

キッチン・リフォーム

やまむろ みわ
山室 美和 インテリアデザイナー

こんにちは。インテリアデザイナーの山室です。

初めてコラムを書かせて頂きます。たくさんお話ししたい中から、どれにしようか悩みましたが、お客様からのお問い合わせが多いキッチンのリフォームについて、今回はお話をさせていただきます。

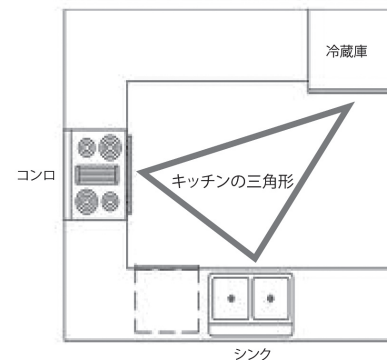
『リフォームしたいけれど、どこから手を付けたらよいか分からない』というお客様へ、私がまずお尋ねするのが、『理想のキッチン像』です。印象に残っているご友人宅のキッチンや、雑誌の写真などからイメージしてみてください。そして、現在のご自宅キッチンの診断をしてあげてください。収納は足りてい

ますか？レンジや冷蔵庫など電化製品のアップグレードは必要ですか？キッチンの使い勝手（動線）は良いですか？調理場に十分な明るさがありますか？など。

レイアウト：キッチンの三角形

上の図はシンク、コンロ、冷蔵庫を三角形で結ぶ、調理作業が効果的にできる一般的なレイアウトです。今、キッチンでの作業効率が悪いと思う方は、まずは使い勝手の良いレイアウトから考えてみてください。

もちろん、キッチン全体をリフォームせず、ご予算に応じて、カウンター、キャビネットなど必要な部分だけ改装してあ



げるだけでも、がらっと印象が変わります。将来的にお家を売られる時に、家のバリューが上がる要因になります。また、現在のカウンターがタイルでセメント（目地）部分の汚れが気になる方は、下記にリストした素材などに替えてあげると清潔感が保てます。

カウンタートップ

- ・ Granite（御影石）：カウンタートップ素材の一番の人気物。ダイヤモンドに次ぐ硬度があり、上品な印象を与えてくれ、お値段も手頃です。ただし、天然石なので年に一度、シミ防止のためコーティング剤をスプレーし、乾拭きをすることをオススメします。
- ・ Engineered Stone：93%の砕石クォーツと3%のポリエステル樹脂でできた人工石。お手入れがとても簡単で、カラーバリエーションも豊富ですが、お値段が御影石より高くなります。
- ・ Concrete：モダンな印象のコンクリート。お値段も手頃で、最近、人気急上昇です。ただし、時間とともにヒビが

入る可能性もあり、浸透性が高いです。天然石と同様、シミ防止のためのお手入れが必要です。

- ・ Stainless Steel：こちらも最近人気の素材で、レストランのキッチンでも使われている万能カウンタートップです。お鍋や調理器具などで引っかき傷のような跡が残るのは避けられませんが、インダストリアルな印象で、熱にも強く、耐久性があり、お手入れも簡単です。
- ・ Wood：自然の暖かな印象を与えてくれます。硬度の高いメイプルやブラジリアンチェリーなどの木材がオススメです。こちらも天然素材なので、木材用のオイルやコーティング剤でのお手入れが必要です。傷跡はやすりかけなどをしてください。

他にも、雑誌やレストランでよく見かける『白い大理石』のカウンターがあります。エレガントな印象で、お菓子作りには熱伝導が低く良いのですが、コーヒー、ワイン、お醤油などのシミが付きやすく、キズ付きやすいので、大理石の見映えをお求めの方には Engineered Stone をオススメします。

カウンタートップが決まったら、バックスプラッシュを選びましょう。

カウンターと同じ素材でも結構ですが、ビジュアル的に強調できるこのエリアは、色や形が豊富なガラスやタイルから選ぶとキッチンにインパクトを与えることができます。

今回はキャビネットについてお話しさせていただきます。

キッチンのリフォームをお考えの方、ご質問などございましたらお気軽にご連絡ください。



山室 美和

San Diego State University / インテリアデザイン学科卒業後、Forever 21 の店舗デザイン部に勤務。その後、日本を代表する現代美術家・村上隆氏のオフィス&スタジオ改装やハリウッドセレブリーター宅の住宅内装デザインに従事。Muro Designs 設立後はキッチンデザインの賞を取るなど、幅広く活躍。