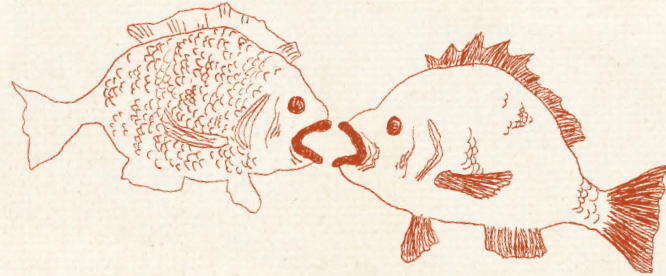


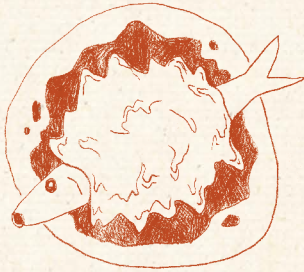
2023-2024



浦安と  
アルゼンチンで  
会った、  
話した、  
食べた、  
創った、  
書いた記録



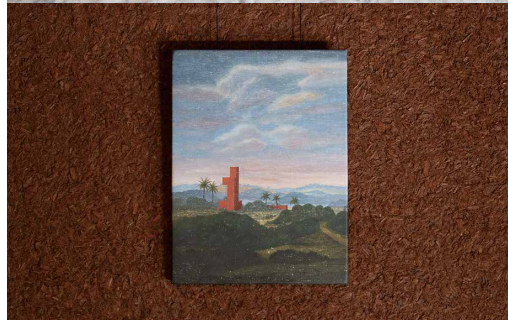
Records of what  
we met,  
talked,  
ate,  
created,  
and wrote  
in Urayasu  
and Argentina



URAYASU ART PROJECT ?  
〈浦安藝大〉  
浦安藝大 海外交流プログラム  
URAYASU×ARGENTINE×TURN









2023-2024

Records of what  
we met,  
talked,  
ate,  
created,  
and wrote  
in Urayasu  
and Argentina

浦安と  
アルゼンチンで  
会った、  
話した、  
食べた、  
創った、  
書いた記録

URAYASU ?  
ART PROJECT  
〈浦安藝大〉  
浦安藝大 海外交流プログラム  
URAYASU×ARGENTINE×TURN

## 目次 CONTENTS

- 3 はじめに(東京藝術大学学長 日比野克彦)
- 4 事業紹介：海外交流プログラムについて
- 5 TURNについて

- 3 Preface (Katsuhiko Hibino, President, Tokyo University of the Arts)
- 4 Outline of Overseas Exchange Program
- 5 Introduction of TURN

# URAYASU

- 6 浦安での活動日程・概要
- 7 アーティスト日誌「海辺を散歩して」より
- 16 第1回ワークショップ「素材/材料のこと」
- 18 第2回ワークショップ「作るプロセスのこと」
- 20 展示：【まちなか展示：海辺を散歩しながら／見つめながら】
- 21 インタビュー：「食とアートとコミュニティを考える」(マックス・ゴメス・カンレ)

- 6 Schedule and Outline in Urayasu
- 7 Artist's Journal "Walking The Beach" (Max Gómez Canle)
- 16 1st workshop "About Materiales/Ingredients"
- 18 2nd workshop "About the process of making"
- 20 Exhibition: BEACHCOMING
- 21 Interview: "Food, Art and Community" (Max Gómez Canle)

この冊子は海外交流プログラムで行われた様々な事柄を記録する報告書です。浦安を内外から見つめ直し、食を通じたコミュニティを構築する可能性を探る過程と記録を時間軸に沿って展開します。記録や交流から「会う(国内外のコミュニティ)」「話す(机を囲んで対話する)」「食べる(食文化を知る)、つくる(料理をつくる、アートを創る)、書く(日誌や記録)」を通じて、繋がりをともに考えることを望むものです。

This booklet is a report that records the various events that took place in the overseas exchange program. It is intended to share the progress and findings that they had during this period of time and chronologically document the process of exploring the possibilities of building a community through food. Their journals and interactions invite us to consider connections through "meeting (communities in Japan and Argentina)," "talking (dialogue around the table)," "eating (learning about food culture)," "creating (cooking and art)," and "writing (recording in journals and reports)."

# ARGENTINA

- 22 アルゼンチンでの活動日程・概要
- 23 BIENALSURとは
- 24 共生型コミュニティハウス「自由の風」でのワークショップと制作
- 25 第1回ワークショップ「緑茶とトルタ・フリッタ」
- 26 第2回ワークショップ「マテ茶とぼったら」
- 27 第3回ワークショップ「ピンチョス・アサードスと串焼き」
- 28 第4回ワークショップ「チョリパンとおにぎり」
- 29 展示：【BIENALSUR + TURN 2023】
- 30 アルゼンチンで食に関わるフィールドワーク
- 31 アルゼンチンの調理体験

- 22 Schedule and Outline in Argentina
- 23 Introduction of BIENALSUR
- 24 Workshops and production at the symbiotic community house "Vientos de Libertad"
- 25 1st workshop "Green Tea and Torta Frita"
- 26 2nd workshop "Mate Tea and Bottara"
- 27 3rd workshop "Pinchos Asados and Skewers"
- 28 4th workshop "Choripan and Onigiri"
- 29 Exhibition: BIENALSUR+TURN 2023
- 30 Fieldwork and workshop related to food in Argentina
- 31 Cooking experience in Argentina

- 32 ワークショップ「アルゼンチン×浦安」
- 33 ワークショップ「アルゼンチンの食文化を体験し、浦安の食文化を創造しよう」
- 34 コラム：「学びや気づき、印象に残った言葉」(平田彩)
- 35 インタビュー：「食とアートで繋がる未来を見つめて」(マックス・ゴメス・カンレ)

- 32 Workshop "Argentina x Urayasu"
- 33 Workshop "Experience Argentina's food culture and discover Urayasu's culinary scene"
- 34 Column: "Lessons learned, insights gained, and memorable words" (Aya Hirata)
- 35 Interview: "Looking to the Future, connected through Food and Art!" (Max Gómez Canle)



## はじめに

# PREFACE

浦安藝大の海外交流プログラムは、TURN事業やBIENALSURと連携する中で浦安との交流先にアルゼンチンを舞台に選びました。

TURNでは福祉施設や社会的支援を必要とする人のためのコミュニティへアーティストが赴いて活動を重ねてきました。様々な障がいを抱えていたり、マイノリティであったりしても、地球上全ての人たちが共有できるものがあります。それはものを作ること、編んだり、染めたりすることや土をこねること、そして歌うこと、空気を振動させて音を奏でること、音に合わせて体を動かすことなど、いずれも芸術の分野に多く見られるもので、これが時代や地域を越えて共有される人間の特徴だと考えます。その人間の特徴に、土地の持っている地理的な気候条件や地形的な条件、草木の植生の特徴などが加味されてそれぞれの地域の作品になります。私たちが遠くの国に行って多彩な美術・音楽などに心惹かれるのはこのような共通性と同時に土地の特性などによる心地よい違和感を感じるからこそだと思います。一人ひとりには個性があり、また共有する部分もあり、一人ひとりの違い＝個性に対する興味関心と通じるものがあるとも考えます。そして、どのような社会的な課題に対してもこの観点で「一人ひとりのその人らしさを互いに排除しない」という考え方の元、アクションを起こしていけば、そもそも人間の日常の行動の積み重ねが起こした社会的な課題に対しては少しずつ距離を縮めることができるのだと考えます。

一方、浦安は、東京都心に近い地理的要素と、海岸での営みを基本としてきた文化と埋もれて近代化してきた文化の間でアイデンティティを模索していくのが今回の課題です。全く違う各々の社会的な課題に対し、共通表現としては、人間が生きるうえで絶対に欠かせない「食」を設定しました。「食」という共通のテーマが各国地域でどのような効果を及ぼすのか？これが今回の、社会におけるアートの役割を開発していく挑戦にもなりました。

アートは人間の心を動かす力があるものです。人間は心を動かすことができるからこそ人間です。つまりアートが人間の間たる所以の根本だと考えています。アートの魅力は日常の生活のなかに、心が動く瞬間の一瞬一瞬が存在しているのだと考えます。

現代社会がもたらしている課題を転換すべき役割を担うアクションとして、私たちはこれからも活動を続けていきます。

東京藝術大学学長 日比野克彦



“Urayasu Geidai”’s overseas exchange program, in cooperation with TURN and BIENALSUR, has chosen Argentina as a partner country for its exchange with Urayasu.

In TURN, participating artists have been visiting welfare facilities and communities for people in need of social support. There is something that all people on earth can potentially share, even if they have physical or mental challenges or are socially marginalized as minorities. These include creating things, knitting, dyeing, and kneading clay, as well as singing, vibrating the air to create sound, and moving the body to the sound, all of which are often found in the artistic fields, and I believe that these are closely linked to human nature across time and regions. These elements are combined with geographical climatic and topographical conditions that the land possesses, as well as the characteristics of vegetation of plants and trees, to formulate the characteristics of works of art produced in each region. We are attracted to various forms of art and music from distant countries because we see the sameness and commonality in them but also find them uncomfortable in a pleasant sense due to something unique to a specific region or simply what they only have. Each of us has our own attributes, but we also share some things, so the same can be said about our interest in the differences = personalities of each individual.

If we all take into account the idea that no one will exclude anyone's personality, when we take action against social issues, we can gradually move toward solving problems that are caused by the accumulation of our daily actions.

In terms of Urayasu, on the other hand, it has to seek for its identity in between its geographical proximity to the center of Tokyo and its culture, which has been modernized by reclamation and has been formed around activities in the coastal areas. While each social issue is entirely different, we chose “food”, which is essential for human life, as a medium of expression. The question here was what the theme of “food” would bring about in each country and region. This constituted our endeavor to explore the role of art in society.

Art has the power to move the human heart. Humans are human because they move hearts and minds. In other words, we believe that art is at the root of why we human beings are human beings. The appeal of art is that every moment of our daily lives can move our hearts.

We will continue to work on our project as an action that can play a role in transforming the challenges posed by contemporary society.

Katsuhiko Hibino  
President, Tokyo University of the Arts

## 海外交流プログラムとは？

What is overseas exchange program?

「浦安藝大」のプロジェクトの一つである海外交流プログラムは、「食」をむすぶ人の繋がりや、「食」をめぐる文化的システムに焦点をあて、さらに「食」にまつわる「見る・香る・触れる・味わう」などの様々な感覚を通して、世代・背景・言語などが異なる他者が体験を共有し合える場と繋がりを見出し、違いを超えたコミュニケーションを醸成することを目的として実施しました。「食」をテーマにBIENALSURから選出されてアルゼンチンから来日したアーティスト、マックス・ゴメス・カンレが浦安市に約3週間滞在し、公募で選出された平田彩とともにリサーチやワークショップ、展示を行うことを通して、食文化で繋がる地域コミュニティの多様性や魅力を見出す企画として始まりました。

※本プロジェクトは、東京藝術大学のTURN事業やアルゼンチンの文化団体BIENALSURと連携して実施しました。BIENALSURについては本誌23ページで詳しく紹介します。

The overseas exchange program, a part of the Urayasu Art Project "Urayasu Geidai", focuses on the connections among people through "food" and the cultural systems around it. It aims to foster communication by allowing them to discover spaces and relationships where they can share their experiences regardless of generation, background, and language through various senses related to "food," such as "seeing, smelling, touching, and tasting." This program started as a project to discover the diversity and attractiveness of local communities connected with each other by food culture. Max Gómez Canle, an Argentine artist, was selected to participate in this project by BIENALSUR and invited to stay about 3 weeks in Urayasu City and conduct research, workshops, and exhibitions under the theme of "food culture" with Aya Hirata, who was selected through the open call.

\*This project was developed in collaboration with the TURN project of the Tokyo University of the Arts and BIENALSUR, International Biennial of Contemporary Art of the South conceived by the Universidad Nacional de Tres de Febrero (UNTREF), a public university in Argentina. Read more about BIENALSUR on page 23 of this issue.



### マックス・ゴメス・カンレ

BIENALSURの公募で選ばれて参加。1972年ブエノスアイレス生まれ。90年代にブリリディアノ・プエイレドン国立美術学校で絵画を学び、あらゆるジャンルの絵画の模写を行った。2022年にKonexプラチナ賞(絵画部門)を受賞するなど数々のコンペで入賞。ギャラリー、美術館で多くの個展を行うが、主にブエノスアイレスとサンパウロで活動を展開している。  
※本冊子では「マックス」と略称しています。

### Max Gómez Canle

Max Gómez Canle, artist in residence selected from the BIENALSUR open call, who was born in Buenos Aires in 1972. In the mid-90s, he studied painting at the Prilidiano Pueyrredón National School of Fine Arts, where he reproduced paintings of all genres. He won numerous competitions, including the painting category of the Konex Platinum Award in 2022. Based in Buenos Aires and São Paulo, he held numerous solo exhibitions in galleries and museums.

\*This booklet uses the term "Max" as shorthand.

## 公募市民の募集概要

Summary of open call for citizens

2023年8月に食をテーマに、「食文化」に知見があり、食文化を通じた交流の場をつくりたい、アルゼンチンのアーティストと活動したい浦安市民を募集した結果、10名の応募がありました。9月4日に選考委員の日比野克彦(東京藝術大学学長/アーティスト)と、太下義之(文化政策研究者/同志社大学教授/食文化政策アドバイザー)による書類審査と面接を行いました。応募者は、意欲的でそれぞれ多方面にスキルがあり、浦安への愛に溢れる方々で、その中から一人/一組を選考することは難しく、議論を重ねた結果、平田彩が選出されました。意欲はもちろん、海外滞在経験や食の活動の豊富さ、語学に堪能であり、調理師免許所持なども評価され、発展的な活動が期待されました。なお、選考されなかった方もその後のリサーチへの協力やワークショップなどを通じてプロジェクトに参加いただき、繋がりや活動が広がりました。

In August 2023, we received 10 applications as a result of an open call for Urayasu citizens who have knowledge of 'food culture', who wish to create spaces for cultural exchange through food, and who wish to work with Argentine artists on the theme of food. The selection committee members, Katsuhiko Hibino (President of Tokyo University of the Arts/artist) and Yoshiyuki Oshita (cultural policy researcher/professor of Doshisha University/food culture policy advisor), reviewed the applications and conducted interviews on the 4th of September. All of them are ambitious, skilled in various fields and full of love for Urayasu, so it was difficult to choose one person/group from among them. After much discussion, Aya Hirata was chosen. She was highly regarded not only for her ambition, but also for her experience living abroad, her wealth of food-related activities, her fluency in languages, and her possession of a cook's license. Those who were not selected this time also participated in the project through research and workshops, broadening their connections and activities.



### 平田 彩

岡山県出身。2013年より浦安在住。大学では比較文化学を専攻、アメリカ留学中は人間発達学を学ぶ。食や人と関わるのが好きで飲食業へ。その後、ドイツ、イタリアの和食レストランで調理師として勤務。帰国後は物流・貿易の業務を経て、現在はフリーランスとしてソーシングプロジェクト、英語コーチングを行う。

### Aya Hirata

She was born in Okayama and has lived in Urayasu since 2013. She majored in comparative culture studies in college, and while studying abroad in the U.S., she studied human development studies. Her love of eating and interacting with people led her to the restaurant business. She worked as a cook in Japanese restaurants in Germany and Italy. After returning to Japan, she worked in logistics and trading, and now works as a freelancer on sourcing projects and English coaching.



## TURNとは？

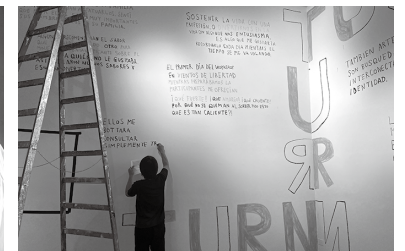
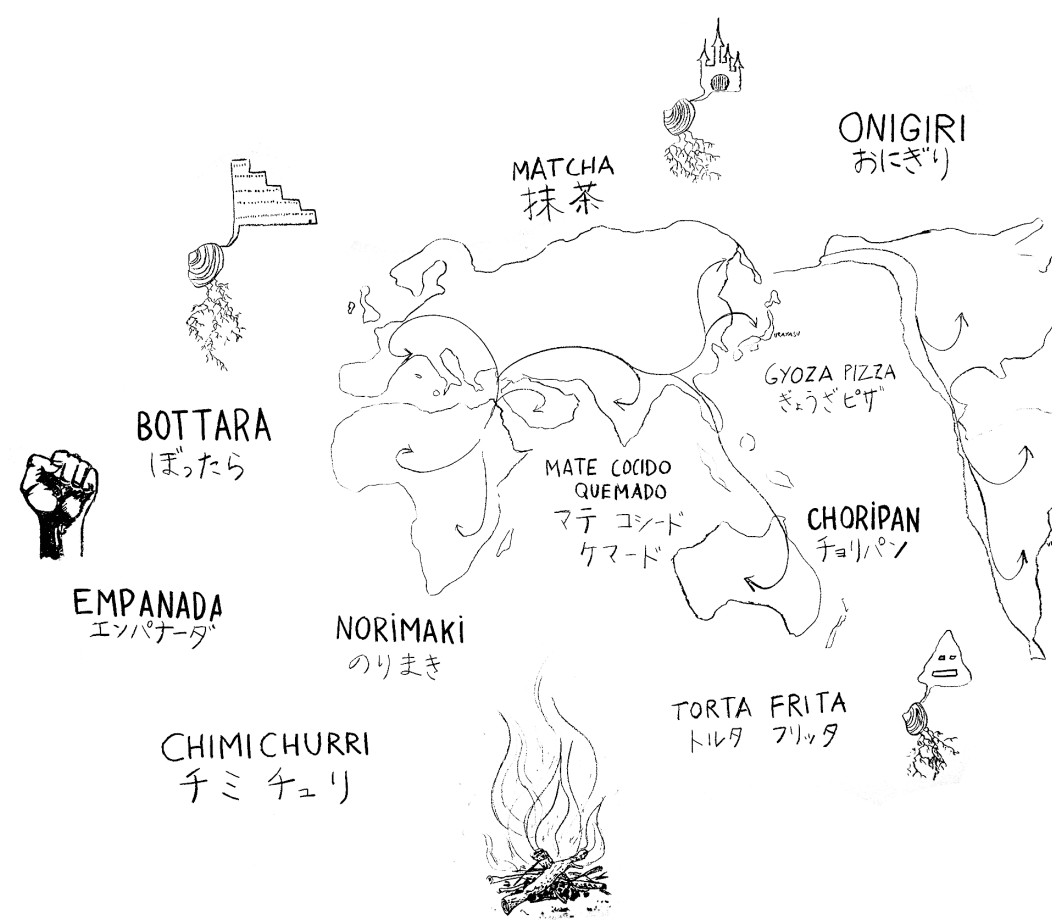
What is TURN?

TURNは、異なる背景や習慣を持つ人々が交流し、様々な個性豊かな出会いを生み出す「相互作用」を中核に据えたアートプロジェクトとして、一人ひとりに新しい文化体験をもたらすことを目的としています。異なるものに価値を見出すアートの特性を活かし、障がいの有無、世代、性、国籍、住環境などの背景や習慣の違いを超えた多様な人々の出会いによる相互作用を、表現として生み出す様々なプログラムを実施します。本プロジェクトは2015年に、東京都、アーツカウンシル東京（公益財団法人東京都歴史文化財団）、NPO 法人 Art's Embrace が主催する東京2020オリンピック・パラリンピック競技大会の文化プログラムのリーディングプロジェクトの一つとして開始し、2021年度まで国内外の様々な団体やコミュニティと連携し展開しました。2022年度より、東京藝術大学による新たなフェーズの事業として始動しています。

今回、海外交流プログラムはTURNで2017年と2019年、そして2023年に再び連携した国際南米現代美術ビエンナーレ「BIENALSUR」と活動をともにし、お互いの知見やネットワークを活かすことで豊かな展開となりました。

TURN is an art project centered on the concept of "interaction," through which people with different backgrounds and customs interact, and a variety of unique encounters occur. This project aims to bring a new cultural experience to each individual. Taking advantage of a characteristic of art that it encourages us to find value in different things, various programs have been and will be implemented to create interactions through encounters between diverse people, beyond background and cultural differences, as exemplified by differences in disability, generation, gender, nationality, and living environment, in the form of art. This project was launched in 2015 as one of the leading projects of the Cultural Olympiad, followed by the Tokyo 2020 Olympic and Paralympic Games, which was organized by the Tokyo Metropolitan Government, Arts Council Tokyo (Tokyo Metropolitan Foundation for History and Culture), and the NPO Art's Embrace. In collaboration with various organizations and communities in Japan and abroad, it continued until the fiscal year of 2021. In 2022, the project restarted as the next phase of endeavor by the Tokyo University of the Arts.

