

No.002

2012/11

FREE E-Book
design ver2

関西の新進アーティストと銘酒が出会い、新たな感覚を創造する。

And emerging artists in the Kansai Sake met, I create a new sense.

WjA

West Japan
Arts & Alchols

我者 / ワジャ

農
空
の
ワ
イ
線

Artist 002
病葉

WAKURABA

藤本麻野子

Hujimoto Mayako

Alcohol 002

Rurale Type b 2010

岩谷澄人

株式会社ヒトミワイナリー

Iwaya Sumito HITOMIWINERY Co.LTD

WINE OF
AGRICULTURE,
LINE OF
AIR

wjAa2

I want to enjoy every day more.
If, let's touch the art.
More, I want to enjoy it more.
Well, I will drink liquor.

liquor and art, both attractive
And go together.
Moment to enjoy at the same time, with the full five senses
It seems to be enjoying the whole body.

Art is born from the hands of the people.
Paper texture, dynamics of handwriting, the penetration of color
They are intertwined, shaping the work.

Then, the air.
Air wafting from the work itself,
Air space with work.

Taste of liquor
Sweetness, the astringency, irritation, smell, temperature
Hand holding a glass and pouring sound,
In all of them, it is to drink

To pick up a favorite work
To get even want to drink liquor

Before the work that their loved ones
To get their loved ones liquor

And,
In the compatibility of such work and liquor
If the double attraction of each other
I think there is no such a nice thing.

Watch it live
Tilt the glass will

Praying that you will be in the wake of such
I will send you a number WjAa2.

introduction

毎日をもっと楽しみたい。
なら、アートに触れよう。
もっと、もっと楽しみたい。
じゃあ、お酒も飲もう。

アートとお酒、どちらも魅力的
そして相性がいい。
同時に楽しむ瞬間は、五感をフルに使って
全身で楽しんでいるよう。

アートは人の手から生まれている。
紙の質感、筆跡の強弱、色の浸透
それらが絡み合い、作品を形づくる。

そして、空気。
作品そのものから漂う空気、
作品のある空間の空気。

お酒の味わい
甘さ、渋さ、刺激、香り、温度
注ぐ音やグラスを持つ手、
それらすべてで、お酒を飲む事

好きな作品を手に入れて
飲みたいお酒も手に入れて

自分の愛する作品を前に
自分の愛するお酒を手

そして、
そんな作品とお酒の相性で
お互いの魅力が倍増するならば
そんな素敵な事はないと思います。

生で見よう
グラスをかたむけよう

そんなきっかけになる事を祈りつつ
WjAa2号をお送りします。

Artist#002

藤本麻野子

Fujimoto
Mayako

「万人に一人の線を生み出す手が描き出すのは
「すぐそこにある、けれども気づかれない美しさ」
自然の持つ美しいラインをなぞり、取り込まれた作品には
対象の周りにたゆたう匂いや空気までも織り込まれてゆく

Hand to produce a line of ten thousand people in one's will portray
"There is right there, but beauty that can not be noticed"
Beautiful work tracing the line with the nature, the captured
Woven and even air smell waiting around the object to draw

1986年生
兵庫県在住

京都精華大学デザイン学部ビジュアルデザイン学科
イラストレーションコース 卒業

EXHIBITION

2009年

いきものでん(二人展) 京都 SHIPS KURA

2010年

MAGYAKU EXHIBITION(二人展) The Artcomplex Center of Tokyo

第5回タグボートアワード入選者グループ展 TURNER GALLERY 参加

個展 サンポ ギャラリー箱 /2

7th Annual Transformer Silent Auction 出品

2011年

個展 はなことば ART HOUSE

第6回タグボートアワード入選者グループ展(入賞) 世田谷ものづくり学校 参加

マ・シャンソン・ファヴォリット vol.4 大阪イーマ 参加

The 6th TAGBOAT Award Winner's Exhibition in Hong kong@3812

3812Contemporary Art Project 参加

Kyoto Current 展 京都市美術館別館 参加

Kyoto Current 展 オークション高島屋京都店 出品

Kyoto Current 展企画 個展 庭 京都 Gallery i

8th Annual Transformer Silent Auction Corcoran Gallery 出品

三菱商事アート・ゲート・プログラム 第13回チャリティーオークション 出品

賞歴

第5回タグボートアワード 入選

第6回タグボートアワード 柴山哲治賞

Born in 1986

Living in Hyogo-ken

Kyoto Seika University Department of Visual Design, School of Design
Illustration graduate course

EXHIBITION

2009

Ten creatures SHIPS KURA Kyoto (two person exhibition)

2010

MAGYAKU EXHIBITION The Artcomplex Center of Tokyo (two person exhibition)

