

MANSION考 集合住宅における「キッチン」

# キッチンから見る 家族のカタチ

「今日はお祝いだから、料理の腕をふるうわよ」

「息子たちが帰ってくるなら、今晚は焼きそばだな」

「最近ちょっと元気がないね。」

そんなときは、美味しいご飯が一番！」

家族や大切な人の笑顔を見たいときに思うのは、

「美味しいものを一緒に食べよう」ということ。

また「家団欒の風景」と言えば、

家族みんなが一緒に食卓を囲んでいる姿が浮かぶでしょう。

「食」は人が生きていくためには欠かせないものであり、  
毎日の暮らしを彩る楽しみの一つでもあります。

今号は「食」をつくる場であるキッチンのあり方について、  
最新の動向も踏まえて考えてみました。

キッチンを中心にLDKが一体になったプラン。  
家族の存在をいつも感じられるキッチンを起点  
として、コミュニケーションが生まれます。  
(アイランドシティ照葉テラス フォレストカーサ・  
パークカーサ/福岡県)

誰と、何を、どんな風に食べるのか。

立地や周辺環境から、住む人の暮らしを思い描きます。(中野)

### 住む人の暮らしにふさわしいキッチン

ランドメゾン(以下、GM)としてキッチンまわりのプランニングをするときには、どのような流れで考えていくのでしょうか。

「キッチンに限らずマンション全体の設計に通じるのですが、まず、暮らしを思い描くことから始めます」(横田)

「立地や周辺環境から、そこに住まう人の年齢や家族構成を想定していくんですよ」(中野) 「たとえばアイランドシティ照葉テラスパークカーサシリーズの場合であれば、大きな公園や幼稚園、小中連携校が近くにあることから、ファミ

リー層が中心になるだろうと考えるわけですね」(光武)

「そう。では子育て世帯にとって大事なものはなんだろうと考えたとき、家族の団欒がキーワードになると思ったので、LDKの領域を曖昧にして家族の会話が生まれやすいプランにしました」(横田)

「キッチンを中心にリビングとダイニングがつながっているのが、食事の準備や後片付けをしなくても家族との会話をしめ、コミニケーションが途切れませんね」(細川) 「一方で、LDKそれぞれの独立性を高めたブラ



オープンなキッチンの正面にリビング、横にダイニングを配置。キッチンを中心にゆるやかにつながるLDKは、自然と家族が集い、会話が始まり、笑顔が生まれる、心地いい空間となっています。(アイランドシティ照葉テラス フォレストカーサ・パークカーサ/福岡県)



料理が趣味というお客様がカスタマイズされたオールステンレスのキッチン。「プロ仕様の厨房」をイメージして、ビルトイン機器や冷蔵庫にも徹底してこだわられました。(GM The 大濠/福岡県)



L型キッチンとアイランドカウンター、壁面収納を配置した、スタイリッシュで機能的なクローズドキッチン。ブラックでまとめたシックな空間で、本格的な料理に取り組めます。(GM白金台/東京都)



ンの需要も確実にあります」(中野)

「そうですね。たとえばお子さんが独立された後のご夫婦二人の生活の場合は、LDK各室の独立性を高めた、落ち着いた雰囲気好まれることが多いです」(光武)

「また、共働きのご家族であれば、時短、ラク家事、をかなえるスムーズな家事動線や食洗機などの設備が喜ばれますね」(細川)

「ライフスタイルが多様化している今、柔軟な発想で新しいキッチンのあり方を追求していく必要があるのだと思います」(横田)



- talking member  
福岡マンション事業部 (左から順に)
- 横田真欣: アイランドシティ開発室/設計主任 / 一級建築士 / 趣味は、美味しいものを食べる。こと。美味しいものを食べるためにドライブすること。そして、ドライブしている途中に何か新しい発見をすることです。
  - 細川久仁子: 照葉パビリオン/リビングアドバイザー / フラメンコを習っていて、パエリアやアヒージョ、パンコントマテなどのスペイン料理をつくるのも好きです。
  - 光武公平: アイランドシティ開発室/営業主任 / 宅地建物取引士 / 朝の犬の散歩が日課。休日には海の中道海浜公園のドッグランで思いっきり遊ばせてあげています。
  - 中野雄介: アイランドシティ開発室/設計主任 / 一級建築士 / 世界中を旅して各地の建築物や食を楽しむのが趣味です。これまでに30カ国100都市は行きました。

### 裏方から表舞台へ キッチンの変遷

住まいにおけるキッチンの位置付けも変わってきているのでしょうか。

「日本人の世界観のハレとケで考えれば、従来の台所はケとされてきましたが、近年のキッチンはハレの場になっているように感じます」(細川)

「かつては、だいたい北側の暗くてひんやりする場所にありましたよね。涼しいので食品が腐りにくいというメリットもありましたが、今は空調

今のキッチンは調理設備というよりも、家具のよう。機能性とともにも高いデザイン性が求められています。(光武)



も冷蔵庫もありますから、そういった条件はなくなりまして」(横田)

