

1. 研究目的

子どものころから料理をすることによって、五感が鍛えられたり、食わず嫌い・好き嫌いが少なくなる。また、料理をする家庭が増え、家族間でのコミュニケーションも多くなるといった多くのメリットがある。だが、料理には危険が多く伴うため料理をさせていない家庭が増えている。そこで、安全性の高い子どものための調理器具を提案する。

2. 調査と分析

子どもに料理をさせていない理由を調べたところ、火や道具を使うため危険性が高いという意見が多かった。少数意見として、子どもが興味を示さないという声もあった。

まず、料理中に起こる事故例を調べたところ、火を使用する際の火傷や調理刃物が原因で怪我をすることが多かった。

次に、市場で売られている調理器具を調査した。「子ども用」は刃のような危険な部分は工夫されていたが、持ち手の部分は大人が使う調理器具を小さくしているだけで、持った時の安定感・安心感などは配慮されていない。見た目は、おもちゃのようなものが多い為、注意力が減ってしまう。また、最近は包丁を正しく使えない、皮をむけないといった子が増えていることもあり、使う用途によって専用の道具があるため、使い方の工夫をしなくなっているなどの問題があると感じた。以上の調査結果から、調理刃物に焦点を当てた。

3. コンセプトの立案

「上手に安全に使いこなす」

- ・危険視されている刃物を安全に使いこなせる。
- ・保護者の方が安心して子どもに使わせられる。

4. デザイン展開

将来、一般的な大人用の包丁を使いこなせ、かつ安全性の高い包丁・ピーラーになるように考えた。

包丁は、切るときに刃が斜めに入ってしまうと、正しく使用していても手を切ってしまう危険性があるので、必ずまな板に対して垂直に刃が下りるように持ち手の形状を工夫した。それによ

り、刃が斜めに入ることはなくなった。使い終わって置いたときも刃を下にして置けるので、誤って手を切る心配も少なく、持ち手を上から握れることで正しい持ち方ができるようにした。更に、適当な太さと握り方を考慮したカーブを付けることで握ったときに安定感が出るようになった。

一般的なピーラーは下に引いて使うが、それでは包丁の皮むきの動作と一致しない為、包丁で皮をむく形と同じように、指で誘導しながら押すように皮をむけるピーラーを考えた。縦向きに刃を付け、握り方も自然と正しく持てる形状になっている。使用しているときに万が一、手が滑って刃が手に触れても、刃がむき出しになっていないので怪我をしにくいのも特徴である。

5. 完成図



6. 結論

小学生と保護者の方に使用してもらったところ、保護者の方から、包丁は「安心して使わせられる」、ピーラーは「子どもが成長したら包丁を上手に使えるようになりそう」と好評をいただいた。子ども達も楽しそうに使っていて、細かく切っても硬いものを切っても怪我をする心配はなさそうだった。ピーラーは、使い慣れるまで少しコツがいるようだったが、短時間で上手に使っていた。検証結果からは安全性に関して成功だったと言える。大きくなったときに大人が使用している包丁を使いこなせるかという点については、今後検証する必要がある。

7. 参考文献

「ミキの食育BOX」
<http://www.syokuikubox.com/index.html>