

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」
関連シンポジウム

Symposium:
ARTS MAEBASHI
Exhibition
"FOODSCAPE
We are what we eat"

食の未来を考える週末 ドキュメント

Report:
Weekend Talk:
The Future of
What We Eat

アーツ前橋では、2016年10月21日から2017年1月17日まで「食」をテーマとした展覧会「フードスケープ 私たちは食べものでできている」を開催しました。展覧会の開催にあわせ、2016年10月22日(土)・23日(日)の2日間に参加アーティストや様々な分野で活躍するゲストを招き、シンポジウム「食の未来を考える週末」を開催しました。私たちは日々、何を選び、どう調理して、誰と食べるのか選択しています。生産者や消費者として、地域の文化や歴史の観点から、土や水といった自然環境や健康にいたるまで、食を巡る視点は実に多様です。本シンポジウムではアーティストやシェフ、研究者などの方にそれぞれの視点からお話いただきました。本書は、その記録をまとめたものです。

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」
関連シンポジウム

Symposium:
ARTS MAEBASHI
Exhibition
"FOODSCAPE
We are what we eat"

食の未来を考える週末 ドキュメント

Report:
Weekend Talk:
The Future of
What We Eat

目次

03
PROGRAM 01
食と社会をむすぶ

21
PROGRAM 02
食の倫理：グローバル化と地域

41
PROGRAM 03
フードスケープ 食卓からのまなざし

64
PROFILE
登壇者プロフィール

PROGRAM 01

食と社会をむすぶ

登壇者
奥田政行
中山晴奈
阿部光峰
ジル・スタッサール

奈良のりえ（以下、奈良）：皆様、大変長らくお待たせいたしました。本日はアーツ前橋企画展、「フードスケープ 私たちは食べものでできている」関連シンポジウム、「食の未来を考える週末」にご参加いただきまして、誠にありがとうございます。私は本日の司会進行を務めさせていただきます、アナウンサーの奈良のりえと申します。どうぞよろしくお願いいたします。さて、本日当会場では野菜が入場料で、お持ちいただいた野菜をその場で調理して味わえるイベント「ギブミーベジタブル」、また、前橋産の食材を使用した屋台や新鮮な野菜、農産加工品などを楽しめるファーマーズマーケット、ノマド市など、前橋の食を楽しむイベントが盛りだくさんでした。このシンポジウム「食の未来を考える週末」は、アーツ前橋が開催している企画展、「フードスケープ 私たちは食べものでできている」の関連イベントで、きょうはここ中央イベント広場で、そして明日はシネマまえばしにて実施いたします。本日は「食と社会をむすぶ」というテーマでのシンポジウムです。この後、アル・ケッチャーノ オーナーシェフの奥田政行さんによる基調講演、その後、奥田さんを交えて、出展アーティストや前橋市内で飲食店をされる経営者の方をお呼びしてのクロストークなどを行わせていただきます。最後までごゆっくりとお楽しみください。そして、シンポジウムご参加の皆様には、企画展の出展アーティストであり、きょうこの後ご登壇されます中山晴奈さんが、この日のためにつくってくださいました、食べられるお土産をお持ち帰りいただいております。

Practice 01: 基調講演 奥田政行



奈良：それでは、初めに基調講演をお聞きいただきます。講師の奥田政行さんにご登壇いただきます。奥田さんは山形県のご出身で、高校を卒業後上京し、イタリア料理、フランス料理、純フランス菓子などを修行。帰郷後、ホテルと農家レストランで料理長を務めた後、2000年に在来野菜など

旬の地元食材を使った現在のお店、アル・ケッチャーノを開業しました。独創性に富んだ料理は、国内外から高い評価を得ています。どうぞよろしくお願いいたします。

奥田政行（以下、奥田）：皆様、今日はありがとうございます。私の住んでいる山形県の鶴岡市は人口10万人ぐらいいかないんですが、食べ物でまちおこしできたところで、山形県で観客数第4位から今は第1位になっています。食べ物でまちおこしをしていって、ユネスコにも認められた日本唯一の食文化都市です。食習慣を食文化にしていっただまでお話ししていきたいと思います。よろしく願います。

鶴岡市は山形県の庄内地方です。日本で一番四季がはっきりしているのが山形県です。食べ物というのはミネラル以外すべて生き物なので、お茶もコーヒーもすべて生き物です。なので、生態学を勉強していけば、この地域にはどんな食材が合っているかがわかります。適地適作というのは、その生き物が住みやすいところに置くと、おいしさのほかにさらにすごい味を身につけるということです。この山形県庄内地方を勉強していったときに、四季がはっきりしていて、たぶん食べ物の種類の数是世界一です。それを全部図にして描いていく。「文章に化けさせる」と文化になるので、みんなが普通に感じていることを文章化していったんです。自分たちで鳥瞰図にしてみると、何が特徴的かというのが分かります。海域が5つあり、大きな川が流れ込む汽水域と川が流れ込まない海で、同じ魚が獲れても味は違います。ここに生きている生き物138種類が食べられる。上流、中流、下流、湖がある。淡水の魚は40種類。今まで体系化してないものを全部資料を引っばってきて、見やすい形にしていきます。すべて食べ物ということで整理していく。自分の住んでいる地域は7種類の土があります。気候は温暖湿润気候、山岳気候、盆地性の気候、海洋気候があります。植物はいろんな温度帯によって花を咲かせたりします。適地適作というのが多く存在するので、土を勉強していくと、ここでどんな作物を育てたらいいかということが全部分かります。ここに在来作物という、太平洋戦争の前に植えられていた作物です。農業が少なくて済む野菜たちです。これに雪に弱い作物以外は、実は現代の作物は全部植えています。ここに産地研究室といって、未来の作物をつくっていくところもあるので、現在、過去、未来の食材も使える。気候と時代と土を勉強していくと、どのくらいの生き物が自分たちのところにいるかが分かって、生き物イコールすべて食材になります。人間が食べられる生き物が食材になります。この気候と土のところに人間が入ってきてどんな歴史を刻んできたかで、なぜ山形県の庄内にはこういう郷土料理が残っていると、例えば中国で言えば、

なぜ中国料理がああいう形になっていったかとか、イタリア料理がなぜそういう形になっていったかというのは、すべて答えが出ます。これを勉強すると、私が死んだとしても、庄内はどういうふうな食べ物が残っていくかというのが全部分かります。庄内には、精進料理と武家の料理と商家の料理とか、農家の料理とか、それぞれの食習慣があります。よく「食文化、食文化」と言うんですが、食習慣をちゃんと文章化していくということです。自分たちの職業別に料理があるので、自分たちの住んでいるところの採れる食材、あと職業ごとの料理というのを全部体系化してまとめていくと、郷土料理がなぜこういうふうになっているかっていうのが分かります。季節ごとに採れるものがあるので、春だと北限の生産地の孟宗筍とか、自分の住んでいる地域が、何が世界の中でオンリーワンかっていうのを調べていきます。食材をお皿の中で表現するというのが料理人の仕事なので、こういうことをやります。料理ってというのは、フランス語だとキュイジニエ (cuisinier) と言いますが、キュイ (cui)、火をかける人。調理というのは、実は生き物が生きていたときに経験してない温度をかけるということです。皆さんがお風呂に入った温度が47度までだとしたら、48度の熱を加えれば、皆さんの体は違うものに変化します。これが料理です。その料理をするときにどの熱媒体を選ぶか、水という熱媒体を選べばゆでる、蒸気という熱媒体を選べば蒸す、油という熱媒体を選べば揚げるとなるので、その食材にあった熱媒体をチョイスしてお皿にのせれば、料理というものになります。そんな中で食材のことをちゃんと勉強していって、食材から考える。鮎は焼くと油がしたたり落ちるので、油と相性のいいナスを下に敷いて、油の通り道で刻んで、上火を当ててあげると、鮎から油が落ちて、その油をナスが吸うという料理になります。食材の生態学とか、いろんな食材の特徴をつかんだ上で料理を考えていくと、海を料理することでもできるし、山を料理することでもできますし、このまま宇宙を料理するという、これも満月の満潮の日に海水をくみ上げた塩でつくって宇宙の皿に盛るっていうこともできます。庄内は何もないところなので食べ物で唯一の楽しみです。なので、食べ物を楽しんできて、何もないところから文化にしてきました。東京から行くとしたら、上越新幹線を乗り継いで、そのまま4時間50分ぐらいかかります。仙台から行っても遠いです。飛行機で行けば近いのですが、昔から陸の孤島と言われたところです。そのような地理的条件と陸の孤島って言われたのが認められてユネスコの創造都市になり、山形県の観光都市第4位から第1位になりました。今ある豊かな食文化と食材の価値をたくさんの人々と分かち合えるのが食べ物です。食べ物というのは、多くの人を遠くまで運びます。なぜかという

と、例えば、だだちゃ豆という枝豆があったとして、それを最高の旬のときに食べたという思い出は一生ネタとして使えるんです。なので、一生ネタとして使えるような食事を提供すれば、多くの人がやってきます。そして、空港の愛称にまで「おいしい」が付きました。25歳から僕が1人で「食でこの街は元気になる」と言っていて、だんだん周りが本気になっていって、空港まで「おいしい庄内空港」になりました。食べ物というのは世界へつながる一番の近道です。3つ星のシェフとかに地元の食材を持っていって説明してくると、それは生産者の方々の翼になると料理人は思っています。なので、みんなの希望を乗せて翼になって世界へ地元のものを発信していく。これ (fig. 1) が、この間出版した自分の生産地を図解にして、田舎ににいることは食材の生きている生産地と近いということなので、こういう風景をそのまま絵にする。魚の一番おいしいものが獲れるところはどういう仕組みになっているかというのを全部絵にして描いてあげます。海あるいは潮の香りというのは海藻の香りなんです。その海藻が生えているところで魚の味は変わるので、そういうことを図解で分かりやすく説明します。これはおいしい畑の見方です。例えば山があって後ろに広葉樹林があると、葉が落ちて、それが腐葉土になって、カリウムが豊富な土になって、それが大雨が降ったときに土になって平野をつくってくれる。ということは、カリウムというのは根っこを丈夫にする成分があるので、ここの土地は根菜がいいとかですね。自然を見ると、ここにはどんな作物が向いているかというのが全部分かります。自分の食べられるものが何かっていうのを全部やって、そのまま本を出したらアマゾンの2部門で第1位になりました。

食材のおいしいところは、調味料を使わなくていい。日本の野菜というのは湿度が多いので野菜が甘くなるんですよ。ラタトゥイユというフランスのトマトで煮る野菜の料理がありますが、これは生の野菜、一夜漬けを全部つくっ

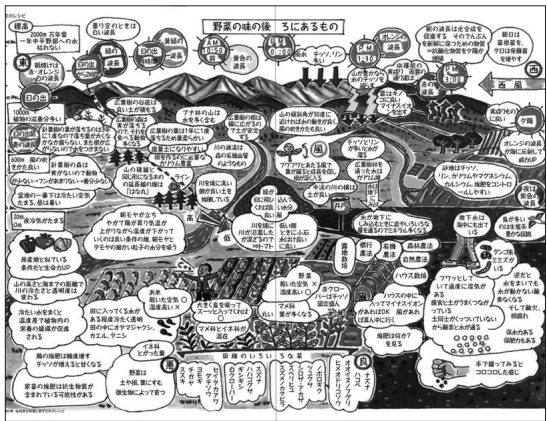


fig. 1 奥田政行『地方再生のレシピ』(共同通信社、2015年)より



fig. 2 奥田氏提供

で合わせただけの料理です (fig. 2)。全くオリジナルの料理で、自分の住んでいる地域が水田地帯で湿度があるので、野菜が甘くなって生で食べられる。じゃあ、その生で食べられる野菜を使って、ラタトゥイユという、ズッキーニとか、赤ピーマン、黄色ピーマン、ナスというのをトマトで煮込んだ料理、それを日本だったら生でつくれるんじゃないかと思って考えました。この料理を世界で発表すると、野菜料理の国際大会ザ・ベジタリアンチャンスで世界第3位になりました。というふうに、自分の住んでいる地域の野菜の特徴を知って、そこから料理を考えていく。イタリア料理とか、フランス料理、スペイン料理というのはその国や地域でできた料理で、日本人がイタリア料理のやり方をまねて、そこに日本の食材を入れていくのではなく、自分の住んでいる地域の食材の特徴を読み解いて、そこから料理を考えていくことをやると世界に通用します。これは『食べもの時鑑』(株式会社フレーベル館、2016年)という本で、すべての食べ物の味の仕組みをグラフ化しています。今まで見えなかったものや、みんなが味覚として感じていたものを次の世代のために形にして伝えていくことをやっています。例えば、油のすごく豊富なものに最初に砂糖

を加えると、実は味がぼやけるんです。油に糖分を加えると不思議な香りを出すので、例えば豚のバラ肉を料理しようと思ったら、最初に酸味を足して輪郭をはっきりさせて、そこからうまみ、糖分を加えていくと、おいしい味付けの順番が全部決められます。これが「味付けの道筋」という、今まで誰もつくってないものです。次にパスタのゆでときの塩分の違いです。ペペロンチーノというソースは、塩味が全く入ってないんです。ミートソースっていうのは塩がいっぱい入っています。それを他の料理人の人は、同じ塩分量で煮たパスタでパスタソースと合わせるんです。ということは、ミートソースはしょっぱくなって、ペペロンチーノはしょっぱくないというふうに1皿当たりの塩分量が変わります。ペペロンチーノという塩味が入ってないソースにはしょっぱいパスタを入れる、塩味が入っているミートソースにはしょっぱくないパスタをあえれば、1皿当たりの塩分量は同じになるという哲学を持ってちゃんとやる。これは世界で誰も認めてくれなかったことを『ためしてガッテン』班が、「奥田シェフのゆで方」というのを解明してくれたんです。科学的データが加わると何が起きるかという、バリラ社という、世界ナンバー1パスタメーカーのスタ



fig. 3 奥田氏提供

ッフ400人の前で説明を行う機会が生まれました。科学者とか、アートと食べ物が1つになったときに、いろんな翼が生えていろんな奇跡を起こしてくれます。僕は、お金はないんですけど、これでタダで海外旅行しました。しかも、泊まった部屋は1人でロイヤルスイートルームです。食べ物の感覚を形にしていくと、こういうことが起きてきます。「長いイタリアの歴史の中でそんなことがあるわけがないだろう」って言ったので、僕が「いや、本当に違うんだよ。じゃあ、食べ比べてみる？」と言ってデモンストレーションで食べ比べさせたら、「おいおい、やばいぞ、やばいぞ」ってなつて。サッカーチームで言うと、まるでイタリアのサッカーチームが日本代表に負けたいになっています。実は食べ物というのが、まだ未開拓の部分で、味覚のところにずっと入っていくといろんなことが起きます。今、可能性が一番ある業態です。美術館でやった料理教室では、後ろに松の木と山々が見えるその風景を料理でつくったりすることができます。料理というのは、いろんな形に変えることができるので、美術館とのコラボもできちゃうということです。美術品を美術館でみんなが見た後に、この美術品と同じコンセプトのお料理をつくることができます。これは「種」という料理です (fig. 3)。美術品を紹介して、その時代に合った野菜を使う。山形県では518種類の昔の野菜を自家採種でつくっていて、この美術品ができたときの時代のお野菜を使ってお料理をするということが出来ます。鶴岡市は全くアートな街ではないので、ぜひ皆さんと一緒にこれからいろんな交流をしながら、僕もいろいろと教えていただきたいと思います。食べ物は世界へ通じる一番の近道ですので、生産者の方々と一緒に日本と世界と仲良くなっていきたいと思っています。皆様、どうもありがとうございました。

奈良：ありがとうございました。25歳のときから奥田シェ

フは「食でこの地域を元気にするんだ」という思い、そしてお1人でそれがスタートしたのに、今は空港にもそれが1つのデザインとして飾られているという、とても夢のあるお話などもいただきました。さて、続きまして本日この後ご登場いただく皆様方、お1人ずつお願いしたいと思います。まず1人目、フードスケープ展出展アーティストである中山晴奈さんをお願いしたいと思います。中山さんは、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、日本各地で商品開発など、食を通じたコミュニケーションデザインを行っていらっしゃいます。前橋では2015年、上毛電鉄の電車内を会場といたしまして、地元の食や音楽を提供する「ごちそうアートトレイン」というイベントを行いました。さまざまな活動を行う注目のアーティストで、奥田さんとも大変親しくお付き合いがあるということです。ぜひその辺のお話も含めて伺えればと思います。では、よろしくお願いいたします。

Practice 02:

イントロダクション

中山晴奈



中山晴奈(以下、中山)：こんにちは。展覧会の最初の入り口のところに食べられないパンがたくさん置いてあるんですけど、あちらをつくった作家として前橋に来ています。普段はアーティストだけではなくて、地域支援の仕事もさせていただいてまして、そういうお話もちょっとだけして自己紹介としたいなと思います。先ほど奥田シェフからすごく面白いお話をたくさん聞いている中で、「人と人をつないだり、文化をつなぐのが食である」というふうにお話がありましたけども、私も食というキーワードを使って地域の方々のコミュニケーションをデザインするような仕事もしています。今映しているのは、お母さんたちがたくさん写っているのですが、震災でうちが流されてしまった雄勝という宮城県の地域で、食を使って復興支援をしていたときの写真です。実は私も鶴岡のほうに、3~4年前でしょいか、震災前からたびたび行く機会がありました。かな



fig. 4 中山氏提供



fig. 5 中山氏提供



fig. 6 中山晴奈《食べられる境界》2016年 撮影：木暮伸也

か地域って隣のことをあまり知らないということがよくあって。温泉街などはその1軒1軒にはお客さんがたくさん常に集うんだけど、隣とのつながりが意外となくて、どんな料理を出しているかも知らないとか、よくあります。ここの漁村もそうで、雄勝というところは漁村が約15浜あるんですけども、浜自体がリアス式で入り組んでいるので、同じ

自治体でも隣の町とか村に行くのに40分ぐらいかかったりします。行政区間としては1つのところなんですけども、なかなか隣の人と交流がない。みんなで復興支援で力を合わせなきゃというときに、なかなかコミュニケーションを取れないんですね。下手すると方言も違ったりするんですが、実は食べ物是一緒だったりします。皆さん、ここだとワカメの塩漬けを出荷するんですけども、出荷が残ったメカブの部分や、さらに芯として残ったワカメの茎など、流通させないで地元では食べていたりします。各家庭で少しずつ違う食べ方をしているんですけども、集まってみないとそういうことは知らないままで、一緒に見たり食べたりすると、突然隣の浜との距離が近くなって一気に話が盛り上がって「何か一緒にやろうか」というようなことが起こったりします(fig. 4)。今までバラバラだった人たちが1つになって町を盛り上げていこうという、スタートラインをつくり出す役割が食にはあるんですね。商品開発をみんなでしてみたり。食ってすごく利益を生み出すとか、いろいろ実用的な商業の部分もちろん実現できることではあるんですけども、今言ったように、人と人をまずつなぐ接着剤みたいなことができるツールだなと私は思っています。味比べをしたり、交流をしたり、何か目的を持たせると、スポーツとかもそういった役割があると思うんですが、人と人をつなげる接着剤として他の何よりも非常に面白い役割をしてくれます。私はシェフという職業とは違って、美大を出て、食の研究をしてきました。なので、いわゆる調理の技術ではなく、食の魅力を「じゃあ、なんなのか」と分析するような仕事という立場を持っているので、私がケーキをつくるかというケーキになります。ウェディングケーキなんですけど、例えばパティシエの人がもし「ピクニックをテーマにケーキをつくってください」と頼まれると、恐らく緑の3段ケーキに新郎新婦のお人形が乗っているようなウェディングケーキをつくるかと思うんですけど、私はコンセプトや、アートのほうから入るので、「芝生がそんなに好きだったら食べれたらいいんじゃないですか？」みたいな感じで、こういうシャベルでケーキ入刀ができる演出をしたりとかという、ちょっと変わったパーティーフードをつくったりすることもあります(fig. 5)。じゃあ、これがアートなのかというと、実はどうなんだろうと私もすごく考えていて、食とアートって非常に近い場所にいるんですけども、なかなか難しい関係性も持っています。皆さんご存じのように、美術館は絵画があったり、彫刻があったりする。あまりしゃべっちゃいけないかったり、飴を舐めているのもちょっといけないかな、みたいな気持ちになることがあるような、食というものが排除された空間なんですけど、一方で「食というものは芸術だ」と言われるような流れが最近はあるって、難

しい関係でありつつもお互いに惹かれてきた存在です。今回作品として出したものをちょっとご紹介すると、パンを使った展示物をつくっています(fig. 6)。テーブルの上に大体100個ぐらい、いろいろなパンがあるんですけども、それぞれ食べられないパンです。美術館の中ってというのはやっぱり食というものがどうしても排除されてきた歴史があるとか、西洋の歴史の中で美術が成り立ってきています。そういったことも含めてパンという、クリスチャンの方だと非常に象徴的なものを、いわゆる額縁のような扱いにして、パンという土台にいろいろなものを乗せた作品になっています。テーブルが8台ぐらい並んでいて、そこにそれぞれなんで食べられないという選択を私たちがしているかということ、テーマごとに表現しています。例えば、今見ていただいているテーブルは、なんだと思いますか？左側にリングが見えますね。手前が大豆で、右側の白黒はゴマです。さらに行くと、キウイがあって、左にはイクラがあると。そのさらに右だと、ゼラチンがあって、麦とか、米とかが置いてあります。皆さんの中ではたぶんこれは「食べ物じゃん」と、「別に普通にパンじゃないか」と思うんですけども、これはある一定の日本人、全体の中でたぶん3%から10%ぐらいの方が、これを食べると内臓が反応して、いわゆるアレルギーのアナフィラキシーショックを起こしてしまう、食べられないものなんですよ。ある意味、毒に変わってしまう。体が反応してしまうものということで、皆さんの中にはいらっしゃるかわからないですけども、食べ物って私たちは何気なく食べているんですけども、人によってはこれは食べられないと。これは物理的に反応が起こるアレルギーのアレルゲンになるものだとしても、例えば2つ並んでいるものだと、ミカンの皮が乗かって焼いてあるものがあります。皆さん、ミカンを食べるときって皮をむきますよね。でも漢方薬だったり、調味料、七味に必ずミカンの皮って入っています。実は食べられるんですよ。でも、私たちは自然にミカンをむいている。これはもう子どもの頃からミカンをむいていますから、まさか食べるかっていうと「あれ？」って思ったりしてしまうように、自然に選りながら、食べ物と食べ物じゃないものを社会の中で選んでいるよということを感じていただくような作品になっています。ほかにもいろいろ流通の問題で食べ物じゃなくなってきているものですか、クローバーは中国だと炒めものに使ったりします。里芋だと、皮をむくのが面倒くさいというので若い人が最近は食べなくなっていたりするんですね。そういったさまざまな理由をテーブルごとに見ながら問いかけるような作品になっています。

奈良：ありがとうございます。中山晴奈さんでした。皆

様にお土産としてご案内させていただきました、こちらの食べられるお土産なんですけれども、在来野菜の加賀カボチャを使ったグリッシーニだそうです。

Practice 03:

イントロダクション

阿部光峰



奈良：続きまして、阿部光峰さんにご登壇いただきたいと思います。阿部さんは、大学卒業後は、コピーライターとして大手広告代理店のアサツーディ・ケイに勤務をされました。1998年に初めての飲食店をオープンなされ、翌年会社を退職し、以来ワインと串焼きの店、スペイン料理、また上海スタイルの焼き小籠包屋、カニをメインにした日本料理店をオープンいたしました。特にこの日本料理店は、3年連続ミシュラン1つ星のお店にまで成長させています。また、つい先日銀座に新しいレストラン、銀座La Baia(ラ・バイア)をオープンさせたばかりです。そんな阿部さんが今年の夏に前橋で行われました前橋ビジョンで発表したのが、こちらの地、前橋でとんかつ屋さんをオープンさせるというプレゼンだったんですよね。お聞きになった方も多いと思います。改めまして、今までの経歴などから、また前橋での新しい店舗についてもきょうはお話を伺いたいと思います。では、阿部さん、よろしくお願いいたします。

阿部光峰(以下、阿部)：よろしくお願いします。阿部と申します。今、飲食店を5つほど東京のほうで経営しております。ずっと経営者として10数年やってきているんですけども、今回のテーマである社会と食とのつながりという部分なんですけど、意外と実際経営者としてやっていると、目の前の来てくれたお客さんにどれだけおいしいものを出せるかとか、どれだけ楽しんでもらえるかということばかりに集中してしまっていて、なかなか社会に対してどうしようっていうような視点っていうのは、普段正直あまりないんです。けれども、ちょうど1週間前に、先ほど紹介していたLa Baiaという店をオープンしまして、小さい店なん



fig. 7 阿部氏提供

ですが、ただか30席程度の小さい店をオープンするのに本当にたくさんの人に関わっていただきまして。そういう意味では本当に何百人という人を巻き込んで、周りの街の人たちも巻き込んでお店っていうのはやっぱり生まれて育っていくんだというのを、ちょっと改めて認識したところです。ジャンルは魚介のイタリアンで、お店の中にこういうお魚の陳列台を置きまして、端っこほうでオマール海老とか甲殻類を、生きている水槽ですとか、あるいはその日、築地に来たお魚を、毎朝自分で買って並べて、それをお客さんに見ていただきながら、「じゃあ、これをパスタにしようかい」とか、「これを1本まるごと焼いてもらおうか」とか、お魚を実際に見ながら選んでもらうというスタイルのお店です。その中でも1つの特徴は、イタリアのサルデーニャ島の料理をかなり多めに打ち出しています。内装なんかも、実際にサルデーニャで買ってきた籠なんかも飾って、サルデーニャの名物の赤サングをデザインした看板になっています。サルデーニャというのはどこにあるところかと言いますと、イタリアのローマの西の沖、地中海で言うと真ん中にある島で、海が大変綺麗なところですよ。ヨーロッパでも有数のリゾート地で、家ぐらい大きいヨットがごろごろとまっているようなゴージャスな部分もあるんですが、素朴に羊を飼っているような人たちもたくさんいます。これはカリアリというサルデーニャで一番大きい町の市場なんですけども、お魚の種類も海で囲まれているだけあって日本と同じようにたくさんある。サルデーニャでもいろんな方に協力して料理を教えていただいたんですけども、この写真はカルメッラさんというサルデーニャの料理上手のマンマですね。彼女の得意料理がイカの詰め焼きとしまして、イカの中にゲソですとか、すり下ろしたものととか、こういうものを焼いて食べるという、素朴なんですけど、本当においしくて、そちらで習ったものをうちのお店でこ

んな感じで出しています。サルデーニャのおばちゃんに教わったものが、銀座のお店での1つの力になっているということです。フレグラ(fig. 7)というつぶつぶのパスタなんですけれども、すべて手づくりでつくっています。これもカルメッラさんに教えていただきました。これは彼女につくってもらったムール貝のスープ仕立てのものです。日本に帰ってきました、これは千葉のハマグリなんですけれども、築地で買った千葉の地

ハマグリを自家製のフレグラに合わせています。もうひとつ、協力していただいたマンマがいるんですが、ガブリエッラさんという方で、この方は粉とか、パン、パスタをつくらせればサルデーニャでも一番詳しいんじゃないかという方で、いろんなパスタを教えていただきました。非常に詳しい方だったので、僕とシェフで行って、もう本当にありとあらゆる粉について手取り足取りいろんなことを教えていただきました。きしめんのような手づくりのパスタなんかも教えていただきまして、店でも出していければなと思っています。アグリツーリズムという言葉をご存じでしょうか分からないんですが、農家の方が宿をやっているスタイルのことです。ミケーレさんという方がやっているところに泊まったんですが、ワインはつくる、農作物はすべてつくる、チーズの工房もあって、もうありとあらゆるものをつくっていた。チーズが大変おいしくて、特にリコッタチーズですね。リコッタチーズというと、ちょっとポソポソと、パサパサとしたものが時々あるんですけど、彼のつくったリコッタチーズは非常にしっかりとミルキーで、なかなか忘れられないぐらいおいしかったんです。ただ、いくらおいしいと教えてもらっても、日本に持ってくるわけにもいかないので、無理だなと諦めていたんですけども、実はそのミケーレさんのところでリコッタチーズを学んだ方が、岡山県でイル・リコッターロという、リコッタチーズ専門の工房をやられていまして。取り寄せて食べたところ、ほぼ近い味のものをつくっていました。それにサルデーニャのアーティチョークでつくった蜂蜜をかけて食べると大変おいしくて、それに近いものを今、銀座の店でも出せているっていうのは、本当に教えていただいたおかげだなという感じです。サルデーニャと言いますと、一番名物で有名なのがポッタルガというカラスミなんですけど、こちらも地元生産者の方にご協力いただいて、かなり質がよいもの

をかなりお得な値段で分けていただきました。今回の旅行の収穫物として合計10数キロをトランクに入れて持ってきました。通常日本で買う値段の半額以下で買えたということもありまして、うちの店ではたっぷりの量をかけて出しています。本当にちっちゃい店なんですけども、海外のサルデーニャの方、日本のデザイナーの方、内装業者、築地の業者さん、いろんな方の力を少しずついただいて、なんとかちょうど1週間前の土曜日に形になったという状況です。まだまだ店として始まったばかりですので、これからいろいろ修正しながら軌道に乗せて、ひと段落ついたところで、前橋のプロジェクトの来年のとんかつに向けて頑張りたいなと思っています。今、都内のおいしいと言われていてとんかつ屋はすべて、リサーチ期間といえますが研究をしております。来月は関西のほうに遠征して、とんかつだけを食べる旅で、とにかく日本中のおいしいとんかつを今、食べてますので、それをもとに自分なりの「こんなとんかつ屋が前橋でできたらいいんじゃないかな」というイメージを膨らませているところです。一緒にやってくれる方、店長さん、料理人を絶賛募集中ですので、もしご興味がある方がいらっしゃいましたらよろしく願います。とんかつ経験は全くなくて、「イタリアンをやっていました」とか、「和食をやっていました」とか、別のジャンルの方でもいいですし、飲食経験がない方でもやる気があれば構いませんので、「前橋にこんなおいしいとんかつ屋があるんだ」って少しびっくりしてもらえるような店を一緒につくっていきなと思っていますので、ぜひお力添えのほどよろしくお願い致します。きょうはどうもありがとうございました。

奈良：阿部さん、ありがとうございました。食へのこだわりというのを徹底して追求するというのが、阿部さんの人気のお店のキーワードの1つになっているのかなというのを改めて感じました。さて、それでは、もうひとつご登場いただきましょう。フードスケープ展参加アーティストのお1人でいらっしゃいますジル・スタッサルさんです。ジルさんはフランス生まれで、現在はフランスと前橋を拠点に活動していらっしゃいます。アートに関する編集や執筆業のほか、フランスの美術館内のレストランのアートディレクターを務めたり、パリ市現代美術館で期間限定レストランのシェフを務めたりするなど、活動は多岐にわたります。今回の企画展に合わせまして、読むサンドイッチを完成させました。企画展の会期中は、館内のカフェで1日5食の限定販売を行っております。なんとサンドイッチに本が付くという、新しい形の食とアートのコラボレーションを実現させたジル・スタッサルさんです。ジルさんには作品説明なども含めて、お話をいただきたいと思います。

Practice 04:

