

知られざる47都道府県のローカル発酵食品が渋谷ヒカリエに集結！

展覧会「Fermentation Tourism NIPPON」 d47 MUSEUM にて 4/26(金)-7/8(月)開催



D&DEPARTMENT PROJECT(商号:ディアンドデパートメント株式会社/東京都世田谷区、代表・ナガオカケンメイ)は、キュレーターに小倉ヒラクさん(発酵デザイナー)を迎え、2019年4月26日(金)より7月8日(月)まで、「Fermentation Tourism NIPPON ~発酵から再発見する日本の旅~」を、渋谷ヒカリエ8階の47都道府県をテーマにしたミュージアム「d47 MUSEUM」にて、開催します。

発酵デザイナー・小倉ヒラクさんが“全国取材旅”で出会った驚きの発酵食品の数々…
知られざる奥深い日本食文化と、それを育む人々の暮らし。見たことのない発酵食品に魅せられる展覧会

小倉さんが日本全国47都道府県を実際に巡り、取材して出会ったローカル発酵食品を展示。その他、それらを仕込む道具や、取材で撮りためた写真、「そもそも発酵って何?微生物から見る世界って?」といった解説など、醤油や味噌、日本酒はもちろん、既存のカテゴリーには当てはまらないような摩訶不思議なものまで、その土地ならではの多種多様な発酵食品を紹介します。発酵食品を紐解くと、長く受け継がれてきた人々の暮らしや、食にとどまらない、その土地の文化が見えてきます。47つの様々なローカル発酵食品からみる、郷土料理の多様性から、それらが育む人々の精神性を通して、日本の個性を再発見できる展覧会です。

会期中、会場では、展示には収まり切らない“取材旅”の記録が詰まった公式書籍や、出展品の一部が購入できる他、併設のd47食堂に、出展品を使った特別メニューが登場。さらに、出展者を招いての角打ちやトークイベントなど、関連企画も多数開催。見て、聞いて、食べて、バラエティ豊かな日本の発酵文化を体験することができます。

「Fermentation Tourism NIPPON」にて紹介予定の発酵食品の一部をご紹介します



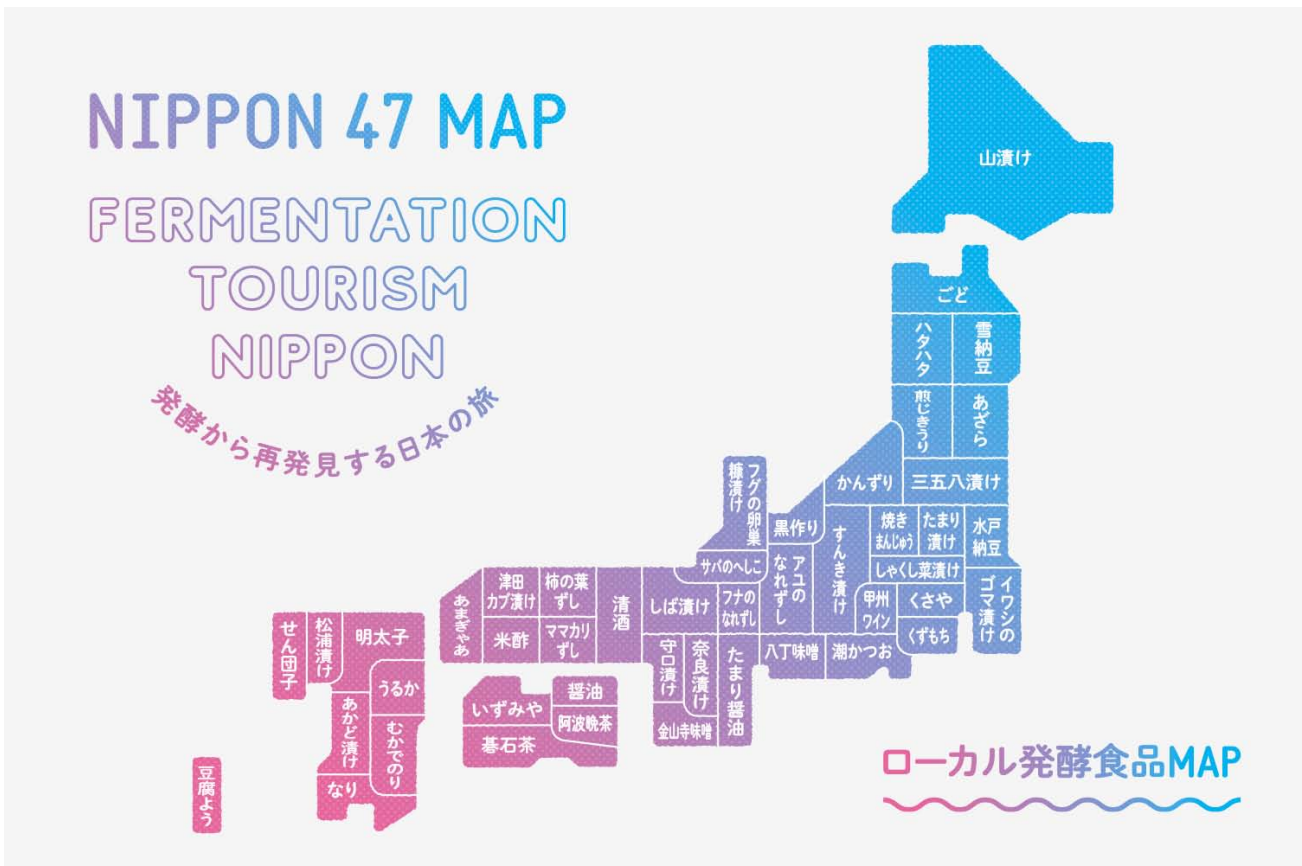
↑左から、埼玉県(秩父)「しゃくし菜漬け」、鳥取県(智頭町)「柿の葉ずし」、兵庫県(淡路島)「清酒」

