

地震を直すプロジェクト第7段階(メッセージ) — オブジェクト #2011_07(包丁) エリック(E)とティボー(T)の会話

Repairing Earthquake Project, the seventh phase (Message), Object #2011_07 (Cooking knife) Conversation between Erik (E) and Tibor (T)

これは、プロジェクトに「里親」として参加するオランダの人びとが、それぞれの考えや記憶に基づいて家族や友人と会話したものです。事実と異なる、あるいは誤解を招く内容が含まれる場合がありますが、主観的な対話の記録として、修正や注釈を加えていません。

This conversation is between residents of the Netherlands. Those who participate in the project act as a 'foster parent' along with their family member or friend, and the conversation is based on their own thoughts and memories, and may contain untrue or misleading information. It has not been corrected or annotated, but kept as a record of a subjective dialogue.

E Heb je dit mes gezien uit Japan?

T Nee, eerlijk gezegd ben ik er pas achter gekomen dat je het had twee weken geleden, toen je over dit gesprek begon.

E Ik heb je verteld over dat kunstproject toch, van Nishiko? Ze heeft naar aanleiding van de aardbeving en de kernramp die daarop volgde een kunstproject gemaakt. En heel toevallig kwam ik daarmee in aanraking. Er lagen allemaal gebruiksartikelen, heel veel mooie dingen maar ook heel veel lelijke dingen. Plastic emmertjes of dingen die je normaal in de keuken hebben staan, zoals plastic vergietjes en dat soort dingen. Ik vond het wel een interessant

E Have you seen this knife from Japan?

T No, to be honest, I found out you had it just two weeks ago, when you brought up this conversation.

E I told you about that art project, right, from Nishiko? She made an art project in response to the earthquake and the nuclear disaster that followed. By accident I came in contact with it. There were all kinds of consumables, a lot of beautiful things but also a lot of ugly things. Plastic buckets or things that you normally have in your kitchen, like a plastic colander and so on. I thought it looked very

E 日本から来たこの包丁、見たことあった?

T いや、実は2週間前に父さんが話した時、この包丁のことを初めて知ったんだ。

E ニシコのアートプロジェクトの話をしただろう? 彼女は地震とそれが原因で起こった原発事故についてのアートプロジェクトを立ち上げたんだよ。偶然そのプロジェクトのことを知ってね。そこにはたくさんの日用品があった。美しい物も、そうでない物もいっぱい。プラスチックのバケツや台所用品、プラスチックのザルのような物とか。すごく興味深く見渡すと、最初に

gegeven en ik heb daar rondgekeken. Eerst zag ik een ontzettend mooi kopje dat gebroken was en dat was weer gelijmd dat vind ik heel mooi maar dat was al door iemand anders geadopteerd. Kort daarna zag ik dit mes wat uit een doos kwam en wat nog niet tentoon was gesteld. En toen ik dat mes zag dacht ik gelijk van, ja dit wil ik hebben want ik weet gewoon hoe jij met Japanse messen omgaat.

T Mooi, mooie aanleiding.

E Dus het was voor mij gelijk helder en duidelijk dat ik dit wilde doen.

T Oké, gaaf. Het is inderdaad een mooi object. Mooi dat ik het de eerste keer zie.

E Maar wat is het precies?

T Het is een *Deba*. Het is speciaal gemaakt om vis te fileren. Het is ook echt om door visbotten heen te hakken, vandaar ook het grote zware mes.

E Ja, want als je het hebt over vis, het lijkt haast te groot en te lomp voor vis.

T Ja, maar dat is weer de elegantie van de Japanners en die kunnen er heel mooi mee omgaan. Ze hebben een heel speciale snijtechniek ontwikkeld voor hunzelf.

E Het mes ziet er best wel gehavend uit. Hoort dat zo of komt dat gewoon doordat het zolang in de modder heeft gelegen ofzo?

T Ik denk dat het mes helemaal puntgaaf was voordat de tsunami heeft ingeslagen.

E Denk je dat je hem wel weer, als je zou willen, hem helemaal glad zou kunnen krijgen?

T Honderd procent.

E Ja? Waarom is dit een vismes, kun je dat zien aan de vorm ofzo?

T Het is de vorm en elk mes, zeker Japanse messen, hebben een eigen naam en eigen functie. En dit is duidelijk een *Deba*.

