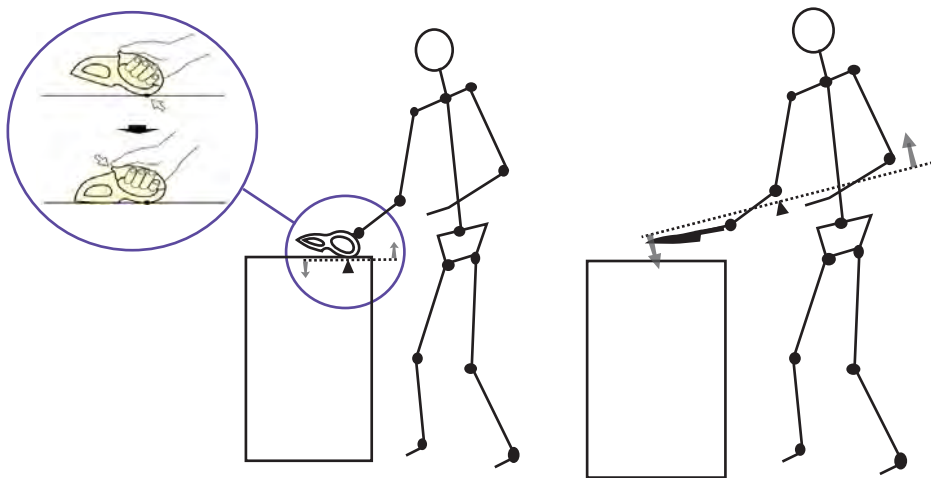




身体的負担を軽減するために調理道具を身体の延長として考え、人体機構モデルの一部として解釈した。この場合、従来の包丁は支点が肘や肩になり、その負荷が集中するとともに、包丁の制御が複数の関節にまたがるため、その制御が難しい。そこで、包丁のグリップ部分自体に支点を持つてくることで、手の運びが安定するとともに負荷を台に肩代わりさせることを考案した。構造の基本部分は支点と刃、グリップの3カ所があれば十分で、あとはその3カ所を曲面形状により無理なくつなげる造形処理を施した。このデザインは、株式会社 三木刃物製作所によって商品化され、リウマチ患者等に好評を博した。



健常者と車椅子使用者と共用可能な包丁のデザインを行った。角度を可変にしたことで、押切りを可能にした。これにより、車椅子使用者でも包丁を使った調理が可能になった。

開発に被験者による評価を行った。開発にあたってはコープこうべ福祉用具モニター制度を利用し、障害者や一般健常者によるモニター試験を行った。

商品化した製品

グリップの形状設計を担当した。角度を変えると把持の方法も変わるので、角度が変わっても其々のポジションで把持できるような形状を工夫した。



鮭の採卵用



使用風景

- 日本リハビリテーション協会第14回リハ工学カンファレンス講演論文集, pp119-124.1999
表題: 地域技術を活かした福祉用具の開発—柄の角度を調節できる包丁の開発とその評価—
- 日本リハビリテーション協会主催福祉機器コンテスト'99最優秀賞受賞