

2014年12月12日

各 位

## 積水ハウス株式会社

代表取締役社長：阿部 俊則

本社：大阪市北区大淀中1-1-88

### 様々な家族のライフスタイルに応じた提案を強化 ≪おうちゴハン≫を楽しくおいしく 食空間から考える生活提案「おいしい365日」

積水ハウス株式会社は、ライフスタイルに応じた提案を強化するために、日々の暮らしにおいて重要な要素のひとつである食生活に着目し、食空間から考える生活提案「おいしい365日」を開発し、住宅設計での運用を開始します。

忙しい現代の家族、特に共働き子育てファミリーにとって、家事の負担を軽減させたいというニーズが高まっています。家族揃っての食事も、準備や後片付けなどの負担を考慮して外食や中食の比重が高まっています。それらを背景に、家族の生きる力と絆を育む毎日の「食」シーンが変わりつつあります。

積水ハウスでは独自の研究により、①住まいの設計は家族の毎日を主体に考える、②おいしさのアップや家族を楽しく家事に巻き込む秘訣は空間にある、ということを体系化しました。豊かな食生活は便利で楽な家事と両立します。「不作法」「手抜き」などの旧来の価値観から解放され、現代にマッチした新しい豊かな暮らしの作法を提案します。

家族のおいしい笑顔をつくるのは料理の味だけではなく、食卓とキッチンとの位置関係やダイニングからの景色、作業しやすく効率のよいキッチンなども、より食事をおいしく楽しくするために大切です。

そこで当社では、豊富な住宅建築の経験から得たお客様のニーズの把握、人間工学的研究アプローチによる実証実験、公開参加型イベントでのモニタリングなどを元に住生活研究として食空間提案のポイントを「幸せのDKづくり\*3つのレシピ」としてまとめました。今後はこのレシピを活用して提案を行うことで、より≪おうちゴハン≫が楽しくなりおいしい笑顔があふれる食空間づくりに注力してまいります。

#### 「おいしい365日」 幸せのDKづくり\*3つのレシピ

- |                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| 1.【いごちダイニング】      | おいしい笑顔は≪たべる場≫から生まれる。 |
| 2.【はかどりキッチン】      | ≪つくる場≫にはテキパキこなせる工夫を。 |
| 3.【おやくだちキッチンクローク】 | 納めるだけでなく使える≪しまう場≫に。  |



いごちダイニング例



はかどりキッチン例



おやくだちキッチンクローク例

当社は、「おいしい365日」をライフスタイル提案のラインアップに加えることで、これまで蓄積してきたノウハウやコンサルティングスキルをさらに進化させ、今後も「SLOW & SMART」のブランドビジョンの下、総合的な提案力ですべての家族がやさしく快適に暮らせる住まいづくりを実践してまいります。

当社では、日々の暮らしをより豊かにするDK空間づくりを目指し、豊富な住宅建築の経験から得たお客様のニーズの把握、人間工学的研究アプローチによる実証実験等に取り組んでまいりました。そこで得た知見をもとに、2013年の“東京デザイナーズウィーク”(10月26日～11月4日/東京都明治神宮外苑にて開催)および、“まちデコール”(11月11日～11月17日/大阪府グランフロント大阪にて開催)という一連の公開参加型イベントにおいて様々な食空間を展示しました。その際に集まった約6,000の来場者アンケート結果も参考に、「幸せのDKづくり\*3つのレシピ」をまとめました。

## 1. 【いごこちダイニング】 おいしい笑顔は《たべる場》から生まれる。

「いごこちダイニング」とは、ハレの日のための気取ったダイニングではなく、毎日が、三食が、家族誰もが、家でのご飯を楽しくおいしくいただくための居心地の良い空間のことです。当社でおこなってきた、室内外を豊かに結ぶスローリビングのノウハウを活かした「いごこちダイニング」を提案いたします。

自然の光や風を身近に感じる、お子さまがお母さんやお父さんと向き合う、友人や親戚と和やかに寛ぐ、など様々な食事のシーンに合わせた食空間「いごこちダイニング」が、食事の時間を楽しく豊かにします。そして「そのとき、いちばんおいしく感じられる場所でおうちごはんを」という暮らしを積極的に提案してまいります。

