

テーマ	システムキッチン
Keywords	一意匠、ビルトイン機器、キッチンの高さ、収納
法域	意匠法
教科	家庭科
<p>◎システムキッチンとは、日本特有の台所(キッチン)の形態の一種です。 共通な色・寸法の各種ユニット(収納具、調理・洗浄設備、作業台など)をパーツとして組み合わせ、一枚板の天板(ワークトップ)をのせ、全てが一体となるように組み合わせた台所のことです。 スペースの有効利用、デザイン性、用途に合わせた機能的な収納などが主な、メリットとされています。</p> <p>◎キッチンの高さ選びは大切です。 身体に合わない高さは、疲労の原因にもなります。自分に合った高さを知る必要がありますが、最適なキッチンの高さは、身長÷2+50cm程度とされています。 例えば、身長160cmの人だと、<math>160\text{cm} \div 2 + 5\text{cm} = 85\text{cm}</math>になります。</p> <p>◎収納はキッチン全体の使いやすさにも通じます。 料理で使う道具をしまう収納ですから、取り出しやすさと収納量は、キッチンの使いやすさと密接な関係にあります。「使う場所の近くに取り出しやすく」を基本に、しまいたいものに合わせてキャビネットを選びましょう。</p> <p>ちなみに、システムキッチンやティーセットのように、一連の製品で統一した新しいデザインを考えた場合は、意匠法の「組物の意匠」制度に登録すれば、多物品のセットでも1つのデザインとして保護を受けることができます。また、逆に特徴的なデザイン部分だけを取りだして保護を受ける「部分意匠」制度、特殊な機能を保護する「特許法」で保護される場合もあります。</p> <p>※組物の意匠の登録例: 一組の台所セット(意匠登録第1300243号)、 一組の紅茶セット(意匠登録第1208452号)</p> <p>※部分意匠の登録例: ボールペン付きシャープペンシル(のクリップ部分)(意匠登録第1485589号)</p> <p>(履歴情報) 2015/03/24 掲載</p>	