



「まちに開かれた芸術文化拠点」を目指す京橋彩区が開催する芸術文化講座。2022年2月(第26回)はアートと食が合うときーアーティゾン美術館ミュージアムカフェで「創造の体感」をーです。ジェイ・クレス株式会社 代表取締役上野仁史さんとアーティゾン美術館 広報課長代理松浦彩さんをお迎えし、アートと食についてお話しをうかがいます。

< 2022年2月(第26回) >

アートと食が合うとき ーアーティゾン美術館ミュージアムカフェで「創造の体感」をー

2020年1月、「創造の体感」をコンセプトに、東京・京橋の地に新しく開館したアーティゾン美術館。1階に併設されたミュージアムカフェは、デザインにこだわった内装、美味しく目にも美しい、独創的なお料理やデザートが評判です。このたびは、宇都宮に大谷石の蔵を再活用した和食店「石の蔵」を営み、アーティゾン美術館ミュージアムカフェの企画・運営を手がけられている上野仁史さんをお迎えし、アートと食をテーマにお話しいただきます。コンセプトをかたちにする上のエピソード、シェフとの出会い、場づくりのこだわり、また世界的な食のトレンドについても織り交ぜながら、私たちの暮らしをゆたかにするアートと食について、楽しみながら考える場といたします。

日 時： 2022年2月16日(水) 18:30～20:00

会 場： 新型コロナウイルス感染拡大防止のため、
「オンライン講座」としてYouTubeにて配信します。

参加料： 無料

申込方法： Peatix (<https://peatix.com/event/3113294>)

右上のリンクボタン(またはQRコード)よりお申し込みください。

▶ お申し込み(Peatix)



※今後の状況により、延期・中止をさせて頂く場合もございますので、あらかじめご承知置ください。

< 講師 >



上野仁史氏 (ジェイ・クレス株式会社 代表取締役)

1964年栃木県宇都宮生まれ。大学卒業後、西武百貨店に入社し文化事業や営業企画に携わる。10年の勤務の後、家業(食品卸売業、不動産業他)に就き、かつて食品倉庫として使われていた大谷石の蔵の再活用に着目し、2001年に「石の蔵」(和食店)を宇都宮に開業。その後、同店にカフェやセレクトショップをオープン。クラシックやジャズの演奏会も催し、地域の文化情報発信拠点を標榜している。またアーティゾン美術館のミュージアムカフェの企画、運営に従事している。



松浦彩氏 (アーティゾン美術館 広報課長代理)

1971年東京生まれ。大学卒業後、品川の原美術館に勤務し、海外巡回展業務などに携わる。1997年より同館広報。多くの現代美術展、群馬県の別館ハラ ミュージアム アーク(現・原美術館アーク)リニューアル広報などを手がける。また、上映会、コンテンポラリーダンス公演やコンサートなどのミュージアムイベントを企画、ジャンルを超えた同時代の芸術の活性化を目指す。2018年11月より公益財団法人石橋財団に勤務、アーティゾン美術館広報担当。