

KIITO:

つながる食のデザイン展 — 食べることから、はじまる — 展示コンテンツ決定！

神戸市の都市戦略「デザイン都市・神戸」の拠点施設である「デザイン・クリエイティブセンター神戸（KIITO）」では、創造性を育むさまざまな活動に取り組んでいます。その一環として10月に「KOBEデザインの日」記念イベントとして、次のとおり開催する展覧会をご案内いたします。取材や掲載のご協力いただけますよう、何卒よろしくお願い致します。

※「KOBEデザインの日」とは、2008年10月16日、神戸市がユネスコ創造都市ネットワークの「デザイン都市」にアジアで初めて認定されたことにちなんだ記念日です。



さまざまな情報が気軽に手に入るようになったことで、食の安心・安全など、日々食べるものについて、消費者はこれまで以上に敏感になっています。その一方で、食べるという行為の前後左右を、私たちはどれくらい想像できているのでしょうか。

この展覧会は、さまざまな立場から食について追求してきた料理人や酪農家、販売者などの“食の実践者”たちが描く夢や未来を通して、神戸のまちや生活を捉え直す展覧会です。知っているようで知らない、お店に並ぶまでの野菜の姿や、味覚の多様さに出会う展示など、神戸を拠点とするクリエイターたちとのコラボレーションにより、食との新たなつきあい方を考える種が具体化されています。

「おいしく食べる」「身体に良いものを食べる」だけでなく、誰かが手間隙かけてつくったものを選び、身体の中に取り入れること。そう考えると食は、生き方を選ぶことともいえます。そこには、利便性や効果・効能だけを求めていると気づかない価値観があります。食からつながる明日を、一緒に覗いてみませんか。

| 会期 | 2017年10月7日（土）～22日（日）11:00～19:00 ※休館 10月10日（火）、16日（月）

オープニングイベント 10月6日（金）19:00～21:00

| 会場 | デザイン・クリエイティブセンター神戸（KIITO）

| 入場料 | 無料

| 主催 | デザイン・クリエイティブセンター神戸

| 後援 | NHK 神戸放送局（予定）、Kiss FM KOBE、神戸市教育委員会（予定）、神戸新聞社、サンテレビジョン、ラジオ関西

| 特別協力 | AnyTokyo

| 企画協力 | 田中みゆき

※会期中の関連催事については、随時 Web（<http://kiito.jp/>）などでご案内します。

お問合せ | デザイン・クリエイティブセンター神戸 広報担当 住所 | 兵庫県神戸市中央区小野浜町 1-4

開館時間 | 9時～21時 入館料無料 休館日 | 月曜（祝日または振替休日の場合はその翌日） WEB | <http://kiito.jp/>

展示コンテンツ紹介

【Experimental Tables 食べる「かたち」の実験室】

anonyme・加古拓央（シェフ）×DESIGN SOIL（デザインコレクティブ）

企画：DML・久慈達也（デザインリサーチャー）

調理における幾多の挑戦が皿の上の景色を刷新してきたように、食べる行為の舞台となるテーブルにもまだ見ぬ可能性があるはずだ。フレンチ・レストランのシェフと一緒に「空想の食卓」の世界で遊んでみる。



【牧場からはじまる、もうひとつの未来】

弓削牧場・弓削忠生（酪農家）×DML・久慈達也（デザインリサーチャー）

畜産廃棄物を再利用する小型バイオマスユニットは私たちの食卓に何をもたらすのか？神戸市北区、住宅街に隣接した牧場が進める“無駄のない実践”から、エネルギー需給に留まらない「食の循環社会」の未来図を紹介する。

協力：DESIGN HERO・柿元千秋（イラストレーター）、神戸大学大学院農学研究科・井原一高（研究者）

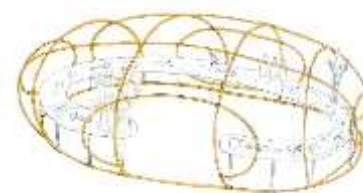


【ひとつのパンができるまで】

PAINDUCE・米山雅彦（シェフ）×NO ARCHITECTS・西山広志（建築家）

原料からパンができるまで、生産者から購入者の手に渡るまでには、たくさんの人や場所、時間を経る。お店に並ぶパンを見ただけでは、想像することは容易ではない、毎日繰り返す食べ物とお金の交換について、一度考えてみる機会をつくりだす。

