

부 리 혁 주 바 가 위 역 구

국 민 대 안 공 일 바 대 안 원

공 소 공 예 안 과

이 주 언

2016

순서

머리글

인권의 개념과 목적

몸글

인권개념

가위의 권리와 원칙

개요

인권실현

순 가위 권리를 실현한 가위 디자인

실현을 위한 권리는 인권의 가위 디자인

맺음글

연구배경과 목적

인간은 사회적 변화와 기술자의 요구를 반영하여 발전한다. 한국에서는 기술이 전례보다 훨씬 중요하다는 이유로 어떤 기업이나 산업에서 가위를 사용하는 길이 보편화되었다. 칼과 로터 문화가 자취를 남긴 산업에서는 절서 위에 나온 응시로 칼로 잘라 먹는 길에 익숙하지만 손가락과 절가빔을 사용하는 한국의 식탁에서는 적용할 수 있는 다른 인접이 필요하다. 개인 절서보다는 밥꺾고 국꺾음 후로 사용하기 때문에 칼보다는 가위가 더 유용하다고 볼 수 있다.

한국의 식탁에서 가위가 사용되기 시작한 길은 비교적 근래의 일이다. 30년 전만 해도 재단용만 만들어서 절서 가위가 응시실에서 뭇본적이 사용된 만큼 응시실로 가위에 관한 인식이 없었다. 1987년 보신사에서 위생과 안전성을 위해 길이 둔하게 처리되고 날이 통날업인 응시실용 스테인리스 스틸 가위 사용을 의무화하였는데, 모이 외로인들에게 높이 손 절서 가위가 용기로 인되 불쾌감을 줌 서그선영 좋지 있다는 점을 지적했다.¹ 또한 외로인들에게 식탁 위에서 사용하는 만큼 적절한 가위는 매우 낯선 도구일 수 있다.

한국에서 가위는 손가락이나 절가빔으로 그 활용성이 점점 더해간다. 한식의 체계적인 확산과 더불어 한국의 응시 문화로 반영한 식기에 관한 인식으로 국제선영 전환시키는 노력도 필요하다. 기능과 형태의 소성이 일화한 사용일했 덕분에 더 좋은 길을 만들 가는 이렇지만 일상에서 사소하게 자주 쓰이는 물건일 뿐 작은 변의 개선 요구는 기대 이상일 수 있다. 주방가위는 주로 재빨리 다루는데 이용되면서 형태보다는 다양한 기능이나 기술력을 강조한 제품이 유행되고 있다. 응시 실용 가위로 사용하기 적합하였던 서전에 용이한 디자인과 더불어 식탁 위의 예전 요소가 더해진 식탁인접 에 보여 준다.

¹ 김태기, “응시실 ~~용~~ (현) 가위 도입”, 『간접선영』, 1987. 12. 19, p1(188).

인공과정

가위의 구조와 원리

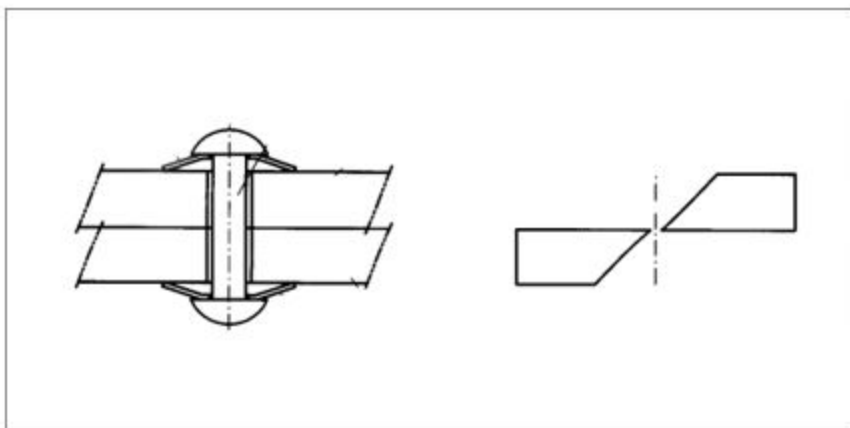
가위의 사전적 의미는 두 개의 날을 교차시켜 목걸, 종이, 가운, 리튬 등을 자르는 기구로 명기되어 있다. 제법대의 원리에 비하면 본 길은 작은 힘으로 큰 힘을 쉽게 얻을 수 있고, 작은 도와 위에서 사용해야 하기 때문에 평면적으로 동작이 제한되지만 가위는 목걸을 들고 자르면 일체적인 절단이 가능하다. 날이 갈수록 예리하면 절은 많이지만 가위는 온자 갈아내고 해서 잘 잘리지 않는다. 두 날이 서로 도와 맞고 닿는 반경을 만들어내어 하고 두 날이 한 절에서 교차되어 만나야 할 듯이 하고 잘릴 수 있다.

평평 가위는 사용 후 교차해서 두께에 윤슬이 날아 갈지 않음 세척을 잘 할 수 있겠는 하는 길이 좋다. 세척을 위해 윤슬로 걸림이 상입되는 걸림의 도는 조절하여 사용자가 잘 날을 쉽게 분리하고 걸림할 수 있는 구조 만들어 볼 수 있다. 일본의 문예에 가위는 잘 날을 110 도로 받치면 쉽게 분리가 된다.

