ON!

Old but New
大丸有の社内報
2021 AUTUMN
047

大丸有で出逢う、アート×サステイナブル

～未来とつながる創造力～

第一生命 VOCA展

第一生命保険株式会社
コーポレートコミュニケーション部
社会貢献推進課 アシスタントマネジャー
長尾 佳子 さん

東京ステーションギャラリー

館長 冨田 章 さん

GOOD DESIGN MARUNOUCHI

公益財団法人
日本デザイン振興会
事業部課長 川口 真沙美 さん

［大丸有のたしなみ方］ 「東京21世紀管弦楽団」 「パレスホテル東京」 「日本工業倶楽部」 「京橋千疋屋 丸ビル店」

大丸有掲示板

「Marunouchi Street Park 2021 Summer」が実施されました。

丸の内仲通りで8月2日（月）～9月12日（日）の間、より歩行者に開かれた“人”中心の道路を目指す社会実験「Marunouchi Street Park2021 Summer」が実施されました。今年度は“感じる・繋がる・過ごす”をキーワードに、春・夏・冬の3回に分けて季節ごとの空間形成をした道路を演出。そこから生まれるコミュニティやライフタイル、新技術の導入の可能性などについての検証を行っています。夏は「PARKcation（ワークプレイス）」「Enjoying Eating Out（アート・飲食）」「Sports&Relax（リフレッシュ）」の3ブロックに分け、特色ある開放的な道路空間活用が提案されました。

「東京ビエンナーレ2020/2021」が開催されました。

7月10日（土）～9月5日（日）に、“東京”のまちを舞台とする2年に1度の国際芸術祭、「東京ビエンナーレ2020/2021」が開催されました。テーマは、「見なれぬ景色へ」。大手町・丸の内・有楽町エリアのビル壁面や広場、ストリートにアート作品が設置されたほか、スマートフォンを使って鑑賞ができるバーチャルなAR作品や、ストーリーテラーの解説を聞きながらまちを巡るコンテンツなど、デジタル技術を取り入れた工夫もたくさん見られ、まちの新しい楽しみ方、地域の人々との出会いを結ぶ多彩な企画が話題を集めました。

※作品は2022年3月まで設置継続予定

撮影：ただ（ゆかい）

もっと詳しい内容は右のQRコードからWEB ON！へ
大丸有協議会 検索 https://www.tokyo-omy-council.jp/

編集後記

新型コロナウイルスの感染が拡大し、収束しないままあっという間に1年が経ちました。今号は、現在注目を集める「アート」と「サステイナブル」という2つのテーマの関連性についてお話を伺い、都市の持つ創造力を考えてみました。読み応えのある1冊となっております。お仕事の合間にご覧いただけますと幸いです。

大丸有協議会事務局／松尾

発行：一般社団法人大手町・丸の内・有楽町地区まちづくり協議会
〒100-8133 東京都千代田区大手町1-1-1 大手町パークビル
TEL.03-3287-6181 FAX.03-3211-4367
https://www.tokyo-omy-council.jp/

＊本誌に関するご意見、ご感想等ございましたら右記までお寄せください。 machizukuri@otemachi-marunouchi-yurakucho.jp

「大丸有（だいまるゆう）」とは、大手町の「大」丸の内の「丸」有楽町の「有」からとった造語です。

Special Interview

VOCA2020 VOCA賞 受賞

アーティストデュオ Nerhol（ネルホル）

田中 義久さん　飯田 竜太さん

——2007年にグラフィックデザイナーの田中さんと、彫刻家の飯田さんにより結成されたネルホル。お二人が2011年より取り組んでいる「Misunderstanding Focus」シリーズとはどのような作品なのでしょう。

飯田：形としては「連続撮影した肖像写真を重ねたものに彫刻をした作品」です。写真を何百枚も重ねることで平面のビジュアルに時間軸を加え、それを彫り込むことで積み重ねた時間がコマ送りされていくような効果を狙っています。昨年VOCA賞をいただいた『Remove』という作品も、1960年代の映像を何層にも重ねて彫り込んだものです。

