

秋^サ刀^ン魚^マ

Discover Japan Now No.15 2017 May

生活基本物件

暮らしの基本道具

柳宗理、松徳硝子、銀座蔦屋、東京近郊鐵道旅行



人類總是在追求更好的生活

人間は、常により良い暮らしを求める

主編序

我想沒有人是不喜歡「美」的，隨著年紀增長，我們已經不再只是比較誰用的鉛筆盒有彈跳功能，或是誰的書包上印有最新卡通圖案，取而代之的是用服飾、配件，乃至家中裝潢、擺設來形塑自己的品味，漸漸的整個社會開始用「擁有一」的物品來評斷一個人的「價值」，這件事一直讓我匪夷所思，如果褪去一切，究竟剩下什麼？

日本最懂生活的總編輯，松浦彌太郎在《品味入門》曾形容，要了解一個人的品味，可從他所穿的皮鞋著眼，因為真正懂生活的人，最在乎身上細節，倒不是皮鞋多高級、皮革多昂貴，會將每日穿在腳上的鞋子擦得閃亮，即使是便宜貨也顯得迷人。衣著整齊、舒服、乾淨，就成了「品味」的根源，只要再加上一個秘方就能成為真正的品味之人。

一向帶有童心的《秋刀魚》編輯部決定成熟的省思「生活基本物件」究竟為何？徹底了解「物品」與「品味」之間的關聯。於是，本回特輯邀請了臺日6組不同職業的人們，包括設計師、藝術總監、樂團主唱，以及食物造型師，大膽拜訪了他們日常生活的工作室或最私密的家，挖掘世人眼中品味之人，如何養成獨到的個人風格。

如同日本民藝之父柳宗悅所說：「器物，唯有透過使用才會產生美。」在這些品味之人的生活空間裡，沒有過多名貴器物，反而是多了一種時間刻劃的痕迹。熱愛椅子的創作者，用自己的雙手做出最理想的凳子；喜歡旅行的藝術家到世界各地收集有故事的二手物；痴迷文具的設計師追隨著手工文具帶來的溫度；在他們心愛的物件中，我們看見被使用的生活感，深刻了解自己為何所愛、為何所選，這些物件在他們的手裡，似乎都幸福地笑了。「擁有一個懂我的主人，真是太好了。」原來這就是成為品味之人的最終秘方，不是我們擁有物品，而是物品擁有一個對的主人。

知名器皿策展人祥見知生受訪時說到，現在人們所以為的古董，不也就是幾百年前所使用的器皿，經過作家、使用者，以及品味者加以保存與流傳，才成了現代人手中的名器，「而現在所用心選擇的器物，就是替未來留下的古董。」這一刻，生活基本物件又成了記錄歷史的縮影。因此我們不僅探究品味，更走向器物背後令人敬佩的職人，從紙品、陶藝、鐵器，甚至佛像彩繪與佛壇製作，橫跨數日記錄流傳百年的技法，如何用雙手捏出生活器物的面容。

或許，所謂斷捨離也不過就是替人們在追求更好生活的路途上，找到真正屬於自己的器物。品味沒有標準，真心對待每一樣物品，就是最完美的格調。

Editor's Note

美しいことが好きではない人間なんていないと思う。年をとるほど、誰のベネキースが新しい機能を持つか、また、誰のスクールバッグに最新のアニメ柄が印刷されているかをもう気になくなり、代わりに、服装やアクセサリ、またはお家の装飾や置物を経由して自分のセンスを作り出すことになった。この社会は、ますます人の持ち物からその人の価値を判断することになってしまったが、人間つてもし体につけるものをすべて脱げたら、残っているのがいったい何だと私はいつも思ってしまう。

美しいことが好きではない人間なんていないと思う。年をとるほど、誰のベネキースが新しい機能を持つか、また、誰のスクールバッグに最新のアニメ柄が印刷されているかをもう気になくなり、代わりに、服装やアクセサリ、またはお家の装飾や置物を経由して自分のセンスを作り出すことになった。この社会は、ますます人の持ち物からその人の価値を判断することになってしまったが、人間つてもし体につけるものをすべて脱げたら、残っているのがいったい何だと私はいつも思ってしまう。

日本で民藝運動の父と呼ばれる柳宗悦様が、器物は、用いられたこそ美が生み出すと述べたとおり、これらのセンスある方々が暮らす空間で、貴重なものが多すぎではないうえ、時間が刻んだ痕跡は増えた。椅子が大好きな創作家は、自分の手で一番理想な椅子を作り出した；旅行好きの芸術家は、世界各地へ行ってストーリーの持つ中古品をコレクションする；文房具に熱中するデザイナーは手作りの文房具が持たれる温度を追う。この方々が愛する物件から、その物件が用いられるこそ生み出した生活感を見せてきて、なぜ気に入るか、なぜそのものを選んだかを深く実感できた。これらの物件がの方々を持たれるだけで、「わたしを理解してくれる主人がいて、本当によかった。」と幸せな笑顔が出たような感じがする。ものを持つだけではなく、ものが自分にふさわしい持ち主がいることは、センスのある人になれる最終の秘密のわざなのだ。

