



捨てられる存在と知られない現状を帰るためのアプローチ

おちゃきんちゃく / scabit

制作期間：2022/10~11
担当：個人制作



1、2の取り組みを踏まえ、さらに実験を繰り返すと共に、スコピーを扱う場所へ実地調査を行う。
その結果二つの課題を導き出し、二つのコンテンツを製作した。

フィールドワークを通じて



知られていない。

捨てられてしまう。

- スコビーを使ってコンブチャを販売している製造店に赴き、試飲する
- 製造店の店長に会いに行き、実際に購入してみる
- 日本最大の寿蔵工場に赴き、観察と議論を深める

以上から、私はスコビーには

- 知られていない
- 捨てられる存在がある

という 2 つの課題があると気が付く。

そこで、これまで深めていた「お茶きんちゃく」の着眼点をアップデートし、新しく「scobit」を追加製作した。

[実験過程はこちら](#)

おちゃきんちやく



これまで白粉花との接点だけを考えていたが、実際にコンブチャを育て、またコンブチャを販売している様子を知ったことで、コンブチャにも実は「お茶パック」「出涸らし」といった捨てられる存在があると気がついた。

健康にも環境にもいいとされるコンブチャに隠された「捨てられる存在」に着目し、スコピーの膜でお茶を包み新しいお茶パックとしてリデザインした。本物の出涸らしと膜を使っただけでなく、カップにはめられるタグと使いまわせるタコ糸をすることで、繰り返し使えるように設計した。制作ではレーザーカッターを使用した。

スコビット
Scobit



また現地での調査から「そもそも知られていない、リテラシーもないから循環活動まで手が回らない」という実態も知った。

そこで、ただスコビーの活用を促すだけでなく、スコビーや発酵そのものに触れやすくする必要があると考えた。ペットや飾り物感覚で気軽に観察し、膜の採集を体験できる新しいキットとして、「scobit」を製作した。制作にはレーザーカッターを用いて、膜が生成できる仕掛けを1から構築した。

0

ようこそ、
菌類です。

ここは菌類の可能性と多様性に着目し、自然・人間とのつながりを考える、菌の発着所。
菌を知って、菌を使って、菌に触れて。最後は菌を、考えて。
一緒に、菌類を旅立たせて行きませんか？

1 Why どうして菌類に着目したのか

人間の都合によって
分断されている
微生物の多様性が
失われている
生活空間に菌類が少なすぎ、
人間の免疫も菌類の繁殖も低下

スコビー・コンブチャ

2 What 何をし、何を課題としたのか

スコビーと暮らした
使い終わったお茶や、
作られた膜は、捨てられている
膜はできても、
広げて干すのが大変
のこされる存在を
循環させる仕掛けが必要
工場や店舗に行った
膜も捨てられてしまうことがある
活用以前に、興味のない人に
興味を持ってもらう必要がある
多くの人が興味を持ち、
菌類と触れ合える仕掛けが必要

3 How これからどうしていきたいのか

- のこされるお茶と膜を活用したい
- 菌を、人間と自然で循環させたい
- スコビーに興味が持てるようにしたい
- 菌の可能性をみんなで考えたい

おちゃ
きん
ちゃく

Scobit

1

スコビーとは、
菌の集まり。

SCOBY = 「Symbiotic culture of bacteria and yeast」

日本語に訳すと、「細菌と酵母の共生文化」。

酢酸菌と酵母菌が集まってできた、菌の集まり（＝コロニー）が、スコビーです。



人間にも、環境にも、微生物にも、優しい

作る側 → 飲む側 → 作られる側

ノンアルコール・
ノンカフェイン・
ノンブドウ糖。
発酵により「味を引ける」

腸内環境を整えてくれる。
免疫抗体の濃い唾液も、
増え易いとのこと。

1. 膜は自然に退る
2. 一旦菌が繁殖すれば、
どんどん増える

以上の取り組みをもとに行なった展示会では、
ファブカフェの運営者様や富士フィルムの関係者にも
見ていただいた。

- 食べる消費がユニークだから、もっとここを深ぼると面白いかも
- 着眼点はいいが、本当に使いたくなるようにさらにワクワク感を盛り足していく必要がある
- 姿勢はいい
- もっと発信を重ねるべき

などと、多くの貴重な反応をいただいた。

今後は、今までの取り組みをアーカイブとして残すほか、より気軽に楽しめるコンテンツに昇華させていく。