

新宅 瞳仁 / SHINTAKU Tomoni

最終更新日 :2018/12/17

1982年 広島県生まれ
2005年 九州産業大学芸術学部美術学科卒業
2013年 新宿調理師専門学校調理師本科卒業
現在 広島県在住

個展

2018年 「COLOUR ME WELL」 One East Asia Gallery、シンガポール
2016年 「コンビニ弁当の山—Time is money.」 トーキョーワンダーサイト渋谷、東京
2016年 「BENTO」 ザ・パレスサイドホテル、京都
2016年 「コンビニ弁当の山」 静岡市クリエーター支援センター（CCC）、静岡
2015年 「カップヌードルの滝」 HAGISO、東京
2014年 「牛丼の滝」 沢田マンションギャラリー room38、高知

グループ展

2018年 「Art Gemini Prize 2018 Finalists' Exhibition」 Menier Gallery、ロンドン
2018年 「SINGAPORE INTERNATIONAL ARTIST FAIR」 Suntec City、シンガポール
2017年 「UMU-Q - 九州産業大学芸術学部優秀作品展」 上野の森美術館、東京
2017年 「ミニ UMU-Q」 ターナーギャラリー、東京
2017年 「UMU-Q - 九州産業大学芸術学部優秀作品展」 九州産業大学芸術学部アートギャラリー、福岡
2016年 「Independent TAGBOAT ART FES」 ヒューリックホール、東京
2016年 「a3 project / season 2016」 MATSUO MEGUMI +VOICE GALLERY pfs/w、京都
2015年 「退廃藝術展 2015」 DESK/okumura、東京
2015年 「美術食堂」 ART SPACE ZERO-ONE、大阪
2013年 「POSSIBLY TALENTED Vol.3」 THE blank GALLERY、東京
2013年 「第6回 ガキグラ展」 ギャラリーおいし、福岡
2012年 「YOUNG ARTISTS JAPAN Vol.5」 東京デザイナーズウィーク（TDW）内、東京
2004年 「師寿瞳仁展」 LAPIN ET HALOT、東京
2000年 「大覚展」 NHK ギャラリー、福岡

受賞・入選

2018年 Art Gemini Prize 2018 ショートリスト選出
2015年 TWS-Emerging 2016 入選
2015年 CCC 展覧会企画公募 New Creators Competition 2016 入選
2015年 トーキョーワンダーウォール公募 2015 入選
2015年 ワンダーシード 2015 入選
2013年 第2回 宮本三郎記念デッサン大賞展 入選
2005年 別府アジアビエンナーレ 2005 入選
2002年 第34回西日本美術展 入選
2001年 第37回福岡市美術展 福岡市議会議長賞

アートフェア

2018年 Affordable Art Fair(シンガポール)
2018年 ART FAIR ASIA FUKUOKA 2018(福岡)
2018年 Art Jakarta 2018(インドネシア)
2018年 Art Gyeongju 2018(韓国)
2018年 ART FORMOSA 2018(台湾)
2018年 Busan Annual Market of Art 2018(韓国)

書籍/メディア

2016年 トーキョーワンダーサイトアニュアル 2016 公益財団法人東京歴史文化財団
2015年 ISE NY Artist Registry 2015 掲載

アーティスト・ステートメント

美術大学を卒業後、調理師専門学校に学んだ経験から、食物をテーマに作品を制作している。牛丼やカップヌードル、コンビニ弁当など、卑近な食べ物を用いて、現代の状況や社会問題をクリティカルに、単純明快かつシニカルに表現することを試みている。

問い合わせ先

新宅 瞳仁 / SHINTAKU Tomoni

MAIL: info@tomonishintaku.com

WEB: <http://www.tomonishintaku.com>

Twitter: <https://twitter.com/tomonishintaku>

facebook: <https://www.facebook.com/tomoni.shintaku>

Instagram: <https://www.instagram.com/tomonishintaku>



BENTO-January 19,2016 (熱量714kcal、蛋白質24.4g、脂質33.5g、炭水化物74.2g、Na0.9g / 原材料名：御飯（国産）、こんにゃく炒め煮、卵焼き、焼鮭、キャベツ豚肉炒め、梅干、胡麻、唐辛子、合成清酒、しょうゆ、食塩、砂糖)
2016年パネルにキャンバス、アクリル 33×45cm
個人蔵

BENTOシリーズのコンセプト

日本の伝統的なBENTO（弁当）は、完成された食形態のひとつであり、近年、世界的な流行をみている。その理由はビジュアルや様式美ばかりではない。小さな箱の中に、必要十分な食物が工夫をこらして無駄なく収められている弁当には、『持たない暮らし（ミニマリスト）』のような現代思想との高い親和性が見い出せるのである。

本シリーズは、弁当にあるミニマリズムを突き詰めて実践しようとする試みである。作家自らが料理し、弁当を作つて食べる。その一連の流れのトレース及び圧縮として、絵画作品を描き起こす。そうすることにより、単なる弁当の概念を超えて、ひとつの"ミニマルな生き方"をも提示できるのではないだろうか。



BENTO-May 29,2016 (熱量654kcal、蛋白質18.3g、脂質36.2g、炭水化物64.1g、塩分3.3g / 原材料名：パン、ポテトサラダ、卵、トマト、こんにゃくゼリー、苺、レタス、マヨネーズ、マスタード、バター、カレー粉、食塩、砂糖)
2016年 キャンバスにアクリル 33×45cm
個人蔵



BENTO-April 3,2016 (熱量750kcal、蛋白質40.8g、脂質27.5g、炭水化物79.1g、塩分2.7g / 原材料名：御飯（国産）、豚肉、シュウマイ、だし巻卵、塩鮭、ほうれん草、ウィンナー、竹輪、むき海老、きゅうり、コーン、ふりかけ（かつお）、合成清酒、しょうゆ、食塩、砂糖)
2016年 キャンバスにアクリル 33×45cm
個人蔵



BENTO-May 2,2016 (熱量971kcal、蛋白質39g、脂質38.9g、炭水化物108.3g、塩分5.8g / 原材料名：御飯（国産）、マカロニサラダ、豚肉巻き（ニンニクの芽、えのき）、サバ塩焼、ポテトコロッケ、海苔、ふりかけ（菜めし）、しょうゆ、食塩、砂糖)
2016年 キャンバスにアクリル 33×45cm



BENTO-May 29,2016 (熱量813kcal、蛋白質28.3g、脂質28.6g、炭水化物105.3g、塩分5.9g / 原材料名：玄米入り御飯（国産）、ナポリタンスパゲッティ、ポテトサラダ、いり卵、肉そぼろ、ピーマン、かまぼこ、しば漬け、合成清酒、しょうゆ、食塩、砂糖)
2016年 キャンバスにアクリル 33×45cm



BENTO-May 2, 2016 (熱量681kcal、蛋白質26.3g、脂質19.8g、炭水化物94.6g、塩分4.2g／原材料名：御飯（国産）、ピーマン肉詰、ポテトコロッケ、サバ塩焼、チーズかまぼこ、もやし、ぬか漬け（きゅうり）、海苔、カレー粉、しょうゆ、食塩、砂糖)
2016年 キャンバスにアクリル 33×45cm



BENTO-April 3, 2016 (熱量746kcal、蛋白質35.3g、脂質31.3g、炭水化物76.1g、塩分3.2g／原材料名：御飯（国産）、だし巻卵、ピーマン肉詰め、塩鮭、竹輪きゅうり、ウィンナー、ほうれん草、パセリ、マヨネーズ、ケチャップ、合成清酒、しょうゆ、食塩、砂糖)
2016年 キャンバスにアクリル 33×45cm



BENTO-November 25, 2017 (熱量825kcal、蛋白質40.3g、脂質32.3g、炭水化物88.1g、塩分6.3g／原材料名：御飯、鳥手羽先煮込み、ゆで卵、トマト、ハム、イングリッシュキューカンバー、カニカマ、さやえんどう、梅干し、ベイクドビーンズ、レタス、醤油、みりん風調味料、サラダ油、黒ごま、食塩)
2017年 キャンバスにアクリル 35.5×45.5cm



BENTO-May 26, 2018 (熱量529kcal、蛋白質10.7g、脂質17.6g、炭水化物78.6g、塩分2.9g／原材料名：炊き込み御飯、みかん、ウィンナー、こんにゃく、青梗菜、きゅうり、ミニトマト、スナップえんどう、にんじん、マヨゲーズ、サラダ油、みりん風調味料、しょうゆ、ごま)
2018年 キャンバスにアクリル 35.5×45.5cm



BENTO-May 27, 2018 (熱量702kcal、蛋白質31.9g、脂質25.9g、炭水化物80.9g、塩分10.1g／原材料名：御飯、だし巻卵、塩鮭、なすとこんにゃく炒め、青梗菜、ミニトマト、梅干し、ハム、チーズ、マヨゲーズ、マスタード、サラダ油、みりん風調味料、砂糖、しょうゆ、ごま)
2018年 キャンバスにアクリル 35.5×45.5cm



