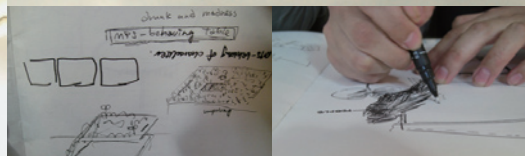




武蔵野美術大学国際交流プロジェクト
チェルシー美術大学 / 武蔵野美術大学建築学科
共同ワークショップ

MUSASHINO ART UNIVERSITY
INTERNATIONAL EXCHANGE PROGRAM
CHELSEA COLLEGE OF ART AND DESIGN/MUSASHINO ART UNIVERSITY

WHAT'S COOKING 2009



WHAT'S COOKING?



70 x 7 The Meal, act L City of London
Lucy + Jorge Orta, 2006-2050

“Uniting 8000 inhabitants in and around the City of London, we calculated that the hand silkscreen printed table runner would measure several miles, commencing in front of the Tate Modern, spanning the famous Millennium Bridge to Saint Paul’s Cathedral and then into the historical city district along King and Queen Street to the Guildhall, where the Major of London could join the party. At these communal events, a combination of the ordinary and the everyday intermingles with the provocative and debatable, as individuals, deliberately drawn from different social, political and economic backgrounds, are invited to share a meal, often leading to demanding, unusual and unexpected conversations. Here all certainties of identity are dissolved into myriad ambiguities that involve change, transformation, loss and gain, love and hate – all the dramatic but actual elements of human experience.”

MAIA DAMIANOVIC, LUCY ORTA,
PHAIDON, 2002

INTRODUCTION

This year, the theme of the joint workshop is around ‘Food/ Cooking/Eating’. The aim is to investigate into the cultures, habits and rituals around this essential human activity, in the eyes of art, architecture and design. By looking closely into an everyday activity, the workshop challenges the preconceptions and assumptions of design issues surrounding this theme. The participants’ two distinctively different cultures together with those of international students should encourage diverse and rich interests, leading to fruitful and interesting design proposals.

CONTEXT

Food is central to our relationship with the world. Beyond our survival instinct, the food gives us visual stimuli and sensual pleasure, providing us with rich opportunities for cultural expression and identity, communication and creativity. Food relates us with the land and the nature, locating us individually and culturally, and even politically.

The creative impulse and processes involved in cooking are very much akin to those of art and architecture production. Cooking in the eyes of creativity has a conceptual basis that is born out of function, desire, skill, time, location and culture. It requires an understanding of the ingredients’ effects, as well as knowledge of the material and its transformative properties.

We organise our lives and shape our environment around food at all levels from the global to the local, from public to private, from the macro to the micro. Spaces of food are places of mediation and culture; kitchens, restaurants, dining rooms, and onto the tables and plates, staging our everyday activities with colour, ambience, music, furniture and all other settings. The production as well as transporting food fast and fresh has evolved so much with latest technologies, affecting the infrastructure and politics. The network continues beyond consumption to sanitation and waste treatment, also designed according to cultural as well as functional considerations.

イントロダクション

「食/料理/食べること」をテーマとする今回のジョイントワークショップ。この、人間の基本的な活動をめぐる文化・慣習・日常について、アート・建築・デザインの視点からひも解いて行く試みである。日々繰り返される食にまつわる行動をつぶさに見て行くことで、食周辺デザインの固定概念や先入観にチャレンジしようとする。日英、そして世界各地からの参加者の異なった固有な文化背景が、多様で豊かな視点を喚起し、興味深く実りあるデザイン提案に結びつくことと期待する。

コンテキスト

食は外界世界と人との根本的関係を形作っている。生きる本能はもちろんのこと、食べ物は私たちに視覚的刺激や感覚的快楽をもたらし、自らの文化的アイデンティティを表現し、伝え、創造する豊かな媒体となる。食物は私たちとその土地そして自然とを結び、一個の人間として、また文化的に、さらには政治的に私たちを位置づける。

料理をするのに伴う創造的衝動やプロセスは、アートや建築のそれと非常に近いものだ。料理を創造性の観点から捉えると、欲望、機能、技術、場所、時間、文化などに深く関わるコンセプチュアルなベースに基づいていることに気付く。素材に関する知識、材料がもたらす効果の理解、またそれらの可変的性質に関する知識が不可欠なのだ。

グローバル・ローカル、パブリック・プライベート、また、マクロ・ミクロに渡るあらゆるレベルにおいて、私たちは生活や環境を食との関係の上に整えている。食に関わるスペースは文化やそれを伝達する場だ。キッチン、レストラン、ダイニングルームから始まり、それはテーブルの上に、皿の上に広がり、色彩、雰囲気、音楽やしつらえその他ありとあらゆるものを整えることで、私たちは日常を演出する。食物の製造や運搬を迅速に、新鮮なうちに行う要求は、最新の技術とともに進化しながら、インフラストラクチャーや政治に影響を与えて来た。食をめぐるネットワークは消費活動を越えて、衛生施設・汚物処理場に及ぶ。それら施設はやはり文化的、機能的な観点からデザインされた食ネットワークの一部なのだ。

The second joint workshop between Musashino Art University Architecture Department and Chelsea College of Art and Design’s Spatial Design Department was held in London, the first one having taken place in 2008. The theme this time was around ‘Food/Cooking/Eating.’ The aim of the program was to investigate and conduct research on these daily but essential human activities as seen through cultures, habits and rituals from the perspectives of art, architecture and design.

In general, a workshop is a working session to create something new through relationships amongst a group of people. Such a gathering, although it is temporary, starts with the consciousness of individuals and of a group. In light of the various differences in such a gathering, it is necessary for the participants to stimulate each other while attempting to make communication. In particular in workshops for art students, their actions and perceptions will be released from the frame of the preconception of ordinary education, and their new discoveries, experiences and feelings will be shared in the group.

The aim of this workshop was to realize 1) expression of the students’concept as a team through some medium, with image plans submitted first, 2) investigation and conduct of fieldwork to clarify the whole concept and 3) finally fruitful production, rather than just the formation of individual plans complying with a theme in a public space.

In this multinational joint student workshop in London, the students might have faced different values as well as encountering some degree of doubt about their own common sense. Also in the language barrier scenario, they somehow had to keep their identity and self-expression, even though such expression might have been separated from the individual and might have evolved. Such variability is one of the charms of an international exchange workshop, and the final outcome has the potential to be a broadly shared expression rather than a sharing among a small number of individuals. Through such a process, the students were able to discover differences between themselves and others, and through reviewing themselves objectively, they had the chance of discovering new versions of themselves.

This time, four groups of five to six students each researched markets, restaurants, pubs, cafes, public spaces, and street food situations in London, under the theme of Food/Cooking/Eating. London is a cosmopolitan city; there are various cultural and ethnic areas such as Chinese, Indian, Arabic and Greek. The students actively conducted their research activities in such areas.

In addition Chelsea College of Art and Design afforded the same full cooperation as they did last year, and each group received appropriate advice from experts including Ken Wilder (supervisor), Takako Hasegawa (lecturer), and Kristina Kotov (artist). Each group completed their work after a series of discussions and studies in preparation for the review on the

final day of the workshop.

I would like to briefly describe the presentations. A characteristic of this workshop was that all teams adopted performance as a medium of expression. I think this reflected how the action of eating is connected to physical behavior.

