

## FARM

太陽からはじまる循環のベースは土と水が育んでくれる自然の恵み。

「おいしくてサステナブル」がKURKKU FIELDSのめざす姿です。

ワークショップや収穫体験などバラエティに富んだメニューもご用意。

自然が持つ多様な命の魅力を身近に体験いただけるプログラムを四季折々開催いたします。

### ●オーガニックファーム

KURKKU FIELDSには2種類の畑があります。まずひとつがこの『オーガニックファーム』。有機野菜をみなさんにもっと気軽に手にとってもらえるよう、レタスやニンジンなどベーシックな野菜を比較的安価に供給することを目指し2万坪(7ha)の広大な畑すべてで大規模に有機栽培を展開(有機JAS認証取得)。土地の開墾からスタートした若き従事者も経験を積んでいまでは土作りのプロとして活動しています。そんな彼らが育てたニンジンを使用したすっきりした甘さの100%キャロットジュースはここでしか買えない逸品です。

一般開放無し(畑の風景をご覧ください)

野菜直売 ¥100~ (ペーカリーで販売)

野菜加工品 ¥100~ (ペーカリーで販売)



### ●エディブルガーデン

KURKKU FIELDSのもうひとつの畑がこの『エディブルガーデン』。“食べられる庭”というそのネーミングどおり、ハーブや野菜などたくさんの種類の食べられる植物が美しい庭のように栽培されています。なかには色とりどりの花もあり、しかもそのすべてが食べられる品種(エディブルフラワー)です。収穫はもちろん種まきや植え付けなどさまざまな体験プログラムがあり、農業の楽しさと豊かさを幅広く感じられる場所でもあります。

見学可能時間 9:00~17:00

野菜直売 ¥100~ (ペーカリーで販売)

農業体験 ¥1,000~



### ●酪農場/チーズ工場

本場イタリアで修行を重ねてきたフェルミナ(チーズ職人)竹島英俊が自ら希少な水牛を飼育。工房をその牛舎のそばに隣接させることで、ミルクの鮮度を極限まで高めた本場イタリアと肩を並べるほどのモッツアレラチーズが完成しました。このモッツアレラはダイニングで食べられるとともに、竹島本人によるチーズ作りや水牛の説明を受けながらその日にできたものをその場で食べられるというガイドツアーも人気。場内ではヤギやブラウンスイスも放牧しています。

一般開放無し(放牧風景をご覧ください)

モッツアレラチーズ試食ツアー ¥2,000

モッツアレラチーズ(シャルキュトリで販売)



### ●養鶏場

広々とした鶏舎で平飼いされた鶏たちの健康な卵を生み出す養鶏場です。「岡崎おうはん」と「もみじ」という純国産2種をこだわりの発酵床で飼育。自家配合の飼料に加え、畑で採れた野菜も餌として与えています。のびのびとストレスなく育つため、鶏同士の喧嘩でケガを防ぐためのデビーク(くちばしを切る処置)をする必要がなく、そのため餌を噛む力が強く消化がよくなり、臭みのない卵になります。採れたての卵は場内で購入可能です。

一般開放無し

平飼い卵6個pc ¥350 (ペーカリーで販売)

卵かけご飯 ¥500 (ダイニングで提供)



# EAT

採れたてのフレッシュな素材をシンプルにいただくここだけの贅沢。  
広がるのどかな風景と自然に調和する建築も味わいのスパイスに。

## ●ダイニング

KURKKU FIELDSの新鮮な大地の恵みを、さまざまなメニューとしてその場で召し上がっていただけるのがこのダイニング。目の前で採れたばかりのフレッシュな食材を、畑の風景をみながら心ゆくまでご堪能いただけます。はじけるような鮮度のサラダなどはもちろんのこと、名物の水牛モッツアレラとカラフルな旬の野菜で彩られた天然酵母のピザは目にも楽しいKURKKU FIELDSの代表的メニュー。

営業時間 11:00～17:00

天然酵母の旬菜ピザ ¥1,200  
～  
農場野菜のサラダ ¥700～  
(ハーフサイズ ¥400～)



