

dpi

設計插畫誌  
MAGAZINE TAIWAN

vol.242



*Terroir and  
Our Botanical lifestyle*

1

# Food Waste Transformed into Tableware

## 悼念食物的犧牲：廚餘碳化轉生變食器



1

2

1. Food waste / 2013, photography: Masami Naruo

2. Food Waste Ware, collection of tableware and moulds / 2013, photography: Masami Naruo



2

「住在倫敦時，我每天都自己做飯，有一天晚上像往常一樣準備晚餐時，忽然意識到切菜板上被切下的蔬菜是『活著』的東西，那是食物垃圾 (food waste) 這個主題勾起我興趣的最初時刻，從此以後，我開始意識到每天浪費了多少食物。」



荒木宏介 Kosuke Araki

www.kosuke-araki.com

kosukearaki718

kosukearaki

kosukearaki

日本設計師，1988 年出生於瑞士日內瓦，2010 年畢業於多摩藝術大學 (Tama Art University) 產品設計系，2013 年獲得倫敦皇家藝術學院 (Royal College of Art, RCA) 產品設計碩士學位，現居東京。2019 年，Anima 系列作品獲 The Victoria and Albert Museum (V&A) 以及 The Museum of Modern Art (MoMA) 永久收藏。

人類靠吃東西而存活，但這意味著奪走其他生物，也就是蔬菜和動物的生命；超市和店家陳列新鮮活跳的生鮮食品吸引人消費，出於考慮產品賣相或管理方便等因素，每天都丟棄大量的有機食物垃圾——就是所謂的剩食及廚餘，當中有些已經變質了，但有些仍然可食用。日本設計師荒木宏介通過以食物垃圾創造出食器，做為深具啟發性的解決方案，試圖喚醒人們重視剩食和食物浪費的議題。

### Food Waste Ware：起於對食物「生命」的省思

2013年，荒木宏介在RCA進行畢業製作*Food Waste Ware*，首次以食物垃圾為作品主題，記錄了倫敦幾個市場、商店以及自己廚房的食物垃圾，並將這些廚餘和剩食碳化，與從其中提取的動物膠混合，製作成質地如同火山岩的黑色器皿，一同展示的還有設計成食譜的說明小冊和貌如一般廚房容器的模型，暗示每位觀眾都能在自己的廚房實踐食物浪費的解決方案。

當他在RCA就讀二年級時，課程導師要求他們設計出現在、過去或將來可能是「活的」的東西。「住在倫敦時，我每天都自己做飯，有一天晚上像往常一樣準備晚餐時，忽然意識到切菜板上被切下的蔬菜是『活著』的東西，那是食物垃圾（food waste）這個主題勾起我興趣的最初時刻，從此以後，我開始意識到每天浪費了多少食物。」

### Anima 系列融合食物垃圾與日本漆藝

2018年荒木宏介推出的*Anima*系列，在*Food Waste Ware*的基礎上，運用日本漆藝（urushi），不只使其在視覺上更像真正的食器，更重要的是賦予它們實用性——耐用和防水。

傳統上，日本漆藝與食物就有著密切的關係，在製造膠水時通過混入米漿增加其黏性。荒木宏介完全用食物垃圾為原料去製作*Anima*，混和來自剩食與廚餘的殘渣和日本漆，並以之塑造成型，「這不僅僅是一個將廢物資源再利用的專案，我希望它能成為人們反思生活習慣的催化劑」。

他重申自己的核心理念，「食物不是東西，而是生命，我想沒有多少人在交易、購買或食用食物時，將其視為生物。我認為缺乏這樣的意識，是每天出於經濟或其他原因浪費大量『食物』的原因之一，最終導致各種環境問題。我們需要記得：多虧了其他生物，我們才能活下去」。



1

1

2

1. *Anima*, coffee cup and saucer / food waste, urushi / 2018-2019, photography: Kosuke Araki  
2. *Anima*, espresso cup and saucer / food waste, urushi / 2018-2019, photography: Kosuke Araki



2

「我之所以創作，是為了尋求在快速的現代化過程中被忽視的價值或感性。我相信一定有一些至關重要的事情，無法透過單純追求效率和理性去實現。帶著對自然的欣賞與感激，我總是試著仔細傾聽事物的聲音，思考如何在我們的生活中恢復人性。」



### 永遠虛心感激大自然

荒木宏介喜歡散發著原始能量的作品，比如柳宗理 Sori Yanagi、野口勇 Isamu Noguchi、岡本太郎 Taro Okamoto、Antoni Gaudi、永井一正 Kazumasa Nagai 的作品，「我覺得他們都是帶著對生活的感激和欣賞進行創作。觀賞他們的作品非常令人愉悅，給我很大的動力」。

思考如何在自然生態圈中改善我們的生活，是目前、也可能是他畢生對設計的興趣。他觀察到許多用自然資源製成的物件大多永遠不會再回歸為自然的一部分，最終只會是廢棄物 (waste)，由於我們的城市生活與自然有很深的隔閡，我們往往會忘記，多虧了自然，人類生

活才得以存在。恢復這種心態不僅對於解決食品問題，而且對於解決現在和未來的其他環境問題都是必要的。所以他也提到，自己將繼續嘗試使用食物垃圾來開發餐具以外的產品。

「我總是說我的客戶是大自然，虛心謙遜是根本的態度，在創作過程中小心不去破壞它的美麗，並創造出能頌讚宇宙豐富多樣性的事物。」



1. One-month record of food waste from the designer's kitchen - week 1 / 2013, photography: Kosuke Araki
2. One-month record of food waste from the designer's kitchen - week 4 / 2013, photography: Kosuke Araki
3. After the closure of Portobello market / 2013, photography: Kosuke Araki

圖片影像資料來源由 Kosuke Araki 荒木宏介 提供