

キッチンに立つ視覚障がい者から、 笑顔をいただきました！

クリナップ株式会社

クリナップ株式会社は、キッチンタウン・東京にて60名視覚障がい者・補助者の皆様に参加いただき、キッチンセミナーを開催しました。

実際に調理ができるステンレスキャビネットシステムキッチン「クリンレディ」と「S.S.」を使い、皿洗いなど水仕事をする際たまりがちな調理屑が、底面の勾配角度や排水を促す溝を設けたことにより水流で調理屑が排水溝に集まる「流レールシンク」や、ぬるま湯を入れたタンクをセットしボタンを押すだけで、ファンとフィルターをまるごと掃除できる「洗エールレンジフード」などを紹介。参加者の皆様は手で触れた体感と合わせて、感心されたり、機能の良さに笑顔もいただき好評でした。

また、システムバスルーム「アクリア」でも入浴動作を疑似体験していただき、昨年2月に形状をかまぼこ型にリニューアルしたサポートバー（手すり）の握りやすさ、使いやすさなども体感いただきました。

クリナップではこれまでも東京北ショールームや、甲府ショールームで同様のイベントを開催し、さらに昨年11月東京・墨田区のすみだ産業会館で開催され

た視覚障がい者向け総合イベント「Sight World 2016」にも出展しております。

クリナップは今後も、多くの人が快適で暮らしやすい社会の実現を目指し、より良い商品を開発・提案して参ります。

◎こんなことでも、 キッチンから笑顔づくりを行っています！

・料理で脳のアンチエイジング

脳の老化を促進する主な要因には、遺伝的素因、ストレス、酸化傷害（活性酸素）、運動不足、過剰栄養などがあります。このセミナーは、料理が認知機能低下予防に効果が期待できるとの観点から、料理を通して認知症予防効果が期待される食材について学ぶ場を提供するために開催しました。学んで作って食べてと盛りだくさんな内容に、参加者の方々からは大変好評なセミナーとなりました。詳細は Web で。

<http://cleanup.jp/oikura/event/iki.shtml>

・わくわくキッチン！ たべものへんしんきょうじつ

幼稚園年長～小学3年生（5～9歳）を対象に、砕く、こねる、加熱する、触る、嗅ぐ、聴く、見る、食べる。食材が変化する調理の科学を、キッチンの実験から学んでいただいたイベントでした。

詳細は Web で。

http://cleanup.jp/oikura/event/waku_report.shtml

・料理アカデミー Web 分校

“食”を多面的に捉えるために、文化（郷土料理）、美学、科学、健康、安全、食育といった様々な切り口からテーマを設定し、それぞれ講義でテーマに関する知識を学び、料理実習で実践し理解を深めるという2部構成でした。

詳細は Web で。

<http://cleanup.jp/kitchen-academy/>

・キッチン白書 2017

キッチンにまつわる生活者実態調査です。

詳細は Web で。

<http://cleanup.jp/oikura/pdf/kitchen-hakusyo2017.pdf>

