

PLAYERS' TALK NO.3

今、信じるべき肉体感覚

The bodily senses we should trust in today

山伏
坂本大三郎

料理家

小桧山聡子

Yamabushi (mountain ascetic)
DAIZABURO SAKAMOTOFood artist
SATOKO KOBİYAMA

P.1



TOKYO PAPER for Culture

トーキョーペーパー
フォーカルチャー第十五号 2016 Winter
FIFTEENTH ISSUE
平成28年12月7日発行

015

アーツカウンシル東京 P.6

ARTS COUNCIL TOKYO TRAINING



泣いても笑っても今年もあとわずかの12月。塗り替えた記録。慌ただしかった海外遠征。やってしまった珍プレーやバシッと決まった好プレー。忘れられない真剣勝負。突然現れたライバル。さぼらず頑張ったトレーニング。2016年のベストプレー、自分なら何を選ぶ？

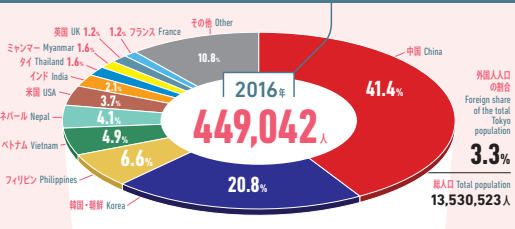
Laugh or cry, there's only December left this year. We've had records rewritten, a whirlwind away series, odd plays and decisively fine plays. There have been unforgettable showdowns, rivals from nowhere and dedicated training. What would be your choice for Best Play of 2016?



ARTS COUNCIL TOKYO

写真・書・文
華雪Text, Calligraphy and
Photograph by
Kasetsu東京新陳代謝
Tokyo Transitions東京記録
TOKYO RECORDSRECORD NO.
003東京に暮らす外国人
Tokyo's foreign residents

P.5



PLAYERS' TALK NO.3

今、信じるべき肉体感覚

The bodily senses we should trust in today



坂本大三郎

山伏

小桧山聡子

料理家

DAIZABURO SAKAMOTO × SATOKO KOBİYAMA

Yamabushi (mountain ascetic)

Food artist

山形は出羽三山を拠点に、山伏として活動する坂本大三郎さん。山フーズという屋号で、東京を拠点に「食とそのまわり」の提案を行い活動している小桧山聡子さん。意外な共通点もあるふたりのプレイヤーズトークは、どこまでもフィジカルでした。

Daizaburo Sakamoto is a Yamabushi mountain ascetic based in Yamagata's Dewa Sanzan mountains. Tokyo-based Satoko Kobiyama promotes "food and everything around it" under the trade name yama foods. The two find surprising things in common during a thoroughly physical Players' Talk.

ある日の深夜、家族が寝静まった自宅のキッチンには、ポトフの入った鍋が置いてあった。「鍋の中に手を突っ込んでみたら、どうなんだろう?」。その鍋を見た瞬間、激しい衝動に駆られた小桧山さんは、迷わず行動に移した。今から約20年前、真夜中のポトフ事件。対談はそんな小桧山さんの食の原体験を、ふたりで実践してみることから始まりました。

小桧山：鍋に手を突っ込んだ瞬間、やってはいけないことをやってしまったという罪悪感がありました。でもそのうち、罪悪感が快感へと変わっていったんです。肉を手で掴んだときの触りと温度、鼻に抜けるにおいと味、食べたときの口の中の食感と温度、肉を食いちぎる音。食べるってものすごくたくさんの感覚を使う豊かな行為なんだと、そのとき私は再認識したん

です。

坂本：それは何歳くらいのときの体験ですか？

小桧山：中学生のときです。

坂本：相当変わった中学生ですね（笑）。

小桧山：（笑）。この真夜中のポトフ事件をきっかけに私は食べるという体感や行為のまわりにある様々なことに興味が湧いてしまって、一日三食、いちいち立ち止まらずにはいられなくなってしまいました。例えばお皿ののった食パンを寝転んだ状態で食べたらどうなんだろう?とか、今のこの気分の中では何をどのように食べるのが一番しっくりくるのかを考えすぎて、逆に何も食べられない日もあったりして。同じ料理でも、食べるシチュエーション、それは食

