

# TAKAMATSU SUSTAINABLE ART WEEK

香川県  
魅力ある  
コンテンツ造成  
支援事業



瀬戸内海に投棄  
されたゴミも、  
アート作品へと  
昇華される

## 長坂真護

MAGO GALLERY  
SHODOSHIMA  
期間限定出張ギャラリー



LALA/2022年

入場  
無料

2023・6月20日(火)～6月30日(金)  
10時～19時 リーガホテルゼスト高松

主催 一般社団法人 せとうち四国  
観光地域創生研究所

共催: せとうち観光専門職短期大学 / MAGOギャラリー小豆島 協力: MAGO CREATION株式会社  
後援: 高松市

お問合せ リーガホテルゼスト高松 TEL.087-822-3555

# TAKAMATSU SUSTAINABLE ART WEEK

今、最も注目されているサステナブル  
アートの先駆者である美術家・長坂  
真護のアートギャラリー「MAGO GA-  
LLERY SHODOSHIMA」による期間  
限定出張ギャラリーをリーガホテル  
ゼスト高松にて開催します。

会期中は様々なサステナブルを体験  
できるイベントやフェアをご用意。

ぜひご来場ください。

イベント期間中、長坂真護氏の来場の予定はございません。



## 長坂 真護

NAGASAKA MAGO

MAGO CREATION株式会社  
代表取締役 / 美術家

1984年生まれ。2009年、路上の絵描きとなり  
世界を放浪後、2017年に世界最大級の電子  
機器の墓場と呼ばれるガーナのスラム街・ア  
グボクブローシエへ向かう。それ以降、スラムの人権と  
環境保全を改善するため廃棄物で作品を制作  
し、その売上から生まれた資金で、現地にアート  
ギャラリー、リサイクル工場建設、オーガニック  
農業やEVの事業を展開。

経済・文化・環境の3軸が好循環する新しい  
資本主義の仕組み「サステナブル・キャピタリズム」  
を提唱し、2030年までにガーナ人10,000名  
の雇用創出を目指す。スラム街をサステナブル  
タウンへ変貌させるため、日々精力的に活動を  
続けている。

2022年上野の森美術  
館にて自身初となる美  
術館個展を開催。

第51回ベストドレッサー  
賞(学術・文化部門)受賞。

ガーナに「MAGO MO-  
TORS LTD」を設立し、  
現在ガーナ人32名の  
雇用を創出。



「Flower」2022年

## 「MAGO GALLERY SHODOSHIMA」

popup in 高松

入場  
無料

先進国が投棄した廃棄物でアートを作り続ける、  
唯一無二の美術家 長坂真護の作品を多数展示。  
無料で鑑賞できる期間限定GALLERYが高松で初開催。

期間：令和5年6月20日(火)～6月30日(金)

時間：10:00～19:00

会場：リーガホテルゼスト高松

### キュレータートーク

#### 「美術家 長坂真護とSHODOSHIMAシリーズ」

日 時：①6月24日(土) 14:00～14:30

②6月25日(日) 14:00～14:30

会 場：リーガホテルゼスト高松

定 員：各回先着15名

参加費：無料

申込方法：右記QRコードより



申込みはこちら

### ワークショップ

#### 「サステナブルアートワークショップ」

長坂真護の作品鑑賞会の後、瀬戸内の海ごみを素材としたアート  
作品を制作。お子さまから大人まで、どなたでも気軽に廃棄物アート  
に触れることのできる簡単な体験です。

日 時：①6月24日(土) 11:00～12:00

②6月25日(日) 11:00～12:00

会 場：リーガホテルゼスト高松

定 員：各回先着10名

参加費：無料

特別協力：せとうち観光専門職短期大学

申込方法：右記QRコードより



申込みはこちら

## サステナブルメニューフェア

香川県内でサステナブルな食材作りに取り組む生産者さんにご協力いただき、期間限定で特別メニューが登場します。

期間：令和5年6月1日(木)～6月30日(金)

#### 会場

○リーガホテルゼスト高松

「炭火焼き&燻製ダイニング 時香」

『サステナブルランチ』 2,800円(税込)

「健康」と「環境」への配慮を表現した、植物由来食材の大豆  
ミートやチーズを使用したハンバーグやひよこ豆のフライ  
などのランチメニューが登場。

○高松国際ホテル「ぐるり屋島」

『讃岐オリーブ牛ステーキコース』 8,000円(税込)

オリーブの絞りかすを飼料として育てた、サステナブルな牛肉  
「オリーブ牛」からわざわざしかとれない「フィレ」と「ミスジ」を  
味わうディナーコース。