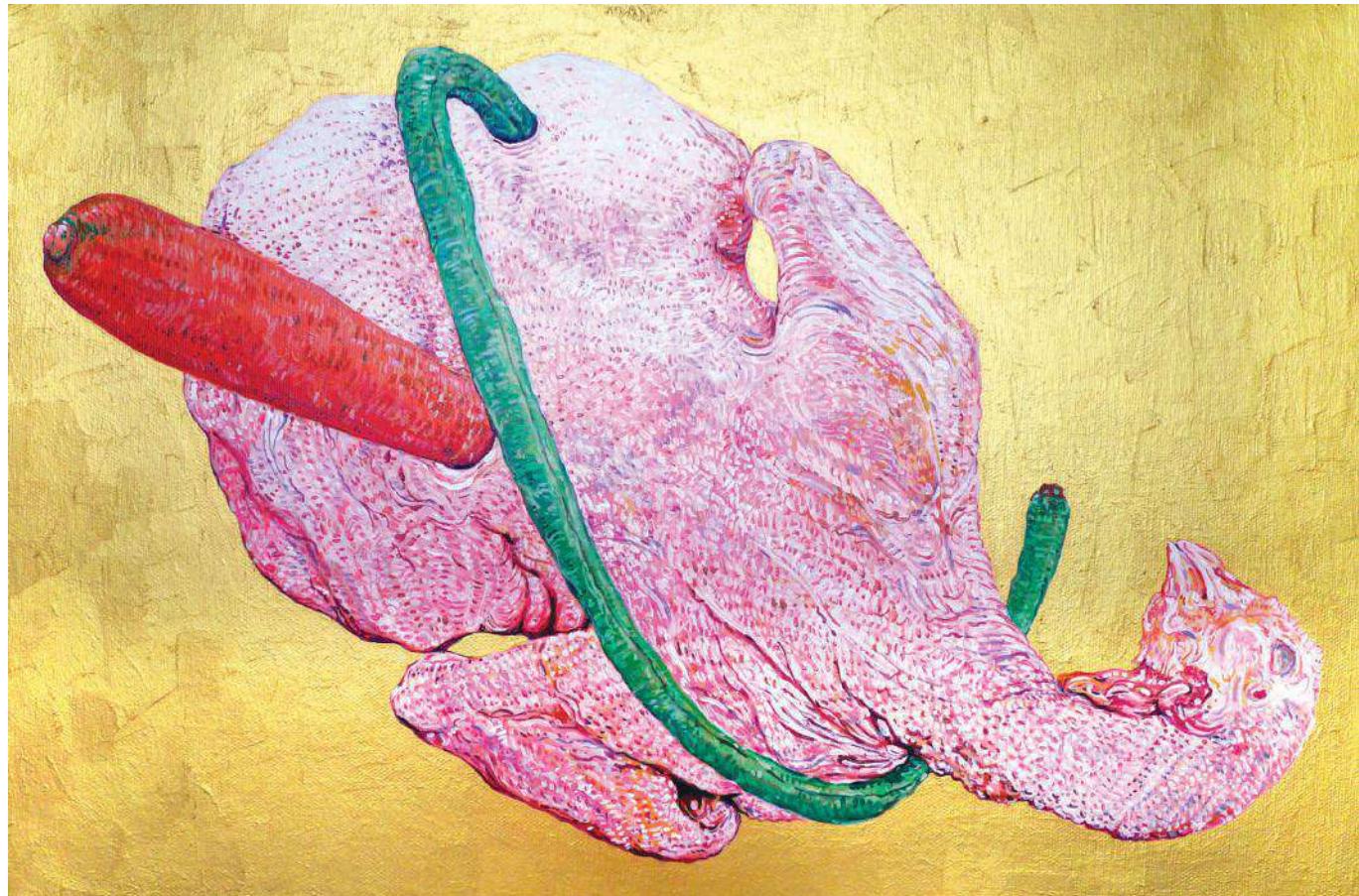
BENTO-May 28, 2018 (熱量1038kcal、蛋白質44.5g、脂質48g、炭水化物106.3g、塩分5.82g／原材料名：サンドイッチ(チーズ、ツナ)、ゆで卵、ウィンナー、みかん、きゅうり、にんじん、レーズン、ミニトマト、スナップえんどう、えのき、青梗菜、ハム)
2018年 キャンバスにアクリル 35.5×45.5cm

BENTOのための写真素材撮影風景



調理師免許を持つ作家自らが料理、盛り付けした弁当を撮影。





遺伝子組み換えでない(鶏×十六ささげ×人参)
2017年 キャンバス、アクリル 45.5×30.5cm

遺伝子組み換えでないシリーズのコンセプト

世界中でクローン技術に代表される遺伝子操作技術の開発が過熱している。遺伝子組み換え食品のことを考えれば、誰しもこのテクノロジーと無関係ではいられない。安全性の問題から「遺伝子組み換えでない」という表示を確認する人は少なくないが、それとて絶対的なものではない。原材料の割合や加工品においては表示義務のない場合も多く、家畜の餌においては確認のしようがない。つまり確実に遺伝子組み換え食品は流通し、その危険性をいくら認識し忌避しようと口にせざるを得ない現実があるのである。

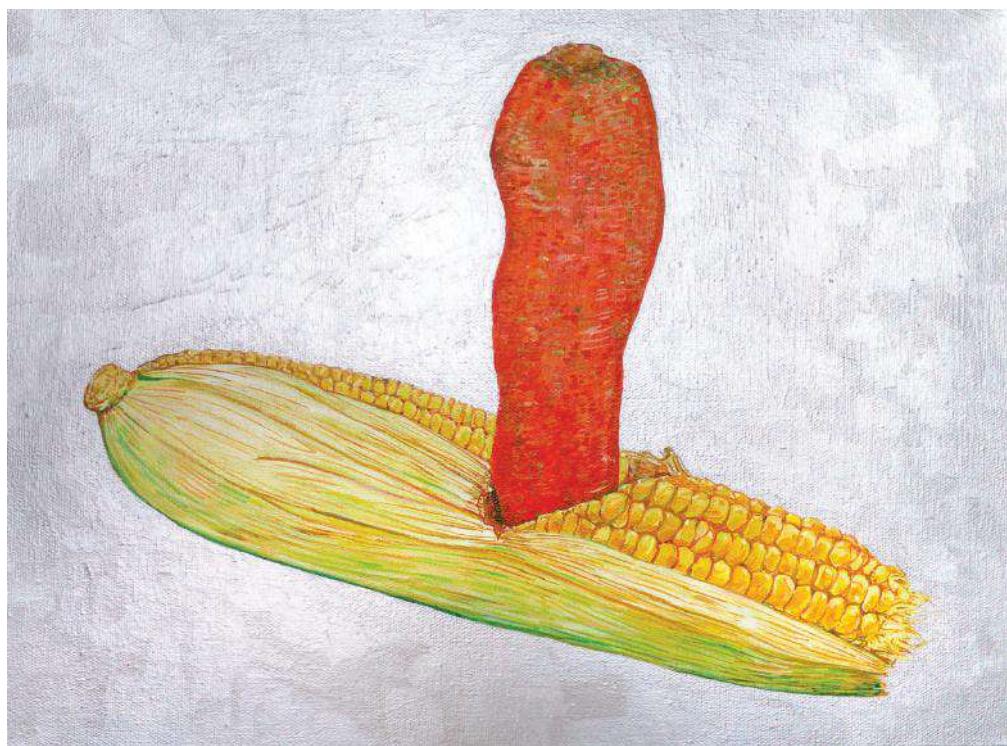
本シリーズは、そのような状況に対する反応としてある。世界最古の遺伝子組換え技術とも言える「接ぎ木」の手法を用い、様々な食品をかけ合わせ、いわゆるキメラを作り出す。しかし、素材には100%オーガニック食品を使用するため、その外見がどんなに奇怪なものであろうとも、決して「遺伝子組み替えでない」。

キメラとしてもっともよく知られているスフィンクスは、通りかかった人間になぞなぞを出し、答えられなかつた者を食い殺したという。「朝は四本足、昼は二本足、夕は三本足。この生き物は何か?」ギリシャ神話にある有名なくだりである。私は本シリーズを、この種の単純で、しかし答えを知らないればあまりにも難解な謎かけとして呈示したい。たとえば、とうもろこしと魚をかけ合わせると何ができるか? 人参と鶏では? それはうまいか? 安全か? 答えを知らない私は、ギリシャ神話のような結末を想像してしまうのだ。

cf. 接ぎ木 (つぎき) とは、植物の枝や芽を切り取り、他の植物に接合・癒着させ、1つの個体とすること。



遺伝子組み換えでない(魚×とうもろこし)
2017年 キャンバス、アクリル
45.5×30.5cm



遺伝子組み換えでない(とうもろこし×人参)
2017年 キャンバス、アクリル 40.5×30.5cm

遺伝子組み換えでないための写真素材撮影風景



100%オーガニック食材を使用し撮影。





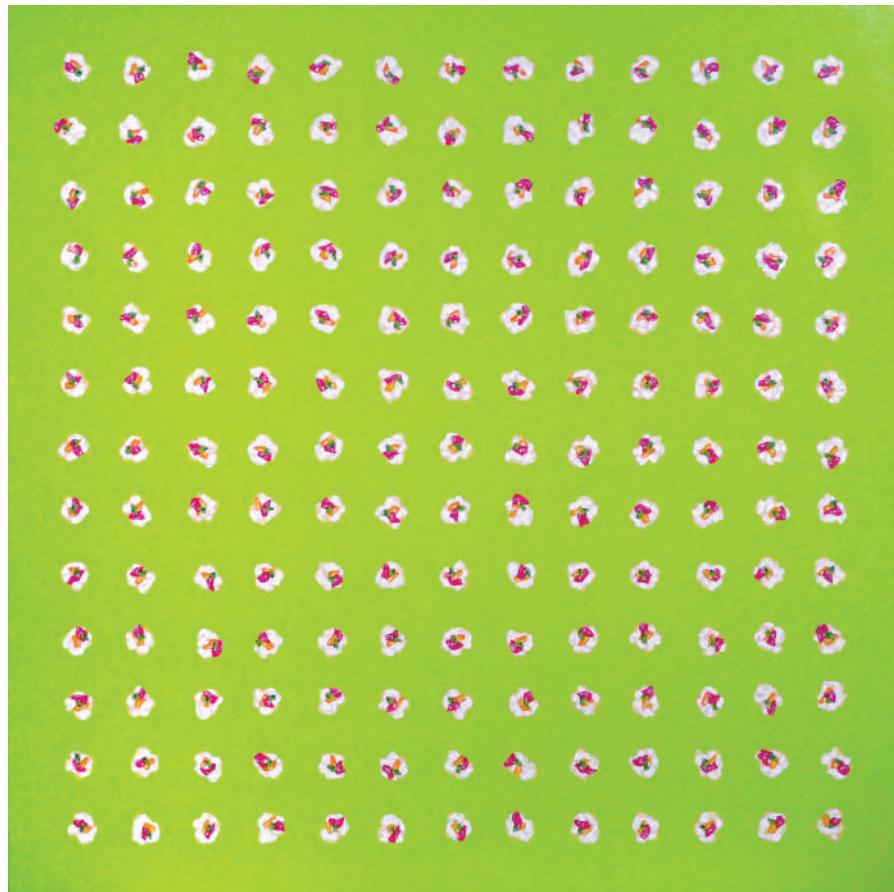
Let's eat everyone(In 37 people)
2017, acrylic on canvas, 30.5×30.5cm

