

## 家づくりの要である住宅設計を考えてみよう（その11）

### ～ キッチン ～

キッチンは調理や片づけの場であるとともに、家事の中心となる空間ですので衛生的で能率的な作業空間でなければなりません。従来は北側に配置することが多かったですが、家族のコミュニケーションスペースとしての機能を持つようになったこともあり、家族のライフスタイルを考え、自由な発想で、わが家流のキッチンプランニングしたいものです。

#### （1）基本事項

位置：生理・衛生空間とのつながりが重要である。

家事室、浴室、勝手口、サービスヤードとの関係を考慮する。

方位：南・南東が望ましいが、他室との関係で東または北東になることが多い。

広さ：5畳以上

設備等：流し台、調理台、レンジ、冷蔵庫、食器棚、食品庫、使用頻度の高い調味料や調理用具棚、炊飯器・ポット・電子レンジ・トースターなどが置ける棚、換気扇

その他：火気を扱うために通風、換気及び内装に注意する。

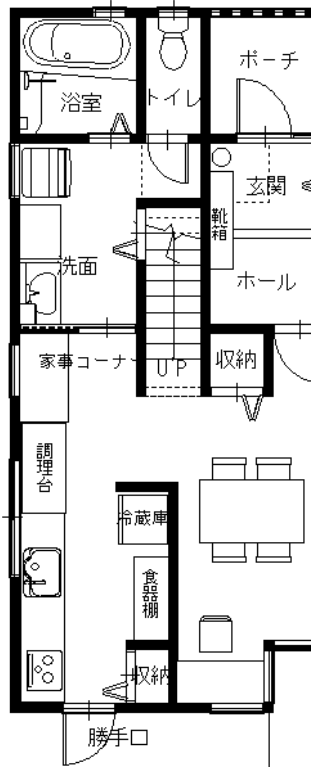
#### （2）作業の流れ

作業の流れを考慮し、調理機器、冷蔵庫、収納棚を配置する。

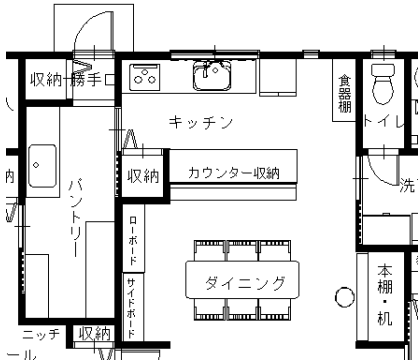
- ① 調理の流れ： 準備 ⇒ 洗浄 ⇒ 調理 ⇒ 煮炊き ⇒ 配膳  
(冷蔵庫) ⇒ (シンク) ⇒ (作業台) ⇒ (コンロ) ⇒ (配膳台)
- ② 後片づけの流れ： 膳をさげる ⇒ 取捨 ⇒ 洗浄 ⇒ 収納  
(作業台) (ゴミ箱) (シンク) (収納棚)

#### （3）レイアウト

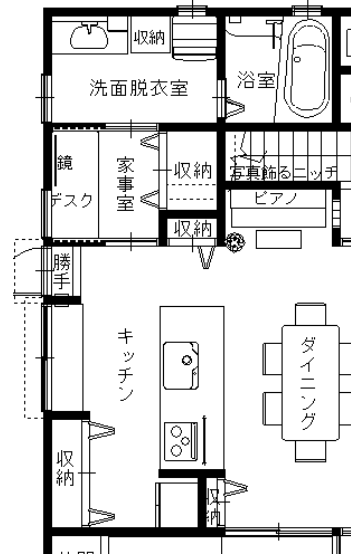
- |          |   |
|----------|---|
| I型（直線型）  | ・狭いキッチンに対応でる。<br>・身体の向きは同じだが、横方向の動線が長くなる。                             |
| II型（平行型） | ・2人で作業する場合は1mの幅が必要。<br>・振り返りは多くなるが、横方向の動線は短くなる。                       |
| L型       | ・狭いキッチンでも広い作業スペースが確保できる。<br>・コーナー部分の活用がポイント。                          |
| U型       | ・作業空間が中央にとれる合理的な配置になる。<br>・コーナー部分が2カ所になるし、他室とのつながりも1面。<br>・広いキッチンに適す。 |
| 島型       | ・周囲から複数の人が使用するのに便利。   |



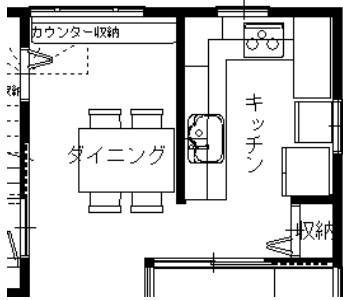
I 型 (直線型)



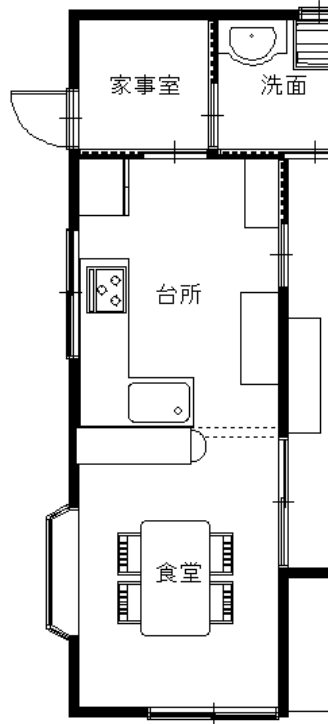
II 型 (平行型)



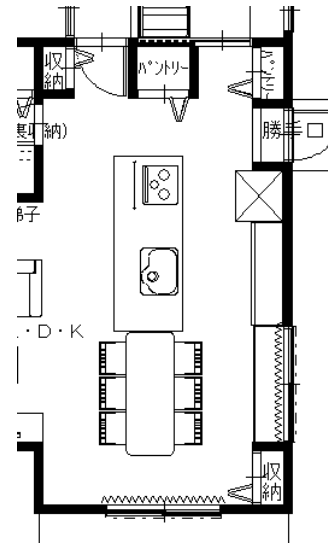
II 型 (平行型)



U 型



L 型



島型