

三井のリフォーム 住生活研究所 所長 西田 恭子

料理を始めた夫たち

夫には家事の一切をさせないことが美德とされ、密かな妻の自慢でもあったころ、「わが家の主人は炊飯器でご飯も炊けないのよ」とか「洗濯機の使い方も知らないのよ」という会話をよく耳にした。

リフォームをする時、夫の方も特に食に関しては妻の聖域と感じているらしく、「台所の改装には口を出しませんから、家内と決めてください」とおっしゃる方が多かった。

しかし、ここに来て台所事情が変わってきたのである。夫がリタイアを迎え、二四時間、夫婦ともに過ごすことになる、一番の問題は食事だ。毎日毎日、朝昼、晩と食事を作り続けることに疲れ気味の妻を見るにつけ、また、妻がいなければ生きていけないのも問題かなと自問自答した結果、一歩も台所に足を踏み入れなかったご主人様が、このままではいけないと思いつ出したようだ。

ある方は、あり合わせの食材でさっさと作るのが自慢となり、ある方は以前赴任していた海外での本格料理に挑戦し、またある方は

冷凍食品のすぐれものを駆使することに喜びを覚えていた。

そんな時に大事なことは、誰が使ってもいい台所になっていること。そして、誰が見ても、どこに何があのか分かるようになっていくことだ。

キッチン部分は、ほとんどオープン化されている。独立型キッチンや対面キッチンを、コーナーキッチンや、アイランドキッチンにリフォームをすることが多い。

また、以前は全てのものはしっかりと扉の中に収納され、物の存在を隠すことが多かったが、最近のキッチンリフォームの特徴は、物がすぐ見えることが要求されている。

大きな食品庫があれば棚板がずらりと並び、どこに何があるかわかりやすいが、なかなかそのスペースの確保は難しい。また確保できた場合でも、リビングダイニングから視覚的に隠しながら食品庫にも扉をつけない。動作を減らし、キッチンとの動線をシンプルにすることで家事の軽減を図っている。

扉を付ける場合も、半透明にして中の物の様子がわかり、扉を開けてから物探しをすることがないようにしている。

どれもが、来客を一番に意識しての設計ではなく、そこで多くの時間を過ごす人を中心に考えられているのである。夫による料理が、特別な記念日だけに行われるのではなく、日常になった時、ひとりで作るのに分りやすく、手早く、合理的な家事の軽減が求められるのだ。

リタイア後の夫婦の生活ペースを作り上げるのに、一年半かかるといっ方が多いが、もっと短い期間で生活のペースを作り上げるためにも、食に関わるスペースの見直しが必要ではないだろうか。

リフォームのことで、ご夫婦のお話をお聞きしていて、「面白いな」と思うところがある。それは、大体のご夫婦が、ご主人様は「台所」とおっしゃり、奥様は「キッチン」と表現されることである。古風な感じとモダンな表現が、それぞれの家への思い入れの違いなのだろうか？



西田恭子氏のプロフィール「一級建築士。「三井のリフォーム」で設計を手かけ二五年。暮らしの創造に貢献する「三井のリフォーム 住生活研究所」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。日本女子大学非常勤講師。(社)日本建築家協会正会員。