

小須戸アートプロジェクト リサーチ報告書

「おかめ菓子の幽霊 / Ghost in the Okame」の構想作成のために

リサーチ実施者：森健太郎

リサーチ期間：2024年8月27日～9月8日

1：はじめに

2：事前の計画

3：現地リサーチの過程

4：リサーチ

4-1：地元の食の調査について

4-2：おかめ菓子について

5：考察

6：作品の構想について

1：はじめに

私は現在、福島県の被災地域で立ち上がったアートプログラムを行っている。

私の興味は、社会環境を観察し、状況について考察することであり、“社会”とい

う環境の中でいかにアートが確立することができるのか、人々が生活をする地

で合意され形作られる“アート”の形について、作家と運営の立場から考察をしている。衣食住に代表される人々の生活の中に、創造性や日美的感覚の発現、感情を刺激するようなものがあり、それらは社会の中にある創造性である。そしてそのような美的感覚は、本邦に古来からある伝統的なアートの形と親和性が高いのではないかという仮説のもと活動をしている。小須戸ではそのような考えのもと、食文化を起点にしたアート作品を構想している。食文化は地域や個人のアイデンティティと複雑な関係がある。参考までに、「食の社会学」（NTT出版）の一節を引用する。

「結論—食文化とアイデンティティの複雑な関係

本章が示すように、アイデンティティは個人が自由に選択するものではなく、社会における私たちの構造的な立場によって強力的にパターン化されるものである。食文化の重要な要素を担う食の儀礼は、集団との一体感を促すことで、そこへの帰属を強めると同時に違いも明らかにする。そしてさらに、私たちはグルメツアーや食品産業が提供する商品によって食の境界線を超え、文化的差異に挑戦する。～中略～人々が食にまつわる儀礼の内容や意味を変え、参加の仕方を多様化し、食の境界線を引き直そうとするに伴って、私たちの食文化は絶えず変化し続ける。食文化はインサイダー（部内者）とアウトサイダー（部

外者)の違いを明確にし、アイデンティティを逆説的に維持することで私たちに変化を促す」(「食の社会学」(NTT出版)p49)

つまり、食文化は内在化された集団のアイデンティティを表面化させ、社会の何らかの課題や状況を象徴的に示し、文化という抽象的な概念の輪郭を明確にする可能性がある。食文化やその周辺にある特定のシンボルやアレゴリー、メタファーをアート作品の観点から形にし、それらを鑑賞者に提示することは、単なる地域の食文化の発掘とその利用にとどまらない、より広い観点からの人の生活や文化に対する示唆を提示できる可能性がある。

上記を踏まえ、小須戸アートプログラムへは以下の内容で申請を行った。

「人々の生活のなかで合意・継承され、形作られる文化」として、地域の食文化、特に漬物や干物などの保存食文化に着目してリサーチを行いたいと考えています。近年、日本伝統食品研究会や農林水産省が「伝統食」という概念を提唱しています。「伝統食品」は「地域の産物を原料にして長い間その地方の住民によって食用にされてきた食品」です。史跡や文化財のような「物体の継承」とは異なり、ここでは調理法という「知識」や「やり方」が継承されます。高度な技術を要するものもありますが、そのほとんどが、誰にでも再現可能な方法である場合が多く、多くの人によって継承された「伝統食」という概念は、地域の文化的背景を如実に反映します。今回のリサーチでは、食文化と、それを継承する行為自体を「アートのもの」と捉え、その調理法に至る歴史的な経緯や、その過程で起こる出来事、継承という行為そのものについて調査、考察をしていきたいと考えています。

県の資料を見ると、小須戸地域とその周辺地域には、郷土食として、しょう油漬、みそ漬、たくあん漬、たい菜漬などがあります。下越地域全体まで視点を広げると、乾めん、

鯛ずし、朝鮮漬、山海漬、しその実漬、ぜんまい、食用菊、浜ボウフウ、女池菜（薪潟）、川流れ菜、鮭のみそ漬、鉾泉せんべい、きのとまん、花嫁ごりょう、ありの実、蓋生糖、雪の梅、椿もちなど、さまざまな食文化が見られます。これらは互いに影響し合っていることが推測されます。また、すでに閉店したようですが、創業90年以上の木村冷菓店というアイスクリーム屋さんや、多くのB級グルメなどがあり、各食の関係性や、その背景にある意図、現在の影響について俯瞰して調査をする中から、「アート」と「食文化」の関係性について調査を進めていきたいと考えています。