イントロダクション ジル・スタッサル



ジル・スタッサル(以下、ジル): 皆さん、こんにち。今、アーツ前橋で行われている企画展のタイトルは「私たちは食べものでできている」というものなんですけれども、私が今回出品した作品は、《わたしたちそのものをたべる》(fig. 8)というものです。私たちは、食べ物を通じて私たち自身を知ることができると思っています。現代というのは、食に対する不安がある時代です。伝統とテクノロジーの問題があり、そして衛生と食の安全の問題もあります。ですから、食というのは、私たちの社会そのものを表していると言えます。それでは、少し私自身の今までの道のりについてお話ししたいと思います。私がどこからきて、そしてどうしてこの展覧会のためにサンドイッチの作品をつくることになったのかという話です。8年間にわたりフランスの現代美術雑誌『Beaux Arts Magazine (ボザール・マガジン)』で料理、キュリナリー・アートに関する文章を書いていました。ですので、私の料理に対する興味というのは、アートを通じて存在するものです。今ご覧いただいている本(『C'est bon, c'est beau!』エディション・オートルモン、2003年)は、子ども向けに書いたアートの本です。味覚を通じて、数居の高いアートに対する新しいアプローチを提案したものです。そして、その次の本は、ミシュランの3つ星をとった、ブルゴーニュ地方のシェフであるマーク・ムノー(Marc Meneau)をお迎えして『対話』(『La Conversation』ウッドストック・エディションズ、2000年)という作品を書きました。この本は写真家であるハンス・ギッシンジャー(Hans Gissinger)と、シェフの対話で成り立っているんですけども、そのほかにも芸術、あるいは哲学の偉大な人々の言葉が引用されています。5年間にわたって私はこの偉大なシェフの厨房で学び、そしてフランスのガストロノミー、美食の文化と、そしてヌーベルキュイジーヌといわれる新たな調理法についても学ぶことができました。ムノー氏はヌーベルキュイジーヌでも有名な方でもありました。私がこの本を通じて明らかにしたかったのは、シェフの創造の源です。シェフが料理を考案するときにはさまざまなものから影響

を受けますが、それは文化的な、あるいは自然の環境からです。今見ていただいている本は非常に分厚く500ページにわたるので、ちょっと中身をご紹介します。この写真は、私の出身であるブルゴーニュ地方の、さまざまな自然の風景、あるいは教会をはじめとする文化が映し出されています。こうしたものすべてからシェフはイメージーションを得るということです。この本のために、もちろん対話を行いました。それだけではなく、写真家と一緒に行って、料理も本に収めることができました。2作目の作品はサラミに関するもので、ソーセージの肖像とすべきものです。すべてイタリアのソーセージで、これは食物でありながら一種の彫刻のような造形美術としてソーセージを捉えています。次に、お見せしている写真は、同じく写真家のハンス・ギッシンジャーと共に私がつくった本(『600°C』2012年)で、火を使った調理法をテーマにしたものです(fig. 9)。この作品のために私は世界中を旅して、さまざまな調理法と、そして人々が火に対して持っている関係性を描きました。そして、私は今までご紹介した本を出版した後に現代美術の雑誌を離れて、レストランと、そして調理の世界に飛び込みました。そして、幸いなことに現代美術館の中にレストランをオープンすることができました。先ほど講演の中でおっしゃられていたように、美術館では食べることが禁止されています。犬や食べ物など、生き物が禁止されているとも言えるわけです。これは非常におかしなことだと私は思います。なぜなら現代美術というのは、社会、そして人生に深く関わっているものだからです。現代美術の世界ではコンセプチュアル・アートというものはなかなか数居が高く、知識がなければ理解することが難しいのです。そうした観客の人々の理解を助けるために、このレストランを美術館内にオープンさせました。例えば、今ご覧いただいている料理は、ジャック・モノリ(Jacques Monory)という画家の展覧会に際してつくった作品です(fig.10)。この画家はブルーを基調とした絵を描く人なので、彼の展覧会の機会にこの料理を考え、観客の方が彼の作品を理解するのを助けるためにつくったものです。これはウサギの肉の料理です。そこにブイヨンスープを垂らすんですが、そのときに初めてブルーの色が現れる、その瞬間にその作品が完成するというものです。今お見せしている写真は、毎週日曜日に行っていたデギュステーション、料理を味わうという美術ツアーです。これは作品の前でちょっとしたアミューズブーシュ(amuse-bouch)、おつまみを食べていただいて、その料理によって作品の考えの1つを理解することを助けます。先ほど見ていただいたのは、銀河をイメージした料理です。そして、次に見ていただいている写真はNomiyaというレストラン(fig. 11)で、2年間にわたって現



fig. 8 ジル・スタッサール《わたしたちそのものをたべる》2017 一部
撮影:木暮伸也



fig. 9 ジル・スタッサール『600°C』(エディション・デュ・ルエルグ、2012年)

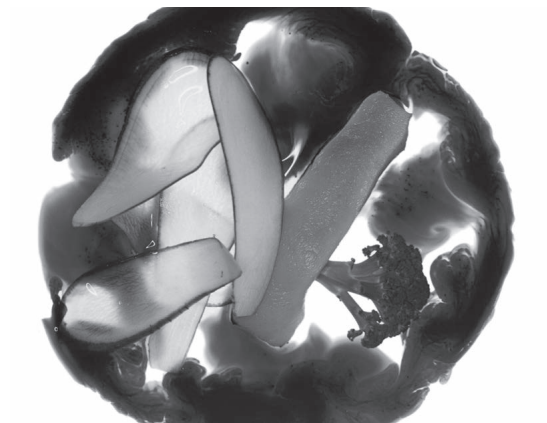


fig. 10 ©Gilles Stassart



fig. 11 ©Gilles Stassart



fig. 12 ©Gilles Stassart



fig. 13 ©Gilles Stassart

代美術館であるパレ・ド・トーキョーの屋上に設置した作品です。このレストランは、もはや美術館のためにあるレストランではなく、独立した1つの作品です。12席ほどあり、建物の屋上につくられた空間に大きなテーブルがあって、そしてレストランの中の空間、装飾、あるいはほかのお客様なども、すべてが作品を構成しています。続いて、レストランを離れて、単独で行ったパフォーマンスについて紹介したいと思います。これは世界一大きな綿菓子をつくるというパフォーマンスです。私は3.2mの高さの綿菓子をつくってギネスブックで世界一と認定されました(fig. 12)。カルティエ現代美術財団の催しの枠組みの中で行ったんですが、セザールという現代美術作家との関わりから生まれました。もう1つの試みも、やはり記録に挑戦したものです。一番背の高いという記録です。記録を打ち立てるということに人は惹かれます。この作品では、私は建築家と共に世界一背の高いケーキをつくりあげました。これは建物を建築するのと同じようにプロトタイプをつくっています。この世界一背の高いケーキをつくるために私たちは4種類のレシピを使ってお菓子をを用意しました。下のほうに使うものほど堅く、そして上に行くほど軽い素材を使いました。そして、最終的にこのケーキの高さは7m80cmになりました。続いて、私が前橋で行ったパフォーマンスについてご紹介します(fig. 13)。今まではかなり目を引くものだったんですけど、今回は芸術と社会の関わりについて問いを投げかける作品です。日本文化について私は常々伝統と現代性の二面性があると思っていましたけれども、そこが問題になるとも思っています。ですので、今まで引き継いできた遺産と、未来について考察を行いました。私はこのパフォーマンスの中で食事を用意したんですが、これは過去に未来を近づけるというものでした。この会場からも近いところにあるMaebashi Worksで行ったものです。ありがとうございました。

奈良：どうもありがとうございました。

クロストーク



奈良：いよいよここからどんな話が飛び出すのか、新しい提案が飛び出すのか、この辺りにご期待いただきたいと思うんですが、まず奥田さん、お三方のお話を熱心に聞いていただいておりますけれども、聞いてみてのご感想などをまずいただけますか？

奥田：やはり食べ物ってすごく幅が広いので、もっといろんな世界があると思うので、聞きたいなと思いました。

奈良：まさにここの場所が、例えばお皿だったとしたら、皆さんお1人お1人が反応し合って、新しいお料理が生まれるような。そんなクロストークがまたこの後期待されるかななんて、私は思えてならないんですけれど。

奥田：はい、ぜひ聞きたいと思います。

奈良：では、中山さんからまずお話を伺っていききたいと思うんですが、まず1つ目は今回のテーマでもあるんですが、「食と社会のつながり」について、ほかの皆さんのお

話なども聞きながら、中山さんがお感じになったことなどを率直にお話ししてもらえますか？

中山：今おっしゃった通り、本当につながり方も多様で、それぞれの食の立場もあれば、食でつながられるものも全く違うものがたくさんあって、すごく刺激を受けました。

奈良：地域支援のお仕事をなさっているという中で、やっぱり人が1つのキーワードになるかなと思うんですが、前橋に来て、これまでも上毛電鉄さんとイベントをなさってみて、何か前橋市で「こんなことができれば面白いかな」というつながりを感じましたか？

中山：そうですね。奥田シェフの鶴岡市のリサーチが、本当に何年も何年もかけてやっていらしてあの形になっているように、たぶん前橋もこれからきっといろいろ阿部さんが掘り起こしてくださるのかなという感じもします(笑)。昨年電車のイベントをして、市民講座でたくさんの方と地

元のことをリサーチしていたんですけども、最初にやっぱり一緒に始めた市民の方々が「前橋市は何もない」と言い切っていたのが、本当にびっくりして。その後、何カ月か一緒にリサーチをしたら、たくさん自慢ができる農家さんですとか、おいしいものを見つけてきてくれたんですね。やっぱりあの行程がすごく重要で、やっぱり最初に「ない」と言い切れるぐらいのあっけらかんとした感じが前橋はあって。それも逆に魅力ですし、だからこそ見つける魅力がこれからあるというのが期待できる場所だなと思っています。

奈良：今、中山さんが突いてくださったところは、本当にそのものずばり前橋というか、群馬全体の課題でもあるかなと思うんですが、「自慢できるものが何もないんだよ」というふうに謙遜なのか何か、群馬県人、前橋市民の方は言ってしまうような雰囲気がなんとなくあるんですね。その辺りは奥田さん、山形県、鶴岡市の方々はどうか？

奥田：言ったときは、まず誰も「うん」とは言わなくて、同じように「何もない」って言って。そのときに「世界遺産登録できるよ」と言ったんです。

奈良：なるほど(笑)。

奥田：「出羽三山と最上川がはぐくんだ世界遺産、在来作物の」って言っても、全く誰も信用しなくて。だんだん地産地消という言葉ができてきて、もう商工会議所の人にも「そんな食べ物で人なんて来るわけがないだろう。何を馬鹿なことを言うんだ、お前は」と言いながら失笑されたんです。でもその方は今、「奥田さん」ってなっています。

奈良：阿部さん、何度かもう群馬に、前橋にいらしていただいて、群馬県、前橋気質というのを感じていただいたかもしれないんですが、それを掘り起こすというのはなかなか謙遜していて難しいと思うんですよ。今、いくつかもう前橋のいろいろな生産者のところにも向かわれていると思うんですけど、そこでどんな印象をお持ちになりましたか？

阿部：野菜についても、お魚も養殖されていたりとか、魅力的な、レベルがすごく高い食材はそろっています。僕は北海道出身なんですけれども、北海道も素材は素晴らしいんですね。バラエティといい、クオリティといい。デパートで物産展をやれば、どこの地域のものよりもお客さんが来る。素材のパワーというのは、そういう意味では、前橋も北海道も一緒だと思うんです。ただ、その先のお店として、料理としてどう活用するかというところで、北海道と言うと、昆布は日高昆布とか、利尻昆布とか、最高のものをつくっているんですが、それでおだしを取って高い和食を出しているのは、京都であったり、東京であったり。タラコも素晴らしくおいしいタラコが羅臼とかで獲れるんですけど

も、それを明太子にして世界的なビジネスにしているのは九州の方であったり。なかなか素材だけで、その先の部分を取られてしまっているところがあって。いい素材がなければ、いい料理とかいい商品ができないのは確実なんですが、それをほかの地域に取られてしまうとすごくもったいないので、なんとか前橋の食材の可能性をお店の料理であるとか、名物にまで持っていくって、前橋にどんどん人が来て、どんどんお金を落としてくれるような状況になっていければいいなと思って。その中の1つとして少しでも力になれると素敵だなと思うので、頑張ります。

奈良：食材の可能性を追求して名物にしていこうと、それが社会とのつながりになっていくのではないかというお話だったかと思います。では、食と社会とのつながりという部分で、ぜひジルさんのご意見もここで伺いたいと思います。活動の中にどのようにつながっていると感じますか？

ジル：社会そのものが食によってつくり出されている、どういう食物によってつくられるかによって社会が規定されると考えています。特に前橋の食ということについて考えると、非常に興味深い段階に差しかかっていると思います。なぜなら、つながりというものがあるからです。つまり、伝統的なものすべてを失ってしまうのか、グローバリゼーションの大きなブルドーザーにすべて平坦にされてしまうのかという問題があるからです。前橋にはこの地域に特有の料理の文化があります。それは労働する人々の文化であって、それは養蚕であり、農業に従事する人々の文化です。また、野菜などについても非常に多様な農産物が見られるんですけども、それらは小さな生産者に留まっていた、そして大きな生産者によって画一的な味で覆い尽くされてしまうという問題があります。ですから、農業の未来、食の未来というのは、子どもたちの教育、そして新しい世代の農業従事者を育てるということにかかっていると思います。

奈良：確かに今、ジルさんがおっしゃったように、奥田さん、もう食の変化というのはすさまじいものがあると思いますので、このままでは何か大きな時代の中に飲まれてしまう可能性は大きいですよね？

奥田：はい。実は1つのレストランが地域を変えるというのは、フランスでもよくある話で、アル・ケッチャーノは150万円で始めたお店で、100円ショップのお皿で始めていきました。今は観光地になっていて、アル・ケッチャーノ前というバス停もあって、お客様は大体毎日150人ぐらいます。アル・ケッチャーノって地図にも載っています。お化け屋敷みたいな築50年の店で、そういうお店だったんですが、レストランというのは公民館だと思ってください。多種多様な職業の人がお店に入ってくる。東京のレストランの場合は、デートの場であったりとか、そういうものなん

ですが、地方のレストランの場合には公民館であると。僕がまとめた体系図っていうのは、農家の人もいれば、セスナのパイロットの人もいて、飛行場の管制塔の人もいるので、セスナのパイロットの人は風の話ができます。風と農作物の関係っていうのは、そこでつながれたりとか、学者の方とか、土の勉強をしている方もいれば、行政の方もいるので、そこでいろんな情報が集まってくるのがレストランです。生産者の方はうちのお店に来ると、全部タダです。農作物を持ってきて、生産者の方はタダで、なおかつ、いっぱい野菜を持ってきた場合には、例えば8000円ぐらいの野菜を持ってくれば、8000円分の米沢牛と取り換えます。1キロ8000円ですが、1キロ8000円の米沢牛は三越で1キロ6万円です。実はレストランってスーパーマーケットなんです。ビネガーとか、ワインとか、全部あるので、全部物々交換できるんです。そこにお金が入ってないので、生産者はいっぱい取れた農作物をアル・ケッチャーノに持ってくると、例えば1000円分の野菜を持ってきたら1000円分のお金で渡すんじゃないくて、1000円分の原価のもので渡すと、生産者は1.5倍ぐらい儲かる、ということが出来ます。**奈良：**いろいろな、遊び心から可能性が広がる気がしますね。

奥田：そういうふうにしていって、具体的に生産者の方には、全部後継者がつくように、年収400万円をつくります。生産者の方には特権を与えるというのは、アル・ケッチャーノに来ればタダで、グループのところも全部タダで、なおかつ大卒の初任給よりも高い金額を保証するように頑張ると、後継者がついてきます。レストランは地域の公民館なので、アル・ケッチャーノは売上もすごいんですけど、支出もすごいです。なので、みんなビルが建つと思っているんですが、実はビルは建ちません。ほとんど人助けでやっています。

奈良：生産者を育てることもこれから大切ではないかって、先ほどジルさんがおっしゃっていましたが。

奥田：そうなんです。助けるには、お金で助けるのではなくて、特権をつくる。アル・ケッチャーノとか、そういうところに来ると楽しい、「農業をやっていてよかった」っていう、「本当にこの職業を選んでよかったな」って思えるようなことをするといいんですね。そういうことをやっています。

奈良：やっぱり社会の変化とともに食の在り方も変わってくる。見せ方、見え方も変わってくるのでしょうか？その辺りの変化については、アーティストとしていろいろな活動をしている中山さんは、どのように捉えていらっしゃるか？食の変化についてですが。

中山：そうですね。やっぱり人が変わると食べるものも全

然変わってくるし、さっきおっしゃっていたみたいに、街の中に飲食店が何か1つできて人が変わるっていうのは本当によくある話で、そこで働きたいがために人も移動してくるし、もちろん観光客も来るし、本当に起爆剤になり得る存在だないつも思っています。展示の中にもありますが、農家さんも日本だとなかなか土地から動かなかったりしますが、日本人って戦争もいろいろ経験して、いろいろ移動してきている民族で、また食文化も本当に世界中のものが食べられる。すごい稀有な国だと思うんですよね。その中で日本人はたくましく文化をつくり続けています。

奥田：中山さんと一緒に、発酵の会っていうのを銀座とかでやっていて。発酵でフルコースで、実はローカルなところとグローバルのよさを一緒に活かしてくっていうのが大事で、今までは日本では例えば野菜とか、そういうものはもう漬物にするしかなかったりとか、発酵したものはご飯と一緒に食べるしかなかったものを、グローバルのいろんなピスタチオナッツオイルとか、シェリービネガーとか、蜂蜜ビネガーとか、いろんな調味料が世界中から入ってきます。日本の昔からの発酵食品にグローバルのいいところを持ってきて合わせると、今までそこでしか通用しなかった発酵食品が世界に通用するようになる。そういうことも実はできちゃうんですよね。

中山：そうですね。展示の中にも発酵をテーマにしているものがあるんですけども、ジルさんがつくったサンドイッチもチーズが入っていて、ジルさんが持ってきた菌でつくったというスペシャルチーズが入っていたりして、本当に人が移動することで文化が豊かになるっていうのが感じられるのが、だんだん美術館から出てきているのがうれしいなと思います。

奈良：確かにそうですね。美術館から発信しているところがまた面白いと思うんですが、今回ジルさんの作品として食べられる本というか、サンドイッチが読めるということで、これがまた非常に画期的だと私は思います。とってもおいしいし、文化もたくさん詰まっていて、こんな素敵な本も付いています。せっかくですから、ジルさん、今回の作品についてもご紹介ください。

ジル：今回の作品は本であり、そしてサンドイッチでもあります。この展覧会のために考案したもので、食品の1つ1つの要素、1つ1つの食品にはそれぞれの生産者、それが育てられた土地があり、そして1つ1つの物語があり、付属している本の中で見る事ができます。そこにはそれぞれの食品を生産した人々の精神があります。サンドイッチを食べることによって、口の中でそれぞれの生産者の物語、仕事などが混ぜ合わされます。そして、食べた人、その作品に接した人はそれぞれの経験をするわけです。この作品のコン

セプト、最初の考えというのは、レシピを考えるということです。私たちが通常何かを食べる場合には、広告、あるいはメディアの言いなりになって、何も考えずに食べることが多いと思うんですけども、今回の作品では考えながら食べてほしいと思いました。今回の本でお見せしたかったのは、私たちが食物を通じて環境を理解し、私たちを取り巻く世界を理解するということです。そのためには、少し注意して見る必要があります。今回の作品は、材料となったお肉とか、ミルク、野菜、パンといった、それぞれの食品を通じて、前橋を中心とした生産者の方々とコンタクト、つながりを得ることができるというものです。この作品によって美術館の中に農業、あるいは食物といったものを入らせることができるということをお見せしたかったんです。

奈良：ありがとうございます。それをいち早くきょうは阿部さんにも召し上がっていただきましたけれども、アートと、また食との融合という、ジルさんの作品はいかがでしたか？

阿部：日本人と発想がやっぱり違うなと思ったのは、本を表現するときに、四角い表紙のような形を表現するときに、日本人だと食パンなんかを切り抜いて「Book」とかなんか、焼印が何かでやりそうな感じなんですけども。クロワッサンのように薄い生地を重ねて、ページまで表現したっていうのが、日本人のたぶんパン職人だと思いつかないような発想だなと思いました。あと、チーズを今回担当されたスリーブラウンさん、先日実際に生産するところを訪れまして、あの3頭の牛もよく見て、どうやって普段つくっているかもお話を聞いてきたんですが、その知識とかイメージがあって食べるのと、ただ「チーズだな」と思って食べるのだと、全然食事としての楽しみがやっぱり違ってくるんですね。なので、ぜひ本当に素晴らしい生産者さんがたくさんいますので、その知識を持って地元のものをイメージしながら食べると、本当に同じ食事でも数倍楽しくなると思っています。皆さんの身近なところの生産者さんをぜひよく知っていただいて、楽しんでいただけたらいいんじゃないかなという気がしました。

奈良：阿部さん、ありがとうございます。今のお話の中にあった生産者の顔が見える、これはこれから1つキーワードになるかなと私は思ったんですね。その中でやっぱり人と人のつながりを大切にアートに生かしてらっしゃる中山さんはどのようにお考えですか？

中山：そうですね。つくっている人も本当にアーティストみたいところもあります。シェフだけじゃなくて、やっぱり農業っていうのは土から、土地からつくっていますので、本当に長い時間かけて、もう何よりも尊いものをつくっている。そうと思うと、前橋は本当に価値があるものが身

近にたくさんある土地なので、大事にしてほしいなと思います。

奈良：そして、中山さん、同じアーティストとして今回一緒にご出店なさっているジルさんの読むサンドイッチを召し上がってみてのご感想もお願いします。

中山：おいしかったです。チーズもおいしいですし、パン生地が本当にサクサクで、私は去年、一昨年ですかね、アーティスト・イン・レジデンスでスイスに行っていたんですけど、スイスの飛行場ってフランスとスイスとの境界線のところにあるんですけど、フランス側にもパン屋さんがあって、スイス側にも空港内にパン屋さんが両方あるんですね。スイスのパン屋で食べると、もうボソボソの黒パンみたいなやつなんですけれど(笑)。隣のターミナルのフランスのパン屋さんに行くと、バターたっぷりのサクサクのパンが食べられてちょっと感動するんです。どっちがおいしいかはまた個人の趣味なんです。でも、今回のものはフランスらしいパリパリのおいしいパンで、なかなか食べられない貴重な味だと思います。

奈良：ありがとうございます。中山さんもそうですし、阿部さんもおっしゃってくださいました。なかなか群馬の方、前橋の方って「自慢がないんだよ」って言うけれども、そんなことはない。もうこのジルさんの作品、これを召し上がっていたただけでも「いくつも自慢できるものがあるではないか」ということを言っていたいているような気がしてならないんですが、奥田さんももちろんジルさんの作品を、作品を召し上がるって不思議な表現なんですけれども(笑)。食していただいての感想なども含めてお話しください。

奥田：僕も全世界、いろんなところへ行ってご飯とかを食べていて、イタリア料理の料理人ですけども、おいしいのはフランス料理です(笑)。イタリアへ行ってフランスへ行ったりとか、スイス、ハンガリー、中国、アメリカも行っていろんな星付きのところで食べるんですが、完璧にフランス料理が一番おいしいです。フランスって、イタリアとかに比べると、昔は農作物もそんなにできなくて、食べ物を文化にしていっていったところ。食べ物と一緒に、マドレーヌっていうのをやれば、マドレーヌ型、フィナンシェ型、魚を1匹ゆでるものには魚1匹ゆでるような鍋と同じように、お料理と職人とが一緒に国おこししていった街なんです。とうとう食べ物で世界三大料理の1つになって、文化ですごく世界に冠たる国になったんですが、完璧にフランスが一番です。きょう食べたものはフィユタージュっていうミルフィーユの生地なんです、1000枚の葉っぱっていう意味でミルフィーユっていうんですが、その何層にもなってる折りパイです。あれでものをサンドイッチにしてい

れをページに見立てたところがあって、フランス語って「何々見立て」とか、「何々仕立て」という、フランス語のメニューの場合にはなんかを見立てる文化があって、ぱっと見たときに本になってっていうことをつくって、さらに四角い皿に、ちゃんと本の大きさとほぼ同じような四角い形のミルフィーユがあるということまであったので、すごく美を感じました。

ジル：先ほどのお話の中にグローバリゼーションのテーマで食品が世界中を流通しているというお話がありましたけれども、私は食品だけではなくて、アイデア、考えも世界中を流通していると思います。例えばこのサンドイッチに関しては、フランス人である私と日本人の生産者の方の作品のフュージョン、一体になったものだというふうに考えています。このパンをつくってくださったのはクロフトベーカリーの久保田さんという方なんですけども、彼はカリフォルニアでパンの修行をされた方です。私たちは1つの国、1つの料理ということで話をしがちなんですけれども、もしかしたら料理というのは、人よりも速いスピードで世界中を巡るものかもしれません。フランス料理がなぜこのように発展したのかということを考えますと、フランスはイタリア、スペイン、英国、オランダなど、周りの国々の十字路、文化の交わる場所に位置しているからだと思います。その結果、独自の料理というものが生まれたのではないかと思います。料理というのは、常に影響を受け続けるものなんですけれども、とかく今日では1つの国を守ろうとしがちですけれども、ほかの国、ほかのものと交流によって、影響を受けることによって、自分自身というものを規定できると考えています。

奥田：そう思います。鶴岡市も、今までは外国人が来ると、みんな宇宙人が来たようなところだったんですよ。ところが、今、料理や食材を見に、もう外国人の料理をやっている人が鶴岡市に勉強をしに来ています。イタリア人シェフとかも今うちの店に研修に来たりしているので、交流になっています。今、料理ってというのは実際に本当に国境がなくなっていて。フランス料理は、いろんな国のいいところを取っています。もともとコース料理になっていったのも、ロシアの寒い地域で熱い料理を食べさせたいので1つずつ順番に出てきたことに由来します。あと、今のフランス料理は醤油を使ったり、ワサビも使ったりします。うちのお店も本当はイタリア料理じゃなくて、実際は奥田政行の料理なんですよ。すべて創作料理です。

奈良：「アル・ケッチャーノ」ってというのは？

奥田：「アル・ケッチャーノ」は、ちなみに、庄内弁で「あったわね」っていうのを「あるけっちゃんのう」って言うんですよ。それを片仮名で「アル・ケッチャーノ」ってやっただけ

です。

奈良：それをうまくお国言葉で合わせて(笑)。本当にイタリア語にありそうな、素敵な響きですね。阿部さんが今度なさるとんかつ屋さんには、群馬の方言を入れた名前なども(笑)。

阿部：ネーミングは大事ですね。食材だけではなくて、ネーミングにも使えたら楽しいかなと思います。考え中ではあるんですが。ただ、ちょっと1つ思っているのは、食べる順番といいますか、例えば同じとんかつを食べて、キャベツとご飯、みそ汁を食べるにしても、食べ順ですごく太っちゃったりとか、全く太らなかつたり、すごくやっぱりそこは大きいらしいんですね。僕の友達で去年1年でラーメンを1700杯食べた友達がいるんですけども、190cmぐらい身長があって、モデルのようにスリムな方なんです。いろいろな対策はしているんですが、やっぱり食べ順はもう絶対に自分のルールがあって、先に野菜を食べる。ネギラーメンであればネギから食べると。よくラーメン屋さんで「うちはもうスープと麺しかないですよ」みたいな、そういうお店もあるので、そういうときはポケットに乾燥のワカメを潜ませておいて、ワカメを入れてワカメを食べてから食べるという、そういうルールでやっていて、それだけ食べても全く太ってないんですね。なので、とんかつ屋を出すのであれば、なんらかの形でちょっと先にお野菜を食べてもらえるように、とんかつの横に山盛りのキャベツってというのは、昔ながらで美しいビジュアルではあるんですけども、そこにこだわらないで、先に前橋のおいしい野菜をちょっと食べてお腹に入れてもらってから、お肉をしっかり食べてもらうという形の順番はなんか活かせないかなと。単純においしいものを出すということよりも、もちろんそこは一番頑張るんですけども、そういう順番みたいなことも多少お店のほうで提案してあげるのも、それもサービスなのかなという気がしていますので、そんなアイデアをちらほら考えながら膨らませているところですね。

奈良：ここで最後に一言ずつ皆さんからまとめとして前橋の食がどのようになっていったらいいと期待するか、伺ってもいいでしょうか。

阿部：どうなったらいいなっていう周りから期待する立場じゃなくて、実際もうやる立場なので。もうとにかくおいしい店をつくるしかないんですけれども。もしいいお店ができて、皆さんに評価していただいて、たくさん来ていただけるような店になったら、できれば「前橋でやっぱりとんかつはいいんだな」ってということで、全く他でそういうことをやってなかった人が新たに始めたりとかして、どんどん競合というか、同じようなジャンルの店が増えて、「前橋にとんかつを食べに行こうか」っていう、宇都宮に餃子を食べに

行こうか的な感じにもし将来になったら、本当に夢のようだなと思います。可能性はあると思うので、それに向かって頑張りたいなと思います。

中山：本当にいっぱい自慢できるものがある地域なので、正々堂々と自慢ができるように皆さん、地域の生産者の方をぜひサポートしながら文化をつくっていただけたらいいなと思っています。楽しみにしています。

ジル：本とサンドイッチのプロジェクトですけども、非常に楽しいプロジェクトでした。7組の生産者の方とお知り合いになれたことは、非常に力になりましたし、興味深い体験でした。また、このサンドイッチの中に使いましたルッコラについては、前橋の勢多農林高等学校の生徒さんがつくってくださったものです。

奈良：きょうは高校生も来ておりました。そして、最後に奥田さん、「アートと食べ物」が1つになったときに奇跡が起きる」ってさっきおしゃってましたね。これは、もしかしてアーツ前橋に対しての期待も込めての締め言葉かなという気がするんですが。

奥田：ズバリ言うと、アル・ケッチャーノって開店してから6年間、毎日昼と夜は満席で、毎年残ったお金は100万ぐらいです。飲食店経営をたぶんやっていて厳しいのは分かりますが、実はアル・ケッチャーノは『情熱大陸』に出てから黒字になりました。ということは、何かと言うと、簡単に言うと、付加価値なんですよ。ということは、ズバリ、アーツ前橋の中にレストランをやると一番いいと思います。要はアートにしちゃう、食べ物をアートにしちゃう。そういうところに行くと、要はみんなちゃんとお金を払うんですよ。アル・ケッチャーノはイタリアンでやっていたとき、月間大体480万の売上でスタッフは7人でやっていたんですが、それでもお金が貯まらなかったんです。朝の7時から夜中の1時まで仕事をして、『情熱大陸』に出たら、いきなり売上が倍になりました。付加価値です。その付加価値を生産者にちゃんと還元していくっていう。生産者の方に持っている仕事に誇りを持ってもらうために、周りの人が「この食べ物は世界一おいしい」とか、料理人が言ってあげるっていうのが大事です。そして、安定を与えられるのはレストランです。それをちゃんとそれを買い支えてあげて。しかも、ちゃんとレストランというのは、僕がトマトの冷たいスパゲッティをやったら1500円で売れるんですよ。喫茶店だと、例えば600円ぐらいになっちゃったりするんです。値段を自由に決めれるのがレストランです。なので、生産者の方から高く買ってあげる、もしくは物々交換でデザートとか、パンが残ったらそれもあげちゃうっていう、生産者にあげながら生活も安定させながら、小さな日々の幸せもおまけで、野菜を持ってくるとちょっとお菓子をあげ

