

ART KISS LETTER

TITLE

和食

—日本の自然、人々の知恵—

DATE

2025

7.19^⑤ / 9.23^⑥

開館時間 10:00-20:00 (展覧会入場は19:30まで)

休館日 火曜日
※ただし9月23日(火・祝)は開館

くまもと 「和食」の 現在地



「和食」日本の自然、人々の知恵」は、「和食」というテーマで、日本列島の自然、人々の営み、歴史をみつめ、さらには現在と未来を考える展覧会です。

今回の『ART KISS LETTER』では、熊本市現代美術館と生活情報紙『くまにちすぱいす』とのコラボレーションで、熊本の和食の現在地を探し、未来への思いを詰め込みました。

熊本市現代美術館×すぱいす コラボ企画

和食ストーリー

B セロリ

外国生まれ
身近な野菜

日本で利用されているほとんどの野菜は、実は外国原産です。大根は弥生時代以前に、キュウリは平安・鎌倉時代に入ってきたとか。セロリは安土桃山時代で、江戸時代に入ってきた白菜よりも早いんですよ。独特の香りがあり、西洋料理で活躍するセロリですが、浅漬けなどは和食でも箸休めに人気です。

セロリピクルス RECIPE POINT

スライスしたセロリを米酢に漬けてピクルスに。米酢に八角や花椒(ホワジャオ)などを利かせると、アジアな香りが漂います。

醤油の進化形！ 味わいはそのままに 素材の色を生かす「透明醤油」

和食に欠かすことのできない調味料の醤油。中国から伝えられた「醤(ひしお)」を起源とし、現在のよう

な醤油になったのは、室町時代末期といわれます。熊本の醤油醸造メーカー・フンドーダイが5年前から販売している「透明醤油」は、まさに醤油の進化形。醤油を使った料理は茶色になりがちですが、素材の鮮やかな色を際立たせてくれます。現在は、透明醤油をクリーミーなムース状にした商品のほか、料理の上にのせたり巻いたり、重ねたりもできるシート状の醤油、みそが登場。料理の幅がさらに広がります。



醤油

熊本の風土と食材

だし巻き卵 RECIPE POINT

卵と「だし醤油」だけで、ふっくら香り豊かなだし巻き卵に。卵液をザルでこして焼くと均一な焼き上がりになります。

フンドーダイが開発した「透明醤油」と、かつおやコンブのだしを利かせた「だし醤油」、シート状の「みそリーフ」

和食の陰の立役者 麴

麹は穀物にカビを繁殖させたもの。そのカビの持つ酵素が酒や醤油、みそなど和食の基本となる発酵食品を生み出しています。

ラディッシュの塩麹漬け RECIPE POINT

塩麹は、素材のうま味を引き出す万能調味料。ラディッシュを丸ごと漬けると、まろやかな味わいの浅漬けになります。カットして盛り付けました。

ダージーパイ風唐揚げ

台湾×日本！食文化の融合

近年、熊本と台湾のつながりが深くなっています。そこで、台湾グルメとして人気の大鶏排(ダージーパイ)と、日本の唐揚げを融合。混合スパイスの五香粉(ウーシャンフェン)を下味に使用しました。日常的に食卓に上れば、それが和食の定番になるのかも。

材料/2人分

- 鶏もも肉…1枚
- しょうゆ、みりん、日本酒…各大さじ1/2
- ごま油…大さじ1/4
- 塩、きび砂糖、五香粉…各小さじ1/2
- 片栗粉、白玉粉…適量
- なたね油…適量

作り方

- ①鶏もも肉を食べやすい大きさに切り、Aをしっかりとみ込む
- ②30分以上おいて味をなじませる
- ③片栗粉と白玉粉を等分合わせて、②にまぶす
- ④170～180度に熱したなたね油で揚げる

