

食べる芸術 - HAZAMA - 狭間 -
5人のアーティストの融合する美意識

道野 正 / 道野 祐子 / 荻堂 桂輔 / 荻堂 紀里 / 松尾 栄太郎

2016年1月18日

2016年1月19日

Michino Le Tourbillon

ARTE Simposio

芸術について

「創造」とは新しく何かを生み出すということですが、それは神の御業であって、人に出来ることではないとぼくは思います。人に出来ることがあるとすれば、それは「創作」でしょう。

すでに存在するけれども、これまで誰の目にも触れなかった物、あるいは現象を僕たちは発見することはできる。それは努力の結果であるかもしれず、ただ単に偶然であるのかもしれない。

そして、発見したならそれを誰かに伝えたいという欲求を人は持っているから、その方法を考え身につけようとする。それが芸術と呼称されるものではないかとぼくは考えます。

人が認識できるものは、森羅万象のほんの一部にしかすぎないけれども、発見し、それを伝えようとすることでアーティストは世界に貢献できるのではないかと。そのような意識を共有できるのが今回のフェアではないかと思えます。

道野 正

私は、矛盾があるからこそ人間が成立し、そして矛盾が発生するからこそ芸術の必要性があると思うのです。

精神や感情の上で「何が正しいのか？」とよくある問いですが、この問いの答えは残念ながら無いに等しく、時代や文化において、国・地域・仕事・職場・家族・個人のどの単位においてもそれぞれの価値観は異なるため「正しい」という答えがあるとしたら極めて小さな世界の中での事になります。

人間はこの異なる価値観を共有して共存するために、会話やパフォーマンスが必要であり人類が消滅するまで続く行為なのです。

私が、作品を制作する際に用いる「切る」「燃やす」「破る」「剥がす」「隠す」という破壊的な意味合いを持つ行為は、新たな価値観を発生させるための挑戦であり、過去と未来を融合させて現在を確認するための創造的な行為です。

何が正しいかを問うのではなく「何が過去で何が未来なのか?」「何が素材で何を作りたいのか?」を問う事によって「現在」が確認できる。そして「現在」に新たな矛盾が生まれ、それに対応するべく想像を創造しなければならないことを繰り返しています。この流れは、特別なことではなく大小問わずに全ての人々の思考の中で必然的に繰り返されており、過去の価値観と新たな価値観が消滅と発生を繰り返しているのです。

この思想を料理に見立てると、生物が過去、料理が現在、味が未来ということになります。食べる人はお皿の上の景色によって素材を確認し、味を妄想して食する。その結果、想像を裏切る味が美味しい時も不味い時も記憶（過去）となるのです。裏切る味の幅が広ければ広いほど、記憶として良くも悪くもその味が長く脳裏に焼き付いている。

私はいつも美味しい料理を食べたい。美味しい料理を食べ続けるには、美味しい料理を知らなければならない。そして不味い料理を知らなければならない。でも不味い料理は食べたくない。やはりここにも小さな矛盾が発生してきます。

例えば、納豆を嫌いな人に「納豆が美味しい」と口で説明するだけでは何の説得力もない。しかし納豆を食べることが出来るようになるパフォーマンスとして、料理を創るチャンスでもある。そして食べたことのない生物（過去）や味（未来）を食すチャンスの方が料理（現在）であり、食べる人の価値観を破壊し、新たな価値観へ導くことができる。このように、料理と芸術は違う形で同じような作用をもたらすことのできる表現であると思っています。

松尾 栄太郎

「切る」

何かを切り拓くための境界線や新たな道筋を付ける事に見立てた行為。

「燃やす」

燃やす行為で発生する焦げ目は、視覚として残るものと記憶として残るもの境界線。
例えば、生は視覚的に存在するもので、死は記憶として存在するもののように、
存在する立場は同じであっても確認する方法が違うために矛盾が発生する。
焦げ目は、視覚として存在する物質の最終段階であり、
煙となって視覚の存在から記憶の存在へと変化する狭間に見立てた行為。

「破る」

破ることによって、穴や隙間など新たな風の通り道ができる事に見立てた行為。

「剥がす」

表面を剥がすことにより、過去、内面、構造などが見えてくる事に見立てた行為。
本心を暴く行為。

「隠す」

隠すことによって、美しく見せる事。内に潜めさせる事。嘘をつく事に見立てた行為。

- Amuse Gueule -

「切る」 荻堂紀里

- Hors-d'œuvre -

「燃やす」 荻堂桂輔

下仁田ネギ・銀杏・活性炭・モッツァレラ

「破る」 道野 正

小玉ねぎ・帆立貝・鯛・焦がしたパン粉

- Main -

「剥がす」 荻堂桂輔

黒トリュフ・根セロリ・ピーツ・オマール海老

「創作」 道野 正

海水で洗いながら熟成させた若鹿
ハマグリ・茎ブロッコリ・フェンネル

- Dessert -

「隠す」 道野祐子

チョコレート・アングレーズソース