This overseas exchange program was developed with BIENALSUR, International Biennial of Contemporary Art of the South. The shared experience of collaborating in 2017, 2019 and again in 2023 enabled us to leverage each other's knowledge and networks, which enriched and developed the project.



# 浦安での活動日程・概要

## Schedule and summary of activities in Urayasu

### 2023

- 8/1(火) 「食をテーマにアルゼンチンアーティストと活動したい」市民を公募開始
- 10/1(日) マックス到着（～23日まで浦安市に滞在）
- 10/3(火) ミーティング、浦安市内観光、小料理屋訪問など
- 10/4(水) 郷土博物館、市役所、スーパーマーケット訪問など
- 10/5(木) 宅配弁当屋、団地訪問など
- 10/6(金) 中央図書館訪問、地域住民との交流など
- 10/7(土) 地域コミュニティ「ペーこんくらぶ」訪問など
- 10/8(日) 豊受神社秋まつりを訪問、散策など
- 10/10(火) 千鳥学校給食センター見学など
- 10/11(水) 日本式のバーベキュー体験など
- 10/14(土) 第1回ワークショップ「素材／材料のこと」開催
- 10/20(金) 「まちなか展示」開催（～11/5）旧宇田川家住宅にて「海辺を散歩しながら／見つめながら」を展示
- 10/21(土) トークイベント「地域の課題×アート？」参加
- 10/22(日) 第2回ワークショップ「作るプロセスのこと」開催

### 2024

- 1/27(土) ワークショップ「アルゼンチン×浦安」開催
- 2/17(土) ワークショップ「アルゼンチンの食文化を体験し、浦安の食文化を創造しよう」開催

活動は、マックスが浦安市で「食文化」をテーマにフィールドワークやワークショップ、展示を行うことを通して、浦安とアルゼンチンの異なる文化的な視点、食文化を通じた地域コミュニティの多様性や魅力を見出し、双方向に有益な効果を図りました。フィールドワークでは、平田彩とともに市民とマックスが交流し、「食文化」の視点を広げ、アルゼンチンの歴史と親和

性がある、段階的な都市形成と地域外からの移住者が多い浦安市民の日常の食を見つめることで、地域に潜在する特性を紐解くことも試みました。4回に渡って開催したワークショップと展示では、浦安と関わる一人ひとりの人が体験を共有し合える場と繋がりを生み出しました。

### 2023

- 8/1 tue. Call for citizens who "want to work with Argentine artists on the theme of food"
- 10/1 sun. Max arrived in Urayasu (stayed until Oct. 23)
- 10/3 tue. Meeting, sightseeing in Urayasu, visit to small cuisine etc
- 10/4 wed. Visit to Urayasu City Folk Museum, city hall, a supermarket, etc
- 10/5 thu. Visit to a bento lunch box shop etc
- 10/6 fri. Visit to central library, local residents' homes, etc
- 10/7 sat. Visit to "Bacon Club" for community activities, etc
- 10/8 sun. Visit to Autumn festival of Toyouke-shrine, etc
- 10/10 tue. Visit to Chidori School Food Service Center, etc
- 10/11 wed. Japanese-style barbecue experience, etc
- 10/14 sat. 1st workshop "About Materials/Ingredients"
- 10/20 fri. "Machinaka Exhibition" (until November 5), Exhibition of "Beachcombing" at the former Udagawa family residence
- 10/21 sat. Participation in a talk event "Local Issues × Art?"
- 10/22 sun. 2nd workshop "About the process of making"

### 2024

- 1/27 sat. Workshop "Argentina x Urayasu"
- 2/17 sat. Workshop "Experience Argentina's food culture and discover Urayasu's culinary scene"

The activities revolved around Max's stay in Urayasu. Through the fieldwork, workshops, and exhibitions on the theme of "food culture", they sought to discover different cultural perspectives of Urayasu and Argentina and the diversity and attractiveness of the local community, and to create a mutually beneficial synergy. During the fieldwork, Max and Aya interacted with residents to broaden their perspectives on the "food culture" in Urayasu. They also attempted to

unpack the latent characteristics of the area by exploring what Urayasu citizens had daily food, to find that Urayasu had similarities to Argentina in terms of its gradual urban formation and the influx of immigrants from within and outside the region. The four workshops and one exhibition created a place and connection where each and every person involved with Urayasu could share their experiences with each other.



# ARTIST'S JOURNAL

アーティスト日誌

## Day 1

浦安で迎えた初日の印象 (10月2日月曜)

Impressions on the First Day in Urayasu (Monday, October 2)

日本へ来るのは初めて。近所を散歩してみる。細部に、壁の塗装に、物の表面やテクスチャーに日本を発見する。秩序と無秩序は紙一重。蒸し暑い。自転車が。公園にいる子どもたちの数も。中央図書館を訪れる。とても背の低い古木、苔に覆われた樹に出会う。自動車は新しくピカピカに輝いている。古着屋でキャップを購入した。黄、紫、緑、青色で気に入っている。近代的な小型ショベルカーの横に竹製のほうきを見かける。浦安駅からアパートまでは、狭い歩道を通って帰る。

スーパーに行く。どこに行ってもまず必ず最初のことだ。その土地を知るために好んで

必ずスーパーに行く。知らないものもあったが、ほとんどは見たことがあるものだった。ただシャンプーとリンスの見分け方はわからない。釣り道具専門店の入口に魚の絵が飾られている。魚拓のことを初めて知った！版画、記録、再現性が絶妙に共存している。

小さな軒家が多く建つ自分のエリアに戻ると、熟し始めの緑の柿やすでに枯れてしまった庭の黄色いキダチチョウセンアサガオが目に入る。

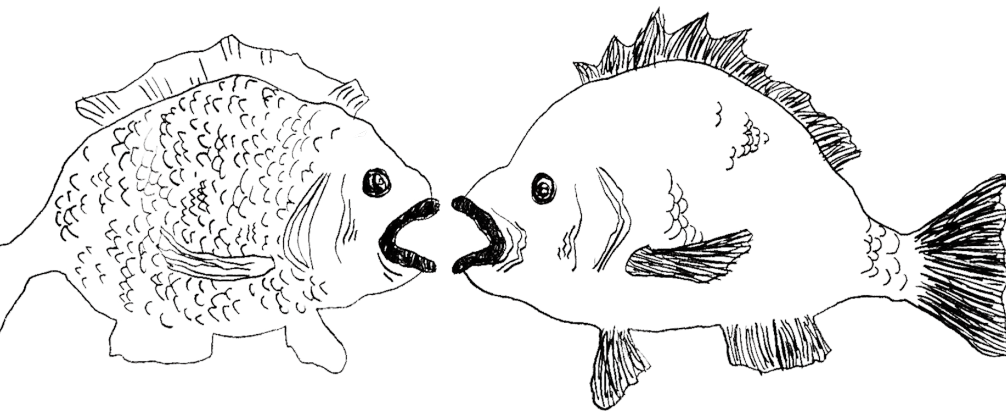
I'M IN JAPAN FOR THE FIRST TIME IN MY LIFE. I WENT OUT FOR A WALK AROUND THE NEIGHBORHOOD. **JAPAN IS IN THE DETAILS, THE COATINGS, THE SURFACES, THE TEXTURES. A FINE LINE BETWEEN ORDER AND CHAOS.**

IT'S HOT AND HUMID. LOTS OF BIKES AND LOTS OF KIDS IN THE SQUARE. I WENT TO THE PUBLIC LIBRARY. I CAME ACROSS A VERY OLD, WRINKLED, DWARF TREE AND ANOTHER ONE COVERED WITH MOSS. THE CARS ARE BRAND NEW, SHINY. **I BUY MY NEW FAVORITE HAT AT A SECOND-HAND STORE; IT'S YELLOW, PURPLE, GREEN, AND BLUE.** I SEE A BAMBOO BROOM LYING NEXT TO A SMALL, MODERN BACKHOE. I WALKED DOWN A NARROW, PEDESTRIAN STREET TO GET BACK TO MY APARTMENT FROM URAYASU STATION.

I WENT TO THE SUPERMARKET, IT'S ALWAYS THE FIRST THING I DO IN ANY NEW CITY, IT'S MY FAVORITE WAY OF BECOMING ACQUAINTED WITH NEW PLACES. I'M FAMILIAR WITH MOST THINGS; THERE ARE ONLY A FEW I DON'T KNOW. ANYWAY, I COULDN'T TELL A

SHAMPOO FROM A CONDITIONER. I SAW A FEW FISH POSTERS AT THE ENTRANCE OF A FISHING SUPPLIES STORE. **I DISCOVERED GYOTAKU! A BEAUTIFUL BLEND OF PRINT, DOCUMENT, AND REPRESENTATION.**

I WALKED BACK INTO MY NEIGHBORHOOD OF SMALL HOUSES. THE GREEN PERSIMMONS BEGIN TO RIPEN, AND THE YELLOW FLORIPONDIA WITHER IN A GARDEN.



# Day 2

旧宇田川家住宅訪問、浦安市内観光など (10月3日火曜)

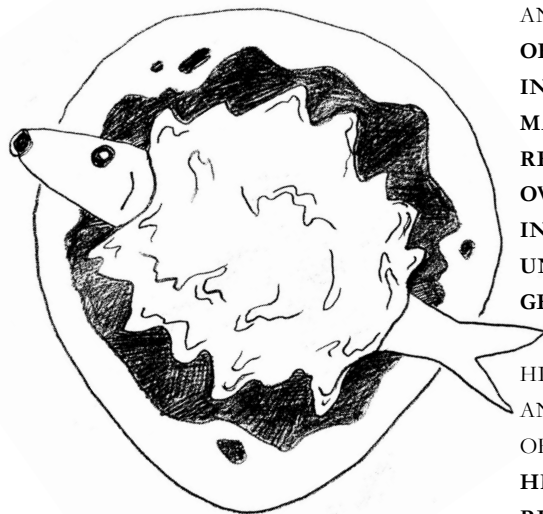
Visit to the former Udagawa family residence, sightseeing in Urayasu City, etc. (Tuesday, October 3)

ヒロキ、マリア\*1らと会い、市内に残る建築物の中で最も古い民家を訪れた。非常によく保存されている。住宅と小さな商店が並ぶエリア。このうちの一つの民家で浦安滞在の成果を発表する展覧会を行う予定だ。小さいが美しい庭がある。屏風が一隻のほか、古い日本画が飾られている。日本画家のヒロキが技法を説明してくれた。民家の梁と柱を接続する金具を覆う装飾が、紋のように見えた。一つの部屋にもそれらの装飾があって、それが鬼の顔や動物の顔になっていた。フクロウの形をしたものは、ちょうど僕の滞在しているアパートの目の前にある高速道路のインターセクションを思い起こさせる。地図上でのみ視覚化できる高速道路の四つの螺旋が僕の目には、二羽のフクロウに見える。頭の中で色々なイメージを連想し、僕なりの方法で世界を理解する。こうして自ずと親しみを帯びたものになる。

ヒロキが車を運転し、フクロウのインターセクションを通して浦安の新しいエリアに向かう。空間のレイアウトは大通りやヤシの並木道などでスケールが大きい。マンション、ホテルが立ち並び、そして僕が初日に到着した駅はショッピングセンターや店で囲まれている。すべてが近代的に整備されているが、子どもが多く、自転車で移動する人も非常に多い。

彩に初めて会うために住宅街に隣接したエリアのレストラン\*2に向かうが、道中でばったりと出会った。ばったり出会うのが、いちばん長まらなくていい。女将が店内に迎え入れてくれた。彼女がすべて調理し、テーブルまで運び、

そして話し相手になる。食事は本当に美味しかった。焼鮭、甘い豆腐、ポテトサラダが前菜に出てきた。そのあとは見事な刺身盛り合わせ、そして餃子の皮で作ったイワシのミニピザが出された。なんと斬新な!さらに女将が僕に何か新しいものを試してもらおうと出してくれたのが油揚げの納豆漬物包み。あまりにもたくさん飲み過ぎて、中世の居酒屋にいる気分になった。女将は目を輝かせながら嬉々として楽しそうに、日本全国のお酒のラベルコレクションを見せてくれた。



※1 浦安藝大運営事務局スタッフ。

※2 小味庵 萌寿。住宅街の小料理屋。

I MET UP WITH HIROKI AND MARIA\*1. WE VISITED THE OLDEST HOUSES IN TOWN. THEY WERE VERY WELL PRESERVED. THIS IS A RESIDENTIAL AND SMALL BUSINESS AREA. I WILL HAVE AN EXHIBIT ON ONE OF THESE HOUSES AT THE END OF MY STAY. IT HAS A SMALL AND BEAUTIFUL GARDEN, AND THERE IS A SCREEN AND SOME PANELS WITH OLD PAINTINGS. HIROKI, WHO IS A TRADITIONAL PAINTING ARTIST, EXPLAINED SOME OF THE TECHNIQUES. SEAL-LIKE ORNAMENTS COVER THE NAILS THAT JOIN SOME OF THE WOODEN BEAMS TO THE COLUMNS; SOME ARE DEMON FACES, AND SOME RESEMBLE ANIMALS. **THE OWL REMINDS ME OF THE HIGHWAY'S INTERSECTION IN FRONT OF MY APARTMENT. THE MAP SHOWS FOUR LOOPS AND IT REMINDS ME OF TWO INTERTWINED OWLS. THESE IMAGES CONNECT IN MY HEAD. THEY ARE MY WAY OF UNDERSTANDING THE WORLD AND GETTING ACQUAINTED WITH IT.**

HIROKI TAKES US FOR A RIDE IN A CAR, AND WE SET OFF FOR THE NEW PART OF THE CITY. WE WENT THROUGH **THE HIGHWAY WITH THE LOOPS THAT REMIND ME OF THE OWLS.** THE CAR BECOMES WIDER WITH LARGE AVENUES AND ROWS OF TREES AND PALM TREES.

RESIDENTIAL BUILDINGS, HOTELS, AND THE TRAIN STATION I ARRIVED FOR THE FIRST TIME SURROUNDED BY SHOPPING MALLS AND BUSINESS. EVERYTHING IS MODERN AND TIDY HERE, BUT THERE ARE STILL A LOT OF KIDS AND BIKERS.

WE WALK TO A RESTAURANT\*2 IN A NEARBY RESIDENTIAL NEIGHBORHOOD; THERE WE MET AYA FOR THE FIRST TIME, BUT IT TURNS OUT THAT WE MET ON THE STREET. IT'S ALWAYS MORE RELAXED TO MEET AS IF BY CHANCE. OWNER WELCOMES US TO HER HOME RESTAURANT. SHE COOKED FOR US, SERVED US, TALKED TO US. THE FOOD IS DELICIOUS: AN APPETIZER WITH COOKED SALMON, SWEET TOFU, AND POTATO SALAD, THEN EXCELLENT AND VARIED SASHIMI, SOME **SMALL PIZZAS WITH SARDINES ON GYOZA DOUGH.** SO CREATIVE! AND NATTO WITH PICKLES IN TOFU SKIN THAT SHE SUGGESTED SO I COULD TRY SOMETHING NEW. ALL WAS WASHED DOWN WITH SO MUCH DRINK THAT AT SOME POINT I THOUGHT I WAS IN A MEDIEVAL TAVERN. SHE WAS GLOWING, PLAYFUL AND FUNNY, SHOWING US HER COLLECTION OF SAKES LABELS FROM ALL OVER JAPAN.

\*1 Staff of Urayasu Geidai Management Office

\*2 Koman Moeju. Small cuisine in a residential area.



# Day 3

郷土博物館で浦安の歴史を学ぶ (10月4日水曜)

Learn about the history of Urayasu at the Urayasu City Folk Museum (Wednesday, October 4)

郷土博物館\*1でマリアと待ち合わせ。博物館の館長が案内してくれる。浦安は漁村から建設都市に変わったことを知る。海の埋め立てにより面積は二倍以上になった。東京湾の堆積物が地上へ持ち上げられた。「空間とは、場所の可能性だ」と言った誰かの言葉を思い出す。土地が逆潮のように水へと進入して行った。僕の街ブエノスアイレスもまた水へと進入した街だ。浦安もブエノスアイレスも、水が遠退き、魚は陸の物と化した。昔の漁師の家が保存されている場所へと向かう。小雨が降り、伝統的な傘を受け取る。

博物館を出て、浦安市役所の職員と会議が予定されている近くの建物へと入る。「生涯学習課」と呼ばれる課。オフィスの仕切りパネルに、段ボール紙を切り抜いて作られた文字が貼られているの見える。文字の形は柔らかに遊び心がある。「浦安アートプロジェクト」と書かれており、東京藝術大学の学長でTURNの責任者の日比野克彦さんが作ったとマリアが教えてくれた。長いテーブルに座る。大勢の職員が名刺を渡してくれたが、僕は自分の名刺を渡せずに申し訳なかった。

午後は彩と僕だけで行動することになったので、彩がいつも行くスーパーに連れて行ってもらい、売り物の説明をお願いした。それから、彼女がよく買うものは何かを覚えてもらった。彩がシャンプーとリンスの違いを覚えてくれた。



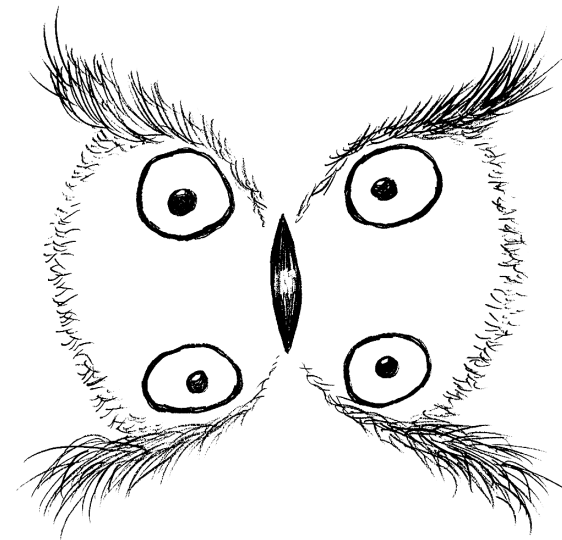
※1 浦安市郷土博物館。浦安の自然・歴史・文化に関する体験型博物館。

I MET MARIA AT THE URAYASU CITY FOLK MUSEUM\*1. THE MUSEUM DIRECTOR GAVE US A GUIDED TOUR. I CAN SEE THE CITY WENT FROM BEING A FISHING VILLAGE TO A CONSTRUCTION TOWN. IT IS MORE THAN DOUBLED ITS SIZE SIMING LAND FROM THE SEA. THE SEABED OF TOKYO BAY IS RISING TO BECOME A NEW TERRITORY. THIS MADE ME THINK OF A PHRASE THAT GOES SOMETHING LIKE: SPACE IS A PLACE'S POSSIBILITY. I DON'T REMEMBER WHO SAID IT. **I THINK THE LAND SWEEPED OVER THE SEA LIKE A REVERSE TIDE. BUENOS AIRES, MY CITY, ALSO SPRAWLED INTO THE WATER.** HERE, AS THERE, THE WATER WAS MOVED AWAY. FISH ON LAND. WE WALKED IN A SIDE BUILDING WHERE SOME OLD FISHERMEN'S HOUSES ARE PRESERVED. IT'S DRIZZLING AND WE'RE GIVEN SOME TRADITIONAL UMBRELLAS TO PROTECT US.

