

保できると望ましい。

⑥ 公共施設は、食事サービスを始めとし地域の相互扶助の活動に対して、優先利用を進めること

⑦ 公共施設においては、活動団体専用のロッカーの継続的使用を認める

公共施設においても、上記団体が活動するのに必要とする機器が、収納できる専用ロッカーや収納場所を確保する。使いやすい場所にあることも留意すべき点である。

表 4-2 専用厨房と公共施設厨房の比較

| | 専用厨房 | 公共施設の厨房 |
|-------|--|--|
| 共通機能 | ① 処理、調理ゾーン（流し） ② 熱機能（コンロ） ③ 膳機能（作業台） | |
| 専用機能 | ④ 処理の空間 ⑤ 浄機能（洗浄機、食器保管庫） | |
| 専用設備 | ・ スチームコンベクション ・ 洗浄機 ・ 食品保管庫 | |
| 手洗い | 設置が営業許可の条件 | 設置されていない施設あり |
| 収納空間 | 事務スペースが別室で確保 | 活動団体が専用で利用できる収納空間の確保 |
| 調理能力 | ・ 対象事例においては、専用厨房は、公共施設厨房の約3倍の調理能力がある。 ・ ボランティアによる調理は、有償で働く場合の約2倍以上の人数で調理を行っている。 | |
| メリット | ・ 設備を充実させることができる ・ 機能的に配置することができる ・ 事務室など必要な部屋を備える ・ 独自の活動が展開できる。 | ・ 光熱水費代を公共施設がもつことが多い。 ・ 自分たちで設備の管理をしなくてもよい ・ 活動を地域に見せやすい ・ 参加しやすい |
| デメリット | ・ 設備の維持管理を行わなければならない。 ・ 維持管理費がかかる ・ 収益をあげて事業継続が必要 | ・ 場所取り、物品置場など、施設の管理に従わなければならない |

6) 住民参加型厨房の基本指針

配食サービスを中心とした住民参加型厨房の基本モデルの考え方を下記のようにまとめる。

表 4-3 専用厨房と公共施設厨房の比較

| |
|--------------------------|
| その1. <ワークスペース・センター方式>の提案 |
|--------------------------|

ワークテーブルを真ん中に配置し、設備部分を周囲に配する。

配食サービスでは、お弁当箱の詰め合わせの作業が大きな比重をしめる。この作業を円滑に行うために、大きなワークテーブルが有効である。また、少数のプロが働くのではなく、より多くのセミプロ化した住民が働くので、各自が役割をもって取り組むためには、周囲に設備機器が配置されていると分担がしやすい。

その2. 設備部分の配置は、作業手順に沿った順番で配置する。

機器を扱って料理を作るときに、どこから食材を取り出し、どのように下調理し、加熱用の鍋やフライパンなどの道具類はどこにおいておくのかなど、調味料や副資材などの置き場も含めて、いかに整理するのか、明確にルールを定め、スムーズに作業が進められるように調整することである。

例えば主力の機材であるガスレンジを扱う担当者は、すぐそばに食品をストックしておく冷蔵庫があれば、大型冷蔵庫まで取りにいかなくてもすむ。炊飯器から右端のガス台に続く加熱ラインを、左からコールドテーブル、ガス台、コンビオーブンの順に並べば、調理作業に関連性が生じ、スムーズになる。

その3. 通路は、両側が作業スペースの場合は 140cm、片側の場合は 110cm を確保する。

*上記の通路が確保できない場合

- ① ワークテーブルの一部コールドテーブル（冷蔵庫がついているテーブル）とし、加熱調理を行う際も、冷蔵庫に食品をとりに行かなくても済むようにする。
- ② 友一友が行っていたように、キャスター付きの配膳台に御櫃（御飯）をのせて、配膳台として使用しているワークテーブルの周囲を移動させる方法もある。狭い通路空間であっても、工夫によって対応することができる。
- ③ 声かけで対応する方法もあるができれば配置や機器で解決を図りたい。

