

戦前における台所空間及び台所用品デザインの変遷に関する研究

A study on the transition of the kitchen space and utensils in the prewar era

大西 一也¹, 林原 泰子¹, 佐藤 章子¹

¹家政学部ライフデザイン学科

キーワード：台所空間，台所用品，デザイン，戦前

1. 研究の目的

戦前の日本においては、明治期以降の西洋化が一般家庭にも影響を与え始め、水道やガス利用の普及に伴う台所空間の合理化や、洋食の普及による新規台所用品の導入などが展開されていた。これらのデザインは、機能・製造技術・素材・利用者の嗜好等、時代背景や環境などの条件を反映して変化を続け、現在の「食」に関わる様式の基礎を形成していった。合理化が更に進んだ近年の生活様式について考察を行う際にも、これら戦前における近代様式の基礎形成過程とその後の変遷を知ることは重要であると考えられる。

本研究では、戦前の台所空間及びその空間に存在する台所用品の変遷について、建築雑誌及び婦人雑誌の通読を通して、その状況を詳細に把握し、当時の生活様式について考察を行う。そして、戦前の台所空間及び台所用品デザインの変遷を一覧化し、視覚的に認識容易な画像史料とし、それらのデザイン概要を立体的に把握するための基礎資料の作成を目的とする。

2. 活動実施報告

本研究では、建築雑誌並びに婦人雑誌を主たる対象とし、創刊号から戦前の昭和 15 (1940) 年までの期間の全誌通読調査を行い、台所空間及び台所用品デザインの変遷について関連図版の抽出を行うこととする。調査対象資料としては、建築雑誌として雑誌『住宅』、婦人雑誌として『主婦之友』を対象とした。対象雑誌について、対象期間の全誌通読を行い、台所空間及び台所用品デザインの変遷について文章及び関連図版を抽出し、整理している途中である。

3. 研究目標の達成状況

本研究では、雑誌文献調査として、今年度は、雑誌『住宅』に絞り、通読調査を行った。本調査

では、「台所用品」を「台所に保管され、調理に使用される器具類」と定義したうえで、「台所用品」に焦点を当てた記事ならびに広告の抽出を行った。また、台所について言及のみられる記事のうち、「台所用品」の種類や配置が確認できる写真やイラストについても抽出対象とした。一連の作業により得られたデータを一覧化し、戦前の台所をテーマとした生活様式や生活観の立体的な理解を促すことを目的とした基礎資料の作成を試みる。

大正 5 (1916) 年 8 月に設立された住宅改良会の機関誌『住宅』では、住宅の洋風化を主張し、主にあめりか屋設計による洋風住宅や、様々な設計図案懸賞による当選案が紹介されている。また、新しい建材や設備などの広告も多数掲載されている。

今年度の研究では、雑誌『住宅』の大正 15 (1926) 年 1 月から昭和 15 (1940) 年 12 月の 15 年間を対象として、台所に関する記事、写真、絵などを抽出した。昨年度、調査対象とした大正 5 (1916) 年から大正 14 (1925) 年の調査結果を合わせて、戦前の 25 年間の掲載総数は 488 で、内訳は、記事 135、事例紹介 287、懸賞 4、広告 62 であった。

文章以外の図版の掲載については、全部で 504 あり、そのうち写真が最も多く 376、絵が 76、図面が 52 であった。

1921 年までは、台所の改良に関する記事と、台所設計図案懸賞のみであったが、1922 年以降になると、事例紹介と広告が掲載されるようになり、その数も増え、抽出数の大半を占めている。1925 年 4 月号をはじめ、5 回の台所特集が組まれて、その号には関連記事が多数掲載されている。その 1935 年 3 月の台所特集号の後には、台所に関する記事がごくわずかとなり、ほとんど事例紹介となっている。

