

Contents

This year's theme	02
Participating Universities & Instructors	04
Project Process	08
Research Trips	10
Team Projects	
- KAN: Moved by light	12
- SADO SHADOW	16
- STORY OF RYORI	20
- UMI NO KEHAI	24
- enkitchen	28
- A TIME TO TASTE A TIME TO GROW	32
- HITOKAKE	36
- MAKE SCAPE	40
- Sake Under Stars	44
- SPECTRA	48
Final Presentations & Exhibition	52
Life	54
Project Organization	55



theme : Taste Making Tokyo

This year's theme

Pacific Rim(パシフィックリム)プロジェクトとは、国際的な創造現場で活躍する高度な人材を育成することを目的に、多摩美術大学と米国のアートセンター・カレッジ・オブ・デザインが2006年から実施している国際協働教育プロジェクトである。

13回目となる今回のプロジェクトは「Taste Making Tokyo」というテーマのもと、食の文化的・社会的・儀礼的側面を切り口として、デザインが食にどのような影響を与えるのかを追及してきた。フィールドリサーチでは名古屋・京都・奈良・直島・高松を訪れ、それぞれの食の側面に触れることで日本における古今の豊かな食の伝統を学び、現代社会における課題を探究した。調理器具、テーブル上の食器、照明や周囲の家具などのデザインは食事という経験にどのような影響を及ぼすのだろうか。日米をはじめ多様な背景を持つ両大学の学生がチームとなり、様々な学びを得ながら今日のグローバル市場を想定した新たなデザインの考案に取り組んだ。

The Pacific Rim project is an international collaborative educational initiative carried out since 2006 by Tama Art University and ArtCenter College of Design in the United States, with the aim of fostering advanced human resources internationally active in creative fields.

This time, the 13th session of the project under the theme of "Taste Making Tokyo", we explored how design influences your experience of the meal, considering cultural, social and ritual aspects of dining. Through the research trip to Nagoya, Kyoto, Nara, Naoshima and Takamatsu, we learned about aspects related to the rich Japanese culture of food tradition, and explored issues relevant to society today. How does each element—from the utensils to the bowl to the table, lighting & surroundings—influence your experience of the meal? Students from both institutes, and various backgrounds, have been trying to design new tableware, lighting & furnishings for dining for a global market. One of the goals of the project was to help students achieve a practical and theoretical understanding of global design through cooperation as an international team.



Participating Universities

Tama Art University

多摩美術大学は1935年の創立以来、アートとデザインの教育研究活動を実践し、絶えず美術教育の在り方を探究してきた。開設している11学科では、伝統的な分野から最先端の分野までをカバーする最新の美術動向をとりあげ、その問題点や今後の進むべき方向を究明する創作研究を行い、専用の制作アトリエ工房や展示ギャラリーなどを運営している。

このように、芸術の各分野が同一キャンパスに集合し、相互に影響し合うことは総合美術大学の大きなメリットである。多摩美術大学は全学生数約4,600名の大規模な美術大学だが、学生が上野毛キャンパスの2学科と八王子キャンパスの8学科のいずれかに所属することにより、適切な少数精鋭教育を実現している。こうした独立した学科を縦割的な組織とするならば、それらを横断する共通カリキュラムが、全学生を対象に編成されている。

共通カリキュラムでは、講義室、レクチャーホール、メディアセンター、図書館、美術館などの共用施設を利用して、豊かな人間性と美的感性を養い、自由な発想力を伸ばすための理論研究が行われている。さらに、大学院においては、各自の専門とする分野の研究を深めると同時に、美術表現における全人格的な創作研究を目指している。

Since its foundation in 1935, Tama Art University has been a frontrunner in practicing creative research in art and design, constantly exploring the shape of art education. Its 11 departments utilize state-of-the-art facilities such as dedicated studios, workshops, and galleries to investigate current concerns and future directions in a broad range of traditional and cutting-edge fields.

Although enrollment currently stands at approximately 4,600 students, TAU provides highly efficient education in suitably small groups with students belonging to either the Kaminoge campus (2 departments) or the Hachioji campus (8 departments). An extensive general education curriculum is available to all students.

In the general education program, lecture rooms, lecture halls, the Media Center, libraries, museums and other common facilities are used to nurture rich human qualities and aesthetic sensitivity, and to conduct theoretical research in order to enhance free creative thinking. In the graduate school, students pursue creative research covering all dimensions of artistic expression while deepening their research in their respective fields of specialization.



和田達也
プロダクトデザイン学科長
多摩美術大学
Tatsuya Wada
Head of Product Design
Tama Art University

今年のテーマは「日本の食文化から学ぶ新しい食生活の提案」であった。参加学生は2人1組で構成され、チームはリサーチ段階からそれぞれの切り口にに基づき積極的な姿勢で提案を行った。今回のプロジェクトメンバーは、言語的なコミュニケーション問題は多少あったものの、それをリカバリーするヒューマンスキルを持ち合わせ、プロジェクトを全体的に楽しく進めてくれた。アートセンターの学生には日本の豊かな食文化が大変刺激となり、多摩美の学生にとっても自国を再認識する機会として、大変有意義なプロジェクトとなった。

アートセンターの教員であるペニーとダンとは日本文化に精通しており、多摩美のインストラクター、デビッドG先生・尾形先生と素晴らしいコンビネーションを発揮してくれた。また、熱心な指導を通して、参加学生の可能性を引き出し、最終的には大変ユニークで完成度の高い提案に導いてくれた。彼らのディレクションによる最終発表会は海外でも活躍する彼らの経験、本領が発揮され、素晴らしい発表会となり、学内外からの多くの参加者、教員に好評であった。

またプロジェクトの期間、工芸やテキスタイルなどの先生方のご理解・ご協力によって企画された参加学生のためのワークショップは非常に貴重な経験となり、今後の彼らの活躍のために素晴らしい糧になるであろう。このようなワークショップが実施できるのも本学の幅広い領域を持つ美術教育のおかげであり、各学科の先生方のご尽力に感謝している。そして、今回で13回を迎えたプロジェクトが無事終了出来たことは、ひとえに国際交流室を中心に様々なスタッフ、訪問した各地でお世話になった多くの人々、工房の方々のご理解・ご協力の賜物であると感謝している。誠にありがとうございました。

This year's theme was "new nutritional ideas inspired by Japanese cuisine." Participating students were placed in pairs, and enthusiastically produced proposals based on various ideas they had come up with at the research stage. While there were some linguistic communication difficulties among project members, they had the human skills to overcome them and cheerfully pursued the project. I feel that for students of the ArtCenter College of Design, Japan's rich culinary culture was a great inspiration, and the project was very meaningful for Tama Art University students as well, as an opportunity to get to know their own country anew.

Penny and Dan, teachers at ArtCenter, are well versed in Japanese culture and made a wonderful team with Tama Art University instructors David G. and Ogata san, drawing out the potential of participating students through enthusiastic guidance and eventually producing unique and highly polished proposals. The final presentation under their direction was marvelous, as people's overseas experiences were effectively utilized, and it was very popular with many ArtCenter participants and teachers from on and off campus.

During the project period, workshops for participating students, organized by the understanding and cooperation of teachers in fields such as crafts and textiles, were very valuable experiences, and going forward, will surely provide inspiration to people who took part. It is the diversity of art education at Tama Art University that makes such workshops possible, and we are grateful to all the teachers in each department for their efforts. And the successful completion of this project, which marked its 13th edition, is thanks to the understanding and cooperation of many members of staff, notably in the International Exchange Section, of many people who took care of visitors at their respective destinations, and of people in each of the studios. I would like to thank you from the bottom of my heart.

Participating Universities

● ArtCenter College of Design

アートセンター・カレッジ・オブ・デザインのミッションは、創作を学ぶ・変化へ影響を与えるである。1930年にエドワード A「ティンク」アダムスがアーティストとデザイナーへ現実的なスキルを教えるという使命のもとに設立された。過去 85 年間で、アーティストとデザイナーが選択した分野において、世界全体に肯定的なインパクトを与えるための教育が出来ているという国際的評価を積み重ねてきた。アートとデザインの教育に対する姿勢は、少人数制の教育（9 人の学生に対して 1 人の先生）、豊かな文化間の学際的対話の希求、学生に革新的学びと空間を提供することを基本としている。アートセンターはカリフォルニア州パサデナに位置し、現在 40 を超える国々からの約 2,100 人の学生が在籍している。視覚と応用美術の修養に沿って、工業デザインについて幅広い編成で 11 の学部と 7 つの大学院課程を提供している。また学生がピーター・F・ドラッカー経営大学院での Innovation Systems Design で MS / MBA プログラムへの参加、または Designmatters プログラムを通じて副専攻科目としてソーシャルイノベーションを選択することも出来る。アカデミックなプログラムに加え、子供や高校生を対象としたものや、ロサンゼルス都市圏に住む大人向けの生涯学習など様々な公共プログラムを提供している。アートセンターは、米国において非政府組織 (NGO) として認定を受けた初めてのデザイン学校である。

Learn to create. Influence change. This is the mission of ArtCenter College of Design. ArtCenter was founded in 1930 by Edward A. "Tink" Adams with the mission of teaching real-world skills to artists and designers. For the past 85 years, the College has achieved an international reputation for preparing artists and designers to make a positive impact both in their chosen fields and the world at large. The college's approach to art and design education is based on its conservatory-like approach to teaching and learning (there is a 9-1 student/faculty ratio), a desire for rich, intercultural and transdisciplinary dialogue, and a mandate to provide students innovative learning and making spaces. The college is located in Pasadena, California and presently enrolls approximately 2,100 students from over 40 countries. ArtCenter offers 11 undergraduate and seven graduate degrees in a wide array of industrial design, along with visual and applied arts disciplines. Students also have the option for a joint MS/MBA program with the Drucker School of Management in Innovation Systems Design or to minor in social innovation through the Designmatters program. In addition to its academic programs, the college offers a wide variety of public programs for children and high school students and continuing studies for adults based in the Los Angeles metropolitan area. The College is the first design school to receive the United Nations' Non-Governmental Organization (NGO) status.



デヴィッド・モカルスキ
環境デザイン学科長
アートセンター・カレッジ・オブ・デザイン
David Mocarski
Chairman, Graduate & Undergraduate
Environmental Design, ArtCenter College of Design

私たちの毎日の生活のうちどれくらいが学んだ儀礼に関するものなのか？どのくらい伝統に影響を受けているのか？高度に結合したデジタル世界の要求にどう適応できるかという単純な即時性の程度はいかほどだろうか？若い世代は違うことがしたいと言うが、彼らが考える快適さとは何か？また彼らが世界を変えていく者として自分自身をどう見ているのか？もしかすると、食事、嗜好、地元の新しい食材の組合せについてもこれまでにない発想があるのでは？

日本は、世界に影響を与える長い伝統があるが、特にアメリカ西海岸の料理と食習慣にも及んでいる。そうした多くの要素は、非常にクリエイティブな異文化として成熟し、日本文化へ逆輸入されている。

PR13 は、食べ物と食習慣に焦点をあて次世代の文化でどのように変化するのかに注目した。どんな特徴があり、何が時間とともに失われ、新しく創出した社会的習慣とは何か？私たち皆が考えなければいけないのは、先祖伝来の遺産は将来のデジタル社会でどんな形をしているのか、どの伝統が生き続けるのかということである。多くの人にとって、物理的実態の感触、過去につながる儀礼の外観または実演、愛すべきまたは特別な瞬間は現在でもとても重要である。その他の人にとっては、過去は過去で、再び訪れる必要はないものだ。Taste - Making Tokyo は、疑問のプラットフォームとなった。私たちはまず伝統的なお茶会から見ていき、精進料理、共同の食事、弁当の歴史、そして食材と料理の限界を押し広げる最前線の若手シェフの料理と対比を行った。また食べ物をアートとパフォーマンスとして、同様にポップアップのダイニングと進化を続けるストリートフードの状況についても注目した。PR13 は、アートセンターと多摩美術大学の学生にとって、将来の食材と食事、また環太平洋の東側と西側の影響が、どのように創造性と機会について相互を豊かにしていくかを調査し、ともに創造していくための更なる好機となった。

How much of our day-to-day activities are about learned rituals, how much are influenced by tradition and how much is simply the immediacy of how we can meet the demands of a highly connected digital world? As we know our youth says they want to work differently, their views about what comfort is and how they see themselves navigating the world is different, so why wouldn't there be new thoughts about dining, taste making and the formation of new rituals surrounding food?

Japan has a long tradition of being an influencer worldwide, but especially on West Coast cuisine and dining rituals. Many of those influences have then infiltrated back into the Japanese culture, hence a highly creative-hybrid-cross-cultural fertilization.

The focus of PR13 was to look at what is changing with Next-Gen culture with a focus on food and dining rituals. What traits will they hold on to, which ones will disappear with time and what new social mores may be created? We all have to ask; what form might an heirloom take in our future digital world and which traditions will live on? For many, the touch of a physical object, a surface or performing a ritual which connects them to the past, a loved one or a special moment are still very important. For others, the past is the past and there is no need to revisit it. Taste-Making Tokyo was a platform for questioning. We started by looking at the traditional Tea Ceremony, Buddhist Temple food, communal meals, the history of bento boxes and contrasted that with young cutting-edge chefs pushing the boundaries of food & cuisine. We also looked at food as Art & Performance, as well as pop-up dining and the ever-evolving street food scene. PR 13 was another opportunity for students from ArtCenter & Tama Art University to investigate and co-create the future of food & dining and how the influences of both the East & West sides of the Pacific Rim cross-fertilize the act of creativity and opportunity.

Instructors



ペニー・ハースコヴィッチ
環境デザイン
アートセンター・カレッジ・オブ・デザイン
Penny Herscovitch
Associate Professor, Environmental Design
ArtCenter College of Design

「テイスト・メイキング」スタジオは、多摩美術大学の素朴なセミナーハウスでのチーム育成から始まった。成澤由浩シェフの「革新を探しにフィールドへ森へ出かけよう」という誘いに触発され、国際的な学生チームが周辺の森を探索し、かき集めた天然材料の概念的な「焼付け」を創作した。それぞれの「フォレスト・プレーティング（森の焼付け）」はその風景・場面と結びついていて、ちょっとした物語、チームの創造的見解、デザインの原理を表現していた。自由な視野を持って探索し、自分たちの周りにインスピレーションの源を探し、様々な感覚を駆使したデザインへの洞察を丁寧に統合するというこのアプローチは、スタジオ全体にとって種となるものを蒔いた。

校外でのリサーチに乗り出したことで、私たちの「森」は広がった。伝統的そしてコンテンポラリーな分野の両方で、熟練した職人、デザイナー、シェフから日本における食文化についての洞察を得た。今回の視点の多様性を具現している瞬間だ。昔、成澤さんの家系の菩提寺だった妙心寺塔頭の養徳院で、禅僧である横江一徳僧侶が精進料理の伝統的本質を伝えてくれ、その直後にフードクリエイターの船越雅代さんがデジタルプレゼンテーションを行った。一徳さんからは「雪月花」という慎ましい料理が人生のはかなさをどう表現しているかを教わり、今を生きるということ、そしてまた船越さんからは、食材の組合せがコミュニティと風景をどう繋ぐのかということを学んだ。最終的には、各学生チームがこれらの多様なインスピレーションを、グローバルな食経験の未来に影響を与えることができるデザインに生かしていくための考察を行った。

The Tastemaking studio began with a team-building retreat to Tama Art University's bucolic seminar house. Inspired by Chef Narisawa's provocation to "go to the fields and forests in search of innovation," international student teams explored the surrounding forest and created their own conceptual 'plating' of foraged natural elements. Each 'Forest Plating' engaged the senses, expressing a small story, the team's creative voice, and principles of design. This approach-to explore with open eyes, seek inspiration from our surroundings, and thoughtfully integrate insights into multi-sensorial designs-sowed the seeds for the whole studio.