日本で一番心地よく暮らす編集長である松浦弥太郎様は、センス入門という本に、人のセンスは、その人が着る革の靴から観察し始めてよいと述べた。なぜならば、本当に心地よく暮らせる人は、身につけるものの細かいところまで一番気を遣うことだ。高級な靴か、ものすごく高い革靴を着ることではなく、毎日自分が着る靴をちゃんとピカピカにしたら、安物でもかなり魅力が感じられるのだ。故に、清潔で見た目が心地よい服を着ることは、センスの基本になり、もう一つ秘密のわざを加えると、本当のセンス持つ人になれる。

もしかしたら、断捨離ということは、人々により良い暮らしへの道で自分に一番ふさわしいものを見つけることだ。センスは一定の基準がなく、すべてのものを心込めて扱うなら、一番パーフェクトなライフスタイルであることだ。



長崎縣

ながさきけん

名匠設計路面電車みなと啟程

由設計了JR九州豪華列車「ななつ星」的知名設計師水戸岡銳治所經手的最新列車「みなと」，於4月初正式從長崎市啟程。みなとは將60年前的車輛進行改裝，外表以港都的形象漆上藍色，車頭還有長崎常見的捲尾貓。車廂內也充分調和了和洋文化，將承載著長崎之美持續奔走。



◎朝日新聞

42



熊本縣

くまもとけん

新大河劇確定 金栗四三宣傳戰

2019年預計播出的NHK大河劇中，其主角是有一日本馬拉松之父「美名的金栗四三」，為日本史上首位出戰奧運的馬拉松選手。因此代表其故鄉的水町（原春富村）長福原秀治也乘此機會四處奔走，還借用了金栗的老家。福原表示，這是復興與宣傳的絕佳時機，希望全縣都能一起投入。



◎讀賣新聞

43



大分縣

おいたけん

別府市溫泉區即將登場！

有「溫泉大國」之稱的大分縣別府市，在去年年底提出了「湯・園地」計畫，也就是能夠帶著一條毛巾玩遍溫泉與遊樂園結合的園區，當初雖然以玩笑性質地表示如果100萬人觀看影片就會實現，但如今證實所言不假，別府市將會在7月底開放入場，將有9千人可以到場體驗泡湯與遊樂的雙重享受。



◎ROCKET NEWS24

44



宮崎縣

みやざきけん

日向微笑時鐘
宮崎機場五臺設置

配合宮崎縣的標語「日本のひなた宮崎県」，宮崎機場設置了5臺新時鐘，以微笑的太陽為形象，直徑長達47公分，總計花了約140萬日元進行製作。此時鐘的提案是機場一名女職員的構想，在宮崎的「玄關」以微笑面對到來或離開的客人。今後也有將此微笑時鐘縮小化作為商品販賣的打算。



◎讀賣新聞

45



鹿兒島縣

かごしまけん

與西鄉隆盛有關的絕景
「馬込の貴」

在流經霧島的天降川上游的「奧天降」中，有著一處與維新志士西鄉隆盛有關的絕美之景。此被稱作「馬込の貴」的地方緊鄰岩壁，抬頭可見「一線天」，神秘氣息宛如來到秘境。據傳此處是西鄉隆盛為了引天降川的水源作為水田而挖掘的通道，但如何將岩山一分為二，到如今都還是未解之謎。



◎朝日新聞

46



沖繩縣

おきなわけん

西表山貓之日 兩座銅像建立

4月15日為「西表山貓之日」，其由來為2015年為了紀念西表島上的特有物種西表山貓發現50週年而設立。竹富町宣布將在紀念日當天著手進行西表山貓銅像的建立，並提供了圖案設計，未來預計將可以成為西表島的新觀光場所，同時也期望銅像能夠啟發人們對於自然保育的重視。



◎竹富町

47

生活基本物件

暮らしの基本道具

Life's necessities

早晨的陽光該用什麼角度撒落到床邊、晚餐要用什麼器皿盛裝家人最愛的炸雞塊、旅行時要用什麼大小的筆記本記錄沿途風景……，日子天天在過，要如何做個品味之人？

一同拜訪產品設計師寺山紀彥、日本藝術總監佐藤利樹、雀斑樂團主唱林以樂最私密的住家，直擊傢俱設計師藤森泰司、禮拜文房具 Karen 和 Marco 的工作室，最後跟著食物設計師陳小曼走進廚房，探究他們的「生活基本物件」，如何形塑最有溫度的個人風格。

