

Food is
crossroads of cultures.
mimasaka no kuni

第20回
おかやま県民文化祭
これがOKAYAMA！
プログラム



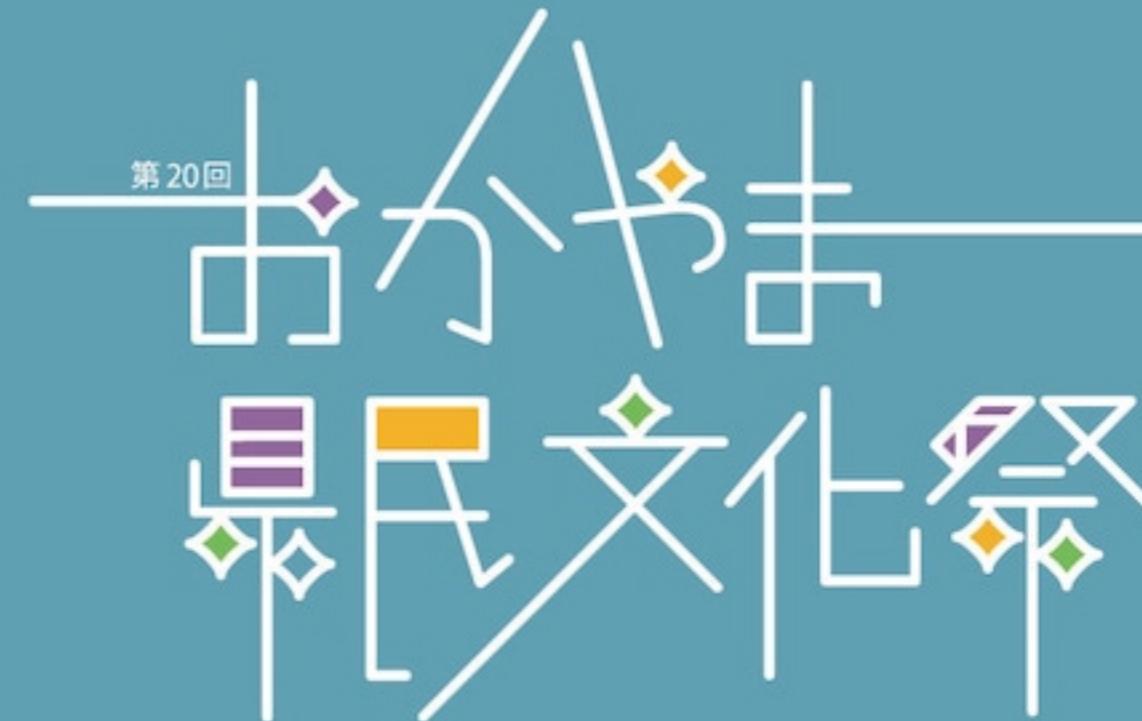
知って楽しい。

レシピをみて再発見。「食」を通して「文化」が見える冊子
作っておいしい。

recipeQR
[Lore ga okayama](#)

食は文化の交差点

美作国
みまさかのくに



県民が文化に親しみ交流するとともに、日頃の文化活動の成果を発表する場として、県内各地で様々なプログラムを開催しています。岡山県文化連盟は、運営主体として、おかやま県民文化祭の盛り上げを図っています。

KEN BUNSAI ① 「主催事業」

- これがOKAYAMA！プログラム
美作国～食は文化の交差点～
- 文化がまちにあるプログラム
備前・備中・美作の各地域で人々が気軽に楽しめるまちを創出
- 君たちの未来へ！プログラム
子どもたちが参画する分野別文化団体の企画
- みんなが主役！プログラム
《コンテスト・セクション》
 - ・第57回岡山県文学選奨(8部門)
 - ・第73回岡山県美術展覧会(2会場)

KEN BUNSAI ② 「共催事業」

- 「元気」にチャレンジプログラム
文化パワーアップ・アクション助成
 - ・子どもたちの文化活動を支援する活動
 - ・団体のレベルアップを図る活動
 - ・文化で地域を元気にする活動

KEN BUNSAI ③ 「参加事業」

- みんなが主役！プログラム
《サポート・セクション》 10部門
 - ①音楽 ②舞踊 ③演劇 ④伝統芸能
 - ⑤美術 ⑥映像 ⑦文芸 ⑧生活文化
 - ⑨文化講演・シンポジウム
 - ⑩総合(市町村文化祭等)

3つの密を避け
マスク着用で楽しもう！

-ご注意ください-
掲載内容は、8月23日時点の情報です。新型コロナウィルス感染症の拡大防止によりイベントの中止や開催時期・時間等が変更になる場合がございます。
最新の情報は各団体までお問い合わせください。

本リーフレット作成にあたり、ご協力いただきました関係各位に心より御礼申し上げます。

編集・発行者 | おかやま県民文化祭実行委員会(公益社団法人岡山県文化連盟、岡山県)
発行 | 2022年8月
デザイン | 株式会社 LogooDesign
問い合わせ | 公益社団法人岡山県文化連盟
〒700-0814 岡山県岡山市北区天神町8-54 岡山県天神山文化プラザ3F
URL o-bunren.jp MAIL bunkaren@o-bunren.jp
TEL 086-234-2626 FAX 086-234-8300



O-BUN-REN
おかやま文化芸術
アソシエイツ
OKAYAMA Culture & Arts Associates

About.

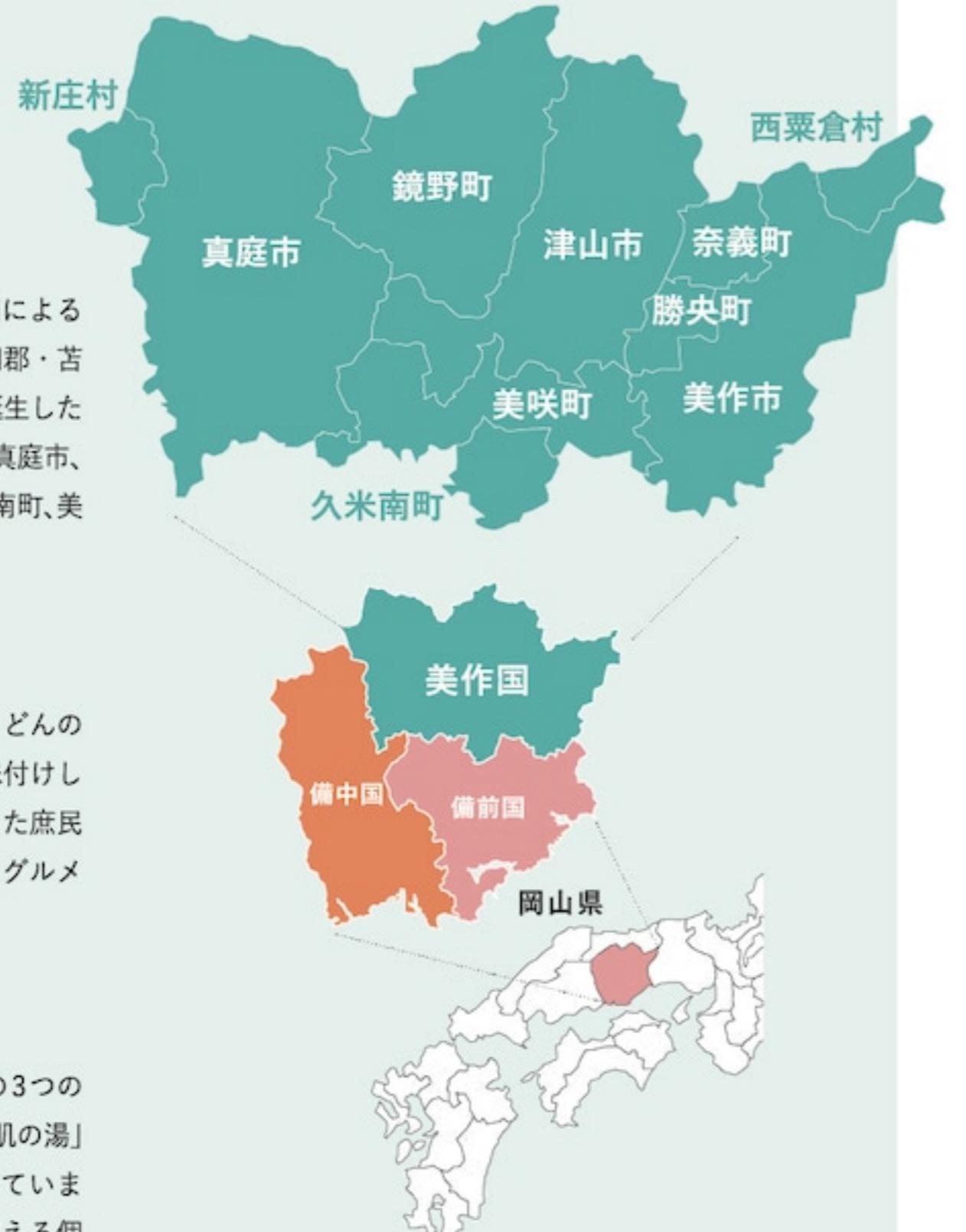
mimasaka no kuni

美作国(みまさかのくに)とは

平安時代に編まれた史書『続日本紀(しょくにほんぎ)』によると、美作国は和同6年(713年)、備前国から英多郡・勝田郡・苦田郡・久米郡・大庭郡・眞嶋郡の北部6郡が分かれて誕生したとあります。これは、現在の岡山県北10市町村(津山市、真庭市、美作市、新庄村、鏡野町、勝央町、奈義町、西粟倉村、久米南町、美咲町)とほぼ重なります。

● 庶民に愛される“グルメの国”

地域の食文化を感じる「伝統グルメ」から、ホルモンとうどんの相性が生んだ逸品「津山ホルモンうどん」、味噌ダレで味付けした蒜山伝統の味「ひるぜん焼そば」、卵とお米にこだわった庶民の味「美咲たまごかけごはん」など庶民に愛されているグルメまで勢揃いのエリアです。



● 温泉に恵まれた“湯の国”

西日本有数の温泉地である岡山県の美作国。美作三湯の3つの温泉地、湯原温泉・奥津温泉・湯郷温泉は古くから「美肌の湯」として親しまれています。美肌効果が高い温泉と言われています。美作三湯だけでなく、エリア全体で、実は60軒を超える個性豊かな温泉施設があふれるほど温泉に恵まれています。

● 美術館、博物館が溢れる“アートの国”

今年は、美作三湯(湯原、奥津、湯郷温泉)を中心に展開する3年に一度の回遊型アートイベント「美作三湯芸術祭2022」が開催されます(開催期間: 2022年8月27日~12月4日)。また、体感型美術館の先駆けとなる空間展示と周辺の自然との調和が魅力の「奈義町現代美術館」、19世紀のボヘミアガラスの名品から現代に至る珍しい世界のウランガラス100点以上を常時鑑賞できる「妖精の森 ガラス美術館」、恋人たちの愛を描く、レイモン・ペイネ氏の水彩画、油絵、版画を展示している「美作市作東美術館」などをはじめとした美術館・博物館・資料館が多数あります。

さらに詳しい情報は、
岡山県北美作エリア観光サイト
「**美作国**」をチェック!

