

世界をゆくー包装温度の上昇を感じて!

## 「Scanpack 2015」に表れたかたちが描く包装の未来

ジェイパックワールド株式会社  
代表取締役 宝坂健児

今回は、欧州を中心にこれまで訪ねた主要な都市（プロダクトマーケット）や専門展示の視察を通じて、私の感じた（これまでにない）世界の包装温度の上昇について触れてみたい。その包装温度の主体である（包装に関わる）若い人たちとともに、未来に表われる包装のカタチについても考えてみたい。

また 3 年に一度スウェーデンで開催される、北欧最大の専門展「Scanpack 2015」で気になった幾つかの包装（写真）を通じ、単に「グローバリゼーション」では語れない、深度のある変化（多様性への胎動）についても触れておきたいと思う。

欧州といえば、環境（保全）意識の高いことで知られるが、あえて未来の包装のカタチとして「多様性」と「環境保全」から始めたい。不思議なことに、「環境保全」は後回しかと思われたあの米国と中国も含めて、先の「COP21」で合意が形成された。これも「時」であろうか。

途上国を含む 196 カ国・地域の全てが参加し、2020 年以降の新たな温暖化対策「パリ協定」が採択されたものである。各国の自主性に委ねられる面は大きいですが、全ての国が温暖化防止にともに努めることを約束したのは史上初めてであり、歴史的な一歩といえなくはない。

これまで人災・天災もしかり、とくに“2015 年”に起きた様々な脅威が、いかに世界の国々のリーダーに「抜き差しならない環境」を強く認識させたかの一つの表れともいえよう。もちろん、これで楽観視できるものではないが、「雨降って地固まる」の感がある。

### ●自然との対峙から共生へ

端的に言えば、海面の平均温度が 1℃上昇することでの世界への影響といったことが、いかに大きいかという認識である。いわゆる「バタフライエフェクト」だが、グローバリゼーションといわずとも元来、世界（地球）は精緻につながっている。

「青年の熱が世界の温度を決める」というが、それはポジティブに捉えることで、世界をより善くしていくとの考えであろう。「COP21」にも、「世界の温度



をこれ以上は上げまい」とする人類の熱が表れたものといえよう。スケールでは異なろうが、「環境保全」は包装設計とももはや切り離せないテーマだ。

また、それは修復（負荷軽減）としての守りの保全ではなく、ともに生きる上での積極的な保全である。2015年のノーベル生理学・医学賞を受賞した大村智氏（北里大特別栄誉教授）は、寄生虫による風土病の治療薬の実用化による実績が評価されたものである。

私が包装でのノーベル賞受賞の可能性をくり返し指摘してきたことも、背景にはこうした世界の動きと関心があるからである。近年は包装設計での重要な世界的テーマともなりつつある「SAVE FOOD」でも、単なる技術的な保存性よりも、こうした微生物の活用を考えてゆくべきであると思っている。

結核に関する研究で、同じくノーベル生理学・医学賞を受賞したドイツ医師コッホ氏は、「伝染病の研究は単に実験室においてのみ行われるべきものではなく、実験室以外において起こる総ての偶然の出来事をもあわせて考慮すべきである」との言葉を残している。

「包装は文化」とも呼べるものであり、それは自然とともに生きる学問と実践でなければならない。人や社会に貢献するものであり、生活になくってはならないモノとして世界の温度を決定しうるものでもある。包装についてではないが、こんな言葉がある。

それは、「人文科学であれ社会科学であれ、自然科学であれ、生きた学問というものは、学ぶ者自身が、常に民衆や社会と交流しつつ、現実を呼吸していくなかに生まれてくるものであると私は思う」と。

そしてまた「現実を踏まえてこそ真実の発想が生まれてくるものだ。この現実という母なる大地から、常に謙虚に学んでいこうという姿勢こそ、学問が生き生きと躍動していけるかどうかのカギを握っていると、いえるのではないか」というものだ。

これは、そのまま包装人に向けられた言葉でもあり、また包装人が語った言葉のようでもある。周知のように、「COP21」が開催された欧州では、包装においても環境保全意識の高い国々が多い。人口の違いもあるが、(かつての反省も踏まえ) 森林を大切に守っている。

だが「守る」とはいつでも、自然と対峙する考え方であり、たとえば日本の「里山」のような、ともに生きる（同化）こととは違う。グリーン（環境）デザインを専攻する大学教授の「いずれグリーンデザインといったものが無くなることが理想である」との言葉を聞いたことがある。

