

公民館の調理室に関する建築計画的研究

日大生産工（院）○巢木 大輔 日大生産工 浅野 平八
鈴木エドワード建築設計事務所 若竹 雅宏

1. 研究の背景と目的

公民館の施設空間にあつて、特徴となっているものの一つに調理室がある。調理室に関しては、社会教育法に基づく公民館の設置基準には、室の設置についての記載はほとんどなく、調理室設置は義務づけられていない。しかし規模や設備に相違はあるものの、調理室は必ず配置されており、公民館の重要な要素となっている。また公民館だけでなく、地区公民館や集会所、コミュニティセンターのほとんどの施設に調理を行える室が設置されている。

そこで本稿では調理室に着目し、現状を把握すると共に調理室の建築計画的問題点について考察することを目的とする。

2. 研究方法

- 1) 調理室の構成要素抽出について全国13都道府県22市町村71施設の写真ⁱより調理室事例を抽出し分析を行う。
- 2) 中核市である船橋市の公民館25施設を対象とし、実態調査および聞き取り調査を行う。聞き取り調査は、公民館職員から行う。調査内容は以下の通りである。

(1) 実態調査

調理室の実態把握、調理台の配置、調理台の寸法の実測、備品の種類や数の抽出、収納状況について調査する。

(2) 聞き取り調査

調理室の利用について、調理室の利点、調理室の欠点、利用者の意見をヒアリングする。

- 3) 1) から抽出された調理室の構成要素を実態調査から得られた知見と照らし合わせ、分析する。

3. 機能要素

3-1. 調理室の種類

研究方法 1) より調理室の種類として台所型、厨房型、調理教室型、の3つがあることが分かった。

台所型は、一般家庭と同様な設備で地方の公民館や地区公民館などでみられる。厨房型は、業務用の機器機材が設置されたもので、特産品の加工等で公民館等を使用する地域でみられる。調理教室型は料理教室や学校の家庭科教室の様な調理台の配置となっており、講師の講義を聞きながら作業が行える調理台配置となっている。

3-2. 調理台の種類

研究方法 1) より、調理台の種類として調理実習台、システムキッチンⁱⁱの2つがあることが分かった。

公民館の調理室でみられる主な調理台の種類は調理実習台であり、一般家庭の様な壁面設置または学校の家庭科室のように、独立設置の2つの設置事例が確認された。システムキッチンは近年配置が確認されており、調理室の新しい仕様であると考えられる。

研究方法の 2) より調理実習台の種類として、被服兼用調理台、座位対応調理台、昇降式調理台が確認された。昇降式調理台は8つの施設で確認でき、車いす利用者や子供の利用の際に使用されている。

3-3. 調理台の構成

研究方法 2) より以下の事が分かった。

調理台は作業台、流し（シンク）、コンロ、収納の4つから構成されている。近年の調理台ではオープンが構成要素の1つとして加わってきている。調理実習台にはシンク部分とコンロ部分を天板によって隠す事が出来るタイプがあり、調理以外での使用の際は作業台として利用できる。また一般家庭のコンロがガスから電気へと変化してきている傾向があり、このため建てられた公民館ではIHが取り入れられているものもある。IHを設置している施設からの聞き取り調査より、「IHの使用方法が分からない」「使いづらい」と言った利用者からの意見があることがわかった。しかしIHは、元栓の閉め忘れによるガス漏れや炎の引火によ

A Study on the Cooking room of Kominkan Planning
Daisuke SUNOKI, Heihachi ASANO and Masahiro WAKATAKE

る火災や事故はなく安全なものとして注目されている。最近では、鍋の噴出し等を感じし自動的に電源が消えるものもあり、公共施設の様に安全を第一に考える施設では、IHを取り入れた施設が今後増えることが予測される。IHを取り入れることは、むしろこれから普及するものとして、使用方法を学べる、実際に使用体験が出来るということから、公民館等に設置することは望ましいと考える。

