

Miraino Matsuri Fukushima

旅する料理人



ソウダレア^{参上!} 冬^のふくしま^を食べる会

The Art of FOOD

出張料理人ソウダレアが冬の福島を旅して出会った食材で創る
一夜だけのフードパフォーマンス
福島^の海と山と温泉を味わい尽くしてください



2020 2.8 sat 17:30 OPEN 18:00-20:00

会場 YUMORI onsen hostel [土湯温泉] TEL024-595-2170
送迎バス有 (福島駅西口 16:00 発 / YUMORI 20:30 発・要事前予約)

参加料 大人 (高校生以上) 5,000円 ワンドリンク付
[フリードリンク (アルコール含む) はプラス 3,000円]

*小中学生 2,500円 (保護者同伴)・未就学児は入場不可

尺八奏者が虚無僧スタイルで
コラボレーション!



お申込みはホームページの申し込みフォームまたはお電話でどうぞ

未来の祀りふくしま実行委員会 <https://www.mirainomatsuri-fukushima.jp/>
TEL024-536-3103 (月~金曜 10:00~18:00)



宿泊ご希望の方は YUMORI へ直接ご予約ください (素泊まり 5,150円) TEL024-595-2170

主催: 未来の祀りふくしま実行委員会 協賛: 福島民友新聞社 協力: YUMORI onsen hostel
後援: 一般社団法人 福島市観光コンベンション協会 特定非営利活動法人 土湯温泉観光協会 株式会社 山水荘



未来の祀りふくしま
Miraino Matsuri Fukushima

ソウダルア

(出張料理人/イートディレクター)

幼少の頃からの趣味である料理と寄り道がそのまま職であり、生き方に。日本中でその土地の食材のみを扱い、風土と歴史が交差する料理を和紙の上に表現する。

"わたしたちは自然の一部であり、自然もまた、わたしたちの一部である"

フードインスタレーション映像

香川県 父母ヶ浜 <https://vimeo.com/275505848>

奄美 徳之島 <https://vimeo.com/329489892>

〈経歴〉

2017~ 長崎県杵岐島、京都祇園 ygion 山口県 道の駅 センザキッチン岐阜 郡上、香川 父母ヶ浜 福島県 泰山寺、奄美諸島 徳之島などその土地の食材でフードインスタレーションを行う

フードカルチャー誌 RiCE.press <https://www.rice.press/talk/3054>

クックパッド <https://news.cookpad.com/articles/series/1287>

にて連載中

2016 瀬戸内国際芸術祭 レストランイアラ 春夏秋会期

2015 大地の芸術祭 うぶすなの家

2020 夏公開 フードロスドキュメンタリー映画 もったいないキッチン出演

ソウダルアが向き合う ふくしま冬の息吹



ソウダルア氏と食とアート

東日本大震災後に生まれた「未来の祀り」は、文字通り新しい形の祈りのひとつである。人、自然、地球、宇宙、またそれらをも司る御霊や神仏に、自由な形で祈りを捧げる営みだ。そんな私たちの思いに呼応するように、震災後に新しい自由なスタイルで料理を作る人間と出会った。お店を持たずに依頼された出張先で料理を作る出張料理人、ソウダルア氏である。

ルア氏は料理人の修行を経て渋谷で店を構えていた時期もあるが、震災後の食の安全性や金銭の在り方に疑問を持ち、出張専門の料理人として各地で新しいスタイルの人々との出会いを重ねていく中で、現在の食とアートを融合させたスタイルにたどり着いた。

ルア氏の技は、福島県の動画チャンネルのサイト・「FUKUSHIMA NOW」の中にアーカイブされた『ふくしまを握る』の中に見ることが出来る。県内各地を訪ね歩き、自然の中に身を置いて、現地の生産者の言葉に耳を傾ける。そして、いよいよ当日、巨大な和紙の上には拾い集めてきた流木や枯れ枝、真っ赤に紅葉したもみじの葉が並べられる中、ひとつひとつの食材が躍動するように再び命を吹き込まれていくのだ。野菜も、肉も、魚も、コメも、全てが渾然一体となっていく頃には、私たちの空腹とは裏腹に胸が別の感情で満たされているはずだ。

冬のふくしま。海の幸も山の恵みも、湯けむりの中で地酒を片手に、新しいスタイルを是非一緒に。掌を合わせ、ルア氏のアート作品ともいえる食事を頂く敬虔な祈りにも似たエネルギーは、まさに「未来の祀り」そのものである。

真冬の土湯にて、皆様のご来場をお待ち申し上げます。