

# 発酵文化芸術祭 金沢ーみえないものを感じる旅へー

日時：2024年9月21日（土）～12月8日（日）

会場：金沢21世紀美術館、インスタレーション会場（金沢、白山市内）

総合プロデューサー 小倉ヒラク

共同キュレーター ドミニク・チェン

参加アーティスト 三原 聡一郎、関口涼子、VIDEOTAPEMUSIC、遠藤薫、secca、  
Ferment Media Research（ドミニク・チェン、ソン・ヨンア、城一裕、三谷悠人）  
小倉ヒラク&発酵デパートメント

特設ウェブサイト <https://fermenarts.com/>

## 金沢の地で醸される、食と歴史を彩る発酵の芸術祭

金沢21世紀美術館と、食、歴史、文化、風土、暮らしを発酵という視点から紐解き日本の価値を再発見する「発酵ツーリズムプロジェクト」の両者が主催となり、「発酵」をテーマに、アートと発酵文化、そしてまち歩きが結びついた新たな「文化芸術祭」を開催します。総合プロデューサーに小倉ヒラク、共同キュレーターにドミニク・チェンを迎え、金沢21世紀美術館と地域の醸造蔵を舞台に、目にみえない「発酵」をテーマに作品をつくりあげます。



### プレスお問い合わせ先

発酵ツーリズム金沢実行委員会プレス窓口  
株式会社ハウ  
TEL 03-5414-6405  
MAIL [pressrelease@how-pr.co.jp](mailto:pressrelease@how-pr.co.jp)

### 読者お問い合わせ先

【企画全体に関するお問い合わせ】発酵ツーリズム金沢実行委員会  
[info@hakko-department.com](mailto:info@hakko-department.com)  
【美術館会場に関するお問い合わせ】金沢21世紀美術館  
TEL076-220-2800

## 開催概要

イベント名	発酵文化芸術祭 金沢—みえないものを感じる旅へ—
日時	2024年9月21日（土）～12月8日（日）
休場日	月曜日（一部会場は異なります）
開館日	金沢21世紀美術館プロジェクト工房10:00～18:00、各エリア会場はWEBサイト等で告知
会場	【チェックイン&発酵文化展示】 金沢21世紀美術館 プロジェクト工房 【インスタレーション会場】 大野エリア、石引エリア、野町-弥生エリア、東山-大手町エリア、 白山市鶴来エリア
料金	一般 2,000円 / 大学生1,500円 / 小中高生 800円（ガイドブック付き） / 未就学児無料 ※WEBサイトをご確認ください <a href="https://fermenarts.com/">https://fermenarts.com/</a>

総合プロデューサー	小倉ヒラク
共同キュレーター	ドミニク・チェン、まちづくり事業ディレクター 山本耕平
参加アーティスト	12組（白山市鶴来エリアのみNPO法人金沢アートグミの上田陽子を中心としたディレクション） <b>【インスタレーション会場 参加アーティスト 6組】</b> 三原 聡一郎、関口涼子、VIDEOTAPEMUSIC、遠藤薫、secca、 Ferment Media Research（ドミニク・チェン、ソン・ヨンア、城一裕、三谷悠人） <b>【美術館会場 発酵カルチャー展示 1組】</b> 小倉ヒラク&発酵デパートメント <b>【白山市鶴来エリア特別展示「鶴来エクスカージョン」5組】</b> with Rhythms、沖田愛有美、and run実行委員会（津田道子、上田陽子 and more）、深田拓哉、 「鶴来現代美術祭」アーカイブ
主催	金沢21世紀美術館 [公益財団法人金沢芸術創造財団]、発酵ツーリズム金沢実行委員会
助成	一般財団法人地域創造
協力	今川酢造、大手町洋館、額三、小堀酒造店、紺市醤油、四十萬谷本舗、高木靴商店、武久商店、 鶴来商工会、直源醤油、中初商店、白山市、白山市観光連盟、福光屋、北陸鉄道、 ヤマト醤油味噌（50音順）
後援	北國新聞社、MRO北陸放送、テレビ金沢、石川テレビ放送、HAB北陸放送、エフエム石川

