

## 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 SAKAMOTO

×

Food 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？

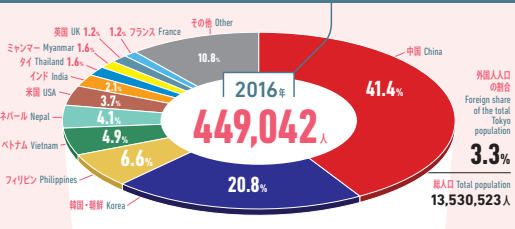
Laugh or cry, there's only December left this year. We've had records rewritten, a whirlwind away series, odd plays and decisively fine plays. There have been unforgettable showdowns, rivals from nowhere and dedicated training. What would be your choice for Best Play of 2016?



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手触りと温度、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髓が、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

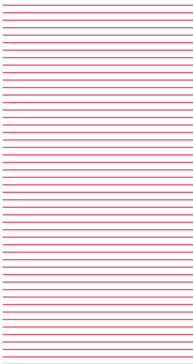
mountain, nothing was made of their deeds in secular society.

**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。

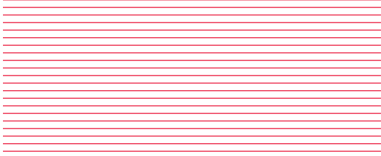
**小松山**：やっぱり排泄まで考えないといけないですね。では自分の野糞スポットを探しに（笑）。

**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と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

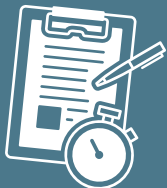
料理家、山フーズ主宰。1980年東京生まれ。多摩美術大学卒業。素材としての勢い、料理としての勢い、美味しさ、を大切にしながら“食べる”をカラダ全部で体感できるような仕掛けのあるケータリングやイベント企画、ワークショップ、レシピ提供、撮影コーディネート、執筆など多様な角度から「食とそのまわり」の提案を行っている。yamafoods.jp

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



# 東京記録

TOKYO RECORDS



RECORD NO.  
**003**

## 東京に暮らす外国人 Tokyo's foreign residents



### TOPICS

1

### たったひとりだけ、東京に住む国

Countries with only one national living in Tokyo

2016年に集計された180以上の国・地域のうち、東京都に在留している人数が「1人」なのは、モナコ、スワジランド、ギニアビサウなど8つ。そのなかのナウルは面積約21.1km<sup>2</sup>（ちなみに港区は20.37km<sup>2</sup>）、人口約1.1万人という、太平洋南西部に浮かぶ小さな島国です。どのような理由で来日し、どんな生活を送っているのか気になりますね。

Of the more than 180 different countries in the data set for 2016, a total of eight countries had only one national among the Tokyo population — Monaco, Swaziland, Guinea-Bissau, and five other nations. One such country was Nauru, a tiny island in the Southwest Pacific with a total land area of just 21.1 square kilometers (only slightly larger than Minato City, which comes in at 20.37 square kilometers) and a total population of around 11,000. It makes you wonder: What brought them here — and what are their lives in Tokyo like?

東京都での在留人数が1人の国  
Countries with only one national living in Tokyo

モナコ Monaco  
スワジランド Swaziland  
ギニアビサウ Guinea-Bissau  
バハマ Bahamas  
セントルシア Saint Lucia  
セントクリストファー・ネービス Saint Christopher and Nevis  
グレナダ Grenada  
ナウル Nauru

### TOPICS

2

### 実はここにも。東京の外国人街

Ethnic communities in Tokyo:  
Some famous, some less prominent

新大久保のコリアンタウンなど有名なもののほかにも、高田馬場のミャンマー人街、神楽坂のフランス人街、池袋の中国人街など、東京には知られざる外国人街があります。「リトル・インド」と呼ばれるのは西葛西。2000年問題で来日したインド人IT技術者が、大手町などのオフィス街やインド大使館へアクセスしやすいこの街に多く暮らしたのだそうです。いまでは毎年、インドの文化を楽しむ「東京ディワリフェスタ西葛西」が開かれています。

Tokyo has its share of famous ethnic areas — Korea Town in Shin-Okubo, for example — and lower-profile communities like enclaves of Burmese residents in Takadanobaba, French nationals in Kagurazaka, and the Chinese population in Ikebukuro. Nishikasai is home to another ethnic community, “Little India,” which formed after Indian IT engineers flocked to Japan to help tackle the Y2K problem and settled in the Nishikasai area for optimal access to the Indian embassy and major business districts like Otemachi. That growing, thriving community has given rise to the Tokyo Diwali Festival at Nishikasai, a yearly celebration of Indian culture.



