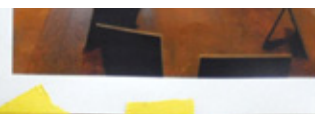
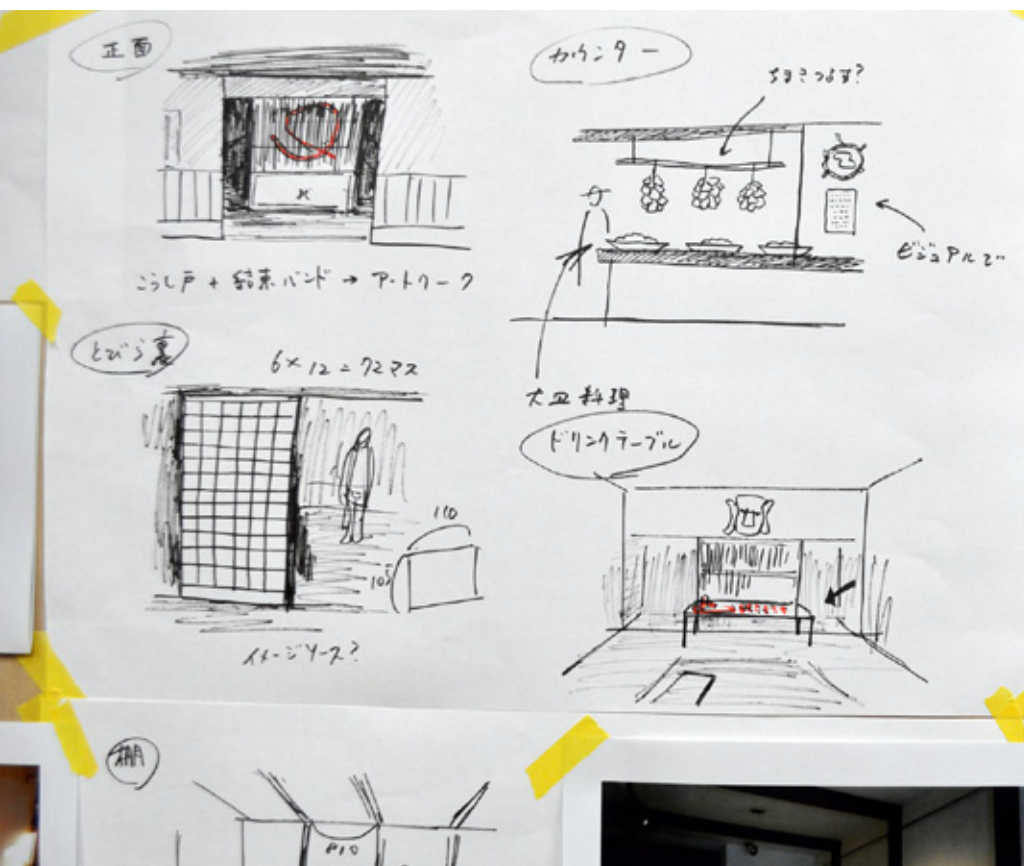


PLAY MEAL

会津・漆の芸術祭 2012 福島県喜多方市 2012.11 参加学生：8名



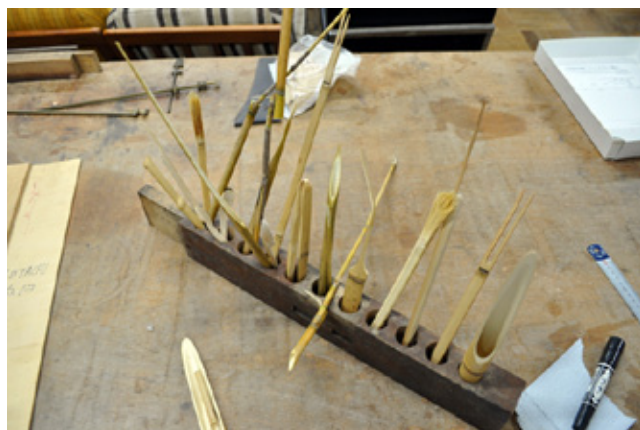
地域資源を活用した食・器・空間の提案。

消費社会といわれて久しく、その言葉も当たり前のように耳にする。大量生産、大量消費が文化の一面となっている。器が生まれる方法やきっかけは様々だが、このワークショップでは、食事をしながら器のデザインを考えることを行った。多くの人によって考えられた器が、様々な国で大量に作られ、お店に並ぶ。その中から我々は目的にあった物を選んで購入する。もう少し小さな社会だった頃は、器と料理の関係はもう少し風通しが良かったように思う。そのやり取りとは、例えば以下のようなことである。

ある食材が現れる。例えば、アスパラガス。これは元々日本の食卓にはあまりなかった。スリムな緑を綺麗に見せる料理を考えたとする。そこで新しい器が必要になり、制作を依頼する。料理を提供するお店では20枚が必要になった。お皿をしまう場所が限られていると、そこに入る幅や奥行き、高さに制限がある。そして、それらを考慮した器のデザインが決まってくる。そこからは、限定された食材、身体性を伴った空間から器のデザインが生まれてくる。

デザインや工芸を学ぶ学生達は、まず頭で形を考えてから、それにあった素材を選択して制作する。そのような手順ではなく、まず空間と食材と素材があり、そこから器を考えることを試みた。

ここ喜多方では竹細工や漆器を制作する技術者がおり、食材も豊富に揃う。地域の中での交流を促進することから生まれる器もあると考え、実践した。



竹で作ったカトラリー。使用目的を考えずに用途のありそうな形にした。面白い使い方やこれまでに無い使い方の発見に繋がる。



喜多方市渡部木材での製材ワークショップ丸太から製材する所を見学しながら、「PLAY MEAL」に使用するカッティングボードを制作した。



ちまきの笹は、食べ終わった後に竹に結んでもらい、外の装飾とした。



制作途中の雄国竹のザルを使ったアートワーク。



ちまきのパーティーション



機金等を使い、その場で空間をつくる。



食をキーワードに、喜多方の文化資源である蔵を使って「PLAY MEAL」を開催した。竹細工や漆を乾燥する際に使う差し板を使って、屋外から、蔵の中の空間を構成した。



周辺で用意した自然素材のパッケージ



制作した器



笹のパッケージ



様々な形の食具



食具を選んで使ってみる。



製材ワークショップで制作したカッティングボード



会津・漆の芸術祭 2012
科学研究費助成事業 基盤研究 (C) 2011-2013
「農閑工芸の研究 - 地域資源を活用した教育プログラムの構築 -」
※食材等は上記研究費からの支出ではない

料理を作って、食べる。食べる際には、参加者自体も調理に加わるような仕掛けを作った。チマキの笹や、容器のカゴ、カッティングボードも器になる。使い方を指定しない形の器やカトラリーを用意した結果、参加による創意工夫が生まれる。既にあるものの固定概念を払拭する事で、物や物、物や人、人や人などにおいて有機的な関係が生まれ、地域文化の再発見に繋がった。本活動は、次年度の「地の食・地の器」へ引き継いだ。

企画：宮原克人
設計：中村友貴
参加：赤木春菜、遠藤章子、清水夏穂、武田萌恵子、陳妹嫻、福島梓、馬渡千容