

現代日本の住宅における食事炊事生活の形成にあらわれた連続性と変化
 の実証的研究 大阪を中心とした地域の都市部における独立住宅の住宅内部の空間のくみ
 たてられかたとその成立過程を中心に その4 食事(献立)とつかわれる道具類
 との関係 大阪工大建築 塩谷寿翁 河合祐

○日本女大家政 沖田富美子 鈴木淳子 熊本女大生活科学 亀山春

はじめに：本報告はその1～その3につづくものである。食事炊事につかわれる住生活財(家具類、道具類；食器・調理器具類)のもたれかたと日常の調理・炊事の過程および食事の過程との関係をとらえることは食事炊事文化の全体をひとつのシステムとして説明することにほかならない。それは食事炊事にかかわる文化を表層にあらわれた物質文化の側面から説明することになる。さきにのべたように対象住宅の食事炊事空間は、概してみれば50年代から80年代にいたる時期に一体化されいわゆる「ダイニングキッチン」の形態に統合化されるのだが、これは空間の一体化のみならず、食事炊事にかかわる生活のしくみの変化ととらえることができる。目的・方法：本報告は、採取した食事(献立)の内容とつかわれる住生活財との関係をさぐることから、事例的に現代住宅に形成されるうえの食事炊事空間のもつ意味の解明への手がかりをえようとするものである。なお今回は炊事につかわれる道具類のみをとりあげることにする。結果の要約：炊事につかわれる道具類は、概してみれば、加工調理の過程に集中している。なかでも洗浄・水きり・切碎・加熱するものがおおくつかわれている。またしたごしらえの過程でつかわれるもの、調理のなかでも加工にかかわる作業すなわち整形・粉碎(磨砕)・混合攪はんにつかわれるもの、などによってつくられる献立はすくなくなっている。これは冷凍食品、調理・半調理品の利用と炊事に関する機能の外在化とが道具類の使われかたにあらわれたものとかんがえられる。報告では食事(献立)が調理される過程とつかわれる道具類との関係をのべる。