2：事前の計画

また現地でのリサーチを行う前に、資料収集および、小須戸アートプロジェクト石田氏（以下：石田氏）とミーティングを行い、リサーチ候補の選定を行った。選定に当たって、「現時点では特定の食文化に傾倒せず、まずは網羅的な調査から全体像を把握すること」とし、以下の候補を挙げた。

- ・六斎市
- ・うららこすど
- ・小須戸まちづくりセンター図書室
- ・にいがた食の図書館
- ・北方文化博物館
- ・ふるさとなるほどレシピ（市の郷土料理のパンフレット）

- ・市内の博物館、資料館など

石田氏から地域の食についてコメントをいただいた。MTG で出てきたキーワードは以下の通り

- ・味噌工場
- ・くじらの脂身
- ・鯨汁の中にナスが入っている
- ・B級グルメ的なものとして、エビ餃子
- ・おかめ菓子
- ・木村冷菓店（きむらのふるさとアイス）

並行してオンライン上での情報収集も行った。

「小須戸の特産品は玄米の粉を使用した「おかめ菓子」、味わい深い「醤油、味噌、漬物」、バラエティに富んだ「豆菓子」、丁寧に仕上げた「手作り豆腐、油揚げ」などがあります。また、ボケ、洋ナシ、もも、トマト、キウイフルーツなどを原料とした手作りジャムもあります。（小須戸商店街ウェブサイトより引用）」

オンライン記事で、新潟県の伝統食の研究をされている本間伸夫氏のインタビューを閲覧した

～中略～。ところが新潟県は今まで、米に頼りすぎてきました。行政的にも。ある意味、それは仕方のないことでした。歴史的宿命です。

かつて、米は貨幣の代わりをするくらいの地位にあったわけですから、米さえとれば絶対に有利でした。明治の初めころに新潟県の人口が日本一だったということにも象徴されます。米作りに恵まれた地であったことが、今となればあだになっている側面もあります。ほかのことに目を向けなかったということです。

園芸作物が発達しなかったことや、水産業にお金をかける必要がなかった。米を作っていれば、お金が入ってきたわけですから。

多様性のある土地なのです。

「食は新潟にあり」／本間伸夫さんインタビュー

https://www.ristorante6.jp/post/realstory_vol1_2

—雪によって生まれた食文化は？

清酒以外のことについて話を絞りましょう。

近年、雪室や雪下など、雪の利活用が注目されていますが、昔は大根など、前の年にとれた野菜は例外なしに雪の中に入れて保存していました。秋とれる野菜はほとんどそれができる。保存の知恵ですね。魚沼地域では、昔は屋外に杭を打ち込んでわらや縄で作る「だいこだて」に大根を貯蔵していました。

雪に閉ざされたから発達した文化の典型が雪室ですね。動けないから自分の家に貯蔵する保存食の知恵は、新潟県の優れた、大切な食文化です。

さらに「干す」という保存方法も忘れてはいけません。野菜を干すというのは、湿度が低く、乾燥しやすく腐りにくい、寒い時季が最適です。新潟の冬の気候はうってつけでした。干したものを戻して漬け物や煮物にする。中越地域で作られている郷土料理の「煮菜」は、青菜を塩漬けして、塩抜きしたものを調理します。この料理は雪が生んだ代表的なものといえますね。

野菜の「雪晒(さら)し」的乾燥法があり、大根を好天のときに雪の上で乾燥すると、白くておいしい干し大根ができます。現在は唐辛子に応用され、「かんずり」があります。

「食は新潟にあり」／本間伸夫さんインタビュー

https://www.ristorante6.jp/post/realstory_vol1_2

—県内各地の発酵食品にはどんなものがありますか？

2008(平成20)年に発行した『食は新潟にあり』で取り上げた食べ物の約3割が発酵との関係が認められます。中でも興味深いのが、米または麦麴を利用する村上の「飯(い)ずし」、阿賀町津川の「身欠きニシンの麴漬け」、魚沼の「ニシンダイコ」、妙高の「かんずり」、県内各家庭で作られる「べったら漬け」「三五八(さごはち)漬

