

報道関係各位

金津創作の森美術館 2022年度 企画展のご案内

この度（公財）金津創作の森財団では、キュレーターに発酵デザイナーの小倉ヒラク氏を迎え、2022年度に「Fermentation Tourism Hokuriku ～発酵から辿る北陸、海の道」と題した企画展を金津創作の森美術館（福井県）にて開催いたします。開催に先立ち、下記のとおりプロジェクトを始動いたします。つきましては、多くの皆様に周知したく、ご取材、ご支援いただきますよう、よろしくお願い申し上げます。

2022年秋、
 知られざる 47 都道府県 & 北陸のローカル発酵文化が金津創作の森に大集合。

発酵デザイナーの小倉ヒラクを招聘、
 発酵から見えてくるその土地の文化や風土を紹介しながら、
 人々の暮らしに身近な「食」とアートを掛け合わせ、
 美術館の空間に新たな風を吹き込みます。

2021年 小倉ヒラクによる北陸の発酵文化の調査を敢行！ &
 本展スポンサー募集をスタート！

スポンサー募集に際し、5月24日本展関係者によるオンライン説明会を開催。本展について詳しくお話しします。



◀ 2019年に d47 MUSEUM にて開催した際の広告物

金津創作の森美術館 2022年度 企画展 概要

Fermentation Tourism Hokuriku ～発酵から辿る北陸、海の道

（ファーマンテーション ツーリズム ホクリク ～ハッコウカラタドルホクリク、ウミノミチ）

会期／2022年9月17日（土）～12月4日（日） 計68日間

※月曜休館（祝日の場合は開館、翌平日休館）

会場／金津創作の森美術館 アートコア

招聘キュレーター／小倉ヒラク（発酵デザイナー）

主催／公益財団法人 金津創作の森財団

協力／発酵デザインラボ株式会社、合同会社 TSUGI

【本展に関するお問い合わせ先】

（公財）金津創作の森財団 担当／千葉由美（金津創作の森美術館 学芸課）
 〒919-0806 福井県あわら市宮谷 57-2-19 TEL. 0776-73-7800 FAX.0776-73-7805
 MAIL. yu-chiba@sosaku.jp 本展専用 MAIL. h3hakko@gmail.com

本展の概要 発酵から再発見する北陸の旅！発酵を軸に文化や歴史を深掘りします

発酵デザイナーの小倉ヒラクが全国47都道府県を実際に巡り、取材して出会った多種多様な発酵食品を紹介します。加えて”発酵から辿る北陸、海の道”というテーマのもと、北陸に根付く独自の発酵文化を余さず調査、北陸の発酵文化を体系化し、優れたデザインで紹介します。小倉ヒラクのキュレーションの元、発酵食品から、長く受け継がれてきた人々の暮らしや、食にとどまらないその土地の文化を通して、日本そして北陸の個性や文化を再発見していきます。



▲ 2019年に d47 MUSEUM にて開催した際の福井県発酵食品 紹介内容（抜粋）

本展のみどころ

① 47 都道府県のローカル発酵食品を集めた展覧会

小倉ヒラクが現地取材・調査を行い、見つけ出した47都道府県ごとのローカルな発酵食品を一つずつ選定。醤油や味噌、日本酒はもちろん、既存の 카테고리には当てはまらない摩訶不思議なものまで、その地域ならではの多種多様な発酵文化を紹介します。ただ発酵食品を展示するだけではなく、つくり方や生まれた背景、歴史が伝わるよう編集し、優れたデザインでお見せします。本展を観ることで、まるで日本全国を旅行したような気分を味わうことができます。

② 海の道をテーマに“北陸”を深く掘り下げます

「発酵から辿る北陸、海の道」というテーマのもと、北陸の発酵文化を掘り下げます。北陸に根付く独自の発酵文化を余さず紹介、北陸の発酵文化を体系化し、未来へのアーカイブとして残します。北陸の人にとっても、観光客にとっても新たな発見を提供します。

③ 展覧会を起点に「北陸発酵ツーリズム」の旅を提唱！

小倉ヒラクが旅したルートを、展示と連動した旅のルートとして編集。発酵の視点で旅する発酵ツーリズムの北陸編を提案します。また通常図録として制作する冊子はガイドブックとして制作。展覧会場に旅のインフォメーションセンターも設置したいと考えています。

④ 北陸の醸造家が登場するトークや、発酵の求人イベントを開催！

展覧会中には、北陸ゆかりの醸造家と小倉ヒラクが登場するトークイベントを開催。さらに、発酵をテーマにした求人イベントも開催予定。ただ観るだけでなく、食べて、学んで、求人までできる展覧会を目指します。

招聘キュレータープロフィール

小倉 ヒラク Hiraku Ogura



1983 年生まれ。発酵デザイナー。「見えない発酵菌たちの働きをデザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマとしたプロジェクトや商品開発や絵本・アニメの制作やワークショップを展開している。東京都美術館「おべんとう展」に参加、d47 MUSEUM「Fermentation Tourism Nippon ～発酵から再発見する日本の旅～ supported by カルピス」のキュレーションを手掛ける。著書に『発酵文化人類学』はじめ、知られざる発酵文化を訪ねて 47 都道府県を旅した旅行記『日本発酵紀行』等がある。

