

MICUL MICUL × Vitality.Swiss

あなたのレシピ、教えてください！
「藻・海藻」の可能性を学び、一緒に
新しいレシピを作ろう！

在日スイス大使館、Vitality.Swissのアンバサダー、マヤ・ミンダーさんとの協働プロジェクト「MICUL MICUL × Vitality.Swiss」をスタート (algae.vitality.swiss)。藻・海藻を使用するレシピを広く募集し、大阪と東京とで開催されるワークショップでMICUL MICUL × Vitality.Swissの新レシピを今春発表予定！



この度、在日スイス大使館はVitality.Swissのアンバサダーを務めるマヤ・ミンダーさんと共に、Vitality.Swiss※プロジェクト「MICUL MICUL × Vitality.Swiss」をスタートします。マヤ・ミンダーさんはイートアート (Eat Art) 分野で活躍するスイス人のアーティストでキュレーター、そして料理人です。

本プロジェクトが取り上げるのは「藻」。諸説ありますが藻は酸素の約70パーセントを生産しており、気候変動問題を抱えた現代においてエネルギー危機を解決するカギと注目されています。日本の食卓ではなじみの深い海藻類ですが、世界の食卓を見るとこれは特筆すべき事柄のようです。

MICUL MICUL × Vitality.Swiss - Recipes wanted!は、皆さまの参加で成り立つプロジェクトです。

すべての情報はVitality.Swissの[ホームページ](#)で公開されます。

1. 知る：研究者へのインタビュー映像をオンデマンドで視聴
2. 共有：あなたの海藻レシピを教えてください
3. 創造：新レシピの開発。ワークショップ（大阪・東京）に参加
4. 発展：公開された新レシピにチャレンジ。アレンジを加えても

1. 知る：研究者へのインタビュー映像をオンデマンドで視聴

このMICUL MICULプロジェクトでは、貴重な研究者へのインタビュー映像を公開（日本語字幕付き）。視聴者はMICUL MICUL × Vitality.Swissの[ウェブサイト](#)からいつでも各研究者が見出す海藻の様々な可能性にアクセスすることができます。

収録インタビュー：

ドミニク・レファルト博士（チューリヒ応用科学大学/ZHAW）

エドゥアール・バル（民族植物学者）

フィリップ・ポタン博士（ロスコフ生物学 研究所）

マイラ・チャベス博士（ベルン大学解剖学研究センター）

2. 共有：あなたの海藻レシピを教えてください

何世紀にもわたって海藻を食べ続けてきた日本の皆さまと一緒に“未来の食べ物”である海藻の新しいレシピ作りを行います。そこで新レシピを作るに当たって、伝統的な日本食から多国籍料理まで、海藻を使った様々なレシピを募集します。西洋の食卓に合いそうな料理、一番好きな海苔の食べ方、とっておきのレシピ、家族から受け継いだ思い出の味、ご家庭での海藻の活用方法など、様々な情報を送ってください！

応募詳細：[こちら](#)



3. 創造：新レシピの開発。ワークショップ（大阪・東京）に参加

みなさんに教えていただいたレシピをヒントに、大阪と東京で行うワークショップで、新しいMICUL MICUL × Vitality.Swissレシピを作ります。

いっしょにMICUL MICUL × Vitality.Swissの扉を開きましょう！

MICUL MICUL × Vitality.Swissへ入室：[こちら](#)

MICUL MICUL

海の中で生きる海藻、それは植物ではなく原生生物です。原生生物とは、分類学における、動物、植物、菌類、細菌に次ぐ5番目に大きいグループのこと。藻類は酸素の70パーセントを生産していて、気候変動問題を抱えた現代においてエネルギー危機を解決するカギになると注目されています。バイオ燃料、食糧供給、医療や化粧品への応用、更にはバイオプラスチックなどの新素材といった様々な分野で研究や開発が行われています。

日本の食卓では、海藻は調味料として広く使われ、また古くより食材の一つとして親しまれてきました。さらに科学研究によれば、何世紀にもわたって海藻を食べ続ける日本人の体内では、マイクロバイームが遺伝子の水平伝播を起こし、それによって海藻類に含まれる栄養分を分解する特別なしくみが働くそうです。現在、西洋の食生活や食文化において、ノリ、昆布、ワカメを始めとした多くの海藻食品が少しずつ身近なものとなってきています。

アーティストのマヤ・ミンダーが皆さんにお願いしたいのは、“未来の食べ物”である海藻の新しいレシピ作りです。新レシピを作るに当たって、伝統的な日本食から多国籍料理まで、海藻を使った様々なレシピを募集します。西洋の食卓に合いそうな料理、一番好きな海苔の食べ方、とっておきのレシピ、家族から受け継いだ思い出の味、ご家庭での海藻の活用方法など、様々な情報を送ってください！

