

GOOD DESIGN SHIZUOKA 2017

2017グッドデザインしずおか選定製品・仕組み・取組



GOOD DESIGN SHIZUOKA
2017

2017グッドデザインしずおか選定製品・仕組み・取組

しずおか生まれの新たな13のものがたり

<発行>

静岡県経済産業部商工業局地域産業課
〒420-8601 静岡市葵区追手町9番6号
平成30年1月発行

選ばれしものたちの、メッセージが聞こえている。

静岡県は、漆器、時絵、下駄などの工芸品や、家具、繊維、紙などをはじめとする地場産業、さらには自動車を中心とする輸送用機器や医療機器までの多彩な製造業が集積する「ものづくり県」として発展してきました。

そのなかで、デザインは、製品の差別化や高付加価値化を図り、少ない投資で大きな経済効果をもたらす戦略展開が可能な経営資源として期待されてきましたが、近年、従来の「視覚で捉えることのできるデザイン(モノのデザイン)」から、ユーザーの視点に立ったデザインや地域の課題を解決するためのデザインなど、「視覚では捉えきれないデザイン(コトのデザイン)」へと拡大してきています。

本県では、中小企業等のデザインレベルの向上とデザインの戦略的活用促進を目的に、県内で「デザイン」を活用して生み出されたものを「グッドデザインしずおか」として、選定、顕彰しており、今回で24回目を迎えました。

今年度から「モノ」にこだわらず、デザインを活用した「コト」の応募も募集したところ、78点の応募があり、国内のみならず世界を視野に入れたデザイン力、技術力の高い「製品」のほか、私たちの生活に密接したサービスや地域の問題解決を目指した「仕組み」や「取組」など、高いデザイン力を感じさせるものが数多く見られました。

審査会では、戦略性、審美性、先進性、社会性、ユーザー性、提案性の観点から、書類による一次審査、応募者のプレゼンテーションによる二次審査を経て、大賞を除く各賞を選定しました。さらに、「第2回しずおかグッドデザインフォーラム(11月11~13日開催)」の中で、金賞受賞者(4社)のプレゼンテーションを基に聴講者による投票を実施して、大賞1点を決定しました。

ここに紹介する選定製品・仕組み・取組から、本県中小企業等の優れたデザイン力やメッセージを感じ取っていただけたら嬉しく思います。また、ものごとづくりに取り組まれる方々の意欲が一層高まっていくことを願っています。



GOOD DESIGN SHIZUOKA

2017

2017グッドデザインしずおか選定製品・仕組み・取組

しずおか生まれの新たな13のものがたり

2017グッドデザインしずおか

大賞

水窪町「発酵の町プロジェクト」
静岡県立藤枝北高等学校 食品サイエンス部

2017グッドデザインしずおか

金賞

鋼鮫(はがねざめ)
株式会社山本食品

進清 RT-S
日高輪業

OIL SABADINES®【駿河燻鯖】
有限会社かねはち

グッドデザインしずおか賞

しずおか茶あ飯の素
株式会社マルヒデ岩崎製茶

RCMS & P12-C genesis
碌々産業株式会社

FLOATOTE(フロートート)
ビッグストーン

人体移乗降器具「ONBU(おんぶ)」
共栄プロセス株式会社

伊豆食べる通信
伊豆食べる通信編集部

10種のNEOふがしギフトBOX
三島食品株式会社

うぶすな紙
株式会社アイティエス

ALC-miniIV
東海電子株式会社

おおさわ縁側カフェ
おおさわ振興会

【取組】水窪町「発酵の町プロジェクト」



▲純米酒の糀づくり(杉井酒造 糀室にて)



◀ 高校生が採取した天然糀菌を利用して開発した日本酒(左:清流の酒 みさくぼ、右:志太の天然糀菌仕込み純米酒「米の花を紡ぐ物語」)



▲発酵体験教室



▲水窪たんのラツアー

高校生「発酵girls」が行う、 発酵による地域活性化プロジェクト

高校生のアイデアと行動力で、水窪で採取した天然糀菌を利用し、純米酒をはじめ、様々な発酵商品の開発・製造・販売や発酵や地域の魅力を伝える発酵体験教室、観光ツアーを開催。過疎化・高齢化に悩む地域を盛り上げる。



静岡県立
藤枝北高等学校
食品サイエンス部
藤枝市郡970
TEL 054-641-2400

我が部のモットーは、「人はつながることによって元気になる」です。生徒たちは「つながり」の大切さを自分自身に刻み込み、「自信」、「意欲」、「夢」につなげます。当プロジェクトは道半ば。私たちの活動が真に水窪の活性化につながることを期待します。

選定評

各地で大学と産業のコラボが増えている中、この取組は高校として行っている点、また中部地域と西部地域の地域間コラボに挑んでいる点が良い。製品においても完成度が高く、部としての活動なので今後にも期待できる。



