

循環型もの作りのモデル形成とその価値環流についての研究 ——小豆島の食文化の検証と器の制作プロセスの開発

松井 利夫・上田 篤・中村 裕太

はじめに

本研究ノートは、本学の二〇一四年度特別制作研究助成「小豆島の食文化の検証と器の制作プロセスの開発」の研究成果である。二〇一四年九月に開催された「馬木の寺子屋『民藝の時間』」(アート小豆島・豊島区小豆島醬の郷+坂手港プロジェクト観光から関係へ)での一連の取り組みと、二〇一四年二月に京都の画廊での展覧会の記録を中心に報告する。

本プロジェクトの前身にあたる「一汁一菜の器プロジェクト」では、二〇一一年の東日本大震災をきっかけに、大学(京都造形芸術大学)、産地(信楽・京都)、作家(京滋)の連携によって、同年の五月から活動を始めた。東北で被災された方々の食卓が少しでも豊かになることを願い、井鉢などの器をワークショップスカーに積み込み、被災地に一万点ほど送り届けてきた。また、東北の現況を知るための場として、東北の作家とともに京都高島屋(二〇一一年・二〇一二年・二〇一三年)、宮城県栗原市の風の沢ギャラリー(二〇一一年・二〇一三年)にて展覧会を開催した。このように当初の避難生活の支援という段階から、復興へ向けての協働へと三年間の活動を移行してきた。

さらに、本プロジェクトに関わる事業として、東北で〈器と郷土料理の交換会〉というイベントを実施して、約七〇種類の山菜や味噌を用いたレシピを収集し、日本の食文化の現況へと関心を発展させてきた。このような活動を通して、東北の中山間地域の〈味噌〉の食文化の多様性を見出ししていく一方、それらを盛りつける器が画一化されていることに気づくこととなる。なぜなら、明治期以降の陶磁器産業は、均質化を押し進めてきたため、各地域の食文化に根ざした食器の制作プロセスが未だに開発されていない状況があるためである。

そこで本プロジェクトでは、味噌に並ぶ発酵調味料である〈醤油〉文化圏に属する瀬戸内の離島地域の香川県小豆島を舞台とし、日本の地方の食文化の原

形を掘り起こし、その文化に根付いた器の制作プロセスをどのように開発していくことができるのかを考えていきたい。

第一章では、二〇一四年五月に行った小豆島の名所や地質、物産などのリサーチをもとに、小豆島での地域資源を元にした陶器素材の開発について考察する。第二章では、二〇一四年九月に行った小豆島の Unaki Camp での〈おしょうゆ焼き〉と〈マントル直結焼き〉のワークショップと、〈器と郷土料理の交換会〉について、第三章では、二〇一四年二月に京都のギャラリー恵風にて開催した「醤油のうつわ、石のうつわ—おしょうゆ焼き+マントル直結焼き—」展について報告する。

なお、本題である「循環型もの作りのモデル形成とその価値環流についての研究」を実施するにあたり、以下の二点の目的と方法をもとに活動を行った。

・新たなもの作りが生む新たな美の価値

循環型もの作りのモデル形成にあたっては二〇一一年の震災以降より原料、制作方法、窯、燃料、焼成、展示普及について大きな見直しを行った。大量に廃棄される有用な原料と優良な燃料となる古材や廃材を積極的に使用し、陶芸製品コストの大半を占めるエネルギーと原材料を無料化、それらの輸送ルートも短縮した。加えて、ワークショップを活用した教育普及を兼ねた協働制作による人材育成を可能とするもの作りのモデル形成の実験を行って来た。

具体的には、原料となる土は工房や教育機関から大量に出て来る廃土を再生したものや造成工事現場の廃土を精製したものを使用する。焼成に関しては輸入化石燃料に依存した電気窯、ガス窯ではなく、薪窯を使用する。薪窯は、京都府の『地球デザインスクール』の一環として一九九五年に現京丹後市久美浜町に築窯されたもので、間伐材や廃材を燃料とできる大きな燃焼室と、穴窯にはないロストルを持つ特殊な形態に改造された窯を使用している。燃料は久美浜町内で発生し焼却処分される古民家の解体材を活用する。土の製造工程や作品の制作工程から窯焚き焼成に至る制作工程すべてを一般にワークショップとして公開し、協働で制作を行う。