3-4. 作業台及びテーブル

研究方法 2)より調理室に設置される調理実習台以外の台として、作業台や飲食テーブル等があることが分かった。作業台は、炊き出しといった大量に料理を作る際や調理以外で利用する際に使用されている。実態調査を行った施設のうち、5つの施設でテーブルが設置されていた。テーブルを設置している施設のうち4施設は調理台を壁面に設置してある施設であり、調理作業、飲食、その他活動で使用されている。またそのうち2施設は収納式のテーブルを使用しており、人数に応じてテーブルを準備するなど、必要に応じた利用形式を採っている。1施設は調理実習台が学校の家庭科室のような、独立設置の施設であり、調理実習台とは別にテーブルを配置している。調理台は立って行う作業に合わせ、高さを800～850mmⁱⁱⁱとなっているため、椅子に座って作業を行うことには不向きである。そのため別途テーブルを配置している。このように作業台やテーブルを設置することにより、調理時の作業台としての役割だけでなく、試食や調理以外の活動を起こしやすくしている。

3-5. 流し台および手洗い場

研究方法 2)より以下のことが分かった。

調理台以外で流し台や手洗い場を設置している施設がみられる。実態調査でも2つの施設で設置が確認された。調理台以外に流し台が設置されている。ここでは大量の洗い物や食品を扱う場として、食品以外のものを洗う場所として、使うことができる。

3-6. 備品

研究方法 2)より調理室を構成する備品として食器類、調理器具、調理機器、家具の4つがある事が分かった。

食器類および調理器具は様々な料理や調理に対応出来るよう、多くの食器や器具が用意され、調理に合わせて使い分けている。調理機器に関して、オープンや

レンジは調理台の高次かにしたい、一体化が一般的となってきた。冷蔵庫や炊飯器、電気ポット等は収納スペースや設置場所の検討が必要となる。家具に関しては、主にイスとテーブルがあり、特にイスは調理台との関係や収納場所の検討が必要である。このように様々な備品が用意されていることから、収納スペースの確保に加え、機器、備品の種類や大きさ、数等に合わせた収納スペースの計画が必要となる。

3-7. 収納

研究方法 2)より調理室における収納として、備品収納と家具収納があることが分かった。

多くの施設では食器類は食器棚、調理器具は調理台の収納部で、入りきらない器具や予備の器具は食器と共に食器棚に収納されていることが多い。調理機器に関しても同様に、食器棚に収納されていることが多いが、食器棚に収納出来ないものに対し床に並べられている事例もみられた。また管理上調理台の収納部分には収納せず、全て食器棚に収納してある事例もみられた。このように収納力不足は備品や機器の溢れ出しにつながり、不衛生な環境を生む可能性がある。

3-8. 調理室の利用

研究方法 2)より以下の事が分かった。

表1は内容が聞き取り調査また利用実態資料から得られた調理室の活動内容と使用理由について利用目的別に整理したものを示す。

表 1 調理室利用項目

分類名	活動内容	使用理由
調理実習	料理教室、そば打ち、お菓子づくり	主目的空間
芸術・趣味の稽古	カラオケ、バンド、クラシックギター、ウクレレ、大正琴、民謡	テーブル、イスの準備が不要
	詩吟、民謡、俳句	音の響きがいい
	水墨画、油絵、絵画、絵手紙	水が使える
	手編み、陶芸	座って活動が可能
	フラワーアレンジメント、押し花、生け花	テーブル、イスの準備が不要
会議・集会	書道、ペン習字	
会議・集会	会議、集会	囲って話ができる
研究・教養の学習	パソコン、カメラ	イスに座って活動が行え
	外国語	教室型の台配置
	工作	電気コンセントが使える
	紅染め	電力の確保が容易
地域交流	古典読書	火、水が使える
	茶会、食事、お祭りの炊き出し、打ち上げ、クリスマス会、歓迎会	大量の調理、炊き出しが可能
その他利用	健康麻雀、ダーツ、囲碁	手料理が振る舞える
	控室利用	部屋が空いているから

公民館の調理室は、食生活改善のための調理実習、家庭料理や郷土料理、各種料理を趣味として学ぶ等の目的で利用されている。近年では調理だけでなく、様々な活動で調理室が利用されていることが表1の内容から分かる。