## 本プログラムについて

金沢21世紀美術館は、「まちに生き、市民とつくる、参画交流型の美術館」をその特徴のひとつとして挙げています。開館以来、市民や産業界など様々な組織と連携を図り、地域に根ざした新しい美術館活動を展開してきました。開館20周年記念となる本年度は、発酵の専門家や地域の醸造家、観光・まちづくりに関わる企業から構成される「発酵ツーリズム金沢実行委員会」と協働して、アートと発酵文化、そしてまち歩きが結びついた新たな「文化芸術祭」を開催します。

醤油や日本酒など日本を代表する発酵食の文化。なかでも金沢や石川県内にはカブにブリを挟み、糀で漬けた「かぶらずし」やフグの卵巣を糠に漬け込み解毒する「ふぐのこ」など、海の文化が育んだ独自の発酵文化が根付き、数百年の歴史を宿す醸造蔵が数多くある地域です。

発酵を司る微生物という存在、美味しい発酵食品を生み出す水や風に恵まれ、そして戦争や災害を生き延びた数百年間の人々の暮らしの記憶。食と歴史、気候風土が一体になった金沢で、醸造家とアーティストが手を組んで、普段は目にみえない「発酵」をテーマに作品をつくりあげます。

金沢21世紀美術館と発酵ツーリズム金沢実行委員会の両者が主催となり、美術館は敷地内のプロジェクト工房を、一方、実行委員会は地域の醸造蔵（インスタレーション会場）を会場に活動を展開します。

まず、美術館のプロジェクト工房では、石川の発酵文化を紹介するパネルや映像などを展示。街歩きの情報を手に入れるインフォメーションセンターの機能も兼ね、発酵に関連する商品の物販も行います。

また、インスタレーション会場となる地域の醸造蔵では、醸造家とアーティストが手を組んで発酵をテーマに制作した作品を展示。観客は美術館をチェックイン場所として、各エリアの醸造蔵に設置されたインスタレーション作品を巡ります。

## 総合プロデューサー ステイトメント

### 金沢で醸される「発酵の芸術」

発酵は、微生物と人が手を取り生まれる食の芸術。

同時にその土地の数百年の歴史と文化の象徴、“記憶の方舟”でもあります。

本企画では金沢の文化を支える発酵をテーマに、醸造蔵とクリエイター達が手を取り、食の体験と作品鑑賞が等しくアート体験として楽しめる旅のかたちを提案します。

### アート作品に出会いに醸造蔵へ

金沢21世紀美術館をチェックインの場所とし、金沢周辺の醸造蔵や発酵にゆかりのあるエリアに設置されたインスタレーション作品を巡ります。現代美術家、ミュージシャン、デザイナー、研究者、様々なバックグラウンドを持つクリエイター達が地域の醸造文化を掘り下げ、ふだん観光するだけでは触れられない100年単位の長い時間軸、土や水や風、微生物などの自然のちからに参加者がアクセスできるように工夫を凝らします。

### 飲食体験がアートになる

作品鑑賞と同時に主役になるのは、美食の街 金沢を堪能する飲食体験。

インスタレーションを体験した後は、会場の蔵の発酵食品を試食試飲したり、地域の発酵にゆかりのある飲食店を訪ねたり。夜は美味しいお酒を探しに飲み歩きも楽しいかもしれません。発酵文化芸術祭に参加すると、旅の楽しみの食べることがアート体験になることでしょう。

### みえないものを感じる力を、あなたに

アートと発酵が出会うことで、日本酒を醸す白山の水のように金沢に伏流していた「自分の人生を超えた時間とつながる力」、そして微生物を扱う醸造家たちが育んだ「みえないものを感じる力」を来場者に手渡していく。ぜひ金沢で「発酵する芸術」に触れてあなたの感性の扉を開いてみてください。

---

### 総合プロデューサー 小倉 ヒラク

1983年、東京都生まれ。発酵デザイナー。早稲田大学文学部で文化人類学を学び、在学中にフランスへ留学。東京農業大学で研究生として発酵学を学んだ後、山梨県甲州市に発酵ラボをつくる。「見えない発酵菌の働きを、デザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開。絵本&アニメ『てまえみそのうた』でグッドデザイン賞2014受賞。2020年、発酵食品専門店「発酵デパートメント」を東京・下北沢にオープン。2022年、金津創作の森『発酵ツーリズムほくりく』展のキュレーターを務める。著書に『発酵文化人類学』『日本発酵紀行』など



