

地の食・地の器 リサーチ

喜多方・夢・アートプロジェクト 福島県喜多方市大和川酒造昭和蔵 2013.11.8-11

「農閑工芸」の手法から、
喜多方の自然を背景とした「食」の魅力を引き出す提案を行った。

喜多方での活動

「2010 会津・漆の芸術祭」への参加以来、喜多方で活動してきた。学生と共に、多くの方々と交流して学ぶ機会に恵まれている。私達から見る喜多方の魅力は、豊かな自然を背景とした「もの作り」の文化にある。喜多方におけるもの作りは、自然を相手にしたものが多い。米、野菜、酒、味噌、醤油、豆腐、漆器、竹細工など。これらに共通していることは、人が自然に働きかけて、ものを作り出すこと。そして、もの作りの場はいたるところにあり、酒蔵や味噌蔵などはその象徴ともいえる。そのような地域文化を持つ喜多方に、芸術やデザインを学ぶ学生の感覚は刺激される。



雄国沼湿原

「地の食・地の器」

喜多方は衣食住のうち「食」でその魅力を語ることができる。町には、台所のような酒蔵、味噌蔵、豆腐屋などがあり、町自体が厨房のようにラーメン店の湯気が立ち上る。町を囲むように田や畑があり、それを囲むそばがあり、漆の木があり笹や根曲がり竹がある。

食材から器まで。それらを蔵に集め、喜多方の食を創造する試みが「地の食・地の器」であった。

喜多方市にある様々な地域資源のリサーチから、「地の食・地の器」の開催までを紹介する。



雄国沼湿原から見た喜多方市

地域資源のリサーチ

2013.8.26-30

大学院生 1 名、研究生 1 名、学群生 4 名、
研究員 2 名（自主参加）

2012 ～ 2013 にかけて、喜多方や周辺の奥会津でリサーチを実施した。これらの地域は、農閑工芸や自然の素材を使う手仕事が多く残る。

リサーチ：

2012

- 6.7 ワラスゲ細工実習 喜多方市高齢者生産センター
三津谷煉瓦窯
- 6.8 竹細工実習：雄国竹細工保存会 おぐに交流の里
平出竹店、森姫農園
- 6.9 福島県立博物館
三島町生活工芸館 第 26 回ふるさと会津工人まつり
- 6.10 昭和村カラムシ会館
田島町 奥会津博物

参加：宮原克人、池田真帆、倉持広美、中村友貴、
福島梓、福田藍、森本竜生

2013

- 8.26 竹細工実習：雄国竹細工保存会
- 8.27 漆実習：佐藤達夫氏、長沢邦夫氏
- 8.28 山都地区視察：ひぐらし農園 浅見彰宏氏
長谷川浩古民家のバイオマス仕様
浅見氏、渡部氏の案内で山に入る
茶房千 秋庭千加子氏
- 8.29 味噌蔵の見学：金忠 井上篤氏、
町づくりについて：お茶屋の島慶 長島慶司氏
蔵：大和川酒造
ワークショップ「地域資源を活用した食の空間」
福島大学、東北芸術工科大学、上越教育大学との交流会
- 8.30 会津若松市 三浦木工 木地挽轆轤

参加：宮原克人、清水夏穂、武田萌恵子、陳妹嫻、
福島梓、福田藍、馬渡千容、渡辺瑠花

ワラスゲ実習



藁を切る押切



基本的な注連縄作りの実習

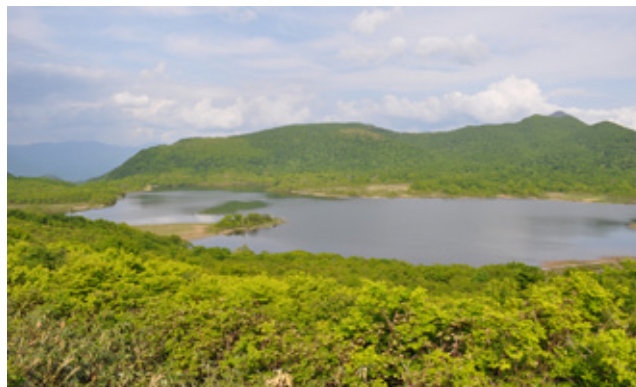


参考作品



雄国竹細工実習

雄国の竹細工は、17世紀中頃農民の副業として作られてから現在に至り、カゴやザルが生産されている。伐採時期は10月で、海拔1000～1100メートル程で採れる竹が良いとされる。雄国竹細工保存会の皆様に指導を仰ぎ、カゴやザルの実習を行った。また、ネマガリダケの自生する場所へ案内してもらってきた。



標高1100mに広がる雄国沼湿原 雄国竹の採取地からの撮影



ネマガリダケ



筍は食用となる



ヤマブドウも自生する。樹皮はカゴなどに編まれる



採取して100日程経た材料が使いやすい。上の写真は、伐採から間もないネマガリダケ。



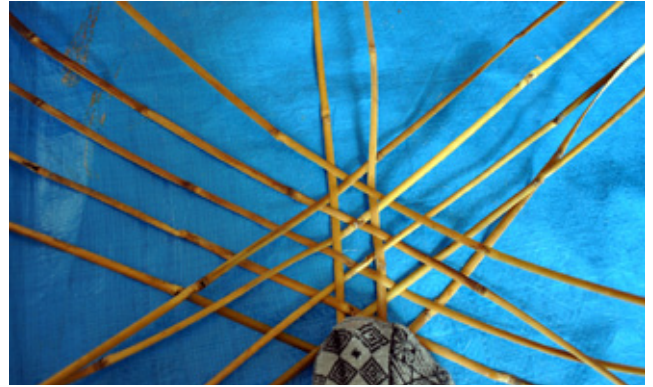
「おぐにの郷」にて竹細工の実習を行う。



実習室の壁には、竹細工が展示されている。農具の他、たまり醤油を絞るための容器もある。



鉈。使用する道具はわずかである。鉈の他、鋏、千枚通し、クランプが使われる。



カゴの制作



ザルの制作



完成したカゴ

山都地区のサーチ

山都地区では、浅見氏と阿部氏の案内により山を歩き
工芸素材等の採取を行った。また、食材や料理の器、
パッケージとなりそうな植物も採取した。



リョウブ 良くしなる材でカンジキ等の制作に使われた



江戸時代中期に造られた本木上堰に沿って歩く



笹



ヒロロ、編み組細工の素材となる



長谷川氏の馬屋



味噌蔵



味噌・醤油醸造蔵元の金忠・井上篤氏の案内で味噌蔵の見学



漆芸



漆芸家の佐藤達夫氏、長沢邦夫氏を講師に漆実習を行った



丸ものと言われる挽きものの器を塗り立てによって仕上げる