け」などです。酪農があまり進んでいない本県にありながら、搾りたて生乳を使った高品質なドリンクヨーグルトを製造している安田ヨーグルトは成功例の一つですね。前述した熟成を利用しているものでは、村上の「鮭の塩引き」「鮭の酒びたし」、新発田の「から寿し」、旧巻町角田浜の塩漬けイワシの汁に大根を漬ける「生ぐさこうこ」、佐渡の「ワサビの醤油漬け」「フグの子の粕漬け」などがあります。

—発酵食品としての酒類についてはどのように感じていますか？

今後は特に海外展開が期待されます。

さらに、カーブドッチワイナリーのガーデン型の複合的な醸造所や、八海醸造の「魚沼の里」、朝日酒造の里山全体を保全しながら人を呼ぶ取り組みのように、交流人口増加の切り札になるような取り組みが興味深いですね。食で観光客を呼び込む手法として注目しています。

発酵の町として発信に力を入れている新潟市の沼垂や長岡市の摂田屋、上越市の発酵業者の連携にも、通じるものを感じます。特に、2020年秋に「機那サフラン酒本舗」の米蔵をリノベーションした摂田屋の取り組みは、今後の成功に大きく期待しています。

「食は新潟にあり」／本間伸夫さんインタビュー

https://www.ristorante6.jp/post/realstory_vol1_3

3：現地リサーチの過程

現地に滞在しリサーチを実施した。

- 8月27日、新潟県の歴史について概要を把握するため新潟市歴史博物館みなとぴあを視察。海岸線に沿って砂丘が形成され、内陸部は信濃川・阿賀野川などによって運ばれた土砂が堆積(たいせき)して平野が形成される。信濃川、阿賀野川を通じた交易、物量の拠点であり、日本海を通過して北海



道、大阪、九州までの交易の拠点でもあった。同日、小須戸商店街内を視察。道中で栄森商店（酒屋）の店主と会話。鮭、カレー、ラーメン、カレールー消費量日本一、米、小須戸燈籠押合いまつりについて聞く。小須戸の豪商である米沢屋吉田家が、京都の祇園祭の燈籠の美しさに見とれ小須戸祭りにも美しい上品な燈籠を飾りたいと思い、寛永 16（1639）年に燈籠を京都から買って諏訪神社に飾ったのが小須戸燈籠押合いまつり出始め。4 基の燈籠が組の若衆に担かれて町内を練り歩き、4 基の燈籠が 2 組に分かれて押合いを行う。村内には諏訪神社（農耕の神様）、住吉神社（船、商売の神様）がそれぞれ祀られていた。水死した馬を祀る馬頭観音。

■8 月 28 日、六斎市（画像）、小須戸商店街を散策。その後、新潟県立自然科学館、にいがた食の図書館、新潟せんべい王国

■8 月 29 日、魚庄商店、新潟市しろね大凧と歴史の館、花の湯館、トークイベントでの聞き取り。煮菜（塩漬けにした菜っ葉、体菜を煮た郷土料理）、なすを干すという話、秋葉区で推進



しているもち麦プロジェクト、三条カレーラーメン、寺泊港 カニラーメン、浜焼き、番屋汁（画像）、鯨汁の思い出（栄森さん）

■8月30日・31日、北方文化博物館視察、寺泊港で番屋汁（画像）、マリンピア日本海、小須戸徳永豆腐店の厚揚げと笹団子（画像）、ゆいぽーと視察、にいがた食の図書館の高橋真理子氏（代表）からの聞き取りを実施。以下メモ。



・新潟の食の特徴は雪。雪は、酒（雪止め水）、食料の保存などに活用される。また稲作にも豊富な水が用いられる。

・北海道から身欠きニシンが入ってくる。そこから新潟を通じて各地へ運ばれていた。会津のニシンの山椒漬けなどになる。あく巻き（笹巻き）の文化がある。たけのこ巻など、独特の巻き方がある。佐渡は西方の文化に近い。現在は、のっぺい汁（のっぺ）を調べている。のっぺは全国にある、新潟市のものは里芋のぬめりを利用し、貝柱で出汁を取るが、地域によって異なる。笹寿司の存在。笹を利用する文化がある。ふずし（お麩を油揚げの代わりに使ったいなり寿司、新潟県西川区） 代官所があった当時の人が稲荷寿司の代わりに作った。甘しょっぱいが、今はなくなりつつある料理。



