

味わうことから日常を捉え直す3 日間

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



画像 1:「日常を見限らない味覚のワークショップ」フライヤー

〔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



Point

五感を使って日常を再発見する

日常生活の中で見落とされている感覚や出来事について、
五感をフル活用しながら味わい直す

セミナー・ワークショップです。

専門家による《Talk》で理論的に考え知識を得て、

《Workshop》で実際に体験することで

より深い実感を得ることができます。



画像2：「日常を見限らない 音と身体のワークショップ」(2018年)の様子

味わうことから日常をガラリと変える?!

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、
365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。



画像3：「日常を見限らない 匂いのワークショップ」(2019年)の様子

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きているのか、
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。



画像4：「声は現れる」(2019年,ブリュッセル,アルテノーヴェフェスティバル)



Summary

五感を使って見落とされた無数の日常の出来事を味わい直す

トーク&ワークショップ・シリーズ第5弾。

今回は《味覚》にフォーカスして、私たちが「美味しい」と感じるとき、体で何が起こり、
その背景にはどんな文化が関わるのか、専門家と共に学び体験します。



Events

Talk 1 味覚と芸術

11月9日[日]14:00～16:00

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。

Workshop 言葉と巡る味覚の冒険

11月15日[土]／16日[日]14:00～17:00 [各日完結]

食事は五感全てを駆使する、人間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。

関口涼子 Sekiguchi Ryoko

日仏語で創作を行う著述家、翻訳家。ポンピドゥーセンター、カルティエ財団、ボ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、パリに拠点を移し、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、5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〉」(ピキエ社)編集主幹。主な著書に「カタストロフ前夜」(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「匂いと呼ばれて」を講談社から刊行。



画像5:「雲を食べる」(2019年,パリ,カルティエ財団)



画像6:「亡霊ディナー」(2018年,パリ,ポンピドゥー・センター)



画像7: 関口涼子 撮影: Chikashi Suzuki

Talk 2 味覚の世界

12月13日[土]14:00～16:00

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。

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。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。和食文化国民会議会長、日本料理アカデミー理事、日本栄養・食糧学会評議員、日本香辛料研究会会長。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。



画像8: 伏木亨



Outline

タイトル 日常を見限らない 味覚のワークショップ

■Talk 1 味覚と芸術

日時：2025 年 11 月 9 日[日] 14:00-16:00

参加費：2,000 円 [自由席] 定員：50 名 [申込先着]

講師：関口涼子 [著述家・翻訳家]

■Workshop 言葉と巡る味覚の冒険

日時：2025 年 11 月 15 日[土] / 16 日[日] 13:00-17:00 [各日完結]

参加費：各日 3,000 円 [試食込] 定員：各日 15 名 [申込先着]

講師：関口涼子 [著述家・翻訳家]

■Talk 2 味覚の世界

日時：2025 年 12 月 13 日[土] 14:00-16:00

参加費：2,000 円 [自由席] 定員：50 名 [申込先着]

講師：伏木亨 [和食文化国民会議会長・日本料理アカデミー理事]

対象：10 代以上

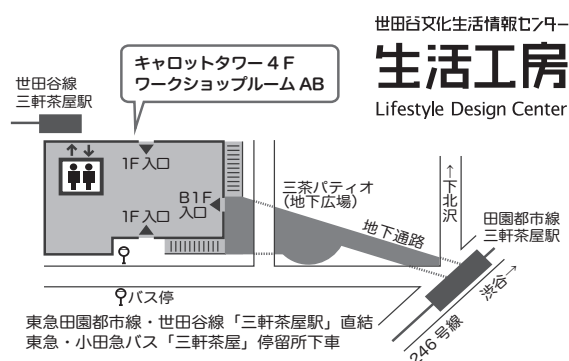
会場：生活工房ワークショップルーム AB [三軒茶屋・キャロットタワー 4F]

申込：2025 年 9 月 25 日[木] 10:00 より生活工房 WEB 申込フォームにて

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



Press

画像のご使用について

▶本リリース掲載の画像の貸出をご希望の方は、

①媒体名 ②御社名 ③ご担当者名 ④ご連絡先 ⑤ご希望の画像番号

を明記の上、下記担当まで E メールでお申し込みください。

▶使用後のデータは破棄してください。

▶お手数ですが、基本情報確認のため掲載前に一度原稿をお送りください。

※撮影者名があるものはクレジットを表記してください。

本事業についてのお問い合わせ

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

Web: www.setagaya-ldc.net

事業担当：中村幸

Mail: y-nakamura@setagaya-ac.net