

食のかたがみ展 だし

くらし中心「かたがみ」から始まる Part 3

鰹節
Smoked Bonito



干しエビ
Dried Shrimps



干し椎茸
Dried Shiitake Mushrooms



かんぴょう
Dried Gourd Shavings



あご煮干
Dried Flying Fish



干し貝柱
Dried Scallops



搗栗
Dried Chestnuts



あさり
Asari Clams



焼き干し
Char-Dried Jacks



豚骨
Pork Bone



大豆
Soy Beans



利尻昆布
Dried Rishiri Kelp

2013年10月11日(金) — 12月25日(水)

10:00 — 21:00

[会期中無休] 入場無料 [会場] 無印良品 有楽町 ATELIER MUJI <http://www.muji.net/lab/ateliermuji/>

ATELIER MUJI

食のかたがみ展 だし

くらし中心～「かたがみ」から始まる

Part 3

2013年10月11日(金)ー12月25日(水) 10:00ー21:00 [会期中無休] 入場無料

「かたがみ」は、ものをつくるための道具ですが、それだけでなく、ものをつくる時の基本の知識や体系ととらえることもできます。そこには、先人たちの知恵や経験も、情報として織り込まれているでしょう。このシリーズ展では、家具、衣服と、「かたがみ」を基本ツールに、自分でつくることの意味を探ってきました。第三回目の本展では、「だし」という「かたがみ」を通して、日常の食を考えてみたいと思います。家庭料理は、自分と家族の「心身を養う」もの。先人の知恵が詰まった「だし」を「かたがみ」に、「つくる」ことを自分の手に取り戻したとき、暮らしの中で何かが変わってくるかもしれません。

だしはうまみを持った食材を水に浸し、または煮てそのうまみを引き出したものであるが、日本独自の文化ではない。実は、鎌倉時代から室町時代にかけて中国の禅寺の精進料理が京都や鎌倉に伝えられ、それに学んだ。

中国はだしを湯、フランスはFond、イタリアはBrodoという。イタリア料理に欠かせないトマトにはグルタミン酸は多い。韓国のキムチの沈菜に入れるアミや鰯の塩辛、中国福建省の魚露や蠔油、東南アジアの魚醤(ニョクマムやナンブラー)、スリランカや南インドで使うモルディブフィッシュなどもうまみはたっぷり。動物の肉や油脂、乳製品にもうまみがある。世界のうまい料理は鹹(しおからい)・甘・酸・辛・苦・渋(しぶい)だけでなく、うまみでも支えられている。 伝承料理研究家 奥村 彪生

トークイベント 食は生きる基本 “楽”するかたがみ 講演者 奥村 彪生氏 参加無料(要申込)

本展の関連イベントと致しまして、トークイベントを開催致します。伝承料理研究家の奥村彪生氏をお招きし、毎日の食を“楽”するコツや手を動かすことの楽しさなどをお話しいたします。

日時—2013年10月11日[金] 時間—19:00-20:30(受付18:30～)
定員—40席 会場—無印良品 有楽町 ATELIER MUJI
事前ご予約はアトリウムZHPにて承ります。(なお、ご予約は満員になり次第終了致します。)
<http://www.muji.net/lab/ateliermuji/>



奥村 彪生 (おくむら あやお)

伝承料理研究家

1937年生まれ。伝承料理研究家。学術博士。奥村彪生料理スタジオ『道楽亭』主宰。奈良、飛鳥時代から現代までの様々な料理を復元。世界の伝統料理にも詳しい。2001年度和歌山県文化功労賞受賞。現在、大阪市立大学大学院非常勤講師。2009年には美作大学大学院でめんの研究により学術博士の博士号を取得。2010年5月にはその研究をまとめた著書『日本めん食文化の一三〇〇年』により第1回辻静雄食文化賞を受賞。著書に、『日本めん食文化の一三〇〇年』、絵本『おもしろふしぎ日本の伝統食材』既刊10巻、絵本『おくむらあやお ふるさとの伝承料理』全13巻、『聞き書 ふるさとの家庭料理』全20巻解説(全て農山漁村文化協会)、その他多数。



JR山手線・京浜東北線「有楽町駅」下車[京橋口]すぐ、東京メトロ有楽町線「有楽町駅」下車[D9出口]すぐ、東京メトロ有楽町線「銀座一丁目駅」下車[1出口]徒歩3分

[主催] 無印良品 [企画] ぐらしの良品研究所 [運営] 無印良品 有楽町 ATELIER MUJI
[監修] 奥村 彪生(伝承料理研究家) [企画協力] 片岡 護(レストラン「アルポルト」オーナーシェフ)
谷 昇(「ル・マンジュ・トゥー」オーナーシェフ) 中村 新(産業フードプロデューサー・作家料理人)
藤井 まり(国際精進料理研究家) 脇屋 友詞(「Wakiya 一笑美茶楼」オーナーシェフ)
[会場構成] 萬代 基介(萬代基介建築設計事務所) [グラフィックデザイン] 6D 木住野 彰悟
[お問い合わせ] <http://www.muji.net/lab/ateliermuji/>

無印良品 有楽町 2F

ATELIER MUJI

<http://www.muji.net/lab/ateliermuji/>