

結論のない会議

第39回京都デザイン会議 テーマ「生きること」と「デザイン」

〜食におけるデザインの居場所〜

日時 平成 31年2月22日(金)

開場 13:00 開会 14:00~

場所 ハイアットリージェンシー京都
ザ・ボールルームII

シンポジウム

テーマ「生きること」と「デザイン」
〜食におけるデザインの居場所〜

パネリスト 竹中 徹男 京料理清和荘
三代目店主

川崎 寛也 味の素株式会社
イノベーション研究所

松林 佑典 上席研究員 / 農学博士
朝日焼十六世松林豊斎
窯元 (当主)



39th Kyoto Design
Conference

第39回京都デザイン会議 テーマ「生きること」と「デザイン」

～食におけるデザインの居場所～

第39回京都デザイン会議 パネラーのプロフィール



竹中 徹男
(たけなか てつお)

京料理 清和荘
三代目 主人

昭和31年創業の「京料理清和荘」三代目主人。
昭和38年生まれ。同志社大学卒業。大阪「つる家」で修行の後、家業の「京料理清和荘」に入る。
現在はNPO法人 日本料理アカデミーのメンバーとしてアメリカ、スペイン、フランス、イタリア、ベトナムなどでの「和食」紹介事業や、幼稚園から大学、社会人までに「うま味」を中心とした「和食」の魅力を伝える活動に積極的に取り組んでいる。
また現在、龍谷大学農学部 修士課程に在学し、和食の科学的なアプローチを元に、和食の今後の可能性を探っている。



川崎 寛也
(かわさき ひろや)

農学博士

味の素イノベーション研究所
上席研究員

京都大学大学院博士後期課程修了後、味の素株式会社食品技術開発センター、仁愛大学人間生活科学部(食品学、講師)を経て、現在、味の素株式会社イノベーション研究所所属。日本料理ラボラトリー研究会、日本料理アカデミー正会員。あまから手帖「料理理科」、月刊専門料理「フランス料理の科学」「おいしさをデザインする」を連載。関西食文化研究会、全日本・食学会ではプロのための調理科学を講演。主な著書「料理のアイデアと考え方」(柴田書店)、「料理のアイデアと考え方2」(柴田書店)、「日本料理大全 だしとうま味、調味料」(シュハリー・イニシアティブ)など。



松林 佑典
(まつばやし ゆうすけ)

朝日焼十六世松林豊斎
窯元(当主)

2016年に朝日焼十六世豊斎を襲名。
朝日焼の根底にある「綺麗寂び」という茶人小堀遠州の美意識を基に、茶道具としての茶盃や茶入、水指、花入などを中心に朝日焼伝統の鹿背、紅鹿背をはじめ、十六世としての作風であり現代的な雰囲気をもつ月白釉流しの作品制作を行っている。
海外での作品発表や、茶会の開催、茶の文化を広めるワークショップの開催なども積極的に行い、英国セントアイブスのリーチ窯での滞在制作及び作品発表、フランスパリのギメ東洋美術館での作品展示や茶会の開催の経験がある。
2017年京都高島屋、日本橋三越本店にて襲名記念展を開催。



- 主催 京都デザイン関連団体協議会 ●共催 公益社団法人京都デザイン協会
- 事務局 京都市中京区塩屋町 39(三条小川北西角) TEL050-3385-8008/FAX050-3385-8009
- 後援 / 京都府 ●協賛 / 協賛企業各社 ●協力 / 京料理 清和荘 / 味の素株式会社 / 朝日焼
- お申込み、お問い合わせは
info@design.kyoto/