

A 124 椀に関する研究(第3報) —木椀とプラスチック椀の比較検討—  
聖母女学院短大家政 ○中瀬壽子 澤田弄々木郎

目的 食生活の近代化に伴って、次第に淘汰されつつある木製食器のうち、現在も尚、使用が続いている汁椀、吸物椀について調査を行ない、その機能性を中心に報告してきた。しかし、このような木椀さえもプラスチック椀の出現により次第に減少してきた。プラスチック椀は近年、急速にその品質を向上させ、今日の食生活に普及し、定着しつつある。そこで今回は、プラスチック椀についても前報と同様の形態や特性の計測を行ない、木椀のデータと比較しながら、両者についての評価を試みたいと報告する。

方法 試料プラスチック椀は、市販品4点を採用し、各々の試料椀について前報に準じ、下記のような測定を行なった。即ち、(1)口径、高さ、深さ、高台径など椀の各部位と容積、重量などの測定 (2)椀の上縁に対し、垂直下方への力を加えた場合の安定性(空及び盛付けの状態)の測定 (3)横揺れに対する内容物の安定性(こぼれにくさ)の測定 (4)呑み干しに要する椀の傾け角度の測定、などである。更に今回は、使用時の触感に大きく影響する熱伝導性を知るため、熱湯を注いだ際の椀の外面温度を測定した。

結果 上記の方法で得た計測結果の平均値をもとに、木椀、プラスチック椀の比較を行った結果、①容積、深さ及び重量、高台高は、いずれも、プラスチック椀の方が1.4倍位大きい。②安定性は、プラスチック椀の方が大きい。③呑み干し角度についても、プラスチック椀の方が大きい。④横揺れ抵抗力は、木椀の方が大きい。⑤熱伝導性は、木椀の方が低い。以上のような椀の機能的な特性を中心に、現代の食生活にふさわしい食器として、木椀とプラスチック椀とどのように評価するか検討した。