

ひみどころ



2013年
(平成25年)
5月18日
土曜日

ひみどころ編集部
発行所:加藤文俊研究室

第三号

一生まれる出会いー

お昼を過ぎた頃、カレーキャラバンの舞台である「ヒミング ecoto」の周りは、美味しい匂いに包まれた。十八時になるとカレーが完成し、みんなでカレーを囲みながら立ち話ををする。今回のカレーは、昨日地元の方から頂いた「ブリのスープ」を軸として、牛すじやピューレ、七種類のスパイスを入れたものである。酸味が強く、なぜかクセになってしまふ、そんなカレーだった。

この試みの中心にいる木村健世さん

は、普段は東京で仕事をしているため、普段は東京で仕事をしているため、日常の中で出会う人は限られるという。そんな中で、まだ見ぬまちへ行くことは、まだ見ぬ人に出会えるという期待を生み出すという。彼にとって、いくつかの食材を頂く。そんな地元の方の温かさに応えるためにも、試行錯誤を繰り返して「その土地のカレー」を作っていく。

また、なぜこの試みをやり続けるのか、再度木村さんに尋ねた。木村さんは、「出来上がったカレーが素晴らしいマリアージュを紡ぎだす。そこから出来上がったカレーは、人ととの『出会い』をも生み出す。私たちはカレーが作る『つながり』を期待するのである。」

(小笠まゆる)

インタビューの持つ力

初めての富山。初めてのキャンプ。

初めてづくしの中、今日はボスター制作の為、初めてのインタビューに挑戦

した。お邪魔したのは水見海岸沿いにある『はしまと屋』。若い夫婦が今年

が大変だったことでもあり、楽しかったことでもある。」カレーキャラバンでは、このように地元の方の好意から

この試みの中心にいる木村健世さんに、今回一番苦労したことは何だったかを尋ねた。「今回は水見の特産物とも言えるブリのスープを頂くことができました。それはとても嬉しいことだ。だからこそ、この食材をどう生かすかが難しかった。料理に関して全員素人という状況の中で、各々の勘でブリのステップに合う食材を選んでいく。そこが大変だったことでもあり、楽しかったことでもある。」カレーキャラバン

では、このように地元の方の好意から

この試みの中心にいる木村健世さんに、今回一番苦労したことは何だったかを尋ねた。「今回は水見の特産物とも言えるブリのスープを頂くことができました。それはとても嬉しいことだ。だからこそ、この食材をどう生かすかが難しかった。料理に関して全員素人という状況の中で、各々の勘でブリのステップに合う食材を選んでいく。そこが大変だったことでもあり、楽しかったことでもある。」カレーキャラバン

では、このように地元の方の好意から



水見の人びとのポスター展

5/19(日)12:00~
ヒミング アートセンターにて

さがのや豆腐屋

大館焼麺司

高澤酒造場

伊東さん

ル・シャノワール

水見牛専門店たなか

柿太水産

はしまと屋

水見ではたらく人びとの魅力に焦点を当てたポスターを展示します。
是非お越し下さい。

旅館だからこそ出来るこだわりや、まっすぐな意思の強さが見えた気がした。今まで仕事が趣味だったが、今は子育ても加わったと二人とも幸せそうに語ってくれた。

初めてインタビューを行う直前まで、私は特に緊張はしていなかった。しかし、実際にインタビュアーに会うと緊張が押し寄せてきた。失礼のないようなど色々頭で考えているうちに会話は次の話題へ移ってしまった。初めは初対面同士、表情も硬く会話をぎこちなかつた。しかし、自分の過去や未来、故郷への思いを共有しているうちに、雰囲気が穏やかになり、お互にかつた魅力が年を経ると変わった。嫌な事が魅力に感じる。」

食材の仕入れから、旅館の掃除や支度はすべて自分達で行う。料理へのこだわりは「水見らしくて水見らしくない、旅館でしか味わえない料理。お客様の故郷の魅力を話す姿が何だか誇らしげに見えた。

昔、恩師に自分の考えは他人との会話によって引き出されるものだと言わされた。今日はまさにその体験が出来た。インタビューの持つ力を今後どのように活かすか。これが私の課題だと感じたこと。心から水見を想い、小さな

もの、上京したからこそ気付いた水見の魅力を料理に生かしたいと五年前に帰ってきたのだ。「若い頃に気づかんかった魅力が年を経ると変わった。嫌な事が魅力に感じる。」

食材の仕入れから、旅館の掃除や支度はすべて自分達で行う。料理へのこだわりは「水見らしくて水見らしくない、旅館でしか味わえない料理。お客様の故郷の魅力を話す姿が何だか誇らしげに見えた。

昔、恩師に自分の考えは他人との会話によって引き出されるものだと言わされた。今日はまさにその体験が出来た。インタビューの持つ力を今後どのように活かすか。これが私の課題だと感じたこと。心から水見を想い、小さな

○ 氷見と干物 ○

私は贅沢な料理をこの静かな時が流れる氷見の地で堪能した。魚、カレー、うどんなど、この地の郷土料理はさまざまな魚類をふんだんに利用した種類のモノが多い。実際に、初めて氷見に降り立つたときに、一番インパクトのあるものが、広大に広がった海の澄んだ青色である。海を臨む丘陵に築かれた阿尾城後も、この地の文化、自然を象徴するものであると言えるだろう。その意味でも、氷見の特徴として「漁業」が織り成す産業や料理などの伝統は甚だ大きい。

