'คิดเขียว'กระตุกต่อมกรีน

■ กานต์ดา บุญเถื่อน

ไม่ใช่เรื่องแปลกใจที่อุปกรณ์เครื่องครัวจะมีรูปทรงแปลกตา และใช้งานได้อเนกประสงค์ยิ่งขึ้น ตามเทรนด์อีโคดีไซน์หรือเทรนด์เพื่อสิ่งแวดล้อมที่เน้นการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าที่สุดรวมถึงนำวัสดุเหลือใช้ในกระบวนการกลับมาแปรรูปใหม่ และยังเป็นโจทย์ของการประกวดออกแบบคอนเซปต์ "กรีนเนทีฟ คุกแวร์" (Greenative Cookware) หรือคิดเขียว

Keep in One ผลิตภัณฑ์ถ้วยทรงสามเหลี่ยมทรงสูงประมาณ 15X18 เซนติเมตร รองรับได้ทั้งผลไม้และขนมหวาน ความโดดเด่นยังอยู่ที่บริเวณขอบชามที่ได้รับการปรับแต่งให้เป็นช้อนส้อม ลดสิ้นเปลืองวัสดุ การขึ้นรูปชิ้นงานใหม่ ผลงานรางวัลชนะเลิศโดย ณฐิยา ศรีวิชาพร นักศึกษาปี 3 ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง (สจล.)

idea

คุณสมบัติของชามทรงสูงรูปสามเหลี่ยมไม่เพียงบรรจุอาหารว่าง แต่ยังสามารถจัดแต่งโต๊ะเพื่อความสวยงาม โดยนำมาเรียงต่อกันเป็นวงกลมอีกทั้งรูปทรงสามเหลี่ยมยังช่วยให้การวางซ้อนเพื่อจัดเก็บและขนส่งสะดวกไม่ต่างจากทรงสี่เหลี่ยมอีกด้วย

ณฐิยาให้ความสำคัญกับการนำวัสดุเหลือใช้ในโรงงานกลับมาแปรรูปใหม่อย่างคุ้มค่าโดยวัสดุที่ปลอดภัยสำหรับใช้งานบนโต๊ะอาหารก็คือ สเตนเลส จึงมุ่งความสนใจไปยังวัสดุสเตนเลสเหลือใช้ จากกระบวนการผลิตในอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง โดยนำมาออกแบบขึ้นรูปใหม่ ลดกระบวนการผลิตเพื่อให้มีวัสดุจากการผลิตเหลือน้อยที่สุด

กลุ่มเป้าหมายของชามทรงสามเหลี่ยมเป็นกลุ่มที่นิยมผลิตภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม และชื่นชอบสินค้ามีดีไซน์

"การเรียนสถาปัตย์และได้ร่วมกิจกรรมดังกล่าวทำให้ผู้เรียนมีความคิดเปลี่ยนไปจากก่อนเรียนมาก ในด้านมุมมองต่อผลิตภัณฑ์สักชิ้น แทนที่จะมองเป็นชิ้นงาน 1 ชิ้นแต่กลับมองลึกลงไปถึงกระบวนการผลิตซึ่งได้มาของชิ้นงานดังกล่าวว่าเป็นมาอย่างไร ซึ่งจะทำให้เรายิ่งคิดว่าจะซื้อดีหรือไม่ดี มีส่วนร่วมในการทำให้โลกร้อนขึ้นหรือเปล่า" ณฐิยา กล่าว

ถอดทิ้งของเก่า

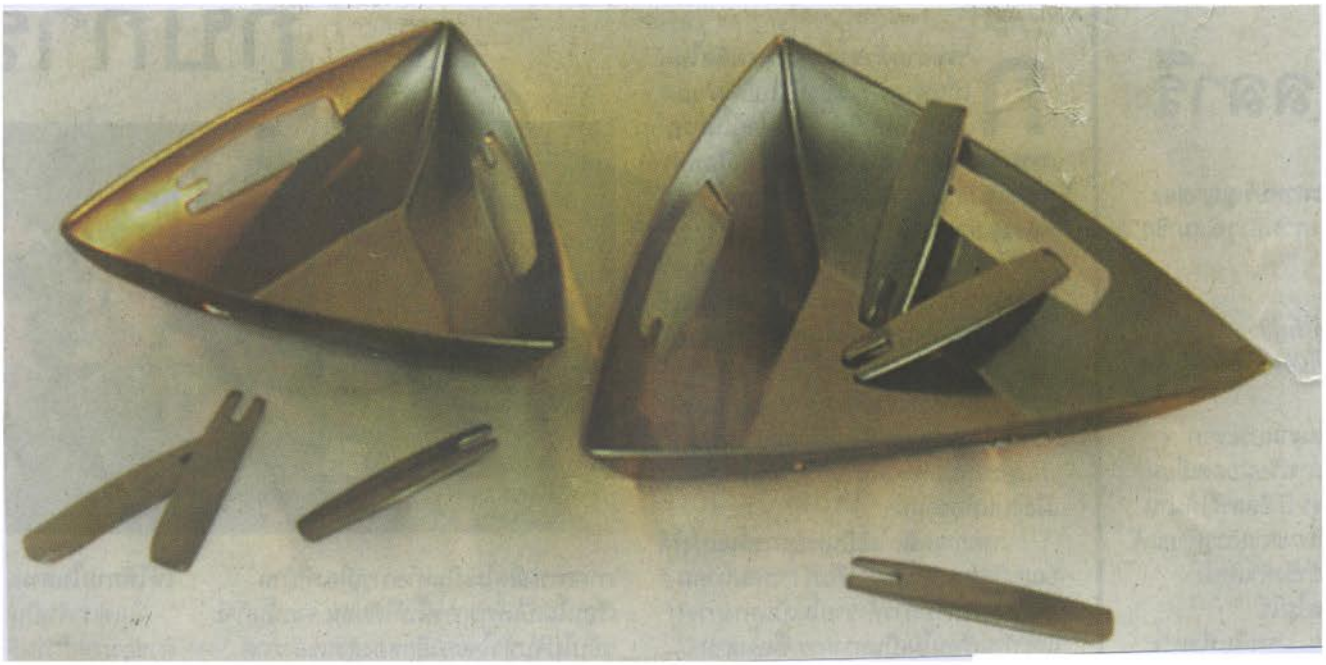
ด้ามช้อนสเตนเลส หรือ Variant ที่ถอดเปลี่ยนหัวอุปกรณ์ได้ ผลงานการออกแบบของ ชินกฤต บุญญาภิวัฒน์ เพื่อนร่วมสถาบันกับณฐิยา ที่มองเห็นปัญหาการใช้งานช้อน ส้อม หรือตะเกียบ ที่ชำรุดบริเวณส่วนที่ใช้ตักหรือคีบอาหาร แต่กลับต้องทิ้งทั้งชิ้นถือเป็นการสิ้นเปลืองทรัพยากรอย่างยิ่ง

