2026年10月30日
一般財団法人JR東日本文化創造財団
MoN Takanawa: The Museum of Narratives

プラスティックマン | 発酵ポリフォニーを世界初公開

世界的電子音楽家リッチー・ホウティン＆映像作家アリ・デミレルによる
発酵の有機的な世界を探求するライブパフォーマンス＆インスタレーション

2026年11月23日（月・祝）～12月27日（日）
MoN Takanawa: The Museum of Narratives Tatami / Box1000

文化の実験的ミュージアム「MoN Takanawa: The Museum of Narratives（モン タカナワ: ザ ミュージアム オブ ナラティブズ、以下 MoN Takanawa）」（運営：一般財団法人JR東日本文化創造財団）では、世界的な電子音楽家**リッチー・ホウティン（Richie Hawtin）**と映像作家**アリ・デミレル（Ali Demirel）**による共同プロジェクト**「PLASTIKMAN | POLYPHONIC FERMENTATION」（発酵ポリフォニー）**を世界初公開します。

- **日本各地の酒蔵で収録した音と映像による、約1ヶ月間のインスタレーション**
- **PLASTIKMAN名義では日本で16年ぶりとなる、一夜限りのライブパフォーマンス**
- **sakejumpとのパートナーシップによる、特別な日本酒プログラムを同時開催**
- **秋田の新政酒造が本プロジェクトのために手がける限定ボトルが登場**
- **陶芸家・古谷宣幸によるお猪口と、日本酒専用の酒器ブランド「SHUWAN」も参加**

■ テーマは「発酵」。音と映像で探求する、有機的な変容の世界

2026年11月23日（月・祝）から12月27日（日）まで、館内「Tatami」で「発酵」をテーマとした音と映像の**インスタレーション**を公開します。初日の11月23日には電子音楽とデジタルクリエイティビティの祭典「MUTEK.JP 2026」最終日のプログラムとして「Box1000」で、PLASTIKMAN名義では日本で16年ぶりとなる**ライブパフォーマンス**を行います。

「酒サムライ」の称号を持つ**リッチー・ホウティン**（写真左）が、30年以上にわたり追求してきた電子音楽と、約20年にわたり深く関わってきた日本酒。その二つの世界が、長年のコラボレーターである**アリ・デミレル**（写真右）の映像表現と交差し、新たな芸術作品として発表されます。

写真提供：PLASTIKMAN | POLYPHONIC FERMENTATION

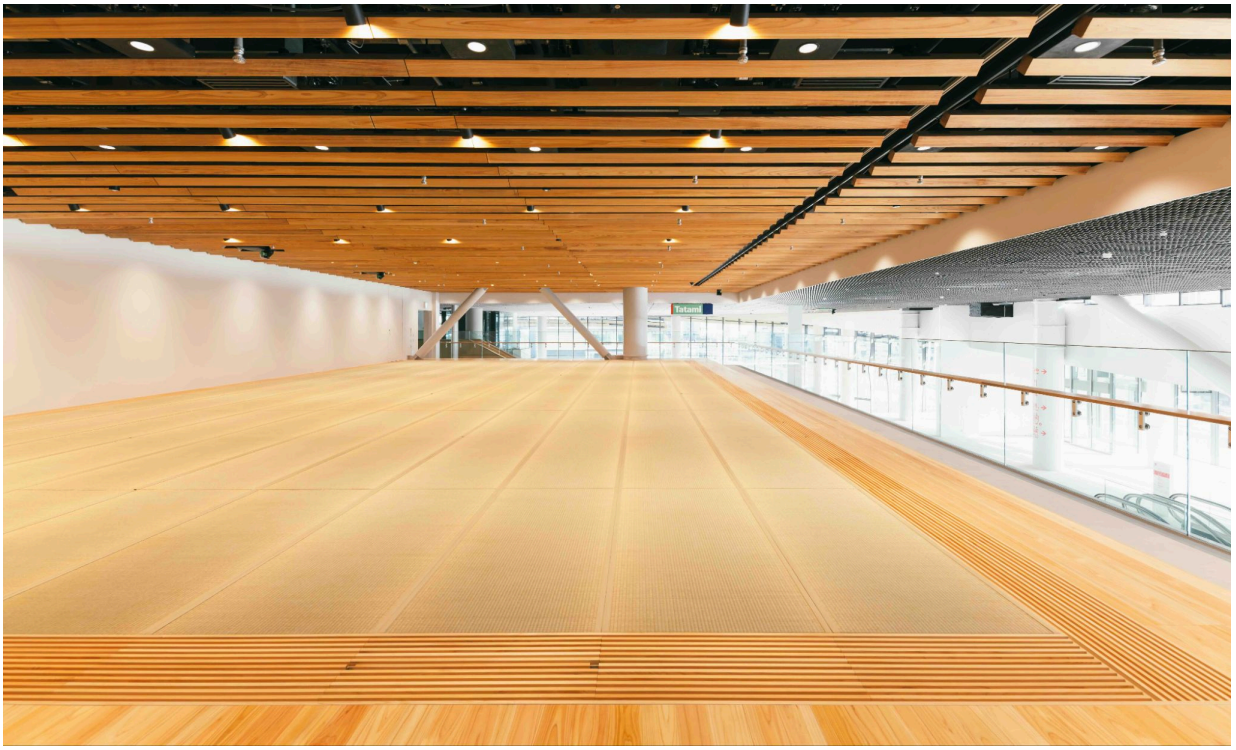
2026年4月、二人は日本各地の酒蔵を訪問。酒造りの現場を体験し、造り手との対話を重ねながら、発酵という現象をリサーチしてきました。そこで撮影した映像や収録した音を作品に取り入れ、日本酒の「発酵」に見られる絶え間ない変化と、日本語でいう「移ろい」の感覚を探求します。