First, the team called ‘The Camouflaged Table/New Picnic Experience’ investigated the picnic culture in Britain and humorously expressed the British outdoor eating experience in public spaces such as parks. In their performance a table suddenly appeared from the lawn and very unique eating began, provoking laughter from the audience.

Next, the team titled ‘We are All Prisoners of Food’ presented a performance about inconvenience and trouble at the time of eating: the difference between eating the same food in a free environment and in a bounded space such as a prison. In a practical manner, the team examined the relationship between eating and the eating environment .

The third team, ‘The Floating Feast,’ examined uncertainty about historical and cultural background related to eating in their performance with balloons filled with helium, an image of a floating feast.

The fourth team, ‘Holeday Holiday,’ created an imaginary holiday called ‘Holeday’ in order to express the notion that eating is deeply connected to the formation of the identity of a local community. This experimental performance presented a special day on which people celebrate by making holes in food.

All presentations were full of originality and showed the students’free creativity and sense of humor. The site of the presentation, the college’s campus court, was filled with smiles.

Regardless of the nature of the final productions or the modes of expression, the practice of group work clarified the concepts and methodology through joint creation, and individual roles and ideas were aired and shared. As activities of expression are more open to society now, workshop programs such as the environment of a new community are becoming more and more valuable.

Last year was our first trial of the notion of an international exchange workshop; this second time, with a new theme, was also successful. I sincerely hope that this project will continue to contribute to active international exchange, to social practice with other universities and to new cultivation of human resources who will pursue various art and creation.

Finally, I would like to express my deep gratitude to those concerned at Musashino Art University International Division and Chelsea College of Art and Design for their generous support of this joint workshop.

今年も昨年に引き続き、武蔵野美術大学建築学科とチェルシー美術大学スペースデザイン科による合同ワークショップがロンドンを舞台に行なわれた。今回のテーマは「食・料理・食べること」。この人間にとって日常的且つ重要な行為を、文化・習慣・儀式を通して、アートや空間、デザインの観点から調査・研究するプログラムである。

本来ワークショップとは、集団における関係性の中で、何か新たな創造を生み出す為のワーキング・セッションを意味する。この集まりは一時的なものにして、まずは他者と集団を意識することに始まり、多様な差異を感じながら相互間のコミュニケーションを図りつつお互い刺激し合うことが求められる。特に美大生が対象となるワークショップにおいては、アクションや知覚が従来の教育という先入観から解き放たれ、これまでとは異なる発見や経験、共感が集団の中で共有されるのである。

さらにこのワークショップの目的は、参加学生が公共的な場で、テーマに沿いながら個々のプランをかたち作るのではなく、学生たちが共にイメージプランを出し合い、その構想を全体でより明快なものにするために調査・フィールドワークを重ね、最終的にはいくつかのプランに結実させながら、そのプロセスも開示し、チームとしての計画を何らかの媒体で表現していく、その為の実践にある。

ロンドンでの多国籍学生による合同ワークショップでは、様々な価値観の違いに始まり、個人のこれまでの常識をどこかで疑わなければいけないこともあるだろう。言葉の壁とも向き合い、その中で儼かに自己表現を保ちながら、しかしその表現すら個人から離れ、どんどん変えられていくことにもなるだろう。ただこの可変的なところが国際交流ワークショップの魅力であり、最終的に結実された表現は、小さな個人を飛び越え、より多くの人が共有できる表現としての可能性を持つのだ。さらにそのプロセスは他者と自己の差異を発見し、自己を客観的に見直すことを通して、新たな自己発見へと繋がる可能性を生み出すのではないだろうか。

今回のワークショップは、5～6名の学生がそれぞれ4つのチームに分かれ「食」というテーマでロンドン市内に点在するマーケット（市場）や、レストラン、パブ、カフェ、パブリックスペース、ストリートフードなどをリサーチした。ロンドンコスモポリタンな都市である。チャイナタウンやインディアン街、アラビックやグreekなど、文化的にも多様なエリアが複数あり、学生たちは精力的に調査活動を行なった。

大学内では、今年もチェルシー美術大学の全面的な協力をいただき、スペースデザイン科主任ケン・ワイルダー氏を始めとし、講師の長谷川貴子さん、アーティストのクリスティーナ・コトヴさんから、各グループは適切なアドバイスを受けながらディスカッションやスタディを重ね、最終日の講評会に向け制作を行なっていた。

ここで各チームのプレゼンテーションに触れるのだが、今回の特徴として、ワークショップのテーマが「食」ということから、4チームともその表現手段がパフォーマンスという形を採った。これはやはり「食」という行為が如何に身体的表現に直結しているかの現われであった様思う。まず「The Camouflaged Table/New Picnic Experience」と題したチームは、イギリスにおけるピクニック文化の調査に始まり、英国人の公園など野外公共空間での食体験をユーモラスさも交え表現したもので、芝生から突然テーブルが出現し食事がスタートするパフォーマンスは、ギャラリーの笑いを誘うユニークな発表であった。次に「We are all Prisoners of Food」と題したチームは、食事の際の不都合や不具合を考察するパフォーマンスで、同じ食べ物を自由な空間で食べることと、刑務所という束縛された特殊な空間で食べることの違いについて、食事とその環境の関係性を実践的に検証する内容であった。次に「The Floating Feast」と題したチームは、食に関する歴史的・文化的背景の不確実性を、ヘリウムの入ったバルーンを使い、浮遊する祝宴のイメージとしてパフォーマンスで演じて見せた。最後に「Holeday Holiday」と題したチームは、食事が地域コミュニティのアイデンティティー形成と深く関わっていることの実践として、仮想の祝日「ホールデー（穴の日）」をつくり上げ、この特別な日は、すべての食べ物に穴を開けお祝いするパフォーマンスを実験的に行なった。

各グループのプレゼンテーションはオリジナリティー溢れるものであり、学生たちの伸び伸びとしたパフォーマンスには、会場となった大学キャンパスコートに笑いが絶えなかった。

グループワークの実践とは、作品や表現手段がどのようなものであれ、共同作業を通じてコンセプトや方法論を明解にすることで、個人の役割や考えを意識化しながら共有して行くものである。表現活動がより社会に開かれて行く現在、新たなコミュニティの場としてのワークショップは、今後益々必要とされるプログラムであろう。

昨年春、初の試みとして行なわれた国際交流ワークショップも、今春新たなテーマで2回目を向かえることが出来た。今後もこのプロジェクトが生きた国際交流、また他大学との共同による社会的実践、さらには多様な芸術創造を図る新たな人材育成に繋がることを心より願っている。

末筆ながら、合同ワークショップ実施にあたり多大の支援をいただいた武蔵野美術大学国際部、並びにロンドン芸術大学チェルシー・カレッジ・オブ・アート・アンド・デザインの関係者各位に、心より感謝いたします。

Some of the most interesting, funny and visually provocative cultural commentaries upon food have been initiated in film. This is perhaps not surprising. As a medium, film is particularly suitable for dealing with complex themes related to food, particularly notions of food as performance and food as metaphor. Cinema can alternate between close-ups of food and the behavioural quirks of diners. From scenes of gluttony to the refusal to eat, family or social dining offers an ideal opportunity for filmmakers to construct a scene where potential conflict is externalised: a narrative excuse for gathering people together into a relatively confined and potentially charged space. Such scenes draw upon our own experiences of awkwardness at a family meal or dinner party.

