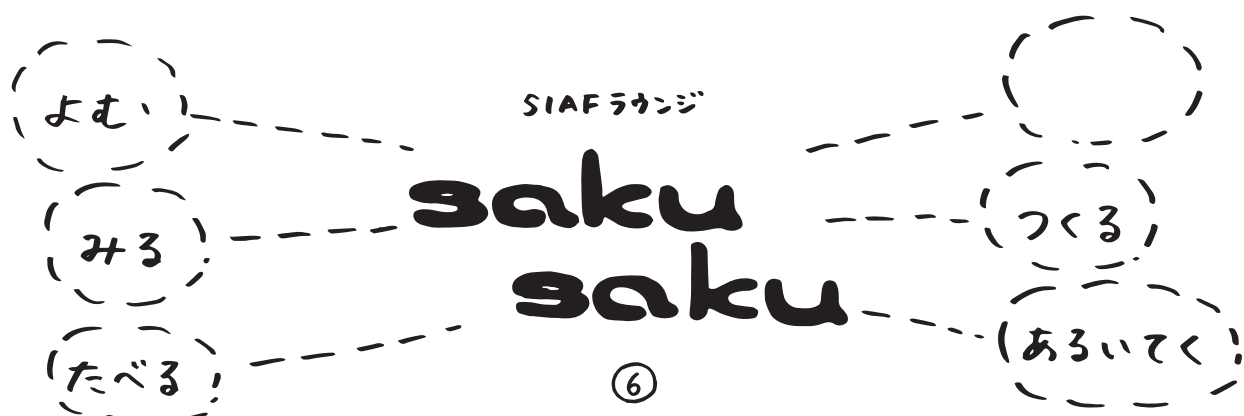




2017年10月1日、様々なイベントやプログラムがほぼ毎日、目まぐるしく行われた2回目の芸術祭、SIAF2017が閉幕した。閉幕直前の頃は、大友良英ゲストディレクターの掲げるテーマ「芸術祭ってなんだ？」に対して、ようやく誰もが自分なりの答えを見出し始めていて、閉幕した直後もその熱や興奮は冷めやらぬままであった。

SIAF ラウンジもまた、閉幕してから数日後にはすぐ通常の営業を再開した。芸術祭は終了したが、SIAF ラボの活動は年間を通じて継続されており、数ヶ月後にはSIAF ラボの主催イベントである「さつぽろ垂氷（たるひ）まつり」を控えていた状況で、芸術祭の閉幕以降もずっと地続きで活動をしている感覚だったことを覚えている。

そして、芸術祭開催年という激動の1年を終えた2018年のSIAF ラウンジは、次の開催年である2020年に向けて、新しい体制で臨んでいくことになった。これまでSIAF ラウンジの活動の軸となっていたSIAF ラボが、今後の展望を見据えて芸術祭実行委員会直営のプロジェクトへとシフトし、それに伴いSIAF ラウンジ独自の機能を改めて見直す必要性が生まれた。そしてその見直しの中で、とりわけラウンジの特色であるラ



イブラリー機能、カフェ機能の充実をはかることになったのである。

まずライブラリー機能に関しては、出版されたばかりのSIAF2017活動報告書や、SIAF2017の関連書籍が数十冊増えたこともあって、新たに「SIAF 関連コーナー」の本棚を常設することとなった。

SIAF2014、SIAF2017という過去2回のSIAFに関連する書籍を一つの本棚にまとめ、その棚の上に過去のSIAFのダイジェスト映像を流すモニターを設置した。

同様に掲示板に関しても、これまでの情報掲示板としての役割に加えて、SIAF2014とSIAF2017のチラシを展示し、SIAFをチラシで振り返るという企画を行うなど、次のSIAFへの期待を掻き立てるような取り組みを行っていった。

カフェに関しては、これまでも来室者より「フードメニューを増やして欲しい」「新しいメニューを作って欲しい」といった要望が多く聞かれたことから、新しいメニューの開発に取り組んだ。フードメニューとして新たにケーキサレが登場し、冬の「さつぽろ垂氷まつり」では菓子行商の「ガブリ」さんと協力して、オリジナルの「ツララクッキー」を制作した。

【前回までのヒストリー】

2015年の開設から2年が経ち、SIAF ラウンジにとっては開設以来初となる札幌国際芸術祭（以降 SIAF/ サイアフ）、通算2回目となるSIAF2017が開催された。これまでに蓄積したSIAF ラボとしての活動実績をもとに、市民と芸術祭をつなぐことに一定の役割を果たした SIAF ラウンジは、次のSIAF2020へ向けて新たな体制で臨むことになる。

そして翌年度にはレギュラーメニューに「SIAF ラウンジオリジナルブレンドコーヒー」が登場し、メニュー開発にも様々なノウハウが蓄積されていった。（個々のメニューの誕生秘話は、saksaku 各号の「カフェのちょっとした話」をご覧ください。）

また、SIAF ラボが展開するプロジェクトとも完全に距離が離れたわけではなく、これまで同様「さつぽろ垂氷まつり」の運営と制作マネジメントを担い、R&D（研究開発）プロジェクトである「レイヤーマッププロジェクト」では情報収集の面で協働していた。

こうしてSIAF ラウンジが新たな体制を迎えたことは、2015年のSIAF ラウンジ開設以来ずっと走り続けていたラウンジの要素を改めて捉え直し、整理する良い機会になった。いわばラウンジの地盤を固めるような時期でもあったのかもしれない。

