

## 巻頭言

名古屋学芸大学健康・栄養研究所参与  
(名古屋学芸大学メディア造形学部 学部長)  
木村一男

「デザインと健康・栄養の関係」とは、さて？

誰もがそう考えるに違いない。一見、関係のなさそうな両者だが、人間という視点から見ると、デザインも健康・栄養も、ともに人間のより豊かで健康で快適な身体と環境を創り出すということでは、共通である。

一方は食、健康という視点から、一方は衣、住、道具という視点から、人間を考える。その接点をちょっと探っても、食事を供する食器、食事をつくるための様々な道具、食べる環境や雰囲気、はては食材や提供するサービスのあり方まで、いたって多いのだ。

私事にわたって恐縮だが、昨年、私の親しい友人が入院した。極端な食欲不振になって、出される食事はほとんど口にする事なく返していた。何度もそれを繰り返すので、たまりかねてナースに変えてくれるように求めたら、次から出されたのは、ベージュの茶碗に入った薄いお粥とパックされたジュースだった。これには参った。

何故食べられないのか、どうしたらそれが解決されるのかという配慮が、まったく感じられない。食事の中味はともかく、せめて粥は陶器の椀に盛り、ジュースはガラスのコップに注いで持つてくることはできないのだろうか。それだけでも、患者の心理的反応はずいぶん違うはずだが。

最近、デザインの世界では、人間中心設計＝ヒューマン・センタード・デザインという分野が注目されている。技術の進歩や発展にともなって、ますます縁が遠くなっている人間と技術の領域を、どうやって結びつけるかが、役割なのである。特にインターフェース、サービス、オペレーションの分野では大きい責務を負っている。そこでは、ユーザビリティ、ユーザー・エクスペリエンスなど、使う立場が重視されている。

健康・栄養の分野でも、もちろん人間中心でなくてはならない。そこに、この一見異なる領域が結びつく接点があると思われるのである。

2014年1月