E En is dit, *Deba*, specifiek iets dat uit Japan komt of heb je dit ook in andere landen?

T Jazeker, Japanners zijn de enige met *Deba's* en ze zijn de enige die *Deba's* gebruiken om vis te fileren. Het is heel interessant en ik vind het eigenlijk heel leuk dat dit de eerste keer is dat ik 'm zie. Ik weet niet hoeveel jaar geleden de dit mes al hebt ontvangen?

E ja, ongeveer een jaar geleden schat ik. Maar wat maakt Japanse messen zo speciaal?

T Dat is en hele goeie vraag. Ik denk het vakmanschap. Gewoon de precisie en de soorten staal die zij gebruiken.

E Het mes is nog wel scherp.

T Waarschijnlijk door het staal dat ze gebruiken. Ja, verbazingwekkend dat dat gewoon nog scherp is.

E Jij bent elke dag met messen bezig natuurlijk in je werk. Volgens mij maakt zo'n mes dan ook wel het verschil.

interesting so I had a look around. At first, I saw a very nice cup that was broken and glued back together again. I thought that was very beautiful, but someone else already adopted that. Shortly afterwards, I saw this knife—it came out of a box and had not yet been displayed. And when I saw that knife I immediately thought: Yes, I want this because I know how you handle Japanese knives.

T Beautiful, such a nice reason.

E So, to me it was immediately clear and obvious that I wanted to do this.

T Okay, excellent. It's a beautiful object indeed. Nice to see it the first time.

E But, what is it exactly?

T It's a *Deba*. It is specially made for filleting fish. It's also used for cutting through fish bones, hence the large heavy knife.

E Yes, because when you talk about fish, it almost seems too big and too bulky for fish.

T Yes, but that is the elegance of the Japanese, they can handle it very nicely. They have developed a special cutting technique for themselves.

E The knife looks pretty battered. Is it supposed to be like that or is it just because it has been in the mud for such a long time?

T I think the knife was completely intact before the tsunami hit.

E Do you think you could get it completely smooth again if you wanted to?

T One hundred percent.

E Yes? Why is this a fish knife, can you tell by the shape or something?

T It's the shape and each knife, especially Japanese knives, has its own name and function. And this clearly is a *Deba*.

E And this, *Deba*, is it specifically something that comes from Japan or do you have this in other countries too?

T Yes, definitely, the Japanese are the only ones that use *Debas* to fillet fish. It is very interesting and I actually really like it that this is the first time I see it. How many years ago did you receive this knife?

E Yes, about a year ago I guess. But what makes Japanese knives so special?

T That is a very good question. I think craftsmanship. Just the precision and types of steel they use.

E The knife is still sharp.

T Probably because of the steel they use. Yes, incredible that it is still sharp.

E You work with knives every day, of course. I think such a knife makes a difference.

とてもきれいなコップ、壊れていたのを接着して元に戻されていたのがあって、とても美しいと思ったけど、すでに引き取り手が決まっていた。そのすぐ後、この包丁が目止まったんだ。箱から出てきたばかりで、まだ飾られていなかった。見た瞬間に、これだ、これが欲しいって思った。なぜならお前が日本の包丁を扱っているから。

T 美しい、とても良い理由だね。

E そう、瞬間的に絶対これだって思った。

T それはすごい。美しい物だ、たしかに。やっとお目にかかれて嬉しいよ。

E これは正確に言うとは何になるんだ?

T 「出刃」だよ。魚をさばくための。魚の骨も切れるように、大きくて重いんだ。

E そうか、魚と言われてみるとたしかに、魚用には大きすぎずでんとしている。

T うん、でもそれが日本の優雅さなんだよ。そしてその包丁さばきがすごいんだ。独自の技を磨いていったから。

E この包丁、だいたいボロボロに見えるけど、これはあるべき姿なの、それとも泥に長い間埋もれていたから?

T 津波に流されるまで、包丁は全くの無傷だったと思うよ。

E お前がやろうと思ったら、元通りつるつるにできると思う?

T 絶対できる。

E 本当? そしてなぜこれが魚用の包丁って分かるの? 形から?

T 形もそうだし、それぞれの包丁、特に日本の包丁は、それぞれ用途があって名前がつけられている。これは明らかに「出刃」だよ。

E その出刃は日本特有のもの?それとも他の国にも存在する?