WE LEFT THE MUSEUM AND ENTER A NEARBY BUILDING WHERE WE HAD A MEETING WITH CITY HALL OFFICIALS. THIS PLACE IS THE LIFE-LONG LEARNING SECTION. I SEE A POSTER MADE OF LETTERS CUT OUT OF CARDBOARD ON AN OFFICE DIVIDER PANEL. THE LETTERFORMS ARE SOFT AND PLAYFUL AND READ: URAYASU ART PROJECT. MARIA TELLS ME THAT

HIBINO, THE DEAN OF GEIDAI AND HEAD OF TURN, DID IT. **WE SAT AT A LONG TABLE. THERE WERE MANY OFFICERS, AND THEY GAVE ME THEIR BUSINESS CARDS; I FELT AT FAULT FOR NOT GIVING MINE BACK.**

IN THE AFTERNOON, I WAS STILL ALONE WITH AYA, AND I ASKED HER TO SHOW ME THE SUPERMARKET SHE USUALLY GOES TO AND TELL ME WHAT EACH THING IS AND WHAT SHE USUALLY BUYS. AYA TELLS ME WHICH IS A SHAMPOO AND WHICH IS A CONDITIONER.

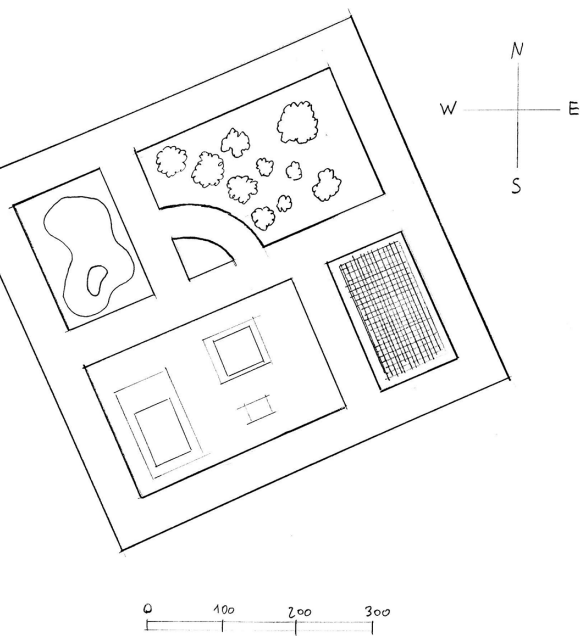


\*1 Urayasu City Folk Museum. Urayasu hands-on museum about the nature, history and culture of Urayasu.

# Day 4 宅配弁当屋と団地を訪問 (10月5日木曜)

Visiting a home-delivery bento store and an apartment complex (Thursday, October 5)

今日の子定、早朝より浦安市の新興エリアで弁当屋を営む家族を訪れる\*1。一軒家の入り口で僕たちを迎えてくれた。すべての必要な消毒を済ませ、調理場に行く準備中のお弁当が並んでいた。仕事場の雰囲気はとても和やかで、家族のほかにも古株のスタッフが働いている。味と栄養へのこだわりがすごい。160個のお弁当が準備されているが、材料を大切にできる生産規模を維持しているのだ。母が責任者。お客さんたちに対しては自分たちの家族のように応対する。お弁当を持たせてくれた。鶏弁当だ。弁当は僕の目にきちんと区画されている浦安の地図のように映った。鶏はとても美味しく、大好きなこんにゃくが入っていた。



午後は、息子と二人で暮らす若い母子家庭の女性の家を訪れる。とてもやる気があって楽観的な人だった。将来のことをよく考え、たくさん計画がある人。団地の一部にあるアパートは1階に位置しており、それぞれの住宅に小さな庭が付いている。住宅同士は塀で分けられている。彼女の話によるとこの界隈はとても美しく、お互いにサポートし合っているそう。彼女の庭にはユーカリの木があり、育てている小さなハバナロやイチゴがある。部屋の中には世界地図と日本地図が飾られていて、少し離れた壁には北海道の鹿の角が飾ってあった。

彩はまだ行けていなかった東京までついてきてくれることになった。浦安と大都市との関係を知るためにもすぐ行きたいところだ。東京はあらゆる情報が集結していて人の数も店の数も圧倒的に多い。興奮と同時に慣れ親しんだ閑静な浦安へ帰りたいたい気持ちも。東京の路上で腐りかけた銀杏の、甘く鼻をつくにおいが僕の体にしみつく。

\*1 白いエプロン。家庭料理のお弁当を宅配する弁当屋。

THE DAY STARTED OFF EARLY TODAY AT A BENTO-MAKING FAMILY HOME IN THE NEW PART OF TOWN\*1. WE ARE GREETED AT THE DOOR OF A HOUSE AFTER FOLLOWING ALL THE HYGIENE PROTOCOLS, WE WERE SHOWN THE KITCHEN WHILE THEY PREPARE THE FOOD. THE WORK ENVIRONMENT IS VERY FRIENDLY, SOME ARE MEMBERS OF THE SAME FAMILY AND OTHERS HAVE BEEN WORKING HERE FOR YEARS. THEY'RE VERY MINDFUL OF TASTE AND NUTRITION. THEY'RE PREPARING 160 MEALS BUT MAINTAIN A PRODUCTION SCALE THAT STILL ALLOWS THEM TO BE VERY CAREFUL WITH THE INGREDIENTS. THE MOTHER IS THE ONE IN CHARGE AND THEY LOOK AFTER THEIR CLIENTS LIKE THEIR OWN FAMILY. THEY OFFERED US SOME TAKEAWAY FOOD, THE CHICKEN MENU. **I SEE THE BENTO BOXES AS A MAP OF URAYASU, WITH WELL-DEFINED SECTIONS.** THE CHICKEN IS VERY TASTY AND THERE IS KONNYAKU THAT I LOVE.

IN THE AFTERNOON WE VISITED A YOUNG MOTHER WHO LIVES ALONE WITH HER SON. SHE IS VERY ENTERPRISING AND OPTIMISTIC. SHE THINKS A LOT ABOUT THE FUTURE AND HAS MANY PLANS. THEIR HOUSE IS PART OF A COMPOUND OF GROUND-FLOOR

APARTMENTS THAT SHARE FENCES AND EACH HAS ITS OWN SMALL GARDEN. **THE NEIGHBORHOOD IS BEAUTIFUL AND FROM WHAT SHE TELLS US, EVERYONE HELPS EACH OTHER.** SHE HAS A EUCALYPTUS TREE IN THE GARDEN AND SMALL HABANERO AND STRAWBERRY PLANTS. INSIDE HANG A WORLD MAP AND A MAP OF JAPAN, ON ANOTHER WALL THERE IS A HOKKAIDO STAG-HORN.

AYA PROPOSES TO COME WITH ME TO TOKYO. I HAVEN'T BEEN THERE YET. I'M REALLY LOOKING FORWARD TO GOING AND ALSO UNDERSTANDING A BIT ABOUT URAYASU'S RELATIONSHIP WITH THE BIG CITY. TOKYO IS A LOT OF INFORMATION ALL TOGETHER, MULTIPLIED MANY TIMES BY THE AMOUNT OF PEOPLE AND SHOPS. EXCITEMENT AND ALSO **A DESIRE TO RETURN TO THE FAMILIAR PEACE OF URAYASU.** IN THE END, I AM LEFT WITH THE RANCID AND SWEET SMELL OF GINKGO FRUITS ROTTING ON THE SIDEWALKS OF TOKYO.

\*1 White Apron. Bento restaurant that delivers home-cooked lunches.

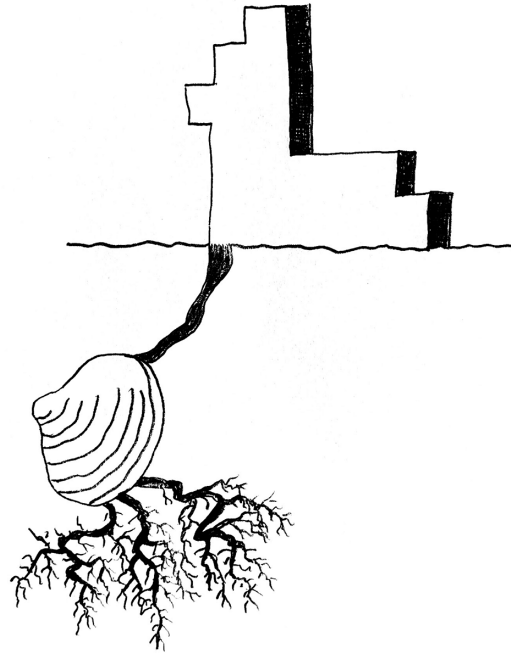
# Day 5

中央図書館で「浦安の貝に建設都市の未来の種が潜んでいたイメージの構築」(10月6日金曜)

"Building an image of the seeds of the future of the constructed city lurking in the shells of Urayasu" at the central library (Friday, October 6)

『ビーグル号航海記』<sup>\*1</sup>を読みながら朝食に熟した柿を食べる。チャールズ・ダーウィンはフェゴ島を訪れ、1832年のクリスマスの日に日記で次のように述べている。「主に魚介類を主食とする住民は、常に住む場所を変えることを余儀なくされているが、多くの貝の残骸からわかるように一定期間が経つと再び同じ場所に戻ってくる。その量は何トンにもなるだろう。これらの貝殻の山は、表面に育つ特定の植物の鮮やかな緑色により遠くからでも分別できる」。『ダーウィンの夕食』<sup>\*2</sup>の第3章が『貝殻・海岸の散歩』だ。浦安の博物館で、昔ながらの産業は海藻の収集・乾燥、漁業に加えアサリの収集と調理だと説明してもらったことを思い出す。廃棄された貝殻の破砕物が建設材として使用された。アサリの貝殻のなかに建設都市の未来の種が潜んでいたんだと想像する。

中央図書館<sup>\*3</sup>に向かう。整備されていて清潔感があるエリアだが、植物がそれを妨げるように、小道の亀裂や荒地には雑草が茂っている。僅かに涼しさを感じる風。巨大で近代的な浦安の図書館に自分の仕事場を準備する。作業したり集中したりするには理想的な場所。日当たりがよく机と椅子がある静かな空間がたくさんある。次はちゃんと渡せるように手書きで自分の名刺を作る。アサリから根が出て、そこから建物が建つ絵を描く。閉館時間まで文章を書く。帰宅する。もう夜だ。住宅の間に塀はなく、僅かなスペースが設けられているのみ。通り抜けられるものもあれば、家と家の間の物置となったものもある。これらのスペースは猫の王国だ。



※1 チャールズ・ダーウィンの旅行記。1931～36年、5年間の世界一周で見た南米や太平洋の島の地形・地質・気候・生物・人物などについて幅広く記述。

※2 ジョナサン・シルバートンによる進化美食学。邦題は『美味しい進化 食べ物と人類はどう進化してきたか』。

※3 浦安市立中央図書館。蔵書72万冊を揃える公立図書館。

I HAD A RIPE PERSIMMON FOR BREAKFAST WHILE I READ: "DURING HIS JOURNEY ON THE BEAGLE"<sup>\*1</sup>, CHARLES DARWIN VISITED TIERRA DEL FUEGO, AND ON CHRISTMAS DAY 1832 HE NOTED IN HIS DIARY: THE NATIVES, WHO FEED MAINLY ON SHELLFISH, ARE FORCED TO CHANGE THEIR PLACE OF RESIDENCE CONSTANTLY; BUT THEY RETURN AT INTERVALS TO THE SAME PLACE, AS IS EVIDENT FROM THE HEAPS OF OLD SHELLS, WHICH MUST WEIGH TONS. ONE CAN SEE THEM FROM AFAR DUE TO THE BRIGHT GREEN PLANTS THAT GROW ON THEM. "CLAMS-WALKING ON THE BEACH" IS THE TITLE OF THE THIRD CHAPTER OF "DINNER WITH DARWIN"<sup>\*2</sup>. I REMEMBER THAT HERE AT THE LOCAL HISTORY MUSEUM, THEY TOLD US THAT, IN ADDITION TO PICKING AND DRYING SEAWEED AND FISHING, ONE OF THE MAIN ACTIVITIES OF ANCIENT URAYASU WAS PICKING AND COOKING CLAMS AND THAT THE HEAPS OF DISCARDED SHELLS WERE USED TO PREPARE A CRUSH USED IN CONSTRUCTION. "CLAMS ARE THE FUTURE OF CONSTRUCTION", I THOUGHT.

I WENT TO THE PUBLIC LIBRARY<sup>\*3</sup>. THE NEIGHBORHOOD IS VERY TIDY AND CLEAN BUT PLANTS SEEM TO NOT CARE. THERE ARE TUFTS OF WEEDS AND

GRASS GROWING IN THE CRACKS OF THE SIDEWALKS AND EVEN WASTELANDS. THERE'S A SLIGHTLY COOL WIND. I SET UP MY OFFICE IN THE HUGE AND MODERN LIBRARY OF URAYASU; IT IS AN IDEAL PLACE TO WORK AND CONCENTRATE, WITH MANY QUIET AND BRIGHT PLACES WITH TABLES AND CHAIRS. I CRAFTED MY OWN BUSINESS WITH TINY DRAWINGS, SO I NEVER FEEL LIKE I MISS MYSELF AGAIN. I DREW A CLAM WITH ROOTS WITH A BUILDING COMING OUT FROM IT. I WROTE UNTIL THE CLOSING HOUR. I BEGAN CREATING THIS JOURNAL FROM MY NOTES. IT WAS ALREADY DARK ON THE WAY HOME. THERE ARE NO FENCES BETWEEN THE HOUSES. THE SPACE IS REALLY NARROW, SOMETIMES YOU CAN'T GO THROUGH, SOMETIMES THERE'S A KIND OF BACK ROOM BETWEEN THE HOUSES. IT'S THE KINGDOM OF CATS.

\*1 Travels of Charles Darwin, describing the wide range of landforms, geology, climate, creatures, and people he saw in South America and the Pacific islands during his five-year circumnavigation of the world from 1931 to 1936.

\*2 Evolutionary Gastronomy by Jonathan Silvertown. Japanese title is "Delicious Evolution: How Food and Humans Have Evolved."

\*3 Urayasu City Central Library. Public library with 720,000 volumes.



# Day 6

## 地域コミュニティとの交流 (10月7日土曜)

Interaction with local communities (Saturday, October 7)



今日の予定は、ベーコンを作るために集まる地元のコミュニティ\*1に会うこと。団地の共用住宅で僕たちを迎えてくれた。広い庭があり、グリルにはチキン、ピーマン、カボチャが焼かれていた。すぐに自分の家にいる気がした。日本の「アサード」(アルゼンチン式パーベキュー)。年齢層が幅広い子ども、青年、大人から成る約10人のグループ。彼らが集まったときの一日の過ごし方を教えてくれた。スモークハウスでベーコン、卵、鶏肉、チーズ、ハム、ドライフルーツを燻製している間、食べたり飲んだりして過ごす。全員で作業し助け合う。太陽の下のテーブルにすぐに座らせてもらう。絶え間なく笑いと食事とドリンクが続く。彼らは非常に寛大でオープンだ。僕はアルゼンチンの「アサード」がどのようなものかを説明した。たくさんの共通点がある。

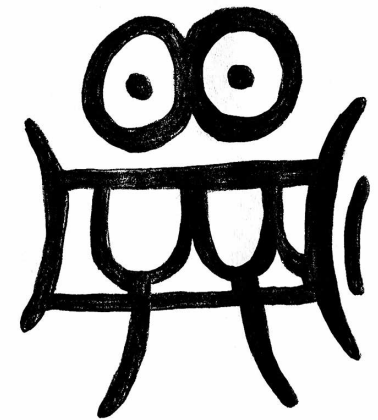
彼らの中でも最も年配の二人がこの会の会長および副会長を務めている。二人の最大の関心は楽しい時間を共有することだが、同時に二人はベーコンの達人であり、ほかのメンバーも十人十色である。完全な信頼関係ができていて、笑いと告白が続く中、美味しいものを飲んでは食べているうちに日は暮れ、涼しくなった。途中で人が数人増えた。すると突然彼らが全員立ち上がって反射ベストを配り始めた。携帯電話の翻訳アプリによると、ベストには日本語で「犯罪防止」と書かれていた。楽しくパトロールした。

※1「ベーコンくらぶ」は高洲にある自治会が行う活動の一つ。元々はエリア内のマンションに住む高齢者を外に連れ出すことを目的に始めたそう。おじいちゃんができあがったベーコンを持ち帰ると、家族は美味しさに感動し「すごい!」と褒める。するとまたベーコンを作りに行く動機が生まれる素敵なループが起きているそう。(平田彩)

TODAY WE WILL MEET A GROUP OF NEIGHBORS WHO GET TOGETHER TO MAKE BACON\*1. THEY WELCOMED US IN A SHARED SPACE IN A BUILDING COMPOUND. THERE IS A LARGE GARDEN AND A GRILL WITH HOT COALS AND ROASTING CHICKEN, PEPPERS AND SQUASH. I FEEL AT HOME IMMEDIATELY. A ASADO IN JAPAN. THERE ARE ABOUT TEN OF THEM AMONG CHILDREN, TEENAGERS AND ADULTS OF DIFFERENT AGES. THEY EXPLAIN EVERYTHING THEY DO WHEN THEY GET TOGETHER FOR THE DAY. THEY EAT AND DRINK AND HAVE BACON, EGGS, CHICKEN, CHEESE, TENDERLOINS AND NUTS IN THE SMOKEHOUSE. **EVERYONE WORKS AND HELPS.** SOON WE WERE SITTING AT A TABLE IN THE SUN. **THERE'S NON-STOP LAUGHTER, FOOD AND DRINK.** THEY ARE EXTREMELY GENEROUS AND OPEN. I TOLD THEM ABOUT ASADO IN ARGENTINA. WE HAVE A LOT IN COMMON.

TWO OF THEM, THE ELDEST, INTRODUCE THEMSELVES AS THE PRESIDENT AND VICE PRESIDENT OF THIS ASSOCIATION. THEIR MAIN INTEREST IS TO SHARE AND HAVE A GOOD TIME BUT THEY ARE THE MASTERS OF BACON, THE REST OF THE MEMBERS HAVE DIFFERENT DEGREES OF EXPERIENCE. **WE WERE**

**COMPLETELY OPEN AND TRUSTFUL AND KEPT DRINKING AND TASTING ALL THE DELICACIES BETWEEN LAUGHTER AND CONFESSIONS.** IT'S DUSK AND GETTING COOLER. A FEW NEW PEOPLE JOINED IN. SUDDENLY, EVERYONE GETS UP AND HANDS OUT REFLECTIVE VESTS FOR US TO WEAR. THEY HAVE A LEGEND IN JAPANESE: "CRIME PREVENTION" ACCORDING TO MY TRANSLATION APP. WE PATROLLED HAPPILY.



