

異端児と呼ばれたシェフの人生のレシピ



Michino Le Tourbillon
ミチノ・ル・トゥールビヨン (大阪福島)

道野正

生き方ミュージアム 「料理人という生き方」発刊

ミュージアムコンテンツ開発力を活用した出版プロジェクト「mars biblio」
生き方ミュージアム「料理人という生き方 道野正」発刊について



mars biblio

マーズ出版プロジェクト「mars biblio」

生き方ミュージアム

「料理人という生き方 道野正」発刊のお知らせ

私たちマーズは長い間、全国の博物館や企業ミュージアムのデジタルコンテンツ開発と制作に携わってきました。そのデジタルコンテンツ開発ノウハウを活用して、アナログの本 × 電子本というスタイルでパブリッシュし、地域社会や個人文化を巡る新しいニーズや価値観に向き合っていくのが、マーズ出版プロジェクト「mars biblio」です。

その「mars biblio」の「生き方ミュージアムシリーズ」の第1号として「料理人という生き方 道野正」を2018年6月に、発刊することになりました。

「生き方ミュージアム」シリーズについて

「生き方ミュージアム」は地域を基盤に活動をしている、料理人や職人などの創作分野で、独創的な仕事を創造し続けている「個人」をテーマにしたシリーズです。活動の全体像や精神、作品の軌跡、そしてその率直な思いを必要以上に編集することなく、できるだけリアルに構成した「自分史を自分が語る」モノログスタイルのミュージアムブックです。料理人、職人を目指す若者や、飲食などの業界に関わる方々だけでなく、生き方を模索しているあらゆる人々が、小さな個人ミュージアムを訪れた時のように、自由に、自分ならではのヒントを発見することができる構成となっています。

生き方ミュージアムの第一号「料理人という生き方 道野正」について

“人はなろうとしたもんになれる 道野正”

“1970年代、「人は何のために生きるのか」を考えはじめた「ぼく」は、やがてフランスへ渡り、帰国後、自分の店を出し、DNAが変異するように料理を探求しながら、フレンチの異端児、寵児と呼ばれる時代を過ごした。そして「ぼく」はいつのまにか60歳になっていた。時代は過ぎ去り、老いは目の前だ。しかし「ぼく」はあきらめたくなかった。「道野正」という料理人の生き方を。料理人という生き方はさらに未来へと続く。あなたもあきらめるな、絶対に。人はなろうとしたもんになれるのだから。”

この本にあるのは、こんなシンプルなメッセージとストーリーです。道野正を知っている人だけでなく、知らない人にも、厨房の片隅で、驚きに満ちた美味しい料理を前に語り合っているような、不思議な魅力を感じてもらえると思います。

今回、プロの編集者をあえて使わず、著者である道野正氏と私たちマーズだけで洗練させていく編集スタイルを選んだのは、微妙なニアンスや、心の温度感まで伝えたかったからです。

生きづらい時代の中で「代わりにのいないぼく」が「代わりにのいないあなたに」に語りかけることで、いろんな人々に「自分の生き方を選び、生き抜く勇気」を感じてもらいたいと筆者は願います。そして60歳を過ぎても料理人「道野正」として生きぬくことが、自分の「生き方」だと宣言します。

本はこう結ばれます。「これがぼくの料理です。そして、これまでの集大成でありスタート地点です。」

■本のタイトル

生き方ミュージアム 「料理人という生き方 道野正」

■サイズ：A5 版 215 ページ / フルカラー

■価格：2000 円+消費税
ISBN978-4-909635-00-6 C0077

■概要：

過去「修業時代」「豊中1」「豊中2」「大阪市福島区」
現在「日々の出来事」「家族」「料理論」「未来」

■出版形態：書籍及び Kindle 電子出版

■購入方法：Amazon / ミチノ・ル・トゥールビヨン直販



道野 正プロフィール

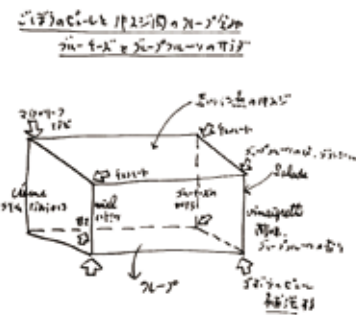
- 1954年 兵庫県尼崎市生まれ
- 1978年 同志社大学 神学部卒業 同年、京都市北区 フランス料理店「ボルドー」入店、調理師見習いとなる。
- 1985年 渡仏「ラ・コートドール、ベルナルド・ロワゾー」「ルランバル」「ジャンバルデ」にて修業。
- 1987年 帰国後「シェ・ワダ」勤務、北海道 旭川市「ハーヴェスト・ロードハウス」にシェフとして1年間出向、再度「シェ・ワダ」に復帰。
- 1990年 大阪府豊中市にて「レストラン ミチノ・ル・トゥールビヨン」開店、独立。
- 2006年 同店を改装し、店名を「レザール・サンテ!」に変更。野菜を主材料とするフランス料理を展開。
- 2009年 大阪市内、福島区に移転。店名を「ミチノ・ル・トゥールビヨン」に戻す。現在に至る。
- 2018年 料理人人生40年目を迎える。

ミチノ・ル・トゥールビヨン 大阪府大阪市福島区福島 6-9-11 神林堂ビル 1F 電話番号:06-6451-6566

コンセプト / 編集方針

本人が語る「自分史」 | 編集者なしの編集スタイル

道野正のマスターピースとなる美しい料理を混じえながら、筆者の言葉のみで文章を綴ったシンプルな構成。
著者の長年のブログ、SNSの文章ソースをリライト。手書きの「料理ダイアグラム」も掲載。



- プロデュース / 表紙写真 重藤賢一
- 料理写真 宮谷 真輔
- デザイン 西政文
- 画像処理 土井 貴一郎
- 編集協力 森田 幹彦
- 印刷 株式会社 池田紙器工業
- 協力 レストラン ミチノ・ル・トゥールビヨン
- 発行者 重藤 賢一
- 発行所 有限会社 マース
- 〒 819-1136 福岡県糸島市美咲が丘 2-2-9
- TEL:092-324-4769
- Web:lifionmars.jp E-mail:contact@lifionmars.jp

