

平成 27 年度

キッチン関係調査・研究報告書

キッチンと食への関心度による
ライフスタイル分類に関する調査・研究

2016 年 3 月

キッチンからはじまる暮らし研究会

<u>目 次</u>	・・・・・・・・・・	2
i. はじめに	・・・・・・・・・・	3
ii. 研究活動の目的と方法	・・・・・・・・・・	4
1. 現代のキッチンづくりへの関心と動向	・・・・・・・・・・	5
1) 家族・世帯のかたちの変化	・・・・・・・・・・	6
2) キッチンづくりへの関心の動向	・・・・・・・・・・	9
3) 日本の家庭料理とキッチン空間の変遷	・・・・・・・・・・	13
4) キッチンと食についての専門家の見方	・・・・・・・・・・	15
5) キッチンに関する生活者の行動と考え方	・・・・・・・・・・	24
2. キッチンフォーラムでのディスカッション	・・・・・・・・・・	35
3. まとめ ～ライフスタイル分類への試案に向けて～	・・・・・・・・・・	42
iii. おわりに	・・・・・・・・・・	45
(参考文献)	・・・・・・・・・・	45
〔添付資料〕	・・・・・・・・・・	48

i.はじめに

暮らしが豊かになった現代において、生活者の食への関心や食生活への関わり方が大きく変化してきています。ITの進歩や技術革新により情報環境が整い、個人が多くの情報へアクセスすることも容易になり、同時にモノの流通もこれまでにないほど便利になり、いつでもどこでもクリックさえすれば注文した品物が手に入る時代となりました。そしてそれに寄り添うように、人々の生活様式も暮らし方も多様化し、生活への価値観も変化しつつあります。

そのような中、食への関心や食をとりまくライフスタイルも多様で、かつ豊かなものになってきているようです。実際、新築やリフォームの中でキッチンの計画に関わる際、施主との打合せにおいても、住まいや暮らしへの要望や希望が多岐にわたっており、家族のかたちや自分たちの暮らし方をベースに、それぞれの生活者が以前にも増して積極的に生活を工夫しそして実践しようとする傾向が見受けられるように思います。

一方、時代とともに家族の在り方や世帯のかたちも多様化してきています。それにもかかわらず、夫婦+子ども2人という標準世帯をベースとした家族構成が住まいのプランニングでの基本となっていることがまだ多く、キッチン空間をプランニングする際においても、既製品としての大きさが実際の生活のサイズに合っていないかったり、生活者の生活様式や暮らしのかたちと作り手の認識との間に差異を感じる場面が多々見受けられます。

このような背景の下、本研究では、現代の日本の生活者のキッチンへの志向と食への関心を観察し、キッチンを取り巻く環境を再考察することによって、これからのキッチン計画に役立つ新しい視点になるべく、キッチン空間に結びつくライフスタイル分類の提唱を試みるものです。

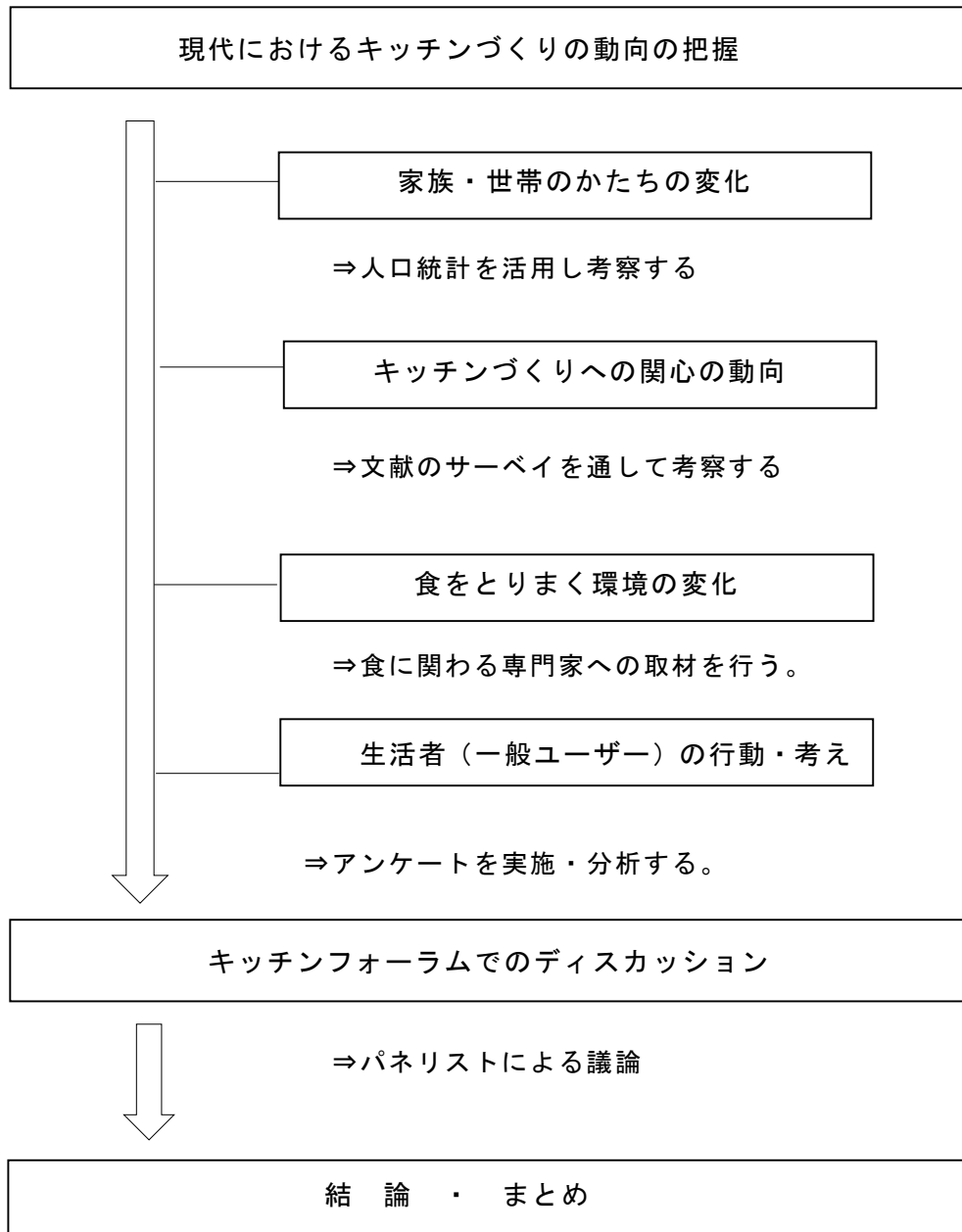
2016年3月

キッチンからはじまる暮らし研究会
(三上紀子・須田香織・木村明美・高橋郁恵)

*この調査研究活動は、公益社団法人インテリア産業協会からの助成金を受けて行われました。

ii. 研究活動の目的と方法

本研究は、現代のキッチンと食への志向を観察し、キッチンを取り巻く現在の環境を再考察することによって、これからのキッチン計画に結びつくライフスタイル分類の提唱を試みるものである。研究活動は以下の方法で進めた。



第1章

現代のキッチンづくりへの関心と動向

■この章では、現代におけるキッチンづくりの動向を広く把握することを目的とした。

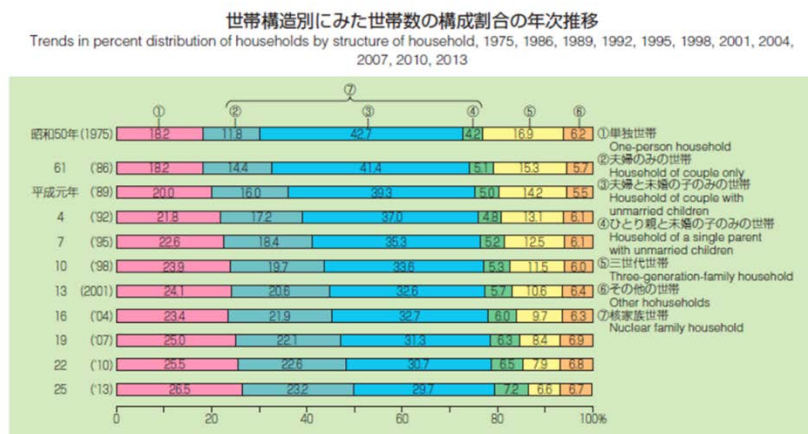
まず、人口統計より家族・世帯のかたちの変化を調べる。次に、文献のサーベイを通して近年のキッチンづくりへの関心の動向をサーベイする。さらに、専門家へのインタビューにより食をとりまく環境の変化を考察する。最後に、アンケートを行い、生活者のキッチンに対する考えを分析する。

1. 現代のキッチンづくりへの関心と動向

戦後 70 年が経過し、日本の家族のかたちが変わってきているといわれています。実際にどのように変化しているのかを知るために、2025 年（2013 年）国民生活基礎調査を参考に家族と世帯のかたちを調べました。

1) 家族・世帯のかたちの変化

下記のグラフは、厚生労働省大臣官房統計情報部による分析の結果です。「2人世帯」が最も多く、次いで「1人世帯」が二番目に多いことがわかりました。一方、「4人世帯」「5人世帯」の数は昭和 60 年（1980 年）以降下降を続けています。



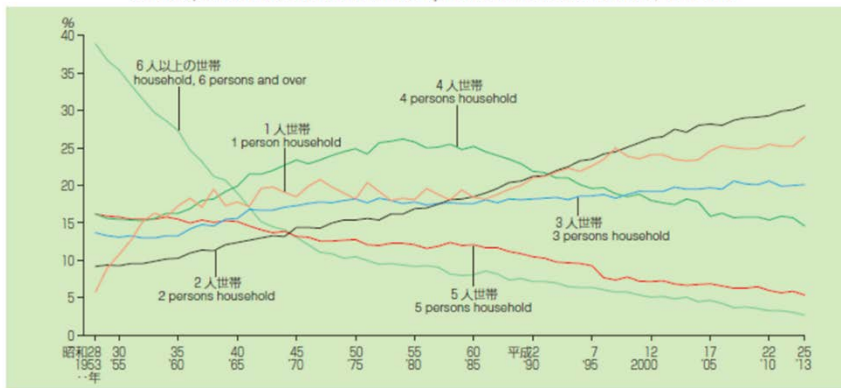
出典： 国民生活基礎調査（平成 25 年）の結果から「グラフでみる世帯の状況」

厚生労働省大臣官房統計情報部 <http://www.mhlw.go.jp/toukei/list/dl/20-21-h25.pdf>

次に、世帯の構造別を見てみました。これまで標準世帯とされていた『夫婦＋子供』家族<夫婦と未婚の子のみの世帯>が全体の 29.7%です。それに対し、<夫婦のみの世帯>が 23.2%、そして<単身世帯>が 26.5%で、これらをまとめると、1～2 人家族が全体の半分近くを占めていることがわかりました。家族のかたちは予想以上に多様化しているようです。

世帯人員別にみた世帯数の構成割合の年次推移

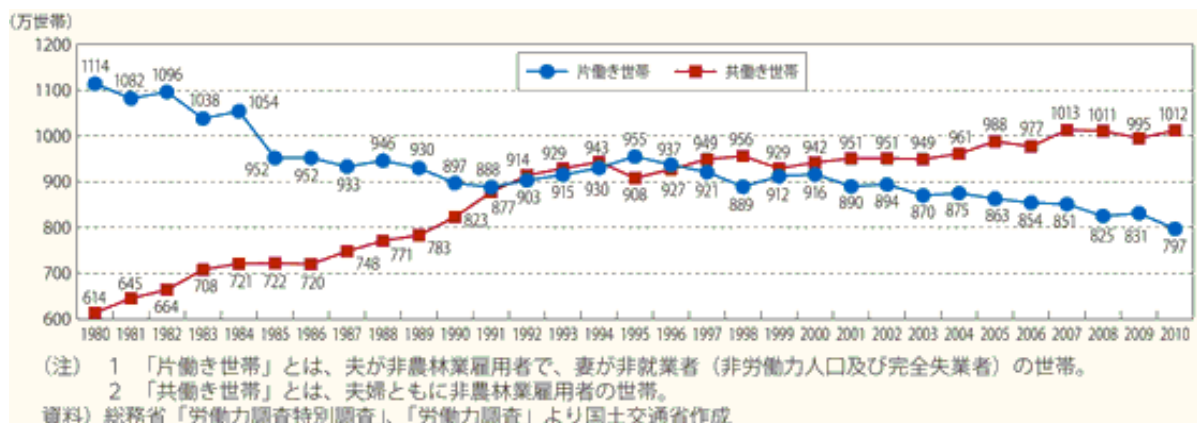
Trends in percent distribution of households by number of household members, 1953-2013



出典： 国民生活基礎調査（平成 25 年）の結果から「グラフでみる世帯の状況」

厚生労働省大臣官房統計情報部 <http://www.mhlw.go.jp/toukei/list/dl/20-21-h25.pdf>

さらに、女性のライフスタイルの変化について調べてみました。今から 30 年前の 1980 年の我が国では夫婦のうち男性が主な働き手となる片働き世帯が主流でしたが、その後、共働き世帯数がじわじわと増加して、1997 年には共働き世帯が片働き世帯数を上回っています。そして 2000 年を過ぎ現在では、さらに共働き世帯は増加を続けており、2010 年においては共働き世帯は片働き世帯の約 1.3 倍になっています。