そして五月十八日、私はこの先見とともに贊沢な気持ちの中でポットラックパーティーに顔を出した。前号でも取り上げたものであるがポットラックパーティーとは、主催者が料理を提供するものではなく、参加側が料理を提供するものである。私はこの先見とEAT&ART TAROさんによって進められた。作業前、参加者は自前に干し物一品を自ら紹介することがルールであり、それはそのモノについて深く知る機会になると同時に他者とのコミュニケーションも生まれる非常に効率の良いものであると感じた。

参加者の一人は「今日は仕事の前に一口食べたくて……」と、時間を割いてまで干物を食べに来たというとても熱意のある方もいらっしゃった。この街の強み、原動力、人々の嗜好の意味でも、広く言えば自然、つまり海の恩恵に依る部分は大きい。

(小川健太)



十人十色の 取材風景

のんびりお話を聞くかたわら、子供と奥さんもいる場での取材。バーという落ち着いた空間でいろいろな話題へと広がっていった印象の取材だった。

今回私を含めた映像記録班三名です

べての取材先を回った。映像記録班は、特定の取材先を対象としたポスター制作をするようなことはない。しかし、その分多くの取材先に訪れ多くの人と試みる。限られた時間の中でいかに魅力を見出すことができるのか、引き出すことができるのかが鍵になる。今回のキヤンプは研究室に入つたばかりの学生も多く参加している。そんななかで三件の取材先に同行させてもらうことができた。

一件目は高澤酒造場さん。こちらには三人グループで取材を行つた。正面にある酒屋さんを奥に入るト酒蔵がある。はじめは椅子に座つての対話だったこの取材だが、話をするうちに打ち解け酒蔵の中に移動しながら仕事の現場を見て取材をすることができるた。

二件目の氷見牛たなかさん。私が訪れたときにはだいぶ取材も進んでいたものの、丁寧に噛み砕きながら取材を進めている印象を受けた。仕事の現場という形ではなくレストランの座席での取材ということで動きは少なかったものの、終始和やかな雰囲気での取材であった。

最後の一件はル・シャノワールさん。バーということで営業時間外での取材となつた。バー・カウンターをはさんで

おりお話を聞くかたわら、子供と一緒にいる場での取材。バーという落ち着いた空間でいろいろな話題へと広がっていった印象の取材だった。

お邪魔した取材先は知り合いであります。名前を聞いたことのある人たつたり。しかし、取材先で聞く話の数々は私が今まで全く聞いたことのないものだつた。

加藤文俊研究室のフィールドワークに参加するのは去年の富山に引き続き特定の取材先を対象としたポスター制作をするようなことはない。しかし、その分多くの取材先に訪れ多くの人と出会うことが出来る。加えて、同じ研究室のメンバーがどのような取材をするのかも見ることが出来る。

十九日のポスター展では、そのようない地域の特産品を提供されるのではなく、半ば主体的に材料を選択し、自由に料理に触れるスタイルであり、実際に料理に触れるスタイルで、実際にとても賑やかであった。

EAT&ART TAROさんによって進められた。作業前、参加者は自前に干し物一品を自ら紹介することがルールであり、それはそのモノについて深く知る機会になると同時に他者とのコミュニケーションも生まれる非常に効率の良いものであると感じた。

(和田勇人)

氷見の素を矢る

大学進学のために富山に来て今年で四年目。ヒミングに慣れ氷見に通うようになって三年目。完璧とまではいかないが、氷見のことはなんとなく知つてはいるつもりでいた。しかし、今日一日で知らない部分が、そしてもう知りたいと思う部分が見えた。

私は映像記録班だつたため、午前と午後三ヶ所のポスター取材に付いて回つた。

お邪魔した取材先は知り合いであります。名前を聞いたことのある人たつたり。しかし、取材先で聞く話の数々は私が今まで全く聞いたことのないものだつた。

加藤文俊研究室のフィールドワークに参加するのは去年の富山に引き続き特定の取材先を対象としたポスター制作をするようなことはない。しかし、その分多くの取材先に訪れ多くの人と出会うことが出来る。加えて、同じ研究室のメンバーがどのような取材をするのかも見ることが出来る。

十九日のポスター展では、そのようない地域の特産品を提供されるのではなく、半ば主体的に材料を選択し、自由に料理に触れるスタイルであり、実際に料理に触れるスタイルで、実際にとても賑やかであった。

EAT&ART TAROさんによって進められた。作業前、参加者は自前に干し物一品を自ら紹介することがルールであり、それはそのモノについて深く知る機会になると同時に他者とのコミュニケーションも生まれる非常に効率の良いものであると感じた。

目的のない会話はその人の素直な感覚を引き出す。人間と人間の素直なコミュニケーションは心地よく自然だ。そういつた意味で加藤研のやり方はまた感覚的に近い場所であつたといふこともあり、そのことがより明確に感じられた。

十九日のポスター展では、そのようない地域の特産品を提供されるのではなく、半ば主体的に材料を選択し、自由に料理に触れるスタイルであり、実際に料理に触れるスタイルで、実際にとても賑やかであった。

EAT&ART TAROさんによって進められた。作業前、参加者は自前に干し物一品を自ら紹介することがルールであり、それはそのモノについて深く知る機会になると同時に他者とのコミュニケーションも生まれる非常に効率の良いものであると感じた。

参加者の一人は「今日は仕事の前に一口食べたくて……」と、時間を割いてまで干物を食べに来たというとても熱意のある方もいらっしゃった。この街の強み、原動力、人々の嗜好の意味でも、広く言えば自然、つまり海の恩恵に依る部分は大きい。

(古川優月)