

カ ル テ 資 料
〔 調 理 実 習 室 〕

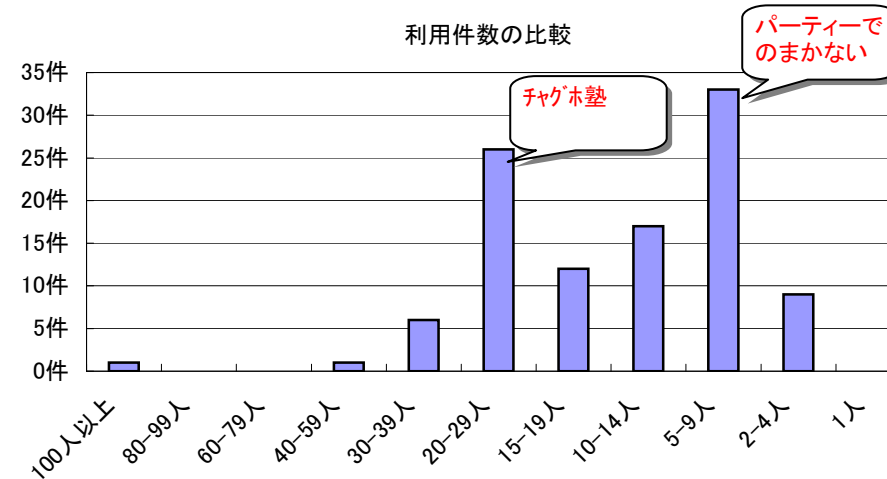
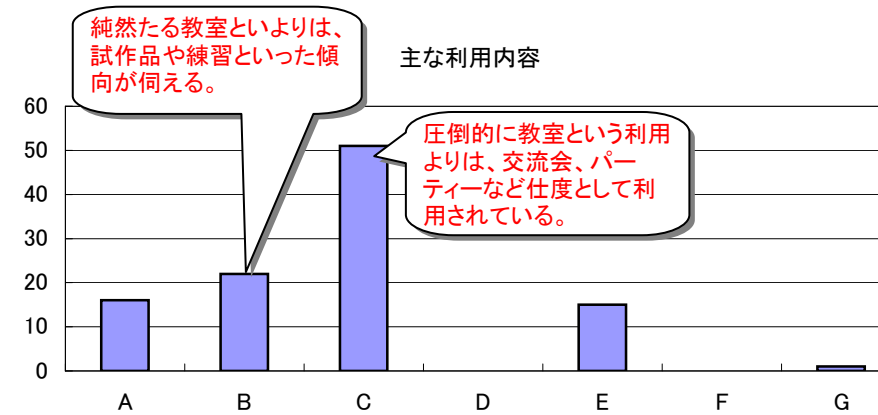
■既存施設(滝沢村ふるさと交流館・調理実習室)の利用状況

○ふるさと交流館 調理室
調理実習室 56㎡ 定員24名
ガスレンジ4台・オープンレンジ4台・ハイカロリーバーナー完備



作業台は調理台4台のみであり、補助的にテーブルとガスコンロを追加して使用している。収納は調理台下の開き棚と食器を中心に納めた壁際の棚が全てである。また、冷蔵庫は家庭用の冷蔵庫を使用している。

調理室 56㎡	主な利用内容	件数	割合
A	料理教室(行政主催)	16件	15%
B	料理教室(民間主催)	22件	21%
C	交流会、パーティーまかない	51件	49%
D	配食サービス	0件	0%
E	子ども会、児童活動等	15件	14%
F	その他	0件	0%
G	空欄	1件	1%
	利用人数	件数	割合
a	100人以上	1件	1%
b	80-99人	0件	0%
c	60-79人	0件	0%
d	40-59人	1件	1%
e	30-39人	6件	6%
f	20-29人	26件	25%
g	15-19人	12件	11%
h	10-14人	17件	16%
i	5-9人	33件	31%
j	2-4人	9件	9%
k	1人	0件	0%
	計	105件	100%



《利用実績より》

・主な利用用途は、料理教室としての利用よりは、交流会やパーティーなどの準備として利用されており、部屋名と実態の利用がかけ離れていることが伺える。このことは、WSでも話題にあがっており、大きな作業テーブルで野菜を皆できったり、そば、うどんなど打ったり、弁当やおかずなど盛り付けるスペース、餅つきの空間やその場で食べれる空間や作ることの楽しさを見せたりすることが必要であり、従来の教室というスタンスから変化して、活動・創作が主流になりつつあることが伺える。

