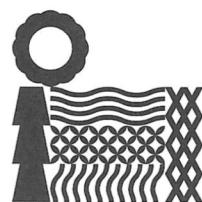


白老文化芸術共創  
ROOTS & ARTS SHIRAOI

ARTIST in RESIDENCE

MICHIYOSHI ISOZAKI



白老文化芸術共創  
ROOTS & ARTS SHIRAOI

# Artist in Residence

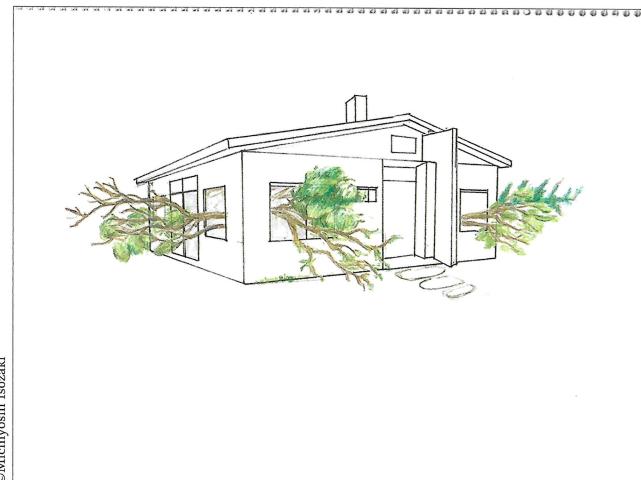
## アーティスト・イン・レジデンス

アーティスト・イン・レジデンスとは、作家自身が日頃拠点としている場所・文化圏から離れて、異なる文化・環境に一時的に滞在しながら作品制作を行う、新しい作品やプロジェクトを始めるためのリサーチ活動を試みるときの作家の活動を支援する取り組みのことです。本事業では、この取り組みを採用し、活動を支援する作家によって白老地域をきっかけにした新しいプロジェクトの誕生を期待するものです。(AIR ディレクター 小田井 真美 / さっぽろ天神山アートスタジオ)

### アーティスト

磯崎 道佳 (いそざき みちよし)

1968年水戸市生まれ。1996年多摩美術大学大学院修了。様々な表現形態を用いて誰もが持つ好奇心を引き出し、新しい視点を発見する場を制作している。2001年 P.S.1/MoMA インターナショナルスタジオプログラムに参加 (NY)。現在北海道ニセコ町在住。主なプロジェクトに、面識のない者同士による手紙の交換を目的とした「パラシュートとマキオ」(2002年~、MoMA/PS1, ARCUS プロジェクト、水戸芸術館など)。雑巾で等身大の動物を制作する「ぞうきんぞうプロジェクト」(2004年~、府中市美術館、BankART1929など)。参加者と巨大バルーンを協働制作する「ドーム/DOME プロジェクト」(2005年~)。「笑う机」(2012年~、ARCUS プロジェクト)。など。



©Michiyoshi Isezaki

### [インсталレーション]

森の入口、森の出口、  
あるいはどちらでもない

2021

Going into the forest, going out of the forest -  
but perhaps doing neither

会期: 2021年10月15日(金)16日(土)17日(日)22日(金)  
23日(土)24日(日)

会場: (株)やまもと「貸事務所」

自分の欲望に従いこの土地に来た普通の入植者たちの軌跡、  
アウトローというほどのロマンではなく、歴史の表には出て来ない  
入植者たちの動きの流れ、そこに興味を持って彼らの軌跡をトレース<sup>1</sup>  
する。彼らが入植した軌跡を私なりになぞってみたいと思っている。  
北海道の歴史を人の流れで考える。

