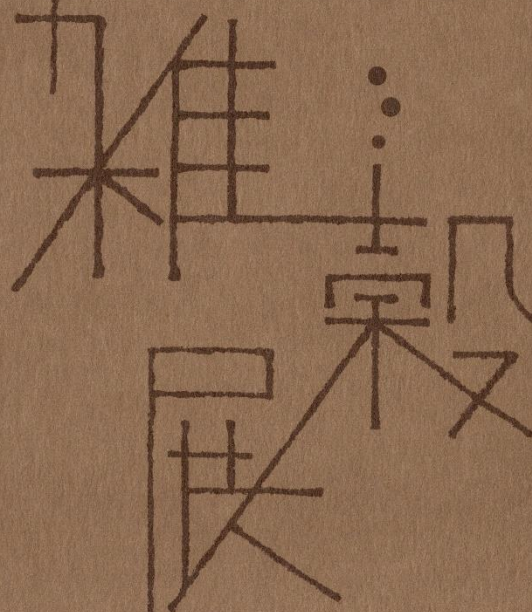


雑穀展プロジェクト報告書



東京学芸大学
雑穀展実行委員会
2008年3月

目次

- 2| 雑穀展@学芸大
- 4| 雑穀展@小菅村
- 6| ワークショップ報告
- 8| 雑穀展雑感ーデザイン研究室
- 10| 雑穀展雑感ー民族植物学研究室
- 12| 雑穀展@学芸大を支援して
- 14| 雑穀展を振り返って
- 16| 「展覧会づくり」というデザイン教育手法の側面から
- 18| 雑穀展概要





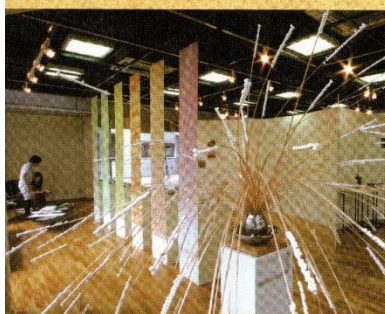
雑穀展

—個性豊かな雑穀たち—

東京学芸大学にて（呼称：雑穀展@学芸大）
2007年6月29日（金）～7月11日（水）

雑穀展@学芸大の背景

雑穀の興味深い世界にふれ、東京学芸大学美術棟ギャラリーにおける展覧会の企画が立ち上がる。民族植物学研究室とデザイン研究室の学生有志が集まり、幾度にもわたる話し合いのなか展示内容、来場者の動線、施設の条件などを考慮して展示計画が進められていく。主要な展示のほか、食育をテーマに子どもたちを対象にワークショップを展開したり、有志学生によるテキスタイルデザイン、大学院生による雑穀クッキーのパッケージデザイン提案など、現代の雑穀を様々な視野から捉えた展覧会となった。



雑穀展@学芸大の内容

展示パネルは「導入」、「世界での雑穀」、「日本での雑穀」と大きく三部構成となっており、雑穀と人との関わりとその個性豊かな世界を紹介していく。また展示会場の一角に交流スペースを設け、実物展示に加え実際の雑穀の料理を提供、雑穀を通して人との交流をはかる。さらに、デザインの表現の場としてテキスタイルデザインや立体作品を展示した。





雑穀展 @ 小菅村

多摩源流 小菅の湯 (山梨県小菅村) にて
期 2007 年 10 月 2 日 (火) ~ 10 月 28 日 (日)



雑穀展@小菅村の背景

民族植物学研究室が、長い間協力関係にあった山梨県小菅村で、展覧会開催の下準備を行った。並行して、これまでの協力実績が、2007年5月11日、東京学芸大学と小菅村の連携協定締結に結びついた。前記の民族植物学研究室の活動を背景として、雑穀展プロジェクトは、美術棟ギャラリーでの展覧会の後、山梨県小菅村にある施設「多摩源流小菅の湯」のギャラリーとエントランスホールで展覧会を開催する運びとなった。

雑穀展@学芸大での展示を、さらにブラッシュアップするとともに、小菅村の方々に向けた部分を加える方針を立て、デザイン研究室の本間由佳と民族植物学研究室の大和満美が、担当となって、視察、展示計画、準備を行った。



雑穀展@小菅村の内容

エントランスホールの正面に、雑穀モチーフのテキスタイルデザインを雑穀の実物展示を行った。ギャラリーでは、展示スペース(3×6版)を6枚使ってパネル展示を行った。パネル展示は、①導入②小菅村と雑穀③代表的な雑穀④雑穀解説⑤世界の雑穀⑥小菅と雑穀の情報の6つで構成した。このうち、③と⑤のみが、雑穀展@学芸大で使ったパネルで、他のものは、雑穀展@小菅村のために新規に制作したものである。展示する場所を調査した上で、メッセージを伝える相手を再考し、情報をさらに洗練させたことにより、このような更新が必要となった。





1. 粒を触って比べながら選ぶ子ども。

Workshop 01

「雑穀で遊ぼう！」

「ブローチ & マラカス」

日時 2007年7月11日（水）

14時30分～16時

場所 こどもモードハウス

参加者 幼稚園児の親子15組

目的 「食べる」以外の視点で雑穀に関

わり、雑穀を身近に感じてもらう。

概要 様々な種類の雑穀の粒を活かし

てブローチ、マラカスをつくり、

視覚・触覚・聴覚で雑穀の粒の

個性を楽しむ。

※材料の雑穀は、食用としては

古くなったものを使用。

・企画・指導：菊池宏美、黒政舞

大和満美

・サポート：宇野優美、善生香織、

本間由佳、渡邊陽介

・資料デザイン：菊池宏美、黒政舞

・コーディネート：嶺里永子



4. 作ったマラカスでリズムを刻む。



3. マラカス。中に入れる雑穀によって音の違いが出る。



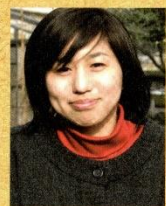
2. 雑穀のブローチ。土台は檜原村のヒノキを使用している。

保護者の感想（一部抜粋）

・とても楽しく、（兄妹）二人とも帰りに、マラカスをジャカジャカ振って喜んでいました。

ワークショップ 活動報告

学芸大こども未来プロジェクト研究員
嶺里永子



2つのワークショップは「子ども達に雑穀を身近に感じてもらう」を目標としていたが、子ども達が雑穀に五感で触れる体験活動として、一定の成功をおさめることができたと感じている。

