

大容量の 冷蔵庫と オーブン

海外製の700リットルの冷蔵庫は、買いだめした食材がたっぷり入る。大きなガスオーブンではローストポークやグラタンを。海外育ちの齋藤さんは「オープン料理は簡単で助かる」とほぼ毎日使っているそう。



MY KITCHEN
効率のいい
キッチン



見渡せるから
すぐ選べる！
食器は引出しへ

キッチンの浅く広い3段の引出しに、普段使いの食器を収めている。「お皿の大きい、小さい、深い、浅いがばつと見分けられ、できたおかずを何に盛りつけるか、すぐに判断できます」左下の低めにある引出しは子ども用食器の定位置。子どもの手が届く位置にしたことで、自分からお手伝いするようになったそう。

TOKYO

齋藤美紀さん〈インテリアデザイナー〉

MIKI SAITO

てきぱきと料理できる コックピット動線

インテリアデザイナーとしての仕事と3人の育児で毎日大忙し。けれども豊かで健康的な食生活はきちんと守りたい。そんな齋藤美紀さんのキッチンはクローズドでした。

無駄のない動きで
料理からかたづけまで

間口二メートル半、奥行き三メートル。齋藤美紀さんのキッチンは小さな部屋のような。今はオープンキッチンが大流行ですが、齋藤さんは自宅をリフォームする際、あえてキッチンとダイニングが分かれたクローズドスタイルに設計しました。

「料理は一人で集中したほうが効率がいい。そのために、調理の流れに沿って設備をU字に配置し、その中心に自分が立つというプランです」まずシンクのまわりで食材の下ごしらえをした後、こころで調理し、シンクとこころの間のコーナーで盛りつけをします。カウンターの下には鍋や調味料などが適切な位置に収納され、手をのばすだけで必要なものに届きます。コックピットでハンドルやレバーを操作するように、齋藤さんの料理には無駄な動きがありません。

さとうみき インテリアデザイナー。ニューヨークで育ち、ロンドンで仕事をしてきたという海外経験を生かし、ヨーロッパのテイストを生かしたコンドミニアムスタイルのインテリアデザインに定評がある。キッチンはオリジナルでデザインしている。インテリアデザイン会社「utide(ウティド)」 <http://www.utide.com>



扉の裏側も 利用して

ピクニックや遠足で使うお弁当用のバッグなど、かさばる布製品は扉の裏にワイヤプレートをつけて、フックにかける。「布製品は目立つから、隠してしまいたい。軽いから扉裏を使っています」



ゆっくり 下がる棚

つり戸棚の中には、油圧を利用して、手でゆっくり引き下げられる棚が。底がラックになっていてタッパーなど水気をきりたいものを入れている。



ゴミ箱も 引出し式

キッチンキャビネット内にゴミ箱をセット。地域の分別ルールに合わせて中が分かれている。「見苦しくないし、においもないし、場所もとらない」といいことづくめ。

「料理は一人で集中するほうがいい時もある。
だから流れるようなU型のキッチンに決めました」

齋藤さん



デッドスペースに 12個も鍋が入る

U字やL字のキッチンで悩みの種になるのが角部の中の収納。円形の棚が回転する収納パーツを内部にとりつけて奥のものも取り出しやすくしています。数えてみたら12個もの鍋が!

スプレー式の水栓で 野菜の泥もしっかり落とす

スプレー式の水栓も併設して、野菜の泥に水を当てて落としたり、シンクに隔々まで水を流したりできる。メインの水栓金具は壁づけに。「水栓の根もとがぬれて掃除しにくいのを避けるため」と齋藤さん。

コンロのすぐ脇に調味料入れ

ガスコンロの右下の縦に細長い引出しに小麦粉や塩、砂糖などの調味料を。料理中も迷わずに取り出すことができる。調味料の位置まで設計時から考えることで、料理の効率上がる。



