

令和1年度

キッチン関係 調査・研究 報告書

電子レンジが活用しやすいように組み込んだキッチンのデザインのあり方

2020年4月

学生アパート用のキッチン研究会

目次

1. はじめに	3
2. テーマの目的	4
3. 視察と学生による考察	4
4. 今年度の調査研究のまとめ	10

1. はじめに

大学生となって初めての1人暮らしを経験する学生たちは、加熱設備・調理台・流し台と備わったキッチンで果たして「自炊」という行為をしているのであろうか、という疑問からその実態を知るべくアンケートによる調査を2017年、2018年と実施してきた。

2017年のアンケート結果では、ほぼ100%「自炊をしている」との回答を得たが、その自炊というのは毎日ではなく「時々夕食をする」という回答が最も多く、その回答率は30%であった。そんな中「よくつくる料理は何ですか」「調理をする時間はどれぐらいですか」との設問の回答から料理と調理時間に合理性がないことがわかりました。そこで、2018年に「自炊」とは【下ごしらえをして】【煮る・焼く】ことであるとの条件提示と【調理済食品（冷凍食品・レトルト食品・インスタント食品）】に関する設問を新たに設けて再度アンケート調査を実施した。その結果、「自炊をしている」と回答した数は前回とあまり変化はなかった。が、「1回の買い物に使う金額」が多かったのが2000円以下、「買い物の頻度」が多かったのが3日に1回、「調理済食品を買いますか」で「買わない」と回答したのが約20%あったものの、調理済食品の存在があることがわかってきた。

自炊行為は全くしていないことはないが、少なくとも今の時代の食生活を考える上で電子レンジに頼らないということではなく、調理済食品の種類、味、価格からしても身近な存在といえる。

本報告では、このような状況、結果から調理済食品を念頭に電子レンジを標準で備えたコンパクトなシステムキッチンのデザインを提案する。

令和2年2月

学生アパート用キッチン研究会

棒田邦夫（金沢学院大学）代表

石黒鳴子（積水ハウス株式会社北陸支店）

新舩静香（(株)スパイラル）

高橋未樹子（コマニー株式会社）

森信太郎（さんのきファクトリー合同会社）

2. テーマ目的

先の(2018年度)のアンケートより図-1の試作デザインを提案した。本テーマでは、この提案が適切なものかどうかを【積水ハウスが取り組んでいる長期滞在型「シェアホテル」の視察】と、【平成30年度アンケート結果にあった、[9割の学生が自炊をしている][9割の学生が調理済食品を食べている]という結果を金沢学院大学の学生に読み取ってもらい、下ごしらえ→調理の自炊なのか、調理済食品の自炊なのか、より考察し、いまの学生生活にあった学生アパートキッチンの幅・電子レンジと冷凍冷蔵庫の組み込み・流し台と調理台の大きさの提案をすることを目的としている。

