สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ต้นแบบครัวไทยในบ้านพักอาศัยประเภทบ้านจัดสรร ในเขตกรุงเทพมหานคร และ ปริมณฑล กรณีศึกษา แบบบ้านเดี่ยว ขนาดสามห้องนอน

THAI KITCHEN PROTOTYPE OF CONTEMPORARY RESIDENCE IN BANGKOK AND SUB – URBAN CASE STUDY THREE BEDROOM TYPE OF SINGLE HOUSE



T033115

ศักดิ์ชัย พิเชียรวงศ์

SAKCHAI PICHEANVONG

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน 33115
วัน, เดือน, ปี - 5 ก.ค. 2542

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรมหาบัณฑิต
สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน
บัณฑิตวิทยาลัย
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
พ.ศ. 2542

ISBN 974-622-415-8

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

THAI KITCHEN PROTOTYPE OF CONTEMPORARY RESIDENCE IN BANGKOK AND SUB – URBAN CASE STUDY THREE BEDROOM TYPE OF SINGLE HOUSE

SAKCHAI PICHEANVONG

A THESIS SUBMITTTED IN PARTIAL FULFILLMENT
OF THE REQUIREMENT FOR THE DEGREE OF
MASTER OF ARCHITECTURE INTERIOR ARCHITECTURE
SCHOOL OF GRADUATE STUDIES
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
1999

ISBN 974-622-415-8

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

COPYRIGHT 1999
SCHOOL OF GRADUATE STUDIES
KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	ต้นแบบครัวไทยในบ้านพักอาศัยประเภท บ้านจัดสรร ในเขตกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล กรณีศึกษา แบบบ้านเดี่ยว ขนาดสามห้องนอน
นักศึกษา	นายศักดิ์ชัย พิเชียรวงศ์
รหัสประจำตัว	36062187
ปริญญา	สถาปัตยกรรมศาสตร มหาบัณฑิต
สาขาวิชา	สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน
พ.ศ.	2542
อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์	ผศ. ทรงชม จุลาลัย

บทคัดย่อ

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึง ลักษณะทางกายภาพของครัวไทยในอดีต และลักษณะทางกายภาพของครัวแบบตะวันตก เพื่อให้เห็นถึงการแก้ปัญหาอันเกิดขึ้นในงานครัว ตลอดจนข้อดีต่างๆ เพื่อเป็นแนวทางในการประยุกต์ใช้กับบ้านพักอาศัยในปัจจุบัน โดยยกตัวอย่างกรณีศึกษา คือ บ้านจัดสรรในเขตกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล เป็นแบบบ้านเดี่ยว ขนาดสามห้องนอน

การเก็บข้อมูล กรณีศึกษา ได้ทำการรวบรวมเอกสารเกี่ยวกับรูปแบบบ้านเดี่ยว โดยการสำรวจโครงการที่มีผลประกอบการที่น่าเชื่อถือทั้งภาครัฐ และ เอกชน รวม 4 กลุ่ม ได้ตัวอย่างกรณีศึกษาทั้งหมด 15 แบบ

การศึกษาพฤติกรรมที่เกี่ยวเนื่องกับห้องครัวจากประชากรตัวอย่าง ได้ข้อมูล 3 หัวข้อใหญ่ ดังนี้

1. การจัดการอาหาร และพฤติกรรมการทำอาหารสำหรับครอบครัว พบว่าส่วนมากจะเลือกซื้ออาหารสดมาประกอบอาหารเอง เป็นลักษณะอาหารไทย คือ ข้าวพร้อมกับข้าว นอกจากการทำอาหารแล้ว ยังพบพฤติกรรมอื่น เช่น การทานอาหารในครัว โดยรวมแล้วพฤติกรรมยังไม่เปลี่ยนแปลงมากนัก แต่จะเปลี่ยนเพียงเทคนิค , อุปกรณ์ที่มีความสะดวกมากขึ้น

2. การปรับพฤติกรรมให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมทางกายภาพ ผู้ตอบมีทัศนคติในแง่ดีต่อรูปแบบครัวตะวันตก ผู้ตอบจะมีการปรับพฤติกรรมของตัวบุคคลเอง มากกว่าที่จะปรับสภาพแวดล้อมทางกายภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. การแก้ปัญหาเรื่องการระบายอากาศภายในห้องครัว ส่วนมากใช้วิธีเปิดประตู - หน้าต่าง เพื่อระบายอากาศ, กลิ่น, ควัน จากการทำอาหาร

การศึกษาเปรียบเทียบข้อดีในการนำมาประยุกต์ ระหว่างครัวไทยแบบเดิม กับ ครัวแบบตะวันตก โดยพิจารณาจากความเหมาะสมกับการทำอาหารไทย วิถีชีวิต และความเหมาะสมกับสภาพโดยรวมของอาคาร พบว่า ครัวไทยแบบเดิม มีการกำหนดที่ตั้งห้องที่เหมาะสม ตลอดจนองค์ประกอบภายในที่คำนึงถึงการระบายอากาศ ห้องครัวมีความสัมพันธ์และต่อเนื่องกับธรรมชาติ เช่น ภูมิอากาศ , แหล่งอาหาร ในขณะที่ครัวแบบตะวันตกมีการจัดวางผังที่เป็นระบบ มีเครื่องเรือน และระบบต่างๆ รองรับการใช้งานที่สะดวก ซึ่งในการศึกษา สามารถสรุปเป็นแนวทางในการออกแบบ ดังนี้

ที่ตั้งของห้อง และ ตำแหน่งของจุดปฏิบัติงาน ตลอดจนลักษณะทางกายภาพ คำนึงถึงการแก้ปัญหาในเรื่องการระบายอากาศได้ดี ในส่วนของขนาดของห้อง , เครื่องเรือน และ องค์ประกอบภายในครัว ควรสอดคล้องกับกิจกรรมการใช้งาน โดยคำนึงถึงหลักการต่างๆ ในการจัดห้องครัว

จากการศึกษานี้ จะนำมาเป็นแนวทางพัฒนา ในการจัดสภาพแวดล้อมทางกายภาพของห้องครัว ให้เหมาะสมกับพฤติกรรมของคนไทย ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อวิชาการด้านสถาปัตยกรรมภายใน และสาขาวิชาที่เกี่ยวข้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Thesis Title	Thai Kitchen Prototype of Contemporar Residence In Bangkok and Sub - Urban Case Study Three Bedroom Type of Single House
Student	Mr. Sakchai Picheanvong
Student ID	36062187
Degree	Master of Architecture in Interior Architecture
Programme	Interior Architecture
Year	1999
Thesis Advisor	M. Songchom Chulasai

ABSTRACT

The Study has object to study for physical demonstration for Thai heathen in the past and physical demonstration for Western kitchen. In order to demonstrate for solving a problem which take place in kitchen work, altogether the other best idea for the way for adaptation in present residence. By the way intentioned in case study one the real estate in Bangkok and suburb area which are three beds rooms of single house.

For collection data, which collects information for single model which survey of the actual project which have bun the best gain income both of government part and private individual part, selected by 15 case study are 4 groups.

For behavior study for involving in kitchen of population in case study, have three data are as follow.

1. Food management and cooking behavior for family will be found that the mostly will by fresh food for themselves cooking, is Thai food as the thing to eat with rice. Except for cooking will be found the other behavior etc have food in kitchen which mostly the behavior not any change except for technical and more convention equipment.

2. Modification behavior will follow by physical environment. The Responder has good attitude for Westem model kitchen. Responders will more modified individual behavior than physical environment.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. Solve problem for air-refresh inside kitchen. Mostly will be used to open the door or window in order to air fresh, smell and smoke by cooking.

The study compare the good modified with Thai kitchen old and Western kitchen which consider for approximate for Thai cooking, the way of life and overview of building altogether interior factors which mentioned in air-refresh. Kitchen is related and consistent with natural I.E. weather, food resource but Western kitchen has system planning, furniture and other system to afford for convenience use. The study conclude on the way for design as follow :

Plan for room and working point position, include physical demonstrate mentioned in solving problem for air refreshing inside of room , furniture and interior factor in kitchen will followed on activity using, otherway for planning kitchen.

With the study will be developed for physical environment for kitchen , approximate for Thai behave which will useful for Interior Architecture subject and involving subject.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี โดยได้รับความสนับสนุนจากท่านอาจารย์ทรงชม จุลาสัย ในการให้คำแนะนำแก่ผู้วิจัยตลอดมา ท่านอาจารย์ฉัตรชัย อินทรโชติ ที่ให้คำแนะแนวทางในความคิดเบื้องต้น และคณะกรรมการวิทยานิพนธ์ ผู้ซึ่งให้คำปรึกษาแนะแนวทางมาโดยตลอด

ผู้วิจัยขอกราบขอบพระคุณ หน่วยงานต่างๆ เช่น การเคหะแห่งชาติ และบริษัทผู้ประกอบการธุรกิจบ้านจัดสรร รวมทั้งท่านเจ้าของบ้านพักอาศัยต่างๆ ที่ให้ข้อมูลในการทำการสำรวจ ตลอดจนผู้ตอบแบบสอบถามที่ให้ความกรุณาร่วมมือจนการทำวิจัยนี้ สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

คุณค่าและประโยชน์อันพึงมีจากวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ผู้วิจัยขอมอบแด่ผู้มีพระคุณทุกท่าน

ศักดิ์ชัย พิเชียรวงศ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย I

บทคัดย่อภาษาอังกฤษ III

กิตติกรรมประกาศ V

สารบัญ VI

สารบัญตาราง IX

สารบัญภาพ XII

บทที่ 1 . บทนำ 1

1.1 ความเป็นมา และ ความสำคัญของปัญหา 1

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา 2

1.3 สมมุติฐานของการศึกษา 3

1.4 ขอบเขตของการศึกษา 3

1.5 วิธีใช้ในการดำเนินการวิจัย 4

ข้อตกลงเบื้องต้น 6

ความจำกัดของการศึกษา 7

คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย 7

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ 8

บทที่ 2. วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง..... 9

2.1 แนวความคิดในการประยุกต์สถาปัตยกรรม 9

2.2 แนวความคิดที่เกี่ยวกับพฤติกรรม กับ สภาพแวดล้อมทางกายภาพ..... 10

2.3 แนวความคิดที่เกี่ยวกับการระบายอากาศ 11

2.4 ความรู้เกี่ยวกับครัวไทยแบบดั้งเดิม..... 11

2.4.1 ตำแหน่งที่ตั้ง และขนาดของครัว..... 11

2.4.2 ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบอื่นๆ 19

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

2.5 พฤติกรรมในการทำอาหาร และการบริโภคอาหารแบบเดิม 21
2.6 ความรู้เกี่ยวกับครัวตะวันตก 26
2.6.1 ตำแหน่งที่ตั้ง ขนาด และลักษณะการจัด 26
2.6.2 ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบต่างๆ 39
2.7 พฤติกรรมในการทำ และบริโภคอาหารของตะวันตก 59
2.8 การศึกษาเปรียบเทียบในการนำมาประยุกต์ใช้ ระหว่างครัวไทย กับ ครัวตะวันตก 62
2.9 อาหารไทยในปัจจุบัน และการจัดการทางโภชนาการ 69
2.10 บ้านจัดสรรแบบบ้านเดี่ยวในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล 72
2.10.1 การกระจายตัวของโครงการบ้านจัดสรร 72
2.10.2 งานวิจัยที่เกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้ที่ต้องการซื้อที่อยู่อาศัย 77

บทที่ 3. ลักษณะและสภาพแวดล้อมของครัว จากโครงการฯ ที่ศึกษา 80
3.1 แนะนำโครงการบ้านเดี่ยว กรณีศึกษา 80
3.2 ลักษณะห้องครัวของบ้านจัดสรร กรณีศึกษา 85
3.3 สรุปการศึกษาเรื่องตำแหน่งที่ตั้งของห้องครัวภายในบ้านจัดสรรฯ กรณีศึกษา 91
3.4 การศึกษาเปรียบเทียบบ้านลักษณะไทยในปัจจุบัน 97

บทที่ 4. การวิเคราะห์ข้อมูล 112
4.1 ข้อมูลทั่วไป และลักษณะห้องครัวของประชากรกลุ่มตัวอย่าง 112
4.2 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการอาหาร และพฤติกรรมการทำอาหารสำหรับครอบครัว 116
4.3 ข้อมูลเกี่ยวกับการปรับพฤติกรรมให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมทางกายภาพ 122

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

4.4 ข้อมูลเกี่ยวกับการแก้ปัญหาเรื่องการระบายอากาศภายในครัว 125
4.5 การกำหนดตำแหน่ง ของจุดปฏิบัติงานภายในครัว 127
4.6 การศึกษาเรื่องขนาดสัดส่วนของห้องครัว 132
4.7 ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบต่างๆ ภายในครัว 141

บทที่ 5. สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ 155
5.1 สรุปผลการศึกษา และข้อเสนอแนะ 155
5.2 แนวทางในการออกแบบต้นแบบครัวไทยในบ้านพักอาศัย กรณีศึกษาฯ ... 160

บรรณานุกรม 192

ภาคผนวก 195
ภาคผนวก ก. ตัวอย่างแบบสอบถาม 196

ประวัติผู้เขียน 203

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1.1	ผังแสดงขั้นตอนการศึกษา	5
2.1	แสดงความต้องการกำลังไฟฟ้าของเครื่องใช้ภายในครัว	52
2.2	แสดงปริมาณของแสงไฟที่ให้แสงสว่างทั่วไปภายในครัว	55
2.3	แสดงปริมาณของแสงไฟที่ให้แสงสว่างตามจุดปฏิบัติงานต่างๆ	56
2.4	แสดงการวิเคราะห์เปรียบเทียบ ในการการนำมาประยุกต์ใช้ ระหว่างครัว..... ไทย – ครัวตะวันตก	68
3.1	แสดงกลุ่มบ้านตัวอย่างกรณีศึกษา.....	81
3.2	แสดงลักษณะของห้องครัวในบ้านตัวอย่าง กรณีศึกษา	85
3.3	แสดงการวิเคราะห์ปัญหาของบ้านตัวอย่างกรณีศึกษา	89
3.4	แสดงการจัดวางตำแหน่งครัว ของบ้านจัดสรร ฯ กรณีศึกษา	93
3.5	แสดงการศึกษาเรื่องตำแหน่งที่ตั้งครัวในบ้านจัดสรรฯ กรณีศึกษา	95
3.6	แสดงการวิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบบ้านลักษณะไทยในปัจจุบัน	109
4.1	แสดงข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม	113
4.2	แสดงแหล่งที่อยู่ และประเภทที่อยู่อาศัยของผู้ตอบแบบสอบถาม	114
4.3	แสดงข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะห้องครัวของผู้ตอบแบบสอบถาม	114
4.4	แสดงลักษณะทางกายภาพในห้องครัวของผู้ตอบแบบสอบถาม	115
4.5	แสดงองค์ประกอบอื่นๆ ในครัวของผู้ตอบแบบสอบถาม	115
4.6	แสดงการเลือกอาหาร , ประเภทอาหาร และ ลักษณะอาหารของผู้ตอบ ..... แบบสอบถาม	117
4.7	แสดงเวลาในการรับประทานอาหารที่บ้านของผู้ตอบแบบสอบถาม	117
4.8	แสดงจำนวนคนเข้า-ออกในครัวขณะทำอาหาร และจำนวนอาหารที่ทำ..... ต่อ 1 มื้อของผู้ตอบแบบสอบถาม	118
4.9	แสดงประเภทของอาหารที่ผู้ตอบแบบสอบถามทำเป็นประจำ	118
4.10	แสดงกรรมวิธีในการทำอาหารต่างๆ ที่ผู้ตอบแบบสอบถามทำเป็นประจำ.....	119

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.11	แสดงอิริยาบทขณะประกอบอาหาร และการยกบริการอาหารของผู้ตอบ..แบบสอบถาม	120
4.12	แสดงบริเวณที่รับประทานอาหารของผู้ตอบแบบสอบถาม	121
4.13	แสดงบริเวณที่เก็บล้างภาชนะของผู้ตอบแบบสอบถาม	121
4.14	แสดงทัศนคติของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อรูปแบบครัวตะวันตก	122
4.15	แสดงความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถาม ต่อการนำไปใช้งานจริง	123
4.16	แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการใช้งานเฉพาะอย่างแบบอาหารไทย	123
4.17	แสดงความต้องการเครื่องมือเครื่องใช้เสริม ของผู้ตอบแบบสอบถาม.....	124
4.18	แสดงสัดส่วนของอาหารกลิ่นฉุน รสจัด ที่ผู้ตอบแบบสอบถามประกอบ ..... อาหาร.....	125
4.19	แสดงผลของวิธีที่ใช้ระบายกลิ่น , ควัน จากการปรุงอาหาร	125
4.20	แสดงการวิเคราะห์ตำแหน่งที่ตั้งจุดปฏิบัติงานหลัก (Work Triangle)	129
4.21	แสดงการวิเคราะห์ตำแหน่งที่ตั้งพื้นที่เสริมอื่นๆ	130
4.22	แสดงอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารในแต่ละศูนย์	132
4.23	แสดงขนาดสัดส่วนมาตรฐานของเครื่องเรือนในศูนย์หลัก และ การ..... จัดเก็บอุปกรณ์	133
4.24	แสดงการศึกษาเรื่องขนาดสัดส่วนของครัว ในจุดปฏิบัติงานหลัก (Work – Triangle)	134
4.25	แสดงขนาดของพื้นที่บริเวณที่ทานอาหารในครัว	139
4.26	แสดงขนาดของพื้นที่ปฏิบัติงานเสริมอื่นๆ	140
4.27	แสดงการเปรียบเทียบระหว่างครัวไทยแบบเดิม กับ ครัวในบ้านจัดสรรฯ กรณีศึกษา	141
4.28	แสดงปัญหาที่พบจากลักษณะทางกายภาพของผนัง บ้านจัดสรรฯ	143

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่		หน้า
4.29	แสดงการเปรียบเทียบรูปแบบช่องลม , หน้าต่าง	144
4.30	แสดงการศึกษาลักษณะช่องเปิดรับแสงจากธรรมชาติ	147
4.31	แสดงการศึกษาชนิดของหลอดไฟสำหรับแสงไฟทั่วไปในครัว	148
4.32	แสดงความต้องการเครื่องเสริมของผู้ตอบแบบสอบถาม	149
4.33	แสดงความต้องการระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์ในจุดปฏิบัติงานหลัก	150
4.34	แสดงความต้องการระบบไฟฟ้า ของอุปกรณ์ในจุดปฏิบัติงานเสริม	150
4.35	แสดงการศึกษาลักษณะการติดตั้งก๊าซหุงต้ม สำหรับห้องครัว	152
4.36	แสดงการศึกษาเรื่องวัสดุสำหรับปูพื้นครัว	153
4.37	แสดงการศึกษาเรื่องวัสดุสำหรับปิดผนังครัว	154
5.1	แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในจุดปฏิบัติงานหลัก	165
5.2	แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในจุดปฏิบัติงานเสริม	170
5.3	แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในครัวต้นแบบ	173
5.4	แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในครัวต้นแบบ	176
5.5	แสดงการวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบอื่นๆ	179
5.6	แสดงการวิเคราะห์ลักษณะวัสดุปูพื้น, ผนัง	182
5.7	แสดงการเปรียบเทียบระหว่างครัวต้นแบบ กับ ครัวในบ้านจัดสรรฯ กรณี ..... ศึกษา	184

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูป

รูปที่		หน้า
2.1	แสดงลักษณะเรือนครัวแยกจากเรือนนอน ในเรือนครอบครัวเดี่ยว	13
2.2	แสดงลักษณะเรือนครัวแยกจากเรือนนอน ในเรือนครอบครัวขยาย	14
2.3	แสดงลักษณะครัวที่รวมอยู่ในเรือนเดียวกัน แบบต่อเติม	16
2.4	แสดงขนาดสัดส่วนของเรือนครัว	17
2.5	แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยภายในเรือนครัว	18
2.6	แสดงส่วนประกอบของเรือนครัว	20
2.7	แสดงแผนภาพพฤติกรรมการทำ และ บริโภคอาหารแบบเดิม	25
2.8	แสดงแผนภาพของที่ตั้งของครัวที่สัมพันธ์กับพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน	27
2.9	แสดงบริเวณเก็บอาหาร หรือสิ่งของ โดยมีตู้เย็นเป็นจุดศูนย์กลาง	28
2.10	แสดงบริเวณปรุงอาหาร โดยมีเตาเป็นจุดศูนย์กลาง	29
2.11	แสงบริเวณล้างทำความสะอาดโดยมีซิงค์เป็นจุดศูนย์กลาง	30
2.12	แสดงตัวอย่างการรวมจุดปฏิบัติการต่างๆ เข้าด้วยกัน	31
2.13	แสดงบริเวณเก็บสิ่งของเครื่องใช้ หรือ อาหาร (Pantry)	33
2.14	แสดงบริเวณเตาย่างบาร์บีคิว แบบติดตั้งภายในบ้าน	34
2.15	แสดงบริเวณพื้นที่ซักล้างเสื้อผ้า	35
2.16	แสดงแผนภาพการวางแผนจัดครัวที่ดี แบบสามเหลี่ยมปฏิบัติงาน	36
2.17	แสดงการจัดครัวแบบต่างๆ	38
2.18	แสดงลักษณะพื้นครัวที่ปูด้วยวัสดุต่างชนิด	40
2.19	แสดงลักษณะผนังครัวที่ปิดด้วยวัสดุต่างชนิด	42
2.20	แสดงลักษณะเพดานครัวที่ปิดผิวด้วยวัสดุต่างชนิด.....	43
2.21	แสดงขนาดพื้นที่ระหว่างตู้ถึงเคาน์เตอร์	44
2.22	แสดงขนาดสัดส่วนตู้ในระยะที่เอื้อมมือได้สะดวก	45
2.23	แสดงขนาดพื้นที่เตรียมผสมอาหาร	46
2.24	แสดงขนาดพื้นที่บริเวณอ่างล้าง (Plan)	46

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูป (ต่อ)

รูปที่		หน้า
2.25	แสดงขนาดพื้นที่บริเวณอ่างล้าง (Section)	47
2.26	แสดงขนาดสัดส่วนของพื้นที่วางตู้เย็นแบบทั่วไป	47
2.27	แสดงขนาดสัดส่วนของพื้นที่วางตู้เย็น แบบติดตั้งกับเครื่องเรือน	48
2.28	แสดงขนาดพื้นที่บริเวณเตา (Plan)	48
2.29	แสดงขนาดพื้นที่บริเวณเตา (Section)	49
2.30	แสดงขนาดพื้นที่บริเวณเคาน์เตอร์ทำงาน และพื้นที่ทานอาหารเช้า	49
2.31	แสดงการจัดเก็บเครื่องมือเครื่องใช้ภายในครัว	51
2.32	แสดงการเปิดช่องรับแสงตามแนวเคลื่อนของดวงอาทิตย์	54
2.33	แสดงการเปิดช่องรับแสงจากทางด้านบนและด้านข้าง	54
2.34	แสดงระบบการระบายอากาศในครัวแบบ Ducted Hood	57
2.35	แสดงการเดินท่อน้ำโดยมีอ่างล้างเป็นจุดศูนย์กลางภายในครัว	58
2.36	แสดงการซ่อนท่อน้ำไว้ในกล่องเสา, คานตกแต่ง	59
2.37	แสดงลำดับอาหารมื้อเย็น (Dinner) ชนิดครบชุด	61
2.38	แสดงขั้นตอนพฤติกรรมในการทำ และ บริโภคอาหารภายในหนึ่งมื้อ	62
2.39	แสดงคุณค่าทางนามธรรม และ ลักษณะทางรูปธรรมของครัวไทย	65
2.40	แสดงคุณค่าทางนามธรรม และ ลักษณะทางรูปธรรมของครัวตะวันตก	66
2.41	แสดงรายการของอาหารที่เปลี่ยนแปลงรูปแบบไปในปัจจุบัน	71
2.42	แสดงโครงข่ายถนนวงแหวนรอบกรุงเทพฯ และปริมณฑล	74
2.43	แสดงโครงการระบบทางด่วนใน ก.ท.ม. ปริมณฑล และจังหวัดใกล้เคียง	75
2.44	แสดงการแยกโซนที่อยู่อาศัยในกรุงเทพฯ	76
2.45	แผนภูมิแสดงความต้องการบ้านเดี่ยวในขนาดต่างๆ	79
2.46	แผนภูมิแสดงกลุ่มของราคาบ้านเดี่ยวที่ผู้บริโภคมีความต้องการ	79
3.1	ผังแสดงการติดต่อของเนื้อที่ใช้สอย ของบ้านเดี่ยวกรณีศึกษา	84
3.2	แสดงตำแหน่งการจัดวางพื้นที่ครัวในบ้านตัวอย่าง กรณีศึกษา กลุ่มที่ 1	86

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูป (ต่อ)

รูปที่		หน้า
3.3	แสดงตำแหน่งการจัดวางพื้นที่ครัวในบ้านตัวอย่างกรณีศึกษา กลุ่มที่ 2	87
3.4	แสดงตำแหน่งการจัดวางพื้นที่ครัวในบ้านตัวอย่าง กรณีศึกษา กลุ่มที่ 3	88
3.5	แสดงผังการติดต่อของห้องครัวกับพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ จากบ้านแบบ 1.2, 1.3 , 1.4 , 2.1 , 2.3 , 2.4 และ 3.5 (8 แบบ)	91
3.6	แสดงโครงการเปรียบเทียบบ้านลักษณะไทย แบบที่ 1	97
3.7	แสดงการวางผังของบ้านเปรียบเทียบ แบบที่ 1	98
3.8	แสดงผังเครื่องเรือน, การจัดวางจุดปฏิบัติงานในครัว ของบ้านแบบที่ 1	99
3.9	แสดงการวางผังของบ้านเปรียบเทียบ แบบที่ 2	100
3.10	แสดงผังเครื่องเรือน, การจัดวางจุดปฏิบัติงานในครัวของบ้าน แบบที่ 2	101
3.11	แสดงการวางผังของบ้านเปรียบเทียบ แบบที่ 3	102
3.12	แสดงผังเครื่องเรือน, การจัดวาง, จุดปฏิบัติการในครัวของบ้าน แบบที่ 3	103
3.13	แสดงการวางผังของบ้านเปรียบเทียบ แบบที่ 4	104
3.14	แสดงผังเครื่องเรือน, การจัดวางจุดปฏิบัติงานในครัวของบ้าน แบบที่ 4	105
3.15	แสดงการวางผังของบ้านเปรียบเทียบ แบบที่ 5	106
3.16	แสดงผังเครื่องเรือน, การจัดวางจุดปฏิบัติงานในครัวของบ้านเปรียบเทียบ ..... แบบที่ 5	107
4.1	แสดงแผนภาพพฤติกรรมการทำอาหารของประชากรกลุ่มตัวอย่าง	120
4.2	แสดงกิจกรรมอย่างคร่าว ในการประกอบอาหาร	137
4.3	แสดงการเปรียบเทียบการใช้งาน ของพื้นที่ปรุงอาหารไทย ในลักษณะ..... ต่างๆ	138
4.4	แสดงการใช้ช่องระบาย ช่องเปิด ส่วนบนเพดานแบบต่างๆ	145
4.5	แสดงลักษณะการเดินท่อน้ำใช้ - น้ำทิ้ง ภายในครัว	151
5.1	แสดงผังการติดต่อของห้องครัว กับพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ (Functional Diagram)	160

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูป (ต่อ)

รูปที่		หน้า
5.2	แสดงผังการทำงานในห้องครัวในจุดปฏิบัติงานต่างๆ	161
5.3	แสดงขนาด และพื้นที่ใช้เครื่องเรือน	162
5.4	แสดงผังการจัดวางของครัวต้นแบบ รูปตัวแอล	187
5.5	แสดงผังการจัดวางครัวต้นแบบ รูปตัวยู	187
5.6	แสดงการระบายอากาศของครัวต้นแบบ รูปตัวแอล	188
5.7	แสดงการระบายอากาศ ของครัวต้นแบบ รูปตัวยู	188
5.8	แสดงการนำครัวต้นแบบไปใช้กับบ้านกรณีศึกษา ครัวรูปตัวแอล	189
5.9	แสดงการนำครัวต้นแบบไปใช้กับบ้านกรณีศึกษา ครัวรูปตัวยู	189
5.10	แสดงองค์ประกอบต่างๆของครัวรูปตัวแอล (EXPLODED AXONOMETRIC)	190
5.11	แสดงองค์ประกอบต่างๆ ของครัวรูปตัวยู (EXPLODED AXONOMETRIC)	190
5.12	แสดงทัศนียภาพของครัวต้นแบบ รูปตัวแอล	191
5.13	แสดงทัศนียภาพ ของครัวต้นแบบ รูปตัวยู	191

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1
บทนำ

1.1 ความเป็นมา และ ความสำคัญของปัญหา

ครัวเป็นส่วนหนึ่งของบ้านที่มีความสำคัญมาก เพราะเป็นพื้นที่ที่ประกอบอาหารซึ่งเป็น 1 ในปัจจัย 4 ที่จำเป็นสำหรับการดำรงชีวิต ในอดีตครัวที่ใช้เป็นที่ปรุงอาหารจะถูกแยกออกจากตัวบ้าน โดยทั่วไปจะอยู่บริเวณหลังบ้านแยกสร้างเป็นเรือนขึ้นมาต่างหากเรียกว่า "ครัวไฟ" อาหารการกินก็หาได้ง่ายตามธรรมชาติ ในวิถีชีวิตแบบสังคมเกษตรกรรม ตัวบ้านเรือนก็จะปลูกสร้างขึ้นเองตามจำนงของผู้อยู่อาศัยในครอบครัว ปัจจุบันได้มีการค้นพบเทคโนโลยี และวิทยาการที่ก้าวหน้า พร้อมกับอัตราการเพิ่มของประชากรที่สูงขึ้น ทำให้พื้นฐานการดำเนินชีวิตได้เปลี่ยนไปจากรูปแบบเดิมมาก จากสังคมเกษตรกรรม สู่สังคมอุตสาหกรรม หรือสังคมบริโภค บ้านเรือนในแบบสถาปัตยกรรมไทยก็ค่อยๆ เลือนหายไป ด้วยเหตุผลในด้านราคา และการปลูกสร้าง รวมไปถึงค่านิยมของสังคมไทยที่แปรเปลี่ยนไป บ้านพักอาศัยที่มีรูปลักษณ์แบบบ้านทางตะวันตก กลายมาเป็นสถาปัตยกรรมร่วมอยู่ในสมัยปัจจุบัน

ในราวตั้งแต่ พ.ศ. 2520 เป็นต้นมาจนถึงปัจจุบัน ในกรุงเทพฯ มีกิจการหมู่บ้านจัดสรรเกิดขึ้นมากมาย เป็นกิจการที่มีกำไรงดงามเพราะประชาชนมีความนิยมมาก เนื่องจากมีระบบผ่อนชำระ ทำให้ประชาชนหลายระดับมีความสามารถที่จะเป็นเจ้าของได้สะดวกกว่าลงมือสร้างเองมาก กิจการนี้จึงได้รับความนิยมสูง นายทุนหลายรายเริ่มลงทุนทำกิจการนี้ ทยอยกันมาเป็นลำดับจนถึงปัจจุบัน แต่ละรายจะสรรหาแบบบ้านมาสร้างแข่งกัน แรกๆ ก็สร้างบ้านแบบหลังคาแบนๆ ราคาถูกๆ ระยะหลังมีแบบใหม่ๆ เพิ่มขึ้น แบบบ้านระยะหลังมีแนวโน้มเป็นบ้านแบบยุโรปมากขึ้นทุกที (นุกูล ชมภูนิช , 2530 : 33)

ครัวไฟ ซึ่งเคยแยกออกจากเรือนนอนในอดีต ด้วยเหตุผลทางด้านการระบายอากาศ และ ควันไฟจากการทำอาหารก็กลับกลายมาเป็นห้องแพนทรี (PANTRY) ที่อยู่ในหลังคาเดียวกันกับตัวเรือนนอนหรือส่วนพักผ่อน รูปแบบของครัวตะวันตกนั้น ในประเทศไทยเองก็มีผู้ผลิตขึ้นสำเร็จรูปนับเป็นสิบๆ ราย มีรูปลักษณ์ที่สวยงามน่าใช้งาน แต่ว่าไม่เข้ากับวิถีชีวิตหรือพฤติกรรมการทำอาหารไทย ทั้งยังพบว่าการออกแบบบ้านจัดสรรนั้นได้มีการกำหนดขนาด , ตำแหน่งของครัวไว้ภายในตัวบ้านแล้ว โดยที่ผู้ซื้อบ้านเองก็มิได้มีส่วนร่วมในการวิเคราะห์ออกแบบพื้นที่ใช้สอยภายในด้วยตัวเอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในขณะที่บ้านจัดสรรเองก็มีขนาดหลายๆ ขนาดให้เลือก จำนวนห้องนอนก็เป็นคุณสมบัติหนึ่งที่ผู้ซื้อใช้พิจารณาประกอบในการเลือกซื้อที่อยู่อาศัย ซึ่งในแง่ของวิถีชีวิตและขนาดของครอบครัวคนไทย ได้มีการวิจัยออกมาแล้วว่า

* จากรายงาน "ของสภาพัฒน์" ในปี 2528 ครัวเรือนไทย จะมีสมาชิก เฉลี่ยจำนวน 5 คน แต่พอถึงอีกประมาณทศวรรษล่วงมา คือ ปี2537 ตัวเลขดังกล่าวจะลดลง เหลือเพียง 4 คนเท่านั้น[1]

* ศูนย์วิชาการที่อยู่อาศัย การเคหะแห่งชาติ ได้จัดทำรายงานสถานการณ์ที่อยู่อาศัยที่เปิดตัวใหม่ในพื้นที่กรุงเทพฯ และปริมณฑลช่วงไตรมาสแรกของปี 2539 ระบุว่ายังอยู่ในภาวะซบเซา...โดยมีโครงการที่เปิดตัวใหม่ทั้งสิ้น 88 โครงการ... แบ่งเป็นกรุงเทพฯ 52 โครงการ ปริมณฑล 36 โครงการ..

ทั้งนี้ที่อยู่อาศัยประเภททาวน์เฮ้าส์และคอนโดมิเนียม ยังคงสัดส่วนในตลาดสูงสุด เมื่อเทียบกับโครงการที่อยู่อาศัยประเภทอื่นๆ อย่างไรก็ตามในการสำรวจช่วงไตรมาสแรกของปีนี้กลับมีอัตราส่วนในตลาดลดลงจากเดิม 40 % ลงมาเหลือ 30 % ในขณะที่บ้านเดี่ยว ซึ่งเคยมีสัดส่วนในตลาดไม่เกิน 16 % กลับมีอัตราเพิ่มขึ้นเป็น 26.5 % *[2]

จากเหตุดังกล่าว จะเห็นแนวโน้ม ความต้องการบ้านเดี่ยวมีมากขึ้น ในขณะที่การแยกครอบครัว เป็นครอบครัวเดี่ยวที่มีจำนวนสมาชิกน้อยคน แบบบอลขนาดบ้านจัดสรร ที่มีจำนวนห้องนอนประเภท 3 ห้องนอนจึงดูสอดคล้องกับอุปสงค์ข้างต้น ในขณะที่ผู้วิจัยพบว่ายังมิเคยมีงานวิจัยอันเกี่ยวกับครัวไทยดังกล่าว ด้วยเหตุนี้ผู้วิจัยจึงได้ทำการศึกษา ด้วยหวังว่าจะเป็นแนวทางในการพิจารณาในเรื่องที่เกี่ยวกับห้องครัว เพื่อการออกแบบในบ้านพักอาศัย ในโอกาสต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

การวิจัยครั้งนี้มีรายละเอียดดังนี้

1. ศึกษาลักษณะทางกายภาพของครัวไทย และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของไทยในอดีต เพื่อให้เห็นวิธีการแก้ปัญหาทางสถาปัตยกรรมของบ้าน โดยเฉพาะเกี่ยวกับห้องครัว

2. ศึกษาลักษณะทางกายภาพของครัวตะวันตก และพฤติกรรมการบริโภคอาหารของตะวันตก เพื่อให้ได้ซึ่งข้อมูลที่มีประโยชน์ ในการนำมาประยุกต์ใช้อย่างเหมาะสม

---

[1] สมภพ มานะสังสรร "ปัญหาคุณภาพอาหารนอกบ้านไฟต้นลมที่ต้องรีบดับ, "มติชนสุดสัปดาห์ ปีที่ 17, ฉบับที่ 875 (พฤษภาคม 2540) : หน้า 23

[2] "ก่อสร้างที่ดิน", มติชน, (25 มิถุนายน 2539), หน้า 18

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ศึกษาพฤติกรรมของคนไทยที่เกี่ยวกับการบริโภคอาหาร และพฤติกรรมในครัว ตลอดจนความคิดเห็นอันเกี่ยวกับครัว เพื่อเป็นแนวทางพัฒนาให้สอดคล้องกับผู้อยู่อาศัย

ทั้งนี้ เพื่อนำมาสรุปวิเคราะห์ในการกำหนดแนวทางการออกแบบ สภาพแวดล้อม ทางกายภาพของห้องครัว ให้สอดคล้องกับการใช้งาน และ การบริโภคอาหารของคนไทย

1.3 สมมุติฐานของการศึกษา

บ้านเรือนไทยแต่เดิมนั้น ได้สร้างเรือนครัวแยกออกจากเรือนนอน อีกทั้งองค์ประกอบของเรือนครัวในส่วนต่างๆ ได้คำนึงถึงประโยชน์ในแง่ของการระบายอากาศเป็นอย่างดี ปัญหาในเรื่องของควันไฟ หรือกลิ่นต่างๆ อันเกิดจากการประกอบอาหาร จึงไม่ไปรบกวนในส่วนพักผ่อน แต่ลักษณะของบ้านจัดสรรในปัจจุบันนั้น พื้นที่ของห้องครัวได้ถูกรวมไว้ภายใต้หลังคาเดียวกันกับพื้นที่อื่นๆ ในตัวบ้าน จึงหลีกเลี่ยงผลกระทบดังกล่าวไม่ได้ ถึงแม้ว่าจะมีชุดครัวที่สวยงาม ทันสมัยแค่ไหนก็ตาม

ลักษณะของพื้นที่ครัว ภายในตัวบ้านจัดสรร ตลอดจนรูปแบบเครื่องเรือนครัวที่ดูทันสมัยนั้น ได้ถูกออกแบบวางแนวคิดไว้เพื่อประกอบอาหารแบบตะวันตก แต่ในสภาพความเป็นจริงของวิถีชีวิตของคนไทยนั้น มิได้บริโภคอาหารแบบอย่างตะวันตก ดังนั้นจึงคาดว่าในการใช้งานจริงอาจไม่เหมาะสมกับการประกอบอาหารแบบคนไทย

ผุสดี ทิพทัส (2538 : 28) กล่าวถึงการใช้สอยของอาคารประเภทเดียวกัน แต่อยู่ในสภาพทางสังคม และวัฒนธรรมที่ต่างกัน มีมาตรฐานความเป็นอยู่แตกต่างกันไป หรืออยู่ในยุคสมัยที่แตกต่างกันย่อมมีความต้องการเนื้อที่ใช้สอย และลักษณะการใช้สอยที่แตกต่างกัน

1.4 ขอบเขตของการศึกษา

1. ทำการศึกษาพฤติกรรมการทานอาหาร และ การประกอบอาหารของคนไทย ทั้งในอดีต และ ปัจจุบัน เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการสรุปเป็นต้นแบบครัว ที่เหมาะสมกับพฤติกรรมของคนไทย

2. ทำการศึกษาพฤติกรรมการทานอาหาร และ การประกอบอาหารแบบตะวันตก รวมทั้งหลักการออกแบบครัวตะวันตก เพื่อนำข้อมูลที่ดีมาประยุกต์ใช้อย่างเหมาะสม

3. การวิจัยจะมุ่งเน้นลงไปที่บ้านพักอาศัย ที่มีการจัดแบ่งพื้นที่ครัวรองรับอยู่แล้ว กรณีศึกษา เลือกเอากลุ่มบ้านจัดสรรค์ ที่สร้างในปัจจุบัน จนถึงปี 2540 ในลักษณะของบ้านเดี่ยว ขนาด 3 ห้องนอน กลุ่มระดับราคาตั้งแต่ 1,000,000 - 2,000,000 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. กลุ่มของคนที่จะวิจัย จะเลือกที่กลุ่มผู้มีรายได้ปานกลาง ลักษณะครอบครัวเดี่ยว จำนวนสมาชิก ตั้งแต่ 2 - 5 คน

1.5 วิธีใช้ในการดำเนินการวิจัย

1. วิธีการเก็บข้อมูล ใช้การวิจัยแบบวิเคราะห์ (ANALYTICAL RESEARCH)

1.1 การศึกษาเบื้องต้น รวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวกับการทำอาหารของคนไทยในอดีต จากตำรา หรือ เอกสาร เพื่อวิเคราะห์และตีความข้อมูล เพื่อนำมาประมวลเป็นเค้าโครงในการออกแบบ

1.2 ทำการศึกษาข้อมูลจากตำรา หรือ เอกสารที่เกี่ยวข้องกับครัวตะวันตก รวมถึงพฤติกรรมการทำอาหาร เพื่อนำข้อมูลมาสรุปเปรียบเทียบเป็นแนวทางในการประยุกต์ใช้

1.3 การศึกษาข้อมูลภาคสนาม หรือ เอกสารเกี่ยวกับรูปแบบบ้านจัดสรร โดยสุ่มตัวอย่างจากกลุ่มของบ้านจัดสรร ที่มีผลประกอบการน่าเชื่อถือ

1.4 ทำการศึกษาภาคสนามจากบ้านพักอาศัย ที่ยังคงรูปแบบลักษณะไทยในปัจจุบัน เพื่อนำมาสรุปเป็นแนวทางในการวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้วิธีการสังเกต และ สัมภาษณ์

1.5 สร้างเครื่องมือเพื่อรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับทิศทางการเปลี่ยนแปลงของวิถีชีวิต รวมถึงพฤติกรรมการทำ และ บริโภคอาหารในปัจจุบัน

1.5.1 แบบสอบถาม ใช้กับบุคคลทั่วไป ไม่จำกัด เพศ และ วัย เพื่อให้ทราบถึงทัศนคติของการรับประทานอาหาร แบบเฉพาะกลุ่ม จะใช้กับผู้ใช้บริการห้องครัวโดยตรง เช่น แม่บ้าน เพื่อให้ทราบถึงทัศนคติในการจัดการเกี่ยวกับโภชนาการ และ พฤติกรรมในการทำอาหาร

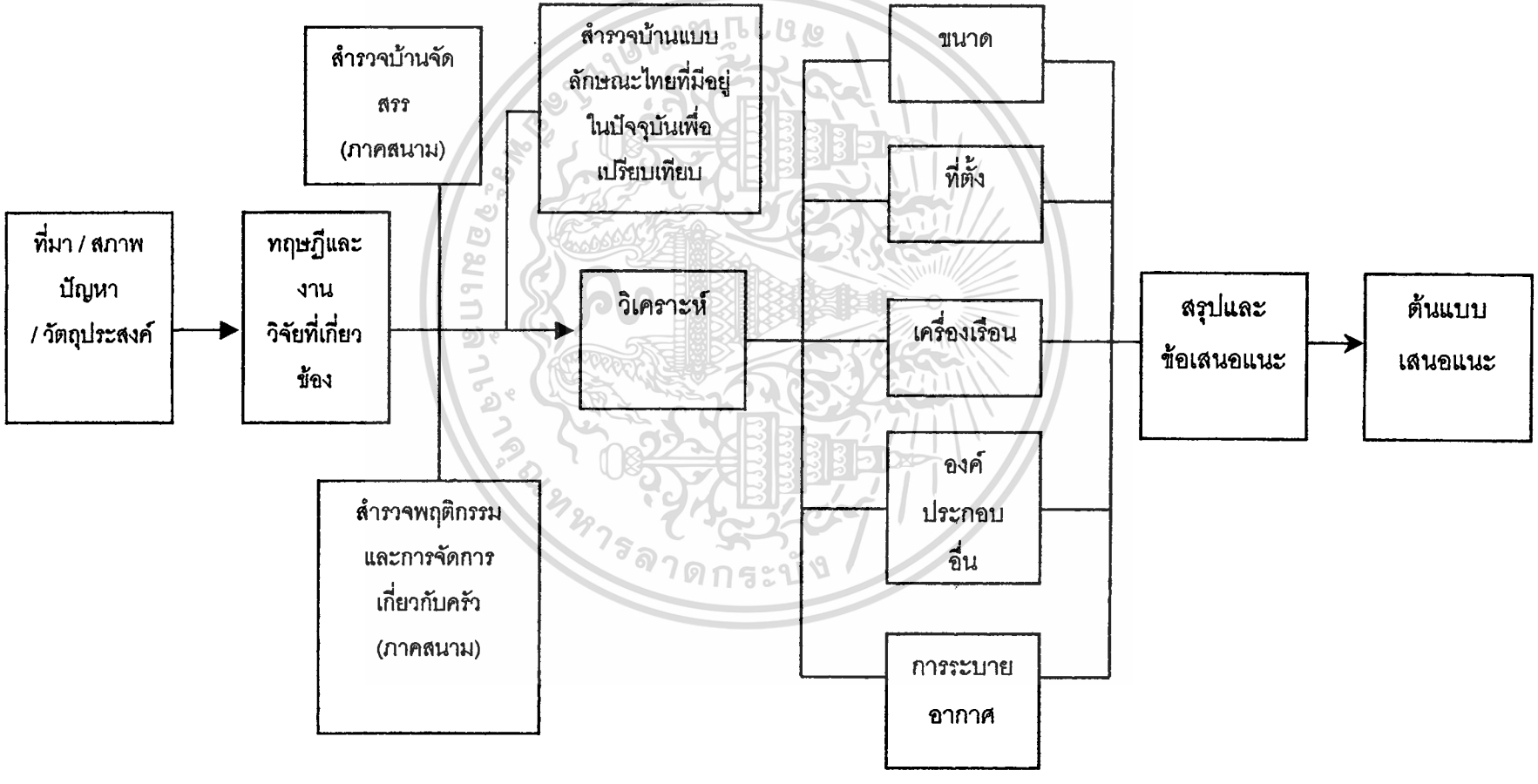
1.5.2 แบบสังเกตการณ์ บันทึกข้อมูลจากการสังเกต ถึงพฤติกรรมในการทำอาหารควบคู่ กับการตอบแบบสอบถาม

2. วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล ผู้วิจัยได้พิจารณา และตีความเนื้อหาของข้อมูลทั้งจากภาคเอกสาร วารสาร หรือตำราต่างๆ รวมไปถึงข้อมูลที่ได้จากการสังเกต สัมภาษณ์ และ สอบถาม โดยอาศัยหลักการแนวคิดที่เกี่ยวกับการออกแบบห้องครัว และทฤษฎีต่าง ๆ มาสนับสนุน โดยเสนอในเชิงพรรณา

ส่วนข้อมูลในเชิงปริมาณ ที่เกี่ยวข้องกับพฤติกรรม หรือ แนวโน้มของผู้ใช้ห้องครัว ผู้วิจัยได้ทำการพิจารณาแจกแจงเปรียบเทียบปริมาณ ในรูปของร้อยละเพื่อเปรียบเทียบ หาค่าของข้อมูล ซึ่งจะนำมาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1.1 ผังแสดงขั้นตอนการศึกษา



ข้อตกลงเบื้องต้น

ในการรวบรวมข้อมูลของบ้านจัดสรร ผู้วิจัยพบว่ามีปัจจัยหลายข้อ นับตั้งแต่จำนวนผู้ประกอบการการธุรกิจบ้านจัดสรร ขนาดของตัวบ้านและพื้นที่ใช้สอยภายใน และราคาของบ้านจัดสรรที่มีความหลากหลาย ซึ่งจะทำให้การพิจารณาปัญหาใดปัญหาหนึ่งเกิดข้อขัดแย้งต่างๆ มาก ดังที่มีรายงานสถานการณ์ที่อยู่อาศัยของการเคหะแห่งชาติดังนี้ * สถานการณ์ ที่อยู่อาศัยที่เปิดตัวใหม่ในพื้นที่กรุงเทพฯ และปริมณฑล ช่วงไตรมาศแรกของปี 2539 ระบุว่ายังอยู่ในช่วงซบเซาจากผลกระทบต่อเนื่อง ตั้งแต่ปลายปีที่แล้ว โดยมีโครงการที่เปิดตัวใหม่ทั้งสิ้น 88 โครงการ แบ่งเป็นกรุงเทพฯ 52 โครงการ ปริมณฑล 36 โครงการ... ทั้งนี้ที่อยู่อาศัยประเภททาวน์เฮ้าส์ และคอนโดมิเนียมยังคงสัดส่วนในตลาดสูงสุด เมื่อเทียบกับโครงการที่อยู่อาศัยทุกประเภท อย่างไรก็ตาม ในการสำรวจช่วงไตรมาสแรกของปีนี้กลับมีอัตราส่วนในตลาดลดลงจากเดิม 40 % ลดลงมาเหลือ 30 % ในขณะ ซึ่งบ้านเดี่ยวซึ่งเคยมีสัดส่วนในตลาดไม่เกิน 16 % มีอัตราเพิ่มขึ้นเป็น 26.5 % โดยมีราคาขายตั้งแต่ 1.1 - 11 ล้านบาทขึ้นไป *[1] ในการพิจารณาเลือกกลุ่มตัวอย่างบ้าน ผู้วิจัยได้เลือกขึ้นทั้งจากภาครัฐ และ ภาคเอกชน ดังนี้

1. ภาครัฐบาล ซึ่งมีหน่วยงานการเคหะแห่งชาติ เป็นแกนนำในการจัดสร้างที่อยู่อาศัยให้กลุ่มผู้มีรายได้น้อย และ รายได้ปานกลาง

วิมลสิทธิ์ หรยางกูร (2536 ก : 321) กล่าวว่า ในอนาคตอันใกล้นี้ การเคหะแห่งชาติจะเปลี่ยนแนวไปทำโครงการเคหะชุมชนระดับหรูเป็นครั้งแรก โดยมุ่งตลาดผู้มีรายได้สูงเป็นหลัก เป็นการตัดสินใจเข้าไปแข่งขันกับตลาดบ้านจัดสรรโดยตรง

2. ภาคเอกชน มีการรวมตัวของผู้สร้างบ้านจัดสรรถึงปี 2539 มีจำนวนถึง 208 บริษัท

วิมลสิทธิ์ หรยางกูร (2536 ข : 322) มีโครงการใหญ่ๆ เกิดขึ้นมากมายในช่วงปลายปี พ.ศ. 2529 ตลอดมาจนถึงปัจจุบัน โดยกลุ่มผู้ลงทุนหลายกลุ่มที่พัฒนาขึ้นมาเป็นยักษ์ใหญ่วงการธุรกิจบ้านจัดสรรในทุกวันนี้

กลุ่มบริษัท แลนด์ แอนด์ เฮ้าส์ จำกัด (มหาชน) เป็นกลุ่มที่นับว่าใหญ่ และมีชื่อเสียงที่สุด เริ่มงานแรกๆ โดยใช้ชื่อตามโครงการที่ตั้ง ... ต่อมาได้ใช้ชื่อกลุ่มพร้อมกับการเปลี่ยนแปลงรูปแบบในการออกแบบบ้านใหม่ (วิมลสิทธิ์ หรยางกูร 2536 ค : 322)

กลุ่มนี้จะว่าไปแล้วมีความสำคัญอย่างยิ่งด้วยว่ามีอิทธิพลต่อแบบบ้านจัดสรรทั่วประเทศ ทั้งนี้เพราะความสำเร็จของโครงการบ้านจัดสรร ที่ดำเนินการโดย บริษัทอสังหาริมทรัพย์ (มหาชน) อันดับหนึ่งของประเทศ บริษัทเล็กบริษัทน้อยจึงได้นำเอารูปแบบบ้านนี้ไปดัดแปลงนิดหน่อย (เพื่อ

[1] " ก่อสร้างที่ดิน " , มติชน , (25 มิถุนายน 2539) , หน้า 18

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไม่ให้ถูกฟ้องเรื่องลิขสิทธิ์) โดยคิดว่ารูปแบบดังกล่าวเป็นที่นิยม และทำให้โครงการมีกำไร (บัณฑิต จุลาสัย 2539 : 29)

กลุ่มบริษัท มั่นคงเคหะการ จำกัด (มหาชน) เป็นกลุ่มที่ใช้ชื่อโครงการ โดยมีคำว่า "ชวนชื่น" นำหน้าเป็นส่วนใหญ่ เช่น ชวนชื่นรามอินทรา ชวนชื่นพาร์ควิว เป็นต้น (วิมลสิทธิ์ หรยางกูร 2536 ง : 322 - 323)

กลุ่มบริษัท กฤษดามหานคร จำกัด (มหาชน) ซึ่งเป็นกลุ่มที่กำลังมีชื่อเสียงอยู่ในระดับแนวหน้า นิยมตั้งชื่อโครงการโดยใช้ตัวเลขกำหนด ... (วิมลสิทธิ์ หรยางกูร 2536 จ : 323)

จากปัจจัยด้านราคาของตัวบ้านจัดสรรที่มักจะมีขนาด หรือพื้นที่ใช้สอยภายในที่แปรผันตามกัน ทำให้เกิดปัญหาในการพิจารณา ผู้วิจัยจึงได้กำหนด เลือกบ้านที่มีกลุ่มระดับราคาขายตั้งแต่ 1 - 2 ล้านบาท ซึ่งเป็นประเภทบ้านเดี่ยว ตามรายงานสถานการณ์ที่อยู่อาศัย ของศูนย์วิชาการที่อยู่อาศัย การเคหะแห่งชาติ (2539 : 18)

ความจำกัดของการศึกษา

ในการสรุปผลของการวิจัยออกมาเป็นต้นแบบครัวจริง อาจพบว่าข้อมูลที่ได้จากการภาคสนาม หรือ การออกแบบสอบถาม นั้นยังน้อยเกินไป ทำให้ข้อมูลบางอย่างขาดความชัดเจน อันเกิดขึ้นจากเวลา และ งบประมาณ ของผู้วิจัย ซึ่งถ้าสามารถจัดสรรทั้งเวลา และ งบประมาณได้มากขึ้น ก็จะทำให้ข้อมูลนั้นๆ มีน้ำหนัก และ เหตุผลมากขึ้น

คำจำกัดความที่ใช้ในการวิจัย

1. ต้นแบบ หมายถึง แม่แบบ , แบบที่ทำขึ้นที่แรก (บุญสิริ สุวรรณเพ็ชร์ , 2530 : 71) ดังนั้น ต้นแบบในการวิจัยครั้งนี้ คือ สิ่งที่สร้างขึ้นเป็นแบบอย่างทางสถาปัตยกรรมภายใน อันได้แก่

1.1 การใช้ที่ว่าง หรือ "ปริภูมิ" (space) ได้แก่ การจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยของห้องครัวตามกิจกรรมของผู้อยู่อาศัย ภายในบ้านพักอาศัย

1.2 การจัดวางผังเครื่องเรือน (Furniture Lay - out) เพื่อประโยชน์ใช้สอยที่เหมาะสมกับพฤติกรรมการใช้งาน ทั้งนี้จะไม่ครอบคลุมถึง รูปแบบ สีสัน ของเครื่องเรือน

1.3 การจัดลักษณะทางกายภาพ และ องค์ประกอบอื่นๆ ภายในห้องครัว เพื่อประโยชน์ใช้สอยที่เหมาะสมกับการใช้งาน เช่น วัสดุ , ระบบสภาพแวดล้อมภายใน เป็นต้น

2. ครัวไทย หมายถึง สถานที่ที่ใช้ในการปรุงอาหาร ประกอบอาหาร ตามศัพท์พจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ. 2493 อธิบายได้ว่า "ครัว" ที่หุงหาอาหาร "ครัวไฟ" สถานที่หุงหาอาหาร (นุกูล ชมภูนิช , 2533 : 4)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. อาหารไทย สุจิตต์ วงศ์เทศ กล่าวไว้ว่า อาหารก็คือ ของที่กินได้ ใช้เลี้ยงชีวิต แต่คำว่า "อาหาร" ไม่ใช่ภาษาไทย เป็นภาษาแขก คนไทยเอามาใช้เรียกของที่กินได้จนกลายเป็นคำไทยไปแล้ว... ในภาษาไทย มีคำว่า ข้าว กับ กับข้าว คำทักทายปราศัยของชาวบ้านทั่วไปมีว่า "ไปไหนมา กินข้าวกินปลาหรือยัง" บางทีจะพูดว่า "มากินข้าวกินปลากินผักกินหญ้ากันก่อน จะรีบไปไหน" จะเห็นว่ามีคำว่า กินข้าวและกินปลา , กินผัก , กินหญ้า กินข้าว ก็คือ ข้าว ส่วนกินปลา รวมทั้งกินผัก, กินหญ้า หมายถึง กับข้าว หรือ เรียกย่อๆ ว่ากินกับเฉยๆ ... ทั้งหมดนี่แหละคือ อาหาร

ฟังไปแล้วจะเห็นได้ว่าข้าวเป็นอาหารหลัก ส่วนกับข้าวไม่ใช่ หากเป็นเพียงของแถม หรือของเสริม เพราะเป็นส่วนที่กิน "กับ" ข้าวเท่านั้น...

ภายหลังเมื่อข้าวเจ้าแพร่หลายเข้ามา การกินก็เปลี่ยนแปลงไป เพราะกับข้าวมีเพิ่มเติมขึ้นโดยรับแบบแผนมาจากอินเดีย และจีน

กับข้าวไทยแท้ๆ มีไหม ? เรื่องนี้พูดยาก เพราะต้องหาคนไทยแท้ๆ ให้ได้ก่อน กับข้าวทุกวันนี้เป็น "ลูกผสม" ประเภท "ร้อยพ่อพันแม่" หาแท้ๆ ไม่ได้ แต่การประสมประสานของกับข้าวไทย ทำให้เกิดรสชาติใหม่ เกิดพัฒนาการใหม่ มีทั้งดี และไม่ดี มีทั้งประโยชน์และโทษ (2541 : 14 - 15)

ดังนั้น ความหมายของคำว่า "อาหารไทย" ที่ใช้ในการวิจัย ครั้งนี้คือ ข้าวพร้อมกับข้าวนั่นเอง

4. บ้านจัดสรร หมายถึง บ้านซึ่งรัฐ หรือ เอกชนจัดสร้าง และมักให้ผู้ซื้อผ่อนชำระได้ตามสัญญาที่ตกลงกัน อาจใช้การจ่ายเงินงวดแรกจำนวนหนึ่ง ซึ่งเรียกว่า เงินดาวน์ ส่วนที่เหลือให้ผ่อนส่งเป็นงวดๆ (กาญจนา นาคสกุล , 2534 : 57)

5. บ้านเดี่ยว หมายถึง บ้านพักอาศัยที่ปลูกเป็นหลังเดี่ยว บนที่ดินที่มีพื้นที่ว่าง โดยทั่วไปมักแบ่งแยกตามขนาดที่ดิน, จำนวนชั้นของตัวบ้าน หรือ ตามจำนวนของห้องนอน ซึ่งในการวิจัยครั้งนี้ มุ่งเน้นลงไปที่การแบ่งแยกตามจำนวนของห้องนอน คือ บ้านเดี่ยว ขนาด 3 ห้องนอน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้ที่สนใจในการนำมาปรับปรุง เพื่อการออกแบบห้องครัวภายในบ้านเรือน ให้เหมาะสมกับสภาพความเป็นจริงที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2
วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

2.1 แนวความคิดในการประยุกต์สถาปัตยกรรม

ปัจจุบันวิถีชีวิตของคนไทยเปลี่ยนไปจากเดิม คนส่วนมากคิดว่าเรือนไทยนั้นไม่เหมาะกับยุคสมัย จึงหันไปนิยมบ้านแบบอื่นๆ * เมื่อสภาพการณ์ทางสังคมเปลี่ยนแปลงไปในอัตราเร็วเช่นนี้ มนุษย์เราก็ไม่พึงตระหนกตกใจต่อการเปลี่ยนแปลงดังกล่าว และรีบด่วนแก้ปัญหาโดยการใช้วิธีการที่ยอมรับการเปลี่ยนแปลงอย่างเต็มที่หรือโดยการปฏิเสธการเปลี่ยนแปลงนี้โดยสิ้นเชิง แท้จริงเราควรตะหนักถึงสภาพการเปลี่ยนแปลงที่รวดเร็วนี้ โดยการศึกษาอดีตที่ผ่านมาเพื่อเป็นแนวทางที่จะประยุกต์ให้เข้ากับปัจจุบัน และต้องมีสติสัมปชัญญะ พิจารณาถึงการเปลี่ยนแปลงรวมทั้งสาเหตุของการเปลี่ยนแปลงของปัจจุบันอย่างกว้างขวางและรอบคอบ เพื่อที่จะหยั่งรู้อย่างสุขุม และเข้าใจถึงสภาพปัจจุบันอย่างถ่องแท้ โดยไม่ปล่อยตัวปล่อยใจให้ตีกคะนองโลดไล่ไปตามความทันสมัยอย่างไม่จำเป็น และไร้เหตุผล หรือย้อนไปหลงใหลกับอดีตอย่างปราศจากความหมาย*[1]

จากแนวความคิดดังกล่าว ทำให้ผู้วิจัยตระหนักถึงวิธีการที่จะใช้ในการวางกรอบในการวิเคราะห์ เพื่อหาข้อดี และข้อเสีย เพื่อนำข้อมูลเหล่านั้นมาประยุกต์ใช้อย่างเหมาะสม เพราะกิจกรรมในครัว และวิธีการปรุงอาหารไทยนั้นแตกต่างจากครัวตะวันตก ดังที่มีผู้รู้กล่าวไว้ว่า * ครัวไทยนี้มีปัญหามาก แต่มีหนังสือที่จะศึกษาหาความรู้น้อย นอกจากรู้ได้โดยประสบการณ์ ส่วนครัวฝรั่งเราสามารถหาดูได้จากหนังสือบ้านสมัยใหม่ทั่วไป ที่สำคัญคือเรายังมีความจำเป็นที่จะต้องมีครัวแบบไทยผสมอยู่ในเครื่องเรือนสมัยใหม่ ถึงแม้ว่าเราจะได้รับอิทธิพลจากฝรั่งมามาก แม้แต่เรื่องอาหารการกิน แต่ก็คงไม่มีใครที่จะชอบอาหารฝรั่งเอามากๆ จนไม่สนใจอาหารไทยบางอย่างที่มีรสชาดแสนอร่อย โดยเฉพาะผู้ที่มีอายุค่อนข้างสูง เดินทางไปไหนมาไหนก็ต้องมองหาแต่ข้าวรับประทานอยู่ร่ำไป วัตถุดิบที่นำมาใช้ประกอบอาหารไทย ก็ราคาถูก และหาง่ายกว่าอาหารฝรั่ง เพราะฉะนั้นถึงอย่างไรเราก็ยังต้องรับประทานอาหารไทยอยู่ดี

สรุปว่าครัวจะเป็นในลักษณะใดนั้นขึ้นกับ

1.1 งบประมาณในการปลูกสร้าง และรายได้ของครอบครัว

1.2 ชีวิตความเป็นอยู่ในครอบครัว

1.3 อาหารที่รับประทาน และกรรมวิธีในการประกอบอาหาร

---

[1] คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยี พระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง , สถาปัตยกรรมพื้นถิ่น (กรุงเทพฯ ม . ป . ท . , 2525) หน้า 16 - 17

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4 สภาพดินฟ้าอากาศ

ท่านจะมีคุณสมบัติในข้อหนึ่งถึงสี่อย่างใดอย่างหนึ่งก็ตามที แต่ถ้าท่านอยากมีครัวสวยๆ แบบฝรั่งโดยที่ยังรับประทานอาหารไทยอยู่ ก็ควรเอาแบบของเขามาดัดแปลงให้เหมาะสมกับบ้านเรา ขออย่างเดียวอย่าได้เอาแบบครัวเขามาโดยไม่คำนึงถึงกรรมวิธีการประกอบอาหารในแบบของเรา เพราะจะทำให้ปรุงอาหารได้อย่างทุลักทุเล จนต้องออกไปตั้งเตาใหม่ที่นอกชาน มีครัวนี้ไว้เพียงเพื่อประดับประดาบ้านให้ดูสวยงามเท่านั้น *[1]

2.2 แนวความคิดที่เกี่ยวกับพฤติกรรม กับ สภาพแวดล้อมทางกายภาพ

บ้านจัดสรรที่มีอยู่ในสมัยปัจจุบันนี้ มักจัดผังพื้นที่ครัวไว้ภายในหลังคาเดียวกัน ปัญหาอันเกิดจากการระบายอากาศจึงเกิดขึ้นอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้

ข้อจำกัดทางกายภาพมีอยู่เสมอไม่ว่าเราจะรู้ว่ามีอะไรหรือไม่ก็ตาม และย่อมมีผลต่อพฤติกรรมที่เกิดขึ้น ... ในกรณีที่สภาพแวดล้อมกายภาพเป็นอุปสรรคต่อพฤติกรรมมีความไม่สอดคล้องกับพฤติกรรมที่เกิดขึ้น เป็นไปได้ว่าจะเกิดมีการปรับปรุงแก้ไขสภาพแวดล้อม หรือมีการโยกย้าย เพื่อเกิดพฤติกรรมเดิมในสภาพแวดล้อมแห่งใหม่ ทั้งนี้เพื่อให้เกิดความสอดคล้องระหว่างพฤติกรรมกับสภาพแวดล้อมกายภาพให้มากที่สุด ... ในกรณีที่ไม่อาจปรับปรุงแก้ไขสภาพแวดล้อมหรือไม่อาจจัดให้มีสภาพแวดล้อมแห่งใหม่ เพื่อให้เกิดพฤติกรรมได้อย่างสอดคล้อง จะเกิดการปรับตัวของมนุษย์เอง อาจเป็นการปรับตัวทางสังคม และวัฒนธรรม อาจเป็นการปรับตัวทางจิตวิทยา และทางสรีรวิทยา ในกรณีนี้จุดมุ่งหมายหรือเป้าหมาย ของการกระทำอาจเปลี่ยนไป การปรับตัวอาจเป็นเรื่องที่ยุ่งยาก ... (วิมลสิทธิ์ หรยางกูร 2535 - : 21)

จากกรณีดังกล่าว มักพบเหตุการณ์ที่ผู้คนต้องปรับปรุงแก้ไข หรือโยกย้ายห้องครัวออกไปอยู่บริเวณชานบ้านด้านหลัง หรือในส่วนระเบียงซักล้าง เพื่อที่จะสามารถทำอาหารได้โดยที่ไม่ต้องให้กลิ่น หรือ ควัน เข้าไปรบกวนยังส่วนพักผ่อนในตัวบ้าน

ดังนั้น บ้านใหม่ของผมจึงทำครัวไฟทำไว้นอกบ้าน เพราะผมรู้แล้วว่าอาหารที่ผมและทุกคนในบ้านจะทำกินกันเป็นหลักนั้น คืออาหารประเภทไหน บ้านเก่าที่ผมอยู่ก็ไม่มีครัวไฟ แต่ผมก็ทนผัดพริกในบ้านไม่ได้ ต้องหาเตาเล็กๆ เตาหนึ่งตั้งไว้นอกบ้านเพื่อใช้ทำกับข้าวแบบที่ใช้ผัดใช้ทอด อาหารหลักที่ผมและคนในบ้านกินกันนั้นทำอยู่นอกบ้านทั้งนั้นแหละครับ ที่จะทำในบ้านก็มีเพียง อาหารที่ใช้ต้มนิดๆ หน่อยๆ ครัวแพนตรี้ที่มีอยู่ในบ้านนั้นใช้ต้มน้ำ ชงชา กาแฟเป็นหลัก จะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

[1] ตรึงใจ บูรณสมภพ , ครัว (กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สถาปนิก'76 และ สำนักพิมพ์ตะวันนาแอดเวอร์ไทซิ่ง, 2520) หน้า 27

ผัดพริกทอดปลาไม่ได้เลย เพราะคราบน้ำมันจะเป็นละอองลงพื้นให้เหนอะหนะไปทั่ว (วานิช จรุงกิจอนันต์ 2538 : 81)

2.3 แนวความคิดที่เกี่ยวกับการระบายอากาศ

ในอดีตนั้นรูปแบบเรือนไทยได้จัดแยกส่วนครัวออกจากเรือนนอน จึงแก้ปัญหาการระบายอากาศ ควันไฟจากการหุงต้มได้ดี

ฤทัย ใจจงรัก (2518 : 57) กล่าวถึงการจัดกลุ่มของเรือนนิยมความตรงไปตรงมาแสดงออกให้เห็นถึงความเป็นอยู่อย่างง่ายๆ เว้นตัวเรือนห่างพอชายกันสาดของแต่ละหลังไม่ติดกัน ทำให้เกิดการไหลไป เทมาในที่ว่าง และลมพัดผ่านได้สะดวก

ปัจจุบันถึงแม้ว่าเชื้อเพลิงที่ใช้หุงต้มจะไม่มีเขม่า ควันไฟ ลมก็ยังคงหอมกลิ่นอาหารเข้ามายังห้องต่างๆ ภายในบริเวณบ้านได้เนื่องจากตัวห้องครัวนั้นถูกกำหนดรวมไว้ภายในพื้นที่บ้าน ดังนั้นผู้วิจยจึงได้ทำการศึกษาแนวคิดจากผู้รู้ในเรื่องที่เกี่ยวกับการระบายอากาศ เพื่อนำมาเป็นแนวทางวางแผนการจัดห้องครัวในตัวบ้าน * การจัดแบ่งห้อง (Division inside the house) รูปแบบการพัดผ่านภายในห้องนั้นขึ้นอยู่กับการจัดช่องลม รวมทั้งรูปเรขาคณิตของห้อง ... เครื่องเรือน อุปกรณ์ หรือผนังกั้นภายในห้องเป็นสิ่งกีดขวางกระแสลม จำเป็นต้องพิจารณาตำแหน่งที่จะติดตั้งหรือออกแบบให้เป็นอุปสรรคแก่การระบายอากาศให้น้อยที่สุด *[1]

2.4 ความรู้เกี่ยวกับครัวไทยแบบดั้งเดิม

บ้านไทยแต่เดิมนั้นได้ถูกสร้างให้มีลักษณะเฉพาะตัวเพื่อให้สอดคล้องกับภูมิอากาศและภูมิประเทศ กล่าวคือ มีลักษณะเป็นบ้านชั้นเดียว ยกใต้ถุนของเรือนสูง หลังคาทรงสูง ชายคายื่นยาวกันแดด และ ฝนสาด

ลักษณะการวางผัง และแปลนเรือนไทยโดยทั่วไป ไม่คำนึงถึงทิศทางลมเท่าใดนัก แต่นิยมวางเรือนไปตามสภาพท้องถิ่น สิ่งแวดล้อม เช่น อยู่ริมน้ำลำคลอง ตัวเรือนก็วางยาวไปตามริมน้ำด้วย หรืออยู่ริมถนน ก็วางตัวเรือนยาวไปตามถนน ตำแหน่งของผังเรือนขึ้นกับความเชื่อถือไสยศาสตร์เป็นหลักใหญ่ ส่วนการจัดกลุ่มของเรือน นิยมความตรงไปตรงมา แสดงออกให้เห็นถึงความเป็นอยู่อย่างง่ายๆ เว้นตัวเรือนห่างพอชายกันสาด ของแต่ละหลังไม่ติดกัน ทำให้เกิดการไหลไป เทมาในที่ว่าง และลมพัดผ่านได้สะดวก (ฤทัย ใจจงรัก 2518 : 57)

2.4.1 ตำแหน่งที่ตั้ง และขนาดของครัว สามารถจำแนกได้ตามลักษณะการจัดวางดังนี้ คือ สร้างแยกขึ้นเป็นเรือนขึ้นมาต่างหาก และจัดวางรวมไว้ในเรือนเดียว

---

[1] พาศนา ดันทลักษณ์, ภาวะภูมิอากาศกับการออกแบบอาคาร (กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์พิพัฒน์อักษร , 2537) หน้า 82

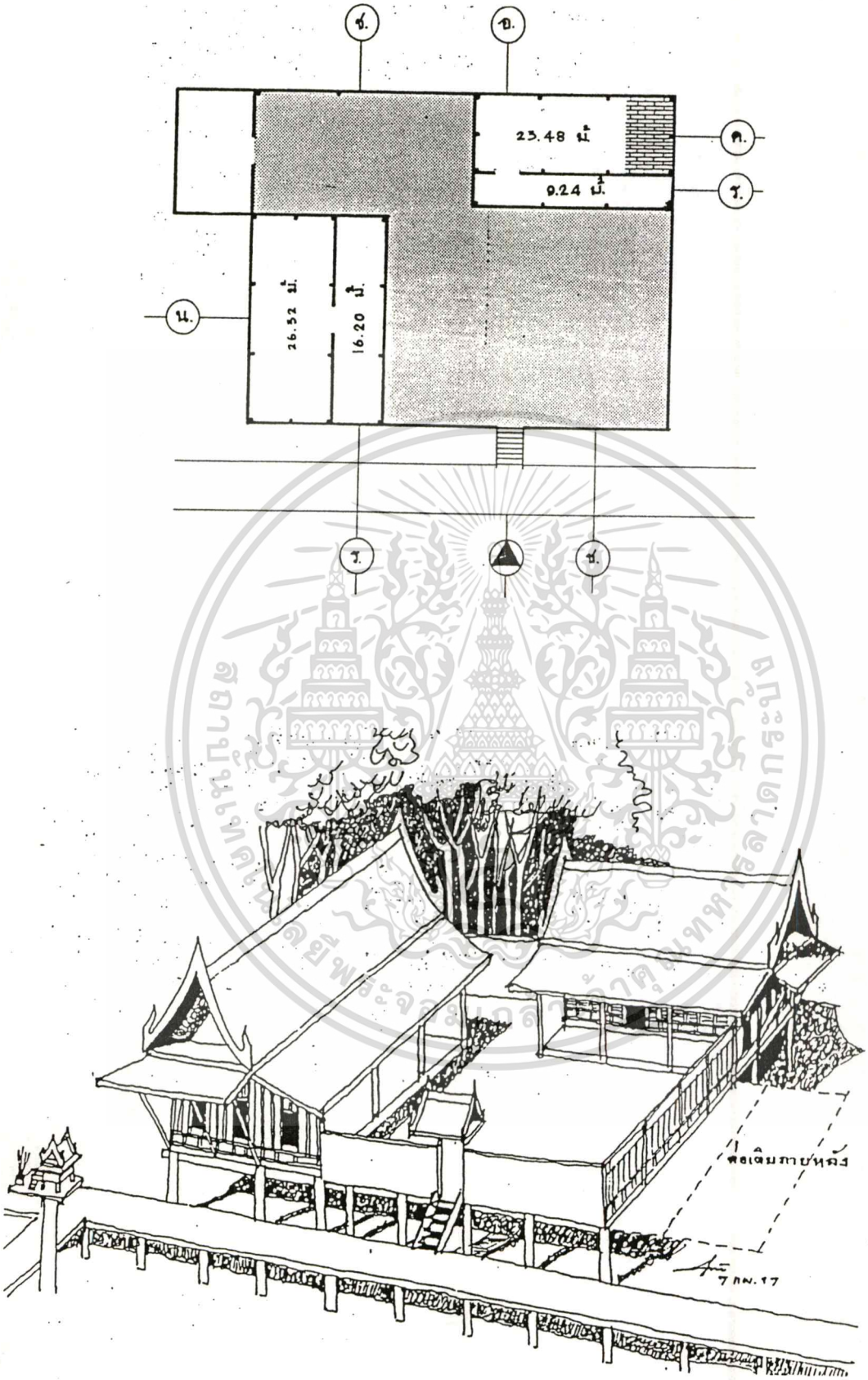
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ครัวลักษณะแยกจากตัวเรือนนอน * ในเรือนครอบครัวเดี่ยว (NUCLEAR FAMILY) เรือนประเภทนี้เป็นเรือนสำหรับ ผัวเมีย และลูกเล็กๆ ที่ยังไม่แต่งงาน ประกอบไปด้วยเรือนนอน 1 หลัง เรือนครัว 1 หลัง ระเบียง และชานร่วม... ส่วนเรือนครัวมี 2 ช่วง ช่วงแรกสำหรับทำครัว ช่วงที่ 2 เป็นที่รับประทานอาหาร เรือนทั้งสองมีชานเป็นตัวเชื่อมระหว่างเรือนนอนกับเรือนครัว แล้วยังทำหน้าที่สำหรับไว้เป็นที่พักผ่อนภายนอกอีกด้วย....เมื่อครอบครัวเดี่ยวเจริญขึ้น ลูกๆ แต่งงานมีผัวเมียไป เกิดเป็นครอบครัวขยาย (STEM FAMILY)... การขยายเรือนนอนลูก ครั้งแรกก็ควรจะอยู่ตรงข้ามกับเรือนพ่อแม่ ซึ่งหันหน้าจั่วไปทางเดียวกัน ด้านหลังเป็นครัว *[1]