T 間違いなく日本人だけだよ、魚をおろすのに出刃を使うのは。これは本当に興味深いし気に入った。今回初めて見れて良かったよ。何年前にこの包丁を受け取ったの?

E そうね、1年くらい前かな。でも日本の包丁のどんなところがそんなに特別な?

T とてもいい質問だね。技術、精度、そして使われてる鋼の種類かな。

E この包丁、まだ鋭い。

T たぶん使われている鋼のおかげだね。うん、信じられない、まだ鋭い。

E お前はもちろん、毎日包丁を扱うだろう。包丁でだいぶ違うだろうね。

T Honderd procent. Ik weet bijna zeker dat dit ook echt iets, hoe zeg je dat, een onderdeel van een huishouden is geweest die necessary was, van groot belang is geweest in een huishouden, laat ik het zo zeggen.

E Was dit een mes uit een restaurant of gewoon uit een huishouden?

T Ik denk eerlijk gezegd, ik ben nog nooit in Japan geweest dus dat kan ik niet zeggen, maar ik weet bijna zeker dat elke Japanner dit thuis zal hebben.

E Dus het kan uit elk huishouden komen?

T Uit elk huishouden zou het kunnen komen ja. Ik denk omdat vis natuurlijk zo'n groot ding is in Japan en het eigenlijk dagelijks gegeten wordt door de mensen. Dat eigenlijk iedereen dit wel in een huishouden bezit.

E Oké

T Het zou heel goed kunnen dat het uit, waar dan ook vandaan komt, uit een restaurant of een huishouden het zou allemaal mogelijk zijn.

E Ja ja, want ik bedoel, zeker met het handvat, het is best wel een simpele uitvoering, er zit niet echt iets luxe aan ofzo.

T Nee klopt, maar toch is de bovenkant zeg maar, het zwarte gedeelte wat je ziet, dat is buffelhoorn.

E Ja? Dit?

T Ja, dat is buffelhoorn.

E Oh oké, is het buffelhoorn? Oké. Oh, dat wist ik niet. En dit is gewoon hout?

T Ja, dit is gewoon hout ja.

E Oké Het ziet er best wel simpel uit, zeg maar.

T Het ziet er simpel uit maar het is een bijzonder mes omdat het ook gemaakt is uit twee lagen. Je hebt een zachte laag en een harde laag. Ja, de zachte laag maakt het makkelijk om te slijpen en de harde laag zorgt er voor dat het recht blijft.

E Ja, ja.

T Ik vind het wel een bijzonder object.

E Ja, ik vind de vorm ook mooi. Ik moet ook zeggen, dat het hele idee erachter, er zijn ontzettend veel mensen, volgens mij zijn er iets van 19,000 mensen overleden door die tsunami. Een ontzettend groot deel van die streek daar is geloof ik ook onbewoonbaar geworden. Het idee dat iemand de moeite neemt om al die dingen te verzamelen, om, zeg maar, er voor te zorgen dat die mensen en die samenleving niet vergeten wordt dat vond ik wel heel mooi.

T Zeker, dat is inderdaad bijzonder. En ook een eer aan de mensen die eraan zijn overleden.

E Ja, precies, ja, dat vond ik ook wel mooi. Hij gaat nu natuurlijk naar Japan.

T One hundred percent. I am almost certain that this is really something, how do you say—that it was part of the necessity of a household. Let me put it this way: it was of great importance within a household.

E Is this a knife that was used in a restaurant or just from a household?

T I honestly think—I have never been to Japan so I can't say for sure—but I'm almost certain that every Japanese would have this at home.

E So it could come from any household?

T Yes, it could come from any household. I think, because fish is of course, such a big thing in Japan and that it's eaten daily by people, that actually everyone owns this in a household.

E Okay.

T It could very well come from anywhere; from a restaurant or a household, it could all be possible.

E Yes yes, because, I mean, especially with the handle, it looks as if it's a simple version. There isn't really anything luxurious about it.

T No that's right. But still, when you look at the top, that black part you see, that is made out of buffalo horn.

E Yes? This?

T Yes, that is buffalo horn.

E Oh ok, is that buffalo horn? Okay, I did not know that. And this is just wood?

T Yes, that is just wood, yes.

E Okay, it looks pretty simple I would say.