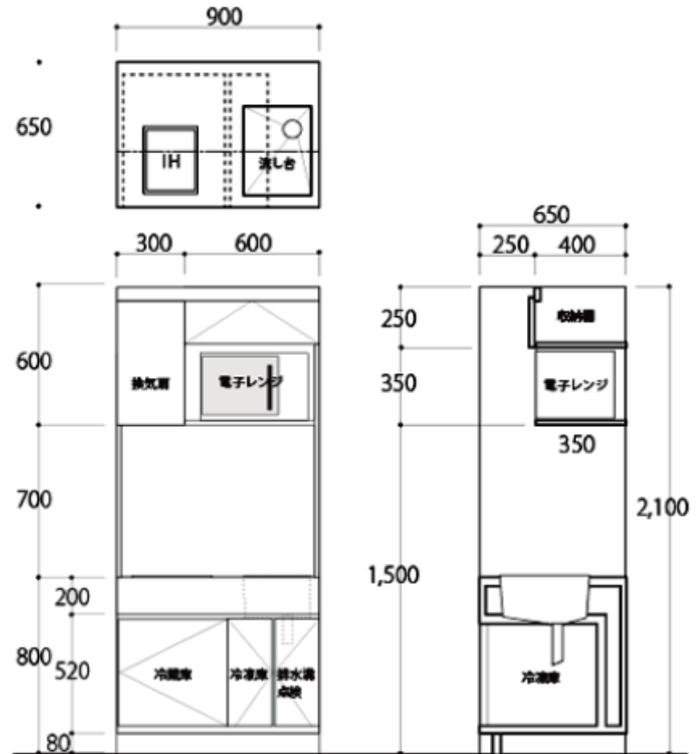


図-1 試作デザイン

3. 視察と学生による考察

3-1 長期滞在型「シェアホテル」の視察

訪日外国人 3000 万人の発表を受けて、積水ハウスは家族で長期に滞在できる「シェアホテル」の建設を進めている。金沢でも北陸新幹線が開業したことで 2018 年に金沢市武蔵町の一戸建住宅を改装した第 1 号のシェアホテルが完成した。長期滞在をコンセプトにしているということで、当然キッチン設備が備わっていると考え、学生アパートのキッチンデザインの参考にもなるのではないか、との思いで視察をした。

建物は 40 坪程度の敷地に境界線ギリギリ建つ大きさで、玄関を入れて右手の壁並びにキッチンが配置されていて、一般的な学生アパートと類似した I 型キッチンであった。(写真-1・写真-2)



写真-1 は左方向からの撮影

手前にIH・調理台・流し台と並ぶシステムキッチンが置かれ、その横に冷凍冷蔵庫が置いてあった。冷凍冷蔵庫の上には電子レンジ、オーブントースターが重ねて置かれてあり、一般家庭でよく見られる台所風景であった。宿泊者にとっては普段より馴染みのあるキッチンに見えるので、違和感なく使えるように思われた。システムキッチンの幅は1,500mmで、数値から見れば狭いが、幅が短い分調理がしやすいそうに感じた。流しのシンク幅も十分とはいえないが下ごしらえができる広さを感じた。調理に必要な備品も備わっていて、吊り棚、腰棚に収まる収納が確保されていた。

以上、視察をしたおかげで、幅1500mmのキッチンでも十分な機能をもたせることができることがわかった。

しかし、学生アパートで応用しようとした場合、冷凍冷蔵庫を含めて1500mmの幅で収めたい。学生アパートは限られた敷地内で多くの部屋数が求められるため、キッチンスペースを広く取ることができない。さらに、食器収納のスペースも考えておく必要がある。シェアホテルのキッチンでは腰棚に食器類が収納され、吊り棚には鍋、フライパンと焼き肉用プレート器が収納されていた。そのため各家庭にあるはずの食器棚は置いてありませんでした。学生アパートも同様に食器棚を置かない想定でのデザインを考えていかなければならないと考えられる。

1500mm幅のキッチンをベースとした場合、IHと調理台、流し台のほか冷凍冷蔵庫・電子レンジ・食器棚・備品収納をどのように、どの場所に用意できるか。そこで、写真-3にあるようなイメージを描いてみた。

冷凍冷蔵庫はビジネスホテルでもコンパクトなものがあるので、腰棚での活用も可能と



写真-2は右方向からの撮影



写真-3 シェアホテルにみるアパートの提案収納

いえる。食器収納、鍋・フライパン収納においては、頭がぶつからない高さの確保ができれば可能である。

3-2 平成 30 年度アンケート結果の学生読み取り

平成 30 年度アンケートから [9 割の学生が自炊をしている] [9 割の学生が調理済食品食べている]という結果が示された。この結果から学生たちは私たちが望む自炊をしていることがわかったのであるが、一方では調理済食品も日常的に食べていることもわかった。この事実からもしかすると下ごしらえをして調理をする自炊ではなく、調理済食品による自炊と捉えられているのではないかという疑問が浮かび、流し台、調理台が使われていないのではないか、加熱設備と電子レンジがあれば流し台、調理台は無くてもいいのではないか、という考えにまで至ってしまう。