## ●ベーカリー

KURKKU FIELDSの新鮮素材をつなぐもうひとつの工房がベーカリー。自家製の天然酵母を使用した生地をゆっくりと発酵させることで小麦本来の甘みと旨みを味わうことのできる丁寧な逸品ぞろい。もちろん具材や酵母作りに使われる野菜やハーブなどはKURKKU FIELDS産のフレッシュなものをふんだんに。隣のダイニングでメニューから選んで食べることもできますし、テイクアウトして場内を散策しながら食べられるのもこのベーカリーだけの楽しみ方です。

営業時間 9:00～17:00

カンパーニュハーフ ¥600～  
サンドイッチ ¥600～  
スコーン ¥230～



## ●シャルキュトリー

シャルキュトリーとは主にヨーロッパで培われてきた歴史ある食肉の技術。それは加工や保存などのテクニックであるとともに、内臓や血や骨など命のすみずみまで無駄にしないという知恵と想いでもあります。KURKKU FIELDSでは、畑を荒らすなどの理由で近隣でやむなく駆除されるイノシシやシカなどを有効活用。場外では木更津市との共同で食肉処理場『ORGANIC BRIDGE』も運営し、安全で一貫した生産体制も完備。畑のハーブや野菜と組み合わせる専属シェフのオリジナルレシピでソーセージやハム、ベーコンなどにあげました。店頭販売の他にも、場内ダイニングのメニューとしてもお召し上がりいただくことができます。

営業時間 10:00～17:00

イノシシの加工肉100g ¥510～  
シャルキュトリー盛り合わせ  
¥800～(ダイニングメニュー)



## ●シフォン

KURKKU FIELDSのシフォンケーキは、目の前にひろがる牧草地に放牧されているブラウンスイスのミルクや平飼い鶏の卵など新鮮素材がたっぷり。ケーキスタッフが自ら牛や鶏の世話を手がけるほどの素材へのこだわりは格別です。そして、口にした瞬間に「どうやったらこんなにふわっふわになるの!？」と、だれもが驚くほどの軽い空気感と、シンプルでやさしい味わいの想い溢れる逸品をぜひご賞味ください。

営業時間 10:00～17:00

シフォンケーキ1ホール ¥2,200  
シフォンケーキセット ¥800～  
(ダイニングメニュー)



# ART

自然のおいしさを感じたあとはアートで心の滋養を味わう。  
人と環境がつながるヒントがこめられた厳選の作品たち。

## ●草間彌生「無限の鏡の間-心の中の幻/Infinity Mirrored Room-Illusion inside the Heart」(2018)

鑑賞可能時間 10:00～17:00

アート鑑賞共通チケット必要  
大人 ¥1,000 小人 ¥500

[作家プロフィール]

前衛芸術家。1929年、長野県松本市に生まれる。幼少期から幻視・幻聴を体験し網模様や水玉をモチーフにした絵画を制作し始める。2016年文化勲章を受賞。

このイメージは、現在表示できません。



## ●カミーユ・アンロ「Derelitta」(2016)

鑑賞可能時間 9:00～17:00

アート鑑賞共通チケット不要

[作家プロフィール]

1978年生まれ。パリで活動する現代美術家。人類学や博物学など幅広い分野からインスピレーションを受けた作品は世界的に高い評価を受けている。ヴェネツィア・ビエンナーレ銀獅子賞受賞

このイメージは、現在表示できません。

## ●ファブリス・イペール「ベシーヌの人」(2017)

鑑賞可能時間 9:00～17:00

アート鑑賞共通チケット不要

[作家プロフィール]

1961年生まれ。フランスのコンテンポラリー・アート界の鬼才。ヴェネツィア・ビエンナーレでは最年少で金獅子賞を受賞。パブリック・アートから舞台美術まで幅広く活躍。



## ●名和晃平

2020年公開予定

アート鑑賞共通チケット必要  
大人 ¥1,000 小人 ¥500

[作家プロフィール]

1975年生まれ。彫刻家、SANDWICH Inc. 主宰、京都造形芸術大学教授。独自の「PixCell」という概念を軸に、様々な素材とテクノロジーを駆使し、彫刻の新たな可能性を拓いている。