この研究は原料やエネルギーの自給自足と協働による開かれたもの作りによって安価な良品を生み出すことのみが目的ではない。先に述べた原料と燃料がこの日本では大量に余っている一方でそれを処分するために大量のエネル

ギーが必要とされ、そのエネルギーを石油やウランといった輸入原料にたよっている現状は健全な生産活動とはいえない。何より芸術の生産活動として美しくない。芸術はその作品の存在のみに美を求めるのではなく、その背後の見えない生産過程や労働の楽しみも含めて美を追求する新たな美への価値転換をめざしている。

・価値の還流の方法と場の形成

すべての工程を一般に開き、協働による制作手法をとることによって、幅広い専門領域からの意見や方法の実験がワークショップを通して直接一般の人々へも浸透し、新たな価値を共有する人材育成の場にもなっている。歴史的にもかつての共同窯による複数の窯元の焼成現場では様々な技法や意匠の研鑽の場になっている。本研究では、陶芸家はもとより建築家、デザイナー、メディアアーティストのまわりに小学生から高校、大学生、一般の人々が様々な地域から参加し、窯焚きのみならず制作過程においても積極的な参加による自由な意見交換が行われている。それらの意見が原料調査やデザイン、釉薬やその施釉法、窯の焚き方に反映され生まれてくる作品はもはや個人の作品と呼べるものではなく無名性を帯びた「作物」として市場に還流することになる。

このような価値還流の展示普及として、活動資金を得るための展覧会に物々交換会を融合した展示交換会を今回を含めて二〇一一年から計七回実施した。原料採取から展示普及まで一連の工程にこれまでの参加者数はのべ二五〇名を数え、うち十数名は経験を積み重ねそれぞれの工程において十分な技量の研鑽が見られ、本研究持続の原動力となっている。

この研究から生まれる新しい価値を還流させるためにはこれまで行われて来た作家の固有性を基本にした展覧会ではなく「集合的な個」としての展覧会のあり方が求められ、その展示物も作品のみならず原材料、燃料、技法等々すべて公開を前提としたけれども利用できるオープンソースとする必要があった。そのため会場は必ずしもギャラリーや美術館である必要はなく広場や軒先、路上、どんなところでも展示可能で、さらにその展示会場が位置する地域の物産と交換する「交換所」としての機能を付加し、貨幣ではなく地域の物産や郷土料理といった固有の「物語」を交換し合うことで自分の差し出した物以上の価値や新たな発見が見いだせる場の形成が重要である。それは従来の展覧

会が求めようにも得られなかった新しい展開である。

循環型もの作りとその価値還流の目的は「私たちの」物語をだれもが「創造」できる機会と場を提供し、「物語」の他者への語り継ぎを通して、自分たちの歴史や環境の価値に気付き、自らの暮らしや生業の再活性化を促すことである。

一、地域資源を活用した陶器素材の開発

二〇一四年五月一日、一六日に香川県小豆島でリサーチを行なった。本プロジェクトの拠点となるUmaki Campを運営している家成俊勝さんと向井達也さんの案内のもと、碁石山に向かった。参道を抜け、険しい岩肌を登った頂上からは、小豆島の地形を見渡すことができた。Umaki Campでは、小豆島町の塩田幸雄町長と島の地域資源についてお伺いした。その後、八人石（大坂城石垣石切丁場跡）、三都半島の海岸、採石場、正金醤油のもろみ蔵、ヤマロク醤油、佃煮の工房などの名所、旧跡、物産店を二日間かけてリサーチした。

このようなりサーチをもとに、小豆島の地域資源を活用した二つの陶器素材を提案した。一つ目は〈おしょうゆ焼〉と称し、醤油生産の行程で余剰となる〈もろみかす〉を小豆島の土に混ぜ込んだ粘土を素地とし、醤油を釉薬の代わりに施釉することとした(図1)。おしょうゆ焼きの開発では、ベースとして醤油のもろみかすを調査した多孔質陶土を開発した。まず基礎粘土の調査として、小豆島から三種類の土を採取した。小豆島の土だけでは粘土としての可塑性が少ないため、信楽並土の添加を試みた(図2)。実験の結果、酸化焼成(二二五〇度)で、信楽並土とそれぞれの小豆島の粘土を五〇対五〇で混合することで成形が可能となった。また、もろみ土の調査として、信楽並土にもろみかすに添加していくと、三〇パーセントまでは成形することができた(図3)。もろみかすは、焼成すると