そこで、この疑問を明らかにするために使用対象者である学生にアンケート結果をみせて考察を実施した。考察にあたっては、図-2の集計表を用いて問い01の「キッチンスペースに近いキッチン配置」と問い23～問い27、問い29の設問によって読み取ってもらった。

考察をお願いした学生は、金沢学院大学芸術学部の3年生27名である（男子生徒は9名、女子生徒は18名）。読み取ってもらう方法としては、個人々での収集ではなくグループでの収集とした。グループでの収集にすることで、1人では判断できないことでも、判断となる結論を出す事ができることにある。

グループは、ABCDEの5つに分けて行なった。

Aグループ：5名の女子 Bグループ：5名の女子 Cグループ：2名の女子
Dグループ：6名の女子 Eグループ：9名の男子

各グループの考察は以下のとおりである。

■ Aグループ

1. アパートのキッチン位置が男女で異なる理由

- ・男女の体格差と食事量の相違
- ・女子は男子と違って小物の持ち物が多い
- ・女子は水回り、臭い、湿気が気になる
- ・女子は玄関から居間が見えない間取りを好む

2. 問い23～問い27、問い29のデータと料理の調理時間から自炊と読めるか、調理済食品と読めるか

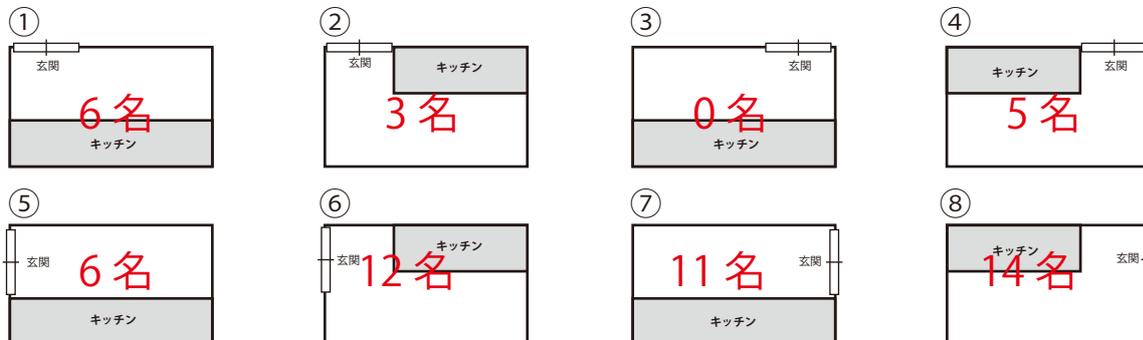
- ・卵焼きに40分はかからない（1名）
- ・ミックスベジタブルやパスタソースは自炊ではない（1名）
- ・調理時間の平均が20、30分では下ごしらえまでできないので、調理済食品と読める（4名）

結果として、

図-2 集計表

・被験者 男子学生 33名、女子学生 24名
計 57名
・複数回答可

問 01：アパートのキッチンスペースに近いキッチン配置はどれですか。



問 23 レトルト食品でよく買う食品（複数回答可）

- | | |
|--|--------|
| ① ご飯 ② おかゆ ③ カレー ④ シチュー ⑤ スープ ⑥ パスタソース | 男子 35名 |
| ⑦ 丼物の具 ⑧ ハンバーグ ⑨ ミートボール ⑩ 買わない ⑪ その他 () | 女子 29名 |

問 24：冷凍食品でよく買う食品（複数回答可）

- | | |
|------------------------------------|--------|
| ① チャーハン ② パスタ ③ うどん ④ お好み焼き ⑤ からあげ | 男子 29名 |
| ⑥ コロッケ ⑦ メンチカツ ⑧ ポテト ⑨ 餃子 ⑩ 買わない | 女子 33名 |
| ⑪ その他 () | |

問 25：インスタント食品でよく買う食品（複数回答可）

- | | |
|----------------------------------|--------|
| ① お茶漬け ② みそ汁 ③ カップラーメン ④ カップうどん | 男子 40名 |
| ⑤ カップそば ⑥ 粉末スープ ⑦ 買わない ⑧ その他 () | 女子 34名 |

