

は石敷きにして其の上に板を列べたるをよしとす、換氣法に注意すべし。  
家具は其の物として役目を遂ぐるに便利なるものたると同時に、又室内の裝飾たるべし。故に其の形色大き等其の室に相應したるものたるべし、各室に用ゆる家具は、一般仕來りあるも之れに對する説明は家具工作法の講義となるべければ茲に略す。

### 中流臺所構造及器具懸賞當選者發表

中流臺所構造及器具に關する計畫懸賞募集は大正二年十一月十五日東京高等工業學校に於て其の審査の結果を發表せられたり。應募者總數二十九人の内當選者は壹等賞(金拾五圓)清水英太郎 貳等賞(金拾圓)白田銀次郎、參等賞(金五圓)小島鋤二郎の三氏なり今審査報告書を得たるを以て左に掲ぐべし。

臺所構造及臺所用具計畫懸賞審査御下命相成審査の結果別紙の通に候條及御報告候也

大正二年十一月十五日

審査委員長	工學博士	阪田真一
審査委員		後閑菊野
		河津七郎
		前田松韻
		杉田全三
		吉田全三

東京工業學校長手島精一殿

### 報告書

大正二年六月募集せし中流臺所構造及臺所用器具計畫に付之を審査するに應募者總數二十九名にして、何れも臺所計畫に加ふるに器具の計畫を以てし、特に器具の計畫に注意せしもの少なからず。一等二等三等各一名褒詞者四名を挙げたり。

審査の方針は一、募集規程に適するか否か一、臺所用器具の配置一、臺所器具の構造一、臺所床、地盤、窓(明取、換氣壁等の構造一、室の方向等の項目に就き其優劣を定むと雖も、本募集は中流の臺所と云ふにあるを以て今日の民度に考へ、從來の臺所並其器具に改良を施し之を適當に配置せるものにして多額の設備費を要せずして實行し得べき考案たるべきこと)に重きを置き、假令便利良好なるべきも多額の費用を要し中流に適合せざる計畫の如きは捨つるの方針なり、之によりて審査するに其要項に適し臺所改良に資すべきもの少なからず成績概住良なるを認め左に擬賞者を選定し併せて擬賞の理由を略述せむ。

補習學校建築科第一學年生徒 清水英三郎

#### 一等賞

室は二坪二合五勺の狭き間に於て土間、流其他の配置當を得各用具の使用に對して便利且通氣、採光、十分なり而して床下を叩となし清潔を保つに便利となせり特に稱すべきは從來の坐働式臺所を改めて立働式に構造し水流しに密接して料理臺を設け將來臺所用として愛用せらるべき冷蔵庫を設け比較的塵埃の少なき方面に配膳臺を設けたる如きは良好なる考案にして猶近時既に大都市に係らず適用せる瓦斯を用ひ兼て薪炭をも用ふるに適せしめ又各種臺の下を適當に利用せるが如きも亦可なり消火器の設備をも加へたるは注意の周到なるものなり是優賞に擬したる所以なり

此計畫に關し稍遺憾なるは水流の位置と煮焚の位置との配合宜しきを得ず宜しく水流し料理臺を中央部に設け其背後に煮焚の竈を据ゆ水道栓を流と料理臺との中間に置き而して流しは水槽となし得るが如くに地盤より不朽性材料を以て築造し米櫃を改良し其位置を高くし煮焚場と戸棚との位置を遠からしむるを得一隅に掃除具を容るべき設備ならしめば一層良好なる臺所たるを得ん

#### 二等賞

徒弟學校家具分科第三學年生徒 白田銀次郎

構造配置に關しては寧ろ一等賞者の計畫に勝るの點少なからずと雖室に於て七合五勺の廣さを加へ炊事器の適用は前者に及ばざる所あり是れ二等に擬したる所以なり特に稱すべきは戸棚の廣くして炊事より生ずる臭氣抜きを附し食料品と煮焚の場所とを離したるは良好なる考案なりとす

