

Thinking with Food

韓国語で酒を意味する「술」は

永田康祐

Sool (술), the Korean word for “alcohol,” is said to be

Fire in Water
2025

Translation Zone
2019



2025年12月21日 日
13:30-16:30

開場 13:00 上映 13:30 トークセッション 14:55

会場 茨木市立男女共生センターローズWAM
地下2階ワムホール

参加費 無料

主催 追手門学院大学社会学部

共催 茨木市、公益財団法人茨木市文化振興財団

協力 追手門学院大学社会学部社会文化デザインコース

企画・コーディネート 松谷容作

テクニカル・アドバイザー 林勇気・澤田華

宣伝美術 見増勇介、中野花菜(ym design)



次なる
茨木へ。



公益財団法人
茨木市文化振興財団
IBABUN
Ibaraki City Cultural Foundation

映画上映会&トークセッション Thinking with Food

食は私たちの生命を支える営みであり、その意味で人類の歴史とは食の歴史でもあります。こうした食と共に世界や社会を、あるいは私たち自身を考えたとき、それらはどのような姿を見せるのか。今年度の追手門学院大学社会学部芸術文化事業は、アーティストの永田康祐による『Fire in Water』(2025)と『Translation Zone』(2019)の上映とトークセッションを通じて、食と共に思考することで顕になる文化や権力、技術そして記憶の絡み合いについて考えていきます。

トークセッション

永田康祐 Kosuke Nagata

1990年愛知県生まれ、神奈川県を拠点に活動。自己と他者、自然と文化、身体と環境といった近代的な思考を支える二項対立、またそこに潜む曖昧さに関心をもち、写真や映像、インスタレーションなどを制作している。近年は、食文化におけるナショナル・アイデンティティの形成や、食事作法における身体技法や権力関係、食料生産における動植物の生の管理といった問題についてビデオエッセイやコース料理形式のパフォーマンスを発表している。主な個展に「イート」(gallery α M、東京、2020)、グループ展に「見るは触れる 日本の新進作家 vol.19」(東京都写真美術館、2022)、あいちトリエンナーレ(愛知県美術館、2019)など。



松谷容作(司会) Yosaku Matsutani

追手門学院大学社会学部教授。Ph.D(神戸大学)。専門は美学・芸術学、映像メディア論、視覚文化研究。感性論的転回以降のアート実践、アートと科学技術また環境との関係、様々な生物や事物に共通する感性のあり方などを研究している。著作として『メディア論の冒険者たち』(共著、2023年、フィルムアート社)、論文として「Art as decomposition: Soichiro Mihara's Making Soil」(Technoetic Arts Vol. 23 No. 1, 2025)などがある。

参加申込方法

申し込み期間 12月20日(土)まで。

先着順に受付をします(定員に達し次第締め切り)。
キャンセルや社会状況等に応じて追加当選ないし再募集することがあります

申し込み方法

専用申し込みフォームからお申し込みください。

<https://www.city.ibaraki.osaka.jp/kikou/shimin/bunka/event/65488.html>



問い合わせ先 茨木市文化振興課

072-620-1810 (9:00-17:00)

会場アクセス情報 ローズWAM 地下2階 ワムホール

〒567-0882 大阪府茨木市元町4番7号

Tel: 072-620-9920

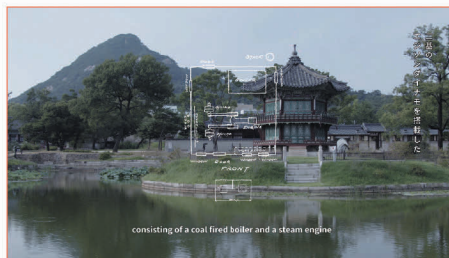
JR茨木駅から東へ徒歩12分、阪急茨木市駅から西へ徒歩5分



上映作品

Fire in Water | Video 41分15秒 2025年

韓国語で酒を意味する「술」には、水を示す「수」と火を示す「불」の合成語だという説があり、発酵で泡立つ酒が「水のなかの火」によって沸騰しているように見えたからだとされる。本作は、日本統治下の朝鮮半島における稲作や酒造の調査をもとにしたドキュメンタリー・ビデオエッセイで、「酒」というレンズを通して植民地化のプロセスや痕跡を描いている。日本統治期の朝鮮では、品種改良された水稻品種や分離培養された麹・酵母の導入、醸造所の集約化が、食糧増産や税収増大を目的に行われた。こうした影響は消えることなく、今でも韓国では、当時生産されていた稲に由来する品種や日本式の麹が用いられている。米や酒における統治の痕跡は、遺伝情報や菌といった目に見えない存在に刻み込まれており、酒の香りや米の食を生み出し続けている。本作は、複数のインタビューや歴史資料、エッセイを行き来しながら、不可視のまま残存する「水のなかの火」を浮かび上がらせる試みである。



Translation Zone | Video 27分23秒 2019年

《Translation Zone》では、アーティスト自身が料理を行う映像に、アーティスト自身による日本語訛りの英語のナレーションが重ねられている。このナレーションでは、分子調理学や人類学における文化の翻訳についてや、そうした文化の翻訳に伴う摩擦について、様々な言語で表される“炒飯”や機械翻訳に伴う脆弱性などを例に語られる。本作は、シンガポールにおける多民族文化や、日本における外国の文化のローカライズなどをとりあげ、多文化の混淆が、そもそも文化の創造のプロセスなのだと示している。日本で揃う材料を使って他の国の料理を作ったり、ある言葉を別の言語へと翻訳する際には、必ずズレや摩擦が発生する。本作では、このズレと摩擦に注目し、翻訳が失敗したり、相互に混ざり合ってしまうような状態に、文化の豊かさの源泉を見いだしている。この作品は、2024年に個展『ひとつといくつかの語り』に際して日本語吹き替え版が制作され、作品に関連する資料や書籍を集めた移動図書館とともに展示された。この展覧会は、作品における文化翻訳の問題を広くコミュニケーションの問題へと敷衍することで、展覧会全体をTranslation Zoneへと変容させる試みだった。