問 26：好きな調理済食品はどれですか？（複数回答可）

- | | |
|-----------------------------|--------|
| ① レトルト食品 ② 冷凍食品 ③ インスタント食品 | 男子 29名 |
| ④ お惣菜コーナーの食品 ⑤ ない ⑥ その他 () | 女子 28名 |

問 27：調理済食品を食べる頻度は？

- | | |
|--------------------------------------|--------|
| ① 毎日3食 ② 毎日2食 ③ 毎日1食 ④ 2日に1食 ⑤ 3日に1食 | 男子 24名 |
| ⑥ 1週間に1食 ⑦ 2日に2食 ⑧ 3日に2食 ⑨ 食べない | 女子 21名 |
| ⑩ その他 () | |

問 28：野菜、果物は食べていますか？

- | | |
|--------------------------------|--------|
| ① 野菜は毎食 ② 野菜は時々食べる ③ 野菜は全く食べない | 男子 37名 |
| ④ 果物は毎食 ⑤ 果物は時々食べる ⑥ 果物は全く食べない | 女子 38名 |
| ⑦ その他 () | |

問 29：調理時間は、おおよそどの程度ですか？

- | | |
|--|--------|
| ① 5分以下 ② 10分以下 ③ 15分以下 ④ 20分以下 ⑤ 30分以下 | 男子 25名 |
| ⑥ 40分以下 ⑦ 50分以下 ⑧ 60分以下 ⑨ その他 () | 女子 22名 |

ほとんどの学生が自炊をしているが、キッチンの広さは十分ではない。



広めのキッチンの提案

- ・玄関が見えてほしくない
 - 調理スペースから死角になるような配置
 - U字型にすることで作業スペースや物を置くスペースを確保
- ・高機能オーブンレンジを加熱設備の下に収納し、食洗機を配置する。

■ B グループ

1. アパートのキッチン位置が男女で異なる理由

- ・男女の体格差と食事量の相違
- ・女子は男子と違って小物の持ち物が多い

2. 問い 23～問い 27、問い 29 のデータと料理の調理時間から自炊と読めるか、調理済食品と読めるか

- ・今の時代色々忙しいので、手軽さとスピード重視されるので、下ごしらえから始めるのは考えにくい。自炊しているとは読めない。(1名)
- ・油を使う料理などは片付けが大変なので調理済食品。それ以外の料理については自炊をしていると考える。(1名)
- ・20、30分でおかず、副菜、汁物をつくっているのだから自炊と読める(1名)
- ・調理時間の平均が20、30分では下ごしらえまでできないので、調理済食品と読める(2名)

結果として、

女子の場合キッチンの大きさを自炊している、していないとは考えにくい



収納重視の提案

- ・収納スペースを確保したキッチン
 - 女子の持ち物は、ブーツ・スニーカー・パンプスと、とにかく靴の種類と数が多い
- ・キッチンの大きさ、広さではなく洗う、調理、加熱の確保ができていれば良い

■ C グループ

1. アパートのキッチン位置が男女で異なる理由

- ・男女の体格差と食事量の相違
- ・女子は男と違って小物の持ち物が多い
- ・女子では防犯を考える

2. 問い 23～問い 27、問い 29 のデータと料理の調理時間から自炊と読めるか、調理済食品と読めるか

- ・男子は調理済食品、女子は自炊による

- ・男女問わず、大半の学生は調理済食品による自炊である

結果として、

冷蔵庫の上部に電子レンジスペースを確保



最低限のキッチン機能の提案

- ・キッチンの大きさ、広さではなく洗う、調理、加熱の確保ができていれば良い

■ D グループ

1. アパートのキッチン位置が男女で異なる理由

- ・男女によって物の量が違う・・・女子の方が圧倒的に多い（6名）

2. 問い 23～問い 27、問い 29 のデータと料理の調理時間から自炊と読めるか、調理済食品と読めるか

- ・主につくる料理（問い 17）で男子はカレーライスが多く、一方問い 23 ではレトルトカレーをよく買うとあり、男子に限っていえば自炊ではなく調理済食品によるものと考え