美作国 <https://www.mimasaka-no-kuni.jp/>

このページは、「美作国(岡山県美作県民局)」の情報をもとに作成しております。

味覚・嗅覚・触覚・聴覚・視覚と、人間の五感全てに訴えてくる「食」の世界。日々、目覚めてから、そして再び眠りにつくまで、私たちはなんらかの形で様々なものを摂取して生きています。太古の昔、火というものを操れるようになってから、人類は食材を様々な形で加工してきました。自然の環境によって得られる食材は大きく異なりますし、手のかけ方についても、人々は知恵をしぼりながら高度に発展させてきました。社会人類学者のクロード・レビュースは、「料理は自然から文化への移行を示し」そして、「料理は人間ならではの行動」であり、「文化を生み出した行動」だと説いています。

その「文化を生み出す行動」には、調理だけではなく、栽培・育成、採取、加工、保存、運搬についての、多様な知見や経験、技術も含まれます。そしてそれは今に至るまで積み重ねられ、伝えられてきました。現在、私たちはその「文化を生み出す行動」の恩恵に、大いに預かっています。山の中に分け入って、収穫した食材を背負子に入れる。山の湧き水や川の水を巧みに引き入れて、穀物を育てる。水流を生かして穀物を挽く。塩の防腐効果を生かし、街道を伝つて魚を流通させる。肉を干す。大きな木の樽を作り、麹菌とともに大豆や米を熟成

食の風景は、しばしば映像や小説に取り入れられ、登場人物の暮らしづくりや家族関係、時代や舞台となつている地域の風土を、雄弁に語ります。人は家庭の食事やお弁当作りに際しても、彩りを考えてささやかな気配りをします。それはコミュニケーションの一つの形でもあると言えるでしょう。祭りや冠婚葬祭では、それぞれの土地の習わしによって食材を揃え、道具を飾り、料理をしてきました。コミュニティの人々の繋がりを再確認する機会ともなりました。

しかしながら、こういった伝承を、若い世代に伝えていくことが次第に難しくなっているのも事実です。住まいの中にある台所の位置付けや風景は、次第に変化し、均一化てきて、地域色もなくなりつつあります。外食や中食が生活に浸透します。一方で、消滅していく食文化の豊かさほど手間でもない料理から私たちは手を引きつります。

今年のおかやま県民文化祭「これがOKAYAMA! プログラム」では、美作国「食は文化の交差点」をテーマに県民文化祭期間中に美作地域で開催される、食を一つの交差点と捉え、そこに交差する文化芸術プログラムや、それを育くむ場、キーマンを紹介します。美作エリアの豊かな自然や街道をたどりながら、そこに息づく文化に目を向けてみましょう。

「食は文化の交差点」で取り上げるのは、食とのつながりの深い歴史・文学・映像・工芸・美術・教育・デザイン・建築・写真などです。どうぞ、各地の食や催しを訪ねてみてください。さらに、ここでご紹介するレシピを参考に、ご自分でもその「食」を再現なさつてみてください。想像するよりも容易く美味しい恩恵を受けられるかもしれません。

(企画・監修 大月ヒロ子)

大月ヒロ子
武蔵野美術大学卒業後、板橋区立美術館学芸員として数多くのワークショップや展覧会を企画。その後独立して有限会社イデアを設立。九州国立博物館「あじっぱ」、国立歴史民俗博物館「たいけんれきはく」、大阪府立大型児童館 big bang 他で、コミュニケーションを誘発する新しい学びの場のデザインに取り組んだ。倉敷市玉島の実家を改装して、日本で初めてのクリエイティブリユース(家庭や企業から日常的に生み出される廃材をそのまま廃棄せず、人のクリエイティビティ(創造性)を使って、これまでに見たこともないような素敵なものに生まれ変わらせる取り組み)の拠点「IDEA R LAB」を開設し、全国から注目を浴びている。平成29年7月、おかやま文化芸術アソシエイツのプログラム・コーディネーターに就任

な知恵や加工技術を、今一度見直し、未来に向かって生かし直すことが大切だと考え、行動にうつす若い人々もいます。料理には、火と水と空気と土が深く関わっています。それらをうまく使いこなせる土地には、豊かな文化が育っているはずです。

させる。美しく彫り込んだ木型で和菓子の落雁を作る。究極の形にそぎ落とした応量器に托鉢の食物を入れる。漆で保護された木の器は丈夫で、熱いものを入れても触ることができるので重宝され、普及しました。また、体の不調を、身近な野草を使つて整える知恵もありました。

な知恵や加工技術を、今一度見直し、未来に向

て生かし直すことが大切だと考え、行動にうつす

若い人々もいます。料理には、火と水と空気と土

が深く関わっています。それらをうまく使いこな

せる土地には、豊かな文化が育っているはずです。

今年のおかやま県民文化祭「これがOKAYAMA!

プログラム」では、美作国「食は文化の交差点」をテーマに県民文化祭期間中に美作地域で開催される、食を一つの交差点と捉え、そこに交差する文化芸術プログラムや、それを育くむ場、キーマンを紹介します。美作エリアの豊かな自然や街道をたどりながら、そこに息づく文化に目を向けてみましょう。

「食は文化の交差点」で取り上げるのは、食とのつながりの深い歴史・文学・映像・工芸・美術・教育・デザイン・建築・写真などです。どうぞ、各地の食や催しを訪ねてみてください。さらに、ここでご紹介するレシピを参考に、ご自分でもその「食」を再現なさつてみてください。想像するよりも容易く美味しい恩恵を受けられるかもしれません。

(企画・監修 大月ヒロ子)

美作地域と海の幸

山里で食すその恵み

岡山県北部、かつて美作国と呼ばれた地域は山間部である。水田や畠から収穫される米や野菜だけでなく、山や草原から得られる動物や木の実・山菜・茸も主要な食糧だった。樹木を伐採した際に行われる焼畑も一般的で、急峻な斜面にソバの花が咲く光景も見られた。一方、川の恵みにはヤマメやヒラメ（アマゴ）、アユ、ウナギなどがあった。現在では特別天然記念物に指定されているハンザキ（オオサンショウウオ）でさえ、滋養を求めて食されることも一般的だった。用水路を通じて入るフナやコイ、ドジョウ、ウナギなどを捕獲する水田漁撈も盛んであった。まさしく、自然景観を丸ごと活かした食の営みが行われていたのである。

一方、山間部ではどうしても入手できないのが海の幸である。現在のような交通の利便性がない往時では、人々は徒歩や牛馬で物資を輸送するしかなく、山陰や瀬戸内から鮮魚を持ち込むことは容易でなかった。ワニ（サメ）は日持ちすることから、その刺身が祭礼時に食されることは多かったが、備中や備後では盛んだったものの、美作では一般的でなく、代わって酢で締められた鯖寿司が多く食されている。とはいっても、祝い事に欠かせない尾頭付きの鯖を酢締めするわけにはいかない。そこで人々は鯖の木型を作り、煮詰めた砂糖を流し込んで鯖の形をした菓子を作った。赤く彩色すれば鯖ができる。金花糖である。鮮魚を用意できない山里ならではの知恵と工夫が凝らされていた。

ところで、積極的に海の幸を求めて、山陰に出かけることもあった。現在のような交通の利便性がない山間部では、かつて開講が盛んだった。集落の代表者が美保神社（島根県松江市）に参詣し、お札を持ち帰り、各家に配布するのである。しかし、参詣だけが目的ではない。美保神社がある美保関、また対岸の境港（鳥取県境港市）は日本海の良港として知られ、鮮魚や干物が豊富に入手できる場所だった。人々はそこで海産物を得て、お札とともに持ち帰るのである。集落の人々にとっては、神の加護とともに、海の恵みを享受する数少ない機会であり、喜びでもあったのである。



金花糖（鯖）の菓子木型〔真庭市蒜山〕

開講にちなむ「関さん」の祠〔真庭市社〕



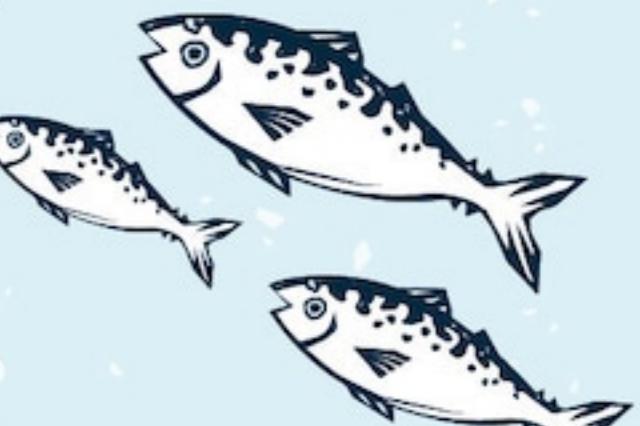
前原 茂雄
Shigeo Maebara

Profile | 岡山県津山市生まれ。九州大学大学院、日本学術振興会特別研究員を経て、現在、真庭市蒜山郷土博物館館長。真庭市蒜山ミュージアム館長、鳥取短期大学非常勤講師、東京大学共同研究員も兼務する。歴史学・民俗学の観点から、おもに中国地方の庶民生活史、自然との関係史を調査・研究している。

とはいっても、美作の人々が海の幸を得るには、山陰から持ち込まれる場合がほとんどだった。交通に支障がある厳しい冬期を過ぎ、伯耆や因幡からワカメを背負ってやって来る行商人の姿を見かけるようになると、美作の人々は春を感じた。多くは塩サバや干物が重用された。後年、因美線が開通すると鳥取市近郊の漁港からの鮮魚や加工品が多く持ち込まれ、種類も増えていく。毎朝、一番列車の先頭車両には、魚がいっぱい詰まつた発泡スチロールが積み重ねられ、傍らで漁港の女性たちがうたた寝をしている姿がよく見られた。荷物は各駅で下ろされた後、リヤカーで集落を回った。女性たちの押しの強さに、主婦たちはついつい海産物を求めてしまう。美作の人々には、なかなか食卓に上がらない、海の幸への強い憧れがあった。

