

### T.32 食と農とアルチザン

今年ミラノで開催された万博のテーマは「食」。人気の日本館では連日入場待ちが数時間という賑わいをみせていますが、食と農のテーマは、今日我々デザイナーにとっても避けては通れないテーマとなっています。音羽和紀氏は天才料理人アランシャペルに師事した初めての日本人であり、帰国後は故郷の宇都宮に戻り、その土地にどっぷり根ざしながらも世界レベルのフランス料理を提供しつづけてきた、日本フランス料理界の指導的立場にある料理人です。素材と向き合いそれを料理に仕立てることはどんな創造的活動にも通じるものがありますが、音羽氏は加えて多くの芸術家や職人との協働を通じて、ご自身の活動をよりクリエイティブなものへと昇華させています。今回は、現在準備を進めている東京白金台のレストラン「シエル・エ・ソル」の話を中心に、食とアルチザンの話を伺います。

#### ○ ゲストスピーカー

##### 音羽和紀 / 料理活動家

大学卒業後、渡欧。ドイツ、スイス、フランスのホテル、レストランで修行。フランス料理界の重鎮、故アラン・シャペルに日本人として初めて師事。帰国後、1981年、宇都宮にてレストラン「オーベルジュ」を開店。フランス料理店のほか、レストラン・バー、デリカショップなどを経営。そのほか、“子供達の食”をテーマにした活動や、地域の産物を使った料理の開発、県の農政委員を務めるなど、地域の食環境のためにも活動。現在奈良県が東京に開設する県産食材を使った本格的フランス料理店の運営者として準備をすすめている。

#### ○ 聞き手

##### 西森 陸雄 / 建築家

工学院大学教授

1986年早稲田大学大学院修了。AUR建築都市研究コンサルタント勤務の後1990年より2年間Massi, ¥miliano Fuksasローマ事務所に勤務。平成4年度文化庁芸術家在外研修員。帰国後1997年有限会社西森事務所設立2008年より工学院大学建築都市デザイン学科准教授。現在同大学建築楽部教授。建築デザインと平行して食のプロデュース団体Cu-Calを主催する。

オブザーバー(予定): 今村創平、橋本夕紀夫、松下計、皆川明、生駒尚美

日時: 10月27日(火) Open 18:30 Start 19:00(予定)

参加費: ¥3000- (料理・ワイン代込み)

定員: 40名 (先着順)

会場: 青山スパイラル9F 東京都港区南青山5-6-23

参加を希望される方は、氏名、連絡先、職業、参加人数を明記の上 nishimoriku@nishimori-aa.jp までお申し込みください。

担当: 渡邊 03-5332-8901 (西森事務内)