「たとえば、忙しい朝。 キッチン力に差が出ます」—— 齋藤さん

子どもたちの様子を 見ながら料理

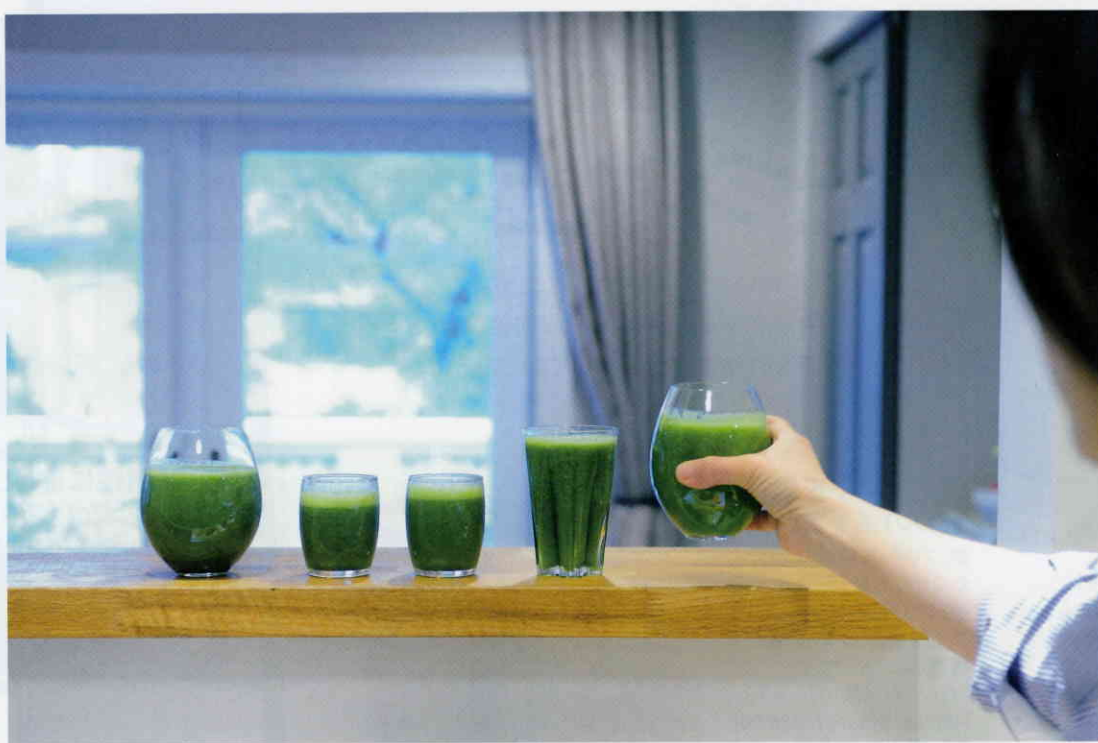
キッチンとダイニングは壁で仕切られているので、料理の音や雑然とした様子はいつささい見えません。けれどもカウンターの窓を設けてあるので、そこから家族やお客さまへ料理を出せるのです。

キッチンの長所が発揮されるのは、毎日の朝食の時間。齋藤家の朝食に欠かせないのは野菜と果物のスムージー。「野菜は食べさせたいけれど、朝はみんなぎりぎりで起きてきます。飲み物なら食べるのに時間もかからない」という齋藤家流の朝食スタイルです。

深いシンクでは、にんじんやケールなど、野菜の泥をしっかりと落とします。果物の皮は振り向いた位置にある引出し式のごみ箱へ。キッチン内に備えてある大型パワーブレンダーに七人分の野菜と果物を投入します。粉砕力が強いので数十秒でスムージーが完成。料理を出す時も、かたづけする時もカ