出典：国土交通省HP統計情報より

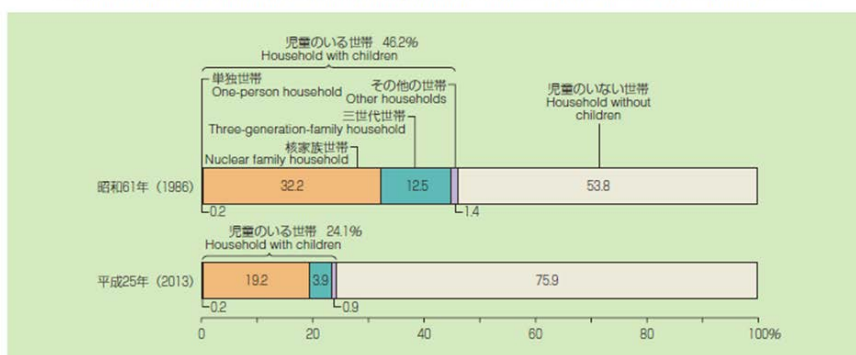
<http://www.mlit.go.jp/hakusyo/mlit/h24/hakusho/h25/html/n1213000.html>

さいごに、家族のかたちについて調べてみました。

平成 25 年（2013 年）国民生活基礎調査の中では「児童のいない世帯」が占める割合は 75.9%です。そして、「児童のいる世帯」の割合は 24.1%と、「児童のいない世帯」の割合が「児童のいる世帯」の割合を大きく上回っていることがわかりました。

昭和 61 年（1986 年）の結果を比較すると、その傾向が顕著にあらわれます。

児童の有無別にみた世帯構造別世帯数の構成割合の年次比較（昭和61年、平成25年）
Comparison of percent distribution of households by with/without children and structure of household, 1986, 2013



出典： 国民生活基礎調査（平成 25 年）の結果から「グラフでみる世帯の状況」
厚生労働省大臣官房統計情報部 <http://www.mhlw.go.jp/toukei/list/dl/20-21-h25.pdf>

2) キッチンづくりへの関心の動向

近年キッチンを取りまく様相が大きく変化しているといわれます。システムキッチンが製品として充実する一方、オーダーキッチンへの需要も増えているようです。生活者はどのようなキッチンを望み求めているのでしょうか。そこで、近年のキッチンづくりの動向をさぐるために、2006～2015年に発刊された建築雑誌、インテリア雑誌、生活関連雑誌の中からキッチンに関する記事のサーベイを行いました。

〇ここ10年におけるキッチン記事についてのサーベイ

【2007年～2015年】 インテリア・建築雑誌、出版物のキッチンに関する記事を検索



① キッチン計画に関する記事

設計者やインテリアデザイナーに読まれている専門雑誌をサーベイしました。これらの雑誌の記事においては、キッチンへのアプローチは機能的な作業寸法といった人間工学的なアプローチが多く見られます。次いで、間取りについて取り上げて記事が多く、キッチンに隣接する部屋との動線の検証などの記事が見られる。さらに、「家族をつなぐ」といった『家族とのスムーズなコミュニケーション』をキッチン計画のテーマとしている記事も多く見られました。

最近では、快適な住環境の要素としてキッチン計画における「光」や「風」(通風)の要素の重要性について解説している記事もみられ、幅広いキッチン計画への記事へと広がっていることがわかりました。

* 参考文献 :

「CONFORT」 Vol. 146, 142, 140, 137, 120, 119, 107, 建築資料研究所発行、2015～2008

「ディテール」 Vol. 204, 202, 200, 198, 197, 196, 195, 194, 193, 192, 191, 190, 189, 彰国社発行、2015～2011、

「台所の設計」、住宅建築別冊-24、建築思潮研究所編、建築資料研究所発行、1986、

② シンプル／モダンなキッチンづくりに関する記事

シンプルテイストをベースに、〈使いやすさ〉・〈機能性〉〈収納計画〉〈動線〉等を、〈快適〉などのキーワードよりインテリア的観点に重点をおいて、美しいキッチンづくり方を紹介しています。実例の大きな写真を多く掲載し、生活者を対象にわかりやすい解説でキッチンづくりの事例を紹介しているようです。照明や家具とのコーディネートにも配慮し、LDK全体でキッチン空間を捉えているようです。

* 参考文献：

「I' m home」no. 76, 70, 58, 46, 28 , 商店建築社発行、2015～2007

「ワザワザ」no. 221, 215, 209, 191, 185, 179 , ハースト婦人画報社発行、2015～2008

「素住」no. 19, 11 , エフジー武蔵発行、2013～2011

「REAL KITCHEN&INTERIOR」SEASONIV, 3, 2、本間美紀著、小学館発行、2015～2013

「最高のキッチン・ルームをつくる方法」、本間美紀著、エクスナレッジ発行、2011

「リアルキッチンガイド 2011」、本間美紀著、エクスナレッジ発行、2010

「いつまでも美しく使えるキッチンのルール」、澤井聖一編、エクスナレッジ発行、2015

「いつまでも美しく使えるキッチンのルール」、澤井聖一編、エクスナレッジ発行、2015

③ インテリア生活雑誌・ファッション雑誌とキッチン

インテリア生活雑誌やファッション雑誌においてキッチンの特集が組まれることがあります。そのなかでもここでは増刊号として発刊されたキッチン特集をサーベイしました。

* 参考文献：

「EVERYDAY KITCHEN～快適おしゃれおいしい！57人のキッチンスタイル」、プラスワザワザ別冊、主婦の友社発行、2015

「理想を叶えたキッチンガイド」、MY HOME+(マイホームプラス)増刊、エクスナレッジ発行、2014、

「理想のキッチンの作り方」、Casa BRUTUS 特別編集、マガジンハウス発行、発行、2013

「わが家の自慢の使いやすいキッチン」、LEE Creative Life、集英社発行、2008

④ 料理上手な人の台所づくりに関する記事

近年では料理好きな生活者のキッチン／台所の使い方について扱っている書籍が多く出版されています。例えば、22人のお料理好きの人たちの自宅のキッチンを取材掲載したものでは、三年半後にも同様に19人のキッチンを取材し、いずれも個性的でかつスタイリッシュな台所を紹介しています。収納の工夫や整理整頓のコツをはじめとした手づくり感あふれる個々の工夫がたくさんされていて、料理上手ならではのセンスがひかる台所づくりの事例が紹介されていることがわかりました。

* 参考文献：

「ずらり、料理上手の台所」、お勝手探検隊編、マガジンハウス発行、2007

「ずらり、料理上手の台所その2」、お勝手探検隊編、マガジンハウス発行、2011

「台所の工夫」、天然生活ブックス、地球丸発行、2013

⑤ スローライフとエコなキッチンに関する記事

食にこだわりスローな生活を好む生活者のキッチンを取材掲載している生活雑誌があります。〈シンプル〉〈居心地〉〈ていねい〉といったキーワードのもと、献立の紹介とその人のキッチンの使い方の工夫を収納や道具の紹介などを交えて取材・掲載しているのが特徴です。さらに、DIYやエコライフの普及により、カントリースタイルの暮らしやインテリア・ライフスタイルに関連する生活雑誌が増えているようです。廉価な材料で手づくり感覚を楽しみながら自分なりの工夫を楽しんでいる層といえるだろう。そのようなライフスタイルを好む人のキッチンの事例を取材掲載していることがわかりました。

* 参考文献：

わたしの台所と台所道具、20人の暮らし方、MUSSASHI BOOK[nid]別冊、2016

シンプルに暮らす人の定番ごはんキッチン、主婦の友生活シリーズ、主婦の友社、2012

私の愛するキッチン、Come Home!Vol142 私のカントリー別冊、～主婦と生活社、2015

⑥ 合理的かつ豊かな生活におけるキッチンに関する記事

「ひと匙の工夫で豊かな時間を」というキーワードをもとに、賢く合理的かつ豊かな暮らしを理想として、その中におけるキッチンの在り方を取材掲載しています。また、プロのライフオーガナイザーの監修の下にキッチンを「私らしく、楽に、心地よく」改善するための実例アイデアを集め、快適な生活を送るために役立つヒントを紹介した書籍も発刊されていました。

* 参考文献：

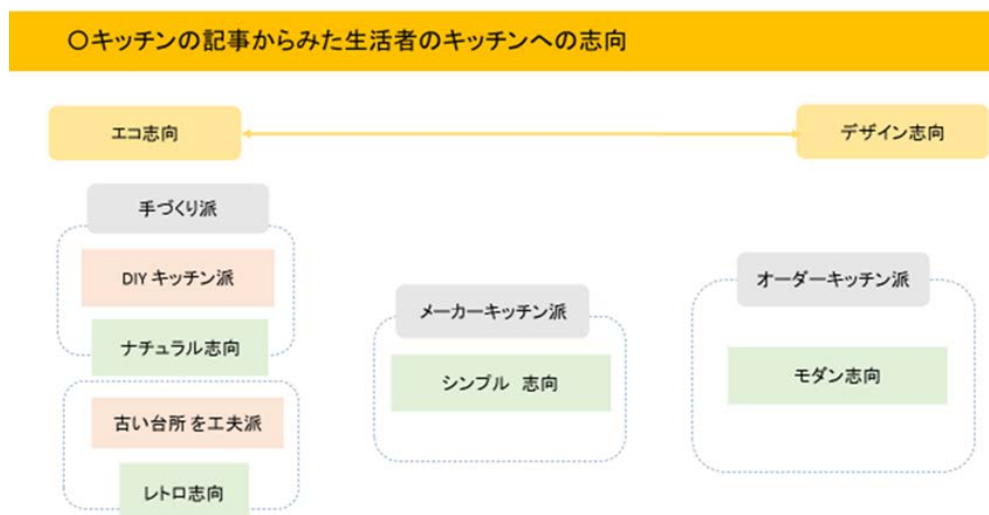
「キッチンで変わる暮らし」、チルチンぴと Vol183、風土社、2015

「100%リアルキッチン」、鈴木 尚子著、日本ライフオーガナイザー協会発行、2015

■ 結果

建築雑誌、インテリア雑誌、生活関連雑誌の中からキッチンに関する記事のサーベイを行ってわかったことは、〈生活者の暮らしぶりの多彩さ〉でした。思った以上に積極的に生活を楽しみ工夫しています。もちろん記事としての彩色はあるとしても、このような多様なライフスタイルを読者が求めているのは事実なのでしょう。

キッチンへの志向をマトリクスに現してみました。その結果、〈エコ志向〉と〈デザイン志向〉の軸が浮かび上がりました。



3) 日本の家庭料理とキッチン空間の変遷

キッチンに関する記事・書籍をサーベイしている途中で、興味深い書籍に出会いました。日本の家庭料理の変遷に関する書籍です。

○阿古真理著、「うちのご飯の60年—祖母・母・娘の食卓」、筑摩書房発行、2009

祖母・母・娘の三代（大正～昭和～平成）における日本の食卓の家庭料理の変遷（の農村の自給自足の生活から高度成長期の洋食を経て、平成のファミレス、カフェ飯ブームまで、食と社会の変化をたどる内容で、社会の変化とその時代の価値観やライフスタイルが体現化されているものとして日々の食卓を観察しています。

「昭和の洋食 平成のカフェ飯—家庭料理の80年」（筑摩書房、2013）と、「昭和育ちのおいしい記憶」（筑摩書房、2014）との三部作になっています。

○阿古真理著、「小林カツ代と栗原はるみ 料理研究家とその時代」（新潮社、2015）

時代とともに変化する料理研究家の変遷に関する書籍です。テレビや雑誌などでレシピを紹介し、家庭の食卓をリードしてきた歴代の料理研究家を、そのまま日本人の暮らしを映す現代史であると定義し、日本の食卓と女性の生き方・暮らし方を大きく変えた料理研究家の登場と変遷をたどった内容です。

■結果

これらの書籍の内容を、「キッチン・食卓空間年表」（出典：キッチン空間と食卓食育文化に関する研究会活動報告書、p2～8、社団法人インテリア産業協会（2007年度キッチンスペシャリスト活性化に関する研究助成）、2008）と重ね合わせると面白いのではないかと思い、年表の追記を試みました。その結果、日本のキッチン/食卓空間は各時代の社会背景をもとに家族のライフスタイルと生活の変化、さらには人々の料理への関心によりそのかたちを変えてきたことを理解することができました。

[日本のキッチン/食卓空間と食文化の変遷に関する年表]

	大正・昭和戦前	戦後	高度経済成長	80年代～バブル	平成	2000～
社会背景	大正デモクラシー	敗戦・戦後	企業社会	消費社会	高度情報化社会	サステナブル社会 地球温暖化推進に関する法律(H11) Web インターネット
		復興期	所得倍増計画	PC(パーソナルコンピュータ)	IT革命	
	生活改善運動	都市への人口集中	サラリーマン	男女雇用機会均等法(S61)		住宅品質確保促進法(H11) 食育基本法 (H17) 住生活基本法(H18)
キッチンのかたち	文化アパートメント 同潤会アパート	公園2DK 食寝分離 ダイニングキッチン	nLDK 住宅産業	バリアフリー住宅	デザイナーズ住宅	オーダーメイド住宅
	生活文化運動 立働式台所	ステンレス製キッチン	キッチンユニット	システムキッチン	SOHO	オール電化住宅
						
