

京都の伝統工芸による介護食器開発事業報告

実施概要

- 日程： 9月12日(土)12時～14時
- 和食担当・報告者：辰馬雅子(京料理せんしょう)
和食担当：的場輝佳(関西福祉科学大学)
食器担当：竹浪祐介(京都市産業技術研究所 知恵産業融合センター)
森野明人(清水焼団地協同組合 京都市立芸術大学)
遊部尋志(遊部工芸株式会社)
- 主催：京滋摂食嚥下を考える会
- 協賛企業および団体：日本料理アカデミー、京都府生菓子協同組合
京都府菓子工業組合青年部、株式会社福寿園
他 6社

京都国際会館にて、第21回日本摂食嚥下リハビリテーション学会が行われました。

その中の発表項目として、京都の伝統工芸による、介護食器の開発という企画に、日本料理アカデミー嚥下食プロジェクトが参加いたしました。この企画は1年前から始まり、計12～15回にわたる調整が京都市産業技術研究所知恵産業融合センターにて行われました。



【絵付けをする前の白生地見本】



【当日掲載されたポスター】

内容

嚥下障害者向けの調整食は、各々の身体機能に応じた介護食器を利用されている状態が大半だそうです。

今回の企画はその今までの機能性重視の介護食器を、京都の伝統工芸と京料理のもつ力で「美しく うるおいのある 魅力ある介護食器」に生まれ変われたらということが趣旨でした。

今回は1年間という短い期間であったので、スタイルは松花堂の中に入れ込む器という範囲の中で考えていくことになりました。

アカデミーとしての作業は、作業療法士さんが生み出された、機能性の高い介護食器から、美的感性価値が高い食器にしつらえていくことでした。

予算のこともあり、通年使えるものというオーダーでしたが、こちらの提案と介護療法士さん方の形状の思いとのギャップもあり、まとまらないシーンもあり、美を追求することと現場とのほざまを感じ入りました。



丸形鉢(陶磁器)

内側に、掬いやすい「返し」をつけた鉢。返し部分を絵付け(意匠)に活かし、一般の食器と比較しても違和感の無い外観とした。



八角形器(漆器)

八角形の1角を内側に立ち上げ、スプーンで掬いやすいデザインとした。塗りは透明感と軽さを感じる「溜塗」。



平皿(漆器・磁器)

松花堂弁当の中子のひとつである「杉板」をモチーフに、スプーンのアたる壁を設けることで、取りこぼしを防ぐ構造とした。



三角器(磁器)

貝殻のような三角形の器。角のひとつを大きく立ち上げて内側カーブをつくることで、スプーンを自然に誘導してこぼさずに掬うことができる。



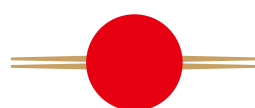
スプーン(漆器)

持ちやすい長さとかーブで、嚥下障害のために「一度に掬え過ぎないこと」を研究した。掬う面は口を開きづらい人でも入れやすく、嚥下食を切りやすいへら状のデザインとした。握力の違いによりハンドルは2種のバリエーション。



粥椀(漆器)

内側に、掬いやすい「返し」をつけた粥椀。返し部分が蓋の安定にもなり、蓋は持ち手を大きくすることで握力の低下した方にも持ちやすく工夫した。





シニア全盛時代となる昨今、まさしく時代の必要性を感じさせられます。京料理としてますます発展していくひとつの過程であるとも思われます。

当日は、要介護の方とご家族の皆様、作業療法士さんがともに楽しく京料理を会食されました。このような光景が、近い日にあちこちでみられることを願っています。