記事の内容について、1916～1921 年では、日本の台所の欠点として、衛生的でないこと、低い流

し台が作業に負担をかけていること等をあげ、それらの改善の必要性を繰り返し述べている。

環境工学の研究者・佐藤功一が、細菌学上の日光消毒の重要性から台所の日当り確保を推奨している記事などがある。佐藤は、懸賞募集臺所設計圖案の審査においても、(1)台所と食堂、配膳室、女中部屋との関係、(2)土間の取り方、(3)竈、流し、調理台、食器棚、配膳台の関係、(4)日光を取り入れる出窓、(5)塵芥の処理、(6)冷蔵庫の設置などを審査の評価として重視し、コンパクトで衛生的な設計案を選出している。

建築家の山本拙郎は、台所の重要課題として「水」と「火」の取扱いをあげ、井戸水を使う場合には自動電気ポンプを推奨し、燃料も薪、木炭、ガス、石油、電気などのうち、経済性と熱効率の数値を示し、ガスや電気が良いとし、電気レンジの導入をすすめている。

1922 年以降、記事の掲載数が少なくなるが、実際に建設された住宅の台所に、これらの改良が取り入れられ、具体的な事例紹介へと移行したためと考えられる。記事の内容は、先進設備である電気冷蔵庫、電気オーブン、多種多様な食器の収納棚などについての紹介で、さらに 1936 年以降、一通りの電気設備が紹介された後は、ほとんど台所についての記事がなくなる。

台所用電気設備の記事では、設備の詳しい利点を紹介している。例えば、従来の氷を使う冷蔵庫は、氷を入れ忘れて食品を腐らせることがあったが、電気冷蔵庫は自動に冷やしているので、その心配はなく製氷することもでき実用的に優れていることや、七輪とオーブンを兼ねた電気レンジは、自動的に温度調節ができ、ローストビーフ、ローストチキン、パンや菓子も焼くことができるとし、洋風料理を取り入れている中流家庭にアピールしている。別の記事では、ワイングラスやタンブラー、ティーポット、スプーン、フォークなどの西洋食器も紹介している。

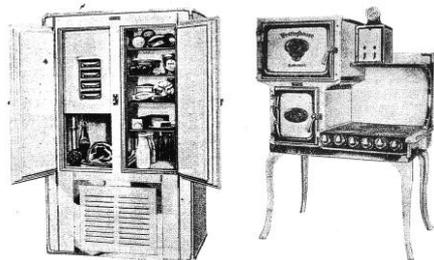


図 1 電気冷蔵庫と電気レンジ (雑誌『住宅』1928 年 4 月号より)

合理的な台所収納として、西洋式の食器棚 (キッチンキャビネット) を参考にして、詳細な図版を用いて、各部の使い方を説明している。また、日本の箆笥の応用として、調理台、流し、ガス台、食器棚などの組合せ式台所が紹介され、1 帖から 6 帖までの台所空間の広さに応じてレイアウトが提案されている。

写真は、住宅事例の紹介に際して、外観や居間、寝室などととも台所の写真も掲載されており、大きな窓のとられた明るく簡素な台所空間が多く見られる。そこには、電気冷蔵庫や電気レンジが置かれている様子も伺える。電気オーブンなどを写真とともに解説する記事も多く、他には、電気七輪、コーヒー沸かし、トースター、牛乳沸かしなどが、近代住宅における電力を使用した文化設備として紹介されている (図 1)。これらの電気設備を導入した改良事例も、図面やスケッチによって提案されている (図 2)。



図 2 台所の改良事例 (雑誌『住宅』1933 年 2 月号より)

4. まとめと今後の課題

戦前の雑誌『住宅』において、合理性や衛生面から台所改良が推奨され、明るくコンパクトな台所空間となり、電気冷蔵庫や電気レンジなどが導入され、中流住宅などにおいては、台所空間や台所用品が大きく変化したことが読み取れる。

抽出した記事・広告のなかで取り上げられている台所用品は多数に上り、その機能も多岐にわたるため、今後詳細な分類ルールの検討が必要であると考えられる。台所用品の種類やデザイン、収納・使用状況等についての考察を行うことを今後の課題としたい。