

food artist Ayako Suwa and 2AM:lab present JOURNEY ON THE TABLE.

2012年2月26、27、28日の3日間、シンガポールの2am:Labで、フードクリエイションはスペシャルディナーを開催致しました。2am:Lab 主宰者でシンガポールを代表するシェフ、ジャニス・ウォンと、日本のフードアーティスト、諏訪綾子のコラボレーション「JOURNEY ON THE TABLE」をレポートします。



ゲスト達は渡り鳥になったかのように、様々な情景を旅するようにすべての感覚の刺激を総動員して鳥の視点で情景をあじわいながら体験するプログラムです。次々に変化していく7種類のメニューをご紹介します。

1.LAKE 湖

gentle stream, something falling in the water, wavy water surface, reflecting light, waterside inhabitant
ゆるやかな流れ、水に落ちるなにか、たゆたう水面 反射する光、水辺の住人たち



2. GRASSLAND 草原

rustling weeds, wind moving across, lled with bloomed flowers, or carpet of flowers.

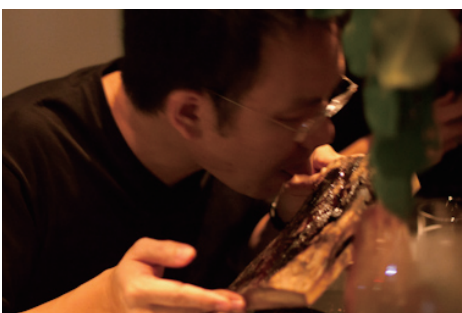
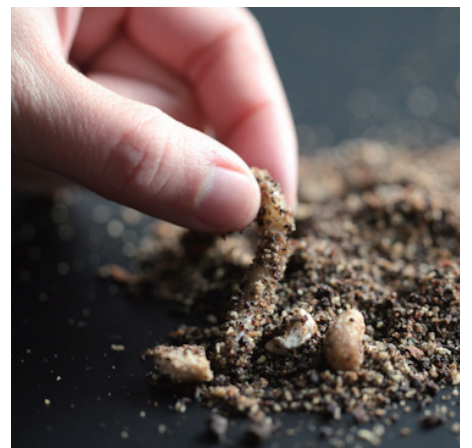
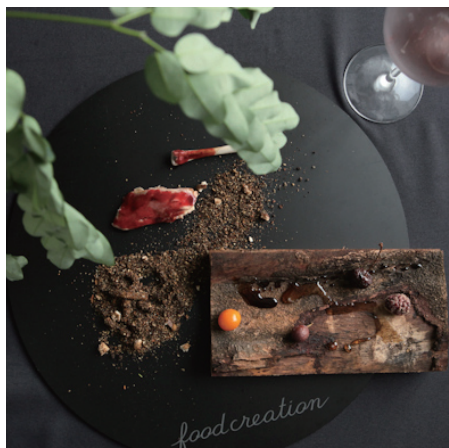
ざわめく雑草、吹き抜ける風、咲き乱れる花



3. FOREST. WOODS. MOUNTAINS 森、林、山

wriggling in the soil, atmosphere of animals, thick green forest, ripe fruits

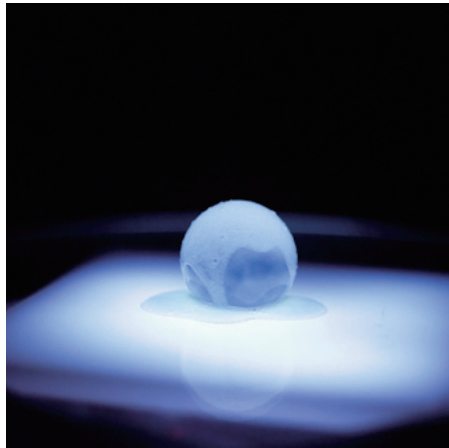
うごめく土の中、動物の気配、うっそうと生い茂る木々 熟した果実



4. PLAINS 平野

dark night, stone rolling over the rock surface, roaring thunder, rumbling of the earth, full moon

