

Schedule

海渡りの日

令和5年 9月30日(土) 9:30 ~ 17:00
競舟の乗船体験 9:30 ~ 12:00 糸張り 13:00 ~

《海渡り》作品公開

令和5年 10月1日(日) ~ 10月27日(金)

糸あげの日

令和5年 10月28日(土) 12:00 ~ 16:00

弁天様のお祭り

*旧暦9月26日

令和5年 11月9日(木) 10:00 ~ 13:00



五十嵐靖晃「海渡り」2022年つなぎ美術館/写真三迫太郎

五十嵐靖晃 海渡り

つなぎ美術館
TSUNAGI ART MUSEUM

IGARASHI Yasuaki "Umizwatari"

2018年、熊本県津奈木町の地域資源をアートにより再評価し、活性化につなげるアートプロジェクト「つなぎまちのつなぎかた」がアーティストの五十嵐靖晃により始まりました。3年に及ぶリサーチと対話により2021年に生み出された《海渡り》は、古くから旧暦9月26日に行われてきた「弁天様のお祭り」を、町内外の人々と共にアートの力によって再構築し、後世に受け継いでゆくことを目指して毎年行っている、新しいかたちのアート作品です。

令和5年《海渡り》スケジュール

1. 海渡りの日

9月30日(土) 9:30～17:00 (参加自由) 15:38干潮(大潮)

…参加者全員で赤い糸を持って海を渡り、島と陸をつなぎます。
9:30～12:00は競舟の乗船体験、糸張りは13:00～の予定です。

2. 《海渡り》作品公開

10月1日(日)～10月27日(金) (無料公開)

…島と陸をつなぐ100本の赤い糸が空に浮かぶ作品《海渡り》を展示します。

3. 組紐ワークショップ ※関係者のみ

10月26日(木) 9:00～15:00 13:04干潮(中潮)

…津奈木小学校の3年生に組紐を体験してもらうワークショップを行います。

4. 糸あげの日

10月28日(土) 12:00～16:00 (参加自由) 14:34干潮(大潮)

…参加者全員で赤い糸を引き上げ、鳥居を元に戻します。

5. 弁天様のお祭り *旧暦9月26日

11月9日(木) 10:00～13:00 (参加自由) 12:14干潮(若潮)

…島の祠の弁天様に、津奈木の町の無事を祈ります。

※新型コロナウイルス感染症感染拡大防止等のため内容を変更する場合があります。※荒天時は中止します。

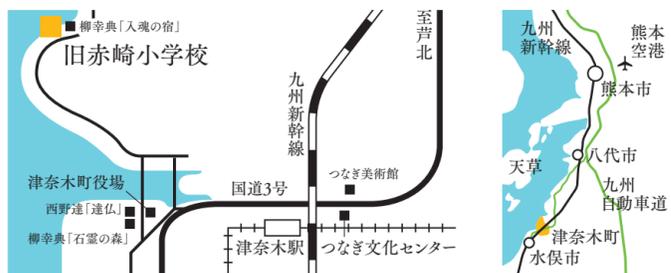
会場:旧赤崎小学校付近

(熊本県葦北郡津奈木町福浜165番地)

主催:津奈木町、つなぎ美術館/協力:津奈木海龍
企画・構成:楠本智郎、濱田真大/映像:仲信達也
広報物編集・デザイン:三迫太郎

【つなぎ美術館】〒869-5603 熊本県葦北郡津奈木町岩城494

TEL 0966-61-2222 FAX 0966-61-2223 tsunagi-art.jp



ひろすのふたり

千々岩尚子さん



岩崎美津子さん

— お二人はとても仲良かったですね。
二人…ご近所さんです。
岩崎さん…二人で一人分(笑)。
— ひろすを作るときはいつも二人で作るんですか？
岩崎さん…行事の時だけは必ず一緒にですね。一人欠けると寂しくなる。バランスが崩れて。
— ひろすを作るときってどういときなんでしょうか？
千々岩さん…大体法事の時です。
岩崎さん…法事(の料理)には必ず入っていたね。
— 昔のひろすの思い出はありますか？
千々岩さん…婦人会で料理を作るようになって、婦人会長さんからよく怒られてましたね(笑)。
岩崎さん…豆腐をするのが私たち新米の仕事だったけど、もう嫌だった。法事の手伝い

まじり



に行つてすりこぎで豆腐をすり続ける。「まだまだ」と言われてね。つらい思い出(笑)。だけど美味い。
— 作り方を教えてもらえますか？
千々岩さん…まず豆腐からです。
岩崎さん…豆腐の水分を抜かんといかんけん(いけない)ので、重しをかけておきます。千々岩さん…そして、ひじきを水に戻してですね。
岩崎さん…1時間くらいかかるから、その間にごぼうをさがきして、油を入れてごぼうを炒めて味をつけて、ひじきを入れて炒めてですね。きんぴらよりちょっと濃い

