

【アイデア部門】

入選 小宮山 智子

視覚以外の感覚を研ぎ澄ませて評価! ミシュラン®ミトラン(見とらん)ガイド

視覚情報に惑わされないことが視覚障害者のバリアバリューであると考え、視覚障害者・晴眼者問わず毎日通いたくなる良店を集めたグルメサイトの作成要員としての働き方を提案します。

評価基準は以下の5項目！

- ①第2感：BGMから店員の声色まで、耳で感じるすべて
- ②第3感：食感から室温まで、肌で感じるすべて
- ③第4感：食事の味など、舌で感じるすべて
- ④第5感：食事の香りから店内の匂いまで、鼻で感じるすべて
- ⑤第6感：居心地や心配りなど、心で感じるすべて

ミシュラン®ガイド同様に既存の会社が新規事業として行い、フルタイムの社員だけでなくパート・アルバイトも導入することで、視覚障害者と晴眼者が当たり前になり混ざり合うモデルケースとなることも期待できるのではないのでしょうか。

審査員コメント

視覚に頼らないグルメガイドはとても良い観点です。思わずクスリと笑ってしまうネーミングで秀逸です。調査員をする人、ガイドを読む人、どちらにも楽しく実用的でよいと思います。

視覚障がい者のみならず広く受け入れられるサービスとして、まずはSNSやスマホアプリのコンテンツとして始めてみるのが良いように思いました。楽しみです。



小宮山 智子 視能訓練士

北里大学医療衛生学部リハビリテーション学科視覚機能療法学専攻卒業後、視能訓練士として東海大学医学部附属病院にて勤務。認定視能訓練士。同行援護従業者応用課程修了。

多くの末期緑内障患者と接する中で、ロービジョンケアや福祉分野との連携の必要性を感じ、勉強中。