

食事を楽しめるバリアフリー食器

Delightful Table Ware for the Aged

AD53 中村 崇志
指導教員 杉島 一男/竹内 明

1. 研究目的

現在の介護福祉士人口は少なく、労働量も非常に多い。介護する人の姿はとても大変に感じられた為、介護する人の負担を軽くできるもの且つ、高齢者が使いたいものを作ろうと考えた。高齢者には介護を要する人と自主行動可能性のある人がいる。食事は介助中、高齢者が主体的に出来るものである。そこで後者を主とし、使いやすく食事をしようと思える食器を制作しようと考えた。

2. 調査と分析

介護付老人ホームを訪問して高齢者の行動を調査した。そして一般家庭で生活する高齢者を介護する人に話を聞いた。また、商品展開と現状で使われている技術をカタログで調べ、介護用品を体験しつつ形状も把握した。

介護する人は高齢者の食事の世話を為、何かと手間が掛かる。高齢者は一般の食器では使いづらく、食べ物を落とす事も多い。碗物は手が滑る事がある。箸は細かい作業がしにくい。液体調味料入れは微調整がしにくい。これらの事柄から食事について不自由する部分があった。

介護用食器の良機能の製品は使いやすいが、食事を楽しくさせる配慮が不足していると感じた。それは食事を作業化させ、食事の楽しさを損う可能性があると考えられた。

3. コンセプトの立案

『食事をおいしく楽しく食べられる食器』

- ・持ちやすさと使いやすさの配慮
- ・微調整の利く機構の検討
- ・食器類に統一性を持たせる

この3つを対応策に食器を造形していく。

4. デザイン展開

茶碗、汁碗、箸、平皿、湯呑、調味料入れの6つをセットとして制作し、統一感を持たせる。

手に持った際には自然に見えて、且つ持ちやすい機能をユーザーにアピール出来る形状を考えた。

碗物は縁を使って手から滑り落ちない形状にした。箸はピンセットの機構を活かした構造を施し、平皿は物を掬いやすくする段差を取り入れた。湯呑は断熱対策に二重構造を施し、首の負担

軽減には、器に角度を付けた。調味料入れには球を使って一定の角度になると液体が出にくくなる機構を施した。

持ちやすい機能を重視すると一般食器から程遠い物が出来上がり、一般の食器と造形が近い場合は、施した機能の所在と使い方が不明瞭になる結果となった。機能アピールの度合いを改善する事がデザイン展開において重要になった。

食器一式の統一感を塗装において調整した。食器の美しさは料理をおいしく見せる一つの手法である。塗料には伝統的な日本の特徴としても相応しく感じるものを選択しようと考えた。機構の見える部分にはアクセントカラーを施し、使い方を明確にする塗装を施した。

5. 完成図



6. 結論

完成モデルを実際に高齢者に使ってもらい検証した。最初、碗物は持つ位置が認識されなかった。しかし位置を把握すれば持ちやすい。親指を器の中に入れてしまう為、食べ物が手につきやすかった。箸は、持ちやすく扱い易いという評価がでた。平皿は段差を使うことで滑りやすいものを取りやすい結果となった。調味料入れは、重量が足りないが、液体を入れれば問題はなく形状についても問題はない。全体的に作業的ではない一般的な楽しい食事が出来たが、重量とアフオーダンスについての更なる改善が必要と考えられた。

7. 参考文献

介護用品カタログ「介援隊」

使いやすい箸の選び方

<http://www.f-shikki.com/hasinonagasa.htm>