

# KYUSHU-OKINAWA SUMMIT 2000

参考資料

社交行事「社交夕食会」

## 概 要

正式名称	九州・沖縄サミット 社交行事「社交夕食会」
実施日時	平成12年7月22日（土）
実施時間	20：00～22：30（予定）
実施会場	首里城 北殿
	住所：沖縄県那覇市首里金城町1-1

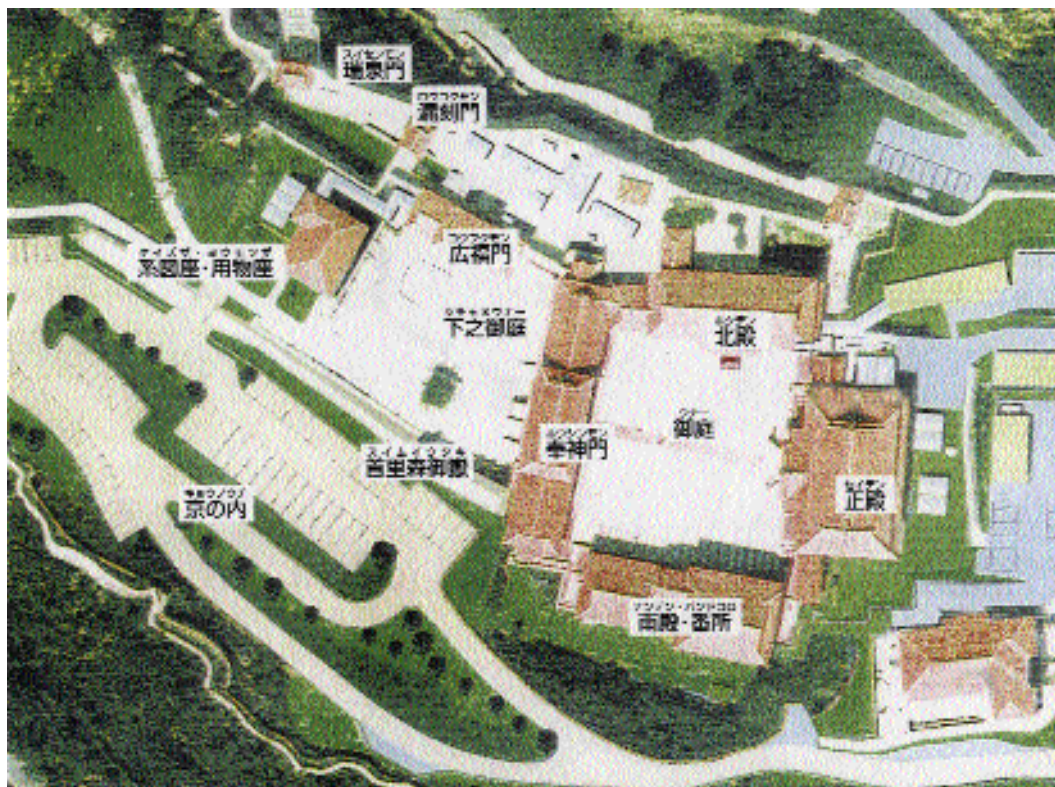
### 開催について

7月21日より始まるサミットの中日22日の夜、多忙な会議の間をぬって首脳の懇親をはかる場として夕食会は設定されています。

この夕食会は、会議間におこなわれるワーキングランチ、ワーキングディナーとは異なる趣向で、森総理が主催する形式でおこなわれます。

過去にも開催各国のオリジナリティを生かした夕食会が催されており、今回は日本の沖縄を強く印象づける「首里城」が会場として選定されました。

### 首里城見取図



## 首里城の空間と夕食会の進行

### 1. 系図座・用物座（ケイズザ・ヨウモツザ）

森総理が、順次到着される各国首脳をお出迎えるのが系図座・用物座です。ここではドリンクとアミューズのサービスとともに、伝統工芸である紅型<sup>\*</sup>を人間国宝の玉那覇有公<sup>\*</sup>による実演と展示で披露します。

<sup>\*</sup>紅型（ピンガタ）:

沖縄の代表的な染物。鮮やかな色彩と、動植物の他自然環境を素材として取り入れた大胆な図柄が特徴。

14～15世紀に発祥し、18世紀に現在の技法が出来上がったといわれている。かつては士族以上が着用を許されていた。

<sup>\*</sup>玉那覇有公（タマナハユウコウ）:

