

同時開催

森の芸術祭 岡山

森の芸術祭 晴れの国・岡山

FOREST FESTIVAL OF
THE ARTS OKAYAMA

参加アーティスト／森山未来
Collaboration Event (鑑賞無料)

■ シンボルロード

アートdeミート × 森の芸術祭
「さんぶたろう祭り」

©Takeshi Miyamoto

ART_{de} MEAT Nagi

2024

[アートdeミート Nagi 2024]

9.28

SATURDAY | 2024

奈義町現代美術館及び周辺

※雨天時の開催場所は後日HP等でお知らせします。

チケット制

17:00~20:00

※料理の提供は19:30まで

前売りチケット 4,000円

当日チケット 4,500円

500
名限定

肉料理1品+ライス
+スープ+デザート+ドリンク1杯
+奈義町現代美術館当日入場券付

前売りチケット購入方法

■ 奈義町内で買い求めの場合

※お支払いは現金かナギフトカードのみとなります。

・奈義町役場産業振興課窓口

受付時間 月～金 8:30-17:00

・奈義町現代美術館

受付時間 9:30-17:00 ※8/26、9/2、9/9、9/17、9/24休館

・ナギテラス

受付時間 9:00-17:00 ※8/26、9/2、9/9、9/17、9/24休館

■ コンビニで買い求めの場合

(セブンイレブン、ファミリーマート各店舗共通)

※Pコード (654479) 必要



①チケットぴあWEB予約

②13桁の払込票番号をレジにて掲示して、
チケット代金の支払

※チケットぴあを利用してコンビニで

お買い求めの際にはチケット代とは別に
システム利用料、手数料がかかります。

当日チケット購入方法

午後4時から会場で販売予定

※前売りチケットの販売状況により、販売方法が
変更になる場合があります。



奈義牛の赤身肉のステーキ
in サーロインのスキヤキ
沼本吉生 / ヒトゴハン



なぎビーフのロースト
～季節の野菜添え～
豊岡賢至 / Amore



奈義和牛ローストビーフと
おかやま黒豚のサルシッチャ
福岡孝仁 / Proposta 2nd



おかやま黒豚のカルボナード
(黒ビール煮込み)
～季節のサラダとキッシュを添えて～
中島寛久 /
Cafe&Deli CHURRO



世界的なアーティストたちの作品×グルメ
極上のマリアーージュを
堪能する上質なひととき。

なぎビーフ・おかやま黒豚を使用した
岡山県内で活躍するシェフが提供する肉料理
世界的なアーティストたちの作品を堪能する
自然と融合したアート空間

町制施行70周年記念事業

ART de MEAT Nagi 2024

[アートdeミート Nagi 2024]

なぎビーフとおかやま黒豚を
世界的なアーティストたちの作品と
ともに堪能する上質なひととき。
食とアートのマリアージュ体験を
あなたへ。

奈義町のブランド肉である「なぎビーフ」や「おかやま黒豚」の
本当の美味しさを追求するイベントを開催いたします。
また、今回は「森の芸術祭 晴れの国・岡山」とのコラボレーションイベントと
なっており、世界的なアーティストたちの作品が各所に展示されております。
ブランド肉を召し上がりながら上質なひとときをお過ごしください。

Access | 会場へのアクセス



〒708-1323 岡山県勝田郡奈義町豊沢441
JR津山線(所要時間:岡山駅より約1時間40分)
JR岡山駅(津山線)→津山駅(バス、タクシー)→美術館
※車でお越しの場合、会場周辺駐車場をご利用ください。

Collaboration Event (鑑賞無料)

■ シンボルロード

アートdeミート × 森の芸術祭「さんぶたろう祭り」

13:00～19:30 ※詳細は後日HP等でお知らせします。

奈義町に残る民話「さんぶたろう」をベースに、岡山県重要無形民俗文化財「横仙歌舞伎」や地元で活動するアーティストなどと共に、その土地に生きる人間によって形成されたコミュニティと土着の文化の関係性を再考するパフォーマンスイベントを展開します。

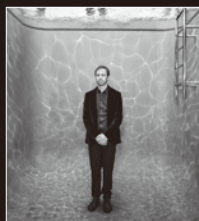
森山 未来

1984年、兵庫県生まれ。俳優として、これまでに日本の映画賞を多数受賞。ダンサーとして、第10回日本ダンスフォーラム賞受賞。東京2020オリンピック開会式では鎮魂の舞を踊った。2022年4月より神戸市にArtist in Residence KOBE (AIRK)を設立し、運営に携わる。ポスト舞踏派。

Art Exhibition | 森の芸術祭 晴れの国・岡山

■ 屋内ゲートボール場「すばく奈義」

※「すばく奈義」鑑賞の際は「森の芸術祭 晴れの国・岡山」の単館鑑賞券もしくは鑑賞パスポートをご購入ください。



レアンドロ・エルリッヒ

1973年、アルゼンチン生まれ。現在はパリ、ブエノスアイレス、モンテビデオの3都市を拠点に活動。エルリッヒの作品は過去20年間にわたって世界各国で展示され、権威ある美術館や著名な個人コレクターのコレクションに収蔵されている。特にパブリックアート作品は高い注目を集めている。自らの作品を通じて、美術館やギャラリーの空間と日常的な体験との間の距離を縮めようとしている。

