

台所標準化へのアプローチ

沖田富美子・上林博雄

A Trial to Standardize the Kitchen of House in Japan

FUMIKO OKITA AND HIROO KAMBAYASHI

第1章 序 説

筆者等(上林)は本主題に関連して、1966年度の本学部紀要に「台所標準化に関する基礎的研究」を発表した¹⁾以後、この方面の研究には国内においても二、三の注目すべきものがあるが、それらは本論文および本論文に関連する論文²⁾に摘出して論ずることとし、本論文では主として台所における収納に関係する食器、調理器具、貯蔵食品、調味料等の標準所有量を約15年ぶりに論じ、台所構成に関して空間的、装備(Fixture)的、また設備(Equipment)的にその標準化にアプローチしたい。

1. 本論文の意義

論文の意義については、前論文に明示したものと殆んど差異はない。しかし前論文に提示した国民生活上の台所に関する諸問題の指摘は、現時点でも殆んど変更はなく、むしろ増幅した状況になっている問題が多い。たとえば、住生活様式の変容は、その間の「石油ショック」で抽象される経済事情の変動にもかかわらず、なお加速されているように見うけられるし、公共住宅における台所設計と実生活における矛盾は、なお拡大されているといわざるをえない状況を呈している³⁾すなわち著者(上林)等が約20年前に指摘した公共アパート(公営および現行公社、公団住宅等を含む)のスラム化の怖れが、ある局面においては現実の問題になってきているのである。

国民の生活状況に応じ、生活要求の延長線に先取りして生活環境を企画し造形するということは住居学の基本的な命題の一つである。すなわち生活は本質的に「流行」するものであり、造形される物的環境は派生的に「不易」のものであるから、その間の矛盾は本来的なものであるけれども、なお生活者を主体的にとらえる住居学は、生活者のためにこの矛盾を最小にするように機能しなければならないのである。住に関するこの矛盾はいうまでもなく住環境全面に及んでいるけれども、特に激しく露呈

している場の一つとして台所の物的環境に関する問題があると言えよう。

いま、欧州、特に中部および北部の先進的諸国における台所の以上のような問題を省察すると、生活の変化は諸相にわたって堅実かつ緩慢におこなわれ、その物的環境とのギャップは必ずしも強く顕在化していない。また北米においては今世紀のマス・コミュニケーションのメディアの飛躍的な発展とともに生活様式の普遍化が浸透し、特にF・ルーズベルト大統領のニューディール政策のなかでは、社会的な要請として所謂「アメリカの生活様式」の確立もとりあげられ、多民族の集合体であるにもかかわらず、その生活様式はやや高水準の物的環境をともなう標準化し安定したものになってきている。したがって北米圏においても、所謂マイナリティの問題を除いて、台所に関する問題は鎮静化した様相をみせている。ひるがえって中国の状況を見ると、特に食生活に関しては簡素化された伝統的な物的環境のなかで相当充足された生活がおこなわれており、別に外食の慣習もあって、台所に関する問題は顕在化していない。特に食生活に関する用具については、二、三の例外、たとえば魔法瓶のようなものを除き、殆んど変化がみられず、これはかえって長い時間経過とともに洗練され固定化されてきた生活様式の結実とも見受けられる。

以上述べてきたことは、台所標準化の問題も一つの文化相のあらわれであって、必ずしもグローバルな危機的問題ではないということである。しかし、一国の「社会的進歩」という概念を、より多くの構成者が、より幸福な状況——すなわち、ここでは自己実現の可能性を内包する環境——の獲得ということと解釈すれば、この問題は現下の我国においては大きい存在となる。この問題の解消にアプローチし、なお一歩進めて生活様式の向上的標準化が設定されるとすれば、それは社会的に安定した新しい生活文化の創造に寄与しうるものになるはずである。

2. 本論文の目的と関係文献

本論文の直接的な目的は、調査によって現在の食生活の動向を知るとともに、女子大学生をもつ家庭を対象として台所の実態を調べ、⁽⁴⁾食器、調理器具、調味料、貯蔵食品等の所有状態、使用状態、入手方法等から所有の標準を探究し、更にその収納を考慮して台所全体の標準化にアプローチすることにある。

前論文では、都市ホワイトカラー層を対象として同様な調査をし、一般庶民生活の向上を考え幾分ストイックに所有の標準を求めた。またそれらの収納については、品目別、収納部位別にその収納方式と容積を算定するに止め、台所の計画資料としたが全収納部の設計例は例示しなかった。今回は対象家庭が、少し成熟し階層も高いくらいはあるが、実際の平均的所有に近い標準を求め、品目別、部位別にその収納を示し、それより台所の設計計画例を例示する。これは標準化する今後の生活様式にアプローチし、研究結果を利用しやすい形にするためである。

参考のため関連文献を例示する。坂田は調査研究において、⁽⁵⁾ 高校生家庭を対象として厨房用品、食器類等を調

べ、全体の収納に必要な容積を算定している。また広瀬、岩下等は一連の収納に関連する論文の中で、⁽⁶⁾ キッチン・ユニットにおける収納スペースのケース・スタディをおこなっている。双方とも部分的には参照しうるデータである。また私設商品科学研究所のパンフレットに台所持物調査結果が示されているが、⁽⁷⁾ この調査対象は某百貨店系のテストキッチンについての会員で、百貨店売場の関連全商品をリストアップしているため、稀有の商品までの所有がみられ、特殊なグループと考えられるから学術論文としては扱わない。

3. 調査の概要

調査は、住居学専攻学生(3年次)の家庭を対象とし、台所の平面図、展開図、台所所有器具等を実測記入させた。調査住戸69件中66件を集計した。家族数は4人が最も多く、世帯主年齢は平均50.8才、主婦年齢は平均46.2才である。職業は管理職が多い。なお保存食品の調査のみ大学1年次生の家庭を対象とした(77件中66件集計)。これらの対象世帯は、前者は吾国の平均的収入階層よりやや高く、後者はほとんど平均的な収入階層に近似する。

表-1 和食器の所有状態と使用状態

和 食 器	昭和36年調査			昭和50年調査			使用 頻 度			寸 法 (最多頻度の寸法)
	所 有 率	平均所有数	週間使用率	所 有 率	平均所有数	週間使用率	毎 日	1週間1度	めったに使わない	
煎 茶 碗	100%	1.11個	100%	100%	1.85個	83%	79%	4%	17%	φ120 H50
汁 碗	100	1.13	98	100	1.37	83	82	1	17	φ120 H60
小 皿	96	1.76	88	94	1.64	94	81	13	6	φ120 H20
中 皿	78	6.9	90	95	1.29	85	64	21	15	φ160 H25
大 皿	80	6.8	42	70	7.4	64	88	26	86	φ200 H30
特小皿	19	6.4	100	73	1.22	75	44	31	25	φ90 H20
さし皿	67	6.1	59	80	9.2	71	15	56	29	φ145 H20
盛 皿	48	2.1	15	67	4.1	58	25	33	42	L210×S110×H25 φ220 φ30,40
煮物皿	—	—	—	58	8.3	84	43	41	15	φ130 H50
焼きもの皿	—	—	—	70	8.8	65	16	49	35	φ160,180(L),S120×S80,130(L)
おしんこ皿	—	—	—	79	6.2	86	54	32	14	φ105 H20
小 鉢	89	1.22	89	88	1.41	82	42	40	18	φ110 H45,50
中 鉢	41	5.3	90	88	9.9	85	31	54	15	φ120 H50
盛 鉢	89	3.9	52	74	4.0	70	26	44	30	φ200 H70
茶碗むし	70	7.8	30.5	91	9.0	43	3	40	57	φ80 H90
丼	78	4.7	28	89	7.7	67	15	52	33	φ150 H70
はし置き	59	6.5	0	82	10.1	29	8	21	71	L50×S110×H10
急 須	100	3.0	90	95	4.0	97	90	7	3	φ100 H80,100
湯 の み	100	2.50	94	97	2.59	92	73	19	8	φ60 H80
お茶漬茶碗	—	—	—	38	4.8	54	8	46	46	φ150 H70
鉢 子	96	4.0	8	95	8.4	38	13	25	62	φ60 H130
さかずき	89	9.3	8	97	15.1	43	15	28	57	φ50 H40,50
は か ま	37	2.5	0	71	5.8	33	8	25	67	φ75 H35
茶 た く	85	9.4	4	91	15.4	65	18	47	35	φ120 H30
菓 子 皿	81	9.5	34	88	1.22	67	14	53	33	φ120 H15
床 茶 碗	44	3.8	0	55	4.1	32	2	30	68	φ120 H75
汁 粉 碗	11	1.0	0	30	6.1	29	—	29	71	φ90 H70,80,85,100
薬味入れ	19	2.8	20	53	2.7	75	30	45	25	φ70 H50
しょうゆ入れ	44	1.3	0	86	3.2	79	65	14	21	φ60 H80
木 皿	—	—	—	42	6.5	44	3	36	56	φ100 H15,20
中 華 丼	23	4.8	0	64	5.8	65	9	56	35	φ190 H65
中 華 盛 皿	7	4.5	0	30	3.8	69	11	58	31	φ180 H30
中 華 銘 皿	4	5.0	0	27	6.4	100	29	71	—	φ110,200,205 H30
中 華 小 鉢	4	5.0	0	27	5.9	79	—	79	21	φ120 H50,60
ちりれんげ	37	4.1	20	59	6.4	46	4	42	54	
弁 当 箱	—	—	—	67	3.0	56	31	25	44	L150×S120×H30
重 箱	56	1.4	0	70	2.6	2	—	2	98	L200×S200×H185,200

