



Title	米国における小型調理家電の発展過程：1920～50年代を中心に
Author(s)	面矢, 慎介
Citation	デザイン理論. 2005, 46, p. 170-171
Version Type	VoR
URL	https://doi.org/10.18910/52899
rights	
Note	

The University of Osaka Institutional Knowledge Archive : OUKA

<https://ir.library.osaka-u.ac.jp/>

The University of Osaka

米国における小型調理家電の発展過程

— 1920～50年代を中心に —

面矢慎介／滋賀県立大学人間文化学部

1950年代のアメリカ調理家電市場には、現在の日本からみるとやや過剰とも思える一連の機器があった。本発表では、アメリカならではの小型調理家電のいくつかについて、その普及に先立つ1920年代～30年代の登場時から、1950年代の一定の普及までの過程をたどり、この一連の機器の発展について考察した。

初期の小型調理家電は20世紀初頭から1920年代までの間に多くが試行されている。この時期にはトースターやパーコレーターなど、後に広く普及していくものの他、チェイフィング・ディッシュ（もとはアルコールランプなどを使った料理保温用容器。サービング習慣の変化によって後には見られなくなる）や、電気発熱を利用した卓上用の複合調理器（テーブルトップストーブなどと呼ばれ、一度の通電によって発熱体の上下で経済的に調理するもの）等の製品もあった。

1930年代の家電メーカーの製品ラインアップには、トースター、パーコレーターの他、ワッフルアイアン（ワッフル焼き器）およびそれから派生したサンドイッチ・トースター、さらに、ゆで卵づくり器、ポップコーン・ポップーに至るまで、食卓上での使用を前提とする一連の小型調理家電が見られる。この頃になると冷蔵庫や洗濯機、電気レンジなどの大型家電とは一線を画した製品ジャンルとして成立していたことがうかがえる。

ここで当時の代表的製品のひとつ、ワッフルアイアンに注目してみた。その電化以前の鑄鉄製ワッフル型（本来のワッフルアイアン）は1920年代の通販カタログにも見られる。電気式ワッフルアイアンは調理レンジの上で使

うワッフル型と同様の用途をもつものだが、最初期のものは業務用であったろう。家庭用としてはおそくとも1920年代末には丸形の定型が成立している。その後30年代頃から、ワッフル専用ではなく、焼き型を交換することでサンドイッチ・トースターやグリルの機能を併せ持つ角形タイプが現れ、これが50年代以降では主流となる。これは日常的にワッフルを焼くという食習慣自体がやや廃れてきたためかもしれないし、あるいは機器に多くの機能を持たせて利用頻度をあげることが求められたのかもしれない。50年代の多くの家庭にはいくつもの小型調理家電製品があり、その収納も問題となったからである。

「アメリカ的」料理の特性として、種々の調理済み食品の利用があげられるが、これはワッフルにも当てはまる。ワッフルのレシピはもともと各家庭で独特のものがあったと思われるが、1930年代頃にはすでにワッフル専用粉が商品化されている。また機器メーカー各社はワッフルアイアンを使ったレシピを開発し、レシピ集として製品の付録につけるようになる。機器に付随したレシピの開発と、機器にあわせた食品の開発・商品化とは、ワッフルに限らず、その後のアメリカの食文化に大きく影響したと考えられる。

1920年代の家庭電化啓蒙書をみると、小型調理家電を使った客のもてなしの方法などが説かれ、これらの機器を使えば、主婦が食卓から離れることなく家族も客ももてなすことができるという省力化の利点が強調されている。この新しい機器を使えば、サーバントのいない家庭の主婦が自ら調理も配膳もおこな

うことが容易になると期待されていたことがうかがえる。

小型調理家電の外観デザインに関しては、1930年代半ば頃から流線型やアール・デコ調のディテール処理などが見られるようになり、インダストリアルデザイナーの関与がうかがわれる。1950年代になるとボディ全体をクロームメッキ処理とし、ハンドルやベース、調節ダイヤル部を黒いプラスチックとすることが定型となった。

家庭電化率と家電製品普及率の推移をみると、電気レンジの普及率は他の大型家電と比べて著しく低かった。これは電気代の高さが主要因であろう。このような状況の中で、機器自体が高額で電気コストもかさむ電気レンジを購入しない層でも、小型調理家電のいくつかを揃えれば一定の便利さが得られる。多種の小型調理家電には電気・ガスのレンジとはまた別の大きな市場があったことになる。なお、アメリカでは農村部の家庭電化が都市部に比べて大きく遅れた。これまでに述べたような家電機器の普及は1930年代でもなお都市部に限られた出来事であった。

キッチンに定置され次第に重装備化していったガス・電気のレンジと対比すると、小型調理家電の存在理由は、それが使われる空間、つまり台所空間と食事空間との関係に見いだせる。中流住宅の標準的プランでは、まずキッチンとダイニングの間にパントリー（配膳室）を置く（つまり召使いの存在を前提とした）プランから、キッチンとダイニングが隣接するプランへと推移してくるといわれる。ダイニングテーブル上で簡単な「調理」ができる小型調理家電が最初に本格的に使われ始めたのは、おそらくこのようなプランの住宅に住む召使いのいない家庭であった。やがて50年代になるとダイニングを独立空間とせず、キッチンで食べるキッチン・ダイニングのプラン

が一般的になってくる。これは、台所から離れたダイニングテーブル上でも簡単調理ができるという小型調理家電の一つのメリットを失わせたが、この住宅プランの変化によってその普及が止むことはなかった。50年代の「ポピュラックス」とも称される豊かな消費文化の中で、ますます多くのメーカーがこの市場に参入している。

この理由のひとつとして、この分野の機器がしばしば「ギフト」として購入されていたことが思いあたる。クリスマス・シーズンなどの（夫から妻への）贈り物として広告宣伝されることは1920年代からすでにあり、結婚する花嫁に親戚友人が新家庭で使う品々を贈る習慣がある中で小型調理家電が選ばれることが多かった。1950年代にはギフト用アイテムとしてかなり定着していたと見られる。基本的熱源としての汎用レンジと手道具があればたいいていの料理は事足りる。しかし、機能特化した小型の機器があればさらに調理が便利に、また楽しくできる。ギフトとして贈り合うのに、この分野の機器はきわめて好都合な性格を持っていたのである。

さらにアメリカ独特の食事習慣・社交習慣との関わりも指摘される。1950年代に人気となったスキレット（足つきフライパン型の調理家電）は、料理をそのまま保温してテーブルに出しておけることが訴求されている。ワッフルアイアンはトースターほどには日常化しなかったものの、やはりテーブル上で調理の過程を見せる楽しさがある。また、ロティセリー（串刺し肉を自動回転させながら焼くブロイラー）などのように、調理過程を見せることを意識した調理器も登場している。小型調理家電は家族の日常の食事のためばかりでなく、ホームパーティなどの社交的食事習慣の中で活用される機器でもあった。