その4. 加熱調理機器の設置については、安全性に十分に配慮する。

特に、危険が伴うのが、加熱調理機器である。

- ① 出入り口付近や、人がたまるカ所に加熱調理機器を設置しない。
- ② 加熱調理機器を背中合わせに設置しない方がよい。

例えば、コンロと回転釜の組み合わせが考えられる。回転釜は鍋を傾けさせて汁をあけるので、汁が飛んで、コンロを使って加熱調理をしている後ろ向きの人

が足を滑らせることがないように留意する。設置している場合は、安全管理を徹底させる。

7) 住民参加型厨房の段階的な整備内容

住民参加型厨房のあり方をめぐり、これまで検討してきたが、厨房整備の幅の広さを実感するに至った。公共施設厨房から、公設民営厨房、専用厨房と3段階のレベルに応じて、望ましい整備内容についてまとめたのが、表4-4である。

まず、公共施設であっても必要なのが「手洗いの設置」である。東京都食品製造業等取締条例では、週1回以上一回20食、1日50食以上であれば、手洗いの設置等が義務付けられる。公共施設厨房においては、定期的な場の使用（週1回程度から週2回以上まで）や隣接した専用の収納スペースの確保という点からして、確保されていない公共施設が一般的である。家庭用の加熱機器では、100食程度の調理は難しいことを、業務用のコンロやオーブンを持ち込んで活動している赤とんぼの活動が実証している。業務用コンロや大なべが洗える大型シンクの設置などが望まれる。さらに、会食のできる空間と隣接して使えるようになっていると使い方の幅が広がる。

公共施設の次のステップとして公設民営厨房をとりあげた。甲府・食事サービスをすすめる会の厨房はここに位置づけられる。既存の施設をそのまま使わなければならない制約条件は大きいですが、光熱水費等の免除がうけられやすいこともメリットとなっている。空間を変えることは難しいが、業務用のコンロやスチームコンベクションオーブンのような効率のよい加熱調理機器など設備等は独自に設置することができる。専用化が図られれば、公共施設の一時利用の際に問題となった利用回数の制限や物品の保管の問題は解決する。

専用厨房であれば、厨房の設計から自分たちの考えで建設することができる。洗浄設備や食器保管庫の設置により、お弁当箱の洗浄と管理を充実させることができる。

隣接した空間としては、①会食のできる会議室、②事務室、③トイレ、④更衣室（可能であれば）の設置、⑤下処理室、⑥地域交流スペースの設置が検討される。

公共施設は、設備上の問題を抱えながらも、だれもが参加しやすい場所であり、活動を地域に知らせる効果もある。公共施設が住民参加型食事サービスの活動に拓かれた場所となると共に、専用厨房においても、使いやすい安全な厨房の計画に、今回のレポートが役立つことを心より願っている。

住民参加型食事サービス業務
既存施設の機能評価と改善案の提案

平成 24 年 3 月 30 日

ツカモト・アンド・アソシエイツ I N C .

塚本 貞省

施設の機能評価と改善計画の実務

既存の建物や設備を活用する難しさと将来への対応

今回厨房設備の機能の実態を評価しようとする施設は、あらかじめ事業として計画したり、建物や諸設備を新規に用意して業務を開始するものはほとんどなく、その多くが既存の公共施設や調理実習室や様々な事情によって不使用となった物件を利用して調理や食事の配送を行っているものである。したがって機能的にも効率的にも大きなハンディキャップを負っているのがほとんどである。しかも他の地域コミュニティの諸活動と共同で利用するという条件も加わり、調理や配膳、配送などについても十分な作業時間を確保できない場合が多い。さらに基本的にはボランティア活動の一環として行うという前提に立つものであるために、運営そのものにも、設備の改善や諸経費の捻出等にも常に資金不足の問題を抱えているか、あるいはまったく改善予算が確保できない状態が普通である。

