

発酵文化芸術祭 金沢

—みえないものを感じる旅へ

日時：2024年9月21日（土）～12月8日（日）

会場：金沢21世紀美術館、インスタレーション会場（金沢、白山市内）

総合プロデューサー 小倉ヒラク
共同キュレーター ドミニク・チェン
参加アーティスト 三原 聡一郎、関口涼子、VIDEOTAPEMUSIC、遠藤薫、secca、
Ferment Media Research（ドミニク・チェン、ソン・ヨンア、城一裕、三谷悠人）
小倉ヒラク&発酵デパートメント

特設ウェブサイト https://www.kanazawa21.jp/data_list.php?g=25&d=2078

金沢の地で醸される、食と歴史を彩る発酵の芸術祭

金沢21世紀美術館と「発酵ツーリズム金沢実行委員会」が協業し、「発酵」をテーマに、アートと発酵文化、そしてまち歩きが結びついた新たな「文化芸術祭」を開催します。金沢21世紀美術館と地域の醸造蔵を舞台に、目にみえない「発酵」をテーマに作品をつくりあげます。



プレスお問い合わせ先

発酵ツーリズム金沢実行委員会プレス窓口
株式会社ハウ

TEL 03-5414-6405

MAIL pressrelease@how-pr.co.jp

読者お問い合わせ先

【企画全体に関するお問い合わせ】発酵ツーリズム金沢実行委員会
info@hako-department.com

【美術館会場に関するお問い合わせ】金沢21世紀美術館
TEL076-220-2800

開催概要

イベント名	発酵文化芸術祭 金沢ーみえないものを感じる旅へ
日時	2024年9月21日（土）～12月8日（日）
休場日	月曜日（一部会場は異なります）
開館日	金沢21世紀美術館プロジェクト工房10:00～18:00、各エリア会場はWEBサイト等で告知
会場	【美術館会場】 金沢21世紀美術館 プロジェクト工房 【インスタレーション会場】 大野地区、石引地区、野町・弥生地区、東山地区、白山市鶴来地区
料金(予定)	一般 2,000円 / 大学生1,500円 / 小中高生 800円（ガイドブック付き） / 未就学児無料 ※チケットは9月上旬発売予定。各種割引、販売方法等は、後日当WEBサイトにて発表します。

総合プロデューサー 小倉ヒラク

共同キュレーター ドミニク・チェン

参加アーティスト 7組

【インスタレーション会場 参加アーティスト 6組】

三原 聡一郎、関口涼子、VIDEOTAPEMUSIC、遠藤薫、secca、

Ferment Media Research（ドミニク・チェン、ソン・ヨンア、城一裕、三谷悠人）

【美術館会場 発酵カルチャー展示 1組】

小倉ヒラク&発酵デパートメント

主催 金沢21世紀美術館 [公益財団法人金沢芸術創造財団]、発酵ツーリズム金沢実行委員会

助成 一般社団法人地域創造

協力 今川酢造、紺市醤油、四十萬谷本舗、高木糀商店、直源醤油、中初商店、福光屋、
ヤマト醤油味噌（50音順）

後援 北國新聞社

本イベントについて

金沢21世紀美術館は、「まちに生き、市民とつくる、参画交流型の美術館」をその特徴のひとつとして挙げています。開館以来、市民や産業界など様々な組織と連携を図り、地域に根ざした新しい美術館活動を展開してきました。

開館20周年記念となる本年度は、発酵の専門家や地域の醸造家、観光・まちづくりに関わる企業から構成される「発酵ツーリズム金沢実行委員会」と協働して、アートと発酵文化、そしてまち歩きが結びついた新たな「文化芸術祭」を開催します。

醤油や日本酒など日本を代表する発酵食の文化。なかでも金沢や石川県内にはカブにブリを挟み、糀で漬けた「かぶらずし」やフグの卵巣を糠に漬け込み解毒する「ふぐのこ」など、海の文化が育んだ独自の発酵文化が根付き、数百年の歴史を宿す醸造蔵が数多くある地域です。

発酵を司る微生物という存在、美味しい発酵食品を生み出す水や風に恵まれ、そして戦争や災害を生き延びた数百年間の人々の暮らしの記憶。食と歴史、気候風土が一体になった金沢で、醸造家とアーティストが手を組んで、普段は目にみえない「発酵」をテーマに作品をつくりあげます。

