

奥能登の絶景と漆文化を探る、五感で味わう唯一無二の体験

## 「DINING OUT WAJIMA with LEXUS」

16回目のオフィシャルパートナーとして、  
クルマと過ごす喜びを体験する唯一無二のドライビングプログラムを提供

LEXUSは、五感すべてでその土地の豊かさを味わうプレミアムな野外レストラン「DINING OUT (ダイニングアウト)」の取り組みに共感し、オフィシャルパートナーとして参加。2019年10月5日(土)、6日(日)の2夜限定で石川県輪島市にて「DINING OUT WAJIMA with LEXUS (ダイニングアウト ワジマ ウィズ レクサス)」を開催しました。



今回のDINING OUTの舞台は、漆器「輪島塗」で有名な石川県輪島市。世界に誇る漆文化が花開いたこの土地で、石川県出身の東京・西麻布「AZUR」植木将仁シェフと、サンフランシスコに拠を構え、熾火料理を主とした料理スタイルでミシュランの3つ星受賞のレストラン「Saison」ジョシュア・スキンス氏のコラボレーションが実現。輪島の自然に育まれた食材の魅力を匠の技によって最大限引き出した料理が、地元スタッフと一体となった唯一無二のおもてなしとともに、参加者80名(2日間合計)を魅了しました。

さらに、今回は世界的な建築家である隈研吾氏を迎え、日本の伝統工芸の価値を再発見するプロジェクト「DESIGNING OUT (デザインングアウト)」も同時開催し、輪島塗職人と共に開発した新しい輪島塗の器を披露しました。

輪島塗は江戸時代から代々職人に受け継がれる技法で、製造工程は木地作りから下塗り、上塗り、沈金や蒔絵の加飾に至るまで、すべてを合わせると124もの工程があると言います。豊かな自然と歴史の中で培われた日本ならではの感性で作り込まれ、日本人の生活に寄り添ってきた漆器。まさに、日本の美意識や、その人以上に徹底的に考え抜く姿勢で、あらゆる手段を駆使しながら心を揺さぶる体験を生み出していきたいという、LEXUSの「CRAFTED」の思想と共鳴するものでした。

LEXUSはDINING OUTのオフィシャルパートナーとして、LEXUS車による送迎とドライビングプログラムの提供をはじめ、その日その時しか味わえない唯一無二の体験をサポートしています。参加者は、日本の原風景が残る奥能登の美しい自然をLEXUSとともに堪能しました。

次回開催の情報はHPにて11月発表予定となります。

◆DINING OUT with LEXUSについて [https://lexus.jp/brand/dining\\_out/wajima/](https://lexus.jp/brand/dining_out/wajima/)

# <五感すべてでその土地の豊かさを味わうプレミアムな野外レストラン> 「DINING OUT WAJIMA with LEXUS」レポート

## ◆「LEXUS ドライビングプログラム」

「DINING OUT WAJIMA with LEXUS」では、フラッグシップモデルのLSをはじめとしたLEXUS車によるホテルと会場の送迎と、クルマと過ごす喜びを感じていただけるドライビングプログラムを実施。

小さな棚田が連なり海岸まで広がっていく色鮮やかな千枚田、日本で唯一砂浜の波打ち際を走ることができる千里浜なぎさドライブウェイ、日本百景にも数えられる九十九湾など、どこか懐かしい日本の原風景を感じる海岸線を望むコースをしなやかな走りで駆け抜け、道中では今でも人々の暮らしに密接に関わる重蔵神社にも訪れるなど、LEXUSと共に、雄大な自然と輪島の歴史を巡る唯一無二の時間を堪能していただきました。



## ◆DINING OUTで使用した車種

LS



見る人を一目で虜にするエモーショナルな魅力を持つ、フラッグシップセダン。誰も体験したことのない、上質で洗練された快感の走りが放つオーラは、世界中の都市の景色を一新します。  
<https://lexus.jp/models/ls/>

ES



クルマの基本性能を磨き上げ、スムーズな加速感やコーナリング性能で、ドライバーの感性と呼応する走りを実現。低重心で美しいプロポーションは、見る人を惹きつけ、触れる人に高揚感をもたらします。  
<https://lexus.jp/models/es/>

RX



ラグジュアリーSUVのパイオニアとして市場をけん引してきたLEXUSの中核モデル。2019年8月には、先進技術搭載などのマイナーチェンジを実施。エレガントかつダイナミックなデザインとすっきりと奥深い走りを実現しました。  
<https://lexus.jp/models/rx/>