このイメージは、現在表示できません。

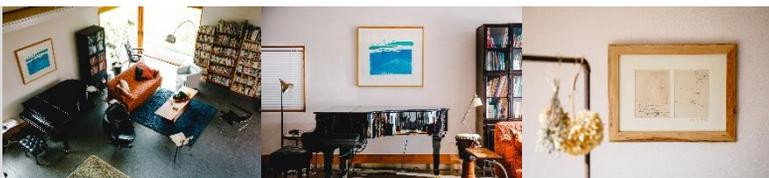


## ●フラック棟ギャラリースペース

イギリスの現代芸術の巨匠であるデイビット・ホックニーの作品をはじめ、作家やミュージシャンとしても活躍しているアリス・ベイローレルの作品など、10数点の作品をゆっくり鑑賞できる、くつろぎのスペース

鑑賞可能時間 10:00～  
17:00

アート鑑賞共通チケット不要



## PLAY&STAY

自然をもっと満喫するためのサステナブルなプレイ&ステイ。  
自分のスタイルでさまざまな楽しみ方をセレクトすることができます。

### ●フラック棟

目の前にエディブルガーデンやクリエイティブパークが広がるエリアに立つ焼杉が張られた象徴的な黒い建物は、料理教室やパーマカルチャー講座、企業研修など、様々な活動が繰り広げられる多目的な空間です。

遊べる時間 9:00～17:00

入場無料



### ●クリエイティブパーク

見晴らしのよい広々とした草原は、自然を満喫できるクリエイティブな場所。ピクニックや日光浴、ヨガなど思い思いにお楽しみください。ベーカリーでテイクアウトして楽しんでいただくなど飲食も可能です。

遊べる時間 9:00～17:00

入場無料



### ●カラビナカー

旧式のスクールバスをリノベーションしたカラビナカーは、誰もがこどもの心に戻れる空間として、イベントスペースなどさまざまな活用が可能です。

遊べる時間 9:00～17:00

入場無料



### ●タイニーハウスビレッジ

KURKKU FIELDSの育む自然のどまんなかにも宿泊いただけるタイニーハウス。それぞれが古材やアンティークを使ってひとつひとつ手作りされた温もりのあるシンプルなデザインで、自然に調和するミニマルなライフスタイルを楽しんでいただけます。

Check-in 14:00→Check-out  
11:00

1棟 ¥25,000～予定



### ●ミュージックベース

音楽をはじめとしたイベント用スペースとして最大3,000人が収容可能。イベントのないときは雨や日差しを避けるリラックスペースとしても活用いただけます。

2020年竣工予定



# NATURE

緑と水と小さな生き物たちの神秘的でサステナブルな営み。  
多様な生態系だけが育むことのできる大切な豊かさを体感する。

## ●マザーポンド

KURKKU FIELDSのヘソに位置する”母なる池”のマザーポンド。自然の恵みの原点は、太陽と土、そしてそれらを元に育まれていく生態系です。マザーポンドはKURKKU FIELDSのひとつの象徴として、この場所に豊かな生態系が息づいている姿を見ることができる場所です。翡翠(かわせみ)や鷺などの野鳥をはじめ、ザリガニやエビと特別天然記念物のモリアオガエルなども生息しており、その生態系の豊かさを体感することができます。

見学可能時間 9:00～17:00



## ●野生の森

房総半島に自生するさまざまな種類の樹木1,500本を植樹したマザーポンドを取り囲む野生の森。ここは野鳥や小動物の住処でありながら、同時にヤマモモや桑の実などの果実やワラビ、タラの芽といった山菜が採れる人間にとっても恵みの場所。遊歩道に沿って自由に散策することができます。