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

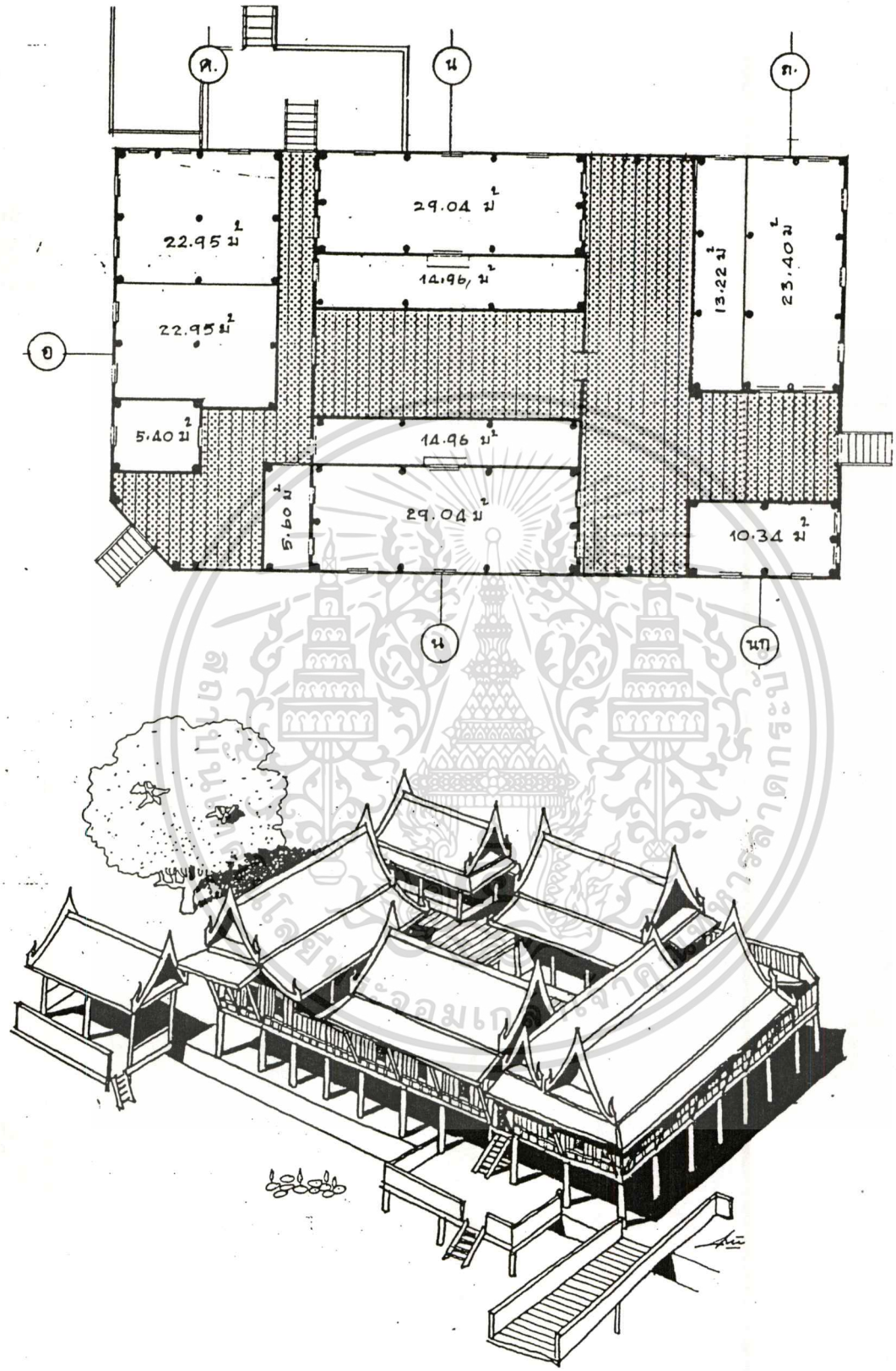
[1] ฤทัย ใจจงรัก , เรือนไทยเดิม (กรุงเทพมหานคร : ม . ท. ป ., 2518) หน้า 20-23

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.1 แสดงลักษณะเรือนครัวแยกจากเรือนนอน ในเรือนครอบครัวเดี่ยว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.2 แสดงลักษณะเรือนครัวแยกจากเรือนนอน ในเรือนครอบครัวขยาย

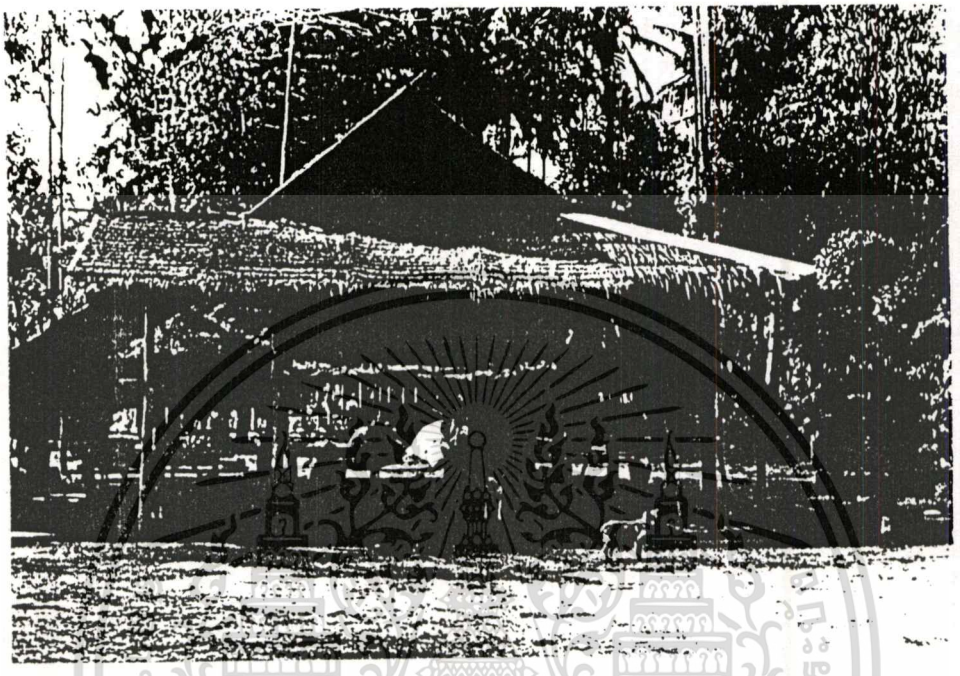
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

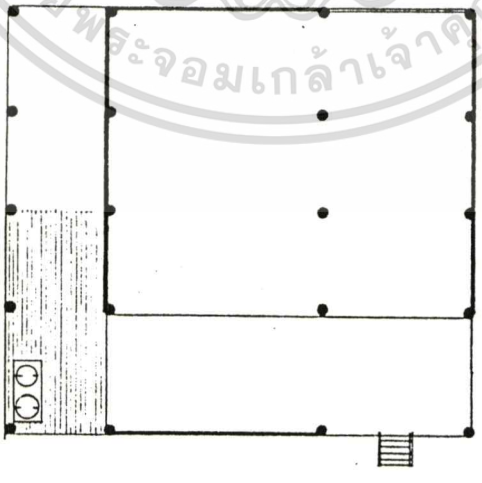
ครัวลักษณะจัดวางรวมไว้ในเรือนเดียวกัน พบได้ทั้งแบบที่จัดรวมกับพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ และแบบต่อเติม แบบที่จัดรวมกับพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ เป็นบ้านลักษณะเรือนเดี่ยวยกพื้นสูง นุกูล ชมพูนิช (2530 : 105) อธิบายลักษณะเรือนแบบนี้ว่า มีใต้ถุนสูง กั้นห้องภายในเป็นห้องใหญ่เพียงห้องเดียว มีนอกชานหน้าบ้านทำลดชั้นต่ำกว่าพื้นบ้านเล็กน้อย มีเตาหุงข้าวอยู่ภายในบ้าน ไม่แยกออกเป็นเรือนครัวต่างหาก

ส่วนครัวแบบลักษณะต่อเติม แบบนี้จะไม่สร้างเรือนขึ้นใหม่ แต่จะใช้วิธีต่อชายคาออกไปจากเรือนใหญ่ ทางด้านข้าง หรือด้านหลัง แล้วแต่ความเหมาะสม

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้





รูปที่ 2.3 แสดงลักษณะครัวที่รวมอยู่ในเรือนเดียวกัน แบบต่อเติม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากลักษณะของตำแหน่งที่ตั้งของครัว ทั้งสองลักษณะพบว่า ครัวแบบที่แยกออกจากเรือนนอน พื้นมีลักษณะเด่น และมีขอบเขตที่แน่ชัดกว่า ครัวแบบที่รวมไว้ในเรือนเดียวกัน ในขณะที่ครัวแบบนี้จะพบว่า พื้นที่จะเป็นลักษณะเปิดโดยมีพื้นที่ใช้สอยติดกับพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ จึงทำให้ขนาดขอบเขตของครัวมีลักษณะที่ไม่แน่นอน ในแง่ของการเข้าถึงครัว และความสัมพันธ์กับพื้นที่อื่นๆ พบว่า การเข้าถึงได้ง่าย และมีส่วนสัมพันธ์กับพื้นที่ทานอาหาร และระเบียง ทั้งสองแบบ

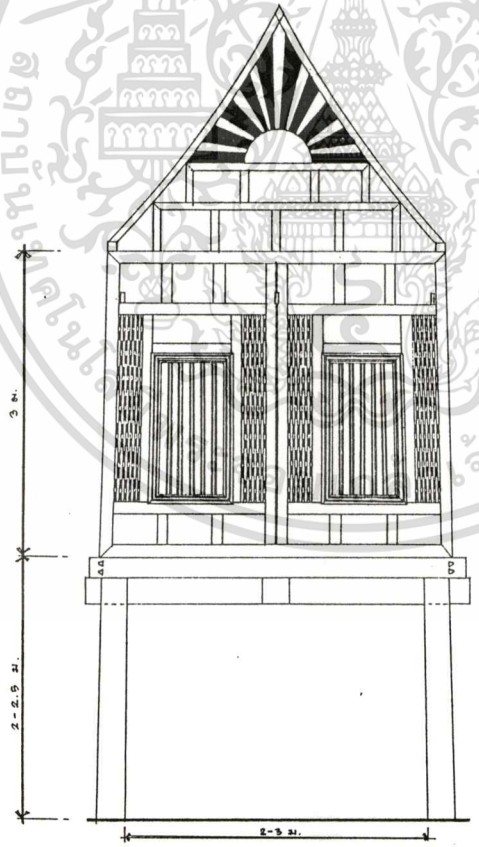
ขนาดของเรือนครัว หรือครัวไฟ โดยทั่วไปจะมีขนาดดังนี้ คือ *[1]

ความกว้างด้านสกัด 2.00-3.00 เมตร

ระยะห้องหนึ่งจะยาว 2.00-3.00 เมตรเช่นกัน

ความสูงจากพื้นถึงขื่อประมาณ 3.00 เมตร

ใต้ถุนสูงจากดินถึงพื้น ประมาณ 2.00-2.50 เมตร



รูปที่ 2.4 แสดงขนาดสัดส่วนของเรือนครัว

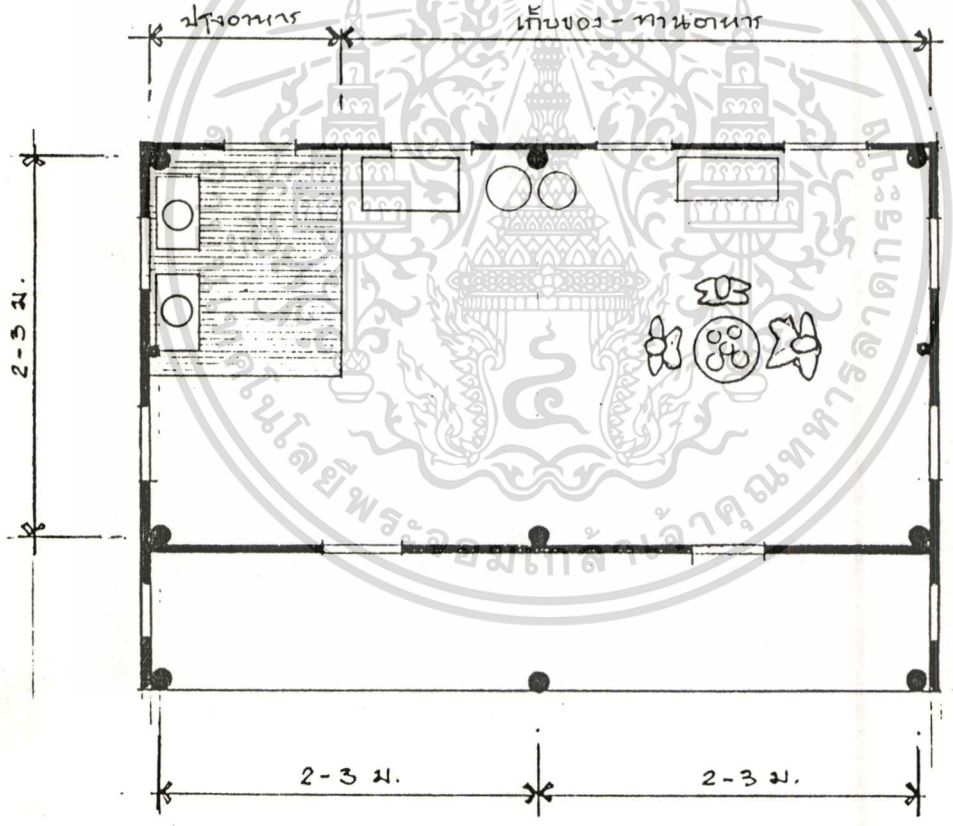
---

[1] ครัว (กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สถาปนิก' 76 และ สำนักพิมพ์ตะวันนาแอดเวอไทซิง , 2520) หน้า 7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อย่างไรก็ตามขนาดของครัว อาจพบที่มีขนาดใหญ่กว่าที่กล่าวได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของครอบครัวเป็นสำคัญ จากขนาดของเรือนครัวนี้มีการแบ่งพื้นที่ภายในตามลักษณะการใช้งาน คือ ส่วนประกอบอาหาร ส่วนเก็บของ และ ส่วนรับประทานอาหาร ส่วนประกอบอาหารเป็นส่วนที่มักอยู่เสมอกับหลังบ้าน เป็นที่ตั้งของเตา และบริเวณหุงต้ม

จะเป็นได้ว่าความกว้างขวางของครัวนั้นมีมากเกินกว่าที่คนในบ้านจะนั่งรับประทานอาหาร ที่เป็นเช่นนี้เพราะความนิยมของคนในอดีต ในการทำบุญเลี้ยงพระ ในงานประเพณีที่บ้านนั่นเอง กล่าวคือ การมีพื้นที่ครัวที่กว้างนั้น เพื่อมีที่สำหรับให้เพื่อนบ้านที่มาช่วยงานทำอาหาร ได้มีที่สำหรับทำ เช่น ขูดมะพร้าว ตำน้ำพริก ทำขนม ฯลฯ และอีกประการหนึ่งก็คือ เป็นที่เก็บอาหารที่ทำสำเร็จแล้ว ตั้งรอไว้สำหรับยกออกไปเลี้ยงพระ และแขกที่มาในงาน พื้นที่ทั้งสามส่วนนี้ยาวติดต่อกัน โดยไม่กั้นเป็นห้องๆ แต่อย่างไร (นุกูล ชมภูนิช 2533 : 5-6)



รูปที่ 2.5 แสดงการแบ่งพื้นที่ใช้สอยภายในเรือนครัว

ส่วนครัวแบบต่อเติม หรือ รวมอยู่ในเรือนเดียวกันนั้น ในส่วนของส่วนเก็บของอาจอยู่ในบริเวณที่ปรุงอาหาร หรือ ส่วนพักผ่อน เพราะมีขนาดเล็กกว่า พื้นที่ทานอาหารก็เช่นกัน อาจเป็นพื้นที่โล่งภายในบ้าน หรือ ตามระเบียงบ้าน

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.2 ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบอื่นๆ

* จากหลักฐานเกี่ยวกับครัวไทย พบลักษณะที่ตั้งครัวสมัยก่อนก็เหมือนกับปัจจุบันนี้ คือ จะถูกจัดเป็นสัดส่วนไว้อยู่หลังบ้าน ทั้งนี้เพราะสมัยก่อนครัวอยู่ในรูปของครัวไฟ คือใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง จึงเกิดควันไฟ หรือเขม่าไฟมากมาย ครอบครัวใดมีฐานะมั่งคั่ง ก็มักจะปลูกครัวไฟแยกจากเรือนที่อยู่ แต่บางบ้านก็มีบริเวณครัวไฟ อยู่บริเวณเดียวกับเรือนพักอาศัย โดยจะมีบริเวณชานครัวเป็นส่วนกั้น ก็มีบางครอบครัวมีฐานะไม่ค่อยจะสู้ดีนัก ใช้ชีวิตความเป็นอยู่อย่างธรรมดา และ ไม่สามารถใช้เรือนครัวเป็นสัดส่วนต่างหาก เขาจะอาศัยเฉลียงของบ้านเป็นที่ทำครัวไปพลางก่อน อย่างไรก็ดี บ้านไทยสมัยก่อนนิยมแยกเรือนครัวออกเป็นสัดส่วนต่างหาก โดยเรือนครัวจะมีลักษณะขางกับเรือนนอน *[1]

สาเหตุที่แยกออกเป็นสัดส่วนต่างหากเพราะ

1. เพื่อให้พ้นจากเขม่าไฟ กลิ่นต่างๆ เถ้าถ่าน และอาหารจากครัว เพราะครัวไฟใช้ฟืนเป็นเชื้อเพลิง มีควันไฟรบกวนมาก

2. เป็นการป้องกันอัคคีภัย

3. เพื่อการอยู่อาศัยที่เป็นระเบียบ คือ แยกส่วนของเรือนพักอาศัยต่างหาก และส่วนของการทำอาหาร ไม่ปะปนกัน

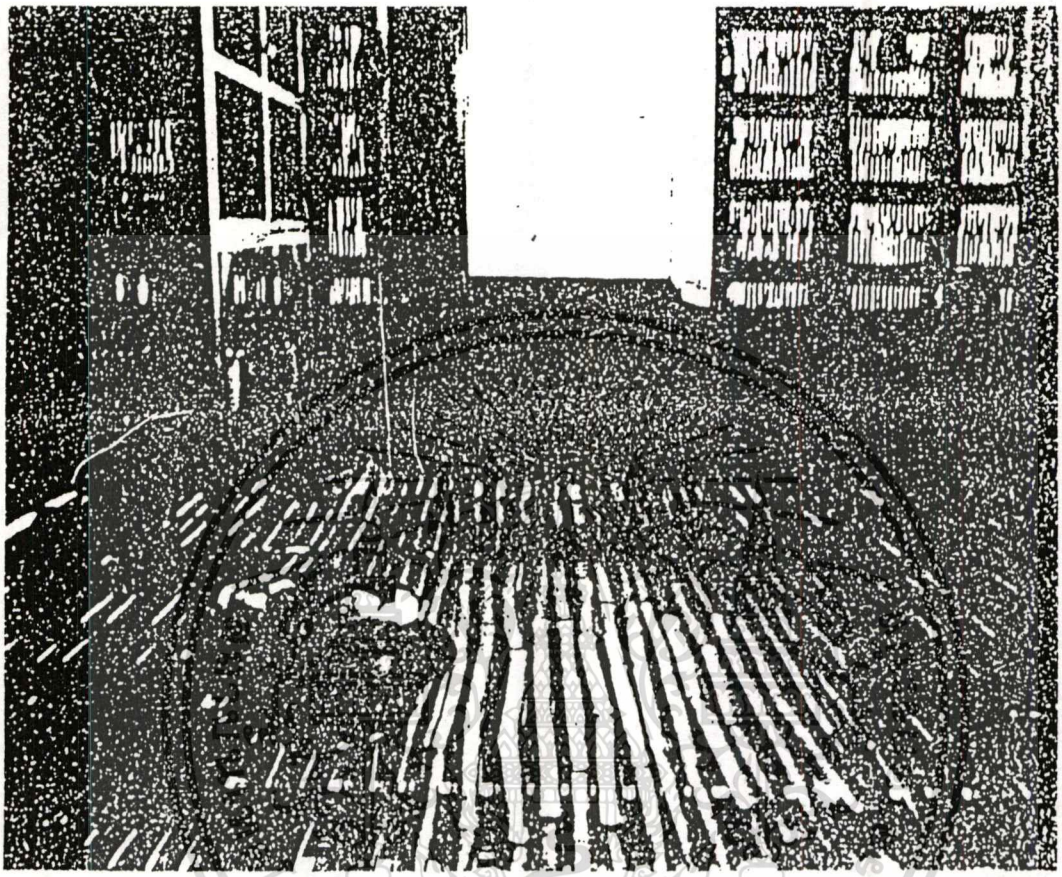
4. จัดแบ่งบริเวณครัวไว้สำหรับกิจกรรมฝ่ายหญิง โดยเฉพาะให้สนใจในการบ้านการครัวตามความนิยมของสังคมสมัยนั้น

จากเหตุผลดังกล่าวจึงมีผลให้เกิดลักษณะของเรือนครัว มีลักษณะต่างจากเรือนนอน ดังนี้

พื้น แบ่งได้เป็น 2 ส่วน คือ ส่วนหุงต้ม และ ส่วนรับประทานอาหาร พื้นส่วนหุงต้ม พื้นใช้ไม้ไผ่ขัดแตะโปร่ง หรือ ใช้ไม่รวกผูกด้วยหวายเส้นเล็กๆ ปูพื้นเรียกว่า ฟาก ส่วนนั่งรับประทานอาหารมักปูด้วยไม้ใสเรียบ เช่น ไม้สัก เป็นต้น

[1] ครัว (กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สถาปนิก' 97 และ สำนักพิมพ์ตะวันนาแอดเวอร์ไทซิ่ง, 2520) หน้า 6-7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.6 แสดงส่วนประกอบของเรือนครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผนัง จะสร้างให้มีลักษณะโปร่ง ลมพัดผ่านเข้าออกได้ ทำให้ระบายควันไฟไปข้างนอกครัวได้สะดวก เช่น ฝาไม้ไผ่ขัดแตะ ฝาสำหรวดโครงไม้ไผ่ ฝาสำหรวดไม้จริง เป็นต้น ฝาผนังในแต่ละด้าน นอกจากจะประกอบไปด้วยช่องหน้าต่างแล้ว ยังพบว่ามีการทำแผงปิดเปิดได้ คือ แบ่งฝาผนังครัวไฟออกเป็นส่วนย่อย เช่น กว้าง 1 วา สูงตลอดฝา แล้วใช้ไม้ค้ำยันให้ฝาผนังเปิดออกจากตัวบ้านทั้งผนัง ทำให้ลมพัดผ่านเข้าออกได้สะดวก ควันไฟระบายออกไปได้ง่ายขึ้น

หน้าจั่ว และ หลังคา การใช้ฝาหน้าจั่วด้านหัวท้ายของเรือน จะถูกทำเป็นช่องโล่งให้ลมพัดผ่าน ระบายอากาศ ควันไฟจากครัว เช่น จั่วรูปพระอาทิตย์ จั่วใบเรือ เป็นต้น อาจพบมีการแบ่งหลังคาบางส่วน สามารถเปิดออกเพื่อระบายควัน ด้วยการใช้ไม้ค้ำยันเหมือนฝาผนัง เรียกว่า หับเผย จะปิดเมื่อทำครัวเสร็จ หรือ ขณะที่ฝนตก

เครื่องเรือน และ อุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว

นุกูล ชมภูนิช (2533 ก : 3) กล่าวถึงเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมว่า คนไทยเรามีความเป็นอยู่อย่างสมถะ รู้จักสร้างสิ่งของเครื่องใช้ทุกสิ่งทุกอย่างได้โดยไม่เคยต้องพึ่งพาอาศัยสินค้าจากต่างชาติ เหมือนอย่างคนไทยในปัจจุบัน...

เครื่องมือ เครื่องใช้ในครัวประกอบด้วย

1. อุปกรณ์ที่ให้ความร้อนในการหุงต้ม เช่น ไม้สีไฟ , ตะบันไฟ , ตะเกียง เตา
2. อุปกรณ์ในการหุงต้ม เช่น หม้อข้าว , หม้อ , ชาม , ทัพพี
3. อุปกรณ์ในการย่อยอาหารสด เช่น มีด , เขียง , กระต่าย , ครก , โม่
4. อุปกรณ์การรับประทานอาหาร เช่น จาน , ชาม , ช้อน
5. อุปกรณ์ในการบรรจุอาหาร เช่น อ่าง , กะละมัง , ปิ่นโต , ไห , กระจาด
6. อุปกรณ์ในการบรรจุน้ำกินน้ำใช้ เช่น กรุ , โอ่ง , กระบวย , ขัน
7. อุปกรณ์ในการเก็บรักษาอาหาร เช่น ฝาชี , เตียบ , กระบะ , ตู้กับข้าว
8. อุปกรณ์ในการทำขนม
9. อุปกรณ์ในการทำบุญเลี้ยงพระ (นุกูล ชมภูนิช 2533 ข : 225-227)

2.5 พฤติกรรมในการทำอาหาร และการบริโภคอาหารแบบเดิม

สังคมไทยในอดีตเป็นสังคมเกษตรกรรม อาหารเป็นสิ่งที่หาได้จากธรรมชาติ หากจะมีการซื้ออาหาร ก็จะเป็นเพียงผลผลิตจากการเกษตร มิได้มีอาหารสำเร็จรูปพร้อมปรุง หรือรับประทานอย่างปัจจุบัน ดังนั้น พฤติกรรมการทำอาหาร จึงไม่ได้มีขอบเขตจำกัดอยู่แต่ในครัวเท่านั้น

นุกูล ชมภูนิช (2533 ก : 8-9) กล่าวถึงวัฒนธรรมเกี่ยวกับการกินข้าวของคนไทยแบบดั้งเดิมว่า ข้าว คือ เมล็ดพืชตระกูลหญ้าชนิดหนึ่ง ข้าวเจ้า และข้าวเหนียว ขึ้นได้ดีทุกภาคของประเทศไทย คนไทยรู้จักปลูกข้าวเพื่อเป็นอาหารรับประทานมาตั้งแต่ดึกดำบรรพ์แล้ว เมล็ดข้าวที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แก่แล้ว เรียกว่า ข้าวเปลือก ก่อนจะนำมารับประทาน ข้าวเปลือกจะต้องผ่านกรรมวิธีต่างๆ หลายอย่างเพื่อให้เป็นข้าวสาร คือ

1. เก็บเกี่ยวจากต้นข้าวที่ปลูกในนา เมื่อรวงแก่เต็มที่ และทิ้งไว้ให้แห้ง

2. นำรวงข้าวที่แห้งแล้วมานวด หรือฟาดให้เมล็ดข้าวเปลือกหลุดออกจากรวง ด้วยแรงสัตว์ โดยการเหยียบ หรือนวด หรือแรงคนฟาดกับต้นไม้

3. นำข้าวเปลือกกะเทาะให้เปลือกหลุด โดยใช้ครกตำข้าว หรือ ใส่ในเครื่องสีข้าวให้เปลือกหลุดออกมา .

4. นำข้าวเปลือกที่สีแล้วมาใส่กระด้งฟัด เพื่อให้เนื้อข้าวแยกออกจากเปลือกเมล็ดข้าวที่ได้ เรียกว่า "ข้าวกล้อง" มีลักษณะเป็นสีน้ำตาล หรือสีดอกมะขาม

5. นำข้าวกล้องมาใส่ครกไม้ ใช้สากตำข้าวที่เรียกว่า สากตะลุมพุก โขลกอยู่ประมาณ 500 ครั้ง เรียกว่า "ซ้อมข้าว" โดยใช้คน 2 คน ถือสากคนละอัน โขลกลงไปในครก โดยผลัดกันคนละที จนกว่าผิวข้าวกล้องจะขาวกลายเป็นข้าวสาร การซ้อมข้าวนี้จะทำให้ผิวของข้าวกล้องที่เป็นสีน้ำตาลหลุดออกมาจนกลายเป็นผงละเอียดสีน้ำตาลอ่อน เรียกว่า รำข้าว จากนั้นจึงนำไปใส่ตะแกรงร่อน เพื่อแยกรำออกจากเมล็ดข้าวสาร นำข้าวสารที่ได้มาหุงเพื่อให้เป็นข้าวสุก ใช้รับประทานเป็นอาหารประจำวันได้

การหุงข้าวให้สุกมีด้วยกัน 3 วิธี คือ หุงแบบเช็ดน้ำ , หุงแบบไม่เช็ดน้ำ และ หุงโดยการนึ่ง แต่ในที่นี้จะขอกล่าวถึง วิธีหุงข้าวแบบเช็ดน้ำ เพราะเป็นวิธีที่ใช้กันมากกว่าสองวิธีหลัง

การหุงข้าวแบบเช็ดน้ำ หมายถึง การนำข้าวสารใส่ในภาชนะที่จะหุงเรียกว่า หม้อข้าว ซึ่งทำจากวัสดุต่างๆ กัน แล้วแต่ยุค และสมัย เช่น หม้อดิน หม้อทองเหลือง หม้ออลูมิเนียม ล้างข้าวให้สะอาดเรียกว่า "ซาวข้าว" เมื่อสะอาดแล้ว เติมน้ำสะอาดให้ท่วมประมาณ 3-4 นิ้ว ยกขึ้นตั้งบนเตาไฟเคียวให้น้ำเดือด ข้าวเมื่อถูกต้มด้วยน้ำร้อนและพองตัว นิ่ม เมล็ดข้าวจะบานใหญ่ขึ้น เมื่อเห็นว่าเมล็ดข้าวสุกแล้ว จะนำหม้อไปทำการรินน้ำที่เหลือออก เรียกว่าการ "เช็ดน้ำข้าว" แล้วยกหม้อข้าวขึ้นตั้งบนเตาไฟอีกครั้งหนึ่งโดยใช้ไฟอ่อนๆ เพื่อให้น้ำข้าวในหม้อแห้งหมด ข้าวอยู่ในหม้อจะระอุสุกทั่วกัน เรียกว่า "การดงข้าว" การดงนี้ถ้าใช้ไฟแรงเกินไป จะทำให้ข้าวไหม้ได้ เมื่อยกลงจากเตาไฟแล้วจึงนำมารับประทานได้โดยใช้กระจ่า หรือ ทัพพี คดข้าวมาใส่ชามหรือจาน (นุกูล ชมภูนิช 2533 ข : 9)

นอกจากข้าวแล้ว คนไทยยังคงรับประทานอาหารอื่นๆ คู่กันกับข้าวด้วย แต่เนื่องจากอาหารไทยนั้นมีมากมาย จึงขอยกตัวอย่าง เพื่อให้เห็นพฤติกรรมการทำอาหารแต่พอสังเขป

คึกฤทธิ์ ปราโมช (2535 : 8-9) กล่าวถึงอาหารหลักของคนไทยนี้ว่า นอกจากน้ำพริกจะเป็นกับข้าวขั้นพื้นฐานของกับข้าวไทย ใช้รับประทานกับผักให้เป็นเครื่องนำให้ได้กินผักสดมากๆ แล้ว น้ำพริกนั้นเองยังเป็นศูนย์ของสำรับ ซึ่งมีกับข้าวหลายอย่าง น้ำพริกนั้นจะตั้งอยู่กลาง และ

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กับข้าวอื่นๆ ที่จะมาแวดล้อมประกอบเป็นสำรับนั้น... วิธีทำมีดังนี้ เอาเกลือประมาณ 1 ช้อนชา... ลงโขลกกับกุ้งแห้งอีกประมาณ 3 ช้อนโต๊ะ จนเข้ากันดีแล้ว จึงเติมกระเทียมอีกประมาณ 10 กลีบก็พอ... หลังจากนั้น จึงเอากะปิลงโขลกไปด้วย กะปิที่จะเอาลงโขลกนี้ กะประมาณ 4 ช้อนโต๊ะ... ถ้าสวิงสวายกลัวโรคภัยไข้เจ็บกลัวพยาธิ ก็เอาห่อใบตองปิ้งไฟเสียก่อน พอใบตองที่ห่อชักจะไหม้ก็เอาขึ้นใส่ครกตำได้ ตอนนี้เอาพริกชี้ฟ้าเขียวแดงและพริกเหลืองใส่ลงไปตามชอบ แล้วโขลกพอพริกแหลก หลังจากนั้นก็ใส่พริกขี้หนูลงไป บุบพอแตก อย่าไปโขลกให้แหลก เดี๋ยวจะเผ็ดเกินไป ถ้าชอบมะอึก... ก็เอามาขูดขนออกให้หมด แล้วเอามาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ลงไปบุบพอแตกอีกด้วย แล้วจึงใส่ของอื่นๆ ที่ปรุงรสลงไปผสม โดยใช้ช้อนคนเอาก็พอ...

แกงเผ็ด เป็นกับข้าวแบบหนึ่งที่นิยมกันมาก.. น้ำพริกแกงประกอบด้วยเครื่องปรุงหลายอย่างเช่น พริกชี้ฟ้าตากแห้ง กะปิ หอม กระเทียม ผิวมะกรูด ข่า ตะไคร้ โขลกรวมกันให้ละเอียดเป็นน้ำพริกแกงกับ เนื้อ หมู ไก่ ปลา และถ้าน้ำพริกแกงกับเนื้อวัว เนื้อควาย จะเพิ่มเม็ดผักชี ยี่หร่า และเครื่องเทศที่มีกลิ่นหอมอย่างอื่นตามชอบ น้ำกระทิที่จะทำน้ำแกง ได้จากการขูดมะพร้าว ด้วยกระต่ายขูดมะพร้าว แล้วนำไปคั้นเอาน้ำกระทิกรองด้วยกระชอน แยกเอาหัวกระทิข้นๆ ไว้ผัดกับน้ำพริกให้แตกเป็นน้ำมันสีแดงลอยอยู่หน้าน้ำกระทิเวลาทำน้ำแกง เคี่ยวน้ำกระทิกับน้ำพริกที่ผัดพร้อมกับเนื้อไก่ หรือ หมูให้เดือด แล้วจึงใส่ผัก เช่น มะเขือเปราะ มะเขือพวง หรือผักอื่นๆ ตามใจชอบ ตั้งไฟจนเดือด ผักสุกแล้วจึงเติมน้ำปลา ชิมได้รสดีแล้วยกขึ้น ตักไปรับประทานกับข้าวได้... นอกจากนี้กับข้าวของไทยยังมีอีกหลายอย่าง ซึ่งไม่อาจกล่าวในที่นี้ได้หมด เช่น พวกหลน ผัด ยำ ต้มยำ ปิ้ง ย่าง และทอด เป็นต้น (นุกูล ชมภูนิช 2533 ค : 20)

อาหารที่ทำเสร็จแล้วจะนำมาใส่ถาด หรือ สำรับ เพื่อนำไปวางในส่วนทานอาหารของบ้าน ไม่ว่าจะเป็น ในครัว หรือระเบียง วิธีรับประทานอาหาร ก็จะนั่งรับประทานบนพื้นเรือน ไม่มีเครื่องเรือนเช่น โต๊ะ หรือ เก้าอี้ เหมือนในปัจจุบัน เมื่อรับประทานอาหารเสร็จ อาหารที่เหลือ ก็จะเก็บสำรับเข้าครัว ส่วนจานชามช้อนที่ต้องเก็บล้าง ก็จะลงไปล้างบริเวณเก็บล้างใต้ถุนเรือน ทั้งนี้เพราะ เรือนไทยในอดีตนั้น ยังไม่มีระบบสุขาภิบาล เหมือนในปัจจุบัน บ้านเรือนจึงยังคงต้องพึ่งเรื่องของน้ำกิน น้ำใช้จากแหล่งน้ำธรรมชาติ เช่น แม่น้ำ ลำคลอง

อย่างไรก็ตาม ครัวของคนไทยก็ยังต้องมีลักษณะพิเศษ โดยเฉพาะไม่เหมือนครัวของชาติอื่น เพราะการประกอบอาหารของคนไทยมีวิธีการที่แตกต่างจากอาหารฝรั่ง กล่าวคือ อาหารของคนไทยหลายชนิดต้องใช้น้ำมันกับความร้อน เช่น การผัดและการทอด การฟุ้งกระจายของน้ำมันย่อมจะลอยไปจับภาชนะและเพดาน ตลอดจนผนังห้อง ทำให้มีคราบน้ำมันต้องทำความสะอาดอยู่บ่อยๆ ซึ่งต่างกับการประกอบอาหารของฝรั่งอย่างสิ้นเชิง อนึ่ง อาหารไทยส่วนมากเป็นอาหารที่มีเครื่องเทศ กลิ่นของเครื่องเทศนั้นมีมาก สามารถทำให้สิ่งของในห้องครัวพลอยมีกลิ่นไปด้วย... (นุกูล ชมภูนิช 2533 ง : 6)

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

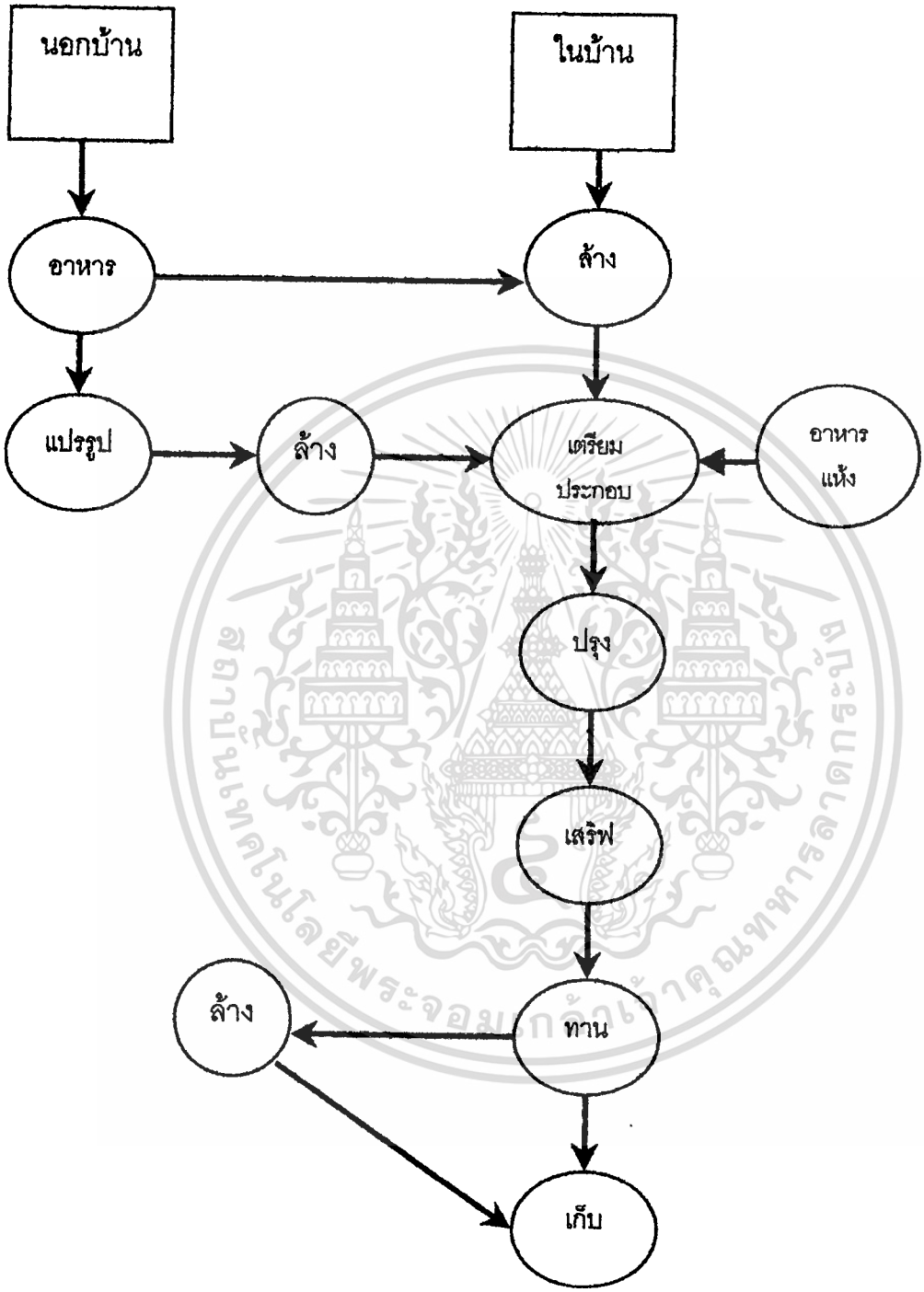
อาหารไทยส่วนใหญ่อยู่ในประเภทรสจัด และกลิ่นแรง ทั้งนี้เพราะของแห้ง และ เครื่องแกงสำรับไทยแทบทุกอย่าง มักมีคุณสมบัติที่ถึงรส ถึงกลิ่นทั้งนั้น ซึ่งสามารถเรียงไล่ตามอักษรได้ดังนี้

กระวาน การพลู กระชาย กระเทียม กระเพรา กะปิ เกลือแกง
ขมิ้นผง ขมิ้นชัน ขมิ้นอ้อย ขิง ข่า
เครื่องเทศ จันทร์เทศ ดอกจันทร์เทศ
น้ำตาลทรายขาว น้ำตาลทรายแดง น้ำตาลกรวด น้ำตาลหม้อ น้ำตาลปึก น้ำตาล-มะพร้าว น้ำตาลโตนด
ใบกระเพรา ใบแมงลัก ใบสะระแหน่ ใบโหระพา
ยี่หร่า หญ้าฝรั่น ลูกยี่หร่า
หอมหัวเล็ก หอมหัวใหญ่ ต้นหอม ต้นกระเทียม ตะไคร้
พริกขี้หนู พริกขี้นก พริกแดง พริกชี้ฟ้า พริกไทยทั้งเม็ด พริกไทยป่น พริกไทยอ่อน พริกหวาน พริกหยวก พริกแห้ง
ลูกบัว เมล็ดข้าว เมล็ดงา เมล็ดสาคู อบเชย ฯลฯ เป็นต้น

ความรุนแรงของอาหารไทยมักมีผลต่อการดำเนินชีวิตประจำวันแบบไทยๆ ด้วยสังเกตได้จากบ้านเรือนไทยเก่าๆ สมัยปู่ย่าตาทวดของเรานั้น ท่านนิยมแยกส่วนของครัวออกไปต่างหากจากตัวบ้าน ทั้งนี้เพื่อป้องกันกลิ่น ควันไฟ และกลิ่นอาหารเข้าไปอบอวลรบกวนอยู่ในบ้าน เพราะสมัยนั้นยังไม่มีฝรั่งมังค่าคนไหนเก่งพอที่จะผลิตเครื่องดูดกลิ่นดูดควันมาขายให้เราใช้เหมือนสมัยนี้ มีเพียงหน้าต่าง และช่องลมที่ทำหน้าที่ในการช่วยระบายอากาศแทน ซึ่งครัวไทยประเภทนี้ ในปัจจุบันนี้ พอหาดูได้ในชนบทห่างไกล ซึ่งยังนิยมการหุงต้มอาหารด้วยฟืนนั่นเอง (ดนัย เยาหะรี 2540 : 41-42)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากข้อมูลข้างต้น สามารถสรุปเป็นแผนภาพแสดงพฤติกรรมการทำ และ บริโภคอาหาร ได้เป็นลำดับ ดังนี้



รูปที่ 2.7 แสดงแผนภาพพฤติกรรมการทำ และ บริโภคอาหารแบบเดิม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6 ความรู้เกี่ยวกับครัวตะวันตก

สภาพแวดล้อม และดินฟ้าอากาศที่หนาวเย็นของตะวันตกเป็นอิทธิพลสำคัญที่กำหนดให้ลักษณะของบ้านพักอาศัย แบบตะวันตก แตกต่างจากลักษณะของบ้านไทยซึ่งอยู่ในเขตร้อนชื้นอย่างสิ้นเชิง

ผุสดี ทิพทัส (2538 : 14) กล่าวถึงอาคารที่อยู่ในประเทศทางตะวันตกที่มีอากาศหนาวเย็นว่า ลักษณะการจัดผังอาคารจะกระชับเกาะเป็นกลุ่มก้อนมากกว่าอาคารในแถบร้อน มีการสัญจรภายในอาคารที่สั้น และแผ่ออกไปรอบๆ แทนที่จะแผ่ออกไปตามยาวอย่างในแถบร้อน เพราะไม่จำเป็นต้องรับลม ไม่ต้องการให้อากาศเย็นพัดผ่าน มีผนังที่จะติดต่อกับภายนอกได้น้อย เพื่อป้องกันการนำความเย็นเข้ามาในอาคาร

ดังนั้น พื้นที่ของครัวจึงถูกกำหนดรวมไว้กับพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ ภายในตัวบ้านพักอาศัย โดยคำนึงถึงสิ่งต่างๆ ประกอบไปด้วย

2.6.1 ตำแหน่งที่ตั้ง ขนาด และลักษณะการจัดครัว หลักการพื้นฐานของการออกแบบครัวที่ดีต้องคำนึงถึงตำแหน่งที่ตั้งว่า มีความสัมพันธ์กับส่วนอื่นอย่างไรบ้าง

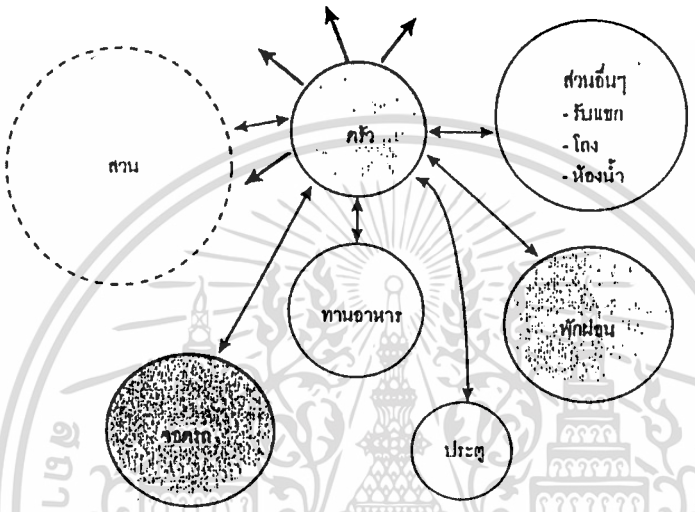
The House and Home Kitchen Planing Guide. (1978a : 19) อธิบายถึงลักษณะที่ตั้งของห้องครัว ดังนี้ เมื่อพิจารณาถึงทางสัญจรในบ้านแล้ว เราพบความสำคัญ ของการเชื่อมต่อระหว่างห้องครัวกับพื้นที่อื่นๆ ของบ้านดังนี้

1. มีทางเชื่อมต่อจากห้องครัวไปยังส่วนทานอาหาร และส่วนพักผ่อน
2. มีส่วนที่เชื่อมต่อตรงไปถึงที่จอดรถ เพื่อที่ลำเลียงอาหารสด ของชำจากตลาดไปยังห้องครัวได้สะดวก โดยที่ไม่ต้องผ่านพื้นที่อื่นๆ เช่น พื้นปูพรมของห้องทานอาหาร หรือห้องรับแขก
3. การขนย้ายขยะ และสิ่งปฏิกูล ควรทำได้โดยสะดวก โดยไม่ต้องผ่านส่วนอื่น
4. ระยะทางจากครัวไม่ควรห่างจากประตูหน้าบ้านมากในกรณีที่ได้ยินเสียงกริ่งประตู

ทั้งนี้ ตำแหน่งของครัว ต้องสามารถสนองกิจกรรมต่างๆ ในบ้าน โดยไม่มีสิ่งใดมาขวางกั้น และง่ายต่อการเข้าถึง สภาพแวดล้อมภายนอกของครัว ก็เป็นสิ่งสำคัญในการมองเห็นความเป็นไปรอบๆ ตัว ทั้งนี้เพื่อให้เกิดความเพลิดเพลิน กับธรรมชาติรอบตัว หรือแม้แต่การมองเห็นลูกๆ นั่งเล่นอยู่ในสวน รวมถึงการมีทางเข้าไปถึงยังส่วนนั้นได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

The House and Home Kitchen Planing Guide (1978 b : 19-20) ได้กล่าวถึงขนาดและรูปทรงของครัวว่า คนส่วนใหญ่คิดว่าการออกแบบให้ครัวมีพื้นที่มากๆ จะช่วยแก้ปัญหามลภาวะที่เกิดขึ้นในครัวได้ แต่ไม่ใช่เรื่องสะดวกที่ผู้ใช้ครัวจะเคลื่อนไหวจากจุดหนึ่งไปยังอีกจุดหนึ่ง ดังนั้นขนาดของครัวไม่ควรมีพื้นที่มากเกิน 150-160 ตารางฟุต (13.5-14.4 ม^2) และไม่ควรจะน้อยกว่า 80-100 ตารางฟุต (7.2-9 ม^2)



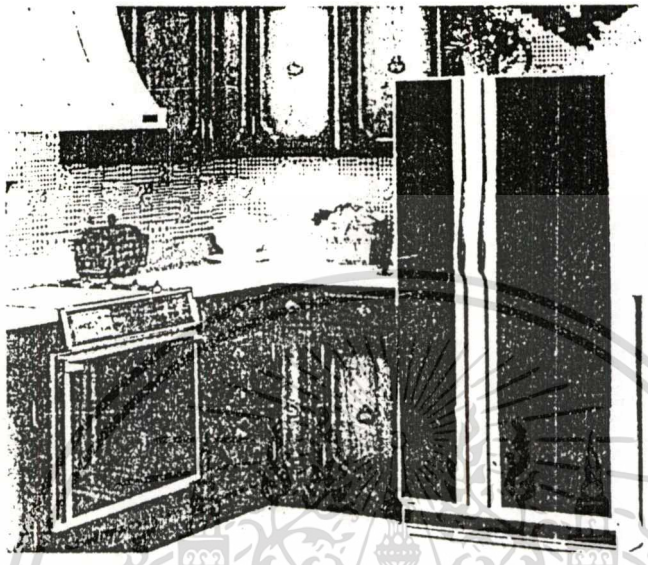
รูปที่ 2.8 แสดงแผนภาพของที่ตั้งของครัวที่สัมพันธ์กับพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน

อย่างไรก็ตาม ที่ตั้งและขนาดของครัวยังต้องขึ้นกับองค์ประกอบอื่นๆ อีก เช่น ขนาด รูปทรงของบ้าน การจัดแบ่งพื้นที่ในบ้าน รวมไปถึงการจัดแบ่งพื้นที่ใช้สอยภายในครัวอย่างเป็นหมวดหมู่ด้วย

The House Home Kitchen Planing Guide (1978 C : 20-28) อธิบายถึง ส่วนปฏิบัติการในครัวว่า จากลำดับการทำงาน ตั้งแต่ ขั้นเตรียมอาหารจากที่เก็บอาหาร มาสู่การปรุงอาหาร จนถึงการเสิร์ฟนั้น มีส่วนปฏิบัติการอยู่ 3จุด หลักที่ต้องพบอยู่ในทุกๆ ครัว คือ

1. บริเวณเก็บถนอมอาหาร หรือเก็บสิ่งของ (The Refrigeration or Storage Area) สิ่งที่สำคัญของบริเวณนี้ คือ การจัดสิ่งของหรืออาหาร อย่างเป็นระเบียบ สามารถมองเห็นได้ง่าย บริเวณจัดเก็บนี้มีตู้เย็นเป็นจุดศูนย์กลาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

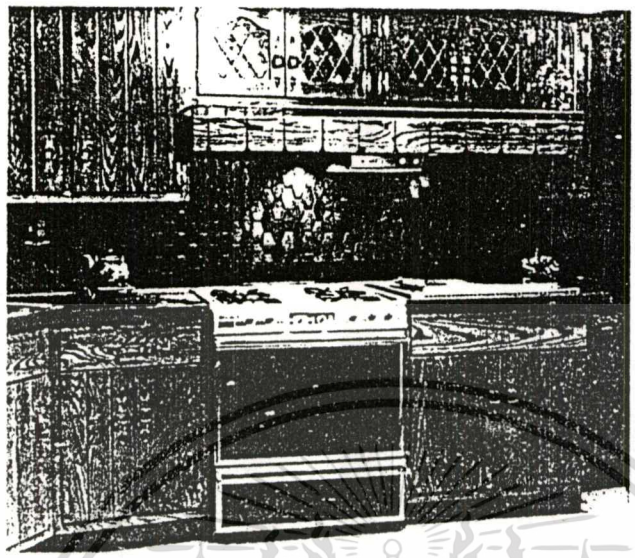


รูปที่ 2.9 แสดงบริเวณเก็บอาหาร หรือสิ่งของ โดยมีตู้เย็นเป็นจุดศูนย์กลาง

2. บริเวณปรุงอาหาร (The cook center) บริเวณนี้มีเตาเป็นจุดศูนย์กลาง มีข้อควรพิจารณาดังนี้ คือ

- พื้นที่บริเวณเตากับประตู ควรแยกขาดจากกัน เพื่อป้องกันไฟจากการปรุงอาหาร
- ไม่ควรตั้งเตาไว้ในตำแหน่งที่ตรงกับหน้าต่าง เพราะอันตรายเวลาปิด-เปิดหน้าต่าง หรือ ถ้ามีม่านอาจติดไฟได้
- วัสดุกรุผิวหน้าโต๊ะบริเวณนี้ จะต้องทนความร้อนได้ดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

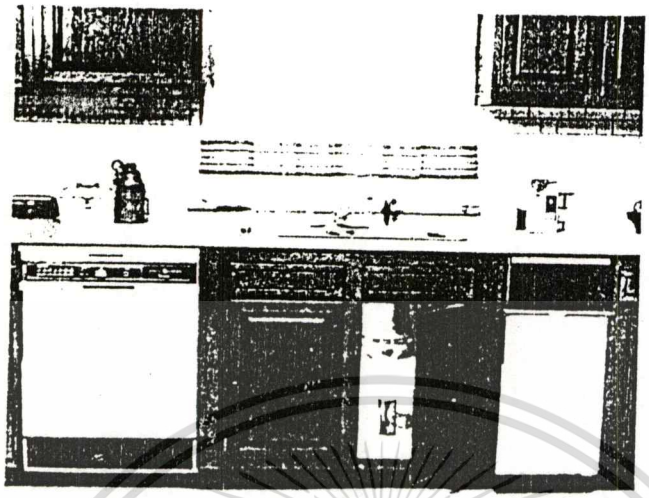


รูปที่ 2.10 แสดงบริเวณปรุงอาหาร โดยมีเตาเป็นจุดศูนย์กลาง

3. ซิงค์ และบริเวณล้างทำความสะอาด (Sink and Clean up Center) บริเวณนี้มีอย่างล้างจาน(sink) เป็นจุดศูนย์กลาง และบริเวณนี้มักจะเป็นจุดเริ่มต้น และจุดสุดท้ายของการเข้าครัว มีข้อพิจารณาดังนี้ คือ

- ไม่ว่าจะเลือกซิงค์เป็นแบบไหนก็ตาม ควรเป็นขนาดที่มีความลึก และกว้างพอที่จะล้างภาชนะที่ใหญ่ เช่น หม้อ กระทะ เป็นต้น
- อุปกรณ์ที่มักจะอยู่ใกล้บริเวณนี้ คือ แผ่นรองหั่น หรือ เขียง
- บริเวณนี้ส่วนใหญ่จะอยู่ในจุดที่ใกล้หน้าต่าง ด้วยเหตุผลในการรับลม และ แสงสว่าง เพื่อทำให้บริเวณนี้แห้ง และ สะอาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.11 แสดงบริเวณล้างทำความสะอาดโดยมีซิงค์เป็นจุดศูนย์กลาง

4. จุดปฏิบัติการเสริมเพิ่มเติมอื่นๆ (Supplementary Work Center) ในการออกแบบครัวที่ดีมักพบพื้นที่ปฏิบัติการเพิ่มขึ้นอีก 2 ส่วน นอกเหนือจากจุดปฏิบัติการ 3 จุดที่กล่าวมาแล้ว พื้นที่ดังกล่าวคือ

4.1 ส่วนเตรียม และผสมอาหาร (Mix Center) ส่วนนี้อาจอยู่ระหว่างพื้นที่เก็บอาหาร (Refrigeration or Storage Area) กับพื้นที่ล้างทำความสะอาด(Sink and Clean up Center) หรือระหว่างพื้นที่ล้างทำความสะอาด(Sink and Clean up Center) กับพื้นที่ปรุงอาหาร (The Cook Center) แต่ควรระวังอย่าให้ส่วนนี้อยู่ห่างจากตู้เย็นมากเกินไป เพราะจะทำงานได้ไม่สะดวก

4.2 ส่วนบริการอาหาร (Serve Center) บริเวณมักจะตั้งอยู่ระหว่างพื้นที่ปรุงอาหาร (Cooking Center) กับพื้นที่รับประทานอาหาร (Dining Area) พื้นที่นี้นอกจากจะใช้กับส่วนที่เปียกชื้นแล้ว ยังเป็นที่พักวางอาหารที่ร้อนจัด ให้คลายความร้อนลงบ้าง บริเวณนี้อาจเป็นที่สำหรับเก็บของใช้เล็กน้อย เช่น ที่ปิ้งขนมปัง, ถาด, จาน, ผ้าปูโต๊ะ ฯลฯ เป็นต้น

ในบางพื้นที่ครัวที่มีขนาดเล็ก เรามักพบปัญหาในเรื่องของการต้องการพื้นที่ใช้สอยที่ครบถ้วน และถ้ามีพื้นที่ไม่พอในขั้นนี้ เราจำเป็นจะต้องรวมพื้นที่บางอย่างเข้าด้วยกัน

The House and Home Kitchen Planing Guide (1978 d : 24) อธิบายถึงการรวมพื้นที่ปฏิบัติการต่างๆ เข้าด้วยกัน ดังนี้

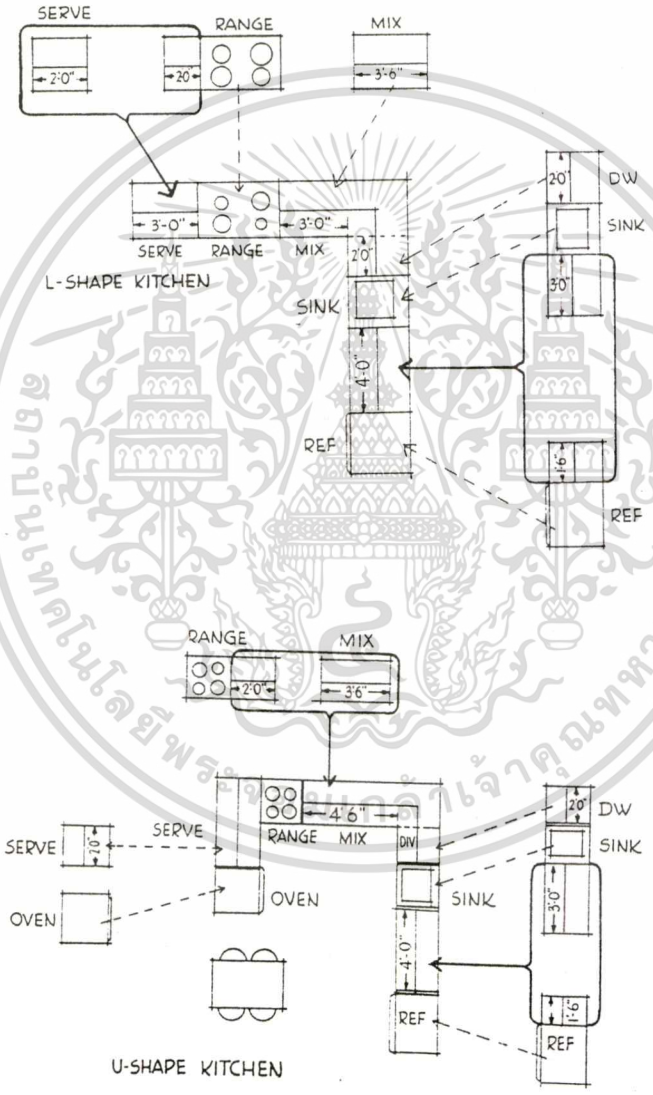
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. แยกแยะจุดปฏิบัติการต่างๆ ที่จำเป็นให้เป็นกลุ่มเดียวกัน เช่น การรวมกัน ระหว่าง บริเวณเก็บอาหาร กับ บริเวณล้างทำความสะอาด

2. ให้หาขนาดของพื้นที่ที่จะรวมกันว่าด้านข้างของแต่ละจุดมีขนาดพื้นที่ที่ต้องการเท่าไร

3. ให้พิจารณาว่าพื้นที่ด้านข้างของจุดปฏิบัติงานไหนมีพื้นที่กว้างมากที่สุดให้เพิ่มเนื้อที่เข้าไป จากพื้นที่ที่กว้างที่สุดเข้าไปอีก 1 ฟุต (30 ซม.)

ข้อสำคัญเมื่อทำการรวมพื้นที่จุดปฏิบัติการเข้าด้วยกันแล้ว ไม่ควรทำให้ขนาดของส่วนปฏิบัติการ หรือ ตู้เก็บของน้อยกว่า 10 ฟุต (3 เมตร)



รูปที่ 2.12 แสดงตัวอย่างการรวมจุดปฏิบัติการต่างๆ เข้าด้วยกัน

นอกเหนือจากพื้นที่ปฏิบัติการหลักๆ ที่กล่าวมาแล้ว เรามักพบพื้นที่พิเศษอื่นๆ อีก ในบ้านที่มีพื้นที่ห้องครัวกว้างขวาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

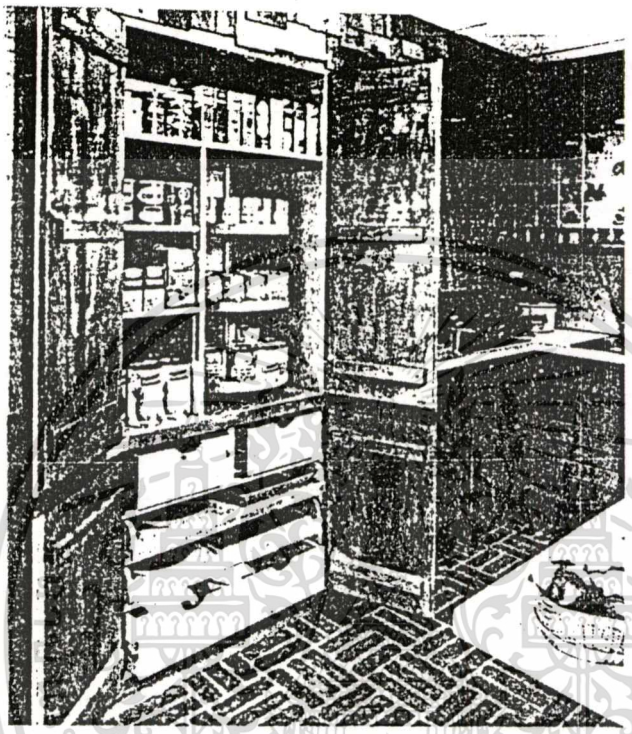
The House and Home Kitchen Planing Guide (1978 c : 24-27) กล่าวถึง พื้นที่พิเศษที่มักพบเสมอๆ ดังนี้

1. พื้นที่สำหรับรับประทานอาหาร (Eating Area) เป็นพื้นที่ๆ ให้ความสะดวกในเวลาที่เร่งรีบ เช่น เวลาอาหารเช้า เพราะง่ายต่อการบริการอาหาร พื้นที่นี้จึงมักประกอบไปด้วยโต๊ะอาหาร และ เก้าอี้ทานอาหาร ที่มีขนาดไม่ใหญ่จนเกะกะ และถ้าเป็นแบบ Peninsular หรือมี Snack Bar ก็จะดีสำหรับเด็กๆ ที่มักชอบทานอาหารบริเวณเคาน์เตอร์

2. พื้นที่วางแผนงานครัว (Planing Center) แม่บ้านใช้เป็นส่วนวางแผนจัดการงานครัว มักมีส่วนประกอบ เช่น โทรศัพท์, สมุดรับจ่าย แสดงรายการอาหาร หรือของใช้, ตำราปรุงอาหาร, เก้าอี้ที่สามารถเลื่อนเก็บใต้โต๊ะได้

3. บริเวณเก็บสิ่งของเครื่องใช้ หรือ อาหาร (Pantry) ในครัวสมัยก่อนยังไม่มีระบบจัดเก็บ หรือ อุปกรณ์ที่ทันสมัย Pantry คือ บริเวณที่จัดเก็บขนาดใหญ่ ที่มีทั้งอาหาร เครื่องใช้ต่างๆ หรือแม้แต่เครื่องมือทำความสะอาด แต่ในปัจจุบัน บริเวณนี้กลายเป็นเพียงตู้ขนาดกระทัดรัด ที่มีขอบเขตการทำงานที่สะดวกง่ายดาย ประกอบไปด้วย ชั้นที่เลื่อนเข้าออกได้ หรือลิ้นชักที่ประกอบอยู่ในตู้สูง, ชั้นแขวน, ชั้นวางที่ลาดเอียง และส่วนประกอบที่คล้ายกับชั้นโชว์ในร้านค้า บางที่ชั้นโชว์ก็มีล้อเลื่อนเข้าออกได้ หรือชั้นที่หมุนได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.13 แสดงบริเวณเก็บสิ่งของเครื่องใช้ หรือ อาหาร (Pantry)

4. บริเวณเตาบาร์บีคิว (Barbecue) ส่วนปรุงอาหารนอกบ้านที่บางบ้านอาจจะต้องมีประกอบไว้ บาร์บีคิวเป็นธรรมเนียมปฏิบัติของคนตะวันตก ที่นิยมบริโภคเนื้อ ที่ย่างสุก และนุ่ม เตาบาร์บีคิว มีทั้งแบบที่ใช้เตาถ่าน, แก๊ส หรือ ไฟฟ้า แต่ทั้งนี้ส่วนประกอบที่สำคัญที่ต้องคู่กันก็คือ เครื่องดูดควันกำลังแรง ที่สามารถระบายควันออกจากในบ้านได้อย่างดี

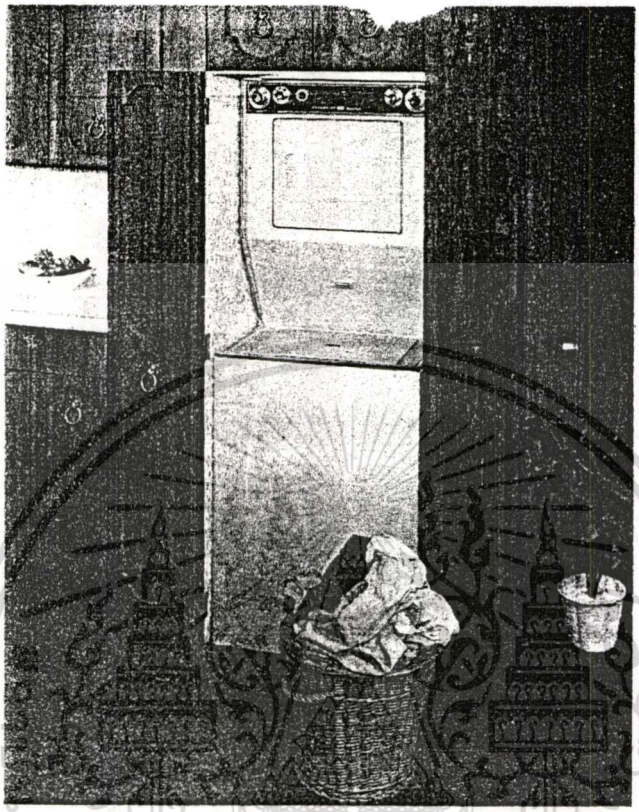
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.14 แสดงบริเวณเตาย่างบาร์บีคิว แบบติดตั้งภายในบ้าน

5. บริเวณพื้นที่ซักล้างเสื้อผ้า (Laundry Center) พื้นที่นี้ถ้าสามารถรวมไว้ในครัวได้ จะช่วยลดภาระของแม่บ้านได้ในการเดินทางไปร้านซักรีด แต่มีข้อแม้ว่า จะต้องแยกส่วนนี้ออกจากจุดปฏิบัติการ 3 จุดหลัก และ ควรมีพื้นที่ว่างไว้สำหรับวางเครื่องซักผ้า, ปั่นผ้า อย่างน้อย 4 ฟุต (137 ซ.ม.) แต่ทั้งนี้ย่อมขึ้นอยู่กับ ขนาดมาตรฐานของเครื่องใช้ไฟฟ้า ที่มีขายอยู่ในท้องตลาด ที่เราจะเลือกมาใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

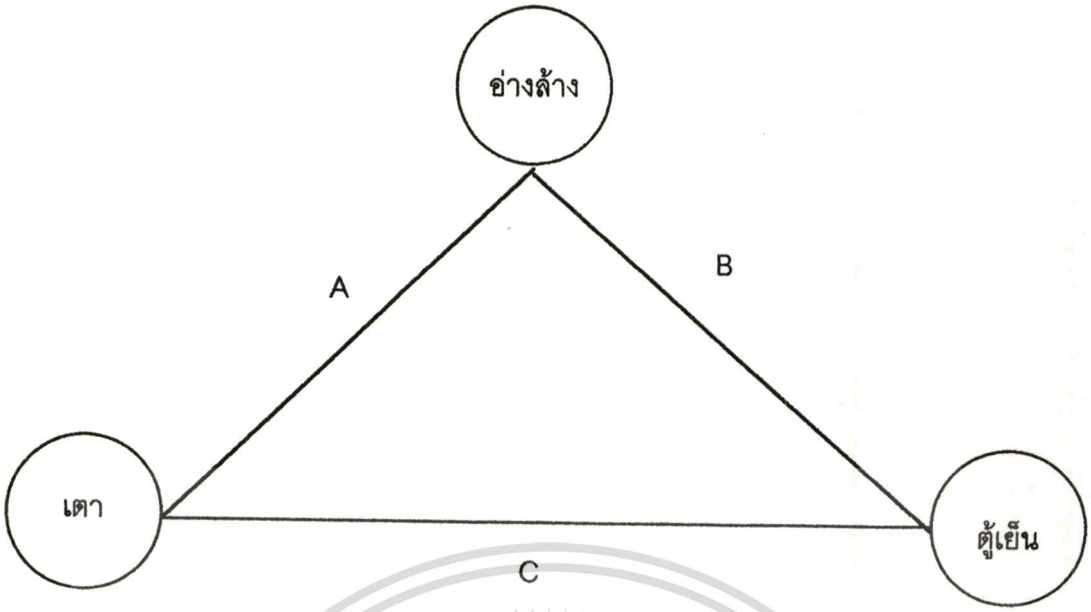


รูปที่ 2.15 แสดงบริเวณพื้นที่ซักล้างเสื้อผ้า

จากจุดปฏิบัติการต่างๆ ที่กล่าวมาข้างต้นนั้น ในการทำครัวประกอบด้วยงานหลัก 3 ประการ คือ การเตรียมอาหาร การลงมือทำอาหาร และ การเก็บล้าง ซึ่งทั้งสามอย่างต้องเกี่ยวข้องอยู่กับอุปกรณ์เครื่องใช้หลักสามอย่างคือ ตู้เย็น เตา และอ่างล้าง

The House and Home Kitchen Planing Guide (1978 f : 27-28) กล่าวถึงบริเวณทำครัวระหว่างสามจุดนี้ว่า สามเหลี่ยมปฏิบัติงาน (The Work Triangle) นอกจากจะต้องจัดให้แต่ละจุดกว้างขวางพอที่จะปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพแล้ว ยังต้องระวังอย่าให้แต่ละจุดอยู่ห่างกันมากเกินไปด้วย มิฉะนั้น จะต้องเสียเวลาเดินไปเดินมามากเกินจำเป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ระยะทางรวมระหว่าง สามจุดปฏิบัติงานหลัก (A + B + C) สูงสุดไม่ควรเกิน 22 ฟุต และ ต่ำสุดไม่เกิน 13 ฟุต

รูปที่ 2.16 แสดงแผนภาพการวางแผนจัดครัวที่ดี แบบสามเหลี่ยมปฏิบัติงาน

จากลักษณะที่ตั้ง และขนาดของครัว ตลอดจนลักษณะของจุดปฏิบัติการต่างๆ ที่กล่าวมาแล้ว เรามักพบว่าลักษณะการจัดครัวของตะวันตก มีรูปแบบในหลายลักษณะ

Mary Gilliatt (1983 : 38) อธิบายถึงลักษณะของการจัดผังห้องครัวที่พบมี 6 แบบด้วยกัน ดังนี้

1. ครัวรูปตัวยู (The U-shaped kitchen) จัดว่าเป็นแบบที่ดีที่สุด เพราะการจัดพื้นที่ปฏิบัติงานในกรอบของสามเหลี่ยม ทำได้สะดวก และใช้ได้ดีสำหรับครัวรูปตัวยู ของทุกอย่างอยู่ใกล้มือ และมีเนื้อที่ปฏิบัติงานตลอดจนที่เก็บของมาก ครัวแบบนี้ เหมาะกับห้องที่เป็นรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า ใช้งานได้ดีทั้งในห้องที่มีขนาดเล็กและขนาดใหญ่ แต่ต้องคำนึงถึงระยะระหว่างฐานของตู้ที่วางที่พื้น ไม่ควรจะต่ำกว่า 1.5 เมตร และไม่ควรเกิน 3 เมตร ถ้าห้องครัวมีขนาดกว้างพอสมควร อาจใช้ด้านใดด้านหนึ่ง เป็นส่วนกั้นระหว่างส่วนที่ทำครัว กับส่วนรับประทานอาหาร หรือจะทำแผ่นยื่นออกมาจากเคาน์เตอร์ ใช้ส่วนนี้แทนโต๊ะอาหารง่าย เช่น เวลาอาหารเช้า

2. ครัวรูปตัวแอล (The L-shaped kitchen) เหมาะกับห้องที่มีลักษณะยาว การจัดครัวแบบนี้ ทำให้มีเนื้อที่ส่วนรับประทานอาหาร เพราะอุปกรณ์ต่างๆ จะไปรวมอยู่ด้วยกันที่ฝาผนังทั้งสองด้าน ได้ส่วนเตรียมและทำอาหารที่เล็กกระทัดรัด และยังเหลือเนื้อที่ตั้งโต๊ะอาหารขนาดไม่เล็กนัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

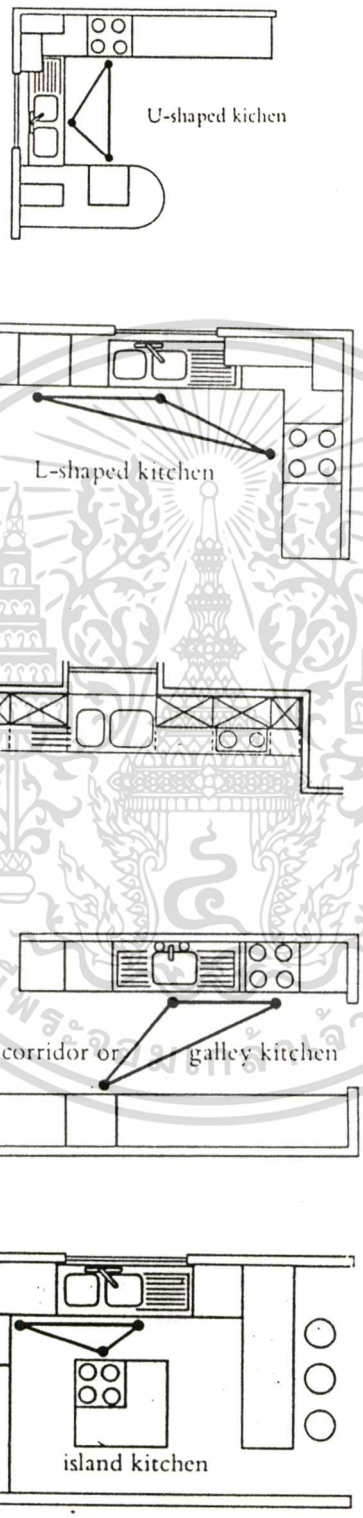
3. ครัวแบบชิดผนังด้านเดียว (The one-wall kitchen) แบบนี้เหมาะสำหรับห้องที่มีเนื้อที่ไม่มาก กึ่งห้องครัว กึ่งห้องอาหาร หรือ กึ่งครัวกึ่งห้องรวมของครอบครัว ซึ่งเป็นในแง่ที่เป็นห้องนั่งเล่นพักผ่อนมากกว่าเป็นครัว อาจจะทำเป็นฉากกั้น หรือ ประตูบานเลื่อน ซึ่งเมื่อไหร่ที่ไม่ต้องการให้เห็นส่วนที่เป็นครัว ก็ดึงปิดได้ ลักษณะการจัดแบบนี้ อาจนำไปใช้กับห้องนั่งเล่น โดยทำเป็นเคาน์เตอร์ หรือ เป็นเกาะกั้น การจัดห้องแบบนี้ ฝาห้องด้านนี้ควรจะยาวสักหน่อย เพื่อให้ได้เนื้อที่เก็บของใช้

4. ครัวที่มีลักษณะเปิดเป็นช่องทางเดิน (The corridor or galley kitchen) เหมาะที่จะใช้ทำครัวอย่างเดียว เพราะเนื้อที่จำกัดมาก ทำเป็นห้องครอบครัว หรือ ห้องอาหารด้วยไม่ได้ การจัดวางจะต้องทำอย่างรอบคอบ และใช้ในการพลิกแพลง เป็นต้นว่า ใช้ชั้นเก็บของแบบเลื่อนออกมา เคาน์เตอร์ปฏิบัติงานแบบต้องดึงออกมา หรือ ถังขยะแบบเวลาจะใช้ต้องดึงออกมาเช่นกัน ใช้ชั้นหมุนได้โดยรอบ หรือที่คว่ำหม้อ กระทะ ที่ไม่กินเนื้อที่ แต่วางได้มาก เพื่อความสะดวกคล่องตัว ที่ว่างระหว่างอุปกรณ์ที่ตั้งไว้จากด้านหนึ่งไปยังอีกด้านหนึ่งของช่องทางเดิน จะต้องไม่น้อยกว่า 120 ซม.