そのような多くの不利な条件に耐えながら日夜サービス活動を実施している人々に対し、その施設の機能性やキッチン機材の不備をあげつらうのは、当事者たちに対してやや酷な思いを感じないでもないが、調理施設の良否は一般の目から見ても分かりにくく、評価を下しようがないというのが実情であり、ここはかえって事情をあまり詳しくは知らない者のほうがストレートな意見を述べることができるという観点に立ち、キッチン設計を業務とするものから見た機能の評価を行い、問題点を指摘していくこととする。現状の物件が今回指摘するアドバイスによって簡単に手を加え、改修していけるとも思えないが、何らかの標準的な評価が行われていれば、是正工事を行う際にも、新規に施設を設計するときにも、大きな誤りを冒すことなく、一定水準以上の機能を確保するための参考となると思われる。ここでは数多い実例のうちから四つの物件を抽出し、それぞれの設備のよいところ、悪いところ（ほとんどがこちらを指摘することになると思われるが）を列挙し、並行して、もし同様のスペースが用意されているとしたら、どのようにキッチンのレイアウトを行えば、限られたスペースの中で機能が確保され、よりスムーズな作業が可能となるのかの提案を試みる。

改善提案の主旨

- (1) は友・友（吹田市）の、小型のスペースながら比較的効率的にプランさ

れている例で、多少のアレンジによってさらに機能向上が見込まれるであろうという点を評価し、(2)のゆうあい福祉公社(調布市)のサンプルでは、機材が多く設置されている割には作業の内容や安全性や効率が不十分な点が見受けられるので検討を行い、どこに問題があるかを記述する。(3)の食事サービスをすすめる会(甲府市)の項では、スペース的には余裕があるのに機能が分断され、働き手に負担をかける作業環境となっているものを根本的に組み直すにはどうすればよいかを提案することとし、(4)の井の頭コミュニティセンター(三鷹市)の場合には調理実習教室を食事サービス用施設として併用している条件にあつて、両方の機能を確保しながら、何を加えれば大量の食事を供給するための機能を保持できるようになるか、その対策を講じることとする。

それぞれの改善提案に関しては、コストや工事工程や設備容量などの問題はあえて考慮せず、必要な機能や機材は導入して機能の向上をはかり、よりパワフルで効率のよいキッチンはいかにあるべきかということをテーマとしてプランを作成した。調理施設の安全面や衛生面への配慮は妥協できるものではなく最高のレベルを標準とすべきものであり、安易な妥協はキッチンの環境を一気に悪化させてしまうという意識が必要だからである。またそこに添付したプランは、建物全体の広さや柱の位置、外壁の形状などの条件は守りつつその中で最適のレイアウトはいかにあるべきか(あるべきであったか)を提示したものであり、既存設備に手を入れて改修するための提案を行ったものではない。しかしながらそのプランを参考とすることによって、新規にキッチンを計画する場合には、どのような点に留意すべきかは類推できるはずであり、参考資料として活用可能なものと考えてよい。

もちろんいかに優れたプランであってもコスト的に実現不可能なものは検討する意味を持たないという異論もあるには違いないが、施設にかかわる投資や諸費用であれば、その価値や社会的な目的に鑑み、様々な企業の協力を要請してコスト調整を行ったり、事業活動を通じて、毎年少しずつでも、得られる利益の中から償還していく方式がないわけではないし(その計画の保証を各自自治体に行ってもらうなど)、『意思あれば道あり』の精神をモットーとしたい。

計画の起案者や実務取扱担当者たちがあまりにも現状に苦慮し、コストや設備条件の許される範囲のみで物事を計画し推進していこうとするならば、今後提出されるごく狭い範囲の追加工事や機材の入れ替えなどが改善計画の標準となり、ますます発想の自由が許されなくなってくるものである。そのようなことがしきたりとなってしまうと、本件のようにわが国の将来の社会生活に大きな影響を持つ活動が非常に小さなものとなり、いつまでたっても地域の廃物利用の域から脱することができなくなってしまう。関係者は、その小さな責任を将来の壮大な事業に結び付けるべく、個々の物件は100㎡に及ばず、配食数も

100食内外のスケールであったとしても、気宇壮大な精神を持ち、堂々とした発想により、事業を進めていくことが必要であり、積極的な姿勢を持つことが望まれる。

平成24年3月30日

塚本 貞省

(ツカモト・アンド・アソシエイツINC.)