本プロジェクトは、約1ヶ月間にわたるインスタレーションと、11月23日（月・祝）に世界初演される一夜限りのオーディオビジュアル・パフォーマンスという、二つの表現によって構成されます。

さらに、11月23日（月・祝）には**sakejump**とのパートナーシップにより、日本酒を実際に味わう特別なプログラムも同時開催。**新政酒造**による特別な限定ボトルと、陶芸家・**古谷宣幸**によるお猪口、そして日本酒の魅力を最大限に引き出す酒器ブランド**「SHUWAN」**を通じて、作品の着想源となった日本酒文化に触れる機会を創出します。

音、映像、空間、そして日本酒を通じて、酒造りとその背景にある土地や人々、さらにはリッチー・ホウティンとアリ・デミレルの進化し続ける創作プロセスまで。「PLASTIKMAN | POLYPHONIC FERMENTATION」は、さまざまな世界に息づく「発酵」と変容のプロセスを多角的に探求する芸術プロジェクトです。

■ 日本の酒蔵で捉えた音と風景が、新たな芸術表現へ



写真撮影：高木康行

●約1ヶ月間のインスタレーションとライブパフォーマンスを世界初公開

「PLASTIKMAN | POLYPHONIC FERMENTATION」（発酵ポリフォニー）は、MoN Takanawaの「Tatami」で公開される**インスタレーション**と、「Box1000」で上演される**オーディオビジュアルのライブパフォーマンス**によって構成される、ひとつの芸術プロジェクトです。

インスタレーションは、日本の伝統的な祭祀「新嘗祭（にいなめさい）」にあたる11月23日（月・祝）から、約1ヶ月間にわたり公開予定。約100畳の畳スペース「Tatami」を舞台に、アリ・デミレルによる映像とリッチー・ホウティンによるサウンドが重なり合い、日本酒の発酵から着想を得た有機的な世界を描き出します。

来場者は自由に入退場し、それぞれのペースで鑑賞できます。映像と音によるプログラムは繰り返し上映され、ゆっくりと変化する音と映像に身を委ねながら、それぞれの感覚で作品を体験することができます。

一方、展示初日の11月23日（月・祝）には、電子音楽とデジタルクリエイティビティの祭典「MUTEK.JP 2026」の最終日プログラムとして、特別なオーディオビジュアルのライブパフォーマンスを「Box1000」にて開催します。

世界のテクノシーンを長年にわたり牽引してきたリッチー・ホウティン。その創作活動において重要な位置を占めるPLASTIKMANの名を冠したライブパフォーマンスが日本で披露されるのは、実に16年ぶりとなります。インスタレーションと共通のテーマを持ちながら、異なる音と映像の表現によって「発酵」の世界を探求します。