5. ครัวแบบเป็นเกาะกลางห้อง (The island kitchen) การจัดแบบนี้ช่วยเพิ่มเนื้อที่ในการเตรียม และทำอาหาร ช่วยเพิ่มจุดสนใจในห้อง เหมาะมากสำหรับห้องครัวขนาดใหญ่ ซึ่งถ้าจัดแบบอื่น จะดูไม่มีอะไรเป็นจุดรวม และไม่มีประสิทธิภาพ แต่ถ้าไปจัดในห้องที่เนื้อที่ไม่มากพอ จะคับแคบ และกีดขวางการปฏิบัติงานในกรอบสามเหลี่ยม ปกติแล้วชุดครัวกลางห้องจะมีส่วนที่เป็นเตา อาจจะมีฝาครอบ ช่วยระบายอากาศ หรือ ระบบระบายอากาศในตัว แล้วก็จะมีส่วนเก็บของ ชั้นวางของ และเนื้อที่ปฏิบัติงานเพิ่ม

6. ครัวแบบวางเป็นแนวยื่นจากผนังไปกลางห้อง (The peninsula kitchen) แบบนี้คล้ายแบบเกาะกลางห้อง เพียงแต่มักจะใช้บริเวณรูปสี่เหลี่ยมผืนผ้า เป็นที่กั้นแบ่งแยกส่วนที่ทำครัว ออกจากส่วนรับประทานอาหาร หรือส่วนพักผ่อน และในทำนองเดียวกัน ห้องครัวที่จัดแบบนี้จะต้องเป็นห้องที่มีเนื้อที่มากพอเท่านั้น จัดว่าเป็นวิธีที่เข้าที ในการเพิ่มเนื้อที่ส่วนเก็บของ หรือ ทำเป็นเคาน์เตอร์นั่งรับประทานอาหารเช้า เป็นเนื้อที่ปฏิบัติงาน หรือแม้กระทั่งเป็นที่จัดวางอาหารแบบบุฟเฟ่ต์ก็ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.17 แสดงการจัดครัวแบบต่างๆ

เอกสารนี้ใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.2 ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบอื่นๆ

ในบ้านพักอาศัยแบบตะวันตกมิได้แยกเรือนครัวออกจากตัวบ้านด้วยเหตุผลที่กล่าวมาแล้วข้างต้น ดังนั้นลักษณะทางกายภาพของห้องครัวจึงไม่มีลักษณะที่แตกต่างไปจากห้องอื่นๆ ไม่ว่าจะเป็นระนาบต่างๆ เช่น พื้น ผนัง เพดาน ต่างก็มีองค์ประกอบในแง่ของการก่อสร้างที่เหมือนกัน แต่ในองค์ประกอบอื่นนั้น ภายในห้องครัวมีลักษณะที่เฉพาะเจาะจงกว่าห้องอื่นๆ ดังนี้

The House and Home Kitchen Planing Guide(1978:103) กล่าวถึงการเลือกวัสดุที่เป็นส่วนประกอบตกแต่งครัวนั้น เหตุผลหลักที่สำคัญควรจะมาจากงบประมาณในการตกแต่งก่อน แต่ต้องคำนึงถึงว่าวัสดุที่จะนำมาใช้นั้นมีความทนทานต่อความร้อน ความสกปรก และละอองน้ำมัน ทั้งนี้การดูแลรักษา หรือทำความสะอาดควรทำได้ง่าย และสะดวก

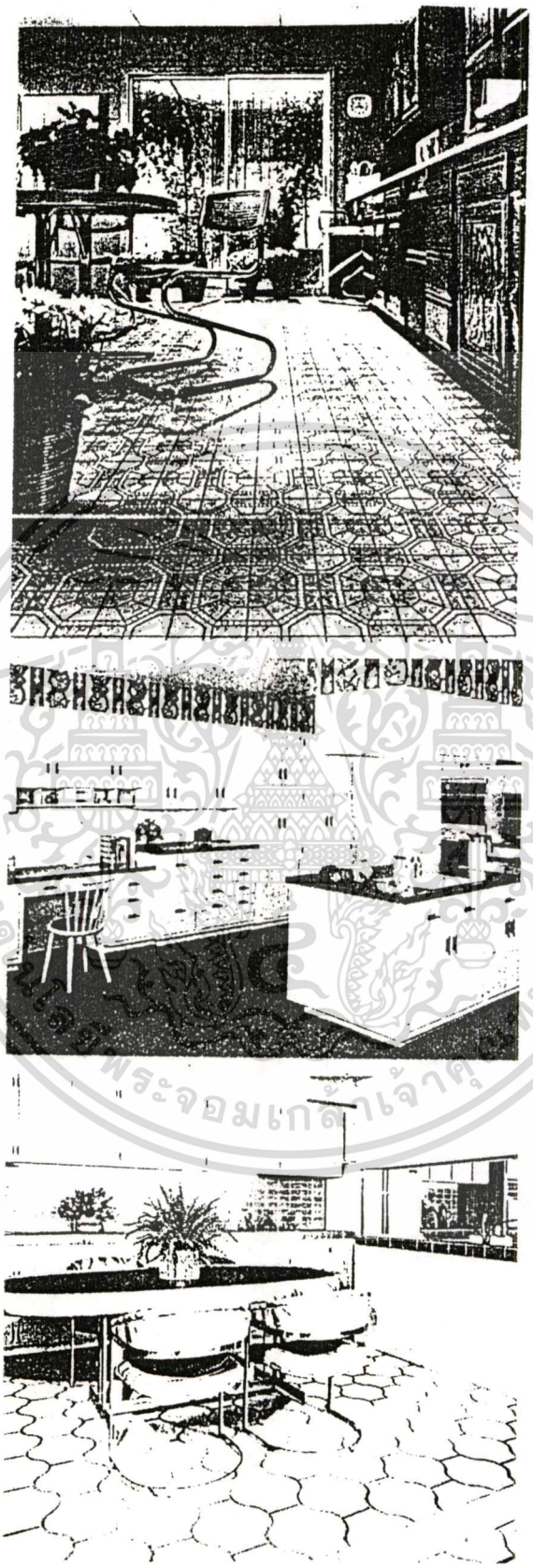
พื้น แบ่งได้ตามคุณสมบัติของวัสดุ ดังนี้

1. พื้นผิวที่ยืดหยุ่นได้ (Resilient Surfaces) มีความทนทาน และยืดหยุ่นดี การดูแลรักษาง่าย มีทั้งชนิดที่เป็นแผ่นใหญ่แผ่นเดียว หรือ ตัดเป็นแผ่นเล็กๆ แบบแผ่นกระเบื้อง วัสดุในกลุ่มนี้มีให้เลือกมากมาย เช่น กระเบื้องยาง, ไวนิล, ค๊อกบอร์ด ฯลฯ เป็นต้น

2. พื้นผิวที่อ่อนนุ่ม (Soft floors) วัสดุปูพื้นในกลุ่มนี้อยู่ในจำพวกพรมต่างๆ มีทั้งชนิดที่เป็นผืนใหญ่ หรือเป็นแผ่นเล็กๆ ให้ความรู้สึกนุ่มสบายเท้ากว่าแบบแรก ไม่มีเสียงรบกวนเวลาเดิน หรือลากโต๊ะ เก้าอี้ แต่การดูแลรักษาทำได้ยากกว่า อีกทั้งยังต้องคำนึงถึงตำแหน่งที่จะติดตั้งว่าไม่ควรอยู่ในตำแหน่งที่ใกล้ความชื้น เช่น บริเวณอ่างล้างจาน, บริเวณที่เหมาะจะใช้วัสดุนี้อาจเป็นบริเวณกึ่งห้องครัว เช่น บริเวณรับประทานอาหาร

3. พื้นผิวที่แข็ง (Hard floors) มีความแข็งแรงทนทานกว่าสองแบบแรก ดูแลรักษาง่าย แต่มีข้อเสียคือ เมื่อต้องยืนนานๆ อาจทำให้รู้สึกว่าไม่สบายเท้า วัสดุในกลุ่มนี้มีให้เลือกมากมาย เช่น กระเบื้องเซรามิค หินต่างๆ ไม้ หินขัด ฯลฯ เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.18 แสดงลักษณะพื้นครัวที่ปูด้วยวัสดุต่างชนิด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผนัง ภายในห้องครัวเราสามารถแยกผนังออกเป็น 2 ส่วนคือ ส่วนผนังทั่วไป และผนังส่วนปฏิบัติงาน การเลือกใช้วัสดุปิดผิวตกแต่ง ต้องคำนึงถึงลักษณะการใช้งานของผนังด้านนั้นด้วยว่าใช้งานหนักอย่างไร วัสดุที่ใช้มีหลายชนิด ดังนี้

1. สีทาผนัง (Paint) สีที่ใช้จะต้องทำความสะอาดด้วยน้ำได้ ไม่ควรใช้สีประเภทผสมน้ำ เพราะจะล้างรอยเปื้อนน้ำมัน หรือ คราบควันเขม่าต่างๆ ไม่ออก

2. วอลล์เปเปอร์ (Wallpaper) มีทั้งที่ทำจากวัสดุต่างชนิดกัน เช่น กระดาษไวนิล ฯลฯ เป็นต้น ควรเลือกใช้ในตำแหน่งที่เป็นผนังทั่วไป เพราะถ้านำไปติดในส่วนปฏิบัติการ เช่น บริเวณเตา หรือ บริเวณอ่างล้าง จะทำความสะอาดยาก และเสียหายได้ง่าย

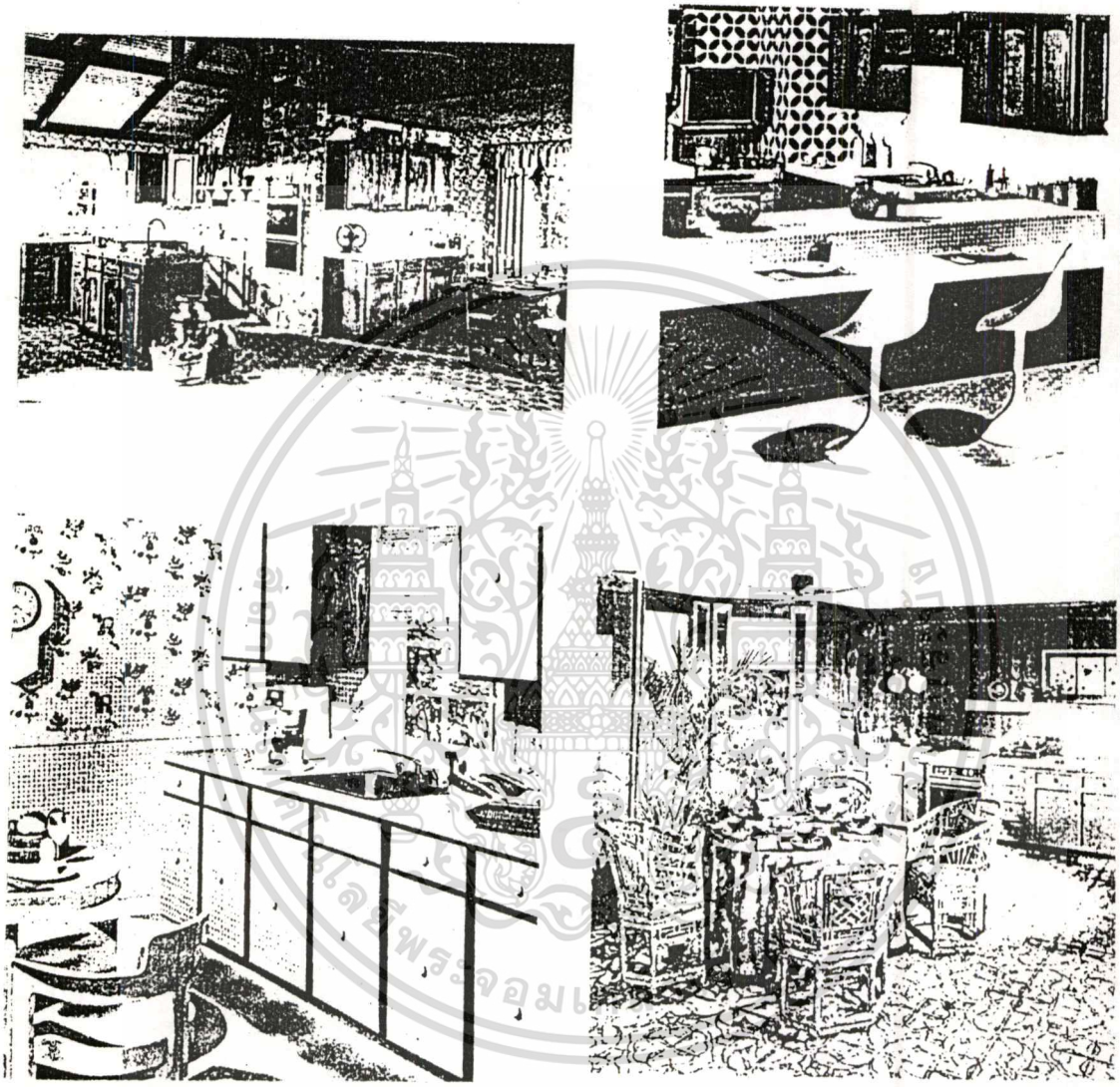
3. กระเบื้องแผ่น (Tile) วัสดุประเภทนี้ทนทานต่อความร้อน ความชื้น และไขมัน ได้ดีกว่าสองชนิดแรก เหมาะที่จะใช้ในส่วนปฏิบัติการ เช่น บริเวณเตา หรือ อ่างล้าง มีทั้งวัสดุพวกกระเบื้องเซรามิค, พลาสติค หรือ โลหะ ฯลฯ เป็นต้น

4. ผนังสำเร็จรูป(Paneling) มีทั้งวัสดุที่ทำจากไม้ และ สังเคราะห์จากไม้ เช่น ปาร์ติเคิลบอร์ด, ฮาร์ดบอร์ด มีความทนทานต่อความร้อน ความชื้นได้ดีพอสมควร แต่ควรเลือกชนิดที่เคลือบผิวหน้าแบบกันไขมัน และความชื้น

5. อิฐโชว์แนว หรือ ผนังหิน(Brick and Stone) มีความทนทานดี แต่ในการดูแลรักษาทำได้ยาก เนื่องจากแนวร่องจะเป็นจุดที่ความสกปรก คราบไขมัน เข้าไปเกาะติดได้ง่าย ดังนั้นจึงควรหลีกเลี่ยงจากจุดปฏิบัติการบริเวณเตา

นอกจากนี้ในผนังทั้งสองส่วนอาจประกอบไปด้วย หน้าต่าง การเลือกใช้ม่านควรคำนึงถึงการดูแลทำความสะอาด อาจใช้ม่านจำพวกมู่ลี่อลูมิเนียม, พลาสติก ถ้าเป็นผ้าม่าน ผ้าที่ใช้ควรทำความสะอาดได้ง่าย เช่น ผ้าฝ้าย ม่านต้องเป็นม่านที่ดูไม่เกะกะ ควรใช้เป็นม่านแบบขึงตึง หรือม่านสั้นๆ ที่รูดเข้ามารวมกันผูกไว้ข้างๆ

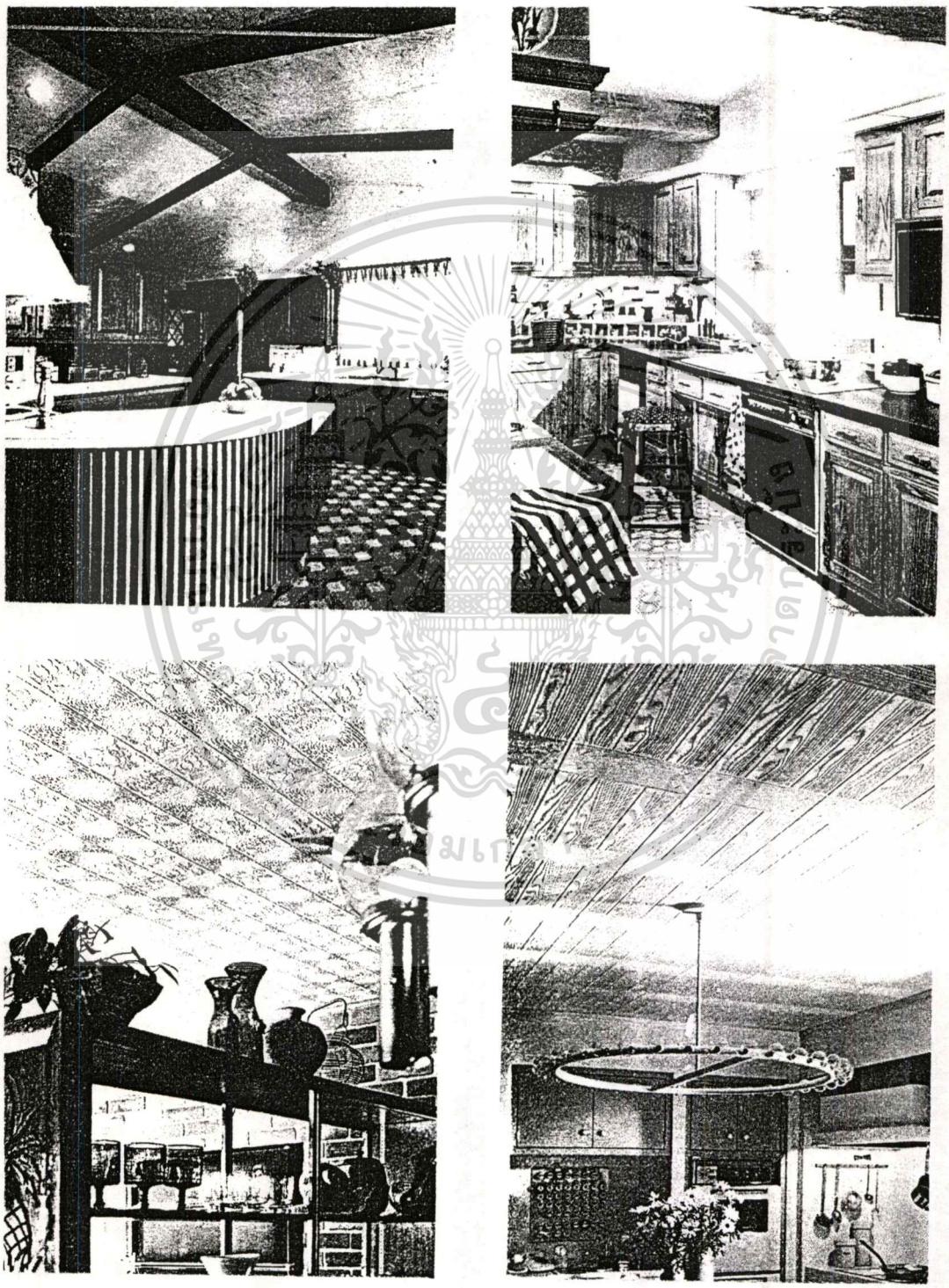
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.19 แสดงลักษณะผนังครัวที่ปิดด้วยวัสดุต่างชนิด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพดานของครัว เป็นส่วนประกอบที่ดูไม่มีข้อจำกัดในการเลือกวัสดุ เพราะเป็นส่วนที่ดูจะได้รับผลกระทบจาก ความชื้น ความร้อน และไขมัน น้อยกว่าพื้นและผนัง วัสดุตกแต่งจึงเลือกใช้ได้อย่างหลากหลาย ดังที่ได้กล่าวมาแล้ว



รูปที่ 2.20 แสดงลักษณะเพดานครัวที่ปิดผิวด้วยวัสดุต่างชนิด

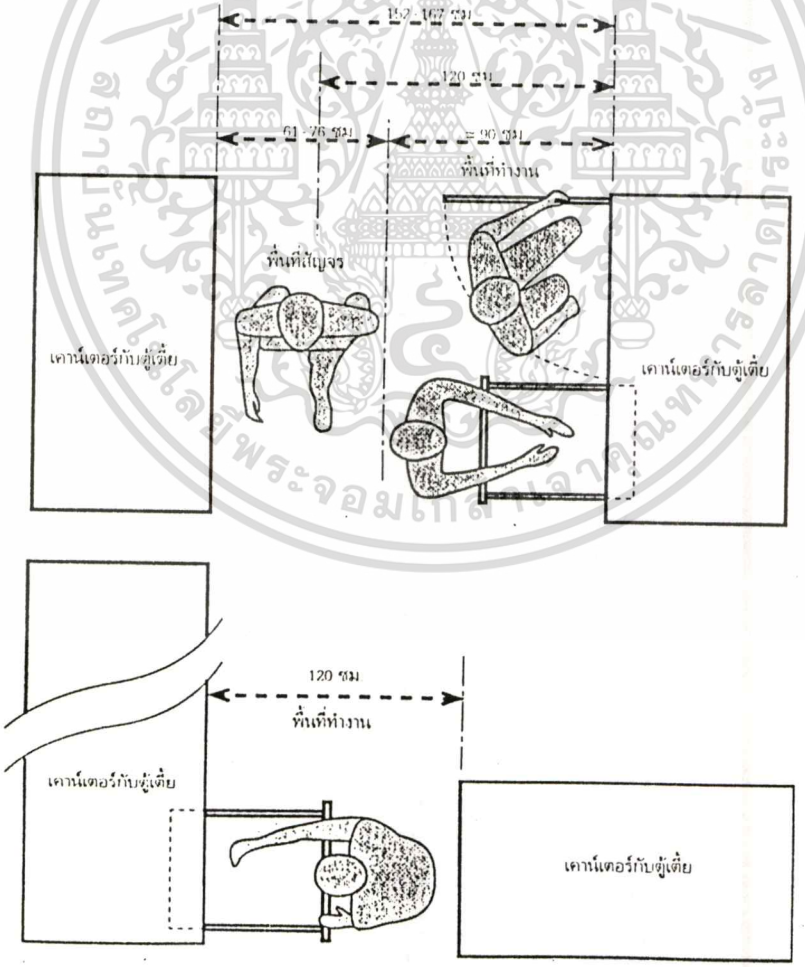
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครื่องเรือน ในห้องครัวของตะวันตก ในทุกจุดปฏิบัติการ เราจะพบเครื่องเรือนอยู่ในทุกจุด ไม่ว่าจะเป็น ตู้เตี้ย (Base Cabinets) ตู้ลอยติดผนัง (Wall Cabinets) หรือเครื่องเรือนอื่น เช่น เคาน์เตอร์ทานอาหาร เป็นต้น ดังจะเห็นได้จากลักษณะการจัดครัวในแบบต่างๆ นั้น จะมีเครื่องเรือนเป็นส่วนประกอบที่สำคัญอยู่เสมอ วัสดุที่ใช้ทำเครื่องเรือนก็มีหลากหลาย เช่น ไม้,พาร์ติเคิลบอร์ด, พลาสติก, สแตนเลส เป็นต้น

ในส่วนของขนาดสัดส่วนเครื่องเรือนนั้น เป็นสิ่งที่ต้องคำนึงถึงเสมอทุกครั้งในการวางแผนออกแบบห้องครัว

Jullius Panero & Martin Zelmix (1979:162) ได้กำหนดขนาดสัดส่วนของเครื่องเรือนในครัวแบ่งตามลักษณะของจุดปฏิบัติการดังนี้

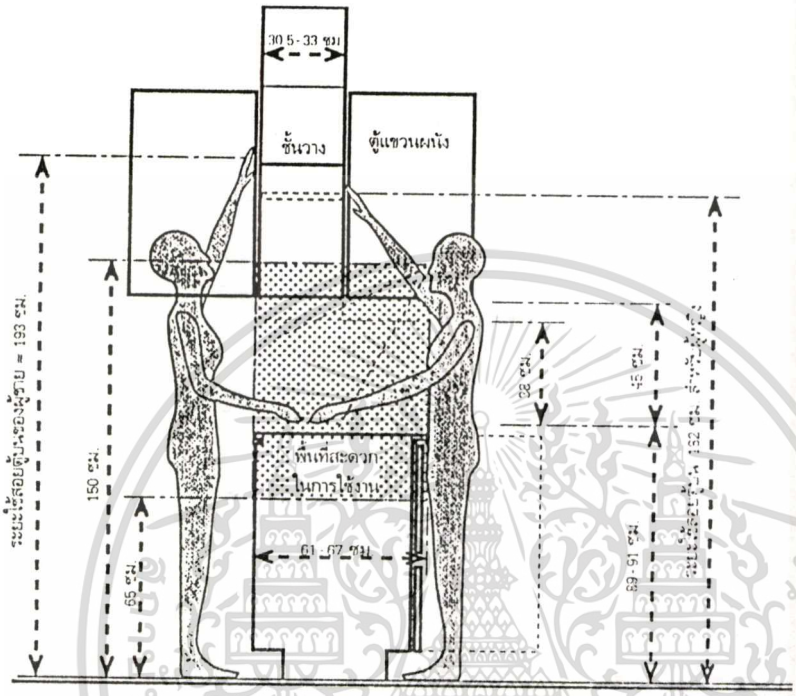
1. พื้นที่ระหว่างตู้ถึงเคาน์เตอร์ (Counter and Base cabinets/General clearance)



รูปที่ 2.21 แสดงขนาดพื้นที่ระหว่างตู้ถึงเคาน์เตอร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

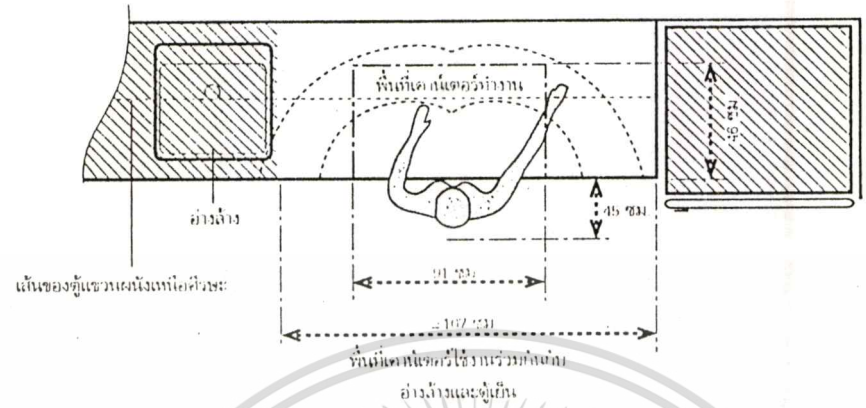
2. ขนาดของตู้ (Cabinet Reach Comparisons)



รูปที่ 2.22 แสดงขนาดสัดส่วนตู้ในระยะที่เอื้อมมือได้สะดวก

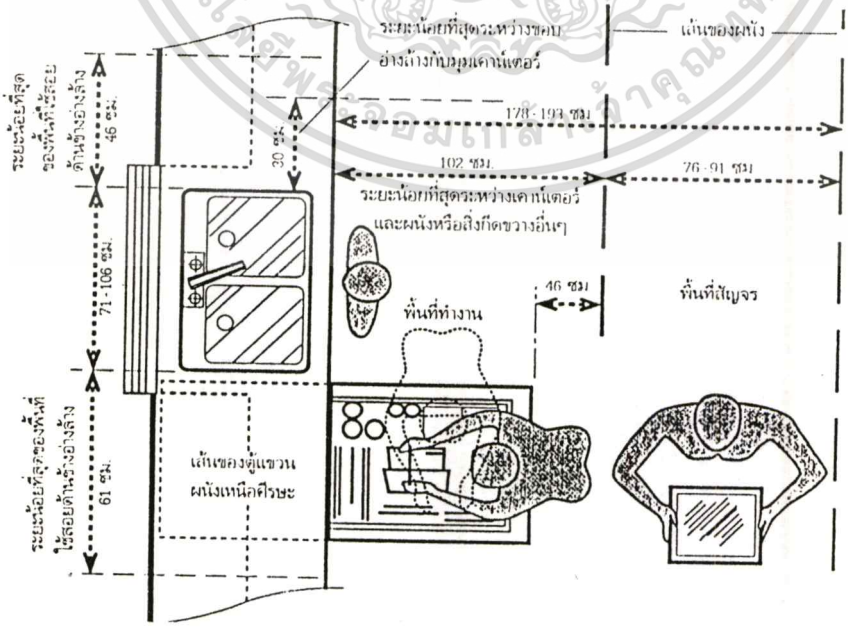
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ขนาดของพื้นที่เตรียม และ ผสมอาหาร(Mix and Preparation Center)



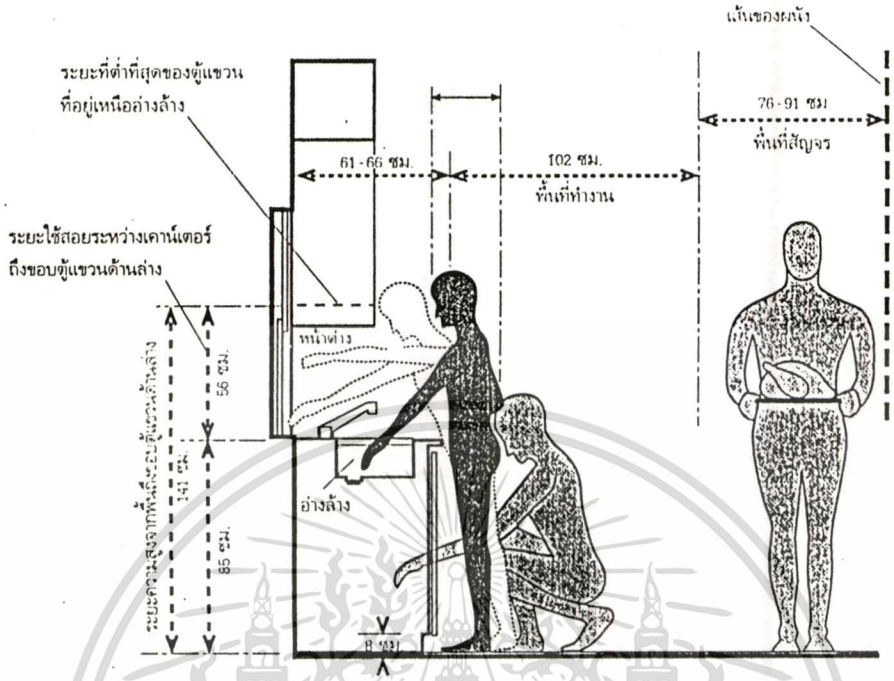
รูปที่ 2.23 แสดงขนาดพื้นที่เตรียมผสมอาหาร

4. ขนาดพื้นที่บริเวณอ่างล้าง (Sink Center)



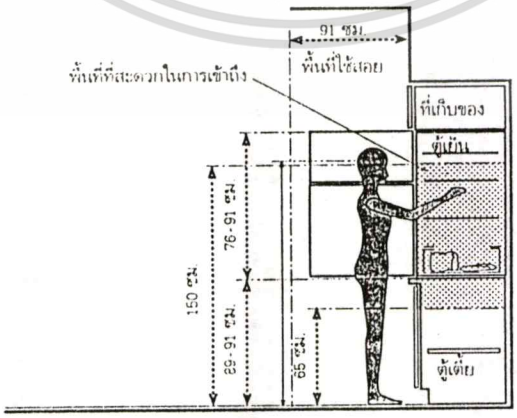
รูปที่ 2.24 แสดงขนาดพื้นที่บริเวณอ่างล้าง (Plan)

เอกสารนี้จัดทำขึ้นเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



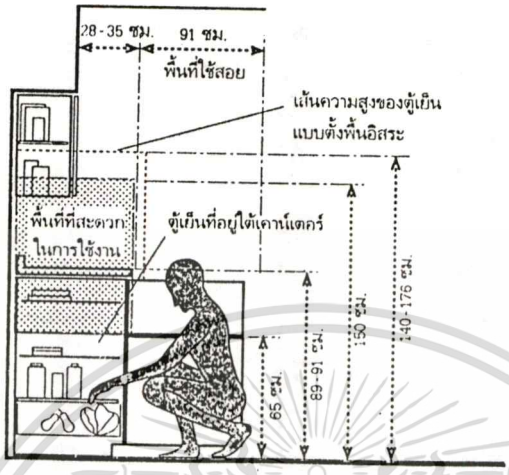
รูปที่ 2.25 แสดงขนาดพื้นที่บริเวณอ่างล้าง (Section)

5. **ขนาดพื้นที่บริเวณตู้เย็น (Refrigerator Center)**



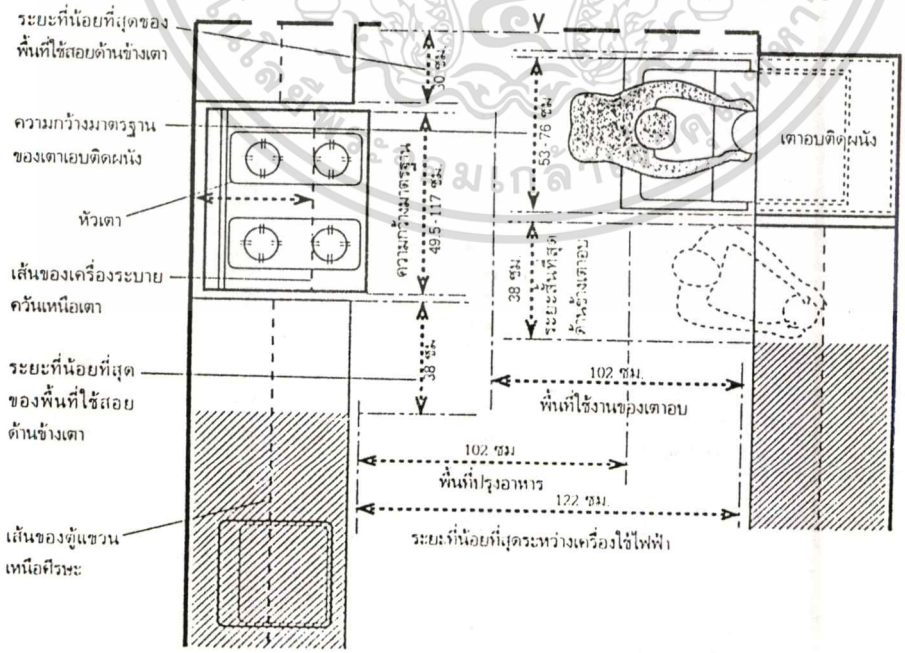
รูปที่ 2.26 แสดงขนาดสัดส่วนของพื้นที่วางตู้เย็นแบบทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



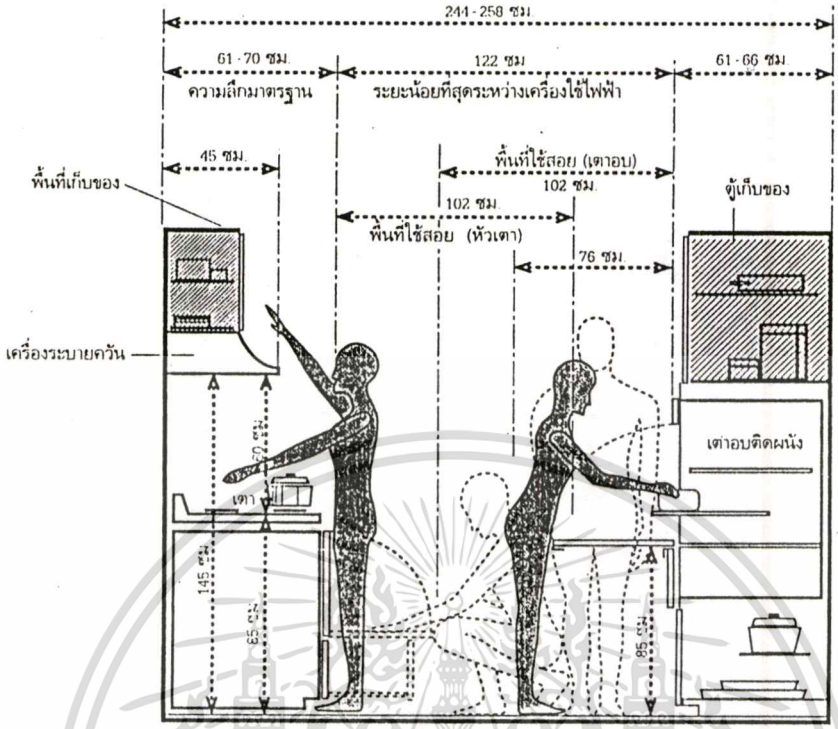
รูปที่ 2.27 แสดงขนาดสัดส่วนของพื้นที่วางตู้เย็น แบบติดตั้งกับเครื่องเรือน

6. ขนาดพื้นที่บริเวณเตา (Range Center)



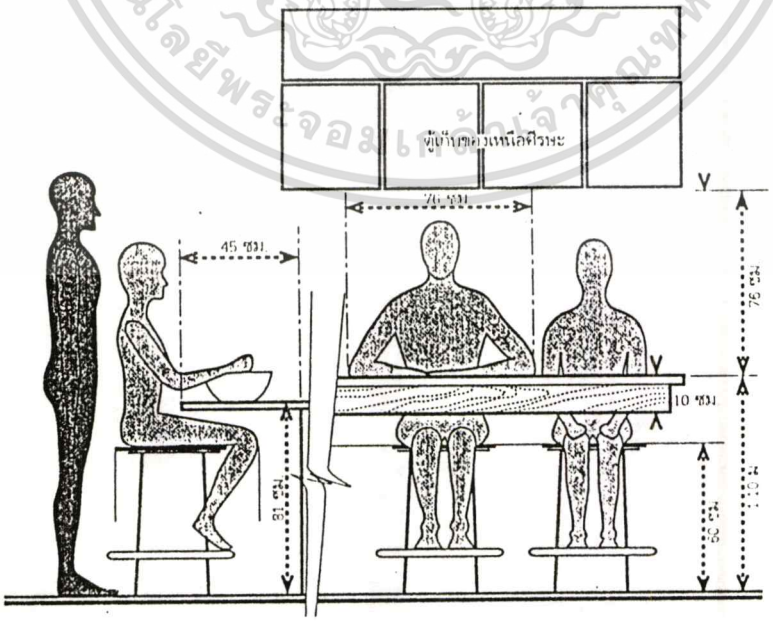
รูปที่ 2.28 แสดงขนาดพื้นที่บริเวณเตา (Plan)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.29 แสดงขนาดพื้นที่บริเวณเตา (Section)

7. ขนาดพื้นที่เคาน์เตอร์ทำงานและพื้นที่ทานอาหารเช้า



รูปที่ 2.30 แสดงขนาดพื้นที่บริเวณเคาน์เตอร์ทำงาน และพื้นที่ทานอาหารเช้า

เอกสารนี้มีลิขสิทธิ์ ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุปิดผิวส่วนบนโต๊ะปฏิบัติงาน (Countertop Materials) เป็นส่วนประกอบส่วนหนึ่งที่มีความสำคัญ เพราะในขณะที่ทำอาหาร วัสดุปิดผิวส่วนบนจะถูกกระทบโดยตรง ดังนั้น วัสดุในส่วนนี้จะต้องมีความแข็งแรง ทนทานต่อความร้อน ความชื้น และละอองน้ำมัน การทำความสะอาด ดูแลรักษา ต้องสามารถทำได้ง่าย วัสดุปิดผิวเองก็มีหลายชนิดให้เลือกใช้ ตามงบประมาณของผู้ใช้ เช่น ลามิเนตพลาสติก, ไม้, เซรามิค, หินอ่อน, หินแกรนิต, สแตนเลส ฯลฯ เป็นต้น

อุปกรณ์เครื่องใช้ภายในครัว ในการวางแผนออกแบบเครื่องเรือนภายในครัว จำเป็นอย่างยิ่งที่ต้องศึกษาเครื่องมือเครื่องใช้ว่าประกอบไปด้วยอะไรบ้าง อันจะนำมาซึ่งประโยชน์ใช้สอยของห้องครัวได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ตุ้ย ชุมสาย (2536:185-187) อธิบายถึงอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในครัวว่า กิจกรรมการเตรียมอาหารในครัวแบ่งเป็น 4 ประเภท ดังนั้นจึงมีศูนย์กิจกรรม 4 ศูนย์ และดังนั้นอุปกรณ์การเตรียมอาหารจึงจัดออกได้เป็น 4 พวก เช่นกัน

ศูนย์ตัดและผสม อุปกรณ์พิเศษประจำศูนย์นี้นอกจากอุปกรณ์สามัญอันได้แก่ มีด เขียง ฯลฯ คือ เครื่องบดผสมไฟฟ้า (electric blender), มีดหั่นขนมปังคมเป็นฟันเลื่อย, มีดคมทำด้วยเหล็กไร้สนิม, มีดทองเหลือง, เขียงหั่นเฉพาะอาหารสด, ค้อนทุบเนื้อ, ช้อนไม้, ฟองน้ำสำหรับเช็ด, กระชอน, ผ้ากรอง, ถ้วยตวง, ช้อนตวง, ที่ร่อนแป้ง, แผ่นอลูมิเนียมบาง, ชามก้นลึกสำหรับผสม, ชามทนไฟสำหรับอบ, กระดาษเช็ดมือ, ตำราทำกับข้าว

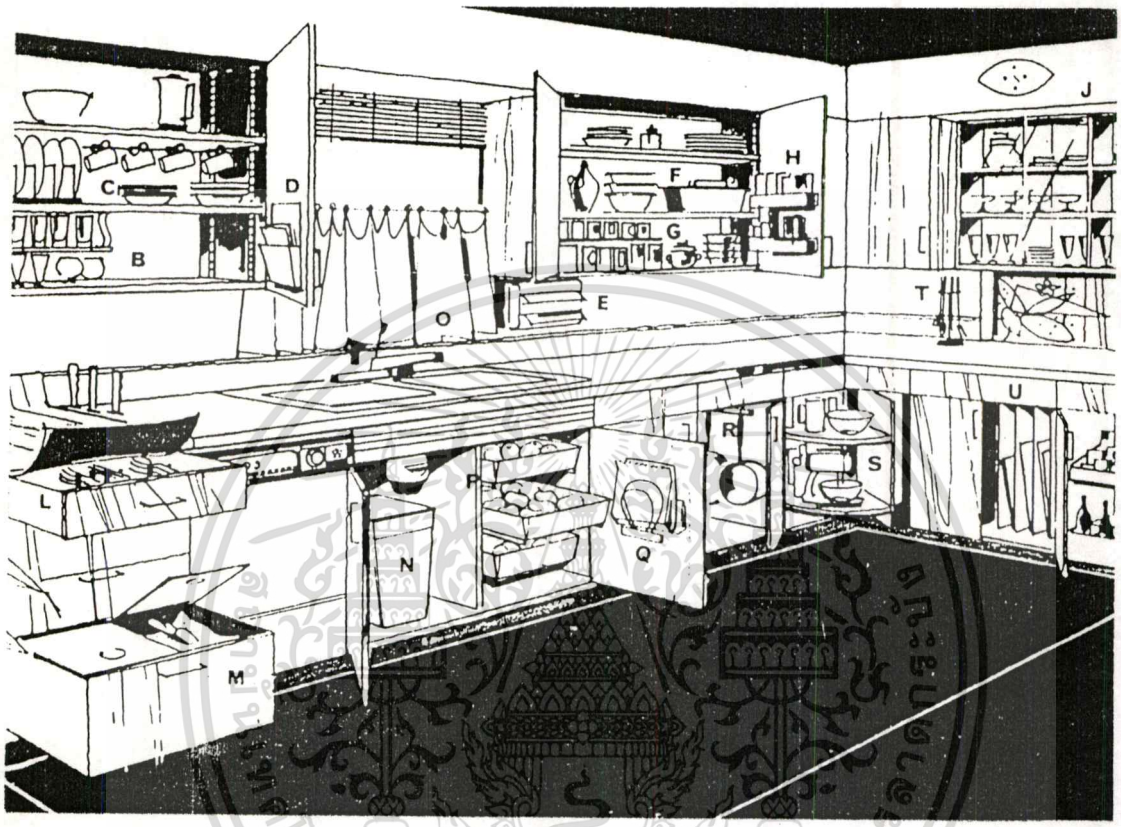
ศูนย์ทำให้สุก ควรมีอุปกรณ์พิเศษต่อไปนี้ เตาแก๊ส อย่างน้อย 2 burner, เตาอบไฟฟ้าหรือแก๊ส หรืออย่างวางบนเตา, ตารางปิ้งอย่างมีเหล็กรองข้างล่าง, เตาไมโครเวฟ, pressure cooker, คีมคีบอาหารจากกระทะ, กระทะเหล็กก้นแบบไร้สนิมแบบมีฝา, กระทะทอดโดยไม่ต้องใช้น้ำมัน(tefflon หรือ hard-kote), หม้อเหล็กไร้สนิมอย่างมีฝา, หม้อไฟฟ้าหุงข้าว, ลังถึง, ตะหลิวแซะ, ตะหลิวผัด, กระจ่ากลมสำหรับตัก, ช้อนไม้, หม้อต้มกาแฟ, ถุงชงกาแฟ, ชั้นหรือถาดวางขวด กล่อง ขวด ฯลฯ สำหรับเครื่องปรุงรส, ผ้าจับหูกระทะ, ส้อมสามง่ามขนาดใหญ่, กระดาษเช็ดมือ, ถุงมือผ้าหนา

ศูนย์ซักล้าง ควรมีอุปกรณ์พิเศษต่อไปนี้ อ่างล้างชามคู่, ที่วางจาน ช้อนส้อม ฯลฯ ที่ล้างแล้ว, ฟองน้ำสำหรับล้าง และฟองน้ำสำหรับเช็ด, แผ่น scotch brite, ผ้าเช็ดชามหลายๆ ผืน, ที่กวาดเขี่ยอาหารออกจากหม้อ กระทะ จาน ฯลฯ ที่พักเศษอาหารที่เขี่ยทิ้ง (sink strainer) ฟองน้ำล้างถ้วยแก้วอย่างมีด้าม

ศูนย์เก็บถนอม ตู้เย็น, กล่องพลาสติก, กล่องอลูมิเนียม, กล่องเหล็กไร้สนิม และขวดบรรจุอาหาร ขนาดและรูปร่างต่างๆ , ถุงพลาสติกขนาดต่างๆ, กระดาษชุบเทียนไข, ตู้โปร่งเก็บอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อุปกรณ์พิเศษที่กล่าวมานี้ มีมากกว่าอุปกรณ์พื้นๆ เล็กน้อยเท่านั้น ยังมีอุปกรณ์พิเศษอื่นๆ อีกมากมายซึ่งแม่บ้านพ่อบ้านจะเลือกซื้อหาได้ตามความเหมาะสม ยิ่งมีอุปกรณ์พิเศษมากขึ้นเพียงใด ก็ทำอาหารสำเร็จรูปได้มากอย่างขึ้น



รูปที่ 2.31 แสดงการจัดเก็บเครื่องมือเครื่องใช้ภายในครัว

ระบบต่างๆ ภายในห้องครัวแบบตะวันตก จากอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ภายในครัวที่ทันสมัย ภายในครัวจึงประกอบไปด้วยระบบต่างๆ ที่จำเป็นดังนี้

1. ไฟฟ้า และ แสงสว่าง (Wiring and Lighting Systems)
2. การระบายอากาศ (Ventilation Systems)
3. ระบบน้ำ (Water Supply Systems)

ระบบไฟฟ้า และ แสงสว่าง (Wiring and Lighting Systems) ในห้องครัวแบบตะวันตกนั้นมีเครื่องใช้มากมายที่ใช้ไฟฟ้า ดังนั้นในการเดินสายไฟฟ้าเพื่อรองรับการใช้ไฟฟ้าของเครื่องใช้ต่างๆ ต้องคำนึงทุกครั้งที่มีการออกแบบการจัดวางตำแหน่งต่างๆ ในครัว และในแต่ละจุดที่เครื่องใช้ต่างๆ ตั้งอยู่นั้นมีความต้องการปริมาณกระแสไฟที่แตกต่างกันไปตามขนาดและลักษณะของเครื่องใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

The House and Home Kitchen Planing Guide (1978:102) กล่าวถึงความต้องการกำลังไฟฟ้าของเครื่องใช้ภายในครัว ตามตารางดังนี้

ตารางที่ 2.1 แสดงความต้องการกำลังไฟฟ้าของเครื่องใช้ภายในครัว

● เครื่องใช้ไฟฟ้าหลัก	กำลังไฟฟ้า (Wattage)	กระแสไฟฟ้า (Volts)
เตา	14,000 3สาย เบอร์ 6 , 50 แอม ,	120-240
เครื่องล้างจาน	13,300	
Disposer	800 3สาย เบอร์ 12 , 20 แอม ,	120-240
Irash Compactor	500	
ตู้เย็น	400 2สาย เบอร์ 12 , 20 แอม ,	120
ตู้แช่แข็ง	400 2สาย เบอร์ 12 , 20 แอม ,	120
เครื่องซักผ้า	700	
เตารีด	1,500 2สาย เบอร์ 12 , 20 แอม ,	120
เลื่อยตัดเนื้อ	75	
เครื่องทำให้แห้ง	4,500 3สาย เบอร์ 10 , 30 แอม ,	240
เครื่องทำน้ำส้ม	2,500-4,500 consult your utility	
● เครื่องใช้ไฟฟ้ารอง	กำลังไฟฟ้า (Wattage)	กระแสไฟฟ้า (Volts)
เครื่องเปิดกระป๋อง	110	
เครื่องผสมอาหาร	120	
Blender	300	
เครื่องปิ้งขนมปัง	750 2สาย เบอร์ 12 , 20 แอม ,	120
เครื่องทำวัฟเฟิล	1,100	
หม้อต้มกาแฟ	900	
โทรศัพท์ภายใน (Intercom)	100	
เครื่องดูดควัน	150	
เตาไมโครเวฟ	1,500	
เครื่องย่างเนื้อด้วยไฟฟ้า	1,500	
เตาทอดแบบลึกใช้ทอดน้ำมันมากๆ	1,300 2สาย เบอร์ 12 , 20 แอม ,	120
พัดลม	1,100	
เครื่องย่าง (ตู้อบ)	1,500	

แสงสว่างภายในครัวเป็นส่วนประกอบที่จำเป็นอย่างหนึ่ง เพราะช่วยให้การทำงานภายในครัวเป็นไปด้วยความสะดวกสบาย

Beekman Guide to Kitchens (1977:39) อธิบายถึงสิ่งสำคัญของลักษณะแสงที่ดีว่า นอกจากต้องคำนึงถึง การทำงานที่สะดวกสบาย และปลอดภัยแล้ว การไม่สิ้นเปลืองในงบประมาณก็เป็นสิ่งสำคัญ มีข้อพิจารณาดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- หลีกเลี่ยงการติดตั้งแสงไฟในตำแหน่งที่ทำให้เกิดเงามืด จากเครื่องเรือน หรือแม้แต่เงาจากตัวคนในขณะทำงาน

- ตำแหน่งสวิทช์ปิดเปิด ต้องเห็นได้ชัด และสะดวกที่จะปิดเปิด เมื่อเข้าออกครัว ควรอยู่ในตำแหน่งประตู

- สวิทช์ควรอยู่ในตำแหน่งที่พ้นมือเด็ก แต่ต้องอยู่ในระดับที่ปิดเปิดได้สะดวก

- สวิทช์ไม่ควรติดตั้งใกล้บริเวณที่เปียกชื้น เช่น บริเวณอ่างล้างจาน

- หลีกเลี่ยงการติดตั้งแสงไฟที่มีการปรับสภาพแสงอย่างแรง เพราะทำให้สายตาต้องเพ่งและเหนื่อยล้าได้

- เลือกติดตั้งสวิทช์แยกไว้สำหรับปิด-เปิด ดวงที่ไม่ต้องการใช้งาน

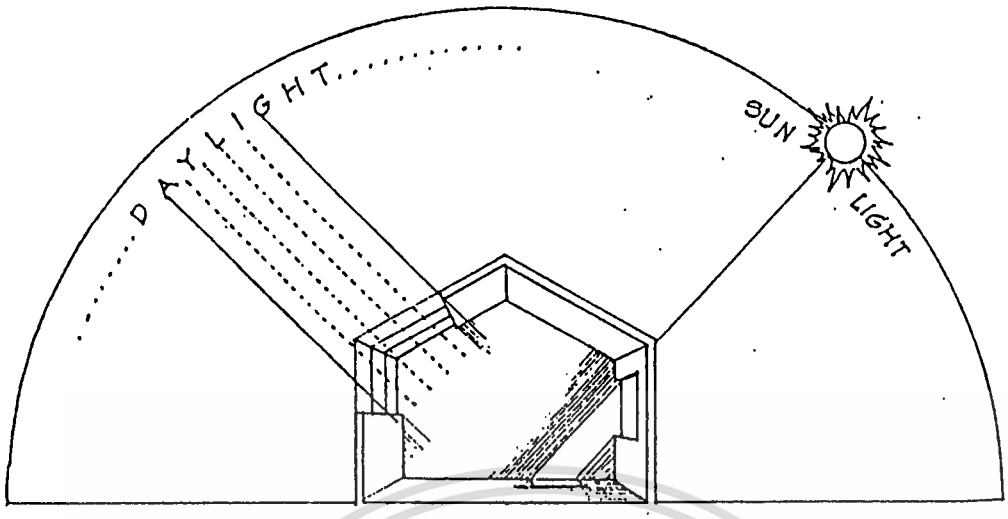
- เลือกชนิดของแสงไฟให้เหมาะต้องการใช้งาน เช่น บริเวณปรุงอาหารต้องการปริมาณแสงที่สว่าง สดใสสบายตา ในขณะที่บริเวณทานอาหารต้องการปริมาณแสงที่น้อยกว่า อาจติดตั้งสวิทช์แบบที่หรี่แสงได้ เป็นต้น

ชนิดของแสงสว่างภายในครัว The House and Home Kitchen Planing Guide (1978:87) กล่าวถึงแหล่งที่มาของแสงสว่างภายในครัวว่า นอกจากจะต้องคำนึงถึงแสงไฟประดิษฐ์ในขั้นการออกแบบครัวแล้ว แสงจากธรรมชาติก็เป็นสิ่งสำคัญอย่างหนึ่งด้วย

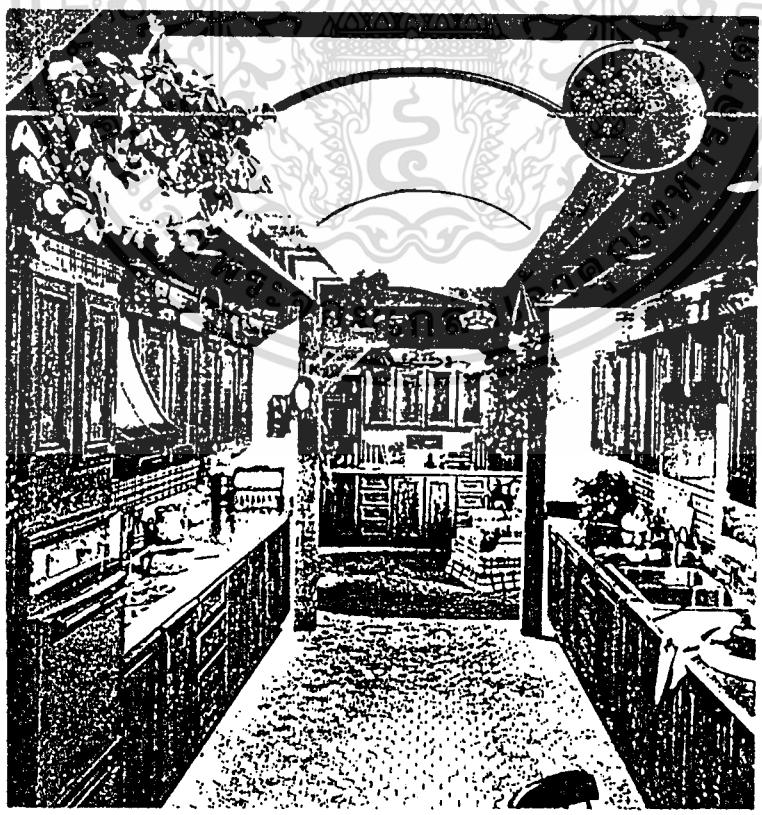
ทั้งนี้เพราะว่าในการประกอบอาหารในแต่ละวัน อันประกอบไปด้วย อาหารเช้า อาหารกลางวัน และอาหารเย็นนั้น 2 ใน 3 ของการทำอาหารอยู่ในช่วงเวลากลางวัน ดังนั้นการที่ต้องคำนึงถึงตำแหน่งของแสงธรรมชาติจึงเป็นเหตุผลที่ดีอันจะช่วยลดภาระในเรื่องค่าใช้จ่ายของผู้บริโภค

แสงธรรมชาติมีแหล่งที่มาจากแสงพระอาทิตย์ ในการกำหนดตำแหน่งรับแสงนั้น ควรคำนึงถึงตำแหน่งการเคลื่อนของดวงอาทิตย์ ซึ่งเคลื่อนที่จากตะวันออกไปยังตะวันตก ช่องรับแสงธรรมชาตินั้น อาจรับจากทางด้านบน เช่น หลังคาโปร่งแสง (Skylight) หรือ การกำหนดช่องหน้าต่างด้านข้างอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.32 แสดงการเปิดช่องรับแสงตามแนวเคลื่อนของดวงอาทิตย์



รูปที่ 2.33 แสดงการเปิดช่องรับแสงจากทางด้านบนและด้านข้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในเวลาเย็นเมื่อเข้าครัวประกอบอาหาร แสงไฟฟ้าประดิษฐ์มีความจำเป็นต่อการประกอบอาหารเป็นอย่างมาก โดยทั่วไป แบ่งได้เป็น 2 ชนิดใหญ่ๆ ตามลักษณะหลอดดังนี้

1. ไฟฟลูออเรสเซนท์ (Fluorescent Lamps) หรือที่เรียกว่า ไฟนีออน มักอยู่ในรูปของแท่งกลมยาว หรือเป็นรูปวงกลม ไฟแบบนี้ให้แสงที่เรืองสว่างใกล้เคียงแสงธรรมชาติ ให้กำลังไฟดีกว่าหลอดแบบไส้

2. ไฟแบบหลอดไส้ (Incandescent Lamps) ส่วนใหญ่มีรูปทรงกลม ทรงรี หรือ ทรงคล้ายลูกแพร หลอดแบบนี้ให้แสงสว่างได้น้อยกว่าหลอดฟลูออเรสเซนต์ มักมีสีออกมาในโทนเหลือง และมีความร้อนออกจากหลอดมาก

ภายในครัวเราพบการใช้งานของหลอดทั้งสองชนิด ไม่ว่าจะเป็นการให้แสงสว่างทั่วไปภายในห้องครัว แสงสว่างในจุดปฏิบัติการ หรือแม้แต่แสงสว่างในแง่การตกแต่ง ในที่นี้จะขอกล่าวถึงการใช้แสงในลักษณะของการใช้งาน คือ แสงสว่างทั่วไปในห้อง และแสงสว่างในจุดปฏิบัติการเท่านั้น

The House and Home Kitchen Planing Guide (1978:89) กล่าวถึงปริมาณแสงไฟทั่วไปในครัวว่า ถ้าใช้หลอดไส้ควรใช้สัดส่วน 2 วัตต์ต่อ 1 ตารางฟุต ถ้าเป็นหลอดฟลูออเรสเซนต์ใช้ในสัดส่วน 1 วัตต์ต่อ 1 ตารางฟุต

ตารางที่ 2.2 แสดงปริมาณของแสงไฟที่ให้แสงสว่างทั่วไปภายในครัว

	ชนิดของหลอด	ปริมาณกำลังไฟ
ครัวขนาดเล็ก	หลอดแบบไส้	150วัตต์
(น้อยกว่า 75 ต.ร.ฟุต)	หรือ	
	หลอดฟลูออเรสเซ้นต์	60 วัตต์
ครัวขนาดกลาง	หลอดแบบไส้	150-200 วัตต์
(75-120 ต.ร.ฟุต)	หรือ	
	หลอดฟลูออเรสเซ้นต์	60-80 วัตต์
ครัวขนาดใหญ่	หลอดแบบไส้	2 วัตต์ / ต.ร.ฟุต
(มากกว่า 120 ต.ร.ฟุต)	หรือ	
	หลอดฟลูออเรสเซ้นต์	1 วัตต์ / ต.ร.ฟุต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกเหนือจากแสงไฟที่ให้แสงสว่างทั่วไปภายในครัวแล้ว ในแต่ละจุดปฏิบัติงานต่างก็ต้องการปริมาณแสงแตกต่างกันไปตามตารางดังนี้

ตารางที่ 2.3 แสดงปริมาณของแสงไฟที่ให้แสงสว่างตามจุดปฏิบัติงานต่างๆ

บริเวณ	ชนิดของหลอด	ปริมาณกำลังไฟ
เหนืออ่างล้าง	หลอดแบบไส้ หรือ หลอดฟลูออเรสเซ้นต์	75 วัตต์ แบบมีโคมสะท้อนแสง
เหนือเตา เหนือเครื่องดูดควัน เหนือจุดเตรียมอาหาร	หลอดแบบไส้	60 วัตต์
ใต้ตู้แขวน	หลอดฟลูออเรสเซ้นต์	15 วัตต์ (18") 20 วัตต์ (24") 40 วัตต์ (48")
บริเวณที่ไม่มีตู้แขวน	หลอดแบบไส้	75 วัตต์ (มีโคมสะท้อนแสง) หรือ 100 วัตต์ (แบบหลอดธรรมดา)
เหนือตู้แขวนบริเวณทานอาหาร	หลอดแบบไส้	75 วัตต์ (มีโคมสะท้อนแสง)

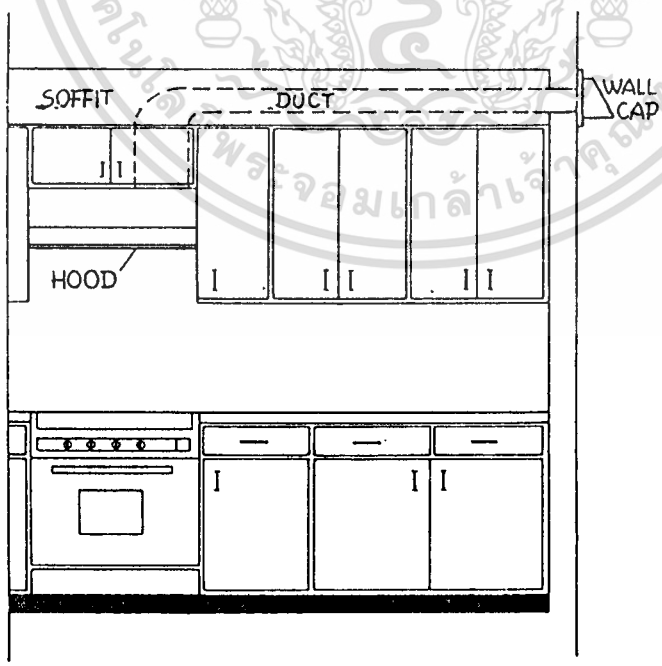
ในการวางผังดวงไฟภายในห้องครัวนั้น ไม่สามารถกำหนดตำแหน่งได้ตายตัว ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรูปทรงของพื้นที่ห้องครัวเป็นหลัก แสงสว่างที่เกิดขึ้นต้องให้ความสว่างได้ทั่วถึงในทุกพื้นที่ครัว และเกิดเงามืดน้อยที่สุด ดังที่ได้กล่าวมาแล้ว ส่วนตำแหน่งการติดตั้งดวงไฟในจุดปฏิบัติการ ต้องหลีกเลี่ยงผลกระทบจากแสงที่สะท้อนรบกวนตา ซึ่งอาจเลือกใช้ได้ทั้งการติดตั้งแผ่นบังแสง หรือวิธีครอบด้วยวัสดุโปร่งแสง เช่น กระจกฝ้า หรือ แผ่นพลาสติก ซึ่งจะทำให้แสงลดความแรงลง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การระบายอากาศในครัวแบบตะวันตก เนื่องจากสภาพแวดล้อมของครัวมีลักษณะปิด มิได้เปิดโล่งแบบครัวไทย การระบายอากาศจึงต้องอาศัย ระบบระบายอากาศ(Ventilation Systems) ช่วยนำพาเอากลิ่น, ควัน, ความร้อน, ความชื้น ตลอดจนละอองน้ำมัน ระบายออกไปจากห้องครัว

The House and Home Kitchen Planing Guide (1978:58) กล่าวถึงชนิดของระบบระบายอากาศ (Hood Ventilation Systems) ว่ามีระบบการทำงานอยู่ 2 แบบ คือ ระบบระบายอากาศ (Ducted Hood) และระบบกรองอากาศ (Non-Ducted Hood)

การทำงานของทั้ง 2 ระบบนี้ มีหน้าที่เหมือนกันคือ เพื่อขจัดกลิ่น ควัน ละอองน้ำมัน ออกจากบริเวณครัว จะต่างกันก็ตรงที่ ระบบระบายอากาศ (Ducted Hood) จะมีการต่อท่อเพื่อระบายกลิ่น ควัน ออกจากนอกบ้าน แต่ระบบกรองอากาศ (Non-Ducted Hood) จะกรองกลิ่นควันต่างๆ ไว้ โดยให้อากาศที่กรองแล้วหมุนเวียนอยู่ในครัว อย่างไรก็ตาม การใช้ระบบระบายอากาศทั้ง 2 ระบบ ย่อมต้องการการดูแลรักษา เช่น การตรวจดูแผ่นกรอง, การเปลี่ยนแผ่นคาร์บอน เพราะเมื่อแผ่นกรองเหล่านี้มีคราบน้ำมันติดมาก ประสิทธิภาพในการดูดควันก็ลดลง

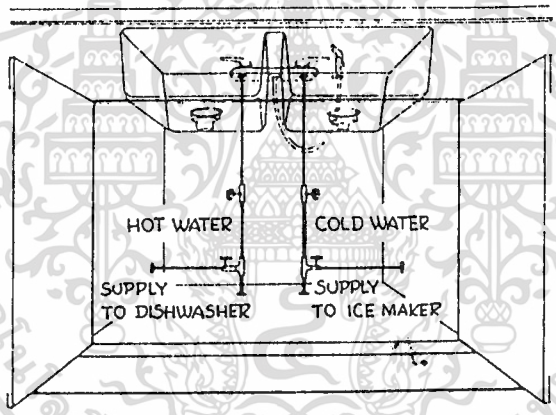


รูปที่ 2.34 แสดงระบบการระบายอากาศในครัวแบบ Ducted Hood

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบน้ำ (Water Systems) ในห้องครัวมีความสำคัญอย่างยิ่งในครัวแบบตะวันตก เพราะในครัวที่ทันสมัยมีอุปกรณ์มากมายที่เกี่ยวข้องกับระบบน้ำ ระบบน้ำในครัวจึงมิเป็นเพียงแค่การปล่อยน้ำเข้าสู่ครัว และถ่ายน้ำเสียทิ้งออกนอกครัวเท่านั้น มีเครื่องมืออุปกรณ์หลายอย่าง ที่ระบบน้ำต้องเข้าไปมีส่วนเกี่ยวข้อง เช่น เครื่องล้างจาน, เครื่องทำน้ำแข็ง หรือแม้แต่บริเวณเตรียมอาหาร เป็นต้น

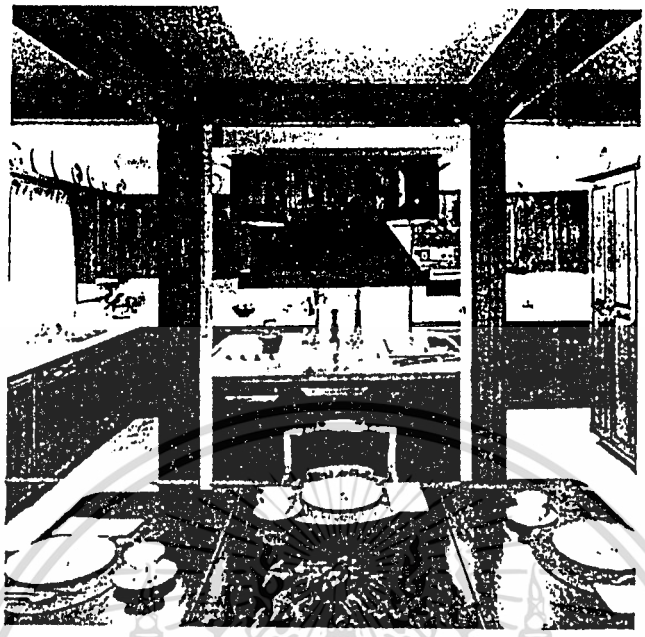
น้ำที่จ่ายจากท่อเมน (Street Main) ผ่านสู่มิเตอร์แล้ว จะถูกแยกออกเป็น 2 ส่วน ส่วนหนึ่งจะถูกจ่ายน้ำดี (Cold Water Supply) ไปยังจุดต่างๆ ที่ใช้งาน อีกส่วนหนึ่งจะถูกส่งไปยังเครื่องทำน้ำร้อน (Water Heater or Boiler) เพื่อที่จะแปรเปลี่ยนเป็นน้ำร้อน (Hot Water Supply) เพื่อใช้งานต่อไป อย่างไรก็ตามในส่วนของเครื่องมือหรืออุปกรณ์ที่เกี่ยวกับการจัดการน้ำนั้น ไม่พบว่าถูกติดตั้งอยู่ในบริเวณครัว เช่น ปั๊มน้ำ หรือ เครื่องทำน้ำร้อน จะมีแต่ก็เพียงแต่การเดินท่อเชื่อมมาสู่ครัวเท่านั้น



รูปที่ 2.35 แสดงการเดินท่อน้ำโดยมีอ่างล้างเป็นจุดศูนย์กลางภายในครัว

โดยทั่วไปพบว่าการเดินท่อในระบบน้ำภายในครัวนั้น จะเริ่มลงมือตั้งแต่ขั้นการออกแบบก่อสร้างแล้ว ระบบท่อต่างๆ จึงถูกฝังติดอยู่กับผนัง หรือ พื้นบ้าน แต่ในกรณีที่มิได้วางแผนตั้งแต่ต้น การแก้ปัญหาเรื่องของท่อ อาจทำได้ด้วยการปกปิดไม่ให้เห็นเกะกะ เช่น การซ่อนไว้ในเครื่องเรือน หรือ ซ่อนไว้ในเสาหรือ ผนังตกแต่งอื่นๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.36 แสดงการซ่อนท่อน้ำไว้ในกล่องเสา, คานตกแต่ง

2.7 พฤติกรรมในการทำ และบริโภคอาหารของตะวันตก

รูปแบบของอาหารตะวันตก แตกต่างไปจากอาหารไทยอย่างสิ้นเชิง ทั้งนี้เป็นเพราะว่า สภาพแวดล้อม สภาพภูมิอากาศตลอดจนธรรมเนียมประเพณีของคนตะวันตกนั้น แตกต่างกันกับคนไทย

ตุ้ย ชุมสาย (2536 ก:71-73) กล่าวถึงอาหารประจำวันตามกระสวนการกินของแบบตะวันตก มีดังต่อไปนี้...

