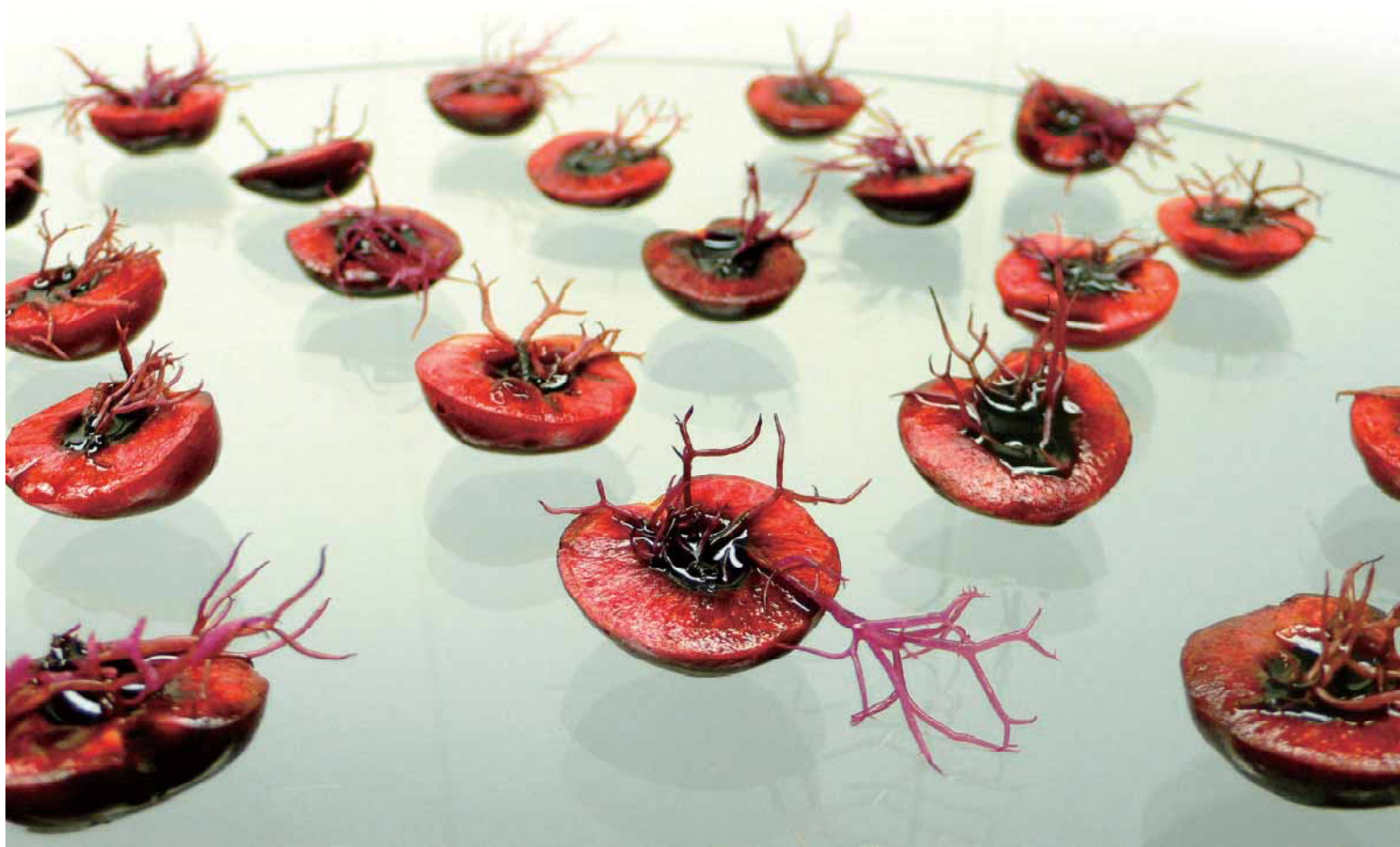




味のいのちの零度

話し手・諏訪 綾子 (food creation 主宰) / 聞き手・鞍田 崇 (総合地球環境学研究所上級研究員)

2010年6月16日(水) 15:00-17:00

会場：総合地球環境学研究所・講演室

今もどこかでだれかが食べている。
国籍も、文化も、関係なく、私たちは毎日食べている。
食べずには生きていけないし、あたりまえの行為として、習慣として、
時にはりきって、
私たちは食べる。

