

だから、UD

UD



伸縮素材を使うなど、着やすいように工夫された服

第3回 すべての人のためのものづくり

着る「もの」のユニバーサルデザイン(UD)

人吉市内の専門学校(生活総合科)では、「お年寄りや障害のある方たちにおしゃれな服を作つてあげられないか」という学生の声をきっかけに、平成9年、まだUDという言葉になじみがないころに「介護衣服」の研究を始めました。その後、県が行ったUDファッションフェアに参加、コンテストに入賞したことが弾みとなり、「すべての人」を対象にしたUDファッションに取り組むことになったそうです。

校長先生のお話では、「お年寄りや障害のある方専用の服を作るのではなく、そういう方々の不便さや不満などを聞きながら、一般的な商品の機能や性能を向上させてファッションの選択肢を増やしていくことを目標にしています」とのこと。その言葉どおり、学生は、試作品を実際に着てもらって感想や

意見を聞き、改良を加えながら製作に励んでいます。

そんな学生たちの作品を販売する店が学校に隣接して開設されました。どれも明るい色柄で着やすく、今までのような介護用というイメージを感じさせないものばかりで、買った人にも大変喜ばれているとのことでした。

利用者との対話を繰り返し、使う人への思いを込めて、より良いものを作ろうと工夫を重ねること。こうした取り組みがまさにUDなのです。



対話によるデザイン

利用者の声を聞き、ニーズを把握しなくては利用者が本当に満足する「もの」は作れません。UDには作り手と使い手の対話が欠かせないです。

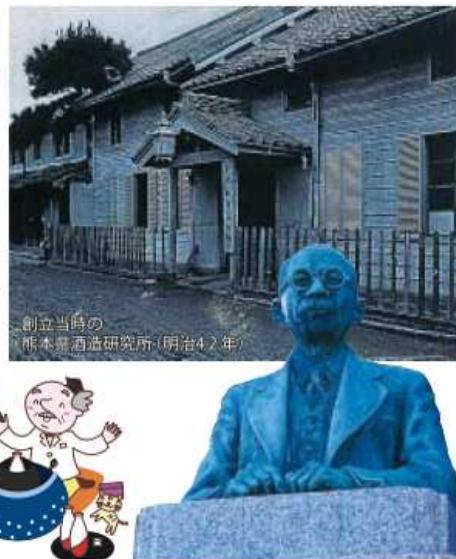
くまもと

さきがけ

魁

物語

香り高い日本酒を造ってきた「熊本生まれの酵母」



故・野白金一博士の胸像

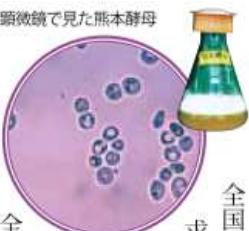
江戸時代から赤酒を肥後の御国酒とし長い間、

清酒造りに欠かせない酵母として
銘酒造りに欠かせない酵母として
高い評価を受け、全国各地の醸造元で使われてい
る「熊本酵母」。全国の新酒鑑評会では上位入賞
する酒の約九割が「熊本酵母」もしくは「熊本酵母」
を元に開発された酵母を使ったものだそうです。

清酒造りの歴史がなかつた熊本

江戸時代から赤酒を肥後の御国酒とし長い間、
清酒と無縁だった熊本。「南国の風土では酒造りの
際に腐敗菌が増殖しやすく、やむを得ず木灰を加え
て腐敗を抑えた赤酒『灰持酒』を造っていました。
その後藩令で赤酒以外の製造や他藩からの清酒の
流入が禁止されたため、県内では清酒造りの知識は
皆無だったのです」と、株式会社熊本県酒造研究所
専務の萱島昭二さん。

顕微鏡で見た熊本酵母



この酵母を使った清酒は、新酒鑑評会で一位を受
賞。清酒造りにおいて遅れをとっていた熊本が、全
国でもトップレベルに躍り出た瞬間です。この後、
全国の酒造家がこぞって熊本酵母を行錯誤を重ね、香りが良く大吟醸向きの「熊本酵母」
が誕生したのです。

この酵母を使った清酒は、新酒鑑評会で一位を受
賞。清酒造りにおいて遅れをとっていた熊本が、全
国でもトップレベルに躍り出た瞬間です。この後、
全国の酒造家がこぞって熊本酵母を行錯誤を重ね、香りが良く大吟醸向きの「熊本酵母」
が誕生したのです。

この酵母を使った清酒は、新酒鑑評会で一位を受
賞。清酒造りにおいて遅れをとっていた熊本が、全
国でもトップレベルに躍り出た瞬間です。この後、
全国の酒造家がこぞって熊本酵母を行錯誤を重ね、香りが良く大吟醸向きの「熊本酵母」
が誕生したのです。

博士です。野白博士は清酒
造りを飛躍的に発展させた
麹室の換気装置「野白式天窓」
とともに、「熊本酵母」を生
み出し、日本の酒造界に大き
く貢献しました。



熊本県酒造研究所
専務 萱島 昭二さん

