

生活をデザインする力

想いをカタチにする4つの実践と価値創造の軌跡



私たちの出発点：「誰かを想う」モノづくり

すべての研究は「大切な誰かの生活を豊かにしたい」という思いから始まりました。
学んだ知識と確かな技術を掛け合わせ、生活空間に潜む課題をデザインの力で解決します。

Life Design 価値創造マトリクス

	[保育]	[服飾]	[福祉]	[食物]
ターゲット (Target)	成長する子ども	美を表現する花嫁	災害に備える 家族と地域	高血圧の父親
課題 (Problem)	すぐに飽きてしまう	理想の具現化と 構造上の限界	弱者には見えにくく 使いづらい情報	減塩と満足感の相反
デザインアプローチ (Approach)	成長適応型モデル	層（レイヤー）の エンジニアリング	情報のUI/UX最適化	味覚の相乗効果方程式

【保育】子どもの能力は無限大

ミッション:

知能的発達を促進し、学習の助けとなる「長く遊べるおもちゃ」を開発する。

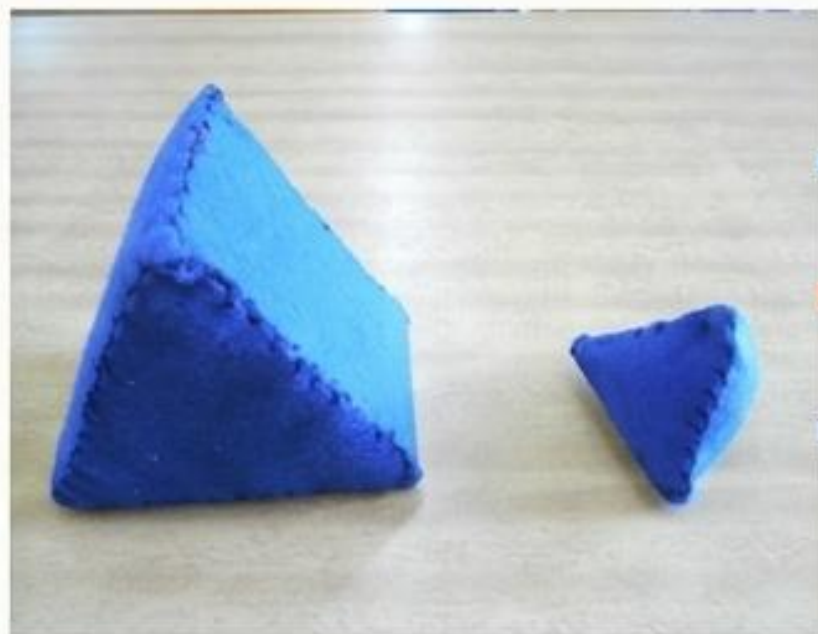
初期の試み:

まずは基本となる三角形の作り比べからスタート。中身に「スポンジ」と「わた」の異なる素材を詰め、触覚の違いによる刺激を検証。

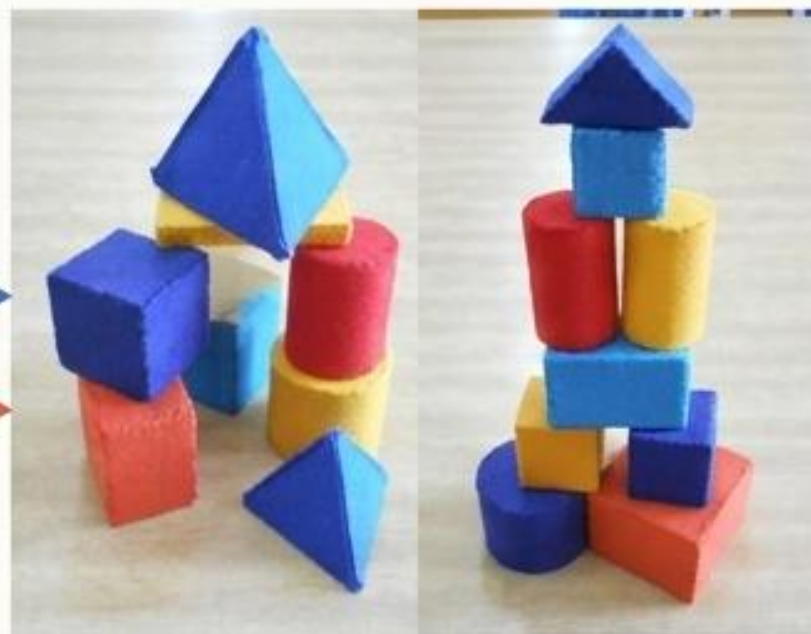


遊びが進化する「成長適応型モデル」の構築

比較と認識



構築と想像



空間把握と収納



単一の遊びで終わらせない工夫。

「大きさを比べる」から始まり、「積み上げる（立体構築）」、そして最後は「型にはめて片付ける（図形認識）」へ。子どもの発達段階に合わせて、おもちゃの役割自体が進化するように設計しました。

