

FREE
KANBUTSU
SOUP

CLOSING EVENT
16.10.2014 12:00-

カルチャー
スケイプ

CULTURE
SCAPES
TOKIO
2014

CULTURE SCAPES TOKIO

乾物 KANBUTSU
STILL LIFE

10.10 - 16.10 2014

HARUNA NAKAYAMA

乾物
KANBUTSU
DRIED FOOD

カルチャー
スケイプ
東京

CULTURE
SCAPES
TOKIO 2014

PORT JOURNEYS **BASEL** ⇄ YOKOHAMA
HARUNA NAKAYAMA EXHIBITION 2014/10/10 FRI-16 THU

KAN- BUTSU

ポート・ジャーニー・プロジェクト バーゼル⇄横浜
中山晴奈「KAN-BUTSU」2014年10月10日(金)～16日(木)

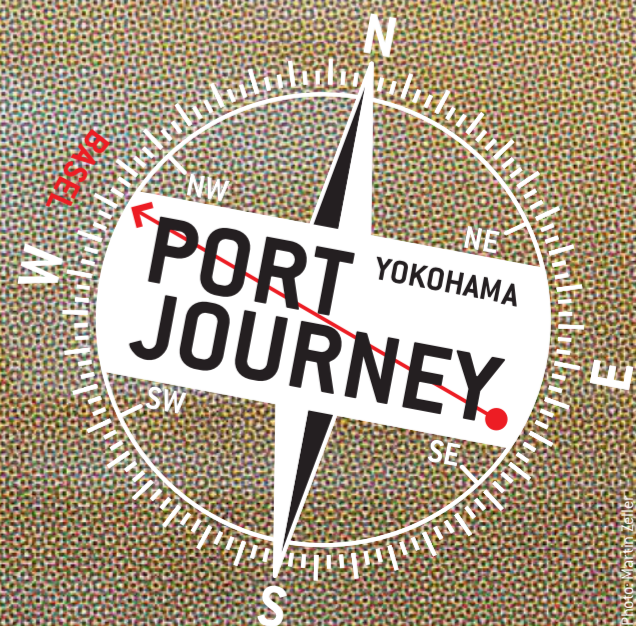
Venue: MARKTHALLE Basel
Organized by CULTURESCAPES
In cooperation with ZOU-NO-HANA Terrace

www.portjourneys.org
www.facebook.com/portjourneys

CULTURE
SCAPES
TOKIO
2014

MARKTHALLE BASEL

ZOU-NO-HANA
TERRACE 家の鼻テラス





KAN-BUTSU BASEL

日本の食材の保存方法である「乾物づくり」を、日本と気候風土の近いスイスの土地で、文化のレイヤーを重ねるパフォーマンスを行いました。乳製品や肉類など、スイスならではの素材を乾物に加工して、マーケットでスープとして振る舞いました。

この展覧会は日本・スイス国交樹立150周年を記念したバーゼルのイベント「CULTURESCAPES Tokio 2014」内の事業として実施されました。
www.culturescapes.ch

KAN-BUTSU (乾物)とは
KAN-BUTSUとは、野菜や海藻、豆腐、果物などを干した伝統的食材の総称を示す日本語で、栄養価が高く保存性があることから、古来より日本食に欠かせないものとされてきました。中山は、かねてより地産の食材を用いてワークショップを行う試みを多数行っていますが、バーゼルにおいては地域のフルーツ、野菜、チーズやサラミなどの肉類を干して、会場内にインスタレーションを行ったほか、それを会場内でスープを作るイベントなどを実施しました。

ABOUT PROJECT

This was a performance conducted by overlapping the layers of culture in producing dried goods by traditional Japanese methods in Switzerland's climate, similar to Japan. Processing more typically Swiss foods such as dairy products and meats, I entertained and served soup to visitors at the marketplace.

This exhibition was held as a program of "CULTURESCAPES Tokio 2014", held in Basel in celebration for 150th anniversary of diplomatic relations between Swiss and Japan. www.culturescapes.ch

※About KAN-BUTSU
In Japan, there is very traditional food called 'kan-butsu'. It means dried food (vegetables, sea weeds, TOFU, of course fruits and nuts), and inevitable in authentic Japanese food, especially home made meals, as it has rich nutrition and well-conserved. Haruna sometimes focuses on the local food as ingredients for the food workshop, and in Basel, she put her eyes on the Swiss original dried food 'Muesli' and dried several fruits, vegetables, ham/salami, cheese and other food to install like the mobile toy in Markethalle and extract the special bouillon.