RECIPE POINT

五香粉の甘い香りが台湾屋台の熱気を運んでくれる一品。衣に片栗粉と白玉粉を使ってザクザク食感に。

お弁当を作ってくれたのは…

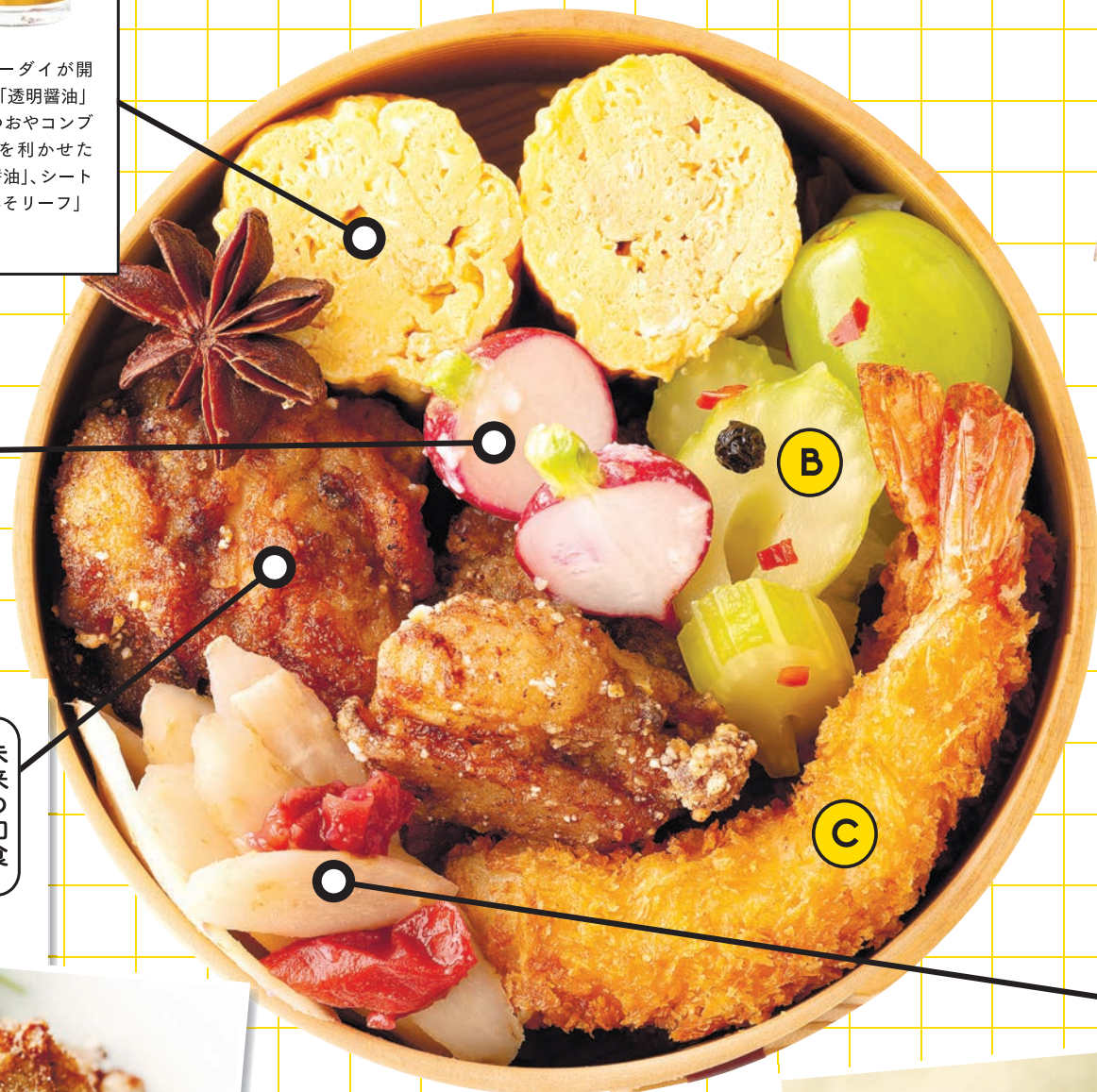
三星 舞さん
フードコーディネーター。好きな弁当のおかずは「梅干しとニラ漬」。

現美×すぱいす 全力考案

伝統食も進化形も！

熊本的「和食」を 弁当に

現在の熊本らしい和食って何？
議論を重ね、考案した「和食弁当」。
食の「今」と「未来」を映しました。



未来の和食

和食ストーリー

C エビフライ

小麦粉を水で溶いた衣を食材に付けて油で揚げた天ぷらは、江戸時代に庶民の間に広がりました。明治になると、西洋からパン粉を付けて揚げるフライ料理が流入。干切り野菜を添えたとかつやコロッケ、エビフライなど、日本的アレンジを加えたフライ料理が日本の食卓に定着してきました。