TURNER GALLERY join a group exhibition award winners tug 5th

/ 2 box Sampo Gallery exhibition

7th Annual Transformer Silent Auction Sell

2011

ART HOUSE language of flowers exhibition

Group Exhibition award winners tug 6th Manufacturing Setagaya school participation (prize)

Ima participation Osaka Ma chanson-Favu~oritto vol.4

The 6th TAGBOAT Award Winner's Exhibition in Hong kong @ 3812

Participation 3812Contemporary Art Project

Kyoto Municipal Museum of Art Exhibition Kyoto Current participation annex

Takashimaya Kyoto store auction Kyoto Current exhibition Exhibition

Kyoto Garden Exhibition Gallery i Kyoto Current exhibition planning

8th Annual Transformer Silent Auction Corcoran Gallery exhibition

13th Annual Charity Auction Sell Mitsubishi Corporation Art Gate Program

And awards

Award winning tug 5th

Tetsuji Shibayama tug award awards 6th

001

顔

Face



179x139mm ¥6,000 (2012)

002

顔

Face



180×139mm ¥10,000 (2012)

003

アジサイ

Hydrangea



841×594mm ¥50,000 (2011)

004

アサガオ

Morning glory



297×210mm ¥-- (2010)

005

ヤマシャクヤク

Mountain peony



594x420mm ¥-- (2010)

006

Q u e e n E l i z a b e t h

Queen Elizabeth



273□160mm ¥12,000 (2012)

007

Goldmarie

Goldmarie



273x160mm ¥12,000 (2012)

008

Cocktail

Cocktail



273x160mm ¥12,000 (2012)

009

夏

summer

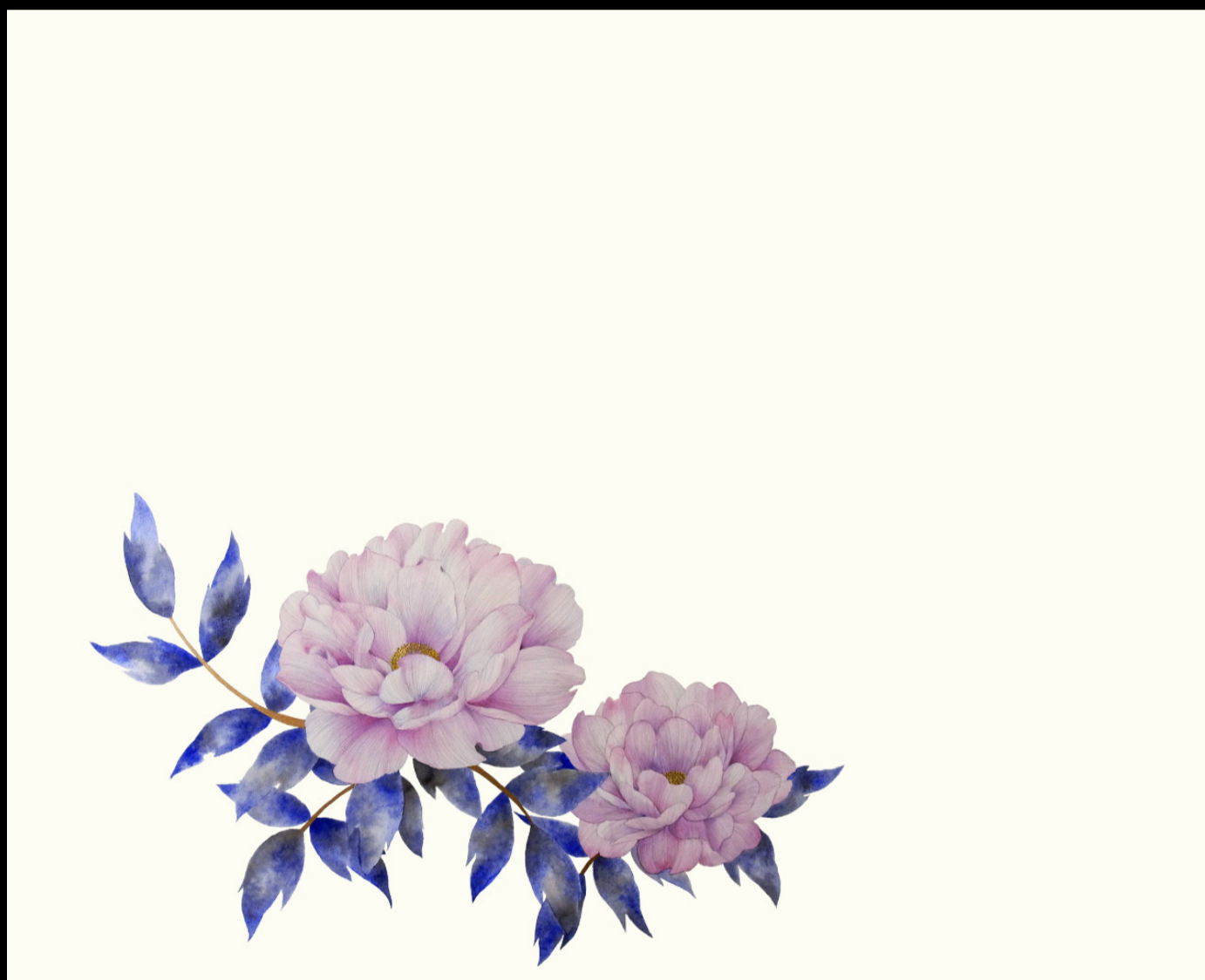


594x420mm ¥-- (2009)

