

講師プロフィール

▶EAT&ART TARO

全国各地のアートイベントや地域コミュニティで食を通じたアート活動を展開する現代美術作家。

瀬戸内国際芸術祭では、「島スープ」(2013)、「讃岐の晚餐会」「ALL AWAYCAFE」(2016)で多くの人々に地域の味と交流を提供した。また、いちばら×アートミックス 2014 や奥能登国際芸術祭 2017 でも食にまつわるアートプロジェクトを展開するなど、日本各地で活躍している。



▶米澤 文雄

2002年に単身でNYへ渡り、毎年三ツ星を獲り続ける高級フレンチ「Jean-Georges」本店で日本人初のスー・シェフ(副料理長)に抜擢。帰国後は国内の名店で総料理長を務め、「Jean-Georges」の日本初進出を機にレストランのシェフ・ド・キュージーヌ(総料理長)に抜擢され、その類い稀な腕を振るっている。



▶小平 悦子

武蔵野美術大学 空間演出デザイン学科卒業後、アートフロントギャラリー入社。

渋谷マークシティ(1999・東京)、札幌ドーム(2001・北海道)、代官山アドレス(2000・東京)、中目黒ジーティ(2002・東京)、関西電力本社ビル(2004・大阪)、陸家嘴金融城(2017・上海)等、コミッションアート計画、設計、制作、施工を担当。

瀬戸内国際芸術祭 2010、2013、大地の芸術祭 越後妻有アートトリエンナーレ 2012、2015、東アジア文化都市 2016 奈良市「古都祝奈良」等の芸術祭制作統括を務める。