### 共同キュレーター ドミニク・チェン

1981年生まれ。博士（学際情報学）。NTT InterCommunicationCenter [ICC] 研究員、株式会社ディヴィデュアル共同創業者を経て、現在は早稲田大学文学学術院教授。研究者、デザイナー、学生たちと「発酵メディア研究」グループを主宰し、「発酵」の概念に基づきながら、テクノロジー、人間と自然存在の望ましい関係性について研究している。著書に『コモンズとしての日本近代文学』（イースト・プレス）、『未来をつくる言葉—わかりあえなさをつなぐために』（新潮社）、『謎床—思考が発酵する編集術』（松岡正剛との共著、晶文社）、また監訳書にサンダー・キャッツ著・水原文訳『メタファーとしての発酵』（オライリー・ジャパン）など多数。



### 発酵ツーリズムプロジェクトについて

発酵デザイナー 小倉ヒラクが、日本各地を訪ね、その土地土地で出合うユニークな食、歴史、文化、風土、そして受け継がれてきた人々の暮らしを“発酵”という視点から紐解き、日本の価値を再発見するプロジェクト。今回は、金沢の発酵にフォーカスし、芸術祭を展開します。

## インスタレーション会場 参加アーティスト

### 三原 聡一郎

#### 展示会場：紺市醤油

世界に対して開かれたシステムを提示し、音、泡、放射線、虹、微生物、苔、気流、土、水そして電子など、物質や現象の「芸術」への読みかえを試みている。2011年より、テクノロジーと社会の関係性を考察するためのプロジェクトを国内外で展開中。2022年より「3月11日に波に乗ろう」共同主催。近年、これまでの活動を「空気の芸術」として、振動、粒子、呼吸というカテゴリーに基づいたアーカイブ実験をレシピの形式に基づいて進めている。



撮影：山本糾  
写真提供：青森公立大学国際芸術センター青森



Photo : Noriyuki Ikeda

### 関口涼子

#### 展示会場：四十萬谷本舗、中初商店、元印刷所、今川酢造

作家、翻訳家、東京生まれ、パリ在住。日本語とフランス語で著作を行う。また、五感をめぐる作品を通し、文章と様々な分野をつなぐ活動を行っている。昨年はクリスチャン・ボルタンスキーの声のアーカイブを使った舞台作品を発表（ポンピドゥーセンター）、大巻真嗣「真空のゆらぎ」展（国立新美術館）に言葉のインスタレーションで参加。主著に『ペイルート961時間（とそれに伴う321皿の料理）』『カタストロフ前夜』。



©Trami Nguyen

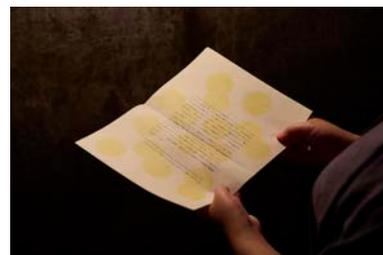


Photo : Noriyuki Ikeda

### VIDEOTAPEMUSIC

#### 展示会場：じょーの箱

ミュージシャンであり、映像ディレクター。失われつつある映像メディアともいえるVHSテープを各地で収集し、それを素材にして音楽や映像の作品を作ることが多い。VHSの映像とピアノを使ってライブをするほか、映像ディレクターとして数々のミュージシャンのMVやVJなども手掛ける。近年では日本国内の様々な土地でフィールドワークを行いながらの作品制作も行って、日本各地での滞在制作の記録をカセットテープと160Pの書籍にまとめたカセットブック作品『Revisit』を2024年6月にリリースした。



Photo : Noriyuki Ikeda

## インスタレーション会場 参加アーティスト

### 遠藤薫

#### 展示会場：大手町洋館、高木糀商店

2013年 沖縄県立芸術大学工芸専攻染織科卒業。2016年 志村ふくみ主宰アルスシムラ卒業。沖縄や東北をはじめ国内外で、その地に根ざした工芸と歴史、生活と密接な関係にある社会的、政治的な関係性を紐解き、主に工芸技法を用い、工芸の拡張を試みる。その作品形態は、雑巾や落下傘、船の帆を含む舟そのもの、ガラスや陶芸など多岐にわたる。近年、無意識の形に触れるべく、自身の夢から得た作品制作のアプローチがある。近年の主な展覧会に、「国際芸術祭あいち2022」（2022、一宮市豊島記念資料館）、「Osaka Directory3 遠藤薫『重力と虹霓—南波照間島について』」（2023、大阪中之島美術館）「美術の中のかたち—手で見る造形 遠藤薫『眼と球』」（2023、兵庫県立美術館）がある。