金沢21世紀美術館と発酵ツーリズム金沢実行委員会の両者が主催となり、美術館は敷地内のプロジェクト工房を、一方、実行委員会は地域の醸造蔵（インスタレーション会場）を会場に活動を展開します。

まず、美術館のプロジェクト工房では、石川の発酵文化を紹介するパネルや映像などを展示。街歩きの情報を手に入れるインフォメーションセンターの機能も兼ね、発酵に関連する商品の物販も行います。

また、インスタレーション会場となる地域の醸造蔵では、醸造家とアーティストが手を組んで発酵をテーマに制作した作品を展示。観客は美術館をチェックイン場所として、各エリアの醸造蔵に設置されたインスタレーション作品を巡ります。

総合プロデューサー ステイトメント

金沢で醸される「発酵の芸術」

発酵は、微生物と人が手を取り生まれる食の芸術。

同時にその土地の数百年の歴史と文化の象徴、“記憶の方舟”でもあります。

本企画では金沢の文化を支える発酵をテーマに、醸造蔵とクリエイター達が手を取り、食の体験と作品鑑賞が等しくアート体験として楽しめる旅のかたちを提案します。

アート作品に出会いに醸造蔵へ

金沢21世紀美術館をチェックインの場所とし、金沢周辺の醸造蔵や発酵にゆかりのあるエリアに設置されたインスタレーション作品を巡ります。現代美術家、ミュージシャン、デザイナー、研究者、様々なバックグラウンドを持つクリエイター達が地域の醸造文化を掘り下げ、ふだん観光するだけでは触れられない100年単位の長い時間軸、土や水や風、微生物などの自然のちからに参加者がアクセスできるように工夫を凝らします。

飲食体験がアートになる

作品鑑賞と同時に主役になるのは、美食の街 金沢を堪能する飲食体験。

インスタレーションを体験した後は、会場の蔵の発酵食品を試食試飲したり、地域の発酵にゆかりのある飲食店を訪ねたり。夜は美味しいお酒を探しに飲み歩きも楽しいかもしれません。発酵文化芸術祭に参加すると、旅の楽しみの食べることがアート体験になることでしょう。

みえないものを感じる力を、あなたに

アートと発酵が出会うことで、日本酒を醸す白山の水のように金沢に伏流していた「自分の人生を超えた時間とつながる力」、そして微生物を扱う醸造家たちが育んだ「みえないものを感じる力」を来場者に手渡していく。ぜひ金沢で「発酵する芸術」に触れてあなたの感性の扉を開いてみてください。

総合プロデューサー

小倉 ヒラク

1983年、東京都生まれ。発酵デザイナー。早稲田大学文学部で文化人類学を学び、在学中にフランスへ留学。東京農業大学で研究生として発酵学を学んだ後、山梨県甲州市に発酵ラボをつくる。「見えない発酵菌の働きを、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・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開。絵本&アニメ『てまえみそのうた』でグッドデザイン賞2014受賞。2020年、発酵食品専門店「発酵デパートメント」を東京・下北沢にオープン。2022年、金津創作の森『発酵ツーリズムほくりく』展のキュレーターを務める。著書に『発酵文化人類学』『日本発酵紀行』など



発酵ツーリズムプロジェクトについて

発酵デザイナー 小倉ヒラクが、日本各地を訪ね、その土地土地で出合うユニークな食、歴史、文化、風土、そして受け継がれてきた人々の暮らしを“発酵”という視点から紐解き、日本の価値を再発見するプロジェクト。今回は、金沢の発酵にフォーカスし、芸術祭を展開します。

展示地区について

本プログラムは、石引地区、東山地区、野町・弥生地区、大野地区、白山市鶴来地区の5地区のスペースおよび金沢21世紀美術館プロジェクト工房、合計6エリアにて展開されます。

- ・石引地区：VIDEOTAPEMUSIC
- ・東山地区：遠藤薫
- ・野町・弥生地区：関口涼子
- ・大野地区：FERMENT MEDIA RESEARCH、三原聡一郎、secca
- ・白山市鶴来地区：詳細は追って発表します
- ・金沢21世紀美術館プロジェクト工房：小倉ヒラク&発酵デパートメント

