

かつてヴェルサイユ宮殿の庭園に植えるための植物を育てていた敷地と隣接するセーヴル国立製陶所で行われた、植物の種や起源を主題とした展示のため、セーヴル(注:パリに隣接するベッドタウン)とその周辺の地域性に関連するものの起源をたどったプロジェクト。

起源 世界的に著名なセーヴル焼の歴史を調べ、パリという大都市にあつて身近な環境の中に日常の食の産地を探し、「地元産のもの」をソーシャルメディアとして人々を巻き込む社会プロジェクトを企画・遂行。

数々の段階を経る耕作 まず、参加者とともに展示会場近くのムドン森を訪れて栗拾い。後日、『焙って、剥いて、喋って』と題したアクトでは、栗のペーストを作るべく、収穫した栗を炭で炙り、食卓を囲んでお茶を飲み、話をしながら皮を剥くという作業を観客に行ってもらう。

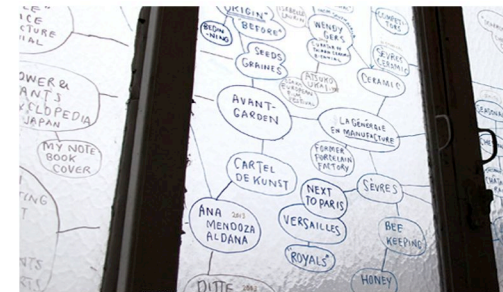
一方で、パリとセーヴル近郊のジュイ=アン=ジョザの牧場を訪ね、ヨーグルトを作るための「種」や牛乳を調達。また、セーヴルの高校の養蜂箱から採取された蜂蜜を入手。セーヴルで発明されたビスキュイと呼ばれる素焼きの手法に言及し、名を同じくする簡素な焼き菓子でヨーグルト、栗のペースト、蜂蜜を入れる容器を作成。

フランスらしい朝食・デザートの一つであり、スーパーで容器入りで売られている栗のペーストの添えられたヨーグルトを、様々な人々とともに、全て地元の食材を用い、収穫を含めてゼロから作り、『いつでも朝ごはん』と題したアクトにて、参加者に味わってもらった。

さらなる成長 「保留コーヒー」の構造のように、森で栗を拾った人々は、後日栗を焙って剥いた人々ではなく、また最後にこの朝食を食べた人々もまた別である。リサーチから得た知識、複雑な人的ネットワークや自身の個人的な連想から生み出された考えを通していかにこのプロジェクトが起点から展開していったか、またここから人々が自ら発展させていく可能性の提示(レシピ、収穫場所情報など)は、展示空間の窓に描いたダイアグラムやドローイング、言葉を通して伝達。



(left page) the public peeling chestnuts at the table at *Griller, Peler, Parler* (right page, from top to bottom) picking chestnuts in the forest between Sèvres and Meudon; the cows in the barn being milked at a farm in Jouy-en-Josas; the public taking an active role in producing chestnuts cream for *Breakfast Anytime*; production process and the food served at *Breakfast Anytime*; the process and thoughts around the project presented on the windows of the exhibition space



Scratch (栗拾い, "griller, peler, parler", "Breakfast Anytime")

2014

関係性と持続性のある、過程(プロセス)と行動(アクト)を主としたプロジェクト
フランス・パリ、セーヴル、ムドン、ジュイ=アン=ジョザ