As we embarked on the field research trip, our 'Forest' expanded. We gained insights into the culture of food in Japan from artisans, designers, and chefs - both traditional and contemporary. One moment embodies this diversity of perspectives. In his family's ancient Myoshinji-Yotokuin Temple, Zen monk Ittoku-San shared traditional principles of Buddhist Shojin Ryori cuisine, immediately followed by a digital presentation by food creator Masayo Funakoshi. From Ittoku-San we learned how a humble bowl of Setsugetsuka (雪月花) soup can symbolize the impermanence of life and teach us to live for the moment; and from Masayo-san how creating food together can connect community and landscape. Ultimately, each student team sought to carry forward these diverse inspirations into their own designs, to influence the future of our global dining experiences.



ダン・ゴットリーブ
環境デザイン
アートセンター・カレッジ・オブ・デザイン
Dan Gottlieb
Associate Professor, Environmental Design
ArtCenter College of Design

食べる。飲む。そしてデザイン。食べ物は文化を繋ぐすばらしいトピックだ。しかし最初は、主題として単純すぎるのでは、または、異文化間の学生チームがリサーチ、コラボレーション、プロジェクトを価値あるものへと発展させるには日本の食文化はあまりに広がりを持ちすぎるのではないかと思った。しかし、それは全くの間違いだった。学生たちがこのスタジオで共有した繋がり、疑問、デザインとして、テイスト・メイキングという単なるトピックから、有機的にまた深みを持ったものへと成長した。

テイスト(味わい)という言葉について、スタジオでは次のような両方の意味を包含していた。

「口の中で受け取る風味の感覚」

「批評的判断、認識、または鑑賞 [しばしば美的価値観において]

テイスト・メイキングは、デザインとして良いテイストを美味しい食べ物とどのように組み合わせることができるのか、食べ物と会食の新しい方法、または新しい価値を導入するにはどうすればよいのか、それらを調査するためのレンズ(認識の目)となった。

私たちのチームは日本を訪れ、新しい人々に会い、新しい街々を見て、東京と、既に評判が高く刺激的で意図的に深く根差した日本の食文化を探索した。私たちがデザイナーとして過去から学び過去を尊重するにはどうすればよいのか、社会はどのように進化していくのか、未来を形作る助けとなれるのかについて、考えるためのガイドとして歴史的な事例が私たちを導いてくれた。

Eat. Drink. Design: Food is an extraordinary topic for connecting cultures. Yet at first, we questioned if it may be too simple a subject, or if the breadth of Japan's food cultures might be too vast for cross-cultural student teams to spark meaningful research, collaborations, and projects. We could not have been more wrong, as the connections, questions, and designs that students undertook in this studio grew organically, and deeply from the TasteMaking topic itself.

The studio embraced both meanings of the word taste:

: "the sensation of flavor perceived in the mouth"

: "critical judgment, discernment, or appreciation [often in aesthetics]"

TasteMaking becomes a lens for investigating how good taste in design may combine with good taste of food, and introduce new ways and perhaps new values around food and eating together.

As our team traveled, met new people, saw new cities, and explored Tokyo, the food cultures of Japan proved fascinating, provocative and deeply rooted in intention. Historical examples served as our guide for thinking about how we as designers want to learn from and respect the past, how society is evolving, and how we might help shape the future.



ダヴィッド・グレットリ
ゲスト講師
Glaettli Design Direction Ltd. 代表
David Glaettli
Guest Instructor
Glaettli Design Direction Ltd.

今年のパシフィック・リムプロジェクトのもっとも特別な局面は、おそらくテーマそのものだ。「食べ物」は間違いなくそういった主題のひとつである。私たちのすべての場面に関わり、国内、地域、個人的な文化という意味においてさえ重要な表現であり、すべての人の毎日の生活の基本となる部分だ。無数の文脈と人生のそれぞれの場面、アートから科学、さらには政治、地方、世界といったすべてに関係している。種子から料理、スプーンから建物、農家から消費者に出す料理に及ぶ。

このことがワークショップをとて難しいものにしたが、パシフィック・リムのような異文化プロジェクトを特に興味深くエキサイティングにもしてくれた。学生たちのプロジェクトがとても多岐にわたり、非常に幅広いトピックを扱い、各チームが異なるアプローチによってユニークでしばしば予想外の結果を出すことも、驚くことではない。豊かでとても個人的な異文化交流の経験に加え、プロジェクトが学生に提供したのは、実は私自身にとってもだが、多くのレベルについて集中的に学ぶ経験と、野心と限界を探索するという貴重な機会だった。

The most particular aspect of this year's Pacific Rim project was probably the theme itself; "Food" is doubtlessly a one of a kind subject. It appeals to all our senses, it is an essential expression of national, regional, even personal culture — it is a fundamental part of everyone's daily life. It relates to countless contexts and aspects of life and everything from art to science and even to politics, local and global. It spans from the seed to the dish, from the spoon to the building, from the farmer to the cook to the consumer.

This made the workshop very challenging, but also particularly interesting and exciting for an intercultural project such as Pacific Rim. It was no surprise that the student projects were very diverse, covering a very wide range of topics, each team taking a different approach and finding unique, often unexpected solutions. Besides the rich and very personal experience of intercultural exchange, I think the project offered the students — and in fact also myself — an intense learning experience on many levels and the valuable chance to explore ambitions and boundaries.



尾形 達
ゲスト講師
B6studio / 代表、多摩美術大学生産デザイン学科プロダクト研究室 / 非常勤講師
Tatsu Ogata
Guest Instructor
Head/ B6studio, Part-time Lecturer, Product Design, Tama Art University

「Taste Making Tokyo」が今回のジャパンステージでのテーマである。日本の学生は改めて日本の食を捉え直す機会となり、海外の学生は彼らの文化的・歴史的な背景から違った価値観を得られた事だと思う。空間・流通・料理人と技術・文化的背景・伝統やマナーなど、考え出すと非常に大きく深く深い今回のテーマは、とすると、自分の専門領域や想像の中で完結させてしまいがちだが、学生達は幾度とフィールドトリップやリサーチを行い、素直にテーマに向き合い、大いに悩み、苦しみながらも素晴らしいビジュアライズを行った。

おそらくゴールするまでには、意思疎通の難しさ、価値観や考え方の相違などいくつものハードルを超えなくてはならず、大変な苦悩や葛藤もあったと想像する。しかし、それこそがこのプロジェクトの最大の財産だと考える。「理解」する「理解」出来るという感覚は、自らの中に新たな視点を生み出すことであり、思考の幅を拡大させてくれる重要なキーワードだ。

最後に変容密度の濃い体験が出来た学生達を羨ましく感じるとともに、私自身このプロジェクトに関われたことを大変嬉しく思う。みなさま、刺激的な体験をありがとうございました。

"Taste Making Tokyo" was the theme of the project's Japan stage. I believe Japanese students gained the opportunity to re-examine Japanese food, and for international students, engage with values different from their own cultural and historical backgrounds.

When you think about it, this is a very broad, deep, and meaningful theme, encompassing space (interiors), logistics, chefs and cooking techniques, cultural background, traditions, manners and more, and people may tend to frame these issues within their field of specialization and fill in the unknown with their imagination. Here, students went on many field trips and conducted extensive research, sincerely dealing with the theme, overcoming various concerns and struggles and producing outstanding visualizations as a result.

I imagine that this involved considerable difficulty and conflict, and participants had to get over a number of hurdles such as language barriers and differences in values and mindset before reaching the goal. At the same time, I think that was the greatest fruit of this project.

The process of understanding, of becoming able to understand, is one of finding new perspectives within oneself, and "understanding" is a crucial key word for expansion of one's range of thought. In the end, I felt envious of the students who had such rich experiences, and I was delighted that I could participate in this project. Everyone, thank you very much for an unforgettable experience.

Project Process



September

October

Week 1

リサーチトリップ
Research Trips
キックオフ
Kick-off

Week 2・3

グループミーティング
素材の研究
Individual Team Meetings
Materials Research
コンセプト & リサーチプレゼン
テーション
Concept & Research
Presentation

Week 4

最初のモックアップ
Initial Mock-ups

Week 5

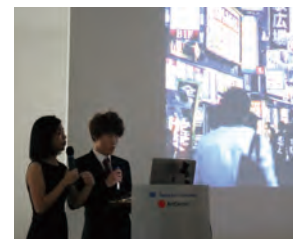
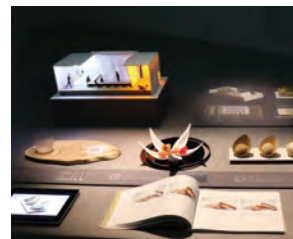
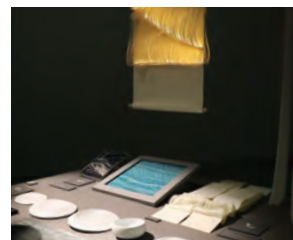
中間模型制作
Create Mock-ups for Midterm

Week 6・7

中間模型の見直し
Review Midterm Prototypes
中間の準備
Preparation for Midterm

Week 8

中間プレゼンテーション
Midterm Presentations



November

December

Week 9

制作スケジュールを立てる
Make a Schedule for Prototypes

Week 10

デザインの完成と制作準備
最終のモデル制作
Complete Final Designs and
Begin Final Productions
多摩美芸術祭
Geisai - Tama Art University
Art Festival

Week 11

最終展示の方法や場所の確認
Confirm Format of the Final
Exhibit and Arrangement

Week 12

最終モデル制作
Create Final Models

Week 13

最終モデル完成
Complete Final Models
最終プレゼンテーションの準備
Preparation for the Final
Presentations

Week 14

最終プレゼンテーションと展示
Final Presentations and
Exhibition

Research Trips



訪問先

- ① 愛知県長久手市 - Gallery OVO
愛知県瀬戸市 - 竹堂園
愛知県瀬戸市 - 品野陶磁器センター
- ② 京都府京都市 - 金閣寺
京都府京都市 - 龍安寺 (竹細工体験)
京都府京都市 - 大徳寺 (座禅体験)
京都府京都市 - 伏見稲荷大社
京都府京都市 - 天龍寺
京都府京都市 - 銀閣寺
京都府京都市 - 妙心寺養徳院 (精進料理のお話)
京都府京都市 - 大河内山荘庭園
京都府京都市 - 甘春堂 (和菓子作り体験)
京都府京都市 - 月桂冠大倉記念館
京都府京都市 - 藤岡酒造 酒蔵Bar えん
京都府京都市 - 近又 (懐石料理)
京都府京都市 - Savory rooftop farm
京都府京都市 - D&DEPARTMENT KYOTO
京都府京都市 - ギャラリー洛中洛外・陶あん窯
京都府宇治市 - 三星園上林三入本店 (抹茶体験)
京都府京都市 - SPACE MAGIC MON
京都府京都市 - Sfera design shop
京都府京都市 - Farmoon
- ③ 香川県香川郡直島町 - ベネッセハウスミュージアム
香川県香川郡直島町 - 地中美術館
香川県香川郡直島町 - 家プロジェクト
香川県香川郡直島町 - ANDO MUSEUM
- ④ 香川県高松市 - イサムノグチ庭園美術館
香川県高松市 - ジョージナカシマ記念館
香川県高松市 - 中野うどん学校

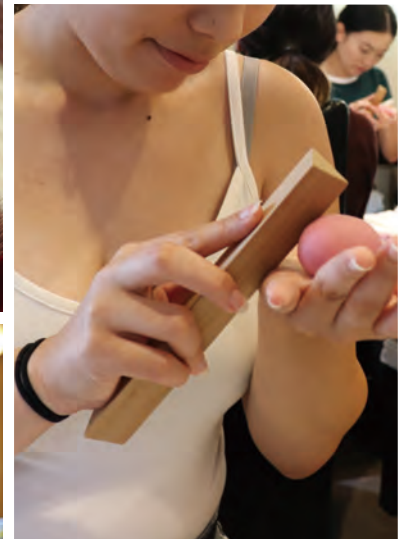
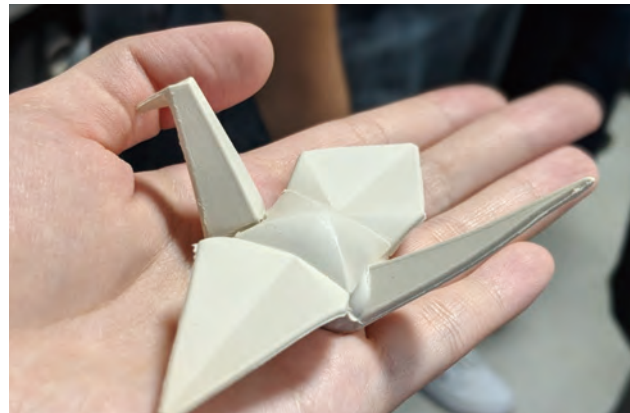
Main Studios and Places Visited

- ① Nagakute, Aichi - Gallery OVO (Ceramic ware lesson)
Seto, Aichi - Chikudouen
Seto, Aichi - Shinano ceramic
- ② Kyoto, Kyoto - Kinkaku-ji
Kyoto, Kyoto - Ryoan-ji
Kyoto, Kyoto - Daitoku-ji (Zen meditation class)
Kyoto, Kyoto - Fushimi Inari Taisha
Kyoto, Kyoto - Tenryu-ji Temple
Kyoto, Kyoto - Ginkakuji Temple
Kyoto, Kyoto - Myoshinji temple Youtokuin (shojin-ryori lecture)
Kyoto, Kyoto - Okouchi Sansou Tein Garden
Kyoto, Kyoto - Kanshundo
Kyoto, Kyoto - Gekkeikan Okura Sake Museum
Kyoto, Kyoto - Fujioka Shuzo-Sakagura Bar En
Kyoto, Kyoto - Kaiseki Kinmata - (Lecture)
Kyoto, Kyoto - Savory rooftop farm/cafe
Kyoto, Kyoto - D&DEPARTMENT in Bukkoji Temple
Kyoto, Kyoto - Gallery Rakuchu-Rakugai
Kyoto, Uji - Mitsuboshien-Kanbayashi Sannyu Honten
Kyoto, Kyoto - SPACE MAGIC MON
Kyoto, Kyoto - Sfera design shop
Kyoto, Kyoto - Farmoon
- ③ Naoshima, Kagawa - Benesse House Museum
Naoshima, Kagawa - Chichu Art Museum
Naoshima, Kagawa - Art House Project
Naoshima, Kagawa - ANDO MUSEUM
- ④ Takamatsu, Kagawa - The Isamu Noguchi Garden Museum
Takamatsu, Kagawa - George Nakashima Memorial Gallery
Takamatsu, Kagawa - Nakano Udon School

Research Trips to Shikoku, Kansai, and Chubu Regions

プロジェクト開始前の約2週間、多摩美術大学とアートセンターの学生たちは指導教員と共に伝統工芸、食文化が盛んな四国、関西、中部地方を訪れ、多くの工房やデザインスタジオ、料理店を訪問した。日本の伝統的な味を実際に味わい、職人たちの仕事を間近で見学し、陶芸などの体験を通して、ものづくりや食の精神に触れることができた。

For 2 weeks before the project kick-off, TAU and ACCD students and their instructors visited several craft studios in the Shikoku, Kansai, and Chubu regions, where traditional crafts and foods still flourish. Through listening to the words of craftspeople and directly experiencing crafts such as ceramic art and eat the traditional food in Japan, the students were exposed to the art of making and spirit of food.