みんなで食べようシリーズのコンセプト

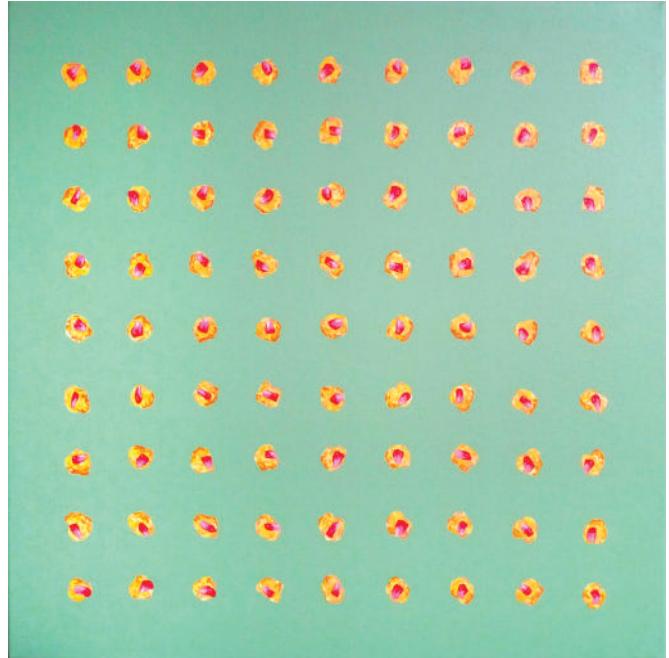
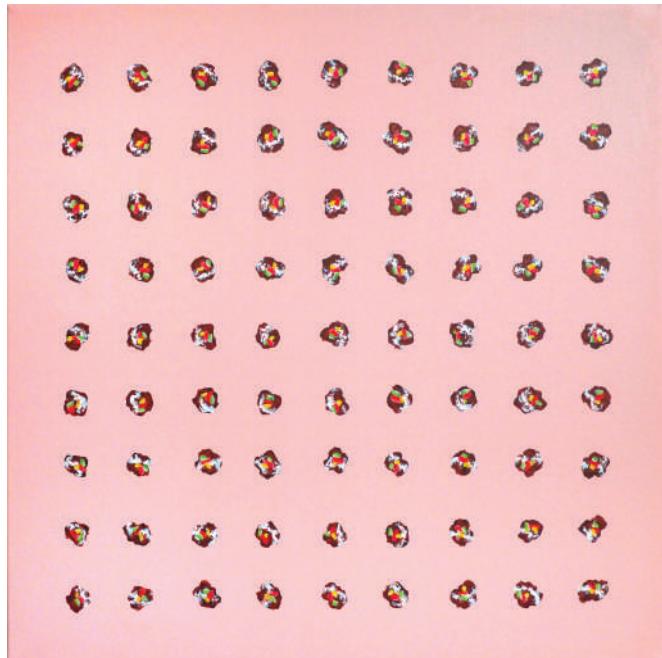
2011年、アメリカのニューヨークで"We are the 99%"をスローガンに、「ウォール街を占拠せよ」という抗議運動が発生した。これは、上位1%のスーパーリッチと呼ばれる富裕層が所有する資産が増加し続けている反面、残りの99%が取り残されていることに端を発している。2007年のデータでは、スーパーリッチがアメリカの全ての資産の34.6パーセントを握っているという。また、このような富の異常な偏在は世界中で加速しており、2016年にはスーパーリッチの1%だけで世界の富の半分以上を手にすることになるとも言われている。

そのような状況において、政治経済に貧富の差を緩和するための富の再分配機能の強化が求められるのは当然の流れではある。現在の世界は、あまりにも不公平で不完全なのかもしれない。しかし、そもそも"完全に平等な完璧な世界"などありえるのだろうか。

本シリーズは、現代社会における富の再分配の可能性を、ケーキを切り分けるという行為に象徴させて問う試みである。みんなでケーキを分け合って食べよう。2人で、4人で、あるいは100人、1,000人で。富は、どこまで平等に分け合うことができるのだろうか。



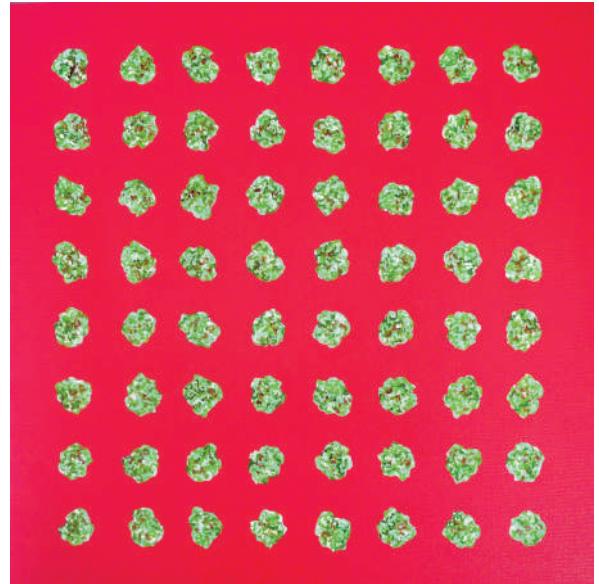
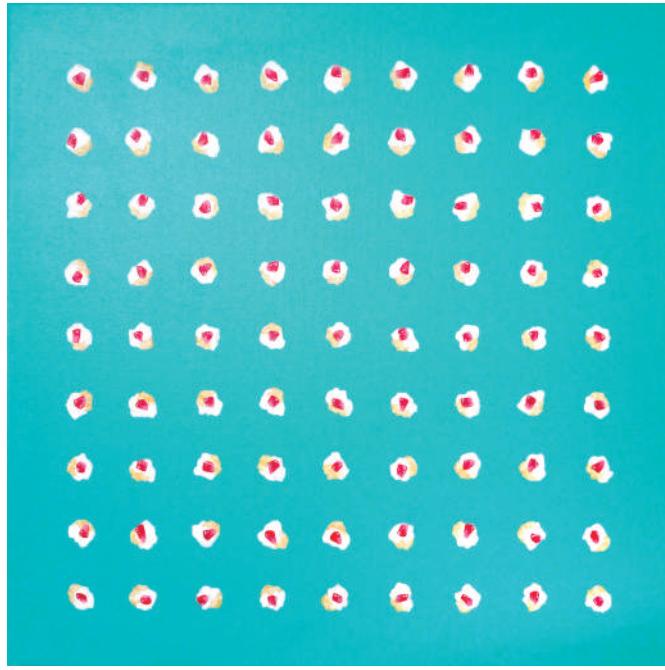
みんなで食べよう(197人で)
2018年 キャンバス、アクリル 60×60cm



みんなで食べよう(82人で:
ブルーフォレスト、26SGD/2146JPY、2018/6/6)
2018年 キャンバス、アクリル 45.5×45.5cm



みんなで食べよう(82人で:
ライトチーズケーキ、20.8SGD/1717JPY、2018/6/7)
2018年 キャンバス、アクリル 45.5×45.5cm



みんなで食べよう(65人で)
2018年 キャンバス、アクリル 30×30cm

みんなで食べよう(82人で:ストロベリーショート
ケーキ、29.8SGD/2416JPY、2018/6/4)
2018年 キャンバス、アクリル

みんなで食べようのための写真素材撮影風景



ショートケーキを極小に切り分け、盛り付けたものを撮影。





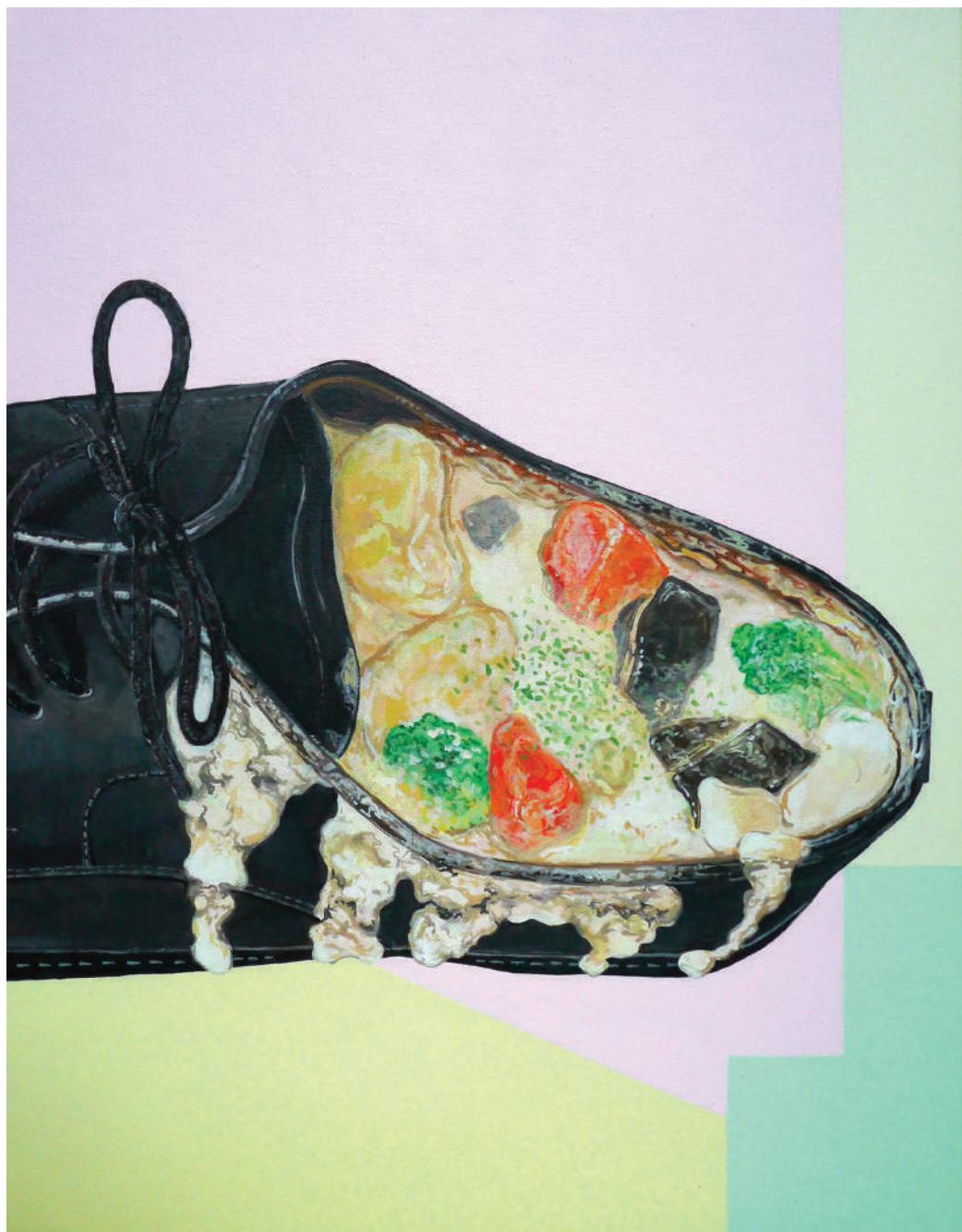
レザー料理(革ベルトの四川風炒め)
2018年 キャンバス、アクリル 45.5x35.5cm
個人蔵

