

＼いよいよ開幕／ 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：ダイヤモンドデパート株式会社／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。



↑ 埼玉県「しゃくし菜漬け」、鳥取県「柿の葉ずし」、兵庫県「清酒」

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

「Fermentation Tourism Nippon」プレス内観会 概要

日時：2019年4月26日(金) 10:15～11:00(受付10:00) 場所：d47 MUSEUM(渋谷ヒカリエ8F)
キュレーター・小倉ヒラクさんによる、報道関係者様向けのミュージアムツアーを開催します。実際の展示をご覧いただきながら、本企画の見所を解説します。展示品の一部試食も予定しております。ぜひご参加ください。
申し込み締め切りは、4月24日(水)となります。最終頁の申込書をご返送いただくか、広報宛にご連絡ください。

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。

「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～
supported by カルピス

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「カルピス」(アサヒ飲料株式会社)、

株式会社環境ダイゼン、株式会社ビオック・株式会社糀屋三左衛門

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。

この度、展覧会「Fermentation Tourism Nippon」の報道関係者様向けミュージアムツアーを、次の通り開催いたします。ご多用とは存じますが、ご参加賜りますようよろしくお願い申し上げます。

日時：2019年4月26日(金) 10:15～11:00(受付10:00開始)

場所：渋谷ヒカリエ8F d47MUSEUM(東京都渋谷区渋谷2-21-1)

登壇者：小倉ヒラク(発酵デザイナー・本展覧会キュレーター)

申込：4月24日(水)までに、下記申込書に必要事項をご記入の上、お申し込みください

発酵デザイナー・小倉ヒラクが、約8ヶ月かけて全国を巡り、様々なローカル発酵食品の取材を重ねてきたその集大成となる展覧会「Fermentation Tourism Nippon」。実際に展示をご覧いただきながら、その見所を同氏本人より解説します。

10:00～ 受付開始

10:15～ ミュージアムツアー。本展キュレーターの小倉ヒラク自ら、展示の見所を解説します。

10:50～ 質疑応答

11:00 終了

※小倉ヒラクさんへの個別取材のご希望はD&DEPARTMENT広報(清水)までご相談ください

参加お申し込み

下記、ご記入の上、FAXまたはメールでご返送ください

返送先 FAX: 03-3797-1721 / Email: pr@d-department.jp

お申し込み締め切り:2019年4月24日(水)中

貴社名/媒体名: _____

お名前: _____ (計 名)

ご連絡先: Tel/Email: _____

カメラ: 有 無

掲載・OA予定: _____ 月 _____ 日予定

※個人情報保護法に基づき、お客様の個人情報を受付確認以外の使用はいたしません。

また、いかなる場合でも第三者に提供されることはありません。

※ご取材は、原則事前登録制とさせていただきます。お手数おかけいたしますが事前にご通知をお願いいたします。