【服飾】3年間の技術の集大成：ウエディングドレス～夜海～

コンセプト:

プリンセスドレスのようなボリューム感と、シックな色合いを兼ね備えた「大人っぽいドレス」の製作。

こだわりのディテール:

レース生地 of 縫い目が目立たないよう型紙を展開したホルターネック風ビスチェ。

ループが斜めにならないようバイアステープで精密に仕上げた背面の編み上げ。

何枚ものチュールを折り重ねて波打つ質感を表現したバックリボン。



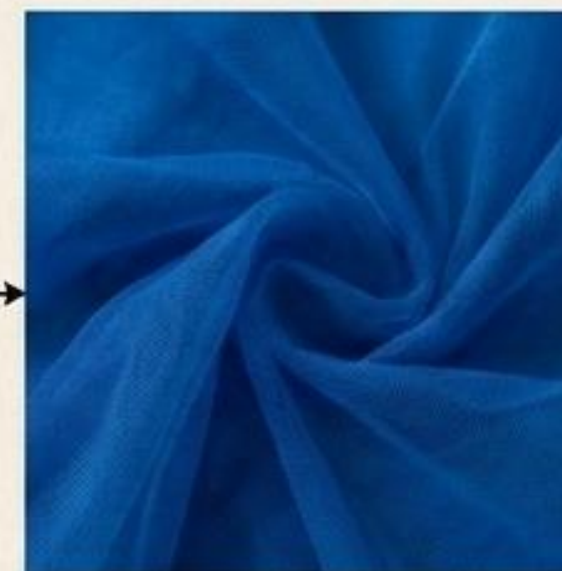
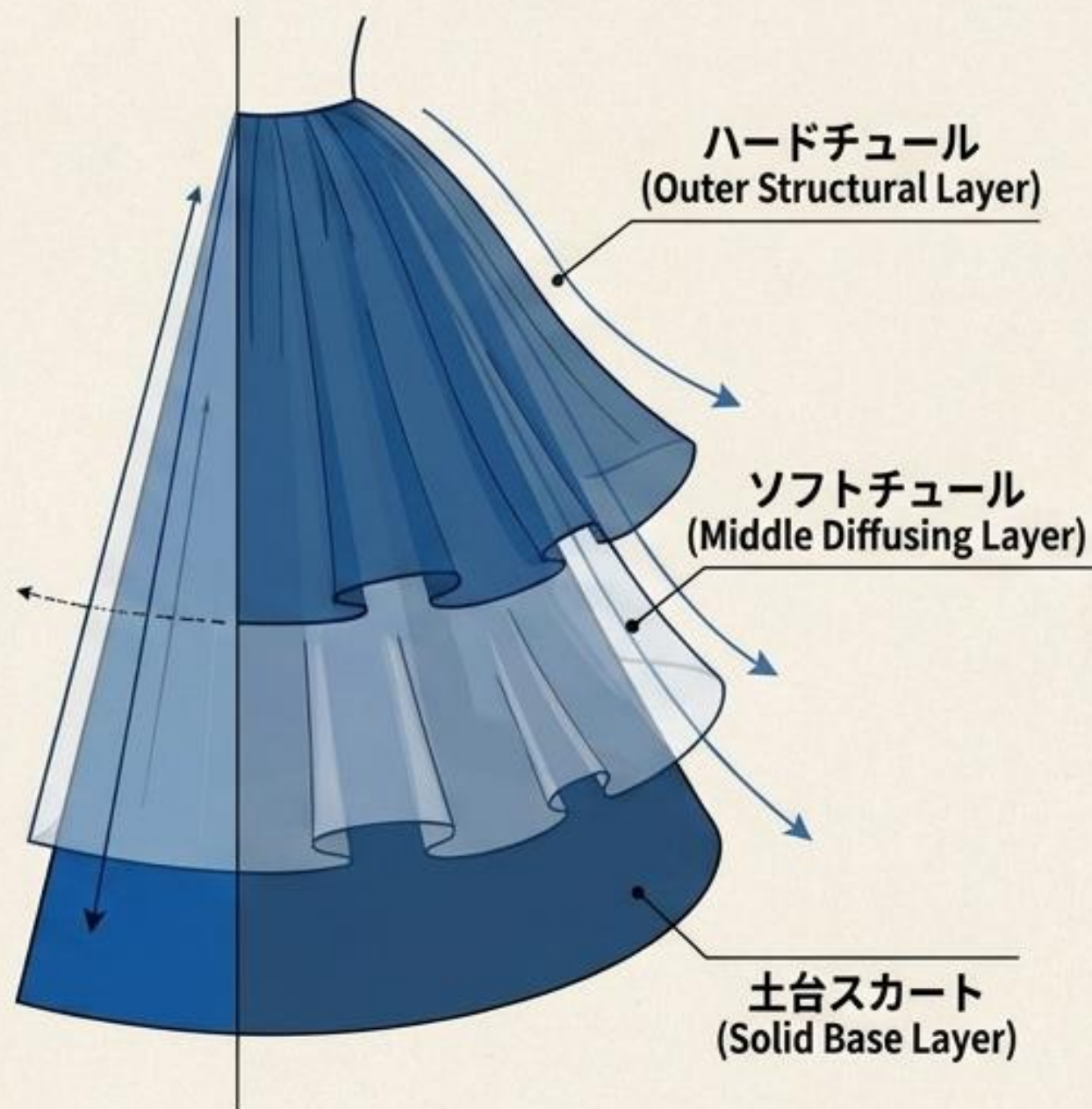
美しさを支える「層（レイヤー）」のエンジニアリング