なくらいの味付けにします。豆腐は水切りしておいたのをふきんに包んでしっかり絞って、すり鉢かフードプロセッサで柔らかく粘りが出るまですりませます。
千々岩さん…炒めたごぼうは冷ましておきます。豆腐が熱いと悪くなるからですね。
岩崎さん…そして、豆腐と味付けしたごぼうを混ぜて形を整えて。
千々岩さん…油で揚げるだけです。豆腐が柔かったら崩れるから、しっかり絞らないとですね。
岩崎さん…それが一番大変です。
(聞き手/仲信達也)



イモコウ



©昨年度の《海渡り》の様子: 1.海を渡り、陸から島に糸を運ぶ/2.3.組紐ワークショップの様子/4.乗船体験は悪天候で中止に/5.津奈木の郷土の味が並ぶ直会

102年後の津奈木

今年で三年目を迎える《海渡り》。アーティストの五十嵐靖晃さんに、昨年の振り返りと今年の秋に向けての意気込みを伺いました。

競舟体験と組紐作り

昨年は悪天候で、初めての試みとして予定していた競舟の乗船体験は実現しなかったけど、《海渡り》に競舟が共にある風景というのは今年以降も続けて、未来へ繋いでいきたいです。

また、津奈木小学校の3年生のみなさんとは、《海渡り》の糸が張られた風景のもとで、組紐作りのワークショップを行いました。昨年の組紐はプレスレットぐらいの長さだったけど、今年は《海渡り》の糸と同じ、岸から弁天島までの100メートルの長さの紐を組んでみる挑戦を行っています。作品には102本の糸が使われているから、今後は毎年1本ずつ組んでいきながら、102年後にみんなで作った組紐でできた《海渡り》の風景を目指します。

去年は3年生のお母さんたちを中心に、事前に組紐の技術を学んでもらって、スタッフとしてワークショップの現場に来てもらいました。準備の部分から一緒に参加してくださった関わり方もすごく良かった。今年は子どもたちも4年生になっていますが、そのお母さんたちもまた新3年生のお母さんに組み方を伝えたりと、組紐を組む仲間のコミュニティが少しずつ広がっています。

「ひろす」がつながく津奈木の歴史

弁天様のお祭りのあとに行われた直会ちかひでは、津奈木の皆さんが昔から頂いている食べ物を選んで海辺で食べられるたらありがたいと思い、赤崎地区の岩崎美津子さんと千々岩尚子さんに相談して、郷土料理「ひろす」が新しく加わりました。豆腐とひじきとゴボウを練って油で揚げた、見た目はハンバーグみたいな雰囲気料理です。

私も年を重ねてきたせいも、こうした美味しさがじゅわっと細胞に染みるような感覚があり、本当に美味しいなと思います。ひじきは津奈木の海で採ってきたものを、乾燥させて調理のときに戻して使うそうです。昔は豆腐屋さんもあってという話も伺いましたが、この土地の海で生まれた食材をその場で食すという恵みの形というか、豊かさを感じます。

たぶん赤崎に限らず津奈木の歴史を振り返った時に、よその土地から嫁いで来られた女性たちもたくさんいて、その人たちが津奈木の風習を学び、次の世代に繋いでいるはず。ひろすがこうして郷土料理として受け継がれているように、《海渡り》では津奈木出身ではない私や外から来る人も土地の文化を受け止めて伝えていく、担い手になっていける可能性を感じました。

弁天島のみかんの木

最後に、弁天島にはみかんを植えました。島で育てたもの、亀萬酒造のお酒、ひろす……津奈木の何もかもが島の頂上に集まり、祠の広場で弁天様にお供えして、みんなで頂く。土地のものが恵みとしてあって、弁天様への感謝として年に一度、海を渡って届けに行き、海から自分たちの暮らしを見つめ直す機会を作りたいです。

五十嵐靖晃 いがらし やすあき / アーティスト

1978年千葉県生まれ。東京藝術大学大学院修士課程修了。人々の協働を通じて、その土地の暮らしと自然とを美しく接続させ、景色をつくり変えるような表現活動を各地で展開。アートとは「自然と人間の関わり術」であると考え。2005年にヨットで日本からミクロネシアまで約4000kmを航海した経験から「海からの視座」を活動の根拠とする。代表的なプロジェクトは、樟の社を舞台に千年続くアートプロジェクトを目指す福岡県太宰府天満宮での《くすかき》(2010-)、漁師と共に漁網を空に向かって編み上げ土地の風景をつかまえる《さらあみ》(瀬戸内国際芸術祭2013・2016・2019)、南極にて午線を糸に見立て世界各地の人と組んだ紐で共に帆を揚げる《時を束ねる》(南極ビエンナーレ2017)など。
http://igayasu.com