■ 作品コンセプト「発酵」と「移ろい」について

写真撮影：SKINNY

●日本酒の「並行複発酵」から生まれた音と映像の新たな表現

「POLYPHONIC FERMENTATION」（発酵ポリフォニー）というタイトルは、日本酒造り特有の**「並行複発酵（multiple parallel fermentation）」**から着想を得ています。

並行複発酵とは、麹による米のでんぷんの糖化と、酵母による糖のアルコール発酵が、同じ容器の中で同時に進む日本酒造りの仕組みです。異なる働きが互いに作用しながら、ひとつの酒を生み出していく。そのプロセスは、リッチー・ホウティンとアリ・デミレルの創作にも重なります。音と映像がそれぞれの表現を保ちながら影響し合い、時間とともにひとつの作品へと発展していくのです。

リッチー・ホウティンは次のように語ります。

「僕たちの音と映像による創作プロセスは、発酵ととてもよく似ているんだ。音と映像は、最初は小さく別々の粒子として始まり、やがて共生するように進化し、より強く絡み合ったアイデアを形成する。

『POLYPHONIC FERMENTATION』では、アリ・デミレルと僕はそのプロセスをさらに押し進め、日本酒造りという有機的なプロセスから、この新しい作品の音と映像、その両方のレイヤーにインスピレーションを得ているんだ」

●日本の酒蔵を訪ね、発酵の音と映像を収集

2026年4月、リッチー・ホウティンとアリ・デミレルは、日本酒造りの現場を直接体験し、記録するため、京都の**月桂冠**、秋田の**新政酒造**、石川の**吉田酒造店**（手取川）を訪問しました。

それぞれの土地で受け継がれてきた酒造りの伝統に触れながら、醸造の現場を撮影・録音。そこで収めた映像やフィールドレコーディングは、本作を構成する重要な素材となっています。

酒蔵で記録された音と映像に、リッチー・ホウティンの電子音楽とアリ・デミレルの映像表現が重なり合うことで、**「POLYPHONIC FERMENTATION」（発酵ポリフォニー）**ならではのオーディオビジュアルの世界が形づくられます。

