

## 今年度開設の新分野「食文化デザインコース」が特別授業を6/2(火)に開催 ゲストには国内外の名店で活躍するシェフのジェローム・ワグ氏と向井知氏

東北芸術工科大学(山形市上桜田/学長 中山ダイスケ)では、本年4月に新設した企画構想学科 食文化デザインコースによる特別授業「eating together with the living world」を、6月2日(火)に本学を会場に開催します。今回は、ジェローム・ワグ氏(シェフ/アーティスト)と向井知氏(シェフ)を講師に迎え、一般の方も参加可能な公開授業として行います。

ジェローム氏は、カリフォルニアのオーガニックレストランの草分け的存在として知られる「Chez Panisse(シェ・パニース)」でヘッドシェフを務め、2017年には、100%オーガニック食材を使用したレストラン「the Blind Donkey」を原川慎一郎氏(シェフ)とともに東京にオープンしました。その後、2024年には向井知氏とともに、リジェネラティブ・レストラン「CIMI restaurant」を開業しました。向井氏は、同レストランでシェフを務めています。

有機農法、自然農法、バイオダイナミック農法、環境再生型農法など、自然環境に配慮した農業によって育てられた食材を用いながら、鹿肉や牡蠣など、日本の自然環境における課題とも関わる食材にも目を向け、料理を通して土地や生態系の循環を回復する実践を行っています。



photo by Tetsuya Ito

本授業では、料理人の実践を通して、「人にも地球にも健やかな食」とは何かを考えます。

本年度開設した食文化デザインコースの学生たちが、食を深く理解し、実践力を養うための学びの場となるとともに、本学の新たな教育内容を一般の方にも知っていただける授業ともなります。

本取り組みを多くの方々にお知らせしたく、ぜひ取材・広報のお願いを申し上げます。

### ■企画構想学科食文化デザインコース 特別授業

#### 「eating together with the living world」

日時：2026年6月2日(火) 14:00~16:50 ※途中10分休憩あり

会場：東北芸術工科大学 デザイン工学実習棟 C104 企画構想演習室(下記URL「D」)

<https://www.tuad.ac.jp/about/access/#c003>

講師：ジェローム・ワグ氏(シェフ/アーティスト)、向井知氏(シェフ)

定員：30名 ※入場無料、要申込・先着順

Web ページ：<https://www.tuad.ac.jp/news/events/33166/>

## ■講師プロフィール



### ジェローム・ワグ 氏

東京で2軒のレストランを営む料理人・アーティスト。  
カリフォルニアの名店「Chez Panisse」で約30年間シェフとして活躍し、食と文化を結ぶアートプロジェクト「OPENrestaurant.org」を立ち上げる。  
現在は徳島の里山に暮らし、農や生き物との共生を実践しながら、食・芸術・風景を横断する活動を続けている。



### 向井 知 (むかい とも) 氏

大阪生まれ。茨城県にある環境NPOで勤務したのち、東日本大震災でのボランティア活動を機に飲食の世界へ。複数の飲食店を経て、自身が大きく影響を受けた「Chez Panisse」でのインターンが叶う。  
帰国後、ジェローム氏と出会い、「the Blind Donkey」の立ち上げから参加。「RichSoil & Co.」の新プロジェクトとしてオープンした「CIMI restaurant」のシェフを務めている。

photo by Manami Takahashi

## ■お問い合わせ先

企画構想学科準備室 e-mail : [kikakukoso.tuad@gmail.com](mailto:kikakukoso.tuad@gmail.com)

## ■取材について

取材をご希望の際は、別紙「取材申込書」によりお申し込みください。

東北芸術工科大学 法人企画広報課 宛て

## 取材申込書

FAX: 023-627-2081

企画構想学科食文化デザインコース  
特別授業「eating together with the living world」

貴社名

\_\_\_\_\_

参加者代表名

\_\_\_\_\_

代表者携帯番号

\_\_\_\_\_ — — \_\_\_\_\_

メールアドレス

\_\_\_\_\_ @ \_\_\_\_\_

参加人数

\_\_\_\_\_ (人)