T It looks pretty simple, but it is a special knife. It's made out of two layers. You have a soft layer and a hard layer. Yes, the soft layer makes it easy to sharpen the knife and the hard layer ensures that it stays straight.

E Yes, yes.

T I think it's a special object.

E Yes, I also like the shape. I have to say that the whole idea behind it, that there are so many people—I think about 19,000 people died from the tsunami. I believe a very large part of that region has become uninhabitable and the idea that someone takes the trouble to collect all those things, say, to ensure that those people and their society are not forgotten, is what I think is very beautiful.

T Absolutely, that is very special. And also to honor the people that died from it.

E Yes, exactly, yes, I liked that too. It is now, of course, going to Japan.

T 確実にそう。ほぼ確信してるよ、これがとても大事にされていた物だって。なんて言うか、家庭の必需品の一つだった。こう言えば良いかな、「家庭内の最重要品」。

E これはレストランで使われていたのかな、それとも一般の家庭かな。

T 正直日本に行ったこともないし、断言できないけど、ほぼたしかなのは、日本人の家には必ずこれがあるということ。

E ということは、どの家庭からも来た可能性があるということ?

T そう、どの家の物でもあり得る。日本では魚は当然大人気で日常的に食べられている。だから、どの家庭にもこれがあると思う。

E なるほど。

T 本当に出所はどこでもあり得るよ。レストランでも、一般家庭でも。

E たしかに、特にこの柄の部分、簡素な作りだ。特に豪華でもない。

T そうだね。だけど、この上に見える黒の部分は水牛の角からできているんだよ。

E ええ? これ?

T そう。水牛の角だよ。

E ええ、そうなのか。これが水牛の角? そうか、へえ知らなかったよ。それで、これはただの木?

T そう、それはただの木。うん。

E そうか。私にはとても簡素に見えるけどね。

T 至極簡素、だけど特別な包丁。なぜならこれが二層でできているから。柔らかい層と硬い層。そう、柔らかい層は刃を研ぎやすくして、硬い層が刃を真っ直ぐに保つんだ。

E なるほど。

T これは特別な物だと思う。

E うん、この形も好きだ。このアイデアの背景のことを話さないといけな。多くの人が津波で亡くなった。たしか 19,000 人くらい。かなり広い範囲の土地は人が住めなくなったはず。そこへ誰かが赴き、残された物を集めて、人や社会が忘れないようにするというアイディアは、とても美しいと思う。