「それに料理をしながら家族との会話を楽しんだりテレビを見たりするほか、お子さんに食の大切さを伝える食育の場にもなるなど、キッチンの担う役割が多様化しているのを感じます」(中野)

「キッチン、台所のことを、お勝手とも言いますね。その語源には諸説あるようですが、昔は女性が自由に使えるのは台所だけだったからと聞いたことがあります」(光武)

「でも今は男子厨房に入らずという時代でもなくなり、奥様も主人もお子さんも、家族みんながキッチンに入りやすいことも普通になっていくでしょう」(細川)

「むしろ、男の厨房というイメージで、こだわり

### 安全で美しく心地いい空間に

LDとつながる開放的なキッチンは気持ちいいものですが、安全性やお掃除のしやすさについてはより細やかな配慮が求められそうですね。

「LDK体の場合は、調理中の油はねなどが一番気になるポイントかと思えます。そこで私たちが

の詰まった趣味的な高いキッチンをリビングの一角に設けたこともありますよ」(横田)

「リビングでくつろぐ風景の中にあっても、違和感がないデザイン性の高いキッチンも増えてきましたしね。調理設備というより、家具のような扱いになってきています」(光武)

### 安全で美しく心地いい空間に

LDとつながる開放的なキッチンは気持ちいいものですが、安全性やお掃除のしやすさについてはより細やかな配慮が求められそうですね。

「LDK体の場合は、調理中の油はねなどが一番気になるポイントかと思えます。そこで私たちが



ダイニングキッチンリビングと分離したプラン。食のスペースとくつろぎのスペースを分けることで、生活にメリハリをつけることができます。また、来客時にもほかの家族は気兼ねなく食事ができます。(GM夙川松園町/兵庫県)



タワーマンションならではの魅力である眺望を存分に味わえるように、大開口に面した空間を家族が集うLDKとして計画。暮らしの中のさまざまなシーンを眺望が彩ります。(GMガーデンシティ小倉/福岡県)



リビングダイニングと同じ空間にありながら、生活感を漂わせないキッチン。インテリア性の高いダークウッドのキッチンカウンターに立ち上がりをつけることで、手元を隠しています。(GM御園座タワー/愛知県)



四季折々、また、一日の中でも移ろいゆく光や風、緑を積極的に取り込み、自然を身近に感じられるキッチン。季節の変化に敏感になると、食卓にも旬のものを取り入れたいくなります。(GM宝塚清荒神/兵庫県)



バルコニーとの一体感を感じられる大空間のLDK。自然光がふんだんに差す明るく開放感にあふれ、料理中も家族とおしゃべりを楽しめます。(アイランドシティ照葉テラス フォレストカーサ・パークカーサ/福岡県)



セミオープンカウンターキッチン入口に、小さなお子様やペットの侵入を防ぐ可動パーティションを設置。格子状のパーティションはデザイン性が高く、空間のアクセントにもなっています。(アイランドシティセントラルパーク香椎照葉/福岡県)

すが、やはり少し生活感を隠したいというお客様には手元にカウンターをつけるなどの対応をさせていただいております(中野)

「そうした設計変更の対応や、仕様の選択肢があるというのは大切なことですね。私たちなりに良いと思うものを提案していますが、キッチンの使い方・求めるものはお二人異なるものですか(細川)

「住まう方のことを想像してご提案したプランに、必要に応じて納得のいくように手を加えていただく。それによって、本当に使いやすいキッチンが完成するわけです。ご家族の数だけ、キッチンのカタチがあつていいのだと思います(横田)

### 料理中の動線を考え、使いやすさを追求

キッチンの役割が広がっているとはいえ、やはり調理中の使い勝手は大事なポイントになると

## 無駄なくテキパキと料理をこなせるキッチンには、家族で過ごす時間も豊かにしてくれます。(細川)



「思います。作業効率を上げるための工夫もされているのでしょうか。」

「お人でもご家族と一緒でも、テキパキと料理ができるようなレイアウトをしていきたいと考えています。そのため、シンクやコンロの位置、ワークスペースの広さなどは作業動線を考えながら決めていきます(中野)

「積水ハウスでは食空間に着目した研究も行なっていますが、その中で分かったのは、ちよいおき台が作業効率に大きく影響するということです(横田)

「大きなワークスペースが一つあるのではなく、ちよとしたスペースが複数ある方がいいんですよ(光武)

「そう。たとえばカウンターの奥行きが1mくらいあると、シンクやコンロの奥にスペースが生まれますね。そこが、盛り付けた料理や食べ終えた

「あとは収納ですね。調理器具や食器類もそうですが、買い置きの食材などをしまっておけるパントリーのニーズも高まっているのを感じています。缶詰や乾物などは、災害時の備えとしても有効ですね(横田)

「時短料理、ラク家事へのニーズが高まる一方で、お味噌や塩麹といった発酵食品や漬物、梅酒などを自宅で作る。こだわり派も増えていますよね。そういう方にとっても、パントリーは便利だと思います(細川)

「平日は時短料理にして、休日にはゆっくり手間暇かけた料理を楽しむという方もいらっしゃると思いますね(光武)

