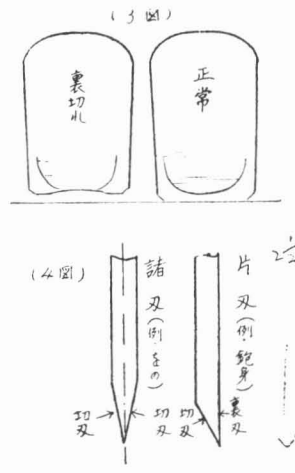


琉球大学学術リポジトリ

働きやすい台所の工夫

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-05-11 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: - メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/19565

刃物の構造には、用除によって削る作業に使用される片刃物と、削る仕事に利用される両刃物とがあつて、4図に示す如く刃の形や鋼鉄の挟まれる位置が異なる。

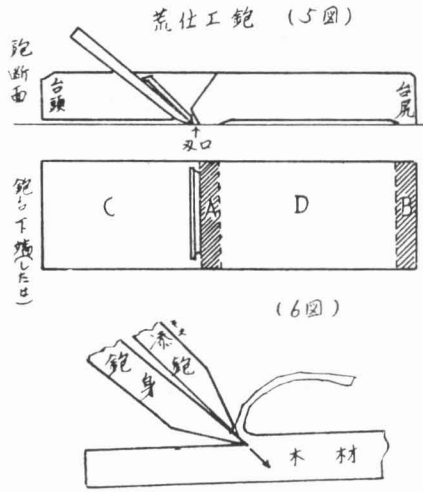


かな身の刃先は、3図の如く刃先の欠損や、砥磨による消耗のために、刃先が直線上に形成されなくなつて裏切れという状態となり、刃先再生のため裏出をしなければならぬ。これは一寸した技術が必要である。一般に刃物は、切味と耐久性ととの二つの要件を考へて造られる。切味がよくて切れのもちが長いことを必要とする。切味のよい鋭角な刃先は耐久力がなく、耐久力の大きい鈍角の刃物は切味が悪いという。切味と耐久性とは相反する関係にあるのでそのために刃物の材料として鋼を使い、刃角もそれぞれ用途によつて決めていく。

二、鉋 台

かな台の下端1かなと材料の接触する所の形は5図の通りで、一般的にはA、Bの部分の同一平面にあつて、其他の部分は凹んだ箇所である。図は誇張して示してある。即ち、かな台に平行方向においては、刃口と台尻は一平面上にある如く正し、C、D部分は画用紙の厚さ程度僅かに削り落して透間を作る。刃口あたりから台頭にかけては石と同一の透間を作るため削り落してある。かな台は櫟材で造られ、空気の乾燥状態によつて、反つたりねじれたりする。またよく使用すれば磨耗して、台が狂つことになりよく削れなくなることがあるから、使用前に検査して台

の下端を修正しなければならぬ。



三、添鉋—裏鉋・小鉋等ともいう—

木材のせん維は硬軟の差があつて、木目のまがりまがつたもの等は、かな削に際して道理「さかめ」を生じ、これを防止するために、添かなが取付けられていることが、一般に余り理解されていないようだ。この作業を安易に、しかも美しく仕上げる添かなの作用は6図から分るように、添かなの刃先が二段刃に造られ、かな身と背中合せに取付けられている。木屑はこの二段刃によつ

て急折せられ、かな身の刃先が材面に深く喰込むのを少くするので、遊理が起きないことになる。

どんな刃物でも切味がよく、耐久性に富むことを理想とするが、それに加え削屑の排出をよくするということも一つの条件となる。そのために刃口、添かなの二段刃のつけ方、添かななど、かな身との合せ具合等、種々の問題があつて、これを解決して切削作業の抵抗を円滑にしなければならぬ。添かなの刃先の調整は、削られる材料によつて、いくらか加減はあるが、一般的には約五厘引込んだ程度がよいと思う。又添かなの合せ目全体に透間があると木屑がまつて、かな削に抵抗を生じ削はだを悪くする。

添かなの合せ目の透間は、添かなを推えている留金、横棒の部分や、添かなの頭の両隅の折曲げられた部分の均衡状態、或はかな身と添かなの裏刃が平坦に仕上つていない等のために、かな削作業の能率を減退せしめるものである。

新しいかなを手に入して、これを使えるように仕立てる迄には、以上の如き工具の構造の理解の外に、種々面倒な技術的入手作業が伴うので、往々工具を所謂台なしにしてしまつたという事があるので、特にかんな台の仕立については、最初大工に依頼した方がよい。工具及び刃物の入手については、其他詳細な問題があるので御質問に御答えしたい。(つづく)

(岸 本 幸 安)

働きやすい台所の工夫

家を建てるには、「先づ台所を中心に」。

台所は一家の心臓の部分であり、又一家の活動の原動力となる最も大事な場所であります。

食事、栄養も、家族の保健も、皆台所が中心になつて私達の生命は維持されるのです。主婦が一日の中で一番多くの時間を費している台所を使い易くするには、先ず家庭内における主婦の労働時間を短くするように考えられなければなりません。

