

京都工芸繊維大学  
岡田栄造 教授



京都工芸繊維大学のKYOTO Design Labでは、「(Re) Generative Design」をテーマに様々な研究プロジェクトを行なっています。Generative Designといえばコンピュータを使ったアルゴリズムデザインを想像されるかもしれませんが、それだけにとどまりません。最初にReがついているのは、ただ新しいものを生成するだけでなく、既にあるものを作り替える、再生する、という意味です。

「(Re) Generative Design」の枠組みでの私たちの活動領域は「マテリアル&ジェネティックサステナビリティ」「ビジネス・リジェネレーション」「アーバン&リージョナル・リジェネレーション」「ソーシャル・サステナビリティ」の5つに分類できますが、5種類のプロジェクトは独立したものではなく、有機的に連携して展開しています。その具体例として、D-labで5年以上にわたって継続している「食(Food)」に関する取り組みを紹介します。

きっかけとなったのは2015年に行なったリサーチプロジェクトです。このプロジェクトでは京都の食文化や食品などに関わる統計データの収集と分析、和食文化の歴史的なリサーチ、食文化を担う市場のフィールドリサーチを行って、最終的に1冊の本を作りました。

このプロジェクトの過程で、フィールド調査の対象となった錦市場との関わりが深まりました。私たちが京都の食文化を研究しているということで、錦市場から、自分たちの課題

をデザインや建築で解決してほしいという依頼が来ました。課題というのは市場内での歩きながら食べるという問題です。2年目のプロジェクトではその課題を解決するために、市場で買ったものを室内で食べることができるイートイン施設を設計しました。この取り組みがきっかけとなって、実際にイートイン機能を持ったレストランが実現しました。

これだけでは歩きながら食べるという問題は解決しませんので、次は錦市場の組合と一緒にプロジェクトをはじめました。毎月1回集まってこの問題について議論しまして、市場内で歩きながら食べることを禁止しよう、ということになり、その告知のためのサインのデザインをし、実際に設置されています。

次にやったことは、京都の食文化と錦市場の価値を伝えるデザインです。京都の食を紹介する展覧会を2019年の6月にドイツのヴィトラデザインミュージアムで行いました。

錦市場との付き合いの中で発見したことがあります。それは、錦市場ならではの仕出し屋さんの仕組みです。仕出し屋は調理した料理を配達するサービスですが、錦市場の仕出し屋は、特に地域の家庭の普段の夕食を作って運んでいたという特徴があります。このような仕出し屋をベースに未来の食サービスを計画することとなり、情報工学が専門の先生と共同で、錦市場発の食のテラーメイドシステムを構想しています。

以上が、私たちが「食」に関して取り組んでいることです。複数のプロジェクトが有機的に繋がりながら展開している様子がわかっていただけたのではないかと思います。



Kyoto Institute of Technology, Japan

Professor Eizo Okada

KYOTO Shaping the Future  
—KYOTO Design Labの  
研究プロジェクト

KYOTO Shaping the Future  
— KYOTO Design Lab's Research Project

The KYOTO Design Lab at Kyoto Institute of Technology has been conducting various research projects under the theme of "(Re)Generative Design". When you think of generative design, you may think of algorithmic design using computers, but it does not stop there. The "Re" at the beginning of the word means not only to create something new but also to recreate or regenerate something that already exists.

Our (Re)Generative Design framework can be categorized into 5 areas: Material and Genetic Sustainability, Business Regeneration, Urban and Regional Regeneration, and Social Sustainability. The five types of projects are not independent of each other but are organically linked and developed. As a concrete example, I would like to introduce the "Food" project that has been ongoing at D-lab for more than five years.

The impetus for this project was a research project conducted in 2015. In this project, we collected and analyzed statistical data related to Kyoto's food culture and food products, researched the history of Japanese food culture, and conducted field research on the markets responsible for food culture and finally published a book on the project.

During this project, we became more

involved with the Nishiki Market, which was the subject of our field research. Since we were researching Kyoto's food culture, Nishiki Market asked us to solve their problems through design and architecture. The challenge is the problem of eating while walking in the market. In the second year of the project, we designed an eat-in facility where people could eat the food that they bought in the market to solve the problem. This initiative led to the actual realization of a restaurant with an eat-in function.

This solution is not enough to solve the problem of people walking and eating at the same time. So, the next step was to start a project with the Nishiki Market Association. We met once a month to discuss the issue. We decided to prohibit people from eating while walking in the market. A sign was designed and installed to announce the ban.

The next thing we did was design to communicate the value of Kyoto's food culture and Nishiki Market. We had an exhibition about Kyoto's food at the Vitra Design Museum in Germany in June of 2019. There was something we discovered in our interaction with Nishiki Market. It is the unique system of caterers in Nishiki Market. A caterer is a service that delivers cooked food,



but the caterers at Nishiki Market were especially unique in that they prepared and delivered the usual dinner for local families. We decided to plan a future food service based on this type of caterer. In collaboration with a professor specializing in information engineering, we are planning a tailor-made food system from Nishiki Market.

These are just a few of the examples we are working on regarding food. We hope you can see how our multiple projects are organically connected and developed.

