

GOOD DESIGN Marunouchi 第4回公募選出企画展

「たーんと、学ぼう。ごはんのデザイン展」 3月23日より開催

あたりまえの食卓のごはんに隠れたデザインの可能性を掘り下げる

公益財団法人日本デザイン振興会(所在地:東京都港区)が運営するデザインギャラリー GOOD DESIGN Marunouchi(所在地:東京都千代田区)は、第4回公募選出企画展として株式会社TBWA\HAKUHODO(本社所在地:東京都港区)と共同で、同社の企画・制作による「たーんと、学ぼう。ごはんのデザイン展」を2025年3月23日(日)から4月27日(日)まで開催します。本展は、日本人の食文化の中心にある「白いごはん」を切り口に、デザインの価値を再発見することを目的としています。



■ 企画趣旨

昨今、お米の価格高騰やライフスタイルの変化などを背景に、ごはんへの注目が日本のみならず世界的にも高まっています(注)。そこで、日本人にとってもっとも身近なごはんを“デザイン”という視点から捉え直すことで、身近だからこそ気づかなかった食の奥深さを改めて感じてもらいたいと考えました。ごはんを構成する要素には、見た目の美しさや普段何気なく使っているプロダクト、そして長い歴史の中で培われてきた日本ならではの食文化が潜んでいます。そんなデザインの観点を通じて「やっぱりごはんっていいよね」と再認識してもらうきっかけづくりとして、「たーんと、学ぼう。ごはんのデザイン展」を開催いたします。

注:(出所)「海外における日本食レストラン調査」(平成25年、27年、29年、令和元年、3年、5年)外務省調べに基づき、農林水産省において集計。平成25年から令和5年を比較すると、海外における日本食レストラン数は約240%増加しています。

■ 展示コンセプト

炊飯器から、もくもく立ち上がる白い湯気。ほかほかのごはんを、口いっぱいにはおぼった笑顔。
茶碗片手に、今日の出来事を報告するお茶の間。

思い起こせばごはんの時間はいつも、幸せとともにありました。
その陰で支えていたのは、たくさんの知恵やデザインたち。
本展示は、身近すぎるごはんをデザインの観点から掘り下げる試みです。

たったいっばいに、デザインいっばい。
ごはんの新たな一面、とくと召し上がれ。

■ 開催概要

名称:「たーんと、学ぼう。ごはんのデザイン展」(GOOD DESIGN Marunouchi 第4回公募選出企画)

会期:2025年3月23日(日)~2025年4月27日(日) 会期中無休

開場時間:11時~20時 ※最終日は18時開場

会場:GOOD DESIGN Marunouchi(東京都千代田区丸の内3-4-1 新国際ビル1F)

入場料:無料

共催:たーんと、学ぼう。ごはんのデザイン展 企画制作チーム(TBWA\HAKUHODO)、公益財団法人日本デザイン振興会

■ メディア関係者向け内覧会

2025年3月22日(土)11:00~18:00

取材・撮影をご希望の方は、事前に下記の問合せ先までご連絡ください。

■ 展示紹介

会場では、「ごはん」を習慣、歴史、プロダクトなど多面的な視点から紐解き、楽しみながら学べる内容を展示します。一汁三菜の食卓をテーマに、器のサイズや色の違いから参加者の好みを発見できる展示コンテンツ「オキニメシ！」(監修:東京家政学院大学 助教・伊藤 有紀氏)や、米粒から地球、さらには宇宙へとスケールを広げる「GOHAN ZOOM~米粒から宇宙まで~」など、日常の食卓が実は広大な世界へとつながっていることを体感できるプログラムが紹介されます。また、ごはんまつわる音楽とミュージックビデオがお出迎えし、ごはんの世界観を体験できる展示となっています。

