

報道関係各位

2015年3月12日
株式会社 ザート・トレーディング

表参道ヒルズ *Lesen Wald* 五感で楽しむスペシャル サロン交流会 **【レーゼンの森】**

ドイツ薬草学の祖『ヒルデガルト』 etc.

各専門家・研究者のお話をインタビュー&レーゼン（読み解く）

充実の第二幕！2015年4月より再スタート！

表参道ヒルズ『レーゼン ヴァルト』店を拠点に開催される、五感で楽しむサロン交流会【レーゼンの森】。ドイツ薬草学の祖『ヒルデガルト フォン ビンゲン』等をテーマに、各方面の研究者・スペシャリストからのお話をレーゼン（読み解き）し、より専門性の高い魅力的な内容を盛り込んだ第二幕、いよいよ4月より再スタート！※詳細は、随時リリースいたします。



異文化の解釈と普及をドイツワイン、料理を通じて提案している株式会社ザート・トレーディング（東京都港区虎ノ門／代表取締役：能勢美紀子）は、各方面の専門家・研究者を交えた五感で楽しむスペシャルサロン交流会【レーゼンの森】第2幕をスタートします。

第1幕は2012年9月より代表能勢がドイツにて『ヒルデガルト』の理念を学びはじめたことによりスタート、以来、独自の『ドイツ薬膳的メニュー』を静かに育ててきました。

今回第2幕では、更に本質に迫ることで【現代に通じる本物】に仕上げることを目的とし、活動の幅を広げることにいたしました。ヒルデガルト フォーラム ジャパン(副代表 長谷川様)との協力関係構築を皮切りに、2015年4月からは、上智大学中世史研究所等、各研究者の方々のお話をインタビューして読み解きながら、思想学、宗教史、学問的、自然療法的、スピリチュアル的、芸術的見地など、多角的でより専門性の高い魅力的な内容の交流サロン【レーゼンの森】として実施。いよいよ4月より再スタート致します。

■【ヒルデガルト・フォン・ビンゲン】について

Hildegard von Bingen ヒルデガルト・フォン・ビンゲン（ビンゲンのヒルデガルト）
 （独:ユリウス暦 1098年 - 1179年）中世ドイツのベネディクト会系女子修道院長。
 大変多彩で偉大な才能に恵まれた、神学者、説教者。宗教劇作家、伝記作家、言語学者、
 詩人、女性作曲家でもあり、中世ヨーロッパ最大の賢女とも言われています。
 また、彼女は数々の幻視体験（visio）をし、女性預言者とされました。
 ドイツビンゲンにて女子修道院を建立。自らの幻視体験を書と絵に残し伝えています。
 医学・薬草学にも優れた能力を発揮し【ドイツ薬草学の祖】と称されています。
 近年（2012年）、ローマ教皇ベネディクト16世によって「教会博士」に列せられ、
 生誕900年以上たった現在も尚、広く敬意を称される注目の人物です。

■背景

時代が変化し時空を隔てた思想を受け取るとき、その時代で具現化されたそのままの形だけを表面的に伝承することのリスクに思いを致し、具現化されたものの根底にある真実を読み取る(レーゼンする)——。それは、時代やその環境などを研究し、伝承されているものはあくまでそれら時代や環境の影響を受けていることを客観的に捉えなければそもそも実現できないことです。そのうえで、時代や環境の影響を取り払ってより根底の真理に近づき、現代の日本において最も適正な再構築と表現に変換することが必要なのです。

代表能勢は2012年9月、ドイツにおけるヒルデガルトの拠点ともいえるビンゲンの地に赴いて研修を重ね、ボーデン湖畔にてヒルデガルトの権威シュトレロー博士のクラスで直接ヒルデガルトを学んできました。そして、【レーゼンヴァルト表参道店】に対し博士より認定証を授与された後に、2013年4月より『ヒルデガルト』に学んだドイツ薬膳を取り入れたオリジナルメニューを【レーゼンヴァルト 表参道ヒルズ店】にて提供していました。

レーゼンの森 ~表現と解釈の森~ Lesen Wald

萬物万象の多様な才能を指し (解釈・Lesen)
 個性の融合によるパッション (創始と表現) を楽しみ、喜び、愛しむ
 学びの森

空間コンセプト:
 自然の森和が心地よい穏やかな環境で、人・モノ・芸術
 すべてが、個性を解き放ち、満たされ、開花する空間

食のコンセプト: ヒルデガルトの理念に学ぶ
Hildegard Harmonie (ハルモニア・調和)
 *ドイツ由来の知識の食卓 ~ 自然派ドイツ料理 ~
 *四季折々の旬の食材と、ハーブ・スパイス
 *出来より受け継ぐ森の調和

エレメント: *Hildegard's Harmonien* (4つのハーモニー)
 『全てにバランスのとれた状態が心地良く、健全なハーモニーを奏でる』

今のご自身の状態を少し察にとめて、大切にしたいとくひととき、
 過不足のないように精進し、高め合う、自然な旬のバランスメニュー、
 くつろぎの空間を大切にしています。

風
(暖湿)

水
(冷湿)

火
(暖乾)