縄文文化、続縄文文化、擦文文化、オホーツク文化、そしてアイヌ

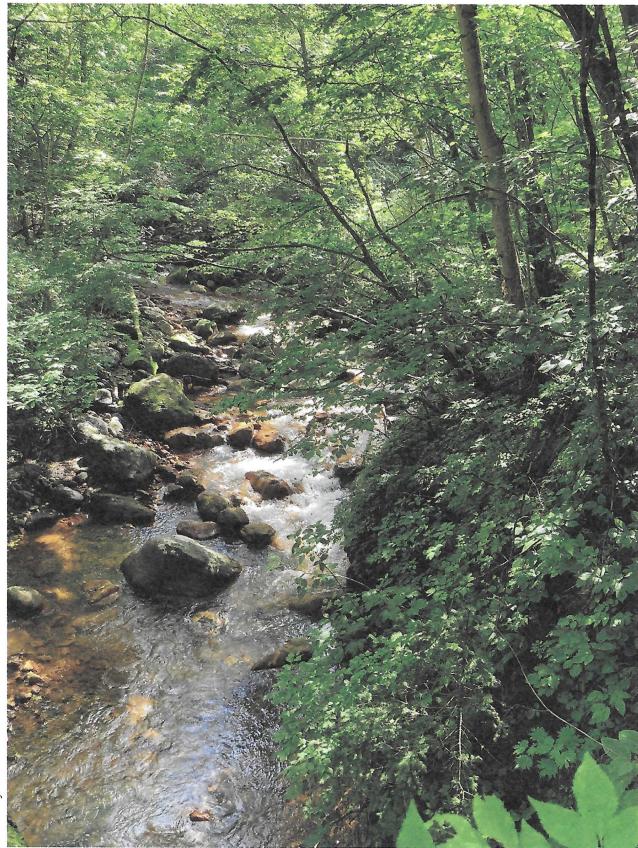
民族、それぞれの時代は連続的に繋がっていたのだろうか、あるいは、  
その間には空白期間があったのか。大きな時間の中で文化が移り  
変わってゆく、その中で人の流れは緩やかで少しづつ動いていたの  
だろう。北海道は西日本のように、常に同じ集団がその場所に居続  
けた所ではない、と、私は漠然と考えていた。この場所は狩猟採集が  
生活の基盤であり、農耕が行われていた「留まる場所」とは違う土地  
なのだと感覚的に思っていた。アーティストは「移動する人」だと  
常々感じている。

特に地域系のプロジェクトにアーティストが関わると、アーティ  
ストは集団の外からの視線でその土地に関わることになる。地域  
住民の責任と別の責任は派生するが、彼らと同じ責任を背負うことは  
できない。プロジェクトがあってのアーティストの存在で、その  
地域の住民にはなれないと感じる。

そこで、様々な時代に北海道に入植してきた人たちことを思う。  
彼らは何を目指して、様々なしがらみを断ち切って北海道に来た  
のか?あるいは逃げてきたのか?国や家の命令ではなく、自分の  
意思で、何を目的に?何を目指して?夢見て?  
自由意志で北海道に来た人は、アーティストが持つ潜在的な「外部  
者」「移動する人」と同じ存在だったのではないか。

今回、入植してきた人の流れをトレースすることで、この土地を  
自分なりに読み解こうとした。山師たちの拠点が白老にあったと  
聞いた。そこから砂金掘り師の軌跡をトレースして、砂金を探しに  
白老の川を登った。私はフライフィッシングという少し特殊な釣りを  
している。水生昆虫や小魚を模したフライ(擬似餌)を使う釣りは  
環境を読み解く視線を与えてくれる。今回、白老の川からの眺めた  
風景は、人と山のシンプルで濃密な関係を葉脈のような鮮明さで  
見せてくれた。それは、私に単純な融和でも対立でもない複雑な  
イメージを与えてくれた。展示では、私が感じた人と森の入り組んだ  
関係性を提示できたらと考えている。

<sup>1</sup> トレースする: なにかの跡をたどること



©Michiyoshi Isozaki

## ハスカップからカンパニユ、それをハーブオイルで食べる話

北海道胆振地域に自生している果樹「ハスカップ」から自家製天然酵母を作り、そこからハード系パン「カンパニユ」を焼く試みです。最近の市販のパンは甘味に特化し過ぎてないか？地産素材の味を生かしたシンプルなパン「カンパニユ」を北海道で育てたハーブで食べる。ローカルな視点から食文化の可能性を考えます。

私は普段、自分が住むニセコのヤマブドウを使って自家製天然酵母を作りハード系パン「カンパニユ」を食べています。それは、単純に美味しいからです。今回、白老という地域を考えた時に、自生している果樹で自家製天然酵母を作り、カンパニユを焼き、食べて、地域を考えたいと思いました。