1936年石垣市生まれ。20代半ばより紅型3宗家の城間家、城間栄喜（シロマエイキ）に師事。

34歳で初めて公募展に出品以来、1979年日本伝統工芸展「奨励賞」受賞。日本工芸会正会員認定。

1991年同展「文部大臣賞」受賞。1996年国指定無形文化財（人間国宝）認定。

1998年紫綬褒章。



#### 空間について

##### 空間構成

琉球王国時代、この建物は系図座（ケイズザ）用物座（ヨウモツザ）とよばれる役所として使われていました。系図座は士族の家系図の管理や琉球王府の正史の編纂、用物座は城内で使用する物品や用具などの管理をおこなっていました。2000年に復元された木造の建物は、内外ともに彩色のない白木造りとなっています。

本夕食会では首脳の待合い所として使われます。白木の柱や梁で構成された日本的な建築要素を活かしながら、清楚で落ち着いた空間に創りあげられています。

柱構造が中心となる室内空間には、畳の間が準備され首脳の座席が座布団とともに配置されます。

##### 展示品

沖縄独自の代表的な染物である紅型の実演とあわせて、型紙を使用する「型染め」と糊を絞り出して生地に模様を表現する「筒描き」の2つの技法で作られた紅型（玉那覇有公作）の衣装を展示します。

##### 装飾

系図座・用物座の持つ木肌の美しさと木組の空間に合わせ、錆色の筒状の花器にふといと南国を思わせる蘭の花を配します。入口正面には、橋場信夫の錆の作品を背景に、山田真萬の読谷焼の大きな壺に沖縄の観葉の葉や花を大胆な印象で配しました。土・花・草木・染・錆、そのどれもが沖縄の自然の転生を表現しています。

### 2. 下之御庭（シチャヌウナー）

ここでは沖縄の伝統芸能である旗頭<sup>\*</sup>と古式行列<sup>\*</sup>を披露し、夕食会場である北殿に移動される首脳を歓迎しながら、御庭へご案内いたします。

<sup>\*</sup>旗頭（ハタガシラ）:

豊年祭や綱引き行事に用いる幟の一種で、各地域ごとに作られ、それぞれの伝統と特色がある。

旗字には豊穰やめでたさを表現した熟語が書かれている。

実演者名：御尊顔拝なびら各国首脳首里地区実行委員会、那覇大綱挽保存会

<sup>\*</sup>古式行列（コシキギョウレツ）:

琉球王国が正月3日に首里の寺を参拝行幸した行列を再現したもの。

実演者名：御尊顔拝なびら各国首脳首里地区実行委員会



## 首里城の空間と夕食会の進行

### 3. 御庭（ウナー）

御庭に入られた首脳一行は、正殿をバックに写真撮影をおこないます。またここでは、沖縄の伝統芸能である四つ竹<sup>\*</sup>を披露します。

<sup>\*</sup>四つ竹（ヨツダケ）：

南国沖縄の美を象徴する花笠を被り、紅型衣裳で、手に持った四つ竹を打ち鳴らしながら踊る祝儀舞踊。

群舞で踊ることによって華麗な美の世界を見せる。琉球舞踊の中でも最も人気の高い演目のひとつ。



### 4. 正殿（セイデン）

琉球王朝の栄華を今に伝える王城。161本の柱と約6万枚の赤瓦に、さまざまな彫刻と彩色が見事に調和した琉球建築の傑作です。

### 5. 北殿（ホクデン）

公園施設を改装し作りあげられた「夕食空間」においては、この日のために用意された料理と飲み物が提供されます。

#### ・日本首脳によるスピーチ

夕食会の冒頭に、日本首脳によるスピーチと乾杯が執りおこなわれます。

#### ・食事 OKINAWA 2000

沖縄の代表的な食材を使用し、調理手法のエッセンスを取り入れた料理、「調和」をテーマとした飲料。そのそれぞれが織りなすハーモニー。（詳細は7ページ）

#### ・エンターテインメント披露

デザートが各首脳のテーブルにサーブされる頃、日本の伝統的な雅楽とロック、クラシック、ジャズなどを融合させた音楽の創り手、東儀秀樹<sup>\*</sup>による演奏がおこなわれます。