べるときの身体の体調や気分もそうですし、スプーンなのか、箸なのか、手で食べるのか、誰と一緒に食べるのか。そのときの要素によって味の感じ方が全く変わってしまいます。つまり食べることって、食べ物を口にすることだけじゃない。そのまわり、背景の空気も一緒に食べていて、そのすべてが栄養、血肉になっていく。その強烈な経験が、今の活動の原点になっているんです。

坂本：食べるって言い換えれば自分という内の世界と外の世界とを繋いでいく行為ですよ。僕は自分の子供が産まれて今約7か月なんですけど、妻の母乳を飲みながら成長していく子供を見ていると、母親という他者を内臓に取り

込むことで、子供の命が繋がっているんだなあと思います。母乳と言えば、女性の乳房は性の対象でもあります。まさに「あの子を食べる」と言う表現があるように、性もまた、食べるものと切り離せないものです。こうして考えると食べるってとても官能的で、生々しい行為なんですよ。

小松山：この現代社会では食べることはきれいで美しいものであるように変換されていますけど、坂本さんの言うように、食べるって本来はすごく生々しいもの。私自身はその変換される一歩手前のもの、「どうぞ召し上がれ」の料理ではなく、獲物を自分で捕らえて食べるような人間の本能、能動的瞬間を感じてもらえる料理を提供したいと思っています。だから私は料理を作る人ではあるけれど、いわゆる一

般的な料理人ではない気がして。そういう感覚がいつもどこかにあるので、人に自分の肩書きを問われると悩んでしまうんです。

坂本：小松山さんは呪術師じゃないですか？

小松山：呪術師!?

坂本：呪術というとちょっとおどろおどろしい感じがすると思うんですけど、そもそも呪術とは、自然や環境に働きかけ、何らかの願い事を実現させようとする観念や行為のことを言うんです。まさに料理は自然の恵みを収穫し、手を加えることで人々に自然の力を分配していくものでもあるから、呪術と小松山さんの活動はそんなに遠くないんじゃないかなあと。

小松山：今日から私の肩書きは呪術師（笑）。

坂本：山伏も呪術師の側面があるんですよ。そもそも日本列島で暮らしてきた人たちは自然万

物に神や精霊が宿ると考えてきましたが、その後日本に伝わった仏教や神道、陰陽道などが合わさってできたのが、山伏の文化や修験道なんです。「ヒジリ」という言葉は知っていますか？ 太陽、月、星々の運行を知る人のことを指すんですが、古く山伏は日知りとも呼ばれていました。いつ種を蒔き、作物を収穫すればいいのか。農耕が始まって以来、暦を知ることはと

ても重要なことだったので、日知りである山伏は、ずっと自然と人を繋いできたんです。

小松山：そもそも坂本さんはどんなきっかけで山伏の世界に入られたんですか？

坂本：それは本当に偶然で。夏になると山形の羽黒山で山伏修行をしている人がいることを友人を通して知って。それは面白そうだなって、単純な好奇心で山形に行ってみたのが、山伏

食べることって、
食べ物を口にすることだけじゃない。
そのまわり、
背景の空気も一緒に食べていて、
そのすべてが栄養、血肉になっていく。

小松山聡子



One day late at night, a pan of pot-au-feu stood in the kitchen as her family slept. She wondered what it would be like to stick her hand into the pan. Driven by a violent impulse the moment she saw the pan, Kobiyama lost no time acting on it.... The late-night pot-au-feu incident was 20 years ago. Conversation began with the two of them putting Kobiyama’s formative food experience into practice.

