

別途資料「各研究テーマ」

2018年11月27日

多摩美術大学

各研究テーマの紹介(画像は10月23日に行われた中間発表会より)

en Kitchen エンキッチン

森田 留奈(プロダクト/学部2年)

JIMENEZ Alejandro (ACCD プロダクト)

100万人以上の観光客が訪れる瀬戸内国際芸術祭で著名な「直島」に着目し、そこで使われているプラスチック食器を自然素材に変え、環境問題を解決する試み。



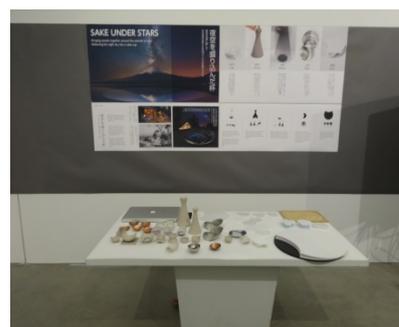
Sake Under Stars

夜空を盛り込んだ杯

白柳 錬(環境 /学部2年)

BEAG Seijin(ACCD プロダクト)

近年注目のアウトドア「グランピング」を背景に、野外だからこそ楽しめる日本酒の演出を通じ、人々の絆を深める提案。



Sado Shadow 光と影の茶道

新井 香帆(プロダクト/学部2年)

LAUER Jessica (ACCD 環境デザイン)

TOKYO2020を見据え、日本の茶道をカジュアルに観光客に伝える試み。文化を体感できるポップアップストアを設計。



Reveal Taste 心満たす時

三澤 紅音(油画 /学部3年)

COPPENRATH Skyler (ACCD プロダクト)

和紙を使った、菓子の新しいパッケージデザインを提案。和紙の特性を生かし、開け方や質感、彩りなど五感で楽しめる。



Kan:Moved by Light 感

NING Cai(プロダクト/学部3年)

HUANG Weixin (ACCD 環境デザイン)

オリンピックの観光客向けに、京都の詩的な本質を和菓子で感じさせる試み。竹林にヒントを得て、光を器で演出する。

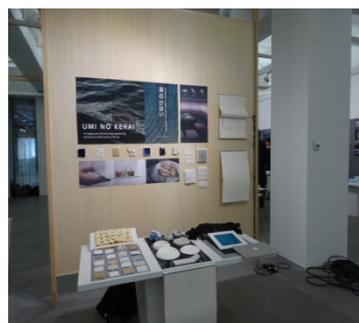


Umi No Kehai 海のけはい

大石 瑛美理(プロダクト/学部2年)

AVENDANO Adriana (ACCD 環境デザイン)

畳、器、光といった食事を取り巻く空間すべてを海の「気配」で彩り、美しい食体験に導く提案。



Taste Into The Future

未来を味わう

水谷 佳世(プロダクト/学部2年)

CHANG Benjamin (ACCD プロダクト)

現代の慣れ親しんだ食から「分子料理」と呼ばれる未来の食が味わえる、新しい飲食店の提案。



A Time to grow A time to taste

時間を育て、味わう

浅野 杏奈(プロダクト/学部3年)

LIANG Guiyuan (ACCD 環境デザイン)

親子で絆を深め、食を通して自然との繋がりを作る食育の提案。母親アンケートなど、リサーチに力を入れている。

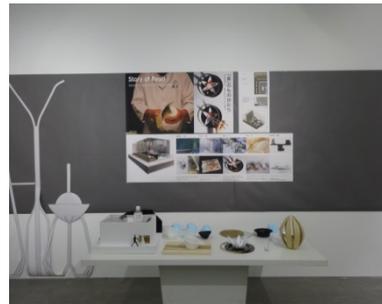


Story of Ryori「食」のものがたり

井出 美藍(プロダクト/学部2年)

CHYE Rae (ACCD 環境デザイン)

京都の精進料理で学んだ「雪月花」の物語性をヒントに、食文化の所以を知りながら味わえる、新しい飲食店の提案。



Make Scape 煎じる風景

WANG Zhe(プロダクト/学部3年)

HADLEY Sean

(ACCD トランスポートেশョン)

オフィスにおけるコーヒーの飲み方(豆の焙煎方法)に新たな趣向を凝らすことで、人間関係を円滑にする提案。



コメント(和田達也プロジェクトリーダー)

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ました。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求しました。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でしょうか。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みました。それぞれのチームが体験型の発表を行います。新しいレストランの空間や食事、光の演出など、来場者は様々な研究内容を実感することができます。またこれらの研究は今回の発表だけで終わらず、海外のアワードへの挑戦や、実用化や商品化に向けた動きにも期待しています。その成果を是非ご覧になってください。