レザー料理シリーズのコンセプト

国連の報告書「世界の食料安全保障と栄養の現状2017」によると、世界の飢餓人口は8億1500万人にも上る。一方、先進国を中心年間30億人分以上の食料（13億トン*）が廃棄されている。恐るべき現実であるが、この種の情報は繰り返し報じられ広く知られているせいか、もはや我々を驚かせない。

本シリーズは、この世界にパラレルに存在し続ける飢餓と飽食のいびつな構造を表象する試みである。ベルトやバッグなど皮革製品を食材とし、これをレザー料理というひとつの食のジャンルとして扱う。何かの比喩ではなく、実際、戦時の極限状態でベルトを煮て食ったというような話はいくつもあるし、チャップリンが映画「黄金狂時代」の中で、飢えに耐えかね革靴を食うシーンは有名である。その反面、レザーは高価なマテリアルとして、特に高級ブランドとは切り離せない。この二面性を持つ素材を調理し、さも美味しい料理として提示することで、この悪い冗談のような現代社会を切り取ってみせたい。

*国連食糧農業機関（FAO）発表の情報を参照



レザー料理(革靴のクリームシチュー)
2018年 キャンバス、アクリル 45.5×35.5cm

レザー料理のための写真素材撮影風景



革ベルトや革靴を洗浄、解体し、一口大に切り分け、調理して撮影。





謎肉(イヌ:トレンドカラー2018/PANTONE 18-3838 ウルトラバイオレット)
2017年 キャンバス、アクリル 30.5×40.5cm
個人蔵

謎肉シリーズのコンセプト

人間は原始の時代からありとあらゆる動物を食べて生きてきた。トカゲからマンモスまで、生き延びるため、あるいは高度な人間的営為のために、高カロリーの肉食を必要としたのである。しかし近代になると、大衆の倫理的価値観の高まりや、動物愛護団体の活動に顕著に見られるように、クジラやイヌといった特定の動物の肉を食べることが野蛮だと批判される状況が生じてきた。現在もその傾向は強まりこそすれ、弱まる気配はない。

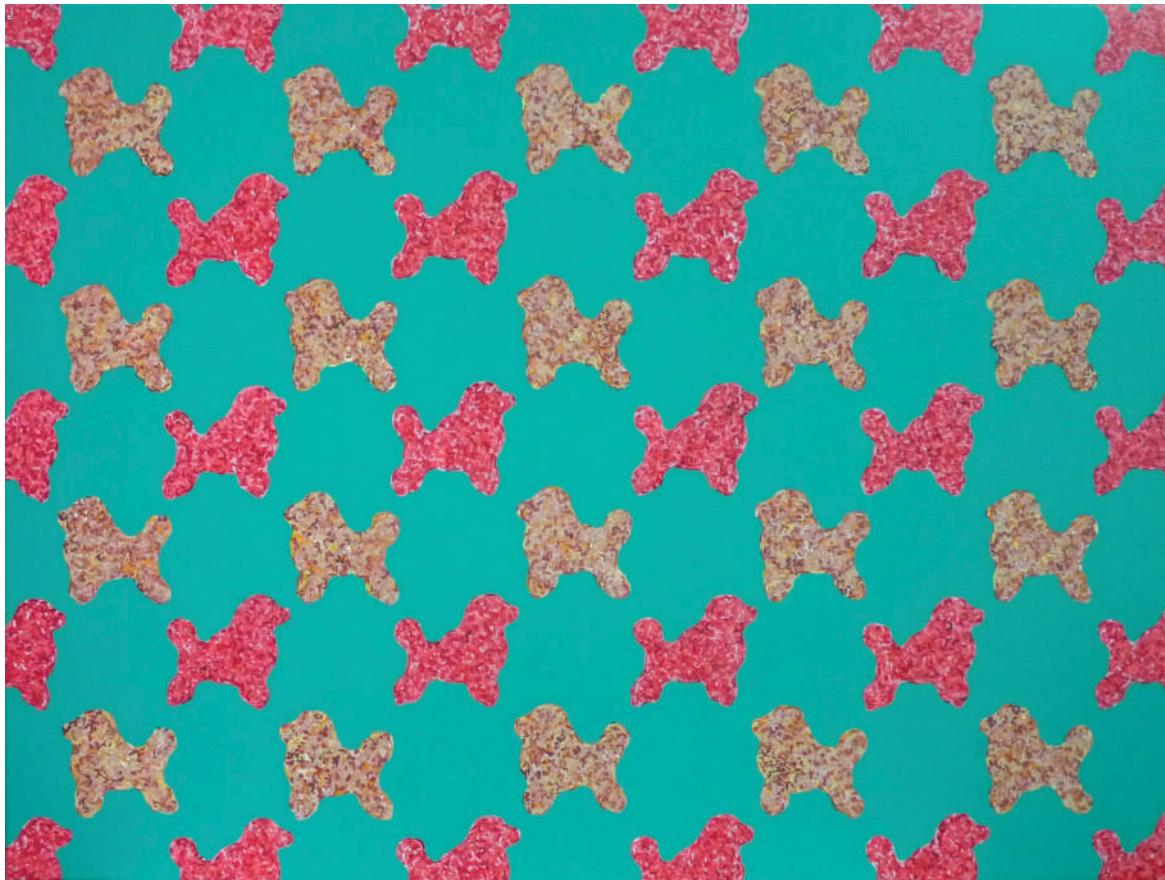
本シリーズは、現代における野蛮とは何かを問うものである。食肉がタブー視されている動物の形のクッキーの型枠を用い、ミンチ肉を型抜きする。そうすることで、特定の動物のイメージだけは明確な、しかし謎の肉となる。このような物体が提示された時、人は何を頼りに野蛮であると憤り、あるいは文明的であると安堵するのであろうか。



謎肉(ブタ:トレンドカラー2009/PANTONE 14-0848 ミモザ)
2018年 キャンバス、アクリル 76×102cm



謎肉(ウシ:トレンドカラー2014/
PANTONE 18-3224 ラディアント・オーキッド)
2018年 キャンバス、アクリル 30×30cm



謎肉(プードル:トレンドカラー2010/PANTONE 15-5519 ターコイズ)
2018年 キャンバス、アクリル 45×60cm



謎肉(ウサギ:トレンドカラー2002/PANTONE 19-1664 トゥルーレッド)
2018年 キャンバス、アクリル 35.5×45.5cm



謎肉(ネコ:トレンドカラー2016/PANTONE 13-1520 ローズ・クオーツ)
2018年 キャンバス、アクリル 35.5×45.5cm



謎肉(イルカ:トレンドカラー2013/PANTONE 17-5641 エメラルド)2017年
キャンバス、アクリル 35.5×45.5cm

謎肉のための写真素材撮影風景



ミンチ肉をクジラやイヌなどの形のクッキーの型枠で抜いて撮影。





Paste Abstraction No. 10, 2018
2018年 キャンバス、アクリル 76×76cm

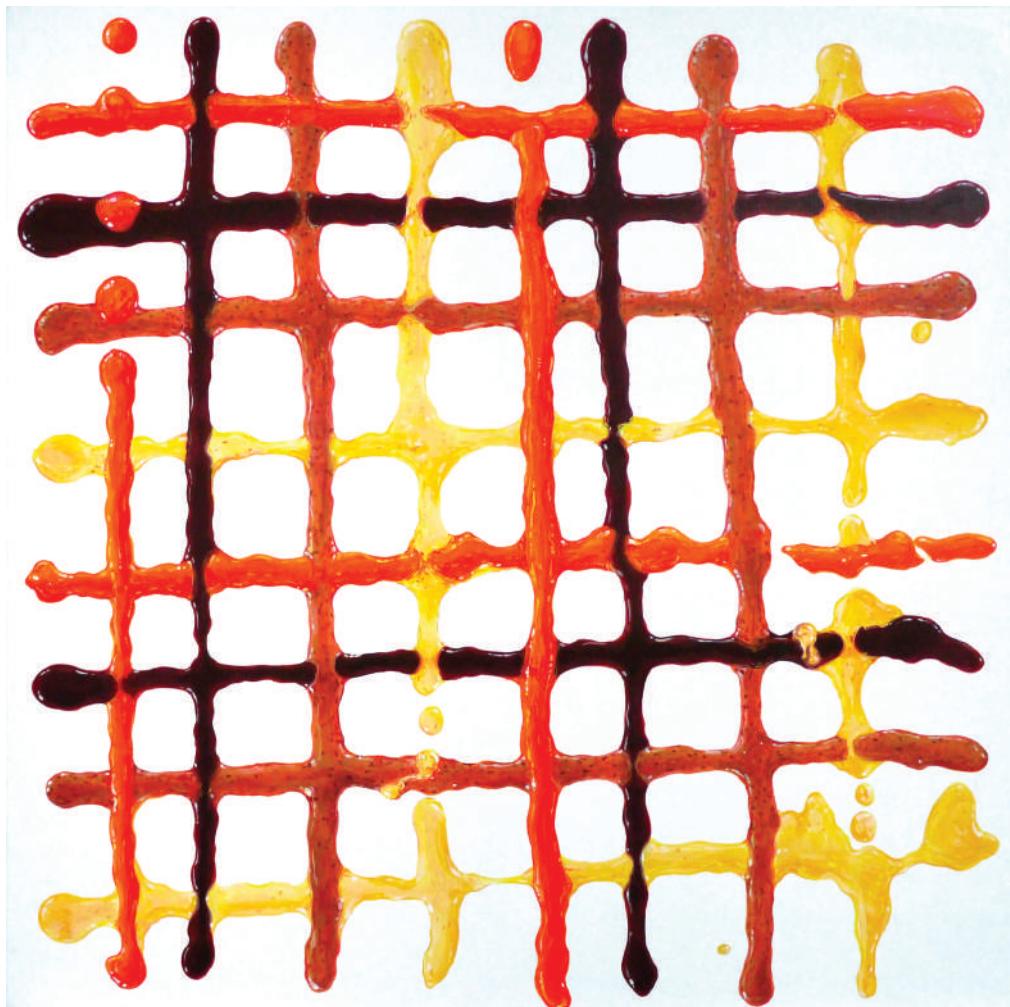
Paste Abstractionシリーズのコンセプト

人間が生まれて初めて口にする自然物は、流動食（離乳食）である。それは、人間が地球の生態系の中の一分子として歩み始めたことを証する食物でもある。一方、病や老いといった死が近いところで口にするのもまた同じように流動食である。