\*1 "Bacon Club" is one of the activities conducted by the community association in Takasu. It was originally started to bring elderly people living in condominiums in the area outside. When Grandpa brings home the bacon he has made, his family is impressed by the taste and compliments him, "Wow!" and praises the bacon. This creates a wonderful loop that motivates the family to go back and make bacon again. (Aya Hirata)

# Day 7

## 豊受神社秋まつりを訪問、散策 (10月8日 日曜)

Visit and explore the Autumn Festival of Toyouke-Shrine (Sunday, October 8)

神社は人で溢れていた。ゲームがたくさんあり、子どもたちが楽しんでいる。舞台の上では若者が太鼓をたたき、その下では年配の女性たちが手の振付に従って踊っていた。奥には岩で作られた山が富士山を再現していて、それが祭りの視覚的中心になっている。しかし最も僕を目を惹いたのは四方八方に幹が分かれて非常に奇妙な形に伸びている巨大な銀杏の木だった。樹齢約400年だと聞いた。敬意を払いたくなるような木だ。ある出店で浦安名物のたまごフライを食べてみたかったが売り切れだった。ウィンナーと、ガラス玉がボトルに入った甘いソーダ水(ラムネ)で満足することにした。待ちに待った時が来る。神輿と呼ばれ、木の梁で作られた巨大な構造物が小型の神殿を支えている。今日は一般の人がこのイベントに参加できる日で、屈強な男性群が神輿を率いている。僕も一瞬だけ神輿担ぎに参加することになった。

大勢の人とともに「マイダ!マイダ!」と叫びながら、その大きな構造物を担いだ。

散歩をスタートさせる。ホテルチェーンが数軒、東京スカイツリーも見える。散歩コースの最終地、広大な競技場の近くに美しい岡本太郎の彫刻がある。五人の青い人物像が白いアーチを登っているものだ。新浦安駅には日本対アルゼンチンのラグビーの試合を巨大スクリーンで観戦するために集まった人々がいた。二つの国旗がともに広げられていた。僕の母国の国旗には日中の太陽が、日本の国旗には日の出の太陽が描かれていることに気付く。シンボルにまで時差があるんだな。



THE TEMPLE IS PACKED WITH PEOPLE. THERE ARE LOTS OF GAMES AND THE KIDS HAVE FUN. ON TOP OF A STAGE, YOUNG PEOPLE BEAT DRUMS, AND BELOW, SOME OLD LADIES DANCE, FOLLOWING CHOREOGRAPHIES WITH THEIR HANDS. IN THE BACKGROUND, **A MOUNTAIN BUILT WITH ROCKS REPRESENTING MOUNT FUJI PROVIDES A VISUAL FRAMEWORK FOR THE CELEBRATION.** BUT WHAT CATCHES MY EYE **THE MOST IS A HUGE AND VERY STRANGE GINKGO TREE PROPPED UP WITH CRUTCHES IN ALL DIRECTIONS.** I'M TOLD IT'S ABOUT FOUR HUNDRED YEARS OLD. IT MAKES ME WANT TO REVERSE IT. I WANT TO TRY SOME **FRIED EGGS** THAT ARE A LOCAL SPECIALTY AT ONE OF THE STALLS BUT THEY SOLD OUT. I SETTLE FOR A SAUSAGE AND A SWEET SODA THAT HAS A GLASS BALL INSIDE THE BOTTLE. FINALLY, THE MOMENT EVERYONE IS WAITING FOR: CARRYING THE MIKOSHI, A HUGE STRUCTURE OF WOODEN BEAMS THAT SUPPORT A KIND OF TEMPLE ON A REDUCED SCALE. TODAY IS THE DAY THAT ORDINARY PEOPLE CAN PARTAKE IN THESE MANEUVERS. BURLY MEN APPEAR DIRECTING THE ACTIVITY. AFTER A WHILE I AM CARRYING THAT STRUCTURE WITH A LOT OF PEOPLE AND SHOUTING MAIDA! MAIDA!

WE STARTED THE HIKE. I SEE SEVERAL HOTEL CHAINS, THE TOKYO SKYTREE. AT THE END OF THE PROMENADE AND NEAR THE IMPOSING SPORTS PARK, A BEAUTIFUL SCULPTURE BY TARO OKAMOTO WITH FIVE BLUE CHARACTERS CLIMBING A WHITE ARCH. ON THEIR WAY HOME AT SHIN URAYASU STATION, SEVERAL PEOPLE ARE GETTING READY TO WATCH A RUGBY MATCH BETWEEN JAPAN AND ARGENTINA ON A GIANT SCREEN. I SEE **THE TWO FLAGS UNFURLED TOGETHER, AND I REALIZE THAT MINE REPRESENTS A SKY WITH A MIDDAY SUN AND THEIRS, A RISING SUN.** EVEN IN THE FLAGS, THERE IS A TIME LAG.



# Day 8

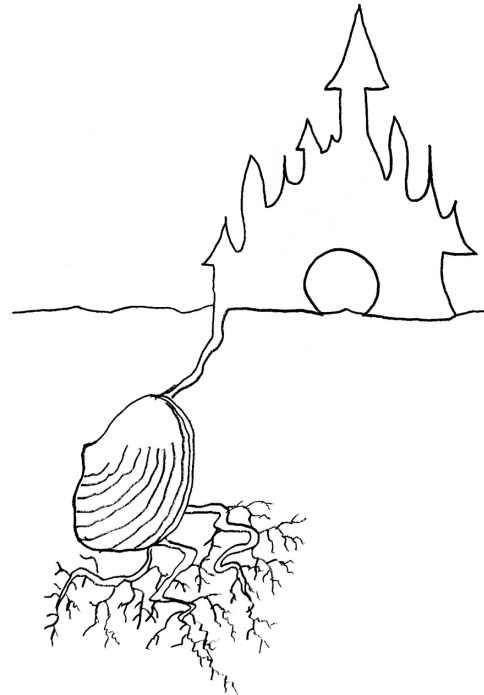
アートと食の融合についての考察 (10月9日月曜)

Reflections on the Fusion of Art and Food (Monday, October 9)

僕が招聘された「浦安アートプロジェクト」やTURN、BIENALSURについてマリアと話し合う。僕の場合はアートと食の融合がテーマだ。食もアートも、人が身近な世界を理解するためにその世界と関係性を築こうとしてきた、先祖代々受け継がれてきた形だと思う。相互に答えを導くことができるような円環を描く活動、何かを掬い上げるための網(ネットワーク)、主観性を引き揚げる(表面化させる)ための形。アートと食は双方とも、並行しながら互いに結び付いているアイデンティティを探した。一人の個が幼少期から受け継ぎ、身に付けてきたもの、家庭の歴史、コミュニティ的また集合的アイデンティティ、他者との関わりにおけるそれ。ある特定の場所で食べられる食事、食べ方がある。

一方で、さて、アートはコミュニティにとって何なのか。実際、アルゼンチンも浦安も、互いにその在り様は異なるが、重い伝統を引きずらないという条件を共有している。近年の歴史が最も決定的で、潜在性は着想することであり、だからこそ未来の伝統の生成に立ち会うことのできる可能性を秘めている。

特に食に関わる習慣を知るために浦安の人々やコミュニティを訪れ、これらすべての出会いを地図に描いているんだという結論に至った。一見無関係のように見えるものたちを繋ぐネットワーク。未来の根がすべてを結び付けてくれると信じ、こうして種を蒔いているのかもしれない。浦安へと帰りながら、再び僕は浦安の夢という植物を生成させる根がアサリから出てくるイメージを想像していた。



MARIA AND I TALKED ABOUT THE PROJECT THAT BRINGS US TOGETHER, THE URAYASU ART PROJECT, TURN AND BIENALSUR. IN MY CASE, COMBINING ART AND FOOD. **BOTH ARE ANCESTRAL WAYS OF RELATING TO THE WORLD AROUND US, TO UNDERSTAND IT; THEY DRAW A CIRCLE AROUND A PERSON THAT FEEDS BACK ON EACH OTHER.** IT'S LIKE A NET THAT CATCHES. A WAY OF FISHING FOR SUBJECTIVITIES. **ART AND FOOD ARE ALSO PARALLEL AND INTERCONNECTED SEARCHES FOR AN IDENTITY, FROM EACH PERSON'S INDIVIDUAL STORY, FROM WHAT YOU DRAG FROM CHILDHOOD AND FAMILY HISTORY. YOUR COMMUNITY, YOUR GROUP AND IN CONNECTION WITH OTHERS. ON THE ONE HAND, WHAT IS EATEN AND THE WAY IT IS EATEN FROM A CERTAIN PLACE.**

AND ON THE OTHER HAND, **WHAT ART MEANS TO THAT COMMUNITY. AND SPECIFICALLY, ARGENTINA AND URAYASU ARE PLACES THAT SHARE NOT DRAGGING HEAVY TRADITIONS. THESE ARE PLACES WHERE RECENT HISTORY IS THE MOST DEFINING. HERE THERE IS POTENTIAL, THERE IS INVENTIVENESS, AND ONE COULD VERY WELL WITNESS THE BIRTH OF NEW TRADITIONS.**

**WE CONCLUDE THAT WE ARE BUILDING A MAP FROM THE VISITS TO PEOPLE AND COMMUNITIES OF URAYASU. WE CAME TO LEARN ABOUT THEIR CUSTOMS, ESPECIALLY THOSE LINKED TO FOOD. THIS NETWORK BRINGS TOGETHER WHAT IS APPARENTLY DISCONNECTED. THERE'S SOMETHING ABOUT PLANTING SEEDS HERE TRUSTING THAT THEY WILL DEVELOP ROOTS THAT WILL INTER-TWINE IN THE FUTURE. I CAME BACK TO URAYASU THINKING AGAIN OF THE CLAM WITH ROOTS THAT CAN SPROUT ITS DREAM PLANT.**



# Day 9

千鳥学校給食センター見学 (10月10日火曜)

Visit to Chidori School Food Service Center (Tuesday, October 10)

以前に観た映画のタイトルを思い出す。成瀬巳喜男の『浮雲』<sup>\*1</sup>。映画の中で描かれる都市的な散歩を思い出しながら(浦安での)日々の僕の散策を振り返る。本や映画から想像していた日本と、僕が実際に知った日本。

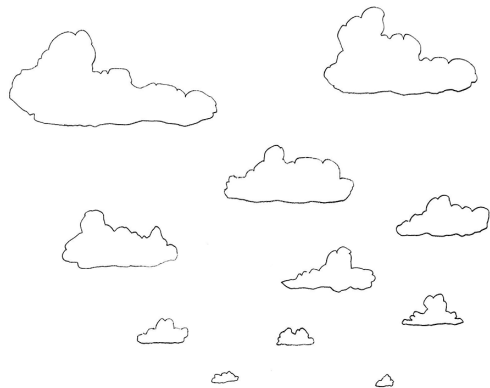
今日は学校に給食を提供している工場を見学する<sup>\*2</sup>。衛生管理が非常に厳しいため、僕たちが調理場に入ることはできなかったが、その代わりに上階の窓越しにすべての工程を見学できた。そこで働く人々が工場の作業について事細かに教えてくれた。千葉県のゆるキャラは千葉県の形をしていて、舌の部分が浦安市に当たることまでそこで学んだ。栄養士が茶碗には一粒のご飯も残してはいけないという文化があると教えてくれた。

I REMEMBER THE TITLE OF A FILM I SAW: FLOATING CLOUDS, BY MIKIO NARUSE<sup>\*1</sup>. I REMEMBER THE URBAN WALKS PORTRAYED IN THE FILM AND I REMINISCE MY RESEARCH WALKS THESE DAYS. **THE JAPAN IMAGINED FROM BOOKS AND FILMS AND THE JAPAN I GET TO KNOW.**

TODAY WE ARE GOING TO VISIT A FOOD PROCESSING CENTER THAT SUPPLIES LOCAL SCHOOLS<sup>\*2</sup>. ACCESS TO THE **KITCHENS IS RESTRICTED FOR HYGIENE REASONS. STANDARDS ARE EXTREMELY RIGOROUS, BUT WE CAN WATCH EVERYTHING FROM THE FIRST FLOOR THROUGH LARGE WINDOWS. DIFFERENT** PEOPLE WHO WORK THERE GIVE US LONG AND COMPLETE EXPLANATIONS OF THE WORK AT THE FACTORY. I EVEN LEARN THAT **IS CHIBA'S MASCOT HAS THE SAME SILHOUETTE AS THE MAP AND THAT ITS TONGUE WOULD BE URAYASU.** A NUTRITIONIST TELLS US THAT THERE IS A CULTURE OF NOT LEAVING A GRAIN OF RICE IN THE BOWL.

<sup>\*1</sup> Mikio Naruse's film adaptation of Fumiko Hayashi's novel of the same title, one of the most popular Japanese films (1955).

<sup>\*2</sup> Chidori School Meal Service Center. Urayasu City meal service facility that prepares meals for all municipal elementary and junior high schools in the city.



※1 成瀬巳喜男が林芙美子の同名小説を映画化、日本映画を代表する作品(1955年)。

※2 千鳥学校給食センター。浦安市が市内全市立小・中学校分の給食を作る給食施設。

# Day 10

日本式のバーベキュー体験 (10月11日水曜)

Japanese-style barbecue experience (Wednesday, October 11)

日本式のアサドをしないかと誘ってくれた退職後の年配の夫婦の家に向かう。彼らのアサドがどんなものかとも興味があった。彼らはとても温厚だった。広い家で、息子たちはもう浦安市には住んでいない。二人は何年も前、市政施行の頃からここに住んでいる。しかし、浦安市の住民の殆どと同様、浦安市出身ではない。とにかく驚いたのは、男性の方がアルゼンチンの発音でスペイン語を話すことだった。90年代に仕事の関係で5年間アルゼンチンで過ごしたようで、しばらくの間その当時のことを話した。僕が学生で実家を出て生活していた当時、彼は当時の大統領と会ったり国家公務員とも接触があったらしい。アサドはアメリカ風だったが、彼らはアルゼンチンのバーベキューが懐かしいようだ。僕の国について良い思い出を維持している。ビールとアルゼンチン赤ワインを飲む。厚いもてなしをしていただけなく、とても親切でお互いに気を配っていた。



WE VISITED AN ELDERLY AND RETIRED COUPLE WHO INVITED US TO A ASADO AT THEIR HOUSE. I'M VERY INTERESTED TO SEE WHAT THEY CONSIDER A ASADO. THE COUPLE TURNS OUT TO BE EXTREMELY HOSPITABLE. THEY HAVE A LARGE HOUSE AND THEIR CHILDREN NO LONGER LIVE IN THE CITY. THEY HAVE BEEN THERE FOR MANY YEARS, SINCE THE BEGINNING OF THE NEIGHBORHOOD, ALTHOUGH LIKE MOST OF THE PEOPLE OF THE CITY, THEY ARE NOT ORIGINALLY FROM HERE. TO MY SURPRISE, HE SPEAKS SPANISH WITH AN ARGENTINIAN ACCENT. HE WAS IN MY COUNTRY FOR FIVE YEARS DOING BUSINESS IN THE 1990S, SO WE SPENT A LOT OF TIME TALKING ABOUT THOSE TIMES WHEN I WAS A STUDENT AND LIVING AWAY FROM MY PARENTS. DURING HIS TIME THERE, HE EVEN MET WITH THE PRESIDENT AND HAD CONTACT WITH NATIONAL OFFICIALS OF THE TIME. THE BARBECUE IS MORE AMERICAN STYLE, BUT THEY REMEMBER ARGENTINE BARBECUES WITH NOSTALGIA. THEY HAVE VERY GOOD MEMORIES OF MY COUNTRY. THEY DRINK BEER AND ARGENTINIAN RED WINE. THEY ARE NOT ONLY HOSPITABLE, BUT ALSO VERY FRIENDLY AND ATTENTIVE TO EACH OTHER.

# WORKSHOP 第1回ワークショップ「素材／材料のこと」

文／志田実恵

「食」と「アート」を掛け合わせた試みとして、炭と食材で「描く」「調理」を一緒に行いました。参加者が自分の心の「浦安の地図」を描き、馴染みの深い食材で地図を模したピザを作り、住まいや地域に関わる記憶を話したり、一緒に食べたりを通して、浦安での新しい食や、食を通じた活動の広がりを体感する時間となりました。

日時：2023年10月14日(土)15:00-17:30

会場：浦安市中央公民館

参加者：15名

講師・ファシリテーター：

マックス・ゴメス・カンレ、平田彩

## 1.「自分と浦安」の関係を紹介

マックスは「今、浦安の高速道路の近くに住んでいます」とユーモラスに話したところで一同がリラックスして自己紹介が始まった。「浦安に住んで30年、すごく住み心地がいいです」「生まれてからずっと日の出に住んでいます」「年金生活を楽しんでいます」など様々なバックグラウンドや「自分と浦安」について語り合い、打ち解けた。

## 2.心の風景、主観で

### 「小さな浦安」を描く

記憶にある「小さな浦安」の地図を赤青鉛筆でA4用紙1枚に描いた。マックスは「アートの授業ではない。地理のテストでもないから間違いもないですよ。住んでいる気持ちに沿った地図にすることが大切」と。

## 3.小さな最初の展示会を開催

スケッチをホワイトボードに貼って展示し、小さな「展示会」を開催。「緻密に描いているね」「解像度が高い」「よく覚えているなあ」と感想が飛び交った。

## 4.「大きな浦安」をドローイング

一人ひとりの物語を聞きながら、テーブルを覆う2m四方の大きな麻布に「大きな浦安」を木炭でマックスが描き、細部を皆で仕上げた。

## 5.地図のピザを作り、焼く

マックスと平田彩が用意したカラフルで美しい食材やソースで餃子の皮のピザ生地の上に自分たちの思う浦安のエリアやポイントを描いていく。焼き上がったピザを、参加者みんなで描いた大きな地図の上に乗せて重ね合わせ、「浦安の地図」を作成。

## 6.「美味しい浦安」を

### ともに食べ、語らう

アルゼンチンで親しまれているマテ茶を飲みながら、「浦安の地図／ピザ」を食し、「浦安の食」「地域コミュニティ」「混成／共生」「アイデンティティ」について語り合った。

「味と記憶、ランドマークを結びつけるワークをしました。偶然できた、多彩な味の調和を味わってくださ

い。色や味の感覚が頭の中で混ざり、記憶が結びつく体験は船の錨のようなもの。アルゼンチンは移民の国で、秩序が整っていないですが、多彩な伝統から偶然の発明が多くある場所ですが、浦安でも古いものに縛られずに新しいものを作れます」と総括したマックス。

東京藝術大学学長の日比野克彦からは「マックスピザパーティーを浦安名物にして欲しい。家に帰ったら“アルゼンチン人と絵を描いて地図のピザ作ってみんなで食べたんだよ”と今日のことを話して体験を繋げて欲しい。学校や幼稚園でもやって新しい記憶を作ってくださいね」と伝えた。

## 参加者の感想

「食を通してマクロとミクロの浦安を考える表現は非常に面白かった。味覚という部分で思い出に刻み込むという考え方もステキだと思った」「浦安への解像度が人によって全く違うのも面白く、地区の狭い部分は知っているも浦安の細部は全く知らない自分にも気付いた」「新旧住民相互理解による持続可能な街づくりの方法がわかりました」「自分たちの街の地図を書くことがあまりなかったので皆さんと一緒に盛り上がりました」



# 1st workshop, "About Materials/Ingredients"

Text by Mie Shida

In an attempt to cross "food" and "art", we "drew" and "cooked" together using the same carbon and ingredients. Participants drew their own mental "map of Urayasu" and made a pizza that resembled the map with familiar ingredients. Through talking about their memories related to their residence and community and eating together, it was a time to experience new food in Urayasu and the expansion of activities through food.

Date: Saturday, October 14, 2023, 3:00-5:30 p.m.  
Venue: Urayasu Central Community Center  
Participants: 15 people  
Instructors/facilitators:  
Max Gómez Canle, Aya Hirata

## 1. Sharing the relationship between "myself and Urayasu"

Max humorously said, "I now live near the expressway in Urayasu," at which point everyone relaxed and began to introduce themselves. They talked about their different backgrounds and "me and Urayasu," and opened up to each other, saying, "I have lived in Urayasu for 30 years and feel very comfortable here," "I have lived in Hinode since I was born," "I am enjoying my retirement," and so on.

## 2. Mental scenery. Drawing their own "small Urayasu"

Recalling their memories, they drew a "small Urayasu" map on a sheet of A4 paper with red and blue pencils. Max said, "It's not an art class. It's not a geography exam, either. So, there are no mistakes. Make sure that your map reflects your feeling of living there."

## 3. A small but first exhibition

They put their sketches on a whiteboard, and then a small "exhibition" was on.

