

和食文化紹介ブース デザインコンペティション

昨年ユネスコの無形文化遺産に登録された「和食」は、多様で豊富な旬の食材や食品、栄養バランスの取れた食事構成、食事と年中行事・人生儀礼との密接な結びつきなどといった特徴を持つ素晴らしい食文化です。

2015年に開催されるイタリア・ミラノ万博。日本館のテーマは「いただきます」「ごちそうさま」「もったいない」の食をテーマとしております。

ミラノ万博開催前のこの時期に、イタリアをはじめとするヨーロッパ各国に対して広く日本の食文化のすばらしさを発信し、日本の食文化を形成する上で重要な要素である「おもてなしの心」「和のしつらえ」「茶」「酒」「陶器」等に関心を持ち、親んでもらうことを目的として、この度、NPO法人青山デザインフォーラムは、ミラノ市内に「和食文化発信拠点」をオープンする事を決定致しました。

つきましては、ブースのデザインを募集致します。

世界に発信させる素晴らしいデザインをお待ちしております。皆様ぜひご応募ください。

募集要項

参加にあたっての資料のご請求について	コンペティション参加をご希望なされる方は、まず下記アドレスにメールをお送りください。資料一式（「企画書」・「展示スペース図面」・「展示スペース写真」）をお送り致します。 ※メール件名に、「和食文化紹介コンペ 資料請求」とご記入ください。
日程	デザイン提出・応募締切 2014年2月28日 必着
賞	●採用者 1名 賞金 2,000,000円
展示内容	ユネスコの無形文化遺産となった和食文化を広くイタリアに紹介する為、下記展示を行います。 ・春夏秋冬の料理（「企画書」参照）をブース形式で展示 ・日本酒と器をコーナーを設けて展示 ・日本茶と器をコーナーを設けて展示 ・料理道具（包丁、食器、鍋等）をコーナーを設けて展示
展示場所	GARDE ITALY srl. 1Fショールーム&ギャラリースペース（約68㎡） ※詳細は「展示スペース図面」参照。資料を請求下さい。
提出物	1 デザインコンセプト
	2 平面図（レイアウト）
	3 下記A～Dのデザイン（イメージパースで可） A. 春夏秋冬、四季折々を感じさせるブースのデザイン B. 日本酒と器のコーナー展開のデザイン C. 日本茶と器のコーナー展開のデザイン D. 料理道具のコーナー展開のデザイン
	4 展示方法（イメージパースで可）
	5 サイン計画（ラフスケッチで可）
	6 デザイナー履歴書
参加方法	提出物を下記提出先メールアドレスまでメール送信
選考方法	2014年3月1日～3月10日 本フォーラム ミラノ万博推進委員会にて審査
結果発表	●2014年3月下旬 受賞者へ通知 ●2014年4月 ホームページで受賞者発表予定
展示期間	2014年4月 ～ 2015年 ミラノ万博終了まで展示
主催	特定非営利活動法人 青山デザインフォーラム
資料請求・提出先・問合せ	特定非営利活動法人 青山デザインフォーラム 担当：新井・半田 email： info@adf.or.jp ※資料のご請求の際はメール件名に、「和食文化紹介コンペ 資料請求」とご記入ください。 ※お問い合わせの際はメール件名に、「和食文化紹介コンペ 問合せ」とご記入ください。 ※ご応募の際はメール件名に、「和食文化紹介コンペ 応募」とご記入ください。

特定非営利活動法人青山デザインフォーラムとは？

ABOUT ADF



Aoyama Design Forum

DESIGN
が世界をつなぐ

私たちは「デザイン」を表層的な面を美しく見せる物ではなく、目的を持って行動する人間の行為そのものをより良い形で表現するための「設計図」と考えています。また、人間が考え出す物は全て特定の目的を持ち、それに適合するように形づけられるのだと思います。つまり、デザインの対象領域は都市計画や人生設計にまで広がりを持つのです。

そこで私たちは、国内外の各種デザインに関する情報を収集し提供する事で、個々の人が豊かな人生設計を創造出来るのではとの思いで本フォーラムを特定非営利活動法人として設立致しました。

本フォーラムの活動の結果として、デザイナーの質的向上と世界に通用する日本のデザインレベルの向上に少しでも貢献できれば幸いであると考えます。

和食文化紹介ブースデザイン実施 企画書

2014.1

NPO法人 青山デザインフォーラム

1.はじめに

我が国には、多様で豊富な旬の食材や食品、栄養バランスの取れた食事構成、食事と年中行事・人生儀礼との密接な結びつきなどといった特徴を持つ素晴らしい食文化があり、諸外国からも高い評価を受けています。先般「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されると同時に、2015年に開催されるイタリア・ミラノでの万博では、日本館にて「いただきます」「ごちそうさま」「もったいない」といった食をテーマとしております。

そこで、本フォーラムでは、上記のような世界的な「和食」のブームを受け、ミラノ市内に「日本食文化発信拠点」の設置事業を企画いたしました。

日本の食文化を形成する上で重要な要素である「おもてなしの心」「和のしつらえ」「茶」「酒」「器」「料理道具」等についてイタリアの方々に関心を持ってもらうと同時に、親しんでもらうことを目的として事業を実施いたします。