課題：

チュールを3枚重ねただけでは、下の土台スカートが透け、パニエ（骨組み）の線が見えてしまうという構造上の欠陥が発生。

解決策：

「ハードチュールの下に、ソフトチュールを挟み込む」という多層構造を考案。単に布を重ねるのではなく、素材の特性（硬さ・透過性）を計算し、土台の線を完全に消し去る最適なレイヤー順序を導き出しました。



【福祉】 災害から家族と地域を守るUI/UX



ミッション: 「誰にとっても」
見やすく、使いやすいハザード
マップと防災ノートの作成。

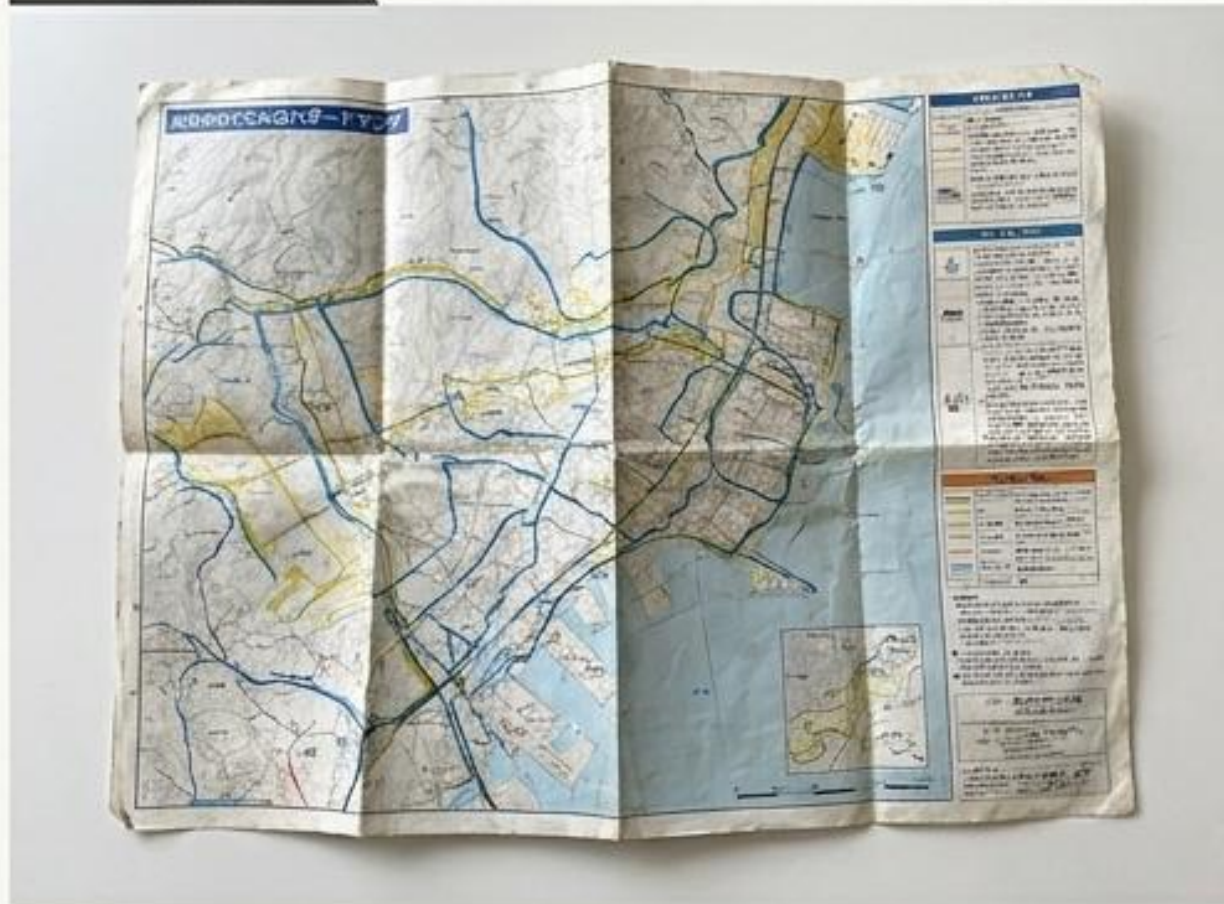
高齢者の視点に立つ:

ハザードマップの再設計にあたり、高齢者体験用
ゴーグルを装着して視認性テストを実施。その結果
、黄色、黄緑、紫、ネイビーといった色が「非常に
見えづらい」という事実を発見。情報の伝達には、
徹底したカラーバリアフリーの視点が必要でした。



情報に素早くアクセスする「スライド式」機構

Before



従来の折りたたみ式ハザードマップ
(使いづらい)

After



新しい「スライド式」インターフェース
(直感的・迅速)

緊急時に複雑な地図を広げる余裕はありません。全体像を示すベースマップの中から、自分の知りたい特定のエリアだけを直感的に引き出せる「スライド式（引き出し型）」のインターフェースを独自に開発しました。

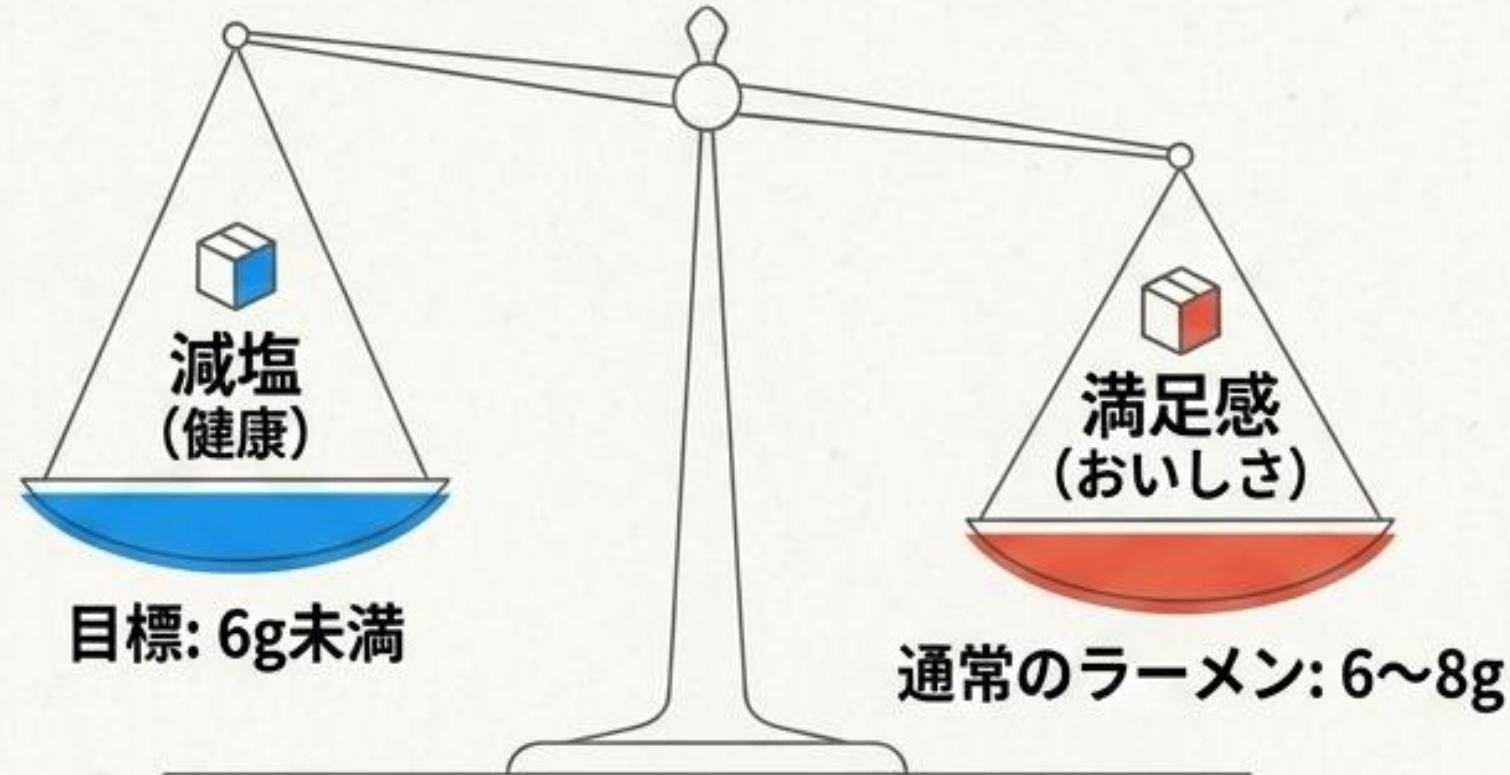
パーソナライズされた「我が家専用」の防災ノート

汎用品のリストでは、
実際の家族は守りきれません。

- 情報の一元化：家族の情報、持ち物、災害伝言ダイヤル(171)の手順などを網羅。
- パーソナライズされた食の備え：高齢者や小さな子どもでも食べやすい「やわらか煮込み」や「マッシュ」、そして小麦・乳製品などの「アレルギー対応」に特化した独自の災害食レシピをファイリング。各家庭の健康状態に寄り添うデザインです。



【食物】 相反する「減塩」と「満足感」の壁



ミッション

ラーメンが大好きな、高血圧の父の健康を守る。

厳しい現実

市販の袋麺の平均塩分量は「約6~8g」。

しかし、高血圧患者の1日の塩分摂取量目安は「6g未満」です。
目標は、1杯あたりの塩分を極限まで抑えつつ、絶対に満足感を失わない、父のための究極のラーメンスープを開発すること。

