

本編では、その1でみた台所平面図との関連において、住宅における台所の現実と理想と、出版物の記事からさぐった。資料として、住宅専門書および雑誌(婦人雑誌、建築雑誌)に掲載された関連記事約400編を取上げ、次の4本の柱を立て、その1の年代区分にそって分析した。①空間(面積、方位、つながら、設計法など) ②設備・機器類(合理化、衛生厨芥セット、収納など) ③家事労働(合理化、家庭管理、婦人問題など) ④食生活

考察：明治から大正にかけての記事内容は、西欧文化を嚆飲みにしたものが目立つが、その後は日本的に消化したものになる。戦時下では現実在即してくる。下表は記事内容からキーワードを取り出して時代の傾向をみたものである。

	空間	設備・機器類	家事労働	食生活	
明治期	台所の改良・下階の備わくに便利な位置なるべく広く・西洋間	清潔・簡敷・日光の直射・燻菌・乾燥 割烹台・流し元・電・薪・炭	家事経済・女中の使ひ方・召使・高等教育 西洋・談話台・慈善事業・ハイカラ	滋養・西洋料理	
大正期	I期 (2-10)	台所改良・日当り・食室と隣接しない 広い方がよい・和洋折衷・腰掛式	清潔・便利・湿気・立備方式・流し 揚板・配膳棚・瓦斯七輪	生活改善・坐して女中と監督 女中を使ひは不経済・一家和合	滋養食料・安價食糧 大切な食事
	II期 (11-15)	科学的台所・台所は工場・工場より 東南・装飾・屋敷と同じ平面	塵芥出し口・主婦の身長・ストーヴ 配膳棚(金網)・流し(實の子)・電化	時間の経済・労力の節約・立て働く 女中不用・女中の人格・二重生活	栄養不足・結核・料理の無知 調理の本
昭和期	I期 (2-6)	電化台所・できるだけ狭く・南 配膳室・出窓・天窓	能率・掃出し口・レンジ・ハッチ 電熱・電気湯水ポンプ・冷蔵庫	作業能率・共同台所・御用聞き 家庭の整理・婦人運動・時間の観念	西洋料理・ウイタミン・二食主義 調味料・雑詰
	II期 (7-14)	最小限の台所・標準台所・北東・北西 茶の間と連続・商人窟・貸家	能率増進・ベンチレーション・抽出 硝子戸の穴棚・ガス・豆炭・煤炭	運動線・時間と労力の経済化 家庭機関・人手の節約・ラゲオ	パン食・料理講習・同食 果物・蛋白質
	III期 (15-22)	厨芥の簡易化・台所と出窓の限りなく 無双窓・透敷・最低限生活・規格型	虫取りリボン・水槽台・仕切台・菜釜 S式火爐・調理節器・燃料の節約・水道	共同施設・家庭内労働力・時間配分 生活時間・隣保共助	配給食・食料品買出・代用食 食料の節約・体位向上