また、参加した子ども達だけでなく、実施した学生側にも得るものがあったと思われる。

今回の活動は、民族植物学研究室の学生と美術科の学生の有志でワークショップ班を結成し、「雑穀を使った面白そうな活動、やってみたい活動」を考えるとところから始まった。子ども達に雑穀の魅力をどう伝えるか真剣に考え、企画から運営、指導まで自分達を中心となって進めたこと、子ども達と一緒に進んで雑穀に触れ感動を共有したことを、教育活動の経験として今後活かしてほしい。

保護者の感想 (一部抜粋)

・楽しくてためになって
おいしかったようです。
家でいろいろ説明してく
れました。

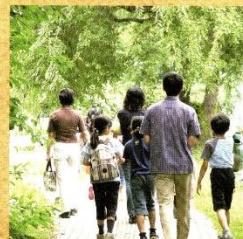
・お風呂あかりに「あわっ
ぶかし、おいしかった
なあ」と、つぶやいて
いたのが印象的でした。



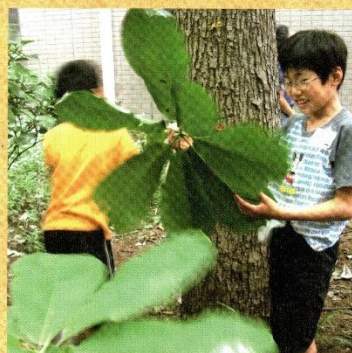
3. キビの手揉み脱穀に挑戦。もみ殻を飛ばしながら、夢中で手を振り合わせる。



2. 日本の代表的な雑穀の種類と特徴を説明。子ども達は注意深く見比べる。



1. 緑豊かな学内を、スタッフがエスコートしながら活動場所へ移動。



4. 雑穀を包む朴の葉を農園で採取する。

Workshop 02

概要

「あわつぶかし」とは、奥多摩地方の郷土料理で、雑穀入りのチマキのこと。手もみ脱穀体験や、雑穀を調理して食べる体験を通じて、「雑穀を身近に感じる」という目的を達成する。また、植物の特性を利用した伝統的な調理法を体験し、人と植物との関わりを実感させる。

目的

雑穀を使った脱穀や調理を体験し、雑穀を身近に感じてもらう。

参加者

小学生14名、弟妹と保護者2組

場所

東京学芸大学環境教育実践施設
環境教育実習園

日時

2007年7月8日(日)
13時~16時30分

「雑穀を収穫してから食べるまで
「あわつぶかしをつくって食べよう」

- 企画・指導：大坪礼乃
- サポーター：菊池宏美、黒政舞、田辺薫、野村佳子、大和満美
- チラシデザイン：本間山住
- 資料デザイン：黒政舞
- コーディネート：嶺甲永子



8. 最後に活動を振り返りまとめ。体験認定証の授与式を行ない、解散。



7. 蒸し上がったら完成。できたてのあわつぶかしを食べる子ども達。



6. 具材を朴の葉で包みワラで縛る。



5. アワ、キビ、もち米を混ぜて具材をつくる。※それぞれ前日の晩に水に浸けておいたものを使用。

とび入り参加の雑穀展。企画から閉展までの3ヶ月間、デザイン・民族植物学の学生と初めて深く関わり、毎日が発見の連続でした。民植の方と話して感じたのは「こんなことに興味を持つ人がいるんだ」ということ。こんなことでは失礼ですが、その位皆の興味が多様で細分化していたし、雑穀も民族植物学も私には新鮮だったので。ところが、的外れなキャプションを書いて直される度、彼らの雑穀に対する想いを知ることであります。デザインの皆は、何か調べたり根づめて考えたりするのが苦手ですが、展示のこととなるとあっと驚くアイデアで雑穀を「魅せられるカタチ」に仕上げていきます。色々な人と関わってすごく大切にしたい。雑穀展のおかげで私の視野はぐっと広がりました。



環境総合科学課程
文化財科学専攻3年
塩田后代

何もわからないまま参加しましたが、専門とする方々と話し合いを重ねていくうちに、何も知らない自分が恥ずかしくなり、またもっと考えるべき問題だと感じました。私の家では黍や粟を米に混ぜて炊きますが、それはあえて買ったものです。しかし昔は白米の方が珍しく、庶民の主食は雑穀だったそうです。それを思うと、雑穀の方が高価になってしまった現代は、少し悲しいです。栽培も調理も手間がかかりますが、私たちは今一度雑穀との関係を見直すべきかもしれません。今では主食は何種類もありますが、その物自体への関心はどのくらいあるのでしょうか。流行ってるから、おしゃれだから、そんな理由だけで雑穀を選ぶのは間違っています。選ばれるだけのものを彼らはもっている、それにもっと多くの人に気付いてほしいです。



芸術スポーツ文化課程
美術専攻1年
黒政舞

雑穀展雑感

デザイン研究室

「日本人の主食は米のみ」という概念を今まで持っていた。米以外の選択肢があることを、知らなかった。日本には、いや世界にはバラエティ豊かな穀物の栽培の分布があり、その背景には必ず人間の豊かな文化が見えてくる、ということを知った。山梨県小菅村ではかつての雑穀と人のかかわりを復活しようとしている。私はこの展示に雑穀を使用したクッキーのパッケージを新しくデザインし、出品した。小菅村の雑穀を使い村内で手作りしているクッキーなので、小菅村の新しい顔をつくることをコンセプトに持ちデザインした。雑穀を通して、今を生きる人たちに貢献できたことをうれしく思う。



