



Sakamoto Kai: Fire, Earth, and Eating

坂本森海:
火と土と食べたいもの

1/11–3/16, 2025

坂本森海：火と土と食べたいもの

2025年1月11日(土)–3月16日(日)

京都市京セラ美術館 ザ・トライアングル

主催：京都市

協賛：株式会社 江寿

助成：アーツサポート関西

「ザ・トライアングル」について

「ザ・トライアングル」は当館のリニューアルオープンに際して新設された展示スペースです。京都ゆかりの作家を中心に新進作家を育み、当館を訪れる方々が気軽に現代美術に触れる場となることをねらいとしています。ここでは「作家・美術館・鑑賞者」を三角形で結び、つながりを深められるよう、スペース名「ザ・トライアングル」を冠した企画展シリーズを開催し、京都から新しい表現を発信しています。

Sakamoto Kai: Fire, Earth, and Eating

January 11–March 16, 2025

The Triangle, Kyoto City KYOCERA Museum of Art

Organizer: City of Kyoto

Sponsor: COHJU corporation

Grant: Arts Support Kansai

The Triangle

The Triangle is a space newly created for the reopening of the Kyoto City KYOCERA Museum of Art. It aims to nurture emerging artists, especially those associated with Kyoto, and to provide opportunities for museum visitors to experience contemporary art. In order to connect the artist, museum, and viewer in a triangle and deepen those connections, the space hosts an eponymous series of special exhibitions and presents new artistic expression from Kyoto.

北西エントランス (ザ・トライアングル1階) および《クレイアニメのコンテ》(部分)

Northwest Entrance (ground level) and *Claymation Storyboard* (detail)



アーティスト・ステートメント

陶芸のはじまりを想像してみる。

なん万年前は知らない。

何も食べるものがなかったころ、どんぐりはあるけどアク抜きしないと食べられたものじゃない。

どうしても食べたいどんぐりを前に、そこに土と火があって土器が発明されたかもしれない。

しかし私にとって陶芸は、土器そのものというよりは、この土器のようなものでどんぐりが食べられるか試行錯誤する状態だと思う。

私がみたいのは、土器そのものではなく、食べたいものと土と火が分かち難く混ざり合った、土器のその瞬間だ。

2024年7月、インド北東部にあるナガランド州に1ヶ月程滞在した。

私と私の家族にとってナガランドは特別な関係を持つ場所であり、もう一つの故郷といえるかもしれない。

20年ぶりに訪れたナガランドでは、さまざまな料理を学んできた。生きたまま売られているカエルや幼虫を自分の手で殺すところから始まる調理だった。

ナガランドでは、食べるための動物が生活の身近なところにたくさんいた。ペットとして飼われている動物よりも食べるために飼われている動物の方をよく見た気がする。

いまさっき殺した鶏の道具を洗うお婆さんの背中に乗ろうとする別の鶏。

生きている状態と今捌かれたばかりの死体、そして生活の場所が渾然一体となった風景は言葉にし難いけれど、居心地は良かった。

ある朝、家と家の間の路地で豚が一頭解体されていた。昼間に通った時には何も無かったのに、翌朝も違う豚がまた一頭解体されていて、人が集まっていた。人々の表情はまるでスーパーのパックされた肉を見るようで、これが日常なのだということがわかる。

私は日本に戻る帰りの飛行機でふと、豚を一頭自分の手で捌いて食べてみたいと思った。

早速日本に帰ってから、知り合いの養豚場へ豚を見に行ってみた。豚はあまりにも大きかった。自分の体重の2倍以上もある巨体を前に、なんとなくイメージしていた豚とそのと殺は、あっけなく崩れた。

日本で育った私にとって、食肉としての豚は、生きている豚を想像する必要のないほどに身近な存在なのに、実際に生きている豚を見る機会は日常の中にはない。

近くて遠い存在に思いを馳せたいけれど、その限界を感じることはよくある。

縮めることのできない距離のまま、陶芸を使って、食べたいものを食べる方法を模索してみる。

どうにかしてこの手で豚を食べてみたい。

坂本森海

Artist Statement

I try to imagine the starting point of ceramics.

Perhaps it was tens of thousands of years ago. There was nothing to eat but acorns, yet these were inedible unless leached to remove the tannin. Faced with these acorns that they really wanted to eat somehow, maybe people invented pottery by heating clay.

But for me, ceramics are not so much the pieces of earthenware as the trial-and-error state of asking if it is possible to make acorns edible through pottery.

I want to see not the actual pottery itself, but the moment of the earthenware coming into being, when the thing they wanted to eat and the clay and flames became inseparable and commingled.

In July 2024, I stayed for a month in Nagaland in northeast India. Nagaland is a place with a special meaning for me and my family, and I could almost call it another hometown. Visiting Nagaland again for the first time in twenty years, I learned about lots of dishes. The cooking would begin with people buying frogs and insects that are sold live, and which they then killed with their own hands.

In Nagaland, such animals are very much part of everyday life. More than domesticated animals kept as pets, I seemed to see animals that are kept to eat as food. An old lady might be cleaning the tools with which she had just killed a chicken, while another was climbing on her back. It

is hard to describe a landscape in which living animals, freshly gutted dead animals, and places where people go about their lives all exist in a kind of harmony, but it was a comforting sight.

One morning, a pig was being butchered in an alley between houses. When I passed by in the afternoon, the alley was empty, but come the next morning, another pig was being butchered and people had come to watch. The expressions on their faces were the same as those on customers at a supermarket taking in the packs of meat, and I could tell that this was a completely ordinary occurrence. On the plane home, I suddenly wanted to eat a pig that I had butchered with my own hands.

Back in Japan, I quickly went to see pigs at a friend's farm. They were really big. Faced with the massive body of an animal more than twice my weight, the image I had had in my mind of a pig and the idea of slaughtering one myself abruptly disappeared. For me, having been brought up in Japan, pork is such a common part of my everyday diet that I don't even need to think of it as once being a living pig, and I have almost no chances to see actual live pigs in daily life.

I want my thoughts to turn to this entity that seems so close, yet distant, and I often feel limited by that absence. And so without bridging that irreducible distance, I try searching for ways to use ceramics to eat the things I want to eat.

In one way or another, I want to eat pork from a pig I have killed with my own hands.

