2020.01.21

プレスリリース

アイデア・ナイト 2020
「発酵の文化：食からデジタルまで」

2020 年　1 月 30 日（木）　18:00～20:00

フランス国内外で、同日に開催される「アイデア・ナイト」は、討論と意見交換の場であり、国際的なトーク・イベントです。
フランスのヨーロッパ・外務省とアンスティチュ・フランセ・パリ本部の主導の下、分野や世代を超えた討論を一夜限定で行う世界規模のイベントとして、2016 年以降、90 か国で 200 回以上開催されています。

2020 年、世界中で同日開催される「アイデア・ナイト」の共通テーマは、“生きていること”。

日本では、「発酵の文化：美食からデジタルまで」をテーマに、京都でアイデア・ナイトを開催します。
多くの書籍が出版され、注目を集める発酵の文化。生命、変容、成熟に関連する発酵をキーワードに、当日は様々な国籍や分野のパネリストを迎えて意見を交換します。美食（味噌、醤油、ワイン）、人類学のみならず、土を素材とした建築、さらにはデジタルの観点から、ともに発酵について考えるタベです。
お時間が許す方は討論会の後、フランスのオーガニックワインで和やかに語らいましょう。

日時：1 月 30 日（木）　18:00～20:00
会場：アンスティチュ・フランセ関西―京都　稲畑ホール　（京都市左京区吉田泉殿町 8）
入場無料、日仏同時通訳付
主催・お問合せ：アンスティチュ・フランセ関西―京都　Tel. 075-761-2105
※事前のご予約をお勧めします　　※討論後のドリンクは有料

ご連絡先：　アンスティチュ・フランセ関西―京都　　広報担当：　長谷川
Tel . 075-761-2105（代表）-2168（直通）　satoko.hasegawa@institutfrancais.jp

アイデア・ナイト 2020
発酵の文化： 食からデジタルまで
パネリスト

ドミニク・チェン / モデレーター

情報学研究者。早稲田大学文学学術院 表象メディア論系 准教授、起業家、情報学研究者。2016 年度から 2018 年度までグッドデザイン賞・審査員、「技術と情報」、「社会基盤の進化」フォーカスイシューディレクターを務める。『謎床—思考が発酵する編集術』など著書多数。

小倉ヒラク

発酵デザイナー。「見えない発酵菌たちのはたらきを、デザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開。山梨の山の上に発酵ラボをつくり日々菌を育てながら微生物の世界を探求。著書に『発酵文化人類学』。

トマ・オルティーズ

エネルギーとバイオロジーとテクノロジーを組み合わた研究をするフランス系スペイン人のエンジニア兼アーティスト。
「パレオ・エネルギー」プログラムの創設メンバー。『エネルギーの愉快な発明史』が河出書房新社より日本語訳本が出版。

グレゲリー・ペーター・パルナ

京都工芸繊維大学で伝統的な木造軸組構法を学び、卒業後、宮大工として奈良県の重要文化財である称念寺の保存に従事。2018 年、同大学大学院で博士号を取得後、（株）ネオマテリアでデジタル製造のデザイン研究員。2019 年 12 月から京都工芸繊維大学 KYOTODesign Lab がおこなう、デザイナー・イン・レジデンス 2019 に参加。