



マライエ・
フォーゲルサング
(イーティング・デザイナー)

Eating Designer マライエ・フォーゲルサングが語る 「食えること×デザイン」

聞き手：熊谷香寿美(東京都美術館学芸員 アート・コミュニケーション係 学芸員)

2017年7月1日 / 東京都美術館 講堂

デザイナーとして食という素材に出会う

みなさんこんにちは。本日はお招きいただきありがとうございます。私はオランダから来ました。オランダの食文化は日本の食文化ほど高度に発達したものではありませんから、オランダ人が食べ物の話をするなんて、不思議に思われるかもしれません。私は日本の食文化は本当に素晴らしいと思っています。

私はオランダにあるデザイン・アカデミー・アイントホーフェンという大学でプロダクトデザイナーとしての教育を受けました。食に取り組みはじめたのは、20年ほど前からです。学生のとき、私も他の生徒と同じように、デザイナーとして何を使えば自分の表現を実現できるのかを考えていました。自分にとっての魔法のようなツールを探していたんです。周りには木を使う人もいればセラミックとかプラスチックとか、ガラスを使う人もいました。そして、家に帰って食事をつくろうと、戸棚をあけて、どういう食材やツールがあるかなと見ていたあるとき、食べ物も一つの素材だということに気がついたんです。デザイナーとして食べ物を使うこともできるのではないかと思いました。そして、食べ物を使うと世界中のあらゆるものを扱えるということに気づきました。世界中どこにだって食べ物はありますから。

デザイン・アカデミー・アイントホーフェンには、食べ物を素材にしている人はいませんでした。デザイナーは長持ちするものをつくらと考えられていたので、食べ物を扱うなんて思われました。食べ物は誰かに食べられる、そしていずれは消えてしまいます。しかし、私は長持ちするものをつくっていないのがとても嬉しいです、世の中には既にたくさんのものが溢れているわけですから、これ以上無駄にものをつくることのないのが嬉しいです。

食べ物を扱いはじめたときに、「食べ物(food)を使うのであれば、あなたはフードデザイナーなのね」と言われました。フードデザイナーだったら食べ物そのものを扱うことになります。でも食べ物というのは、自然から生まれたままで完璧にデザインされているので、新しくデザインをする必要はない私は思っています。そのままでいいんです。

私は食べるという行為に関心があります。それが全てです。たとえば収穫をしたり、調理をしたり、みんなと一緒に分かちあったり。人間がものを食べるときに物理的に起こること、それから精神的なこと

にも関心があります。食べたときに人の脳の中はどう変わるのか、どういう記憶が呼び覚まされるのか、何を関連付けて考えるのか。一緒に食べている相手のことをどう思うのか、そしてふたりのつながりはどうなるのか。私はデザイナーとして、食文化や食べるときの儀式のようなものに関心を持ちました。

グローバルな飽食の時代

食のシステムは今、グローバルなレベルで広がっていて、いろいろな課題があります。このシステムを新しく考え直すことが必要だと思いますし、もっとクリエイティブなアイデアを持っている人たちが出てこなければなりません。私は、食べ物に対する見方を変えたいと考えています。

私たちは今、食べ物が最も豊富にある時代に生きています。毎日食べている食べ物の量は、本当にすごいものです。歴史を振り返ってみますと、世界人口の大部分はずっと飢えていました。食べ物がこんなに豊富にある時代はありません。もちろん、今も飢えている人はいます。しかし実は私たちは、みんなが十分に食べられるくらいたくさんの食べ物をつくっています。多様な食べ物があって、新鮮で、そのほとんどが安全に食べられる。これまでにないほど豊かな土地、豊かな時代に生きているんです。今までの人類が夢みた時代です。でも、私たちはそれに気がついていません。あまりにも目の前にあるからです。この食べ物はどこから来たのかなんて考えもしませんし、飢える時代があったなんて考えもしないで、ただ単に食べている。この時代がいかに特別なのか、私はそれを意識してもらおうとしています。また、何を毎日食べているのか、違った観点から見てもらいたいと思っています。これが私の、食とそしてデザインに関する個人的な見解です。

食とデザインの可能性

これから「食と人のつながり」についてをお話しますが、その前に食とデザインの間にはいろいろな可能性があるのだということを知っていただきたいと思います。私はデザイナーとして食べ物を使っていますが、食べ物だけを扱っているわけではありません。食べ物にまつわるその文脈に関わりを持っています。まず、「食文化」です。食文化からは世界全体を見渡すことができます。世界中の誰もが、様々な方法で食べています。いろいろな儀式があったり、素材が違ったり、調理をするときの道具が違ったりと、食べ物に対するアプローチがみんな違うわけです。作法も違います。全ての食文化にはそれぞれの歴史があります。私は、デザイナーとしてそこからインスピレーションを得て、食べ物との取り組み方や、アプローチを変えています。デザインは、食を通して文化をつくり直すこともできます。食の歴史を振り返って、歴史的な事実や忘れられてしまったものを、デザインによって今の時代にもう一度取り戻すこ