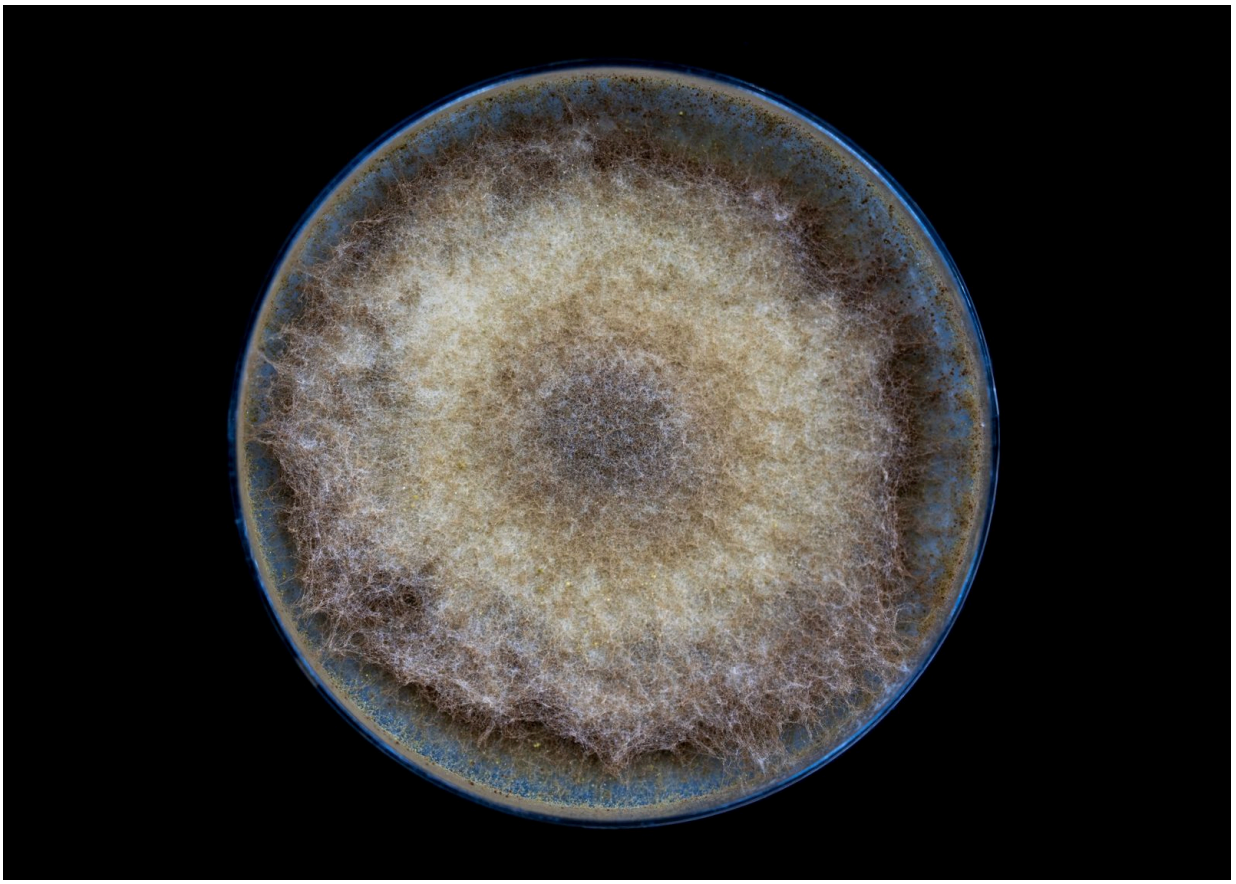
写真提供：新政酒造株式会社

●「移ろい」を描く、二つの異なる映像表現

本プロジェクトを貫くもうひとつの重要な概念が、日本語の**「移ろい（utsuroi）」**です。時間とともに絶え間なく変化していく物事の姿。そして、その微細な変化を感じ取る、日本文化に根づいた感性です。

この「移ろい」は、以前から二人のアーティストの表現に息づいてきたものであり、「POLYPHONIC FERMENTATION」では、その感覚をさらに深く探求します。

インスタレーションは、ゆっくりと変化する、没入感のある瞑想的な空間として構想されています。発酵から着想を得た映像とサウンドが組み合わされ、時間とともに少しずつ姿を変えていきます。



画像提供：Ali Demirel

一見すると静止しているかのような映像にも、絶え間ない変化が潜んでいる。一瞬では捉えきれないほど繊細でありながら、時間をかけることで、その変化が確かなものとして感じられる。本作は、そうした「移ろい」を音と映像によって体験する空間です。

映像を担当するアリ・デミレルは、二つの表現について次のように語ります。

「インスタレーションでは、映画的な映像表現を採用。日本の伝統的な酒蔵で撮影された映像と、日本の自然風景を組み合わせ、自然と職人の手仕事、そして発酵によって生まれる変容のプロセス、その相互の関係性を探求します。

一方、ライブパフォーマンスでは、ビジュアル表現はより抽象的な世界へと移行します。その着想源となるのは、日本の伝統的な文化『月見（つきみ）』と、万物が絶えず移り変わることを意味する『移ろい』という概念です。

葛飾北斎や横山大観の作品をはじめ、日本美術における歴史的な月の表現から着想を得て、発酵の過程を捉えた顕微鏡映像と、岩肌や流れる水をはじめとする自然の要素を接写した映像を融合させます」

■ 日本酒を実際に味わう特別なプログラム 同時開催

今回の「PLASTIKMAN | POLYPHONIC FERMENTATION」では、**sakejump**とのパートナーシップにより、11月23日（月・祝）15時～20時に特別な日本酒プログラムを展開します。

その中心となるのが、秋田の**新政酒造**が本プロジェクトのために手がける、リッチー・ホウティンとのコラボレーション限定ボトル、信楽を拠点に活動する陶芸家・**古谷宣幸**によるお猪口、そして日本酒の魅力を引き出す酒器ブランド**「SHUWAN」**の3つです。

新政酒造による限定ボトルは、作品のテーマである「発酵」を実際に味わうことのできる特別な日本酒です。瓶内で二次発酵を行い、酵母が生み出す炭酸ガスを酒中に閉じ込めた、天然のスパークリング日本酒。外部から炭酸ガスを添加する製法とは異なり、発酵によって自然に生まれた泡が、酒そのものと一体となっていることが特徴です。

