

金沢で「ラグジュアリーライフスタイル国際会議」

地域が持つ観光資源の価値を再認識し、海外の富裕層の観光誘致を促進しようという「第2回ラグジュアリーライフスタイル国際会議」が先月27日、金沢市の県立音楽堂邦楽ホールで開催された。国内外の約600人が参加し、富裕層に関心の高い「食・おもてなし・芸術」をテーマに、講演とパネル討論が行われた。

同会議は県内の温泉旅館、料理店、県、金沢市などでつくる「The Real Japan いしかわプロジェクト推進協議会」が主催し、昨年を引き続き開催された。

講演では、同会議の前日、東京から能登空港を利用して輪島入りしたザ・リッツ・カールトンホテル創業者のホルスト・シュルツ氏が、輪島塗の工房を視察

した様子を語った。漆の制作工程が124に及ぶ丹念な手作業で行われていることに驚き、「漆工房は素晴らしい体験だった。(富裕層は)これが本物だと思ったら、その地域の文化や人々とながらいたいと考えたい」と紹介した。ぜひ友人に紹介したいと称賛し、富裕層を迎えるには、「お客一人一人が欲していることを常に考えて提供する、それがおもてなしの心」と強調した。

パネル討論会では、彫金の人間国宝・中川衛氏(金沢市在住)とニューヨークを拠点に活躍するグラフィックデザイナーのアレクサンダー・ゲルマン氏が、伝統工芸について語り合った。

中川氏は「工芸品を制作するには、(富裕層が)何を欲しているか、その情報

海外富裕層の誘客へ 地元の価値を再認識

が必要であり、彼らの背景となる歴史を知ることができない」と説いた。

一方、ゲルマン氏は山中漆器の職人と共同でチェスの駒を作った経験を紹介しながら、「現代は工芸品への関心がだんだん薄れてきている。美術館などで過去の名品を展示するだけでなく、現代作家の作品も紹介すれば、伝統工芸の良さが継承されていることが分かり、人々の心を引き付けるのではないかと提案した。

また、フランス・ミシュラン刊行のガイド本で「三つ星」評価を得ているレストランシェフのアラン・デュカス氏と料理店「銭屋」(金沢市)主人の高木慎一郎氏と同推進協議会代表としての対談では、「料理は60%が食材の持つ力、35%が調理の技、調理人の才能は残りの5%」とアラン氏。その上で「二つ二つの食材の持つ本来の味大切にしている」と述べ、調理への思いを披露した。

高木さんも「料理を喜ん

でもらい、もう一度店に食べに来てもらうのが料理人の仕事と思う」と職人気質を語った。講演や対談の総括モデレーターを建築家の丹下憲孝氏が務めた。

石川県には加賀料理など質の高い食文化、輪島塗や九谷焼などで代表される伝統工芸、和倉温泉や山中温泉、加賀藩前田家などの歴史に彩られた建造物が数多く存在している。富裕層誘客には、彼らが求める「本物の価値を見直し、それを情報発信するとともに、おもてなしの心で接することが大切との理解を深める会議だった。

(日下一彦)



自作の工芸品を紹介しながら、デザイナーのアレクサンダー・ゲルマン氏(左)と対談する中川衛氏=2月27日、金沢市の石川県立音楽堂邦楽ホール