※会場名や作品名、白山市鶴来地区の詳細については次回プレスリリースにて発表します。



インスタレーション会場 参加アーティスト

三原 聡一郎

世界に対して開かれたシステムを提示し、音、泡、放射線、虹、微生物、苔、気流、土、水そして電子など、物質や現象の「芸術」への読みかえを試みている。2011年より、テクノロジーと社会の関係性を考察するためのプロジェクトを国内外で展開中。2022年より「3月11日に波に乗ろう」共同主催。近年、これまでの活動を「空気の芸術」として、振動、粒子、呼吸というカテゴリーに基づいたアーカイブ実験をレシピの形式に基づいて進めている。



撮影：山本紉
写真提供：青森公立大学国際芸術センター青森

関口涼子

作家、翻訳家、東京生まれ、パリ在住。日本語とフランス語で著作を行う。また、五感をめぐる作品を通し、文章と様々な分野をつなぐ活動を行っている。昨年はクリスチャン・ボルタンスキーの声のアーカイブを使った舞台作品を発表（ポンピドゥーセンター）、大巻真嗣「真空のゆらぎ」展（国立新美術館）に言葉のインスタレーションで参加。主著に『ベイルート961時間（とそれに伴う321皿の料理）』『カタストロフ前夜』。



©Trami Nguyen

VIDEOTAPEMUSIC

ミュージシャンであり、映像ディレクター。失われつつある映像メディアともいえるVHSテープを各地で収集し、それを素材にして音楽や映像の作品を作ることが多い。VHSの映像とピアノを使ってライブをするほか、映像ディレクターとして数々のミュージシャンのMVやVJなども手掛ける。近年では日本国内の様々な土地でフィールドワークを行いながらの作品制作も行っていて、日本各地での滞在制作の記録をカセットテープと160Pの書籍にまとめたカセットブック作品『Revisit』を2024年6月にリリースした。



インスタレーション会場 参加アーティスト

遠藤薫

2013年 沖縄県立芸術大学工芸専攻染織科卒業。2016年 志村ふくみ主宰アルスシムラ卒業。沖縄や東北をはじめ国内外で、その地に根ざした工芸と歴史、生活と密接な関係にある社会的、政治的な関係性を紐解き、主に工芸技法を用い、工芸の拡張を試みる。その作品形態は、雑巾や落下傘、船の帆を含む舟そのもの、ガラスや陶芸など多岐にわたる。近年、無意識の形に触れるべく、自身の夢から得た作品制作のアプローチがある。近年の主な展覧会に、「国際芸術祭あいち2022」

(2022、一宮市豊島記念資料館)、「Osaka Directory3 遠藤薫『重力と虹霓—南波照間島について』」(2023、大阪中之島美術館)「美術の中のかたち—手で見る造形 遠藤薫『眼と球』」(2023、兵庫県立美術館)がある。



secca

2013年文化都市石川県金沢市に設立。seccaでは日本固有の伝統工芸における伝統を敬い学んだ上で、新しい視点と最新の技術を積極的に取り入れながら今求められるカタチへデザインし、ホテルやレストランなどに向けてオーダーメイドのプロダクトを制作し手渡している。こうしたseccaが考える現代の工芸を「巧藝 (KOGEI)」と定義し、思想や技能を含めた伝統を磨きながら、未来により良い形で繋げていくことを目指している。



Ferment Media Research

(ドミニク・チェン、ソン・ヨンア、城一裕、三谷悠人)
大切にしてきたぬか床を腐らせてしまった経験の反省から、人が発酵微生物たちと会話できるぬか床ロボットNukabotのデザインに着手したことから始まった、人と微生物の望ましい関係性を探求するリサーチプロジェクト。これまで4世代にわたるNukabotの展示を通して、「テクノロジーを発酵させる」というテーマが浮上し、そこからデザインコンセプトとしての「発酵 (Fermenting)」概念に基づいたワークショップの開催を行っている。また、ぬか床を日々かき混ぜる人の皮膚に乳酸菌が転移することを実証した微生物学の研究成果も発表するなど、発酵現象と人間存在との絡まり合いを多面的に探求している。



撮影：関谷直任

美術館会場 発酵カルチャー展示 参加アーティスト

小倉ヒラク&発酵デパートメント

プロフィールは3Pに記載。