ともできるのです。同時に、新しいものを、その古い知識に基づいてつくることもできます。

「食のシステム・制度」、これは今、病に満ちているともいえます。私たちは無駄につくってしまっていますし、抗生物質や薬物も使っています。魚をたくさん捕ってしまっているの、海もどんどん空っぽになってきています。デザイナーがその問題を解決できるとは言いません。それは傲慢です。でもデザイナーはきっと、新しい考え方を取り入れ、人々に意識してもらうその手助けができると思います。生産者たちにも、例えば無駄が出ているのだったらそれをどうしたらいいのか考える、ひとつの手がかりを提供することができると思います。それは小さな一歩ではありますが、現在の食のシステムをポジティブに変えていくことができると思います。

それから「食に関わる儀式・しきたり」。これも食文化と同じように歴史を振り返ってみることができるものです。一方で私たちの生活はどんどん変わってきています。仕事のやり方や家族との関わり方、社会の中での立場も変わってきています。もしかすると、新しい儀式をつくってみんなと共有し使っていくことができるかもしれません。そうすることで、今現在のこの時代の生活に、新しい意味を持たせることができるかもしれません。

それから「食の科学」。これもとても面白いと思います。大量生産された食べ物を食べるとき、実はその裏にはたくさんの科学が潜んでいます。私たちは毎日それを体の中に取り込んでいます。食べ物を通して、科学が私たちの体の中に取り込まれているというのは、とても面白い事実ではないでしょうか。また、科学の中にはたくさんの研究もあります。クリエイティブな考え方があるわけです。ですから、デザイナーやアーティストを科学者と結びつけて、食材に取り組んだら本当に面白いことができると思います。

「食と自然」については、もちろん面白いのですが現在はやや混同しやすいものになっています。食べ物の背後に自然が見えなくなっているからです。都市部で育った子供たちには、食べ物がどこから来たのか、なかなか知ることができませんし、理解ができません。牛乳は牛がつくりだしていることや、人参が土の中で育つことを知らない子供もいます。そこで、デザイナーやアーティストは、食べ物はどこからきたのか、どうやって育ったのか、それで何をすべきなのか教育することもできると思います。

「社会における食」。私たちは食を意識していますが、それと同時に意識してもないのです。ある意味矛盾しています。食べ物を大事にも思っている、特別だとも思っている。しかしそれと同時に、パソコンを見ながら食事をしてしまうし、食べ物を捨ててしまう。デザイナーはこれに関しても取り組むことができます。

そして「食と心理学」です。食べ物は脳の一部です。私たちがお腹が空いていて何か食べたいとき、実は多くの場合、何を食べるかを選択しているのは胃ではなく脳です。私たちの脳は食べ物に焦点を当てているからです。人間は昔からそのようにして生き延びてきたわけです。デザイナーが理解しなくてはならないのが、食の心理学です。どのようにして食べ物が選ばれるのか、それに取り組むことができます。

今日お話をしたいのは「食と人のつながり」です。私の仕事は食べ物であると思われる方がいらっしゃると思いますが、私の仕事とは、人との絆に関することなのです。食べ物はどちらかというと、人が集まるための言い訳ですね。食べ物は人と人をつなぐ糊のようなものですが、私の仕事もそういうものです。どのように食べ物を使うのか、どうやって人をつなげるのか、これからいくつかプロジェクトをお見せしたいと思います。

これは15年ほど前にロッテルダムの美術館で行ったプロジェクトです。ご存知かもしれませんが、ロッテルダムは第二次世界大戦中にひどい爆撃を受けました。そして、食べ物が足りなかったので多くの人が飢餓で亡くなりました。私は、戦争に関連する食べ物のプロジェクトをしてほしいと美術館から依頼を受けました。そこで私は、第二次世界大戦下の戦争体験を紹介しているレジスタンスミュージアムに行き、そこで美しい手書きのレシピを見つけました。当時は、本当に食材がなかったようです。普通の食材が入手できなかったのも、人々はチューリップの球根や、砂糖大根も食べていました。私は当時の食材に関して非常に好奇心が掻き立てられました。そして当時の料理を再現し、シンプルにダンボールでできたお盆に載せて見せるプレゼンテーションをしたんです。ミュージアムには、当時子供だった来館者たちがやってきました。食べ物を口に入れたときに、彼らは「65年ぶりの味だ」とおっしゃいました。口に入れた食べ物はもちろんお腹に入るわけですが、そのフレーバーは脳に入っていきます。そしてそのことによって、記憶が呼び覚まされるのです。子供時代、あるいは戦時中の記憶です。まだご両親が生きていた頃の思い出です。何かを食べて、それによって、前に食べたときの思い出が呼び覚まされる。いわゆるプルースト効果です。普段は脳の中に鍵がかかっている、人はこういった記憶を持っていることに気づきませんが、食べ物を通してその鍵を開くことができるのです。そして突然新しい自分の過去を取り戻すことができます。何が記憶の引き金になるのかということに意図的に取り組むのは、デザイナーとして非常に面白いです。記憶というものは素晴らしいものです。誰もが持っているアイデンティティの一つなのです。

