



撮影：坂波周平

倉茂 なつ子 (くらしげ・なつこ)

ヨコハマトリエンナーレ2020キュレトリアル・コーディネーター。2008年女子美術大学芸術学部工芸学科陶コース卒業。2010年同大学院美術研究科芸術文化専攻芸術表象研究領域修了。2013年より横浜トリエンナーレに携わる。ほか批評系アートブロード紙「+journal」、ワークショップ・展覧会「on the earth project」などを企画。

倉茂 ローマではどのような出会いがありましたか？

岩間 たまたま「A12」が関わるワークショップへ参加した際、ローマへ滞在していたクルディスタンから来たクルド人たちと出会えたのは大きかったですね。この活動の中心となっていたのがローマの建築家グループ「Stalker」です。彼らはワークショップを通してクルド人のコミュニティの生活に関わり、都市における移民問題や、人々が暮らす地域の周縁や境界といったテーマを探求していました。ワークショップの参加者は、主催グループと、偶然その地を訪れた私、自国を持たないクルド人たち、ノマドのロマ人たちなど。さまざまな文化や背景を持つ人々を軽やかに巻き込む姿勢に強く惹かれて、私も異国から訪れたひとりとして昼食作りのプログラムをオーガナイズしました。このプロ

グラムについて「Stalker」のメンバーが関わるラジオ番組で宣伝すると街中から人が集まり、テーブルと椅子を大きな円になるように並べ、みんなで食事とともにしました。食を通してお互いの文化を感じられる場が、とてもシンプルに作られたこと、そのプロセスが、人のつながりや状況にいていねいに呼応していたことが印象的でした。

倉茂 岩間さんが日本で探求していた「都市空間のあり方や人との関わり」といったテーマが、ローマで拡大されたのです。

岩間 そうですね。偶然の出会いや場所との巡り合わせ、そこで交わされたオープンな会話や食事が心地良く、とても自由だったことが、日本の外へ出ようと思ったきっかけになりました。

ローマで建築家コレクティブの活動から刺激を受け、ベルリンへ移り住む

1999 - 2002

岩間朝子 (いわま・あさこ)
アーティスト。1996年女子美術大学短期大学造形科絵画専攻卒業。現在はベルリンと東京をベースに活動。スタジオ・オラファー・エリアソンの食堂「The Kitchen」に立ち上げと運営に、料理人として10年間携わり、書籍「The Kitchen」を共同編集。2020年東京都現代美術館企画展「もつれるものたち」ヨコハマトリエンナーレ2020に参加。



撮影：Joji Koyama

聞き手：倉茂なつ子 構成・執筆：株式会社ブリッジ

岩間朝子

東京とベルリンの二拠点で活動続ける岩間朝子さん。アーティストであり料理人となった経緯や、創作活動の背景について、同じく女子美の卒業生で、現代アートの国際展を通して関わりのある倉茂なつ子さんが伺いました。

1998

建築家・アーティストによるプロジェクト「pop-up café」が渡欧の足がかりに

倉茂 女子美を卒業後、どのような活動をされていましたか？

岩間 大学では絵画を学びましたが、徐々に興味がエフェメル（時的な、消えて無くなるような）な事柄へ移りました。1998年には学生時代の仲間や建築家、博士課程で日本に留学していた建築家に声をかけ「pop-up café」という共同プロジェクトを立ち上げます。「公共の施設や空間が、東京でいかに機能していないのか」「都市機能の隙間とは何か」を問いつけるサロンのようなイベントです。カフェ形式をとることで飲食物を販売し、活動資金を得ていました。平日は派遣社員として働き、夜間や週末に活動するという

時期が2年ほど続きました。

倉茂 それはタフですね。

岩間 お金を支払わないと、時間を気にせず心置きなく語り合う場所すら持てない。そんな状況に居心地の悪さを感じていたので、ドイツやトルコ、海外から来たメンバーの視点を借りるためにも密な交流を続けました。そうしたつながりからイタリアで活躍する若手建築家コレクティブ「A12」と出会い、ローマを訪れることになったのです。



