



KANAIWA ONO
ART PROJECT

通 信

11

金石スタジオ

金沢21世紀美術館が進めている金石大野芸術計画(Kanaiwa Ono Art Project)。その活動の拠点となっている金石スタジオ(金石松前町1番16号)から、毎月みなさまに、最新情報をお届けするニュースレターです。

AIR アーティスト・ イン・レジデンス

東京理科大学 伊藤香織研究室

10月〜11月滞在終了
調査にご協力いただきありがとうございました！

バス停を抜けた瞬間、空気が変わる不思議な空間。港町、商店街、門前町、木材業の町、様々なルートが混ざり合っただけで作り上げられた空間が金石だと思えます。そんな金



石というまちを皆さんがどのように使っているのか調査に参りました。総計一五名の方にインタビューに応じて頂き、現在はまとめている最中です。調査にご協力頂いた皆様、本当にありがとうございました。私達三人は北海道・横浜・大阪とそれぞれ違う町の出身です。外部の私達だからこそ感じ取った魅力。もしかしたら金石の皆さんが気付いていない金石の魅力は何らかの形でお伝えできればと考えています。さて、今回皆さんにお聞きしたことは、「小学生時代と現在のまちの使い方」です。その中でも、小学生が遊ぶ領域やコミュニティが変化しているようでした。どうやら金石に特徴的な町会活動やお祭りの存在もこれらに影響を与えていそうです。当時の小学生が今は大人となり、お祭りを作る側になっている方、金石を出る選択をされた方など様々です。今の小

学生が二十年後、三十年後の金石を作ります。私達の調査を今後の金石の皆さんのために、役立てることができたら幸いです。(坂口太一、中積弥恒、天野航一)



PP パブリック・ プログラム

自治区ラジオ

自治区の活動を紹介する「自治区ラジオ」が始まりました。広坂スタジオ/金石スタジオ/サテライトという三

自治区 ラジオ JICHIKU RADIO

つのスタジオから、自治区に関する事柄を音声と画像で紹介します。

金石スタジオからはアーティストが滞在し、地域の方々とともに活動しながら調査や制作を進めるアーティスト・イン・レジデンス・プログラム(AIR)を中心にお届けします。最近のプログラムだと、今年七月に実施された「かないわ楽座」で活動していたアーティストの声を聞くことができます。「金石手芸



村上慧さん

部「宮田明日香さんは活動紹介や金石の地での展開、「牛嶋家」のウシジマキナミさんは久留米や金石の印象などを話しています。他にも角島泉さん、渡辺秀亮さん、菊谷達史さん、中島大河さんの話もあります。

広坂スタジオからは金石に滞在していた村上慧さんが金沢21世紀美術館で展示していた「移住を生活する」や自身の生い立ちを二回にわたって紹介しています。また、十六歳〜二十歳のユース世代を対象に展開しているプログラム「自治区ユース」アンバサダーの原島さんから活動紹介もあります。

配信はインターネットを通じて行っています。ご自身のパソコンやスマートフォンなどからお好きな時間に聞くことができます。アーティストの新たな一面を見ることができるとも思いません。今後とも随時更新していくのでお聞き逃しな〜。 <https://www.jichiku-radio.com/>

自治区ラジオ
配信中



にわ部

金石スタジオの横には「にわ」があります。にわでは無料でスペースを貸し出しています。その代わりに物や情報を他の部員と共有します。例えば、収穫した作物、それを加工したもの、園芸の知識や料理の技術といった形のないものもあります。

新型コロナウイルスの影響もあってか、二〇二〇年春から野菜作りを始める方が多くいました。まずは土作りから、試行錯誤しながらも作業を進めます。にわで会う常連さんに育て方のアドバイスをもらい、実践すると、野菜はすくすくと育っていききました。初めて野菜を育てた方は一つの苗から沢山収穫できるほど、



自身で育てた新鮮な野菜の美味しさに驚いていました。ある時、「玉ねぎは美味しくできて保存もできる！」と噂が広まり、にわが玉ねぎだらけになったことがあります。収穫を手伝い、採れたての玉ねぎをいただき、お勧めのレシピで料理を作りました。旬を味わう楽しさを覚えました。野菜の育て方は人それぞれ方法があります。循環する農



業をモットーに野菜作りをしている徳永さん（にわ部員）は、農業は使わずに自然の力に任せて育てています。植える↓育てる↓収穫↓食べる↓生ゴミ↓肥料↓植える…と循環しています。この方法で育てた野菜が美味しい理由は①新鮮②

完熟③農法の違いにあると言えます。時間をかけて作っている分、野菜は腐りにくく、古くなるまで干からびる程度、これを食べても美味しいそうです。徳永さん曰く「昔からあった当たり前のやり方が自分には合っていた。食が充実しているので力が漲っています！」といいきと話してくれました。食が体を作っているのだと改めて感じました。

にわ部は野菜を育てるだけではありません。部員の中には遠方に住んでいる方もいらして、その土地で収穫した野菜や果物を持ってきて振る舞ってくれます。これまでに、たけのこ・栗・ベリー・梅など、金石にいなながら山の幸を楽しむことができました。素材が集まると、何を作るか、どう調理し保存するかなど、知恵を出し合います。それでできたのが「にわ部レシピ」です。皆さんが持参した料理・自宅で実践している料理をレシピにして紹介しています。金時ご飯、笹の葉寿司、ピーナッツバター、よもぎ茶など様々。レシピは金石スタジオにありますので、ご家庭で実践してみてください。

十月に入り自治区の活動が



再開。東京理科大学のまちの調査は金石スタジオを拠点に活動しました。学生に向けて、にわ部員からも多くの差し入れをいただきました。子供が両手で抱えるくらい大きな冬瓜、里芋、サツマイモ、大根まで。お勧めの食べ方も伝えると、すぐに実践していました。差し入れはにわ部に限らず、調査に協力いただいた方からもあったようです。

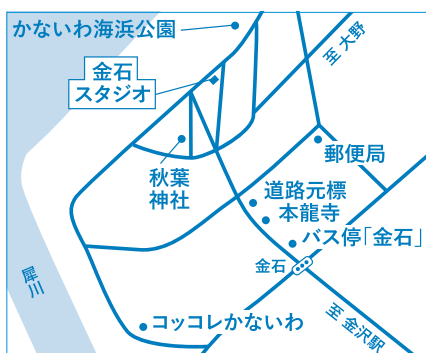
食を通して生き物の力や季節の移ろい、人との繋がりを感ずることがあります。是非皆さんもにわ部に遊びにきて下さい。（河合紗那、金沢21世紀美術館地域コーディネーター）



金石スタジオ
金石松前町1番16号

バス停「金石」から歩いて5分、海岸通り沿いです。公共交通機関や徒歩、自転車などをご利用ください。

スタッフ常駐は、毎週土曜の14時〜17時です。



金石スタジオ
情報発信中



Instagram



facebook