

第2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」

うつわプロジェクトスピノフ企画

- リメイクした漆器を使い、
- 新し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。

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。



今回のワークショップでは金沢美術工芸大学の学生がリメイクした漆器を使い、春蘭の里で食べられている郷土料理を盛りつけるという体験を交えながら自分たちの食生活について考えます。同年代の使い手、作り手の双方の意見を交えたこれからの、食と器に関する意見交換会や、春蘭の里実行委員会の多田氏、村民の方にもお話いただき、石川の漆器と郷土料理から能登の地域性について学びます。

うつわプロジェクト：ものづくりに関わる学生が、“うつわ”というキーワードから、地域社会と関わることができる企画を考案し、地域交流型のものづくり制作に取り組んでいます。破損した漆器をリメイクした“Re うるし”を展開中。

日時：平成26年11月22日（土）13：00～15：00

場所：金沢大学創立五十周年記念館『角間の里』

主催：金沢美術工芸大学

参加：無料

定員：15名（要予約）

* 下記メールアドレスまで氏名、所属大学、連絡先をご記入の上お申し込み下さい。

<特別アドバイザー> 春蘭の里 多田喜一郎 氏 他、村民の方

<ワークショップ> 金沢美術工芸大学 漆・木工コース 学生

<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

* 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)