



## Lesson 1

# キッチンリフォーム プランはどうすればいいの？

### キッチンスタイルの種類

キッチンと他の部屋との関係を考えましょう。

どのスタイルにもメリット・デメリットがあるので、比較して考えましょう。

・調理中も家族や来客とコミュニケーションを大事にしたい人 ⇒ オープン型やセミオープン型がおすすめ

・来客時などにキッチンが見えることに抵抗がある人 ⇒ 独立型がおすすめ

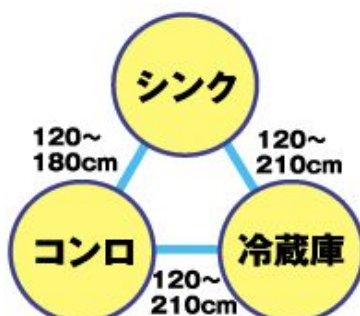
独立型から対面式にかえたいなあ。でも短所もあるよ。

	クローズド(独立型)	オープン(壁付け)	セミオープン(対面式)	
側面図				
特徴	キッチン周辺が壁やドアなどで仕切られ、一室として独立させたタイプ	吊り戸棚とキッチン本体の間の壁をオープンにし、LDに対面させたタイプ	吊り戸棚を設けず、シンク上をオープンにした対面式。アイランドも含む	キッチンを壁がわに寄せてDK間を仕切らず、一室としてつなげたタイプ
メリット	○中が丸見えにならない ○調理中の煙やにおいがLDなどに回りにくい ○前後を収納に生かせる	○LDK間でコミュニケーションがとりやすい ○ダイニングテーブルとの距離が近く、持ち運びしなくていいので便利	○LDK間でコミュニケーションがとりやすい ○ダイニングテーブルとの距離が近く、持ち運びしなくていいので便利	○DK間を移動する通路が不要で、スペースが少なくすむ ○ダイニングテーブルとの距離が近く、持ち運びしなくていいので便利
デメリット	×他の部屋とのコミュニケーションがとりにくい ×十分なスペースがとれないと使い勝手が悪い	×シンクの目の前が収納スペースに生かせない ×オープンな対面式に比べ、内部が暗くなりがち	×シンクの目の前が収納スペースに生かせない ×調理中の煙やにおいがLDなどに回りにくい	×調理中の煙やにおいがLDなどに回りやすい ×壁面が少ないため収納スペースがとりにくい

### キッチンの広さ

ワークトライアングルは適切な大きさですか？

理想は狭すぎず、広すぎず。なるべく動線が短いのがポイントですよ。



【理想のワークトライアングル】

・キッチンでの作業は、食材を出す⇒洗う⇒切る⇒加熱する⇒配膳する…という流れ。

つまり、冷蔵庫・シンク・コンロの「ワークトライアングル」という作業動線が、適切な位置関係にあることが大切です。

キッチンを広くする場合、この距離が長すぎないように注意しましょう。

## キッチンの広さ

「適切な収納位置」も考えて収納計画をたてましょう。

・たくさん収納できれば、できるほどよいという訳ではありません。ポイントは、作業能率…立ったままで手や視線が届く位置に頻繁に使うものを置くようにしましょう。これが、片付け上手、散らからない台所をつくるポイントにもなります。

収納量だけでなく、どこに何をしまうのか考えて収納計画をたてましょう。


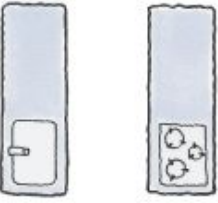
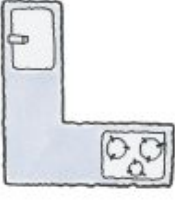


## キッチンレイアウトの種類

ダイニングとの位置関係がポイント

・キッチンの広さによって選べるプランが限定されることもあります。どのスタイルにもメリット・デメリットがあるので、比較して考えましょう。

家族が家事をシェアできるキッチンがいいね…。それならアイランド型やL型がおすすめ

I 型	II 型	L 型
狭いキッチン向き。平行移動で使うため、間口が広すぎると不便に。	ワークトップを2列に。振り向けば手が届き、I 型より動線が短くなる。	作業面が長くとれるうえに短い動線が可能。2人以上の作業にも○。
		
U 型	アイランド型	
ワークトップの面積が最も大きくとれる配置。独立型キッチン向き。	多人数で作業する家庭に○。広さが8畳以上の広いキッチン向き。	
