

Life

K a i t e k i s e i k a t s u

Vol. 16

今号のテーマ
キッチンづくりのコツ

今よりも、もっと充実した
住まいをご提案する情報紙



快適生活

ボクのパパの趣味は料理。
週末になると、いつも料理してくれるんだ。
そんな料理好きのパパが、
キッチンを人気の形にリフォームしたいって!

リフォームしたら、パパはキッチンに立つのが楽しみで、
ボクたちにいろんなごはんを作ってくれるの。
ママとお姉ちゃんはいつもニコニコとお手伝い。
今度、友達を呼んでパパの手料理でパーティでもしようかな。

C O N T E N T S

失敗しないキッチンづくりのコツ	
プランニング、サイズ・スペース	1・2
収納	3・4
設備機器	5・6
インテリア	7
おすすめの最新システムキッチン	8

お役立ち講座その16	9・10
今号のコラム	11



失敗しない キッチンづくりのコツ

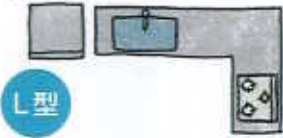
チェック
ポイントはここ!

いまやキッチンには、料理するだけの場所ではなく、家族や来客のコミュニケーションの場として暮らしの中心になっています。それゆえ、キッチンの使いやすさはもちろん、どう使いたいか、どんな空間にしたいのかなどライフスタイルを考慮することも重要。ここでは、キッチンプランニングする時に知っておきたいポイントや知識をステップごとに分けてまとめました。

キッチンレイアウト

キッチンのレイアウトは4つの基本型の配列と、壁に対する配置の仕方による3つのタイプをどう組み合わせるかで決まります。キッチンの使い方が一番のポイントですが、タイプによって必要なスペースが異なるため、キッチンの広さも考えながら最適なレイアウトを選びましょう。

配列



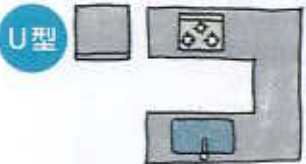
L型

作業スペースが広くとれるレイアウト。動線が短く、ふたりでもラクに作業しやすいのが魅力です。コーナーの使い方に配慮が必要。



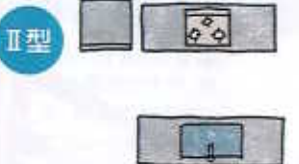
I型

シンク・コンロ・冷蔵庫を一直線に配置することで、スペースがコンパクトに。平行移動で使うため、大きすぎる間口はかえって不便な場合も。



U型

シンク・コンロ・冷蔵庫をU字型に配置して、作業や収納場所を多く確保。作業効率にも優れています。ただ広いスペースが必要で価格も高くなります。



II型

作業カウンターを二列に分けて配置。スペースがなくても対面式やアイランド型にしやすいタイプ。ただ短い動線ながら、移動で床が汚れやすいのが難点。

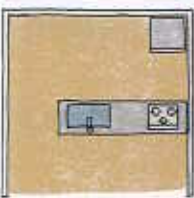
配置

アイランド型



キッチン全体または一部を独立させた島(アイランド)をつくるタイプ。すべて丸見えになるので収納に配慮が必要。

ペニンシュラ型



キッチンのカウンターの全体や一部を壁から突き出して半島(ペニンシュラ)のように配置。対面式にするケースが多いタイプ。

壁付け型



キッチンが壁に面してつくった基本形で、I型・L型が一般的です。配管工事もしやすく、面した壁に窓をとることで明るい空間に。

キッチンスタイル

キッチンはダイニングやリビングなどどうつなげるかで使い方が変わります。決め手は、どこまで隠したいのか、見せたいのか、また料理に専念したいか、家族との交流を重視したいのかなど。併せて、ニオイや音も考慮して。