Sakamoto Kai



展示室入口
Gallery entrance

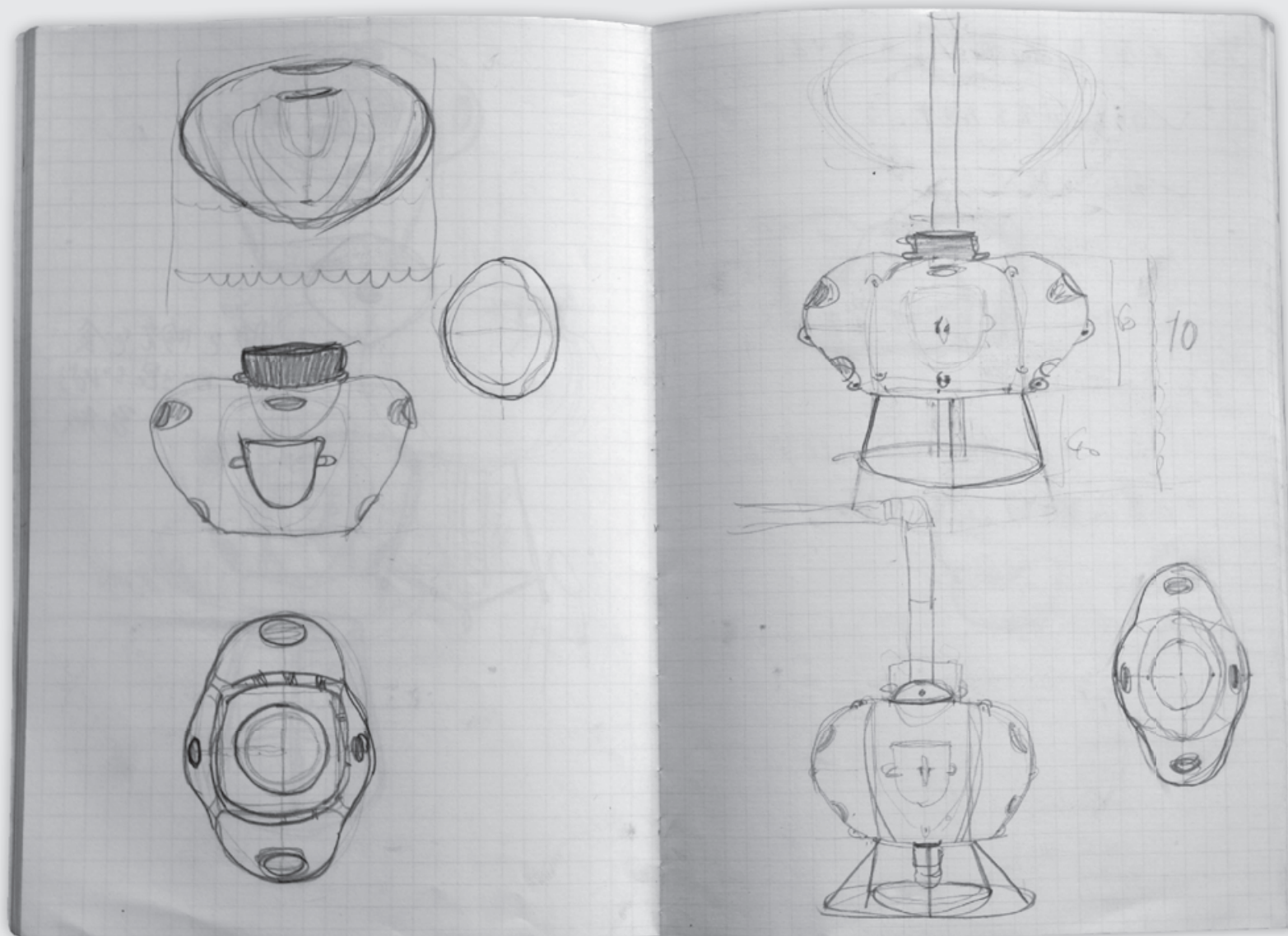




《豚を食べるための窯》2025年
Kiln for Eating Pork, 2025

《豚を食べるための窯》(部分)、2025年
Kiln for Eating Pork (detail), 2025





《豚を食べるための窯》(スケッチ)、2025年
Kiln for Eating Pork (sketch), 2025





《火と土と食べたいもの》2025年
Fire, Earth, and Eating, 2025

子供の時ですね
 自分では殺したことないけど
 お父さんとかおじいちゃんとか殺した
 その時私も前で立ってみたことある
 120kgくらいが一番いいですね
 いろいろな料理作って食べる
 一番美味しいのはアニシを使って
 食べることです
 それは私の民族の料理です
 槍から 左側の 脇で 刺したら
 それで簡単に死んじゃう
 豚の体は もう臓器は出したから
 それはどうやって切りたいですか
 自分で好きにやっていい
 それで問題ない