Some participants commented, "You painted very precisely," "The resolution is very high," and "You remember it very well."

## 4. Drawing "big Urayasu"

Listening to each participant's story, Max drew "big Urayasu" with charcoal on a sizable two-meter-square linen cloth covering the table, and everyone joined to finish the details.

## 5. Making and baking map pizzas

Using colorful and beautiful ingredients and sauces prepared by Max and Aya Hirata, they drew their own areas and points of interest in Urayasu on the dumpling-skin pizza dough. The baked pizzas were placed on top of a large map drawn by all the participants and superimposed to create a Map of Urayasu.

## 6. Talking while eating "delicious Urayasu"

We discussed "Urayasu's food," "local community," "mixing/coexistence," and "identity" while drinking yerba mate

tea, a popular drink in Argentina, and eating "Urayasu's map/pizza".

Max said, "In the workshop, we tried to connect tastes, memories, and landmarks. I wanted you to feel the harmony of diverse tastes created by chance. Mixing sensations of color and taste in your mind and connecting memories is like anchoring a ship. Argentina is a country of immigrants and isn't well-ordered, but it's where many accidental inventions are made out of diverse traditions. You can also create something new in Urayasu if you aren't stuck in the old ways."

Katsuhiko Hibino, the President of the Tokyo University of the Arts, said, "I want Max's pizza party to become a new Urayasu specialty. When you go home, I want you to share today's experience. Like, 'I drew a picture with an Argentinean and made map-shaped pizzas, and we all ate them together.' You can also do this at your schools and kindergartens, so that you can create new memories."

### Participant's comments

"It was fascinating to think about Urayasu from macro and micro perspectives through food. I liked the idea that memories are imprinted by taste." "It was interesting to see how different the depth of each person's understanding of Urayasu was. I realized that I was completely unaware of the details of Urayasu even though I knew certain districts." "I now understand how to create a sustainable city through mutual understanding between old and new residents." "I have not often drawn a map of my own city, so I had a lot of fun with all of you."





## 第2回 ワークショップ「作るプロセスのこと」

文／志田実恵

引き続き食材を使って「描く」と「調理」を行い、浦安地図を描き、調理しました。今回は一人ひとりの記憶の地図を海苔巻きで体現しました。参加者皆で「大きな浦安の地図」を描くとともに、それぞれ異なる浦安の姿を海苔巻きで作り、食べながら共有することを通して、人と人を繋ぐ新しい浦安の物語が生まれ、食を通したコミュニティに繋がる可能性が感じられるワークショップとなりました。

日時：2023年10月22日(日)13:30-16:30

会場：美浜公民館

参加者：13名

講師・ファシリテーター：

マックス・ゴメス・カンレ、平田彩

### 1. スタートにあたって

日比野克彦学長ははじめの挨拶として「アートと食をつなげるワークショップですが、料理教室ではなく、アートの授業でもないです。13人の参加者と体験を分かちあってください。アートは非常に孤独で人から離れた場所でやることだけではなく、日常に近いところにあります」と宣言した。マックスは食とアートとその結びつきをさらに追求して「どこに根ざしているのか」平田彩とともに、浦安のあちこちを歩いていて考えたそう。「今日もいろいろ絵を描いてください。絵が上手である必要はないです。そのあとに、より深く食べ物とアートを結びつけるエクササイズをします」と宣言して始まった。

### 2. 料理や芸術の起源と浦安の

#### アサリがつながる物語が誕生

「昔、洞窟の中に住んでいた人たちは火を焚いて食事をし、炭を使って絵を描きました。人類は料理をしたことで始まったともいえます。人が他

の動物と違うのは思いや考えを表現すること。世界中のあちこちにある遺跡や遺構から発掘されているのは貝と炭です。ダーウィンが南米を旅した時も貝塚があったそうですよ。浦安はアサリなど貝が有名ですよ。食の源流と浦安が繋がっているのです。このアサリを種に見立ててみました」とマックスは言いながらホワイトボードに絵を描いた。「料理や芸術の起源と、浦安市の起源や伝統の歴史の中にあるアサリとの繋がりのお話を表現しました。最初のワークショップで感動を感じたものを長時間自分の中で考えたことで、見えてきたストーリーです」と説明する。

### 3. 大きな浦安の家族が テーブルを囲む

地図をスケッチしあったあと、海苔の上に漁師飯のあさりご飯を盛り付け、その上に様々な食材を載せて地図を作成。その後、皆の記憶と日常が凝縮された地図を並べ、目でも舌でも味わった。「アートは食とだけではなく、人や記憶、生活、地域社会

との結びつきで成り立っています。ここで、一人ひとりご自身の浦安をシェアしてください。繋がりが生まれたらぜひとも背景が似たものへの想いを馳せてください」とマックス。

### 4. 力を合わせて初めてできた浦安

マックスは「参加者それぞれが、浦安に異なるイメージを抱いていることに気付く様子を見るのはとても美しいことでした。感情や主観が介在しない地形図作りとは違うところですね」と語った。

帰りには互いに連絡先を交換し合い、また会うこと、お互いに訪ね合うことを約束して帰っていく参加者たちも多く、その背中にラテンの陽気な風が吹いて次へのアクションを促しているかのようだった。

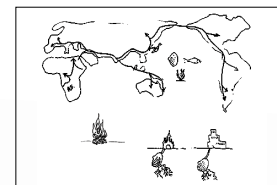
### 参加者の感想

「アートがなければつまらない。アートで尊ばれるものがある。潜在化している問題をさり気なく顕在化させることはスマートだと思った」「マテ茶をアルゼンチン先住民の方法で作られたこと、素晴らしく感激!」「地図をご飯の上で作ったのがイタズラ気分でも楽しかった」「皆の浦安を共有できて良かったし、マックスさんのお話がとても楽しかった」「大きな地図と自分のマップ寿司が一つに広げられたときに、アートを感じた」「海外の方と浦安の食を発見するのは新鮮でした」

1



2



3



4



# 2nd workshop, "About the Process of Making"

Text by Mie Shida

We continued to "draw" and "cook" using the same ingredients to draw and cook a map of Urayasu, but this time we embodied the map of each person's memory in a nori-maki (rolled rice). This workshop was an opportunity for all participants to draw a "big map of Urayasu" and to share their different images of Urayasu while making and eating seaweed rolls, creating a new story of Urayasu that connects people to each other and the potential for community through food.

## 1. Opening address

Katsuhiko Hibino, the President of the University of Tokyo Arts, gave a brief speech. He said, "This is a workshop to connect art and food. It's not a cooking class or an art class. Please share your experience with the 13 participants. Art is not only something you do in a very solitary and remote place, but it also appears somewhere close to your daily life." Max further pursued food and art and their connection, "Where are they rooted?" He and Aya Hirata thought as they walked around Urayasu. He said, "You can draw all kinds of pictures today. You don't have to be good at drawing. After that, we will do an exercise to connect food and art more deeply," he declared.

## 2. A story about the origins of cooking and art and Urayasu clams

"In the past, people who lived in caves built fires to eat and used charcoal to paint. It can be said that humanity began with cooking. What makes

humans different from other animals is that they express thoughts and ideas. Shells and charcoal have been unearthed from ruins and remains all over the world. When Darwin traveled to South America, he found mounds of shells. Urayasu is famous for clams and other shellfish. Urayasu is associated with the source of food. I tried to use these clams as seeds," Max said, drawing a picture on the whiteboard. I expressed the story of the connection between the origins of food and art and the clams in the history of the origins and traditions of the city of Urayasu. It's a story that came to me through long hours of thinking about what moved me during the first workshop," he explains.

## 3. Around the big family table in Urayasu

After sketching each other's maps, they placed clam rice, a fisherman's meal, on a sheet of dried seaweed and topped various ingredients on it to complete the map. Then, all the sushi maps,

which epitomized everyone's memories and daily life, were laid out on the big map, and they enjoyed it with both their eyes and tongues. Max said, "Art connects not only with food, but also with people, memories, lives, and communities. Each of you is invited to share your own Urayasu. Once you find a connection, think about things that have similar backgrounds."

## 4. Urayasu was completed only when they joined forces

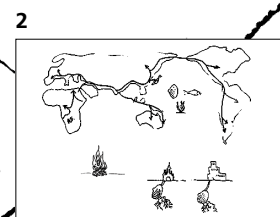
Max said, "It was beautiful to see the participants realize how different the images of Urayasu that everyone had. This is unique because emotions and subjectivity don't intervene in normal mapping methods."

Many participants exchanged their contacts and promised to see and revisit each other. It was as if a cheerful Latin wind was blowing at their backs, encouraging them to take the next action.

Date: Sunday, October 22, 2023, 1:30-4:30 p.m.  
Venue: Mihama Community Center  
Participants: 13 people  
Instructors/facilitators:  
Max Gómez Canle, Aya Hirata

## Comments from the participants

"Without art, it'd be boring. There are things that can be appreciated by art. I thought it was smart to reveal the hidden problems casually"  
"It was wonderful and inspiring that mate tea was served in the way indigenous people in Argentina did" "It felt like a joyous prank to make a map on rice" "It was great to share everyone's Urayasu, and I really enjoyed Max's story" "I felt art when the big map and my sushi map united as one" "It was refreshing to discover Urayasu's food with people from overseas"



# EXHIBITION

まちなか展示：海辺を散歩しながら／見つめながら

10/20～11/5開催

Exhibition in the city: BEACHCOMBING 10/20-11/5

マックスは「旧宇田川家住宅」で「海辺を散歩しながら／見つめながら」と題し、浦安での10日間の日誌や浦安で制作した作品と、アルゼンチンから持参した作品、さらに第1回ワークショップでドローイングした「大きな浦安」の地図とマテ茶を沸かすのに使った炭、ドローイングに使った木炭も置いて展示しました。延べ360名が来場しました。

Max exhibited his works at the "Former Udagawa Residence" under the title "BEACHCOMING," including a journal of his 10 days in Urayasu, works he created in Urayasu, a piece from the "OUT OF PLACE" series he brought with him, a map of "Big Urayasu" drawn during the first workshop, charcoal used to boil yerba mate, and other pieces of charcoal used for drawings which were arranged on a map of Urayasu he drew. A total of 360 people visited the exhibition.

昔も今も、人は海辺を歩いている。実際に砂浜に城が建っている。場所を新しくするために一生懸命働いている。しかし、いつだって古い漁師の壊れた網を修復し、新しい物語を織り込まなければならない(マックス)。

From the ancient past until the present we are walking the beach. Literally building castles in the sand. Working hard turning space into new places. But always having to restore the broken nets of old fishermen weaving it with new stories (MAX).

## 来場者の感想

「海外の方のアート作品と日本の歴史建造物のコラボレーションがとても良かった」「古民家で開催されるのが素敵。散歩しながらふらりと寄れるのが良い」「テーブルクロスから食文化に繋がる視点はとても面白かった!」「古い建物に新しいアートが展示されていて面白い」

## Comments from visitors

"I liked the combination of artworks by international artist and Japanese historical building" "It was wonderful that the exhibition was held in an old Japanese house. It was a nice place to stop by while taking a walk" "The perspective of how tablecloths connect to food culture was so interesting!" "It was exciting to see a new form of art exhibited in an old building"



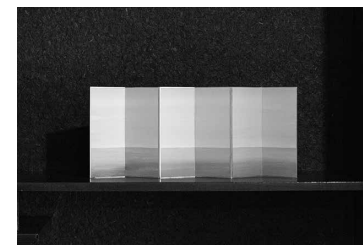
1869年に建てられた旧宇田川家住宅は、建築年代がはっきりとわかるものとしては浦安市内最古の民家。米屋、油屋、雑貨屋、呉服屋などとして使用されてきた。

The former Udagawa Family Residence, built in 1869, is the oldest private house in Urayasu City with an identifiable construction date. It had been used as a rice shop, oil shop, general store, kimono shop.



2022年/レンガの創造物/リネンに油彩/サンパウロ・ブラジル/「アウトオブプレイスシリーズ」より。「共通性：浦安も埋立てでできています。そして貝の粉は煉瓦になります」(マックス)。

2022, Brick invention, oil on linen, São Paulo Brazil, from the series Out of Place. "Commonality: Urayasu is a town of reclaimed land. And finely ground seashells become part of bricks." (A Comment from Max)



スモールスクリーン(屏風)、2023年、段ボール、浦安。旧宇田川家住宅にて屏風の小型複製。「海岸から見た浦安の海、本来あった浦安の風景を描きました」(マックス)。

2023, Small screen (byobu), Cardboard, Urayasu, Small replica of the screen in Former Udagawa Family Residence. "I painted the sea of Urayasu as seen from the seashore, the landscape of Urayasu as it originally was." (A comment from Max)



2023年/テーブルクロスマップ/リネンに木炭/浦安/料理と絵画の誕生(人類の始まり)を題材に、一つのテーブルに描かれた、個人の記憶が集められた地図。

2023, Table cloth map, charcoal on linen, Urayasu, a collective map made of individual memories drawn on a shared table with a material that's on the birth of cooking and painting (may be even on the beginning of what we call humanity).



2023年/キャラクターとしての山/オイルと樹脂/ブエノスアイレスにて制作、浦安にて着彩/「山の崇高性よりも、山が何もないところからどのように作られたか、地質学的な時間を意識しています」(マックス)。

2023, Animated mountain, Oil and resin, Buenos Aires Urayasu. "Rather than the sublime qualities of the mountains, I focus on geological time, of how they were formulated out of nothing." (A comment from Max)



浦安での10日間の日誌を、ドローイングを添えて展示。

Journals of his 10 days in Urayasu were exhibited with drawings.



浦安の滞在を終えて：

## 食とアートとコミュニティを考える

After his stay in Urayasu: Thinking about food, art, and community

取材・文／志田実恵 Interview and text by Mie Shida

### 日本人はロマンチックで牧歌的!? 実際は……

日本を訪れたのは今回が初ですが、文学や映画で築いた日本のイメージがありました。三島由紀夫や川端康成、村上春樹を読み、成瀬巳喜男や黒澤明、小津安二郎、北野武などの映画を数多く見てきた日本人はロマンチックで牧歌的。だから俳句に通じる叙情的なふるまいやゆったりとした佇まいを想像していました。成田に降り立って浦安に来て見聞きして感じたのは、全く違う世界。圧倒的な情報量、緻密で多忙なスケジュール。時間をきっちり守って細かく作業や移動を積み重ねていくことに驚かされました。

### 食やアートを通じて繋がる

アートの定義は常に変化してきました。アートは常に属するコミュニティにその意味を定義されてきたもの。社会がその時々の意味を与えるのです。

ごく普通に浦安で暮らす方々の家を訪問し、一緒にテーブルを囲んできましたが、そこでもある種の理解が生まれたと感じています。ワークショップでも、テーブルを囲んで食べ物をわかちあい、参加者同士も盛んにおしゃべりを楽し

んでいました。私たちがこのような相互理解に向かわせてくれるのはアートの力だったと思います。

### 浦安にはもっと自由奔放に 何かを創造できる可能性がある

移民が集う都市と国は、重くのしかかる伝統に縛られず、自由奔放に発明できる利点があります。新しい発明に対して開放的になれるので、食に対しても新しいメニューや思いつきを形にするチャンスはたくさんあるでしょう。印象に残ったのは「小味庵 萌寿」で食べた、餃子の皮にイワシを乗せて焼いたミニピザ。斬新で美味しく、インパクトがありました。多くの世代に受け入れられる新しい食習慣や文化、メニューが生まれる下地はあちこちにあります。



### Japanese are supposed to be romantic and idyllic, but...

This is my first visit to Japan, but I have built up the image of Japan through literature and movies because I'm well versed in them. I've read literature written by Yukio Mishima, Yasunari Kawabata, and Haruki Murakami, and seen many films directed by Mikio Naruse, Akira Kurosawa, Yasujiro Ozu, Takeshi Kitano, and so on. Since the Japanese people I knew from them were romantic and pastoral, I imagined they would behave lyrically and have the same laid-back vibe as haiku. However, what I saw, heard, and felt when I landed at Narita and came to Urayasu was utterly different. The amount of information was overwhelming, and the schedule was precise and hectic. I was amazed to see they accumulate meticulous work and logistics strictly adhering to schedule.

### Food and art connect people

The definition of art has always been changing. Art has always had its meaning defined by the community to which it belongs. Society gives it meaning from time to time.

I visited ordinary Urayasu citizens' homes and sat

浦安市に滞在して歩いて風景を眺め、そこで暮らす人々と会って、話して、食べて、創って、何を感じ、学んだのか、思いをマックスに伺いました。

After his stay in Urayasu, we asked Max about what he felt and learned there, wondering how the whole experience – walking around Urayasu, viewing it, meeting, talking with, eating with, and creating with people living there – affected his thoughts and feelings.

around the table together. In doing so, I think we came to some kind of mutual understanding. Also, in the workshop, we shared food around the table, and the participants enjoyed chatting with each other. I believe that it was the power of art that led us to this type of mutual understanding.

### Urayasu has the potential to create something more freely

Cities and countries where immigrants gather have the advantage of being able to invent anything freely without the burden of tradition. Since they can be open to new inventions, there will be a lot of opportunities to try new recipes and give shape to ideas when it comes to food. One of my most memorable dishes was a mini pizza baked with sardines on a dumpling skin at “Komian Moeju,” a restaurant. It was innovative, tasty, and impressive. They certainly have the foundation for creating new food customs, culture, and dishes that people of all generations would favorably accept.

from MAX

## アルゼンチンでの活動日程・概要

Schedule and summary of activities in Argentina

### 2023

11/21 (火)	「自由の風」第1回ワークショップ(緑茶とトルタ・フリッタ)、アルファフォル調理体験
11/22 (水)	「自由の風」第2回ワークショップ(マテ茶とぼったら)、チョリソー調理体験
11/23 (木)	「自由の風」第3回ワークショップ(ピンチョス・アサードスと串焼き)
11/24 (金)	有機農家視察、障がい者支援施設「カミノス財団」視察とワークショップ(ぼったらどら焼き)
11/27 (月)	ミラネッサ調理体験
11/28 (火)	市内のコミュニティ菜園視察
11/29 (水)	MUNTREF(現代アートセンター・移民美術館)でミーティング
11/30 (木)	「自由の風」第4回ワークショップ(チョリパンとおにぎり)
12/1 (金)	展示会場設営、マックスによる路上でのアサード(バーベキュー)
12/2 (土)	展示会オープニング(～12/31)

海外交流プログラムのアルゼンチン編では、平田彩がアルゼンチンに11月下旬から約2週間滞在。マックスとともに、食を通じた交流、リサーチ、視察、ワークショップや展示を行いました。

薬物やアルコールなどの摂取・依存問題から復帰を目指す人々のための共生型コミュニティハウス「自由の風」では、計4回の「食」と「アート」のワークショップを通じた交流を行い、そこで生まれた作品を、国際南米現代美術ビエンナーレ「BIENALSUR」の展示会場で披露するとともに、浦安での活動の様子も紹介しました。

平田彩は、浦安の食の可能性を広げるために、アルゼンチンでの調理体験として、代表的なお菓子「アルファフォル」、ソーセージ「チョリソー」、食卓に欠かせない「チミチュリ」ソース、人気のおかず「ミラネッサ」作りなどを学びました。また、食に関わるフィールドワークやリサーチとして、有機農家や、プエノスアイレス市内のコミュニティ菜園の視察、現地の人々と交流を行いました。食文化体験としてアルゼンチンの国民食や文化である「アサード(バーベキュー)」にも参加しました。

### 2023

11/21 tue.	1st workshop (Japanese tea and torta frita ) at "Vientos de Libertad" and alfajores making experience
11/22 wed.	2nd workshop (mate tea and bottara) at "Vientos de Libertad" and chorizo making experience
11/23 thu.	3rd workshop ("Pinchos Asados" and kushiyaki) at "Vientos de Libertad"
11/24 fri.	Visit to an organic farm, visit to Caminos Foundation, a welfare facility for people with disabilities, Workshop (Bottara Dorayaki)
11/27 mon.	Milanesa making experience
11/28 tue.	Visit to a community vegetable garden in the city
11/29 wed.	Meeting for the exhibition at MUNTREF (Center for Contemporary Art / Museum of Immigration)
11/30 thu.	4th workshop at "Vientos de Libertad" (choripan and onigiri)
12/1 fri.	Setting up the exhibition site, asado performance by Max on the street
12/2 sat.	Opening of the exhibition (until December 31)

The latter half of the overseas exchange program took place in Argentina, and Aya stayed there for about two weeks from late November. She and Max carried out cultural exchanges, research, site visits, workshops, and exhibitions. They held a total of four workshops for cultural exchange through food and art.

