

第24回

調理と配膳の方法

近畿大学 建築学部
准教授 山口 健太郎



【経歴】

京都大学大学院を卒業後、株式会社メトス、国立保健医療科学院協力研究員を経て2008年より近畿大学工学部建築学科講師。2011年4月より現職。

特別養護老人ホームや小規模多機能型居宅介護などの研究を行うかたわら、高齢者施設の設計にも関わる。主な建物に「ケアタウンたちばな、設計監修、大牟田市」などがある。

今回は施設における食事の提供方法について考えてみたい。食事の提供方法は調理場所（cook）と提供方法（serve）により4つに分類することができる。

- ①厨房で調理（cook）し、各人に盛り付けられた料理を温冷配膳車で運び提供する（serve）。
- ②主食と汁物はユニットで調理しおかずは厨房で調理する（cook）。おかずは各人に盛り付けられた温冷配膳車で運び提供する（serve）。
- ③調理の方法は②と同じであるが、鍋や大皿でユニットに運びユニットで盛り付け提供する（serve）。
- ④ユニットで調理し（cook）、ユニットで盛り付け提供する（serve）。

事業者側の視点に立つと、厨房で調理する方が衛生管理を高いレベルで維持でき、人件費や食材費などの費用を抑えやすい。その一方で、厨房で調理を行うと食べている人が見えないために、味や食事の形態（キザミ食、ミキサー食など）が均一化されやすい。その点、ユニット内で調理を行うと、利用者の状況が随時見えているため、味や食事形態を個人に合わせやすい。例えば、嚥下状態が悪い人でも、柔らかい物はミキサーやキザミにせず調理法本来の形で食べてもらうことができる。

配膳方法も調理と同様に、温冷配膳車を利用すると衛生環境は高くなる。だが、食事の楽しみは減少する。食事には、ニオイを楽しむ、見た目を楽しむ、味を楽しむなど多様な楽しみ方がある。誰もが夕暮れ時に庭先からこぼれる調理のニオイをかぎ、思わず家路を急いだ経験や、食卓の上に並べられた料理を見て「わー美味しそう」と感じた経験があるだろう。料理の印象は口に入れ

たときの「味」だけではなく、ニオイや見た目など五感全体に影響を与える。そして、これらの刺激により唾液が分泌され、胃が活動し始めるなど体内において食べる準備がなされていくのである。

以上の事から施設においては、ユニットで調理の全部または一部を行える形式にするとともに、ユニット内で配膳できる③もしくは④の形式が望ましいと考えられる。理想的には④であるが、現実的には③となるだろう。③についてはすでに実現している施設も数多くある。

それでは次に、ユニット内で調理や配膳を行うためのハード（設備・什器）について考えてみたい。これまで食事形態については、一般の家庭で行われているプロセスを施設の中に取り入れていくことの重要性について述べてきたが、設備を「家庭用」にすると不具合が生じる。家庭用の設備はおおむね4人から5人の核家族を想定しており、10人＋職員の利用は想定していない。人数の違いを踏まえた設備計画の留意点について以下に列挙していこう。

①**キッチン**：シンクやコンロ（3口）については1台でもおおよそ事足りる。シンクを2台にすると利用者にも参加してもらいやすいなどケアの幅が広がる。食器洗いについては、介護職員の作業負担を考えると食器洗い機を導入する方がよい。さらに、食中毒予防の観点から必ず食器の乾燥は機械乾燥にすべきである。食器洗い機の台数については大型を1台もしくは家庭用を2台用意するとよい。食器洗い機1台と食器乾燥機1台という組み合わせもあるが、食器を移す手間を考えると食器洗い機2台の方が良いだろう。

次に、意外と見落としがちであるのが食事の配膳スペースである。配膳スペースを考慮していなかったために事務用テーブルを簡易的に持ち込んでいる事例がよくある。アイランド式のキッチンの場合には、シンクとコンロの反対側に配膳スペースを確保できるようにキッチンの奥行を広くとる。通常のキッチンの奥行は750mm程度であるが1000mm程度の商品を選ぶとよい。キッチンの幅についても短いと調理スペースが確保できないため3000mm以上の大型のタイプを選ぶ。奥行についてはキッチンの全面にカウンターを取り付ける場合もあるが、キッチンとカウンターの高さが異なると配膳スペースとしては使いづらくなるためカウンターの高さはキッチンと合わせる方がよい。

②**食器棚**：ユニットで配膳を行うとユニット内で食器を管理する事になる。全ての料理を一つの皿や碗で対応するのではなく、肉料理と魚料理、味噌汁とスープなどそれぞれの料理に即した食器を用意する事が望ましい。そのためには、標準的な食器棚を3本、もしくは少し大きめのサイズを2本用意する必要がある。

③電化製品（電子レンジ、炊飯器、ポットなど）：電子レンジは1台でもよいが、朝食がパンの場合は別にトースターを1台用意する。炊飯器は普通用とおかゆ用の2台、ポットも2台が必要になる。キッチンの上に炊飯器やポットを置くことも考えられるが、キッチンには配膳スペースや調理スペースが必要となることから別に設置することを想定しておく方が良いでしょう。加えて、忘れてはいけないのが電化製品用のコンセントである。タコ足配線にならぬよう十分な個数を確保しておく。



写真1 奥行（1000 mm）×幅（3500 mm）のキッチン。幅、奥行きともにゆとりがあり作業しやすい。背面には電化製品を置くスペースが棚2本分確保されている。



写真2 キッチンの前にカウンターを設置。少し段があるため多少使いにくい。利用者用の低い洗面台兼シンクを設けている。食器棚は3本設けられている。



写真3 背面式のキッチンに配膳カウンターを設置。キッチンの横にスタッフコーナーがある。動線が短く作業しやすい。



写真4 認知症グループホームのキッチン。すべての調理を行うためシンクとコンロが複数個設けられている。