

AXIS

concepts on the

8 August
2012
vol.158

feature

ワークショップ進化論

The Evolution of the Workshop

cover interview

アトリエ・ワン

Atelier Bow-Wow



特集

ワークショップ進化論

—— 創造的であるためのヒント

Feature

The Evolution of the WORKSHOP

— Hints for becoming more creative

創造的な発想を促す手段の1つがワークショップであるならば、ワークショップそのものの考え方や手法も創造的であるはず。従来のやり方を踏襲するだけでなく、過去の成功体験にとらわれることもなく、社会と環境の変化に合わせてワークショップも進化・変貌を遂げてきているのではないだろうか。本特集では、ワークショップの最新事例を通して、手法の紹介だけでなく、創造につながるヒントを見つけていく。

If workshops are one way to stimulate creative thinking, then the methods and ways of thinking behind them must also be creative. Have not workshops evolved and transformed without copying conventional methods or being shackled by the successful experiences of the past? In this feature we take a look at some of the latest examples and not only introduce their methods but also attempt to discover hints for developing creativity.



アーキタイプを探し求めることから生まれる思考

ディーター・フレイリッヒの「レストラツィオン a.a.O.」

A thinking born of exploring archetypes

Restauration a.a.O. by Dieter Froelich

Feature
**The Evolution
 of the WORKSHOP**
 — Hints for becoming more creative

「レストラツィオン a.a.O.」はドイツの造形作家ディーター・フレイリッヒが実践しているコンセプチュアルなアートプロジェクト。フレイリッヒは「料理は世界を設計する行為」と定義し、10年もの間、「芸術としての料理」の活動を続けている。この総合的なプロジェクトのなかでも特に重要な位置を占めるのが、大学や文化施設で開催される料理ワークショップと「ガストマール(饗宴)」と呼ばれる会食である。

Restauration a.a.O. is a conceptual art project by German artist Dieter Froelich. Froelich defines cooking as "an act that designs the world," and has been involved in "cooking as art" activity for ten years. A cooking workshop Froelich holds at universities and cultural facilities and a Gastmahl (a banquet) occupy a particularly important position in this comprehensive project.



文 / 小町英恵 By Hanae Komachi

©Archiv der Restauration a.a.O.

知識伝達の理想型

レストラツィオン a.a.O. とは何やら奇妙な名前だが「レストラツィオン」は料理店を表す、いかにも古めかしい言葉。「a.a.O.」は論文などで使われる「前述の箇所で」の意味の略語だ。この「料理芸術工房」には一定の所在地も営業時間もない。ローラー付きの黒いホーロー鍋のシンボルが暗示するように、お呼びがかかると出かけていく、まさにモバイル厨房である。またレストラツィオンは古美術品の修復や復元も意味する。今はメニューから姿を消してしまった古典料理がフレーリッヒ流に修復されレストラツィオン a.a.O. で蘇生することも少なくない。

これまで北はドイツのブレーメン芸術大学から、アルプスを越えて最南はリヒテンシュタイン大学の建築&空間計画研究所までさまざまな教育機関に招聘された。

「ガストマルの起源もそうですが、ワークショップの起源はプラトンの対話篇にあると思います。そして今の時代に求められる知識伝達の理想型こそが、芸術的インタラクションを可能にするワークショップだと確信しています。ワークショップでは行為をしながらクリエイティブに思考する“創造的行為思考”が活性化されます」と言うフレーリッヒ。彼のワークショップは分子ガストロノミーの料理教室などとは対極的で、

フレーリッヒが中世からのレシピを分析・研究し独自の芸術的視点で総括した料理の原理を基に、参加者は料理の原点に回帰し、料理のアーキタイプを発見していく。

ワークショップでは、プログラム構成から空間デザイン、食材調達、冊子制作と何週間もの準備を要する。ガス台からヴィンテージものの伝統的な調理器具に加え、食器類が300人分、アーティストのガレージにコレクションされる。中古のワーゲンのミニバスに荷物を積んで、作業服のアーキタイプともいえるウルトラマリンブルーの服を着たフレーリッヒ自ら運転し旅に出る。