——そのような着想はどこから得たのですか？

田中：歴史の記録として残っている肖像画や写真などに対して、今私たちが見ているものは真実なのだろうかという疑問から着想しました。どうすれば一人ひとりが持つ固有性を浮かび上がらせることができるのかと。たとえばモデルに座っていただき何百枚という写真を撮影すると、じっとしていても微妙なゆらぎが見えてきます。それを切り取り、積み重ね、掘ることで、時空を超えた発見や、その人の本質が見えてくるのではないかと考えました。

——平面に時間軸を加えたお二人の作品は、歴史を大切に育んできた大丸有エリアとの親和性も高いように感じます。

田中：東京の中心地であり、歴史的価値のある建物などが受け継がれている街で作品を展示できることは、作家として意味のあることと考えています。

飯田：街がどのように発展し、それぞれの時代の人がどのように生きてきたのか——考えるだけで面白い作品ができそうな気がします。これからもこのような文化に深みを感じられる街で、作品を発信していきたいですね。

「Misunderstanding Focus」シリーズより

Nerhol　飯田 竜太さん（左）　田中 義久さん（右）

大丸有で出逢う、アート×サステイナブル
～未来とつながる創造力～

ひとの想いと創造力は、「持続可能な社会」を生み出すチカラになります。今回の「ON!」では、さまざまなクリエイティビティの源となるアートやソーシャルなデザインにスポットを当ててご紹介。豊かな未来へのエネルギーを育んでいる企業・狙い手からお話を伺います。

次世代の表現者へつなげる、アートと企業活動

人々の〝心の健康〟を育むアートをもっと気軽に楽しんでいただきたい。

第一生命保険株式会社

コーポレートコミュニケーション部　社会貢献推進課 アシスタントマネジャー　**長尾 佳子**さん

——VOCA展の概要と目的についてご紹介いただけますか？

1994年に主催者である上野の森美術館とともに立ち上げた、国際的に通用する若手作家の育成・支援を目的とした現代美術展で、国内外で活躍するアーティストを数多く輩出してきました。全国の美術館学芸員、ジャーナリスト、研究者などに40才以下の若手作家の推薦を依頼し、その作家に平面美術の新作を出品していただいています。当社の創業者 矢野恒太の言葉に「最大たるより最良たれ」というものがあるのですが、生命保険会社として求める一人ひとりの「最良」とは、人々が健やかな人生を送ることであり、この言葉には心身共に充実した状態への願いが込められたものです。アートは〝心の健康〟を育むものであり、当社らしい取り組みとして初回より協賛を継続しています。企業も若手作家への支援に参加することで、アートが次世代へつながっていくように思います。

第一生命ロビー（日比谷本社1階）

——第一生命本社では受賞作品を無料公開されていますね。

有楽町一丁目にある日比谷本社の1階回廊を展示ギャラリーとしています。この大丸有という好立地で、受賞作品を展示し、より多くの方にご覧いただける場を提供することで、若手作家の支援につながりますし、鑑賞する方々にも気軽にアートを楽しんでいただけるよう、立入自由な場所で一般公開しております。お散歩やショッピング、お仕事の合間に気軽にお立ち寄りいただいて、新しい感性に触れていただけたら幸いです。

◎開館時間、アクセスはホームページをご覧ください。

2020 VOCA賞Nerhol〈Remove〉

観る人の感動が、作品にまた新たな命を注ぎこむ。時を超えて輝き続けるアートの力を感じてください。

東京ステーションギャラリー　館長　冨田 章 さん

――東京ステーションギャラリーの特長と魅力についてご紹介いただけますか？

東京駅舎のなかにある東京ステーションギャラリーは、駅を単なる通過点ではなく、文化の香る場所にしたいという思いで誕生した美術館です。小さな空間ながら1988年以来、多くの人々が集う日本の中心エリアで、しかもアクセスしやすい駅直結という利点を生かし、他ではやらないようなオリジナリティーと新発見にあふれる作品展を企画し続けていることが特長でしょうか。時代に埋もれ、今まで知られることのなかった優れた作家に光を当て、これからの可能性を秘めた現代アートなども次々と紹介してきました。集客が少なく地方単独ではなかなかできない企画展が、東京駅を出発点として、まさに全国へ広がる鉄道のように地方へと巡回開催できるという貢献もありますね。