ケース 1 友・友 (大阪府吹田市)

調理配食数 102 食

配食時間 昼食 (自主事業)、夕食 (市からの委託+自主事業) 年中無休
365 日

既存設備に関する評価

- ・ キッチンスペースは小さいが、まとまりは悪くない。スペース中央に大型のワークテーブル (2 槽シンク付き) を配しているため、下処理作業、仕掛品の一時保管、調理後の料理の盛り付けなど、多用途の利用でき、働きやすい条件が確保されている。キッチンの奥のほうに加熱用の器具が並べられ、前室の左側に食器・什器類の洗浄設備が配置されており、狭いながらも、機能が作業の手順ごとに分離されているのもよい。また調理機材の中にはコンビオーブーンも含まれているとのことであるが、小型のキッチンではあっても幅広いメニューへの対応を可能としており、調理作業にも余裕をもたらす。相当高価な器具であるのに、このキッチンに導入した担当者の決断は高く評価してよい。
- ・ ただし、食材の保管や作りかけの食品をストックしておいたり、弁当として配食するための調理後の料理を冷却保管し、作業を安全にするための機能は持ってないと思われる。夕食サービスのみで、作業時間も 3 時間程度であるために、大型施設のような作業中の食中毒発生危険はないかもしれないが、より安全で安定した作業を確保するためには、冷貯蔵設備の充実が必要である。
- ・ 配食数も 100 余りであり、調理するボリュームはそれほど大きくはないと思われるが、加熱調理ラインが弱く (小型の機材ばかり)、能力も不足している。どのようなメニューにも迅速な作業手配ができるように、煮る、焼く、揚げるなどの機能を充実させ、だれがどの機器を扱うのか、明確な作業区分を割り当てられるようにできれば、機能性は向上し、同じスペースで、今後昼食サービスを開始するようになったとしても、それほど負担には感じられなくなるはずである。

改善提案のポイント

- ・倉庫、事務室等のスペースを変更し、倉庫の外壁を右側に 600 ミリほど拡張し、有効幅 1500 ミリのストレージを設け、右側に設ける壁に沿って現在不足している冷蔵、冷凍機能を加え、食材のストック容量を増やす。このことによって、ストックする食品のボリュームを増やすことだけでなく、作業途中の食材や仕掛け品の保管にも利用することができるようになり、食べ物を長時間キッチンの室温内に放置しておく危険を減らすことができるようになる。
- ・左側壁面に沿った加熱機器の奥行きを大きくし、作業に余裕を持たせる。器具の奥行きが増えることによって調理作業中の圧迫感が緩和され、気分的なゆとりが与えられるようになる。
- ・調理作業の性質から考えて炊飯と汁物（みそ汁やスープなど）は他の調理作業からは独立し、加熱を終えればすぐに盛り付けという流れになるので、中央に配したワークテーブルの搬出側に近い側（スケッチで見ると下側）に移動し、調理作業とは分類することとした。
- ・コンビオーブンは既存サイズのモデルをそのまま使用することとし、周辺のテーブル類の機能を変更し、清掃しやすく、食材や水滴が床にこぼれおちない構造とする。オーブンの機能をより充実させるために上火式ブローラー（サラマダーブローラー）を追加する。焼き物に使用したり、料理の仕上げを行ったり、コンビオーブンが使用中だったりしたときに補助用機材として利用することができ、調理中の手待ち時間を少なくする効果がある。
- ・中央のシンク付きワークテーブルの機能は変わらないが、できるだけ広いスペースがとれるようにより大型化し、加熱ライン側にコールドテーブル（下ごしらえを終えた食品を保管する）を差し入れて、調理中に食品を出し入れするためにあちこち移動する必要がないようにする。このことによって作業中の人の交差が減少し、より狭い通路幅でも作業を行うことができるようになり、スペースの無駄遣いを削減することができるようになる。
- ・その他の機材として、冷蔵庫を増設したラインにブラストチラー（急速冷却用冷蔵庫）を追加し、調理後にすぐに料理を冷ますことができるようにする。コンビオーブんとともにキッチン内の機材としては高価な器具であるが、今後のシステムには不可欠の機材であり、標準化する。購入の予算補助として監督官庁に折衝し、補助金などの拠出を依頼することとする。その他小型の真空パックマシンも、今回のそれぞれのキッチン内の標準装備としたい。
- ・今回の施設改善レポートの中では取り上げてないが、加多厨（東京都八王子市）の厨房は、既存施設の中でも比較的機能がよくまとめられている例である。昼食に 180 食近い配食を行っているが、友・友の規模を大きくしたよう