ちゃぶ台	ダイニングテーブル	DK	LDK	キッチンの多様化	キッズインキッチン	
食の流行	洋食	インスタント食品 ムニエル シュークリーム・アップルパイ	レトルト食品 ファーストフード おふくろの味	フレンチ イタメシ ホームパーティ	デパ地下 おどりよせ(名産品) こだわり調味料 個食・孤食	無農薬有機野菜 家庭菜園 ロハス 食育
	料理	・江上トミ ・飯田深雪	・土井勝 ・辰巳浜子	・城戸崎愛 ・入江麻木	・小村カツ代 ・有元葉子	・栗原はるみ ・ケンタロウ
台所機器	万能七輪(T13) 電気釜(T13) ストーブ兼用コンロ(T9)	電気釜自動炊飯器(S30) 自動保温式炊飯器(S35) ガス自動炊飯器(S32)	保温釜(S46)	マイコンジャー炊飯器(S54)	IHジャー炊飯器(H9)	高温スチームIHジャー炊飯器(H15)
	軽便レンジ(S)	ガス式二口七輪	1.2リットル炊飯器(S43) 炊飯器付ガスコンロ(S35) グリル付きコンロ(S39)	ガス最高速レンジ「コンベック」(S49)		オーブングリル搭載ガスコンロ(H16)
		電気オープン(ハン焼)(S24) 電気ポット(S32)	家庭用電子レンジ(S40) 電気圧力鍋(S45)	マイコン式電子レンジ(S52) シーズヒーター方式 クッキングヒーター(S54)	200VビルトインIHコンロ(H1)	
電化製品						
			電気自動皿洗機(S35)		ビルトイン式食器洗機(S63)	ブルオープン型食器洗機(H11)
		家庭用冷蔵庫(S25)	三種の神器(S35)	大型400L冷蔵庫(S62)	インバーター冷蔵庫(H8)	
	洗濯機(かくはん式)(S5)	(テレビ・冷蔵庫・洗濯機)	全自動洗濯機			
	直線縫い電気ミシン(S6) 電気掃除機(S6)	電気アイロン(S21) シリンダー型掃除機(S28)	電気餅つき機(S46)	家具調こたつ(S50)		
	ラジオ(T14)	白黒テレビ(S28)	カラーテレビ(S32) カセットレコーダー(S42)	家庭用ホームビデオ(S51) ウォークマン(S54) CDプレーヤー(S57)	37型大型カラーテレビ(S60)	BSデジタルハイビジョン放送(H12)

(出典：キッチン空間と食卓食育文化に関する研究会活動報告書

(社団法人インテリア産業協会 2007年度キッチンスペシャリスト活性化に関する助成研究)

4) キッチンと食についての専門家の見方

現代におけるキッチンや食についての変化を専門家はどのように見ているのでしょうか？ そこで4人の専門家にインタビューを行いました。

① Y.Hさん（料理研究家）

●Profile：スタイリッシュな料理に男女を問わず人気があるHさん。大学で建築を学び、建築・インテリアに関する雑誌の編集や展覧会の仕事を経て、12年程前からより料理の作品作りをはじめられたそうです。レシピの考案から盛り付けの写真撮影、料理本の執筆、さらにはパーティのケータリングを手がけるなど幅広く活動されています。近年はWeb上でのコラムなど生活評論家としての顔も併せ持っています。

○Hさんは家庭料理のレシピも多いのですが、日本の家庭料理についてどのように捉えられていらっしゃいますか？

→ 私は日本型食生活＝主食＋副食（副菜＋主菜）が基本形だと思っています。それに沿って献立があって、同時に食器の種類もそろっているのではないのでしょうか。

○現在の日本の家庭料理とキッチンについての関係ってどうでしょうか？

→ 良いのではと思っています。日本の台所は、材料／保存／調理／配膳／片づけといったそれぞれの空間と考えています。そして台所で家庭料理を作る際、みなさんきっと無意識にそれをされていると思います。

○最近のシステムキッチンについてどのように感じますか？

→ 今のシステムキッチンは過もなく不可もなくうまくできていると思います。以前のアトリエは古い民家だったのでとても古い台所でしたが、それはそれでそれなりに使いやすかったと思っています。今の職場にはシンプルなI型のシステムキッチンが設置されているのですが、シンクの大きさや引き出しの位置、キャビネットの量など本当によくできているなあと感じます。ただ、あえて言えば、壁が平面すぎるかと。流しの前に物を置く台や棚・出窓などが欲しいと常々思います。なぜなら、作業をしていると手の届くところにいろいろなものを置いておきたいから。それはおそらく便利というだけでなく、キッチン作業をしている間、目にもやさしいからです。

○お料理を美味しくするために、一工夫していることはありますか？

→ 調理設備にはこだわることにしています。煮込み料理用のガスオーブンやトースターなど、料理の仕上げにかかわるものはこだわっています。

○これまでに気に入りのキッチンがありますか？

→理想はフレキシブルなキッチン。料理に集中することもできるし、皆でワイワイすることもできるキッチンが理想です。知人のキッチンで好きなキッチンがあるのですが、「使い込んでいる！」という感じが好きです。形は「I」の字型をしていてユニークなのですが、実際に使うと意外に使いやすいのです。

○ケータリングのお仕事について教えてください。

→ ケータリングの仕事は「時間と空間をデザインすること」だと思っています。以前雑誌づくりに関わっていた経験があるのですが、ケータリングについても同じように“編集”する感覚で行っています。“テーマ”があって“献立”を考えて“材料を揃えて組み立てる”、それは設計も料理も同じ。とくにケータリングの場合はつくる量も多いので、事前のプランニングが大切です。相手先に訪問してそのキッチンをお借りして作ることもあります。これまでたくさんのキッチンを使ってきましたが、基本的には「調理する空間」と「保存する空間」が確保できればたいいもの是可以と思っています。

○キッチンづくりで今後心がけていきたいことなどありますか？

→キッチンの中に見せる収納を取り入れたいと思っています。見せる収納の良いところは、皆が参加できる場所でしょうか。オーダーメイドのキッチンはプラン時のその時点でのベストという感じが良いような悪いような。時間とともに、自分でマイナーチェンジができればもっといいのですが。あと、緑が見える場所にキッチンをもってきてみたいです。台所作業中の気持ちが良いですから。

☆Y.Mさんのキッチン拝見☆

I型w2150のシンプルなシステムキッチン。よく使いこなされている雰囲気です。基本的に調理で使う調理器具や調理小物は「見せる収納」、調味料や保存容器は「隠す収納」としています。I型のキッチンの背後にお手製のカウンターを配置して調理場所として使用。下部には料理道具や料理の材料がきっちりと収納されています。オープンなラックにオーブンやトースターなどの調理機器を縦に配置し、動線的にはL型の動きやすい合理的な台所空間です。たくさんの道具や食材が所狭しと並んでいるのですが狭さや雑多な感じがまったくしませんきっと台所のどこを見ても視覚的に「景色」になっていて、そこにいるだけで機能的&楽しい空間になっているからだと思います

② F.Yさん（八百屋主宰）

●Profile: 築地の青果店にて修行後、現在、都内で野菜と果物の店「八百屋瑞花」を営むYさん。日本人の食生活と野菜とのかかわりについて広く発信していらっしゃって、二十四節気に沿った48種の旬の野菜を見極めて最高においしく味わうための書籍「旬のやさい歳時記」を発刊しました。そんなYさんに、野菜と現在のキッチンについて尋ねてみました。

○八百屋をはじめたきっかけを教えてください。

→野菜を通してひとを元気にしてあげたい！と思ったことがきっかけです。その当時、自分も含めて人々の食べ物に対する知識の低さが気になって仕方ありませんでした。現代は食べることも窮屈だし、つくることも窮屈だなあという思いもありました。電車で見かける顔に元気がない人が多く、食べ物が悪いのではないかと考え始めたのです。美味しいものを食べると人は元気になりますね。美味しいものを食べることはとても大切なことだということを自分なりに発信しようと思ったのです。

○書籍「旬のやさい歳時記」の中には、旬の野菜を使ったレシピも紹介されていますね。

→実は私は調理士免許も持っています。野菜のことを発信するのに加えて、外食に頼らずに自宅でも料理してほしいという願いもあって、旬の野菜を使ったレシピを載せました。

○八百屋のお仕事についてお聞かせ下さい。

→店舗での生活者への販売の他に、レストランへの卸も行っています。取扱商品は畑のものとして野菜の他に穀類も扱っています。野菜は主に在来種を扱います。畑のものは、雨の日や日照りの火がつづくとう穫ができないので、仕入れは天候などにも関わってきます。ですので、いやでも季節や天気にも敏感になります。ところで、今の仕事は自分の健康にもなっています、というのも、早朝の仕事なので、雨や曇りの日以外は毎日朝日を浴びることができるからです。

○日常の家庭料理の中での野菜について聞かせてください。

→日常の家庭料理には根菜や葉菜などいろんな野菜を使用しますが、野菜の保存場所について、気になっています。今は多くの方は冷蔵庫に保存されているのではないのでしょうか。でも野菜の種類によっては冷蔵庫の野菜室も寒すぎるといった場合も実は多いのです。現代人は日中留守のことも多く、夏場は室内が40度近くになることもありますので、どうしても冷蔵庫に頼ってしまいますね。今の冷蔵庫には野菜室もありますができれば外の方が野菜にとってはよいのです。本来は野菜にとっては冷暗所、例えば風通しのよい昔

の家の土間のような場所は理想ですね。今の住宅は気密性が良く断熱性が向上していますが、食を考えると相反するところがありますね。

それから調理に関して言えば、できれば直火で調理して頂くほうが美味しく食することができます。現代人は忙しいですから、電子レンジを使用して調理することも多くなっていますが、熱の伝わり方が直火と電子レンジではまったく違うのです。野菜の栄養素という観点から言えば、直火で調理して食するほうが本来はやさしいのです。火を使うことに関しては安全性という観点もあって、かつ現代人は忙しいので時短と合理性から考えれば仕方ないのかとも思いますが、直火と電子レンジのそれぞれの一長一短をきちんと知った上で、場面によって使い分けるようにしていただければいいなあと思います。

○現代の台所について思うところがあれば聞かせてください。

→現代のキッチンで気づいたことは、「まな板が小さくなっている」ということでしょうか。おしゃれでかわいいまな板がたくさん出ていますね。インテリア的にはかわいいのですが、野菜を切ることを考えると大きいほうがいいと思います。反対に言えば、すでにカットされている材料をスーパーなどでも買ってこれるので、まな板を使わなくてもいいのでだんだんとまな板が小さくなっているかもしれませんね。それと、今の包丁は切れなく（切れにくく）なっていることも感じています。もともと日本の包丁は切れ味が命みたいところがありましたね。特に日本料理では切れ味によって切り口が変わるので、味にも影響するといわれます。切れにくくなっているのは安全のためなのかもしれませんが、本来の切れ味を残しつつ、安全に使うことを覚えたいものです。子供たちにも食育を通して包丁の使い方を伝えていけたらと思います。

あと一生モノの鍋などもあればいいですね。汚れにくい素材の鍋なども合理的で便利ですが、ちょっとした工夫と知恵でそんなに面倒なく従来のお鍋などと同じように使うことができますと思います。

○献立についてはどうでしょうか？

→今の料理本やいろんな雑誌を見ていると、「作り置きレシピ」が多い気がします。毎食作るのはめんどくさいと感じる方もたくさんいらっしゃるかもしれませんが、新鮮な材料を用いて、あえて作り置きをしないという献立の立て方の選択があってもよいかもしれません。もちろん作り置きは便利ですから。でも何でも作り置きをすればよいという訳ではなく、次の日の美味しさも加味した上で献立を立てると、材料の選び方やレシピの組み立て方も変わるでしょう。昔の家庭料理の献立は、その辺りがよく考えられていたと思います。

○野菜から観たとき、日本のキッチンについて望むことをお聞かせください。

→土付きの野菜はひとつの場所にまとめて置いておきたいので土間のような場所が欲しいと思います。一方、果物などはかごに入れてみんなの眼につくようすれば食べるのが楽しくなると思います。食文化としては、干し野菜なども見直してほしいですね。野菜としての栄養素も高まるし、保存も利きます。でも乾物類や豆類の置き場は結構場所をとるので、スペースが必要になってきますね。また、干し野菜をつくる場所が今の住宅にはないですね。昔の家の縁側のような場所があればいいと思います。醗酵モノやビン漬の置き場も確保工夫したいです。ビン類は重いので保管場所に苦労しているとよく聞きます。今のシステムキッチンは便利で合理的で収納もよく考えられています、食品のことはあまり考えられていないかもしれません。食品庫があれば理想ですが、日本の住宅は狭いのでとれない場合も多いですね。食器やモノの収納に加えて、食品類の収納計画もあってよいかもかもしれませんね。

☆F.Yさんのキッチン拝見☆

大きな冷蔵庫の隣にW2700のI型のキッチンセットが並びます。大きな出窓にはざるやボール、菜箸等の調理道具が並び、作業の場所に沿って調味料や水のろ過機が並んでいます。キッチンセットの幅いっぱいに出窓があるので、さしずめ2段の天板があるようです。キッチンセットとL型になるように壁際に食器棚が配置されていて上部はカウンターになっています。キッチンセットと食器棚の囲まれるように大きめのダイニングテーブルがあって、時にはそこも調理や作業のための台として使うとのこと。キッチンに立っていて振り返ると大きな作業台がある・・・といった感じです。よく考えるとレトロな日本の台所にはこのようなレイアウトをよく見かけました。台所を“作業のための居場所”として考えた時、振り返れば座って作業できる心地良さがあるのはひとつの安心感かもしれません。

③ Y. O氏（建築家）

●組織設計事務所の建築家のO氏、現役時代から趣味は料理だったとお聞きしました。これまでの料理歴は30年というベテランですが、若い頃から都市計画に加えて住宅設計も得意だったそうです。そんなO氏に食べることとキッチン空間とについてお訊ねしてみました。

○料理に関心を持ったきっかけは何ですか？

→20代の時に米国に留学をした際、学生寮で初めてロールキャベツを作ったのがはじめです。その寮には世界中から学生が来ていて、毎週末パーティがあって、交替でお国料理を披露し合う生活でした。その後仕事をするようになってからも、設計の仕事に対して、料理はすぐにその場で完結できて楽しいものと感じていました。

食事の楽しみについて聞かせてください。

→好きな献立は天ぷら。その時にその場所にある材料を揚げるのが好き。

何よりも、食事に至るまでの時間が楽しみである。市場へ出掛けて素材をみるのも楽しい。料理のイメージがわいたらそれを購入して持って帰って、作る。釣りも好きで、いwanaを釣るなどしてその場で材料を捕獲してその場で料理することも好きである。縄文人の血が騒ぐ瞬間である。

あと、火と水さえあれば何処でも食事の楽しみは成り立つね。例えば、郊外でランチパーティを催すことがある。ガスコンロを持って行って水は沢の水を汲む。あとは何を作るかだが、それはその時々でできるものを選ぶ。一番の贅沢だと思う。

