

# 家庭用鍋の実態についての一調査

桜井淑子・竹内洋子

## A Survey on the Actual Utilization of the Pans

by

Y. SAKURAI and Y. TAKEUCHI

### 緒 言

鍋は私たちの生活と切り離すことのできない親しい台所器具であり、したがってどこの家庭にもかならず存在する調理器具である。

近年核家族化して家族数が減少したり、住宅も都市ガスやプロパンガスが普及してダイニングキッチンが一般化し鍋も食卓との調和が要求されたり、また食生活においては料理内容が豊富になって食品や調理方法が多様化すると同時に、一方ではインスタント食品、冷凍食品の利用が多くなって簡素化もしている。また電子レンジなどの新しい加熱機器も使用されるようになった。

こうした住生活、食生活の変動に伴ない鍋も当然その種類、大きさ、持ち数などにおいて変化を余儀なくさせられてゆく。事実新製品が次々と店頭に見られているし、その機能やデザインにも変化がみられる。

しかし要はもっとも使い易く、熱効率よく、衛生上無害、しかも美しいデザインというような機能性と美しさをともにそなえた鍋を数少なくもつということが今後のありかたではないであろうか。

いちばん数の多いアルミニウム板製品としての鍋について JIS はアルミニウム板の質、寸法、容量、重量、表面処理の5点を規定しているが、使用上の熱効率、扱い易さ、耐久性などについては規格がない。

家庭用鍋としてはどんな鍋がいくつあればよいのか、その大きさはどうかなどの問題について研究するためまず一般家庭の鍋の実態を把握したいと考え本調査を行なった。

### 方 法

- 1) 調査対象 本学々生の 241 家庭
- 2) 調査時期 昭和45年12月
- 3) 調査方法 調査用紙配布、学生の自己記入

設問事項 家族数、主として用いる熱源、主として炊事をする人の年代、平常使用している鍋の種類、数、材質、大きさ、形、使用頻度などである。

### 結果および考察

家族数 2 人以下、9 人以上はきわめて少数のため除外して集計した。

表1 家族数と鍋の持ち数

家族数	戸数	のべ人数	鍋持ちの数	一人当たり持ち平均値	偏差値	一人当たり持ち平均値	偏差値
3人	26 <sup>戸</sup>	78 <sup>人</sup>	341 <sup>個</sup>	13.1 <sup>個</sup>	3.4	4.4 <sup>個</sup>	1.2
4	58	232	766	13.2	3.6	3.3	1.0
5	77	385	1108	14.4	3.2	2.9	0.8
6	41	246	581	14.2	2.9	2.4	0.7
7	17	119	242	14.2	4.7	2.0	0.7
8	7	56	88	12.6	1.5	1.6	0.5
Total	226	1116	3126	13.8		2.8	

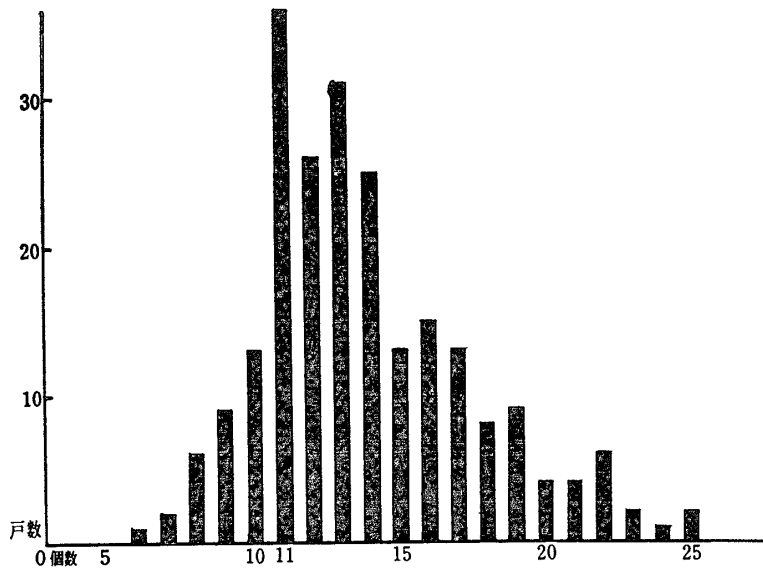


図1 一家庭のなべの持ち数

数字は鍋の持ち数(個)

