

「食」にまつわるエピソード

滞在制作の半分は、生活です。私達はグループで、大人数での共同生活のため、食事・洗濯・お風呂、また移動ひとつをとっても段取りを組まなければ、膨大な時間がかかってしまいます。そのため、クリエイションと同時に、生活のことを考える必要がありました。中でも、食事は特に大切な要素のひとつです。屋外でのパフォーマンスは、出演者やスタッフにとって体力的に大きな負荷がかかるため、しっかりと健康を保てるようにバランスを意識してメニューを組み立てていました。

滞在中はできるだけメンバー揃って、「原泉アートデイズ!」ディレクターの羽鳥祐子さんのお宅でご飯をいただきます。他の参加アーティストの皆さんや、サポーターの皆さんと一緒に食卓を囲むこともありました。クリエイションの場を離れほっと力を抜いて互いにコミュニケーションできる場、そして時には作品についての情報交換をしたり、未来の話をしたり。出身地のご当地料理を作りあったりしたこともありました。

日々の食を通して、美味しいものは共有する喜びをくれ、精神を癒やしてくれるということに気づきました。また、何を食べるかだけでなく、食べる環境（どこで食べるか、誰と食べるか）が大切だということにも気づくことができました。これは作品をつくる、ということにも当てはまります。何をつくるかは、どこで、誰と作るかが大きく関係していると思います。

私たちが体験した、食にまつわるエピソードを集めました。

食器

(滞在中の食事)

大人数で生活していると、普段は経験しないようなことも起こります。例えば大量の食材が必要になることだったり、作るための場所が足りなかったり、食器もたくさん必要になったり、洗い場がすぐいっぱいになったり。多くのメンバーが滞在していた居尻の家では最初は食器の数が足りず、食べたら洗って次の人に回すという方法をとることに。見かねた衣装担当のたかつさんが、自宅から食器を持ってきてくれました。

米

主食として、やはり米は必須。滞在時の平均人数は8~9人(最大人数は15人)、その人数だと一日で約10合を消費します。今年は計300合(45kg)程度消費しました。うち30kgは主宰中谷の友人(奥田さん)から送ってもらい、「奥田米」と呼んで有難くいただきました。また、今年は6月の滞在時に、地域の田植えと一緒に体験させてもらいました。一本一本苗を手で補植していき、泥だらけの汗だくで作業した後休んでいたら、地域の方に「今植えたので、お茶碗半分もないくらいかね。」と言われたことが未だに忘れられません。

差し入れの数々

自分たちで買い出しに行くだけでなく、地域の方から差し入れも沢山いただきました。この土地の水と土と太陽で育ったダンボールいっぱいの野菜やお菓子、お米などなど。偶然通りがかったおばあさんから「腰が痛いからこれ(大根)、抜いてくれる?」と言われ、抜いたところ「そのまま持って帰っていいよ」と言ってもらったり。ビニール袋に入れて玄関に置いてあった食材(私物)を差し入れと間違えて食べてしまったりしたこともありました。ここでもいろんな人に支えられて、制作をしているのだと感じました。

たき火グルメ

滞在中、夜になるとしばしば誰からともなく焚き火が始まります。火があるところには自然と対話が生まれ、火を絶やさないようにしながら、入れ替わり立ち替わり人がやってきます。ここでは食の楽しみもあります。バーベキュー、焼きマシュマロ、じゃがバター、焼き芋、コーヒーなど。直火のライブ感の中で味わう食は、今でも思い出深いものとなっています。夜更けに流れ星を見ながら火を囲んで語り歌う、贅沢な夜もありました。

しばちゃんの牛乳瓶

(お楽しみグルメ)

滞在時のお楽しみグルメ、『しばちゃんランチマーケット(私達はしばちゃんと呼んでいました)』。隙をみては足しげく通いました。私たちの滞在場所から少し山を降ったところにある、柴田牧場のジャージー牛のミルクを使った商品を販売するお店です。そのほかにも、掛川市街地にある『POWA POWA』のパンや、『Funny farm』のランチなど、期間中には美味しいお店との出会いがたくさんありました。

美酢

(ミチヨ)

この滞在がなければ、きっと出会うことはなかったであろう美酢。果実を発酵させてつくったお酢の飲料です。ざくろや、カラマンシーなど多様なフレーバーがあり、特に暑い夏の時期やお風呂上がりに最高!として、メンバーの中で一大ブームが巻き起こりました。水割りだけでなく、炭酸割りやビール割り、ヨーグルトにかけるなど飲み方も多様で、新しい味が出るたびに買って持ち寄りました。

掛川茶

お茶どころ静岡の中でも掛川のお茶は、通常の煎茶より2~3倍時間をかけて茶葉を蒸して製茶する「深蒸し茶」だそうです。どんな食事にも合うまろやかな味で、現地の水にも相性ぴったり。(人数が多いと、一回の茶葉で5回ほど水を継ぎ足して飲むのですが、回数を経ることによって味の変化なども面白かったです。)自販機などで販売されている市販のお茶も、とても美味しかったです。

オレガノ

ディレクター羽鳥さんが作るご飯は、何だかエキゾチックな風味がする……。あまりに美味しくて「こんなご飯を家でも作るにはどうしたら良いですか?」と聞いたらずはオレガノを試してみるのがおすすめとのことで、早速試す人も。イタリア料理には欠かせないハーブで、オリーブオイルにとっても合います。ちなみに、展示している商品は瓶の構造上、振って出すとどばーっと出て、えらいことになります。

芋けんぴ

いつも帰りに通る新幹線掛川駅の構内にある土産屋さん「これっしか処」。品揃えと高い品質を兼ね備え(メンバー談)、滞在の度に買い物をするメンバーも多い行きつけの場所です。中でも「芋けんぴ」は主宰のイチオシで、常にメンバーの中での土産ランキング上位にノミネートされていました。山登りや川遊びなどハードなアクティビティのお供に、またミーティングや稽古中の糖分補給にも一役買っていました。