表-2 洋食器の所有状態と使用状態

洋食器	昭和36年調査			昭和50年調査			使用頻度			寸法 (最多頻度の寸法)
	所有率	平均所有数	週間使用率	所有率	平均所有数	週間使用率	毎日	1週間1度	めったに使わない	
コーヒー茶碗	100%	12.0個	7.8%	100%	12.8個	7.6%	4.8%	2.8%	2.4%	φ80 H60
コーヒー受皿	100	12.3	7.8	97	12.8	6.8	3.8	3.0	3.7	φ150 H20
食事用ナイフ	9.8	7.0	5.4	100	8.9	7.6	1.8	5.8	2.4	
＊ スプーン	9.6	7.0	5.6	100	12.7	8.9	4.4	4.5	1.1	
＊ フォーク	9.8	6.8	7.5	100	10.2	8.5	2.7	5.8	1.5	
ティースプーン	9.8	15.8	9.1	100	16.7	9.0	7.5	1.5	1.0	
フルーツフォーク	9.8	11.4	3.7	9.9	13.0	8.9	5.5	3.4	1.1	
平皿大	8.9	7.2	7.8	9.6	10.1	6.1	4.0	2.1	3.9	φ230 H20, 25
＊ 中	7.8	9.2	9.0	9.7	10.9	9.2	7.4	1.8	8	φ190 H20
＊ 小	7.4	7.5	8.5	7.8	18.4	9.2	7.8	1.4	8	φ150 H15, 20
盛皿	8.9	3.8	3.9	8.0	5.8	6.8	2.5	4.8	3.2	φ250 H30
スープ皿	8.5	12.4	7.2	8.6	11.1	9.1	2.5	6.6	9	φ190 H40
フルーツ皿	7.4	6.8	5.5	6.8	8.0	8.2	4.0	4.2	1.8	φ140 H30
フルーツナイフ	7.0	5.1	5.8	7.1	4.8	7.6	2.6	5.0	2.4	
盛鉢	6.7	1.8	3.8	6.4	2.4	6.6	2.2	4.4	3.4	φ220 H70
オードブル	5.6	2.9	1.4	4.2	2.4	2.5	6	1.9	7.5	φ280 H20
ミルクカップ	5.2	2.8	7.1	6.4	4.5	8.6	5.4	3.2	1.4	φ80 H90
ミルク入れ	4.8	1.1	7	5.6	1.6	5.5	2.9	2.6	4.5	φ80 H80
砂糖入れ	4.4	1.1	8	8.0	1.9	8.4	6.7	1.7	1.6	φ80 H70
紅茶茶碗	—	—	—	8.2	11.0	7.7	4.6	3.1	2.8	φ90 H60
＊ 受皿	—	—	—	8.2	10.9	7.3	3.8	3.5	2.7	φ150 H20
バターナイフ	—	—	—	8.6	2.6	9.9	8.9	1.0	1	
バター入れ	—	—	—	7.3	1.8	8.5	7.5	1.0	1.5	L140×S80×H60
グラタン皿	3.0	6.6	5.7	7.6	5.8	5.1	6	4.5	4.9	L200×S100×H30
ポット	3.0	1.6	2.6	6.7	1.6	6.5	4.1	2.4	3.5	φ150, H120, D200
キャセロール	3.4	1.1	0	4.2	2.1	3.0	1.1	1.9	7.0	φ220, H110
ランチ皿	1.1	1.8	10.0	3.6	6.9	6.5	1.1	5.4	3.5	φ170, 190, 230, L 810S150, ²²⁰ H20
コキール皿	7	5.0	5.0	1.7	5.9	3.0	1.0	2.0	7.0	
中鉢	3.0	10.2	5.0	3.9	5.1	8.4	2.6	5.8	1.6	φ160, H60
小鉢	2.6	7.8	4.0	3.6	6.0	7.9	2.9	5.0	2.1	φ120, H45
エッグスタンド	1.9	2.4	6.0	5.0	4.9	5.4	1.2	4.2	4.6	
エッグベーカー	1.9	2.0	2.0	9	3.2	6.0	2.0	4.0	4.0	
コンボート	4	1.0	0	2.9	1.6	2.8	1.4	1.4	7.2	φ250, H100
水差し	2.6	1.1	0	4.2	1.8	4.8	3.1	1.7	5.2	φ100, H210
アイスバール	—	—	—	5.0	1.8	4.9	2.6	2.8	5.1	φ180, H200

表-3 ガラス食器の所有状態と使用状態

ガラス食器	昭和36年調査			昭和50年調査			使用頻度			寸法 (最多頻度の寸法)
	所有率	平均所有数	週間使用率	所有率	平均所有数	週間使用率	毎日	1週間1度	めったに使わない	
コップ	100%	1.6個	5.5%	9.8%	20.2個	9.4%	8.0%	1.4%	6%	φ60 H100
ワイングラス	5.6	4.6	0	8.0	6.9	4.8	7	4.1	5.2	φ60 H110
ウイスキーグラス	8.9	8.0	8	9.4	6.3	6.0	2.5	3.5	4.0	φ70 H80
ジョッキ	3.0	3.1	0	6.5	5.5	4.6	4	3.7	5.9	φ80 H100 D105
カクテルグラス	2.6	3.7	4	4.1	5.5	2.8	4	2.4	7.2	φ80 H100, 105
タンブラー	2.2	3.0	16.5	7.7	7.7	7.1	2.2	4.7	3.1	φ65 H100
盛鉢	8.9	2.1	2.7	7.1	2.4	6.2	2.5	3.7	3.8	φ220, 230, 250 H70
小鉢	6.7	11.2	4.5	7.7	6.5	7.6	3.0	4.6	2.4	φ125 H50
中鉢	3.7	4.6	2.7.5	7.0	6.5	8.4	4.0	4.4	1.6	φ120 H50
特小鉢	4	10.0	0	2.4	7.4	8.0	1.5	6.5	2.0	φ80 H40
小皿	5.7	7.7	2.8.5	5.9	6.6	7.8	3.9	3.4	2.7	φ120 H20
中皿	2.6	5.8	6.6.5	7.6	6.2	7.7	3.8	4.4	2.3	φ150, 190 H30
大皿	—	—	—	5.8	3.9	7.9	2.9	5.0	2.1	φ230 H30
盛皿	2.2	2.2	2.5	6.4	2.0	7.1	1.5	5.6	2.9	φ250 H50
特小皿	3.0	6.5	2.5	2.1	5.2	6.7	—	6.7	3.8	φ100 H20
水差し	2.6	1.6	0	6.1	1.8	3.9	1.2	2.7	6.1	φ80 H250
ふたもの	3.0	1.6	12.5	2.3	2.4	5.6	2.5	3.1	4.4	φ110 H70
水入れ	2.6	1.1	0	5.8	1.2	4.4	9	3.5	5.6	φ120 H110, 130, 150, 170
コーヒー茶碗	1.6	5.8	0	2.1	6.4	4.2	2.1	2.1	5.8	φ70 H70
紅茶碗	—	—	—	4.2	5.5	5.0	1.4	3.6	5.0	φ90 H50
コーヒー受皿	—	—	—	2.0	4.7	5.9	4.5	1.4	4.1	φ150 H20
紅茶碗	—	—	—	3.9	5.5	4.6	1.5	3.1	5.4	φ150 H20
パンチグラス	1.2	3.3	0	1.8	7.8	4.2	—	4.2	5.8	φ70 H60, 75
レモンしぼり	3.0	1.0	0	5.8	1.1	6.8	1.5	4.8	3.7	φ120, 130 H70
コップしき	5.6	4.6	0	6.4	7.6	6.1	9	5.2	3.9	φ75 H15
砂糖入れ	1.2	1.8	0	5.8	1.2	7.2	5.0	2.2	2.8	φ100 H80
調味料入れ	1.2	1.0	16.5	2.9	2.2	7.4	5.7	1.7	2.6	φ60 H80, 120
湯のみ	3	4.5	0	2.7	7.8	6.1	3.3	2.8	3.9	φ80 H70

ミルク入れ	4	1.0	2	8.0	2.7	8.9	6	8.8	6.1	φ50 H70
菓子皿	—	—	—	8.2	4.4	5.0	4	4.6	5.0	φ120 H10, 80
シャンペングラス	8	5.5	0	8.0	4.8	8.1	6	2.5	6.9	φ85 H110