大学院修士課程
美術コース1年
野村祥子

私は生まれてから20年間、雑穀を口にすることがなかった。雑穀が嫌いというわけではない。雑穀というモノを私は知らないのだ。それに米の方が安く、大量に手に入れることができる。だからだろうか、私は米以外の、つまり雑穀は好き嫌いに関係なく食べていなかった。

そんな私が雑穀展を通して感じたことは、無知は恥だったこと。雑穀を知らずして人に伝えられるのか。そんなことはなかった。勉強することで、何が必要なのか、何がおもしろいのか等少しながら見えてくる。雑穀展は私にそれを教えてくれた。



初等教育教員養成課程
美術教育選修2年
三村聡

私にとっては初めてのばかりの展覧会でした。初めての雑穀、初めての展覧会リーダー、初めての異分野の学生とのコラボレーション。最初は雑穀について無知であった私がいつの間にか一生分雑穀のことを考えた、という位毎日雑穀のことを考えていました。それはこの展覧会が多くの可能性を持っていたからだと思います。幾度にもわたる話し合いの中、皆のやりたいことが結集し、洗練され雑穀展はどんどん変化していきます。雑穀展が始まってからも、来場者の方、先輩・先生方の意見を参考に新たな方法を模索し、作業が加えられ、雑穀展は成長していきました。

手探りで作ってきた展覧会ですが、こうして無事終わることが出来たのは今展覧会に関わる全ての人々の協力があったからに他なりません。本当にありがとうございました。

このプロジェクトに参加している間、私はずっと「雑穀とは何なのだろう!？」と考えていた。終わった今でも、ときたま考えてしまう。プロジェクトが行われている期間、さまざまな雑穀に対する知識や、雑穀に関わる人々の考えに触れ合ってきた。どれも今までの自分にはないものだった。民植の方など、初めて自分の所属する学科以外の人と組んで、会議をするなか、案を出していくのは、すごく面白かった。唯一残念なことは、雑穀展が始まる前に小菅村にいけなかったことだ。リアルに雑穀を見る、触れるという経験が私にはなかったから、話や調べたことを基にしてまとめていくのは難しかった。でも、これを機に自分の視野は広がったと思う。食べるだけではない雑穀はとても奥が深いと思った。



芸術スポーツ文化課程
美術専攻3年

羽毛田あい



中等教育教員養成課程
美術専攻2年

菊池宏美

テキスタイルの作成に興味があり、雑穀展に参加しました。でも実際には、表現することの大変さ・難しさに苦悶しました。けれど本物の雑穀に触れたり、研究をしている大学院生から話を聞いたりすると、新鮮な気持ちになり、もっと雑穀について知りたいと思いました。自分が知らなかった雑穀のおもしろさ。何よりも雑穀の味はどうしても伝えたいと、カフェにも関わりました。日替わりで雑穀を使った料理を作るのは楽しくて、おいしくて、今でも家庭で作っています。雑穀って生活の中にあまりないもの、遠いもの。でも昔は白米より玄米を多く食べていたんですね。雑穀展を通してこれらは身近なものとなりました。「楽しかった」の言葉に尽きます。

今回のプロジェクトは、雑穀というバリエーション豊かな存在をテーマにした事で、自分たち人間もまた多種多様な存在であることを感じる事ができた様に思える。活動に関わった学生のひとりひとりの持ち味を生かして、展覧会という一つの形に結び付ける事の展示の準備も勿論良い経験だったが、それ以上に展示会期中に訪れてくれた方々に、雑穀への想いを聞けた事は自分にとって刺激になった。雑穀を介して様々な関わりが生まれたことで、異分野とのコラボレーションによって得られるデザインの可能性を改めて感じた。



芸術スポーツ文化課程
美術専攻1年

三嶽倫



初等教育教員養成課程
美術選修2年

荒木寛人

私は、今回の雑穀展を通じて2つの事を感じました。

1つは、雑穀についてです。この雑穀展を行う前から雑穀について、本で読んだことはありましたが、実物を見たことはほとんどありませんでした。雑穀展に、実物の標本や脱穀したものを展示することになり、その時に初めて、じっくりと見ることになりました。今回、展示したのは6点くらいでしたが、雑穀という言葉でひとくくりに出来ない位に様々な形や色で、まさに、「個性豊か」だと感じました。2つ目に、他分野の人たちと作業する事の重要性です。お互いの得意分野を活かす事で、自分たち単独ではできないこともできるということを実際に学ぶことができました。この雑穀展を機にさらに雑穀について知りたいと思いました。

今回の雑穀展が、自分の研究室のシンボルである「雑穀」ときちんと向き合う機会になったこと、その「雑穀」と自分の興味・研究を展示に生かしたことがとても嬉しいです。

また、美術科の学生がモノを見せたり伝えたりする過程を間近で見ることでできる貴重な時間にもなりました。アイディアの引き出しの多さには驚かされるばかりで、これで勉強したいことがまた一つ増えました。異分野同士が関わり、協力してひとつのものごとを進めていくのは簡単なことではなかったと思いますが、今回の交流で、自分の考え方、特に「見せる・伝える」という部分での興味関心の枠が広がったような気がします。いい刺激をいっぱいもらいました。



環境総合科学課程
環境教育専攻4年

田辺薫



環境総合科学課程
環境教育専攻4年

和田綾子

最初に美術科と合同で雑穀の展示をする
と聞いた時、何がどうなるのか全く想像が
つかなかった。展示シナリオ作りなどの準
備段階を経て、実際に展示品の搬入をし、
展示が徐々に作り上げられていくのを間近
で見ていると、展示のテーマでもあるパラ
エティーな表現の面白さが直に伝わってき
て、何とも言えない高揚感を覚えた。出来
上がった展示室には、個人では生み出せない、
雑穀のいろいろな側面とその見せ方の
工夫がたくさん詰まっていて、作る側から
見ても興味深かった。

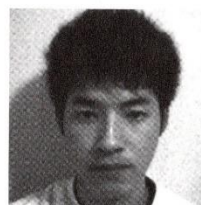
雑穀展の準備に携わるまでは、私の雑穀
に関する知識は本当に微量で曖昧なもの
だった。雑穀展を通して、様々な観点で正
しい雑穀の知識を少しずつ得ることができ、
自分にとっても雑穀への興味や問題意識が
以前より強まる貴重な体験となった。