此計畫も亦流及料理臺を中央に設け冷蔵庫の如き進歩的用具を使用し米櫃醬油樽等の綿密なる注意を施せば優に改良されたるを得ん

臺所と稱するを得べし

三等賞

補習學校生徒 小島鋤三郎

水流の構造及其近傍の考案は前二者に勝り用具の配置當を得たり是れ此賞に擬したる所以なり  
炊事場を土間とすは炊事者に寒冷を覺えしめ且一室に板張と土間とを用ひたるは動作上甚だ不便なるのみならず炊事者をして  
大に疲勞せしむる者なれば宜しく叩の上に床を設け一室内は平面として段違を設けざるを可きす其他前二者に對する希望を加  
味するを要す

賞外者略評

一、徒弟學校大工分科生徒齋藤源治郎の應募に係る計畫は其配置構造及巨細の注意周到にして優賞に擬すべき價值十分なりと  
雖も、戸棚の位置規定坪敷以外となりたる一事あり、爲めに選外たるの止むなきに至れり、蓋應募者は八疊の坐敷と稱すれ  
ば床及違棚は之に加はるの意味を以てせしならん假りに出窓式となさんには更に抵觸する所なかるべかりしなり遺憾なりと  
云ふべし。

一、日下部重三、小山正治、高橋喜本の流の構造佐藤清次郎の炭火七輪の構造の如きは確に一部の改良と認むるに足るも擬賞  
に達せざりき。

第一等賞設計仕様書

(清水英三郎)

坪敷 二坪二合五勺  
高さ 土間より天井廻縁下端迄八尺九寸  
床先端より天井廻縁迄八尺  
方角 住宅の位置間取の如何によりて方角を異にすると雖も可成東南向を希望す  
右仕様  
出入口 外より出入口高さ敷居上端より鴨居下端迄五尺八寸巾六尺腰付摺硝子戸二枚引違ひ、戸の外表面には鐵丸棒八通建込  
廊下よりの出入口巾五尺七寸稍腰高硝子嵌込紙障子二枚  
引違

領 巾四尺四寸高三尺出一尺一寸の出窓とし外面に丸棒建込障子二枚引違下方の硝子とす出窓の張板上には消火器空瓶  
空罐磨砂石鹼其他を置く

板の間 全部揚板構造とし時々床下(經費の許す限り床下全部叩きとなすを希望す)の掃除を行ふに易からしむ特に切臺の  
前床下は一部を區劃し薪の類を入れ置くものとす

土間 叩き長三尺三寸横一尺九寸

流し 大きき二尺八寸巾一尺九寸深三寸五分内面衛生的に丸みを付けたる人造石造りとなす  
切臺 高二尺巾一尺九寸流しと連絡し其境界中央に水道蛇口を置くものとす蛇口には護謨若しくは布片を取付く臺上には  
粗板を置く

流道臺 流及切臺を連れて流臺を造る其構造地盤より煉瓦にて積上げ床先端より上ると二尺三寸外周は流と同様人造石の化  
粧を施す而て内部の空所には土付の野菜(之より洗ひて料理に供せんとするもの)及砂箱を山葵、生薑、山芋、其他  
の野菜を貯ふ又隅部には流より生ずる鐵若しくは鉛管を供へ地中の排水管に連絡せしむ其位置は臺所の殆ど中央部  
とす

羽目 床上高三尺通り羽目板を張り壁に打付けたる棧木は角は丸面板とし雜巾掛に便ならしむ

釣棚 棚九寸切臺上壁より豫備戸棚側面迄折返して、二段に釣り下段には小桶味噌越摺鉢鍋の類を載せ上段洗面器フカシ  
篩箕桶如露の類を載せ下段棚下には棧木を打ち之に釘を打ち摺子木、羽毛、タワシ、ササラ、柄杓、焼網の類を掛け  
置く、但し釘には單軸若しくは「コルク」の廢物を通し錆の生ずるを防ぐ長三尺三寸巾一尺八寸其位置流との連絡を  
計り右手を釜とし左手を瓦斯七輪魚焼七輪とす釜の内部は二段とし炎残りの床上に落ち来るを阪ぐのみならず竈前  
床には適當の大きさの鐵板を敷き危濤を避く

