

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

การวิจัยเรื่องรูปแบบครัวในบ้านพักอาศัยของผู้มีรายได้น้อยโครงการบ้านเอื้ออาทรรังสิต คลองสาม มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบครัวโครงการบ้านเอื้ออาทร ทั้งที่มีการต่อเติมและการจัดภายในพื้นที่ครัวเดิม รวมถึงศึกษากิจกรรมพฤติกรรมและแนวทางการจัดวางครัวเมื่อมีการต่อเติมพัฒนารูปแบบครัวรวมทั้งรูปแบบการใช้พื้นที่ครัวเดิมให้มีการใช้งานได้อย่างเหมาะสม เพื่อสรุปเป็นแนวทางทางการจัดพื้นที่ครัวที่สามารถตอบสนองต่อพฤติกรรมการใช้สอย

ประชากรที่ทำการศึกษาคือผู้อยู่อาศัยภายในบ้านเดี่ยว 2 ชั้น โครงการบ้านเอื้ออาทรรังสิต คลองสาม ซึ่งในปัจจุบันมีจำนวนบ้านพักอาศัยจำนวน 477 หลังคาเรือนขนาดพื้นที่ประมาณ 19.5-21 ตารางวา ณ ช่วงเวลาที่ทำการเก็บข้อมูลพบว่า จำนวนผู้รับอนุญาตบ้านแล้วมีทั้งสิ้น 468 หลังคาเรือน จากจำนวนผู้อยู่อาศัยทั้งหมด 477 หลังคาเรือน แต่จากการสำรวจพบว่าจำนวนผู้เช่าอยู่อาศัยจริงมีจำนวน 394 หลังคาเรือน จึงทำการแจกแบบสอบถามให้ได้จำนวนมากที่สุด ซึ่งจากการเก็บข้อมูลกลุ่มตัวอย่างได้ทั้งหมด 50 หลัง

จากการศึกษาสามารถจำแนกหัวข้อการสรุปผลการศึกษาได้ดังนี้

- 5.1 สรุปผลการวิจัย
- 5.2 อภิปรายผลการศึกษา
- 5.3 ข้อเสนอแนะ

ผู้พักอาศัยภายในที่พักอาศัยของผู้มีรายได้น้อยโครงการบ้านเอื้ออาทร รังสิตคลองสามที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 49 หลังคาเรือน พบว่า ส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุระหว่าง 25- 59 ปี สถานภาพส่วนใหญ่สมรส จำนวนสมาชิกที่อาศัยอยู่ภายในบ้านส่วนใหญ่จำนวนตั้งแต่ 3-5 จำนวนเด็กภายในบ้านพักอาศัยต่อหนึ่งหลัง ส่วนใหญ่มีเด็ก 1 คน การศึกษาส่วนใหญ่อยู่ในระดับมัธยมศึกษา อาชีพส่วนใหญ่เป็นพ่อบ้าน/แม่บ้านและรับจ้าง รายได้ต่อเดือนของผู้พักอาศัยมากกว่าครึ่งอยู่ในระดับ 10,000 – 20,000 บาท ภูมิลำเนาเดิมของผู้พักอาศัยก่อนที่จะมาอยู่อาศัยภายในโครงการบ้านเอื้ออาทร ส่วนใหญ่อยู่ในกรุงเทพฯ ข้อสังเกตพบว่า อาชีพส่วนใหญ่ของผู้พักอาศัยภายในบ้านเอื้ออาทรเป็นพ่อบ้าน/แม่บ้าน ซึ่งผู้ที่ให้สัมภาษณ์เป็นพ่อบ้าน/แม่บ้านเป็นเพียงผู้พักอาศัยซึ่งเป็นบิดา มารดาของเจ้าของบ้าน ซึ่งในช่วงเวลาที่สัมภาษณ์ เจ้าของบ้านหรือบุตรของผู้ตอบทำงาน ฉะนั้นในความเป็นจริงแล้วอาชีพของเจ้าของบ้านส่วนใหญ่เป็นพนักงานบริษัททั้งเอกชนและรัฐวิสาหกิจซึ่งทำงานในโรงงานพื้นที่ใกล้บ้านและไกลออกไปสาเหตุที่ย้ายจากที่อยู่เดิมมีสาเหตุต่างๆ ดังนี้ เป็นบ้านเช่า

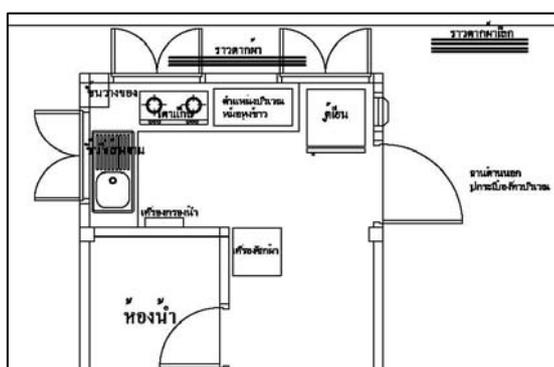
5.1 สรุปผลการวิจัย

5.1.1 รูปแบบการต่อเติมพื้นที่บริเวณครัวรวมถึงการใช้พื้นที่เดิมมีข้อสรุปดังนี้

ในจำนวนกลุ่มตัวอย่างที่ทำการเก็บข้อมูล พบว่า เกือบทั้งหมด มีการต่อเติมร้อยละ 96 ในส่วนที่ไม่ได้มีการต่อเติมเนื่องจากการเป็นอยู่อาศัยแบบเช่าจึงไม่มีสิทธิ์ที่จะต่อเติม นอกจากนี้ยังอยู่ในกำลังคิดที่จะต่อเติมดังนั้นกลุ่มตัวอย่างที่อาศัยภายในโครงการบ้านเอื้ออาทรจำเป็นต้องมีการต่อเติมพื้นที่ครัว ซึ่งเป็นพื้นที่ใช้งานที่มีความสำคัญจึงต้องให้ความสำคัญ จากการศึกษาจากกลุ่มตัวอย่างพบว่ากลุ่มที่มีการต่อเติมนั้นสามารถต่อเติมได้หลายรูปแบบ แยกเป็นรูปแบบดังนี้คือ

1. การต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลัง(ก่ออิฐฉาบปูน)
2. การต่อเติมแบบเปิดโล่งด้านหลัง
3. การต่อเติมแบบมีทั้งปิดล้อมด้านหลัง และเปิดโล่งด้านข้าง

5.1.1.1 การต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลัง(ก่ออิฐฉาบปูน)



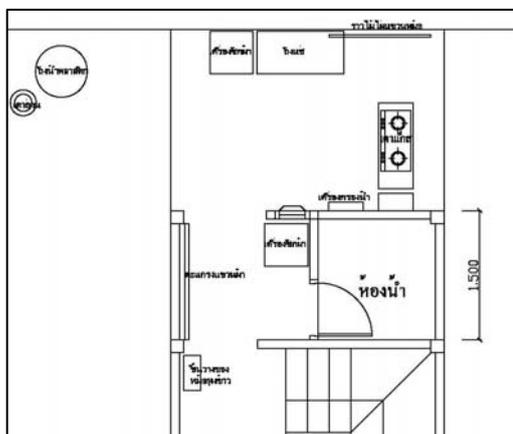
ภาพที่ 5.1 ภาพแสดงตัวอย่างครัวต่อเติมแบบปิดล้อมและจัดครัวเป็นรูปแบบเคาน์เตอร์

ผลสรุปการต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลังร้อยละ 63.8 ทางด้านกายภาพพบว่า การต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลัง นั้นมักจัดครัวเป็นเคาน์เตอร์ทั้งรูปตัว L และตัว I หรือถ้าหากไม่ได้สร้างเป็นเคาน์เตอร์ถาวรก็จะเป็นเฟอร์นิเจอร์ลอยตัวเช่นตู้กับข้าวพร้อมอ่างล้างจาน หรือเคาน์เตอร์ลอยตัวพร้อมตู้กับข้าวและใช้เฟอร์นิเจอร์สำเร็จรูปร่วมกับเคาน์เตอร์ด้วยเช่นกันรวมถึงลักษณะการทำ

เคาน์เตอร์จะปล่อยโล่งด้านล่างเพื่อความสะดวกต่อการเก็บและหยิบจับอุปกรณ์เนื่องจากมีพื้นที่ที่แคบ วัสดุที่ใช้พื้นและผนังกรุกระเบื้องเคลือบและหลังคาส่วนใหญ่ไม่ตีฝ้าปล่อยเห็น โครงหลังคาและฝ้าแบบโครงคร่าว T-BAR ลักษณะของการเจาะช่องระบายอากาศและช่องแสงครีวที่มีการต่อเติมแบบปิดล้อมนั้นมึวิธีการเจาะช่องแสงหรือช่องระบายอากาศ คือ หน้าต่างบานเกล็ดกระจก อิฐบล็อกมีช่องระบายอากาศ หน้าต่างบานเปิดกระจกและพัดลมดูดอากาศ ส่วนการเจาะช่องแสงคือการเว้นช่องแสงในส่วนบริเวณหลังคา รวมถึงการใช้ Glass box ในผนังบางส่วน และการแก้ปัญหาโดยการใช้นั่งเป็นแผงตาข่ายเหล็กโดยรอบซึ่งสามารถช่วยระบายอากาศ และเปิดช่องแสงได้เป็นอย่างดี

ครีวที่มีการต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลังมีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 4-13 ตารางเมตร จากผลการสำรวจพบว่าพื้นที่ครีวเดิมมีพื้นที่ 2.25 ตารางเมตรพื้นที่ต่อเติมด้านหลังมีพื้นที่โดยประมาณ 4.5 ตารางเมตร สาเหตุที่มีพื้นที่มีพื้นที่มากกว่านี้เนื่องจากมีการใช้พื้นที่ด้านข้างแต่ไม่มีการต่อเติม ซึ่งลักษณะการต่อเติมมีข้อจำกัดในเรื่องกฎข้อบังคับทำให้พื้นที่ใช้สอยที่จำกัดด้วยเช่นกัน อุปกรณ์หลักที่ใช้ในครีวที่มีการต่อเติม คือ เตาแก๊ส แบบ 1 หรือ 2 หัวซึ่งมีสัดส่วนที่เท่ากัน อ่างล้างจานแบบ 1 หลุม ตู้กับข้าว ชั้นวางของสำเร็จรูป และเครื่องกรองน้ำ ส่วนพื้นที่ครีวเดิม (บริเวณหน้าห้องน้ำ) พบว่าใช้วางชั้นวางของ ตู้กับข้าว เครื่องซักผ้า และจุดบริเวณวางหม้อหุงข้าว กาน้ำร้อน และเครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ

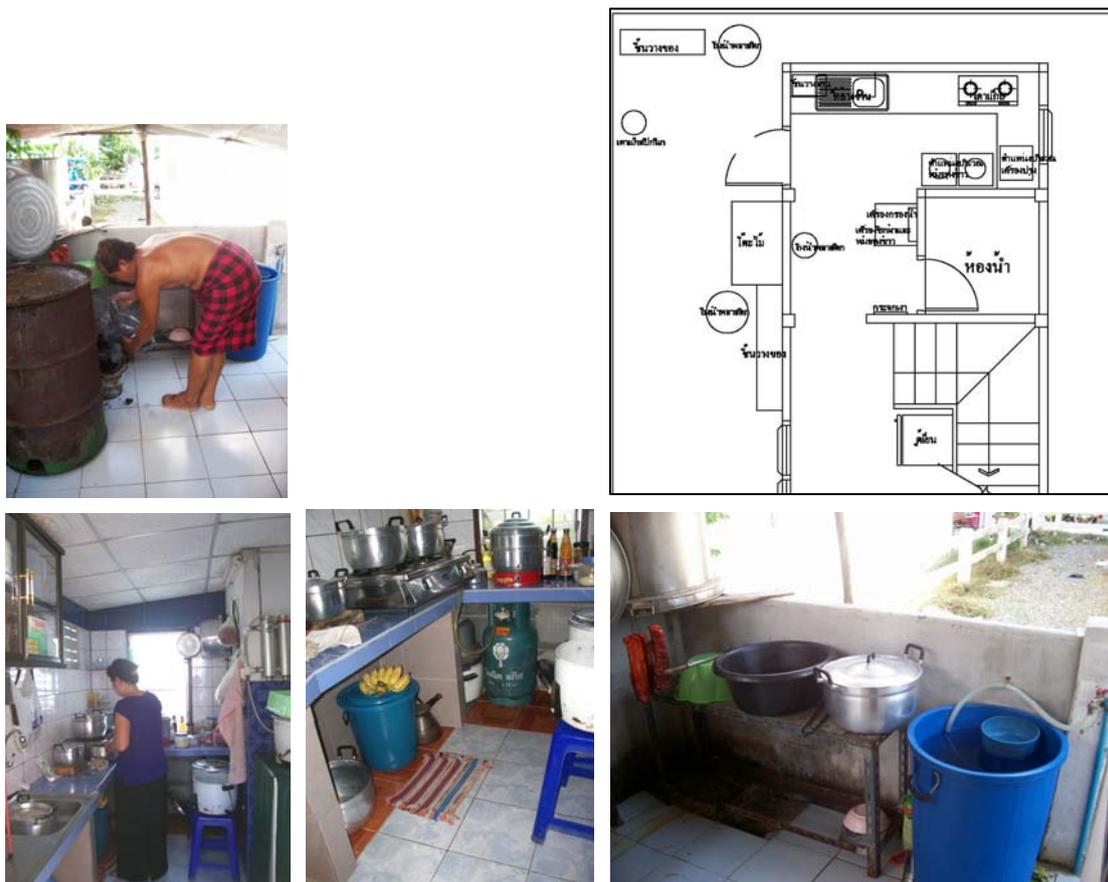
5.1.1.2 การต่อเติมแบบเปิดโล่ง



ภาพที่ 5.2 ภาพแสดงตัวอย่างครีวต่อเติมแบบเปิดโล่งด้านหลัง

รองลงมาคือการต่อเติมแบบเปิดโล่ง ร้อยละ 19.1 ลักษณะทางกายภาพ จากการสัมภาษณ์ของกลุ่มตัวอย่างที่ต่อเติมแบบเปิดโล่งพบว่าบางส่วนของใจที่จะต่อเติมแบบเปิดโล่ง เนื่องจากช่วยระบายอากาศได้ดี ไม่มีกลิ่นอับ แต่กลุ่มตัวอย่างบางคนที่จัดครัวแบบเปิดโล่งเนื่องจากไม่มีทุนที่จะต่อเติมแบบถาวรหรือปิดล้อมรวมถึงระยะเวลาการโอนคือ 5 ปีก่อนแล้วจึงจะคิดต่อเติมภายหลังเป็นต้นลักษณะการใช้วัสดุของครัวแบบเปิดโล่งด้านหลัง เป็นแบบกึ่งถาวรหรือไม่ถาวรคือพื้นเทคอนกรีตขัดมัน โกรงหลังคาเป็น โกรงไม้มุงด้วยสังกะสี , ฝ้าใบปายโฆษณา, แฉงตาข่ายเขียว.แผ่นกระเบื้อง, รวมถึงแผงหญ้าคาเป็นต้น และลักษณะของการจัดพื้นที่ใช้สอยภายในจะเป็นเฟอร์นิเจอร์ลอยตัว และครัวที่มีการต่อเติมแบบเปิดโล่งมีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 4.1-11 ตารางเมตร อุปกรณ์หลักที่ใช้ในครัวที่มีการต่อเติม คือเตาแก๊สปิกนิก ชุดกะละมังนั่งล้าง ชั้นวางของสำเร็จรูป, ถังหรือถังเก็บน้ำใช้, ราวแขวน ส่วนพื้นที่ครัวเดิม (บริเวณหน้าห้องน้ำ) พบว่าใช้วางจุดบริเวณวางหม้อหุงข้าว กาน้ำร้อน และเครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ ชั้นวางของ ตู้กับข้าว เครื่องซักผ้า

5.1.1.3 การต่อเติมแบบมีทั้งปิดล้อมด้านหลัง และเปิดโล่งด้านข้าง



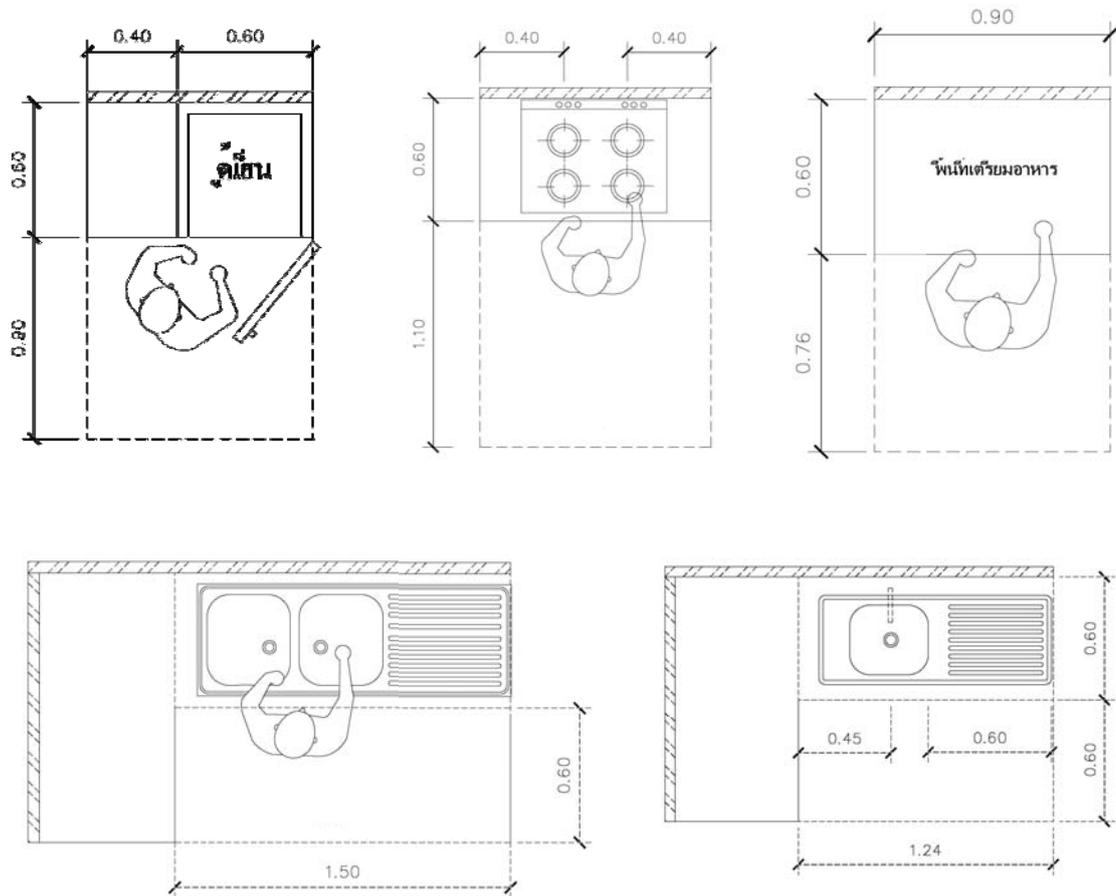
ภาพที่ 5.3 ภาพแสดงตัวอย่างครัวต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลังและเปิดโล่งด้านข้าง

