

家庭生活に最小限必要な調理器具について

宮 下 まさゑ

I 目的

私たちの身の回りには、数々の生活財があって生活にとり入れているが、食生活関連財の中の調理器具が最低限どれだけ必要であるのか、どれだけ準備されていれば調理をするのに便利か、十分に検討されることなく購入、使用することが多いのが現実である。一方、必要最低限の調理器具としてのリストが調理関係の本や雑誌に発表されているので、これらを検討しながら、望ましい調理器具の揃え方について考える。

II 方法

「これだけはそろえたい調理器具一覧（調理器具の事典）」、「最小限必要な、なべと調理器具（食品成分表、一橋出版）」、「これが必要最低限、ぜひ用意したい調理器具（滝口操：健康と調理、女子栄養大学出版部）」による、3点のリストされた調理器具の必要性と「生活財生態学Ⅱ—モノからみたライフスタイル、世帯差と時代変化—、商品科学研究所」の調査結果から、実際の普及率をライフスタイル別に全体普及率・独身世帯・新婚世帯・子供（小）世帯・子供（大）世帯・老人世帯に比較しながら、最低限必要とする調理器具を考察した。

III 結果および考察

一般家庭にどれだけの調理器具が最低限必要かというリストがこれまでいろいろと提示されている。今回は表1にとりあげた調理器具について考察してみたが、実際デパートなどの家庭用品売場を見て驚くのは、種類の非常に多いこと、新しい調理器具も豊富に市販されていることであ

る。しかし、この調理器具も用途に応じて長く使いこなしているものもあれば、その時は納得して買ってきたものの使わなくなってしまったり、いやになってしまったりするものもある。その結果、調理器具が増えてしまい、収納スペースが不十分となったり、問題が多い。収納のし方が各家庭でどのようにされているか、これも研究したい興味のひとつであるが、収納については今後の研究課題としたい。

そこで、主な調理器具が機能別に分類されて述べられているのが、「改訂 調理実習書、学建書院」による表2である。今回とりあげた最小限必要な調理器具をこの表2の機能別にあてはめて分類したのが表3である。野菜皮むき・かつお節削りなどの削る機能調理器具、めん棒・肉たたきなどの圧延機能調理器具、ジューサー・レモン絞りなどの絞り器機能調理器具、冷凍庫の冷凍機能調理器具、以上の機能には最低限必要な調理器具は含まれなかった。

次に、「これだけはそろえたい調理器具一覧」、「最小限必要な、なべと調理器具」、「これが必要最低限、ぜひ用意したい調理器具」の3つにリストアップされた調理器具で共通に必要とされているものは何かを示した。表3に示すように共通するものを同じ位置に書き表わした。また、共通にあらわされた調理器具が実際ではどの位普及しているか、ライフスタイル別に示したのが、表4-aであり、共通に示されなかった調理器具を同様に、ライフスタイル別に実際の普及率を示したのが表4-bである。ここに示した普及率から、60・70%台をほぼ持っている調理器具、80%台以上が持っている調理器具は、およそどの世帯にも普及していると考

