中から我々が気になったものを取り出して、文章に編集したものを朗読したり、パフォーマンスをしながら食事を食べていただくという内容でした。山道には我々が作ったお供え物が所々にあって、それを参加者の人たちが発見して道中拾っていくんです。粕川に酒粕を流す粕流しの神事っていうのが今も月田の近戸（ちかど）神社で行われているんですけど、それにならって我々が粕流しのパフォーマンスをしました。

－朗読の中で取り上げたエピソードとは？

永森 粕流しのことを軸にして、他には赤城山の話だったり、山の神様の話だったり、太陽とか月に対するお供えのことだったり、粕川が昔水不足で困っていて小沼に水を取りに行ったっていう話があるんですけど、そのお話とか。

高岡 あと、農業とか食にまつわる部分とか。

－どういった方が参加されたんでしょう？

永森 結構世代が広くて、子どももいたし、70代の方もいらっしたし、東京から来られた方も。

高岡 ホーのことを全然知らない人もいましたよね。－取手、鳥取、市原、東京などでもプロジェクトをされていますが。

高岡 取手には高須という地域があって、取手アートプロジェクトというNPO法人が活動拠点としている場所（TAKASU HOUSE）があるんですけど、そこで継続的に関わっている何人かの作家のうちの一組として参加しています。

永森 去年は今までに我々がやった作品を再構成して見せる展覧会をやらせてもらって。

－市原の「いちばらアート×ミックス2014」ではどんなことを？

高岡 市原の月出という場所で、それも今回の前橋と同じで、その土地の方々にお話を聞いたりしながら。

永森 「月出る処、今と昔」というタイトルで、それも月出の名前の由来から。月出では地の物を狩猟して食べる風習があったので、ウサギの料理を出したりとか、わりとフルコースな感じで。季節も春頃だったので山



Photo: KIGURE Shinya

「見えない神さま－粕川の祈りとたべもの」

菜を使ったり。ウサギは丸焼きをダーンって出して。高岡 それをさばいて。皆さん結構うーっていう反応で、ちょっとざわめく感じがですね。

永森 月出もかなりの限界集落で、今生きている方たちが死んでしまったら地域に残っている風習が途絶えてしまうという状況があったり、あと10年したらどうなっているんだろうというようなことばかりなんです。でもそれってたぶん全国のいろんな場所で起きていることで、そういう問題を抱える地域の方と直接関わってって細部の話を聞いたりしながら、最終的には我々が見せたいもの伝えたいものというのはもう少し普遍的な問題なのかなと思っているんですけど。－食を通してそういった問題を知ってもらうきっかけにもなりますね。

永森 「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。」という、ホーの活動テーマになっている文章があるんですけど、自分が目の前ですくって食べているスープのこのひとさじには、実は本当にこの世界、自分が見ている世界で食べて終わりってことじゃなくて、食べる前にも食べた後にもたくさん風景や人があるというか、その背景にあるものとか、そういうことをテーマにしている、実際体験する人にはその瞬間目の前のものしかないんだけど、でも、それそのものを見るのではなくて、その後に続く物語だったり風景というものを感じてほしいと思います。

風景と食設計室 ホー

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。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、コンセプチュア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。

この街の食を支える美しい道具たち

我々が普段何気なく利用している飲食店にも、食に対するそれぞれの想いや考えがあることでしょう。長く続いているお店には、そのお店ならではのこだわりの道具があるはず。老舗から話題の人気店まで、それぞれの飲食店で大切に使い続けられている道具を紹介します。



パーラーレストラン モモヤ

開店当時からあるフライパン

前橋中央通り商店街に店を構える、昭和31年創業のモモヤ。洋食やパフェが人気で老若男女問わず愛されるこの店で、創業当初から使っているという鉄のフライパンには、実に半世紀以上の時代を経た、ずっしりとした重みがある。当時金物屋だった「ヒロタ」（現在は「ヒロタツールBOX」を展開）が街なかにあった頃に購入。

住所：前橋市千代田町 2-12-22

原嶋屋総本家

焼きまんじゅうの刷毛

江戸時代から続く、150年の歴史がある老舗の焼きまんじゅう屋さんが使っているこちらの刷毛は、焼きまんじゅうにタレを塗るためのもの。専用に作られているわけではないが、市内の卸問屋から同じ型のものを長く購入していて、他ではあまり見かけないそう。こってりした秘伝のタレを塗るのに毛先のしなやかさが丁度良いのだとか。

