

SYNESTHESIA

musical notes of evening stars

2021.11.27 Sat



SYNESTHESIA

五感を深める調べ

超小集電技術の実装実験フィールドであるOFF-GRID TEST SITE「空庵」にて、超小集電技術にご理解とご関心を頂く企業の皆様方を中心にお招きし、クラシックコンサートの集いを開かせて頂きます。

今回の主題となるSYNESTHESIA（シネステージア）とは、私達が有する【共感覚】を指します。

早川りさこ様と宮崎由美香様による演奏会は、2つの香りから発想され、選択構成された楽曲によるフルートとハープによる演奏です。

この演奏会の実験的な目的は、私達の五感における連携や記憶に関わる感性に訴えかける新たな音楽の試みとして企画されました。このコンサートに添えて、マンサルヴァのオーナーシェフ高橋恭平氏によるコンサートの為の2つの香りからイメージされたカフェやノエルが提供されます。

Performers



Harp 早川りさこ氏 RISA KO HAYAKAWA

NHK交響楽団ハープ奏者。東京大学音楽部管弦楽団で常任指揮者を長く務めた作曲家の早川正昭を父にもち、幼少より音楽に親しむ。5歳よりピアノを学んでいたが、家に母のハープがあった事がきっかけで中学1年から本格的に勉強する。東京藝術大学を卒業後、<第3回日本ハープコンクール>及び<第2回アルピスタ・ルドヴィコ・スペイン国際ハープコンクール>にて優勝。小澤征爾氏率いるサイトウ・キネン・オーケストラでの演奏や、国内主要オーケストラとの共演で活動の場を広げる。ヒンデミット、アルウィン、リーパーマンなどの協奏曲の日本初演の他、2013年には、グラミー賞及びアカデミー賞受賞の作曲家 タン・ドゥンの『13のマイクロフィルムとハープの為の協奏曲』を作曲者自身の指揮でNHK交響楽団と世界初演した。(この作品はNHK交響楽団、フィラデルフィア管弦楽団、ロイヤル・コンセルトヘボウ管弦楽団の共同委嘱作品である) 2006-2019年 東京藝術大学、2012年-国立音楽大学にて後進の指導にもあたっている。



Flute 宮崎 由美香氏 YUMIKA MIYAZAKI

東京藝術大学首席卒業。同大学大学院修了。在学中、アカンサス音楽賞受賞、第15回日本木管コンクール第2位。第12回日本フルート・コンベンション・コンクール第2位。第23回日本管打楽器コンクール第2位。皇居内桃華楽堂にて御前演奏。宮崎国際音楽祭、軽井沢国際音楽祭等にソリストとして出演の他、室内楽でも多数出演。NHK交響楽団アカデミー生として研鑽。これまでにフルートを村上成美、金昌国、中野富雄、パウル・マイゼンの各氏に師事。クインテットアッシュメンバー。これまでにソロでは、早川りさこ氏と「歌の本」のCDを、クインテットアッシュでは「ユモレスク」「プルチネラ」「マメールロワ」の3枚のCDを出しており、「プルチネラ」と「マメールロワ」の2枚は、『レコード芸術』で準特選盤に選出される等、高い評価を受けている。

Schedule

- 15:00-15:30 開場 / 受付
- 15:30-16:00 ご挨拶
- 16:00-16:30 SYNESTHESIA 第1部
- 16:30-17:00 Cafe MANSALVA
- 17:00-17:15 空庵点灯・ツリー点灯
- 17:15-17:45 SYNESTHESIA 第2部
- 18:00-18:30 懇親会 (Cafe MANSALVA)

Program

第1部

ビゼー：「アルルの女」第2組曲より メヌエット

ラヴェル：ハバネラ形式の小品

ドビュッシー：亜麻色の髪の乙女

武満徹：「海へ」より「夜」

山田耕筰：この道 ランパル編

第2部

ボッケリーニ：メヌエット

ベッリーニ：カプレッティとモンテッキ

グリーグ：ソルヴェーグの歌

バルトーク：6つのルーマニア民俗舞曲

モーツァルト：アヴェ・ヴェルム・コルプス

Food

SYNESTHESIAコンサートでは、恵比寿のイタリアンレストランオーナーシェフの高橋恭平氏に依頼して、ケータリングカフェサービスを担当していただく事となりました。是非ご期待頂ければと思います。高橋氏には、FUTURE BRAIN LABの米国開設時にCAFE&FOODサービスの企画にもご参加頂き、日本が世界に誇るエンジニアリングのみならず、食の日本も現地に提案して参りたいと思います。



高橋 恭平 氏 KYOHEI TAKAHASHI

Restaurant MANSALVA / Chef

1979年6月28日生まれ、東京都出身。10代半ばの頃から好きになったイタリアに憧れがあり、調理師専門学校卒業後、渡伊。修業先はオーナーシェフの店ばかりで、料理の一皿からサービスまで、シェフの想いが行き届いているお店づくりに感銘を受ける。イタリア郷土料理や古典をベースに、イギリス、スペイン料理の感覚を取り入れた、「自由な手」という意味の屋号【MANSALVA】を2010年にオープンし、現在に至る。

申込方法



下記よりお申し込みをお願いいたします。

<https://forms.gle/L43X6DU9o8AyrEWj7>

日程	2021年11月27日(土)
場所	茨城県常陸太田市下宮河内町金砂地区
参加費	無料
持ち物	防寒具、動きやすい靴（夜は大変冷え込みますので暖かい服装でお越し下さい）
備考	60名様まで ※先着順の為、お早めにお申し込み下さい。

現地へのご案内

オフグリッド・テストサイトへの交通アクセスにつきましては、鉄道を使われる場合は、水郡線常陸太田駅もしくは常陸大宮駅よりバスもしくはタクシーご利用となります。車でご来場の皆様には、常陸太田市・下宮河内駐在所を目的地としてお越し頂ければと存じます。都内出発の専用シャトルバスもご利用可能です。

新型コロナウイルス感染症対策

当日は新型コロナウイルス感染症予防を兼ねまして、ご参加に際しましては、マスクの着用をお願い申し上げます。また季節柄、夜間の開催となりますので、服装なども寒さ対策にご配慮頂ければ幸いです。

MAP

かなさ笑楽校

〒313-0103 茨城県常陸太田市
下宮河内町820

金砂郵便局

〒313-0103 茨城県常陸
太田市下宮河内町812-5

〒

金砂本宮

駐在所

〒313-0103 茨城県常陸太田
市下宮河内町107-1

空庵

常陸那珂港山方線

P

道が二股に分かれています。右へと誘導する標識に沿わずに直進した先の路上脇を、駐車スペースとさせていただきます。