数年前、ベイルートで最初にファーマーズ・マーケットを作ったカマル・ムッザワックさんと一緒に、あるプロジェクトをレバノンで行いました。彼は、「レバノンは戦争でずいぶん破壊されてしまったけれど、食文化は破壊することのできないものだ」と言いました。食文化は毎日毎日、再生されるからです。レバノンの土地から生まれた食べ物を食べるたびに、私たちはこの土地を自分たちの体の中に取り込み、そうすることによって再び土地を取り戻しているのだと、彼は言いました。

それはグリーンラインについてのプロジェクトでした。グリーンラインというのは、ベイルートのまちを

東西に分ける分離帯です。レバノンの問題のひとつは、様々な文化が混在する中で、様々な差別があることです。私たちは、お互いに交わることがない、いろいろな背景を持つ人々を集めてワークショップをしました。もちろん、考え方も、生き方や世界観も違うわけですが、みんなグリーンラインについて、戦争についての記憶があります。

ワークショップでは、参加者が一緒にパンで「器」を作りました。その器には、レバノンの料理でよく使われるパセリを生地に加え、色を緑(グリーン)にしました。アラブでは、パンを分かち合うということは、つながりを持つこと、友人であることを意味します。共にパンを分かちあった仲であれば、友達になれると言われます。また、パンはフランス語でパネといいます、「コンパニオン＝仲間」という言葉は、「パンを分かち合う者」という意味なんです。

私はパンで器をつくりながら、グリーンラインに関わる記憶をこの中に入れてほしいとみんなに伝えました。みんな、つくりながら記憶をつめこんでいきました。そして、ファーマーズ・マーケットを訪れた人たちへ、このパンでできた器と一緒に食べてください、当時の記憶を分かちあってくださいと言いました。レバノン産のチーズと一緒に、この器を食べてもらったのです。パンでできた器を食べることで、苦しい時代の記憶をみんなが吸収します。こうすることで、物理的に記憶を共有することになるわけです。器はパセリで緑色になった「グリーンボウル」です。これはある意味グリーンラインを私たちが食べている、という象徴にもなりました。

食べる行為と食べさせる行為の間に生まれるもの

食べ物を扱っていて楽しいことは、複雑なことがないことです。私はシンプルなことが好きなんです。子供と関わるのも好きです。私の子供たちもたくさんのインスピレーションを与えてくれます。

私は、文化のどこが違うかを見るのではなく、どこが一緒なのかを探りたいと思っています。私たちはみんな、食べ物との関わりがあるはずです。記憶を持っているのも一緒です。みんな、子供のときは自分では食べられないので、誰かに食べさせてもらった記憶があるはずです。それはとても素晴らしいことだと思います。大きくなると食べさせてもらう必要はないのですが、でももしかしたら恋人に食べさせてもらうことがあるかもしれません。そして年をとって自分で食べられなくなると、また誰かに食べさせてもらうようになりますね。この「食べさせる」という行為は、信頼感がなければできません。心理的にも非常に複雑な行為だと思います。信頼をするということであり、お互いどう関わるかにかかっているからです。力関係がそこに生まれてきます。それは、とても優しい行為ではあるけれど、時には相手を傷つける行為になるかもしれません。食べさせてもらっているのであれば、口を開いて受け入れなければなりません。でもそれは、大人としてはなかなかやりにくいことだと思います。

そこで、食べさせてもらうのはどういうことなのかを理解するために、あるプロジェクトをはじめました。

まずデンマーク、続いてロシアで行いました。食べさせるというだけではなく、食べさせながら物語を語ってもらうことをしたのです。食べ物は口の中に入ります。物語は口から発せられるものです。ですから、私にとっては食べることと物語を語ることはつながっています。

30人ほどに集まってもらい、半分は食べさせ物語を語る側に、そしてあとの半分が食べさせられる側になりました。そして、やってみて気づいたことがありました。全く赤の他人に食べさせるというのは、お互いの顔を見ているととても怖いのです。目が合ってしまうからです。目が合うと、「誰かが食べ物を口の中に入れようとしている、ニコニコしなきゃいけない、礼儀正しくしなきゃいけない」と、不安に思ってしまう。そこで、自分のスタジオでいろいろ実験をして、食べさせられる側の人に、テーブルクロスを被ってもらうことにしました。こうすることで、相手が見えなくなるのでリラックスできます。匿名性が確保できるので、まるで殻の中に入ったような気持ちになるようです。体全部がひとつの口のようになります。

使った食べ物も、ロシアの場合にはロシアの典型的な食べ物といったように、シンプルなものばかりにしました。私は参加者に「食べさせる側の人に、いろいろな思い出がありそうな食べ物を持って行って、このテーブルクロスの下にいる人に優しく食べさせてあげてください。そしてその食べ物に関する自分自身の記憶を語ってあげてください。」と伝えました。「本当にささやかなことでいいんです。たとえばりんごであれば、自分が小さかったときにお父さんとりんごを採りに行ったときのこととか、りんごの木に登って、りんごを食べて、どういうことがあったのか。何か音を聞いたとか、果汁が口の中に広がるのを感じたとか、それを説明してください。」と伝えました。そしてその中で、物語を聞きながら食べさせてもらっている人たちは、りんごを食べるという行為を、これまでとは違う形で体験していることに気づきました。食べさせてくれている人の物語を体感するようにして食べているのです。りんごを嫌いな人ですら、本人の思うりんごとは違ったものとして、食べることができていたのです。