<sup>\*</sup>東儀秀樹（トウギヒデキ）...箏（ヒチリキ）：

1959年生まれ。幼少期をタイ、メキシコで過ごし、高校卒業後、宮内庁式部職楽部楽生科で雅楽を学び、1986年に楽師となる。伝統ある宮中雅楽を継承するとともに、雅楽とピアノやシンセサイザーなどを調和させた独自の曲を創作し、世界を舞台に活躍している。

演奏者名：東儀九十九（トウギツクモ）...笙（ショウ） 東儀雅美（トウギマサミ）...龍笛（リュウテキ）

曲 目：越天楽幻想曲、ハイ・ジュード～イエスタデイ、New ASIA

#### 空間について

##### 空間構成

琉球王国時代、北殿は王府の中央行政庁として、多くの官人が執務をおこなっていたところです。また、北殿は琉球国王が交替するときに訪れた中国の使者・冊封使<sup>\*</sup>（サツポウシ）を接待する場所としても使われました。祝宴の際には北殿前の中庭に仮設の舞台が設けられ、さまざまな琉球芸能が披露されました。冊封使は北殿中央の広間から、これらの芸能を鑑賞したのです。

本夕食会では、このような歴史的経緯を活かした北殿の空間構成を基本としています。

北殿への出入り口は、冊封式典時にならって中央に階段を設け、出入り口には結紮（ケツサイ）とよばれる飾布を掛けています。入り口を入ると正面には、王国時代的那覇港の振わう様子を描いた屏風が展示されています。



## 首里城の空間と夕食会の進行

建物内部は当時の雰囲気を感じ取ることができるよう、赤い丸柱を使った仕切り壁を設けています。天井は黒い縁を格子状に配置し、中の板を赤く塗った格天井(ゴウテンジョウ)の形式としています。格天井は、正殿の正面にも使われている格式の高い天井の形式です。

夕食会がおこなわれるメインテーブルは冊封使を歓待したときと同様、北殿の中央に設置しました。床には絨毯を敷き、テーブルの上部空間には沖縄の伝統的な織物・芭蕉布<sup>\*</sup>(バショウフ)を使った天蓋風の照明器具を設けています。

このように、沖縄の歴史や文化を背景とした空間で、本夕食会が開催されます。

<sup>\*</sup>冊封(サツポウ)：

中国皇帝が琉球国王の地位を安堵する事で、そのために遣わされた使節を冊封使と呼び、14世紀より500年間続いた。王の交替にあわせて訪れた冊封使一行の数は500人に及び、約半年間琉球に滞在した。首里城においては、御庭を舞台として儀式と宴がおこなわれた。

<sup>\*</sup>芭蕉布(バショウフ)：

イトバショウの繊維を糸にして織られた布で、テカチ染め、琉球藍染め、木炭などすべて天然の材料により手仕事で製作されている。今回の天蓋照明は県指定無形文化財、平良敏子(タイラトシコ)の手による。

空間監修 / 池原義郎(イケハラヨシロウ)

1928年東京都生まれ。早稲田大学理工学部建築学科卒業後、早稲田大学理工学部教授に就任。1974年日本建築学会賞受賞、日本芸術院会員、早稲田大学名誉教授を経て、現在、池原義郎・建築設計事務所代表。

空間監修 / 高良倉吉(タカラクラヨシ)

1947年沖縄県生まれ。愛知教育大学卒業後、1993年文学博士(九州大学)を経て、現在、琉球大学法文学部教授。主要著書に、「琉球の時代」「琉球王国の構造」「琉球王国史の課題」などがあり琉球史研究の第一人者。



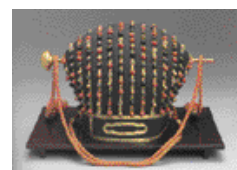
### 展示品

#### ケース内展示品

ケースに収められている全ての展示品は、琉球の王家であった尚家(ショウケ)が継承してきた王朝時代の一級の品々です。これらの品々は、1994年から96年にかけて尚家より那覇市に寄贈されたもので、本夕食会のために特別展示したものです。

#### 玉冠(ギョクカン)

玉冠は、本来琉球国王が正装する際にかぶる冠で玉御冠(タマンチャーブイ)ともよばれていました。冠は中国明代の皮弁冠(ヒベンカン)で、明朝皇帝から冊封の時に琉球国王に贈られたものです。黒縮緬(クロチリメン)に金糸で12条の筋を表し、その上に金、銀、水晶、珊瑚、ガラスなどの玉が金の鋳で留められています。冠を髪に留めるための金の簪(カンザシ)が付いています。



