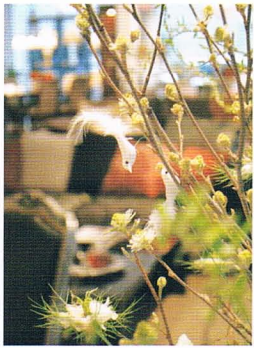


# 第2回目となる「環境問題」をテーマとした作品展を 2010年4月 東京・大阪にて開催



「清明～春の息吹～」  
ディスプレイクリエイター  
竹内 薫

世界的に環境に対する意識が高まり、トレンドとし環境ビジネスが大きく成長する要因となっています。今や環境問題を取り上げない業界は皆無でしょう。産業革命以来「今よりも、もっと便利に」を追求し、モノを所有することで満足してきた人々の心は、景気の低迷によるライフスタイルの変化にも後押しされ、今では目に見えない価値、豊かさや優しさに、美しい環境やエコな暮らしに「幸福感」を求め始めています。今後も各分野で、環境問題への取り組みや演出提案ニーズは無くなる事はないでしょう。

空間を演出するコーディネートには多くの事を訴え心に

響かせる力があります。それにより生まれる良い記憶は、人を動かす原動力を生み出し、さらに大きな流れへと変化させることが出来るのです。

ライフクリエイティブでは、今後も「環境問題」を取り上げ、空間を演出し提案する活動を続け、多くの人々や企業に、“演出力あるコーディネート”の重要性を訴えていきたいと考えています。

去年は「Water cycle～水の循環～」を、今年度は「Something worth considering, Environment of living. ～保全そして継続～」をテーマにし、環境問題を3つのキーワードから演出展示致しました。

主催/株式会社 ライフクリエイティブ 協力/カリモク家具株式会社 ドマーニ日本橋

## 活性 ～子供と考える環境問題～

太陽の光、美しい水や空気。動植物すべての生命を生み、育ててくれるかけがえない自然。この大切な環境が今直面している問題を、子供達と一緒に考えたい。子供達へ未来ある世界を引き渡すために、私たち大人に何が出来るのか、何を残し、何を伝えていけば良いのか…。明るい未来をイメージしたい。ピンク、グリーン、イエロー、レッド、ブルー、楽しくカラフルな空間で、パッションやエナジーを刺激し、環境への意識を活性化させる。多くの色を使い、若い心に響くコーディネートは今ここに提案する。



インストラクターコース 星 貴子

- ◆イメージ分類: カジュアル (活性)
- ◆メニュー: 菜の花と蛤、竹の子の春色バスタ/新キャベツのロールキャベツ/胚芽ロールパン・手作り春の苺ジャム/フルーツたっぷり春色デザートピンチョス/オレンジ・マンゴーフレッシュジュース ◇子供達と楽しく食事をしたい。

## 浄化 ～あるべき状態に戻す～

北半球の陸地の約四分の一は永久凍土層である。温暖化は凍土層内部の水を溶かし土壌が崩れるため、道路や建築物が歪み、木々も乱れ傾き「酔っぱらった森」現象も多くなっている。予測を上回るペースでの氷雪の減少は、地球上のあらゆる場所において発展を妨げる。科学者達は永久凍土層の融解が北極海への流水を増加、莫大な量の炭酸ガスを大気中に放出すると予想している。他国の被害とと思っている場合ではない。国境は人が決めた境界線、自然に国境はない。一人一人が自然破壊・汚染を防ぐ意識を持ち、あるべき状態に戻すことを努力をする責務があると思う。



基礎実技コース 南 愛子

- ◆イメージ分類: エlegant (浄化)
- ◆メニュー: フレッシュオイスター/シーフードチャウダースープ/コーホーサーモンの燻製仕立 ◇アラスカ産新鮮なシーフード料理・野生の野苺・自然の香りがつまみ込まれた薫り高いティーをいただき感謝と共に大自然へ思いを馳せる。

