

E-11 台所作業台の使われ方 その2

日本女子大家政 武田はす ○沖田富美子

目的 台所の作業台の配列方法には種々あるが、公団住宅で現在使われているI列型(間口1,800と間口2,500)については、間口寸法のちがいによる台所作業台の使われ方の相異の分析結果の一部を昨年発表した。ひきつづいて今回はI型、L型、U型の台所作業台の使われ方を実際に観察し、そのちがいを分析することが本実験の目的である。

方法 実験方法は昨年と同じである。但し今回実験した作業台は、間口600のガス台と間口1,200の流し台を基本に1つ、それぞれに間口350の調理台と隅調理台をつけ加えた結果できるI型3種、L型3種、U型1種の計7種がある。調理はいずれも同一調理者に各作業台につき、それぞれ2回ずつ調理実験を試みた。

結果 1)調理所要時間は、慣れによりかなり影響をうけるが、I型ではI₂型、L型ではL₂型が短時間で能率良く作業が行われた。しかしI、L、U型の3つの型による差はほとんどみられなかった。2)I、L、U型いずれも流し台とガス台の間、流し台と食卓の間、流し台と冷蔵庫の間の往復頻度が高く、これらの作業台の位置関係が調理動線に影響を与える一要素と考えられる。3)しかし今回の実験では3つの型の合計往復頻度数と合計歩行距離にはほとんど差はなかった。4)調理中出现した動線の種類総数はL₃型が最も少ない。これは調理中あちこち動きまわらなくても良い配置であったと考えられる。5)主要作業の行われる隣の作業台は、滞留時間は少ないが使用頻度が非常に高いことから、流し台、ガス台、冷蔵庫などの脇には補助的な作業台があることがのぞましい。6)隅調理台は、調理台の間口を広くするのにも有効である。