010

密かな楽しみ

Secretly enjoyment



727×910mm ¥56,000 (2012)

011

病葉

wakuraba (Leaf disease)



364x515mm ¥-- (2012)

ABOUT ARTIST

H u j i m o t o M a y a k o

藤本麻野子

編集 中塚 保裕

Line "fraught with signs and air"

「気配と空気をはらんだ線」

藤本麻野子の絵は繊細である。
誰が見ても最初の印象はそうだろう。
細かい描き込み、全くぶれの無い線。
そして、その線を活かしている絶妙な色合い、塗り。
それぞれをとってみても、
組み合わせたバランスも「繊細」という言葉が似合う。

しかし、ずっと見ていると「繊細」という言葉だけでは
収まらない別の空気が溢れてくる。
その空気は何かと考えると、土の匂いや植物の汁、
虫の羽音や空気の匂い— 「雑味」だろうか。

藤本の描く対象は植物や虫、生き物がメインとなっている。
対象をじっと観察し、そのラインを描き出す。
その課程のなか、対象の中に流れるなにか、その背景にある
食べているものや飲んでいるもの、
吸収しているものの気配までも描かれてゆくのだろうか。
生物的な雑味が線となって伝わってくる。
それは観察する目の力、描き出す技術の高さからからだろう。

絵を描く事に技術はもちろん必要だ。
藤本の作品の勘所は「気配を含んだ線」を持っている点だと思う。
それにはぜひ原画を見てほしい。
それらの匂い、空気が展示された会場を包んでいるだろう。

いわゆる写生や静物画は死にゆくものを描いている。
この作家の絵からは、死に向かう時間よりも様々な気配、土の匂い、
水の匂いや浴びている光が感じられる。
それは作品群全体を通して共通する、
白い空間によってキャンバス上で凝縮される。

初めてこの作家と出会った時、まだ学生の頃だったが、
その頃から作品の根底になるものや、
モチーフに向けられる視線が感じられた。
それから個展、作品展ごとに線や気配が洗練されてゆく。
それと同時に、その絵に含まれる気配も大きくなってゆく。
藤本麻野子の作品では
毎回さりげなく盛り込んでくる「新しさ」も楽しみだ。
その変化はさりげなく、だけれど大胆に切り込んでくる。

Picture of a child is a delicate Mayako Fujimoto.
My first impression would be along who can see.
Drawn into fine lines without blurring at all.
Then, you are taking advantage of the exquisite shade that line, fill.
Also try to take each word "delicate" balance also suits combined.

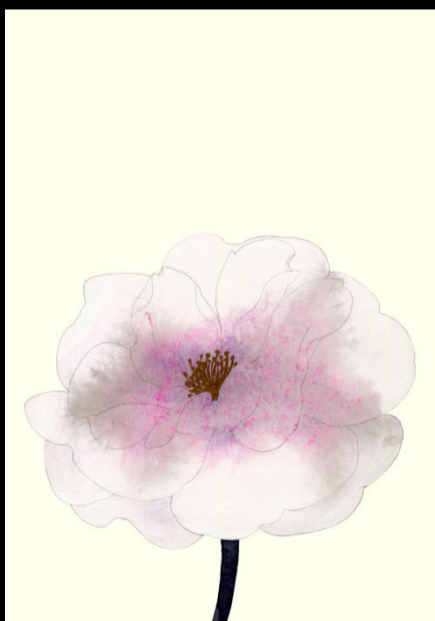
However, it is only words and watching much of "delicate" is
Air that does not fit another flood comes.
Come to think of something that is air, the smell of the soil and plant juices,
Is it taste "miscellaneous" — hum of insects and the smell of the air.

Target plants and insects drawn by Fujimoto, has become the main creature.
Quietly observe the subject, depict the line.
Among its course, something that flows into the target behind it
What I'm eating or drinking something,
Will be drawn even hint of what is absorbed.
Complex biological flavor comes through has become a line.
The power of the eye to observe, it would be from from the
height of the technology to portray.

Technical course I need to draw a picture.
I think the point that has the line "that contains the sign" of the work of
Fujimoto vital point.
I want to see the original in it by all means.
Would have wrapped around the venue and the air smells of them,
were exhibited.

