

渋谷ヒカリエで5万人を動員した、新しい旅の提案 ” 観光連動型展覧会” 「発酵ツーリズムにっぽん / ほくりく」 金津創作の森美術館で開催

金津創作の森美術館((公財)金津創作の森財団)は、北陸3県(福井県・石川県・富山県)にて、2022年9月17日(土)～12月4日(日)まで企画展「Fermentation Tourism Hokuriku～発酵から辿る北陸、海の道」(通称:発酵ツーリズムにっぽん/ほくりく)を開催します。この展覧会は、発酵デザイナーの小倉ヒラク氏をキュレーターとして招聘し、全国47都道府県を巡って出会った知られざるローカル発酵食品を発掘。「発酵視点」で日本の価値を再発見する旅に誘います。



5万人を動員した「食べて買える展示会」、初の巡回展は福井で!

2019年4~7月に渋谷ヒカリエ d47museum で開催され、5万人を動員した展覧会「Fermentation Tourism Nippon～発酵から再発見する日本の旅～」の初の巡回展。全国でも珍しい食をテーマにした美術館による企画展は、金津創作の森美術館でも初。展覧会では北陸のみならず、日本全国の知られざるローカル発酵文化も大集合し、その場で発酵食の購入も可能です。

発酵視点で北陸の旅する。展覧会と観光の合わせ技で見たことのない世界へ

発酵文化はその土地の風土そのもの。ひとつの発酵食品から見えてくる土地の歴史や、人の営み。地域文化が放つ光を美術館の舞台上で「学ぶよろこび=エキシビジョン」に。そして北陸三県を舞台に「出会いのよろこび=ツーリズム」に。深く学び、深く出会う。美術館の場を北陸三県全体に拡張し、アートと旅の体験が発酵によって融合します。小倉ヒラクが旅したルートを基にしたツアー企画を実施。展示空間内で旅の案内や、公式ガイドブックの発行を通じて、美術館をインフォメーションセンターとして銘醸地にお客様を案内します。

地域全体が展覧会に?北陸三県にサテライト会場

複数の場所を旅して体験を点から線にするために、北陸3県(石川県金沢市大野町、富山県富山市、福井県おおい町)には、サテライト会場を開設。そこでしか体験できない、その土地の発酵文化をより深く紹介する展示や、商品の販売、ミニツアーや宿泊体験に出会えます。発酵を横串に、アートや食、旅の異なる体験が統合され、従来の観光とは全く違う土地の魅力が立体的に味わえる。観光連動型展覧会「発酵ツーリズム」で新しくて懐かしい日本に出会いましょう!

【本展に関するお問い合わせ先】

(公財)金津創作の森財団 担当/千葉由美(金津創作の森美術館 学芸課)
〒919-0806 福井県あわら市宮谷 57-2-19 TEL. 0776-73-7800 FAX.0776-73-7805
MAIL. hokuriku-hakko@sosaku.jp

Fermentation Tourism Hokuriku ～発酵から辿る北陸、海の道

(ファーマンテーション ツーリズム ホクリク ～ハッコウカラタドルホクリク、ウミノミチ)

会期／2022年9月17日(土)～12月4日(日) 計68日間

※月曜休館(祝日の場合は開館、翌平日休館)

会場／金津創作の森美術館 アートコア

観覧料(予定)／一般1,000(800)円、中・高校生600(400)円、65歳以上・障がい者各半額、小学生以下、障がい者の介護者(当該障がい者1人につき1人)無料

招聘キュレーター／小倉ヒラク(発酵デザイナー)

主催／公益財団法人 金津創作の森財団 共催／あわら市、あわら市教育委員会

展覧会パートナー／発酵デパートメント、TSUGI

公式サイトはこちら <https://fupo.jp/article/hakko-hokuriku/>

メインビジュアルの味噌樽の中に本サイトへアクセスできます(QRコード読み取り)

本展の詳細をキュレーターの小倉ヒラクが説明するオンラインイベントを開催します。
2022年7月4日(月) 20:30～ YouTube“発酵デパートメントチャンネル”にて
ライブ配信を予定(予約不要)