เขาจึงออกแบบด้ามช้อนขึ้นจากเศษวัสดุสเตนเลสจากโรงงานโดยนำกลับมาหลอมเป็นอุปกรณ์เครื่องครัวรูปแบบใหม่แบบแยกส่วน โดยบริเวณตัวช้อน ช้อนส้อมหรือตะเกียบออกแบบให้ถอดเปลี่ยนใหม่ได้กรณีชำรุดขณะที่ด้ามจับยังนำกลับมาใช้งานใหม่ได้อีกจนกว่าจะชำรุดเช่นเดียวกับส่วนตัวช้อน

อนาคตอันใกล้ผลิตภัณฑ์อีโคดีไซน์จะมีบทบาทมากขึ้นทั่วโลก โดยเน้นไปที่คุณสมบัติการใช้งานได้มากกว่า 1 อย่างในชิ้นงานเดียว เพื่อประหยัดวัตถุดิบ และลดกระบวนการผลิต ชิ้นงานยังมีคุณภาพสูงขึ้นในการนำไปใช้งาน

"ประสบการณ์ในการร่วมประกวดครั้งนี้ถือว่าเป็นแรงผลักดันให้เราทำต่อไป ได้ใช้ความรู้ที่เรียนมาทั้งหมด เมื่อออกแบบเสร็จมีคณะกรรมการคอยตรวจไม่ต่างจากการเรียนในห้องเพื่อให้เรานำแบบกลับไปปรับปรุงจนได้แบบงานสมบูรณ์ที่พร้อมนำไปสู่กระบวนการผลิตจริง" ชินกฤต กล่าว

ขณะที่ อุปกรณ์ถนอมอาหาร Immortal Spice ผลงานรองชนะเลิศโดย พิพัฒน์พงศ์ โสรัตน์ นักศึกษาสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังซึ่งได้รับแรงบันดาลใจจากภูมิปัญญาชาวบ้านในการถนอมอาหารโดยอาศัยการพึ่งพาธรรมชาติเป็นหลัก เพียงนำเครื่องเทศ เช่น พริก ใบมะกรูด มาใส่ในกระปุกที่ทำจากแก้วและสเตนเลสสตีลขัดเงา พร้อมมีช่องระบายความชื้น หลังจากนั้นปิดล็อกแล้วนำไปวางบนพื้นหรือติดตั้งในแนวดิ่งกับผนังหรือหน้าต่างในบริเวณที่แสงแดดส่องถึง เพียงแค่นี้ก็สามารถยืดอายุอาหารได้นานยิ่งขึ้น



ทุกไอเดียสำคัญ

นายอรุณ เรืองจรุงพงศ์ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท ไทยสเตนเลสสตีล จำกัด ผู้ผลิตเครื่องครัวตรา ซีกัล กล่าวถึง กิจกรรมการประกวดเครื่องครัวสีเขียว หรือซีกัล ดีไซน์ คอนเทสต์ 2010 ว่าจัดขึ้นต่อเนื่องเป็นปีที่ 4 เพื่อส่งเสริมการออกแบบเครื่องครัวลดโลกร้อนอย่างจริงจัง และสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์เครื่องครัวรูปแบบใหม่

บริษัทคาดหวังให้นักศึกษาเกิดจินตนาการ ภายใต้แนวคิดกรีนดีไซน์ เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม ด้วยวิธีการออกแบบที่ชาญฉลาด ไม่ว่าจะเป็นการเลือกใช้ทรัพยากรที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อย ซึ่งกำลังเป็นกระแสหลักของการออกแบบยุคใหม่ที่ทั่วโลกกำลังให้ความสำคัญหรือการนำวัสดุเหลือใช้กลับมาแปรรูปอย่างคุ้มค่า

ทั้งนี้ ซีกัล ดีไซน์ คอนเทสต์ 2010 มีผู้ส่งผลงานเข้าร่วมถึง 100 ผลงานจากทุกสถาบันอุดมศึกษาทั่วประเทศ

"เวทีประกวดดังกล่าวเป็นพื้นที่ให้นักศึกษานำความรู้ที่เรียนในห้อง มาประยุกต์ใช้ในภาคปฏิบัติจริง ตอบโจทย์เรื่องสภาวะโลกร้อนที่กำลังเป็นปัญหายอดฮิตในปัจจุบัน" นายอรุณ กล่าวและว่า ทุกไอเดียในการประกวดบริษัทจะใช้เป็นแนวทางพัฒนาเครื่องครัวที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมเพิ่มทางเลือกให้ผู้บริโภค