表1 最小限必要な調理器具リストの比較

これだけはそろえたい調理器具一覧 (a)	最小限必要な、なべと調理器具 (b)		これが必要最低限ぜひ用意したい調理器具 (c)
両手鍋	中・大型なべ(片手)	せん抜き	まな板
中華鍋	シチューなべ(厚手)	菜ばし	包丁(牛刀)
片手鍋	牛乳わかし	卓上つけ物器	ボール
蒸し器	蒸し器兼用浅型なべ	ふきん	万能こし器
魚焼き網	中華なべ	(調理用・台ふきん)	フライパン
フライパン	フライパン	ふきん掛け	ミルクパン(片手小なべ)
ケトル	すき焼きなべ	たわし(かめのこ・	煮物なべ
てんぷら鍋	米びつ	ナイロン・スポンジ)	魚焼き網
バット	ざる(大・中・小)	たわし入れ	(小型の)電気釜
ボール	ボール	密閉容器	玉じゃくし
落としふた	(ほうろう製中・小)	野菜入れ	木じゃくし
まな板	ボール	ごみバケツ	木べらまたはターナー
菜切り包丁	(ステンレス製大)	流し用ごみ入れ	おろし金
牛刀	バット(ほうろう製)	洗いおけ	かん切り
タイマー	すりばち	(水きりつきのもの)	栓抜き
計量カップ	すりこ木	水きりかご	ごみ受け
計量スプーン	おろし器	(さら立てつきのもの)	たわし・スポンジ
キッチンスケール	万能こし器	上ざら台ばかり	ふきん
すりこ木	揚げ台	(2Kg用)	(小型の)冷蔵庫
すり鉢	油こし器	電気またはガスがま	
ざる	木じゃくし	さかな焼き器	
油こし器	玉じゃくし	トースター	
レードル	穴あき玉じゃくし	(オーブントースター)	
泡立て器	フライ返し	ガステーブル(二口のもの)	
ゴムベラ	ゴムベラ	卓上ガスこんろ	
ターナー	あわ立て器	なべ敷き	
菜ばし	小出し調味料入れ	やかんまたはケトル	
てんぷらばし	メジャースプーン	卓上用ポット	
しゃもじ	メジャーカップ	まな板	
おろし器	かん切り	包丁(ミートナイフと	
キッチンばさみ		ペティナイフ)	
		包丁ケース	

えた。3つのリストから共通していた調理器具は、まな板・包丁・おろし器・ボール・しゃもじ(木じゃくし)・ターナー(フライ返し)・魚焼き網・フライパン・片手鍋であった。2つのリストに共通していたのが、かん切り・すりこ木・すり鉢

・泡立て器・計量カップ・計量スプーン・キッチンスケール・ざる・バット・ゴムベラ・玉じゃくし・油こし器・万能こし器・菜ばし・中華鍋・蒸し器、ケトル・電気釜又はガス釜・ふきん・たわし・流し用ごみ入れであった。共通していた調理

表2 操作別・主な調理器具

参考：「改訂調理実習書」学建書院

機能	器具名
切 断	包丁, まな板, 野菜切り器 (スライサー, カッター); くり抜き (芯抜き, 野菜くり抜き), 抜き型 (野菜, ビスケット), 卵切り, かん切り, パイ切り
削 る	野菜皮むき, ピーラー かつお節削り
摩 砕	すりばち, すりこぎ, 裏ごし器, いもつぶし器 (マッシャー), おろし金, 肉ひき器, 粉ひき器, 氷割り,
攪 拌 混 合	ミキサー, ハンドミキサー, 泡立て器, 粉ふるい, アイスクリームフリーザー
圧 延	めん板, めん棒, 肉たたき, 押しわく
絞 り 器	ジューサー, レモン絞り
温 蔵	温蔵庫, 魔法びん
冷 蔵	冷蔵庫, 魔法びん, アイスボックス
冷 凍	冷凍庫
計 量	はかり, メジャーカップ, スプーン, 温度計, タイマー
そ の 他	容器具類, しゃくし類, フライ返し類, まきす, こし器
乾熱用器具	各種天火, 各種魚焼き器, 電子レンジ, 鉄板および応用型, 金網, 金串, トースター, ごまいり器, 揚げ物器, ジンギスカンなべ
湿熱用器具	各種なべ, 各種釜, 自動炊飯器, やかん, 各種蒸し器およびせいろ

器具は、最低限必要な調理器具として考えられたが、実際どの程度普及しているか、全体普及率60%以上をほぼ普及している調理器具としてみると、まな板・包丁・かん切り・せん抜き・すりこ木・