小倉 ヒラク からのコメント

新幹線や高速道路が発達した現代では「道」といえば陸のこと。しかし、モーターもコンクリートもない 150 年ほど前の日本では「道」の主役は海でした。そして北陸は当時最もダイナミックな海の道的主役だったのです。

波が荒く遠距離航海が難しかった太平洋側と比べ、比較的潮目が読みやすい日本海側は海上輸送がはやくから発達していきました。大阪の堺港から瀬戸内を通して山陰をターンし、遠く北海道利尻やカラフトまでをつなぐ長大な海の道。ここを「北前船」と呼ばれる帆船団が様々な物品をやりとりし、文化と経済を発展させていきました。

このルートのなかで、西日本と北日本のハブになる存在が北陸の有力な港だったのです。入り江に恵まれた福井の小浜や敦賀、貿易の拠点となった能登、海産物の宝庫である富山湾。米主体で成り立っている内陸の経済とは違う、海の経済が根付いた北陸では寿司やへしこ、いしる（魚醤）などの「海の食文化」が発達し、同時に付加価値の高い酒や酢、出汁などが売買される貿易都市としての側面も持っています。そしてその独自の食文化を彩る器の文化からは、原料の木地を通しての内陸地とつながる「山の道」も見えてきます。

そう。北陸には稲作と定住文化「ではない」もうひとつの日本文化のダイナミズムが隠されています。異なる土地から運ばれた原料を加工し、付加価値をつけ、貿易をする。北陸の海の道の発展は中世の農耕文化から近代資本主義へと移行していくターニングポイント。現代日本の地方文化の宿題であるデザインやブランディングによる価値づくりのヒントが眠っています。

このプロジェクトでは『Fermentation Tourism Hokuriku ～発酵から辿る北陸、海の道』と題し、地元のクリエイティブチーム、金津創作の森と TSUGI の二組と協働しながら北陸のデザイン力を現代的に再現することを目指します。

伝統のようであり新しい、土着的なようで洗練されている、相反するダイナミズムを備えた北陸の発酵文化を探す旅に、いざ出発！

発酵デザインラボ × TSUGI × 金津創作の森美術館

小倉ヒラク氏が代表を務める“発酵デザインラボ”と、福井のデザイン事務所“TSUGI”とタッグを組み、本展を盛り立てます！

発酵デザインラボ

発酵食品の小売と飲食を楽しめる店舗「発酵デパートメント」の運営をはじめ、発酵を軸にしたツーリズム事業や商品・サービス開発、展示会やワークショップ・イベントの企画を事業軸とし、発酵を通じて、過去と現在をつなぎ、未来の文化のインスピレーションとなるよう活動を行っています。



TSUGI

福井県鯖江市に拠点をもち、地域に特化したデザイン事務所として、優れたデザインワークのみならず、複数の自社ブランド、産業観光イベント「RENEW」の運営など、領域を横断しながら「創造的な産地づくり」をビジョンに掲げ、活動しています。2019 年グッドデザイン賞受賞、2020 年には、ふるさとづくり大賞（総務大臣表彰）、地域づくり表彰最高賞（国土交通大臣賞）を受賞。ローカルにおけるデザイン業の新たなモデルとして注目を集めています。



開幕へ向けて

クラウドファンディングにて本展スポンサー募集中 ～7/31(土)まで

本展開催に先立ち、5月13日(木)よりクラウドファンディングプラットフォーム「CAMPFIRE」にて、本展スポンサーの募集を開始いたしました。調達額400万円を目指し、企業や行政に幅広く支援を呼びかけます。

募集に際し、5月24日(月)には、本展関係者によるオンライン説明会を開催。本展について詳しくお話しします。ぜひご参加ください。

CAMPFIRE



クラウドファンディングページ

発酵から再発見する北陸の旅！”発酵ツーリズム展 in 北陸”が福井で開催！

<https://camp-fire.jp/projects/view/412555>

本展の内容や想いを詳しく紹介しています



オンラインによる説明会 開催

開催日時／2021年5月24日(月)14:00～15:00

開催場所／オンライン(ZOOM)

<https://zoom.us/j/94582905280?pwd=N2dadm00SDVQckFRdIU3cUR3dUt2dz09>

登壇者／小倉ヒラク(発酵デザイナー/本展招聘キュレーター)
新山直広(TSUGI代表、デザインディレクター/本展協力者)
千葉由美(金津創作の森美術館/本展主催者)
モデレータ/黒江美穂(発酵デザインラボ COO/本展協力者)

※事前にお申込みください

〈お申し込み先〉 <https://forms.gle/rRHXxERvXAfTPKwZ7>

当館 SNS (Facebook、Twitter、Instagram) にリンクを掲載しますので、そちらからのアクセスも可能です

北陸の発酵文化の調査を敢行

小倉ヒラク氏が、2021年の夏から冬にかけて、北陸の発酵文化の調査を実施します。調査の様子やを本展開幕までの動きを取材してみませんか？長期にわたり、取材いただける報道機関を募集しております。詳細は、下記までお問い合わせください。



開幕へ向け、本展を盛り立てていただきますよう、お力添えのほど、よろしくお願い申し上げます。

【本展に関するお問い合わせ先】

(公財)金津創作の森財団 担当/千葉由美(金津創作の森美術館 学芸課)
〒919-0806 福井県あわら市宮谷 57-2-19 TEL. 0776-73-7800 FAX.0776-73-7805
MAIL. yu-chiba@sosaku.jp 本展専用 MAIL. h3hakko@gmail.com