山里で食す海の幸。いつでもどこでも鮮魚が手に入る現代では想像もできないような、喜びと感謝の思いがそこには穏やかに寄り添っていた。

美作国のかね壽司 教えてもらいました



こけら寿司（真庭市）

名前の由来 | すしたねを薄く切って、すしめしの上に並べたところが、屋根をふくときのこけら板に似ているところからついた呼び名。

写真提供：一般社団法人 真庭観光局
レシピ：書籍「伝えたい真庭の郷土料理」より
(発行：真庭地域食育推進協議会・岡山県真庭保健所)



お頭付きサバ寿司（西粟倉村）

作り手エピソード | 祭りが近づくと酢の香りと共に、サバを準備する義母の姿を思い出します。祭りの日には家族でサバ寿司を食べるのが馳走でした。

写真・レシピ提供：大茅地区活性化協議会



サバ寿司

作り手：美作市 里見知子さん

POINT | サバの処理を丁寧にすることが決め手！

写真・レシピ提供：テレビせとうち
書籍「おばあちゃんの台所 元気に暮らす健康レシピ」より
(発行：イースト・プレス)





T家(津山市)

父方：津山市 するめ
母方：津山市 ほうれん草
するめ、昆布、すまし汁 茹でた長ねぎ
丸餅(茹でる) かつお節

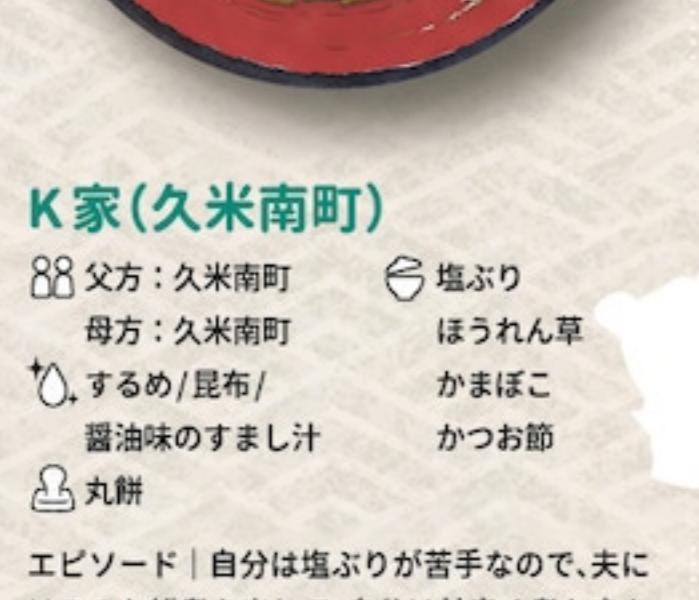
エピソード | 丸くしたするめを切ってお雑煮の時に食べていた。大好きで一番たくさん食べた。長ねぎは嫌いで、お椀の下にいつも残していた。



S家(新庄村)

父方：新庄村 丸餅
母方：真庭市 ほうれん草
するめ

エピソード | 冬の新庄村には、入れるものはほうれん草くらいしかない。余裕があるときは、ブリ(生)があった。お雑煮にもち海苔を入れる(上に乗せる)こともある。



K家(久米南町)

父方：久米南町 塩ぶり
母方：久米南町 ほうれん草
するめ、昆布、 かまぼこ
醤油味のすまし汁 かつお節
丸餅

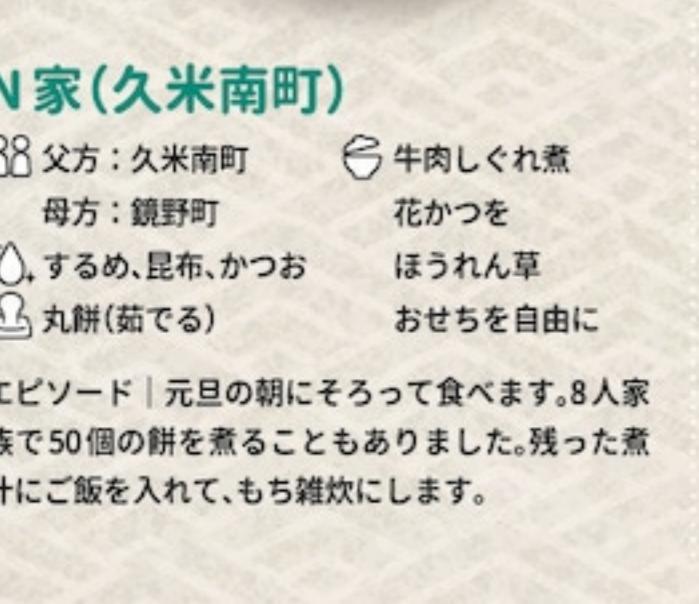
エピソード | 自分は塩ぶりが苦手なので、夫にはこのお雑煮を出して、自分は甘辛く煮た肉を乗せて食べています！



N家(久米南町)

父方：久米南町 牛肉しぐれ煮
母方：鏡野町 花かつを
するめ、昆布、かつお ほうれん草
丸餅(茹でる) おせちを自由に

エピソード | 元旦の朝にそろって食べます。8人家族で50個の餅を煮ることもありました。残った煮汁にご飯を入れて、もち雑炊にします。



I家(津山市)

父方：新見市 ぶり/はまぐり/
母方：津山市 するめ/ほうれん草/
すまし汁 大根/かまぼこ
丸餅

エピソード | これは実家のレシピですが、嫁ぎ先は味噌汁で、同じ市内でも全く違うので驚きました。亡き母から見よう見まねで受け継いで毎年作っていますが、少しは母の味に近づいているのか聞いてみたいです。



Y家(津山市)

父方：赤磐市 丸餅
母方：津山市 ねぎ/ほうれん草
するめ出汁の味噌汁 スルメ/かまぼこ

エピソード | スルメで出汁をとった具だくさんのお雑煮は家族に人気で、お椀もどんぶりのような大きなお椀に盛り付けます。津山市加茂には、鳥取から汽車に乗って魚を売りに来ていたらしいです。



T家(奈義町)

父方：奈義町 するめ
母方：勝央町 はまぐり
すまし汁 三つ葉
丸餅 ごぼう

エピソード | するめ&はまぐり出汁が繊細で身体に染みります。田舎のつきたてのよく伸びる餅と合いとても美味です。



I家(西粟倉村)

父方：西粟倉村 はまぐり/するめ
母方：西粟倉村 ごぼう/太ねぎ
すまし汁 剥りかつお
丸餅 松竹かまぼこ

エピソード | 夕方に神様、仏様に供えていた雑煮を引き上げ、再加熱して食べると、出汁に餅が溶け出して美味しいとなる。小さい頃ははまぐりが気持ち悪くて食べられなかった。



家族の歴史 美作の雑煮

道を通って行き交う食材、自然環境などに大きな影響を受けています。さらに個々人のこだわりもプラスされて、ひと碗のお雑煮の中から読み取れる事柄はとても多く、予想もしていなかつた新たな発見が楽しくあります。

最近は家族も少なくなり、おせち料理を作ることが、次第に減る傾向にあります。しかし、せめて元旦にはお雑煮は作って食べたい、と考える人はまだまだ多いのではないかでしょうか。

今回は美作エリアにお住まいの方々から寄せられたお雑煮をご紹介していますが、試しに、身の回りの方々に、どんなお雑煮を食べるのか聞いてみてください。きっと、さまざまなエピソードに、盛り上がるはず

人々がどこからやって来て、その地域に住むようになったのか、手にどのように分かれ、興味をそそります。具材やつゆは、街

recipe QR
● 雜煮レシピはこちら
● 「クックパッド」にて公開中
協力:岡山県立津山東高等学校
食物調理科

O家(美咲町)

昆布 カキ/あなご/里芋/
丸餅 ごぼう/にんじん

エピソード | カキを入れたとたんに、味が変わっておいしい。東京の息子は、コロナでお正月に帰れなかったが、帰ったらお雑煮が食べたいと言っている。広島出身の夫で、こんな風に作っているが、美咲町風というわけではない。



S家(美咲町)

美咲町 大根/にんじん/エビ
するめ/はまぐり/お頭、しっぽ付き/
醤油味/すまし汁 ほうれん草/椎茸/
丸餅(茹でる) かまぼこ

エピソード | 家族一人一人が餅の数を決めて、器には一度に大体3コくらい餅が入った。薄味だが、とても濃く感じて美味しい。





昔から県北の法事と言えば、子どもたちの楽しみは帰りに土産として持たされるたくさんの甘いもの。参列者が持参した和洋様々な菓子折や季節のフルーツが盛られた籠をバラして、皆が持ち帰れるように大きめのスーパーの袋に手際よく分けていく。つぶれるからという理由で最後に分けられるのが、パン。そう、法事パンなのだ。

パンと言っても、昔はいわゆる酒蒸しまんじゅうが主流だったものが、最近はもっぱら食べやすい普通のパンに代わってきている。津山市内の老舗パン屋では、「法事用パン承ります」と店先に親切に表示されており、最も代表的な40個入りの法事セット(熨斗付き)を注文すると、こしあんパンとさくさくのメロンパン各20個を詰め合わせた大きな箱が用意される。ちなみに、パンの種類は選べるようだが、一番人気はこしあんパン、2番人気がメロンパンなのだそう。

一説によると、法事パンは小豆雑煮などに見られるように小豆をよく食べる日本海側で法事や葬儀の際にあん餅を配るという文化が、出雲街道を経由して県北に伝わったという。今も岡山県内27市町村のうち、約半分の14市町村(もちろん県北)で法事パンの文化が残っている。県南ではほとんど見ることがなく、いさか珍妙な響きにも思える法事パンは、まさに県北に根付いた祭礼(法事)のための独自文化と言える。



MIMASAKA
NO KUNI
PICK UP
PLACE
01

津山市

殻を破ろう 人と繋がろう
～高校生から地域に笑顔を届けよう!～
岡山県立津山東高等学校
食物調理科



食物調理科では、日頃から地域食材を活用することを意識し、本校独自の料理コンクールの開催、料理やお菓子の開発・販売・商品化、手作りお菓子を持っての高齢者宅訪問、津山市広報誌への定期的な地域食材を使用した料理・お菓子の紹介など、食を通して、地域の方と交流を深める活動を中心に取り組んでいます。また、地域食材を知るために、農家さんにご協力いただき、ショウガの栽培体験を10年続けています。このように高校3年間で地域の食材を知り、料理に活用し自ら発信することで、特産品や生まれ育った土地に対して誇りを持ち、食で地域を支えたいという思いを胸に活動をしています。