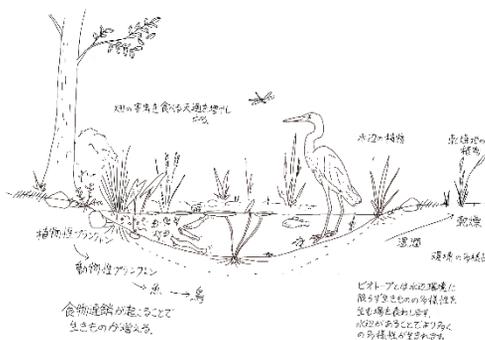
見学可能時間 9:00～17:00



## ●ビオトープ

マザーポンドの水をポンプで汲み上げて丘の上から流すことで作られた小川には、メダカやドジョウ、ゲンゴロウなど豊かな生態系が育まれています。生き物の多様性を感じられるゆるやかな水辺はこどもたちの遊び場にもぴったり。また、多様な生物がいることで畑の害虫が大量発生するのを防ぐなど、生態系は循環によって自然のバランスをひそかに保ってくれているのです。(※ポンプの電力は太陽光発電を活用)

見学可能時間 9:00～17:00





10月の第1期オープンに先駆け、8月3日(土)からツアー限定でプレオープンいたします。  
これからの人や社会の豊かさ、そして“いのちのてざわり”に触れられる今までにない体験をみなさんと丁寧に共有すること、そこから10年の歳月を重ねて至ったKURKKU FIELDSの幕開けを迎えたい。その想いとともに関催させていただく「KURKKU FIELDS体験ツアー」は、人と農と食とアートによる”自然の協奏曲“が365日鳴り止むことなく奏でられているフィールドを、スタッフとともに巡るツアーです。サステナブルな未来の形を一緒に覗き見るような、特別な体験をツアーに参加いただいたみなさまにお届けします。

・**ツアー実施日**： 8/3, 4, 10, 11, 17, 18, 24, 25, 31 9/1, 7, 8, 15, 21, 22, 28, 29

・**所用時間**： 3時間 (1部11:00-14:00)、(2部13:00-16:00)

・**定員**：各回20人 <https://kurkkufields.resv.jp/>

・**ツアー料金**：大人5,400円(税込)/4歳～小学生¥2,700(税込) /3歳以下¥0  
※1施設内のガイドツアー、ランチコース、水牛モッツアレラチーズの試食がツアーに含まれています。  
ランチ時のドリンク、交通費、お土産等は含まれておりません。  
※2小学生以下の料金にはツアー中のモッツアレラチーズの試食が含まれていません。  
小学生以下のお客様でチーズの試食を希望される方は+¥540頂戴いたします。

・**駐車場**：無料

・**タイムスケジュールイメージ**：

**集合** 1部11:00 2部13:00

KURKKU FIELDSのゲート付近にあるダイニングに集合。  
まずは、KURKKU FIELDSのコンセプトを説明させていただき、ツアーへ出発いたします。

**ビューポイント** 1部11:10-11:20 2部13:10-13:20

場内が見渡せる高台へ行って全景をご覧いただきながら、ダイニングを中心に広がるFOODエリアや、オーガニックファームや酪農場といったFARMエリア、場内の自然やエネルギーの循環の仕組みをご説明いたします。

**水牛のモッツアレラチーズ** 1部11:20-11:40 2部13:20-13:40

できたての水牛モッツアレラチーズというのは乳製品の中でも特別なもの。水性と固体性の間にある、油の細かな乳製品の極み、唯一無二の食体験を水牛を目の前にしてチーズにかぶりつくことで味わっていただけます。

**エディブルガーデン** 1部11:40-12:00 2部14:00-14:00

農業はKURKKU FIELDSの基礎基本。場内での鶏糞や牛糞などの瞬間資源を使った堆肥も用いて、個性のある野菜作りを目指していくことで、本来の味覚を追求しています。野菜、ハーブ、エディブルフラワーなど多種多品目で食べられる植物たちを育てた見た目にも楽しいエディブルガーデンを散策します。

**ランチ** 1部11:40-12:00 2部14:00-15:30

散策したあとはダイニングに戻り、ランチを召し上がっていただけます。ほぼ全ての食材が場内で生産されたもので、KURKKU FIELDSの景色がお皿にのった様なシンプルで贅沢なコースです。