○お気に入りの料理は何でしょうか？

→最近はお漬けに凝っている。燻製をつくることもある。お漬けや燻製は手間がかかるが、実は短期でできるものと長期でできるものなどいろいろなものがあって、作っているとそれぞれに時間も一緒に楽しめるの楽しく気に入っている。

○こだわりの調理器具などありますか？

→昔、食卓でも使える魚を刺して焼く七輪をつくったことがあった。プリミティブな道具というものは、そこから多様なものへと展開できるのが楽しい。何よりも炭火は時間を共に過ごせるのが良い。かつては日本人には炉は必須アイテムで、火を安全に扱う文化があったと思う。また見直したいものだ。

○これまで数々のキッチンをご設計されたと思いますが、キッチンをつくる際、ポイントとしていることは何でしょうか？

→キッチンに立つ人とダイニングに居る人との視線があうのが好きだから、オープンキッチンにすることが多い。そうすると人も自然とキッチンに入ってくる。なかでも週末住宅のキッチンは対面にして床に段差を設ける。バリアフリーについて言われることもあるが、使っている本人が特に気にならないのなら OK だと考えている。

キッチン単体に関しては、どんなキッチンでも人は工夫するから使いやすくなる可能性をもっていると思う。収納計画などいろいろ言われているが、キッチンをきれいにしておくには、しょっちゅう人を呼ぶとよいね（笑）。

キッチンとダイニングとリビングを、ストーリーをもって繋げると良い空間になると思う。キッチンを変えるとライフスタイルも変わるだろう。おそらく、リビングルームを変えるよりも効果があるのではないだろうか。

食は生活の一部であり、”生活文化”は”必然”から生まれるものと思っている。反対のことを言えば「必然のない人にはその文化はないのも当然ではないか」とも思う。

☆Y. Oさんのキッチン拝見☆

ご自宅の台所は独立型のシンプルなI型で、隣に小さなユーティリティがあり、さらにそこからバルコニーにつながっているとのこと。隣に小さなユーティリティがあることで、いつもキッチンがすっきりと使えるのだとのこと。バルコニーでは時々燻製を作ったりして楽しんでいるそうです。一方、ダイニングには大きなテーブルがしつらえていて、家に居るときはほとんどの時間をこのダイニングテーブルで過ごすそうです。テーブルが大きいと自然と家族もそこに集まってくるから・・・とのことでした。また最近では、娘さんに頼まれてキッチンの中で使えるオリジナルのワゴンを作り、とても重宝しているとのこと。必然から生まれるキッチン空間。O氏の関心と興味に寄り添うように、これからもますます使いやすかつ楽しい空間へと進化していくのでしょうか。

④ T. O氏（キッチンデザイナー）

●オーダーキッチンのデザイナーであるO氏は、この道20年のプロフェッショナルです。お施主様との打合せからプランニング・施工までキッチン製作のすべての工程に携り、ひとつひとつ丁寧にキッチンを作っています。そんなO氏に最近のオーダーキッチンの動向について伺いました。

○これまで多くのお施主様と接してこられたと思いますが、最近はどのようなキッチンが多いのでしょうか？

→基本的に弊社ではモダンなデザインのキッチンを望まれるお客様が多く、「メーカーのシステムキッチンでは満足できない」という方が来られる場合が多い。それは、キッチン

の機能が足りないということばかりではなく、反対にメーカーのシステムキッチンには機能が多すぎるということから、オーダーメイドのキッチンを望まれるという方もいます。キッチンへの要望としてはくすっきりとした形+調理器具に凝る>というパターンを最近よく見かけます。調理器具にもブランドがいろいろあるのですが、特に輸入物の調理器具を選択される場合その傾向が強いですね。

○“料理好きかそうでないか”からキッチンのプランニングへアプローチすることはありますか？

→とくにこれまでその面からアプローチしたことはないが、お客様と打合せしていて、「料理をちゃんと作るか」or「そうでないか」で求められるかたちが大きく変わるようには感じている。例えば、IH or ガスか？/食洗機の容量は？/食洗機はスライド式 or 置き式？/シンクの深さは？/浄水にどこまでこだわるか？ 等々、打合せ時に抑えるべき項目がいくつかあります。

○デザインテイストについてはどうでしょうか？

→弊社に来られるお客様はデザインテイストに関してはモダン派が大半であるが、「ナチュラル派」、「カントリー派」、そして「エレガント派」もわずかだが常に存在すると感じている。デザインテイストはキッチンの面材の選択に大きく関連しています。

○特殊なキッチンを手がけられたことはありますか？

→オーダーキッチンということで、料理研究家の人のキッチンを手がけることも多いです。料理研究家の人のキッチンには生徒さんが来ることもある一方、レシピの研究を行う場でもあったり、撮影をしたりする場でもあったりと、多様な場面への対応が求められます。料理研究家の人のキッチンでいえば、独自の自分なりのつくりこだわる方が多いですね。例えばワゴンや引き出し。大きさや形はそれぞれだが、そこにはご自身のキッチン内の動きや手順が盛り込まれているようだ。あと、食材の保存場所への要望も多いです。玉ねぎやジャガイモのストック場所について細かく指示されたこともある。その時は特殊な引き出しをつくり、扉は通気を考えてパンチングメタルにしました。

○さまざまな要望がオーダーキッチンには求められると思いますが、これからのキッチンはどのような方向に向かうと思われませんか？

→概して料理の好きな方は自らいろいろと工夫される、言い換えれば、普段から工夫するのが苦ではない(=好き)なので、基本的な機能を有していればあとはどんなキッチン

でも使いこなしていられるのでは。そういう意味ではますますシンプルなキッチンでも OK だ。それに対して、普段あまり料理をしない人は、合理的な機能性とキッチンの見た目の美しさをより求めていくのでは。もちろん予算という大きな要素もあるので、そこでセグメントがかかってくるだろうと思うが、機能とデザインとのせめぎ合いの中で、ますますキッチンのインテリア性が問われてくる時代になるのではないのでしょうか。

☆Y. O氏のキッチン・ショールーム拝見☆

オーダーキッチンのショールームでは何をどのように見せるのが難しいのでは？との問いに、「ショールームは、お客様の抱くイメージを引き出すための場所と位置づけています」との回答が返ってきました。壁の面材のサンプル群はまさにその仕掛けなのでしょう。ステンレスのモダンなキッチンと大きな打合せテーブル。洗練された心地よい空間がキッチン・コンサルティングの時間をやさしく支えています。多様な施主の要望に応えられるように、常に最新のキッチン情報をキャッチしているというO氏。これからもお客様からの要望に的確に応えながら、世界にひとつしかないその人だけのキッチンを提供してくれるのでしょうか。

■結果

各分野の4人の専門家にインタビューを行いました。それぞれ興味深いお話を伺うことができたと考えます。ケータリング、八百屋、建築家、キッチンデザイナーというそれぞれの職業に、現代の生活者が求めている暮らしは重ね合わされているように思います。それと同時に、現代のキッチンが置かれている状況、また抱える問題、そして課題が浮かび上がってきたように思います。

現代のキッチンは卒なく作られているが発展性がないこと、食材への関心付けと食育の必要性、キッチン空間のストーリー性、システムキッチンを補完する立場でのオーダーキッチンの需要など、今後のキッチン計画を取り巻く課題が浮かび上がってきました。

5) キッチンに関する生活者の行動と考え方

～キッチンと食に関するアンケートより～

キッチンに関する生活者の行動と考え方を探るために、20歳～69歳の女性を対象に「キッチンと食に関するアンケート」を実施しました。

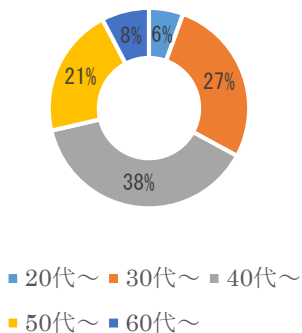
<アンケート調査の概要>

- 調査名称：「キッチンと食に関するアンケート」
- 調査目的：生活者のキッチンと暮らしへの行動と意識を探る
- 調査期間：平成28年1月20日～2月10日
- 調査方法：Webアンケート（協力：すまい・くらぶ）
- 有効回収：487通

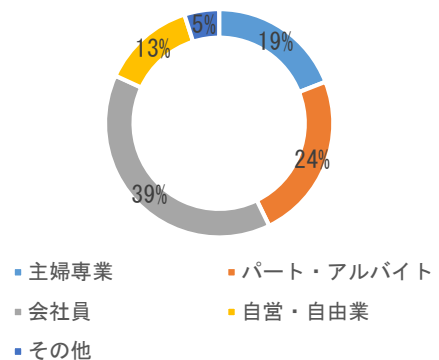
■分析結果

～回答者の属性～

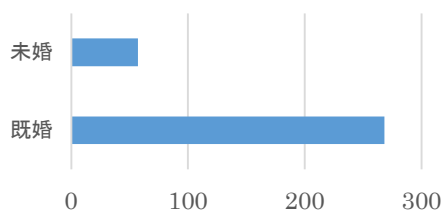
回答者年齢



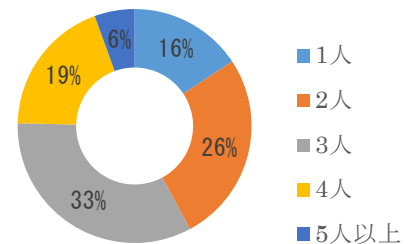
職業



属性



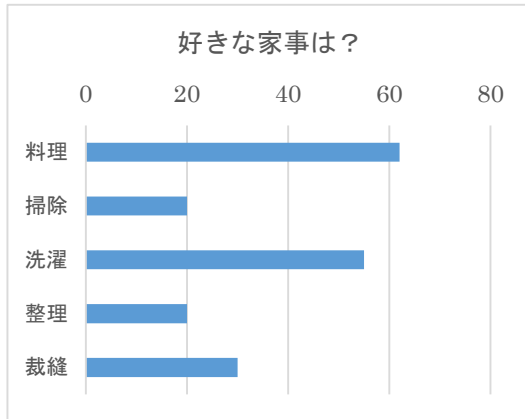
世帯人数



○暮らしの家事について

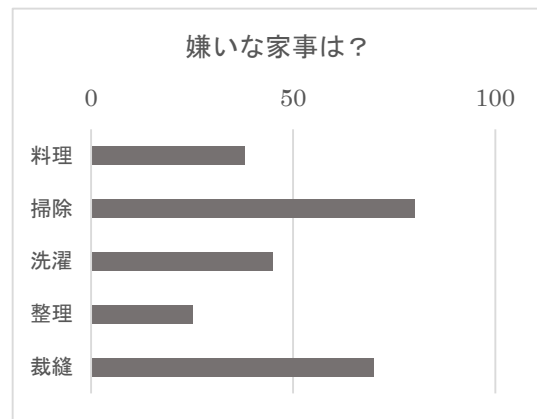
Q) 好きな家事は何ですか？

(複数回答)



Q) 嫌いな家事は何ですか？

(複数回答)

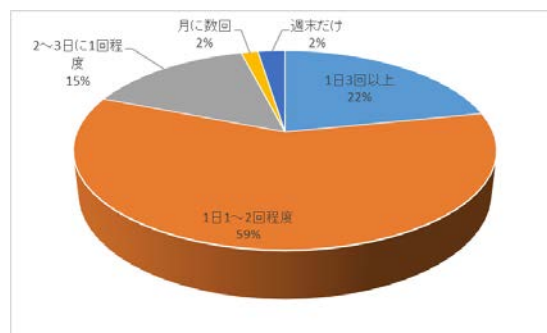


⇒回答者のうち好きな家事に「料理」と答えた人は全体の62%であった、

一方、嫌いな家事に「料理」と答えた人は全体の38%であった。

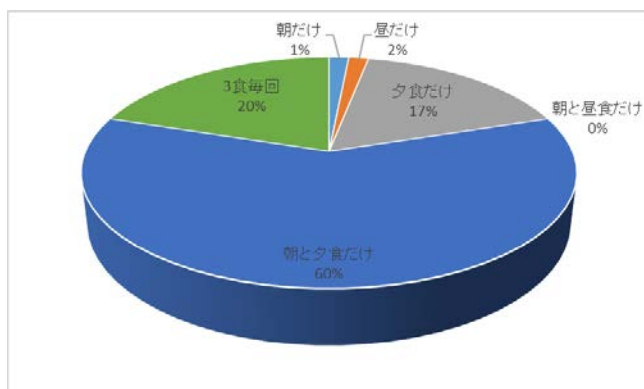
○キッチンの使い方

Q) ご自宅のキッチンの利用頻度を教えてください



⇒キッチンの使用頻度は、「1日3回以上使う」と答えた人は全体の2割強に対し、6割近くの人が「1日1~2回程度使う」と答えている。一方、キッチンの使用頻度の低い「2~3日に1度」と「週末だけ使用する」の人は合計で17%である。

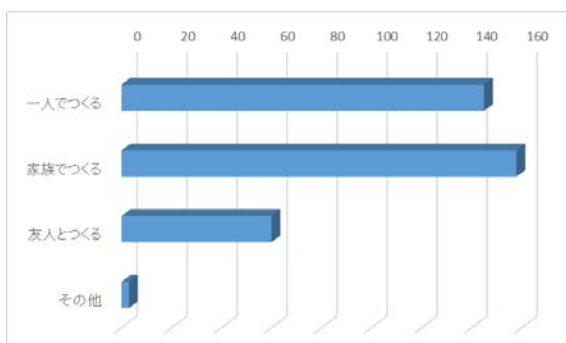
Q) 平日、ご自宅のキッチンをご利用するのはいつですか？



⇒ 回答者の6割の人が“朝と夕方だけ”と答えている。それに対し、“3食毎回”と答えた人は20%となっている。女性の社会進出により、日中は家に滞在する時間が少なくなっていることがうかがわせる。また中食などの調理済み食品といった『持ち帰り食』の普及により、キッチンを使用しなくても食事が摂れるので、昼食を合理的に摂ることも可能であることがうかがえる。一方、「夕食」に着目すると9割を超える人が夕食のためにキッチンを使用している。