図1 正金醤油のもろみ蔵

焼失するため多孔質な質感となり、添加する量が増えるほど、火色がよくでた。また、素地に醬油を塗り焼成すると、火色に発色することも分かった。

二つ目に〈マントル直結焼き〉と称し、小豆島の土を素地とし、三都半島の海岸にみられるマントル直結型安山岩を細かく砕き、釉薬とすることとした(図4)。小豆島三都半島にある神浦という地域の海岸線にて、〈マントル直結安山岩〉の採取を行なった。古くから存在が確認されていたサヌキトイドと呼ばれる真っ黒い特異な安山岩の正体がマントル直結安山岩である¹⁾。一般に安山岩は玄武岩マグマがもとになって作られると考えられてきた。プレート²⁾の脱水分解によって放出された水がマントルの融点を下げて玄武岩マグマを作り出す。その玄武岩マグマが地殻の中で冷えて結晶化が進むと、分化され、残渣と呼ば

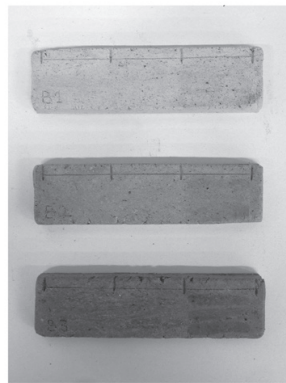


M1 | 信楽並土 (100)+もろみ (10)
 M2 | 信楽並土 (100)+もろみ (20)
 M3 | 信楽並土 (100)+もろみ (30)
 M4 | 信楽並土 (100)+もろみ (40)
 M5 | 信楽並土 (100)+もろみ (50)

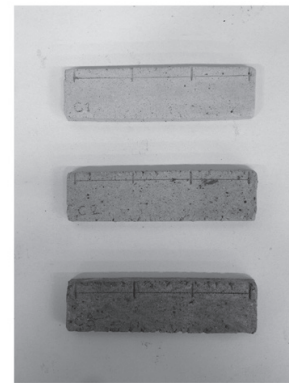
図3 もろみ土の割合



A1 | 信楽並土 (90)+板手①(10)
 A2 | 信楽並土 (70)+板手①(30)
 A3 | 信楽並土 (50)+板手①(50)



B1 | 信楽並土 (90)+片城①(10)
 B2 | 信楽並土 (70)+片城①(30)
 B3 | 信楽並土 (50)+片城①(50)



C1 | 信楽並土 (90)+片城②(10)
 C2 | 信楽並土 (70)+片城②(30)
 C3 | 信楽並土 (50)+片城②(50)