このプロジェクトは3年前の六本木アートナイトでも行いました。アプローチの仕方は同じなのですが、違う文化、違う食べ物を見ることができて興味深かったです。

私は、例えば新聞を読んでいるとき、様々なひどいことが世界中で起きているのを見て、人類について落ち込むことがあります。しかしこのプロジェクトをやっているときには、非常にポジティブに、前向きになれます。人が優しく見えるからです。口元に食べ物がついているのを、対面に座っている知らない人が拭いてくれているのを見たことがあります。それは非常に優しい行為だと思います。見ていてとても気持ちが良いものです。このような変わった状況なのに、みなさん一緒に楽しんでくれていました。

土の色と肌の色。人類のルーツ、南アフリカ

私は粘土を使っでの調理にも魅了されています。これはもともと中国に昔からある調理法で、インド

でも行われていたもので、動物を丸ごと粘土で包んだものを火に放り込んで調理します。そして火が消えたあとに粘土をかり割って中を取り出すのですが、粘土のおかげで肉汁が蒸発しないので、非常にジューシーなおいしい肉を食べることができます。これは根菜 (root vegetables) も調理できます。大変素晴らしい調理法です。私はこの方法で、多くの根菜を調理してきました。食べる時に粘土をかり割らないといけないのも、面白いですね。

この粘土で彫刻を作ることもできるんです。彫刻の場合は、まず暖炉の上に置いて見えます。綺麗だなと思うのですが、しかし中身を食べるためにはこの美しい彫刻を壊してしまわなければなりません。これはある意味ジレンマです。この根菜を食べたいのか、それとも美しい彫刻をとっておきたいのか。最終的にはみなさん食べ物を選んでくれました。

あるとき、南アフリカに招待していただきました。アフリカはレインボーネーション(7色の国民)と呼ばれるほど、多様な人が住んでいます。ここにはたくさんの肌の色があります。これは非常に複雑な状況でもあります。しかし、これは非常に美しいことでもあると思います。

世界中には様々な土の色がありますが、これは実は、肌の色と一致しているということに粘土を扱っていて気づきました。白い色から濃い茶色まで、本当にたくさんの色があります。そこで、南アフリカに行って調理をするのであれば、根菜を粘土の中に包んで、それで人の顔の像をつくろうと考えました。私はワークショップをして、たくさんの顔の像をつくりました。しかし、最終的には、やはりこれを壊さないといけません。肌の色を破壊しなくてはなりません。これはある意味象徴的でした。外側の、肌の色は重要ではないと。重要なのは中身である。そして、中から出てくるのが根菜なのです。

南アフリカは、人類のルーツです。人類の根っこは南アフリカにある。このプロジェクトを南アフリカでできたことは、私にとっても喜ばしいことでした。

差別や排除を変える、小さな一歩

ご紹介したい最後のプロジェクト「Eat love Budapest」です。これはハンガリーで行ったプロジェクトで、ロマ人の女性たちが中心となりました。ハンガリーにおいて、ロマ人は社会から非常に排除されています。

このプロジェクトでは異なる社会グループをつなぐ力強いツールとして食べ物を使いました。お互いの姿は見えないテントの空間の中で、彼女たちは自分自身の記憶を語りながら、ワークショップの参加者である相手に食べ物を食べさせます。彼女たちは、いわば、食べ物を与え愛情を与える「母」の役割を果たします。食べ物を物理的に与えながら物語も与えるのです。

このプロジェクトを始めたときに、彼女たちはやりましょうとは言ってくれましたが、でも、うまくいかないと思うとも言いました。自分たちは嫌われているからと。ここにいてほしいとは思われていないと。だから、プロジェクトに参加はするけれど、うまくいくとは期待しないでくれと言いました。私はとにかく

やってみましょうと言いました。

しかし、結局4日間で400人の人たちが食べにきました。みんな、この女性たちの話を聞きたいと関心を持ってくれたのです。感動のあまり、それぞれが誰なのか、探そうとする人もいました。連絡先を求めてきた人もいました。

女性たちは、最初はなんとなく背中を曲げるようにしてかがんでいたのに、だんだん自分に誇りを持ってきて、そのうちにシャキッと立って、幸せな気持ちで自分たちの話をするようになりました。このときも、参加者はテントの中に入ってもらって、お互い顔を合わせないようにしていました。それは第一に、食べさせてもらうときにリラックスできるようにするためです。それから、話を聞いたあと、その経験を一般化してほしかったからです。まちなかに戻ったときに、ああ、あの人かもしれない、とか、あの人のお兄さんかもしれないと想像すること、それが大事だと思いました。個人的な好き嫌いではなく、もっと広い視野で見たいと思いました。

食べ終わったあとに風船を持ち帰ってもらうようにしていたのですが、この風船の中には香りが入っていました。オレンジの話をしていたので、この風船の中にはオレンジの香りが詰め込まれていました。家に風船を持って帰って、その風船からオレンジの香りが出てくれば、そこからまた記憶が呼び覚まされて彼女から聞いた話を思い出すんじゃないかと思ったのです。