Ang Lee’s *Eat Drink Man Woman* (Taiwan) begins with a scene where Chinese master chef Chu lovingly prepares an elaborate meal for his three daughters. The sceneography lingers on the elaborate processes of food preparation. The meal becomes a rich metaphor for things unsaid, an elaborate ritual that becomes a surrogate for atrophied emotions.

In stark contrast to the sumptuous food of Ang lee’s film, the invitation to attend a family meal becomes a scene of surreal horror in David Lynch’s *Eraserhead* (US). In a darkly comic and oppressive black and white sequence, Henry is invited by his girlfriend’s father to carve a roast dinner that just about resembles a tiny ‘chicken’. Urged to carve it ‘just like a normal chicken’, the chicken oozes the most disgusting liquid imaginable. The dinner is essentially a means to entrap Henry, who is informed that Mary has just had a baby after an abnormally short pregnancy. The ‘food’ amplifies Henry’s horror at the increasingly nightmarish world he has entered, and cannot escape.

In Alfonso Arau’s sensual *Like Water for Chocolate* (Mexico), an extraordinary family meal of Quail with rose petals becomes a catalyst for the releasing of pent up sexual energy. Tita, madly in love with Pedro, becomes increasingly aroused by the sensuality of the dish, while her sister Gertrudis has to abruptly leave to go to the outside toilet, her passion spontaneously igniting the timber structure.

A somewhat more subtle thawing dominates Gabriel Axel’s *Babette’s feast* (Denmark), a film where the preparation and eating of a single meal makes up the larger part of the film. Set in 19th century Jutland, Babette, the French housekeeper, has for fourteen years cooked for two sisters in a remote village dominated by puritan religious values. The sisters provided refuge for Babette from counter-revolutionary bloodshed in Paris. They have renounced sensuality for strict piety. Babette, unbeknown to the sisters, is a celebrated chef. Yet she is obliged to prepare the simplest and blandest of dishes on a daily basis. On the chance winning of a lottery ticket, in an astonishing act of love and gratitude, Babette’s spends the whole amount on one meal for the sisters and their friends. In the most subtle of ways, the incredibly elaborate meal (the cost of which the sisters

are blissfully unaware) results in a beautiful thawing of the puritanical diners experiencing such food and drink for the first time in their lives.

The restaurant scene is also a staple of films, but rarely have restaurants been as lavish as the one that forms the focus of Peter Greenaway’s stomach churning *The Cook, the Thief, His Wife & Her Lover* (UK). The film deals with the basest of appetites, but offers a truly sumptuous and highly ritualized succession of visual images inspired by 17th century Dutch painting. The film contrasts the loathsome antics of the thief Albert with the visual splendor and culinary excess of the up-market restaurant he owns. Unlike *Babette’s Feast*, this is not a film to see on a full stomach, and culminates in the thief being forced to eat the roasted body of his wife’s lover, the body of the man he has cruelly murdered.

The last ‘food’ film to be considered is Juzo Itami’s comedy *Tampopo* (Japan). The eating of noodles is treated in completely opposite ways in two witty scenes. In one, a ramen master instructs on the correct way of eating noodles in a highly ritualized and Zen-like way. In the other, a women’s etiquette class in learning how to eat spaghetti properly is loudly disrupted by the noisy slurping of an overweight European diner – whose example is hilariously copied by the young women.

These films richly embody many of the social and performative themes of the project: from ritual to social embarrassment, from sensory stimulation to use of cutlery and manners, from performance to spectacle.

これまでもっとも興味深くこっけいで、時に映像的に挑発的な食文化についての論評は、特に映画という形で多く表現されてきたことは、おそらく驚くべきことではない。食に関する複雑なテーマ、特にパフォーマンスとしての食、メタファーとしての食という観念を扱うのに映画という手段は最適である。映像は食べ物のクローズアップから、食事をする人々の気まぐれな行動などを交互に見せられる。大食家から食べることへの拒絶、家族のだんらんから社交的食卓と、映画作家にとって食は、潜在的な衝突が具体化されるシーンを構成する理想的な機会なのである。つまり、人々を比較的閉じた空間へと集めるための物語的な口実となっている。そのようなシーンたちは、私たち自身の家庭の食卓や、ディナーパーティーでのごちこない経験にも関わっている。

アン・リーの「恋人たちの食卓」（台湾）は、中国人シェフのチュウが、3人の娘のために手の込んだ料理を準備しているシーンから始まり、それがだらだらと続く。食事のシーンは、口には出さないけれど豊かなメタファーとなり、手の込んだ料理を食する儀式は、退化した感情の代理となっている。

アン・リーの豪華な食とは正反対に、デビット・リンチの「イレイザーヘッド」（米国）において、家族の食卓への招待はホラーシーンとなっている。暗く、どこかコミカルで重苦しい白黒の場面で、ヘンリーは彼女の父親に家での食事に招待され、そこで小さなチキンに似たローストディナーを切り分ける。「普通の」チキンのように切り分けるように急き立てられると、チキンから想像を絶する気味の悪い液体が流れ出る。この夕食は、本来は彼女であるメアリーが不自然に短期間で妊娠し出産したことを知らされたばかりのヘンリーを閉じ込めるためのものであった。ここでの食は、後戻りできない悪夢のような世界に入り込んだヘンリーの恐怖を誇張している。

アフロンソー・アローの官能的な「赤い薔薇ソースの伝説」（メキシコ）では、ウズラと薔薇の花びらでできた異常な家族の食事が、押し込められた性エネルギーを解放する引き金となる。ペドロに熱烈に恋しているティタは、官能的な料理によってますます気が高ぶり、姉のゲートルディスは突然外のトイレへとかけこむ始末で、ティタの情熱は外にある木にさえも火をつけた。

たった一度の食事に対する準備と実際の食事風景に映画の大半を費やしているガブリエル・アクセルの「バベットの晩餐会」（デンマーク）は、もう少し微妙で緩い空気に支配されている。舞台は19世紀ユトランド。フランス人家政婦のバベットは、厳しい清教徒の価値観に支配された孤立した村に住む姉妹のために14年間料理してきた。姉妹はパリの反革命派の惨殺から逃れてきたバベットをかくまっていた。彼女たちは厳格な敬虔心のためにあらゆる欲は放棄してきた。バベットが実は有名なシェフであることをこの姉妹は知らない。しかし彼女は日々単純で、まるで味気のない食事しか用意させてもらえない。宝くじが当たったある日、驚くべき愛情と感謝の行為として、バベットは全額を姉妹と友人達の

ために一夜の食事に費やす。最も巧妙な手段で、非常に手の込んだ食事（幸運なことに姉妹はこの食事にかかった費用を知る由もない）によって、今までに味わったことのないすばらしい料理と飲み物を口にする清教徒たちの気分が次第に緩んでいく様子を美しく描いている。

レストランのシーンもまた、映画では主要素だか、ピーター・グリーンナウエイの「コックと泥棒、その妻と愛人」（英国）ほどたつぷりと吐き気をもよおす作品も珍しい。この作品は、かなり低質な欲を扱っているが、17世紀のオランダ絵画からインスピレーションを得た、真に高質で儀式化されたような映像の連続である。作品はまた、ひどくこっけいで風変わりな強盗のアルバートと、彼の所有する人気上々のレストランの豪華で過剰な料理とのビジュアルをうまく対比している。「バベットの晩餐会」と違って、この映画は満腹時に見るものではなく、自分が殺した妻の愛人の体をローストして食べさせられる結果となる。

食に関する映画として最後に、伊丹十三の「タンポポ」（日本）を挙げられる。麵を食すという行動が、2つの気の利いたシーンにて、まったく正反対のものとして扱われている。一方では、師匠がまるで禅の厳かな儀式のように、麵を正しく食べる方法を指導する。もう一方では、スパゲッティの正しい食べ方を習う女性のエチケツト教室で、近くのテーブルに座る太ったヨーロッパ人が、大きな音をたててスパゲッティを食べるのを目にした若い女生徒たちが、それをおもしろおかしく一斉にまねをするのである。

これらの映画は、今回のプロジェクトのテーマである、しきたりから社会的な過剰さ、感覚を刺激するものから食卓でのマナー、そしてパフォーマンスと見世物といった社会的なことや、パフォーマンス的な要素を豊かに映像として具体化している。

What’s cooking in London?