現在就打開門，走進認真生活的世界吧。

- 18_日本 寺山紀彥、佐藤利樹、藤森泰司
- 30_臺灣 雀斑樂團、禮拜文房具、慢食堂
- 40_日本 工藝十人
- 56_臺日工藝

以光陰累積使用溫度 以文具記錄人生片刻

禮拜文房具 創辦人 Karen、創意總監 Marco

Tools to Liveby
禮拜文房具

由設計公司「ADC STUDIO」的5位好朋友一起組成。提供歐洲、美國與日本等世界各地的文具，多是具有悠久歷史的品牌，而且在市場上長期販售，經得起時間考驗的經典文具。

www.toolstoliveby.com.tw



以設計為背景，禮拜文房具不只販售文具，更加入自有品牌與 Selection 兩種系列商品，將臺灣優秀的文具製造廠結合日本、歐美等文具品牌，創造經典又帶有新穎的風格文具。

一百年前的人們沾著墨水，用鋼筆在信紙上書寫；一百年後的科技，改變了文書的樣貌，讓拿筆的手成了打字指尖。文具曾一度快要被世人遺忘，老字號文具工廠歇業、孩子們根本沒使用過削鉛筆機，直到2012年，由創辦人Karen、創意總監Marco與其他3位設計師共同提出「禮拜文房具」之概念，在臺北的巷弄中悄然現身，以「改變桌上風景」為意象，讓現代人重新認識來自世界各地可媲美藝術收藏的實用文具，將「文房具」一詞從日文轉變為臺灣定義文具美學的新信仰，「文具店」不再只是滿足小學生課堂需求，而是讓大人也著迷的品味之地，前來朝聖的人們更來自海內外，在小小12坪的店頭，放慢時間體驗文具之於生活的必需。

「作為生活物件，文具是展現人品味的細節。無論學生或上班族，每天都會跟文具相處8到12小時，正因為每天使用所以更要好好選擇。」從身邊的設計師到辦公室的員

工，都是Karen平時觀察「人」與「文具」關係的場域。她直言心中最美的桌面風景倒不一定是整齊如日本平面設計師佐藤可士和的乾淨（清空到桌面上只剩下一支筆），有時「亂」也象徵著一個人的性格，「重點是他挑選了哪些物品，以及珍惜物件的『使用感』。」言語間帶有浪漫性格的Karen，是禮拜文房具的靈魂人物。她與文具的相遇來自時常出差的父親，自國外帶回的文具，讓年幼的Karen第一次體會到鉛筆的「香味」，「小孩子不懂質感，但好東西拿在手裡是不需要任何教學，就能真摯的感受到它的美好。」心思細膩的Karen逐漸體認到每日使用的文具有多麼重要，隨著時間積累在筆和筆記本上的「重量」，也成為她和文具間情感的起源，冥冥之中指引她走向設計之路，啟發日後到世界各地都不忘嚮進文具店，找尋自幼著迷各國文具氣味之所好，「試著從裡頭找到特別的東西，成了旅行的興趣之一。」

在挖掘文具的過程中，陪伴在Karen身邊的Marco，不僅是事業上的夥伴，更是生活裡的好旅伴，踏遍日本、柏林、義大利等地，兩人建構起文具世界中的遊戲，總是比賽著誰先在店裡找到好貨。比起Karen對文具的痴迷，實用導向的Marco從小喜歡畫畫，特別喜歡顏料與色筆，文具對他而言就是一項工具，10年前Karen送了一組MITSUBISHI 3種筆頭的簽字筆組，「日本就是很重機能性。」Marco對此愛不釋手，直到沒水也不願意換其他品牌，索性也跟著Karen想一圓開文具店的夢想，在進貨清單中放上自己愛用的實用型文具，「90%以上的選品都是出自心愛的品牌，禮拜文房具彷彿成了Karen擁有用不完文具的實踐地。」Marco戲稱對文具沒有這樣瘋狂，一個理性、一個浪漫，這對拍檔的互補性如實造就禮拜文房具最多變且完美的組合。

勾起臺灣年輕世代文具控的購物慾，Karen所挑選的文具不只是外觀吸引人，



Slow Food Design

慢食堂 陳小曼

畢業於建築學系，2011年夏天在網路上成立「慢食堂」，分享著與食物有關的資訊與設計，前往攻讀義大利米蘭研讀食物設計（Food Design），提供人們對於食物美好的生活想像，並企劃一份與食物有關的報紙 Nutty Project，與料理人一起實現對食物的觀點與欲望。



