

2014

家庭用の包丁

Kitchen Knife

5AD 17 實川 野原
指導教員 竹内 明

1.研究目的

家庭で料理をする場合、「文化包丁」、「三徳包丁」、「万能包丁」といった包丁を使う事が多い。これらの包丁は家庭での調理で行う作業を一本で行えるよう作られている。しかし実際に家庭内での調理の作業を一本の包丁ですべて行うには困難な場合がある。それを踏まえた上で家庭用の包丁というものをグリップ中心に提案することにした。

2.調査と分析

まず、身近なユーザーとして自分の母親を選択し、調理の様子を観察し、同時にインタビューを行った。わかったことは以下の通り。

- ・包丁に対して切るものが大きすぎる。
- ・硬いものを切る時に力が入りづらく、切りにくい。
- ・食材に対して包丁が大きすぎて作業しにくい。
- ・使い終わった包丁を洗ってから乾かすまで置いておく場所がない。
- ・グリップが食材でぬめり、うまく握れなくなる。
- ・硬いものを切る時に包丁がぶれて危ない。

この事からいかなる場合も確実に握る事ができる安定性の重要性を認識できた。

今度は道具そのものである包丁にはどのような種類のものが市場に出まわっているかを調査した。

その際にわかったことは以下の通り。

- ・大きく分けて和包丁、洋包丁が存在。
- ・使用用途、食材に対してかなり細分化された種類の包丁が存在。
- ・地域、メーカーによって同じ種類の包丁でも形にばらつきがある。

次に包丁の基本的な握り方を調べた。その中から家庭に必要な握り方を調理の様子を観察した時の事を踏まえた上で、グリップに反映させる握り方として選択した。

また、実際に自分で数本の包丁を使い、魚や野菜を切ってみた。この調査でわかったことは以下の通り。

- ・刃とグリップのバランス
- ・刃とグリップの位置関係

それに加え包丁一本だけで作業をするよりも目的や食材に合わせた包丁を使った方が作業がしやすいと感じた。

3.コンセプトの立案

- ・家庭用としての機能と安定感を持ったデザイン
- ・包丁の使い方、握り方に見合ったグリップ
- ・安全性を考慮したデザイン
- ・道具として鋭い印象を与える外観

4.デザイン展開

調査した握り方に対応する形状を探るための簡易モデルを作成し、そこからグリップの基本的形状を考慮した。そして食材の大きさ硬さ、作業という面から見ての取り回しの良さということを考えて、一本の標準的な包丁に加え、さらに大きさの異なる二本のを追加し三本を最終的な案とした。

小型:まな板を使わない作業に主に使用する。

中型:一般的なまな板を使う作業に使用する。

大型:大きなものや、硬くて力が必要なものを切る時に使用する。

ホルダーについては次のようなことに配慮し、デザインを考慮した。

- ・一回の動作で格納できる。
- ・安全のため刃の部分を覆う。
- ・錆を防止するために乾燥を促す。

5.完成図



6.結論

デザインや、グリップの感触等に好感を持っていたが、同時にグリップの握りやすさ、安定感という人間の感覚的な部分は人によって意見にばらつきが見られた。この事からさらに多くの意見を取り入れる事ができればより精度の高い使いやすさを持った包丁を作れると認識できた。

7.参考文献

- ・包丁の使い方 辻料理専門学校編
- ・一文字厨器株式会社
<http://www.ichimonji.co.jp/index.html>
- ・吉田金属工業株式会社
<http://www.yoshikin.co.jp/j/index.html>