

2018年7月6日
京都ホテルオークラ

～ 光輝く氷の芸術で、ひとときの涼を ～
公開「氷彫刻講習会」7月9日開催

京都ホテルオークラ（本社：京都市中京区 ㈱京都ホテル 東証2部上場、代表取締役社長 福永法弘）において、2018年7月9日（月）に公益社団法人全日本司厨士協会京滋地方本部主催「氷彫刻講習会」を公開で開催いたします。

氷の塊から「のみ」や「のこぎり」など、専用の道具を使って作りあげる氷の彫刻は、数十センチのものから1mを超えるものまであり、制作にあたっては繊細さと大胆さの両方が求められます。パーティーやご宴席で、会場や料理に華を添える名脇役として、デザインから制作まで、シェフやパティシエが自ら腕をふるいます。

今回、氷彫刻の技術を若手料理人へと継承すべく、国内外で数々のコンクール受賞歴をもつ安田昇（京都ホテルオークラ シェフ）が講師となり、参加者が30kg以上もの大きな塊から作品の制作に取り組みます。

どんなに大きな作品も、最後には溶けて水となり、2度と同じものを見ることのできない儚さも氷彫刻の魅力のひとつ。講習会場では、作品ができるまでの過程や、溶けることで刻一刻と作品の表情が変化する様子を間近でご覧いただけます。



前回の講習会の様子

◆開催概要◆

【日時】2018年7月9日（月）14:00～16:00 ※雨天決行

【場所】京都ホテルオークラ ホテル南側公開空地（噴水広場近く）

【主催】公益社団法人全日本司厨士協会京滋地方本部

※参加者は、使用する氷の大きさや題材で「初級部門」、「中級部門」の2部門に分かれます。

【初級部門】使用する氷…9貫（55cm×50cm×13cm、約34kg）

【中級部門】使用する氷…18貫（55cm×50cm×26cm、約68kg）

<参考>

安田 昇（京都ホテルオークラ シェフ）

1994年より京都ホテルオークラ調理部宴会調理シェフとなり、次長、部長を歴任。

2016年京都ホテルオークラを定年後も、嘱託社員として後進の指導にあたる。

主な受賞歴

1981年 第8回大阪氷彫刻コンクール 最優秀賞

1984年 第13回全日本司厨士協会関東地区本部主催 最優秀賞

1984年 第2回全日本氷彫刻創美会氷彫刻夏期全国大会 入選（第1回から連続入選）

1986年 第19回明治神宮冬季全国氷彫刻展 入選（第8回から3年連続入選）

1986年 第14回全国氷彫刻展冬季大会個人戦 最優秀賞（当時の最年少記録29歳での優勝）

1988年 第16回全国氷彫刻展冬季大会団体戦（第15回から連続入選）

1988年 札幌国際料理芸術コンテスト‘88 準グランプリ世界司厨士連盟会長賞

1991年 第19回全国氷彫刻展冬季大会個人戦 最優秀賞

1992年 第20回氷彫刻世界大会団体戦 優秀賞

2002年 オリンピック芸術祭アイスカービングコンペティション入選

2008年 京都府の「現代の名工」（京都府優秀技能者表彰）受賞

作品例



*リリースの内容は発表現在のもので、諸般の事情により変更される場合がございます。

本件リリースに関するお問い合わせ先

京都ホテルオークラ 経営企画部 営業企画課 広報担当：松岡

〒604-8558 京都市中京区河原町御池／TEL: 075-254-2524・FAX: 075-211-5162／m-matsuoka@kyotohotel.co.jp