## 首里城の空間と夕食会の進行

### 唐御衣裳（トウオイショウ）

唐御衣裳は琉球国王が冊封や正月など、王府の重要な儀式のときに玉冠とともに着用した衣裳で、皮弁服（ヒベンフク）ともよばれています。明代では、衣裳は中国皇帝から冊封の際に玉冠とともに贈られましたが、清代には布地が贈られ、琉球で仕立てるようになりました。この衣裳も琉球で仕立てられたもので、5爪の龍が浮織された絹製の豪華な一品です。唐御衣裳には夏用、冬用がありますが、展示される衣裳は冬用です。



### 石帯（セキタイ）

石帯は琉球国王が唐御衣裳で正装する際に用いた帯です。帯の芯を綿織絹布で包み、表に四角や乗型の碧玉（ヘキギョク）が取り付けられています。碧玉には龍、鳳凰、牡丹、雲を彫り、上から金箔を貼っています。帯の中央裏側には着脱用の金具が付いています。



### 靴

靴は琉球国王が唐御衣裳で正装する際に着用するもので、官庫（カンクー）ともよばれていました。黒の絹布で仕立てられており、靴底は鹿皮を幾重にも重ねて麻糸で縫い込んでいます。



### 金装宝剣拵（キンソウホウケンコシラエ） 号 千代金丸

剣は、14世紀初めに沖縄本島北部を支配していた山北王が所蔵していたといわれています。刀身や金具は日本製ですが、金で装飾された鞘（サヤ）や頭部の金具などは琉球製とみられています。片手用の短い柄は日本刀とは異なる独特の形態をしています。王府の所有を示すマークが付いています。



## 室内展示品

### 那覇港之図（ナハコウノズ）

この絵は六曲半双（ロッキョクハンソウ）の屏風に、17世紀以降の王国時代の那覇港が描かれています。画面には進貢船や和船、爬龍船（ハリユウセン）などが描かれ、当時の那覇港の賑わいがよく表現されています。また、岸からは船を見物する人々の様子が細かく描写されています。



### 冊封使行列図（サツポウシギョウレツズ）

冊封のために中国皇帝が派遣した使節団を冊封使とよび、その数は正史・副使を中心に総勢500名に及びました。滞在期間は4～6ヶ月の長期に渡り、那覇港近くにあった天使館に宿泊していました。この図は冊封儀式のために、一行が首里城に向かうときの行列を描いています。現物の絵巻は沖縄県立博物館に所蔵されていますが、それを拡大複写したものが欄間に貼られています。



### 御涼傘（ウリャンサン）

この傘はもとは日傘から発生したのですが、のちに国王などの高貴な人が行幸をするときや儀式の際の装飾品として使われました。ここにある御涼傘は絵図などを参考に1992年に製作されたものです。



### 高麗延薫（コウユウエンクン）

この扁額は1756年に中国から琉球にやってきた冊封正使・全魁（ゼンカイ）の書によるものです。扁額の現物は岡崎市にあります。1997年に岡崎市より複製品の寄贈を受け、かつて掲げられていた北殿に展示したものです。「高麗延薫」とは「外の方から、高い窓を通してよい香りが建物全体に広がる」という意味です。



## 首里城の空間と夕食会の進行

### 装飾

御庭から北殿に向かうと、入口の結彩と呼ばれる飾り布の両サイドの空間には、鮮やかな緑の塗りを施した十段の「切溜（キリダメ）」に白い花が帯状に活けられています。「切溜」は東西南北からの食料を切って入れ、もてなしの場で使われたもので、日本の伝統や暮らしの工夫が感じられます。正面屏風（那覇港之図）両脇には沖縄の丸瓦を意匠的に表現した花器に幾重にも緑と花を重ね、お迎えの花としました。

鮮やかな色調の柱に囲まれた夕食空間内は、伝統の技法を使った器に現代的で今日的な印象のスタイルの花とテーブルセッティングによって、東西文化の交流そして歴史と現代の融合を表現しています。