○料理について

Q8. お料理のスタイルを教えてください (複数回答)

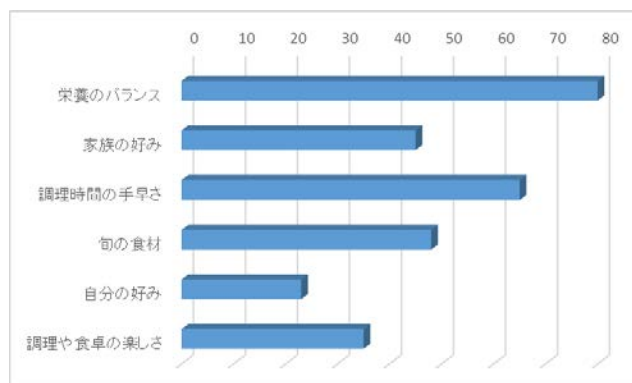


⇒ “家族で作る”機会があると答えた人が“一人で作る”と答えた人よりも多かった。

女性の就労により、家族みんなで食事の支度を分担している様子が伺える。

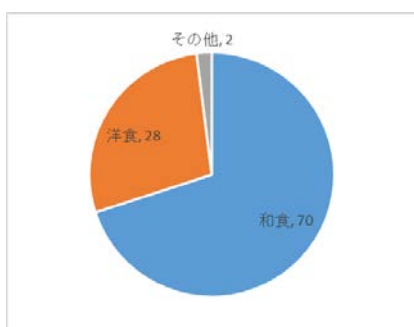
一方、“友人と作る”機会のある人は全体の約1/3であった。

Q. 料理の献立をたてる時に考えることは何ですか？（複数回答）



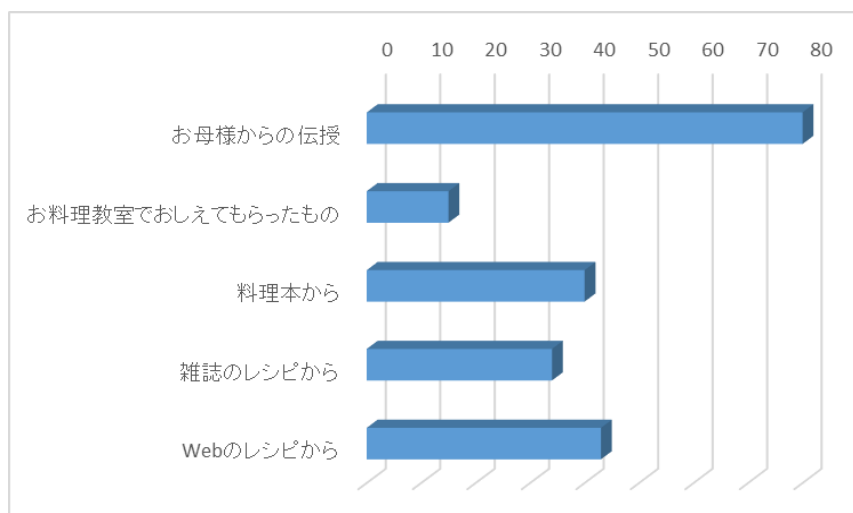
⇒ 料理の献立をたてる時に考えることとして最も多かった回答は、栄養バランス（78%）であった。さらに、“栄養バランス”に次いで“調理時間の手早さ”（63%）が続いているところである。「合理的に栄養のある食事を摂る」ことが現代においては実践されている。健康志向がその背景に考えられる。また、“旬の食材”がその次に続き、季節感を求める志向がみられる。家族の好み（43%）や調理や食卓の楽しさ（35%）も 2007 年度の調査より増加している。

Q. 普段、献立のスタイルはどれが多いですか？



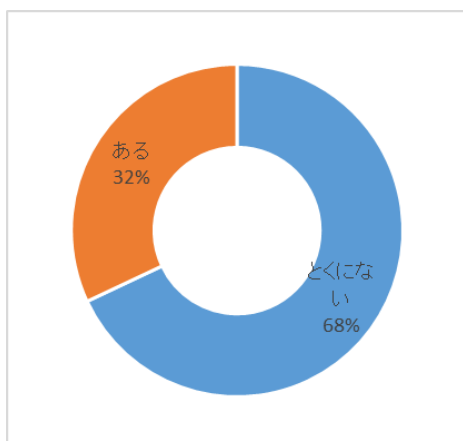
⇒ 献立のスタイルは、“和食中心”と答えた人が 7 割にのぼる。一方、“洋食”中心と答えた人は約 3 割弱である。全体的には家庭料理は依然として和食をベースにしていることがうかがえる。

Q. レシピは何を参考にしていますか？



⇒ 予想に反して“母からの伝授”が多かった。忙しい現代の主婦は、普段の食事の献立では、料理を手早くつくることが求められていて、わざわざ料理本や雑誌を開いて新しい料理を作る機会は意外と少ないことがうかがえる。また、お料理教室で教えてもらったレシピも家庭ではあまりつくられていないようだ。

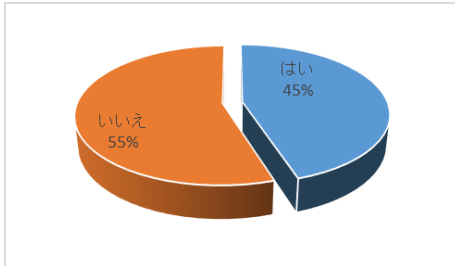
Q. レシピ探しでお気に入りの web サイトがありますか？



⇒ IT 化の時代背景に反し、“レシピ探しでお気に入りのサイトがある”と答えた人は意外と少なかった。

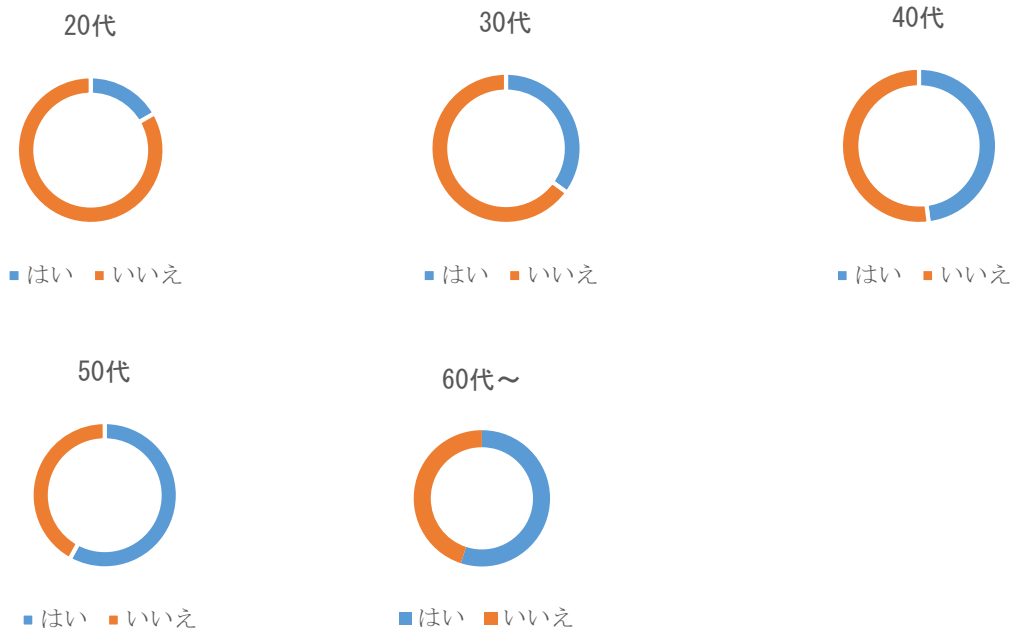
自由回答の欄に、「いつも見るサイトはあるが、素材から料理を考えるためだけに利用している」と回答している人もいた。「味付けなどでもうひとつ合わないのので、手順だけ参考にする」と回答する人もいた。

Q. 自分で保存食をつくりますか？

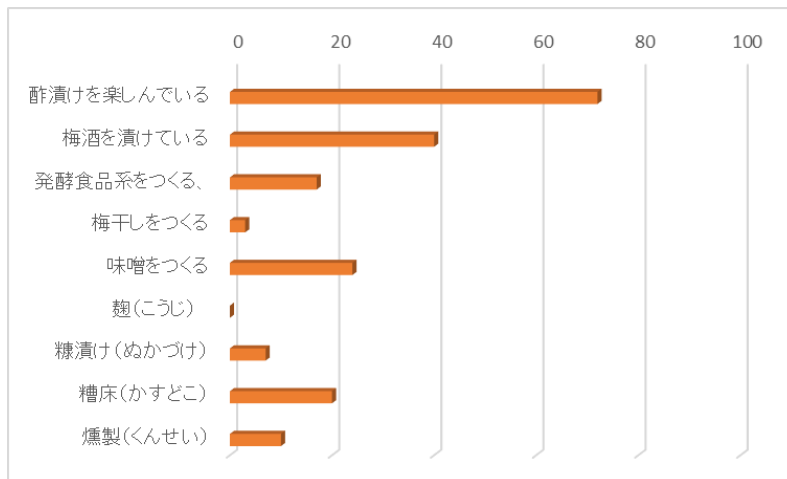


⇒45%の人が保存食をつくっていると答えていた。健康志向・自然食ブームを背景に、インターネットやSNSなどから情報が入手できることもあり、伝統的な食が再び身近になっている。

⇒年齢別でみると、50代、60代～が多い。子育てが一段落してはじめたという人もいる。



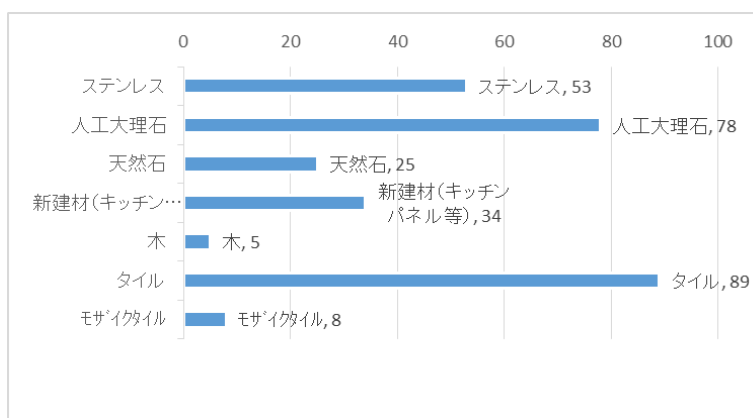
* 「はい」と回答した人にききました。どんな保存食を作っていますか？



⇒保存食をつくっていると答えた人のうち、多くの人が“酢漬けを楽しんでいる”。“梅酒をつけている”人も約半数みられる。瓶でつけられるところが簡単で現代の住宅の中でも行い易いことがうかがえる。味噌づくりを楽しんでいるひと約24%いる。糟床や燻製といった凝った保存食をつくる人もみられる。

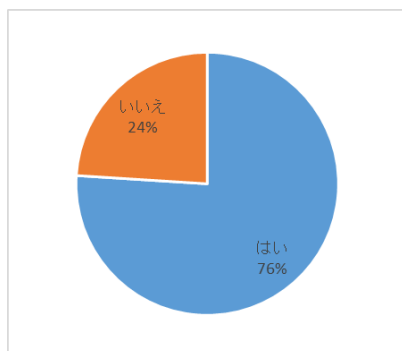
○キッチン空間へのこだわり

Q. キッチンまわりの素材はどのようなものが好きですか？（複数回答）



⇒人工大理石（78%）、ステンレス(53%)よりもタイル(89%)が多いことが意外である。複数回答であるので、“新素材（キッチンパネル等）”と一緒に回答しているひとも見受けられた。実際にキッチン廻りに採用するかどうかはべつとして、タイルのもる質感はひそかに人気があるのかもしれない。