すり鉢・おろし器・泡立て器・計量カップ・計量スプーン・ボール・ざる・しゃもじ (木じゃくし)・玉じゃくし・油こし器・菜ばし・フライパン・両手鍋・ふきん・たわし・スポンジ・流し用ごみ入れであり、最低限必要な調理器具としてリストされたものとはほぼ合致している。しかし、表4-bに共通していない調理器具としてあげられた中にも、実際には、全体普及率60%以上のものが卓上用ポット・すき焼き鍋・オーブントースター・ふきん掛け・たわし入れ・ごみバケツ・洗いおけ・ガステーブル・なべ敷きであった。反対に、最小限必要な調理器具のどのリストにも取りあげられた調理器具の中で実際に全体普及率40%未満の調理器具は、ゴムベラ・ターナー・釜 (ガス) であった。各リストにあがらなかった調理器具を同様にしてみると、小型冷蔵庫・タイマー・レードル・天ぷらばし・シチューなべ (厚手)・卓上つけ物器・水きりかご (皿立てつきのもの)・卓上ガスコンロ (携帯用) であった。また、実際の普及率は高いのに、最小限必要な調理器具の各リストにあがっていないものは、全体普及率60%以上で、ガスコンロ (グリル付)・巻す (寿司巻スダレ)・竹ぐし・鍋つかみ・ワインの栓ぬき・缶切り付栓ぬきであった。最小限必要な調理器具のどのリストにも取りあげられているのに実際普及率の低い調理器具 (ゴムベラ・ターナー・釜) をみると、調理をする上で他の調理器具で代用できるものが多い。また、実際の普及率が高いのに最小限必要な調理器具のリストに取りあげられなかった調理器具がいくつかあった。使用頻度をふまえて判断することは今回はできなかった。そして、各家庭で購入したもの以外に贈答品として増えたとも考えられるので、家庭側の必要または、所有の理由を考えてみることもしなければならない。今後保有率と使用頻度をあわせてみるとなおいっそう、最小限必要とされる調理器具を明らかにすることができよう。「主婦の家事生活総合調査」 (日本情報サービス株式会社) に、所有している調理器具と使用程度の関係を調査したのが発表さ

表 3 最小限必要な調理器具の機能別分類

機 能	これだけはそろえたい 調理器具一覧	最小限必要な、なべと 調理器具	これが必要最低限 ぜひ用意したい調理器具
切 断	まな板 菜切り包丁, 牛刀 キッチンばさみ	まな板 包丁(ミートナイフとペティナイフ) 包丁ケース かん切り, せん抜き	まな板 包丁(牛刀) かん切り, せん抜き
削 磨			
摩 砕	すりこ木, すり鉢 おろし器	すりこ木, すり鉢 おろし器	おろし金
攪 拌 混 合	泡立て器	泡立て器	
圧 延			
絞 り 器			
温 蔵		卓上用ポット	
冷 蔵		卓上用ポット	(小型の) 冷蔵庫
冷 凍			
計 量	タイマー 計量カップ, 計量スプーン キッチンスケール	メジャーカップ, メジャースプーン 上ざら台ばかり (2Kg用)	
容 器 類	ボール ざる バット	ボール (ほうろう製中・小) (ステンレス製 大) ざる (大・中・小) バット (ほうろう製)	ボール
しゃくし類	しゃもじ レードル ゴムベラ ターナー	木しゃくし ゴムベラ フライ返し 玉しゃくし 穴あき玉しゃくし	木しゃくし ターナー (又は木へら) 玉しゃくし
そ の 他	落としぶた 油こし器 菜ばし 天ぷらばし	油こし器 万能こし器 菜ばし	万能こし器
乾熱用器具	魚焼き網 天ぷら鍋 中華鍋 フライパン	魚焼き器 中華鍋 フライパン すき焼き鍋 トースター(オーブントースター)	魚焼き網 フライパン
湿熱用器具	両手鍋 片手鍋 蒸し器 ケトル	片手 (中・大型なべ) 蒸し器兼用浅型なべ ケトル (又はやかん) シチューなべ(厚手) 牛乳わかし 電気又はガスがま	煮物なべ 片手(小なべ ミルクパン) 電気釜 (小型)