กลุ่มที่ 1 คือ กลุ่มน้ำนม ซึ่งได้แก่ น้ำนม เนยแข็ง และ ไอศครีม

กลุ่มที่ 2 คือ กลุ่มเนื้อสัตว์หรืออาหารโปรตีน

กลุ่มที่ 3 ได้แก่ ผัก และ ผลไม้

กลุ่มที่ 4 ได้แก่ เมล็ดพืช เช่น ข้าว ขนมปัง ขนมอื่นๆ ที่ทำด้วยแป้งข้าวเจ้า แป้งข้าวเหนียว หรือ แป้งสาลี ในกลุ่มชาวตะวันตก ใช้แป้งสาลีทำขนมของกินสารพัด

กลุ่มที่ 5 กลุ่มเบ็ดเตล็ด ได้แก่ เนย น้ำมันหมู น้ำมันพืช น้ำตาล กาแฟ ชา เครื่องเทศ น้ำส้ม น้ำปลา ฯลฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ถ้ามองในแง่ของโภชนาการแล้วพบว่า อาหารตะวันตกนั้นมีครบทุก 5 หมู่เหมือนกับอาหารอื่นๆ เพียงแต่ว่าในการรับประทานอาหารของแต่ละชาติ จะเน้นคุณค่าไปทางไหนมากกว่ากัน ตลอดจนวิธีทำอาหารที่แตกต่างกันไป

อย่างไรก็ตามอาหารที่คนตะวันตกรับประทานหลักๆ ในหนึ่งวัน แบ่งออกได้ตามเวลาเป็นมื้อๆ ดังที่ได้มีผู้รู้กล่าวไว้

ศิวะ วสุนทราภิวัฒน์ (2530:47) อธิบายถึงอาหาร และ วิธีรับประทานอาหาร ในหนึ่งวันมี 4 มื้อ ตามเวลาต่างๆ ดังนี้

1. อาหารเช้า (Breakfast) แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

1.1 อาหารเช้าแบบยุโรป (Continental Breakfast) เป็นอาหารเช้าที่เป็นอาหารเบาๆ ไม่มีเนื้อสัตว์ ประกอบด้วย น้ำผลไม้ ขนมปัง เนย และ ชา กาแฟ นมสด

1.2 อาหารเช้าแบบอังกฤษ - อเมริกัน (English or American Breakfast) เป็นอาหารเช้าแบบหนัก มีอาหารประเภทเนื้อเพิ่มขึ้นอีกหนึ่งอย่างจากอาหารเช้าแบบยุโรป เช่น แฮม เบคอน หรือ ไส้กรอก เป็นต้น

2. อาหารกลางวัน (Luncheon) ส่วนใหญ่จัดเป็นอาหารหนัก คือ จะเป็นอาหารประเภทเนื้อสัตว์ เช่น เนื้อ ไก่ หมู ปลา และมีผักเป็นส่วนประกอบ แบ่งได้เป็น 4 แบบ

2.1 อาหารจานเดียว (One Course) หมายถึง อาหารประเภทที่เป็นอาหารเพียงอย่างเดียว และ อาหารมักจะเป็นประเภท เนื้อ ไก่ เป็ด หมู ปลา จะมีพวกผักหรือสลัดเป็นส่วนประกอบเหมาะกับผู้ที่มีเวลารับประทานอาหารน้อย หรือคนที่ไม่ต้องการกินมาก

2.2 อาหาร 2 จาน (Two Course) หมายถึงอาหารประเภทคาว 2 อย่าง จานแรกจะเป็นอาหารเบา เช่น พวกค็อกเทลต่างๆ อาจเป็นพวกซีฟู้ด (Seafood) หรือ ซุปใส หรือ ซุปข้น อาหารจานที่สองจะเป็นอาหารหนัก พวกเนื้อ ไก่ หมู มีสลัดผักเป็นส่วนประกอบ

2.3 อาหาร 3 จาน (Three Course) หมายถึงอาหารประเภทคาว 3 อย่าง จานแรกจะเป็นพวกซุป จานที่สอง เป็นอาหารพวกปลา กุ้งที่ทำด้วยการอบ ทอด ย่าง จานที่สามจะเป็นอาหารหนักพวกเนื้อ ไก่ หมู เป็ด และมีสลัดผักเป็นส่วนประกอบ

2.4 อาหารบุฟเฟ่ต์ (Buffet) หมายถึงอาหารที่มีการจัดไว้เรียบร้อย และผู้มารับประทานจะบริการด้วยตนเอง ในขณะที่กินจะมีการสังสรรค์ซึ่งกันและกัน และผู้กินอาหารสามารถเลือกอาหารได้ตามใจชอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. อาหารว่าง (Afternoon Tea) อาหารประเภทนี้ มักรับประทานในช่วงเวลา 15.00-16.30 น. มักประกอบด้วย แซนวิช หรือ พวกเค้กกับผลไม้ และมีพวกชา กาแฟ

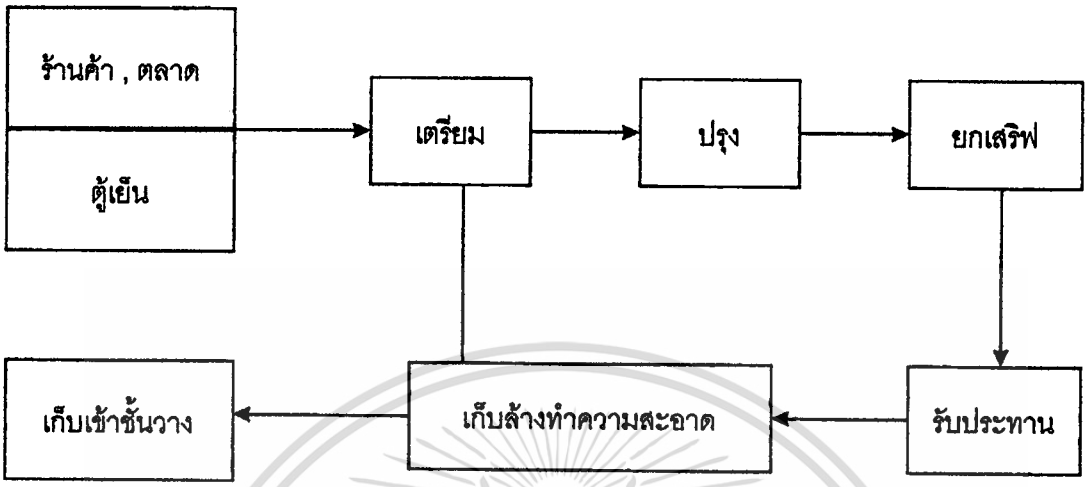
4. อาหารเย็น (Dinner) ส่วนมากจะรับประทานเวลาประมาณ 19.00 น. จะประกอบไปด้วยอาหารหลายอย่าง นอกจากนั้นอาหารเย็นก่อนที่จะรับประทานจะมีพวกเครื่องดื่ม ที่มีอัลกอฮอร์เรียกน้ำย่อยประกอบ ซึ่งเป็นการรับประทานอาหารอย่างสบาย ไม่ต้องเร่งรีบ อาหารจานแรกจะเป็นพวกซุป ต่อมาเป็นอาหารทะเล แล้วตามด้วยอาหารหลักที่เป็นประเภทเนื้อสัตว์ หลังจากรับประทานอาหารเสร็จแล้ว จะมีการดื่มเหล้าหลังอาหาร และผลไม้หรือของหวาน, กาแฟ ตามลำดับ



รูปที่ 2.37 แสดงลำดับอาหารมื้อเย็น (Dinner) ชนิดครบชุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อย่างไรก็ตาม ไม่ว่าจะรับประทานอาหารมื้อใด อาหารแบบไหน ย่อมหนีไม่พ้นพฤติกรรมหลักๆ ในการทำอาหารได้ดังแสดงเป็นแผนภาพขั้นตอนพฤติกรรม ดังนี้



รูปที่ 2.38 แสดงขั้นตอนพฤติกรรมในการทำ และ บริโภคอาหารภายในหนึ่งมื้อ

จะเห็นได้ว่าพฤติกรรมที่เกิดขึ้นจากจุดหนึ่งไปยังอีกจุดหนึ่งนั้น มีความสัมพันธ์กับหลักการจัดครัวดังที่กล่าวมาแล้ว นั่นคือ พฤติกรรมที่เกิดขึ้นสอดคล้องกัน และอยู่ในพื้นที่ครัว ไม่กระจายออกไปยังพื้นที่อื่นๆ ยกเว้นเวลารับประทานอาหาร ซึ่งแตกต่างกับครัวไทยแบบเดิมอย่างมาก ทั้งนี้เพราะครัวไทยไม่มีระบบสภาพแวดล้อมภายใน เหมือนอย่างครัวฝรั่ง ทำให้พฤติกรรมบางอย่างในการประกอบอาหาร เช่น การล้างหรือเตรียมอาหาร จึงมิได้อยู่ในพื้นที่ครัว ถึงแม้ว่าครัวจะมีการแบ่งเป็นสัดส่วนแล้วก็ตาม

2.8 การศึกษาเปรียบเทียบในการนำมาประยุกต์ใช้ ระหว่างครัวไทย กับ ครัวตะวันตก

ในการศึกษาแนวทางที่จะนำมาประยุกต์ใช้สำหรับครัว ในบ้านจัดสรรครั้งนี้ จากข้อสรุปของการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่า ตัวแปรหลักทั้งหลาย ไม่ว่า พฤติกรรมในการบริโภค และ ประกอบอาหาร , ชีวิตความเป็นอยู่ ตลอดจนการแก้ปัญหาในเรื่องการระบายอากาศ และปัจจัยแวดล้อมต่างๆในปัจจุบันได้เปลี่ยนแปลงไป

รูปแบบของห้องครัวแบบตะวันตก ได้เข้ามามีบทบาทในชีวิตของคนในสังคมเมือง ไม่ว่าจะเป็นรูปแบบของเครื่องเรือน , อุปกรณ์ หรือ เชื้อเพลิงก็ตาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในแง่ของพฤติกรรมการบริโภคหรือทำอาหาร ถึงแม้ว่ารูปแบบของอาหารจะเปลี่ยนแปลงไป แต่เป็นการเปลี่ยนแปลงในลักษณะที่ประยุกต์เทคโนโลยี แต่อาหารยังคงเอกลักษณ์ไทย กล่าวคือ มีทั้งรสชาติ และกลิ่นฉุนอยู่ จากสาเหตุดังกล่าวนี้เอง จึงส่งผลกระทบและเป็นปัญหา ดังที่ได้กล่าวมาแล้ว

ดังนั้นในการศึกษาเปรียบเทียบ ในการนำมาประยุกต์ใช้นี้ จะศึกษาถึงหน้าที่ใช้สอยที่ดิ่งลึกลงไปกว่าหน้าที่ใช้สอยขั้นพื้นฐานตามที่นักออกแบบเข้าใจกัน และข้อมูลที่ได้จะใช้เป็นเกณฑ์ที่ใช้ในการพิจารณาในการออกแบบ ต้นแบบครัวไทย

การศึกษางานสถาปัตยกรรมไทยในอดีต ก็เพื่อจะสามารถก้าวสู่อนาคตด้วยพื้นฐานทางปัญญา ที่บรรพบุรุษได้สร้างไว้ ไม่ใช่เพื่อลอกเลียนแบบอย่างของเดิม แต่เพื่อการสร้างสรรค์งานสถาปัตยกรรมในรูปแบบใหม่ที่มีความต่อเนื่องทางวัฒนธรรม ภายใต้เงื่อนไขของปัจจัยแวดล้อมต่างๆ ในปัจจุบันที่ได้เปลี่ยนไปจากอดีต... จึงต้องยอมรับกันว่า คุณค่าทางนามธรรมของงานสถาปัตยกรรมในอดีตเป็นสิ่งที่ควรแก่การศึกษา และนำมาประยุกต์กับงานออกแบบในยุคปัจจุบัน การนำรูปแบบของงานสถาปัตยกรรมในอดีตเชิงรูปธรรม มาประยุกต์กับสภาพการณ์ปัจจุบัน ย่อมเป็นการสร้างความขัดแย้งในตัวเอง และลักษณะไทยที่พอจะยอมรับได้จากการประยุกต์ เป็นลักษณะที่ ดร. วิมลสิทธิ์ หรยางกูร เรียกว่า "ตราบไทย" ซึ่งเกิดจาก "เปลือก" ไม่ได้เกิดจาก "แก่น" ของงานสถาปัตยกรรม (2536 : 376)

จากการค้นคว้าข้อมูลที่เกี่ยวข้องพบว่าทั้งครัวไทยและครัวตะวันตก ต่างก็มีองค์ประกอบที่แตกต่างกันบนรากฐานของสังคม เศรษฐกิจ สภาพแวดล้อม ภูมิอากาศ หรือแม้กระทั่งการเลือกอาหารที่นำมาบริโภค ซึ่งสามารถสรุปได้ดังนี้

คุณค่าทางนามธรรม และ ลักษณะทางรูปธรรม ระหว่างครัวไทย กับ ครัวตะวันตก

ในการศึกษาถึงคุณค่าของครัวไทย กับ ครัวตะวันตก จำเป็นต้องยกบทความเพื่ออธิบายให้เห็นภาพกว้างๆ ดังที่มีผู้รู้กล่าวไว้ว่า * "ชาติวิญญาณของชุมชน" นี้เป็นรากเหง้าการพัฒนาสังคมตะวันออก เพราะสอดคล้องกับวัฒนธรรม ระบบเครือญาติ พรรคพวก และระบบความสัมพันธ์ที่หลากหลายในธรรมชาติ เป็นมุมมองที่ตรงกันข้ามกับทฤษฎีของฝรั่งที่เน้นสิทธิเสรีภาพหรือการพัฒนาบุคคล หรือปัจเจกชน* [1]

* คนไทยมีพื้นเพมาจากชนบทและการเกษตรกรรมซึ่ง "พอเพียง" อยู่ในเนื้ออยู่แล้ว แม่เคยพาไปดำนาเกี่ยวข้าว เมื่อเล็กๆ และทุกวันนี้น้าก็ยังสอนเรื่องวิธีทำนา ให้รู้จักวัชพืช ให้รู้จักแยกกอข้าว พี่ๆ ยังคอยสอนคอยบอกว่า ชุมเห็ดรักษาโรคอะไรได้บ้าง ต้นจิกก็เป็นยา เปราะหอมดี

[1] พิทยา ว่องกุล , " ทางรอดของสังคมไทยในยุคโลกานุวัตร มุ่งเป้าการพัฒนาที่ชาติวิญญาณของชุมชน " มติชนสุดสัปดาห์ ปีที่ 17, ฉบับที่ 873 (พฤษภาคม 2540) : หน้า 26

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อย่างไร พืชพันธ์ไม้พื้นบ้านพื้นเมืองต่างๆ อะไรเป็นอะไร... เช่น เมื่อฤดูฝนปีนี้ น้ำมาชวนไปดูข้าวในนาและบอกว่าคนเราสมัยนี้อะไรๆ ก็เป็นเงินไปหมด แต่ก่อนนั้นเวลาช่วยงานกัน เขาช่วยเป็นของในสวนใครนาใครมีอะไร เขาก็นำสิ่งที่เขามีมาช่วยงาน * [1]

* ผมขอยกตัวอย่างรูปธรรมเรื่องกิน เพียงแต่เรามีความรู้เรื่องเกี่ยวกับผักพื้นบ้านอย่างทะลุปรุโปร่ง เช่น ชนิดของผัก , วิธีเก็บ , วิธีกินหรือปรุงอาหาร , ฤดูกาลของผัก ฯลฯ ก็จะเกิดขุมอาหารที่สำคัญใกล้มือ ซึ่งปลูกเลี้ยงง่าย หรือ หากินได้ง่ายอยู่รอบตัว...* [2]

ด้วยเหตุผลดังกล่าว ไม่ว่าจะเป็นสภาพภูมิอากาศ วิถีชีวิตแบบเกษตรกรรม วิถีชีวิตในสังคมแบบตะวันออก ตลอดจนความสัมพันธ์กับธรรมชาติ ในแง่ของแหล่งอาหาร จึงส่งผลให้เกิดความหมายในเชิงรูปธรรมของเรือนครัวที่ชัดเจน ดังที่ได้กล่าวในบทที่ 2 แล้ว

ในขณะที่ภาพพจน์ของครัวแบบตะวันตกนั้น ได้มีผู้รู้กล่าวไว้ว่า

เรื่องเฟอร์นิเจอร์ชุดครัวก็เช่นเดียวกัน ไม่สามารถระบุได้ว่ามาจากชาติตะวันตกประเทศใดแต่ที่แน่ๆ ไม่ใช่ของไทย แต่ที่เห็นได้ชัดคือ การเข้ามามีบทบาทของเฟอร์นิเจอชุดครัวนี้ ได้มีการชักนำจากผู้ที่เคยไปอยู่ในตะวันตก คุ้นเคยกับสภาพการกินอยู่ตามแบบตะวันตก... จนถึงทุกวันนี้เฟอร์นิเจอร์ชุดครัวตามแบบตะวันตกได้เข้ามาอยู่ร่วมในบ้านคนไทย อยู่เป็นจำนวนมาก

ในสมัยโบราณบ้านคนไทยก็มีครัว แต่เป็นรูปแบบพื้นบ้าน ที่เรียกว่า ครัวไฟ ถ้าจะนำเรื่องครัวไฟมาเปรียบเทียบกับครัวตะวันตกแล้ว พอจะสรุปประเด็นความแตกต่างกันได้ดังนี้

- ครัวตะวันตก มีระเบียบแบบแผนการเก็บวัตถุดิบของแห้งต่างๆที่ใช้สำหรับการปรุงอาหาร อันเนื่องมากจากสาเหตุความหนาวเย็นในช่วงฤดูหนาว ที่ไม่สามารถออกหาอาหารได้ง่าย

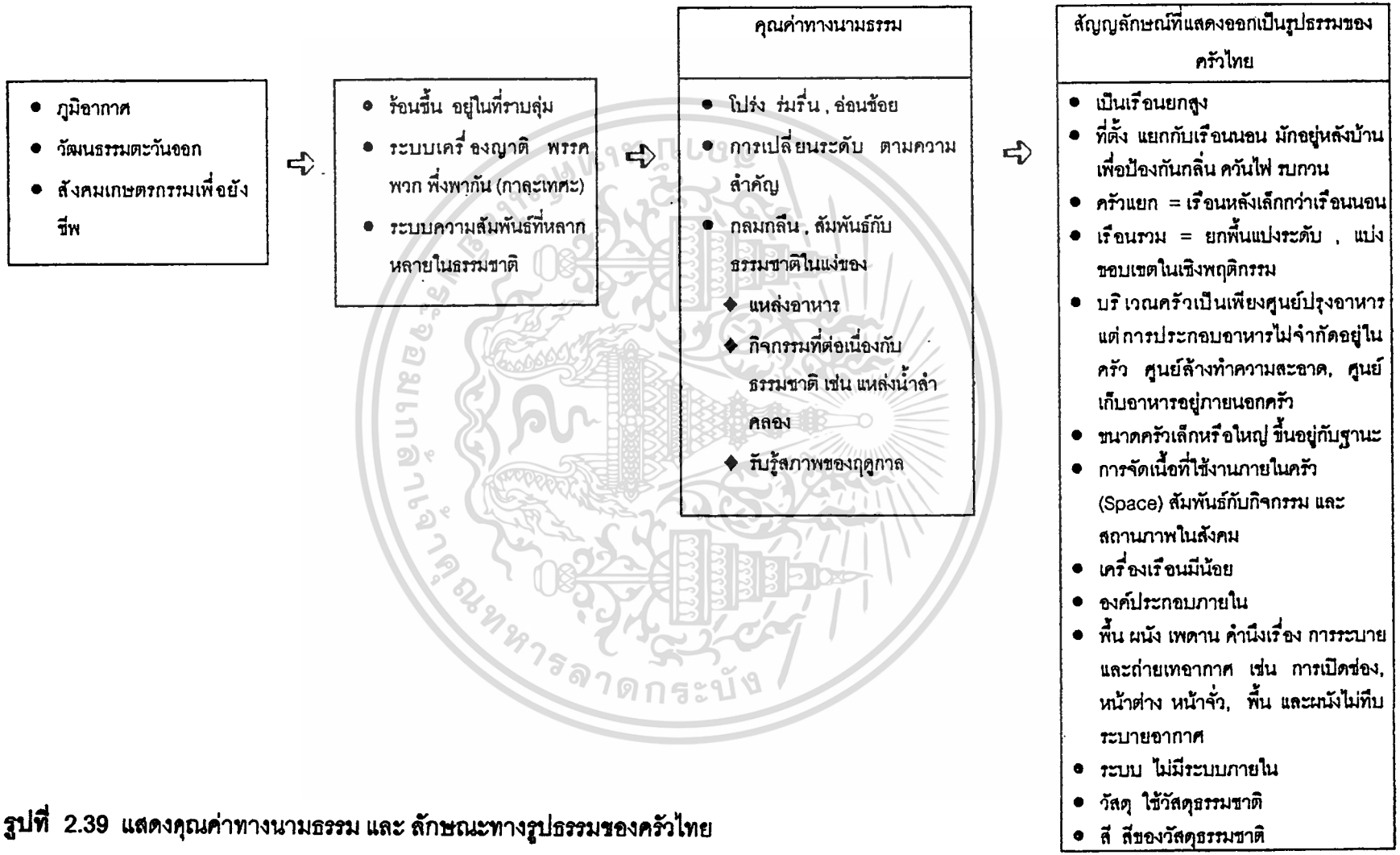
- ครัวไฟ การเก็บรักษาวัตถุดิบสำหรับการปรุงอาหาร จะแยกเก็บ เช่น ข้าวเปลือกเก็บในยุ้งข้าว ของแห้ง เช่น หัวหอม กระเทียม จะเลือกแขวนเหนือเตาไฟ ... จากสภาพความอุดมสมบูรณ์ในยุคโบราณ คนไทยไม่จำเป็นต้องกักตุนอาหาร (บุญสนอง รัตนสุนทรากุล 2540 : 30-31)

---

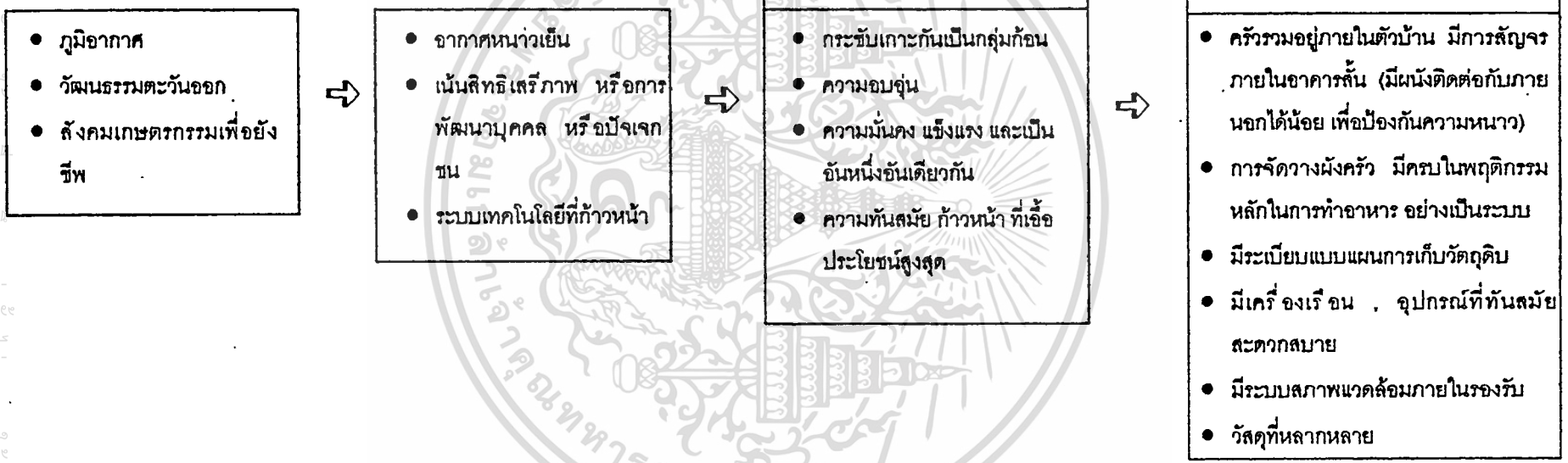
[1] ปรีชา ทิวะหุต, " เศรษฐกิจแห่งความพอเพียง ", มติชนสุดสัปดาห์ ปีที่ 18 ฉบับที่ 904 (ธันวาคม 2540) : หน้า 31

[2] นิธี เอียวศรีวงศ์ " วัฒนธรรมท้องถิ่น ", มติชนสุดสัปดาห์ ปีที่ 17 ฉบับที่ 875 (พฤษภาคม 2540) : หน้า 47

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.39 แสดงคุณค่าทางนามธรรม และ ลักษณะทางรูปธรรมของครัวไทย



รูปที่ 2.40 แสดงคุณค่าทางนามธรรม และ ลักษณะทางรูปธรรมของครัวตะวันตก

การวิเคราะห์เปรียบเทียบในการนำมาประยุกต์ใช้

ในการวิจัยครั้งนี้ มีเกณฑ์ในการพิจารณาเพื่อนำมาประยุกต์ใช้ ดังนี้ คือ

1. ความเหมาะสม กับสภาพอาคาร บ้านจัดสรร กรณีศึกษา เนื่องจากลักษณะของห้องครัวในบ้านจัดสรรนั้น เป็นผลมาจากการออกแบบอาคาร ดังนั้นจึงจำเป็นต้องคำนึงถึงลักษณะโดยรวมของตัวอาคารด้วย

2. ความสอดคล้องกับวัฒนธรรมเชิงพฤติกรรม (วิถีชีวิต) จะเห็นได้ว่า วิถีชีวิตของคนในปัจจุบัน มีความเปลี่ยนแปลงไปจากอดีตโดยสิ้นเชิง

3. ความเหมาะสม กับ การประกอบอาหารของคนไทยในปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.4 แสดงการวิเคราะห์เปรียบเทียบ ในการการนำมาประยุกต์ใช้ ระหว่างครัวไทย - ครัวตะวันตก

ครัวไทย	ความเหมาะกับสภาพอาคารของบ้านจัดสรร	ความสอดคล้องกับวิถีชีวิต	ความเหมาะสมกับการทำอาหารไทยในปัจจุบัน
- เป็นเรือนเดี่ยวยกพื้นสูง	✗	✗	✗
- แยกครัวจากตัวบ้าน (เดี่ยว)	✗	✗	✗
- เกาะติดอยู่กับตัวบ้าน (รวม)	✓	✓	✓
- ครัวเป็นแค่ศูนย์ปรุงเพียงอย่างเดียว	✗	✗	✗
- เครื่องเรือนน้อย	–	✗	✗
- องค์ประกอบภายใน คำนึงถึงการระบายอากาศ	✓	✓	✓
- ไม่มีระบบ (System)	✗	✗	✗
- ใช้วัสดุธรรมชาติ	✗	✗	–
- ความสัมพันธ์กับธรรมชาติ เช่น ● แหล่งอาหาร ● รับรู้สภาพอากาศ	✓	✓	✓
ครัวตะวันตก			
- ครัวรวมอยู่ภายในตัวบ้าน	✗	✗	✗
- สภาพแวดล้อมภายใน ปิดล้อม เพื่อป้องกันความเย็น	✗	✗	✗
- การจัดวางผังครัว อย่างเป็นระบบ	✓	✓	✓
- มีระเบียบแบบแผนในการจัดเก็บ	✓	✓	✓
- มีเครื่องเรือน อุปกรณ์ ที่สะดวกสบาย	✓	✓	✓
- มีระบบ (System) รองรับ	✓	✓	✓
- วัสดุที่หลากหลาย	✓	✓	✓

สัญลักษณ์ ✓ = เหมาะสม , ✗ = ไม่เหมาะสม , --- = ไม่เกี่ยวเนื่องกัน

จากตารางวิเคราะห์ข้างต้น พอสรุปได้ ถึงการเลือกมาประยุกต์ให้เข้ากับสภาพการในปัจจุบัน ดังนี้ ที่ตั้งครัว ควรจะเกาะติดอยู่กับอาคาร แต่ที่ตั้ง , การจัดวาง ตลอดจนองค์ประกอบ เช่น ผนัง ควรคำนึงถึงการระบายอากาศ และครัวควรจะสอดคล้องต่อเนื่องกับธรรมชาติ มองเห็นสภาพแวดล้อม ส่วนการจัดวางพื้นที่ใช้สอยภายในครัว ต้องเป็นการจัดอย่างมีระเบียบแบบแผน และคำนึงถึงความสะดวกสบาย เพื่อให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตในปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.9 อาหารไทยในปัจจุบัน และการจัดการทางโภชนาการ

การศึกษาถึงความเปลี่ยนแปลงของอาหารไทย ในปัจจุบันเป็นประเด็นหนึ่งที่สำคัญต่อการวางแผน ออกแบบห้องครัว ซึ่งในปัจจุบันนี้เอง บ้านพักอาศัย โดยเฉพาะบ้านจัดสรรมิได้มีการศึกษาถึงสภาพความเป็นจริงนี้ แต่เดิมคนไทยในสังคมเกษตรกรรม อาหารเป็นสิ่งที่มีและหาได้เองจากธรรมชาติ จนเปลี่ยนแปลงไปโดยมีการคัดเลือกพันธ์ ประเภท เพื่อนำมาขายในตลาด ภาพของห้องครัวแบบดั้งเดิม ที่แทบจะนับว่ามีเครื่องเรือนหรืออุปกรณ์ที่น้อยชิ้น กลับต้องการเครื่องเรือนหรืออุปกรณ์ที่สำคัญเพิ่มมากขึ้น เช่น ตู้เย็น เป็นต้น

ในสภาพสังคมที่เร่งรีบแข่งกับเวลาโดยเฉพาะในเมืองใหญ่ การรับรู้ข่าวสารที่หลั่งไหลเข้ามา พร้อมกับการปรับรูปแบบการดำเนินชีวิตที่เน้นความสะดวกสบาย เป็นกลไกสำคัญที่ทำให้พฤติกรรมของการบริโภคอาหารเปลี่ยนแปลงไป การเกิดขึ้นของอุตสาหกรรมอาหาร และการกระตุ้นการบริโภคในรูปแบบต่างๆ เป็นผลให้การเข้าถึงแหล่งอาหารง่าย และสะดวกขึ้น รวมทั้งสภาพครอบครัวในวิถีชีวิตสังคมเมือง ที่เป็นครอบครัวเดี่ยวมากขึ้น ภาพของแม่บ้านที่ตกเย็นเดินหน้าเข้าตลาดสด จับจ่ายเพื่อนำกลับไปปรุงแต่งที่บ้านเริ่มเป็นภาพที่ล้าสมัย

* เพื่อสนองตอบวิถีชีวิตในสังคมเมืองที่เน้นความสะดวกรวดเร็วเป็นหลัก ดังนั้นการตลาดในธุรกิจอาหารอีกประเภทก็ได้เข้าสู่ท้องตลาดเพื่อเป็นทางเลือกของผู้บริโภค... อาหารพร้อมปรุง ซึ่งจะมีส่วนผสมในการประกอบอาหารประเภทนั้นๆ อยู่ครบถ้วน เช่น หากต้องการรับประทานผัดคะน้าหมูกรอบ ในบรรจุภัณฑ์นั้นจะประกอบด้วย ผักคะน้าจำนวนหนึ่ง และหมูกรอบจำนวนหนึ่ง แถมพกด้วยกระเทียมหรือน้ำมันหอย ซึ่งส่วนผสมทั้งหมดเมื่อแกะออกแล้ว ใช้ปรุงอาหารได้ทันที โดยไม่ต้องเสียเวลา ประกอบกับผู้ผลิตแต่ละราย ได้เพิ่มเมนูอาหารที่หลากหลาย เพื่อจะได้สนองตอบความต้องการของผู้บริโภคได้มากขึ้น และผู้บริโภคส่วนหนึ่งให้ความสนใจกับอาหารประเภทนี้เป็นอย่างมาก

อาหารอีกประเภทหนึ่งคือ อาหารพร้อมบริโภค หรือ อาหารที่ปรุงเสร็จแล้ว และนำมาบรรจุไว้ในบรรจุภัณฑ์ ที่ส่วนใหญ่จะเป็นกระป๋อง ถุงพลาสติก และถาดโฟม นั่นหมายถึงว่า เวลาจะรับประทานก็เพียงเปิดกระป๋อง และนำอาหารภายในนั้นไปอุ่นเสียก่อน ซึ่งอาหารประเภทนี้เป็นที่นิยมไม่แพ้อาหารพร้อมปรุงเลย

ล่าสุดคือ อาหารกล่องพร้อมรับประทาน(Quick Meal)ได้วางตลาดในกรุงเทพฯ เมื่อประมาณปี พ.ศ.2536 เป็นต้นมา อาหารที่จัดอยู่ในประเภทนี้มักจะเป็นลักษณะข้าวกับ กับข้าว หรือ อาหารจานเดียว เช่น ข้าวราดแกง แต่ใช้ระบบแช่แข็ง (Freezing) โดยผู้บริโภคจะเลือกชนิด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาหารได้ตามต้องการ เมื่อถึงเวลารับประทานอาหาร ก็นำอาหารกล่องเข้าอบในไมโครเวฟ ตามเวลาที่ผู้ผลิตกำหนด ก็จะได้อาหารพร้อมรับประทานทั้งข้าวพร้อมกับข้าวออกมาพร้อมกันเลย *[1]

นอกจากนี้ยังมีอาหารแบบอื่นๆ ที่อำนวยความสะดวกให้กับผู้บริโภคอีก คือ วัตถุดิบที่มีการคัดเลือกประเภท พันธ์ หรือ แม้แต่การชำแหละ และบรรจุภัณฑ์ที่มีคุณภาพสม่ำเสมอกัน รวมถึง ส่วนผสมอาหาร สารปรุงแต่งรสชาติ มีการปรับเปลี่ยนส่วนผสมให้มีความเหมาะสมในการผลิตมากขึ้น เช่น สารชูรส ซุปก้อน เป็นต้น

* อาหารกึ่งสำเร็จรูป (Semi-processed foods) หมายถึงอาหารที่ผ่านการแปรรูป หรือทำให้สุกเพียงบางส่วนแล้ว แต่ยังไม่สามารถนำไปบริโภคได้ทันที ต้องนำไปหุงต้มให้สุกอีกครั้ง เช่น อาหารแช่แข็ง (เช่น ไก่ชุบขนมปังปั้นแช่แข็ง) , บะหมี่กึ่งสำเร็จรูป โจ๊กกึ่งสำเร็จรูป *[2]

อย่างไรก็ตาม ถึงแม้ว่าการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมในการบริโภคอาหารจะเปลี่ยนไป แต่ควรคำนึงถึงคุณค่าทางโภชนาการ ดังที่มีผู้รู้กล่าวไว้

นายแพทย์ สุรพงศ์ อำพันธ์วงษ์ (2540 : 12) กล่าวว่า สถาบันโภชนาการหลายๆ สถาบัน ยืนยันว่า ตามหลักโภชนาการที่ถูกต้อง เหมาะสม และประหยัดนั้น อาหารไทย หรืออาหารพื้นบ้านของไทย ที่รับประทานสืบเนื่องกันมา และยังสืบต่อเนื่องกันอยู่ในชนบท หรือ จังหวัดห่างไกลนั้น ยังเป็นอาหารที่เหมาะสม ถูกต้องตามหลักโภชนาการอยู่

---

[1] มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ ประสานมิตร , อาหารไทยในกระแสโลกาภิวัตน์ (กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์บริษัท โรงพิมพ์ตะวันออก จำกัด (มหาชน)) หน้า 31

[2] เรื่องเดียวกัน , หน้า 35

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.41 แสดงรายการของอาหารที่เปลี่ยนแปลงรูปแบบไปในปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.10 บ้านจัดสรรแบบบ้านเดี่ยวในกรุงเทพมหานครและปริมณฑล

บ้านพักอาศัยของคนไทยในอดีต มีรูปแบบที่เรียบง่ายไม่สลับซับซ้อน ซึ่งสอดคล้องกับสภาวะของสังคมไทยในอดีต ที่มีวิถีชีวิตแบบสังคมเกษตรกรรม แต่ว่าในปัจจุบัน บ้านพักอาศัยได้เปลี่ยนแปลงรูปแบบไปจากเดิม ดังที่มีผู้รู้กล่าวไว้ว่า

* สถาปัตยกรรมนั้นเป็นผลผลิตทางความคิดในการออกแบบของมนุษย์ ย่อมจะต้องแปรเปลี่ยนไปตามความเปลี่ยนแปลงของสังคมมนุษย์ด้วย เพราะสภาพสังคมนั้นเองที่เป็นตัวกำหนดความคิดความสำนึกของผู้คนในยุคหนึ่งๆ ซึ่งย่อมทำให้เกิดสิ่งต่างๆ ขึ้นมาเพื่อรองรับสังคมนั้นๆ ... ปัจจุบันสภาพสังคมได้เปลี่ยนมาเป็นยุคสมัยใหม่เป็นยุคอุตสาหกรรม ยุคธุรกิจ ผู้คนได้หลั่งไหลอพยพมาอยู่ในเมืองหลวงและตามหัวเมืองต่างๆ ความเป็นอยู่ได้ถูกครอบงำโดยวัฒนธรรมสมัยใหม่ ที่มีต้นแบบมาจากวัฒนธรรมอุตสาหกรรม วิถีชีวิตได้เปลี่ยนแปลงไป ดังนั้นโฉมหน้าของสถาปัตยกรรมบ้านพักอาศัยย่อมเปลี่ยนไปเป็นอาคารสมัยใหม่ที่มีรูปแบบสะท้อนมาจากภูมิปัญญาที่ลอกเลียนมาจากชนชาติที่เป็นต้นแบบวัฒนธรรมสมัยใหม่นั่นเอง * [1]

และจากการเปลี่ยนแปลงนี้มีผลทำให้เกิดการขยายตัวของเมือง ความต้องการเรื่องที่อยู่อาศัยที่เพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว การสร้างบ้านเรือนในปัจจุบันจึงกลายเป็นระบบธุรกิจ

* สำหรับกรุงเทพมหานครเอง ที่อยู่อาศัยได้เป็นปัจจัยที่สำคัญในการขยายตัวของเมืองเป็นอย่างมาก ในอดีตที่อยู่อาศัยมักจะตั้งอยู่ติดกับเมืองชั้นในแถบรอบพระบรมมหาราชวัง เช่น บริเวณดุสิต สามเสนใน เป็นส่วนใหญ่... แต่หลังจากมีแผนพัฒนาเศรษฐกิจแห่งชาติ เป็นต้นมาทำให้ความเจริญทางเศรษฐกิจเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว เกิดการขยายตัวของเมืองขนานใหญ่ ผู้คนอพยพหลั่งไหล มาตั้งหลักแหล่งในกรุงเทพฯ กันเป็นจำนวนมาก การขยายจำนวนของอาคารสิ่งปลูกสร้างเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะที่อยู่อาศัยได้ขยายออกไปนอกชานเมืองของกรุงเทพฯ *[2]

2.10.1 การกระจายตัวของโครงการบ้านจัดสรร

วิมลสิทธิ์ หรยางกูร (2536 : 323) กล่าวถึงการกระจายตัวของโครงการบ้านจัดสรรว่า ในปัจจุบันหากต้องการดูว่าเมืองจะเติบโตอย่างไร และ ในทิศทางใด นอกจากพิจารณาจากการตัดถนน หรือ การเชื่อมตรอกซอยให้การคมนาคมเจริญขึ้นแล้ว เรายังสามารถพิจารณาได้จากการกระจายตัวของโครงการบ้านจัดสรร ซึ่งมักจะเป็นโครงการบุกเบิกเข้าไปก่อนเสมอ

---

[1] ไพโรจน์ แสงจันทร์, สถาปัตยกรรมบ้านพักอาศัย (กรุงเทพมหานคร : กรมการฝึกหัดครู, 2536) หน้า 19

[2] เรื่องเดียวกัน, หน้า 23

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้วยเหตุผลดังกล่าว ทำให้แนวทางด้านการลงทุนด้านการพัฒนาที่อยู่อาศัยจึงมักจะคำนึงถึง ทำเล ที่ตั้ง ที่มีเส้นทางคมนาคมสะดวกรวดเร็ว ซึ่งเป็นเงื่อนไขที่ผู้ซื้อที่อยู่อาศัยนำมาพิจารณาก่อนที่ตัดสินใจเลือกซื้อบ้าน

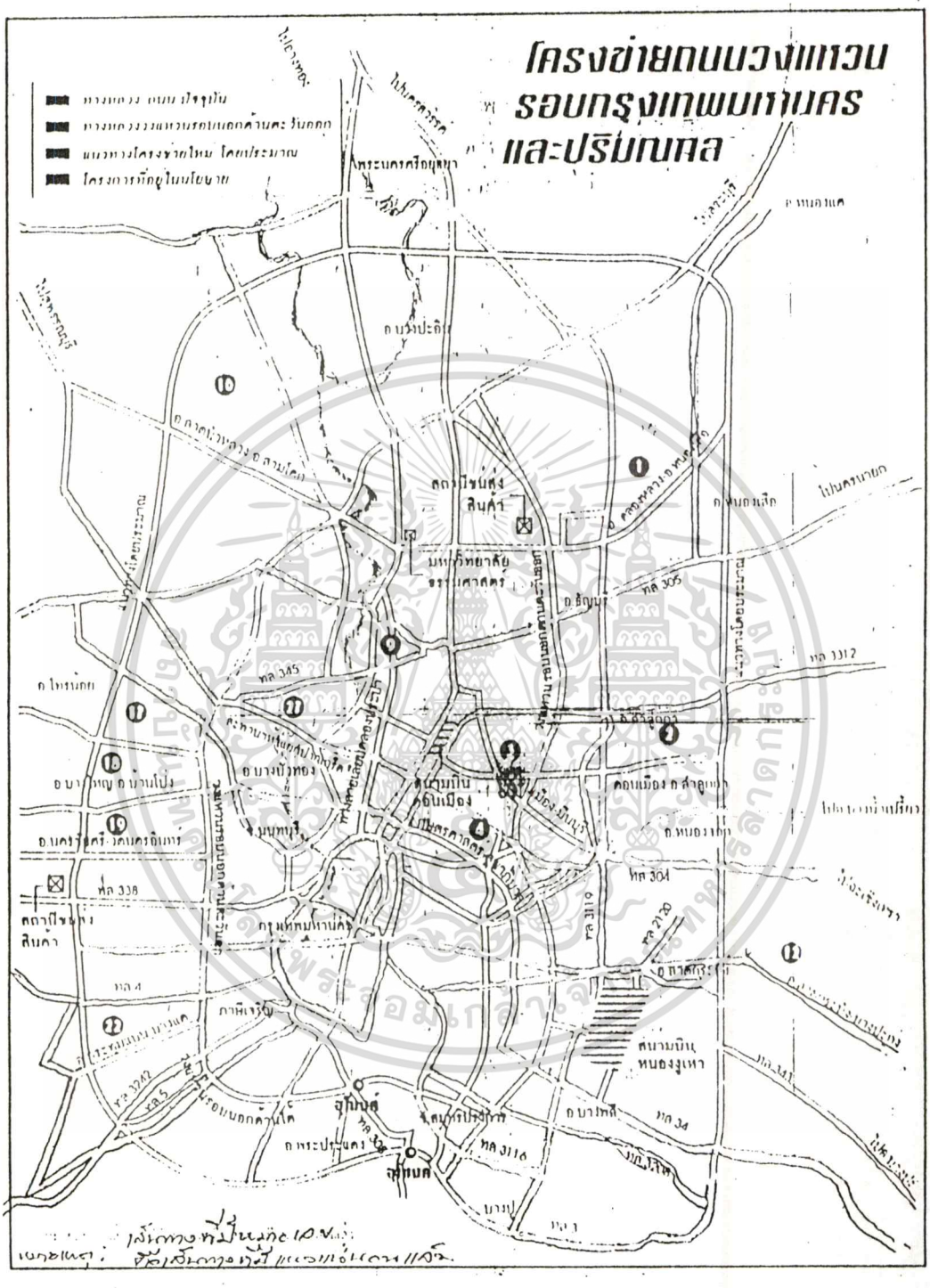
นโยบายการแก้ปัญหาจราจรในเขตปริมณฑลด้วยการปรับแผนโครงข่ายถนนวงแหวนรอบนอก และเชื่อมโยงโครงการถนนใยแมงมุม ของรัฐบาลตามแนวความคิดของ นายสมัคร สุนทรเวช รองนายกรัฐมนตรี กลายเป็นนโยบายที่ถูกกล่าวถึงในวงการสื่อสารมวลชน และเป็นนโยบายที่ได้รับความสนใจจากประชาชนทั่วไป โดยเฉพาะนักลงทุน และ นักพัฒนาที่ดิน ทั้งนี้เนื่องจากศักยภาพที่เด่นชัดของถนนวงแหวนรอบนอก คือ การแบ่งเบาภาระการจราจรที่หนาแน่นของเมืองชั้นใน และเป็นเส้นทางใหม่ที่รองรับการเจริญเติบโต ของกรุงเทพฯ และปริมณฑลในอนาคต (ประชาชาติธุรกิจ ฉบับพิเศษ 2538 : 22)

สืบเนื่องมาจากแผนเร่งขยายเส้นทางการคมนาคม ด้วยการเปิดโครงข่ายทางด่วนสายใหม่เชื่อมต่อระหว่างกรุงเทพฯ ปริมณฑล โดยทุ่มเม็ดเงินนับแสนล้านบาท นอกจากจะช่วยบรรเทาปัญหาการจราจรที่นับวันจะทวีความรุนแรงแล้ว ยังเป็นการเปิดพื้นที่ใหม่ๆ ให้กับที่อยู่อาศัยในอนาคต ในรัศมีที่ทางด่วนพาดผ่าน อาทิ หนองจอก มีนบุรี บางไทร รังสิต บางนา-ตราด พุทธมณฑล และ ธนบุรี - ปากท่อ สำหรับระบบทางด่วนที่อยู่ในความรับผิดชอบของการทางพิเศษแห่งประเทศไทย โดยกำหนดให้ทำโครงการเร่งด่วน ตามแผนแม่บทระยะสั้น กำหนดเปิดบริการภายในปี 2542 มี 9 โครงการประกอบด้วย

1. โครงการทางด่วนขั้นที่ 2 ส่วน D
2. โครงการทางด่วนขั้นที่ 3 สายเหนือและสายใต้
3. โครงการทางด่วนบางปะอิน - ปากเกร็ด (แจ้งวัฒนะ - บางพูน - บางไทร)
4. โครงการทางด่วนดาวคะนอง - บางขุนเทียน - สมุทรสาคร
5. โครงการทางด่วนสายพญาไท - พุทธมณฑล - นครปฐม ช่วงพญาไท - วงแหวนรอบนอก
6. โครงการทางด่วนสายศรีนครินทร์ - บางนา - สมุทรปราการ
7. โครงการทางด่วนขั้นที่ 4 สายสมุทรปราการ - สุขสวัสดิ์ - ธนบุรี - ปากท่อ
8. โครงการทางด่วนขั้นที่ 5 สายธนบุรี - ปากท่อ - เพชรเกษม - นนทบุรี
9. โครงการทางด่วนสายรามอินทรา - วงแหวนรอบนอก (ประชาชาติธุรกิจ ฉบับพิเศษ 2539 : 26)

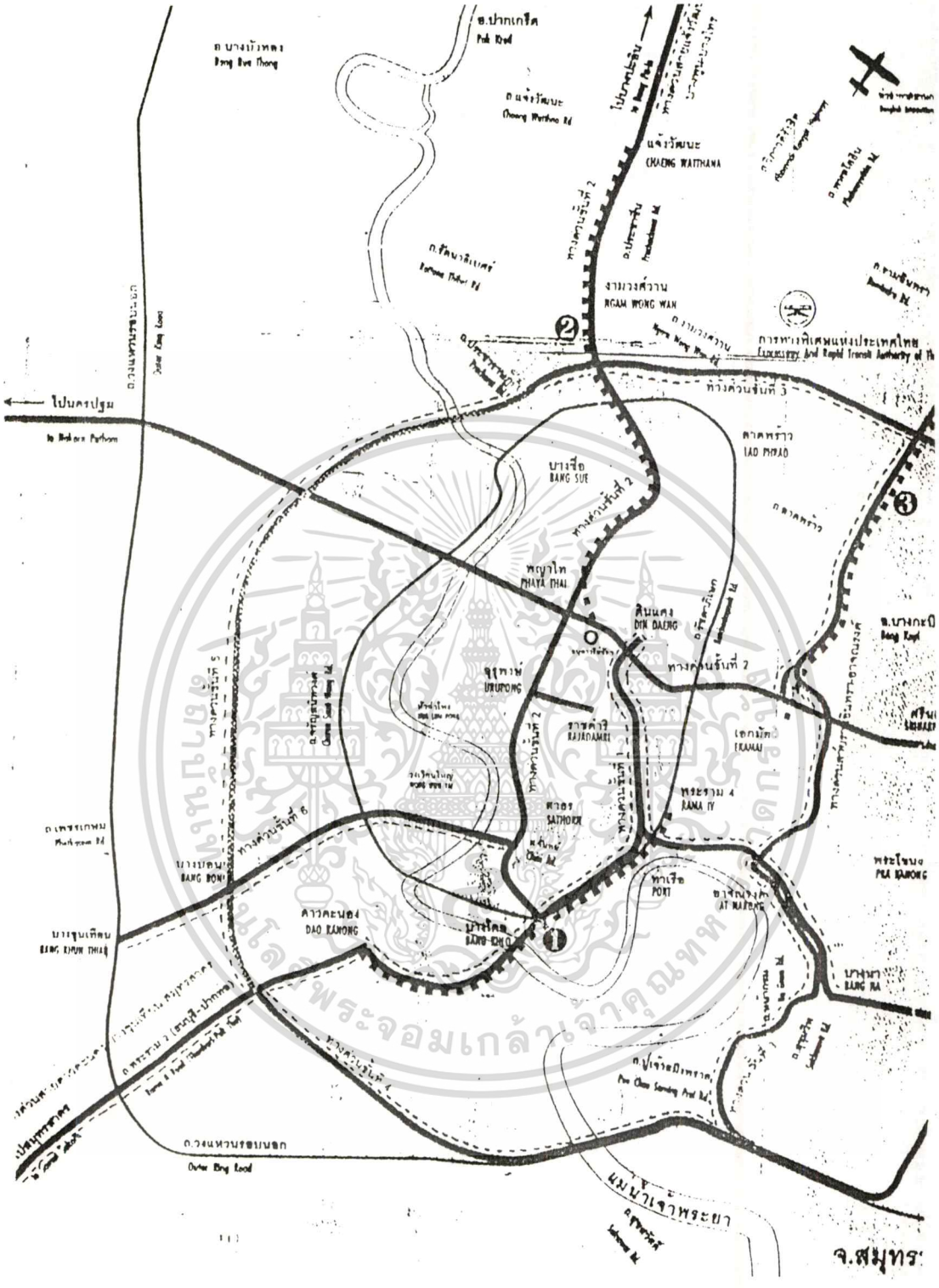
จากปัจจัยดังกล่าว ทำให้ธุรกิจเกี่ยวกับที่อยู่อาศัยจึงเกิดขึ้น เพื่อรองรับการขยายของเมืองในอนาคต โดยมีลักษณะการกระจายตัวออกนอกเมืองชั้นใน ในทุกทิศทาง โดยคำนึงถึงเส้นทางคมนาคมที่สะดวก เป็นประการแรก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



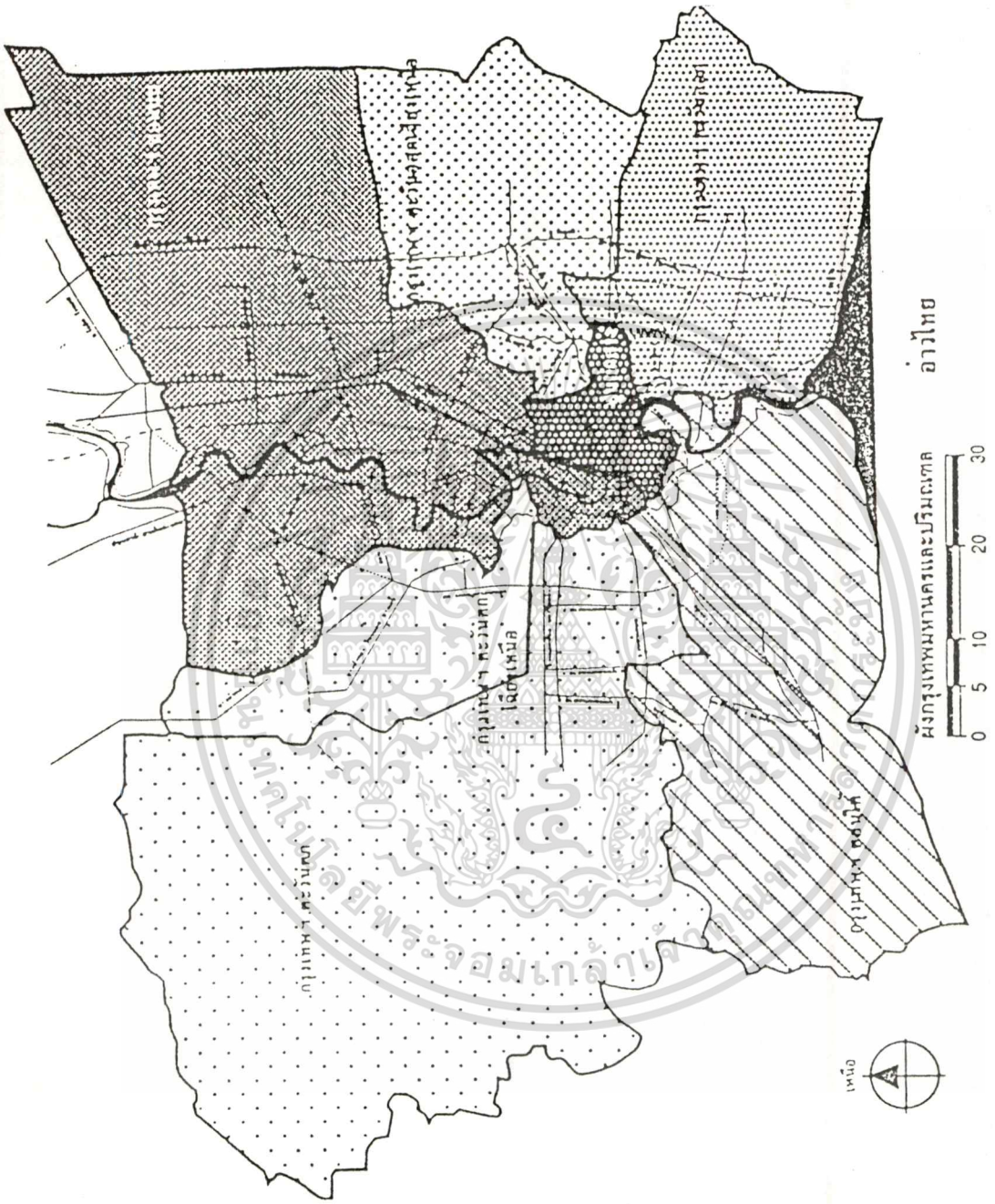
รูปที่ 2.42 แสดงโครงข่ายถนนวงแหวนรอบกรุงเทพฯ และปริมณฑล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.43 แสดงโครงการระบบทางด่วนใน ก.ท.ม. ปริมณฑล และจังหวัดใกล้เคียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.44 แสดงการแยกโซนที่อยู่อาศัยในกรุงเทพฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.10.2 งานวิจัยที่เกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้ที่ต้องการซื้อที่อยู่อาศัย

จากการศึกษาถึงพฤติกรรมการซื้อที่อยู่อาศัย จากศูนย์ข้อมูลอสังหาริมทรัพย์ บริษัท พรอพเพอร์ตี้ ไลน์ จำกัด และ จากงานวิจัยของคุณประสิทธิ์ ตินารักษ์ อันเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้ต้องการซื้อทีอยู่อาศัย ปี 2538 ถึง 2539 จากจำนวน 1,218 ตัวอย่าง ซึ่งกล่าวถึง ปัจจัยพื้นฐานในการเลือกซื้อที่อยู่อาศัยไว้ว่า

นอกจากเลือกปัจจัยการคมนาคมสะดวกเป็นประการแรกแล้ว หัวข้อใกล้สถานที่ทำงานและใกล้ที่อยู่อาศัยปัจจุบัน ล้วนมีความสัมพันธ์กับเรื่องการเดินทางทั้งสิ้น เมื่อพื้นฐานการตัดสินใจซื้อที่อยู่อาศัย เป็นดังนี้ จะเห็นความสอดคล้องกับในการเลือกโซนที่อยู่อาศัย กล่าวคือ...

กรุงเทพฯ ตอนบน 25% กรุงเทพฯ ตะวันออก 17.7 % กรุงเทพฯ ตะวันออกเฉียงเหนือ 13.5 % กรุงเทพฯ ศูนย์กลางธุรกิจ 11.9 % กรุงเทพฯ ตะวันตก 10.8 % กรุงเทพฯ ตะวันตกเฉียงเหนือ 6.8 % กรุงเทพฯ ตอนใต้ 6.6 % กรุงเทพฯ ชั้นใน 4.8 % ต่างจังหวัด 3 %

อย่างที่สองประเภทของที่อยู่อาศัยอันดับสองรองจากการพิจารณาว่าจะเลือกซื้อที่อยู่อาศัยในย่านไหนแล้ว ก็เป็นเรื่องของการเลือกซื้อที่อยู่อาศัยประเภทไหน ซึ่งจะพิจารณาในแต่ละประเภทดังนี้

บ้านเดี่ยว มีความต้องการ 55.41 % จากผู้ต้องการซื้อที่อยู่อาศัยทั้งหมด แต่สถิติเฉพาะของผู้ต้องการซื้อบ้านเดี่ยวน่าสนใจกว่า กล่าวคือ ในจำนวนผู้ที่ต้องการซื้อบ้านเดี่ยวนั้นประมาณ 45.48 % ต้องการบ้านเดี่ยวขนาด 50-59 ตร.ว. และในส่วนนี้ความต้องการกระจุกตัวอยู่ที่โซน

กรุงเทพฯ ตอนบน 24.43 % กรุงเทพฯ ตะวันออก 17.26 % กรุงเทพฯ ตะวันออกเฉียงเหนือ 16.61 % และกรุงเทพฯ ตะวันตก 15.31 % รวมทั้ง 4 โซน ดังกล่าว แล้วจะเห็นได้ว่าเป็นแหล่งรวมความต้องการซื้อบ้านเดี่ยวถึง 73.66 %

ข้อคิดตรงนี้ก็คือความต้องการบ้านเดี่ยวในทำเลเหล่านี้ กับบ้านเดี่ยวที่มีขายในทำเลเดียวกันไปด้วยกันได้ ทั้งนี้เพราะใน 4 โซนนี้มีบ้านเดี่ยวจำหน่ายอยู่ในสัดส่วนที่มากอยู่แล้ว

ข้อน่าสนในอีกประการหนึ่งของผู้ที่ต้องการซื้อบ้านเดี่ยวก็คือ ขนาดของที่ดิน 100-149 ตร.ว. ได้รับการเลือกเป็นอันดับสองคือ 17.93 % และอันดับสามเป็นขนาด 60-69 ตร.ว. 16.30 % รวมบ้านเดี่ยว 3 ขนาดนี้ เป็น 79.71 %

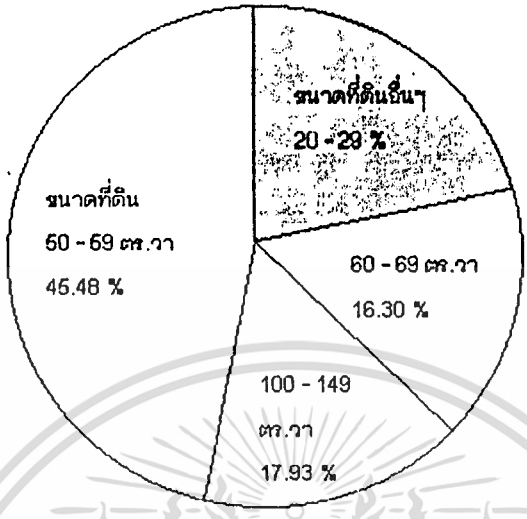
สรุปได้ว่า ผู้ต้องการซื้อบ้านเดี่ยวจะสนใจใน 3 ขนาดดังกล่าวเป็นสำคัญ ซึ่งสอดคล้องกับการเสนอขายในตลาดที่บ้านเดี่ยวขนาดที่ดินมาตรฐาน คือ 50-69 ตร.ว. จะมีมากที่สุด รองลงมาถึงจะเป็นขนาดที่หลากหลายกันไป ซึ่งข้อสังเกตคือ จะขยับขึ้นไปที่ขนาด 100-149 ตร.ว. ทันที อันนับว่าเป็นขนาดที่ดินที่ใหญ่สำหรับที่อยู่อาศัยในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

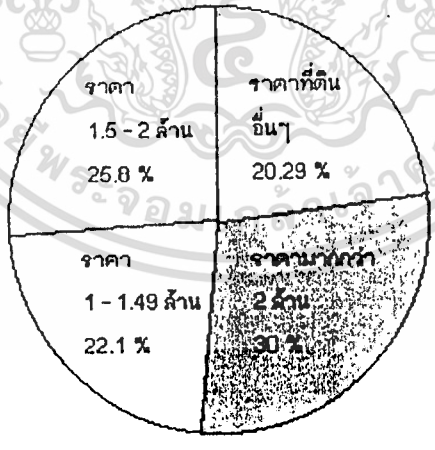
ในประเด็นของจำนวนชั้น แทบจะไม่มีข้อสงสัย บ้านเดี่ยว 2 ชั้น มาอันดับหนึ่งแน่นอน ในสัดส่วน 84.7 % จำนวนห้องนอน แม้ว่าส่วนใหญ่คือ 51.3 % จะต้องการ 2 ห้องนอน แต่ผู้ที่ต้องการ 3 ห้องนอน มีจำนวนที่ไม่อาจมองข้ามได้คือ มีถึง 34.4 % และมีผู้ต้องการ 4 ห้องนอนขึ้นไป มีถึง 12 % ...

ประเด็นเรื่องราคา ผู้ต้องการบ้านเดี่ยวเลือกระดับราคา 1.5 - 2 ล้านบาท 25.8 % ราคา 1 - 1.49 ล้านบาท 22.1 % ขณะเดียวกันยังมีการเลือกที่ราคาต่ำกว่า 1 ล้านบาทด้วย ในสัดส่วน 22.1 % เมื่อรวม 3 ระดับราคาแล้ว ได้เป็นสัดส่วน 70 % ส่วนที่เหลือเป็นการเลือกราคาที่มากกว่า 2 ล้านบาทขึ้นไป สรุปได้ว่า กลุ่มราคาของบ้านเดี่ยวที่ผู้บริโภคมีความต้องการจะอยู่ในราคาไม่เกิน 2 ล้านบาท (ประสิทธิ์ ตินารักษ์ 2539 : 49-51)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.45 แผนภูมิแสดงความต้องการบ้านเดี่ยวในขนาดต่างๆ



รูปที่ 2.46 แผนภูมิแสดงกลุ่มของราคาบ้านเดี่ยวที่ผู้บริโภคมีความต้องการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3
ลักษณะและสภาพแวดล้อมของครัว จากโครงการฯ ที่ศึกษา

3.1 แนะนำโครงการบ้านเดี่ยว กรณีศึกษา

ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้วิจัยได้เลือกโครงการจากกลุ่มผู้ประกอบการที่มีผลงานน่าเชื่อถือ โดยที่โครงการต่างๆ จะต้องมีที่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพฯ และปริมณฑล

ในเบื้องต้นผู้วิจัยมุ่งประเด็นในการพิจารณาลงไปที่บ้านเดี่ยว ขนาดสามห้องนอน.. ขนาดที่ดินในแต่ละบ้านไม่เกิน 100 ต.ร.วา ในระดับราคา 1 - 2 ล้านบาท ซึ่งสอดคล้องกับงานวิจัยเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้ที่ต้องการซื้อที่อยู่อาศัย แต่ทั้งนี้เมื่อเริ่มต้นศึกษา พบว่าเงื่อนไขดังกล่าว ยังคงมีขนาดพื้นที่ใช้สอยที่แตกต่างกันออกไป (ตั้งแต่ 100 - 250 ต.ร.ม.) และเมื่อพิจารณาแล้ว พบว่า บ้านที่มีขนาดพื้นที่ใช้สอยเกิน 200 ต.ร.ม. ขึ้นไป จะมีพื้นที่เพิ่มขึ้นในส่วนของห้องคนรับใช้ และห้องน้ำของคนรับใช้

* จากรายงานของ "สภาพัฒน์" ในปี 2528 ครัวเรือนของไทย จะมีสมาชิกเฉลี่ยจำนวน 5 คน แต่พอถึงอีกประมาณทศวรรษล่วงมาคือปี 2537 ตัวเลขดังกล่าวก็ได้ลดลงเหลือเพียง 4 คน เท่านั้น

วัฒนธรรมแบบ "สังคมเมือง" จึงไม่ต่างอะไรกับฝ่ามือ และลำแขนอันกำยำแข็งแกร่ง ที่ยื่นออกไปพรากให้สมาชิกในครัวเรือนปลีกตัวออกมาตั้งครอบครัวใหม่เพิ่มขึ้น กระตุ้นให้ครอบครัวเชิงเดี่ยวขยายตัวออกไป...

ยิ่ง "คุณแต๋ว" "คุณตุ๊ก" ที่เคยหมอบๆ คลายๆ คอยพินอบพิเทารับใช้ และทำกับข้าวจ่ายตลาดให้ เปลี่ยนเป็นเดินเชิดหน้าเข้าโรงงานกลายเป็น "สาวฉันทนา" หรือ "สาวทรานซิสเตอร์" แทน โอกาสที่จะทำอาหารกินกันแบบพร้อมหน้าพร้อมตาก็ยิ่งลดน้อยลงไปอีก

การขยายตัวของครอบครัวเชิงเดี่ยวจึง "จำกัด" ห้องครัวให้ออกไปจากบ้าน หรือไม่ก็ "จำกัด" ให้ห้องปรุงอาหารดังกล่าวมีขนาดเล็กลงมาก เพราะใช้ปรุงหรือเตรียมอาหารแบบง่ายๆ เร็วๆ เสียเป็นส่วนใหญ่ * [1]

---

[1] สมภพ มานะรังสรรค์ "ปัญหาคุณภาพ อาหารนอกบ้านไฟต้นลมพี่ต้องรีบตัด," มติชนสุดสัปดาห์ ปีที่ 17, ฉบับที่ 875 (พฤษภาคม 2540) : หน้า 23

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากแนวโน้มในบทความข้างต้น แสดงให้เห็นว่า บ้านเดี่ยวขนาดสามห้องนอนแบบที่ไม่มีพื้นที่ของห้องคนรับใช้นั้น ดูสอดคล้องกับสภาพสังคมเมืองในปัจจุบันมาก อีกทั้งแนวโน้มดังกล่าวยังส่งผลกระทบต่อรูปแบบของห้องครัวในบ้านพักอาศัยโดยตรง ดังสมมุติฐานของการศึกษา ดังนั้น กรณีศึกษาที่ผู้วิจัยเลือกมาพิจารณาจึงเป็นแบบบ้านเดี่ยว ขนาด 3 ห้องนอน (ไม่มีคนรับใช้) ทั้งนี้เพื่อให้สอดคล้องกับขอบเขตของการศึกษาที่ผู้วิจัยกำหนดเลือกกลุ่มผู้มีรายได้ปานกลาง ลักษณะครอบครัวเดี่ยว, จำนวนสมาชิก 2-5 คน โดยกลุ่มดังกล่าวจะเป็นผู้ใช้ห้องครัวโดยตรง

ปัจจัยดังกล่าว ทำให้ผู้วิจัยเลือกกลุ่มบ้านตัวอย่างกรณีศึกษาได้ 15 แบบ จากหน่วยงานที่มีผลประกอบการน่าเชื่อถือ ซึ่งสามารถสรุปเป็นตารางได้ดังนี้

ตารางที่ 3.1 แสดงกลุ่มบ้านตัวอย่างกรณีศึกษา

ผู้ประกอบการ	โครงการ / ที่ตั้ง	จำนวนตัวอย่าง	ขนาดที่ดิน / (วา^2)	พื้นที่ใช้สอย (ม^2)
1. การเคหะแห่งชาติ	บ้านสุวินทวงศ์	1 แบบ	50 - 80	106
2. บ. แลนด์ แอนด์ เฮ้าส์ จำกัด มหาชน	ชัยพฤกษ์ ● สุวินทวงศ์ ● รังสิต-นครนายก คลอง 2 ● บางบัวทอง ● วงแหวนรัตนาธิเบศร์ ● ตลิ่งชัน ● บางขุนเทียน ธนบุรี-ปากท่อ กม.10 ● เทพารักษ์	4 แบบ	50 ขึ้นไป	102 - 170
3. บ. มั่นคงเคหะการ จำกัด (มหาชน)	ชวนชื่น ● วงแหวนรอบนอก ตลิ่งชัน ● บางนา กม.29	2 แบบ	60 , 71	144 , 170

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.1 แสดงกลุ่มบ้านตัวอย่างกรณีศึกษา (ต่อ)

ผู้ประกอบการ	โครงการ / ที่ตั้ง	จำนวนตัวอย่าง	ขนาดที่ดิน / (วา^2)	พื้นที่ใช้สอย (ม^2)
4. กฤษดามหานคร จำกัด (มหาชน)	• กฤษดา ซิตี้ เลค แอนด์ พาร์ค เทพารักษ์ • กฤษดา เฮอริเทจ ถ.บางนา-ตราด • กฤษดา มารีนา บางปะกง • ธานนท์ กอล์ฟ วิว แอนด์ สปอร์ต คลับ ถ.นิมิตรใหม่ • กฤษดา มาสเตอร์ เลค แอนด์ พาร์ค ถ.พหลโยธิน อ.คลองหลวง • กฤษดา ซิตี้ กอล์ฟ ฮิลล์ ถนนปิ่นเกล้า กม.33 • กฤษดา มารีนา ถนนปิ่นเกล้า - นครชัยศรี อ.สามพราน • ธานนท์ คอร์ทพาร์ค สี่แยก ถ.ปิ่นเกล้า สาย 2	8 แบบ	45 - 68	124 - 218

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่ตั้งของโครงการบ้านเดี่ยวที่ศึกษา

จากโครงการที่ศึกษา จากกลุ่มผู้ประกอบการ 4 กลุ่ม จากบ้านเดี่ยว 15 แบบ พบว่าโครงการต่างๆ ตั้งอยู่ภายในพื้นที่บริเวณ กรุงเทพฯ และปริมณฑล ดังนี้

กรุงเทพฯ ตอนบน : ได้แก่ ชัยพฤกษ์ - รังสิต นครนายก คลอง 2 , กฤษดา : มาสเตอร์ เลค แอนด์ พาร์ค - อ.คลองหลวง , ชัยพฤกษ์ - วงแหวนรัตนาธิเบศร์

กรุงเทพฯ ตะวันออก ได้แก่ ชัยพฤกษ์ - เทพารักษ์ , ชวนชื่น - บางนา กม.29 , กฤษดา ซิตี้เลค แอนด์ พาร์ค - เทพารักษ์ , กฤษดา เฮอริเทจ - บางนา-ตราด , กฤษดา มารีน่า - บางปะกง

กรุงเทพฯ ตะวันออกเฉียงเหนือ ได้แก่ การเคหะแห่งชาติ - บ้านสุวินทวงศ์ , ชัยพฤกษ์ - สุวินทวงศ์ , ธานนท์กอล์ฟวิว แอนด์ สปอร์ตคลับ - นิมิตรใหม่

กรุงเทพฯ ตะวันตก ได้แก่ ชัยพฤกษ์ - ตลิ่งชัน , ชวนชื่อน - วงแหวนรอบนอกตลิ่งชัน , กฤษดาซิตี้ กอล์ฟ แอนด์ ฮิลล์ - ถ. ปิ่นเกล้า กม.33 , กฤษดา มารีน่า - ถนนปิ่นเกล้า - นครชัยศรี อ.สามพราน , ธานนท์ คอร์ทพาร์ค - ถ. ปิ่นเกล้า สาย 2

กรุงเทพฯ ตะวันตกเฉียงเหนือ ได้แก่ ชัยพฤกษ์ - บางบัวทอง

กรุงเทพ ตอนใต้ ได้แก่ ชัยพฤกษ์ - ธนบุรี ปากท่อ กม.10

สรุป ลักษณะทั่วไปของบ้านเดี่ยว กรณีศึกษา

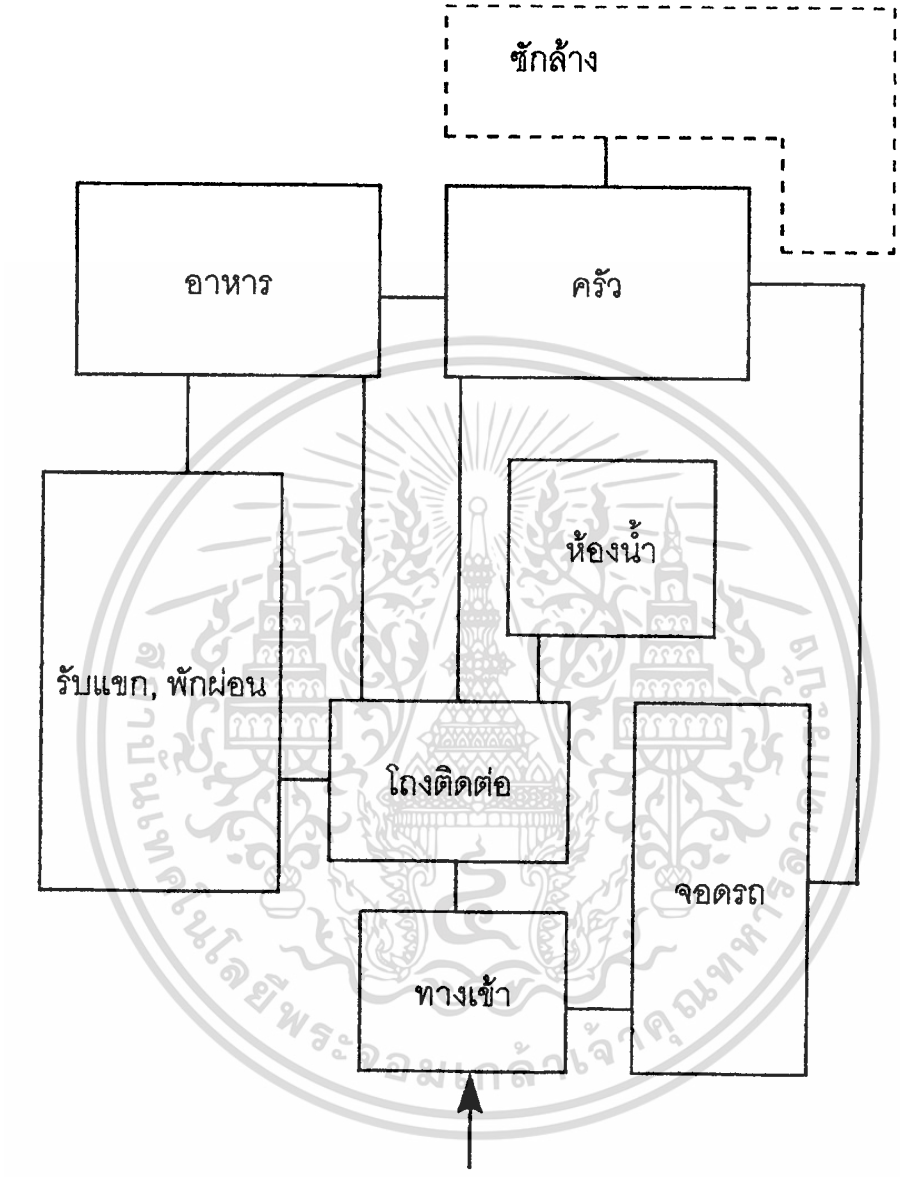
จากการศึกษา และ สำรวจ บ้านเดี่ยวที่ทำการศึกษา ขนาด 3 ห้องนอน สรุปได้ว่าลักษณะตัวบ้านใช้เทคนิควิธีการก่อสร้างแบบเดียวกัน คือ ระบบเสา และคาน อาคารเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก รูปลักษณะภายนอกมีลักษณะคล้ายกัน จะแตกต่างกันที่รายละเอียดเพียงเล็กน้อย เช่น ชุ้มโค้ง ประตู หน้าต่าง หรือ ลวดลายคิ้ว บัว ปูน

ชั้นบนประกอบไปด้วย พ.ท. ใช้สอยภายใน ดังนี้ คือ ห้องนอน 3 ห้อง ห้องน้ำ 1 ถึง 2 ห้อง โถงติดต่อ และบันได พ.ท.ใช้สอยภายนอกมีเพียงระเบียงนอกห้องนอน

ชั้นล่างประกอบไปด้วย พ.ท.ใช้สอยภายในดังนี้ คือ พ.ท.รับแขก - พักผ่อน , พ.ท.ทานอาหาร, โถงติดต่อ , ห้องครัว , ห้องน้ำ , บันไดและพื้นที่เก็บของใต้บันได ส่วนพ.ท.ใช้สอยภายนอก พบว่า นอกจากจะประกอบไปด้วย พ.ท.จอดรถ , เฉลียง แล้วยังพบ พ.ท.ซักล้างที่เป็นลานโล่ง ซึ่งมักจะเกาะติดอยู่กับด้านใดด้านหนึ่งของห้องครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อพิจารณาแล้ว พบว่ารูปทรงอาคาร และการจัดวางพื้นที่ใช้สอยภายใน เป็นแนวการออกแบบ แบบตะวันตก กล่าวคือ ตัวอาคารเป็นกลุ่มก้อนปิดทึบ พื้นที่ใช้สอยภายในเชื่อมต่อถึงกันโดยตรง ซึ่งสามารถเขียนเป็นแผนภาพแสดงการติดต่อของเนื้อที่ใช้สอยได้ ดังนี้



รูปที่ 3.1 ผังแสดงการติดต่อของเนื้อที่ใช้สอย ของบ้านเดี่ยวกรณีศึกษา

การวางตำแหน่งที่ตั้งของห้องครัว ส่วนใหญ่จะอยู่ทางด้านหลังของบ้าน จะติดต่อกับ พ.ท. ทานอาหาร และพ.ท.อื่นๆ ในแง่ของการเข้าถึง หรือการมองเห็นรอบๆ ตัว ทำได้ดี