■9月1日、栄森さんとお話し。新潟県立博物館視察。

- 9月6日、カフェゲオルグにて地元の方（横山さん、田中さん）とお話し。食堂が多く閉業してしまった話。モツ煮、ラーメンなどがあった。
- 9月7日、小須戸周辺の飲食店および飲食店跡地を視察。内容は後述。
- 9月8日、吉田菓子舗にてお話を聞く（後述）、当時の木杵をお預かりする。信濃川大河津資料館視察。地元の方から葬式にてお菓子を振る舞う話を聞く。小須戸で誰かが亡くなった際には、火葬場への出棺のタイミングで、来訪者にお菓子（味噌まんじゅうなど）を配る風習がある。これは来場者全員に行き渡らなければならない、また余ったお菓子を持ち帰ることはできない。亡くなると、まずはお菓子屋に手配を依頼する。由来については不明。近年では保存の関係から、焼き菓子に変えることもあった。吉田菓子舗へ依頼した記憶がある。という話。新津ではしらたま団子を配る風習がある。

4：リサーチ

4-1：地元の食の調査について

小須戸町にある飲食店と、過去に存在していた飲食店を調査した。参考にしたのは昭和60年小須戸商店街地図、新にいがた味100選、小須戸街並みマッ

プ、石田氏からの聞き取りなど。インターネット検索、徒歩での散策で得た情報を参考にした。

■飲食店一覧（リサーチ期間中に営業が確認できた店舗は編みかけ）

| 名称 | 住所 | メニュー・名物 | 備考 |
|-----------------|----------------------------------|--------------|--------------------------------------|
| 毛里多茶屋 | 〒956-0101 新潟県新潟市秋葉区小須戸385 0-2 | えび餃子、ラーメン | ネット情報確認 |
| 大川食堂 | 〒956-0101 新潟県新潟市秋葉区小須戸364 2-6 | もつ定食、焼肉、ラーメン | — |
| 割烹吉春 | 〒956-0101 新潟県新潟市秋葉区小須戸367 3 | — | S60の資料に記載あり |
| 吉田菓子舗 | 新潟県新潟市秋葉区小須戸3631 | おかめ菓子、 | 「新にいがた味100選」に当時の記述あり。現在は新潟市西区坂井東で営業中 |
| 木村冷菓店 | 新潟市秋葉区小須戸3680 | 木村のふるさとアイス | 「新にいがた味100選」に当時の記述あり |
| 割烹仕出し三五郎 (旧) | 〒956-0101 新潟県新潟市秋葉区小須戸361 5 | — | S60の資料に記載あり、その後移設 |
| 割烹 三五郎 | 新潟県新潟市秋葉区小須戸142-15 | — | — |
| 大阪屋 | — | お菓子 | 新潟に本店のあるチェーン店 |
| 佐久間製菓 | 新潟県新潟市秋葉区小須戸3417 | — | S60の資料に記載あり、製造？ |
| 割烹・仕出し和泉 屋 | 新潟県新潟市秋葉区小須戸3566 | 茶碗蒸し | — |
| カフェ ゲオルク | 〒956-0101 新潟県新潟市秋葉区小須戸344 6-1 | コーヒー、お菓子 | — |
| 小料理みつぎ | 〒956-0101 新潟県新潟市秋葉区小須戸324 7 | — | S60の資料に記載あり |
| やきとりほしな | 〒956-0101 新潟県新潟市秋葉区小須戸321 -8 | — | Webサイトあり、営業確認できず |
| はりま家 | 〒956-0112 新潟県新潟市秋葉区新保1211 -1 | 割烹・仕出し | — |