「東京ディワリフェスタ西葛西2016」の様子  
画像提供：ディワリフェスタ西葛西実行委員会  
Guests enjoy the festivities at the Tokyo Diwali Festival at Nishikasai 2016  
Image courtesy of the Diwali Festival Nishikasai Executive Committee

### TOPICS

3

### 東京五輪では選手の国際化が進む？

The Japanese Olympic delegation  
takes on an international identity

2015年の東京都の新生児113,194人のうち3,805人は、父と母のどちらかが外国籍<sup>\*2</sup>。約30人に1人の割合です。近ごろ特に、日本人と外国人の親をもつ人が注目されているのがスポーツ界。リオデジャネイロ五輪では、陸上のケンブリッジ飛鳥選手や柔道のベイカー・茉秋選手らがメダルを獲りました。また、野球のオコエ瑠偉選手など、次世代のスター選手も活躍中。2020年の東京五輪では、多様なルーツをもつ選手がより多く登場するかもしれません。

Of the 113,194 newborn babies that became part of the Tokyo population in 2015, 3,805 — roughly one of every thirty — has a non-Japanese parent.<sup>\*2</sup> The sports world is one area where racial diversity is grabbing the spotlight: Track star Asuka Cambridge and judo-ka Mashu Baker both medaled at the Rio de Janeiro Olympic Games, for example, and other athletes like baseball player Rui Okoye are heading up a cavalcade of young superstars with an international heritage. The Tokyo 2020 Olympic and Paralympic Games, now just a few years away, are shaping up to be a showcase for even more athletes with roots across the globe.



ベイカー・茉秋選手  
Patrick Smith/Getty Images Sport/  
ゲッティイメージズ  
Mashu Baker  
Patrick Smith/Getty Images Sport/Getty Images

### TOPICS

4

### 外国人とつくるアートプロジェクト

Multi-national art projects  
cultivate diversity

アーツカウンシル東京が携わるアートプロジェクトには、様々な国籍や文化をもつ人が参加しています。「アートアクセスあだち音まち千住の縁」では、地域に暮らす外国人との交流を通してつくり上げる「イミグレーション・ミュージアム・東京(IMM)」を実施。ほかにも、在留外国人などと日本人の若者たちが一緒に活動して、多様な人の社会参加について考える「Between's Passport Initiative」が2016年からスタートしました。

Arts Council Tokyo's various art projects draw participants from a diverse mix of countries and cultures. Art Access Adachi: Downtown Senju — Connecting through Sound Art, for instance, brought foreign residents of the community together with Japanese locals to create the Immigration Museum Tokyo (IMM). Another example of ACT's emphasis on diversity is the Between's Passport Initiative, a new project for 2016, which unites foreign residents and Japanese young people in finding ways to involve a broader range of people in the social community.



IMM「フィリピンからの、ひとりひとり マキララー知り、会い、踊る」より  
From Individuals from the Philippines  
“MAKILALA: To Know, Meet and Dance,” an IMM project

東京を訪れる外国人は年々増えています。日本政府観光局の集計によると、2015年の訪日外客数は前年と比べ47.1%多い1,973万7,000人。日本に入国した外国人の数が、日本を出国した日本人の数を1970年以来45年ぶりに上回りました<sup>\*1</sup>。一方、東京に暮らしている「在留外国人」の数は、この30年で3倍以上にまで増えています。180以上の国・地域から東京にやってきた彼らは、この街にどのような変化をもたらしてきたのでしょうか。データから、世界とつながる東京の新しい姿が見えてきました。

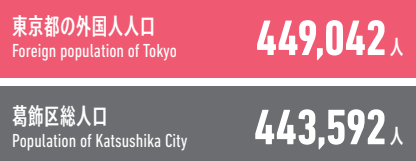
Tokyo is becoming a destination for more and more foreign nationals every year, and the recent data on travelers to Japan as a whole is impressive. According to the Japan National Tourism Organization, the number of foreign tourists traveling to Japan totaled 19,737,000 in 2015 — a 47.1% increase over the figure for the previous year.<sup>\*1</sup> For the first time since 1970, a span of 45 years, foreign nationals entering Japan outnumbered Japanese nationals leaving the country. The foreign-resident population of Tokyo, meanwhile, has tripled over the last 30 years. From more than 180 countries and regions around the world, Tokyo's burgeoning foreign population has the power to transform the city — and the numbers reveal how Tokyo is becoming a more international, interconnected place to live.

