

ユニバーサルデザインの発想取り入れる

特別講演

生きるごとく食べるごとく……いま団楽の意味

作家、クレヨンハウス主宰、東京家政大学特任教授 落合 恵子氏

「食」は人々の暮らしの基盤。しかし食品の安心・安全の問題や食生活の大きな変化、さらには今後の超高齢化社会への対応など、食のあり方はいま重要な岐路に立っている。そうした中、このほど都内で日経産業新聞フォーラム「日本の『食』をデザインで改革する」が開催された（主催：日本経済新聞社、後援：内閣府、厚生

労働省、文部科学省、東京都、特別協力：ユニバーサルデザインフォーラム、協賛：キユーピー、日本コカ・コーラ、明治乳業）。フォーラムでは、すべての人に配慮した社会づくりを目指す「ユニバーサルデザイン」の発想を食の分野に幅広く取り入れ、豊かな社会を実現していくことへのさまざまな意見や提案が展開された。

「食」は、私にとって最大の関心事です。私は一九七〇年代から食を重要なテーマだと考え、有機食材を扱う八百屋さんや自然食レストランを始めたり、「食育」の本を作ったり、オーガニックスクールを開催するなどしてきました。

きっかけは私自身が四十代に入った時にアトピーなどのアレルギー症状に悩まされたのですが、食事をすべて有機食材に変えたところ、約一年で改善。そして

安全でおいしいものを食べる 味覚が生きていることにもつながる

母を在宅で介護し続けた七年度の春を迎えました。母の大切さを改めてとらえ直すことができています。



母を在宅で介護し続けた七年度の春を迎えました。母の大切さを改めてとらえ直すことができています。母を在宅で介護し続けた七年度の春を迎えました。母の大切さを改めてとらえ直すことができています。

母の介護を通じて、「食べることは生き方そのものだ」という思いを強くしました。通常食に限らず介護

食や病院食などいかなる状況の食事でも、安全でおいしいものをいただくのはとても大切なことです。既成の介護食にも随分お世話になりました。その体験から、もっといろいろな味のものや百パーセント国産で無農薬、有機のものなど、新しい介護食があればいいなと思い、実際に勉強や研究を進めている最中です。

日本は超高齢化社会を迎

え、ますます介護を必要とされる方が増えていきます。だからこそ、私たち一人ひとりが食生活を問い直し、しっかりとした知識を身につけることが求められているのではないのでしょうか。

大人たちが見本に

また、子どもの食育がようやく話題になってきましたが、大人たち自身も安全な食材に目を向ける、朝食をしっかり食べるなど食に気を配ることが、子どもの暮らしや生き方のガイドにもなります。

子どもから高齢者まで、どんな人でも豊かな食を楽しめる「団楽（だんらん）の食卓」が生まれた時、私たちはより深い人間的なネットワークを築くことができるはずです。

基調講演

ユニバーサルデザインで描く『食』デザインの未来

〜使い手への洞察が生み出すデザインイノベーション〜

ユニバーサルデザインフォーラム副理事長、トライボッド・デザイン代表 中川 聡氏

私がユニバーサルデザインという考え方に当たってからは、十五年がたちました。最初のころは非常に目新しい言葉でしたが、この十五年間で日本の高齢者人口が増加したことで、状況は大きく変わったと実感しています。

加齢や障害は誰にでも

私は現在、国内外の企業と共にユニバーサルデザインのあり方についての研究に取り組んでいます。ユーザー調査を行う中で、私たちの身近にある道具や商品が、このスプーンでは食べづらい「パッケージが開けにくい」「表示が読み