写真撮影（左）：SKINNY / 画像提供（右）：新政酒造株式会社 Cosmos Clear Spark｜ENTER.Sake PLASTIKMAN. Edition

この特別な日本酒を味わうために用意されるのが、**古谷宣幸**が手がけるお猪口と、日本酒の香りや味わいを引き出すために開発された**「SHUWAN」**です。それぞれに異なる特徴を持つ酒器を通じて、日本酒の味わいだけでなく、器の質感や口当たりなど、日本酒と酒器が織りなす新たな体験を提案します。

音と映像によって描かれる「発酵」の世界を、実際に日本酒を味わうことで体験する。さまざまな感覚を通して、日本酒文化の奥深さに触れる機会を創出します。

音楽、映像、日本酒、陶芸。異なる表現と文化が交わりながら、「発酵」というひとつの世界を形づくる。

それが「PLASTIKMAN | POLYPHONIC FERMENTATION」です。

新政酒造 特別限定ボトル｜抽選販売について

本イベントのために謹製された新政酒造とリッチー・ホウティンのコラボレーション限定ボトル「Cosmos Clear Spark｜ENTER.Sake PLASTIKMAN. Edition」は、本数限定で抽選販売を行います。事前に専用のフォームからご応募いただき、抽選に当選された方のみ、イベント当日にご購入いただけます。応募方法および当日の購入・受取に関する詳細は、11月上旬にsakejump公式Instagram（@sakejump）にてご案内します。

■ 開催概要

＜プロジェクト総称＞

英語表記：
PLASTIKMAN | POLYPHONIC FERMENTATION
A performance & installation exploring the organic world of fermentation
A collaboration between Richie Hawtin & Ali Demirel

日本語表記：
プラスティックマン｜発酵ポリフォニー
発酵の有機的な世界を探求するパフォーマンス＆インスタレーション
リッチー・ホウティン＆アリ・デミレルによるコラボレーション

＜インスタレーション＞

日 時：
2026年11月23日（月・祝）～12月27日（日）
※初日はオープニングイベント日本酒プログラム（15:00～20:00）を開催します。
※期間中の実施日時については公式ウェブサイトをご確認ください。

会 場：
MoN Takanawa: The Museum of Narratives Tatami

料 金：
入場無料

主 催：
MoN Takanawa: The Museum of Narratives

協 賛：
株式会社獺祭、月桂冠株式会社

特別協力：
新政酒造株式会社、株式会社吉田酒造店、関谷醸造株式会社

協 力：
日本酒造組合中央会青年協議会、阿部酒造株式会社、倉本酒造株式会社、株式会社haccoba

日本酒プログラムパートナー：
sakejump

オフィシャルサイト：
https://montakanawa.jp/programs/plastikman

＜パフォーマンス＞

日 時：
2026年11月23日（月・祝）開場17:00 / 開演18:00 / 終演20:00

会 場：
MoN Takanawa: The Museum of Narratives Box1000（1Fスタンディング / 2F着席）

料 金：
MUTEK.JP 2026｜1 Day Ticket 10,000円
MUTEK.JP 2026｜1 Day Ticket Premium Seat 15,000円
MUTEK.JP 2026｜1 Day Ticket U25 5,000円
MUTEK.JP 2026｜Passport 30,000円
MUTEK.JP 2026｜Passport Premium Seat 40,000円

出 演：
PLASTIKMAN | POLYPHONIC FERMENTATION (Richie Hawtin & Ali Demirel) [CA + TR]

主 催：
一般社団法人MUTEK Japan

共 催：
東日本旅客鉄道株式会社（JR東日本）

特別協賛：
株式会社TRIAD

協 力：
MoN Takanawa: The Museum of Narratives（一般財団法人JR東日本文化創造財団）、
パナソニック プロジェクター＆ディスプレイ株式会社、ヤマハ株式会社、
Derivative（TouchDesigner）、IRCAM（フランス国立音響音楽研究所）