いにしへ 古に戻るということ

ワークショップでは、最初に芸術と料理の関係史を網羅する基調講演が行われる。ルネサンス時代から今日の未来派料理まで110枚のイメージを見ながらの90分間だ。次に数日間の料理ゼミが続く。料理のアーキタイプには「汁」ものや「発酵」ものなどがあるが、参加者と一緒にディスカッションしながら料理するには、フレーリッヒの著書『ごった混ぜにした食べ物と微塵にした食べ物のトポグラフィ』にまとめられている「混合微塵」ものの料理が最適だという。この種の料理からは、18、19世紀に人間がいかに豚や牛を隅々まで料理し食べたか、古くなったパンをいかに能率的

にリサイクルし、別の料理として完成させたかなどが理解できる。

「動物を屠殺するなら人間は責任を持つて廃棄物が皆無ないように最大限に食べるべき」とフレーリッヒが主張するように、今なら“サスティナブルクッキング”とてもカテゴライズできようか。じゃがいもやパンを使った団子類(クローズやクネーデル)から次第に視界を広げてプディング、挽肉を使った団子(クロブス)、ソーセージ(ヴルスト)、テリーヌ、パイ皮に詰めるパテ(パステーテ)へと進んでいく。ソーセージはフレーリッヒが開発したオリジナルレシピで、豚肩の挽肉、パン粉、卵、生クリーム、玉葱、塩胡椒に杜松の実を混ぜて豚の腸に詰める。包んで加熱する原理のプディングでは昔の方法で布に包まれた状態のフォルムに加工され、その布を開いた瞬間にプディングが美しくつぼみのように成形されているのを愛でることとなる。最後にフレーリッヒの指揮の下、参加者が会場づくりや給仕もして、多くのゲストを迎えての饗宴が演出され、お開きとなる。

ガストマルのスタイルには1つの鉄則がある。ここではすべての料理は平等であり、付け合わせも独立した料理として扱われ一品ずつ食べるのだ。一皿の上に主菜と副菜が盛り付けられるのに慣れているドイツ人には、じゃがいものピューレを肉とソースなしにピュアに味わうのは想像以上



「混合微塵を特に考慮した料理のアーキタイプ」について講義するディーター・フレーリッヒ。
Dieter Froelich lecturing on the "archetypes of food with particular consideration to blended and minced foods."



ワークショップで使われるミートチョッパー類。
Meat choppers used in the workshop.



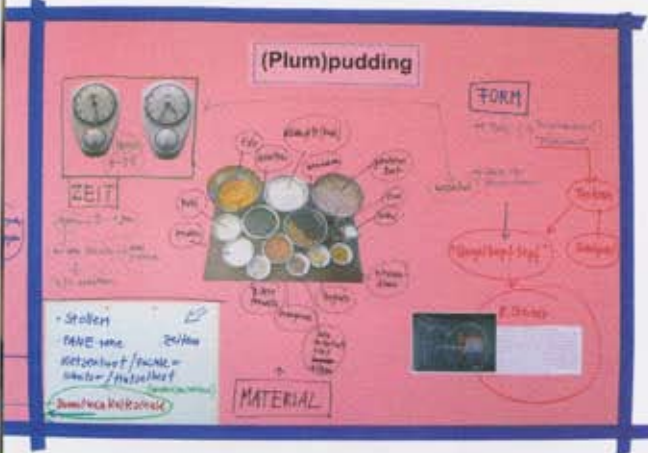
中古のワーゲンミニバスに食器、調理具、教材一式を積んでいざワークショップ先へ。
A complete set of tableware, cooking utensils, and materials are all packed inside a used Volkswagen van ready to head off to a workshop.



レストラツィオン a.a.O. のシンボルはローラー付きのホーロー鍋。
An enameled pot with rollers is the symbol of Restauration a.a.O.

ワークショップで使う白い食器のコレクション。オリジナルロゴマークを焼き付けた。
Collection of white dinnerware used in the workshop. The original logo is printed on the collection.





プラムプディングの作り方の図解も普通の料理教室とは大違い。
The directions on how to make plum pudding is considerably different from what one finds in the typical cooking class.