### secca

#### 展示会場：直源醤油

2013年文化都市石川県金沢市に設立。seccaでは日本固有の伝統工芸における伝統を敬い学んだ上で、新しい視点と最新の技術を積極的に取り入れながら今求められるカタチへデザインし、ホテルやレストランなどに向けてオーダーメイドのプロダクトを制作し手渡している。こうしたseccaが考える現代の工芸を「巧藝（KOGEI）」と定義し、思想や技能を含めた伝統を磨きながら、未来により良い形で繋げていくことを目指している。



Photo : Noriyuki Ikeda

### Ferment Media Research

#### 展示：ヤマト醤油味噌（ヤマト・糀パーク）

（ドミニク・チェン、ソン・ヨンア、城一裕、三谷悠人）

大切にしてきたぬか床を腐らせてしまった経験の反省から、人が発酵微生物たちと会話できるぬか床ロボットNukabotのデザインに着手したことから始まった、人と微生物の望ましい関係性を探求するリサーチプロジェクト。これまで4世代にわたるNukabotの展示を通して、「テクノロジーを発酵させる」というテーマが浮上し、そこからデザインコンセプトとしての「発酵（Fermenting）」概念に基づいたワークショップの開催を行っている。また、ぬか床を日々かき混ぜる人の皮膚に乳酸菌が転移することを実証した微生物学の研究成果も発表するなど、発酵現象と人間存在との絡まり合いを多面的に探求している。