そして、重要文化財である丸の内駅舎という歴史的建築にあることも大きな特長です。展示の自由度が限定されると思われがちですが、100年の歴史を刻む赤レンガの壁は、どんな作品でも受け入れる懐の深さをもっています。歴史が香るこの空間で作品を観ていただくと、懐かしいような不思議な心地よさが感じられると思います。

――大丸有エリアはビジネスの拠点として多くのビジネスパーソンが集う場所です。そうした方々へアートにふれるためのメッセージをいただけないでしょうか。

アートとビジネスの連携に注目が集まっていますが、アートはビジネス上の利益をダイレクトにもたらすものではないでしょう。しかし、ビジネスパーソン自身の人間としての感性が磨かれます。たくさんのアートにふれると、美しさや調和への感性が磨かれて、情緒や豊かな人間性を育むのです。そのことが、人と人とのコミュニケーション、創り出す製品、サービスに投影して、より優れたビジネスへと結びつくのではないでしょうか。ですから、ビジネスパーソンの皆さまには「ぜひ隙間時間を見つけて美術館に足を運んでください」とお伝えしたい。アートは勉強して得られる知識ではなく、実物を観て、心の動きを感じて、その発見や感動を楽しむことこそが大切です。皆さまのすぐ近くにある東京ステーションギャラリーをぜひお役立ていただきたいと思います。

――東京ステーションギャラリーの今後のビジョンをお聞かせください。

たとえばピカソは、独創的な作品を生み出した一方で、過去の作家からインスパイアされた作品も数多く手がけました。いわばピカソが再解釈することで、かつての巨匠の作品が息を吹き返し、時代を超えて蘇ったのです。作家の創作のみならず、各時代に観る側の人が感動し、メッセージを発信していくことが、作品に繰り返し新たな命を注ぎこみます。だからこそアート＝芸術作品は〝見られること〟にこそ意味があります。壊れないように保管しておくだけでは、存在していないのと同じことなのです。

コロナ禍で制約がある状況ですが、当館では万全の感染対策を施しながらギャラリーを「決して閉じてはいけない」という使命感をもち、お客さまをお迎えしています。どのような時代にも、アートとふれあうことで、何かに気づいたり、発見したり、時には忘れかけていたものを思い出していただけるような美術館でありたいと考えています。

◎開館時間、開催中の展示会情報はホームページをご覧ください。

写真提供：東京ステーションギャラリー

何を受け継ぎ、何を変えていくか。未来を具現化させるのがデザインの力です。

公益財団法人 日本デザイン振興会　事業部課長　川口 真沙美 さん

——最初に「GOOD DESIGN MARUNOUCHI」オープンまでの経緯を教えていただけますか？

ビルオーナーの三菱地所さんから「ここで新しい取り組みを始めませんか？」とお声がけいただいたことがきっかけです。日本デザイン振興会はデザインに関する活動を後方から支援するという立場でしたので、常設の拠点を持ち自らが発信するのは初の試みでした。丸の内仲通りはグッドデザイン賞も受賞する東京を代表するストリートの一つですし、街全体がここで働く人や集う人々の上質な日常を考えて設計されているので、私たちの活動とも親和性が高く、素晴らしい機会をいただいたなと。2015年のオープン以来、受賞作品を直接見て、触れることで良さを実感していただいたり、ワークショップを開催したりと、幅広い方々とのふれあいを大切にしてきました。

——持続可能な社会の実現に、デザインはどのような役割を果たしますか？

デザインはあらゆる人に使いやすく、生活をより豊かにすることを目的にしていますので、デザインという概念自体がサステイナブルを前提としているものと考えています。近未来の視点から古き良きものを現代にアップデートしたり、プロダクトに限らず建築や仕組みなど対象もさまざま。美しさ、楽しさ、面白さといった感情に働きかけ、結果、持続可能な社会をつくる…デザインには、そんな力もあると思います。アート作品は作家ご本人が持つ感性の発露によって成り立つ一方、デザインはそのレシピさえあれば、時代を問わず誰でも再構築できるところも、サステイナブルな要素のひとつなのではないでしょうか。

