



と思いませんか？

心身特性と価値変化を探る研究会

「美味しく感じるカトラリー研究 ～喫食時の身体的機能と感覚器官から～」

メンバー募集のお知らせ



「こぼしてしまう」「美味しく感じなくなる」など口元のしまりや嚥下がうまくいかず、年齢を重ねるとともに食べることに戸惑いを感じている人はいませんか。スプーンなどカトラリーのデザインを工夫することでいくつになっても、普段の生活をあきらめることなく美味しく食べられるようにできればと考え、この研究テーマを立ち上げることになりました。



介護食など食品には「かたさ」「凝集性」「付着性」といった物性評価値から配慮されたものが見られますが、食を支える食事道具（スプーンやカップなど）においては持ち手部分の工夫はあるものも、口に接する部分は基準がなく科学的に検討されたものが見当たりません。しかしながら、ユニバーサルデザインフードや一般食の区別に関わらず、また加齢による身体の衰えや摂食・嚥下障がいがあるとなかろうとグラスやスプーンによって美味しさを感じる感覚器官は同じだと考えます。



この活動を通じて「喫食時の身体的機能」と「美味しく感じる感覚」の相関関係に着目し、QOLを低下させずに、いくつになっても「美味しさ」を感じられるカトラリーづくりに役立つ基準なり、メソッドを構築したいと考えております。

「美味しく感じるカトラリー研究 ～喫食時の身体的機能と感覚器官から～」

当研究会では、勉強会、現場観察、メンバー相互の意見交換で進め、研究のみならず製品開発までを視野に入れた活動を実施したいと考えております。

第1回研究会の開催は、**2016年10月上旬**を予定しております。

phase 1 (2016年10月～11月)

「美味しく感じる」とは

- ・ 摂食・嚥下機能に関する有識者の講話、現場観察
(講話:「人の摂食機能と食具 ー美味しく安全に食べるためにー」 向井美恵)
- ・ 先進モデルケースの探索と意見交換
(例:美味しく感じられる設計をほどこされた食具のサンプル収集など)

phase 2 (2016年12月～2017年1月)

「美味しく感じる最適なカトラリー」の要素体系化

- ・ 「美味しく感じる」上で必要とされる具体的な検討項目の整理
- ・ 「美味しく感じる最適なカトラリー」の要素体系化
- ・ 実際の製品化にむけて設計デザイン着手、モックアップの完成

phase 3 (2017年2月～4月)

「美味しく感じる最適なカトラリー」の実現にむけて

- ・ 人間の行動や身体データの収集(手、口、口腔内ほか)
- ・ 調査結果を反映させた製品サンプルの完成

開催頻度 **月1回** 開催場所 **東京都内**

主査:株式会社 HAL デザイン研究所 代表取締役 石本明生 / 有限会社インテント 代表取締役 大塚祐子
監修:筑波大学 感性科学・デザイン学教授 山中敏正
研究会アドバイザー:昭和大学名誉教授 向井美恵

心身特性と価値変化を探る研究会とは

発足の背景

高齢社会に突入した今、各種サービスや商品は、加齢に伴う心身特性と価値観の変化にどのように対応していくのかが大きな課題となっています。
人は加齢に伴い、必然的に心身特性が変化していきます。
また子どもの独立や両親との別れなど大きな環境変化の機会も増えていきます。
しかしながら、人の価値観は劇的にかわるとは考えにくく、
その人固有の価値観と、年齢とともに変化する価値観とが表裏一体となり、
日々を送っていると推測されます。

活動のねらい

生活場面を想定し、「健康増進」「教養娯楽」「生活支援」「予防」などの切り口から具体的なテーマを設定し、加齢に伴い、心身特性と価値観がどのように変化するか(しないのか)を探り、具体的なテーマ研究を通じて、検討項目、収集すべき情報を明らかにしたいと考えております。
今年度は、食事場면을対象に活動を行う予定です。

【お問合せ・ご連絡先】

東京事務所(研究会活動事務局) 高橋美和子

住所:〒105-0001 東京都港区虎ノ門 3-4-10 虎ノ門35森ビル 7階
電話:03-6809-2250 E-mail:takahasi@hql.jp

人間生活工学研究センターは、1991年の設立以来、企業等の「人にやさしいものづくり」を支援するため、研究開発、データベースの構築、技術支援、情報提供等の活動を行っております。