感：映りたる夏の夜

KAN: Moved by light

心が動く。心を動かす。物事に触れての心の動き。

Our concept is about [感] KAN, which means the heart is completely touched.

感



蔡 寧
Cai Ning
TAU Product Design



黄 煒訢
Huang Helene
ACCD Environmental Design



Research / Experience

インスピレーション

私たちのプロジェクトの出発点は、伝統的な日本の雰囲気「運ぶ」ことである。これは非常に幅広く抽象的なテーマであるため、私たちにとって大きな問題点が2つあり、1つは「日本の伝統の本質を表すことができるイメージは何か」。もう1つは「デザインストーリーを伝えるため、どんな媒介を使えばよいだろうか」。天竜寺の竹林を歩いた時、私たちはその繊細さと「もののあはれ」に深く感銘を受けた。

Inspiration

The starting point of our project is about conveying the atmosphere of traditional Japan. As this is a very broad and abstract theme, the main challenge for us was the whole transferring process — what images can express the essence of Japanese tradition? What can we use as the media to tell a story throughout the whole wagashi tasting process? We were deeply inspired by the subtleness and mono no aware when we were walking through the bamboo forest in Tenryu-ji.



Concept

感じる 感動する 感謝する

「感」を使い、空間の中で照明器具とテーブルウェアを合わせ、和菓子で外国人観光客に古代の日本の重要な要素である、繊細さや高雅さ、すなわち「もののあはれ」を体験させたいと考えた。

To feel To affect To thank

Using KAN, we created a combination of light and tableware in space for wagashi tasting to allow visitors to discover the essence of ancient Japanese refinement, subtleness and sensitivity to ephemera.



Cultural Root : Kyoto

千年の歴史を持つ古都である京都には真意を隠す文化がある。真意を包んで伝えることは、日本の美学と文化的振る舞いの一部である。

As the ancient capital of Japan, Kyoto has a deep history of hidden meanings. Leaving something unsaid is part of Japanese aesthetics and cultural behavior.



STORY LINE

「光る地面に竹が生え。」

- 萩原朔太郎「竹」（大正六年）

"Bamboo grows in the glowing ground."

- Sakutarō Hagiwara Bamboo 1917



STONE
石



MOON
月



SHOOTS
筍



BAMBOO
竹



BAMBOO LEAF & DEWDROP
葉と露



TABLE LIGHT
石灯



WAGASHI PLATING
和菓子皿



NAPKIN & HOLDER
お絞り皿

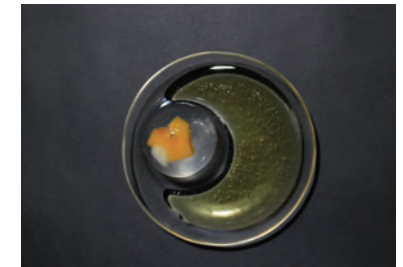


GLASS TEA CUP
竹のコップ

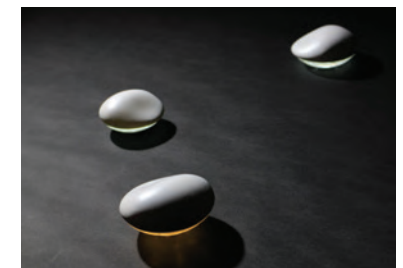
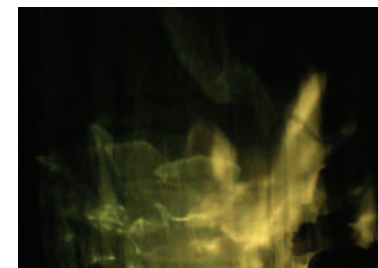


SCOOP FOR WAGASHI
葉のレンゲ

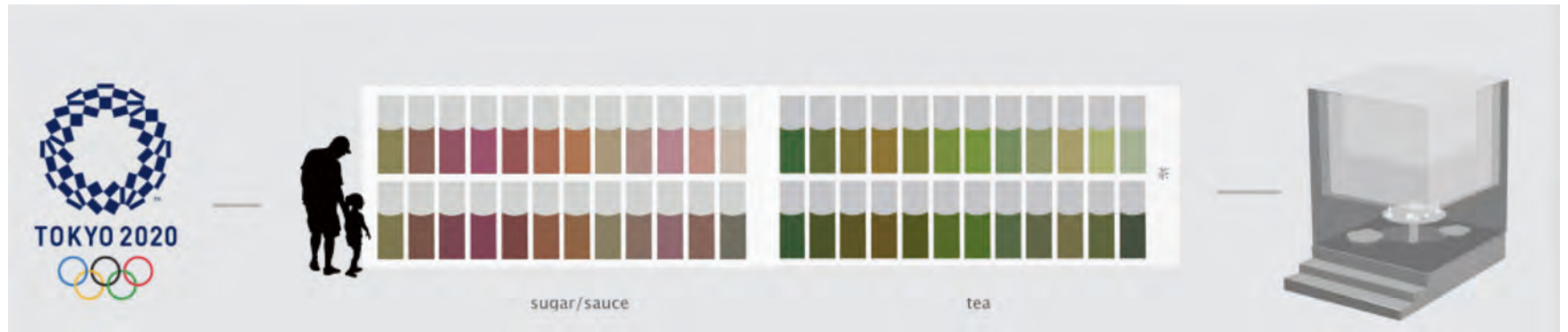
鹿威しなどの伝統的な工芸品の素材である竹を理解するために、日本の文化にとって竹が何を意味するのかという研究から始めた。和歌や俳句のような日本の文学形式や、古典物語の「宇津保物語」を掘り下げ、最終的に萩原朔太郎の詩「竹が光る地面から成長する」から私達のストーリーを発展させた。詩に登場する竹、石、月と水をモチーフにして、私たちは食器の形をデザインした。



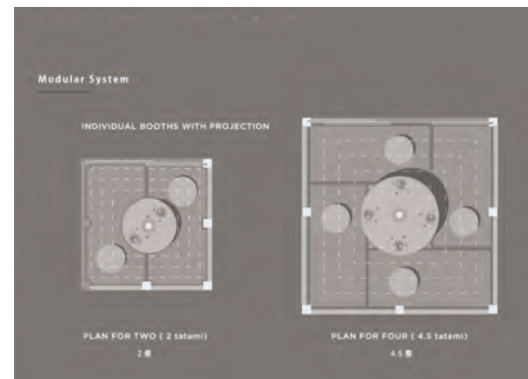
We started with research of bamboo as a material, traditional bamboo containers such as shishi odoshi and what bamboo means for Japanese culture. Digging through Japanese ancient literary forms such as waka and haiku, also the ancient mythology Utsuho Monogatari, we eventually developed our story from an ancient verse "bamboo grows on the glowing ground." Taking the motifs appearing in the poem — bamboo, stone, moon and water, we developed the form language of our tableware.



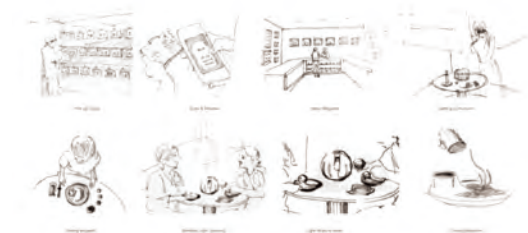
SPACE



混雑したオリンピック会場周辺から移動して、鮮やかな廊下を歩きながら、観客は世界中から様々な砂糖と和菓子をを選び、日本各地のお茶と一緒に味わえる。そして、廊下に沿って茶室に入ると、心が落ち着いてくるだろう。



Transitioning from crowded Olympic environment, audiences would be walking through a hallway with colorful vivid layers to select the sugar from all over the world and the traditional Japanese tea along with the wagashi they picked. The spirit is calmed down eventually when they walk into the individual tea room,





S A D O S H A D O W

伝統的な様式と新しいデザインで
新世代の心に響かせる茶の湯

a captivating tea experience that connects
the new generation to tradition

Kaho and Jessica

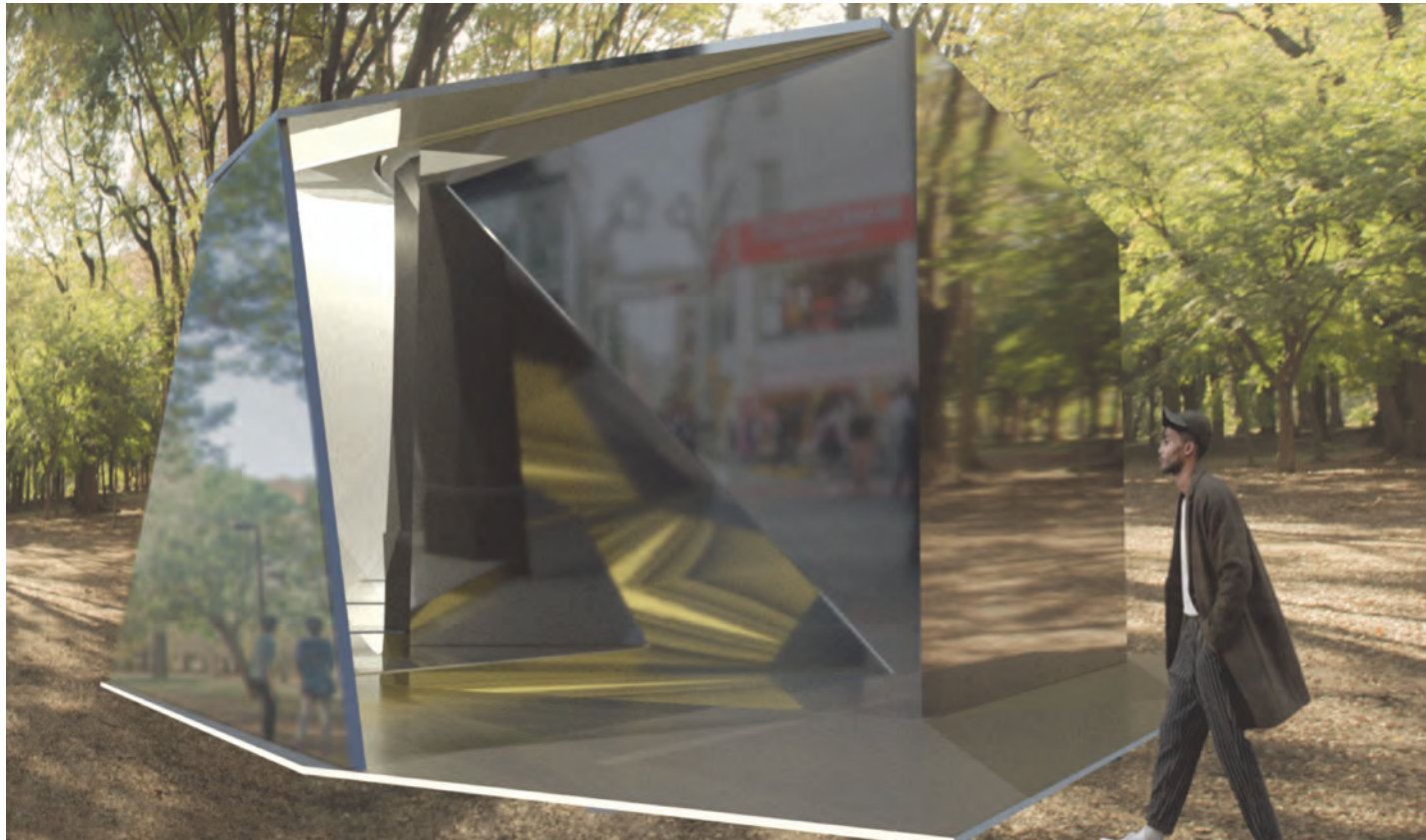


新井 香帆
Kaho Arai
TAU Product Design



ジェシカ・ラウア
Jessica Lauer
ACCD Environmental Design





Mission Statement

茶道と新世代の接点になる

I would say, "A captivating experience that connects a new generation to tea ceremonies."

身近な自然の美を再認識させる

Recognize familiar natural beauty.

Location

YOYOGI PARK



Research / Experience

茶の湯

唐から伝来してきた茶道は千利休によりわび茶として現在よく知られている様式となった。当時は武士が信頼関係を築いたり、戦闘の前の精神統一のために利用された。現代でも習い事として人気だが、若い世代の人々の関心は薄い傾向がある。

TEA CEREMONY

Wabi tea was completed by Senno Rikyu. It helped the samurai take a step back from battle, take off their protection, and be vulnerable enough to go to a place of zen and relaxation. In modern times it is popular as a lesson. But it is not very popular among young people.

