

日常を見限らない

味覚のワークショップ

Talk1

味覚と芸術

2025年11月9日(日) 14時—16時

Workshop

言葉と巡る味覚の冒険

2025年11月15日(土)／16日(日)

13時—17時 [各日完結]

関口涼子 著述家、翻訳家

Talk2

味覚の世界

2025年12月13日(土) 14時—16時

伏木亨 和食文化国民会議会長
日本料理アカデミー理事

生活工房ワークショップルームAB

三軒茶屋・キャロットタワー4F

主催 公益財団法人せたがや文化財団 生活工房
協力 東京日仏学院
後援 世田谷区、世田谷区教育委員会



世田谷文化生活情報センター
生活工房
Lifestyle Design Center



日常を見限らない

味覚のワークショップ

私たちは、自分に見えている世界がすべてだと思いがちですが、無意識のうちに多くの情報を「選択・省略・編集」しながら過ごしています。もしかすると、そこには見落とされた出来事が無数にあるかもしれません。あふれる情報や変化の中を生きる私たちは、日常の中に「習慣」をつくることで、効率と安定を手に入れています。一方で習慣は、目の前の事象について過去の似た経験を当てはめることで、その微細な違いを省略してしまう場合もあります。

心地よく過ごすために必要な習慣に囲まれると同時に「代わり映えしない」という漠然とした虚無感に苛まれることはないでしょうか。

本企画は、五感を使って今起こっている事象と丁寧に向き合う方法を学び・体験・共有することで、見落とされた無数の日常の出来事を味わい直すセミナー・ワークショップです。「代わり映えしない」と感じていた日常を研究者やアーティストとともに再構築することを目指します。

五回目のテーマは、『味覚』です。私たちは、日々の食卓で栄養を摂取したり、特別な食事に舌鼓を打ったり、ジャンクフードでストレスを発散するなど、三六五日、何かを食べて生きています。しかし、日常生活の中で「味わう」ことそのものに思いを馳せることは少ないかもしれません。

食べ物の味は、甘味・塩味・うま味・苦味・酸味などの味覚に加え、触感や匂い、育った環境や文化など様々な要素が折り重なって成立しています。この企画では、私たちが「美味しい」と感じるとき、体の中でどんなことが起こっているのか、その背景にはどんな文化が関わっているのか、専門家と共に学び体験します。

本企画を通して、いつも同じように感じていた日常が初々しく生まれ変わり、あなたと再会を果たすことになれば幸いです。

Talk1

味覚と芸術

味覚や匂い、触覚などの五感にフォーカスした文学や芸術作品を手掛ける著述家・翻訳家の関口涼子さんを迎え、西欧の美術館でシェフや芸術家と開催したフードアート・ワークショップの事例など、言葉と味覚の豊かな繋がりについて伺います。

日時：2025年11月9日(日) 14時—16時

対象：10代以上

定員・参加費：先着50名／2,000円

Workshop

言葉と巡る味覚の冒険

食事は五感全てを駆使する、人間の活動の中でも最も豊かな時間です。味覚、触覚、嗅覚など個々の知覚に集中して食した感覚や人生で記憶に残る味などを言葉にして共有し合いながら、言葉によって変化する多様で不思議な「味わい」を体験します。

日時：2025年11月15日(土)／16日(日) 13時—17時 各日完結

対象：10代以上

定員・参加費：先着15名／各日3,000円(試食込)

Talk2

味覚の世界

食品・栄養化学の専門家である伏木亨さんを迎え、私たちが「美味しさ」を感じるメカニズムとはどんなものか？ また日本料理と西欧料理の文化を比較しながら、だしやコクについてなど奥深い「味わい」の世界を紐解きます。

日時：2025年12月13日(土) 14時—16時

対象：10代以上

定員・参加費：先着50名／2,000円



伏木 亨 Fushiki Toru

甲子園大学教授。京都大学名誉教授。専門は食品・栄養化学。油脂やだしのおいしさのメカニズムの解明、おいしさの客観的評価手法を研究。和食のユネスコ無形文化遺産登録に尽力。アサヒ飲料、味の素、キッコーマン、伊藤園、明治、江崎グリコなどの企業と共同研究開発を行う。日本栄養・食糧学会評議員、日本香辛料研究会会長、日本料理アカデミー理事。2008年安藤百福賞、2009年日本栄養・食糧学会賞、2012年日本農芸化学会賞、同年飯島食品科学賞、2014年日本味と匂学会賞授賞、同年紫綬褒章受章。主な著書に「だしの神秘」(朝日新書)、「味覚と嗜好のサイエンス」(丸善出版)、「おいしさを科学する」(ちくまプリマー新書)、「コクと旨味の秘密」(新潮文庫)、「だしとは何か」(アイ・ケイコーポレーション)など。

「亡霊デザイナー」
(2018年、バリ、ボンビドゥー・センター)



「雲を食べる」
(2019年、バリ、カルティエ財団)



関口涼子 Sekiguchi Ryoko

日仏語で創作を行う著述家、翻訳家。ボンビドゥー・センター、カルティエ財団、ポルドーデザイン美術館などで文学と五感を結びつけるシェフや芸術家とのコラボレーションイベントを多く行う。1989年第26回現代詩手帖賞受賞後、バリに拠点を移し、仏語で20冊の著作、日本文学や漫画の翻訳を100冊以上刊行。2012年芸術文化勲章シュヴァリエ、2021年オフィシエ受章。2013年ローマ賞受賞。2018年「Nagori」を刊行、4つの文学賞を受賞し、7カ国語に翻訳される。食をめぐる日本文学の叢書「Le Banquet〈饗宴〉」(ピエエ社)編集主幹。主な著書に「カストロフ前夜」(明石書店)、「ベイルート961時間(とそれに伴う321皿の料理)」(講談社)など。この秋「匂いに呼ばれて」を講談社から刊行。

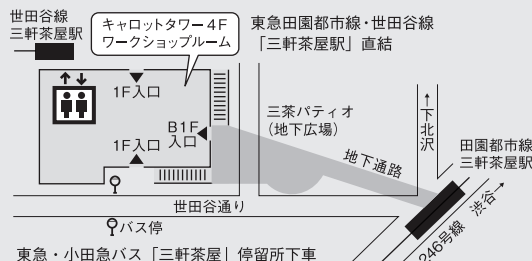
会場

生活工房ワークショップルームAB
三軒茶屋・キャロットタワー4F

申込方法

9月25日10時より生活工房
HP申込フォームにて

※WEB上で一部公開を前提に
撮影が入る場合があります。



お問合せ

公益財団法人せたがや文化財団 生活工房
〒154-0004 東京都世田谷区太子堂4-1-1
キャロットタワー
TEL 03-5432-1543
MAIL: info@setagaya-ldc.net
https://www.setagaya-ldc.net