

フードスケープ

私たちは食べものでできている

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



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

撮影：津山寿文（HITO+HITO promotion）

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



開催概要

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

本展は、アーツ前橋がこれまでに開催してきた展覧会、「服の記憶—私の服は誰のもの？」（2014）、「ここに棲む—地域社会へのまなざし」（2015）に続く、「衣・食・住」をテーマとした展覧会の第3弾であり、開館前の2013年から行ってきた地域アートプロジェクト〈ダイニングプロジェクト〉の集大成ともいえるものです。この展覧会では、私たちの普段の食卓に並ぶ「食べもの」の未来を社会、自然、宗教、科学などの様々なテーマを通じて考えます。参加作家は個人やユニットを含め8組ですが、そのうち4組は海外のアーティストを招聘しています。アメリカ合衆国、オランダ、スペイン、フランスといった国々のアーティストが見た前橋の食と農業について、緻密に事前リサーチをしました。また、国内からは4組の女性アーティストが参加し、それぞれの「食の在り方」を創造的かつ独創的に表現します。

企画内容

1. 「食」の価値観の変容

生きるための「食べもの」から、美と健康のための「食事」、そして社会的ステータスのひとつとしての「食べること」の付加価値さえ持つようになった「食の価値観」の変容を見つめ直します。昔は日本でも当たり前のように口にされていた薬草や昆虫。経済発展に伴い豊かになった食生活の一方で、一時は衰退していたこれらの伝統的ともいえる食べ物に注目が集まっていることから、これからの「食の未来」を考えるシンポジウムを展覧会に併せて開催するほか、「薬草茶」や「昆虫食」に関するトークイベント、食にまつわるドキュメンタリー映画の上映を行います。（詳細については、4～6ページ。）

2. 読むサンドイッチ(ジル・スタッサー)

地元の「食の生産者」に着目したジル・スタッサーは、7組の生産者と1組の調理師との丁寧な交流を通じて、地域の選りすぐりの食材からサンドイッチを完成させました。文字通り「食べること」ができるアート作品を是非体感してください。展覧会会期中のみ館内のカフェで1日5食の限定販売です。サンドイッチには、ジルが作品の制作を通して連想した幾つかの言葉と、生産者たちの写真が載っている仕掛け付きの本が1冊付いてきます。口の中で混じり合う食材を感じながら、視覚的にも楽しめる作品です。

サンドイッチ【食材と生産者】

パン・・・クロフトベーカリー（前橋市日吉町）
チーズ・・・チーズ工房 Three Brown（前橋市粕川町中之沢）
ベーコン・・・とんとん広場（前橋市三夜沢町）
ナス・・・荒砥農場（前橋市荒口町）
梅・・・農カフェ（北群馬郡榛東村長岡）
ルッコラ・・・群馬県立勢多農林高等学校（前橋市日吉町）
バジル・・・渋川飯塚ファーム（渋川市川島）



【図3】ジル・スタッサー《わたしたちそのものを食べる》2016年 撮影：木暮伸也

3. アートと食の融合

8組の参加作家の他に6組の作家の作品も展示されます。そのうちのひとつが小沢剛の「ベジタブル・ウェポン」というポートレート写真のシリーズです。被写体である女性たちが手にしている武器のカタチをした野菜は、それぞれの地元で採れた食材であり、撮影後にはその食材を使って調理した料理をプロジェクトの参加者で囲んで食べるという、ユーモアに満ちた平和への訴えが作品に込められています。

また、廣瀬智央の「ビーンズ コスモス」という作品は、1辺が25センチの透明なアクリル樹脂の立方体の中に、本物の豆と18金を素材とした鍍金、気泡などが混入されている様子から、その名のとおりに宇宙（コスモス）に浮遊する惑星を連想させる極めて美しい作品です。



左【図4】小沢剛《ベジタブル・ウェポン-鮭のちらし寿司／京都》2008年



右【図5】小沢剛《ベジタブル・ウェポン-肉と野菜の土鍋煮／メキシコシティ》2011年



【図6】廣瀬智央《ビーンズ コスモス》2015年

関連イベント

◎ シンポジウム「食の未来を考える週末」

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しいたします。また、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。地元食材を生かした料理で国内外の食通をうならせる奥田政行シェフや、日本の伝統食の研究で知られる原田信男教授らをお招きして、皆さんと一緒に「食の未来」について考えます。

【1日目】

テーマ：食と社会をむすぶ

日時：10月22日（土）16:30～18:30

会場：中央イベント広場（前橋市千代田町 2-8-21 ほか）

ゲスト：奥田 政行（アル・ケッチャーノ オーナーシェフ）

阿部 光峰（飲食店経営者）

ジル・スッタサール（アーティスト）

中山 晴奈（アーティスト）

定員：先着 100 名／【要申込】

【2日目】

期日：10月23日（日）

会場：シネマまえばし（アーツ前橋と同じ建物の3階）

定員：各部先着 100 名／【要申込】

① 午前の部（13:00～15:00）

テーマ：食の倫理〈グローバル化と地域〉

ゲスト：鞍田 崇（明治大学理工学部准教授）

森岡 祥倫（東京造形大学教授）

ワプケ・フェーンストラ（アーティスト）

② 午後の部（15:30～17:30）

テーマ：フードスケープ 食卓からのまなざし

ゲスト：石倉 敏明（秋田公立美術館大学講師）

岩間 朝子（アーティスト）

原田 信男（国土舘大学教授）

マシュー・ムーア（アーティスト）



◎イベント「ギブ・ミー・ベジタブル」

お客さんが入場料として持ってきた野菜を、その場で料理人が即興料理、無料で提供します。残った野菜は、出演者、スタッフ、関係者全員で出演料、報酬として分け合います。ギブ・ミー・ベジタブルでは、野菜がお金の代わりになります。野菜が生み出す、お金とは違った価値観で生まれる新しい循環と楽しさを提案します。

