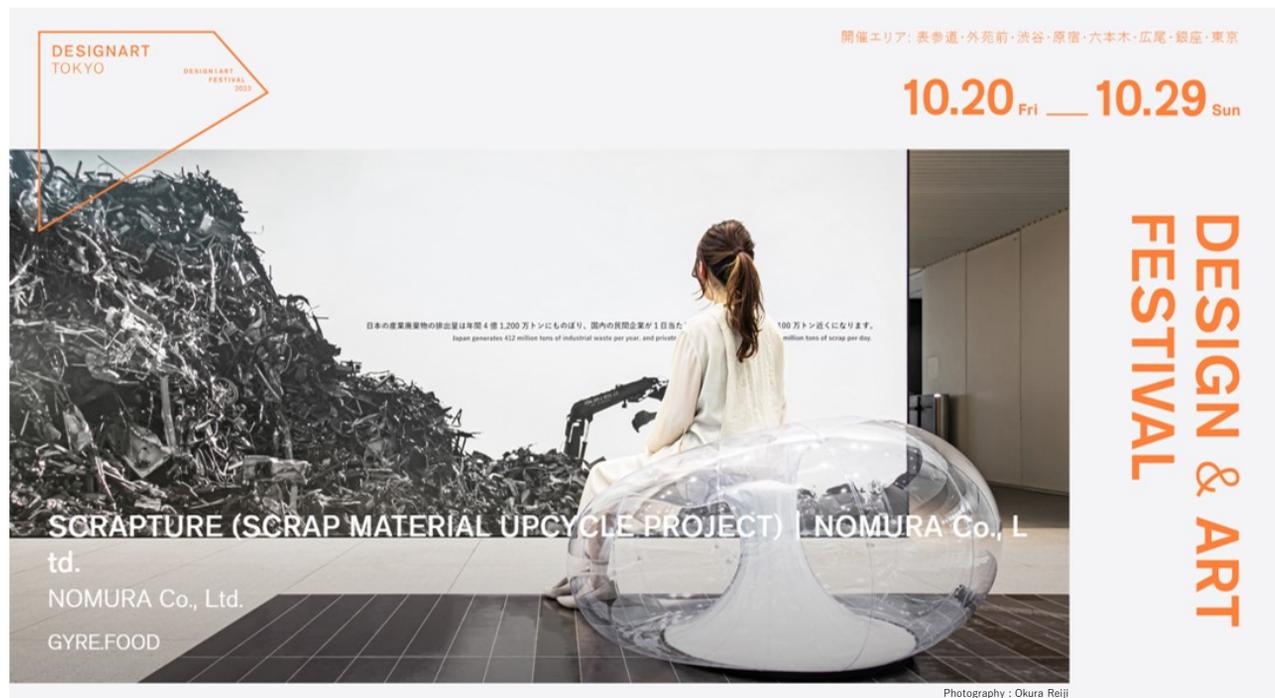


乃村工藝社、産業廃棄物を循環するファニチャーにアップサイクル「SCRAPTURE」を「DESIGNART TOKYO 2023」に出展



乃村工藝社は、2023年10月20日から29日まで開催される「DESIGNART TOKYO 2023」にて「わたしたちの未来へ- SCRAP MATERIAL UPCYCLE PROJECT- SCRAPTURE」を出展します。「SCRAPTURE（スクラプチャー）」は当社と関わりの深い建材や内装素材で排出される「SCRAP」を「FURNITURE」として補完・展示し、展示後は再生素材としてリユースするアップサイクル活動です。今回の巡回展示はアート性の高い演出の中、一般の方に実際に座っていただき廃材の美しさやメッセージを感じていただく初の機会となります。業界や立場の垣根を越え、よりよい未来と持続可能な社会についてともに考えるきっかけとなれば幸いです。

サーキュラーデザインにおける取り組み

乃村工藝社ではあらゆる素材のアップサイクルに取り組んでいます。「SCRAPTURE」は年間3億7,382万トン※の産業廃棄物に着目したコンセプトチャルなファニチャーで2022年にプロトタイプを発表しました。捨てるからつなげるをテーマに、再生ビニールを使用した透明表皮に粉碎加工した廃材を封入・補完し、人々が座れる椅子として日常空間に設置します。今後、オフィスや公共空間を巡回し一定期間の展示を経た後、廃材は取り出され天井板など展示装飾材として循環。ファニチャーには新たな廃材が封入されます。空間の中で廃材に新たな価値をもたせ続けるサーキュラーデザインの実現を目指します。