後 援：
株式会社J-WAVE、カナダ大使館、デンマーク王国大使館、ケベック州政府在日事務所、
CALQ、ブリティッシュ・カウンシル、Institut français du Japon（アンスティチュ・フランセ）、Goethe-Institut Tokyo（ゲーテ・インスティトゥート東京）、ポーランド日本財団（FPJ）、Danish Arts Foundation

助 成：
アーツカウンシル東京「芸術文化魅力創出助成」

公式プログラム：
ARTE TOKYO（東京国際文化芸術祭）公式パートナープログラム

オフィシャルサイト：
https://tokyo.mutek.org/

■ プロフィール

PLASTIKMAN | Richie Hawtin
プラスティックマン｜リッチー・ホウティン

リッチー・ホウティンは、カナダで育った電子音楽アーティストであり、日本酒のスペシャリスト。音楽レーベル「Plus 8」や「MINUS」のほか、日本酒プロジェクト「ENTER.Sake」「OUR SAKE CLUB（OSC）」を主宰しています。

そして何より、電子音楽家の中でも卓越した存在であり、電子音楽史に大きな足跡を残す7枚のアルバムを生み出してきました。

DJの表現手法がアナログからデジタルへと移行する時代の流れを牽引し、技術革新と独創的なビジュアルデザインを通じて、DJという芸術表現の可能性を絶えず切り拓いてきました。

その活動は、ファインアートの世界から技術革新の最前線に至るまで、幅広い分野で高い評価を得ています。ニューヨーク・タイムズ紙は、「電子音楽界における知的な牽引者のひとり」と評しています。

現在もなお進化を続けるリッチー・ホウティンは「日本酒ソムリエ」の資格も有しており、音楽と日本酒という二つの文化を結びつけることに情熱を注いでいます。

Ali Demirel
アリ・デミレル

アリ・マフムート・デミレルは、ベルリンを拠点に活動するオーディオビジュアル・アーティスト。原子力工学と建築をバックグラウンドに持ち、1990年代初頭からビデオアートの制作を始め、その後、リアルタイムでの音と映像を融合させたパフォーマンスへと表現の領域を広げてきました。

電子音楽家・プロデューサーのリッチー・ホウティン（PLASTIKMAN）との長年にわたるコラボレーションでも知られ、音と緻密にシンクロする抽象的かつミニマルな映像表現を探求しています。

ジェネラティブな映像表現に長年取り組んだ後、レンズを用いた表現へと創作の軸を移行。自然、とりわけ「岩」を作品の素材であると同時に創作の概念的な拠り所としてきました。

近年は、生態系、風景、神話を交錯させながら、幻想的でヒプノティックな映像ナラティブを紡ぎ出しています。

日本酒プログラムパートナー sakejump

sakejumpは、日本酒をはじめとする日本のお酒と新たな飲み手をつなぎ、その文化を国内外に広げるプラットフォーム。国内最大級の日本酒イベント「若手の夜明け」や、TAKANAWA GATEWAY CITYで誕生した日本のお酒の祭典「混祭」をプロデュース。

海外にも活動を広げ、2025年には香港・北京、2026年には「酒サムライ」の称号を持つリッチー・ホウティンと協働し、ベルリンやロンドンでも日本酒イベントを開催。

日本の蔵元と世界の飲み手をつなぐことをコンセプトに、2026年にはNEWoMan TAKANAWA MIMUREに日本酒専門「sakejump takanawa」をプロデュース。全国の蔵元から厳選した日本酒やクラフトサケを紹介し、造り手の想いや日本酒文化の魅力を発信しています。

新政酒造株式会社

新政酒造は、約100年前に発見された、現存する最古の清酒酵母「きょうかい6号」の発祥蔵であり、吟醸酒を生んだ蔵のひとつとして知られる銘醸蔵です。八代目蔵元の代からは、生酛造りや木桶仕込みなど、伝統的な酒造りを徹底して追求してきました。近年は農業を経営の基軸に据え、自社圃場を運営し、原料米の栽培から醸造までを一貫して担う「農醸一体」を実践しています。新政は、飲む日本文化であり、味わう伝統的浪漫そのものです。