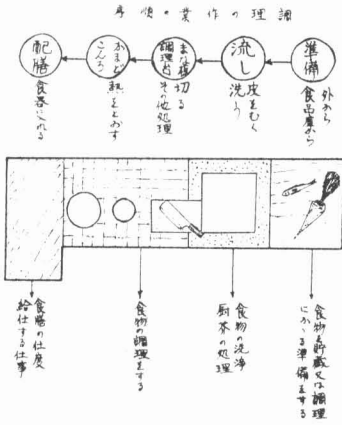
それは、台所の作業ばかりでなく、洗濯、アイロン掛、裁縫、それに加算簿をつけたり子供の世話、幼児がいれば子供か目を離すことなしに、安心してそれ等の仕事が出来ような

配置を考えたいものです。

特に、台所を家の中心においてプランを立てれば、自然他の部屋との連絡もうまくゆき、子供の遊びに注意しながら、主婦は家庭の管理を、能率的に行うことが出来ます。

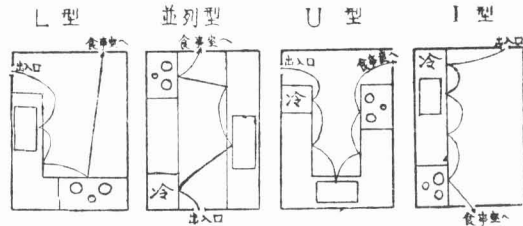
そこで、勝手仕事と他の家事を併用した一室を設計するとか或は台所を独立させ、その傍に簡単に便利な家事室を設計するとか、色々のプランが立てられますが、要は主婦の仕事室を家の中心にまとめた考え方が必要とされます。今迄の台所と云えば、客には見せられない部屋で、それはともすれば使にくく、暗くてじめじめした所でありましたが、この際古い考え方を變へて、家族の理解と協力のもとに、改善にのり出さなければなりません。

台所の合理的な機能を基礎づけるもの、それは家具及び器具が、仕事の流れに従って配置づけられて参ります。調理から給仕、片付けまでの過程が一貫した作業の出来るように、合理的に配置されなければなりません。台所という限られたスペースの中で、その室の壁面や出入口によつて、これ等を上手に配置することは、なかなかむづかしいことです。次に、調理をする際の作業の順序を図示しましょう。



調理の場所は流し、調理台、竈(ケロシンコンロ)を連ねた作業台と、それに平行して食堂へ伸びていくのが、最もよいよ

うに思われます。この配置を上手にしないと、仕事をする主婦が、思わぬエネルギーの損失の場となるものです。仕事の動線が入り交つて、歩きまわる時間と距離が長くなり、主婦は疲れ果て、しまいます。その点では、調理の作業順序は左の図のような順で移っていく方が自然で無駄がありません。そして、その作業に必要な物が、その近くに備えられて、自然に置き場所が決つて来なければなりません。



調理に便利な食器器具類の配列と整頓は動線の交錯のない方がよいから器具の配列をよく考え、調理用具その他の調度品も、その使用場所により揃えるべきであります。

又調理の作業の順序は、家具の配置と出入口の設計によつて、I型、U型、並列型L型が考えられます。

その中で、一般に働きよいのは、U字型やL字型の方がよいとされています。調理の

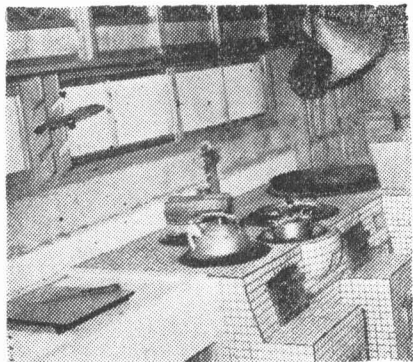
順序は食事、居間への結びつきが必要であり、その家の中心部であり扇の要の位置ともなましよう。その為にもL字型の方が良いのです。次にU字型の台所は、中央に立つてはどの部分にも手が届き易いのが特徴で、人数の少ない家族によいので確かに理想的であるが、家族の多い処や、子供達の手伝いや一度に多くの方が立働くことは困難を来します。何れもその家庭の性格により、農村や都市又は経済的條件によつても幾らか異つて参ります。

最後に、働き易い台所の寸法と、作業能率について進めてゆきたいと思いますが、台所で調理する時に、調理台、こんろ、(かま)、流し等の高さや巾、奥、等が不揃いのために背のび

日本能率協会組合の発表

力	腕	腕	身	
洗仕	調流仕	配指先	身長	
イ濯昇	理レン	所用膳		
台台	台台	机台昇		
49.8%	53.3%	58.5%	100	標準婦人
76.2	81.9	89.5	153	年三学
74.0	79.3	86.7	148	標準
				寸法自各

をしたり、しゃがんだり、腰をかがめたり、という事が幾度もくりかえされながら、それがあたりまえと思つていることが多く、それに気付かず或は気づいても仕方がないと甘んじて、あきらめの生活はなかつたでしょうか？調理台を流しは勿論、立式がよく、背巾をかがめないで作業の出来るような寸法、最も働きよい高さを、自分の家の台所の家具の寸法を計つて働く八達的身長と照らし合わせて検討しましょう。その種々雑多な寸法の中から大体の使い良い標準の寸法を出してみよう私達の最も働きよい作業面の高さを図表に示しますと次の通りになります。



改良された麗家の台所
(名護町宮里区一班的
小橋川さんの台所)