

琉球大学学術リポジトリ

働きよい台所

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農家政学部 公開日: 2011-05-17 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 比嘉, 美佐子, Higa, Misako メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/19811

働きよい台所



農家の台所改善といえば先ず改良かまどと、数年来その面では随分の進歩がみられることは大へん喜ばしいことだと思います。そして一応かまどの改善がすんだ家庭はタイル張りの流しというふうにひとつひとつ改善していく例が少なくありません。ところかかまどや流しを改造するときに只単にそれだけの機能を考え改善しても台所全体の便利さからみて、落度がでてきたりします。それで台所のひとつひとつを改善していくときにも台所全体やその他の部屋、殊に食事の場とを関連づけて設計し、計画的に改めていく事が大事だと思います。台所を設計する場合に大事なことは、どのような仕事を台所でなされるかを検討し、各家庭の使いかたに合わせてプランをする必要があります。それでは働きよい台所の一般的条件をあげてみましょう。

1 衛生的で明るい

台所の位置が堆肥舎や鶏舎に近いことは飼料をやるときは都合がよいが、悪臭や蠅が入らないように出入口や窓の工夫が必要です。網戸ができなければ、ガラス戸の開ける回数が多い方に、片側だけでも金網を張ると空気の流通がよくなります。

窓が小さかつたり或は隣の建物と接近しすぎて光線が十分入らないということがありますが仕事の能率、又清潔整頓の上からも窓はできるだけ広くとりたいたいです。一般に窓の大きさは床面積の最低10%で、可能であれば15%~20%が好ましいと云われています。又大き

な窓にもかかわらず明るく感じられない台所があります。台所の柱や壁が黒くすすけているためではないでしょうか。黒は光を反射しませんのでいくら沢山光線が入っても明るくならないものです。又天井仕上げをしてないと小屋裏からほこりも落ちてきます。天井を仕上げ塗装でもすれば一層明るくきれいになりましょう。そうするには室内がけむらないようなかまどを備える必要があります。

2 床の高さをできるだけ同一に

上ったり下りたりしないで炊事ができるようにすることです。例えば板の間にある食料品棚から調味料をとり履物で土間に下りかまどの前にかがむ、調理かすむと再び板の間へ上って配膳をし食事をします。食後のかたづけで又土間に下りる等と随分のエネルギーを消耗するものです。炊事と食事を両方とも土間でするか板の間だけにするかを同一にした方が便利で、疲れずにすみます。もし炊事は土間で食事は板の間であれば、さしあたり土間と板の間を履物なしで往復できるように、スノコ板を部分的に使うこともよいと思います。

3 動き廻らないで仕事ができる

台所の広さは建物の坪数の約一割(1.5坪~2.5坪)が普通だと云われています。要は限られた範囲に使いよい器具・調度を仕事の手順を考えて配列することだと思います。各設備の並べかたには一列型、二列型、L型、コの字型がありますが、それぞれ特徴があり、単独にどれが一番良いとは云えません。

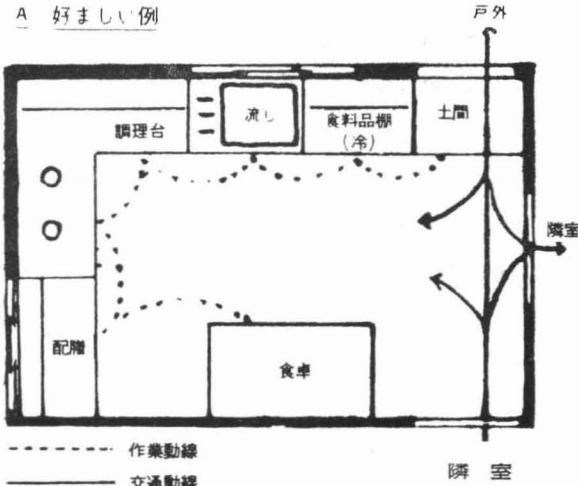
台所と食事の場、それに出入口・窓等の関係を考慮に入れて始めて型を選ぶべきでしょう。只、作業面をできるだけつないでおくということ、例へば、流しと調理台が続いていないと余計な労力を費すことになります。一般に通風の点から流しは窓ぎわに、コンロ台は安全・清潔のために壁に面して配置した方がよいとされています。

(7ページにつづく)

(5ページのつづき)

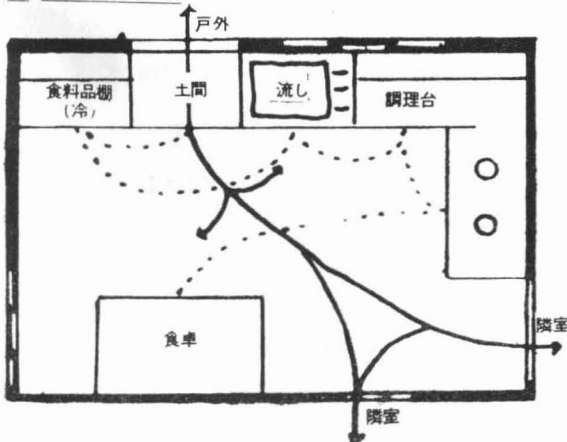
作業をするとき歩くのを線にあらわしたものを動線といっていますが、この動線が長すぎるという事は必要以上に、だだっ広い台所か又は設備が一方所にまとまっていないことを意味します。動線が短かすぎること好ましくありません。例えば調理台もとれない極小の台所ということになります。流しは井戸端で、かまどは土間、食料品棚が板の間という台所では動線がかなり長すぎるのではないのでしょうか。参考までにあげてみますと、米国