- ・コース一例
- 「農場野菜のサラダと自家製シャルキュトリ盛り合わせ」
- 「夏野菜のポタージュ」
- 「自家製酵母のピッツァ」
- 「自家製ソーセージのグリル」
- 「平飼い卵かけご飯」
- 「シフォンケーキ」

**アート鑑賞** 1部13:30-14:00 2部15:30-16:00

食後は場内散策の目玉であるアート作品の一部を先行公開。KURKKU FIELDSのために製作された草間彌生のインスタレーションを楽しんでいただけます。自然光を生かした無限の鏡の間を体感いただけます。



＜木更津市＞

木更津市は、人と自然が調和した持続可能なまちを次世代に継承していくため「木更津市 人と自然が調和した持続可能なまちづくりの推進に関する条例」（通称：オーガニックなまちづくり条例）を2016年12月に施行しました。この「KURKKU FIELDS」プロジェクトは、本市にある30haの広大な農場を舞台に「次の世代にも使い続けられる農地」という考えのもとに、これまで取り組まれてきた有機野菜の栽培や平飼い養鶏をステップアップし、ワークショップや収穫体験、食の魅力等を多くの方々に提案するものです。本市は「オーガニックなまちづくり」の推進と調和したこの「KURKKU FIELDS」プロジェクトを応援しています。



＜住友林業株式会社＞

住友林業は1691年の創業以来、山林事業を礎に木材・建材流通事業、住宅・建築事業、木質バイオマス発電事業など、環境と経済を両立させ、持続可能で豊かな社会の実現に貢献する事業活動を国内外で展開してきました。本プロジェクトで計4棟の施工を担当した木化推進部は中大規模建築物の木造化・木質化を推進しており、教育・介護・商業施設など多様な建築物について、木を活かした提案を行っています。再生可能でCO2を吸収・固定する木を活かした建築物は、循環型社会の形成を目指すKURKKU FIELDSの理念に合うものです。木のぬくもりを存分に感じていただけることを願っています。



環境省「つなげよう、支えよう森里川海」

「つなげよう、支えよう森里川海」は、森里川海の保全と再生、そこから生みだす恵みを上手に生かした地域づくりを進める環境省のプロジェクトです。この理念を踏まえ政府は「第五次環境基本計画」で持続可能な社会像として「地域循環共生圏」の概念を提唱しました。地域がその特性を生かして強みを発揮することで、地域ごとに異なる資源が循環する自立分散型の社会を形成しつつ、都市と農山漁村などが特性に応じて補い支え合う考え方で。

「KURKKU FIELDS」は、環境に配慮した有機農業を営み、その生産物を食として提供する都市との交流の場です。また「オーガニックなまちづくり」を推進する木更津市や事業とESGへの取組の一体化推進に取り組む住友林業株式会社と連携した取り組みです。「つなげよう、支えよう 森里川海」プロジェクトに賛同する3者が協業し、本事業を通じて「地域循環共生圏」の具現化に貢献していきます。

<http://www.env.go.jp/nature/morisatokawaumi/index.html>



株式会社KURKKU (クルック)について

■株式会社KURKKU (クルック)について

2005年に発足以来、kurkkuは「快適で環境に良い未来に向けた暮らし」をコンセプトに生産者の顔がみえるこだわりの食材を使った料理を提供するレストランやカフェの運営からスタートし、2011年には商業施設「代々木VILLAGE by kurkku」、2012年に食品小売りの「food kurkku」、またプレオーガニックコットンを普及するための取り組み「プレオーガニックコットンプログラム」など、生活を取り巻く様々なシーンで新しい消費のあり方を提案してまいりました。

kurkku <<<

その一方で、生きていくことの基本である「食」を支える農業の実践の場として、2010年千葉県木更津市に「農業生産法人 耕す(以下「耕す」)」を設立し「耕す 木更津農場」を開場。約9万坪(30ha)の広大な土地からなる農場は「次の世代にも使い続けられる農地」を目指して有機野菜の栽培と平飼い養鶏を9年以上続けてきました。都心から車で1時間程度の場所にある、この広大な「耕す」農場を舞台に、これからの人や社会の豊かさを体感できるサステナブルファーム&パーク「KURKKU FIELDS」として新たな幕開けを迎えます。