### 【いごこちダイニングの提案例】

#### ①. まどペダイニング

窓を通して外の自然を感じられるダイニング空間。窓の大きさや配置を工夫することによって、様々な「まどペダイニング」が楽しめます。



#### ②. カウンターダイニング

平日の忙しい朝でも、サッと朝食を準備して、子どももきっちり朝食を摂ることができるダイニング空間。



#### ③. 床座ダイニング

和やかな雰囲気が心地良い「床座ダイニング」。鍋を囲んだり、近くで子どもを見ながらの食事にも適しています。育児や家事など多目的にも活用できます。



#### ④. ビッグテーブルダイニング

皆が集まれる大きなテーブルを配置すれば、家族や友人とのコミュニケーションも広がります。多世帯での集いにも対応します。



#### ⑤. カフェダイニング

ソファとベンチでダイニングテーブルを囲み、カフェのようなくつろぎを演出。居心地のよい新感覚のダイニング提案です。



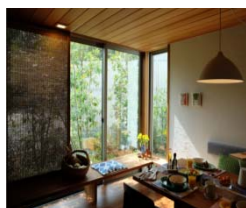
#### ⑥. アウターダイニング

軒下を利用した半屋外のダイニング空間。自然を感じながら、家族や仲間とさわやかな食事のひと時を過ごすための提案です。



#### ⑦. まどベンチ

庭や風景を眺めながら気軽に腰を掛けられる、窓辺を活かしたベンチ空間。ひとりで、みんなで、お茶やおしゃべりも楽しめます。



#### ⑧. オープンカフェスペース

奥行きのあるバルコニーにテーブルとイスを用意すればそこはオープンカフェ。道行く人の視線は気にならず、空に近い心地よさが味わえます。



## 2. 【はかどりキッチン】 《つくる場》にはテキパキこなせる工夫を

最近では、ご主人がキッチンで腕をふるったり、子どもたちと一緒に料理を楽しむ家族も増えています。これからのキッチンは、一人でも複数の場合でも作業効率が良いことが重要と考えています。

当社では、料理研究者やオーナー様へのヒアリングや、総合住宅研究所(京都府木津川市)に設けた、シンク、コンロ、作業台のレイアウトを変更可能なキッチンセットを使用した調理動線実験を繰り返し実施し、最新の人間工学的研究アプローチによる分析を行いました。そこで得た知見を元に、一人のときは作業効率が良く、複数でも一連の作業を分担しやすい、下ごしらえから調理、配膳、そして片づけまでをテキパキと行うことができる「はかどりキッチン」を提案します。

### 【はかどりキッチン 設計のポイント①】 “ちょいおき台”がキッチンワークをスムーズにする

キッチンと言えばシンクやコンロなどの設備に目が行きがちですが、台所は台があるから台所と言うように、台のレイアウトが極めて大切です。調理スペースが広くても、一か所にまとまっているキッチンではそこが食材や調理器具などでゴチャゴチャになりがちです。

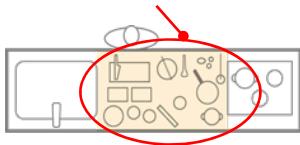
しかし、台を分散して適所に“ちょいおき台”を設けることで作業がはかどります。(下図①参照)  
 “ちょいおき台”とは、調理や盛り付け、片付け作業の途中にちょっと仮置きできる便利なスペースです。シンクやコンロ、冷蔵庫、電子レンジ等、使用頻度の高い設備機器の周囲にあると便利です。

図① 「調理スペース設計事例の比較」と「実証実験内容」

当社独自の実験で、様々な調理スペースの設計パターン別に調理動線の手の動きを観察し、調理作業の効率を計測しました。その結果、“ちょいおき台”が少ない、左下の“メイン調理台のみ”レイアウトでは調理台上でのモノの置き換え作業に時間がかかり、スムーズな調理が行えていないことが明らかになりました。

