

## 議論概要

### 1. 米粉

- 該当なし
- 「未来のおにぎり」については、未来のおにぎりという視点は評価する一方、飲料に制限してしまうという声や、すでに存在していそうという声もあった。
- 「お櫃に入った洗い米」について、引き立てを味わうという企画については評価されたが、パッケージとしては議論の余地がありそう。

今後、米粉の価値をもっと引き出して魅せてくれるパッケージのアイデアに期待したい。

### 2. 餅

- 通過作品は「KAGAMI-CAN」。日本・餅としての象徴の形となっている。また、幸せ・めでたさのイメージとしても良い。鏡面の質感が自分や環境を映し、見る人自信を映し出す鏡である、という考え方も評価される。

### 3. 豆乳

- 「大豆が3つならんだ、豆乳のパッケージ」が通過。原料である大豆の自然の中にある造形をそのまま見せるというアイデアが評価された。立体化していく時に、大きさ、素材、質感の選択が課題。

### 4. 高野豆腐

- 「パタパタパッケージ」が通過。日本の伝統パッケージと江戸時代からの玩具を結びつけたアイデアが評価された。立体化していく段階で、色、素材、特にグラフィックデザインについては、課題が残る。

### 5. あんこ

- 世界に向けたあんこの新しい提供価値をわかりやすく表現している「SIX-PACK-ANKO」が通過。言及している素材についての裏付け、踏み込んだ説得力をプラスしたいところ。

### 6. 大根

- 「捨てるものがない、全部食べれる」ことが伝わるパッケージアイデアが通過。栄養素や調理法、味などを大根そのものの上でわかりやすく表記されている、という点が高い評価を得た。

- 一方で、透明ビニール素材への印刷で良いのか、大根の大きさの個体差にどう対応できるのか、という疑問も出ているため、情報の整理の仕方やどのような素材を使うのか、追って要検討。
- 議論の中で、大根そのものにインクジェットでプリントする方法や、他応募作品でのストッキングやサポーターのような伸縮性のある素材使用する方向もアリそうだ、などの意見も出ていた。

## 7. わさび

- 該当なし
- 「摺り下ろしパッケージ」のアイデアは、箱に摺り下ろし機能が付加されているという企画とスケッチの絵の素敵さが評価を得たが、一次通過には、あたらしい魅せ方やわさびの素晴らしさを世界に知ってもらうという要素が足りず、該当なしとなった。
- わさびの魅力を世界に発信するためには？という視点で、表層的なデザインではない、既製品にはない新しい発見を促すようなアイデアを期待したい。

## 8. 山椒

- 該当なし
- 1次募集では応募数が少なかったが、山椒にはどんな魅力があるのか、その魅力を世界の人にどう伝えるのか、他の食材の作品や評価も参考にさせていただき、まずは山椒に興味をもってみたい。

## 9. かんぴょう

- かんぴょうの、元の姿であるユウガオをモチーフとした提案が複数案ある中で、もっともシンプルで自然な形を提案していただいた作品に評価が集まった。
- かんぴょうが、もともとどんな姿をしているかを知ってもらい、興味をもってもらいたいという考え方が良い。立体化していく時に、どのような素材を使って、どのような作り方をするのか、裏付けとともに考えたい。

## 10. こんにやく

- 「こんにやくヨーヨー」は事前審査より圧倒的に評価の高かった作品で通過。シンプルでいて楽しい見え方であること、知っている形なのに新しい手に取りたくなる形であることが満場一致の評価を得た。立体化に向けての課題は、実際にどのように製造できるのか、大きさや色や素材、グラフィックデザインをどう見せるのか、こんにやくの味や色との関連性も考えて、バリエーションも含めて考えたい。

## 11. 抹茶

- 該当なし
- 茶筥をモチーフとした提案が複数あったが、既製の考え方の延長と感ずるという評価だった。珈琲のように挽きたてを楽しむ作品も評価を得たが、パッケージの提案としては難しいという結論で該当なしとなった。抹茶には、様々な用途があり、その魅力を世界に伝えるための提案を望みたい。

## 12. 香酸かんきつ

- 該当なし
- 「ゆず風呂」のたたずまいや「多面体パッケージ」のアイデアについては評価する声も上がったが、一次通過には、あたらしい魅せ方や香酸柑橘類としての素晴らしさを世界に知ってもらうという要素が足りず、該当なしとなった。
- 香酸柑橘類の魅力を世界に発信するためには？という視点で、表層的なデザインではない、既製品にはない新しい発見を促すようなアイデアを期待したい。