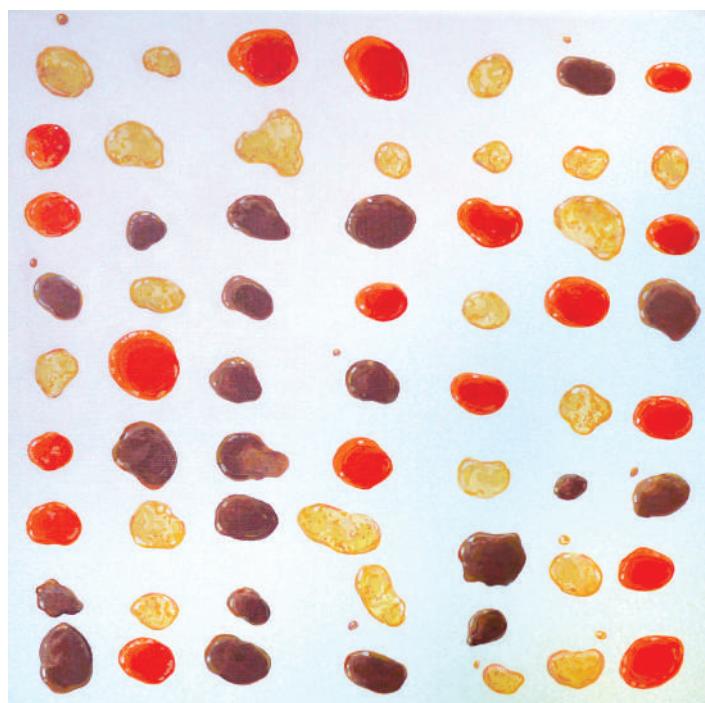
そのように考えると、流動食とは、この世界への参加と離脱、つまり生と死という、相反する性質を持つアンビバレントな食物だといえるのではないだろうか。本シリーズは、流動食に内包されている両義性をあぶり出そうとする試みである。

流動食を、打ち水のようにぶちまけたり、ストライプやドットといった規則的なパターンとして配置したりする。それは、何かを調べる際の基本である、切る・碎くといった分析解剖の態度である。そこには自ずと、生と死とが交互に、あるいは混交して、消えつ浮かびつするのである。

cf.離乳食は乳児用の名称であり、流動食という食事形態に、離乳食は含まれる。



Paste Abstraction No. 6, 2018
2018年 キャンバス、アクリル 60×60cm



Paste Abstraction No. 5, 2018
2018年 キャンバス、アクリル 30×30cm



Paste Abstraction No. 9, 2018
2018年 キャンバス、アクリル 45×60cm



Paste Abstraction No. 7, 2018
2018年 キャンバス、アクリル 45×60cm



Paste Abstraction No. 8, 2018
2018年 キャンバス、アクリル 45×60cm



Paste Abstraction No. 3, 2016
2016年 パネルにモンバル紙、水彩 72×91cm

Paste Abstractionの写真素材撮影風景



幼児用の離乳食と、老人や病人の介護用の流動食を用意して撮影。





人種のるつぼ(コーラ×寿司)
2017年 円形キャンバス、アクリル 30×30cm
個人蔵

人種のるつぼ シリーズのコンセプト

近年頻発するテロを論じる際、「民族間の対立」というキーワードを外すことはできない。もはや決まり文句の感もあるが、それでも一定の説得力を持ち続けている。一方で、多民族国家と呼ばれながら安定し、繁栄している国がある。アメリカをはじめ、カナダ、オーストラリア、そしてシンガポールもまたそのひとつである。つまり、民族の違いそれ自体の問題ではなく、対立こそがその問題の本質だと言えるだろう。

本シリーズは、民族間の関係性がテロという暴力として噴出する現代、その共存可能性を問う試みである。さまざまな料理・食材を組み合わせて、一緒くたにして煮る。コーラと寿司、コーンスープとグミなど、そこにルールや制限はない。異なる民族同士の出会いは、常にそのような暴力性と共にあったことは歴史をひもとくまでもない。とにかくはごちゃ混ぜにして煮る、煮詰めるのである。Melting Pot（人種のるつぼ）という表現そのままに、個々の民族の文化や価値観を混せて、溶かす。しかし、果たしてそれが我々の賞味に耐えうるものであるかどうかはまた別の問題である。

cf. 「るつぼ」とは、物質を溶解・合成させるための耐熱容器。また、「人種のるつぼ」とは、多種多様な人種・民族が混在して暮らしている都市、またはその状態を表す言葉。イギリスの作家イズレイル・ザングウィルの戯曲「坩堝（るつぼ）」からきている。



人種のるつぼ(コーンスープ×グミ)
2017年 円形キャンバス、アクリル 30×30cm



人種のるつぼ(ラクサ×ビリヤニ)
2017年 円形キャンバス、アクリル 30×30cm

人種のるつぼ のための写真素材撮影風景



さまざまな食材・料理を土鍋でぐらぐらと煮込んで撮影。





Double Flag-Aug 27,2017 at 279 Changi Rd, Singapore 419759
2017年 キャンバス、アクリル 30×40cm

Double Flagシリーズのコンセプト

日本は1942-1945年までシンガポールを占領し、昭和の時代に得た南の島ということから「昭南島（しょうなんとう）」と名づけた。それから70年あまり、現在シンガポールはアジアを牽引するほどの繁栄を誇り、その痕跡など何も残していないかのように見える。一方、その時代を生きた老人の口からは容易に「SYONAN」という言葉を引き出すことができるし、シンガポール国内に慰霊碑や資料館の類は少なくない。しかし、日本や日本人が攻撃されるようなことは皆無である。

他でもない日本人である私の目に、この状況はいかにも奇妙に映る。今ある現実の軽さと、歴史的事実の重さ、そのギャップを感じざるを得ないのである。

本シリーズは、日本とシンガポールの過去と現在を照らし合わせ、問い直す試みである。シンガポールの日常のありふれた食事を切り取り、日本のお子様ランチに見られる日の丸の爪楊枝を刺す。それは他愛ない飾りとも言えるが、背景に旭日旗を用いることで現実的な意味合いを帯びる。国旗を突き立てるということはしばしば征服の意味を持ち、旧日本軍の軍旗であった旭日旗については言わずもがなである。

旗の上の旗、記号的な軽さと現実的な意味の重さ、はたまた単なるアートか看過できない政治的プロパガンダか——さまざまな意味において二重（Double）構造とすることで、いわゆる歴史認識というものの本来的な曖昧性を炙り出したい。



Double Flag-Aug 21,2017 at 191 E Coast Rd, Singapore 42889
2017年 キャンバス、アクリル 30×40cm

Double Flagのための写真素材撮影風景



シンガポール現地のホーカー（国営の食堂）にて撮影。





要冷凍 #106-3
2017年 キャンバス、アクリル 45.5×30.5cm

要冷凍シリーズのコンセプト

アメリカの思想家デイヴィッド・ソローが湖畔の森の中に丸太小屋を建てて自給自足の生活を送った記録「ウォールデン森の生活」を発表したのは1854年のことである。それは急速に工業化する時代にあって、ひとつの自然回帰の実践であった。それから150年あまり、彼のような骨太な行動は叶わなくとも、現代でも自然な生活を志向する人は少なくない。ナチュラルライフ、LOHAS、持たない暮らしと、表現こそ変われど都市工業化に対する反骨としての自然志向という構造はソローの時代と大差ない。

本シリーズは、現代における自然な生活とは何かを問うものである。モチーフには、人為的操なしには存在しないアイスクリームを用いる。そのパッケージには「要冷凍」という表示がつきものであるが、今日では誰もそれに疑問を感じない。しかし、改めて考えてみれば、近代発明されたテクノロジーを前提とした要請に他ならない。その人工産物であるアイスクリームを、自然の状態へと、つまり常温に戻す。それは否が応でも人工的でしかり得ない現代社会において、無邪気に自然回帰を試みる構図そのままではないだろうか。そしてドロドロに溶け出すそのさまは、我々の思い描く自然な生活がどのようなものであるか、またその行く末を暗示するのである。

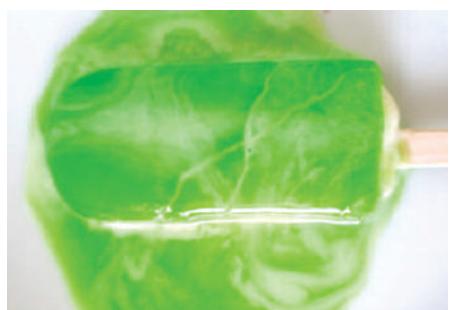


要冷凍 #106-1
2017年 キャンバス、アクリル
45.5×35.5cm



要冷凍 #106-2
2017年 キャンバス、アクリル
41 ×30.5cm

要冷凍のための写真素材撮影風景



アイスクリームを常温に戻し、溶けたところを撮影。





Japanize!(キムチ/韓国)
2015年 パネルにモンバル紙、水彩 26×39cm

Japanize! シリーズのコンセプト

四方を海に囲まれている日本は、長い鎖国もあり、現代でもなお島国根性が根強い。日本人にある宗教や国家、民族に対する意識の低さは随一である。たとえばイスラム教=危険、アフリカ=飢餓、アメリカ人=白人といった誤認はいまだに根強い。あらゆる分野においてグローバル化が浸透し、必然的に世界の中における日本の立場を問われる現在、それはリスク以外の何ものでもない。