表-4 主要調理器具の所有状態と使用状態

主要調理器具	昭和36年調査			昭和50年調査			使用頻度			寸 法 (最頻度の寸法)
	所有率	平均所有数	週間使用率	所有率	平均所有数	週間使用率	毎 日	1週間1度	めったに使わない	
両手浅鍋	100%	4.2個	98%	78%	1.2個	84%	49%	85%	16%	φ240 H70,90,100 D280
中鍋				89	2.1	98	87	11	2	φ220 H180,140 D800
深鍋				79	1.4	94	49	45	6	φ220 H140 D820
片手浅鍋	100	3.6	100	55	1.5	89	76	13	11	φ145 H70 D300
中鍋				77	1.8	96	87	9	4	φ190 H180 D360
深鍋				58	1.5	86	72	14	14	φ210 H120 D850
ミルク・パン	—	—	—	64	1.2	96	66	80	4	φ140 H100 D240
フライパン	100	1.8	96	95	1.7	100	87	13	—	φ220 H50 D420
ゆきひら	7	1.0	25	24	1.1	44	38	6	5.6	φ180 H70
中華鍋	74	1.1	65	88	1.0	84	42	42	1.6	φ300 H100 D420,430
天ぷら鍋	37	1.0	70	55	1.1	84	11	7.3	1.6	φ300 H80 D800,880,400
土鍋	78	1.1	23	71	1.4	40	2	3.8	6.0	φ800 H130 D300
すきやき鍋	78	1.1	26	78	1.2	52	—	5.2	4.8	φ280 H60
鉄なべ	15	1.0	0	24	1.0	45	27	1.8	5.5	φ250,300 H40,80
じんぎすかん鍋	11	1.0	33	21	1.0	38	13	2.0	6.7	φ300 H50
鉄板	19	1.0	38	55	1.1	41	—	4.1	5.9	L450×S300×H20
いりなべ	22	1.1	17	17	1.0	100	—	10.0	—	φ150 H30,60 D270
寸銅なべ	—	—	—	12	1.0	86	14	7.2	1.4	φ200 H170
飯炊きなべ	80	1.0	—	23	1.2	69	54	1.5	8.1	φ250 H160
卵焼鍋	70	1.2	78	59	1.3	84	82	5.2	1.6	L310,330×S130×H30
ひし器	70	1.2	58	86	1.2	84	20	6.4	1.6	L320×S220×H250,255 φ220,230 H200,250 D340
やかん	100	2.6	100	98	2.1	100	98	2	—	φ280 H300 H185 φ280 H300 D280
すり鉢	96	1.2	50	92	1.3	49	5	4.4	5.1	φ220 H100
せいろ	7	1.0	0	27	1.7	28	6	2.2	7.2	φ300 H160
ざる(大)	100	4.5	100	86	1.5	90	65	2.5	1.0	φ250 H100
カ(中)				89	1.8	95	69	2.6	5	φ250 H80
カ(小)				79	1.7	96	67	2.9	4	φ200 H60
まな板	100	1.4	100	98	1.6	98	98	—	2	L400×S210×H30
ボール(大)	100	3.9	96	88	1.6	82	57	2.5	1.8	φ250 H100
カ(中)				94	2.0	97	80	1.7	3	φ210 H85,90
カ(小)				80	1.6	92	79	1.3	8	φ150 H70
洗い桶	89	1.2	—	89	1.2	98	95	3	2	L350×S320×H130 φ300 H=120
洗いかご	89	1.2	—	77	1.3	98	98	—	2	L370,400×S300×H100,180
コーナー用ゴミ入れ	89	1.0	—	83	1.0	100	100	—	—	L200×S200×H100
バット	56	2.7	86	67	1.7	84	29	5.5	1.6	L270×S200×H40
うらごし	41	1.1	25	68	1.2	50	16	3.4	5.0	φ195,200 H50
魚焼網	67	1.0	50	79	1.3	77	38	4.4	2.3	L300×S200,220×H20,25
もちろし	67	1.0	9	79	1.3	32	2	3.0	6.8	L220×S220×H5 φ230 H5
粉ふるい	68	1.0	28	59	1.1	61	5	5.6	3.9	φ95,100 H80
なべ焼用なべ	19	2.2	0	80	3.7	21	—	2.1	7.9	φ190 H80 D280
丸盆	100	5.9	—	91	3.8	89	50	3.9	1.1	φ300 H20,30
角盆				86	2.8	88	52	3.6	1.2	L400×S300×H20
小出し盆				80	2.5	77	40	3.7	2.3	φ200 H20
ポット	59	1.5	30	64	1.7	95	80	1.5	5	φ150 H320 D200
電気ポット	41	1.2	14	21	1.1	27	27	—	7.8	
すしおけ	48	1.0	17	52	1.3	32	3	2.9	6.8	φ400 H100
魚焼器	44	1.1	50	33	1.0	65	12	5.3	3.5	L370×S250×H150 L200×S150,170×310 φ150 H310
ミキサー	48	1.0	23	50	1.0	76	12	6.4	2.4	
ホットプレート	19	1.0	30	9	1.0	72	29	4.8	2.8	
ジャー	19	1.0	0	58	1.1	84	77	7	1.6	φ250,260 H270
ジュース	15	1.0	13	24	1.0	53	—	5.3	4.7	L250~270×S130×H300
のし板	11	1.3	0	6	1.0	50	50	—	5.0	
鉄ビン	7	1.0	0	21	1.2	34	17	1.7	6.6	
パンケース	37	1.0	—	56	1.1	88	71	1.2	1.7	L200×S125,130×H150
茹卵器	15	1.0	50	8	1.0	50	17	3.3	5.0	
トースター	96	1.0	82	94	1.0	93	64	2.9	7	L290,300×S130×H190
電気(ガス)釜	89	1.0	100	86	1.1	91	91	—	9	φ230,300 H250
釜	22	1.5	—	20	1.5	27	9	1.8	7.3	
漬物器	7	1.0	50	52	1.1	87	77	1.0	1.8	φ190,200 H220
電子レンジ	—	—	—	23	1.0	100	79	2.1	—	
電気コンロ	—	—	—	26	1.0	40	7	3.3	6.0	L250×S180×H70 L300×S300×H70 φ250
ガスコンロ	—	—	—	64	1.2	75	60	1.5	2.5	

調査時期は前者が1975年7月, 後者は1978年10月である。

その品目をもつ住戸の全住戸に対する比(所有率)とを調べた。また同品目の寸法分布を求め最大頻度のものを求めた。これを昭和36年に著者(上林)等がおこなった調査結果と比較すると, 総体的に所有率の増加がみられる。また, 平均所有数も多く多くの品目で増加する傾向が見られ, 生活の豊かさを求める傾向を示している。次に食器の使用状態より, 一部の和食ばなれの現象がみられるが, よ

第2章 調査結果

1. 食器, 調理器具等の所有と使用状態

1) 食器の所有と使用状態(表-1~3参照)

食器を103種(調査者が追加したもの18種)に指定, 分類し, それぞれの品目について1戸当りの平均所有数と,

表-5 小物調理器具の所有状態と使用状態

小物調理器具	昭和36年調査			昭和50年調査			使用頻度			寸法 (最大頻度の寸法)
	所有率	平均所有数	週間使用率	所有率	平均所有数	週間使用率	毎日	1週間1度	めったに使わない	
玉杓子	100%	3.0個	100%	97%	2.7個	100%	95%	5%	—	φ85 L=280~300 深さH=50
フライ返し	100	8.0	100	97	1.6	97	84	13	3%	W80×D300×H15
しゃもじ	100	3.1	100	98	3.4	100	97	3	—	W70×D210×H10
はうちょう	100	3.1	100	95	3.0	100	100	—	—	W40,45×D290×H10
さいばし	100	3.0	100	94	3.8	100	100	—	—	φ5 L=200
バター入れ	100	2.0	—	61	1.4	92	89	3	8	W140×D80×H50,45
タワシ	100	2.4	—	89	1.5	98	96	2	2	W100×D80×H50
おろし金	96	1.2	74	91	1.4	100	54	46	—	W220×D90×H20,30
茶こし	96	2.4	56	89	1.5	88	44	44	12	φ80 L=180 H=35
あわだて篩	92	1.6	88	97	1.3	78	23	55	22	φ60~70 L=250
弁当箱	92	4.2	—	48	2.8	76	84	22	44	W150~160×D180×H80
スダレ	85	1.0	9	85	1.6	27	6	21	73	W240×D250×H5
計量カップ	85	2.2	87	85	1.4	97	76	16	8	φ85, H=50
計量スプーン	74	1.4	79	80	2.3	83	50	38	17	
穴杓子	59	1.6	74	88	1.6	84	39	45	16	φ85 L=300 H=60
玉子切り	67	1.1	3	68	1.2	65	16	49	35	φ100 W110×D90×H25,30
びん洗ひ	74	1.5	0	59	1.1	76	45	31	24	φ60 L=250
だしあげあみ	67	1.1	85	58	1.3	95	53	42	5	
じょうご	67	1.1	15	61	1.3	42	10	32	58	φ120 H=65,80,100
黄味とり	15	1.0	0	29	1.1	35	15	20	65	
ゴムベラ	63	1.2	40	74	1.1	76	21	55	24	W55×D245×H10
皮むき	44	1.0	38	61	1.2	69	41	28	31	W50×D170×H10
トイシ	44	1.3	—	61	1.4	51	16	35	49	
金ぐし	37	1.0	17	68	1.02	28	7	21	72	
はけ	41	1.0	0	62	1.3	45	6	39	55	W40×D150,210×H10
かん切り	—	—	—	100	2.1	100	62	38	—	
栓抜き	—	—	—	98	3.0	100	79	21	—	
すりこぎ	96	1.2	44	88	1.2	66	15	51	34	φ30 L=250
竹ぐし	11	1.0	0	71	25.9	36	2	34	64	
氷かき	11	1.0	0	41	1.1	39	17	22	61	
チーズおろし	15	1.0	—	26	1.1	40	7	33	60	W150×D50×H30
チーズ切り	33	1.0	11	59	1.2	60	26	34	40	W30×D200×H5
のし拂	37	1.0	0	45	1.1	33	4	29	67	φ85 L=400
おにぎり型	15	1.8	0	39	1.3	25	4	21	75	W70×D75×H50
すし型	33	1.3	11	48	1.4	21	—	21	79	W160×D65×H35
しん抜き	11	1.0	17	15	1.3	40	10	30	60	φ20 L=80,160
いちびなとり	11	1.0	0	5	1.7	—	—	—	100	
かつを節削り	70	1.0	48	88	1.0	54	20	34	46	W250×D110×H100
ポテトつぶし	33	1.0	6	23	1.0	44	13	31	56	
サラシラップ	—	—	—	98	2.1	98	92	6	2	W310×D 50×H50
アルミ箔	—	—	—	97	1.6	98	70	28	2	W260×D50×H50
ライス型	44	1.1	19	58	1.3	17	3	14	88	W160×D90×H30 φ110
大根つき	48	1.1	0	18	1.1	62	24	38	38	W80,85,90×D290×H15
調理用ヘラ	22	1.0	0	24	1.3	74	30	44	26	W65×D250×H5
万能こし器	11	1.0	60	26	1.1	67	27	40	33	種々あり
うどんおろし	15	1.0	0	42	1.6	65	23	42	35	φ150,180,220,230, H=10 300
くるみわり	7	1.0	0	17	1.3	—	—	—	100	
丸型ケーキ型	—	—	—	50	1.2	27	—	27	73	φ190 H=60
バウンドケーキ型	—	—	—	56	1.5	47	—	47	53	W200×D160×H60
パイ皿	78	3.0	35	18	2.0	38	—	38	62	φ220, H=25,30,35
ブディング型	—	—	—	80	3.0	41	6	35	59	φ60(70), H=50(55)
はし	—	—	—	—	—	—	—	—	—	
菜ばし	—	—	—	77	13.7	91.5	83	8.5	8.5	
油こし	—	—	—	74	1.0	92	56	36	8	W150×D100(120)×H60 φ150(200)