西洋料理をアレンジ
今や和食？



未来の和食

阿蘇高菜

高冷地で育つ伝統野菜 付加価値を付けて 新たな商品も開発

「阿蘇高菜」は、高冷地の阿蘇で育つアブラナ科の伝統野菜です。阿蘇高菜漬けは熊本の特産品として知られていますが近年、農家の高齢化などにより生産量は減少しています。

阿蘇高菜を守り、後世につなごうと、商品開発に取り組む生産者もいます。そして誕生したのが、高菜の種を使った粒マスタード「阿蘇タカナード」です。種の収穫から加工まで、全ての工程が手作業。天草産の釜たき塩と阿蘇の米で作った酢など、材料も県産にこだわったこの付加価値商品は、新たな特産品として広まっています。



和食にも合うマスタード

阿蘇さとう農園の「阿蘇タカナード」は、「先祖がからし代わりに高菜の種を使っていた」ことが開発のヒントに。マイルドな味わいで、和洋どちらにも合います。



「和食」とは、日本列島に暮らしていた人々が土地の自然を生かし知恵を絞って、長い年月をかけて育んできた食文化の総称です。展覧会ではそのような「和食」の特徴を、自然・歴史・人々の営みといった観点から取り上げています。本展を通じて、「和食の姿かたちは決して一定ではないということが見えてくるかと思えます。その時々々の自然環境や社会状況に応答し、一人ひとり

のまなざしによっても捉え方の異なる「和食」。特徴はあれど、定型を求めることができないほど多様です。そのようなダイナミックさを持つ「和食」を、「現在」「熊本」という立脚点から眺めてみようというのがこの企画です。「お弁当」という一つの和食文化の形態の中に、「現在の熊本の和食」を探してみれば、食を取り巻く風景が立ち現れてくるのでは

ないでしょうか。今回考案したお弁当には、生産者の努力により受け継がれている熊本の特産品や、進化した調味料を使った料理、異文化を融合させた新メニューを詰め込んでいます。読んで味わって、ぜひ作ってみてください。そしてその向こうに広がる、自然環境・人々の営み、異文化の交流といった風景に、思いを馳せてもらえたら幸いです。

熊本市現代美術館 学芸員
岩崎美千子(右)
里村真理



和食ストーリー A みそまめ

給食の定番メニューみそ豆。野菜などを干して、乾物として保存する知恵は、季節を問わずに日本の食卓を豊かにしてきました。みそも地域により味が異なりますが、甘めの九州みそと揚げた大豆の相性は抜群です。

みそまめ RECIPE POINT

蒸して揚げた大豆に、みそと酒、みりん、醤油で味付け。ピーナツバターとピーナツ粉をまぶして現代風にアレンジしました。

海苔

熊本の風土と食材

日本有数の高品質の海苔 内海の風土がもたらす特産品

熊本県は日本有数の海苔の産地です。中でも有明海沿岸部は、海苔の品質が高いことで知られています。波の穏やかな内海がミネラル豊富な軟らかい芽を育み、色つやの良い、香り高い海苔を生んでいるのです。

宇土市住吉地区も海苔生産地の一つです。10月～11月の種付けに始まり、12月から2月までが収穫のピーク。気候変動による海水温度の上昇で収穫量が減少するなど、多くの課題を抱えつつも、生産者らは「未来につながる海づくり」との思いを込めて海岸の清掃などの環境保全活動にも取り組み、おいしい海苔を守っています。



「アート」で考える「和食」

国立科学博物館が制作した「和食展」に加えて、熊本会場だけのオリジナル展示も行っています。
「食」の現在・未来を考える市原えつこ、永田康祐の現代アート作品と、
かつての熊本の生活と食の豊かな風景を表現した
塔本シスコ《ふるさとの海》を展示しました。

市原えつこ 《未来SUSHI》



美術家。1988年生まれ。日本的な文化・習慣・信仰を独自の観点で読み解き、テクノロジーを用いて新しい切り口を示す作品を制作する。シャーマニズムをテーマにした作品も多く、巫女の姿がトレードマーク。



食の未来の広がりを考える装置に

《未来SUSHI》は、100年後までの世界の「未来の食」をテーマに、自分の妄想と科学者からヒアリングした科学的な根拠をミックスさせ、架空の回転寿司屋を生み出したディストピアな大型インスタレーション作品です。回転するコンベアは、自動化、大量の人の流れ、容赦のない時の流れなどを象徴していて、人型ロボットのペッパー大将が握ったネタが回っています。2022年に森美術館で発表し、今回熊本で再展示しました。

「食べること」は、生き物の根源で、私たちの身体や精神に直結しています。だから、食に関する技術革新は、AIや仮想通貨よりもダイレクトに体・生活・生命に関わるテクノロジーであるということに面白さを感じています。