Kobiyama: The moment I stuck my hand in the pot, I did have a guilty feeling that I had done something I shouldn’t have. But the feeling of guilt soon turned to pleasure. The feel and temperature of the meat in my hand, the smell reaching my nose and the flavors, the texture and temperature in my mouth when I ate it, the sounds as I bit through the meat. That was when I saw the act of eating in a new light; how sumptuous it was and how it utilizes so many senses.

Sakamoto: How old were you when you had this experience?

Kobiyama: I was at junior high.

Sakamoto: You were quite a strange junior high student (laughs).

Kobiyama: (laughing). As a result of my late-night pot-au-feu incident I got really interested in everything surrounding the experience and act of eating. There was no stopping me between

meals. I used to wonder what it would be like to eat bread from a plate lying down, or think so much about exactly what food I was in the mood for and how I was going to eat it that some days I conversely couldn’t eat a thing. The way you experience the flavor of even the same food changes according to factors at that time — your physical state and mood, whether you use a spoon or chopsticks, whether you eat it with your hands, who you eat it with.... I mean that eating is not just about putting food in your mouth. You’re also ingesting your surroundings and the contextual mood. All of it becomes nutrition and part of you. That intense experience was the starting point for what I do now.

Sakamoto: To put it another way, the act of eating links the inner world of the self with the outer world. My child was born about seven months ago now, and when I see it being reared on my wife’s breast milk I think that by taking its mother into its body this way, the child’s life is connected to hers. Since we’re on the subject, breasts are also sexual objects. Sex is inextricably linked to eating, as we can see in the expression, “I could just eat her up.” When you think of it this way eating is a very sensual and raw thing.

Kobiyama: In contemporary society, eating is being turned into something clean and beautiful,

but as you say eating is by nature an extremely raw act. I personally like to offer food that evokes the human instinct to eat things you’ve caught yourself and the action of that moment, not that politely-served food which is one step away from what I’m talking about. So although I am a person who makes food, I don’t feel I’m the so-called normal type of chef. Because I always feel this somewhere inside, I don’t know what to tell people when they ask me what I call myself.

Sakamoto: Aren’t you a shaman?

Kobiyama: A shaman?!

Sakamoto: I think you might be a bit taken aback by the word, but originally the magic of the shaman meant the concept and act of controlling nature and the environment in order to fulfill a wish of some kind. Since cooking also harvests the bounty of nature, by manipulating this as a cook you distribute the power of nature to people. That’s why I think what you do and shaman’s magic aren’t that far apart.

Kobiyama: So from today my title is “shaman” (laughs).

Sakamoto: There’s also a shamanistic side to the Yamabushi, you know. The people who originally lived on the Japanese archipelago believed deities and spirits existed in nature. Yamabushi culture and the Shugendo religion came from an

amalgamation of various beliefs like the Buddhism that was later brought to Japan, Shinto, and the way of Yin and Yang. Do you know the word “Hijiri”? It refers to someone who knows the workings of the sun, moon and stars, and in the past Yamabushi mountain ascetics were also called Hijiri. Since farming began, it had been vital to know the calendar in order to know when to sow seeds and harvest crops, so for a long time the Hijiri Yamabushi connected nature and people in a shamanistic way.

Kobiyama: What originally got you into the world of Yamabushi mountain asceticism?

Sakamoto: It was really by chance. I heard through a friend that people were doing ascetic training on Mount Haguro in Yamagata in summer. It sounded interesting, so through simple curiosity I went to Yamagata, and that was my first connection with Yamabushi culture.

Kobiyama: What aspect of Yamabushi culture were you particularly curious about?

Sakamoto: From when I was a child I used to make things and I loved drawing pictures. Yamabushi developed from the animist cultures of the Jomon period. When I discovered the Yamabushi were closely involved with traditional Japanese arts and accomplishments as well, for the first time I felt closer to the Yamabushi.