I've drawn something that still life sketching and the so-called dying.
A variety of signs, from the picture of this writer,
the smell of the soil than the time to die,
Is felt light that bathed and smell of the water.
It is condensed on the canvas are common throughout the work group,
by white space.

When we met for the first time this writer, it was the time of the student is still
Was felt to be at the root of things and work from that time,
and be directed to the motif Looking.
Lines and signs have been refined solo, then for each exhibition.
At the same time, the day become larger signs that are included
in the picture with it.
The work of a child is a fun Mayako Fujimoto has also incorporated
casually every time "freshness".
But it's come boldly cut, casually change that.



HUJIMOTO MAYAKO
photo by Go Murahigashi

ABOUT ALCHOL

h i t o m i w i n e r y

l w a y a S u m i t o

岩 谷 澄 人

編 集 中 塚 保 裕



"What dwells in turbidity"

「にごりに宿るもの」

ワインと言うと、どんなものを想像するだろう。
グラスに注がれたそれは澄んでいて、
色までも洗練されたようにグラスに注がれる。
色や味に差はあれど、その澄んだ佇まいはどこでも同じで、
だからこそ、見慣れた風景になる。

それとは違うワインを作る人が滋賀のヒトミワイナリーにいる。
このワイナリーの中心的存在、岩谷澄人。
ワインは澄んだもの、という常識を打ち破る
「にごりワイン」を作り続けている。

何故にごりワインなのか。

岩谷はアパレル会社勤務で働いていた時に、
ワイナリーの仕事に誘われた。
オーナーの「美味しいものを作りなさい」の言葉を追い、
ワインを作りつづけた。

飲まなければ分からないと考え、1年間毎日様々なワインを
飲み続けた事もあった。

ワインを作りながら気づいた事があった。
制作途中で飲んだワイン。にごったそれが驚くほど美味しかった。
濾過して、澄んだワインにするよりも美味しい。
流行とは無縁の、自分が本当に美味しいを感じたものを届けたい。

ワインが澄んでいる理由には、流通と品質の問題がある。
長距離の移送、大量生産にも耐え、いつでも一定の品質を保持する為。
品質変化の要因になり得る「にごり」は邪魔なものではないだろう。
だけれど、それとは引き換えに
色々なものが失われてしまっているようだ。

にごりワインという言葉からの印象。
甘い、お土産的な素朴なワインという風に思ってしまう。
岩谷の作るワインは違う。そのワインの濁りは「旨味の素」。
甘ったるい田舎ワインと思ってしまうと振り返りに合うような、
キレのあるワイン。
旨味の素、にごりが更に味を、風味を重層的に深いものになっている。

それは原料の力、果実の存在感、健康で丈夫な命のかたち。
そしてそれは、素晴らしく美味しい。

When it comes to wine, you will what you imagine.
Being poured into a glass it was poured into a glass are is clear,
as even sophisticated color.
Any such difference in color and taste,
appearance clear that is the same everywhere,
That's why I will be a familiar landscape.

Hitomi and wineries that are in Shiga different people who make wine.
The centerpiece of this winery, Sumito Iwaya.
Wine has been making wine "turbidity" break the common sense, but clear.

Why Is it a cloudy wine.

When I was working in the apparel company work,
Iwaya I was invited to work in the winery.
Follow the words of "please make something delicious," the owner,
I have been making wine.

If you think you do not know I do not drink,
a variety of wines every day for a year So much so, he continued to drink.

There were things that I noticed while making the wine.
I drank wine in the middle of production,
It was delicious so I was surprised cloudy.
It is delicious by filtration, the wine than clear.
I want to deliver something that felt unrelated epidemic, his is really delicious.

The reason the wine is clear,
there is a problem of distribution and quality.
For long-distance transport, can withstand high-volume production,
maintain a certain quality at any time.
Would not only annoying thing is "turbidity"
quality can be the cause of the change.
But it, many things seem to have gone with it is lost in exchange.

Impression from the word wine turbidity.
I would think the sweet wind, and a souvenir wine rustic.
Unlike wine made of Iwaya. "Source of Umami" turbidity of the wine.
You like to meet own head and I think sweet wine country,
Wine with crisp.
Source of Umami,
turbidity have made multilayered deep flavor, the taste further.

The power of raw materials, the presence of fruit, it is healthy and
durable form of life.
It is delicious and wonderfully.