雑穀展を通して何を得たのかということ
を改めて考えてみると、いい経験になった
なと思い出される。特に、今まで関わりを
持つことのなかった美術科の人達との交流
が大きかったように思える。ものの捉え方・
感じ方が独特で、同じものを見ていても同
じに見えているわけではないのだなと妙に
感心したのを覚えている。雑穀とは関係な
い感想になってしまいましたが、一番先に
思いついたのがこれだったので。では失礼。



環境総合科学課程
自然環境科学専攻3年

阿久津友理



環境総合科学課程
環境教育専攻3年

早川光也

先日ゼミの木保先生のお話で、今日日本で雑穀は米の何倍もの値段で取引されているというのがありました。なんでも魚沼産コシヒカリよりずっと高い値段なんだとか。昔は救荒食とか非常食とか呼ばれていたそうですが、今や高級食材の感があります。今回の雑穀展では世界ブースを担当しましたが、世界では雑穀が生活に根付いている様子を色々と見る事ができました。地域ごとにいろんな調理法があり、装飾品や儀式にも使われたりしています。特に中央アジアのバザールで雑穀を計り売りしている様子は、雑穀は生活に欠かせないものなんだということを実感させてくれました。

雑穀展を通して「日本人にとって雑穀って何だろう？」ということが頭にありました。救荒食？高級食材？でも世界の人々にしてみれば、なんてことなく「フツーに毎日食べてるよー」って感じかもしれませんね。

他学科の人との出会い。
「展示をする」ということとの出会い。
雑穀を知らない人の新しい視点との出会い。
数限りない出会いを私に与えてくれた雑穀展に心から感謝したい。

雑穀展雑感

民族植物学研究室



環境総合科学課程
環境教育専攻3年

深田優

雑穀展@学芸大のオープン前夜は、躍動を感じる夜でした。展示用のフィンガー・ミレットを作るためにわらわらと脱穀したり。それを美術棟の前で手箕を使って風選したり。私はそんなワケの分からない事をしていましたが。色んなところでそれぞれに準備が進んでいて。混沌とした中からも、だんだんと展示の形が出来上がってくる。これこそ、モノづくりの現場だよと感動したことを覚えています。

環境の学生と美術科の学生。民族植物学とデザイン。この異分野の出会いがかなしい実現した雑穀展。個人的には、デザインの持つ力の魅力を強く感じ、そして普段の自分達の伝える力の無さ加減を更に強く感じました。



環境総合科学課程
自然環境科学専攻3年

伊藤惇



大学院修士課程
環境教育コース1年

大坪礼乃

何もないところから、知恵や技術を出し合って何かを作り上げるときのパワーはすごいというのが正直な感想です。専門で学んでいる人と表現をする人ではものごとの捉え方が違います。それをまとめて展示を作り上げることはとても難しいものでした。しかし、どちらかが欠けては成しえなかった展示会になったのではないかと思います。

