

規格外な名作、入荷しました。
 野菜の価値を感性で見つめなおす美術展
 「アートな青果展」7月21日(金)より開催



ITOCHU SDGs STUDIO(東京都港区北青山 2-3-1 Itochu Garden 内)では、7月21日(金)に規格外野菜の価値を見つめ直し、彫刻・絵画・写真・音楽・物語・言葉の切り口で作品化した「アートな青果展」を開催します。

農産物は、取引や流通を円滑に行うために、大きさ・重さ・色・形・熟度・品質などを等級付けした農産品規格が設けられています。この規格から外れた野菜は「規格外野菜」となり当たり前のように「価値が低い」とされ、大抵の場合は「出荷の手間に対して収益が見合わない」「消費者が敬遠するため採算が合わない」といった理由で、出荷されずに廃棄されてしまいます。これまでの商習慣で続いてきた厳しい農産品規格は、物流の効率や安全性などの利点がある一方で、規格内の農産物をつくるための過剰生産と過剰廃棄を引き起こしている可能性もあります。収穫後に出荷されずに廃棄される野菜は膨大な量にのぼると言われていますが、食品ロスの数値には正確には表されていません。一方で、規格に満たない野菜が価値・価格が低いとされるまま市場に多く出回ると、農産物全体の価格下落、農業関係者の大きな収益下落が起きるとも言われており、解決の糸口が見つかりづらい社会課題となっています。

「アートな青果展」は、長年に渡る商習慣で固定化された規格設定に対して、「規格外野菜は、本当にこんなにも価値・価格が低いのか」という問いを投げかけ、現代の価値観で見つめ直すきっかけを提供します。人においては個性・ダイバーシティの価値観がアップデートされている現代。生活者一人ひとりが野菜に対しても、形が変わっている、傷

がある、味わいが異なることを「価値が劣る」と捉えずに、「価値ある個性」と捉えることが、フードロス解決の一助になると考え、規格外野菜の個性をアーティストたちが見つめていきます。そこに潜む「名作性」が引き出されたアート作品を見て、きっと明日から規格外野菜への視点が変わるはずです。

本展では、みなさまに規格外野菜の魅力を感じて頂いた上で、規格外野菜とアート作品をその場で値付けし購入できる青果店コーナーをご用意しております。尚、販売の売上については、仕事がない人や働きづらさを抱えている方と、人手不足の農業をつなげる活動を行なう NPO 法人「農スクール」へ寄付させていただきます。

また、8月31日(野菜の日)に、野菜と重ね煮料理研究家である戸練ミナ氏による特別イベントを開催。そのほか野菜アートワークショップも展示期間中に予定しております。

詳しい参加方法やイベント詳細は、随時公式インスタグラムで発信してまいりますので、フォローの上、お楽しみにお待ちください。

公式インスタグラム：https://www.instagram.com/itochu_sdgs_studio/



■「アートな青果展」概要

主催	: ITOCHU SDGs STUDIO
オープン日	: 2023年7月21日(金)～9月18日(月・祝)
会場	: ITOCHU SDGs STUDIO GALLERY (東京都港区北青山 2-3-1 Itochu Garden B1)
営業時間	: 11:00～18:00
休館日	: 月曜日(※月曜日が休日の場合、翌営業日が休館)
アクセス	: 東京メトロ 銀座線『外苑前』駅 出口 4a より 徒歩 2 分 : 東京メトロ 銀座線・半蔵門線・都営地下鉄 大江戸線『青山一丁目』駅 出口 1(北青山方面) より徒歩 5 分
料金	: 無料
詳細	: https://www.itochu.co.jp/ja/corporatebranding/sdgs/20230721.html

■ 展示内容詳細

「アートな青果展」では、【彫刻・絵画・写真・音楽・物語・言葉】の6つの角度から、規格外野菜の可能性を切り取り、野菜の価値を見つめ直す体験展示を行います。

ここでは、私たちの固定観念を覆す“規格外”な芸術が鑑賞できます。その鑑賞を経て、来場者は規格外野菜にどんな値付けを行うのか。普段は廃棄されたり価格が下がったりすることが多い野菜たちが、視点を変えることでどれほどの価値になるのか、この展示会を通じて実際に考えて頂くきっかけを提供します。