ส่วนในเรื่องที่เกี่ยวพันกับระบบน้ำ ทำให้ห้องครัวทุกแบบวางไว้ติดกับ พ.ท. ซักล้าง และห้องน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 ลักษณะห้องครัวของบ้านจัดสรร กรณีศึกษา

เมื่อพิจารณาถึงขนาดของห้องครัวในบ้านแต่ละแบบ พบว่ามีขนาดที่หลากหลายแตกต่างกันไป และมีสัดส่วนที่ไม่สัมพันธ์กับขนาดพื้นที่ใช้สอย ยกตัวอย่างเช่น บ้านขนาดพื้นที่ใช้สอย 170 ต.ร.ม. 2 แบบ มีขนาดของครัวที่แตกต่างกัน คือ 9.6 และ 12 ต.ร.ม. เป็นต้น

The House and Home Kitchen Planing Guide (1978 : 19-20)

ได้แบ่งแยกขนาดของครัวที่เหมาะสม 2 แบบ คือ ครัวที่มีขนาดเล็ก 7.2-9 ม^2 และครัวขนาดใหญ่ 13.5 - 14.4 ม^2

เกณฑ์มาตรฐานดังกล่าวช่วยทำให้การจัดกลุ่มของขนาดครัวในบ้าน 15 แบบอย่าง สามารถสรุปได้ดังตารางนี้

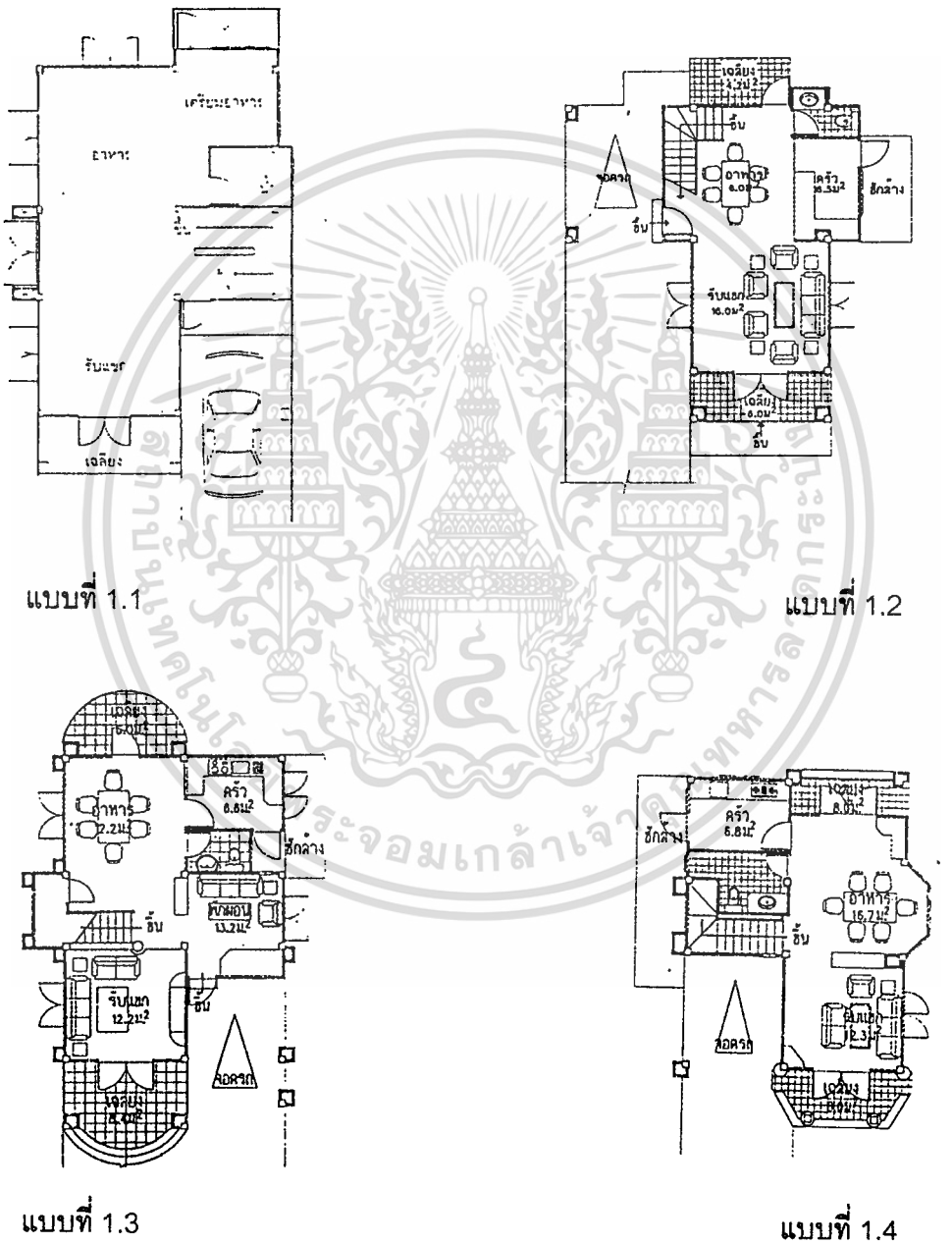
ตารางที่ 3.2 แสดงลักษณะของห้องครัวในบ้านตัวอย่าง กรณีศึกษา

กลุ่ม	แบบที่	ชื่อโครงการ	ขนาดครัว (ม^2)	ลักษณะ	ที่ตั้ง
1. ครัวขนาดเล็กกว่ามาตรฐาน	1.1	บ้านการเคหะสุวินทวงศ์	6.25	ห้องโล่ง	หลัง-ขวา
	1.2	กฤษดานคร-พอนเต้	6.5	ห้องโล่ง	หลัง-ขวา
	1.3	กฤษดานคร-ไฟซาโน	6.6	ห้องปิด	หลัง-ขวา
	1.4	กฤษดานคร-พลาเน็ตโต	6.8	ห้องปิด	หลัง-ซ้าย
2. ขนาดครัวเล็ก (7.2 - 9 ม^2)	2/1	แลนด์ & เฮ้าส์ - พฤกษ์วรางค์	7.8	ห้องโล่ง	หลัง-ขวา
	2/2	แลนด์ & เฮ้าส์ - พฤกษ์นิดา	8.4	ห้องโล่ง	หลัง-ขวา
	2/3	กฤษดานคร - พาลาทีโน	8.5	ห้องปิด	กลาง-ขวา
	2/4	แลนด์ & เฮ้าส์ - พฤกษ์พรรณี	8.68	ห้องปิด	หลัง-ขวา
	2/5	กฤษดานคร - ซีโลเซีย	8.8	ห้องปิด	หลัง-ซ้าย
	2/6	กฤษดานคร - พีลิก้า	9	ห้องปิด	หลัง-ซ้าย
3. ครัวขนาดกลาง (9.1 - 13.4 ม^2)	3/1	แลนด์ & เฮ้าส์ - พฤกษ์ภัทรา	9.6	ห้องปิด	หลัง-ซ้าย
	3/2	กฤษดานคร - พอลเลียม	10.5	ห้องปิด	หลัง-ซ้าย
	3/3	กฤษดานคร - แพนท์สเนีย	11.5	ห้องปิด	หลัง-ซ้าย
	3/4	มั่นคงเคหะการ - นิศาชล	12	ห้องโล่ง	หลัง-ซ้าย
	3/5	มั่นคงเคหะการ - สุพรรณิการ์	12	ห้องปิด	หลัง-ขวา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

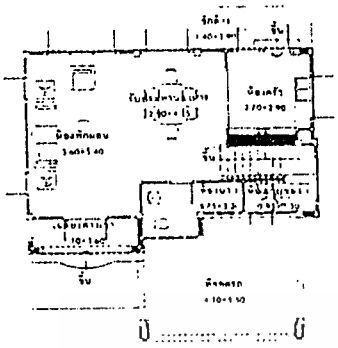
การวิเคราะห์ที่ตั้ง และ ลักษณะทางกายภาพของห้องครัว กรณีศึกษา

จากการเก็บข้อมูลภาคสนามตามกลุ่มบ้านตัวอย่างดังกล่าว พบว่าในขนาดของครัวของทั้ง 3 กลุ่ม จาก 15 แบบ พบว่า ส่วนใหญ่ครัวจะถูกกำหนดไว้ในตำแหน่งบริเวณส่วนหลังของบ้าน และมีข้อแตกต่างที่เห็นได้ชัดเจนนั่นคือ ลักษณะทางกายภาพของห้องครัว ซึ่งมีอยู่ 2 แบบ คือเป็นห้องแบบปิดเป็นสัดส่วน กับ เป็นห้องแบบเปิดโล่ง

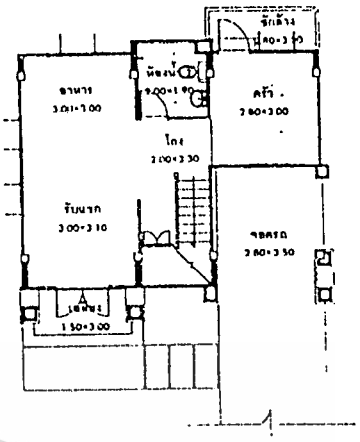


รูปที่ 3.2 แสดงตำแหน่งการจัดวางพื้นที่ครัวในบ้านตัวอย่าง กรณีศึกษา กลุ่มที่ 1

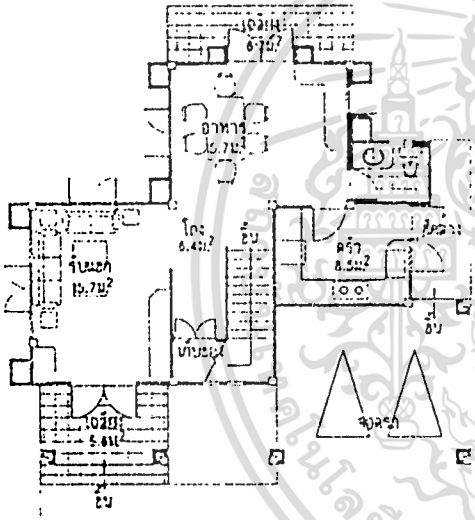
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



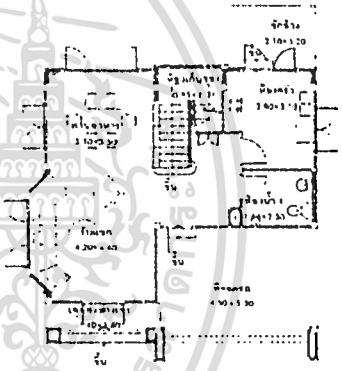
แบบที่ 2.1



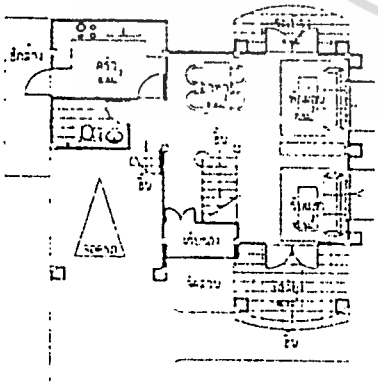
แบบที่ 2.2



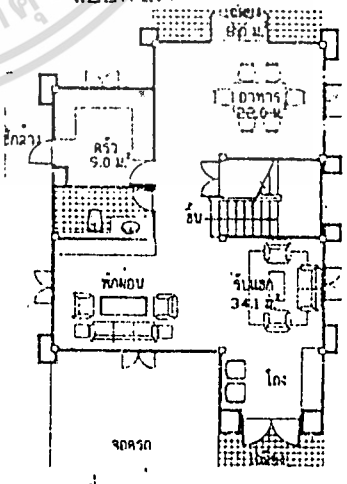
แบบที่ 2.3



แบบที่ 2.4



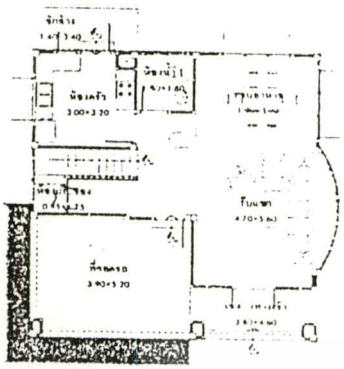
แบบที่ 2.5



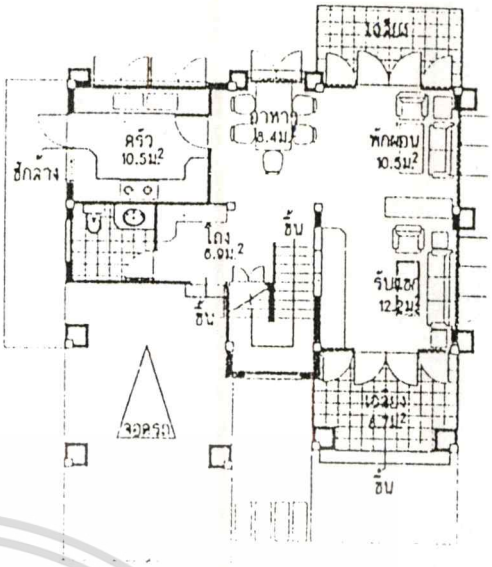
แบบที่ 2.6

รูปที่ 3.3 แสดงตำแหน่งการจัดวางพื้นที่ครัวในบ้านตัวอย่างกรณีศึกษา กลุ่มที่ 2

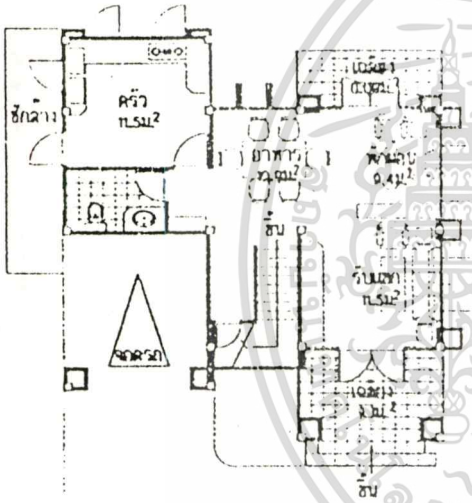
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



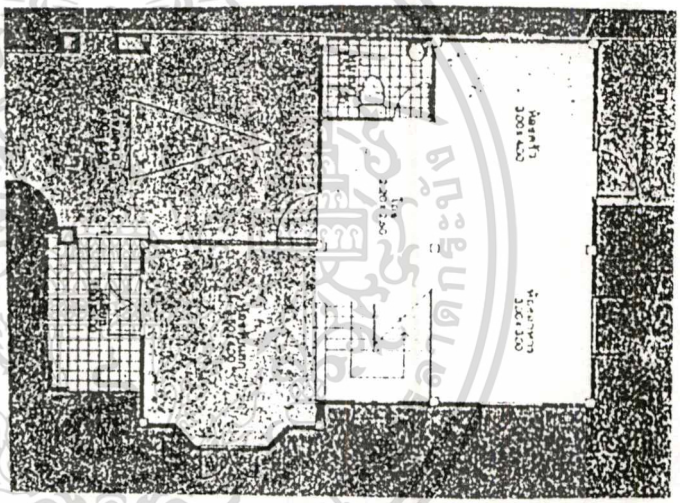
แบบที่ 3.1



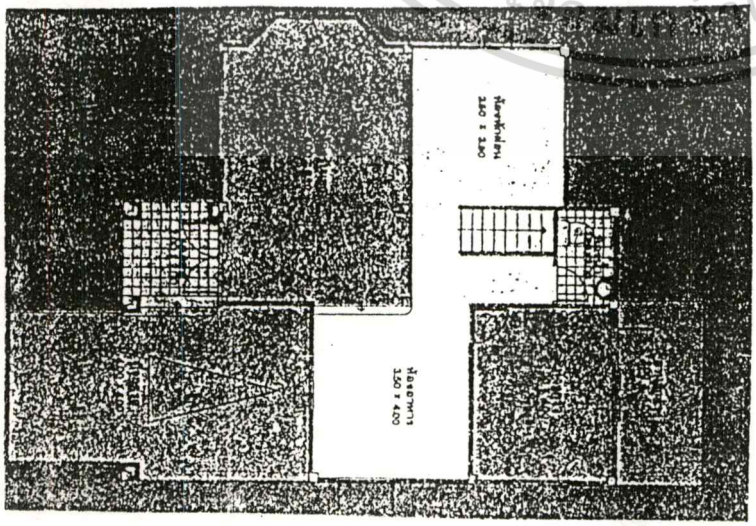
แบบที่ 3.2



แบบที่ 3.3



แบบที่ 3.4



แบบที่ 3.5

รูปที่ 3.4 แสดงตำแหน่ง การจัดวางพื้นที่ครัวในบ้านตัวอย่าง กรณีศึกษา กลุ่มที่ 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการศึกษาข้อมูล สามารถแจกแจง ลักษณะทางกายภาพของห้องครัว จากกลุ่มบ้านต่างๆ ได้ดังตาราง

ตารางที่ 3.3 แสดงการวิเคราะห์ปัญหาของบ้านตัวอย่างกรณีศึกษา

กลุ่มที่	แบบที่	ผลที่ได้จากการสังเกต	
		ข้อดี	ข้อเสีย
1	1.1 , 1.2	1. การเข้าถึงครัวได้สะดวก 2. มีพ.ท.ต่อเนื่องกับส่วนทานอาหารโดยตรง 3. มองเห็นได้รอบตัว เพราะครัวเป็นห้องเปิดโล่ง	1. พื้นที่ครัวมีขนาดเล็กมาก 2. ห้องโล่งติดกับพ,ท.อื่นการระบายกลิ่น, ควัน และ ละอองน้ำมันจึงเข้าไปรบกวน พ.ท.ภายใน ผลที่ตามมาคือ 2.1 การย้ายเตาไปไว้ด้านหลังบ้าน 2.2 ขาดความสะดวกในการทำอาหาร 3. ต้องดูแลและรักษาความสะอาดมาก
	1.3	1. การเข้าถึงครัวได้สะดวก 2. มีพ.ท.ต่อเนื่องกับส่วนทานอาหารโดยตรง 3. เป็นสัดส่วน	1. พื้นที่ครัวมีขนาดเล็กมาก 2. การมองเห็นสภาพรอบตัวไม่ดี 3. การระบายอากาศ, กลิ่น, ควันไม่ดี เพรามีช่องลมเพียงด้านเดียว ผลที่ตามมาคือ 3.1 การย้าย, ขยายครัวไปไว้ด้านหลังบ้าน 3.2 ขาดความสะดวกในการทำอาหาร
	1.4	1. การเข้าถึงครัวได้สะดวก 2. ต่อเนื่องกับส่วนทานอาหารโดยตรง 3. เป็นสัดส่วน	1. พื้นที่ครัวมีขนาดเล็กมาก 2. การมองเห็นสภาพรอบตัวไม่ดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

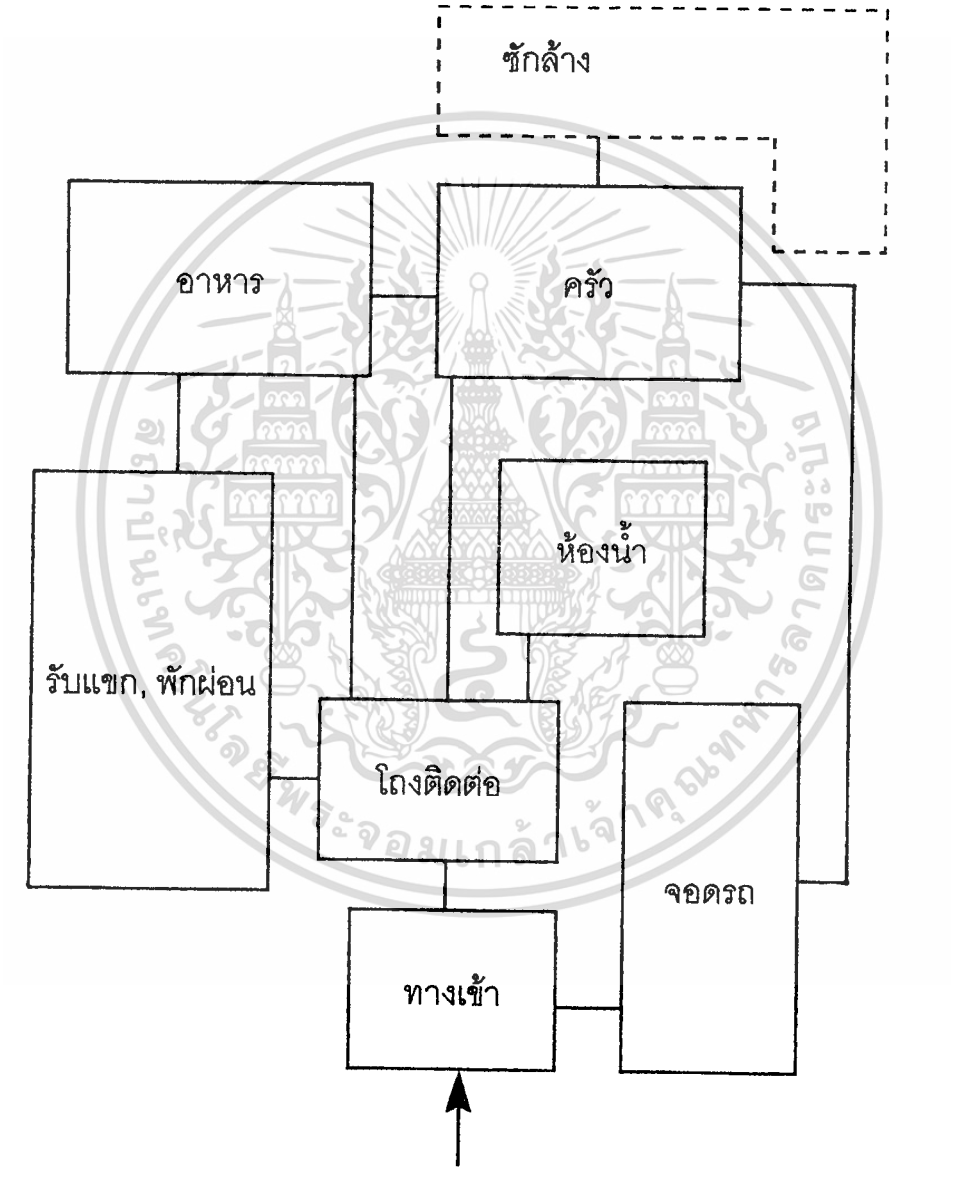
ตารางที่ 3.3 แสดงการวิเคราะห์ปัญหาของบ้านตัวอย่างกรณีศึกษา (ต่อ)

กลุ่มที่	แบบที่	ผลที่ได้จากการสังเกต	
		ข้อดี	ข้อเสีย
2	2.1 , 2.2	1. การเข้าถึงครัวได้สะดวก 2. ต่อเนื่องกับส่วนทานอาหารโดยตรง 3. มองเห็นได้รอบตัว เพราะครัวเป็นห้องเปิดโล่ง	1. พื้นที่ครัวมีขนาดเล็ก 2. เป็นพื้นที่โล่งติดกับพื้นที่อื่น การระบายกลิ่น, ควัน และละอองน้ำมันจึงเข้าไปรบกวน พ.ท. ภายใน ผลที่ตามมาคือ 2.1 การย้าย, ขยายครัวไปไว้ด้านหลังบ้าน 2.2 ขาดความสะดวกในการทำอาหาร 2.3 ต้องดูแลรักษาความสะอาดมาก
	2.3, 2.4, 2.5, 2.6	1. การเข้าถึงครัวได้สะดวก 2. ต่อเนื่องกับส่วนทานอาหารโดยตรง 3. เป็นสัดส่วน	1. พื้นที่ครัวมีขนาดเล็ก 2. การมองเห็นรอบตัวไม่ดี 3. การระบายอากาศ, กลิ่น, ควัน และละอองน้ำมันไม่ดีนัก มีโอกาสที่จะอบอวล หรือติดตามพื้นผนัง ผลที่ตามมาคือ 3.1 การย้ายเตาออกไปไว้หลังบ้าน 3.2 ขาดความสะดวกในการทำอาหาร
3	3.1 , 3.2 3.3 , 3.5	1. การเข้าถึงครัวได้สะดวก 2. ต่อเนื่องกับส่วนทานอาหารโดยตรง 3. เป็นสัดส่วน 4. พื้นที่ครัวมีขนาดพอเพียงต่อการทำอาหาร	1. การมองเห็นรอบตัวทำได้ไม่ดีนัก เนื่องจากเป็นห้องปิด 2. ถึงแม้จะมีช่องลมเข้า-ออก ทั้ง 2 ด้าน แต่โอกาสที่ควัน, กลิ่น และละอองน้ำมันจะอบอวล ติดตามพื้น, ผนัง ยังคงเป็นไปได้ ผลที่ตามมาคือ 2.1 การย้ายเตาออกไปไว้หลังบ้าน 2.2 ขาดความสะดวกในการทำอาหาร
	3.4	1. การเข้าถึงครัวได้สะดวก 2. ต่อเนื่องกับส่วนทานอาหารโดยตรง 3. มองเห็นรอบตัวได้ดี เพราะเป็นห้องเปิดโล่ง 4. พื้นที่ครัวมีขนาดเพียงพอต่อการทำอาหาร	1. เป็นพื้นที่โล่ง ทำให้กลิ่น, ควัน และละอองน้ำมัน ไปรบกวน พ.ท. ภายใน ผลที่ตามมาคือ 1.1 การย้ายเตาไปไว้หลังบ้าน 1.2 ขาดความสะดวกในการทำอาหาร 2. ต้องดูแลรักษาความสะอาดมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 สรุปการศึกษาเรื่องตำแหน่งที่ตั้งของห้องครัวภายในบ้านจัดสรรฯ กรณีศึกษา

จากการศึกษาบ้านเดี่ยว ขนาด 3 ห้องนอน กรณีศึกษาในบทที่ 3 จะเห็นได้ว่าส่วนใหญ่ตำแหน่งของครัว จะอยู่บริเวณด้านหลังของอาคาร เมื่อวิเคราะห์ถึงการติดต่อของครัว กับพื้นที่อื่นๆ สามารถสรุปดังแผนภาพ ดังนี้



รูปที่ 3.5 แสดงผังการติดต่อของห้องครัวกับพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ จากบ้านแบบ 1.2, 1.3 , 1.4 , 2.1 , 2.3 , 2.4 และ 3.5 (8 แบบ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในส่วนของบ้าน ฯ กรณีศึกษาอีก 7 แบบ คือ แบบที่ 1.1 , 2.5 , 2.6 , 3.1 , 3.2 , 3.3 และ แบบที่ 3.4 ก็จะมีลักษณะเช่นเดียวกัน แต่จะวางในลักษณะที่กลับฝั่งกัน จากขวาไปซ้าย

สังเกตได้ว่า บ้านจัดสรร ฯ กรณีศึกษาทั้ง 15 แบบ มีความต่อเนื่องกับพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ ในแง่ของพฤติกรรม กล่าวคือ การเข้าถึงเป็นไปได้สะดวก และพื้นที่ครัวก็อยู่ใกล้กับบริเวณทานอาหาร ในส่วนของระบบวิธีการก่อสร้าง ใช้วิธีเดียวกันหมด (ระบบ เสา , คาน)

ผังของตัวบ้าน พบว่า มักแบ่งช่วงเสา ดังนี้

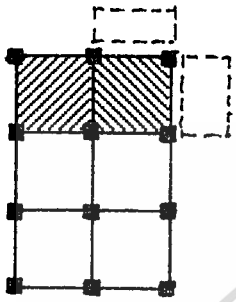
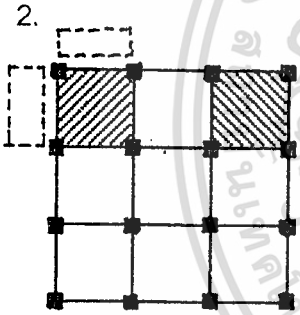
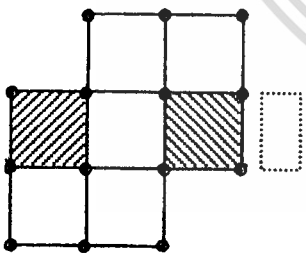
แบบที่ 1 ด้านหน้า กว้าง 2 ช่วงเสา ความลึก 3 ช่วงเสา = 5 แบบ

แบบที่ 2 ด้านหน้า กว้าง 3 ช่วงเสา ความลึก 3 ช่วงเสา = 10 แบบ

ในส่วนของตำแหน่งที่ตั้งครัว พบว่า ในแบบที่ 1 จัดวางครัวไว้ ทางด้านซ้ายของบ้าน 2 แบบ จัดวางไว้ด้านขวา 3 แบบ , แบบที่ 2 จัดวางครัวไว้ ทางด้านซ้ายของบ้าน 5 แบบ จัดวางไว้ด้านขวา 4 แบบ และ จัดวางบริเวณกลางบ้านด้านขวา 1 แบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ตารางที่ 3.4 แสดงการจัดวางตำแหน่งครัว ของบ้านจัดสรร ฯ กรณีศึกษา

แบบที่	ซ้าย	ขวา	ซักล้าง
1. 	2 แบบ	3 แบบ	ด้านหลัง 2 แบบ ด้านข้าง 3 แบบ
2. 	5 แบบ	4 แบบ	ด้านหลัง 5 แบบ ด้านข้าง 4 แบบ
		1 แบบ (กลางบ้าน)	ด้านข้าง 1 แบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

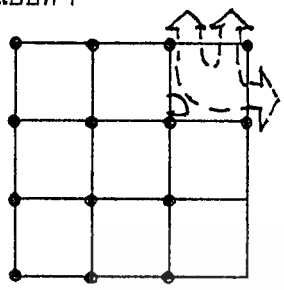
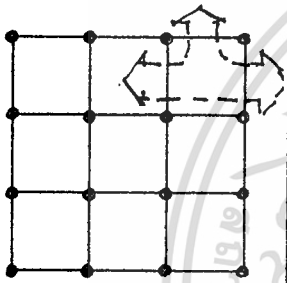
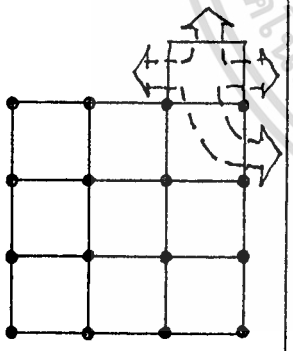
จากตารางข้างต้น สรุปได้ว่า บ้านจัดสรรฯ กรณีศึกษามักนิยมจัดวางไว้ในตำแหน่งบริเวณหลังบ้าน เป็นส่วนมาก ซึ่งในประเด็นนี้ จะสอดคล้องกันกับวัฒนธรรมเชิงพฤติกรรม ของตำแหน่งครัวไทยแบบเดิมในอดีต ที่มักมีการวางตำแหน่งครัว ไว้ในจุดที่มิดชิด เนื่องจากครัวเป็นพื้นที่ที่มักจะมีความสกปรกจากคราบเขม่าควัน หรือ ความรกของห้องครัว

ทั้งยังพบว่า บ้านทั้ง 15 แบบ ได้มีการกำหนดพื้นที่ซักล้าง ลักษณะเป็นลานโล่งๆ ไว้ให้โดยจะติดต่อเกี่ยวเนื่องกันกับห้องครัว เพื่อใช้ซักล้างเสื้อผ้า ซึ่งบริเวณพื้นที่นี้มักจะเป็นส่วนที่มีการต่อเติม ขยับขยายออกไป ในจุดนี้จะใช้เป็นเกณฑ์ในการพิจารณาในหัวข้อต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

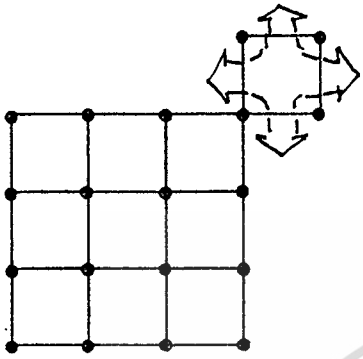
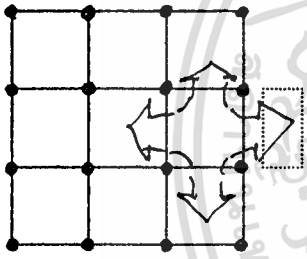
การพิจารณาตำแหน่งครัวในบ้าน

ตารางที่ 3.5 แสดงการศึกษาเรื่องตำแหน่งที่ตั้งครัวในบ้านจัดสรรฯ กรณีศึกษา

การศึกษาเรื่องตำแหน่งที่ตั้ง	ข้อดี	ข้อเสีย	หมายเหตุ
แบบที่ 1 	• ต่อเนื่องกับส่วนทานอาหาร • การเข้าถึง • ก่อสร้างง่าย	• ศูนย์ปรุงอยู่ภายในบ้าน • ระบายกลิ่นควันได้ช้า • คราบน้ำมันเกาะตามพื้น, ผนังทั่วห้อง • การมองเห็นสภาพรอบตัวไม่ดีนัก	กรณีเป็นห้องปิดเป็นขอบเขต
แบบที่ 2 	• ต่อเนื่องกับส่วนทานอาหาร • การเข้าถึง • ก่อสร้างง่าย	• ศูนย์ปรุงอยู่ภายใน • กลิ่น, ควัน และละอองน้ำมันลอยสู่พื้นที่ภายในบ้าน	กรณีเป็นห้องเปิดโล่ง
แบบที่ 3 	• ต่อเนื่องกับส่วนทานอาหาร • การเข้าถึง • ก่อสร้างง่าย • มีพ.ท. บางส่วนที่ยื่นออก ทำให้การระบายกลิ่น ควันในครัวดีขึ้น • สามารถแบ่งพื้นที่ให้เหมาะสม กับการทำงานได้ • ได้ห้องครัวที่มีขนาดใหญ่ขึ้น • มองเห็นสภาพแวดล้อม		* แบบที่พิจารณาเลือกมากำหนดเป็นต้นแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.5 แสดงการศึกษาเรื่องตำแหน่งที่ตั้งครัวในบ้านจัดสรรฯ กรณีศึกษา (ต่อ)

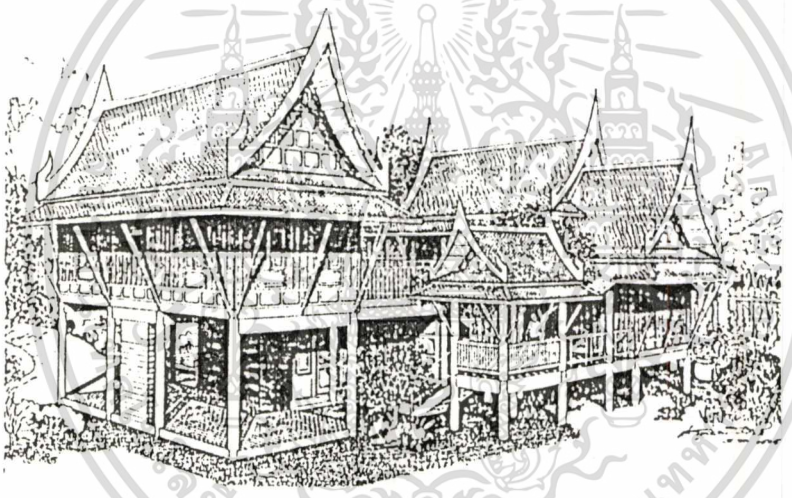
การศึกษาเรื่องตำแหน่งที่ตั้ง	ข้อดี	ข้อเสีย	หมายเหตุ
แบบที่ 4 	• เป็นสัดส่วน • ควัน กลิ่น ระบายได้ดีมาก • มองเห็นสภาพแวดล้อมรอบตัวได้มาก	• ความต่อเนื่องกับส่วนทานอาหารไม่ดี • การเข้าถึง • ก่อสร้างได้ยุ่งยากกว่า • ราคาแพงขึ้น • การมองเห็นพื้นที่ภายในไม่ดี	
แบบที่ 5 	• ต่อเนื่องกับส่วนทานอาหาร • การเข้าถึง • ก่อสร้างง่าย	• ศูนย์ปรุงอยู่ภายใน • ระบายกลิ่น ควัน ได้ช้า • คราบน้ำมันเกาะทั่วห้อง • การมองเห็นพื้นที่ภายในไม่ดี • ตำแหน่งไม่เหมาะสม (ไม่เรียบร้อย)	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 การศึกษาเปรียบเทียบบ้านลักษณะไทยในปัจจุบัน

บ้านที่ยังคงลักษณะไทย ที่นำมาศึกษาเปรียบเทียบในหัวข้อนี้ เป็นบ้านในลักษณะของการประยุกต์จากของเดิม โดยมีทั้งประเภทที่ซื้อเรือนไทยเดิมมาปรับปรุงหน้าที่ใช้สอยใหม่ และประเภทที่สร้างขึ้นใหม่ทั้งหมด เพื่อให้เห็นแนวทางในการวางแผนปรับปรุงห้องครัวในยุคสมัยปัจจุบันที่วิถีชีวิตของคนในสังคมได้เปลี่ยนแปลงไป

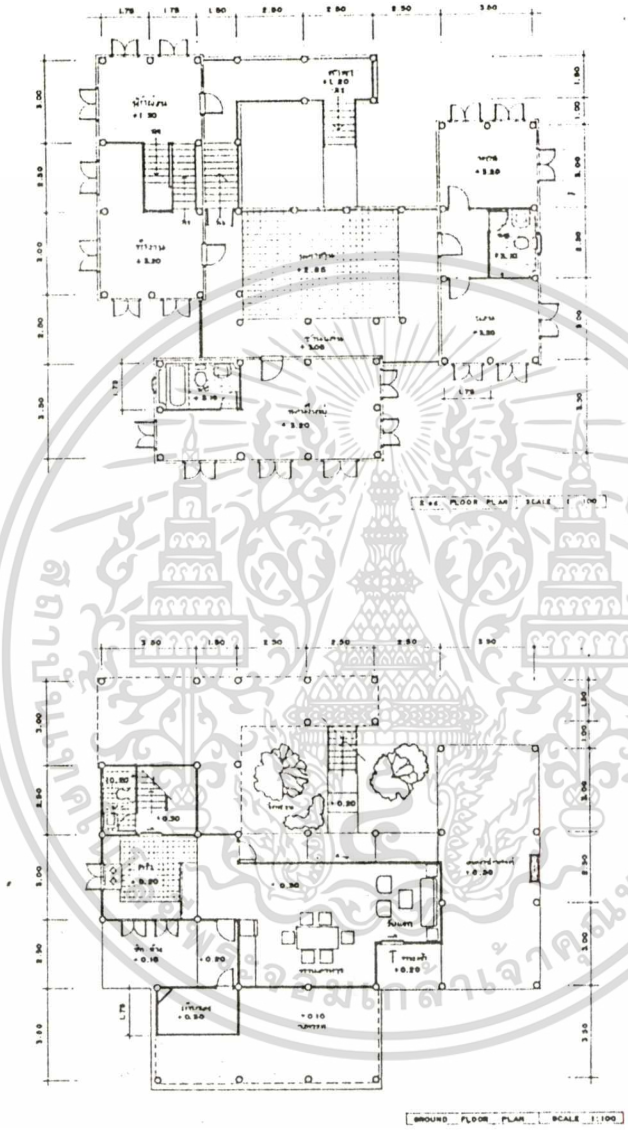
1. บ้านพักอาศัยแบบเรือนไทย จากหนังสือ "บ้าน" วารสารของการเคหะแห่งชาติ ออกแบบโดยสถาปนิก เผ่า สุวรรณศักดิ์ศรี



รูปที่ 3.6 แสดงโครงการเปรียบเทียบบ้านลักษณะไทย แบบที่ 1

ลักษณะทั่วไป เป็นเรือนไทย แบบเรือนหมู่ ประกอบไปด้วยเรือนประธาน และเรือนเคียงทั้งด้านซ้ายขวา มีชานเชื่อมถึงกัน พื้นที่ใต้ถุนมีการประยุกต์ โดยแบ่งกั้นห้องให้เกิดประโยชน์ใช้สอย ซึ่งประกอบไปด้วย ห้องครัว, ห้องทานอาหาร, ห้องรับแขก, พื้นที่ซักล้าง และห้องเก็บของ พื้นที่ด้านบนเป็นส่วนพักผ่อน, ห้องน้ำ และห้องนอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



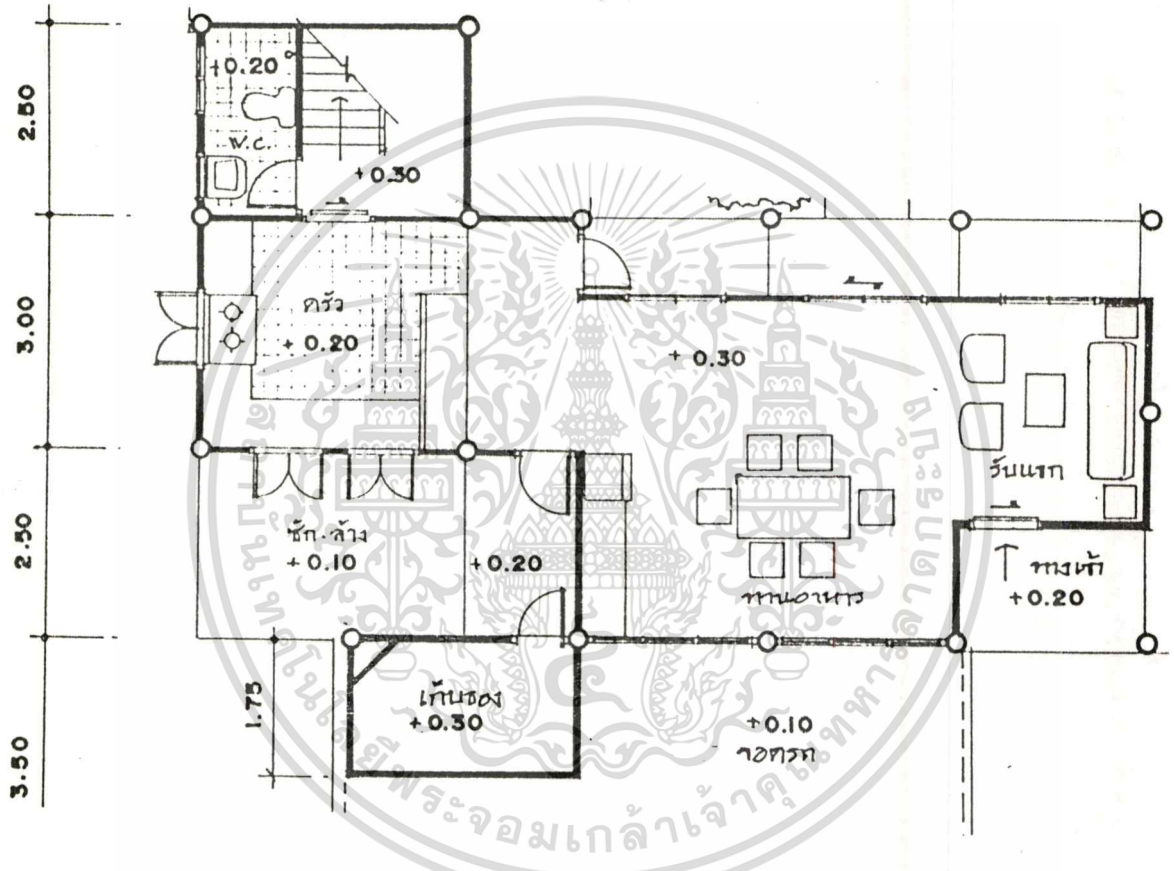
รูปที่ 3.7 แสดงการวางผังของบ้านเปรียบเทียบ แบบที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.1 ลักษณะการจัดครัว เป็นแบบจัดวางไว้รวมกับพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ โดยไม่มีผนังปิดกั้น ตั้งอยู่บริเวณกลางด้านซ้ายของตัวบ้าน ด้านที่เปิดโล่ง ต่อเนื่องถึงบริเวณทานอาหาร และรับแขก

1.2 ขนาดของพื้นที่ครัว คือ 10.5 ต.ร.ม.

1.3 ผังเครื่องเรือน จัดวางแบบรูปตัวยู (U-shape) แต่มีจุดปฏิบัติงานหลักคือ บริเวณเก็บถนอมอาหาร (The Refrigeration) อยู่นอกบริเวณครัว



รูปที่ 3.8 แสดงผังเครื่องเรือน, การจัดวางจุดปฏิบัติงานในครัว ของบ้านแบบที่ 1

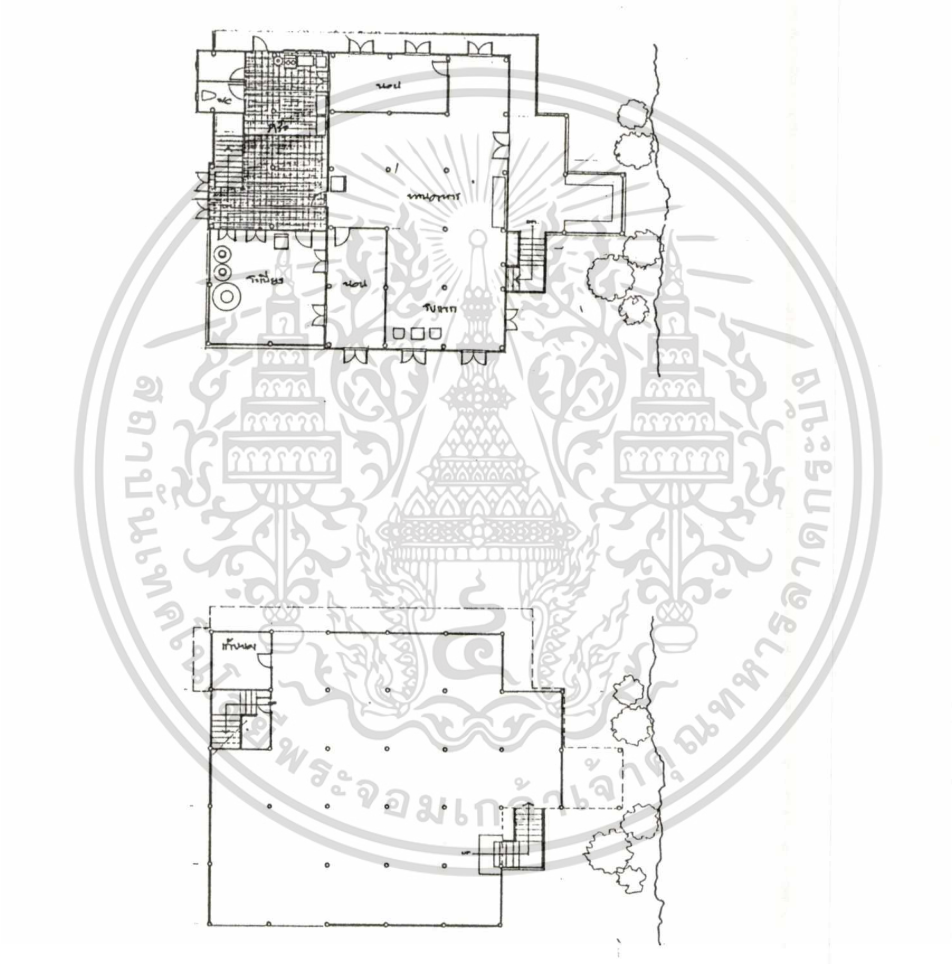
1.4 การระบายอากาศ เมื่อพิจารณาจากลักษณะการจัดช่องลมภายในแล้ว พบว่า โอกาสที่ลมจะหอบเอากลิ่น และละอองน้ำมันไปติดยังพื้น, ผนัง เครื่องเรือน เป็นไปได้สูง ทั้งนี้ เพราะว่า การจัดช่องลมออก มีลักษณะที่เบี่ยงแบนออกไปรวมถึงพื้นที่ภายในที่มีลักษณะเปิดโล่งเชื่อมถึงกัน

1.5 ข้อพิจารณาเกี่ยวกับการจัดจุดปฏิบัติงาน (WORK TRIANGLE) จากลักษณะการจัดวางผังมีจุดปฏิบัติงาน ในส่วนบริเวณเก็บอาหาร (The Refrigeration) อยู่บริเวณนั่งทานอาหาร ทำให้ระยะทาง จาก 3 จุดปฏิบัติงาน มากถึง 13.2 เมตร ทำให้ไม่สะดวกเวลาทำอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. บ้านคุณสำลี รอมลี เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร เป็นเรือนไทยเดิม ที่ยกมาปลูกสร้างใหม่ เจ้าของบ้านมีอาชีพ เกษตรกร วิถีชีวิตจึงยังคงผูกติดอยู่กับธรรมชาติ ค่อนข้างมาก

ลักษณะทั่วไป เป็นเรือนไทยภาคกลางที่นำเรือนเดิม และเรือนใหม่ มาสร้างใหม่ ลักษณะครึ่งไม้ครึ่งตึก เป็นเรือนยกพื้นสูง ใต้ถุนโล่ง ตัวเรือนมีทั้งหมด 3 หลัง ปลูกติด โดยวางเรือนนอน 2 หลังติดกัน โดยไม่มีชานเชื่อม ส่วนเรือนครัว ปลูกติดกันตามแนวขวางของเรือนนอน



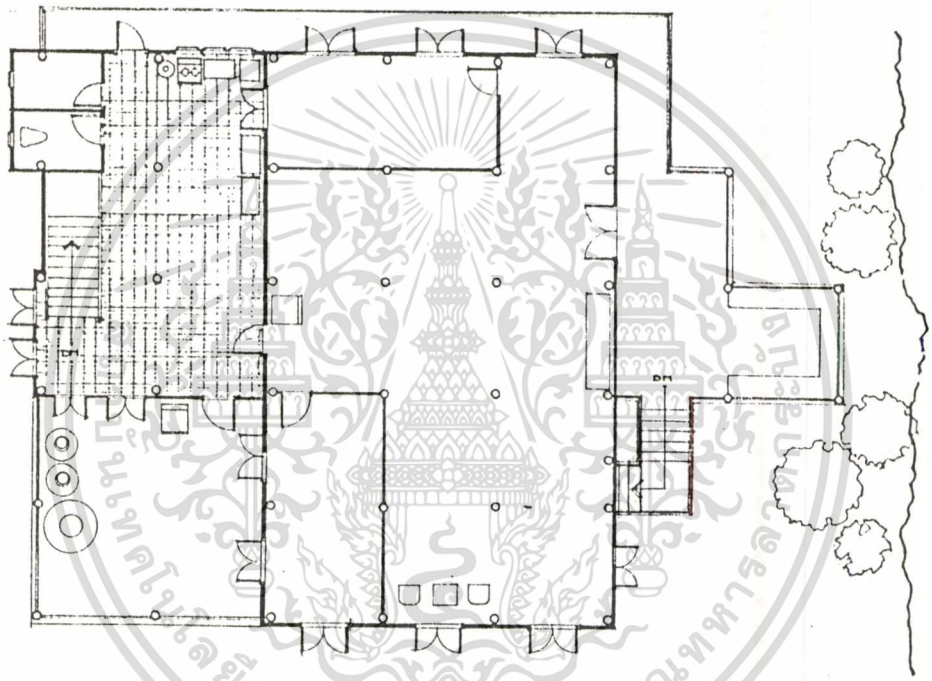
รูปที่ 3.9 แสดงการวางผังของบ้านเปรียบเทียบ แบบที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1 ลักษณะการจัดครัว เป็นครัวแบบแยกเรือนต่างหาก โดยภายในครัวมีพื้นที่ของห้องน้ำร่วมอยู่ โดยมีประตูเชื่อมกับเรือนนอน และระเบียงซักล้าง

2.2 ขนาดพื้นที่ครัว คือ 39 ต.ร.ม.

2.3 ผังเครื่องเรือน มีน้อยชิ้นมาก เท่าที่ปรากฏ จัดวางไว้ชิดผนังเป็นรูปตัวแอล (L-shape) มีจุดปฏิบัติงานหลัก คือ บริเวณเก็บถนอมอาหาร (Refrigeration) แยกอยู่ในเรือนนอน



รูปที่ 3.10 แสดงผังเครื่องเรือน, การจัดวางจุดปฏิบัติงานในครัวของบ้าน แบบที่ 2

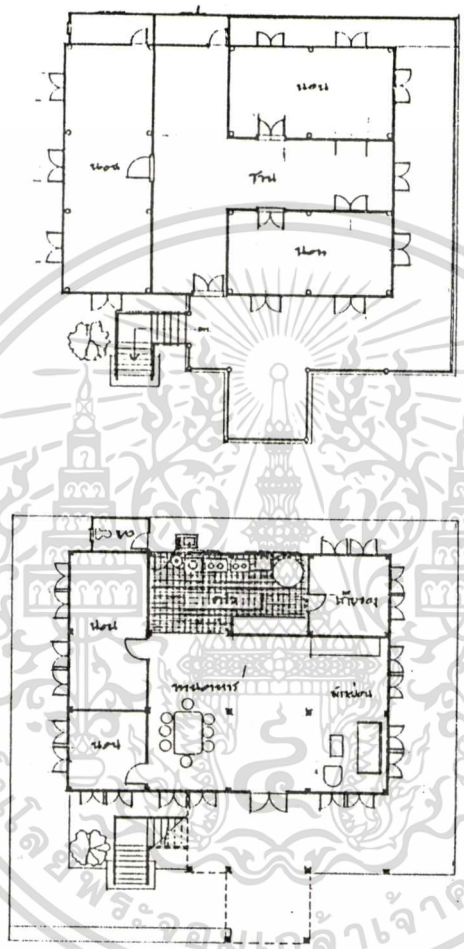
2.4 การระบายอากาศ ค่อนข้างดี เนื่องจากการจัดช่องลมที่ค่อนข้างมาก โอกาสที่ควันกลิ่น และละอองน้ำมัน จะไปรบกวนส่วนพักผ่อนมีน้อยมาก

2.5 ข้อพิจารณาเกี่ยวกับการจัดจุดปฏิบัติงาน (Work Triangle) มีจุดปฏิบัติงานบริเวณเก็บถนอมอาหาร (Refrigeration) อยู่นอกห้องครัว และประกอบกับห้องครัวที่ใหญ่ ทำให้ระยะทางจาก 3 จุดปฏิบัติงานมากถึง 27.5 เมตร ทำให้ไม่สะดวกเวลาทำอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. บ้านคุณสมศรี พูลเจริญ ต. บางโฉลง อ. บางพลี จ. สมุทรปราการ

ลักษณะทั่วไป เป็นเรือนไทยภาคกลางที่ประยุกต์โดยนำมาสร้างใหม่ ลักษณะครึ่งตึกครึ่งไม้ พื้นที่ชั้นล่างเป็นตึก แบ่งผนังกั้นเป็นพื้นที่ใช้สอย คือ ครัว, ทานอาหาร, พักผ่อน, ห้องนอน, ห้องเก็บของ ส่วนชั้นบนเป็นเรือนนอน 3 ห้อง โดยมีชานเชื่อมแต่ละเรือนถึงกัน



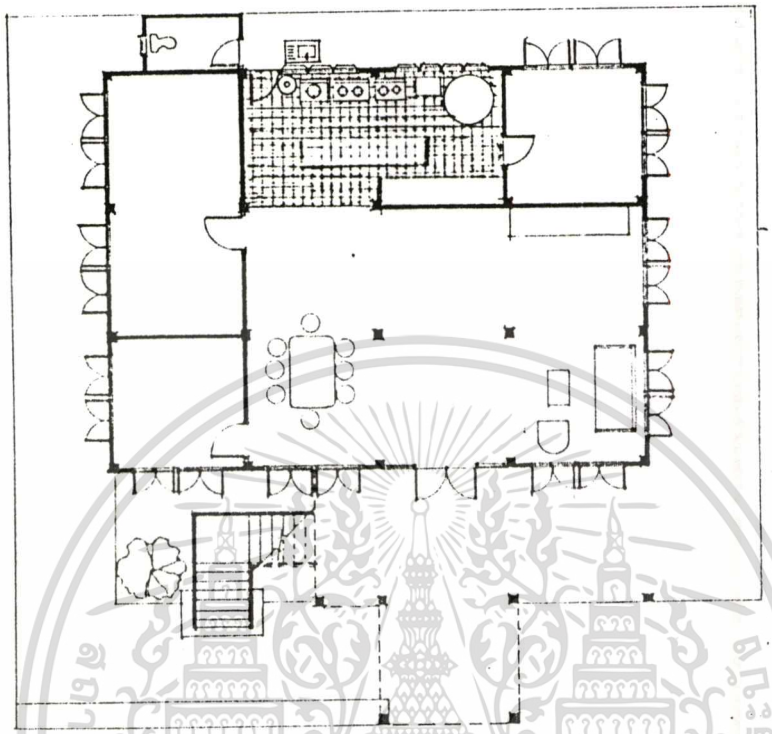
รูปที่ 3.11 แสดงการวางผังของบ้านเปรียบเทียบ แบบที่ 3

3.1 ลักษณะการจัดครัว เป็นครัวแบบจัดวางรวมไว้กับพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ โดยไม่มีผนังปิดกั้น ตั้งอยู่บริเวณกลางบ้าน-ด้านหลังของตัวบ้าน ด้านที่เปิดโล่งต่อเนื่องกับพื้นที่ทานอาหาร และบริเวณรับแขก-พักผ่อน

3.2 ขนาดของพื้นที่ครัว คือ 28 ต.ร.ม.

3.3 ผังเครื่องเรือน จัดวางแบบชิดผนังด้านเดียว จัดวางค่อนข้างไม่เป็นระเบียบ โดยมีจุดปฏิบัติงาน คือ ศูนย์เก็บถนอมอาหาร (The refrigeration) อยู่บริเวณทานอาหาร และ ศูนย์เก็บล้าง (sink) อยู่ภายนอกบริเวณหลังบ้าน

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3.12 แสดงผังเครื่องเรือน, การจัดวาง, จุดปฏิบัติการในครัวของบ้าน แบบที่ 3

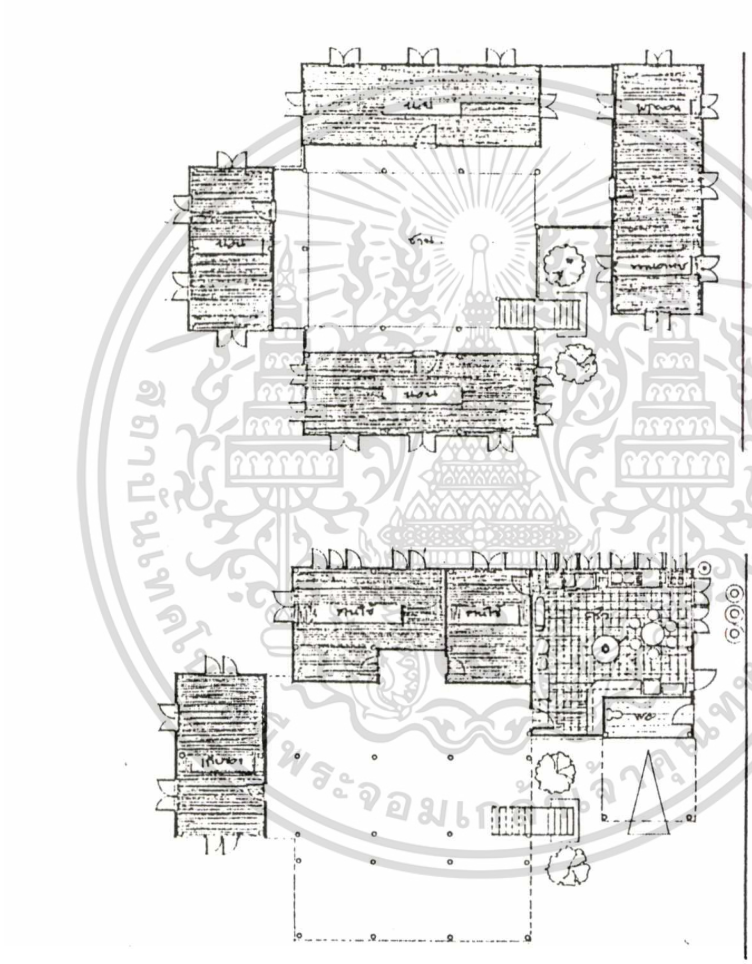
3.4 การระบายอากาศ ลักษณะการเปิดช่องโล่ง เมื่อลมพัดผ่านเข้าช่องลม จะพัดเอากลิ่น ควัน ละอองน้ำมัน เข้าไปรบกวนพื้นที่ใช้สอยภายในบ้าน

3.5 ข้อพิจารณาเกี่ยวกับการจัดจุดปฏิบัติงาน (Work Triangle) จากลักษณะการจัดวางบริเวณเก็บถนอมอาหาร และบริเวณเก็บล้างอยู่นอกห้องครัว ทำให้ระยะทางจาก 3 จุดปฏิบัติงานมากถึง 17.6 เมตร ทำให้ไม่สะดวกเวลาทำอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. บ้านคุณ ตุล บุนนาค ถ. สุขุมวิท เขตพระโขนง ก.ท.ม. เป็นเรือนไทยแบบเรือนหมู่ เจ้าของได้ซื้อเรือนจากอยุธยา และนำมาสร้างใหม่

ลักษณะทั่ว ไปประกอบไปด้วยเรือนนอน 3 หลัง ส่วนพักผ่อน 1 หลัง มีการดัดแปลงประโยชน์ใช้สอยของพื้นที่ใต้ถุนเรือน เป็นห้องนอนคนรับใช้, ห้องครัว, ห้องเก็บของ และ ห้องน้ำ



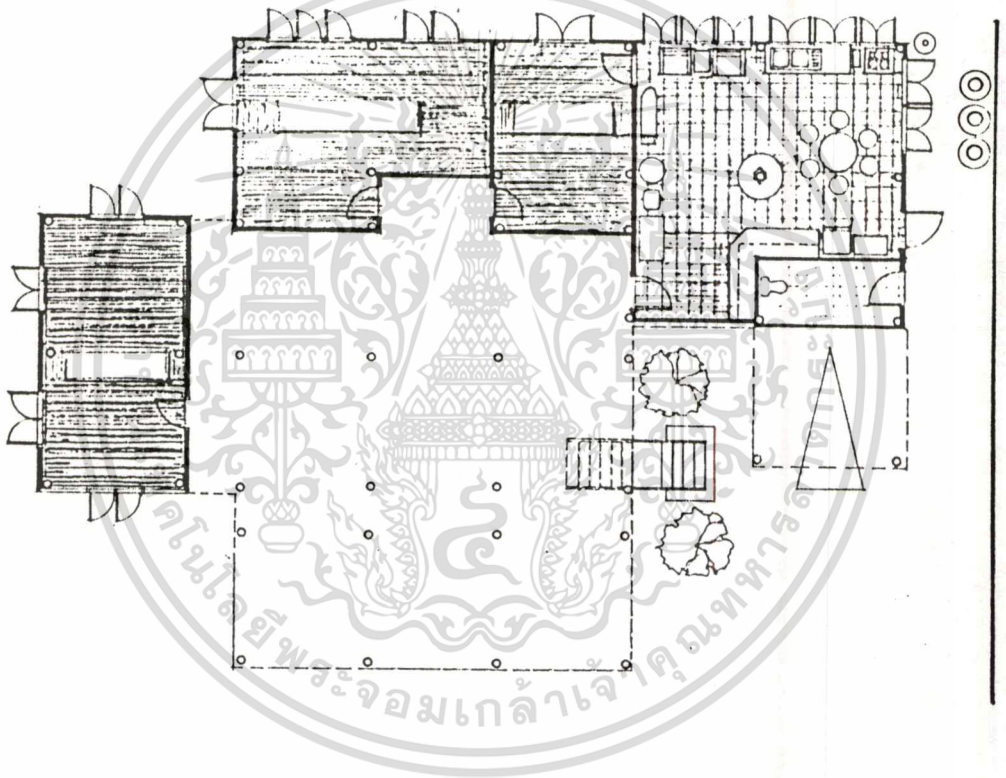
รูปที่ 3.13 แสดงการวางผังของบ้านเปรียบเทียบ แบบที่ 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1 ลักษณะการจัดครัว ห้องครัวจัดอยู่ในบริเวณใต้ถุนเรือนพักผ่อน มีลักษณะเป็นห้องเฉพาะแยกจากพื้นที่อื่นๆ โดยมี พ.ท. ติดกับห้องคนรับใช้ และลานซักล้างภายในห้องครัว มีส่วนทานอาหาร สำหรับคนงาน และบริเวณสำหรับรีดผ้า

4.2 ขนาดของพื้นที่ครัว คือ 18.5 ต.ร.ม.

4.3 ผังเครื่องเรือน จัดวางเครื่องเรือนไปตามแนวผนัง โดยมีจุดปฏิบัติงานหลัก อยู่ภายในห้องครัว



รูปที่ 3.14 แสดงผังเครื่องเรือน, การจัดวางจุดปฏิบัติงานในครัวของบ้าน แบบที่ 4

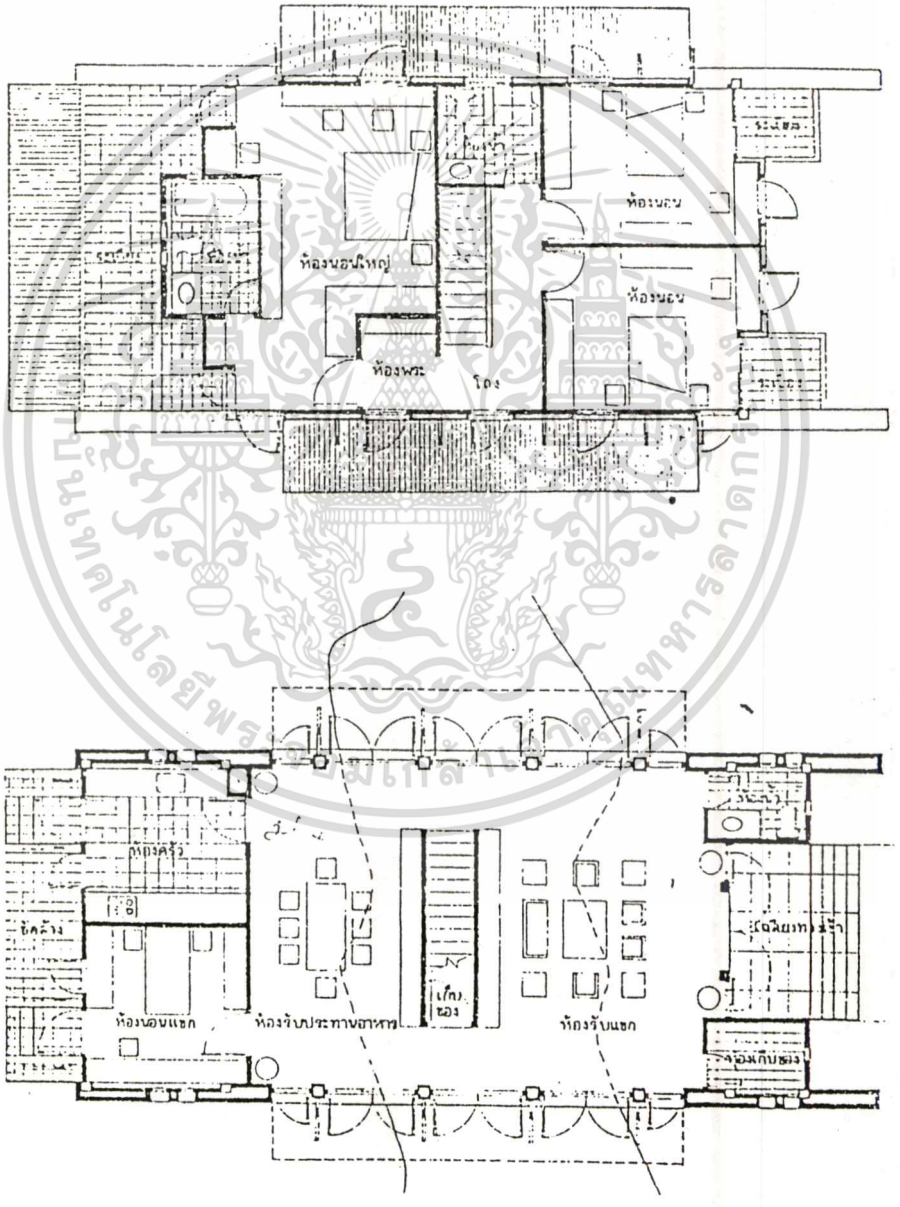
4.4 การระบายอากาศ ค่อนข้างดี เพราะการเปิดช่องลมมาก และเนื่องจากพื้นที่ห้องครัว ถูกแยกออกจากพื้นที่อื่นๆ ควัน กลิ่น และ ละอองน้ำมันจึงไม่ไปรบกวนส่วนพักผ่อน

4.5 ข้อพิจารณาเกี่ยวกับการจัดจุดปฏิบัติงาน (Work Triangle) จากลักษณะการจัดวางผัง มีลักษณะเป็นรูปสามเหลี่ยม แต่มีระยะทางที่ใกลกันถึง 10.5 เมตร ทำให้การทำอาหารค่อนข้างไม่สะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. บ้าน ร.ศ. สุนทร แม้นสงวน ออกแบบโดย สถาปนิก คุณ วิทวัชช์ เจริญพงศ์ ตั้งอยู่ อ.บางบัวทอง จ. นนทบุรี จากหนังสือ อาร์ท แอนด์ ไอเดีย ฉบับที่ 17 เดือนมกราคม 2538

ลักษณะทั่วไป เป็นบ้านพักอาศัย 2 ชั้น ครึ่งตึก ครึ่งไม้ มีการนำเอาองค์ประกอบ และสัดส่วนสถาปัตยกรรมไทย มาประยุกต์ใช้ ในแง่ของการระบายอากาศ แม้ว่าชั้นล่างจะกั้นแบ่งเป็นพื้นที่ใช้สอยต่างๆ แต่ยังคงออกแบบให้มีช่องลม เพื่อการพักผ่อน และระบายอากาศ ชั้นล่างประกอบไปด้วย ห้องน้ำ, ห้องเก็บของ, ห้องรับแขก, ทานอาหาร, ห้องนอนแขก และห้องครัว ชั้นบนเป็นส่วนพักผ่อน ประกอบด้วย ห้องนอน, ห้องน้ำ และห้องพระ



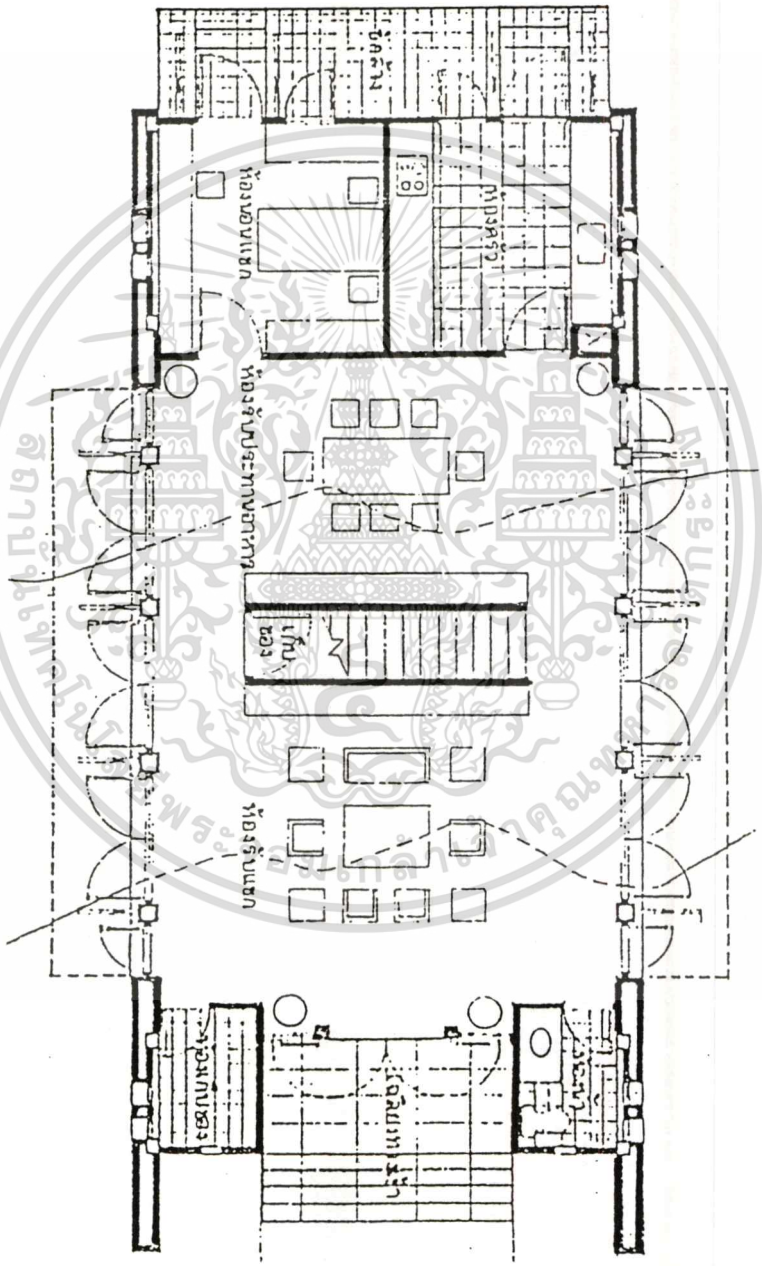
รูปที่ 3.15 แสดงการวางผังของบ้านเปรียบเทียบ แบบที่ 5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.1 ลักษณะการจัดครัว ห้องครัวถูกจัดวางไว้บริเวณหลังบ้าน โดยมีพื้นที่ต่อเนื่องกับพื้นที่ซักล้าง และห้องทานอาหาร ลักษณะห้องครัวเป็นห้องเฉพาะ มีพื้นที่แยกเป็นสัดส่วน

5.2 ขนาดพื้นที่ครัว คือ 11 ต.ร.ม.

