

Green Open Food Evolution

Swissnex Window #2

December 9 –
January 10
2025

Swiss Innovation
Meets
Sustainability

スイスネックス・ジャパンについて
在大阪スイス領事館は科学を特に扱う日本初の領事館です。スイスネックスのグローバルネットワークの一員として、教育、研究、イノベーションの分野でスイス、日本、世界を結びます。その任務は、スイスの大学や研究分野の公的機関、および、研究分野のスタートアップ企業の国際化に助力し、知識やアイデア、才能ある者たちの国際交流を積極的に支援することです。

About Swissnex in Japan

The Consulate of Switzerland in Osaka is the first Consulate in Japan with a primary focus on science. As part of the Swissnex global network, it connects Switzerland, Japan, and the world in education, research, and innovation. Its mission is to support the outreach and active engagement of its partners in the international exchange of knowledge, ideas and talent.

MICUL MICUL



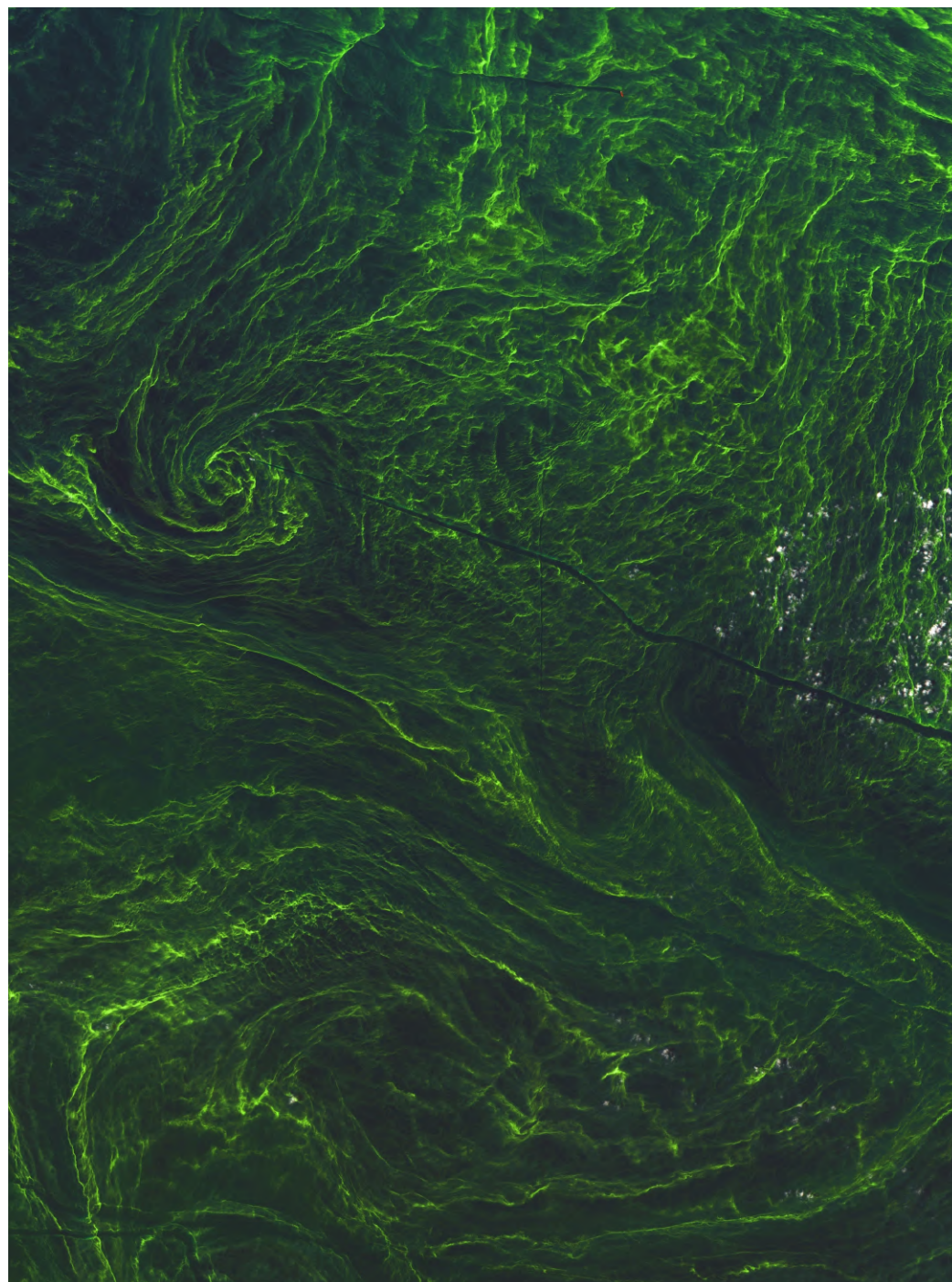
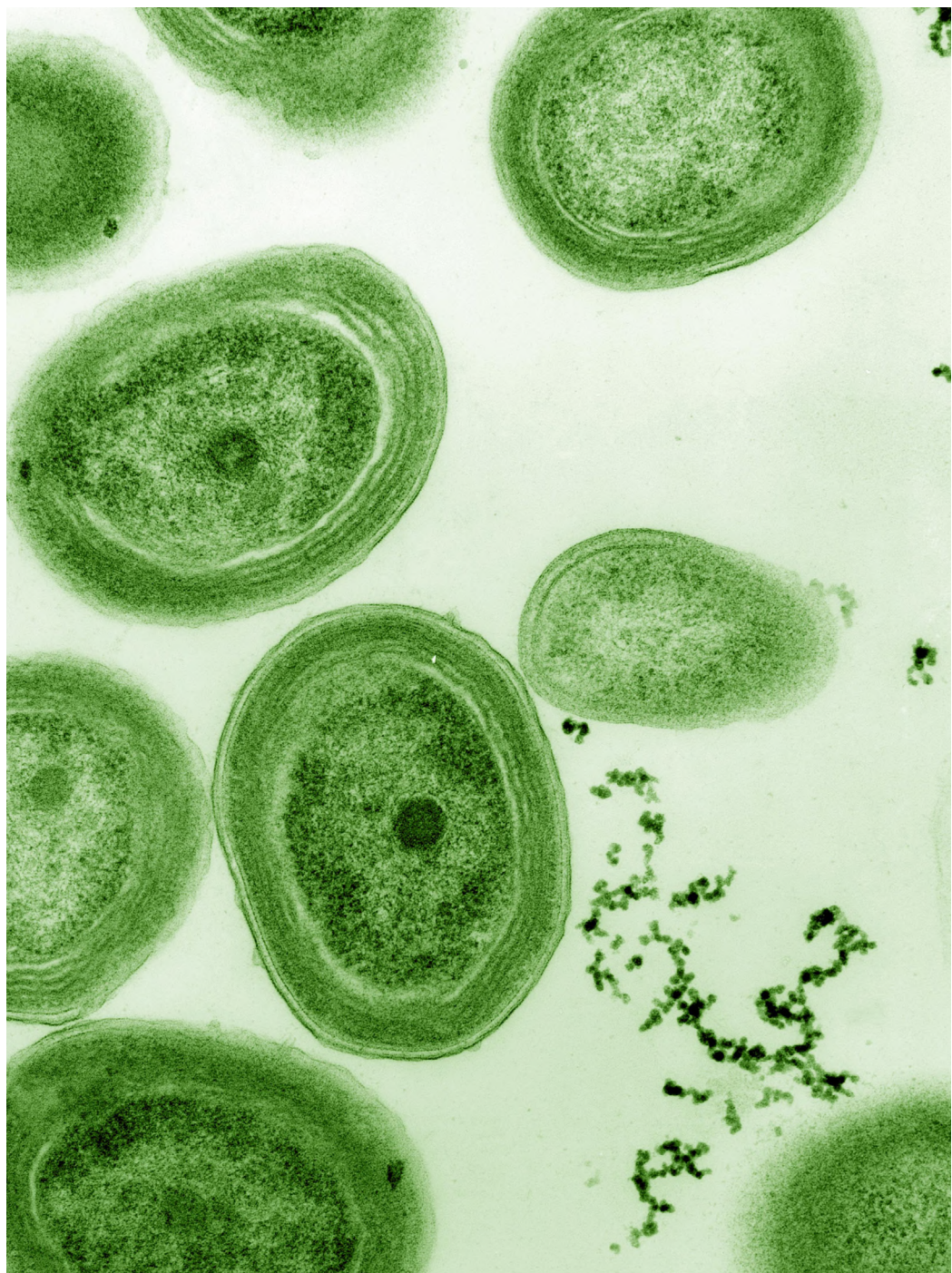
ミクストメディア・インスタレーション
オーク材、真鍮、アルミニウム、ガラス、ペトリディッシュ、藻、微生物、菌類
400 × 500 cm
作者：Agence Bientôt, Victore Yvin, Pacôme Gérard, Designers Artisans
プロデューサー：Art2M, Ewen Chardronnet