雑穀は、食材としても研究対象としても魅力的なものです。来場者の皆さんが展示会で雑穀に触れ、少しでも「身近に」感じてもらえていたら嬉しいです。



環境総合科学課程
自然環境科学専攻4年

大和満美

雑穀展@学芸大を支援して —多摩川エコモーション—

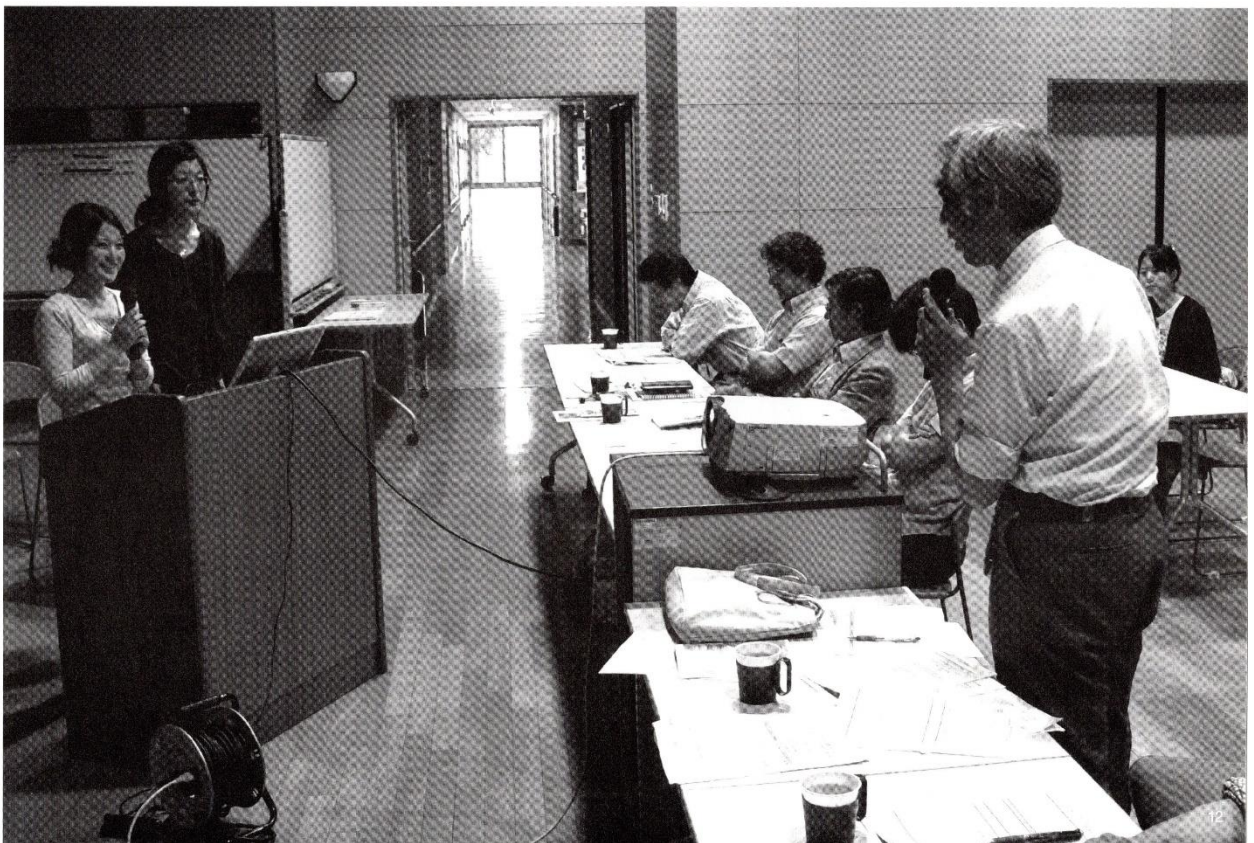
環境学習推進専門研究員
井村礼恵

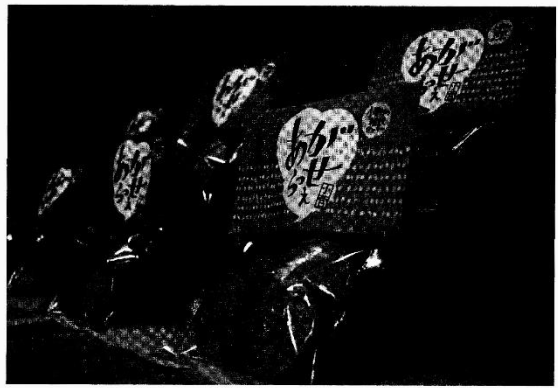


多摩川エコモーション

東京学芸大学は、平成17年度より文部科学省の「現代的教育ニーズ取組支援プログラム（現代GP）」に選定されており、「持続可能な社会づくりのための環境学習活動」多摩川バイオリジョンにおけるエコミュージアムの展開」というテーマで取り組んでいます。この事業を「多摩川エコモーション」と呼んでいます。

「多摩川エコモーション」では、学生、教職員、ステークホルダーが環境学習をし、多摩川流域の地域活性化を試みることを目標とし、様々な事業を行っています。その中のひとつとして、学生の自主的活動に対し支援をする「学芸大生がひらくサステイナブルな未来プロジェクト」があり、『雑穀展@学芸大』個性豊かな穀類たち』は、その支援を受けて開催されました。





植物と人々の博物館

源流部では小菅村を中心として、「エコミュージアム日本村」構想をすすめています。

そのコアミュージアムである「植物と人々の博物館」づくりを多摩川エコモーションの関連授業などで行っています。例えば、地元の方々と一緒に民具を整理したり、畑作業をする中で、伝統的な智慧を教えていただき、記録に残すという参与観察の形をとりながらの聴き取り調査を行っています。

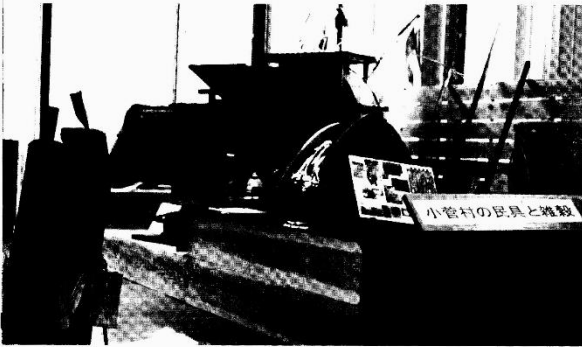
また、ホームガーデンプロジェクトとして、雑穀をはじめとする在来品種を各家庭の畑で維持していくことも進めています。

「植物と人々の博物館」は民族植物学の視点を大事にして活動をしています。今

ネットワーク

雑穀展では、源流地域（奥多摩町、小菅村）の雑穀（さく葉標本）が、流域に位置する学芸大学（小金井市）で展示されていました。雑穀展には、流域からもたくさんの方々が訪問されたと報告を受けています。このことは、多摩川バイオリジョン（多摩川流域の生命地域）の情報ネットワークをひとつ担っても

らえたのではないかと感謝しています。また、小菅村の雑穀クッキーのパッケージデザインの作品については、流域の人が源流部の地域活性化に貢献する試みである点で、多摩川エコモーションの成果としても、高く評価される内容だったと思います。



回の雑穀展では、その世界観が、美術の方の力で視覚的に表現されたことも、嬉しい成果でした。

苦労話

私自身は、今回、支援する側として関わらせていただきましたので、客観的に学生の皆さんの苦労話を少しご紹介します。

まずは、複数の研究室の学生が関わった展示会だったために、連絡や指示系統が簡単ではなかったようです。時間の感覚も研究分野によって異なることによって、実際の準備を進める中で感覚の歩み寄りも必要だと強く認識をしたこともあったようです。

また、このような支援を受けての事業では、詳細な企画書、学内での必要手続きが求められるため、学生にとってはそのクリアにもだいぶ苦労をしていたようでした。手続きには、時間が要することなども、良い社会勉強になったことと思います。本当に、ご苦労様でした。

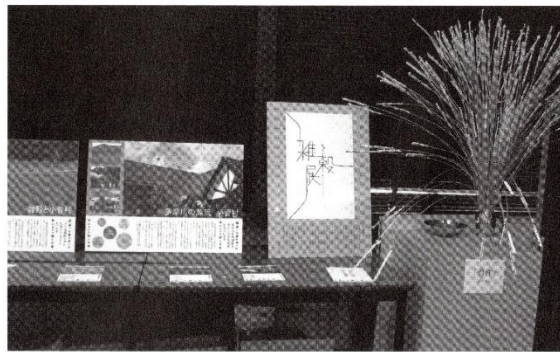
最後に

多摩川エコモーションの支援を終えてからも、さらに、小菅でも展示が行われるなど、活動が継続・発展していったことは、本当に嬉しく思います。雑穀展が、「持続可能な社会づくりのための環境学習活動」が継続されていくための、ひとつの種になることを期待しています。