の苦痛らしいのだが、最もシンプルな食べ方に戻っただけのことだ。

思考を美味に刺激する

これまでの最大規模のワークショップ「都市は鍋、住人は肉」は、スイス連邦工科大学チューリッヒ校建築学科のカーリン・ザンダー教授とのコラボレーションで実現した。旧約聖書のエゼキエル書からの強烈なメタファーのテーマを掲げたごった煮風の鍋料理。調理器1つ、かまど1つでできるひじょうにシンプルな料理を考え、味わたった。そして同じマテリアルでも調理手順と食べるスタイルを一ひねりしてみると、1つの鍋料理で3コースの立派な饗宴メニューが構成できたのである。

フルコースメニューの饗宴では、19世紀初めにコーヒーとパンに移行するまでドイツ人の定番朝食であった「小麦粉スープ」(小麦粉をキツネ色になるまで煎って水を入れて煮たもの)や「ビールスープ」(昔は水代わりだった低アルコールのビールで古パンを煮た)の粗食で幕開けし、ゲストが何これ?と動転することもある。しかし、それがまたゲスト間のコミュニケーションを促す効果も発揮することになる。

かつてインダストリアルデザイン科の学生との芸術的造形ワークショップでラビオリをクリエイトする課題を出したとき、多くの学生はラビオリの造形をいかに個性的で他と違ったフォルムにするかに気を取られ、生地や具の量とのバランスなど全く考慮せずにアイロニーもエスプリもないラビオリのジョークをデザインしていたという。その失敗から、以後のワークショップでは、参加者にマテリアルを根本から考



料理のアーキタイプ「混合微塵」に属する布に包んで茹で加熱成形するプディングの原理を学ぶ。
Learning the principle of pudding that belongs to the "blended and minced food" archetype. The pudding is wrapped in a cloth and given form through the application of heat.



リヒテンシュタイン大学建築&空間計画研究所でのワークショップ「世界造形としての料理」風景。最後は学生15人が150人分のガストマールを準備。
Scene from "Cooking as Forming a World," a workshop at The University of Lichtenstein's Architecture & Planning Lab. Later, 15 students made preparations for a Gastmahl serving 150 people.

え直すことを促し、本質的なことへの理解欲を深められるように工夫を凝らしてきた。

「15世紀のドイツの哲学者ニコラウス・クザーヌスが著書でスプーンの芸術的造形について考えを巡らしていますが、今のクリエイターにも実に興味深いものです」とフリーリッヒは語る。「スプーンは自然界に規範が現存しない人工物。しかし、スプーンとはどうあるべきかというアイデア(元の像や姿)が自然界に存在するのはわかっている。だが、私たちにはそのアイデアと完璧に一致するスプーンを具現化することはできません。スプーンをデザインするのはスプーンのアイデア、つまりアーキタイプに限りなく近寄ろうとするプロセスなのでしょう」。スプーン以上でもスプーン以下でもないスプーンのアイデアをデザインするとは何なのか。レストラツィオン a.a.O. は料理のアーキタイプからモノのアーキタイプへと創造の本質に向かいながら、思考を美味に刺激するのだ。🍴

The ideal form of knowledge transmission

The name *Restauration a.a.O.* is perhaps a little curious. "Restauration" is an old-fashioned word for "restaurant," while "a.a.O." is a German abbreviation used in essays, etc., that means "the passage already cited." There is no fixed address or operating hours for this "cooking art workshop"—it is virtually a mobile studio that can go wherever called, as suggested by its symbol comprising a black

enameled pot on rollers. "Restauration" also refers to the restoration of old artworks, and not a few previously defunct classic dishes have been brought back to life thanks to *Restauration a.a.O.*

"As with *Gastmahl*, the dialogues of Plato is the starting point of the workshop," Froelich explains. "I believe that the ideal form of knowledge transmission required today is a workshop that enables artistic interaction, and my workshop vitalizes a 'creative doing and thinking' in which one thinks creatively while engaging in an activity." At Froelich's workshop, participants return to the starting point of cooking, and discover its archetypes. This is done based on cooking principles that Froelich derived through his unique artistic viewpoint in analyzing and studying medieval recipes.

This workshop requires week after week of preparations, from program organization to space design, provision of ingredients, and booklet production. In addition to traditional vintage cookware beginning with the gas stove, Froelich has a collection of dinnerware for 300 people in his garage. He loads it into a used Volkswagen van—which Froelich himself drives dressed in ultramarine blue clothing that can be considered the archetypical work uniform—and takes off on a tour.