キッチンを目立たない

■クローズドタイプ

キッチンとリビング・ダイニングとセパレートして独立させたタイプ。



- merit ○ 散らかしていても見えにくい
- ニオイや煙がリビング・ダイニングに回りにくい
- 前後とも収納にできる

- demerit ○ 配膳がしにくい
- 家族とコミュニケーションがとりにくい

■セミクローズド(セミオープン)タイプ

吊り戸棚とキッチンとの壁をなくした対面スタイル。



- merit ○ 配膳がスムーズにできる
- 収納が確保しやすい
- 多少散らかっていても見えにくい

- demerit ○ リビング・ダイニングにある程度の広さが必要
- ニオイや煙の流れが多少気になる

■オープンタイプ

キッチン本体を壁付けしてダイニングと一体化させるスタイル。



- merit ○ 小さめのダイニング・キッチンでもOK
- 配膳がスムーズにできる

- demerit ○ ニオイや煙がリビング・ダイニングに回りやすい
- キッチンが丸見えなので散らかせない

■オープン対面タイプ

対面キッチンの吊り戸棚をなくし、シンク上をオープンにしたスタイル。



- merit ○ 複数での調理が楽しめる
- コミュニケーションがとりやすい
- 開放感があり、空間を広く見せられる

- demerit ○ ニオイや煙がリビング・ダイニングに回りやすい
- 散らかっていると目に付きやすい

キッチンを見せたい

コミュニケーションを重視したい

料理に専念したい

キッチンスタイル&レイアウト

オープン対面タイプ II型 + アイランド型



フロートタイプのアイランドのフラットな美しさと、家具調のシックな趣のあるII列型。パナソニック電工リビングステーションIIクラス II列型244.6×394cm
キッチン部価格 3,679,700円
(税込3,863,685円)

オープン対面タイプ L型 + ペニンシュラ型



コンパクトな間口でもカウンタースペースを広くとれる、効率のよいL型プラン。ヤマハリビングテックペリー L型212.8×174.5cm
キッチン部価格 1,538,200円
(税込1,615,110円)

オープンタイプ I型 + 壁付け型



ダークな木目とホワイトの扉がシンプルで美しいオープンレイアウト。LIXIL(サンウエーブ) サンヴァリエアミィ I型255cm
キッチン部 参考価格 91万円(税込95.5万円)

キッチン選び 5つのステップ

step

1

プランニング

まずは、キッチンのスタイルを考えます。「調理に集中したい」「会話しながら調理したい」「みんなで一緒に調理したい」などスタイルに合わせてレイアウトを決めましょう。

step

2

サイズ・スペース

キッチン作業をスムーズに行うために、「高さ」「長さ」「幅」といったサイズと、設備機器や収納部分の配分も考えます。キッチン全体のスペースも合わせて検討することが大切。

step

3

収納

収納はたっぷり入るだけではなく、作業に合わせて必要なモノが出し入れしやすいかどうかポイント。何をどこにどう入れるか、使い勝手も考えて。

step

4

設備機器

ガスコンロやIHクッキングヒーター、シンクやレンジフードなど必要な機能を選んでよく検討しましょう。また、デザインや掃除のしやすさ、省エネ性などもしっかりチェック。

step

5

インテリア

リビングやダイニングとのコーディネートも考えて、色や質感を選びましょう。扉やカウンターは、手入れのしやすさもポイントです。

完成!



全体のイメージや使い勝手をチェック。また、同じプランでも機器や扉・カウンターのカラーで価格が変わります。費用面もよく検討しましょう。

step 2

サイズ・スペース



キッチンのサイズ

使いやすいキッチンにするためには、使う人に適切なサイズであることが重要です。一般的なシステムキッチンは、基本サイズが決まっているのでその中から体格に合わせて選びましょう。

フロアユニットの奥行き

壁付けでは65cmが一般的で、ほかに60cmと75cmタイプも。間口がとれない場合は、奥行きがあれば作業スペースが広がります。ペニンシュラやアイランド型では、90~120cmが多く、最近では狭い空間に対応したスリムな75cmタイプも登場。