### [ 夕食時の照明計画 ]

夜の開催にあわせ、通常では見られないライトアップされた首里城の姿が浮びあがります。

この照明計画は、以下をポイントに立案されています。

1. 穏やかな曲線で構成されている城郭を光で浮びあがらせ、首里城内へ導きます。
2. 琉球王朝の霊域を代表する首里森御嶽（スイムイウタキ）から光の柱を立ちあげ、参加各国の繁栄、五穀の豊穰、首脳の長寿、航海の安全を祈ります。  
市内から光の柱を眺める市民は、参加国首脳と時間を共有します。
3. 首里城正殿の風格あるたたずまい、文化的香りを演出します。

照明計画 / 近田玲子（チカダレイコ）

1946年埼玉県生まれ。東京芸術大学美術部工芸学科卒業後、住宅から建築、都市・環境の分野まで幅広い照明デザインを手掛ける。北米照明学会国際照明デザイン賞、日本照明学会照明普及賞、通産省グッドデザイン賞などを受賞。1996年から首里城公園の照明計画に携わる。

# OKINAWA 2000

首里城での開催、沖縄の文化と日本の表現など、今回の夕食会開催の背景をふまえながら、世界の賓客をおもてなしするにふさわしい料理を、「OKINAWA 2000」と題し、ご参加の首脳ひとりひとりの心に残る時間を創りあげます。

この時間を構成する「料理」「飲料」「食器」「テーブル装飾」のすべての要素が、日本本土と沖縄が誇る創り手達により融合されてゆきます。

ここでは、沖縄の代表的な食材を用いるとともに、その調理手法・技術のエッセンスを取り入れた創作がおこなわれます。

さらに、世界の料理の潮流を意識し、また古くからその地勢的な特性をもって海外との交流をはかってきた沖縄の文化性をも視野に入れ、新しき環太平洋料理（パシフィック・リム）とも呼べる料理を提供いたします。

総合監修 / 浅利慶太（アサリケイタ）

劇団四季代表・芸術監督・演出家。

1953年劇団四季を創立。ほぼ全ての舞台を演出・製作する。さらにベルリン・ドイツ・オペラ、英国ロイヤルシェイクスピア劇団、中国上海舞踊劇団の初来日をプロデュース。

1985年ミラノスカラ座「蝶々夫人」の演出など国際的に活動。

1998年長野オリンピック開閉会式総合プロデューサーをつとめる。

総合監修 / 安倍寧（アベヤスシ）

音楽評論家。劇団四季取締役（企画・国際担当）。評論活動は、専門のミュージカル、内外ポピュラー音楽のみならず、映画、舞踊などショウビジネス全般におよぶ。

かたわら長年、世界各地の美味探求の道に励み、その分野でのエッセイ多数。慶応大学仏文科卒。

## 料理

料理創作にあたっては、沖縄のローカリティとオリジナリティに日本のイメージを融合させ、それがいかに参加の首脳の五感に印象づけられ、受け入れられるかといった検討が繰り返されました。