Photo : Noriyuki Ikeda

## 美術館会場 発酵カルチャー展示 参加アーティスト

### 小倉ヒラク&発酵デパートメント

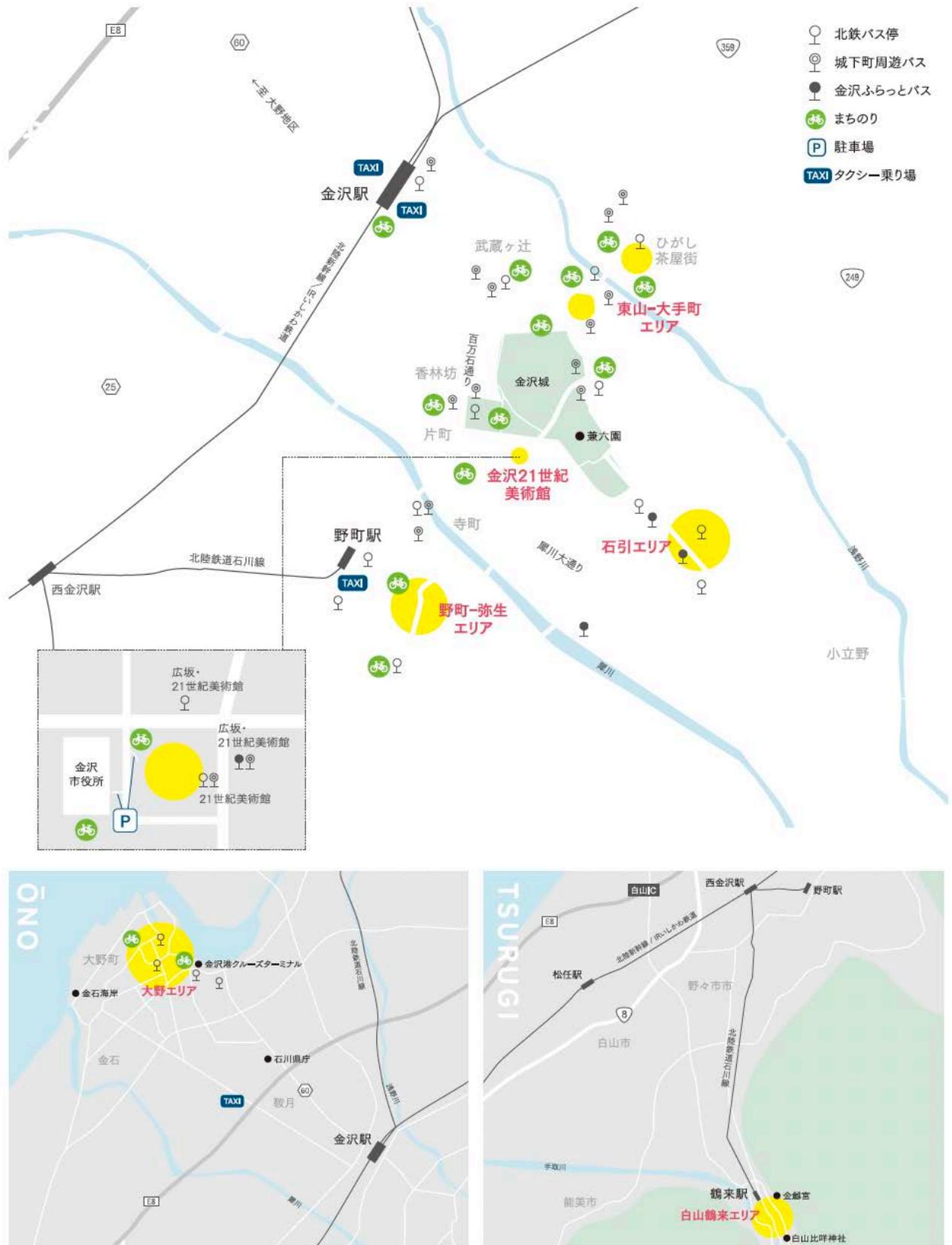
プロフィールは3Pに記載。



Photo : Noriyuki Ikeda

## 展示地区について

本プログラムは、金沢21世紀美術館プロジェクト工房、石引エリア、東山-大手町エリア、野町-弥生エリア、大野エリア、計5エリアのスペースで展開されるほか、白山鶴来地区にて「鶴来エクスカージョン」を開催します。



## ■ 金沢21世紀美術館

### 金沢21世紀美術館 プロジェクト工房 アーティスト：小倉 ヒラク

「発酵文化芸術祭 金沢ーみえないものを感じる旅へー」のチェックインポイントである金沢21世紀美術館プロジェクト工房。こちらでチェックイン後、加賀能登の発酵文化の基礎知識を学び、いざ発酵とアートをめぐる旅へ！

開館：10:00～18:00

月曜定休（祝日の場合は直後の平日）10月28日（月）臨時開場、10月29日（火）臨時休場

住所：石川県金沢市広坂1丁目2-1

## ■ 石引エリア

### じょーの箱 アーティスト：VIDEOTAPEMUSIC

カレー屋さんが運営するカルチャースペース。1972年にジャズ喫茶としてオープンし、現在はカレー屋・酒場として営業するJO-HOUSE。音楽イベントの企画運営なども行う代表のモカ氏が経営するのは、近隣にある関連施設

「じょーの箱」。畳の和室で映像や音楽を楽しめるスペース。

開館：11:00～17:00 月曜定休（祝日の場合は直後の平日）

住所：石川県金沢市石引1丁目10-8

### SAKE SHOP福光屋 金沢店

百年続く井戸水を使う日本酒の蔵元。「福正宗」「黒帯」「加賀鳶」などで全国的に知られる日本酒の酒蔵、福光屋。日本三霊山のひとつと言われる白山の麓に降り積もった雨雪が、100年かけて酒蔵の地下にたどり着く場所でもある。仕込み水として使われる井戸水は試飲もできる。アート作品のインスピレーション元となった日本酒の利酒も要チェック。

開館：10:00～18:00 無休

住所：石川県金沢市石引2丁目8-3

連絡先：TEL 076-223-1117

## ■ 東山-大手町エリア

### 大手町洋館（旧山田邸） アーティスト：遠藤薫

大正から昭和にかけて金沢大学医学部の教授を務めた山田詩朗さんが、ドイツ留学を経て、1933年（昭和8年）に自宅としてドイツのハーフ・ティンバー風デザインを取り入れ日本の伝統的木造技術や工芸的技術によって建てたものだ。かつて、敷地は今の倍ほどの面積があり、車寄せもある前庭もあり、まるで来賓を招く迎賓館や文豪が集う高級ホテルの様な佇まいだったという。