フロアユニットの間口

一般的なI型システムキッチンでは、幅240・255・270cmが主流。この数字はシステムキッチンの間口の大半が15cmピッチのユニット設定のためです。キッチンの間口は、作業スペースとシンク・コンロのスペース配分で作業効率が変わります。

ウォールユニットの高さ

デッドスペースになりがちなウォールユニットは、使いやすい高さに設置することが大切。システムキッチンの場合は、高さ50・60・70・90cmが主流。身長やスペース、収納したいアイテムに合わせて選びましょう。

フロアユニットの高さ

一般的には「身長÷2+5cm」という計算式でフロアユニットの高さを割り出します。最近では、身長が同じでも肘の高さが違うことから「立ったときの肘の高さ-7cm」という計算式も登場。自分にとって使いやすい高さを選ぶことが大切。

キッチンのサイズ例

サイズ設定はメーカーごとに異なります。ショールームなどで実際に使い勝手を確認してみましょう。



ハウステック エクセリア ラヴィー



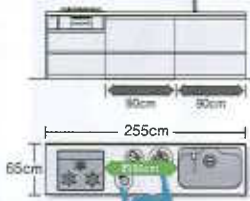
ウォールユニットの高さは3種類



ワークトップの高さは1cm単位

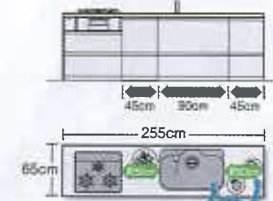
レイアウトは2種類 (I型間口255cmの例)

標準レイアウト



シンクとコンロの間にゆとりスペースを確保。スペースを広く使いたい方に。

シンク位置を内側にしたレイアウト



ワークトップの端にもスペースを確保。調理と配膳スペースを分けて使いたい方に。

Column コラム

人気のオープン対面キッチンは、使い勝手を考えてスタイルを決めましょう! ポイントはキッチン「見せる」のか「隠す」のか、ダイニング側をどう使うのかで違ってきます。

見せるスタイル フラット対面プラン



カウンターをフラットにし、作業スペースは広々。オープンで開放的なプラン。



○オープンタイプ
開放的な空間で、家族みんなで料理を楽しめます。

○収納タイプ
収納を充実させながら空間の一体感を保っています。

隠すスタイル 対面システムプラン



ダイニングとの一体感そのままに、キッチンの存在を感じさせないプラン。

○収納タイプ
たっぷりの収納スペース。オープンスペースは飾り棚としても活用可能。

クリナップ クリンレディ

キッチンのレイアウトは作業効率、動きやすさを考えて配置しましょう。

キッチンのスペース

ワークトライアングル

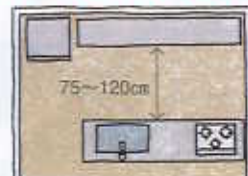
キッチンの動きやすさの目安としてキッチンの長さを視覚的に表した「ワークトライアングル」があります。作業の基本となるシンク・コンロ・冷蔵庫の3点を結んだ三角形のことで、その一辺の距離が2歩程度、3辺の和が3.2~6mが使いやすい距離とされています。

レイアウト別のワークトライアングル



通路の幅

キッチンの背面に収納がある場合やII型の場合は、通路の幅も検討が必要。一般的には85~90cmで、このサイズなら振り向いて手が届き、後ろを人が通れます。キッチンに1人だけなら75cmでもOKですが、開き戸のユニットには注意が必要です。また、2人で調理する場合は120cm程度確保しましょう。