光景 Scene Homeware
台北市民生東路三段130巷18弄11號
www.scenehomeware.com

奔

放地切著砧板上的馬鈴薯，手指輕盈地在原味優格上自由灑上鮮紅的草莓，隨性的篩著現磨咖啡粉，沖泡出每天都不同濃滋味的黑咖啡，再替自己倒上一杯富有濃厚麥香底蘊的精釀啤酒，爽快的料理過程，在食物設計師陳小曼的生活裡，就像是每天都要上演的食物Party，在他手裡、口裡，以及心裡的食物，都帶有一股慵懶的放鬆感，待在一生最重要的堡壘之中，廚房裡的陳小曼，越做自己，他的料理就越有爆發力。

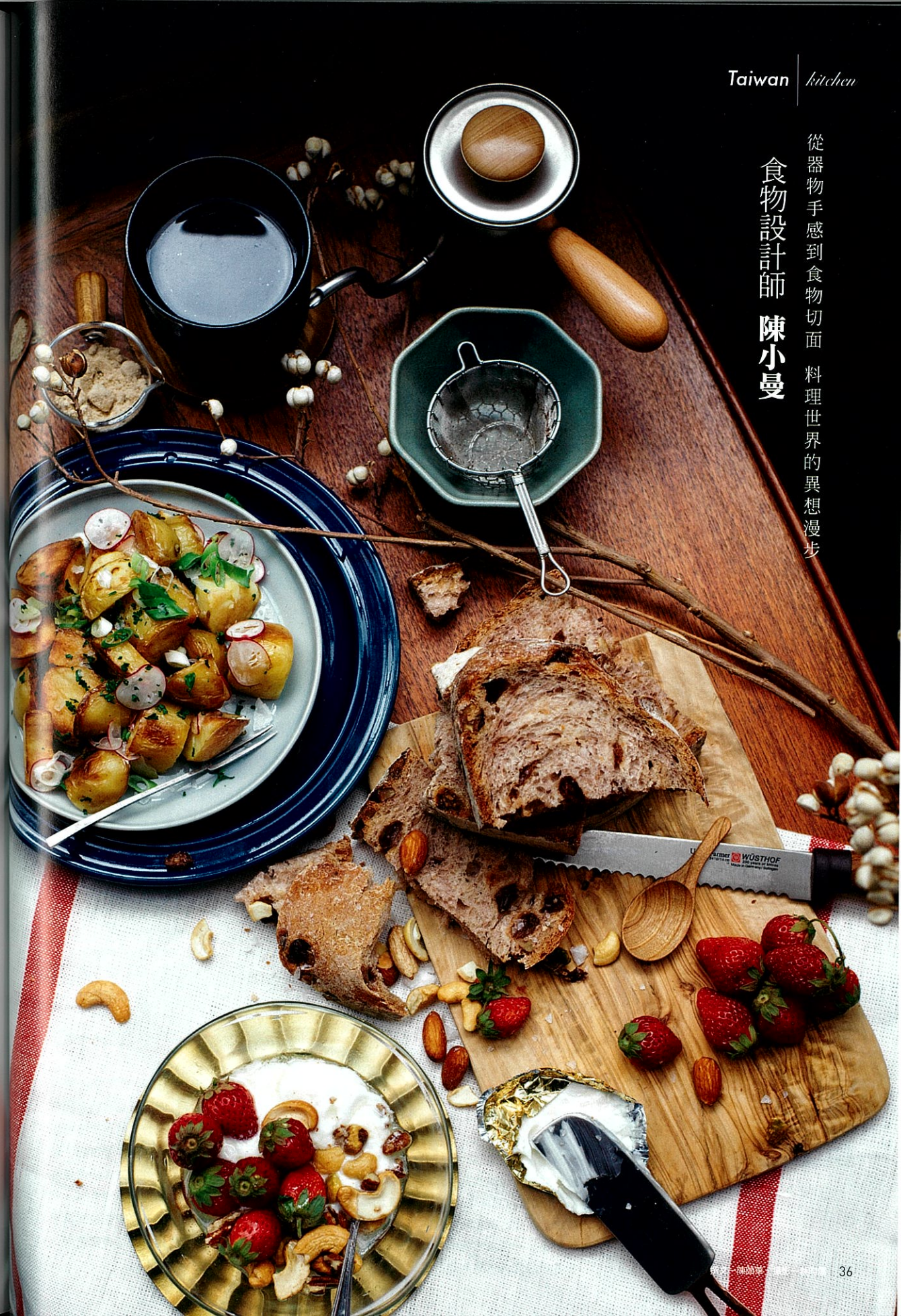
「窗光是廚房最重要的靈魂。」不是餐具或器皿，反倒是伴隨著料理過程中的時光。實踐建築畢業的陳小曼，放下平面圖走入食物的世界，大學至今使用過10餘個廚房，從工作室、住家，甚至是旅行途中的烹煮，人們會記錄著自己住過的公寓、去過的國家，陳小曼則是用廚房的數量記憶自己與每個食