つまり“足りない”から意識して努める必要もあるわけだが、それが“当然のこと”となってしまうと、もはや意識することなく、努める必要もなくなるということだ。そうした自然と人（の暮らし）との関係が、先の「里山」に象徴され

るものではないだろうか。

それを洋風にいうと、(先のコッホ氏の)「実験室以外において起こる総ての偶然の出来事をもあわせて考慮すべき」との表現となろう。経験・体感した人にはいうまでもないが、(言葉で表すのは非常にむずかしい) 空気のように意識することのない大切な関係にあるということである。

かつて包装を「モノ言わぬセールスマン」と表した人もいたが、今でも包装が単なるセールスマンではないことは周知だが、この「モノ言わぬ」というところに包装の目指すべきものがある。私が思うのは、無色透明な文化となることが包装の理想ではないだろうか。

### ● 「定点観測」は時間と深度

数年ごとに欧州のプロダクトマーケットを観るにつけて思うことは、「温暖化」とは逆の善い意味で)、世界の“包装温度”は徐々に上がりつつあるということだ。もちろんグローバル化の確実な進展による、ある種の「スタンダード化?’ともいえなくはない。

ただ、それだけでは片づけられない何かのエネルギーが感じられる。たとえばマクドナルドに代表されるグローバルチェーン展開による“スタンダード化”とは明らかに違うということである。これは私の持論に近いが、その背景にインターネットや SNS によるネットワークが欠かせない。

さらにいえばスマートフォンやアプリなどの日常的な利用による影響は、様々な分野や次元に表れ始めていると思う。包装も例外ではなく、技術だけではなく仕様やデザインなどの思考にも確実に影響を与えている。あえて「スタンダード化」というならば、多様性をともなうスタンダード化といえようか。

少々抽象的な表現となって恐縮だが、先に触れたインターネットや SNS を用いたスマートフォンやアプリなどは人の感性の一部をかたちとしたもので、いわば地中深くのマグマに触れたような感じではないであろうか。マグマには国境も人種も文化もなく、いわばそこにはあらゆる差異を超えた普遍性がある。

国内外での“包装”を定点観測して感じられるのは、そうしたマグマが活動を始めた胎動といえるものである。現実には火山列島の日本ではあちこちで、小規模な噴火活動がつづいている。ゆえにマグマの活動の先に表われることも容易に想像できよう。

大小の噴火のあとに冷却され、再びマグマは地中深くに封じられるわけである。だが(噴火の程度にもよるが)そのときに地表は噴火前の地形とは違っている。全く違った地形が表れることもあろうし、これまでの地形がさらに際立ったものになることもあろう。



私の言いたいことをすでに理解できた人も多いと思うが、いわゆる「スタンダード化」と全く違うのはここである。「感性」といったマグマの普遍性の上辺は「スタンダード」といえなくもないが、それは動的であってやがてカタチ（地形）として表われてくるのは一つとして同じもののない多様性である。

もう一つ、見落してはならないマグマの普遍性は、エネルギーの“ベクトル”である。「ベクトル」とは、力の大きさとその方向を示したものであることは周知である。先にも触れように力の大きさには大小様々だが、方向は上昇である。マグマの普遍性はその大きさと方向とにあるといえる。

勿体ぶるつもりはないが、包装に当てはめていけば規模こそ違えども、技術や仕様、デザインといった開発の方向性は近づいてくるということである。だからといって同じカタチにはならない。なぜならば当初の原形の違いが、その後のカタチの形成に大きく影響してくるからだ。

いうまでもなく、その原形が国であり、人種であり、習慣・文化といった差異となる。だから私は、現今のグローバリゼーションの先に表われる世界（PACKWORLD）は均一（合理的）なスタンダード化ではなく、多様性（情緒）に富んだものだと思っている。

この世界に飛び込んだ当初に、取材先の人にいわれた言葉がある。それは「忙しくても週一回は小売店舗を訪ねなさい。そこで包装が変わったことがひと目で分かるようになれば一人前」である。煎じ詰めれば、これまで国内外でのプロダクトマーケットや専門展示の視察はその実践に尽きるといえる。

ただこのいただいた貴重な言葉を遅くするとすれば、（地表の）カタチの変化が分かるということだけでなく、そこに表れた（地中深く）のマグマのエネルギーの胎動が感じられることである。マグマにも活動期があり今、その活動期に当たることは幸いである。

くり返しになるが、「包装」は生活に根差したモノであり、「定点観測」といってもそこで生活することに勝るものではない。先のコッホ氏の言葉を借りれば「実験室」観を超えて、「実験室以外において起こる総ての偶然の出来事をも合せて」ということに迫れるかである。