味覚のトライ＆エラー：突破口を探して

アプローチ①：
和風だし



✕ ラーメンではなく「うどん」の味になってしまった。

アプローチ②：
香辛料（八角・五香粉）



✕ 独特の風味が強すぎ、日常的なラーメンには合わなかった。

アプローチ③：
野菜（トマト）ベース



◎ トマトの強い「酸味」が、塩味の不足を補う絶大な効果を発揮することを発見！

幾度もの調理実習と失敗を経て、ついに「トマトの酸味」というブレイクスルーに到達しました。

旨味と酸味の相乗効果方程式

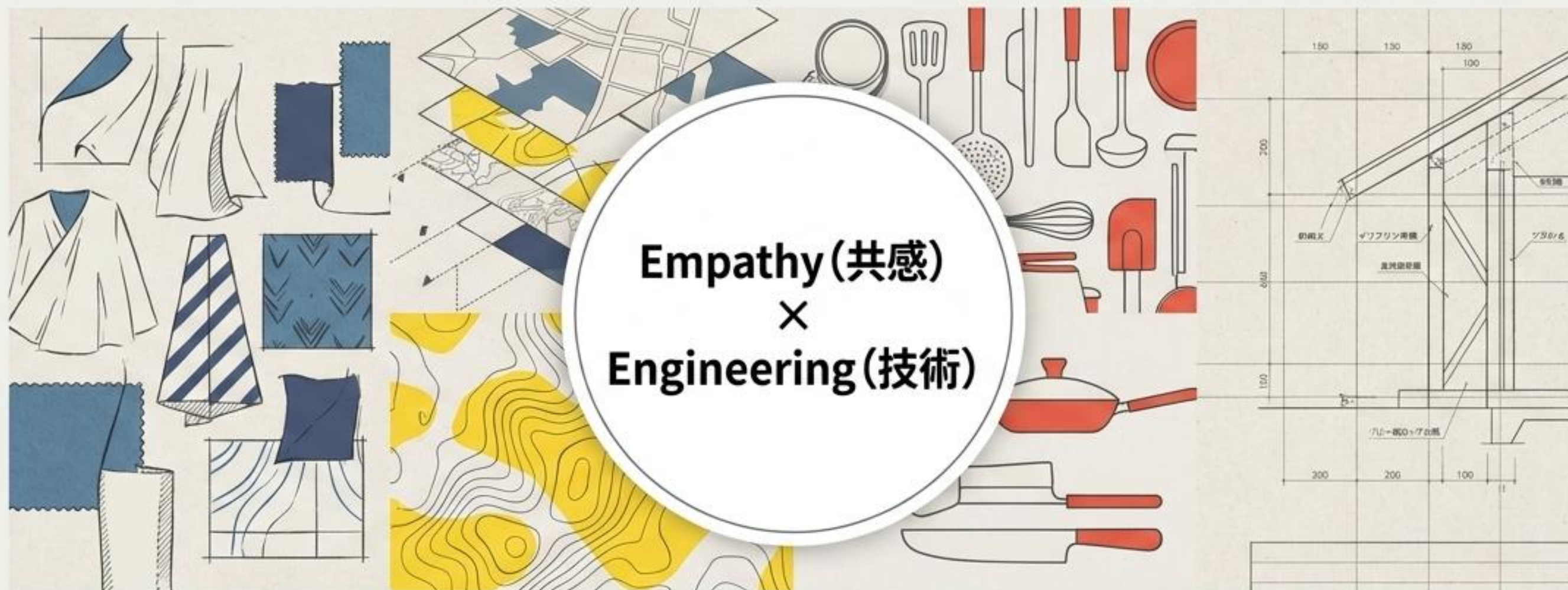
トマトラーメン

【材料】	【タネ】
鶏ガラ 200g	① 鶏ガラを鍋で煮出し、皮の量を減らす。
2倍塩みそ 1.6g	② 煮出した鶏ガラを、皮の量を減らす。
かつお節 1.5g	③ 煮出した鶏ガラを、皮の量を減らす。
かつお節 1.7g	④ 煮出した鶏ガラを、皮の量を減らす。
かつお節 5.7g	⑤ 煮出した鶏ガラを、皮の量を減らす。
かつお節 5.7g	⑥ 煮出した鶏ガラを、皮の量を減らす。
かつお節 10.7g	⑦ 煮出した鶏ガラを、皮の量を減らす。
トマトジュース 140g	⑧ トマトジュースを、皮の量を減らす。
糖 3.1g	⑨ トマトジュースを、皮の量を減らす。

