2025年9月3日
NPO法人TOMORROW

韓国と京丹後の工芸と食が交ざり合う
企画展『SEA BRIDGES』(9〜10月)と食のコラボレーションイベントをソウルで開催
京丹後のあしたの畑、ONJIUMと共にソウルで初の海外展示

ONJIUM+TOMORROW:SEA BRIDGES, September 3–October 31, 2025, Onjium Building, Seoul
Photo: Kim Ilda

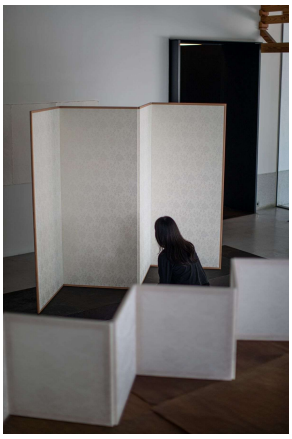
NPO法人TOMORROW(代表　徳田佳世)が展開する「あしたの畑」は、韓国・ソウルを拠点とするONJIUM(代表 洪錫賢／ホン・ソクヒョン)と共同で企画するプロジェクト「SEA BRIDGES」に取り組んでいます。「SEA BRIDGES」は、海を越えて文化や感性を交流させる試みです。京丹後・間人を拠点とする「あしたの畑」と、韓国の文化遺産研究所ONJIUMが2024年より協働を重ね、2025年に本格的なパートナーシップをスタートさせました。

このたび、2025年9月3日(水)から10月31日(金)まで、日韓伝統工芸の技と感性が交錯する共同企画展示『SEA BRIDGES』を、ソウル・Onjium building 1階にて開催します。本展は「SEA BRIDGES」の旅路を「食」から「工芸」へと表現し、東アジアにおける伝統的な技や文様、感性がいかに交わり合い、開かれていくかを示すものです。出展作品には、京都の唐紙師・嘉戸浩らによる屏風作品や、韓国の伝統を再解釈したインスタレーション、漆工芸やテキスタイルなど、5つの作品群を展示します。「あしたの畑」はこれまで京丹後市間人を舞台に活動を続けていますが、海外での展示は今回が初めてとなります。

また、10月31日(金)には〈Onjium Restaurant〉にて、「縄屋」×Onjium Food Studioによる食のコラボレーションイベントを実施します。2025年6月には、京丹後の魚菜料理店「縄屋」で初の共同企画『Our Future Meal 2030』を開催し、伝統的な食材・調理法・地域性をもとにした越境的な感性の実験を行いました。今回は舞台をソウルに移し、ミシュラン1つ星を継続して獲得する〈Onjium Restaurant〉で開催します。地域の文化や気候、食材の違いを取り込みながら、同じ問いに新しい応答を試みます。(※本イベントは予約満席につき、受付を終了しています)

私たちの未来の食卓（SEA BRIDGES: Our Future Meal 2030）

工芸のコラボレーション　『ONJIUM（ソウル）× あしたの畑（京丹後）』



【韓国（ソウル）】
会期：2025年9月3日（水）～10月31日（金）
開館時間：09:00 – 18:00（平日のみ開館、土日祝休館）
休館日：9月22–23日、10月3–15日
会場：Onjium buliding 1F（ソウル特別市鐘路区孝子路49）
主催： ONJIUM（財団法人中央和同財団 伝統文化研究所）、TOMORROW

【日本（京丹後）】
会期：2025年11月10日（月）～11月24日（月）
会場：京都府京丹後市・間人エリア
詳細は あしたの畑ウェブサイト（https://tomorrow-jp.org/program/2025autumn/）およびSNSにて発表

[展示構成]

「SEA BRIDGES」の旅路を「食」から「工芸」へと可視化する本展では、東アジアにおける伝統的な技、文様、感性がいかに交わり合い開かれていくかを示す5つの作品を紹介します。

1. **四曲屏風**：唐紙師 嘉戸浩、版木師 金沢健幸、表具師 藤田幸生によるコラボレーション。朝鮮時代の「四君子」や牡丹文様を唐紙摺りで再解釈。屏風の表面には新たに生まれ変わった唐紙を、裏面には韓国と日本を結ぶ海のイメージを描いています。

2. **四君子牡丹文様木版**：屏風制作のために彫られたオリジナルの版木。手彫りの一枚一枚の木版は、日本の木版印刷の伝統を証するものであり、職人技と技術が世代を超えて受け継がれていることを示しています。

3. **羅（ラ）織インスタレーション**：2024年のArumjigi展覧会『Room, As It Is』で初披露された作品。三国時代から続く伝統的な「房帳（バンジャン）」に着想を得ています。房帳は室内で光を和らげ、視線をやわらかく遮り、温かみを与える仕切りでした。本作では、その形式を現代的なインスタレーションとして再構築し、空間に質感と奥行きを与えながら、親密さと開放性のバランスを洗練された形で表現しています。