な内容で、加熱ラインが、中央部にセットされた盛り付け用ワークテーブルを取り巻く形でキッチンが構成されており、作業の流れや食材の加工プロセスとも設備がよくマッチしている事例とってよい。事務室や休憩室、なども調理施設とは分離して設けられており、作業中の床の状態も清潔に保たれており、機器そのものの仕上げやアSEMBリー（組み立て）技術を向上させれば、かなり高いレベルの調理施設としての、モデルケースにもなろう。

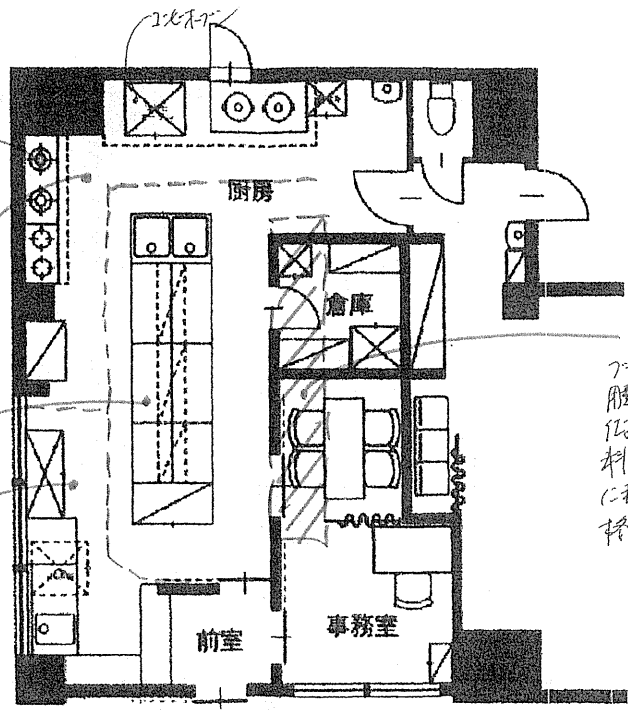
加糖調理工程
能力不足。コシホテニ導入の
決断は可能工場の他の
調理機能が無い。

加糖調理工程

下処理+密封工程

食器・容器の洗浄工程

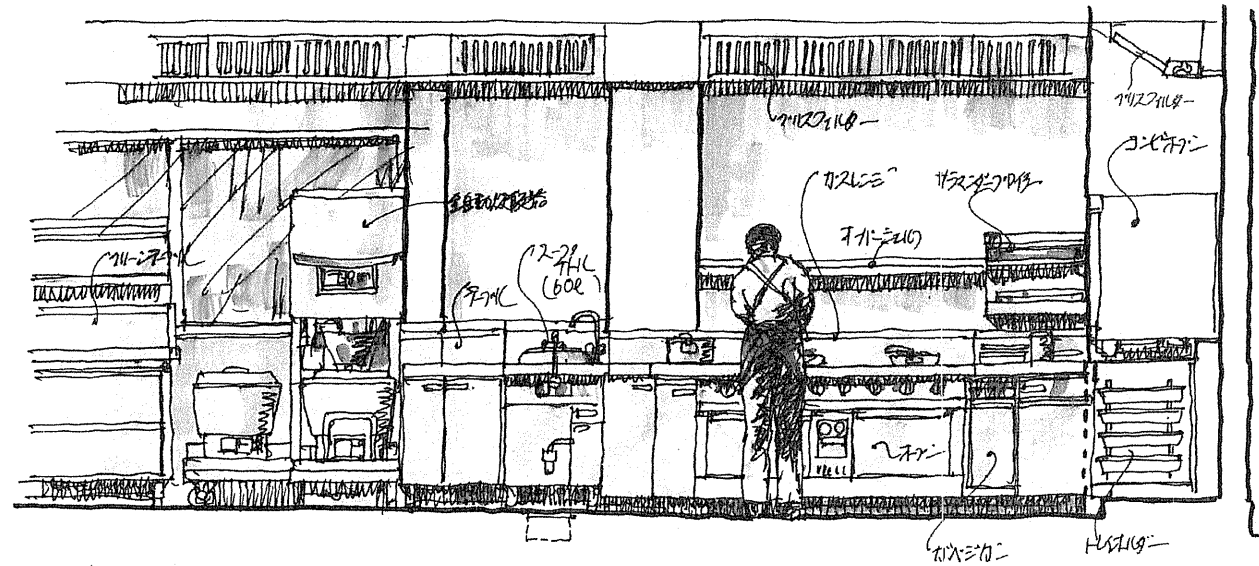
小スペースから、作業
ごとに工程が区分されてあり、
調理中に交差する点がほとんど
なく、効率がよい。