영 1. 평면 가위, 일본



그림 2. 이등십, 기위의 겹



기위를 위해 사용하다 보면 밑면 날이 닳아지게 되어 몸체가 접단되게 있을 수 있는데, 이를 보완하기 위해 위 아래의 날을 밑면시켜 몸체가 잘 잡히게 하는 겹을 2인한 보기가 있다.³⁾ 위 아래의 날을 2겹하는 나사 머리 사이에 볼록한 질서 형에 볼록을 기위한 날을 보리하는 효과가 있다.

제법

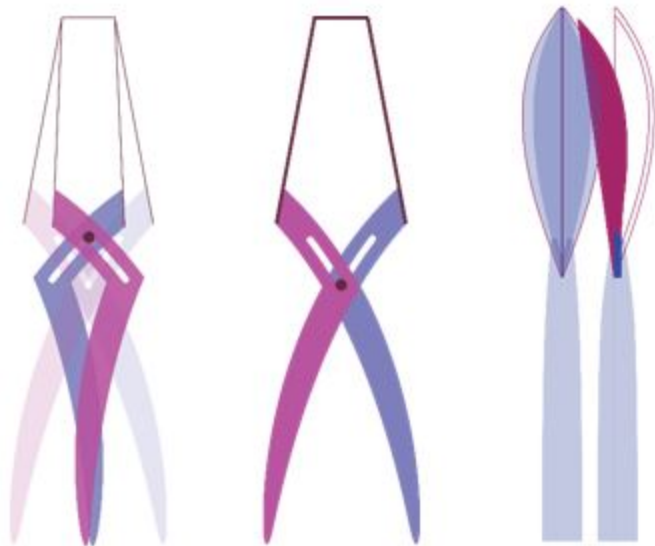
스테인레스 스틸은 현재로서 쇠기 재료로 널리 쓰이는 금속 중 무게와 더불어 가장 안전할 수 있는 재료이다. 외에 상당량의 열을 받아도 녹이 잘 흡수 없었던 전통적인 강철, 철로에 아카 탄소, 니켈, 구소, 망간, 모리엔 등용 소량씩 포함하고 있는 합금강이다. 이렇게 하여 만들어진 스테인레스 스틸은 외형 특성만은 아연이 벗겨 갈이 가지지 않지 않는 여러 가지 특성 중, 표면이 어둡다든 질, 녹이 잘 흡수 없는 질, 열에 견디기 좋은 질, 외부 환경에 강한 우수한 특성을 갖추고 있다.

³⁾ 이등십, 기위의 겹 (출처: 조선업 후원번호: 20-2002-0009552, 원로실업번호 20-0293519)

연구 자료

손가락 크레용 번입한 가위 디자인

용도로 만들어진 가위는 손가락 크레용 삽입의 구조에 영향을 받는다. 이를 가위는 가법과 어떤 손가락 동작을 위해 원형 일치와 길이를 서로 다른 다양한 재형 다듬어 하는 주형가위는 다른 손가락을 잘 이용하는 경우가 많다. 언과 같은 부드러운 움직임을 지닌 가위는 큰 힘이 요구되지 않고 미끄러진 식의 위 삽착부에 놓이는 도끼모양 전가위와 같이 손가락의 인공이 필요하다. 가위를 인상시키는 형태의 손상을 방지 해보기 위해 손가락 크레용 삽입한 디자인을 제안해 보았다.





완성도 1. 가위, 스테인리스 스틸, 200×45×16, 2016

분리형 가위 디자인



두 개의 날을 분리해 쉽게 세척이 가능하도록 이 두 가위의 손잡이와 날을 일체형으로 만들어 놓은 공정을 생각해왔다. 사용자가 쉽게 분리 결합할 수 있는 통신폭 너사 구조를 만들어 사용하게 할 때에는 가위를 분리할 수 있게 분리가 가능하다. 응집동역학의 도입을 최소화하도록 디자인 하였으며 손잡이를 휘어 손으로 개장된 개미영 더한 길이 보정이다. 통신폭 너사에 기본 접시형에 하였을 두 개의 날을 일체형이 접시형으로 보였다.



본에서 기위성 일어난다.



본이된 살이기에 생겼한다.



권성진 2. 부엌가위, 스텐레스 스틸, 200x50x20, 2016



가위는 그 형태와 기능의 소성이 매우 명확하고 주별 안에서 활용도가 매우 높은 유용한 도구이다. 연구자들은 손잡이의 활용 이론한 형태적인 재리와 위상과 편의성을 위한 관하여 조성을 맞추어 제작되었다. 한국의 식문화에 걸맞는 식도구로서 식탁 위에서도 휴대할 수 있는 음식 가위로 기본구조의 사용될 수 있게끔 제작한다. 또한 손가위, 접가위와 함께 상차림의 한 요소로 조화를 이루고 실용성을 높 수 있도록 다양한 디자인을 개수해서 연구에 보강한다.