り多くの品目使用傾向が顕著である。特に盛皿、盛鉢等の使用が増大している。和食器については表-1、洋食器については表-2、ガラス食器については表-3に示した。ここに使用率というのは1週間に1度でも使用した住戸数の所有住戸数に対する比である。

2) 調理器具の所有状態と使用状態

指定した主要調理具62種(調査者が追加したもの17種)、小物調理器具53種(調査者が追加したもの11種)の計115種目の調理器具について調べた。主要調理器具については表-4に、小物調理器具について表-5に示す。前項と同様に前調査と比較すると、主要調理器具の所有状態はほぼ一定水準を保っているが、特定の調理器具の所有が多くなり、小物調理器具についても同様の傾向がみられる。使用状態についても、特定の調理方法に關する器具の使用増加の傾向が明らかになっている。

3) プラスチック類およびその他品目の所有と使用状態

プラスチックおよびその他品目18種(調査者が追加したもの23種)の指定品目について表-6に示す。一般的にはプラスチック製品の所有率および使用率は大きくなり、特に保存容器やポリエチレン密閉容器の所有および使用が著しく増大している。

4) 香辛料、調味料、乾物等の所有状態

指定した香辛料、調味料、乾物43種について表-7に示す。調味料、乾物などの所有状態については前調査とそれほど変化はないが、香辛料については増加傾向がみられる。表中の予備率というのは、ある品目の予備のものまで所有している住戸数の所有住戸数に対する比である。前調査では、予備率、予備数の調査をおこなっていないので比較を省略する。

5) 保存および予備食品等の所有状態

保存および予備食品を、まだ封をあけていない未使用のものとして調査した結果、227種の品目が所有されていることがわかった。その中で所有率が全体の10%以上の77品目についてのみ、表-8に示す。すなわち缶詰類16種、調味料、乾物、香辛料など47種、酒類および嗜好品14種である。平均所有数についても分析したが個々の記述を省略する。なお10%以上の所有率を持つ保存食品について一世帯あたりの所有を形態別に集計し、平均すると缶詰11.1缶、箱物11.3箱、びん詰22.9本、袋入11.1袋、ポリ容器入0.3個、缶容器6.7缶となる。このことから保存食品の大略を知ることができよう。

2. 食器、調理器具等の入手方法と収納場所

入手方法すなわち購入したものか、贈答によるものかについて調べた。表中「その他」の項は、購入、贈答の両方および不明を含む。またそれらの器具、食品等がどこ

表-6 プラスチック類及びその他の所有状態と使用状態

プラスチック類及びその他	昭和36年調査		昭和50年調査		使用状態		備 考
	所有率	予備率	所有率	予備率	毎 日	1週間1度 のつたに 使わない	
ゴ ー ル	52%	29%	49%	51%	—	—	#210 H=90
ふたもの	29	4.8	2.8	1.6	1.6	—	#140 H=60
コ ッ プ	27	2.0	4.2	3.2	2.8	—	#80 H=120, 130
湯 桶 入れ	13	2.4	5.4	1.8	1.8	—	—
皿 類	8	5.6	8.8	6.7	—	—	—
保存容器	4.8	3.1	3.1	8	1.1	—	W540x612x3076 #80 H=70, 80
ポリウレタン	8.5	9.8	6.5	2.7	1.5	—	W180x170x200 #110 H=30
ポリウレタン	7.4	1.2	10.8	—	—	—	W180x170x200 #200 H=50
漬 物 桶	6.2	1.4	8.6	6	8	—	#800 H=280
なわしろ	7.8	1.1	10.0	—	—	—	W180x190(110)x2170
餅 間 合	6.8	1.2	8.5	2.5	2.5	—	W540x280x2100 #180 H=150
餅 かり	7.9	1.1	2.4	4.7	2.8	—	W180x170x200 #180 H=150
漬物入れ	5.8	1.2	10.0	—	—	—	W80x280x180
カレンサー	6.2	1.1	8.9	9	2	—	W180x280x2100 #7.6 H=180, 200
ふきふ	9.2	5.0	9.8	2	—	—	—
お ぶ り	8.8	2.6	9.6	2	—	—	—

表-7 乾物・調味料・香辛料の所有および予備率

	昭和36年		昭和50年調査			昭和36年		昭和50年調査	
	所有率	予備率	所有率	予備率		所有率	予備率	所有率	予備率
しいたけ	90%	88%	38%	17%	ひ じ ま	4%	4%	16%	10%
こ ん ぶ	92	82	32	14	こ ぶ ぎ	8	9	—	—
け ず り 粉	80	82	37	2.7	め り 村 ん 粉	88	85	54	1.3
か	80	59	1.5	1.3	い ん 粉	77	92	3.5	1.2
の り	73	94	5.0	2.0	片 栗 粉	77	94	34	1.2
こ う や ぶ	73	67	21	2.8	コ ン ン タ ー	38	53	1.7	1.0
に ほ し	69	5.8	1.2	1.2	し ら た ま 粉	31	5.6	2.2	1.2
わ か め	62	8.6	2.5	1.7	く ず 粉	19	21	21	1.3
産 南	62	7.1	2.3	1.5	マ カ ロ ニ	73	73	3.3	1.3
ゴ マ	56	83	33	1.4	ス ン 子	65	8.6	4.3	1.5
ゴ ー ン	46	64	1.9	1.5	い ん 粉	67	32	4.8	—
かんぴょう	38	61	2.0	1.1	そ ば	74	41	3.2	—
ゼ ラ イ ン	38	74	3.3	1.3	イ ン ス タ ント	—	68	4.2	—
か ん て ん	23	5.8	2.1	1.9	カ ッ プ ス ト ー ド	—	3.6	5.0	2.3
き くら げ	8	4.6	1.7	1.0	ホ ッ ト ケ ー キ 粉	15	5.0	2.1	1.1
ゆ ば	8	2.2	2.0	1.7	木 の 葉	34	4.6	2.0	2.3
干 え び	8	4.2	2.1	1.2	—	—	—	—	—
梅 干	—	91	2.2	6.0	コ ー ヒ ー	—	91	4.8	2.0
梅 干	—	62	2.7	1.6	紅 茶	—	92	6.7	2.6
タ ッ プ ヨ	—	70	2.0	1.6	日 本 茶	—	97	5.2	2.8
つ げ も の	—	73	1.5	1.9	缶 詰	—	89	41	21.8
米	100	88	10	1.2	ハ チ ミ ツ	27	7.7	5.1	2.2
しょうゆ	100	94	6.3	2.4	シ ロ フ ッ プ	4	21	14	5.5
酒	—	88	5.7	2.2	ゴ ン 酢	4	5.6	3.2	1.0
酢	—	91	2.0	1.6	チ ャ ッ プ	100	94	44	1.3
さ と う	100	92	3.2	4.8	マ ッ ナ ー	100	92	44	1.7
練 の 炭	100	8.6	5.1	3.7	だ し の 炭	38	8.5	3.9	3.0
塩	100	9.3	4.1	1.7	シ ー ス	100	9.6	3.2	1.8
み そ	—	9.8	3.8	2.6	天 ぷ ら 粉	—	80	5.2	1.9
ア イ ヨ ン	4	64	3.1	1.7	マ ナ 粉	—	92	64	2.0
ベ ー ン の タ ー	50	7.0	2.2	1.1	ご ち 油	—	8.6	2.6	1.4
こ し ょ う	100	9.3	3.4	1.1	オ ー ル ス ト ー フ	12	3.7	8	1.0
ガ ー リ ッ プ	62	64	1.9	1.8	オ ー ン キ ッ プ	8	24	2.5	1.5
し な も ん	50	5.3	6	2.0	セ ロ リ ー	4	1.8	1.7	1.0
チ ー ズ 粉	42	71	3.0	1.9	チ ー ス	4	2.9	1.1	1.0
か ら し	88	91	2.2	1.2	ア ー プ ー ス	4	1.7	9	1.0
オ ー ス コ	—	4.0	9	1.2	ホ ー ジ	4	1.2	1.3	1.0
お き び 粉	73	8.5	2.7	1.1	バ ー リ ッ ク	4	5.3	9	1.0
カ ー ー	9.6	9.6	2.5	1.6	八 角 粉	23	6	—	—
メ ー ス	—	3	—	—	チ ャ ー ジ	4	6	2.5	1.0
七 味	6.7	8.7	1.9	1.0	シ ン ナ 粉	4	9	1.7	1.0
ロ ー ー	3.0	3.2	1.9	1.0	エ ー ジ ャ ン	6.9	7.4	2.3	1.3
さんしょ	31	3.9	—	—	パ ー ヴ ー	4	3.0	5	1.0
キャベツ	2.3	5.3	1.1	1.0	—	—	—	—	—