材間的關係，「料理時會經歷時間的變化，或許為了晚餐而從傍晚開始準備，窗外顏色變化由亮轉黑，在廚房中消磨的時光，是時間的推移、更是重要的回憶。」陳小曼在料理步驟上略顯自在狂放，但在料理過程中卻如此微醺浪漫。

從光影的變化走向廚房中不可或缺的器物，陳小曼邊切著雜糧麵包邊說著，「刀是料理的基礎。」下一刻，帶著核桃紋理的麵包切面，華麗的展現在眼前。自認大學建築作業可以不切紙模型，但人生不可不切菜，「切東西真的是一個療癒的過程。」陳小曼甚至誇張的形容，使用不夠俐落的刀不如去外頭餐廳開飯，於是在日本遇見的新潟三條市庖丁工房的小刀時，就成了他就連旅行都會帶上的料理基本物件。看似瘋狂偏執的陳小曼拿著食材，輕柔地摸著剛切好的食物切面，「有的人是為了吃到食物纖維的層次，

選擇手剝。但對我而言刀的存在不只是完美切斷食物的關聯性，反倒是讓料理過程更爽快的關鍵。」認為料理是一種心靈沈澱，用「必先利其器」的流暢刀切著食材所產生的節奏感，就成為陳小曼在烹煮中與自己相處的最佳伴奏曲。

料理的過程就像是一場秀，一手煎東西、一手燉湯，同時還能煮杯咖啡，一個轉身抓起點綴用的莓果放入口中，看著左右開弓的陳小曼煮飯，畫面跟經過配色的食材一樣好看。「為了要滿足雙手皆能使用的實用性，我特別喜愛柳宗理的片手鍋。」被稱為「繼刀之餘、其次重要」的鍋具，陳小曼將有兩個口的片手鍋鍋蓋反180度轉開，計算過、非正中間的偏角開口讓灑水的動作更顯優雅，「我不相信一個物品能做好兩件事，有足夠的基礎和技術，加上設計的巧思，就能像柳宗理的鍋子，只是單純將鍋子做到淋



日本工藝十人

撰文：趙丹加、攝影：蔡昀儒、器皿提供：小器



吉田直嗣

NAOTSUGU YOSHIDA

徜徉於黑與白的天平兩端，吉田直嗣曾經推出一望無際純白的瓷器，也擅於掌握深邃漆黑的釉料技法。在吉田直嗣非黑即白的陶藝世界裡，褪去了色彩的喧譁，反倒盛裝出料理尤其繽紛的排列組合。如今將相對的兩色結為一體，表層柔和、內裡深沉，更加突顯器皿獨有的線條流動。撫摸著刻意不加修飾的鉢緣，在凹凸的粒子之中感受手作的溫柔與悸動。不去定義自身的風格與調性，吉田直嗣給予使用者極盡純粹的空間，讓人們能夠恣意想像著器物更為自由的可能。

中鉢

柳宗理

SORI YANAGI

身為日本工藝設計巨匠，柳宗理接受過西方現代主義之薰陶，也傳襲其父柳宗悅推廣民藝運動的生活美學精神，懷抱「唯有使用才能彰顯器物之美」的胸懷。即便是看似樸質的黑柄餐具，也要實際使用後才能掌握住樺木的沉厚，感嘆於實心木柄與不鏽鋼一氣呵成的精美工法，勻稱的線條、圓潤的弧度，以及延伸打薄的柄尖皆是經過縝密計算的巧思。極簡的器皿設計也無法脫離以人為本的初心，透過把持、切割、品嚐等觸覺感受，體會柳宗理超越時代的歷久彌新。



黑柄餐具系列 點心叉 / 點心匙 / 茶匙 / 奶油刀

備料



燉煮



下料



翻炒



啤酒蛤蠣米粉

材料 (2 人份)

蛤蠣	10 顆	KIRIN 一番搾	2/3 罐 (約 300ml)
蒜頭	6 顆	統一肉燥米粉	一包
乾辣椒	2 條	鹽	少許
高麗菜	5 片		

料理方式

- ① 蛤蠣用鹽水泡 2 小時吐沙。
- ② 將高麗菜、乾辣椒、蒜頭切成小塊。
- ③ 把蒜頭跟乾辣椒用油炒香。
- ④ 倒入 KIRIN 一番搾啤酒。
- ⑤ 放入高麗菜與蛤蠣，蓋上鍋蓋將蛤蠣燉熟。
- ⑥ 將開口的蛤蠣拿起後，用啤酒湯汁將高麗菜煮熟後放入米粉。
- ⑦ 最後再加入已熟成的蛤蠣至鍋中吸湯汁，再灑上蔥花即可盛盤。