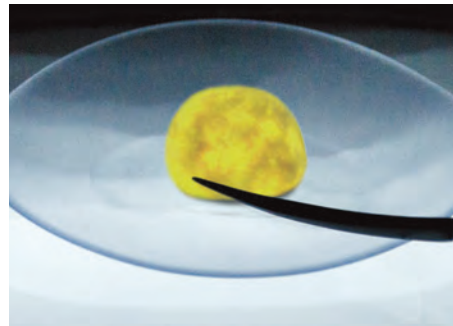
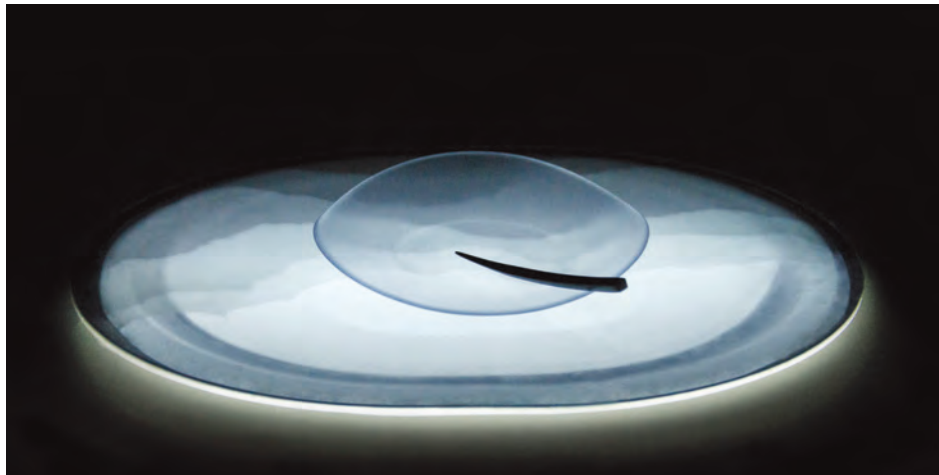


Tea Utensils

Set of wagashi tool

茶室に入り、座ると亭主からお盆と和菓子が出される。畳に埋め込まれたライトが光ると、雲をモチーフした模様がお盆に浮かび上がってくる。和菓子は雲の合間から見える月をモチーフにしている。

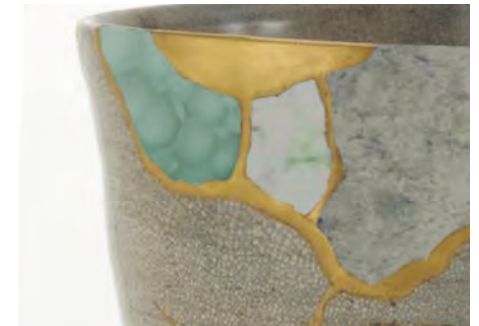
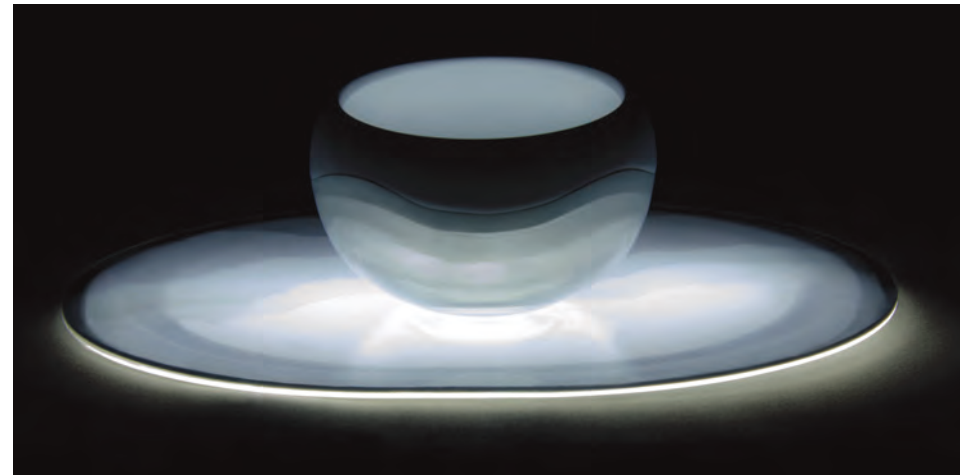
After sitting down on the white cushions, the tea master comes in from the back entrance and serves wagashi on a plate. When the light turns on from underneath, the tray reveals a beautiful pattern.



Matcha cup

この抹茶碗は「呼継ぎ」という伝統的な金継ぎの技法からインスピレーションを受けており、陶器とガラスの2種類の素材からできている。抹茶を飲み終わるとガラスの底越しに青空が見える。

This bowl is inspired by Yobitsugi and is made of pottery and glass. since the bottom is glass, if the person finishes the tea, they can see the blue sky. Also, the mirror of the tray with help reflects the skylight.



Tea Room

Steps

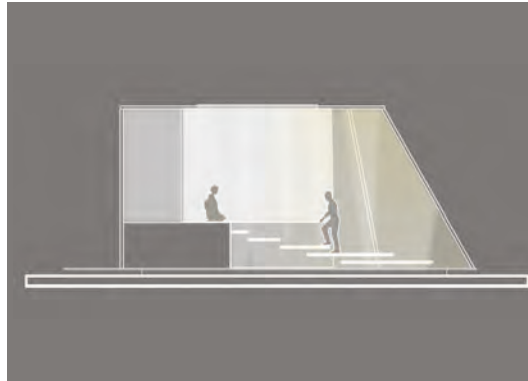
中へ入ると階段がある。階段の幅がどんどん小さくなることで、人の動きを減速させる。階段下から出る光は上がるほど橙色から白色へ変わる。

When entering, you encounter the stairs. Each step gets smaller and smaller, as an attempt to get people take a moment to slow down. Along with that, the bright color becomes less saturated until you reach the last step where the room turns all white.

Sky Window

茶室には天井に窓があり、その窓が開くことで、身近な自然を感じながら抹茶を楽しむことができる。

There is a skylight on the ceiling of the tea room. The opening in the ceiling is slowly revealed and people can see the beauty and uniqueness of their cup.





「食」のものがたり
STORY OF RYORI

ivö



井出 美藍
Milan Ide
TAU Product design



闕 レイ
Rae Chye
ACCD Environmental Design



Research / Experience

リサーチトリップで私たちは伝統的な日本料理には人々に教えるためのメッセージと深い物語を持っていることに気づいた。

盛り付けだけではなく、食材の選択からそれらの調理方法、そしてお客様のためにお皿にまとめる方法まで、多大な努力とデザインをされていた。

During the research trip, we realized that a lot of traditional Japanese Cuisine has a deeper story to tell, and messages to teach people. There is a lot more than just the plating. A lot of effort and design happens from the selection of ingredients to how they are cooked and put it together into a dish for a guest.



Concept

お客様が日本料理に秘められたストーリーを感じとられる料理屋。

A Fine dining restaurant that invites guests to experience the hidden stories within Japanese cuisine, and learn the important messages behind them.



Mission Statement

どのようにして私たちは料理に秘められた物語を伝えたいのだろうか。

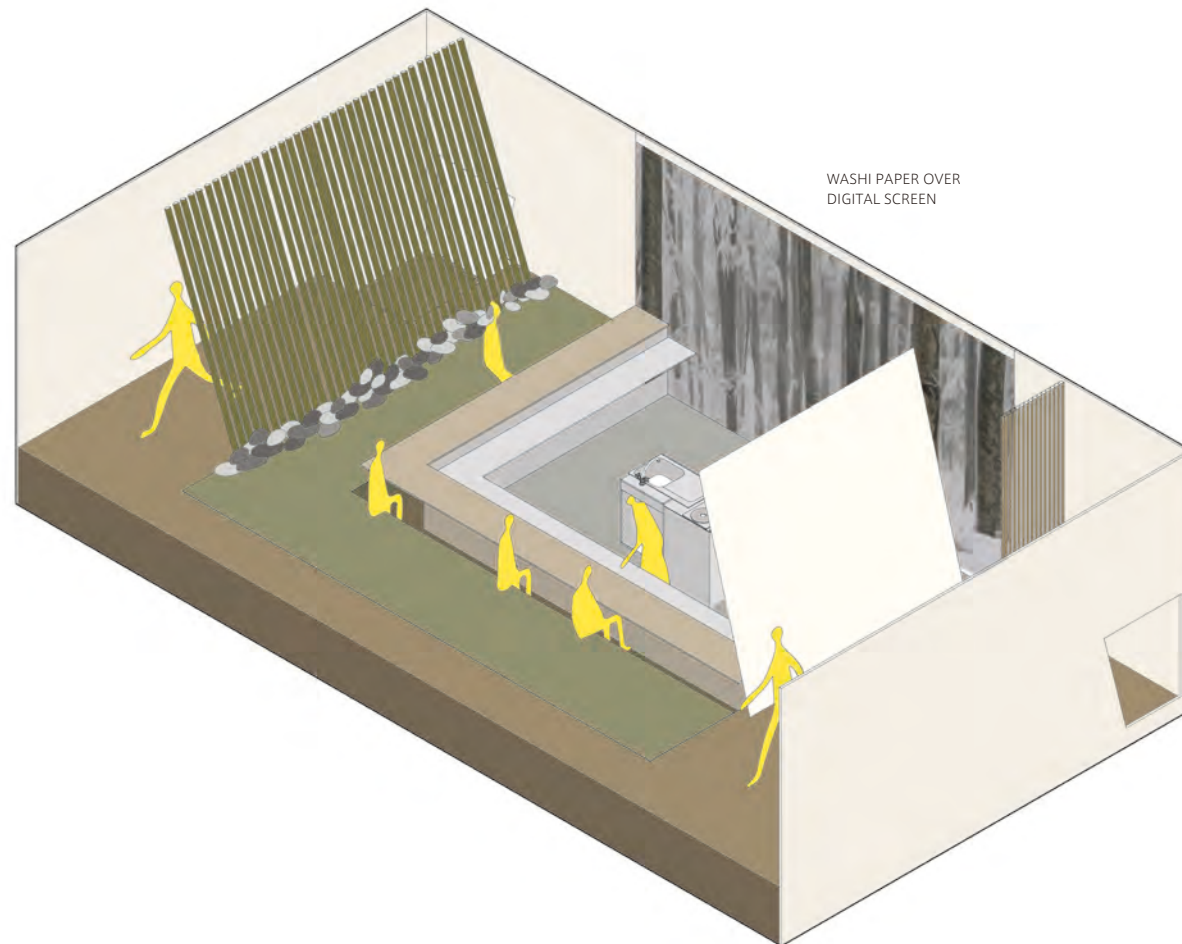
How might we reveal the untold story behind the Ryouri-making and the deeper message of dishes?



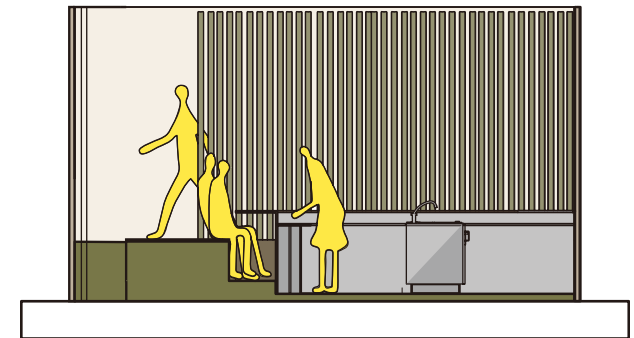
Restaurant

東京ミッドタウンにて出店を想定したデザイン。
シェフの背後にあるデジタルディスプレイがコース料理に合わせて情景を映しだし、変化することで、より良く料理のものがたりを表現することができる。

The design is set to open in Tokyo midtown.
The digital display behind the chef is changed to match the theme of the course, helping the ryori to express its story better.

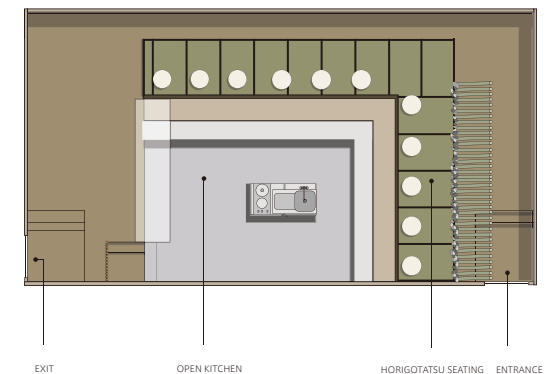


DIGITAL PROJECTIONS



The elevated seating allows the guests to view the chef's preparation and process of cuisine making easily.

PLAN



Course Kaiseki

フィールドトリップで雪月花という汁物を頂いた。
雪月花の意味は雪は溶け、月は欠け、花は散る。終わりが来る命をどのように生きるかが大事という意味がある。それをお吸い物では雪は豆腐、月は大根、花は人参に見立てている。
この雪月花から始まり、コース料理としておもてなしをする。

When we were on the field trip we had "SETSUGEKKA" soup. "SETSU" is snow, "GETSU" is moon, "KA" is flower. This has a meaning that the snow falls beautifully but eventually melts, the moon changes in different phases every day, flowers bloom and then wither. It is important to live in the moment because nothing lasts forever. Tofu resembles the snow, radish resembles moon and carrots resemble flowers on dishes. Begin with this and hospitality for course dining.

Soup 汁物



Do not adhere to life, but live for the moment.

生に執着せず、今を大切に生きる

Main 八寸



Japan's seasons are a metaphor of a person since they are never lasting.

変化する季節の一瞬を大切にするのと同じように人も生きている今を大切にする。

Rice 米



Appreciate the time and effort taken to grow the rice.

手間暇かけた作り手のことを想い、食への感謝を忘れない。

Dessert 菓子



Everything contains both sweet and bitter parts.

人生には撚り合せた縄のように良いことと悪いことがある。



海の気配

UMI NO KEHAI

A HIDDEN PRESENCE

海の気配を感じ取る触覚から始まる
美しい食体験の提案

An engaging and tactile fine dining experience
that illuminates the hidden presence of the sea



大石 瑛美里

Emiri Oishi
TAU Product Design



アドリアナ・アベダンニョン

Adriana Avendano
ACCD Environmental Design



Research / Experience

JAPAN AND SEA

水は様々な側面をもつが、常に私たちの好奇心を掻き立てているものである。歴史的に見ても多くの物に影響を与えている。しかし、今日の私たちは自然に触れることがより少なくなり、精神的、感情的、そして物理的にも水との深い関わりがなくなっているのだ。

JAPAN AND SEA

Water is observed as a representation of harmony, balance or rebirth. Water is and will always be a source of innate importance and curiosity for those of us who seek something deeper. People today are finding less and less time to reflect in the natural world and allow the deepness of our waters to touch us spiritually, emotionally and physically.



Concept

海の気配を感じとる触覚から始まる美しい食体験の提案

物に触れて感じるということは、私たちの人間性にとって必要不可欠なことではないだろうか。私たちはもう一度、自然との繋がりを取り戻す必要があると感じた。

An Engaging and tactile fine dining experience about sea

We believe that our sense of touch is an essential part of our humanity and can rekindle our bond with our natural environment. Our mission is to create an engaging and tactile fine dining experience that illuminates the hidden presence of the sea.