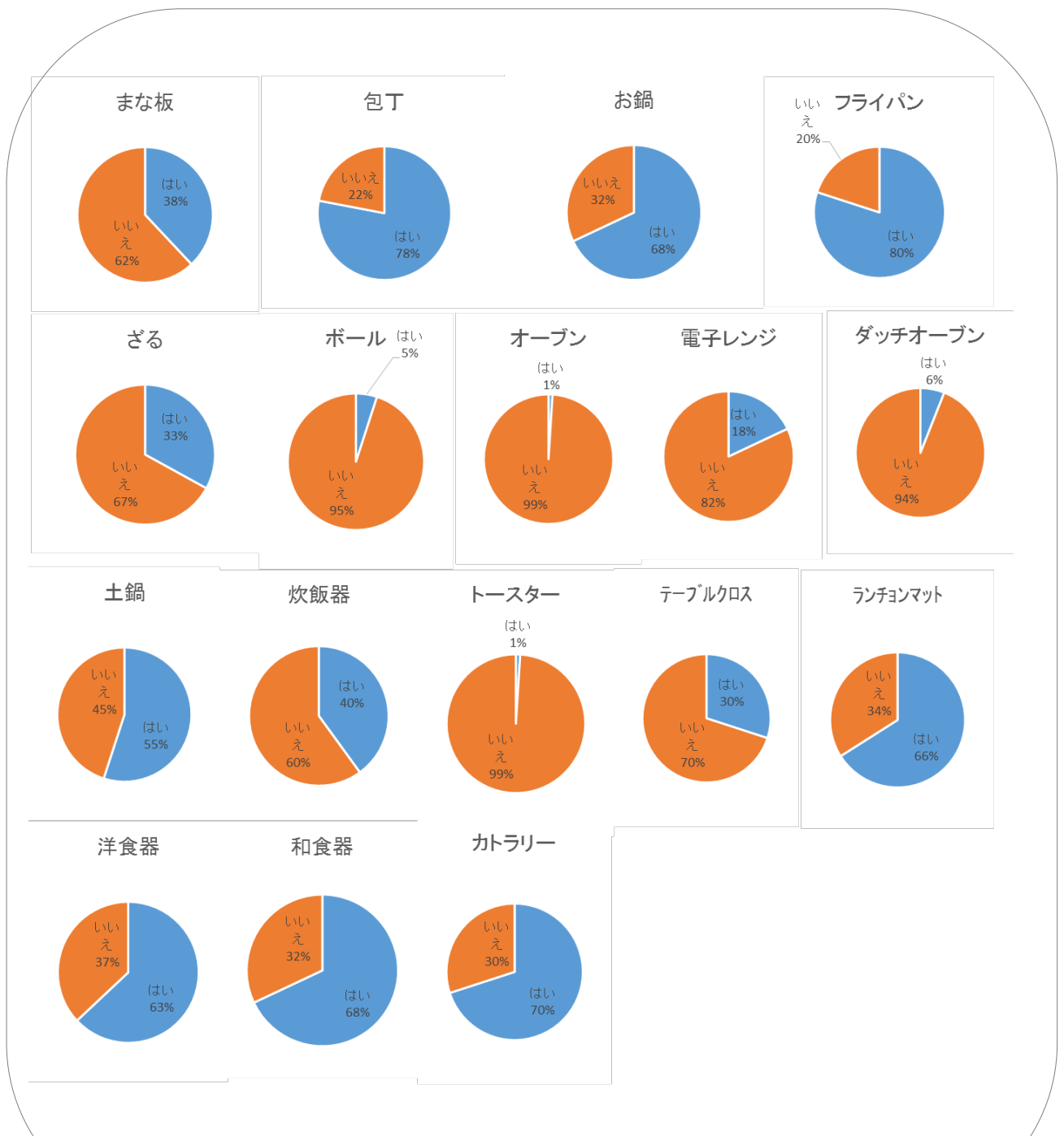
Q. 台所道具用品でこだわっているものがありますか？



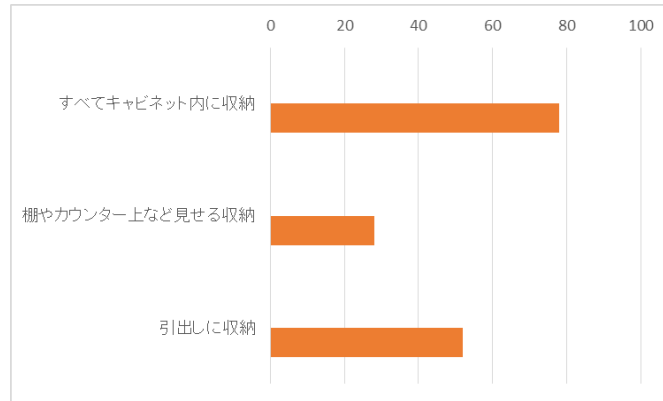
⇒ 台所道具用品でこだわっているものの有無について尋ねた。
76%の人が“はい”と答えている。

次に、それぞれの台所道具用品についてこだわりの有無を尋ねた。結果を以下に示す。

☆ 台所道具用品でこだわっているもの （複数回答）



Q. 台所道具類の収納はどのようにしていますか？

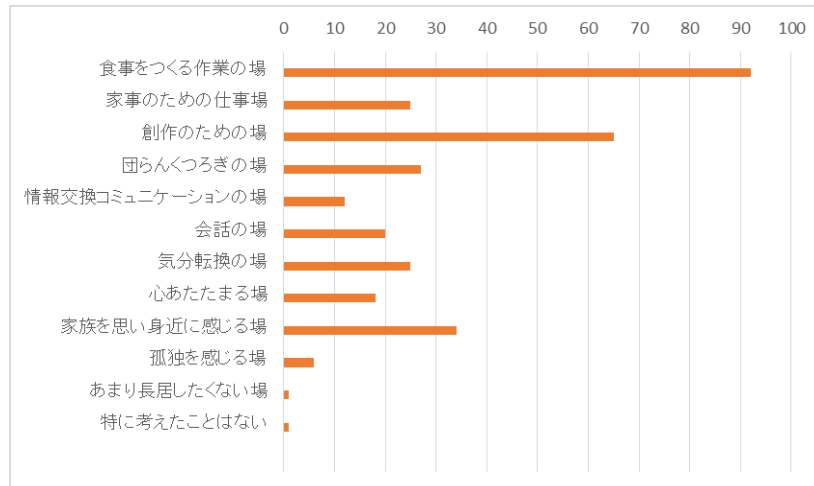


⇒台所道具類は“すべてキャビネット内に収納”すると答えた人が8割近くいる。一方、“棚やカウンター上など見せる収納”と答えた人は3割弱で少ない。“引出し収納”と答えた人は約半数である。調味料などは、取り出しやすさも考慮して見せる収納として行う場合が多いが、台所道具類は衛生の面からも、できるだけ「しまう」「隠したい」と思っている人が多いのかもしれない。



○キッチン空間について思うこと

Q. あなたにとって、キッチンとはどのような場所ですか？



⇒“食事をつくる作業の場”と答えた人に次いで“創作のための場”と回答した人が多い。食事をつくることに楽しみや達成感を感じている様子がうかがえる。一方、“家族を思い身近に感じる場”“心あたたまる場”“団らんくつろぎの場”と、住まいの中の憩の場としてとらえられているようだ。“気分転換の場”“会話の場”として、リフレッシュする場所としても活用されている。一方、“情報交換コミュニケーションの場”と答えた人は12%であった。また自由回答欄に「家族の状態を映し出しているような場所」と答えている人もいた。

Q.100年後のキッチンについて

Q. 100年後のキッチンを想像するとしたら、どのようなキッチンが思い浮かびますか？

家電とキッチンがちぐはぐではなく、すっきりと共存しているキッチン

その日の天気や本人の体調を考慮しつつ、旬の食材を使って料理してくれるキッチンロボットの出現

家電とキッチンの一体化。

かたちは変わらないが、家電や調理器具が進化して安全で便利になる。

カラフルで個性のあるキッチン。

<火>は残ってほしいです。というより、残ると思う。

今とあまり変わらないと思うが、衛生管理が楽になるような素材や仕上げ材が増えているような気がします。

■結果

今回のアンケートの回答では、キッチンの利用頻度は半数以上の人（ほぼ毎日、かつ一日2回朝夕）であった。平素の献立は和食中心と回答した人が7割で、和食をベースに洋食を付け加える献立をたてていることがわかった。献立については母親から教えてもらったものが多く、雑誌やWebのレシピから印象に残ったものをチョイスしてバリエーションをつくっている。一方、料理教室で教えてもらったものはそこで楽しむにとどまり、家庭で再現することが少ないという回答であった。その理由としては、普段の料理の際は手際よく済ませたいので自分が知っている料理をまずつくるといった気持ちがあり、新しいレシピをひもとくのは非日常的な行為だと捉えられていることもわかった。レシピ探しでお気に入りのWebサイトがある人は3割強であったのは意外な結果だった。これは今回のアンケート回答者の多くが40～50代の既婚女性という属性が作用しているのかもしれない。Webサイトでのレシピ探しは若年層や男性生活者などの初心者向けで、主婦にとっては手順だけを参考にしたり、素材から献立をたてる際のきっかけにしているようだ。

一方、料理のスタイルとして、家族でつくる機会があると答えた人が一人で作ると答えた人より多いことは、現代の日本の台所風景を表わしていると感じた、これは、キッチンのかたち（独立キッチンではなく、対面式やオープンキッチン）が関係している。女性の就労も加わり、家族で食事の支度をする機会が増えていることが分かった。また保存食を作っていると答えた人が4割以上いた。これは昨今の健康ブーム・自然食ブームが背景になっていると考えられるが、インターネットやSNSなどから気軽に上場を入手できることも大きな原因となっているようだ。

キッチンへのこだわりについては、7年前のアンケートと比較してあまり大きな変化はないように見受けられた。キッチンまわりの素材にたいしては、ステンレスや人工大理石など機能を重視した素材を希望する一方、タイルなどの温かみを感じる素材も好まれている。また台所道具についても、自分のこだわるものを置いておきたいという気持ちが多く、なかでも普段よく使用する調理器具やまな板などについてはこだわりをもっている。キッチン空間に対しての気持ちについては、食事をつくる作業の場を基本に、創作の場でありかつ家族を身近に思う場であると回答した人が多かった。また会話の場や気分転換の場として日常生活の中でリフレッシュする場所として活用されている一面もあった。情報交換コミュニケーションの場と捉えている人もあり、家族の状態を映し出しているような場所という回答が印象的であった。

最後に100年後のキッチンについては、火の存在への希望や現在のかたちへの存続など7年前のアンケートと比較してあまり大きな変化はないように見受けられたが、一方家電やロボットとの一体化や共存といったIT技術への具体的な回答が目についた。また、素材や仕上げの発展などここ数年における技術の進化についてもその影響がうかがえた。

2. キッチンフォーラムでのディスカッション

キッチンを取りまく環境が大きく変わろうとしている昨今、機能や使いやすさに加え、より楽しく快適なキッチンライフを体現している生活者も増えてきているようです。そこで、専門家や一般生活者を交えてフォーラムを開催し、これからの日本のキッチン空間のゆくえについて3人のパネリストをお迎えしてリアルタイムで喧々譁々ディスカッションを行いました。

【キッチンフォーラム概要】

■開催名：<キッチンフォーラム VOL.1> 恋するキッチン ～日本の台所から

■日時：2016年3月3日（水） 18:30～20:00

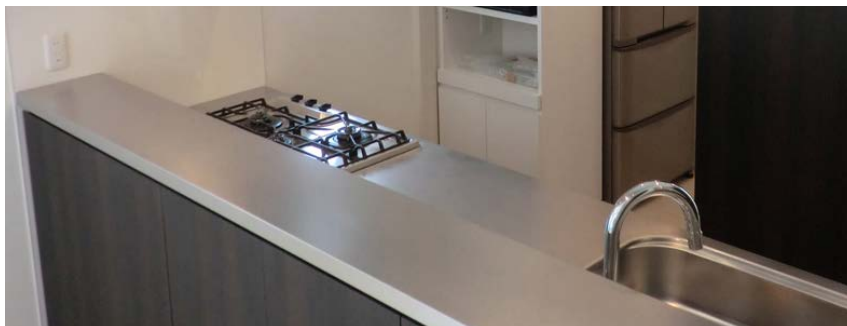
■場所：自由学園明日館 ホール

■プログラム： 18:00 開場・受付
18:30～19:20 ○第一部：日本のキッチン空間について
19:30～20:30 ○第二部：トークセッション

■出演者： 有賀薫氏（スープラボ主宰）、
小島浩美氏（野菜ソムリエ/ベジラボ主宰）

大原勤氏（キッチンスタジオフェデルタ代表）

■進行コーディネート：キッチンスペシャリスト 三上紀子



○フォーラムの記録

【第一部：日本における今日のキッチン空間】

- ◆これまでの日本のキッチンを振りかえる ～キッチン年表から
- ◆キッチン研究の経緯と報告 ～現代の家族のかたちの変化：グラフより
～現代キッチンづくりの動向：記事のサーベイより
～キッチンと食への動向：アンケートより

【第二部：パネリストによるトークセッション】

◆各パネリストより自己の活動とキッチンへのトピックス提示

○有賀薫氏) スープ作家として活動している。神田にある KitchenLab. で二ヶ月に一度のペースで<スープイベント>を開催し、一般の方とスープを作って一緒に食べることを通して、食に関する様々な話を提供している。他にも、<だしの会>とって参加者とだしをとるイベントも行っている。両イベントとも、普段あまり触れることのない食材に参加者が素直に興味をもって来て、リピーターも多い。

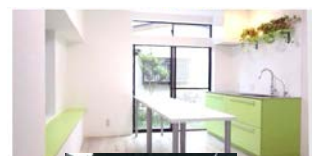
＞現在、アイランドキッチンに興味津々である。

○小島浩美氏) 3年前に自宅の1階の和室を改造してキッチンスタジオを作り、そこで旬の野菜を使った料理教室を開催している。参加者は女性の他、男性もいる。皆いきいきと楽しそうに料理を作る姿を見て、キッチンを通して地域とつながる喜びを感じている。その他週末などは、無農薬野菜農家の畑で収穫イベントなども開催している。土にふれてみんなで料理をつくって食べる。ただそれだけだが、それが大切だと思っている。

＞今だからこそ、“食を通じたつながり”を見直したい。

○大原勤氏) オーダーキッチンの販売・設計・施行の仕事に22年従事しています。オーダーキッチンの仕事は施主との距離が近く、それだけにこれまで間近でいろいろなキッチンを見てきました。

＞未来のキッチンについて考えています。



◆ディスカッション要約

三上) 有賀さんより、＜アイランドキッチン＞に最近興味があるという話題提供をいただきましたので、まず＜アイランドキッチン＞について皆さんの思うところをお聞かせいただきたいと思います。

大原) 近年、プランニングにおいてアイランドキッチンへの要望が多いのは確かです。

三上) アイランドキッチンの普及には生活スタイルの変化もありますが、実は設備機器（シンクやレンジフード）の技術革新（音が静か、排気能力の向上）が大きく寄与しているのです。

有賀) 女性が仕事を持つようになって、家事を家族で分担するようになったことも大きな要因だと思います。ご飯の支度も家族皆で行うのに、アイランドキッチンは大いに役立っていると思うのです。

小島) 家族の会話の時間が短くなっていると聞きますが、キッチンという場所が住まいの中で家族が顔を合わす場所になっているのかも。

三上) なんだか、昔の民家の囲炉裏端みたいですね。これまで家族が顔を合わす場所はダイニングかと思っていました。でもこれまでの取材の中でも、料理好きの人はよく＜ダイニングテーブル＞を「調理の作業台」としても利用しているようでした。