Four workshops on food and art were held at "Vientos de Libertad" a symbiotic community house for people seeking to recover from drug and alcohol dependence. Their work was exhibited at BIENALSUR, International Biennial of Contemporary Art of the South, accompanied by the display of their activities in Urayasu.

To expand the possibilities of food in Urayasu, Aya learned how to make Argentinian food such as "alfajor" [a typical Argentinian pastry], "chorizo" [sausage], "chimichurri" [an essential sauce for Argentinian food], and "milanesa" [a thin slice of some kind of meat dipped in egg and breadcrumbs with seasoning and fried]. Moreover, as fieldwork and research on food, they visited an organic farm and a community vegetable garden in Buenos Aires and interacted with local people. To experience the local food culture, they also participated in "asado" [Argentinian barbecue], Argentina's national dish and culture.

# BIENALSURとは？

What is BIENALSUR?

B I E  
N A L  
S U R

UNTREF  
UNIVERSIDAD NACIONAL  
DE TRES DE FEBRERO

## BIENALSUR (ビエンナールスール) アート、文化、現代思想の広域的な提案

アルゼンチンの国立トレス・デ・フェブレロ大学 (UNTREF) は2015年より国際南米現代芸術ビエンナールBIENALSURを開催しています。現代世界の問題を取り上げる、分散型、民主的、平等的かつ人道主義的な新しいビエンナールです。ブエノスアイレス市にあるトレス・デ・フェブレロ大学の移民美術館を拠点に、18,370km先の東京まで、世界各国の芸術機関、クリエイター、観客、コミュニティと連携し、現代アートの新しい地図を描いています。2015年から数回にわたり実施された「グローバルな南米」会議をきっかけに、多様で持続的な公共プログラムを通じた対話、交流、発表の機会を基盤としたダイナミックなプロジェクトが始まり、これがBIENALSURの礎を築きました。

第1回BIENALSURは2017年に開催され、16カ国、34都市、80カ所、400名以上のアーティストが参加しました。2019年は21カ国、47都市、112カ所にまで拡大。2021年はパンデミックにも関わらず全米、アジア、ヨーロッパの24カ国、48都市、120カ所で実施。第1回目から第3回目まで合わせて約1,800名のアーティストが世界中から参加しました。

海外交流プログラムは、2023年に展開するBIENALSURとの連携によって豊かに実現しました。プロジェクトのコンセプトに合うアーティストの選考と浦安への派遣のほか、アルゼンチンでワークショップを行う交流先の提案とコーディネート、記録撮影、そして展示のキュレーションやコーディネート等、BIENALSURの活動は多岐に渡ります。

BIENALSURの他に類を見ないこの体系は、事前にテーマを設定せず自由な公募を通じて集まった作品やプロジェクトにより構成されています。この広域的な公募は、参加アーティスト、キュレーターに対し、彼らが独自のリサーチを維持しながら、その領域を超え具体的に新しい提案をするよう促すことを目的としています。

## BIENALSUR2023

芸術・社会的価値を地域的かつグローバルに循環させる新しい論理を模索する中で、芸術と文化の新たなダイナミクスを追跡し続けるという確固たる意図を持って、BIENALSURは、文化と多様性を権利として主張し続けます。6カ月にわたり、地球上の様々な地点からアーティスト、キュレーター、団体、コミュニティが集結し、同時多発的にアクションを起こし、現代世界の課題にダイナミックに挑戦しています。

アニバル・Y・ホサミ／総合ディレクター  
ディアナ・B・ウェシュラー／学術ディレクター

In collaboration with BIENALSUR, which will be developed in 2023, the overseas exchange program has been richly realized. In addition to selecting artists who fit the project concept and sending them to Urayasu, activities include proposing and coordinating exchange sites for workshops in Argentina, taking documentary photographs, and curating and coordinating exhibitions.

## BIENALSUR- An expansive proposal for contemporary art, culture and reflection

Since 2015, from the south of the world we have been organising BIENALSUR, International Biennial of Contemporary Art of the South conceived by the Universidad Nacional de Tres de Febrero (UNTREF), a public university in Argentina. It is a different kind of biennial: decentralised, democratic, horizontal and humanistic, embracing the issues of today's world. From its Km 0 at MUNTREF (Museums of the Universidad Nacional de Tres de Febrero) Hotel de Inmigrantes venue in the City of Buenos Aires, to Tokyo, BIENALSUR maps out a new cartography for contemporary art that spans 18,370 kilometres, simultaneously connecting art spaces, creators, audiences and communities from all continents. As of 2015, a series of Global South meetings were held that gave rise to a dynamic project rooted in dialogues, exchanges and presentations making up a diverse and sustained public programme. BIENALSUR was subsequently built on this foundation.

The first edition of BIENALSUR was held in 2017, featuring the participation of more than 400 artists across approximately 80 venues in 34 cities spanning 16 countries. In 2019, the map extended its reach, encompassing 112 venues in 47 cities

in 21 countries. Despite the challenges posed by the pandemic in 2021, the biennial took place in 120 venues across 48 cities in 24 countries of the Americas, Asia and Euro. Over 1800 artists from all over the world participated throughout the first three editions. Unprecedented in its methodology, BIENALSUR incorporates works and projects that arise from open, free, international calls without pre-established topics. This inclusive approach aims to encourage artists and curators to conceive specific proposals without the constraints of predetermined themes, and to pursue their own explorations.

## BIENALSUR 2023

With a steadfast determination to explore alternative dynamics for art and culture in the pursuit of new logics of artistic and social circulation both locally and globally, BIENALSUR continues to uphold the right to culture and diversity. Over the course of six months, artists, curators, institutions, and communities from various corners of the world will join forces with growing simultaneity, amplifying their efforts to actively address contemporary challenges.

Anibal Y. Jozami / GENERAL DIRECTOR  
Diana B. Wechsler / ARTISTIC DIRECTOR

## 「自由の風」でのワークショップや制作

Workshops and productions at "Vientos de Libertad"

TURNやBIENALSURとの連携で、アルゼンチンでの活動は、共生型コミュニティハウス「自由の風」で計4回、食とアートの交流やワークショップや制作を行いました。自給自足や生活をともに築いていくことを重視する「自由の風」では、食とコミュニティが大切にされています。この場所での今回の活動は、BIENALSURキュレータークラリサ・アッペンディーノ、施設で活動するパウリーナ・デル・バジェを中心に施設に合わせた構成を考えて行いました。最初の3日間は連続で開催し、1回目は日本のお茶とアルゼンチンの食べ物を組み合わせ、2回目はアルゼンチンのお茶と日本の食べ物を組み合わせ、3回目は串焼きのバーベキューと焼き鳥、日本の調味料を組み合わせ、最後の4回目はアルゼンチンのソウルフード「チョリパン」と、日本のソウルフード、おにぎりを作りました。アートワークは、浦安と同様に皆で大きな布に描くとともに、それぞれの名前を描き入れ、施設の地図を描きました。最後は日比野克彦学長も参加し、皆が集まるテーブルに描くワークを行いました。

In collaboration with TURN and BIENALSUR, activities in Argentina included food and art exchanges, workshops and productions on a total of four occasions at the symbiotic community house "Vientos de Libertad" (literally; Wind of Freedom). Food and community are valued at Vientos de Libertad, which emphasizes self-sufficiency and building a life together. This time, curator of BIENALSUR, Clarisa Appendino, and Paulina del Valle, who works at the facility, were the main organizers of the activities, which were structured to fit the facility. The first three days were consecutive, the first combining Japanese tea and Argentine food, the second combining Argentine tea and Japanese food, the third combining barbecue skewers, yakitori, and Japanese condiments, and the fourth and final combining Argentine soul food, choripan, and Japanese soul food, onigiri. As in Urayasu, everyone drew on a large piece of cloth, drawing their names, and a map of the facility. Final session, President Katsuhiko Hibino joined the group to paint on the table where everyone was gathered.

## 共生型コミュニティハウス「自由の風」とは？

What are Community houses "Vientos de Libertad" ?

「自由の風」は、(薬物やアルコールなどの) 摂取・依存などの問題から復帰を目指す人々のための共生型コミュニティハウスです。

過去に依存症を患い回復した人、コーディネーター、心理学者、ソーシャルワーカー、弁護士、セラピストなどがサポートスタッフとして勤務しています。入所者の権利の保護、「土地・住居・労働」の保障を通じた人生設計といった生活の様々な側面や複合性について包括的に取り組むことを目指す施設です。「自由の風」には、地域のコミュニティセンター、労働者運動(MTE)、公共団体、近隣地域などから、様々な背景を持つ人々が集まっています。

「自由の風」は共生のダイナミクスを維持するために、365日24時間体制で機能し、生活にはルーティン、つまり日々の活動の枠組みが設けられています。タイムスケジュールを設け、一人ひとりが毎日の作業やワークショップにおいて責任感を持ちコミットメントするよう促されます。そして、これらの活動を通じて自立性・自己規制を身につけることを目指します。ワークショップ、協働業務、コーディネーターが提供する活動への参加、ソーシャルワーカーとの対話など、1年を通じて様々なグループ活動が実施されます。また、1週間に1回、利用者の各々にプライベートの心理カウンセリングが提供されています。

"Vientos de Libertad" is a symbiotic community house for people seeking recovery from problems such as ingestion or dependence (on drugs or alcohol).

Support staff includes past addicts in recovery, coordinators, psychologists, social workers, lawyers, and therapists. The goal is to comprehensively address various aspects and complexities of life, such as the protection of residents' rights and life planning through the guarantee of "land, housing, and work. Vientos de Libertad brings together people of diverse backgrounds from local community centers, marginalized workers' movements (MTE), public organizations, and neighborhoods.

Vientos de Libertad functions 24 hours a day, 365 days a year to maintain symbiotic dynamics. Life at Vientos de Libertad has a routine, or framework of daily activities. Time schedules are established and each person is encouraged to take responsibility and commitment in daily tasks and workshops. And through these activities, support staff aim to help them develop independence and self-regulation. Various group activities are carried out throughout the year, including workshops, collaborative work, participation in activities provided by the coordinator, and dialogue with the social worker. In addition, private psychological counseling is provided to each user once a week.





# WORKSHOP 第1回ワークショップ「緑茶とトルタ・フリッタ」

1st Workshop "Green Tea and Torta Frita"

文／平田彩 Text by Aya Hirata

平田彩が日本の茶道文化を紹介。大きな布をキャンバスとして、炭を使ってカタカナでそれぞれ自分の名前をサインするアートワークを行いました。その後アルゼンチンの日常食の一つである「トルタ・フリッタ」を一緒に作り、煎茶を飲みつつ食べ、ひとしきり対話を楽しみました。

## 1. 茶道文化を紹介し、お点前を体験

屋外で炭に火をともし、ワークショップが始まった。炭と火は浦安で開催したワークショップでもキーとなった、このプロジェクトの象徴的なもの。略式的な抹茶の立て方を、茶道の美学とおもてなしの心について説明しながら紹介。浦安でお点前を経験したマックスが飲み、一連の流れを伝えた。茶杓でお茶を掬って茶わんに入れ、お湯を注いで茶笥でシャカシャカと泡立てる。何人もが興味を持ち、チャレンジした。

## 2. トルタ・フリッタを作り、煎茶とともに食べる

施設の利用者から、トルタ・フリッタの作り方を教えてもらい、一緒に調理。小麦粉などの材料を台の上に直接広げ、混ぜてこねていった。生地がまとまったら、形を作るが、シンプルな丸い形のもの、凝った巻き方をするものなど、人によってそれぞれ。家族で作ったもの、これまで食べてきたもの、背景も様々なんだ

ろうなということがうかがえた。形ができれば炭火にかけた油で手際よく、協力して揚げていく。煎茶を用意して飲み、できあがったトルタ・フリッタを食べながら、ひとしきり対話を楽しんだ。

## 3. 自分の名前をカタカナで書くアートワーク

マックスが日本で体験した「名刺交換」になぞらえ、小さい紙に参加者がアルファベットで名前を書き、日本人スタッフがカタカナに変換して余白に書き込む。参加者はそれを見ながら布に自分の名前を書いていく。そのうち、「これは家族の名前」と言って、何人もの名前を書いて持ってくるように。「タトゥーにする」と言う人もいた。

Aya Hirata introduces Japanese tea ceremony culture. Participants signed their names in katakana (Japanese characters mainly used for foreign words) using charcoal on a large piece of cloth. Afterwards, we made 'torta frita,' which is a common food in Argentina, and enjoyed a conversation while drinking 'sencha' tea.

## 1. Introduction to tea ceremony culture and experience of "otemae"

The workshop began outdoors with a charcoal fire. Charcoal and fire are symbolic of this project, which was also a key element in the workshop held in Urayasu. The way to prepare an abbreviated form of matcha tea was introduced while explaining the aesthetics of the tea ceremony and the spirit of hospitality. Max, who had experience in the tea ceremony at Urayasu, drank the tea and conveyed the series of steps. The tea was scooped up with a tea scoop, placed in a tea bowl, filled with hot water, and whisked. A number of people were interested and took up the challenge.

## 2. Making torta frita and eating it with "sencha"

A user of the facility taught us how to make torta frita and we made it together. He spread the flour and other ingredients directly on a table, mixed and kneaded. Once the dough came together, the shapes were made, but

each person had his own way of making them: simple round shapes or rolled in elaborate ways. I could see that the backgrounds of the people must have varied, from what they made with their families to what they have eaten so far. They were fried in oil over a charcoal fire in a very clever manner, cooperating with each other. We enjoyed a cup of sencha tea and a chat while eating the finished torta frita.

## 3. Artwork to write name in "katakana"

In a workflow analogous to the "business card exchange" Max had experienced in Japan, participants wrote their names in the alphabet on small pieces of paper, and Japanese staff converted them into katakana and wrote them in the margins. The participants would then look at them and write their own names on the cloth. Eventually, they began to bring a number of names, saying, "This is my family member's name. Some of them said, "I will make it into a tattoo".

日時：2023年11月21日(火)  
会場：自由の風  
参加者：27名  
講師・ファシリテーター：  
マックス・ゴメス・カンレ、平田彩

Date: Tuesday, November 21, 2023  
Venue: Vientos de Libertad  
Participants: 27 people  
Lecturer/facilitator:  
Max Gómez Canle, Aya Hirata

1



2



3



## 第2回ワークショップ「マテ茶とぼったら」

### 2nd workshop "Yerba Mate Tea and Bottara"

アルゼンチンで古くから親しまれているお茶「マテ茶」に、日本のおやつを合わせたマリアージュを行いました。平田彩が日本のおやつとして浦安名物「ぼったら」を紹介し、皆で作りに、アルゼンチン流の自由なアレンジを楽しみました。

#### 1. 浦安名物ぼったらを紹介し、調理

ぼったらは、元々駄菓子屋さんで食べられていた子どものおやつのようなものという歴史を伝え、作り方を教えた。生地ができると見せに来て、OKサインすると嬉しそう。純粋に楽しんでくれているようだった。屋外の炭火にかけた大きな鉄板で焼き、できた人から生地を広げ、みんなで協力して順番に焼いていく。要領を得たらあっという間にアレンジをして、自己流に変えていく。楽しむ彼らはとても自由だった。

#### 2. ぼったらをアルゼンチン流にアレンジ

仕上げ用に、浦安からは黒蜜を、アルゼンチンの定番である甘いキャラメルソース「ドゥルセ・デ・レチェ」とチョコレートソースも用意。自分が作ったぼったらを、「これはどうだ？」と味見するよう持ってきてくれたり、食べて感想を伝えてくれたり、そこからアルゼンチンの食べ物の話へ展開したり。大きく焼いた生地にドゥルセ・デ・レチェを塗って巻き、

それに黒蜜とチョコレートソースを掛けるユニークなアレンジをしている人もいた。

#### 3. アルゼンチンの伝統茶

##### 「マテ茶」とぼったらを合わせて

マックスは浦安のワークショップでも披露した、昔ながらの方法でマテ茶を淹れ、皆で食べたり飲んだりしながらワイワイと楽しい時間を過ごした。アルゼンチンのマテ茶の作法は日本の一般的なお茶の楽しみ方とは異なる。何人が集まる中、ホストがマテ茶を淹れ始める。マテ茶は専用のカップに金属製のストローをさし、マテ茶の葉をふんだんに入れてお湯を注いで淹れる。注がれた分を飲み切ると、ホストが次の人のために足して渡す。日本人にとって、回し飲みはちょっと驚く習慣だが、アルゼンチンの親しい間柄では当たり前のこと。集まりの輪に受け入れてもらえている感じがした。

文／平田彩 Text by Aya Hirata

This workshop was a marriage of yerba mate tea, a tea that has been popular in Argentina for centuries, and Japanese snacks. Aya Hirata introduced "Bottara," a specialty of Urayasu, as a Japanese snack, and everyone enjoyed making it and arranging it freely in the Argentinean style.

#### 1. Introducing and cooking Urayasu's specialty, bottara

I told them the history of bottara, which was originally a kind of children's snack eaten in a candy store, and demonstrated how to make it. When the dough was ready, they came to show it to me, and when I gave them the OK sign, they looked happy and seemed to be really enjoying themselves. Baking on a large griddle over an outdoor charcoal fire, the dough was spread out by those who were ready, and everyone worked together to bake in turn. Once they got the gist of it, they quickly rearranged it and changed it to their own style, and they were very free to enjoy it.

#### 2. Argentinian twist on bottara

For the finishing touch, I prepared molasses, and dulce de leche, a sweet caramel sauce that is a staple in Argentina, and chocolate sauce were also prepared. They brought their own bottara for us to taste. They tasted it and told me what they thought of it, which led to a discussion of Argentine

food. One person had a unique twist: a large piece of dough baked and rolled in dulce de leche, then topped with molasses and chocolate sauce.

#### 3. Argentina's traditional combined with bottara

Max brewed yerba mate the old-fashioned way, which he also demonstrated at the Urayasu workshop, and everyone had a great time eating and drinking it together. The Argentinean way of yerba mate tea is quite different from the common way of enjoying tea in Japan. When several people gathered, the host started brewing. The cooked mate is brewed by inserting a metal straw into a special cup, pouring in plenty of yerba mate leaves, and adding hot water. When the drink is finished, the host passes the cup to the next person, who adds more. For Japanese people, this is a somewhat surprising custom, but in Argentina it is commonplace among close friends. I felt like I was being accepted into the circle of the gathering.

