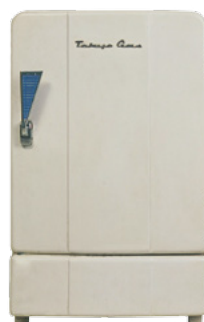




昭和30年代のダイニングキッチン。ステンレス流し台にガスのコンロや炊飯器を備え、モダンで快適になった台所は憧れの的だった。

ガスと暮らしのモノがたり ◆ 第6回 ◆

## 昭和② 豊かな食卓を 彩ったガス



昭和35(1960)年に登場した「TG55型ガス冷蔵庫」。ガス冷蔵庫は昭和40年代まで販売。

終戦を経て世の中が落ち着きを取り戻した昭和26(1951)年、集合住宅の新しい間取りプランとして「台所兼食事室」が登場。後にダイニングキッチンと名付けられ、日本住宅公団(現・UR都市機構)が開発を推進、団地の建設ラッシュとともに普及していきます。

ダイニングキッチンは卓袱台からテーブルへと、食卓のスタイルを大きく変えました。また当時の炊事はとても重労働で、北側の土間でしゃがんで行うのが一般的でした。それが明るい空間で立ったまま家族と語りながらできるようになったのは、当時の主婦にとっては夢のような出来事だったのです。

ダイニングキッチンは新しく

開発されたステンレス流し台とともに、ガス栓を標準で備えていました。ガスのある最先端の暮らしは羨望の眼差しを集め、市場の期待に応えるように国産の新しい機器が次々に登場します。たとえば上のガス冷蔵庫はアンモニア溶液をガスバーナーで加熱し、その気化熱で冷却を行う仕組み。モーターを使用しないため騒音や振動がなく、とても静かでよく冷えると評判でした。昭和32(1957)年に登場したガス自動炊飯器は、スイッチひとつでご飯が炊けるという「大革命」をもたらした、たちまち人気商品に。これは先行して発売された電気式炊飯器を意識したもので、ダイニングキッチンを舞台に、ガスvs電気の競争が繰り広げられます。

全国のガス事業者は体験を通してガスの良さを知ってもらうため、ガス展や料理教室などのイベントに力を注ぐようになります。たとえば東京ガスが昭和33(1958)年に開講した料理教室では、ポークソテー、スコッチエッグ、蛤の塩焼き、回鍋肉など、

普段より少し背伸びをしたレシピが紹介されました。ガス機器を購入したお客さまに、料理教室のチケットをプレゼントするキャンペーンも行われました。お客さま接点を大切にしたガス事業者のPR活動は、昭和30年代から本格化したのです。

また、ガスオーブンやグリル付きコンロなど今日見られるガス機器のバリエーションも出揃い、昭和40年代にはこれらをビルトインしたシステムキッチンへと発展します。便利で豊かな食文化づくりに、大きく貢献したガス。次回はもうひとつ、ガスが戦後の暮らしに変革をもたらした「お湯」にまつわるモノがたりを紹介します。



昭和32年のガス自動炊飯器の広告。価格は4,100円(当時の大卒初任給は10,000円ぐらい)。