ลักษณะของการปิดล้อมด้านหลังและเปิดโล่งด้านข้าง(ร้อยละ 17) คือมีการต่อเติมมากกว่า 1 ส่วน โดยการต่อเติมแบบปิดล้อมจะเป็นบริเวณด้านหลังซึ่งเป็นลักษณะการต่อเติมแบบถาวรคือก่ออิฐฉาบปูนเรียบทาสีลักษณะการจัดเฟอร์นิเจอร์จะมีทั้งเคาน์เตอร์และเฟอร์นิเจอร์ลอยตัว ส่วนเปิดโล่งด้านข้างจะเป็นบริเวณด้านข้างคือกึ่งถาวรสร้างเป็นโครงไม้มุงสังกะสี , แผ่นกระเบื้อง, ฝ้าใบป้ายโฆษณา, แสงดาข่ายเขียว เป็นต้นลักษณะของการจัดเฟอร์นิเจอร์เป็นลอยตัว จากการสัมภาษณ์พบว่า ต้องการพื้นที่ใช้สอยเพิ่มและไม่อยากให้อาคารมีกลิ่นจนเวลาทำกับข้าวรวมถึงการใช้พื้นที่ปิดล้อมเป็นพื้นที่อยู่อาศัยได้อีกด้วยและใช้ส่วนเปิดโล่งไว้ประกอบอาหาร

ครัวที่มีการต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลังและเปิดโล่งด้านข้างมีพื้นที่ใช้สอยประมาณ 6-13.4 ตารางเมตร การต่อเติมรูปแบบนี้มีการใช้พื้นที่มากกว่า 2 พื้นที่ คือพื้นที่ครัวเดิม(บริเวณหน้าห้องน้ำ)และพื้นที่ต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลัง แต่สาเหตุที่ไม่ใช่รูปแบบที่มีการใช้พื้นที่ประกอบอาหารมากที่สุดเนื่องจากบางส่วนของพื้นที่ต่อเติมนั้นได้จัดเป็นส่วนพักอาศัย คือพื้นที่ต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลัง และพื้นที่ต่อเติมแบบเปิดโล่งด้านข้างใช้เป็นพื้นที่ประกอบอาหารแทน ยกเว้นบ้านที่มีการค้าขายที่มีการใช้พื้นที่ประกอบอาหารทุกส่วนที่มีการต่อเติม(ทั้งส่วนต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลังและต่อเติมแบบเปิดโล่งด้านข้าง) อุปกรณ์หลักที่ใช้ในครัวที่มีการต่อเติมในส่วนปิดล้อมด้านหลัง เป็นที่พักอาศัย ใช้เป็นพื้นที่วางตู้กับข้าว ตู้เย็น หรือเป็นครัวเพื่อการปรุงอาหารเฉพาะครัวที่มีการค้าขาย ส่วนพื้นที่ต่อเติมเปิดโล่งด้านข้างอุปกรณ์หลักที่ใช้จะเป็นเฟอร์นิเจอร์แบบลอยตัว คือเตาแก๊สปิกนิก ชุดกะละมังล้าง ชั้นวางของสำเร็จรูป, ถังหรือถังเก็บน้ำใช้, ราวแขวน ส่วนพื้นที่ครัวเดิม (บริเวณหน้าห้องน้ำ) พบว่าปล่อยโล่งเป็นทางสัญจรหรือมีการขยายห้องน้ำและใช้เก็บของเล็กน้อย

5.1.2 กิจกรรมพฤติกรรมและแนวทางการจัดวางครัวเมื่อมีการต่อเติมพัฒนารูปแบบครัว รวมทั้งรูปแบบการใช้พื้นที่ครัวเดิม

5.1.2.1 ความต้องการพื้นที่ใช้สอยตามมาตรฐานในส่วนต่างๆ ภายในครัว



ภาพที่ 5.4 ภาพแสดงการใช้พื้นที่แบบมาตรฐาน

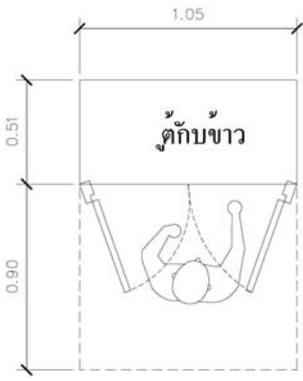
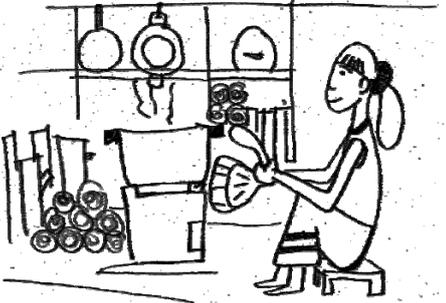
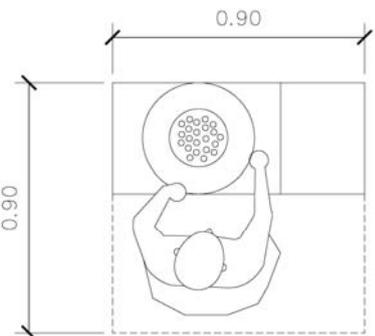
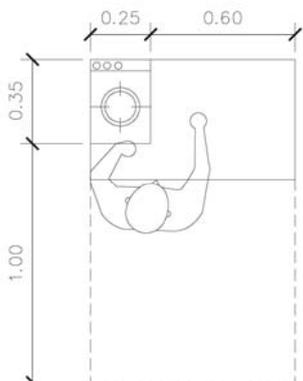
ตารางที่ 5.1 แสดงพื้นที่ใช้สอยของแต่ละอุปกรณ์ใช้งานตามมาตรฐาน

| พื้นที่ใช้สอยแต่ละอุปกรณ์ตามมาตรฐาน | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| อุปกรณ์ | ขนาดพื้นที่ใช้สอย/ตารางเมตร |
| ตู้เย็น | 1.5 |
| เตาแก๊ส | 1.9 |
| พื้นที่เตรียมอาหาร | 1.2 |
| อ่างล้างจาน1หลุม | 1.5 |
| อ่างล้างจาน2หลุม | 1.8 |

ที่มา กิติ สิริชูเสก.2544.การออกแบบภายในชั้นพื้นฐาน.

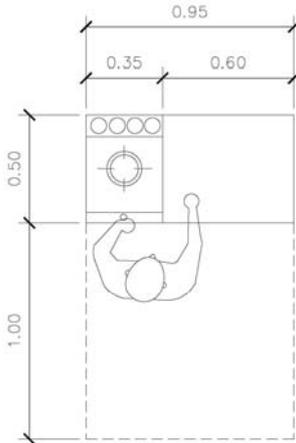
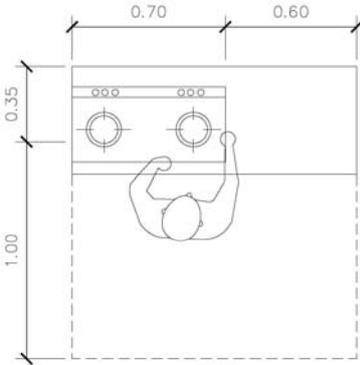
5.1.2.2 ความต้องการพื้นที่ใช้สอยตามการสำรวจในส่วนต่างๆ ภายในครัว

ตารางที่ 5.2 แสดงพื้นที่ใช้สอยของแต่ละอุปกรณ์ใช้งานตามการศึกษา

| ความต้องการพื้นที่ใช้สอยจากการศึกษา | | |
|---|--|------------------------------|
| ภาพกิจกรรม | แสดงการใช้พื้นที่ | พื้นที่การใช้งาน / ตารางเมตร |
| <p>1. ตู้กับข้าว</p>  |  | 1.48 |
| <p>2. เตาถ่าน</p>  |  | 0.81 |
| <p>3. เตาแก๊สปิคนิค</p>  |  | 1.15 |

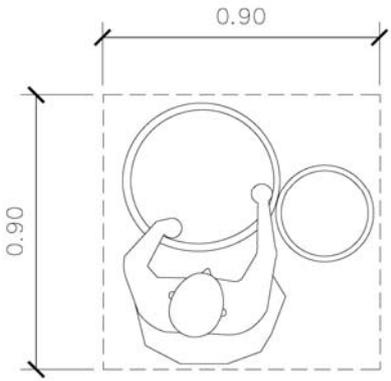
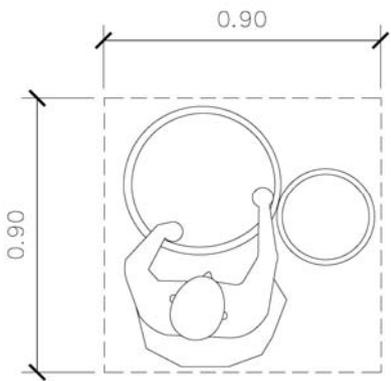
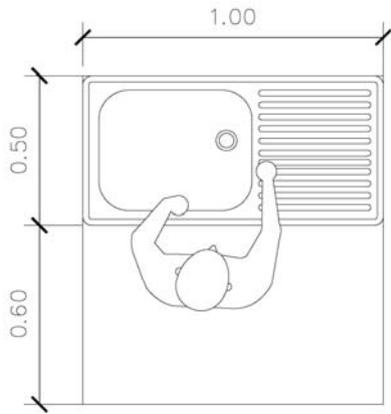
ตารางที่ 5.3 แสดงพื้นที่ใช้สอยของแต่ละอุปกรณ์ใช้งานตามการศึกษา

(ต่อเนื่อง)

| ความต้องการพื้นที่ใช้สอยจากการศึกษา | | |
|--|--|------------------------------|
| ภาพกิจกรรม | แสดงการใช้พื้นที่ | พื้นที่การใช้งาน / ตารางเมตร |
| <p>4. พื้นที่เตรียมอาหาร</p>  |  | 0.88 |
| <p>5. เตาแก๊ส 1 หัว</p>  |  | 1.43 |
| <p>6. เตาแก๊ส 2 หัว</p>  |  | 1.80 |

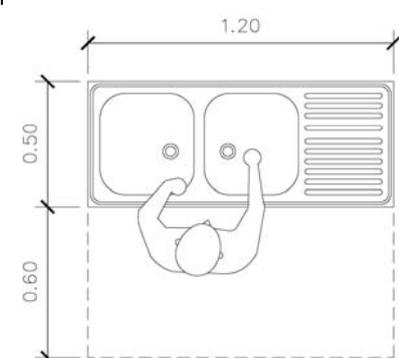
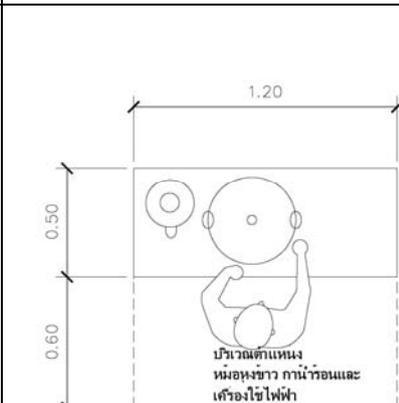
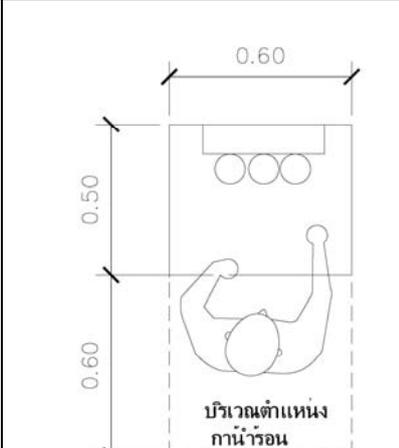
ตารางที่ 5.4 แสดงพื้นที่ใช้สอยของแต่ละอุปกรณ์ใช้งานตามการศึกษา

(ต่อเนื่อง)

| ความต้องการพื้นที่ใช้สอยจากการศึกษา | | |
|---|--|------------------------------|
| ภาพกิจกรรม | แสดงการใช้พื้นที่ | พื้นที่การใช้งาน / ตารางเมตร |
| <p>7. พื้นที่เก็บล้าง</p>  |  | 0.81 |
| <p>8. พื้นที่ซักล้าง</p>  |  | 0.81 |
| <p>9. พื้นที่อ่างล้างแบบ 1 หลุม</p>  |  | 1.1 |

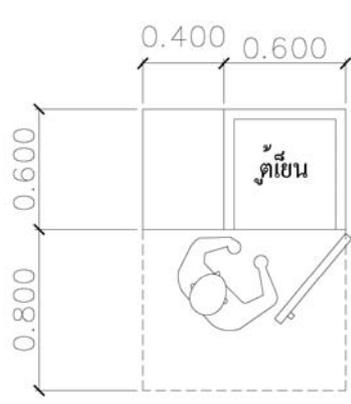
ตารางที่ 5.5 แสดงพื้นที่ใช้สอยของแต่ละอุปกรณ์ใช้งานตามการศึกษา

(ต่อเนื่อง)

| ความต้องการพื้นที่ใช้สอยจากการศึกษา | | |
|--|--|------------------------------|
| ภาพกิจกรรม | แสดงการใช้พื้นที่ | พื้นที่การใช้งาน / ตารางเมตร |
| 10. พื้นที่อ่างล้างแบบ 2 หลุม |  | 1.32 |
| 11. หม้อหุงข้าว, กาน้ำร้อน (เครื่องใช้ไฟฟ้า) |  | 1.32 |
| 12. พื้นที่บริเวณกาน้ำร้อน |  | 0.66 |

ตารางที่ 5.6 แสดงพื้นที่ใช้สอยของแต่ละอุปกรณ์ใช้งานตามการศึกษา

(ต่อเนื่อง)

| ความต้องการพื้นที่ใช้สอยจากการศึกษา | | |
|--|---|------------------------------|
| ภาพกิจกรรม | แสดงการใช้พื้นที่ | พื้นที่การใช้งาน / ตารางเมตร |
|  |  | 1.65 |
|  |  | 1.40 |

จากการศึกษาพบว่า การต่อเติมครัวที่ทำแบบมีเคาน์เตอร์โดยมากพื้นที่ความกว้างของเคาน์เตอร์กว้าง 50 เซนติเมตรเท่านั้น เนื่องจากมีพื้นที่แคบไม่สามารถสร้างให้ได้เท่ากับขนาดมาตรฐานคือ 60 เซนติเมตร แต่จากการศึกษางานวิจัยของการเคหะพบว่าพื้นที่เคาน์เตอร์ต้องกว้างอย่างน้อยที่สุดคือ 50 เซนติเมตร ดังนั้นลักษณะการใช้พื้นที่เคาน์เตอร์จึงค่อนข้างเหมาะสม (ที่มา : การเคหะแห่งชาติ, 2529)

ตารางที่ 5.7 แสดงข้อมูลพื้นที่การใช้งานภายในครัวทั้งที่มีการต่อเติมและไม่ต่อเติม

| พื้นที่การใช้สอยภายในครัว | | | |
|-----------------------------------|---------------------|---------------------|----------|
| | พื้นที่ต่ำสุด/ ตร.ม | พื้นที่สูงสุด/ ตร.ม | หมายเหตุ |
| ครัวต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลัง | 4 | 13 | |
| ครัวต่อเติมแบบเปิดโล่ง | 4 | 11 | |
| ครัวต่อเติมทั้งปิดล้อมและเปิดโล่ง | 6 | 13.4 | |

ข้อมูลเกี่ยวกับพื้นที่ใช้สอยภายในครัววิเคราะห์พบว่าพื้นที่ใช้งานมากที่สุดคือพื้นที่ของครัวที่มีการต่อเติมแบบปิดล้อมและเปิดโล่งนั่นคือพื้นที่ต่ำสุด 6 ตารางเมตร พื้นที่สูงสุด 13.4 ตารางเมตร และพื้นที่ครัวที่มีพื้นที่ใช้สอยน้อยที่สุดคือ ครัวที่มีการต่อเติมแบบเปิดโล่งคือพื้นที่ต่ำสุดคือ 3.1 ตารางเมตรสูงสุดคือ 11 ตารางเมตร เมื่อเปรียบเทียบกับขนาดพื้นที่ใช้สอยมาตรฐานพบว่าห้องครัวแยกเดี่ยวจะมีพื้นที่ 5.67 ตารางเมตร ซึ่งเมื่อเทียบจากการศึกษาพบว่าพื้นที่ใช้งานที่น้อยที่สุดคือ 4.1

