

発酵と暮らし

—人も海も土も森も…すべてはつながっている—

展覧会期：2022年9月16日(金)～2022年11月10日(木)

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、
今後、会期やイベント情報が変更となる可能性があります。
最新の情報はギャラリーエークウッドの公式サイトをご確認ください。

謹啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

ギャラリーエークウッドでは9月16日から11月10日まで「発酵と暮らし —人も海も土も森も…すべてはつながっている—」展を開催いたします。

コロナ禍以降、足元の暮らしに目が向き、健康志向から、食についても関心が高まっています。中でも、「発酵」はブームともいえるほど高い注目を集めています。「発酵」とは、麹菌、乳酸菌、酵母などの微生物、いわゆる発酵菌のはたらきによって食物などが変化し、人間にとって有益に作用することです。目には見えませんが、私たちの暮らしはいつも微生物とともにあり、食物を育てる土の中でも無数の微生物が私たちの生命にとって欠かせないはたらきをしています。

しかし、現代の効率と安定した生産高を均一に求める生産のサイクルの中で、そのネットワークはほとんど断ち切られてしまいました。

本展では、その「発酵」をキーワードに、微生物の棲家である、野菜を育てる土壌、醤油づくりに適した小豆島の建物、また醤油を醸造する木桶に着目し、人と「発酵」とのつながりを考えます。

発酵監督オオタヴィンさんのドキュメンタリー映画「いただきます2 ここは、発酵の楽園」からは、有機農業に取り組む生産者の姿を紹介します。微生物が豊かな土壌で育った野菜は、化学肥料で育った野菜の数倍もミネラルを多く含み免疫力を高め、健康を促進します。また、昔ながらの木桶で醸造された蔵造の醤油は、蔵ごとに違う、うまみ成分たっぷりの味を伝承しています。その手間暇かける営みには、それらを支える建築物や自然環境との連環を、あらためて見出すことが出来ます。

日本の食生活に欠かせない醤油などを生む「発酵」をキーワードに、目に見えない微生物の活動に着目し、生きるもの全てががつながっている世界を、見つめ直します。

この機会に貴紙誌にてぜひ記事としてお採り上げいただきたく、宜しく願い申し上げます。

敬 具

2022年7月

公益財団法人ギャラリー エークウッド



GALLERY A⁺ キャラリーエークウッド

〒136-0075 東京都江東区新砂1-1-1 TEL : 03-6660-6011 E-mail : gallery@aquad.jp URL : <http://www.a-quad.jp/>



■企画概要

展覧会名：発酵と暮らし 一人も海も土も森も…すべてはつながっているー

会 場：GALLERY A⁴（ギャラリー エー クウッド） 〒136-0075 東京都江東区新砂1-1-1

会 期：2022年9月16日（金）～11月10日（木）

開館時間：10：00～18：00（土曜、9/19、11/10は17：00まで）

休 館 日：日曜・祝日 ※9/19（月・祝）は開館

入 館 料：無料

主 催：公益財団法人 竹中育英会

企画/共催：公益財団法人 ギャラリー エー クウッド

協 力：木桶職人復活プロジェクト、しょうゆ情報センター、まほろばスタジオ、菌ちゃんふぁーむ、ヤマロク醤油、正田智樹

お問合せ：ギャラリー エー クウッド事務局 TEL 03-6660-6011

E-mail：gallery@a-quad.jp GALLERY A⁴ 公式サイト：<https://www.a-quad.jp/>

■展示概要

- ・「発酵」をキーワードに、人の暮らしに欠かせない微生物のはたらきに注目する。
- ・微生物の力で土を育てる有機農業やオーガニック給食の取り組みをオオタヴィン監督による映像で紹介。
- ・小豆島を例に、醤油づくりを支える蔵の構造や島の自然環境など、建築の視点から発酵をひもとく。
- ・醤油を仕込む伝統的な木桶を次代へ伝える、木桶職人復活プロジェクトの取り組みを紹介。

■関連イベント

新型コロナウイルスの状況により今後中止、変更となる可能性があります。

最新情報は公式HP（<https://www.a-quad.jp/>）をご覧ください。

□映画上映&トークショー「いただきます2 ここは、発酵の楽園」

日 時：2022年9月19日（月・祝）13：00～16：00

13：00～14：20 映画上映

14：30～15：00 オオタヴィン&吉田俊道 対談

15：00～16：00 菌ちゃん農法講座

場 所：竹中工務店東京本店2階Aホール（東京都江東区新砂1-1-1）

講 師：オオタヴィン（まほろばスタジオ主宰/いただきますシリーズ他監督）

吉田俊道（(株)菌ちゃんふぁーむ代表取締役/NPO大地といのちの会 理事長）

定 員：70名 要事前申込（先着順）

参加費：無料

□シンポジウム「発酵と建築ー暮らしから生まれる風景（仮）」

日 時：2022年10月17日（月）18：00～19：30

場 所：竹中工務店東京本店2階Aホール（東京都江東区新砂1-1-1）

講 師：塚本由晴（東京工業大学大学院教授）

藤原辰史（京都大学人文科学研究所准教授）

聞き手：正田智樹

定 員：70名 要事前申込（先着順）

参加費：無料

イベントのお申込みは、**公式HP（<https://www.a-quad.jp/>）**の申込フォームよりお申込みください。

8月12日（金）10時より受付開始予定です。



■広報用画像



a. 菌が活動するあたたかい土
『いただきます2 ここは、発酵の楽園』より
©まほろばスタジオ



b. 有機農業を実践する「菌ちゃんふぁーむ」にて
『いただきます2 ここは、発酵の楽園』より
©まほろばスタジオ



c. 有機農業を実践する「菌ちゃんふぁーむ」にて
『いただきます2 ここは、発酵の楽園』より
©まほろばスタジオ



d. 醤油造りの島、小豆島
©正田智樹



e. 醤油造りの蔵 ヤマロク醤油(小豆島)
©正田智樹



f. 醤油造り もろみ混ぜの様子
©ヤマロク醤油



g. 大豆を発酵させて醤油をつくる 麹の様子
©小林茂太



h. 使い込まれた木桶が並ぶ
©ヤマロク醤油



i. 微生物がとりつく木桶
©ヤマロク醤油



j. 木桶を造る 木桶職人復活プロジェクト
©ヤマロク醤油