## 30年で3倍以上！ 東京都の外国人人口の推移

The foreign population of Tokyo has  
more than tripled over the last three decades

### 葛飾区の人口より多い<sup>\*3</sup>

Foreign population of Tokyo > Population of Katsushika City<sup>\*3</sup>



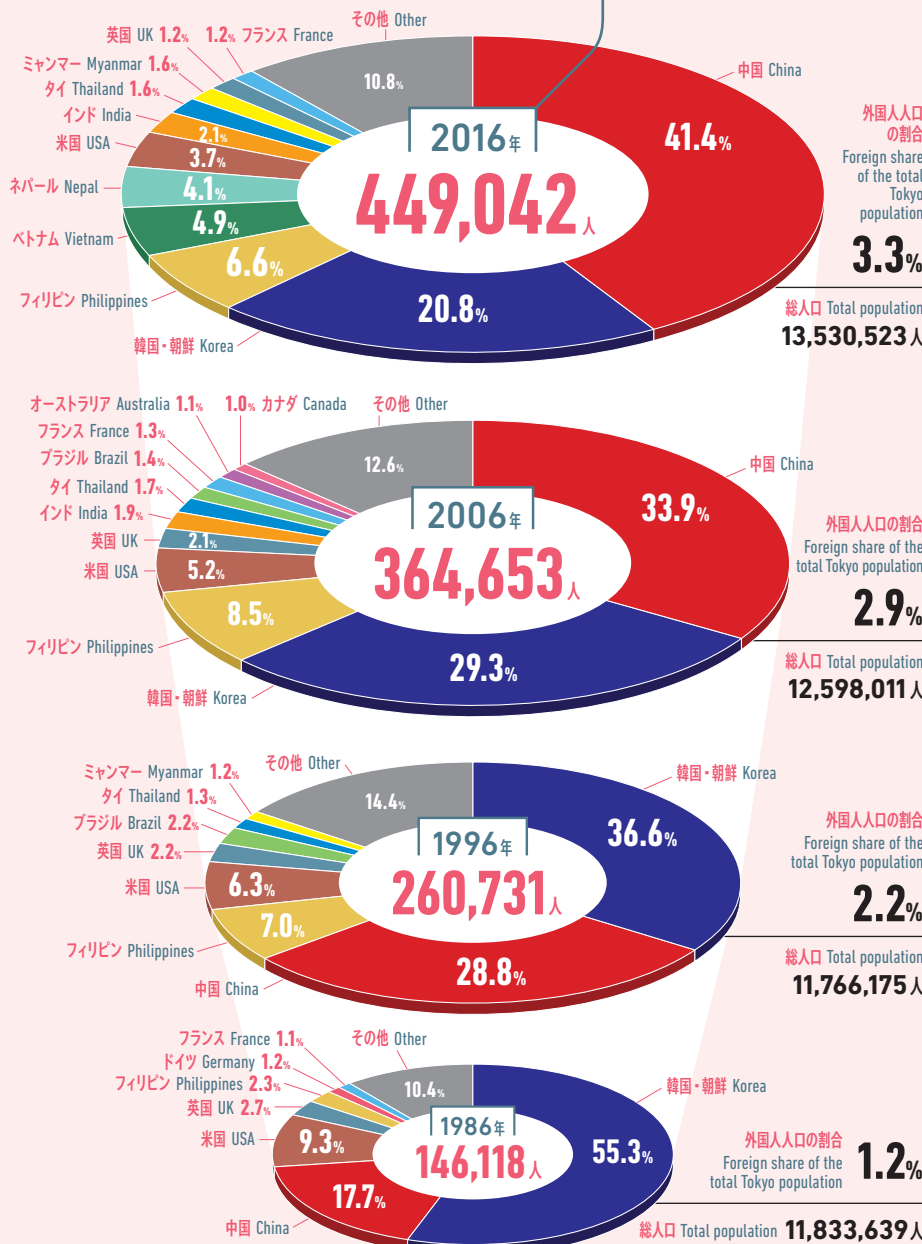
### 約30人に1人が外国人

Around 1 of every 30 residents is non-Japanese



### 各年の国籍別割合<sup>\*4</sup>

Annual percentages by nationality<sup>\*4</sup>



\*1…【参考】日本政府観光局ウェブサイト (www.jnto.go.jp/jpn/news/press\_releases/pdf/20160119\_1.pdf)

\*2…【参考】総務省 統計局ウェブサイト「人口動態調査」(www.e-stat.go.jp/SG1/estat/NewList.do?tid=000001028897)

\*3…【参考】東京都総務局ウェブサイト「東京都の人口(推計)」(www.toukei.metro.tokyo.jp/jsuiki/js-index.htm) ※2016年1月1日集計。

\*4…【参考】東京都総務局ウェブサイト「外国人人口」(www.toukei.metro.tokyo.jp/gaikoku/ga-index.htm)