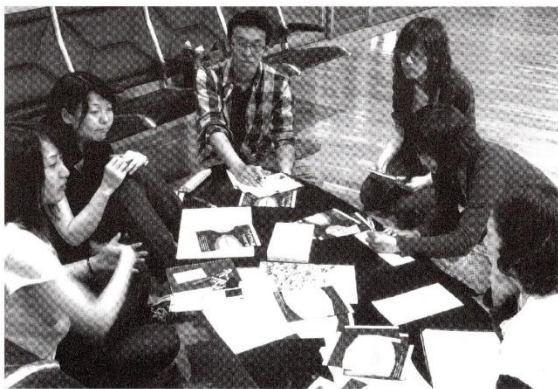
環境プロダクト・デザイン研究室に、突然、夜に呼び出されて好きなことを話せといわれました。長らく大学にいるのに他分野の研究室に入るのはごくまれでしたから、興味津々ながら軽い恐怖心をもって訪問しました。さすがに機能性と安全性優先の科学実験室に比べれば、いかにも放縦そうな温かい部屋で気持ちもほぐれました。

雑穀のことを何も知らない方々に、口先だけで話すことにはまるで自信がなく、何をどこまで理解していただけたか、誤解を広げただけではないのかととても不安でした。この後は、デザイン研究室と民族植物学研究室の学生の皆さんがプロジェクト・チームをつくって、雑穀展の開催準備をする事になりました。私の期待は先入観の少ない学生の皆さんが「見捨てられた雑穀」の現実を植物学ではなくデザインの視点からどのように表現するの



にありました。「過去の日本の貧しい人々の食べ物」という世間からの偏見にとらわれないで、どのように自由で明るい表現になるのかに興味を持ったのです。準備の過程で雑穀に対する先入観や偏見が除かれて、学生の皆さんの理解が深まる過程を見たいと思いました。

美術科のギャラリーで7月に開催された雑穀展には学生、市民の皆様のほか、雑穀の研究者の方々も大勢来てくださいました。小菅の湯エントランスホールでも10月に雑穀特別展を開催し、多くの観光客の皆さんに見ていただき、NHKの番組にも取り上げられました。その結果、小菅の雑穀栽培とレストランの雑穀メニューは広く知られることになりました。11月に開催した



雑穀展を振り返って

民族植物学研究室
木俣美樹男



「We love Tanigawa いのちをつなぐ138、多摩川エコミュージアム・ネットワーク・シンポジウム」においても展示し、流域市民の皆様に見ていただきました。



日本産雑穀は健康食・スローフードとして最高級のイネ(米)の何倍もの値段で市販されています。農業行政からは明治期以来見捨てられ、研究の世界でもほとんど見捨てられている雑穀を、私は「誇り高い」栽培植物として未来に向けて維持したいと考えています。このたび、若い方々のおかげで新しい未来が仄かにでも示されたことにとっても満足し、感謝しています。このような共同プロジェクトのすばらしい成果を実現してくださいました鉄矢悦朗先生と正木賢一先生、学生スタッフの皆様、ご協力くださいました小菅村の皆様ほかと、ご参観くださいました皆様に心よりお礼申し上げます。ほんとうにありがとうございました。

美術科ギャラリーでの展示は東京学芸大学多摩川エコモーション「現代的教育ニーズ取り組み支援プログラム」の助成を受けました。小菅村での展示は東京学芸大学重点研究費「雑穀ポタニカルアート教材開発」により、雑穀展報告書の印刷は国土緑化推進機構緑と水の森林基金の助成により行いました。これらの助成に対して深謝の意を表します。

「展覧会づくり」という デザイン教育手法の側面から

環境・プロダクトデザイン研究室
鉄矢悦朗



実践的デザイン教育の一つの手法として「展覧会づくり」は、短期間でテーマから、展示計画、空間計画、パネルデザイン、広報戦略など、幅広く関係を持ち、実践のために判断が必要となるもので、非常に興味深い手法である。特に展覧会のテーマ選びは、重要なスタートとなる。今回の「雑穀」は、民族植物学研究室の長年の研究の広さ、深さのおかげで、参加する美術の学生たちのモチベーションは当初から終わるまで高く維持された。「展覧会づくり」というデザイントレーニングであるものの、雑穀そのものに対する知的好奇心が、学生たちを知的満足に向かう活動へと誘うのである。その知的好奇心のベクトルの強さや、継続性などが、展覧会づくりを左右するのである。さらに、展覧会づくりは、不特定多数に対する伝達力を発揮せねばならないことはもちろんのことだが、図面上の空間計画と実際の空間とのギャップ

を短期間の準備と実践で体感できるメリットがある。加えて、期間中に開催するイベントなどではホスピタリティーが問われること、スタッフ同士の役割分担や関係の構築など、机上のデザイン課題には存在しないリアルな場面に直面し、判断というデザインの重要な能力が求められるのである。このリアルな場面だからこそ起きるハプニングが、この雑穀展プロジェクトにもあった。学生同士のコミュニケーションがうまくいかず、泣きくなった学生。はじめての広報活動で、メディアから小さな反応があつて小躍りするもの。もう少しで終わりと思つたら地中海を忘れていた世界地図。学生の判断が遅く、決断を待てずに筆者が手を出してしまったこともある。着実にデザインの実力と責任感を獲得したものもある。あまりの疲れで、寝過ぎて皆を心配させたものもある。こだわりと



時間的な制約の中で、判断するためのデザイン検討をギリギリまで行うもの。すべてが、デザインのトレーニングにつながっている。今行われている作業の次の行動をどうすることが、最もプロジェクト推進に効果的なのか。全員が、工夫とデザインを繰り返し、展覧会を実現させたのである。自分たちの作り上げた「雑穀展」を通して、伝えるというコミュニケーションの難しさ、楽しさを感じたと思う。失敗も成功も心に刻まれたはずなので、ぜひ次の活動のエネルギーとして欲しい。筆者も次の活動のエネルギーにさせていただく。今回のデザイン研究室だけではできない取り組み「雑穀展プロジェクト」は、たくさんの方々のおかげで進めることができました。この場をお借りして関係各位に謝意を表するとともに、最後に、関わった学生たちが、逞しく成長したことをご報告させていただきます。



