

## 15. 台所収納空間算定の一試案

女子栄養短大

武

保

小杉きみよ

1. 最近では台所を食堂や居間と同一空間にとる形式の家が多い。台所がかくれた存在から脚光を浴びて来ると調理材料や器物は一応格納されていないと、台所に片付かない場所を作って不体裁且つ不衛生となる。そこで台所に必要な収納空間を出してみることにした。

2. 現在の生活様式の複雑性と過去の遺物を持ち歩く生活からは調査による抽出はむづかしいと考え、一つの階層を定めて仮定の想定に基づく模型的方法を試ること

にした。日本の食糧事情と食習慣と統計の示す食物費等を参考にしてモデル献立を作成し、これを基にして家族の食糧及び調味料の量を算出し、これを容れる容器とこれを調理する器物と各種料理を盛る食器の、大きさ・形・数を定めた。更に使用上の便宜を含めて収納空間を出し更に使用の頻度より収納位置を定めた。

3. (1)米・野菜・調味料・厨芥などの容器置場を当初設計に組入れれば、台所内に片付かない場所ができないでよい。(2)この算定にもとづいて、調理器具・食器を選定すれば、合理的に器物を調えることができる。(3)従来の収納空間は習慣や経験によって作られ、過不足も大きかったと思われるが、この算定によるめやすに従えば、収納空間の過不足は少なくなる。