図2 基礎粘土の割合

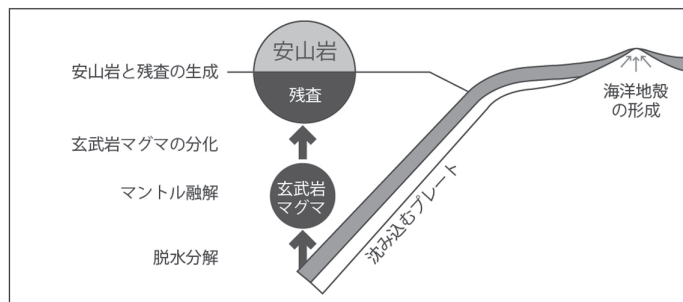


図5 玄武岩マグマ分化による一般的な安山岩の生成過程

* 巽好幸「なぜ世界のマグマ研究者が小豆島に注目するのか」を参考に作成した。

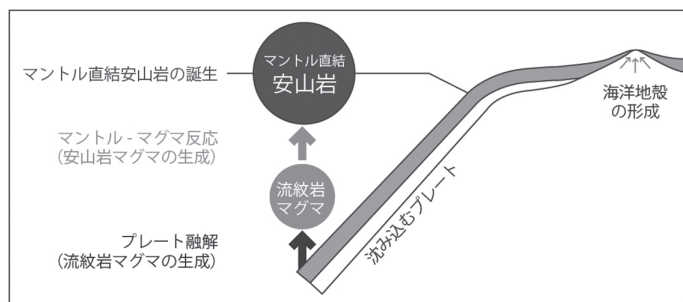


図6 マントル直結安山岩の生成過程

* 巽好幸「なぜ世界のマグマ研究者が小豆島に注目するのか」を参考に作成した。

れる結晶化した部分以外は二酸化ケイ素の多い安山岩マグマに変化し、安山岩が生成される(図5)。一方、マントル直結安山岩は、玄武岩マグマがもとになっているのではなく、マントルが溶けて直接作られるためそのように呼ばれる。プレートが融解してできた流紋岩マグマがマントルと反応して安山岩マグマとなり、それが直接地表へ噴出したものである(図6)。

マントル直結焼きでは、信楽並土と小豆島の粘土を混合した素地にマントル

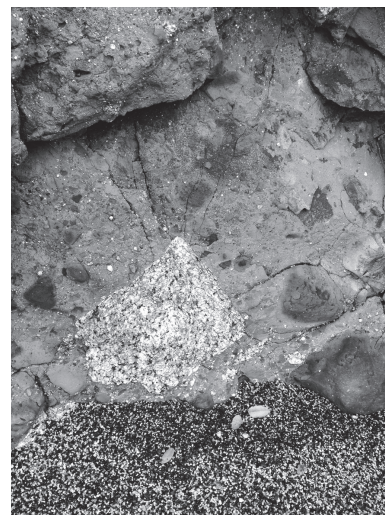


図4 三都半島のマントル直結型安山岩



図8 Umaki campでのワークショップ 写真：増田好郎



図9 ワークショップの釉掛け 写真：濱田英明



図10 ワークショップの窯焚き 写真：増田好郎



図11 ワークショップの窯焚き 写真：増田好郎



図12 ワークショップの窯焚き 写真：増田好郎

直結安山岩を砕いた釉薬を施すこととした。信楽窯業試験場へ依頼した試料分析の結果鉄分を多く含んだ火成岩鉱物であるということが分かった。その焼成実験の結果から見て取れるように、鉄分の還元による緑色とその熔出による条痕が見られる(図7)。



図7 マントル直結焼き

二、小豆島でのワークショップと交換会

二〇一四年九月一三日にUmaki campにて、「馬木の寺子屋『民藝の時間』」というプログラムで(おしよゆ焼き・マントル直結焼の窯焚きワークショップ)と(器と郷土料理の交換会)を行った。

ワークショップでは、京都にて事前に開発した小豆島の土に醤油のもろみかすをブレンドした土を使用し、釉薬の代わりに醤油を塗って美しい火色を楽しむ

む(おしよゆ焼き)と、世界的に希少なマントル直結型安山岩の釉薬に仕立てた美しいオリブ色に発色する(マントル直結焼き)のワークショップを行った(図8-12)。参加者には、事前に準備した素焼きのおちよこの素地に、醤油もしくは、マントル釉を掛けてもらった。その後、滋賀県甲賀市信楽町の文五郎窯の奥田文悟さんが考案した簡易に焼成が行える窯で二〜三時間ほどで焼成し、火色のおしよゆ焼きとオリブ色のマントル直結焼きが作られた。交換会では、地域の方が小豆島の料理や野菜を持ってきてくださり、器と交換し、集まった方々と食卓を囲む時間が作られた(図13-17)。そのなかで、地域の方々が(かきませ)などの郷土料理の作り方を交換している場面を目にした。かきませとは、鶏肉、ごぼう、人参、油揚げ、しいたけ、こんにゃくなどの具材を辛めに煮付け、煮汁の加減を見ながら、炊きたてのご飯に和える小豆島の郷土料理である。本プログラムは、島民の方の食と器の文化に大きな変化を与えるものではないが、そうした会話のうちに、家庭ごとでの郷土料理の継承と工夫が行われていることを検証する機会になった。次回、小豆島を訪れたかについての聞き取りを行いたい。

三、京都での展示と交換会

二〇一四年二月九日〜四日に京都のギャラリー恵風にて、「醤油のうつわ、石のうつわーおしょうゆ焼き+マントル直結焼き」展を開催した(図18)。初日には、「器と料理の交換会@京都」としてマントル直結焼きの器と来場者が持ち寄っていた自慢の酒や料理と交換した。