るとか、そういうふうにしていって、誇りと夢と安定と日々の小さな幸せっていうのをあげながら、付加価値を使って都会から多くの人を呼んで、そこからお金をもらうということをするといいです(笑)。アーツ前橋というのは、やはりすごく付加価値の付く場所なので、そこで食のことをいろいろ展示したりとかしながら、レストランで何かがあるっていう。しかも、そういう料理を出してって付加価値を付けていくとすごくいいと思います。みんながそこに集うと。暇になって、レストランの席が空いていたら生産者の方に電話して「きょうは食べに来てください」って言うと、生産者の方が親戚一同連れてきて、レストランも潤うと。実はそれはアル・ケッチャーノでやっていたことです。なので、それをやっていけたら、すごくよくなると思います。

奈良：本当に貴重なご提案をありがとうございました。そしてそれぞれのお立場で素晴らしいご提案をしてくださいましたゲストの皆様、どうもありがとうございました。



PROGRAM 02

食の倫理：グローバル化と地域

登壇者
ワプケ・フェーンストラ
森岡祥倫
鞍田崇



住友文彦(以下、住友)：今日は「食の未来を考える週末」の2日目です。進行をいたしますアーツ前橋の住友と申します。どうぞよろしくお願いいたします。はじめに今日の流れをご紹介したいと思います。昨日このシンポジウムの1日目が行われました。会場がちょっと別のところで、中央イベント広場という、ここから歩いて数分の広場で、ファーマーズマーケットが行われているところで、「ギブミーベジタブル」という、今回の「フードスケープ 私たちは食べものでできている」展の関連企画が行われました。展覧会に参加していただいている南風食堂が、野菜を持ってきて誰でも参加できて、その野菜を料理人の方が調理してその場で食べられるという、お金を介さないコミュニケーションを行うイベントを行いました。その会場でこのシンポジウムの初めのセッションが行われました。シェフの奥田政行さんや、今日と同じように展覧会の参加作家にも参加していただきましたが、それに引き続き、今日は2つのセッションをこれから行います。展覧会をまだご覧になってない方もいらっしゃるかもしれませんが、この展覧会は2013年10月にアーツ前橋が開館してもう間もなく3年なりますが、2014年に「服の記憶」という服をテーマにした展覧会、それから昨年に「ここに棲む」という、住むこと、建築などをテーマにした展覧会、それでこの第3弾が食、食べることをテーマにした展覧会として企画をしました。その前の2つに比べると、この食べ物の展覧会というのが一番苦労した、なかなか難しい展覧会でした。昨日のセッションでも話が出たんですけども、そもそも食べ物っていうのは、形があるけれども、それが消えていくものです。体の中に入ったり、あるいは腐っていったりとか。そういう形のないものを3カ月間の展覧会でどのように扱うのかということを、考えたときに非常に悩ましい問題がありました。どういう切り口にしたかをご紹介しますと、まず普段我々が食べ物を

食べているときには、料理として出てくるものをいかにおいしくするかとか、あるいは見た目を美しくするかとか、そういった部分が食べ物と直接的に関わる部分です。それは恐らくシェフであるとか、フードコーディネーターであるとか、そういう人たちがすでに十分いろいろな努力をしてくている分野だと思います。でも、そうではなくて、むしろお皿の上だけではない、お皿の外側に広がる食べ物との関係というものは、普段意識してないことが実は多いんじゃないかと。なので、お皿の中のことは食べ物をつくる専門の方がいて、その外側の見えなくなっている部分を例えば視覚化する、あるいは想像力を使うっていうことを仕事にしているアーティストの人たちと、私たちと食べ物の関係は今どうなっているんだろうかということから展覧会にできたらというのを、悩んだ結果、この「フードスケープ」という展覧会になっています。それと、今日は参加作家の皆さんと、研究者の人たちに参加をしていただいて、この最初の週末にトークのシリーズを3つ行っています。恐らく芸術とかアートとか、そういった表現をする分野が食べることに関わる上ですごく大事なことではないかと思っています。表現をするということはすごく個人的なことだということだと思うんですね。個人的な感覚であるとか、記憶であるとか、そういったものをもとにアーティストが表現すること。それはつまり、人の数の分だけ感じ方や考えた方、価値観の違いがあるっていうことでもあると思うんですね。特に今、食べることに関心を持っている人は増えてきているような気がします。関心を持つ人が増えていると同時に、そのことの理由としても、たぶん食べることの価値観が大きく変わってきているということがあると思うんですね。つまり、考え方が一様でなくなってきている。飢えているから食べようとか、あるいはこういうものがおいしいとか、そういったことが1つの見方、感じ方ではなかなか言い表せないような、そういう時代になってきているときに、個人個人の感じ方っていうのがまた違うということを展覧会を通してお伝えしていければいいなと考えています。それから、シンポジウムという場ではもっと言葉を使ったやり取りになってきますので、展覧会で作品を見ていただくのに加えて、今日は言葉、研究を専門にしている方たちとアーティストと一緒に話をする場をつくれればと思って企画をしております。どうぞ最後までお付き合いください。では、最初の「食の倫理」のセッションに入ります。順番に登壇者の方に前に来てプレゼンテーションをしていただきます。最初のセッションは、ワプケ・フェーンストラさんという今回の参加作家、それから2番目に、東京造形大学の先生でいらっしゃいます森岡祥倫さん。それから、明治大学の先生をされている鞍田崇さん。この3人の方に

ご登壇いただいて、最後に一緒にラウンドテーブルをしたいと思っています。どうぞよろしくお願いいたします。あと、グリッシーニを受け取っていただいたでしょうか。昨日登壇した中山晴奈さん、展覧会の入口でパンの作品をつくっている作家が、今日のために特別につくってくださいだったので、エノコログサというものが練り込まれています。これは、ねこじゃらしです。中山さんは身の回りにあるものになんで食べられるものと食べられないものがあるんだろうっていう、そういう疑問をもとに今回の展示作品を出していただいています。ねこじゃらしはもちろん日常的に見るものですが、あんまり食べている人はいないと思います。それを食べてみるということを通じて、同じように雑草の中でも食べられるものと食べられないもの、なんで私たちはそれを食べないんだろうっていうことをちょっと考えていただくようなヒントになればいいなと思っています。それと次のセッションではまた別のものが配られますので、それもどんなものかぜひ楽しみにして2つのセッションともお楽しみいただければと思っています。じゃあ、最初の登壇者、ワプケ・フェーンストラさんです。ワプケさんはオランダのフリースラントという地域の出身で、今回の展示作品は前橋の6人の農家に取材をしてつくっていただいた作品が下の展示室で並べられています。よろしくお祈りします。

Practice 01:

イントロダクション ワプケ・フェーンストラ



ワプケ・フェーンストラ(以下、ワプケ)：こんにちは。私はオランダの出身で、今回の展示のために初めて日本にきました。2016年の8月に1度前橋に来てリサーチをして、また今回展覧会とこのトークのために戻ってまいりました。ですので、日本のことはあまりよく知らないんですが、前橋のことだけは少し詳しくなったような気がします。オランダのフリースラントが私の出身地です。水が豊かなところで、緑も多いのですが、とても海拔の低いところ。この



fig. 1 ©Wapke Feenstra

土地というのは海拔ゼロメートルよりもさらに低いところにあります。私の父も農家ですが、水をきれいにしないと海水と水が混ざってしまうようなところなので、私も手伝いをしていました。そして、特に酪農が盛んでして、牛を飼って牛乳などを製造している地域が多いところです。海に近いところでは土がもう少し砂っぽい感じなので、そこらではジャガイモや牛の餌になる麦などを育てています。こちらは私が育った自分の家がある土地の土ですが、とてもグレーっぽい色の薄い土で、水分を多く含んだ泥のような土をしています(fig. 1)。この左側に写っているのは、父が履いている木靴です。クロップ(klomp)と呼ばれる木靴です。こちらはまた別の場所に行くときピート(peat)と呼ばれる、泥炭と呼ばれる土があり、もう少し水をさらに多く含んでいます。

私はアーティストとして活動していますので、私の作品と活動についてご説明します。2003年より2人のアーティストとグループで活動しています。私たちはそれぞれロンドン、ベルリン、そしてロッテルダムに拠点を置きながら共同で活動しているのですが、なぜ一緒に始めようかと思ったかという、農業や産業は誰がつくっているのか、顔や声、そしてそこにどんな文化があるのかということをもう少し見せていきたい、探していきたいと思ったからです。こちらは2010年と2011年に私たちが行ったプロジェクトで、いろいろなところでいろいろなものが生産されていますが、生産者の方と話をし、ベルリンの「世界文化の家」という場所で行われた芸術祭のために、そこに食べ物を集めるための食糧品庫のようなものを用意し、さまざまな人から食べ物を集めました。こちらはカッテージチーズをつくっているところで、こうやって私たちが出会った人と一緒にものを作ったり、フェルナンド・ガルシア・ドリーという今回の展覧会にも参加をしている作家と一緒にやりました。そして、牛乳を得るには仔牛の存在も必要不可欠でしたので、このプロジェクトのために仔牛を買いに行きま



fig. 2 ©wapke feenstra



fig. 3 ©wapke feenstra

した。こちらはサラダに使うレタスをつくっているところ
です (fig. 2)。芸術祭に来る人々にいろいろなものを用意す
るためにサラダが不可欠だということで、6000束のレタ
スを用意しました。料理人というのは特に砂のついていな
い調理しやすいサラダを好みますので水耕栽培でレタス
を作りました。こちらはアートセンターの目の前の水を使っ
て、農家の人がここに出張してレタスを作りました。そし
て、このプロジェクトでは8000人の人が訪れ、ほとんどの
レタスを食べ尽くしてしまったんですが、残ったものは近
くの動物園のゾウの餌になりました。ここには農家で生産
をしている生産者の人たちが集まって自分のつくっている
ものをプレゼンテーションしたり、人と交流できる場所を
設けました。こちらがパントリー (fig. 3) と呼んでいた食品
庫ですが、この芸術祭の期間中に提供されるすべての飲
食物はこのパントリーからまず食材を得て、そこから調理し
なければいけないというルールにしました。例えば、ほか
のバーで飲み物を提供する人や食べ物を提供する人も1度
ここに来て、地元どんな食材があるのかということを知
り、そこから食べ物を提供するというサイクルが生まれて
きました。最後には空になりました。私の経験から、食べ
物というのは人から始まり、そしてその人が土とたわむ
れることによって始まると思っています。前橋に来てリ
サーチの期間をもらったときも、まずその地元の食べ物を



fig. 4 ©wapke feenstra



fig. 5 ©wapke feenstra

人に会いたい、そしてその地元の人々がどのような土と関
わりを持っているのかということを知りたいと思っていま
す。私が聞いてきた詳しい話というのは、展示会場で私の
作品のところに日本語になって展示されていますので、
ぜひそちらをゆっくり読んでいただきたいなと思います。
この地域ではナスが多く生産されているんですが、ここ
らの写真はナスを生産している渡邊さんのお宅です。次
に萩原さんのつくっているブロッコリー。次に米農家の
望月さんで、84歳になります望月さんのご長男は梨を
生産されています (fig. 4)。そしてこちらにも望月さん
ご一家ですが、弟さんはヤギを育てています。そして、
農業で一番の大きな問題の1つが、後継者がいないとい
うことで、私がお会いした前橋の農家の方々もとても
高齢の方が多かったです。例えばお米を生産されてい
る望月さんのところでは、農業を約600年ぐらい続け
ていて、息子さんたちも農業に関わっていますが、もし
かするとその次の代にはそれが絶えてしまうかもしれな
いとおっしゃっていました。そういった可能性を私も感
じて、とても切なく思います。これは《農場主たちと牧
場主たち》というプロジェクトです (fig. 5)。農家の家
に生まれた若い子どもたちが、自分たちの未来を一緒
に考えるために始めたプロジェクトです。農家で生まれ
育った子どもたちですが、そこからどう成長していくか
ということをドキュメンタリーで映

像にしながら、参加者の子どもたちと一緒に写真を撮
っていきました。オランダのフリースラントとアメリカ
のコロラドの10代の子どもたちが交流をしたのですが
、フリースラントの子どもたちにとってみれば、コロラ
ドの乾いた土、乾いた環境というのがとても衝撃的だ
ったようで、そして大きな重機を目の当たりにしてと
ても驚いていました。コロラドでは、ハンバーガー用
の牛たち、そして乳牛を飼育しています。そして、こ
の10代の若者たちにとって自分が将来農業をやるとい
うのは、例えばfacebookで自慢できるような話では
決してないわけです。なので、彼らにとってとてもこ
のプロジェクトが重要だったのは、まずいろいろなテ
レビですとか、カメラが入って、自分たちの活動がと
ても注目されていると感じられることと、そしてその
自分たちの活動が海の向こうの同じような将来を見
据えている子どもたちと真面目に会話できたり、そこ
で意見を交換できたりする。そういった機会があっ
て、自分たちの活動は意味のあることなのだと感じ
られることだったと思います。私の活動紹介の終わ
りにドキュメンタリーの予告編をお見せします。彼
らが自分たちの活動について、自分たちの農家につ
いてとても誇りを持って話している様子を見ていただ
けるとと思います。《農場主たちと牧場主たち》2012
- 2015年の映像を上映）
ありがとうございました。

Practice 02:

イントロダクション
森岡祥倫

住友：ワプケさん、ありがとうございました。続きまして、
森岡祥倫さんをお願いしたいと思います。森岡さんは東
京造形大学で、芸術と科学技術の相関史研究をご専門と
されています。この次にお話をされる鞍田さんも今回の
トークの前にアーツ前橋では1度講演していただいたこ
ともありました。その前から私も、森岡さんは食べ物
のことにすごく関心を持っていろいろ研究をされてい
るというのを聞いておりまして、展示会を準備するに
あたって私たちがど

のような考え方で展示会を企画するかと、いろいろとご
相談させていただき、大変お世話になりました。では、
よろしくお願いいたします。

森岡祥倫 (以下、森岡)：こんにちは。森岡です。ちょ
っと一昨日まで調査で沖縄にいて、ぼーっとした状態
がまだ続いているので、うまく話しかけるかどうか分
かりません (笑)。今日は住友さんからテーマをいただ
いて、共通するテーマは「食の倫理：グローバル化と
地域」ということなんですけれど、私にはフードシ
ステムと倫理ということを少し絡めて話してほしいと
。これは大変難しいことです。特に倫理。モラルでは
ないと思います。一般的な意味での道徳というもの
よりかは、もう少し奥深いものであったり、人間が
特に社会的に生きる時に非常に大事な要素だと思
います。何をお話しすればいいのかなと随分悩みま
した。そこで、今日はこれらの要素に関わるいろい
ろな話題を、手短かに皆さんにお話を提供しよう
かなと思っており。このように関係性を組み替
えてみたんです。フードシステムと倫理、グローバ
ル化と地域 (fig. 6)。この黒丸の

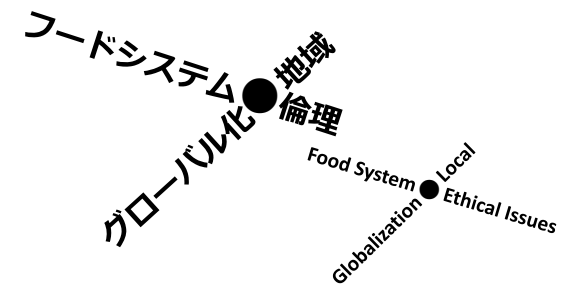


fig. 6 森岡氏提供

ところに何があるのか。今日のメインはこれです。統計
なんですけれども、私は統計学者でも社会学者でも
ないので、統計データを使って何か答えを導き出
そうということではありません。私たちの社会は
いろんな統計的な手法を使って経済が営ま
れたりしますが、そういう問題ではなくて、統
計データの前後にあるものからこのテーマを
何かちょっと考えられないかなと思います。ちょ
っと難しいかもしれない。でも、いろんな話
題を提供します。フードシステムという言葉
を初めて聞かれたという方もたぶんいら
っしゃると思うので、ごく簡単にお話しし
ます。でも、大して難しいことではない
 (fig. 7)。左下から、これは農地です
よね。農家の方が栽培した、育成した植物
を畑からとって、街に運んで、ほかの土
地に運んで、それを加工して、流通して
いく。そして販売がある。青いところは
、買ってきたものを生で食べるって
いうことでもあります。調理をし、時に

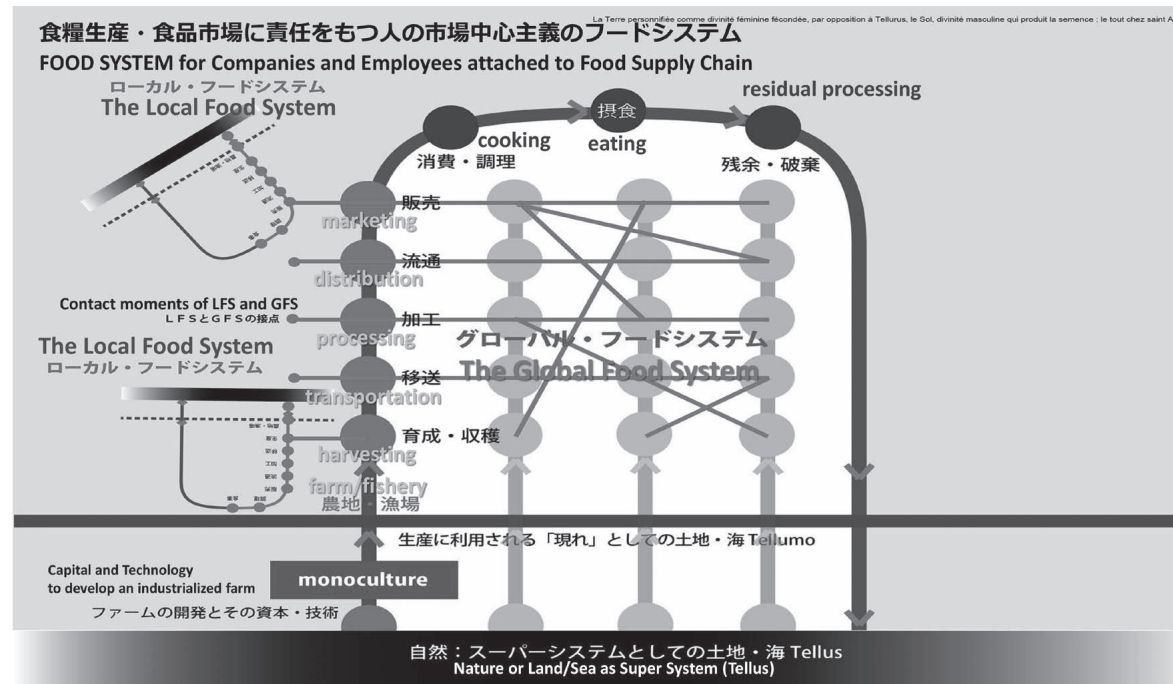


fig. 7 森岡氏提供

はストックする場合もあります。そして、摂食、食べます。食べ残しも生じます。これはなるべく少なくしたいけれども、食べ残しもします。それから、食の流通に関わるいろんなパッケージがありますよね。最近、日本はそれがあまりに多過ぎるんじゃないかと僕は思うけれども、トレーととか、余計な袋だとか、あれも食べ物にまつわる残余だと僕は思います。それを僕たちは今まではわりと消費主義的な人、僕は英語でちょっと面白いのをつくって、ハッピー・ゴー・ラッキー・コンシューマーズ・フード・システム(Happy-Go-Lucky Consumer's FOOD SYSTEM)、これはどうでしょう(笑)。ちょっと面白いかな。わりと能天気な人は、後は自然に返っちゃうんじゃないかなと。だから、昔はみんな残ったものを地面に埋めました。東京の夢の島みたいなものですよ。でも、やっぱりこれはちょっと能天気過ぎる。もう少し知恵のある人たちは、ものすごく複雑なんですね。1つの品物、食品だけでなく、何本も下から立ち上がって、いろんな食品が私たちのマーケットには存在していて、それらが互いに相関的な関係を持っているということも知っています。誰が知っているか。あの赤い丸の人たちです。つまり、英語ではフード・サプライ(food supply)っていいですけども、食品の供給によって生業を立てている人たちはこの仕組みをよく知っています。でも、上は同じなんですよ。調理をして食べて、またゴミが残るという関係。でも、これはいろいろな問題があるんじゃないかということも、私たち消費者はよく知って

いる。フード・サプライヤー(food supplier)たちも知っています。なので、いろんな試みが今行われています。大きく何の問題があるのかというと、左から、あれは麦でパンをつくるまでの過程です(fig. 8)。その間に全世界で農家は、今、統計的に5億7000万戸あるといわれています。それから、地球の上に住んでいる我々はみんなご飯を食べるので、消費者は今72億です。これが真っ直ぐなラインというか、幅が同じだったら大して問題ないんだけど、ボトルネックが大きく2つあるんですね。1つは最近ドキュメンタリー映画なんかでも話題になった最初のところですね。最初のくびれているところ。5億7000万戸の農家の人たちに手渡すものがある。種子です。種子を生産している企業が、非常に独占状態になっているんですね。有名なのはモンサントという会社があって、このモンサントっていう会社がどれほど独占的な企業になっているのかということを訴えた映画もあります。だから、あそこで絞られている。それから、農家の人たちが生産をして市場に入ってからいくつかの小さなボトルネックがある。ボトルネックと言っているけど、あえてきつい言葉で言えば、搾取が行われているかもしれないし、儲ける人がいれば、あまり儲からない人が出てきたりするわけですね。そして、72億人の消費者の手に渡るという効果。これはちょっといかがなものか、いろいろな問題があるんじゃないかということで、いろんなアプローチがあります。つまり、左側のサプライの供給のチャンネルの中に入ってくるのは大変なことです。たくさん

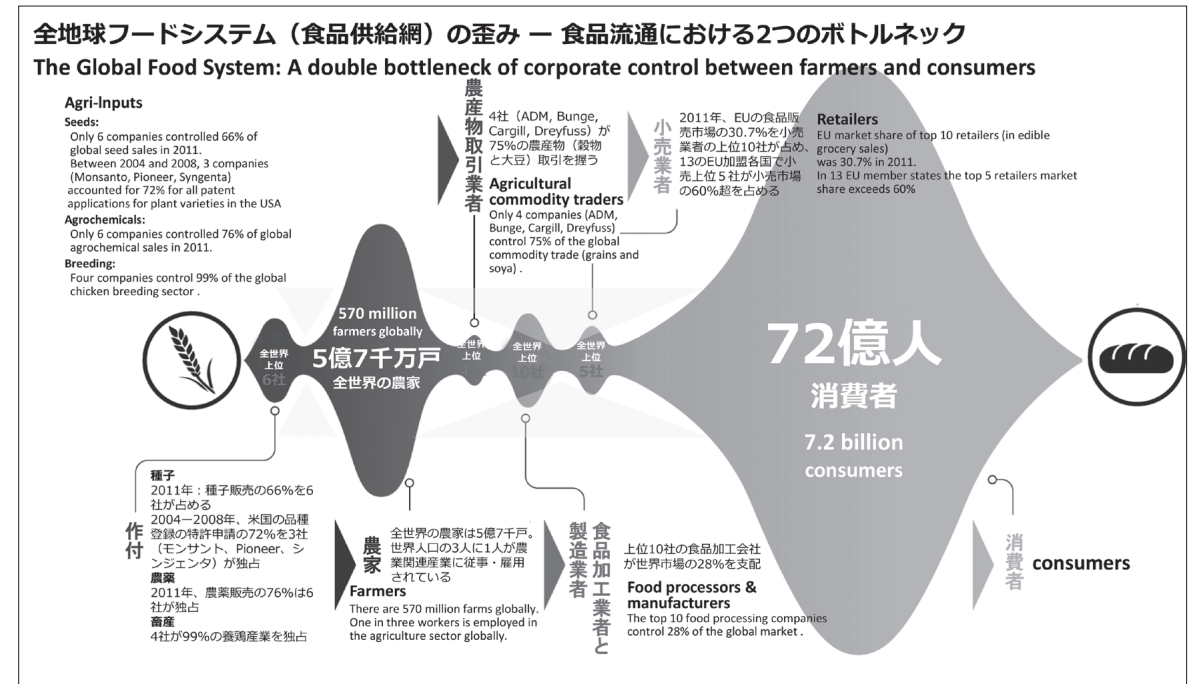


fig. 8 森岡氏提供

お金をもって食品会社をつくらうとなってしまふ。そう
 じゃないですね。1つの例ですけど、パーマカルチャーって
 いう、オーストラリアから生まれてきた考えた方なんです
 が、多くは都市型の農業などを指します。前橋でも郊外に
 いっぱい農業はあるんだけど、要するにこの美術館の向か
 いでつくってもいいじゃないかっていう考え方。つまり、
 それで前橋の地域への都市計画の一部を担ってもいいかも
 しれない。でも、それなりの方法がないとそううまくいか
 ないんですね。それからもう1つ、ダイバースファーマー
 (diverse farming)。左側から立ち上がってくるのを、これ
 は単作、モノカルチャー(monoculture)、1種類のものを
 広い土地でたくさんつくる。これはアメリカが典型的にそ
 ういうことを始めたけれども、右のほうは多様な種類のも
 のを少しずつ作るという考え方です。これがダイバース
 ファーマー、多様性農業といいます。そういったものが少
 しさっきのこういうひずみを是正していくのではないかと
 いう考え方もあります。ですから、フードシステムに大き
 く3つぐらいのステージがあるだろうということはご理解
 いただけるのではないのでしょうか。具体的に倫理上の問題
 が今、社会で何を問われているか。これはいっぱいありま
 す。そのいくつかだけ紹介します。1つはフード・スペキ
 ュレーション(food speculation)、これは食品投機とい
 います。ドイツ銀行は小麦だとか、米だとか、最もベースに
 なる食品を、先物買いか、投資みたいなことをするわけ
 ですね。昔の先物投資は何かと博打、ギャンブルみたい

なところがある。でも、ドイツ銀行は「いや、そういうことじゃないんだ」と、「気候変動が起こって大不況が起こったときに、あるストックをちゃんと管理して抱えてれば放出できるから、市場の安定性が見込まれるだろう」ということを言うわけです。しかし、ドイツのベルリンですけれども、彼らが言っているのは、「いや、それは分かるけれども、もともと人の命に関わる食べ物にそういうスペキュレーション (speculation、投機) をするのはやっぱりどうなんでしょうか」っていうことを抗議しています。それから、例えばアメリカ、アニマル・ライツ (animal rights、動物の権利)。人権って言葉があるけど、動権、動物の権利みたいな。生き物でも自然の生き物じゃなくて、家畜が彼らの命を十全に全うして死んでいるだろうか。つまり、苦痛を受けて飼育されて、苦痛を受けて殺されてないかっていうことですね。そういうことを盛んに問うようになりました。私もこういう、これは英語でジェステイション・クレイト (gestation crate) っていうんですかね、僕は初めて知った言葉だけでも、こういうところにいて、ここのメスの豚は生まれてから、ずっとあの小さいゲージの中で妊娠させられて子どもを産んで最後死んでいくのです。身動き1つ取れないってようなこと、これはちょっと常識で考えてもかわいそうですね。人間の人権と同じように、ほぼ同じレベルで動物のことを考えていくということ。

今のような話。ある種の権利や力を持った人たちが、ほかの人たちを管理したりするっていう考え方と、それから

人の生、生きることを十全に全うさせようというものは、対比するようなんだけど、実は同じ側面を持っているんですね。ジェレミ・ベンサムは世界の自由主義の考え方、今の新自由主義につながっていく、つまり世界を合理的に考えましようという考え方です。この人がルーツみたいな人です。彼が考えたのは、パノプティコンという監獄、刑務所です。中心に看守が立っていて監視します。ベンサムはこういうこともやっている。独房の中のベッドのデザインもやっているわけ。これはすごいでしょ。なおかつ囚人のレシピまでつくっています。つまり、よりよく生きるということと個人をきちんと管理するっていうことが、ここでベンサムの頭の中で一緒になっている。もう1つのエシカルな話。つまり、食べていいものと悪いものの区別を誰がどういうルールに基づいてやるかっていうこと。皆さん知っていますか？宗教的な食、フードタブー、食のタブーがあります。イスラムの人たちはお酒を飲みますか？飲みません。ヒンドゥーの人も飲みません。たばこかなりダメですね。じゃあ、そういうことは知っているんですけども、彼らが自分たちの食生活を管理されているわけじゃないですよ。信仰によってそういうルール、オーダーがあるわけです。秩序があるわけです。ディテールを僕たちはあんまりよく知らない。例えばハラール食みたいなのがあります。日本にもたくさんイスラムの人たちが来るようになったから、食料を供給しないと。でも、宗教的な食習慣の幅は非常に広いです。例えば、これはアーユルヴェーダの料理なんだけど、一番上の淡い、weakって書いてある、あそこから右へ向かって1つずつ食べていく、次2段目っていうふうになっています (fig. 9)。僕たちは料理が淡いとか、濃いとかってというのは、味覚の問題で捉えているけど、僕も食べましたが、バラバラです。なんでこの順序なのかなってよく分からない。それで聞きました。体の中に入ってから自分の体、食べた人の体にとって強い効果をもたらすものなのか、弱い効果を持つものなのか。そう、味覚とは関係ないんですね。なんでかと言うと、途中でヨーグルトを使ったものが2つもあったりする。それから、この最後に何を食

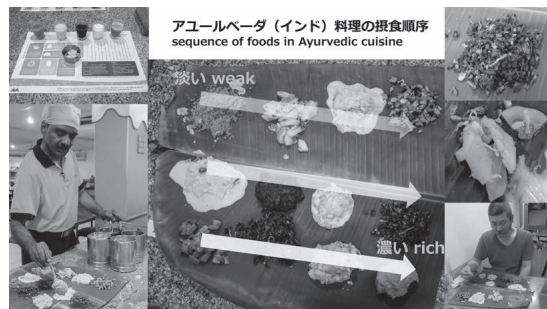


fig. 9 森岡氏提供

べると思いますか？デザートがあるんですね。アーユルヴェーダだから絶対お肉は食べませんよね。なぜでしょう。ヨーグルトは動物性ですよ。一番最後に来るものは、言ってみれば、動物と植物の中間に存在するある生き物なんです。蜂蜜。「はい、終わりました。手を出してください」。あのおじさんが蜂蜜をたらーって垂らしてくれる。それをなめる。その瞬間にこの順、この強さ、オーダーってというのがすごく感じられます。蜂蜜ってこんなに強いものなんだっていうのを初めて僕も経験した。ついでお米の場合も、これは南インドのお米なんですけど、色が少し違いますね。これはちょっとお店の人に並べてもらいました。上段が大体1日の朝早い時間に食べるお米。だんだん夜に向かっていくんです。一部白いものもあるけど、黒米がありますよね。これは特別なレストランではなくて南インド、例えばこれを買ったのはコーチンって街ですが、ごく一般の家庭でも最低でも3種類ぐらいのお米を使い分ける。それもさっきの強さの度合いですね。もう一度統計へ行きます。イスラムとヒンドゥーの人たち、この人たちは菜食主義者です。この人たちの人口が今後どうなっていくか。2050年、今からもう数十年、僕も皆さんも死んでいるか。まだかうじて生きていますかね (笑)。全人口の44.6%の人が、宗教的な理由から野菜を食べない人たちです。極端には増えませんけど、現状が38.2%ぐらいですから、かなりの上昇率です。僕はこれが世界のグローバルフードシステムに影響を与えないわけではないと思う。つまり、前橋の農家だって関係がある可能性がある。次、フードタブーの中でよくあるのは、お酒とたばこです。私はちょっとたばこを吸うんですけど、もう大変です。でも、お酒ってどのくらいかという、世界的な統計から見ると、日本は結構緩いんです。真ん中のところがちょっとよく見えないのでアップします (fig. 10)。イタリア、カトリックの国です。真ん中は日本、ヨルダンがイスラムですよ。ヨルダンは分かる。赤いところはなんなのか、倫理的に酒を飲むことは受け入れられませんという人たちです。日本はなんと6%しかいないんだ。世界中で一番お酒に対して緩いのです、僕たちの社会

