

GREENLIFE 21PROJECT、GL21プロジェクトとは、食器のリサイクルプロジェクトのことです。いらなくなった食器をもう一度食器を作るための原料の一部にしようという試みです。

焼き物の原料である粘土は土から採れますが、一度焼かれてしまった焼き物は1000年経っても土に戻りません。これまで使われなくなった食器の処分方法は埋め立てしかなかったりませんでした。それをどうやって循環させるか、焼き物をもう一度焼き物の原料として再利用できないかという考えから生まれたのが「Re-食器」と呼ばれる、リサイクル土を原料とした器です。

Re-食器は使用済みの食器を1ミリ以下になるまで粉砕した食器くずを従来の粘土に20%ないし50% (50%はまだ試験段階) 練りこんだものを使って作られています。(Tripwareは20%配合) また循環を実現するには、不要食器の回収、運搬、資源化のための粉砕、粘土作り、Re-食器の作成、流通させる卸売りなどの一連の企業が集まらないと成り立ちません。この一連の企業集った組織がGL21プロジェクトです。

焼き物づくりに欠かせない粘土、長石、けい石は地球が長い年月をかけて作り出した枯渇性の天然資源です。使用済み食器の行き場が出来たこと、新しい土の使用を減らせることで、豊かな自然環境を無理なく未来に残す意義ある取り組みだと考えています。

GREEN LIFE 21PROJECT (GL21) is an earthenware recycling project. It attempts to reuse unnecessary earthenware to make material for creating new pieces.

The raw material for earthenware is extracted from earth. However, once it is fired, it cannot be decomposed back to its original state even after thousand years. The only place to dispose old earthenware has been in a landfill.

Will it be possible to recycle it into material for earthenware once again? The answer to this question has lead to "Re-plateware", which is created using recycled clay. Old earthenware is pulverized into particles smaller than 1mm and kneaded into new clay at a rate of 20 percent or more. (50 per cent is now being experimented.) TRIP WARE contains 20 percent of recycled material.

GL21 is made possible by the organization of companies that take part in collecting, transporting, pulverizing old earthenware, producing clay, creating, and distributing the "Re-plateware."

Raw materials for pottery such as clay, feldspar and silica are all limited natural resources created by the earth over an eternity of time. GL21 is a significant activity to help conserve natural environment by giving new life to old earthenware and reduce consumption of limited materials.



食器回収を行っている地域があるので詳しくはGL21のHPでご確認ください。

There are areas collecting earthen ware for recycling. For more information, visit the website of GL21. <http://www.gl21.org>

[製造元/販売元]
市原製陶株式会社 ES事業部
509-6101 岐阜県瑞浪市土岐町2014-17
tel 0572-68-2727 fax 0572-68-2701
es@ichihara-st.co.jp / <http://www.ichihara-es.com>

[企画・デザイン]
ヨシタ手工業デザイン室
info@yoshitadesign.com / <http://www.yoshitadesign.com>



Design: Masataka Maruyama / Photo: Koji Honda / Foodstyling: Yoko Furuta



陶磁器を作るのに欠かせない陶土、陶石は、地球が長い時間をかけて作り出した限りある資源です。貴重な資源を大切に使い続けるために、美濃焼き産地の有志企業が集い、陶磁器のリサイクルシステムを作り出しました。焼き物を細かく粉砕し、新しい陶土に混ぜることで、一度焼成された器がふたたび原料となり、また器へよみがえります。この材料を使い作られているのが本シリーズです。

一度窯元を旅立ち、食卓で使われてまた時を経て戻ってくる。そんなイメージから「トリップウェア-旅するうつわ-」と名付けました。

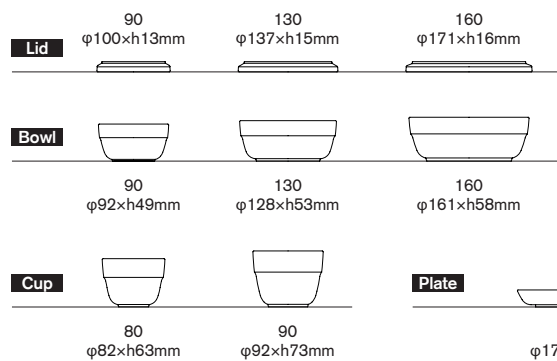
Pot clay is limited natural resource created by the earth over an eternity of time. In order to continue utilizing such limited resource far into the future, companies from the Mino ware production area have voluntarily come together to build a recycling system for ceramics.

Once-fired ceramics are pulverized to fine powder and mixed with new clay, which is then used to create new ceramic-ware. This series is made from such material.

[釉薬カラー]
写真左から：白釉／水釉／緑釉
[Glaze Color]
left to right: White / Water Blue / Green



「家族の食事の時間がずれてしまう」「多めを作ってまた明日のおかず」など保存容器が欲しいシーンはいろいろあります。そんな時に味気なくならず、食器としても保存容器としても使えるうつわとしてデザインしました。
There are many situations where a storage container comes in handy. You might want to keep dinner ready for a family member that would eat later, or you might cook extra portions for the next day. As TRIP WARE is designed as tableware as well as a container, it serves food nicely just as it has been stored.



ボウル

同じサイズでも違うサイズでもきれいにスタックできます。食器としても保存容器としても使いやすいデザインです。フタをした状態で2段重ねにしても安定します。

Bowl

Whether they are the same size or different size, bowls can be neatly stacked. They are easy to use as dishes as well as storage containers. When they are covered with a lid, bowls can be placed stably one on top of another.



フタ

ボウルに合わせて3サイズご用意しました。「フタ」という名前ですが、フラットなのでケーキ皿や果物皿としても使いやすいです。

Lid

Three sizes are available to match the size of the bowls. Although they are called "lids", their flatness can be easily utilized to serve desserts and fruits.

カップ

スープカップに使ったり、お茶を飲んだり、そば猪口にもおすすめです。

Cup

These cups can be used in many ways such as serving soup and drinking tea. They are also good as cups to hold sauce for dipping soba noodles.



プレート

和食にも洋食にも活躍するシンプルなプレート皿。縁が立ち上がっているのでカレー皿にも使えます。プレートに盛り付けたその上にボウルを伏せたら盛り付けそのままに保存しておけます。

Plate

This simple plate matches any cuisine whether it be a Japanese or a European dish. As it has a higher rim, it can also be used as a curry plate. By covering a plate with a bowl, meals can be stored without changing the presentation on the plate.