にくい」など、実はさまざまな不便を生でさせている

ことがよく分かりました。加齢や障害などでユーザー側に身体的な変化が生じれば、それはいつそう顕著になります。

食べやすさや表示の見やすさ 高齢者や障害者の視点に立つ

例えば六十歳を過ぎると握力が落ちて物がつかみづらくなり、視力が落ちて表示が見えづらくなるなど、

さまざまに不都合に直面します。加齢や障害は、段階



に携わってきた人間として、大いに反省しました。

これまでの「ものづくり」は経済効率を第一に考え、できるだけ多くの人々に普及させようと「ごく平均的で健康な人々」に向けて行

われてきました。しかし現在の日本は高齢化社会を迎え、商品やデザインに対する認識を新たにしなければいけない時代に突入しています。特に、私たちが三回は行う大切な「食」を巡るものなら、なおのことです。

そのような状況で、企業はじめてユーザーの実態



会場風景

そうした方々の意見を積極的に取り入れ、商品作りに生かす柔軟さがなければ、企業として生き残れない時代が来ているのではないのでしょうか。

もちろん、一つのデザインですべてのユーザーを満たすことは難しいことです。しかし「グッドデザイン・フォー・エブリワン」をあきらめず、一人でも多くの方々の実態を把握していきたいと、私自身強く思っています。

ユニバーサルデザインに取り組む企業を、ユーザーは非常に高く評価しています。市場を理解すること、そしてユーザーを理解することがより良いユニバーサルデザインの開発につながり、ひいては企業イメージの向上にもつながるでしょう。

日本の食をデザインで改革する

パネル討論

食のデザインについて企業が果たすべき役割と課題

現在の取り組み

勝尾 まずパネリストの皆さんの「食のデザイン」に関する取り組みやご意見を聞かせてください。

赤堀 私は現在、料理学校で料理技術を教えているほか、高齢者の介護食に携わる仕事もしています。いつもの食卓にちょっと工夫するだけで、家族の誰もが楽しめるユニバーサルデザインの食事を簡単に作る事ができます。

例えば、料理にところみをつけることで、小さいお子さんや高齢者でも安心して食べられるようになります。めん類も食べやすい長さに切れば誤嚥（ごえん）の心配もなくていいと思いますし、漬物は「かこの切り」や「じゃばら切り」をすれば、歯が弱い人でもかみ切りやすくなります。しゃぶしゃぶも、ところみのあるごまだれなどを使い、具を食べやすいように細かく切っておけば、家族みんなが同じ鍋を囲むことができます。

私の食に対する考え方の原点は、「家族みんなでおいしく食べる」ということです。食べられないからとあきらめるのではなく、ぜひ毎日の食卓に「工夫」を取り入れ、ユニバーサルデザインの食卓を実現していただければと思います。

坂井 私からは、食の心理的な側面についてお話しします。私たちは普段、味覚だけで食べ物のおいしさを判断しているようにみえて、実はそうではないことも多々あります。食品の見た目やパッケージが味に及ぼす影響は大きく、広告の

イメージによっても味の評価が左右されます。人間の舌は意外と頼りないもの

毎日の食卓に「工夫」を 味への影響大きい見た目

赤堀氏
坂井氏

食育の取り組みを幅広く 規格統一し使いやすさ提供

深井氏
藤崎氏

で、味覚以外の五感や、「先入観」「期待感」などの感情も味覚に大きく作用しているのです。

そのため、消費者に「おいしい」と思われるような食品を作るには、単に味だけではなく、デザインやエ

モーシオンに訴えかけるなど、別の角度からの改良を考へてみることも必要で

す。また、「高齢者には肉よりも魚介類」というイメー

年齢は肉を好む傾向にあることも、考慮に入れておく必要があるでしょう。

バランスの偏りも目立ちます。中年男性の約三割が肥満、若い女性は二割以上が過度の痩身（そうしん）というデータも報告されています。

こうした諸問題を解決するために「食育」の概念が重要視され、一昨年、「食育基本法」が制定されまし



赤堀氏



勝崎氏



深井氏



坂井氏

今後の課題

勝尾 ありがとうございます。今後は世界全体の高齢化に伴い、「食」を入口として幅広い分野の産業が変化していくでしょう。

中川さん、ユニバーサル

デザインの認識を改める 体験活動など企業に期待

中川氏
深井氏

デザインを巡る企業の状況は、どのようなものでしょうか。

中川 さまざまな企業のコンサルタントをしていて感じるのは、産業デザインがこれから進化していく上で、ユニバーサルデザインは大きな柱の一つになるといことです。多くの企業