料理を介してのコミュニケーションが主眼の夕食会の場において総理のホストにふさわしい料理を創り出す命題に対しての解答は、メニューの隅々にちりばめられています。

料理監修 / 辻芳樹（ツジヨシキ）

辻調グループ 辻調理師専門学校 理事長・校長。

1976年～1991年まで海外生活（イギリス・アメリカなど）を送る。

イギリス・エジンバラ大学大学院中退。アメリカでBAを取得。フランス・エスコフィエ協会会員。

## 飲料

この料理に対する飲料として「和」をイメージすることからスタートしました。さらに既存の概念を越えることで新たな「調和」から「和」を創ります。

流れとしては、日本の中の沖縄を意識し、沖縄から始まり日本に広がり、そして世界へと続き、余韻を再度沖縄で締めくくりました。

飲料監修・ガラス器デザイン / 田崎真也（タサキシヤ）

3年間のフランスでの修行を経て、1995年日本人として初めて第8回世界最優秀ソムリエコンク・ル優勝。

1995年度都民文化栄誉章、1999年フランス農事功労章シュヴァリエ勲章を受勲。



### 食前酒と共に

#### 料理

##### 沖縄車海老とアヴォカドのサルサ風味

沖縄産の車海老とアヴォカド、赤と黄色のピーマンで作った南国風サラダを、香ばしく焼いたケースに詰め、香辛料の効いたハーブソースを添えたものです。

##### 沖縄塩漬け豚の一口パイ

塩漬けにして美味しさを引きだした沖縄特産の豚バラ肉に、チーズ、卵、生クリームを合わせ、一口大に焼き上げた軽いパイです。

##### 沖縄和牛のミヌダル風

ミヌダルとは、豚肉と黒胡麻を組み合わせた、沖縄を代表する料理。それをポ・ト・フ仕立てにゆでた沖縄牛肉とトリュフでアレンジしています。

##### チラガーのポーポー

沖縄産のチラガー(豚頬肉)をエイジアン・エスニック風に調味、燻製し、野菜とあわせ、沖縄クレープ巻き(ポーポー)に仕立てたものです。

##### カリフラワーとキャヴィア

冷たく白いカリフラワームースに、黒いロシア産キャヴィアを添えたもの。二つの色と味の取り合わせで美味しさを感じていただきたいと思います。

#### 器

沖縄のデイゴを使った琉球漆器、石川県山中塗のオリジナル漆器等を使用します。

#### 飲料

ブレンドされた古酒泡盛(クースー)をベースにシークワサー(フレッシュ)と沖縄産パイン糖のシロップを使いソ・ダ水で割ったさわやかなカクテルを創りました。

グラスは、首里城の建物の色に合わせ、琉球ガラス\*の代表色、赤のグラスをデザインしました。

\*琉球ガラス(リュウキュウガラス)：

空き瓶を利用再生して色付きガラス器を製作したことが始まり。硅石、サンゴ石灰、ソーダ灰を主原料とし宙吹き法、型吹き法などの技術で伝統の芸術品へと生まれ変わった。

琉球ガラス / 琉球ガラス工芸協業組合

1983年4月琉球ガラス工芸協同組合設立。1985年2月琉球ガラス工芸協業組合へ組織変更、同年4月共同工場及び施設の竣工。琉球ガラス村オープン。

### オードヴル

#### 料理

#### オマール海老と海ぶどうの島ウコン風味ゼリー寄せ

フランス・ブルターニュ産のオマール海老と、沖縄産・海ぶどう（海草の一種）という東西の海の幸を、健康薬として知られた島ウコンを効かせたゼリー・コンソメと共に供します。美味しさの引き立て役として、アイスクリームに仕上げたヴィシソワーズスープを添えたものです。

鷲鳥の肝、子牛胸腺、鳩肉の湯葉巻き、ミミガーと香草サラダ添え 沖縄産黒糖蜜と海草アーサーソース 西洋の美食食材を、日本の食材の湯葉で巻いて、箸が使える大きさに仕立てています。口の中でそれぞれが一体となる味のハーモニーを楽しんでいただけます。

食感のよいミミガー（豚の耳）と香草のサラダ、さとうきびの黒糖蜜・海草アーサーの2種類のソースを添えています。

#### 朝採り琉球野菜の冷たいスープ、島ういきょうの香り

沖縄特産の野菜、ゴーヤやへちまをはじめ、トマト、キュウリ、ピーマンなどの新鮮な野菜をふんだんに使った南国風スープです。島ういきょうの香りがさりげなくアクセントになっています。

#### 器

日本の伝統工芸蒔絵の漆器足付盆に、フランス製の器を配し、さらに竹細工を装飾に用い、和と洋の調和を図ります。

#### 飲料

#### スパークリングワイン [Novo、ココ・ファーム]

栃木県足利市にあるココ・ファーム・ワイナリーで、知的障害の園生達130人がアメリカ人醸造家の指導のもとに造り出す「Novo」と呼ばれるスパークリングワインで、ブドウは日本原産のものだけを使っています。

グラスは、シャンパーニュ地方で産まれたグラス：ポンポン（Pompon）をベースにデザイン。台座には、2000年の彫り込みが入っています。

### 魚料理

#### 料理

#### 赤仁ミーバイの薬草ソース2種

#### 沖縄特選青パパイヤ、島らっきょう、豆腐ようの出会い

こんがりと焼いた沖縄の高級魚赤仁ミーバイに、豆腐ようとトマトのグラタン、島らっきょうのつや煮、青パパイヤのクリーム煮を添えたものです。

ソースは、西京味噌とハーブの香りがベースのヴェルモット酒で作ったクリームソースと、島薬草で作ったグリーンソースの2種を添えています。

#### 器

沖縄・読谷村で創作を続ける陶芸作家、玉田彰氏による陶器皿を使用します。

沖縄陶器 / 青風窯 玉田彰（タマダアキラ）

1950年生まれ。1980年沖縄県読谷村にて築窯。1990年現代沖縄陶芸展金賞、1991・1992年沖縄県工芸公募展優秀賞、現代沖縄陶芸展銀賞受賞。

#### 飲料

#### 日本酒 [ 調和 Cho-wa ]

日本各地から集めた日本酒を、魚料理のフレーバーが最もよく引き立つように調合しました。一期一会の味わいです。調和という漢字は、日本を表わす「和」の調べという文字でできています。くい呑は、有田の人間国宝13代今泉今右衛門が今夜のためにデザインし、製作していただいた作品を使用します。箱には、各国首脳及び夫人の名入れがされています。

