

การศึกษารูปแบบครัวในบ้านพักอาศัยของผู้มีรายได้น้อย โครงการบ้านเอื้ออาทรรังสิตคลองสาม มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบการต่อเติมครัวที่สามารถสนองตอบต่อกิจกรรมและพฤติกรรมการใช้งานของผู้อยู่อาศัยและนำผลมาสรุปเป็นแนวทางในการออกแบบครัวสำหรับบ้านที่มีพื้นที่จำกัดหรือใช้กับรูปแบบอาคารที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน โดยศึกษาแนวคิดทฤษฎีเกี่ยวกับพื้นที่ใช้สอยมาตรฐานที่อยู่อาศัยของผู้มีรายได้น้อย กฎหมายควบคุมอาคารลักษณะของความเป็นไปได้ของการต่อเติมครัว และวิถีชีวิตรูปแบบของครัวบริบทแบบไทยการใช้อุปกรณ์ที่มีลักษณะของครัวหนักเมื่อเปรียบเทียบกับอิทธิพลของรูปแบบครัวตะวันตกที่มีผลต่อการจัดวางให้สามารถสอดคล้องต่อพฤติกรรมการใช้งาน

ในการวิจัยใช้แบบสำรวจสังเกต กับกลุ่มประชากรทั้งหมด 477 หลังคาเรือน และใช้แบบสอบถาม แบบสัมภาษณ์ และแบบสำรวจสังเกต แบบมีโครงสร้างกับกลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 หลังคาเรือน ผลการศึกษาพบว่ากลุ่มตัวอย่างเกือบทั้งหมด (ร้อยละ 96) มีการต่อเติมพื้นที่ครัว ซึ่งในรูปแบบของการต่อเติมสามารถสรุปออกเป็น 3 รูปแบบคือ ต่อเติมแบบก่ออิฐฉาบปูนปิดด้านหลัง ล้อมถาวร ต่อเติมแบบเปิดโล่งด้านหลัง และต่อเติมแบบมีทั้งปิดล้อมด้านหลังและเปิดโล่งด้านข้าง ซึ่งส่วนใหญ่พบว่าต่อเติมแบบปิดล้อม (ร้อยละ 61.2) ดังนั้นลักษณะของกิจกรรมและพฤติกรรม รวมถึงรูปแบบการจัดวางเครื่องมืออุปกรณ์ต่าง ๆ ก็ย่อมมีความแตกต่างกันในบางอย่าง คือ

การต่อเติมแบบปิดล้อม(ก่ออิฐฉาบปูน)ไปทางด้านหลังพบว่าพื้นที่ใช้งานตามพฤติกรรมอยู่ระหว่าง 4.1-13 ตารางเมตร ซึ่งส่วนใหญ่จัดเฟอร์นิเจอร์แบบเข้าที่ทั้งส่วนปรุงและล้างเป็นแบบฝังเคาน์เตอร์ ส่วนพื้นที่ครัวเคม (บริเวณหน้าห้องน้ำ) จะใช้วางชั้นวางของหรือ จุกบริเวณวางหม้อหุงข้าว กาน้ำร้อน และเครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ อุปกรณ์หลักที่ใช้คือ เตาแก๊ส 1 หรือ 2 หัว (มีสัดส่วนเท่ากัน) อ่างล้างจานแบบ 1 หลุม ชั้นวางของ และตู้กับข้าว

ต่อเติมแบบเปิดโล่งพบว่าพื้นที่ใช้งานตามพฤติกรรมอยู่ระหว่าง 4-11 ตารางเมตร จะเป็นการต่อเติมแบบกึ่งถาวรคือเฟอร์นิเจอร์ลอยตัว มีอุปกรณ์หลักคือ เตาแก๊ส อ่างล้างจาน (แบบใส่กะละมังนั่งล้างกับอ่างสำเร็จรูปมีสัดส่วนเท่ากัน) ชั้นวางของ ส่วนพื้นที่ครัวเดิม (บริเวณหน้าห้องน้ำ) ถูกใช้เป็นพื้นที่วางชั้นวางของเช่นของแต่งตัว หรือบริเวณวางหม้อหุงข้าว กาน้ำร้อน และเครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ หรือวางตู้กับข้าวซึ่งลักษณะการใช้พื้นที่ใกล้เคียงกับการต่อเติมแบบปิดล้อมไปทางด้านหลัง