Takako Hasegawa

The age of Britain’s gastronomic infamy has now passed. London, especially, has reinvented itself as a city that can offer a great variety of cuisines from all around the world. I couldn’t have imagined this luxury when I first moved here some 15 years ago. In some areas across London, such as Chinatown, Brick Lane aka Bangla-Town, and areas with people of African origin, the local ethnicities were always to be found in the food products available in local grocers, fishmongers, butchers and markets. However, those were for the people who enjoyed traditional country cooking at home. Traditional British families would not have benefited from them, nor would they have had much curiosity in what was on offer. But the last decade or so has seen a remarkable increase in interest in food generally and cooking especially throughout the UK.

Now cookery programmes are on TV all around the clock; celebrity chefs’ recipe books pile high in bookshops; people seek organic food fresh from farms, and are ready to queue for popular restaurants. Thanks to a growing interest in Japanese culture, there are also many new Japanese restaurants in town. Although many just pretend at being Japanese, some offer a sufficiently authentic Japanese culinary experience as to make me homesick. Elsewhere, sickeningly sugary cakes have acquired a sweet sophistication; freshly baked organic bread rivals the monopoly previously held by cheap, dry, bland ‘sliced-white’. And, if bored with the perennial ubiquity of Britain’s supermarkets, now every weekend you can find fresh and delicious (if a little pricier) produce on the Farmer’s Markets. This year, I visited ‘Taste London’; now an annual, early-summer event at Regent’s Park. I really enjoyed sampling fabulous dishes prepared by London’s most celebrated restaurants. Here, happy smiles proliferate. Londoners have really started to enjoy eating and dining; and, although there are significant regional variations, there’s a real sense that the public, generally, are more conscious about what they eat. Smart new restaurants have altered the contemporary streetscape, and there is a greater availability and variety in ‘everyday’ ingredients—and people are enjoying the experience of eating, and eating out, more and more.

More significantly, this shift in culinary habits reveals some interesting social and cultural aspects of British life. It also reminds us of the extent that our environment is shaped by issues surrounding food. From a Japanese point of view, the British public’s awareness and knowledge about food had been surprisingly primitive, and the only purpose of consuming food was to satisfy a hunger, it seemed. One of my British friends recounts nothing but bad memories of school dinners, with the same appallingly prepared food every day, and recalls surviving university on a diet of baked beans. Bacon used to be always too salty; vegetables on side dishes were boiled to a colourless, shapeless lump. Colleagues around me were comfortable eating the same sandwiches every day for lunch, week in week out. People used to have the same food on their tables for days on end, without concern for nutrition, or salt and fat intake. This diet inevitably made people unhealthy, eventually threatening NHS sustainability and government budgets. Diabetes, obesity and heart failure became real issues, all related to diet. People at long last started to realise that they were as good as what they ate.

One recent government TV advertisement advises consuming five portions of ‘fruit and veg’ every day (five is barely satisfactory, but it’s more achievable than, say, 12 portions). At the same time, public awareness has been awakened to food issues of global concern, such as GM foods, the threat to small, local businesses posed by giant supermarket chains, and questions, more generally, about the origin and production of food. This awareness may be more predominant among the more-socially-aware middle-classes, far from the general Japanese responses that must have been thorough and even neurotic as usually in any matter. Mediated by television, around this time arose the concept of the ‘celebrity chef’. Among them was Jamie Oliver, who has used the platform of his celebrity to campaign vociferously and successfully upon a number of food-related issues. I think, it was through his campaigns in particular, that the British public were made aware of the urgency and importance of problems relating to diet and eating habits.

Young Jamie, through his fresh and unconventional approach to cooking, became the nation’s favourite. Eventually, he embarked on a series of mission-like campaigns. First, he educated many homeless or jobless youths into professional chefs till they were trusted to run one of his high-end restaurants. His next target was school dinners where he challenged children’s eating habits and awareness in food and at the same time, succeeded in meeting with the then Prime Minister Tony Blair and securing a government budget for improving the quality of school dinners. He then turned his attention towards the family table, from where the problems really seemed to stem. He toured the country with a mobile cookery class, inviting communities to come and learn and enjoy basic cooking, so that they could begin providing better food at home. Before his campaigns, the school ‘dinner ladies’ hadn’t a clue what they were cooking nor any sense of responsibility to learn the necessary skills; the mothers at home had seldom cooked for the family, and people didn’t understand why they were not very healthy. The campaigns are still ongoing, with a real impact on real people, even changing their lives. Other TV-chefs have also taken on various food-related campaigns, such as revealing the sometimes appalling conditions in which livestock is reared. These were just TV programmes, and yes, because they were done through TV programmes, the issues came across forcefully to ordinary people at home, gradually opening up their views towards the seriousness of issues relating to food. For me, as someone coming from the outside, the campaigns, their investigations and effects, revealed a previously hidden anatomy of life in the UK.

It’s all down to education, in every sense. People here naturally love learning, and this awakening over the last few years has started to quietly reshape food production and distribution systems, medical practices and education sectors. It is still nothing close to the highly sophisticated and precise Japanese systems, the Japanese public’s keen interest in food, or the high quality and choice of foods available in Japan. Things are interestingly slow and relaxed in this country. However, people here really have started to understand the extent to which the quality of food affects ones quality of life. It seems to me that Britain is undergoing a quiet revolution through this increased awareness in food/cooking/eating.

