



一級建築士 西田 恭子

(三井のリフォーム 住生活研究所 所長)

中古物件のキッチンをお好みのスタイルに

多様化しているキッチンのバリエーション

キッチンリフォームを考える時には、タイプ別分類から入ることが多いでしょう。

リビングダイニングとキッチンを別の部屋とした独立型キッチン。料理する人と食べる人が向き合える対面式キッチン。そしてリビング・ダイニング・キッチンが一体となったオープンキッチン。さらには部屋の真ん中にキッチンを据えるアイランド型*まで、キッチンの形式は多様化しています。

奥様方はショールームで見えたオープンキッチンの広さに魅せられて、対面式ではなく、どんどんオープンキッチンを希望されるようになってきました。確かに食卓が見えればいいだけの対面式は、「はい!ー丁!」と声が掛かりそうな「ラーメン屋のカウンター」、あるいは相手が何をしているかチェックする“のぞき窓”のようなもので、平均身長が伸びてきた今は、対面式といっても吊り戸棚に頭が当たるとか、かがまなければ何にも見えないと不満をおっしゃる方がいます。

中古物件を購入された方からも、吊り戸棚を撤去してほしいという要望を多くいただくようになりました。リフォーム後、部屋の一角となったキッチンは、家族や来客と一体感が魅力的です。臭いも油もオープンなこの方式に躊躇なく変更していくのは、捕集効率がよくなったといわれるレンジフードの問題だけではなく、どうやら料理方法が変化しているように思います。油を使わなければ、油跳ねなどするわけがなく、煮炊きをしなければ臭いが充満することもない。そして大嫌いなフードの掃除からも開放されます。家電製品の使用頻度はダントツ電子レンジが第一位です。アスパラもブロッコリーも、湯がくのではなく「チーン!」ですみます。レトルトご飯が食材の在庫品になっていることから、加速度的に調理方法が変わり、その分、家電置き場やパントリー(食品収納庫)などの充実が求められ、冷蔵庫もどんどん大型化しています。

働く女性には家事の効率化が追求され、ご主人様も参加型のキッチン提案が求められてきました。リフォーム時には、部屋の主役になりつつあるキッチンのあり方を、しっかりと確認・検討する必要があります。

夫が調理したくなるキッチンとは?

キッチンの打ち合わせにご主人が、たいへん熱心になる時代がきました。そんなご主人が台所に立った時の不満は、「何がどこにあるかわからない!それに、心配そうに周りをうろろす

る妻とぶつかって邪魔」。奥様のほうは、夫が中華なべを勢いよく振り上げるたびにこぼれ落ちる食材と飛び跳ねる油に、ため息を出しています。もし一緒にキッチンに入るなら1メートル20センチの通路幅が欲しくなりますが、なかなか取れるケースはありません。

こうした“騒動”の解決策の1番目は、やはり開放的なキッチンにすることです。オープンキッチンにして、奥様が様子を見守りながら待機できる場所をつくる。そして、調味料・鍋類・食器をそれぞれ1カ所にまとめて配置し、探しやすいようにします。こんなときは多少の臭いは「食欲をそそる」と割り切ってもいいのではないかと思うのです。

2番目は、高カロリーバーナー付などキッチンセットの設備も充実させたいものです。シェフ気分になれることが、男性のやる気をそそるでしょう。最新機器の中で、満足度の高いのは、床暖房と浄水器、IH調理機器の3つといわれます。

3番目のポイントは、洗い物担当の立場で考えることも大切です。鍋も入れられる全自動食洗機は片付けや掃除が楽で、設置要望も増えてきました。でも、その後の評価は分かれるようです。専用の洗剤を切らしただけで使わなくなってしまった人がいるかと思えば、1日たりとも欠かせないという人もいます。ライフスタイルに合わせて慎重に検討しましょう。

「作る人」「食べる人」「片づける人」、みんなが楽しく過ごせそうな住宅こそ、ここに住もうと思う決め手になるのではと考えます。

*「アイランド型キッチン」とは、離れ小島のように、キッチン本体と離れた位置にシンクや調理台があるタイプのこと。