「カタチを見つめる 彫刻」①

実際に収穫された規格外野菜を 3D スキャンし、彫刻作品として、作品名と、作者である生産農家の方の名前を添えて展示します。ありのままの姿がすでに彫刻作品を思わせる、規格外野菜たちのユニークなカタチをじっくり鑑賞いただけます。



「カタチを見つめる 彫刻」② キミも野菜彫刻

ブースで写真を撮ると、来場者自身が規格外野菜の彫刻作品に変身できる体験展示。変身する野菜は来場者の好きなものを選ぶことができ、画像は額装されてタイトルが付けられます。自分自身が野菜に“なってみる”ことで、自分の規格外な魅力が見つかるかもしれません。



「色を感じる 絵画」

規格外野菜から作られたクレヨンや絵の具などのアップサイクル画材で、元になった規格外野菜をモチーフに描いた作品。規格外野菜そのものが織りなす味わいある色味を活かし、人気画家・イラストレーターの、中山信一さん、砂糖ゆきさん、大津萌乃さん、椎木彩子さんが描きます。原画は、野菜とセットで販売される予定です。



「個性を奏でる 音楽」

規格外野菜の個性的な断面を音に変換し、さまざまな野菜を組み合わせると一つの音楽を作曲。規格外野菜が奏でるユニークな音楽に耳を澄ませてみてください。



「視点を新しく 言葉」

規格外野菜の見方を変えたら、新たな言葉も生まれるのでは？という視点を出発点に、新しいことわざが書かれた、新しいかるたを制作しました。いったいどんな意味なのか、考えながら遊んでみてください。

「いびつさを愛する 写真」

「歪んだ」「裂けた」など、個性的な野菜たちが規格外野菜になってしまった理由に焦点を当てた、カメラマン・磯部昭子さんによるアートフォトの展示。農産品規格について知りながら、その個性が、欠点なのか、魅力なのか、あなたの目で確かめてください。



「魅力を紡ぐ 物語」

今までにない規格外野菜ならではの魅力に目を向けることで生まれた、規格外野菜が主役の 10 の物語を展示。一冊ずつ手に取って、じっくり読んでいただくことで、今までとは一味違う物語と野菜の魅力に出会えます。



■参加アーティスト



中山 信一 / イラストレーター

1986 年 神奈川県生まれ。広告や書籍、アパレルグッズ、絵本などのイラストを手がける他、個展などで作家としても活動。東京造形大学 非常勤講師。



砂糖 ゆき / イラストレーター

東北芸術工科大学グラフィックデザイン学科卒業。パンや果物など、あたたかなタッチで描く“おいしいイラストレーション”を得意としている。書籍や雑貨を中心に活動している。



大津 萌乃 / イラストレーター

茨城県生まれ。多摩美術大学造形表現学部デザイン学科卒業。3年ほどデザイン事務所で働き、フリーのイラストレーターとして活動中。滑らかで簡潔な線が好き。



椎木 彩子 / 絵本作家、画家

ドローイングから、抽象画まで幅広いタッチで色彩豊かに描く。人の言葉を採集する作品づくりを展開。展覧会を通して作品を発表し、子供から大人に向けた表現のワークショップを関連イベントとして行う。2020年より絵本制作を始める。主な仕事に装画・挿絵『海をあげる』/上間 陽子(筑摩書房/2020)、絵本「きいろいカラス」(私家版)



磯部 昭子 / 写真家

武蔵野美術大学造形学部映像学科卒業。広告や雑誌、CD ジャケット等の撮影を手がける傍ら作品制作を続けている。最近の展覧会に松本市美術館 × 松本 PARCO「パルコ de 美術館」、KG+2022 (KYOTOGRAPHIE サテライトイベント) など。主な写真集に『VIDEO LOOP』『ALTER EGO』などがある。



戸練 ミナ / 野菜と重ね煮料理研究家

2007 年より重ね煮料理研究家としての活動を開始。オリジナルの発想とイメージ力、栄養学、マクロビオティック、薬膳の知識を活かし、独自の重ね煮「はあも煮」としてレシピ、メニュー開発を精力的に展開中。また、日本各地や海外で料理教室や野菜のコース料理を提供。2020 年より活動の拠点を安曇野に置き、レストラン・キッチンスタジオ・ゲストハウスを始める。重ね煮を通して、キッチンから食と地球環境を見直す「キッチン・レボリューション」に取り組む。