ตารางที่ 5.8 แสดงข้อมูลจำนวนคนอยู่อาศัยกับการต่อเติมแต่ละรูปแบบ

| จำนวนสมาชิกกับการต่อเติมแต่ละรูปแบบ | | | | | | | | | | |
|-------------------------------------|--------------|---------------------------|---|---|---|---|---|---|---|--|
| จำนวนสมาชิกที่อยู่อาศัย | จำนวนทั้งหมด | สมาชิกส่วนใหญ่ที่พักอาศัย | | | | | | | | |
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | |
| ครัวต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลัง | 1-8 คน | | | | | | | | | |
| ครัวต่อเติมแบบเปิดโล่ง | 2-6 คน | | | | | | | | | |
| ครัวต่อเติมทั้งปิดล้อมและเปิดโล่ง | 2-6 คน | | | | | | | | | |

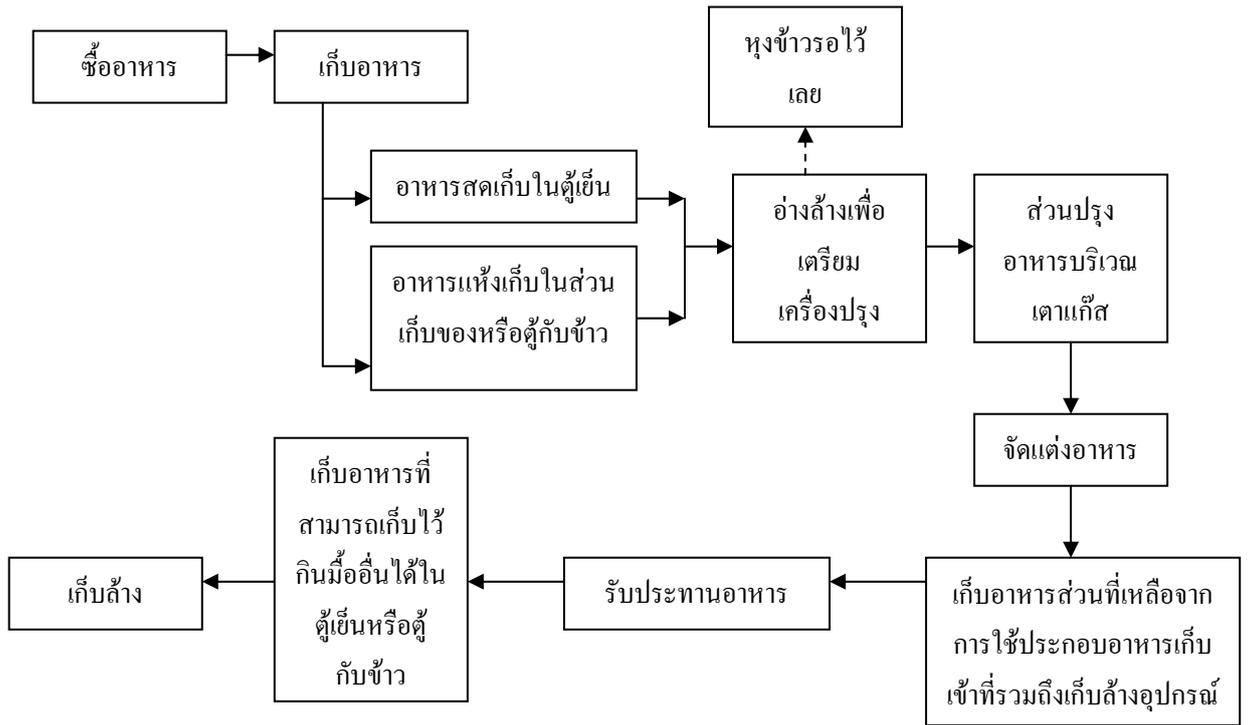
เมื่อศึกษาถึงสมาชิกที่อยู่อาศัยกับการต่อเติมแต่ละรูปแบบพบว่าครัวที่ต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลังส่วนใหญ่มีสมาชิก 5 คนรองลงมาคือ 3 และ 4 คน และมีจำนวนผู้อยู่อาศัยมากที่สุดคือ 8 คน ส่วนครัวต่อเติมแบบเปิดโล่งส่วนใหญ่มีสมาชิก 4 คนรองลงมาคือ 3 กับ 5 คน มากที่สุดคือ 6 คนและครัวที่ต่อเติมแบบทั้งปิดล้อมด้านหลังและเปิดโล่งด้านข้าง นั้นส่วนใหญ่มีสมาชิก 3 คน

จากข้อสังเกตจะพบว่าการต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลังซึ่งเป็นครัวที่กลุ่มตัวอย่างเลือกที่จะทำมากที่สุด เป็นการต่อเติมที่มีสมาชิกอยู่อาศัยมากที่สุดคือ 8 คนและโดยเฉลี่ยของผู้อยู่อาศัยก็มีจำนวนมากกว่าการต่อเติมแบบอื่นด้วยเช่นกัน เนื่องจากการต่อเติมมีความถาวรเป็นสัดส่วนนั่นเอง

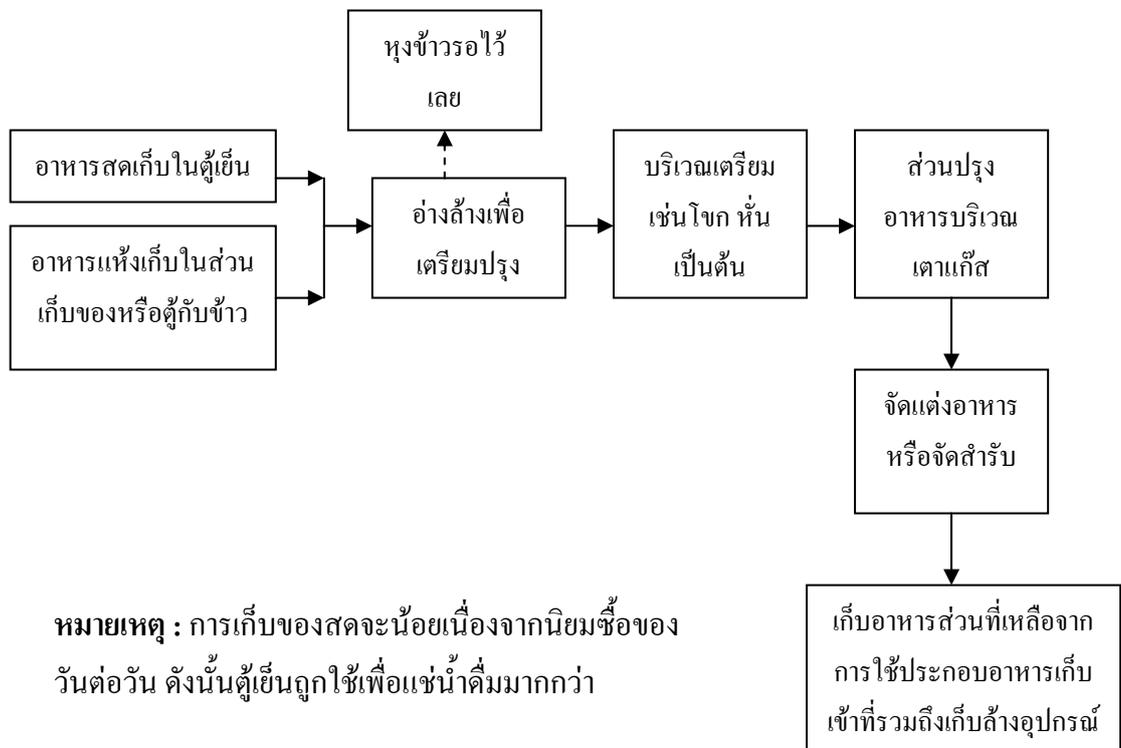
5.1.2.3 กิจกรรมพฤติกรรมและแนวทางการจัดวางอุปกรณ์ภายในครัวที่มีผลการต่อเติมแต่ละรูปแบบ

พฤติกรรมการทำครัวที่ได้จากข้อมูลการศึกษาวิจัยที่ผ่านมาหลายชิ้น รวมถึงการสังเกตพฤติกรรมจากผังการวางเครื่องมืออุปกรณ์ของครัวบ้านกลุ่มตัวอย่างพบว่ามีความคล้ายคลึงกัน ซึ่งสามารถสรุปขั้นตอนการทำครัวในแบบการปรุงอาหารแบบไทยได้ดังนี้

1. เมื่อซื้อของที่จะนำมาประกอบอาหาร อาหารแห้งจะเก็บตู้กับข้าวหรือส่วนบริเวณเก็บของ ส่วนของสดจะเก็บไว้ในตู้เย็น
2. เมื่อจะมีการปรุงก็จะนำออกจากตู้กับข้าวหรือตู้เย็นไปยังส่วนล้างหรือส่วนเตรียมอาหารเพื่อล้างหรือ หั่น สับ ซอย และ โขลก เพื่อเตรียมพร้อมในการปรุงอาหารในขั้นตอนต่อไป
3. ซึ่งก่อนที่จะทำการปรุงอาหารนั้นจะมีการหุงข้าวไปพร้อมกันกับปรุงอาหารซึ่งช่วยให้ข้าว กับ อาหารสุกพร้อม ๆ กัน
4. เมื่อพร้อมก็นำไปปรุงที่บริเวณปรุงอาหารนั้นคือบริเวณเตา ซึ่งกิจกรรมที่ทำอาจเป็นการทอด ผัด ต้ม ลวกเป็นส่วนใหญ่อาจมีการนึ่ง เผา หรือคั่วบ้าง ซึ่งอาหารประเภทย่าง นั้นบ้านที่มีเตาด่านก็จะใช้เตาด่านที่วางอยู่บริเวณข้างบ้าน เป็นต้น
5. เมื่อปรุงเสร็จอาหารจะถูกนำมาตกแต่งที่ส่วนเตรียมอาหาร รวมถึงการใช้อุปกรณ์การปรุงก็จะนำมาล้างที่ส่วนล้าง
6. ของสดหรือของแห้งที่เหลือจากการเตรียมก่อนปรุงก็จะนำไปเก็บที่ส่วนเก็บของหรือในตู้เย็น
7. อาหารที่ปรุงเสร็จเรียบร้อยแล้วจะถูกนำออกจากส่วนครัวเพื่อนำไปรับประทาน
8. เมื่อรับประทานเสร็จก็นำมาล้างที่อ่างล้าง
9. อาหารที่เหลือจากการรับประทานจะถูกเก็บไว้ในส่วนเก็บอาหาร ซึ่งอาจเป็นตู้เย็นหรือตู้กับข้าว



ภาพที่ 5.5 แสดงผังพฤติกรรมกรรมการประกอบอาหารแบบบริบทแบบไทย



หมายเหตุ : การเก็บของสดจะน้อยเนื่องจากนิยมซื้อของวันต่อวัน ดังนั้นตู้เย็นถูกใช้เพื่อแช่น้ำดื่มมากกว่า

ภาพที่ 5.6 แสดงผังเฉพาะพฤติกรรมกรรมการประกอบอาหาร

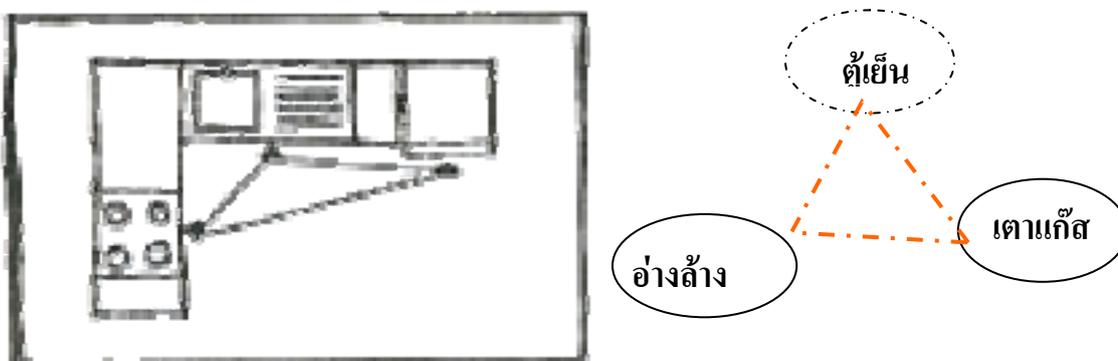
ทั้งนี้การปรุงอาหารในบริบทแบบไทยนั้น จากการศึกษาลักษณะทางวัฒนธรรมของการกิน อยู่ จะมีการเตรียมอาหารที่ค่อนข้างประณีตหรือต้องให้ความสนใจในรายละเอียดอะพอสมากรรม รวมถึงขั้นตอนการประกอบอาหารที่ละเอียดอ่อนด้วยเช่นกัน ดังนั้นจึงมาสู่ความต้องการพื้นที่การใช้งานที่ค่อนข้างมากเพื่อรองรับเครื่องมืออุปกรณ์ในการปรุงอาหารรวมถึงพฤติกรรมปรุงด้วย

ความต้องการพื้นที่ของครัวโดยรวม จากงานวิจัยนี้สรุปตามลักษณะของพฤติกรรมการใช้งานของครัวแต่ละรูปแบบของการต่อเติมซึ่งในงานวิจัยนี้เป็นครัวที่มีพื้นที่จำกัดและจัดการพื้นที่ตามความสะดวกต่อการใช้งาน จากการสังเกตพบว่าเส้นทางสัญจรระหว่างอุปกรณ์หลักนั้นมีข้อจำกัดของส่วนถนนอาหารคือตู้เย็น ซึ่งจากผลสรุปจะพบว่าส่วนใหญ่ตู้เย็นจะอยู่บริเวณห้องนอนประสงค์ ตำแหน่งที่วางส่วนใหญ่จะอยู่บริเวณใต้บันได ดังนั้น ระบบสามเหลี่ยมจึงไม่สามารถนำใช้กับพฤติกรรมของกลุ่มตัวอย่างในการวิจัยครั้งนี้ได้

พฤติกรรมการทำครัวที่ได้จากข้อมูลการศึกษาวิจัยที่ผ่านมาหลายชิ้น รวมถึงการสังเกตพฤติกรรมจากผังการวางเครื่องมืออุปกรณ์ของครัวบ้านกลุ่มตัวอย่างพบว่ามีความคล้ายคลึงและแตกต่างกัน จากการสังเกตพฤติกรรมจากลักษณะการวางผังและการจัดพื้นที่ใช้สอยแล้วสามารถแยกพฤติกรรมออกเป็น 3 ลักษณะดังนี้

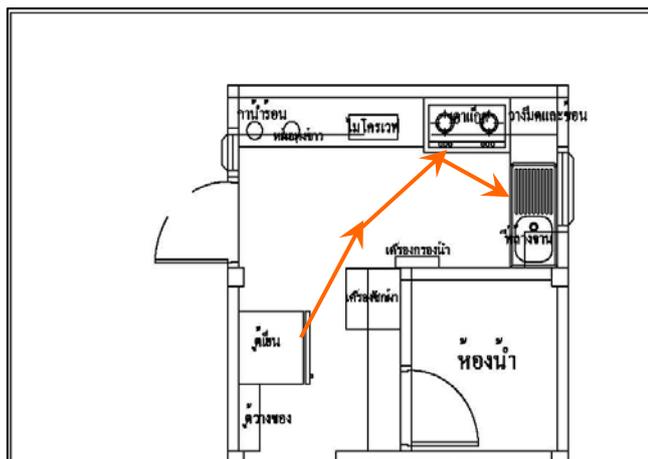
1. การจัดพื้นที่ใช้สอยหรือพฤติกรรมตามระบบสามเหลี่ยม
2. การจัดพื้นที่ใช้สอยหรือพฤติกรรมที่ใกล้เคียงระบบสามเหลี่ยม
3. การจัดพื้นที่ใช้สอยแบบไม่เป็นไปตามระบบสามเหลี่ยม

โดยก่อนที่จะแจกแจงผังพฤติกรรม เพื่อความเข้าใจในพฤติกรรมหรือการจัดครัวตามระบบสามเหลี่ยมแบบสากล ดังนั้นอยากจะอธิบายคร่าว ๆ ดังนี้คือ ครัวระบบสามเหลี่ยมหมายถึงการยึดหลักพฤติกรรมการใช้งานกับอุปกรณ์สามจุดใหญ่ ๆ คือจุดเก็บถนอมอาหาร (ตู้เย็น) จุดล้าง(อ่างล้าง) และจุดปรุง (เตาแก๊ส) ซึ่งจากสามจุดหลักนี้สามารถที่จะนำมาจัดผังพื้นที่การใช้งานซึ่งจะช่วยให้สอดคล้องต่อพฤติกรรมแบบตะวันตก ที่ปัจจุบันไทยก็ได้รับอิทธิพลการจัดครัวแบบนี้เป็นจำนวนมาก กลายเป็นค่านิยมไป



