

IWATE MACHI PAPER

VOL.

01

2022 SPRING

岩手町で育む、自分らしい暮らし。

特集

自分らしい暮らしとは？

片桐宏典さん／ケイト・トムソンさん

日常を楽しむための4つのアイデア

Bons Rapoorts の厨房から

3 THINGS TO KNOW ABOUT IWATEMACHI

TAKE FREE

自分らしい暮らしとは？

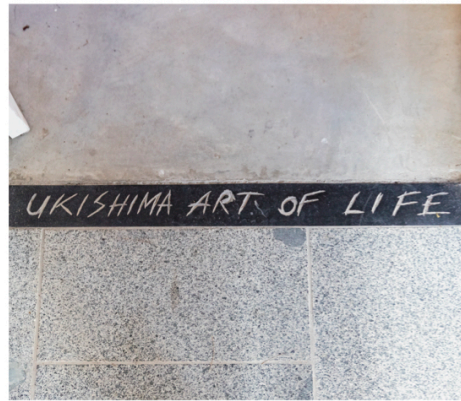
近頃よく耳にする「自分らしい暮らし」。

誰でも一度は考えたことがあるテーマではないでしょうか？しかしながら、「自分らしい暮らし」とは捉えどころが難しく、特別なもののように感じてしまう事さえあります。岩手町に拠点を構えながらも、岩手県内・国内だけにとどまらず、幅広い活躍をされている彫刻家の片桐さんご夫妻は、そんな「自分らしい暮らし」を体現されている2人。アトリエ・ご自宅にうかがい、その一端を見せていただきました。お2人の暮らしの中に何かヒントがあるかもしれません。

Atelier



扉には作品のモチーフとなる写真やイラストがびっしり。アイデアは尽きず制作途中で別の作品に取りかかることもしばしば。



浮島アートが人生の全てであり、人生そのものが浮島アートである。まさに2人を表す言葉。



Work like a Mother (母のように働き)
Order like a Queen (女王のように注文し)
Create like a Goddess (女神のように創造する)



ケイトさんのスケッチやイラスト。神話や人との関わりの中からインスピレーションを受けることが多いそう。



心地良いソファでゆっくり過ごすひと時。制作の合間のリラックスタイムも大事にしている。



大きな窓から部屋中に光が差し込む、開放的なアトリエ。窓のフレームが外の自然の景色を一段と引き立ててくれる。

かたざり ひろのり



片桐宏典 さん

宮城県気仙沼市生まれ。宮城教育大学美術専攻科卒業後、長野県と山口県で彫刻公園などを共同制作する彫刻シンポジウムに参加。その後開かれた美術の在り方を求めて渡欧。オーストリアの彫刻シンポジウム、スコットランドのワークショップなどで活動した。

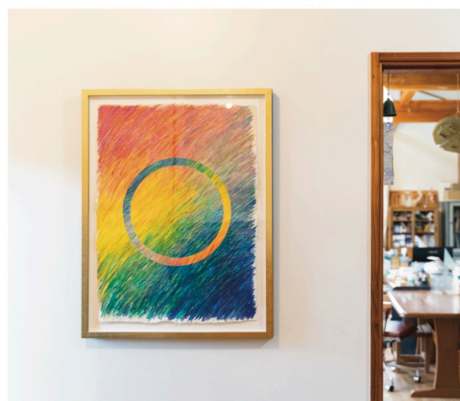


ケイト・トムソン さん

イギリス、セント・アルバンス生まれ。ニューキャッスル・アボン・ティン大美術学部を卒業後は3年間、グラスゴーでコミュニティー・アーティストとして、地域の幅広い世代の人にアートの楽しみを伝えながら自身の作品を制作した。