そ の 他	米びつ 揚げ台 小出し調味料入れ 卓上つけ物器 ふきん (調理用・台ふきん) ふきん掛け たわし (かめのこ・ナイロン・スポンジ) たわし入れ 密閉容器 野菜入れ ごみバケツ 流し用ごみ入れ 洗いおけ (水きりつきのもの) 水きりかご (さら立てつきのもの) ガステーブル (二口のもの) 卓上ガスこんろ なべ敷き	ふきん たわし・スポンジ ごみ受け
-------	--	-------------------------

れていたもので、図1に示した。この調査は、主婦の年齢別に調査されており、商品科学研究所によるのと調査対象は異なる。図1の1)~25)の調理器具の中で、表1の最低限必要とされる調理器具に含まれているのは、卓上用ガス/電気コンロ・オーブントースター・中華なべ・蒸し器・計量カップ・計量スプーン・はかり・小型タイマーで、小型タイマーを除いては、60%以上の保有率であった。オーブントースターと中華なべは、保有率が高く、使用率も70%以上と高い。保有率が高い割には使用率が低かったり、保有率は低いがそれに対する使用率の高い調理器具があった。計量スプーンのように、調理の際不可欠な道具として分類されるものでも現実の使用度は低い。このように、いちがいに持っているから常に使用している調理器具とはいえない。

次に、ライフスタイル別に気がついたことは、単身世帯では、ほぼ普及されているとみた60%以上の調理器具の数が少なかった。世帯年齢層が高くなるにつれて調理器具も保有される数が増えている。生活のスタートは、調理器具の数も少ないが、家族構成の変化、生活歴が長くなるにつれて、調理器具が増加している。

IV まとめ

最小限必要な調理器具としてリストされたものが、実際の普及率と比較した結果からも最低必要という最低の線をどこにおくかむずかしい。最小限必要な調理器具としてリストされたものについても、調理をする人の能力、興味に依る部分もあり、誰れでもが欠かすことのできない器具と、調理上の能率・合理性を加味して必要という部分と、余裕があったら揃えたい調理器具に分類し、大きさ、数を考えて吟味しなければならない。今回は、調理器具のみについて調べてみたが、台所にはまだ食器類もあり、和・洋・中食器、その中で普段使用するものと来客用のものがある。先に述べたように収納スペースの問題がここでも存在する。家庭経営の面から、収納スペース・収納方法について、能率的な器具の持ち方を実際面から研究を続けたい。

表4 -a-

(%)

調理器具名		全体普及率	独身世帯	新婚世帯	子供(小)世帯	子供(大)世帯	老人世帯	備 考
まな板	木	61.2	40.0	45.8	50.0	82.6	88.9	
	プラスチック	57.3	55.0	66.7	61.1	69.6	27.8	
包丁 (菜切り)		61.2	25.0	45.8	72.2	73.9	94.4	
(牛刀)		68.0	75.0	75.0	61.1	73.9	50.0	
かん切り		72.8	35.0	58.3	88.9	91.3	94.4	
せん抜き		83.5	60.0	75.0	94.4	95.7	94.4	
すりこ木		71.8	15.0	75.0	88.9	87.0	94.4	
すり鉢		71.8	20.0	75.0	88.9	82.6	94.4	
おろし器		64.1	35.0	50.0	77.8	82.6	77.8	アルミ製
泡立て器		81.6	40.0	83.3	94.4	91.3	100.0	
計量カップ		87.4	85.0	91.7	94.4	87.0	77.8	
計量スプーン		73.8	55.0	83.3	83.3	78.3	66.7	
キッチンスケール		54.4	10.0	75.0	61.1	73.9	44.4	
ボール		72.8	55.0	79.2	72.2	87.0	66.7	プラスチック製
ざる		76.7	75.0	70.8	88.9	87.0	61.1	プラスチック製
バット		57.3	20.0	70.8	61.1	73.9	55.6	
ゴムベラ		37.9	10.0	41.7	44.4	52.2	38.9	
ターナー		37.9	10.0	41.7	50.0	52.2	33.3	
しゃもじ	木ヘラ	71.8	25.0	87.5	66.7	82.6	94.4	
	ごはん	97.1	90.0	100.0	100.0	100.0	94.4	
玉じゃくし		88.3	80.0	95.8	88.9	91.3	83.3	
油こし器		71.8	35.0	83.3	83.3	73.9	83.3	
万能こし器								
菜ばし		93.2	80.0	100.0	94.4	100.0	88.9	
魚焼き網		51.5	45.0	16.7	50.0	69.6	83.3	
中華鍋		46.6	15.0	33.3	66.7	65.2	55.6	
フライパン		67.0	65.0	58.3	72.2	73.9	66.7	鉄製
両手鍋		68.0	60.0	62.5	83.3	69.6	66.7	深なべ (ホーロー)
片手鍋		51.5	35.0	54.2	55.6	52.2	61.1	深なべ
蒸し器		44.7	10.0	50.0	38.9	56.5	66.7	
やかん (ケトル)		54.4	30.0	33.3	61.1	78.3	72.2	アルマイト仕 上げアルミ製
電気又はガス釜	電気	42.7	60.0	16.7	50.0	47.8	44.4	
	ガス	24.3	0.0	12.5	27.8	52.2	27.8	
ふきん		96.1	90.0	100.0	100.0	95.7	94.4	
たわし・スポンジ		90.3	95.0	91.7	94.4	91.3	77.8	
流し用ごみ入れ		83.5	90.0	87.5	88.9	73.9	77.8	

