

だから、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ってあげられないか」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、そういった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るそうです。

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のです。

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」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



全国の酒造家がこぞって熊本酵母を求めて研究所を訪れ、「酵母詣で」という言葉も生まれたほどでした。今日の「大吟醸造り」の魁となった熊本酵母は、先人たちの研究と努力のたまものであり、全国に誇れる酵母なのです。

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。

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求めて研究所を訪れ、「酵母詣で」という言葉も生まれたほどでした。今日の「大吟醸造り」の魁となった熊本酵母は、先人たちの研究と努力のたまものであり、全国に誇れる酵母なのです。



創立当時の熊本県酒造研究所(明治42年)

故・野白金一博士の胸像



博士です。野白博士は、清酒造りを飛躍的に発展させた麴室の換気装置「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

香り高い日本酒を造ってきた「熊本生まれの酵母」

くまもと

さきがけ

鬼斗物語