・また、従来ではキッチンとテーブルが一体となっており、作業スペースの狭さ、キッチンが中央に固定されているため空間(作業)に制約を受けてしまうなどといったことがある。その他、そもそも50㎡程度であり、準備室もなく、講師用もないため、非常に狭いし、機能としても不足している。

・3.11以降、震災に対する関心度も非常に高く、停電時には、IH器具は使用できなかったが、一方、ガス器具は使用でき、災害時での炊き出しでも重宝したという過去の経験もある。

■部屋の組み合わせ(この事例をもとにWSを行いました。)

また、この面積は確定ではありません。(今後、変わる可能性があります。)

■CASE 1

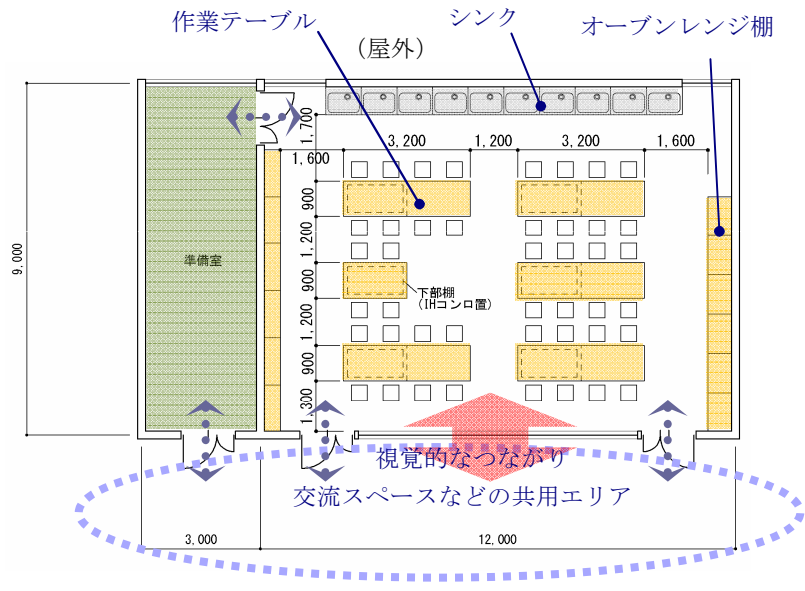
概要 民間のクッキングスタジオのように中央に収納棚を備えた可動の作業テーブルを配置する。シンクやオープンレンジ等の調理器具を納める棚は壁面に設ける。下処理や大きな洗い物用スペース、収納スペースも兼ねて準備室を配置する。交流スペースなどの共用スペースに対してガラス張りのオープンな空間にする。

メリット 広々とした作業台を設置できるため、蕎麦やうどん、モチ、パンなどの大きな作業台を必要とする製作もしやすい。テーブルの配置も自由に行うことができるため、様々な活用方法が想定できる。仕上材をポップな色調のものにでき、自由度が高い。見られる、見れることで、満足感、主役感も味わうことができる。

デメリット 卓上IHクッキングヒーターを利用する必要がある。ガスコンロを設置する場合、ガス栓の配置やレンジフードの設置が必要となるため、配置の自由度が失われてしまう。

面積 135㎡(調理室:108㎡、準備室、27㎡)

イメージ図



■CASE 2

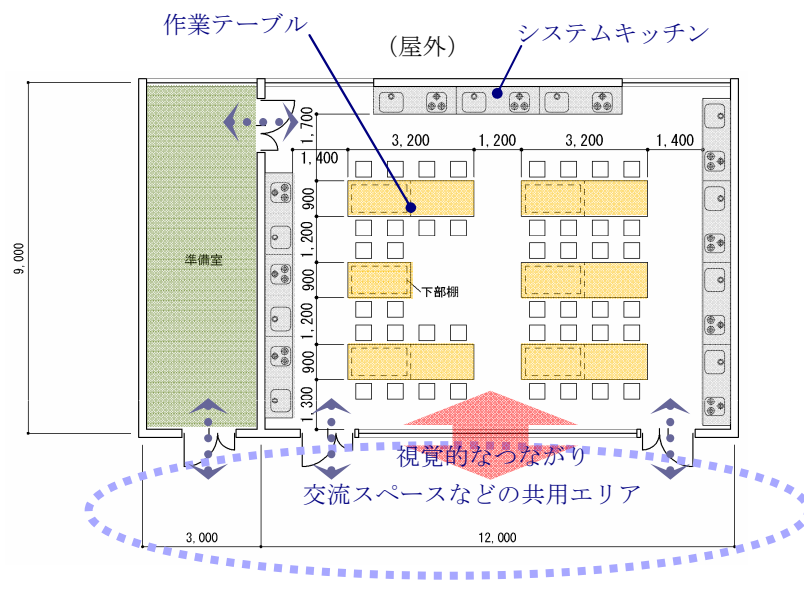
調理室中央に作業テーブルを配置し、周囲壁面にシステムキッチンを設置する案。下処理や大きな洗い物用スペース、収納スペースも兼ねて準備室を配置する。交流スペースなどの共用スペースに対してガラス張りのオープンな空間にする。