IWAYA SUMITO
photo by Go Murahigashi



IWAYA SUMITO
photo by Go Murahigashi

"Curiosity and love wine"

「好奇心と愛のワイン」

ヒトミワイナリーの持つブドウ畑は1ヘクタールほど。
その中で様々な種類のブドウを育てながらワインのアイデアを得る。
どんなブドウをどんな風に育てればどんなワインが出来るのか。
自ら畑に立ち、薬の使い方ひとつから考え直しながらワインを作る。
畑で草を刈り、葉を落とし、虫を潰す。
そうした畑や自然との関わりの中で次なるワインの姿が味や色、
ラベルまでもイメージできてくるそう。
この草を植え、この薬を撒き、この天候ではこんなブドウが出来た。
1年間を凝縮された果実をどんなワインに育てようか。
岩谷の好奇心とインスピレーションに果ては無い。

この秋（2012年）から国産材料100%を実行している。

その一番の理由は「陽」「風」「雨」「土」の産物に
「私のいきている日本」の全てが詰まっているからと言う。
安心安全が一番の理由と思ってしまう。けれど、それは食べるものを
扱う事にとってはこだわりでも何でも無く、当たり前の事。
日本という場所で自身も畑に出て、四季を感じながらワイン作りの
インスピレーションも受ける。
同じ時間を過ごした材料に託された「一年」それぞれのものが
持っている表現から味づくりをしたい。

自分のイメージするワインを作る為の必然なのだ。

「にぎりワイン」＝「農」＝「食」という言葉。
facebookのページにも大きく書かれている。
にぎりワインには「農」一畑での1年間、
自然とのやりとりが詰まっている。
そしてその目指すものは、毎日飲める、おにぎりみたいな存在。
日常にワインが溶け込んだフランスで、
普通のおじさんが何気なく作っているワインのように
自然と日常に溶け込んだ存在に、日本でもなりたい。

岩谷は、健康な材料をシンプルな製法でワインを作る。
その時仕込んであるブドウは、直売所でそのまま食べられるほどのもの。
健康なブドウを使用すると、発酵は更に活発になり、
濁っているがゆえのリスクである品質の変化も軽減できるという。

何も加えず、ただブドウを絞って置いておくだけ。
それだけで自然に元気な発酵が始まり、ワインに変化する。

「ただそれだけ」という言葉。
その言葉の奥にはワインへの愛と好奇心が溢れている。

Hitomi vineyards of the winery with about 1 hectares.
I get the idea of wine while raising various types of grapes in it.
How can what kind of wine do you like grapes grow if any.
Standing in their own field, while making wine from one reconsider
the use of drugs.
Mow the grass in the field, the leaves drop, crush the insect.
The next appearance of wine in relationship with these fields and
natural flavors and colors,
I have been able to image also seems to label.
This grass planting, sprinkle the drug, in this weather could this grape.
Will I grow any fruit in the wine that has been condensed to one year.
Not result in curiosity and inspiration Iwaya.

Running 100% indigenous material from this fall (2012).

The product of "earth", "rain", "wind", "positive" reason is that most of
For example I say all of "Japan in my life" because clogged.
I would think the biggest reason is — safe and secure. But, what you eat it
Good even without anything, for it is a matter of course treat.
Out in the field himself in a place called Japan, wine making
while I feel the four seasons
Also received inspiration.
Was committed to the material itself is the same time it had a "one year"
I want to create from the representation taste you have.

It's a necessity for making wine to his image.

The word "food" = "Agriculture" = "wine turbidity."
It is written largely page facebook.
One year in the field — "agriculture" in the wine turbidity,
interaction with nature is clogged.
Drink every day, what the goals of it, like a japanese "onigiri" and presence.
Like wine in France wine is dissolved in the day-to-day,
man in the street is making casually
To blend into the day-to-day existence that nature and I want to be in Japan.

Iwaya is a simple recipe to make wine in a healthy ingredient.
Grapes are charged at that time, some of the ready-to-eat
about direct sales sites.
When you use the healthy grape, you will be more active fermentation,
It also reduces the risk of changes in quality is because there is cloudy.

Without adding anything, just put down the grapes only.
Energetic fermentation begins naturally it just changes the wine.

The word "Just like that."
Curiosity and love of wine is full in the back of the word.



樽にはそれぞれ手書きの文字が添えてあった
Barrels were handwritten characters each is accompanied

専用の器具を使用して、樽からワインを取り出す
Using a dedicated device, remove the wine from the barrel

樽の中でしっかりと発酵が進んでいる
Fermentation is progressing firmly in barrels

仕込み中の樽が並ぶ。発酵中はガスがたまるので栓はしない
Lined barrels in preparation.
Plug does not accumulate during fermentation gas is

仕込み中の type b を試飲する。
制作途中でほぼ果汁だけれど、素晴らしく旨い
Type b in preparation to taste. Although I juice almost
in the middle of production, it is wonderfully delicious

表面にはブドウかすの膜が。これが元気な発酵の素となる
Residue on the surface membrane of grapes.
This is the element of a healthy fermentation

見ていると元気な発酵の泡が。
Bubbles of fermentation and cheerful looking.