（6名）

- ・主につくる料理に野菜炒め、煮魚、焼き魚、オムライスをあげた学生は自炊をしていると考えられた。

結果として、

自炊している可能性の高い女子学生をターゲットにしたキッチン



最低限のキッチン機能の提案

- ・収納スペースのあるキッチンを願いました。

■ E グループ

1. アパートのキッチン位置が男女で異なる理由

- ・男子よりは女子の方が自炊をしているから。
- ・男子は料理をするためのキッチンの広さにこだわり、女子はキッチンの広さではなく部屋の広さにこだわる・・・女子は効率の良い広さを求める

2. 問い 23～問い 27、問い 29 のデータと料理の調理時間から自炊と読めるか、調理済食品と読めるか

- ・短時間で食べれるので、調理済食品である

結果として、

自炊している可能性の高い女子学生をターゲットにしたキッチン



最低限のキッチン機能の提案

- ・収納スペースのあるキッチンを願いました。

4. 今年度の調査研究のまとめ

疑問に思われた設問について読み取ってもらった結果、女子と男子の意識の違いがわかった。

意識の1. 女子は収納を重要視するのに対し男子は収納のことを考えていない。

意識の2. 男子はキッチンの広さがによって、自炊への意識をもつ。

意識の3. 女子はキッチンの広さに関係なく、自炊への意識がある。

意識の4. 女子よりは男子の方が調理済食品で食事を取っている。

以上の意識より学生のためのキッチンデザインの提案を [図-3 提案デザイン] として作図した。

特徴としては、

■ シェアホテルのキッチン幅を継承して、1500mm とした。

■ 収納の確保

1人住まいであることを考慮すると大量の収納スペースはいらないであろうと考え、取りやすさ、片付けやすさを考慮した。

- ① 鍋・フライパンの収納スペースとして奥行き 240mm (200mm 収納可) の確保
- ② ガラスコップ、コーヒーカップ、平皿 200mm、お茶碗各 2 セットの収納の確保
- ③ 流し台下部ということもあり、食器洗剤・しゃもじ・調味料など収納の確保

■ 広めの調理台

流し台の幅を 600mm、調理台の幅を 450mm とした。

■ I 列型キッチンのキッチンとし、流し部分、調理部分が明るく、作業ができるよう蛍光灯の設置をした。

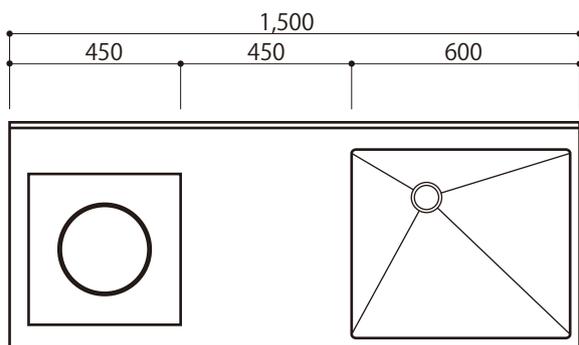
■ 冷凍庫は加熱設備下に用意し、その上に電子レンジ⑤が置けるようにした。冷蔵庫④は調理台の下部に配置した。

