

# 調理器具のデザインを通して 「食文化とデザイン」の関係を考える

JIDAデザインミュージアムセレクション2017  
に選定された「アナオリカーボンポットオーバル」(穴織  
カーボン株式会社)をデザインした川合辰弥氏、万古焼  
製無水鍋「BEST POT」(株式会社モラトウラ)を  
デザインした岡田心氏のお二方に登壇いただき、かたち  
と美味しさの関係など調理機器ならではのデザイン秘  
話や、調理機器のデザインを通して感じた、これからの  
食文化に対する考えも語って貰います。

講演後はお二人がデザインされた鍋で実際に「ご飯や  
煮物料理したもの」を、一口ほどですが試食し、調理器  
の特徴を体験するイベントもあります。  
司会進行はサーモスのデザインを長年担当し、調理機器の  
デザイン経験もある後藤規文氏が務めます。



#### 開催日時

2018年6月16日(土)

14:00 - 受付開始

14:30 - 講演開始

16:15 - 懇親会/試食

- 18:15 終了

#### 開催会場

ナディアパーク

クリエイティブビジネススペース コード

<http://cbs-chord.jp/>

#### 参加費

会員1,000円 一般1,500円

#### 申込締切日

定員になり次第

#### 申込み方法

下記連絡先へ「ご氏名、会員・一般、ご連絡先TEL」を、  
ご連絡ください。

JIDA中部ブロック事務局

FAX : 052-722-2207

Mail : [jida-ch@jida.or.jp](mailto:jida-ch@jida.or.jp)

#### 主催

公益社団法人日本インダストリアルデザイナー協会中部ブロック  
中部デザイン協議会30周年記念関連事業

# 調理器具のデザインを通して 「食文化とデザイン」の関係を考える



## 川合 辰弥

工業アートクリエイター

1977年熊本県生まれ。中部大学機械工学科卒、自動車の開発技術者を経て2010年にCarozzeria Kawai Corp.を創業。2018年穴織カーボン株式会社の外部取締役CCO (チーフ・クリエイティブ・オフィサー)に就任。工業デザインとアートの中間に位置する製品を創る「工業アートクリエイター」としてキッチン&テーブルウェア・ジュエリー・インテリア・電化製品・建築建材等で、カーボンとセラミック素材を主体とした製品を開発。ブランド・ビジネスモデル構築までを総合的にプロデュース。2011年よりフランクフルト・ポローニャ・パリ・上海・東京等で作品を発表。



## 岡田 心

プロダクトデザイナー/大同大学准教授

1975年愛知県生まれ。大同大学情報学部情報デザイン学科プロダクトデザイン専攻准教授。名古屋芸術大学を卒業後、自転車メーカー、キッチンメーカー、家具メーカーのインハウスデザイナーを経験後、2005年ストーリーのあるFurniture+Landscape+Product+Projectを展開するデザインオフィスFLaPPを設立。2013年より現職。受賞歴は富山プロダクトデザインコンペティショングランプリ、グッドデザイン賞など