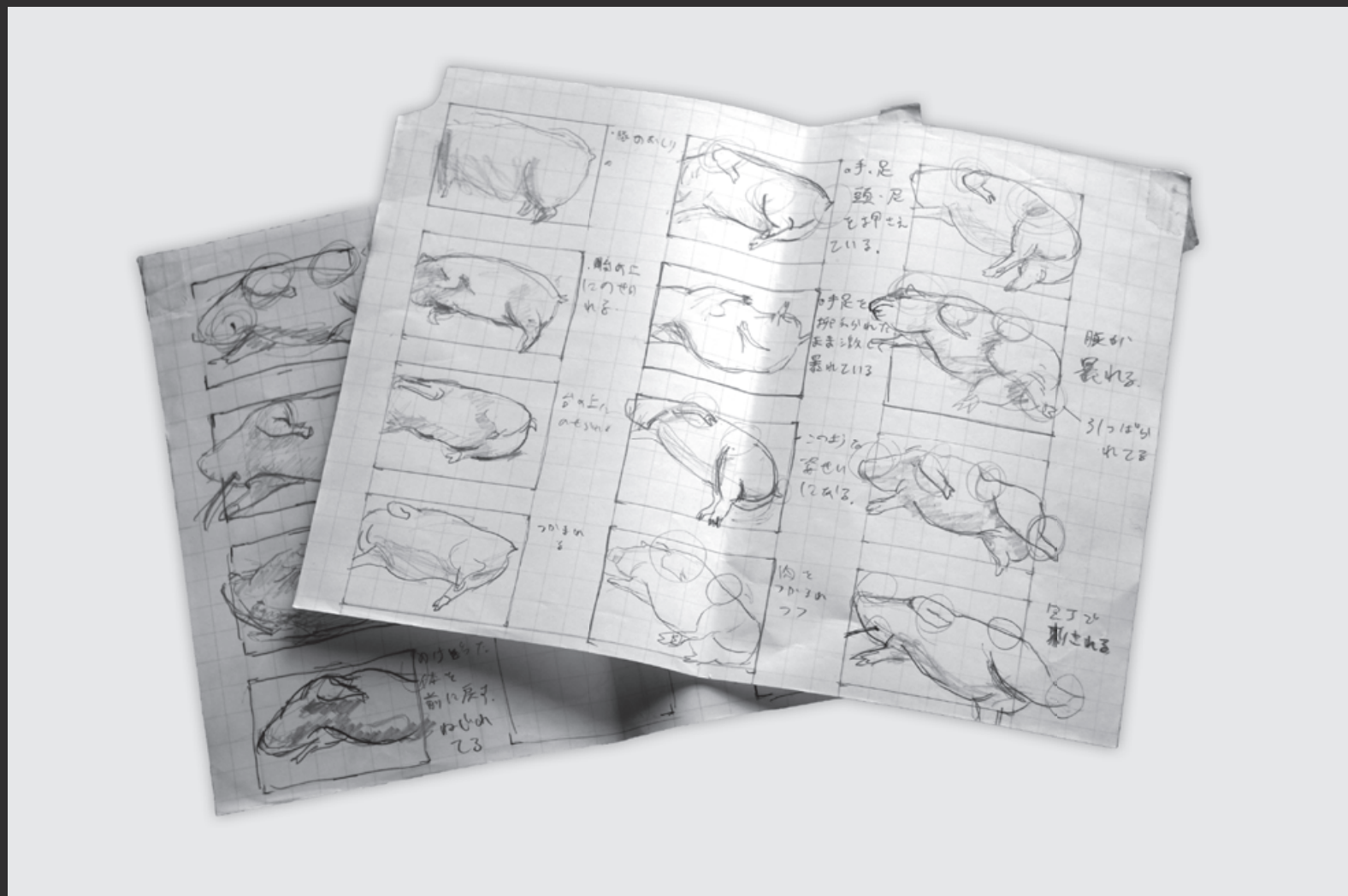
——クレイアニメーション

《火と土と食べたいもの》の語りより

It happened during my childhood.
 I never killed a pig by myself,
 but my father and uncle did.
 And when they did,
 I would stand in front.
 The best are about 120 kilograms.
 You can cook various kinds of
 dishes with the pork.
 It tastes best when eaten with anishi.
 Anishi is a traditional Naga food.
 If you use a lance... to stab the pig...
 in its left armpit... it dies very quickly.
 After you've taken out the internal
 organs, how do you want to cut up
 the pig's body?
 You just do it however you like.
 It's not difficult.