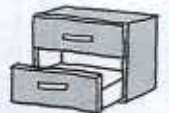
扉のタイプ

扉の開き方によって使い勝手は変わります。収納するモノや出し入れを考えて扉のタイプを選択しましょう。



開き戸タイプ

鏡箱などを軸として前後に開閉する一般的な扉。両開き、片開き、観音開きなどがあります。



スライド(引出し)タイプ

サイズが豊富で立ったまま奥のモノまで上から出し入れできるので便利。



スイングアップタイプ

扉が平行のままスライドして上方向に跳ね上がるタイプ。開けたまま出し入れができます。



フラップタイプ

扉が上方向に跳ね上がるタイプ。開いた状態で静止するのでモノの出し入れがラク。



引違い戸タイプ

扉が手前に出てこないで狭い場所に有効。ただ中身が見にくく、奥行きが狭くなりがち。



オープンタイプ

オープンなボックス・棚のままで扉を付けないタイプ。いつも使うモノの収納や見せる収納に。



最新キッチンと同じサイズでもこんなに収納できる

10年前のキッチン
ムダなスペースが多く、出し入れもにくい。



I型255cm スライドタイプ

スペースをムダなく活用。出し入れもラクラク!

収納するモノに合わせて形状を最適化。上部や奥などムダになりがちなスペースをなくすることで、スペースを有効活用して収納量をアップ。出し入れのしやすさも格段に向上しました。

パナソニック電工
リビングステーション Sクラス

step 3 収納 Storage

スペースを有効活用

キッチンの作業効率を左右する収納。キッチンにあるモノを把握し、どこにどう収納するのか作業動線も考えて計画します。できるだけムダをなくし、限られたスペースを有効活用する工夫を心がけましょう。

一度に見渡せ、一度に取り出せる「らくブル親子収納」



引き出しは2重構造。一度で出てくる内引き出し。



調味料から大きな鍋までキッチンに必要な道具をたっぷり収納できます。「らくブル親子収納」で少ない動作でキッチン作業をスムーズに。

TOTO クラッソ

自動的に引出しが出てくる「S.S.サーボ」

S.S.サーボ



両手がふさがっているとき、ひざや腰などで軽く押すと自動的に出てくる「S.S.サーボ」システム。

ツールコンテナ



調理道具をシンクキャビネットにまとめて収納する「ツールコンテナ」。

作業面から考えてキッチンをゾーン分け、スペースのムダや作業動線のミスを軽減。クリナップ S.S.



フロアユニット floor unit

シンクやコンロ下の収納ユニットは、スライド(引出し)タイプが主流となっています。立体的に使うことでスペースを有効活用でき、奥のモノも取り出しやすいことで人気。各メーカーがアイデアを競い合い、より使いやすく進化しています。