に収納されているかを調べた。

1) 入手方法

和食器については表-9, 洋食器については表-10, ガラス食器については表-11, 保存食品については表-12に示す。いずれも一般的に購入率が高いが贈答品もか

なり多い。洋食器, 和食器とも購入率が多いが, 和食器の方が洋食器に比べ購入率が多い。保存食品では, 缶詰類および一部の調味料(天ぷら油, 砂糖, 化学調味料等)については贈答が多いが, その他は購入率が高い。前調査と比較して全体的に購入率の減少がわずかにみられる。

2) 収納場所

食器類および保存食品などの収納場所については, 表9~11, 表-12に附記した。また主要調理器具については表-13, 小物調理器具については表-14に示す。食器類については台所内に収納される傾向が多く, 調理器具は台所内の作業台各部に分散して収納される傾向がある。保存食品も台所内に収納されることが原則とされているが, 贈答品と一部の食品は台所以外にも収納されており台所設計計画の不備がうかがわれる。

表-8 保存食品および予備食品等の所有率

品名	%	品名	%	品名	%
トマトケチャップ	89	味の素	36	インスタントカレー	15
味の素	36	味の素	36	のり	77
味の素	36	味の素	36	かつお節	38
味の素	36	味の素	36	しいたけ	33
味の素	36	味の素	36	昆布	39
味の素	36	味の素	36	小豆	24
味の素	36	味の素	36	わかめ類	28
味の素	36	味の素	36	豆類(大豆他)	20
味の素	36	味の素	36	ごま	18
味の素	36	味の素	36	ごま	12
味の素	36	味の素	36	かんぴょう	11
味の素	36	味の素	36	シチューの要	14
味の素	36	味の素	36	ホットケーキの要	11
味の素	36	味の素	36	コーヒ	78
味の素	36	味の素	36	日本茶	62
味の素	36	味の素	36	紅茶	56
味の素	36	味の素	36	フービー用ミルク	36
味の素	36	味の素	36	ココア	21
味の素	36	味の素	36	スキムミルク	11
味の素	36	味の素	36	日本酒	62
味の素	36	味の素	36	ウィスキー	41
味の素	36	味の素	36	ビール	38
味の素	36	味の素	36	ジュース	32
味の素	36	味の素	36	カルピス	18
味の素	36	味の素	36	ワイン	12
味の素	36	味の素	36	サイダー	12
味の素	36	味の素	36	サイダー	11

第3章 標準台所へのアプローチ

1. 食器, 調理器具, 調味料等の標準所有量へのアプローチ

前章の分析をもとに標準食器, 調理器具, 調味料等の決定を試みる。前述したように本調査対象者は, 調査時点では高収入の階層にかたよっていると思われるが, 台所標準化への足がかりを得るのには一つの参考基準となりうると考えられる。前調査による提案資料を参考に次のような条件を設定して標準所有器具および所有量を決定し, 標準食器を表-15, 標準調理器具を表-16, 調味料, 香辛料等について表-17に示す。すなわち所有率が50%以上を占めるものを標準品目とする。ただし所有率が50%以上であっても贈答が50%以上のもの, またほとんど使用しないものについては除外する。なお保存食品については前述した平均所有数を採用する。次に所有数については標準的家族(4±2人)が社会的生活を充足できる量に商習慣を加味して調整した。前調査の提案標準所有数と比較すると, 食器類については約1.7倍, 調理器具については約1.4倍の増加がみられ, 調味料, 香辛料, 乾物等の標準所有量も同様に増加している。しかし前調査の標準はなるべく所有品目の持ち数を減らし家事労働と関連させて, 簡素な合理的生活を志向する基本方針からの選定であるため, 本研究の選定とは基本的方針に異差がある。

2. 標準台所作業台へのアプローチ

台所作業台下部は, 収納空間となるため前項で決定した標準所有品目の収納を考える場合, 標準的な台所作業台を想定しなければならない。台所作業台下の収納スペースは, 利用しうる作業台幅, 奥行, 高さ等の積に関係する。したがって標準作業台の規模も3方向のdimension

表-9 和食器の収納場所および入手方法

	取 納 場 所			入 手 方 法			
	台所内	台所外	高 方	追和6年調査購入率	購入率	も他%の	その他
飯 茶 碗	76%	12%	12%	87%	79%	3%	18%
汁 碗	78	14	8	88	67	6	27
小 皿	79	10	11	87	66	15	19
中 皿	76	8	16	83	58	24	18
大 皿	77	14	9	90	60	27	13
特 小 皿	82	9	9	100	78	16	6
さ し み 皿	84	13	3	84	77	15	8
飯 箸 皿	83	15	2	58	62	28	10
飯 箸 皿	85	10	5	—	79	18	3
飯 箸 皿	80	20	—	—	64	21	15
和 し ん こ 皿	84	8	8	—	52	40	8
小 鉢	77	13	10	75	58	32	10
中 鉢	84	13	3	92	59	29	12
飯 鉢	76	14	10	61	55	31	14
茶 碗	80	16	4	93	69	18	13
茶 井	82	13	5	80.3	89	4	7
は し お き 須	73	25	2	67	75	14	11
湯 須	59	27	19	54	50	21	29
湯 の み 須	50	27	23	66	36	23	41
お 漬 菜 碗	83	17	—	—	78	17	5
焼 き 子	72	24	4	53	68	17	15
さ か ず き	69	20	11	60	61	19	20
は か ま 子	74	26	—	70	82	9	9
茶 た ま 子	57	40	3	61	67	19	4
夏 子 皿	54	39	7	28	42	43	15
深 茶 碗	38	62	—	—	63	51	24
汁 附 碗	76	18	6	100	67	33	—
薬 入 れ	89	8	3	63	54	34	12
しょうゆ入れ	69	24	7	65	70	21	9
米 皿	46	46	8	—	61	39	—
中 薬 井	32	8	—	100	86	12	2
中 薬 盆 皿	65	29	6	100	50	39	11
中 薬 盆 皿	54	38	8	100	60	40	—
中 薬 小 鉢	71	21	8	100	85	24	11
ち り れ ん げ	79	18	3	90	82	15	3
弁 当	75	23	2	—	93	5	2
箸	51	49	—	69	60	24	16

で表現することになる。まず作業台奥行は現行JIS 規格では550、600とされているが、現状を考慮して奥行は550とする。次に高さについては、標準とすべき高さは作業

表-12 保存食品の入手方法と収納場所

	収 納 場 所				入 手 方 法			
	作業台下	吊戸棚	食器戸棚	その他	台所外	購入	いかに	その他
サ	7	30%	22%	23%	17%	2%	65%	35%
カ	ニ	21	3	16	13	47	36	64
ま	ぐ			17	50	33	100	
さ	ば	38		24	38		100	
シ	ニ	41	4	26	22	7	96	4
コ	ン	24	3	18	26	39	82	38
カ					33	67		100
バ	イ	19		26	13	42	42	58
カ	カ	29	3	17	34	17	66	30
チ	ニ	14		29	43	14	71	29
焼		36	4	8	28	24	54	46
み	つ	13	38	38	12	63	37	
ス	イ	29	85	29	29	65	83	17
ア	ス	24		19	19	38	56	44
菓		4		64	9	23	11	89
ス				50	25	25	12	88
麵		19	4	43	10	24	45	59
の	り			50	50	100		
マ	ヨ	7	7		72	14	88	2
ソ		33	7	30	30	30	83	2
シ	ヨ	59		5	5	31	70	30
オ	ラ	39	3		10	48	40	38
天	ホ	55	2	2	4	37	34	46
コ		38		24	38		63	37
ゴ		60			10	30	60	30
ア	レ	10		10	80		90	10
化	学	6	14	27		53	24	76
罐		8		21	21	50	11	89
だ	し	18	6	47	29		88	12
み	り	80		10	10		87	13
煎		82		6	12		72	11
ト	マ	32		16	44	8	96	4
電		36	15	21	13	15	96	4
み	そ	54	55	55	19	16	80	40
か	ら			67	33		100	
炒	煎	17	13	8	27	34	45	55
角	さ	10	10	50		36	67	33
コ	ー	10	10	80		20	10	90
マ	ー	4		4	82	10	96	4
パ	ー			3	57	40	51	49
オ	ー	3	3	9	67	18	58	44
ほ	ち	10	14	30	23	23	49	51
ジ	ャ	9	9	14	64	4	67	33
小	麦	48	15	15	7	15	97	3
パ	ン	48	10	10	32	5	81	19
片	栗	33	16	33	9	9	100	
コ	レ	17	28	30	22		98	2
オ	レ	30	7	20	13	40	75	25
マ	カ	19	45	34	45	48	59	41
そ	う	22	11	11	11	45	60	40
う	ど	26		105	105	53	37	63
そ	ば	10	10	50	10	20	28	72
茶		20		20	60	86	7	7
イ	ン	8	26	28	30	8	96	4
イ	ン	25	75				100	
か	つ	3	6	20	24	28	32	68
の	り	4	11	42	17	26	27	73
し	か	33	17	33	17	36	64	
ふ		14		57		29	57	43
わ	か	10	18	27	45		42	58
か	ん	22	67		13	50	50	
経	布	25	13	13	44	5	65	35
ゴ		25	50	8	17	82	18	
豆		50		12	38	73	27	
小		9	4	26	13	48	59	41
ホ	ウ	33		22	33	12	100	
シ	シ	36	45	85	85		100	
コ	ー	4	11	50	9	28	71	29
紅	茶	4	17	42	6	38	41	56

