

テーマ:小さい頃の料理の手伝い

【包丁を使う際の課題①】
食材が硬く、切るのに苦戦した

【包丁を使う際の課題②】
食材を押さえる「猫の手」が
上手にできず、指を切ってしまった

包丁の持ち手を刃の上部に
することで力を入れやすくなる

持ち手に指を通せる部分をつけると
安定感が増し、硬いものも切りやすい

容易に「猫の手」をつくれ、維持できる
包丁が当たっても切れないカバー

【包丁について調査した結果】

切りやすい包丁 → ステンレスなどの素材

力のいらぬ包丁 → 包丁全体の軽さや

はさみに似た形状

子どもの包丁 → セラミックなどの素材や

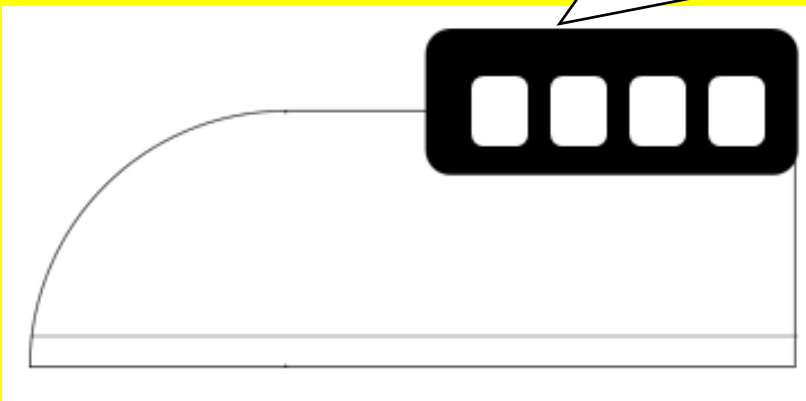
指が前に出ないグリップ

力の弱い人、包丁 → UDグリップ包丁

子どもが安全に使えることを考え、包丁から手が離れないことと力が弱いことに着目し考えた！

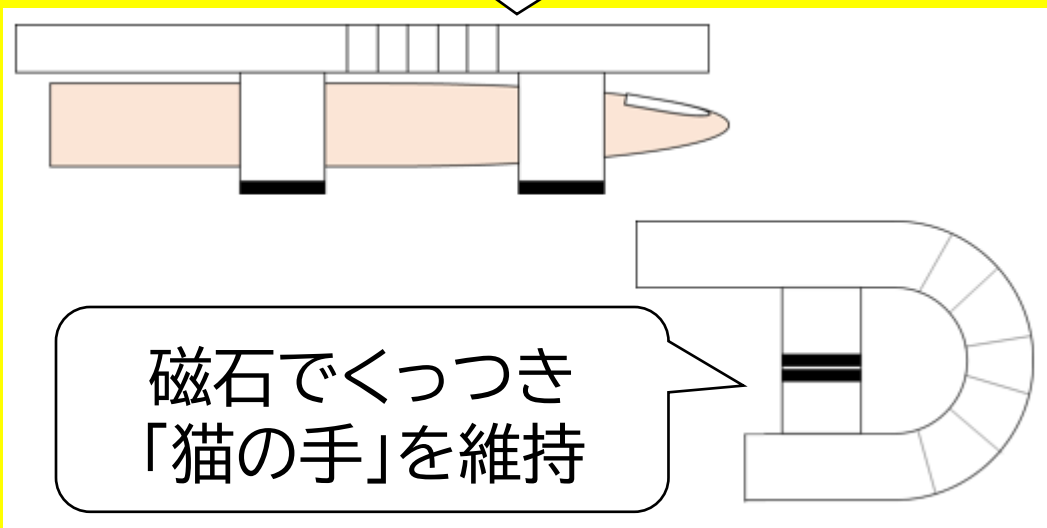
【力が入れやすい指を通せる包丁】

持ち手を刃の上部につけ、
指を通す穴がある



【猫手シリコンカバー】

蛇腹状になっており、
指を曲げることができる



力が入れやすい指を通せる包丁と猫手シリコンカバーのセット