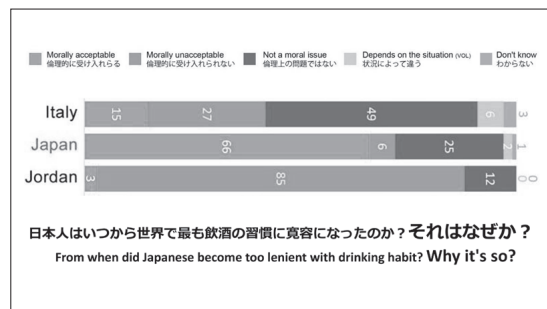


fig. 10 森岡氏提供

地球環境劣化の9つの区界 The Planetary Boundaries

ヨハン・ロックストローム (水文学)
ストックホルム大学 リジリエンス・センター



J. Rockstrom, Hydrology
Executive Director, Stockholm Resilience Center

J. Rockstrom et al.
A safe operating space for humanity,
in *Nature*, vol. 461|24 September 2009, Macmillan Publishers Limited, p.472

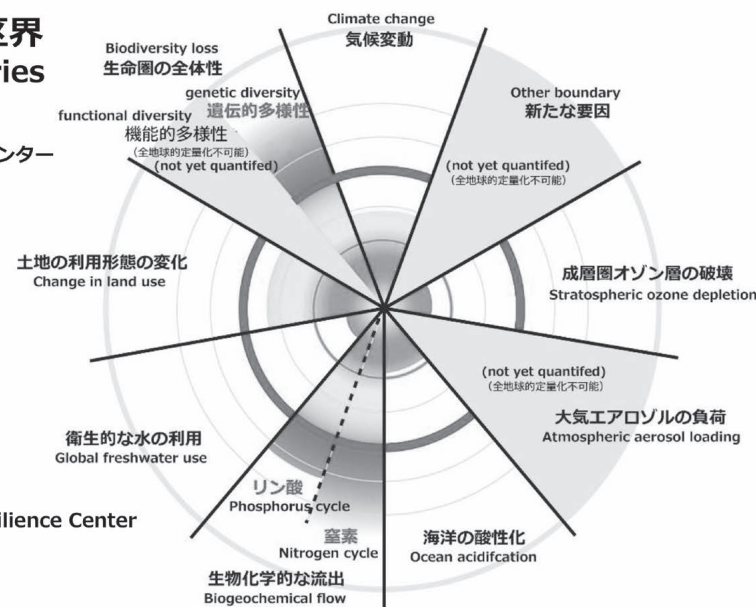


fig. 11 「Planetary boundaries」J. Rockström et al. (Nature 2009)より森岡氏作成

は。なぜなのでしょう。私が皆さんの頃には、例えばこういうことがあった。禁酒会館 (笑)。お酒は悪いものなんです。酒害という言葉もあったんですよ、日本の社会で。岡山にまだ建物が残っていて、中でまだ活動しています。20世紀の最初の頃にはこういう価値観がまだあったし、私の若いときにも、飲酒というのはやはり問題のある行動になりかねない。だから、食の倫理、あるいはモラルってというのは普遍的なものではない。時系列で変わります、ある条件によって。統計的な環境と食の問題というのを最初に我々が意識したのは、1972年にローマクラブ、賢人会議で、学者たちがいろいろ地球の未来を考えたんですね。いわゆる資源の限界ということが、この時代に広く意識されました。具体的にはいろいろなデータがあります。今日最後にお話ししたいのはこれなんですね。ストックホルム大学のヨハン・ロックストローム、以下20人ぐらいの先生たちが『Nature』という雑誌に発表した論文が、かなり話題を呼んだ。『地球環境劣化9つの区界』(fig. 11)、タイトルはプラネタリー・バウンダリーズ (The Planetary Boundaries)。バウンダリーってというのは区切っているということ。これは推計です。先はどうなるかということを経験的な手法で考えていく。これは今の僕たちの現実なんです。地球を劣化させる要因は皆さんいろいろ知っていると思うんだけど、それをある種の恣意性はあるけれども、9つに分けてみた。そのうち、かなりやばい状況、つまりあの赤い枠を超えたらもう後戻りできないのよってということ、その要素が3つあ

ります。そのうちの1つが窒素です。窒素は何を意味するのか。化学肥料です。ちょっとこれは話がややこしくなるので大きく見ていくとアントロポセンというのは、人間がない時代の自然のことをいいます。アントロポセンの時代は、窒素固定というのは空気中からとか、あるいはウサギのおしっこだとか、そういったものに入ってきた。それが窒素分解をして、本当に循環がちゃんとバランスが取れていた。ところが、今これが崩れているわけです。左ヘスピルアウト、つまり土壌から横溢したものはどこに行きますか。最終的に海に行きます。窒素固定量がどんどんどんどん上がってきた要因は、ここです。1952年のグリーンレボリューションがある。50年代、僕の生まれた頃です。あそこでどんどん肥料をまいてしまった。海の深海、1000メートル以下の手の届かないところに下りていって、海が酸性化していく。つまり、隣のバウンダリーに影響も、まだまだ影響は少ないけど、あと100年後どうかわからないです。酸性化していく。魚の骨、カニやエビの殻はどうなっていくのでしょうかということです。今のことを、これはヨーロッパの例なんですけど、じゃあ、あの窒素の量はヨーロッパ地域ではドイツは何%なんだ、ベルリンは何%なんだ、ベルリンに住んでいるあなたは何%なんだっていう責任を統計的には取れるはず。原理としては。今そういう投げかけが少しずつ行われ始めている。工業と農業の違いというのは、科学化した農業で見ると区別はないんですね。今までどこ間違っていますか？はい。結論

(笑)。これを言い切ってもいいかもしれない。(「農業が地球をつぶす?」のスライドが表示される)つまり、ここから出発していくしかないんじゃないかと、僕は個人的に思う。赤城山についても、すごくこの地域というのは信仰と農業と、それから特に水利システム、ウォーターネットワークが非常に発達していて、僕はこれを火口湖由来の山麓文化だと思います。あまりこの地域では逆に言われていないような気がするけど、よそ者の僕にはそう見える。しかし、これとよく似たところがありますよね。世界遺産になったバリ島です。バリ島の現状を言いましょう。世界遺産をもう取り下げますよと。つまり、観光化がものすごく行き過ぎてしまったんですね。バリの若い人たちは、大学に行くよりも日本やアメリカやヨーロッパのホテルチェーンがつくったホテルの従業員になることが目的なんです。収入をもらえますから。一方、インドネシアの政府はたくさんの学資を出して「教育を受けてください」と言うんだけど、受けてくれないんです(笑)。それから、僕はバリには3回行きましたが、きれいな畑の写真を撮るじゃないですか。そうすると、民族衣装を着たおばさんが3人、頭に竹かごを乗せて歩いてくれるんですね。写真が美しくなるように。彼らのサービスです。これはユネスコはちょっと頭に來ますよ。富士山だって同じです。一方、赤城山は、休耕田が増えています。そして、あるとき「コンコン。おばあさん、畑が空いていますよね。月10万円、何もしなくてもお金が入りますよ」。「なんですか?」、「パネルを置きませんか」。メガソーラー。私の試算では、前橋市の赤城山の南麓の今のあのブームというのは全国一番です。ものすごい数が今増えている。2050年、日本の5万人以下の都市の総人口は現在の約3分の1になってしまう。さっき伺ったら、前橋市は33万人ぐらいなんですよ。でも、その周辺地域は5万人ぐらいですね。いっぱいありますよね。人がいなくなるのではないかという中で、私たちの農とか食ってどう考えるか。最後、21世紀の終わり、日本の人口は今の3分の1から半分近くになっちゃいます。それで今日のような議論をしているかな、僕は恐らくしていないと思うな。もっと別なことを話題にしている。だから、もうこれを考えるしかないんじゃないかというのが、皆さんへの提起。(「So,what's the plan? Naraba Dosuru?」のスライドが表示される)もう「So what」ではないと。ちょっとつづき過ぎましたか(笑)。どうでしょう。

住友：森岡さん、ありがとうございます。いつもながらに挑発的ないろいろな数字を参考に見せていただいて、刺激的なお話をいただきましてありがとうございます。またラウンドテーブルのほうでいろいろ伺いたいと思います。

Practice 03:

イントロダクション 鞍田崇



住友：続いて3人目の話を伺いたいと思います。鞍田さん、よろしく願いいたします。鞍田さんも、以前トークでお越しいただいたことがあり、そのときにはドメスティケーション(domestication)とインティマシー(intimacy)というキーワードを出していただいてお話を伺ったかと思いますが、今日もまたよろしく願いいたします。

鞍田崇(以下、鞍田)：よろしくお祈いします。森岡さんと同じように大学で教えています。専門から言えば、もともと哲学でもありますし、以前は環境問題に関する研究機関にいたこともありました。ですから僕こそががちりやらなきゃいけないような議論を、じつはもうほとんどすべて森岡さんがかためてくださいました。僕の方からは、「じゃあ、どうする?」という問いかけに答える発表になれば一番きれいなところなんです、そこは後ほどのラウンドテーブルで議論できればということで、森岡さんがお話をくださった環境的な視点も意識しつつ、現在の僕らの「食卓」を取り巻く状況をもうちょっと別の側面からたどり直してみたいと思います。発表タイトルは「いとおしい食卓」とさせていただきます。先ほど住友さんからもあった、以前に前橋でお話したときに掲げさせていただいたテーマでした。食を取り巻く現状について考えると、ちょっと弱い、そんなに迫力のないテーマかもしれない——森岡さんの最後にあった「さて、どうする?」っていう問いかけへの答えとするとなおさらそうかもしれない——のですけれども、それゆえにこそこれまで見過ごされがちだったのが、気分や感情、感性というか、エモーショナルなもので、それをもう1回考え直す必要もあるんじゃないかと思うんです。知的な理念とかだけでなく体感的な、日常に対する感性、社会に対する感性というものを考え直す必要があるのではないかと。ということです。じゃあ、どういう感性かというと、日本語でいう「いとおしさ」。英語ではインティマシー(intimacy)というふうにいいんじゃないかと考えています。そういうものをあらためて考え直したい。その辺の道筋を、

今回はせっかく映画館が会場なので、2つの映画を中心にお話を進めていきたいと思います。先ほど森岡さんのご発表の中でもモンサントの横暴ぶりを指摘するようなドキュメント映画があったというお話がありましたね。恐らく何本が関連する映画はあると思うのですが、そのうちの1つに2008年にアメリカで公開された『フード・インク』という映画がありました。これは翌々年くらいに日本でも公開されて、少し話題になりました。同時期に公開された『ありあまるごちそう』(原題 We Feed the World/オーストリア/2004年)ともども、国産食料の消費拡大を推進する農水省関連団体「フード・アクション・ニッポン」が後押ししていました。ご縁あって実は僕もこれに関して紹介記事を書かせていただいたことがあります。ちょっとトレイラムービーを見たいと思います。



fig. 12 映画『フード・インク』(原題"Food, Inc.")ビジュアル ©Participant Media

こういう感じで、最後はこれからの将来のことを個々人それぞれの選択に委ね、そこに希望を託してみようというストーリーになっています。映画の前半は断片的にざっと流れていきましたが、この50年間に私たちの日常が被った食の背景の変貌ぶり、その実態を、かなり誇張気味に、ショッキングな形で伝えるものでもありました。森岡さんもすでに触れておられることですが、1950年代から60年代にかけてまず大きなターニングポイントがあった。現代の食と農の原形がこの時期につくられました。グリーンレボリューション、いわゆる「緑の革命」といわれるものです。集約的で、ケミカルな肥料や農薬を集中的に投与して、いわゆるモノカルチャーに見られるように、多様性ではなく画一性にフォーカスし、食と農の世界に効率と量産を重視する工業的な体制の導入を推進した。先ほどご覧いただいたトレイラムービーの中にも「フードインダストリー」という言葉がありましたが、端的に言うと、食がまさに工業化したということです。農業がそもそも工業なのかということが、今更ながらに問われるところだと思うんですが、半世紀前にはそういう点に対して特に大きな疑問も発せられず

に、この流れが推し進められてきました。この半世紀の間にそうした劇的ともいべき変化がありました。その結果として、現代社会は、食のあり方からいっても、農のあり方からいっても、きわめて脆弱で持続性に乏しい。過剰な環境負荷を伴っているのが現状であり、もうギリギリの極点のところにいるといっってよいでしょう。どうしてこの映画に僕が関与したのかというと、先ほども申しましたように以前環境問題に関する研究機関に勤めていたのがきっかけでした。京都を拠点とする総合地球環境学研究所、通称「地球研」といいます。ここで当時は農業関連の研究プロジェクトに関わっていました。リーダーは農学者の佐藤洋一郎先生。じつは、今日いらしている原田先生にもコアメンバーとしてご協力いただき、僕もたいへんお世話になりました。研究プロジェクトの英語タイトルは「アグリカルチャー・アンド・エンバイロメント・インタラクション・イン・ユーラシア(Agriculture and Environment Interactions in Eurasia)」。

直訳すると、「ユーラシアにおける農業と環境の相関性」とでもいった意味なんです、日本語の正式タイトルは実は全然違うものでして、「農業が環境を破壊するとき」といいました。アカデミックな研究タイトルとしては、けっこう思い切ったネーミングですが、問題を端的に言い当てていると思います。緑の革命以後のこの半世紀はいうまでもなく、そもそも本質的に農業こそが環境を破壊してきたんじゃないのか、という問いかけがここにはあります。確かに農業の集約化・産業化が進んだのはこの半世紀のことではあります。逆に近年では、環境意識の高まりとともに、農業には自然と友好的なイメージがあるかもしれません。でも、カルチャーの語源がカルティベイト、耕すことにあるように、人間の文化において、耕すこと、すなわち農業が一番ベーシックな営みであり、環境問題が根本的に人間文化に起因するのであれば、その根っこはまさに農業にあるというべきでしょう。野生の自然の原野に生みだされた人為的な畝のつらなり、それは文化の——またフードスケープの——原点であるとともに最初の環境破壊でもあったのではないかと。自然に関与し自然を改変する文化的な営みの中心にある農業そのものが、実は最初から環境に対してインパクトを与える営みだったのではないかと。その実態を地域的バリエーションも念頭に置きつつ歴史的に検証し、これからあるべき食と農の姿を明らかにしていこうというのが、このプロジェクトの目的でした。ユーラシア大陸は東西約1万キロ、そこで農業が始まってから大体1万年ぐらい。「1万キロの1万年史」、そんなキャッチコピーを掲げたこのプロジェクトが何よりも注目したのは「風土」でした。これが、先ほどの「じゃあ、どうする?」の話につながる論点ではないかと思っています。緑の革命以降の状況は

もとより、そこに至るまでの歴史的変遷をふまえたとき、改めていまこそ、その土地土地の気候条件・地理条件、すなわち風土に適った農業のあり方というものをもう1回問い直す必要があるというべきでしょう。たしかに農業には環境破壊的側面がありますが、それだけではありません。農業は、風土的多様性に即し、調理法の工夫とあいまって、限られた生活条件を巧みに活かすすべでもあります。自然に関与することで、むしろ自然の遷移を促進し、生態環境を積極的に維持するすべでもあります。ところが、グローバル化の進展により、地域的差異が画一化されフラットになり、どこの食卓でも同じようなサービスを享受できることがよしとされてきました。あるいは、そもそもそのサービスの提供の前提になる農業の営みそのものも、どんどん均質化されてきました。多様性から乖離してきたそういった動向こそが農業の環境破壊的側面と見据え、あらためて風土的多様性を確立することに「これから」の可能性を探られねばなりません。では、それはどういった方向で探られるべきなのでしょう。地球環境問題を考えるときには大きく2つのキーワードが繰り返し挙げられます。1つは、先ほどプラネタリー・パウンダリーの話も出しましたが、地球環境問題の深刻化に伴って現状として人間社会がさまざまな圧、プレッシャーを地球という限られたリソースに対してかけている中で、それをいかに緩和するのか——すなわち「ミティゲーション (mitigation)」というのがその1つです。その緩和の方策を考えるというのが1つと、もう1つは、そうは言っても気候も含めて私たちの生きている自然環境というのはさまざまに変動を続けているので、その状況にいかに適応していくのかという「アダプテーション (adaptation)」です。これらは必ずしも近年の地球環境問題と連動した環境変化や気候変化によって導き出された対処策ではなく、本来、ときに過酷ですらある厳しい自然条件を人類が生き抜いてきたすべでもありました。とりわけ後者の適応は、地域ごとに独自の生活文化が形成されてきた直接的背景をなすものともいえるでしょう。そうして、その典型例が、まさしく農業です。もう少し具体的に言うと、「ドメスティケーション (domestication)」、すなわち栽培化という農業に不可欠なプロセスこそ適応の典型例にほかなりません。農業の営みは最初から与えられた種があったわけではありません。自然の野生種から選抜を加えていて、味や収量とともにその土地の条件にふさわしい栽培種を生み出してきたのが農業です。このドメスティケーションにおいて何よりも重要なのが、風土との兼ね合いです。「フード in 風土」——駄洒落ではなく、歴史的に見るなら、それが各地の農業に即した食のあり方でした。であるなら、食と農の風土的多様性の確立は、現代の社会状況をふまえつつ、

あらためて土地土地のドメスティケーションのあり方を考え直すというふうターゲットを絞り込むこともできるでしょう。ところでドメスティケーションという英語はドメスティケート (domesticate) という動詞の名詞形で、大きく2つの意味があります。1つは先ほども述べたように、もともと野生の植物や動物だったりしたものを、人間の食料生産にふさわしい品種に改良する「栽培化」あるいは「家畜化」という意味です。関連語のドメスティック (domestic) という形容詞についていえば、ワイルド (wild) に対する対義語とも位置付けられます。それに対してもう1つは、「家庭化」・「日常化」。語源となったラテン語のドムス (domus) が家屋を意味したことに由来し、何か粗野なものを家庭になじませるという意味です。教育するとかに近い感じのニュアンスかもしれません。いずれにせよ、ドメスティケーションには、作物とか家畜といったもともと自然に関わる側面と、人間自身の営みに関わる側面があるわけです。とするなら、ドメスティケーションのあり方を考え直すには、単に農業が有している自然との関わり方をどうするかということだけでなく、それと連動して私たちの日々の生活をどうするのか、さらには生活を実現する社会のあるべきカタチは何なのかという人間的な側面をたえずセットで考えることがだいじになってくると言ってもよいでしょう。前の勤務先だった地球研の英語名、リサーチ・インスティテュート・フォー・ヒューマニティー・アンド・ネイチャー (Research Institute for Humanity and Nature)——日本語名にあるような「地球」も「環境」もなかったんです——にかこつけて言えば、ドメスティケーションを問うということは、バランス・ビトゥウィーン・ヒューマニティー・アンド・ネイチャー (balance between humanity and nature) を問い直すことなのです。しかも、いま求められているのは、この問いを現代ならではの仕方で解くことです。現代社会において、人間と自然とのつながりのあるべきバランスは、どういう点に求められるべきなのか、実現されるべきなのか。とりわけ近年のフード、食を巡るさまざまな取り組みのなかには、そういう問題意識をもったものが出てきているように思われます。作物の側、あるいはその背景にある自然の側にフォーカスするものもありますし、食という現場、それを通じた人間の側のありようにフォーカスするものもあります。どちらに重点を置くかはさまざまですが、総体として自然と人間のバランスのありようがテーマになっている気がするんです。このたびの「フードスケープ」展には、アートという視点に立った食にまつわる試みがさまざまに紹介されていますが、それらについても同様の印象を抱き、それぞれおいに共感しました。

以下にすこし僕が近しく接する機会のあった事例をご紹介

します。まずはアート関連で、「フードクリエイション (food creation)」という活動について。彼らの視点はグッと人間側、キーワードは「感性」です。そもそも食とは私たちの感覚や感性を培う原点と考えることもできます。はじめから食べ物があったわけではなく、ワイルドな自然から食べられるものを発見してきた歴史を振り返ると、根っこには命がけの研ぎ澄まされた感性を見出すことができます。フードクリエイションはそこに注目し、「感情のテイスト」やゲリラレストランなど様々な活動を展開しています。その試みはそもそも自然を察知し感じる能力を鈍化させてしまっている現代社会に対し、眠りこんだ感性を覚醒するトリガーとしてのフードの可能性を追求するものといえるでしょう。他方で、人間にとって食は、単に個人的な営みではなくて、もともとのある種の儀礼性も含めて、一緒に誰かとその場を共有するっていう社会性を有するものでもあるわけですね。そういう点で注目される活動を展開しているのが、ノルウェーの「フード・スタジオ (food studio)」です。食の専門家だけでなく、デザイナー、ミュージシャンたちともコラボレーションして様々なワークショップを手がける彼らは、食の持つ共有性・共感性について新しい可能性を追求するものとして評価できるでしょう。もちろんこの2つに限らず、今回の展覧会で紹介されている刺激的な作品たちも含め、今、食を通じて問われていることの要に、私たち人間の側のあり方の問い直しがあると思うんです。そうした活動と並行する形で近年顕在化してきたのが、作物そのもののあり方の問い直し、いわば自然の側にフォーカスした取り組みです。なかでも一番典型的な事例と僕が感じるのは、「在来作物」や「伝統野菜」に関する取り組みです。英語ではエアルーム・ベジタブル (Heirloom vegetable) とか、ヘリタージュ・フルーツ (heritage fruit) といいます。ポイントは自家採種。商業的なマーケットにはのらないのだけれども、それぞれの土地、それぞれの家庭ならではの作物の種を、各地の農家が自家用に自ら採って細々ながら残してきていた。その営みに対する再評価が最近急速に拡大している。日本に限らず、たとえば先ほどの『フード・インク』でも問題視されていたモンサントみみたいな大手種苗会社が種を牛耳っている、産業化した農の現状への抵抗ともいえますが、原点はそれだけではない気がします。もっと日常的で家庭的。さっきも言いましたが、在来作物はもともと自家用です。その土地で一番おいしいと思うもの、あるいは自分たちが一番おいしいと感じているものを選抜し、農家の家庭で食されてきた結果です。その点をふまえ、奈良の里山で農家レストランを営む三浦雅之さんは「家族野菜」という素敵な呼び方をしています。スライドでお見せしているのは、そういう活動の先駆けをなした「山形在来

作物研究会」の会報誌、『SEED』です。まさに種がテーマ。山形在来作物研究会——三浦さんとの接点もここからでした——は地元では「在作研」の略称で親しまれているんですが、山形に限らず各地の在作研が今次々と立ち上がっています。といっても、「在来作物って？」という方もいらっしゃるかもしれませんが、典型的な山形の在来作物を1つご紹介しましょう。カブです。これは山形県鶴岡市内で栽培されているカブの一部なんですが、同じ鶴岡市の同じ集落だけでも、字(あざ)ごとに丸かったり細長かったり、大きかったり小さかったり、品種がまるで違うんです。土地土地の風土に適し、家々の味の担い手として選ばれ大事に守り継がれてきたもの、それが本来の作物でした。在来作物への注目は、そういう極めてバラエティに富んだ、しかも規格品にはない美味しさを有する作物があるという事実の発見と連動したのですが、じつはただ作物だけではなく、栽培方法、さらにはそれと結びついた生活文化の再評価とも関わるものでした。その端的な例が焼畑です。焼畑は、平地が少ない日本の地形を活かした農法です。昭和30年代ぐらいまで各地で広く行われていましたが、炭焼きなどの山の生業の衰退や過疎化に伴い、急速に途絶えてしまいました。しかしながら、近年では、在来作物への注目とも連動して、その循環性・持続性が見直され、再興する動きが出てきています。鶴岡のカブもまた焼畑によるものです。加えて今日の話の趣旨からいえば、焼畑は、自然と人間とのバランスを、つまりいたずらに片方に傾くことなく絶妙な位置で維持される両者のバランスを体現するものとしても注目に値します。その意味で印象に残った1つの言葉がありました。白山麓地方の方言で焼畑地を表す「ムツシ」という言葉です。福井県と石川県と岐阜県の県境に位置する白山は霊山としても知られますが、一帯は有数の焼畑地でもありました。地球研時代に原田信男先生とも一緒に同地のリサーチを手がけ、その折に地元の民俗学者の橋礼吉先生をお招きして勉強会をしたことがありました。ムツシという言葉を知ったのはそのときです。さっきも言いましたようにムツシは焼畑地のことで、土地の広さを表す単位としても使われたようです。面白いのは、それが同時に25年とい



fig. 13
山形県鶴岡市藤沢地区
撮影: Hiroaki Egashira
2007年 鞍田氏提供

う年数を表すものでもあったこと——空間的スケールだけではなく、時間的スケールも含意する言葉だということです。しかも、ムツシが表す25年という時間的スケールには多様な意味があって、それが実に有機的に連関しあっている。25年はまずは何よりも〈利用年数〉を意味します。25年利用できる、それだけの広さのある山のことを「一(ひと)ムツシの山」という言い方をした。資源という視点で見た山といってもよいでしょう。同時にそれは、自然そのものの〈再生年数〉を意味もしました。焼畑は、平地の畑のように肥料を投与して単純に同じところをひたすら利用するんじゃない。英語で焼畑のことをスラッシュ・アンド・バーン(slash-and-burn)といわれるように焼くだけでなくスラッシュ、移動していくんです。大体5年周期で場所を移していく。1年目は山林を焼いて、その灰が肥料になってしばらくは作物が育つのですが、それ以外に肥料を投与するわけではないので、やがて土地が痩せてくる。そうすると次の場所を焼いてまた5年利用する。それを5回繰り返し、最初に焼いた場所に帰ってくると、そのころにはそこが焼かれる前の元の姿のように山林に戻っている。それが25年っていう年数でもあるんです。同時に、25年は人間の〈就業年数〉を表すものでもあります。土地の主として現役で働くのがだいたいそれくらい。それはまた、25歳で父親から土地を譲り受けたとして、かつては50歳過ぎると仕事を引退する年頃で今度は自分が子に譲る番になるのがやはり25年サイクル。ということで、25年は世代を超えた〈代替年数〉を表すものでもあります。資源としての〈利用年数〉、自然の〈再生年数〉、人間の〈就業年数〉、人生の〈代替年数〉、これらがすべてピタリ25年で符号している。ムツシという言葉は何よりもそうした機微を意味するものだったのです。まさにバランスであり、人間の側と自然の側とが必然的なまでに連関づけられているさまは見事というほかありません。見事というしかないのですが、ムツシの必然はまたこの土地で生きていかざるを得ないという現実の切実さから導き出されたものでもあったことを忘れてはならないでしょう。その上で問題は、現代社会において、そうした切実な必然はどこにあるのかということを改めて問い直すということでもあるでしょう。以上駆け足で見てきたそれぞれの事例においても、この問いが共鳴していると言ってよいのではないかと思います。最後に「じゃあ、どうする?」という問いかけを念頭に、もう一つ参考になりそうな映画をご紹介します。2014年に公開された、記録映像作家の今井友樹さんの初監督作品『鳥の道を越えて』という映画です。「鳥の道」の鳥は食べるための鳥です。ニワトリのような家畜化された鳥じゃなくて、野生の空を飛んでいる鳥です。日本には季節ごとに鳥がたくさんやってきます。渡

り鳥たちです。かつてはその渡り鳥を捕獲する「カスミ網猟」が各地で行われていました。中でも一番盛んだったのが、岐阜県の東濃地方。ここは多くの渡り鳥のルートとなっていました。今井さん自身がその出身で、ある時往時の様子を祖父に聞いたらしい。そのとき、おじいさんが言ったそうです。「昔は鳥の道が見えた」と。山の窪みがわーっと飛来する鳥で道のように見えた、と。今は何もない、ただの空なんだけど、少なくとも今井さんにはただの空にしか見えないのだけだ。

自分たちには見えない鳥の道が祖父には見えた。祖父の世代が見ている自然と自分たちが見ている自然との落差にショックを受けつつ、今井さんは、空が空でしかないという現実を見据えつつ、かつて見えた「鳥の道」の痕跡を追う旅に出る。それがこの映画です。取材に8年もかけています。慌てず、淡々と、丁寧な映画です。印象的なのは結論がないところです。この手のドキュメンタリー映画っていうのは、かつての自然と結び付いた生活文化、食文化が失われたことを嘆き、ともすると、時代に翻弄されたかつての担い手たちを悲劇の主人公みたいにしがちだと思うんですが、『鳥の道を越えて』では一切そういうことがない。淡々と、事実をかさねていく。カスミ網猟をめぐる賛否両論の紹介のあと、映画の最後のほうで「でも、とにかく切実だった」って当時の暮らしぶりを回想をするおじいさんが出てくるんです。渡り鳥を食べるっていうのはすごいご馳走で、それぐらい貧しくもあって、別は大儲けをしようとかそんなことじゃなくて、自分たちは必死で生きていたということを語っている。おじいちゃんたちは昔懐かしくそれを思い出す。いまでも目の前に見えるかのように、ありありと。でもそうであればあるほど、監督である今井さんにはそれが見えないという事実が際立ってくる。映画のなかで、ずーっと何も見えない、ただの空っぽの空がひたすら映るシーンがあるんです。僕はここに何かこれから自分たちのやるべきことの方向性のヒントがあるのではと思いました。空が空でしかない自分たちにとっての切実さ——それが原点ではないか、と。時間もありませんし、詳細は省きますが、それが今日のタイトルに掲げた「インティマシー」につながっていくように思います。いとおしさは愛らしいという以前に辛さ・苦しさを分かち合う感情です。であればこそ、いとおしさの中でこそ感受される必然、切実さというのがあるのではないか。ネセシティ・イン・インティマシー(Necessity in Intimacy)、そういうある種の切実さというものを、自分たちが今、生活に対して、社会に対して、どこに感じ得るだろうかということを問い直すことから始めることが求められているのではないか。それが僕からの「じゃあ、どうする?」の答えでもあります。ありがとうございました。

クロストーク

住友: それでは、まずワプケさんに伺いたいと思ったのが、今日、森岡さんはすごく統計のいろいろな数字をご紹介いただいて、鞍田さんが感性という言葉を持ち出して、一見全然対比されるようなものかもしれないんですけども、すごく話している内容は同じ方向を向いているようなお話がありました。たぶんある程度それは挑発も込めてということだと思うんですけども、農業は環境を破壊しているっていうお話がありました。ワプケさんの作品では展示室の中で、世界中の農家さんの手を、前橋の農家さんの手も、それは土を触り、作物を触る、そういう手を撮っている写真のシリーズがあります。非常に農家に対する愛情が込められていて、ご自身も家が農家でもありますので、たぶんそういった農家の人たちがある種の誇りをもって仕事をしている部分を取り上げてくださったと思うんですね。つまり、農家さんのあり方にも本当にいろいろあって、ただ、今その価値観であるとか、農業のあり方っていうのが、恐らく変わり目にあるんじゃないかという話がお2人から出たと思うんですけれども、2人の話を聞いてワプケさんが感じられたこと、考えたことから伺いしたいなと思っています。

ワプケ: ありがとうございます。今日の2人のお話、いただいたメッセージはとてもクリアだったと思います。ただ、私自身は、あえて農業が世界を破壊しているんじゃないかという言い方はしたくないんです。というのも、私は破壊しているのは、消費そのものだと思うからです。消費をするという活動が、環境ですとか、周りのことを破壊している。ですので、私は自分の作品で、実際に土に触って作物に触る人の手を写していますが、そういう人たちの存在を消費が遠くに押しやってしまっている現状があると思います。例えば若い人が農業に携わりたいと思ったときにも、それがかっこいいことだとか、いいことなんだというふうに感じられないという現状があるわけです。私たちがやれることというのは、いかに消費者の立場から食べ物をつくるということの魅力を伝えていけるか、考えていけるかということだと思います。

住友: 森岡さん、今、ワプケさんから消費者という、食をめぐる農家とは、またもう1つのプレーヤーが出てきたわけですから、森岡さんが今日紹介してくださったフードシステムというのは、本当に食べ物をめぐる非常に大きな図ですね。それは我々が普通にスーパーで買い物をする、あるいは日常的に食事をするというときには、恐らくその

ことまで考えていないものを今日紹介してお見せしてくれたと思うんですが、農家の問題ではなくて消費者の問題って話したときにはもうたぶんほとんど全員が当事者になっていくわけです。森岡さんが今、我々はどうするのかというのを考えたときに、消費者としての立場として考えられていることっていうのがあれば、何かお話いただけますか?