リビングの階段が本棚の代わりに。お気に入りの本や図鑑がずらりと並び、オブジェのよう。



玄関の壁を彩るアートは片桐さんの作品。カラフルなグラデーションが色鉛筆で緻密に描かれている。



すっかり岩手町にも馴染んでいるケイトさん。町の人は故郷スコットランドの人々にどこか似ている、と笑顔で語ってくれた。



壁を埋め尽くす愛おしい思い出。2人の子どもの甥っ子、家族の成長記録が記されている。



片桐さんの定番朝ごはんは手作りのパンと前日の残り物を煮込んだスープ。晴れた日にはテラスで食事を取ること。



ケイトさんの朝はシガレットとコーヒーで始まる。必要なもの、必要ではないものを決めるのは自分。

自分らしい 生き方を、 岩手町で。

目の前に広がる自然に囲まれ、
移ろいゆく季節を感じる事のできるこの場所は、
制作と生活のかけがいのない拠点。

岩手町の中心部から八幡平市方面へ少し車を走らせると、緑溢れる大自然の中に洗練された素敵な建物が見えてきます。まるでヨーロッパの小さな村を描いたような雰囲気が漂うその場所は、片桐宏典さんとケイト・トムソンさんによって設立された浮島スタジオです。約20,000㎡の広大な敷地には、ダイナミックな原石や現代的な彫刻作品があちこちに点在しており、その一帯だけ別世界のような空間が広がっています。

彫刻家であるお2人と、岩手町との出会いは今から約30年前。アートの町として昔から芸術活動が盛んな同町では、昭和48年から平成15年まで毎年「岩手町国際石彫シンポジウム」が開催され、町特産の黒御影石を素材に国内はもとより諸外国から優れた作家を招き、彫刻家が腕を競い合いました。現在も彫刻公園や町内各所でその作品群を見ることができます。その石彫シンポジウムの運営に始まり、同町のアートの拠点でもある石神の丘美術館の再生にも携わる中で、地域に密着しながらアートによるコミュニティづくりをお2人は実現してきました。

そして、今ではかけがえない拠点となっている浮島スタジオ。自然の恵みと季節の移ろいを近くで感じられるこの場所で、作品制作に情熱を注ぎ、生活を慈しみ、丁寧に五感を満たす日々を積み重ねてきました。

「アートは美術館」という固定概念に拘らず、様々なジャンルの専門家やアーティスト、デザイナーとのコラボレーションも積極的に企画運営し、時代を超えた新しい形のアートを目指すお2人の活動は、まだまだ夢の途中。この場所も進化していくのだと語ってくれました。お2人の「自分らしい暮らし」はこれからも変化し続けていくのかもしれませんが。

2022年9月10日～10月30日には、石神の丘美術館にてスタジオ30周年記念展が開催される予定です。岩手町の自然の中で制作されたお2人の作品をぜひご覧ください。





浮島彫刻スタジオ

〒028-4423

岩手県岩手郡岩手町土川 1-462

TEL 0195-62-5513

E-mail : info@ukishima.co.jp

HP : <https://ukishima.net>

Do you enjoy your life?

日常を楽しむための4つのアイデア

少しの工夫や心掛けで日常生活はもっと楽しくなるはず。無理なく簡単にできる4つのアイデアで毎日の生活に小さなワクワクを。

IDEA 01 手間をかけてみる

とっておきの道具で小さな挑戦を

とっておきの道具があれば、日常がより面白くなります。今回は、南部鉄器製のパン焼き器「タミパン」を使って、かぼちゃとスパイスのクミンシードが入ったパン作りに挑戦。材料を混ぜてタミパンに生地を流し込み、ガスコンロでゆっくりと火を通します。オリーブオイルがパチパチと弾ける音を聞きながら、出来上がりを待つ時間も楽しいもの。部屋中に良い香りが充満してきたら、そろそろ出来上がり。熱々の焼き立てパンを頬張る瞬間は、まさに至福のひとつ。美味しいね、と思わず笑顔が溢れます。かぼちゃの甘さとクミンシードの爽やかな香りが良いアクセントに。良い道具と材料、そしてアイデアさえあれば、日常は一気に豊かになります。



タミパン



IDEA 02 イベント事を満喫する

地域の風習をより身近に感じてみる

小さな町に住んでいると、その土地に根付いた行事や祭り、イベントを身近なところで目にします。それらの多くは季節や風習と連動し、土地のエネルギーやリズムを肌で感じることができます。