Installation mixed media; oakwood, messing, aluminum, glass, petri dishes, algae, bacteria, fungi
Dimension variable, 400 x 500 cm
Production: Agence Bientôt, Victore Yvin and Pacome Gerarde, Designers Artisanal
Producer: Art2M, Ewen Chardronnet

もし私たちが藻類だけを食べ、原生生物界からやってきたこれらの外来種と共進化しようとしたら、私たちはどうなるだろうか？

この深遠な時間的視点と、まだ書かれていない思索的な歴史に引き込むことのできる人間以外のマルチチュードを念頭に置くと、完全に独立栄養生物となり、ホモ・フォトシンセティクス（光合成する人間）として生きることは可能なのだろうか？ 本作品は、デザイン、パフォーマンス、バイオハッキング、料理を、オープンかつ手続き的なものとするを意図したインスタレーションと映像に取り入れることでこの旅に出る。

What would become of us if we only ate algae and tried to co-evolve with these alien species from the protista kingdom? Keeping in mind this profound temporality perspective and the more than human multitudes it can draw into a speculative history yet to be written, would it be possible to become fully autotrophic and live as a Homo Photosyntheticus? “Green Open Food Evolution” is representing the kitchen of the future and embarks on this journey by incorporating design, performance, biohacking and cooking into an installation and a film which are intended to be open and procedural.



Algae Lab Cooking Workshop

藻類の実験的クッキング・ワークショップ

「キッチン・ラボ」では、料理を通じた分子変換の問題について、ニューメディア、パフォーマンス、発酵、料理などの学際的な実践を交えて実験を行っている。「料理は私たちを変える」という考えが、マヤ・ミンダーの実践の出発点である。ミンダーは、食、科学と技術、生態系のもつれあいをテーマに活動を行っている。(共に) 食べるという行為は、リン・マーギュリスの進化生物学に沿った、慎重な変化と科学的進歩への願いを伴う相互依存的なインフラストラクチャーを現実のものにする。大阪のSwissnexで開催するキッチンラボ・ワークショップでは、藻類と海藻の可能性を探り、ワークショップ／パフォーマンスの参加者とともに新しいレシピを考案することを目指す。

The “Kitchen Lab” experiments on questions of molecular transformation through the culinary with transdisciplinary practices of new media, performance, fermentation and cooking. “Cooking therefore transforms us” is the starting point of the practice of Maya Minder which performs on the entanglements of food, technology & science and ecology. The act of eating (together) actualizes the interdependent infrastructure with the desires towards careful transformation and scientific progress in line with Lynn Margulis’ evolutionary biology. The Kitchen Lab Workshop in Osaka at Swissnex will explore the potential of algae & seaweed and aims to create new recipes together with the participants of the workshop/performance.

Recipes wanted!