広々とした作業台を設置できるため、蕎麦やうどん、モチ、パンなどの大きな作業台を必要とする製作もしやすい。テーブルの配置も自由に行うことができるため、様々な活用方法が想定できる。ガスレンジが使用できるため、災害時の炊き出しに利用しやすく、十分な火力も得ることができる。見られる、見れることで、満足感、主役感も味わうことができる。

ガス器具の利用により、カウンターや壁面、天井の仕上材の種類に制約があるため、ポップなイメージから離れて、キッチンの雰囲気が強くなる可能性がある。

面積 135㎡(調理室:108㎡、準備室、27㎡)

イメージ図



■CASE 3

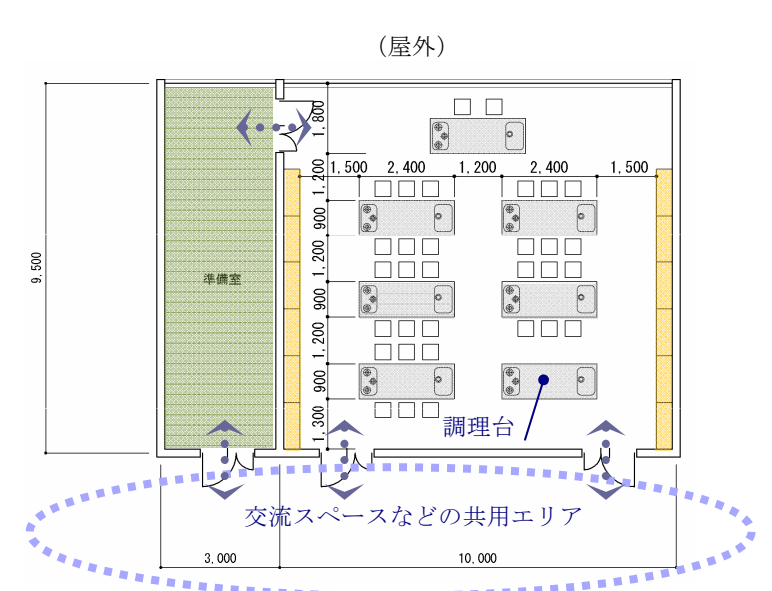
テーブル、シンク、ガスレンジが一体化になった調理台を中央に配置する一般的な調理実習室形式の案。下処理や大きな洗い物用スペース、収納スペースも兼ねて準備室を配置する。

調理器具と作業テーブルが一体となるため居室がコンパクトになる。ガスレンジが使用できるため、災害時の炊き出しに利用しやすく、十分な火力も得ることができる。

調理台が固定であり、一時的に調理室内でまとまった平場を確保するなどの場面に対応できないため、居室の用途が調理に限定されてしまう。調理台1台において、作業カウンターとして利用できる部分が2辺のみのため、グループでの作業がやりにくい。

面積 124㎡(調理室:95㎡、準備室、29㎡)

イメージ図



これまでのWS(カルテ)や
利用状況など踏まえると...

