

令和元年 11 月 13 日  
企画振興部企画課  
TEL:076-225-1313 (内線 3620)  
担当：谷内、土肥

## 「いしかわの工芸と食マルシェ」の開催について

### 1 趣 旨

来年の東京オリンピック開催前の国立工芸館開館に向け、気運醸成を図るため、建物見学ツアーに合わせて、11月23日(土)、24日(日)の2日間、本県の工芸と食文化をテーマにしたイベントを開催する。

### 2 日 時

令和元年11月23日(土)、24日(日)  
10:00~17:00(24日は16:00に終了)

### 3 会 場

本多の森公園内(国立工芸館前の広場)、石川県本多の森庁舎第3会議室

### 4 内 容

#### (1) 工芸品を使用した野点茶会

奈良宗久社中による茶席。工芸館所蔵の茶碗を展示

#### (2) 工芸品を使用した地酒の試飲会

県内各地の蔵元の銘酒を工芸品で提供

#### (3) 工芸品を使用した家庭料理の盛り付け・試食会

県産食材を使った季節の家庭料理を工芸品の器に盛り付けし、試食として提供

#### (4) 工芸品・飲食物販売

山中漆器や九谷焼などの展示販売、県産食材を使ったそばや漬物などの販売

#### (5) いしかわの伝統工芸体験

輪島塗、山中漆器、加賀友禅の体験

#### (6) 工芸と食のシンポジウム

23日(土) お菓子と伝統工芸の器 (木村 ふみ 氏 × 木村 宗慎 氏)

24日(日) 懐石と伝統工芸の器 (木村 ふみ 氏 × 高木 慎一郎 氏)

### 5 主 催

「東京国立近代美術館工芸館名品展」等実行委員会／石川県



# いしかわの 工芸と食マルシェ



国立工芸館が、来年夏に東京から石川県金沢市に移転・開館します。

国立工芸館は、日本で唯一の工芸を専門とする国立美術館であり、石川県への移転により、日本海側初の国立美術館が誕生します。

石川県は、藩政期以来、伝統工芸が脈々と受け継がれ、工芸王国・石川と称されているほか、魅力ある食材と伝統工芸の器などを組み合わせた食文化は、石川県が有する優れた特徴の一つです。

工芸館の開館に先立ち、伝統工芸と食文化をテーマにしたイベントを開催しますので、石川が誇る工芸と食をご堪能下さい。

## 11月23日(土)・24日(日)

**時間** 10:00～17:00 (24日は16:00に終了)

**会場** 本多の森公園内(国立工芸館前の広場)ほか

**【主催】**

「東京国立近代美術館工芸館名品展」等実行委員会／石川県

**【お問い合わせ】** (平日のみ 10:00～18:00)  
(株)KCS TEL076-262-2611

※天候等により内容が変更・中止となる場合があります

## 工芸品を使用した野点茶会 ～茶の湯と工芸～

**時間** 10:30～12:00、13:30～15:00

**参加費等** 500円／申込不要(各回先着100名)

**茶席** 奈良 宗久社中

石川県の工芸品を使用した“野点茶会”で工芸と茶の素晴らしさを体験できます  
工芸館所蔵の茶碗の展示も行います

裏千家今日庵  
業跡 奈良 宗久氏



大学在学中より日展、現代工芸美術展出品を重ねる。その後、茶道の道へ進むべく裏千家今日庵へ入庵。千玄室大宗匠、千宗室御家元の下、日々研鑽、修行。現在は今日庵業跡として海外、全国の支部などへ茶道文化の指導、普及に外向いている。また地元、金沢においても教場「好古庵」を拠点として地域への普及、後進の育成につとめている。