Mission Statement

海の気配を感じられる美しい食体験を考える

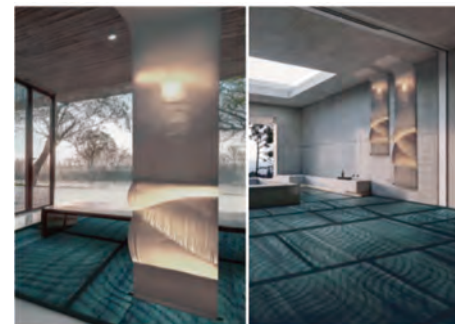
Create an engaging and tactile fine dining experience about the sea

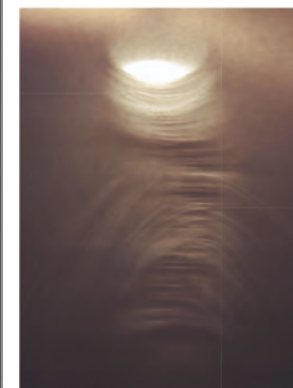
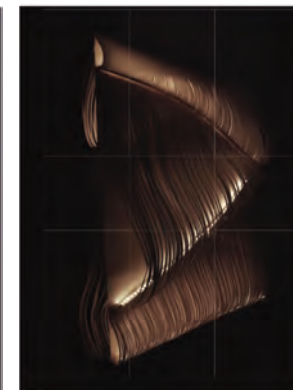
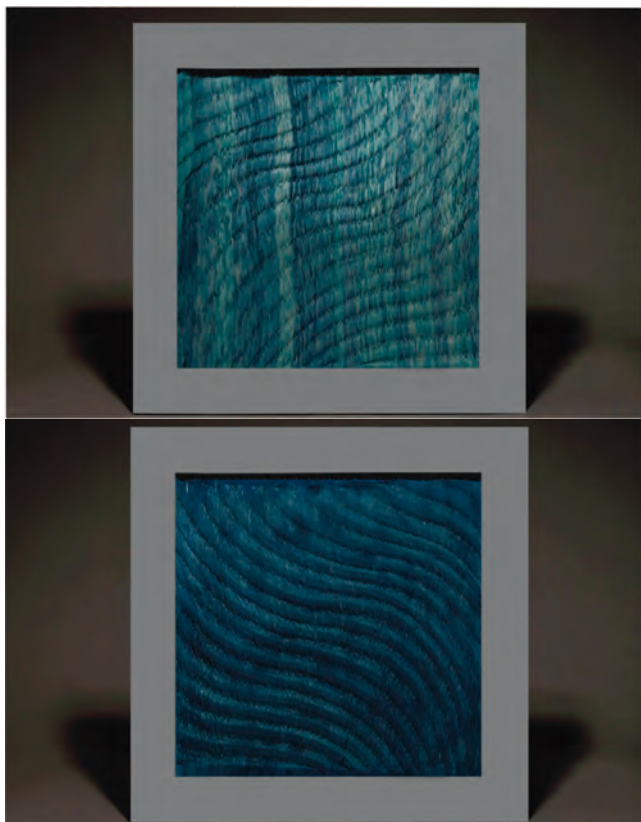
形を変えつつも、触れて気配を感じることができる物を考える

Consider how a subtle change in the way we perceive "touch" can enhance our concept of "Kehai"

海の気配に触れ、その美しさに気づくようなデザインを考える

Think about how its "touch" in nature can reveal a raw beauty in form





Tatami

畳は日本人にとって大切な空間である。リラックスするだけでなく、足や手、座ったり立ったりと触覚を使って全身で畳を楽しんでいる。私たちは畳に海の波の流れと水面下の空間を落とし込み、触覚で海の気配を感じ取れる様にデザインした。

The tatami has a subtle yet important presence in the space. The unique surface of the tatami resembles the flowing currents of the sea, as if these waves traveled throughout the room. The tatami is a full body experience that enhances our tactility with the ocean.

Kakejiku Light

この掛け軸型の照明は、陽の光が波に差し込み輝く情景をイメージした。2つの異なる光は時間が経つにつれてその灯りが変化していき、有機的な流れの部分は触れれば波の様にうねり、無機的な部分は隠れた灯りが地平線に沈む夕日をイメージしており、影は海面で見える光の反射の様になっている。

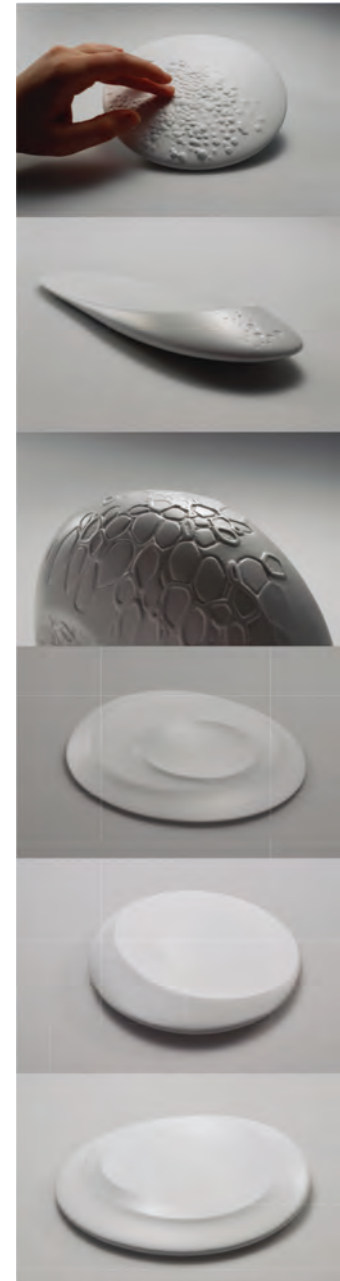
This Kakejiku light mimics the inner glow of a wave. Different light qualities can shift spatial moods throughout the culinary journey. The negative spaces guide the eye to focus on the glowing moments on the surface. The surface has been cut into strips and shaped to create an organic and rhythmic flow. When touched, it can create a rhythmic sound of a wave passing. A hidden light illuminates the abstract image of the sun setting on the horizon, mimicking its reflection on the oceans surface.



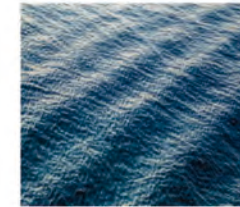
Stone Plating

この器たちは長い年月をかけて岩を削って侵食する波をイメージしてデザインされている。私たちは、海の気配を感じることのできる物の一つとして石は良い例であると考えた。なぜなら、私たちは海に行った時に気にかけて見ることは無いものの、確実に海の気配を石から感じているからだ。

These dishes are inspired by how water caresses the land, pulses the edge of the tide and how it shapes every rock and pebble it touches on the shore. Essentially, a stone is the utmost hidden presence of water, because its not a something you see, but it is a presence that you feel.



Inspirations And Texture



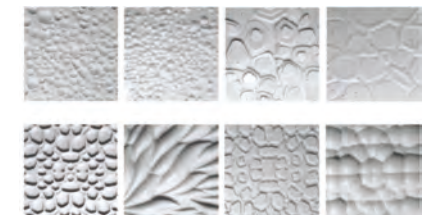
WAVE
波の流れ



SUNLIGHT
陽の光



STONE
岩の侵食





地元の人と、島を訪れる人々の絆を深める
“何も捨てないこと” をモットーとした
持続可能な自然素材の食器。

This sustainable tableware is made
from natural materials that inspire a
zero waste lifestyle while developing
the bond between locals, visitors, and
the island.

Runa
×
Alexx



森田 留奈
Runa Morita
TAU Product Design



ヒメネス・アレハンドロ
Jimenez Alejandro
ACCD Product Design



Experience

直島を訪れた際、空き家が増加していることや、三年に一度開催される瀬戸内アートフェスティバルで“何百万人も人が何百のプラスチックのごみを捨てていく”ことを知った。プラスチックごみの問題が世界中で議論されている今だからこそ、直島で感じた豊かな自然やアート作品からインスピレーションを受け、直島で働く人と訪れる人、更に自然を“食”という“縁”から結び付け、これらの問題を解決できないだろうか考えた。

Although the population of the island is decreasing, the area hosts more than a million visitors who generate a lot of plastic waste during the Setouchi Art Festival that is held over three months. The problem of plastic waste is a worldwide problem that requires an urgent solution. We were inspired by the abundance of nature and the art works in Naoshima to try and solve the problem to foster harmony among the islanders, art visitors and nature.



Concept

私たちは、直島の資源でもあるお米と魚に注目し、その中でも、廃棄されてしまう米糠と魚の骨などを利用できないかと考えた。様々な国から偏りなく大勢の外国人観光客が訪れる直島にフォーカスすることで、島ならではの地元の人たちの強いコミュニティを基点に“直島から世界へ” 地元の人と島を訪れる人の絆を深めることのできる、持続可能な自然素材の食器”を発信する。

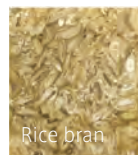
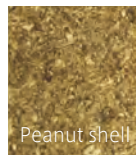
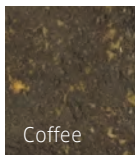
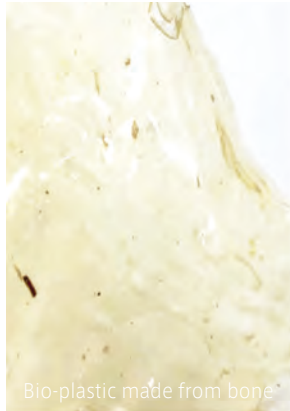
We noted Naoshima's resources of rice and fish, from which the waste materials of rice bran and fish bone could be used to make products. We also noted that Naoshima has many visitors from all over the world, so we thought to foster a strong sense of community between the Islanders and their visitors by the production of naturally sourced, sustainable tableware.



System



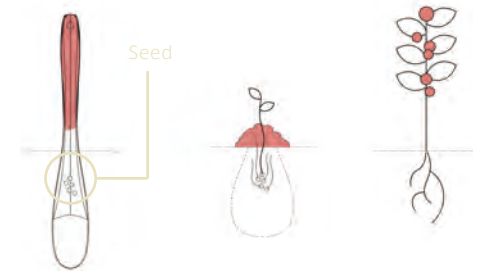
Material



Inspiration



Spoon



1 Becomes plant fertilizer after use



2 Once planted, the spoon will begin to grow into a resource for the island community

Plate

Small scale - adopted by the community



持ちやすい使い捨ての生分解性のお皿。使い捨ての古い紙、米糠、バイオプラスチックをミックスして作られている。折り畳むことができる紙を地元のひとと島を訪れる人が折りたたむことでお皿になる。

This is an easy to hold, biodegradable plates for one use only. It's made out of a mixture of recycled paper, rice bran, and bio-plastic. After being processed, it becomes a foldable paper that the locals and the art visitors can then fold into plates.

Large scale



様々な用途に合わせて使用できる、圧縮して作られた生分解性のお皿。

Compressed bio-degradable plate for multiple use.

Packaging

Bio-degradable packaging



生分解性の食べ物と捨てられる食べ物を型に流し込み、圧縮して作られたお皿。持ち運ぶことができるので、島の豊かな自然を感じながら食事を楽しむことができる。

Made from a mixture of food processing bioproducts and discarded food parts that are then pressed into a mold. Visitors can enjoy eating outside in the island's natural environment.

Base

空き家を利用してフードスタンドとして活用する。

We'll transform deserted empty houses into stands for local foods

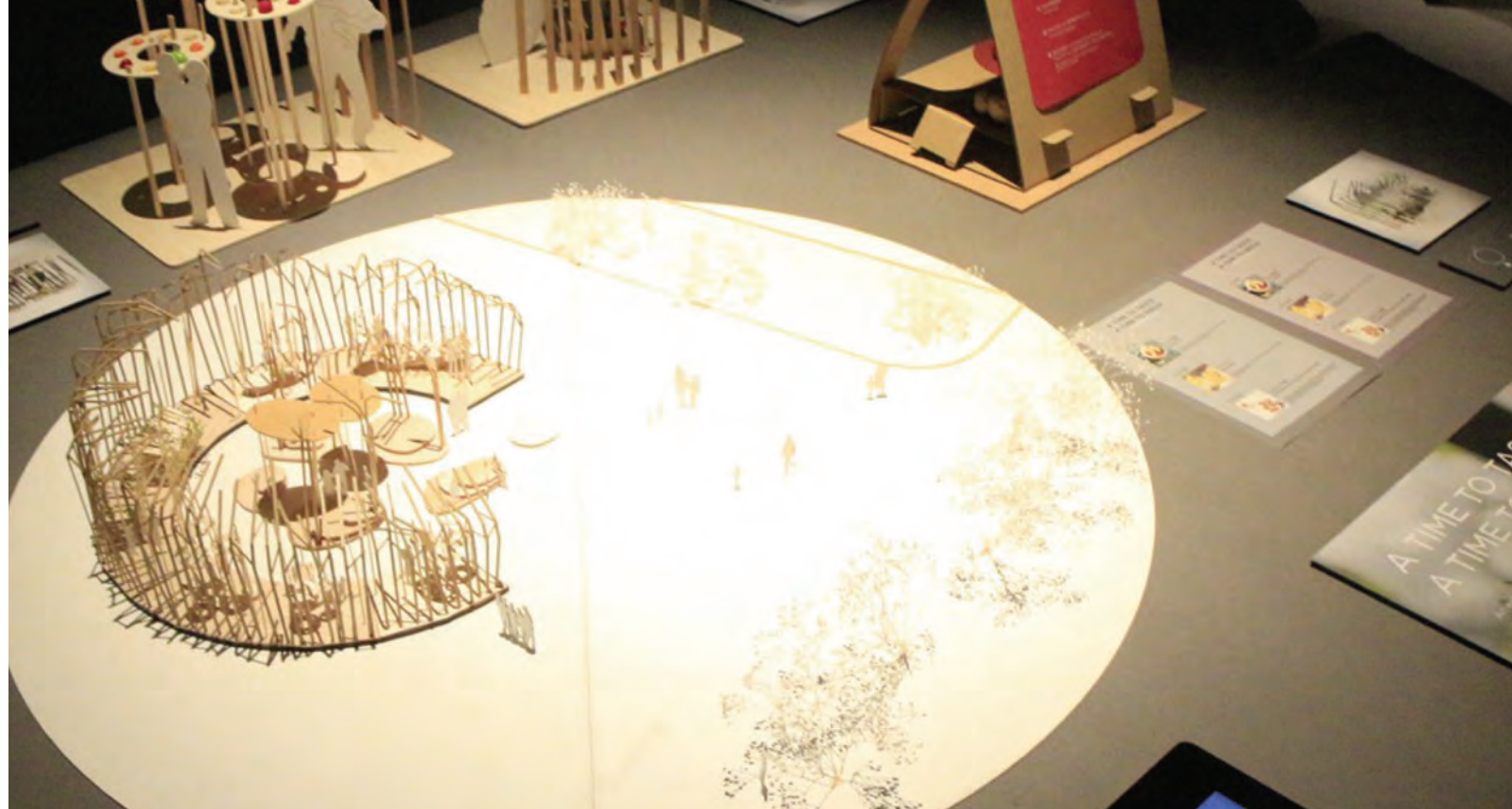




A TIME TO TASTE A TIME TO GROW

自然に触れる、ミレニアル世代の
親子のための空間体験。

An exhibition experience that connects the millennial
parents and their kids, and nature together.



木口

mocou



浅野 杏奈
Anna Asano
TAU Product Design



リャン・グイヤン
Liang Guiyuan
ACCD Environmental Design



Research / Experience

ミレニアル世代と次世代

私たちはフィールドトリップで精進料理の精神である食と自然への感謝、尊敬を学んだ。現代の経済の中心であるミレニアル世代とその子供は自然に触れる機会が少なく、また共働きの世帯が多いため親子で過ごす時間が少ない。さらに自然や公園が少なくなっている都会では自然や食について学ぶ機会が少ないため、感謝や尊敬の気持ちを持つことが難しいことがわかった。

Shojin Ryori and New lifestyle

Through the research trip, we developed an appreciation of, and respect for, by Shojin Ryori. The spirit of Shojin Ryori is being thankful for nature and food, and being respectful of nature and food. In our study of the millennial generation, we found out that the time most of them spend with their kids is less than previous generations. Nowadays, because of the reduction of green land in urban areas, more and more people who live in the city are losing their respect for and appreciation of nature.



Concept

自然に触れ、ミレニアル世代の親子の絆を深める

このスペースは、ミレニアル世代の親子に食を通して四季を体験してもらう場所である。四季を食べる、作るという体験を共有して現代では学ぶ機会の少ない食と自然について共に学ぶ。

Build a strong relationship between millennial parents and their kids

The look and experience of the space is changed by adhering to the seasonal food in each season. People can enjoy different experiences when they come in different seasons.



Mission Statement

ミレニアル世代の親子の絆を深める

Build a strong relationship between millennial parents and their kids

食を通して自然と四季に触れる

Through the food, people are exposed to nature and four seasons.

