

22 台所作業台の機能と連絡について（第2報）

奈良女子大学 清水 歌

台所で調理をする際に「ながし」「調理台」「こんろ台」「配膳台」などで行われる作業のおもなもの、および、その作業に要する時間、回数などを知り、併せて各作業台間の連絡の実態を知ることによって、台所作業と設備との関係を明らかにし、台所設備の配置の原則を見出そうとするものである。

そこで、本学「家政実習の家」における夕食 87 回をとりあげ、料理にとりかかってから配膳するまでの過程について作業分析を行った。前回に引つづき、今回は、「調理台」「こんろ台」「配膳台」などの各作業台について報告する。

すなわち各作業台における毎回の滞留時間は、凡そ平均調理台では 29 分 (33.5%)、こんろ台では 24 分 (27.6%)、配膳台では 9 分 (10.3%) である。作業の種類のおもなものは、調理台では「切る」「材料を混ぜる」「調味する」「盛りつけ」「器具を拭く」などであり、「こんろ台」では「ゆでる」「煮る」「調味する」「炒める」「焼く」などであり、配膳台では「盛りつけ」である。また作業台の使用については、調理台では材料の種類や献立との関係よりもむしろ料理法との関係が深く「こんろ台」では材料の種類や料理法と関係の深いことがわかった。