## 帰郷 ～50年目の Anniversary～

無農薬野菜や有機野菜などを作り、大地を守り自然本来の力を取り戻す努力が世界に広がっている。昔は考えられなかった食品添加物、残留農薬、遺伝子組み換え食品など、食の安全が問題視されている今、昔のように安全な食物を摂り、健康的で豊かな老後を暮らしていきたい。革新的なものに振り回されることなく、



インストラクターコース 吉久保 明美

伝統的なライフスタイルを大事にしたいという願いを込め、クラシックイメージでコーディネートした。

- ◆イメージ分類: クラシック (帰郷)
- ◆メニュー: 野菜のフレンチバーニャ・カウダー～3種類の野菜ディップつき(アミューズ)/サーモンマリネのディル風味(前菜)/有機大根の温製ポタージュ(スープ)/スズキノボワレ/炭火で炙った和肉ほほ肉赤ワイン煮込み/カボチャのクリームブリュレと豆乳アイスクリーム/シャンパン、ピオワイン ◇心と身体に優しい有機野菜を使ったメニュー

## 再生 ～Heal The World～

「世界を癒そう」「世界を救おう」という気持で、再生・復活・回復をキーワードに、自然と共生し心の豊かさを取り戻すことが、今の時代の我々には求められている。もう一度本来の姿に立ち返り、あらゆる生命に慈しみを持ち、より良い環境を生み出す努力をするべきである。疲れた環境に息吹を与え再生し、新しい時代へ引継ぎたいと願う。まずは、花のパワーを頂き、心をリフレッシュ。そこから生まれ来る暖かい思いを大切に、優しい気持で環境問題に臨みたい。ピンクのテーブルにはこのような願いが込められている。



インストラクターコース 星 貴子

- ◆イメージ分類: ロマンチック (活性)
- ◆メニュー: 春の海の幸とグリーンアスパラガスのシャルロット/グリーンピースのスープ/牛フィレ肉の網焼き温野菜添え/桜鯛パブール/カメラデザート盛合わせ/シャンパン ◇春の旬に感謝し美味しく頂く。

# 「回帰」「活性」「浄化」をキーワードに演出

## テクノロジ

～ A microcosm on the table ～



基礎実技コース 尾立 麗子

宇宙にゴミが無数に存在していることをご存知ですか？1957年に人工衛星が打ち上げられて以来、目的を持たない使用済みロケットや人工衛星の破片が地球周回軌道を回っています。それらのゴミは「スペースデブリ」と呼ばれ直径10cm以上の物がおよそ1万個以上。起動中人工衛星に衝突すれば、衛星は破損または破壊されます。輝ける宇宙開発の裏に人類は地上だけではなく、宇宙にまでゴミ問題を打ち上げているのです。これは新しい「宇宙環境問題」です。スペースデブリ対策に取り組まなければなりません。ゴミのない宇宙を取り戻そうというメッセージを込め表現しました。

◆イメージ分類：モダン（浄化） ◆メニュー：シュヴァーベン風ポテトスープ／子牛のほほ肉、あんずだけ添え、／スターアニスなどスパイスを効かせたプラムのコンポート ◆宇宙飛行士の要請で、宇宙食をプロデュースすることになったドイツのミツ星シェフ、ハラルト・ヴォールファート氏が考案したメニューです。

## 希望

～自然と共存してより豊かな生活を目指す～



基礎実技コース 稲垣 磨美子

産業革命が進み、人間の基準でより便利な暮らしを追求してきたことで、自然を伐採し、人間の身勝手な行動で様々な開発、発掘、破壊がなされて来た。そうした身勝手な行動を続けて来た結果、大気汚染、温暖化、廃棄物問題など、様々な問題が生じ、山積している。利便性を求めて、新しいものを創り出してだけでなく、自然そのものを活かして、自然と共存して、より豊かに生活しては行けないのか？原点に戻り、本当の豊かさとは何か、より良い生活とはどのようなものかを考え、自然と共存して生きることの素晴らしさと生活の豊かさを表現した。

