

報道資料

令和3年10月14日

1 件 名	Yumehaku Art&Food in RURIKOJI 『Osmosis 滲透 (オズモウシス しんとう) 』の取材について(御案内)
2 内 容	<p>令和3年10月22日(金)～24日(日)に開催を予定しております標記イベントにつきまして、本番同様の演出・食事・パフォーマンスを行うゲネプロ(通し稽古)を10月21日(木)に開催します。</p> <p>ゲネプロ終了後に、山口ゆめ回廊博覧会コンダクター・山出淳也、演出・監修・料理を担当する船越雅代より、下記のとおり本イベントについての説明を行います。</p> <p>取材を希望される場合は、10月20日(水)12:00までに御連絡ください。</p> <p>日時:10月21日(木) 受付時間:20:05～20:15 囲み取材:20:15～20:35 写真撮影用の食事提供・パフォーマンス:20:35～20:45(予定)</p> <p>※取材の詳細につきましては、別添資料を御覧ください。 ※イベントの詳細につきましては、9月10日付けの報道資料を御覧ください。</p>
3 問い合わせ	山口市交流創造部山口ゆめ回廊博覧会推進室(担当:入口・柳井) 電話 083-934-4152

報道関係者各位

滲透する水に導かれ、山口の風土や文化を五感で味わう3日間限りの特別な食体験

Yumehaku Art & Food in RURIKOJI 『Osmosis 滲透』 取材のご案内

2021年10月21日(木) 18:00～(17:30より受付開始)

拝啓、ますますご清祥のこととお慶び申し上げます。

山口県央連携都市圏域(山口市、宇部市、萩市、防府市、美祢市、山陽小野田市、島根県津和野町)では、現在『山口ゆめ回廊博覧会』を開催しています。会期中に圏域各地で多様なイベントを展開し、美しい伝統・文化や自然、食など圏域の魅力を全国に発信します。

Yumehaku Art & Food in RURIKOJI 『Osmosis 滲透』の実施にあたり、本番同様の演出・食事・パフォーマンスをおこなうゲネプロ(通し稽古)を10月21日(木)に開催します。ゲネプロ終了後、山口ゆめ回廊博覧会 コンダクター・山出淳也、演出・監修・料理を担当する船越雅代より、本作品についてご説明いたします(囲み取材)。囲み取材終了後、撮影用に最低限の照明のもとで、撮影用の食事提供およびパフォーマンスを短時間にておこないます。別紙「取材・撮影に関するお願い」をご確認のうえ、ぜひご参加くださいますようお願い申し上げます。

『Yumehaku Art & Food in RURIKOJI 『Osmosis 滲透』』 囲み取材

- 日時：2021年10月21日(木)
[受付時間] 20:05～20:15(※厳守)
[囲み取材] 20:15～20:35(予定)
[写真撮影用の食事提供・パフォーマンス] 20:35～20:45(予定)
- 会場：香山公園(山口県山口市/瑠璃光寺五重塔・満月の庭 周辺)
- 登壇者：山出淳也(山口ゆめ回廊博覧会 コンダクター)、船越雅代(『Yumehaku Art & Food in RURIKOJI 『Osmosis 滲透』 演出・監修・料理)
- 取材申込締切：10月20日(水) 12:00
※媒体名、参加者の氏名、人数、スチール/ムービーの有無を明記のうえ、下記にご連絡ください。

参加・取材のお申し込み

山口ゆめ回廊博覧会実行委員会事務局(山口市交流創造部山口ゆめ回廊博覧会推進室内)

〒753-8650 山口市亀山町2番1号

TEL: 083-934-4152 Fax: 083-934-2649 E-mail: kenouhaku@city.yamaguchi.lg.jp

別紙「取材・撮影に関するお願い」

囲み取材では本番同様の演出・食事・パフォーマンスをおこなうゲネプロ(通し稽古)終了後に実施するため、下記の規制を設けております。ご理解のうえ、ご協力をお願いいたします。