住所：前橋市平和町 2-5-20

そば処 東郷

揚げざる

茹であがった蕎麦を釜から上げる時に使う「揚げざる」。丁寧に編まれた竹のザルには伝統的な職人技が見受けられ、日々使い込まれた竹の風合いが存在感を醸し出している。蕎麦屋では用途別に「振りざる」「溜めざる」などを使い分けるが、これらの専門的なザルは普通には売っていないため、長野で職人に作ってもらっているのだとか。

住所：前橋市千代田町 2-7-16



矢内

うなぎ専用の包丁

まるで日本刀の先端を短く切ったような、鰻をさばくための専用の包丁。うなぎ包丁は地方によって形状が異なるがこれは関東式（江戸型）と呼ばれるもの。峰が直線で鑄（しのぎ）が高く、切っ先は鋭く尖っている。切れなくなると研ぎ屋に出して直してもらうため、常に予備の包丁が控えている。越谷市にあるうなぎ包丁専門店「正千代」で購入しているとのこと。

住所：前橋市千代田町 4-13-1

monsoon donuts

ドーナツをのせるお皿

素材にこだわったドーナツが人気のmonsoon donutsオリジナルの、その名も「ドーナツをのせるお皿」。木工作家に造作を依頼し、仕上げは自分たちでしている。お店でドーナツやコーヒーをのせて提供するプレートとして使っている。不定期で販売もしているが、作ったそばから売り切れてしまうとか。シンプルな形状がお店のイメージにぴったり。

住所：前橋市住吉町 2-1-18

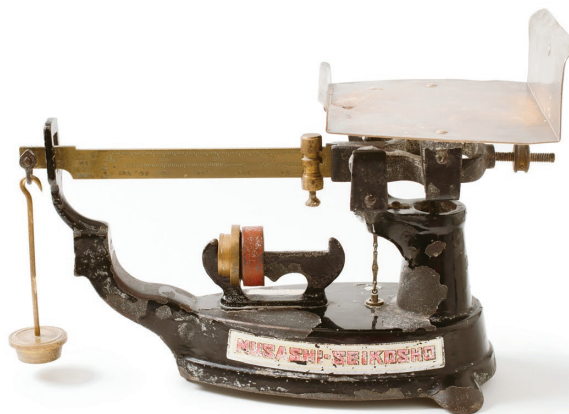


中華そば ほんこん

30年モノの肉叩き

30年程前に問屋町で買って以来使い続けている肉叩きは、ずっしりとした重みがあり、叩く部分が滑らかな曲面になっている。今売られているものはボツボツの突起がついているが、それだと肉の繊維が壊れてしまう。「これに出会うまでは牛乳瓶やコーラの瓶で叩いていた」とご主人。やはり曲面と適度な重さが重要なのだ。

住所：前橋市千代田町 4-17-13



CROFT BAKERY

今も現役のクラシックな秤

開店当時に下北沢の骨董屋で出会ったという古い秤。かなりの年代物と見えて、アームの部分には「グラム」と並んで尺貫法の「匁（もんめ）」の単位が刻まれている。時々パン屋で見かけるこんな姿の秤をビームスケールといって、デジタル秤よりも表示が早く計量の際には欠かせないのだとか。今も現役で働く姿はいぶし銀の風格。

住所：前橋市日吉町 2-5-1 みずき館 1F

COLUMN アーティストコラム

「私のおすすめアイテム」 三原寛子（南風食堂）

私のオススメアイテムは『サイン・シンボル大図鑑』です。色や植物や野菜や花や金属や動物や宗教的に使われがちなモチーフが、いろいろな国や宗教でどのような隠れた意味を持つのかを解説した図鑑です。『サイン・シンボル事典』という本もあり、そのような象徴の意味を図解する本をいろいろ持って暇なときに眺めています。普段暮らしていると蜂蜜は蜂蜜、iPhone は iPhone、白い花は白い花。周りのモノや事象は、目で見ても、自分の脳内にあるデータベースを超える意味は持たず、その組み合わせでしか生活は進みませんが、わたしはなぜだか幼少の頃より、今、目で見ている世界には隠された秘密があり、それに気づかせてくれる鍵が、目前に広がるこの世界のいろいろなところに隠れているはず、という妄想が強く、多分、同じような妄想を持つ各国の好事家が書いた本に弱いのです。万人が興味を持たれるかわからないのですが、象徴が秘め語る言葉を知ること、普段の暮らしに奥行きが出るのではないかと思います。また、あなただけのシンボルとの関わり方を知り、未知なる世界への扉を見つけるための特訓になる可能性もありますので、もし図書館などで見かけたら手にとってパラパラめくってみていただけたら幸いです。料理と関係の無いものを選んでしまったので、料理道具で一番オススメなのはクイジナートのハンディーブレンダーです。こちらは是非、ご家庭に1本。料理の幅が広がります。