多摩川の河川敷に1日だけ現れては消える仮設テント形式の「pop-up café」



昼食作りのプログラムではそれぞれの国の料理を協力して作った。岩間さんは現地ですりこみで味噌汁をつくり振る舞った



2005 - 2014

食を中心にひとつのコミュニティの変化を
観察し、思考し続けた10年間

倉茂 オラファー・エリアソンのスタジオに勤める
ことになったきっかけについて教えてください。
岩間 私の活動を知る友人から「大人数の調理
ができる人を探しているのだから来ない？」と
誘われたんです。実のところ、当時の私はオラ
ファーの名前すら知りませんでした（笑）。
倉茂 スタジオ内はどんな環境でしたか？
岩間 当初スタジオにはごく簡単なキッチンが
あるのみで、メンバーは25人ほど。私だけでそ
の人数の食事を用意すると、体力の限
界とのせめぎ合いで、働く環境改善のために
多くのネゴシエーションが必要でした。
その頃、スタジオのスタッフはどんどん増加
していたので、経済的な事情も考慮し、私の
意向でメニューをオーガニックベジタリアンへと
変えました。スタジオにはさまざまな国籍の
人がいるため、文化圏もいろいろ。体調や食

物アレルギーも違えば、それぞれが持つ「おい
しい」のイメージも異なります。その違いを知
り、食材の背景にある生産、流通、分配など
の問題を調べ、キッチン越しに情報の交換を
重ねました。メンバーとのそうしたやり取り
はとても重要で、ネゴシエーションや自発的な
提案は、あまり意識されない毎日の食事の重
要性を可視化し、料理する食材について深く
知る機会につながります。
意識は長期的に変化すると考え、そうした情
報を忍耐強く提供し、食事に反映させてい
きました。オーガニックな食材を選んだほか、
屋上菜園やミミズコンポストなど、土とゴミの
問題にも取り組んだものです。
食事メニューや、分配の仕方によってスタジオ
の人たちが、どのように反応するのか観察
し、見守ったほか、拡大する組織がどのよう
に変化しながら維持されていくのか試行錯誤
するなど、キッチン周辺で起こる出来事は、
さながら世界の縮図のようでした。



岩間さんが10年間関わったKitchenは、
食についての考察を自由に行える空間だった。



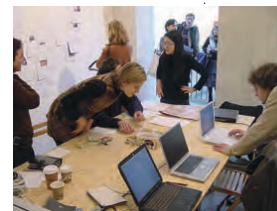
撮影: Christian Uchtmann / 岩間朝子
TYT (Take Your Time) Vol.5: The Kitchen
©2013 Studio Olafur Eliasson and the authors

2002 - 2004

海外での活動を通じ、
移動すること、所属することについて考えを深めた



ワークショップの参加者がベルリンペンナーレ会場で制作した
モバイルキッチンでクルド料理を振る舞った。



倉茂 ドイツではベルリンペンナーレに参加さ
れましたね。
岩間 ローマで知り合った人たちのつな
がり、パリの建築家ユニット「Atelier
d'architecture autogérée」とともに第6
回ベルリンペンナーレでワークショップを
行うことになったんです。
ベルリンにはトルコ系の移民がたくさんいま
す。その中にあるクルド人コミュニティの協力

を得て、毎週クロイツベルグ地区で開かれる
大きなフードマーケットに訪れる人へクルド
料理を振る舞ったのです。小さな楽団も呼ん
でフェスティバルのような空間を作りました。
リサーチの段階では、クルド人女性たちにレ
シビの背景についてインタビューをし、料理
の過程を映像で記録させてもらいました。
倉茂 アート活動と食の結びつきには、いつ頃
から興味を持ったのでしょうか？

岩間 日本で「Pop-Up Cafe」で活動してい
たときにも、飲食物が人の集う場所をつく
り、経済を生み出すというシンプルな仕組
みは意識していました。ローマでも改めて目
にしたことですが、食べると形を失う食物
や、人が集まって生まれる場もエフェメラル
であることに惹かれていました。物として
残らず、現象的であることが、この頃の制
作では重要でした。

