

C—22 包丁作業に関する人間工学的考察

(第1報)

—野菜切りの場合—

姫路短大

中西 いち

橋本美江子

○衣畑 怜子

菅野 元雄

1. ダイヤル，把手などに関する人間工学的研究がなされているが，包丁の柄についての研究はあまりない。

調理をする場合の包丁作業は柄を握り刃をおろす、おす、ひくということ以外にも要求される多様性がある。問題は複雑であるが柄の握りについて小範囲の研究をした。

2. 姫路市内のデパート、刃物店および兵庫県三木、大阪府堺の包丁メーカーで包丁の各部分を測定した。重量、長さ、重心位置、その他柄、刃の特性について各種包丁を比較考察した。

各家庭での所有、使用管理状態についてのアンケートを求めその実態を調査した。

普通に行なう野菜切り（1 大切り、2 荒切り、3 小口切り）の場合の包丁の柄の持ち方を採集し、今回は、そのタイプについて柄の太さとの関連で掌面と柄の接触する部分の広さと位置を考察した点について報告する。