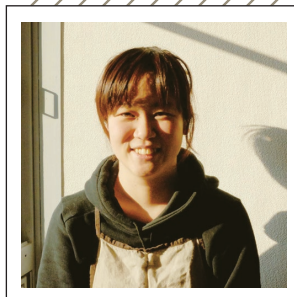
WORKS 収蔵品紹介

アーツ前橋では、前橋市がこれまでに収蔵してきた作品に開館後に新たに収蔵した作品を加えて約650点を収蔵しています。これらの美術作品は、市民にとって大切な宝ものであり、未来へ残して伝えていく贈り物です。

赤城山を詩情豊かに描く

南城一夫 《赤城山（月光）》Mt.Akagi / Moonlight
1979（昭和54）年 54.0×91.0 cm
油彩・カンヴァス

赤城山は、妙義山、榛名山とあわせて上毛三山と呼ばれ、群馬県民に親しまれているが、「赤城山」という峰はなく、黒檜山、駒ヶ岳、地蔵岳、長七郎山などの山々の総称をいう。だから、眺める地域によって見え方が違うので、それぞれが住む場所から仰ぎ見る姿が一番だと思っている。前橋の代表的な洋画家、南城一夫の描く「赤城山」は、画面中央に鍋割山と荒山が大きく見えて、その左に小さな鈴ヶ岳が配されている。南城は、東京美術学校在学中の1924年に岡鹿之助とともにフランスに渡るが、戦争で帰国を余儀なくされ、帰国



三原寛子（みはら・ひろこ）

料理ユニット「南風食堂」主宰。食に関する企画提案やレシピ制作などを行う。著作に『WHOLE COOKING』（中央公論新社）『乾物の本』『ココナッツオイルの本』（共にSPACE SHOWER BOOKS）など。前橋では、2014年に地域アートプロジェクトで粕川地区に住む高齢の方にヒアリングを行い、粕川支所2階で「甘い記憶、食べる、続けて残ったもの」展を行った。また、現在アーツ前橋で開催中の「フードスケープ 私たちは食べものでできている」展に出品。
<http://www.nanpushokudo.com>



後は前橋から離れることなく一人孤独に制作活動に没頭した。本作もアトリエから眺める景色であろう。南城は赤城山について次のように述べている。「春は静かに暮れゆく赤城、冬は、又、霜雪に悩む赤城、朝な夕な、私は山に向かって問うべき言葉があり、また山に向かって祈る言葉も、また、渺（すくなく）はないのです」と。空や麓の描き方に着目すると、青、黄、白、赤などの絵具をパレットでは混ぜずに、カンヴァス上に点描で塗り重ねる手法で、詩情豊かに描き出している。

現在開催中の展覧会「フードスケープ 私たちは食べものでできている」展では、《柿》《びわ》の2点の静物画を展示している。

「うしろまえばし」はアーツ前橋のアートスクール受講生が立ち上げたプロジェクト。

まえばしぶんか探索隊

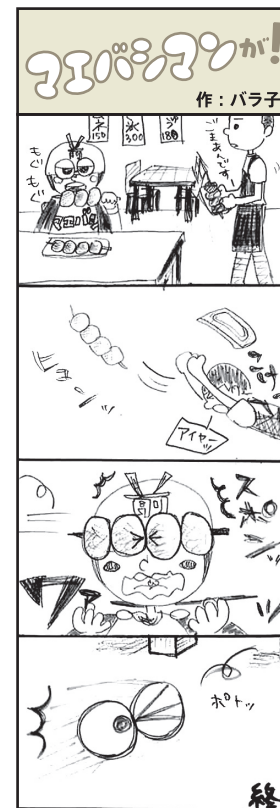
うしろまえばし

<https://www.facebook.com/ushiromaebashi/>

「ここは夢の国？」

お姫様限定トイレに違いありません。粕川町中公園です。
(隊員A)

Instagram: @ushiromaebashi Facebook: 前橋市アートスクール受講生が立ち上げたプロジェクト



まえばし COLLECTORS FILE

#3



千代田町・最後の50セント

三村次男さん

骨董品
？？？？？点

街の人が集めているものを紹介してもらおうコーナー。それがなんであれ、好きならば集めてしまうのが人というもの。集めればそこに新たな美が宿る？



タイ、インド、インドネシア、中国のものだったり、本場に行ってもなかなか巡り会えないようなものもありますね。安く出回った時にとりあえず買っておくんです。あとは解体業者の知人から買ったり。天井も自分で装飾しています。なかなかライバルはいないと思いますよ（笑）。