調理室は、調理実習の他にウクレレやコーラスといった音楽に関する事からパソコン教室や語学学習などにも利用されていることが分かる。調理室以外の活動室が全て利用されているため、調理室を利用しているということがある。一方でフラワーアレンジメントや生け花といった活動では、水が利用したいときに利用出来るという事もあり、調理室を選んで利用しているサークル団体もある。またパソコン教室といったAV機器を利用する団体は、延長コードなどを準備しなくても調理台からそのまま電気をとる事ができることや調理機器を利用する室として電力が確保されている理由で利用している団体もある。このように調理室では水、火、電気が容易に利用出来ることもあり、調理実習以外にも利用されていることがわかる。これらの共用・復用利用に対応出来るよう、調理台や設備の設置およびテーブル設置を行い調理以外の活動が調理室で行えるような対策を考えていく必要がある。

4. 規模要素

調理室の規模に関わるものとして、調理台と収納棚の2つが挙げられる。調理台は配置方法、収納棚はその規模と配置位置が調理室規模を左右する。そこで調理室の調理台と収納棚の規模をみる必要がある。研究方法 2) より以下のことが分かった。

4-1. 調理台の大きさ

調理台の寸法はカタログからの抽出より長辺が3000, 2700, 2400, 2300, 2100, 2000, 1800のものがあり、短辺600, 900^{III}のものがある事が分かる。実態調査で1800×900, 2000×900, 2100×900, 2100×600のものが確認出来た。最も設置例が多いのは2100×900である。大きさによって調理台機能が変わるということはないので、配置や面積に合わせた調理台の選定が必要である。

4-2. 収納棚の適性規模

実態調査を行った施設のほとんどで備品が納まらず、台や床上においてある事例が確認された。規格のものでは、調理機器の収納に対応しきれていない。このことより、食器や調理機器の形状と数量を考慮した、収納棚の適正規模の算出を行っていく必要がある。

5. 配置

5-1. 調理台配置

研究方法 1) より6の調理台配置パターンを確認する事ができた。ほとんどの施設では調理台を6台+講師

用の調理台1台配置している事が図1の下6つの配置より分かる。研究方法 3) より事例から抽出した配置パターンもこの事例から確認されたパターンに当てはまる事が確認出来た。抽出された6つのパターンを調理台配置パターンとして、壁面配置型、独立配置型、連結配置型の3つに大別する事ができ、以下のように示す事ができる。

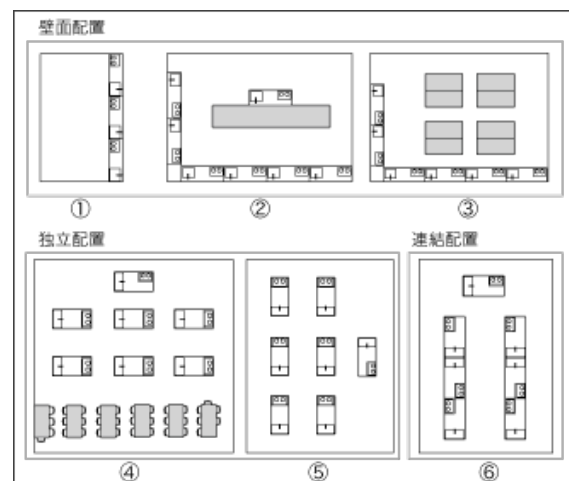


図 1 調理台配置パターン

壁面設置のものは壁面に沿って調理台を配置しているため、室の中央スペースが自由に利用できる。そのため図1で示すように、中央にテーブルを配置して調理以外の活動でも自由に利用出来る配置となっている。独立配置型のものは、囲って作業を行えるため、グループ毎の活動等に適している。連結配置型のものは、炊き出し等大量に料理を作る場合に適しているが、3台連結の場合、中央の調理実習台は左右が別の調理台から挟まれており、移動が制限される。

5-2. 収納棚の配置

研究方法 1) および 2) より、収納棚の配置は室の片方の壁に設置、室の後方に設置、室の両壁に設置の3つの配置方法に分けられる。多くの場合、室の片方の壁に配置される事が多く、各調理台の利用者が班分けされた棚から食器や調理器具を持っていく形となる。収納棚と調理台は利用上近くに設置しており、調理台の配置から考えられる収納棚の設置場所についての検討が必要である。

