



yasashisa no katachi
やさしさノカタチ。
半身麻痺の人のための自助食器



5つの困りごと※

—食事調査—

食事中に困っていることはなんだろう。

1 片手ではすくいきにくいお茶碗。 食欲がわかない盛り付け。

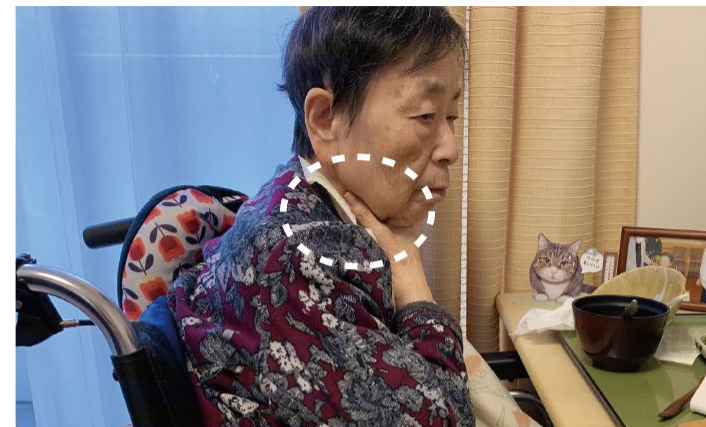
誤嚥防止のため事前に料理をミキサーにかけて配膳されていました。見た目が悪く食欲がわかないようです。大皿に盛り付けた料理を残してしまった場合食べたという達成感が持てないように思いました。



2 半側麻痺のため、嚥下が困難。

のどの左側も麻痺しているため、飲み込むのが大変なようです。誤嚥防止も気にしながら水分を多く含むお粥と一緒に、ゆっくり飲み込んでいました。

1回の食事に1時間～1.5時間かけて食べています。



3 視野は左側が欠損。

食事をしていると、右側に食器が集まってきます。見やすい位置に食器を動かして食べているようです。



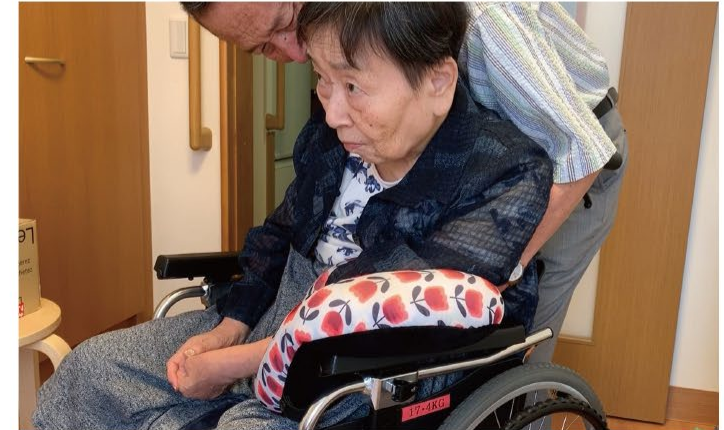
4 水分を摂るときの誤嚥が心配。

湯のみで水分を摂るときに、頭を後ろに反らして飲むと、むせてしまう場合があります。



5 体幹保持が困難、左側に傾いてしまう。

左側が麻痺しているので身体をまっすぐに保って座ることが困難です。そのため定期的に姿勢を直すことが必要です。食器の配置も体の傾きに合わせて自由に動かせるとよいと思いました。



※ お義母さんの例です。すべての半身麻痺の方が同じ症状とは限りません。

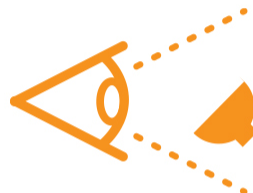
3つのデザインポイント

食事の時間に望んでいること



片手で
使える

+



見える

+



食欲

- 食器のフチは内側カーブで
すくいやすく
- すくうときに食器が動かない
程度の重さが必要
- 置きやすく取りやすい箸置
きの高さ
- 左側に体が傾かないように
食器は右側に配膳
- 片手で持てる誤嚥防止の湯
のみ

- 食器に傾斜をつけて視認性
を確保
- 濃淡配色の食器で食材との
コントラストを配慮
- 色：織部（緑）
黄瀬戸（黄）
灰志野（白）

- プラスチック製やメラミン製
ではなく陶器の食器にする
- おかずは小皿に盛り付け自分
でつぶしたり混ぜたりする
- 少量を小皿に盛り付けて完食
の達成感を得る
- 大小様々な食器で食卓をにぎ
やかにする

● 茶碗

茶碗 φ115 H75mm

茶碗の底は深く広がっているため、既存の食器を傾けるより分量が入る

食器のフチはスプーンの柄がスムーズに滑るように曲線を描いている

食器のフチは内側にカーブしているため、すくいやすく、こぼれにくい

食器の重心が手前にあるため後ろに倒れにくく安定している

持ったときに滑りにくい波型のデザインになっている

3脚支持で傾斜を支えている

傾斜がついているので中身がよく見えて、食べ残しが確認できる



フチが内側にカーブしているためすくいやすい



3脚または食器の底を含む3点で傾斜を支えている

● おかず皿

長皿 W195 D60 ~ 75 H50 ~ 65mm

背面の波型デザインは持ったときの滑り止めになっている

背面が高くなっているため持ったときに指が料理につかない

食器のフチには内側にカーブがあり、刻み食や流動食がすくいやすい



背面や手前の内側カーブを使ってすくうことができる



2脚で傾斜をつけて支持している

湯のみ

φ75 H85～95mm 飲み口厚3～5mm



頭が後ろに反る

頭が後ろに反らない



湯のみの受け台

箸置き・スプーン置き

織部 (緑) 大 W90 D45 H25mm 小 φ50 H25mm
黄瀬戸 (黄) 大 W100 D30 H25mm 小 φ45 H25mm



テーブルとの間に空間があるので、指先が不自由でも取りやすく、置きやすい