KIRIN

酒花的濃厚香氣代替清酒的米香，留下一番搾釀造的甘甜與蛤蠣相互呼應。原本應該是完成後將湯汁淋上白飯，取而代之的是臺味滿點的統一米粉，在蛤蠣「開口後」放入湯中，吸收鮮度，完美鎖住在低卡的米粉中，可以在深夜裡毫無負擔的吃上幾碗。被喻為「零失誤」的家庭料理，不繁瑣的酒蒸蛤蠣，無需華麗的技巧，只需要一點點心思，將心意濃縮至當中，大口的用蛤蠣殼撈起啤酒湯，爽快的吸上幾口米粉，屬於自己風味的料理，最能反應當下人生的箇中滋味。



料理物語 COOKING

零失誤的深夜料理 臺日混搭的人生滋味

啤酒蛤蠣米粉

撰文—陳頤華、攝影—蔡昀儒、料理者—鍾昀翰

許多人對於日式居酒屋的認識，莫過於串燒、馬鈴薯燉肉，以及酒蒸蛤蠣。其中最為有趣的酒蒸蛤蠣，介於臺式熱炒店的絲瓜蛤蠣、中秋節烤肉用鋁箔紙包裹的奶油蛤蠣間，是一道臺日共同擁有的料理滋味。幾度在日本採訪工作滿檔，拖著疲倦身體，穿梭巷弄隨意走進一間夜裡還開著的家庭式料亭，點上一碗用清酒燉煮的酒蒸蛤蠣時，還真有點摸不著這是日本道地滋味，還是帶有臺灣家鄉氣息的暖胃料理，彷彿在兩地之間都能喝到的鮮甜，湯頭不變，差異只在喝的當下，心頭上究竟思念的是遠方的家，還是眼前和謔的料理亭女將。

《深夜食堂》第三集中曾出現過的「酒蒸蛤蠣」，似乎也帶有點這種味道。一個已到大叔年紀的兒子和愛喝酒的年邁母親總是鬥嘴，母親時常到深夜食堂點上一份酒蒸蛤蠣，豪邁的用蛤蠣殼喝著鍋裡的湯，呼嚕呼嚕地吸吮著大海與酒精蒸發後的清甜、喝著兒子偷偷囑咐老閩加了水的清酒，糊里糊塗等著兒子來背喝醉的她回家。直到一日夜裡，兒子獨自到食堂也點上一碗酒蒸蛤

蠣，說著年幼時母親獨自養育自己，艱困的生活曾一度讓媽媽帶上他尋短，下定決心走向大海前，在海邊的小餐館點上這道料理，只見兒子吃得意猶未盡，母親深切的被享受料理而笑了的兒子打動，退去了輕生的念頭。

經歷過人生關頭，母子倆相依走過半百的歲數，兒子夜裡看著滿是皺紋的母親，落下一句老太婆；母親也數落著自己的兒子早已成了大叔。這一刻，兩個人的鬥嘴，就像是鍋裡的蛤蠣，加熱後嗶嗶剝剝張開殼，看似激烈，卻露出肥美的蛤蠣肉，外表堅硬，內在卻滿是柔軟。「這香味真是讓人忍不住阿。」就像是清煮後的湯頭，帶有酒的苦澀與蛤蠣的鮮鹹，看似清澈卻都是海味的精華，化不開的親情牽絆，全濃縮到一碗湯中，樸素卻是人生的寫照。

對於如此「中性」的酒蒸蛤蠣，可日式也可臺式，好像說著料理者才是定義它風格的關鍵，採訪告一段落回到臺灣的《秋刀魚》編輯部，決定挑戰臺日混搭的精神，將苦中帶甜的「人生寫照」加入「一番搾」啤酒，用啤

臉臉第 1 回

撰文·攝影— teikoukei

2012 結束日本寫真留學生生活，返臺與獨立出版書店「下北沢世代」主理人 David、Monique 交情甚篤，推出 ZINE 與攝影集《裂痕》、《有菌》等獲得好評。拍攝主題以自己居住的城市與人物為主，獨特的影像力與破格的視線為其特色。

關於臉臉的故事

很可愛，很有禮貌，很膽小的貓貓的小故事。因為在她櫥窗前被大大得貼著「賓士臉」三個字，所以我們一直叫她賓士臉，後來就簡稱為臉臉了。

還記得在幾年前因為很想養狗所以常去寵物店看看有沒有有緣的小狗狗。那時候還真沒想到現在會開始養貓。前年與臉臉初見面的時候，臉臉睡眼惺忪的一直對著我們哈氣。那時後單純的以為我們很投緣，毫不猶豫就把臉臉帶回家了。後來上網查了之後才知道哈氣是威嚇的行為。我們就在這誤會之中開始了同居生活，一年多後現在回想起來，其實臉臉應該也只有初見面時哈過我一次氣而已。