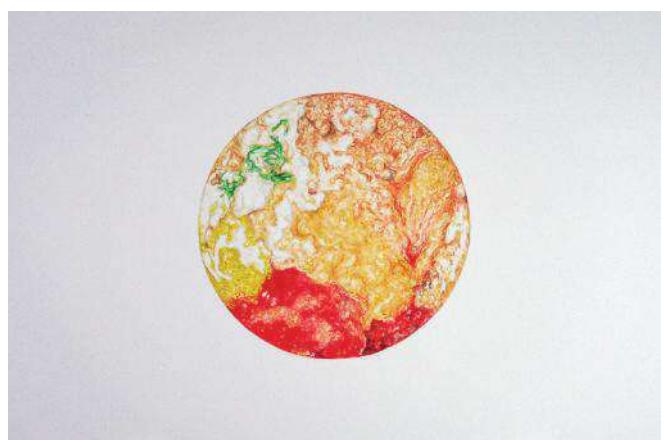
本シリーズは、そのような日本人の島国根性的なまなざし（独断・偏見・先入観）を、あらゆる国や民族において思想文化の根幹をなす食をモチーフとして具現化させようとする試みである。世界各国のさまざまな食品・料理を円形の型枠にぎゅうぎゅうに押し込めて型どる。それを、日本の国旗の比率の支持体に、日の丸に見立てて配置する。即ち Japanize(日本化)である。



Japanize!(ハンバーガー/アメリカ)
2015年 パネルにモンバル紙、水彩 26×39cm



Japanize!(ポトフ/フランス)
2015年 パネルにモンバル紙、水彩 26×39cm
個人蔵



Japanize!(フィッシュアンドチップス/イギリス)
2015年 パネルにモンバル紙、水彩 26×39cm
個人蔵

Japanize!のための写真素材撮影風景



キムチやケバブ等、各国の料理を丸型の型枠にはめ込んだ状態で撮影。





コンビニ弁当の山 #41-04
2015年 パネルにモンバル紙、水彩 45×33cm
個人蔵

コンビニ弁当の山シリーズのコンセプト

コンビニから出る一日の廃棄量は、弁当に換算して1店舗あたり平均30個といわれる。例えば日本全国のセブン-イレブン1万7000店舗で考えれば51万食分、金額にして2億5500万円分となる。これが365日、コンビニ各社の各店舗から出ているのである。

この廃棄されるコンビニ弁当を集めて積み上げれば山になる。もちろん、実際にそんな山を目にする事はないのだが、日本中に確かに存在するコンビニ弁当の山を具現化した作品が本シリーズである。

私は、このコンビニ弁当の山は、日本における靈山にあたるのではないかと思っている。なぜなら、米一粒にも神を見出す日本人の宗教観を踏まえれば、当然そこには神が住もうからだ。白米をはじめ、唐揚げ、卵焼き、スパゲッティ、漬け物など、そのひとつひとつに神がいる。つまり八百万の神がいる山となれば、それこそ靈山と呼べるのではないだろうか。

ただし、それは廃棄される神でもあるわけで、時に神は、賞味期限切れと同時に死んでしまっているのだろうか。または、輪廻転生してどこかに生まれ変わるのである。あるいは、神は無力で、なされるがままに捨てられ、殺されるだけなのかな。それ以前の問題で、そもそも神などいないのかもしれない。

現代の宗教画ともなりえるコンビニ弁当の山の前で、自分を含めたすべての人間に問いたいと思う。



コンビニ弁当の山 #41-03
2015年 パネルにモンバル紙、水彩 130×162cm



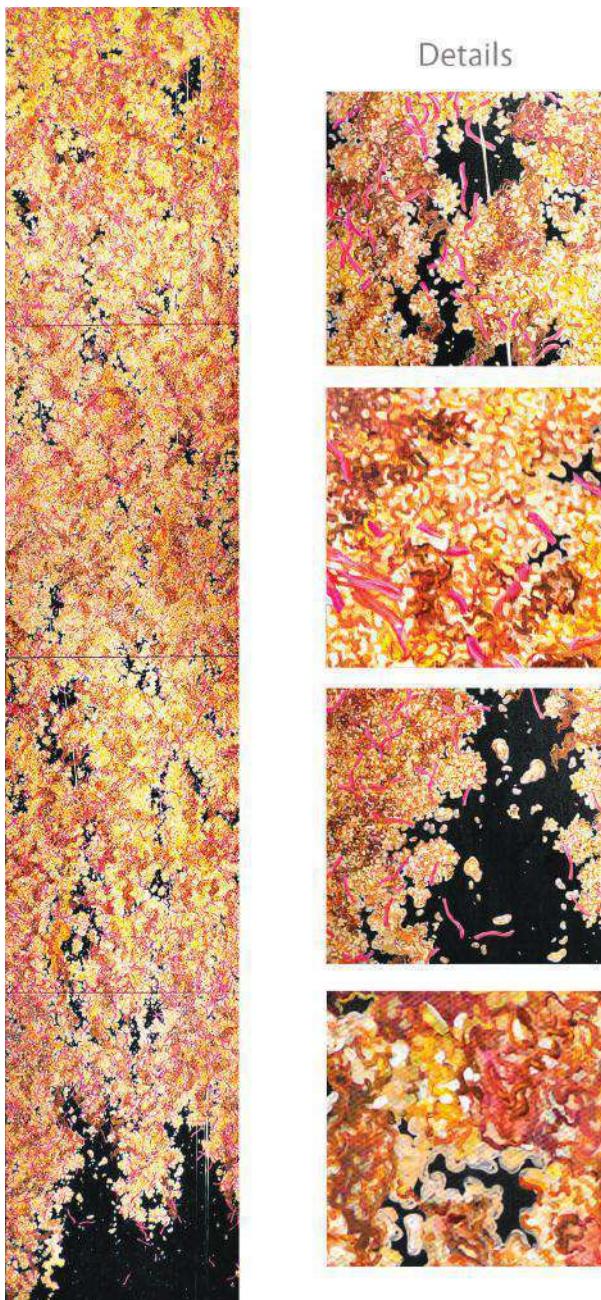
コンビニ弁当の山 #41-01
2015年 パネルにモンバル紙、水彩 33×53cm
個人蔵

コンビニ弁当の山のための写真素材撮影風景



コンビニ弁当を山のように積み上げて撮影。





牛丼の滝 #118-01
2017年 キャンバス、アクリル 290×50cm

牛丼の滝シリーズのコンセプト

早くで安くて旨いというコンセプトで、サッと出てきて、チャチャッと食べる。惰的に、作業的に、あるいは単なる熱量、カロリーとして食べる。それは、味わうものではなく流し込まれると言ってもいいような食文化であり、そこには本来の「食べること=生きること」というような生命観、あるいは倫理観は微塵もない。現代日本をはじめ、飽食の先進国においては至極普通のことであるが、立ち止まってよくよく考えてみると、どこかそら恐ろしい感じがしやしないだろうか。そのような危惧と問題提起を、日本の代表的なファーストフードである牛丼に象徴させて、大衆の胃袋に無秩序に際限なく落ちていくイメージを、牛丼を落下させ“牛丼の滝”的な構成にすることで表現している。



牛丼の滝 #117-01
2016年 パネルにキャンバス、アクリル 45×27cm



牛丼の滝 #116-02
2015年 パネルにモンバール紙、水彩 41×24cm
個人蔵



牛丼の滝 #115-05
2014年 パネルにモンバール紙、水彩 41×24cm

牛丼の滝のインсталляцияのための映像素材撮影風景



高知県にある沢田マンションの住人を中心に協力いただき、牛丼の食事風景の動画を撮影。

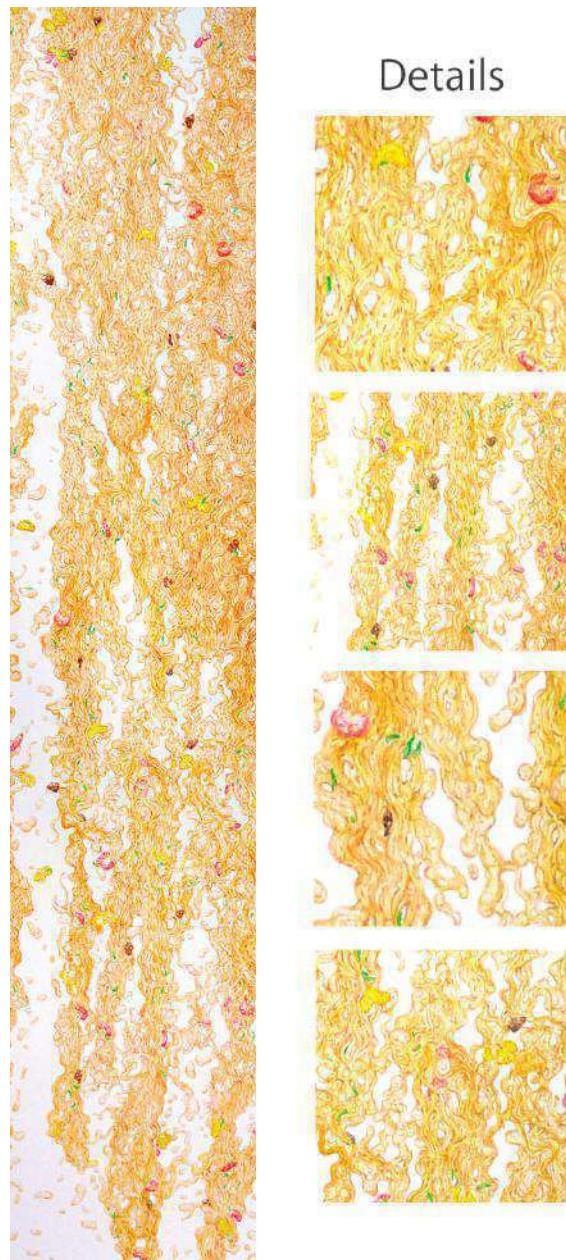


吉野家での牛丼の滝のインスタレーションのための映像素材撮影風景



吉野家の実店舗にて、飲食風景の動画を撮影。





カップヌードルの滝 #44-01
2015年 パネルにモンバル紙、水彩 123×24cm

カップヌードルの滝シリーズのコンセプト

日本を代表する食の発明品カップヌードルは、究極の合理的な食事である。

容器と食物の一体化。お湯を注いでたった3分。誰が作っても同じ味。食べ終わればごみ箱へ。その簡便さとスピード感は、日本人の生活そのものを変えたと言っても過言ではない。たとえば、ひとりでの食事、いわゆる孤食の増加に一役買った。食べるという行為自体を単調で作業的なものにした。あるいは、食物とは何かという概念を拡張・変容させたとさえ言えるのではないだろうか。