との最初の繋がりで。

小松山：具体的に山伏のどんなところに好奇心を抱いたのですか？

坂本：僕は子供の頃からものを作ったり、絵を描くことが大好きだったんですが、山伏が縄文時代にアニミズムの文化から生まれ、やがて日本古来の芸術や芸能にも深く携わってきた人たちだったことを知ったときに、初めて自分と山伏との距離が近づいた気がしたんです。日本列島に暮らしてきた僕たちの祖先と、信仰の対象であった自然が、どのように関わり、生活の中でどんな風俗や習慣、文化をつくりあげていったのか。山伏を通じてそれを知りたいと思って、今から約10年前、山伏修業をするために羽黒へと向かいました。

小松山：私もつい先日、山形に行ったんです。そ

のとき羽黒山に登ったんですけど、入り口に足を踏み入れた瞬間から、なんていうか身体全体がざわめき始めて……。普段は山に登ったりしないので比較ができないんですけど、畏怖の念を抱くとはこういうことなのかなって初めて思いました。

坂本：羽黒山は開山してから約1400年という歴史があります。その間、いろんな人々がいろんな思いを抱えながら山を行き来していたって考えると、確かにちょっとぞっとするぐらいの迫力はありますよね。ちなみに山伏の世界にはいろんな事情を抱えた人がやってくるから、昔は山伏になった理由を当事者に聞くことはタブーでした。でも、どんな事情を抱えていようと山に入ればみんな同じ仲間になります。山は権力の及ばない他界と考えられていて、山伏は自

分の葬式をあげ、自分を死者と考えて山に入るの、俗世間の行いは問題にされなかったんです。

小松山：出羽三山と言えば、羽黒山、月山、湯殿山。「語るなかれ、聞くなかれ」で有名な湯殿山のことは、実際、山形の皆さんは本当に隠すから、何があるんだろうって余計気になりました。

坂本：語ってはいけないうって大切な価値観だと思いませんか？ そもそも大切なものを語るときに、その中心を語らないで周辺を語るという文化が日本には古くから根づいていました。要は周辺を語ることで中心を語るわけです。なぜなら言葉はものごとを完璧に言い表すことができないから「湯殿山は、こんなところですよ」と言った瞬間、大切なことがぼろぼろと落ちてしまう。そういう言葉の性質を昔の人たちはちゃんと

わかっていて、だから本当に大切なものは安易に語らない。そこでは日本文化の真髄が、語らないことによって語られているのではないのでしょうか。

野糞スポットを探しに

小松山：東京のような都市は、この先ますますテクノロジーが発達してあらゆるものが合理的に機械化されていくんでしょうね。そんな時代からこそ、改めて個々の肉体感覚が大切になってくると思うんです。

坂本：肉体感覚。もし小松山さんが本能的に必要としているとしたら、それは今の社会を支える合理性や常識が、実はとても危うくて脆いものだというのを直感的に感じているのではないのでしょうか？

小松山：まさにそうです。

坂本：僕自身も同じです。実際、10年前に社会の常識とされてきたことが10年後の今、常識になっていることって多くないですか？

小松山：安全、安心。そう信じられてきたことが急に崩れ去ってしまうようなこと、たくさんありました。

坂本：としたときに、一体何を信じて生きていけばいいのか？ それがわからなくなる瞬間がたくさんあって。僕自身、東京で暮らしていたことがあるんですが、この街はたくさんの興味深い情報に溢れていて、その情報を自分なりにかいつまんでいけば、充実した毎日を送ることができます。でも年を重ねるうちに、日々移ろうものではなく、もっと揺るがないものを土台にして生きていかないといずれ立ち行かなくなると思ったんです。じゃあそのためには何をしたらよいのか？ そのひとつの手段が僕にとっては山伏だった。縄文時代から歩みのある山伏の価値観は、僕自身が一番遡れる古い価値観です。そこから物事を考え始めると、色々見えてくることがあるんじゃないかと。事実、かつての山伏の姿を知り、山伏を体験する中で、僕の中には誰かの評価に左右される気持ちよりも深い部分に、「自然」が据えられるようになったんです。

小松山：坂本さんにとって、山伏を通して見る世界が信じるべき肉体感覚なんですよ。

坂本：そうですね。そして大切なのは現実には色々なレイヤーがあるということを知ることです。合理性や機能がなければ日常生活は成り立ちませんが、現実はそのいったものだけでなく非合理的なレイヤーもあります。心ってい



I mean that eating is not just about putting food in your mouth. You're also ingesting your surroundings and the contextual mood. All of it becomes nutrition and part of you.