岩手町を代表する行事といえば、「岩手町秋まつり」(写真左)。その年の豊作を祝い、例年10月初旬に開催されます。各地域の踊りや太鼓、山車が町内を練り歩き、町全体が活気づきます。

冬の恒例イベントになっているのは、石神の丘美術館の屋外で開催される「いわてまちイルミネーション」(写真右上)。ラベンダー畑が見頃となる夏に代わり、ラベンダー色のイルミネーションが広がる花畑が登場します。真っ白な雪の中でライトアップされる光景はとても幻想的です。

元旦に御堂観音(天台宗北上山新通法寺正覚院)で行われる「初詣」(写真右下)。北上川の源流にひっそりと佇むこちらの寺院は静かで趣があり、喧騒を忘れさせてくれるような特別な空気が漂っています。観光スポットとしてもおすすめの場所です。



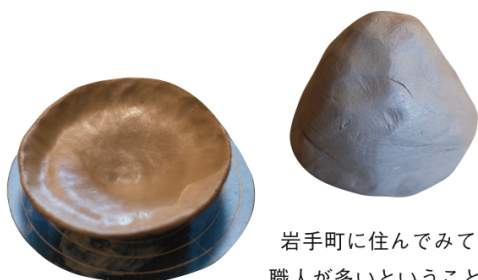
IDEA 03 季節の音を聴く

自然が奏でる音、人々が生み出す音



自然の多い町だからこそ体験できることの1つ、それは季節の音が聞こえてくること。川のせせらぎ、鳥のさえずり、木々が揺れる音、風のうねり、雪がしんしんと積もる音。自然が奏でるさまざまな音によって、季節の移ろいを耳からも感じることができます。それから、地域に暮らす人々が奏でる音

もあちこちから聞こえてきます。例えば、秋まつり。の音。古くから伝承されてきた「沼宮内七ツ踊り」(写真左)では、お囃子、笛、太鼓の音色と鼓動が遠くまで響き渡ります。伝統を守り抜く音と躍動、そして祭りに込める情熱が伝わり、何だかわくわくするものです。



IDEA 知る・体験する 04 ものづくりの世界に浸ってみる

岩手町に住んでみて驚くのは、ものづくりに携わっている人や職人が多いということです。身の回りに工芸や技を極めた人がいると、実際にその世界を体験することもできます。

今回は、岩手町在住の陶芸家、tamari 窯の高村まりさんに教えてもらいながら陶芸に挑戦しました。岩手町の隣の八幡平市にある工房にお伺いし、作りたい器のイメージを膨らませ、土をこねて形にしていきました。気がつけば時間を忘れて創作に没頭……。こんな風に何かに夢中になる時間を持てると、何気ない1日がいよりに豊かに感じられます。最後には思い思いの作品が完成。自分の手で作った器を使う日常、それこそ究極の贅沢かもしれません。



陶芸家 高村まりさん

(八幡平市出身 / 岩手町在住)

陶芸体験については右記へお問合せください。

tamari窯

〒028-7405 岩手県八幡平市平舘8-126-2

TEL 090-5185-6723 Instagram @tamarigama

ホームページ <http://tamarigama.exblog.jp/>

ぼん らぼーる
Bons Rapports の厨房から

食することへの感謝、楽しみを感じ、こころ豊かになって頂けたなら嬉しいです。簡単マクロビ、発酵に関する料理教室も開催中。お気軽にどうぞ。



まるこ りえこ
ぼんらぼーる店主 圓子理江子さん
フードコーディネーター / マクロビコンシェルジュ / 調味料選定アドバイザー / 日本フードアナリスト協会認定 北東北・食文化大使

春人参の /
チーズケーキタルト

材料

- | | |
|-------------|--------------|
| 1. タルト生地 | 2. 人参チーズクリーム |
| 無塩バター…60g | 人参…1本(飾り分含) |
| ★薄力粉…120g | クリームチーズ…100g |
| ★グラニュー糖…40g | 小麦粉…大さじ2強 |
| ★卵黄…1個 | グラニュー糖…40g |
| 生クリーム…100g | 卵黄…2個 |