なにはともあれ、良くも悪くもカップヌードルは消費され続けている。それは、豊かさと貧しさのどちらを象徴するのだろうか。

あらゆる場面、あらゆる場所で、ずるずるずると、"合理的かつスピーディに"、延々と胃袋へと落ちてゆく。そのようなイメージを、カップヌードルを落下させ"カップヌードルの滝"のような構成にすることで表現している。



カップヌードルの滝 #44-02
2015年 パネルにモンバル紙、水彩 41×24cm



カップヌードルの滝 #43-01
2014年 パネルにモンバル紙、水彩 33×24cm個人蔵

牛丼の滝/カップヌードルの滝のための写真素材撮影風景



実際に牛丼・インスタントヌードルを落下させ、プロカメラマンにより高速度撮影。



撮影：新見幸樹、東間嶺 撮影協力：樋口師寿

Exhibition

2018 - 個展「COLOUR ME WELL」 One East Asia Gallery/シンガポール



展覧会概要

新宅の食物に対する考え方はユニークだ。彼の作品は驚くほど美しく、独特である。食物をテーマとすることで、この現代社会で人々が直面している問題を提示する。本展「COLOUR ME WELL」は、色とパターンを組み合わせた3つのシリーズで構成される。新宅は、パターンを通し、現代において食物は単なる生活必需品ではないという、彼の食物についての考え方を示す。彼の鮮やかな色使いは、提示された食物——贅沢な食べ物とされているケーキなど——の軽薄さを誇張するため、彼の思想を端的に示すものであろう。また、パターンという繰り返しの手法は、現代社会の人々は、食べることは生きるために必要不可欠であるにもかかわらず、食べ物はあって当然と考えていることを示唆しているようにも思われる。

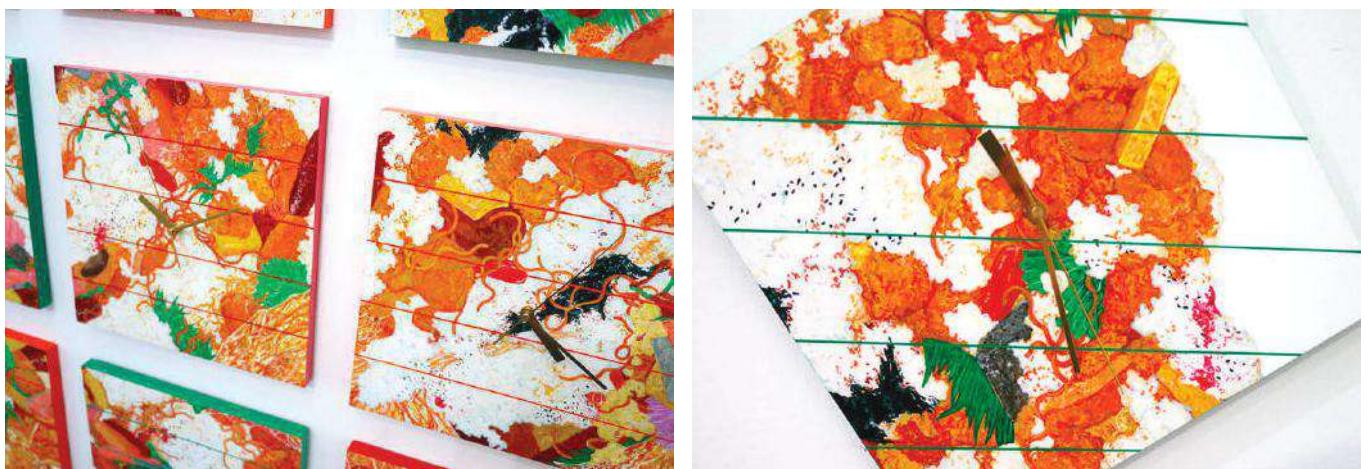


個展「コンビニ弁当の山—Time is money.」トーキョーワンダーサイト 渋谷/東京



展示概要

アナログ時計を取り付けたパネル80枚を組み合わせ、コンビニ弁当にある賞味期限に着目して構成する。賞味期限を1秒でも過ぎればゴミとして廃棄されるコンビニ弁当は、まさに「時は金なり」を地で行くものである。その是非よりも、事実そのように動いている現代社会を浮き彫りにするインсталレーション。



展示詳細

《コンビニ弁当の山—Time is money.》 2016年

- ・絵画部分：パネルにアクリル、時計ムーブメント、時計針、単三電池 / 各30×30(cm) 全80点、サイズ可変
- ・音声部分：パワーアンプ、ラウドスピーカー×4台、MP3プレーヤー



「コンビニ弁当の山—Time is money.」についての講評



経済が最優先される日本では、日常に紛れた闇の部分で負の出来事が進行する。その一つが食品廃棄だ。美術大学だけでなく、調理師学校にも通った経験のある新宅は、この問題を制作のテーマにしている。

新宅の試算によれば、全国の某コンビニエンスストアが賞味期限切れで廃棄する弁当は、一日に51万食（2億5500万円）にも達すると言う。驚くべき数字だ。この事実に私自身が衝撃を受けたことを、まずは正直に告白したい。

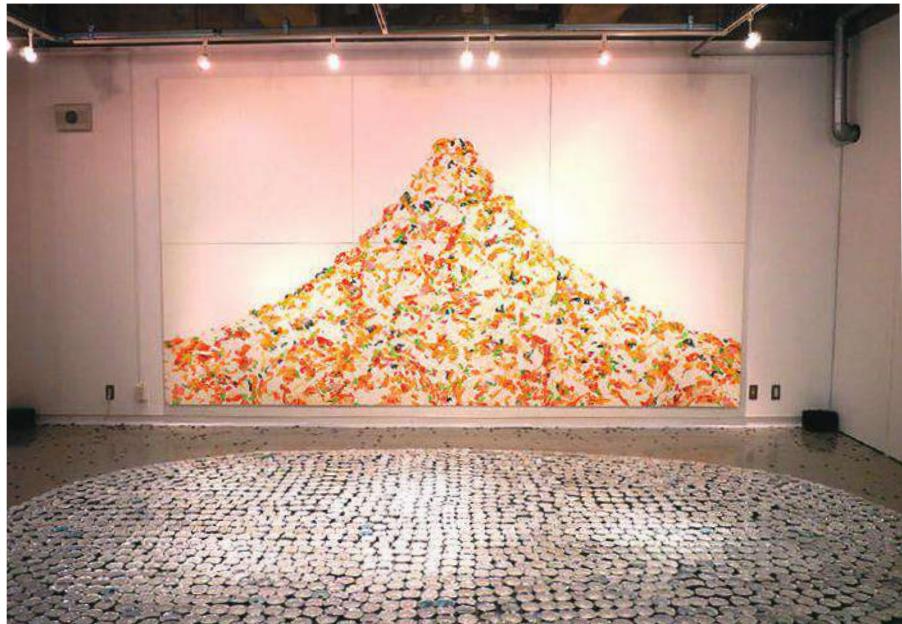
このテーマは、美術の分野で如何に表現し得るのか。展示では廃棄される「コンビニ弁当」に着眼しつつ、コンセプチュアルなアプローチと絵画表現が併用されていた。作家の素質なのか、作品の構成要素は慎重に吟味され、テーマに綿密に関連づけられている。時計は賞味期限を暗示し、レジのバーコードリーダー音が時報のごとく時を刻む。また、廃棄食品の山の稜線は国内総生産（GDP）の推移を示し、パネルの側面はコンビニの三色のシンボルカラーで彩られている。

コンセプトの整合性が見事である一方、ロジックを越境する表情を湛えていたのが、描かれた廃棄食品のイメージではなかろうか。確かに、これらの絵画の造形は美学的要請というより、その色彩や形態は流通する食品（揚物、スパゲティ、弁当仕切りのパランなど）に依拠している。即ち、審美的表現とは一線を画する絵画なのだ。にもかかわらず、食品を即物的（オブジェクティヴ）に描写した絵画は異様なイメージを放ち、シュルレアリスムにも通じる名状し難い余韻を残していた。消費社会の食料品をシニカルに描くアンディ・ウォーホルのキャンベルスープ缶などとは全く異なる、作者独自の視線である。

平野 到（埼玉県立近代美術館 学芸主幹）

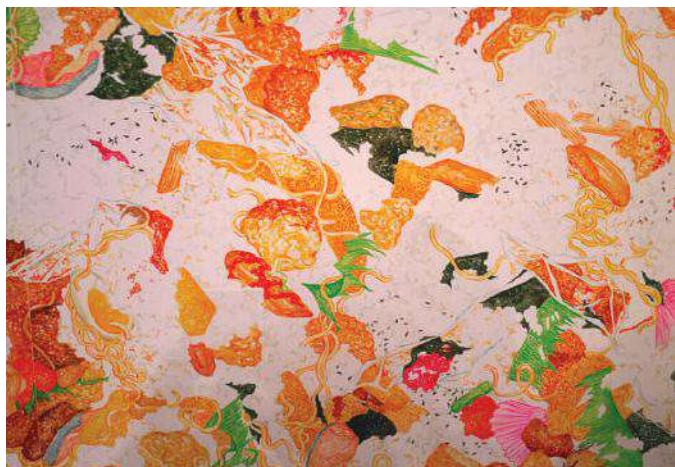
「TWS-Emerging 2016」のプログラムの一環として執筆いただきました。

2016 - 個展「コンビニ弁当の山」静岡市クリエーター支援センター(CCC)/静岡



展示概要

約5m×3mの「コンビニ弁当の山」の絵画を中心に、「鏡」、「酒」、「音楽」を組み合わせ、宗教的儀式として構成したインスタレーション。



展示詳細

《コンビニ弁当の山@CCC》2016年

絵画部分：パネルにモンバル紙、水彩、260×486 (cm)、アルミカップ部分：底面にミラーシートを貼付したアルミカップ・中敷き用の透明プラスチック各約2000個、日本酒、食品添加物流動パラフィン、防腐剤、サイズ可変、賽銭部分：1円硬貨、5円硬貨、10円硬貨、50円硬貨、100円硬貨、500円硬貨、合計約2000枚、サイズ可変

