



日 時 : 9月16日(月) 15時から17時

場 所 : イサマキッチン (イサマムラ2階調理室・天台キッチン展示会場)

参加費 : 2000円(料理・作品材料等) 申し込み : tendaikitchen@gmail.com

おいしいものは好きですか。今日はこれが食べたいと思ったとき、その料理を作ったり、食べに行ったりすることもありますよね。その味を求めて行動する原動力は大きなものと考えます。今回は食による味わいのインスピレーションを描くワークショップを企画しました。誰もが生活とともに併せ持つ「食」に対するイメージを絵画にすることで、新たな発見があるかもしれません。(渡邊)

おいしいについて考える。一口に「おいしい」と言っても、そのおいしさは人によって様々です。時間、環境、体調、文化、情報などの上に「おいしい」という認識があると考えます。食べるという行為は、味覚だけでなく、視覚、嗅覚、触覚などの感覚器官を使った複雑な行為です。今回のワークショップではタイの伝統的な料理である「カムミアン」を味わっていただき、そこで捉えた感覚を、お皿をイメージしたキャンバスに描きます。未体験の味をインスピレーションにどんなイメージが作られるのでしょうか。(高橋)

講師紹介

渡邊智子(画家、中之条ビエンナーレ参加作家。展示場所: 六合赤岩小屋)

沖縄県立芸大学で絵画を専攻。中之条ビエンナーレ2013に初参加して以来、4度目の参加。感情や時間といった不確かな存在を主題とし、空間と関わりながら立体的なキャンバスに色彩構成するスタイルで表現している。

高橋えり(イナリヤト食文化研究所代表、天台キッチン)

武蔵野美術大学テキスタイル専攻卒業、タイ国立チェンマイ大学ビジュアルアーツ修了。人間の暮らしに密着したものづくりに興味を持ち、タイ山岳民族と種から布を作るプロジェクトを行う。2018年に永井文仁と天台キッチンの活動を開始。中之条ビエンナーレ2019出展、イサマキッチン運営。