土
(冷乾)



【Atsuki Settageli's La Primavera / 春】

【Profile of Atsuki Settageli】
 1968 東京生まれ
 1994 毎日新聞主催 第3回全日本学生油
 コンクール賞・デザイン部門「グランプリ受賞」
 1999 多摩美術大学 絵画油絵科卒業
 (画・多摩美術学園)
 1995 画家デビュー
 2013 現在まで創作活動の絶えぬ約40年以上の芸術イベント・出版
 物・展覧会等の制作活動を経て、現在アメリカ・山陰中心に活動する



HILDEGARD VON BINGEN HEILKUNDE
ZERTIFIKAT

To the opening of your Hildegard of Bingen restaurant in Tokyo I
 send you this certificate and my best wishes for prosperity,
 success and happy clients and hope your restaurant will be the
 beginning of an interest in Hildegard spreading throughout Japan.

I hereby certify that the
Zato Trading Corporation
 is making a great effort to establish nutrition
 according to Hildegard of Bingen in Japan.

The Hildegard kitchen is a visionary kitchen based on spelt,
 vegetables and fruit that enables everyone to protect health and
 improve the quality of life.

Allembach, den 22. Mai 2013
 Dr. Richard Fülls
 DR. RICHARD FÜLLS
 DR. REX NAI WIGHARD STREHLOW HP

■ Hildegard Zentrum Bodensee in Allembach
 ヒルデガルトの権威シュトレロー博士より
 ザート・トレーディングに対し認定証を授与 (2013年6月)
 (ヒルデガルトの料理における主にスペルト小麦の活用也)



■【レーゼンの森】2013年4月【ワインと料理で絵画を読み解く】打合せ風景

MEALY	WINE	レーゼンの森 ~ Leese Hald~ 【解釈と芸術の森】 五感で楽しむマリアージュ
Amuse 一瞬とゆめをさしおいてもよし 果たたかなる夢は叶はぬ 恋のめぐもりスープ 春菜 春のシュニパーゲル 一足風から春風へ 3変化を楽しむ	Soff グブリュー・ブローチ・クワット シュニパーゲル 6888の夜よひの夜 春風	聖の女神 変化 (聖母人間) ... 女神 (女神)
Fruit 2つの編みのハーブ 春風 春の風をたたく 春のハーブを響かせて 梨身やモシのいくら 梨身と梨身の春風	Réserve 春風 アルワイ シェバート・ブローチ・クワット シュニパーゲル ハーブ	風の神と戯れる女性 ... 花の神に変化
Meat 熊と狼の春の宴 ーローストと春込み 春の味はー 熊の舌で春の味	Réserve 春風 アルワイ シェバート・ブローチ・クワット シュニパーゲル ハーブ	火の魔王 (静かなる魔王) ... 現在進行形の進化
Dessert 春の味は ー可憐な魅惑ー 春菜と梨身とココアのクワット	Herb Tea ーハーブティーー or Schnapps ーシュニパーゲルー	

当初は、単に残された文献そのままのレシピ(料理法)の再現でなく、ヒルデガルトが神からの啓示として受けた背景をもっと研究し、既に残された文献そのままのレシピ(料理法)の再現ではなく、お客様の体質やコンディションによってどんなハーブによるアレンジが最適かなどの工夫を行い考案とトライアルを行ってきました。しかし、残された形、レシピが絶対的なものとなってしまうのではない、背景をさらに研究して根底まで汲み、練り直しをしないことには現代の日本から見た場合に、ヒルデガルトの受けた啓示の本質を誤解させてしまう可能性が高いことを危惧し、いったんアナウンスを休止しました。



■ビーツの筆談スープ
 使用スパイス：生姜、ニンニク、ローリエ、ブラックペッパー、キャラウェイ、クミン、レモングラス、クローブなど
 特徴：手羽元から丁寧にスープを取り、ミキサーにかけ液状にしたビーツ(ビーツはヒルデガルトも称賛している食材)と豊富な種類のスパイスを合わせて作る鮮やかなルビー色のスープ。生姜とレモングラスの香りが特徴的で、脱塩作用の強いビーツとレモングラスの爽やかさにより食欲が増すだけでなく、消化を促進し体を温める作用があります。



■ウナギのアスピック 【楽譜に見立てた朝重見立てのセリー寄せ】
 使用スパイス：ピンクペッパー、グリーンペッパー等、ヒルデガルトの教えにもある4種のハーブを取り入れながらアレンジ
 特徴：デインケル小麦、玄米、黒豆とこんがり焼いた鰻。(土曜の丑、五行の要素も込みながら)ヒルデガルトも推奨のデインケル麦(古代麦の一種)を使った、レーゼンヴァルト表参道ヒルズ店ならではの独自アレンジメニューの一つ。ヒルデガルトの手記と東洋の五行を織り合わせるように整合性を見つけ、複雑な解説が楽しめる一品。

そこで【レーゼンヴァルト 表参道ヒルズ店】では、ドイツの多様な地域の料理メニューを軸に、『ドイツの食においても、中世の幻視体験者である修道院の高座に居た女性の唱えたテーマによる自然療法的な食の世界もドイツにはある』というスタンスに故意に留めることにこだわり、さらにそのスタンスを真摯に明確化するため、独自に表現を模索しながら進めて参りました。