——Narration for the claymation

Fire, Earth, and Eating

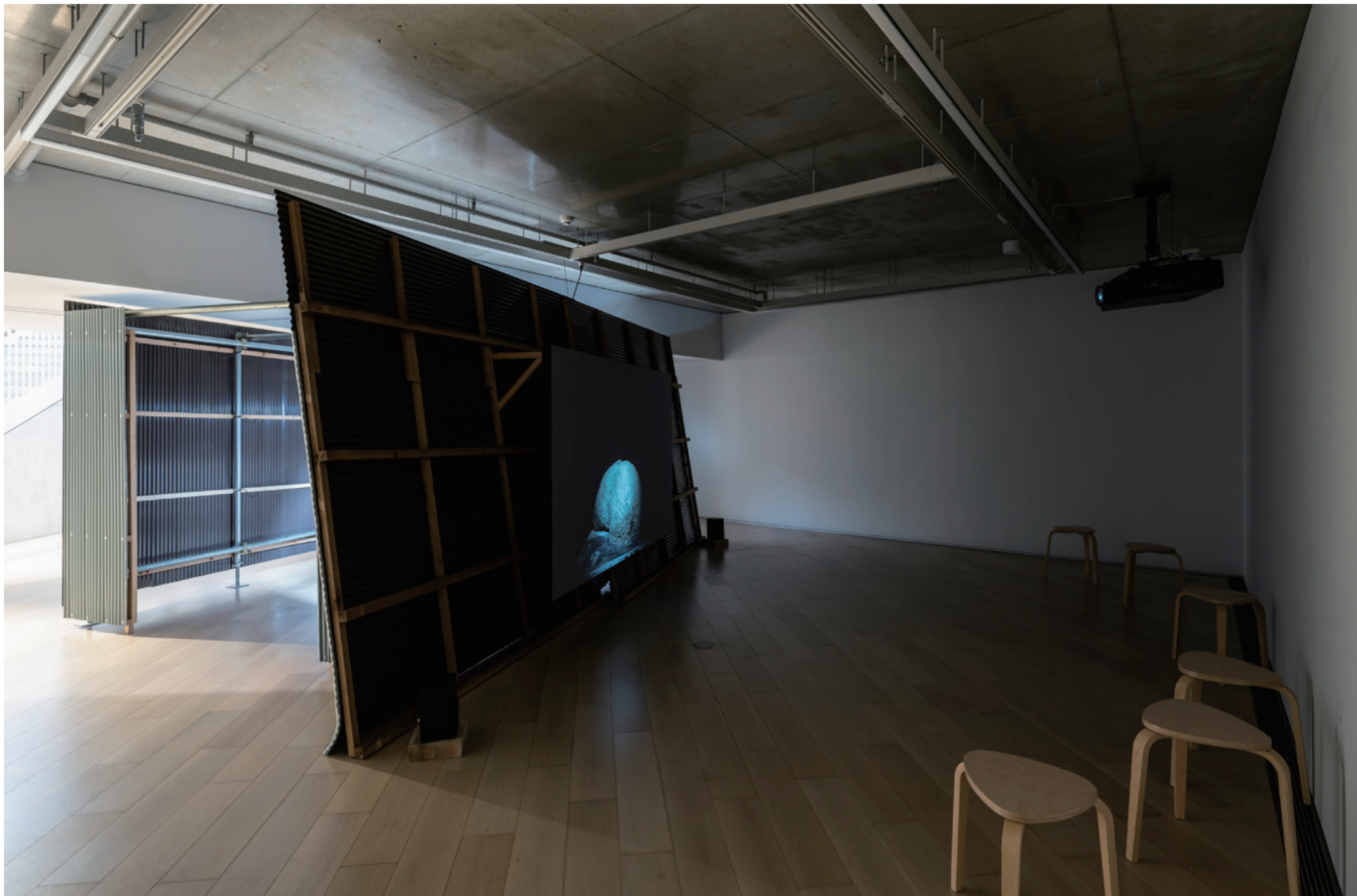


《火と土と食べたいもの》(絵コンテ)、2025年

Fire, Earth, and Eating (storyboard), 2025













《アニシポークナガカレー》2025年
Naga Pork and Anishi Curry, 2025









陶芸の瞬間

国枝かつら

そもそも陶芸の始まりを想像すれば、ずっと昔に何も食べるものがなくて、ドングリを茹でてアク抜きしたい強い気持ちから土器が生み出されたかもしれない。陶芸にとって大事なことはそんな強い気持ちに応えるための手段であり、そこにあるのは土器だけではなく、火とお湯と美味しくなったドングリなのだ。それらが一緒にくたになったものを私は陶芸と呼びたいと思う¹。

坂本森海は、さまざまな土地で自ら粘土を採取し、自作の窯を用いて作品を制作している。器を焼成するための窯そのものを彫刻として提示しながら、その窯を使って食べものを焼いて食べる一連のプロセスを、パフォーマンスやワークショップとして発表。一貫して陶芸を「使う」ことが目指されており、火と窯と器と食べもの、そしてそれを調理して食べる人間の意思が混ざり合うことで、坂本にとっての「陶芸」の姿が立ち現れてくる。

本展は、坂本がインド北東部のナガランド州に滞在した経験から生まれた、豚を食べることを巡る新作のインスタレーションで構成されている。展覧会タイトルともなっている地下1階の作品《火と土と食べたいもの》(pp. 12-16)は、煙突のある窯小屋とクレイアニメーションから構成され、窯小屋は坂本が制作活動を行う滋賀県大津市にあるスタジオ、山中^{スープレックス}から移設された。クレイアニメーションの制作と撮影、《豚を食べるための窯》(pp. 8-11)そのものの造形と野焼き、その窯で豚を調理して食べ、その後で料理に使った鍋(p. 11|左)を本焼きする²といった作品にまつわるすべての工程が、この窯小屋の中で行われている。この工程を通して小屋が纏った煙や焦げた匂いは移設した展示室にも放たれ、かつてその場所にあった火の気配を立ちのぼらせている。

豚を屠る

クレイアニメーションでは、小屋を建て、粘土をこねて豚を造形し、それを捌き、調理して食べ、窯を焼成する一連の流れが、その場所で採取・編

集した音と一緒に映し出されている。豚は出荷時の平均体重と言われる120キロの粘土を用いて制作された³。手では簡単に動かすことのできない重量から、坂本自身が造形した粘土の豚に入ってその重みを全身に受けながら、かろうじてその豚を動かす場面も見受けられる。途中に入るナレーションは、ナガランド出身で日本に働きに来ている坂本の友人が、家族と一緒に豚を屠^{ほふ}った思い出の語りだ(p.13)。

坂本は展示プランを考えていた当初、生きた豚を自分の手で捌き、食べることを目指していた。その顛末はアーティスト・ステートメント(p.4)に記されている通りで実現することはなかったが、自分と豚の間にある隔たり、言い換えるならば、「豚を屠ることができなかった自分自身」を出発点に、縮めることができない距離をそのまま作品化した展示である。それは、生きている豚と食肉の間にある、社会から秘匿されたプロセスの存在を明らかにするものであり、坂本を含めた現代を生きる私たちの身体に染み込んだ近代性への言及でもある。

そのような「できなさ」を前に、坂本は陶芸の方法論とアニメーションの手法を組み合わせることで、豚を屠る行為へと近づこうとした。もともと陶芸が、手に入れることや使用することが難しい素材を他の何かで代用することで発展してきた歴史——たとえば、青磁は高価な翡翠の色を安価で大量に再現するために発達した技術であり、現在では青磁として独自の価値を持つし、兵馬俑はまた、等身大の兵士や馬の姿を模した素焼きの副葬品であり、人間や生き物たちの代用物である——と解釈し、生きた豚の代用として、120キロの粘土の豚の造形を試みた。アニメーションの語源となった「アニメ」はラテン語で「魂」「命」を意味する。生命のない粘土の豚にクレイアニメーションを通してアニメを与え、それを屠ることで、その行為を再演して見せるのだ。

1階部分に展示されている粘土の作品群《クレイアニメのコンテ》(pp. 20-23)は、クレイアニメーションの絵コンテならぬ「粘土コンテ」とも言えるものだ。代用行為としてのクレイアニメーションの制作を通し、坂本は120キロの重さの豚を屠るままならなさを体感したという。この手のひらサイズの粘土コンテ群は、身体にかかる重さや大きさなどを含む物理的な制約から解放され、坂本が思い描いていた豚を屠る様相を、より自由に具現化したかたちとなっている。均等に並んだそのパノラマは、古墳や陵墓に埋められた副葬品のようでもあり、やきものの始まりをも想像させる。遠いむか

1 坂本森海「陶芸を使う」[京都市京セラ美術館ニュース224]文化市民局美術館、2025年。

2 調理後は鍋と窯に食べものが付着しているため、本焼きすることでそれを焼ききり、美術館で展示できるようにしたこと。その食材を釉薬として使用するという側面もある。

3 本展では、使用する重量から市販の粘土が用いられた。

しから続く、人が食べ、死んでいくこと、そのことと分かち難く一体となった陶芸のありようが、イメージとして示されているようにも見える。

豚を焼いた先にあるもの

地上1階に続く吹き抜けを見上げると、写真作品《アニシボークナガカレー》(pp. 18-19)が展示されている。インド北東部の山岳地帯に位置するナガランド州。その周辺に暮らす16の異なった部族は、総称して「ナガ族」と呼ばれ、第二次世界大戦中に日本軍が進駐するなど、いくつかの戦争を経て、今でもインドからの独立運動が継続している地域だ。日本で初めてナガランドについて書かれた紀行文『ナガランドを探しに』(社会評論社、1995年)の著者である母親・坂本由美子の影響から、坂本は幼い頃からナガランドとの関わりを持ってきた。写真には、本焼きする前の鍋と窯でナガカレーを調理している様子がおさめられている。