5-3. テーブルおよび作業台の配置

研究方法 1) 及び 2) より以下のことが分かった。

調理室にテーブルが配置されているところは少ない。テーブルや作業台は、飲食、グループ、作業、調理以外の利用使われ方が見られる。このテーブル設置目的と調理台との関係から3つの配置パターンが抽出できる。

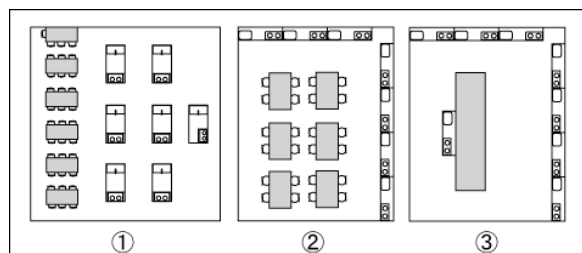


図2 テーブル配置パターン

①食卓としてのテーブル配置

②グループ活動や作業を行う作業台の配置

③講義型スタイルの大テーブル配置

テーブルの配置場所、配置方法1つで用途が変わることが分かる。調理台配置と同様に、テーブル配置についても、配置別に用途が誘発される。

6. 調理室パターン

これまで調理室の機能、規模、配置の考察より公民館調理室のプロトタイプを抽出すると以下のようになる。

図1の調理台配置パターン④と⑤と⑥が調理実習台6台を配置する同じタイプとして分類できる。この配置を「調理実習台6台配置型」とする。



写真1 船橋市八木が谷公民館

写真1は船橋市八木が

谷公民館の写真である。調理実習台6台配置型は学校の家庭科教室のように調理実習台を6台配した型で、グループで行うでの利用に適していると考えられる。調理台一台が大きいので大規模室での配置に適している。

次に調理実習台や6台の調理台が配置出来ない時の配置として壁面に沿って設置するものとし、図1の調理台配置パターンから①を挙げられ、この



写真2 船橋市北部公民館

配置を「壁面造付け設置型」とする。写真2は船橋市北部公民館の写真である。壁面造付け設置型は調理台が壁面に沿って配置されているだけのもので、小規模

の室に適している。

次に壁面造付け設置型の配置を行い、ゆとりがある時、テーブルや作業台を空いたスペースに設置するタイプとし、図1の 写真3 岡山市京山公民館調理台配置パターンから②と③を挙げられ、この配置を「壁面流し中央作業台型」とする



写真3は岡山市京山公民館の写真である。壁面流し中央作業台型は壁面調理台+作業台のもので、中央で下準備を行い、壁面の調理台で調理を行う。中央に作業台が設置されていることにより、他の目的でも利用出来る配置となっている。

7. まとめ

本稿では公民館調理室の構成要素が確認出来た。

また構成要素の考察から以下の知見が得られた。

- 1) 公民館機能に合わせ調理室や調理台の種類を選定する必要がある。
- 2) 公共の施設として安全第一に考え、これから普及する事が予測されるIHを学びの場である施設に取り入れる事が課題となる。
- 3) 調理室にテーブルや作業台を置く事は、他の目的に利用するための有効な手段となる。
- 4) 機器、備品の種類や大きさ、数等の備品に合わせた収納規模を検討する必要がある。
- 5) 公民館の調理室には、壁面造付け設置型、調理実習台6台配列型、壁面流し中央作業台設置型の3つがある。

注

ⁱ 研究室に保存されている各都道府県、地域集会施設の調理実習室写真データ約700枚。

ⁱⁱ システムキッチンとは、調理台(ワークトップ)、シンク(流し台)、水栓、レンジ台、コンロ、換気扇、収納棚などのパーツを組み合わせ、天板と呼ばれる一枚板をのせて一体成型したキッチンセットのこと。

ⁱⁱⁱ DALTON及び市村製作所の調理実習台カタログから抽出

参考文献

- 1) 浅野平八：地域集会施設の計画と設計 理工学者 (1995) pp. 125-128
- 2) 日本公民館学会 編：公民館コミュニティ施設ハンドブック エイデル研究所 (2006. 03) pp. 85
- 3) 社会教育推進全国協議会 編：社会教育・生涯学習ハンドブック第7版 エイデル研究所 (2005. 05) pp. 47-231