←左上から時計回り、三重県(鈴鹿市)「たまり醤油」を取材する小倉さん、新潟県(妙高)「かんずり」、愛知県(岡崎市)「八丁味噌」、秋田県(八森)「ハタハタずし」

本企画に関する画像素材は <https://bit.ly/2HfjjUa> よりダウンロードできます。ご使用の際はご一報ください。

日本のびっくり発酵コレクション！展示される47都道府県の発酵食品はこちら

- ・47都道府県からそれぞれ異なる発酵プロダクトを一つずつ選定。
 - ・その土地の歴史に深く根付いたものであること。
 - ・食品の背景にある文化(景色と人)を伝えること。
- 3つのルールによって厳選された47つの発酵食品。地元でも知らなかった発酵食品と出会えるかもしれません。



「Fermentation Tourism NIPPON」 展覧会期間中は発酵イベントが目白押し！

会場で発酵食品を買ってお持ち帰り



見たら絶対に食べたくなるはず！展示される発酵食品の一部を、会場で購入可能。なかなかお目にかかれない＆手に入らない貴重な食品も並びます。

発酵ナイト、トークショー



「山梨甲州ワインナイト」「愛知みりん&八丁味噌ナイト」「初めての純米酒」「岐阜の鮎まつり」など、発酵にまつわる様々な体験イベントを実施します。

各地域の銘酒で「角打ち」を開催



各地の銘酒を味わえる角打ちを毎週金曜夜に開催。小倉さんや出展者がマスターになることも！各地のエピソードと発酵食品をつまみにお楽しみください。

同フロアの「d47食堂」で期間限定「発酵定食」が登場



「d47食堂」がプロデュースする、出展品の発酵食品を使ったオリジナル定食が、期間中リレー形式で登場。実際に味わって、発酵旅を疑似体験してください。

公式書籍を先行販売、日英バイリンガルの発酵食品カタログも



展覧会会場内では、2019年5月下旬の全国発売に先駆け、本企画の公式書籍を先行販売します。ローカル発酵食品をさらに深く紐解きながら、日本列島を北から南へ、青ヶ島などの離島も巡った小倉さんの“全国発酵取材旅”を追体験できる旅行記です。さらに、日英バイリンガルの発酵食品カタログも販売。展示している発酵食品のつくり方や食べられ方、歴史的背景、その土地の暮らしなどがまとめられた冊子となります。

<発酵食品文化の魅力を世界に発信したい！クラウドファンディングに挑戦中>

本企画の展示と発酵食品カタログを、日英バイリンガル表記で展開するため、クラウドファンディングに挑戦しています。詳しくは <https://camp-fire.jp/projects/133036> をご覧ください。