—SATOKO KOBİYAMA



I wanted to learn from Yamabushi culture how our ancestors living in the Japanese archipelago engaged with the object of their beliefs i.e. nature, and what customs, habits and culture this created. So ten years ago I headed for Haguro to train in mountain asceticism.

Kobiyama: I went to Yamagata just the other day. I climbed Mount Haguro, and from the moment I set foot at the base, I began to feel a sort of stirring through my whole body.I can't make any comparisons because I don't normally climb mountains, but for the first time I wondered if this was what it's like to feel awe.

Sakamoto: There have been temples and shrines on Mount Haguro for about 1400 years. When you consider how many people have come and gone to the mountain over that time with so many different thoughts and feelings, it's enough to make you shiver slightly. Incidentally, people come to the world of Yamabushi for a variety of reasons, so in the past it was taboo to ask someone why they became a Yamabushi. But whatever your situation may be, every one is the same on the mountain. It was thought that the mountain was another world beyond the control of the powers that be, so Yamabushi would hold their own funeral, and because they considered themselves deceased when they came to the

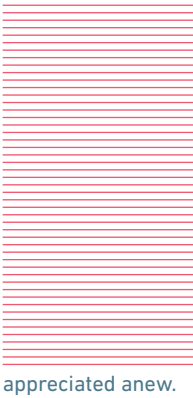
mountain, nothing was made of their deeds in secular society.

Kobiyama: The Dewa Sanzan mountains to me mean Mount Haguro, Mount Gassan and Mount Yudono. Because people from Yamagata really do maintain Yudono shrine's famous "don't ask don't tell" secrecy, I was all the more curious to know what's there.

Sakamoto: Don't you think forbidding talking is an important value? Since ancient times, talking around something when discussing something important, rather than talking about the heart of the matter, has been at the root of Japanese culture. The point is that no words can describe things with impeccable accuracy. The instant you describe Mount Yudono, something important crumbles away. People of old understood the nature of "don't ask don't tell" so they didn't readily discuss things that were truly important. The quintessence of Japanese culture is spoken of without words.

Finding a spot for defecating outdoors

Kobiyama: Every aspect of cities like Tokyo will no doubt become rationally mechanized as technology develops. It is exactly in an era like this that I think the individual bodily senses will be



appreciated anew.

Sakamoto: Bodily senses. If you instinctively consider them necessary, isn't it because you intuitively feel that the rationality and conventions of today's society are actually dangerous and fragile?

Kobiyama: That's exactly it.

Sakamoto: I feel the same. In fact, don't you think many things that were considered social conventions ten years ago are now out of the question?

Kobiyama: Like safety and security. There have been many cases of things people always believed in like safety and security suddenly giving way.

Sakamoto: There have been many instances when I've stopped understanding what on earth I should live by and believe in when that happens.

PLAYERS' TALK NO.3

今、信じるべき肉体感覚

The bodily senses we should trust in today

I myself have also lived in Tokyo, and you can lead a full life there if you condense the mass of compelling information down to your own needs. But as the years went by I thought if I didn't base myself in something more solid, something that didn't change on a daily basis, I would eventually be unable to keep going. One of the solutions for me was the Yamabushi. The Yamabushi values that developed from the Jomon period onwards are the oldest values I can trace back. I thought that if you took these as a starting point for thinking about things, many things would become clear. By learning for a fact what being Yamabushi meant in the past and through experiencing the Yamabushi life for myself, I have managed to establish "nature" inside me where it is

