

「空にふれるまでのあいだ」展の関連企画
incontro tra la cucina fantasia e l'arte contemporanea

マンジャペッシェとのコラボレーション



by satoshi hirose

● 企画主旨

ヴァンジ庭園美術館において開催されます現代美術の展覧会「空にふれるまでのあいだ」展の関連企画として「Incontro tra la cucina fantasia e l'arte contemporanea」（オリジナル料理とコンテンポラリーアートの出会い）を提案致します。

イタリアの魅力

イタリアにおける最大の魅力は、その多様性にあると思われまふ。良く言われることですが、「そもそもイタリア料理などというものの存在せず、地域の料理のみが在るのがイタリアだ。」と。これは、ローカルな素材を大切に、新鮮で地元ならではの素材を料理に生かしていくという哲学がわかりやすく表現されている言葉だと思ひます。グローバル化によるローカリティーの食材喪失への危機感から、スローフードが全世界へ広がって行ったのも、こうした食へこだわりによるイタリア的な思想に共鳴したということは疑ひの余地はありません。

私はイタリアに魅せられ、1991年以来創作の場をミラノに移し活動の拠点としてひます。イタリアでの日常生活や日本との共通点や差異から感じるリアリティーに焦点をあて、文化間を自由に移動可能な視点から作品制作にこのような視点を反映させてひます。こうしたポジションや世界の捉え方によって精神的自由を獲得することで、世界の多様性やコミュニケーションの必要性、あまりにも些細なことで見向きもされないこと、固定されたポジションのために普段見えにくいような問題などを浮かび上がらせてひきます。それらを独自の視点によるコンセプトとして作品に封印して行く作業を行ってひます。それは、アーティストによって石ころをダイヤに変えることができる瞬間かも知れません。

アートと食

こうした考え方から、従来のアートに於いて作品素材としてあまり積極的に用ひられることがなかった香りや日常的な食材をつかったり、あらゆる領域を越える魅力的なクリエイターの方々とのコラボレーションなどによってアートの可能性をさぐってひます。あらゆる領域を越えることで、見えてくるものがたくさんあります。それは、自明の理として捉えられがちな問題などを全く関係ないと思ひれる領域との関係性を考えたり境界を乗り越えることで、身動きの取れない固定された世界感を解放し、新たな発見を実現できるというのが私のリアリティーです。

イタリアに居を移してから料理やワインの多様性と魅力に取り付かれました。まずは自らの身体をもって経験を積むという考えのもと、100軒以上の優良カンティーナを訪問し、多くのワインや料理、食材を体感し、出会ってきました。何よりも素晴らしかったのは、ワインや食材や料理を生み出す人々のしっかりした考え方や哲学に触れた時です。それは、すでに私が関わるアートの領域となんら変わらないクリエイターの創造力に共通項を見いだせたことです。そこには、もはやアートと料理、ワインなど食の世界との境界線は私には存在しません。

イタリアの精神性を受け継ぎ、オリジナル料理を表現する黒羽徹シェフ

日高良実シェフが総料理長をつとめるレストラン・マンジャペッシェは、黒羽徹シェフのもと日本の地元食材を生かし、お客様に提供するという考え方のもと独自のオリジナル料理を創造されています。三陸産のチョウザメのカルパッチョや伊豆産のサザエを使った前菜、日本の魚を最良に生かすアクアパッツァなど一度食べたなら記憶に残る料理がたくさんあります。単なるイタリアを料理を日本で再現するのではなく、イタリアの精神性を引き継ぎ、食を楽しむ空間を考え、お客様とのコミュニケーションを含めた独自の料理の世界感を展開する活動に共鳴と尊敬を抱かずにいられません。地理的に遠いイタリアと日本ですが、最良の料理の精神性においてはなによりも近いというのが私の考え方です。かつて、オスカー・ワイルドは語りました。「その人がイギリスに居て日本を理解できないのであれば、その人がいくら日本へ行っても日本を決して理解できないであろう。」この言葉は、民族や国境を越えて存在する人間本来の精神性を如何に人が会得できるかが大切であるということを示唆しているものとして、私の心に刻まれています。

クレマテスの丘は、「花・美術館・食」をコンセプトに素晴らしいレストランをいくつも備え、日本ではまれにみる文化施設だと思ひます。他の日本の美術館の文化施設は食がおろそかにされていることが往々にしてあります。このような素晴らしい文化環境をそなえたヴァンジ美術館で開催されます展覧会の機会に、シェフとのコラボレーションにより、アートと食の世界がより身近であることをこの関連企画で実現致したくおもひます。また、鑑賞者に最良のアートと食に触れていただくことで、これからの自分流の楽しみ方を見つけていただければ幸いです。



すべてイメージ写真

● 企画内容プロポーザル

雑誌「PEN」に「イタリアワイン街道」というページの連載をしてきました。イタリア中のワインの産地（ワイン街道）を訪ねるというプロジェクトの一環で、将来的には、イタリアワイン街道をまとめた本と別のアートプロジェクトとして完結する予定です。通常料理に合わせてワインを選びますが、今回はワインから料理を選ぶという逆の発想に取りくんでみたいと思います。また、マンジャペツシェで取扱中のなかからワインを選び、シェフとのコミュニケーションにより、ワインと作品をイメージしていただき、地の素材を生かした料理を展覧会期間中のみの限定メニューとして展覧会を鑑賞していただいた方々を中心に堪能していただこうというものです。さらに、料理の情報が記載された簡単な解説書を注文下さったお客様に提供し、より料理、ワイン、アートが身近に感じられるようなサービスを提供します。味覚、香り、視覚すべてを総動員し食を楽しむ術を体感していただければ幸いです。

- 1) 白ワインと赤ワインを6種類ほど選びワインをグラスで提供する。
- 2) 各ワインにあった料理や作品から受けたインスピレーションで料理を提案していただく。展覧会にあわせた料理をリクエストする。
- 3) 料理とワインの情報が記載された簡単な解説書の配布。空のポストカード付き。