※各年、1月1日集計。※集計されている国のうち、外国人の総人口に対する割合が1.0%以上の国を表示。それ以外は「その他」としてまとめている。※1986年、1996年、2006年の数値は外国人登録法にもとづいた各区市町村への登録数。2016年の数値は住民基本台帳にもとづく人口。

\*1… Reference: Japan National Tourism Organization website (www.jnto.go.jp/jpn/news/press\_releases/pdf/20160119\_1.pdf)

\*2… Reference: Ministry of Internal Affairs and Communications Statistics Bureau website “Vital Statistics” (www.e-stat.go.jp/SG1/estat/NewList.do?tid=000001028897)

\*3… Reference: Tokyo Metropolitan Government Bureau of General Affairs website “Population of Tokyo (estimate)” (www.toukei.metro.tokyo.jp/jsuiki/js-index.htm) \*Data tabulated on January 1, 2016

\*4… Reference: Tokyo Metropolitan Government Bureau of General Affairs website “Foreign population of Tokyo” (www.toukei.metro.tokyo.jp/gaikoku/ga-index.htm) \*Annual data tabulated on January 1 \* Graphs show countries for which data is available and whose populations of nationals in Japan represent at least 1.0% of the total foreign population. All other countries are combined into the “Other” entry. \*Figures for 1986, 1996, and 2006 represent the numbers of registrations of foreign residents at municipal offices under the provisions of the Alien Registration Act. Figures for 2016 represent foreign populations based on basic resident register data.

# TRAINING START!

## アーツカウンシル東京

ARTS COUNCIL TOKYO TRAINING

アーツカウンシル東京（＝アツカン）が主催するプログラムをご紹介します。  
さあ、芸術文化力を高めるトレーニングをはじめましょう。

Sharpen your arts and culture game by training with this introduction to programs organized by Arts Council Tokyo.

2016 2017  
**12-3**月  
DECEMBER-MARCH



# 1 映像の進化がもたらす未来とは？ 第9回恵比寿映像祭 Evolving visual media = New paths for the future Yebisu International Festival for Art & Alternative Visions 2017

テーマは「マルチプルな未来」です。複製可能であること、マルチプル（同時に多数）に存在すること。映像がもつこれらの特質がもたらす「未来」について、笹本晃（日本）やフィオナ・タン（オランダ）など、国内外の様々な作家らの作品を通じて考えます。

The theme for this year's Yebisu International Festival for Art & Alternative Visions is the idea of a "multiple future" — the potential to be replicable and exist in "multiple." Featuring works by a diverse, international group of artists, including Aki Sasamoto (from Japan) and Fiona Tan (from the Netherlands), the festival will explore the "futures" that lie in this intrinsic element of contemporary visual media.

日時／平成29（2017）年2月10日（金）～26日（日）[月曜休館] 10:00～20:00（最終日は18:00まで）  
会場／東京都写真美術館、日仏会館、ザ・ガーデンルーム、恵比寿ガーデンプレイス センター広場、地域連携各所 ほか 入場料／無料（一部有料） URL／www.yebizo.com

Dates/Times: February 10 (Fri.)–26 (Sun.), 2017 [Facility closed on Mondays]; 10:00–20:00 (10:00–18:00 on February 26)  
Venues: Tokyo Photographic Art Museum, Maison Franco-Japonaise, The Garden Room, Center Square of Yebisu Garden Place, and related cultural facilities, galleries, etc. Admission: Free (admission charges may apply for some programs) URL: www.artscouncil-tokyo.jp/en/events/15901



ガブリエラ・マンガノ&シルヴァーナ・マンガノ《そこはそこにはない》2015年  
Gabriella Mangano & Silvana Mangano, *There is no there, 2015*



フィオナ・タン《歴史の未来》2015年  
Fiona Tan, *History's Future, 2015*

9年目の「エビソウ」はリニューアル開館したホームグラウンドに戻り気持ちも新たに再発進。展示、上映、ライブほか、盛りだくさんの15日間。しかも展示は入場無料です！

Now in its ninth year, the "Yebizo" festival is heading back to its home ground — the newly renovated Tokyo Photographic Art Museum — for a fresh start. Featuring everything from exhibition and screenings to live performances, the 15-day gathering is chock-full of captivating sights to see — the exhibition is free!