<取材について>

- ・取材時間は20分程度を予定しております。
- ・本番(10/22~10/24)での取材はお断りさせていただきますので、あらかじめご了承ください。

<撮影について>

囲み取材終了後、撮影用に最低限の照明のもとで、撮影用の食事提供およびパフォーマンスを短時間にておこないます。ゲネプロ中の撮影・音声の収録はご遠慮ください。

<新型コロナウイルス感染症の対策について>

以下に該当する方のご来場はお断りいたしますので、あらかじめご了承ください。

- ・37.5℃以上の熱がある場合
- ・咳・咽頭痛などの症状がある場合
- ・新型コロナウイルス感染症陽性とされた者との濃厚接触がある場合及び、同居のご家族や身近な知人に感染が疑われる方がいらっしゃる方
- ・過去2週間以内に政府から入国制限、入国後の観察期間を必要とされている国、地域への訪問ならびに当該在住者との濃厚接触がある場合

2021年9月10日

報道関係者各位

滲透する水に導かれ、山口の風土や文化を五感で味わう3日間限りの特別な食体験

Yumehaku Art & Food in RURIKOJI 『Osmosis 滲透』

※新型コロナウイルス感染症に伴うイベント延期のご案内です

2021年10月22日(金)～24日(日)

9月に開催を予定しておりました「Yumehaku Art & Food in RURIKOJI 『Osmosis 滲透』」につきましては、新型コロナウイルス感染症拡大の影響により、延期することとなりました。併せて関連イベント『朝茶時』につきましても延期いたします。

残席の有無などチケット再販売に関する情報は、9月27日(月)に山口ゆめ回廊博覧会公式WebサイトやPeatixにてご案内いたします。

Yumehaku Art & Food in RURIKOJI 『Osmosis 滲透』開催概要

※延期に伴い、開催概要が一部変更となっております。(下線は変更箇所を示しております)

日時：10月22日(金)～10月24日(日) 開場17:30 開演18:00

会場：香山公園 瑠璃光寺五重塔・満月の庭 周辺 (山口県山口市)

料金：12,000円(税込)

定員：各回とも20名

<https://osmosis.peatix.com>

演出・監修・料理：船越雅代 (Farmoon)

出演：10月22日(金) OLAibi (アーティスト)、10月23日(土) 内田 輝 (音楽家・クラヴィーコード製作者)、10月24日(日) 冬 英里香 (パフォーマンス) 10月22日(金)～24日(日) MAMIUMU (音・パフォーマンス)

舞台監督：矢野 節 (やの舞台美術)

舞台美術：MIYATA ART CONSTRUCTION

音響・録音 | 東 岳志

衣装：前田征紀 (COSMIC WONDER)

テーブル：千々松和紙工房 (とくぢ手すき和紙/山口市)

テーブルウェア：伊藤太一 (ガラス/山口市)、間鍋竹士 (陶芸/防府市)、柏 良治 (カトラリー/山口市)、富田潤二 (大内塗/山口市)

関連イベント『朝茶時』

日時：2021年10月25日(月)・26日(火)

①開場6:00 開演6:30 ②開場8:00 開演8:30 ③開場10:00 開演10:30

会場：香山公園 (山口県山口市/瑠璃光寺五重塔・満月の庭 周辺)

定員：各回とも20名

料金：3,000円 (税込)

<https://asachaji.peatix.com>

演出・監修・料理：船越雅代 (Farmoon)

パフォーマンス：MAMIUMU

サウンドインスタレーション：東 岳志、船越雅代 (Farmoon)

【博覧会に関するお問い合わせ】

山口ゆめ回廊博覧会実行委員会事務局 (山口市交流創造部山口ゆめ回廊博覧会推進室内)