※出典：環境省「令和2年度総排出量」

日本最大級のデザイン&アートフェスティバル「DESIGNART TOKYO 2023」

出展概要

展示名：「わたしたちの未来へ- SCRAP MATERIAL UPCYCLE PROJECT- SCRAPTURE」
 展示期間：2023年10月20日（金）～10月29日（日）※入場無料
 営業時間：11時～19時（10月23日のみ17時終了）
 展示会場：GYRE.FOOD（[東京都渋谷区神宮前5-10-1 GYRE4階](#)／表参道駅A1出口徒歩4分）



DESIGNART TOKYO 2023 公式
[出展概要、ティザー動画](#)



DESIGNART TOKYO 2023 公式
[クリエイターズインタビュー](#)



プロジェクトメンバー

乃村 隆介、武田 慎平、小阪 雄造、亀田 奈緒、
小川 直人、上杉 信介、日野 潤平、井部 玲子

協力企業一覧

株式会社サンゲツ、リファインバース株式会社、
A G C株式会社、アサダメッシュ株式会社、
GOOD DEAL COMPANY、ケイミュー株式会社、
大河原木材株式会社、株式会社REMARE

クリエイターズ・メッセージ「半径3メートルから社会へ、共創の輪を広げるメディア」

乃村工藝社130周年を機に、会社をより社会にひらいていくという想いから始まった「SCRAPTURE」。まずは自分たちの身近なところからと内装関連の廃棄物に着目し、協力会社へのヒアリングや試行錯誤を重ね、普段は目にする事のない廃材を、感情と記憶に訴えかけつづける実用かつ持続的なアートファニチャーにしました。従来のスクラップ&ビルドではないメッセージの伝え方として、廃材を新たな内装材にアップサイクルし循環させていきます。今回の出展で沢山の方に実際に体験いただき、皆様のご意見を取り入れながら改良・進化させていきたいと考えています。



Photography : Ryo Usami

DESIGNART TOKYO 2023について <https://designart.jp/designarttokyo2023/>



世界屈指のミックスカルチャー都市、東京を舞台に、デザイン、アート、インテリア、ファッションなど多彩なプレゼンテーションが繰り広げられる日本最大級のデザイン&アートフェスティバルDESIGNART TOKYO（デザインアート トーキョー）。7年目となる今年は「Sparks ～思考の解放～」がテーマ。大きく変化した社会の中で、自身の中で生まれた発見や思考を開放するような、斬新なクリエイションが東京の街に集結します。

会期：2023年10月20日（金）～10月29日（日）の10日間
エリア：表参道・外苑前・原宿・渋谷・六本木・広尾・銀座・東京
主催：DESIGNART TOKYO 実行委員会

GYRE.FOODについて <https://gyre-omotesando.com/shopsandrestaurants/gyre-food/>



緑が生い茂り、壁や床には土が塗り込まれテラスには野菜やハーブが育つ菜園も。自然の生命力に満ちた開放的な空間で、レストラン、カフェ・デリ&バー、グロサリーショップなどが“循環”というコンセプトを共有する「GYRE.FOOD」。建築家・田根剛が、国内で初めて手がけたレストラン空間です。

乃村工藝社について <https://www.nomurakougei.co.jp/>

乃村工藝社は、商業施設、ホテル、企業PR施設、ワークプレイス、博覧会、博物館などの企画、デザイン、設計、施工から運営管理までを手掛ける空間の総合プロデュース企業です。グループ全体では、全国9拠点・海外8拠点、国内外6つのグループ会社で事業展開しています。1892年（明治25年）から培ってきた総合力を活かし、フィジカルとバーチャルを融合させた空間価値の提供で、人びとに「歓びと感動」をお届けしています。近年は、持続可能な社会を実現するため、事業活動を通して幸せなインパクトを生み出す「ソーシャルグッド活動」を推進しています。