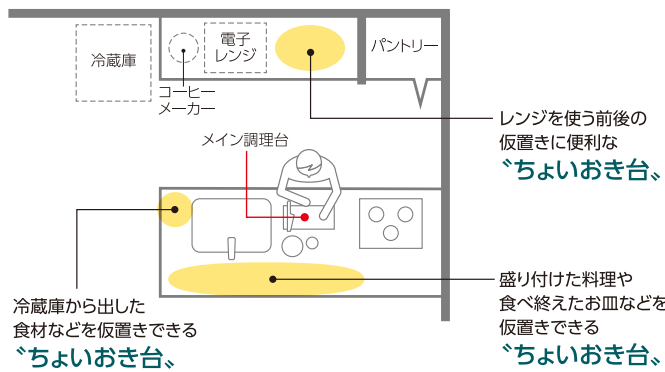




こちらから、さまざまなリノベーションの事例をご覧ください。

「ちょいおき台」、設けたキッチン例



冷蔵庫から出した食材などを仮置きできる「ちょいおき台、」

レンジを使う前後の仮置きに便利な「ちょいおき台、」

盛り付けた料理や食べ終わったお皿などを仮置きできる「ちょいおき台、」

**「ちょいおき台」で、使い勝手が一気にアップ!**

キッチンをプランニングする際にぜひ検討していただきたいのが、「ちょいおき台」です。調理の前に食材や調味料を仮置きしたり、下ごしらえで使うバットやボウルを並べたり、レンジを確認する時にスマホやタブレット端末を置いたり。そんなちょっとしたスペースをシンクやコンロ、電子レンジのまわりに確保することで作業効率がぐんとアップし、使い勝手のよいキッチンに仕上がります。

また、動線を考えるうえで意外と重要になるのが電子レンジの配置。作業をする立ち位置の真後ろよりも横か斜め後ろが出し入れしやすく、中の様子もラクにのぞくことができます。



キッチンの横にデスクコーナーを設ければ、ちょっとした合間にパソコン作業などができ、重宝します。



手元を隠すカウンターに奥行きを持たせて「ちょいおき台」にするのもアイデアのひとつ。



ワークスペースにゆとりを持たせると、下ごしらえから盛り付けまで手際よく進めることができます。

# キッチンから始まる、新しい暮らし。

リノベーションをするなら、まずは水まわりから。特に「おうちごはん派」なら、キッチンにはちょっとこだわりたいですね。最新の収納棚やコンロなど設備に目がいきがちですが、大切なのは、わが家らしいキッチンづくりをすること。そこで着目していただきたいのが「スタイル」です。



## + イマドキリノベの処方箋 7



### キッチンとダイニングテーブルのベストな配置とは?

配膳や片付けのたびにキッチンとダイニングテーブルの間を行ったり来たり。そんなムダをできるだけ省き、ラクに動くことのできる動線を確保しましょう。キッチンのスタイルや家族構成にもよりますが、4人分の夕食を配膳する場合、ダイニングテーブルをキッチンから少し離れた「平行配置」が最も効率よく動けることが、積水ハウスの配膳動作実験\*から分かりました。

\*総合住宅研究所による「食空間研究調査」より(2013年9月実施)



平行配置/家族が手伝う場合はもちろん、ひとりでも心地よく動けるレイアウト。



T字配置/テーブル側に回り込む必要がありますが、空間はコンパクトに納まります。



横並び配置/シンク横に「ちょいおき」スペースがしっかりあれば配膳がスムーズ。

**インテリアとして捉える**  
**これからのキッチン**

かつては北側の暗いひんやりとした場所にあり、どこか裏方感が漂っていたキッチンですが、暮らし方や住まい方の価値観が変化し、今ではすっかり主役級の存在となっています。

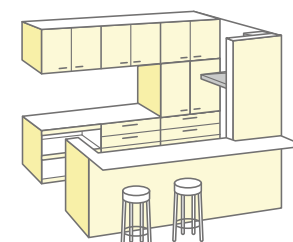
そこで、リノベーションの際に意識していただきたいのが調理設備としての機能

性だけでなく、デザイン性です。特にアイランドタイプや対面カウンタータイプの開放的なキッチンは、ダイニングやリビングとの一体感を演出することで、美しく心地よい空間が生まれます。ぜひ、インテリアという視点をプラスして、わが家らしいキッチンづくりを楽しんでください。

\* 次号では、キッチンをはじめとするリノベーションの実例をご紹介します。

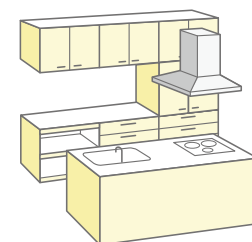


シンクとコンロが並んだI型のアイランドキッチン。ガラスの仕切りを設けることで、気になる油ハネや臭いをスマートに解決することができます。



**オープンカウンタースタイル**

開放感のある対面カウンターキッチンなら調理しながらLDの家族との会話も楽しめます

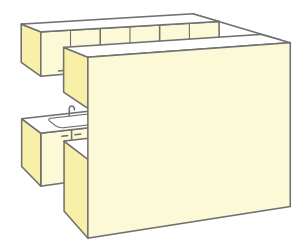


**アイランドスタイル**

空間に広がりが見られるアイランドキッチンは、大勢で囲んで調理できるのが魅力です

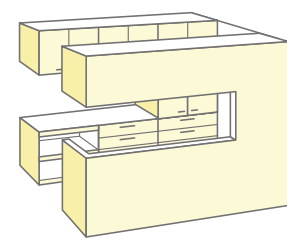


セパレート型のアイランドキッチン。コンロのカウンターとレンジフードを壁側にすることで、より開放的な空間に仕上がります。



**クローズドスタイル**

調理に専念しやすい独立タイプは本格的に調理を楽しみたい方におすすめのキッチンです



**セミクローズドスタイル**

吊り戸棚で適度に目隠しされる対面タイプは散らかりが気にならず収納確保にも有効です

**理想の過ごし方を想像してスタイルを選び**

キッチンとひとこと言っても、そのスタイルはさまざまです。まず、誰とどんな風にどんな時間を過ごしたいのかを描くことから始めましょう。たとえば、家族やゲスト

といっしょに調理を楽しみたい方には、開放的で動きやすいオープンスタイルのアイランドキッチンがおすすめです。最近注目されているシンクとコンロが分かれたセパレート型のレイアウトにすれば複数で分担しやすく、集中が必要な作業は壁側のカウンターで行なうことができるため二石二鳥です。