

Ⅴ-15 庖丁作業の至適作業面高に関する研究(予報) —作業面高と写真分析—
梶立滋賀短大家政 ○岡崎文子

目的 庖丁作業の至適作業面高を決定することは、調理作業の能率上重要なことである。本研究は庖丁作業にみられる作業者、切る材料、作業面高三者の相互の関連を写真分析により観察し、庖丁作業の至適作業面高の解明に資せんとするものであるが、今回はその予備段階としての実験の一部を報告する。

方法 被験者として庖丁作業に相当に習熟し、ほぼ標準的な体格をもつ主婦一名を選ぶ。切る材料として直径約3cmのきゅうり、これと同じ大きさに整形した油粘土、直径約6cmの円とう形に整形した油粘土の三種を、それぞれ60、70、80、90、100cmの作業面高において、ほぼ0.2cm厚みの薄切り(速度は作業者が形を揃えつつできるだけ早く切る条件にまかせる)にするとところを、作業者の右側方より8ミリカメラで^{24コマ}・2分間撮影した。撮影は、各材料ごとに各作業面高で9回ずつ行なったが、その順序は一定とせず、また一連続作業後は5分の休息をとり次の作業に筋疲労の影響のないよう考慮した。なお使用した庖丁は調理で使用度の高い菜切り(薄刃)庖丁を用いた。

結果 各材料とも80cm面高での作業速度は最大で偏差値が小さい。直径3cmのきゅうり、粘土では、低めの面高よりも高めの面高が、直径6cmの粘土では高めよりも低めの面高で速く切れる。各材料とも80cmの面高での、肩、肘、手首の関節の動きが最も分散的である。一般に高い面高では、手首を、低い面高では、肩、肘をよく使う。刃面の動きでは、やや粘い油粘土は前方へ押し切り、きゅうりは上下運動に近い形を示す。