そして当然のことながら、調理後の鍋や窯には肉汁や食材の痕跡がべったりと染みついた。煮て／焼いて、食べて、その後の窯には何が残されるのか。坂本は美術の文脈において、通常は展示されることのない窯を彫刻的に提示しているが、その行為はそもそも、陶芸が辿るプロセスをそのままに表したいという思いに由来する。坂本にとって窯とは、火と土と食べものが混ざり合った状態を示すことができる、陶芸のプロセスの全てを内包した唯一の存在であるのだ。

一貫しているのは、坂本自身がこのプロセスを知り、理解し、実感することを目指す姿勢にある。ステートメントで言及されている「遠くて近い存在に思いを馳せたいけれど、その限界を感じることはよくあった」とは、現代においては分断されてしまった情報と経験の間にある距離を、縮めようとする葛藤を言い表したものだ。生命が奪われる過程を目にすることのない食べものに慣れた私たちは、それが殺された生きものであることを実感するのは難しい。歴史学者の藤原辰史は、食の物語が分断されている現在の状況を指摘した上で、「食べものは、祈りにも似た物語がなければ美味しく食べられない」と述べている⁴。物語を生み出す装置として「食べること」の制度の再設計を提案し、「生物のサイクル(循環する物語)のなかで生きるわたしたち」を確認しようとする。坂本はこんなことを話していた——「豚を食べた後の窯に、豚の精霊が宿ったように感じる作品ができないだろうか」。

陶芸の瞬間

来歴から導き出される「物語」こそ、坂本が陶芸を通して手繰り寄せようとしているもののヒントとなる。豚を自分の手で捌いて食べることにその不可能性、ナガランドとそこから遠い場所にある日本で育った自分のままだらない存在、触れることから出発する陶芸と視覚のみで理解する美術⁵との隔たり。身体や経験から切り離され、情報としてでしか理解できないもどかしさや不確実性を伴うこうした感覚が、そのまま作品に凝縮されている。分からなさやできなさを取り繕わず、その葛藤を正直に作品化しようとする。

坂本は物語のある陶芸のあり方を探求すると同時に、陶芸を使って物語を構築し、近代の制度によって分断された身体的時間を取り戻そうとする。物質としての陶芸ありきではなく、手に持つ行為と地続きにある陶芸表現は、食べることを含む全ての感覚と分かち難く結びついた、身体に紐づくものであるはずだ。実際、坂本の作品について語ろうとする時、なぜか食べものの話ばかりしてしまう。それは、私自身が坂本と展示を作り上げていくなかでその根源的な部分に辿り着くことができたからなのか、あるいはそうした現象すらも、坂本の陶芸のプロセスの一部分であるのかもしれないとも思う。造形から食べることを含めたプロセスそのものを提示することで、陶芸自体を問い直そうとする坂本にとって、陶芸が使われる際に発生する状況こそが、陶芸の瞬間である。だからこそ坂本は「どうにかしてこの手で豚を食べてみたい」(p. 4)と願うのだ。

(くにえだ・かつら／京都市京セラ美術館アソシエイト・キュレーター)

4 藤原辰史「『食べもの』という幻影」「食べることを考えること」共和国、2014年。

5 美術大学で陶芸を専攻する学生にとって、卒業後そのまま陶芸を続けていく場合、器を作って売る、あるいは見せるという二者択一を迫られることが多い。そして展示しようものならば、多くの陶芸は瞬間に触れることのできない「作品」となってしまう。坂本が向き合い続ける違和感の根底には、近代西洋によって発明された展覧会というフォーマットと陶芸が持つ性質との相容れなさへの問題意識がある。

The Moment of Ceramics

Kunieda Katsura

Associate Curator, Kyoto City KYOCERA Museum of Art

If we try to imagine the origins of ceramics, perhaps pottery came about because people long ago had nothing to eat and they wanted to remove the tannin from acorns by boiling them, and so what is important for ceramics is that it is a means of responding to that strong feeling, and with it, we have not just the item of pottery itself but also the fire, the hot water, and the acorn that had now become something that tasted good. All of these things together are what I call ceramics.¹

Sakamoto Kai collects clay from various locations and then creates work in self-made kilns. Treating the kiln for firing vessels as a sculpture in its own right, he develops a practice of performances and workshops to demonstrate the process of cooking food in the kiln and then eating the resulting dishes. Always aspiring to find uses for pottery, Sakamoto's ceramic art emerges from the intermingling of fire, kiln, vessel, food, and the human desire to cook and eat.

Fire, Earth, and Eating comprises a new installation about eating pork, the result of a residency Sakamoto undertook in Nagaland in the northeast of India. Sharing the same title as the exhibition, the work (pp. 12–16) on the basement floor features a kiln hut with a chimney as well as a claymation, with the former relocated to the museum from Yamanaka Suplex, the studio in Otsu, Shiga, where Sakamoto works. The hut housed the whole

process involved with the works: making and filming the claymation, molding and firing *Kiln for Eating Pork* (pp. 8–11), cooking pork in the kiln and then eating the meat, and finally glost-firing² the pot used in the cooking (p. 11, left). The smoke and charred smell that permeated the hut during this process waft into the gallery where the hut is relocated, evoking a sense of the fire that once existed in that place.

Slaughtering Pigs

The claymation shows the process of building the hut, shaping clay and building a pig from it, butchering that pig, cooking and eating the pork, and firing the kiln, along with sound recorded on-site and later edited. It was made with 120 kilograms (265 pounds) of clay, the average weight of a pig when sent for slaughter.³ Being too heavy to move easily by hand, Sakamoto went inside the clay pig he made and took on its weight with his whole body and, as the claymation shows, was then just about able to move the pig. The narration we hear during the work is the voice of Sakamoto's friend, an economic migrant to Japan from Nagaland, India, reminiscing about slaughtering pigs with his family (p. 13).