そこで真っ先に頭に浮かんだのはハスカップです。胆振地域に自生している果樹ハスカップ [ミノウグイスカグラ]。名称はアイヌ語の「ハシカブ」に由来します。

北海道には、原産地のロシア、バイカル湖周辺から、鳥などによりシベリア経由で運ばれたとされます。苫小牧東部の勇払原野が最大の群生地でありましたが、工業基地開発により急速に縮小しました。現代はわずかに残る程度です。近年は、「JA とまこまい広域」の管理の元、農家による栽培が中心になっています。

シベリア経由で長い年月をかけて北海道にやってきたハスカップは、胆振の勇払原野に最大の自生地を形成し、ローカルフードとして地域に親しまれていました。それが近代化の波で一時は住処を追われ、限りなく自生地を縮小させられてほぼ絶滅しかけた後、今度は人々の嗜好の変化もあって注目され、保護される存在になっています。人の嗜好によって翻弄されるハスカップを、今回の白老でのプロジェクトに取り入れ地域を考えるきっかけにしたいとおもいました。

### [ワークショップ]

#### ハスカップからカンパニユ Haskap berry and Pain de campagne

ハスカップの自然酵母でつくるカンパニユの作り方は、10月23日（土）以降に、こちらのホームページで動画とレシピを見ることができます。

<https://www.shi-ra-oi.jp/program/artist/>

●記録映像などの展示

会期：2021年10月15日（金）～11月7日（日）

会場：しらおい創造空間「蔵」



©Waka Eiraku

©Michiyoshi Isozaki



以前、私は俱知安風土館のボランティアとして施設の畑を管理していました(2008~10年)。そこで地元の特産物を活かした「地域(男爵イモ)、食、ハーブ」の可能性を探るプロジェクトとして、ハーブ畑を作っていました。俱知安町は特産物としては男爵イモが有名なのですが、特筆すべき料理がない、北海道には文化としてジャガイモの食文化が浸透していないという考えがあったからです。

アドバイザーだった故・梅村芳樹さん(元日本いも類研究会会長、千歳在住)曰く、ジャガイモの料理法は2つのアプローチに集約されるそうです。1つは、バターやミルク、乳製品との組合せ。2つ目は、肉魚との相性になるのですが、両方とも味の決め手はハーブにあるそうです。そこで、イモの様々な新品種とハーブを畑で育てていました。俱知安では、特産物「じゃがいも」=「生活」です。それを生かす「ハーブ」を使った料理を考案する。それは、『生活』を豊かにするアートの役目と限りなく一緒だと考えていました。

『ハーブニアート』です。

ハーブはメインの食材ではないので、大量に食することはありません。そこで考えたのはハーブをオリーブオイルにつけるハーブオイルです。キレイな小瓶に入ったオリーブオイルは目でも楽しめるし、ハーブの味と香りを意識して楽しめる方法だと思う。

パンの美味しさはここ最近「甘味」に特化しすぎてひたすら甘くなっています。高級食パンブームなんて、バターと生クリームがドバドバ入っていて、料理に合わずパンと言うより、「高級ヤマザキ」です。菓子パンは菓子パンでイイです。日本独特ですし。私も大好きです。しかし、料理に合わずには、海外で食べられてるような素材の味を生かしたシンプルなパンがベストだと思っています。そこで、天然酵母です。白老でも馴染みがあるハスカップで自家製酵母を作りハーフ系パンを焼く。フレッシュな自家製天然酵母のパンは、その果実ハスカップの味と香りがほんのりします。さらに、地域で栽培してもらったハーブで作ったハーブオイルで、香りと味を楽しみながら食べる。さらにさらに、胆振で自生している果実(カリンズ、野イチゴ、オンコ、クワ、などなど)で作ったジャムも一緒に、、、

最高です！よね？

執筆：磯崎 道佳



©Michiyoshi Isozaki



©Yoshi Yoshida



令和3年度日本博主催・共催型プロジェクト



多文化共生のまち、しらおい

白老文化芸術共創

ROOTS & ARTS SHIRAOI