

三重の逸品スコラ

はかな

儚い和菓子で、記憶に残る一瞬を作る

植島啓司

宗教人類学者

杉山早陽子

和菓子作家

米田恭子

天然素材工房 而今禾オーナー

2015 9.1 火 15:00-18:00

三重テラス 2階多目的ホール

(東京都中央区日本橋室町2-4-1「YUITO ANNEX」)

参加費 500円 (交流会費として)

主催 三重県

申込
先着
60名様



儂い和菓子で、記憶に残る一瞬を作る

豊かな自然と人々の歴史や文化に彩られた三重県。海、山、川、そして里の多彩な表情の奥には、数多くの資源が眠っています。こうした自然の恵みや伝統の技術をいかして、食や工芸の優れた製品が作られてきました。

再び、三重の信仰文化に造詣の深い植島氏をお迎えして、三重の魅力ある製品の作り手、紹介者とともに、それぞれの思いをお話しいたします。今回のテーマは「和菓子とお茶」です。この機会に、あらためて三重の製品にご興味をお持ちいただければ幸いです。

プログラム

- 15:00 開会 主催者挨拶
三重を知るトーク「儂い和菓子で、記憶に残る一瞬を作る」
植島啓司 杉山早陽子 米田恭子
- 16:30 三重に触れる交流会（試飲試食、個別相談など）
- 18:00 閉会



植島 啓司

うえしま けいじ

©森川 由美

東京都生まれ。宗教学者。東京大学卒業。ニューヨークのニュースクール・フォー・ソーシャルリサーチ客員教授、関西大学教授などを歴任。2015年から京都造形芸術大学芸術学部空間演出デザイン学科学科長に就任。著書に『きみと地球を幸せにする方法』『処女神』『世界遺産 神々の眠る熊野を歩く』などがある。



杉山 早陽子

すぎやま さよこ

三重県生まれ。和菓子作家。食べたら無くなる当たり前のことに着目、表現方法としての和菓子に可能性を感じ、京都の老舗和菓子店にて和菓子を学ぶ。鑑賞から食べるまでの行為を一つの作品として捉え、食べて無くなる和菓子の儂さに生命力をこめて、記憶に残る一瞬を制作している。



米田 恭子

よねだ きょうこ

三重県生まれ。天然素材工房 而今禾オーナー。大学で陶芸を専攻。陶芸家としての活動を経て、1998年亀山市関宿に而今禾（じこんか）をつくる。現在は三重のほか東京、台北にもショップをもち、カフェやギャラリー、オーガニックマーケットなどを通じて、衣食住のさまざまなライフスタイルを提案、発信している。

お申込み（先着 60 名様）

参加をご希望の方は、下記のいずれかの方法にてお申込みください。先着 60 名様をご招待します。お申込みの際には、入場を希望される方のお名前、電話番号等をお知らせください。

なお、当日は交流会費として 500 円が必要です。

お申込先（件名）：「三重の逸品スコラ」係

■（公財）三重県産業支援センター

電話 059-228-3585 FAX 059-228-3800

Eメール chiiki@miesc.or.jp

■ 三重県雇用経済部地域資源活用課

電話 059-224-2336 FAX 059-224-2078

Eメール chishi@pref.mie.jp

*ご記入いただいた個人情報は、今回の目的以外には使用いたしません。

会場

三重テラス

東京都中央区日本橋室町2-4-1

浮世小路千疋屋ビル「YUITO ANNEX」1・2F



交通アクセスのご案内

東京メトロ半蔵門線・銀座線「三越前」駅直結（A9 番出口）

JR 総武線快速「新日本橋」駅直結（A6 番出口）

JR 山手線・中央線・京浜東北線「神田」駅より徒歩 5 分