

# 安曇野 ARTIST IN RESIDENCE —柴田早穂—

▲薄暮 - 空から見る明科



柴田早穂さん  
プロフィール◎1986年大阪府生まれ、5歳から小豆島で過ごす。2018年東京藝術大学大学院美術研究科博士後期課程工芸修了。現在、小豆島に「宮の森鑄造工房」を構え、作品制作とワークショップを行う。

最初に長峰山展望台から安曇野市を眺めたとき、人々が生活する場所とその間を複雑に流れる川と堰の関係性が強く印象に残りました。地形を立体的にみることで、人々の営んできた歴史や生物の分布などをより具体的に想像することができ、大変興味深い滞在となりました。

特に拠点としていた明科では、さまざまな時間帯に里山・田んぼ・犀川・五ヶ用水を日々覗くのが楽しみでした。特別ではないかもしれませんが、複雑な世界に目を凝らすと、複雑に関係し合ったたくさんの存在に気づくことができました。毎晩、拠点に帰った後もその関係のなかに自身を組み込みながら想像が膨らんでいきました。

市内に東京藝術大学出身の芸術家が滞在し、作品を制作する「アーティスト・イン・レジデンス(AIR)」の初めての開催となる今回は、小豆島に工房を持つ鑄金作家の柴田早穂さんが8月22日〜9月5日の15日間滞在し、制作活動を行いました。柴田さんに滞在中に感じたことについて話を聞きました。

## 安曇野市での滞在はいかがでしたか？

展示で強く感じたのは、来場した皆さんと一緒に展示をつくってくださるという感覚でした。映像と展示された造形物とを行き来しながら、各々の視点で事柄の関係を想像してくれた方がたくさんいて、在廊中には鑑賞後の皆さんと考えを共有したり、そこから新しい発見が生まれたり、それらの対話も含めたすべてが作品をつくることなのだと感じました。

## 安曇野の皆さんへメッセージ

どこに行ってもとても丁寧に案内していただき、充実したりサーチャイになりました。そして、展示にお越しいただいた皆さんありがとうございます。安曇野市は、これからも継続的に訪れたい場所となりました。また皆さんにお会いできることを楽しみにしています。

柴田さんが滞在中の様子をまとめた動画をYouTubeで公開中。ぜひご覧ください。



▲市公式 YouTube



①リサーチの様子②展示風景③ホンドギツネが生まれるまで④犀川で出会った夏夏のホンドギツネ 撮影：坪佐利治、山田毅



①安曇野で昔から冬の常備菜として食べられてきた「おしょうゆの実」づくり②伝統野菜「牧大根」③春の味覚「山菜」の食べ方の紹介

## 市ホームページ 暮らしの歳時記

伝統食や行事食は農の営みとつながりが深く、地域の農業や旬の食材に目を向けるきっかけにもなります。

市ホームページでは、伝統食や農産加工品等についての作り方やおいしい食べ方、作り手の方のエピソードなどを掲載しています。今後も、随時情報を更新していきます。



◀暮らしの歳時記  
(市ホームページ)

## 市公式 YouTube チャンネル つなぐ 安曇野の農と食

ごろから地域で伝統食や加工技術の継承などで活躍いただいている長野県農村生活マイスター(以下、マイスター)。

その蓄積された知恵や技を動画に残し、公開しています



④りんご農家のレシピ(りんごおこわ)⑤おしゃかさまのなくなった日にそなえるやしょうまづくり⑥冬至のかぼちゃだんご



◀かぼちゃだんごの動画  
(市公式 YouTube)



食を未来へつなぐ活動に参加したい！  
伝統食や郷土食について学びたい！  
という方は、ご相談ください。  
図農政課 ☎71・2427

## くらしのこよみ ~母から子ども達へ~

著者：長野県農村生活マイスター安曇野支部 明科

4月から連載してきた「ごはんを食べよう！ごはんをたべよう！(17ページに掲載)」にも協力いただいたマイスターの皆さん。

本年、制度開始から30周年となることから、明科地域のマイスター6人が、地域の伝統行事や郷土食を後世に伝えようと、暦冊子「安曇野明科くらしのこよみ」を13年ぶりに改訂し、発行しました。

季節のレシピや暦にまつわる農事の話、この地域での農作物の作付けの目安などがカレンダーとなっています。

希望者には、1部1,000円で販売しています。

岡塩原さん ☎090・2552・9678



冊子を作製した長野県農村生活マイスターの塩原知佳子さん(左)と岡山きみ子さん(右)