

#18 おうちごはんを楽しむ①

近頃、食事はわが家で家族一緒にというおうちごはんが見直されてきています。週に1度以上は夕食の用意をするというお料理パパも増えていて、5人に1人(※)。子どもたちがエプロンをつけてのファミリー・ッキングも、日常の風景になりつつあります。そこで積水ハウスの食空間研究をもとに、わが家のスタイルに合ったキッチン空間の工夫を特集しました。家族みんなで賑やかに、時にはひとりりで好きな音楽を聴きながら、お料理の時間もおいしく過ごしましょう！

※「住まいと暮らしの基本調査/食生活編2010年」より「キッチンに関する項目への共感」上位7項目を抜粋 (N1700/積水ハウス総合住宅研究所)

おいしいキッチン空間のレシピ



キッチンの夢も 「つながり」がトレンド！

マンションのモデルルームを訪れた時、素敵なキッチン空間に出会うと胸が躍りますね。

あのキッチンもいいし、このキッチンも……と迷ってしまった場合、まずはシンの前に実際に立って、そこで野菜を切ったり味見をしたりするご自分を想像してみてください。ふと顔を上げた時、そこに何を見たいですか？ 何を聴きたいでしょうか。

キッチン空間のチェックはつい、アイランド型などの配列や収納量から入ってしまいがち。もちろんそれらも大切なポイントですが、まずは「そこでどう過ごしたいか」を整理してみましょう。

その参考にしていただきたいのが、下に挙げた7つの思い。キッチン空間への希望を調査した結果の上位項目です。トレンドはやはり家族との「つながり」で、ひとりでお料理していても家族の気配が感じられるキッチン、パパもママも一緒に腕をふるえるキッチンなどが人気。

さてあなたは、どの思いに共感しますか？ ご家族で優先順位をつけてみてください。食空間に対する夢を共有できている「ここに足すべき物、今の持ち物で整理すべき物」の検討も楽しみながら進められ、住んでからの満足度も違ってくるはず。

もちろん、マンションによっては、プロのように存分にお料理したい人やお料理中の手元を見られたくない人向きのキッチン空間もあります。そこでどう振る舞いたいかをイメージしながら、モデルルームを見学してみましょう。



あなたはどの夢に共感する？
*「住まいと暮らしの基本調査/食生活編2010年」より「キッチンに関する項目への共感」上位7項目を抜粋 (N1700/積水ハウス総合住宅研究所)

- キッチンにいながら、家族の様子がわかりたい
- テレビを観ながら、お料理したい
- 明るく開放的な空間がいい
- 他の空間と一体感があり、コミュニケーションをとりながらお料理したい
- 洗濯や掃除など、他の家事との動線が大切
- 窓の外の景色を楽しみたい
- 夫や子ども、友人など、複数でのお料理がしやすい

ビタミンとワークスペース、足りていますか？

今夜、何を作るのかしら。何だかやる気が出ないなあ、ビタミン不足？と感じる日もありますよね。でもそれはもしかしたら、調理作業の中心として使うメインのワークスペースが足りていないからかもしれません。



シンク周りのワークスペースが広いアイランドキッチン。下ごしらえから仕上げたお料理の盛りつけまでのワークもスムーズです。(ランドメゾン東海岸南)以下、GM

お料理は何といつても、下ごしらえがカンジン。ワークスペースが広いと、材料を洗い、切り、下味をつけるなどの作業が段取りよく進み、使う調味料もあらかじめ並べておくことができます。つまり手際が良くなって、お味も決まりやすいんです。

新しいキッチンではお料理の時間をもっと楽しみたい、レパートリーを広げたいとお考えなら、ワークスペースの広さにこだわって選んでみてください。ウェブにアップロードするレシピも増えて、「いいね！」がたくさん集まりそう。



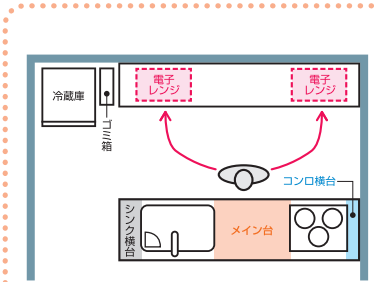
キッチンと連続でダイニング側にもワークスペースをたっぷりとったランドメゾンオリジナルの「ロケカワターキッチン」。ダイニング側にはグリーンを飾るなど、私らしいスタイリングも楽しめやすいんです。(GM西堀通タワー)