## 工芸品を使用した地酒の試飲会

**時間** 10:00～16:00

県内各地の蔵元の銘酒を  
工芸品で味わえます



※20歳未満の方の飲酒は法律で禁止されています。また、車を運転される方の飲酒は固くお断りします。



## 工芸品を使用した 家庭料理の盛り付け・試食会

**時間** 12:00～12:30

県産食材を使った季節の家庭料理を工芸品の  
器に盛り付けし、試食として振る舞います



※写真はイメージです



**【コーディネーター】**

フードコーディネーター／料理研究家 しもおき ひろこ氏

金沢生まれ、金沢育ち。料理教室講師などを経て「しもおきひろこ キッチンスタジオ」を開設。多くの資格を有し、「食」にまつわる様々なことを提案

## 工芸品・飲食物販売

**時間** 10:00～17:00  
(24日は16:00に終了)



- ・山中漆器や九谷焼などの展示販売
- ・県産食材を使ったそばや漬物などの販売

# いしかわの伝統工芸体験

時間 11:00~16:00

その他 申込不要  
当日お持ち帰り可



**輪島塗** 箸沈金体験

箸に針刀で模様を彫り、漆をすり込み金粉を入れて完成させます

体験料1,000円 / 時間30分



**山中漆器** 箸置き絵付け体験

箸置きに、筆を使い本漆で絵を描き完成させます

体験料2,000円 / 時間60分



**加賀友禅** 手描き体験

好きなデザインのハンカチを選び、彩色・水洗いして完成させます

体験料2,000円 / 時間60分

## 工芸と食のシンポジウム

11月23日(土) 13:00~14:00 (12:30受付開始)

【テーマ】お菓子と伝統工芸の器

木村 ふみ 氏 × 木村 宗慎 氏

11月24日(日) 11:00~12:00 (10:30受付開始)

【テーマ】懐石と伝統工芸の器

木村 ふみ 氏 × 高木 慎一朗 氏



木村 ふみ 氏

国内外のホテルやレストラン、旅館、料亭等のテーブルトップコーディネートをはじめ、コンサルティング、空間装飾・演出を手掛ける。また、伝統産業のプロデューサーとして日本各地の伝統工芸品産業に深く関わる。現在では企画・デザイン・アートディレクション等を含むトータルな食環境プロデューサーとして活動中。



木村 宗慎 氏

茶人。少年期より茶道を学び、1997年に芳心会を設立。京都・東京で同会稽古場を主宰。その一方で、茶の湯を軸に執筆活動や各種媒体、展覧会などの監修も手がける。著書「一日一菓」(新潮社刊)でグルマン世界料理本大賞Pastry部門グランプリを受賞。



高木 慎一朗 氏

大学卒業後、株式会社京都吉兆へ入社。日本料理修業の後、銭屋に戻り二代目主人となる。2008年にニューヨーク日本総領事公邸での晩餐会で料理を担当したのをきっかけに、日本料理を世界に普及・発展させるべく、世界中で幅広く活動している。2017年農林水産省より「日本食普及の親善大使」に任命される。

**会場** 石川県本多の森庁舎第3会議室  
金沢市石引4-17-1

**参加費等** 参加無料 / 要申込(各回先着80名)

**申込締切** 11月18日(月)

**申込方法** はがき、FAX、メール

**問合せ・申込先** 〒920-0919 石川県金沢市南町2-1  
(株)KCS 工芸と食のシンポジウム 係  
TEL 076-262-2611  
FAX 076-262-2618 / kougei@kcs-inc.jp

**記載内容** ①参加希望日 ②氏名 ③電話番号 ④住所  
※定員を超え、参加できない場合のみご連絡します



## 工芸と食のシンポジウム 申込書 (FAX 076-262-2618)

参加希望日に○を付けて下さい 11/23(土) / 11/24(日) / 両日

①	氏名(ふりがな)	電話番号	③	氏名(ふりがな)	電話番号
	住所			住所	
②	氏名(ふりがな)	電話番号	④	氏名(ふりがな)	電話番号
	住所			住所	

※申込みの際に記載いただいた個人情報については、本件以外の目的には使用いたしません。