What it means to return to the old days

In the workshop Froelich first holds a keynote lecture that includes a comparative history of art and cooking. Next, he holds a cooking seminar for several days. Froelich says that the most appropriate food for a workshop that engages participants in both cooking and discussion simultaneously is the "blended and minced/mealed foods" that he compiled in his publication *Topographie der*



街の印刷工場が宴会空間に変貌することもある。
A printing factory in the city is sometimes transformed into a banquet space.



最もベーシックな料理の一つ、ジャガイモのゆで団子「クローズ」。
Klöße (boiled potato dumplings) is one of the most basic dishes.



ガストマルのゲストに贈呈するための、メニュー解説の小冊子も手づくり。
The menu pamphlets presented to the guests at the Gastmahl are also hand-made.



ワークショップの準備段階では会場の空間に合わせて、テーブルセッティングなどいろいろと試作を重ねる。
In the workshop planning stages, participants experiment with various table settings and other factors to match the venue space.

Gemengsel und Gehäcksel (a topography of blended and minced/mealed foods). This kind of cooking shows us the extent to which people in the 18th and 19th centuries cooked and ate every part of pigs and cows, and how they effectively recycled old bread and brought it to perfection in a different form.

It is Froelich's contention that "If human beings are going to slaughter animals, they should eat everything and leave no waste." Can what Froelich is doing be categorized as "sustainable cooking"? In the workshop Froelich moves from dumplings using potatoes and bread (Klöße and Matzah balls) to puddings and dumplings using minced meat, sausage (wurst), terrine, and pâté (pastete) with pie crust. The sausage is Froelich's own recipe and stuffs a mixture of minced pork shoulder, bread flour, eggs, raw cream, onion, salt, pepper, and juniper into a section of pig intestine. The basic pudding, which is wrapped and heated, is given form according to an old method that involves wrapping it in cloth. The instant that the cloth is removed, all the participants admire the beautifully formed pudding. Lastly, the participants create and supply a venue under Froelich's direction, invite many guests, and hold a banquet.

There is, however, one ironclad rule regarding the style of this Gastmahl (banquet):

all the food is equal. Even the garnishes are to be treated as independent dishes, and each dish is eaten one at a time. It is simply a return to the simplest way to eat.

Stimulate thinking flavorfully

In "The City is the Pot, and the Residents are the Meat," which was the largest workshop so far, Froelich used a hotchpotch stew pot type cooking that employed as its theme the powerful metaphor of Ezekiel from the Old Testament. He conceived and the participants enjoyed a very simple cuisine created with one pot on one stove. Then, using the same materials, Froelich added some twists to the preparation order and eating style and created a splendid three-course banquet menu cooked in a single pot.

When a simple dish of wheat flour soup or beer soup—which had been the staple breakfast of Germans until shifting to coffee and bread in the beginning of the 19th century—is served to commence the full course banquet, sometimes some of the guests are quite taken aback, and wonder what's just been placed in front of them. However, this response demonstrates that this method has the effect of stimulating communication among the guests.

Once, when Froelich set the task of creat-

ing ravioli in an art workshop for industrial design students, he found that they became absorbed in seeing how unique and different from the rest they could make their own ravioli, and gave no consideration whatsoever to the thickness of the sheets or the balance of the filling. They ended up designing ravioli that was merely a joke, and had no sense of irony or spirit. In each workshop following this failure, Froelich urged the participants to think about the material from the basics, and came up with ingenious ways to deepen their desire to understand elemental aspects.

"The 15th century German philosopher Nicolaus Cusanus gave thought to the artistic form of the spoon in his writings, and it's actually a truly fascinating topic for today's creators too," Froelich says. "Spoons are artificial creations that have no counterpart in the natural world. Nevertheless, we know that the idea of what a spoon should be like (basic image or shape) exists in the natural world. We cannot, however, realize a spoon that perfectly matches that idea. Designing a spoon is the process of attempting to draw near, without limit, to the idea of a spoon; that is, to its archetype." What is it to design the idea of a spoon that's more or less than a spoon? Restoration a.o. faces the essence of creation, from the archetypes of food to the archetypes of things, and stimulates thinking flavorfully. 🍴