

山口化成工業、まひ残っても食事しやすいトレイ開発へ

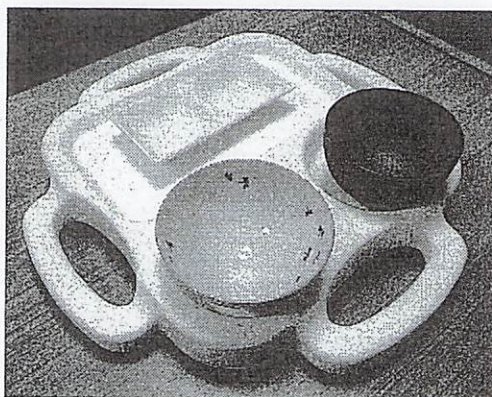


アイデアを考えた宝陵高校の生徒

NEWS
ピックアップ

梱包資材など発泡スチロール製品を手掛ける山口化成工業(本社豊川市)は、腕にまひが残っていても食事しやすいトレイの開発を進めている。トレイの底を回転させて食べたい料理を体の近くに寄せられるほか、一方向だけ回るようにして食器の縁を使えば片手で料理をすくいやすくする。看護科の女子高生が考えたアイデアを活用した。(記事は5面に)

一方向に回転するトレイ開発



腕にまひが残っていても食事しやすいトレイ(写真は試作品)



アイデアを考えた宝陵高校の生徒

山口化成工業

梱包(こんぼう)資材など発泡スチロール製品を手掛ける山口化成工業(本社豊川市御津町、松倉利夫社長、電話05333・76・3105)は、腕にまひが残っていても食事しやすいトレイの開発を進めている。トレイの底を回転させて食べたい料理を体の近くに寄せられるほか、一方向だけ回るようにして食器の縁を使えば片手で料理をすくいやすくする。看護科の女子高生が考えたアイデアを活用した。2019年中に商品化する計画だ。(豊川・勝又佑記)

腕にまひ残っても食事しやすい宝陵高生の案活用

材を想定している。利用者から見てトレイの奥側に置かれている料理でも、トレイを回転させて食器を持たずに口元近くまで寄せることが可能。一方、向に回転する機能を持たせ、回転しない方向にスプーンを動かせば食器の縁とスプーンで挟むように料理をすくうことができる。今後、試作や改良を重ねて、病院や福祉施設向けに販売する予定だ。

もともと愛知県立宝陵高校(豊川市)衛生看護科の生徒が発案。同科の生徒は看護師を志望している。病院での実習中に車いす利用者や左腕にまひが残る高齢者が食事しにくい様子を見て、アイデアを考案した。ヒントにしたのは中華料理の回転テーブルという。

発案したアイデアは、豊橋市の「高校生技術アイデア賞」で入賞。豊橋市の第三セクター、サイエンス・クリエイトを通じて、山口化成工業が商品化に取り組みことになった。

同校衛生看護科専攻科2年生の浅野友香梨さん(20)は、食事は生きる力になる。1人では食事しにくい方も、療養のためにも快適に楽しく食べられるようになれば」と話している。