ロンドンの食指 進化中

長谷川 貴子

英国の食事情の悪評が世界に轟いていた時代は過去のもの、今やロンドン世界各国のグルメを堪能できる街に進化しつつある。私がロンドンに移り住んだ15年前には想像もできなかったことだ。もともと各国からの移民が多く、チャイナタウンを初めバングラタウンと呼ばれるイーストエンドの界限や、アフリカ系の多い辺りなど、八百屋や肉、魚屋、ストリートマーケットなどで売られている食材に、その地域性がはっきりと表れていた。だがそれらは本国の味を家庭で楽しむ人々のもので、イギリス人の食卓に登るものではなかったし、一般的に食に関する興味や好奇心はとても低かったといえる。それがおそらくここ10年足らずの間に、人々の関心が急激に食に向かって来たのだ。

今やテレビで料理番組をやっていない時間帯は無く、セレブリティシェフのレシピ本が本屋に山積みになれ、人々はオーガニックや産地直送の素材にこだわり、美味しいレストランには行列ができる。日本ブームも手伝って、ありがたいことに和食の店もずいぶん増えた。新しい店は疑似和食屋がほとんどだが、懐かしい日本の味を出す店も増えている。ジャリッとするほど甘かったケーキもデリケートになり、バサバサのパンばかりでなく焼き立てオーガニックも簡単に手に入るようになった。通年同じ品揃えの大型スーパーに飽きれば、値は張るが週末のファーマーズ・マーケットが新鮮で美味しい食材の頼りになる。リージェンツパークの初夏の定番イベント ‘テイスト・ロンドン’ を私も今年覗いてみたが、ロンドンの数々の選り抜きレストランの味を、クーポンを使っていくつもつまみ食いして楽しんだ。こうした場面に共通しているのは、幸せそうな笑顔だ。食べる事を楽しむようになったロンドンっ子の一面だろう。地域差はあるにせよ、確実に食に関する意識が向上している実感がある。おかげで街並が変化し、日常に手に入る食材の種類が増え、食事の楽しみが豊かになった。

だがそれ以上に、イギリスの食の向上は社会的、文化的にも興味深いものがある。それは食がどれほど私たちの環境を形作る要因となっているかを改めて教えてくれる。日本人の目から見ると、そもそもこちらの人の食に関する関心・知識は驚く程低く、食べる事は食欲を満たす以上のものではなかったように見受けられる。友人のあるイギリス人は、給食は毎日同じメニューでまずくて悪い思い出しか無いそうだが、学生時代はベークドビーンズの缶詰だけで過ごしたという。かつてのベーコンの塩辛さときたら無かったし、くたくたになるまで茹でた付け合わせ野菜は既に色も形も失っているのが常だった。私の周りもランチは毎日同じサンドイッチでも一向に構わない人ばかり。こうした、来る日も来る日も同じものを飽きずに食べ続け、栄養価も塩分・油分過多も気に掛けない食習慣は、当然人々を不健康にし、やがて医療費 100% 国家負担を基本とする国家財政を危機に追い込む。肥満や糖尿病、こちらに多い心臓疾患も問題になり、人々は食べ物が自分の身体を作っている事に遅まきながら気付き始めた。最近では政府公報で「1日5品目の野菜・果物を」とTVコマーシャルが流れる。(5品目で充分かはさて置いて。12品目などと目標が高すぎると誰も努力しないからだそうだ。) 同時期に遺伝子組み替え食品、大

型スーパーの地元小売店への影響、生産者の顔の見える食品を、などの食に関連したグローバルな問題が関心呼び始めた。しかし、一連の反応は日本のように神経質なほど徹底したそれとは遠く、一部の意識あるミドルクラスに広まるに留まっていたと思う。その頃にセレブリティシェフが次々と登場し、中でもジェイミー・オリバーの様々なキャンペーンを通じて、イギリス人の食に関する危機感や切迫感が表面化したのではないかと、私は見ている。

まだ若いジェイミーの新鮮な切り口の料理番組は国民の人気を集めた。やがて彼は使命感に動かされたように次々とキャンペーンを打ち出す。ホームレスや非行に走る若者達にシェフのトレーニングをしてレストランを任せるまでに育てたあと、学校給食にメスを入れ、子供達の食生活や意識にチャレンジすると同時に、当時のブレア首相と交渉し、給食向上の国家予算獲得に成功。次には食生活の基本であり、そもその問題の根っこである家庭の食卓に目を向けた。コミュニティーベースの大型移動料理教室で街々を廻り、基本の料理を直伝。料理をした事も無かった人々がやれば面白いと自信をつけ、家庭に持ち帰って料理を習慣にできるようにとの目的だ。それまでは、いわゆる給食のおばさん達は食物の知識も、必要な技術を修得する意欲も無かったし、世のお母さん達はほとんど料理をせず、人々はなぜ体調が悪いのかわからずにいたのだ。現在も進行中のこれらのプロジェクトは、実際に人々の人生を変えるほどのインパクトを持っていた。他のTVシェフ達も、家畜の飼育環境を糾弾するなど、様々な食キャンペーンに関わっている。テレビ番組とはいえ、テレビ番組だからこそ、家庭の普通の人々に働きかける力があり、少しずつ意識が開かれて来たのだろう。この一連の流れは、外国人の私に英国の見えなかった内実も見せてくれた。

根はあらゆる意味での教育にある。もともと知識欲が高い国民性、年を追って徐々に目覚めた食生活への意識は、生産、流通、医療、教育と、イギリス社会に胎動のような変化をもたらしつつある。日本の高度に洗練・細分化されたシステムや、人々の関心、食の質の高さ、選択の豊かさには比べるべくも無いのは確かだ。どこかのんびりリラックスしたところがあるイギリス。それでも、食生活の質がどれほど人生そのものの質を左右するか、人々はそれをようやく自覚し始めた。イギリスは今、食を通じた静かな意識改革の真っ最中といえるだろう。

TIMETABLE

Ken Wilder

Takako Hasegawa

FRI 1 MAY 10:00-

Introduction

[Prof. Tsuchiya, Satoshi, Ken, Takako]

-Aims and Expectations

-Schedule

-Introduction to the brief

-Presentations on food culture in Japan by Musabi participants

-Presentation on food & culture

-Work group forming & first discussions

TUE 5

Design with tutorials

[Prof, Tsuchiya, Satoshi, Ken]

THURS 7

Field Trip Day for

Musabi participants

SAT 2-MON 4

Group Research and Discussions

-Market Visits:

Borough Market (Sat),
Columbia Road Market (Sun),
Spitalfields (Sun), Brick Lane (Sun),
Smithfield Market, & others

-Research on food/cooking/
eating and relating spaces around
London: Restaurants and Cafes,
Public Spaces, Street Food,
Local cultural diversities
(e.g. China Town, Brick Lane,
Supermarkets, Cooking books....

WED 6

Design with tutorials

[Prof, Tsuchiya, Satoshi, Kristina]

Kristina Kotov

Satoshi Nishio

Hana Sakuma

RESEARCH ON TSUKIJI FISH MARKET

BY MUSABI PARTICIPANTS

ワークショップテーマが「食」であったため、私たち日本人側は事前リサーチとして、東京の築地市場について実際に現場を訪れながら調査し、まとめた。

日本最大級の市場である築地市場は、1923 年の関東大震災によるかつての魚河岸であった日本橋市場の崩壊を期に、1935 年にそれまで海軍基地であった築地に移転してきた。