編集後記

中等教育教員養成課程
美術専攻2年
本間由佳



この報告書を編集して
いて、雑穀展を準備して
いたあの凄まじい日々を
思い返した。他分野を学
ぶ者とおしの考え方の違
い、発注ミス、連日の徹
夜作業。プロジェクトが
行われていた頃はとても
辛かったが、今思い返
してみると、よい経験が

出来たと思う。始めは
興味本位でプロジェクト
に参加していた。しかし
気がつく「雑穀展」に
どっぷりと浸かっている
自分自身がいた。それは
たぶん雑穀も、デザイン
をすることも、プロジェ
クトに関わっている方々
も、とても魅力的だった

からではないだろうか。
最後に、雑穀展のパネ
ルやDM、さらには報告
書を作成するにあたり、
デザインについてよくな
知識もない私にご指導、
ご協力してくださった多
くの方々深く感謝しま
す。本当にみなさんあり
がとうございました。

雑穀本(雑穀絵本)について

この度、雑穀展の報告書を制作にあた
り、さらに多くの人々に、雑穀の魅力を伝
えたいという思いから、雑穀展を通して大
切であると思われた内容について絵本を制
作する運びとなりました。ぜひ、
ご感想等を寄せ頂ければ
幸いです。



絵本制作：製図府里
関口陽子
本間由佳

キャンパスログ

鉄矢悦朗准教授の

デザイン教育を企画する
私にとって学芸大は、理
系、文系、音楽、スポッ
ツなどの専門領域や附属学校
があることで、デザイン対
象の宝庫と言える。
附属小にヤキ観察施設を
学生たちと建設したり、生
物学研究室と建築の展覧会
を開催したりすることもで
きた。
昨年、附属幼稚園のツ
リーハウスをデザインし制
作した。原寸模型を使って
幼稚園の先生方が安全性な
どを検討する様子は、学生
たちも目の前で見た。
その後、学生の手により建
設され、今は読み聞かせの
空間として使われている。
とても豊かな実践的デザイ
ン教育の場となった。

雑穀展ゼミ

デザイン研の熱い連携



デザイン研の学生が、それぞ
れの専門性を駆使した展覧
会となる予定。
雑穀展ゼミにどうやって
始まったか。民権研の木俣
美樹男先生の個性的なキ
ャーラは私が少々知っていた
ので、学生の背中を押した
けだった。
まず数人を民権研に連れ
ていく。デザイン研の学生た
ちは、自然と雑穀を通して
見る食文化にまつわる研

究の展開に惹かれていっ
た。彼らは、木俣先生にお
願いで特別講義を受け、
研究室にある世界の穀類標
本の数に圧倒され、保存種
子の種類の多さやその入手
エピソードに感動した。
さらに、雑穀クッキー・
雑穀パンの話が展開してい
く。目がキラキラと輝く。
こうなったら学生の推進力
は凄い。定例会議に加え、
メーリングリスト、SNS
など、情報ツールの使い方

も上達しながら展覧会準備
を進める。
3年のFさんが「週末
に、(山梨県)小菅村の雑穀
種まき会に行ってきたし
た」と行動力を発揮。大学
のNさんとTさんは「雑穀
クッキーの新しいパッケージ
デザインの説明をしてき
ました」と加勢していく。
メンバーもデザイン研と
民権研だけでなく広がって
いる。リーダーのIさん
は、民権研の大学院Oさん
と昔からの友達のような。
展示計画の話し合いが長引
き、1年のKさんは帰宅が
午前夜になってしまった。
2年のA君は、昼休みもキ
ャーラの前で展示計画を思
案中。学部授業は午後5時
半過ぎに終わるのだが、そ
れからは時間が足りない
くらいである。
29日の雑穀展本番まであ
とわずか。
(東京学芸大准教授)

■ 朝日新聞(東京版) 2007年6月25日掲載

雑穀展概要

プロジェクトの背景

東京学芸大学には、あらゆるジャンルの研究・教育が密集している。しかし、同じ大学キャンパスで、異分野の研究領域の先生や学生と出会い、その研究に触れる機会はあるが、その研究内容に関わっていく機会は自然に生まれるものではない。自分が手をのばすだけでなく、相互が手を出さなければ、握手ができないのと同じである。

本展覧会は、民族植物学の教員とデザイン系の教員が出会い、それぞれが研究活動に興味をもったことから生まれた。2007年4月に、デザイン分野の学生たちは、民族植物学の建物にある雑穀の世界に足を運んだ。民族植物学の有する雑穀の世界はデザイン系の学生に新たな発見と感動を与えた。緻密な調査方法、資料を的確に記録保存し、後世に伝えていくこうとする情報の



扱い方、雑穀から知りうる世界の人々の生活情報など、デザインの学生たちの見聞した興味深い刺激は、他者へも伝えたい欲求と変わり、民族植物学とデザインという異分野の学生の展覧会プロジェクトに発展した。

プロジェクトの目的

「雑穀と人」というテーマでその関係を様々な視点から捉え、我々がこれから生きていく上で大切な意識「サステイナブルな世界」を考え、課題を顕在化

していくことをプロジェクトの目的とした。展示は、民族植物学研究室による「雑穀」と呼称される穀類に関する研究実績をもとにデザイン研究室の情報伝達能力を駆使し展示デザインとしてわかりやすいものを目指した。

プロジェクトの体制と概要

プロジェクト体制は、学術監修やデザイン監修として教員らが後方支援をしながら、学生たちの主体的な活動となった。

雑穀展@学芸大は、羽毛田あい（デ3）を中心に、大坪礼乃（民植M2）、大和満美（民植4）、塩田后代（文3）らが推進役となった。さらに、教員と学生の間に、環境学習推進専門研究員の井村礼恵や、学芸大子ども未来プロジェクト研究員の嶺里永子らが加わった。雑穀展@学芸大の期間中のワークショップは、「雑穀を収穫してから食べるまで〜あわづぶかしをつくって食べよう」「雑穀で遊ぼう！〜プローチ&マラカス〜」の2つであった。