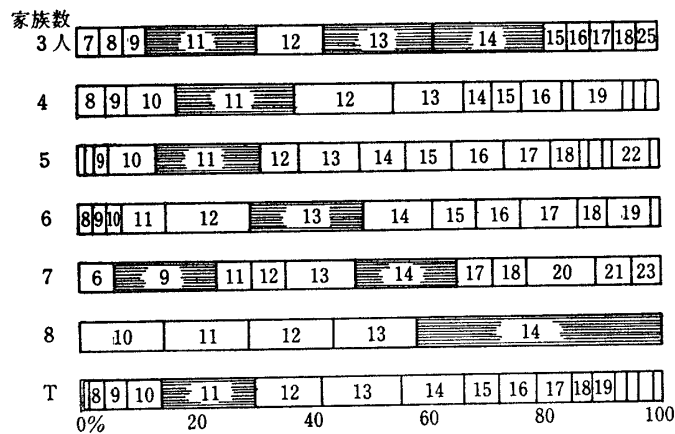


図2 家族数別鍋の持ち数

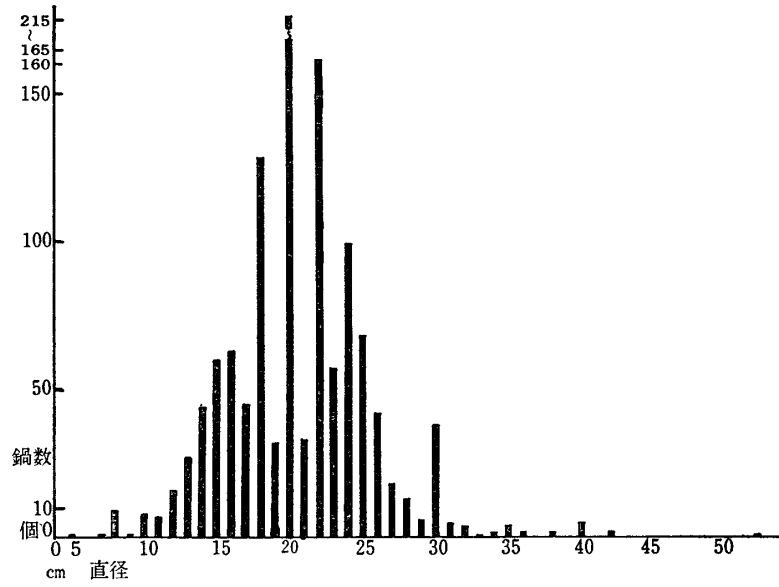


図3 鍋（普通両手鍋，普通片手鍋）の直径

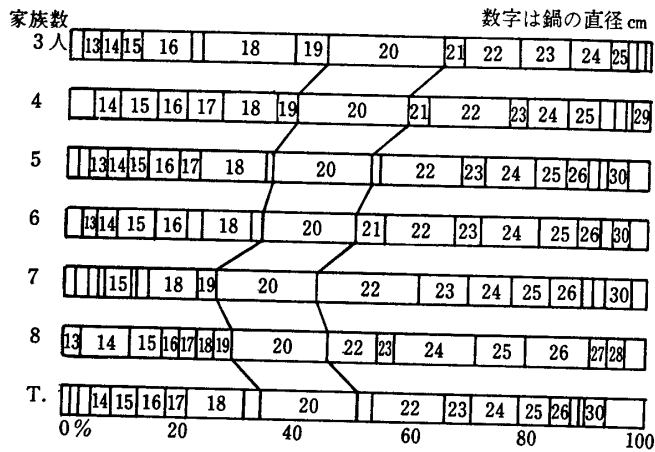


図4 家族数別鍋（普通両手鍋，普通片手鍋）の直径

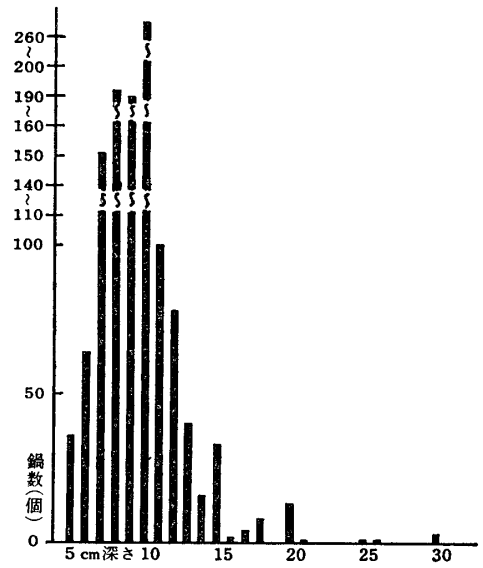


図5 鍋（普通両手鍋，普通片手鍋）の深さ

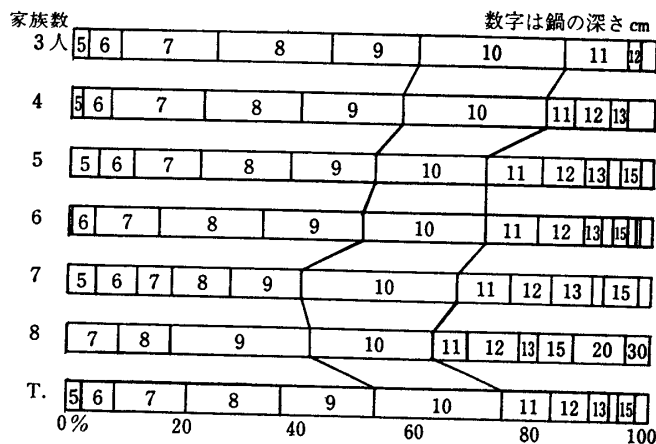


図6 家族数別鍋（普通両手鍋，普通片手鍋）の深さ

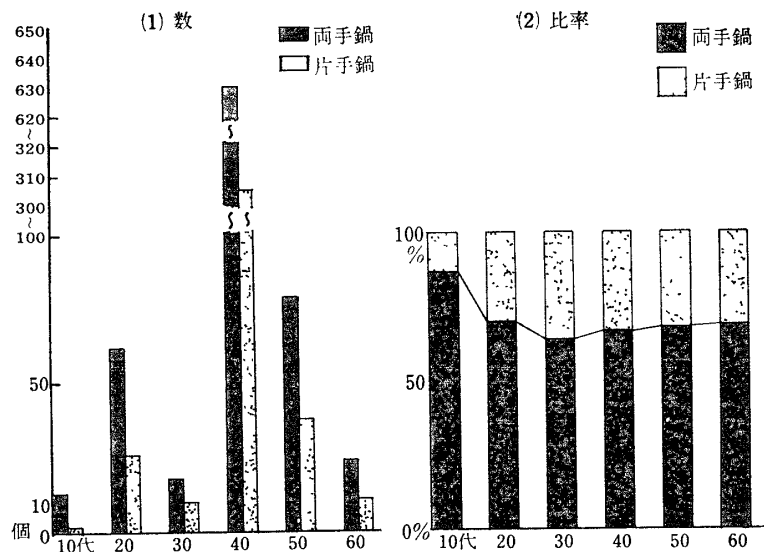