表-10 洋食器の収納場所と入手方法

	収 納 場 所			入 手 方 法				
	台所内	台所外	高 方	昭和36年調査購入率	購入	いかに	その他	
コ	ー	52%	31%	17%	77%	58%	11%	31%
ラ	ー	48	34	18	72	54	18	28
食	事	73	21	6	55	68	16	16
用	ナイフ	72	21	7	79	63	16	21
ス	プ	73	21	6	76	67	16	17
プ	ラ	67	29	4	65	53	20	27
ル	フ	66	30	4	75	56	28	16
平	皿	84	9	7	79	72	13	5
皿	大	77	10	13	77	77	13	10
小		92	8	—	75	75	19	6
皿	皿	82	16	2	71	59	35	6
ス	プ	88	10	2	77	75	20	5
プ	ル	82	16	2	68	60	40	—
フ	ラ	73	24	3	71	66	30	4
盛	鉢	86	11	3	42	48	45	7
オ	ー	78	22	—	88	38	54	8
ニ	ル	88	12	—	81	67	30	3
ミ	ル	65	32	3	50	59	32	9
砂	糖	60	36	4	46	59	35	6
紅	茶	53	32	15	—	60	34	6
ッ	受	56	29	15	—	59	35	6
パ	タ	87	9	4	—	83	14	4
パ	タ	85	15	—	—	77	19	4
プ	ラ	91	9	—	91	77	23	—
ボ	ツ	68	29	3	62	58	40	2
キ	ヤ	89	7	4	89	44	56	—
タ	ン	96	4	—	100	80	12	8
コ	ケ	91	9	—	100	64	36	—
中		89	7	4	78	65	27	8
小		92	4	4	50	60	32	8
エ	ツ	81	19	—	80	59	41	—
エ	ツ	100	—	—	80	67	33	—
コ	ン	65	35	—	100	38	52	10
水	洗	61	32	7	100	37	60	3
ア	イ	56	44	—	—	44	53	3

表-11 ガラス食器の収納場所および入手方法

	収 納 場 所			入 手 方 法				
	台所内	台所外	高 方	昭和36年調査購入率	購入	いかに	その他	
ゴ	ウ	54%	18%	28%	65%	28%	28%	44%
フ	ラ	46	52	2	60	58	38	4
フ	ラ	52	43	5	45	40	48	12
ジ	ョ	51	41	8	60	36	48	16
カ	タ	48	48	4	66	65	35	—
タ	ン	38	56	6	42	55	35	10
盛		64	28	8	50	35	47	16
小		76	16	8	73	47	41	12
中		83	15	2	92	48	41	11
特		78	11	41	100	53	35	12
小		65	28	7	68	56	33	11
中		69	29	2	33	44	34	22
大		73	24	3	—	50	40	10
盛		74	24	2	57	51	41	8
特		85	15	—	63	47	53	—
水		54	40	6	77	45	42	13
ふ		59	27	14	83	37	47	16
氷		44	50	6	71	58	36	6
コ		62	38	—	76	23	69	8
紅		44	48	8	—	48	44	8
コ		44	46	—	—	38	54	8
紅		50	46	4	—	40	48	12
パ		67	33	—	38.5	45	45	10
ロ		94	6	—	75	91	9	—
コ		57	38	5	76	66	29	5
砂		68	32	—	75	66	32	2
調		95	5	—	100	70	30	—
島		43	57	—	100	33	62	5
ミ		78	22	—	100	50	50	—
菓		50	46	4	—	30	65	5
シ		27	73	—	100	69	31	—

	収 納 場 所					入 手 方 法	
	作業台下	吊戸棚	食器戸棚	その他	台所外	購入	もとの
日 本 茶	9	38	31	9	13	65	35
コ コ テ		215	57	215		91	9
スチール食器		20	40	20	20	75	25
コーヒークリーム	7		56	7	23	70	20
日 本 器	21		3	10	67	36	64
ビ ー ル	24		9	26	41	56	44
ウイスキー	12		12	9	71	33	66
ウイシ		20	10		70	20	80
コ ー ナ				45	55	92	8
カキビス	8		8	8	76	50	42
ジュース	48		1	8	45	92	8
マイヤー			12		88	100	

者の身長等と関連があるので、個別に適正高を決定すべきものであろう。したがってここでは標準高を求めない。最後に幅については、実態調査⁽⁸⁾および作業実験⁽⁹⁾の結果より、ガス台600、調理台850、流し台700、補助調理台350の合計である約2,500の幅を適正最小値とし、また推奨値を2,900とした。これは補助調理台300、ガス台600、調理台850、流し台700、補助調理台450の合計した幅である。したがって最も多く採用されているI型配置については推奨値2,900を、また「DK」型に多く採用され、かつ

表-13 主要調理器具の収納場所

収納場所	収 納 場 所						2-3ヶ所	品名	収 納 場 所					
	流し台	調理台	レンジ台	食器・吊戸棚	その他	2-3ヶ所			流し台	調理台	レンジ台	食器・吊戸棚	その他	2-3ヶ所
高 手 良 鍋	34%	6%	14%	34%	10%	2%	コーナー用 ごみ入れ	84%	4%	2%	8%	2%		
中 手 良 鍋	25	8	11	32	8	16	バ ッ ク	31	18	4%	40	18		
片 手 良 鍋	29	10	15	35	11		煎 焼 網	16	19	43	13	19		
サ 中 鍋	23	15	13	36	10	3	も ち 煎	15	19	28	19	19		
サ 厚 鍋	25	19	12	29	10	5	替 ぶ る い	8	18	3	58	13		
ミル・パン	31	16	9	33	11		な べ 取 用 な べ	8	13		54	21		
フライパン	16	18	37	11	15	3	丸 盆	3	7		39	46		
ゆえひら	31	13	6	31	19		舟 盆	1	9		38	47		
中 手 鍋	19	14	38	14	15		小 出 し 盆	2	11		49	36		
天 ぷ ら 鍋	22	14	24	16	24		ボ ッ ク	5	7	2	18	87		
土 鍋	24	19	6	36	15		電 気 ポ ッ ト	17			60	33		
すき焼き鍋	20	17	15	35	13		す し 切 け		8		63	39		
鉄 な べ	6	6	13	38	31	6	奥 徳 盛	5	5	40	14	36		
じんごわ鍋		11	17	33	39		ミ ニ ケ ー ー	4	18	6	24	48		
飯 椀	7	7	13	21	26		ホ ッ ト プ レ ー ト			17	17	66		
いりなべ	9	36	27	17	9		ジ ャ ー	18			9	72		
子 割 鍋	43	14		14	29		ジ ャ ー	11			33	56		
飯 炊 き な べ	30	23	8	23	8	8	の し 板				50	50		
煎 焼 網	26	13	26	18	15	2	鉄 び ん	7	7		33	53		
むしり器	24	16	22	29	9		パンケース				48	52		
ヤ かん	13	13	33	12	22	17	煎 餅 器		33		33	33		
すき焼き	34	20	11	27	5	3	ト ー ス ー		11	2	26	61		
せいろう	19	5	10	45	25	5	電 気 (ガス) 釜		32	13	4	47		
ざる(大)	36	18	2	26	25	3	釜		10		27	36		
カ(中)	29	25	3	29	11		酒 物 器	16	19	4	6	55		
カ(小)	34	18	2	30	12	4	電 子 レンジ		7	7	2	79		
まな板	46	39	2	31	2	2	電 気 コ ン ロ		6	6	35	53		
ボール(大)	30	21	7	26	11	5	ガスコンロ	2	13	32	16	37		
カ(中)	28	32	7	27	13	3								
カ(小)	29	25	8	23	13	2								
洗い桶	76	32		7	7	5								
洗いこ	52	24		7	10	7								

表-14 小物調理器具の収納場所

	収 納 場 所						2ヶ所	品名	収 納 場 所					
	流し台	調理台	レンジ台	食器・吊戸棚	その他	2ヶ所			流し台	調理台	レンジ台	食器・吊戸棚	その他	2ヶ所
玉 杓 子	30%	31%	5%	20%	14%		すりこぎ	13%	40%	2%	38%	7%		
コライ差し	23	39	8	15	12	28%	竹 の し	7	31	2	60			
しゃもじ	22	42	2	23	11		赤 か き		24		44	32		
はうらうら	52	26	2	9	14		オ ー ス 削 り	6	50		38	6		
さいばし	15	41	5	25	13	3	オ ー ス 切 り	3	28	3	91	15		
パオー入れ	3	5	3	10	76	1	の し 磨	19	26		33	22		
おろし器	81	19	2		5	2	お に ぎ り 器	11	11		71	7		
おろし器	24	44	2	24	5		す し 器	3	18	3	67	9		
茶こし	18	23	2	51	5		し む ぎ き	9	64		27			
あわだて器	23	36	2	26	12		い ら こ へ と 上 下		25		75			
弁当箱	5	9		74	12		か つ 丼 取 り	4	20	2	48	26		
スゴレ	13	39		52	7		ボ ト っ ふ し	20	20	7	49	13		
計量カップ	25	34		25	14	2	チ ラ コ ッ プ	7	19		51	23		
計量スプーン	19	49		27	8		ア ル ミ 製	7	19		52	22		
次 杓 子	33	31	2	23	13		コ イ ス 製	5	24		55	16		
玉子切り	8	33		55	2	2	大 厨 つ き	8	54		23	15		
びん洗い	55	10		13	20	2	調理用ヘラ	18	39		43			
だしあげあん	28	21	5	17	9		万 能 こ し 器	11	28	6	44	13		
じょうご	14	33	7	40	6		う り こん け ん	26	26		30	18		
煎薬とり	10	42	6	26	16		く る み わ り		9		73	18		
ジュレボ	36	33	2	33	4		先 登 (ワ ン ド	5	9	7	68	18		
お け ぎ	33	33		19	33	3	キ ー オ 製							
トイシ	48	13		8	23		ソ ー ス 器		8		87	12		
金ぐし	3	30	3	51	13		ブ ラ イ ン 器	4	8		76	10		
はし	8	24	2	58	8		は し	9	22		64	8		
かんきり	6	53	2	24	11	4	お こ し	13	27	38	10	10		
お ね ぎ	5	48	2	22	20	3								