——大丸有エリアを行き交う人々に、メッセージをお願いします。

ワーカーの方々はクリエイティブな方が多く、『丸の内朝大学』のような自発的な社会参加の取り組みも丸の内ならではと感じます。また、みなさん自らの仕事を追求するなかで色々な経験を積み重ねておられるので、会話を通じて私たちも多くの気づきをいただいています。ご家族で来場された方が小さいお子さんに、「ほらこの椅子、おじいちゃんのお家にあるでしょ？」と話されているのを聞くと、こうやってデザインが受け継がれていくのだと感じたり。変わるもの、変わらないもの、この街の歴史や変遷を事細かに見ていくと、これからのデザインの道筋が見えてくるような気がします。

◎会場時間、アクセスはホームページをご覧ください。

ワークショップの様子

＼ 大丸有の ／

たしなみ方

知っているとあなたを
ちょっとハッピーにしてくれる、
まちのエッセンスをお届けします。

世界トップクラスの演奏を、丸の内から発信。

2019年8月、世界の最前線で活躍する指揮者・浮ヶ谷孝夫さんを音楽監督に迎えて発足した東京21世紀管弦楽団。「固定概念にとらわれない新しい時代の楽しいオーケストラを——」というコンセプトは、まさに浮ヶ谷さんの指揮者人生そのもの。

25歳でベルリン芸術大学指揮科に入学後は「30年は日本に帰らない」という決意のもと音楽に没頭し、現在もドイツを拠点に活動。夏には青空のもとタキシードの上着を脱ぎ、大きな木の木陰でコンサートを行うといった斬新な演奏スタイルが話題を呼び、チケットが即日完売になるほどの人気を博しています。

そんな浮ヶ谷さんのポリシーは「料理に例えるなら、口に入れた瞬間うまい！」と喜んでもらえるコンサート。

浮ヶ谷 孝夫（うきがや たかお）
東京21世紀管弦楽団 音楽監督
ブランデンブルグ国立管弦楽団フランクフルト主席客員指揮者

東京21世紀管弦楽団

東京21世紀管弦楽団

Art

https://www.21phil.jp

世界トップクラスの演奏を提供しつつ、肩肘を張らずに誰もが気軽に楽しめるオーケストラを目指しています。

今後の目標は、事務所を構える大丸有エリアで多くの人に楽しんでもらえるコンサートを実現すること。「2021年5月に大丸有エリアで演奏しましたが、ぜひともシリーズ化させたいですね」と浮ヶ谷さん。さらには「丸の内の行幸通りや東京駅前で屋外イベントを開催したいです。夜風に当たりながらビール片手に音楽を楽しんでもらえたら最高じゃないですか！」と目を細めました。

日本でも新しいスタイルを目指す東京21世紀管弦楽団。最新のコンサート情報は、公式サイトまで。

MARUNOUCHI FASHION WEEK2021

B1『スイーツ＆デリ』 ※通常はマスクを着用して商品をお渡ししています。

クラブハウスサンドウィッチ 2,160円（税込）

四季折々の料理で、ちょっぴり贅沢なおうち時間を。

「美しい国の、美しい一日がある。」をブランドコンセプトに、権威あるフォーブス・トラベルガイド（のホテル部門）で6年連続5つ星を獲得しているパレスホテル東京。外食が難しい今だからこそ、多くの方にホテルならではの料理とサービスをお届けしたいと始めたのが8つのレストランによるテイクアウトでした。

特徴的なのが、その提供方法。予約した料理はホテルB1の『スイーツ＆デリ』で受け取れるほか、ホテル正面玄関でのドライブスルー、さらにはタクシーでのデリバリーサービスを利用することができます。

その理由を「温かいものは温かいまま、冷たいものは冷たいうちにお届けするため、ご都合に合わせてお選びいただけるようにしています」と話すのは、レストラン部の樋口紗季さん。まさに、ホテルならではのホスピタリティです。

四季折々の食材をふんだんに取り入れたメニューは多種多彩。なかでも人気なのがパーティーボックス。特別な日にふさわしい色とりどりの料理が、目と舌を楽しませてくれます。

食器には環境に配慮し、紙製の素材を使用するなど「食べやすさ、使いやすさにもこだわっています」と樋口さん。「テイクアウトをきっかけに、当ホテルのホスピタリティを味わっていただけたら幸いです」と目を輝かせます。