[住所] 〒708-0822 岡山県津山市林田 1200

[電話] 0868-22-9307

[MAIL] tuhigasi@pref.okayama.jp

[WEB] www.tuhigasi.okayama-c.ed.jp/

WORKSHOP & EVENT INFO

しののめキッチン

「調理師の卵」である津山東高校食物調理科の生徒が地域に出向き、その地域の特産物を使った料理を提供することで、地産地消や特産物の普及活動に取り組み、地域の人々を笑顔にする出張レストラン。学校で学んだ知識と技術を発揮し、四季折々の料理を提供します。今回は秋を感じる郷土料理を取り入れた和食弁当を提供する予定です。

[日程] 10/2(日)11:00-14:00

[料金] 1,000円 ※要予約

[定員] 100名 [対象] どなたでも

[問合せ・予約] 0868-24-6690

[会場] 作州民芸館

(〒708-0046 津山市西今町18 TEL 0868-24-6690)

津山市の 知られざる 牛肉文化

美作地域では、真庭市の「ひるぜん焼そば」や美咲町の「たまごかけごはん」などのご当地グルメが注目を浴びていますが、津山市にも全国的に珍しい牛の生ホルモンをメイン食材に用いた「ホルモンうどん」というご当地グルメが存在します。

津山では、8世紀に編纂された『続日本紀』には既に美作国に於いて農耕や輸送に用いるための牛の市が開かれていた事が記されています。また、我が国では牛肉を食べる習慣は明治まで一般的ではありませんでしたが、江戸時代においても近江彦根藩と津山藩のみにおいて、「薬」として牛肉を食べる「養生喰い」が認められていました。

我が国でも明治の牛鍋の流行で、黒毛肉を食べる習慣が一般化しました。明治12年に陸軍がまとめた「共武政表」では全国主要物産に「現在の津山市川崎の牛肉」が掲載されており、津山の牛肉は当時から有名であったようです。

このような背景から津山市には多くの精肉店が存在し、他の地域では流通しない部位である「ヨメナカセ」などを取り扱っています。ヨメナカセとは牛の大動脈のことを指します。いわゆる熟成に耐えうる枝肉以外の部位は非常に腐りやすいため、どうしても地元での消費が主になります。津山市にはこれらの傷みやすい部位の処理法と迅速な精肉店への流通網が確立しているため、通常は食用に回されない部位も食べることが可能になっています。居酒屋の定番メニューであるヨメナカセの鉄板焼きも先述のホルモンうどんも、他の地域では見ることが出来ない食文化です。

そのほかにも津山市の精肉店では「そずり肉(骨の周りについた肉をそぎ取ったもの)」をはじめ、独創的な肉製品、「干し肉(半生乾燥赤身肉)」や「煮こごり(牛テールやアキレス腱を煮込んで固めたもの)」も取り扱っており、津山市では日常的にこれらの牛肉製品をよく目にします。

和牛の九割を占める黒毛和牛種の三大血統の一つである「藤良」は津山市が源流です。現在でも津山市の和牛繁殖農家は肥育前の子牛を出荷していますが、ブランド和牛は肥育された地域の名前がつけられるため、これまで津山市の名称は表に出てきませんでした。そこで、津山市では津山の名前を前面に押し出したブランド牛を世に出すべく、『つやま和牛』の肥育が津山市内で始まり、2016年4月に初出荷を迎えました。機会がありましたら是非「津山生まれ、津山育ち」の「つやま和牛」を召し上がってみてください。

(写真提供: 津山市)

桑守 正範 Masaori Kuwamori

Profile | 名城大学農学部農芸化学科卒(1992年)。その後東京農業大学大学院に進学し、博士(農芸化学)を取得。卒業後、1997年から美作大学短期大学部栄養学科に着任、2011年からは教授として現在に至る。美作大学では「摂取食品の体格・運動能力に与える影響に関して」および「地域農産物の優位性の検討」について研究を行ってきた。



ヨメナカセ



そずり鍋



干し肉



にこどり

伝統の餅菓子津山名産「初雪」を引き継いでいます

●暮らしの中で「食は文化の交差点」と感じられる事柄を教えてください。

美作国は昔からお米のおいしいところといわれています。古代より米作りが盛んで、弥生時代の集落跡や大小の古墳が多く残っています。また平安時代には美作国のお米はおいしいと貴族の間で評判だったそうです。晩は涼しく冷たいきれいな水に恵まれた県北のこの地方では、品質の良いもち米がたくさん採っていました。今こそもち米の生産量は少なくなっていますが、赤飯やお餅は、現代でも人が生まれてから亡くなるまでの様々な行事に使われていますし、普段の食事や軽食としても重宝しています。遠くふるさとを離れた方々よりこれは他の地域にはないもち米文化だと聞き、大事にしていかないと感じています。

●誰かに聞いてほしいと思う、とっておきの「食」を教えてください。

津山名産「初雪」は良質のもち米を使った餅菓子です。シンプルながら滋養があり保存食としても用いられてきました。「初雪」が一般的なかき餅と違うところは、どのような状態でも食べられるということです。お餅をついてから後のすべての工程で「初雪」を味わうことができます。乾燥させて完成した生地のままでも食べられますし、焼いている途中でもいろいろな食感を楽しむことができます。完成形のない「初雪」のお好みの食べ方を見つけてください。

WORKSHOP & EVENT INFO

津山名産「初雪」を
武田待喜堂さんと火鉢で焼こう！

[日程] 11/6(日)14:00-16:00

[料金] 大人 1,500円、中学生以下 750円 ※要予約

[定員] 15名 [会場] Nishilma25

[問合せ・予約] 080-5907-1663

[対象] どなたでも

「初雪」は後醍醐天皇に献上されたと伝えられる津山の伝統菓子。地元の餅米と砂糖のみ使用。昔から保存・携帯食、病人食、離乳食としても重宝されましたが、今では武田待喜堂一軒が伝統を守り継承。津山と「初雪」の歴史を武田さんから伺いながら、火鉢を囲んでのんびり焼く「初雪」時間を皆さんと一緒に持てたら嬉しいです。「初雪」の後には、お抹茶に合わせたお菓子も召し上がっていただきます。

（Nishilma25）

ギャラリーカフェ&ゲストハウスを組み合わせた統合芸術施設。「暮らしの中にある身近なアート」を育みたいと、城下町津山の出雲街道沿い城西に歩み出して5年。建物は江戸時代の面影を残す名主の商家、床の間には津山城の模様も描いた1835年に制作の津山藩士、飯塚竹斎の模様が8枚ある。中庭も昔の面影を残す貴重な静寂な庭。建物・空間も美。展示アートを鑑賞しながら美味しいお食事とスイーツも楽しめる。「食」、オーガニックの旬の食材拘り、素材を活かしたランチ、自家製天然酵母の九州の無農薬の粉と沖縄の塩だけで作られたドイツパン風カンパニーユ、フランスの香りがするタルトも魅力。「住」、江戸期の建築と現代アート空間での宿泊も魅力。関東・関西そして海外の方からのゲストが多い。

Nishilma25

[住所] 〒708-0046 岡山県津山市西今町25
[電話] 080-5907-1663
[MAIL] yukosakurai@gmail.com
[WEB] https://www.nishilma25.com/
[SNS] facebook.com/studioyukosakurai

武田 富美子
Fumiko Takeda



榕菴の絵をもとに再現した
コーヒーカン(コーヒーアーン)

津山洋学資料館

日本で唯一の「洋学」を冠した博物館。江戸時代後期から明治・大正期にかけて、西洋の学問を研究し、近代化の礎を築いた学者達の足跡を展示。常設展示は主に3つの部屋に分かれ、時代を追って津山の洋学を理解できるようになっています。また、企画展示室も設けられています。

[住所] 〒708-0833 岡山県津山市西新町5

[電話] 0868-23-3324

[営業] 9:00 ~ 17:00(入館は 16:30まで)

[定休日] 月曜日(祝日の場合は翌日)、
祝日の翌日、12月29日～1月3日

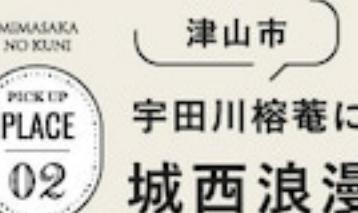
[料金] 一般 300円、高・大学生 200円、
小・中学生無料、65歳以上 200円

うだがわようあん
津山藩医の宇田川榕菴(1798 ~ 1846)は、日本で最初の植物学書『植物学啓原』と化学書『舍密開宗』を刊行し、細胞や酸素、窒素、酸化、還元といった多くの用語を作るなど、西洋の学問「洋学」を研究する洋学者として活躍しました。そんな榕菴が関心をもっていたのがコーヒーで、わずか19歳で「哥非乙説」というコーヒーの論文を書いています。

残念ながら「哥非乙説」は現在所在不明で、どのような内容だったのかは分かりません。しかし、その内容を窺うことができる資料があります。榕菴と養父の玄真は、幕府の蛮書和解御用でオランダ語の翻訳業務を勤めており、そこでフランス人ショメールが書いた『家庭百科事典』(オランダ語版)の翻訳に携わりました。その訳本『厚生新編』のコーヒーの項目を担当した玄真は、榕菴の考えとして「えごの木と、図で見るコーヒーの木は形状がよく似ていて、味は淡白、微甘、油気が多く西洋の船がもたらすコーヒー豆と異ならない」と書き加えています。実験を大切にした榕菴らしく、他の植物と比べたり、実際に食べてみたりと、詳しく調べていたことが分かるのです。また、榕菴の残したたくさんの原稿の中には、コーヒーカンやコーヒーカップの絵が描かれているものもあります。

榕菴とコーヒーのつながりはそれだけではありません。「珈琲」の当て字は、榕菴が考えたものといわれています。昭和初期にコーヒーを研究した奥山儀八郎がまとめた「かうひい異名熟字一覧」には「珈琲」について「宇田川榕菴自筆蘭和対訳辞書ヨリ。現代の【珈琲】の字は榕菴の作字なりし」とあります。作字とは文字を新しく作ることですが、「珈」も「琲」も旧来からある漢字なので、正確には字を当てた、ということなのでしょう。この辞書は、現在早稲田大学図書館に「博物語彙」という資料名で所蔵されており、コーヒーの項目に「骨喜」「哥兮」などとともに「珈琲」の字があることを確認できます。

(津山洋学資料館学芸員 田中美穂)



津山市
宇田川榕菴にちなんだ榕菴珈琲が楽しめる!
城西浪漫館



[住所] 〒708-0052 岡山県津山市田町122
[電話] 0868-22-8688
[営業] 9:00-17:00 (喫茶室 10:00-16:00)
[定休日] 月曜日(祝日の場合は翌日)
[料金] 見学無料(喫茶コーナーは有料)