製品 本わさび専用おろし板「鋼鯨(はがねざめ)」

Made in JAPAN、そしてMade in 町工場

ステンレス板に特殊エッチング加工で施した「わさび」の文字は見た目のデザイン性だけではなく「本わさび」本来が持つ、甘み、香り、辛味、粘りを最大限に引き出す数々の創意工夫がなされている。



株式会社
山本食品

三島市御園103-2
TEL 055-982-0892
<http://www.yamamotofoods.co.jp/>

県内の町工場が持つ素晴らしい技術力を広く知っていただきたく、4年前に「町工場発!こだわり雑貨」の製造販売事業を開始。この度、本業である「わさび屋」とわさびのための道具を製作しました。町工場の技術とわさびの老舗がコラボした『鋼鯨』で「本わさび」本来の味を知っていただきたいと思っています。

選定評

静岡が誇る特産野菜であるわさびをおいしく・楽しくいただく工夫にあふれたデザインである。エッチング加工で浮かび上がる“わさび”の文字が、空気を多く含んだシャープな辛さと、おろす楽しさの両方を引き出してくれる。



製品 進清「RT-S」

車イススポーツに参加される方向けのトレーニングマシン

使用者の身体状況に応じてオーダー制で製作。ケースに収納できるよう、コンパクトにし、どこでもトレーニングが可能となる。



日高輪業

富士市三ツ沢1020-77
TEL 090-4088-7815
<http://www.hidaka-cycle.jp>

国内・世界に無いモノを製作したい!という想いが形になりました。障がい者はもちろん、健常者の方々にも車椅子スポーツに興味を持ち、障がい者への理解を深めていただけたら幸いです。これからも「進清」は進化し続けます。

選定評

車椅子使用者の要望から生まれ、改良を重ねて開発された本品は、目的に沿った高い完成度を実現している。トレーニング器具としての性能はもとよりコンパクト化も図られ、メーカーの熱意が伝わってくる製品である。



製品 OIL SABADINES®【駿河燻鯖】

沼津港で多くの水揚げ量を誇るサバを燻製加工した缶詰

流通・保存・使いやすさを追求し、「ただのサバ缶」でないことを表現するため、パッケージにもこだわった。



有限会社かねはち

沼津市蛇松町18-4
TEL 055-952-0001
<http://oilsabadines.com/>

沼津の伝統産業であるサバ節製造の復活を願い商品を開発しました。【UMAMIの伝統と未来】というコンセプトのもと、伝統製法は大事にしつつ、新しい食べ方や食シーンを提案します。沼津のサバを世に広めていくことが私たちの使命です。

選定評

地元特産のサバの新たな楽しみ方として、ダンディーで食欲をそそるパッケージデザインやシックなカラー展開、様々なレシピを料理研究家と開発するなど、多角的なアピールでその魅力の発信に成功している。



製品 しずおか茶あ飯の素

無添加にこだわった「食べる静岡茶」を開発

茶匠がお茶と「だし」を合組(ごうぐみ)(ブレンド)した無添加の「食べる静岡茶」。茶飯やチャーハンをはじめ、色々な料理に使用できる。お茶のまち「静岡県」を食卓から発信!



株式会社
マルヒデ岩崎製茶

静岡市葵区北番町40-21
TEL 054-271-1010
<http://plustea2010.shop-pro.jp>

おいしいお茶に囲まれた静岡をもっと楽しむには、どんな「コト」が必要なのか?そんな考えのもと、これからも生活の傍らに茶の香る「楽しいコト」づくりを展開していきたいと思ひます。

選定評

伝統の技術で「食べる静岡茶」を実現した本品は、地元の特産品をうまく組み合わせる新商品とした好例であり、食の新しい分野を開拓した。パッケージも天然素材感を醸し出し、味わってみたくなるに十分な魅力を持っている。



製品 RCMS & P12-C genesis

IoT技術を活用したネットワーク型の次世代超微細加工機

クラウドモニタリングシステムを活用し、ユーザーと「ROKU-ROKU」がデータを共有して、最適な加工環境が持続可能



碌々産業株式会社
×
創造意匠 日原 佐知夫
焼津市相川2575
TEL 054-622-1151
<http://www.roku-roku.co.jp>

微細加工機をネット接続して、機械・環境状態を常に記録しつつ、積極的なメンテナンス等を可能にしました。ネット環境の活用で機械のモニタリングがいつでもどこでも出来る事から作業者の時間の使途方法が変わり、働き方改革にも貢献していきたいです。

選定評

先進IoT機能を備えた工作機械である。装置の状態を、緑・黄・赤のLED照明で知らせる際、心拍を思わせるテンポで窓枠を光らせる試みも面白い。良い職人は良い道具を選ぶというが、まさにそのような機械である。