| | | | |
|-------------------------------|--|------------------|---|
| 鮭鮮厨房大黒 | 〒956-0112 新潟県新潟市秋葉区新保 1 2 4 9 - 1 4 | 寿司 | |
| 山田食堂 | 〒956-0101 新潟県新潟市秋葉区小須戸 3 3 8 9 | ラーメン | ネットに記事多数。以前は「山田キャンデー」というアイスクャンデーを売っていた、飲食後に缶コーヒがつく |
| 南華 | 〒956-0101 新潟県新潟市秋葉区小須戸 6 3 6 - 4 | ラーメン | |
| マブハイ | 〒956-0101 新潟県新潟市秋葉区小須戸 1 2 8 - 1 | 居酒屋 | |
| 三福 | 〒956-0101 新潟県新潟市秋葉区小須戸 2 9 9 | モツ煮 | |
| つよし食堂 | 〒956-0112 新潟県新潟市秋葉区新保 4 6 - 2 | あんかけラーメン、ラーメン、餃子 | |
| くり新 | 〒956-0112 新潟県新潟市秋葉区新保 1 5 3 6 - 3 | ラーメン | |
| ダイニングバー 404、スナック喫 茶 404 | 〒956-0101 新潟県新潟市秋葉区小須戸 3 7 7 5 - 7 | — | 同一住所で2軒 |
| 寿し 魚庄 | 〒956-0101 新潟県新潟市秋葉区小須戸 3 7 7 5 - 7 | — | 詳細不明、 |
| 晩酌処 | 〒956-0101 新潟県新潟市秋葉区小須戸 9 5 - 1 | — | ネットに情報なし |
| 町屋カフェわか ば | 新潟市秋葉区小須戸 3602 | — | — |
| 栄屋 | — | お菓子 | 2009年時点では営業、現在は解体済み |
| 越中屋 | — | お菓子 | おか免菓子発祥のお店？そもそも製法が越中から伝わったものらしい。 2009年時点では現存、現在は解体済み |
| 山田屋 | — | お菓子、チューリップヨウカン | 2009年時点では現存、現在は解体済み |
| 五泉屋菓子舗 | — | お菓子 | |

(※表はリサーチ期間中に判明したものののみ記載しています。過去の全ての飲食店を網羅しているわけではない点についてご留意ください)

■飲食店の位置関係（わかるもののみ、営業中のものは黄色、その他店舗はオレンジ）



■各店舗の様子とメニューの画像

毛里多茶屋（跡地） エビ餃子（画像はインターネットから）



大川食堂 ホルモン定食



割烹吉春 (跡地)



吉田菓子舗 (跡地)



おかめ菓子（画像はインターネットから引用）



木村冷菓店（跡地）木村のふるさとアイス（画像はインターネットから引用）



割烹仕出し三五郎（旧、跡地） 割烹 三五郎



大阪屋

佐久間製菓（跡地）



マスヤ食料品店（跡地）



カフェ ゲオルク



小料理みつき (跡地)



やきとりほしな



はりま家



鮎鮮厨房大黒 (跡地)



山田食堂（跡地、駐車場部分）

ラーメンと缶コーヒー（画像はインターネットから引用）



南華（跡地、空き地部分） ラーメン（画像はインターネットから引用）



マブハイ



三福



つよし食堂 (跡地)



ラーメン、餃子 (画像はインターネットから引用)



くり新 (跡地) ラーメン (画像はインターネットから引用)



寿し魚庄（跡地）、ダイニングバー404、スナック喫茶404、晩酌処



町屋カフェわかば



栄屋（画像は石田氏より提供）



越中屋（跡地、左手駐車場、画像は石田氏より提供）、山田屋（画像は石田氏より提供）



4-2：おか免（おかめ菓子）について

9月8日に吉田菓子舗（跡地）に訪問した。おか免（おかめ菓子）の木杵を見せてもらいながら、おか免について、廃業までの経緯、木杵についてのお話を聞く。おか免は玄米粉、水飴、砂糖を原料とし、握ってまとまる程度の硬さに練って木型に押しつけ、乾燥させて作る。木杵は当時の職人が手彫りで制作。今は彫れる人がいない。菓子屋が廃業すると、営業中の他の店舗に型を譲ることがあり、吉田菓子舗には複数の木杵が残っている。木杵にはおかめの顔が2つ繋がった形のものと、8つ繋がった形のものがある。木べらで押し当てて作るため、木杵、木べらともに、長年の使用で擦れ薄くなっている様子が窺える。当時、ろうや接着剤で補修したと言っており、現在も補修の跡が見える。





5：考察

リサーチを通じて、以下の考察を行った。

・新潟県の文化は「米」「稲作」の影響を強く受けている。これまでも数多くの作家が創作のテーマとして取り扱っており（「農耕欄間絵」「四季耕作図絵馬」、ともに新潟県立歴史博物館、「ライス・ルーム」「ぎ、おこめショー」