取り出しやすさ、収納量、運搬適所。使いやすさが詰まった新しい収納システム。LIXIL(サンウエーブ) リシェール

斜めに開く、取り出せる「らくパツと収納」



扉が斜めに開いて、テコの原理で軽く引出せます。



スペースをムダなく使い切る下段引き出し。

進化したスライドタイプ

パツと開いて、取り出せるドアポケット「パタパタくん」



包丁やお玉など、頻繁に使う調理道具が引出しを開けずにワンタッチで取り出せます。LIXIL(サンウエーブ) サンヴァリエ アミィ



欲しいものが浮き上がる「うきうきポケット」



引出しを開けると手前側のポケットが、手が届く位置までスライドアップ。ラップからフライパンまで収納OK。クリナップ クリンレディ

便利な小物収納タイプ

快適「シンク下ワゴン収納」



シンク下は通常のスライド収納とは別にシンク下ワゴン収納用ユニットが選べ、「座るワゴン」「捨てるワゴン」がセット可能。

パナソニック電工
リビングステーション
レクラス

座って使えるタイプ



背の高いものもスッキリ「たて技収納」

調理器具や調味料など背の高いものも立てたまま収納できるから、上からサッと取り出せます。



ノーリツ
エスタジオ
ビレイ

軽い力で降ろせる「ムーブダウン吊戸棚」



軽い力で引き下ろせる重量調整機能が付いているので、手の届きにくかった部分の収納物もラクに取り出せます。

クリナップ
ラクエラ

奥まで活用「プルダウンラック」



ハウステック
エクセリア ラヴィー

デッドスペースになりがちだった吊戸棚奥のスペースを有効活用するタイプ。

スイッチで棚が昇降「オートダウンウォール」



棚は垂直に昇降するため降ろしたまま使えて便利。よく使う調味料類や普段使いの小物、食器の収納にもおすすめ。

ウォールユニット

wall unit

ユニットの中の吊り戸棚がウォールユニット。一般的な仕様では開き戸タイプが主流ですが、使いやすいように手前に降ろして出し入れできる昇降式のものやスイングアップタイプのもの、場所をとらない引き戸式など種類も豊富です。

プッシュボタンで昇降「プッシュムーブ」



照明付・シースルー扉
ボタンを押すと収納スペースが昇降、離すと止まります。W150・165・180cmのワイドサイズで調理から後片付けまでをサポート。

クリナップ
クリンレディ

使いやすい高さに
降りてくるタイプ

明るい収納スペース「窓用アイキャッチウォール」



光や風を通すので既存の窓の前にも設置可能。引き戸タイプだから開けたままでも圧迫感はありません。

TOTO クラッソ

バー&ラックを活用した小物収納

アイレベルバーに好みのラックやホルダーを組み合わせて壁面の使い勝手をアップ。ハウステック
エクセリア ラヴィー

スペースをとらずにおしゃれに収納

バックアップボードにハンガーレールと好みのラックを組み合わせて。TOTO クラッソ

壁面を活用するタイプ

必要なときにすぐ降ろせる「クイックポケット&クイックパレット」



必要なときだけ降ろしてサッと手が届く便利な収納。普段は隠してすっきり。LIXIL(サンウエーブ)リシェ尔

クイックポケット
調味料などをまとめて収納。

クイックパレット
調理スペースが広がる仮置棚。

小物収納に最適な「アイラック」



サッと手が届きやすい引出しを目線の高さに降ろして使用。

タカラスタンダード

アイレベルを活用するタイプ

使いやすくて美しい「ウイングチップ」



高品質のスプリングステーにより、力がかけずに指1本で扉の開閉ができ、好みの位置で固定できます。オプションのディッシュスタンドを取り付けて洗った皿もきれいに収納。トーヨーキッチン&リビングINO

フラップアップ収納付きロングフード



扉を上にはスライドさせるので、開けたままでも調理の邪魔にならず、目の高さで出し入れがラクにできます。パナソニック電工リビングステーション

たっぷり収納できるロングフードタイプ

トータルで空間を演出する「カップボード」



システムキッチンと浮遊感のあるデザインを合わせた収納ユニット。LIXIL(サンウエーブ)レノIX

インテリア性の高いカウンタータイプの「システムロッカー」



ヤマハリビングテック ベリー

家具のように美しいシステム収納タイプ

機能的な「パーティカルスライド収納」



フラップ扉吊戸棚
使いやすい位置で止まるフリーストップ式の扉。

扉付家電収納庫
引出しタイプ
蒸気排出機能付き。

パーティカルスライド収納
開けたままでも作業しやすい小物収納。

リサイクルゴミワゴン
扉と同じ面材でスマートに隠せます。

キッチン小物など、雑多な小物類もサッと隠せる上下スライド式の収納庫。クリナップ クリンレディ

ステップコンテナ付4段引出し
高いモノの出し入れに便利。

ウォークイン感覚で使える「コーナークローゼット」



ダウンライト
扉を開けると自動で点灯、閉めると消灯。

ボトルラック
ワインボトルや調味料の収納に。

引出し
引き出しで小物の収納に便利。

キッチンや収納をL字型に繋いで、一体感のある美しいレイアウトを実現。LIXIL(サンウエーブ)リシェ尔

周辺ユニット

circumference unit

システムキッチンには、さまざまなスタイルの周辺ユニットが用意されています。食器だけではなく、家電品やストック品が収納できるものなどサイズやデザインも豊富。キッチン扉と同じ扉が揃うのでキッチンとのコーディネートも可能です。