新庄村

先人の知恵に感謝し、
自然の恵みを活かして豊かに生きる！
ボスケリコ農園

新庄村の自然の豊かさに惹かれて移住し12年が経ちました。自然栽培の畑の野草や山の薬草木でお茶やお菓子を作っています。また新庄村特産品のサルナシ生産者で、サルナシを使ったスイーツ・ドリンクはcaféボスケリコのイベント出店でも人気の看板メニューです。山野草のワークショップや自然体験プログラムなど、随时イベントなども開催しています。自然との共生を目指し、自然保護活動にも力を入れています。

WORKSHOP & EVENT INFO

幻の果実「サルナシ」を知る！収穫体験＆活用WS

サルナシ酢を作ろう（お土産付き）

幻の果実『サルナシ』はマタタビの仲間で高い栄養価が知られるとてもおいしいフルーツです。新庄村は西日本最大のサルナシ生産地で、村民が昔から健康利用してきました。自然栽培のサルナシ圃場で収穫を体験した後、特産品で人気の『サルナシ酢』と一緒に作りましょう。森の生薬探しにも行きますよ。おみやげ＆サルナシスイーツつき。

[日程] 9/10(土) 13:00-15:30 [料金] 3,900円 ※要予約

[定員] 20名 [対象] 自然と健康に興味がある方

[会場] ボスケリコ農園(サルナシ圃場他)

[問合せ・予約] bosquericofamily@gmail.com



[住所] 〒717-0201 岡山県真庭郡新庄村 3429-3

[電話] 090-3172-7427

[MAIL] bosquericofamily@gmail.com

[SNS] facebook.com/bosquerico

WORKSHOP & EVENT INFO



「藍を食べるWORK SHOP」

藍に満ちる1日@美咲町

[日程] 9/13(火)9:30-14:30

[料金] 4,000円(食事付き) ※要予約 [定員] 6名

[会場] 育てるところから藍工房 ainisomatte
+CHEZ NOUS(シェヌー)

[問合せ・予約] 086-234-2626 (公社)岡山県文化連盟

[対象] 大人向け

藍の魅力を皆さんに伝える為の、藍の植物と触れ合うワークショップ。実際に育っている藍を自分の目で見て、ステンシルと藍の生葉で自分だけのデザインの手ぬぐいを作った後、藍と地元の食材を使った創作料理を味わって藍に満ちた日を一緒に過ごしましょう。

〈講師:マノ・メラニー〉

フランス生まれ。7年前から藍に夢中になり、藍との暮らしを深めるために3年前に美咲町と縁が合って、引っ越してきました。休耕田だった畠を耕し、できるだけ近くにある原料を使った肥料を手作りし、農薬や化學的な物を使わずに藍の栽培、染料作り、藍染をしています。小さな藍染工房「育てるところから藍工房 ainisomatte」を6月にオープン。暮らしの中で自然と藍を食べたり飲んだり、体のケアを使っています。

〈講師:園田郁実〉

福岡生まれ。九州大学比較宗教学研究室卒業。上京後、地産野菜にこだわる西荻窪の「たべごと屋のらぼう」で働き、飲食業の魅力にどっぷりハマる。その後新宿ゴールデン街「奥亭」「O2」のママを務め、2020年に美咲町へ移住。翌年CHEZ NOUSをオープン。得意料理は玉子焼き。
<https://ikumisonoda.wixsite.com/cheznousohaga>

食にまつわる人
INTERVIEW.02

地域の資源を活かして魅力の創造・発信

●暮らしの中で「食は文化の交差点」と感じられる事柄を教えてください。

緑のふるさと協力隊の活動では、都会では中々見ることのできない食の現場でお手伝いする機会がありました。野菜や山菜、ジビエなど自然の恵みをうまく活用して加工したり、保存食にしたり、昔ながらの知恵が生きた暮らしに感動しました。地域の人達は「何もない」と謙遜しますが、自分たちで農産物を作り、無いものは工夫するなど、その地域の食にはその地域の文化(暮らしの知恵)がにじみ出ていると感じ、多くの人そして地元の方に地域の魅力を再発見してもらいたいな…という思いから、地元の有志と協力隊OBOGで結成した「またたび隊」というグループで聞き取り調査を行い、書籍「奥津町の郷土食 わしらこんな風に食べよった」を出版しました。

●誰かに聞いてほしいと思う、とっておきの「食」を教えてください。

渋柿を使ったお饅頭。現在は、居ながらにして世界の美味しいものが食べられる時代です。昔の農山村は地産地消が主で、甘いものは山や庭に生る果物を食べていました。そして地域でできない塩や砂糖は貴重品でした。この地域は甘柿がならず渋柿が多くて、その熟し柿を餡子に混ぜてお饅頭を作っていました。現在の甘い味覚に慣れた舌には物足りないかもしれません、素材を感じる自然な甘みが優しい気持ちにさせてくれます。



Profile | 岐阜県出身。山村ボランティア「緑のふるさと協力隊」に参加し、鏡野町(旧奥津町)で1年間活動後、(株)未来奥津に就職し、木工所管理、営業企画を経て道の駅奥津温泉の駅長に就任。2018年にcraft Arts HIROを立ち上げ木工の道に進む。現在は(株)未来奥津役員として道の駅奥津温泉の駅長を兼務。

作り方をみて発見！作っておいしい！ /

recipe QR
渋柿あんこのまんじゅう
レシピはこちら



草を食べる

Check!
“葛シロップづくり”的様子を
YouTubeで公開中
(勝山町並み体験クラフト市チャンネル)

食べて元気！薬草レシピ

「葛シロップをつくろう」

8月下旬に開花する葛(クズ)。葛の根は、葛根(カッコン)の生薬名で知られ、風邪の引き始めに処方される「葛根湯」にも配合されています。

花の持つ酵母の力を利用し発酵させてつくる葛シロップは、ソーダドリンク、ゼリーなどで気軽に食べられるのでオススメです。

葛は、薬効がとても高く、肝機能の改善、二日酔いなどにも良いと言われています。身近な雑草や薬草を普段の生活に取り入れて、健やかなからだづくりのお手伝いになればと思っています。

真庭・食べる薬草振興協議会

「日々の暮らしに薬草を」をテーマに、フィールドワークや講座、交流会などをしないながらライフスタイルに自然のミネラル“薬草”を取り入れることを提案しています。
[Facebook](https://facebook.com/maniwataberuyakusou) facebook.com/maniwataberuyakusou

森本博一

Hirokazu Morimoto
株式会社未来奥津道の駅奥津温泉

WORKSHOP & EVENT INFO



山間の保存食

やたらめったら「やたら漬け」を作ってみよう！

[日程] 11/25(金) 10:00-13:00

[料金] 無料 ※要予約

[定員] 30名

[会場] 大茅公民館(西粟倉村)

[問合せ・予約] 090-7371-9809(井上) / kozai.y.m@gmail.com

[対象] 地区内外のどなたでも

野菜やキノコなど、収穫した山の恵みをやたらめったら何でも漬けるところから、その名が付いたと言われるやたら漬け。地域の伝統食ではあるものの、60代以下の人们には馴染みが少ないやたら漬けを、地域の先輩方より教えていただき伝統を守って行くワークショップ。野菜の取れる時に仮漬けを行う必要があるため、茗荷の季節より準備を進めてお待ちしています。

〔主催〕大茅地区活性化協議会

「地域に誇りを持ち、いきいきと暮らす」ことを目指し、2015年より岡山県元気集落に指定されて「花と文化のふるさとづくり」を開始しました。棚田の法面に芝桜を植付け、春には5,000人余りの人楽しんでいただけるようになっています。「山アジサイ」の植栽も行い、これを利用した「押し花教室」も開催しています。今年、アサギマダラが飛来する10月には、「旅する」アサギマダラの講習会(マーキング、取り扱い等)も予定しています。



アサギマダラ

MIMASAKA NO KUNI

西粟倉村

西粟倉村に可能性発掘基地がオープン

BASE 101% -NISHIAWAKURA-

人と自然の可能性発掘基地をテーマにした複合施設です。西粟倉村周辺地域で捕獲された新鮮な鹿肉をメインにしたジビエランチを提供しています。

また隣接するハウスでいちご栽培に取り組んでおり、試食付きの完熟いちご摘み体験を楽しむこともできます(例年1月~5月開催)。店内では完熟いちごの販売はもちろん、いちごをふんだんに使ったオリジナルスイーツも豊富です。

クラフト作家の作品等の地域のこだわりを集めたショップや木材工場直営の店舗ならではのDIY用アウトレット木材の販売にも取り組んでいます。広々としたウッドデッキはペットとの同席が可能で家族と一緒に食事を楽しめます。



[住所] 〒707-0504 岡山県英田郡西粟倉村長尾 461-1

[電話] 090-2466-9378

[MAIL] base101@morinogakko.jp

[WEB] https://morinogakko.jp/

WORKSHOP & EVENT INFO

試食付き完熟いちご摘み体験 | 4種類の完熟いちごを全種試食した上でいちごを摘み取り持ち帰ることができます。品種や季節ごとの味わいの違いを楽しめます。木材加工で発生する樹皮やおが粉を培土に利用し森の経済循環から甘酸っぱいいちごを育てています。

[日程] 例年1月~5月 おおむね午前中に開催

[料金] S 1,000円 / M 1,500円 / L 1,800円の3サイズ

[定員] 毎回15名程度 [対象] どなたでも

[会場] BASE 101% [問合せ・予約] 090-2466-9378

MIMASAKA NO KUNI

西粟倉村

むらと未来をつなぐシェアリビング

む labo(むらぼ)

西粟倉村という人口1,450人ほどの小さな村で、最新のテクノロジーや村外の関係人口の方と、村民が出会えるシェアリビング「む labo」を運営しています。「む labo」には西粟倉をフィールドに研究活動をする企業や研究員が集まるとともに、村での暮らしをもう一步豊かにしたり、新しいチャレンジができるようにと、デジタル機械などが整備された工作室があります。そんな施設の中心となるのがシェアキッチンです。地域の食材でメニュー開発や、新しいお土産の考案、新規事業者のチャレンジショップとしての利用など、食の実験を通してこれからこの村の未来につながる新しい活動・食を中心としたコミュニティが生まれる場として運営を開始しています。

生産から加工・販売まで食材の新規活用など食の実験に関する取り組みを行いたい方、また、食を通したコミュニティづくりに関心のある方など、ぜひ「む labo」のシェアキッチンを使っての、実験や研究・新規事業の検討などの相談や共同企画など随時お問合せをお待ちしております。

