

*…キッチン

「邪魔ー邪魔ー邪魔ー」
 普段いない人が台所に立つと聞かれる言葉だ。台所に戦闘モードで入っている奥様にとつて、役に立つのかどうかわからない。助っ人〃は邪魔者以外の何者でもない。

いっぽうで、「今日はおれが料理の腕を振るおう」と意気込んだご主人が台所に立ったときの不満は、何がどこにあるかわからない！ それに、妻が邪魔だ、である。心配そうに周囲をうろろする奥様とごぶつか。その奥様といえは、夫が中華鍋を勢いよく振り上げるたびにこぼれ落ちる食

Let's リフォーム

西田恭子

作る人 食べる人 片づける人、みな楽しく

材と飛び跳ねる油に、ついため息が出る。

こうした「騒動」の解決策として1番目は、開放的なキッチンにすること。対

面式や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、食器はそれぞれ1カ所にまとめて配置し、探しやすいようにする。

開放型キッチンでは、においが気になるのでは？という人もいるが、現在の換気フードは捕集効率のいい製品が多く、オープンキッチンにしてもそれほど心配

はいらない。多少のにおいは、「食欲をそそる」と割り切り切ってみてもいいのではないかと思う。

2番目は、高カロリバー



1ナー付きなどキッチンセッットの設備が充実していること。シェフ気分になれることが、男性のやる気をそそる。また、最新の快適機器の中で、高齢者向けのリフォームで要望が強く、設置後の満足度も高いのは、床暖房と浄水器、IH調理機器の3つといわれる。い

▲シンク(左手奥)と切り離れた広い調理台なら一家で料理ができる。こどもたちがワイワイいいながら、バレンタインデーのクッキーづくりを楽しんだとか

ずれも、安全や健康維持に配慮した設備である。

3番目のポイントは洗剤物担当の立場で考える。オールステンレスで鍋も入れられる全自動食器洗浄機は後片づけや掃除が楽で、設置要望も強い。だが、その後の評価は分かれる。専用の洗剤を切らただけで使わなくなってしまう人がいるかと思えば、一日たりとも欠かせないという人がいる。ライフスタイルに合わせて慎重に検討しよう。

「作る人」「食べる人」「片づける人」、みんなが楽しく過ごさせてこそ、わが家の食事が1番々となるのだ。

(三井のリフォーム、住生活研究所所長、1級建築士)