2020

ヨコハマトリエンナーレへの出展で 根源的なテーマを表現

岩間 社会学者だった若い父は、50年も前に理想と情熱を持って海を渡りましたが、精神と身体バランスを崩していききました。父の日記や写真に生まれ故郷である

倉茂 個人史的で、父子の関係性やスリランカの歴史、社会的な問題が身近に感じられる作品でしたね。

岩間 当初は亡父の軌跡を追ってスリランカを訪ねるつもりでしたが、渡航禁止になり、この状況でできることを考え直しました。ペルリンはロックダウンされ、子どもの保育園も閉鎖されたため、制作時間を捻出するにも「苦労しました。家族が寝静まった夜中に、自分の声によるナレーションを録音したりしていました。」

倉茂 今年のヨコハマトリエンナーレはコロナ禍での開催になりました。岩間さんの制作にも影響はありましたか？

岩間 学生時代は図書館に入り浸り、食るように映画を見たり、他学科の先生のもとへ入り浸ったりしていました。現在も活動が続く「Pop-Up Cafe」のメンバーの森田祥子さん、山城弥生さんとも女子美で出会っています。そうしたつながりが生まれる場所でした。あの頃に得た友人はかけがえない宝です。模範的な学生だったとは思えませんが、自分の居場所を切望する時期に、女子美の自由で寛容な環境から

倉茂 ありがとうございます。多くのものを与えられた気がしています。学生のみならずには、何にでも挑戦してみたいし、諦めずに続けてほしいですね。私自身、常に迷いながらも直感を信じ、自分の気持ちを自由にするために、いろいろな人と出会っていました。その時々で感じる居心地の悪さをいねいに見つめ「なぜ自分はそう感じたのか、感じるようになったのか？」と問いかけることが大切です。その問いかけが、新たな世界へつながる扉になると私は思います。



撮影：大塚敬太 写真提供：横浜トリエンナーレ組織委員会
ヨコハマトリエンナーレ2020 展示風景



撮影：本暮伸也 写真提供：アーツ前橋
フードスケープ、2016年展示風景



『Take Your Time Vol.5: The Kitchen』のコンセプトドローイング。スタジオ、身体、植物、種子、微生物、DNA、ミネラル、宇宙の8つのキーワードを章のテーマにした。

人間の身体を構成するミネラルの元素模型を太陽系に見立てた作品
「わたしたちの身体は小さな宇宙」



スリランカの農業や植民地化の問題や、民族対立の激化を見てきた岩間さんの父親が遺したフィールドノート資料や写真が層になった作品「貝塚」。ヨコハマトリエンナーレ2020で発表

※後『Studio Olafur Eliasson The Kitchen』と改題。Phaidonから英語・フランス語版、美術出版から日本語版が出版されている。

2014 - 2016

13年ぶりの帰国による 視点の変化を作品に投影

倉茂 2014年の帰国前に、書籍を制作されていますね。

岩間 2011年にスタジオで提供していた食事のレシピ集を作りたいとオラファーから話があり制作した『Take Your Time Vol.5: The Kitchen』ですね。2011年の東日本大震災をきっかけに、それまで考えていたキーワードをコンセプト・ドローイングにし、オラファーに提案しました。編集者やグラフィックデザイナーとミーティングを重ね、カメラマンと日々の食事の準備の合間に料理写真を撮影し、スタジオや空間実験研究所(2009-2014)

で出会った人々に寄稿を募りました。結果的に、スタジオで働く全員のポートレートともいえる出版物になったと思います。
倉茂 スタジオで過ごした10年間の集大成ですね。

岩間 そうですね。食の持つ、ホスピタリティ、サービスなどの側面や、食物の生産過程、人間と自然の循環など、いろいろなことを可視化する試みでした。その後、13年間離れていた日本へと帰国し、美術大学の夜間学部に入りました。この2年間で映像編集の技術を身に付けたり、改めて日本語での思考や文章化を

実践したのですが、ずっと働きながら制作してきた私にとって、この2年間は特別な時間となりました。在学中には映像作品を2本発表します。日本語圏にいる気楽さも新鮮で、大学の図書館で日本語の本を読み漁りました。ペルリンでは何でも言葉で説明する必要があることに疲弊していた部分があったなと気づきました。大学生活2年目は、アーツ前橋から食をテーマとした企画展に招かれ「わたしたちの身体は小さな宇宙」というインスタレーション作品を出展しました。このときはオラファー・スタジオでレシピ集の章立てを考えたときに得た個人的なコスモロジー(宇宙論)や、東日本大震災の放射能汚染のことが念頭にありました。