WORKSHOP & EVENT INFO

む labo のオープンデー | む labo にあるシェアキッチン等のスペースや設備・道具を使って、村民が主体となって企画・出店するマルシェを月に一度開催しています。プログラミング体験や工作、地域の食材を生かした飲食販売など、西粟倉の人やもの、ことが詰まったイベントですので、ぜひお立ち寄りください！

[日程] 9/25(日)、10/29(土)、11/26(土) 全日程10:00-17:00

12月以降も、毎月最終週の土曜日に開催予定

[料金] 無料(企画・出店ごとに参加費が必要なものもあります)

[対象] どなたでも [会場] む labo [問合せ・予約] 090-4109-6500

MIMASAKA NO KUNI

美作市

プレツツェルが導くアート空間

KODA Gallery x Pan

KODAは、ドイツで定番のパン、プレツツェルをメインとしたパン屋と工芸やアートが観覧できるギャラリーを一体化したお店です。なぜ、パンとアートか？私たちは、ここ10年間ドイツ人と交流する中で、パン作りや西洋料理を学びました。食品がどこからきているのか、どのように育ったのかといった環境問題まで視野に入れた料理作りは勉強になりました。また、ドイツの日常で気軽に触ることのできる敷居の低いアートが人々の心を豊かにしていると感じました。自分のできる範囲でできることに挑戦している人々から勇気ももらいました。少しでも多くの人がKODAのプレツツェルをきっかけに、もっと気軽に工芸やアートに触れてほしいと願い、日々パンを焼いています。



[住所] 〒707-0025 岡山県美作市栄町 11-3

[電話] 0868-72-0443 [MAIL] mail@bykoda.com

[WEB] http://www.bykoda.com/

[SNS] instagram.com/bykoda_com

WORKSHOP & EVENT INFO

kachua マジックアワー | インド更紗にブロックプリントいう技法で染めた布で作った服の展示販売です。ブロックプリント体験(8/27)で作った布作品も展示予定。展覧会を見ながらランチやコーヒーもお楽しみください。

[日程] 7/6(水)-9/10(土) 水木金土 10:00-17:00

[料金] 無料 [対象] どなたでも

[会場] KODA Gallery x Pan

[問合せ・予約] 0868-72-0443



真庭市
食べたいものをつくる
蒜山耕藝 くど

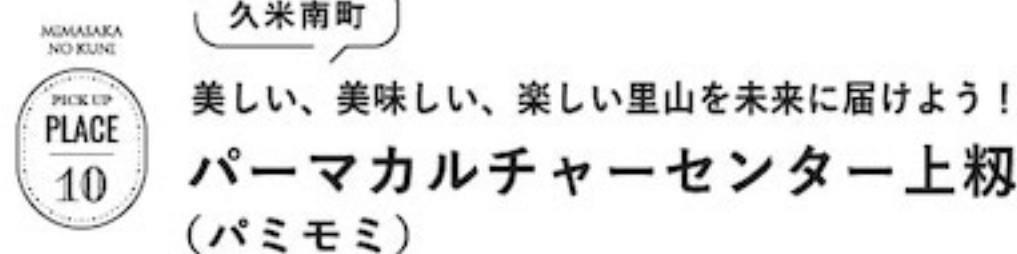
岡山県の蒜山で「食べたいものをつくる」をテーマに活動する自然栽培の米農家。2021年より会員制の「小さな農民の会」を運営し、新しい時代の豊かな暮らしを模索しながら実践する。不定期で食卓「くど」を開き、手料理を通して自然と生きる知恵を伝えるとともに、あらゆる分野の仲間達の藝をつなぐ場となっている。

[住所] 〒717-0513 岡山県真庭市蒜山下和 1418-2

[電話] 0867-45-7145

[MAIL] info@hiruzenkougei.com

[WEB] http://hiruzenkougei.com



久米南町
美しい、美味しい、楽しい里山を未来に届けよう！
パー・マカルチャーセンター上糀（パミモミ）

WORKSHOP & EVENT INFO

こどもとパー・マカルチャー教育 遊び場づくり with Matt Bibeau

アメリカ・ポートランドで子供たちに自然との触れ合いを通じ、子供たちに、パー・マカルチャーを教えているマット・ビボーを迎えて、子供たちが自然とつながるツールとしての野外授業・遊びの場づくりのデザインや工夫、授業計画などについてのお話、遊び場を作りながらの模擬授業、そして実際に子供たちを招いてのキッズプログラムを連続で開催することになりました。

DAY 1 | 9/23 パー・マカルチャー教育と遊び場づくり [英語と日本語]

[対象] 野外体験型教育に興味ある人

[日程] 9/23(金・祝)12:30-16:00 [料金] 3,000円 [定員] 20-30名

DAY 2 | 9/24 大人キャンプ [英語と日本語]

マットと一緒に、子供と遊び場を作りながら遊ぶを想定した模擬クラスを大人向けに企画しました。

[日程] 9/24(土)10:00-16:00 [対象] 大学生以上

[料金] 3,500円(23日24日と二日間連続で参加される方は6,000円)

DAY 3 | 9/25 キッズキャンプ [英語と日本語]

私と地球のつながり！私たちの命はどこから来るのか？畑で収穫、調理、遊びを共にしながら、マットと一緒にいろいろ発見してみよう！

[日程] 9/24(土)10:00-16:00 [料金] 親子1組3,500円

[対象] 8歳から11歳



[会場] パー・マカルチャーセンター上糀



Photo:Yoko Inoue

自然と人間が共存して暮らす里山の命の循環を守るために活動しています。パミモミでは、主に自然建築のワークショップをはじめ、毎月センターを開放する「オープン・デイ」、循環する暮らしのデザインである「パー・マカルチャーデザインコース」、生き物と一緒に作る米作り「耕さない田んぼの会」(9月10日稻刈り体験、10月15日コース開始)、種から藍を育てスクモを作り藍染をしたり、綿を育てて糸をつむぐ「糸つむぎの会」、子供たちと土を感じて野菜を育て一緒に作って食べる「パミモミキッズ」など様々なワークショップを行っています。

[住所] 〒709-3621 岡山県久米郡久米南町上糀 863

[電話] 080-3477-9841

[MAIL] permaculturekamimomi@gmail.com

[WEB] facebook.com/PermacultureKamimomi



勝央町
本と芸術の森へようこそ！
勝央図書館

作北地域の生涯学習の拠点として、木のぬくもりあふれる空間で、本の世界に気軽に触れゆったりと過ごせる施設。

岡山県北で生産された集成材を利用した木造の美しい巨大な梁が特徴。低めの見通しの良い天童木工製の木製書架の他、畳やカーペットコーナーを併設し、来館者が思い思いに本の世界を楽しめる。

WORKSHOP & EVENT INFO

岡本健太郎「山賊ダイアリー」とジビエ

岡山県北出身で、現在は、地元岡山で作家活動を続けられている、漫画家 岡本健太郎先生の作品世界を今回は主に「狩猟」や「ジビエ」といったテーマに注目し紹介する企画。

代表作「山賊ダイアリー」や、狩猟・ジビエなどに関する書籍等の特集コーナーを設け、漫画家 岡本健太郎の作品世界を、主に「食」をテーマに様々な角度から紹介する。

[日程] 10/18(火)-30(日) [料金] 無料

[定員] なし [対象] 子どもから大人まで

[会場] 勝央図書館

[問合せ] 0868-38-0250



[住所] 〒709-4316 岡山県勝田郡勝央町勝間田 207-4

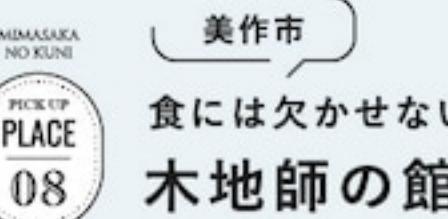
[電話] 0868-38-0250

[MAIL] shoolib@town.shoo.okayama.jp

[WEB] https://ilisod005.apsel.jp/shoo-lib/

[SNS] facebook.com/shoolib

twitter.com/shoolib_pr



美作市
食には欠かせない器
木地師の館（木地師の里）

梶並川の上流、美作市の木地山地区は今から約450年ほど前から木地師たちが、自然木を加工して器などの生活用品を製造していました。大正末期には43世帯もの木地師が生活を営んでいたとされ、現在もその伝統技術が残る、木地師の里として知られています。地区内にある伝統継承の館「木地師の館」では、ヒノキ、トチなどの天然木材を使用して、菓子器や盆など本格的な木地細工を体験することができます。

木地細工は作業過程の中で、木の性質を見るために2ヶ月間寝かせるなど、本来1つの製品を仕上げるのに3ヶ月～半年かかる伝統工芸品ですが、日帰り用の手作り体験も受け付けています。また、館内に展示販売コーナーもあります。





前列左から小野洋二氏、水島氏長男、谷崎潤一郎、松子夫人、夫人の妹、潤一郎義女

写真提供：水島家

後列左から清友夫人、清友英太郎氏、水島喜八郎氏、水島夫人、小野夫人

終戦前夜の すき焼き



津山から運ばれた牛肉

第二次世界大戦の日本での終戦前夜、つまり1945年の8月14日の夜、勝山では二人の文豪が、食卓を囲み歓談していました。一人は東京大空襲で焼け出され、岡山市に疎開していた永井荷風。彼の『遷東綺譚』や『断腸亭日乗』には、食にこだわり続けた作家らしく、様々な店の料理が出てきます。それでもう一人が、同じく美食家であった谷崎潤一郎でした。谷崎は1943年に月刊誌で『細雪』を発表し始めましたが、戦時中にはぐわい内容と判断され、掲載が中止となっていました。彼は家族を伴って1945年5月に津山へ、そして、6月末には疎開先を勝山に変えて暮らしていました。

戦局も極まった時期ではありましたが、岡山県の勝山あたりでは、少しは息がつけるような空気もあったのでしょうか。8月13日から15日に、永井荷風は谷崎宅を訪れます。「津山より牛肉を買ってきていたので、来られた」との内容のお説が来たためです。昔からの肉食文化が息づく津山ですが、物資が乏しい戦時中でも、牛肉を入手できたということには驚かされます。しかし、やはり大変高価なものだったようです。大学卒の月給の2~3倍の金額の牛肉4キロ弱が、文豪二人を囲む宴に用意されたといいます。

勝山では、疎開先の小野旅館さん、呉服屋を営んでいらした水島家などとの交流が深く、水島家には、皆が集まつた写真が今も大切に残されています。
(大月ヒロ子)

さらには、ちょうどこの頃、仕上げに取り掛かっていた『細雪』の原稿を清書するという大役を担う勝山在住の方が、谷崎自らの面接で決まりました。決め手になったのは、文字のいかんではなく、足袋の白さだったとのことです。細部まで手を抜かず、きちんと美しく暮らす姿勢に、信頼を寄せたのでしょうか。作品は1946年~47年にかけてに発表され、ベストセラーとなりました。いまでは書籍だけでなく、映画などにもなっているので、ご覧になつた方も多いのではないかでしょうか。