ともに越後妻有トリエンナーレ、など)、新潟県の文化の根幹を成すものと言える。

・日本の食文化について、1970年代ごろから「郷土料理」という言葉が研究者によって用いられていたようだが、その定義については研究者によって幅があり、かなり曖昧なものであったようだ。その後、2007年には「農山漁村の郷土料理百選」が農林水産省によって実施。2013年にユネスコの無形文化遺産に「和食」が登録。それから10年目のタイミングで、農林水産省が「にっぽん伝統食図鑑」を発表。そこで以下のように定義された。「伝統食」という言葉自体が発生してから日が浅く、定義については“郷土色”や“和食”と重なる部分が大きく、明確な定義については難しい部分が多い。参考までに。農林水産省が「にっぽん伝統食図鑑」で示した「伝統食」の選定基準は以下の通りである。

[1] 伝統食の選定基準

加工食品を基本とし、歴史性・地域性があるものや伝統的な製法を用いているものなどを中心に選びました。

| | |
|------|--|
| 必須項目 | 加工食品であること、入手ができること、地域性があること、伝統的な製法または保存技術を用いていること、歴史性があること |
| 推奨項目 | 持続性（公共性）があること、輸出可能であること |

「伝統」という概念は近代的ナショナリズムの台頭により創作された概念であるとの指摘もある。現在用いられている“伝統食”という概念についても、食文化の継承・振興に加え、そのような意図があることは疑いようはなく、ある種のナショナリズムを背景にしたイメージ先行の、現実にそぐわない食のイメージに追従する可能性がある。

・地域の食文化を考える際に、「伝統食」と「地元食」を分けて考えるべきであると考えた。本レポートでは、「伝統食」をナショナリズムを背景に、“郷土食”のような地域の歴史的な食文化を定義した食品群全般を指すこととする。「地元食」とは、特定の背景を持たず、地元で愛着を持って食べられている料理、食品などを指すこととする。「伝統食」と「地元食」は一部を共有しながら、別の概念として存在する。日本の伝統や文化を背景に職人が作る“寿

司”が「伝統食」であるならば、漁港の人々が作って食べていたものが一般家庭に広がった“番屋汁”は「地元食」と言える。「地元食」は将来的に「伝統食」となる可能性がある。

・新潟県の伝統食は概ね、国や県の出している資料に合致する形で地域に波及している。伝統食には、現在でも日常的に食されているものもあったが、その多くは「昔食べた」「食べた記憶がある」「よその地域では食べているらしい」という回答であった（くじら、煮菜、ニシン、笹団子など）。「伝統」という概念は上記したとおり、近代的ナショナリズムの台頭により創作された概念であるとの指摘もある。新潟県の伝統食についても、現在も食されているものもあるが、お土産や地域のシンボリックに取り扱うことを目的に再興されたもの（あく巻き（笹巻き）など）が混在している。

・エリアを「小須戸」に絞った場合に、取り扱う内容は「地元食」に近くなってくる。小須戸地区は、他の新潟市のエリアと比較して「米」「稲作」の影響が際立って強いとは言えない。むしろ小須戸地区の歴史的な背景は、江戸時代から長岡船道の指定河岸であり船着き場があったことによる人口の密集、そし

て海上輸送交易の拠点としての施設（宿泊、飯屋など）と、そこから現代までの引き継がれた商店（商店街）の文化が色濃い。

・聞き取りを行った結果、近年の小須戸での地元食文化は、おかめ菓子（画像）、きむらのふるさとアイス、ラーメン、餃子、ホルモン焼きなどが上がった。これらは労働者の食事、催事での提供、子供のおやつなど、日常に密接した食の形態であり、地元の人からの愛着も強い。



コロナ禍の影響や後継者不足などがあり、残念ながら、これらを提供するお店は廃業してしまったものも多い。

・「伝統食」のカテゴリーに含まれない「地元食」文化は、保護されずに消滅してしまう可能性が高い。きむらのふるさとアイスについては、事業継承の希望などもあったと聞くが、話がまとまらなかったという話がある。吉田菓子舗のおかめ菓子については、新潟産の玄米粉の入手が難しくなったので製造を辞めたとのことである。

・村内には諏訪神社（農耕の神様）、住吉神社（船、商売の神様）があり、商店街の南部（かつての長岡船道の指定河岸（船着き場）付近）には水死した馬を祀る馬頭観音（画像）がある。小須戸地区自体は水害の被害は少ないものの、周辺地域（田上、加茂、三条など）で死者を含む水害による被害が出ている。