DIRECTORS NOTE

晴奈さんの作品は全五感を取り入れるばかりか、その五感をまた越えるものです。用いられている材料、木や紙を視る審美眼が彼女の心の込め方、また、産地や本物がどうかに対する意図の高さを示しています。使われている食材は吊るされたり、干されたり、切られたり、調理されたりしている過程の中で変容していきます。彼女の作品のもっとも重要と思える点は、公の場にある舞台を拠点とした上で地域の人々との接点を持つことではないかと感じています。彼女は道行く人々に声をかけ、参加してもらいました。作品そのものが話のききかけとなり、そして空間、時間、味覚を分かち合うひとときへの入口になります。これらは、私たちの日常生活から消え去っていくものとしていくのです。晴奈さんはアーティストとして、調理師として、そして何よりも距離を感じさせない、話し好きな一人の人間として登場します。この作品から他の生活面への「応用」の可能性は明らかで、また限らないものでしょう。暮らしとしてのアートですから。

Haruna's work involves all senses and goes beyond that. The aesthetics of the used material, wood and paper show the dedication and awareness of origin and authenticity. The food being "used" have been part of the transformation process from hanging, drying, cutting, cooking. The community involvement and access to her work was maybe most important showed by the open market-stand and working in a public space, inviting people passing by to taste and to contribute. In that way the work is clearly also a communication tool, a moment for sharing space, time and taste. Elements of our modern lives which are disappearing so often. Haruna appears in this as artist, cook, and above all as a reachable communicative human being. The possible "translations" of this to other fields of our life are obvious and never-ending. Art as Life.

