

## 特集 もっと自由に、もっと開放的に 進化するシステムキッチン



システムキッチンは以前までの単なる調理をする場から、空間を快適に演出する大切な要素のひとつへと変化し、それにともない製品のあり方機能も進化しています。そんなシステムキッチンの「今」をご紹介します。

？ 普段からよく耳にするシステムキッチンだけど、  
そもそもシステムキッチンってどんなもの？



### ！ システムキッチンとは、

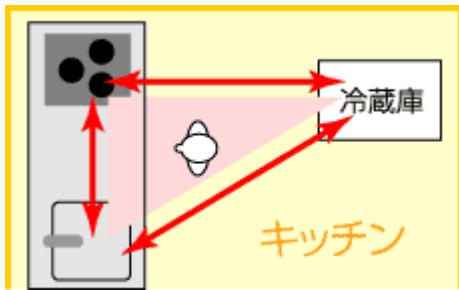
コンロ、流し台、調理台、収納を一体化した、天板が1枚で継ぎ目のないキッチンのことです。水や油をこぼしても隙間に落ちないので、後片付けもラクラク。デザイン性と機能性を兼ね備えた合理的なキッチンです。



画像: National

システムキッチンといっても種類が豊富にあり、スタイリッシュなデザインのものや機能が充実したもの様々です。最近では、空間に合わせたキッチンプランが数多くあり、扉の色や素材のバリエーションも豊富です。またコンロや水栓金具、収納設備やキャビネットなどのいろいろな部材を、お住まいの間口や必要寸法に合わせて細かく選ぶことができるので自分にぴったりのシステムキッチンが見つかるはずですよ。

配置を決めるときに大切な「ワークトライアングル」



キッチンは、家事の中でも最も長い時間を費やす場所。だから効率よく料理をしたいものです。作業を効率よくするには、シンク・冷蔵庫・コンロの配置がポイント。キッチン中で3つを線で結んだときの三角形。これを「ワークトライアングル」といいます。この三角形の1辺が長すぎると無駄な動きが増え、短すぎたりすると収納や作業のスペースが狭く使いづらくなります。一般的には一辺の長さが2~3歩、3辺の合計は3.6~6mが理想とされています。

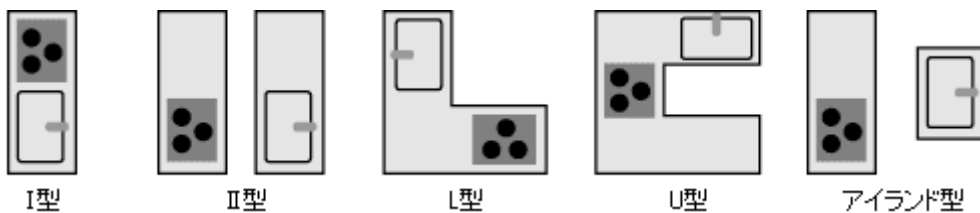
## 会話を楽しむキッチンが増えています。

### ❑ いろんなタイプのシステムキッチン

システムキッチンの各スタイルの特長をご紹介します。

キッチンプランは、一般的にI型、II型、L型、U型、アイランド型に分けられます。

- **I型** シンプルなレイアウトで、スペースが少なくても納まります。
- **II型** 2列にあるため作業スペースが広く、収納も十分にとれます。
- **L型** 作業スペースが広いので、複数で作業することができます。
- **U型** 作業効率がよく、収納、作業スペースを多くとれるタイプです。
- **アイランド型** カウンターの一部が独立していて、ホームパーティーなど大人数で作業を楽しめます。



### ❑ もうひとつの分け方「オープン」・「クローズ」キッチン



キッチン空間の広さやダイニングとの関係性でオープンキッチン、クローズドキッチンと分けることもあります。オープンキッチンは、家族と会話を楽しみながら、料理をすることができます。クローズドタイプは、臭いや音を気にせず料理に集中できます。また洗い物を後回しにしても気になりません。

最近では独立型のキッチンから、対面式やアイランドキッチンへの関心が高まっており、メーカーからの提案プランもこのタイプが多く見られます。

ただの調理をするだけの場所から、家族みんなでコミュニケーションを楽しみながら料理をする場所へと変わってきているようです。



システムキッチンには、いろんな工夫されていることがわかったわ。

せっかくなら、デザインや機能にもこだわりたいな。

具体的にどんなものがあるの？詳しく知りたいわ。