日時：2023年11月22日(水)

会場：自由の風

参加者：27名

講師・ファシリテーター：

マックス・ゴメス・カンレ、平田彩

Date: Wednesday, November 22, 2023

Venue: Vientos de Libertad

Participants: 27 people

Lecturer/facilitator:

Max Gómez Canle, Aya Hirata

1



2



3



# 第3回ワークショップ「ピンチョス・アサードスと串焼き」

文／平田彩 Text by Aya Hirata

## 3rd Workshop "Pinchos Asados and Kushiyaiki"

アートワークは白い大きな布に描いて、施設の地図作りを皆で行いました。食のワークショップでは肉や野菜、果物でそれぞれ唯一の焼き鳥串を作り、炭火で焼き、日本から持参した調味料を使い、味や創造を広げました。

### 1. 施設の地図を描く

マックスが大きな布を広げてその中央に、木材で作られた手作りのステージ(敷地の中央に位置する)を描くと、皆も描き始めた。農業担当者は、エリアのフェンスを丁寧に描くなど、何が描かれているかで思い入れのある場所が伝わる。存在しない大きな木を一生懸命描いている人も。言われたことをするだけではなく、自分で考えて、楽しいと思うように取り組んでいくようだった。

### 2. ピンチョス・アサードスと串焼き作り

手分けして材料をカットし、串に何を刺すか、どの順番で刺すかを考えて、自分らしい一串を作った。牛肉、鶏肉、紫キャベツやパプリカ、人参、玉ネギなどのカラフルな野菜に桃を、思い思いに刺していく。

### 3. 日本の調味料で味付け

アルゼンチンでは、焼肉にチミチュリ(ハーブとスパイスに塩、オイル酢を加えたもの)とクリオージャソース

(赤玉ねぎ、パプリカなどの野菜に塩、オイルと酢を加えたもの)を付けて食べる。日本の調味料で新しい味を楽しんでもらおうと、柚子胡椒、ワサビ、山椒など定番から、ふりかけも日本から持参。「これ辛い?」と、辛いかどうかを確認して、躊躇なく調味料を試す。何種類も調味料をミックスしたり、とても自由。皆で新しい味を作り出し、楽しんでいた。

### 4. 感動や気持ちを、目に見える形で返す

終わりの会で、参加者が感想を述べた。彼らの言葉はいつも謙虚で、周りの人への感謝が溢れていて、通訳された言葉を聞きながら涙が出た。利用者の一人が得意のラップを披露する場面も。涙を浮かべながら聞く人もいて、彼らに共通する気持ちや思いが込められていると感じた。歌い終わったら盛大な拍手、ハグとキス。受け取った感動や気持ちを、目に見える形で返し、自分の体験や思いを見える形で共有することが、コミュニティの結束や彼らの絆を強くしているのだと思った。

The artwork was a large white cloth, and everyone worked together to create a map of the facility. They each made their own unique yakitori skewers from meat, vegetables, and fruit, grilled them over charcoal, and used seasonings they brought from Japan to expand their tastes and creations.

### 1. Draw a map of the facility

Max created a platform in the center of the facility, and others followed suit by drawing their own. The agricultural staff meticulously drew each fence, expressing their emotional attachment to the area. Some even added large trees that were not present. It was evident that they were not only following instructions, but also thinking independently and enjoying the task.

### 2. Making pinchos asados and kushiyaiki

Working in groups, they cut the ingredients, thought about what to put on the skewers and in what order, and each created a skewer that was uniquely his or her own. They skewered beef, chicken, purple cabbage, bell peppers, carrots, onions, and other colorful vegetables, as well as peaches, as they pleased.

### 3. Seasoned with Japanese condiments

In Argentina, grilled meat is served

with chimichurri and criolla sauce. In an effort to give the guests a new taste of Japanese condiments, they also brought a variety of condiments from Japan, including yuzu pepper, wasabi, sansho and "furikake". And they tried the condiments without hesitation to see if they were hot or not. They were very free to mix and match condiments. Everyone was creating and enjoying new tastes.

### 4. To return impressions and feelings in a tangible way

At the end of the meeting, participants shared their thoughts. Their words were humble and full of gratitude, bringing tears to my eyes as I listened. One user even performed rap music, moving some listeners to tears. After finishing their performance, the audience responded with a round of applause, hugs, and kisses. The tangible display of emotions and feelings must have strengthened the unity and bond of the community. It is important to avoid subjective evaluations and stick to clear, objective language.

日時：2023年11月23日(木)  
会場：自由の風  
参加者：27名  
講師・ファシリテーター：  
マックス・ゴメス・カンレ、平田彩

Date: Thursday, November 23, 2023  
Venue: Vientos de Libertad  
Participants: 27 people  
Lecturer/facilitator:  
Max Gómez Canle, Aya Hirata



## 第4回ワークショップ「チョリパンとおにぎり」

### 4th workshop "Choripan and onigiri"

「自由の風」最後のワークショップには日比野克彦学長が登場。TURNプロジェクトの概要を説明し、TURNをテーマに絵や文字を描くワークを皆で行いました。食べ物は、アルゼンチンのソウルフード、「チョリパン」と日本の「おにぎり」にアルゼンチンと日本の調味料をかけて一緒に味わいました。

#### 1.それぞれの"TURN"を描く

私たちの訪問に際して利用者が手作りしてくれたテーブルに絵や文字を描くワークから始めた。TURNの過去プロジェクトや、TURNという言葉に込められた意味を伝え、それぞれが思うTURNを白と黒のペンキで描いていった。絵を描く人、文字を書く人、中には前のワークで覚えたカタカナで自分の名前を書く人も。「TURN=変わる」というのは、彼らがまさしく今取り組んでいるテーマで、とても響く言葉だったのではないかと感じた。

#### 2.おにぎりとチョリパン作り

おにぎりがどんな食べ物か、どうやって作るかを実際にやって見せながら説明してスタートした。1個目は塩にぎりにして、浦安の美味しい海苔をくるっと巻いた。おにぎり用に梅のチューブやふりかけを用意していて、見せると喜んでくれ、それぞれ作り始める。私たちは絶対にしない組み合わせのおにぎりをどんどん作っていく。先入観にとらわれない、自由な発想を

する彼らを見て、自分は随分と「こうあるべき」ということに縛られているんだなと改めて気付いた。

#### 参加者の感想

「皆、中毒や家族の問題で困難な人生を歩んできたこともあり、自分は無価値だと感じてきた。でも様々な活動や食の体験が提供され、日本から来た人と知り合い、話す機会は美しいものでした」「日本から来た人たちが、TURN(変化や変容など)の活動を教えてくれ、描いてその概念を学べた」「描くことで全て忘れて、自分の中にある平和を感じられた」「アートは私にとって、愛、変容、自由なもので、世界と繋がれる方法」「アートは何か退屈なものだと思っていたけど、今はアートは世界で共通して様々な思いを表現、解釈できるものだとわかり、アートを尊敬できた」

文/平田彩 Text by Aya Hirata

The last workshop of "Vientos de Libertad" featured President Katsuhiko Hibino, who gave an overview of the TURN project, and everyone worked together to draw on the theme of TURN. We tasted Argentina's soul food, "choripan" and Japanese "onigiri" with Argentinian and Japanese seasonings.

#### 1.Draw each "TURN"

We started with painting pictures and letters on a table handmade by the participants for our visit, telling them about TURN's past projects and the meaning behind the word TURN, and then they painted what they thought TURN looked like in black and white paint. Some drew pictures, some wrote letters, and some wrote their names in katakana, which they had learned in the previous work. The word "TURN" (to change) is exactly the theme they are working on right now, and I felt that the words resonated with them.

#### 2.Making rice balls and choripan

I explained. what onigiri are and how to make them. The first onigiri was a salted rice ball, wrapped with delicious seaweed from Urayasu. When I showed them the tubes of ume plum and furikake (sprinkles) that I had prepared for the onigiri, they were delighted and started making their own. They made onigiri in combinations we would never do. Seeing their free thinking, free from

preconceived ideas, I realized once again how much I am bound by what I think should be done.

#### Participant Comments

"The people here have all had difficult lives due to addictions, family problems, etc., and have felt worthless. But the variety of activities and food experiences offered, and the opportunity to meet and talk with people from Japan was beautiful", "The people who came from Japan taught me about TURN (change, transformation, etc.) activities, and I learned the concept while drawing", "By drawing, all I was able to forget and feel the peace within me", "Art is for me love, transformation, freedom, and a way to connect with the world", "I used to think that art was something boring, but now I see that art is something that can express and interpret various thoughts in common all over the world, and I have come to respect art"

日時：2023年11月30日(木)  
会場：自由の風  
参加者：27名  
講師・ファシリテーター：  
マックス・ゴメス・カンレ、平田彩、  
日比野克彦

Date: Thursday, November 30, 2023  
Venue: Vientos de Libertad  
Participants: 27 people  
Instructors/facilitators:  
Max Gómez Canle, Aya Hirata,  
Katsuhiko Hibino





# EXHIBITION

BIENALSUR + TURN 2023 12/2-12/31

アルゼンチン・ブエノスアイレスのMUNTREF(現代アートセンター／移民美術館)にて浦安、アルゼンチンでの活動を展示し、延べ2,455名が訪れました。2年に一回展開するBIENALSURと再びTURNが連携し、海外交流プログラムの展開を共有する機会になりました。アルゼンチンでの展示の主なキュレーションは、BIENALSURが担当。浦安のワークショップで作った浦安の地図を壁に掛け、「自由の風」で作った施設の大きな地図は天井から吊るされました。「自由の風」の大きな地図は、利用者が誇りを持っている仕事のエリアや、愛着がある場所や架空の木や、施設の門など、丁寧に綿密に描かれた様子から、それぞれの生活や場所への深い思いが感じられました。マックスが書いた浦安での日誌、平田彩が書いたアルゼンチンでの日誌も作品として展示。東京藝術大学学長の日比野克彦が日記の中から選んだ印象的なフレーズを展示室の壁に描きました。また、マックスが壁に地図を描き、浦安・アルゼンチンのワークショップで作ったメニューをスペイン語で書き、平田彩がそれを日本語で書きました。

The activities in Urayasu and Argentina were exhibited at MUNTREF (Center for Contemporary Art / Museum of Immigration) in Buenos Aires, Argentina, and a total of 2,455 people visited the exhibition. The exhibition was curated and presented in Argentina. The exhibition in Argentina was mainly curated by BIENALSUR. A map of Urayasu created at the Urayasu Workshop was hung on the wall, and a large map of the facilities created by "Vientos de Libertad" was hung from the ceiling. The large map of Vientos de Libertad was carefully and meticulously drawn, including areas of work that users are proud of, places they are attached to, imaginary trees, and the gates of the facility, showing their deep feelings about their lives and places. A diary in Urayasu written by Max and a diary in Argentina written by Aya Hirata were also exhibited as works of art. Katsuhiko Hibino, president of Tokyo University of the Arts, drew striking phrases selected from the journals on the walls of the exhibition room. Max also drew a map on the wall and wrote a menu in Spanish that he created during the Urayasu-Argentina workshop, and Aya Hirata wrote it in Japanese.



オープニングには「自由の風」のスタッフや施設利用のメンバーも訪れ、賑やかな場になった。浦安での活動を知ってもらう機会として、更にそこから続けて展開した「自由の風」での自分たちの活動に出会い直す時間にもなった。

The opening was a lively event, attended by "Vientos de Libertad" staff and members who use the facility. It was an opportunity for people to learn about our activities in Urayasu, and also a time for them to reacquaint themselves with their own activities at "Vientos de Libertad", which continued to develop from there.



マックスが浦安で書いて、浦安で展示した日誌と、平田彩がアルゼンチンで書いた日誌テキストも展示。

A journal written by Max in Urayasu and exhibited in Urayasu and a journal text written by Aya Hirata in Argentina are also exhibited.



左は「自由の風」で皆で描いたドローイング。自身の今や生活、アイデンティティとも向き合うもの一つとして、日々生活している場所を描き入れたもの。右は浦安とアルゼンチンの活動をマッピングした壁面のドローイング。

Left: "Vientos de Libertad" drawings by all the participants] Each participant drew the place where he lives everyday as one of the things facing his own life and identity now. Right: Drawings on the wall mapping the activities in Urayasu and Argentina.



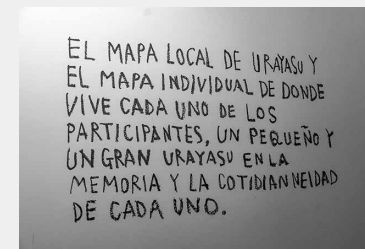
平田彩とマックスの日誌から抜粋した言葉が日比野克彦によって壁面に描かれた。来場者は、活動の数々から生まれた気付きの言葉の一端に、視覚的に触れ、身体的に、感覚的に出会った。

Words taken from the journals of Aya Hirata and Max were painted on the walls by Katsuhiko Hibino. Visitors visually touched and physically and sensually encountered some of the words of awareness that emerged from their many activities.



浦安のワークショップで生まれた地図も展示。モニター3台では浦安での活動の様子、日比野克彦、平田彩、畑まりあへのインタビュー、自由の風でのワークショップの様子や、施設参加者のインタビューを流した。

Maps created during the Urayasu workshop are also on display. Three monitors showed the old houses on display, a video summarizing activities in Urayasu, interviews with Katsuhiko Hibino, Aya Hirata, and Maria Hata, scenes from the workshop at Vientos de Libertad, and interviews with facility participants, respectively.



「浦安の地図と、参加者それぞれが住んでいる場所の個別の地図。一人一人の記憶の中にある、浦安の小さな地図と大きな地図」(マックスの日誌より)

"Map of Urayasu and the individual map of each participant's location. A small-scale and a large-scale Urayasu in the memory and daily life of each one." (From Max's Journal)

# FIELDWORK アルゼンチンで食に関わるフィールドワーク+ワークショップ

Food-related fieldwork and workshop in Argentina

文/平田彩 Text by Aya Hirata

平田彩は、食に関わるフィールドワークやリサーチとして、有機農家やブエノスアイレス市内のコミュニティ菜園の視察、また、障がい者支援施設「カミノス財団」の視察とワークショップなどを行いました。

Food-related fieldwork and research included visits to organic farmers and community vegetable gardens in Buenos Aires, as well as a visit and workshop at the Caminos Foundation, a support facility for people with disabilities.

## 01

### 中心地街のコミュニティ菜園

11月28日にコミュニティ菜園の視察。街中の一角にある公園のような一角で、大きくはないけどスッキリ整えられている。近くのレストランオーナーが出資して場所を提供、地域の人と運営し、育てた野菜は地域の人はもちろん、出資しているレストランや、その他の施設や組織に届けられるとのこと。地域の人や企業で、食べ物や資産、価値が循環されている。施設には大きなコンポストが4つほどあり、地域の人が家庭で出た野菜くずなどを出し、一杯になったら蓋を閉め、発酵させて肥料にする。農業は使わず、自然に育つ環境が整えられている。誰でも立ち寄れるので、近くに住む人が散歩がてらその時々植物の様子を見るのも良いし、作業している人がいれば話しかけることもある。気軽に自然や人と触れ合える心地よい場所だった。

## 02

### 「カミノス財団」の視察とワークショップ

日時：2023年11月24日(日)15:00-17:00  
参加者：30名  
講師・ファシリテーター：平田彩、畑まりあ

カミノスという障がい者支援施設は、2017年にTURNプロジェクトでアーティストが交流した縁で、今回も交流する運びに。この施設の特徴は、アーティストたちが運営していることで、代表のディエゴはミュージシャン。歌を歌っているクラスに混ぜてもらい、皆楽しそうに歌っていて、自然と輪に入れた。テラスでワークショップを始める。皆で簡単に作業ができて、おやつ時間に楽しめるものとして、浦安のぼったらを使った「ぼったらどら焼き」を作ることに。焼きあがった生地と、日本から持ってきたあん、ずんだあん、アルゼンチン名物、ミルクキャラメルソースの「ドゥルセ・デ・レチェ」を用意。恐る恐るあんこを試して「美味しい！」と驚いてくれる人もいた。

## 01

### Community Vegetable Garden in Center Street

On Nov. 28, I visited the community vegetable garden. It is a park-like corner of the city, not large but neatly organized. A nearby restaurant owner invested in the project and provided the location, and they run it with local people. The vegetables they grow are supplied not only to the local people, but also to the restaurants and other institutions and organizations that have invested in the project. Food, wealth, and value circulate among local people and businesses. The facility has about four large compost bins. Residents bring in vegetable scraps from their homes, and when the bins are full, they are closed and fermented into fertilizer. No pesticides are used for pollination. Anyone can stop by, so people who live nearby can take a walk and see what the plants are doing at any given time, and if someone is working, they can talk to them. It was a pleasant place where you could easily get in touch with nature and people.

## 02

### Visit and workshop at the "Caminos Foundation"

Date: Sunday, November 24, 2023, 3:00-5:00 p.m.  
Participants: 30 people  
Instructors/facilitators: Aya Hirata, Maria Hata

Caminos, a facility for people with disabilities, is a connection that the artists interacted with in the TURN project in 2017. The facility is unique in that it is run by artists and its representative, Diego, is a musician. I was invited to join a class that was singing a song, and everyone was happily singing, so of course I joined the circle. We started the workshop on the terrace. We decided to make "Bottara Dorayaki" using Urayasu Bottara, as it was easy to work with and something everyone could enjoy at snack time. Prepare the baked dough, the bean paste brought from Japan, zunda, and Argentina's specialty, "dulce de leche" Some people try anko anxiously and are surprised with "Delicious!" .

1



2



# EXPERIENCE

## アルゼンチンでの調理体験

Cooking experience in Argentina

文／平田彩 Text by Aya Hirata

平田彩は、浦安の食の可能性を広げるために、アルゼンチンでの調理体験として、代表的なお菓子「アルファフォル」、ソウルフード「チョリパン」、人気のおかず「ミラネッサ」作りを学びました。

### 01

#### アルファフォル

11月21日は、アルゼンチンの伝統的な郷土菓子であるアルファフォルの作り方を教えてもらった。日系3世の和菓子職人として地元で活躍するアナが手際よく作業を見せてくれた。あらかじめ作った生地を焼きつつ、生地の手作り方も見せてくれた。

### 02

#### チョリパン (チョリソー／チミチュリ)

11月22日にアルゼンチンのソウルフード、チョリパンの作り方を学んだ。スペイン語でチョリソーはソーセージの意味。なぜその部位を選ぶかを説明し、肉を挽き、調味料・スパイスを混ぜ、機械を使って腸に詰め、紐を使ってチョリソーの形に縛っていく。チョリパンに欠かせないのがチミチュリ。チミチュリはチョリパンだけでなく、アルゼンチンのパーベキュー、アサードでも使われ、家庭ごとの味があるそう。材料はシンプルで、いくつかのハーブやスパイス、塩、酢とオイルを混ぜるだけ。ハーブやスパイスをアレンジしたり、

酢やオイルを変化させたり、家族の好みに合わせて楽しめる。ニンニクを入れるが、この日指導してくれた料理人ホセはニンニクを刻んだところで塩を加え、潰してペースト状にする。フランスパンにチョリソーを挟んで、好みでチミチュリをかけて食べる。チョリソーはジューシーで、チミチュリのスパイス・ハーブと酢の酸味が合って美味。

### 03

#### ミラネッサ

11月27日はレストランで働くフリエッタにミラネッサの作り方を習う。とんかつより薄く切った牛肉に味や香りのついたパン粉を付けて揚げる。付け合わせのジャガイモのピューレやフラン(プリン)の作り方も説明してくれる。3品ともとてもシンプルで、難しい工程はない。ミラネッサはハーブとニンニクの香りが効いていて味はとてもシンプル。プリンは日本の昔ながらのものと似ていて、少し固め。クリームやキャラメルソース「ドゥルセ・デ・レチェ」を添えて食べた。

### 01

#### Alfajor

On November 21, we learned how to make alfajores, a traditional local Argentine pastry. Ana, a local third-generation Japanese-Argentinian wagashi artisan, showed us her skillful work. While baking pre-made dough, she also showed us how to make the dough.

### 02

#### Choripan (chorizo/chimichurri)

On November 22, I learned how to make choripan, the soul food of Argentina. Chorizo means sausage in Spanish. He explained why he chooses the part, grinds the meat, mixes the seasonings and spices, fills the intestines with a machine, and ties it into the shape of chorizo with string. An essential part of choripan is chimichurri. Chimichurri is used not only in choripan but also in asado, an Argentine barbecue, and each family has its own flavor. The ingredients are simple: a few herbs and spices, salt, vinegar and oil. The herbs and spices can be arranged, the vinegar and oil can be varied, and the

dish can be enjoyed according to the family's preferences. Garlic is added, but Jose adds salt when the garlic is minced and then crushes it into a paste. The chorizo is served on French bread with chimichurri to taste. The chorizo is juicy and the spices and herbs of the chimichurri and the acidity of the vinegar make a delicious combination.