この部分に、冷蔵庫、冷凍庫、
ワタシチー、真空パック機などが
用意されている。食材の保管、
仕分けのストック、出荷前の
材料を保存しているための
に利用でき、食品管理の安全性が
格段に向上する。

左又 友・友
1/50 Appro
3/26/2012

キッチン前詳細
天井・友友クッキングライン
ELEVATION 1/200 APPROX. 3/26/2012



ケース 2 調布ゆうあい福祉公社 (東京都調布市)

調理配食数 100食 プラス 同館に勤務する職員数十名
配食時間 昼 100食、夕 100食 年中無休 365日活動

既存設備に関する評価

- ・キッチンの機材の選定やレイアウトを見ると、設計時には館内に勤務する職員のために食事を提供するための設備（定食方式の職員食堂）として計画されたもののように見える。順次食事を提供していく社員食堂と、仕出し作業に近い料理配食サービスでは、キッチンのスタイルにも使い方にも大きな違いがあり、現場で作業に当たるスタッフにはかなりの苦勞が伴うことと思われる。これは複合的な役割を持たされるフードサービス全般に言えることであり、今後どちらを主体とするかによってキッチンのスタイルが変化していくと思われる。
- ・既存のレイアウトから見て検討を要すると思われるのは、機器を扱って料理を作るときに、どこから食材を取り出し、どのように下調理し、加熱用の鍋やフライパンなどの道具類はどこにおいておくのかなど、調味料や副資材などの置き場も含めて、いかに整理するのか、明確にルールを定め、スムーズに作業が進められるように調整することである。
- ・例えば主力の機材であるガスレンジを扱う担当者は、すぐそばに食品をストックしておく冷蔵庫がなく、メニューごとに食品の取り出しのために大型のドアを開けてウォークインクーラーに出入りしなければならないので、炊飯器から右端のガス台に続く加熱ラインを、左からコールドテーブル、ガス台（回転釜とどちらかを選ぶ）、コンビオープンの順に入れ替えれば、調理作業に関連性が生じ、スムーズになるのではないか。
- ・回転釜は食品の取り出しや作業終了後の清掃などで釜本体を傾げるために、周辺に水が飛散することが多く、後ろ向きに立ってガスレンジを扱うコックは足を滑らせてしまう恐れがある。両方の器具を扱う担当者に周知させ、作業中の安全を確保するように教育することが必要と思われる。
- ・食事の配送前に料理をボックスに詰める作業を行うためのテーブル（器具リストの 30）のサイズがやや小さいように見える。まだこのエリアには余裕がありそうなので、図面下部の部分に予備のテーブルを追加し、盛り付けスペ