“メイン調理台のみ”のI型キッチンの例

一か所にまとまった調理スペース

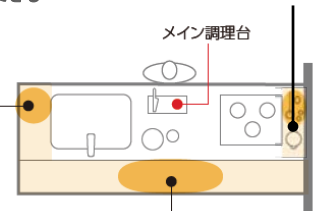


“ちょいおき台”を設けたI型キッチンの例

コンロまわりの調理道具を  
仮置きできる “ちょいおき台、

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、

調理途中の食材や盛り付けた  
お料理などを仮置きできる  
“ちょいおき台、



当社研究所での実証実験の様子

参考：“ちょいおき台”を設けたセパレートキッチンの例

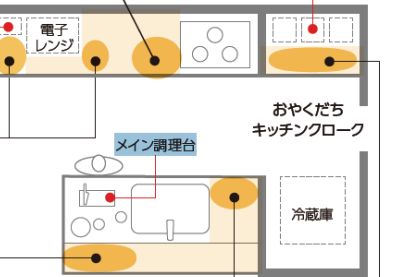
加熱調理前後の仮置きに重宝する  
“ちょいおき台、

トースター

レンジやトースターを  
使う前後の仮置きに  
便利な  
“ちょいおき台、

調理途中の食材や  
盛り付けたお料理などを  
仮置きできる  
“ちょいおき台、

コーヒーメーカー、ジュース、  
ホームベーカリーなどの調理家電



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、

調理家電を使う  
前後の仮置きに便利な  
“ちょいおき台、



## 【はかどりキッチン 設計のポイント②】 作業性の良い「セパレートキッチン」

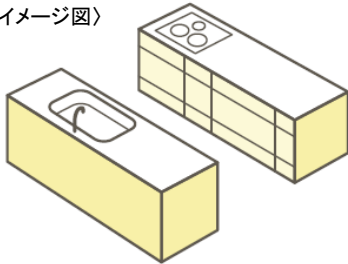
当社では、シンクとコンロを別カウンターに分けて(セパレートにして)設けるキッチンを「セパレートキッチン」と称しています。このスタイルにすると“ちょいおき台”を確保しやすく、作業性の良いキッチンを実現することができます。(下図②参照)

一人でも作業の効率は高まりますが、複数人での調理の際は作業を分担しやすくなるのでさらに効率が上がるのが当社の実験から明らかになりました。(下図③参照)

ダイニングキッチンの空間設計の面からも、コンロ側のカウンターを壁側にするレンジフードも壁側になり、空間がスッキリしてダイニングとの一体感も高まります。

### 図② 「セパレートキッチン」の特徴について

〈レイアウトイメージ図〉



シンクとコンロを背中合わせの別カウンターに配置するキッチンレイアウトパターンのひとつ。

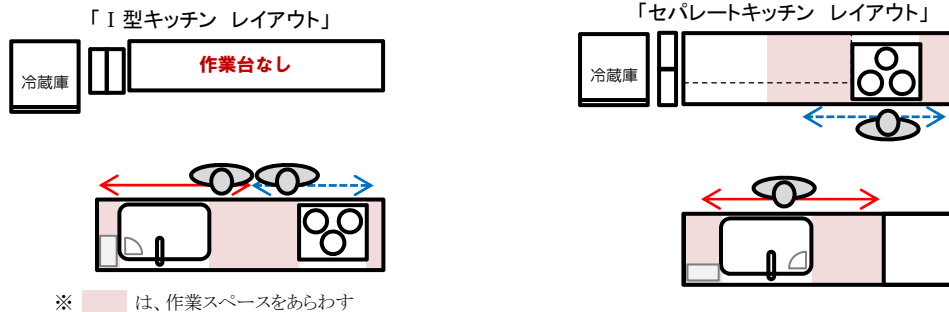
〈おもなメリット〉

- ・“ちょいおき台”(作業台)が確保しやすい
- ・換気扇を壁側に設置すれば、DK空間をスッキリさせやすい
- ・キッチンの壁側に開口部(窓)を設置しやすい
- ・調理作業の分担がしやすく、作業に集中しやすい

### 図③ 「I型キッチン」と「セパレートキッチン」での調理効率の比較実験について

当社独自の実験で、「I型キッチン」と「セパレートキッチン」の実験レイアウト(下図参照)において、「一人作業」と「複数(二人)作業」の各2パターンで調理作業の効率を計測しました。その結果、「セパレートキッチン」において、調理時間や移動距離が、それぞれ短縮できることが、明らかになりました(下グラフ1、2参照)。

実験レイアウト



〈グラフ1:「複数(2人)作業」での実験結果〉



〈グラフ2:「一人作業」での実験結果〉



自然な姿勢で調理作業を行うためにはカウンターを適切な高さに設置する必要があります。洗いや柔らかいものを切る作業は高めのカウンターが望ましく、力を入れてこねたり堅いものを切ったり、重たい調理道具を持ったり深い鍋を覗き込んだりするには低めのカウンターの方が無理なく作業できます。