■小林武史プロフィール

音楽プロデューサー、作曲家、編曲家、キーボーディスト。

1980年代からサザンオールスターズやMr.Children、最近ではback numberやDAOKOなど、日本を代表する数多くのアーティストのレコーディングやライブプロデュースを手掛ける。映画音楽においても、『スワロウテイル』『リリイ・シュシュのすべて』など、その突出した世界観によって数々の作品を生み出す。2003年には「サステナブルな社会」をテーマに取り組み非営利団体「ap bank」を立ち上げ、2005年にはその「サステナブル」というコンセプトを、経済社会のなかで実践していく運動体として、レストラン等の実店舗をともなった「kurkku」の展開をスタート。続いて、2010年には農業生産法人「耕す。」を立ち上げ、食の根幹である一次産業としての農業に着手。加えて2011年の東日本大震災からは被災地での復興支援活動を開始した。

このように広範囲にわたる社会的な活動の発展形として、2017年に被災地である宮城県石巻市・牡鹿半島にて、アートと音楽と食の総合芸術祭「Reborn-Art Festival」を実施。2度目となる今年は8/3から58日間の開催。



<本リリースに関する画像データは以下よりDLください。>

<http://urx.space/0vTt>

本件に関するお問い合わせ

株式会社KURKKU 担当: 飯田

MAIL\_press@kurkku.jp

#### ・有機農業

「この土地を次の世代も使い続けられる農地へ」との考えのもと有機農業を実践していくところから、「持続可能な社会作り」の実践の第一歩が始まりました。環境にできるだけ負荷を与えないようにするだけでなく、有機農業はそれ自身が自然の多様な力を活かして土の中に良い循環を作っていきます。

#### ・太陽光発電

農場内には計2MWの発電量を誇るソーラーパネルが設置されています。農場で使用する電力、動力、燃料、冷暖房などを可能な限り再生エネルギー由来のものにシフトしていく構想もあり、エネルギーの面でも持続可能な農場経営を目指しています。

#### ・家畜の排泄物や生ごみの堆肥化(牛糞、鶏小屋)

鶏や牛が出す排泄物や、ダイニング等で出る生ごみは、場内にある堆肥化プラントで質の良い堆肥に生まれ変わらせることで、有機物循環のサイクルを実現しています。

#### ・千葉県内循環資源をつかた飼料作り(鶏、牛)

豆腐工場から出たおからや、出汁工場から出た鰹節、県内飼料米など地域の未利用資源を活用した餌作りに取り組むことで、地域資源の循環に寄与しています。

#### ・バイオジオフィルター

ダイニングなどの浄化槽から出る排水は、バイオジオフィルターと呼ばれる、微生物や植物の浄化作用を活用した循環型濾過装置を通して自然へと戻されます。

#### ・森とピオトープ

道路建設でやむおえず開発しないといけなかった森から苗木を約300本レスキューし、購入した苗木と合わせて1500本の木を場内に植樹しています。また、森づくりと並行して、生き物の住処となるピオトープも整備し、多様な生き物が集まる豊かな環境づくりを進めています。

#### ・古材の再利用

場内の古い牛舎を解体した際に出てきた古材を再利用したダイニングの床板やタイニーハウスは、限りある資源を無駄にしない取り組みの一つです。

#### ・環境配慮型の建物

LED照明の多用や、節水型トイレ、換気窓の多用等のパッシブ空調を活かした環境配慮型の建物です。

#### ・建築時の産業廃棄物の抑制

工事にかかる木材のプレカット工法の推進により、廃棄物を抑制しています。また廃棄物の分別保管を徹底し、リサイクル率の向上に努めています。

#### ・マイバック推奨

環境への配慮から、提供するショップ袋はビニール袋でなく紙袋を採用し、お買い物の際にお客さまへマイバックを持参することを推奨しています。



## KURKKUFIELDSの魅力溢れるコンテンツの開発に携わっていただいている クリエイティブパートナーをご紹介します。(50音順)

### ・久住 有生

#### EAT - シフォン内外装 / 左官職人

土は数千万年、数億年かけて地球上に創り出される。その永遠とも思える寿命のほんの一瞬を借り、私達左官職人は壁をつくる。  
自然に寄り添う事で、自分達もその一部であると言う事を実感する。