食器戸棚 大き巾二尺六寸奥は一尺六寸成三尺三寸下部は引出を二段に付け上部を兩開戸とし内部には棚二段に設け杓子箸匙  
碗茶碗茶器コップ皿盆并其他總ての食器を納む

米櫃 食器戸棚の下に置く大き巾二尺六寸高二尺奥は一尺六寸正面兩開戸を排せず之に添ひて落板を兩端の小溝にて嵌入  
但上半分の落板は便宜上常に取り置くことを得

食器戸棚 大巾二尺奥は一尺九寸高二尺九寸高三尺七寸下方は引違とし之に酢醬油酒を小樽のまゝ入れ上方には一段の引出と

兩開戸あり其構造食器戸棚とは同様にして、只兩開戸に窓形を切り明け之に網を張り 繩張とす此内には砂糖鯉節、佃煮、乾物類野菜類、漬物類等を順序よく配列す戸棚上には折疊したる食卓等を載す  
 豫備戸棚 常に多く使用せざる食器類例へば重箱、井、椀等若くは砂糖鷄卵の類をも納むることあり  
 冷蔵函 果物、魚類、獸肉、サイダー、シトロン、麥酒類を貯ふ  
 配膳臺 大き長二尺二寸横一尺七寸成二尺五寸引出し、内には庖刀、鋏、小刀、布巾等を臺下には飯櫃膳類を入れ置く  
 掃除具箱 巾八寸深一尺二寸高四尺五寸とし之に簀、た、き、雜巾其他の掃除道具を納む  
 天井 四方より圖の如く若干勾配に張り中央二三尺平方の氣拔を造り之に金網を張る若し之が天井にあらずして直ちに屋根裏を天井として見るが如き場合には天窓を廣く取るものとす  
 (注意) 竈には酒道を取付け之を屋外に送るは勿論煙氣の室内に留るをいみ窓入口氣拔を以て常に空氣の新陳代謝を計る來客の時には廓下に面する障子を取除くを便利とす

第二等賞設計説明書

(白田銀次郎)

一室の面積 長さ十二尺、横九尺、(三坪)  
 一方 正面東南向とす  
 一家具及構造 (1)料理臺 (2)水流 (3)戸棚 (4)米櫃 (5)配膳臺 (6)飯櫃臺 (7)棚 (8)土間  
 (9)羽目 (10)窓 (11)壁 (12)上ヶ板 (13)天窓 (14)天井其他  
 (1)料理臺 構造 長さ三尺五寸、巾二尺、高さ二尺五寸  
 正面は戸棚となし、内部は棚板を設く、中央より横に區分し更に左方を縦に二段とす、甲板の上にては料理をなし、下部戸棚には野菜類、料理用具を入るゝに用ゆ  
 寸法 長さ二尺五寸、巾二尺、高さ二尺五寸(但し床上より流し下端まで二尺)而して其の上に五寸以上の縁を附す  
 構造 水流しは人造石を以て作り水道を備へ竹製の箕子を設く(長さ一尺三寸巾五寸高さ三寸)臺には棚を作る  
 寸法 長さ五尺巾尺、八寸高さ五尺七寸  
 構造 中央より區分す、上部は硝子戸と爲し上部は鏡戸とす内部は上下共棚を設備す  
 用途 上部右は日用品類(小皿、椀、茶碗、井、茶器の類)左は臨時用品(大皿、大井、重箱、膳)等を備ふ  
 (2)水流し 寸法 長さ二尺五寸、巾二尺、高さ二尺五寸(但し床上より流し下端まで二尺)而して其の上に五寸以上の縁を附す  
 構造 水流しは人造石を以て作り水道を備へ竹製の箕子を設く(長さ一尺三寸巾五寸高さ三寸)臺には棚を作る  
 寸法 長さ五尺巾尺、八寸高さ五尺七寸  
 構造 中央より區分す、上部は硝子戸と爲し上部は鏡戸とす内部は上下共棚を設備す  
 用途 上部右は日用品類(小皿、椀、茶碗、井、茶器の類)左は臨時用品(大皿、大井、重箱、膳)等を備ふ  
 (3)戸棚 寸法 長さ五尺巾尺、八寸高さ五尺七寸  
 構造 中央より區分す、上部は硝子戸と爲し上部は鏡戸とす内部は上下共棚を設備す  
 用途 上部右は日用品類(小皿、椀、茶碗、井、茶器の類)左は臨時用品(大皿、大井、重箱、膳)等を備ふ