酒器 / 13代今泉今右衛門（イマイズミイマエモン）

1926年色鍋島の伝統を受け継ぐ12代今右衛門の長男として生まれる。1975年13代目今右衛門を襲名。1976年には、会長を務める色鍋島今右衛門技術保存会が重要無形文化財の総合指定を受ける。

色絵の新しい世代を代表する作家として、「吹墨（フキズミ）」の技法を色鍋島に導入。また、「薄墨」と称する吹きつけ技法を創始した。1976年より日本工芸会理事、1983年より佐賀県陶芸協会会長を務め、1989年人間国宝に認定。

### 口直し

#### 菓子

#### さんぴん茶のシャーベット

口直しにさんぴん茶（ジャスミンティ）を使ったさっぱりとしたシャーベットを供します。

## 北殿の料理と飲料

### 肉料理

#### 料理

**石垣牛ロース肉網焼き、ソースOKINAWA 松茸と紅イモ・黒米の衣揚げ添え**  
精選石垣牛のロースを網焼きで供します。ソースは泡盛、醤油、生姜などの和と、赤ワイン、ポートワイン、ワイン酢などの洋を取り合わせた、2000年沖縄サミットオリジナルです。季節の先取り松茸と紅イモ・沖縄黒米の衣揚げを添えています。

#### 器

料理の豊かな色彩をきわだたせる、白い艶消しの清水焼の削皿。克徹窯、小関徹氏の製作です。

#### 飲料

#### 赤ワイン [八重山 Yaeyama]

オフィシャルな場面では異例なスタイルで提供します。全体のコンセプトとした「調和」を演出するために、サミット参加8ヶ国の赤ワインを料理に合わせて直前に「調合（アッサンブラージュ）」します。それぞれの個性が融合しグラスの中で調和します。タイトルの「八重山」は沖縄県南部の地名で八つの山が重なるという文字です。8ヶ国のワインの重なりを表わします。グラスは、特別にデザインしたグラスに各国首脳の名前を刻んであります。

### デザート

#### 菓子

#### 抹茶風味のブランマンジェ

イタリア・シチリア島産のアーモンドを牛乳で煮出し、抹茶を加えて生クリームと合わせゼラチンで冷やし固めた、和風ブランマンジェ。  
ブランマンジェの中にはつぶあん、表面には甘納豆を飾り、少し苦味のある抹茶ソースをかけています。

#### 器

那覇市・壺屋陶器事業協同組合の陶芸作家9人によるオリジナル陶器の競作です。

#### 飲料

#### 泡盛古酒

沖縄の伝統的な蒸留酒 泡盛の古くから伝わる熟成方法によって作られた古酒を合わせ、各国首脳の平均年齢とほぼ同じ熟成年数にしてあります。これも今夜ならではの味わいでエンターテインメントとともに楽しんでいただきます。グラスは、ブルーの琉球ガラスをオリジナルで作成しました。

### デザート：小さなお菓子をお好みで

#### 菓子

オペラ

ジャルジー

パッションフルーツのムース

カシスのムース

ピスタチオ風味のパン・ド・ジェンヌ

マンゴーとパイナップルのタルトレット

ブルーベリーのアマンディーヌ

紅イモのスイートポテト

トリュフ

#### 器

那覇市の漆器工房「紅房」による琉球漆器です。(トリュフの器)

#### 飲料

コ-ヒ-・紅茶

## テーブルコーディネーション

夕食テーブルでは、国際プロトコル（フランス式）にのっとり、総理を中心に各国首脳が着席されます。テーブルは7.43m×1.2mの特別製、椅子は琉球様式をデザインに取り入れたものを使用します。テーブル全体には麻製の特製テーブルクロスを掛け、そのセンター部分には琉球ガラスの第一人者稲嶺盛吉\*が創作したキャンドルスタンドと花器を配し、テーブル上を演出します。花器には緑と白を基調とした花々が生けられ、料理に彩りを添えます。