日時：10月22日（土）11:00～14:00

会場：中央イベント広場（前橋市千代田町 2-8-21 ほか）

企画：南風食堂ほか

参加費：野菜／【申込不要】

持ち物：①参加費（野菜、コメ、お肉、魚など）、②ご飯を食べるための食器（My 箸、My 皿、My コップなど）

ファーマーズマーケット開催！！

地元の生産者による屋台やマルシェ。体験ブースなど美味しく食べて、遊べる、ファーマーズマーケットが開催されます。

期日：10月22日（土）、23日（日）

時間：10:00～16:00

会場：中央イベント広場（前橋市千代田町 2-8-21 ほか）

主催：NPO 法人まえばし農学舎

問合せ先：027-283-2983

◎トーク「薬草茶カフェ」

日本で唯一のチベット医の資格をもつ小川康（おがわ・やすし）氏を講師に迎えて、薬草茶を飲みながらケミカルな薬とナチュラルな薬にまつわる話を聞きます。

日時：11月6日（日）14:00～

会場：アーツ前橋 スタジオ

講師：小川康（薬剤師・チベット医）

参加費：無料（要観覧券）

定員：先着 30 名／【要申込】



◎ トーク「からだのことば たべることよむこと」

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

日時：11月19日（土）13:00～16:00

会場：アーツ前橋 スタジオ

講師：森一郎（哲学者）、pop-up café

参加費：無料（要鑑覧券）

定員：先着 30 名／【要申込】

◎ トーク「未来の昆虫食堂」

食料危機の救世主として話題を集める昆虫食。多くの著作を持つ内山昭一（うちやま・しょういち）氏を講師に迎えて、昆虫食にまつわるトークと試食を行います。

日時：12月3日（土）14:00～

会場：アーツ前橋 スタジオ

講師：内山昭一（昆虫料理研究家）

参加費：無料（要鑑覧券）

定員：先着 30 名／【要申込】



◎ 映画上映「フライデー・フード・シネマ」

食にまつわるドキュメンタリー映画を上映します。

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

会場：シネマまえばし（アーツ前橋と同じ建物の3階）

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

入場料：800 円（展覧会観覧券の提示で 500 円）

定員：各回先着 100 名／【申込不要】

◎ ティーセレモニーツアー

お茶の作法にならって作品鑑賞を行い、作品鑑賞後は、参加者でお茶を飲みます。

日時：12月10日（土）、2017年1月14日（土）14:00～

会場：アーツ前橋 ギャラリー

参加費：無料（要鑑覧券）／【要申込】

◎ 学芸員によるギャラリートーク

日時：11月5日（土）、12月17日（土）14:00～
参加費：無料（要鑑覧券）／【申込不要】



◎ こどもアート探検

鑑賞サポーターと一緒に作品を見て話しながら鑑賞します。

日時：11月3日（木・祝）14:00～
会場：アーツ前橋 ギャラリー
参加費：無料（要鑑賞券）
対象：小学生以下／【申込不要】



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

プレスレビュー

期日：10月20日（木）

時間：14:00～19:00（※最終入場は18:30まで）

※参加作家の立会いの作品解説会は、14:30～15:30です。

立会い作家（予定）：岩間朝子、ジル・スタッサル、中山晴奈、南風食堂、風景と食設計室 ホー、
マシュー・ムーア、ワプケ・フェーンストラ

出版物

本展覧会にあわせ、コンセプトブックを出版します。

発行：アノニマ・スタジオ

定価：未定、仕様：B5変形

デザイン：スタジオ・プントビルゴラ

発行日：11月上旬、アノニマ・スタジオより全国発売

記事掲載についてのお願い

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

お問い合わせ

アーツ前橋

前橋市役所文化スポーツ観光部文化国際課
〒371-0022 群馬県前橋市千代田町 5-1-16

担当：辻学芸員、五十嵐学芸員

TEL：027-230-1144

FAX：027-232-2016

URL：http://www.artsmaebashi.jp

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

交通案内

●公共交通機関

JR 前橋駅から徒歩約 10 分

上毛電鉄 中央前橋駅から徒歩約 5 分

●自動車

関越自動車道 前橋 I.C から車で約 15 分



※Pマークの駐車場のご利用に関しては、駐車券に割引処理いたします。

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

アーツ前橋 広報担当 宛 FAX 027-232-2016

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

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

*掲載にあたっては、キャプション・クレジット等を正確に表記してください。

番号	キャプション・クレジット等
【1】	風景と食設計室 ホー《月出る処、今と昔》2014 年 食事と朗読の公演／市原 撮影：津山寿文（HITO+HITO promotion）
【2】	岩間朝子《non-visible》2013 年 北京／中国 デリク・ヤングとのコラボレーション 撮影：Derrick Wang
【3】	ジル・スタッサール《わたしたちそのものをたべる》2016 年 撮影：木暮伸也
【4】	小沢剛《ベジタブル・ウェポン-鮭のちらし寿司／京都》2008 年
【5】	小沢剛《ベジタブル・ウェポン-肉と野菜の土鍋煮／メキシコシティ》2011 年
【6】	廣瀬智央《ビーンズ コスモス》2015 年

◎読者プレゼント用招待券（5組 10 名様）

☐希望します

☐希望しません

媒体情報 *できるだけ詳しくご記入ください。

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