作り方

タルト生地

- ① 無塩バターを溶かし粗熱をとり、★の材料を加えまとも、タルト容器に伸ばして底をフォークで穴をあける。

人参チーズクリーム

- ① 人参を柔らかく煮て、飾りに使う分を残し、全ての材料を入れ、フードプロセッサなどでクリーム状にする。
- ② タルト生地に①を流し入れ、180度之余熱していたオーブンで約30分焼く。
- ③ 焼き上がったら残しておいた人参で形を作り、飾って出来上がり。



ほうれん草のクリーム仕立て /
春人参のニョッキ

材料

1. 人参ニョッキ
人参…半本
じゃが芋…2個
強力粉…約80g
天然塩…少々
2. ほうれん草クリームソース
ほうれん草…半束
牛乳(豆乳でも可)…80ml
コンソメ…少々
生クリーム…40ml
バター、粉チーズ…お好みで

作り方

人参ニョッキ

- ① 人参とじゃが芋をきれいに洗い、皮付きのまま柔らかくなるまで茹でる。
※茹で汁は使うので残す
- ② じゃが芋の皮をむき、熱いうちに人参と一緒につぶす。
- ③ ②に強力粉と塩を入れて、木べらで混ぜ軽くこねる。※ボソボソするようであれば茹で汁を加え、柔らかすぎず時は強力粉を足す。
- ④ まな板に打ち粉をし、棒状になるように伸ばし包丁で切る。
(大きさはお好みで1cm〜3cm程度)
- ⑤ ④を手で丸め、たっぷりのお湯で中火で茹で、浮き上がったならざるにあげ完成。

ほうれん草クリームソース

- ① ほうれん草を柔らかく茹でて、包丁で細かく切り、ミキサーでクリーム状にする。この時、①の茹で汁を使用する。
※お好みでミキサーにかけず、包丁で細かく叩くだけでもOK
- ② ①を鍋にかけ、牛乳を入れよく混ぜ、コンソメで味を調える。
- ③ 沸騰させないように生クリームを加え、ニョッキを入れソースに絡める。
- ④ お好みで仕上げにバターを入れ、温めておいた皿に盛りつけ粉チーズかけ完成。



3 THINGS TO KNOW ABOUT IWATEMACHI



Access
交通

東北新幹線

東京駅ーいわて沼宮内駅間(約2時間30分)

IGRいわて銀河鉄道

盛岡駅ーいわて沼宮内駅間(約30分)

車

東北自動車道 東京ー滝沢IC 岩手町間(約7時間)
一般道 盛岡市内ー岩手町間(約50分)



Tourism
観光

道の駅 石神の丘

岩手町の特産キャベツ「春みどり」や新鮮な野菜・果物、キャベツやブルーベリーを使用したソフトクリーム、地域食材を使用した郷土メニュー、手打ち蕎麦、手づくり加工食品など、岩手町の食文化を味わえる一大拠点。
敷地内にある石神の丘美術館の屋外展示場は2021年に「花とアートの森」としてグランドリニューアルオープンを迎え、四季折々の植物やラベンダー、彫刻作品、新たに加わったアート作品を楽しめる人気の観光スポットです。



Souvenir
お土産

キャベツの焼酎「キャベ酎」

春みどりキャベツ、岩手町産こだわりの米、米麹を使用したクラフト焼酎「キャベ酎」が2022年4月23日にリニューアルして発売。
焼酎を飲みなれない方にも美味しく召し上がっていただけるよう風味を一新。キャベツを丁寧に蒸留し、創業100年を越える蔵元の醸造技術を注いで仕込みました。春みどりキャベツがほのかに香る、口当たりの良い焼酎です。



STUDIO PEOPLE

「ひと、もの、本来の美しさを写す」をコンセプトに自身が良いと思う写真、それに見合った商品を提供する場所を作るため2020年より岩手町へ移住。現在は出張写真、ロケーションフォトなどを中心に活動中。



編集・デザイン: KOBAYASHI AYA 文: SUGAWARA MIKI
撮影: SUMIYA FUKA (STUDIO PEOPLE) 協力: 岩手町