

ART2M presents

The story of a discovery that revolutionized Japanese  
nori aquaculture and led to global sushi culture

# ウミノオヤ UMI NO OYA

a film by Ewen Chardronnet & Maya Minder

エウエン・シャルドロネ & マヤ・ミンダー 作品

日本の海苔養殖に革命をもたらし、  
世界の寿司文化につながった発見の物語

**Production** ART2M, Anne-Cécile Worms, Ewen Chardronnet, Maya Minder | **Image** Quentin Aurat, Lisa Biedlingmayer, Ewen Chardronnet, Maya Minder, Ryu Oyama | **Voice** Maya Minder | **Sound editing**, design & mixing Quentin Aurat | **Editing** Quentin Aurat, Ewen Chardronnet | **Written by** Ewen Chardronnet, Cherise Fong, Maya Minder | **Music** by Quentin Aurat & Kyoka | **With the support of** Antre Peaux & Région Centre Val-de-Loire, More-Than-Planet & the Creative Europe program of the European Union, Pro Helvetia fondation suisse pour la culture, Vitality.Swiss - Embassy of Switzerland in Japan, Jeu de Paume, DDA Contemporary Art



More than Planet



Co-funded by the European Union

antre peaux



swiss federal cultural foundation prshelvetia



Vitality Swiss

DDA Contemporary Art

• JEU DE PAUME

uminooya.movie



## About the film *Umi No Oya* (2024)

French author and curator Ewen Chardronnet and Swiss artist and chef Maya Minder investigate the potential of algae in the ecological transition. In this film diary, they explore the legacy of British algologist Kathleen Drew-Baker, whose crucial scientific discovery in 1949 about the life cycles of red algae contributed to the rise of nori aquaculture in post-war Japan. The film pays tribute to Drew as **Umi No Oya** – mother of the sea – and looks for inspiration in the resilience she instilled in post-war Kyushu to face the new challenges of climate change.

## 作品について「ウミノヲヤ」(2024年)

フランスの作家でキュレーターであるエウエン・シャルドロネと、スイスのアーティストであり料理人のマヤ・ミンダーは生態学的移行のなかで見せる藻類の潜在力を探索する。この映像日誌で2人はイギリス人藻類学者キャスリーン・メアリー・ドゥルー・ベーカーの遺産を辿っていく。彼女は1949年に紅藻類のライフサイクルにかかわる重要な科学的発見をし、戦後の日本における海苔養殖の隆盛に貢献したのだった。作品では**ウミノヲヤ**—海の母—としてドゥルーに敬意を表しつつ、気候変動という新たな試練と向き合うために、戦後の九州で彼女が植えたレジリエンスの着想を探し求めようとしている。

### エウエン・シャルドロネ

フランス人アーティストであり、ジャーナリスト。現在、ウェブマガジン「Makery.info」の編集長であり、新聞『The Laboratory Planet』の編集責任者、そしてクリエイティブ・ヨーロッパの協力プログラムである「More-Than-Planet」および「Rewilding Cultures」のコーディネーターを務める。社会組織に言説や視座の転換を織り込んでいくような社会的状況の創出とアート・リサーチや科学的知識を接続していく実践や戦術、思索に彼は関心を寄せている。アートと海洋科学のプラットフォームである「Roscosmoe.org」を共同主宰している。

**Ewen Chardronnet** is a French artist, author, journalist and curator. Currently editor-in-chief of the web magazine Makery.info, The Laboratory Planet and coordinator of the Creative Europe cooperation programs “More-Than-Planet” and “Rewilding Cultures”. He is interested in practices, tactics and speculations that connect artistic research and scientific knowledge to the creation of social situations that intertwine discourses and shifts of perspectives in the very fabric of society. Since 2016, he and Xavier Bailly (Roscoff Marine Station) lead the art & marine science platform Roscosmoe.org.



**Maya Minder** is a Swiss artist and chef working in the field of Eat Art, based in Zurich. “Cooking thus transforms us” is a framework she weaves like a string through her work. Through cooking, she reveals the metaphor of the human transformation of raw nature into cooked culture, combining it with the evolutionary ideas of a symbiotic co-existence between plants, animals and humans. She is currently the ambassador for Vitality.Swiss – on the road to World Expo 2025 Osaka Kansai – program of the Embassy of Switzerland in Japan.

### マヤ・ミンダー

スイスのチューリッヒに活動の拠点をおき、アート・アートの分野で活躍するアーティストおよび料理人。「料理は私たちを変容する」というフレームワークを彼女は作品を通じて組紐のように織り上げてきた。ありのままの自然が人間の手によって調理され文化へと変容する、といったメタファーの背後にあるものを料理を介してあらわにするのだ。植物や動物そして人間の共生と共存という進化をめぐるアイデアと料理を結びつけようとしている。現在、マヤ・ミンダーは在日スイス大使館のプログラム「Vitality.Swiss-2025年大阪・関西万博に向けて」のアンバサダーを務めている。

