

<目的>その1に続き、台所平面におけるゴミ容器の位置を求めるために、食品と容器の処理状況、及び調理行為と調理場所の関係、容器数を支配する要因などについて検討する。
 <調査の概要>その1の③の調査項目であり、調理行為で発生するゴミの処理状況を把握するために「トンカツ」「ツナサンド」の各調理で出されるゴミの処理先を尋ねた。また各家庭の台所平面図を記載させその図中に、調理行為の場所、ゴミ容器の位置を記入させた。なお台所平面図の有効データ数は185であった。

<結果と考察>①人により扱い方の異なるゴミはトレー・ラップ・マヨネーズ容器・パン粉の袋・バター包装紙であった。ツナ缶の油・卵液はスレーナーに流されていた。卵殻・タマゴ外皮は生ゴミとして三角コーナーに、パンの耳・小麦粉・パン粉の残りは準生ゴミ扱いがされていた。油は比較的自家処理されていた。②トンカツの3調理行為の場所は調理台・調理台・コンロが65%、()・テーブル・コンロが27%であった。③ツナサンドの5行為をa素材処理・b調味加工・c仕上げに分けてみていくと、aは調理台中心が78%、bは調理台40%、テーブル60%、cは調理台82%であった。特にDKではテーブルが多用されていた。④台所内のゴミ容器の位置は15の特徴的場所に分けられ<ワークトップ前面壁隅35%><家具横28%><ワークトップと家具の隙間19%><家具の隙間・角16%><家具前13%><調理台・コンロ端前9%>に頻度高くみられた。隙間35%、隅47%、横28%、内部に組み込む4%となり、調理行為の邪魔にならず、目立ち難いワークトップや家具の隙間・隅などに置かれることが判明した。⑤シンク内の三角コーナーの位置は右奥48%、左奥36%、右前8%、左前5%であった。