ภาพที่ 5.7 แสดงพฤติกรรมตามระบบสามเหลี่ยม

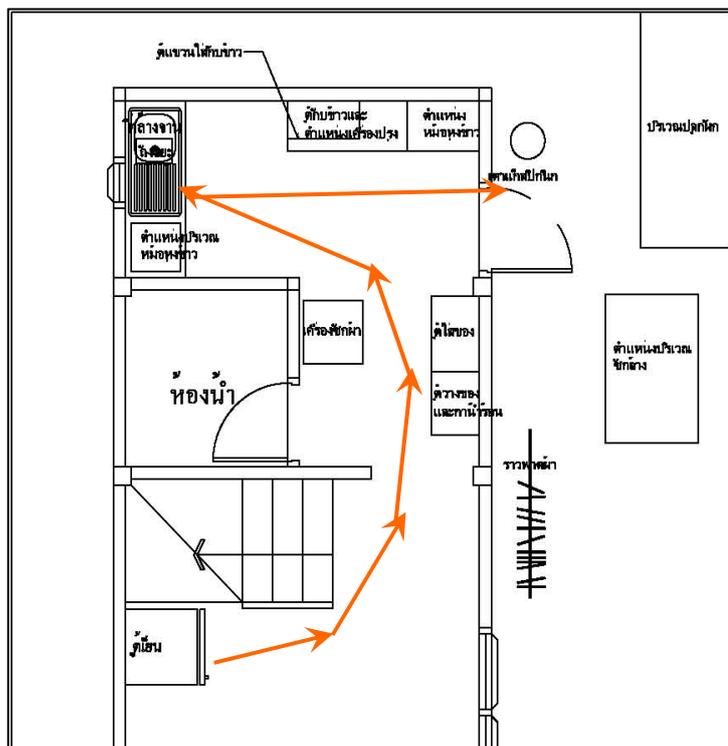
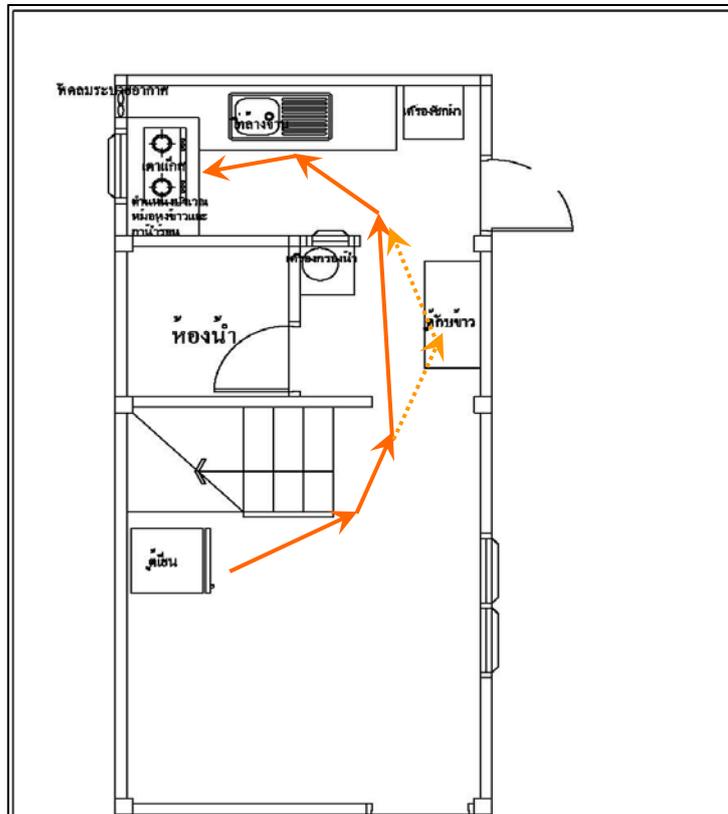
2. การจัดพื้นที่ใช้สอยหรือพฤติกรรมที่ใกล้เคียงระบบสามเหลี่ยม



ภาพที่ 5.9 แสดงพฤติกรรมที่ลักษณะใกล้เคียงระบบสามเหลี่ยม

จากการศึกษาพบว่า เป็นกลุ่มพฤติกรรมที่พยายามจัดให้ได้ระบบสามเหลี่ยม โดยมีจำนวน 11 หลังหรือร้อยละ 37 จากทั้งหมด 30 หลังซึ่งเป็นกลุ่มที่พฤติกรรมที่นิยมรองลงมาจากกลุ่มพฤติกรรมส่วนใหญ่ (โดยจะนำเสนอในลำดับต่อไป) และมักพบในกลุ่มครัวที่มีการต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลังโดยลักษณะการใช้งานคือ ถ้าจัดวางตำแหน่งของตู้เย็นในพื้นที่ครัวเดิม (บริเวณหน้าห้องน้ำ) พื้นที่ต่อเติมก็จะมีเฉพาะส่วนปรุงกับส่วนล้าง แต่ถ้าหากมีการจัดวางตำแหน่งของตู้เย็นไว้รวมกันในพื้นที่ต่อเติมก็จะพบว่าพฤติกรรมส่วนเก็บล้างจะถูกย้ายไปไว้บริเวณข้างนอกบ้าน(บริเวณด้านข้าง) แต่มีส่วนน้อย(1 หลัง)ที่ย้ายส่วนปรุงไว้ด้านนอก ซึ่งจะมีทั้งนั่งล้างและอ่างสำเร็จรูปและบางหลังพฤติกรรมเก็บล้างจะอยู่ในบริเวณห้องน้ำรวมถึงพฤติกรรมของการซักล้างด้วยเช่นกัน ในกรณีที่มีการตั้งเครื่องซักผ้าไว้ในตำแหน่งพื้นที่ครัวเดิม (บริเวณหน้าห้องน้ำ) ที่เมื่อมีการปั่นผ้าเสร็จแล้วถ้าไม่ปั่นแห้งเลยก็จะปั่นล้างหรือนำมาล้างในห้องน้ำนั่นเองจากนั้นจึงค่อยนำไปตากหรือผึ่งในบริเวณด้านนอก และบริเวณครัวเดิม (บริเวณหน้าห้องน้ำ) ก็จะถูกลบต่อโถงหรือใช้วางตู้กับข้าวหรือชุดหม้อหุงข้าวแทน

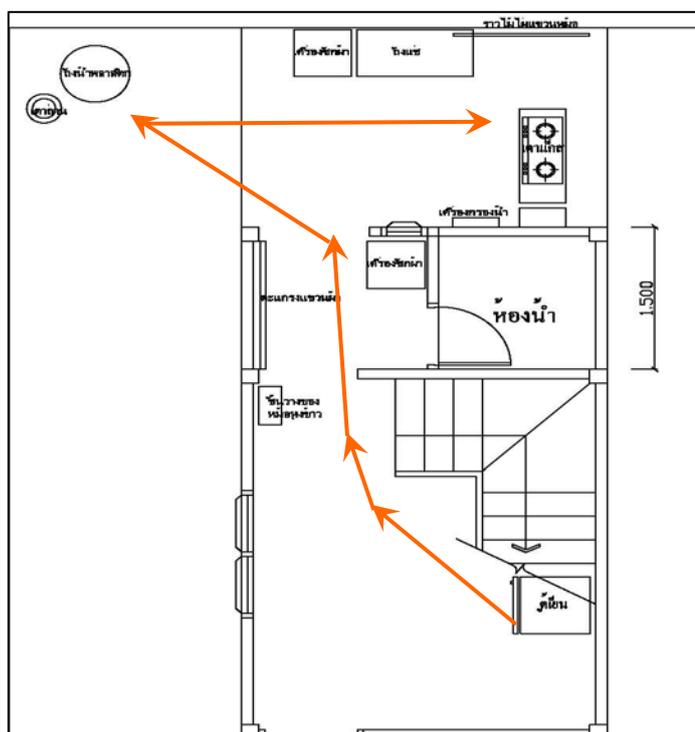
3. การจัดพื้นที่ใช้สอยหรือพฤติกรรมที่แยกส่วนกัน
(ไม่ใกล้เคียงกับระบบสามเหลี่ยมเลย)



ภาพที่ 5.10 แสดงพฤติกรรมแบบแยกส่วนไม่ใกล้เคียงระบบสามเหลี่ยม

เป็นกลุ่มพฤติกรรมที่แยกส่วนคือ ตู้เย็นจะวางในบริเวณห้องอเนกประสงค์ ซึ่งเป็นส่วนใหญ่ของกลุ่มตัวอย่างที่เลือกจัดวาง คือ 16 หลังหรือร้อยละ 53.3 จากทั้งหมด 30 ของกลุ่มตัวอย่างที่ต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลัง ส่วนพฤติกรรมในส่วนพื้นที่ต่อเติมมีแต่ส่วนปรุงและส่วนล้าง ซึ่งมีส่วนน้อยที่ได้ย้ายส่วนปรุงหรือส่วนล้างออกไปไว้ด้านนอกบริเวณข้างบ้าน ในส่วนพื้นที่ครัวเดิม (บริเวณหน้าห้องน้ำ) เป็นตำแหน่งวางหม้อหุงข้าวหรือเครื่องใช้ไฟฟ้าที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร รวมถึงตู้กับข้าวหรือเครื่องซักผ้าเป็นต้น

5.1.2.3.2 พฤติกรรมตามการต่อเติมครัวแบบเปิดโล่ง



ภาพที่ 5.11 แสดงพฤติกรรมแบบแยกส่วนไม่ใกล้ชิดระบบสามเหลี่ยม

พฤติกรรมการประกอบอาหารของการต่อเติมรูปแบบนี้มีลักษณะแยกส่วนทั้งหมดคือ พื้นที่ต่อเติมมีเฉพาะส่วนปรุงและส่วนล้างเท่านั้น แต่ก็มีบางส่วนที่นำส่วนปรุง(เตาแก๊ส)วางในพื้นที่ครัวเดิม (บริเวณหน้าห้องน้ำ)แต่ส่วนมากพฤติกรรมในส่วนของครัวเดิมมักพบชั้นวางหม้อหุงข้าว กาน้ำร้อน เครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาหาร , ตู้กับข้าว หรือเครื่องซักผ้าเป็นต้น

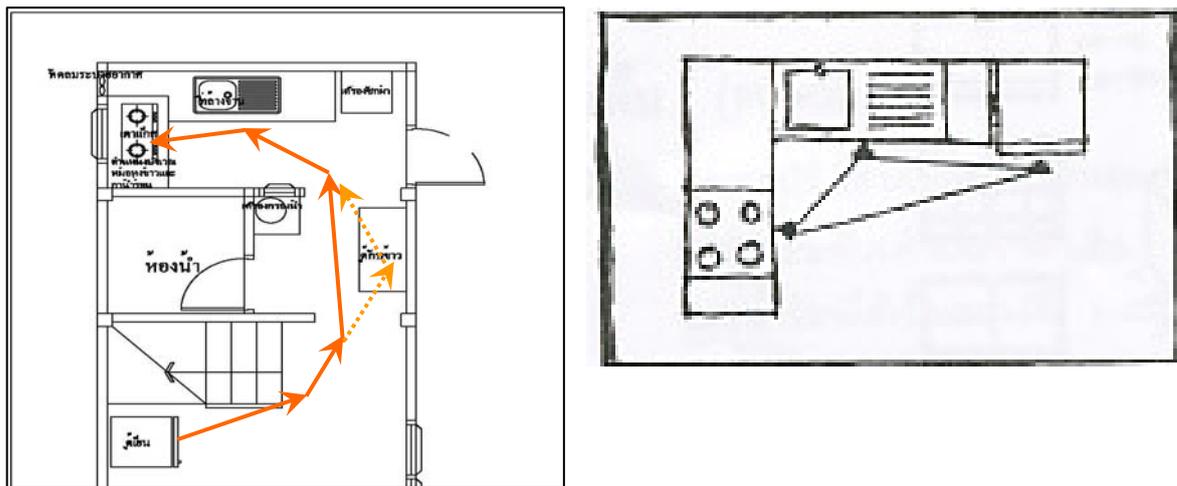
เครื่องใช้ไฟฟ้าที่เกี่ยวกับการประกอบอาหาร รวมถึงเครื่องซักผ้าเป็นต้น ซึ่งบางส่วนใช้บริเวณต่อเติมแบบปิดล้อมเป็นที่อยู่อาศัยร่วมด้วย

5.1.3 สรุปพฤติกรรมในการประกอบอาหาร

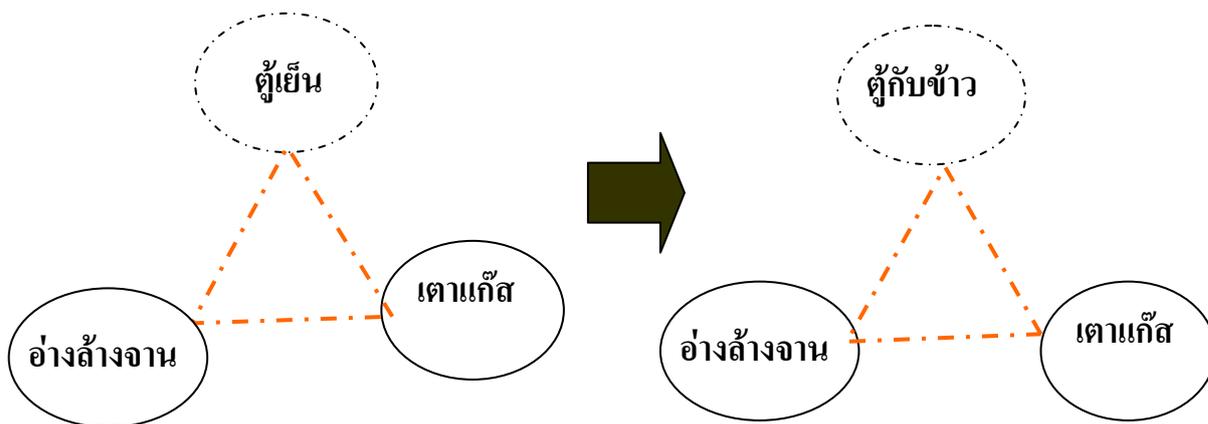
ผลจากการสัมภาษณ์พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ทำกับข้าวทานเอง แต่กลุ่มตัวอย่างที่มักจะซื้อทานพบว่าพื้นที่ครัวนั้นไม่เอื้ออำนวยต่อการประกอบอาหารเช่นไม่มีทางระบายอากาศ ทำให้เกิดกลิ่นเข้าไปในบ้าน ถ้าต้องทำจริง ๆ ก็จะทำอาหารที่ไม่ค่อยมีกลิ่นฉุนเป็นต้น รวมทั้งครัวที่ไม่มีพื้นที่สำหรับประกอบอาหารและการวางอุปกรณ์ที่จำเป็นในการประกอบอาหารมากนักจึงจำเป็นต้องซื้อรับประทานเป็นต้น ส่วนใหญ่ทำแทบทุกวันตอนเย็นและใช้เวลาประมาณ 20 นาที ถึง 2 ชั่วโมง ประเภทของอาหารที่ทำบ่อย จะเป็นประเภทผัด แกง ทอด ต้ม-นึ่ง ตามลำดับ

จากผลการศึกษาลักษณะของพฤติกรรมของการต่อเติมทั้งสามรูปแบบคือการต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลัง , การต่อเติมแบบเปิดโล่ง, การต่อเติมทั้งแบบปิดล้อมด้านหลังและเปิดโล่งด้านข้างพบว่าพฤติกรรมประกอบอาหารของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นแบบแยกส่วนคือไม่เกี่ยวข้องกับหรือใกล้เคียงการจัดระบบสามเหลี่ยมคือการที่นำบริเวณเก็บถนอมอาหาร(ตู้เย็น)ไว้ในบริเวณห้องนอกประสงค์ส่วนพื้นที่ครัวเดิมและพื้นที่ต่อเติมเป็นพื้นที่เพื่อปรุงและเก็บล้างเท่านั้น รองลงมาคือรูปแบบพฤติกรรมที่ใกล้เคียงระบบสามเหลี่ยมคือการพยายามวางตำแหน่งของตู้เย็นให้ใกล้กับพื้นที่ประกอบอาหารมากที่สุดซึ่งจากการศึกษาพบว่ามักวางตู้เย็นในบริเวณครัวเดิม (บริเวณหน้าห้องน้ำ) การจัดซึ่งระบบสามเหลี่ยมนั้นพบว่ามีจำนวนน้อยที่สุดที่กลุ่มตัวอย่างเลือกจัดและพบเฉพาะในครัวที่มีการต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลังเท่านั้น ส่วนครัวที่ต่อเติมแบบเปิดโล่งนั้นพบว่าพฤติกรรมประกอบอาหารไม่พบการจัดตามระบบสามเหลี่ยมหรือมีความใกล้เคียงระบบสามเหลี่ยมเลยซึ่งพื้นที่ประกอบอาหารเป็นพื้นที่ปรุงและล้างเท่านั้น ส่วนการต่อเติมทั้งแบบปิดล้อมด้านหลังและเปิดโล่งด้านข้างก็มีสัดส่วนเท่า ๆ กันระหว่างการครัวแบบแยกส่วน และใกล้เคียงระบบสามเหลี่ยม

จากข้อสังเกตพบว่าแม้กระทั่งการต่อเติมแบบทั้งปิดล้อมด้านหลังและเปิดโล่งด้านข้างก็ยังมีรูปแบบพฤติกรรมที่ไม่เกี่ยวข้องกับระบบสามเหลี่ยมซึ่งจากผลสรุปข้างต้นพบว่ามีส่วนเท่า ๆ กันระหว่างรูปแบบพฤติกรรมที่แยกส่วนหรือแบบที่ไม่เกี่ยวข้องกับระบบสามเหลี่ยม กับรูปแบบพฤติกรรมแบบใกล้เคียงกับระบบสามเหลี่ยม โดยจากลักษณะของการต่อเติมที่มีพื้นที่เป็นรูปแบบการต่อเติมที่น่าจะมีการจัดให้ใกล้เคียงระบบสามเหลี่ยมมากที่สุดหรือมีพฤติกรรมการใช้งานตามระบบสามเหลี่ยม ดังนั้นจากผลสรุปทำให้ทราบว่าระบบสามเหลี่ยมไม่สามารถใช้ได้กับลักษณะของพฤติกรรมประกอบอาหารของกลุ่มตัวอย่างที่อาศัยภายในอาคารประเภทบ้านเดี่ยวสองชั้น โครงการบ้านเอื้ออาทรรังสิตคลองสาม