マヤ・ミンダーより



マヤ・ミンダー (Maya Minder) **アーティスト、キュレーター、料理人**

マヤ・ミンダーは、バイオハッキング、メーカー・ムーブメント、サードスペース（第三の場所）の流れをくむアーティスト。草の根的なアイデア、差別や攻撃を受けない“セーフゾーン”、市民科学などの思想や方法論を用い、食材や料理を通じて“集団的な語り”を形成する。チューリヒ大学で美術史を学び、チューリヒ芸術大学で造形美術を学んだ。その後から現在に至るまで活動を広げ、自主的なイベントや国際ハクテリア協会の活動の中で様々なプロジェクトの共同キュレーションや企画運営をしている。「グリーン・オープン・フード・エボリューション」では、人間にとっての日用品と自然のアニミズムとの間の複雑な関係性が形成されている。“料理は私たちを変える”とは、ミンダーの作品の根底にある思想であり、糸をつむぐように作品の中で表現される。ミンダーにとって料理とは、“ありのままの自然”から“調理された文化”へ移行する様を見つめることであり、それは人間の姿を映し出すことにもつながる。さらに、植物、動物、人間における共生・共存の新しい構想を生み出している。

ワークショップ

大阪 MICUL MICUL × Vitality.Swiss in Osaka

事前登録制

日時: 4月24日(月曜日) 14:00-17:00

場所: OSAKA FOOD LAB (大阪フードラボ)

大阪市北区中津1-1-36 <https://goo.gl/maps/qZKGMcVqjyk>

参加費用 無料、先着25席

詳細: [こちら](#)

申し込み: [こちら](#)

東京 MICUL MICUL × Vitality.Swiss with UoC

事前登録制

日時: 2023年4月27日(木曜日) 14:00-17:00

Place: UNIVERSITY of CREATIVITY <https://uoc.world/access/>

参加費用 無料、先着16席

詳細: [こちら](#) <https://uoc.world/>

申し込み: [こちら](#)

企画・運営協力: UNIVERSITY of CREATIVITY

プロジェクトチームについて

「MICUL MICUL」は、マヤ・ミンダーのリサーチ・プロジェクト「GREEN OPEN FOOD EVOLUTION」の一部であり、インスタレーション、ストーリーテリング、キュリナリーアート、パフォーマンスを含んだエワン・シャルドゥロネとの共同作品です。

「MICUL MICUL - Recipes wanted!」は、在日スイス大使館が進めるVitality.Swissのコミッションワークです。当プロジェクトはスイス・プロ・ヘルヴェティア文化財団の助成と在日スイス大使館の協力により実施されています。

プロジェクトチーム

アーティスト: Maya Minder

音声: Patric Catani

ストーリー構成: Maya Minder

映像: Sandra Bühler, Ewen Chardronnet, Tokio Murai, Maya Minder

テキスト: Ewen Chardronnet, Maya Minder

ハイパーテキスト・ストーリーテリングツールに基づくハイパーフィクション・コンセプトの構築: [Twinery.org](https://twinery.org)

グラフィックデザイン: Anika Rosen, anikarosen.ch

ウェブサイト制作: Ken Gubler, muzosa.ch

翻訳: Ayuko Nishida, Kyoka, 在日スイス大使館（長井祐子、広瀬綾子、サラ・ボックマン、高橋優子）

インタビュー: Edouard Bal, Dr. Myra Chavez Rosas, Dr. Philippe Potin, Dr. Dominik Refard

助成 スイス・プロ・ヘルヴェティア文化財団

協力 在日スイス大使館

謝辞

Jonas Pulver, Constance Juliette Meffre D.D.A. Contemporary Art, Ewen Chardronnet, Yuko Takahashi, Lisa Jancovics, Cherise Fong, Kyoka, Christoph Stahl, Chloé Desmoineaux, Kyong-Hwa Minder-Yu, Huhtamaki Wab, Elisa Chaveneau, Xavier Bailly, Gaëlle Correc, Station Biologique de Roscoff, Roscosmoe, CNC, ART2M, Georg Tremmel, Bioclub Tokyo, Hideo Iwasaki, Metaphorest, Sachiko Hirose, Marc Dusseiller, Urs Gaudenz, Hackteria.org, 在大阪スイス領事館/Swissnex in Japan, Office for Typography, UNIVERSITY of CREATIVITY, OSAKA FOOD LAB（大阪フードラボ）

※Vitality.Swiss（バイタリティ・ドット・スイス）ー ゆたかな未来って？は、在日スイス大使館がスイス関連機関や日本のパートナーと共に進める、2025年に開催される大阪・関西万博に向けたコミュニケーション・プログラムです。ヘルシーライフ、持続可能な地球、人間中心のイノベーションの3つのテーマから私たちのゆたかで活力ある未来のための解決策とシナリオを探ります。Vitality.Swissは、在日スイス大使館が、在大阪スイス領事館/Swissnex in Japan、スイス大使館科学技術部、スイス・ビジネス・ハブ貿易投資促進、スイス政府観光局、そしてスイス連邦外務省 プレゼンス・スイス等のパートナー達と共に進めるプロジェクトです。また、Team Expoの共創パートナーとして、日本とスイスの多様な共創チャレンジの創出・支援をも担うものです。ウェブサイト: <https://vitality.swiss/jp>

プレス資料

[Download](#)

メディア問合せ先

在日スイス大使館 広報文化部

tokyo.culture@eda.admin.ch