5.3 ผังเครื่องเรือน จัดวางแบบครัวสมัยใหม่ โดยจัดวางไว้ชิดผนังสองด้านขนานกัน (Corridor Type) จากรูปผังครัวไม่พบบริเวณเก็บถนอมอาหาร คือ ตู้เย็นภายในครัว



รูปที่ 3.16 แสดงผังเครื่องเรือน, การจัดวางจุดปฏิบัติงานในครัวของบ้านเปรียบเทียบ แบบที่ 5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.4 การระบายอากาศ ลักษณะการเปิดช่องลมภายในครัวมีน้อย เมื่อเปิดประตูครัวด้านที่ติดกับส่วนทานอาหาร โอกาสที่ควัน และละอองน้ำมันจะไปรบกวนพื้นที่อื่นมีมาก แต่ทั้งนี้บริเวณพื้นที่ตรงกลาง มีการเปิดช่องโล่งทั้งสองด้าน ทำให้ควัน หรือกลิ่นมีโอกาสระบายออกจากพื้นที่ได้มาก

5.5 ข้อพิจารณาเกี่ยวกับการจัดจุดปฏิบัติงาน (Work Triangle) จากลักษณะการวางผังภายในห้องครัว ไม่พบจุดบริเวณเก็บถนอมอาหาร (The Refrigeration) จึงค่อนข้างไม่สะดวก ถ้ากำหนดตำแหน่งลงไปในห้องครัว จะทำให้การทำงานครัวสะดวกขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ตารางที่ 3.6 แสดงการวิเคราะห์โครงการเปรียบเทียบบ้านลักษณะไทยในปัจจุบัน

แบบที่	ขนาด ($ม^2$)	ประเภท		ที่ตั้ง	พื้นที่ต่อเนื่องกับ						การเข้าถึงพื้นที่อื่น				การมองเห็นรอบตัว	การระบายอากาศ, ควัน	ความสะดวกในการทำครัว
		แยก	รวม		WC.	DIN.	LAUND	MAID	STOR.	ETC.	PARK	MAIN ENT.	DINING AREA	ถ่ายขยะ			
1	10.5			ชั้นล่าง ด้านหลัง	✓	✓	✓	-	✓	บันได	สะดวก	สะดวก	สะดวก	สะดวก	ดี	เข้าพื้นที่อื่น	ขาดตู้เย็น
2	39	✓		ชั้นบน ด้านหลัง	✓	✓	✓	-	-	บันได	สะดวก	สะดวก	สะดวก	สะดวก	ดี	ระบายได้ดี	ขาดตู้เย็น
3	28		✓	ชั้นล่าง ด้านหลัง	✓	✓	✓	✓	✓	-	สะดวก	สะดวก	สะดวก	สะดวก	ดี	เข้าพื้นที่อื่น	ขาดตู้เย็น อ่างล้าง
4	18.5	✓		ชั้นล่าง ด้านหลัง	✓	-	✓	✓	-	จอดรถ	สะดวก	สะดวก	ไม่สะดวก	สะดวก	ดี	ระบายได้ดี	มีโต๊ะขวางเกะกะ
5	11		✓	ชั้นล่าง ด้านหลัง	-	✓	✓	-	-	-	สะดวก	สะดวก	สะดวก	สะดวก	ดี	เข้าพื้นที่อื่นได้ ถ้าเปิดประตู	ขาดตู้เย็น

จากโครงการเปรียบเทียบบ้านลักษณะไทย 5 แบบตัวอย่าง สามารถสรุปได้ ดังต่อไปนี้

1. ลักษณะทั่วไปของครัว มีประเภทที่ห้องครัวแยกออกเป็นสัดส่วน 2 แบบ และประเภทที่ห้องครัวจัดวางรวมกับพื้นที่อื่น 1 แบบ ทั้งนี้พบว่า ในห้องครัวที่แยกเป็นสัดส่วนนั้น ในแง่ของการระบายอากาศ กลิ่น ควัน และละอองน้ำมัน จากการทำอาหาร จะทำได้ดี ในขณะที่ห้องครัวแบบที่จัดวางรวมกับพื้นที่อื่นๆ นั้น การระบายอากาศ กลิ่น ควัน และละอองน้ำมัน มีโอกาสถ่ายเทสู่พื้นที่อื่นๆ ภายในตัวบ้าน

2. ตำแหน่ง ที่ตั้งของครัว พบว่า ห้องครัวได้ถูกจัดวางไว้บริเวณด้านหลังของตัวบ้าน โดย 4 แบบ จะอยู่ชั้นล่าง และ 1 แบบอยู่ชั้นบน เมื่อพิจารณาในแง่ของการเข้าถึงครัว กับพื้นที่อื่นๆ และการมองเห็นสภาพแวดล้อมภายนอกแล้ว สามารถแยกได้ดังนี้

2.1 การมีทางเชื่อมต่อจากครัวไปยังส่วนทานอาหาร พบว่าบ้าน 4 แบบ คือ แบบที่ 1, 2, 3 และ 5 มีความต่อเนื่องกับบริเวณทานอาหารโดยตรง การเสิร์ฟบริการอาหาร รวมไปถึงการเก็บล้าง จะสะดวกกว่าบ้านแบบที่ 4 ซึ่งทำได้ไม่ดี

2.2 การมีส่วนเชื่อมต่อกับที่จอดรถ เพื่อลำเลียงอาหารสดจากตลาดไปยังครัว ทำได้สะดวก

2.3 การขนย้ายขยะ โดยไม่ต้องผ่านพื้นที่ภายในบ้าน ทำได้สะดวก

2.4 ระยะทางจากครัว ถึงประตูหน้าบ้าน มีระยะที่ไม่ไกล เข้าถึงได้ดี

2.5 การมองเห็นสภาพแวดล้อมรอบตัว พบว่าสามารถมองเห็นสภาพแวดล้อมได้ดี

3 ขนาดของครัว พบว่ามีครัวที่มีขนาดเกิน 14.4 $ม^2$ ขึ้นไปถึง 3 แบบ ซึ่งส่งผลให้การจัดจุดปฏิบัติงานแต่ละจุดห่างกันมากเกินไป ทำให้ไม่สะดวกเวลาใช้งาน แต่ทั้งนี้ ครัวขนาดที่เล็กลงก็มิได้หมายความว่าจะสะดวกกว่า ถ้าการจัดจุดปฏิบัติงานใดงานหนึ่งอยู่นอกห้องครัว

4 การจัดผังเครื่องเรือน พบว่าบ้านแบบที่ 2, 3 และ 4 มักวางเครื่องเรือน เครื่องใช้ชิดแนวผนัง โดยมีอุปกรณ์วางไว้ไม่ค่อยเป็นระเบียบ เมื่อเทียบกับอีก 2 แบบ คือแบบที่ 1 และ 7 ที่วางเครื่องเรือน เป็นแบบขนานกัน (Corridor Type) และ แบบตัวยู (U-shape)

เครื่องเรือนโดยส่วนมากมีการจัดเป็นชุด มีระเบียบ ยกเว้นบ้านแบบที่ 2 และ 3 ที่มี รูปแบบไม่แน่นอน ส่วนใหญ่แยกเครื่องเรือนเป็นตัว ตามลักษณะการใช้งาน

5. ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบอื่นๆ

5.1 พื้น มีเพียงบ้านแบบที่ 2 เท่านั้นที่ใช้พื้นประเภทที่ยืดหยุ่นได้ (Resilient Surfaces) คือ เสื่อน้ำมัน นอกนั้นอีก 4 แบบ ใช้พื้นประเภทผิวแข็ง (Hard floors) คือ กระเบื้องเซรามิค และ ไม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2 ผนัง ในบ้านแบบที่ 3 และ 4 ผนังเป็นผนังก่ออิฐฉาบปูน ครึ่งล่างกรุกระเบื้องเซรามิค บ้านแบบที่ 2 เป็นผนังเดิม คือผนังไม้ นอกจากนี้พบว่ามีการจัดช่องลมในผนังทุกห้องครัว อย่างน้อย 2 บานขึ้นไป จนถึงเป็นช่องโล่งตลอดแนวผนัง

5.3 เพดาน เป็นส่วนที่ไม่ได้รับการตกแต่งมากนัก ส่วนมากมักโชว์โครงสร้างของหลังคา หรือ เพดานเปลือย อาจมีการตกแต่งเพียงแค่การทาสีเท่านั้น

6. ประเด็นอื่นๆ ได้แก่ เชื้อเพลิง และ ระบบน้ำ พบการใช้เชื้อเพลิงหลัก คือ แก๊สหุงต้ม ส่วนระบบน้ำมีการเดินท่อสู่บริเวณอ่างล้าง (Sink)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4
การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษา และ วิจัยนี้ ผู้วิจัยพิจารณาเลือกประชากรตัวอย่าง โดยเงื่อนไข คือ เป็นประชากรที่มีลักษณะเป็นครอบครัวเดี่ยว มีรายได้ปานกลาง กลุ่มช่วงอายุ ตั้งแต่ 20 ปี จนถึง 50 ปี ไม่จำกัดเพศ โดยเป้าหมายต้องการทราบถึง ทัศนะอันเกี่ยวกับครัว และพฤติกรรมในการประกอบอาหาร โดยการออกแบบสอบถาม และทำการสุ่มตัวอย่างโดยวิธี การใช้กลุ่มตัวอย่างเท่าที่มีอยู่ (Accidental Samples)

การวิจัยครั้งนี้ใช้การรวบรวมข้อมูลโดยวิธีส่งแบบสอบถามไปยังบุคคล, หรือองค์กรต่างๆ และบางส่วนใช้การสัมภาษณ์ด้วยแบบสอบถาม สามารถรวบรวมแบบสอบถามได้ทั้งหมด 112 ตัวอย่าง โดยข้อมูลที่ได้สามารถแบ่งออกเป็นส่วนต่างๆ ดังต่อไปนี้

4.1 ข้อมูลทั่วไป และลักษณะห้องครัว ของประชากรกลุ่มตัวอย่าง

4.2 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการอาหาร และพฤติกรรมการทำอาหารสำหรับครอบครัว

4.3 ข้อมูลเกี่ยวกับการปรับพฤติกรรม ให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมทางกายภาพ

4.4 ข้อมูลเกี่ยวกับการการปัญหาในเรื่องการระบายอากาศภายในครัว

4.1 ข้อมูลทั่วไป และลักษณะห้องครัวของประชากรกลุ่มตัวอย่าง

จากการรวบรวม สามารถแจกแจงได้ ดังนี้

4.1.1 ข้อมูลทั่วไป ได้แก่

- เพศ
- อายุ
- อาชีพ
- จำนวนสมาชิก
- แหล่งที่อยู่อาศัย
- ประเภทที่อยู่อาศัย

4.1.2 ลักษณะห้องครัวของประชากรกลุ่มตัวอย่าง

- ที่ตั้ง และการจัดวางครัว
- ลักษณะทางกายภาพ

4.1.1 ข้อมูลทั่วไป จากการรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถามพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม เป็นเพศชาย ร้อยละ 55.36 เป็นเพศหญิง ร้อยละ 44.64 กลุ่มตัวอย่างอยู่ในกลุ่มอายุ 20 - 30 ปี ร้อยละ 71.43 , ในกลุ่มอายุ 31 - 40 ปี ร้อยละ 23.21 , ในกลุ่มอายุ 41 - 50 ปี ร้อยละ 5.36

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนสมาชิกของกลุ่มตัวอย่างมี 1 - 3 คน ร้อยละ 42.86 , มี 4 - 6 คน ร้อยละ 50 , มี 7 คนขึ้นไป ร้อยละ 7.14 อาชีพของผู้ตอบพบว่า อาชีพรับจ้าง , พนักงานองค์กร มีมากที่สุดคือ ร้อยละ 76.78 , อาชีพแม่บ้านร้อยละ 10.71 , นักศึกษา ร้อยละ 7.15 , ข้าราชการ ร้อยละ 4.46 และค้าขาย ร้อยละ 0.9

แหล่งที่อยู่อาศัยของกลุ่มตัวอย่าง พบว่า อยู่ในกรุงเทพ ร้อยละ 66.97 , อยู่ในเขตปริมณฑล ร้อยละ 24.10 และอยู่ต่างจังหวัดร้อยละ 8.93

ประเภทที่อยู่อาศัยของกลุ่มตัวอย่าง พบว่า อยู่บ้านเดี่ยว ร้อยละ 43.75 , อาคารชุด ร้อยละ 15.18 , บ้านทาวน์เฮ้าส์ ร้อยละ 10.72 , บ้านแบบอาคารพาณิชย์ ร้อยละ 25 และอื่นๆ เช่น หอพัก , ห้องเช่า เป็นต้น ร้อยละ 5.35

ตารางที่ 4.1 แสดงข้อมูลพื้นฐานทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

	เพศ		อายุ (ปี)		สมาชิกในครอบครัว				อาชีพ				
	ชาย	หญิง	20-30	31-40	41-50	1-3	4-6	7 คนขึ้นไป	แม่บ้าน	น.ศ.	รับจ้าง	ข้าราชการ	ค้าขาย
จำนวน	62	50	80	26	6	48	56	8	12	8	86	5	1
ร้อยละ	55.36	44.64	71.43	23.21	5.36	42.86	50	7.14	10.71	7.15	76.78	6.46	0.9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.2 แสดงแหล่งที่อยู่ และประเภทที่อยู่อาศัยของผู้ตอบแบบสอบถาม

	แหล่งที่อยู่อาศัย			ประเภทที่อยู่อาศัย				
	กทม.	ปริมณฑล	ต.จ.ว.	บ้านเดี่ยว	ทาวน์เฮ้าส์	ตึกแถว	อาคารชุด	อื่นๆ
จำนวน	75	27	10	49	12	28	17	6
ร้อยละ	66.97	24.10	8.93	43.75	10.722	25	15.18	5.35

4.1.2 ลักษณะห้องครัวของประชากรกลุ่มตัวอย่าง พบว่าตำแหน่งที่ตั้งส่วนใหญ่ของครัว มักจะอยู่บริเวณด้านหลังของตัวบ้านถึงร้อยละ 70.54 , อยู่ในตำแหน่งหน้าบ้านร้อยละ 6.25 , ตำแหน่งกลางบ้านร้อยละ 3.57 และ มีบางส่วนที่มีตำแหน่งครัวเดิมอยู่บริเวณหลังบ้านอยู่แล้ว แต่มีการขยับขยายต่อเติมพื้นที่ครัวออกไปอีก พบถึงร้อยละ 19.64

ในส่วนของรูปทรงของห้องครัว พบว่าห้องที่เป็นลักษณะรูปทรงสี่เหลี่ยมมีมากที่สุดถึงร้อยละ 79.47 , เป็นที่โล่งไม่มีรูปทรงแน่นอนร้อยละ 19.64 และรูปทรงสามเหลี่ยมพบร้อยละ 0.89

การจัดวางผังภายในห้องครัว พบว่าจัดแบบรูปตัวยู (U - shape) ร้อยละ 11.61 , จัดแบบรูปตัวแอล (L - shape) ร้อยละ 16.07 , จัดแบบรูปตัวไอ (I - shape) ร้อยละ 26.79 , จัดแบบวางขนานกัน (Corridor) ร้อยละ 12.5 , จัดวางแบบมีเกาะกลม (Penninsula) ร้อยละ 11.6 และจัดเป็นที่โล่งไม่มีรูปทรงแน่นอน มีเพียงเครื่องมือ เครื่องใช้ที่จำเป็นสำหรับการทำอาหาร เช่น เตาแก๊ส โต๊ะวางของ เป็นต้น พบร้อยละ 21.43

ตารางที่ 4.3 แสดงข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะห้องครัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

	รูปทรงห้อง			การจัดวางผังภายในครัว					
	□	Δ	ที่โล่ง	ตัวยู	ตัวแอล	ตัวไอ	ขนานกัน	มีเกาะกลม	ที่โล่ง (ไม่แน่นอน)
จำนวน	89	1	22	13	18	30	14	13	24
ร้อยละ	79.47	0.89	19.64	11.61	16.07	26.79	12.5	11.6	21.43

ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบอื่นๆ ในห้องครัวของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่ามีประตูเข้าออก 1 บาน ร้อยละ 58.03 , ประตูเข้าออก 2 บานร้อยละ 24.11 , ประตูเข้าออก 3 บาน ร้อยละ 4.46 และลักษณะเป็นที่โล่งร้อยละ 13.40

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้าต่างภายในครัวพบว่ามี 1-3 บาน ร้อยละ 64.29 , มี 4-6 บาน ร้อยละ 16.96 , มีมากกว่า 6 บาน ร้อยละ 2.68 และลักษณะเป็นที่โล่ง ร้อยละ 16.07

วัสดุปูพื้นครัว จากข้อมูลที่รวบรวมพบว่า มีเพียงพื้นผิวที่แข็ง และพื้นผิวที่ยืดหยุ่นได้เท่านั้นที่ใช้กัน

พื้นผิวที่แข็ง ได้แก่ พื้นไม้ ร้อยละ 14.28 , กระเบื้องเซรามิค ร้อยละ 37.5 , หินอ่อน หรือหินแกรนิต ร้อยละ 3.57 ,หินขัด ร้อยละ 5.36 และพื้นปูนซีเมนต์ ร้อยละ 36.61 ส่วนพื้นผิวที่ยืดหยุ่นได้ พบเพียง พื้นกระเบื้องยาง ร้อยละ 2.68

เชื้อเพลิงสำหรับหุงต้มประกอบอาหาร พบว่า ส่วนมากนิยมใช้แก๊สหุงต้มเป็นเชื้อเพลิง ร้อยละ 69 , ใช้ไฟฟ้าเป็นเชื้อเพลิงร้อยละ 19.38 และใช้ถ่านเป็นเชื้อเพลิงร้อยละ 11.62

ตารางที่ 4.4 แสดงลักษณะทางกายภาพในห้องครัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

	ประตูเข้าออกครัว (บาน)				หน้าต่างในครัว (บาน)			
	1	2	3	โล่ง	1-3	4-6	มากกว่า 6	โล่ง
จำนวน	65	27	5	15	72	19	3	18
ร้อยละ	58.03	24.11	4.46	13.4	64.29	16.96	2.68	16.07

ตารางที่ 4.5 แสดงองค์ประกอบอื่นๆ ในครัวของผู้ตอบแบบสอบถาม

	วัสดุพื้นครัว						เชื้อเพลิงหุงต้ม		
	ไม้	กระเบื้องเซรามิค	หินอ่อน & หินแกรนิต	หินขัด	กระเบื้องยาง	พื้นซีเมนต์	ถ่าน	แก๊ส	ไฟฟ้า
จำนวน	16	42	4	6	3	41	2	116	11
ร้อยละ	14.28	37.5	3.57	5.36	2.68	36.61	1.55	89.92	8.53

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 ข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการอาหาร และพฤติกรรมการทำอาหารสำหรับครอบครัว

ในหัวข้อนี้ได้ผู้วิจัยได้ทำการวิเคราะห์ถึงพฤติกรรมต่างๆ อันเกี่ยวกับการจัดการอาหารในครอบครัวของผู้ตอบแบบสอบถาม ซึ่งสามารถแจกแจงเป็นหัวข้อย่อยได้ดังนี้

4.2.1 การเลือกอาหารที่จะบริโภค

- ของอาหาร
- เวลาประเภทของอาหาร
- ลักษณะในการรับประทานอาหาร

4.2.2 การทำอาหาร , การบริการอาหาร

- จำนวนคนที่ทำอาหาร (เข้า - ออกขณะปรุง)
- จำนวนอาหารที่ทำต่อ 1 มื้อ
- ชนิดของอาหารที่ทำ
- สัดส่วนของอาหารที่มีกลิ่นฉุน รสจัด
- อิริยาบทขณะประกอบอาหาร
- การบริการอาหาร

4.2.3 บริเวณที่รับประทานอาหารในบ้าน

4.2.4 การเก็บล้าง

4.2.1 **การเลือกอาหารที่จะบริโภค** จากการรวบรวมข้อมูลพบว่า โดยส่วนมากผู้บริโภคนิยมที่จะซื้ออาหารสด จากตลาด นำมาประกอบอาหารเองถึงร้อยละ 47.32 ส่วนประเภทที่ซื้ออาหารสำเร็จมีร้อยละ 27.68 ในขณะที่ผู้บริโภคเลือกซื้อทั้งสองแบบตามเวลา และโอกาสที่สะดวก มีถึงร้อยละ 25

ส่วนประเภทของอาหาร ร้อยละ 98.22 เลือกเป็นอาหารไทย ส่วนอาหารประเภทอื่น เช่น อาหารจีน พบเพียงร้อยละ 1.78 เท่านั้น

ลักษณะของอาหาร จะเลือกบริโภคแบบ ข้าวพร้อมกับข้าว ร้อยละ 86.6 , ประเภทอาหารจานเดียว มีเพียงร้อยละ 13.4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.6 แสดงการเลือกอาหาร , ประเภทอาหาร และ ลักษณะอาหารของผู้ตอบแบบสอบถาม

	การเลือกอาหาร			ประเภทอาหาร		ลักษณะอาหาร	
	ทำเอง	ซื้อสำเร็จ	ตามสะดวก	ไทย	อื่นๆ	อาหารจานเดียว	ข้าวพร้อมกับ
จำนวน	53	31	28	110	2	15	97
ร้อยละ	47.32	27.68	25	98.22	1.78	13.4	86.6

เวลารับประทานของผู้ตอบแบบสอบถามพบว่า ส่วนมากจะให้ความสำคัญกับเวลาอาหารมื้อเย็น ไม่ว่าจะทานที่บ้านวันละกี่มื้อก็ตาม จะพบว่าอาหารมื้อเย็นมักจะเป็นมื้อที่ไม่ขาดหายไป

โดยที่สำรวจข้อมูลพบว่า ทานอาหารที่บ้าน 1 มื้อ ซึ่งจะเป็นเวลาอาหารเช้า ร้อยละ 4.47 , ร้อยละ 49.11 จะเลือกเวลาอาหารเย็น , ในกลุ่มของผู้ตอบว่าทานอาหารที่บ้านวันละ 2 มื้อ คือ มื้อเช้า กับมื้อเย็น หรือ มื้อกลางวันกับเย็นมีถึง ร้อยละ 23.21 , ในกลุ่มของผู้ตอบว่าทานอาหารที่บ้านทั้ง 3 เวลา พบร้อยละ 16.96 และผู้ที่ตอบว่าทานอาหารนอกบ้าน ร้อยละ 6.25

ตารางที่ 4.7 แสดงเวลาในการรับประทานอาหารที่บ้านของผู้ตอบแบบสอบถาม

	เวลาในการรับประทานอาหารที่บ้าน				
	1 มื้อ		2 มื้อ	3 มื้อ	ทานนอกบ้าน
	เช้า	เย็น	(เช้า-เย็น,กลางวัน-เย็น)		
จำนวน (คน)	5	55	26	19	7
ร้อยละ	4.47	49.11	23.21	16.96	6.25

4.2.2 การทำอาหาร และการบริการอาหาร พบว่าจำนวนคนเข้า-ออกขณะปรุงอาหาร ไม่ว่าจะเป็นแม่ครัว , พ่อครัว หรือผู้ช่วย ก็ตาม ร้อยละ 52.68 ตอบว่ามีคนเข้า-ออกขณะทำอาหาร 2 , ร้อยละ 36.6 ตอบว่ามีเพียงแม่ครัวหรือพ่อครัวเพียง 1 คน และร้อยละ 10.72 ตอบว่ามีคนเข้า-ออกมากกว่า 2 คนขณะทำอาหาร

จำนวนของอาหาร(กับข้าว) ที่ทำต่อมื้อ พบว่าร้อยละ 72.64 ทำมื้อละ 1-3 อย่าง , ร้อยละ 25.47 ทำมื้อละ 3-5 อย่าง , ร้อยละ 1.89 ทำมื้อหนึ่งเกินกว่า 5 อย่าง และในส่วนที่เหลือผู้ตอบไม่ได้ให้ข้อมูล ร้อยละ 5.35

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.8 แสดงจำนวนคนเข้า-ออกในครัวขณะทำอาหาร และจำนวนอาหารที่ทำต่อ 1 มื้อ ของผู้ตอบแบบสอบถาม

	จำนวนคนเข้า-ออกขณะทำอาหาร			จำนวนอาหารที่ทำต่อ 1 มื้อ		
	1 คน	2 คน	มากกว่า 2 คน	1 - 3 อย่าง	3 - 5 อย่าง	มากกว่า 5 อย่าง
จำนวน	41	59	12	77	27	2
ร้อยละ	36.6	52.68	10.72	72.64	25.47	1.8

ในส่วนของข้อมูลอันเกี่ยวกับชนิดของอาหารที่ผู้ตอบแบบสอบถามมักจะทำเป็นประจำ ผู้วิจัยได้ทำการรวบรวม และนำมาวิเคราะห์เพื่อให้เห็นถึงพฤติกรรมต่างๆ ขณะประกอบอาหารอันจะนำมาสู่การกำหนดจุดปฏิบัติงานต่างๆ ภายในครัว

อาหารในที่นี้ หมายถึง กับข้าวต่างๆ ในหลายๆ วิธีการทำ อันประกอบไปด้วยประเภทผัด , ต้ม หรือนึ่ง, ย่าง, ทอด และวิธีอื่นๆ ตามตาราง ดังนี้

ตารางที่ 4.9 แสดงประเภทของอาหารที่ผู้ตอบแบบสอบถามทำเป็นประจำ

ประเภทของอาหารที่ทำบ่อย														
ผัด			ต้ม , นึ่ง			ย่าง			ทอด			อื่นๆ		
ชื่ออาหาร	จำนวน	ร้อยละ	ชื่ออาหาร	จำนวน	ร้อยละ	ชื่ออาหาร	จำนวน	ร้อยละ	ชื่ออาหาร	จำนวน	ร้อยละ	ชื่ออาหาร	จำนวน	ร้อยละ
ผัดผัก	47	35.606	ต้มจืด	48	41.75	ไก่	12	42.86	ไข่	53	40.77	น้ำพริก	37	54.41
ผัดกระเพรา	42	31.82	ต้มยำ	29	25.21	หมู	8	28.57	ปลา	38	29.23	ก๋วยเตี๋ยว	7	10.3
ผัดพริก	26	19.7	แกงต่างๆ	27	23.48	ปลาทะเล	7	25	ไก่	17	13.08	ส้มตำ	8	11.76
ผัดกระเทียมพริกไทย	5	3.787	ปลานึ่ง	7	6.08	เนื้อย่าง	1	3.57	หมู	9	6.92	ลาบ	7	10.3
ผัดเปรี้ยวหวาน	4	3.03	ข้าวต้ม	2	1.74				ทอดมัน	9	6.92	มาม่า	3	4.41
ข้าวผัด	3	2.272	ไก่ต้ม	1	0.87				ขนมปัง	3	2.31	สุกี้	2	22.94
ผัดขิง	2	2.272	ปูต้ม	1	0.87				กุนเชียง	1	0.77	ยำ	2	2.94
วุ้นเส้น	2	2.272										กระเพาะปลา	1	1.47
ผงกระหรี่	1	0.757										ขนมจีน	1	1.47

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

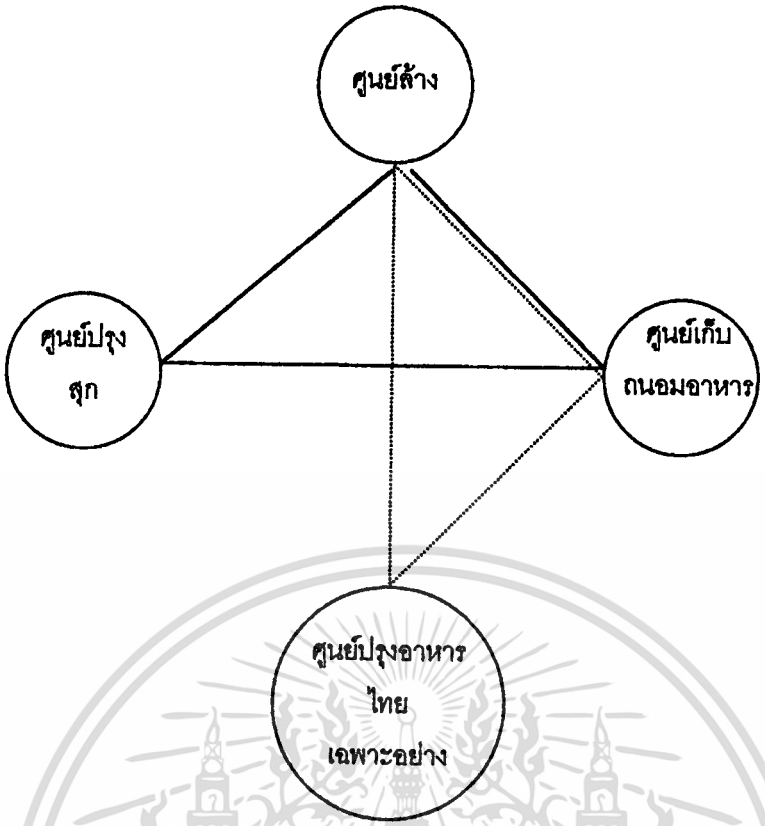
จากรายการอาหารต่างๆ เมื่อวิเคราะห์ถึงกรรมวิธีในการปรุง ซึ่งจะยกตัวอย่างเพื่อให้เห็นว่าภายใน พ.ท. ครัวจะต้องการ พ.ท. อย่างไร เพื่อรองรับกรรมวิธีในการปรุงนั้นๆ

ตารางที่ 4.10 แสดงกรรมวิธีในการทำอาหารต่างๆ ที่ผู้ตอบแบบสอบถามทำเป็นประจำ

ชื่ออาหาร	ข้าว	ผัดเผ็ด	ต้มจืด	ไก่ย่าง	ไข่เจียว	น้ำพริก
กรรมวิธี	- เตรียมหม้อหุงข้าว - ตวงข้าว - ล้างน้ำ - เช็ดน้ำให้แห้ง - ตั้งหม้อเสียบไฟฟ้า - เตรียมภาชนะรอเสิร์ฟ	- ล้างผัก - หั่นผัก - ทุบพริก, กระเทียม - เตรียมกระทะและภาชนะใส่อาหาร - ติดไฟ - เทน้ำมันผัด - ใส่ภาชนะรอเสิร์ฟ	- ล้างผัก,เนื้อ - หั่น, สับ - เตรียมเครื่องเทศ - ตั้งหม้อต้มน้ำ - เตรียมภาชนะใส่ - ติดไฟต้ม - ใส่ภาชนะเตรียม เสิร์ฟ	- ล้าง - หั่น - หมักเครื่องเทศ - เตรียมภาชนะใส่ - ติดไฟ - ย่าง - ใส่ภาชนะ	- เตรียมภาชนะ - ต่อย, ตีไข่ - ใส่เครื่องปรุง - เตรียมกระทะและภาชนะ - ติดไฟ - เทน้ำมันทอด - ใส่ภาชนะ, เสิร์ฟ	- เตรียมครกและภาชนะอื่นๆ - เตรียมเครื่องปรุงรสต่างๆ - หั่น,ปอกเปลือก, ล้าง,เด็ด - เริ่มปรุง, โขลกในครก - ปรุงรส - บุบมะเขือพวงใส่ - ใส่ภาชนะ, เสิร์ฟ

จะเห็นได้ว่า มีอาหาร 4 ชนิด ที่มีความเกี่ยวข้องกับสามเหลี่ยมปฏิบัติงาน ซึ่งได้แก่ ศูนย์เก็บถนอมอาหาร (ตู้เย็น, ตู้กับข้าว) ศูนย์ล้าง และ ศูนย์ปรุง (เตา) ในส่วนของน้ำพริก ไม่มีความเกี่ยวข้องกับศูนย์ปรุง (เตา) แต่ต้องการ พ.ท. เฉพาะในการนั่งโขลก ส่วนของการหุงข้าว ก็ไม่มีความเกี่ยวข้องกับศูนย์ปรุง (เตา) แต่ต้องการ พ.ท. เฉพาะสำหรับวางหม้อหุงข้าวไฟฟ้า แต่ทั้งนี้การทำยังคงมีความเกี่ยวเนื่องกับศูนย์เก็บ และศูนย์ล้าง ซึ่งสามารถเขียนเป็นแผนภาพคร่าวๆ ได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 4.1 แสดงแผนภาพพฤติกรรมการทำอาหารของประชากรกลุ่มตัวอย่าง

อิริยาบทขณะประกอบอาหารของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า ร้อยละ 63.30 ยืนประกอบอาหาร , ร้อยละ 13.76, นั่งประกอบอาหาร และร้อยละ 22.94 ทำควบคู่กันไป

การยกบริการอาหารที่ทำเสร็จพร้อมทาน ร้อยละ 79.63 ตอบว่าทำเสร็จแล้ว วางรอจนครบแล้วยกไปพร้อมๆ กัน , ร้อยละ 20.37 ตอบว่าทยอยยกไปทีละจาน

ตารางที่ 4.11 แสดงอิริยาบทขณะประกอบอาหาร และการยกบริการอาหารของผู้ตอบแบบสอบถาม

อิริยาบทขณะประกอบอาหาร		การยกบริการ		
ยืน	นั่ง	ควบคู่กัน	รอพร้อมกัน	ทีละจาน
69	15	25	86	22
63.30	13.76	22.94	79.63	20.37

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2.3 บริเวณที่รับประทานอาหารในบ้าน จากข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมการนั่งรับประทานอาหารภายในบ้านทั้ง 3 มื้อ พบว่า ร้อยละ 45.21 นั่งรับประทานอาหรในพื้นที่ห้องทานอาหาร , ร้อยละ 35.65 นั่งทานอาหารในบริเวณห้องครัว , ร้อยละ 7.83 นั่งทานบริเวณพื้นที่พักผ่อน-นั่งเล่น , ร้อยละ 6.96 นั่งทานอาหารบริเวณระเบียงบ้าน , ร้อยละ 3.48 นั่งทานบริเวณโต๊ะอาหารนอกบ้าน เช่น บริเวณสวน และร้อยละ 0.87 นั่งทานอาหารบนเคาน์เตอร์บาร์บริเวณพื้นที่เตรียมอาหาร (Pantry)

ตารางที่ 4.12 แสดงบริเวณที่รับประทานอาหารของผู้ตอบแบบสอบถาม

	บริเวณที่รับประทานอาหาร					
	ครัว	เคาน์เตอร์บาร์	ห้องทานอาหาร	พื้นที่นั่งเล่นพักผ่อน	อื่นๆ	
					ระเบียงบ้าน	ทานนอกตัวบ้าน
จำนวน	41	1	52	9	8	4
ร้อยละ	35.65	0.87	45.21	7.83	6.96	3.48

4.2.4 การเก็บล้างเมื่อทานอาหารเสร็จเรียบร้อย เนื่องจากข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถาม มีลักษณะที่อยู่อาศัยที่แตกต่างกัน ในประเด็นนี้ พื้นที่ที่ผู้ตอบใช้สำหรับเก็บล้างจึงไม่จำกัดอยู่เพียงในห้องครัวเท่านั้น แต่อย่างไรก็ตาม ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่คือ ร้อยละ 55.05 ยังคงเก็บล้างในบริเวณอ่างล้างในครัว , ร้อยละ 31.19 เก็บล้างบริเวณอ่างล้างหลังบ้าน และที่เก็บล้างในบริเวณอื่นๆ ร้อยละ 13.76

ตารางที่ 4.13 แสดงบริเวณที่เก็บล้างภาชนะของผู้ตอบแบบสอบถาม

	การเก็บล้างภาชนะ		
	อ่างล้างในครัว	อ่างล้างหลังบ้าน	บริเวณอื่นๆ
จำนวน	60	34	15
ร้อยละ	55.05	31.19	13.76

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3 ข้อมูลเกี่ยวกับการปรับพฤติกรรมให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมทางกายภาพ

ในหัวข้อนี้ผู้วิจัยได้ยกตัวอย่างเป็นภาพประกอบของห้องครัวแบบตะวันตก ให้กับผู้ตอบแบบสอบถามพิจารณา ซึ่งจากการรวบรวมข้อมูลพบว่า ทัศนคติโดยทั่วไปที่มีต่อรูปแบบครัวดังกล่าว ได้ผลดังนี้ คือ ร้อยละ 90.1 มีทัศนคติในแง่บวก เช่น ชอบรูปแบบ , สวยงาม น่าใช้ , อุปกรณ์ครบสะดวกสบาย , ดูดี , ทันสมัย , หรูหรา , ดูสะอาดเรียบร้อย เป็นต้น ส่วนที่เหลือร้อยละ 9.9 มีทัศนคติในแง่ลบ เช่น ดูฟุ่มเฟือยเกินความจำเป็น , ราคาแพง , ดูเกะกะมากเกินไปอึดอัด , ไม่ชอบรูปแบบ , ใช้พื้นที่มากเกินไป เป็นต้น

และเมื่อถามต่อถึงทัศนคติต่อการเลือกนำไปใช้งานจริง กลับพบว่า สัดส่วนของผู้ที่มีความคิดในแง่บวกกลับลดลงเหลือเพียงร้อยละ 59.61 ในขณะที่ผู้ตอบประเภทที่ยังเลือกอยู่ แต่คิดว่าจะเลือกเพียงบางส่วนคือร้อยละ 4.81 และผู้ตอบที่มีทัศนคติในแง่ลบกลับเพิ่มขึ้น คือ ร้อยละ 35.58

ตารางที่ 4.14 แสดงทัศนคติของผู้ตอบแบบสอบถาม ที่มีต่อรูปแบบครัวตะวันตก

	ทัศนคติของผู้ตอบแบบสอบถามที่มีต่อครัวตะวันตก				
	ทั่วไป		การเลือกไปใช้งานจริง		
	ทัศนคติในแง่บวก	ทัศนคติในแง่ลบ	เลือกใช้	เลือกเพียงบางส่วน	ไม่เลือก
จำนวน	91	10	62	5	37
ร้อยละ	90.1	9.9	59.61	4.81	35.58

4.3.1 การนำไปใช้งานจริงเกี่ยวกับการทำอาหารไทย จากการรวบรวมข้อมูลพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามร้อยละ 18.1 คิดว่ารูปแบบครัวตะวันตกในภาพประกอบ พอจะประยุกต์ใช้กับงานครัวได้ ในขณะที่ผู้คิดว่าใช้งานได้เหมาะสมกับการทำอาหารแบบไทย และผู้ที่คิดว่าไม่เหมาะสม มีสัดส่วนผู้ตอบเท่ากันคือ ร้อยละ 40.95

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.15 แสดงความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถาม ต่อการนำไปใช้งานจริง

	การนำไปใช้งานหนักแบบครัวไทย		
	พอประยุกต์ได้	ใช้ได้ดี	ไม่เหมาสม
จำนวน	19	43	43
ร้อยละ	18.1	40.95	40.95

สืบเนื่องมาจากหัวข้อ 4.2.2 อันเกี่ยวกับชนิดของอาหารที่ผู้ตอบแบบสอบถามตอบว่าทำเป็นประจำ พบว่าโดยส่วนมาก พฤติกรรมหลักของการประกอบอาหารจะอยู่ที่ศูนย์ปฏิบัติงานหลักๆ คล้ายๆ กัน คือ เตรียม , ปรุง และศูนย์เก็บล้าง แต่จะสังเกตได้ว่าอาหารที่นิยมทานอยู่ 1 อย่าง คือ น้ำพริกนั้น กลับไม่อยู่ในเงื่อนไขดังกล่าว ผู้วิจัยจึงได้รวบรวมความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามต่อการทำน้ำพริก ในห้องครัวตะวันตกตามภาพประกอบ ได้พบว่า ร้อยละ 71.30 ตอบว่านั่งตำที่พื้น , ร้อยละ 12.04 เลือกที่จะทำบนโต๊ะ , ร้อยละ 11.11 เลือกที่จะย้ายไปทำที่หลังบ้าน และ ร้อยละ 5.55 เลิกความคิดที่จะทานน้ำพริกไปเลย

ตารางที่ 4.16 แสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับการใช้งานเฉพาะอย่างแบบอาหารไทย

	การประกอบอาหารเฉพาะอย่าง (น้ำพริก)			
	ทำบนโต๊ะ	ย้ายไปทำหลังบ้าน	ทำที่พื้นครัว	เลิกคิดที่จะทาน
จำนวน	13	12	77	6
ร้อยละ	12.04	11.11	71.30	5.55

4.3.2 ความต้องการเครื่องมือ และอุปกรณ์เพื่อความสะดวกในงานครัวของผู้ตอบแบบสอบถาม พบว่า นอกจากเครื่องมือ เครื่องใช้ และอุปกรณ์ที่จำเป็น เช่น หม้อหุงข้าว , เตาแก๊ส , ตู้เย็น ฯลฯ ที่จำเป็นในจุดปฏิบัติงานหลักแล้ว ผู้ตอบแบบสอบถามยังคงมีความต้องการอุปกรณ์หรือเครื่องใช้เพื่ออำนวยความสะดวกในงานครัวเสริมขึ้นอีก ดังได้แสดงไว้ตามตารางในหน้าถัดไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.17 แสดงความต้องการเครื่องมือเครื่องใช้เสริม ของผู้ตอบแบบสอบถาม

เครื่องมือ , เครื่องใช้เสริมเพื่อความสะดวก	จำนวน	ร้อยละ
เตาไมโครเวฟ	29	16.11
กระทะไฟฟ้า	26	14.44
เครื่องปั่น / บด	25	13.89
เครื่องดูดควัน	17	9.44
ตู้อบขนม	10	5.56
เครื่องล้างจาน	9	5.0
หม้อต้มกาแฟ	9	5.0
เครื่องผสมอาหาร	7	3.89
ตู้แช่แข็ง	5	2.78
หม้อต้มไฟฟ้า	1	0.56
เครื่องซักผ้า	27	15.0
ที่รีดผ้า	15	8.33

เมื่อพิจารณาถึงความต้องการอุปกรณ์อำนวยความสะดวกดังตารางดังกล่าวแล้ว พบว่า อุปกรณ์ต่างๆ จะถูกกำหนดให้อยู่ในจุดปฏิบัติงานที่แตกต่างกัน ยกตัวอย่างเช่น เตาไมโครเวฟ ถึง แม้ว่าจะเป็นอุปกรณ์ที่จัดอยู่ในประเภทปรุงอาหาร(cook center) แต่ในการใช้งานจริง เตา ไมโครเวฟอาจจัดวางรวมอยู่ในจุดศูนย์เตรียมหรือผสมอาหาร ซึ่งในจุดนี้จะใช้เป็นข้อพิจารณาต่อ ไป ในการกำหนดระบบไฟฟ้า เพื่อรองรับอุปกรณ์เหล่านี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.4 ข้อมูลเกี่ยวกับ การแก้ปัญหาเรื่องการระบายอากาศภายในครัว

เมื่อได้ทำการรวบรวมถึงชนิดของอาหารที่ผู้ตอบเลือกประกอบอาหาร พบว่า สัดส่วนของอาหารที่มีกลิ่นฉุน รสจัดนั้น ผู้ตอบแบบสอบถามเกินร้อยละ 90.57 ตอบว่า เคยทำและทำเป็นประจำ ในขณะที่ร้อยละ 9.43 ตอบว่า ทำบ้างนานๆ ครั้ง

ตารางที่ 4.18 แสดงสัดส่วนของอาหารกลิ่นฉุน รสจัด ที่ผู้ตอบแบบสอบถามประกอบอาหาร

	สัดส่วนของอาหาร กลิ่น-รส ฉุน และรสจัด	
	ทำประจำ	นานๆ ครั้ง
จำนวน	96	10
ร้อยละ	90.57	9.43

จะเห็นได้ว่าการประกอบอาหารของผู้ตอบดังตารางข้างต้น จะส่งผลให้ผู้ตอบต้องใช้วิธีระบายควัน และกลิ่นจากการปรุงอาหาร ดังนี้ ผู้ใช้วิธีระบายด้วยการเปิดประตู หน้าต่าง 76 ตัวอย่าง เท่ากับร้อยละ 776.35, ผู้ใช้เครื่องดูดควัน 10 ตัวอย่าง เท่ากับร้อยละ 10.31, ผู้ใช้ทั้ง 2 วิธีควบคู่กันไป 11 ตัวอย่าง เท่ากับร้อยละ 11.34 ในแต่ละวิธีที่ใช้ ให้ผลที่แตกต่างกันไป ดังตารางข้างล่างนี้

ตารางที่ 4.19 แสดงผลของวิธีที่ใช้ระบายกลิ่น , ควัน จากการปรุงอาหาร

ผลของวิธีที่ใช้ระบาย กลิ่น, ควัน	เปิดประตูหน้าต่าง 78.35 %		เครื่องดูดควัน (10.31%)		ควบคู่กันไป (11.34%)	
	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ	จำนวน	ร้อยละ
ระบายได้ดี	32	42.1	8	80	10	90.91
ระบายได้ช้า	44	57.9	2	20	1	9.09

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะเห็นได้ว่าการใช้วิธีระบายควัน และกลิ่นจากการปรุงอาหาร ให้ผลที่แตกต่างกันไปจากตารางดังกล่าว ผู้ที่ใช้ทั้ง 2 วิธีควบคู่กันไป จะสามารถระบายได้ดีกว่าจะเลือกใช้วิธีใดวิธีหนึ่ง แต่จะข้อมูลพบว่า วิธีที่นิยมใช้มากที่สุด ก็คือ การใช้ลมธรรมชาติ ด้วยการเปิดประตู หน้าต่าง ให้ลมระบายออกเอง

ข้อสรุปจากการวิเคราะห์โครงสร้างของการศึกษา

1. ที่ตั้งของครัว โดยส่วนใหญ่แล้วจะถูกจัดวางไว้บริเวณหลังบ้าน และถ้าพบอุปสรรคในการใช้งานครัว มักมีการต่อเติมขยับขยายออกไปอีกบริเวณที่โล่งด้านหลัง

2. รูปทรงของห้องครัว ตลอดจนลักษณะทางกายภาพอื่นๆ พบว่ายังคงผูกติดอยู่กับระบบวิธีการก่อสร้างแบบ 90 องศา การจัดวางผังภายในรับรู้ได้ถึงการจัดผังในแบบต่างๆ ซึ่งกระจายกันไปในทุกๆแบบ และมีข้อที่น่าสังเกตคือ พบว่าครัวในอีกแบบหนึ่งที่มักจะเป็นส่วนที่โล่ง (พ.ท.ที่ต่อเติมไป) ก็จะมีผังการจัดที่ไม่มีรูปแบบตายตัว ในส่วนของวัสดุปูพื้น นิยมใช้พื้นผิวที่แข็ง เนื่องจากเหมาะกับลักษณะของห้องครัวที่มักจะเปียก พื้นผิวแข็งจะทำความสะอาดได้ง่าย

3. เชื้อเพลิงที่ใช้ส่วนมากนิยมการใช้ก๊าซหุงต้มเป็นหลัก ส่วนไฟฟ้าหรือถ่านมักเป็นเชื้อเพลิงที่เป็นส่วนประกอบ

4. พฤติกรรมเกี่ยวกับการจัดการอาหารในครอบครัว โดยส่วนมากนิยมที่จะเลือกซื้ออาหารสดจากตลาดนำมาประกอบอาหารเอง มากกว่าจะซื้ออาหารสำเร็จหรือกึ่งสำเร็จ ประเภทและลักษณะอาหาร จะเป็นอาหารไทย คือ ข้าวพร้อมกับข้าวต่างๆ ส่วนมากจะทำประมาณ 1 - 5 อย่าง ขึ้นอยู่กับจำนวนคนที่รับประทาน

5. เวลาในการรับประทาน 3 มื้อนั้น ก็ยังคงมีอยู่ แต่จะมีสัดส่วนมากไปทางมื้อเย็น ทั้งนี้เป็นเพราะผู้ตอบส่วนใหญ่ อยู่ในวัยทำงาน มื้อเช้า-มื้อกลางวัน จึงต้องออกไปทานนอกบ้าน

6. ขณะที่ทำครัวจะมีคนเข้า-ออกในครัว 2 คน เป็นส่วนใหญ่ อิริยาบทขณะประกอบอาหารส่วนใหญ่จะยืน แต่ก็มีประเภทที่นั่งทำด้วย และทำควบคู่กันไป

7. อาหารที่นิยมและทำบ่อยๆ มักมีกลิ่นฉุน , รสจัด แบบอาหารไทย มักใช้วิธีระบายกลิ่น ควันไฟ จากการปรุงตามสถานะของแต่ละคน แต่โดยส่วนมากนิยมใช้วิธีเปิดประตู-หน้าต่างเพื่อระบายกลิ่น , ควัน

8. เมื่อทำอาหารเสร็จ มักจะรอพักไว้จนครบทุกอย่าง แล้วจึงยกไปบริเวณที่นั่งทานอาหาร โดยส่วนมากจะเป็นบริเวณห้องทานอาหาร หรือ นั่งทานในบริเวณทานอาหารภายในครัว

9. การเก็บล้างเมื่อทานเสร็จ ก็เก็บล้างภายในครัวเป็นส่วนมาก

10. ทัศนคติ หรือ ความคิดเห็นเกี่ยวกับรูปแบบครัวตะวันตก พบว่า โดยส่วนมากมีทัศนคติในทางที่ดี แต่มีความเห็นว่าน่าจะต้องมีการประยุกต์บางอย่างให้เข้ากับการทำอาหารไทย ส่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในข้อที่เกี่ยวกับการปรับพฤติกรรม ซึ่งส่วนใหญ่จะมีการปรับพฤติกรรมของตัวบุคคลเอง มากกว่าที่จะปรับสภาพแวดล้อมทางกายภาพให้สอดคล้องกับพฤติกรรมในการทำอาหารไทย ซึ่งในจุดนี้พบว่า ควรที่จะมีการวิเคราะห์ถึงประโยชน์ใช้สอยของเครื่องเรือนให้มีความเหมาะสมมากขึ้น

11. ในส่วนของเครื่องใช้และอุปกรณ์อำนวยความสะดวกในงานครัวมีแนวโน้มว่าต้องการสิ่งเหล่านี้เพิ่มขึ้นถ้ามีโอกาส

4.5 การกำหนดตำแหน่ง ของจุดปฏิบัติงานภายในครัว

จากการวิเคราะห์ถึงการจัดการอาหาร สำหรับครอบครัวในปัจจุบัน พอสรุปได้ว่า โดยรวมแล้วอาหารก็ยังคงไม่เปลี่ยนแปลง แต่วิธีการในการประกอบแต่ละมื้อนั้น สะดวกมากขึ้น นับตั้งแต่เชื้อเพลิง เครื่องมือ เครื่องไฟฟ้า และสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ

ในส่วนของพฤติกรรมในการประกอบอาหาร พบว่าในรายละเอียดของการทำอาหาร นอกจากจะเกิดพฤติกรรมหลักในสามจุดปฏิบัติงาน (Work Triangle) แล้ว พฤติกรรมอื่นๆ เช่น การนั่งทานอาหารในครัว , การประกอบอาหารไทยบางชนิด ก็เกิดขึ้นภายในครัว ดังนั้นการพิจารณากำหนดตำแหน่งต่างๆ จึงต้องพิจารณาถึงความเป็นหมวดหมู่ ดังนี้

จุดปฏิบัติงานหลัก หรือ สามเหลี่ยมปฏิบัติงาน (Work Triangle) ซึ่งได้แก่

1. ที่จัดเก็บอาหาร หรือตู้เย็น
2. ที่ล้างทำความสะอาด หรือ ซิงค์
3. บริเวณปรุงอาหาร หรือ เตา
4. ส่วนเสริมในจุดปฏิบัติงานหลัก ได้แก่ บริเวณเตรียม - ผสม , บริเวณพักอาหารรอ เสริฟบริการ

พื้นที่เสริมอื่นๆ

1. พื้นที่นั่งทานอาหารในครัว
2. พื้นที่ประกอบอาหารไทยเฉพาะอย่าง
3. พื้นที่วางแผนงาน
4. ที่จัดเก็บสิ่งของ หรือ อาหารแห้ง
5. พื้นที่ซักล้างเสื้อผ้า

เกณฑ์ในการพิจารณากำหนดตำแหน่งของจุดปฏิบัติงาน

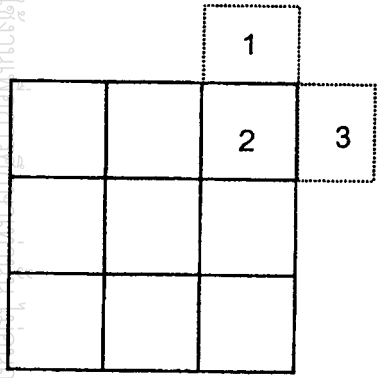
จุดปฏิบัติงานหลัก มีความต่อเนื่องกัน โดยมีระยะห่างจากจุดปฏิบัติงานหลักตามมาตรฐานกำหนด , ความเป็นสัดส่วนไม่มีเกะกะ และ เป็นตำแหน่งที่เหมาะสมในแง่ของการระบายกลิ่น , ควัน และละอองน้ำมัน

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

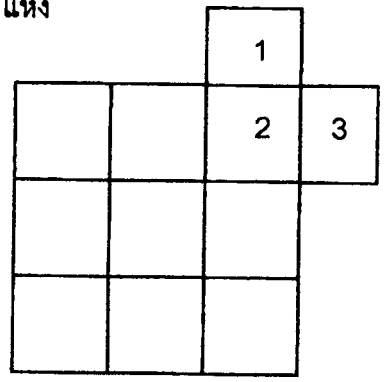
พื้นที่เสริมอื่นๆ ไม่รวมอยู่ในจุดปฏิบัติงานหลัก แต่ระยะห่างไม่ใกลกันเกินไป กับจุดปฏิบัติงานหลัก 2 จุดคือ จุดเก็บอาหาร(Refrigerator) และจุดล้าง(Sink) เช่น บริเวณทานอาหารในครัว และพื้นที่ประกอบอาหารไทยเฉพาะอย่าง ซึ่งในแง่ของพฤติกรรมมีความต่อเนื่องกัน การจัดวางพื้นที่ส่วนนี้ต้องไม่เป็นอุปสรรคในการระบายอากาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.20 แสดงการวิเคราะห์ตำแหน่งที่ตั้งจุดปฏิบัติงานหลัก (Work Triangle)

ตำแหน่งที่ตั้งจุดปฏิบัติงานหลัก (Work Triangle)	ตำแหน่งที่	ข้อดี	ข้อเสีย	หมายเหตุ
	*1	● เป็นตำแหน่งที่เหมาะสม ในแง่ของการระบายอากาศ, กลิ่น, ควัน ● เป็นสัดส่วน ● อยู่ในตำแหน่งที่มิดชิด		* ตำแหน่งที่พิจารณาเลือกมากำหนดเป็นต้นแบบ
	2	● ต่อเนื่องกับพื้นที่ภายในบ้าน	● ขวางทางสัญจร ● แก้ปัญหาเรื่องการระบายอากาศได้ยาก	
	3	● เป็นตำแหน่งที่เหมาะในแง่ของการระบายอากาศ, กลิ่น, ควัน	● พ.ท. ใช้สอยน้อยลง ในกรณีที่ต้องมีทางเชื่อมกับด้านนอก	

ตารางที่ 4.21 แสดงการวิเคราะห์ตำแหน่งที่ตั้งพื้นที่เสริมอื่นๆ

ตำแหน่งที่ตั้งพื้นที่เสริมอื่นๆ	ตำแหน่งที่	ข้อดี	ข้อเสีย	หมายเหตุ
● พื้นที่นั่งทานอาหาร, ประกอบอาหารไทยเฉพาะอย่าง, พื้นที่จัดเก็บสิ่งของ, อาหารแห้ง  	*2 3	● ต่อเนื่องกับจุดปฏิบัติงานหลัก ● ต่อเนื่องกับพื้นที่ภายในบ้าน	● ไกลจากพื้นที่ปฏิบัติงานหลัก	* ตำแหน่งที่เลือก

ตารางที่ 4.21 แสดงการวิเคราะห์ตำแหน่งที่ตั้งพื้นที่เสริมอื่นๆ (ต่อ)

ตำแหน่งที่ตั้งพื้นที่เสริมอื่นๆ	ตำแหน่งที่	ข้อดี	ข้อเสีย	หมายเหตุ
● พื้นที่ซักล้าง	2 *3	● เป็นสัดส่วน ● จัดพื้นที่ได้ง่ายกว่า	● การจัดแบ่งพื้นที่ ทำได้ยากกว่า	* ตำแหน่งที่เลือก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.6 การศึกษาเรื่องขนาดสัดส่วนของห้องครัว

ในการวางแผนออกแบบเครื่องเรือนในครัว จำเป็นจะต้องศึกษาอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้ ว่าประกอบไปด้วยอะไรบ้าง โดยที่อุปกรณ์ต่างๆ นั้นต้องการขนาด พ.ท. ในการจัดเก็บเท่าไร ซึ่งจะยังประโยชน์ใช้สอยได้อย่างมีประสิทธิภาพ

จากข้อมูลที่วิเคราะห์เกี่ยวกับกรรมวิธีต่างๆ ในการประกอบอาหารของประชากรตัวอย่าง โดยยกเอาการทำอาหารชนิดที่ทำเป็นประจำมาเป็นข้อพิจารณา พบว่า มีอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร ซึ่งสามารถแยกเป็นกลุ่มได้ ดังนี้

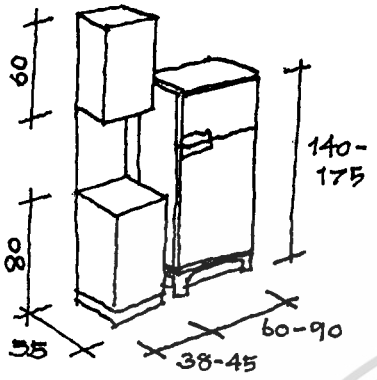
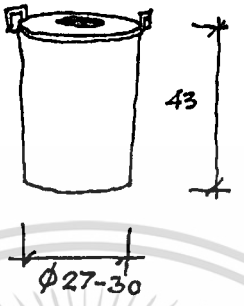
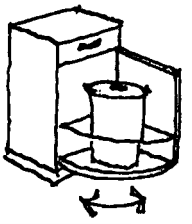
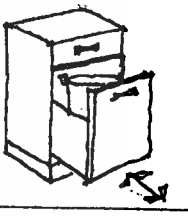
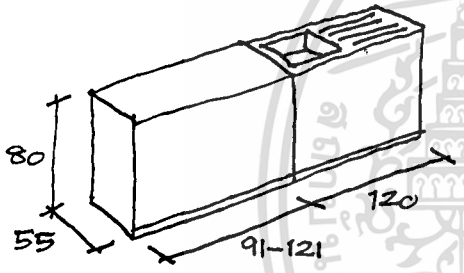
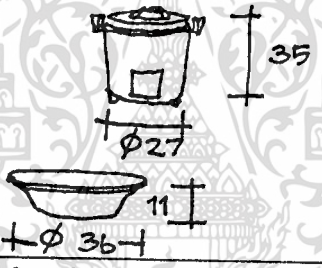
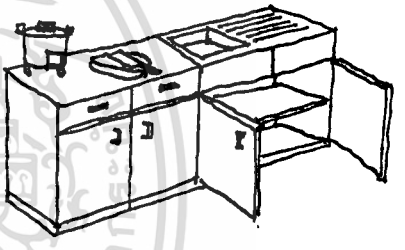
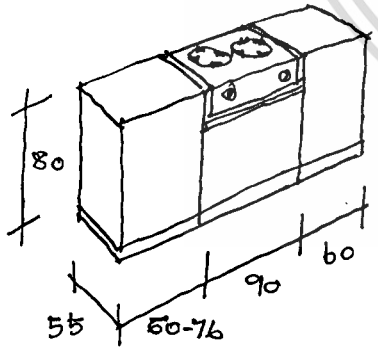
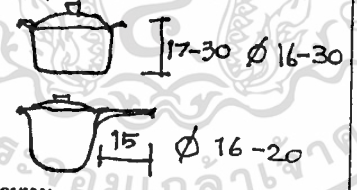
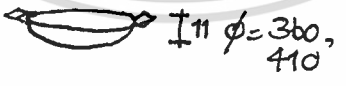
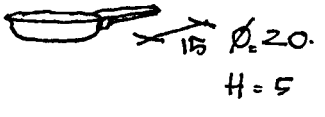
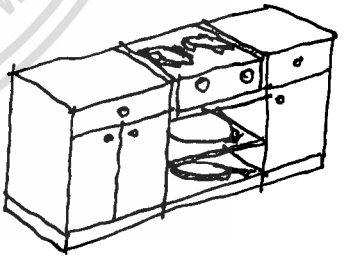
ตารางที่ 4.22 แสดงอุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหารในแต่ละศูนย์

ศูนย์หลัก	เครื่องใช้และอุปกรณ์ในศูนย์	การจัดเก็บ
เก็บถนอม และเตรียมประกอบ	ตู้เย็น (สำหรับอาหารสด) , อาหารกระป๋อง, ภาชนะบรรจุเช่น ถุง, กระดาษห่อ, พลาสติกใส, ถังเก็บข้าวสาร	- วางใต้ตู้เตี้ย - ลิ้นชัก - ชั้นวางตู้แขวน
ศูนย์ล้าง และผสมอาหาร	อ่างล้างจาน, เขียง, มีด, ช้อน, ส้อม, จาน, ถ้วย, ชาม, ถาด หม้อหุงข้าว	- ลิ้นชัก - วางบนตู้เตี้ย - ชั้นวางตู้แขวน - วางใต้ตู้เตี้ย
ศูนย์ปรุง, พักวาง	หัวเตา, ถังแก๊ส, กระทะ, ตะหลิว, ทัพพี, กระบวย, หม้อหุงต้มแบบต่างๆ	- วางใต้ตู้เตี้ย - ลิ้นชัก - ชั้นวางตู้แขวน

เมื่อพิจารณาถึงการจัดเก็บภาชนะ หรือ อุปกรณ์ข้างต้น พบว่า สิ่งของที่มีขนาดเล็ก เช่น อาหารแห้ง อาหารกระป๋อง ถ้วย จาน ชาม ฯลฯ สามารถจัดเก็บในเนื้อที่ศูนย์ต่างๆได้ไม่ยาก จะมีเพียงภาชนะใหญ่ เช่น หม้อปรุงต่างๆ หม้อหุงข้าว , เขียง, ถังแก๊ส, ถังเก็บข้าวสาร, กระทะ ซึ่งเป็นภาชนะที่ค่อนข้างใหญ่ ซึ่งจะได้พิจารณาถึงความพอเพียงของเนื้อที่ ในการจัดเก็บอุปกรณ์ควบคู่ไปกับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.23 แสดงขนาดสัดส่วนมาตรฐานของเครื่องเรือนในศูนย์หลัก และ การจัดเก็บอุปกรณ์

ขนาดศูนย์หลัก และ พ.ท.ข้างเคียง (ซ.ม.)	อุปกรณ์, ภาชนะ	การจัดเก็บ
เก็บถนอม – เตรียมประกอบ 	- ถังข้าวสาร ขนาด 5 กิโล 	- บานเปิด  - ลิ้นชัก 
ล้าง – ผสม – หั่น, ตัด 	- เขียงไม้กลม Ø30 ซ.ม. - หม้อหุงข้าว 	
ปรุง – พักวาง 	หม้อหุงต้ม  กระทะ  กระทะแบน 	

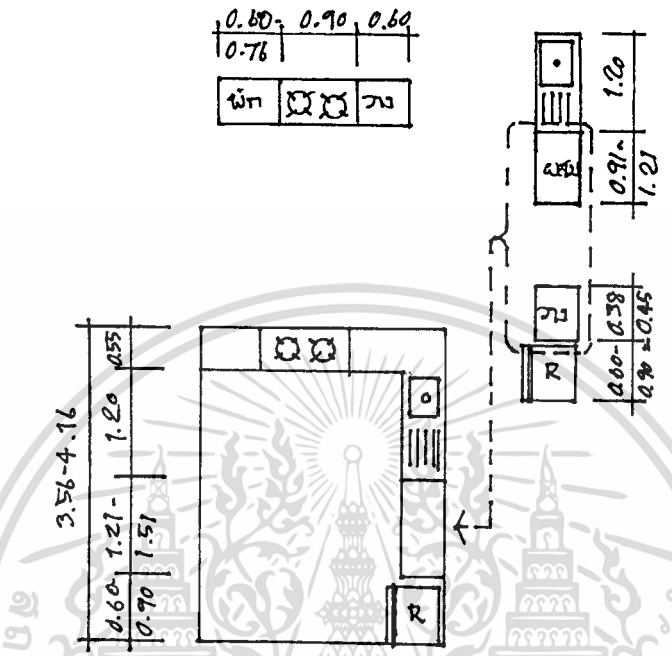
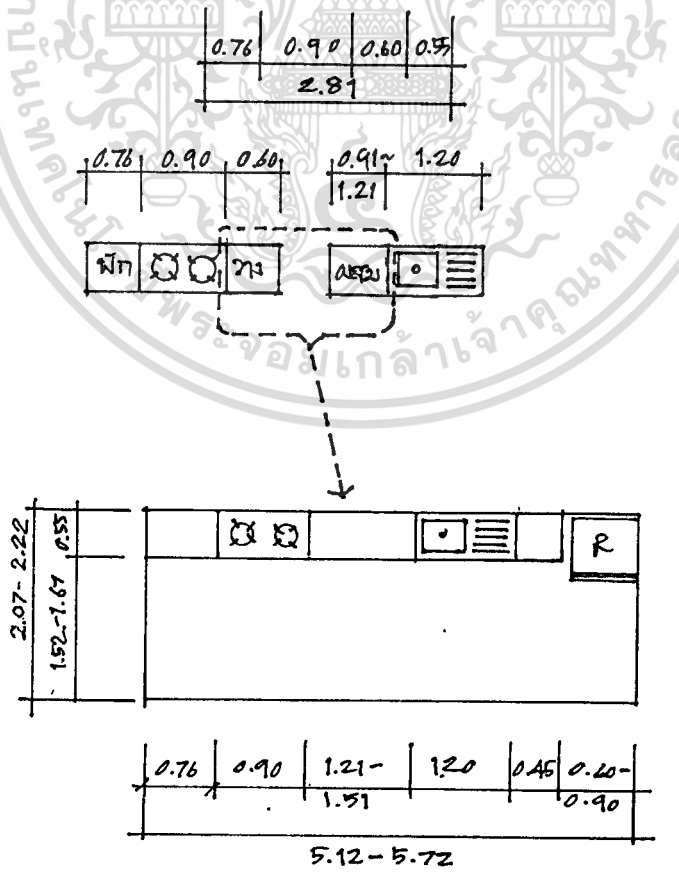
ที่มา

- สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม . ขนาดเครื่องเรือนสำหรับที่พักอาศัย , 2530
- THE HOUSE AND HOME KITCHEN PLANING GUIDE , 1978
- คู่มือการจัดและตกแต่งห้องครัว , 2541

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

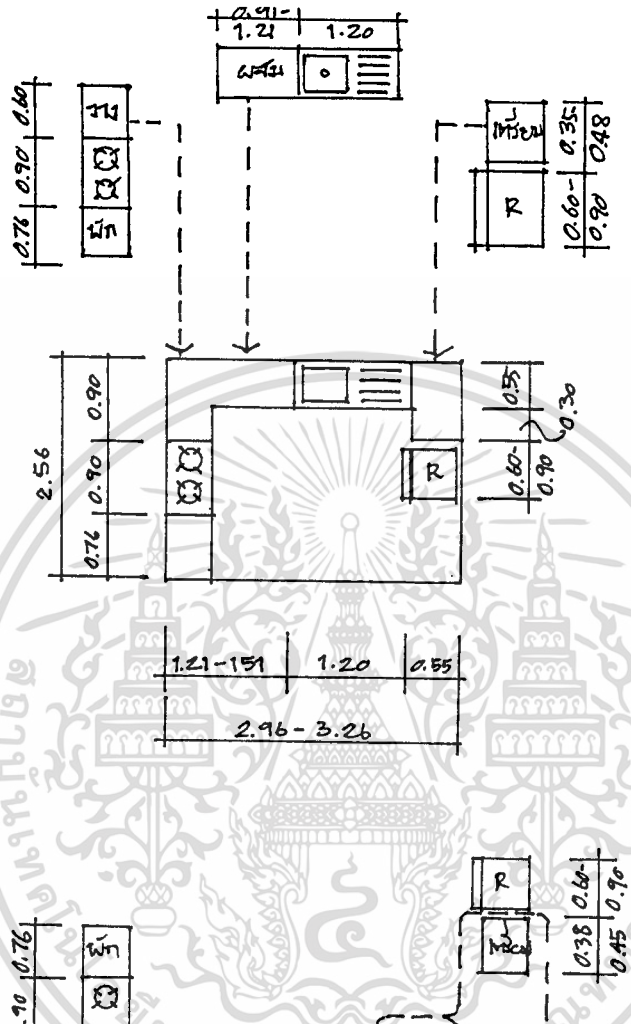
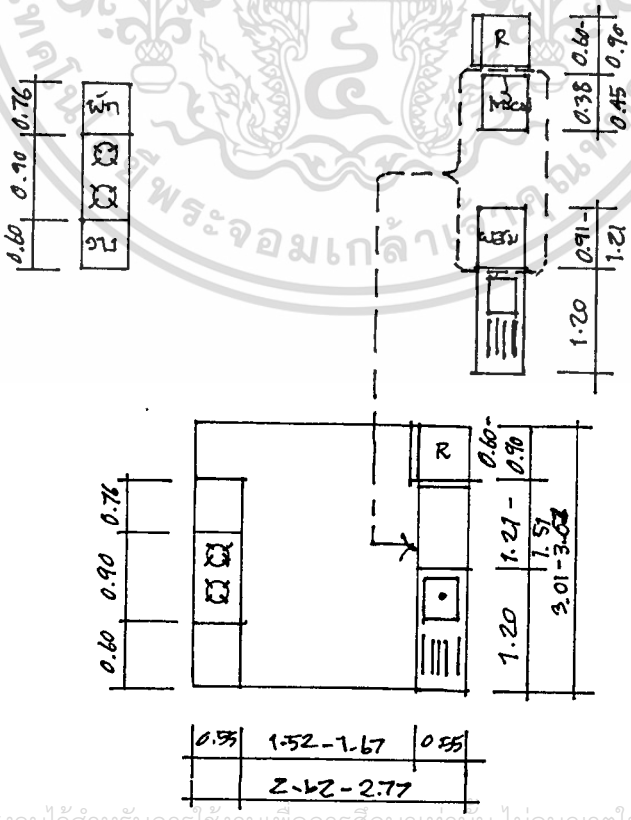
ขนาดของพื้นที่ปฏิบัติงานหลัก (Work Triangle) ในการจัดวางแบบต่างๆ

ตารางที่ 4.24 แสดงการศึกษาเรื่องขนาดสัดส่วนของครัว ในจุดปฏิบัติงานหลัก (Work - Triangle)

แบบการจัด	การรวมจุดปฏิบัติงาน (ซม.)	ขนาดพื้นที่ ($ม^2$)
แบบตัวแอล		(Min - Max) 10 ~ 11.7 $ม^2$
แบบแถวเดียว		(Min - Max) 10.6 ~ 12.7 $ม^2$

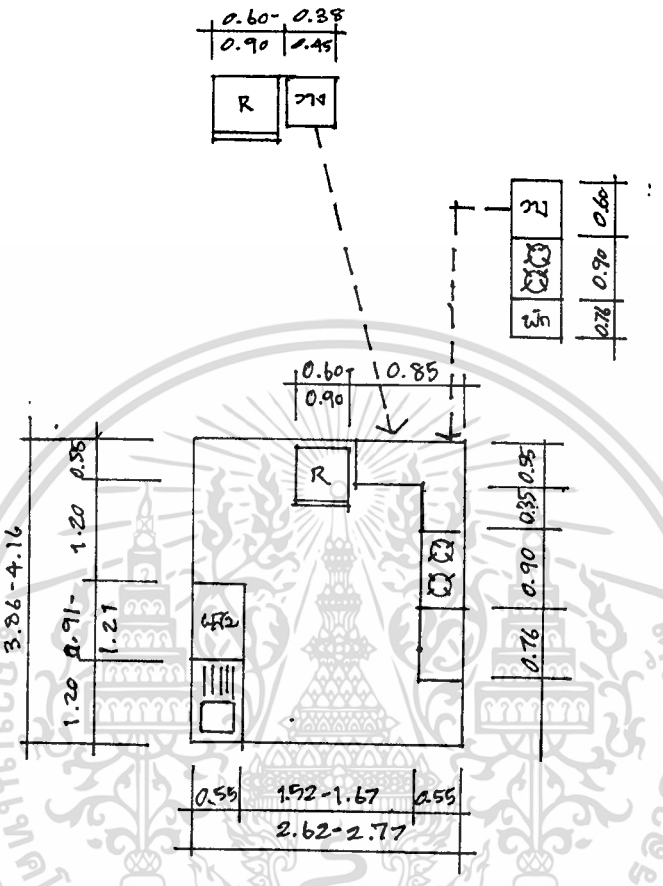
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.24 แสดงการศึกษาเรื่องขนาดสัดส่วนของครัว ในจุดปฏิบัติงานหลัก (Work – Triangle) (ต่อ)

แบบการจัด	การรวมจุดปฏิบัติงาน (ซม.)	ขนาดพื้นที่ ($ม^2$)
แบบตัว U		(Min - Max) 7.58 ~ 8.35 $ม^2$
แบบขนานกัน		(Min – Max) 7.89 ~ 10 $ม^2$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

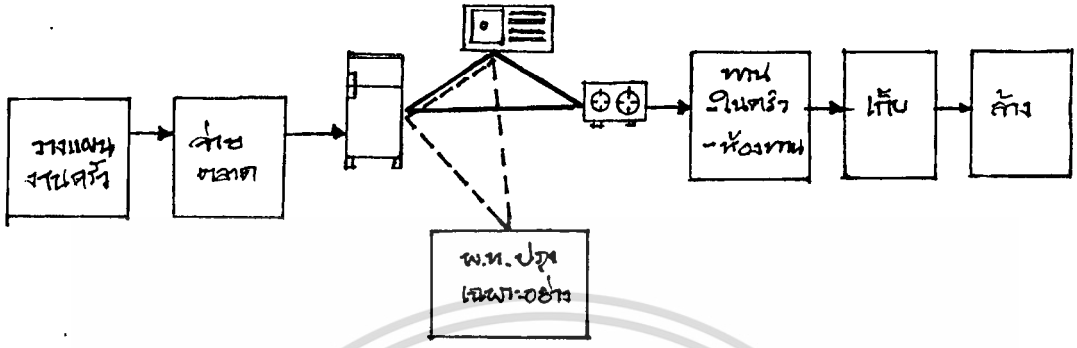
ตารางที่ 4.24 แสดงการศึกษาเรื่องขนาดสัดส่วนของครัว ในจุดปฏิบัติงานหลัก (Work - Triangle) (ต่อ)

แบบการจัด	การรวมจุดปฏิบัติงาน (ซม.)	ขนาดพื้นที่ ($ม^2$)
แบบมีเกาะกลาง		(Min - Max) 10.11 ~ 11.52 $ม^2$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนาดพื้นที่ปฏิบัติงานเสริมในครัว

พื้นที่ปฏิบัติงานเสริม ได้แก่ พื้นที่ปรุงอาหารไทย (ไม่ใช้ความร้อน) พื้นที่รับประทานอาหาร พื้นที่วางแผนงานครัว



รูปที่ 4.2 แสดงกิจกรรมอย่างคร่าว ในการประกอบอาหาร

จากแผนภาพข้างต้น พอสรุปได้ว่า กิจกรรมที่เกิดขึ้นนอกจุดปฏิบัติงานหลัก จะเกิดขึ้นในต่างช่วงเวลากัน ซึ่งในแต่ละกิจกรรมต่างก็ต้องการพื้นที่ใช้สอย และเครื่องเรือน ดังที่จะได้ทำการศึกษาดังนี้

พื้นที่ทานอาหารในครัว

ในการพิจารณาเลือกขนาดของเครื่องเรือนที่ใช้ทานอาหาร การกรณีศึกษาแบบบ้านเดี่ยวขนาดสามห้องนอน เป็นลักษณะของครอบครัวเดี่ยว ซึ่งมีจำนวนสมาชิกไม่เกิน 5 คน แบบที่ใช้พิจารณาจึงขึ้นอยู่กับจำนวนสมาชิกภายในบ้าน ซึ่งในที่นี้ พิจารณาเครื่องเรือนสำหรับทานอาหารสำหรับ 4 ที่นั่ง

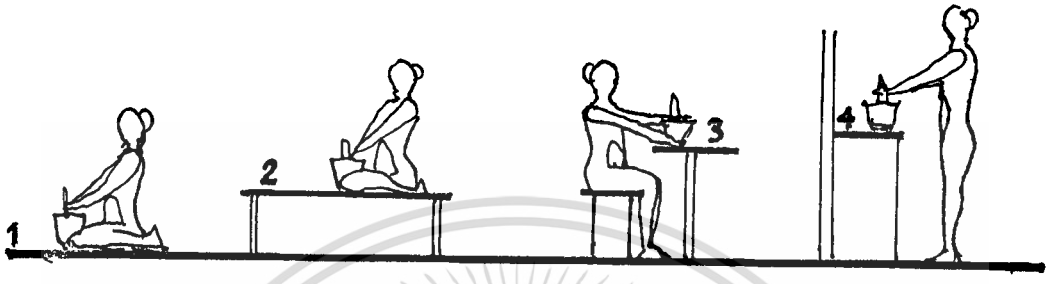
พื้นที่วางแผนงานครัว

ได้แก่ พื้นที่สำหรับเตรียมรายการจ่ายตลาด ทำบัญชีรับ-จ่าย รับโทรศัพท์ เป็นต้น

พื้นที่ปรุงอาหารไทย

ได้แก่ พื้นที่ประกอบอาหารแบบที่ไม่ต้องพึ่งความร้อน เช่น การปลอก เด็ด โขลก อาหารประเภทเครื่องแกง เครื่องเทศ และน้ำพริก เป็นต้น ในอดีตมีเครื่องเรือนที่เรียกว่า ตั่ง เป็นเครื่องเรือนที่ใช้รองรับกิจกรรมดังกล่าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