## 13. 梅干し

- 「梅干し巾着パッケージ」が、見た瞬間に忘れられない強烈な表現に評価が集まり通過した。また、世界中で通用するコミュニケーションになることも評価が高かった。
- その一方で、実際作ったらどう見えるのか、個包装についての工夫など、立体化していく中での課題も上がっている。

## 14. 椎茸／干し椎茸

- 「ミズナラの輪切り」のアイデアが通過。椎茸を育てている原木をそのまま使うというアイデアとその素朴なたたずまいに評価が集まった。また伐採の必要があるものを活用していく考えにも評価が上がっていた。一方で、均一な空洞ではなく自然に大小の空洞が存在しているような見え方にできないか、家庭でも保存兼ディスプレイ容器になると良いという意見も上がっていた。立体制作にあたり、素材については要検討していきたい。

## 15. 昆布

- 昆布を成形するパッケージアイデアが審査員全員一致の高い評価を得た。中身が塩ではなく、昆布そのものとなるとより意味ができてさうという意見も。ディスプレイも考えて完成度を上げていきたい。

## 16. わかめ

- 該当なし
- 一次通過には、あたらしい魅せ方やわかめの素晴らしさを世界に知ってもらうという要素が足りず、該当なしとなった。
- わかめの魅力を世界に発信するためには？という視点で、表層的なデザインではない、既製品にはない新しい発見を促すようなアイデアを期待したい。

## 17. のり

- 該当なし
- 「National flag 海苔」が一定の評価を得ていたが、カラーや細かいグラフィック表現が必要な国旗デザインについては、海苔の抜かれた隙間から見える「下に敷いた素材への印刷」などが必要そうであるため、実現性が難しい。
- 海苔を使ったアート方向の提案が多かったが、表現的な提案に止まらず、海苔の魅力をもっと深掘した領域への提案まで進めたアイデアを期待したい。

## 18. 寒天

- 該当なし
- 応募作品にはあたらしい魅せ方や寒天としての素晴らしさを世界に知ってもらうという要素が足りず、該当なしとなった。
- 寒天の魅力を世界に発信するためには？という視点で、表層的なデザインではない、既製品にはない新しい発見を促すようなアイデアを期待したい。

## 19. ふぐ

- 「海+地球」を表現するパッケージアイデアが通過となった。世界へふぐの食材としての魅力を知って欲しいという観点から、海+地球をモチーフとしていることへの評価が高かった。鍋用とのことで、高級料亭でのお一人様用パッケージなども良いね、との意見も。展示作品の素材選択も重要。

## 20. すり身

- 「漁港ジオラマ」が通過。一次審査での作品の素材感、表現方法、たずまいに審査員一同魅了された。展示作品制作にあたり、この作風の良さを最大限生かしながら、現実的な立体デザインに仕上げるという課題が残る。

## 21. 鯉節

- 「鯉節 shell」は、アルミ合金を使用した未来のスポーツカーをイメージしたという流線型フォルムに審査員一同惹かれた。立体化にあたり、家庭での保管も含めて開閉の機構をどう考えるか、彩色方法、桐材との接合の仕方など、完成度を上げていきたい。

## 22. 麴・米麴

- 該当なし
- 1次募集では出品が少なかった食材。
- 麴・米麴にはどんな魅力があるのか、その魅力を世界の人にどう伝えるのか、他の食材の作品や評価も参考にしていきたい。
- 「麴菌」を使って醸造発酵物をつくっているのは日本のみ。一般にはまだなじみがなからこそ、魅力が伝わるパッケージのアイデアを期待したい。

## 23. 日本酒・みりん

- 該当なし
- 事前審査では、「つまめる調味料」に評価が集まったが、既視感もあったため該当なしとなった。
- 既製品にとらわれず、可能性を感じる食材だからこそ、どんな魅力があるのか、その魅力を世界の人にどう伝えるのか、他の食材の作品や評価も参考にしていきたい。

## 24. しょうゆ・みそ

- 該当なし
- 1次募集では応募作品数が少なかった食材。しょうゆ・みそにはどんな魅力があるのか、その魅力を世界の人にどう伝えるのか、他の食材の作品や評価も参考にしていきたい、考えていきたい。

## 25. 野菜の漬物

- 該当なし
- 事前審査では、「ポップな漬物」に評価があがったものの、既存商品との類似性を指摘する声もあり、該当なしとした。
- 野菜の漬物にはどんな魅力があるのか、その魅力を世界の人にどう伝えるのか、他の食材の作品や評価も参考にしていきたい、考えていきたい。