T 間違いのない、本当に特別だ。亡くなった人への敬意でもある。

E うん、まさに。それ良いね。そしてまたこれから日本へ行く、当然ながら。

- T Hij gaat naar Japan. En wat gaat er daarna mee gebeuren? Wat gaat er uiteindelijk mee gebeuren?
- E Ik heb ook een verklaring getekend dat op het moment dat de eigenaar, de echte eigenaar zich weer meldt, dan moet ik hem ook weer afstaan. Dus ja ik weet niet of dat ooit gaat gebeuren. Ik kan mij voorstellen dat die mensen daar hun leven weer hebben opgepakt en ook weer nieuwe messen hebben gekocht enzo. Maar ik zou het op zich wel heel mooi vinden als iemand zich hiervoor meldt en ik zou het met plezier ook weer inleveren.
- T Ja, dat kan ik mij heel goed voorstellen. Dat zou de cirkel rond maken.
- E Ja, ik bedoel het voelt gewoon echt alsof ik een soort *guardian* ben voor dit ding. Hoe gehavend hij er ook uitziet, het gaat meer om de symboliek erachter die ik mooi vind.
- T Jazeker, het is inderdaad een mooi verhaal.
- E In Nederland, wij wonen hier ook aan de kust, hoe zien de Nederlandse vismessen er uit?
- T Dat is compleet anders. Westerse vismessen die zijn gewoon recht die zijn ook flexibel. Het heeft totaal niets te maken met de techniek die de Japaners hanteren. Het enige dat ik kan zeggen is dat het compleet verschillend is.
- E Is het de snijtechniek die anders is?
- T Honderd procent. Het zijn twee compleet andere technieken. Niet te vergelijken.
- E En omdat het andere technieken zijn heb je ook andere messen nodig?
- T Zeker weten. Dit is één van de vele soorten die ze hebben in Japan.
- E Oké. Ja, ik vind het wel heel bijzonder. En wat ik zei, ik had gelijk het gevoel van oké, dit moet ik gewoon doen omdat ik gelijk de associatie had met jouw eigen messen. En dat je gewoon met heel veel liefde voor je werk daarmee bezig bent. Maar, jij hebt best wel veel geïnvesteerd in je messen-set. Staan er nog dingen op je wensenlijstje?
- T Tuurlijk, altijd.
- E Wat voor een messen zou je nog meer willen hebben dan?
- T Eén van mijn grote dromen is een tonijn mes en eerlijk gezegd weet ik niet meer hoe die heet, ik durf de naam nu eventjes niet te zeggen. Dat zijn messen speciaal ontworpen voor tonijnen zeg maar, om ze op te breken in stukken. Ik weet niet waarom, maar ik vind dat gewoon echt fantastisch. Het zal niet vaak gebeuren dat ik een tonijn uit elkaar zou halen, maar puur het idee en als ik het zie op de vismarkten in Japan, hoe ze het gebruiken, ik zie het ook echt als een kunst.
- T The knife is going to Japan. And what will happen to it afterwards? What will eventually happen to it?
- E I have also signed a statement that when the rightful owner announces him or herself, then I have to relinquish it. So yes, I don't know if that will ever happen. I can imagine that the people have picked up their lives again and that they have also bought new knives. But, I would really like it if someone came forward; in that case I would gladly hand it over.
- T Yes, I can imagine that. That would complete the circle.
- E Yes, I mean it really feels as if I am a guardian for this thing. No matter how battered it looks, it's mostly about the symbolism behind it all and that's what I like about it.
- T Yes, it's a good story indeed.
- E In the Netherlands, we also live here on the coast. What do Dutch fish knives look like?
- T That is completely different. Western fish knives are straight and flexible. It has absolutely nothing to do with the technique used by the Japanese. All I can say is that it's completely different.
- E Is it the cutting technique that's completely different?
- T One hundred percent. They are two completely different techniques. You can't compare.
- E And, because the techniques are different you need different knives?
- T Absolutely, this is one of the many types they have in Japan.
- E Okay. Yes, I think it's very special. And what I said, I immediately felt that I had to do this, I directly had the association with you and your knives and that you have a lot of love for your work. And you have invested quite a lot in your knives. Are there any more knives on your Wishlist?
- T Of course, always.
- E What kind of knives would you like to have?
- T One of my big dreams is a tuna knife—to be honest I don't remember what it is called, I don't dare to say the name for now. There are knives especially designed for tuna, say, to break them into pieces. I don't know why, but I think that is fantastic. It wouldn't happen often that I'd take apart a tuna fish, but just the idea and seeing it in the fish markets in Japan—how they use it. I really see it as an art.
- T 日本へ行くのか。その後は？最終的にはどうなるの？
- E もしも本来の持ち主が現れたら、この包丁を手放さなければならないという契約書にサインしたんだ。それが本当に起こるかは分からない。人びとが生活を取り戻し、新しい包丁を買うことも想像できるし。でももしも誰かが名乗り出たら、本当に良い、喜んで差し出したいと思うよ。
- T うん、想像できるよ。輪がつながるね。
- E そう、本当にこの守護者になったように感じるんだ。どんなにボロボロでも関係ない。何よりも良いのは、その背景に象徴されていること。
- T うん、たしかに良い話だね。
- E ここオランダで、私たちが海辺に住んでいるだろう。オランダの魚用包丁はどんな見た目？
- T 全然違うよ。西洋の魚用包丁はまっすぐで柔軟性もある。日本で使われている技術とは全く共通点がなくて、僕が言えることは、全くの別物っていうこと。
- E さばく技術が全く違うという意味？
- T 100パーセント、全く異なる技術だよ。比較にならない。
- E 異なる技術には異なる包丁が必要ということか。
- T そりゃそうだよ、これは日本にたくさんある種類のうちの一つにすぎないんだ。
- E なるほど。とても特別だと思う。瞬間的に思ったんだ、これにしないとして、真っ先にお前とお前の包丁のことを思い出して。それとお前の仕事に対する愛も。包丁にかなり投資していたしね。欲しい物リストにもっと欲しい包丁はある？
- T もちろん、常にあるよ。
- E どんな種類の包丁？
- T 一番の夢はマグロ用の包丁。何て呼ばれているかは、定かじゃないから言えないけど。その包丁はマグロの解体のために設計されていて、なぜかよく分からないけど、すごいと思う。マグロの解体なんて、めったにないことけど、その発想が。そして日本の魚市場で使われている様子、あれは本当に芸術だ。

E Ja. Zou je naar Japan willen om het te leren of niet?