<五感すべてでその土地の豊かさを味わうプレミアムな野外レストラン>  
「DINING OUT WAJIMA with LEXUS」レポート

<フォトギャラリー>



# <五感すべてでその土地の豊かさを味わうプレミアムな野外レストラン> 『DINING OUT WAJIMA with LEXUS』レポート

10月5日、6日に石川県輪島市を舞台に開催された『DINING OUT WAJIMA with LEXUS』。初の試みとなるWシェフのコラボレーションで、開催前から注目を集めました。「漆文化の地に根付く、真の豊かさを探る。」をテーマに繰り広げた2夜限りの奇跡の饗宴をレポート。

**重要文化財の中で特別に行われたレセプション会場から「真の豊かさ」を探る旅のスタート。**

## ■Point 宿からのLEXUSの送迎によってレセプション会場へ到着

送迎のLEXUSが向かった先は、国の重要文化財に指定される『時國家住宅』。前庭に到着し、ウェルカムドリンクを楽しむゲストの前に現れたのは、コラムニストの中村孝則氏です。建物に入ると約40坪もの土間が広がり、そこがアペリティフ会場に。植木シェフによるフィンガーフードとともに、能登産のワインやサイダーを楽しむゲスト達は今回、特別の計らいで、通常の見学時には見ることができない室内を見学できることに。立派な神棚や北前船交易で使われた船筆筒などは、人々の暮らしに根付く信仰心とこの地の繁栄の象徴にほかなりません。能登の豊かさの源流、その一端に触れる貴重なひとときを過ごし、ディナーの本会場へと向かいます。

**棚田の真っ只中に浮かび上がる、フルスペックのオープンキッチンと今回のディナーの為に制作した熾火台を見下ろす二夜限りのレストラン会場へ。**

時國家を後にし、ゲストを乗せたLEXUSはいよいよディナーの本会場へと向かいます。緩やかな斜面に、どこまでも広がる棚田の景色。その景観の中に、忽然と現れた幻のように、ディナー会場の灯りが見えてきます。世界農業遺産にも認定された棚田の里・金蔵集落。「日本の里100選」「美しい日本の歩きたくなる道500選」に数えられる能登の里山が、二夜限りのレストランの舞台となります。

## ■Point: 「DINING OUT」史上初のダブルシェフによるコラボレーションディナー&世界最高峰のペアリング

空が暮れゆくにつれ、ドラマティックに浮かび上がる棚田の景色とともに、ゲストの目を奪ったのは、テーブルの前につらえられた巨大なオープンキッチン。その一部は、多くのゲストが初めて目にするであろう熾火台が据えられています。2009年、サンフランシスコに開いた『Saison』で、熾火料理を柱にした料理で初めてミシュランの3つ星に輝いたジョシュアシェフ。今回、自ら考案した熾火台を、金蔵のディナー会場に再現したのです。植木シェフサイドの厨房もフルスペック。プランチャからサラマダーまで、まるで西麻布のレストランの厨房をそのまま運んできたかのようです。

提供されたのはアミューズからプティフルまで、全11皿。植木シェフ、ジョシュアシェフの掛け合いのようにディナーが進んでいきます。どの皿もそれぞれのアプローチで、能登輪島の食文化を再構築したもの。そして更に、ペアリングドリンクの監修をロバート・スミス氏が担当。ワイン資格の最高峰といわれるマスターソムリエとしてアメリカのワイン文化を牽引してきたロバート氏が、ドリンクのセレクトのみならず、自ら会場に立ってゲストへワインやノンアルコールドリンクをサーブしました。

## ■Point: 隈研吾氏プロデュースのオリジナルの「輪島塗」をお披露目

今回の『DINING OUT』は、並行して進められてきた『DESIGNING OUT Vol.2』も大きな話題に。地場産業、伝統工芸に独自のクリエイションを加え、新しいプロダクトを開発する本プロジェクトを世界的建築家の隈研吾氏が監修。製造されたオリジナルの輪島塗の全貌が、このディナーを通じて明らかになりました。輪島塗は、木地づくりから沈金、蒔絵などの装飾まで124もの工程があり、その工程を分業することが大きな特徴。隈氏が地元職人とともに作り上げた6枚の皿は、完成品を手にとっただけでは知り得ない、輪島塗の製造工程を可視化したものだといいます。

隈氏は「昔から漆器を一度作ってみたいと思っていたが、今回携わってみて、建築をつくるくらい大変な取り組みだった」とコメントしました。オリジナルの器に日米ダブルシェフが織りなす料理をもって完成したフルコース。ホスト役の中村氏は「あらゆる意味で過去、最大規模のDINING OUTだった」とゲストの前で話し、この日限りの饗宴は幕を閉じました。