います。

私たち一人ひとりが、デザインに対する認識を改める時期にきているのではないのでしょうか。そして、高齢化社会という新しい時代の到来を見つめる目を持つことが大切だと思います。

勝尾 食育について、政府から民間企業に対して期待する取り組みがありますか。

深井 昨年は「食育元年」として、今年以降ますます国民運動として盛り上げていきたいと考えています。その中で、企業には食に関するさまざまな体験活

の取り組みを強く期待しています。

勝尾 赤堀さんは、テレビドラマでの食の監修もされているそうですね。

赤堀 はい。昨年、監修を担当したドラマを通じて「食べ物大切にしよう」

「いただきます」と「ごちそうさま」は大切」という当たり前のことをお伝えしたところ、小学生を中心に多くの反響が寄せられました。

生活体験をする場所が少ない現代の子どもたちや、食への意識の低い大人たちに対して、食についての

情報発信に媒体役割重要 良い香りや食感も大切に 高齢者も楽しめる食事を

赤堀氏
坂井氏

藤崎氏

情報を発信する媒体の役割は非常に重要だと改めて感じています。

藤崎 日本介護食品協議

会でも今後はさらに、かむ力や飲み込む力が弱まった高齢者でも食事を楽しむことのできるよう、バラエティー豊かなユニバーサルデザインフードの展開を進めていきたいと考えています。

勝尾 食には、実にさまざまな切り口があります。消費者一人ひとりが「食の楽しみ」をかきたてられ、豊かな人生を送れるようなデザインの追求がこれからの時代に必要なのではないでしょうか。

坂井 「食」を単なる栄養補給と考える若者は多いですね。こうした人々の食への問題意識を高めるために企業ができることは、人

世界各国で、日本ほど民間企業がユニバーサルデザインに真摯（しんし）に取り組んでいる国はほかにありません。日本企業が先頭を切ってそのノウハウを蓄積・公開し、ユニバーサル



勝尾氏

本日はありがとうございました。

- パネリスト
- 赤堀料理学園副校長、管理栄養士
フードコーディネーター
神戸松蔭女子学院大学
人間科学部助教授
内閣府食育推進室参事官
日本介護食品協議会
事務局長
ユニバーサルデザインフォーラム副理事長
トライボッドデザイン代表
中川
- モデレーター
日経デザイン編集長
勝尾
- 赤堀 博美氏
坂井 信之氏
深井 宏氏
藤崎 享氏
中川 聡氏
勝尾 岳彦氏

幅広い人々に配慮した商品を提供

キユーピー

商品開発本部
商品開発部長 依田 晃氏

私もキユーピーでは、「二人ひとりのお客様に最も信頼され、親しまれるデザインをめざします」の理念の通り、ユニバーサルデザインをコンセプトにした商品作りに積極的に取り組んでいます。

その一環として、五年前にさまざまな部門の有志が

より安全でより使いやすく ユニバーサルデザイン重視



集まり「ユニバーサルデザイン推進委員会」を発足。年間約四万件のお客様の声をともに検討を重ねていま

めてユニバーサルデザインをテーマにしたテレビCMを放映した商品です。環境に配慮した「軽量びん」の表面には、握りやすいようにへこみを持たせ、点字も表示しました。また、ジャムでは初めて開栓後の保存

目安を表示して安全・安心に配慮。お客様からも好評をいただいています。「キユーピーマヨネーズ（二百％）は主な購買層が一人二人の世帯で年齢層が高いため、新デザインでは文字を大きくして表示を見

イトを通じてアレルギー情報を開示する予定です。食品メーカーとして、ユニバーサルデザインフードの開発にも取り組んでいます。全四十九種の「やさしい献立シリーズ」は、軟らかさにより四段階の区分があり、摂食機能の程度に応じて商品を選択できます。食場面に応じても選択できるよう、主食や副菜、デザ