みんなで作る「マエバシマンがー」1コマ横36×縦23ミリのフォーマット（拡大も可）で応募ください！

宛先は〒371-0002 前橋市千代田町5-1-16 アーツ前橋 アンドアーツ担当まで。

EVENT

まちなかイベント情報

「両毛線沿線のほほん列車たび スタンブラリー」

2016年10月1日[土]～12月31日[土]

群馬県前橋市市街地ほか

JR両毛線で前橋市・伊勢崎市・桐生市・みどり市・栃木県足利市・栃木市の沿線各市を巡るスタンブラリー。参加すると各市の特産品などが当たるチャンス。

「前橋望景 前橋けやき並木ライトアップ」

2016年12月1日[木]～2017年1月31日[火] 18:00～22:00

JR前橋駅前けやき並木通りから表町歩道橋までの200m

JR前橋駅前のけやき並木通りを7色の光で幻想的に演出します。

「対談『猟奇な二人の病気な話』」

2016年12月18日[日] 14:00～(開場 13:30)

前橋文学館 3階ホール

江戸川乱歩の孫・平井憲太郎氏と萩原朔太郎の孫・前橋文学館館長の萩原朔美による対談。

参加費無料(先着100人)。問い合わせは前橋文学館(027-235-8011)まで。

EXHIBITION

アーツ前橋 展覧会情報

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」 関連イベント

「フライデー・フード・シネマ」

2016年12月2日(金)、9日(金)、16日(金)、23日(金・祝)

上映開始: 13:00～/ 19:00～

会場: シネマまえばし(前橋市千代田町 5-1-1 アーツ前橋と同じ建物の3階)

鑑賞券: 800円(割引500円: 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」のチケットをお持ちの方)

定員: 各回先着100名(予約不要)

12月の毎週金曜日は、シネマまえばしにて「食」をテーマとしたドキュメンタリー映画を上映します。
インドの寺院で500年以上続き、毎日10万食分の豆カレーを提供する無料食堂の舞台裏に迫るドキュメンタリー『聖者たちの食卓』、福島第一原発の事故によって仮設住宅で暮らすことになった福島県飯館村の女性を追いかけた『飯館村の母ちゃんたち 土とともに』、『世界ベストレストラン50』第1位に4度選ばれた名店noma(ノーマ)のシェフ、レネ・レゼビに密着した『ノーマ、世界を変える料理』など、現代の様々な食の側面を鋭く切り取った世界各国のドキュメンタリー8本をご紹介します。開催中の展覧会と合わせてお楽しみください。

&Arts ISSUE 6

アンドアーツ第6号

発行: 平成28年11月27日 企画・発行: アーツ前橋 制作コーディネート: M-wave

編集: 岡正己 編集・アートディレクション・デザイン: 殿岡 渉(あしか図案) 写真: 上原ミワ、木暮伸也

ロゴデザイン: 荻原貴男(OGIWARA TAKAO DESIGN) 制作補助: 吉井あずみ

アーツ前橋 〒371-0022 群馬県前橋市千代田町 5-1-16 TEL: 027-230-1144 FAX: 027-232-2016

表紙の人: (右から) 高岡友美さん・永森志希乃さん(風景と食設計室 ホー) & 島田泰男さん(島田フルイ店)

www.artismaebashi.jp

今月のおすすめ

by

ROBSON COFFEE アーツ前橋店



ジル・スタッサーとコロラボレーションによる期間限定のタルト《お菓子の記憶》。どこかに隠れたお菓子の濃厚なカスタードクリームをお楽しみください。単品450円。フードスケープ限定サンドとセットで通常1950円のところ1800円で販売中。



『聖者たちの食卓』

上映作品

- | | |
|-------------|-------------------------------|
| 12月2日(金) | 13:00 『都市を耕すエディブル・シティ』(56分) |
| | 19:00 『飯館村の母ちゃんたち 土とともに』(95分) |
| 12月9日(金) | 13:00 『ババ、遺伝子組み換えってなあに?』(85分) |
| | 19:00 『聖者たちの食卓』(65分) |
| 12月16日(金) | 13:00 『未来の食卓』(112分) |
| | 19:00 『イラン式料理本』(82分) |
| 12月23日(金・祝) | 13:00 『フード・インク』(94分) |
| | 19:00 『ノーマ、世界を変える料理』(99分) |

開催中の展覧会

「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]

開館時間: 11:00～19:00 (入場は18:30まで)

休館日: 水曜日(11/23 開館、11/24 休館)、年末年始(12/28～1/4)

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