下部右は日用器具、左は臨時用器具  
 注意 従来の奥行三尺のものにては物品の出入及び掃除に不便なるを以て特に一尺八寸とせり  
 寸法 長さ一尺七寸、高さ一尺五寸、巾一尺一寸  
 構造 高さ四尺の所に設け下部を角錐となし口を附し、其所より白米を出すの装置とす  
 寸法 長さ三尺二寸、巾一尺五寸、高さ二尺五寸  
 構造 甲板の下に抽斗を三個並べて付し其の下部を戸棚とす  
 用途 抽斗には、剪刀、箸、七、燐寸等小物を入るに用ふ  
 戸棚上部 右は酒類、酢、砂糖鯉節等左は煮物類を入る  
 戸棚下部 右醬油、味噌等左鷄卵、乾物類を貯ふるに用ゆ  
 注意 戸棚内部を漆室となす時は汁の流るゝことあるも汚點とならず且つ掃除に便なり  
 寸法 一尺三寸角にして高さ一尺五寸とす  
 構造 上部は従来の臺の如く(夏期使用する)下部に抽斗を設け内部に雜品を入る  
 注意 高さ餘り低き時は不便なるを以て特に高く設備す  
 場所 配膳臺の上部及び料理臺の側に附す  
 構造 配膳臺の上部は長さ三尺二寸巾五寸とし二段となす料理臺の側は長さ二尺九寸、巾一尺にて三段となす  
 用途 主婦の隨意(但し摺鉢等は下段とすべし)  
 廣さ 三尺角にして叩となし、一方は屋外に通す  
 高さ五尺七寸の板を壁面に張り掃除に便す  
 面には高さ三尺より上の所に高さ三尺、巾六尺のものを設け側面には高さ三尺より上部に高さ三尺巾三尺の上  
 下窓を付け入口の上にも小窓を設く  
 白色又は淡黄色に塗り室内を明るくすこと  
 長さ三尺、幅二尺六寸、中央より二分し漬物桶、炭、薪等を入るゝに用ふ  
 位置 戸棚の前上部に設け採光及換氣の用にす  
 削り小屋とするときは塵積る故通常の如く張る竈及七輪は瓦斯を使用し之れに臺を附す  
 (14)天井 位置  
 (13)天窓 位置  
 (12)上ヶ板 位置  
 (11)壁 仕上  
 (10)窓 造正  
 (9)羽目 造正  
 (8)土間 廣さ  
 (7)棚 場所  
 (6)飯櫃臺 構造  
 (5)配膳臺 寸法  
 (4)米櫃 寸法  
 (3)戸棚 寸法

