

Planetary Design 講座 [全3回]

地球目線で未来をデザインする



Photo: 大木大輔

総合企画・コーディネーター
竹村真一

[京都造形芸術大学教授]

第3回

地球食

— 食べることとLife (いのち) のデザイン

ゲスト 西邨マユミ (マクロビオティック・コーチ兼プライベートシェフ)

スーパースター・マドンナの専属“マクロビ”シェフとして著名な西邨さんは、とても柔らかい考え方の持ち主だ。マクロビという、何は食べてはいけないとか、規制の固まりのように誤解されがちだが、本当は「人間にとって本当に大切な食とはどのようなものか?」を追求する思考なのだ。これからの宇宙船地球号の乗組員に必要な「食」と「農」のヒントがここにある。人間のデザイン、いのちのデザインとしての食のデザインの本質に迫る。



2011年1月25日(火) 18:00~

会場: 京都造形芸術大学

瓜生山キャンパス

至誠館2階S-22 [定員140名]

西邨マユミ(にしむら まゆみ) = 1956年愛知県篠島に生まれる。1982年に渡米し、マクロビオティックの世界的権威である久司道夫氏の元で学ぶ。1983年、クシインスティテュート・ベケット校の設立に参加。開校後、同校の料理講師および料理主任に就任し、同時にガン患者への料理指導を行う。2001年より、マドンナのプライベートシェフに抜擢。以後7年間、ロンドン、ロサンゼルス、ニューヨークを中心に活動し、ゴア元副大統領、STINGなど数々のセレブリティにマクロの食事を提供する。2008年から拠点を日本に移すも、マドンナのワールドツアーに再度同行。2010年、キューバのフィンレイ・インスティテュート(ワクチン研究所)等でマクロビオティック指導。有機農業、海洋調査などキューバ政府が推進するマクロビオティック振興のために現地調査を行う。日本各地のほか、世界各国でマクロビオティックを伝える活動を積極的に行っている。著書『おいしい奇跡! LOVEプチマクロ』(マガジンハウス)、『プチマクロで美人ごはん』(マガジンハウス)、『ハッピー・プチマクロ』(講談社)、『MAYUMIの世界一の美肌レシピ』(主婦と生活社)、『小さなキッチンの大宇宙』(カナリア書房)、『Mayumi's Kitchen』(講談社インターナショナル)。 オフィシャルサイト <http://mayuminishimura.com/>



京都造形芸術大学 <http://www.kyoto-art.ac.jp/>
〒606-8271 京都市左京区北白川瓜生山2-116

- JR・近鉄京都駅、京阪三条駅、阪急河原町駅から京都市バス5番「岩倉」行き乗車、「上総町・京都造形芸大前」下車(京都駅から約50分、三条駅・河原町駅から約30分)
 - 京都市営地下鉄丸太町駅・北大路駅から京都市バス204循環に乗車、「上総町・京都造形芸大前」下車(約15分)
 - 京阪電車出町柳駅から叡山電車に乗り換え、茶山駅下車 徒歩約10分
- ※駐車場はございませんので、お車・バイクでのご来場はお断りします。

入場無料 各回定員制 (当日先着順)

共催: 京都造形芸術大学 大学院+比較藝術学研究センター
お問い合わせ=京都造形芸術大学教学事務室 TEL 075-791-9122 (代)