When Sakamoto originally conceived his exhibition plan, he wanted to slaughter a live pig with his own hands and then eat the meat. As detailed in his artist statement (p. 5), Sakamoto was unable to realize this, and the resulting exhibit is a work that takes this distance between himself and the pig—that is, himself as someone unable to slaughter a pig—as a starting point, and engages with the inability to close that gap. This constitutes something that reveals the existence of a process concealed from society, and which is located between a live pig and meat, and a comment on the modernity ingrained in the bodies of people today, including Sakamoto.

¹ Sakamoto Kai, "Using Ceramics," *Kyoto City KYOCERA Museum of Art News* 224, January 2025.

² Sakamoto decided to burn off the food left on the pot and kiln after cooking by glost-firing them, which would then enable him to exhibit them in the museum. There is a dimension to this of using the ingredients like a glaze.

³ Due to the amount required for the exhibition, Sakamoto used commercially available clay instead of material that he had personally collected (as per the approach he usually takes in his practice).

Faced with that inability, Sakamoto attempted to get closer to the act of slaughtering a pig by combining the mediums of claymation and ceramics. If we see ceramics as having originally evolved from the substitution of materials difficult to obtain or use with something else—celadon, for instance, was developed in order to recreate expensive jade cheaply and in large quantities, but has now acquired its own value, and Emperor Qin's Terracotta Army, which consists of unglazed funerary objects in the shape of life-sized soldiers and horses, is a substitute for actual human soldiers and living horses—Sakamoto too attempted to create a 120-kilogram clay pig as a stand-in for a live animal. After all, “animation” derives from *anima*, originally a Latin word meaning the soul or life. By making an animation, Sakamoto gave *anima* to a lifeless, clay pig and then recreated the act of slaughtering that life.

The work exhibited above ground, *Claymation Storyboard* (pp. 20–23), is a set of clay items for storyboarding the clay animation. Through making a claymation as an act of substitution, Sakamoto experienced his inability to slaughter a 120-kilogram pig. The palm-sized clay storyboarding items are unencumbered by physical limitations like weight and size, allowing Sakamoto to realize more freely his vision of slaughtering a pig. The evenly arranged panorama brings to mind funerary objects from a burial mound or mausoleum, or even the very genesis of pottery. It seems to present an image of eating and dying—things people have done since time immemorial—and of what is almost inseparable from that, ceramics itself.

What Comes After Grilling Pork

The viewer on the above-ground floor gazes up and encounters the photographic work *Naga Pork and Anishi*

Curry (pp. 18–19). Nagaland is a mountainous state in northeast India. The sixteen ethnic groups who live there are known collectively as Nagas. The region has experienced war several times, not least an invasion by Japanese forces during World War II. With its strong sense of regional identity (or identities), calls for independence in Nagaland continue to this day. Influenced by his mother, Yumiko, who wrote *In Search of Nagaland* (Shakai Hyoronsha, 1995), the first travel book about the region written in Japan, Sakamoto developed an interest in Nagaland from a young age. The photograph shows Naga curry being cooked in the exhibited kiln and pot before it was glast-fired.

Inevitably, the pot and kiln were left saturated with meat juices and traces of ingredients after cooking the pork. What is left behind in a kiln after cooking/grilling and eating? Sakamoto takes the kiln, something not usually exhibited in the context of art, and presents it in the form of a sculpture, an act that derives from his desire to express the process that ceramics goes through just as it is. For Sakamoto, a kiln is a unique entity that encompasses the entire process of ceramics, and which can show us the intermingled state of fire, earth, and food.

Running throughout this practice is Sakamoto's mindset of knowing, understanding, and directly experiencing that process himself. He writes in his artist statement, “I want my thoughts to turn to this entity that seems so close, yet distant, and I often feel limited by that absence.” This expresses the struggle to narrow the gap between information and experience, left sundered as it is today. We have become accustomed to food that arrives on our plate without us having to witness the process by which it loses its life, making it difficult for us even to think of food as having once being a living creature that was killed. The historian Fujihara Tatsushi

has described the condition today as one in which the “story” of food is interrupted: “Food cannot be enjoyed as something that tastes good without a story akin to a prayer.”⁴ Fujihara proposes that we redesign the very system of eating to be a device for creating such stories, and attempts to affirm “our lives within the cycle of living creatures (circulating stories).” Sakamoto said the following: “I wonder if it is possible to create a work in which it seems like the spirit of the pig inhabits the kiln after eating the pork.”

The Moment of Ceramics

The idea of a “story” derived from history may help us understand what Sakamoto is trying to obtain through his ceramics. The impossibility of eating a pig that he has butchered with his own hands. His inability to be himself, having grown up far from Nagaland in Japan. The gap between ceramics, which begins with the act of touching, and art, which can only be understood visually.⁵ These feelings accompanying the frustration and uncertainty that comes from being cut off from the body and direct experience, and only able to understand things as information, are distilled into Sakamoto’s works.

Instead of glossing over what he does not understand or cannot do, he tries to candidly express those conflicts in his practice.

Sakamoto is both exploring the narrative-endowed nature of ceramics and constructing a story with ceramics in an attempt to restore the physical temporality sundered by the institutions of modernity. Not originating from ceramics in a material sense but an extension of the act of holding pottery in your hand, ceramic art is closely tied to the body, inseparably connected to all sensations, including those that come from eating. When discussing Sakamoto’s work, I inevitably end up talking almost entirely about food for some reason. This may be because I could arrive at that primordial aspect while developing the exhibition with Sakamoto, or perhaps because even that jointly carried out development work is part of his ceramic process. For Sakamoto, who attempts to question the very nature of ceramics by presenting its process from molding to using it to eat, the situation that arises when pottery is actually used is the moment when ceramics come into being. And it for this reason that Sakamoto says, “in one way or another, I want to eat pork from a pig I have killed with my own hands” (p. 5).

4 Fujihara Tatsushi, “The Illusion of Food,” in *Eating and Thinking*, Tokyo: editorial republica, 2014.

5 Students majoring in ceramics at art college are often forced to choose between making pottery to sell or only to exhibit if they wish to continue their ceramic practice after graduation. Once exhibited, pottery tends to instantly become an untouchable “artwork.” At the heart of the disquiet with which Sakamoto has continued to engage in his practice is an awareness of the incompatibility of ceramics’ essential nature with the format of the exhibition that is an invention of Western modernity.