※イベント情報は随時更新しておりますので、お問い合わせください

「Fermentation Tourism NIPPON」開催概要

名称 Fermentation Tourism NIPPON ～発酵から再発見する日本の旅～

会期 2019/4/26(金)～7/8(月) ※会期中無休
11:00～20:00 入場は閉館30分前まで

会場 d47 MUSEUM (ディオンナミュージアム)
東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ8階

電話 03-6427-2301 / 入場無料

主催 D&DEPARTMENT PROJECT

協賛 株式会社環境デザイン、

株式会社ビオック・株式会社靴屋三左衛門

協力 ALL YOURS



詳細は <https://static.d-department.com/jp/fermentation-tourism-nippon> にて随時更新します

プロジェクトメンバー

キュレーター:小倉ヒラク(発酵デザイナー) <http://hirakuogura.com>

1983年東京生まれ。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。「見えない発酵菌たちのはたらきを、デザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家たちと商品開発や絵本・アニメの制作、ワークショップを開催。「手前みそのうた」でグッドデザイン賞2014を受賞。著書に『発酵文化人類学』(木楽舎)など。



クリエイティブディレクター:藤本智士(Re:S) <http://re-s.jp/>

1974年兵庫県生まれ。編集者。有限会社りす代表。雑誌「Re:S」編集長を経て、秋田県発行フリーマガジン「のんびり」、webマガジン「なんも大学」の編集長に。著書に『魔法をかける編集』(インプレス)、『風と土の秋田』『ほんとうのニッポンに出会う旅』(共にリトルモア)、『るろうにほん 熊本へ』(ワニブックス)、『ニッポンの嵐』(KADOKAWA)ほか、手がけた書籍多数。



事業プロデュース:小野裕之(greenz.jp/O&G) <https://greenz.jp/author/ono>

1984年岡山県生まれ。中央大学総合政策学部を卒業後、ベンチャー企業に就職。その後、ソーシャルデザインをテーマにしたウェブマガジン「greenz.jp」を運営するNPO法人グリーンズの経営を6年務め、2018年、同法人のソーシャルデザインやまちづくりに関わる事業開発・再生のプロデュース機能をO&G合同会社として分社化、代表に就任。greenz.jpビジネスアドバイザー。ジュエリーブランドSIRI SIRI共同代表。おむすびスタンド ANDON共同代表。



開催&事務局:D&DEPARTMENT PROJECT(d47 MUSEUM) <https://www.d47museum.com>

d47 MUSEUMは47の展示台を常設する“日本のものづくりの今”を知るデザインミュージアム。dはデザインのd、47は47都道府県の数。工芸、食、ファッション、自然環境など企画ごとにテーマを変え、日本の様々なデザインとクリエイションを紹介します。地域のキーパーソンを招いてのトークイベントや工芸品の実演、講演会やワークショップなど、展覧会と連動したイベントを開催し、来館者に作り手の想いを伝えます。併設のd47 design travel storeやd47食堂で展示関連商品を手に取り、味わうことで、立体的に日本の個性をプレゼンテーションし、各都道府県への関心を高め、その土地へ足を運びきっかけをつくります。



●D&DEPARTMENT PROJECT(商号:ディアンドデパートメント株式会社)

本社:東京都世田谷区奥沢8丁目3番2号 / 代表:ナガオカケンメイ

設立:1997年5月26日 / <https://www.d-department.com>

D&DEPARTMENT PROJECT(ディアンドデパートメントプロジェクト)は、2000年にデザイナーのナガオカケンメイが創設した「ロングライフデザイン」をテーマとするストアスタイルの活動体。現在は国内外に11店舗を展開。47都道府県に1カ所ずつ拠点をづくりながら、全国的な規模で“息の長いその土地らしいデザイン”の発掘、紹介をしています。2009年、デザイン目線のトラベルガイドブック「d design travel」を創刊。2012年、渋谷ヒカリエ8階に47都道府県の魅力を展示する日本初のデザイン物産美術館「d47 MUSEUM」をオープン。併設する「d47 design travel store」「d47食堂」と連動し、立体的に日本を伝える新しいスタイルを創造。物販、飲食、出版、観光を通して、47の日本の“らしさ”を見つめ直す活動を展開している。