# <五感すべてでその土地の豊かさを味わうプレミアムな野外レストラン> 「DINING OUT WAJIMA with LEXUS」レポート

## <キャスト>



### シェフ：植木 将仁（ウエキ マサヒト） AZUR et MASA UEKI

1967年石川県金沢出身。1990年より渡仏し、南フランスの四ツ星ホテル『ホテル ルデュロス』をはじめ、フランスやイタリアで3年間に渡り料理の研鑽を積む。帰国後、93年『代官山タブローズ』スーシェフ就任。98年『白金ステラート』オープンと共にシェフに就任。2000年独立後、青山に『RESTAURANT J』をオープン、07年若井沢『MASAA' s』『RESTAURANT & BAR J』を経て、2017年株式会社マツシュフーズとともに同店をオープン。日本の伝統的な食材や伝統文化を探究しながら自身の料理に落とし込み発信し続け、オープンから間もなくして注目を集め、高い評価を得ている。

## 植木シェフコメント

「ジョシュアとの協働は、年齢や国籍を超えて、非常に学びが多かった。と、同時に、地元スタッフの高い経験値とプロ意識にもたくさんの刺激をもらった。この2日間は、能登輪島の、ひいては日本の地方のための、大きな一歩になったと感じています」



### シェフ：Joshua Skenes（ジョシュア スキーンズ） Chef/Founder

Chef Joshua Skenes は2006年、『Saison』のコンセプトを産み出し、2009年にサンフランシスコにて1号店をオープン。熾火料理を主とした料理スタイルで食材の自然のあるべき姿を尊重しながら、最高品質の食材への追求とその革新的な調理法で注目を浴び、アメリカ人として熾火料理で唯一ミシュランの3つ星を獲得。[the world' s 50 best restaurant]、[Food & Wine' s] のベストニューシェフ、[Elite Traveler Magazine' s] の次の世代を担う最も影響力のあるシェフ15名にも選出される。2016年、更なるイノベーションの促進と成長のプラットフォームを提供するために、『Saison Hospitality』を設立。2017年には想いをLaurent Gras氏に引き継ぎ『Saison』の現場から完全に身を引き、さらなる革新と研究のラボラトリーとして『Skenes Ranch』を設立。同年、サンフランシスコ沿岸に Skenesの海に馳せる想いを込めた『Angler』をオープンさせると、2018年 Esquire Magazineにて全米のベストニューレストラン、GQにおいても全米ベストニューレストランに選出され、ミシュラン一つ星を獲得。2019年にはピバリーヒルズに『Angler』の2号店をオープン。今、世界が最も注目する料理人の一人である。

## ジョシュアシェフコメント

「山、川、海が連なる輪島という土地は、今の自分が思い描く食の理想郷。ほぼ白紙の状態を訪れましたが、数々の食材、食文化から大きな影響を受け、今となっては運命がこの地に導いてくれたようにさえ感じています。マサ、ロバート、そしてサポートしてくれた全スタッフに感謝を伝えたい」

# <五感すべてでその土地の豊かさを味わうプレミアムな野外レストラン> 「DINING OUT WAJIMA with LEXUS」レポート



## ディナーホスト：中村 孝則（ナカムラ タカノリ） コラムニスト

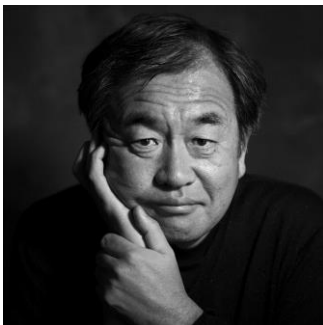
神奈川県葉山生まれ。ファッションやカルチャーやグルメ、旅やホテルなどラグジュアリー・ライフをテーマに、雑誌や新聞、TVにて活躍中。2007年に、フランス・シャンパーニュ騎士団のシュバリエ（騎士爵位）の称号を授勲。2010年には、スペインよりカヴァ騎士の称号も授勲。（カヴァはスペインのスパークリングワインの呼称）2013年からは、世界のレストランの人気ランキングを決める「世界ベストレストラン50」の日本評議委員長も務める。剣道教士7段。大日本茶道学会茶道教授。主な著書に『名店レシピの巡礼修業』（世界文化社）がある。