第三等賞設計説明書

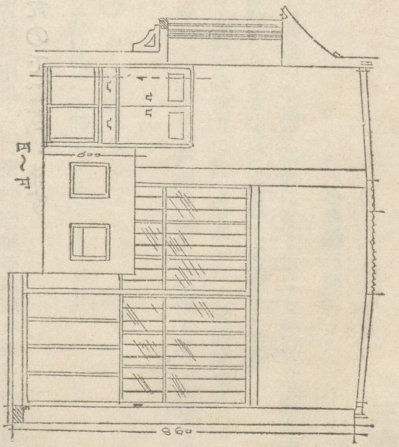
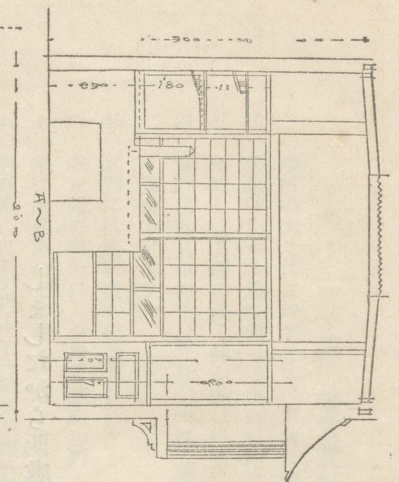
(小島勲三郎)

- 一、臺所の大きさは二坪半とす、方角は圖に示せるが如し、其他の事柄は圖面に多く示せるを以て大略の説明を爲すこととせり
- 二、舊來使用せる座り働きの方式は衛生に悪しく且不便からざるを以て本圖は立働きの式とせり
- 三、水流しは三個の流し鉢を設け一方に於て荒洗ひをなし然る後他方に於て清洗をなす様設計せり
- 四、臺所用器具中杓子、箸、匙、膳、碗、茶碗、皿、盆等の小道具、主婦自ら戸棚等の内に整頓し置くを以て最も便とすべければ之が詳細圖を附せず
- 五、本圖には瓦斯竈を使用したれどもコークス竈を使用するも經濟ならん
- 六、我が國の臺所にも今後冷蔵庫を設くるの必要を認めれば之を設置することとせり
- 七、米は冷蔵庫の上に置くこととせり
- 八、料理臺には「引出し」と「兩開戸棚」を設く、料理小道具は「引出し」に摺鉢、磨桶等兩開戸棚に入れ置くこととせり
- 九、「流し」の下(床下)には野菜を入れ得る様設計せり
- 十、「流し」の流鉢は人造石又はコンクリート等廉價なるものを以て製し其上部には裝飾を兼ね材質堅き材木を以て覆ひたり
- 十一、床は板張りとなし、床下、土間は一面に「たゞき」とせり
- 十二、「流し」鉢受は煉瓦積とす
- 十三、其他材料は圖に付けて知るべし

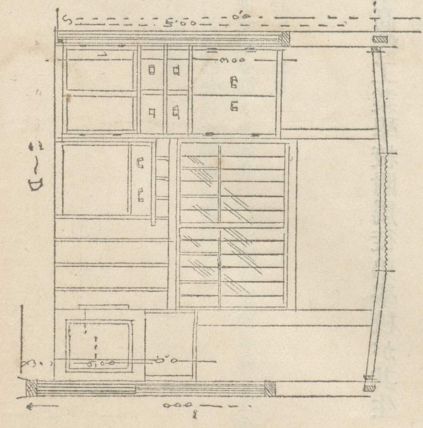
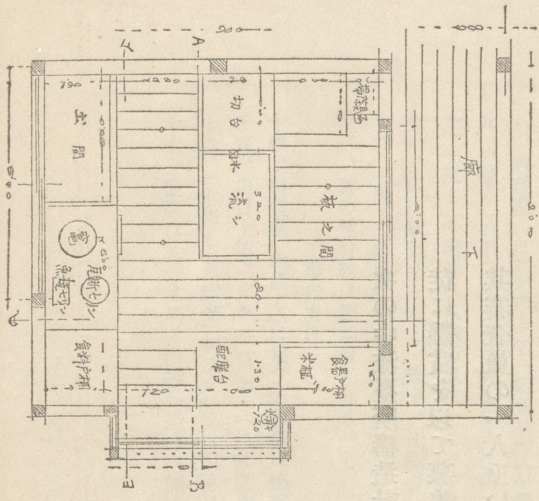
工事の方法