発酵の状態をチェック。
ワインにはなっていないが、これからの姿が想像できる
Check the status of the fermentation.
Has not become a wine, the figure of the future can imagine

毎日味が変わる発酵中のワイン。味見が楽しみで仕方ない
Change the taste of wine every day during fermentation.
Is not looking forward to tasting way

膜の下では果汁がワインへ元気に育っている
Under the film is growing vigorously juice to wine

直売店のカウンターでは解説を聞きながら試飲ができる
Outlets are available at the counter of tasting while
listening to the commentary

ワイナリーではワインに合うパンも焼いている
In the winery has also bake bread to suit wine

壁に植物が這うワイナリーの窓
Windows winery plants crawling on the wall

広い空の下にあるヒトミワイナリー
Hitomi winery under the wide sky

Hujimoto Mayako × Iwaya Sumito

marriage

藤本麻野子の作品と岩谷の作り出すワイン。藤本の、自然の中から見出され、描かれる美しい線。岩谷の追い求める、ほんとうに美味しいワイン。自然に向かい、接し、それを見つめる事で発想される。そんな二人の生み出すマリージュとは。

Iwaya produce wines of work and Art of Fujimoto Mayako. Fujimoto's beautiful lines that are found, from nature, are drawn. Pursuit of Iwaya, really good wine. Conceived by naturally toward, against, staring at it. Marriage and the creation of such a two person.

Fujimoto Mayako

藤本麻野子

病葉

wakuraba (Leaf disease)



病に侵され朽ちてゆく葉を大胆に描いた。
生命の抜けゆく姿と残された身体の対比が強烈な一枚。

I boldly drew decaying leaves attacked by disease.
Comparison with the figure of the body that is left is a single exit a life intense.

今までの作品とは異なる雰囲気、繊細さと力強さの対比が強烈。画面の大半を占める白い世界に浮かび上がる、病んだ葉の黄金色と僅かに残っている身体の色。虫に食われ黄金に変色した姿は痛々しく、生々しく、しかし美しい。白い場と色、無の世界と生物の存在感のという幾つもの直接的な対比が重なる。季節に先立ち別れゆく病葉は哀れだが、それを受け入れる凛とした強さをも感じられる。

Atmosphere that is different from the work so far, the contrast of delicacy and strength is strong. Emerge in the white world, which accounts for the majority of the screen, the green body that remains slightly golden leaf sick. Pain people properly, vividly, that figure was discolored to a beautiful golden moth-eaten, however. A direct comparison of the presence of a number of field and white colors and biological world, free of overlap. Wakuraba go another pathetic but prior to the season, it also felt a dignified strength to accept it.

I w a y a S u m i t o

岩 谷 澄 人

株式会社ヒトミワイナリー
HITOMIWINERY Co.,LTD

R u r a l e T y p e b 2 0 1 0

国産葡萄の新たな方向性を期待して生まれた、
本格瓶内二次発酵ワイン。
この香りと味のインパクトは
「にごりワイン」の固定観念を鮮やかに打ち砕く。

I was born in the hope of a new direction for domestic grapes, wine secondary fermentation in the bottle in full swing. Brilliantly shatter the stereotype of the "wine turbidity" impact of this smell and taste.

通常シャルドネ種とデラウエア種はブレンドしないが、シャルドネの持つ繊細なキレと、果汁感が特徴のデラウエアの融合により「日本」らしいキレ・旨味を持つワインが生まれた。心地良いフレンチオーク香がプラスされたボリューム感たっぷりの瓶内二次発酵ワイン。原料は滋賀県産湖北長浜の今荘野畑シャルドネ 50%と山形県産のデラウエア。澱引きをせずオリからの旨味が時間とともに変化する「にごりワイン」となっている。

Delaware species and is usually not blended Chardonnay, crisp and delicate with a Chardonnay, wine by the fusion of the characteristics of Delaware has a sense of taste crisp, fruit juice seems to "Japan" was born. Wine secondary fermentation in the bottle full of incense French oak pleasant feeling of volume has been positive. Delaware raw material produced in Yamagata Prefecture and 50% Chardonnay imajouno-Vineyards in Nagahama, Shiga Prefecture. Flavor from the cage has become a "wine turbidity" change over time without racking.



marriage

枯れゆく命と昇華する命

Sublimation life and life to withering

絵とワインを同時に楽しむ。

なんだか優雅な時間ではないか。

今回の作品とワイン、どちらも自然に根ざしている。

消えゆく命を描いた絵と

命の滴を更に昇華させたワイン。

どちらの作家も、自分の向かい合う生物、植物の持つものを

「美しさ」と「美味しさ」でそれぞれに最大限、表現している。

2人に共通しているのは、目標に対して一見無駄とも思える事…

虫食いをモチーフに選び描く事や、

ワインににごりを残す事を、あえて選び、行っている。

しかし、それはそれぞれが表現したい美しさ、美味しさに

必要不可欠なものであり完成品は見事に

美しく、美味しい。

Picture and at the same time enjoy a glass of wine.

Is not it time somehow elegant.

This work and wine, both naturally rooted.