結び

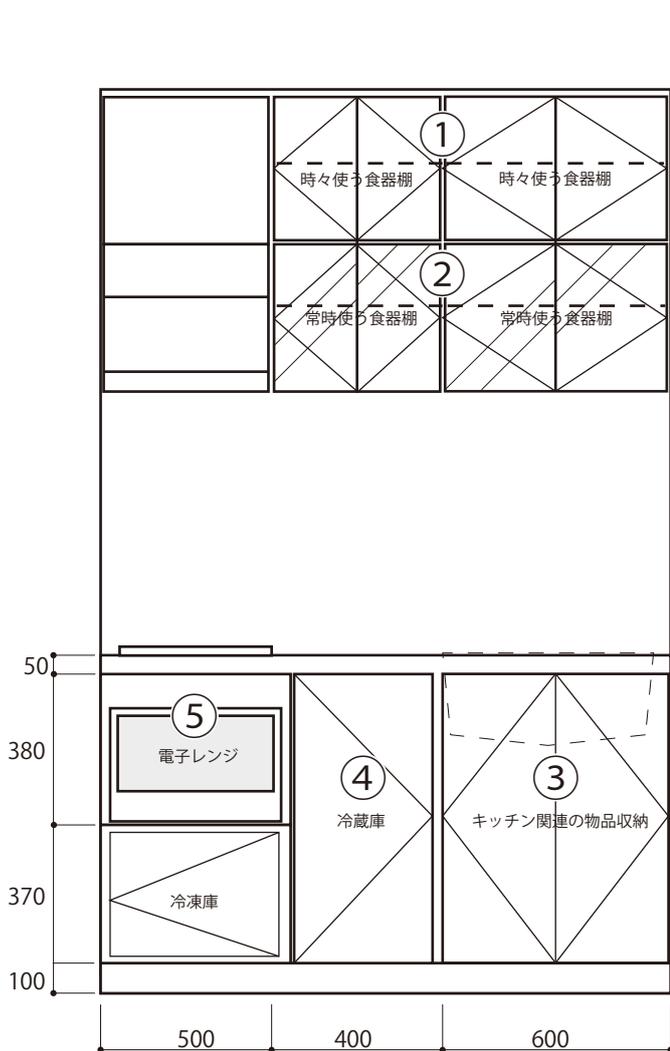
2017 年、2018 年と自炊についてのアンケートを行ってきた過程で男子と女子のすみ分けが曖昧な部分があり、その判断に迷いがあったが、今回そのアンケートを学生自身に読み取ってもらったことで、男子・女子の生活意識そのものがわかり、今後の学生アパートのキッチンデザインのフォーマットができたように考えられる。

シェアホテルと学生アパートの意図が違うように、男子・女子によっても大きく意識が違うこともわかり、アパートに確保されるキッチンのあるべき姿が描けたように感じた。

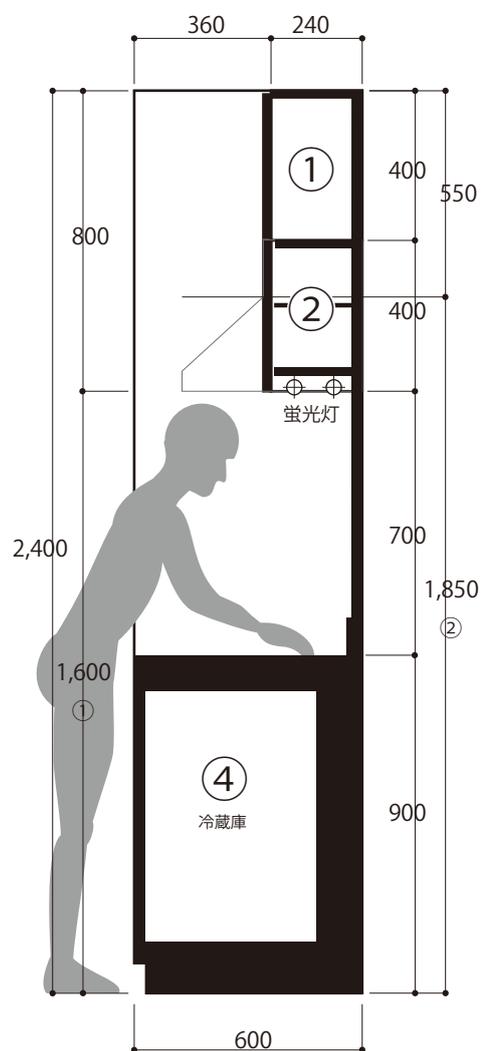
図-3 提案デザイン



平面図



立面図



側面図

- ① 頭がぶつからない範囲の高さ
- ② 手が届く範囲の高さ