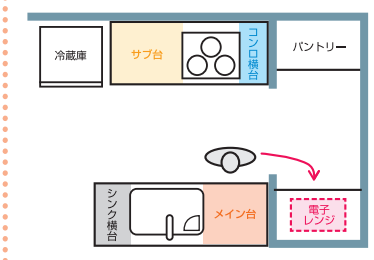
**電子レンジの位置に、
すいすい調理の秘訣アリ!**

近頃は電子レンジの機能が格段にアップして、茹で・蒸し野菜もレンジの方がビタミンの損失が少ないなど、活躍の機会が増えていますね。ワークスペースの近くにレイアウトしておけば少し移動するだけで出し入れがしやすく、中の様子も確かめやすくなります。

といってもワークスペースの真後ろの位置は180度振り返らないといけないので、実は使いにくいんです。おすすめの位置は、ワークスペースの横、または斜め後ろ。



一列配置のキッチンでは、背後のカップボードのカウンター部が電子レンジ置き場。メイン台となるワークスペースの斜め後ろに置けば、中の様子も確認しやすくなります。



二列配置のキッチンでは、メイン台となるワークスペースの横並びに電子レンジを配置するのもおすすめ。動線が短くて済み、中の物の出し入れもしやすいです。



写真左側のくたものを置いてある辺りの位置に電子レンジをレイアウトすると、ワークスペースから斜めに振り返って見え、身ごなしもラクなんです。(GM西九条B10)

カップボードを新しくするなら

新しいキッチンにはインテリアに合わせたカップボードも新しくと、お考えの方も多いことでしょう。

カップボード選びのコツは、まず家電製品が並べられるカウンターがついていること。

そしてフルオープン引き出しキャビネットがついているものが、おすすめです。という

のも、来客用のおきの食器はタイミングのカップボードでもいいですが、日常使いの

食器はやはりキッチンの中にある方が便利。しかも食器は大きさはさまざまですが、

から、棚置きよりも引き出しの中に収納する方が断然ラクなんです。メニューに適した器

を見渡しやすく、出すのもしまうのも驚くほどスピードアップします。



ランドメニューのキッチンは、下部に引き出しキャビネットがついたタイプが多いのが近頃のトレンド。写真のようにお鍋や調理道具、調味料はもちろん、日常使いの食器も納めてみましょう。(GM桜山スタイル)

**キッチンにも、
もっとエンタメを!**

シチュエーションをこころごとお鍋にかけながらサラダを用意して、リビングで遊ぶ子どもたちにも目配り。キッチンにいる間ってお料理のことだけを考えているわけじゃないんですね。

ひとりでお料理する時間帯は好きなドラマを楽しみながら、あるいはお気に入りの音楽を聴きながらと、もっとエンターテインメントを持ち込んでみませんか?

キッチンのそばにちょっとしたコーナーを設けておけば、パソコンでレシピを見ながら新しいメニューにもチャレンジしやすくなりますね。もちろん、家計簿やレシート類の整理など、家まつわる情報管理、ピットとしての使い方も想像以上に便利です。



キッチンの並びにカウンターを設けた例。パソコンやテレビ、スマホ、CDを置きやすく、お鍋の様子に気を配りながらメールチェックもしやすいです。(GM平尾VINX)

delicious kitchen

お料理中だからこそ、家族とつながりながら、風景を眺めながら、音楽を聴きながら……。そんな、いろんなながら、を楽しめるキッチンの事例を集めてみました。これからキッチンを考える方もそうでない方も、ちょっとしたヒントに出会えると思います。



家族と言葉を交わしながら、時には皆で一緒にお料理を楽しめる「アイランド」タイプ。デスクコーナーをキッチン内にレイアウトしてあるので、エンタメ感もたっぷり! (GM京町堀タワー)



開放感も大切だけど収納量も欲しいという方には、上部にも収納キャビネットを設けたセミオープンタイプ。クロースド性が少し高まるのでその分、窓外の眺めや緑とのつながりを感じられるプランも増えています。(GM川)



お料理はもはや趣味!というプロ派には、やはりクロースドタイプ。背後にもワークスペースがあるので、いづれ夫婦でお喋りしながらお料理?(GM松濤)



家族やお客様と言葉は交わしたいけれどお料理シーンが見えなくなるのはちょっと……という人には、手元を隠せるタイプがおすすめ。(GM京町堀タワー)



最近、増えているのが、バルコニーに面して勝手口を設けたプラン。ゴミの処理もしやすく、ちょっとしたキッチンガーデンも楽しめます。(GM大濠テラス)

オープンだけでなく奥のワークスペースではクロースドのように振る舞える複合タイプ。おもてなしの準備中でも好きな音楽を聴きながらゆったりと腕をふるえそう。(GM伊勢山)