T Heel graag.

E Ja, nou je hebt een tijd in Bangkok gewoond, waarom niet ook een tijdje in Japan?

T De perfectie maakt mij zeer onzeker. De perfectie van Japanse kwaliteit maakt mij zeer onzeker.

E Ja? Maar dat kun je leren?

T Nee.

E Niet?

T Nee.

E Waarom niet?

T De toewijding die mensen voor bepaalde dingen in het leven hebben als Japanner zijnde, denk ik dat wij dat nagenoeg niet kunnen als westerlingen.

E Nee?

T Wij hebben het geduld niet, wij hebben de cultuur niet.

E Oké.

T Ik weet bijna zeker dat geen een westers persoon tien jaar van zijn leven zal toewijden aan alleen het wassen van Sushi-rijst.

E Ja ja.

T Dat zou een westerling gewoon niet doen.

E Maar dat doen ze in Japan?

T Dat doen ze in Japan.

E Oké.

T Dus mensen die wijden hun leven compleet aan één ding. Dus wat zij zullen doen, ook al zal het een messenmaker zijn of een visser of wat dan ook, dat zullen ze tot in de perfectie naleven.

E Ja, Oké.

T De standaard is hoog in Japan.

E Ja, maar ik bedoel als je zoveel Japanse messen hebt dan kan ik mij voorstellen dat, ik bedoel je hoeft niet die perfectie te bereiken, maar ik kan mij toch voorstellen dat het interessant is om daar eens te gaan kijken.

T Zeker, zeker. Ja, dat is met alles, als in Japanse messen, Japanse producten. Je kan er over spreken als in Japans etenswaar. Overal is zoveel zorg voor. Je kunt bijvoorbeeld twaalf aardbeien kopen en die zijn allemaal per stuk ingepakt in een goud papiertje en daar zit weer een lintje omheen en daar zit weer een heel mooi papiertje omheen en dat is gewoon de Japanse elegantie. En dat willen zij uitstralen in alles eigenlijk. En ook al is dit mes nu best wel gehavend wat je hier hebt, maar toch zie je de elegantie in het mes, zeg maar in het maken ervan.

E Ja, dat klopt. De vorm ook, het handvat ook. Ja, ik bedoel als dit zo lang in het water of in de modder heeft gelegen, zo'n mes, dan zie je gewoon dat het nog eigenlijk nog wel heel mooi is gebleven.

E Yes. Would you like to go to Japan to learn it?

T With great pleasure.

E Yes, well you lived in Bangkok for a while, why not in Japan for a while?

T The perfection would make me very insecure; the Japanese perfection of quality makes me very insecure.

E Yes? But you can learn that?

T No.

E Not?

T No.

E Why not?

T The dedication Japanese people have for certain things in life, I think that, we as Westerners cannot compete with that.

E No?

T We don't have the patience and we don't have the culture.

E Okay.

T I am almost certain that no Western person will devote ten years of their life to washing Sushi rice alone.

E Yes, yes.

T A Westerner would just not do that.

E But they do that in Japan?

T They do that in Japan.

E Okay.

T People completely devote their lives to one thing. So whatever they do, even if it's to be a knife-maker or a fisherman or whatever, they will live up to it to perfection.

E Yes, okay.

T The standard is high in Japan.

E Yes, but if you have so many knives, without having to achieve that perfection, I can still imagine it would be interesting to have a look in Japan.

T Absolutely. Yes, that is with everything, as in Japanese knives, Japanese products. You can speak of it like Japanese food. There is so much attention to everything. For example, you can buy twelve strawberries in Japan and they are all individually wrapped in gold paper and there is a ribbon around that and again a nice paper wrapped around that—that is the Japanese elegance. They implement that in actually everything. And, even though the knife that you have here now is actually quite battered, you can still see the elegance in the making of it.

E Yes, that's right. The shape too, the handle too. Yes, I mean, if this has been in water or in the mud for such a long time, a knife like that, you can see that the beauty actually remained.