森岡: まず今日示したものって、すごくフォーマリスティックな、非常に形式的にフードシステムを捉えている。なぜかっていうと私は教育者ですから、あまり茫漠(ぼうぼく)としたことを学生の前で話すと分らなくなるので、やっぱり型でお話しして、そのまま今日も付けています。それはまず了解していただきたい。だから最後も、「So what」が転じて、何か僕たちの新しい行動指針みたいなものをみんなで考えましょうよと言っているわけではないんです。まず1つは、さっき鞍田さんの話でも、やっぱりまずちょっと小さな自覚みたいなものを消費者が持つ必要があるだろうと思います。いきなりちょっと飛んだ話になる。僕はタベすき焼きをご馳走になったんだけど(笑)。正直に言うと、タベちょっとお肉を食べるのがつらかったんです。つまり、パーティーだとかでお肉を出されると、儀式ですから、やはり食べないわけにはいかないなと。でも、僕はもう今はほとんどお肉を食べない。それはベジタリアンになったということじゃなくて、やっぱりいろんな要素があったと思う。1つには、非常にストリクトベジタリアン、あるいはヴィーガンという友達が、特にヨーロッパの友達が増えたことが大きいです。他人の食の価値観というものは、日本式に言えば伝染するのね。それも変わってきたんです。それが今度は味覚にも変わってくる。これは非常に不思議な、人生64年の経験の中で初めてだったんだけど、変わってきた。だから、非常に自然な過程、プロセスを経ながら僕はだんだんベジタリアンになっているなっていうのが分かる。もう1つはちょっと分かりにくいかもしれないけど、鞍田さんのインティマシーという言葉。消費者として何を選択するのかっていったときに、僕は鞍田式に言えばインティメート(intimate)な食べ物を探そうになった。外食がすごく減り、自分でつくるようになりました。その一部は、僕は小さな庭を持っているんだけど、そこでつuckingしているものを使ったりします。それから私にとっての野菜のインティメートは、僕は国立市という街に住んでいて、なるべく街のも



のを買うようになりました。つまり、親しい食物を消費者が探し始めることで、先のローカルフードシステム、それからグローバルなシステムも、少し何か変わっていくのではないかなという予感します。僕の食の実践というか、習慣の変化というのはもう完全に一致しているんです。キーワードをもう1回言いますと、親しい食を消費者が探していけばいいんじゃないかな。それを口に入れるということを今度はハビテーション (habitation) に、つまり習慣にすればいいんじゃないかということが1つ考えられる部分です。

住友：ありがとうございます。鞍田さんからの話の中で出てきたキーワードで、最後のほうにもう1つあったのが、ネセシティ(切実さ)っておっしゃっていたんですね。切実さっていう言葉を今回出されていらっしゃるの、私たちが自然とのつながりとか、鳥の映画のことを通してお話しされていたので、そういったことを感じ取るうえで、切実さ、つまり失われてきているということなんですよ。その切実さというのを取り戻すことで、自然との関係っていうのがもう1度回復されるんじゃないかというふうにとっていいお話だったんでしょうか？

鞍田：先ほどの消費のあり方の問題とも絡むと思うんですが、明らかに消費資本主義の社会の中で、僕たちは、もの、あるいは生活を買うことによって営んでいますよね。消費することがないと、この展覧会でも企画されてきた、着ることも、住むことも、食べることも、消費抜きにはあり得ないぐらいにもうがんじがらめになっているわけなんです。

住友：鳥を獲るというのは、ほとんどもうあり得ないですよ。たぶん我々にとってみれば。

鞍田：そういう中で、すごく素朴な言い方になりますけど、自ら生きるというよりは、生かされているような感じだと思えます。先ほど森岡さんのトークで、豚が檻の中でただ子どもを産むために機械の装置みたいになっている養豚の風景がありましたが、あれはまさに指摘されたように、管理されているのは実は我々自身であって、あの豚を見ておぞましいと思っているのは、実は自分たちの現状を気が付いてないからかもしれませんよね。自ら生きるというよりは生かされていることに対して、自分で生きているという実感を持つことが恐らく切実さだと思うんです。待っていて何か届くわけでもないし、自ら耕すとか、そういうことだと思うんですけど。そのきっかけは、別に食に限る話じゃない。また日本に限らないかもしれませんが、先進国の多くが工業化した社会からどんどんどんどん消費という商売、経済システムだけで動いていくような、ものをつくらない社会になっていっていると思うんです。そんな中で僕らは生きるという実感がますます希薄になっていると思うんです。大文字の自然ともう1回向き合い方を考えましょうということよりも、自分たちの日常を浸食している、生かされている状況を、どこかで、何かがきっかけでつまづくように「これはやばいな」と思うときってそれぞれにあると思うんです。具体的には人によってきっかけは様々だとは思いますが。かつては本当に貧しさっていう、もっと分かりやすい切実さがあったんだけど、実は僕らは切実にならないで生きていけているような状況にあるわけじゃないですか。そのことの持っている怖さというか、そのことはどこかで薄々とした不安のように特に若い人たちは持って

いる気が僕はしています。そのことのきっかけに、例えばアートがこういう食の企画に関わるってということも、もしかしたらそういうメッセージ性を持っているのかもしれない。問題の解決そのものではないんだけど、解決へ入っていく一歩として大事なファクターかなというふうにいるんです。

住友：とてもよく分かる話である一方で、今もう大量に消費して、今日私も「食のシンポジウム」をやるのにおにぎりを買ってきて、それをもう時間がなくて食べているという、そういう生活を実はしていて(笑)。多くの人にとってその切実さを感じるようなことって、ほとんど、なかなか難しいんじゃないかなと思ったりもするんですけど、それは誰にとってもあり得ることなんでしょうか？

鞍田：もちろんそこはリグリスティック(厳格主義)になっちゃうと息苦しいんだけど。もう絶対自分で畑を耕さなきゃいけないとか、そういう教条主義的な話ではないと思うんです。あえて僕は切実さなんて言い方を持ち出したのは、例えば100円均一やスーパーなどで大量生産されたものを買っている人でも、一生懸命子どもを育てることとかがあるわけじゃないですか。僕自身も世代的には、圧倒的にもうスーパーマーケットやモールで買われた商品で育てられてきた世代ですよ。そんなベジなもの食べてきたわけでもないし、親たちは味の素をどんどん投下するような世代でもある。むしろ切実さから逃れることが圧倒的な豊かさとして位置付けられた世代の子どもたちなので。

住友：そうですね。

鞍田：そうなったときに親たちの振る舞いを切実じゃなかったかと言えるかといったら、僕は決してそうは思わないんです。彼らはかつてのような伝統的な暮らしの切実さから逃れるべくして高度経済成長を遂げて、全然違う方向に行ったようなんだけど、生きることの真っ直ぐさはどこかで受け継いでいた気がするんです。ところが、3代目になったときには、そこがすぽと抜け落ちていっている気がするんです。同じ振る舞いをしてもなんかその怖さがあって。別に買ったものを食べちゃいけないとかっていうことを言いたいんじゃないくて、僕たちが取り戻さなきゃいけないのは、もっと手前に何かあるんじゃないかなということを描いたかっただけなんですけどね。

住友：ありがとうございます。お三方の中で、お互いに話されたことの中でこれをちょっと聞いておきたいとか、そういうことってございますか？

鞍田：1点だけ。住友さんがまさに指摘されたことですけど、ワブケさんもご自身でもおっしゃった「手」というものにすごく注目されていますよね。やっぱりあれって僕も印象的で、先ほどのお話の中でも手がどんどん見えなくなっ

て距離があるっていうことをおっしゃっていました。もうちょっと手に注目されるところのお話を重ねて、先ほどの話とは別の視点であえて手にこだわっている理由があれば、お聞きしたいです。すごい共感を持った上でお聞きしたいんですが。

ワブケ：まず私はアーティストですので、例えば今回で言うと、何かを表現するときには視覚的に、もしくは直感的に人々に農家の方々の生活を伝えられるものは何か、どこにフォーカスするかということを考えるわけなんですけれども、仕事の手というのは、その人の身体的に歴史が表れてくると思います。農家の方々というのは、例えばオフィスで働いているような人たちとは全く違う手を持っていますし、手だけじゃなくて、ずっとかがんで作業をすることが多いので、私ももしこの50年間農業に携わってきたら、全く別の身体を持っていたと思います。そういったことをまず捉えられればと考えました。アーティストというのは解決策を提供したり、何かほかの人がリーチできない情報を伝えるというのが仕事ではないんです。ここで今皆さんとお話ししている情報というのは、今となってはインターネットで皆さんが調べれば手に入る情報がほとんどですし、そういう情報を私がアーティストとして伝えたり、それをもってしてどう問題が解決するかということを提案しているつもりではなく、私が伝えたいのは、人々の経験です。この時代においては、農家の方々が実際に土を触って作物をつくったり、例えば牛の世話をしたり、動物の臭いにおいを嗅ぎながら活動していることというのは、スーパーでは感じられないようにできていて、ほとんど多くの人は感じたくないと思っている。そのことが問題だと思います。例えば私たちのおじいちゃん、おばあちゃんの世代というのは、誰もが少なからず土とか、そういったものへの直接的な関係というのを持っていたと思うんですけれども、今はそれと全く離れて生活できるように社会ができてしまっている。そのことがすごく危険だと思っています。そういった私たちの生活が、土や動物たちと直接的なコンタクトを持っている人をどんどん隅に追いやってしまうことで、その人たちが生活しにくくなっている。田舎のそういった生活を見つめる視点というのをアーティストの立場から提供できればと思っています。それは小さなことではあるんですけど、1人のアーティストとしてできればと思いました。

住友：ありがとうございます。もし来場者の皆様で今日のお話の感想でも、お尋ねになりたいことがある方はいらっしゃいますでしょうか？　もしかしたら農業をやられている方とかもいらっしゃるんじゃないかなと思いますけども。
原田信男(以下、原田)：先ほど消費の問題が出て、それが非常に現在の農業とか、いろいろな形で経済を動かしてい

るという話なんです、実際には消費してないんです。要するに食料の廃棄率というのが、日本でやっぱり30%以上を超えているわけです。必要なのは70%で済んでいるところを、30%は基本的に捨てているわけであって、これは冷蔵庫の問題もあるし、また非常に豪華にするためにいろんなものを出すとかがあるから、そういう問題を含めて消費のあり方自体に、もうちょっと自覚的になっていくことが重要でしょう。それから、我々自身が食べているものも1つの流行的に、マグロならマグロがあればみんなが飛びつくとか、あるいはテレビで紹介されると、みんなが行くとかいう形になって、自分で選択しているようで、実は選択させられているような部分があります。もっともっと我々1人1人が食の消費ということに対して敏感になっていく必要があるんじゃないかと感じました。

住友：廃棄率が30%を超えているというのは、つくられているところから消費者に届く前に30%ということですか？それとも、消費者が捨てているのが30%ですか？

原田：両方合わせてです。輸入した食料でどれだけ消費しているかということで計算した場合に、30%以上を捨てている。40%近いという数値もあります。

住友：なるほど。ということは、生産量をもうちょっと落としても本当は十分供給できるだけのものがあるということですね。

原田：そうですね。逆に飢えている国もあるわけですから。

住友：そうですね。廃棄の問題というのは森岡さんのフードシステムの中でも出ていましたけれども、原田先生が今おっしゃっていた食料の廃棄の問題については、何かコメントとか、ご感想とかはございますか？

森岡：これは、今、実際の事例としても世界中でいろんな試みがあることは確かです。僕がスペインのバルセロナで会った人たちは、自分の仕事が5時に終わったら、いろんな食料品店を回って、残っている食べ物を自転車のかごに積んで低収入の人たちに配る。バルセロナのある一部の区画ですけど、夜、かごに余った食品を詰めたボランティアたちが走り回るわけです。でも、これがいつまで続くかなという感じは正直しましたね。そういうケースはいろいろあるんですけど、残余の問題ってなかなかちょっと解決策って、システムの問題なのか、それとも僕たちの、よく最近流行り言葉のもったいないっていう、ああいう精神を例えば教育であるとか、そういうところでもうちょっとなんとかするのか。恐らく両方ではあると思います。僕は事例はいっぱい知っていますが、決定的な還元主義的な答えがなかなか見つからないのが現状です。ただ、私のうちは本当に、少ないですよ。なぜかという、買うものも少なくなってきたから(笑)。

住友：森岡さんが、バルセロナの例が「なかなか続かないんじゃないかな」というのは、マンパワーであるとか、そういったことが持続しないんじゃないかなって意味ですか？

森岡：それだけじゃない。もっと複雑です。僕もあるお宅と一緒に連れてもらった。「じゃあ、これが残っているご飯だから、あなた、食べなさい」って。部屋に入れてもらいました。でも、その人は拒んだ。貧しい家庭なんだけど、持って来てくれたものを「私は食べたくないんだ」と。施しを受けたくないっていう人はいましたし、もう1軒は「ありがとう」と。でも、ふたを開けたら「私は菜食主義なので、これは要りません」っていう人もいましたね(笑)。ボランティアの人たちがやっている活動には、さっき僕が見せたフードシステムのいろんな問題が逆に凝縮されている。つまり、エンドターミナルではないってことがあります。これはちょっと今日の統計の話とは違うけど、人がものを捨てて、ゴミ箱の中をあさると、その人の生活のいろんなことが見えてくるっていうことは、昔からよくありますよね。解決策というより、ゴミから、僕たちはどういうものをどういうふうに残してしまうのか、あるいは捨ててしまうのかっていうところから、もう1度フードシステムを遡行して見ていくということが、なんかの形で必要なとは思いますが。例えば今、豊洲の市場の移転の問題があるじゃないですか。反対の人が多いんですけど、豊洲が画期的なのは、あの魚市場からもものすごい量のゴミが出るんです。あれを下げようという。システムの中に入れるという話がありますよね。でも、それはどのくらいまでできるのかなというのはあります。先生のご指摘があった余りものの問題、捨ててしまうものの問題はすごく大きいと思う。

住友：ちょっとまた別の角度の話になってしまうんですけど、皆さんにお聞きしてもいいでしょうか。鞍田さんから映画が2つ紹介されて、今回、食と芸術、アートっていうことで展覧会も行っているの、ちょっと3人にお伺いしたいと思います。映画を見ていろんな想像力を使うとか、あるいは美術作品を見て、例えばそこに描かれている食べ物、あるいは食卓の風景などを見る、いろんな形で芸術と食べることってというのが、関係を持つことがあると思います。今日話されたように非常に複雑で、森岡さんが言っているように恐らく食をめぐる価値観ってずっと変わり続けているんだと、これはもう30年前、50年前に大事だと思われることがずっと同じであるわけではないということを紹介してくださっていました。そういうときにやっぱり1人1人の考え方が、今ここにいる人たちがたぶん同じ価値観を持っているわけではないということに関して、食べることをめぐる環境に対して芸術とか、表現というものは

どういう役割や働きがあるんだろうというのを一言ずつお伺いしたいなと思います。

鞍田：ワブケさんもおっしゃっていたんですが、情報ではないと思うんです。つまり、「こういうことが起こっています」っていう記事を読むような感じで新しい知識を得る場ではないことは間違いなくて。別の言い方で言うと、言語的な何かをつかむというよりは、やっぱり感覚的な要素が強いんだと思うんです。物事の経験っていうことも強調されていましたが、僕たちが何か、経験するということがますます問われているんだと思うんです。頭で理解するんじゃないくて、経験として感じるということも含めて。それはいろんなところに刺激を与えていて、もちろん味覚を通した経験や、視覚や聴覚やさまざまなことがあると思うんですが、映画も含めて、アートの持っている大きな役割は、そういう言語化されないものを共有するための大事な場だと思うんです。僕たちの行動というものは、頭で考えて納得して動くだけではないので。なぜ経験が大事かというと、やっぱり僕たち自身の営みが言語以外のいろんな要素で実は形づくられているからであって、アートの一番の大きな力はそこに対する働きかけかなと思っています。

住友：ありがとうございます。続けてワブケさん、いかがですか？

ワブケ：私はアーティストの立場からコメントをしますと、まずこのことにおいて重要なのは、食べ物も文化の一部であって、我々の生活の一部であって、我々そのものなんだということを皆さんに知ってもら、そこから考えてもらうということだと思います。私たちがアートの表現として制作することで、現代アートというものの捉え方そのものも拡張していくことになるわけなんです、そのスペースをどんどん広げていって、その中に私とあなたたちとか、そういった断絶のある状態ではなくて、みんなが自分のことだというふうに捉えて、自分の文化を持ち込んだりですとか、自分の食べ物に関する意見を持ち込んだり、ということをアートの場でできるというのがアートの強みだと思いますので、そういったことを皆さんにももっと自分たち、私たちという捉え方で関わってもらえるように広げていけるのがアーティストの役目かなと思います。

住友：ありがとうございます。では、最後に森岡さんにお伺いしたいと思うんですけど、いかがでしょうか？

森岡：「現代のアーティストの役割ってなんぞや」っていうようなことでしょう？僕は美術大学の教員をし、もう10代の後半から現代美術に関心を持って、そして今、美術大学のプロフェッサーをやっているわけです。だから、やっぱり僕自身、僕はアートの人だと思います。いくらフードシステムって言っても僕は社会学者ではない。倫理学者ではな

い。哲学の本は読みますが、鞍田さんのように哲学者ではない。そういうトレーニングを受けてない。なのに、どうしてそういったいろんなことに関心を持つのかないつも思うんです。少し話がジャンプしますが、最近いろんな美術館に行くと、今のアーツ前橋の地下にある作品も半分がそうですね。アーティストック・リサーチという言葉があるんですが、そういうカテゴリの作品が非常に増えました。あまり美術館とかにいらっしゃらない方が、食の展覧会なんだと、美術館に行って何かが見れるらしいよって期待して行ってみたら、写真とコメントとグラフが書いてある。彫刻や絵画じゃないんだよね。「なんなんだろう」って思われた方はいっぱいいると僕は思います。でも、面白い。よく読んでみると「これは変な二流、三流の社会学者の仕事よりか、はるかに面白いじゃないか」と。たぶんよくご覧になる方は思うのではないのでしょうか。その次に、「これって俺にもできるんじゃないの？」って思うと思う。写真を撮っているし、それから少し図書館に行って本を調べたら「この人の書いているコメントぐらい俺だって書けるよ。だから、前橋で発表させてくれない？」っていう人がいても全然おかしくないと思います。これは今回の展覧会だけじゃなくて、今、ヨーロッパ、特にオランダ、ドイツあたり、それからイギリスなど、現代美術の展覧会の中でそういうアーティストック・リサーチ的な作品がものすごく増えている。世界中の観客はそう考えているんじゃないかと僕は思います。だったら、1つ提案です。みんなでそれをやればいいんじゃないのと思う。僕は来年で大学が定年なんです、その後、ソサエティーをつくりたい。アーティストック・リサーチ・ソサエティーというをつくる。誰でもが調査して、誰でもが表現して、誰でもが公開できる。しかも、インターネット上のピア・レビューでやる。実はもうあるんです。アーティストック・リサーチというのは、2000年代の初めぐらいから北欧、スウェーデンなんかから出てきています。それから、ロッテルダムにも、ソサエティー・フォー・アーティストック・リサーチというのがあります。そこでは学者であろうが、アカデミックなトレーニングを受けてない人であろうが、ごく普通の人でも投稿ができるんです。そして、自分の考えとかを発表できるわけです。最後には査読を受けることができます。しかも、完成したものを投稿する必要がない。途中からでいいんです。それでどんどん書き足していくというようなことが。実はこれから美術館って、特にこの前橋なんかはこうなっていくんじゃないか。美術館がそういうアーティストック・リサーチセンターっぽくなっていくと、僕はすごく面白いなと思います。もちろんコレクションは持っているけれども。

鞍田：それは共感するところで、アートに限らないと思うんです。デザインのほうでも、今はやっぱりデザイン・リサーチとか、デザイン・サーベイという、デザインされたもののそのものよりも、リサーチや、サーベイのプロセスそのもののことのほうを見直そうという動きがすごく高まっています。発端は民俗学や考現学的なりサーチみたいなものも含めて、60年代ぐらいからあったりするんですけど、ワプケさんの中でも、ベルリンのプロジェクトの中で、そもそも地元はどういうものがあるのかを参加者たちが学ぶっていうことをおっしゃっていた気がするんですが、結局足元に何があるのかっていうことに気付くきっかけだと思うんです。単に気付いて終わりじゃなくて、「じゃあ、ほかには何があるのか?」って1歩踏み出していくということは、本当にいろんな分野で問われていることだろうと思います。

森岡：そうですね。今言ったことは、僕はアーティストに向かって言っているんじゃないくて、我々もそうですよね。大学って授業をやって、大学という比較的狭いところで少し授業をやって、お金をもらってご飯を食べて、時々学会なんか論文を出すわけです。でも、これは結構もうダメなんじゃないのっていうのが、さっき言ったスウェーデンなんかのアカデミズムなんかでわき上がってきたんです。どうもやっぱり日本というのは、学者世界のほうがまだまだいいんじゃないか(笑)。僕はどうしたかって、僕のやり方は旅に出ました。20年間。とにかく給料の半分以上を使って世界中を歩き回るということを、僕なりのアーティスティック・リサーチでやってみた。やはり体とお金を使ったのです。今日のワプケさんの作品は、手のことをおっしゃっていましたよね。アーティストって物質的労働者(マテリアル・レイバー)なのか、非物質的労働者(インマテリアル・レイバー)なのか、どっちでしょう。普通僕たちはインマテリアル・レイバーだと思っています。つまり、彫刻というものがあったとしても、その本質っていうのはインマテリアル、非物質的なものです。古い時代にはアウラと言うんだけど。ところが、彼女は手を使って土をつかんで、しかも、ベルリンではこんなたくさんレタスを、すごい労働をしているのね。あれはマテリアル・レイバーの姿です。アーティストが物質的労働者の姿を取るようになってきたということが、非常に画期的だと思う。それがなければ、農家の方とのやり取りみたいなものは、縦の方向でしかありませんから。農家の方はマテリアル・レイバーですよ。インマテリアル・レイバーの位置にもしアーティストがいたら、いくらリサーチをしたとしても平等の関係ではないと思う。つまり、民主的な関係ではないと思う。だから、アーティストもやはり働く、あるいはものを撮るということをやらないといけない。

住友：実際にワブケさんが前橋の農家さんと会うときも、本当に土に触るとか、そういうところから会話が始まっているような気がしたんです。それで、アーティスティック・リサーチということが森岡さんからお話が出たんですけども、リサーチということが、例えば科学者が考えているようなリサーチの場合には、分からないものを分かるようにしようというものだと思うんですが、人間の知恵とか、想像力っていうのは万能ではないので、常に分からないものっていうのが残り続けるんだと思うんです。たぶん土に触っていることやものをつくるっていうことの中には、いつも分からないものと向き合う場面っていうのが絶えずあって、自分たちが分かっているものっていうものに対する謙虚さとか、「いや、その外側があるんだ」とか、そういった部分で何かアーティストと農家の人が対話しているような、そういう場面というのを、今回の途中の調査のときに感じたような気がしています。その辺がアーティスティック・リサーチということの、サイエンティストのリサーチとはまたちょっと違う可能性なのかなと、話を聞いていて思い起こしました。

森岡：私はもう少し政治的なことも考えるのね。つまり、現代の日本の政治。もし農業者と、アーティスト、あるいは研究者でもいいんだけど。経験とおっしゃったけども、言語も経験も、グレーなものを置いて、もしそれを媒介に何かつながっているとすれば、やっぱりまだあまり民主的ではないと思う。僕が言ったのは明証性です。僕たちの世界でいう科学的な明証性、エビデンスというのが、今、政治的にも問われていると思う。経済社会でやっているのは、高い明証性をどういうふうにも経済行為がもたらすかということ、今のやっぱり新自由主義の時代っていうのは問われている。それに対してなんかアンチな姿勢が僕たちは問われると思うんです。そういうアーティストィック・リサーチ的な関係性をいろんな人たちが楽しめるというね。

住友：ちょっと尽きない感じになってきていますが、この食の倫理のセッションのほうはここで1回休憩に入らせていただいて、また次のセッションでもたぶん似たような切り口の話も出てくるかなと思います。3人の登壇者の皆様、どうもありがとうございました。

PROGRAM 03

フーズスケープ 食卓からのまなざし

登壇者
マシュー・ムーア
岩間朝子
原田信男
石倉敏明

住友：それでは、最後のトークセッションを始めたいと思います。先ほどご案内しましたパンのお土産は手に取られたでしょうか。こちらのパンにはイナゴがくっついていきます。もうお食べになられた方もいらっしゃるかもしれませんが（笑）。1階で展示をしている中山晴奈さんが作った食べられるお土産です。この最後のセッションは「フードスケープ 食卓からのまなざし」というテーマで、4人の方にお話をさせていただきます。順番に、今回の展覧会に参加いただいている作家のマシュー・ムーアさん、それから同じく参加作家の岩間朝子さん、それから研究者の方でお2人、原田信男さんと石倉敏明さんという順番でお話いただき、また最後にこの4人を交えてラウンドテーブルを行います。

それでは、まず1人目のプレゼンテーションをお願いしたいと思います。マシュー・ムーアさんはアメリカで農家の家に生まれて、200ヘクタールの農地を持って耕しています。農家の仕事と、アーティストとしての仕事を両方している方で、今回は地下の真ん中の展示室で、彼が日本に来る前と、それから日本に来た後に感じた農家と土地との関係について考えたことをもとに、来場者の人が土地の使い方を10個の選択肢の中から選んで投票するという作品を出品しています（fig. 4, P44）。まさに先ほどの話のアーティスティック・リサーチという手法でつくられた作品なんですけれども、この作品のことだけではなく、普段彼がどういう場所で仕事をしているかということも今日はご紹介してくださいと思います。

Practice 01:

イントロダクション マシュー・ムーア



マシュー・ムーア（以下、マシュー）：こんにちは。まず皆様に感謝をするところから始めたいと思います。今回日本に滞在して、前橋の方々をはじめ、キュレーターチームの皆さん、そしてこの美術館の方々にとてもお世話になったことに御礼申し上げます。この前のプレゼンテーション



fig. 1 ©Matthew Moore

からいらしていた方や、パネリストの方々とともに、未来に向けてどういった選択をしていくのか、我々の持っている情報をどう活かしていけばいいかという話はなかなか解決策が見つからないものではあると思います。

まず私が伝えたいのは、この前橋において素晴らしいのは、豊かな資源がたくさんあるということです。それは本当に素晴らしいことで、アーティストの私にとってもインスピレーションを与えてくれるものがたくさんあります。外に出ればすぐ土に触れて、赤城山から流れてくる風や、この街を血管のように這っている川を肌で感じるができるので、そのことから始めたいと思っています。申し上げた通り、1つの答えというのはどう考えても出ないわけですが、何かアクションを起こすということは、これまでの農業に関して、もしくは人の営みに関する歴史の一部になるということだと思います。例えば農家の1人が1粒の種を土に植えたとしたら、そのこと自体はシンプルな1つの行いかもしれませんが、それまでにあった土の中に眠っている歴史の一部に自分になるということだと思います。そういった意味で、私のお見せる200ヘクタールもある広大な土地の話も、それと同じ感覚で見いただけると、皆さんにとっても有意義なものになるかなと思っています。例えばグローバルズムのような、どこにでもある話というわけではなく、また違う視点から、私たちが共有していることについてお話しできればと思います。これが私の家族が営む農場の写真です。アメリカの南西部、アリゾナにあります。ここでもう80年ぐらい農業を営んでいて、さまざまなものを生産しています。綿から始まり、アルファルファのような野菜ですとか、チンゲンサイ、そういった野菜もつくっています。こちらは25ヘクタール分のカブを育てているところです。こちらはニンジンなんですけれども、私たちが今育てているものの中では一番主要なもので、100ヘクタール分ぐらいあります。そのほかにアメリカが得意とする農産物は家です（笑）。これを今お見せしているのは、私の家族

の中では、私は農業を始めてから4世代目に当たり、恐らく私が最後の世代になると思っています。最初この現実を目の当たりにしたときには、もちろんとても悲しかったんですけれども、この現実を目の前にしてアートを通してどういったことが問い直せるのか、農家として最後になるとはどういう意味なのかということ問い直そうと思いました。こちらは20ヘクタール分の私の祖父が使っていた土地に、家が建ち並んでしまった状況というものをそっくりそのまま農作物で再現したものです（fig. 1）。こちらの道路に当たる部分を麦で作り、緑の家に当たる部分はトウモロコシを栽培しています。もちろん自分の土地に家が押しかけてくると考えることは悲しいことですが、考えてみると、家を建てる人々も彼らなりに経済効果を一番いいものにしようと思ってそういった家を建てるわけで、私たちは私たちが、農作物でどういった利益とか価値が得られるかということ考えながら生産しています。そういった意味ではその土地から何をしようとするかということを考えているという点では同じだと思います。こういったことが起こると、世間の評価や感想は、「なんてかわいそうな農家の人たち」となるわけです。そういったときに私を含めて農家の人々は、じゃあ、なぜ私たちはこういう立場にいるのかということ自分たちに問い直します。そこで私自身も直面したリアリティというものがあるって、つまり、農業とはなんなのか、もしくは農家としてやっていくことはなんなのかというのは、私にとっても答えの出ない問題です。そのことを自分なりに答えを得るためには、農業についてもっともっと深く考えていく必要があり、私と社会、もしくは農業と社会を遠ざけているものはなんなのかということを考えていかなければいけないということです。そのため、こういった問題を考える方法というのを妻とともに考える活動をしています。まず私たちがやったのは、自分たちの農作業のすべてを映像に収めて、どこにどんな問題があるのかということを目視化しようということです。それを考えるきっかけになるのが、市場が関わってくるところです。例えば、スーパーでニンジンを買うときに、このニンジンが160日間かけて人の手によって育てられたものだということを意識することができたら、そこで買うという行為にどういった影響を与えるのか、そういったことを見せられればと思います。