その意味では、たとえば「展示会以外」「小売店舗以外」「出会う人以外」といったすべて（偶然も含めて）を合わせる力である。やはり、これを身につけるには時間と深度とが必要である。時間はかける以外にはなく、深度は勇気と好奇心と挑戦に汗を流すしかない。

私も、その努力の途上にある。マグマの胎動とは、言いかえれば若い人たちの胎動でもある。それだけに、とくに海外では善き経験者（先輩）とともに行動をすることを薦めたい。また、とくに包装にあつては食事が重要である。「食べら

ればよい」とせず、それこそ深度をもってメニュー表とにらめっこしてほしい。

(経済的に許される範囲で) 色々な食メニューを試してみることである。また食事のときに(たとえ初対面であっても) 対話を心掛けるべきである。すべて「包装」とダイレクトに結ぶものではなくても、それが生活を体感することであって、いずれ様々な経験は包装へと結びついてゆくはずである。

写真 1-1、1-2 : 中芯をハニカム構造とした緩衝用の段ボールである。ダイカットで型抜きしながらプレスしてオリジナルの緩衝材をつるものである。強度や緩衝性ととも、手工芸(クラフト)的な趣きがあるものだ。ワインボトルの緩衝材だが、ボトルの形状によってカスタマイズされる。



写真 1-1



写真 1-2

写真 2 : 「SpreadPac」と呼ばれるたまご形のポーシオンパックである。まだ試作段階ということだが、展示会ではこうした異形で異構造のポーシオンパックが増えてきた。これは(色のついた)羽のようなエッジ部分のフィルムを剥がして使用するもので、もう一方の厚めのシート素材がそのままヘラになる。パンにジャムなどを塗るときに使用するヘラである。



写真 2

写真 3 : 3 年前に紹介された紙パルプとプラスチック (PLC) とをほぼ半々に混ぜた素材で、シートフォーミングしたものである。プラスチックの性質(量)により、(紙としては)かなり自由度のある熱成形ができる。これはワインケースだが、型を 3 つに割って組み合わせたものである。

あえて色違いの組み合わせによってデザインの効果を生んでいる。ある程度の深絞りも可能だが、むしろそうした場合にはモールド製法で成形したのちに熱をかけて強度を付加する方法である。

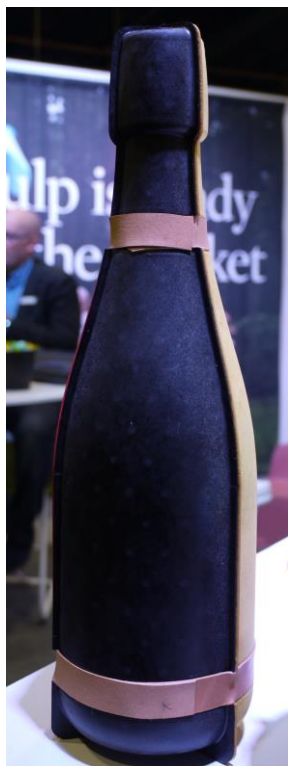


写真 3



写真 4-1

写真 4-1 : 欧州では多用されているワイン用 **BIB** だが、何か妙なところはないだろうか。抽出口が上部につけられており、重力に逆らって注がれる仕組みである。なかの構造は通常の **BIB** と全く同じ、紙箱のなかに抽出口付きのフィルム袋が入っている。ただ違うのはプラスチックの白い板状のものが底に挿入されていることだ。

写真 4-2 : ほぼ同じ形状の 2 枚の浅いプラスチックのフタのようなものが重なっている。その間にはバネが装着されており、上下の 2 枚のフタをわずかにずらすと嵌合が外れてバネが機能する仕組みである。**BIB** の外箱の下部に指でこの上フタを押せる仕組みである。

現在、**BIB** の箱に自動投入できるマシンを開発中で、早ければ 2016 年 2 月に世界で販売の予定のようだ。これにより、なかのフィルム袋に残るワインの残量はわずか数%となる。



写真 4-2



写真 5

写真 5: これも展示会でよくみるようになったストロー付きスタンディングパウチである。ストローを差す手間を省くということだろうか。単純だが、おもしろい試みである。

写真 6: インモールドカップのユニークなパッケージである。インモールドならではの美粧性を上手く生かして、逆に利用したものである。ちなみに、かつて日本でも粉末の洗濯用洗剤で多用されていたプラスチックの骨組みと、紙箱を組み合わせた（確かピラードだったか?）インモールド容器が最注目されていたのに驚いた。





写真 6