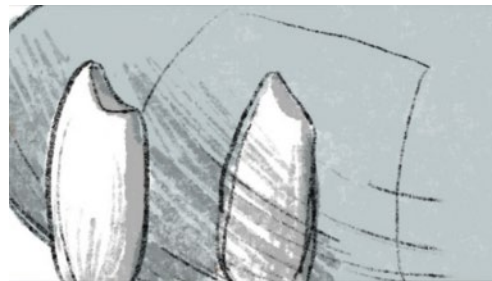
【展示内容 ※一例】

本展示では、以下の内容を通じて「ごはん」に秘められたデザインの魅力をギュッと詰め込んで、約70~80の展示を行います。

- ・ごはんまつわる質問に答えていくと、あなた好みの食べ方が見つかる体験コンテンツ「オキニメシ！」
- ・お米にがもっと愛おしくなるMV「Oh!米」
- ・炊き立てのごはんに現れる小さな穴のパネル展示「美味しいご飯に潜む カニ穴」
- ・米粒から地球までスケールを自由自在に変えられる体験コンテンツ「GOHAN ZOOM~米粒から宇宙まで~」
- ・日本初の自動式電気釜
- ・米飯のおいしさに関連する表現を体系化した「米飯の官能評価用語リスト」



体験コンテンツ
「オキニメシ！」より



MV「Oh!米」より



「美味しいご飯に潜む カニ穴」

※展示内容は、変更になる可能性もあります。 ※画像は展示イメージです。

■ 企画者コメント



ちえ へおん
TBWA\HAKUHODO
アートディレクター

ある日、ふとごはんを作りながら思ったんです。

盛り付け方、どんなお皿を選ぶか、副菜の色合いや、大きさのバランス。

気づけば、お皿の上で考えていることって、デザインのプロセスとすごく似てるなって。

最近、デザイン的な思考が注目されてるけど、どうしても最先端のテクノロジーに目が行きがち。

でも実は、毎日ごはんを作ったり食べたりする中で、私たちはもうデザインを体現してたのかもしれない。

この展示は、そんな「ごはん」とデザインをつなげて、新しい視点で見つめ直してみよう、という試みです。

作ること、食べることの中に、まだまだ面白い発見があるはず。

展示を見終えた頃には、きっとあなたも「なんだかお腹すいてきたな」って思ってるかも。

■ GOOD DESIGN Marunouchiの企画展公募と本企画の選出について

GOOD DESIGN Marunouchiでは2021年度より展示企画の公募を実施し、デザインの可能性を広げ、展示を通して多くの人たちに創造的な気づきを提供するオリジナルの展示企画を募っています。4回目となる本年度は、過去最多の46企画が応募され、本企画を選出しました。選出理由は以下の通りです。

“日本人にとってもっとも身近な存在である「ごはん」にデザインを見出そうとする切り口に新鮮さを感じた。「ごはん」は、和洋問わずどんなおかずも合う、日常の中の幸せ、といった広く浸透した肯定的なイメージをもつ一方、近年ではダイエット志向や食事の多様化などで、かつてほど有り難がられない存在にもなりつつある。食料自給率といった社会的な背景や、さまざまな知覚に訴求する「ごはん」の力を浮かび上がらせようと試みる展示内容案は非常に興味深いものがあつた。GOOD DESIGN Marunouchiに集う多様な世代・背景・嗜好をもつ人々が、改めて一人ひとりにとってのごはんを発見するとともに、そこにあるデザインの存在に気づき、よろこびを深められる展示になることを期待したい。

■ 主催者情報

GOOD DESIGN Marunouchi

公益財団法人日本デザイン振興会が運営する、「グッドデザイン賞」を中心としたデザインのコミュニケーション・スペース。

受賞デザインの展示をはじめ、トークやワークショップなどデザインをテーマにした様々なプログラムを実施。丸の内から“デザインが築く豊かな未来”を提案しています。

<https://marunouchi.g-mark.org/>



GOOD DESIGN
MARUNOUCHI

TBWA\HAKUHODO (TBWA博報堂)

2006年に博報堂、TBWAワールドワイドのジョイントベンチャーとして設立された総合広告会社です。博報堂のフィロソフィーである「生活者発想」「パートナー主義」とTBWAがグローバル市場で駆使してきた「DISRUPTION®」メソッドを中心とした独自のノウハウを融合。