保守派も革新派も複数の新聞社がこのプロジェクトのことを記事にしてくれました。そしてロマン統合の議論が新たに起こり、それはこれまでよりももっと人道的な議論となりました。私は、私のプロジェクトがそんな効果をもたらすとは思っていなかったのが驚きましたが、素晴らしいことだと思いました。

このプロジェクトは大成功だったと思われるかもしれませんが、しかし、これは本当に小さな一歩です。このプロジェクトをやっていた1週間、若い女性2人が、「とても嬉しい気持ちになったから、今日はダンスに出かけるわ」と言って出かけた日がありました。そして翌日、「ダンスはどうだった？楽しかった？」と聞いてみたのですが、彼女たちは「6つのクラブに行ったのだけれども、全てのお店で入店を断られて家に帰ったわ」と答えました。

アート・プロジェクトが差別や統合の問題を取り上げることは必要ではありますが、小さな一歩を積み重ねていくものです。現実を大きく変えることはできないからです。ただ、私たちは今、彼女たち自身が自分たちでこのプロジェクトを続けて全国をツアーしてみたらどうだろうか、という話をこの女性たちとしています。それがうまくいけばいいなと思っています。

日本の食文化からのインスピレーション

熊谷

みなさんはじめまして。東京都美術館アート・コミュニケーション係学芸員の熊谷です。今日はまず私から、マライエさんにいくつか質問をさせていただこうと思います。

ひとりひとりの記憶や体験をすごく大切にしてお話をたくさん聞かせていただいて、胸がいっぱいです。食がツールとして様々な可能性を秘めているんだということを改めて実感しました。

マライエさんは、デザイン・アカデミー・アインホーフェンを卒業されて、イーティング・デザインの領域を拡大されていったわけなのですが、このイーティング・デザインを開拓するきっかけとして、実は日本の食文化、特にお弁当などがあると伺っています。このあたりのエピソードを伺えたらと思います。

マライエ はい。私はオランダで育ったのですが、オランダの食文化というのは、カルバン主義もあるので実はあまり豊かではないんです。特に、味にはあまりバラエティがありません。子供の頃は、毎日同じものを食べさせられていると思っていました。何か他にないのかなと、よく思ったものです。そのころオランダの食べ物には、他の国からの影響はあまりなかったんです。18歳くらいになってロンドンに行ったときに、はじめて日本の食べ物に出会いました。そのときは、「ああ、こういうものもあるんだ!」と感動しました。そして、アインホーフェンに戻ってから図書館で日本の料理の本を何冊か借りて、実際に料理をつくってみて、本格的に興味を持つようになりました。

私の初めての食に関するプロジェクトは、お葬式の会食がテーマだったのですが、このときも和食や日本の文化からたくさんのインスピレーションを得ました。非常に素晴らしい出会いでした。お弁当も、やはり大きなインスピレーションとなっています。お土産、あるいは贈り物としても良いですし、ものを包むこと、びっくりするような綺麗な箱に入れること、そして思い出の中に入っています。愛情も入っています。これは非常に感動的な出会いでした。

熊谷 ありがとうございます。そういった日本の食文化にインスピレーションを受けられて、また、デザインアカデミーでも素材としての食に注目されているわけですが、そもそも、コミュニケーションに対する興味や食に対する興味が育っていく背景には、こういったことがあったのでしょうか。

マライエ そうですね。これらの多くは有機的なことだと思います。すぐにこれだとわかったという感じではなく、どういう方向に行くかわからないけれども、やってみて、試してみて、だんだんつながっていったという感じだと思います。私は食で卒業したわけではありません。最初の食のプロジェクトは卒業の1年前でした。当時は、デザイナーが食に取り組むというのは非常に新しいことでした。しかし、食で卒業するのは少し怖いと思いました。私はフードガールになってしまって、食以外のものはもうデザインできなくなってしまうのではと恐れていたんです。当時、わたしにはその潜在性、有望さがまだ見えませんでした。しかし今は、食がいかに重要であるかわかりますし、食はより広い概念になってきていると思います。かなり長い道のりでしたが、今では、私のテーマは食であると、デザイナーとして取り組むには食が一番重要であると理解できました。もちろん私は椅子やテーブルをつくることもできますが、

椅子は既にたくさんあります。テーブルも既にたくさん存在します。ですので、システム全体、食体験全体をみて、その意味を考えることに意義があると感じています。

熊谷 デザインをしていくなかで、マライエさん自身のイーティング・デザインの哲学というか、大事にしていращやることがたくさんあると思うんですが、それと、日本の文化がどのような関係にあるのか伺いたいです。

マライエ 日本の食文化との関係は、本当にあると思います。日本の食文化は本当に興味深いですし、私にたくさんのインスピレーションを与えてくれます。たとえば、しゃぶしゃぶは、一度の食事の間に料理が変化していきますよね。変化を楽しみながら食べます。それがとても面白いなと思います。

