



「東京都新宿区の都営戸山アパートは団地ブームの先駆けでした。水洗トイレにガス・水道を完備した鉄筋コンクリートの集合住宅は近代生活のシンボル、庶民のあこがれでもありました」写真提供／共同通信社（昭和30年）

団地のダイニング・キッチンが 台所革命をもたらしました

『栄養と料理』昭和40年4月号 「今月のことば」で、「日本の建物は玄関や客間はりっぱだが、裏口はおそまつでそこに台所がある家が多い。台所は明るく清潔で排気がよく、能率よく作業できる場で見なければ……」と母・綾の言葉を見つけました。住宅難を解消するために、日本住宅公団は昭和31年以降、2DK団地を建設しました。その人気に支えられてダイニング・キッチンの呼称も認知され、日本じゅうに普及します。それまでのちゃぶ台を囲んで食事をする生活にかわり、テーブルでいすに座って食事をとる生活が定着していきます。

同時に電気炊飯器、冷蔵庫、電子レンジなど、次々と新しい家庭電化製品が開発・発売されます。本誌でも、農村の台所改善、働きやすい台所の研究や提案、読者や名士の台所拝見の記事が続きます。印象的だったのは、実際に研究室にガス台と流し台、調理台を持ち込み、各種配置して実験、作業能率のよい台所の設計を研究していたことです。家電の新製品もさまざまな条件のもと調理・実験をくり返し、メーカー別に比較した一覧表なども紹介していました。

住まいの中でも台所は家族の健康を支える場であり、心身の安らぎの場であり、人間形成の場でもあります。その環境をいかに整えるかも大きな課題でした。

私の昭和

香川芳子 女子栄養大学学長