これはカボチャの一種が55日かけて成長する様子を取めたものです（fig. 2-3）。今の作物の成長する過程の映像というのはとてもシンプルなものですが、この映像を見ただけでも、葉っぱを伸ばしてどんどん大きくなっていく様子というのがアートの、視覚的なものの持つ力の1つだと思います。そこから食べ物に関する対話というものが生まれてく

るのではないかと考えています。自分も農家の一端を背負うものとして、自分でその世代が終わってしまうかもしれないということを考えたときに、私ができることというのは、単純に1人で解決策を思いつくのではなく、問いを重ねて、皆さんと共有して、とにかく問い続けるということでした。それで、前橋市で作品を制作するに当たって、ここの土地の人々、農家の人々といういろいろなお話をして、そしてアメリカの農業と日本における農業の共通点や違いが何かということを考えながらリサーチを行いました。そこで、たくさん共通点もあったんですが、1つ印象に残ったのは、実はアメリカの農家のほうが農家の間のつながりが大きいということです。先ほどのセッションでもいろいろと話題になっていましたが、まず日本の土地の中で12%しか農耕作業できる土地がないということ。そこで、限られた土地や



fig. 2 ©Matthew Moore



fig. 3 ©Matthew Moore



fig. 4 マシュー・ムーア《ソイル・チェンジ》2016年

資源の中で何をできるかということをそれぞれの人々が考えている状態にあるということです。

このグローバル化の現在において、すべて何か価値を見出そうとするとときに話題に上るのは、消費者の利益であったり、何が得られるのかということを、グローバルの視点で考えがちですが、まず私の作品でしようとしたことは、もっと基本的な立場に立って、この土地を地元の人々を含めて私たちがどうしたいと思っているのかということを問おうということです。土地にある土そのものに何が欲しいかというのをもし聞けるとしたら、土の答えというのは恐らくこれから100年後の未来を見据えた答えが返ってくると思います。私たちが欲しいものというのは、常に今すぐ結果が出るものであったり、答えや何かの解決策であったり、すぐに答えの分かるものというのを求めがちです。その違いというものを肌で感じられない。例えばその土を触ることもなく、その土のことを考えようとしたり、自分たちの身の回りにあるデバイスで何かを考えようとしてしまうと、そのギャップというものをどうしても捉えられなくなり、自分たちの決断がますます難しくなってしまうと思います。これは私の息子の写真ですが、私自身が例えば感じている農業に対するつながり、もしくは農業と自分の家族に対するつながりといったものから、何か決断をしようとするとき、やはり一番大きなことは、自分たちの子どもの世代に何を残すかということだだと思います。そして、この前に行われたセッションで話されていたことに、今、私がさらに難しい問いを加えようとしているわけですが、それはつまり、私たちがどう感じているかということです。私

たちが感じるつながりや責任というものは、ものすごい歴史を背負った上で成り立っているわけで、ただそこには私が前橋で感じた、あらゆる豊かな資源の可能性や、そこに対する皆さんが持っている希望というものもあります。ですので、私にとってこの展覧会というのは、とても長い論文についての、最初の1文目であって、そこから私たちがこの後どういった可能性を導き出して方向性をつかんでいくのかということ、その旅が始まるような気がしています。この機会にここにいられることをとてもうれしく思っています。ありがとうございます。

Practice 02:

イントロダクション 岩間朝子



住友：マシューさん、ありがとうございます。続きましては、岩間朝子さんに登壇いただきます。岩間さんは、地下の展示室では17種類の魮物の分子構造を用いた作品を展示しています。これまで料理をつくることを巡って、あるいは食べることを巡ることについて岩間さんという話してきました。この展覧会では1人の参加作家としてだけでなく、図録などの話し合いにも参加していただいた方です。それでは、岩間さん、よろしくお願いします。

岩間朝子(以下、岩間)：岩間朝子と申します。欲望について、人が食べたいと思う事について、10年ほど食の現場で考えていました。その10年というのは、2005年から2014年の終わりまでで、ベルリンを拠点に活動しているオラファー・エリアソンというアーティストのスタジオで働いていた時のことです。彼は大きなスタジオを持っていて、社員が100人ほどいます。その場所の社員食堂の運営と調理をしていました。私が働き始めた2005年は25人ぐらいのスタッフメンバーでした。

その仕事を始める前の1998年から2005年までの間、食べること、料理すること、場をつくりだし文化圏が違う人たちとそれを共有するとはどうことなのか興味を持って活動

をしていました。2002年にベルリンへ移ってからは特に変容させることや翻訳や誰が何を表象するのかということに興味を持っていました。2005年に、知人がスタジオオラファー・エリアソンで仕事をしていて、お昼を30人分作れる人を探しているから朝子にどうかと誘われました。98年からのpop-up caféの活動の時もそうですけど、どんなによくもの考え、お互いを思いやる人たちがいても、5人以上集まると、必ず食べ物をシェアする、労働をシェアするという問題が出てくるなと思っていました。オラファーのスタジオの社員食堂でも5時間ほど手間をかけてつくったものは、あっという間に食べられてしまうわけですね。5分もあれば確実に食べられてしまうという状況があって。食べ物がみんなに十分にいきわたらず、シェアされずに食べられるという状況を常に見ていたわけです(笑)。どうしてなんだろう。みんな一緒に働いているのに。と。試行錯誤して、今はだいぶうまくそういった事は解決していると思いますが。究極的だなと、感じていました。世界が抱えている問題だなと。ギリシャ時代、政治というのは、人が食べ物を分ける、分配する行為だといいます。

10年間オラファー・エリアソンの社員食堂を運営することと並行で、食べ物を食べる、何かを体内に取り込むという行為や、移民が他文化の中に取り込まれていく、ある仕組みのようなもの、統合されて行く事、中心と周縁の仕組みについて考えていました。

その1つのきっかけとなったのは、1999年にローマで出会ったイタリアの建築グループの存在です。ストーカーという名前の建築家のコレクティブです。これは彼らが拠点としていたローマ市内にあるカンボ・ボアーリオ(Campo Boario)の99年の写真です(fig. 5)。ここは昔屠殺場だった場所で、のちにスクワットスペースになっていました。ストーカーは、建物を建てるのではなく、忘れられた都市のなかにある空間や境界についてのリサーチを主として活動していました。彼らは、カンボ・ボアーリオを活性化させるイベントを企画したり、学生を巻き込んでテーマを変えてワークショップなどをいくつも行っていました。そして、このころちょうど男性クルド人難民の人たち、PKK(クルド労働者党)のメンバーの人たちがここに滞在していました。オジャランというリーダーの方がイタリアのローマまで亡命しようとして逃げてきて捕まってしまう、そのリーダーを追ってきたPKKメンバーが、イタリアにとどまることになってしまった。カンボ・ボアーリオは、そういう行き場を失った人たちが集まってくる場所でもありました。

1999年の段階で、ほかにもローマ人のコミュニティがこのすぐ横に同じぐらいの大きさの広場があるのですが、そこにシーズンが来ると移動してきてキャンプをしていました。



fig. 5 岩間氏提供

そういう場所で、ストーカーと私とクルド人コミュニティとローマ人たちとでそれぞれの文化、背景があるレシピをランチのメニューとして調理しました。そのことをローマのオルタナティブなラジオ放送局でイベントがありますよと呼びかけ、カンボ・ボアーリオの仮設キッチンで調理した料理を一般の人達に来てもらって、大きな円に並べたテーブルでランチを共にしてもらいました。お金を払ってもらって、そのお金をクルド人のコミュニティの生活を維持する為に使うという。そうやって、ある状況にいる人たちを受け入れ相対に出来る事を探るという試みをしていました。そのときに、日本から来た私は彼らの状況をよく知らず、しかし日本ではクルド人というのはPKK、テロリストというイメージがあったということは知っていました。ストーカーのメンバー達が、別の視点で物事を理解し、コミュニケーションをとり、そのときのクルド人コミュニティに必要な事をボランティアという考えではなく、場と人々の流れ、都市の境界などのプロジェクトとして考えていた事にインスピレーションを受けました。日本で政治的なことについて話してはいけないという風潮がある中で、政治的な事を文化の中に積極的に関わり取り入れて、あるいは文化そのものとして考えているということに衝撃を受けました。

次にこれはその1年前のプロジェクトですけれども、1998年からpop-up caféというコレクティブで活動をしています(fig. 6)。98年には12人いて、自立するテント(杭などを地面に打たなくてもよいように、青竹、ワイヤー、テント生地を使ったデザイン)を自分たちでつくって仮設であること、移動する事などをテーマの中心にして都市の中での場をつくる試みをしていました。テントのデザインは、その頃のメンバーのティトゥス・スプリ(Titus Spree)という建築の学生がしてくれました。活動資金は、食べ物をつくらたり、飲み物を売ったりして得ていました。自分たちが自立して活動していくことについて考え実験的に実践していました。

これは多摩川の河原です。こういう感じでつくって売っていました(笑)。そのpop-up caféは今も活動を続けています。今、メンバーは森田祥子、山城弥生、大場誠二、私の4名です。EAT and READという本を共に読むプロジェクトをシリーズで行っています。これは「SEED as FOOD」、「種は食べ物」というテーマで、大豆の自給率についてリサーチ・プロジェクトとして行いました。最終的には情報をまとめて、ポスターのかたちの出版物(fig. 7)をつくりました。食べるものと読むことは両方とも口に入れる、目で見て情報が脳の中に入ってくる、何か取り込むという、自分の体内の中に取り込むという共通の部分があると思っています。一番日本人がよく食べる大豆、お豆腐も味噌や、醤油というものが、日本国内生産では6%しかないという事実に驚き、この事をテーマにしようということになりました。ちょうどリサーチしていたときは8%ですが、さらに下がって今は6%。開くと地図のようになっています。日本は、大量に遺伝子組換えの大豆を消費しています。納豆とか豆腐とかの裏には必ず食品表示で「遺伝子組換えではない」と書いてあるわけです。なので、まさか遺伝子組換え食品を自分が食べているとは思っていない人がたくさんいるだろうとおもいます。でも食産業で、多量の遺伝子組換え食用油を消費しているわけです。コンビニや、ファミリーレストラン、スーパーのお惣菜、そういうところの揚げ油として使われていたり、原材料として分からないように調理されています。家畜の飼料としても。なので、乳製品や、肉類とかたちで食べているわけです。そこを誰がどのように流通させているのか、と調べて行くと大手商社の名前が出てきます。ただ、横つなりのネットワークは簡単には見えてきません。それを可視化する為に企業マップというのをつくりました。商社が何をしているのか、どういう国内のスーパーマーケットやコンビニと関係しているのか、冷凍食品はどこが作っているなど、そのことをどんどん調べていったわけです。例えば、大豆がウクライナで生産されてい



fig. 6 岩間氏提供

たり、胡麻がスーダンやタンザニアで生産され日本へ輸入されている。もちろん種子の大きな会社、モンサントとか、デュポンとか、シンジェンタとか、そこら辺のことも見て、関係性をみつけようと思いました。農業の機械を作る会社が軍事系のものもつくっていたりするということもできるだけ見ていけるようにしたいと思いました。軍事、エネルギー、食のネットワークを可視化しようと思いました。普通では並べない項目を2つか3つぐらい持ってきて、それを同時に置いてみる、そのことによって可視化できることを探しました。

このシリーズ「SEED as FOOD」では実際に食べる、調理するワークショップもしていて、呉汁という昔からある汁物があるのですが、乾燥大豆を水で戻し、それをすり鉢ですりつぶして、豆腐、野菜、味噌を入れて作ります。その呉汁をみんなで作くり一緒に食べ、大豆の生産量や遺伝子組み換えについて考えるという事を、何回かやっています。情報を知る事、そして、その情報を食べる。今回、11月19日にアーツ前橋で哲学者の森一郎さんをお呼びして、労働と消費についてお話ししていただこうと思っています。

これは、2011年に行ったプロジェクトでincorporation(インコーポレーション、取り込むという意味)というタイトルの作品です(fig. 8)。私自身がながくヨーロッパに住んでいたということもあり、アジア人の女性として料理を作るというサービス業に関わっていたということから考えつけていたテーマです。カニバリズムを意識していました。

この作品では、男性のドイツ人舞台俳優に女性の日本人アーティスト、料理人、岩間朝子になってもらったものです。パフォーマンスと映像が一体になった作品で、この画像は映像の一部で、右側に映っている手はドイツ人の舞台俳優マティアス・ノイキルヒェ(Matthias Neukirche)のもので、左側が私の手を写しています。彼に私がおにぎりをどうやって作るのかを教えていく二人の手元を二つの画面で同時に見せる事によって、伝授されて行く行為を表現してい

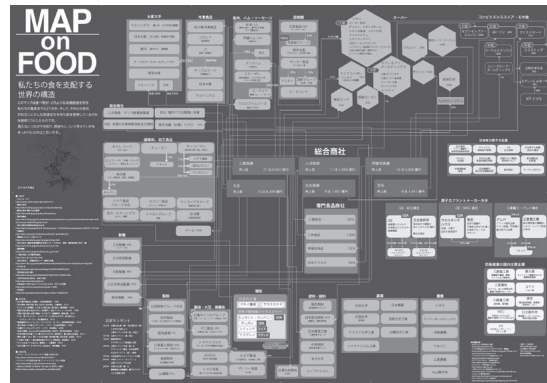


fig. 7 pop-up café「SEED as FOOD」2014年

ます。パフォーマンスの当日に舞台俳優の彼に「岩間朝子」としてステージに立ってもらい、その背後にこの映像は流れました。その中で彼に、岩間朝子になりきってもらい、彼の作ったおにぎりを観客に提供し食べてもらいました。これは、私の行為が伝授という形で、俳優に取り込まれ、その俳優が、私になりきり、食べ物を作り、観客がその食べ物を食べるという入れ子式に取り込まれて行くという状況を作り出しました。誰が主体になって何を翻訳するのかということや、例えば文化の中に馴染んでいくというのは自分の背景を消していくことなのかとか、そういうことを考えていたときにつくった映像とパフォーマンスです。

そしてこれは、2012年に味噌を作品としてつくった時のものです。中国の北京であった展覧会で作品を出すことになっていたときに、ベルリンで味噌をつくり、全行程を写真に撮って、作り方もインストラクションとして作品の一部として送りました。ただ味噌だけは6カ月後に着きます。展示期間に味噌はその場に不在であると。微生物と人間の共同作業で出来た味噌という作品で、人間が主体となって物をつくる、その仕組みを考えたことによって出来た作品です。目に見えない微生物の時間軸によって作品が出来上がっていく、その時間は私たちの定義する枠をこえるのだということを表現しました。そして、味噌はアイスランドの友人トーディス マグネア・イエスドットティア(Thordis Magnea Jósðóttir)にレシピをインストラクションとしてわたして私の代わりに作ってもらいました。この写真の手はトーディスのもので私が記録しました。

それから、これは2012年のデリク・ワング(Derrick Wang)とのコラボレーション作品で《non-visible》というタイトルです。映像のインスタレーション、ワークショップ、夕食会で構成されている作品で3日間行いました。北京のフートン(Huton)地区にあったホームショップ(HomeShop)というエレイン・ホー(何穎雅)とフォティニ・ラザリドゥ ハジゴガ(Fotini Lazaridou-Hatzigoga)



fig. 8 岩間氏提供

によって運営されていたスペースです。そこに滞在制作していた、植村絵美さん、マイケル・エディ(Michal Eddy)、チュ・イツェン(Qu Yizhen)にも協力してもらいました。デリクは映像作家で、建築家です。彼は、カナダで生まれ育った中国系移民第一世代です。その彼が北京に移りしばらくしたところに、中国の気や目に見えないものについて考えている人たちに話を聞き何かしらの形にしようということになりました。それは、デリクが北京に住み始めて、目に見えないものの存在を日常生活の中で人々がよく口にすると感じた事、気配というものにたいする意識の違いを肌で感じると話していて、私自身も「気」に関する身体感覚について、目に見えないものの存在の認識はどのように共有され知識としてあるのか、知りたいと思いました。

1年かけて、準備をベルリンと北京でしました。北京近郊に住む太極拳の先生、中医、風水師、バイオダイナミックの農法を試みている生物学者、サイキック、それぞれの方を訪れ、インタビュー映像を作成しました。ワークショップでは、それぞれインタビューに答えていただいた方に、お話を更にしていただき、太極拳のワークショップをしました。そして、北京の近郊のオーガニックのお野菜を現地に住んでいらした植松さんの協力で集め、調理し、ヴィーガンのディナーを皆で長いテーブルを囲んで食べました。

これが先ほどお話ししていたスタジオ オラファー・エリアソンの80人対応するキッチンです。オーガニック、ベジタリアンのお昼を提供していました。社員はお金を払わずに食べれます。この写真は、スタジオ自費出版物、Take Your Time マガジンのvol.5『The Kitchen』です。2000部だけ作りました(fig.9-10)。オラファーは、スタジオキッチンのレシピの本を作りたいといつも言っていました、ただ、私はスタジオ人数が60人以上で、レシピも色々な方のレシピを料理していましたので、オリジナルレシピ、というのは特にないのですね。どうしようかなと。レシピ自体オリジナルという事はないと思いますし。できれば、食べる



fig. 9 スタジオ オラファー・エリアソンのキッチン 岩間氏提供



fig. 10

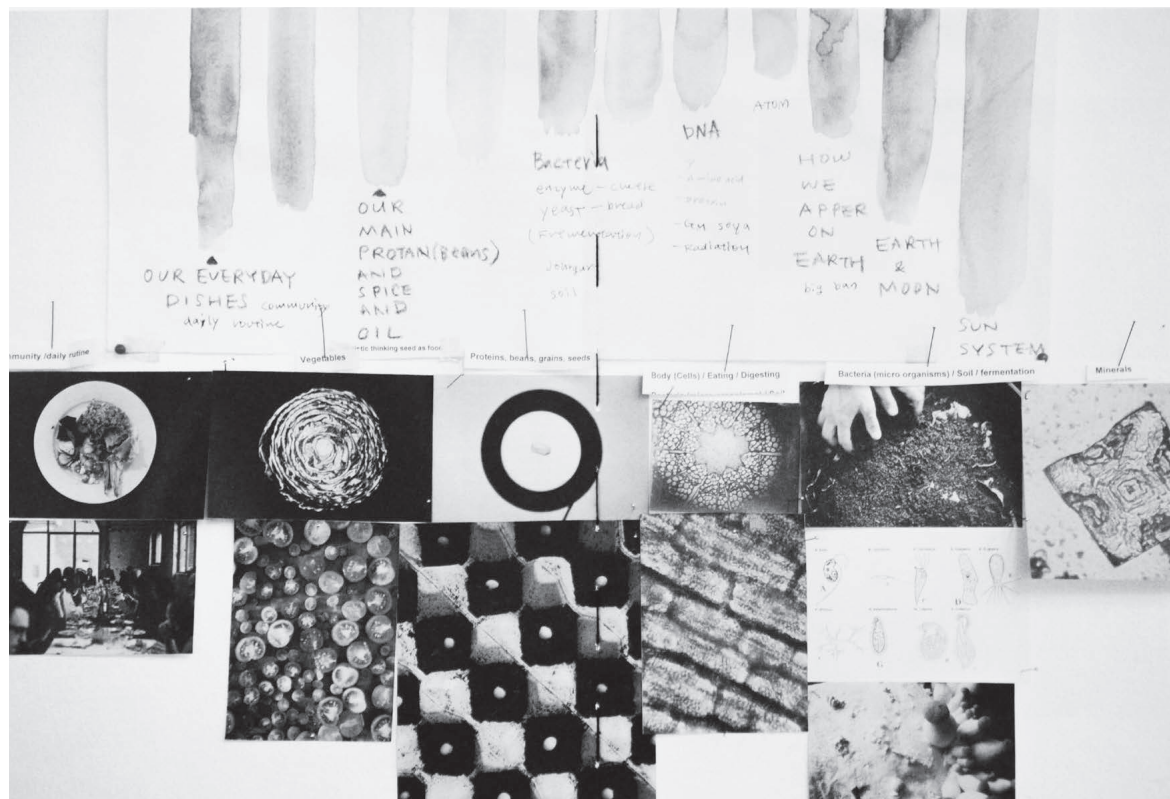


fig. 11

という事、料理をする事、農業、そういったことも含めたコンセプトを視覚化できる本にしたいと思いました。スタジオ内で共有できる価値を作り出せたらと。これは一番始めに私が提案したマインドマップです (fig.11)。スタジオ、身体、植物、種、微生物、DNA、ミネラル、太陽系、というチャプター分けになっています。この本を作ると決まったのは2011年秋頃あったと思うのですが、日本での震災があり放射能の問題の影響を考えない訳にはいきませんでした。そして、循環していくことについて触れたかったです。おいしい、と思うとはどういうことなのか、そのことへの問いも本の中にも盛り込みました。個人的には、本の中心に土についてを置いています。

写真は、ほぼ、ピリ (María del Pila García Ayensa、アーティスト・写真家) が毎回私が食事が作り終わると2階から1階のキッチンへおりてきてくれて、スタッフが押し寄せてくれる前に撮ってくれました。

これはサンフランシスコに行ったときに、アリス・ウォーターズさん(Alice Waters)のレストランが長年付き合いのあるボブさん(Bob Cabbard)の農家に行ったときのものです。ずっとオーガニックでお野菜を作っていたらして、それもこの土地は七面鳥の飼育だけをしていた土地だったそうで、とても荒れていた、糞で酸化化してしまっていたのを、火山灰や海藻を粉末にして撒いて長年かけて土を回復させたと話しておられました。シェ・パニースの野菜のスクラップはこちらの土地へコンポストするように運ばれていました。ヒッピームーブメントのオリジナルの方達に何人かお会いできたのは、本当によかったなと。

オラファー・エリアソンのスタジオのキッチンでも3年間だけ屋上菜園を試みました。もちろん、自給できる量はまかなえませんが、たくさんのトマトを収穫することができました。しかし、屋上の菜園というのは、やはり難しいというか、すぐ乾いてしまうので、あまり効率がよくないと、常に肥料を足したりしなければいけないという時点でパイオダイナミック農法に興味を持っている私として屋上農園の重要性は感じられませんでした。ただ、野菜の花や種を取る事、コリアンダー、ルコラ、スイスチャード、などの花を見ることができたり、種を発芽させるのは楽しかったです。土を触るのはほっとします。

オラファーが、ベルリン芸術大学のアカデミーの教授として5年間の契約をしていた時には、本当によくイベントがありました。プログラムはInstitut für Raumexperimenteという名前で、とても実験的なものでした。二人ディレクターがいて、クリスティーナ・ヴェルナー(Christina Werner)とエリック・エリンソン(Eric Elinsson)です。特に、クリスティーナは私をプログラムに巻き込んでくれて、イベン

トごとに食の方からもコンセプトを考えて参加しました。

マラソンという名前のシリーズプログラムがあり、テーマが毎回あります。空間、キュレーション、アーカイブ、など。それにあわせて、講師をよんでいました。学生以外にも、外部の人たちも聴講できたので、多いと200人ぐらいの人数になっていました。並行でスタジオのスタッフへの食事もつくらなければいけないという。私と、ロリーン(Lauren Maurer、キッチンを彼女とともにオーガナイズしていました)と、一人仮のアシスタントに入ってもらって。そうなると、もうずーっと料理していました。食事を取る時間も、トイレへ行く時間も危うい(笑)。後にアシスタントを二人に増やす事もできるようになりましたが、とにかく量なので。そして、きちんとした、食器洗浄機などなかったので、手でも洗わなければならない、できるだけ食器や、カップ類、カトラリーを使わないで、食事をサーブするにはどうしたらいいかなど考えていて、例えばピタパンにファラフェルを挟んで手でもって食べられるようにしたり、カレーを手で食べたり、丸いパンをくりぬき、その中にシチューを入れる。おかわりのために、そのパン食べないで残しておいてね。とか。

それから、日々でる野菜のスクラップを捨てるのが嫌で、コンポストをつくって試していました。南ドイツの修道院で作っているコンポストミックス(微生物)などを購入して、混ぜて促進させていましたが、ただ量が量で、分解が追いついて行かなかったですね。地上の土がないと難しい。ミミズもないですし。ミミズコンポストも別にやっていたんですが、残念ながら最終的にはミミズが1匹もないという状況になってしまった(笑)。そういうちょっとかわいそうなことをしました。その土は、屋上菜園でとても役に立ちましたが、これはそのアカデミーの学生たちの実験です。私自身はこういう青い食べ物をつくるとか、例えば長いスプーンでお互い食べるとか、そういうことは全然したくないんですけども(笑)。

今回の展覧会では、『わたしたちのからだは小さな宇宙』という作品を作りました。ミネラルの元素模型、太陽系の模型をつくりました。人の食べたい欲望に応え続ける仕事をしてきたので、もっとなにか、人間だけではない流れを感じることができるアプローチで展覧会へ参加したいと思いました。私の身体的エネルギーを、料理をする事ではないところへつぎ込むとどう見えるのか興味がありました。これらは人体にある代表的な17のミネラルの元素をそれぞれ対比を計算して拡大しました。まるで、天体モデルのように原子核と電子、電子殻の模型が見えるので、ミクロの肉眼で見る事のできない私たちを構成しているそれらと、おなじく肉眼では見ることができない太陽系を同じ空間へ設

置しました。私たちの身体を構成している元素は、同じく宇宙を構成しているのだという、実感を持つ事は難しい、そのことを可視化したところみです。そして、惑星、原子核、電子はすべて私自身がガラスを丸めて作りました。全部で450個ほど作りました。そういう、単純作業は、キッチンにいた時のたまねぎをむく事や、インゲンのへたをとる作業をなんども思い出すものでした。

地球の体積は、人間が食べ物を食べようが食べなかりょうが変わらない。そのことの意味を考え続けています。

Practice 03:

イントロダクション

原田信男



住友：岩間さん、ありがとうございます。続きましては、原田信男先生です。原田先生は国士舘大学で教えられておられて、日本文化論、それから日本生活文化史を専門にされています。日本の伝統食に関するいろいろな本をこれまで出版されております。じゃあ、どうぞよろしく願いいたします。

原田信男（以下、原田）：こんにちは。原田と申します。与えられたのが日本の伝統食と共食のあり方の変化ということなんですが、この伝統食をどう捉えるかというのはなかなか難しい問題で、先ほど住友さんのほうから食というのは残らないので、展示しにくかったという話がありました。実は食文化を研究している側からも同じなんですね。食べ物の資料っていうのはほとんど残らない。たまたま残っているのは、社会の上層の人たちが行う儀式的料理で、そういったものでしか分からない。したがって、伝統食の問題を考えるのに、どうしても社会の上層のほうの料理の変遷という視点から考えていかざるを得ないことをご了承下さい。

まず一般的に日本食の特色は、地形的な問題、気候的な問題に規定されます。つまり日本は列島ですが、その70％は山だといわれています。山だということは川があり、しかも島国で海もあります。つまり、さまざまな食材というも

のに恵まれているということが1つ大きな特徴だと思えます。あとは水です。やっぱり山と川との関係で、豊富で良い水に恵まれているということも大きな特徴。それから、気候的には明確な四季、旬と季節感ということも大切です。が、実はもう1つ大きな利点としては、温帯地方で非常に土壌が豊かなところだということもあります。それとアジアモンスーン地域の端っこにあるということで、非常に稲作、米づくりに適した土地であるということ。これは非常に重要な問題だと思えます。それゆえ、古代国家の1つの政策として、米文化というものを非常に重要視して、米を国家の財政の問題の基礎においたために、米文化というものが、アジアモンスーンのいわゆる米をつくっている文化圏の中でも、とくに特に異様な発達を遂げたのです。そして、さらに後でちょっと簡単に話しますが、聖なる米と穢れた肉という形の図式が出来上がって、肉食を否定していきました。基本的にアジアの米文化圏の中では必ず豚を飼っていますけれども、日本だけが豚を落としてしまった。そういう特殊な点があって、その分が逆に、動物性たんぱくが必要なわけですから魚食に向かっていった。つまり、米と魚の文化というものが広がっていったということになります。それともう1つ重要なのは、外来の食文化の摂取というのが非常に盛んに行われたということです。新しい伝統の形成ということです。日本の伝統食といっても、実際には日本の中で生まれたというよりも、いろんな文化接触の中で形成されてきたものであるという点が重要です。それと、今の話にもちょっと出ましたが、味噌、醤油の話ですが、発酵調味料が独特な発展を遂げているという特徴があります。味噌、醤油、酢、味噌などですが、これにはニホンコウジカビ菌という非常に優れたコウジカビ菌を、まさに選抜育種してつくり出し、それをうまく発酵調味料に利用しているということです。歴史的には18世紀以降に、とくに大都市では外食文化というもの非常に広がり、庶民の間に一般的な料理が非常に普及していったという大きな特色があらうかと思えます。これは先ほど言った米の問題ですが、日本という天皇の問題が出てきますが、天皇というのは稲作の祭祀者であって、天皇が稲作の祭りをやるわけです。非常に聖なる米、それに対して、肉食というものが稲作の障害になるという信仰があったために、肉というものを徹底的に穢れたものとして排除していったという歴史があります。その上で日本食のイメージというと、例えば今日は外国の方もおられますけれども、もし日本に外国の友人が来たときに日本食として何を食べさせるかといったら、だいたい寿司と天ぷらとすき焼きあたりになってくると思うんですが、これらは実はみんな新しいのです。寿司は18世紀の後半ぐらい、天ぷらは17世紀、ましてすき焼き

にいたっては19世紀の後半ぐらいということで、実に新しいもののなのです。

日本食の歴史は、そう単純じゃないということを少し歴史的に追ってみたいと思います。まずこれは8世紀から9世紀ぐらいの奈良時代が一番古い料理様式です。私は料理様式という言葉を使うんですが、これは社会の頂点で営まれていた料理のスタイルとご理解いただければいいと思います。当時の最高の料理というのはまさにこういった料理であって、神饌というのは神様の食べ物ですから、神様へ供える食べ物ということなんですね。それをこういう形で神へ捧げていた。ということは、これは捧げた後に人間も食べますから、人間も恐らくこういう形で食べていたということになります。その食べ方の問題で行きますと、その次に大饗料理という料理様式があるんですが、これは平安時代のことです (fig. 12)。10世紀から11世紀ぐらい。これは手前にご飯があって横にお皿が4つ並んでいます。これは四種器といいまして、非常に古い料理の形を残しています。今、料理というと、煮たり、焼いたり、いろいろ味つけをするわけですが、昔の料理というのはそうじゃなくて、生物や干物みたいなものを切ったものを並べておいて、それを手前に取って、四種器の皿で自分の好きな味つけをして食べるという、これが料理の原型で、10世紀ぐらいまでの料理というのは大体こういうものでありました。ただこれは貴族の料理ですので、非常に中国料理の影響を強く受けています。見ていただいて分かるように、皿の数はみんな