雑穀展@小菅村では、本間由佳（デ2）と大和満美（民植4）が中心となって推進した。さらに本報告書は、本間由佳（デ2）が中心となって取りまとめた。右記のように、雑穀展プロジェクトは、民族植物学研究室とデザイン研究室の学部1年〜大学院生を中心に、文化財専攻の学生も加わった多様なメンバーによる「雑穀展実行委員会」が行った。また、本雑穀展プロジェクトは、東

プロジェクト体制

雑穀展 @ 学芸大

学芸大リーダー	羽毛田あい
民権リーダー	大坪礼乃
民権サプリーダー	大和満美
パネルデザイン	本間由佳
記載情報コントロール	大和満美
広報担当	荒木寛人・塩田后代
展示計画	菊池宏美・三村聡
テキストデザイン	野村祥子 (ヒエ) 黒沢舞 (シコクビエ) 二階堂なつみ (アワ) 駒場麻里 (キビ) 三森倫 (モロコシ) 三村聡 (ハトムギ)
オブジェ制作	松田寛子
食体験	三森倫
リーダー	
プロローグ班	駒場麻里
世界の雑穀班	荒木寛人
日本の雑穀班	塩田后代
雑穀クッキー	
パッケージデザイン	野村祥子 手塚歩
ワークショップ	
「あわつぶかし」の巻	
企画運営・支援	嶺里永子
「雑穀アクセサリー」の巻	
企画運営	菊池宏美・三村聡
雑穀展 @ 小菅村	
リーダー	本間由佳
サプリーダー	大和満美
報告書	
デザイン編集	本間由佳
絵本/バート	駒場麻里・関口陽子・本間由佳
運営支援	井村礼恵 (環境学習推進専門研究員)
学術監修	木俣美樹男 (民衆植物学研究室)
グラフィックデザイン監修	正木賢一 (グラフィックデザイン研究室)
プロジェクト監修	鉄矢悦朗 (環境・プロダクトデザイン研究室)
後援	小菅村 植物と人々の博物館
協力	東京学芸大学 多摩川エコモーション事務局 多摩川源流 小菅の湯
助成支援	「現代的教育ニーズ取組支援プログラム (現代 GP)」 東京学芸大学重点研究費「雑穀ボタニカルアート教材開発」 国土緑化推進機構緑と水の森林基金

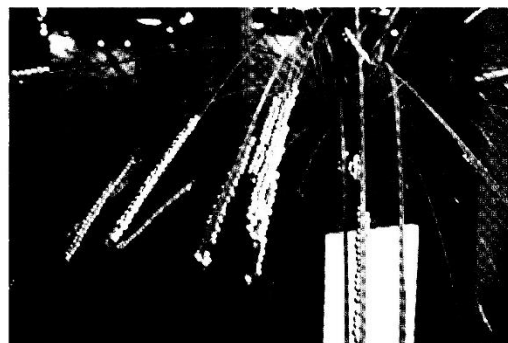
京学芸大学「現代的教育ニーズ取組支援プログラム (現代 GP)」多摩川エコモーション」の支援を受けた上に、小菅村の関係各位や多方面からの協力により成立した。

プロジェクトの経緯と内容

2007年5月から勉強会や打ち合わせなど研究内容を理解する活動を重ねた。一方で、展示空間を、プロローグゾーン、日本ゾーン、世界ゾーン、資料ゾーン等に分け、それぞれにリーダーを置き実際の打ち合わせやメーリングリストを活用しながら展示計画を進めた。

雑穀展プロジェクトでは以下の活動を行った。

- 1、展覧会 2か所 展覧会のタイトルを、「個性 (バラエティ) 豊かな穀類たち」として、「雑穀」をとりまく環境や人々、歴史を扱う中で、雑穀を身近に感じてもらおう展覧会。
- ① 呼称 雑穀展 @ 学芸大
於 東京学芸大学 美術棟ギャラリー
期間 2007年6月29日 (金)
- ② 呼称 雑穀展 @ 小菅村
於 多摩源流小菅の湯 (山梨県小菅村)
期間 2007年10月2日 (火) ~ 10月28日 (日)
- 3、報告書作成 展覧会終了後、話し合いから、実際の展覧会の様子までをまとめると同時に雑穀展で学んだ内容を絵本として集約。





雑穀のはなし



おいしいの？
小鳥の食べもの？
お米とはちがうの？
雑穀って聞いたことはあるけれど、
わからないことだらけ。



雑穀って、私たちが、
昔から育てて食べる身近な穀物なんだ。
日本には、雑穀って一緒に呼ばれる前から
それぞれに、ヒエ（穂）、アワ（粟）、モロコシ（蜀黍）など
名前がちゃんとついていたんだよ。
イネ（稲）やムギ（麦）のほうが
どんどんつくられるようになって、
日本では作っている人が少なくなっているんだ。



でも、よくみると、今でも私たちの周りに雑穀はいるんだよ。
もしかしたら今日食べたかもしれないね。



私たち人間は、世界のいろいろな気候の土地に暮らしています。

だから、その土地の気候で育っている植物の中から、食べられるものを育てて食料にしてきました。

適した土地に、適した作物をつくる知恵をつかって、無理の少ない暮らしを営んできたのです。

日本でも、田んぼのできない斜めの土地には、そこにあったものを無理せずつくっていました。

インドのある地方では、雨が一年に2回しか降らなくても収穫できる

コルネという穀類と長く暮らしているそうです。

適した土地に、適した作物をつくる知恵を

「アダム・スミス
適地適作」といいます。



アウやヒエなどの雑穀たちは、イネやムギと比べると、人が食べる部分は少なく見えます。

しかし、牛や馬など昔から人間と暮らしていた動物たちが食べる部分を考えると

アウやヒエなどは、残すところほとんどありません。

葉っぱも茎も柔らかくて動物たちのえさになるのです。

だから、イネやムギは、人を中心とした穀類ですが

雑穀たちは人と暮らす動物たちも含めて「みんなで食べる」穀類なのです。