ディレクター  
岡村恵子  
Director  
Keiko Okamura



ひがしちか (Coci la elle)  
Chika Higashi (Coci la elle)



松江泰治 (JP-13 26) 2016年  
Taiji Matsue, *JP-13 26, 2016*

運河に囲まれ、歴史や記憶が往来しつつ緩やかに変化し続けてきたこの街全体が、地域の皆様と訪れる皆様、アーティストたちと美術館が往来する舞台になります！

The Kiyosumi-shirakawa area, with a river and system of canals forming the community's natural borders, has seen its identity gradually take new shapes as the ever-moving vessels of history and memory continue to come and go. "MOT Satellite 2017 SPRING — by the deep rivers" uncovers the charm of Kiyosumi-shirakawa area with the engagement of people, and history together with artists and local residents and shops.



東京都現代美術館 学芸員  
藪前知子  
Curator, Museum of Contemporary Art Tokyo  
Tomoko Yabumae

文化の街、清澄白河の魅力を再発見

# 2 MOTサテライト 2017春 往来往来 Rediscovering the wonders of Kiyosumi-shirakawa, a community of culture MOT Satellite 2017 SPRING — by the deep rivers

改修のため休館中の東京都現代美術館が、清澄白河の各所で展示やアートプログラムを展開。アートを通して新しいカルチャーと伝統が出合い、街の魅力を再発見できます。建築家ユニットのmi-ri meter、詩人のカニエ・ナハ、写真家の松江泰治など多ジャンルの作家が出展予定。

The Museum of Contemporary Art Tokyo, currently closed for renovations, will be doing exhibits and art programs around Kiyosumi-shirakawa to give attendees to encounter new culture, explore tradition, and rediscover local charm through art. The program lineup is set to feature artists in a wide variety of genres, including architecture unit mi-ri meter, poet Kanie Naha, and photographer Taiji Matsue.

日時／平成29（2017）年2月11日（土・祝）～3月20日（月・祝）[会期中定休日あり] 会場／清澄白河エリアの各所 料金／無料 URL／www.mot-art-museum.jp/exhibition/mot-satellite-1.html

Dates/Times: February 11 (Sat.)–March 20 (Mon.), 2017 [There will be regular closing days during this event] Venues: Various locations in Kiyosumi-shirakawa Admission: Free URL: www.mot-art-museum.jp/eng/exhibition/mot\_satellite.html

## BREAK TIME

### 助成の公募がスタート！

Grant applications are set to open soon!

アーツカウンシル東京では、芸術文化活動への助成を行っています。平成29年度の公募は、1月以降に開始予定。詳細は公式ウェブサイトで発表します。

Arts Council Tokyo, which provides financial support for artistic and cultural activities, is planning to begin accepting applications for FY2017 grants in January or later. For information on the Grant Program in English, contact us via the official website.

#### ■ 東京芸術文化創造発信助成 (長期/単年)

Arts Council Tokyo Grant Program (Long-Term Grants/Single Grants)

芸術文化都市東京の魅力アップにつながる創造活動とその担い手をサポート

Support for creative activities and organizers helping to improve Tokyo's attractiveness as a metropolis of culture and art

#### ■ 芸術文化による社会支援助成

Social Grant Program

障害者や高齢者、子供、外国人などの創造体験につながる活動を支援

Support for activities that connect a wide range of people — including people with disabilities, the elderly, children, and people from other countries — with creative experiences

#### ■ 東京地域芸術文化助成

Regional Grant Program

地域の文化資源を活用し、街の魅力をPRする活動が対象

Support for activities that use regional cultural resources to highlight local appraisal

#### ■ 東京文化プログラム助成

Cultural Program Grant Program

2020年に向けた東京の芸術文化活動を支援

Support for Tokyo-based art and culture activities aiming to promote more opportunities toward 2020 and beyond

### 「東京アートポイント計画」 新規共催団体を募集

The Tokyo Artpoint Project is looking for new partner organizations

東京都及びアーツカウンシル東京がNPOの成長を支援し、一緒にアートプロジェクトを行う「東京アートポイント計画」。平成29年度の公募についての詳細は、1月中に公式ウェブサイトで発表します。

The Tokyo Metropolitan Government and Arts Council Tokyo are planning to begin accepting applications from organizations looking to take part in the Tokyo Artpoint Project, which aims to help NPOs grow through collaborative art projects.

## ▶▶▶ MORE TRAINING 追加トレーニングはこちら！

## WEB MAGAZINE

独自のコンテンツや、うごくマンガも。

ウェブマガジン「TOKYO PAPER for Culture」を公開中！ウェブだけのコンテンツや、本紙に掲載されているマンガがうごくきを見せるなど、盛りだくさんの内容です。ぜひアクセスしてみてください。

▶ paper.artscouncil-tokyo.jp

Original Content and Comic that Move

The online magazine edition of the TOKYO PAPER for Culture is also available with web-only content and moving versions of the comic carried in the print issue. There's a lot to see, so please check it out.