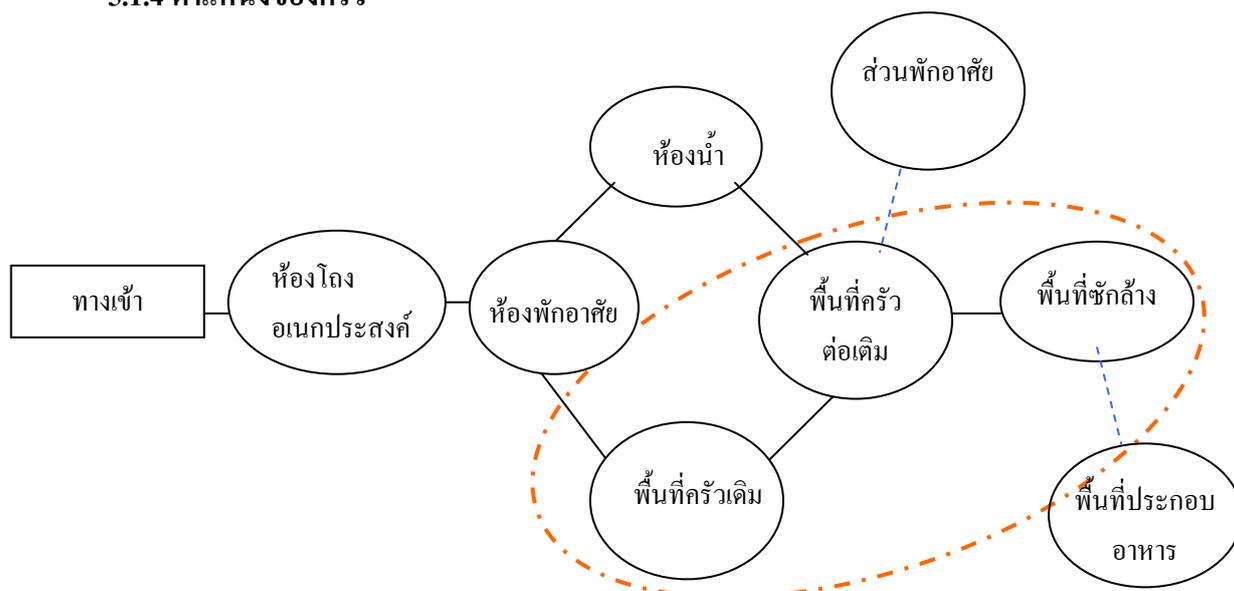
ภาพที่ 5.14 แสดงผังพฤติกรรมเปรียบเทียบระหว่างผังที่กลุ่มตัวอย่างจัดมากที่สุดกับผังพฤติกรรมตามหลักทฤษฎี



ภาพที่ 5.15 แสดงความเหมือนแตกต่างของระบบสามเหลี่ยมระหว่างตามสากลและจากผลการวิจัย

แต่จากผลของพฤติกรรมตามระบบสามเหลี่ยมในความเป็นสากลจะมีสามจุดหลักคือ อ่างล้างจาน เตาก๊าซ และตู้เย็น ซึ่งถ้าเทียบกับพฤติกรรมส่วนใหญ่ของกลุ่มตัวอย่างก็เป็นระบบสามเหลี่ยมได้เหมือนกันแต่เป็นสามจุด คืออ่างล้างจาน เตาก๊าซ และตู้กับข้าว ซึ่งจุดที่เปลี่ยนไปคือจุดเก็บถนอมอาหารที่ระบบสามเหลี่ยมสากลเป็นตู้เย็นแต่ถูกเปลี่ยนเป็นตู้กับข้าว แทนเป็นต้น

5.1.4 ตำแหน่งของครัว



ภาพที่ 5.16 แสดงความเชื่อมโยงของพื้นที่ส่วนต่าง ๆ ส่วนบริเวณชั้นล่างของบ้าน

จากข้อสรุป กิจกรรมพฤติกรรมและแนวทางการจัดวางอุปกรณ์ภายในครัวที่มีผลต่อการต่อเติมแต่ละรูปแบบ พบว่าส่วนใหญ่มีการต่อเติมดังนั้นก็เกิดพื้นที่ใช้งานเพิ่มเติมดังผังการเชื่อมโยงพื้นที่ข้างต้น คือพื้นที่ครัวเดิมจากที่เป็นพื้นที่หลักในการประกอบอาหารจากการสำรวจพบว่ากลายเป็นส่วนวางชั้นวางของหรือวางชุด Pantry คือบริเวณวางหม้อหุงข้าว กาน้ำร้อน เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในครัว หรือตู้กับข้าว เป็นต้น ส่วนพื้นที่ต่อเติมกลายเป็นบริเวณประกอบอาหารหนัก และพื้นที่ด้านข้างปรับเปลี่ยนเป็นส่วนเก็บล้างหรือชั่งล้าง เป็นต้น สามารถจัดพื้นที่เพื่อรองรับกิจกรรมในการประกอบอาหารในบริบทแบบไทยได้อย่างเหมาะสม

5.1.5 สรุปเป็นแนวทางการออกแบบที่สามารถตอบสนองต่อพฤติกรรมการใช้สอย

ส่วนใหญ่มีการต่อเติมแบบปิดล้อม(ร้อยละ 61.2)และต่อไปทางด้านหลัง รูปแบบการจัดพื้นที่ใช้สอยภายในครัวจัดแบบเคาน์เตอร์ถาวรมากที่สุด(ร้อยละ 55.1)และจัดด้วยเฟอร์นิเจอร์ลอยตัว(ร้อยละ 48.9) จากผลสรุปของการออกแบบนั้นได้จากข้อสรุปผลการวิจัยคือมีลักษณะปิดล้อมซึ่งเป็นผลสรุปส่วนใหญ่ที่กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความต้องการในการต่อเติมเพราะฉะนั้นแนวทางการออกแบบจึงได้มาจากผลสรุปของการต่อเติมแบบปิดล้อมด้านหลังส่วนใหญ่ ตามตารางแสดงดังต่อไปนี้ จากข้อจำกัดทั้งในเรื่องกฎหมายที่ห้ามต่อเติมเกินกว่า 1.50 เมตร และด้วยสภาพปัจจุบันยังไม่มีสิทธิที่จะต่อเติมไปได้มากเนื่องจากต้องรอการ อนุมัติหลังจากอยู่อาศัยครบ 5 ปี ดังนั้นผลสรุปในการวิจัยครั้งนี้จึงสรุปในแนวทางความถูกต้องทางกฎหมายและการเสนอแนะในรูปแบบ

ของผลสรุปในแนวทางที่ควรจะเป็นและสามารถแก้ปัญหาในการจัดวางพื้นที่ใช้สอยได้ดี ซึ่งผลที่สรุปออกมาได้อ้างอิงจากผลจากการสำรวจที่พบว่ากลุ่มตัวอย่างที่ต่อเติมแบบปิดล้อมพบว่ามักมีการเจาะช่องระบายอากาศเช่น หน้าต่าง(ทั้งบานเปิดและบานเกล็ด) อิฐบล็อกแก้วรวมถึงการใช้อิฐบล็อกระบายอากาศ ในแนวยาวของห้องซึ่งวิธีการเช่นนี้ช่วยแก้ปัญหาในเรื่องการระบายอากาศได้ดีแต่ไม่ถูกต้องตามหลักข้อบัญญัติที่กฎหมายควบคุมอาคารได้มีการกำหนดไว้ ดังนั้นในการสรุปของการวิจัยในครั้งนี้ถึงแม้จะพบข้อสรุปแนวทางการออกแบบที่ถูกต้อง แต่ในขณะเดียวกันควรจะมีผลที่กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจในการจัดสภาพแวดล้อมภายในเพื่อให้สามารถสอดคล้องต่อพฤติกรรมอย่างแท้จริงด้วยเช่นกัน ซึ่งจากการศึกษาได้สรุปตามประเด็นดังต่อไปนี้

ตารางที่ 5.9 แสดงข้อมูลเพื่อสรุปเป็นแนวทางการออกแบบ

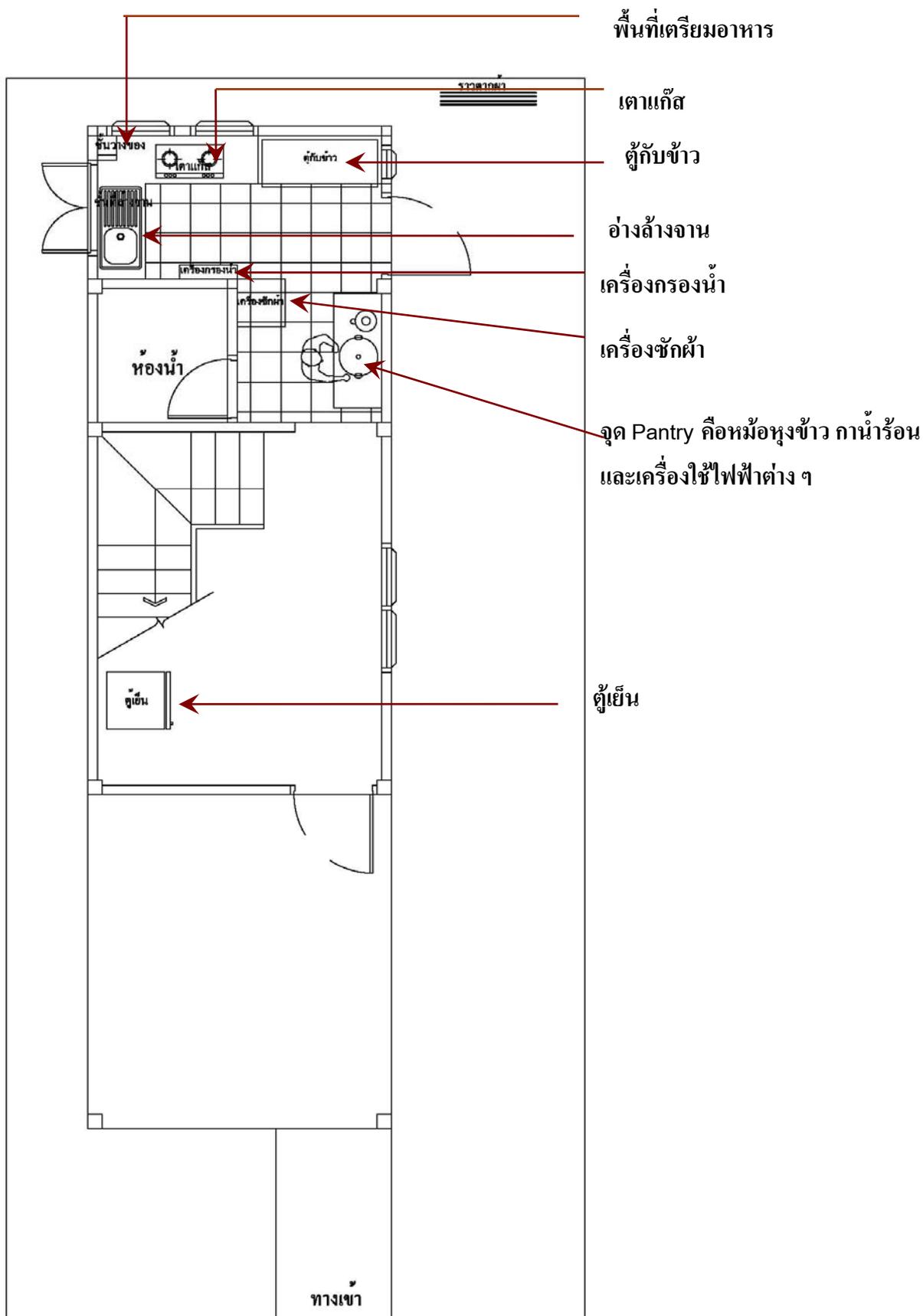
| ประเด็น | ผลสรุปเพื่อเป็นแนวทางการออกแบบ |
|---------------------|---|
| รูปแบบการจัดครัว | จัดแบบเคาน์เตอร์และลอยตัวมีสัดส่วนใกล้เคียงกันเคาน์เตอร์กรุกระเบื้องเคลือบ - เคาน์เตอร์(ร้อยละ 55.1) - ลอยตัว(ร้อยละ 48.9) |
| ลักษณะการใช้พื้นที่ | ใช้ทั้งสองพื้นที่คือพื้นที่ต่อเติมและพื้นที่เดิม(บริเวณหน้าห้องน้ำ) |
| วัสดุที่ใช้ | - พื้นที่ใช้กระเบื้องเคลือบ โทนสีส่วนใหญ่เป็นสีโทนอ่อนเช่นสีขาว สีฟ้า หรือสีชมพูเป็นต้น - ผนัง บางส่วนกรุกระเบื้องเคลือบบางส่วนเปิดโล่งเพื่อการระบายอากาศแก้ปัญหาเรื่องกลิ่นจากการประกอบอาหาร - ฝ้า เป็นลักษณะเห็นโครงสร้างหลังคาจากการวิเคราะห์ฝ้าลักษณะนี้สามารถช่วยในการระบายอากาศได้บางส่วนด้วย |
| อุปกรณ์เครื่องใช้ | ส่วนใหญ่มีตู้กับข้าว อ่างล้างจานแบบ 1 หลุม โดยรูปแบบของอ่างล้างเป็นแบบฝังในเคาน์เตอร์ เตาแก๊ส1หรือ2 หัว (สรุปจากส่วนใหญ่ในการต่อเติมแบบปิดล้อม) เครื่องกรองน้ำ ตู้เย็นส่วนใหญ่จะอยู่บริเวณห้อง เครื่องซักผ้าที่พบส่วนใหญ่จะวางนอกบ้าน แต่โดยมากก็จะมีเครื่องซักผ้าโดยจะใช้วิธีการซักบริเวณเก็บล้างซักล้างโดยใช้กะละมังนั่งซัก เตาถ่านนั้นจะใช้ต่อเมื่อแก๊สหมดหรือใช้ในการค้าขาย |

ตารางที่ 5.10 แสดงข้อมูลเพื่อสรุปเป็นแนวทางการออกแบบ

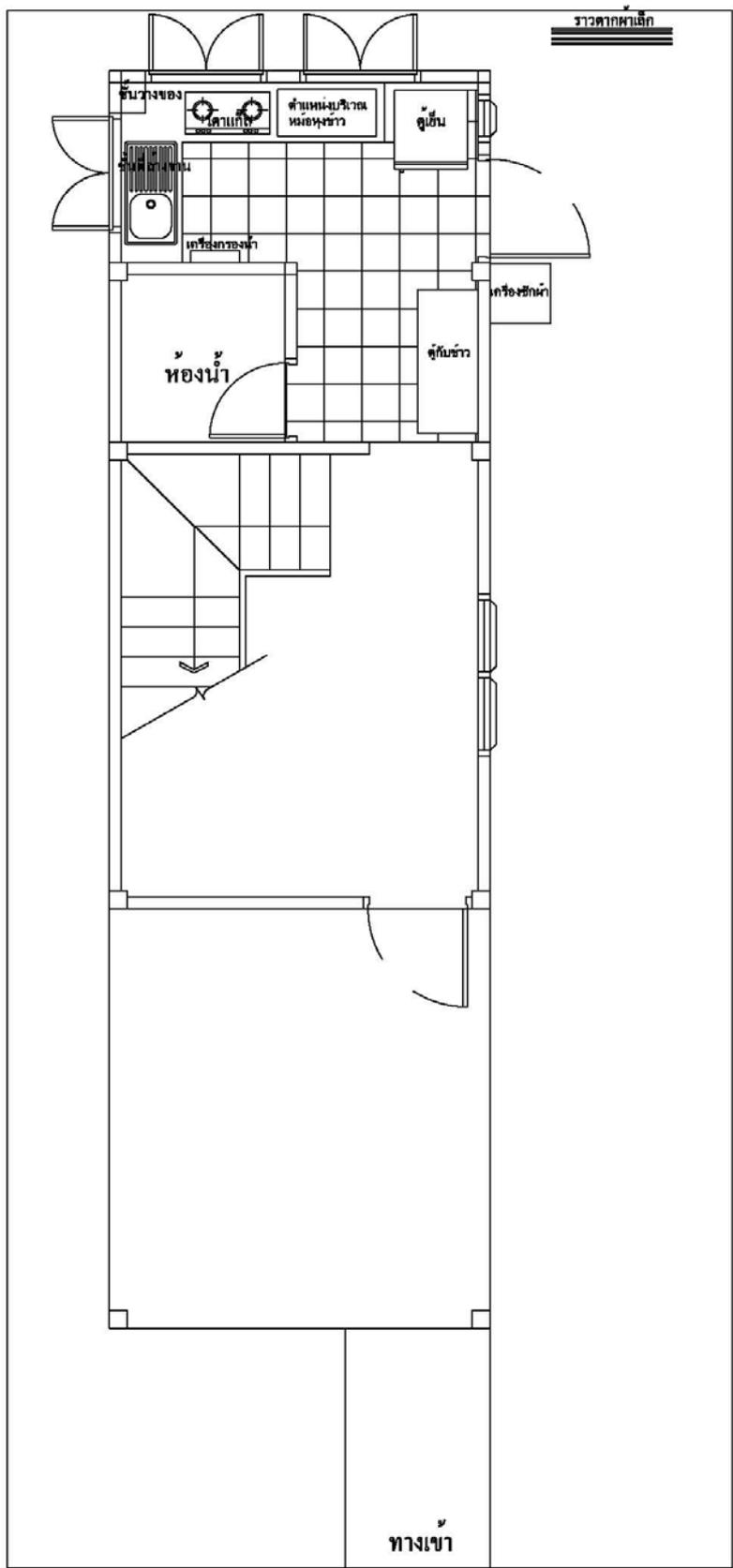
(ต่อเนื่อง)

| ประเด็น | ผลสรุปเพื่อเป็นแนวทางการออกแบบ |
|--|--|
| อุปกรณ์ เครื่องใช้ | อุปกรณ์หลักในพื้นที่ต่อเติม - เตาแก๊ส 1 หรือ 2 หัว - อ่างล้างแบบ 1 หลุม - ชั้นวางของ - ตู้กับข้าว - เครื่องกรองน้ำ อุปกรณ์หลักในพื้นที่ครัวเดิม(บริเวณหน้าห้องน้ำ) - ชั้นวางของ - ปล่องโถงเป็นทางสัญจร - ชุด pantry (หม้อหุงข้าว กาน้ำร้อน หรือเครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ) |
| ลักษณะการ เจาะช่องแสง ช่องระบาย อากาศ | ลักษณะของการเจาะช่องระบายอากาศและช่องแสงจากการสำรวจพบว่าครัวที่มีการต่อเติมแบบปิดล้อมนั้นมีการเจาะช่องแสงหรือช่องระบายอากาศคือ หน้าต่างบานเกล็ดกระจก อิฐบล็อกมีช่องระบายอากาศ หน้าต่างบานเปิดกระจก และพัดลมดูดอากาศ ส่วนการเจาะช่องแสงคือการเว้นช่องแสงในส่วนบริเวณหลังคา รวมถึงการใช้ Glass box ในผนังบางส่วน และการแก้ปัญหาโดยการใช้ผนังเป็นแผงตาข่ายเหล็กโดยรอบ |