- 『お茶漬けの味』——お茶漬け
(1952年／小津安二郎監督)
- 『クレイマー、クレイマー』——フレンチトースト
(1979年／ロバート・ペントン監督)
- 『となりのトトロ』——お弁当
(1988年／宮崎駿監督)
- 『花様年華』——持ち帰りスープ
(2000年／ウォン・カーウァイ監督)
- 『グッバイ・レーニン』——ピクルス
(2003年／ヴォルフガング・ベッカー監督)
- 『短編『紅葉』』——トマト
(2010年／山崎樹一郎監督)
- 『ニーチェの馬』——茹でジャガイモ
(2011年／タル・ベーラ、アニエス・フラニツキ監督)
- 『ミカンの丘』——スープと紅茶とパン
(2013年／ザザ・ウルシャゼ監督)
- 『海街diary』——アジフライ
(2015年／是枝裕和監督)
- 『パラサイト』——インスタントラーメン
(2019年／ポン・ジュノ監督)



食の風景が印象に残る映画



ジョージア(グルジア)×まにわ発酵's ナイト

[日程] 11/18(金)、19(土)19:00-21:00
[料金] 無料(食べ物・ドリンクは各自) [定員] トークは20名
[対象] どなたでも [会場] 頬山亭(真庭市勝山137)
[問合せ・予約] 090-4693-3876(福島)

ジョージアは、ワイン発祥地として知られており、真庭には美味しい発酵食文化が根付いています。ジョージア映画祭にあわせて、ジョージア料理や、飲み比べを行い、食べて、飲んで、生産者たちと交流を楽しみ、発酵の文化や歴史を学ぶイベントです。まにわ発酵's トークセッションもあります!(ゲスト&出店: ひるぜんワイナリー、御前酒蔵元辻本店、美作ビアワークス)



写真：民族文化映像研究所

映像を通して、地域と暮らしの中にある『食』を深掘りする 映画 民映研特集「山村の食 観て、食べる！」

[日程] 10/10(月・祝)9:30-16:30(各回入替)
※上映後、ゲストトーク有

[料金] 映画1本 一般500円、高校生以下無料 [定員] 各回52名
[対象] どなたでも [会場] 真庭市立中央図書館(真庭市勝山53-1)

[問合せ・予約] 090-4693-3876(福島)
日本の基層文化を撮り続けた民映研の映画上映3本とトーク(ゲスト: 澤幡正範カメラマン)。『うつわ』(9:30 ~ ※無料上映)は日本列島を旅し、日本のうつわ(食器)の源流と展開を探る。『椿山-焼畑に生きる』(10:30 ~)『越後奥三面-山に生かされた日々』(13:30 ~)では、西日本(照葉樹林帯・高知)と東日本(ブナ林帯・新潟)の山村の暮らしと食を考える。

※山の恵みミニマルシェあり(11:00~14:00)

〈真庭市立中央図書館サポーターズ〉

真庭市立中央図書館で、毎月1回の映画会(月イチ映画会)などを行っています。毎年、テーマを選んで映画祭を開催。今年は、『ジョージア×日本国交樹立30周年』を記念し、11月18日~20日の3日間、『ジョージア(グルジア)映画祭2022in真庭中央図書館』を開催します。

[住所] 〒717-0024 岡山県真庭市月田 5214 [代表] 名和輝明

[電話] 090-4693-3876 [MAIL] otetsudai.toshokan.ch@gmail.com

Art Management Seminar

アートマネジメント
研修

好きなところから参加できる
オンライン研修

10/28 金曜日
15:00-16:00

アメリカから日本へ 岡山へ世界へ

アメリカ合衆国マディソン出身のカイルさんは、日本の大学院で藁を使った家づくりについて研究して博士号をとり、一级左官技能士の国家資格も持っています。また、現在は久米南町上穂地区で、自然と人間が共存して暮らす里山の循環を守るために、自然建築の技術や耕さない米作り、草木染め、農薬を使わない野菜作りなど、自然とともに生きる学びを実践できるバーマカルチャーセンター上穂(通称バミモミ)を運営し、そこは国内外から多くの人々が訪れるインターナショナルな実験の場となっています。

カイルさんはなぜ、日本で、そして岡山を選んでバミモミの活動を続けているのでしょうか。また、カイルさんを魅了して止まない里山のくらしとはどんなものなのでしょうか。今回のセミナーでは、私たち日本人が忘れかかっている丁寧な暮らし、自然との共存について、バミモミで行われている具体的な実践から学び、考えます。また、岡山と世界がつながることによって生まれる様々な可能性についてお聞きしたいと思います。

[開催] オンライン配信

[料金] 無料

[申込み・お問合せ]

WEBフォーム or お電話にて

講師：ホルツヒューター・カイル



博士(生物資源科学)。一级左官技能士。日本ストローベイルハウス研究会会長。日本大学大学院生物資源科学研究科建築・地域共生デザイン研究室で自然素材の断熱材の研究において博士号取得。天然素材で日本家屋の断熱効果・熱性能の改善、日本の左官文化の保存及び海外への紹介に取り組んでいる。更に2017年からは、環境デザイン学習センター、バーマカルチャーセンター上穂を立ち上げ、持続可能な社会作りのデザイン手法、暮らし方を広める活動に努めている。



イベントのお申込み・お問合せは
WEBフォーム or お電話にて
TEL 086-234-2626
<https://o-bunren.jp/koreoka2022>

次回、アートマネジメント研修は、詩人でNPO法人「こえことばと
こころの部屋」(ココルーム)代表の上田假奈代氏の来岡が決定！



大原謙一郎

公益財団法人
大原美術館 名誉館長
一般社団法人
人文知恵支援フォーラム
代表理事・会長



大月ヒロ子

有限会社イデア 代表取締役
おかやま文化芸術アソシエイツ
プログラム・コーディネーター

10/14 金曜日
14:30-15:30

開催 | 対面&オンライン配信

会場 | 能楽堂ホール tenjin9(岡山市北区天神町 9-24)

申込み・お問合せ | WEBフォーム or お電話にて

県民総参加の文化の祭典「おかやま県民文化祭」は今年で第20回。9月~11月を中心に、県内各地で音楽や舞台の公演、美術展覧会、文芸作品のコンクールや生活文化の発表会など多彩な文化プログラムが展開されています。

特に平成22年に岡山県で開催された第25回国民文化祭以降は、「公益社団法人岡山県文化連盟」(初代会長: 大原謙一郎)が事務局となり、実演団体の発表だけでなく、地域の人々が文化芸術活動の担い手となり、気軽に楽しめるまちを創出するプログラムや課題解決など挑戦的な事業に対する助成金の交付など、新たな取り組みを充実させてきました。

そして、令和元年度からは既存のネットワーク機能を強化し、地域の資源であるヒト・コト・場所を可視化していく「おかやま文化芸術アソシエイツ」の視点で新たな価値を発見し、楽しみ方を提案する「これがOKAYAMA! プログラム」が始動しました。

毎年「地域×テーマ」を変えながら、県内を調査しているこれがOKAYAMA! プログラム。今年は「美作国 食は文化の交差点」と題して、美作地域の食とつながる様々な事象を、観光目線ではなく、文化芸術視点で切り取ってご紹介しています。

今回は、大原美術館名譽館長で、現在は岡山県文化連盟の特別顧問として、おかやま文化芸術アソシエイツの一番の応援者でもある大原氏と、日本におけるクリエイティブ・リユースの第一人者であり、これがOKAYAMA! プログラムの企画・監修を務めるおかやま文化芸術アソシエイツのプログラム・コーディネーター大月ヒロ子氏の特別対談です。岡山県をそれぞれの視点で見つめてきたお二人が、「食は文化の交差点」というテーマで、食とは? 地域の文化とは? これがOKAYAMA! プログラムとは? おかやま文化芸術アソシエイツとは? 地域の未来とは? について、語り合います。お見逃しなく。

特別対談

食は文化の交差点



食とアート

良いアートを見た後、その満足感を持続させ、居心地の良い空間で外の風景を見ながら友人と語らい、また一人佇む時間は格別なものがある。昨今は至極の夢空間を持続させ、実際に共有できるように配慮したコラボメニュー開発の動きが目を引く。ファンの心理に搖さぶりを与えてくれるコラボメニューとして展覧会とセットでティーやスイーツのコラボ開発が目立って来ている。近年では、漫画やアニメなどとコラボしたフードメニューが期間限定で提供されるカフェやレストランも人気のようである。

様々な切り口のコラボメニューは、「限定」商品として「その場にいかないと味わえない」ファン共有のお得感としての魅力があり、心理的装置のような役割をしてくれている。

奈義MOCAでも、個展に併せてフードコーディネーターにスイーツを作っていたことがあるが、その場にいかないと味わえないある種の「コラボメニュー」といえば、美術館の隣のピッツァのお店「ピッツェリアラ・ジータ」の存在が挙げられる。当時、和食レストランとして併設され、美術館と同時に開館し、その後観光案内所などとして活用されたが、2017年からは本格的なナポリ・ピッツァが堪能できるレストランが移転し稼働しており、新たな相乗効果を生んでいる。アートを楽しんだ後に料理を楽しむ、あるいは美術館や那岐山の風景を楽しみながら食事をするなど、往来することで生まれる連携効果、新たな奈義の“アートエリア”として賑わいを創出し今日を迎えている。

奈義町現代美術館館長 岸本和明

今からの おかやま県民文化祭 公式Instagramフォロワー限定! レシピをみてつくってみてね 料理写真大募集

令和4年9月1日(木)~11月30日(水)まで

この冊子に掲載されているQRコードのレシピを参考に料理を作り、できた料理の写真に指定のタグをつけてInstagramに投稿いただくと、抽選で10名様に、美作地域の美味しい県産品をプレゼント！
写真投稿時は#これがOKAYAMA!」「#これOKA作ってみました！」
「@okayamabunka」を本文中に記載してください。

※DMで当選連絡致しますので、フォローを外さないようにご注意ください。

今からの
おかやま県民文化祭
公式Instagramフォロワー限定!
レシピをみてつくってみてね
料理写真大募集
10名様

晴れの国おかやまの“おいしい”
県産品プレゼント！



公式Instagramや
詳細はこちら



応募詳細



和ハーブと鹿肉のグリーンカレー
※プレゼント提供/晴れの国おかやま館(写真はイメージです)

ひるぜんワイン

オンラインショップで2,200円(税込)以上購入すると送料無料&30%ポイントプレゼント
期間: ~ 2022年12月28日(水) ※ポイントプレゼントは12月18日(日)まで
店舗で1,100円(税込)購入ごとに300円分のクーポン券プレゼント
期間: ~ 2023年1月15日(日) ※クーポン券プレゼントは12月28日(水)まで



岡山県特産品ショップ 晴れの国 おかやま館

ネットで! 店舗で!
お得なキャンペーン
実施中!

