

2008年度受託研究概要報告 【玉鳥産業株式会社】

新商品開発等におけるデザイン提案

研究メンバー

- 大田尚作 デザイン学部プロダクトデザイン学科教授
- 曾和具之 デザイン学部プロダクトデザイン学科准教授
- 泊里涼子 デザイン学部プロダクトデザイン学科実習助手

①剪定鋏のトータルデザイン

1 背景

剪定鋏は、華道や盆栽、庭木の整枝など、使用シーンが限られた道具である。近年の生活環境や風習の変化によって、剪定鋏のニーズは減少傾向にあり、客層も狭小化していくと思われ、趣味的な道具としての意味合いが、益々強くなっている。

このような剪定鋏をより一層特異化し、使用者の『特別な道具』として位置付けされる商品の開発を行った。

2 特徴

剪定鋏の柄の部分に漆を塗装し、更に伝統的な漆芸の技法を参考にして、金粉や朱漆で装飾を施した。1本の鋏につき、10回近く塗装を繰り返して、丈夫な塗膜に仕上げている為、鋏本体の金属の冷たく固い質感を全く感じさせず、錆などの金属疲労を防ぐ効果もある。

また漆は独特の色彩や質感を持ち、視覚的に美しい。剪定鋏としての機能だけではなく、装飾品のような、魅せることも目的にした製品に仕上がっている。更に、鋏本体を納める箱、刃の部分を守る鞘を桐材で作成し、より『特別な道具』であることを演出している。

尚、漆の塗り方として、何種類かの中から以下の四種類を選び、商品化した。

- (写真1、手前より)
1. 曙塗り
 2. 梨子地
 3. 上部梨子地
 4. 朱・刷毛目塗りほかし



写真1 四種類の漆の塗り方



写真2 梨子地の細部



写真3 桐箱に入った剪定鋏

3 意図

元来の剪定鋏の、どちらかといえば無骨な感じさえしていたものに漆塗装を行い、優美で洗練された雰囲気を持たせている。これらのデザインは、使用者、特に女性の購買意欲をかきたてるものとなり、桐箱に入っているという点からも、そういった女性への贈り物にも適していると言える。

また欧米などの、日本の文化に興味を持つ人々にとっても、刃物鍛冶と漆芸の技術の融合は、非常に興味深いと思われる。

こういった、ある狭い範囲の人々に向かって発信していくことによって、日本の伝統的な文化を広め、今後の商品開発やデザインに発展していくことを意図している。



写真4 ギフトショー風景

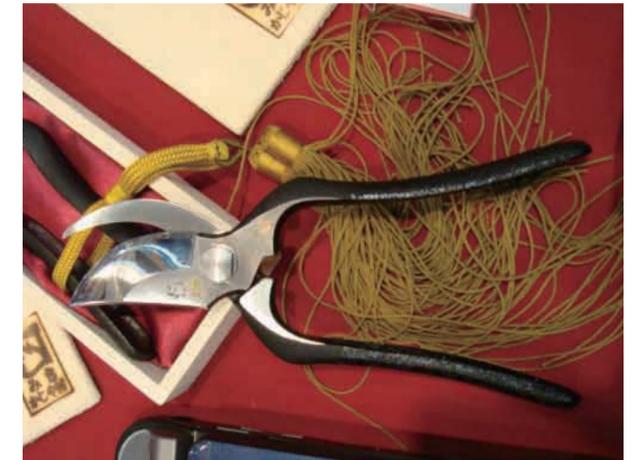


写真5 商品展示風景1



写真6 商品展示風景2

②キッチンウェアの開発

1 背景

キッチンの洋風化や男性の調理場への参加にともなうキッチン道具の高級品化、またアイランドキッチン、電磁調理器具の普及や発達に伴い、見られることを意識したキッチンツールの開発が盛んになってきている。