〒753-8650 山口市亀山町2番1号

TEL：083-934-4152 Fax：083-934-2649 E-mail：kenouhaku@city.yamaguchi.lg.jp

【本件・広報に関するお問い合わせ】

NPO法人 BEPPU PROJECT 担当：坂井

〒874-0933 大分県別府市野口元町2-35 菅建材ビル2階

TEL：0977-22-3560 Fax：0977-75-7012 E-mail：info@beppuproject.com

『Yumehaku Art & Food』とは

『Yumehaku Art & Food』は、国内外で活躍するアーティストによる独創的な演出とともに、圏域の選りすぐりの食材を取り入れた料理をお楽しみいただける、本博覧会でしか体験することができない特別なイベントです。

Yumehaku Art & Food in RURIKOJI 『Osmosis 滲透』とは

Yumehaku Art & Food in RURIKOJI 『Osmosis 滲透』は、京都で食とアートの空間

『Farmoon』を営むアーティストの船越雅代が、山口を表現する3日間限定のイベント。山口の豊かで美しい水が育んだ食材や文化から見出した『Osmosis 滲透 (オズモウシス しんとう)』という言葉テーマに、音楽・パフォーマンスとともに空間を演出し、このイベントのために創作した特別なコース料理をご提供します。会場は、大内文化の最高傑作ともいわれる国宝 瑠璃光寺五重塔をはじめ、山口市の歴史や文化を象徴する史跡を多く有する香山公園。月夜の晩に国宝 瑠璃光寺五重塔を望む庭園「満月の庭」で、山口の風土を五感で味わう食体験をお楽しみいただけます。



演出・監修・料理：船越雅代

Pratt Instituteで彫刻を専攻後、料理に表現の可能性を見出す。NYの料理学校 Institute of Culinary Education卒業。Blue HillをはじめとするNYのレストランに勤めた後、ヨーロッパからアジアを放浪。オーストラリア船籍の客船のシェフとして太平洋を巡り、パリの老舗ホテルTandjung Sariのシェフを務め、2012年から拠点を京都に移し、国内外で、その土地を食文化、文化人類学、歴史などの視点から掘り下げ、食で表現する活動を展開する。2018年より京都Farmoon 主宰。

アーティストコメント

地球上の生命の源であり、その環境によって様態を変化し流動する水。
豊かで多様な水を湛えた山口と、その美しい水によって育てられた自然の造形、作物。
滲透、というその言葉に導かれ 水のミクロの視点に近づき、滲透していくその細胞に意識を近づけてみる。

船越雅代

<各種広報素材について>

・写真素材について

プレ事業実施時の記録写真をご提供することが可能です。下記リンクよりダウンロードをお願いいたします。

<https://www.dropbox.com/sh/ajnp8ajzc0hmth2/AABylqz1NuRjmq65QjSyUsTna?dl=0>

*参考

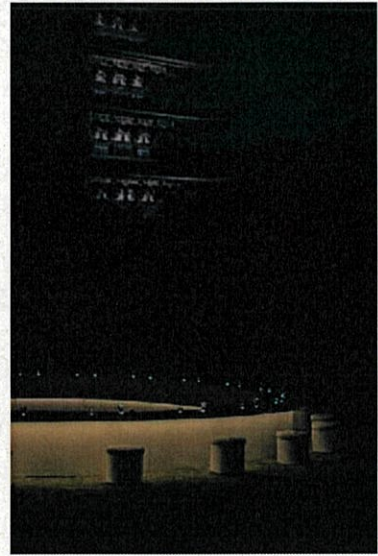


Photo : AKITAKE KUWABARA

・動画について

プレ事業実施時の記録動画(約7分30秒)をご提供することが可能です。指定のクレジットを併記のうえ、全編または一部抜粋にてご利用ください。

動画の提供をご希望の方は、上記[広報に関するお問い合わせ]まで、お申し込みいただけますようお願いいたします。(確認に3営業日程度お時間をいただきます)

参考：https://yumehaku.jp/event/post_3389/