ースを広げることが推奨される。

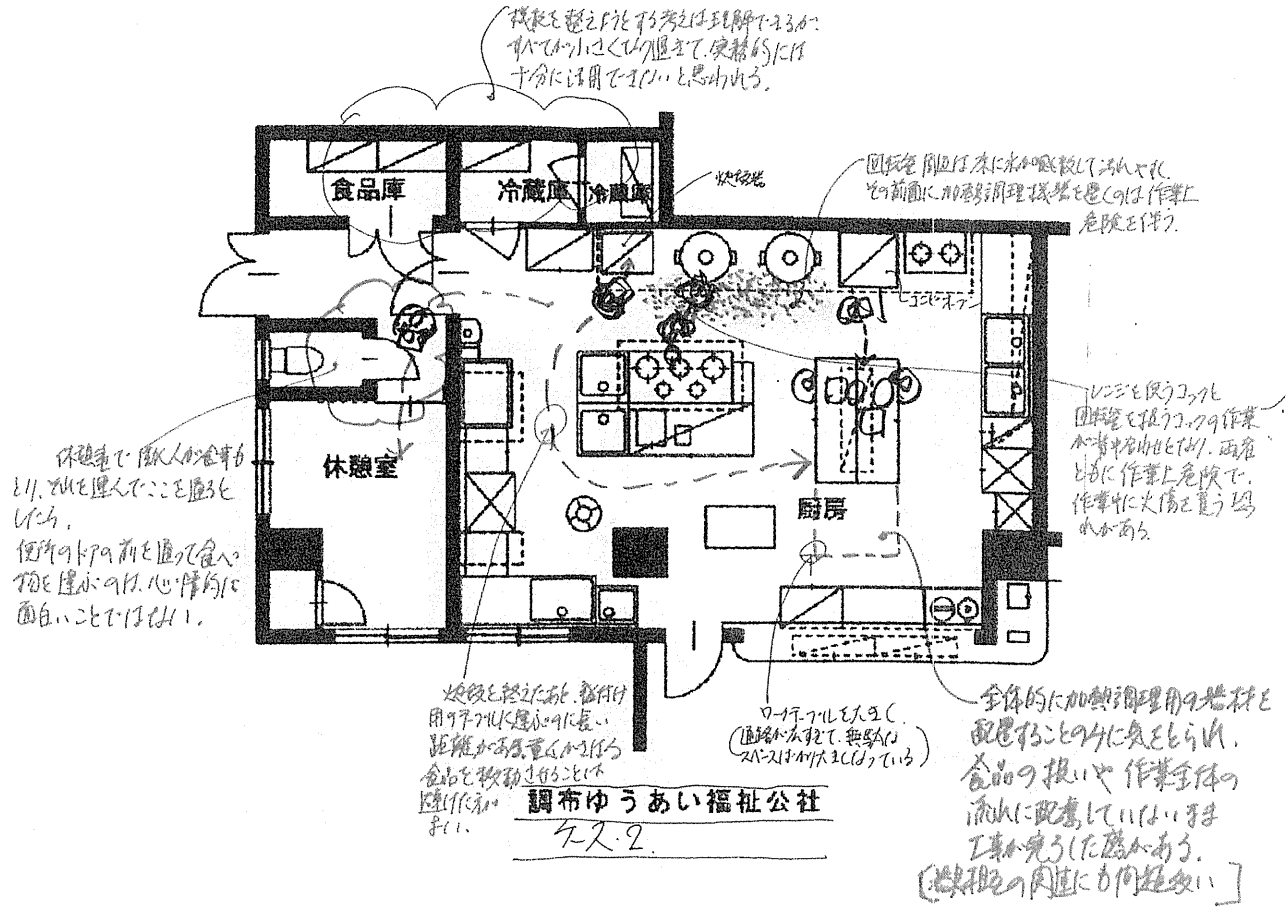
- ・休憩室の入り口に配置されているトイレットは、休憩室が試食や働く人たちの反省会を兼ねた会食にも使用されるのであれば、ドアの位置を変えたほうがよい。キッチンで盛り付けられた料理を休憩室に運ぶときに、便所のドアの前を歩いていくのは精神的に面白いものではなく、検討を要する（この部屋が純粋にロッカールームのみの機能で使用されるなら、このままでも問題は無い）。このような施設においては作業に参加する人々の交流がチームワーク形成や士気向上のために重要な要素となるということも聞いており、ダイニングルームが職員の利用で満席になっていて厨房作業員の休憩に使用できない状況であるなら、単純なロッカールームとしてではなく、会食施設としても利用できるよう考慮したほうがよい。