1997 - 長崎県生まれ

2019 - 京都造形芸術大学(現・京都芸術大学)美術工芸学科総合造形コース卒業

現在 - 京都市在住

主なグループ展

2024 - 「半井桃水館芸術祭 シャンデリア」日吉の家(長崎)

2023 - 「ATAMI ART GRANT 2023」熱海駅地下通路(静岡)

- 「土友の墓場展」Kaikai Kiki Gallery(東京)

- 「Ceremonial Ceramics-身体感/やわらかな石-

山中suplexの別棟「MINE」(大阪)

2022 - 「VOU/棒 7th Anniversary ARTISTS' FLEA VOU KYOTO 2022」
VOU/棒(京都)

2021 - 「アールシー 陶器市」RC HOTEL 京都八坂前敷地(京都)

- 「余の光/ Light of My World」旧銀鈴ビル(京都)

- 「血の塩/ Salt of the Blood」LEESAYA(東京)

- 「山中サマーソルトキック」MtK Contemporary Art(京都)

- 「大土友展」妙満寺(京都)

2020 - 「類比の鏡/ The Analogical Mirrors」山中suplex(滋賀)

- 「Meteoron: 11 人の人たちにとってローカルになるから」滝野邸町家(奈良)

- 「SUBJECT/OBJECT」ホテルアンテルーム京都(京都)

2019 - 「山中suplexのみんなと尼崎にいるあなた」あまらぶアートラボ A-Lab(兵庫)

- 「かみこあにプロジェクト2019」上小阿仁村 旧沖田面小学校(秋田)

- 「2019年度京都造形芸術大学 卒業展・大学院修了展」

京都造形芸術大学 千秋堂1階(京都)

パフォーマンス、ワークショップ

2024 - 「ナガカレー料理教室II」キタコレビル/なんとかBar(東京)

2023 - 「ナガカレー料理教室」山中suplex の別棟「MINE」(大阪)

2022 - 「岡崎公園をパンにして食べる」MtK Contemporary Art(京都)

- 「粘土で作って、焼いて、食って、焼く」VOU/棒(京都)

1997 - Born in Nagasaki Prefecture, Japan

2019 - BA in mixed media, Kyoto University of Art and Design (today Kyoto University of the Arts)

Currently resides in Kyoto

Selected Group Exhibitions

2024 - Nakarai Tosui Kan Art Fest: CHANDELIER, Hiyoshinoie, Nagasaki

2023 - Atami Art Grant 2023, Atami Station Underground Passageway, Shizuoka

- *Tsutchitomo no Hakaba Exhibition*, Kaikai Kiki Gallery, Tokyo

- *Ceremonial Ceramics: Physical Sensations/Soft Stone*, Yamanaka Suplex annex MINE, Osaka

2022 - ARTISTS' FLEA VOU KYOTO 2022, VOU, Kyoto

2021 - RC Ceramic Market, RC Hotel, Kyoto

- *Light of my World*, former Ginrei Building, Kyoto

- *Salt of the Blood*, LEESAYA, Tokyo

- *Yamanaka Summersault Kick*, MtK Contemporary Art, Kyoto

- *Dai Tsutchitomo*, Myomanji, Kyoto

2020 - *The Analogical Mirrors*, Yamanaka Suplex, Shiga

- *Meteoron: Because it becomes local for 11 people*, Takino's House, Nara

- *SUBJECT/OBJECT*, Hotel Anteroom Kyoto

2019 - *Show and Tell: The Artists of Yamanaka Suplex and You*,
Amalove A-Lab, Hyogo

- Kamikoani Project 2019, former Okitaomote Elementary School,
Kamikoani, Akita

- *Kyoto University of Art and Design Degree Show*, Kyoto University of
Art and Design

Selected Performances and Workshops

2024 - "Naga Curry Cooking Class II," Kitakore Building/Nantoka Bar, Tokyo

2023 - "Naga Curry Cooking Class," Yamanaka Suplex annex MINE, Osaka

2022 - "Eating Okazaki Park as Bread," MtK Contemporary Art, Kyoto

- "Make with Clay, Fire, Eat, Bake," VOU, Kyoto

①
豚を食べるための窯
Kiln for Eating Pork

—
陶
Ceramic

—
59×85×61

②
火と土と食べたいもの
Fire, Earth, and Eating

—
シングルチャネル・ビデオ・インスタレーション
(プロジェクター、トタン、単管、木材、番線、煙突)

—
Single-channel video installation (projector,
galvanized iron, scaffolding tube, binding wire,
wood, chimney)

—
5分
5 min.