▶ paper.artscouncil-tokyo.jp/en

CHECK!

ウェブマガジンだけ

Web-only Content

往復書簡  
植本一子×  
尾崎世界観 (クラブハイブ)

Round-trip Letters  
Ichiko Uemoto x  
Sekaikan Ozaki (CreepHyp)



CHECK!

マンガがうごく！

Comic that Move!

私の珍プレー好プレー  
スケラッコ

My Odd Plays and Fine Plays  
Sukeracko





# 3 ケルティック 能『鷹姫』

能とケルトのコーラスが融合

Noh meets a Celtic choir

## Celtic Noh: "At the Hawk's Well"

『鷹姫』は、100年前にアイルランドの作家、W.B. イェイツが書いた原作をもとにした能の演目です。日本文化とケルト文化が融合したこの作品を、人間国宝の梅若玄祥とケルティック・コーラス・グループ「アヌーナ」による新たな演出で描き出します。

*The Hawk Princess*, a Noh play, traces its roots back to a century-old work by famed Irish author W.B. Yeats. A remarkable fusion of Japanese and Celtic culture, the performance unites Living National Treasure Gensho Umewaka and the Celtic choir Anúna for a thrilling new theatrical experience.

日時／平成29(2017)年2月16日(木) 18:00開場、19:00開演 会場／Bunkamura オーチャードホール

チケット料金／S席6,000円、A席5,000円(3階)、学生席4,000円(3階)

URL／[www.artscouncil-tokyo.jp/ja/events/12439](http://www.artscouncil-tokyo.jp/ja/events/12439)

Date/Time: February 16 (Thu.), 2017; Open: 18:00; Start: 19:00 Venue: Bunkamura Orchard Hall

Tickets: S seat: 6,000 yen; A seat: 5,000 yen (3F); Student seat: 4,000 yen (3F)

URL: [www.artscouncil-tokyo.jp/en/events/12439](http://www.artscouncil-tokyo.jp/en/events/12439)

音楽ディレクター  
マイケル・マクグリnn  
Artistic Director  
Michael McGlynn

今回、アヌーナはイェイツの言葉と、アイルランドの古い言語、そして日本語を組み合わせて歌唱し、この演目の雰囲気深く包み込んでいる「精霊の世界」を表現します。

Singing the words of Yeats and delivering a text that interweaves Early Irish and Japanese, Anúna will represent the spirit world that so deeply influences the atmosphere of the play.



写真：ただ(ゆかい) Photo: TADA (YUKAI)



写真：ただ(ゆかい) Photo: TADA (YUKAI)

今年もアーティストが、それぞれコミュニティ特性のちがう場所に赴き、交流を重ねています。共に過ごす時間と社会化するアクションを、アートで試みる2年目の「TURN」にご期待ください。

TURN project artists are in the field again this year, actively engaging with members of communities that all have their own, distinct personalities. Now in its second year, TURN continues to use art as a platform for bringing people together and initiating fruitful socialization.



「TURN」コーディネーター  
奥山理子

Coordinator of TURN  
Riko Okuyama

人との出会いが生み出すアート

# 4 TURNフェス

How interpersonal encounters breathe life into art

## TURN Fes

アーティストの日比野克彦監督のもと、異なる背景や習慣をもった人々の出会いや表現を生み出す「TURN(ターン)」。「TURNフェス」は年1回の祭典。アーティストと障害のある人や生きづらさを抱えた若者たちの交流から生まれた作品の発表やカンファレンスなどを行います。

Artist Katsuhiko Hibino is the supervisor behind TURN, a project that unites people with different backgrounds and customs to spark new encounters and forms of expression. The TURN Fes, a yearly event, features exhibits of works and conferences that grow out of the connections between artists, people with disabilities, and young people grappling with pain.

日時／平成29(2017)年3月3日(金)～5日(日) 9:30～17:30(入室は閉室の30分前まで) 会場／東京都美術館 入場料／無料 URL／[www.artscouncil-tokyo.jp/ja/what-we-do/creation/leading/turn/11511](http://www.artscouncil-tokyo.jp/ja/what-we-do/creation/leading/turn/11511)

Dates/times: March 3 (Fri.)–5 (Sun.), 2017; 9:30–17:30 (Last entry 30 minutes prior to closing) Venue: Tokyo Metropolitan Art Museum Admission: Free URL: [www.artscouncil-tokyo.jp/en/what-we-do/creation/leading/turn/11511](http://www.artscouncil-tokyo.jp/en/what-we-do/creation/leading/turn/11511)