本展では、器のデザインとして、「高杯の器」と「レシピの陶板」という二つの器の形体を発表した。「高杯の器」は器そのもののデザイン以上にその器に盛られた供物を際立たせる脇役としての機能が重要である。ハレとケの時間的空間的差異があいまいな現代の生活において、また食の重要性や食空間の演出への関心の高まりから新たにデザインを起こすことよりも歴史の中にある祭器の形を援用し新たな意味付けをすることもデザインだと考え、高杯の形を引用した(図19)。

「レシピの陶板」は、食文化の検証をもとに器のデザインを考案した。小豆島での「器と郷土料理の交換会」にて持参していただいた料理のなかで、「かきませ」のレシピをモチーフとした。向井さんのご協力のもと、各家庭で日常的に作られている八つのかきませのレシピを伝授していただいた。それぞれのレシピをみていくと、鶏肉の代わりに豚肉やひじきなどを加える家庭もあった。また調理方法においては、全ての家庭で、醤油を用いて味を整えることが



図13 器と郷土料理の交換会 写真：増田好郎



図14 器と郷土料理の交換会 写真：増田好郎

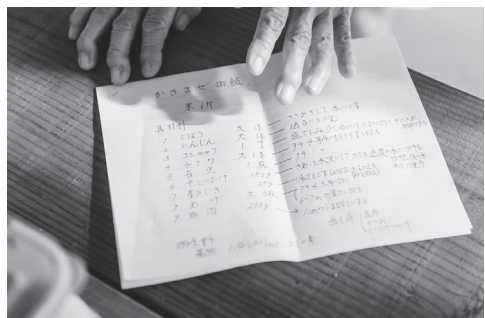


図15 器と郷土料理の交換会 写真：増田好郎



図16 器と郷土料理の交換会 写真：増田好郎



図17 器と郷土料理の交換会 写真：増田好郎

共通していた。このような検証をもとに、食材の内容や作り方の手順などをマントル釉の施した陶板にサンドブラストで刻むことでレシピを器のデザインとした(図20)。それぞれの陶板をみていくと、家庭ごとでの郷土料理のレシピに違いや食材の工夫などを読み取ることが出来る。なお、それぞれの器の焼成は、二〇一四年一月三十日〜二月二日に京丹後市久美浜町にある本学が設



図18 会場全景



図19 高杯の器

計施工した穴窯（京丹後市の所有）で焼成を行った。

本研究において幅広い協力者とともに、調査、ワークショップ、展覧会を実施する過程で、郷土料理の個性に基づいた器のデザインを考案し、作り手と受け手の交流の中でそれを実際に使用してみることで、料理と器の関係についてより実感を持つて考察する機会となった。また、成果発表の展覧会において醤油やマントル直結安山岩に関する資料の展示や、小豆島でのワークショップと交換会の模様を記録したスライドを投影することで、小豆島の食卓の現況を伝え、日本の食について立ち止まって考える機会となった。

また、成果発表の展覧会において醤油やマントル直結安山岩に関する資料の展示や、小豆島でのワークショップと交換会の模様を記録したスライドを投影することで、小豆島の食卓の現況を伝え、日本の食について立ち止まって考える機会となった。

おわりに

本プロジェクトでは、小豆島の土石資源の調査採集から陶器原料への調整及び応用実験と地域文化に根付いた持続的な器の制作システムを開発し、またその器物の普及にあたっては展示のみならず郷土料理との交換を通して食文化の原形を同時に掘り起こすことを企図していた。今後はマントル釉などのレシピをオープンリソースとし、器がつなく人と食の場作りの研究を進めて行きたい。

註

- (1) 異好幸「なぜ世界のマグマ研究者が小豆島に注目するのか」『小豆島石の魅力 創造シンポジウム資料集』小豆島町企画財政課、二〇一三年
- (2) (図20)の陶板には以下のかきませのレシピを刻んだ「ヒジキごはんの作り方



図20 レシピの陶板

ヒジキとブタ肉とゴボウなどいろいろ入れて味つけて、ごはんたきはんぼに入れてまぜるだけです。米一升にヒジキ一袋、ブタ肉二〇〇g位、ゴボウ、ニンジンある物入れ、だしの素、自分で味見て下さい。デラックスつゆ（丸金）砂糖お好みで」