大型引き戸の「壁面収納」

部屋をすっきり広く見せる引き戸タイプ。収納物に合わせて多彩なパーツを組み合わせることができ。パナソニック電工リビングステーションLクラス



ダストボックス
ワゴン
キャスター付きで移動も簡単。

「nanoe(ナノイー)」
抗菌食品庫
根菜類をクリーンな庫内で保存。

「収納アミカゴ」付
食器収納
アミカゴが開いて、奥の食器もすぐ取り出せます。

ソフトダウン
ウォールユニット
降ろしてラクに出し入れできます。

食品から食器、家電製品まで
しまえる大型収納タイプ

住まいの大敵 結露対策!

冬、窓ガラスに水滴がびっしり、カーテンやフローリングまで濡れて…こんな経験はありませんか?結露は不快だけでなく、住まいを傷めたり、カビ・ダニを発生させ家族の健康までおびやかすやっかいなモノ。しっかり対策をとみましょう。



結露はどうして起こるの?

外気によって冷やされるガラスやサッシ。これに暖かい室内の空気が触れると空気中の水分が水滴となって結露が発生します。

結露はカビ・ダニの原因に

高温多湿を好むカビやダニ。冬場でも暖房器具を使う室内は暖かく、結露によって部屋全体が湿っぽくなることでカビやダニの発生原因に。

まずは、しっかり結露対策を!

その1 換気の徹底

室内の湿気を減らすためには換気を十分に行うこと。暖房が入っていると換気がおろそかになりがちです。換気扇を使用したり、こまめに窓を開けたり空気の入替えを行ないましょう。

その2 暖房の見直し

外と室内の温度差があるほど結露が発生します。また、石油ストーブやファンヒーターは燃焼するとき水蒸気が発生するので、エアコンやオイルヒーターなど非燃焼系の器具にすると結露防止に効果的。

その3 湿度のコントロール

加湿器の使用は適度に。湿度が高いときは除湿機や除湿剤を使って湿度を下げましょう。また、洗濯物の部屋干しや観葉植物は水蒸気を放出して湿度が上がる原因になります。

その4 窓ガラスの断熱効果をアップ

窓本体に内窓を付けたり、ガラスを複層ガラスに交換することが効果的ですが、費用もかかります。そこで、手軽でおすすめの市販の「断熱スプレー」を使ったり、「断熱シート・結露防止シート」を貼る方法。簡単で効果も期待できます。

結露防止シート



窓枠の大きさに合わせてフィルムを貼る

ドライヤーの熱風でしわを伸ばす

その5 家具の配置

家具は壁との間を少しあけて空気を通すようにします。押入れやクローゼットの中も隙間をつくり空気を通す工夫を心がけましょう。

水滴ワイパー



結露を下から上に走らせてとる

出てしまった結露は、こまめに処理!

どうしても湿気が多く結露が出た場合は、拭き取るしかありません。新聞紙や雑巾に含ませて取り除きます。おすすめは市販の「水滴ワイパー」。ワイパーの先から吸収された水は取っ手部分にたまるので処理も簡単。また、サッシの下枠に貼るだけで流れ落ちる水滴を吸収してくれる「結露吸水テープ」もおすすめです。

住まいのリフォームや
住環境のご相談など
お気軽にどうぞ!



house-art ハウスアート有限公司

042-562-6318

〒207-0015 東京都東大和市中央2-1105-5
FAX 042-562-7304 E-mail house@house-art.net

ホームページアドレス <http://www.house-art.net>

一級建築士事務所

株式会社アトリエ響

042-595-8031

〒205-0001 東京都羽村市小作台5-1-107
FAX 042-595-8032 E-mail info@atelierhibiki.com

ホームページアドレス <http://www.atelierhibiki.com>