



“こども”から発想する
安全・安心のデザイン



「体Q」をいかに育てるか

ムホー 私は以前からABCクッキングスタジオという、大人の女性のための料理教室の設計をしています。この社長が食育にとっても関心の高い人なんです。いまのこどもたちはみんな、野菜がどうやって作られているかなど、食に対する知識が足りない。そこで、



こどもが食に対して興味を持てるような何かを提供できないかということで、2005年からキッズクッキングスクール(abe kids)を開校し、私もデザインで参加しました。

うるま こどもたちも料理するんですか？

ムホー (abe kids)は、食についての時間を楽しく過ごすことがテーマ。まずは味わってもらうことからスタートします。大人向けのスクールに隣接しているので、お母さんが料理している例で、こどもたちは食に関する事項を学ぶようになっていきます。

うるま 料理教室というと、シンクとかガス台が家んでいるイメージがありますが、(abe kids)は家のリビングみたいで面

白いですね。

ムホー 大人用のクッキングスタジオもそうですが、教室というイメージではなく、リビングでみんなが居るような、楽しく時間を過ごせる空間をめざしました。設備はあまり目立たないようにしています。長いテーブルを置き、みんなで食事するようなヨーロッパの結婚式のイメージです。

うるま モノの生産、調達、加工、流通、それがどういうふうに関与しているのか、食材の来し方行く末を教えるのは大切なことですね。また料理の仕方ではなく栄養を教える、これもすごく大切なことです。僕はいま、2016年の東京オリンピックの競技計画に関わっているので、競技運動や健康について考えることが多くなりました。中でも栄養というのには、IQに対する「体Q」の一つだと思っています。これは単なる言葉遊びではなく、人には頭脳以外に五感や反射神経などの、体の知能指数がある。そういう「体Q」をきまぎまに育てるようなコンテンツ開発がもっと増えればいいとよく考えます。

ムホー こどものための設計は、知識も情報もなく大変でした。とくに寸法。まずこどもたちの年齢層が広いんです。もちろん年齢ごとにクラス分けはあるのですが、4歳から12歳までのこどもにもちょうどいい寸法は難しかった。たとえばテーブルの高さは、大人の場合は85cmがちょうどいいのですが、



4歳の子だと55cm、でも、あまり低すぎると先生がかかんで腰を傷めしてしまう危険性もありますし、かといって踏み台を使うのも危ない。けっきょく、普通の家庭にある平均的なダイニングテーブルの高さ70cmに合わせました。そして、床にスロープをつけるかたにして、小さい子は高いエリアを使うようにしたんです。

うるま 安全面への配慮は非常に重要ですね。今年、僕が審査員を務めたキッズデザイン賞のベースにある考えも「安全」なんです。というのも、こどもの死亡原因は圧倒的に事故が多い。建物からの転落、転倒やヤケドなど。毎年夏にはプールなどでの事故のニュースもなくなりません。そういう情報をきちんとメーカーにつないでいき、安全知識の蓄積型社会を構築していく。事故

情報をキャッチアップしたメーカーが、こども視点でのものづくりをして、それをこどもがユーザーではない一般製品にも広げていきたいという気持ちで、設立した賞なんです。第一回目の大賞を受賞したのは扉扉のジャクエツ、保育用品や教員の製造、幼稚園の建築設計などをしている老舗の企業ですが、何十年もの付き合いがある幼稚園などからの事故情報を集め、事故を回避するためのものを作り続けてきたことが高く評価されました。そのようにベースのところで「安全」や「安心」を考え、その上でこどもの創造性やマタニティデザインを考えていくことが重要ですね。

うるま 僕らの作るものではこどもは怪我をしないけど一たび、毎日テレビや本で見ていると、自然に染り込まれていきます。で

つくるプロセスが価値になる時代

うるま 「おしりかじり虫」の隠れたメッセージは「コミュニケーション」なんです。いま、特に都会では、人がたくさんいるのにコミュニケーションをとらない人が増えています。隣に人がいても挨拶もせず、目の前の携帯電話しか見ていなかったり……。そういう状況が続くと、みんなとても寂れてしまうと思うんです。