

大阪市立大 小山 幸子

本研究は「台所の標準化に関する研究」の一連のものであり、昨年度大会において調理器具及び食器の標準化について2篇の報告をおこなった。それらの収納と関連して、台所作業台、特に調理台について実験的に適正寸法を求めた。本年度関西支部発表の(その1)においては、典型的献立の選定法及び作業分析法について詳細に述べた。

実験の結果より調査台使用中の時間的变化を示す図形を作り、一品料理とそれを含む献立とをそれぞれについて比較すれば、両者の図形の相対的關係において3種の型があることが指摘できる。即ち(1)並列型、(2)直列型、(3)混合型である。(1)の代表的なものは八宝菜+中華風和えものと八宝菜とを比較した場合であり、(2)はロールキャベツ+酢味噌和えとロールキャベツの場合である。

また調理台の各使用幅における合計使用時間を全献立(16種)について集計し考察した結果から、各献立の最高使用幅と最長使用時間を求めると、使用幅60cmをこえるもの11種、70cmをこえるもの8種、80cmをこえるものが2種あり、しかも最長使用時間を示す幅が60cmをこえるものが5種あることがわかった。

また調理器具の使用状態から、適正と思われる流しの幅は68cm、レンジは2口の場合60cmという結果を得た。

なお前論文で決定した標準調理器具について本調理実験によって吟味し、若干の修正を加えた。