図7 炊事をする人の年代と鍋の形（両手と片手の数と比率）

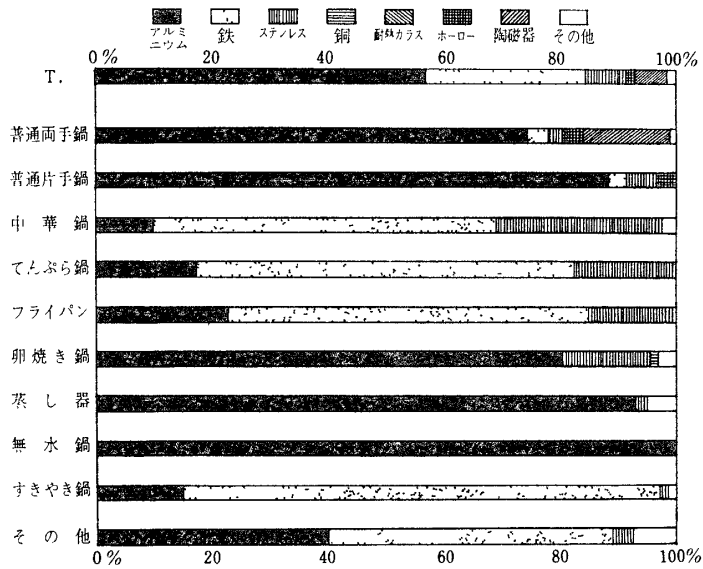


図8 鍋の種類と材質

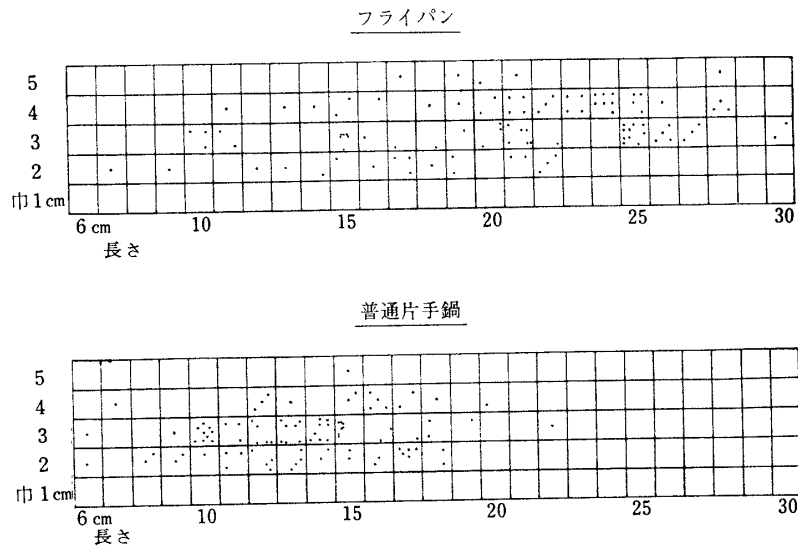


図9 フライパンおよび普通片手鍋の柄の長さとうち

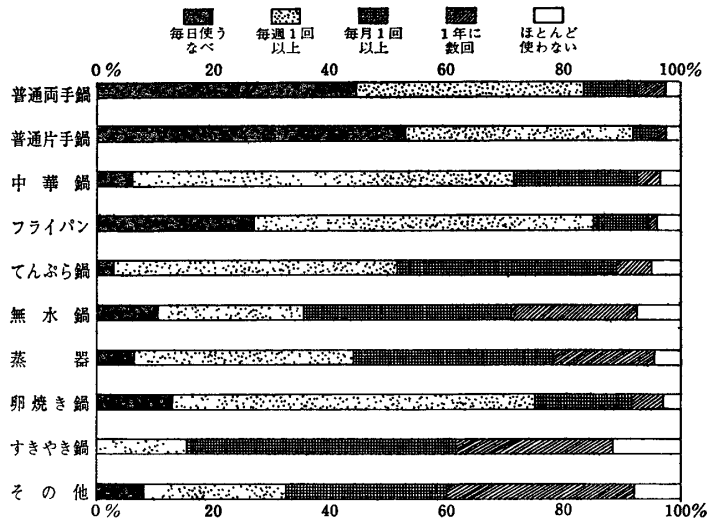


図10 鍋の使用頻度（よく使う鍋と使わない鍋）

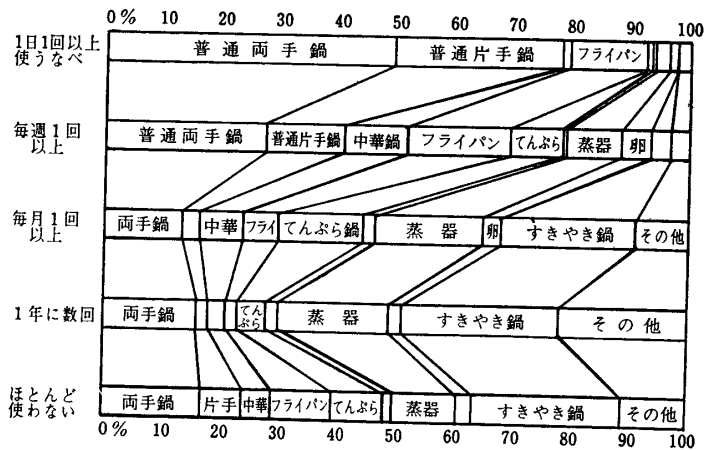


図11 鍋の使用頻度（よく使う鍋と使わない鍋）

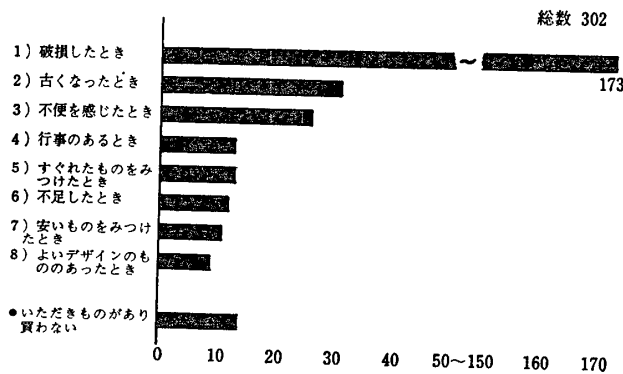


図12 鍋の購入動機

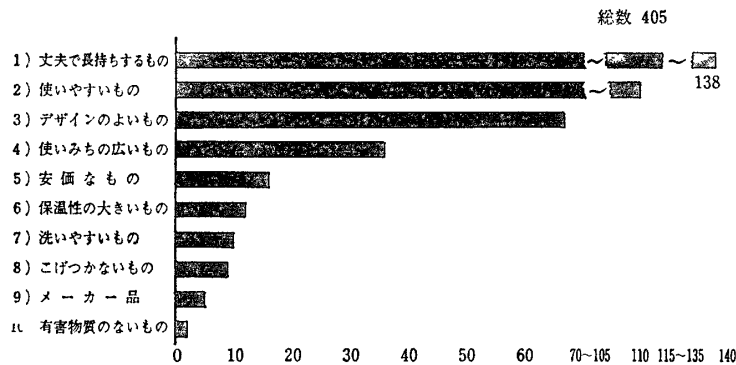


図13 鍋の選択基準