$$\left[\begin{array}{l} \text{減塩みそ} \\ \text{(塩分わずか1.6g)} \end{array} \right] + \left[\begin{array}{l} \text{魚の頭や骨か} \\ \text{から抽出した} \\ \text{強烈な旨味} \end{array} \right] + \left[\begin{array}{l} \text{トマトジュース・} \\ \text{果肉の酸味} \end{array} \right] = \left[\begin{array}{l} \text{【1.4%以上の} \\ \text{辛味(からみ)に} \\ \text{匹敵する満足度】} \end{array} \right]$$

- ・父の好きな「みそ」風味を残しつつ、使用量を大さじ1（塩分1.6g）まで極限まで削減。
- ・実習で廃棄されがちな「魚の頭や骨」を再利用し、SDGsに配慮しながら濃厚な旨味（魚だし）を抽出。
- ・不足する塩味を、トマトの酸味と魚介の旨味の相乗効果で見事に補完しました。

結論：想いを技術で翻訳する



子どもが飽きない工夫、花嫁の理想を叶える構造、高齢者の目を守る色彩、そして父の健康を支える味覚。

対象も分野も全く異なりますが、私たちが学んだことは一つです。

生活デザインとは、頭の中にある「誰かへの想い」を、確かな「技術」と「試行錯誤」によって具体的なカタチにし、人々の生活の質（QOL）を向上させる力そのものです。



**生活をデザインする力は、
未来を豊かにする力。**