哲学についてですが、私は触覚や人に関わることが好きです。触るということですね。人の結びつきを見つけようとしています。日本の食文化にインスピレーションを受けているものもありますし、そうではないものもありますが、その中で、文化の新しい水準をつくりたいと思っています。日本の文化で素晴らしいのは、食べ物の見た目の美しさです。しかし、たとえば美しい人参が1本、プラスチックの包装に美しく包まれていた場合、美しくなかった人参はどこに行ったの?と思います。そしてその包装をしたときに無駄は出ないの?と考えます。ここに美しさのパラドックスが存在すると思います。美しさも重要ですが、しかしながらその影響はどうなるのだろうと考えます。これは面白い課題です。どうすればもっともパーフェクトなものを見つけて、それと同時に環境に優しいかたちを実現することができるのか。自然はインスピレーションの塊なので、自然を守るためにはどのようなことができるのかを考えなければなりません。

実現したい社会のイメージ—私たちはみんな同じ

熊谷 様々な食のプロジェクトを世界中でされていращやいますが、こういったプロジェクトを通して実現していきたい社会のイメージがあれば、教えてください。

マライエ そうですね。私たちは世界中の様々な人と関わっています。私はいろいろな国へ行きますが、そのたびに、実はみんな一緒なんじゃないかと感じます。誰もが寝るし、食べるし、愛する子供たちがいるし、悲しいこともあります。みんなシンプルだと思うんです。でも、みんな少し物事を複雑にしすぎているところがありますね。プロジェクトを通して私は、私たち人間って実は本当はすごくシンプルで、同じ機能を持っているんだと伝えたいと考えています。アートやデザインは、なんだかもっと高次元の知的なアイデアであるかのように高められてしまっていますが、もっとシンプルにしてみたらどうでしょう

か?そうすると、私たちが分かち合うのではなく、つなぐものが見えてくると思います。なにも、一日中手をつないで周りの人々とハグすべきだと言っているのではありません。世界をもっと尊重の気持ち、食べ物や動物に対してもそうですが、お互いを尊重する気持ちで見ると、変わってくる。そうすると本当に良い効果が出てくると思います。また、みんな一緒なんだと考えてみると、今度は違いも大きく出てくるでしょう。基本的にはみんな一緒、でも大きな違いもある。そしてそれを受け入れることができる。

特にヨーロッパでは現在、移民の問題を抱えています。そのことで摩擦も生まれています。それを見ていると、私たちはみんな一緒なのに、なぜ受け入れを拒否するのかと本当に悲しくなります。相手が違う文化を持っているのは、実はとてもいいことなのではないでしょうか。男性が男性を愛したっていいじゃないですか。それぞれ自分らしい表現を持っているのはいいんじゃないかと、そういうふうに思えるようになってくるはずです。人間のベースの部分でつながっていけば、もう表面的な部分はどうでもいいと、本当につながっていくことができると思います。

熊谷 本当にそうだと思います。私たちもとびらプロジェクトの活動をやっていて、ひとりひとりが主体性や多様性を認められるような活動を実現していきたいと考えているので、食という日常的な小さな営みを、自分たちひとりひとりの選択で実現していくこと、掴みとっていくことで、資本主義のシステムから自分の生活を取り戻していく一歩になるのではないかと、同感します。

お話の中で、パンを分かち合うという言葉が出てきましたが、日本では同じ釜の飯を食べる、という言葉があります。主食で人をつなぐという言葉はどの国にもあるんですね。

次世代の教育—強いデザイナーを育て、つなげること

熊谷 今お話していただいたような社会の実現には、私たちの世代だけではなく、次の世代の教育がすごく大事なポイントになってくると思います。マライエさんはデザイン・アカデミー・アイントホーフェンで、現在Food Non Food学部の学部長でいらっしゃいます。そこでの教育の特徴や学生たちの作品づくりなど、次世代の教育についてお聞かせいただけますか。

マライエ はい。デザインアカデミーには8つの学部があり、それぞれ焦点が違っています。科目が違うというよりも、全く考え方が違うという感じです。デザインアカデミーの卒業生は、みんなデザイナーという学位をもらいますが、各学部で全く違ったアプローチをしています。1年目はみんな同じなんですけど、その後3年間はそれぞれの学部に分かれて学びます。私はフードデザインに焦点をあてたFood Non Foodという学部にあります。ただし、近いうちにMan and Foodに名前が変わります。人と食です。他の学部がMan and Well-beingですとか、Man and Communicationなどの名前がついているので、同じように揃えるこ

とになりました。Man、つまり人に焦点をあてています。動物にもです。私たちは農業にも取り組んでいるからです。それから食の小売ですとか、フードバンクにも関わっています。

教育のモットーは、第一に、力強いデザイナーを育てることです。世の中はどんどん変わっていつていますので、グラフィックデザイナー、フードデザイナーはこうあれ、という風に決めることはできません。卒業する学生たちには、自分の力は何なのかを知り、個人個人のレベルで鍛錬してもらいたいと思っています。私たちは、一般的なプログラムをみんなに受けてもらうのではなく、あなたは何を世の中に提供できますか、そのためには私たちは何をサポートできますか、という観点から見て教育を施しています。また、自分の力を理解しているデザイナーを育てるために、食に関わる非常に幅広いプログラムを提供しています。食の体系がどうなっているのかを知ってもらいたいですし、とにかく農場の生産者のところに行って、堆肥にまみれながら、動物の飼料の容器を掃除しながら、理解してもらいたいと思っています。それから食に関わる仕事をする心理もわかってもらいたいですし、貧困という心理や食産業についても知ってもらいたい。科学についても学びます。ですから本当に幅広いものを学びます。それをなんとか3年間にぎゅっと詰め込んでいます。これは簡単なことではありません。最初の卒業生たちが数週間前に卒業したばかりです。10月に卒業制作展があるんですが、はじめてのFood Non Food学部の卒業生たちの作品が並びます。

