

2) メタボリック・シンドローム予防食器の開発

松本奈緒子、副島 潔、寺崎 信

近年、国の指針を受けて佐賀県でも健康プランが改定されるなど、健康づくりのための意識が高まっている。生活習慣病の原因のひとつとなるメタボリック・シンドローム(内蔵脂肪症候群)の予防・改善のためには、不適切な生活習慣や食習慣を改善し、内蔵脂肪を減らすことが必要であることから、食生活改善の助けとなる食器製品の開発を行った。本年度は、昨年度デザイン開発を行った製品の求評活動とアイテムの見直し・追加を行った。

1. はじめに

生活習慣病の前段階であるメタボリックシンドロームの予防・改善のためには、不適切な生活習慣を改善し、内蔵脂肪を減らすことが必要である。そこで、多くの人を対象となり、かつ量の調整を行いやすい主食の”ご飯”の量に着目し、器のサイズ・容量を厚生労働省・農林水産省策定の食事バランスガイド等を参考に、食器セットのデザイン開発を行った。本年度はアイテムの修正と追加を行った。また、佐賀県で食育推進全国大会が開催され、求評活動の場として展示を行った。

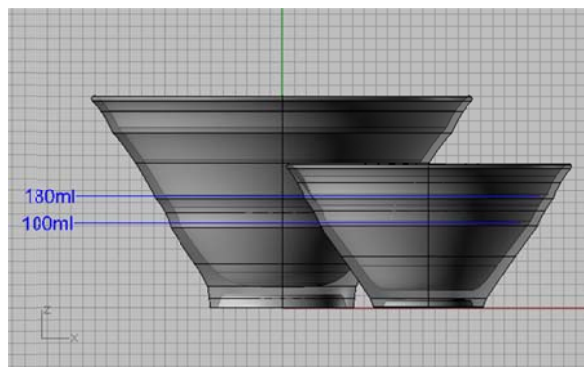


図3 ボウル小とボウル大の正面レンダリング。

2. アイテムの検討

昨年度制作を行った製品の再検討を行い、カップに関して、持ちやすさ、接着の強度が向上するようハンドルの調整を行った。(図1,2,5)

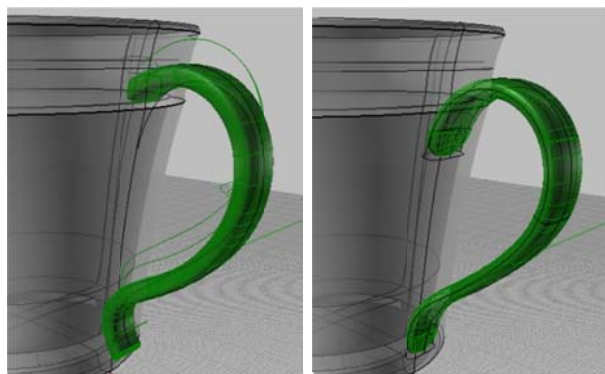


図1 ハンドル部分のレンダリング。

図2 修正後

また、一人暮らしや食事を簡単に済ませることが増えている現代の食生活を考慮し、丼サイズのボウルも追加して制作した。昨年度制作したごはん茶碗用のボウルのフォルムと関連づけ、ご飯の量を示すラインを統一することで、器のサイズが大きい丼物でも盛りすぎず通常のご飯の量をよそうことができるよう設計を行った。(図3,4)



図4 ボウル大

図5 カップ(修正後)。

3. 求評活動

平成22年6月12・13日に、さが食育フェスタ2010として第5回食育推進全国大会が佐賀市で開催され、来場者は約4万3千人であった。そのなかで佐賀県独自の催事



図6 食育推進全国大会「佐賀やきもの展」の会場
(平成22年6月12・13日 佐賀県総合体育館)

として開催された「佐賀やきもの展」において、開発した製品の展示を行い、来場者に対して製品の説明と聞き取り調査を行った。

来場者にはおおむね好評で、具体的には食事を提供する側(主に女性)の立場から、ごはんの量を意識・調整できるという制作意図に賛成する意見を多く得ることができた。



図7 メタボ予防食器展示の様子。



図8.9 パネル展示の一部:メタボ予防メニュー盛り付け例
 (上)チキンソースのフレッシュトマトソース(174kcal)、
 エリンギとネギのスープ(60kcal)
 (下)ツナとゴーヤーのカレーチャンプルー(74kcal),ご飯100g(168kcal)

4. まとめ



図10 開発アイテム7点。



図11 加飾例:色釉掛け分け, 呉須巻き。

本研究では、メタボリック・シンドローム予防のための食器として、器の容量に着目して製品開発を行った。健康についての関心が高く、家庭での食事や料理においても健康の意識が高まっている現代において、食器製品の開発の際にもその要素を盛り込むことは、ひとつのセールスポイントになるといえる。今後の食器製品開発においても必要なテーマのひとつとして捉え、これからのデザイン開発につなげたい。

また、今回制作した製品に関しては、日経新聞(平成 22年7月22日付)に掲載された。

参考文献

- 1)オレンジページ, メタボが気になる人の健康ごはん 2, 16, 26, 97 (2009).