# 5 リライトプロジェクト「Relight Days」

1年に3日間だけ、あの作品に光が灯る

A unique light reappears for just three days a year

## Relight Project Relight Days

東日本大震災を機に消灯し続けている、「生と死」をテーマにした宮島達男のパブリックアート作品『Counter Void』に光を灯す3日間。社会彫刻家を育成する市民大学「Relight Committee」による企画やトークセッションなどを通じて、未来の生き方や人間のあり方を考えます。

Relight Days is a three-day event that centers on the relighting of *Counter Void*, Tatsuo Miyajima's public artwork installation on the theme of life and death, which has gone unlit since the Great East Japan Earthquake. Through programs and talks organized by the Relight Committee, a "citizen's college" designed to train social sculptors, the event aims to explore future ways of life and the question of what it is to be human.

日時／平成29(2017)年3月11日(土)～13日(月)(予定)

会場／六本木ヒルズけやき坂『Counter Void』前ほか

参加費／無料

URL／[www.artscouncil-tokyo.jp/ja/events/15899](http://www.artscouncil-tokyo.jp/ja/events/15899)

Dates/Times: March 11 (Sat.)–13 (Mon.), 2017 (Tentative)

Venues: In front of the *Counter Void* installation (Keyakizaka, Roppongi Hills) and other locations

Admission: Free URL: [www.artscouncil-tokyo.jp/en/events/15899](http://www.artscouncil-tokyo.jp/en/events/15899)



1年に一度だけ『Counter Void』が再点灯される3日間。「生と死」をテーマにつくられたこの作品を、ぜひあなたの大切な人と一緒に体験してください。

Taking its illuminated form for just three days out of the entire year, *Counter Void* is a compelling exploration of life and death — and an experience to treasure with your loved ones.



「リライトプロジェクト」事務局長  
林 暁甫

Director of the Relight Project  
Akio Hayashi

まだまだ行くよ！  
There's still so much more to see and do!



# NEXT TRAINING!

東京文化の情報を発信中 Broadcasting information about culture in Tokyo

WEB  
[www.artscouncil-tokyo.jp](http://www.artscouncil-tokyo.jp)

Facebook  
アーツカウンシル東京

Twitter  
@artscouncilTYO

YouTube  
公式チャンネル アーツカウンシル東京

Newsletter  
[www.artscouncil-tokyo.jp/ja/newsletter](http://www.artscouncil-tokyo.jp/ja/newsletter)

## RADIO

TOKYO FM WORLD

## TOKYO ART BLOOM

ウェブにて配信中 Distribution online

東京で暮らし、文化・芸術の分野で活躍する外国人の方に東京の魅力をうかがいます。アーツカウンシル東京が展開するプログラムの情報をお届けします。

In this program people from overseas who live in Tokyo and are active in the arts and culture scene talk about what they like about the city. It also introduces programs organized by Arts Council Tokyo.

[www.tfm.co.jp/tfmworld](http://www.tfm.co.jp/tfmworld)

J-WAVE (81.3FM)

## ARTS COUNCIL TOKYO CREATIVE FILE

毎週土曜日11:35～11:45(ワイド番組「RADIO DONUTS」内)  
Saturdays, 11:35–11:45 (A segment of the "RADIO DONUTS" show)

東京で「暮らす」「働く」「学ぶ」など、東京につながりをもつすべての人のための番組。アーツカウンシル東京のプログラムや東京文化の創造について紹介します。This program is for everyone with a connection to Tokyo, whether they live here, work here, or study here, introducing Arts Council Tokyo programs and exploring the creation of Tokyo's culture.

[www.j-wave.co.jp/original/creativefile](http://www.j-wave.co.jp/original/creativefile)

トレーニング後の、一杯 After training, it's time for a drink.

サンタさんもアツカンで一献いかがでしょうか？

Care for a cup of atsukan, Santa?



「RADIO DONUTS」ナビゲーター  
渡辺 祐

Navigator of Radio Donuts  
Tasuku Watanabe



The town where I was born and raised had a keirin (bicycle) racetrack. If you went down the street in front of our house you immediately came to the railroad. To the right was the ticket gate for the private railway station, and the market. In the evening after a race, the station and the market were crowded with men on their way home from the keirin, drinking cheap One Cup sake.

As an elementary school student I used to come to the market on errands. I would quickly finish the shopping and hurry home, careful not to tread on the betting tickets scattered over the path. Near the barber's shop I knew, there was a "snack" bar with a purple sign to the side of its wooden door. In the evening, the door would be slightly ajar. I felt strangely happy to catch the dull glint of the mirror ball in the darkness. That was over 30 years ago.

Eleven years have passed since I left that town and came to live in Tokyo.

