

〔目的〕1989年に、ニューヨーク、パリ、東京の台所設備と食生活の調査を行ない、相違点と共通性を比較した。その結果を踏まえ、今回は、寒冷地で食材に乏しいと思われる北欧と、比較的温暖で食事へのこだわりも大きいとされる南欧の各2都市と東京について調査、検討を行なった。

〔方法〕①家庭訪問調査；調査時期1992年1月～2月。ストックホルム（スウェーデン）、デュッセルドルフ（ドイツ）、ミラノ（イタリア）、バルセロナ（スペイン）の合計18件の家庭への、質問票調査と訪問ヒアリングを実施。同時に、キッチン、ダイニングルームの写真撮影を行なった。②アンケート調査（詳細は「その2」を参照。）

〔結果〕台所設備や食生活意識は、ヨーロッパの中でも、都市によって異なる。それらは、それぞれの生活習慣や食生活にも大きく影響されているようである。

- ・台所と食空間の間取りは、ストックホルムではダイニングキッチン、バルセロナでは独立型キッチンが多い。又、デュッセルドルフやミラノでは、ダイニングキッチンとダイニングルームの両方を持つ人が多い。
- ・コンロは、4口のものが大半であり、熱源は、ストックホルムとデュッセルドルフは電気、ミラノとバルセロナはガスのもを使用している。
- ・昼食を1日のうちのメインの食事とし、職場や学校から帰宅して食べるケースも多い。
- ・外食や加工食品の利用頻度、電子レンジや食器洗浄機の普及率、男性の家事参加率は、共にストックホルムが最も高く、バルセロナが低い。