### ・小山 進

#### EAT - シフォンケーキ監修 / パティシエ

牛乳や卵は冷蔵機の中にある。それが当たり前の時代に...  
クルックフィールズの産みだての卵の黄身は自然なレモン色。搾りだてのブラウンスイスの牛乳は砂糖では出せない自然な甘さとコクがありました。僕達パティシエが羨ましがる全ての命に近い環境で、そこでしか出来ないレシピでシフォンケーキを焼きたいと思いました。僕のレシピを忠実に再現してくれるスタッフ達は決してケーキの達人ではないけど毎日優しい気持ちで「いのちのてざわり」を感じながら、たっぷりの空気を心を込めて素材に入れ込んでくれる筈です。



### ・竹内 友一

#### PLAY&STAY - タイニーハウスビレッジ / タイニーハウスビルダー

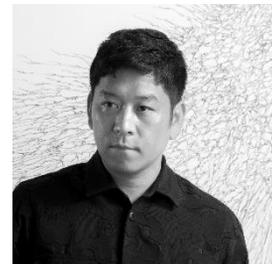
小林さんはKURKKU FIELDSを一枚の音楽アルバムのようなイメージだと言った。僕らはガリレオのように常識とされているものに疑問を抱き、ゆっくりと自分たちの暮らし方を探求している。僕らの空間がこのフィールドで、未来を感じる風を吹かせられたら嬉しいし、光栄である。



### ・名和 晃平

#### ART / アーティスト

この場所を訪れた時に、都市的な人だろうと思っていた小林さんが都市に対するアンチテーゼを含んだ地球環境に対する新しい提案、クリエイティブな意味でどう生き、どう暮らしていくかを考える場所をつくろうとしていることが分かり、ラディカルだなと感じ、共感した。その際、小林さんから「赤い、血の通ったリアルな、いのちのようなイメージをなにか形にできないか」という問いかけを頂き、しばらくそのことを考えていました。その後、東京で発表した「Biomatrix」という作品を見てもらい、小林さんのなかで、どのような反応があったのか、ずっと気になっていた。こうしてこの場所に実際に関わることになり、本当に嬉しい。単に作品を置くだけでなく、いろいろな関わり方で新しい取り組みができたと思います。



### ・藤原 鉄平

#### EAT - ダイニング、ベーカリー、シフォン、シャルキュトリー設計 / 建築家

クルックフィールズは、なにをつくるべきか？から練り上げた前代未聞のプロジェクトです。水の流れや地形から考え、大地そのものを彫刻することからデザインをする。大地と応答する建築の姿を探し求めて小林武史さんと重ねていった対話はデザインのあちこちに響いているように思います。なつかしさもあり、柔らかさもあり、神聖さもある、人やモノや自然の恵みの循環の舞台にふさわしい、成長し続ける有機的な場が生まれています。



### ・三浦 豊

#### NATURE - 森の案内人、庭師

夢とロマンがたくさん詰まったKURKKU FIELDS、関わらせてもらえて、ほんとうに嬉しく思っています。森には、房総半島に自生している木々が大集合しています。たくさんの人と自然の力が注がれ、これからも時間をかけて、すばらしい場所になっていくことを願っています。



### ・水野 学

#### ART - アートディレクション/クリエイティブディレクター

まだ草が生い茂り、半分が手付かずだった荒野の KURKKU FIELDS に立った。小林武史さんから聞いていた夢のような話が、ぼくの頭の中をすぐに支配した。そこには「すこし懐かしくて、すこしあたらしい世界」が広がっていた。KURKKU FIELDS は「場」というより「思い」なのかもしれない。そして、その「思い」は、野を駆け、空を飛び、海を越えて、世界へと繋がっているのだと思う。そんな「思い」が届くよう、力強いデザインを目指した。