現在はヒルデガルトの文化背景を思想史、宗教学などの権威に教えを受けるなど(上智大学中世史研究所を通し学内外の先生方よりお話を伺うなど)層の厚い理解を加えつつあります。

今後は、より思想学、宗教史などの学問的、自然療法的な見地、スピリチュアルな見地、そして芸術的な見地など、多角的にじっくりと捉えていきながら、常に新しい目でレーゼン(真理の拾い上げ、解釈)し、再発見、再構築を行って参ります。

■実施事項

『伝達者の功罪を真摯に考えに入れ、残された文献のままの実践でなく、入念に時代等様々な背景を理解し、現代の日本に置換できるような紹介を是非行いたい』という意向を、ヒルデガルトフォーラムジャパン副代表 長谷川女史も共感くださり、今後、ヒルデガルトのテーマのもとに取り組んでいく中で、ヒルデガルトフォーラムジャパンとも協力関係を深めていくことが決定しました。

それを受け、2013年4月以降、定期的で開催している『レーゼンの森』の会においても、既にそれぞれの体質や状態に合ったハーブ等を取り入れたメニューを暫定的にご案内してきました経緯を重ねて、2015年4月からは、新たに【レーゼンの森】の会において、毎回『ヒルデガルト』のテーマを取り入れ、その要素はスペシャリストから拾いあげた専門性の高いもの、学者や研究者の方々からのお話を落としこんだものを作り上げていくことを決定いたしました。 今後、詳細、随時リリース致します。



■ヒルデガルトフォーラム ジャパン 副代表 長谷川 弘江 様 (右)
■サート・トレーディング 代表取締役 能勢 美紀子 (左) 2015.03
【レーゼンの森】のヒルデガルトの取り組みに対し、協力体制を固める。

■ヒルデガルト現地取材実施経緯

2012年9月18日～21日 ドイツ現地取材実施・協力施設

① Hildegard Forum der Kreuzschwestern (Bingen) 訪問

ヒルデガルトの理念を実証する社会貢献を目的とした施設

Ms. Marianne Jagla Betriebsleiterin にご案内頂く

ヒルデガルトビュッフエランチの試食

クローターマイスター-Dr.Hildegard (御年82歳) にハーブ園の説明を仰ぐ

<http://www.hildegard-forum.de/>



■ Hildegard Forum der Kreuzschwestern (Bingen) 訪問 (ヒルデガルトの理念を実証する社会貢献を目的とした施設)
クローターマイスター-Dr.Hildegard (御年82歳) にヒルデガルトのハーブ園の説明を仰ぐ (中央・右) / ヒルデガルト ビュッフエランチ (左下)
<http://www.hildegard-forum.de/>

② Benediktinerinnenatei St. Hildegard

ヒルデガルト建立し、過ごした女子修道院

シスターより直接、修道女 Hildegard に関するお話を仰ぐ

<http://www.abtei-st-hildegard.de/>



■ Benediktinerinnenatei St. Hildegard
アイビゲン聖ヒルデガルト修道院
(ヒルデガルト自らが建立した女子修道院・2013年当時塔修築中)
<http://www.abtei-st-hildegard.de/>

③ Hildegard Zentrum Bodensee in Allensbach

ボーデン湖畔（アレンスバッハ）ヒルデガルト療養所

Hildegard Praxis, Dr. Wighard Strehlow による講義を仰ぐ

ボーデン湖畔のレストランにて、博士監修のヒルデガルト特別メニューランチを（ベジタリアン）体験

※レーゼンヴァルト表参道店に対し、シュトレイロー博士より認定証を授与される。

<http://www.st-hildegard.com/de/organisation/dr-wighard-strehlow.html>



■ Hildegard Zentrum Bodensee in Allensbach (ボーデン湖畔 (アレンスバッハ) ヒルデガルト療養所)
ハーブ、スパイス療法・Hildegard Praxis, Dr. Wighard Strehlow による丁寧なレクチャーのあと、ヒルデガルト特別メニューランチ体験
(写真) ヒルデガルトの権威ある博士 シュトレイロー博士と認定書 (上右) ・ ヒルデガルトランチ*ビーツとディンケル麦のサラダ (下中央)
* ディンケル麦のフリカデレ 栗とローズマリー添え (下右) <http://www.st-hildegard.com/de/organisation/dr-wighard-strehlow.html>

■ 主要開催店舗

レーゼン ヴァルト 表参道ヒルズ

渋谷区神宮前 4-12-10 表参道ヒルズ本館地下 3F TEL/FAX 03-5775-1941

<http://www.zato-trd.co.jp/shoplist/shop13.html>

■ 関連URL : <http://www.zato-trd.co.jp/shoplist.html>

【本件に関するお問合せ】

株式会社 ザート・トレーディング

TEL 03-5733-2004 / FAX 03-5733-2024 Eメール trading@ml.zato-trd.co.jp

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 5 丁目 11 番 1 号 オランダヒルズ森タワーRoP 1301