5.1.5.1 สรุปแนวทางที่กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีความพึงพอใจในการต่อเติม



ภาพที่ 5. 17 ภาพแสดงผังแนวทางการออกแบบ (ทางเลือก 1)



ภาพที่ 5.18 ภาพแสดงผังแนวทางการออกแบบ (ทางเลือก 2)



ภาพที่ 5.19 ภาพแสดงบรรยากาศของพื้นที่ครัวเดิม (บริเวณหน้าห้องน้ำ)



ภาพที่ 5.20 ภาพแสดงบรรยากาศส่วนพื้นที่ต่อเติมจัดเป็นแนวทางเลือก

จากผังสองฝั่งด้านบนและรวมถึงภาพแสดงบรรยากาศซึ่งเป็นแนวทางออกแบบทางเลือกที่เป็นแนวทางที่น่าจะเป็นไปได้อีกรูปแบบหนึ่ง โดยจะเปลี่ยนไปจากรูปแบบเดิม (แบบที่ถูกต้องตามข้อบัญญัติ) คือได้มีการเจาะช่องระบายอากาศเป็นหน้าต่างบานเกล็ด ทำชั้นลอยเก็บของรวมถึงฝ้าเพดานที่จากกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ที่นิยมใช้โครงไม้หรือเหล็กมุงสังกะสี ปรับเปลี่ยนเป็นฝ้าแบบทิบาร์ ซึ่งแผ่นยิปซัมที่มีคุณลักษณะที่สามารถดูดซับเสียงได้ดี และในส่วนของพื้นที่ครัวเดิม (บริเวณหน้าห้องน้ำ) ที่จากเดิมมีอ่างล้างหน้า ในแนวทางเลือกได้นำออกไปซึ่งอาจจะเป็นที่วางเครื่องซักผ้าหรือตู้เย็นได้ ส่วนอ่างหน้าจากการสังเกตพบว่าเมื่อนำออกไปแล้วเอาไปไว้ในห้องน้ำหรือติดตั้งด้าน

นอก เป็นต้น จากฝั่งทางเลือกที่สองที่แสดงด้านบนพบว่าในพื้นที่ครัวเดิมสามารถปรับเปลี่ยนพื้นที่ใช้สอยเป็นที่วางตู้กับข้าวแทนพื้นที่วางชุดหม้อหุงข้าว กาน้ำร้อนและน้ำตู้เย็นไว้ในพื้นที่ต่อเติมในตำแหน่งเดิมของตู้กับข้าว ซึ่งรูปแบบนี้มีความเป็นมาตรฐานตามระบบสามเหลี่ยมมากที่สุด โดยที่ย้ายส่วนของชุดวางหม้อหุงข้าว กาน้ำร้อนไฟฟ้า ไปวางบนเคาน์เตอร์แทน

5.1.5.2 สรุปแนวทางการออกแบบจากการใช้พื้นที่ที่น้อยที่สุด

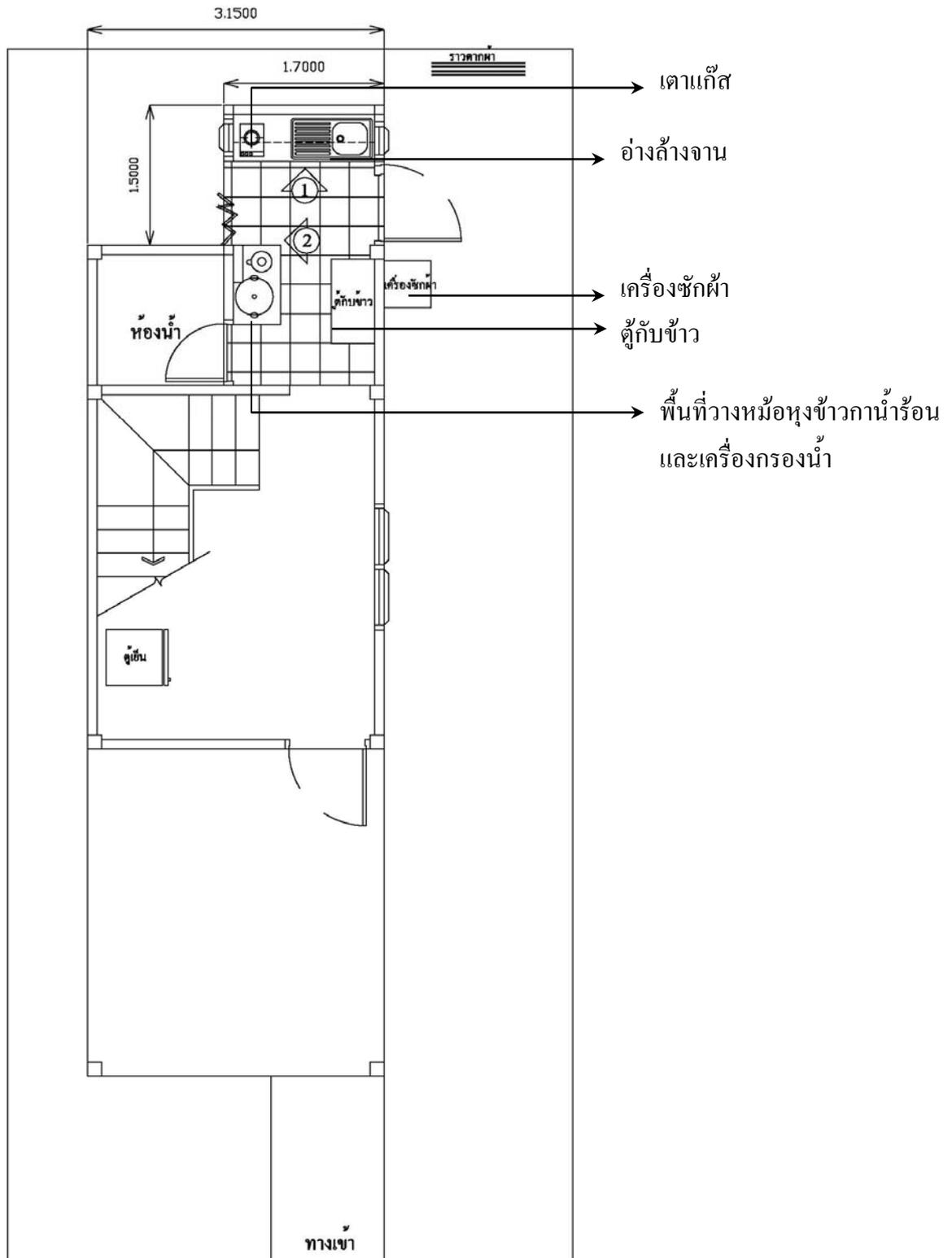
จากข้อสรุปการใช้พื้นที่จากพฤติกรรมในส่วนต่าง ๆ จากการศึกษากลุ่มตัวอย่างข้างต้นพบว่า พื้นที่จากพฤติกรรมที่กลุ่มตัวอย่างใช้งานในบริเวณครัวที่น้อยที่สุดคือ 4.1 ตารางเมตร ดังนั้นจากข้อสรุปดังกล่าวสามารถใช้เป็นแนวทางในการกำหนดพื้นที่ใช้สอยที่เหมาะสมต่อพฤติกรรมการใช้งานได้



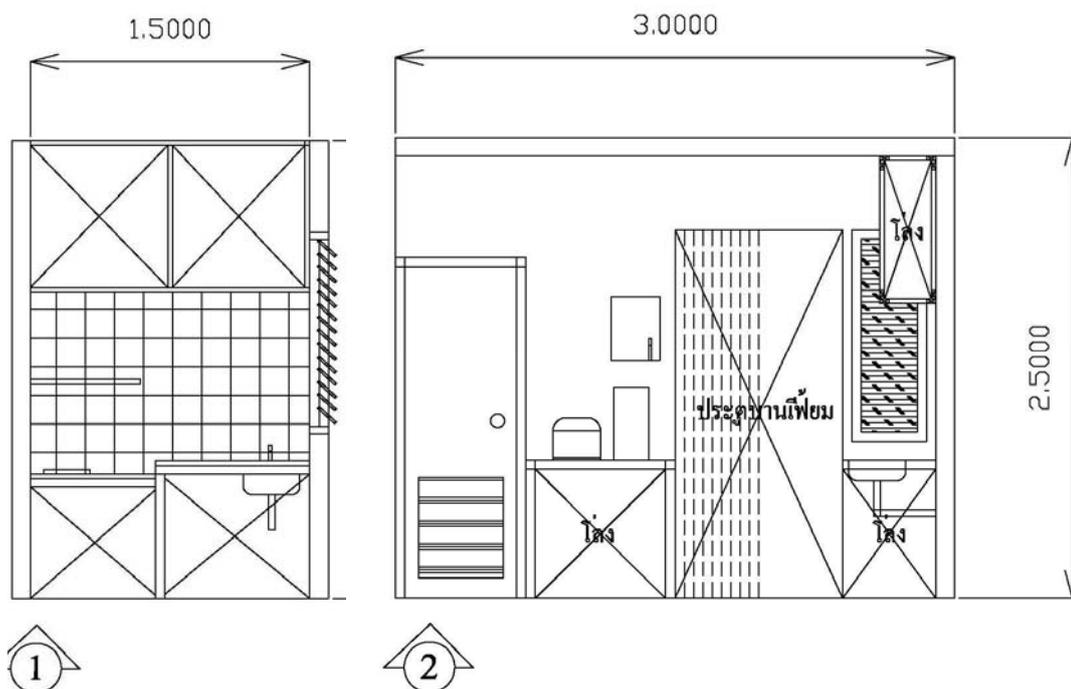
ภาพที่ 5. 21 ภาพแสดงกลุ่มพฤติกรรมที่พบและสามารถสรุปเป็นพื้นที่ใช้สอยที่เล็กที่สุด

จากข้อสรุปการใช้พื้นที่พบว่าพื้นที่ที่น้อยที่สุดคือประมาณ 4.1 ตารางเมตร (คู่มือตาราง 5.7) ได้จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างพบว่ามีกลุ่มพฤติกรรมหลักของการใช้งาน 4 จุดหลักคือ เตาแก๊สแบบปิกนิกหรือแบบหนึ่งหัว อ่างล้างหนึ่งหลุม ตู้กับข้าว และตำแหน่งวางหม้อหุงข้าว และกาน้ำร้อน ซึ่ง

จากเมื่อเทียบพื้นที่การใช้งานของแต่ละจุดมากกว่า 4.1 ตารางเมตร เนื่องจาก การสำรวจพบว่า มีพื้นที่ที่ทับซ้อนกันบางจุดเช่นบริเวณเครื่องกรองน้ำทับซ้อนส่วนพื้นที่วางหม้อหุงข้าว หรือกาต้มน้ำร้อน เป็นต้น หรือ โดยจะนำเสนอการจัดวางตามผังที่จะเสนอต่อไป



ภาพที่ 5. 22 ภาพแสดงสรุปแนวทางการออกแบบจากการใช้พื้นที่ที่น้อยที่สุด

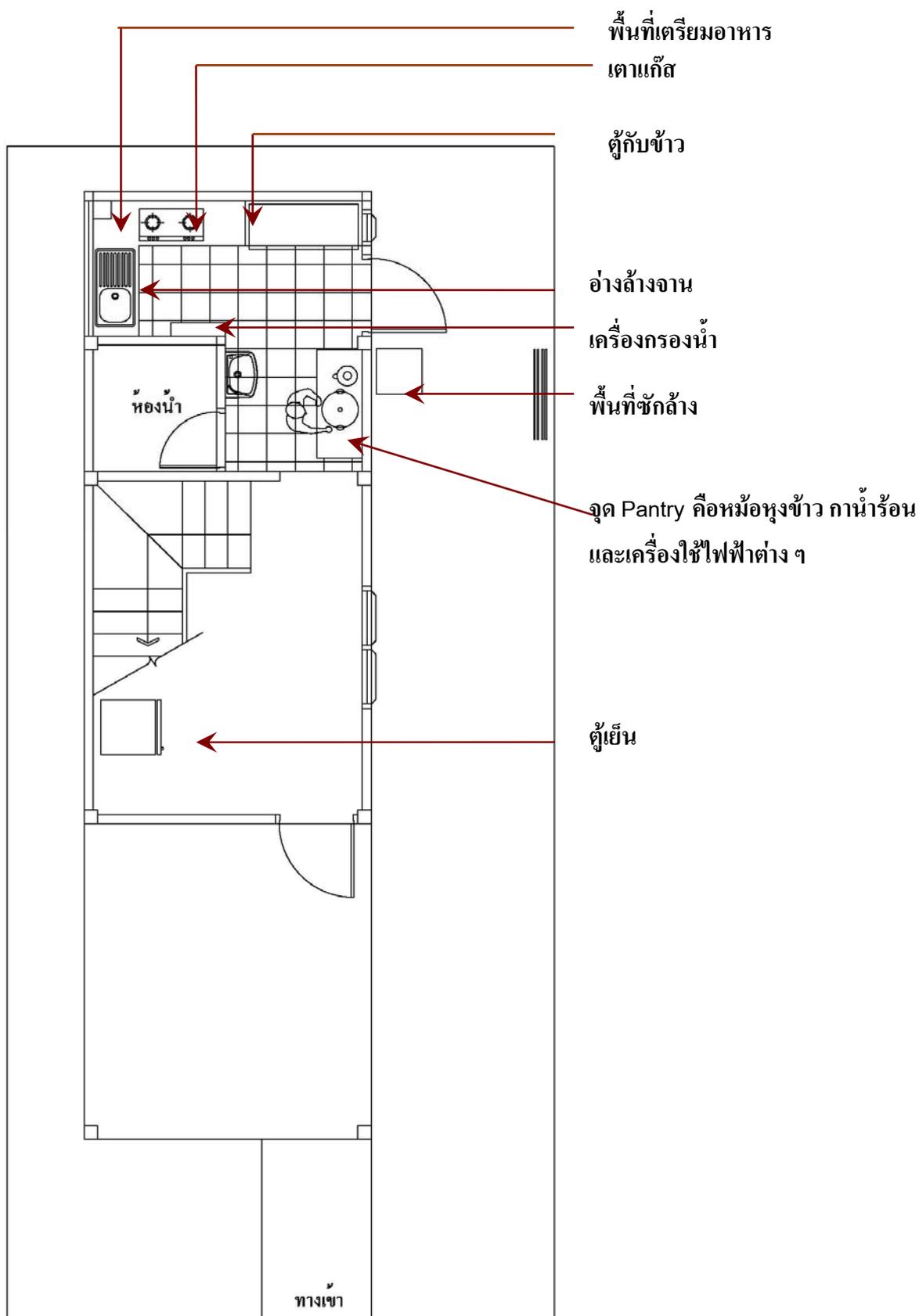


ภาพที่ 5. 23 ภาพแสดงรูปด้านครัวจากการสรุปการใช้พื้นที่ที่น้อยที่สุด

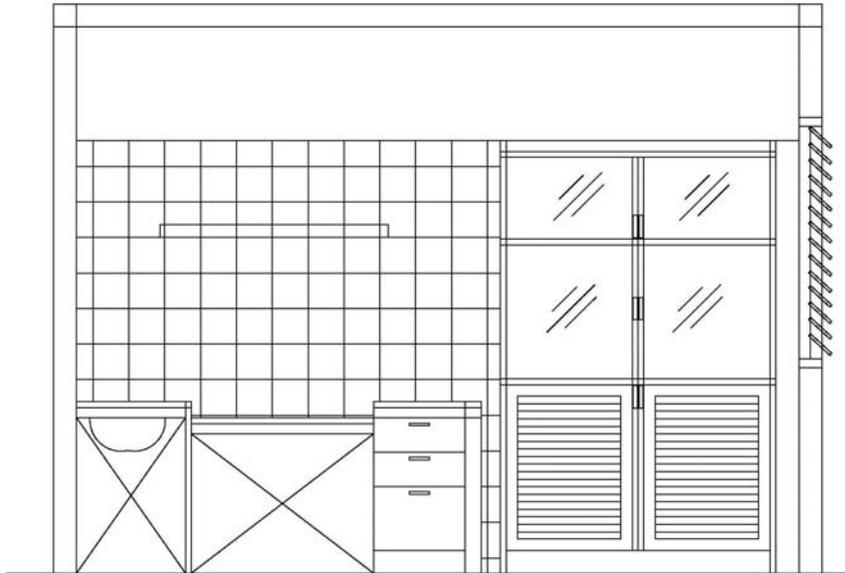
จากผังและรูปด้านข้างบนเป็นการจัดวางตามความต้องการพื้นที่ใช้สอยที่น้อยที่สุดของกลุ่มตัวอย่างและนำมาสรุปเป็นแนวทางที่เป็นพื้นที่ใช้สอย จากผังจะเห็นว่า มีช่องเปิดสองด้านซึ่งจากตำแหน่งของพื้นที่ใช้งานอยู่บริเวณตรงกลางของผังบริบ้านทั้งหมด ดังนั้นการเปิดช่องประตูสามารถช่วยให้สะดวกในการใช้พื้นที่ทั้งสองด้าน ซึ่งด้านหนึ่งเป็นพื้นที่ซักล้าง ส่วนอีกด้านอาจใช้เป็นที่ปลูกผักสวนครัวหรือปลูกพืชต่าง ๆ ได้ หรือในด้านที่ทางออกเป็นบานเพิ่ม อาจจะใช้เป็นพื้นที่ซักล้างด้วยก็ได้ อาจจะใช้สะดวกในเรื่องการวางระบบท่อระบายน้ำทิ้งที่เป็นระบบท่อที่วางในบริเวณบ้านหรือน้ำที่ซักผ้าอาจใช้ในการรดน้ำต้นไม้อีกด้วย ซึ่งจากพื้นที่เดิมที่เป็นพื้นที่ซักล้างก็อาจจะปรับเป็นพื้นที่ตากผ้า หรือเป็นพื้นที่อเนกประสงค์ก็ได้เช่น วางเตาถ่าน เป็นต้น