体験を共有する

Share the experience

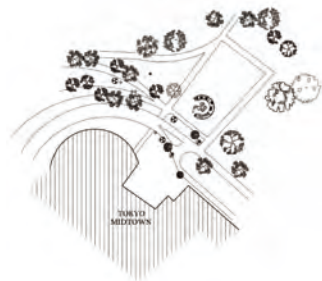




Seasonal Space

自然に触れる機会の少ない現代の都会に住む親子に、四季の食を感じる4つのセクションを通して、食や自然に感謝を抱くきっかけを作り、また同時に親子の絆を深める。場所はミレニアル世代が多く住む東京の中心地、六本木の東京ミッドタウンを想定している。

Experiencing the seasonal story of food together in the design space will encourage the millennial generation and following generations to be thankful for, and respectful of, nature and food. The site is located at Tokyo Midtown, a place where many young millennial parents and their kids live.



Section



Discovery Forest
さわって楽しむ

食材に「触れる」ということに焦点をあて、さわって楽しむことで食を知る。

Discover more about the seasonal food by touching and seeing.

Seasonal Food

季節ごとに内装や採集できる旬の食材が変わり、作ることでできる料理も変わる。何回来ても変化を楽しめる。

This interior space is changed in with the seasons, and food is also selected according to the season.

If the people come to the space several times, they can appreciate the variations.





Picking Tunnel
食材を探そう

親子それぞれ高さの違うトンネルで旬の食材を採集する。
Pick seasonal food in the different height tunnels for parents and kids.



Workshop
料理してみよう

採った食材を親子で一緒に料理する。
Cooking of seasonal food with parents and kids.



Picnic Area
ピクニックしよう

作った料理を持ちこんでのんびりピクニック。
Take out the cooked food and relax in the picnic area.

Package



Folding
組み立てる

パッケージを組み立てる。
Folding the package.



Place the food
食材をいれる

選んだ食材を入れる。
Place the food.



Cooking
料理する

裏面のレシピを見ながら料理する。
Cook while reading a recipe on the reverse side.



Take out the food
持ち運ぶ

作った料理をテイクアウトできる。
After cooking, people can take their food with them.

HITOKAKE

日本の食文化と素材にインスピレーションを得て、
食べる人の心を五感を使って満たすような
デザートパッケージを提案する。

Inspired by Japanese food and culture
and transformed into heart-filled dessert packaging.

Akane Sky



三澤 紅音
Akane Misawa
TAU Oil Painting



スカイラー・コッペンラ
Skyler Coppenrath
ACCD Product Design



Research / Insights

心満たすもの

京都でのフィールドトリップ中に、「いいデザインを生み出すにはまず自分自身を満たすものを探すこと」という言葉に出会った。そのことをはじめとして、食には多忙な現代において、味覚のみではなく五感を使って身体の隅々まで染み渡るような幸福感を人にもたらしうることを学んだ。食べ物は味わうだけでなく、口に入れるまでの期待感や感動がよりその食体験を引き立たせる。

Concept

デザートを楽しむ人のために、紙パッケージで食べる前の特別なひとときを演出する。デザートは食事の最後のパートであるが、その小さなひとかけが食べる人に大きな印象を残すことを願い、ブランド名を HITOKAKE と名付けた。

Our Mission

味覚以外の感覚を使った豊かなデザート経験を演出するにはどうしたらよいか。私たちは、デザートパッケージを開ける時の音や感触、視覚的效果を用いて「開ける」という行為が同時に美しいものを作り出すようなクリエイターの感覚をユーザーに感じさせる。

Material x Construction x Graphic

外側と内側で違った印象をユーザーに与え、デザートの味を表現したグラフィックスをデザインした。パッケージに使用する和紙は、厚みや糊の濃度を変える実験を繰り返して制作。開け方の構造も多数検討した。

What Fills You

We met Shigeo Mashiro, the director of Sfera in Kyoto. He told us that he starts his design project with finding what "fills him" first. The phrase inspired our project a lot and we learned that people can enjoy their meals with some elements of mindfulness. Not only taste, but also anticipation and emotional experiences, makes the meal more memorable.



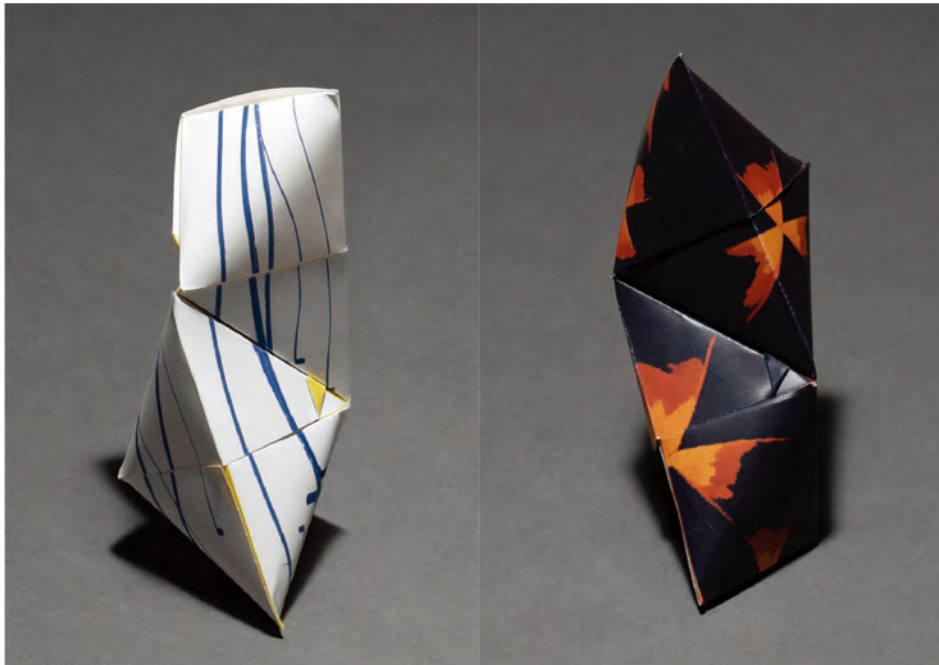
Emotional Journey



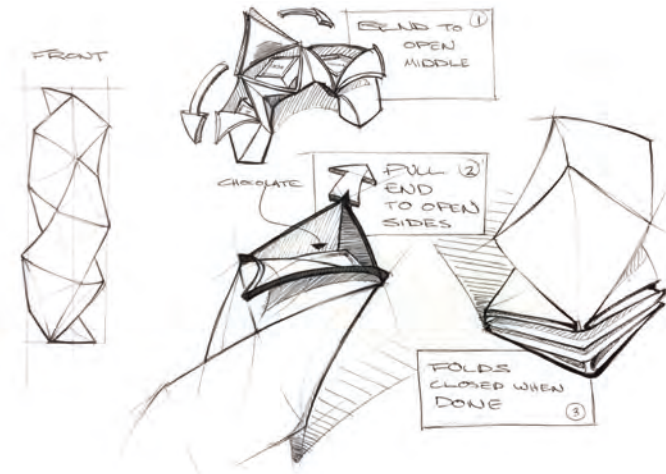
We allowed the users to feel, creating the sensorial paths to transform in order to create something beautiful. The act of opening the paper packages with great anticipation can be a joyful step to reveal the dessert and its taste.

We selected different graphics and constructions of the packages to match each flavor. We made numerous experiments with washi-paper which led our product to the final stage.

CHOCOLATE

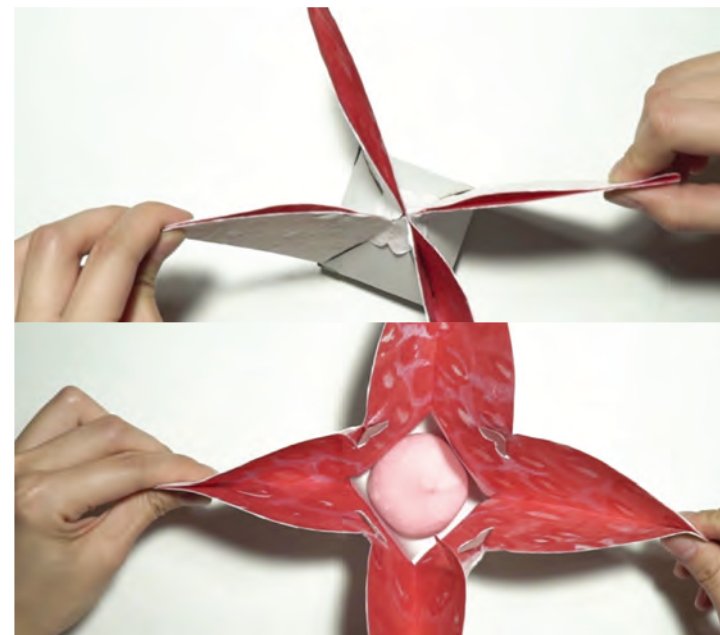


美しいらせん型のパッケージとグラフィックスの融合が、デザートに彩を添える。このプロダクトは二つの日本文化にインスピレーションを得た。一つ目は釘と接着剤を用いない建築法で、パッケージはそれを応用した折りのみの構造となっている。二つめは移り変わる季節で、春と秋をイメージしたグラフィックスを作成。西洋のチョコレートを東洋の香りで包み込むことに成功した。



These products reflect our inspirations from Japan. One is from traditional architecture built without nails or adhesives. We only used folding techniques to make these packages. The second is from the beautiful nature and shifting seasons. We depicted Spring and Autumn on the playful spiral-shaped packages. This helped to bring costumers the feeling of "West meets East."

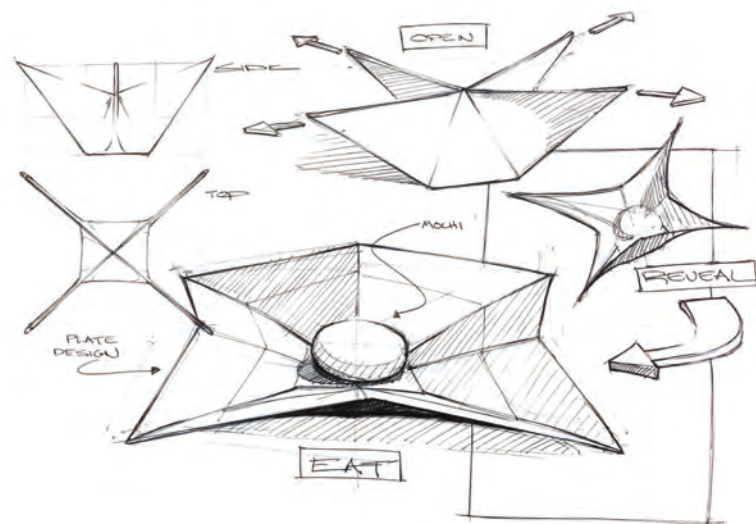




DAIFUKU/MOCHI

大福や餅菓子の味に合わせて、紙の形状、グラフィックスを変えた。開けるとき紙のびりびりという音や感触、花のように広がる鮮やかな模様、和紙独特のテクスチャと餅菓子の滑らかな表面の対比が、デザートへの期待をかきたてる。また、底箱に錫を用いた水洗いが可能なバージョンを制作。イートインでのパッケージの繰り返しの使用も可能にした。

These packages have the intriguing textures of washi paper that contrasts with the smooth mochi skin. As customers open the package, they feel the sense of breaking the paper and its sound, the beautiful graphics appear as it is opened. We also developed one reusable box made out of tin.



MAKE SCAPE

煎じる 風景

「人と人との繋がり」
を生み出すきっかけ

A medium to facilitate communication and
interaction between people



オウ テツ
Zhe Wang
TAU Product Design



ショーン・ハドリー
Sean Hadley
ACCD Transportation Design



Research / Experience

コワーキングスペース

食や会話を通して「繋がり」を生み出す場所として、「職場」に注目した。将来テクノロジーが進行することによって従来のオフィスワークは減り、クリエイティブな職場が増えるだろう。私たちは MIDORI.so というコワーキングスペースでメンバーたちの職場と社交場についてリサーチした。

Coworking Space

I aim to focus on the way people dine and communicate together in the workplace. I believe that in the future autonomization will replace conventional office jobs leading to the expansion of creative workspaces. So I visited several creative coworking spaces in Tokyo, like MIDORI.so.



Concept

職場でコーヒーを通じて 人と人のつながりを生み出す

メイクスケープは、これまでのコーヒーの作り方とは全く違い、楽しみながら行うことができる。「コーヒーを楽しみながら淹れる」というプロセスを通して、職場の人間関係の繋がりをより強くする。

We make healthy and active lifestyles through food

This coffee MakeScape disrupts the daily coffee brewing routine within the workplace. By using playful and engaging actions it will promote a more connected community within the future creative workforce.



Mission Statement

コワーキングスペースにいる人々が楽しめる
People in the workspace can enjoy their coffee break there

コーヒーの時間で「人と人との繋がり」を生み出す
To facilitate communication and interaction between people during coffee break

新たなコーヒーの煎れ方を楽しむ
People can enjoy the new style of coffee-making



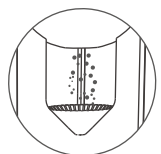
Orbital Stone Grinder

ハンドルを回すことによってコーヒー豆が煮かれるという工程をより体感できるように、グラインダーを通常のサイズより大きくした。かつての石臼のように、挽くためにはある程度の力が必要になるので、全身を使って楽しくコーヒー豆を挽くことができる。

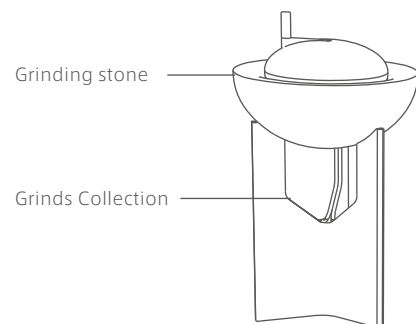
This grinder is posed to exaggerate the process of grinding coffee beans. The shape of the grinder reflects the weight of the stone that is used to crush the beans. Much like the milling stones from the past, this stone relies on a good amount of force to grind the desired medium. By amplifying the standard rotating motion of a conventional grinder it engages your whole body into the coffee milling activity.



Structure



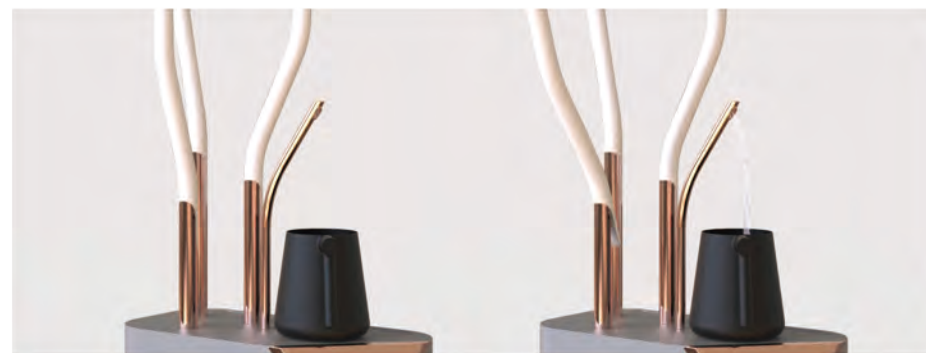
Once the coffee is ground it channels out the bottom of the grinder and is collected in the area below where the metal dripper sits.