いたずらに「未来は明るい」と言われると、コロナ禍を経た私たちはどうしても疑ってかかってしまう。無責任に明るい未来を煽ることに功罪がある一方で、暗い未来が待っていると思っても生きていけない。「どんな最悪な未来がやってきてもなんだかんだ生きていける」と示されたほうが、むしろ本当の意味で安心して生きていけるんじゃないかと思うんです。

別の機会に行った「ディストピア」をテーマにしたワークショップでは、参加者から自由な発想が出てきて、いい思考のトレーニングになったと感じました。ディストピアには、「未来の予防接種」として、人々のレジリエンスを鍛えるような効果があると思います。絶望的に見えるかもしれないけれど、実は楽しい、負のテーマパークのような作品を目指しています。

「和食展」は、外的要因やいろんな文化の混淆などに翻弄されながら進化してきた和食のこれまでを総集した展覧会と思いますが、その流れの中に、《未来SUSHI》という架空の未来の寿司屋が接合することで、これからの食の未来の広がりを考える装置として生きるというですね。

(2025年7月20日アーティスト・トークより抜粋・編集)

未来SUSHIお品書き／ Menu of Future SUSHI

EXHIBITION

培養魚肉 SUSHI BABY

2030年

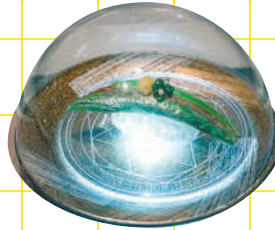
シャーレで培養中のお寿司の赤ちゃん、お茶の間で大人気。愛玩用寿司なので食用禁止



ゲノム編集寿司／ 人エイワシ & 人エマグロ

2030年

ゲノム編集技術で独自カスタマイズされたくったイワシとマグロ。メロン味とソーダ味



第二の胃腸インストール寿司

2050年

消化器官が退化した人類の胃腸の働きを補足する寿司。噛まずに飲み込むのがインストールのコツ



半身半機寿司 「SUSHI MEMORY」

2050年

機械埋め込み型アンドロイドの方に向けた寿司。各データの修復やバッテリー補給が可能



瓦礫のミニパフェ "瓦礫ア・ラ・モード"

2080年

瓦礫を消化できるようになった人類のための、旬の瓦礫を贅沢に使ったパフェ



ターボジェット寿司／ ロケット型

2090年

高速移動できるようになった人類の間で、一周回って流行った「光速大名行列」に追従できるパワフルな寿司

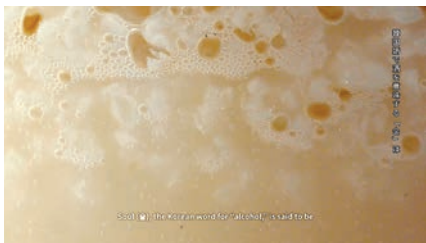


EXHIBITION

永田康祐



《Translation Zone》2019より



《Fire in Water》2025より

《Translation Zone》2019年、ビデオ、27分

うどんでパッタイを作るなど、手元にあるもので代用するような、私たちの日常で行われている料理の「翻訳」。言語同様、ある種、厳密でない翻訳により、互いが混じり合って生み出される文化の混淆は、個人をとりまく小さな歴史を反映した豊かさを含みもつことが描かれる。

《Fire in Water》2025年、ビデオ、41分

朝鮮半島の稲作と酒造における日本統治の影響をリサーチし、また、現代の韓国内の農場や醸造所でのフィールドリサーチをもとにして、分離培養された菌や、育種による選抜をうけた種苗が、朝鮮半島の農業や醸造業の支配に影響を与えた事実を描き出す。ふたつの互いによく似た文化がいかにして衝突し、一方が他方を同化、または他者化したのか。今もなお韓国の酒造や稲作のなかで「水の中の火」のように泡立っている、微生物や細菌、法制度や規範といった目に見えない存在に耳を傾ける。

※恵比寿映像祭祭コミッション・プロジェクト委嘱作品

塔本シスコ 《ふるさとの海》



1992年、段ボール、油彩、180×270cm

1913年八代生まれ、20歳まで不知火海のそばで育ったシスコさんが80歳になって描いた、記憶に息づく海辺の暮らし。持ち前の観察眼で描かれた出来事はかなりリアル。「魚がどんどんのぼってくるのが見える。今日は魚がいっぱいとれるよ」