希望形式としても多いL型配置については、(隅調理台750を付加)推奨値3,500を採用する(図1参照)。

表-15 標準食器の品目と数量

品 目	数量	最多頻度の寸法	品 目	数量	最多頻度の寸法
飯 茶 碗	12	φ120 H50	はし置き	8	L30×S10×H10
汁 碗	12	φ120 H60	盆 皿	4	φ100 H30
小 皿	12	φ120 H20	麴のみ	24	φ60 H80
中 皿	12	φ150 H25	焼 子	6	φ60 H130
大 皿	6	φ200 H30	さかさき	12	φ50 H40
特小皿	12	φ90 H20	はかま	6	φ75 H35
さしみ皿	6	φ135 H20	茶たぐ	12	φ120 H30
盛 皿	4	φ220 H30	菓子皿	12	φ120 H15
煮物皿	6	φ130 H50	抹茶碗	3	φ120 H75
焼きもの皿	6	L200×S80×H20	薬入れ	2	φ70 H50
おしんこ皿	6	φ105 H20	しょうゆ入れ	2	φ60 H80
小 鉢	12	φ110 H50	中 鉢	6	φ190 H65
中 鉢	12	φ120 H50	ちりめん	6	
盛 鉢	4	φ200 H70	はかま	2	L150×S120×H30
茶碗むし	6	φ80 H90	壺	1	L200×S200×H200
井	6	φ150 H70			
コーヒー茶碗	12	φ80 H60	フルーフ皿	6	φ140 H30
コーヒー受皿	12	φ150 H20	タラシ皿	6	L200×S100×H30
食卓用ナイフ	12		ボツト	1	φ150 H120 (D200)
カスプーン	12		ユダグスタンド	4	
ルフォーク	12		アイスベール	1	φ130 H210
ティースプーン	12		盛 鉢	2	φ220 H70
フォークオフ	12		ミルスカップ	4	φ80 H90
フォークナイフ	6		ミルグ入れ	1	φ80 H80
平 皿	12	φ230 H20	御膳入れ	1	φ80 H70
中 皿	12	φ190 H20	紅茶茶碗	12	φ90 H60
小 皿	12	φ150 H20	お 受皿	12	φ130 H20
盛 皿	6	φ250 H30	バターナイフ	3	
スープ皿	6	φ190 H40	バター入れ	1	L140×S80×H60
コップ	12	φ60 H100	小 皿	6	φ120 H20
ワイングラス	6	φ60 H110	中 皿	6	φ150 H30
ウイスキーグラス	6	φ70 H80	大 皿	2	φ230 H30
ジュースキョ	6	φ80 H100(D105)	盛 皿	2	φ250 H50
タンブラー	6	φ65 H100	水さし	1	φ80 H250
盛 鉢	2	φ230 H70	砂糖入れ	1	φ100 H80
小 鉢	6	φ125 H50	ラップしき	6	φ75 H15
中 鉢	6	φ120 H50			

表-17 標準調味料・香辛料・乾物

	常 用	予 備 用
調味料	しょうゆ、ソース、酒、酢、まどう、ポン酢、味の素、塩、みそ、ブイヨン、ベーキングパウダー、はちみつ、だしの素、ケチャップ、マヨネーズ、天ぷら油、サラダ油、ごま油	まどう、サラダ油、しょうゆ、天ぷら油、ソース、はちみつ、みそ、塩、マヨネーズ
香辛料	こしょう、ガーリック、しなもん、チーズ粉、カレー粉、からし、タバスコ、わさび粉、七味、ナッツメッグ、パプリカ、エッセンス	
乾 物	しいたけ、昆布、けずり節、ふのり、こうや豆腐、煮干し、わかめ、香葱、ごま、豆、かんぴょう、ゼラチン、かんてん、メリケン粉、パン粉、片栗粉、コンスターチ、白玉粉、マカロニ、スパゲティ、うどん、そば、インスタントラーメン、ホットケーキ粉	のり、めりけん粉、インスタントラーメン
その他食品	梅干、梅酒、ラッキョ、つけもの、コーヒー、紅茶、日本茶、缶詰	コーヒー、紅茶、日本茶、日本酒、ビール、缶詰

3. 標準台所の収納空間へのアプローチ

ここでは、標準台所の設計計画に役だたせるため、あえて標準所有品目の容積算定および標準収納部を例示し標準台所への一つのアプローチを試みる。

前々項に決定した標準食器、調理器具等の収納について考察する。まずこれら全部が台所の収納部に収納されることを原則とする。次に使用頻度、使用目的、使い勝手等によってグループ分けを試み、各グループ毎に収納することとした。なお収納する際の出し入れの余裕、安定

表-16 標準調理器具の品目と数量

品 目	数量	最多頻度の寸法	品 目	数量	最多頻度の寸法
両手浅鍋	1	φ240 H90 (D260)	ポーン	大 1	φ250 H100
中 鍋	1	φ220 H130 (D300)	中 小 2	φ210 H90	
深 鍋	1	φ220 H140 (D320)	バ ッ ツ	1	φ150 H70
片手浅鍋	1	φ145 H70 (D160)	バ ッ ツ	1	L270×S200×H40
中 鍋	1	φ190 H130 (D360)	うらごし	1	φ200 H50
深 鍋	1	φ210 H120 (D350)	魚 焼 器	1	L300×S200×H20
ミルカ・ボシ	1	φ140 H100 (D240)	もち 鍋	1	φ230 H5
フライパン	1	φ220 H50 (D420)	ゆ だ り	1	φ100 H80
中華鍋	1	φ300 H100 (D420)	丸 盆	1	φ100 H20
天ぷら鍋	1	φ300 H80 (D380)	角 盆	1	L400×S300×H20
土 鍋	1	φ300 H130	小 出 し 盆	1	φ200 H20
すきやき鍋	1	φ280 H60	ボ ッ ツ	1	φ150 H320 (D200)
鉄 板	1	L450×S300×H20	ミ ン ナ	1	φ150 H30
相 焼 器	1	L310×S130×H30	パンケース	1	L200×S130×H150
む し 器	1	φ220 H250	洗 い か ぎ	1	L400×S300×H30
や か ん	2	φ200 H200 (D260)	コーン用お玉	1	L200×S200×H100
す り 鉢	1	φ220 H100	タ ャ ー	1	φ260 H270
ざる	大 1	φ250 H100	トースター	1	L300×S130×H190
中 小 1	φ250 H80	電 気 釜	1	φ300 H250	
小 1	φ200 H60	高 熱 器	1	φ200 H220	
ま な 瓶	2	L400×S210×H30	ガスコンロ	1	φ250 H70
洗 い 鉢	1	φ300 H120			
玉 杓 子	2	φ85 L300	だしあげあみ	1	
フライ返し	2	φ80×D300×H15	じ ゅ う こ	1	φ120 H80
しゃもじ	3	φ70×D210×H10	黄 味 と り	1	
ほうちよう	3	φ45×D290×H15	ゴ ム ベ ッ	1	φ55×D245×H10
さいぼし	3	φ5 H300	皮 ひ き	1	φ50×D170×H10
バター入れ	1	φ140×D80×H50	ト イ 子	1	
たわし	2	φ100×D80×H50	金 串	1	
おろし金	1	φ200×D90×H20	は け	1	φ40×D150×H10
茶こし	1	φ80 L180	か ん 切 り	1	
あわだて器	1	φ70 L250	捺 む き	1	
弁当箱	3	φ150×D130×H30	チ り こ ぎ	1	φ30×L250
す だ れ	1	φ240×D250×H5	竹 ぐ し	1	
計量カップ	1	φ85 H50	ナ ー ツ 切 り	1	φ30×D200×H5
計量スプーン	1		かつお節削り	1	φ250×D110×H60
穴 杓 子	1	φ85 L300	ア ル ミ 箔	2	φ200×D50×H50
玉子切り	1	φ100 H30	お 刺 子 切	2	φ310×D50×H50
びん洗ひ	1	φ60 L250			
ブライナー型	6	φ60 H50	油 こ し	1	φ150 H200
丸型ケー型	1	φ10 H60	ほ し 適 当		
パウンドケー型	1	φ200×D100×H60			
ポ ー ル	2	φ210 H90	タッパウェア	10	φ110 H50
保存容器	3	φ240×D120×H70			
		φ80 H70			
ごみ入れパック	1	φ300 H500	は か り	1	φ180 H150
漬物桶	1	φ300 H500	ク レ シ ャ ー	1	φ80×D50×H150
たわし入れ	1	φ150×D100×H70	ふ き ん	6	
野菜かご	1	φ400×D300×H100	台 盆	3	
台所用調味料入れ	1		米 び つ	1	

