

<目的> 本研究は家庭に保存されている食品を調査し、食品の収納実態を空間的に捉えると共に、利用者の保存状態意識を調査することによって、常温における食品収納場所の定量化を行い、家庭用食品収納庫の設計のための基礎的な資料となることを目指している。

<方法> 武庫川団地の3LDKの居住者245人に①場所毎に収納されている食品名、②その収納スペースの内法寸法、③保存状態、④買物頻度と食生活意識、⑤家族の属性、⑥住戸形式、⑦主婦の職業を記入してもらった。

<結果> 買物頻度はほとんど毎日が6割弱あった。家族人数は平均3.6人である。①他の要因と収納量に関係は見られなかったが、わずかに、主婦の年齢が高くなると食品収納量は増え、食生活を重要視する人ほど、食品収納量も増える。②食品添加物に関する意識とインスタント食品・即席麺の保有率を見ると、必ずしも意識に食生活が伴わないことがわかる。③収納場所が設定されず、使用状態のまま置かれている食品で目立つものとしては調理用調味料類、じゃがいも・玉ねぎ類、菓子・パン類である。④現状では、暗くても温度は高いにも関わらず、流し台の下などの台所作業台の下は冷暗所としての利用度が高い。⑤1件当りの食品収納量は534.9㍑だが一番多いのは350～370㍑で、530㍑未満に6割以上の家庭が集中している。⑥収納されていない食品量は1件当たり約100㍑である。⑦乾燥状態における平均食品収納量は69.1㍑だが、一番件数の多いのは5～15㍑で、冷暗所における平均食品収納量は76.5㍑である。本研究にあたって、松下冷機㈱平山裕一氏の多大なご協力と御助言があったことを付け加え深謝致します。