協力：樽井香（イラストレーター）、宮下昌久（家具作家）、アグリシステム株式会社、（株）脱サラファクトリー、新光糖業株式会社、株式会社トクラ大阪、日仏商事株式会社



【豚まん、100年の洗練】

老祥記・曹英生（シェフ）×神戸芸術工科大学・曾和具之（ドキュメンタリスト）

創業100年を超える神戸南京町の豚まん屋「老祥記」のメニューはひとつ、豚まんのみ。多くの人が列を作る中、店の厨房の様子を撮影。1日に1万3000個つくられる店内で熱気立ち込める中繰り出される洗練された職人技と無駄のない協働作業。一つのメニューに集中して初めて見える技術と長く続く未来を、映像から垣間見る。



【あえて聞きたい／答えたい、食の疑問】

ケルン・壺井豪（シェフ）×神戸芸術工科大学・曾和具之（ドキュメンタリスト）

生産者、消費者、農家など、日常生活では接点の少ない様々な立場の人たちがKIITOへ集合。食について知りたいこと、疑問に思うこと、伝えたいことについて垣根を超えて話し合い、多く疑問をぶつけあった。知ってほしいこと、知りたいこと、普段なかなか伝わらずにもどかしく思っているそれぞれの本音が飛び交う模様を映像で上映。



【味覚の不思議、再発見】

パティスリー モンプリュ・林周平（シェフ）×DESIGN HERO・和田武大（デザイナー）
普段あまり意識しない味覚の繊細さや違いを体感する展示。チョコレートを食べ、それらの違いをどう捉え、共有できるかを探る。何となく食べるのではなく、意識的に味を記述したり、見える形に表現したりすることで、同じチョコレートから広がる味覚の奥深さと、食に対する表現力を感じることができる。



【不便から生まれるコミュニケーション】

サ・マーシュ・西川功晃（シェフ）×MuFF・今津修平／KUAV・北川浩明（建築家）、Apartment film・野田亮（映像作家）

サ・マーシュの店内を舞台に、Inconvenience（不便）=Communication（コミュニケーション）をキーワードに掲げ、売り場でのコミュニケーションのあり方を実験する様子を写真に撮影。便利さを求めるあまりにそぎ落とされてしまっているコミュニケーションの重要性や、そこに生まれる付加価値について思考する試み。



【知っているようで知らない野菜のはなし】

はっばや神戸・加古憲元／加古祐樹（野菜卸）×坂下丈太郎（カメラマン）

野菜を育てる人の手や道具、田畑の美しい様子や野菜が咲かせる可愛い花など、普段目にしている野菜の「知っているようで知らない」一面を、フィルムカメラに収めた写真とエピソードを展示で紹介する。



【飲食店がいつでも立ち寄れる場になれる未来】

玄斎・上野直哉（シェフ）×KUUMA・濱部怜美（クリエイティブディレクター）、Apartment film・野田亮（映像作家）

まちの飲食店は、直接食を提供する以外の方法で、どう子どもたちの「おいしい記憶」をつくる場所となれるだろうか。子どもたちが実際にお店を訪ね、シェフの様子や店内の空気、料理の味など五感を使って観察する。そこで子どもたちの発言や表情をそのままのかたちで記録、展示する。



オープニング・レセプション

会期オープンに先立ち、本展ディレクターを務める、KIITO 副センター長の永田宏和が、展示内容について解説します。後半は、ご協力いただいた方々を交え、交流会を開催します。どなたでも参加いただけます。

| 日時 | 2017年10月6日(金) 19:00~21:00

| 申込 | 定員50名(事前申込制、先着順)、ウェブサイトより申込受付(9月20日11:00より開始)

| 参加費 | 1,000円(交流会費を含む)