ในส่วนบริเวณประกอบอาหารนอกจากจุดหลักในการใช้งานแล้วจากพื้นที่ที่มีความจำกัด ดังนั้นต้องเพิ่มพื้นที่ทับซ้อนเพื่อให้เกิดพื้นที่เก็บของให้ได้มากที่สุดจาก ดังภาพผังที่เสนอมิการทำตู้ลอย ได้เคาน์เตอร์ปล่อยโล่งหรือไม่มีชั้นเพื่อสามารถช่วยให้เก็บของหรือภาชนะที่ไม่ต้องจำกัดขนาด เป็นต้น

5.1.5.3 สรุปแนวทางที่ถูกต้องตามหลักข้อบัญญัติควบคุมอาคาร

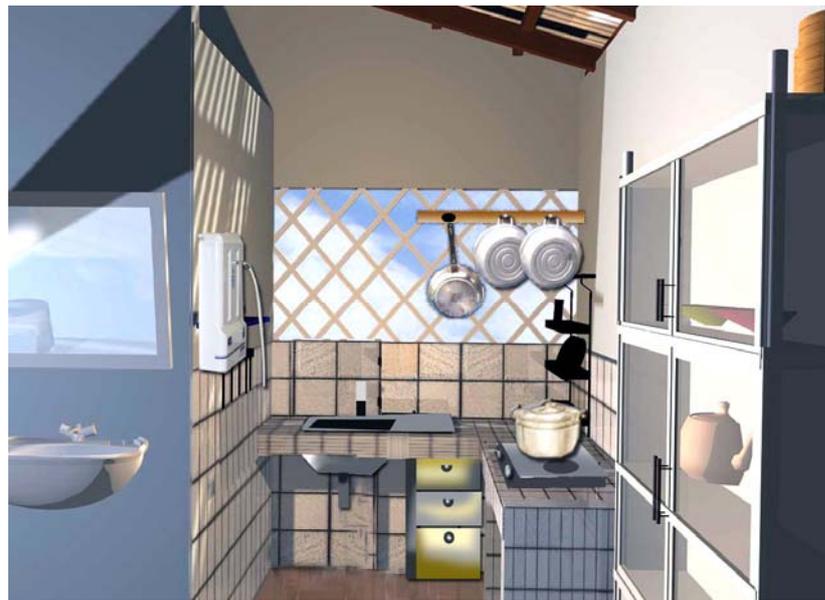


ภาพที่ 5. 24 ภาพแสดงสรุปแนวทางการออกแบบครัวโครงการบ้านเอื้ออาทร



1

ภาพที่ 5.25 ภาพแสดงรูปด้านแนวยาวตามแสดงในผัง



ภาพที่ 5.26 ภาพแสดงทัศนียภาพโดยรวมของการออกแบบ

ส่วนบริเวณพื้นที่เตรียมอาหารเป็นรูปแบบนำเสนอที่มีความถูกต้องตามข้อบัญญัติตามกฎหมายควบคุมอาคารซึ่งบังคับให้มีการต่อเติมได้ไม่เกิน 1.5 เมตรและให้เปิดช่องเปิดได้ด้านข้างเท่านั้น ดังนั้นการเจาะช่องเปิดจึงเป็นช่องระบายอากาศซึ่งตามแบบที่เสนอมจะเปลี่ยนเป็นหน้าต่างจะเป็นบานเปิดหรือบานเกล็ดก็ได้ แต่บานเปิดจะช่วยในการระบายอากาศได้มากกว่า

ส่วนวิธีการวางผังได้ผลสรุปจากเลือกใช้ของกลุ่มตัวอย่างที่มีความต้องการมากที่สุด ซึ่งมีความสอดคล้องต่อพฤติกรรมการใช้งาน ในส่วนของผนังที่ยื่นออกมาต่อจากผนังห้องน้ำได้เอ้อออก

ซึ่งจะช่วยทำให้พื้นที่ที่มีความต่อเนื่องและคูโล่งมากยิ่งขึ้น รวมถึงลักษณะการทำเคาน์เตอร์จะมีการปล่อยโล่งด้านล่างและมีตู้เก็บอุปกรณ์บางช่วงของเคาน์เตอร์เนื่องจากพื้นที่ที่ประกอบอาหารมีระยะที่แคบประกอบกับอุปกรณ์ใช้สอยเกี่ยวกับการประกอบอาหารบริบทแบบไทยมีจำนวนมาก ซึ่งวิธีนี้จะช่วยในการระบายอากาศไม่ให้มีกลิ่นอับได้

วัสดุที่ใช้เป็นวัสดุที่ทำความสะอาดง่ายและมีโทนสีสว่างเพื่อช่วยให้ห้องดูกว้างขึ้นและดูสะอาดตา รวมถึงเป็นวัสดุที่ทนไฟด้วยเช่นกระเบื้องเคลือบรวมทั้งพื้นและผนังบางส่วนจะช่วยให้ทำความสะอาดได้ง่ายขึ้น

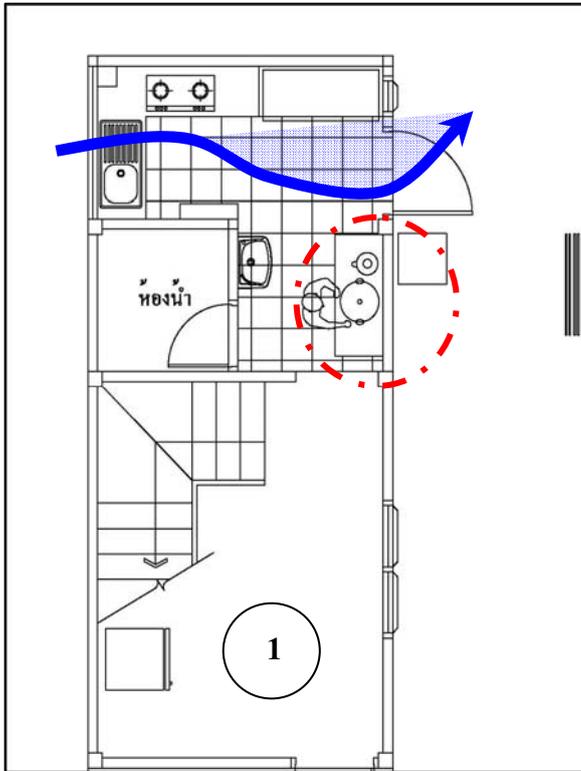


ภาพที่ 5. 27 ภาพแสดงทัศนียภาพโดยรวมบริเวณวางหม้อหุงข้าวและเครื่องใช้ไฟฟ้าในครัว

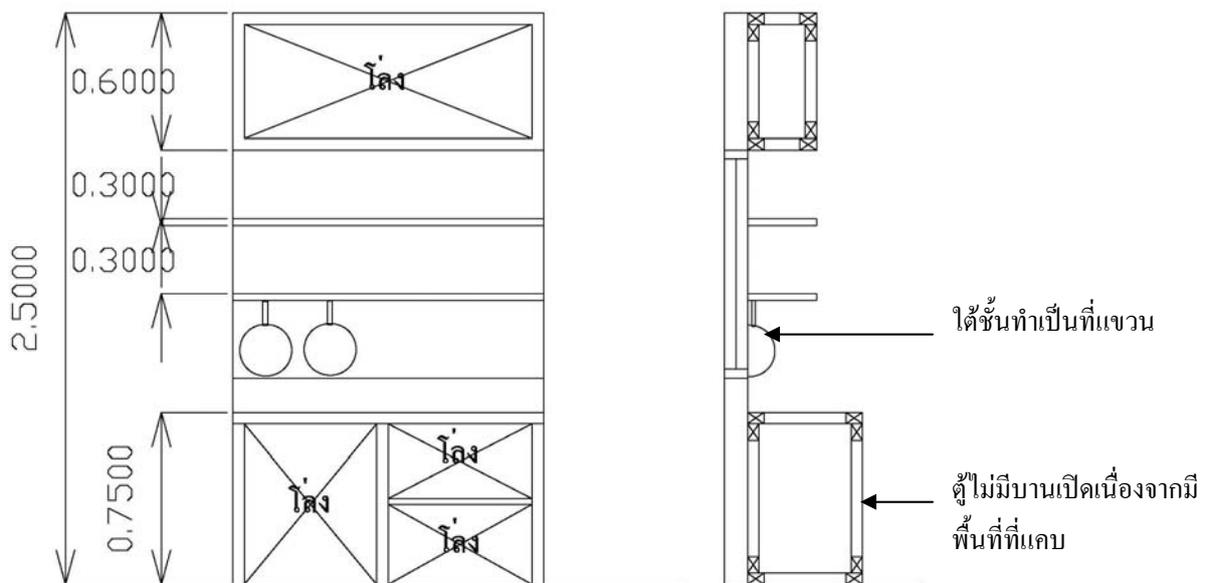
ส่วนพื้นที่ครัวเดิม(บริเวณหน้าห้องน้ำ)เป็นพื้นที่ใช้งานส่วนของหม้อหุงข้าว กาน้ำร้อน ไฟฟ้ารวมถึงเครื่องใช้ไฟฟ้าที่เกี่ยวกับการประกอบอาหาร จะสังเกตเห็นว่าส่วนของผนังเดิมที่ยื่นออกมาจากผนังห้องน้ำได้ตัดออกทำให้มีการเชื่อมโยงของพื้นที่ใช้สอยทำให้ดูกว้างขึ้นดังที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น และในตำแหน่งของอ่างล้างหน้าและกระจกที่มีอยู่เดิมนั้นซึ่งนอกจากไว้เป็นที่อ่างล้างหน้าแล้วอาจจะมีการล้างอุปกรณ์เล็กน้อย หรือกลุ่มตัวอย่างบางหลังได้เอาออกและใช้วางเครื่องซักผ้า หรือตู้เย็นแทน ในบริเวณของหม้อหุงข้าวซึ่งเป็นชั้นไว้เก็บถังข้าวสารหรืออุปกรณ์ซังคิมได้ หรือในทางเล็กลงอาจจะมีตู้ลอยหรือเป็นชั้นวางด้านบนเพื่อไว้เก็บของเล็ก ๆ น้อย ๆ ได้

และในส่วนของฝ้าเพดานได้นำเสนอเป็นโครงไม้หรือโครงเหล็กมุงด้วยสังกะสี ซึ่งพบว่าเป็นส่วนใหญ่ที่กลุ่มตัวอย่างเลือกใช้และจากการสังเกตจะมีช่องระบายอากาศในบริเวณด้านล่างของโครงหลังคาซึ่งช่วยได้บ้างกับการต่อเติมที่ไม่ได้เปิดช่องระบายอากาศ

จากผังแสดงการเจาะช่องระบายอากาศซึ่งจากข้อบัญญัติกฎหมายที่ห้ามเจาะช่องระบายอากาศส่วนต่อเติมที่ติดกับรั้วด้านหลัง ดังนั้นจึงนำเสนอการเจาะช่องในลักษณะสามรูปแบบดังนี้คือ

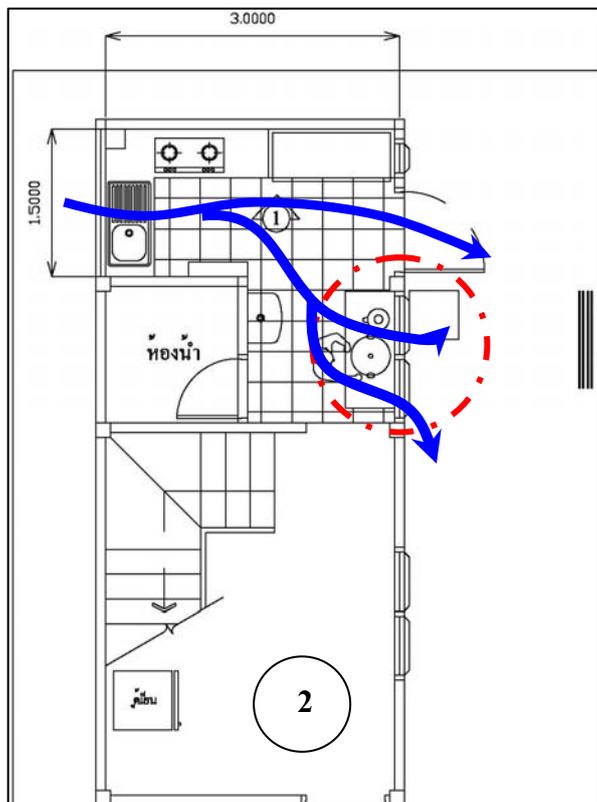


ภาพที่ 5. 28 แสดงผังการเจาะช่องระบายอากาศบริเวณครัวเดิมแบบที่ 1

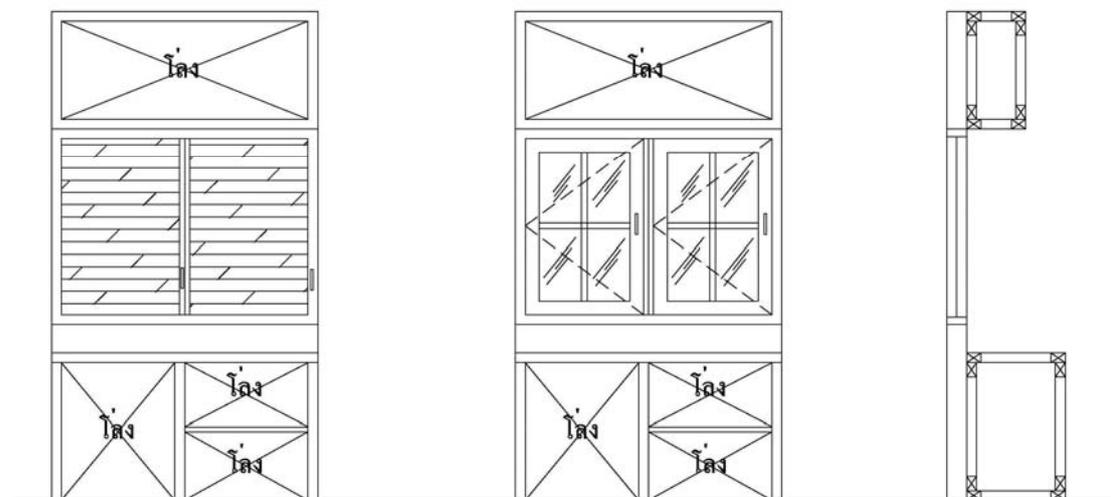


ภาพที่ 5. 29 ภาพแสดงรูปด้านการใช้พื้นที่ทำชั้นวางของหรือตู้ลอย แบบที่ 1

รูปแบบที่ 1 เจาะเฉพาะบริเวณครัวที่มีการต่อเติมส่วนบริเวณครัวเดิมคือบริเวณหน้าห้องน้ำ ไม่มีการเจาะซึ่งส่วนผนังสามารถทำเป็นชั้นหรือราวแขวนต่าง ๆ หรือตู้ลอยไว้เก็บของได้และยังสามารถใช้พื้นที่ทำใช้ได้มากกว่ารูปแบบอื่น