Picture of the life and the Disappearing

Wine sublime life drops further.

Both writers also, facing his own organism, those of plants

Maximum, respectively, are expressed in the "beauty" in the "taste".

The two persons have in common, that at first glance seemingly

useless against targets ...

And can choose to draw a moth motif,

Choose dare, I have done, so that you have a cloudy wine.

However, each of which wants to express beauty, it is in good taste

The finished product is beautifully indispensable

Beautiful, it is delicious.



marriage

枯れゆく命と昇華する命

Sublimation life and life to withering

この二つの作品の中には、一見、美しさや美味しさとは遠いもの、虫食いというモチーフや「にごり」が組み込まれている。

それは無駄とも思え、邪魔にも思えるのに、完成してみるとそれぞれが表現したいものの為の重要な要素となり、完成されている。重ねる筆や色、発酵の温度や時間、それぞれの手の動きや時間に加え、先に書いた無駄ともおもえるものが重要なエッセンスとなり、素朴な自然、植物というモチーフや素材は、驚く程に洗練される。

それは作家に共通する高いバランス感覚、自分の目指すものに対するはっきりとしたイメージとセンス。

藤本の描く線にはブレが無い。その的確で制御された伸びやかな線は、人の手の暖かさを添えて、キャンバスを進んでいる。それは一万人に一人の腕、とも言われた手から生み出される線。その線が幾重にも描かれ作品となる。岩谷の作り出すワインは畑から始まる。畑のブドウを育て、触っているうちに味、色、ラベルまでイメージされる。そしてあとは、そのイメージに沿って、じっくりとワインを育てていく。両者とも、ブレが無い。



At first glance, the taste and beauty and things far away, in the work of these two, "turbidity" or motif of the moth is incorporated.

Becomes an important factor for each of which wants to express seemingly useless, but also seem to interfere, when I finished, it is finished. Temperature and time and the color brush, the fermentation overlap, which in addition to the time, seemingly dead wrote earlier movements and each hand is the important essence, and materials motif nature, that plant rustic sophistication to surprisingly be.

It is a clear sense images and high sense of balance that is common to a writer, for his own aims.

There is no blurring lines drawn by Fujimoto. Along with the warmth of a human hand, relaxed lines that are precise and controlled that are willing to canvas. It is produced from hand lines that are also referred to as the arm of one to ten thousand people. Work and the line is drawn over and over again. Wine produced from the fields of Iwaya begins. The image taste, color, label out to grow grapes in the field, is touching. Along the image, then, we will raise a glass of wine and carefully. Both cases, there is no blurring.



取材当日の二人。

今、藤本は 26 歳。それは岩谷がワイン作りを始めた歳だった。売れるワインを作らなければいけない。ワインを作りながら「売れるワインとはどんな物か」と考え、悩んだ。制作者が発信しないと「商品」は売れない。自らが発信するために、誰にどんな風に飲んでもらいたいか、作りたいものへのイメージを明らかにした。そして、なぜ作るのか、なぜ飲んでもらうのか。いくつもの「なぜ」に明確なイメージを答えとして持った。会社として制作する以上、作品ではなく売れる「商品」を作らなければいけない。藤本も自身の作品の意味を考える。自身が観察し、美しいと思う線を描いているが、自分の琴線に触れる線とは何なのか。幅の広さ、線の複数の理由。身体と神経が求めるままの線にどんな理由があるのか。岩谷は 40 歳の頃、自身の作るワインの周りの「なぜ」の答えを見つけた。藤本も自分の作品に対する「なぜ」に向かい合う。

Two persons on the day of interview.

Now, the 26-year-old Fujimoto.
It was the age of the wine growing region Iwaya.
I must make wine to sell.
Considered while making the wine "and wine sell what," and I'm worried.
Authors "goods" are not selling and not outgoing. In order to transmit their own,
I made it clear image Who do I want to drink in what way,
to what you want to create. And why make,
why do I drink it. A number of the "why" I had a clear image as an answer.
I do not have to make as a company to produce more,
sell the work is not a "product".
Think about the meaning of his own work as well Fujimoto.
Himself observed, have drawn a line I think beautiful,
what is your line and touch the heartstrings.
Breadth, the line for several reasons. Is there any reason to leave
the line of the body and requires nerve.
When I was 40 years old,
Iwaya found the answer "why" around to make own wine.
For his work on the "why" is also facing Fujimoto.

marriage

枯れゆく命と昇華する命
Sublimation life and life to withering





藤本の作品「病葉」と岩谷の作品「type b」とのマリアージュ。
それは2人の手と自然から生まれた、五感で味わう美味しい世界。
それぞれの表現の中にある自然は、非現実的な光景ではなく、
ごく日常的な自然。
2人の作家がそれぞれの目線で観察し、魅力を描き出した。