「学ぶ」という場から「活動・交流」の場へ
調理実習室 ⇒ クッキングスタジオ

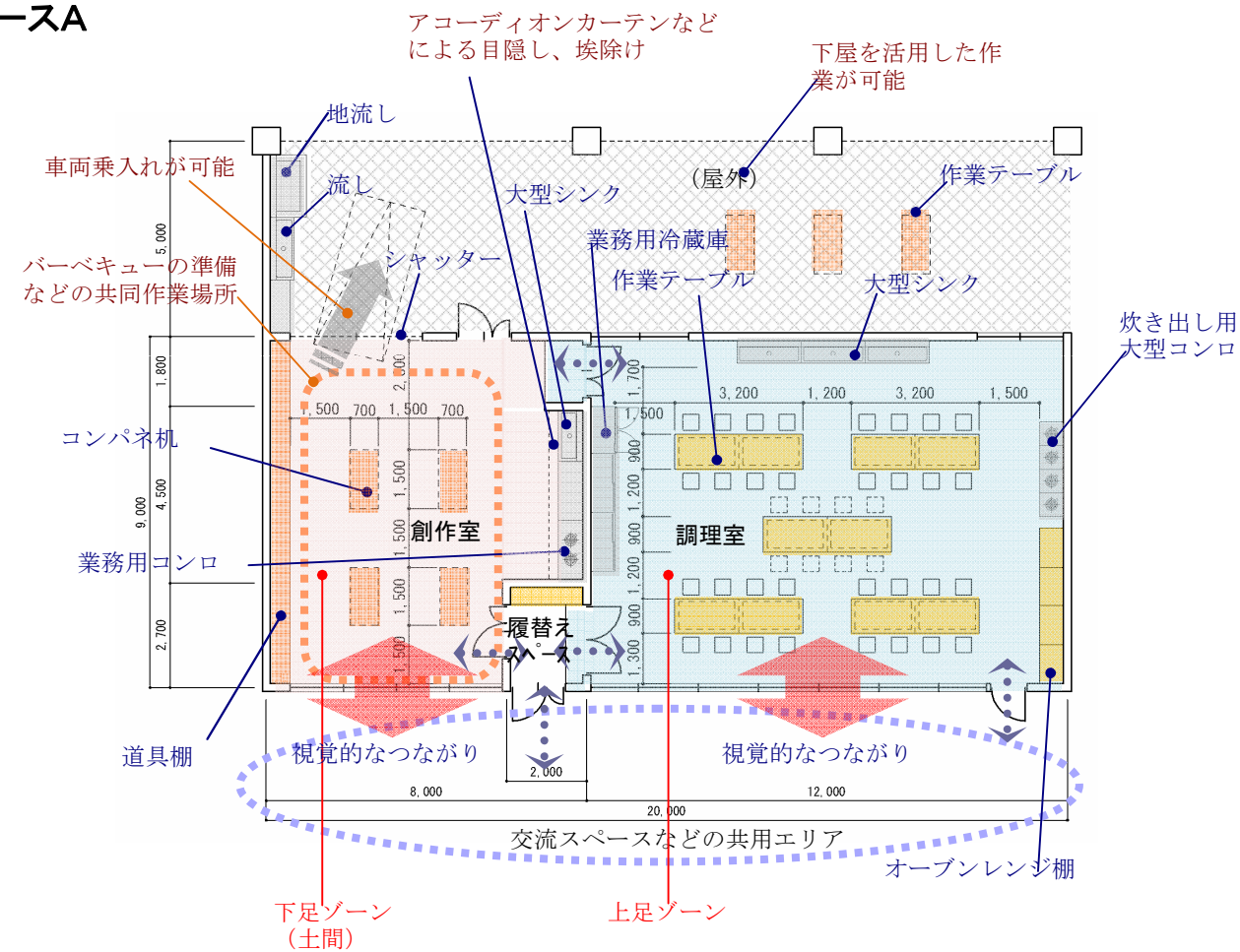
利用が多い、交流会・パーティーの準備を隠れてするのではなく、見せながら準備することで、準備段階から皆と一体感、存在感、達成感が生まれる。また、来た人に「あそいで、なんかしてらっけじゃ」と言われればしめたもので、これで交流がまた一つ生まれる！
もちろん、従来通りの調理実習としては利用してもらい、+α見えるから宣伝効果が生まれ⇒「食」に対する意識の高揚にも繋がる。

- 第3回コミュニティ部会で得られた見解(室規模に関すること)
- ・第3回コミュニティ部会ではAB班で共通の見解となるものと、見解が異なるものがあるが、その双方のケースを整理する。
 - 共通意見：下足エリアの準備室と連携できる構成とする。室中央部はフリーに使えるよう、器具によって固定化しない。4人×10グループは少し多すぎる。