### 03

#### Milanesa

On November 27, Julieta, who works in a restaurant, teaches us how to make milanesa. Beef is sliced thinner than pork chops, coated with seasoned and fragrant breadcrumbs, and fried. She also explains how to make the accompanying potato purée and flan. All three dishes are very simple and there is no difficult process. The Milanese is very simple, with a hint of herbs and garlic. The custard is similar to the traditional Japanese version and a bit hard. It was served with cream and caramel sauce "dulce de leche".

1



2



3



# WORKSHOP ワークショップ「アルゼンチン×浦安」

Workshop "Argentina x Urayasu"

文/志田実恵 Text by Mie Shida

浦安とアルゼンチンで活動を終えアルゼンチンの活動を中心に報告会を開催。アルゼンチンでの日常食「トルタ・フリッタ」を調理し、味わい、伝統茶「マテ茶」も飲みながら、浦安らしい食文化とは何かを皆で考え、語り、発表しました。

## 1. アルゼンチンでの日常食

### 「トルタ・フリッタ」を調理

アルゼンチンと浦安での活動を終えた公募市民の平田彩と浦安藝大事務局の畑まりあがアルゼンチンでの「食」にまつわるリサーチや現地でのワークショップなどの活動を写真を使って紹介した。

その後、4つのグループに別れて、皆でアルゼンチンでの日常食「トルタ・フリッタ」を調理。強力粉やラードを合わせてこね、好きな形に作って油で揚げた。

皆で作りたいの「トルタ・フリッタ」をシェアしながら、アルゼンチンのキャラメルソース「ドゥルセ・デ・レチェ」をつけておやつタイムを楽しみつつ、アルゼンチンの伝統茶「マテ茶」も飲んでテーブルを囲んだ。

## 2. 浦安らしい食文化とは

### 何かを考える

メモや絵を描き込みながら、普段の食卓にのぼる食事や、思い出の食事、

浦安の食の特徴、未来にむけてこんな食があれば良いのではなどの意見交換を行った。

あるグループでは、普段よく食べるもの、作るものとしてチゲ鍋、煮物、スムージー、味噌汁など、様々な材料をたくさん入れて合わせるものが多く挙げられた。多彩な食材を混ぜ、それぞれの故郷のルーツを感じるこだわりの味付けをほどこす。移住者の多い浦安では、その多彩さをうまく融合した新たな食文化として「浦安ミックス」という概念に注目する意見も出るなど、盛り上がった。

A debriefing session was held in Argentina and Urayasu, focusing on the completed activities in Argentina and Urayasu. During the session, participants discussed the unique food culture of Urayasu while cooking and tasting 'torta frita,' a daily food in Argentina, and drinking traditional yerba mate tea.

## 1. Cooking "Torta Frita", a daily food in Argentina

Aya Hirata, a publicly invited citizen who completed activities in Argentina and Urayasu, and Maria Hata of the Urayasu Geidai Secretariat introduced their activities in Argentina, including research related to "food" and local workshops, using photographs.

The participants were then divided into four groups and cooked "torta frita", a daily food in Argentina. The participants kneaded strong flour and lard, made the shapes they wanted, and fried them in oil.

Everyone shared the freshly made "torta frita" and enjoyed a snack of Argentine caramel sauce "dulce de leche" while drinking traditional Argentine cooked mate around the table.

## 2. Think about what is Urayasu's unique food culture

While making sticky notes and drawing pictures, the participants shared their

opinions about meals they usually eat at the table, memorable meals, characteristics of Urayasu's food, and what kind of food they would like to have in the future.

One group of participants mentioned that they often eat or make "chige nabe", stewed dishes, smoothies, miso soup, and other dishes that combine many different ingredients. A variety of ingredients are mixed and seasoned with a particular flavor that reflects the roots of each person's hometown. Some participants were enthusiastic about the concept of "Urayasu Mix" as a new food culture that successfully combines the variety of ingredients in Urayasu, a city with many immigrants.

日時：2024年1月27日(土)

13:30-16:00

会場：浦安市美浜公民館

参加者：16名 ※活動にご協力いただいた方や、これまでの海外交流プログラムワークショップ参加者等

講師・ファシリテーター：

平田彩、畑まりあ

Date: Saturday, January 27, 2024, 1:30-4:00 p.m.

Venue: Mihama Community Center, Urayasu City

Participants: 16 \*

Instructors/facilitators:

Aya Hirata, Maria Hata

\*Those who have cooperated in our activities and participants in previous Overseas Exchange Program workshops

1



2





# ワークショップ「アルゼンチンの食文化を体験し、浦安の食文化を創造しよう」

Workshop "Experience Argentina's food culture and discover Urayasu's culinary scene"

文／志田実恵 Text by Mie Shida

第一部の報告会では、浦安とアルゼンチンの活動の様子を報告し、第二部のワークショップでは、「つくる」と「食べる／話す」を行いました。アルゼンチン発祥のソース（クリオージャソース）を作って食べ、浦安のこれからの「食」や、「食」を通じたコミュニティについて話し合いました。

## 1. アルゼンチンでの活動報告とクロストーク

第一部では畑まりあから、アルゼンチンでの活動報告とともに、浦安での対比と共通点、見えてきたキーワードが語られ、共有された。平田彩からも南米を訪れた際の驚きや感動が振り返られ、「浦安での3週間もマックスとあちこち歩いて、知らなかった浦安を再発見できました。ワークショップでも様々な年代の人と知り合いになれた」と活動を総括した。日比野克彦学長からは「日常にある喜びや気づき、視点もアートの魅力であることを伝えたい。そして、海外文化を知ることで、当たり前だと思っていた、自分たちの食の文化や作法、特徴に気がきます。違う文化圏の人が入ることで、繋がりや違いを再認識できる。海外交流を通して日常を知るのです」と伝えた。

## 2. アルゼンチンの食文化を体験し、浦安の食文化を創造

第二部ではアルゼンチンのソウルフードである「チョリパン」作りと、

そこにかける「クリオージャソース」作りを行った。1月のプレワークショップの参加者がフォローしながら、協力しあって作業分担し、作成。野菜やオイル、国内外の調味料、持参した調味料なども混ぜて各自、オリジナルのソースを作って皆で「チョリパン」を食べつつ、浦安の未来に残したい、作りたい食を語り合った。「浦焼き（おやきの皮の中に様々なものを詰める）」「浦安ぼったら（海鮮ぼったらなど）」「浦安もんじゃ（海鮮や様々な地域のものを入れる）」「ウナオム（うなぎの蒲焼のタレやクリオージャソースをかけたオムライス）」などの多彩で魅力的な案が上がった。日比野克彦学長は「一緒に何か作って食べれば話も弾むし、新たな発想も生まれてくる。今日出たアイデアを実際に作って、それぞれで発信して展開して欲しい」とまとめた。

The 1st part of the workshop was a debriefing session to report on the activities in Urayasu and Argentina, and the 2nd part was a workshop to "make" and "eat/talk". We made and ate a sauce that originated in Argentina (criolla sauce) and discussed the future of food and community in Urayasu.

## 1. Activity report in Argentina and cross talk

In the first part, Maria Hata spoke and shared the contrasts and similarities in Urayasu and the key words she could see, along with a report on her activities in Argentina. Aya Hirata also talked about her surprise and excitement when she visited South America. "During the three weeks in Urayasu, Max and I walked here and there, and I was able to rediscover Urayasu that I did not know. I also got to know people of different ages at the workshop," she said, summarizing her activities. President Katsuhiko Hibino stated that the charm of art lies in the joy, awareness, and perspectives found in everyday life. Learning about other cultures can make us aware of our own food culture, manners, and characteristics that we have taken for granted. Including people from other cultures can help us rediscover similarities and differences. Overseas exchanges provide an opportunity to learn about everyday life.

## 2. Experience Argentina's food culture and create Urayasu's own unique food culture

The participants made "choripan," an Argentine soul food, and "criolla sauce" to go with it, with participants from the January pre-workshop following along. Each person made their own original sauce by mixing vegetables, oil, local and foreign spices, and even spices they brought with them, and everyone talked about the food they wanted to preserve and create for the future of Urayasu while eating "choripan" together. The participants proposed several ideas, such as 'Urayaki' (oyaki with various fillings), 'Urayasu Bottara' (seafood bottara etc.), 'Urayasu Monja' (seafood and various regional ingredients), and 'Unaomu' (omelet rice with grilled eel sauce and criolla sauce). President Katsuhiko Hibino said, "Cooking and eating together can inspire new ideas. I hope that the participants will implement the ideas generated today, share them with others, and further develop them."

日時：2024年2月17日（土）  
13:30-16:10  
会場：浦安市中央公民館  
参加者：1部 34名／2部 28名  
講師・ファシリテーター：  
日比野克彦、畑まりあ、平田彩

Date: Saturday, February 17, 2024,  
1:30-4:10 p.m.  
Venue: Urayasu City Central Community  
Center  
Participants: Part 1: 34 people/Part 2:  
28 people  
Instructors/facilitators:Katsuhiko Hibino,  
Maria Hata, Aya Hirata



海外交流プログラムでの活動を終えて：

## 学びや気づき、印象に残った言葉

After the activities of the overseas exchange program:  
Lessons learned, insights gained, and unforgettable words

文／平田彩 Text by Aya Hirata

### プロジェクトを持つ人生

アルゼンチンでは仕事とは別に自分のプロジェクトを持っている人が多いと聞きました。お金を稼ぐ目的以外に自分のやりたいことが明確で、他の誰かに貢献するようなプロジェクトを持つ人が多いことも素敵だなと思いました。日本では「仕事や家事に追われて時間がない」「環境的に不利だ」「やりたいことがわからない」などの声をよく聞きます。アルゼンチンは経済面では危機的な状況にありますが「明日どうなるかわからない国だからこそ、やって失敗したらやり直せばいい」と、挑戦するマインドセットがあります。自分のやりたいことに挑戦するのとしないのでは、人生の充実度に大きな差があると感じました。できることで日々の糧を稼ぐか、心が弾むやりたいことで人生を楽しむか。押し流されるような毎日の中、忘れないようにしたいことです。

### 海外交流プログラムに参加して

今回のプログラムに参加して、出会いや経験、学びや気づきが本当にたくさんありました。特にアートについての認識が大きく変わりました。今回のプロジェクトを通じて、作品の美しさを楽しむだけでなく、制作プロセスや作者の思いを知ることで自分と作品の距離が縮まったり

関係性ができたりするのを感じました。一緒に制作して共同体験できるものでもあることも知りました。

マックスとの意見交換で気付くことや学ぶことが多くありましたし、全く異なった背景を持つ彼の目線で浦安を改めて見つめなおすことで、10年住んでいても知らなかった多くの人たちや場所、浦安の魅力にわずか1か月間でものすごくたくさん出会えました。

また、普段話す機会のない高齢者の方々との交流機会を得られました。これがもしアートではなく、「高齢者と交流会」というイベントだったら、自然に楽しめたり、その後連絡先を交換したり、街で見かけて駆け寄って声をかけるような繋がりが生まれなかったかもしれません。楽しく参加し、自然と考えてしまうきっかけを作ってくれるのが、アートの力だとも感じています。



海外交流プロジェクトを通じて、多くの人と出会い、話す機会があった中で平田彩から特に印象に残った言葉を紹介します。また、海外交流プログラムの公募市民として活動の振り返りを聞きました。

Aya Hirata introduced some particularly memorable words from the many people she has had the opportunity to meet and talk with through her overseas exchange projects. We also heard her reflections on her activities as an openly invited citizen of the overseas exchange program.

### Life with Projects

I heard that many people in Argentina have their own projects apart from their jobs. I thought it was wonderful that many people have clear ideas of what they want to do other than to earn money. I also found it excellent that many of their projects are altruistic. In Japan, people often say, "I'm so busy with work and chores that I don't have time," "We're culturally disadvantaged," or "I don't know what I want to do." Although Argentina faces an economic crisis, they have a challenge-seeking mindset that you can start over even if you fail because you would never know what will happen tomorrow in this country. There is a huge difference in the fulfillment of life between challenging yourself to try what you want to do and not. Sustaining life with a profession. Or having fun in life with something that excites us, something I would like to remember every day as time flies by.

### Looking back on this program

There were so many encounters, experiences, learnings, and insights that I gained from participating in this program. My perception of art has changed dramatically. Through this project, I

realized that I can enjoy the beauty of artworks and build a relationship between myself and an artwork by learning the production process and the artist's thoughts. I also learned that art is something that I can create with someone and experience with other people.

My conversations with Max were insightful and made me think a lot. Taking a fresh look at Uraysu from Max's perspective, who had a completely different background, allowed me to encounter so many people, places, and attractions of Uraysu in just one month that I had never known, even though I had lived here for ten years.

Participating in the art project offered me a chance to interact with older people whom I didn't usually talk with. If this had been an event like "a social gathering with the elderly" instead of art, we might not have enjoyed it naturally, exchanged contacts afterwards, or made connections that made us run up and say hi when bumping into each other on the street. The power of art encourages active participation and makes us think even without knowing it.

from AYA

海外交流プログラムでの活動を終えて：

## 食とアートで繋がる未来を見つめて

After the activities of the overseas exchange program:  
Looking to the Future, connected through Food and Art!

取材・文／志田実恵 Interview and text by Mie Shida

### 「食」というテーマを介して 対等な信頼関係が築けた

食をテーマにしたことが、効果的に働いたと思います。主催者側もプロのシェフではなかったのですが、同じフィールドで同じ仲間と思える人たちが一緒に食事を作ったことで、横と横の関係が平等や水平な関係ができたように思いました。

### 対話で関係性を繋ぐ

アルゼンチンでの対話は、関係性を繋ぐための言葉のキャッチボール。何か具体的に重要な情報交換をするわけではないのですが、コミュニケーションが開放されています。相手に対して心を許して、信頼感が生まれれば、そこからどんどん話が広がっていくし、関係性が強く循環していくのです。リサーチやワークショップを通じてできた新しい関係や交流が続いている彩が作った新しいネットワークは作品のようなもので、交流や関係が継続するのは素晴らしいことだと思います。

### アートの視点から食や食の交流を考える

今回は、アート畑から少し外に出た形でアートを扱ってきました。アートがアートであるべき根源みたいなものを少し忘れて、アートを外に出

して食と融合させました。食の方も「美食」という完全性の高い形は考えず、完璧な結果を出さなくても良いことにしました。そして、アートと食がそれぞれの畑から少し出て、その中間で出会ったことによって、何か新しい面白いことができたと思えて感じています。

### 浦安とブエノスアイレスで 同じ風の匂いを感じていこう

様々な場所から多彩な人がやってきた環境は、これから新しい食文化を築いていく面で、すでにコンディションが整っていることでもあります。浦安は日本全国の食のハブや発信地としても、独特の食文化の創造にも貢献できると思います。また、今後の関係性をどのように継続していけるかが、私達の課題です。「自由の風」で日比野克彦学長が言った比喩と表現を借りれば、地球上に吹いている風はいつも同じ風。今回の関わり全体を通して、同じ風の匂いを感じていく繋がりができたのではないのでしょうか。



アルゼンチンと浦安のワークショップの様子やブエノスアイレスと浦安での体験を振り返り、改めて感じた相違点や共通点の気付き、繋がりと可能性をマックスに聞きました。

Reflecting on the workshops in Argentina and Urayasu and the experiences in Buenos Aires and Urayasu, we asked Max about the differences and commonalities he found and the connections and possibilities.

### A relationship of mutual trust built under the theme of “food”

I think the food theme worked effectively. The fact that the organizers of the workshops were not professional chefs allowed us to build equal relationships without hierarchy while cooking meals together as a team in the same place.

### Exchanging words to build a relationship

In Argentina, dialogue seems to be similar to playing catch, in that both develop a relationship through exchange. We don't necessarily exchange important information, but we open up our communication. Once you let your guard down and begin to trust the other person, the conversation deepens and the relationship is strengthened and becomes circular. Aya continues to maintain the good relationships she developed through the research and workshops. The new network Aya has created is like a work of art, and it's wonderful to see these interactions and relationships continue.

### Thinking food and cultural exchange from the perspective of art

I've been dealing with art from a little outside of

the artworld. Forgetting about a dogmatic idea of what art should be for a while, I took art out of the artworld and fused it with food. I decided not to think of food as a perfect form of "gastronomy," and not to produce an ideal output. As a result, by having art and food come out of their respective fields a little bit and meet in the middle, we were able to do something new and interesting.

### The breeze smells the same in Urayasu and Buenos Aires

Urayasu is already under the right conditions to create a new food culture because diverse people have moved there from various places. I believe that Urayasu can become a hub and the capital of Japanese food and contribute to creating a unique food culture. Another challenge for us is how we can maintain our relationship. Quoting the metaphorical expression from President Katsuhiko Hibino's speech at "Vientos de Libertad" the wind that blows over the earth is always the same. Through our entire project, our connection has become strong enough for us to feel the smell of the same wind.

from MAX

海外交流プログラム  
URAYASU×ARGENTINE×TURN

アーティスト：マックス・ゴメス・カンレ  
公募市民：平田彩  
コーディネーター・通訳者：郷田まみ  
運営：浦安藝大事務局、BIENALSUR、浦安市生涯学習課



浦安アートプロジェクト「浦安藝大」  
主催：浦安市、東京藝術大学

## 『浦安とアルゼンチンで、会った、話した、食べた、 創った、書いた記録』

編集：志田実恵、畑まりあ  
デザイン：李生美

写真：  
横山渚（表紙，P.16-21,33-35）  
Guido Piotrkowski - Gentileza BIENALSUR(P.3,5,24-29)  
畑まりあ（P.7-15, P.30-31）  
平田彩（P.7-15, P.30-31）

翻訳（スペイン語→日本語）：郷田まみ（P.7-15,23-24）  
翻訳（スペイン語→英語）：Hilda Tejada（P.7-15）  
翻訳（日本語→英語）：佐藤慎一郎（P.3-6,16-22,34,35）

発行：浦安市、東京藝術大学  
発行日：2024年3月25日

Overseas Exchange Program  
URAYASU×ARGENTINE×TURN

Artist: Max Gómez Canle  
Urayasu citizen selected from among applicants: Aya Hirata  
Coordinator/Interpreter: Mami Goda  
Operated by: Urayasu Geidai Office, BIENALSUR, Urayasu City  
Lifelong Learning Section

Urayasu Art Project "Urayasu Geidai"  
Organizers: Urayasu City, Tokyo University of the Arts

## A Record of Meeting, Talking, Eating, Creating, and Writing in Urayasu and Argentina

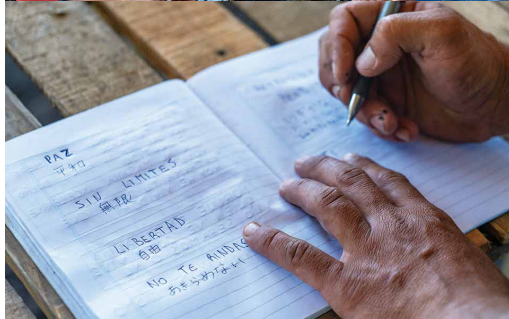
Editors: Mie Shida and Maria Hata  
Design: Lee Senmi

Photographs:  
Nagisa Yokoyama (cover, p.16-21,33-35)  
Guido Piotrkowski - Gentileza BIENALSUR (p.3,5,24-29)  
Maria Hata (p.7-15, 30-31)  
Aya Hirata (p.7-15, 30-31)

Translation (Spanish to Japanese): Mami Goda (P.7-15,23-24)  
Translation (Spanish to English): Hilda Tejada (P.7-15)  
Translation (Japanese to English): Shinichiro Sato (P.3-6,  
16-22,34,35)

Published by Urayasu City, Tokyo University of the Arts  
Date of issue: March 25, 2024







URAYASU ART PROJECT