■ 奈義町現代美術館

AKI INOMATA

1983年、東京都生まれ。東京在住。デジタルハリウッド大学大学院特任准教授 / 早稲田大学嘱託研究員。2008年東京藝術大学大学院 先端芸術表現専攻 修了。作品の主な収蔵先に、ニューヨーク近代美術館、南オーストラリア州立美術館、金沢21世紀美術館、北九州市立美術館など。



Photo: 朝岡英輔



Courtesy of Arata Isozaki & Associates

磯崎 新

1931年大分市生まれ。(2022年没)
1954年東京大学工学部建築学科卒業。1963年磯崎新アトリエを設立。以後、国際的な建築家として、群馬県立近代美術館、ロサンゼルス現代美術館、バルセロナオリンピック競技場などを設計。建築のみならず、思想、美術、デザイン、文化論、批評など多岐にわたる領域で活躍。2019年「プリツカー賞」受賞。



Photo: Neo Sora ©2020 Kab Inc.



坂本龍一＋高谷史郎

坂本龍一

1952年1月17日、東京生まれ。(2023年没)
東京藝術大学大学院修士課程修了。革新的なサウンドを追求し続けた姿勢は世界的評価を得た。映画音楽ではアカデミー賞作曲賞など多数受賞。

高谷史郎

1984年より「ダムタイプ」に参加。様々なメディアを用いたパフォーマンスやインスタレーション作品の制作に携わり、世界各地の劇場や美術館で公演／展示を行う。

17:00～20:00 ※料理の提供は19:30まで チケット制

Chef | 5名のシェフによる肉料理



津山鶴山ホテル 大森 繁昭 オオモリ シゲアキ

平成元年岡山プラザホテル入社。
和・洋・中全般を勉強し、グループの各サービスエリアチーフを歴任し、2022年津山鶴山ホテル料理長に就任。

ホテル特製 奈義和牛ビーフシチュー

～バケットと彩野菜を添えて～

ホテルレストランでリピーターの多い人気の一品を奈義和牛でご提供いたします。赤ワインに一日漬け込んだ、奈義和牛を伝統のオリジナルデミグラスソースでじっくり煮込みました。



ヒトゴハン 沼本 吉生 ノモト ヒサナリ

2012年から岡山県北を拠点に県内外にケータリングシェフとして活動。イタリア料理をベースに和洋の要素を組み込んだ即興料理が得意。sense TSUYAMA(津山市)オーナー。

奈義牛の赤身肉のステーキinサーロインのスキヤキ

炙った奈義牛の赤身を、サーロインのスキヤキで包み、卵黄醤油漬けと大葉とワサビのソースを添えた、ゴハンとビールが進む一皿です。



Amore 豊岡 賢至 トヨオカ ケンジ

1980年生まれ。津山工業高等専門学校卒業後、岡山県内のレストランでの経験を経て東京へ。
広尾 タヴェルナ ヴィヴァーチェ 門前仲町 PASSO A PASSO で約7年間。料理やサービスについて学ぶ。現在は、和食 中華などジャンルにとらわれず様々な視点から料理に取り組んでいる。

なぎビーフのロースト ～季節の野菜添え～

厳選したなぎビーフを丁寧に蒸し焼きにします。ご提供までに多少お時間をいただきますがアートと音楽と共に臨場感(ライブ感)をお楽しみください。



Proposta 2nd 福嶋 孝仁 フクシマ ヨシノリ

飲食業界に入り18年。野菜の栽培にも関心があり、近2年ほど掛け持ちで年間を通しての農作業を経験。岡山市中山下にあるPropostaを引き継ぎ2023年9月にProposta 2ndとして開業。

奈義和牛ローストビーフとおかやま黒豚のサルシッチャ

奈義和牛は赤身の旨さを味わえるローストビーフに。ハーブやスパイスを加えた豚ミンチで作ったサルシッチャ。野菜のトマト煮込みや野菜のピュレと一緒に召し上がり下さい！



Cafe&Deli CHURRO 中島 克久 ナカシマ カツヒサ

大学卒業後、津山市内のホテルに就職。サービス等の業務を担当しながら料理に興味を持ち、独学で様々な調理を学びながら家業を引き継ぐ。2014年、奈義町内でCHURROをオープンし現在に至る。

おかやま黒豚のカルボナーダ(黒ビール煮込み)

～季節のサラダとキッシュを添えて～

香ばしく焼き付けたお肉をコクのある黒ビールで煮込んだフランス北部ブランドル地方の郷土料理です。付け合わせには、奈義町黒敷牧場の白豚のラグーのキッシュと 奈義町の生産者様の新鮮野菜をふんだんに使用しています。

Pコード 654479

Pコードを入力後、希望のシェフを選択してください。



【お問い合わせ】アートdeミート Nagi 2024 実行委員会 事務局:奈義町産業振興課 tel.0868-36-4114

【主催】アートdeミート Nagi 2024 実行委員会、「森の芸術祭 晴れの国・岡山」実行委員会

【後援】奈義町、奈義町教育委員会、晴れの国岡山農業協同組合、なぎビーフ銘柄推進協議会、奈義町酪農組合

お酒は20歳になってから

本イベントはアルコール類の提供もごございます。飲酒運転は法律で禁止されていますので、飲酒後のお車の運転は絶対におやめ下さい。※写真はイメージです。