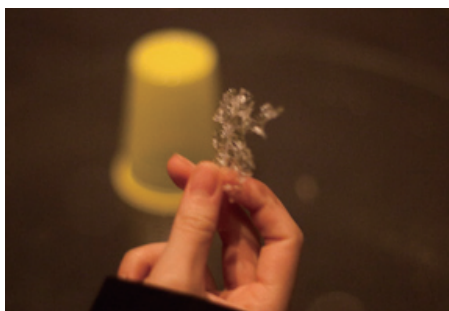
夜の暗闇、岩肌にころがる石、降りだした雪、カミナリ鳴り響く地響きとどろく・満月



5. CITY 都市

human atmosphere, shelter under the factory awning, vinyl, plastic, cement, asphalt, metal, steady rain

にんげんの気配、工場の軒下で雨宿り ビニール プラスティック セメント、アスファルト、金属、降り止まない雨



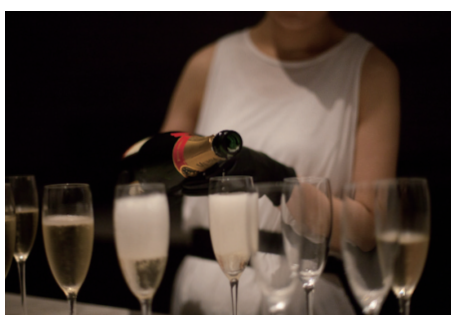
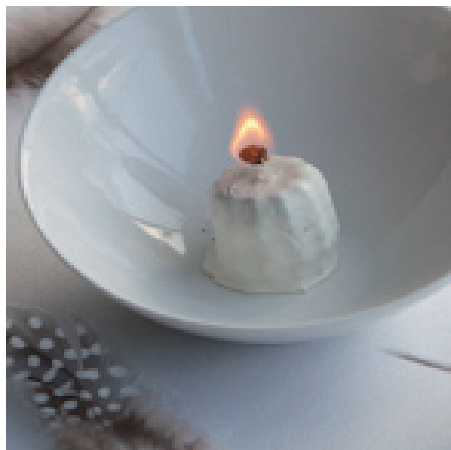
6. COAST. OCEAN 海岸、海原

as far as you can see the sand beach, the edge of water, sea breeze, an endless ocean

見渡すかぎりの砂浜、波打ち際、そよく潮風 どこまでも続く水平線



7. JOURNEY CONTINUES 旅はさらにつづく



あじわうことは旅に似ています

次から次へとやってくる感覚の刺激に誘われて 直感のおもむくままに出発しましょう
自分自身の内面ヘルトは決めず 感覚を研ぎすませて
渡り鳥のように きっと あなたの本能が 行くべき場所へ 連れていってくれるはず

JOURNEY ON THE TABLE. メニューに記載されたメッセージより



諏訪綾子

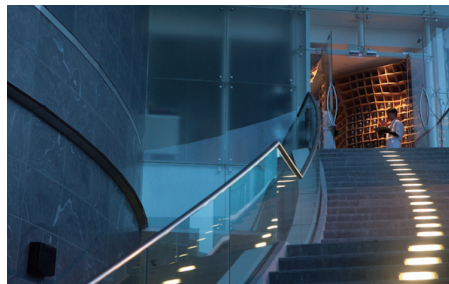
food artist / Ayako Suwa

略歴

1976 年 石川県生まれ。金沢美術工芸大学卒業後、2006 年より food creation の活動を開始、主宰を務める。
食材を感覚的コミュニケーションの素材として捉えたコンセプチュアルな食「コンセプトフード」というスタイルを確立し
企業やブランドのコンセプトを食で伝えるコラボレーションとして「フードパフォーマンス」や新商品の開発等を行う。
2008 年には金沢 21 世紀美術館で初の個展「食欲のデザイン展 感覚であじわう感情のテイスト」を開催。
同時期に伊勢丹新宿本店の食品フロアにて同コンセプトのパフォーマンスを実施し食とアートの各領域から高い評価を得る。
現在までにシンガポール・パリ・香港・福岡・東京など、国内外でパフォーマンス「ゲリラレストラン」を開催。
人間の本能的な欲望、好奇心、進化をテーマにした食の表現を行い、美食でもグルメでもない、栄養源でもエネルギー源でもない新たな食の価値を提案している。

2am:lab |

2am:lab は「2am:dessertbar」を経営するシェフ、ジャニス・ウォンが 2011 年 11 月に設立した「食の実験場」。
自らの食材、調理法、開発研究の他に世界各国の食の表現者を次々に招聘して精力的に協働の企画を進めています。



2am:lab <http://2amlab.org/>

1 Fusionopolis Way · #02-13 Connexis · Singapore 138632 | T (+65) 6291 9727 | E sales@2amlab.org