有賀) 実際下ごしらえの段階では、ダイニングテーブルの方が作業性がよいと思う。

小島) 数人で一緒におしゃべりしながら下ごしらえができるのもダイニングテーブルのよさですね。

大原) オーダーキッチンを製作する際にダイニングテーブルも造る機会も増えていきます。

三上) これまでのキッチンプランニングのワークトライアングルでの調理スペースは作業域や動線など機能性をまず第一に重視していました。それはよく考えると「独り」で作業することを前提としていたのかしら。もちろん二人で立つ場合の必要な寸法なども覚えましたが、前提はそういう考え方でしたね。

小島) ところで私は野菜が大好きなのですが、無農薬野菜など土付きの野菜の場合、家の外もしくは土間などがあってそこに＜シンク＞があればいいなあとも思います。

大原) キッチンにおけるシンクの大きさもこれまでにいろいろな過程がありましたた

ね。ダブルシンクの時代とか、ジャンボシンクの時代とか。今は 80cm 前後のサイズに落ち着いているようです。

三上) 子育て世代で家族が多いと大きいシンクが使いやすいと思いますが、その後子供も巣立って夫婦 2 人になった家族で、大きなシンクをもてあそんでいる・・・という話をよく聞きます。

大原) キッチンセットの間口の標準長さが L=2550 もシニア二人だとどうでしょうか、大きくないでしょうか。インテリアというかデザイン的にはカウンターは長いほうが見栄えがしてカッコいいけれど、移動するのも大変だと思うときもあります。

三上) 住まいの広さも生活の仕方も人によっていろいろになってきているから、どの形が良いとはもう一概には言えない時代ですね。

有賀) キッチンは一度造ると作り直しできないから大変。

三上) キッチンも“減築”みたいにできればいいですね。でもそれはリフォームが担うことかも。小島さんのベジラボの様に、元和室の場所がキッチンに変身するなんてすてきですね。

有賀) ところで、ワークショップでお味噌作りをしたりすることもあるのですが、皆すごく楽しそうなのですよ。

小島) <保存食>が流行しているようです。普段はお店で買うけれど、一方で自分でもお味噌を作ったり発酵食品をつくってみたいと思っている人も多いでしょうね。

有賀) それって、お味噌を作ったり発酵食品をつくるのが現代では<非日常的な楽しみ>になっているのかもしれない。



大原) 余暇のひとつですね。

三上) そうなってくると、<保存食>の置き場が必要になってくるわけですが……。

システムキッチンの収納キャビネットは、食器や缶詰などを収納するにはいいけれど、ビンやにおいがするものとかはどうかなと思うことがある。醗酵食品などは通気性が良いところに置きたいし。小さくてよいから食品庫があるとよいですね。今の住宅は断熱性が非常によいので冷暗所の確保が難しいのは確かです。

大原) ワインセラーのように家電になってくるのでしょうか。

三上) それもなんだか味気ないですね。家の中に、土間や縁側のような中間領域をつくりたいですね。ところで、最近の雑誌や広告の見出しに<キッチンに住む>というフレーズをみかけるようになりました。

大原) この感覚はみんな以前からもっていたのではないかと思います。

有賀) 主婦にとってキッチンは長く居る場所だからね。でもそれ以外にも家族で集う場所という意味合いがでてきたのかもしれないですね。実際お腹すくとみんなキッチンに来るしね。

三上) 現代人は忙しいから、居間で団欒しているなんて時間はないかも。キッチンで食べて話して、いまではネット検索もそこでしている。

小島) キッチンが日当たりの良い場所にあったりすると絶対そうなりますね。

三上) オーダーキッチンを作っているといろいろなライフスタイルのお客様に接すると思いますが、印象に残ったキッチンなどありますか？

大原) 最近印象に残ったキッチンは、シニア夫婦の住まいの中にご夫婦それぞれに厨房をつくったお宅です。お二人とも料理が大好きで、それぞれが料理を作った後に真ん中の食卓で一緒に食べるという生活スタイルでした。つまりダイビングをはさんで両側にキッチンを2つ作るのです。初めは不思議に思いましたが、完成後竣工パーティに招待され、お二人がそれぞれ楽しそうに料理をつくりその後一緒に食べる様子を見て、そんなライフスタイルもいいものだとなんか納得したことがあります。

有賀) それはおもしろいですね。

三上) 夫婦で寝室を別にしたりする間取りのプランはありますが、キッチンが別とはじめてきました。奥さんとだんな様で別々の書斎をつくるというプランもありますが、まるでそれみたいですね。

小島) 料理をすることが趣味というか楽しみなのですね。だれにも邪魔されないで思い存分つくれるのですね。

三上) お話も盛り上がってきましたが、最後に<未来のキッチン>、今後キッチンはどうなっていくと思いますか?お聞かせください。

有賀) 食べるということは人々の生活の中ですごく根源的なものだから、キッチンという場所は絶対にはなくならないと思いますね。それが今後、住まいのどこに来るのかというのは興味津々です。

小島) この先、どんなかたちのキッチンになろうとも、人が集まり人をつなぐ場所になることは変わりないと思います。それは家族だけでなく、他人をつなぐということにも。これからも独り暮らしの人も増えると思うし、食べるときはだれかと一緒に食事ができれば楽しいですね。

三上) 今シェアハウスのように他人と住むというスタイルも出てきています。その場合のキッチン空間はどのようなかたちであるといいのかという検討もこれから出てきそうですね。

大原) 個人の楽しみという点では、システムキッチンともちょっとニュアンスが違うものができてくるのかも。これからユーザーのキッチン志向はもっと分化していくと思いますね。技術革新としての機器類は十分に発達したと思います。あと仕上げ材としての素材はまだまだ進化していくでしょう。

三上) おそらくいつの時代においても人々の生活において日々食事をつくるというのは永遠のテーマなのですね。大切なのは、それを求める気持ち、お腹を満たしたい、美味しいものを食べたい、楽しく作りたい、みんなで食べたいといった、食事をつくることに付随するいろんな気持ちを受け止める<場所>が住まいの中にあるということだと思います。「キッチン」「台所」はまさにその器をなる所でしょう。昔から日本人は工夫することが得意でした。それで近代化のこの短期間でキッチンもこれだけ進化したのですね。このような日本人の<暮らしを工夫する心>に寄り添いながら、日本のキッチンはこれからも少しずつやさしく変化していくことでしょう。これをまとめとして、本日のフォーラムを終わりにしたいと思います。パネリストの皆様、本日はどうもありがとうございました。

■結果

○フォーラムを終えて・・・

三者三様のパネリストの方々を迎えて、盛りだくさんの議論となりました。明日館の
アットホームな空気の中で和やかに開催できたのも幸いでした。これまでの日本のキッ
チンを振り返り、今の家族のかたちを考察し、これからのキッチンについて議論するとい
う一連の流れを通して、会場の一般生活者の方からも「キッチン年表はまるで私の家事の
歴史と重なり感慨深かったです。」という感想もいただきました。私達は暮らしをいつも
無意識に実行しているものですが、時には皆でこのように改めて考える時間を持つのも、
自分の暮らしを見直し、肯定し、その立ち居地を確かめるためには良い機会なのかもしれ
ないと感じました。日本も生活という面では成熟化の時代になってきました。これからは
一人一人の生活者、専門家がまわりの変化や自分の変化に合わせて生活空間を組み立てて
いく時代になるのだと思います。中でもキッチンは日々使い・変化し・進化していく空間
です。そういったことも確かめられて、非常に意味深いフォーラムだったのではないでし
ょうか。



6. まとめ ～ライフスタイル分類への試案に向けて～

1) これまでの研究活動を振り返って

これまで、現代のキッチンづくりへの関心と動向を探ることを目的に、国民生活基礎調査や建築・インテリア関連雑誌の中のキッチン記事のサーベイ、日本の家庭料理とキッチン空間の歴史、専門家への取材、生活者へのアンケート、そしてフォーラムでのディスカッションを行ってきました。

国民生活基礎調査では、家族のかたち・世帯のかたちが近年大きく変化しているという事実を知ることができました。雑誌のサーベイでは、現代における生活者とキッチンとのかかわり方や生活者の多様な暮らし方を、多くの記事より垣間見ることができました。専門家へのインタビューでは、それぞれの分野の専門家の方々が一歩先の食とのかかわり合い方を示唆してくださいました。生活者へのアンケート分析では、日本人として変わらない食生活への関心と現代の食環境への適応の存在、そしてフォーラムではリアルでアクティブなディスカッションを経験することができました。

いずれの分析を通して、現代の生活者は個性的かつ自然なスタンスでキッチン空間を楽しんでいるように見受けられました。以前のこれまでのキッチン計画のトピックスとしては、動線計画や収納計画、そしてホームパーティ/家族とのコミュニケーションといった専門家からの提案的キーワードを多く見かけました。しかしながら今回研究活動を通して体験した中においては、それらのキーワードは基本的機能要素として残っている一方、暮らしの中の日常的な楽しさや工夫、そして「キッチンに暮らす」という新たな言葉までが登場しました。

一方、古いキッチンを自分なりに工夫して使いこなしている生活者の暮らしぶりの例も多く見られました。レトロな台所をセンス良く、使い勝手良く居心地の良い場所にしてしまっている例は好感が持てるものでした。和の献立、和食器、それに合う台所道具そして台所空間。クールジャパンともいえる日本のキッチン空間を自然なかたちで見直し実践している若い世代が登場してきていることは、次世代への大きな希望となります。住宅のストック数が増加し社会的な問題となっている今日の日本の住宅事情下において、このような「古きをあたため新たなしきを知る」キッチン空間の使い方の実践は、今後大切な要素となっていくことと思われれます。

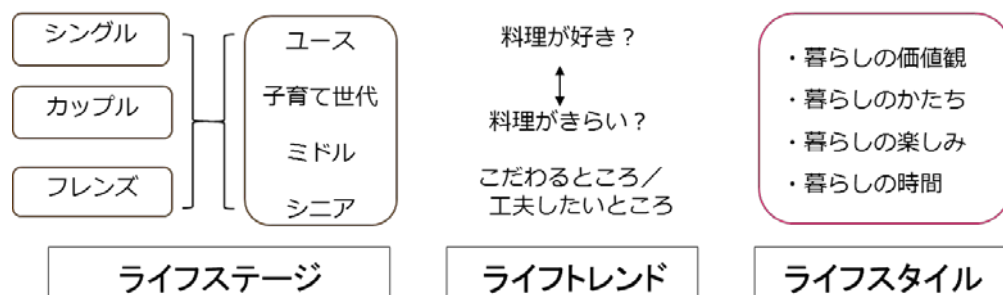
“自分たちのキッチン空間を楽しむ”というライフスタイルの誕生は、今のキッチン空間がそれほど快適な場所になってきていることを代弁しているのではないのでしょうか。これは言い換えれば、キッチンに求められる工業製品としての使い勝手や収納といった機能的な要素は、もうすでに完成されているということを示しているのでしょうか。そして次なる今は、そこに自分なりの工夫やカスタマイズを加えて、さらに＜自分の場所＞になることに努力を惜しまない生活者の姿が加わってくるのです。キッチンに関する専門家はそれらに答えられるような「新たな解」を持つ必要があります。

2) キッチンを考える際のライフスタイル分類のための要素提案

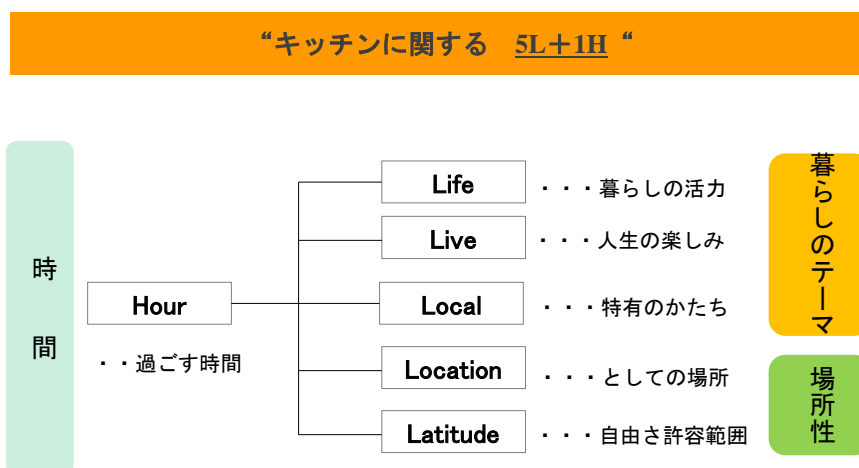
最後に、これまでのプロセスをまとめて、キッチンを考える際のライフスタイル分類のための要素の抽出を試みました。

① ライフステージ× ライフトレンド× ライフスタイルという考え方があります。

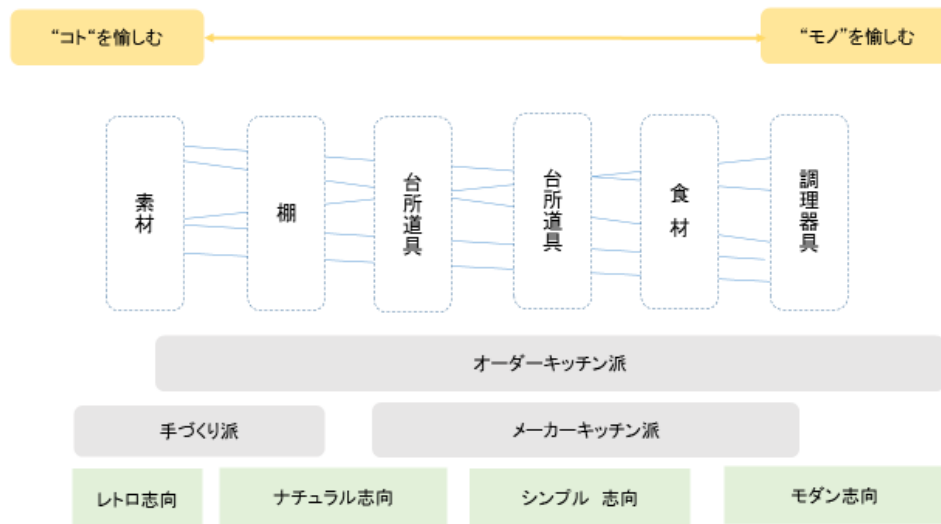
ライフステージは、シングル/カップル/フレンズ、ユース/子育て/ミドル/シニア世代と分けることができます。ライフスタイルについては、料理が好きか/嫌いか、こだわるところ (=工夫したいところ) を軸に、暮らしの価値観・暮らしのかたち・暮らしの楽しみ・暮らしの時間、といった要素をあげることができます。



