

三井のリフォーム住宅生活研究所所長 西田 恭子

キッチンリフォーム

先日、「パナソニックキッチン」のご案内を受けた。「ナショナル」というブランド名が消え、新規リニューアルキッチンとして発表されたのが、「システムキッチン」という名称ではなく「リビングクステーション」である。いよいよそんな時代が来たと感じさせる。

我々リフォームプランナーは、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。リビングや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である。

「対面式がいいわ」と言っていたはずの奥様が、シヨールームで見たオープンキッチンの広さに魅せられて、どんどんオープン化している。確かに食堂が見えればいいだけの対面式は、「はい！ 一丁！」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」のようなものが多い。

それに比べて部屋の一角としてキッチンを設けることで、家族や来客との一体感を感じることは、料理の作り手には魅力的だ。ただし、この場合はニオイも油もオープンだ。捕臭効率がよくなったといわれるレン

る。

家電製品の使用頻度は、ダントツ電子レンジが第一位だ。アスパラもブロッコリーも、湯がくのではなく「チーン！」ですむ。「レトルトのご飯」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ってきているのがわかる。そしてその分、パントリーなど収納部分の充実が求められ、冷蔵庫もどんどん大型化している。

働く女性の家事の効率化が追求される中で、リフォーム時にご主人様がポツツとつぶやく言葉に、「リフォームすることで料理の品が一品でも増えるなら話を進めてください」というのがある。我々リフォームプランナーは「衣・食・住」の「住」の部分を受け持っていると思うのだが、「食」への責任も大きいと感じる一瞬だ。

部屋中にただようニオイも、食欲をそそるパイスの一つだという考え方がある。リフォーム時に、部屋の主役になりつつあるキッチンのありかたをしつかりと確認・検討する必要があると思う。



ジフードだが、それでもその良し悪しは説明する必要があるだろう。そして説明しながらもこれには意味がないかもしれないと感じるときがある。油を使わなければ、油跳ねなどするわけがなく、煮炊きをしなくてもニオイ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



西田恭子氏のプロフィールⅡ一級建築士。「三井のリフォーム」で設計を手がけ二五年。昨年より新設した「三井のリフォーム住宅生活研究所」の所長に就任。新聞・雑誌・書籍の執筆、各種セミナーで講演を行う。文化女子大学非常勤講師。日本女子大学住居学科卒。