しかし、一枚のカウンターの途中で高さを変えるのは困難であり、またカウンターの途中で段差があると作業性も低下します。セパレートキッチンの場合は作業内容を考慮してそれぞれのカウンターの高さを変えて設置することもできますので、ユニバーサルデザインの観点からも優れています。

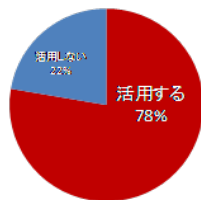
## 【はかどりキッチン 設計のポイント③】 細やかな配慮が家族の笑顔をつくる

「はかどりキッチン」には、作業効率を高めるとともに、たとえば料理に慣れないご主人や元気に手伝ってくれる子どもたちのためにも欠かせない設計のポイントがあります。当社では、家事のユニバーサルデザインの視点で邸別にきめ細やかな配慮設計を行うことで、ストレスや危険性を減らす、笑顔あふれるキッチンづくりを推進します。

### ③-1. ワークスクエア

キッチンの作業動線はシンク・コンロ・冷蔵庫を頂点とする「ワークトライアングル」を指標と考えられてきました。今は、これらに加えて加熱機器として多用される電子レンジ(下 調査結果参照)を含めた4点を結ぶ「ワークスクエア」が重要です。当社の実験より、作業性を高めるためには、電子レンジ近くにも作業台を配置すると良いことも分かりました。

当社調査結果:  
「食材の調理に電子レンジを  
活用するか?」



「ワークスクエア」  
のイメージ図

### ③-2. 食器は引出し収納が便利

食器類の収納はカップボードが主流ですが、取り出しやすさや収納物の一覧性を考えてカウンター下の引出しに収納することを推奨します。引き出しは低い位置にあるので重い食器でも出し入れが安全で、お子様が配膳の手伝いをする時も安心です。

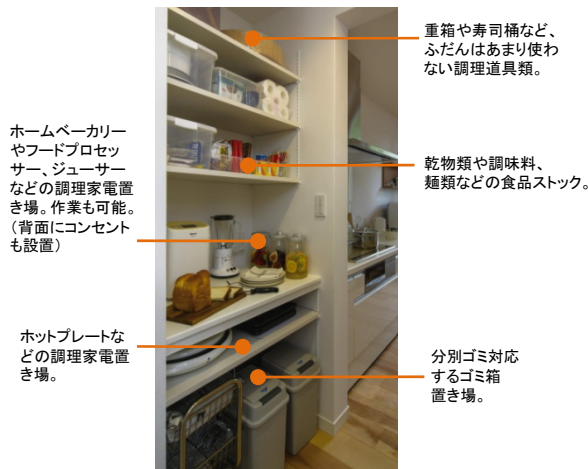


## 3. 【おやくだちキッチンクローク】 納めるだけでなく使える《しまう場》に

キッチンにはコーヒーメーカーや電気ケトル、ホームベーカリーなど調理家電が増えています。これにともなって置き場に困るケースが増えており、オープンなDKスタイルの場合はこれらが目立って雑然とした印象になりかねません。そこで、従来のキッチン収納やパントリーなどを進化させた「おやくだちキッチンクローク」を提案します。食品や消耗品のストックだけでなく、調理家電を目立たさせずに使用できる固定棚もあり、スッキリして作業性が良いストレスフリーな空間を実現します。