新政酒造 リッチー・ホウティンとのコラボレーション限定ボトル
Cosmos Clear Spark｜ENTER.Sake PLASTIKMAN. Edition
本作品は、瓶内で二次発酵を行い、酵母が生み出す炭酸ガスをそのまま酒中に封じ込めた、いわば天然のスパークリング酒です。添加型のガスとは異なり、泡立ちはきわめて自然で、酒そのものと一体化しています。なお、本作品は火入れ殺菌を施しており、熟成にも耐えうる強度を持たせました。新政酒造の作品の中でも、とりわけ手間のかかった酒のひとつである本作を、お楽しみください。

陶芸家・古谷宣幸

1984年、滋賀県信楽生まれ。信楽を代表する陶芸家・故 古谷道生の三男として育つ。2005年、京都嵯峨芸術大学短期大学部陶芸コースを卒業。卒業後は日本各地の窯業地を巡り、瀬戸や唐津などで多様な陶芸技術や表現に触れました。

その後、陶芸家・中里隆に師事し、アメリカやデンマークなど国内外での制作活動に同行。蹴り轆轤の技術を学ぶとともに、料理や食事と器の深い関わりについて理解を深めました。現在は信楽を拠点に制作活動を続けています。

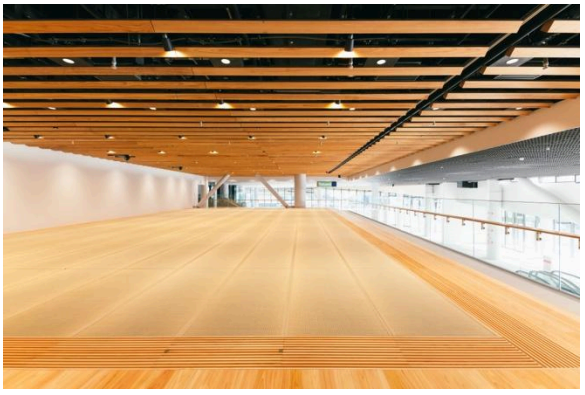
日本酒専用の酒器ブランド「SHUWAN」

日本酒本来の豊かな香りと奥深い味わいを引き出すために開発された、日本酒専用の酒器ブランドです。飲み口は正円、胴体部は楕円を描く独自の「YURAGI形状」が特徴。この構造により、日本酒のフルーティな香りを器の中にとどめながら、アルコール特有の刺激臭を程よく逃がし、繊細な香りと味わいを楽しむテイスティング体験を実現しています。

■ 伝統からマンガ、音楽、宇宙まで。文化の実験的ミュージアム

MoN Takanawa: The Museum of Narrativesについて

The Museum of Narratives の頭文字「MoN」には、新たな自分と出会う新しい世界への「門」、そして、未来を考え創造するための「問（問い）」の２つの意味が込められています。



公式ウェブサイト：https://montakanawa.jp/
公式インスタグラム：https://www.instagram.com/montakanawa/ （@montakanawa）

名称	MoN Takanawa: The Museum of Narratives
事業者	一般財団法人JR東日本文化創造財団
敷地面積	8,103.21㎡
延床面積	24,314.31㎡
高さ	44.19m
階数	地上6階・地下3階
主用途	展示場、ホール、飲食施設 等
設計者・デザイナー	品川開発プロジェクト（第Ⅰ期）設計共同企業体 外装デザインアーキテクト／隈研吾建築都市設計事務所

■一般財団法人JR東日本文化創造財団について

当財団は「MoN Takanawa: The Museum of Narratives」の企画運営を通して、日本の文化創造に貢献するための組織として2022年4月1日に設立されました。「100年先へ文化をつなぐ」をミッションに、これまで育まれてきた伝統や文化に現代の価値観やテクノロジーを融合させ、より広い時間軸と国内外のパートナーとともに国際的な共創、交流、発信を行っていきます。

※「MoN」、「MoN Takanawa」並びに「MoN Takanawa: The Museum of Narratives」は、一般財団法人JR東日本文化創造財団の登録商標です。

■ 本件の取材及び掲載等のお問い合わせ先

立川 智宣（Tomo Tachikawa）
press@tomo-tachikawa.com

本プレスリリースおよび掲載画像は下記からダウンロードいただけます。
https://www.dropbox.com/scl/fo/othc87y3czag2a05y239z/AMsAVMSVm_ns_OGm8kJRnGI?rlkey=tq888yt878jmjvxse9wocu16t&dl=0