



ซีกัล ดีไซน์ คอนเทสต์ 2010

กระทักต่อมกรีน

น.ศ.ออกแบบเครื่องครัวสีเขียว

ในยุคที่เกิดความเปลี่ยนแปลงอย่าง
 คึกจรรวค ทั้งในด้านสภาวะ
 แวกล้อมและพฤติกรรมของคนที
 หมุนเวียนเปลี่ยนไปตามความก้าวหน้าของ
 เทคโนโลยีและข้อมูลที่ได้จากสื่อต่าง ๆ ทีมี
 มากมายและหลากหลายด้าน การออกแบบ
 ผลิตภัณฑ์ใหม่ให้เข้ากับยุคและความ
 ต้องการของคนรุ่นใหม่ทีดีที่สุด คงหนีไม่พ้น
 การให้กลุ่มเป้าหมายในอนาคตได้มีส่วนใน
 การออกแบบผลิตภัณฑ์ทีเหมาะสมกับวิถี
 ชีวิตและความต้องการของพวกเขาเอง

เช่นเดียวกับการจัดการประกวด
 "ซีกัล ดีไซน์ คอนเทสต์ 2010" โดยบริษัท
 ไทยสแตนเลสสตีล จำกัด ผู้ผลิตเครื่องครั
 ครัว "ซีกัล" ทีมีมาต่อเนื่องเป็นปีที 4 แล้ว
 ซึ่ก็นับได้ว่าเป็นเวทีแรกของเมืองไทยทีส่งเสริม
 เรื่องการประกวดออกแบบเครื่องครั
 ครัวอย่างจริงจัง เพื่อสร้างสรรค์เครื่องครั
 ครัวใหม่ ๆ จากจินตนาการของนิสิตนักศึกษา
 โดยใช้แนวคิดกรีนดีไซน์เป็นมิตรกับ
 สิ่งแวดล้อมทีกำลังเป็นเทรนด์ไปทั่วโลกใน
 ขณะนี้

โดยปีนี้การประกวดจะเน้นคอนเซ็ปต์
 "กรีนเนทีฟ คุกแวร์" (Greenative
 Cookware) หรือ "คิกเขียว" ประกวด
 ออกแบบผลิตภัณฑ์เครื่องครัครัวลคโลกร้อน
 ซึ่ก็ได้รับความสนใจจากนักศึกษาจากหลาก
 หลายสถาบันกว่า 100 คน โดยนึ่ง ๆ ที
 เข้าร่วมโครงการจะได้เข้าไปชมโรงงานซีกัล
 และพูดคุยกับผู้เชี่ยวชาญ เพื่อศึกษาถึงวิธี
 การออกแบบทีไม่ใช่แค่จินตนาการ แต่ต้อง
 สามารถผลิออกมาใช้ได้จริงอีกด้วย

หลังจากที่ผ่านมาก็คัดเลือกจากคณะกรรมการอย่างเข้มข้น ก็ได้รายชื่อของผู้ที่รางวัลชนะเลิศทั้ง 3 อันดับที่ล้วนมาจากสถาบันการศึกษาแห่งเดียวกัน คือ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ผู้คว้ารางวัลชนะเลิศอันดับ 1 ณัฐยา ศรวิชาวพร นักศึกษาปี 3 จากคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาคศิลปประยุกต์สาขาสถาปัตยกรรม ในผลงานชื่อ "Keep in One" ภาชนะใส่อาหารที่เจาะเนื้องานมาใช้ประโยชน์อื่นต่อได้ ซึ่งมีแนวคิดมาจากการผลิตภาชนะที่ต้องการประหยัดเนื้อวัสดุและใช้ทรัพยากรให้คุ้มค่าที่สุด โดยเจาะชิ้นส่วนจากขอบสามด้านออกมาแล้วประยุกต์ทำเป็นส้อม ถือเป็นการใช้ทรัพยากรได้อย่างคุ้มค่า

รางวัลที่ 2 พิพัฒนพงศ์ ไสรัตน์ นักศึกษาจากคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาคศิลปประยุกต์สาขาสถาปัตยกรรม กับผลงานอุปกรณ์ถนอมอาหาร "Immortal Spice" เล่าว่า ได้แนวความคิดมาจากภูมิปัญญาชาวบ้านที่มักอาศัยการพึ่งพาธรรมชาติเป็นหลัก จึงกลายมาเป็นแรงบันดาลใจในการออกแบบอุปกรณ์ถนอมอาหารด้วยวิธีอบแห้งวัตถุดิบด้วยแสงอาทิตย์ ใช้งานง่าย ๆ เพียงนำเครื่องเทศ เช่น พริก ใบมะกรูด มาใส่ในกระปุกที่ทำจากแก้วและสเตนเลสตีลชูปเงา พร้อมมีช่องระบายความชื้น หลังจากนั้นปิดล็อกแล้วนำไปวางบนพื้นหรือคิด้กั้งในแนวตั้งกับผนังหรือหน้าต่างในบริเวณที่แสงแดดส่องถึง เพียงแค่นี้ก็สามารถยืดอายุอาหารได้นานยิ่งขึ้น

ขณะที่ **ชินกฤต บุญญาภิวัฒน์ นักศึกษาปี 3 จากคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาคศิลปประยุกต์สาขาสถาปัตยกรรม สถาบันเทคโนโลยีลาดกระบัง กับผลงาน "Variant"** ค้ามจับสเตนเลสสำหรับช้อน ส้อม มีด ตะเกียบ เล่าว่า ไอเดียนี้เกิดจากการเห็นขยะจำนวนมากมหาศาลที่เป็นบ่อเกิดของมลพิษ โดยเฉพาะในชีวิตประจำวันเวลาเรารับประทานอาหารบ่อยครั้งที่เจอช้อน ส้อม มีด ตะเกียบชำรุดเพียงแต่ส่วนปลาย แต่ก็ต้องทิ้งเปลี่ยนใหม่หมดทั้งชิ้น จึงเกิดการสูญเปล่าบริเวณค้ามเพราะฉะนั้นอุปกรณ์ค้ามจับสเตนเลสชิ้นนี้จะช่วยลดโลกร้อนด้วยการไม่สร้างขยะเพิ่ม เพราะสามารถถอดเปลี่ยนหัวส่วนที่เสียได้

ในตอนท้ายน้อง ๆ ทั้ง 3 ยังบอกตรงกันว่า อยากขอบคุณการประกวดครั้งนี้ที่เปิดโอกาสและสนับสนุนให้เด็กไทยได้มีเวทีแชร์ไอเดียพร้อมสร้างสรรค์ผลงานที่จะเป็นประโยชน์ต่อโลกในอนาคต และที่สำคัญยังรู้สึกภูมิใจที่แม้จะเป็นเพียงจุดเล็ก ๆ ก็สามารถช่วยดูแลโลกให้น่าอยู่ขึ้นได้