### ①. 見渡しやすく作業性の良い「キッチンクローク」例

- ・調理家電の置き場だけでなく作業スペースも確保
- ・収納物を一覧でき、取り出しやすくしましやすい



### ②. 冷蔵庫を隠せる「キッチンクローク」例

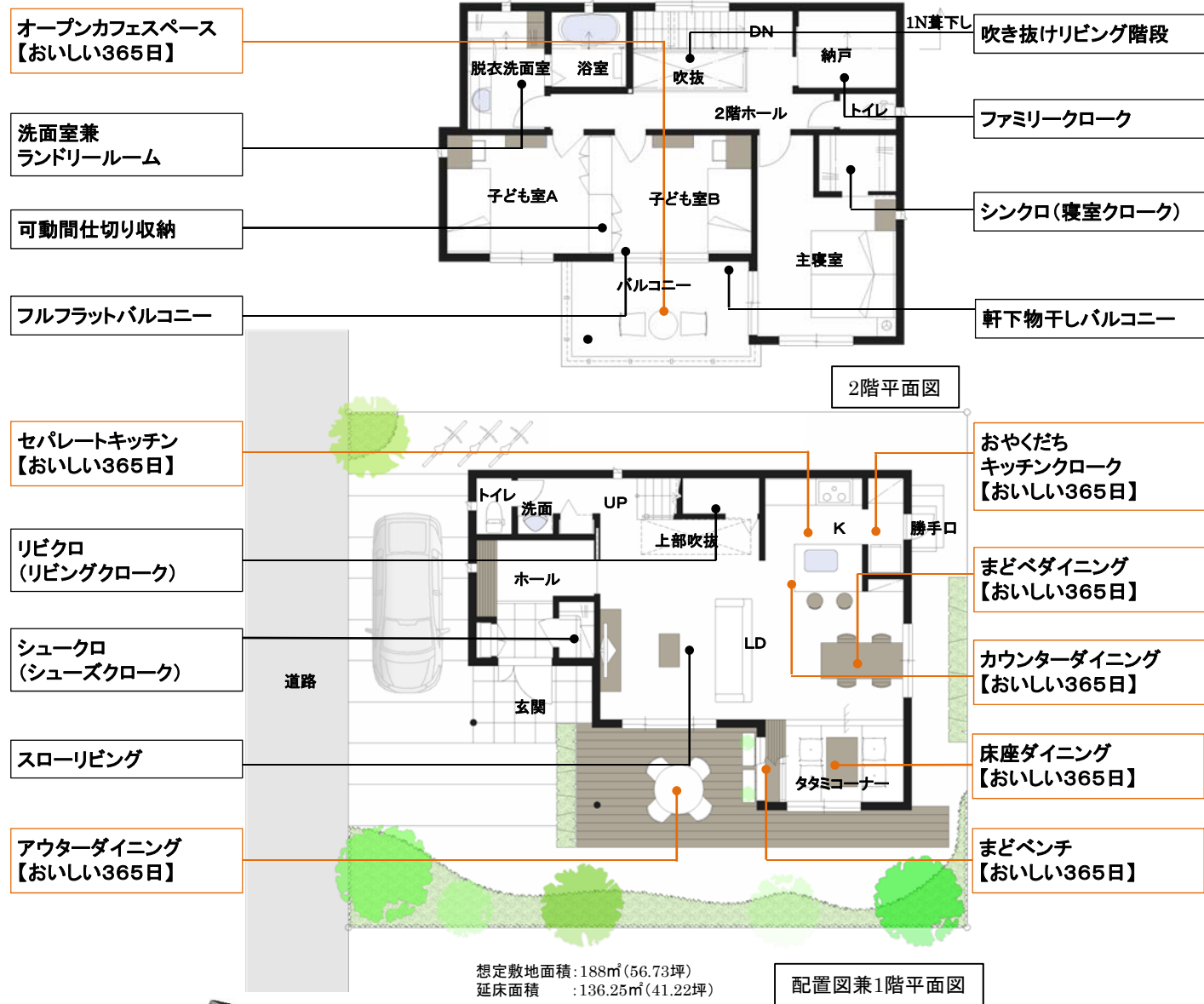
- ・ダイニングから冷蔵庫を見えない位置に配置可能
- ・上部も収納スペースとして活用



## 【参考資料】「おいしい365日」の要素を中心にした生活提案モデルプラン

積水ハウスでは今までに、共働きの夫婦にとって効率良く家事のストレスが少ない毎日を送る工夫「トモイエ」や、「収納3姉妹」と名付けた収納問題を根本的に解決するアイデアや家族の絆が深まる空間の工夫など、お客様のライフスタイルに応じた生活提案を強化してまいりました。そこに新たに、食空間提案「おいしい365日」が加わりました。

下記は、これらの要素を盛り込んだ身近な広さのモデルプランで、様々に盛り込まれた快適空間と生活提案の要素を特記しました。（おいしい365日の提案要素には【おいしい365日】と記しました）



イメージ外観パース



カタログ「おいしい365日」



カタログ「トモイエ」



カタログ「収納3姉妹」