表4 -b-

(%)

調理器具名	全体普及率	独身世帯	新婚世帯	子供(小)世帯	子供(大)世帯	老人世帯	
キッチンばさみ	42.7	15.0	62.5	44.4	52.2	33.3	
包丁ケース							
卓上用ポット	71.8	55.0	62.5	88.9	91.3	61.1	
小型冷蔵庫	15.5	20.0	12.5	38.9	4.3	5.6	
タイマー	18.4	0.0	20.8	22.2	26.1	22.2	
レードル	22.3	15.0	8.3	22.2	30.4	38.9	
穴あき玉じゃくし	45.6	25.0	50.0	50.0	47.8	55.6	
落としぶた	46.6	0.0	45.8	72.2	47.8	77.2	
天ぷらばし	36.9	5.0	16.7	50.0	60.9	55.6	
天ぷらなべ	54.4	10.0	45.8	61.1	78.3	77.8	
すき焼きなべ	66.0	15.0	58.3	94.4	82.6	83.3	
トースター	トースター	43.7	30.0	20.8	50.0	56.5	66.7
	オープントースター	72.8	75.0	95.8	72.2	60.9	55.6
シチューなべ(厚手)	28.2	5.0	37.5	33.3	30.4	33.3	
牛乳わかし	56.3	40.0	58.3	55.6	65.2	61.1	
米びつ	44.7	0.0	50.0	72.2	56.5	44.4	
揚げ台							
小出し調味料入れ							
卓上つけ物器	25.2	5.0	16.7	27.8	43.5	33.3	
ふきん掛け	74.8	65.0	75.0	83.3	78.3	72.2	
たわし入れ	86.4	85.0	95.8	83.3	82.6	83.3	
密閉容器							
野菜入れ							
ごみバケツ	68.9	50.0	79.2	72.2	65.2	77.8	
洗いおけ (水きりつきのもの)	87.4	75.0	91.7	88.9	87.0	94.4	
水きりかご (皿立てつきのもの)	26.2	20.0	20.8	38.9	34.8	16.7	
ガステーブル (二口のもの)	61.2	80.0	33.3	55.6	73.9	66.7	
卓上ガスこんろ(携帯用)	21.4	5.0	25.0	22.2	39.1	11.1	
なべ敷き	80.6	65.0	83.3	83.3	95.7	72.2	

参考資料

調理器具の事典

食品成分表

健康と調理 滝口操

生活財生態学Ⅱ

改訂 調理実習書

一橋出版

女子栄養大学出版部

商品科学研究所

学建書院

主婦の家事生活総合調査

日本情報サービス株式
会社

図1 主婦の年齢別による所有率と使用程度のちがい

調査対象
 20代——60
 30代——197
 40代——174
 50代以上——76

—— 所有率
 - - - 使用率