つも合理的な判断ばかりしているわけではないですね。心の声に耳を傾けることによって人生を豊かにできるかもしれない。でも非合理的なことばかり言っていると他者と関われなくなってしまう。どちらのレイヤーもないがしろにはいけない大切な感覚なのだと僕は思っています。

小松山：確かにそうかもしれません。その上で私にとっての一番の肉体感覚はやっぱり料理をすること、食べることです。まるでコピー・ペーストの連続で生まれたかのような建物が都市に蔓延していますけど、その建物を見ているといつも私は心がざわついていました。なぜなら食べ物のように朽ちていく、腐っていく気配が

全く感じられないからです。それはまるで土に還れないような、そういう恐怖感にも繋がって。腐らないと言えば、抗菌されたバック詰めの食べ物も同じ。最近世の中が発酵ブームなもの妙に納得してしまいます。腐らないという食べ物への違和感が、無意識にも人々を発酵に走らせたのかなって。命あるものは必ず朽ちて腐っていく。この大切な肉体感覚を忘れずに生きていきたい。

坂本：ものは必ず腐るし、腐れば臭いもする。でも今の社会は臭いを徹底的に排除しますよね。便なんてまさにそう。もともと便は自然の中に還せば微生物がすぐに分解してくれて、それが土の栄養にもなっていたはずなのに、今は水

洗で一瞬にして流されてしまいます。

小松山：どこに流れていったのか。それを知らないこの現実、よくよく考えてみるとすごく怖いんです。

坂本：東日本大震災があったときに、僕は海外の新聞社のアテンドで被災地に入ったんです。そのとき被災した人たちはみんな小学校に避難していたんですけど、たまたまトイレの前を通ったら、男性用の小便器の中に、大便が山積みになっていたんです。それを見たときに、何かこれはとんでもない状況だなと思いました。人それぞれの事情があるので一概には言えないかもしれませんが野外で大便をする選択肢があればこんなことにはならなかったかも

しれないと、そう感じました。つまり本来の獣であるはずの自分と、社会の中での自分とが、あまりに分離されてしまったのではないかと。僕は山にいるときはよく野糞をしますが、同じようにみんなも自分の野糞スポットを持った方が絶対にいいと思うんです。

小松山：野糞スポット。

坂本：ちょっとあそこの山に野糞しに行こうか、とね。季節が夏なら野糞した途端に虫が寄って肥料にしてくれますから。本当に自然の力はすごいなって思いますよ。小松山さんのように料理をする人は特に野糞はした方がいいと思います。

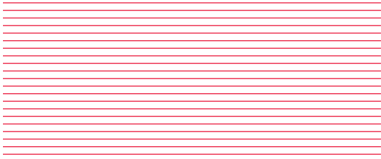
小松山：やっぱり排泄まで考えないといけないですね。では自分の野糞スポットを探しに（笑）。

坂本：ぜひ発見してください（笑）。

小松山：そして食べることはもちろん、排泄して土に還るまでをちゃんと意識できる食のイベント、やってみたいと思いました。

坂本：小松山さんとはいろんな共通点がありました。何か一緒にやりましょう。

小松山：ぜひやりましょう！



かつての山伏の姿を知り、山伏を体験する中で、僕の中には誰かの評価に左右される気持ちよりも深い部分に、「自然」が据えられるようになった。

——坂本大三郎

By learning for a fact what being Yamabushi meant in the past and through experiencing the Yamabushi life for myself, I have managed to establish “nature” inside me where it is beyond the influence of the judgement of others.

——DAIZABURO SAKAMOTO



beyond the influence of the judgement of others. **Kobiyama**: So for you, the world you experience as a Yamabushi is the bodily sense you should trust in.

Sakamoto: Yes. And even more important is knowing there are various layers to reality. Everyday life would be untenable without rationality and functionality, but reality also includes layers of irrationality. As you know the heart doesn't always make rational judgements. Perhaps life is made richer by listening to the voices in our hearts. But if we only said irrational things, we would no longer be able to interact with others. A sense of knowing you can't ignore any of the layers is important, I think.