E なるほど。それを学ぶために日本に行きたいかい？

T それはもう、是非。

E うん、昔バンコクにしばらくいたんだから、日本にも行ったら良いんじゃないか？

T 完璧さに不安を覚えるんだ。日本の完璧主義にはとても不安にさせられる。

E 本当に？ でも学べるだろう？

T だめだよ。

E だめ？

T 無理。

E どうして無理なんだ？

T 日本人が物事に人生を捧げるあの精神は、僕ら西洋人に勝ち目はないと思う。

E そう？

T 僕らは忍耐がない、まずその文化がない。

E そうなのか。

T 西洋人の誰一人として、10年間、米を研ぐだけの生活を送ることができないって、僕はほぼ確信してる。

E なるほど。

T 西洋人はまずやらない。

E でも日本人ならやる？

T 日本人はやる。

E そうか。

T 人生を何か一つに完全に捧げるんだ。何をやるにしても、包丁職人や漁師、何であれ完璧を志すんだ。

E へえ、そうなのか。

T 基準が高いんだ、日本は。

E そうか、でもお前はそんなにたくさん包丁を持っているし、完璧に習得できなくて、日本を見て回るのは興味深いだろうって想像がつくよ。

T 間違いない。そう、全てにおいて。日本の包丁も、日本の製品、日本食も。全てにおいてものすごい気のかけ方なんだ。例えば、12個の苺を日本で買うと、その一つ一つが金の包装紙で包まれ、リボンをかけられて、さらにもう一度包まれているんだ。それが日本の優美さなんだよ。それを本当に、あらゆることに対してやるんだよ。この包丁だって、今でこそ結構ボロボロの見た目だけけど、作りに優美さが見えるでしょう？