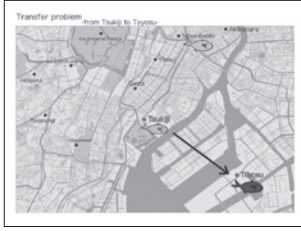
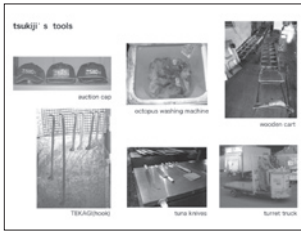
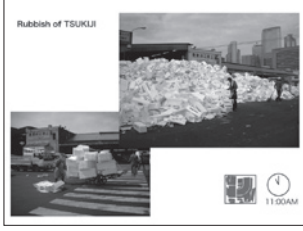
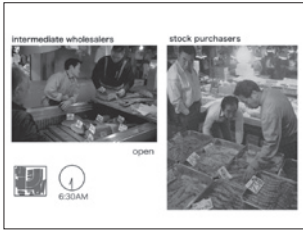
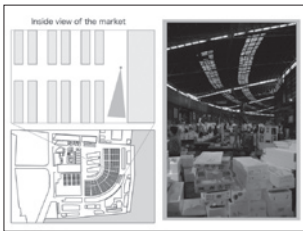
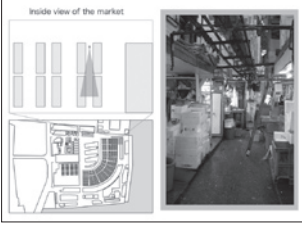
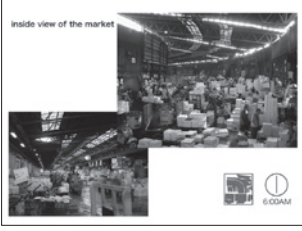
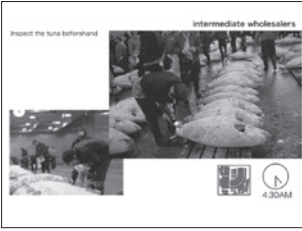
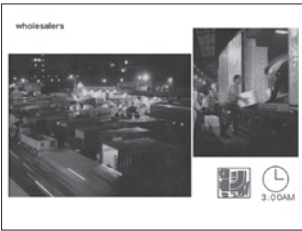
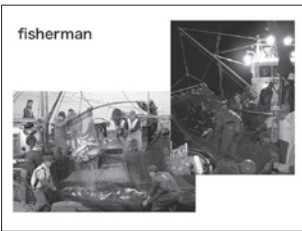
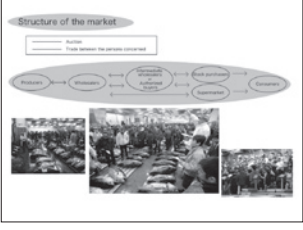
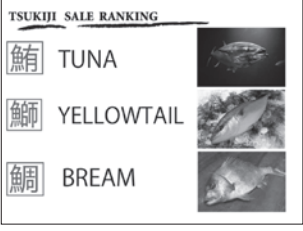
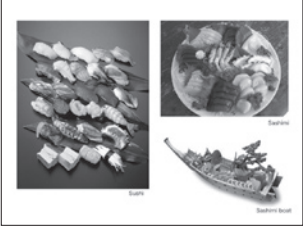
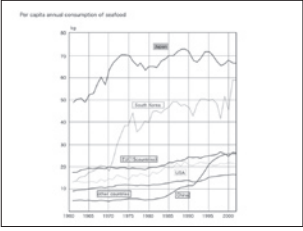
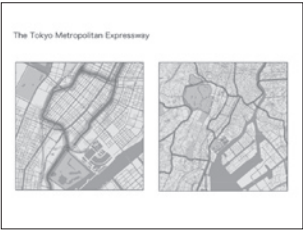
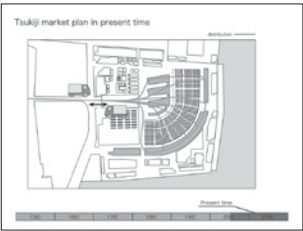
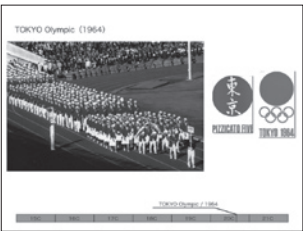
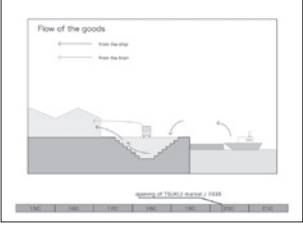
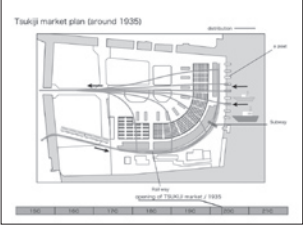
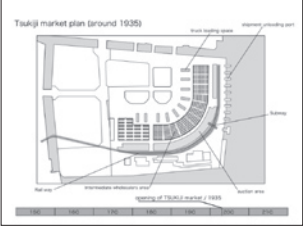
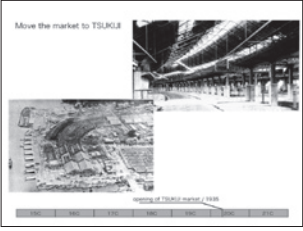
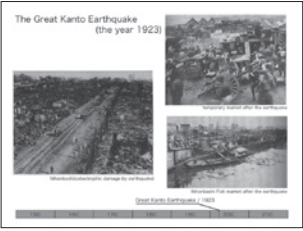
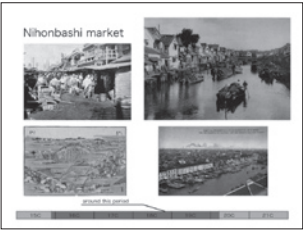
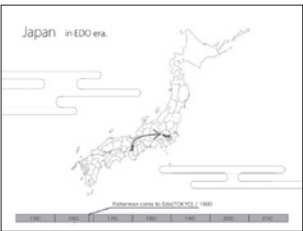
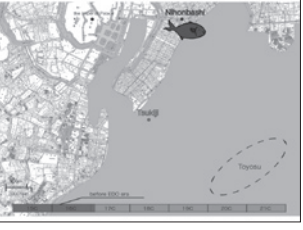
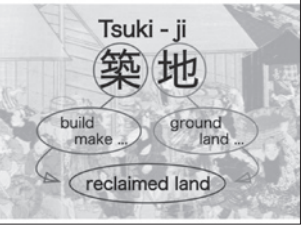
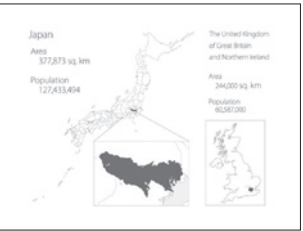
当時は船と列車によって品物が運搬されていた。現在の築地市場の特徴の1つである弧を描いたような建物の形は当時の線路の名残りである。東京オリンピックに向けての急激なインフラ整備に伴い物流は車による運搬に移っていった。

日本は海産物の消費が他国に比べ非常に多く、その数はEU 15ヶ国の倍以上である。

品物は商店や私たちの食卓に並ぶまでに数々の段階を経ている。漁師によって海から揚げられた海産物は築地へ運搬され、市場の代名詞の1つである「競り」の準備が始まる。その時間まだ午前4時前。競り本番は午前5時半頃に行われる。しかし、この競りも今や取引の主流ではなく、現在では相対売りとと言われる契約者に直接届けられる取引方法が主流である。

午前6時頃から場内市場が始まり、街の魚屋や一般客はこの時間に買い付けに訪れる。昼が近づく頃には場内はほぼ閉店し人も疎らな閑散とした状況に。この時間帯からは場外にある一般客向けの市場が賑わい始める。

そんな築地市場も老朽化とアスベスト問題に伴い、移転計画が進行中である。しかし、移転先の豊洲の地の土壌汚染問題や2016 年オリンピック招致失敗、移転反対運動等の事情により最終決定はまだ先になりそうだ。