開館：10:00～17:00（最終入場16:30） 月曜定休

住所：石川県金沢市大手町5-36

### 高木糰商店 アーティスト：遠藤薫

江戸時代から続く、金沢市内唯一の糰店。ひがし茶屋街の賑わいから一步奥へ入った路地に佇む糰店。縁起の良い「七宝」模様の縄のれんをくぐると、昔ながらの商家のつくりがそのままに残っている。創業から約190年続けてきた手作りの糰、味噌、甘酒は、求める地元の常連客も多い。

開館：9:00～19:00 無休

住所：石川県金沢市東山1丁目9-3

連絡先：TEL 076-252-7461

## ■ 野町-弥生エリア

### 中初商店 アーティスト: 関口涼子

酒屋としての顔も持つ中初商店は、無添加と品質本位にこだわった「天祐醤油」の蔵。店内には、かつて醤油を買いに来る人々が使っていた「通い徳利」も展示されている。会場となる地下の防空壕の意外な入り口には、驚くこと間違いなし。

開館：10:00～19:00 ＊展示時間は11:00～17:00 日曜定休

住所：石川県金沢市野町1丁目3-58

連絡先：TEL 076-241-4056

### 四十萬谷本舗 アーティスト: 関口涼子

かぶら寿司の代表的な蔵である四十萬谷本舗（しじまやほんぼ）。「鰯塩糰炙り」「能登いか野菜づめ」など、海の恵みを感じられる発酵食品も製造している。明治初期に建てられた伝統的な町家づくりの建物もみどころ。

開館：9:00～18:00 ＊展示時間は11:00～17:00 日曜定休

住所：石川県金沢市弥生1丁目17-28

連絡先：TEL 076-241-3122

### 元印刷所 アーティスト: 関口涼子

今川酢造付近にある空き家。もともとは印刷工房を兼ねていた住居。1階スペースが展示会場となっている。

開館：11:00～17:00 日曜定休

住所：石川県金沢市野町3丁目24-40

## ■ 大野エリア

### ヤマト醤油味噌（ヤマト・糰パーク） アーティスト: Ferment Media Research

創業1911年、木桶を使った伝統製法で味噌や醤油を作り続けている「ヤマト醤油味噌」。「発酵文化の魅力を五感で楽しんでほしい」と、蔵のある敷地内を「糰パーク」として開放。糰や醤油を用いたスイーツ店や、濁酒の研究所、発酵美人食堂など多様なコンテンツが揃う。

開館：10:00～17:00 水曜定休

住所：石川県金沢市大野町4丁目イ170

連絡先：TEL 076-268-5289

### 紺市醤油 アーティスト: 三原 聡一郎

明治25年創業の醤油蔵。定番商品となっている「トモチドリ」のロゴは、人の絆や醤油作りから始まる出会いを大切にという願いが込められている。熟成蔵であった「もろみ蔵」は、現在はカフェ・ギャラリーに。

会場は「もろみ蔵」隣の工場。

開館：11:00～16:00 水曜定休、10月27日・28日休み

住所：石川県金沢市大野町2丁目39

連絡先：TEL 076-267-0121

### 直源醤油 アーティスト: secca

400年前に醤油の醸造技術を紀州から大野へ持ち帰ってきたといわれる直江屋伊兵衛。その流れを汲む醸造元として1825年に創業した「直源」。展示会場となる旧玄関口は金沢市指定文化財も指定されている。

開館：10:00～17:00 水曜定休

住所：石川県金沢市大野町4丁目16

連絡先：TEL 076-268-1300

## ■ 白山市鶴来エリア \*本エリアのみNPO法人金沢アートグミの上田陽子为中心となりディレクションしました

### 特別展示「鶴来エクスカーション」

「小旅行/ 遊覧旅行」を意味する「excursion（エクスカーション）」。今回金沢を中心とした「発酵文化芸術祭 金沢」の一環として、NPO法人金沢アートグミの上田陽子を中心としたディレクションのもと、金沢と鶴来を繋ぐ北陸鉄道石川線の「野町駅」～「旧加賀一の宮駅」間に作品を設置、鶴来の街中でもアートを体験できる仕掛けをつくります。