「そうしたライフスタイルに必要な収納量ゆとりある空間を創り出せると、より多くのお客様にお喜びいただけるように思います(中野)



ロングカウンターキッチンを採用したプラン。ダイニング側まで機能的なスペースが広がり、キッチンとしての使いやすさを実現するとともに、豊富な収納スペースを確保しています。(GM川名ウエストレジデンス/愛知県)



機能性・意匠性に優れたキッチンカウンターを採用し、都心のLDKにふさわしい設計に。ダイニングテーブルもキッチンと一体になったデザインに仕上げ、統一感をもたせています。(GMガーデンシティ小倉/福岡県)



変形テーブルと変形カウンターのあるダイニング空間と有機的につながったキッチン。ぐるりとまわられる回遊動線により家事がラクにできるだけでなく、暮らしのシーンに広がり生まれます。(アイランドシティパークフロント香椎照葉/福岡県)

### つながり、広がるキッチンのスタイル

「これからの時代のキッチンは、どのような方向に進化していくのでしょうか。」

「二つの方向性として、LDKの境界線をなくしていくという考え方があります。アイランドスタイルパークフロント香椎照葉では、LDKが同じ空間にあるだけでなく、キッチンとダイニングテーブルをつなげて、家族がより近くに集まりやすいようにしています(中野)

「お子さんがダイニングで勉強している横で、お

父さんがパソコン仕事をして、お母さんがレシピ本を見ながら献立を考えている……そんなシーンが、キッチンとダイニングテーブル周辺に集約されていくイメージですね(光武)

「それぞれ別のことをしているんだけど、家族みんなが同じ空間にいて互いの様子が分かるというのはいいですね(細川)

「それにダイニングテーブルとカウンターは長方形ではなく、意図的に変形させているんです。真正面でも向き合うのではなく少し角度があることで、よりリラックスできたり、コミュニケーションのとおり方に変化がつけられるのではないかと考

えています(中野)

「長く暮らしているうちに、ご家族も歳を重ね、ライフスタイルが変わっていくこともあるでしょうから、さまざまな使い方ができるのは面白いですね(細川)

「夢のような話かもしれませんが、簡単に動かせるキッチンがあつたら、いいと思いませんか?(光武)

「配管などの問題で簡単ではないけれど、掃除機を収納から出し入れするくらい感覚で、移動したり収納したりできるキッチンができれば、空間の使い方が変わると思えますよ(横田)

「そんなことができたら、生活が変えそうですね(細川)

「確かに。食は生活の最も基本的なところにあるものだから、キッチンは住まいのあり方・家族のあり方に大きく影響するでしょうね(中野)

「だから、キッチンのあり方はこれでもいいのか、もっとふさわしいものはないのか、常に考え続けなければいけないのだと思います(横田)

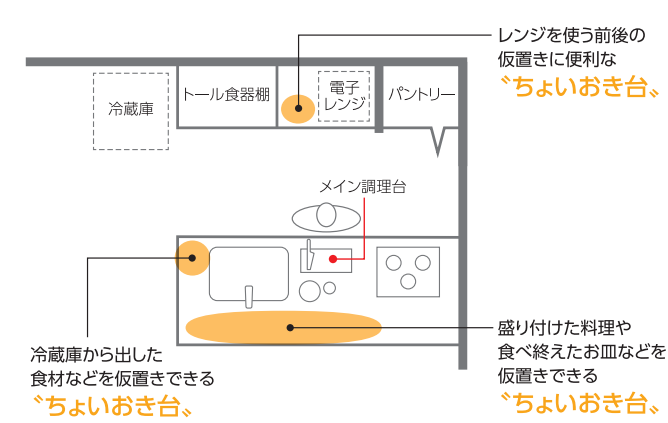
\*

朝・昼・晩の食事に、おやつ、ティータイム……毎日、何度も使うキッチン。料理をするだけの空間から、家族が集うコミュニケーションの場、そして、家族の笑顔を育む場に変わりつつあります。今お使いのキッチンは、ご家族のライフスタイルに合っていますか?ときには調理器具の置き場所や家具・調理家電のレイアウトを少し見直し、「今のわが家」にふさわしいキッチンのあり方を探してみてもいいかもしれません。

## ご家族の数だけ、キッチンのカタチがあつていい。唯一無二の正解はないからこそ、理想のキッチンについて常に考え続けています。(横田)



### 「ちよいおき台」を設けたキッチンの例



「お皿を仮置きするのに便利なんです(横田)

「煮物の火の番をしながらサラダ用の野菜を切つて、その間に電子レンジでもう一品……料理中ついでにいくつかの作業を同時進行するから、頭も使う作業効率つて本当に大事です。いろんなところにちよいおき台があると、スムーズに料理できると思います。あと、久しぶりに作る料理はレシピを確認しながらつくりたいから、スマホやタブレット端末を置いてカフェコーナーにしてもいいし、いろんな使い方ができますね(光武)

「調理家電もいろいろなものが増えているので、その配置を考えてコンセントの数・位置を決めることも大切ですね。特に近年は電子レンジが高機能化しており、料理に欠かせないアイテムになっています(中野)