秋刀魚

SANMA LOCAL

地元手帖

東京近郊鐵道旅行

節節相連的車廂中，總是裝載著人們盼望的心情。下班的尖峰時刻，手拉吊環、戴著耳機，正細細咀嚼文庫本的上班族；提著野餐籃與露營器具，興奮地嘖嘖喳喳的三兩好友；孩子們盡全力地伸長脖子，期待看見玻璃窗外更加廣大的世界。行駛中的電車劃破了高樓大廈，穿進潺潺河畔旁、颯颯樹林間，引導著日常的去路與歸途，帶領人們前往比心之所想還要遼闊的遠方。

起駛於1912年的西武鐵道，百年來緊緊環扣著東京都與埼玉縣，彷彿漣漪般向外延伸的軌道網絡，日復一日灌溉著名為「生活」的這片土地。不僅守護著貨運流通的順暢、居民通勤的安全，更實現了旅人對於未知地域的渴望。這回《秋刀魚》以西武鐵道線上的「池袋」與「西武新宿」兩站為開端，帶著趣味之心，將眼花繚亂的鐵道路線圖化身成跳格子的大富翁地圖，在抵達終點站「西武秩父」與「本川越」之前，隨心所欲地走走停停，將身體浸泡於濕潤的溫泉水池內，用豐富的藝術流動洗滌心靈；散步至當地人才知曉的公園，為旅途增添在地光景；為了一年一度如同祭典般大肆喧騰的朵朵花苞而感到富足。

走進悄然敞開的車廂內，聽著鐵軌與列車的碰撞聲響，心情也跟著輕快起來，彷彿裝上一對翅膀，在奔馳的列車旁一同翱翔。或許因為人們無法擁有任意門的來去自如，才能更加享受路程中的殷殷期盼。將嚮往的畫面展立為現實，這份鼓動之情，正吸引著旅人義無反顧的啟程。



羊山公園芝櫻之丘

埼玉縣秩父市大宮6267 羊山公園內



羊山公園的重頭戲非每年4月中到5月初的「芝櫻之丘」莫屬。超過40萬株的芝櫻依照各個顏色分類，整齊劃一地「拼出」彷彿會一路延伸至天際的奇幻魔毯，是關東地區數一數二盛大的粉色盛典。

SL PALEO Express

從西武秩父站徒步至秩父鐵道的御花畑站，搭乘僅於週末運行且一天一班車來回的「SL PALEO Express」蒸汽火車，帶著復古設計黑色外觀，帥氣地奔跑於花田旁、田園裡、溪流上，從飛逝的窗外景色中感受秩父迷人的自然魅力。



徒步15分



聽說最上面的最貴

千茶古

埼玉縣秩父市熊木町36-2
平日 10:00~18:00
週末、假日 10:00~19:00
每月20日公休



裡面是
咖啡冰塊
好貼心!



源自店主田中智佐子的綽號「ちゃこ」(chyako)而誕生的在地咖啡店，45年來每一天都飄著陣陣咖啡豆烘焙香。在木質暖色調的建築裝潢中，手捧著店主珍藏的古董餐具，飲一口千茶古混豆咖啡，品味一匙自家製咖哩，靜心享受著彷彿將時間凝結的這份恬適。

S1 36 西武秩父

三峯神社

埼玉縣秩父市三峰298-1
轉搭西武觀光巴士後抵達



相傳是日本武尊於1900年前建立的神社。將狼視為守護神，因此鎮守鳥居外的石像並不是石獅子，而是罕見的狼的雕像。因為座落於秩父深山內，一踏入便能感受到神社瀰漫著山林靈氣，有著「關東最強能量景點」的稱號。

這看得到雲海!



西武秩父站前溫泉 祭之湯

埼玉縣秩父市野坂町1-16-15

位於西武秩父車站旁，以「祭典」為主題，貫穿秩父每年舉行300場祭典盛事的熱鬧意象，館內共分成溫泉、美食、商品販賣3區，藉由滾滾泉水的熱情與地產自銷的活力，為旅人的身心及脾胃注入滿滿的秩父朝氣。

S1 28 高麗

巾着田

埼玉縣日高市高麗本郷125-2
08:00~17:00



每年秋季的9月中旬到10月初，500萬株的曼珠沙華，也是俗稱的彼岸花會在巾着田內爭先恐後地盛開，朵朵綿延於田園內、河流邊，彷彿交織成一張鮮紅色地毯，覆蓋著來園者的視覺體驗。

進，在標高1100公尺，彷彿伸手即能撫觸雲朵的三峯神社中，大口呼吸著山林的靈氣，淨化世俗沾染的內心；緊擁百年神木，將身心託付於自然的潤澤，感受大地柔和的能量；合掌於本殿前，傾吐著平日無處抒發的惦念；在檜木與杉木擁抱成一柱的結樹樹底端，觀映卻也謹慎地寫下心儀的命定對象。