### ・山下一穂

#### FARM - オーガニックファーム / 農業指導

クルックフィールズは2010年に農業法人耕すを作ることから始まりました。最初に農業をやるために集まった若者たちは農業初心者でしたので指導者が必要だったわけですが、縁があって出会い、指導してもらうことができたのが高知の山下農園の山下一穂さんでした。

有機農業の定義やあり方は複雑なところもありますが、山下さんが野菜作りで実践されていた太陽光、水、土、微生物などの循環や、多様な生命の魅力の引き出し方など、彼自身が持っていたサステナブルな未来社会へのビジョンとともに僕自身も多くのことを語りあい学ばせてもらいました。

木更津のチームが山下さんの指導を卒業させてもらった後、2015年に兵庫県に出来た耕す丹波農場の指導を続けてもらっていましたが、2017年の晩秋に指導のため訪れていた宿で、本当に突然でしたがお亡くなりになりました。

我々を含め多くの人に素晴らしい影響を与えてくださいましたことをみなさんにお伝えするとともに、改めて心から感謝申し上げたいと思います。山下の想いや考えはこれからもクルックフィールズにおいても受け継がれていくと思います。



### ・四井 真治

#### NATURE,ENERGY / パーマカルチャーデザイナー

現在、気候変動、大量絶滅が進みつつあり大変な時代となってしまいました。これらは多くの人々の日々の暮らしの集まりから生まれた悪いベクトルが働いてしまった結果です。しかし、私たちは江戸の町や里山の暮らしのように日々の暮らしが同時に土を作り森を若返らせ持続可能で豊かな暮らしを実現させた良いベクトルを生んだ過去もあります。それは命を感じその持続性を大切にしてきたからだと思います。クルックフィールズは持続する命の仕組み、生活文化をデザインの土台としており持続可能な未来の暮らしの具体例として小林さん、スタッフと共に世の中を変えるきっかけを創っていかれたらと願っています。



### ・CARABINA

#### PLAY&STAY - カラビナカー / Family experience partner

KURKKU FIELDSが信じるクリエイティブとイメージーションの力。子どもたちが住む世界はその連続。しかし今、私たちにはパブロ・ピカソからのメッセージが力強く聞こえる。『子供は誰でも芸術家だ。問題は、大人になっても芸術家でいられるかどうかだ。』子どもたちの創造性があるまま育まれる世界。大人も寄り添いクリエイティブな心を取り戻す世界。そんな世界をKURKKU FIELDSという類稀な場から生み出していきたい。





## KURKKUFIELDS

クルックフィールズ



**水野 学**  
クリエイティブディレクター/  
クリエイティブコンサルタント  
good design company 代表

KURKKU FIELDS の話を聞いているうちに、ひとつの国のような場所だと感じました。自然を大切に、自然と対話し、自然と共に暮らす、小さな小さな国。そんな国の「国旗」は、どんなものがふさわしいだろう.....そんな思いが、このデザインのスタートでした。打ち合わせを重ねていくなかで、小林武史さんが一枚の絵を見せてくれました。そこには、降り注ぐ太陽、遥か彼方へと続く空、折り重なるように連なる野山。それらが力強く描かれていたのです。自然が織り成す景色は、なぜこんなにも美しいと感じるのだろう。この美しい景色をそのまま旗にすることはできないだろうかと考え、何十.....何百とデザイン案を繰り返しながらひとつのシンボルマークへと完成させました。また、ロゴマークは、大地に深く根付き、力強く芽を出した植物のようなイメージで制作。自然と調和しながらも力強いデザインとしました。各種パッケージデザインは、KURKKU FIELDS という小さな国から取り寄せたようなパッケージデザインをイメージして考えました。KURKKU FIELDS のそれぞれの産地から直接販売されているような、良い意味での「気を使っていない感じ」を表現したことで、力強く、素朴なデザインが完成したと思います。KURKKU FIELDS を多くの方に知っていただき、多くの方が訪れ、多くの方に自然とともに過ごす豊かさを感じるきっかけをつくるデザインになれればうれしいです。