協力：額三/小堀酒造店/ 武久商店/ 鶴来商工会/ 北陸鉄道/白山市/白山市観光連盟

### アーティスト：with Rhythms

美術・音楽の領域を横断し活動する今尾拓真と宮崎竜成によるアーティストユニット。生活環境にひそむ構造に道筋を立て、そこに関わることで沸き立つ世界の揺らぎをリズム的に表現する。今回は、金沢から鶴来を繋ぐ北陸鉄道石川線と過去に廃線となった区間を舞台に、「故郷」「景色」「不在」といった言葉を巡るインタビューと野町駅から旧加賀一の宮駅までの車内で流れていた音が交錯するサウンドインスタレーション及び、スコアドロ잉を制作する。



Photo : Noriyuki Ikeda

### 野町駅

北陸鉄道石川線の始発駅。駅舎は1987年に改築。

駅員配置時間：6:50～20:00（終電～始発は駅舎閉鎖） 無休

住所：石川県金沢市 野町5丁目59 番地1

### 旧加賀一の宮駅

2009年廃線の旧駅舎で現在は無料休憩所。国登録有形文化財。

開館：8:30～17:00 火曜定休

住所：石川県白山市白山町レ60-1

### アーティスト：沖田愛有美

石川県を拠点に漆をメディウムとした絵画制作を行う。自然と人間を媒介する漆を共同制作者として捉え、種々が複雑に絡み合う自然界の様子を描いている。"漆"の原料である樹液は、木の傷口から血液のように染み出す。混入する樹皮の細菌が発酵をもたらし、精製後も酵素の反応が続く一目にみえないものの働きと共に発展してきた漆文化は9000年以上続いている。今回は、小堀酒造店のコミュニティ・スペースでもあった『萬歳楽』本店奥を会場に、そのような漆で描いた絵画を展示。

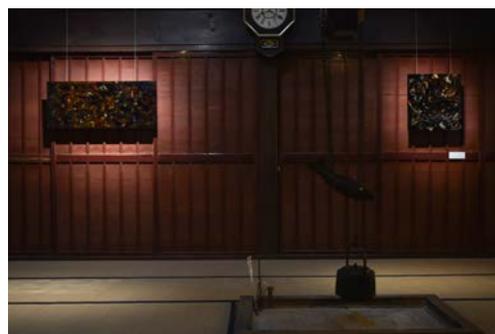


Photo : Noriyuki Ikeda

### 『萬歳楽』本店

約240年前から酒造りをしている「小堀酒造店」本店。

開館：10:00～16:00 火・水・木及び第3日曜休

住所：石川県白山市鶴来本町一丁目ワ47

### アーティスト：and run実行委員会 (津田道子、上田陽子 and more)

アーティストの津田道子を代表に、アートとランニングの新たな接点を探り、実践する取り組み。金沢から鶴来まで実際に走って見つけた場所についてオープン・リサーチを行い、and run独自のルートに参加者と走りながらぐるレクチャー・パフォーマンスのようなランニング・イベントを行う。

【オープン・リサーチ】 9月28日(土)「禊と醸造」 11月9日(土)「水と信仰」

【ランニング・イベント】 11月24日(日)

金沢21世紀美術館 bound for 白山比咩神社



### 額三 掲示板

既製からフルオーダーまで額縁の制作販売する工房。常時オープン  
石川県白山市鶴来本町4丁目チ102

### アーティスト：深田拓哉

1995年東京都生まれ。現在富山在住。日常風景の中で見つけた朽ちた看板や構造物など、用途や役割を失いながらも存在し続けるものをモチーフに、それらを未来の遺跡として作品化している。学生時代に燃費の悪い原付を友人から買って、金沢からガソリンを満タンにして往復できるところが鶴来だったという思い出。当時地図もなく、鶴来の街中や手取川、獅子吼(ししく)高原を当てもなく走っていた。そんな中で見た景色や空気が、今の自身の作品と繋がっているという。今回は野町駅2番線ホーム、そして廃線となった鶴来駅〜中鶴来駅の廃線跡に作品を展開する。