改善提案のポイント

- ・スペース上部のエリアを組みかえ、トイレット、ストレージ、ウォークインクーラー（フリーザーを含む）の配置を変更し、組みかえる。それぞれのサイズも、実務的に有効な 1800 ミリを基本とし、大型の冷蔵庫には歩いて入るウォークインドアと、小分けにした食材（国際規格のホテルパンに入れる）を外から出し入れできるリーチインドアの両方を取り付ける。
- ・コンビオーブンはフルサイズパン使用のモデルで、間口 500 ミリ余りのスリムタイプのものであるのでそれを利用する。ドアの開く方向にトレイを一時的に置いておくためのワークテーブル（有効間口 600 ミリ程度。スペースが不足するときには 450 ミリでも可）をはさむ。この作業スペースは今回は炊飯器と兼用する。
- ・メインとなるガスレンジは奥行きが深いフルサイズ・ヘビーデューティモデルとし、レンジ下部の 1 台分をデッキオーブン（固定式オーブン）とし、コンビオーブンの補助としたり、故障した際の予備の役割を持たせることとする。残りのスペースはキャビネットベースとし、フライパンやストックポットの収納場所としておく。
- ・さらにレンジの右隣にグリドル（平滑に研磨した鋼板の表面が同じ温度となるように設計された器具＝固定式のフライパンとして使用する）を配置し、作業の迅速化をはかるとともに、メニューのバラエティを広げられるようにする。フライヤー（電気）も標準装備とし、ガスレンジばかりに頼らないクッキングシステムを作り上げる。またこれらの機材の導入は、作業分担を容易とし、昼・夕の食事サービスに係わる負担

を軽減し、職員の人たちへの食事サービスもスムーズに行えるようになる。

- キッチンの中央に大型のワークテーブルをセットし、下拵えから調理補助、盛り付け作業までの様々な機能を兼用して行えるようにする。テーブル下部にはコールドテーブル、ブラストチラーを用意し、反対側は調理道具や各種の什器類の保管キャビネットとしておく。
- 館内勤務の職員に対する食事のサービスも2～3品から選べる程度のサービスを可能とするよう、ディッシュアップラインを整える。
- 休憩エリアのスペースを広げ、同時に利用できる人数を増やす。キッチンとの間仕切りに工夫を加え、狭い部屋の中に閉じこもる閉塞感を感じさせないようにする。換気方式は天井排気システムを採用し、キッチン内の作業環境を改善する。この方式は他のキッチンでも導入をはかる。



ケース 3 甲府・食事サービスをすすめる会

(山梨県甲府市)

| | |
|-------|----------------------|
| 調理配食数 | 約 100 食 |
| 配食時間 | 夕食のみ 週 3 回 (毎週月・水・土) |

既存設備に関する評価

- ・提供された資料のみでは事情がよくわからないが、厨房と表示されている左側の小さなスペースに比べ、右側の配膳室と表示されたエリアはほぼ 3 倍ほどあり、その下部に仮設パーティションで囲んだ下処理室のようなものが設けられている。配膳室のさらに右側に事務室と表示された部屋があるところから見ると、この部分は集会か食堂か休憩室として利用されていたものだろうか。そうであるなら厨房から食事を提供するための通路なり、カウンターなりが設けられていそうなものであるが、そのような開口部もなく、ふたつのエリアは壁によって完全に寸断されている。ということは以前はここ（現在の厨房エリア）は外部の催し物などのための倉庫か何かであったのを、給食サービスを開始するにあたって必要最小限の厨房器具を並べて厨房に変更し、調理したものを建物の外を通過して盛り付けエリアに運ぶのは問題ありということで、通路代わりに囲いを作ったものと見える（恐らくそのときは配膳室となっている部分は別の用途で使用で、キッチンとして使えなかったのであろう。そしてその後厨房作業の配膳室として提供された）。そのような経緯の憶測を前提として以下の評論を進める。
- ・厨房側で料理したものを物品の搬入エリアを通過して配膳室に運ぶのは非常に面倒なことである。一般に食品や汁物は重量があり、重くてかさばるために、一品ごとに運んでいくことによって多くの労力が費やされ、疲労が蓄積し、効率も極端に低下する。配膳室が使用できるようになった時点で、厨房と配膳室との間をつなぐドアを設けたり、両方を連結するパススルータイプの冷蔵庫、ウォーマー、またはカウンターなどを設け、直接往来ができるようにすべきであった。いったん設備を搬入してしまうと、改造工事が難しくなるという悪しき実例の典型であろう。したがって少なくとも冷蔵庫 1 台分とパススルーキャビネット 1 台分（合わせて間口 2～2.5 メートル）を設置できる開口部を開け、器具を入れ替えるか、ふたつのスペース間の食品を出し入れ