



伊吹 拓

1977 京都生まれ

2001 大阪教育大学教養学科芸術専攻美術コース 卒業

2003 京都市立芸術大学大学院美術研究科絵画専攻油画修了

2001 年より 2013 年まで大阪、神戸、京都、名古屋、東京の gallery で年に 2 回～3 回、個展を開催。グループ展も多数。

2009、2010 年には正福寺（兵庫県）や京都のイタリアンレストランにも作品展示。

2011 年、2012 年には京都での木津川アートに参加。

ピアニストやヴァイオリニストとの音楽イベント、ハウジングギャラリー、モデルルームでの作品展示、また作品展示や作品受注会を gallery で開催するなど、鑑賞者と対話のできるような作品制作発表しながら活動中。

なお、オーダーによる作品制作のご相談もさせていただきますので、ご興味をお持ちの方は
荻堂シェフもしくは eieivogel@gmail.com 湯浅までお問い合わせください。

荻堂 桂輔 × 伊吹 拓

美味しい料理は芸術 (ARTE) であり
それぞれのテーブルで織り成される饗宴 (Simposio) を演出する。

お客様の五感に届くように。

お料理を楽しんでいただく時間と空間の雰囲気、サーブするタイミングすべてに配慮しながらも、シェフたちは料理を日々追求されています。

お皿の上で、食されるお客様の視覚、味覚、嗅覚に響く表現をしています。”表現者—Artist”です。

荻堂シェフから、「現代アートから刺激を受けて 11 年目からの新たな料理へ挑戦していきたい。」とのご相談があり、いろいろお話をお聞きして、シェフの琴線に響いた伊吹拓氏の作品を今回展示する運びとなりました。

伊吹拓氏は、作品と一緒にいる時間や雰囲気をとても大切にしながら制作しています。

彼の作品は観る者に何かしらの「風」を吹かせてくれる作品です。ある時は優しい気持ちに、ある時は元気を与えてくれます。

彼は今回の展示に際し、次のように語っています。

「自分の感性に頼り、色彩にこだわりを持って抽象表現を続けてきました。

自分の中に目指す 1 枚の到達点があり、そこに向かって進むのに変わりはないのですが、今回の展示機会も含め、はっきりとした『絵を描く意義』があらわれてきました。

それは、

一この絵が持つ力と共に、人の心や展示する空気感に強く柔らかく繋がっていくこと一

そんなイメージを持って描きだすことが、荻堂シェフに伝わり、その料理を楽しむお客様に伝える。ささやかではあっても『楽しいを湧かせること』が広がる絵を描きます。」

作品が存在することで、今までのお店の雰囲気は変わりました。

それは「絵」がそこにあるからです。

単に絵があるからではなく、作家が描いた「絵」から風が吹いたのでしょうか。

抽象作品はよくわからないとおっしゃる方も多いですが、観る者のその時の心の状態によっても見え方・感じ方が変わります。そこが抽象作品の素敵なおところですよ。

伊吹拓の作品が、荻堂シェフのお料理にどんな変化をもたらすのか、互いに ”表現者—Artist” として、芸術の饗宴 (ARTE Simposio) が楽しみです。

お客様のゆっくりとしたくつろぎのお時間になることを心から願っております。