招聘キュレーター プロフィール

小倉 ヒラク Hiraku Ogura



1983年生まれ。発酵デザイナー。「見えない発酵菌たちの働きをデザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマとしたプロジェクトや商品開発や絵本・アニメの制作やワークショップを展開している。東京都美術館「おべんとう展」に参加、d47 MUSEUM「Fermentation Tourism Nippon～発酵から再発見する日本の旅～ supported by カルビス」のキュレーションを手掛ける。著書に『発酵文化人類学』はじめ、知られざる発酵文化を訪ねて47都道府県を旅した旅行記『日本発酵紀行』等がある。

展覧会パートナー

発酵デパートメント

「世界の発酵みんな集まれ！」を合言葉に、小倉ヒラクが各地を旅して収集したユニークな発酵食品・食材やお酒やそれらにまつわる情報など、発酵のことならなんでもそろうデパートメント。実店舗は東京・下北沢のBONUS TRACK(ボーナストラック)内に2020年4月1日にオープン。物販・飲食・展示・講座・WEBショップを通じて、発酵文化を継承し、未来に発展させていくための運動体として様々な企画に取り組んでいます。

TSUGI

福井県鯖江市に拠点をもち、地域に特化したデザイン事務所として、優れたデザインワークのみならず、複数の自社ブランド、産業観光イベント「RENEW」の運営など、領域を横断しながら“創造的な産地づくり”をビジョンに掲げ、活動しています。2019年グッドデザイン賞受賞、2020年には、ふるさとづくり大賞(総務大臣表彰)、地域づくり表彰最高賞(国土交通大臣賞)を受賞。ローカルにおけるデザイン業の新たなモデルとして注目を集めています。

展覧会で発酵を旅する！日本全国、北陸の発酵文化のローカル発酵に出会える

小倉ヒラクが現地を訪ね、見つけ出した他の県には見られない発酵食が会場にズラリ登場！サバのなれずし（福井）、フグの卵巣糠漬け（石川）、バタバタ茶（富山）。北陸の地にはどのような発酵文化が根付いてきたのか、独自の発酵文化を余さず紹介します。そして、北陸のみならず、都道府県ごとのローカルな発酵食品を一つずつ選定し、醤油や味噌、日本酒はもちろん、既存のカテゴリーには当てはまらない摩訶不思議なものまで、その地域ならではの多種多様な発酵文化を紹介します。本展を観ることで、まるで日本全国を旅したような気分を味わうことができます。



展示された発酵食品を、手にとって、買える、食べられる！

本展は、これまで美術館のカテゴリーには入れられてこなかった“食”の表現を、北陸圏域の美術館に先駆け開催するものです。会場には、取り上げる発酵食を展示。中には、嗅ぐことができるものも登場します。そして、会場の併設ショップで実際に購入することができる発酵食も。会場でしか購入できないスペシャル商品も登場予定。加えて、地酒を楽しめるテイスティングイベント（角打ち）も開催予定。



発酵を体験できるワークショップや、醸造家に出会えるイベントを開催！

会期中、展覧会場や近隣の醸造蔵等を会場に、小倉ヒラクと醸造家らなどが登場するトークイベントのほか、味噌づくりワークショップなど、さらに会場の金津創作の森を舞台にした「発酵キャンプ」など、発酵を五感で楽しめるイベントを多数開催！



展覧会から旅に出よう！ 北陸の銘醸地を訪ねるオリジナルツアー

小倉ヒラクが旅したルートを基に、発酵の視点で北陸を旅する旅行ツアーを旅行代理店、旅客鉄道会社と計画中。北前船の海路を発酵目線で旅する一泊二日の旅の他、福井市内を巡る日帰りツアー、若狭・小浜や奥能登など海のディープ発酵文化を巡るエクスカッションなど、各地域の醸造蔵をめぐる旅の道のりは、絵になる美しい景色がたくさん。本展で発刊するガイドブック片手に北陸の風と水を感じながら、自分の足で、目で、北陸の地を体感してください。



広報用画像

今回掲載した写真及びビジュアルを広報用画像としてご提供いたします。
ご希望の方は、お問い合わせ先までご連絡ください。

- ・画像は展覧会紹介の目的のみご使用ください。
 - ・トリミングはご遠慮ください。画像が切れたりキャプション等の文字が画像にかぶったりしないよう、レイアウトにご配慮ください。
 - ・情報確認のため、お手数ですが校正紙を担当までお送りください。
 - ・アーカイブのため、後日、掲載誌（紙）、URL、番組収録のDVD、CDなどをお送りください。
- 上記、ご理解・ご協力のほど、よろしくお願いいたします。