



食空間プロデューサー

## 戸口 明美さん

インテリアの仕事に携わる傍ら、1999年に食空間演出や日本の行事について幅広く学べる『芦屋サロンドゥラヴィアンローズ』を開校。ショップのトータルコーディネートや高級テーブルウェアブランドのアドバイザーとしても活躍中。

<http://www.ashiya-lavieenrose.com/>



「この最後の香りが一番好きなの!」と、戸口さんのお気に入りにはナイトクリーム。

食空間演出は感性を磨ける最高の場。コーディネートの楽しさを伝えていきたい。

インテリア、カラー、フラワーアレンジ、テーブルコーディネート。多岐にわたる空間演出のキャリアを生かし商品企画、ショッププロデュースなど多方面で活躍中の戸口さん。

99年に開校した「芦屋サロンドゥラヴィアンローズ」では、暮らしを彩る要素を総合的に学べる独自のカリキュラムを展開。「開校した当時は、ライフスタイルクラスが珍しかったんですね。それまでのインテリアの仕事で得た家具やファブリック、カラーコーディネートの知識、フラワーやディスプレイ等、広範囲に学んでいくなかで、自分が理想とするクラスをいつか開きたいと思っていました。節句のいわれやしつらえも取り入れて、日本の伝統や美しい文化を親しみやすい形で後世に伝えていくことも大切にしています。」

芦屋と東京を拠点に教室を開く一方、食空間プロデューサーとしてモダンでスタイリッシュな演出を取り入れながら、あらゆるシーンを絶妙なコーディネートで表現する。「食空間の演出は感性を磨ける最高の場。型にはまらない一器多様の発見や色合わせはコーディネーターの感性次第で、多岐にわたる知識があればある程ストーリーのあるテーブルが展開できるようになります。知識が増えれば新しい視点が生まれて、例えば旅行に行っても、旅先での物との出逢いや選ぶ楽しみが広がり、アレンジの発想が毎日の食卓につながって、日々の暮らし自体が楽しくなります。組み合わせによって相乗的に生まれる美しさ、その奥にある演出の楽しさを伝えていきたいと思っています。」