

(右)料理イメージ
(左上)料亭 嵯峨野
(左下)福島善三 中野月白瓷四方組鉢

Kōgei Dining

— 工芸・和食・人間国宝トーカー —

ユネスコ無形文化遺産 重要無形文化財保持者

[福岡会場]

2022年 2月5日|土| 於: 料亭 嵯峨野(ミシュランガイド2つ星)

人間国宝 鼎談(今泉今右衛門、鈴木滋人、福島善三 ファシリテーター: 室瀬和美) / 食事会 / 工芸作品展示販売

夜: 16:00-20:30



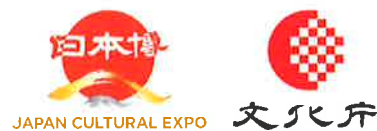
嵯峨野 懐石

料金:
120,000円(税込)

人間国宝 鼎談特講
土産品: 人間国宝・今泉今右衛門または福島善三作の酒器

藤井敬洸料理長

主催: 文化庁、独立行政法人日本芸術文化振興会、MOA美術館
特別協力: 公益社団法人日本工芸会



令和3年度日本博主催・共催型プロジェクト

MOA美術館

熱海市桃山町26-2

TEL: 0557-84-2511

<http://www.moaart.or.jp>

お申込み・お問い合わせ:



TEL: 03-5550-0666



福岡会場：料亭 嵯峨野

福岡市博多区住吉2丁目21-19



⑧



⑨



⑩



⑪



⑫



⑬



⑭



⑮



⑯



⑰



⑱

料亭 嵯峨野

(ミシュランガイド2つ星)

昭和42年開店、日本の文化が凝縮された料亭文化を守り伝えています。単に食事を提供するだけでなく、日本の伝統芸能に触れる機会を作り、伝統的な工芸品を大切に使い続けています。

[福岡会場プログラム]

16:00-17:00 工芸作品展示販売

17:00-18:00 人間国宝 鼎談

18:00-20:00 食事会

20:00-20:30 工芸作品展示販売

(出品作家)

15代酒井田柿右衛門、庄村久喜

中村清吾、安永頼山、津金日人夢、渡仁

人間国宝 鼎談

九州の伝統工芸の価値と魅力について、九州在住の3人の人間国宝・今泉今右衛門、鈴田滋人、福島善三による鼎談。(ファシリテーター：室瀬和美)

伝統工芸品を使用した食事会

料亭 嵯峨野では、藤井敬洸料理長による日本古来の伝統や歳時、季節の移ろいを膳組の趣向に取り入れ、繊細かつ独創的に仕上げられた和食を提供します。今泉今右衛門、福島善三、人間国宝の両作家による酒器を使用します。

工芸作品展示販売

九州在住の陶芸家、15代酒井田柿右衛門、庄村久喜、中村清吾、安永頼山、津金日人夢、渡仁の作品を展示販売します。

⑧今泉今右衛門 重要無形文化財「色絵磁器」保持者

⑨鈴田滋人 重要無形文化財「木版摺更紗」保持者

⑩福島善三 重要無形文化財「小石原焼」保持者

⑪(出品作家)15代酒井田柿右衛門 濁手竹文輪花形皿

⑫(出品作家)庄村久喜 白妙彩磁鉢

⑬料理イメージ

⑭(出品作家)中村清吾 白磁鉢

⑮(出品作家)安永頼山 唐津茶罌

⑯(出品作家)津金日人夢 青瓷平小鉢

⑰(出品作家)渡仁 上野割山椒向付

⑱料亭 嵯峨野

[Kōgei Dining とは]

「Kōgei Dining」は、2019年度より日本博の主催事業として開催されている体験プログラムです。日本博の基本コンセプト「日本人の自然観」は工芸や和食、伝統芸能などの生活芸術に表れています。「Kōgei Dining」は、人間国宝や作家の工芸品を実際に使って和食を楽しみます。和食は有機農法を中心とした地産地消の料理、博多の老舗料亭の郷土料理を提供します。熱海会場は人間国宝・坂東玉三郎による舞踊の鑑賞、福岡会場は人間国宝の今泉今右衛門、鈴田滋人、福島善三によるトークショーを催します。両会場では、伝統工芸品の展示と販売も行います。