レシピ募集！

あなたのレシピ、お待ちしております！ マヤ・ミンダーは、海藻を「未来の食べ物」とするための新たなレシピの創造に向け、みなさんの手助けを求めています。新しいレシピを作るにあたって、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。西洋人の好みに合いそうなレシピ、あなたの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、いつもの家庭料理に海藻を取り入れる方法など、あなたのレシピを送ってください！

Recipes wanted! Here we ask you to help us to create new recipes for seaweed as future food. The artist Maya Minder is launching an open call for donation of traditional Japanese, fusion food to create new recipes. What could be recipes that matches the western tongue? What is the way you like to eat nori the most? What is your favourite, or family recipe? How do you imply seaweed at home-cooking?



algae.vitality.swiss



マヤ・ミンダーはVitality. Swissプログラムのアンバサダーの一人であり、アーティスト、キュレーター、「食のアート」領域における料理人として活躍している。在日スイス大使館はマヤ・ミンダーと共に、藻類に着目した「ミクルミクル×Vitality.Swiss」プロジェクトを立ち上げた。この世界の酸素の約70パーセントを生み出している藻類は、エネルギー危機や気候危機のいくつかの側面を解決する鍵となると言われている。海藻は日本食に馴染みが深い食べ物だが、世界中の食卓に目を向けたとき、海藻はより広く消費される可能性を持つ。

Maya Minder, one of the ambassadors of the Vitality.Swiss program, is an artist, curator and chef working in the field of Eat Art. The Embassy of Switzerland in Japan together with Maya Minder have launched MICUL MICUL×Vitality. Swiss, a project focusing on algae. Algae produces around 70 percent of the world’s oxygen and is said to be a possible key to solving certain aspects of the energy and climate crisis. Seaweed is a familiar part of the Japanese diet, but when you look at the tables around the world, there seems to be much potential for broader consumption.

Artist Biography: Maya Minder

アーティストのプロフィール：マヤ・ミンダー

マヤ・ミンダーはチューリッヒ大学で美術史を学び、その後チューリッヒ芸術大学にて造形美術の修士号を取得した。リサーチに基づく彼女の実践は、食の歴史、深化生物学、そして料理やバイオハッキング、パフォーマンス、メディア・インсталレーションといった実践に内在する関係的な美学 (aesthetics) といったトピックをめぐる多様な実践にかかわっている。こうした活動を通して彼女は、生態学的思考における共同的な物語や身体化された知識の共有を目指している。またキュレーターとして国際ハクテリア協会とスイスメカトロニクスアート協会 (SGMK) の共同代表、Foodculture Days (スイス) の役員を務める。また、ブラジル、チリ、スイス間のアートとサイエンスの交流プロジェクトである「Fungi Cosmology」プロジェクトにも参加している。これまでに、Kunsthaus Zurich、Kunsthalle Zurich、ARKO Art Center (ソウル)、Serpentine Gallery (ロンドン)、Powerstation of Art (上海)、ByArtMatters (杭州)、Collegium Helveticum (チューリッヒ)、Jeu de Paume、Cité International des Arts (パリ)、金沢21世紀美術館、スイス大使館 (東京)、アルス・エレクトロニカで展示、ワークショップ、カンファレンスを実施。また、ノミネート、受賞、レジデンスArt Explora, KADIST Award, Pax Award, Pro Helvetia, Migros Kulturprozent などでのノミネート、受賞、レジデンスを経験。



Maya Minder studied Art history at the University of Zurich and MA Fine Arts at Zurich University of Arts. Her research-based practice circles around the topics of food stories, evolutionary biology and relational aesthetics within practices of cooking, biohacking, performance and media-based installations. Her aim is to share collective storytelling and embodiment of knowledge within ecological thinking. Also working as a curator, she is the co-president of the International Hackteria Society, Swiss Mechatronic Art Society (SGMK) and board member of Foodculture Days, Switzerland. She is also part of the Fungi Cosmology project an art/science-based exchange between Brazil, Chile and Switzerland funded by Pro Helvetia South America. Exhibitions, workshops and conferences at: Kunsthaus Zurich, Kunsthalle Zurich, ARKO Art Center, Seoul, Serpentine Gallery, London, Powerstation of Art, Shanghai, ByArtMatters, Hangzhou, Collegium Helveticum, Zurich, Jeu de Paume and Cité International des Arts, Paris, Kanazawa 21st CE Museum, Swiss Embassy in Japan, Ars Electronica, Nominations, Awards and Residency by Art Explora, KADIST Award, Pax Award, Pro Helvetia, Migros Kulturprozent, a.o.