な偶数。匙とスプーンが置かれています。スプーンは中国の影響を受けたもので、日本では庶民の生活のなかで、この匙が落ちてしまいます。それと一番奥のほうに唐菓子とって、小麦粉を油で揚げた日本風ではないお菓子も入っています。平安時代の最高の料理のスタイルであった大饗料理には中国料理の影響が非常に強い。しかも中国式に、台盤というテーブルで食べているわけですね。そして13世紀になると非常に調理技術が発達します。これはなぜかという、平安の末ぐらいから仏教が墮落していたので、はじめな日本のお坊さんは、本格的な仏教を学びたいということで中国に出かけていきます。そこで、当時の中国では禅宗、禅の流派というのが流行っていましたので、禅院に入る。そうすると、禅院では自分たちの料理は自分たちでつくらなきゃいけない。いわゆる精進料理というものが中国で流行っていたわけです。それをまさに日本のお坊さんたちは学んできて、なかには有名な道元とか栄西とかがいますけれども、お茶も一緒に持ってきます。この精進料理の特色は何かというと、お坊さんですから肉食をしない。そのために植物性の食品で、限りなく動物性の食品に近い味というものをつくり出していく。例えば、特にたんぱく質を我々はおいしく感じるようにできていますから、たんぱく質の含有量の高い植物である大豆みたいなものを使い、それに香りの強いゴマ油、それから味噌とか、醤油はまだこの段階はありませんが、そういう味の濃い調味料を用いて、いかにも動物性の食品を食べているような感

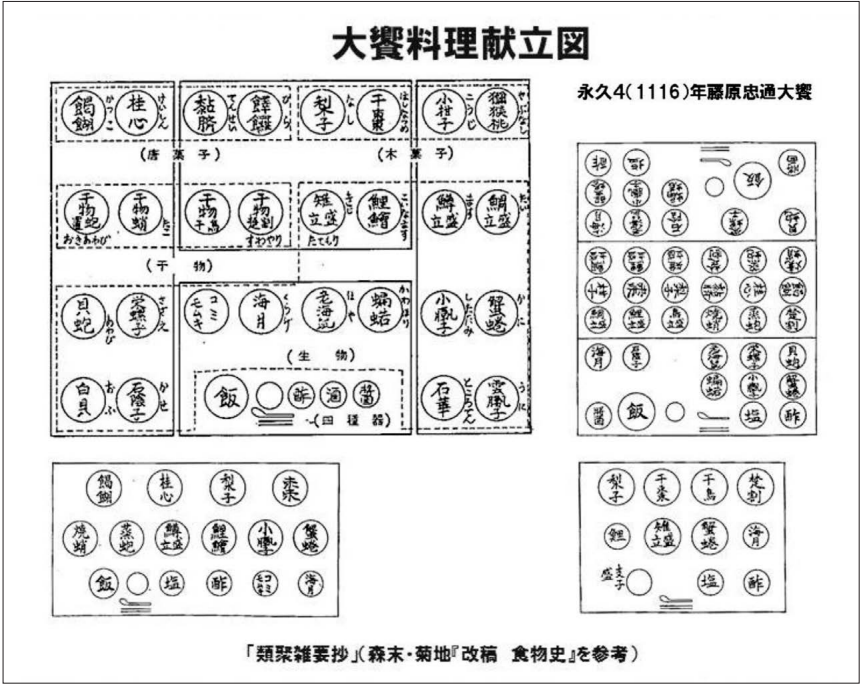


fig. 12 原田氏提供

じの料理を作る。がんもどきという料理がありますけれども、実はあれもたんぱく質の含有量の高い大豆を豆腐にし、豆腐をつぶして、そのなかに煮た野菜などを入れ、それをゴマ油で揚げて、またさらに出汁で煮込むという、非常に手の込んだ調理法というものを、中国に行ったお坊さんたちが一生懸命日本に帰ってきて伝えたわけです。それでいわゆる禅宗寺院で、精進料理というものが鎌倉時代に発達します。これはまさに料理技術の発達という、つまり調理技術の発達ということで、先ほどのように自分で味をつけて食べるのではなく、もう食材そのものに味をつけておいしくいただく料理技術というものが、鎌倉時代、13世紀ぐらいに日本の中に定着してくるのです。これも実は中国の禅院のまねですから、中国料理の影響が強い。

しかし、それを日本風な、いわゆる今日の和食という形で完成してきたのが15世紀、室町時代の本膳料理という料理のスタイルになるわけです。これは膳を用いて、しかも七五三の膳とか、料理数が偶数から奇数に変わっているわけですね。奇数の膳組み、献立です。これらの1つ1つの料理には当然精進料理の調理技術というのが反映されているから、非常にうまく味つけがされている。本当の本膳料理ってというのは、式三献から始まって、七五三の膳、それから四献、五献、六献、七献と、さらには十五献、二十一献と延々と料理が並べられます。これは大体一晚、一昼夜かかって、昔はこういう本膳料理を味わっていたわけです。ここではもう箸だけになって、しかも膳を使う。先ほどの台盤、テーブルというのは椅子の文化ですが、膳というのは、床の上に座って食べる文化。下に置く折敷という足のないものもありますけれど、それを少し高くして食べやすくした膳というものが発達して、それを食台とした本膳料理というシステムが出来上がるのです。これは単に料理の形式だけではなく、味つけにおいても今日のなものに近づいて、今日の和食の基礎をなしている。実は先ほどの精進料理の中にも、おそらくすでに出汁という概念はあって、例えばシイタケや昆布から取った出汁でうまく調味するということはあったと思います。また鰹というのは古代から使われていますが、日本の出汁を代表する鰹節と昆布を、本格的に出汁として使うようになったのはこの室町時代からです。こうして日本料理のベースである昆布と鰹節をメインにした出汁という文化が生まれました。それと、さっき言った発酵調味料、味噌、醤油、それから酢や味醂などの発展です。醤油は特にこの室町時代に登場してきますし、これも大体お坊さんたちが、非常に高い発酵技術というものを持っていて、それをいろいろな味のベースに使ったということがあるわけです。この室町時代の出汁と調味料の発達ということで、今日の和食のベースがやっと出来上がってき

たということになります。

そして、本膳料理のいいとこ取りをしたのが懐石料理という、日本料理の最高峰といわれているものです。先ほどの本膳料理ってというのは100人、200人以上も参加する儀式料理ですから、何日も前からつくり置いておく。そうすると、もう冷めちゃうわけですね。おいしくない。ところが、懐石料理というのは茶の場で出すわけですから、温かいものは温かいうちにいただけるようにするし、冷たいものは冷たいような彩りとか、ガラスに盛るとか、そういう形で料理を見せる。つまり、茶の湯には一期一会という考え方があって、1回1回の茶会というのは、それぞれが一生に1度限りのものである。であるならば、その1回限りの茶会をいかに盛り上げるか、そのためにもてなしということが考えられました。つまり、出会ったときの旬の素材を用い、その素材を美しく見せるためにどういう器と組み合わせるか、そして彩りの問題、盛りつけの問題、さらに出すタイミングの問題、そういった質素な素材であっても、最高の料理を出して、茶会のもてなしということをやるという哲学があります。そのために人が楽しめる料理が非常な発達を見たわけです。これはもちろん先ほど言った本膳料理のいいとこ取りなわけですが、思想性においてかなり違う。さらにもてなしだけではなく、どういう空間で食べるかというしつらえの問題、つまり、茶室にどういう絵を飾るか、あるいは書を飾るか、あるいはどういう花を生けるか、生ける花にしても花瓶はどういったものを使うか。すべてそういう空間の演出ということをしつらえてやって、そういう最適な雰囲気の中で食事を味わうという、まさに日本の和食の美学が最高潮に達したものが16世紀、戦国時代に生まれたということになるわけです。ただし実はここまではセレモニーの料理でありまして、決まったときに決まった人間が決まった場所で食べるということしかできなかったわけです。茶会も同じです。招待されなければ食べられませんから。

ところが、17世紀以降の江戸時代になってきますと、こうした料理文化が庶民の間に下りてきます。まず1つは、料理屋が発達すること。料理屋が発達しますと、誰でもお金さえ出せば料理屋で食を味わうことができる。もちろん江戸時代も後半のものですが、こういう料理屋の発達ということが非常に広がりを持つ。それから、料理本が出版される。先ほどの本膳料理の場合は、料理秘伝という形で武家の料理流派の間でしか読まれなかったんですが、それが一般の人の間にも読めるような料理本が、お金さえ出せば料理の知識と技術が買えるという形になる。それともう1つ重要なのは、発酵調味料が庶民レベルまで浸透していくということ。味噌は手前味噌という形で家で作ります

が、醤油はとても難しいものです。そのほか、みりんにせよ、お酢にせよ、なかなか難しい。江戸時代になると工場生産が進みますから、それを商売人たちが、買ってくれば簡単に天ぷらのたれでも、ウナギの蒲焼きのつゆでも、それから握り寿司の醤油でも、煮物や、あるいは吸い物、そういったものに多用されるという形で、非常に広く社会の中に日本の料理技術というものが根づいていく。室町時代までは上層のものであったのが、江戸時代を通じて庶民のものになっていったわけです。

さらに近代になると、西洋料理が入ってくる中で、また日本の料理文化は新しい展開を遂げていく。和洋折衷料理なんていうことも考え出されまして、日本食と洋食のコラボレーションみたいなこともやられるようになります。次に共食の問題というのは、これはまさに人間の生存と同時にあったわけです。つまり、人間というのは動物的な身体能力からいったらかなり低い存在です。走る力も遅ければ、手の力も弱い。そういう身体的に弱い人間が、大きな動物を捕らえるというために考え出した戦略が、集団で生活していくという選択です。これは2足歩行によって手を使えるということと、頭脳の発達による言語の使用、これによって集団生活が可能になったということがまずあって、特にそれは狩猟という場で示されるわけです。人間は生きていくために集団生活を選択しましたから、複数集団への所属ということが義務づけられるわけです。家族という集団と、もう1つは生産活動集団ですね。例えば、狩猟のグループに入ってみんなで狩猟をする。そして、捕った獣は平等に配分されて、それを家に持って帰って家族で食べるということですね。これが共食の1つの所以です。平等に分配するというのは非常に優れたやり方であります。例えば狩猟集団でも、銃のうまい人もいれば、ただかけ声をかけるだけの人もいるけど、みんな平等である。それはいくら銃がうまくても、年を取ってくれば目が見えなくなったりしてくるわけですし、やっぱり役割に応じた仕事ってというのがあるわけだから、そうした個人の変化があっても、いつまでも永続的にその集団の構成員として存続していくために共同分配ということが行われた。それを持って帰って家族で食べる。そして、この共同飲食の意味には、同じものを同じ時間に同じ場所で食べるということで共同意識の発生ということがあって、人と人との間の紐帯を強化させる。古代国家の官制に共食者^{フィタグゼイト}というのがあって、外国から言葉の通じない客が来たときに、まず一緒に食事をする役割があります。そのことによって共同意識を強める。今日でも結婚式のウェディングケーキや三三九度、こういったものも、ある意味では同じように心を通わせるということになるわけです。そして先ほどの大饗料理の図を見て欲しいの

ですが、これは料理の内容が身分によって違うんです。一番高い人の料理がだんだん下がっていきます。ただし面白いことには、この中で必ず共通したものが何品かあるのです。つまり、同じものを食べることによって同一の集団であるということを確認しながら、なおかつその品数が違うということによって身分制的な区別を表すということになります。これは本膳料理も同じです。そして、本膳料理ではなおかつ合火と別火といって、つくる料理人が身分によって違うということで、そういう共食の中に非常に複雑なシステムがしかけられているのです。つまり共同性と差異性、位階性という問題で、こういう身分制社会の共食という儀式が、封建制の時代には行われていたということになります。

そこで最後ですが、共食の意義と現在ということで考えてみましょう。私は長田弘という人の詩集『食卓一期一会』（晶文社、1987年）が大好きなんですけれども、その後書きに「食卓は、ひとが一期一会を共にする場所。そういうおもいが、ずっと胸にある。食卓につくことは、自分の人生の席につくこと。ひとがじぶんの日日にもつ人生のテーブルが、食卓だ。考えてみれば、人生はつまるところ、誰と食卓を共にするかということではないだろうか」というふうに書いています。まさに共食の重要性というのはここにあるのだと思います。家族とか、友達とか、あるいは会社の人々でも同じですけれども、一緒に食べると。ところが、この現代においては、まさに資本主義的な食のシステムが細かく確立しております。ある意味で言えば、先ほどの分業という、共同で作業するという分業のシステム、これが今日において限りなく発展したために、その分業による負荷がかかり過ぎて、非常に別々の仕事を営まなければならなくなった。家族においても、働く場所や条件とか、通っているところが違えば、同じ時間に同じ場所で一緒に食べることができなくなる。つまり、これがいわゆる孤食というものを産み出しています。要するに、朝、駅のスタンドでなんか食べたりとか、ちょっと用意してあるものだけを口にしてみんなばらばらに食べて出ていく。社会的分業化の多様化ということと食の供給システムの複雑化ということが、逆に言うところこういうところに現れてきています。いわゆる孤食、さらに今、中食という形で、ほとんど買ってきて食べる食事が流行っています。そういう状況の中で共食の意義というものが今日非常に薄らいでいるというのが現状だということでお話を終わらせていただきます。ご清聴ありがとうございました。

住友：原田さん、ありがとうございました。日本の伝統食と共食ということについて、すごく歴史的な経緯を細かく

教えていただいて、この後のパネルでは、現代のこと、それからこれからのことっていうのを話したいと思っていたんですけども、それにすごく奥行きを与えてくださっておりがとうございます。

Practice 04:

イントロダクション 石倉敏明



住友：では、最後は、石倉敏明さんをお願いしたいと思います。石倉さんは秋田公立美術大学で教えていらっしゃいます。アーツ前橋では、8月に「表現の森」という展覧会を開催していたんですけれども、その中でPortBというグループのフォーラムに参加していただきました。そのときには赤城山を巡るお話をお伺いしました。今日は食をテーマにお話を伺いたいと思っております。よろしく願いいたします。

石倉敏明(以下、石倉)：よろしくお願いします。僕は現在、秋田県の美術大学で人類学を教えています。もともとヒマラヤ山麓のネパールとかシッキム、インド東北部をフィールドにしていたんですが、同時に学生時代から日本列島の東北地方にも通ってきました。そのなかで「食」の実践に関心を持つようになりました。今日はフードスケープに関連するトピックとして主に日本の研究から、地域に根差す食(郷土食)についてお話をしたいと思います。まず資料の扉の写真は、僕らがいつも農作業をしている秋田県湯上市の田んぼで、「ファームガーデンたそがれ」という、菊池晃生さんが主催する不耕起農法の農園の一部を借りています。土壌の微生物が豊富で、冬になると白鳥がたくさん飛んできて、土の中の虫を食べたりしているようなところなんです。この田んぼについては、後ほど改めてご紹介したいと思います。

秋田の食文化について最初にお話ししますと、冬の時期が長いために、保存食の文化が盛んだという特徴があります。写真は「いぶりがっこ」という、スモークした大根漬けをつくるために大根を干している光景です。こうした保存

食は、冬場の栄養源として大事なだけではなくて、地域の精神文化にも深く関わっています。たとえば、五城目町にある高性寺という真言宗のお寺には、「大根絵馬」なるものが奉納されています。なぜ大根なのか。ここは真言宗のお寺なので、象の頭をした「聖天様」(大聖歓喜天)という神様をお祀りしています。もともとインドのヒンドゥー教で信仰されてきたガネーシャという神様が、真言密教とともにアジアの国々を旅して日本へ、そして秋田にもたどり着いたという「聖天様」の信仰は大変興味深いものです。高性寺では、この神様が「蘿蔔根(らふくこん)」という大根をお好みになるということで、二本の大根を重ね合わせたデザインの「大根絵馬」を奉納しています。もちろんこれは性行為を表すアナロジーで、農作物の豊稔と子孫繁栄の祈りを込めて、非常にエロティックな絵馬を奉納しているわけですね。

また、こちらは12月の厳寒期に秋田沖へやって来る「ハタハタ」という回遊魚を水揚げしている写真です。ハタハタ(=鰯)は別名「神の魚」とか「雷魚」とも呼ばれる、秋田県民のソウルフードです。秋田の人々は冬になると市場や漁港に出かけて行って、何キロという単位でハタハタを買っていきます。そして、しょっつるやハタハタ寿司といった保存食を作るのです。そのため、漁師たちはハタハタの「供養碑」を立てて、食料となったハタハタの命を供養するということをやっています。そして、こういった地域食をめぐる信仰の中には、麴という目に見えない次元の生き物も入っているわけですね。麴は、日本人が菌の存在を知るようになる以前から、重要な保存食の媒介者として大事にされてきました。この写真は秋田県南のある味噌・醤油業者さんですが、麴室(こうじむろ)にしめ縄を掲げて潔斎しています。目に見えない力が働いて食べ物が発酵したり、化学反応を起こしていく。そういう変化の過程が、生活に根ざした信仰と一体になっているわけです。しょっつるもまた、こうした発酵食品の一つです。年末にハタハタがとれると、秋田の人々は塩で魚醤をつくります。こういった文化はアジア全域にありますけれども、秋田の新屋浜を起源とするしょっつるは、ほかの地域同様、とても大事にされています。秋田ではハタハタの他にも、イワシ、ワカサギといったいろんな魚がしょっつるの材料になっていて、これで「貝焼き」と呼ばれる鍋や汁物など、いろんな郷土料理に欠かせない調味料となっています。

さて、こういう地域食の素材は、古くから市場で売り買いされてきました。売買される商品になるということは、その食材が一度自然界から切り離されて、社会の中に改めて組み込まれる、ということを意味しています。そのため中世の日本では、市場を開くときに必ず「市神様」を祀って、その神様に商品を捧げてきた、という歴史があります。秋

田の五城目町には、500年以上も続く朝市があるんですが、実はここに「聖天様」と一緒に「市神様」がお祀りされているのです。先ほどの「大根絵馬」は、ここに捧げられています。つまり、自分たちが持ってきた食べ物を神に捧げることによって、一度自然界や元々の土地と切り離します。こうして神に捧げることによって、初めて商品が交換可能になる、お金と交換することができる、というわけです。五城目の朝市は、高性寺の前に伸びているんですが、よく観察してみると、面白いことに日本海や八郎潟に近い方では魚を、山に近い方では山菜を販売していたりします。市場は昔から、海や山の近くに住む人々が、自分たちの土地でとれた収穫物を互いに交換する場所でもあったことに気付かされます。また、五城目には福祿寿酒造という酒蔵があるんですが、ここは地域の自然や文化に根ざした酒造りをしていることで有名です。お酒というのは特別な食でありまして、シンボリックな意味を持っています。この酒蔵の壁には「よい歌を大いに歌うべし」という札が掛けてあります。つまり、お酒を作る過程で「榎(かい)入れ」をするとき、杜氏たちは歌を歌って、その歌によって自分たちの榎を回す回数を数えてもいたんですね。残念ながら、仕込み中に酒造り唄を歌う習慣は、途絶えてしまっているようなのですが、それでも歌だけは代々伝えられています。かつての食文化には、こんな風に広い意味でのアート、生活の技芸というものが組み込まれていたのだと思います。

食という行為は、生命に関わる活動でもあります。身も蓋もない言い方をすると、何かを食べるということは、なんとかして他者の死骸を加工して食べる、ということでもあるわけで、ここには集合体としての生命を尊重する供養思想が生まれてきます。たとえばこの写真は、岡山県にある福田海本部という宗教団体の施設で、家畜を供養する「鼻ぐり塚」というものです(fig. 13)。大正14年に創設された古い供養塚ですが、古墳の上に全国の屠場から送られてきた牛や豚の鼻輪(鼻ぐり)を700万個以上も積み上げられている、というすごい光景です。傍らには馬頭観音も祀っているんですが、ここではやはり膨大な鼻輪の山が、あたかも現代アートのインスタレーションのような雰囲気を作り出しています。また、鯨漁が盛んだった和歌山県の太地町には、写真のようにクジラの胴骨を使った鳥居のある「恵比寿の宮」という神社が復元されています(fig. 14)。クジラの供養塔も同じように、地域の食文化と信仰を結ぶ「パブリックアート」のようにつくられているわけですね。捕鯨については、特にこの太地に、詳細な技術を描いた絵巻が伝わっているいっぽうで、世界的にはその過激な反捕鯨運動がニュースを賑わすといった文脈が存在しています。いずれにせよ、太地の捕鯨そのものは、江戸時代初期に活躍した太地角右



fig. 13 石倉氏提供



fig. 14 石倉氏提供

衛門(和田頼治)という男が、コガネグモがセミを捕らえる姿にヒントを得て、クジラを網に追い込んでいくいわゆる「網掛突取捕鯨法」という技術を考案した江戸時代初期から始まっています。現在、蜘蛛の巣のような繊維を研究して、人間がうまく使えるようなネットをつくったりするような技術が盛んに研究されていますが、自然界の秩序や知恵を模倣するこのような技術を、現代の科学者たちはバイオミミクリー(bio-mimicry)と呼んでいます。太地町では、こうした技術につながる「生体模倣」、自然のあり方を人間が模倣するというユニークな技術が生まれていたのです。このイノベーションは日本中に広がって、「鯨方」を中心とする製造、加工、流通の産業を育みきっかけとなったようですが、その産業の根幹には「自然からの贈与」が組み込まれていたのではないかと人類学者の中沢新一先生が説明しています(『純粋な自然の贈与』講談社、2009年)。

太地町に残っている「網掛突取捕鯨法」の絵図を見ると、沖に近づいた鯨を集団で網を巡らせた浦に追い込んでいって、最後は「刺水夫」という役割の若者が一対一でクジラの上に飛び移ってとどめを刺し、鼻を切り裂いて網を通す様子が描かれています。このとき、絶命するクジラを前に人々が念仏を唱えて涙を流しているシーンと、そのすぐ後に収穫を祝って歓喜するという、アンビバレントな姿勢が描か

れています。クジラの死を悼み、涙を流して供養するという感覚と、その収穫を祝い、喜びに溢れて歌い、踊るという矛盾した感覚。この感覚は、例えばクマの供儀として有名なアイヌの「イオマンテ」にも通じる深い感情に通じています。このとき、忘れてはならないのは、当時世界的に行われていた、鯨油を絞ってほとんど捨ててしまうという近代捕鯨のシステムとは違って、鯨方の漁師たちがクジラの肉はもちろん内臓、生殖器、ひげ、皮、骨、油脂にいたるまでほとんどの部分を利用していたということです。「鯨一頭で七浦賑わう」、つまり「クジラー頭分を獲れば、七つの浦に住む全ての人々が食にありつくことができる」ということわざがあるように、武士から庶民にいたるまで、すべての階層の人々がクジラを食べることができたという特別な食材であり、非常に丁寧に扱われていたと考えられます。

こうやって見てくると改めて、神と自然という問題が見えてきます。地域食というのは、ある意味では土地の精霊を食べるという意味もあって、つまり、日本人は神様にいただいたものを食べるというだけではなくて、「神様そのものを食べる」という感覚が古くからあったのではないのでしょうか。香取神宮(千葉県)に大饗祭というお祭りがありますが、これはまさに大饗料理から精進料理を経て近代化していくという食の歴史を紐解いて源流にたどっていくようなことが見えてきます。ここでは東国を平定したツツメシという神様の偉業をたたえて、神々に山海の幸を捧げるという意味を持っています。神話的な食でもあったというわけです。実際にこれに行ってみますと、神官さんが手を血に濡らしながら包丁で肉を切るという、近代的な神道ではとても見られないような、古代的なことが今も行われています。鴨羽盛とか、鴨の形が生けづくりになっているわけですが、非常に生々しいですね。あるいは、九州では潮獄神社(宮崎県)というところで潮獄神楽という祭礼があります。ここではイノシシの生首と大きなシビ、マグロが捧げられているんですけど、山の幸と海の幸の両方を捧げる。これは山幸彦と海幸彦という兄弟が喧嘩をして、そして海幸彦、兄が負けて、そして山側にいた弟が勝って、そして日本の天皇家の系統が出てくるという、そういう『日本書紀』、『古事記』の神話ですが、その神話に基づいた祭礼が行われていて、山の幸と海の幸によって、対立する山と海が調停されるという意味をここでは持っているわけなんです。ここでも生々しいイノシシの生首が捧げられます。日本人の肉食文化や神への供儀については、原田先生が深く研究されています。日本人は肉食を否定しているようで、実はそうではない。「薬食い」といって健康のために食べたり、あるいは辺境に行けば行くほど、こういった神と肉という関係性が見えてきたりするわけです。

ここでもう一度東北に戻りますと、東北にももちろん、肉を食べる文化があります。そして「ムシ」という存在との関係が、食文化の裏側に見えてきます。農作物を人間と競合する相手として「ムシ」がいて、田畑を荒らすという考え方。ただ、これはいわゆる「害虫」とは違うものです。たとえば、津軽では、農作物を食べる虫はウンカとかイナゴですけれども、餓死者の転生した姿だという信仰があります(fig. 15)。もしかしたら自分も虫になるかもしれない、あるいは自分たちの祖先がここで虫になっているかもしれないという、そういう思想が残っています。ですから「虫送りとは、害虫を排除して、駆除する儀式」だというような先入観を持っていると、地元の方に怒られてしまいます。津軽の農家さんは「そうじゃないんだ、虫というのは農作業を守ってくれるものなんだよ」と言うわけです。「蛇」の字にも虫偏が付きますように、虫とは地を這うもの全般を刺す言葉なのですが、人間と同じように、同じ生態系の中で生きている存在だと考えます。虫というのは単に憎々しいものではなくて、人間にとってはすぐ隣にいるもの、鞍田さん流に言うところ「インティマシー」を感じるものなんですね。そういうアンビバレントな関係があります。

この虫送りの行事では、朝から力を合わせて藁で虫をつくります。春になると、冬の間ずっと雪に閉ざされていますから、爆発するように大地から虫がわいてきます。これは人間にとってなかなか悩ましいんですけども、同時にこ



fig. 15 石倉氏提供

れは過剰する力を表していて、これがないと我々は食べるものも食べられない。だから、お祭りをして、虫と一緒に送り出して、供養して、そして虫とともに踊るんです。虫というのは、大地からわき上がる力を表現するものでもあるということです。そして、最後には縄文時代から続く貝塚があって、ここには土葬墓として重要な場所なんですけど、その塚に虫を設置し、魂を送ります。実際にこれを説明してくださっている農家の方は「この虫が自分の田畑を守ってくれているんだ、見守ってくれているんだ」と、「一年中見守ってくれているから自分が農作業できるんだ」というふうに説明してくださいました。こういった形で見ていきますと、食という実践は、人間の身体と地域の生態的な宇宙をつないでいるものだということが見えてきます。風土をつくる地域的な自然から我々は食べ物を切り離して料理をしていくわけなんですけども、それを新しい自然の一部である身体に組み込んでいくわけですね。ローカルフードとは何かというと、その文化にとって、とても大きな価値を昔から与えられてきたということです。地域食を支えている基準は、単なる相対的基準、見た目のよさ、おいしさ、健康への影響、美容効果などだけではなくて、食材からもたらされる地域生態系や食物連鎖の全体との宇宙論的、つまり存在論的、エネルギー論的なウェブ、紐帯を含んでいるということです。そう考えると、食材に対する配慮や責任は、人間もその一部として参画している宇宙的なフード・ウェブの中で必然的に生まれるものだといえるのではないのでしょうか。このコズミック・フード・ウェブという考え方は、最近の人類学で出てきた考え方ですが、アマゾンの先住民が地域でとれる食材を同時に神話的なアクターとして、行為者として考えているという理論から生まれてきたものです。僕は日本でも、同じように神話的な考えと食物連鎖の体系を連続して捉えることができると思います。

こういった文化を踏まえて、研究するだけではなくて何かをやってみようというグループが東北にもあります。我々もいくつかの実践にかかわっています。これは出羽三山の山岳信仰を踏まえて新しい精進料理をつくらうという若者たちの取り組みですが、もともと「手向」という集落にたくさんのお宿坊があって、それぞれ異なった精進料理を出していました。ただ、それぞれの宿坊が日本全国から信者を連れてきて山をお参りするの、自分のところの「企業秘密」である郷土食のレシピは、なかなかお互い教え合ったりしていなかったのです。でも、ここに他所から若者がやってきて、宿坊同士をつなげていって、鶴岡にある出羽三山の精進料理を盛り上げていこうというプロジェクトを立ち上げました。この写真は、日知舎という屋号でこのプロジェクトをやっている成瀬正憲さんです。彼が声をかけていく

と、手向集落の宿坊で働いていた女性たちは次第に打ち解けて、新しい共同の精進料理のスタイルをつくっていきました。彼らは、失われたレシピを復活させたり、あるいは自分たちの料理を東京にある記者クラブで外国人記者に食べてもらったり、チェコスロバキアやフランスまで遠征して精進料理を伝えるという活動を展開しています。

出羽三山の精進料理の特徴という、山は創造的な母の母体だと考えられています。実は山に入る前に、自分自身のお葬式をして象徴的に死者になります。そして、父母の合体という儀式をしまして、大きな梵天という柱をお堂の中に突き込むわけですね。これは象徴的な父母の和合、つまり生命の誕生を表しています。それによって魂が宿る。山伏修行者たちは、その魂を持って山に入っていきます。そして、山の中で胎児としての「十月十日」の日々を経て、最後にもう一度山から下りてきて、里の食を食べます。その最初のお斎の食、死ぬ前の食と、生まれてきて再生した、生まれ変わったときの食というのが非常に大事なんです。面白いことに、死と再生の舞台となる聖地のランドスケープを食べるという修行があるんです。つまり、食べる修行です。たとえば古修験道に伝わる料理名で「出羽の白山島」というのはゴマ豆腐のことを表します。「月山掛小屋」は月山のタケノコです。「羽黒修験道の紫燈」はワラビのショウガかけ。「西補陀落」はウドのゴマ味噌和え。こんな風にいろんな料理があるんですけど、特徴としてはそれぞれ修行した場所が、ランドスケープがコンパクトにお膳の中に収まっているということですね。食べることによって自分が旅して、歩いて、そして修行した場所がもう一度口の中に入っていくという流れです。食べることで自分の体験を再確認するわけです。この料理がまた特徴的なのは、西日本の精進料理というのは里の畑で採れた野菜がメインになるのですが、出羽三山で使われている精進料理の食材の主要な部分は、山から採ってきたもの、つまり採集された山菜を中心としているのです。

最後にもう一つ、別の取り組みをご紹介します。これは最初にご紹介した秋田の「ファームガーデンたそがれ」という田んぼの試みです。ここでは非常に小さな田んぼではあるんですけど、たそがれ野育園という保育園のような試みが始まっています。ここのオーナーである菊池晃生さんという方がもともとランドスケープデザインの仕事をされていたんですが、今は農家の仕事を続けながら、この野育園で「稲と一緒に子供を育てる」というユニークな取り組みを続けています。ここで行われている農法は、いわゆる「不耕起農法」です。冬季に湛水して土壌微生物が生育しやすい環境をつくっていくことによって、春になると肥料を投入しなくて稲が育っていくというシステム。その後も、除草