Kobiyama: That's probably true. With that said, the ultimate bodily senses for me have to come from cooking and eating. Buildings that look just like they were produced by copy and paste are spreading all over the city and I'm always bothered when I look at them. This is because you get absolutely no sense of them decaying or rotting like food. This is linked to something almost like a sense of fear that they can't revert back to earth. Speaking of not rotting, the same goes for food in antibacterial packaging. I find the recent global craze for all things fermented strangely valid. Maybe people's unease about

food that doesn't rot has driven people albeit unconsciously to fermentation. All living things decay and rot. I don't want to forget this crucial bodily sense.

Sakamoto: All things rot, and when they do they smell. But today's society has thoroughly eliminated smell. Excrement is a case in point. If you return excrement to nature it is soon broken down by micro-organisms and becomes nutrition for the soil. But now it is flushed away by water in an instant.

Kobiyama: Where does it go? The reality of not knowing that is really frightening if you think about it in detail.

Sakamoto: At the time of the Great East Japan Earthquake, I went with some foreign newspaper staff into the affected areas. At that time affected people had been evacuated to an elementary school, and when I happened to pass by the restroom, I saw the men's urinals were piled high with excrement. I thought what an appalling situation it was. While it's difficult to generalize because conditions vary from person to person, I felt that if people had the option of defecating outdoors, it wouldn't have come to this. I'm saying that the beast a person essentially is and the self in society have become too detached from each other. When I'm in the mountains I often go

to the toilet outdoors, and I think everyone should have their own outdoor defecation spot.

Kobiyama: Outdoor defecation spot....

Sakamoto: I just pop over to another mountain and defecate. In summer, as soon as I've done my business insects come along and turn it into fertilizer. I marvel at the power of nature. I think especially people like you who cook should defecate outside.

Kobiyama: So I have to think about excretion as

well. Right I'm off to find my outdoor defecation spot (laughs).

Sakamoto: I hope you find one! (laughs)

Kobiyama: Now I want to hold a food event which not only makes people aware of eating, but also properly aware of excreting food and turning it back into soil.

Sakamoto: We have a variety of things in common. Maybe we should do something together.

Kobiyama: Definitely!

坂本大三郎 Daizaburo Sakamoto

山伏。1975年千葉生まれ。山伏との関連が考えられる芸術や芸能の発生や民間信仰、生活技術に関心を持ち、祭りや芸能の研究実践を行う。現在は東北を拠点に自然と人の関わりをテーマに執筆し活動しながら、自身の店「十三時」（山形市七日町）を運営する。著作に『山伏と僕』『山伏ノート』など。www.13ji.jp

Yamabushi. Born in 1975 in Chiba. Sakamoto is interested in the development of art and artistic accomplishments thought to have links to Yamabushi culture, as well as in folk religion and the art of living. He also conducts practical research on festivals and performing arts. Currently based in Tohoku, Sakamoto writes about the connection between nature and people and runs his own shop Jusanji in the Nanokamachi area of Yamagata City. His books include *Yamabushi to boku* [Yamabushi and Me] and *Yamabushi Nouto* [Yamabushi Notes]. www.13ji.jp

小松山聡子 Satoko Kobiyama

料理家、山フーズ主宰。1980年東京生まれ。多摩美術大学卒業。素材としての勢い、料理としての勢い、美味しさ、を大切にしながら“食べる”をカラダ全部で体感できるような仕掛けのあるケータリングやイベント企画、ワークショップ、レシピ提供、撮影コーディネート、執筆など多様な角度から「食とそのまわり」の提案を行っている。yamafoods.jp

Food artist and director of yama foods. Born in 1980 in Tokyo. Graduated from Tama Art University. With a focus on the power of raw materials, the power of cooking and palatability, Kobiyama offers “food and everything around it” from every angle, such as specially-designed catering providing a holistic and physical eating experience, event planning, workshops, recipes, photography coordination and writing. yamafoods.jp