4. **テーブルセッティング**：Onjiumは韓国の古代から続く日常文化を研究し、各時代に潜む美を掘り起こして現代にふさわしい価値や体験に翻訳してきました。本作では「Onjium Edition」として、古代の美意識と実用性を現代的な感覚で再解釈し、今日の生活に呼応するテーブルセッティングを提示します。

   Sambal（三脚小盤）｜2024年のArumjigi展覧会『Room, As It Is』で初公開された作品。この三脚の小盤（韓国の伝統的な低い食卓）は、高句麗・舞踊塚壁画の描写に着想を得ています。『朝鮮王朝実録』に記された、漆の耐久性や革の優秀さを称える記録をもとに、天板は革で作られ、漆で仕上げられています。脚部は金属板を曲げて成形し、基部を槌で平たく叩いて蹄のような曲線を描き出し、優雅さと手仕事の痕跡を併せ持っています。三脚の構造は安定性をもたらし、天板下の木製支持材は韓屋の伝統的な継手を想起させます。

   取手付きカップ｜Onjium と陶芸家・Soojin Choi（チェ・スジン）の協働による作品。1500年前の伽耶や新羅の文化的・美的感覚を現代に呼び覚ますものです。手仕事の触覚的な質感と線の優美さを現代的に更新し、洗練されながらも個人的な親密さを感じさせる仕上がりとなっています。

   盤（バン）：Servingの痕跡｜漆工芸家・An Sung Gyu（アン・ソンギュ）との協働によって制作された漆盆。ミニマルな形態は、自然に手が触れる部分にやわらかな彫り込みを施しています。表面は黄土・赤土・青磁土・白磁土を用いた漆の塗り重ねと研磨を繰り返すことで作り上げられ、時間の密度と触れた痕跡を映し出しています。この作品は運ぶ・差出すという行為に込められた献身と忍耐を体現しています。

5. **六曲小屏風**：Onjium Housing Studioの「三扇屏（サムスンビョン）」を基に制作されたこの屏風は、ㄷ字型に設計され、両面を使用できるようになっています。伝統的な文様を現代の空間や用途に合わせて再解釈しており、テキスタイルには新たに織られた生絹が用いられています。この生地には「四君子」と牡丹の文様が施されており、Onjium Clothing Studioを代表する衣装の要素が取り入れられています。

【参加作家】

かみ添　嘉戸浩

ニューヨークでフリーランスデザイナーとして活動後、帰国。唐紙の老舗工房での修行を経て、2009年独立。ショップ兼工房「かみ添（かみそえ）」を西陣にオープン。

金沢木制作所　金沢健幸

大工として活動の中、数少なくなる木版画の仕事に魅了され、版木職人として活動を開始。木版画の版木の他、茶室の扁額、看板などを手彫りで制作する他、彫りから摺りまでを一貫しておこなう。現在、三重県鈴鹿市を拠点に活動。

藤田雅装堂　藤田幸生

千年の歴史をもつ伝統技法で、掛軸・屏風・襖の新調や修理、修復などの「京表具」を手がける京都の表具師。近年では日本美術のみならず、現代美術作家による作品の仕立ても行う。

食のコラボレーション　『ONJIUM（ソウル）× あしたの畑／縄屋（京丹後）』

「SEA BRIDGES」の第1章『Our Future Meal』は、京丹後とソウル双方で食と工芸の地域文化を表現します。

【韓国（ソウル）】
タイトル：Our Future Meal 2030
日程：2025年10月31日（ランチ＆ディナー）
会場：Onjium Restaurant（ソウル市鐘路区孝子路49）
参加費：300,000KRW（税・飲料別）
定員：各回25人（ご好評につき満席となっております）

Onjium Restaurant（オンジウム レストラン）

ONJIUMが運営する韓国伝統料理レストラン〈Onjium Restaurant〉は Onjium Food Studio の研究に基づき、ミシュラン1つ星を6年連続で獲得。2025年には「アジアのベストレストラン50」で第10位、「世界のベストレストラン50」で第57位に選出され、韓国料理の新しい食体験を牽引しています。

魚菜料理 縄屋　吉岡幸宣

2006年、京丹後にて先代からの〈仕出しフードショップよしおか〉を引き継ぐかたちで、仕出し業を継承。日本料理店〈魚菜料理 縄屋〉を開店。2020年、薪を使った日本料理店としてリニューアルオープン。フランス発本格レストランガイド「ゴ・エ・ミヨ（ゴエミヨ）」に掲載。

ONJIUM

財団法人中央和同財団傘下の韓国文化遺産研究所。伝統の哲学・精神・価値を未来に継承し、理論・技術・精神を兼ね備えた「考える手」を育てています。

Website: https://www.onjium.org/main
Instagram: @onjium
Onjium Restaurant: @onjium_restaurant

TOMORROW / あしたの畑

2016年設立。芸術との出会いを通じて世界平和に寄与。2020年より京都・京丹後市間人を拠点に「あしたの畑（TOMORROW FIELD）」を展開し、芸術・工芸・建築・食の専門家とともに持続的な文化活動を実践しています。

Website: https://tomorrow-jp.org/tomorrow/
Instagram: @tomorrow_field