・地元の風習の話を聞く。葬式で、参列者にお菓子を振る舞う習慣がある。小須戸地区では、葬儀が終わり火葬場へ出棺するタイミングで、

来訪者にお菓子（味噌まんじゅうなど）を配る。これは来場者全員に行き渡らなければならない、また余ったお菓子を持ち帰ることはできない。由来については不明。親族が亡くなると、まずはお菓子屋にお菓子の手配を依頼していた。吉田菓子舗へ依頼した記憶がある。小須戸町史に、～昭和ごろまでの葬式の習慣について記述あり。アラ盆の際にお線香を自作していた話が残っている。

（桜の葉、こうかの木の葉、かつの葉を3日ほど乾燥させ、石臼の中で砕いて粉にする）

6、作品の構想について

上記リサーチを踏まえて構想中の作品構想は以下の通りである

コンセプトテキスト

タイトル：「おか免菓子の幽霊 / Ghost in the Okame sweets」

食文化とは、幽霊のようなものだ。わたしが子供だったころ、祖母がよくおやつを買ってくれた近所のお菓子屋さんがあった。社会人として働き始めた頃、会社の近くにおいしい定食屋さんがあった。お土産を準備するとき、にいつも利用していた和菓子屋さんがあった。時代が変わり、徐々にそれらは入れ替わり、無くなっていった。かつて、わたしが愛着を持って接してきたはずのそれらは、どこに行ってしまったのだろうか。

その記憶は、ふとした瞬間にあなたの前に姿を現す。かつて店舗があった空き地を見た時、漂ってきた醤油と玄米の香りを嗅いだ時、お菓子の空き箱を見た時、町の景色が記憶と重なったとき、ふいにその記憶が蘇る。それは、ある時代にこの町にいた人たちだけが見ることができる幽霊のように。

特定の人だけが感じることができるそれは、とても「アートの」だと思う。
地域の人に愛されたあの食べたもの達は、“地域の伝統”になって成仏するま

で、幽霊のようにこの町を漂い続ける。だから私は、彼らと交信する方法を考える。無くなってしまったそれらが再び意味を与えられ、“伝統”となって成仏できるまでの間、彼らと交信する方法を模索する。

この町では伝統的に、葬式で参列者にお菓子を振る舞う。そこで私は、かつてこの町に存在していたお菓子屋さんを尋ねた。そこで、お菓子を作る際に使っていたおか免菓子の型を見せてもらった。

店主の息子さんから、お菓子屋さんはすでに廃業していることを聞いた。その型は、今では使う人もいないし、新しく掘れる人もいない。型の中に残った“おかめ”の顔は、どこか幽霊のようだ。おか免菓子のことを小須戸の人は知っている。しかし、それはもう食べることはできない。あの定食屋のラーメンも、あのえび餃子も、あのふるさとアイスも、みんな無くなってしまった。私はこのおか免菓子の中に、この町を漂う幽霊を閉じ込めることを考えた。

それは少し寂しいことかもしれない。そんな感情と触れ合うことは、この場所で担えるアートの役割かもしれないと思った。

テーマは「まだ伝統になっていない食の記憶」。作品はおかめ菓子为主题に展開したい。現代彫刻家のレイチェル・ホワイトリードが「家の中にいる幽霊を捕獲するため」と言い家具や扉や窓を型取りしたように、おかめ菓子の型枠を使って地域の食の記憶を閉じ込めると同時に、食の記憶とそこにある愛着や思い入れを味わう装置として展開する。

現時点で、以下のものを構成したインスタレーションを想定している。

- ・型取りをして作ったおかめ菓子の形
- ・香り（かつての定食屋、お菓子屋の香り）
- ・3D スキャンデータ、透明な樹脂で製作したおかめ菓子
- ・おかめ菓子の雌型
- ・映像を制作（「屋外でお香を焚く」、「3D モデル」、「コンセプトテキストを読み上げる」）
- ・馬頭観音とおかめ菓子のイメージを重ねる
- ・光、匂い、煙、蓄光塗料（ブラックライト）、電気など、形を持たないものを扱う。