In the shopping street near my apartment there used to be a cluster of bars and eateries called Ryueru, which had been going since post-war black market times.



暮らしているアパートからほど近い商店街に戦後の闇市の頃から続く飲食店街「りゅえる」はあった。夕方、連れ合いと千五百円ずつ持ち、「りゅえる」の外側にあるモツ肉屋に向かう。途中のコンビニで買った発泡酒を開け、軒先で焼かれている一本八十円のモツ焼きをつまんでいると、連れ立って来た小学生が一本だけ食べていったりする。発泡酒を飲み終えると、「りゅえる」の路地に入る。鮎屋やスナック、中華料理店の前を通り、フィリピン国旗が掲げられたテラスの向かいの南仏料理屋の角を曲がれば立ち飲み屋がある。「飲み物は？」

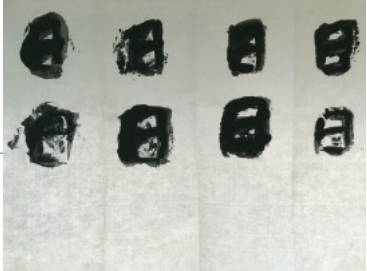
生まれ育った街には競輪場があった。家の前の通りを行くとすぐに線路に突き当たる。そこを右に折れた先に、私鉄の駅の改札と市場がある。競輪開催日の夕方は、駅にも市場にもワンカップを飲む競輪帰りの男たちがたくさんいた。小学生のわたしは市場におつかいに来ている。足早に買い物を済ませ、道に散らばる車券を踏まないように家へと急ぐ。線路まで来てなじみの散髪屋さんを過ぎると、木の扉の脇に紫色の看板を掲げたスナックがある。夕方になると扉はいつもほんの少しだけ開いていた。暗がりでも鈍く光るミラーボールが見えるのが妙にうれしかった。三十年以上も前のことだ。その街を離れ、東京に暮らすようになって十一年が経つ。

# 東京新陳代謝

Tokyo Transitions

変わるもの、変わらないもの。  
日々ゆれる東京のストーリー。  
*Things that change, things that don't.  
the story of Tokyo, a city in daily flux*

日 日 日 日 又 日 日  
*Passing days, days passing*



写真・書・文：華雪  
*Text, Calligraphy and Photograph by Kasetsu*

と店のお兄さんはいつもぶつきらぼうに尋ねる。サワーを頼み、今日のおすすめから目についたつまみをお兄さんに伝え、カウンターに千円札を置く。ごとんと置かれたジョッキと引き換えにおれは小銭になる。つまみが出されるたびに小銭は減り、なくなれば帰り時だ。喧噪の中、ふいにランドセルを背負った子供たちが路地に駆け込んでくる。開店前のスナックの扉の横にランドセルを置いて、たちまちどこかへ行ってしまう。かつて市場でワンカップを飲んでいた男たちの苛立った顔や小競り合いの声、赤ら顔で笑う姿が急に思い浮かぶ。男たちもミラーボールもういない。そして「りゅえる」も高層マンションを建てるための巨大な穴になった。穴の中には最近柱が立った。工事現場を囲う壁の隙間から大きな穴を時々眺め、それが飲み込んでしまったものについて考えている。

**華雪**  
書家。1975年、京都生まれ。92年より個展を中心に活動。「文字を使った表現の可能性を探ること」を主題に、国内外でワークショップを開催。他分野の作家との共同制作も多数。近年は「高橋コレクション」をはじめ、現代美術の場でも作品を発表。

**Kasetsu**  
Calligrapher. Born in 1975 in Kyoto. Since 1992 she has focused on solo exhibitions. She holds workshops in Japan and overseas on the theme of exploring the possibilities of expression through characters. She has also collaborated with artists from other fields many times. In recent years her work has also featured in forums for contemporary art including the Takahashi Collection.

## 和の至宝 - 好プレー

My Odd Plays and Fine Plays

**スケラッコ**  
京都で漫画やイラストを描いています。ツイッター (@suckeracko) でしょうゆさしの食べ物漫画を不定期で公開中。リイド社より単行本『盆の国』発売中です！

**Suckeracko**  
Kyoto-based manga artist and illustrator. Suckeracko's food manga featuring a cute little shoyusashi (soy sauce cruet) named Suckeracko appears irregularly on Twitter (@suckeracko). Her book *Bon no Kuni* [Country of Bon] published by Leed Publishing Co. is on sale!



I first encountered peanuts as a first-grader, when we had our snack.	crunch crunch	crunch They're hard.	Wow! Suckeracko eats the shells, too! What? Huh?	Kind of an embarrassing memory... Now I remove the shells, of course.