在如此怡然的街道裡，嗅著咖啡香氣的誘引來到頂著三角屋頂、彷彿獨立於世的「千茶古」門外。整間店從地板、桌椅、吧臺到樓梯扶手都選用木質地，溫潤深沈的觸感搭配暖色調光線，洋溢著瞬間讓人卸下心防的舒適氛圍。推開戶外庭院旁的白色木門，映入眼簾的洋風空間，不僅作為平日的用餐環境，更時常舉辦展覽、音樂會、詩詞朗誦會等藝文活動。四周的樑柱來自於300年前的古民家建材，如今帶著嶄新之姿，不著痕跡地支撐起千茶古昂貴的優雅。「別館的每件物品都是古董喔。」不只別館，吧臺後方總共200件排列整齊的咖啡杯盤組、承裝餐具與濾紙的容器，都是店主田中智佐子親自從各地陶器店、百貨公司、二手市集裡萬中選一而來。從田中智佐子笑臉盈盈謎起的眼角中，傳遞出她對器具的疼愛珍惜，無論是和風或歐式的的生活古物，都能在此獲得全新的使命與意義。下回，選一組中意的器皿，啜飲一口自家烘焙、略帶酸味且後勁醇美的混豆咖啡，細細品味著這座於心所予的豐沛城市。

翱翔於四季的恩惠滿溢的秩父能量

列車緩緩進站至鐵道末端，遠離東京都心的秩父是個深受自然與文化庇護的地域。每年春夏之際，羊山公園萬紫千紅的芝櫻地毯在青空下蔓延；乘坐蒸汽火車到閃爍綠光芒的長瀨溪谷中挑戰小舟順流而下的刺激；與京都祇園祭、飛騨高山祭並列日本三大曳山祭的秩父夜祭中，以華麗的燈籠山車和絢爛煙火照亮著每年的冬季夜晚；近年甚至成為動畫《未聞花名》的舞臺地，吸引動畫迷們紛紛來場圍繞秩父的聖地巡禮。從市區內攀附層層山壁，往天空的方向前進，

因。敲門走進嚕嚕米之家，石磚暖爐、絨皮沙發、木頭廚具躍然眼前，壓抑不住滿滿的好奇心而攀登上螺旋階梯，才發現房子一角竟還藏匿著迷你臥室及起居用品，處處陳列著異想天開的擺設裝飾，不禁讓人深信：「真的有小精靈住在這裡啊。」

森林一端有棟以當地檜木建造而成的資料館，一樓精心介紹了嚕嚕米作者的成長環境、畫家之路的歷程，以及嚕嚕米誕生的時代背景，二樓則打造成圖書室，除了嚕嚕米相關書籍外，還有豐富的兒童繪本能讓人忘卻時光的流逝，埋頭徜徉於書海的芳香中。以嚕嚕米世界為藍本打造的曙光兒童森林公園不僅飄散著北歐童話的空氣，更參考原作角色愛好自由及冒險的個性，期望藉由親身觀看、輕撫、感觸等與森林的雙向互動，教導人們和大自然保持共生共存、相互尊重的夥伴情懷。

世界最大型的國際戶外藝術節，
以農田作為舞台，藝術作為橋樑，
連繫人與自然。

「穿過縣界長長的隧道，便是雪國。夜空下一片白茫茫。
火車在信號所前停了下來。」—《雪國》川端康成



從東京搭乘約2小時的新幹線，穿越一段漆黑漫長的隧道後映入眼簾的是一片被皚皚白雪覆蓋的銀白世界。這裡是日本新潟縣南部的十日町市和津南町，又稱越後妻有，長達半年以上的冬季氣候，是冬天積雪深度可高達5公尺，世界少數的大雪地帶，也是「越後妻有大地藝術祭」的舞臺。

三年一度從地方而生的大地藝術祭

始於2000年三年一度的「越後妻有大地藝術祭」，即將於2018年邁入第六屆。透過藝術，發掘人與大自然共存的土地價值，藝術家們受邀前來，融合當地環境，與居民互動後當下得到的靈感去做創作。它們都有一個共通點，就是成功建立起土地和人之間的情感連結。甚至不須專業導覽人員解說，即使是剛好散步經過的爺爺奶奶都能興高采烈地跟您分享這件作品的故事，這也是「越後妻有大地藝術祭」迷人的特質之一。

十多年來累積的200多件作品不是放在美術館裡，而是散落在村莊、田地、空屋、廢棄的學校等760平方公里的廣闊土地上，在您在踏上藝術之旅的同時，亦可品嚐時令新鮮蔬菜製作的里山料理、參觀酒造廠，欣賞美麗的梯田、河流、樹林、遼闊山景，全心感受越後妻有地區的風土和文化。

季節限定的雪中藝術—SNOWART

在展期外越後妻有每季仍有微型藝術祭，展出當季限定新作以及平日不開放的展品。大地藝術季的玄關—越後妻有里山美術館「KINARE」，位於建築中央的水池，夏天