イメージ図

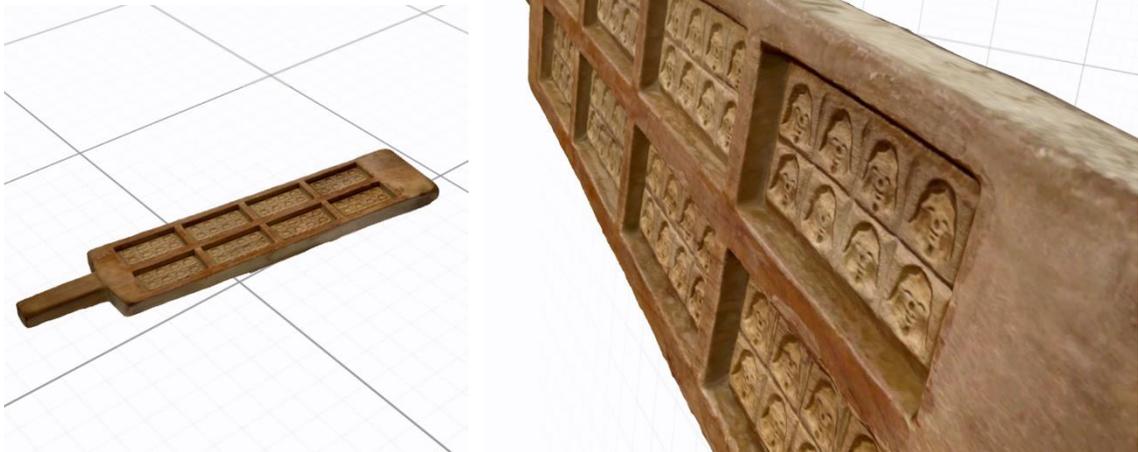


※地域に漂う食の記憶のイメージ

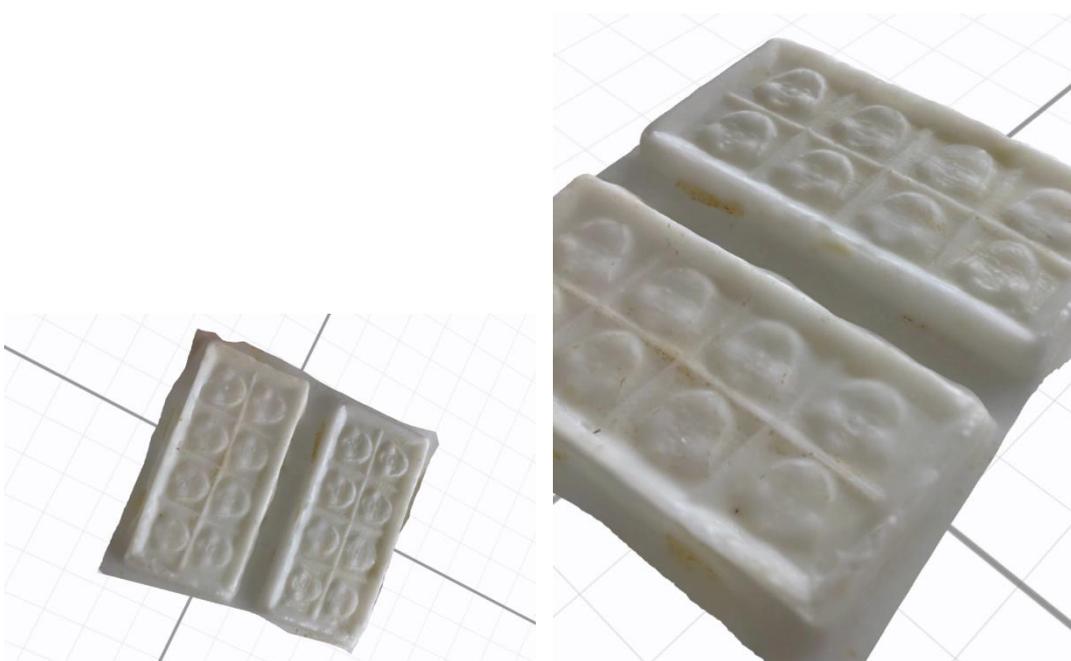


※小須戸とおか免

作品素材（試作中のもの）



※おかめ菓子の型の3D スキャンデータ



※おかめ菓子の型（雄型）の3D スキャンデータ



※練香（イメージ）



pixta.jp - 73945198



仏教においては、故人は香りを食べるという考え方があ

り、線香の煙やご飯やお茶の湯気を召し上がると言われ

ている。また立ち上る煙によって、あの世とこの世がつながるともいわれて

いる。

※右イメージ、幽霊図「返魂香之図（円山応挙）」



※おか免を通じて食の記憶と交信するイメージ

以上