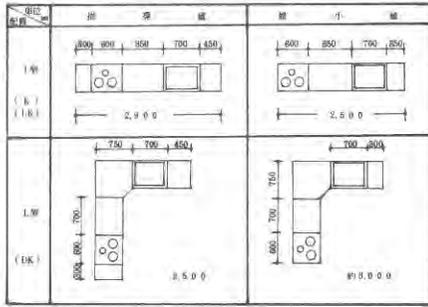


図-1 標準作業台の模式配列例

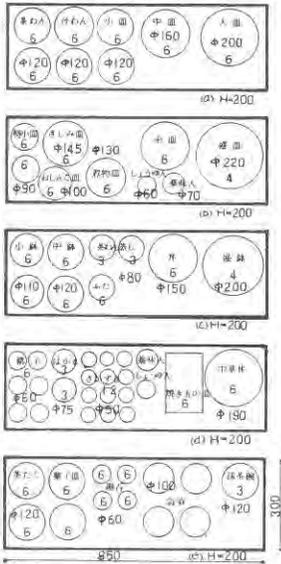


図-2 和食器の収納例

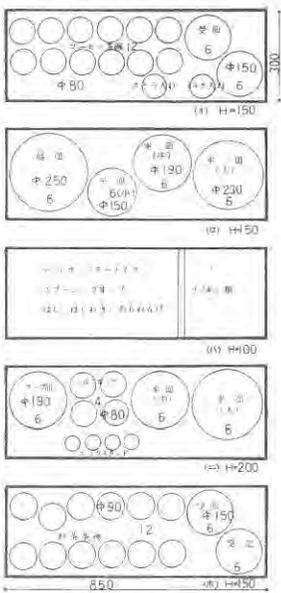


図-3 洋食器の収納例

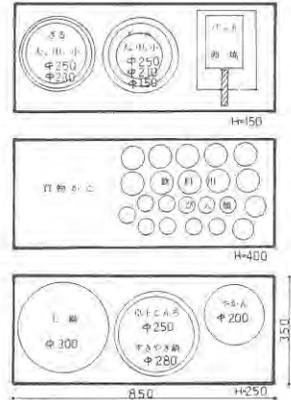


図-4 洋食器・ガラス器の収納例

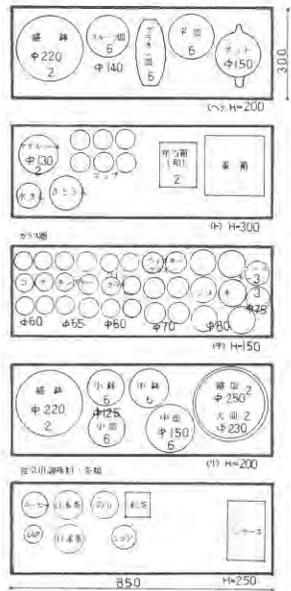


図-5 ざる・ボール・特定調理器具等の収納例

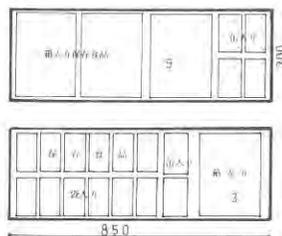


図-6 保存・予備食品の収納例

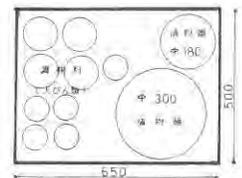


図-7 調味料(大びん), 漬物桶類の収納例

した積み重ね, 他の品目をなるべく移動せず出し入れできること等を考慮する。また食器の収納にあつては一つの棚に収納されるべきであると考え, 全食器中, 最大の奥行を必要とする盛皿, コンポートを基準に奥行内法を300と一定した。なお内法寸法中, 高さについては棚が何段にもなることを前提とし, 棚の厚みを含める。調理器具については, 前項の標準作業台奥行550を考慮して容積を算定した。日常使用している調味料, 香辛料, 乾物類については小出し用と調理用あるいは買いおき用とに分類した。なお保存食品および予備食品の容積は前述の平均所有数を参考にして決定した。その他, 調査の不備から当然一般家庭に所有されていると思われる品目(例えば耐熱ガラス鍋等)についても考慮して算定した。以上の結果をもとに, 推奨作業台幅を基本にして収納を試みる。なお, 作業台上の吊戸棚については, 外法幅900×奥行350×高さ600と外法幅900×奥行250×高さ400の容積を, 食器戸棚については外法幅900×奥行400×高さ1,800の容積を基本とした。各標準所有品目の収納例を図-2~12に示す。また食器類は食器戸棚に, 鍋のうち油もの用鍋は調理台下, 小物調理器具は調理台まわりのひき出しに, 米びつ, まな板は調理台下に, 小出し用の調味料, 乾物類, 計量用調理器具等は吊戸棚(下段), 予備食品は吊戸棚(上段)に収納することとした。全体的な収納例を図-13~14に示す。さらにL型配置の場合は隅調理台が増加するが, ここには調理用の調味料(大びん)を入れることにより, 流し台下にI型配置の場合収納できなかったゴミバケツが収納可能となるだけで, I型配置の収納例とさして変化はない。

第4章 結 論

台所の設計計画, 収納スペースを決定づける要素である食器, 調理器具, 保存食品等の所有量を調べ, その所有, 使用, 購入状況から標準的な所有品目, 所有数を決定した。また最も頻度の高かった寸法から各品目をグループわけし, 収納容積を算定し, 同時にそれらの品目の収納場所を調べ, 標準所有品目の収納例を試案した。特に食器, 調理器具等の所有状況については, 約15年前に著者等(上林)がおこなった調査との比較により, 年代によるその変化傾向を知ることができた。すなわち全体的には所有品目には特定のもの, たとえばコンポートや密閉容器等を除き, それほど差はないが所有率, 平均所有数には相当の増加がみられる。また保存, 予備食品の概要を知ることができた。なお収納空間へのアプローチをするに当り, 標準台所作業台を想定した。すなわち作業台奥行は550, 作業台幅はI型配置の場合2,900, L型

配置の場合3,500とした。また高さについては作業者の身長等と関連があるので標準は求めなかった。以上の標準作業台を基本にして, 一収納例を試み, さらに収納容積を求めると総収納容積は3,619 m^3 となる。ここに収納した標準所有品目は, あくまでも調査結果から選出したものであるため, 当然選出されなかった必要品目もあると考えられる。従つてこの容積の10~20%の余裕を算定すると総収納容積は3,981~4,343 m^3 となり, 相当大きなスペースが必要となる。ちなみに, これまでおこなつてきた著者(沖田)の調査⁽¹⁰⁾から, 公共アパートでは平均1,282 m^3 , 民間アパートは1,348 m^3 , 建売住宅1,132 m^3 (いずれも食器戸棚は含まず)しか収納容積はなく, 独立住宅で平均2,681 m^3 (食器戸棚を含む)あるにすぎない。従つて今日の住宅の収納スペースの計画の不備が如実に示されている。なお, ここで提案した標準収納空間容積は, 前述の諸研究(注(8)に同じ)の調査結果の満足度から求められた容積(4,025 m^3 以上)から, ほぼ妥当であると言えよう。

以上, ここに提案した標準台所へのアプローチは必ずしも最も適切であり, かつ絶対性があるものとは断定できないが, 現在までに提示された我国の基準例としては, 最も精度が高く, かつ利用しうるものと考えられる。

註 記

- 1) 上林博雄他4: 台所標準化に関する基礎的研究, 大阪市立大家政学部紀要, 14, 1966
- 2) ① 沖田富美子, 上林博雄: 台所の収納位置と収納作業量, 日本建築学会論文報告集, 投稿中, 1979, 9.
- ② 沖田富美子, 上林博雄: 台所作業台の適正高に関する研究, 日本建築学会論文報告集, 投稿中, 1979, 10
- ③ 沖田富美子, 武田満す: 独立住宅における台所の現状と食生活について, 家政学雑誌投稿中, 1979, 8
- 3) 沖田富美子, 武田満す: 公団住宅における部屋の使われ方, 家政学雑誌, Vol. 25, No. 5, 1974
- 4) 註2)①-③に同じ
- 5) 坂田種男: 住宅における持物とその収納空間についての調査研究, 日本建築学会大会学術講演梗概集, 1972
- 6) 広瀬謙二他3: キッチンユニットにおける収納スペース(収納に関する研究——その3), 同上, 1972
- 7) "Core," No. 9, 商品科学研究所, 1979, 9
- 8) ① 沖田富美子, 武田満す: 建売住宅の住まい方調査——第3報, 家政学雑誌投稿中 1979, 10.

- ⑥ 註4) に同じ
 ⑦ 住宅厨房家具の実態調査：日本住宅設備システム協会，1974
 ⑧ 9) 註1) に同じ
 ⑨ 10) 註8) に同じ

Summary

At present, the way of living are more in confusion, above all, of cooking and dining. For example, we have generally more dinnerwares and utensils in the kitchen, of Western style, Japanese style and Chinese style. In according to those situations, we have seen so much inadequate and poor kitchen in Japanese houses as broken in order.

The objects of this study are to research some approximative standard kitchen which is suitable for the present and near future way of cooking and dining, and to find the new way of living in Japan.

In the same object as this research, we reported on a minimum standard of the kitchen of Japanese house about 15 years ago (Reports of the Science of Living, Osaka City Univ., Vol. 14, 1966), but Japanese way of living has become too much variable between those years.

Here, many social surveys have been done about kitchens of general houses and public houses, and about opinion of the housewives for the kitchen, and some experiments have been done on the kitchen with method of human engineering. As those results: —

At first, the items have been investigated which are stored in cabinets in the kitchen of Japanese houses include dinnerware, utensils, empty food containers, and it have been tried to determine the number and kind of items to be stored in the standard kitchen.

Next, the desirable amounts of storage space have been calculated which are necessary to put away them, where and how they are to be stored having been taken into consideration.

At last, a proposal on kitchen unit and the plan of kitchen have been made which are suitable for the house of Japan.

This recommendations will be usefull to provide functional factory-built kitchen cabinets, and to design and plan the kitchen in Japan.