

暮らしに役立つ
情報満載



住まいる ニュース

2022
vol.137 4

今月の
特集

夢を叶える 理想のキッチン

注文住宅の良い点は、自分の好みやライフスタイルに合った理想の住まいを自由に作れる点です。特に料理好きの方は、おしゃれで使い勝手の良い「理想のキッチン」を注文住宅で実現したいと思うのではないのでしょうか？

タイプ選び以外に、
使う人に合わせることが大切

注文住宅で家を建てる場合、資金計画やイメージづくりからはじまり、施工業者選びや間取りのプランニングなど、さまざまなステップがありますが、その中には当然、キッチン選びも含まれてきます。キッチンは、家庭で調理をする主婦であれば、1日のうちの多くの時間を過ごす場所。使いやすいキッチンづくりは居心地の良い住まいづくりにもつながる、大変重要なポイントでもあります。

キッチンは大きく3つのタイプがあります。1つはキッチンが壁にくっついている「**壁付キッチン**」。その中でもキッチンの前面が壁に接する「**I型**」は日本で最もスタンダードなレイアウトです。コンパクトで低コストなのが壁付きキッチンのメリットですが、コミュニケーションが取りづらいというデメリットもあります。2つめはキッチンの側面が壁に接している「**ペニンシュラキッチン**」。ペニンシュラとは「半島」の意で、このタイプの最大の特徴は対面式で開放感があることですが、反面、調理中の油や水はね、ニオイや煙がダイニングやリビングに広がる恐れもあります。3つめはキッチンが「島」のように独立している「**アイランドキッチン**」。こちらもペニンシュラ同様、開放感があり数人でも作業しやすいというメリットがありますが、設置には広いスペース

が必要です。

キッチンはタイプ選び以外に、使う人に合わせることが大切です。例えば、使いやすい天板の高さは「身長÷2+5cm」という目安に合わせる、シンクとコンロ、冷蔵庫の位置の3辺の合計を600cm以内にする、というセオリーに沿ってサイズやバランスを整えます。

きめ細やかな対応ができる
「FPの家」の「工務店力」

注文住宅の場合、キッチンのタイプはもちろん、サイズや使う素材までもフルオーダーメイドできることが大きな魅力の一つです。しかしながら、大手ハウスメーカーでは注文住宅と謳いながらも一定の

アイテムから選択させるだけのいわゆる「なんちゃって注文住宅」を販売するハウスメーカーが大半を占めています。「FPの家」でも既製品を取り扱ってはいますが、こだわりのあるお客様に向けてはキッチンを一から造作する例も少なくありません。例えば、部屋の雰囲気に合わせて「打ちっぱなしの仕様」にしたり、「建具に合わせた色調」にしたり、背の高い奥さまに合わせて「腰高な仕様」にしたりと対応は多岐に渡ります。

大手ハウスメーカーにはない「FPの家」のきめ細やかな対応ができる「工務店力」を活かした家づくりで理想のキッチンを実現しませんか。



住まいの知恵袋

パントリー



食品庫としてキッチンに隣接して設置されるキッチンパントリーがあれば、食品ストックの置き場が確保できるため、まとめ買いができるので買い物の回数を減らしたり、災害時の備蓄にも便利です。また、食器や調理器具の収納場所として活用できるので、物が溢れてしまいがちなキッチンスッキリさせることができます。パントリーは、壁付けタイプとウォークインタイプの2つのタイプがあります。壁付けタイプには、据え置きの本棚スタイルや収納棚にキャスターが付いて移動ができるスライドキャビネットスタイルなどがあります。一方、ウォークインタイプには、入り口が一つの小部屋スタイルと通り抜けができるウォークスルースタイルのものがあります。

できた! 簡単DIY

リードディフューザー



リビングや寝室などでアロマオイルなどの香りを手軽に楽しめるディフューザー。なかでもカンタンに手作りできるリードディフューザーはDIYにピッタリです。市販のものもありますが、自分の好みの香りを自作

すれば、楽しみもグッと広がります。作り方はカンタンです。用意するのは、香りの元となるアロマオイルとそれを入れるガラスの小瓶、竹串、それに無水エタノールです。まずは用意した小瓶にアロマオイルと無水エタノールを1:9の割合で割合で注ぎます。この時、香りの強さを確かめながら、お好みで割合を調節しましょう。あとは竹串を好みの長さに切って揃えたら完成です。液体の蒸発が早い場合はグリセリンを数滴加えると良いでしょう。

お金の豆知識

エンゲル係数

家計の消費に占める食費の割合のこと。エンゲル係数は「エンゲル係数(%)=食費÷消費支出×100」で計算できます。家計に対する食費の割合が多いほどエンゲル係数が大きくなり、エンゲル係数の値が小さいほど生活にゆとりがあるとされています。統計では、世帯支出の25~30%を食費が占めるとされています。



暮らしの1ポイント



ふきのとう

春の訪れを告げるふきのとう。早春の山菜として古くから親しまれてきました。ふきのとうの食べ頃サインは、つぼみが固く閉じているくらいから周囲の葉で花芽が見え始めるくらいまでのものが目安です。大きいものは苦味が強いので小ぶりのものがオススメです。保存はビニール袋に入れて冷蔵庫へ。

Dr.住まいる

タオルの殺菌

洗濯しても嫌なニオイが落ちないタオルには電子レンジが有効です。ニオイの原因である雑菌は熱いお湯で殺菌できますが、手間や時間がかかります。電子レンジ殺菌は手間いらずでオススメ。まずはタオルを水で濡らしてから軽く絞り、ラップで包んで500wで1分加熱。あとは普通に洗濯すればOKです。