- 十四、料理臺「水流し」に接する部分は煉瓦「セメント」塗仕上とせり
- 十五、出口上部(ガラス)戸の上には圖の如き引違ひ「通風窓」を設く又天井には一個の天窗を設く天井は傾斜せしめたり
- 十六、「水流し」上部の「ガラス」窓は引違ひとし其の外部には約四分の丸鐵棒を嵌めり
- 十七、竈臺は約一寸高きの縁を設け内側には「トタン」板を張れり

次の中流臺所構造計畫圖は東京高等工業學校附屬徒弟學校が其生徒に懸賞を以て募集せられたものでありまして客員の後閑先生は其審査員の一人でいらつしやいましたさうで同先生から拜借いたしましたから此處に掲げましたのでございます



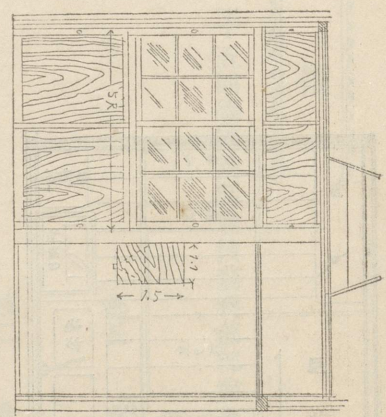
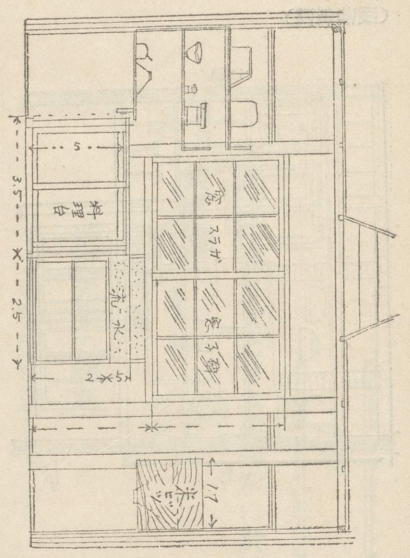
(記事参照)



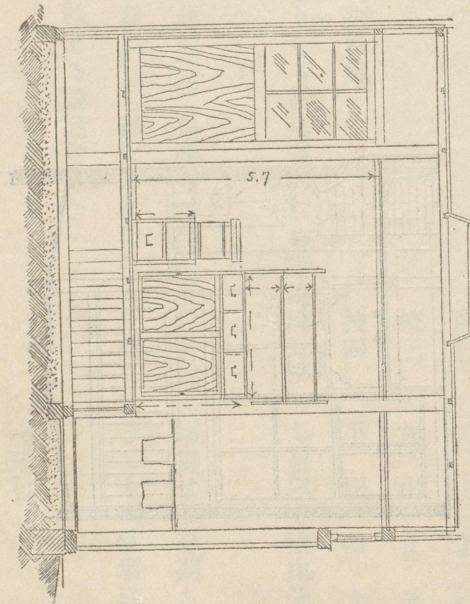
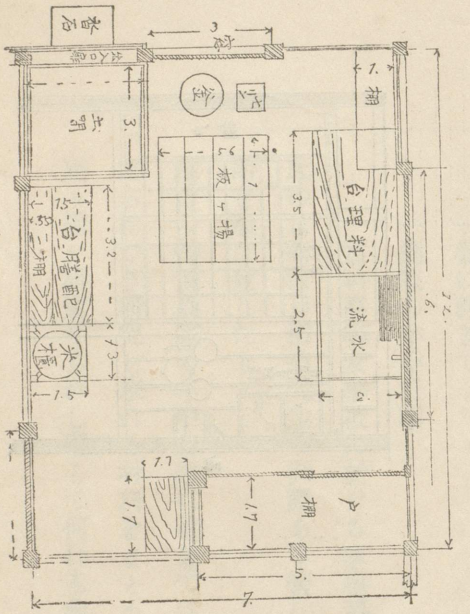
中流臺所構造懸賞應募計畫圖