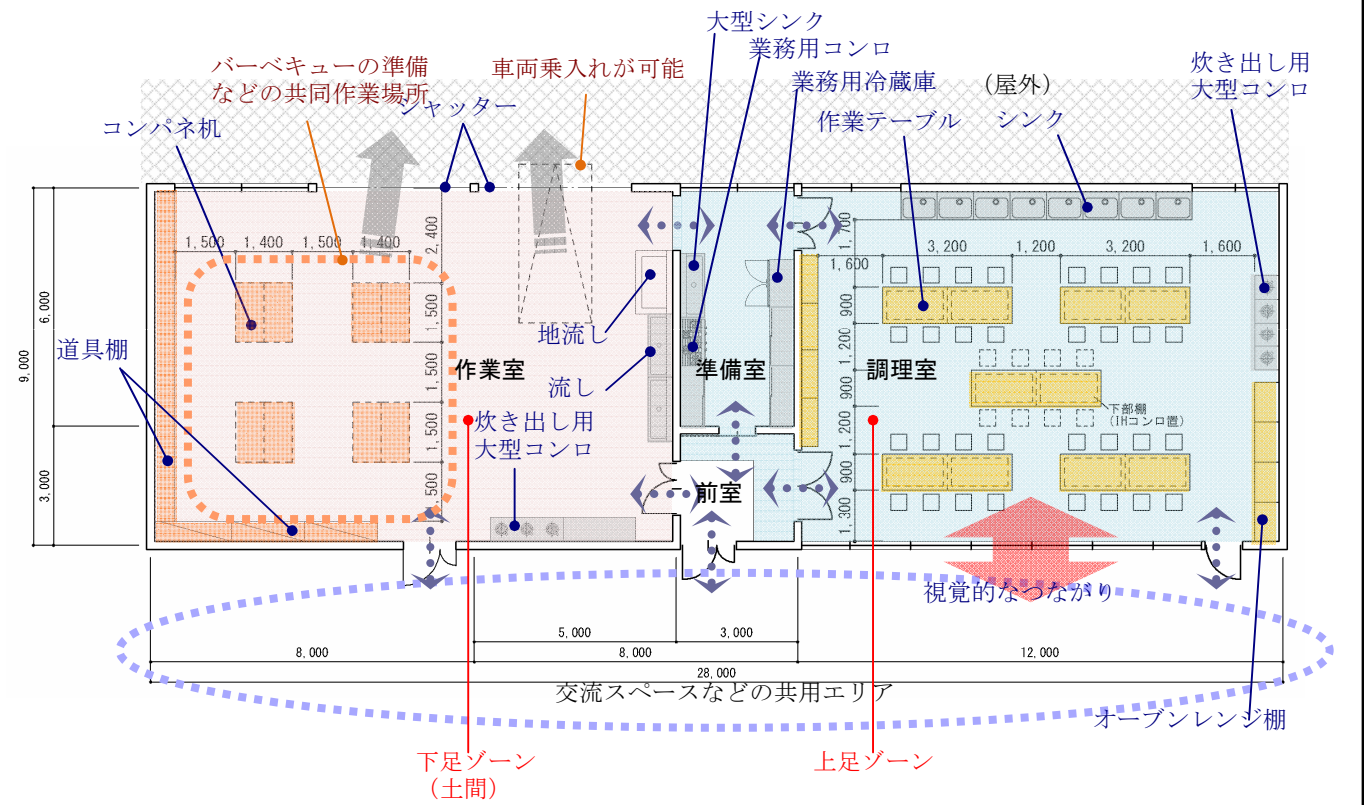
共通事項：
調理室の利用人数は4人×8グループとしてテーブルを配置し、中央のテーブルについては講師席や共同作業用のスペースとして配置する。準備室には業務用コンロ及び業務用冷蔵庫、流し、収納を設け、調理室の器具を一元管理する。作業室は泥落としなどが出来るように地流しや大型の流しを設け、炊き出し用の大型コンロを設置する。上下足の履き替えについては前室により行う。

面積：
ケースA 作業室(創作室)72㎡+調理室108㎡ 合計180㎡
ケースB 作業室(創作室)117㎡+準備室18㎡+前室9㎡+調理室108㎡ 合計252㎡

ケースA



ケースB



【最終案】

ケースAをベースとして、施設規模見直し、ひとまわり縮小
調理実習室 4人×6~8グループ程度を想定 約80㎡
準備室 約60㎡

滝沢村老人福祉センター



調理実習室 38㎡
ガスレンジ3台

アイーナ



■調理実習室／本格的な設備を使用してお料理教室などを開催できます。男性の厨房教室や親しい仲間同士のミニ講座等にも利用してください。



■試食スペース／調理実習の成果を評価しあったり、にぎやかなミニパーティ形式でわいわい楽しんだりできます。

調理室+試食スペース 130㎡
30人収容

「学ぶ」、「学習」がメイン
でありいわゆる「教室」
というスタンス



「学ぶ」という場から
「活動・交流」の場へ



「学ぶ」、「学習」
+
「活動」、「創作」
=
「交流」という形

