



# まちも暮らしも「心地よい」がキーワード

すべての人にやさしい社会へ

佐賀県では今、年令や性別、ハンディキャップのあるなしに関わらず、すべての人が安心して自分らしく、心地よく暮らせる「ユニバーサルデザインのまちづくり」を進めています。今回は、県内各地で誰もが利用しやすいモノづくりや住まいづくり、環境づくりに取り組んでいる皆さんを紹介します。

## 誰もが使いやすい器づくりへの挑戦

有田焼の窯元・しん窯の梶原茂弘さんがバリアフリーの器の制作を始めたのは、今から30年前のこと。身体障害者向けの家具を作っていた東京の工場の青年たちとの出会いがきっかけでした。



「みんなに使いやすい形なんです」と梶原さん



伝統的な七宝地紋の絵柄は「有田焼らしい」と人気

彼らの依頼は、一人の重度身障者のための使いやすい食器づくり。「当時は焼き物も使いやすいさより外見重視・量産の時代。たまた一人のために何かを作るといふ発想はなかったの、驚きましたね」と梶原さん。

ちょうど新商品開発の企画室を立ち上げたばかりで、「何をしようかと模索していたときだったのでテーマを与えてもらったようなものでした」と当時を振り返ります。

## 相手の立場に立ったモノづくりで新しい発見

何度も作ってはやり直し、10年

間の試行錯誤の末、現在のユニークなデザインが完成したのが昭和60年。その特徴を端的にとらえて、「すくい易い食器」と名付けました。

縁の片方が斜めにカットされ、内側に「反り」をつけた四角い皿や鉢類は、食べ物を押しやっすくすくいやすくなっています。また、三角おむすびみたいな大きい取っ手の付いたカップ類は、4本の指が楽に入るので握り

やすく、倒れにくいのが特徴。高齢者や子どもにも使いやすいと、当初予想もしていなかった評判が広がっていききました。もともとはハンディを持つ人のための器として作り始めた「すくい易い食器」が、実は、健常者にも使いやすいという当然のことになりつつあるのも、この頃のことです。



「反り」を利用して食べ物がすくいやすくなっている皿

大きく広がる有田焼の新たな可能性  
白地に呉須で、伝統的な七宝地紋と水草の絵柄を手描きした「すくい易い食器」は、一般の食器と一緒にテーブルに並べても、少しも違和感がありません。有田焼らしい絵柄、焼き物独特の優しさや温もり、誰にでも使いやすいデザイン……。長い間多くの人に使い続けられているのには、こんな魅力もあるからではないでしょうか。



ユニバーサルデザインを熱く語る橋口さん



工房内で絵付けをする若い職人さんたち



「すくい易い食器」をより一般家庭向けにした「LAK TAK(楽卓)」シリーズ

「あらゆる商品に満足度の高いものが求められるこれからの時代には、ますますこういった器の役割が大きくなっていくんじゃないでしょうか」と話す工房長の橋口博之さん。「有田の焼き物として、器として、末永く愛されるものを作る」とができる職人を育てること。それが私の仕事です」という梶原さんのことばと合わせて、「ユニバーサルデザインが有田焼の二つの方向性として着実に育っていることを感じます。」

## ユニバーサルデザイン

アメリカの故ロナルド・メイスイ氏が提唱したもので、年齢や性別・身体能力などに関わらず、より多くの人が利用できるようなデザイン」という考え方。モノづくりだけでなく、環境づくりや社会のしくみづくり、さらにはそれらを実践していく考え方や活動も含まれる。