また、山形県鶴岡市の農家の皆さんにもアーティストとして参加いただいています。

■協力

[山形県鶴岡市]

山形県の日本海側にある鶴岡市は、三方を山に抱かれた庄内平野が広がる自然豊かな場所。鶴岡市の食文化は、数百年にわたり大切に受け継がれ、平成 26 年(2014)12 月に日本で初めて「ユネスコ食文化創造都市」に認定されました。農家の人々が数百年にわたり「種」を守り継いできた「在来作物」は 60 種類以上確認されており、その栽培方法とともに継承された作物は「生きた文化財」として、訪れる人々を魅了しています。本展示会では、アート作品制作および会期中の販売における規格外野菜の仕入れに協力いただいています。



[NPO 法人農スクール]

仕事がない人や働きづらさを抱えている方と、人手不足の農業をつなげる活動を行なう NPO 法人。神奈川県藤沢市の農園で、農業プログラムを提供し、その中で長所を発見してもらい取り組みと数か所の農家さんの現場を見学・体験することで、適材適所を発見してもらい取り組みの2つを展開しています。本展示会では、アート作品制作における規格外野菜を提供いただいています。



■同会場イベント

ITOCHU SDGs STUDIO では、アートな青果展の会期中である 7 月 26 日(水)から 8 月 30 日(水)に同ギャラリースペースにて、Dole 主催の「食べて遊んで学べる」体験イベント「Dole フルーツスマイルパーク」を開催します。

また、ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン Hanare にて開催される「Dole フルーツスマイルスタンド」では「もったいないフルーツ」を使用したエシカルなメニューも味わうことができます。

ブランドサイト URL:

<https://dolesunshine.com/lp/jp/smilepoweredbyfruit>

※イベント詳細は Dole HP、公式 SNS でも更新





【ITOCHU SDGs STUDIO】とは？

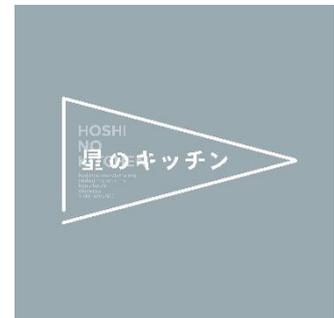
- ◆伊藤忠商事が運営する SDGs を様々な角度から切り取った情報発信・体験の場をつくり「人と商いと地球」をつなぐカルチャープラットフォームとして、展示コンテンツや「KIDS PARK」「こどもの視点カフェ」などを展開。
- ◆当社冠番組『J-WAVE SELECTION ITOCHU DEAR LIFE, DEAR FUTURE』における世の中の「SDGs」の取り組みを発信。
(番組ナビゲーター: SHELLY 氏)
- ◆SDGs に関わる活動をされている団体等への展示スペース・SNS 発信等の撮影スペースとして無償提供。



場所 : 東京都港区北青山 2-3-1 (伊藤忠商事 東京本社敷地内 Itochu Garden)
公式サイト URL : <https://www.itochu.co.jp/ja/corporatebranding/#SDGsstudioArea>
公式Instagram : https://www.instagram.com/itochu_sdgs_studio/

【ITOCHU SDGs STUDIO RESTAURANT 星のキッチン】とは？

- ◆サステナブルな「食」の取り組みを“子どもから大人までみんなが好きな定番メニュー”で提供。おいしく、楽しい食体験を通じて、気軽に SDGs について体感いただけるレストラン。
- ◆多彩なサステナブル食材を選び、食材の背景やストーリーに触れながら、サラダやアイスクリームをカスタマイズできる「未来をおいしく選ぶ“サステナブル・トッピングバー”」を常設。



オープン日 : 2023 年 7 月 21 日 (金)
場所 : 東京都港区北青山 2-3-1 (伊藤忠商事 東京本社敷地内 Itochu Garden)
営業時間 : 11 時 00 分-21 時 00 分(ラストオーダー 20 時 30 分)
定休日 : 月曜日(※月曜日が休日の場合、翌営業日が休業)
公式Instagram : https://www.instagram.com/itochusdgsstudio_kitchen/