E うん、その通りだ。形も、柄の部分も。だから、たとえ水や泥の中に長い間あったとしても、この包丁の美しさが残っている。

- T Zeker weten. Als je er over nadenkt wat het doorstaan heeft, is het inderdaad nog best wel een mooi mes.
- E Kwaliteit ja.
- T Ja, misschien is dat nog wel het beste woord, het is echt gewoon kwaliteit.
- E Ja nou, moet je maar misschien gewoon eens kijken of je niet toch eens een keer naar Japan kunt gaan om te kijken of je daar nog kunt doorleren.
- T Naar Japan zou ik zeker, zeker nog gaan.
- E Ja, en dan echt ook om vis te bereiden, of niet?
- T Nou ja tenminste de kwaliteit van het vis in Japan dat zal wel heel erg hoog liggen dus daar ben ik zeker zeer geïnteresseerd in.
- E Maar je hebt ook met *Wagyu* gewerkt enzo.
- T Ja, met *Wagyu* werken we nu regelmatig. Dat komt dan uit ... Hoe heet dat? ... Uit *Gunma Prefecture*. Het zijn de hoogste gradaties *Wagyu* in de wereld.
- E Die komen daar echt vandaan?
- T Ja, er is maar één importeur uit Nederland die dat mag verkopen.
- E Oké.
- T En dat is specifiek waar wij mee werken. Het zijn echt de hoogste gradaties. Bijvoorbeeld *Gyu* betekent rund, het is een bepaald runderras wat daar gekweekt wordt.
- E Het is echt ongelooflijk duur, waarom is dat zo gewild in Nederland?
- T Waarom? De kwaliteit van het vlees is gewoon heel erg hoog.
- E Oké.
- T Het is ook het speciale ras wat het duur maakt, het is natuurlijk de naam, de oplage.
- E Oh ja.
- T Bepaalde stukken die het duur maken. Eigenlijk alles dat uit Japan komt is kostbaar.
- E Waar komt dat door?
- T Het is de lat die heel hoog ligt in alles, aan de spullen die ze maken, de producten die ze hebben, de kennis die ze hebben over bepaalde dingen, misschien is dat ook de toewijding die ze hebben in het leven voor iets specifiek.
- E We zijn op een gegeven moment ook samen naar Azië geweest, tenminste naar Thailand en Vietnam. Het lijkt mij nu leuk om ook eens een keer naar Japan te gaan. Om naar hun culinaire cultuur te bekijken.
- T Zeker weten, dat zou heel mooi zijn.
- E Dan gaan we dat een keer doen.
- T Mooie aansluiting.
- E Precies, ja. Nou hartstikke goed, gaan we doen.
- T Absolutely. When you think about what it has endured, it's indeed still a nice knife.
- E Yes, quality.
- T Yes, maybe that is the best word for it, it really is just quality.
- E Yes well, maybe you should see if you can go to Japan to continue learning.
- T I would certainly, certainly go to Japan.
- E Yes, and then actually prepare fish, or not?
- T The quality of the fish in Japan is very high and I am very interested in that.
- E But you also worked with *Wagyu*.
- T Yes, we regularly work with *Wagyu*. That comes from ... What is it called again? ... From *Gunma Prefecture*. There they have the highest grade of *Wagyu* in the world.
- E They really come from there?
- T Yes, there is only one importer from the Netherlands that is allowed to sell it.
- E Okay.
- T And that is specifically what we work with. It's really the highest grade. For example *Gyu* means beef, it is a specific breed of cattle that is bred there.
- E It really is incredibly expensive, why is it so popular in the Netherlands?
- T Why? Simply, the quality of the meat is very high.
- E Okay.
- T It's also the special breed that makes it so expensive, it's of course the name and the volume.
- E Oh yes.
- T Certain pieces make it expensive. Basically everything that comes from Japan is precious.
- E Why is that?
- T The bar is set very high in everything; in the things they make, the products they have, the knowledge about certain things. Maybe that is also the dedication they have in life for something specific.
- E At one point we went to Asia together, at least to Thailand and Vietnam. I now think it would be nice to go to Japan. To have a look at their culinary culture.
- T For sure, that would be very nice.
- E We will do that sometime.
- T Nice connection.
- E Exactly, yes. Very good, let's do that.
- T そういうことだよ。これが耐え抜いたことを考えると、それはたしかに、今でも良い包丁だ。
- E 品質だね。うん。
- T うん、たぶんそれが一番最適な言葉、品質に限る。
- E そうか、じゃあ、学び続けるために日本に行くことを考えてみたら。
- T 絶対に行くよ、日本は。
- E そして魚をさばく、のかな？
- T 日本の魚の品質はとても高いから、とても興味がある。
- E 和牛も店を出していたでしょう？
- T うん、和牛は今でも、常に使ってる。群馬県産の。そこには世界でも最高級の和牛が飼育されているんだよ。
- E 本当にそこから来たものなの？
- T そうだよ、販売許可がある輸入業者がオランダに1社あってね。
- E そうか。
- T うちで扱っている種類は本当に最高級なんだ。「ギユウ」は牛の意味。そこでは特別な品種の牛が飼育されている。
- E 本当に信じられないくらい値段が高いけど、どうしてオランダでそんなに人気があるんだ？
- T どうしてって、そりゃあ単純に肉の質がとても高いからでしょう。
- E そうか。
- T 特別な品種というものもあるし、もちろんブランドと生産量も。
- E ああ、そうか。
- T 部位によっても高くなる。基本的に日本から来たものは全て貴重なんだ。
- E それはどうして？
- T 何においても基準がとても高い。彼らが生産するもの、製品、特定の情報も。多分それも、あらゆるものに対する献身なのかも。
- E いつか一緒にアジアへ行っただろう。少なくともタイとベトナムへ。今は日本に行って日本の食文化を見るのも良いなって思うよ。
- T 間違いなく、最高だろうね。
- E いつか一緒に行こう。
- T いい繋がりだ。
- E 本当に。とてもいい。是非行こう。

この冊子は『3.11とアーティスト:10年目の想像』展(水戸芸術館現代美術ギャラリー、2021年2月20日~5月9日) ニシコ出展作品の一部です。
出展はモンドリアン財団、オランダ王国大使館、ストローム・デン・ハーグの協力により実現しました。

This brochure is part of the presentation by Nishiko for the exhibition *Artists and the Disaster: Imagining in the 10th Year*, at Contemporary Art Gallery, Art Tower Mito, Japan, 20 February–9 May 2021. The presentation has been made possible with the support of Mondriaan Fund, Embassy of the Kingdom of the Netherlands, and Stroom Den Haag.

Transcript: Nicola Kirkaldy
Translation: Nicola Kirkaldy, Yukari Nakamichi
Proofreading: Cybil Scott
Graphic design: Mari Mori