A. 好ましい例



台所の作業動線と交通動線は交錯しない程能率がよい
A B 両方とも同じ大きさの台所ですが、Aの方が配膳
の面積だけ多くとれ、動線が短かく、交錯しない。

B. 好ましくない例



では台所の動線の総距離(冷蔵庫→流し→コンロー→冷蔵庫)は最小4.5m、最大6.6mを標準としています。同じ大きさの台所でも各設備の配置いかんで動線の長さがかなり違って参りますので気をつけましょう。(前図参照)

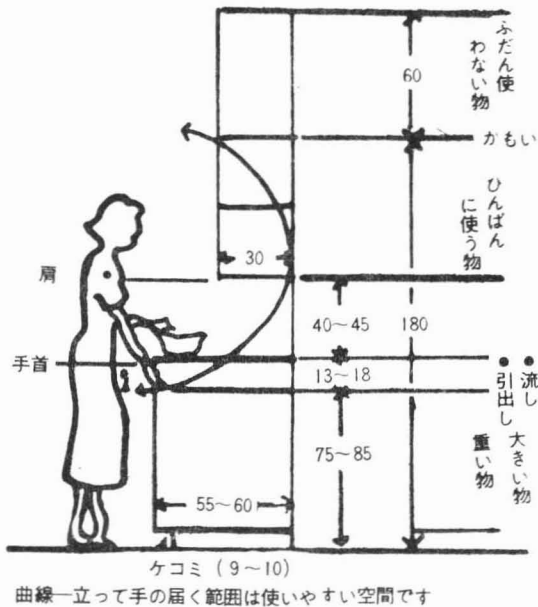
4 使いやすい設備の高さと奥行

数年来、日本婦女子の平均身長が伸びたため作業台の高さが75cmから80cmになっていて次第に高くなる傾向があります。背のびをしたり背中をまげないで楽な姿勢で炊事ができるような流し、調理台、かまどの高さ、奥行を決めましょう。調理台の高さは、大きなものを切ったりする力仕事が多いのか、雑詰類や半調理食品を多く取り扱う手先き仕事なのか、まな板に足がついているのかわからないのかによっても異なってまいります。各家庭の食事の形態と、台所で主として働く人の身長をも考えて最も使いやすい作業台の高さを選ぶことです。奥行は最大60cmで、55cmの規格が日本成品の調理台や流しに多く用いられています。

コンロの高さ・奥行はコンロの種類によって違ってきます。使用のコンロの寸法を確かめ、コンロになべをかけて、かきまわす手が対上りになり、手が疲れることのないようなコンロ台の適当な高さを決めましょう。

壁をできるだけ有効に使って無駄のない戸棚を計画する必要があります。食器や調理器具等の大きさや数、使用頻度によって戸棚の工夫をしましょう。食器棚の奥行が40cm(標準30cm)以上であったり、棚と棚との間隔が30cm以上もあると、食器を重ねすぎたり、空間が無駄にとりのこされがちです。中のものがすぐ見え、取りだしやすく、しまいやすい戸棚が欲しいものです。空箱を利用して移動性の棚を一段ふやすことも無駄をなくする一方法だと思います。(次の図を参照)

作業台の高さ・奥行寸法 (cm)



5 台所は家庭の中心である

よく台所は家庭のゲスト・ルーム (もてなしの場) だと云われています。そのためには調理をする作業場、即ち能率的に働ける場であると同時に楽しい雰囲気をもつ部屋でありたいものです。水切棚や調理台になべ類をおきざりにしてあつたり、壁一面に調理用具がぶらさがつてはなんとなく雑然として落着かない台所になりがちです。使用後はできるだけあるべき場所、戸のついた棚に整理することがほこりもつかず安全で衛生的です。殊に食堂兼台所では、食事を楽しむために、すっきりした雰囲気をつくる努力が必要です。家族のちょっとしたアイデアで、あきのこない楽しく過せる台所にしたいものです。

(比嘉美佐子)

(6 ページの農発用燃料のつづき)

のメーカーは競って品質のよい燃料、潤滑油を生産し今日の隆盛を極めた。一方農発も昔の低速石油エンジンの時代から今日の小型高速ガソリン、ディーゼルエンジンが相次いで生産されその性能が著しく向上した。

今後は、もっとよい燃料、性能の良いエンジンが生産され、農業の機械化は益々盛んになるでしょう。

機械化による作業能率を上げることは、機械を故障しないように調子よく運転することである。耕耘機やトラクターの心臓部であるエンジンが常に快調に働くには次に述べる条件が揃っていることである。

- ①強い圧縮
- ②よい混合ガス
- ③強い火花 (火花点火エンジンのみ)

① 強い圧縮

エンジンが新しい間は、規定の圧縮圧力があり、燃料の爆発力が有効にエンジン馬力となるが、長く使用していると圧縮力が弱まり、エンジンの力が弱くなる。良い燃料はエンジン内で完全に燃えるので、エンジンの内部に煤や灰分の堆積が少なくエンジンの圧縮圧力がいつまでも減じない。また良い潤滑油は燃料によるエンジンの腐しよくを防ぎ、エンジンの中をいつもきれいに保ってくれる。

② よい混合ガス

ガソリンエンジンでは適当なオクタン価、ディーゼルエンジンでは高いセテン値を持つ燃料を使用し、気化器、噴射弁ノズルの調子を良好にしておけば常に良い混合ガスが得られ、エンジンは調子よく働く。

③ 強い火花

火花点火エンジンでは、マグネットやバッテリー、二次コイル配電器の接融部を完全にしておけば強い火花が得られ、エンジンは調子よく回転する。

以上エンジンは常によく手入れし、そのエンジンに適した燃料、潤滑油を使用することが、エンジンを長持ちさせ、機械を能率的に使用するコツである。

(泉 裕 巳)