握りやすさに配慮し、点字も表示した「アヲハタ55ジャム」のびん

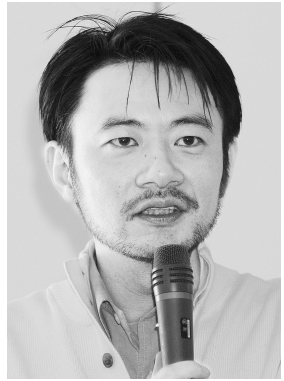
コカ・コーラ

コカ・コーラ 東京研究開発センター
パッケージイノベーション
シニアマネージャー 猪俣 学氏

私たちコカ・コーラは、人々の喉（のど）をつくるおすだけだけでなく、人とのかわりをつくるおす会社になることを理念に掲げ、その実現に向けた「十の約束」を打ち出しました。この中に「容器は、あつかいやす

く、飲みやすくつくり出す」「ライフサイクルの視

持ちやすく飲みやすい容器 独自データや人間工学駆使



点で容器を見直し、リサイクルを促進します」という約束が含まれています。当社では三年ほど前から

細かく測定した独自データを整理するなど、誰もが使いやすく心躍る製品づくりに注力しています。当社が昨年発売した新パッケージ商品には、ユニバーサルデザインの視点が具体化されています。その一



美しく持ちやすい形状を採用した「爽健美茶」のフィットボトル

商品イメージにふさわしいポップなデザインでありながらも、持ちやすく飲みやすいユニバーサルデザインの要素を反映しています。一方、「アクエリアス」のボトル開発では、人間工学のアプローチを取り入れました。千葉大学工学部との共同研究で、ボトルをつかんたり開栓する際のさま

定。持ちやすさや開けやすさを科学的に検証した形状を採用しました。実際の消費者調査でも、従来のものより持ちやすいという高い評価を得ています。つまり、既存の飲料ボトルにはまだ改善の余地が大きく、そこに企業の新たな成長可能性があると考えています。

明治乳業

商品開発部
マーケティング・リサーチグループ課長 松下 隆一氏

明治乳業は「乳」を中心に、乳幼児から高齢者まで幅広い世代に適した商品を提供しています。また、「二人ひとりのお客さまへ配慮をもって豊かな食生活の提供を目指す」ユニバーサルデザイン（UD）の視点を体系的に取り入れた商

品開発を検討しておりますが、既に発売されている商品の中でもユニバーサルデ

乳幼児や高齢者にも優しく 食生活提案にUDの観点を



デザインを考慮したものは多くあります。牛乳パックは業界団体を取り組みとして、上部に半円形の切り欠

きをなくし、中身の飛びはねを防止する機能を備えています。警告・注意表示は分かりやすく目立つように色や字体を工夫する努力をしています。食品のアレルギー表示については、厚生労働省

が選定したアレルギー反応が重篤といわれている特定原材料五品目を、パッケージの一括表示と呼ばれる部分に明記する義務があり、また表示推奨原材料として二十品目が選定されています。これに対し当社は独自のルールとして、一括表示

が選定したアレルギー反応が重篤といわれている特定原材料五品目を、パッケージの一括表示と呼ばれる部分に明記する義務があり、また表示推奨原材料として二十品目が選定されています。これに対し当社は独自のルールとして、一括表示

み物や食べ物にどうみを加える調整食品や、具材の大きさや、かたさを調整し、とろみを付けたレトルト食品を提供しています。これは、日本介護食品協議会が基準を設けたユニバーサルデザインフードとなっています。

さらに自動販売機については硬貨を投入しやすくした機種や、車いすに座ったままでも、また深くかがみ込まなくても取り出しやすいように、取り出し口を従来より上に付けたタイプの機種を提供しています。そして子育て中の母親を支援する「赤ちゃん相談室」も当社の長年の



幅広い世代向け食べやすさや安全に配慮した、明治乳業の商品