すぐそこにあるような自然の美しさを見つけ、
描き出した藤本のアート。
素材の美味しさや性質を最大限活かす、
というシンプルな姿の岩谷のワイン。

消えゆく植物の命と残された身体のコントラストを目で迎え
果実の生命力を余すところなく液体にたたえたワインを身体に迎える。
生と死のコントラスト。身体的なものと精神的なものが、
身体の中でぶつかり混ざり合い、コントラストある形から、
ゆっくりと互いが混ざっていく。
アートとお酒のマリアージュされる瞬間と時間。
それは、楽しく美しい。

Marriage and the "type b" Iwaya works as "Wakuraba" Fujimoto's work.
Was born from the hands of two people and nature,
it is delicious to taste the world with the five senses.
Nature found in the representation of each scene rather than unrealistic,
I very mundane nature.
Two authors observed through the eyes of each, I depict the charm.

Find the beauty of nature, such as in right there, which depict art of Fujimoto.
Iwaya wearing simple wine that, make the most of the
taste and nature of the material.

Eyes greeted with the contrast of the body and
the remaining life of the plant dying
Welcome to the body fluid to praise wine exhaustively
the life force of the fruit.
Contrast of life and death.
Things may be physical and mental, but mingle hit in the body,
from the form in contrast, we mixed each other slowly.
Moment and time that is marriage of art and wine.
It is fun and beautiful.

marriage

枯れゆく命と昇華する命
Sublimation life and life to withering

編集後記

WjAa2号、最後までお読み頂きありがとうございます。いかがでしたでしょうか。
気がついたら、前号から半年以上も経ってしまいました。
2号が無事に配信できて、少し安心。1号で終わってしまったのは恥ずかしい。

今号はお酒はワインを、アートには繊細な作品を選びました。
株式会社ヒトミワイナリーの岩谷澄人さんには、仕込みで非常にお忙しいところ取材に応じて頂き、
撮影にインタビューにと多大にお世話になりました。
にごりワインについての思い、お話は facebook ページにも多く掲載されており、こちらもぜひ読んでいただきたいです。
作家の藤本麻野子さんも展覧会への出展などお忙しいなか協力いただき、感謝しきりです。
しかしおかげで、1号よりも進化したものに出来上がったと自負しています。
これがお二人の今後の活躍の一助にもなる事を祈るばかりです。
今号は写真もカメラマンに依頼しました。以前から親交のあった大阪のカメラマン「村東剛」さん。
素晴らしい写真を撮っていただきました。
お酒、アート、写真…それぞれに素晴らしいクリエイター、作家の魅力を余さず伝えられていれば幸いです。

アートとお酒それぞれの魅力と、一緒に楽しむ生活、素晴らしいアーティストとお酒。
「WjAa」は関西から日本、世界に向けて発信していきます。
次号もお楽しみに。

Thank you for reading issue WjAa2, until the end. Why did you think.
I noticed, I was more than half a year passed from the previous issue.
No. 2 I will be delivered safely, a little peace of mind. We ended up finishing in the No. 1 embarrassed.

This issue liquor chose to work fine art and wine.
Mr. Iwaya Sumito Hitomi Winery Ltd., according to interviews where we very busy in preparation,
I was indebted to the great interview and shoot.
I think about wine turbidity, talk has been posted on the facebook page too much,
by all means you should read here.
Cooperation of a busy basket exhibitors to the exhibition,
such as a child Ms. Mayako Fujimoto writer is grateful partition.
I am proud that I was ready, thanks to what has evolved more than one issue, however.
I just pray that this will also help in the future success of the two of you.
This issue was to ask the photographer some photos.
"Mr. Go Murahigashi" photographer of Osaka that have previously friendship.
We have to take great pictures.
I hope it has been reported without exhaustively great creator,
the charm of the writer liquor, art, photography ... each.

Art and charm and each drink, enjoy life together, and drink great artists.
"WjAa" I will continue to disseminating Japan and the world from Kansai Osaka.
Not miss the next issue.

2012.11

Inquiry / お問い合わせ

株式会社ヒトミワイナリー HITOMIWINERY Co.LTD
【online shop】 <http://www.nigoriwine.jp>

藤本 麻野子 Fujimoto Mayako
【Official web】 <http://benimashico.web.fc2.com>

Next issue, don't miss IT!

次回お楽しみに。

Design and editing Nakatsuka Yasuhiro
デザイン・編集 中塚保裕
<http://nakatsuka-design.ciao.jp>

Photos Murahigashi Go
写真 村東 剛
<http://www.eonet.ne.jp/~photosgo>

記事・写真の無断転用・転載は禁止します。

Unauthorized reproduction of articles and photos diversion is prohibited.

English has been produced in the automatic translation of google.
Please contact us if you have any flaws.

on twitter“@wjaa_japan” & hashtag #wjaa

<http://nakatsuka-design.ciao.jp/wjaa>