私は食べものをつくらっている。
それは畏のようなもので、私はそこに置いて、陰からこっそり見ている。
無理矢理だれかの口に食べものを押し込むことはしない。
食べてと願うこともない。
ただ、そこに置くだけ。

人は好奇心に満ちている。
魅力的な人ほど、好奇心に溢れている。
人は好奇心によって進化してきた。
最初になまこを食べた人はえらい。
最初にフグで命を落とした人は、きっと素敵な人だったはず。

私は安全で美味しい食べものに溢れたこの都市で、
なまこやフグのような食べものを食べる。
栄養源でもエネルギー源でもない、
グルメや美食でもない、
食べもの。

見たことのないものはきっと素晴らしい。
食べたことのないものは、きっと人を進化させる。

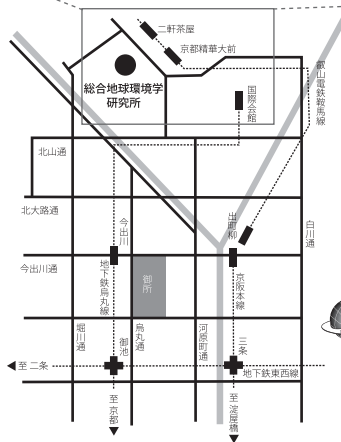
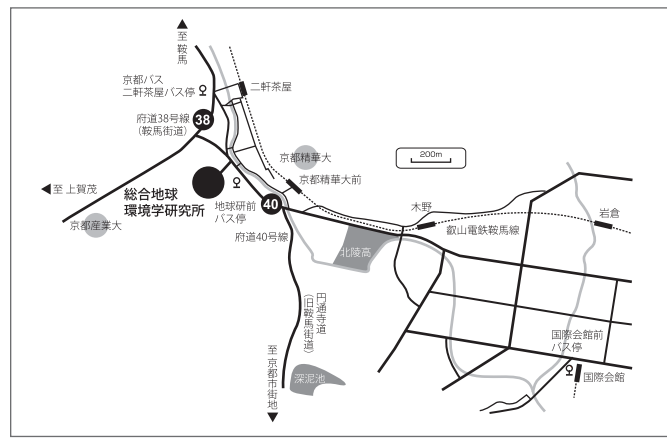
—諏訪 綾子



諏訪 綾子 Suwa Ayako

1976年石川県生まれ。金沢美術工芸大学商業デザイン学科卒業。D&DEPARTMENT PROJECT のショッ
プディレクション、ホテル・グランドハイアット東京勤務を経て、2006年より、胃までコンセプトを届ける
"food creation"の活動をスタート。ケータリングによるフードパフォーマンスのほか、食べて感応するコミュ
ニケーションアートも手がけ、新たな食の価値を提案している。近年の主な活動として、個展「食欲のデザイ
ン展—感覚であじわう感情のテイスト」(金沢21世紀美術館、2008)、フードパフォーマンス「タイム・クレヴ
アス」(横浜トリエンナーレ、2008)、同「ALICE in the crystal forest」(スワロフスキー銀座、2009)、ケララ
レストラン「sensuous food, emotional taste, with Tears」(福岡・VIORO、2009)、同「Taste of story」(福
岡・三菱地所アルティウム、2010)など。"Asia on the Edge 2008" (シンガポール、2008)や"THROUGH
THE LOOKING GLASS" (パリ、2009)に参加するなど、海外にも活動の場を展開している。

ACCESS MAP



■ JR「京都駅」・近鉄「京都駅」・阪急「烏丸駅」より
京都市営地下鉄丸線に乗り換え、「国際会館」下車。国際会館駅
バスターミナル2番乗場から京都バス40系統 (京都産業大学ゆき)
もしくは50系統 (市原ゆき) にて (約10分)、「地球研」下車スグ。

■ 京阪「出町柳駅」より
叡山電鉄鞍馬線に乗り換え、「京都精華大前」もしくは「二軒茶屋」
下車、徒歩10分。

※マイカーの利用はご注意ください。



大学共同利用機関法人 人間文化研究機構

総合地球環境学研究所 (地球研)

〒603-8047 京都市北区上賀茂本山457番地4

<http://www.chikyu.ac.jp>

お問合せ

環境思想セミナー担当 鞍田崇 (地球研・上級研究員)

075-707-2382 fax.075-707-2508 kurata@chikyu.ac.jp