熊谷

なるほど。食を軸に、すごく統合的で包括的な専門教育を3年間みっちりされるのですね。聞いているだけでもわくわくします。

マライエ

私も学生になりたいくらいです。

熊谷

大学での教育に加えて、その他にも世界中のイーティング・デザイナーをつなぎ、ネットワークを育てるような活動もされていると伺いました。そのあたりも聞かせてください。

マライエ

はい。まず学生たちに関してですが、彼らは食の専門家になるわけではありません。食の世界はもうすでに食の専門家がいっぱいだからです。食料の一次生産から最終消費まで、フードチェーンのすべてのプロセスに専門家がいます。そして専門家は、何をしなくてはならないかを正確に分かっています。学生たちには、専門家がどこにいるのかがわかっていて、コラボレーションができるようになってほしいと思っています。未来のデザイナーというのは、コラボレーションをするデザイナーだと思います。彼らは専門家の言葉を理解し、多岐にわたって関係をつくることができます。それも思ってもみないような関係です。たとえば農家と一般のお母さんをつないだり、政治家と物流業界をつなげることもできます。垣根を越えて行動することができるんです。彼らには食という意味ではゼネラリストになってもらって、非常に流動的なかたちで動けるようになってもらいたいと思います。食の制度は常に変わ

りつつあるからです。

私がこのFood Non Food学部を立ち上げたのはわずか3年前です。デザイナーとして、新しいデザインの分野をつくっていくというのは簡単なことではありません。自分が何をやっているのかを説明しなくてはならないし、自分をどう扱えばいいのかわかってもらえないこともあります。私と同じように食に取り組んでいるデザイナーもいますが、彼らも同じことで苦労しているようです。多くの人たちはまだイーティング・デザインについて知りませんし、だからこそどうすればいいかわかりません。私や私の同僚しかやっていないと思っていらっしゃるかもしれませんが、世界中を旅していると、多くの国において多くの人が食べ物のデザインに焦点を当てているのを目の当たりにします。そこで、このような人々を結びつけることができれば、私ひとりでやっているのではなく、もっとグローバルな運動となるのではないかと、ダッチ・インスティテュート・フード・アンド・デザイン(THE DUTCH INSTITUTE OF FOOD & DESIGN)というNGOを立ち上げました。これはグローバルなプラットフォームです。このプラットフォームがあることで、多くの人たちが一緒に運動ができますし、この分野において仕事ができます。学生たちにも彼らが卒業後に行く場所をつくることができました。グラフィックデザイン、あるいは写真のデザインをしているときにはたくさんのプラットフォームがあって作品を発表できますし、自分をつなぐことができるプラットフォームがありますが、フードデザインでは、単一のプラットフォームが今までは存在していなかったもので、このような場所で結びつきをつくってほしいと思いました。

また、業界にも我々が何をしていたり、また我々から何をもらえるのかを示したいと思います。農業や食品産業の人々は新しい方向を探しています。今は正しい方向ではないとわかっているからです。しかしどう変えればいいのかかわからない。そこで、デザイナーがこういうメリットをもたらすことができる、ということを示すことができれば、活動をポジティブなカタチで加速できると思いました。

熊谷

世界中のネットワークをつなぐことで、イーティング・デザイナーという存在が世界中で認められて、人々をつなげることがどんどんできるようになっていったらいいなと思います。

アートとデザインの境界

熊谷

最後の質問です。最近では、彫刻や絵をつくるだけではなく、社会と関わったり、コミュニケーションをテーマにした作品をつくったりするアーティストも増えていますが、マライエさんもイーティング・デザイナーとして社会と関わる活動をなさっておられます。あえて伺いたいのですが、アートとデザインの違いや境界はどのように考えていらっしゃいますか。

マライエ

その質問をされたのは初めてではありません。とても面白い質問だと思います。私は自分のこ

とをデザイナーとして紹介しています。なぜならデザインの教育を受けているからです。また、私の作品は常に目的があります。常に「ある人」を意図しています。私がつくりたいからではなく、誰かのためにつくっています。だからこそ、私がデザイナーであるということは明らかです。でも、アーティストの中にも、他の人のために作品をつくっている人もいます。その境界はとても曖昧だと思います。人によっては、私の作品をご覧になって、これはパフォーマンスアートですよ、なんでこれをデザインと呼んでいるんですかとおっしゃる方もいますが、しかし、なぜ違いの話をするのでしょうか？アートとデザインの境界線が曖昧であるというのは面白いと思いますし、表現方法は表現したいものに合わせて使うべきだと私は思います。ですので、私はアーティストと呼ばれてもパフォーマンスアーティストと呼ばれても、あるいは清掃婦と呼ばれても気にしません。自分のやりたいことはわかっています。アーティストであってもデザイナーであっても一番いいやり方をすればいいと思います。境界線が曖昧であってもいいのです。



