

PIRKATANE

《ニットとジェラートふたつ

遊
十

U B U S U N A

2024.

9 / 14 — 16
土 月・祝

ニットとジェラートふたつのブランドによる共同展

PIRKATANE × TENKARA GELATO

ニットを味わい

ジェラートを纏う

心の深く柔らかいところ

体を委ね土と繋がる

産声を聴き

共に語らおう

豊かな庭のある鹿の舟にて

ニットの衣服と装飾のブランドPIRKATANE田原菜美と

奈良県天川村のジェラート店TENKARA GELATO料理人砂山利治が

衣と食それぞれの視点を共有、

奈良の産土（うぶすな）である三種類の共通素材を通して展示発表を行う。

・くるみの木の庭を彩る植物（くるみ）

PIRKATANE
田原菜美



Instagram

祖父は紋章上絵師という家紋を入れる職人だった。海辺にある祖父母の家はうなぎの寝床になっていて、一番奥の部屋が祖父の仕事場だった。薄暗い土間を抜け静かに扉を開けると、盆栽の並ぶ奥庭に向かって座る祖父の背中が見える。薬品の匂い、染料を布に移すトントンという音、棚には古い紋帳。肩越しに息を殺して覗く。ずっとずっと眺めていたい静かで美しい仕事。

日本に産まれたこと、衣に携わること、手を動かす仕事を意識したのは祖父がきっかけなのは間違いない。寡黙な祖父だったが、たまに子供達をアトリエに招待して、秘密のお茶会を開いてくれた。夕陽の沈む海を墨絵にしてくれた。慎ましく、自然と近い、目の前の豊かさに向き合う暮らし。

一度だけ祖父が話してくれたことがあった。映画館をしていたこと。満州のこと。幼稚園に送ってくれていた時のこと。私の人生のこと。私の暮らしは家族や多くの人が歩んだ道の先にあって、育んでくれたこの土地とそこで産まれた感情や思い出は私だけのものなのだと思った。そしてこの道はまた誰かの道となり続いて行くものなのだ。誇らしく嬉しかった。

高校生になった頃、ひっそりと仕事をしていた祖父はひっそりと廃業した。無形文化財に指定されている紋章上絵師、存続が危ぶまれているこの仕事を継ぐ道考えたこともある。同じく祖父の影響を受けて和装の道に進んだ妹ともその話をして、祖父の亡き今も道具はそのままにしてある。

この記憶は、刻一刻と過ぎる豊かな日々への郷愁と、小さな世界で起る儂く美しい望郷を呼び起こす。形を変えニットの道に進んだ今へ繋がる私の産土。
心はいつもあの海辺の家と共に。

『手仕事により生み出された美しい秩序と人々の暮らし、儂くも力強い自然が呼応し調和して行く循環をPIRKATANEは願ふ。』

PROFILE

ニットの衣服と装飾を手がけるブランド。
2016年設立。ニットの装飾品と手編みによる完全受注の衣服を展開。

2022年『沈黙のこゝろ』の発表を機に日本の職人と共に衣服の生産を開始する。



- ・天川村の古代の土（ベンカラ）
- ・奈良で育まれた暮らしと知恵（キハダ）

私たちは、関わる土地と人のもとを訪れ、思いを聞き時間を共にした。そこに二人の目線が加わることで点と点は繋がり、沢山の思いが込められた一つの作品に産まれ変わる。その工程は土地の記憶を引き継ぎながら変化を繰り返し、やがて海へ流れ着く一本の川のようにだと思った。そしてそれがまた誰かの産土となり、深く刻まれてゆくのだ。

PIRKATANEは新作を含む共通素材による染めのニットウェアの受注販売会を
TENKARA GELATOは共通素材を含むカップジェラートの販売と
ジェラートを使用した食事を提供（要予約）する
ニットを味わい、ジェラートを纏う、そして共に語らおう

期間 |

2024. 9 / 14 — 16 土 月・祝

開場時間 |

11:00 — 17:00

会場 |

鹿の舟 蘭・噂

〒630-8317 奈良県奈良市井上町 1 1

アクセス |

徒歩 近鉄「奈良駅」から徒歩17分。JR「奈良駅」から徒歩22分。JR「京終駅」から徒歩10分。

バス 近鉄「奈良駅」9番のりば、またはJR「奈良駅」5番のりばより奈良交通バ市内循環「内回り」乗車。「田中町」下車すぐ。

車 隣接駐車場「奈良町南観光駐車場」20台(有料)



うぶすな【産土】 産まれた土地、土地の神々。

TENKARA GELATO
砂山利治



Instagram

産まれる場所は帰れる場所。私にとってフランスは帰る場所でした。20代の大半を外国人として過ごした時間。それは心地良い孤独と向き合う時間でした。誰も私の事を知らない場所、違う文化の中で過ごし、使う言葉も今までと異なる。その中で私のシェフは料理で私の居場所を作ってくれました。

人口数百人の村にあるレストランでしたが、世界中からゲストが訪れます。スタッフも20人以上働いていました。フランス人のスタッフ達と毎日コーヒーを飲みながらたわいのない会話をし、大きなテーブルで一緒にご飯を食べて、真剣に仕事に向き合う。ブライベートも一緒にいる時間が増えていきました。この時間が心地よく、一時帰国の時にフランスに帰るとい言葉を使っていました。そんな風に思えたのはシェフが私を一人の人間として受け入れてくれたからです。

ご縁があり帰国が決まった時も、シェフは最後まで気持ち良く送り出してくれました。『これが私の人生です。君はこれからどう生きる？』と言ってくれているようでした。

巡り巡って新しく帰れる場所にいます。天川村は妻の故郷です。妻と妻の家族、村の方々が受け入れてくれたことに感謝しかありません。ジェラートはこの村での第一歩です。小さい子供から高齢の方まで食べていただける物。そして、働くスタッフに居場所を作れる場所。レストランに繋がっていく一本の線です。

帰る、還る、環っていく。私はこれからまた料理も創ります。どう生きるか考え続ける事。これが私の産土です。

PROFILE

ロンドン生まれ。北フランスの二つ星レストラン「La Grenouillère」ジュズマンシェフとして働く。その後「トニエール」の二つ星レストラン「Flocous de sel」に勤務。帰国後再び上ばった「Le Tonnelle」で二つ星のオーナーシェフとして最年少最速で二つ星、グリーンスターを獲得。現在は奈良天川村に移住。オーベルシェ開業準備中の傍ら、TENKARA GELATOを立ち上げ、ジェラート作りに奮闘中。

【要予約】

「産まれていく料理」

ジェラートをメインとした食事会

TENKARA GELATO 砂山利治による今回限りの特別な食事会。世界各地で星付きシェフとして実績を重ねたのち、天川村でジェラートをつくる砂山が、産土の声を聞きながら産み出す新たな料理。ジェラートを中心に据え、天川村の食材を使ったお料理、茶菓子などを振る舞います。

場所 鹿の舟 噂

料金 11,000円(税込)

ご予約枠 全日程11:30-15:00-各回8名定員

※予約枠の空き状況はくるみの木インスタグラムをご確認ください。

ご予約方法 くるみの木インスタグラムDMより

「産まれていく料理お申込」と件名をつけてご予約ください。

▼ご予約はこちらから



Instagram
@official_kuruminoiki

つのブランドによる共同展》

TENKARA GELATO



鹿の舟

U B U S U N A

鹿の舟 繭・囀

〒630-8317 奈良県奈良市井上町1-1