●ご予約はお電話もしくはオンラインで
電話 03-3211-5307
※オンライン予約はパレスホテル東京公式サイトにて受付中

プレミアムショートケーキ
1,080円（税込）

「端っこロール」870円（税込）
上記ケーキの余った切れ端を使用し
フードロスに貢献
※「スイーツ＆デリ」でのみ販売

パレスホテル東京

Food
テイクアウト

パーティーボックス（事前予約制）
※詳しくはパレスホテル東京公式サイトをご覧ください。

※通常はマスクを着用して販売しています。

左からレーズンサンド 1,500円/
マドレーヌ1,500円/はちみつサブレー 1,500円/
丸の内ロイヤルハニー 1,200円
※焼き菓子3種セット500円もあります（すべて税込）

歴史と伝統に培われた味を、より多くの方々へ。

1917（大正6）年の創立以来、100年以上にわたり多くの財界人に愛されてきた日本工業倶楽部。この格式高い会員制施設に、昨年から新しいファンが急増しています。きっかけは、お弁当とスイーツ。コロナ禍の今しかできないサービスを提供しようと始めた、若手スタッフを中心としたかつてない取り組みです。

照り焼きチキン・▶
ごぼうサラダサンド
800円（税込）

チキンカツ ベルン風▼
甘鯛の万願寺ソース
1,000円（税込）

日本工業倶楽部 Food テイクアウト

●販売日時：火曜日～金曜日（11：30～13：30）
※都合により変更する場合があります。あらかじめご了承ください。

「お弁当は初めての試みですが、みんなで楽しみながら知恵を絞っています」と語るのは、厨房長を務める田中圭介さん。最大の魅力は、これまで会員しか味わえなかった料理やスイーツを身近な価格で楽しめること。もちろん、味には一切の妥協を許しません。

「お弁当の食材はすべて会員専用レストランと同じもので、和食弁当もご用意しています。また、お菓子にはフレッシュバターのみを使用しています」と田中さん。さらに、マドレーヌとはちみつサブレーには会館屋上にある養蜂施設で採れた非加熱の『丸の内ロイヤルハニー』を使用。フレッシュな香りが引き立ちます。

お弁当、サンドウィッチをはじめ、伝統の製法を守り続けるパウンドケーキや2種類のラム酒で香りをつけたレーズンサンドなど、そのすべてが手作り。数量限定での販売のため、お買い求めはお早めに。

※通常はマスクを着用して営業しています。

フルーツサンドウィッチ 1,188円（税込）
ハーフサイズ 648円（税込）

歴史と伝統を守りつつ、もっと愛される千疋屋に。

1881年に誕生した京橋千疋屋は1834年江戸時代に創業した千疋屋総本店からのれん分けし、1894年創業の銀座千疋屋とともに、3社で一丸となり歴史あるブランドを守っています。

その生命線ともいえるのが、フルーツの品質。その年ごとの美味しいものを仕入れるためにあえて産地を限定せず、国内はもちろん世界から良質のフルーツを厳選。千疋屋の名に恥じない味を維持し続けています。

一方で「より多くの人に親しんでいただきたい」という理念も大切にしており、テイクアウトメニューとして長く愛されるプリンアラモード、フルーツヨーグルトなどは数百円で味わうことができます。また、テイクアウトの看板商品であるフルーツサンドには、京橋千疋屋ならではの特徴が。

「京橋千疋屋では、フルーツによってサワークリームと生クリームを使い分けています。フルーツの甘みを引き立ててくれるサワークリームのフルーツサンドは、京橋千疋屋限定です」と笑顔を見せるのは、丸ビル店の堀内さん。丸の内という土地柄、ビジネス需要も多い京橋千疋屋丸ビル店。「お荷物にならないカタログギフトも好評です。商品の配達もしておりますので、これからも末長くご愛顧ください」とメッセージをいただきました。

京橋千疋屋 丸ビル店 Food テイクアウト

●営業時間　平日 9:00～18:00（ラストオーダー17:30）
土日祝日 11:00～18:00（ラストオーダー 17:30）
※時短営業中 今後の状況により一部変更となる可能性がございます。

プリンアラモード
864円（税込）

フルーツ
ヨーグルト
648円（税込）