

1. はじめに 台所計画において、食品収納は、未検討の状況である。本研究では食品の保存状態を冷蔵と非冷蔵に分け、非冷蔵用の食品収納庫の設計資料を得るために、保有数の多い食品とその収納時のグルーピングのされ方、食品形態の標準化について検討する。
2. 状態別保有数の多い食品 武庫川団地 245件で、各家庭で保有されている食品を乾燥・冷暗・常温別に記入してもらい、状態別に保有数の多い食品を調べた。その結果乾燥には〈粉末調味料〉〈海藻製品〉〈茶・コーヒー豆〉〈野菜製品〉〈粉〉〈穀物製品〉〈穀〉〈菓子〉類、冷暗では〈液体調味料〉〈アルコール飲料〉類が多い。常温は、〈基礎調味料〉〈茶・コーヒー豆〉〈海藻製品〉〈粉〉〈穀物製品〉〈香辛料〉類が多くなっている。
3. 食品のグルーピング 保有数の高い食品中、72種を選び各家庭での収納方法に基づいて222人に分類してもらった。全体の平均収納数は10.24であったため、因子数を10に設定し因子分析をした。この結果①冷蔵されやすいもの（Ⅳ因子）、②収納場所の設定されていないもの（Ⅶ,Ⅹ因子）、③食卓にでているもの（Ⅴ因子）、④台所作業台周辺におかれているもの（Ⅳ因子）、⑤作業台下部におかれているもの（Ⅱ因子）、⑥位置的な制約の少ないもの（Ⅰ,Ⅲ,Ⅷ,Ⅸ因子）に分かれた。②・⑤・⑥は、食品収納庫としてまとめて設定できるものである。
4. 食品の形態の標準化 スーパーマーケット及び家庭の食品の形態を測定し、内容量の最小・最大・最頻値を中心に4,5種設定し、標準の寸法を求めた。本研究にあたって、松下冷機㈱平山祐一氏の多大なご協力と御助言があったことを付け加え、深謝致します。