ここでは、竹の積層素材を使用した包丁立ての提案をおこなった。



写真1 まな板を兼ねたナイフスタンドの提案



写真2 放射状に収納

2 効能

竹は3～4年で成長し、素材として豊富に供給できる環境が整っている。また、消臭機能・抗菌作用・吸着作用・防臭性等の機能を有し、清潔感も併せ持っている。

3 特徴

竹の積層剤を使用することにより、模様的美しさと清潔感を持った造形処理を意識し、以下の特徴を有している。

- 1：収納棚の部分を引き出すことにより、水洗いが可能である。このことにより、カビや汚れの心配が無くなった。
- 2：下段に小型小板が収納でき、チーズや小物用のまな板として使用可能。
- 3：設置場所により、縦位置・横位置で使用することも可能である。
- 4：包丁の刃長や本数により、3種のバリエーションを用意した。

4 まとめ

地球環境問題や資源の有限性を考えた場合、竹素材の活用はもちろん、竹の持つ多くの機能についても私たちはもっと積極的に取り組んでいくべきだろう。

http://www.dick.biz/dick/page/13_05_02_service_newsletter_beitrag_0811/detail.jsf;jsessionid=BF0F2A7D13AA21052E3774CC5F46C62B

③キッチンウェアのデザイン提案

1 背景

鋸を中心とした大工道具メーカーが、従来の工具関係からの商品領域以外への展開を試みた事例報告である。大工道具関連の工具開発を得意としており、これらの技術力を生かしながらキッチン道具領域への商品展開を模索することとなった。

2 目的

キッチン用まな板の提案である。竹積層材木口を上面に来るようにデザインをおこなった。このメーカーは以前よりヨーロッパ市場向けチャンネルを持っており、本商品も輸出を意図したデザインとなっている。開発商品がまな板単体では訴求力が弱いので、包丁グリップ、ナイフスタンドなど、使用材料とデザインの統一感をもたせながら各アイテムへの展開をおこなっていきたいと考えている。

ここではキッチン用まな板の開発プロセスについて述べる。

3 内容

このまな板の特徴は、表面は一般的な平面となっているが、裏面は波板状に曲面加工されている点を挙げることができる。裏面の曲面加工は簀巻きや飾り切りなどの作業時を想定したもので、使い方によって、現状の平面まな板よりも様々な調理加工が可能となる。

以下に想定される5つの特徴を示す。

- 1：波底（裏面）を利用すれば、キュウリ・人参などの「飾り切り」が簡単にできる。
- 2：波底（裏面）を利用すれば、「海苔巻き」「簀巻き」などの巻物も簡単にできる。
- 3：波底（裏面）を利用すれば、チーズなど確実に切り落とすことが可能。（切り残しを防ぐことが出来る。）
- 4：波形まな板を2枚重ねでコンパクトにスライド収納可能。
- 5：正規（平面）の使用後は波部分に手を掛けて持ちやすくなっている。



写真1 裏面の曲面処理



写真2 持ち手つきまな板

試作品は「東京ギフトショー」はじめとした各種展示会へ出品展示し反応を確かめた。その結果、裏面の曲面加工については必要なしという反応と、おもしろいアイデアで実用性もある、という両方の意見が寄せられた。いずれの意見も日本人ユーザーから得られたものであり、輸出向け商品化について判断するには不十分であった。しかしながら、海外での日本食ブームやホームパーティでのユニークな商品が好まれるとの営業サイドからの意見を尊重して商品化を行うことに決定した。

4 まとめ

オープンキッチンやアイランドキッチンなど、我が国においても見せることを前提とした台所の人気が高まっている。それに伴いキッチン小物類も機能優先の従来品から、見せるための意匠が重要なポイントとなってくる。また核家族化、少子化、中食の人気のに伴い、従来のキッチンとは異なったスタイルが模索されている。このような傾向をふまえ、今回は先に開発したナイフスタンドとのデザイン統一によるまな板の展開を図り、後発メーカーとしてシェアの一角を占めていきたいとの思いがある。これから先、シリーズ化を始め統一感をもたせた商品群を提案していきたいと考えている。