MATCHA

through Air’s Furniture
via Air's Meubels

Hosted by: Experiential Design Lab

Project Information (EN)

What is Matcha?

In recent years, matcha has gained popularity worldwide in various forms: as a cultural experience of Japanese tea ceremonies, as a flavoring for drinks and sweets, and as a superfood known for its health benefits. However, with its rapid spread have come issues such as the proliferation of low-grade matcha and its recognition as an ingredient (flavor) rather than a beverage to be traditionally brewed and consumed. This has led to a limited understanding of matcha, with only certain aspects being emphasized. The true flavors of matcha as a beverage, as well as its historical and agricultural background as a traditional product, are not fully appreciated, which poses a challenge in appreciating the full potential of matcha. Together with "Yamamasa Koyamaen", a tea producer from Uji, Kyoto, with a lineage dating back to the Edo period, we have initiated a project to rediscover the diverse values of matcha by re-examining its origins as a beverage and its connection to the land.

Our Approach

Air's Furniture offers two experiences. Farm to Table: Designing an experience that brings tea from the fields of Uji, Kyoto, to dining tables around the world in a tea chest. Culture to Table: A design process that unravels matcha from a cultural experience to a culinary experience from different perspectives. Both experiences aim to bring the essence of matcha, rooted in Japan, to various parts of the world in the form of a tangible experience. As a key material, we use the cedarwood tea chests that have been handed down from generation to generation at Koyamaen. Traditionally used to store and transport tea, these tea chests have been reimagined as portable chests that can be taken anywhere in the world.

Projectinformatie (NL)

Wat is Matcha?

In de afgelopen jaren heeft matcha wereldwijd aan populariteit gewonnen in verschillende vormen: als een culturele ervaring van Japanse theeceremonies, als smaakstof voor dranken en snoep en als een superfood dat bekend staat om zijn gezondheidsvoordelen. Door de snelle verspreiding zijn er echter ook problemen ontstaan, zoals de proliferatie van laagwaardige matcha en de erkenning van matcha als een ingrediënt (smaakstof) in plaats van een drank die traditioneel wordt gebrouwen en geconsumeerd. Dit heeft geleid tot een beperkt begrip van matcha, waarbij alleen bepaalde aspecten worden benadrukt. De echte smaken van matcha als drank, evenals de historische en agrarische achtergrond als traditioneel product, worden niet volledig gewaardeerd, wat een uitdaging vormt in het waarderen van het volledige potentieel van matcha. Samen met “Yamamasa Koyamaen”, een theeproducent uit Uji, Kyoto, met een overlevering die teruggaat tot de Edo-periode, zijn we een project gestart om de diverse waarden van matcha te herontdekken door de oorsprong als drank en de band met het land opnieuw te onderzoeken.

Onze aanpak

Air's Furniture biedt twee ervaringen. Van boerderij tot tafel: Het ontwerpen van een ervaring die thee van de velden van Uji, Kyoto, naar eettafels tafels over de hele wereld in een theekist. Cultuur aan tafel: Een ontwerpproces dat matcha ontrafelt van een culturele ervaring naar een culinaire ervaring vanuit verschillende perspectieven. Beide ervaringen zijn erop gericht om de essentie van matcha, geworteld in Japan, naar verschillende delen van de wereld te brengen in de vorm van een tastbare ervaring. Als basismateriaal gebruiken we de cederhouten theekisten die bij Koyamaen van generatie op generatie zijn doorgegeven. Deze theekisten

werden traditioneel gebruikt om thee in op te slaan en te vervoeren, maar zijn nu omgevormd tot draagbare kisten die overal ter wereld kunnen worden meegenomen.

Image List

Filename	Caption	Credit
tea-chest_1724998917.jpg	Key Material: The Cedarwood Tea Chests	
macha01_1724999254.jpg		Junko Yoda
matcha02_1724999710.jpg		Junko Yoda
matcha03_1724999483.jpg		Junko Yoda
chabako002_1728980393.jpeg		

The images above are included in the ZIP under `/images`.