◆イメージ分類：ナチュラル（回帰） ◆メニュー：豆サラダ／貝とわかめのジュレ／季節の手まり寿司／桜餅 ◆季節感を取り入れ、自然に近い食品を目指す。

## 刺激

～意識の触発～



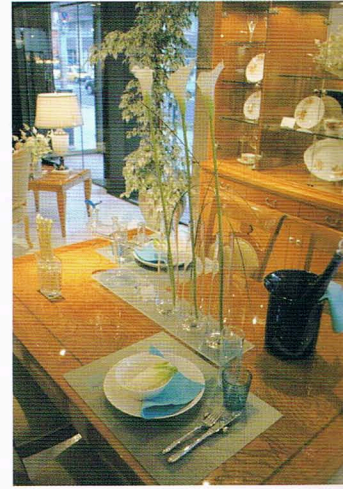
ライフクリエイター 土田 あやか

黄砂の季節。海を渡り飛来する砂が、生活環境に影響を及ぼし、視覚化された環境問題は現実味をおびる。砂漠化により量を増したダストは上空高く舞い上がり大気汚染物質を含み私たちの大地に降りそそぐ。人口増加、食糧・水不足、貧困、教育不足による環境破壊への悪循環。これら人為的な影響に目を向け他国の現状を知ること、将来を考える上で不可欠である。まずは知見を広め環境問題意識を養うことが大切であり、今回は「砂」をモチーフとしたコーディネートをすることにより問題意識を触発させたい。

◆イメージ分類：ハードカジュアル（活性） ◆メニュー：ポーズ（羊肉蒸し饅頭）／ノゴート・シュル（スープ）／シュース（羊肉塩茹で）／シャルビン（肉パン）／馬乳酒／タラグ（ヨーグルト）／スク・テチェ（ミルクティ） ◆豊かな大地を思い自然と共に暮らす草原の民の料理を頂く。

## 新鮮

～新しくてすがすがしいこと～



インストラクターコース 岡本 加代子

新鮮な野菜、新鮮な果物、新鮮な魚、新鮮な空気、新鮮な感動。それから新鮮なお水、新鮮な緑、新鮮なお花、とかもいいですね。「新鮮」に囲まれて生活できたら幸せです。

もともと日本は森林と澄んだお水に恵まれた国です。フランスからミネラルウォーターを輸入するまでもなく、日本の新鮮なお水を飲み、地元のお米や野菜を食べ、近くの川や海で獲れた新鮮な魚を食べることができます。「新鮮」と「環境保全」を手に入れるためのシンプルな生活習慣として、「地産地消」をもっと意識したいものです。

◆イメージ分類：シンプル（浄化） ◆メニュー：トマト・イカ・セロリのサラダ（オリーブオイルとソルトで）／鶏肉と春野菜のロースト／玄米リゾット／甜菜糖のいちごケーキ ◆素材の良さを生かしてシンプルに調理する事で、新鮮さを味わう。

## News!! 5月開講 受講生 募集中!

資格を取得してからが本当のスタート!

資格を取っても、営業力がなければ仕事はありません。営業力には知識・スキルを身につけなければなりません。そして自信を持ち、現場を切り開いて行くやる気がなくてはなりません。資格を活かし仕事をしたい方対象の講座です。

- ・ インストラクターコース (レッスンプロを目指す方)
- ・ プロフェッショナルコース (企画・プレゼンテーションテクニックを学びたい方)

東京校 ドマーニ日本橋ショールーム 東京駅より徒歩5分 高島屋近く  
大阪校 谷町四丁目 大江ビル13F 地下鉄谷町線「谷町4丁目」駅下車 徒歩3分

Tel 090-3949-6645  
http://www.lc-hibiki.com

詳しくは

土田あやか

検索

クリック!