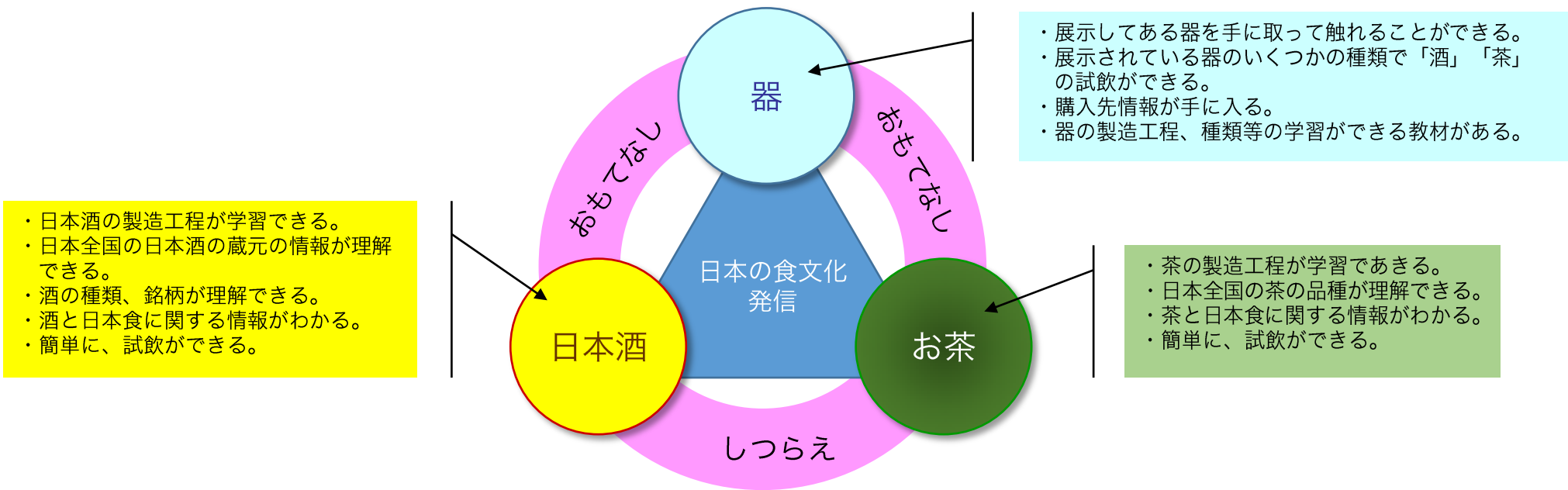
設置に当たっては、現地法人のGARDE Italy s.r.l様の展示スペースを活用することで、参画される企業・団体様の負担を最大限軽減した事業といたしました。

つきましては、ミラノ万博開催前のこの時期に、イタリアをはじめとするヨーロッパ各国に対して広く日本の食文化のすばらしさを発信していきたいと考えます。

本フォーラムの事業推進主旨をご理解いただき、是非参画いただきますようお願いいたします。

2. 基本的な考え方

- ・本フォーラムが日本企業の窓口となり、イタリア・ミラノ地区に位置するGARDE Italy s.r.l.（デザイン会社）から提供された展示スペースを利用して、日本の食文化の情報発信事業を行う。
- ・発信する情報のテーマは、「おもてなしの心」「和のしつらえ」「茶」「酒」「器」「料理道具」等の構成を予定している。
- ・展示スペースでは、「見る」「聞く」「触れる」「味わう」といったシーンの演出を行い、日本食文化を紹介する。



3. 和食文化紹介 全体構想

A 春夏秋冬、四季折々ブース ※春・夏・秋・冬の4つのブースとして設定。

季節		春		夏	秋		冬	
月		3月～5月		6月～8月	9月～11月		12月～2月	
テーマ		雛祭り	端午の節句	七夕	お月見	もみじ狩り	お正月	雪見
しつらえテーマ		桃の花を飾り 節句を祝う	こいのぼりで 節句を祝う	お素麺で 七夕を	月を愛で 宴を催す	秋の味覚と もみじ狩り	おせち料理を 楽しむ	雪を愛でる
展示要素 別内容	料理	ちらし寿司 はまぐりお吸物 雛あられ 菱餅	ちまき 柏餅	素麺 冷奴 枝豆	月見団子 里芋 枝豆 栗	お弁当 (松茸ごはん) (栗ごはん)	おせち料理	鍋料理
	飾り	お雛さま 桃 ぼんぼり	こいのぼり 武者人形	七夕飾り 金魚 うちわ 風鈴	すすき 三方 月見障子	もみじ	門松 和飾り お供え餅 お年玉	月見障子 暈
	器	塗り皿(朱) 塗り椀	ガラス	ざる ガラス器 桶	三方 一輪ざし	お弁当箱	塗り重 (三重)	鍋セット (一式)
	酒	白酒、甘酒	梅酒、林檎酒	大吟醸冷酒、スパークリング日本酒	純米酒、本醸造酒	芋焼酎、麦焼酎	御屠蘇	本醸造燗酒
	茶	甘茶	新茶	冷茶	ほうじ茶	玉露	抹茶	煎茶
	植物	桃、桜		紫陽花、朝顔	すすき、もみじ		椿、梅	

B 日本酒と器コーナー

展示要素 別内容	酒	酒(季節を問わず)
	器	酒に関連する器

C 日本茶と器コーナー

展示要素 別内容	日本茶	茶(季節を問わず)
	器	酒に関連する器

D 料理道具コーナー

展示要素 別内容	料理道具	包丁、鍋 等
	器	器(季節を問わず) 竹製の器、ガラス製の器、陶磁器 等

※ブースは期間中常設です。