また各来賓の前には、那覇伝統織物事業協同組合の手による首里織\*のランナーと、現代では見られない伝統技法である「練り込み」を用いた手法で制作された壺屋焼きの位置皿を配置します。

空間の持つ色彩、料理の持つ彩り、そして花の持つシンプルな色調は、首里織に使われたグレー地と織糸の高貴な黄・紫ととけあい、全体に調和を生み出します。

\*首里織（シュリオリ）：

首里織は14～15世紀、東南アジアや中国の影響を受けて生み出された華麗で優美な格調高い織物。原材料は絹を中心に木綿・麻・芭蕉など、染料は琉球藍・福木などが用いられている。

\*壺屋焼（ツボヤヤキ）：

壺屋焼は荒焼と上焼に大別される。荒焼は琉球南蛮焼の名で呼ばれ、一般的に無釉または鉄分を含む泥釉のかかった壺・甕類の大物が多く、上焼は釉薬を施した小物の上手物。

那覇市壺屋が製陶地となったのは、17世紀の末、王府が知花、宝口、湧田の3カ所の窯場を現在の壺屋に統合移設したことに始まる。

### テーブル装飾企画協力 / コシノジュンコ

大阪府岸和田市生まれ。文化服装学院デザイン科在学中に装苑賞受賞。

78年にパリコレ初参加以来、年2回のパリ、東京でのコレクション発表の他、中国北京での中国最大のショウ（85年）、ニューヨーク・メトロポリタン美術館（90年）、ベトナム・ハノイ（94年）、キューバでの海外デザイナー初のショウ（96年）、オペラ「魔笛」やスポーツユニホームのデザインまで世界を舞台とした、その活躍範囲は広い。

### テーブル装飾企画制作 / 木村ふみ（キムラフミ）

大学で美術史を専攻。ニューヨーク及びロンドンにてフローラルデザイン、テーブルセッティングとカラーコーディネートを学ぶ。現在は国内外のホテル・レストランなどのトータルな食環境プロデューサーとして活動。

### 琉球ガラス / 稲嶺盛吉（イナミネセイキチ）

1940年那覇市生まれ。1988年「宙吹ガラス工房・虹」を設立。第4回沖縄県工芸公募展優秀賞、沖縄県優秀技能賞受賞。1994年「現代の名工」を受章。ガラス工芸歴45年。

### 首里織 / 那覇伝統織物事業協同組合

1976年6月設立。1983年4月通産省より伝統工芸品「首里織」の指定を受ける。1987年8月那覇市観光功労者受賞。これまでに沖縄県庁応接室壁布、沖縄県庁ロビー展示パネル、沖縄県永年勤続記念品を製作。今回の使用ランナーは理事長安佐間美佐子（アザマミサコ）を中心に製作。

### 壺屋焼 / 壺屋陶器事業協同組合

1975年9月壺屋陶器事業協同組合を発足。1976年6月通産大臣より「伝統的工芸品壺屋焼」の指定を受ける。

## メニュー

各国首脳に手渡されるメニューの装丁は、沖縄の山野に群生する多年草の植物である「月桃」から手漉きによって作られた月桃紙を使用します。それに合わせられる組み紐は日本文化を表現するとともに、参加国をイメージした複数色で作成し、調和、友愛をシンボライズさせます。記載内容は、料理メニュー、飲み物メニュー、食器概要で、それぞれの首脳の母国語によって記載されています。

### メニュー・デキャンタ企画製作 / 谷宏（コウジタニヒロシ）

1937年奈良市生まれ。1959年日本宣伝美術会展奨励賞。その他電通広告賞など数多くの受賞。

1967～1970年在仏。パリのステュデュオ・デルピールに勤務。1986年（社）日本サインデザイン協会より金賞及び通産大臣賞受賞。1990年代よりガラス工芸デザインを手掛け、ヴェニス ムラノ島で研鑽を積む。2000年フランス農事功労章シュヴァリエ勲章を受勲。

## 衣装

幻の首里城に世界の現実が集う日。歴史と未来、時間と空間とを共有するセレモニーを演出する衣服の感情。

デザインコンセプトは対極。赤と黒、陽と陰、西洋と東洋、対峙する極の交差から生まれるデザインはアジアから世界を包む「衣」へと変化する。

### 衣装デザイン / コシノジュンコ