THE CAMOUFLAGED TABLE—NEW PICNIC EXPERIENCE

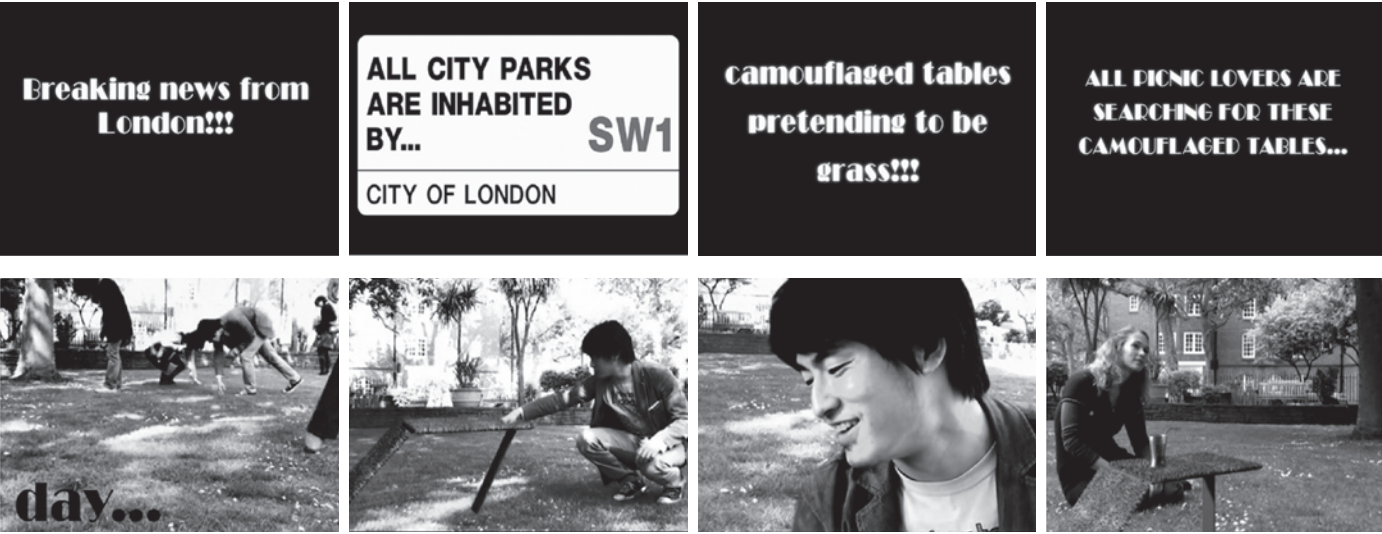
Tatiana Golovanova
Anna Pefirenko
Yui Chuan Liu
Jing Chen
Saori Kubo
Haruka Ohta



usually/ 通常時



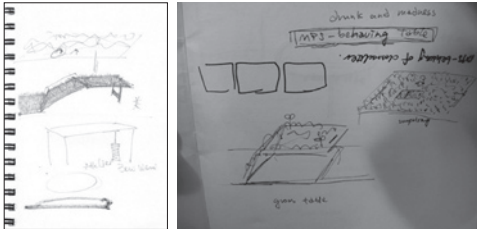
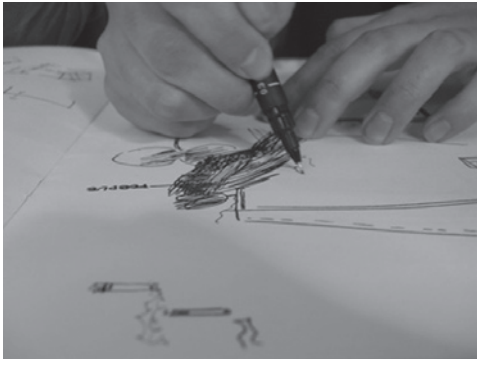
At use/ 使用時



Advertising image/ 宣伝映像

Our investigation included the exploration of the picnic culture in London which is an important part of summer in England. Sharing eating experience in a public space where there are no facilities provided apart from the grass interested us most. We also investigated the performance by the public while sharing food as we translated that into the performance of the table facility which we called The Camouflaged Table. It remains flat (hidden) when it is not being used, and emerges from the grass as a piece of public furniture when needed.

私たちは、イギリスの夏の風物詩の一つでもある、ロンドンにおけるピクニックについて考えた。公共空間で食事をするロンドナーたち。彼らのほとんどは、芝生の上でのピクニックを楽しんでいる。ここに、私たちは注目した。「ロンドナーたちよ、そんなに芝生の上で食事するのが好きか。ならば、テーブルの上も芝生にしておうじゃないか。」このアイデアから、公共空間の芝生に擬態するような芝生のテーブルを提案した。その名も「The Camouflaged Table」。このテーブルは、使われていない時はフラットな（隠れた）ままであり、必要な時は公共家具として芝生から出現するのだ。これをきっかけに新たなピクニック経験を提案したいと思った。



Drawings

HOLEDAY HOLIDAY

Daiki Kobayashi
 Keiko Ichihara
 Takayoshi Kitagawa
 Alex Kostikov
 Ieva Kristapaviciute
 Ha Jin Kyung



Food is an important part of any celebration in all nations of the world, regardless of culture or religion. It can unite and strengthen community bonds and helps to maintain a common identity among a group of people. Different countries use food in different ways to help celebrate special occasions like Christmas, New Year, weddings and birthdays. We, therefore, created a traditional celebration with food. Everybody in the world make holes on their traditional food using tools in 9th of May to celebrate Holeday which was started by Scara Brea in ancient time. The tools are taken over from ancestors and will be inherited to next generation for celebrating Holeday. In 9th of May 2009, we made holes on bread and on a cans of beer in Chelsea College of Art and Design, London. Many people enjoyed making holes on food and created a collaborative food towers with holed foods. It united and strengthened community bonds between Chelsea and Musashino students.

The great names of past ages also celebrated Holeday and left words about that.
 “Hole is what stands the test of experience”
 by A. Einstein

「ホールディ・ホリディ (穴の記念日)」
 文化、宗教に関係なく、食は世界中の国で祝いの場には欠かせない重要な要素である。それ(食)は共同体の絆を強め、共有するアイデンティティーを維持する手助けをしている。世界の国々でクリスマス、新年、結婚式や誕生日などの行事を祝うのに食は様々な方法で使われている。従って、私たちは伝統的な祝いの機会を食と共に作り上げた。5月9日の「ホールディ (穴の日)」を祝うの

に、世界中の人々は道具を使って彼らの伝統的な食べ物に穴をあけて祝った。これは、古代のスカラ・ブレアによって始められた。これらの道具は古代の人たちから受け継がれ、そして次の世代へと「ホールディ」を祝うためにまた受け継がれていく。2009年5月9日に、私たちはロンドンのチェルシー美術大学にてパンとビールの缶に穴を開けた。たくさんの参加者が食べ物に穴をあけることを楽しみ、穴のあいた食べ物で塔を作る共同作業をした。このイベントによって、チェルシー美術大学と武蔵野美術大学の学生を団結させ、絆を強めた。

過去の偉人もまた、ホールディを祝い、格言を残した。
 「穴とは、経験という試練に耐えるもののことである。」
 A アインシュタイン



WE ARE ALL PRISONERS OF FOOD!