—
編集、音響：梅村和史
Editing, Sound: Umemura Kazufumi

③
アニシポークナガカレー
Naga Pork and Anishi Curry

—
インクジェット・プリント
Inkjet print

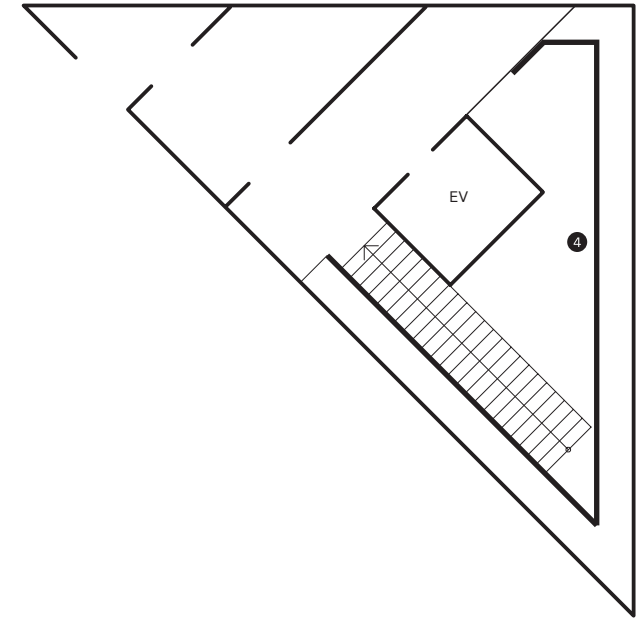
—
100×150

④
クレイアニメのコンテ
Claymotion Storyboard

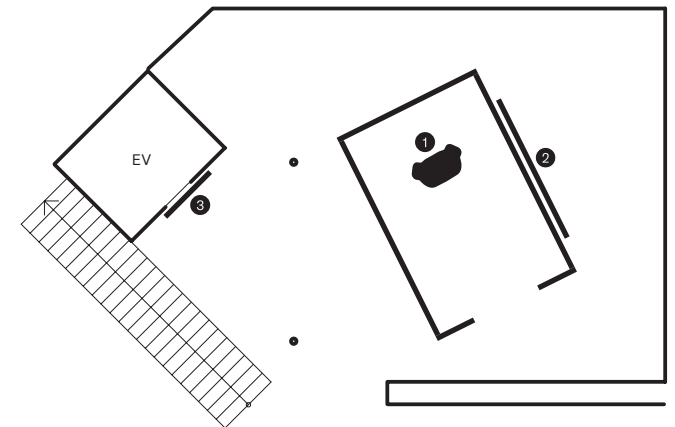
—
陶、アクリル板
Ceramic, acrylic panel

—
サイズ可変
Dimensions variable

1F



B1F



作品は全て2025年制作、作家蔵。| 作品サイズは高さ×幅×奥行(cm)。

All works were made in 2025 and are from the collection of the artist. | Dimensions are given in centimeters (height×width×depth).

ナガカレー料理教室Ⅲ

日時：2025年3月9日(日) 15:00-17:00

場所：TAKI / 焚(京都市中京区壬生馬場町 30-29)

講師：坂本海森、Rebachiba Jamir

進行：国枝かつら

坂本がインド北東部のナガランド州に滞在した経験から生まれた本展にちなみ、ナガランド州の料理「ナガカレー」を作りながら、人々の暮らしや歴史、また坂本とナガランドの関係について語るワークショップを開催。

Naga Curry Class III

Date: Sunday, March 9, 2025/3-5:00 p.m.

Venue: TAKI (30-29 Mibubanbacho,

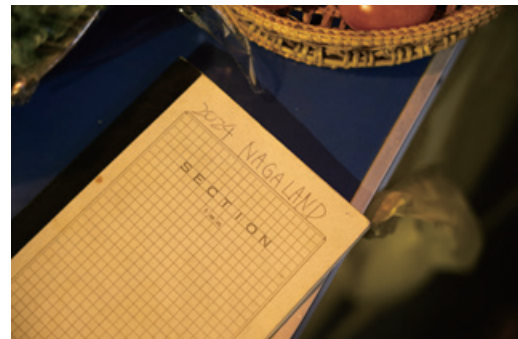
Nakagyo-ku, Kyoto)

Instructors:

Sakamoto Kai, Rebachiba Jamir

Facilitator: Kunieda Katsura

Related to exhibition's origins in the experiences that Sakamoto had while staying in Nagaland in northeast India, this workshop explored how to make Naga curry as well as the state's history and the lives of the Nagas, and Sakamoto's personal relationship with the region.





対談 坂本森海×中村裕太「火と土と食べたいもの」としゃべりたいこと」

日時：2025年1月25日(土) 14:00-15:30

場所：講演室(本館地下1階)

出演者：坂本森海、中村裕太

司会：国枝かつら

美術家で工芸文化を研究する中村裕太氏を迎え、「用の美」「周縁」「現代の陶芸」「粘土」「お手柔らかに近代性」「リサーチ」をトピックに対談を行った。

Sakamoto Kai + Nakamura Yuta: Fire, Earth, Eating, and Talking

Date: Saturday, January 25, 2025 / 2-3:30 p.m.

Venue: Lecture Room (Main Building B1F)

Featuring: Sakamoto Kai, Nakamura Yuta

Moderator: Kunieda Katsura

In this talk, Sakamoto was joined by Nakamura Yuta, an artist and researcher of craft culture, to discuss the beauty of utility, peripheries, contemporary ceramics, clay, gentle modernity, and research.





坂本森海：火と土と食べたいもの

展覧会 国枝かつら（京都市京セラ美術館）

—

制作協力

レバチバ・ジャミール、若林亮、小笠原周、本田大起、梅村和史、宇野慎太郎、
川上諒子、小川ひとみ、横山充、大澤一太、中井梓太郎、沖野颯冴、
高橋順平、米村優人、大上巧真

—

カタログ

— 編集

国枝かつら（京都市京セラ美術館）、水野良美

— 翻訳

ウィリアム・アンドリュース（pp. 26–28）

— 撮影

守屋友樹（pp. 3, 6–9, 11–12, 16–18, 20–23, 34）

山月智浩（pp. 31–32）

—

デザイン Rimishuna

—

発行日 2025 年 3 月 31 日

—

発行者

京都市京セラ美術館

〒606-8344 京都市左京区岡崎円勝寺町124

www.kyotocity-kyocera.museum

© Kyoto City KYOCERA Museum of Art 2025

表紙の三角形のドローイングは作家により
描かれた。

—

Triangle drawing on cover by
Sakamoto Kai

Sakamoto Kai: Fire, Earth, and Eating

Exhibition

Kunieda Katsura (Kyoto City KYOCERA Museum of Art)

—

Production Support

Rebachiba Jamir, Wakabayashi Ryo, Ogasawara Shu, Honda Daiki,
Umemura Kazufumi, Uno Shintaro, Kawakami Ryoko, Ogawa Hitomi,
Yokoyama Mitsuru, Osawa Itsuhiro, Nakai Shintaro, Okino Sosa,
Takahashi Junpei, Yonemura Yuto, Oue Takuma

—

Catalogue

— Edited by

Kunieda Katsura (Kyoto City KYOCERA Museum of Art), Mizuno Yoshimi

— Translation

William Andrews (pp. 26–28)

— Photography

Moriya Yuki (pp. 3, 6–9, 11–12, 16–18, 20–23, 34)

Yamatsuki Tomohito (pp. 31–32)

—

Designed by Rimishuna

—

First Edition March 31, 2025

—

Published by

Kyoto City KYOCERA Museum of Art

124 Okazaki Enshoji-cho, Sakyo-ku, Kyoto 606-8344 Japan

www.kyotocity-kyocera.museum

© Kyoto City KYOCERA Museum of Art 2025