表2 鍋の大きさと湯の沸く早さ

鍋の種類	鍋の大きさ			時間	
	直径	深さ	厚さ	水1ℓの場合	水2ℓの場合
	cm	cm	cm	min	min
A	15	9	0.25	4.4	—
B	21	12	0.25	4.5	7.2
C	25	13	0.25	4.5	7.3
D	27	15	0.25	—	7.0

- 注 1) 室温, 16~18°C  
 2) 水温, 15°C  
 3) 時間, 常温水道水を98°Cに沸かすに要する時間  
 4) ガス圧 約100mm (都市ガス)  
 5) リンナイ一口こんろ RIF 全開  
 6) アルミニウム 鋳物 シチューパン 鍋蓋無し

### 要 約

表1のごとく1戸当りの持ち数平均値は13.8個, 1人当りにして2.8個であった。  
 図1のごとく持ち数11個という家庭がもっとも多かった。  
 図2の示すように家族数の多少による持ち数の差はあまりない。全体的にみて日常使用する鍋の数が多すぎるように思われる。  
 図3のごとく直径20cmの鍋がもっとも多く用いられ, ついで22cm, 18cmが多い。  
 図4のごとく家族数の多くなるほど使用する鍋の直径は大きくなる傾向にあるがこれは当然のことであろう。  
 図5のように深さ10cmの鍋がもっとも多く, 図6の示すように家族数の増すほど深さもやや増してゆく。  
 図7のごとく片手鍋は両手鍋に対し約半数しか用いられておらず, 片手鍋の使用は30代においてやや多くみられる。  
 また湯の沸く早さは実験の結果, 鍋の大小による差がほとんどみられなかった。  
 どんな鍋がいくつあればよいのか, その大きさはどうか, よい鍋とはどんな鍋か, などについては今後更に研究を進めたいと考えている。