岡山銘菓などのお土産をはじめ、地元のこだわり食品、備前焼、民芸品など、岡山県の特産品が一堂に揃う特産品ショップ。JR岡山駅や岡山後楽園からも徒歩圏内なので、まち歩きの途中にショッピングができる便利。

キャッシュレス決済
WEBサイトをチェック!
所 岡山市北区表町1-1-22
時 10:00~19:00
休 火曜日(祝日の場合は営業)
交 JR岡山駅から徒歩約15分
問 086-234-2270
晴れの国おかやま館 検索



▶ 実験室40 ◀

建築探偵団 其の六
津山の建築を写真で切り取る

写真：江見写真館

津山には町や人々の暮らしを撮影した貴重な写真を保存されている江見写真館さんがおられます。今ではもう見ることができない古い家並み、催事、写真館で撮られた人生の節目の一枚、さりげない生活の一コマ、そして当時としては珍しい動画など、生き生きとした魅力に溢れた写真を、登録有形文化財ともなっている江見写真館の写場で見せていただけます。館主江見正暢さんの解説で、津山の歴史への理解を深めたあと、建築士の石田尚昭さんと一緒に、津山の人々の生活に溶け込んでいるいくつもの建築を探訪します。また、それぞれの目線と感性で、建物の魅力を写真で採取し、最後にそれらを互いにシェアしてみましょう。自分一人では気づかなかったたくさんの魅力に、あらためて気付かされるかもしれません。

[日時] 11/9(水) 11:00-16:00 [料金] 1,000円(ランチ代)

[会場] 津山市城西地区周辺

[分野] 写真、建築、教育、美術、歴史、デザイン



石田尚昭 | 東京理科大学大学院工学研究科建築学専攻修了。1980年岡山市役所入庁。足守の町並み保存・西川緑道公園の活用事業・旭川かわまちづくり事業など多くのまちづくりに携わる。退職後は岡山市の文化系財団で建築を含むアートへの関心を高める事業に参画。「建築・地域文化資源活性化研究会」代表・一級建築士・ヘリテージマネージャー・まちづくり専攻建築士。現在山陽新聞・こども新聞に「たても歩記」を連載中。



江見正暢 | 1947年12月10日生。東京写真短期大学(現 東京工芸大学)卒。江見写真館 代表取締役 / 岡山県写真家協会相談役 / 岡山県ゴルフ連盟 理事 総務委員長 / 久米カントリークラブ 理事 キャプテン

江見写真館 | 幕末に津山藩家老が横浜で写真術を学び、それを伝授された藩士の初代江見兼次郎により、1873年創業。朝日新聞などの写真記者としても活躍した3代目江見正が撮影した大正末期から昭和初期の津山の風景や建物など、約10,000点もの貴重なガラス乾板の原板が残されている。木造2階建ての白亜の洋館は登録有形文化財(2000年)。現在はステンドグラス作家の顔を持つ5代目江見正暢氏が写真家としてその歴史を受け継ぐとともに、ガラス乾板を郷土の貴重な資料として津山市と共にデジタル化。津山郷土博物館と写真館で保存管理している。



▶ 実験室39 ◀

私設ミュージアムの心意気



写真：江見写真館

岡山県内には、個性的な私設ミュージアムがあちこちにあります。設置の理由はそれぞれちがいますが、個人のコレクションをひろく一般の人々に公開していくことは、教育という意味合いを帯びた創造的文化行為だといえるのではないかでしょうか。今回は1963年に津山城跡入り口に「津山科学教育博物館」として開館し、2005年に「つやま自然のふしき館」と名称を変更した館を、縦横斜めから観察してみようと思います。

「つやま自然のふしき館」が日本全国からミュージアム愛好家の熱い支持を受けている魅力はどこにあるのか、今後の新たな展開の可能性は?など、考えてみたいと思います。館の見学では、ミュージアムに関する書籍も出されているジャーナリスト小泉成史さん、館長の森本信一さんと一緒にします。

[日時] 10/10(月・祝) 13:00-16:00 [料金] 800円(入場料)

[会場] つやま自然のふしき館

(津市山下98-1 TEL0868-22-3518)

[分野] 科学、建築、教育、美術、歴史



小泉成史 | 金沢工業大学客員教授。早稲田大学理工学院修士。1974年読売新聞社入社、主に科学技術の報道に携わる。1984年、フルブライト・ジャーナリストとして米マサチューセッツ工科大学(MIT)ブッシュ・フェロー。スミソニアン米歴史博物館客員研究員。1987-1990年 読売新聞ワシントン特派員。2000年読売新聞退社。テレビ朝日コメンテーターなどを経て現在フリー・ジャーナリスト。著書:「オススメ博物館」(文春新書)



森本信一 | 1964年山梨大学工学部卒業。1964年日野自動車(株)勤務。2003年(財)津山社会教育文化財団常務理事。2005年同理事長。つやま自然のふしき館館長。著書:「つやま自然のふしき館」;津山科学教育博物館(岡山文庫)

お申込み・お問合せは



WEBフォームorお電話にて
TEL 086-234-2626
<https://o-bunren.jp/koreoka2022>

Check!

これまでの実験室の様子をWEBサイトで公開中
「文化芸術交流実験室」で検索!
<https://o-bunren.jp/lab/>

▶ 実験室38 ◀

これからの美術館が
目指す学びの姿

2022年度に国立美術館本部(東京国立近代美術館内)に、新規の事業である国立アートリサーチセンター(仮称)の準備室が設けられました。そこでラーニングを担当するグループでは、作品や美術資料を活用した学びに向けて、センター内各グループや独立行政法人国立美術館の各館教育普及室、大学や企業と連携しての活発な研究がスタートするようです。また、情報系では文化庁アートプラットフォーム事業の全国美術館収蔵品サーチ「SHUZO」を継承し、全国の美術館との連携のもと、国内美術館収蔵作品・作家情報の集約・国際発信を主導して進める予定のこと。さらに、新しい形の連携として国立美術館と全国の公私立美術館等との連携による巡回展の実現なども視野に入っているようです。

沢山の目標が掲げられてスタートするアートリサーチセンターですが、今回は、そのプロジェクトの中でお仕事をされている一條彰子さんをお招きし、これまででも美術館での学びに力を入れてこられた大原美術館の柳沢秀行さんを聞き手に、美術館の大きな変革の波は何を目指すのか?また、地方の美術館との連携、医療や福祉との連携の可能性などについても、紐解いていなければと思います。開催場所は陶芸作品や絵画のコレクションが展示されている黒住教宝物館となります。「走泥社」の企画展の鑑賞もあわせて楽しんでいただきます。

[日時] 9/23(金・祝) 11:00-15:00 [料金] 1,000円(ランチ代)

[会場] 黒住教宝物館「まるごとセンター」

(岡山市北区尾上神道山 TEL086-284-2121)[分野] 美術、教育



一條彰子 | 大阪府豈中市出身。東京藝術大学大学院修了。セゾン美術館勤務を経て1998年より東京国立近代美術館初の教育普及部門に着任。対話鑑賞ファシリテーターの養成・運営、教員や学芸員を対象とした全国規模の鑑賞教育研修、ビジネスパーソン向け有料プログラムや英語ガイドの開発を行なう。2022年より独立行政法人国立美術館の学芸担当課長として、国立アートリサーチセンター(仮称)ラーニンググループを担う。



柳沢秀行 | 大原美術館 学芸統括。埼玉県熊谷市生まれ。筑波大学芸術専門学群芸術学専攻卒業。日本の近現代美術史研究。またパブリックアートなどを含め、美術(館)と社会の関係についての調査、実践。1991年より岡山県立美術館学芸員。6本の自主企画展を担当。また社会における美術館が果たし得る機能への関心から、同館の教育普及事業、ボランティア運営に関わる。2002年より大原美術館に勤務。現代作家との事業や、所蔵品を活用した展示活動を担当。また同館の社会連携事業を統括する。

▶ 実験室37 ◀

訪問実験室! 文化芸術が生まれてくる現場⑤

自然との共生から生まれる
ガラスの立体造形

このシリーズでは、文化芸術が日々生まれ出される場所と、そこで創作や生活をしている表現者に会いに出かけます。日頃、私たちが足を踏み入れることの出来ないプライベートな現場には、どんな仕事道具があり、どのような創作活動がなされているのでしょうか。訪問実験室の映像や登場する人々の言葉を通して、これまで関わりのなかった分野に、突如、興味が湧くかもしれません。進むべき道に迷っている学生の方々にも、おすすめです。

シリーズ5回目は、ガラス作家磯谷晴弘(いそがいあきひろ)さんのアトリエを訪問します。国内外の現代ガラス作品の展覧会に参加される磯谷さんは、教鞭をとられる倉敷芸術科学大学のガラス工房だけでなく、自宅のアトリエでも制作をされています。機材や窯などの条件により、それぞれできる作業が異なります。私たちにとって、ガラスは食器や住空間の中でも多用されているとても身近な素材ですが、その制作工程を体験したり、間近に見たことがある方は少ないのではないでしょうか?ガラスが溶けること、ガラスが固まること、ガラスを切ること、ガラスを磨くこと…。どんなふうにそれは行われるのか、そして、それにはどんな場所や道具が必要なのでしょう。自然ゆたかな環境にあるアトリエでは、どんな日常が繰り広げられているのか、それもあわせてご紹介します。

[分野] 美術、工芸

[形式] YouTube配信(岡山県文化連盟 公式チャンネル「おかやまカルチャー・ヴィー」にて10月配信予定)

YouTube
公式チャンネル

OKAYAMA CULTURE
V
Visual Value Video

文化芸術交流実験室
トーカセツショントーカセツショウ
これまでになかった素敵な化学反応を、岡山県内の様々な取り組みを分野横断する新しい切り口のシリーズ企画
これままでになかった実験室は、岡山県内の様々な取り組みを分野横断する新しい切り口のシリーズ企画



磯谷晴弘 | 1993「日本の新しいガラス展」デュッセルドルフ美術館/ドイツ、1994「世界現代ガラス展」北海道立近代美術館 他巡回、1999「日本のガラス2000年」展 サントリー美術館、2003「日本の現代ガラスアート展」、ガラスピラミッドギャラリー/ハンガリー、2010「ファインアート&アンティークショー」ニューヨーク