剤や殺虫剤を使わず、自然の循環過程に寄り添って、稲を収穫するという試みになります。有名な岩澤信夫さんという農学家が考案した農法ですが、日本の伝統的な農法と生態学的な技術のいいところを取り入れながら、今につなげていくというやり方です。僕はこの田んぼに、二人の子供たちを連れてきているんですけども、他にも色々な大人や子供たちが集まってきています。ここの土壌が非常に特徴的でして、中にイトミミズがたくさんいたり、微生物がたくさんいるんです。春に土を手を持ってみると、チョコレートムースのようにふわふわしています。ここでタニシがたくさん捕れて、またこれも食べることができます。こういうピオトープのような田んぼの中に、稲だけではなくて食べられるものがたくさんいる、というのは日本の昔の食環境に近いと思います。例えば田んぼに棲むドジョウやナマズのような淡水生物を育て、食べていたという文化が日本にはあります。

今から約七十年前に、民俗学者の柳田国男と写真家の三木茂が出版した『雪国の民俗』という写真集に、当時の農作業の様子が映されています。左側の写真が、我々が農作業している2016年の風景です。つまり、70年前とほぼ同じやり方で、手植え、草取り、手刈り、脱穀にいたるまで同じような機械を使って、全部手でやらせていただいています。こうすることによって、食べ物とは何かということが、実によく見えてくるんです。ある地域の食材の調達法だとか、料理法とか、食事法というのは、その土地の生態系と関係がある。これを人類学だとエコ・コスモロジー(ecocosmology)というふうな言い方をしますが、そういったものと連続性を保ちながらほかのローカルな秩序とも隣接して、互いに影響を与え合ってきたわけです。つまり、地域の食文化は、その土地に暮らす人間が自然とかかわる最も生々しい回路をつくっているわけです。人間の内臓的な回路を外部の自然に開いて、同じ時間と空間の秩序に接続されている。そういう意味で、数年前から自分なりの造語を使わせていただいているんですけども、僕はここで「内臓」と対になる概念として、「外臓」という新しい言葉を提案させていただきました。つまり、人間の体はクラインの壺のように外部の自然とつながっていて、外の自然が我々の体の奥深くまで入り込んで、また出ていくんだということです(fig. 16)。今回、「フードスケープ」展の展覧会カタログにこのことを初めて書かせていただきましたので、僕としても非常に感慨深いものがあるんです(笑)。

「内臓」と「外臓」は、「身体」と「風土」という形で互につながっているのではないのでしょうか。例えば祝島(山口県)というところで、地域生態系に根差した新しい豚の放牧地飼育を、氏本長一さんという酪農家が実践されています。

内臓 — 外臓

身体 — 風土



fig. 16 石倉氏提供

氏本さんはマイケル・ポーランの『雑食動物のジレンマ』(東洋経済新聞社、2009年)という本からも大きな影響を受けて、島の農業でどうしても出てきてしまう、いらなくなった、傷ついた農作物を豚に与えていくというような地域循環システムを作っているのです。この循環システムを構築する一方で、氏本さんはこの島の漁協の人々と一緒に、長期に渡って島を揺さぶり続けている原子力発電所の建設計画に反対しています。祝島の漁協は、何十年も原発建設計画に反対しています。なんで漁業とか酪農業をやっている方が原発の建築に反対するのかというと、僕らの食環境というのは自分たちの内臓の裏返された姿であって、身体そのものの延長と考えているからではないか、と僕は思うのです。つまり、一度でも原子力発電所の事故によって「海」や「山」が汚染されてしまったら、それはとても金銭では賠償できないような致命的な傷を、自分自身の身体がその一部である、地域の食の循環系に与えてしまうことになる。このことは、2011年に発生した福島県の原子力発電所の事故によって全国の第一次生産者が肝に命じたことです。

このことは、実は昔から文学の主題にもなってきました。たとえば、水俣病の後に小説家の石牟礼道子さんが『苦海浄土 わが水俣病』(講談社文庫、1972年)をはじめとする文学作品や、ご自身の詩作品にこういうことを書かれています。「水俣病わかめといえども春の味覚」。つまり、水俣病によって汚染されていても、それは天が恵んでくださっているものだから食べるんだという、そういう外の自然と内側の内臓がつながったシステムを、主題化しているわけです。これは非常に深いレベルで、内臓に対する外臓というものを説明しているのではないのでしょうか。「天のくれらすもん」としてのワカメや魚が、公害の発覚後も決して捨てられることなく、数十年経っても近隣の人々の食卓に上がってきたんです。それはなぜかというと、水俣湾が漁師たちの食生活を支えている外臓であり、漁師たちの内臓と連続する身体の延長であるからこそ、だと僕は思います。このことは、全国の公害や原子力発電所の建設に反対するエージェンシーの一つに、なぜ強力な漁師たちの力があるのか、とい

うことにも関係しています。彼らの政治的信条ももちろんありますが、それ以前に内臓と外臓の身体的な結び付きがある。そして、私たちはほかの生物とも、そのような地域環境としての外臓を共有しているのではないのでしょうか、ということを経験に問題提起させていただきます。

たそがれ野育園では、田んぼで農作業をやるだけではなくて、春になると子供たちと一緒に山菜を採りに行ったり、秋になるとキノコを採りに行ったりしているんですけども、こうやって自分たちが住んでいるローカルを知ることによって、実はグローバルな世界とつながっていく。そして、それだけではなくて、もしかしたら宇宙とつながっているかもしれない、ということです。コズミック・フード・ウェブというのは、私たちが食べて、味わい、自分自身の血や肉になる食材の一つ一つが、宇宙の歴史、地球の歴史、そして人間の歴史とつながっているということを可視化してくれるわけです。我々も収穫祭をしたり、晩餐をしたり、感謝祭をしたり、いろんな形で食べることを感謝しているんですけども、これはかつて宗教や神話が担っていた人間と自然とのつながりを今のやり方で精神的にも取り戻そうとしているわけです。私たちの目の前に広がる田んぼや畑、山や川や海などの景色を僕は食べているわけですから、「食べるもの」にとしての「食べられるもの」は、実は内臓にとつての裏返された自分の身体そのものである。つまり、食の風景というものは、ほかの生物たちと共有している、私たちの生命そのものではないのでしょうか。繰り返しになりますが、こういった私たちの身体の奥深くへとつながっている宇宙のかけらのようなものとして、食べ物を大切にしていこうということは、非常に現代的なテーマであると同時に、芸術にとっても大きなテーマであると思います。どうもありがとうございました。

クロストーク

住友：面白かったですね。展示作品の話があって、さらにその後歴史の話、それから文化人類学の話って、食べることを巡る宇宙がバーンと広がったものを、残り時間のせいで一気に縮小させてしまうのはちょっとかなりもったいないなという気もしていて(笑)。質問をちょっと用意してはいたんですけども、会場に来ている方ももしかしたら質問なんかもあるかもしれないと思うので、私のほうからは絞り込んで、1つだけ。マシューさんと岩間さんに、まずお2人は、マシューさんは農家の次の世代のことをお話しいただいたり、あるいは日本の農家と触れることで、そこにももしかしたらアメリカにはない希望があるんじゃないかということも話しておりました。それから、岩間さんはクルド難民とロマ人のプロジェクトというイタリアでの話、それから、スタジオ・オラファー・エリアソンの経験から、日本人で女性であるという、例えばアイデンティティというのが食べることを巡って露呈されるってということもお話しいただきました。その後の研究者のお二人のお話が、日本の伝統食であるとか、それから信仰ということを通じて食べることというのを考えてくださったお話だったと思うので、それぞれマシューさんであれば、日本の農業というものに今回初めて触れた体験から作品をつくってくださったので、きょうのお二人の話聞いてどのように感じられたか。それから岩間さんもヨーロッパで、イタリアとドイツで主にお仕事をされて、最近日本に帰られてきて、きょうの問題意識みたいなことをお話しいただきましたが、やはり同じように原田さんと石倉さんの話を聞いてどのように考えられたかっていうのだけちょっとお聞きして、それで観客の皆さんにも話を聞きたいなと思っています。それでは、マシューさんと岩間さんに、研究者の方のお2人の話にレスポンスしていただけたらと思います。岩間さんからお願いします。

岩間：はい。一番初めにお二人の話を聞いてよかったなと思いました。住友さんからこのお話をいただいたときに、アートの展覧会の中で食べるっていうことを、食べ物に関する何かをするっていうことに抵抗があって。人間の欲望をあおり続けること、文化の話もそうですし、日本においての地域、ローカルとか、帰属するっていうことに対して、抵抗があります。まだこちらに戻ってきて1年だということもあるとおもうのですが、日本を誇りたいっていう気持ちが空回りしていることなど、常に感じていて。地域という

テーマに触れる事によって、ナショナリスティックな要素になるような何かを作り出す事はしたくないと思っていました。地域、コミュニティということが日本に帰ってきて作品にするっていうふうになったときに、どうしていいかわからなかった。そういう、視点でいるので、他の方から、儀式についてなど、歴史のなかでの事を聞けてよかったです。身体の内側と外側の話なども。

住友：外臓という概念ですよ。

岩間：すごく興味深いです。私自身が生活していたのは、ヨーロッパの北部ですけど、プロテスタントが背景の人たちが私の周りには多くいて、だれも、教会へいったり信心深いという事ではないのですし、宗教でひとくくりにする、というのは抵抗はありますが、ドイツ人、デンマーク人が多くいる環境で仕事をしていると、彼らの個人主義具合を感じないわけにはいかないですし、プロテスタントの人の言葉ですべてを徹底して説明する感じが、個人の身体のアウトラインをなぞって明確にするというような、そういう感覚を私は覚える事がよくありました。なのでイタリア、ポルトガル、スペイン、トルコ、インド、中国、韓国、日本と、私が行った場所で、感じていたのは身体のアウトラインのコントラストの違いです。例えば身体の喜び、食べたときの喜びの表現の仕方が、プロテスタント背景の文化圏は本当に違うなと。例えば何をおいしいというふうに感じるのかというのは、言葉からにじみ出るものだと思うのですが、そういう事が本当にあまりないなと。地形や気候の歴史もあると思います。ともかく寒かった訳ですし。開けっぴろげに楽しむなど、命に関わる事だったのではないだろうか。カソリックの人たちの、言葉にしないありようのところが、感覚的に近いように感じていました。日本語は主語をにぎすけれど、英語もドイツ語もまず主語がありきで、という共に食の現場で働く時の身体感覚、共同作業に対する感覚の違いは興味深いです。

住友：食べるってというのは、体とこれ以上密接なものはないというぐらいかかわっているものでもありますね。

岩間：そうですね。食べるという事、感じる事、言葉、コンセプトの構成の順序も気になります。

住友：マシューさんはいかがでしょうか？

マシュー：まず私が自分の育ってきた農業の環境ですとか、自分のアメリカの状況というものと日本を比べたときに、まずアメリカはとても若い国ですので、何かを解決しよう

とするときには、最新技術をもって、今ある最新技術や科学的な検証をもって何かを解決しようとする事が多くて、それはもう数字的な問題に集約されることが多いです。例えば生産性をどう上げていくとか、価値をどうつくり出していかっていったときに、そういった数学的な、もしくは科学的なアプローチで解決しようとするというところが、まず日本と大きく違うところかなと思います。もちろんアメリカのそういった科学的なやり方に希望が全くないと思っているわけでもなくて、問題は自分の周りがどういった状況になっているのかですとか、自分の周りを取り囲んでいる状況に対してネガティブになる代わりに、そこから積極的に考えていくってということだと思います。現代アートと食べ物にまつわるそういった対話や話は、突き詰めていくとネガティブなことになりがちでもあるんですけども、私がここに来て前橋で感じた希望というものは、自分たちがどこにいて、何が周りにあって、そこからどうしていけばいいのかっていうことを考えていくきっかけになるようなものです。とてもすごくパワフルなものだと思います。そういったところから始めていければなと思います。

住友：ありがとうございます。原田さん、石倉さんは、お二人の話を聞いて、何か質問とか、コメントはございますか？

石倉：では、まず今回の展覧会全般について。個人的には以前から「食」という行為に関心があったのですが、アートの世界で食という主題にこれだけ真正面から向き合った展覧会を見るのは、個人的には初めてでしたので、とにかく新鮮でした。こういう企画展では、それぞれのアプローチの違いによって見えてくるものっていうのがあると思うんです。たとえば前橋という地域にフォーカスした…。

住友：風景と食設計室 ホーですね。

石倉：そうです。風景と食設計室 ホーの《見えない神様－粕川の祈りとたべもの－》という作品ですね。これは粕川の流域が全体として把握できるようになっていて、しかも上流から下流までそれぞれの地域差がよく分かるようになっていますよね。こういうローカルな歴史や文化をしっかりと調べた作品がありながら、世界的な農業と日本の農業の関係が見えてくる作品や、宇宙と身体の間を問いただす岩間さんの普遍的な作品もあり、食という主題を多面的に捉えることができました。とても充実した展示であったと思います。

特に僕の関心があるのは、人間が持っている時間軸と、自然が持っている時間軸の間をどのように橋渡ししていくのか、というポイントなんです。先ほどマシューさんに聞いてみたら、土自体の土壌利用の長い時間軸ができてくるだろうということと、人間が考えたらもっと短くなるだろう、というお話がありました。そういった時間軸の間で、どう

やってバランスをつくっていくのだろうかといったときに、複数の知恵や技術が必要な時代が来ていると思うんですね。つまり、アメリカで盛んな大規模農場の管理であるとか、テクノロジーを使いながら地球環境にも配慮した農業といったものと、日本のローカルな伝統農法の知恵みたいなものを対立的に考えるのではなくて、同時代的なものの、相補的なものとして考えてみたい。僕自身も、先ほど説明したような耕さない田んぼでの稲作をやっているんですが、世界中の人たちが同じようなやり方をすればいいとは思っていません。もちろん、世界には大量に食べ物が必要とされる場面があると思いますし、有機農業だって、何十通りもの異なるやり方があります。ですが、そのような無数の関わり方の中から一つを選びとって、何かしら実験してみるということが大事な、と思っています。

農業をめぐる肥料や土壌の問題、グローバルな食糧事情の問題、格差や工業化の問題など、食をめぐる問題はとにかく複雑です。その中で、自分ができる小さな決断としては、家族と一緒に地域の農場の一画で田んぼをやってみる、その周辺で山菜を採ってみる、ということが浮かび上がってきます。問題が複雑になればなるほど、自分たちができることはシンプルかもしれない、と思っているんです。問題が錯綜しているときにこそ、自分たちの持っている最小限のテクノロジーから、まずは始めてみる。そうすることによって、最大限のテクノロジーでやっていることと、最小限のテクノロジーはどこがつながっているのか。どこが違うのか。断絶やギャップができているとすれば、どこなのか。…そういったことを初めて知ることができると思います。

住友：ありがとうございます。マシューさんの作品もご覧になった方はご存じかもしれないですけども、土のコインを10個の選択肢に投票するものです。土地の使い方を尋ねるもの。最初マシューさんが選択肢を考えてきたのは、どちらかというアメリカで考えられるような、科学的な解決方法という選択肢が実は多かったんです。それに対して、彼が日本で経験したことをもとにもうちょっと選択肢を加えていこうって話し合いを途中で行いました。出来上がったのがその10個なんですけども、オープンして今3日目、今日はまだ見ていませんけども、2日の段階で10個の選択肢ってというのが、多少偏りが出るかなと思ったら、見事にそれぞれが投票されていました。それを巡って1つの解決方法ではなくて、やっぱりいろいろな科学的なものに期待を向ける部分もあれば、精神的な部分に期待を向ける部分もあるので、ここまでばらけるんだなっていうのが、今の実感です。

石倉：一つだけ言い忘れたことがあるのですが、マシューさんの作品で感銘を受けたのは、農業や食の世界にデモク

ラシーを取り入れる、という視点が導入されていることです。僕らが農作業をやっているような、小さな地域のようなところでも、やはりみんなで集まって誰がこれをやるのかとか、誰が責任を持って水門を開けるのか、というような問題が出てくるわけですね。つまり、人間だけではなくて、人間と非人間を合わせた共通世界として食を考えると、必ず社会と自然の接点に関わる政治的な選択肢が出てくる。その意味では、民主主義というものをどうやって人間社会の外部に、あるいは世界そのものに広げていくのかという主題も出てきているのかな、と思いました。

住友：ありがとうございます。ちょうど予定していた終わりの時間になってはいるんですけど、もし来場者の方で何かコメントとか、質問とかがある方がいたら、ぜひお願いしたいと思います。

マシュー：1つ皆さんにコメントがてら尋ねてみたいなのは、これからの未来を考えるという意味で、次の世代にどうつなげていくかっていうことがあるわけですが、私たちの子どもの世代に仕事として農業を受け継いでいくということを考えたとき、彼らが例えば職業の1つとして農業を選択するときに、彼らの今持っている文化だとか、社会っていうのは、スマートフォンでいろんなものを調べられるような、すぐに答えが返ってくる、直接的にすぐにいろんなものが得られるといった状況に囲まれて育っているわけです。彼らの育っている環境そのものがそういったものしかないような状況で育っている中で、私たちが今まで話してきているような、例えば古くから受け継いできたものを、どう次の次の次の世代につなげていくかみたいなことを話そうとしても、彼らにとっては感覚的にはもしかしたら理解できないかもしれない。そういった子どもたちに農業をどう未来につなげていくかっていう話をどういうふうに話せばいいのか、どう伝えていけばいいのかっていうことに対して、どなたかもしアイデアですとか、お考えがあれば、ぜひ伺ってみたいというふうに思っています。

住友：全員に伺いたい感じですね(笑)。でも、原田先生が手を挙げられていますので、お願いします。

原田：やっぱり食文化という言葉がありますけれども、食に限らず文化というのは、基本的に人間が後天的に学習した知識と技術の体系だと思います。しかし、問題は単なる知識だけで言ったら、それこそ今のスマートフォンの話じゃないけれども、簡単に知識だけは手に入る。しかし、その知識というものは、文字とかなんかで学習するんじゃないかと、先ほどのセッションの中でもありましたが、いかに体験的にそれを理解するかということがなければ、知識として生きてこないわけですよ。ですから、そこところは単に文字的な知識ではなく、やっぱり体が覚えるというか、

体で感じるというのは非常に重要な問題だと思います。これはやっぱりある意味で言えば、学校とかいろいろな地域活動などの中で体験学習的に農業の一部に関与させてみるのが大切でしょう。それが全員じゃなくても、何人かやっていく者の中からそういう自然との触れ合いみたいなものの根本が理解できるようになる可能性があるんじゃないかと思います。

住友：これを最後の質問にしたいなと思ってきているんですけども。石倉さんは先ほどお子さんが田んぼに入っている写真なんかを見せていただきましたが、そういうことをやられているのは、もしかしたら原田先生が先ほどおっしゃっていたことと関係するのかなと思います。あるいはもっと次の世代に農業っていうものを継承していく上で、こういうことが必要なんじゃないかっていうお話があったら、お願いできますか？

石倉：先ほど、問題が複雑化すればするほど、やることはシンプルに見えてくるという話をしましたけれど、同じように問題が深刻であればあるほど、「遊び」が必要ということもあると思うのです。秋田県っていうのは、日本でも一番人口減少率が進んで、高齢化が進んでいるんですね。特に農村の社会的な状況は、非常に深刻です。自殺率も日本で一番のレベルです。なんで自殺率が高いかというと、高齢者が病気になるときに、この先、未来に明るい展望が見えないからだと思うんです。つまり若者よりも高齢者がどんどん自殺していくっていう、ローカルな社会問題があるんです。

住友：高齢者の自殺者が多いんですか？

石倉：ええ。そういった中でユーモアを忘れないことっていうのは非常に大事なことです。僕らもなんで農業をやっているのかというと、深刻な顔をして労働だけをするっていう意味じゃなくて、半分は「遊び」の感覚なんですね(笑)。伸びしろがあって、余白があって、受け入れる側の農家も一緒に子どもたちと遊びながら農業をする。お年寄りたちにも、そういう余白のある活動を見て、もう一度、地域社会の可能性を感じてもらいたいと思っています。

もちろん2歳ぐらいの子どもは田植えも稲刈りもできないんですが、一生懸命遊んでいる中で、隣で大人たちがやっているのを見てると、自分たちもだんだんやりたくなってくる。そして、3歳になると稲刈りができるようになったりするわけです。だから、遊びと労働が一体化していく、または労働に喜びの感情が浸透していくっていう体験を、自分たちの子どもたちに持ってもらいたいと思うんです。これは、芸術にとって根幹になる体験で、ことによるとデッサンや彫刻を習うことよりも根本的なことかもしれない。同じようにお祭りというのは大事な機会だと思いま



す。最近は芸術祭や音楽フェスティバルのようなものがあるって、気軽にアートに触れたり、食べ物を食べたりする機会はあるんですが、なんというか歴史が浅い「祭事」だと、それがどこでつくられた食べ物なのか、誰が祝っているのかというのが見えなくなることもあるんです。そんなわけで、自分たちにお祭りを取り戻していくためには、どうやってこの稲や野菜がつくられてきたのか、どうやってその収穫を感謝して、みんなで共食をして、お祝いをしなければいけないのか、ということ子どもたちに教えていくことが大事だと思います。これはまさに芸術実践そのものです。つまり、遊びと労働と一緒に考えていくということが、これから次世代と一緒にやらなければいけないことだと思っています。

住友：楽しくないと続かないですね(笑)。

石倉：そうですね(笑)。

住友：岩間さん、今の質問に関してはいかがですか？ 次の世代へ。

岩間：私の中では色々な視点を持つ、その可能性を探り続けるという事が重要だと思います。農業ということだけではなく、次の世代へという、自分自身が今立っているところだけではないということ、他者の立場に立って自分が立っている場所を見ることができるといこと、それは最低限の重要なことなんではないかと思っています。特に今の日本において他者性不在だと強く感じるので。自分の国の文化コード以外のものが存在するのだということを知る。そのことを身をもって体験する必要があると思います。身体的な移動がなければ、そのことを知る事は難しいと思うのですが。

住友：ありがとうございます。マシューさん、どうですかね。ご自分の質問にご自分で最後に答えてもらうというので締めてもらうのは(笑)。たぶんいろいろ考えられていることがあるんじゃないかなと思うんですけども。

マシュー：私がしていきたいと思っているのは、答えを追い求めるというよりも、問い続けるということです。その問

い続けるということを全体でやっていく、みんなが参加してやっていく。農家、農業の方々というのに、専門的だからといって、その人たちだけに任せるのではなく、いかに民主的に自分たちで質問をし続けていくかということが大事だと思っています。私の一番の強みは、何も知らないということ、何も分かっていないということです。自分が農業をやっているけど日々直面するんですが、何が起きているのか、なぜこの作物がよくなっているのかとか、悪いかとか、そういったことも分からずにやっているということが重要で、その分からないということに対して自分で納得していることが自分の一番の強みだと思っています。その分からないというスタンスからいかに問い続けられるかということだと思います。

岩間：常に疑問を持っていくっていうことがクリエイティビティの1つのすごく重要な要素だと私は思います。疑問を持つっていうことは居心地の悪いことであり、その疑問を持つ居心地の悪さこそが、クリエイティビティにつながるのだと思います。

住友：もしこれ以上ご質問とかがなければ、これで終えたいと思います。4人の方からこのセッションでお話をお伺いして、「民主的に」とか、我々も展覧会をつくるときに食を巡って考えてこなかった部分をすごくいろいろ与えていただいた気がしています。この展覧会をつくるときの一番の出発点としては、美術館が本当に農業とか、食べることに對して、何かできることがあるんだろうかというところがあったと思います。それも同じようにやはり答えがあるものではないかもしれないけど、やっぱり疑問を投げかけるっていうことが一番、つまり、実際に私が農業をやるわけではないし、食料をつくるわけではないんだけど、いろいろ考えたり、人と意見を交換する場はつくることができるだろうということがあったんじゃないかなと思います。そのことについて4人の方がそれぞれお話しくださったと思います。皆さん、どうもありがとうございました。

登壇者プロフィール

奥田 政行 OKUDA Masayuki

1969年山形県鶴岡市生まれ。アル・ケッチャーノ オーナーシェフ。地元高校を卒業後に上京しイタリア料理、フランス料理、純フランス菓子、イタリアンジェラートを修業。帰郷後にホテルと農家レストランで料理長を歴任。2000年、在来野菜など旬の地元産こだわり食材を使った現在の店を独立開業。独創性に富んだ料理は、国内外問わず高い評価を得ている。第一回「辻 静雄食文化賞」受賞(2010)をはじめ、受賞多数。スイスダボス会議送料利監修(2012年)。

阿部光峰 ABE Mitsuho

1969年北海道旭川市生まれ。1992年、早稲田大学政治系学部卒業。同年、旭通信社(現アサツーDK)に入社。コピーライターとして勤務。1998年、初めての飲食店(和食)をオープン。1999年、アサツーDKを退職。以来、ワインと串焼きの店、スペイン料理店、上海スタイルの焼き小籠包屋、蟹をメインにした日本料理店(3年連続ミシュラン1つ星)などをオープン。現状、5店舗を経営中。

ジル・スタッサール Gilles STASSART

1967年フランス、ヴェズレー生まれ。現在はパリと前橋を拠点に活動。1998年から2007年、フランスの雑誌Beaux Arts Magazineにキュリナリー・アート欄を提案し、執筆や編集を手掛ける。2005年から2008年にはヴィトリー・シュール・セヌヌ市立現代美術館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年まで、パリ市現代美術館パレ・ド・トーキョーで期間限定レストランNOMIYAのシェフを務めた。主な著書に『600°C』(2012年、Rouergue)など。

中山晴奈 NAKAYAMA Haruna

1980年千葉県生まれ。アーティスト。筑波大学、東京芸術大学大学院修了。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、日本各地で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を行う。慶應義塾大学非常勤講師、NPO法人フードデザイナーズネットワーク理事長。みちのおくの芸術祭山形ビエンナーレ2016参加アーティスト。2014～2015年、ポート・ジャーニー・プロジェクトでバーゼルと横浜の交換アーティストとしてレジデンスと個展、ほか多数。

鞍田 崇 KURATA Takashi

1970年兵庫県生まれ。哲学者。京都大学大学院人間・環境学研究所修士。総合地球環境学研究所を経て、現在、明治大学理工学部准教授。社会と暮らしの〈かたち〉という視点から、現代社会の思想状況を問う。著作に『民藝のインティマシー「いとおしさ」をデザインする』(明治大学出版会 2015)など。食にまつわるものとしては、『焼畑の環境学——いま焼畑とは』(編著、思文閣出版、2011年)、絵本『たべることはつながること』(共訳、福音館書店、2009年)など。

森岡祥倫 MORIOKA Yoshitomo

1952年生まれ。東京造形大学教授・芸術と科学技術の相関史研究。筑波大学芸術研究科修士課程修了。出版社・映像制作会社勤務を経て自治体・企業等の文化事業に関わる一方、美術・文芸誌等で評論活動を行う。東京工芸大学、大阪成蹊大学などを経て現職。共著に『アートと社会のえんむすび1996-2000』『情報の宇宙と変容する表現』他。近年はフードシステムにおける信用体系の変容をディープ・エコロジー、環境倫理学、ポストモダニズム美学の視点から捉える調査研究を行っている。

ワプケ・フェーンストラ Wapke FEENSTRA

1959年オランダ、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。GfZK(ライプツィヒ)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。

石倉敏明 ISHIKURA Toshiaki

1974年東京都生まれ。人類学者。1997年よりダージリン、シッキム、カトマンドゥ、東北日本各地で聖者や女神信仰、「山の神」神話調査をおこなう。環太平洋の比較神話学に基づき、神話集、論考等を発表。現在、秋田公立美術大学美術学部(アーツ&ルーツ専攻)講師。明治大学野生の科学研究所研究員。共著に『野生めぐり』『人と動物の人類学』『道具の足跡』『折形デザイン研究所の新・包結図説』など。

岩間朝子 IWAMA Asako

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いうことか、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。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。

原田信男 HARADA Nobuo

1949年栃木県生まれ。専攻は日本文化論・日本生活文化史。明治大学大学院博士後期課程退学(史学博士)。著書に『江戸の料理史』(中公新書、サントリー学芸賞受賞)、『歴史のなかの米と肉』(平凡社選書、小泉八雲賞受賞)、『中世村落の景観と生活』(思文閣出版、学位論文)、『江戸の食生活』(岩波書店)、『和食と日本文化』(小学館)、『コメを選んだ日本の歴史』(文春新書)、『食べるって何?』(筑摩書房)、『食をうたう』(岩波書店)、『和食の歴史』(思文閣出版)

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)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)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おこない、最近ではTEDマンハッタン(2014年)にも登場している。

住友文彦 SUMITOMO Fumihiko

1971年生まれ。アーツ前橋館長。これまでICC/NTTインターコミュニケーションセンター、東京都現代美術館などに勤務し、「Possible Futures: アート&テクノロジー過去と未来」展(2005年、ICC・東京)、「川俣正[通路]」(2008年、東京都現代美術館・東京)、ヨコハマ国際映像祭2009、メディアシティソウル2010(ソウル市美術館)、あいちトリエンナーレ2013のキュレーターも務める。2016年4月から東京藝術大学大学院国際芸術創造研究科准教授。

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」

関連シンポジウム 食の未来を考える週末

開催概要

日時：2016年10月22日(土)16:30～18:30

10月23日(日)13:00～17:30

会場：中央イベント広場(前橋市千代田町2-8-21ほか)

シネマまえばし(アーツ前橋と同じ建物の3階)

主催：未来の食を考える前橋フォーラム実行委員会

共催：アーツ前橋

助成：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・カウンスル

タイムテーブル

10月22日(土)

プログラム1 「食と社会をむすぶ」

16:30-17:00 基調講演：奥田政行

(アル・ケッチャーノ オーナーシェフ)

17:00-17:10 中山晴奈(アーティスト)

17:10-17:20 阿部光峰(飲食店経営者)

17:20-17:40 ジル・スタッサール(アーティスト)

17:40-18:30 クロストーク

10月23日(日)

プログラム2 「食の倫理：グローバル化と地域」

13:00-13:05 あいさつ

13:05-13:30 ワプケ・フェーンストラ(アーティスト)

13:30-13:55 森岡祥倫(東京造形大学教授)

13:55-14:20 鞍田崇(明治大学理工学部准教授)

14:20-15:00 クロストーク

15:00-15:30 休憩

プログラム3 「フードスケープ 食卓からのまなざし」

15:30-16:00 マシュー・ムーア(アーティスト)

16:00-16:20 岩間朝子(アーティスト)

16:20-16:40 原田信男(国士館大学教授)

16:40-17:00 石倉敏明(秋田公立美術大学講師)

17:00-17:30 クロストーク



食の未来を考える週末 ドキュメント

発行日

2017年9月1日

編集・発行

未来の食を考える前橋フォーラム実行委員会+アーツ前橋

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

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

http://artsmaebashi.jp

写真

木暮伸也

(P4, P7右, P8下, P9, P11, P12上, P14, P20, P22, P23左, P25左, P30, P36, P42左, P44右, P50, P54, P63)

デザイン

吉村雄大(studio puntovirgora)

©2017 Exective Comittee for Food for Future Maebashi Forum, Arts Maebashi.

All rights reserved.

禁無断転載

本展覧会は、商標登録“foodscapel”を用いて営業活動している株式会社エルワールド及び堀田裕介氏とは、一切関係ございません。



田中仁財団
TANAKA HITOSHI FOUNDATION