Jurriaan Cooman,
founder/Director CULTURESCAPES

ユリアン・コーマン
CULTURESCAPES ディレクター



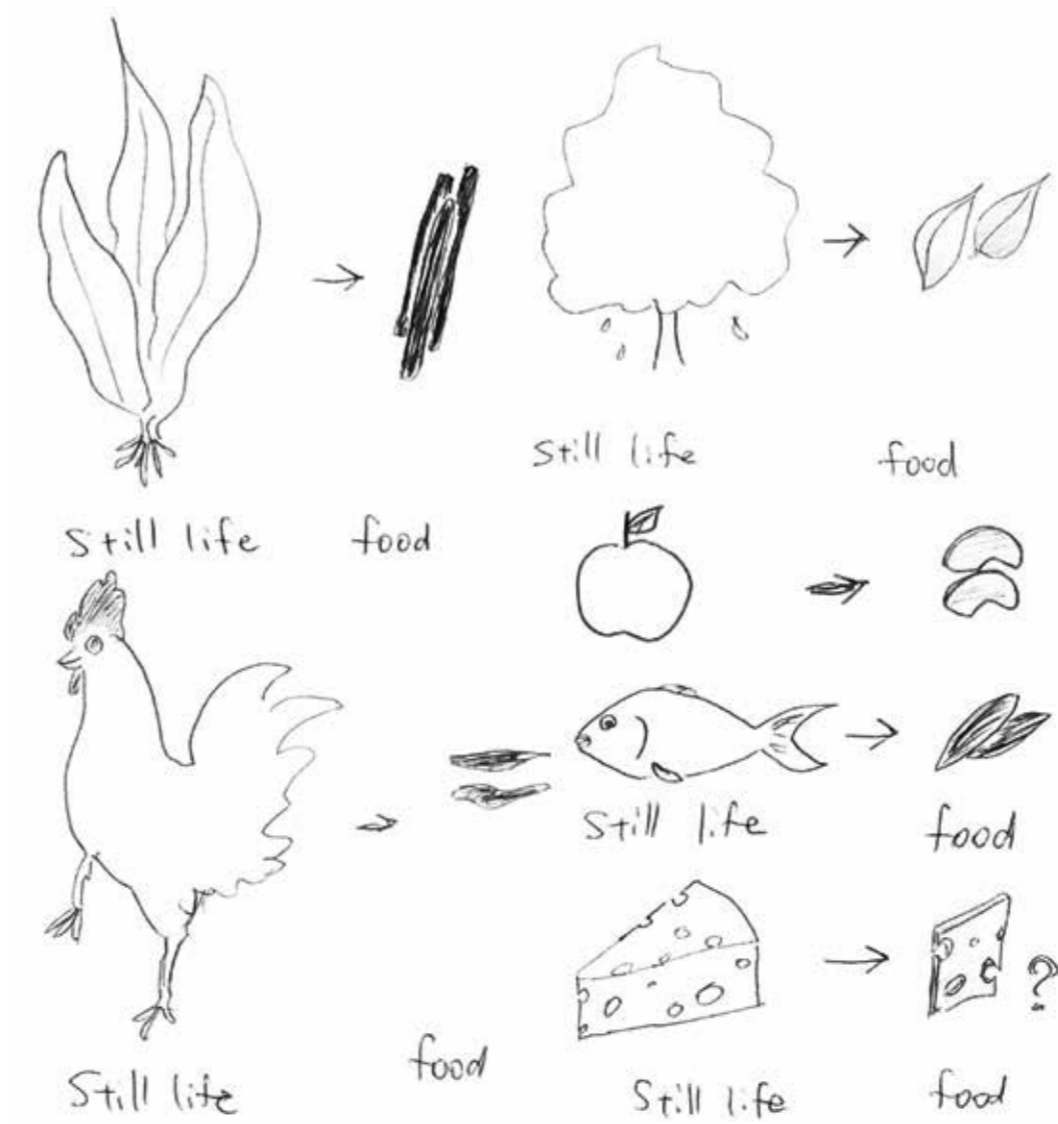
ARTIST NOTE

日本と気候風土、また都市的發展も近い状況のスイスのバーゼル。普段、日本の地方へ、異人として身体ごと投げ込まれるような活動をしているので、都市的な暮らしをしているスイスの第3の都市バーゼルは、東京のバレルシティでした。バーゼルの人々は、食料を隣接するドイツやフランスへ週末たびたび買いにいけます。新鮮で、顔が見える人がつくっていて、しかも安い。そんなあたりまえの幸せに、バーゼルではほほほ出会えません。もちろん、都市外に行くくと乳製品が生産されていたり、野菜の畑が広がります。でも、暮らし場としてのバーゼルは食の空洞化が隠し得なかつた。バーゼル駅のすぐ横にある、マルクトホルという屋内マーケットに滞在をして、そこにいる16組の各国の屋台主と、コミュニケーションをしながら過ごしました。そこは、この都市で生きていこうとする、小さな小さな社長さんたちの集まり。たしかに、農としては空洞化しているかもしれないバーゼルですが、様々な国の、生きて糧をつくっていくところとしている人たちが集って、その生きる手段として食を選んで、街を支えています。東京も、日本も、きっとこれから食の社会的な局面を迎えます。わたしは何をすべきなんだろう。そんなことを考えながら、スイスの食材を薄く薄く切り、糸に通していきました。

Basel has climate, geography, and city-scape somewhat similar to a Japanese city. I am accustomed to throwing myself into my work as an outsider, so Switzerland's third city Basel was a parallel city with Tokyo in my mind. The people of Basel often go to neighboring Germany or France to shop for food. It's fresh, sold by the people who grew it, and cheap. A kind of happiness that many take for granted, but never encountered in Basel itself. Of course if one goes to the outskirts, dairy products are produced and there are fields and fields of vegetable crops. But in Basel where the people live one cannot hide the reality of its food vacuum. Next to Basel Station is a covered market called Markthalle in which I stayed, carrying on communication with sixteen food-stall operators from different countries. That was a group of owners of tiny businesses choosing to live in this city. In a city empty of agriculture, these people from different countries gather to support the city dweller's lives by providing their daily bread, and choose food as their means of a living. Tokyo and the rest of Japan will likely find themselves in such a situation some time in the future. What will we do about it? I thought about this question as I continued threading the ever-so-finely sliced Swiss food I was preparing.

中山晴奈
千葉県生まれ。東京藝術大学大学院修了。地域デザインのほかアートワークのワークショップや作品制作を国内外で行う。2012年にNPOフードデザイナーズネットワークを設立。食とものづくりスタジオFERMENTの工房の運営も行う。

Haruna Nakayama
Haruna Nakayama was born in Chiba, Japan, and completed studies at Tokyo University of Fine Arts. She conducts community design projects and food&art workshops in Japan and abroad. Establishing the non-profit organization Food Designers Network in 2012, she also runs the food-and-products workshop Studio Ferment.



ポートジャーニープロジェクト
バーゼル-横浜
中山晴奈「KAN-BUTSU」
開催期間: 2014年10月10日(金)~16日(木)
滞在期間: 10月3日(金)~17日(火)
会場: MARKTHALLE Basel
主催: CULTURESCAPES
協力家の御テラス

PORT JOURNEY
BASEL-YOKOHAMA
Haruna Nakayama EXHIBITION «KAN-BUTSU»
Duration: 2014/10/10 FRI - 16 WED
Visit for production: 10/3 FRI - 17 TUE
Venue: MARKTHALLE Basel
Organized by CULTURESCAPES
In cooperation with ZOU-NO-HANA Terrace

関連プログラム
1. 天ぷらのワークショップ
10月10日(金) 17:00~18:30
2. 乾物を使ったスープのワークショップ
10月16日(木) 12:00~14:00

RELATED PROGRAM
Workshop with original bouillon made with Kan-Butsu
10/16 THU 12:00-14:00

ポートジャーニー-バーゼル
スタッフリスト
制作協力: スタジオン / クリストフ・ショーン
撮影: マルティン・ツェラー (studiozeller.com)

PORT JOURNEY'S BASEL
STAFF DIRECTORY
Production Support: Neda Schön / Christoph Schön
Photos: Martin Zeller (studiozeller.com)