SIAF2020に向けては、「コミュニケーションデザイン、アートメディアーション」といったキーワードのもと、市民とSIAFをつなげることがより一層重視されていくことになるが、SIAF ラウンジもまた、ここで培った基盤やノウハウを元に、独自の発想と工夫でその取り組みを積極的に行っていくことになるのである。

SIAFラウンジスタッフ 杉本直貴



植物図鑑 04

【多肉さん（親・子）】

よく SIAF ラウンジの窓辺で日光浴をしている多肉植物。初代SIAFラウンジマネージャーによって連れて来られ、現在では SIAF ラウンジスタッフの誰よりも長くラウンジを見守る「重鎮」になりました。そんな大ベテランの多肉さんですが、他の植物たちに負けず、今もぐんぐん成長中。ときどき気まぐれに花を咲かせることもあるとか。ご来室の際にはぜひ観察してみてください。

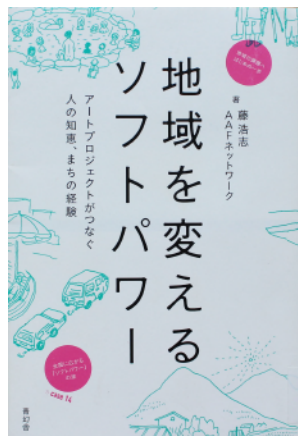
第6回テーマ
「アートプロジェクト」

アートプロジェクトを作るとき、アーティストや運営を支える人々はどんなことを考えているのでしょうか。SIAF も 2017 年に 2 回目の開催を終了した頃には、次なる芸術祭の方向性や開催の意義をあらためて問い直す必要に迫られました。そこで今回は、そのヒントとなるような書籍たち、ラウンジの本棚にある「アートプロジェクト」のコーナーから、アートプロジェクトの裏側を知ることができる 2 冊の本を紹介します。

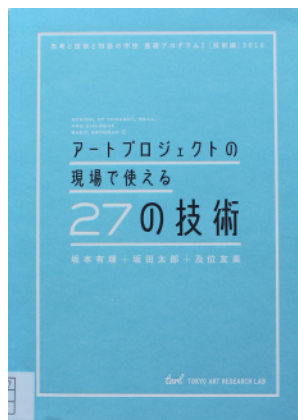
1 冊目は『地域を変えるソフトパワー アートプロジェクトがつなぐ人の知恵、まちの経験』。日本各地で行われたユニークなアートプロジェクトの事例とそこに込められた思い、試行錯誤の様子が描かれています。それぞれのプロジェクトのかたちは異なりますが、地域を変えたい、社会を良くしたいという熱意を持った人々が自分にできる方法で課題に向き合っていることが伝わってきます。

2 冊目は、『アートプロジェクトの現場で使える 27 の技術』。プロジェクト運営の技術的な部分に迫る一冊です。実際にアートの現場で活躍する方々によって、プロジェクトの内容を練るところから、活動をまとめて伝えるところまでの主な流れが解説されています。アート分野の他にも、様々な取り組みに役立つヒントをくれるかもしれません。

アートプロジェクトを作る側と参加する側、作り手と受け手。そうした関係にとどまらない、別の視点から見つめたアートのさまざまな形が見えてきます。ラウンジの本棚には、この 2 冊の他にもアートプロジェクトに関する本がいくつもありますので、手にとってみてくださいね。



藤浩志・AAF ネットワーク 著『地域を変えるソフトパワーアートプロジェクトがつなぐ人の知恵、まちの経験』（青幻舎）



坂本有理、坂田太郎、及位友美 著『アートプロジェクトの現場で使える 27 の技術』（アーツカウンシル東京）

こんな気持ちから、
メニューは生まれています。

カフェの、
ちよっといい話？

ミニマムなメニューで硬派をつらぬいている？併設カフェですが、季節ごとに、すこし違っているのはご存知でしょうか。スタッフそれぞれがメニューを考案して会議で選抜しています。素材やアイデアの重複がほとんどない中、全員に共通しているのは「旬のものを、できるだけ使いたい」という思い。タイミングがあれば家庭菜園ですぐと育った採れたて野菜が使われることもあります。

SIAF ラウンジとわたし。



大学 3 年生の冬、たまたま大学で漆さん（SIAF 事務局マネージャー）の授業を受けていたことをきっかけに、SIAF ラウンジでアルバイトを始めました。

「アートってなに？」「私なんか触れてもいいものなの？」と、アートをどこか高尚なものとして捉えていたこともあり、アルバイトとはいえど、仕事としてアートに関わっていくことが少し怖いなと、当初は思っていました。

SIAF ラウンジでの仕事は主にカフェ業務。ここでコーヒーの淹れ方を学べたので、今でも自分で、ラウンジ流のコーヒーを楽しめています（笑）。その他には、本の整理や SIAF 参加アーティストに関する書籍のリサーチ、ポップ作りなども行っていました。日頃から小説はよく読んでいましたが、アートに関連する本にはこれまで親しみが薄く、SIAF ラウンジで様々な本に出会えたことは、私のアートに対する警戒心を解すことに繋がりました。「芸術・アート」=よくわからないもの、わかる人にしかわからないものという認識や、アートに対する苦手意識を持つ人はまだまだたくさんいると思います。そんな方ぜひラウンジに来て、いろんな本を読んで、ちょっと興味が湧いたら本棚の上にあるフライヤーの企画展等に行ってみてください。人の想いで創られる作品たちにあなたの想いも重なって心地よい世界が見られるはずです。

元 SIAF ラウンジスタッフ 瀧澤佳奈実