質問1 お話ありがとうございました。イーティング・デザインというものがまだ少しわかっていないのですが、例えば、クックパッドというレシピ集のサービスがあります。自分のレシピを登録できるもので、検索するだけで、いろいろな人のレシピを検索でき、いろいろな人の味を実際につくってみることができます。これもイーティング・デザインに当てはまるのでしょうか。

マライエ そうですね。クリエイティブな要素や、想像力がその作品にあれば、それはイーティング・デザインになると思います。

質問2 プロジェクトを行うときに、ターゲットは想定しているのでしょうか。もしいるとするならばそれはどのように選ぶのでしょうか。

マライエ

プロジェクトの多くは委託されたものなので、ターゲットグループは比較的是っきりしています。クライアントが決めていることもありますし、自分自身で決めることもあります。でも、基本的な私のターゲットグループは、口を持っている人、ということになりますね。

私はすごくシンプルなやり方をしています。誰もが食べさせてもらったことがあるわけですし、味を感じるわけですし、食べ物を共有するという体験もわかります。ですので、特別にターゲットを決める必要がないわけです。

質問3

プロジェクトには、そもそも関心がある人が参加されていると思うのですが、関心のない、問題意識もないような人にアプローチする方法は何かありますか。

マライエ

プロジェクトに参加してくれる、もともとアートやデザインに関心を持っている人たちは、他の人たちに対して比較的オープンマインドなので、できればまだそんなに心を開いていない人たちにも来てもらいたいなとはいつも思っています。でも、無理やり人を参加させたいとは思いません。無理やり参加してもらってもうまく機能しません。その人が興味を持って来る、ということがまず大事です。不快な経験はさせたくありません。

プロジェクトをするたびになるべく気をつけているのは、居心地の良さを作ることです。ですので、食べ物はできるだけ品質の高いものにしています。そしてサービスもしっかりとしたサービスにしています。来た人が表層的なことにだけ興味があり、その裏にあるテーマには関心がなかったとしても、参加することでそこにアプローチできるように、楽しめるようにしたいと思っています。

質問4

イーティング・デザインという言葉は今日初めて知りました。非常に新鮮なアイデアで面白いと思います。デザイナーになる秘訣やヒントがあれば伺いたいです。

マライエ

学生にはよく、失敗をしてみなさいと言っています。これはとても大事なことだと思います。失敗を通して学ぶことがたくさんあると思うんです。失敗がなければ学びもないと言っても過言ではありません。失敗をしていいんです。学生が何か失敗をすると、私たちは良かったなと思います。その瞬間に学んだから、その瞬間に成長するんだから、と。

新しいプロジェクトをやるときには、まず、どんなに準備をしても、もしかしたらうまくいかないかもしれないと考えるようにしています。でもそうすると、注意が働きます。そうすることで、だらけることなく常に一生懸命取り組むことになります。それから実験すること、試すということも大事です。とにかく試すことで、なぜそれをやっているのか、理解をしていくわけです。

また、私にとって何より大事だと思うのは、直感的に判断することができるようになることです。デザインをして、これはうまくいくと体で感じるができるようになること。自分自身を信頼することが大事だと思うんです。これも時間をかけて学んでいくことだと思います。学んでいけば、これが正しいことだと瞬間的にわかるようになります。それがいろいろなものの鍵になります。

質問5

さきほど見せていただいた「Eat Love Budapest」の映像の中に、参加者の方が涙を流している場面がありました。参加した方がある意味浄化されて、それが次のアクションに向かう力になるというのは、セラピー（治療）効果としても捉えられると思うのですが、マライエさんは医療とアートとの関係性や可能性をどう捉えていらっしゃいますか。

マライエ

とても興味深いご質問です。他のプロジェクトを行ったときのことですが、私は一列に並んだ参加者に食べ物を与え、頭を枕にのせているその人の背中を優しく撫でていました。背中を優しく撫でているだけです。しかしその人は泣いていました。なぜなら通常そういうことはあまりないからです。社会では、日常では、このように優しく背中を撫でてもらうということは、あまりありません。そして多くの人が、それは非常に癒しがあるとおっしゃっていました。ある男性は、母の胎内に戻ったような気がしたとおっしゃいました。安全であるという、完成された感じがしたと。そう言われて、私も非常に嬉しくて感謝しました。これもアートにできることのひとつだと思います。一方で、癒しというのは摩擦も起こします。アートは人にショックを与えることもありますし、居心地が悪いと感じさせることもあります。しかし、それは非常に重要な、ポジティブなことでもあります。常に居心地の良いところばかりにいますと、人は成長しません。アートは人生に必要なものです。アートは、自分の考え方を磨くための砥石のようなものだと思います。そしてそういった意味ではアートは薬であるとも思います。

〔編集〕 小山冴子、福井尚子 〔編集協力〕 米津いつか（ノマドプロダクション） 〔デザイン〕 安藤次朗