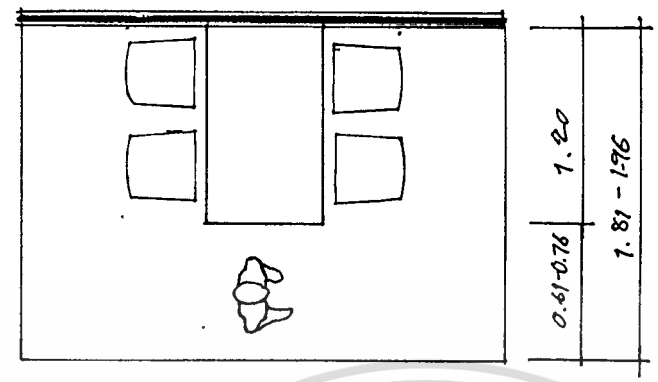
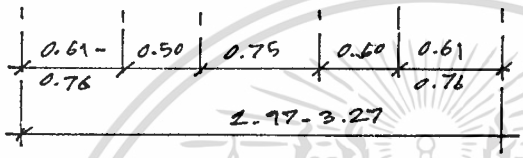
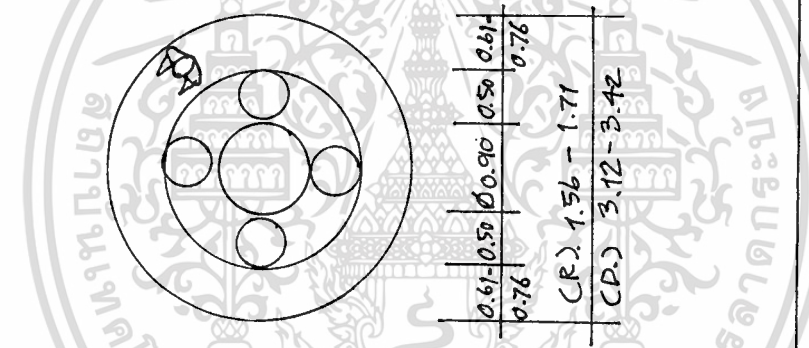
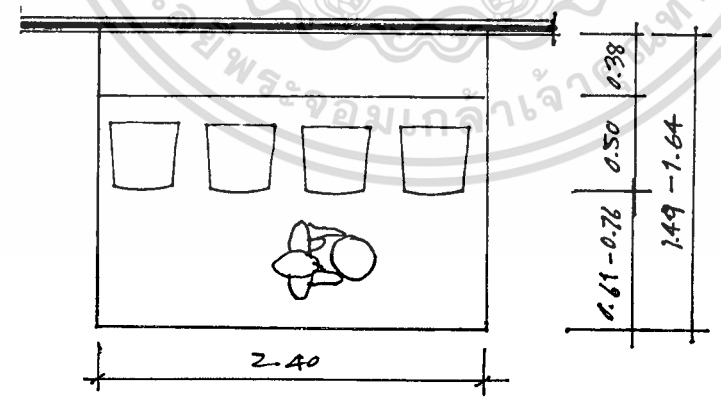
รูปที่ 4.3 แสดงการเปรียบเทียบการใช้งาน ของพื้นที่ปรุงอาหารไทย ในลักษณะต่างๆ

จากการวิเคราะห์ข้อมูล ในหัวข้อ 4.3.1 ซึ่งเกี่ยวกับการปรับพฤติกรรมการใช้งานให้เข้ากับสภาพแวดล้อมทางกายภาพ ในห้องครัวที่มีเครื่องเรือนครบ (แบบตะวันตก) ซึ่งพอสรุปได้ดังนี้ คือ ส่วนใหญ่ 71.3% เลือกที่จะปรับพฤติกรรมของตัวเอง ให้เข้ากับกิจกรรมที่ทำ ถึงแม้ว่าสภาพแวดล้อมทางกายภาพ (เครื่องเรือน) จะไม่เอื้ออำนวยก็ตาม นั่นคือ การนั่งประกอบอาหารบนพื้นครัว ซึ่งจะพอสังเกตได้ว่า สาเหตุน่าจะมาจากการทำอาหารแบบนี้ ผู้ทำจะต้องโขลก ผสม อาหารอยู่ตลอด นอกจากการมองในลักษณะที่สูงกว่าแล้ว น้ำหนักของครก และแรงในการตำ จะทำได้สะดวกกว่า และเมื่อพิจารณาจากรูปแสดงการใช้งานในลักษณะต่างๆ แล้ว รูปในแบบที่ 1 (นั่งทำบนพื้น) และแบบที่ 2 (นั่งทำบนโต๊ะเตี้ยๆ) จำตรงกับเงื่อนไขที่กล่าวมาข้างต้น ที่ระดับของการนั่งคือ พื้น หรือ โต๊ะ จะอยู่ระดับเดียวกันกับอุปกรณ์ สำหรับเหตุผลในการเลือกนำมาใช้ในการกำหนดเป็นต้นแบบ ผู้วิจัยเลือกในแบบที่ 2 ในแง่ของความสะอาด และเป็นระเบียบกว่าในแบบที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนาดของพื้นที่บริเวณทานอาหารในครัว

ตารางที่ 4.25 แสดงขนาดของพื้นที่บริเวณที่ทานอาหารในครัว

แบบการจัดพื้นที่ทานอาหารในครัว	ขนาดพื้นที่ ($ม^2$)
	5.38 - 6.41 $ม^2$
	
	7.64 - 9.18$ม^2$
	3.58 - 3.9$ม^2$

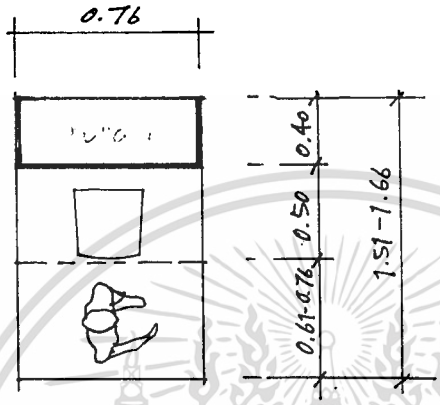
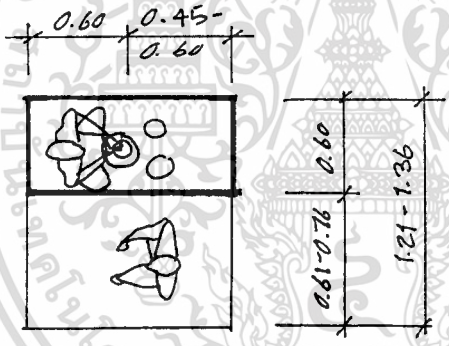
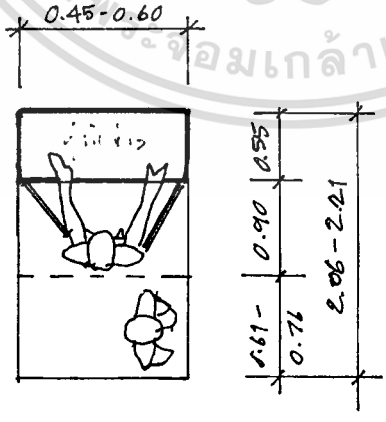
ที่มา * สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม . ขนาดเครื่องเรือนสำหรับที่พักอาศัย , 2530

** THE HOUSE AND HOME KITCHEN PLANING GUIDE , 1998

ขนาดของพื้นที่ปฏิบัติงานอื่นๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.26 แสดงขนาดของพื้นที่ปฏิบัติงานเสริมอื่นๆ

แบบการจัดพื้นที่ปฏิบัติงานอื่นๆ	ขนาดพื้นที่ ($ม^2$)
	Min - Max 1.15 - 1.27$ม^2$
	1.27 - 1.43^2
	0.93 - 1.33$ม^2$

ที่มา * สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม . ขนาดเครื่องเรือนสำหรับที่พักอาศัย , 2530

** THE HOUSE AND HOME KITCHEN PLANING GUIDE , 1998

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.7 ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบต่างๆ ภายในครัว

จากการศึกษาถึงลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบต่างๆ ภายในครัวของบ้านจัดสรร แบบบ้านเดี่ยว พบว่า ตัวสถาปัตยกรรมมีรูปทรงโดยรวมไปทางบ้านพักอาศัย แบบตะวันตก ซึ่งในประเด็นนี้ยังผลให้การระบายอากาศ ควันไฟ และละอองน้ำมัน เป็นไปได้ยาก สาเหตุมาจากลักษณะโครงสร้างอาคารที่เป็นคอนกรีต ทำให้พื้น , ผนัง และเพดานมีลักษณะที่ทึบตัน การระบายอากาศทำได้เพียงการเปิดช่องบนผนัง เพียงระนาบเดียว ในขณะที่ครัวไทยแบบเดิม คำนึงถึงการถ่ายเทอากาศในทุกๆ องค์ประกอบ ดังตารางเปรียบเทียบดังนี้

ตารางที่ 4.27 แสดงการเปรียบเทียบระหว่างครัวไทยแบบเดิม กับ ครัวในบ้านจัดสรรฯ กรณีศึกษา

ลักษณะทางกายภาพ	ครัวไทยแบบเดิม	ครัวในบ้านจัดสรรฯ
• โครงสร้างอาคาร	1. ตัวเรือนยกพื้นสูง อากาศถ่ายเทได้ดี	1. ครัววางรวมอยู่กับพื้นที่ใช้สอยอื่น ทำให้ระบายอากาศได้ไม่ดี
• พื้น	1. พื้นผิวแข็ง ทนความร้อน และละอองน้ำมันได้พอสมควร (ไม้) 2. วัสดุโปร่ง ระบายอากาศได้ดี 3. ทำความสะอาดง่าย	1. พื้นผิวแข็ง ทนความร้อน และละอองน้ำมันได้ดี (กระเบื้องเซรามิค) 2. ไม่สามารถ ระบายอากาศได้ 3. ทำความสะอาดง่าย
• ผนัง	1. ใช้ช่องลม, หน้าต่าง ระบายอากาศ 2. ผนังใช้วัสดุที่โปร่ง ระบายอากาศได้	1. ใช้ช่องลม, หน้าต่างระบายอากาศ 2. ผนังทึบ ไม่สามารถระบายอากาศได้
• เพดาน	1. มีช่องเปิดระบายอากาศได้ดี	1. ไม่มีช่องเปิดระบายอากาศ
• ระบบสภาพแวดล้อมภายใน	1. ไม่มีระบบรองรับ	1. มีระบบสภาพแวดล้อมรองรับ • ไฟฟ้า • ประปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับการจัดการอาหาร และพฤติกรรมการทำอาหารสำหรับครอบครัวที่ผ่านมา อาจกล่าวได้ว่า โดยส่วนใหญ่ผู้บริโภคยังคงเลือกอาหารที่บริโภคในชีวิตประจำวัน ทั้งประเภท , ชนิด และลักษณะอาหาร ไม่เปลี่ยนแปลงไปจากอดีต นั่นคืออาหารไทยที่มีรสกลิ่นรุนแรง

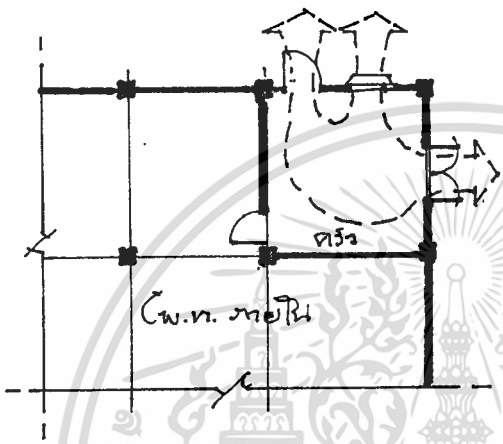
ซึ่งในประเด็นนี้ส่งผลให้ในการประกอบอาหารครั้งหนึ่ง จำเป็นต้องหาวิธีที่ช่วยแก้ปัญหาในการระบายอากาศ กลิ่น ควัน และละอองน้ำมัน ให้ออกไปได้ดี ซึ่งแม้ว่าปัจจุบันจะมีเครื่องมือ คือ เครื่องดูดควัน เอื้ออำนวยความสะดวก แต่นั่นก็เป็นเพียงวิธีแก้ปัญหาที่ปลายเหตุ อีกทั้งข้อมูลเกี่ยวกับการแก้ปัญหาในเรื่องการระบายอากาศภายในห้องครัวของผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ คือ ร้อยละ 78.35 เลือกใช้วิธีแก้ปัญหาด้วยการเปิดประตู - หน้าต่าง ในการระบายดังกล่าว ซึ่งผลที่ได้มีทั้ง ระบายได้ดี และระบายได้ช้า ในประเด็นนี้ผู้วิจัยจะได้ทำการวิเคราะห์ถึงลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบภายในครัว ที่จะแก้ปัญหาได้ตรงประเด็นยิ่งขึ้น

<u>ผนังและเพดานห้องครัว</u>

จากตารางเปรียบเทียบระหว่างครัวไทยแบบเดิม กับครัวในบ้านจัดสรรฯ กรณีศึกษา จะเห็นความแตกต่าง ในเรื่องของการระบายอากาศอย่างชัดเจน ถึงแม้ว่า ช่องหน้าต่างจะเป็นส่วนที่ใช้ระบายอากาศเหมือนกัน แต่พื้นที่อื่นๆ บนผนัง หรือส่วนเพดานของครัวไทย แบบเดิม มีการแก้ปัญหาดังกล่าว เช่น วัสดุบนผนังที่มีความโปร่งในตัว และการกำหนดช่องเปิดเพื่อให้อากาศถ่ายเทได้สะดวก ซึ่งตัวบ้านจัดสรรฯ เองไม่มีการแก้ปัญหาดังกล่าว เนื่องจากตำแหน่งของห้องครัวตั้งอยู่ภายในตัวบ้าน เพดานจึงอยู่บริเวณใต้พื้นชั้น 2 และผนังก่ออิฐที่มีความทึบ ประตูและหน้าต่าง จึงเป็นทางเดียวในการแก้ปัญหา ซึ่งจากกรณีศึกษาบ้านทั้ง 15 แบบ พบว่า มีประตู 1 - 2 บาน 1 ใน 2 บาน เป็นประตูที่อยู่บริเวณผนังด้านนอกตัวบ้าน ส่วนผนังทั้ง 4 ด้าน พบว่าหน้าต่างมีอยู่เพียง 2 ด้าน ซึ่งเป็นด้านที่อยู่บริเวณผนังด้านนอกตัวบ้าน รูปแบบของหน้าต่าง พบเพียง 2 แบบ คือ หน้าต่างบานเปิด และ หน้าต่างบานเกล็ด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

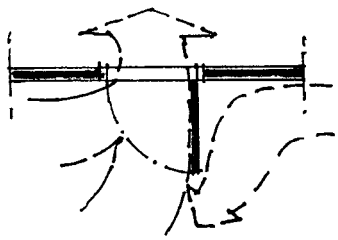
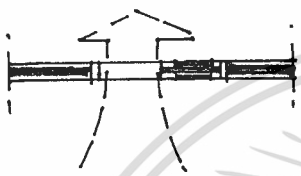
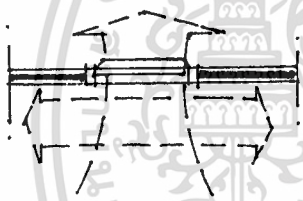
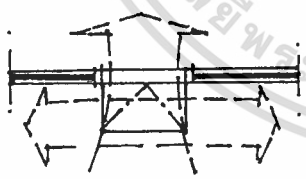
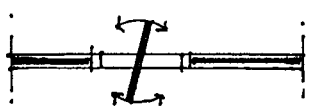
ตารางที่ 4.28 แสดงปัญหาที่พบจากลักษณะทางกายภาพของผนัง บ้านจัดสรรฯ

ลักษณะทางกายภาพของผนัง	ปัญหาที่พบ
● บ้านจัดสรร  	1. ช่องหน้าต่างเยื้องกัน ทำให้กระแสลมพัดอ่อนลง โอกาสที่ละอองน้ำมัน และกลิ่นควันจะติดอยู่ภายในมีมาก 2. กระแสลมไม่แน่นอน หน้าต่างแบบที่ใช้ ไม่สามารถดักกระแสลมได้ 3. บานเกล็ดทำความสะอาดได้ยาก

จากตารางข้างต้น จะเห็นได้ว่าปัญหาที่พบ สาเหตุมาจากการวางตำแหน่งของห้องครัวที่มีด้านที่ติดต่อกับภายนอกเพียง 2 ด้าน ในการวิเคราะห์เกี่ยวกับตำแหน่งของห้องครัวที่มีส่วนของห้องยื่นออกจากแนวอาคารเดิม สามารถแก้ปัญหาได้ เพราะมีส่วนของผนังที่ติดต่อกับด้านนอกอาคารเพิ่มขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

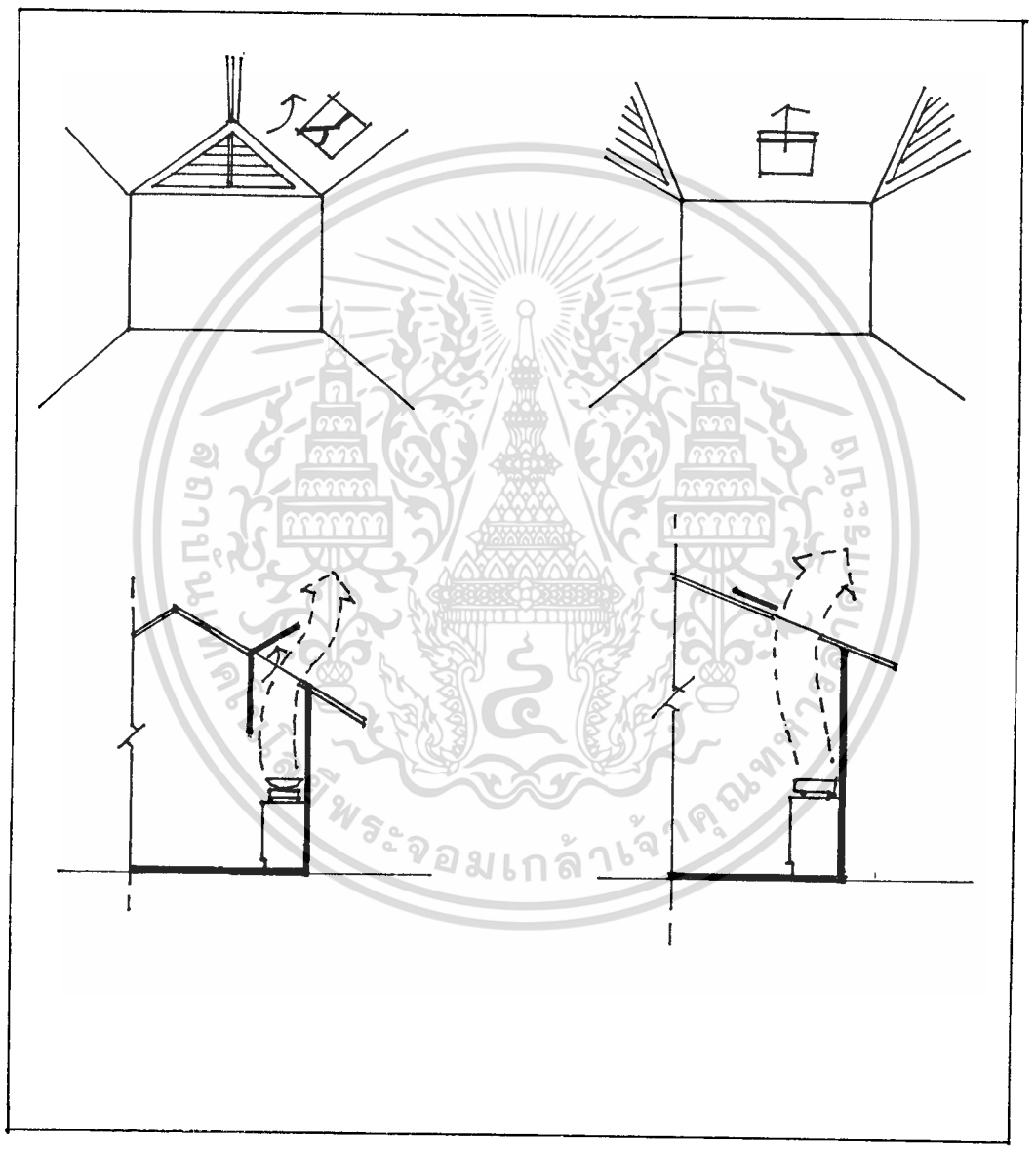
ตารางที่ 4.29 แสดงการเปรียบเทียบรูปแบบช่องลม , หน้าต่าง

รูปแบบช่องลม , หน้าต่าง	ข้อดี	ข้อเสีย
บานเปิด 	1. ช่องเปิดกว้างรับกระแสลมเข้าสู่ภายในได้ดี	1. รับกระแสลมในทิศทางตรงข้ามได้ไม่ดี
บานเลื่อน 	1. รับแสงสว่างได้มาก	1. ใช้พ.ท. มากกว่าแต่รับกระแสลมได้เพียงช่องเดียว 2. ดักกระแสลมได้ไม่ดี
บานเกล็ด 	1. ช่องเปิดกว้างรับลมได้ดี 2. รับแสงได้ดี 3. ปรับกระแสลมที่เข้าภายในแนวดิ่ง	1. ดักกระแสลมได้ไม่ดี 2. ทำความสะอาดยาก
บานกระทุ้ง 	1. ปรับกระแสลมที่เข้าในแนวดิ่ง	1. ดักกระแสลมได้ไม่ดี
บานหมุน 	1. ช่องเปิดกว้างรับลมได้ดี 2. ดักกระแสลมได้ดี 3. ปรับทิศทางลมที่เข้าภายในได้	1. ส่วนหนึ่งของบานยื่นเข้าสู่ภายในครัวทำให้เกะกะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพดาน

จากตำแหน่งของครัวที่มีส่วนของห้องที่ยื่นออกจากแนวอาคาร ทำให้ส่วนของเพดานครัวมีพื้นที่มากขึ้น สามารถออกแบบให้มีช่องเปิด เพื่อระบายอากาศได้ เช่น ช่องระบายบริเวณผนังด้านบน ส่วนที่ติดกับเพดาน ช่องเปิดบริเวณหลังคา เป็นต้น แต่ในการกำหนดรูปแบบ จำเป็นต้องยึดถือตามลักษณะโดยรวมของรูปทรงอาคาร



รูปที่ 4.4 แสดงการใช้ช่องระบาย ช่องเปิด ส่วนบนเพดานแบบต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบสภาพแวดล้อมภายในห้องครัว

ระบบต่างๆ ที่จะทำการศึกษานี้ เป็นระบบที่มีความสัมพันธ์กับการใช้งานภายในครัว โดยตรง ซึ่งได้แก่

1. ระบบแสงสว่าง
2. ระบบไฟฟ้า
3. ระบบน้ำ
4. ระบบเชื้อเพลิง

ระบบแสงสว่าง

จากการวิเคราะห์ข้อมูลในเรื่องของช่วงเวลา การทานอาหารใน 1 วัน ซึ่งเกิดกิจกรรมต่อเนื่องในการใช้งานในห้องครัว พบดังนี้

1 มื้อ ช่วงเช้า	4.47 %		
2 มื้อ ช่วงเช้า - เย็น หรือ กลางวัน - เย็น	23.21 %	=	11.605 %
3 มื้อ ช่วงเช้า กลางวัน เย็น	16.76 %	=	5.653 %
1 มื้อ ช่วงเย็น	49.11 %		
- ทานนอกบ้าน	6.25 %		

ช่วงเวลาที่ใช้งานครัว สามารถสรุปได้ดังนี้

ช่วงเช้า และ กลางวัน = 4.47 + 11.605 + 5.653 + 5.653

= 27.361 %

ช่วงเย็น = 49.11 + 11.609 + 5.653

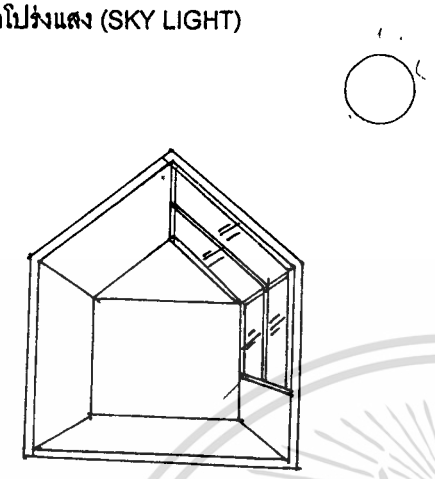
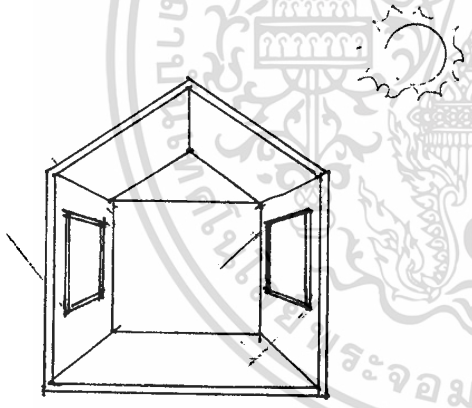
= 66.358 %

จะเห็นได้ว่าช่วงเวลาที่ใช้งานครัว ในตอนเย็นมีมากกว่าในช่วงเช้า หรือ กลางวัน แต่ทว่า ในการคำนึงถึงการใช้แสงจากธรรมชาติเป็นเหตุผลที่ดี อันจะช่วยลดภาระในเรื่องค่าใช้จ่ายของผู้บริโภค THE HOUSE AND HOME KITCHEN PLANING GUIDE (1978 : 87) การเปิดช่องรับแสงจากธรรมชาติ ในช่วงเช้า - กลางวัน อาจรับได้จากทางด้านบน บริเวณเพดาน หรือหลังคา และรับจากด้านผนัง จากการเปิดช่องหน้าต่าง ช่องแสง ดังจะได้ทำการศึกษาดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การศึกษาลักษณะช่องเปิดรับแสงจากธรรมชาติ

ตารางที่ 4.30 แสดงการศึกษาลักษณะช่องเปิดรับแสงจากธรรมชาติ

ลักษณะของช่องเปิดรับแสง	ข้อดี	ข้อเสีย
• หลังคาโปร่งแสง (SKY LIGHT) 	1. ได้แสงสว่างมาก	1. รับความร้อนจากแสงแดดมากเกินไป 2. ไม่เหมาะกับสภาพภูมิอากาศร้อนชื้น 3. ดูแลรักษายาก
• *ช่องแสง , หน้าต่าง 	1. รับแสงได้ดี 2. ความร้อนจากแสงแดดมีน้อยกว่า 3. ดูแลรักษาง่ายกว่า	
* แบบที่พิจารณาเลือก		

แสงจากไฟฟ้าประดิษฐ์

THE HOUSE AND HOME KITCHEN PLANING GUIDE (1978 : 89) กล่าวถึงปริมาณแสงไฟทั่วไปในครัวว่า ถ้าเลือกใช้หลอดไส้ ควรใช้สัดส่วน 2 วัตต์ ต่อ 1 ตารางฟุต ถ้าเป็นหลอดฟลูออเรสเซนต์ ใช้ในสัดส่วน 1 วัตต์ ต่อ 1 ตารางฟุต (30 x 30 ซ.ม. = 0.09 ม^2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การศึกษาชนิดของหลอดไฟ สำหรับแสงไฟทั่วไป

ตารางที่ 4.31 แสดงการศึกษาชนิดของหลอดไฟสำหรับแสงไฟทั่วไปในครัว

ชนิดของหลอดไฟ	ข้อดี	ข้อเสีย
หลอดฟลูออเรสเซน (FLUORESCENT)	1. ให้แสงสว่างมาก 2. ประหยัดค่าไฟ	1. การวางตำแหน่งให้แสงคลุมทั่วพื้นที่ทำได้ยากกว่า
หลอดไส้ (INCANDESCENT)	1. สามารถวางได้คลุมทั่วห้อง	1. ให้แสงสว่างน้อยกว่า 2. สิ้นเปลืองค่าไฟฟ้า
* หลอดประหยัดไฟ (COMPACT FLUORESCENT)	1. ให้แสงสว่างได้มาก 2. สามารถวางได้คลุมทั่วห้อง 3. ประหยัดค่าไฟ	

หมายเหตุ * แบบที่พิจารณาเลือก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบไฟฟ้า

ในที่นี้หมายถึง ระบบไฟฟ้าที่รองรับอุปกรณ์เครื่องใช้ภายในห้องครัว ซึ่งโดยทั่วไปในครัวเรือน ภายในจุดปฏิบัติงานหลัก จะพบเครื่องใช้ไฟฟ้าหลัก คือ ตู้เย็น และหม้อหุงข้าว แต่จากการสำรวจความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถาม ถึงความต้องการเครื่องมือเสริม สามารถแยกแยะได้ดังนี้

ตารางที่ 4.32 แสดงความต้องการเครื่องเสริมของผู้ตอบแบบสอบถาม

จุดปฏิบัติงานหลัก	ร้อยละ	จุดปฏิบัติงานเสริม	ร้อยละ
● เตาไมโครเวฟ	16.11	● เครื่องซักผ้า	15.0
● กระทะไฟฟ้า	14.44		
● เครื่องปั่นบน	13.89		
◆ เครื่องดูดควัน	9.44	◆ ที่รีดผ้า	8.33
◆ ตู้อบขนม	5.56		
◊ เครื่องล้างจาน	5.0	◊ หม้อต้มกาแฟ	5.0
◊ เครื่องผสมอาหาร	3.89		
◊ ตู้แช่แข็ง	2.78		
◊ หม้อต้มอาหารไฟฟ้า	0.56		
รวม	71.67	รวม	28.33

จากตาราง เราสามารถแยกความต้องการได้เป็น 3 กลุ่ม คือ กลุ่มที่มีความต้องการน้อยที่สุด คือ ช่วงตั้งแต่ร้อยละ 0 ถึง 5 กลุ่มที่มีความต้องการปานกลางคือ 5.01 ถึง 10 และกลุ่มที่มีความต้องการมากคือ ตั้งแต่ร้อยละ 10 ขึ้นไป ซึ่งในการพิจารณากำหนดจำนวน จะให้น้ำหนักไปที่ความต้องการมากที่สุด ตามลำดับ โดยพิจารณาควบคู่ไปกับ ความต้องการเฉพาะ และลักษณะการใช้งานเฉพาะแต่ละอุปกรณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การศึกษาความต้องการระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์เสริมในครัว

ตารางที่ 4.33 แสดงความต้องการระบบไฟฟ้าของอุปกรณ์ในจุดปฏิบัติงานหลัก

เครื่องมือ, อุปกรณ์ในจุดปฏิบัติงานหลัก	ลักษณะการใช้งาน	ความต้องการระบบไฟ (จุด)
• ตู้เย็น	ใช้ไฟประจำ , ตำแหน่งแน่นอน	1
• หม้อหุงข้าว	ใช้ไฟประจำ , ตำแหน่งแน่นอน	1
• ไมโครเวฟ	ใช้เป็นครั้งคราว	1
• กระทะไฟฟ้า	ใช้เป็นครั้งคราว	1
• เครื่องปั่นบด	ใช้เป็นครั้งคราว	1
• เครื่องดูดควัน	ใช้ประจำ , ตำแหน่งแน่นอน	1
• ตู้อบขนม	ใช้เป็นครั้งคราว	ใช้ร่วมกันได้
• เครื่องล้างจาน	ใช้ประจำ , ตำแหน่งแน่นอน	1
• เครื่องผสมอาหาร	ใช้เป็นครั้งคราว	ใช้ร่วมกันได้
• ตู้แช่แข็ง	ใช้ประจำ , ตำแหน่งแน่นอน	1
• หม้อต้มอาหารไฟฟ้า	ใช้เป็นครั้งคราว	ใช้ร่วมกันได้

ตารางที่ 4.34 แสดงความต้องการระบบไฟฟ้า ของอุปกรณ์ในจุดปฏิบัติงานเสริม

เครื่องมือ, อุปกรณ์ในจุดปฏิบัติงานเสริม	ลักษณะการใช้งาน	ความต้องการระบบไฟ (จุด)
• เครื่องซักผ้า	ใช้ประจำ , ตำแหน่งแน่นอน	1
• ที่รีดผ้า	ใช้เป็นครั้งคราว , ตำแหน่งแน่นอน	1
• หม้อต้มกาแฟ	ใช้เป็นครั้งคราว	ใช้ร่วมกันได้

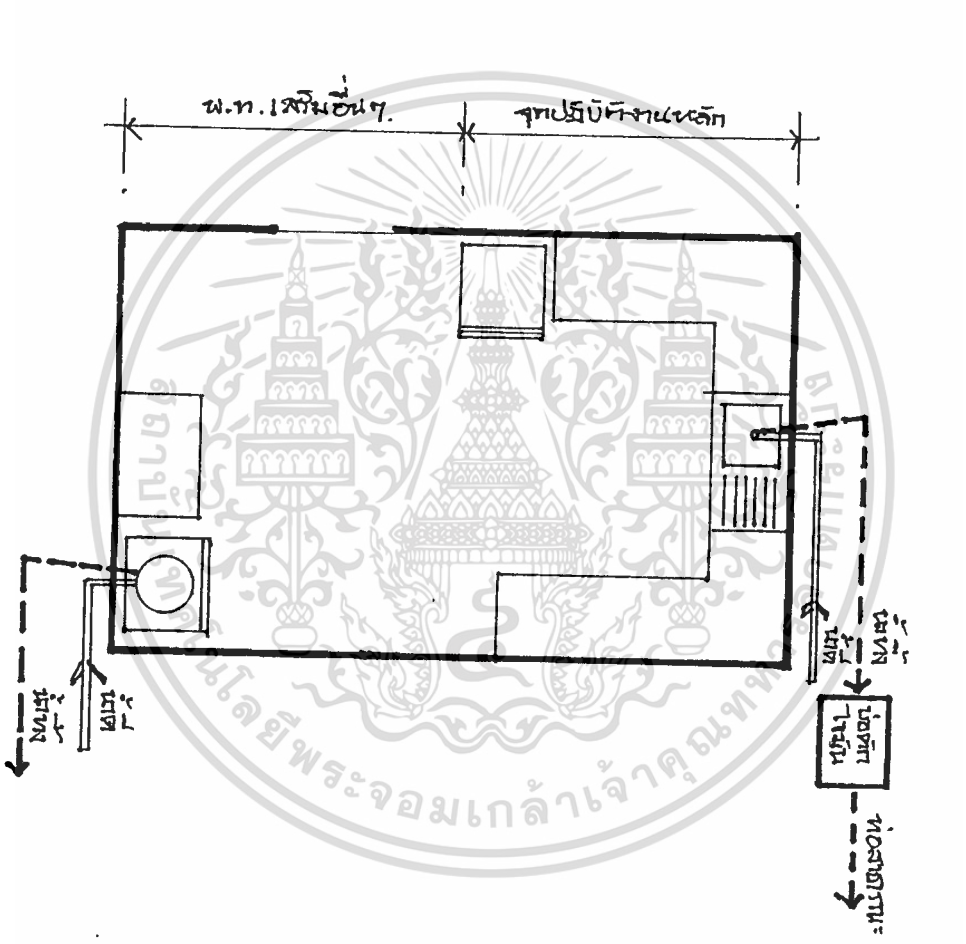
สรุปได้ว่า ในจุดปฏิบัติงานหลัก เมื่อพิจารณาถึงอุปกรณ์ที่จำเป็นหลัก และความต้องการเครื่องมืออุปกรณ์เสริมในกลุ่มที่มีความต้องการมากแล้ว พบว่า ควรมีการติดตั้งระบบไฟฟ้ารองรับทั้งหมด 5 จุด , ในส่วนของกลุ่มที่มีความต้องการปานกลาง และน้อย พิจารณาว่า ควรมีการติดตั้งระบบไฟสำรองไว้ สำหรับอุปกรณ์ที่มีลักษณะการใช้งานเฉพาะที่ 3 จุด คือ เครื่องดูดควัน, เครื่องล้างจาน และตู้แช่แข็ง

ส่วนอุปกรณ์, เครื่องมือในจุดปฏิบัติงานเสริมพบว่า ควรมีการติดตั้งระบบไฟฟ้ารองรับที่แน่นอนไว้ 1 จุด ระบบไฟฟ้าสำรอง 1 จุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<u>ระบบน้ำ</u>

ระบบน้ำ ได้แก่ น้ำใช้ และน้ำทิ้ง เมื่อพิจารณาตามลักษณะการใช้งานภายในครัว พบว่าในจุดปฏิบัติงานหลักมีจุดทำงานบริเวณอ่างล้าง (SINK) เพียงจุดเดียว ในจุดปฏิบัติงานเสริมพบจุดที่ต้องการระบบน้ำ คือ เครื่องซักผ้า ใน 2 จุดนี้ มีข้อแตกต่างกันตรงที่ น้ำทิ้งออกจากอ่างล้างจะมีคราบไขมันจากเศษอาหารปะปน จึงควรมีการติดตั้งบ่อดักไขมัน สำหรับน้ำทิ้งจากอ่างล้าง (SINK)



รูปที่ 4.5 แสดงลักษณะการเดินท่อน้ำใช้ - น้ำทิ้ง ภายในครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบเชื้อเพลิง

ในที่นี้จะวิเคราะห์ถึงในแง่ของการใช้งาน ซึ่งจากการสำรวจจากประชากรกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ คือ ร้อยละ 89.92 ใช้เชื้อเพลิง คือ ก๊าซหุงต้ม , ร้อยละ 8.53 ใช้ไฟฟ้า และร้อยละ 1.55 ใช้ถ่านเป็นเชื้อเพลิง เมื่อพิจารณาถึงลักษณะการใช้งาน พบว่า มีเพียงก๊าซหุงต้ม และระบบไฟฟ้าเท่านั้นที่ต้องการ การวางระบบรองรับ ซึ่งระบบไฟฟ้า การวางระบบจะคล้ายกับการวิเคราะห์ในหัวข้อที่ผ่านมา นั่นคือ เพียงวางระบบไฟฟ้ามารองรับกับอุปกรณ์ซึ่งคือเตานั่นเอง

ในส่วนของระบบก๊าซหุงต้ม จำเป็นจะต้องศึกษาถึงตำแหน่งในการติดตั้ง ซึ่งจะต้องคำนึงถึงความปลอดภัย และความสะดวกในการใช้งาน

ตารางที่ 4.35 แสดงการศึกษาลักษณะการติดตั้งก๊าซหุงต้ม สำหรับห้องครัว

ลักษณะการติดตั้งถังก๊าซหุงต้ม	ข้อดี	ข้อเสีย
• ติดตั้งอยู่ภายในครัว	1. การติดตั้งเชื่อมต่อกับหัวเตา ทำได้ง่าย	1. ความปลอดภัยน้อยกว่าถ้ามีก๊าซรั่ว 2. การเปลี่ยนถังต้องเข้าภายในห้องครัว 3. กินพื้นที่สำหรับวางถังก๊าซหุงต้ม
• * ติดตั้งอยู่นอกห้องครัว	1. มีความปลอดภัยกว่าการติดตั้งภายใน 2. การเปลี่ยนถังทำได้จากภายนอก 3. ไม่เสียพื้นที่สำหรับวางถังภายในห้อง	1. การติดตั้งต้องเพิ่มท่อและจุดเปิด - ปิด (วาล์ว) ในครั้งแรก

* แบบที่พิจารณาเลือก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุภายในห้องครัว

สิ่งที่ต้องคำนึงถึงในการเลือกวัสดุต่างๆ ภายในครัวนั้น จะต้องคุณสมบัติที่ทนความชื้น ความร้อน และคราบละอองน้ำมันได้ดี เพราะห้องครัวเป็นห้องที่ต้องรองรับกิจกรรมที่หลากหลาย ในการศึกษานี้ ผู้วิจัย ได้จัดแบ่งเป็นกลุ่มต่างๆ ตามลักษณะทางกายภาพของห้องครัว ดังนี้

1. วัสดุสำหรับ พื้น
2. วัสดุสำหรับ ผนัง

วัสดุสำหรับพื้น

เงื่อนไขในการพิจารณา นอกจากที่กล่าวมาแล้วข้างต้น สิ่งที่ต้องคำนึงควบคู่กันไปก็คือ การประกอบ หรือติดตั้ง วัสดุสำหรับพื้น ต้องสามารถทำให้ตัวพื้นมีความโปร่งได้ ในจุดปฏิบัติงานหลัก

การศึกษาเรื่องวัสดุสำหรับปูพื้น

ตารางที่ 4.36 แสดงการศึกษาเรื่องวัสดุสำหรับปูพื้นครัว

วัสดุสำหรับปูพื้น	ข้อดี	ข้อเสีย
• พื้นผิวที่อ่อนนุ่ม ได้แก่ พวกพรม	• สวยงาม • นุ่มสบายเท้า	• ไม่ทนต่อความชื้น, ไขมัน, ความร้อน • ดูแลรักษา และทำความสะอาดยาก • การติดตั้งไม่สามารถทำให้พื้นเกิดช่องลมที่โปร่งได้
• พื้นผิวที่ยืดหยุ่นได้ เช่น กระเบื้องยาง, ไวนิล , ค๊อกบอร์ด ฯลฯ	• ทนทาน, ยืดหยุ่นดี	• ไม่ทนความชื้น และความร้อน • ดูแลรักษา และทำความสะอาดยาก • การติดตั้งไม่สามารถทำให้เกิดความโปร่งได้
• * พื้นผิวที่แข็ง เช่น กระเบื้อง หิน ไม้ โลหะ ฯลฯ	• ทนทานต่อความชื้น, ไขมัน , ความร้อน • ดูแลรักษา และทำความสะอาดได้ง่าย • การติดตั้งสามารถทำให้พื้นเกิดช่องลมที่โปร่งได้ในจุดปฏิบัติงานหลัก	• ยืนนานๆ ทำให้รู้สึกว่าไม่สบายเท้า

หมายเหตุ * แบบที่พิจารณาเลือก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<u>วัสดุสำหรับปิดผนัง</u>

จากลักษณะของผนังอาคารกรณีศึกษา ผนังของห้องครัวเป็นส่วนประกอบของรูปทรงอาคารโดยรวม กล่าวคือ ผนังเป็นลักษณะก่ออิฐฉาบปูนซีเมนต์ การศึกษาเกี่ยวกับวัสดุสำหรับผนัง จึงเป็นเพียงการศึกษาคุณสมบัติที่เหมาะสมต่อการใช้งานครัว ซึ่งผนังภายในครัว เราสามารถแยกตามจุดปฏิบัติงานได้ 2 ส่วน คือ ผนังทั่วไป และผนังในส่วนปฏิบัติงานหลัก
การศึกษาเรื่องวัสดุสำหรับปิดผนังครัว

ตารางที่ 4.37 แสดงการศึกษาเรื่องวัสดุสำหรับปิดผนังครัว

วัสดุปิดผนัง	ข้อดี	ข้อเสีย
• สีทาผนัง - สีผสมน้ำ - สีน้ำมัน	• การติดตั้งง่าย	• ไม่ทนความชื้น, ทำความสะอาดยาก • อายุการใช้งานน้อย
• วอลเปเปอร์	• การติดตั้งง่าย	• ไม่ทนความชื้น ความร้อน • ทำความสะอาดยาก • เสียหายได้ง่าย
• * กระเบื้องเซรามิค	• ทนความร้อน ความชื้นและไขมันได้ดี • ทำความสะอาดได้ง่าย	
• วัสดุจำพวกไม้	• ทนความร้อน และไขมัน	• ไม่ทนต่อความชื้น • เสียหายได้ง่าย
• วัสดุจำพวกหิน, อิฐโชว์แนว	• ทนทานดี	• ทำความสะอาดยาก
• * สแตนเลส	• ทนความร้อน, ไขมัน, ความชื้น • ทำความสะอาดได้ง่าย	

จากตารางดังกล่าว จะเห็นได้ว่า วัสดุในกลุ่มของ กระเบื้องเซรามิค และสแตนเลส มีความเหมาะสมต่อการใช้งานที่สุด ซึ่งคุณสมบัตินี้ถูกพิจารณาเลือกมาเป็นวัสดุสำหรับปิดผิวบริเวณจุดปฏิบัติงานหลัก ในส่วนของจุดปฏิบัติงานเสริมภายในครัว อาจกล่าวได้ว่า สามารถเลือกใช้วัสดุได้ทุกประเภท ทั้งนี้เพราะว่า ส่วนอื่นในครัวเป็นส่วนที่ไม่ได้รับผลกระทบจากงานในจุดปฏิบัติงานหลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5
สรุปผลการวิจัย และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา และข้อเสนอแนะ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลเกี่ยวกับสถานะของห้องครัวไทยแบบเดิม และครัวแบบตะวันตก พบว่า มีข้อดีที่แตกต่างกันไป ซึ่งข้อดีต่างๆ จะนำมาสู่การแก้ปัญหาเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมของครัวในบ้านจัดสรรฯ กรณีศึกษา ซึ่งจากการศึกษาสภาพปัญหาของครัวในบ้านจัดสรร สามารถสรุปได้ดังนี้

ตำแหน่งของครัว

พบว่าส่วนใหญ่จะวางห้องครัวอยู่หลังบ้าน ฝั่งใด ฝั่งหนึ่ง ของชั้นล่าง โดยมีพื้นที่ติดต่อกับพื้นที่อื่นๆ ภายในบ้าน จากลักษณะนี้ทำให้ผนัง 2 ด้าน จะติดอยู่กับพื้นที่ภายในบ้าน ส่วนอีก 2 ด้านจะติดอยู่กับพื้นที่นอกบ้าน ปัญหาเรื่องการระบายอากาศ ในแบบที่มีช่องหน้าต่างด้านเดียว คือ จะไม่มีการพัดผ่านส่วนภายในอาคารเลย ส่วนแบบที่มีช่องหน้าต่าง 2 ด้านเยื้องกัน กระแสลมจะพาให้อากาศเคลื่อนไปตามแนวพัดผ่าน ในอัตราเร็วที่ลดลง (พาศนา ตัณฑลักษณ์ - 2827 : 82) ซึ่งทำให้กลิ่น, ควัน และละอองน้ำมัน จะตกค้างอยู่ในห้องครัว

ส่วนผนังอีก 2 ด้านที่ติดกับพื้นที่ภายในบ้าน พบว่าบ้านจัดสรรฯ มีการจัดอยู่ 2 แบบ คือ การเปิดพื้นที่บนผนังเป็นช่องโล่ง หรือการปิดเป็นสัดส่วน มีประตูเปิดเข้า - ออก เพื่อเชื่อมกับพื้นที่ภายในบ้าน ปัญหาที่ต่อเนื่องจากเรื่องการระบายอากาศ คือ ทำให้ควัน, กลิ่น และละอองน้ำมันเข้าไปรบกวนพื้นที่ภายในบ้าน ถ้าเป็นแบบที่มีประตูปิดเป็นสัดส่วนอาจแก้ปัญหาเรื่องนี้ได้ แต่ก็ทำให้ในขณะที่ทำอาหาร เราไม่สามารถติดต่อ หรือมองเห็นความเป็นไปต่างๆ ภายในบ้านได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนาดของครัว และการจัดพื้นที่ใช้สอยภายใน

พบว่าสามารถแบ่งกลุ่มได้ 3 กลุ่ม คือ ครัวที่มีขนาดเล็กกว่ามาตรฐาน 4 แบบ ครัวขนาดเล็ก 6 แบบ ครัวขนาดกลาง 5 แบบ ลักษณะการจัดพื้นที่ใช้สอยภายใน จากการสำรวจ และสังเกต พบว่า ขนาดพื้นที่ของครัวบ้านจัดสรรฯ นั้นเป็นเพียงขนาดของส่วนปฏิบัติงานหลัก (Work Triangle) เท่านั้น แต่จากการวิเคราะห์ข้อมูลอันเกี่ยวกับพฤติกรรมจะพบว่า มีความต้องการส่วนปฏิบัติงานเสริมอื่นๆ อีก ซึ่งพื้นที่ครัวที่จัดไว้ ไม่สามารถรองรับกิจกรรมต่างๆ ได้ ส่งผลให้มีการปรับตัวของผู้ใช้ เช่น ย้ายหรือขยับขยายพื้นที่ออกไป

ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบต่างๆ

พบว่าในบ้านจัดสรรฯ กรณีศึกษาทุกแบบมีลักษณะการก่อสร้างที่เหมือนกัน ตัวเป็นอาคาร เป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก ทำให้ลักษณะทางกายภาพภายใน ได้แก่ พื้น, ผนัง และเพดาน มีลักษณะทึบ การระบายอากาศทำได้เพียงการเปิดช่องหน้าต่างเท่านั้น ซึ่งพบว่า ตัวหน้าต่างเองมีเพียงการใช้แค่ 2 อย่าง คือ บานเปิด หรือ บานเกล็ด ซึ่งตัวบานเกล็ดเอง ถึงแม้ว่าจะรับลมผ่านเข้า - ออกได้ดี แต่ก็มีปัญหาในเรื่องการทำความสะอาดจากละอองน้ำมันที่เกาะติด ส่วนบานเปิด ถึงจะเปิดได้ช่องกว้าง แต่การรับลมในทิศทางตรงกันข้ามได้ไม่ดีนัก

ในส่วนของผลการวิจัยที่ได้ทำการศึกษา สามารถสรุปได้ดังต่อไปนี้

1. การจัดการอาหาร และพฤติกรรมการทำอาหารสำหรับครอบครัว พบว่า อาหารที่ทานจะเป็นลักษณะข้าวพร้อมกับข้าว ในการประกอบอาหารมักซื้ออาหารสดมาประกอบอาหารเอง ซึ่งในการประกอบอาหารแต่ละวัน พบว่า มีการประกอบอาหารทั้ง 3 มื้อ แต่สัดส่วนจะพบว่ามื้อเย็น มักจะเป็นมื้อที่มีสัดส่วนมากที่สุด ในการทำอาหาร พบว่า จำนวนคนที่ทำอาหาร ส่วนใหญ่จะมีจำนวน 1- 2 คน จำนวนอาหารต่อมื้อส่วนใหญ่จะอยู่ในช่วง 1 - 5 อย่าง ซึ่งจากการรวบรวม พบว่า อาหารที่คนทำเป็นประจำ จะประกอบไปด้วยหลากหลายวิธี ซึ่งอาหารส่วนใหญ่จะต้องพึ่งพาความร้อนจากเตาเป็นหลัก แต่ก็พบว่ามีอาหารบางชนิดที่ไม่ต้องพึ่งพาความร้อน แต่ต้องการพื้นที่สำหรับปรุงเฉพาะ แต่โดยรวมแล้ว อาหารที่พบมักจะมีรสจัด , กลิ่น ควัน ค่อนข้างมาก เมื่อปรุงอาหารเสร็จทั้งหมดจะพักรอ แล้วยกไปพร้อมกันทีเดียว ในส่วนของอิริยาบทขณะประกอบอาหาร พบว่า ส่วนมากจะยืนทำ และมีการนั่งทำบางอย่างควบคู่กันไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. บริเวณรับประทานอาหาร พบว่า ส่วนมากนั่งทานในบริเวณห้องทานอาหาร แต่ก็มีความต้องการพื้นที่ทานอาหารภายในครัวพอสมควร อาจเป็นเพราะความสะดวก หรือ เวลาที่เร่งรีบ เมื่อรับประทานเสร็จก็สามารถเก็บล้างได้ภายในครัว

3. การปรับพฤติกรรมให้เข้ากับสภาพแวดล้อม ผู้ตอบรับรู้เกี่ยวกับการจัดครัวในแบบต่างๆ จากลักษณะการจัดของครัวในบ้านของตัวเอง และเมื่อให้ดูภาพของห้องครัวแบบตะวันตก ผู้ตอบมีทัศนคติในแง่ดี แต่เมื่อถามถึงการนำไปใช้ สัดส่วนในการเลือกลดลง ซึ่งก็มีทั้งประเภทที่ปรับครัวมาใช้ให้เหมาะสมในการทำอาหาร แต่ก็มีอาหารไทย เช่น น้ำพริก ผู้ตอบส่วนใหญ่เลือกที่จะปรับพฤติกรรมไป เช่น นั่งตำที่พื้น หรือ ย้ายไปทำบริเวณอื่นๆ

4. ความต้องการเครื่องมือ และ อุปกรณ์อำนวยความสะดวก มีความต้องการเสริมขึ้นอีก ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นเครื่องใช้ที่ประกอบอยู่ในจุดปฏิบัติงานหลัก แต่ก็พบอุปกรณ์ในจุดปฏิบัติงานอื่นๆ เช่น เครื่องซักผ้า ที่รีดผ้า ฯลฯ

5. การแก้ปัญหาเรื่องการระบายอากาศ ส่วนใหญ่ใช้วิธีการปรับกระแสลมโดยการเปิดช่องประตู - หน้าต่าง ในการระบายกลิ่นควัน ซึ่งผลที่ได้ไม่ดีนัก

6. การศึกษาเปรียบเทียบในการนำมาประยุกต์ใช้ระหว่างครัวไทยแบบเดิมกับ ครัวตะวันตก พบว่า ครัวไทยแบบเดิมมีการกำหนดที่ตั้งที่เหมาะสม และองค์ประกอบภายในที่คำนึงถึงเรื่องการถ่ายเทอากาศ ตลอดจนวิถีชีวิตที่สอดคล้องกับธรรมชาติ ในขณะที่ครัวแบบตะวันตกมีการจัดครัวที่เป็นระบบ รองรับการใช้งานที่สะดวกสบาย ซึ่งในการศึกษาสามารถสรุปเป็นแนวทางในการออกแบบได้ ดังนี้

6.1 ตำแหน่งที่ตั้งของห้องครัวภายในบ้านจัดสรรฯ กรณีศึกษา คือ บริเวณด้านหลังบ้าน และควรเป็นตำแหน่งที่ก่อให้เกิดผังของห้องที่มีส่วนที่สามารถรับกระแสลมได้ดี ตำแหน่งที่เลือกเป็นลักษณะของห้องครัวที่เกาะติดอยู่กับตัวอาคาร ซึ่งเป็นแบบที่มีความเหมาะสมกับสภาพโดยรวมของอาคารบ้านจัดสรร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2 ตำแหน่งของจุดปฏิบัติงานหลักภายในห้องครัว พบว่า ควรจัดให้ส่วนที่ยื่นออกรับกระแสลมได้ดีที่สุด เป็นส่วนที่เป็นจุดปฏิบัติหลัก (Work Triangle) ส่วนพื้นที่ภายในครัวที่ต่อเนื่องกับพื้นที่ภายในบ้าน ควรจัดให้เป็นส่วนปฏิบัติงานเสริม เช่น พื้นที่ทานอาหาร, ประกอบอาหารเฉพาะอย่าง และอื่นๆ ในส่วนของระเบียงซักล้าง ควรจัดแยกออกจากพื้นที่ดังกล่าว

6.3 ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบต่างๆ ภายในครัว

ผนัง และเพดาน กำหนดช่องเปิดได้มากขึ้น แต่ในการกำหนดรูปแบบต้องคำนึงถึงความกลมกลืนกับรูปแบบอาคาร

ระบบแสงสว่าง พบว่าควรจัดให้มีช่องแสงที่ให้แสงธรรมชาติได้ในเวลากลางวัน ส่วนในเวลากลางคืน ควรใช้ระบบไฟฟ้า โดยเลือกชนิดหลอดที่เหมาะต่อการใช้งาน

ระบบไฟฟ้า ควรกำหนดจุดเพื่อรองรับความต้องการของผู้ใช้ โดยในจุดปฏิบัติงานหลัก มีความต้องการระบบไฟฟ้า 5 จุด ระบบสำรองควรมีการเดินสายเผื่อไว้สำหรับอุปกรณ์ที่มีลักษณะการใช้งานเฉพาะที่ 3 จุด ในส่วนปฏิบัติงานเสริม ควรมีการติดตั้งระบบไว้รองรับ 1 จุด ระบบสำรอง 1 จุด

ระบบน้ำ อย่างน้อยควรมี ระบบน้ำใช้ และน้ำเสีย อย่างละ 2 จุด สำหรับอ่างล้างจาน และเครื่องซักผ้า และควรติดตั้งระบบดักไขมันในระบบน้ำทิ้ง จากอ่างล้างจานก่อนปล่อยทิ้งท่อสาธารณะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบเชื้อเพลิง ควรคำนึงถึงความปลอดภัยเป็นสำคัญในขณะที่ทำงาน การวางตัวถังเชื้อเพลิง ควรอยู่ในที่ๆ ปลอดภัย และสามารถใช้งานได้สะดวก

วัสดุภายในห้องครัว ควรใช้วัสดุที่มีพื้นผิวที่แข็ง (Hard Surface) ในแง่ของความทนทาน การดูแลรักษา และความสามารถในการติดตั้ง ที่ทำให้เกิดความโปร่งได้ในจุดที่ยกพื้น ซึ่งได้แก่ กระเบื้องเซรามิค, หิน, ไม้ หรือ โลหะพวกสแตนเลส เป็นต้น

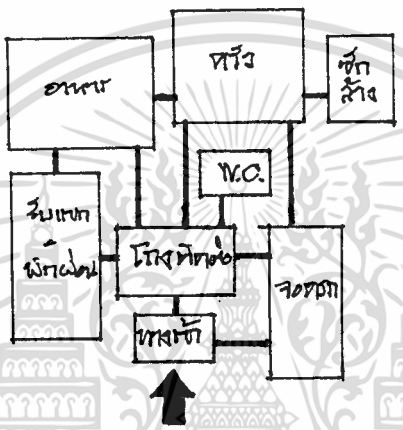
วัสดุปิดผนังภายใน ควรใช้วัสดุที่มีความทนทาน ดูแลรักษาได้ง่ายในจุดปฏิบัติงานหลัก ซึ่งได้แก่ กระเบื้องเซรามิค, สแตนเลสแผ่น ส่วนวัสดุปิดผิวพื้นที่อื่นๆ สามารถเลือกใช้ได้หลากหลายตามรสนิยม ความชอบ และงบประมาณ ซึ่งในการวิจัยนี้ไม่ได้กล่าวถึงแต่ในการเลือกควรพิจารณา สีที่เลือกควรเป็นสีที่สว่างที่ให้คุณสมบัติดีในการสะท้อนแสง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2 แนวทางในการออกแบบต้นแบบครัวไทยในบ้านพักอาศัย กรณีศึกษาฯ

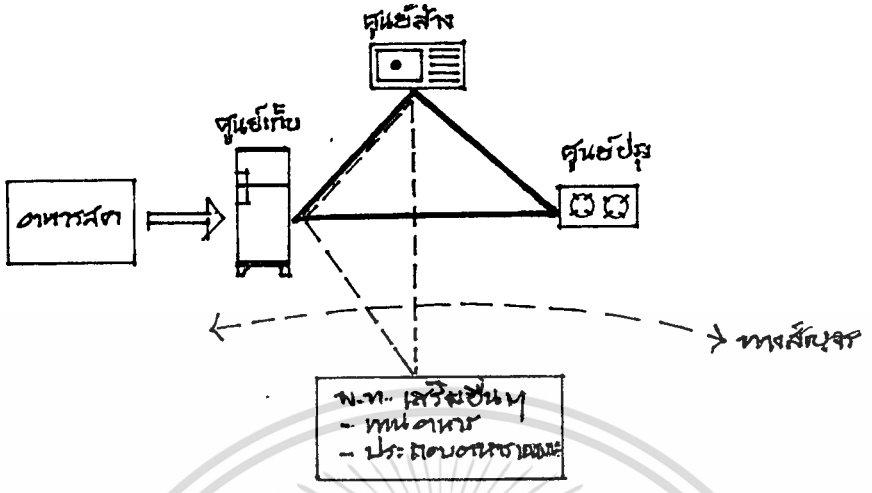
การเสนอแนวทางในการออกแบบเป็นไปตามขั้นตอน ดังนี้

1. การทำโปรแกรม
2. การศึกษาขนาด และพื้นที่การใช้เครื่องเรือน
3. การวิเคราะห์แนวทางการจัดวางผังเครื่องเรือน
4. การสรุปพื้นที่ที่ใช้ในส่วนต่างๆ
5. การวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบต่างๆ ในครัวต้นแบบ



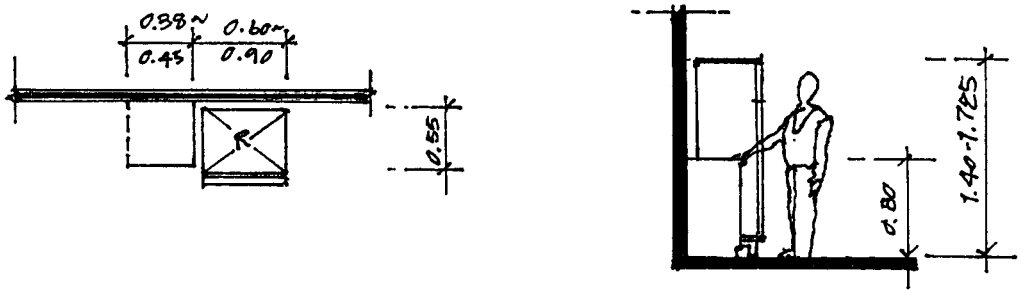
รูปที่ 5.1 แสดงผังการติดต่อของห้องครัว กับพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ (Functional Diagram)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

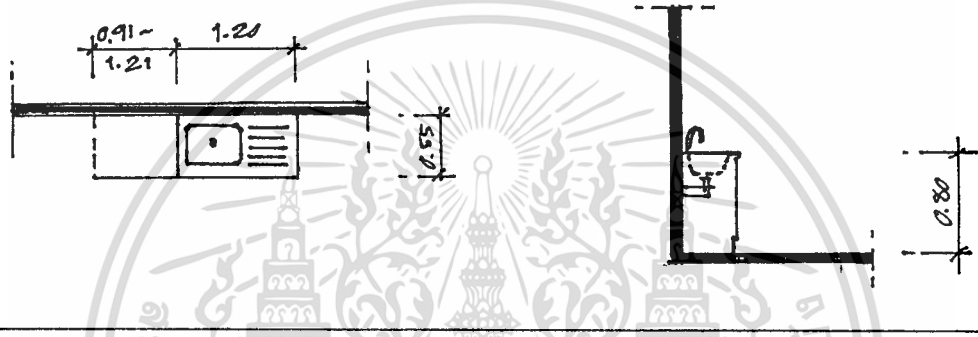


รูปที่ 5.2 แสดงผังการทำงานในห้องครัวในจุดปฏิบัติงานต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



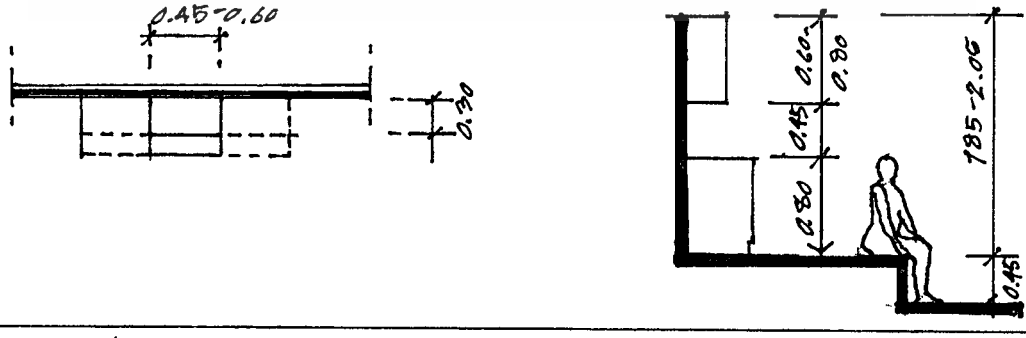
พื้นที่เตรียม และศูนย์เก็บถนอมอาหาร



พื้นที่ผสม และ ศูนย์ล้างทำความสะอาด



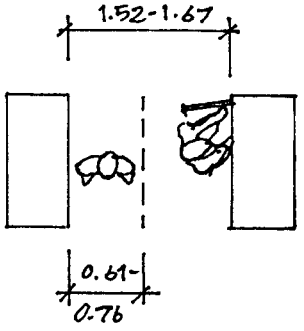
พื้นที่พัก - วางอาหาร และศูนย์ปรุงอาหาร

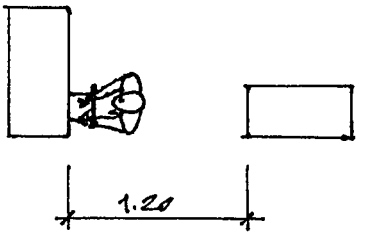


ตู้แขวนทั่วไป

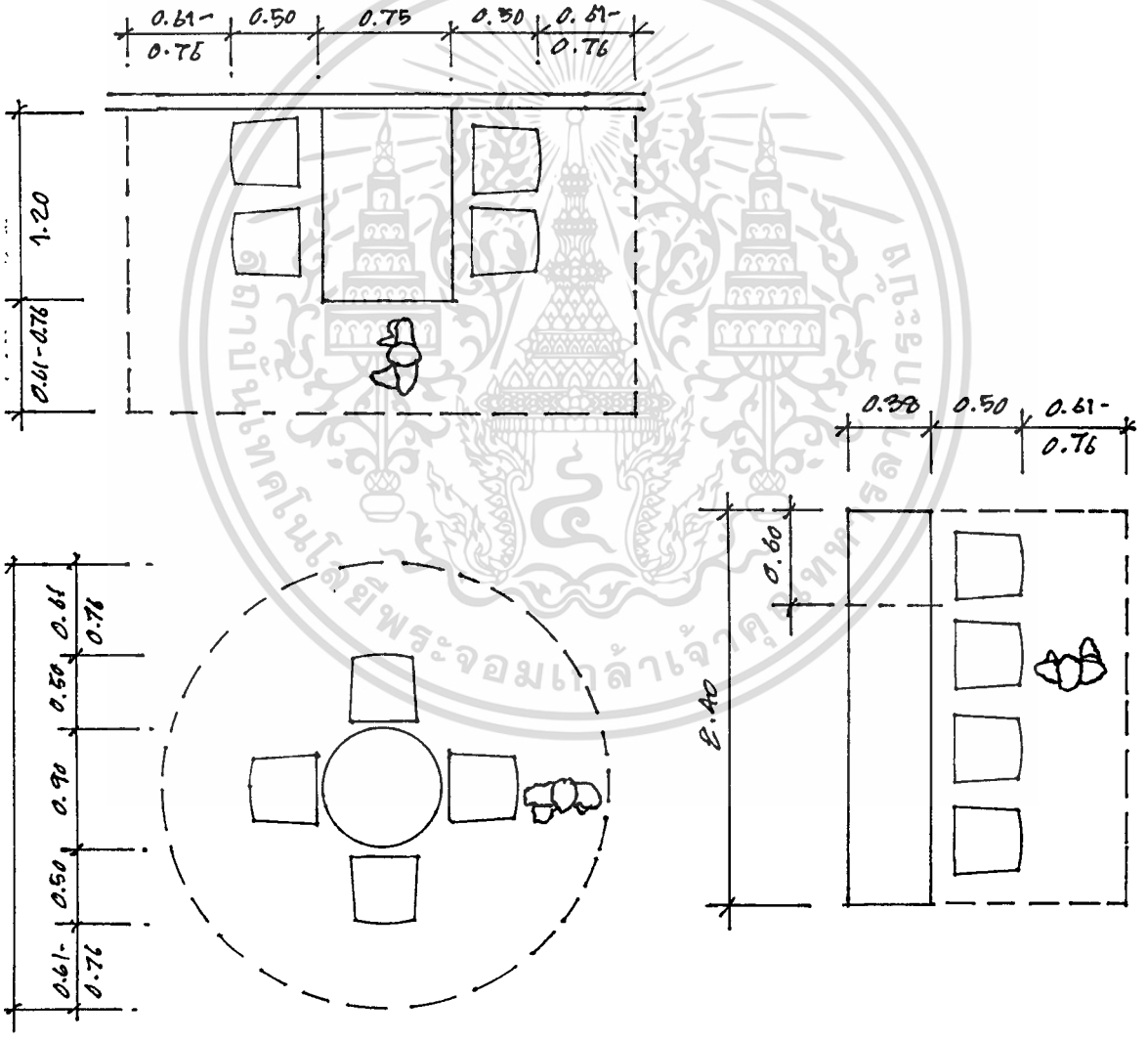
รูปที่ 5.3 แสดงขนาด และพื้นที่ใช้เครื่องเรือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้





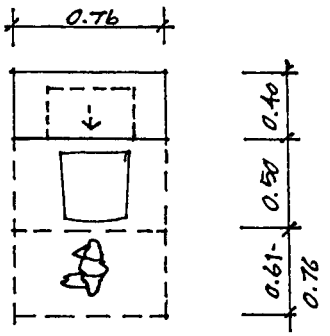
ระยะการใช้สอย ระหว่างตู้เตี้ย



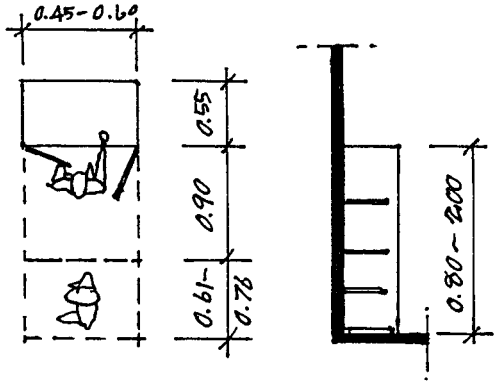
พื้นที่ทานอาหาร

รูปที่ 5.3 แสดงขนาด และพื้นที่ใช้เครื่องเรือน (ต่อ)

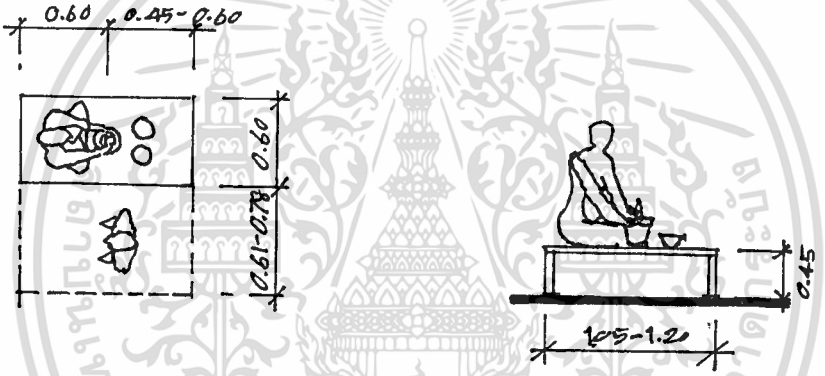
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



พื้นที่วางแผนงานครัว



ตู้กับข้าว

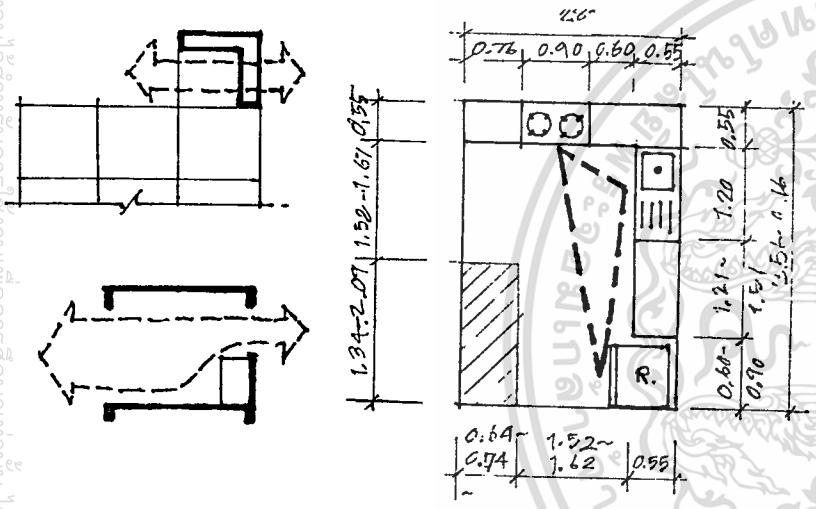


พื้นที่ประกอบอาหารเฉพาะอย่าง

รูปที่ 5.3 แสดงขนาด และพื้นที่ใช้เครื่องเรือน (ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

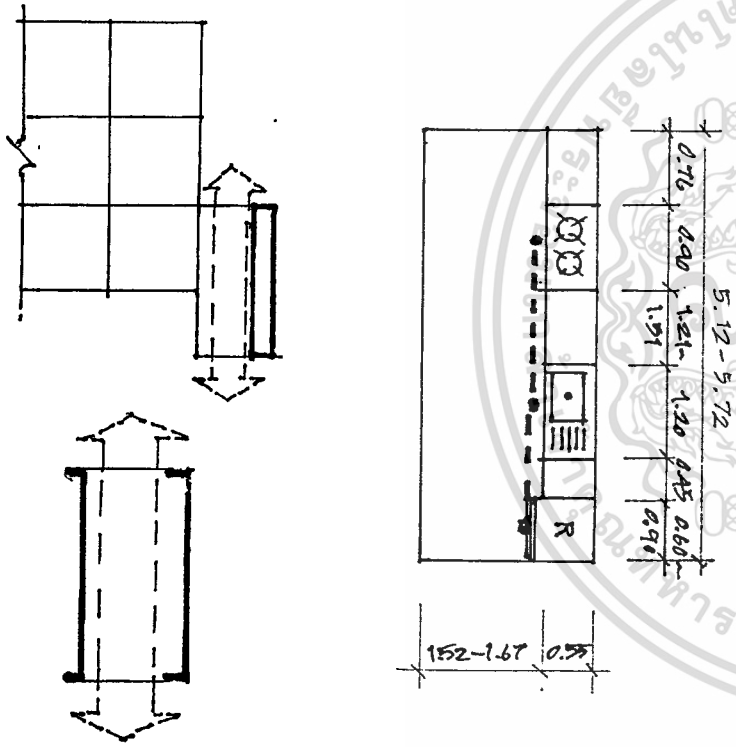
ตารางที่ 5.1 แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในจุดปฏิบัติงานหลัก

รูปแบบการจัดวาง (ม.)	ข้อดี	ข้อเสีย	ขนาดพื้นที่ (ต.ร.ม.)
1. แบบตัวแอล * 	1. มีพื้นที่ว่างสำหรับใช้งานอื่นๆ ได้ 2. ตำแหน่งตู้เย็นง่ายต่อการเข้าถึง 3. สามารถจัดช่องลมได้ตรงกระแสลมที่พัดผ่านแรงระบายอากาศ กลิ่น ควัน และละอองน้ำมันได้ดี 4. ตำแหน่งช่องลมระบายความชื้นบริเวณอ่างล้างได้ดี 5. ตำแหน่งเตาอยู่ไกลจาก พ.ท.พัก ผ่อนภายในบ้าน โอกาสที่ กลิ่น ควัน จะเข้าสู่ภายในน้อย	1. ใช้ พ.ท. มาก	10 - 11.7

หมายเหตุ * แบบที่พิจารณาเลือก

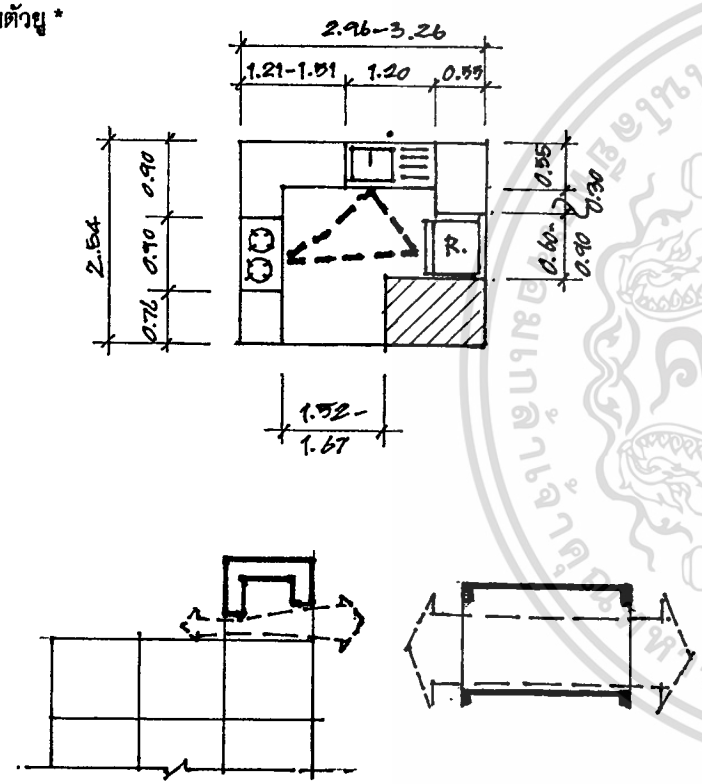
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ห้ามนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ตารางที่ 5.1 แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในจุดปฏิบัติงานหลัก (ต่อ)