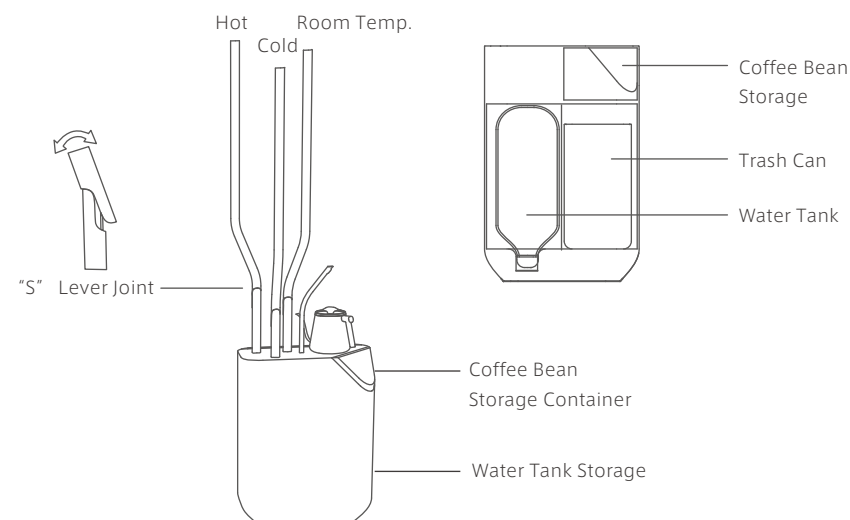
Water Tree Dispenser

「樹の枝を引き、果物をもぎ取る」動きから連想しウォーターサーバーをデザインした。枝を引くことによってお湯や水が出るので、職場の中に自然を感じることが出来る。

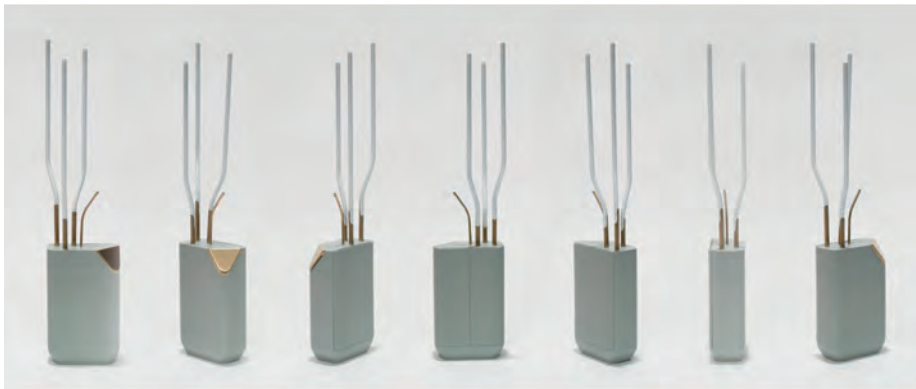
By mirroring the action of picking fruit from a tree in an overhead motion, this tree creates a sense of natural connection within the workplace.



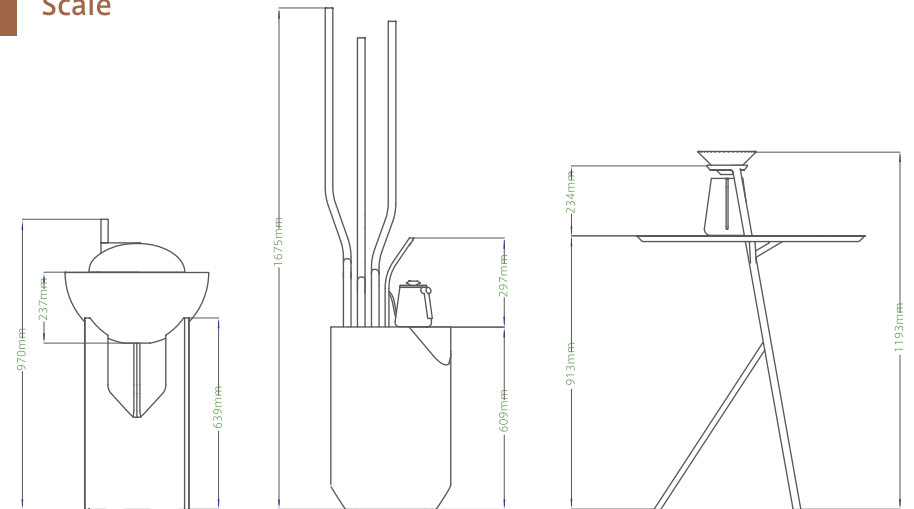
Structure



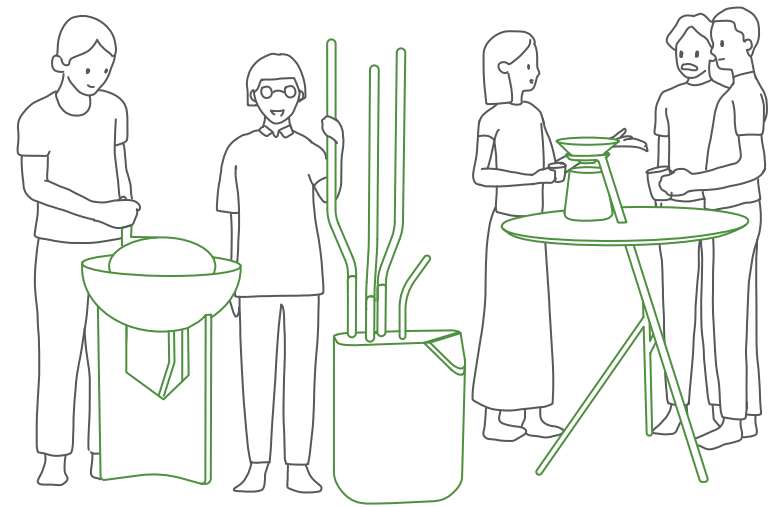
Different Angles



Scale



Scenario



夜空を盛り込んだ杯

Sake Under Stars

夜空を酒に映して、
日本酒の温かさに人々を結びつける。

Bringing people together around the warmth of
sake. Reflecting the night sky into a sake cup.

夜空



白柳 錬
Ren Shirayanagi
TAU Environmental Design



セイジン・バーグ
Seijin Beag
ACCD Product Design



Concept

私たちのコンセプトは『夜空を酒に映して日本酒の温かさで人々を結びつける』である。グランピングを通じて、自然を感じながら日本酒の楽しみ方を体験し、人と人のコミュニケーションを生み出す。それによって、日本酒の文化に新たな風を吹き込みたいと考えた。

Inspiration

乾杯と日本酒

フィールドトリップでは様々な食文化に触れることができた。私たちが飲み物を飲むときは必ずカップを持ち、乾杯と言った。その行為によって文化的な背景や人と人との繋がりを感ずることができた。乾杯は人と人とを繋ぐ絆を意味する。私たちはそんな日本酒の文化に惹きつけられ、日本酒に注目した。日本酒は冷、燗など様々な温度で味を楽しむことができる。特にアウトドアでの日本酒は人々の間に特別な結びつきを生み出すと感じた。

グランピング

グランピングは自然環境に充実したアメニティを揃えた新しいトレンドとして成長し、世界でも注目を浴びている新しいアウトドア体験である。アウトドアは今のデジタル社会から離れて、コミュニケーションをとる機会を生み出す。それによってお互い親密になり、日々の喧騒から逃れることができる。私たちは、アウトドア体験には人と自然を繋ぐことができる特有の雰囲気があると考えている。そこで日本酒とグランピングを利用して、1つのプロジェクトを見出した。

Our concept is "Bringing people together around the warmth of sake. Reflecting the night sky into a sake cup."

Through Glamping, experience the way of enjoying sake while feeling nature, and connect people with people.

We want to introduce a new way to enjoy Japanese sake by creating a new culture by incorporating the outdoor experience.

Cheers and Sake

From the research trip, we experienced a variety of Japanese food and culture. We felt the strong connection between people and cultural customs particularly while having a fun time with toasting "Kampai!"

Kanpai! means cheers! in Japanese, and it also contains the meaning to connect. We gravitated strongly towards the Japanese drinking culture and focused our project on the Japanese traditional drink Sake.

Sake can be enjoyed at a wide range of temperatures. We tasted the variety of temperatures and comprehended an opportunity with the warmth of Sake which would create special bonding between people especially in the outdoor environment.

Glamping

Glamping is a new outdoor experience that has grown as a new trend with ample amenities in the natural environment and is drawing attention around the world.

Outdoor activity creates an opportunity to communicate away from digital social distractions; become more intimate and establishes the freedom to escape from the daily hustle and bustle.

We believe that outdoor experiences have a unique vibe that can connect people and nature. By utilizing warm Sake and the warmth of Glamping, we saw an opportunity for the project.



Sake Set



Material

外で日本酒を飲む時に、一定の温度で飲めるようにするため、熱伝導率の低いチタンを使用した。また、御膳では自然との一体感を作り出すため、木目の美しさや温かみのある木材を使用した。

When we drank sake outside, we used titanium with low thermal conductivity so that we could drink at a certain temperature. Also, Ozen uses wood grain beauty and warm wood to create a sense of unity with nature.



お猪口 Material

お猪口に星と自然を映し出すため、凸凹のある独特な形の御猪口を製作した。一見アンバランスに見えるが、日本酒を注ぐと美しい盃になる。

Convex & concave surfaces create this sake cup, to capture the night sky as each sip is enjoyed. The cup's convex form is offset from the center to establish an unbalanced appearance, which becomes balanced as the cup is filled.



熱石 Hot Stone

ボトルに加熱機能を取り付けた。瓶の底に加熱した石を置くことで、日本酒を温めて様々な温度で楽しむことができる。

We installed a heating function in the bottle. By placing a heated stone at the bottom of the bottle, you can warm the liquor and enjoy it at various temperatures.



お皿 Plate

日本酒に美味しいおつまみは欠かせない。私たちは、より一層自然との一体感を得られるようにこのお皿に自然が映るようデザインした。

Good Sake is often paired with delicious food. The form of the plate is also designed to reflect your surrounding, so you feel more connected to nature as you enjoy your sake experience.



徳利 Vessel

日本酒を入れるためのボトルは、酒器として必要不可欠なものだ。私たちは 御猪口に合わせたデザインを造り上げた。

The vessel shares the unique form language from the cup with the additional feature that it can be heated with a hot stone.



御膳 Ozen

伝統的な御膳からインスパイアされたテーブル（座卓）である。日本酒のセットを引き立たせるために（洗練された）ミニマルなデザインにした。

The Ozen is a low table inspired by traditional tables but refined to a minimal form to complete the sake experience.



SPECTRA

現代の慣れ親しんだ食から、あなたを
まだみぬ分子料理の世界へ導く食体験

A dining experience that begins in the present
and evolves into the molecular future

- I. Hors D'oeuvre 前菜
- II. Soup スープ
- III. Entree I アントレ
- IV. Elixir エリクサー
- V. Roast 主菜
- VI. Salad サラダ
- VII. Dessert デザート

The menu consists of seven courses.
We focused on designing 5 out of 7 vessels.



水谷 佳世
Kayo Mizutani
TAU Product Design



ベンジャミン・チャン
Benjamin Chang
ACCD Product Design



THE OPPORTUNITY

“どのように私たちが変化させながら誘導すれば、人々を身近な食事から未知の全く新しい食事へと促すことができるか” 私たちはこの問題を考えた時、現代の日本の新しい変化に対する適応の速さと日本の伝統や工芸の衰退に影響された。そして私たちのコンセプトはこの問題から始まった。

SPECTRAL GASTRONOMY/DESIGN STORY

初めは身近な食事から始まり、ゆっくりと見知らぬ未知のものへと変化していく食体験。スペクトラルガストロノミーは新しい食事のかたち。顧客が食べたことのない食事を受け入れやすくするために料理や食器を使い誘導するしくみとも言える。このしくみはどの食事にも応用できる。私たちはスペクトラルガストロノミーを使って、人々が想像できない食事の未来を受け入れやすくする体験を創り出すことを決めた。

MOLECULAR GASTRONOMY

料理をする際に起こる物理的かつ科学的な変化に着目した食科学の一分野。分子ガストロノミーはかつてエンターテインメントや富裕層のためのショーに使われていた。しかし今では、将来起こるであろう急激な人口増加による食糧難の解決策となりつつある。

CONTEXT

- 場所

日本・東京 アグリカルチャーサミット

日本は海外との交流が深いからこそ新しい変化にいち早く対応できる。将来食糧難が起こり、食事形態が変化しても日本は最も早く対応できるだろう。

- 私たちが扱うもの

3Dプリンターにより作られた食事/分子ガストロノミー

- 私たちが紹介するもの

研究所で作られた肉 / 変化しやすいタンパク質

- シェフ

成澤由浩 / エルヴェ・ティス

- ターゲット

影響力のある人

"How can we coax people out of their comfort zone through guidance and transition into the gastronomic unknown?"

The inception of our concepts started with this question, which was inspired by the fast adaptations of modern Japan and the dying tradition and craft of old Japan.

A dining experience that begins with the familiar and transitions into the foreign.

Spectral Gastronomy is a new format / experience of eating that it is able to introduce any type of diet change through a guided transition to assure a positive transition into a new experience.

We decided to utilize Spectral Gastronomy to create an experience that introduces the radical future of food.

A sub-discipline of food science that seeks to investigate the physical and chemical transformations of ingredients that occur in cooking.

Molecular gastronomy used to be a form of entertainment and spectacle for those who could afford it, but now it seeks to become a solution to feed the overpopulated world in the future.

- WHERE

Japan's agricultural Summit in Tokyo

Japan is very dependent on foreign imports, yet they are often the first to adopt and innovate. In the future, when there is a global food crisis, Japan will be the first to adopt this radical way of eating.

- WHAT WE USE

3D printing food / molecular gastronomy

- WHAT WE INTRODUCE

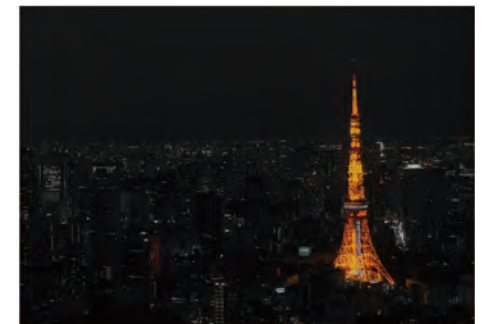
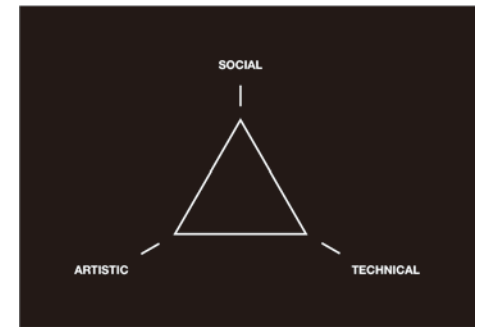
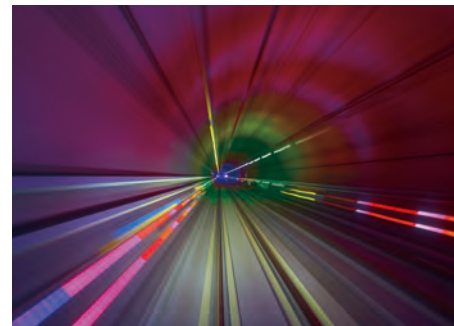
lab grown meat / variable proteins

- THE CHEF

Yoshihiro Narisawa / Herve This

- WHO

the game changers (the catalyst)



The plate was inspired by the action of a feathering brush stroke, to resemble the action of leaving the comfort zone.