製品 FLOATOTE(フロートート)

トートバッグ型の救命補助浮き具

普段は、子供用トートバッグとして使用でき、いざというときにはライフベストの機能で津波や洪水、河川の氾濫から、子供たちの命を守る。目立つカラーにリフレクターをバッグ前後に装着し、笛も装備してあるため交通安全や防犯にも効果的



ビッグストーン
焼津市西小川112-11-16
TEL 054-374-8635

大震災の津波の被害で多くの小さな命が奪われました。今後起こりうる地震による津波や河川の氾濫、水害に備えて、子供たちが自分の身を守るように「自助」の手助けになってほしいと思い、開発しました。

選定評

自身の生命及び身体の保護を行う「自助」を子供たちが意識し日常的に実用出来るうえ、保護者のニーズにも沿う製品である。未来にわたり、地域防災の担い手となる子供たちへ防災教育の促進が図れる点も評価したい。



【製品】人体移乗降器具「ONBU(おんぶ)」

介護者と被介護者の両者にやさしい「人体移乗降器具」

介護者の腰痛を防止し、疲労を軽減。

被介護者の体をやさしく包み込み、「ONBU」するように、

ベッド、車いす、トイレなどへ移乗降する動作の一部を介護者の代わりに行う。



共栄プロセス
株式会社

浜松市南区三新町701
TEL 053-426-2131
<http://www.skpk.co.jp/>

近年在宅介護が増加する傾向にあります。「ONBU」は、よりコンパクトな構造で、在宅でも使用可能です。高齢者が高齢者を介護する時代になる事が予想され、誰でも簡単に利用できる移乗器具は、今後さらに需要が高まると思います。

選定評

介護者の負担軽減のための移乗介助器具は多々あるが、人をおんぶするイメージで移乗させる発想が面白い。また、おんぶ紐を棒状の金具に引っ掛けるだけで手早く簡単に固定できるように工夫した点も良い。



【取組】伊豆食べる通信

「季刊」で毎号特集を変えて、「冊子」と「伊豆の食材」をセットで購読者にお届け！

伊豆の魅力的な「食」を通じて、都市部と伊豆をつなぎ、伊豆の地域活性化を図る。



伊豆食べる通信
編集部

伊豆市修善寺75
ドットツリー修善寺管理棟内
TEL 0558-99-9141
<http://dot-tree.com/izu-taberu/>

「伊豆の地域活性化を図りたい！」そんな想いから生まれた「伊豆食べる通信」。ワークショップには地元の人たちも参加し、写真撮影等を通して、地元を再認識する良い機会となっています。制作に関わる全ての人たちが共に成長し続けています。

選定評

他地域でも「食べる通信」が存在する中で、取材自体を「フォトワークショップ」として開催し、参加型の形式を取ることで独自性を持ち、伊豆地域での新たな繋がりや活性化にも寄与することが今後も期待される。



製品 10種のNEOふがしギフトBOX

静岡では古くから親しまれているピンク色の麩菓子「さくら棒」

県内ではさくら棒の製造所は減少傾向にあるが、さくら棒をはじめとした10種類のカラフルな麩菓子をおもちゃ箱に変形するかわいいギフトBOXに入れ、全国のお客様にお届け！



三島食品株式会社
三島市南二日町27-38
TEL 055-975-1220
<http://www.ofuya.com/>

箱には、家と2つの旗が描かれています。これは「航海のご安航」として、ご購入いただいた方の「家内安全」を祈ったものです。さらに、さくら棒を育ててくださった県民の皆様への感謝も含まれます。この商品が、家族の絆や思い出の一部となったら幸せです。

選定評

麩菓子という静岡の名品、またその化粧箱兼配送箱を不要とせず、オシャレでかわいいおもちゃ箱に変身する点も無駄がない。ターゲットが、乳幼児～高学年まで対象であることも、贈答品としてのポテンシャルを感じる。



取組 高級厚口印刷用紙「うぶすな紙(三島甘藷)」

地域の廃棄植物を資源に作ったオリジナルペーパー

ナチュラルでしなやかな風合いと、エコ・地域独自・食べ物といったストーリー性が魅力の紙は、地元で生きる人々をつなげ、地域の活性化を図る。



株式会社アイティエス
三島市梅名427-1
TEL 055-977-5151
<http://www.itsg.co.jp/>

弊社のコンセプトは「地元生まれが地元で安心して働ける会社になろう」です。地域に生まれ・生かされる企業として、土地が生み出した産物を、地域ブランディングで結びつけ、地域を活性化したい。そうした思いから立ち上げたプロジェクトです。

選定評

エコ素材の一つと言えるが、地元由来の植物廃棄物という点に着目したのが素晴らしい。森林資源の保全に役立つだけでなく、その物語性から会話を誘発することや地元への愛着など様々なコトの効果が期待できる。