รูปแบบการจัดวาง (ม.)	ข้อดี	ข้อเสีย	ขนาดพื้นที่ (ต.ร.ม.)
2. แบบแถวเดียว 	1. สามารถจัดช่องลมได้ตรง ระบายกลิ่นควัน และละอองน้ำมันได้ดี	1. ใช้ พ.ท. มาก 2. กินเนื้อที่ทางกว้างมาก 3. ตำแหน่งตู้เย็นต้องเผื่อเนื้อที่เวลาปิด-เปิด 4. ไม่สามารถใช้งานอื่นๆ ได้ ในจุดปฏิบัติงานหลัก	10.6 - 12.7

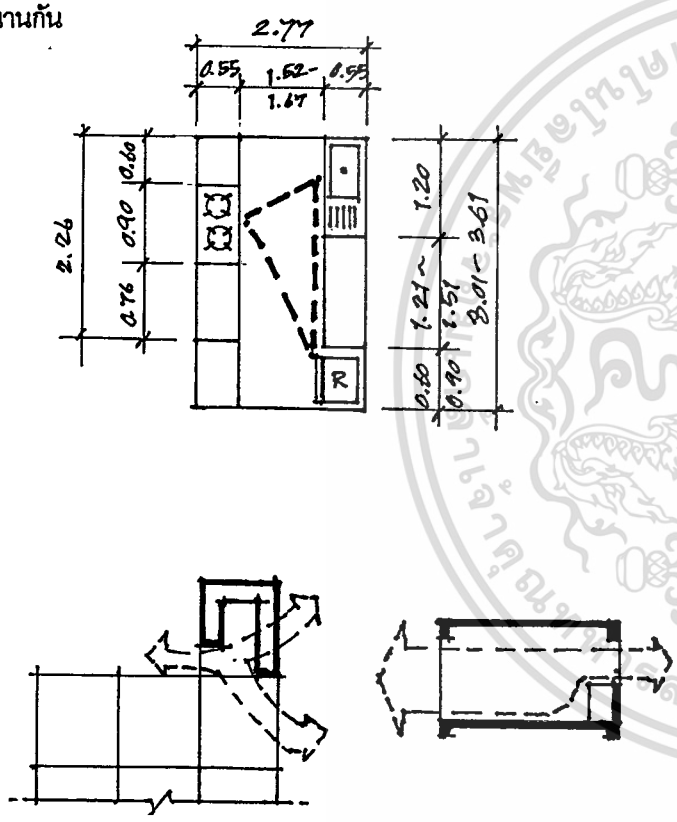
เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของลิขสิทธิ์ทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.1 แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในจุดปฏิบัติงานหลัก (ต่อ)

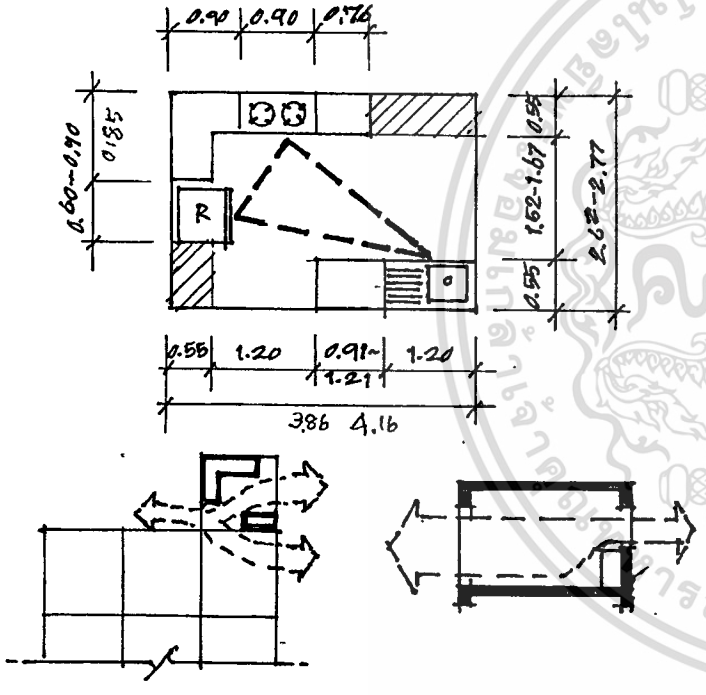
รูปแบบการจัดวาง (ม.)	ข้อดี	ข้อเสีย	ขนาดพื้นที่ (ต.ร.ม.)
3. แบบตัวยู * 	1. ใช้ พ.ท. น้อยที่สุด 2. มี พ.ท. ว่างสำหรับใช้งานอื่นได้ 3. ตำแหน่งตู้เย็นง่ายต่อการเข้าถึง 4. สามารถจัดช่องลมได้ตรงกระแสลมพัดผ่านแรง จะระบายอากาศ ได้ดี		7.58 - 8.35

หมายเหตุ * แบบที่พิจารณาเลือก

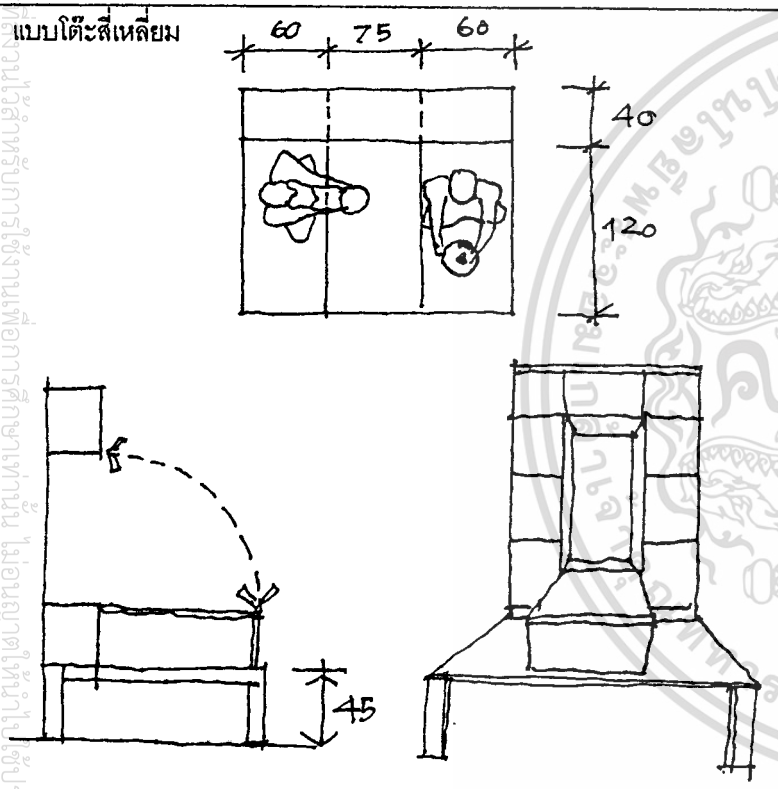
ตารางที่ 5.1 แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในจุดปฏิบัติงานหลัก (ต่อ)

รูปแบบการจัดวาง (ม.)	ข้อดี	ข้อเสีย	ขนาดพื้นที่ (ต.ร.ม.)
4. แบบวางขนานกัน 	1. ตำแหน่งตู้เย็นง่ายต่อการเข้าถึง	1. ใช้พ.ท. ค่อนข้างมาก 2. มี พ.ท. ว่างน้อย 3. การจัดช่องลมที่ตรงเพื่อให้ได้การระบายอากาศที่ดีทำได้ยาก 4. ถ้าเปิดช่องลมในแนวตรงโอกาสที่กลิ่น ควัน ละอองน้ำมัน จะเข้าไปรบกวนภายในมีมาก 5. ตำแหน่งช่างล้างอยู่ในมุมอับ	7.89 - 10.0

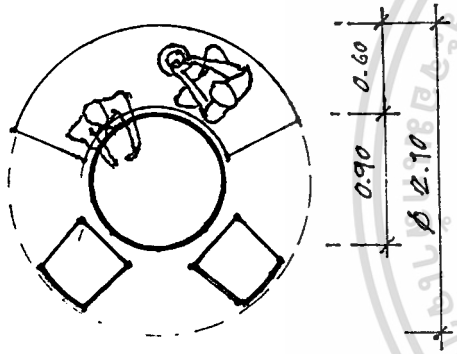
ตารางที่ 5.1 แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในจุดปฏิบัติงานหลัก (ต่อ)

รูปแบบการจัดวาง (ม.)	ข้อดี	ข้อเสีย	ขนาดพื้นที่ (ต.ร.ม.)
5. แบบมีเกาะกลาง 	1. มี พ.ท. ว่างในการใช้งานอื่นได้ 2. ตำแหน่งตู้เย็นง่ายต่อการเข้าถึง	1. ใช้ พ.ท. มาก 2. ตำแหน่งอ่างล้างเกะกะ และเป็นอุปสรรคในการระบายอากาศ 3. การจัดช่องลมดีตรงทำได้ยาก 4. การวางระบบน้ำใช้ - น้ำเสียยุ่งยาก	10.11 - 11.52

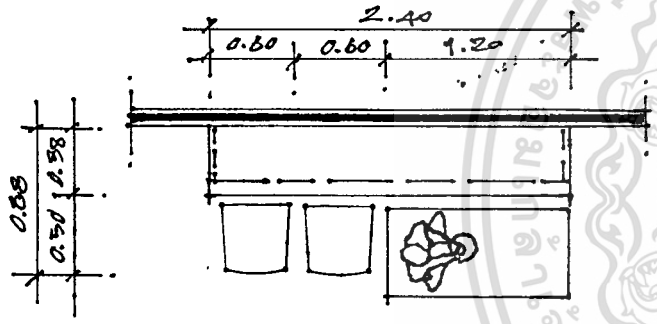
ตารางที่ 5.2 แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในจุดปฏิบัติงานเสริม

การวางผังเครื่องเรือนในจุดปฏิบัติงานเสริม	ข้อดี	ข้อเสีย	ขนาดพื้นที่ (ต.ร.ม.)
1. แบบโต๊ะสี่เหลี่ยม 	1. สามารถรวมการใช้งานต่างๆ ได้ คือ • นั่งทานอาหาร • พ.ท. ประกอบอาหารเฉพาะ • พ.ท. วางแผนงานครัว 2. มีความเป็นไปได้สูง ในแง่ของการผลิตระบบอุต -สาหกรรม 3. มีความยืดหยุ่นในการจัดให้เข้ากับพื้นที่	1. ถ้ารวมพื้นที่ตู้กับข้าวเข้าไป จะใช้งานได้ไม่สะดวก ควรแยกตู้กับข้าวออกไปต่างหาก	3.12

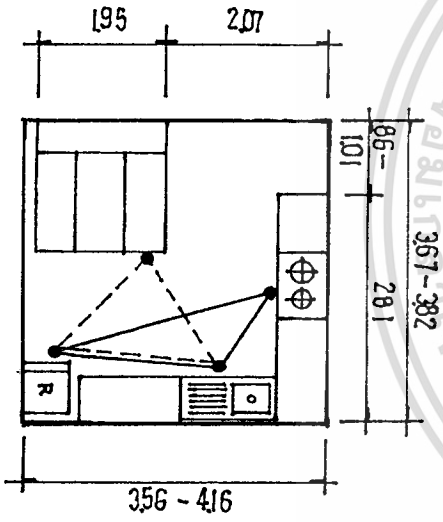
ตารางที่ 5.2 แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในจุดปฏิบัติงานเสริม (ต่อ)

การวางผังเครื่องเรือนในจุดปฏิบัติงานเสริม	ข้อดี	ข้อเสีย	ขนาดพื้นที่ (ต.ร.ม.)
2. แบบทรงกลม 	1. สามารถรวบรวมการใช้งานต่างๆ ได้ • นั่งทานอาหาร • พ.ท. ประกอบอาหารเฉพาะ • พ.ท. วางแผนงานครัว • ตู้กับข้าว	1. ใช้พื้นที่มากกว่าทุกแบบ 2. ขาดความยืดหยุ่นในการจัดให้เข้ากับสภาพพื้นที่ 3. มีความเป็นไปได้ยาก ในแง่ของการผลิตระบบอุต -สาหกรรม 4. บริเวณตู้แขวนเอื้อมปิด -เปิดได้ไม่สะดวก	3.45

ตารางที่ 5.2 แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในจุดปฏิบัติงานเสริม (ต่อ)

การวางผังเครื่องเรือนในจุดปฏิบัติงานเสริม	ข้อดี	ข้อเสีย	ขนาดพื้นที่ (ต.ร.ม.)
3. แบบเป็นแถว  	1. ใช้ พ.ท. น้อย 2. สามารถรวมการใช้งานกับ • การวางแผนงานครัวได้ • ตู้กับข้าว • ทำอาหารเฉพาะ	1. บริเวณที่เป็นตู้กับข้าวหรือตู้เก็บของใช้งานได้ไม่สะดวก 2. ขาดความยืดหยุ่นในการจัด	2.11

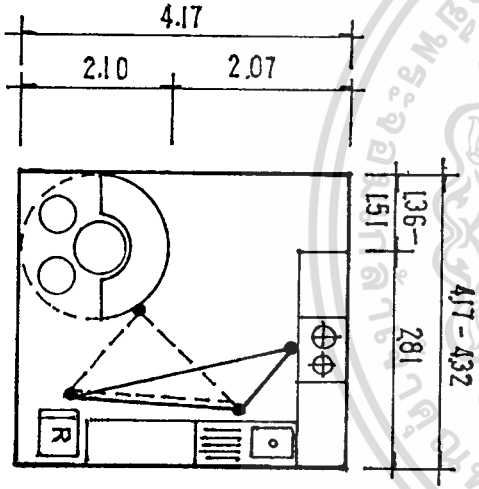
ตารางที่ 5.3 แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในครัวต้นแบบ

ลักษณะการจัดวางผังเมื่อรวม พ.ท. อื่นๆ เข้าไป (ม)	ข้อดี	ข้อเสีย	ขนาดพื้นที่ (ต.ร.ม.)
1. จัดรูปแบบโดยใช้โต๊ะสี่เหลี่ยม * 	1. มีความเป็นไปได้ในสัดส่วนที่ใกล้เคียง (ช่วงเสา) 2. ห้องกว้าง ได้ความรู้สึกสบาย 3. สามารถกำหนดช่องเปิด เพื่อรับลมได้ดีมาก		13.07 – 15.89

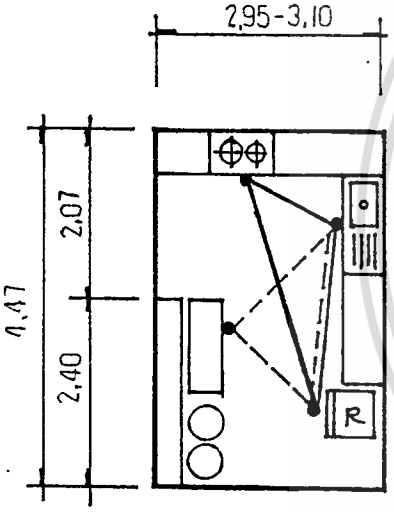
* หมายเหตุ แบบที่พิจารณาเลือก

เอกสารนี้สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.3 แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในครัวต้นแบบ (ต่อ)

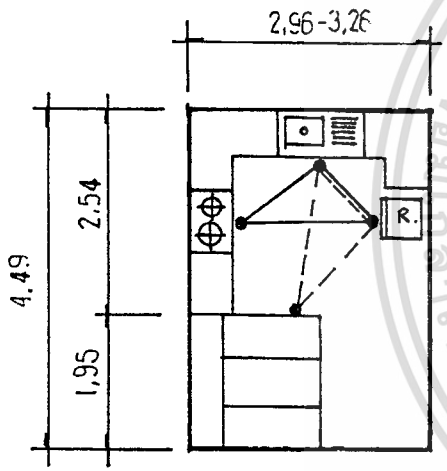
ลักษณะการจัดวางผังเมื่อรวม พ.ท. อื่นๆ เข้าไป (ม)	ข้อดี	ข้อเสีย	ขนาดพื้นที่ (ต.ร.ม.)
2. จัดรูปแบบโดยใช้โต๊ะกลม  	1. ห้องกว้าง ได้ความรู้สึกสบาย 2. มีความเป็นไปได้ในสัดส่วนที่ใกล้เคียง (ช่วงเสา) 3. สามารถกำหนดช่องเปิดเพื่อรับลมได้ดีมาก	1. ใช้พื้นที่ มากที่สุด 2. ความเป็นไปได้ยากในการผลิตในระบบอุตสาหกรรม 3. เกิดซอกบริเวณโค้งของที่นั่งกับผนัง	17.39 – 18.01

ตารางที่ 5.3 แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในครัวต้นแบบ (ต่อ)

ลักษณะการจัดวางผังเมื่อรวม พ.ท. อื่นๆ เข้าไป (ม)	ข้อดี	ข้อเสีย	ขนาดพื้นที่ (ต.ร.ม.)
3. จัดรูปแบบโดยใช้โต๊ะแบบแถวเดียว  	1. ใช้พื้นที่น้อยที่สุด 2. การเข้าไปนั่งทำได้สะดวก	1. ลักษณะห้องแคบ และยาวทำให้รู้สึกอึดอัด 2. บริเวณทานอาหารหันหน้าเข้าผนัง 3. การเอื้อมเปิด-ปิดตู้แขวนไม่สะดวก 4. สัดส่วนมีผลต่อรูปทรงอาคารภายนอก เป็นลักษณะที่ยื่นออกมากกว่าแบบอื่น 5. การกำหนดช่องลม, ช่องแสงในจุดทานอาหารทำได้ยาก	13.19 – 13.86

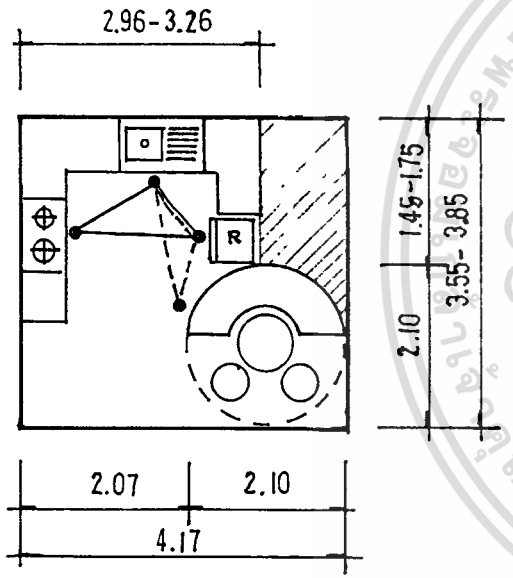
ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏจันทรเกษม ห้ามมิให้ทำซ้ำ ดัดแปลง เผยแพร่ หรือนำไปใช้ประโยชน์ทางการค้า โดยไม่ได้รับอนุญาตเป็นลายลักษณ์อักษร

ตารางที่ 5.4 แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในครัวต้นแบบ

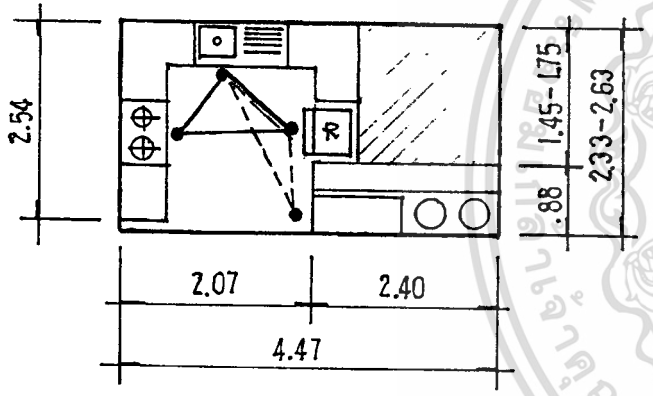
ลักษณะการจัดวางผังเมื่อรวม พ.ท. อื่นๆ เข้าไป (ม)	ข้อดี	ข้อเสีย	ขนาดพื้นที่ (ต.ร.ม.)
1. จัดรูปแบบโดยใช้โต๊ะแบบสี่เหลี่ยม * 	1. ใช้พื้นที่น้อยที่สุด 2. มีความเป็นไปได้ในสัดส่วนที่ใกล้เคียง (ช่วงเสา) 3. สามารถกำหนดช่องเปิดเพื่อรับลมได้ดี		13.30 – 14.64

หมายเหตุ * แบบที่พิจารณาเลือก

ตารางที่ 5.4 แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในครัวต้นแบบ (ต่อ)

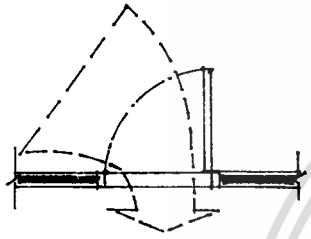
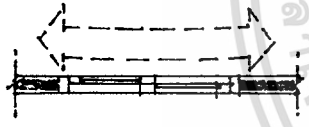
ลักษณะการจัดวางผังเมื่อรวม พ.ท. อื่นๆ เข้าไป (ม)	ข้อดี	ข้อเสีย	ขนาดพื้นที่ (ต.ร.ม.)
2. จัดรูปแบบโดยใช้โต๊ะแบบวงกลม  	1. ห้องกว้างให้ความรู้สึกสบาย	1. ใช้พื้นที่มากที่สุด 2. เกิดพื้นที่ว่าง ที่ไม่เกิดประโยชน์ใดๆ 3. ความเป็นไปได้ยาก ในการผลิตในระบบอุตสาหกรรม	14.80 – 16.05

ตารางที่ 5.4 แสดงการวิเคราะห์แนวการจัดวางผังเครื่องเรือนในครัวต้นแบบ (ต่อ)

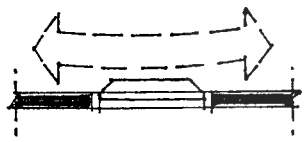
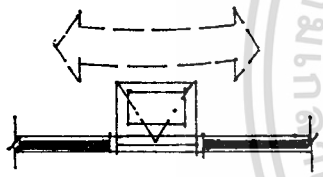
ลักษณะการจัดวางผังเมื่อรวม พ.ท. อื่นๆ เข้าไป (ม)	ข้อดี	ข้อเสีย	ขนาดพื้นที่ (ต.ร.ม.)
3. จัดรูปแบบโดยใช้โต๊ะแบบแถวเดียว  	1. ใช้พื้นที่น้อย 2. มีความเป็นไปได้ในสัดส่วนที่ใกล้เคียง (ช่วงเสา)	1. เกิดซอกบริเวณที่นั่ง ดูแลรักษายาก 2. การเข้าถึงที่นั่งด้านในไม่สะดวก 3. การใช้งานในการเอื้อมปิด-เปิดตู้แขวนไม่สะดวก 4. การกำหนดช่องลม, ช่องแสงทำได้ไม่ดีนัก ในจุดทานอาหาร	10.42 – 11.76

ไม่อนุญาตให้ทำซ้ำ ดัดแปลง เผยแพร่ หรือนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ตารางที่ 5.5 แสดงการวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบอื่นๆ

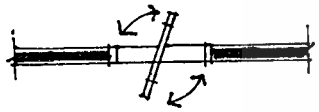
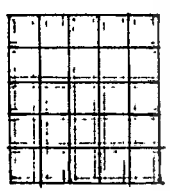
ลักษณะการใช้ช่องลม , หน้าต่าง , ประตู	ข้อดี	ข้อเสีย	บริเวณที่เหมาะสม
1. บานเปิด 	1. เปิดช่องได้กว้างรับกระแสลมได้ดี 2. ไม่เสียพื้นที่ด้านใน 3. มีรูปแบบที่หลากหลายให้เลือกใช้ และกลมกลืนกับตัวอาคาร 4. รับแสงสว่างได้ดี	1. รับกระแสลมในทิศทางตรงข้ามได้ไม่ดี	• หน้าต่างทั่วไป
2. บานเลื่อน 	1. รับแสงสว่างได้มาก	1. ใช้พื้นที่บนผิวผนังมากกว่าแบบอื่น 2. ดักกระแสลมไม่ดี	• บริเวณที่ไม่มีการใช้งานบนผนัง

ตารางที่ 5.5 แสดงการวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบอื่นๆ (ต่อ)

ลักษณะการใช้ช่องลม , หน้าต่าง , ประตู	ข้อดี	ข้อเสีย	บริเวณที่เหมาะสม
3. บานเกล็ด 	1. เปิดช่องได้กว้างรับกระแสลมได้ดี 2. รับแสงได้ดี 3. ปรับกระแสลมที่เข้าสู่ภายใน	1. ดักกระแสลมไม่ดี 2. ทำความสะอาดยาก	• บริเวณที่ต้องการปรับกระแสลมขึ้น – ลง
4. บานกระทุ้ง 	1. ปรับกระแสลมที่เข้าภายใน	1. ช่องเปิดได้ไม่เต็มที่ 2. ดักกระแสลมได้ไม่ดี	• บริเวณเพดาน, หลังคา

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าพระนครเหนือ

ตารางที่ 5.5 แสดงการวิเคราะห์ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบอื่นๆ (ต่อ)

ลักษณะการใช้ช่องลม , หน้าต่าง , ประตู	ข้อดี	ข้อเสีย	บริเวณที่เหมาะสม
5. บานหมุน 	1. ช่องเปิดกว้างรับลมได้ดี 2. ดักกระแสลมได้ดี 3. ปรับทิศทางลมที่เข้าภายในได้ดี	1. เสียพื้นที่ภายในจากส่วนของบาน	• บริเวณที่ต้องการกระแสลมที่แรง • พื้นที่ที่ไม่มีการใช้งานบนผนังนั้น
6. บล็อคแก้ว (Glass Block) 	1. สวยงาม 2. รับแสงสว่างได้ดี	1. ไม่มีคุณสมบัติในเรื่องการระบายอากาศ	• บริเวณที่ต้องการแสงสว่าง • บริเวณที่ต้องการเน้นความสวยงาม

ตารางที่ 5.6 แสดงการวิเคราะห์ลักษณะวัสดุปูพื้น, ผนัง

วัสดุปูพื้น , ผนัง	ข้อดี	ข้อเสีย	บริเวณที่เหมาะสม
1. กระเบื้องเซรามิค	1. มีรูปแบบให้เลือกมากมาย 2. ทนทานต่อความร้อน, ความชื้นดีมาก 3. ดูแลรักษาง่าย	1. ไม่มีคุณสมบัติในแง่การระบายอากาศ	• พื้นทั่วไป , พื้นในส่วนปฏิบัติงาน • ผนังส่วนปฏิบัติงานหลัก
2. ไม้	1. สามารถทำให้มีความโปร่งในการระบายอากาศได้พอควร 2. ทนทานต่อความร้อน, ความชื้นพอสมควร 3. ดูแลรักษาง่าย 4. ให้ความรู้สึกอบอุ่น	1. แมลงที่น่ารังเกียจอาจลอดผ่านส่วนที่เป็นช่องได้	• พื้นทั่วไป
3. หินแกรนิต, หินอ่อน	1. มีรูปแบบลวดลาย, สีที่เป็นของธรรมชาติให้เลือกมากมาย 2. ทนทานต่อความชื้น, ความร้อนดีมาก 3. ดูแลรักษาง่าย	1. ไม่มีคุณสมบัติในการระบายอากาศ 2. หินอ่อนไม่ทนกรด, ด่าง	• พื้นทั่วไป • ผนังในส่วนปฏิบัติงานหลัก (แกรนิต)

ลักษณะทางกายภาพ และ องค์ประกอบภายในอื่นๆ ของครัวต้นแบบ

จากขนาดที่สรุปเป็นครัวต้นแบบ ได้ขนาดคือ จัดแบบตัวแอล 13.07 – 15.89 ม^2 และจัดแบบตัวยู คือ 13.30 – 14.64ม^2 ทำให้สามารถสรุปได้ดังต่อไปนี้

1. เพดาน และ หลังคา

ในที่นี้จะไม่ขอกล่าวถึงในแง่ของวัสดุ แต่จะกล่าวถึงลักษณะทางกายภาพของเพดานและหลังคา ซึ่งเป็นส่วนที่เกี่ยวเนื่องกัน ซึ่งจากการวิเคราะห์ถึงรูปแบบภายนอกของบ้านจัดสรรฯ ทั้ง 15 แบบ พบว่า มีการใช้รูปทรงหลังคาในหลายลักษณะ เช่น หลังคาแบนราบ, หลังคาแบนเอียงไปทางหนึ่ง, หลังคาจั่ว, หลังคาปั้นหยา

ในการพิจารณาสรุปเป็นต้นแบบ ผู้วิจัยเลือกหลังคาแบบจั่ว เหตุผลคือ ปริมาตรภายในที่มีมาก ทำให้เกิดความโปร่ง ซึ่งหลังคาแบนไม่มี ส่วนหลังคาทรงปั้นหยานั้น ในการเชื่อมต่อกับอาคารทำได้ยาก เพราะมีด้านที่เอียงลาด เข้าสู่ตัวอาคาร

2. ระบบต่างๆ ได้แก่ ระบบแสงสว่าง , ระบบไฟฟ้า , ระบบน้ำ , ระบบเชื้อเพลิง

ระบบแสงสว่าง สำหรับแสงสว่างทั่วไป ผู้วิจัยเลือกใช้หลอดแบบประหยัดไฟ (Compact fluorescent) ด้วยเหตุผล คือ การกำหนดจุดตำแหน่งติดตั้ง สามารถคลุม กระจายไปทั่วได้ทั้งห้อง ในส่วนของไฟใต้จุดปฏิบัติงาน ผู้วินัยเลือกแบบที่ใช้กันอยู่คือ การใช้ไฟฟลูออเรสเซ้นต์ แบบหลอดยาว โดยต่อไว้ใต้ตู้แขวน แบบ Cove ด้วยเหตุผลคือ แสงสว่างที่ได้ดี และ การจัดวางไว้ได้เหมาะกับลักษณะตู้แขวน

ระบบไฟฟ้า กำหนดจุดติดตั้งปลั๊กไว้ในพื้นที่ปฏิบัติงานหลัก 5 จุด ส่วนพื้นที่ปฏิบัติงานเสริมฯ 1 จุด ควรมีการติดตั้งจุดสำรองไว้ รองรับความต้องการในอนาคต ในพื้นที่ปฏิบัติงานหลัก 3 จุด ในส่วนปฏิบัติงานเสริม 1 จุด

ระบบน้ำ ต้องการระบบรองรับทั้ง น้ำใช้ และ น้ำเสีย อย่างละ 2 จุด ในศูนย์ล้าง (Sink) และส่วนปฏิบัติงานเสริม (เครื่องซักผ้า)

ระบบก๊าซหุงต้ม กำหนดจุดวางถังเชื้อเพลิงไว้นอกห้องบริเวณใต้พื้นศูนย์ปรุง ด้วยเหตุผลในเรื่องความปลอดภัย และ การเปลี่ยนถังได้สะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5.7 แสดงการเปรียบเทียบระหว่างครัวต้นแบบ กับ ครัวในบ้านจัดสรรฯ กรณีศึกษา

ประเด็น	ต้นแบบครัวไทย	ครัวในบ้านจัดสรรฯ กรณีศึกษา
พื้นที่ (ต.ร.ม.)	13.07 – 15.89	6.25 - 12
การจัดวางผัง	แยกออกจากพื้นที่ภายใน	รวมอยู่กับพื้นที่ภายในตัวบ้าน
การระบายอากาศ	มีความโปร่งระบายอากาศได้ในทุกองค์ประกอบ ระบายได้ดี	• ระบายอากาศได้เพียงทางเดียว • กลิ่นควัน รบกวน พ.ท. ภายใน
จุดปฏิบัติงานหลัก	มีการจัด 2 รูปแบบ	มีการจัดหลายรูปแบบกว่า
จุดปฏิบัติงานเสริม	มีการจัดได้ 1 แบบ	ไม่มี
ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบต่างๆ		
พื้น	• ใช้วัสดุพื้นผิวแข็ง	• ใช้วัสดุพื้นผิวแข็ง
ผนัง	• คำนึงถึงเรื่องการระบายอากาศ	• มี แต่ไม่พอเพียง
เพดาน	• คำนึงถึงเรื่องการระบายอากาศ	• ไม่มี
ระบบต่างๆ	• มีหลักและเหตุผล	• มี แต่ไม่พอเพียง
การประยุกต์ใช้ให้เหมาะสมกับวิถีชีวิต และพฤติกรรมคนไทย	มีหลัก และ เหตุผล	ไม่มี

<u>สรุปแนวทางในการจัดวางผังสถาปัตยกรรมภายใน</u>

1. การเข้าถึงครัวได้จากบริเวณภายใน, จากที่จอดรถ , พื้นที่อื่นๆ การกำหนดตำแหน่งประตูไว้รองรับ อย่างน้อย 3 บาน
2. ผนังด้านที่ติดต่อกับ พื้นที่ภายในสามารถมองเห็นกันได้
3. ตำแหน่งศูนย์เก็บ (ตู้เย็น) ไม่อยู่ในมุมที่ยากต่อการเข้าถึง
4. การจัดกลุ่มทำงาน แบ่งเป็นส่วนหลักๆ ได้แก่
   4.1 ส่วนปฏิบัติงานหลัก
   4.2 ส่วนปฏิบัติงานเสริม

การจัด ควรมีความต่อเนื่องกัน ในการใช้งานเฉพาะอย่าง ต้องคำนึงถึงระยะห่างระหว่างจุดที่ใช้งาน หลักการเดียวกันกับสามเหลี่ยมปฏิบัติงาน (Work Triangle)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ลักษณะทางกายภาพ และองค์ประกอบภายใน นอกจากความพอเพียงแล้ว ยังต้องคำนึงถึงการระบายอากาศที่ดี ซึ่งถือว่าเป็นประเด็นหลักที่สำคัญสำหรับครัว

6. ลักษณะภายในที่ส่งผลต่อรูปทรงภายนอก ควรมีความกลมกลืน

7. การนำไปใช้กับบ้านจัดสรร กรณีศึกษา จากต้นแบบที่สรุปมาได้ 2 แบบ คือ แบบตัวแอล และ แบบตัวยู พอสรุปได้ดังนี้

ต้นแบบครัว แบบตัวแอล	ต้นแบบครัว แบบตัวยู
- ด้านกว้าง = 3.67 – 3.82 ม.	- ด้านกว้าง = 2.96 – 3.26 ม.
- ด้านลึก = 3.56 – 4.16 ม.	- ด้านลึก = 4.49 ม.
- ขนาดพื้นที่ = 13.07 – 15.89 $ม^2$	- ขนาดพื้นที่ = 13.30 – 14.64 $ม^2$

ครัวกลุ่มที่ 1 ที่มีขนาดเล็กกว่ามาตรฐาน คือ มีขนาด 6.25 – 6.8 $ม^2$

เฉลี่ยความกว้าง = 2.8 ม.

ความลึก = 2.44 ม.

ควรใช้ครัวต้นแบบตัวยู ด้วยการขยายความกว้างให้ได้น้อยที่สุด คือ 2.96 ม. และขยายความลึกเพิ่มให้ได้ = 4.49 ม. ซึ่งเท่ากับ เพิ่มจากครัวเดิมยื่นออกไป = 2.05 ม.

ครัวกลุ่มที่ 2 ที่มีขนาดเล็ก คือ มีขนาด 7.2 – 9 $ม^2$

เฉลี่ยความกว้าง = 3.2 ม.

ความลึก = 2.7 ม.

ควรใช้ครัวต้นแบบตัวยู โดยต่อความลึกให้ได้ 4.49 ม ซึ่งเท่ากับ เพิ่มจากครัวเดิมยื่นออกไป = 1.79 ม. ในส่วนของความกว้าง สามารถปรับใช้กับครัวต้นแบบได้เลย

ครัวกลุ่มที่ 3 ที่มีขนาดปานกลาง คือ มีขนาด 9.1 – 13.4 $ม^2$

เฉลี่ยความกว้าง = 3.84 ม.

ความลึก = 2.92 ม.

ควรใช้ครัวต้นแบบตัวแอล โดยต่อความลึกให้ได้ 3.56 ม. เป็นอย่างน้อย ซึ่งเท่ากับเพิ่มความลึกจากครัวเดิม ยื่นออกไป = 0.64 ม. ในส่วนของความกว้างสามารถปรับใช้กับครัวต้นแบบได้เลย

จะเห็นได้ว่าการนำไปใช้งานจริง จะพบข้อจำกัดที่เกี่ยวกับระยะห่างระหว่างตัวอาคารกับกำแพงด้านหลังอาคาร ซึ่งจะมีระยะประมาณ 2 ม. ดังนั้นส่วนที่ยื่นออกนอกตัวอาคารจึงไม่ควรเกินระยะดังกล่าว และส่วนที่จะยื่นต่อออกไปจะต้องสามารถคลุมถึง พ.ท. ศูนย์ปรุง (เตา) ซึ่งเป็นต้นกำเนิดของกลิ่น ควันและละอองน้ำมัน ทั้งนี้ด้วยเหตุที่ง่ายต่อการถ่ายเทอากาศภายในห้องครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

1. ต้นแบบที่ได้เป็นผลจากความต้องการพื้นที่ภายใน ดังนั้นในการนำไปประยุกต์ใช้กับสถานที่อื่นๆ ควรมีการศึกษาถึงรูปแบบโครงสร้างเฉพาะอาคารสถานที่นั้นๆ

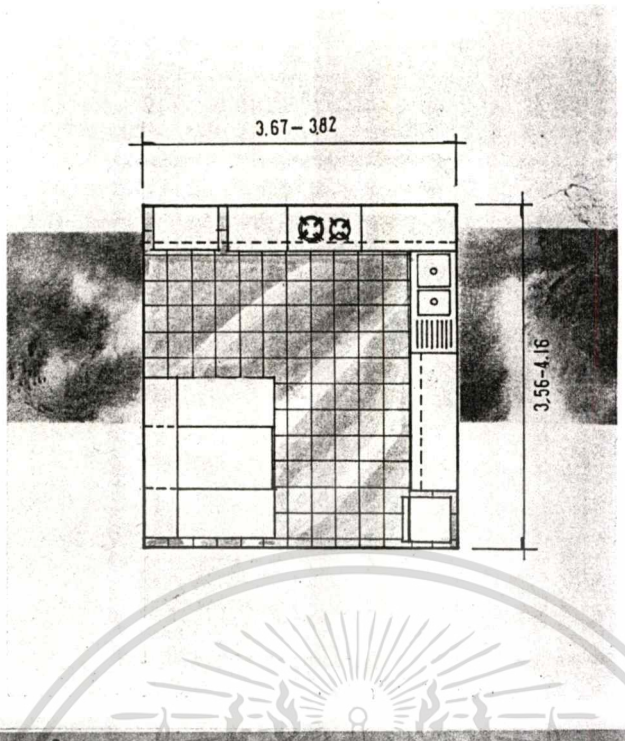
2. ด้วยเหตุที่การศึกษาเป็นเรื่องที่ศึกษาเกี่ยวกับกิจกรรมในงานครัว ผู้วิจัยจึงมุ่งประเด็นไปในทิศทางที่ศึกษาเกี่ยวกับอาหาร แต่พื้นที่ที่เกี่ยวเนื่อง เช่น งานซักรีด ควรมีการศึกษาถึงขนาดและพฤติกรรมการใช้งาน เพื่อให้ได้แบบอย่างที่ดียิ่งขึ้น

3. ต้นแบบนี้ได้ยกกรณีศึกษาเป็นกรอบในการคิด รูปแบบที่ได้จึงยังไม่เด่นชัดในแง่ของบรรยากาศโดยรวม ในการวิจัยครั้งต่อไป ควรมีการศึกษาถึงความหมายต่างๆ ที่จะสามารถแสดงออกได้ถึงความรู้สึกที่เป็นเอกลักษณ์ได้ดียิ่งขึ้น เช่น ความสัมพันธ์กับธรรมชาติ เป็นต้น

4. ควรมีการศึกษาเฉพาะจากผู้เชี่ยวชาญในด้านต่างๆ อันเกี่ยวกับระบบต่างๆ เช่น วิศวกร เป็นต้น เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เที่ยงตรง และเป็นประโยชน์

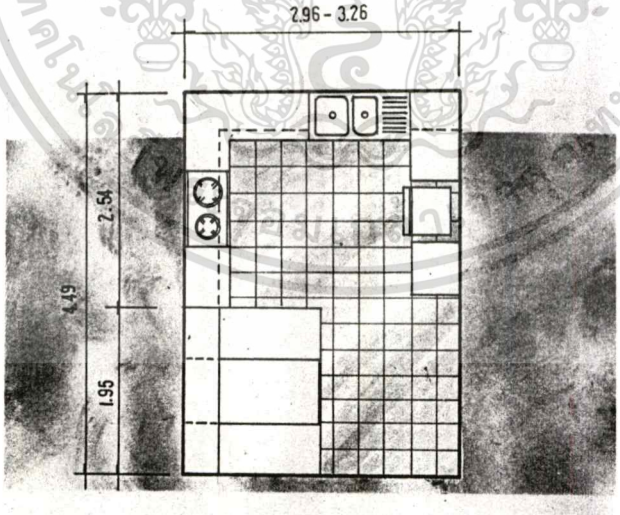
5. การศึกษาในเรื่องเกี่ยวกับเครื่องเรือนในจุดปฏิบัติงานหลัก ผู้วิจัยศึกษาสิ่งที่มีผลกระทบกับสภาพแวดล้อมภายใน ซึ่งได้แก่ ขนาด, สัดส่วน เท่านั้น ในเรื่องเกี่ยวกับวัสดุของเครื่องเรือน ประโยชน์การใช้สอยของเครื่องเรือน ควรมีการศึกษาอย่างละเอียดยิ่งขึ้น เพราะในปัจจุบัน มีรูปแบบต่างๆ มากมายรองรับอยู่ การศึกษาครั้งต่อไป ควรมีการปรึกษานักออกแบบเครื่องเรือน (Industrial Designer) เพื่อให้ได้ข้อมูลที่เป็นประโยชน์มากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ผังพื้นของครัวรูปตัว แอล

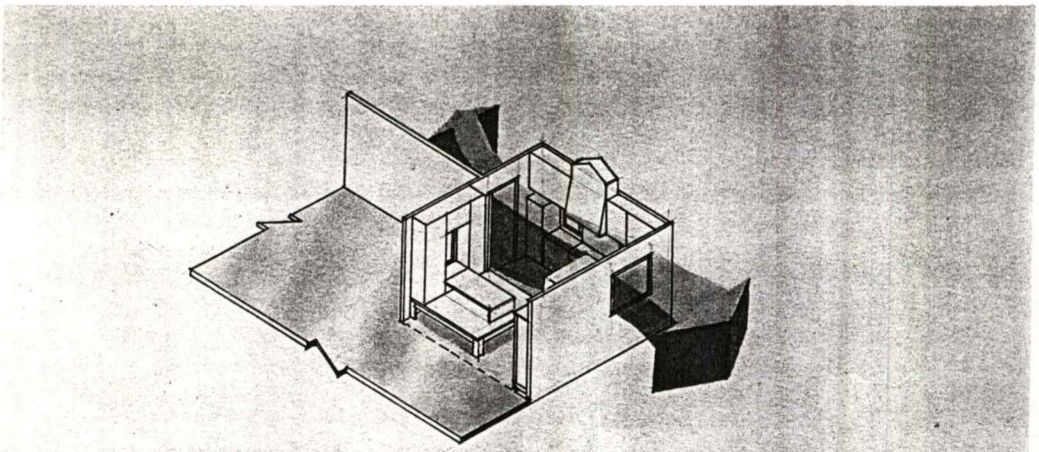
รูปที่ 5.4 แสดงผังการจัดวางของครัวต้นแบบ รูปตัวแอล



ผังพื้นของครัวรูปตัว ยู

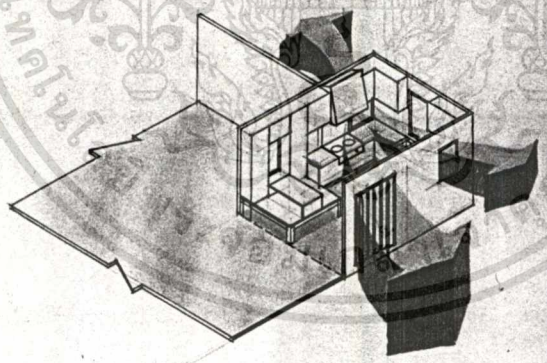
รูปที่ 5.5 แสดงผังการจัดวางครัวต้นแบบ รูปตัวยู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



การระบายอากาศของครัวต้นแบบ รูปตัว แอล

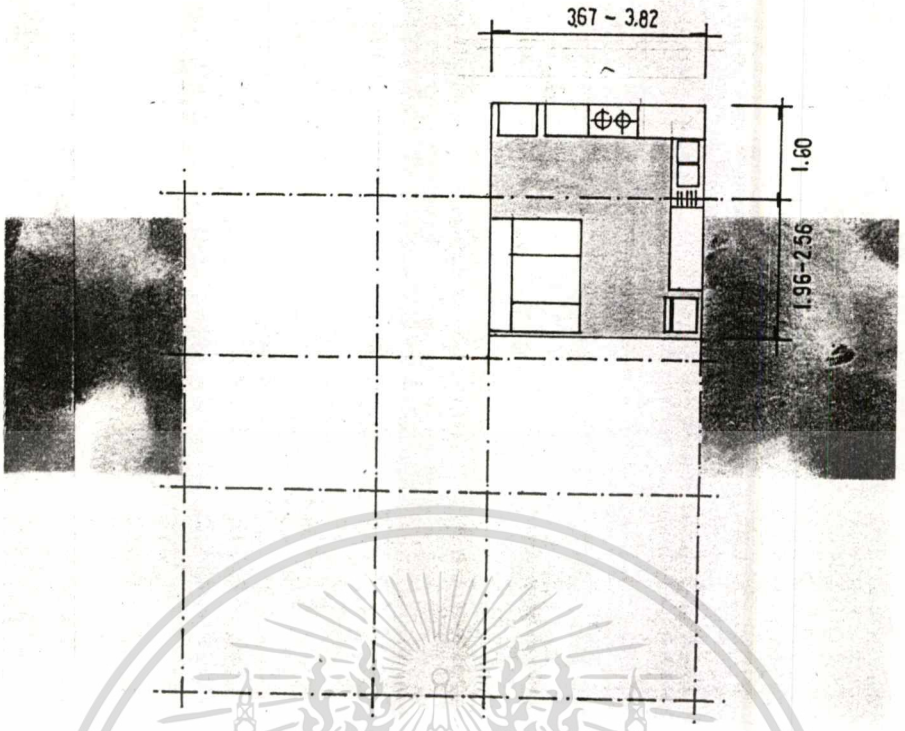
รูปที่ 5.6 แสดงการระบายอากาศของครัวต้นแบบ รูปตัวแอล



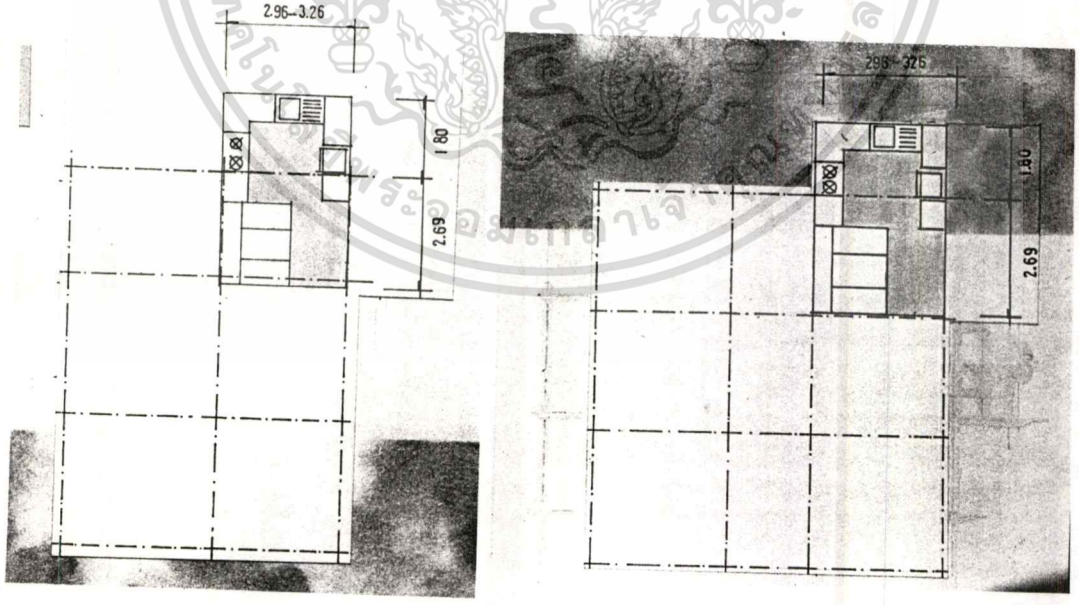
การระบายอากาศของครัวต้นแบบ รูปตัว ยู

รูปที่ 5.7 แสดงการระบายอากาศ ของครัวต้นแบบ รูปตัวยู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

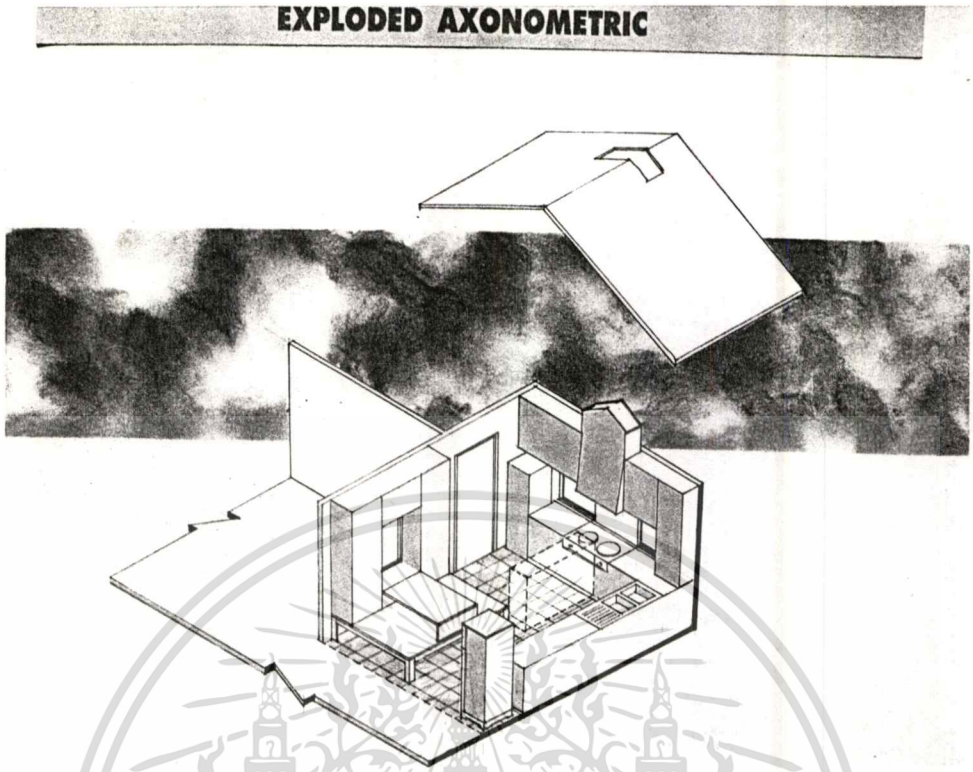


รูปที่ 5.8 แสดงการนำครัวต้นแบบไปใช้กับบ้านกรณีศึกษา ครัวรูปตัวแอล

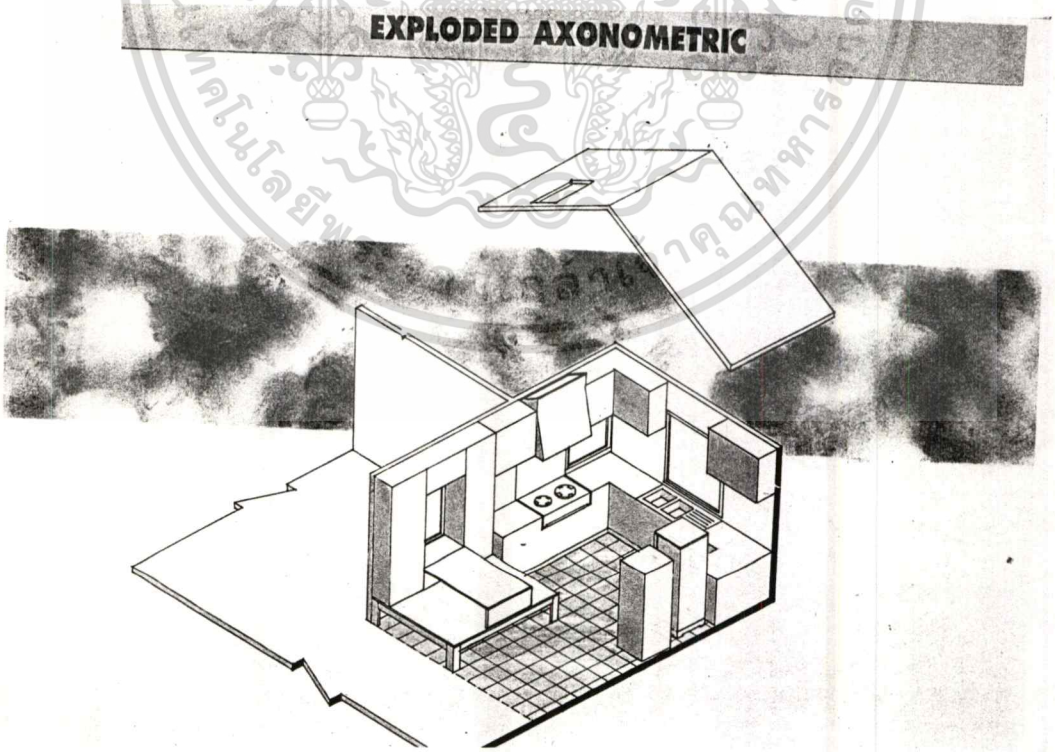


รูปที่ 5.9 แสดงการนำครัวต้นแบบไปใช้กับบ้านกรณีศึกษา ครัวรูปตัวยู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

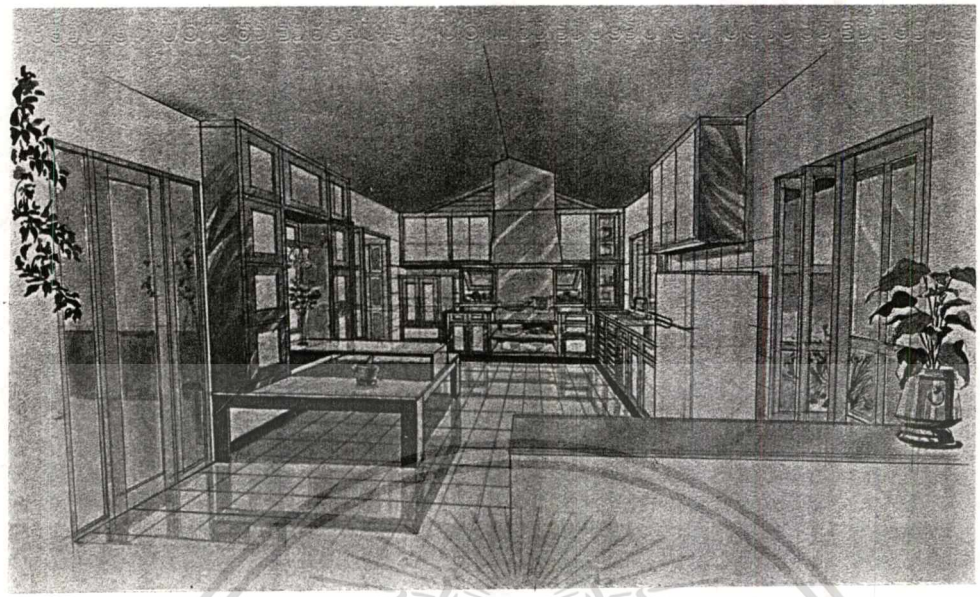


รูปที่ 5.10 แสดงองค์ประกอบต่างๆ ของครัวรูปตัวแอล (EXPLODED AXONOMETRIC)

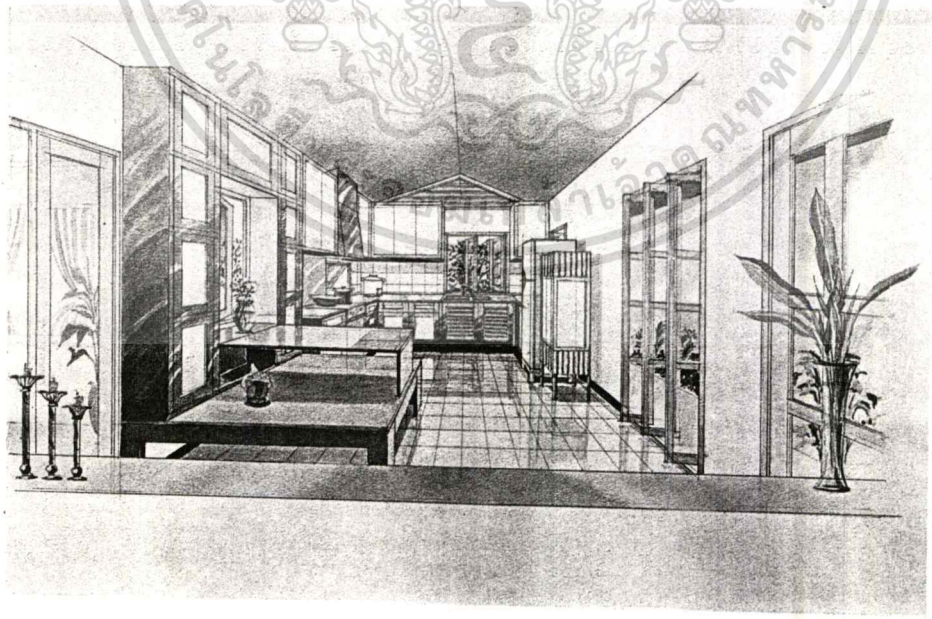


รูปที่ 5.11 แสดงองค์ประกอบต่างๆ ของครัวรูปตัวยู (EXPLODED AXONOMETRIC)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ ดัดแปลง เผยแพร่ หรือแสวงหาประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.12 แสดงทัศนียภาพของครัวต้นแบบ รูปตัวแอล



รูปที่ 5.13 แสดงทัศนียภาพ ของครัวต้นแบบ รูปตัวยู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

กาญจนา นาคสกุล . " คำเรียกสิ่งปลูกสร้างในสถาปัตยกรรมไทย. " รวมบทความสถาปัตยกรรมไทย 100 ปี พระพรหมวิจิตร , สมาคมสถาปนิกสยาม . กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์เมฆาเพรส , 2534.

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ส.จ.ล. สถาปัตยกรรมพื้นถิ่น . กรุงเทพฯ : ม.ป.ท. , 2525

คึกฤทธิ์ ปราโมช , ม.ร.ว. น้ำพริก . พิมพ์ครั้งที่ 1 . กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์สยามรัฐ , พ.ศ. 2535

ดนัย เยาหะรี . "กินอยู่อย่างไทยได้รสชาติ " ศิลปวัฒนธรรม , หน้า 41 - 43 สุจิตต์ วงษ์เทศ, บรรณาธิการ .กรุงเทพมหานคร. สำนักพิมพ์ บริษัท พิมเนศ พริ้นติ้งเซนเตอร์ , พ.ศ. 2540

ตุ้ย ชุมสาย , ม.ล. กินดีเพื่ออยู่ดี. สำนักพิมพ์ ข้าวฟ่าง , พ.ศ. 2536

ตรึงใจ บูรณสมภพ .ครัว . กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ สถาปนิค 76 และสำนักพิมพ์ ตะวันนา แอดเวอร์ไทซิ่ง , พ.ศ. 2520

นิธิ เอียวศรีวงศ์ . "วัฒนธรรมท้องถิ่น" มติชนสุดสัปดาห์ . ปีที่ 17 , ฉบับที่ 875 (ธันวาคม 2540) : 47

นุกูล ชมภูนิศ . บ้านไทยเอกลักษณ์ของชาติ . กรุงเทพมหานคร : กรุงสยามการพิมพ์ , 2527

นุกูล ชมภูนิศ . การศึกษาเครื่องเรือนเครื่องใช้ในครัวแบบดั้งเดิมของคนไทยในชนบทภาคกลาง . กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ โอเดียนสโตร์ , 2533

บัณฑิต จุลาสัย ."นานารูปแบบบ้าน" รูปแบบบ้านจัดสรร 39 , ม.ป.ท. 2539 : 20 - 30

บุญสนอง รัตนสุนทรากุล . "คนไทยกับครัวแบบตะวันตก" เฟอร์นิเจอร์รีวิว . ปีที่ 1 , ฉบับที่ 1 (กรกฎาคม 2540) : 30 - 31

บุญสิริ สุวรรณเพ็ชร์ . ปทานุกรมว่าด้วยการใช้สำนวนไทยเรียงลำดับตัวอักษรตั้งแต่ ก. ถึง ฮ. พิมพ์ครั้งที่ 1 . กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ โอ.เอส.พริ้นติ้งเฮ้าส์ , 2530

ประชาชาติธุรกิจฉบับพิเศษ , ตุลาคม 2538 - 7 ตุลาคม 2539

ประสิทธ์ ตินารักษ์ . "พฤติกรรมผู้ซื้อบ้าน ตลาดอสังหาริมทรัพย์ในเขตกรุงเทพ และปริมณฑล" รูปแบบบ้านจัดสรร 39 , ม.ป.ท. , 2539 : 48 - 52

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปรีชา ทิวะหุต . "เศรษฐกิจแห่งความพอเพียง" มติชนสุดสัปดาห์ . ปีที่ 18 , ฉบับที่ 904 (ธันวาคม 2540) : 31

พาศนา ตัณฑลักษณ์ . ภาวะภูมิอากาศกับการออกแบบอาคาร . กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์พิทักษ์อักษร , พ.ศ 2527 .

ไพโรจน์ แสงจันทร์ . สถาปัตยกรรมบ้านพักอาศัย . ตำราเอกสารวิชาการ ฉบับที่ 64 . ภาคผนวก ตำราและเอกสารวิชาการ หน่วยศึกษานิเทศก์ กมการฝึกหัดครู . กรุงเทพมหานคร : 2536.

พิทยา ว่องกุล . "ทางรอดของสังคมไทยในยุคโลกานุวัตรมุ่งเป้าการพัฒนาที่ชาติวิญญาณของชุมชน" มติชนสุดสัปดาห์ . ปีที่ 17 , ฉบับที่ 875 (พฤษภาคม 2540) : 26

วานิช จรุงกิจอนันต์ . "ครัวไฟ" ศิลปวัฒนธรรม , หน้า 80 - 81 สุจิตต์ วงเทศ, บรรณาธิการ. กรุงเทพมหานคร สำนักพิมพ์ บริษัท พิมเนศ พริ้นติ้งเซนเตอร์, พ.ศ. 2538

วิมลสิทธิ์ หรยางกูร . พัฒนาการแนวความคิด และรูปแบบงานสถาปัตยกรรม อดีต ปัจจุบัน อนาคต . สมาคมสถาปนิกสยาม . กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ บริษัท อัมรินทร์พริ้นติ้ง กรุ๊ฟ จำกัด, 2536

วิมลสิทธิ์ หรยางกูร . พฤติกรรมมนุษย์กับสิ่งแวดล้อมมูลฐานทางพฤติกรรมเพื่อการออกแบบและวางแผน . พิมพ์ครั้งที่ 2 กรุงเทพฯ : จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2530

ศูนย์วิชาการที่อยู่อาศัย การเคหะแห่งชาติ , "ก่อสร้างที่ดิน" มติชน , 25 มิถุนายน 2539, หน้า 18

สุจิตต์ วงศ์เทศ . "อาหารไทยแท้มีไหม" ศิลปวัฒนธรรม , หน้า 14 - 15 สุจิตต์ วงศ์เทศ, บรรณาธิการ . กรุงเทพฯ สำนักพิมพ์ บริษัท พิมเนศ พริ้นติ้ง เซนเตอร์ , พ.ศ. 2541

สุรพงศ์ อำพันวงศ์ . "ชีวิต และสุขภาพ" เดลินิวส์ . , 5 ตุลาคม 2540 , หน้า 15

สมภพ มานะรังสรรค์ "ปัญหาคุณภาพอาหารนอกบ้าน ไฟต้นลมที่ต้องรีบตัด" มติชนสุดสัปดาห์ .ปีที่ 17 , ฉบับที่ 875 (พฤษภาคม 2540) : 23

ฤทัย ใจจงรัก . เรือนไทยเดิม . กรุงเทพมหานคร : มหาวิทยาลัยศิลปากร , 2518

Beekman Guide to Kitchens . Beekman House A Division of Crown Publishers Inc. New York , 1977.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Jullius Panero and Martin Zelnik . Human Dimension & Interior Space a Source Book of Design Reference Stand . Whitney Library of Design . New York , 1979.

Mary Gilliatt . Making The Most of Kitchens & Dining Rooms . Orbis Publishing Limited . London , 1983

The House and Home Kitchen Planing Guide . The Housing Prerss Mcgraw - Hill Book Company New York , 1978

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก.

ก. ตัวอย่างแบบสอบถาม

แบบสอบถามประกอบการวิจัย
เรื่อง
ต้นแบบครัวไทยในบ้านพักอาศัย ประเภทบ้านจัดสรร ในเขตกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล กรณีศึกษา แบบบ้านเดี่ยว ขนาด 3 ห้องนอน

คำชี้แจง

โครงการวิจัยนี้ มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาแนวทางในการออกแบบห้องครัวที่เหมาะสมกับลักษณะการใช้งาน พฤติกรรมการทำครัว และ รับประทานอาหาร ทางด้านการจัดการโภชนาการ การเลือกเครื่องมือ เครื่องใช้ภายในครัว รวมถึงทัศนะต่างๆ ของคนไทยที่มีต่อห้องครัว เพื่อใช้เป็นแนวทางในการออกแบบครัว

ผู้วิจัยต้องการข้อมูลนี้เพื่อนำไปทำการวิจัยประกอบวิทยานิพนธ์ หลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาสถาปัตยกรรมภายใน เรื่องต้นแบบครัวไทยในบ้านพักอาศัยประเภทบ้านจัดสรร ในเขตกรุงเทพมหานคร และปริมณฑล กรณีศึกษา แบบบ้านเดี่ยว ขนาดสามห้องนอน

ดังนั้น จึงขอความกรุณาท่าน ตอบแบบสอบถามตามความจริง และความคิดเห็นของท่าน หรือหากท่านมีข้อคิดเห็น หรือข้อเท็จจริงประการใดที่เป็นประโยชน์ต่อการวิจัยในเรื่องนี้ ได้โปรดเขียนลงในที่ว่างท้ายแบบสอบถาม จะทำให้งานวิจัยนี้ได้ผล ตรงตามเป้าหมายยิ่งขึ้น

แบบสอบถามนี้ แบ่งออกเป็น 3 ตอน

ตอนที่ 1 สถานภาพส่วนตัว และ ส่วนที่เกี่ยวกับการรับประทานอาหาร

ตอนที่ 2 แบบสอบถาม ลักษณะของห้องครัวของท่าน และพฤติกรรมในการประกอบอาหาร

ตอนที่ 3 แบบสอบถามเกี่ยวกับทัศนคติต่อห้องครัวสำเร็จรูป และ การจัดแบ่งเนื้อที่ครัวของบ้านจัดสรร

ขอให้ท่านตอบแบบสอบถามทุกข้อ

(กรุณาเปิดหน้าต่อไป)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 1

1. เพศ ( ) ชาย ( ) หญิง อายุ ( ) 20-30 ปี ( ) 31-40 ปี
   ( ) 41-50 ปี
2. อาชีพ..... สถานภาพ
   ( ) โสด ( ) สมรส
3. จำนวนสมาชิกในครอบครัว ( ) 1-3 คน ( ) 4-6 คน ( ) มากกว่านั้น
4. จังหวัดที่ท่านอาศัยอยู่ในปัจจุบัน ( ) กทม.
   ( ) ต่างจังหวัด.....โปรดระบุ
5. ประเภทที่อยู่อาศัยของท่าน ( ) บ้านเดี่ยว ( ) ทาวน์เฮ้าส์
   ( ) ตึกแถว ( ) อาคารชุด(คอนโดฯ)
6. ท่านรับประทานอาหารที่บ้าน มื้อใดบ้าง
   ( ) มื้อเช้า ( ) มื้อกลางวัน ( ) มื้อเย็น
7. ท่านนั่งรับประทานอาหารบริเวณใดของบ้าน

มื้อเช้า	มื้อกลางวัน	มื้อเย็น
( ) ห้องครัว	( ) ห้องครัว	( ) ห้องครัว
( ) เคาน์เตอร์บาร์	( ) เคาน์เตอร์บาร์	( ) เคาน์เตอร์บาร์
( ) ห้องทานอาหาร	( ) ห้องทานอาหาร	( ) ห้องทานอาหาร
( ) อื่นๆ	( ) อื่นๆ	( ) อื่นๆ

8. โดยปกติ ท่านจัดการอาหารภายในบ้านอย่างไร
   ( ) ซื้ออาหารสำเร็จนอกบ้าน ( ) ทำอาหารทานเอง ( ) อื่นๆ
9. ลักษณะอาหารที่ท่านชอบ หรือ รับประทานเป็นประจำเสมอในชีวิตประจำวัน
   ( ) อาหารไทย ( ) อาหารจีน
   ( ) อาหารฝรั่ง ( ) อื่นๆ.....(โปรดระบุ)
10. ประเภทอาหารที่ท่านรับประทานเป็นประจำ
    ( ) อาหารจานเดียว ( ) ข้าว พร้อม กับข้าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11. ท่านประกอบอาหารทาน ด้วยวิธีใดเป็นประจำ (ทุกอาทิตย์)

( ) ผัด ( ) ต้ม, นึ่ง ( ) ย่าง ( ) ทอด ( ) อื่นๆ

1……1……1……1……1……

2……2……2……2……2……

3……3……3……3……3……

4……4……4……4……4……

5……5……5……5……5……

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 2

1. ส่วนที่เป็นครัวของบ้านท่าน อยู่บริเวณไหน

( ) หน้าบ้าน ( ) กลางบ้าน

( ) ด้านหลังของตัวบ้าน ( ) ด้านหลังนอกตัวบ้าน(ต่อเติมออกไป)

2. รูปทรงของห้องครัว

( ) ( )





( ) ( ) ที่โล่งไม่มีรูปทรงที่แน่นอน



3. ห้องครัวของท่าน มีประตูทางเข้า-ออก กี่บาน

( ) 1 บาน ( ) 2 บาน

( ) 3 บาน ( ) อื่นๆ .....(โปรดระบุ)

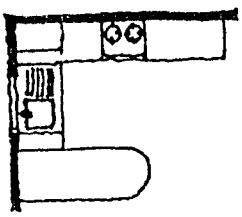
4. ห้องครัวของท่าน มีหน้าต่างกี่บาน

( ) 1-3 บาน ( ) 4-6 บาน ( ) มากกว่า 6 บาน

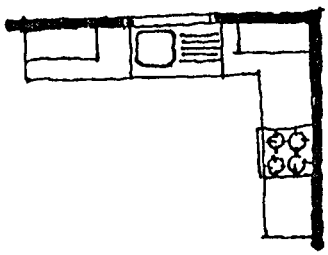
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. แบบการจัดวางครัวของท่านเป็นแบบใด

( )



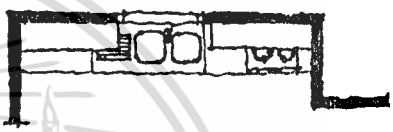
( )



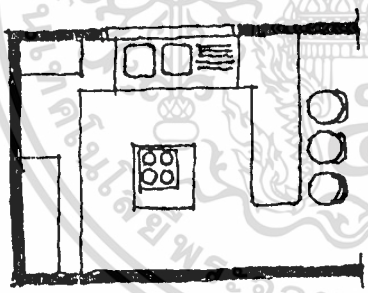
( )



( )



( )



( ) ไม่มีรูปทรงที่แน่นอนปรับเปลี่ยนง่อย

6. พื้นครัวของท่านใช้วัสดุอะไร ( ) ไม้ ( ) กระเบื้องเซรามิคปูพื้น
( ) พื้นหินอ่อน, แกรนิต ( ) พื้นหินขัด
( ) กระเบื้องยาง ( ) อื่นๆ.....โปรดระบุ

7. เวลาปรุงอาหารในครัว มีคนเข้าออกในครัวกี่คน

( ) 1 คน ( ) 2 คน ( ) มากกว่า.....โปรดระบุ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. อาหารที่ทำ ครั้งละกี่อย่าง ( ) 1-3 อย่าง ( ) 3-5 อย่าง ( ) มากกว่า 5 อย่าง

9. นอกจากเครื่องใช้ อุปกรณ์ภายในครัวที่จำเป็นแล้ว ท่านต้องการเครื่องมือ เครื่องใช้ เหล่านี้หรือไม่

( ) ต้องการ ( ) ไม่ต้องการ

.....	เครื่องซักผ้า	.....	เครื่องปั่น/บด	.....	ตู้อบขนม
.....	เครื่องล้างจาน	.....	ตู้แช่แข็ง	.....	เตาไมโครเวฟ
.....	กระทะไฟฟ้า	.....	ที่รีดผ้า	.....	เครื่องดูดควัน
.....	เครื่องผสมอาหาร	.....	หม้อต้มกาแฟ	.....	อื่นๆ .....

11. ท่านหุงต้มอาหารด้วยเชื้อเพลิงอะไร ( ) เตาถ่าน ( ) เตาแก๊ส ( ) เตาไฟฟ้า

12. อิริยาบทขณะประกอบอาหารของท่าน เป็นลักษณะใด

( ) ยืน ( ) นั่ง ( ) ควบคู่กันไป

13. ท่านเคยทำอาหารที่มีกลิ่นฉุน รสจัด (ตัวอย่าง เช่น ผัดพริกแกง ปลาร้า ปลาเค็มทอด ฯลฯ) หรือไม่

( ) เคย ทำเป็นประจำ ( ) นานๆ ครั้ง

14. ท่านระบาย ควัน กลิ่น ด้วยวิธีใด

( ) เปิดประตู หน้าต่าง ( ) ใช้เครื่องดูดควัน ( ) ทั้ง 2 อย่าง

15. วิธีที่ท่านใช้ระบายกลิ่น และควัน ได้ผลดีหรือไม่

( ) ระบายได้ดี ( ) ระบายได้ช้า

16. ลักษณะการเสริฟอาหารของท่าน เป็นอย่างไร

( ) รอทำเสร็จทุกอย่าง แล้วยกไปที่โต๊ะในคราวเดียวกัน

( ) ทยอยเสริฟเป็นจานๆ ไป

17. เมื่อทานอาหารเสร็จ ท่านเก็บล้างที่ไหน

( ) อ่างล้างจานในครัว

( ) อ่างล้างจานหลังบ้าน

( ) บริเวณอื่นๆ .....(โปรดระบุ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 3

โปรดดูภาพประกอบ เพื่อการพิจารณาของท่าน

1. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรกับรูปแบบครัวที่ทันสมัยน่าใช้นี้.....

   .....

2. ท่านคิดว่าครัวแบบนี้เหมาะกับการปรุงอาหารหนักๆ เช่นอาหารไทย หรือไม่

   .....

   .....

3. ถ้าท่านจะตำน้ำพริกกะปิ ท่านจะทำบริเวณไหน

   ( ) ยืนตำบนโต๊ะ ( ) ทำที่หลังบ้าน

   ( ) นั่งตำที่พื้น ( ) เลิกความคิดที่จะทาน

4. ถ้าให้ท่านเลือกใช้ชุดครัวนี้ในบ้านของท่าน ท่านจะเลือกหรือไม่.....
   เพราะเหตุใด.....

   .....

   .....

   .....



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

นายศักดิ์ชัย พิเชียรวงศ์ เกิดวันที่ 4 พฤศจิกายน 2509 ที่จังหวัดชลบุรี สำเร็จการศึกษา ครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต (ศิลปอุตสาหกรรม) จากสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง ปีการศึกษา 2533 ทำงานในบริษัท ทัสค์ จำกัด ในตำแหน่ง พนักงานเขียนแบบตกแต่งภายใน และบริษัท อัลเทอร์เนท อินเตอร์ จำกัด ในตำแหน่ง ผู้จัดการฝ่ายออกแบบ ปัจจุบันทำงานออกแบบตกแต่งภายในอิสระ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้