Photo : Noriyuki Ikeda

### 野町駅 2 番線ホーム

北陸鉄道石川線の始発駅。作品は2番線ホームにて展示。 ※2番線ホームへの立ち入りは不可  
駅員配置時間：6:50～20:00 (終電～始発は駅舎閉鎖) 無休

住所：石川県金沢市野町5丁目59番地1

### 廃線跡

鶴来駅から旧加賀一の宮駅まで続いていた廃線跡地。常時オープン

住所：石川県白山市鶴来大国町ク19-3

### 鶴来現代美術祭アーカイブ

1991-99年まで鶴来を舞台に7回にわたって開催された「鶴来現代美術祭」のアーカイブ。当時の様子を見近に見てきた鶴来出身のアーティスト坂野充学が、インターネットが普及していなかった当時の日本の地域芸術祭の源流とも言われる鶴来現代美術祭の記憶を収集・保存・共有する目的で開始。2015年に坂野充学、鷺田めるる(当時金沢21世紀美術館キュレーター)、小松崎拓男(当時金沢美術工芸大学教授)が中心となり、さらなる資料収集、地域関係者や参加作家へのインタビュー映像記録、調査研究など取り組む。2016年に「鶴来現代美術祭アーカイブ展」として金沢21世紀美術館(アートライブラリー)、MITSUME(清澄白河、東京)、2017年にみなとまちアートテーブル(名古屋)にて展示を行い、今回は地元鶴来にてアーカイブを初公開する。



Photo : Noriyuki Ikeda

### 横町うらら館

約190年前の商家を活用した無料休憩所。開館：10:00～16:00 不定休

住所：石川県白山市鶴来新町タ1-1

## チケット種別

一般 2,000円 / 大学生1,500円 / 小中高生 チケット種別 800円（ガイドブック付き） / 未就学児無料

## チケット購入

### FUN FAN NFTサイト

スタートバーン社が提供するFUN FAN NFTサイトにて、オンライン購入いただいた場合、チケットは会期中繰り返しお使いいただけます。オンライン購入後、発行されるQRコードを各会場でご提示いただくことで作品の観覧が可能になります。

QRコードをご用意の上、金沢21世紀美術館プロジェクト工房にお越しいただいた際に、ガイドブック\*をお渡しいたします。（おひとり様1冊まで）なお、金沢21世紀美術館プロジェクト工房でのみ、紙チケットの販売も予定しております。

会場に直接お越しいただき、ご購入ください。紙チケットにおいては、ご購入日から3日間有効となります。



## ガイドブック

発酵文化芸術祭をお楽しみいただける一冊。俳優の斎藤工さんにもご登場いただいています。



## スタッフ

【総合プロデューサー】	小倉ヒラク
【共同キュレーター】	ドミニク・チェン
【まちづくり事業ディレクター】	山本耕平（ヤマト醤油味噌）
【まちづくり事業プロデュース】	小津誠一（ENN / 金沢R不動産） 小田急電鉄
【まちづくり事業コーディネーター】	前 伊知郎
【アート事業ディレクター】	山本梨央（発酵デパートメント）
【アートディレクター】	財部裕貴

### 【金沢21世紀美術館 プロジェクト工房展示制作】

アートディレクション	財部裕貴
ディレクション	山本梨央（発酵デパートメント）
デザイン	八田哲一
翻訳コーディネーター	柳澤 円
キュレーション	小倉ヒラク
展示協力	NPOのとサポ、HOKURIKU generation

### 【まちづくり&ツーリズム事業】

プロデュース	小津誠一（ENN / 金沢R不動産） 橋本崇（小田急電鉄）
ディレクション	山本耕平（ヤマト醤油味噌）
制作進行	山口直史 / ニノ宮俊介 / 佐野健太（三者ともに小田急電鉄）
コーディネーター	金沢21世紀美術館
ボランティアサポート	河合紗那、伊藤のどか

### 【鶴来エクスカッション】

企画・ディレクション	上田陽子（金沢アートグミ）
------------	---------------

【特設サイト】 武井靖

【ガイドブック】 柳田和佳奈 / 亀山文音 / 山本梨央 / 石引パブリック

【会場 / 協力蔵】 金沢21世紀美術館プロジェクト工房

（以下五十音順）

今川酢造、大手町洋館、額三、旧加賀一の宮駅、  
小堀酒造店、紺市醤油、四十萬谷本舗、じょーの箱、  
高木糀商店、武久商店、直源醤油、中初商店、  
福光屋、北陸鉄道石川線野町駅、北陸鉄道廃線跡、  
元印刷所、ヤマト醤油味噌、横町うらら館