質の高いソリューションを創造し、クライアントのビジネスの成長に貢献します。「DISRUPTION®」は既存概念に縛られず、常識を壊し、新しいヴィジョンを見いだすTBWA\HAKUHODOの哲学です。マーケティングに限らず、ビジネスにおけるすべての局面でディスラプションという新しい視点を武器に事業やブランドを進化させるアイデアを生み出します。

<https://www.tbwahakuhodo.co.jp>

TBWA\HAKUHODO

■ スタップリスト

たーんと、学ぼう。ごはんのデザイン展 企画制作チーム (TBWA\HAKUHODO) :

戸澤 麻里子(クリエイティブディレクター) / ちえ へおん(アートディレクター) / 小野 ひかり(アートディレクター) / 渡辺 光(エクスペリエンス プランナー) / 川又 音(コピーライター/プランナー) / 大濱 元輝(コピーライター) / 二茅 理穂子(プランナー) / 黒川 瑛紀(テクニカルディレクター/プログラマー) / 西門 亮(クリエイティブテクノロジー) / 六笠 詩音(デザイナー/ミュージックプロデューサー) / 住吉 清隆(モーションデザイナー/エディター) / 佐藤 右崇(クリエイティブ プロデューサー) / 田淵 美穂(クリエイティブ アシスタント)

監修協力:

伊藤 有紀(東京家政学院大学 助教) ※会場コンテンツ『オキニメシ!』監修

施工協力:

株式会社ビコーズ (<https://www.becausedes.com>)

制作協力(会場コンテンツ ミュージックビデオ『Oh!米!』):

SSHY・ザ・SSHY(楽曲制作) / 久保田 碧音(フィルムディレクター) https://www.instagram.com/aone_kubota / 古屋 和臣 (カメラマン)

<https://www.kazuomifuruya.com> / 都築 翔(制作進行) 太陽企画株式会社 <https://www.taiyokikaku.com> / 葎原 武蔵(アニメーター) <https://komagori.com>

展示協力:

株式会社味香り戦略研究所 (<https://mikaku.jp>) / 石川県埋蔵文化財センター (<https://www.ishikawa-maibun.jp>) / 伊藤忠食糧株式会社 (<https://www.itochufsm.co.jp>) / 一般社団法人 おにぎり協会 (<https://www.onigiri.or.jp>) / 米粒工房 (<http://www.kometsubu.jp>) / サトウ食品株式会社 (<https://www.satosyokuhin.co.jp>) / サンコー株式会社 (<https://www.thanko.jp>) / 有限会社 柴田慶信商店 (<https://magewappa.com>) / 志水木材産業株式会社 (<https://shimizumokuzai.jp>) / 株式会社セブンイレブン・ジャパン (<https://www.sej.co.jp>) / たいまつ食品株式会社 (<https://www.omochi.ne.jp>) / 食べ方学会 (<https://lit.link/tabekatagakkai>) / 東芝ライフスタイル株式会社 (<https://www.toshiba-lifestyle.com>) / 一般社団法人日本たまごかけごはん研究所 (<https://www.japan-tkg.jp>) / 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構 (<https://www.naro.go.jp>) / 株式会社荻野屋 (<https://www.oginoya.co.jp>) / 株式会社ビー・シー・シー (<https://www.bccweb.co.jp>) / 株式会社ペーパル (<https://www.pepal.co.jp>) / 丸美屋食品 (<https://www.marumiya.co.jp>) / 株式会社宮島工芸製作所 (<https://miyajimakougei.com>) / 株式会社モスフードサービス (<https://www.mos.jp>) / 竹虎(株)山岸竹材店 (<https://www.taketora.co.jp>) / 株式会社吉野家 (<https://www.yoshinoya.com>) / 株式会社ライスレジン (<https://www.ricesin.co.jp>) (※50音順・敬称略)