และการต่อเติมแบบทั้งปิดล้อมไปทางด้านหลังและเปิดโล่งไปทางด้านข้างพบว่าพื้นที่ใช้งานตามพฤติกรรมอยู่ระหว่าง 6-13.4 ตารางเมตร ในส่วนบริเวณต่อเติมปิดล้อมด้านหลังเป็นบริเวณจัดอุปกรณ์ที่ไม่ใช่ประกอบอาหารหนักเช่น ตู้กับข้าว บริเวณวางหม้อหุงข้าว กาน้ำร้อน และเครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ หรือตู้เย็นหรือแบ่งเป็นที่พักอาศัย เป็นต้นส่วนพื้นที่ต่อเติมแบบเปิดโล่งด้านข้างกลายเป็นพื้นที่ประกอบอาหารหนักซึ่งอุปกรณ์ก็เป็นลักษณะลอยตัวคือเตาแก๊ส อ่างล้างจาน และชั้นวางของสำเร็จรูป ส่วนพื้นที่ครัวเดิม (บริเวณหน้าห้องน้ำ) มีการขยายห้องน้ำหรือใช้วางชั้นวางของรวมถึงปล่อยโล่งเป็นทางสัญจร ส่วนตู้เย็นจากการสำรวจส่วนใหญ่พบว่ามักจัดในตำแหน่งใต้บันไดห้องนอนประสงค์

โดยสรุปพบว่า พื้นที่ครัวตามพฤติกรรมที่ต้องการน้อยที่สุดคือ 4 ตารางเมตรและมีรูปแบบครัวที่เป็นเคาน์เตอร์ คล้ายครัวตะวันตกแต่ไม่เป็นระบบครัวสามเหลี่ยม เพราะมีส่วนปรุงส่วนล้างเป็นหลักและมีตู้กับข้าวเป็นตัวประกอบที่สำคัญ ซึ่งสามารถสรุปเป็นแนวทางการออกแบบได้ 3 รูปแบบ คือการต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลัง การต่อเติมแบบเปิดโล่ง และการต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลังและเปิดโล่งด้านข้าง และจากผลสรุปสามารถที่จะสรุปเป็นแนวทางการออกแบบได้ทั้งหมด 3 รูปแบบ คือ แนวทางที่กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในการต่อเติม แนวทางการออกแบบจากการใช้พื้นที่ที่น้อยที่สุด และแนวทางการออกแบบที่ถูกต้องตามหลักข้อบัญญัติควบคุมอาคาร

The study of kitchen designs in the houses of less income earners at Rangsit Khlongsam Uea Arthon Housing Project is for the purpose to find out the styles of kitchen extension that are suitable to serve the user activities and their behaviors and then summarized the findings to provide guidelines for kitchen designs in small houses of limited area or for houses of similar characteristic. The research began at studying the theoretical concepts relevant to the standard using area in the houses of less income earners along with Housing Control Law regarding possibility of kitchen extension, such research also goes in line with the observations on Thai ways of using heavy kitchen equipment and then compare it against western influences that effected the fixing of kitchen appliances to suit the user behaviors. Questionnaires, structure interview and survey forms were being used with 477 households. Questionnaires were distributed to the maximum and researcher was able to collect responses from 50 households. Results found that most of the sample groups (96 percent) have extended their kitchen area that can be summarized in 3 styles as follows: extension with rear area surrounded with permanent brick walls coated with cement, extension with open rear area, extension with closed rear area and open side. Majority found (61.2 percent) extension with rear

area surrounded with walls. Therefore, the user activities and behaviors in using the kitchen and the style of arranging the kitchen appliances are different such as: Extension with surrounded walls (brick walls coated with cement) at the rear found utilized area between 4.5 – 16.6 square meters. Most furniture is permanently fixed. The food preparation and wash areas are build-in counters, the former kitchen area (in front of bathroom) is used to place shelves or pantry set (rice cooker, kettle, water filter) or food cabinet etc. Main equipment comprising gas stove with 1 or 2 heads (same proportion), single sink, shelves and food cabinet.

Extension with open rear area comprising a useful area between 4-11 square meters in semi-permanent style, with unfixd furniture. Main kitchen equipment are gas stove, dishwashing basin (sit and wash or sink in same proportion). Shelves in the former kitchen area (in front of bathroom) used to place shelves or pantry set (rice cooker, kettle and water filter) or food cabinet. Utilized area is similar to those of the permanently closed rear area.

Extension with closed rear area and open side comprising a utilized area between 6 -13.4 sq. meters. The closed rear area is for non-heavy cooking equipment such as food cabinet and pantry set (rice cooker, water filter and kettle) or refrigerator or used as residing area, etc. The open side area is used for heavy cooking activities with main unfixd equipment such as gas stove, sink and ready-made shelves. The former kitchen area (in front of bathroom) used as extended bathroom or placed shelves or leave vacant as walkway. Most refrigerators are put under the staircase near all-purpose room.

Conclusion as designer's guidelines for the extension with rear area surrounded with brick walls, this gives the advantage of permanence and good order to keep cooking equipment in separate sections or able to construct built-in counters of I or L shape. The lower part should be left vacant for convenience of keeping tools and equipment. Built-in shelves to keep equipment are necessary due to Thai style cooking needs various kinds of tools and equipment. However, since the regulations restricted the extension design, therefore, air ventilation space can be drilled solely at the side to allow maximum air flow, either as an open space or as a window that can be open and shut. Materials used should be strong and easy to clean, etc.