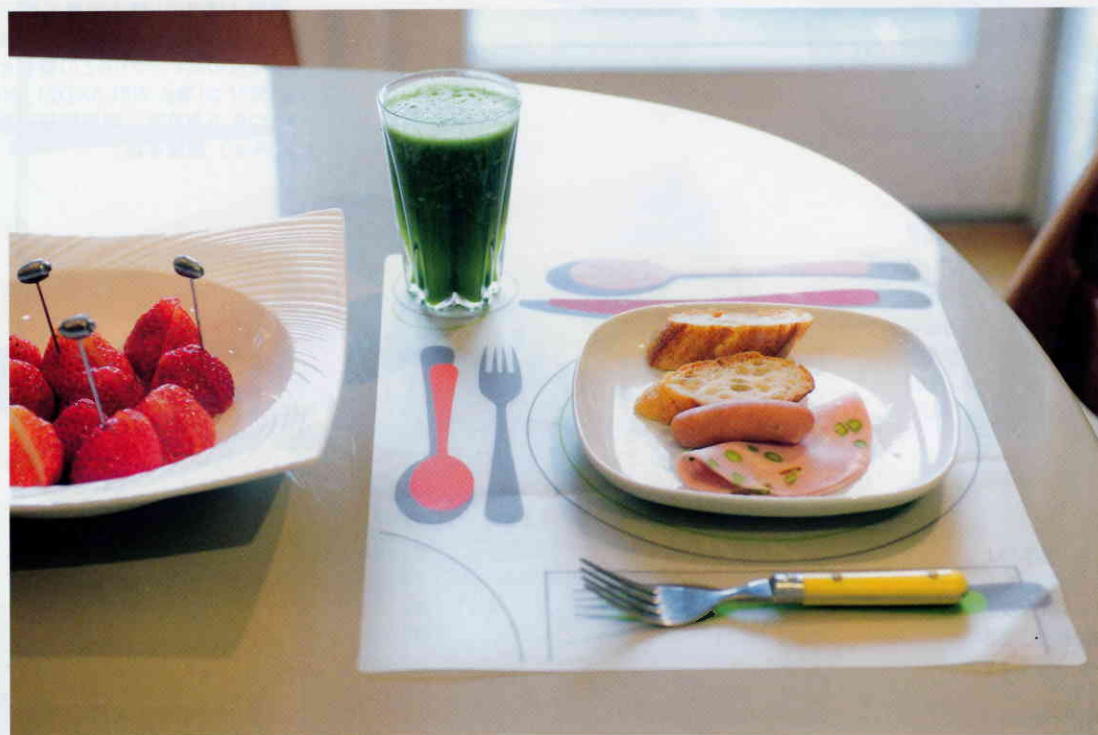
と配膳できて、すぐに子どもたちが食べはじめるのでとっても楽です。と齋藤さん。食卓からはカウンターの窓越しにお母さんの顔が見えるので、子どもたちも安心して食事ができるそうです。「食後はすべて大きな食器洗い機へ。子どもたちと夫を送り出した後、





ダイニングへ 開いた カウンター窓に

木製のカウンターがキッチンとダイニングをつなぐ。できたものをここに並べると家族が配膳を手伝いはじめる。クローズドキッチンは、料理をしている様子が見えないので、このカウンターの窓は大事なコミュニケーションの場所でもある。



食卓の支度は 子どもたちで

子どもたちは、自分専用の引出し(156ページ写真)からランチョンマットやお皿、カトラリーを出してテーブルをセッティング。

食後は 食器洗い機へ すべて直行

スウェーデンのアスコ社の食器洗い機。「幅60センチの大きな食器洗い機は、パワーブレンダーの大きなジャグがすっぽり入る。中が3段に分かれていて、小皿から茶碗、ポウル、鍋まで入るので後かたづけが本当に楽」



洗って、切って、 パワー ブレンダーへ

野菜を洗って、切って、パワーブレンダーへ。朝食にソーセージを焼く時は奥のこんろを使う。切る作業と加熱する作業の動線が適切に分かれた、角を活用したレイアウトに注目。

