

第1回シンポジウム

漆の器と石川の食 「能登の食べ方」

<講師> 石川県輪島漆芸美術館 学芸員 寺尾藍子 氏

司会・コーディネーター

金沢美術工芸大学 工芸科 漆・木工 助教 中村有希

石川の漆器と食の歴史を振り返ると共に、輪島、春蘭の里（能登町）での調査をもとにした漆器と郷土料理の関係性について紹介します。



石川県には治部煮という郷土料理があり、治部碗という専用の漆器があります。全国的にも珍しい一料理によって漆器が作られたという食文化の歴史があります。土地の食材、料理、それを盛りつける器の関係性が深く培われている場所です。本プログラムでは、こうした食と工芸の文化が深く根付いている石川県で“うつわ”というツールを使いながら食文化を学び、自分たちの暮らしている土地と食生活を体感しながら考えることを目的としています。今年度は、漆の器と郷土料理という視点から石川の食文化を考えていくことで、世界共通の“食”というテーマを軸に石川の文化を発信できるような視野を広げていきます。

日時：平成26年10月27日（月）14：00～15：30

場所：石川県政記念しいのき迎賓館3階 セミナールームB

主催：金沢美術工芸大学

入場：無料

<次回ワークショップ> 漆の器と石川の食 「手で食べる、目で食べる」

金沢美術工芸大学、漆・木工の学生たちがリメイクした漆器を使い、盛りつけ方や食べ方を考えながら、能登の郷土料理をいただきます。使い手、作り手の双方の意見を交えた、食と器に関する交流型ワークショップを行います。（11月中旬予定）

*本プログラムは、文部科学省「大学間連携共同教育推進事業」選定取組「学都いしかわ・課題解決型グローバル人材育成システムの構築」の一環として行われるものです。

お問い合わせ：金沢美術工芸大学 中村有希（076-262-3825 nakamura@kanazawa-bidai.ac.jp）