Rina Takamura
Yosuke Nakamura
Yu-Ting Wang
Zaiba Mian
Viviana Stecconi
Chen Bo



This Performance is two people eat same foods different way.
Two Performers act eating, One act prisoner eat which unuseally cutlery.
同じ食事を異なる方法で食べるパフォーマンスである。
パフォーマンスー2人はそれぞれの食事をを行い、片方の囚人役は普段使わない道具で食事をする。



GRAPE Cutlery: Knife&Fork Hand 道具：ナイフとフォーク 手



RICE Cutlery: Straw Chopsticks 道具：ストロー 箸



NOODLES Cutlery: Big Spoon Fork 道具：大きなスプーン フォーク



CAKE Cutlery: Corkscrew 道具：ワインオープナー（両者）



STEAK PIE Cutlery: Tooth Picks 道具：つまようじ（両者）

We chose the concept of “prison” to highlight when we feel awkward in connection with food.
This can occur if we are forced to use unfamiliar utensils or if we are asked to eat unfamiliar food.
If we take the extreme example of food in prison, we can say that a lack of choice is what makes things difficult.
Food becomes an imposition and is not something to enjoy.
A healthy relationship with food involves choice and, of course, a willingness to embrace all cultures and conventions.

私たちが食物に関して不都合や不具合を感じることを「監獄」に例え、コンセプトとした。
私たちがやむを得ずなじみのない道具を使用したり、なじみのない食物を食べるように強制された時、不都合が生じる。
監獄内での食事の極端な例を取るなら、選択肢の不足が物事を困難にするとと言える。
食物は押し付けられるものとなって、楽しいものではなくなる。
食との豊かな関係とは、選択肢があるということに深くかかわっており、
もちろん、すべての文化や慣習に対する包容力にもつながっている。

THE FLOATING FEAST

Sosuke Yamamoto

Hiroto Ota

Hiroko Taira

Wan Lin (Artemis) Chang

Erum Javed Malik

Justin Harvey Wolter



Issues of ‘certainty’, ‘grounding’ and ‘security’ have been common themes during the course of the project: The diversity of cuisines experienced and their adaptation to British culture, sparked various opinions on the perceived lack of historical grounding and cultural integrity of many foods, leaving some unsure of its origins, ingredients and authenticity. This hesitation and lack of surety is only further reinforced through an unfortunate pick-pocketing incident, where ‘safety’ begins to lend itself to these concerns of ‘conviction’

Represented in the form of plates containing food each group member has eaten during the project, each plate is then attached to a series of helium-filled balloons and passed between the participants. The rig is designed to lift off once enough food is consumed, playing on the theme of ‘grounding’ as well as highlighting the temporariness of food itself and the experience of joint project.

飛んでいくごちそう

「確かなもの」、「基盤となるもの」そして「安全なもの」の問題点は、今回のプロジェクトを行う過程において共通のテーマだった。

英国文化にて順応し、体験されている多様な食は、それら料理の起源や素材の信憑性とあやふやさを露呈し、歴史的基盤と食べ物に対する誠実さに関する様々な意見を引き起こした。グループの一員が滞在中に経験した、スリという不運な事件を通して、この「基盤」に対する不安と不確実性は、安全性に関する考え方を確信させるきっかけとなり、さらに強いものとなった。

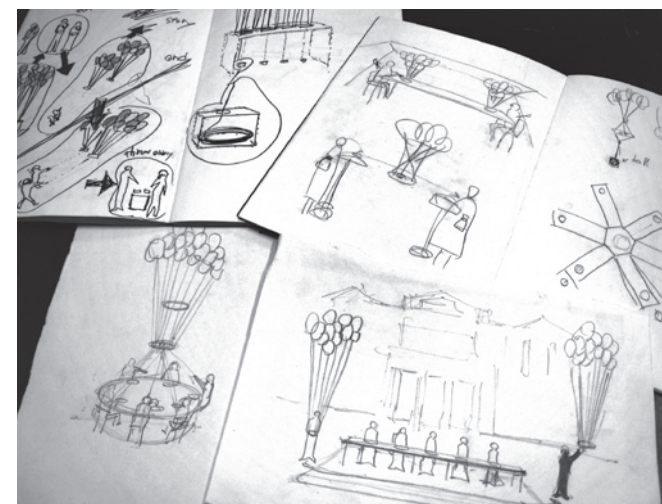
グループの各メンバーがプロジェクト期間中に食べたものを皿に乗せて、それらの皿をヘリウムの風船に吊るし、浮かべて参加者の間にまわされた。この装置は皿が空になると空に浮き上がっていくようにデザインされ、同時にテーマとなった「基盤」を利用して、食べ物と今回の共同作業の一過性を際立たせた。



プレゼンテーション風景



Snapshots of team members working on the project
作業風景





2009.5.9



Group 01



Group 02



Group 03



Group 04

Musashino Art University International Exchange Program

WHAT'S COOKING 2009

date 10-1/05/2009
Venue Chelsea College of Art and Design and London City
Tutors Musashino Art University:
Shigetake Nagao(Professor, Department of Architecture)
Kimio Tsuchiya(Professor, Department of Architecture)
Satoshi Nishio(Research Associate, Department of Architecture)
Chelsea College of Art and Design:
Ken Wilder(Course Director, MA Interior and Spatial Design)
Takako Hasegawa(Instructor, BA Interior and Spatial Design)
Kristina Kotov(Artist)
Hana Sakuma (Artist)

Participants
Takayoshi Kitagawa/Yosuke Nakamura/Haruka Ohta/Keiko Ichihara/Hiroto Ota/
Hiroko Taira/Daiki Kobayashi/Rina Takamura/Saori Kubo/
Sosuke Yamamoto(Department of Architecture, Musashino Art University)

Alex Kostikov/Anna Parfirenko/Chen Bo/Erum Javed Malik/Ha Jin Kyung/Jing Chen/
Justin Harvey Wolter/Ieva Kristapaviciute/Tatiana Golovanova/Viviana Stecconi/
Wan Lin(Artemis) Chang/Yi Chuan Liu/Yu-Ting Wang /
Zaiba Mian(MA Interior and Spatial Design, Chelsea College of Art and Design)

Photo Erika Hayashi
design office nice
printing Atomi Co., Ltd

Organised by Department of Architecture, Musashino Art University

1-736 Ogawa-cyo Kodaira-shi Tokyo 187-8505 Japan
phone +81-42-342-6067 fax +81-42-344-1599
<http://www.musabi.ac.jp>

武蔵野美術大学国際交流プロジェクト
チェルシー美術大学 / 武蔵野美術大学建築学科共同ワークショップ

WHAT'S COOKING 2009

プロジェクト期間 2009.5.1-10
開催場所 チェルシー美術大学ならびにロンドン市内
担当教員 武蔵野美術大学 長尾重武 (建築学科教授)
土屋公雄 (建築学科客員教授)
西尾聡志 (建築学科助手)
チェルシー美術大学 Ken Wilder(Course Director, MA Interior and Spatial Design)
Takako Hasegawa(Instructor, BA Interior and Spatial Design)
Kristina Kotov(Artist)
Hana Sakuma (Artist)
参加学生 北川貴好 / 中村陽介 / 太田遼 / 高村梨那 / 山本宗典 /
小林大輝 / 市原慶子 / 久保沙織 / 太田大翔 / 平寛子 /
チェルシー美術大学大学院インテリア・スペースデザインコースより大学院生14名参加
協力 武蔵野美術大学国際センター
写真 林えりか
デザイン オフィスナイス
印刷 株式会社アトミ

主催 武蔵野美術大学建築学科研究室

187-8505 東京都小平市小川町 1-736
phone 042-342-6067 fax 042-344-1599
<http://www.musabi.ac.jp>



WHAT'S COOKING 2009

**Musashino
Art
University**

University of the
Arts London