第一等賞

東京高等工業學校附屬  
補習學校建築科第一學年生  
清水英三郎



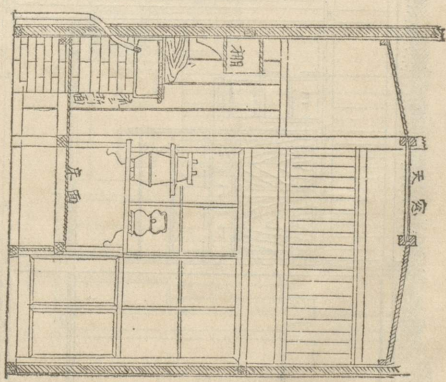
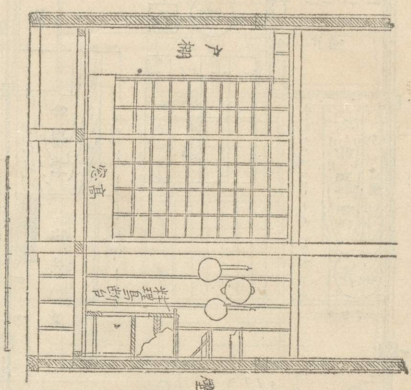
(記事参照)



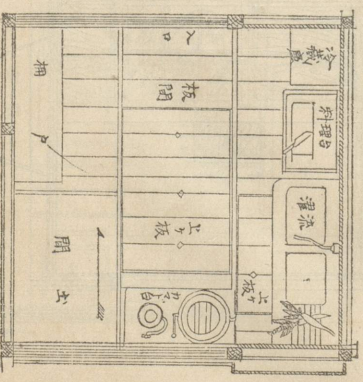
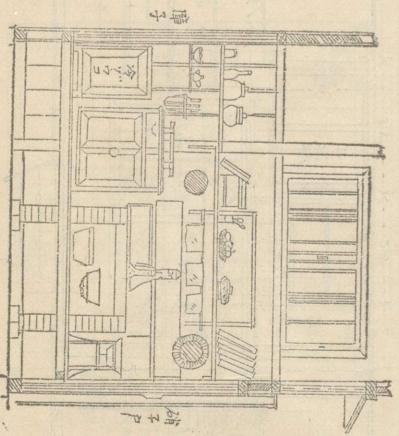
中流臺所構造懸賞應募計畫圖

第二等賞

東京高等工業學校附屬  
徒弟學校第三年生  
白田銀次郎



(記事参照)



中流臺所構造懸賞應募計畫圖

第三等賞

東京高等工業學校附屬  
補習學校科目制生徒

小島 勳 三郎

會 報

大正二年九月廿七日本校講堂に於て第二十五回學術談話會技藝科部會を開く

談話順序

- 一 開會の辭
  - 一 榎山先生の御話
  - 一 地方の物價に就きて
  - 一 疊に就きて
  - 一 農家の年中行事
  - 一 實科高等女學校に於ける家事科細目案
- 部長 宮川スミ先生
- 技二 倉田しま
  - 臨教 井上よね
  - 技三 片山おと
  - 技四 下田のぶ

此の日新渡戸稻造先生の御話ある筈なりしも御病氣のため御出席なかりしを以て榎山先生に御講話を願ひ致したり

地方の物價農家の年中行事に就きては此の夏二年生三年生が各自各地に歸省せるを期として特に之らにつき研究し來れる材料をまとめ發表せられたるものなり。疊につきても研究者は疊商店に到り種々研究せられし事として何れも興味ある講話なりき