中村孝則オフィシャルサイト：<http://www.dandy-nakamura.com/>



## ツアーホスト：アレックス・カー 東洋文化研究家

1952年生まれ。イェール大学で日本学を専攻。東洋文化研究家、作家。現在は京都・亀岡の矢田天満宮境内に移築された400年前の尼寺を改修して住居とし、そこを拠点に、国内をまわり、昔の美しさが残る景観を観光に役立てるためのプロデュースを行っている。著書に『美しき日本の残像』（新潮社）、『犬と鬼』（講談社）など。DINING OUT SADO, IYA, ONOMICHI, UCHIKO, TOTTORI-YAZU, AOMORI-ASAMUSHIを担当。



## DESIGNING OUT Vol.2 クリエイティブプロデューサー：隈 研吾 建築家

1954年生。東京大学建築学科大学院修了。1990年隈研吾建築都市設計事務所設立。現在、東京大学教授。1964年東京オリンピック時に見た丹下健三の代々木屋内競技場に衝撃を受け、幼少期より建築家を目指す。大学では、原広司、内田祥哉に師事し、大学院時代に、アフリカのサハラ砂漠を横断し、集落の調査を行い、集落の美と力にめざめる。コロンビア大学客員研究員を経て、1990年、隈研吾建築都市設計事務所を設立。これまで20か国を超す国々で建築を設計し、日本建築学会賞、フィンランドより国際木の建築賞、イタリアより国際石の建築賞、他、国内外で様々な賞を受けている。その土地の環境、文化に溶け込む建築を目指し、ヒューマンスケールのやさしく、やわらかなデザインを提案している。また、コンクリートや鉄に代わる新しい素材の探求を通じて、工業化社会の後の建築のあり方を追求している。

「LEXUS NEW TAKUMI PROJECT」にもコラボレーターとして参画し、日本各地の若き「匠」によるモノづくりを支援。

# <五感すべてでその土地の豊かさを味わうプレミアムな野外レストラン> 「DINING OUT WAJIMA with LEXUS」レポート

「DINING OUT」とは、「日本に眠る愉しみをもっと。」をコンセプトに、毎回日本のどこかで数日だけオープンするプレミアムな野外レストラン。一流の料理人がその土地の食材を新しい感覚で切り取った料理を、その土地を最も魅力的に表現する場所と演出とともに、味覚だけではなく五感すべてで味わっていただけます。更に「DINING OUT」は、食を通じて、地域に残された自然・文化・歴史・地産物等を再発掘・再編集し、世の中に効果的に発信するための新しい“地域の表現フォーマット”を目指しています。

歴史が息づく日本の地方都市と、現代のもっとも先進をゆくクリエイター達、その文化と感性がぶつかり合うことで、新しい創造性がうまれていきます。そして「DINING OUT」では、地域の方々と共に活動し、その土地に腰をすえた長期的なパートナーシップを育んできました。

2012年に新潟県佐渡市から始まり、これまでに16回実施。今後も時代の先端をゆく料理人やクリエイターたちが、地域の人々と一体となって、各地の新しい魅力を引き出していきます。

◆イベントの詳細については<http://www.onestory-media.jp>をご覧ください。

## <過去開催地一覧>

①2012.10月開催  
DINING OUT SADO  
(新潟県)



②2013.3月開催  
DINING OUT YAEYAMA  
(沖縄県)



③2013.9月開催  
DINING OUT SADO  
(新潟県)



④2013.10月開催  
DINING OUT IYA  
(徳島県)



⑤2014.6月開催  
DINING OUT TAKETA  
(大分県)



⑥2015.3月開催  
DINING OUT NIHONDAIRA  
(静岡県)



⑦2015.9月開催  
DINING OUT ARITA  
(佐賀県)



⑧2016.3月開催  
DINING OUT ONOMICHI  
(広島県)



⑨2016.10月開催  
DINING OUT ARITA&  
(佐賀県)



⑩2017.5月開催  
DINING OUT MIYAZAKI  
(宮崎県)



⑪2017.7月開催  
DINING OUT NISEKO  
(北海道)



⑫2017.10月開催  
DINING OUT UCHIKO  
(愛媛県)



⑬2018.5月開催  
DINING OUT KUNISAKI  
(大分県)



⑭2018.9月開催  
DINING OUT TOTTORI-YAZU  
(鳥取県)



⑮2018.11月開催  
DINING OUT RYUKYU-NANJO  
(沖縄県)



⑯2019.7月開催  
DINING OUT AOMORI-  
ASAMUSHI  
(青森県)



⑰2019.10月開催  
DINING OUT WAJIMA  
(石川県)