製品 ALC-miniIV

IC 運転免許証リーダー付プリンタ内蔵型アルコール検知器

アルコールチェックと同時に、
運転免許証の所持と有効期限切れを確認。
IC 運転免許証のかざし易さなど、一連の動作の繋がりにこだわった。



東海電子株式会社
×
ATSUSHI ONUMA DESIGN STUDIO
大沼 敦
富士市厚原247-15
TEL 0545-32-7750
<http://www.tokai-denshi.co.jp>

アルコール測定システムの製造販売、保守まで一貫して行っており、運輸業界の安全意識向上に貢献してきました。飲酒運転防止機器として、据置型から携帯型まで幅広く揃えています。今後、弊社製品群のイメージを一新し、統一していくための先陣となる製品です。

選定評

ハンドルをイメージした円形の筐体と、曲線を用いた吹込み口の持ち手は、洗練されたデザインと使いやすさの両面を実現。高性能かつ最新の機能に加え、これまでの検知器のイメージを刷新する製品になっている。



仕組み おおさわ縁側カフェ

過疎化が進む静岡市大沢地区の地域活性化プロジェクト

のぼり旗が揚がった一般の住宅の縁側で、
そのお宅が作ったお茶を頂きながら、
大沢に住む「普通のおばあちゃん」との会話を楽しめる。



おおさわ振興会
×
株式会社販売促進研究所
静岡市葵区大沢276
TEL 054-292-2656
http://tsunagari-osawa.com/engawa_cafe

大沢地区を出て街で働く息子やその家族が、月に2度行われる縁側カフェの手伝いに帰ってきます。地域のおばあちゃんも大喜びで、当地区に活気が戻ってきました。「人とのつながり」がコンセプトの当カフェは企画者が想定しなかった方向に向かっています。

選定評

世帯数23戸の過疎化の進んだ村で、地元に住むおばあさんたちのおもてなしという無形の素晴らしい財産に目を向け、農作業をしながらでも無理なく運営できる仕組みを確立し、地域貢献となっていることは高く評価できる。

審査員



審査員長

伊豆 裕一

静岡文化芸術大学デザイン学部長

審査員長 総評

近年、デザインの対象は、商品の色や形に関わるものから、私たちの生活に密接したサービスや地域の問題解決など幅広い領域へと広がっています。2017グッドデザインしずおかも、身近な生活用品から地域の活動まで、幅広い分野から多数の応募をいただきました。大賞を受賞した「水窪町『発酵の町プロジェクト』」は水窪の天然糶(こうじ)菌を地域の活性化に役立てたい、金賞を受賞した「鋼絞」は静岡のわさびをもっとおいしくいただきたい、「OIL SABADINES®【駿河燻鯖】」は沼津のサバを知ってもらいたい、「進清RT-S」は障がい者スポーツを支援したいといった、応募者それぞれの思いが強く感じられる提案でした。近年、デザイナーがデザインに用いるプロセスを問題解決に応用した「デザイン思考」という言葉が注目されています。一見難しそうですが、課題を当事者と共有することで共感し、ともに解決策を考えていくことがデザイン思考の本質となります。今回の応募製品・仕組み・取組の多くに見られた、静岡県の誇る農林水産業から製造、サービス業に至る各産業と、地域を良くしたいという気持ちが両輪となった取組こそが、まさにデザイン思考の実践であると言えます。



副審査員長

佐藤 大造

ヤマハ株式会社デザイン研究所
エミオンデザイングループリーダー



審査員

神津 宏昭

デザイン静岡会長



審査員

永松 典子

株式会社静岡編集舎
代表取締役



審査員

田川 幸平

(独)中小企業基盤整備機構関東本部
プロジェクトマネージャー(販路開拓)



審査員

清水 英貴

浜松まちなかにぎわい協議会
浜松まちなかマネジメント株式会社 浜松こども館担当



審査員

菅 麻紀

静岡デザイン専門学校 教務主任



審査員

北川 剛弘

静岡県工業技術研究所 所長



「2017グッドデザインしずおか」のながれ

募集期間・・・・・・・・・・ 平成29年6月1日～7月28日(応募78点)

一次審査(書類審査)・・・・・・ 平成29年8月10日(通過30点)

二次審査(実物審査)・・・・・・ 平成29年9月11日(選定13点)
於:コミュニティホール七間町

投票・表彰式・・・・・・・・・・ 平成29年11月13日
於:静岡東宝会館 CINE2

各賞の選定基準

大賞(知事賞)・・・・・・・・・・ 総合的に最も評価が高いもの

金賞・・・・・・・・・・ 総合的に評価が高いもの

賞・・・・・・・・・・ 上記以外で審査員の評価が高いもの