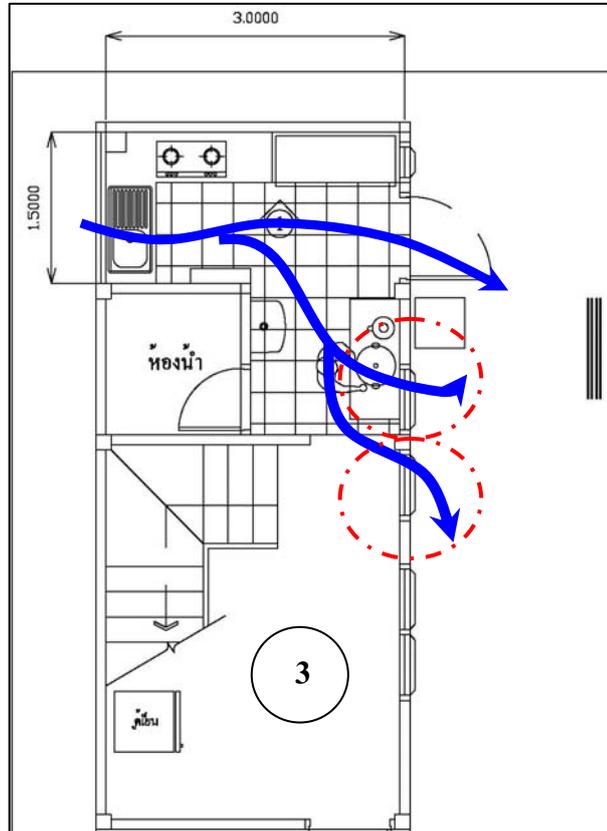


ภาพที่ 5.30 แสดงผังการเจาะช่องระบายอากาศบริเวณครัวเดิมแบบที่ 2

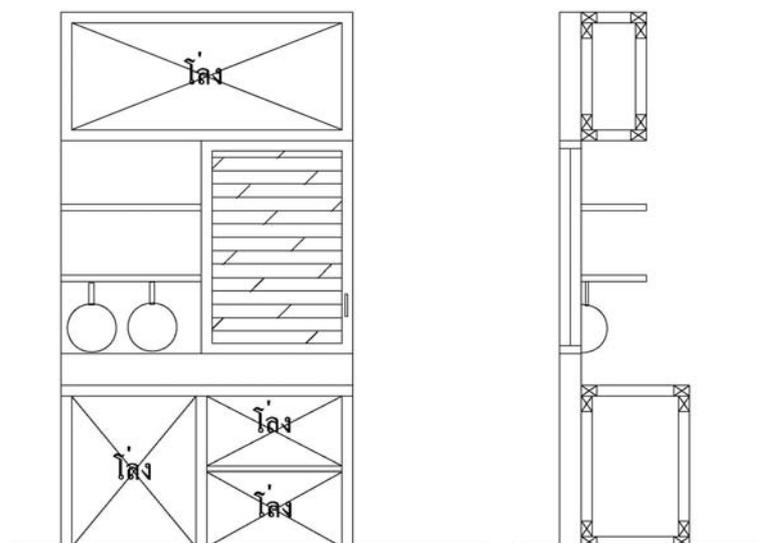


ภาพที่ 5.31 ภาพแสดงรูปด้านการใช้พื้นที่ทำชั้นวางของหรือตู้ลอย แบบที่ 2

ส่วนแบบที่ 2 จะเจาะช่องระบายอากาศเป็นหน้าต่างบานเปิดหรือบานเกล็ดก็ได้แต่บานเปิดจะสามารถระบายอากาศได้มากกว่าส่วนลักษณะการทำชั้นหรือตู้ลอยเก็บของจะสามารถทำได้เฉพาะได้บนเหนือวงกรอบหน้าต่างแต่วิธีนี้ช่วยให้ระบายอากาศได้ดีกว่าแบบอื่น



ภาพที่ 5. 32 แสดงผังการเจาะช่องระบายอากาศบริเวณครัวเดิมแบบที่ 3



ภาพที่ 5. 33 ภาพแสดงรูปด้านการใช้พื้นที่ทำชั้นวางของหรือตู้ลอย แบบที่ 3

ส่วนแบบที่ 3 จะเจาะเพียงครั้งหนึ่งของผนังส่วนบริเวณครัวเดิมเนื่องจากอีกด้านหนึ่งใช้เป็นพื้นที่ทำชั้นวางของหรือราวแขวนอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่เหมาะสมต่อการใช้งานในส่วนบริเวณพื้นที่หม้อหุงข้าว กาน้ำร้อน และเครื่องใช้ไฟฟ้าต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการปรุงอาหาร แต่การเจาะช่องลักษณะนี้อาจจะทำให้กลิ่นจากการประกอบอาหารได้กระจายมาสู่ส่วนบริเวณห้องนอนประสงค์ได้

5.2 อภิปรายผล

พระราชบัญญัติควบคุมการก่อสร้างอาคาร พ.ศ.2479 ข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเรื่องควบคุมการก่อสร้างอาคาร พ.ศ.2522 และเทศบัญญัติอื่น ๆ มีข้อกำหนดส่วนใหญ่ซึ่งไม่เอื้ออำนวยให้เกิดการพัฒนาต่อเติมที่อยู่อาศัย โดยเฉพาะอย่างยิ่งสำหรับผู้มีรายได้น้อย ไม่ว่าจะเป็นด้าน การกำหนดเนื้อที่ใช้สอย รายละเอียดการกำหนดแนวทางและระยะอาคาร การใช้วัสดุก่อสร้าง รวมทั้งรายละเอียดทางด้านวิศวกรรมบางอย่าง

การให้เสรีภาพในการต่อเติมที่อยู่อาศัยจากข้อเสนอแนะการออกแบบและควบคุมการต่อเติมที่อยู่อาศัยในโครงการเคหะชุมชน (จำเนียร หลีกภัยและคณะ 2524) ได้มีข้อเสนอแนะในเรื่องของการต่อเติมไว้ว่า เพื่อเป็นการเอื้ออำนวยให้ผู้อยู่อาศัย ซึ่งมีรายได้น้อยสามารถดำรงชีวิตใหม่ในโครงการที่อยู่อาศัยแบบสร้างบางส่วนได้ การเคหะแห่งชาติควรที่จะผ่อนปรนให้ผู้อยู่อาศัยซึ่งมีรายได้น้อย สามารถพัฒนาต่อเติมที่อยู่อาศัยตามกำลังความสามารถของตัวเองได้อย่างเสรีที่สุด โดยไม่ต้องผูกเกณฑ์หรือเงื่อนไขเป็นภาระผลักดันให้เกิดการต่อเติมอาคาร ทั้งนี้การให้เสรีภาพมากที่สุดในการต่อเติมที่อยู่อาศัยหมายรวมถึงตั้งแต่แบบก่อสร้างต่อเติม การใช้วัสดุก่อสร้างต่อเติมตลอดถึงการใช้ประโยชน์ของอาคาร โดยการเคหะแห่งชาติเป็นเพียงผู้ให้คำแนะนำ เพื่อให้ผู้อยู่อาศัยที่มีรายได้น้อยปฏิบัติตามข้อจำกัดขั้นพื้นฐานเท่านั้น

จากผลการวิจัยพบว่าเกือบทั้งหมดมีการต่อเติมพื้นที่ครัวซึ่งพื้นที่เดิมที่โครงการได้จัดให้ไม่สามารถรองรับพฤติกรรมการประกอบอาหารจากการสำรวจพบว่าพื้นที่ครัวเดิมมี 2.25 ตารางเมตร (ไม่รวมพื้นที่ซักล้างด้านนอก) แต่ผลจากการสังเกตพบว่าเมื่อมีการเข้าอยู่อาศัยลักษณะการใช้พื้นที่ต่ำสุด คือ 4.1 ตารางเมตร ซึ่งจากมาตรฐานพื้นที่ใช้สอยที่เล็กที่สุดของห้องครัวคือ 5.67 ตารางเมตร มีความกว้างต่ำสุดที่ 2.10 เมตร (การเคหะแห่งชาติ, 2529) ดังนั้นผลการศึกษาสรุปลึงพฤติกรรมจึงไม่สามารถสอดคล้องต่อพื้นที่การใช้งานได้จึงต้องมีความจำเป็นที่จะต่อเติมพื้นที่ใช้งานให้มากขึ้น

ปัญหาอีกประการหนึ่งของครัวปัจจุบันคือ ปัญหาเรื่องการระบายกลิ่นควัน จากความรู้เดิมว่าครัวควรตั้งอยู่ในตำแหน่งทิศตะวันตกของบ้าน เพื่อที่ลมจะได้ไม่พัดเอากลิ่นและควันย้อนกลับเข้ามาในบ้าน ในกลุ่มตัวอย่างที่ทำการวิจัยบ้านบางหลังมีการวางตำแหน่งที่มีความเหมาะสมเนื่องจากการวางผังชุมชนที่การเคหะได้มีการวางไว้ก่อนแล้วดังนั้นบางหลังก็ไม่สามารถเลือกได้ คงเป็นการยากสำหรับการออกแบบในปัจจุบัน เพราะการออกแบบมีการยึดถนนเป็นหลักและมีกำแพงครัวไว้ทางหลังบ้าน ข้อเสนอแนะสำหรับการแก้ปัญหาในส่วนของการวางตำแหน่งที่ตั้งคือ น่าจะจัดวาง

ตำแหน่งครัวอยู่ทางด้านหลัง หรือออกไปทางด้านข้างก็ได้แต่ต้องมีการเจาะช่องระบายอากาศหรือเปิดทางสัญจรออกทางด้านข้างเพื่อให้ลมได้ถ่ายเทไม่ย้อนเข้าไปในตัวบ้าน

ครัวในปัจจุบันส่วนมากมักถูกออกแบบทางกายภาพ การจัดวาง คล้ายกันบางครั้งมีการใช้เครื่องครัวสำเร็จรูปที่ผลิตจากโรงงานอุตสาหกรรมมาใช้งานแต่การสำรวจเห็นว่า ตัวคนของผู้ใช้อาศัยแสดงตัวตนออกมาอย่างชัดเจน ซึ่งครัวที่มีการต่อเติมรูปแบบการจัดวางมาจากความต้องการของผู้ใช้สอยเป็นหลัก จะเห็นได้ว่าครัวสามารถบ่งบอกถึงตัวตนของผู้ใช้อาศัยได้อย่างชัดเจน อาทิ เช่นบ้านที่เจ้าของมีอาชีพเป็นทหารลักษณะการจัดจะทำอย่างมีระเบียบรวมถึงตัวแปรอื่น ๆ ประกอบด้วยเช่นกันเช่น สภาพเศรษฐกิจ และระดับการศึกษา เป็นต้น

5.3 ปัญหาระหว่างการวิจัยและข้อเสนอแนะ

ปัญหาสำคัญที่พบจากการวิจัยในครั้งนี้คือ การเข้าถึงกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งครัวเป็นอาณาเขตครอบครองที่เข้าถึงได้ยากพอสมควร ทำให้เกิดข้อบกพร่องในเรื่องของข้อมูล ในขณะที่มีการใช้ครัว ข้อมูลการใช้สอยและกิจกรรมต่าง ๆ ข้อมูลส่วนใหญ่จึงได้มาจากการสัมภาษณ์และการเฝ้าสังเกตการณ์ รวมถึงการใช้เครื่องมือช่วยในการเก็บข้อมูลคือกล้องถ่ายรูป ซึ่งด้วยข้อจำกัดของเวลาทำให้ไม่สามารถสังเกตพฤติกรรมบางอย่างได้ดีเท่าที่ควร ถ้าหากต้องการศึกษาข้อมูลเบื้องต้นได้กรณีศึกษาที่มีจำนวนมาก จำเป็นต้องมีระยะเวลาในการสำรวจมากกว่านี้ เพราะต้องใช้เวลาในการทำความเข้าใจอย่างน้อยก็เพื่อให้ผู้อยู่อาศัยเกิดความสบายใจและเต็มใจในการให้ข้อมูล ได้เต็มที่

จากผลของการทำวิจัยในเรื่องของครัวที่มีพื้นที่จำกัดซึ่งพบว่าส่วนใหญ่ด้วยพฤติกรรมและกิจกรรมไม่สามารถสอดคล้องกับพื้นที่เดิมที่โครงการจัดให้ จำเป็นต้องมีการต่อเติม ดังนั้นจากผลสรุปที่ได้สามารถนำไปปรับใช้กับการจัดพื้นที่ครัวในพื้นที่จำกัดที่มีกลุ่มพฤติกรรม และกิจกรรมที่ใกล้เคียงกับกลุ่มตัวอย่างในการทำวิจัย เมื่อได้พื้นที่ที่มีความเหมาะสมสิ่งสำคัญที่ต้องคำนึงถึงคือการเจาะช่องแสงและช่องระบายอากาศเพราะเนื่องจากว่าพื้นที่ที่มีความจำกัดและด้วย พฤติกรรม การของการประกอบอาหารบริบทแบบไทยซึ่งทำให้เกิดกลิ่นหรือควัน จึงจำเป็นต้องสร้างครัวที่โปร่งลม แต่ให้โปร่งอย่างพอดี กล่าวคือ ครัวควรมีฝาผนังที่ไม่โปร่งมากจนเกินไปหรือทึบมากจนเกินไปเพื่อจะได้มองเห็นส่วน อื่น ๆ ได้

ในอนาคตหากมีผู้สนใจศึกษาเรื่องราวหรือต้องการต่อยอดทางความรู้เกี่ยวกับครัวในการใช้พื้นที่ที่มีความจำกัดสิ่งที่น่าสนใจเพิ่มเติมคือครัวในที่อยู่อาศัยที่มีพื้นที่จำกัดในรูปแบบของที่อยู่อาศัยที่มีลักษณะที่ใกล้เคียงกันเช่นทาวน์เฮ้าส์ ห้องชุด หรือบ้านเดี่ยวชั้นเดียว เป็นต้น นอกจากนี้หากต้องการศึกษาปัญหาการใช้พื้นที่ของกลุ่มประชากรที่อาศัยภายในโครงการบ้านเอื้ออาทรรังสิต คลองสาม สิ่งที่น่าสนใจเพิ่มเติมคือ พื้นที่บริเวณห้องน้ำเนื่องจากห้องน้ำเป็นพื้นที่อีกส่วนหนึ่งที่เกิดปัญหาคือมีพื้นที่ไม่เพียงพอต่อการใช้งานซึ่งการวิจัยครั้งนี้พบว่าบางหลังมีการขยายห้องน้ำ ในการที่จะขยายห้องน้ำได้ก็ต่อเมื่อเขาได้มีการต่อเติมห้องครัวออกไปด้านหลังแล้ว ดังนั้น

ผลจากการขยายห้องน้ำทำให้เกิดความสอดคล้องต่อพฤติกรรมทั้งในส่วนของครัวและในห้องน้ำเอง ซึ่งบางหลังมีการซักผ้าหรือล้างชามในห้องน้ำเป็นต้น

เนื่องจากผู้วิจัยได้เข้าไปศึกษาในช่วงเวลาที่กลุ่มตัวอย่างได้เข้าอยู่อาศัยยังไม่ถึง 5 ปี ดังนั้นรูปแบบการต่อเติมจึงอาจจะไม่ได้เต็มที่และอีกหนึ่งประเด็นที่น่าสนใจที่น่าศึกษาต่อยอดคือ การศึกษาสภาพการต่อเติมพื้นที่ใช้สอยหลังจากพื้นที่ 5 ปีไปแล้ว ซึ่งจะมีการโอนเพื่อเป็นกรรมสิทธิ์ของผู้เป็นเจ้าของและมีสิทธิ์ในการต่อเติมบ้านได้อย่างเต็มที่และควรเก็บข้อมูลกับบ้านที่มีการต่อเติมเต็มที่แล้ว ซึ่งจากผลการศึกษาอาจนำมาใช้เป็นประโยชน์ในเรื่องการสร้างพื้นที่ทับซ้อนเพื่อให้เกิดความเป็นสัดส่วนและเกิดการใช้พื้นที่ใช้สอยที่เหมาะสมต่อกิจกรรมและพฤติกรรมหรือเพื่อหาคำตอบว่าบ้านเดี่ยว 2 ชั้นของกลุ่มผู้มีรายได้น้อยนั้นเขามีความต้องการพื้นที่ใช้สอยอย่างน้อยเท่าใด

บทสรุปของความ ต้องการพื้นที่ใช้สอยครัวของกลุ่มผู้มีรายได้น้อยจะช่วยให้ผู้ที่เกี่ยวข้อง หรือผู้ที่ทำหน้าที่สร้างชุมชนสถาปนิกนักออกแบบรวมถึงผู้ที่มีความสนใจตระหนักถึงคุณค่าของสิ่งสำคัญใกล้ตัว ครัวเป็นพื้นที่ส่วนหนึ่งที่สำคัญในบ้านมักจะจัดวางไว้บริเวณหลังบ้าน ซึ่งครัวมักจะบอกเป็นนัยสำคัญต่อเราเสมอในเรื่องของการดำรงชีวิต วิถีชีวิตความเป็นอยู่ ศิลปะวัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี ถึงแม้รูปแบบลักษณะของครัวตะวันตกจะเข้ามามีอิทธิพลมากเท่าใดแต่ มรดกทางวัฒนธรรมของครัวบริบทแบบไทยก็ยังคงอยู่ตราบดีที่คนไทยยังคงดำเนินน้ำพริก หุงข้าวหรือทอดปลาแห้ง ซึ่งคนไทยยังคงสามารถนำรูปแบบครัวตะวันตกสร้างความสอดคล้องต่อกิจกรรมและพฤติกรรมประกอบอาหารบริบทแบบไทยได้อย่างลงตัว ดังนั้นเมื่อต้องการที่จะสร้างครัวหรือพื้นที่ประกอบอาหารควรคำนึงถึงปัจจัยรอบด้านของผู้อยู่อาศัยเป็นสำคัญอย่างที่ได้กล่าวมาข้างต้น คือการเรียนรู้ถึงวิถีชีวิตความเป็นอยู่ วัฒนธรรมการประกอบอาหารหรือภูมิหลังซึ่งเป็นสิ่งที่สามารถบอกเราได้ว่าความต้องการพื้นที่ทำได้นั้นเอง