



キッチンを便利に 機能的スペースに変身

キッチンが家の中で、もっとも多くの機器や用具が集中する場所。だからスペースがあつたほうがよいと思いがちですが、広すぎて動線が長くなって効率が悪いです。近年のキッチンはほとんどがシステムキッチンか、それに近い造りになっています。システムキッチンの使い方と収納を考えてみます。

システムキッチンのメーカーは、流し台（シンク）、調理台（調理スペース）、加熱調理機器（コンロ）が一枚板のワークトップ（天板）にまとまったものをシステムキッチンと呼びます。もちろん、天板下部には収納スペースが組み込まれています。システムキッチンには、様々なスタイルがあります。コンロ、調理スペース、シンクが一行に配置されたI型、曲がった配置のL型やU型、島のよう

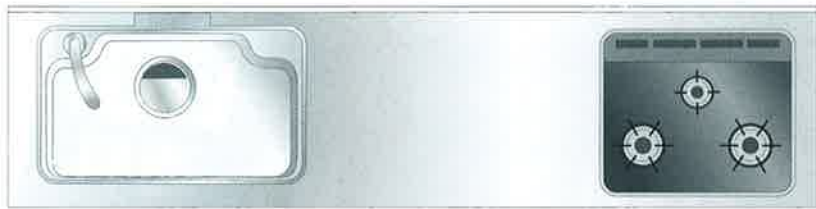
構成されるのがキッチンといえます。スタイルが異なってもシステムキッチンの基本は同じ。◎狭くても効率的に

飛行機の操縦室（コックピット）に入ったことなどなくテレビなどで知っているだけですがパイロットは操縦席に座ったまま全ての必要な箇所の手が届きます。実に機能的。これと同じは無理ですが、システムキッチンも基本的には立ったまま、あるいは少し移動するだけで全てできるようにしたいのです。

◎作業別3分類

I型システムキッチンは、コンロ、調理スペース、シンクが一行。これだけでも機能的、合理的なのですが、この機能的でコンパクトな配置をもっと活用した収納を目指すべきです。コンロは加熱スペースですからその下にはフライパンなど加熱に必要な用具を収納します。シンクは食器洗浄など水を使うスペースですから、これに關係する洗剤などを近くに収納します。アルミ手鍋は水を入れてからコンロにかけることが多いので、コンロ下でなくシンク近く。つまり、加熱、調理、シンクの3つに分類し、それぞれの近くに必要モノを収納すると無駄な動きがなくなるのです。

するのでスペースが欲しいのです。極力モノを置かないのがよいのです。狭いスペースで自由に包丁などを使っています。水切りカゴが置かれたままになっていませんか。洗った食器の一時的な保管場所として便利な水切りカゴは、大きいのが難点で一長一短。使わない人も増えているとか。水切りマット、ふきん、シンクに渡すタイプの水切りラックなど解決策は人それぞれ。ちなみに、食器洗い乾燥機は、洗浄後そのまま食器保管庫にする使い方が多いよう



シンク

調理

加熱

3つのスペースに分類し収納

読者からのお便り

白菜のサラダを

和歌山県紀の川市 児玉泰美様
90歳になる母が冬の野菜の値付けをしてくれます。大根、白菜、たくさんの収穫が楽しみです。たくさん白菜ができれば、白菜のサラダを作ってみますね。花壇には葉ボタンがいっぱいいます。入浴方法を見ながら、入浴します。

松山市 渡部みさ子様

暑かった夏もやっと終わり、食べ物がおいしい秋がやってきました。入浴と健康について考えるシリーズの健康作用の入浴方法を見ながら、入浴します。

気づかせていただいた

茨城県筑西市 猪木康夫様
毎号楽しく読ませて頂いています。今回は裏面の防災バグ30の広告で、不足のもの・買い替えのものを気づかせて頂いたことでも価値がありました。

教養も身につけ

滋賀県草津市 岡眞理子様
大丸工業時代から40年近いお付き合いです。いつも情報提供くださって楽しみに読ませてもらっています。教養も身につけられたいです。

これからも楽しみ

大阪府堺市 井上美智子様
いつも楽しく拝読しております。色々なジャンルがあつて「ハ

い、ホー」とため息をつくことが多く、改めて学習させられます。これからも楽しみにしております。

秋は一瞬で

奈良県磯城郡 森本桃子様
庭の萩が咲き、彼岸花もあちこちで咲きました。これらの花が咲くと、夏が終わり秋がくるのだなアと季節のうつろいを自覚します。最近の秋は一瞬で、すぐに冬になってしまいますのが残念ですが。

古い物に興味

滋賀県東近江市 森幸子様
こんにちわ奥さん、ずっと残しています。本当に「POPOPO百科事典」だと思っています。ぽっぽまつり、フリーマーケットも楽しみです。古い物に興味がありますので、古い物があれば。