音声部分：パワーアンプ、ラウドスピーカー4台、MP3プレーヤー



2015 - 個展「カップヌードルの滝」 HAGISO/東京



展示概要

5m超の巻物状のカップヌードルの滝の絵を吊るし、床面には割り箸5万膳を敷き詰めたインсталレーション



展示詳細

各絵画部分：和紙（白峰）、水彩、カップヌードルのバーコードを印刷した透明テープ、掛け軸用八双・軸棒、
30×550 (cm)、70×550 (cm)、100×550 (cm)、割り箸部分：約5万膳、アクリル、木工用ニス、マグネットシート、
スチールシート、カップヌードルの空殻、サイズ可変、音声部分：MP3プレーヤー、ヘッドホン



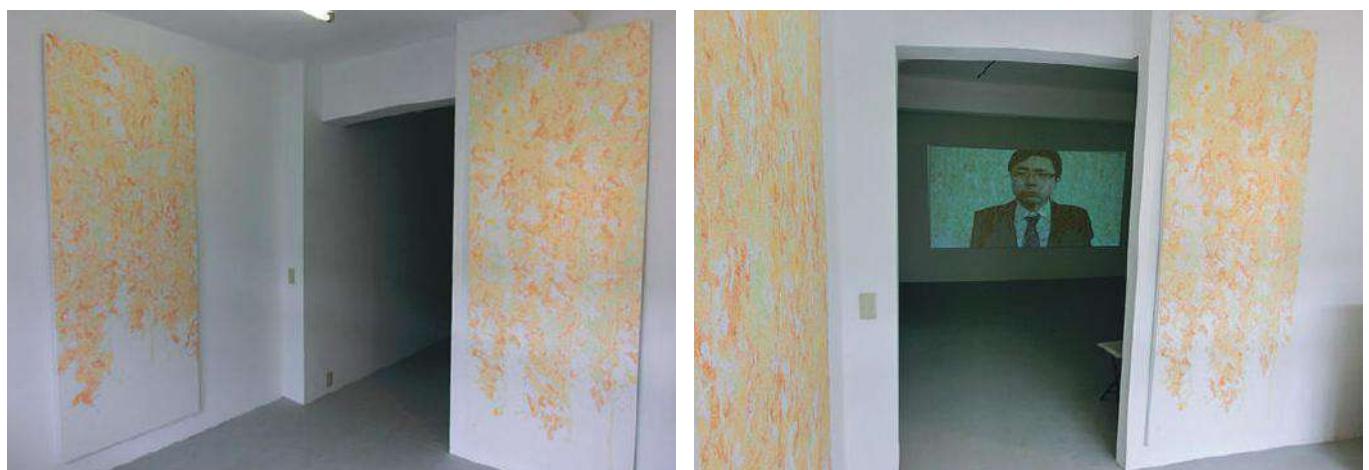
個展「牛丼の滝」 沢田マンションギャラリーroom38/高知



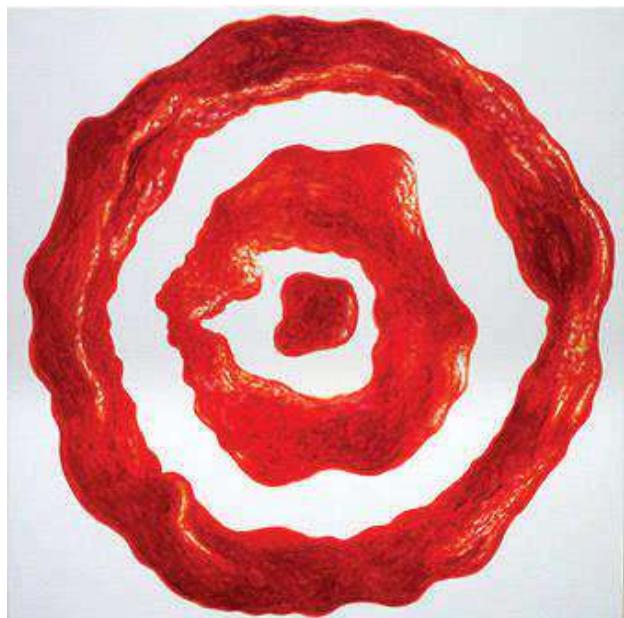
牛丼の滝 #115-05 installation ver1.0

2014年 パネルにモンバル紙、水彩、プロジェクター、DVDプレーヤー、アンプ、スピーカー2台 162×336cm

牛丼の滝の絵画作品を2点と、牛丼の滝の絵画に、プロジェクターを用いて牛丼を食べている映像を投影したインсталレーション作品を展示。



Other Works 2001- 2015



パンがなければお菓子を食べればいいじゃない的な甘く美しい三ツ星(欧米的または中国的あるいは旧ソ連的な理想・幻想としての星形に矯正された日本のいちご大福とアメリカのドーナツとフランスのマカロン) 2015年パネルにモンバル紙、水彩 27×41cm 個人蔵

紅白 (new year 2016 Jasper Johns remix ver)
2015年パネルにモンバル紙、水彩 30×30cm
個人蔵



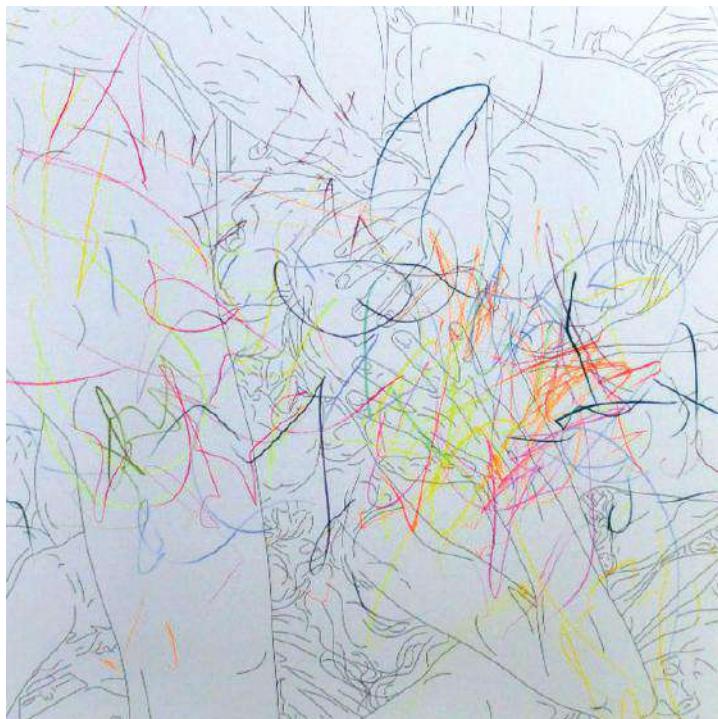
印象・日の出 (new year 2015 yoshinoya gyudon remix ver)
2014年パネルにモンバル紙、水彩 30×30cm
個人蔵



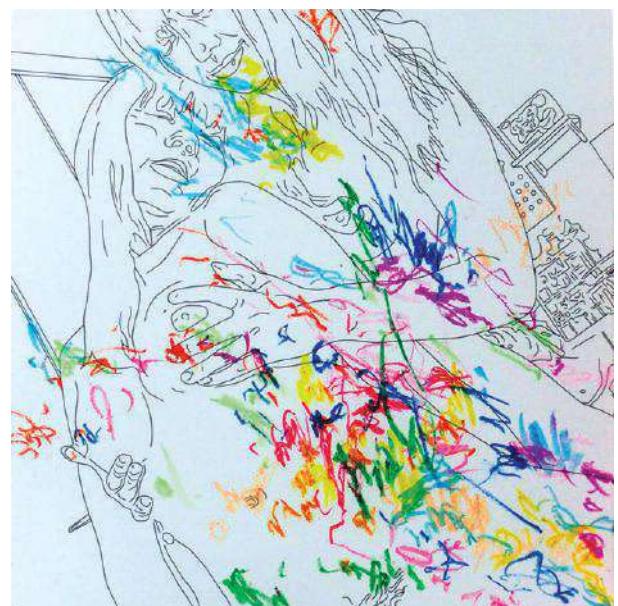
牛丼の人 #116-01
2015年 吉野家の丼、スチレンボード、モンバル紙、水彩、スピーカー内蔵MP3
プレーヤー H8.5×W4.4×D14.4cm
個人蔵



カップヌードルの人 #44-01
2015年 カップヌードルの空殻、スチレンボード、モンバル紙、水彩、スピーカー内蔵MP3プレーヤー H10.7×W9.5×D9.5cm



不自然のドローイング#15
2015年 木製パネルにケント紙、
インクジェットプリント、色鉛筆 53x53cm



不自然のドローイング#11
2013年 木製パネルにケント紙、
インクジェットプリント、オイルパステル 30x30cm



不自然のドローイング#12
2013年 木製パネルにケント紙、インクジェットプリント、
色鉛筆 80.3x65.2cm



不自然のドローイング#13
2013年 木製パネルにケント紙、インクジェットプリント、
オイルパステル 80.3x65.2cm



artificial_01
2009年 キャンバスにアクリル 145.5×112.1cm



ZABATT No.13
2008年 キャンバスにアクリル
116.7×90.9cm



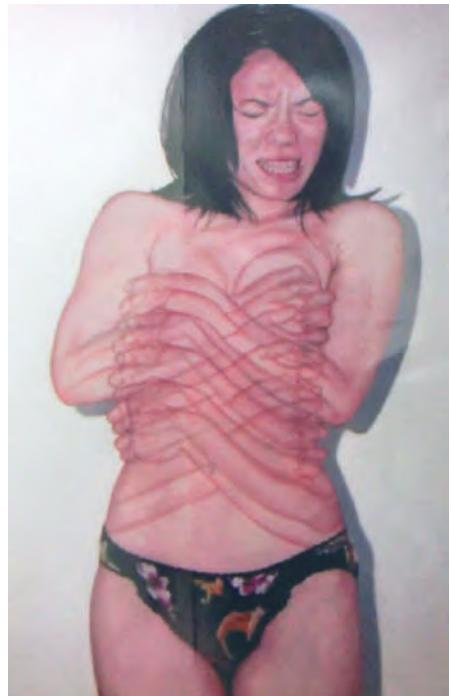
フラッシュによる排除 No.05
2007年 キャンバスにアクリル 130.3×145.5cm



ニュートラルな余白 No.3
2005年 キャンバスにアクリル 162.1×130.3cm



無題
2003年 キャンバスに油彩、ラッカー(ステンシル) 72.8×51.5cm



個の集積が生む虚構 No.13
2001年 キャンバスにラッカー(ステンシル)、アクリル 121.2×72.7cm



無題》 2002年 キャンバスにラッカー(ステンシル)、アクリル 130.4×53.0cm