つながる食の連続トーク

「ひとつのパンができたので」

たくさんの人や場所、時間を経てできた「あたらしい小麦パン」。この「ひとつのパンができるまで」を追う中で見えてきた「生産」と「消費」のこれからについて、考え直してみます。

| 日時 | 2017年10月9日(月・祝) 15:00~16:00

| 出演 | PAINDUCE・米山雅彦(シェフ)、NO ARCHITECTS・西山広志(建築家)

| 申込 | 定員30名(事前申込制、先着順)、ウェブサイトより申込受付(9月20日11:00より開始)

| 参加費 | 500円(展覧会オリジナル「あたらしい小麦パン」付き)

「不便から生まれるコミュニケーショントーク」

いま、さまざまなまちのお店から消えつつある、売り手から買い手へと商品が渡るときのコミュニケーションや、その行為によって生まれる付加価値について、展示内容を再考しつつトークを繰り広げます。

| 日時 | 2017年10月13日(金) 19:00~21:00

| 出演 | サ・マーシュ・西川功晃(シェフ)、MuFF・今津修平/KUAV・北川浩明(建築家)

| 申込 | 定員30名(事前申込制、先着順)、ウェブサイトより申込受付(9月20日11:00より開始)

| 参加費 | 無料

「“パンじい”がパンをつくりながら、夢を語る」

神戸のパン職人からパンづくりを学んだシニア男性チーム“パンじい”が、食を通して地域で活躍する様子や今後の夢について、会場内でパンを焼き、試食を振舞いながら語ります。

| 日時 | 2017年10月14日(土) 13:00~、2017年10月21日(土) 13:00~

「Experimental Tables 卓上の空論」

実現可能性に縛られず、むちゃくちゃな食事の様子を想定してつくった「空想の食卓」。シェフの脳裏にはどんな世界がみえたのか。机上ならぬ卓上の空論をふりかざして、食事する空間の更なる可能性を探ってみる。

| 日時 | 2017年10月22日(日) 15:00~16:30

| 出演 | anoyne・加古 拓央(シェフ)、DML・久慈 達也(デザインリサーチャー)、DESIGN SOIL(デザインコレクティブ)、
玄斎・上野 直哉(シェフ)

| 申込 | 定員30名(事前申込制、先着順)、ウェブサイトより申込受付(9月20日11:00より開始)

| 参加費 | 無料

同時開催

石塚まこ「ちいさな世界を辿ってみると」(KIITO アーティスト・イン・レジデンス 2017 報告展)

| 会期 | 2017年9月30日(土)～10月22日(日) 11:00～19:00

| 会場 | デザイン・クリエイティブセンター神戸 (KIITO) 館内各所

| 入場 | 無料

| 主催 | デザイン・クリエイティブセンター神戸

| 後援 | スウェーデン大使館

| 協力 | はっぱや神戸

石塚まこ アーティスト・トーク／オープニング・パーティ イベント

| 日時 | 2017年9月29日(金) 18:00～

| 会場 | デザイン・クリエイティブセンター神戸 (KIITO) カフェ

| 講師 | 石塚まこ

聞き手：芹沢高志 (デザイン・クリエイティブセンター神戸 センター長)

| 参加費 | 無料

| 定員 | 50名 (申込制、先着順)

| 主催 | デザイン・クリエイティブセンター神戸

「カレーライスを一から作る」先行上映+トークイベント (元町映画館 連携企画)

| 日時 | 2017年10月21日(土) 12:00～14:40

| 会場 | デザイン・クリエイティブセンター神戸 (KIITO) ギャラリーC

| 講師 | 関野吉晴 (探検家／医師／武蔵野美術大学教授)、前田亜紀 (映画監督)、石塚まこ

| 参加費 | 1,800円 ※親子料金あり (親子でのご参加で1名1,500円)

| 定員 | 70名 (申込制、先着順)、ウェブサイトより申込受付

| 主催 | デザイン・クリエイティブセンター神戸、元町映画館