I.Hors D’ oeuvre

- Sprouts of onion enveloped in seared wagyu
- スプラウトの和牛包み
- Charred artisan bread topped w/ uni pate & ikure
- 窯焼きバケット うにペースト・いくら添え
- Tofu on a yuzu peel with bonito and soy sauce
- ひとくち豆腐 ゆずの香りとともに



After finishing the appetizers, lift the plate to discover a delightful deception. You realize that is not slate but an ingredient for the next course.
前菜がのっていたプレートを持ち上げて驚きと感嘆に満ちた体験をしよう

Place the appetizer plate over the bowl and watch it dissolve into miso soup. This is the first instance where you encounter the creativity and versatility of molecular gastronomy.
ボウルの上に前菜のプレートを構えたら、プレートが味噌汁へと変化していく

This course was inspired by the action of falling off the edge, beginning your journey into the unknown.

II. Soup

Thickened miso soup
味噌汁

ACT I : ENTERING THE UNKNOWN



ACT II : CROSSING THE THRESHOLD



III. Entrée I

A sample of 5 fresh slices of sashimi, a large piece of gradient sashimi, foam of wasabi, freeze dried ginger
氷の上には 5 種類の刺身がある



Break the ice to reveal a threshold you must cross.
氷を割り、新境地へと足を踏み入れる

The ice is the final layer you must break through before you become completely comfortable towards accepting the future of food.
氷を割ることは、食の未来を受け入れるための最後の壁を壊すことを意味する
そして、氷を割れば科学によって作られた人口刺身が出てくる



This course was inspired by crossing through the threshold, to enter a different dimension.
この行程では壁を壊して新たな世界を発見するというのを表現している

We placed naturally harvested sashimi on top, and lab grown sashimi below the ice, to create a compare and contrast of an alternate future we may have a few years from now.

氷の上に従来の天然刺身を、氷の下に人工的に作られた刺身を置くことで、現在と未来の対比を創りだした

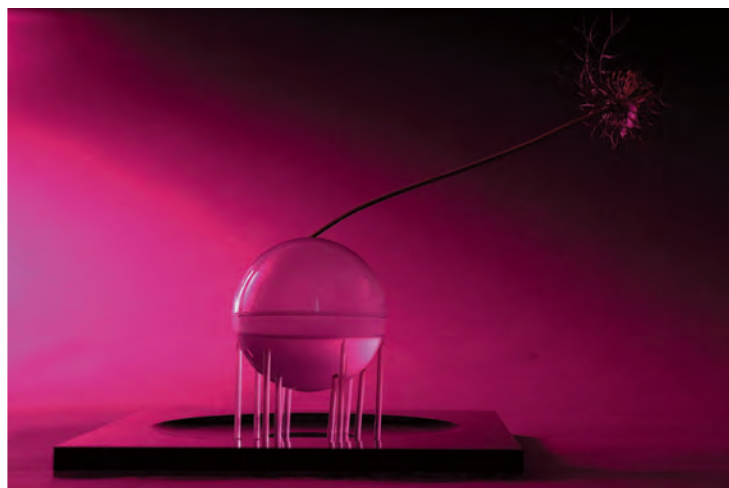
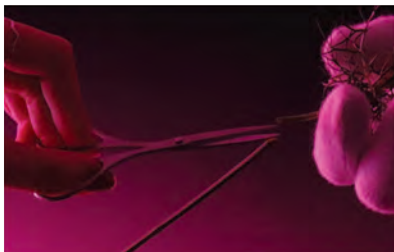


Cut the flower and harvest its nutrients from its forgotten parts.

In the future we will be eating more than the fruit off plants, we will be consuming the roots, flowers, and leaves.

将来私たちは果物の実よりも根や花、葉を多く消費するようになるだろう

This course was inspired by the first encounter of the unknown, since crossing the threshold you are prepared to taste the future.
この行程は食へ未来へ構えるために道へと出会うことをテーマにしている



IV. Elixir

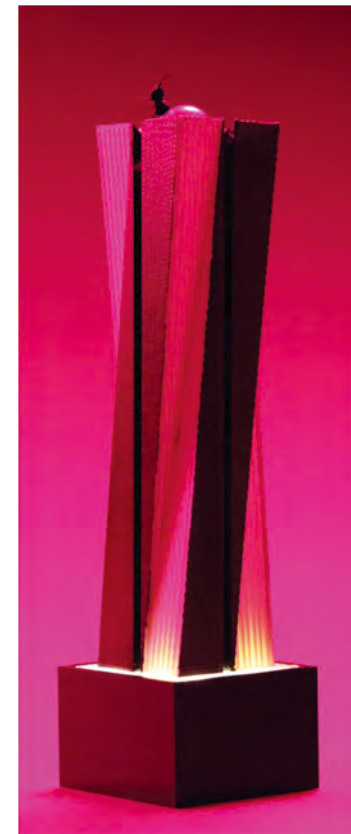
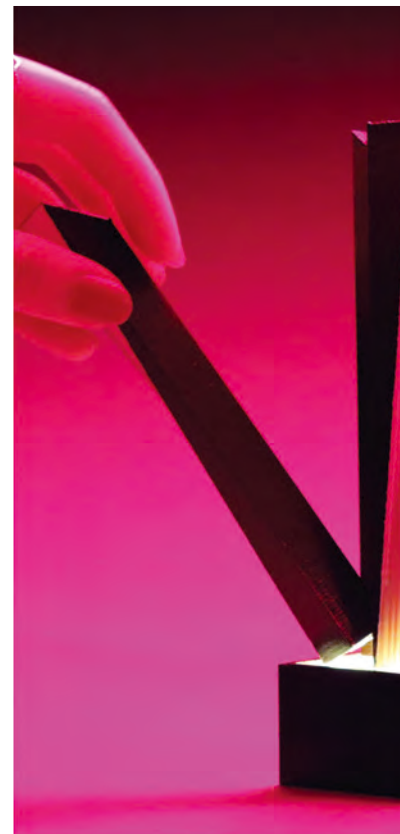
Fruit & floral extract elixir, encapsulated in spherical ice
ソルベ フルーツと草花のエキス入り

ACT III : DISCOVERY

VII. Dessert

3D printed chocolate compound garnished w/ a honey pot ant, complemented by fruit spheres

3D プリントチョコレート ハニーポットアントを添えて



Break a piece of the chocolate and consume a new perspective of food
チョコレートを割れば、食べ物新しい一面に気づくことができるだろう

This course was inspired by a candle, a light in the darkness, to tell a story of food being an enjoyable aspect in the dark future ahead. Breaking the chocolate is like a new candle and taking that small flame and spreading it to others.

将来食糧難が起こることが予測され、人々が未来は明るいと思えない状況でも、食事は楽しめるものである。それを伝えるために、このデザートは暗闇の中の1つの光のようなキャンドルから発想を得た。新しいキャンドルに火をつけるように1つのチョコレートを手に取り、残りは分け合い改めて食事の楽しさに気づいてもらいたい。

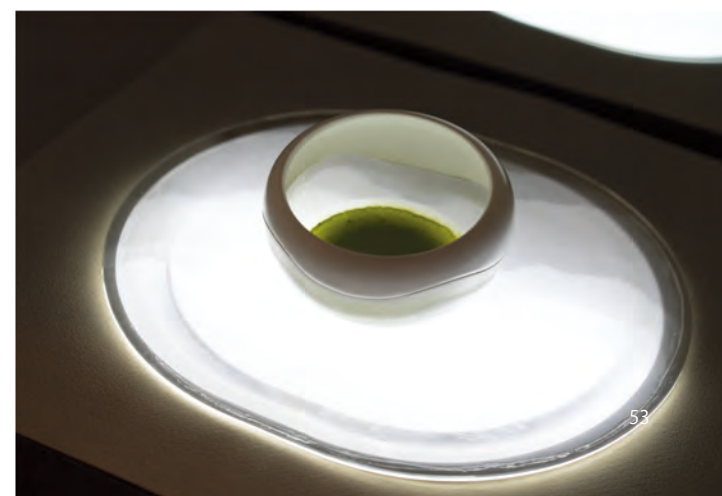
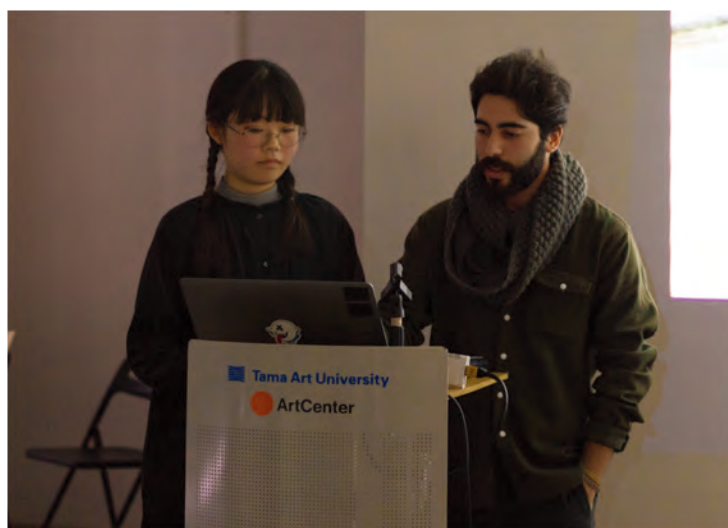
Final Presentations and Exhibition

3ヶ月にわたるプロジェクトの集大成として、12月5日に多摩美術大学アートテーク(八王子キャンパス)にて成果発表会が行われた。

フィールドリサーチで訪れた工場の職人の方やマスコミ関係者など約30名他、学内外から多数の来場者を迎え、12チーム22人の学生たちがそれぞれの提案から生まれた作品を展示発表した。

The final presentations and exhibition, held on December 5th at the Art-Theque gallery on Tama Art University Hachioji Campus, were the culmination of the three-month project. Invitees included members of the press and representatives of craft studios visited. In 12 teams, 22 students from TAU and ACCD gave presentations in Japanese and English and exhibited their outcomes.

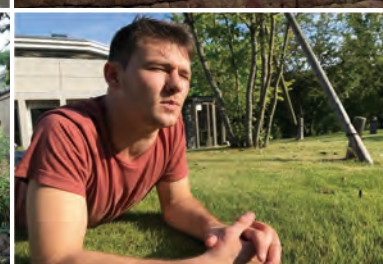




Life

アートセンターカレッジオブデザインの学生は、プロジェクトの期間中、多摩美術大学近辺のアパートに滞在し、日本の文化やライフスタイルへの理解を深めた。

During the three-month project period, ACCD students stayed in apartments near the TAU campus and deepened their understanding of Japanese culture and lifestyle.



Project Organization



Tama Art University

建畠 哲
Akira Tatehata
佐竹 邦子
Kuniko Satake
和田 達也
Tatsuya Wada

学長
President
国際交流委員長
Chair, International Exchange Committee
プロダクトデザイン学科長
Head of Product Design



Art Center College of Design

ローン・バックマン
Lorne M. Buchman
デヴィッド・モカルスキ
David Mocarski

学長
President
環境デザイン学科長
Chair, Environmental Design

プロジェクト指導教員
Project Instructors

和田 達也
Tatsuya Wada
ユディット・ヴァーリヘイ
Judit Varhelyi
ダヴィッド・グレットリ
David Glaettli
尾形 達
Tatsu Ogata

プロダクトデザイン
Product Design
プロダクトデザイン
Product Design
ゲスト講師
Guest Instructor
ゲスト講師
Guest Instructor

プロジェクト指導教員
Project Instructors

デヴィッド・モカルスキ
David Mocarski
ペニー・ハースコヴィッチ
Penny Herscovitch
ダン・ゴットリーブ
Dan Gottlieb

環境デザイン学科長
Chair, Environmental Design
環境デザイン
Environmental Design
環境デザイン
Environmental Design

特別授業指導教員
Special Courses' Instructors

大迫 文子
Fumiko Daigo
柏木 弘
Ko Kashiwagi
小林 光男
Mitsuo Kobayashi
高橋 禎彦
Yoshihiko Takahashi
林 茂樹
Shigeki Hayashi

名誉教授
Emeritus Professor
テキスタイルデザイン
Textile Design
工芸
Metal Works
工芸
Glass
工芸
Ceramic

事務サポート
Administrative and Clerical Support

ケイティ・パーキンス
Katie Perkins
シルビオス・ドス
Sylviose K. Dossous

国際交流・海外留学 ディレクター
Director, International Exchange and Study Away
環境デザイン ディレクター
Director, Environmental Design, Graduate and Undergraduate

英語指導・協力
English Support

スザンヌ・ムーニー
Suzanne Mooney
レイモンド・ロカー
Raymond Lokker
鈴木 晋
Kyo Suzuki

共通教育
General Education
プロダクトデザイン
Product Design
工芸
Ceramic

事務サポート
Administrative and Clerical Support

石田 一郎
Ichiro Ishida
青木 真理
Mari Aoki
摩庭 啓人
Keito Maniwa
木村 萌
Moe Kimura
古賀 理香
Rika Koga

教務部 国際交流室 課長
Chief, International Exchange Section
教務部 国際交流室
International Exchange Section
教務部 国際交流室
International Exchange Section
教務部 国際交流室
International Exchange Section
教務部 国際交流室
International Exchange Section

プロジェクトコーディネーター
Project Coordinator

吉田 玉青
Tamao Yoshida

教務部 国際交流室
International Exchange Section

* 役職は 2018 年度のもので。Position titles as of December 2018

発行日	2019 年 5 月 15 日	Published	May 15, 2019
発行	多摩美術大学 教務部 国際交流室 〒192-0394 東京都八王子市鍵水 2-1723 Tel : 042-679-5605 Fax : 042-676-2935 E-mail : intl-ex@tamabi.ac.jp URL : http://www.tamabi.ac.jp	Publisher	International Exchange Section, Tama Art University 2-1723 Yarimizu, Hachioji, Tokyo 192-0394, Japan Tel : +81-(0)42-679-5605 Fax : +81-(0)42-676-2935 E-mail : intl-ex@tamabi.ac.jp URL : http://www.tamabi.ac.jp
印刷・製本	弘文堂荒木印刷	Printer	Koubundo Araki Printing Co., Ltd
編集デザイン	高橋 庸平 浅野 杏奈 新井 香帆 森田 留奈 白柳 錬	Editorial Design	Yohei Takahashi Anna Asano Kaho Arai Runa Morita Ren Shirayanagi
翻訳監修	ムーニー・スザンヌ 吉田 玉青	Translation Supervision	Suzanne Mooney Tamao Yoshida