② <キッチンでどう過ごす?> という問いにどのように応えるかで、対象者を描写できるのではないかと考えました。これは、キッチンに関する 5L1H で描くことができます。



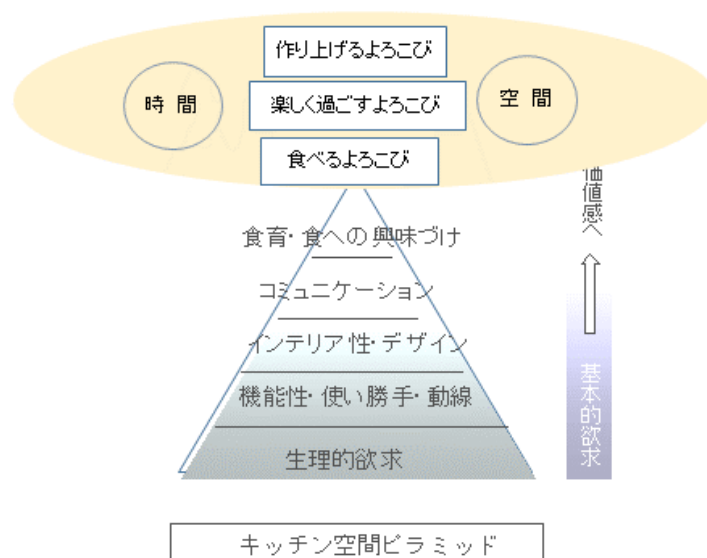
③ 「コト」を愉しむ志向なのか、それとも「モノ」を愉しむ志向なのかで、大きく分けることもできます。その志向は、キッチンを構成する個々のアイテムを選ぶ際の基準となり、さらにはキッチンの入手経路、そしてデザイン・テイストとつながってきます。



いずれにしても、複数の要素が絡み合っってキッチンへの志向となっています。

生活者がどのタイプのキッチンを選択・志向するのは、これらの要素を鑑みながら丁寧に考えていく必要があると考えます。

最後にキッチンへのプランニングプロセスを<キッチン空間ピラミッド>にあらわしてみました。



◇おわりに

「キッチンと食への関心度によるライフスタイル分類に関する調査・研究」というテーマを掲げて以来、1年近くをかけ当テーマを追いかけてきましたが、実に長い一年でした。その中で、雑誌のサーベイ、専門家へのインタビュー、生活者へのアンケート分析、そしてフォーラムを通して、さまざまなシーンに遭遇し出会うことができました。

最終的に感じたのは、現代の生活者の暮らしと価値観の多様化の分化でした。それはまさにひと言では言い表せないほど多様で複雑です。ITやデバイスに代表される技術革新の変化がもたらす時代の変化と人々の行動の変化。情報の入手にともなう暮らしの回帰と愉しみの追求。キッチンの計画に関わる私たちには、生活者の声を謙虚に受け止め、それらの要素を真摯に学び、コーディネートすることが求められているように思います。今回の研究活動では、ライフスタイル分類の要素を抽出するにとどまりましたが、今後はこれら要素同士のかかわり合いも含めてより深く探っていきたいと考えます。

最後に、当研究活動へ惜しみない御協力と御指導を賜りました皆さまに、この場をお借りして心から感謝を申し上げたいと思います。

平成 28 年 3 月

キッチンからはじまる暮らし研究会

◆キッチンからはじまる暮らし研究会 について

キッチンからはじまる暮らし研究会は、2007～2008年に活動したキッチンと食卓空間研究会を母体にして2015年より活動をはじめました。キッチンスペシャリスト、インテリアコーディネーターの他に、建築士、インテリアデザイナー、料理研究家、生活者 etc など、多様な人材が集まっています。いずれも、食に関心がある、料理が好き、そして暮らしについて考えることが大好きな人たちです。メンバーはその時々で、アクティブメンバー／ドーマントメンバーと、各個々のペースで参加活動しています。

現在は、キッチン空間を中心に、暮らしについて考え、工夫実践し、それを発信することを主な活動内容としています。「日々の生活を大切にかつ丁寧に」をモットーに、これからも独創的な活動をつづけていきたいと考えています。

*キッチンからはじまる暮らし研究会 事務局連絡先：

東京都文京区千駄木 3-29-11-1F レジオン・コンサハティブ® (株) 内

TEL: [03-3828-5389](tel:03-3828-5389) email: home@Legion.co.jp

(参考文献)

- ・ 「グラフでみる世帯の状況」、厚生労働省大臣官房統計情報部 <http://www.mhlw.go.jp/toukei/list/dl/20-21-h25.pdf>
- ・ 「CONFORT」 Vol.146,142,140,137,120,119,107, 建築資料研究所発行、2015～2008
- ・ 「ディテール」 Vol.204,202,200,198,197,196,195,194,193,192,191,190,189、彰国社発行、2015～2011、
- ・ 「台所の設計」、住宅建築別冊・24、建築思潮研究所編、建築資料研究所発行、1986、
- ・ 「I'm home」 no.76,70,58,46,28, 商店建築社発行、2015～2007
- ・ 「モダンリビング」 no.221,215,209,191,185,179, ハースト婦人画報社発行、2015～2008
- ・ 「素住」 no.19,11, エフジー武蔵発行、2013～2011
- ・ 「REAL KITCHEN&INTERIOR」 SEASONIV,3,2、本間美紀著、小学館発行、2015～2013
- ・ 「最高のキッチン・ルームをつくる方法」、本間美紀著、エクスナレッジ発行、2011
- ・ 「リアルキッチンガイド 2011」、本間美紀著、エクスナレッジ発行、2010
- ・ 「いつまでも美しく使えるキッチンのルール」、澤井聖一編、エクスナレッジ発行、2015
- ・ 「いつまでも美しく使えるキッチンのルール」、澤井聖一編、エクスナレッジ発行、2015
- ・ 「EVERYDAY KITCHEN～快適おしゃれおいしい！57人のキッチンスタイル」、プラスワンリビング別冊、主婦の友社、2015
- ・ 「理想を叶えたキッチンガイド」、MY HOME+(マイホームプラス)増刊、エクスナレッジ発行、2014、
- ・ 「理想のキッチンの作り方」、Casa BRUTUS 特別編集、マガジンハウス発行、発行、2013
- ・ 「わが家の自慢の使いやすいキッチン」、LEE Creative Life、集英社発行、2008
- ・ 「ずらり、料理上手の台所」、お勝手探検隊編、マガジンハウス発行、2007
- ・ 「ずらり、料理上手の台所その2」、お勝手探検隊編、マガジンハウス発行、2011
- ・ 「台所の工夫」、天然生活ボックス、地球丸発行、2013
- ・ 「わたしの台所と台所道具、20人の暮らし方」、MUSSASHI BOOK[nid]別冊、2016
- ・ 「シンプルに暮らす人の定番ごはんキッチン」、主婦の友生活シリーズ、主婦の友社、2012
- ・ 「私の愛するキッチン」、Come Home!Vol142 私のカントリー別冊、～主婦と生活社、2015
- ・ 「キッチンで変わる暮らし」、チルチンびと Vol83、風土社、2015
- ・ 「100%リアルキッチン」、鈴木 尚子著、日本ライフオーガナイザー協会発行、2015
- ・ 「40年のあゆみーサステナブル社会に貢献する工業会活動」、キッチン・バス工業会編、キッチン・バス工業会発行、2005.5
- ・ 「うちのご飯の60年ー祖母・母・娘の食卓」、阿古真理著、筑摩書房発行、2009
- ・ 「小林カツ代と栗原はるみ 料理研究家とその時代」、阿古真理著、新潮社、2015

〔添付資料〕

- ① アンケート実施用紙
- ② フォーラムでの配布物

① アンケート実施用紙

【キッチンと食にかかわるアンケート】

○下記の質問についてあてはまるものをお選び、該当するものに○をつけてください。

Q1. 暮らしの中の好きな時間帯はいつですか？

朝、 午前、 日中、 午後、 夕方、 夜

Q2. あなたの趣味（好きなこと）は何ですか？(自由回答)

()

Q3. 暮らしの中で大切にしていることがあったら教えてください。(自由回答)

()

Q4. 家事は好きですか？ ・ ・ ・ ・ ・ 好き、 嫌い、 どちらでもない

*好きな家事は？（料理、掃除、洗濯、整理、裁縫、その他（ ））

*嫌いな家事は？（料理、掃除、洗濯、整理、裁縫、その他（ ））

Q5. 家事のやり方について、ご自分なりに工夫していることはありますか？

(自由回答)

()

Q6. ご自宅のキッチンの利用頻度を教えてください。

1日3回以上、 1日1~2回以上、 2~3日に1回程度、
週末だけ 月に数回 その他（ ）

Q7. 平日、ご自宅のキッチンをご利用するのはいつですか？

朝だけ、昼だけ、夕食だけ、朝と昼食だけ、朝と夕食だけ、3食毎回

Q8. お料理のスタイルを教えてください。

一人で作る、 家族で作る、 友人と作る、その他（ ）

Q9. 料理の献立をたてる時に考えることは何ですか？（複数回答可）

栄養のバランス、 調理時間の早さ、 旬の食材 家族の好み、
調理や食卓の楽しさ、 自分の好み、 その他（ ）

Q10. 普段、献立のスタイルはどれが多いですか？

和食中心、 洋食中心、 フレンチ系、 イタメシ系、 中華系、
その他（ ）

Q11. レシピは何を参考にしていますか？：

お母様からの伝授、 お料理教室でおしえてもらったもの
料理本から、 雑誌のレシピから、 Webのレシピから

Q12. レシピ探しでお気に入りの web サイトがありましたら、教えてください。

とくにない、 ある ()

Q13. 料理の中で自分なりにこだわっていることはありますか？

はい、 いいえ

⇒「はい」とお答えされた方にお聞きします。

あてはまるものがあれば○をしてください。

- ・お米、 野菜 (無農薬野菜 自家菜園)
- ・お味噌、 調味料、
- ・ハーブ、 スパイス、

Q14. 保存食をつくったりしますか？

はい、 いいえ

⇒「はい」とお答えされた方にお聞きします。

*よくつくるものは何ですか？ ()

*また、これまでつくったことがあるものに○をしてください。

- ・酢漬けを楽しんでいる、 梅酒を漬けている、
- ・発酵食品系をつくる、 梅干しをつくる、 味噌をつくる
- ・麴 (こうじ) 糠漬け (ぬかづけ)、 糟床 (かすどこ)、
- ・燻製 (くんせい)、 その他 ()

Q15. 台所道具用品でこだわっているものがありますか？ はい、 いいえ

⇒「はい」とお答えされた方にお聞きします。

どんなものにこだわられていますか？あてはまるものがあれば○をしてください。

- 調理道具：(まな板、包丁、お鍋、フライパン、ざる ボール)
- 調理器具：(オーブン、電子レンジ 暖炉、 ダッチオーブン、土鍋)
- キッチン家電：(炊飯器、トースター、パン焼き器 ブレンダー)
- テーブルウェア：(テーブルクロス、ランチョンマット)、
- 食器：(洋食器、和食器)、 カトラリー、
- キッチン小物：(菜箸 ふきん、)
- その他 ()

Q16. 台所道具類の収納はどのようにしていますか？

- すべてキャビネット内に収納 棚やカウンター上など見せる収納
- 引出しに収納 その他 ()

Q17. キッチンまわりの素材はどのようなものが好きですか？ (複数回答可)

- ステンレス、 人工大理石、 天然石、 新建材 (キッチンパネル等)、
- 木、 タイル、 珪イタイル、 その他 ()

Q18. 今お使いのキッチンで、ご自分なりに工夫されているところはありますか？ :

はい、 いいえ

⇒「はい」とお答えされた方にお聞きします。

料理がたのしくなる工夫をされていれば、教えてください。(自由回答)

()

Q19. もし今のキッチンに、何か付け足したり、小さな改造を加えられるとすると、
どのようなことがしたいですか？（自由回答）

()

Q20. あなたにとって、キッチンとはどのような場所ですか？

(複数回答可)

- 食事をつくる作業の場、 家事のための仕事場、 創作のための場、
 団らんくつろぎの場、 情報交換コミュニケーションの場、 会話の場、
 気分転換の場、 心あたたまる場、 家族を思い身近に感じる場、
 孤独を感じる場、 あまり長居したくない場、
 特に考えたことはない、 該当するものはない

Q21. あなたにとって、キッチンとはどのような場所ですか？（自由回答）

*イメージ、位置づけ etc. 何でも結構です。ご自由にお書きください。

()

Q22. 100年後のキッチンを想像するとしたら、どのようなキッチンが思い浮かびますか？

ご自由にお書きください。

()

Q23. これからのキッチンに望むことをご自由にお書きください。

()

○最後に、アンケートに回答して下さった方についておしえてください。

①性別： 1. 男 2. 女

②年齢： () 歳代

③世帯人数：() 人

④ 既婚、 未婚

⑤ご職業： 会社員、 自営・自由業、 パート・アルバイト、
 専業主婦、 その他 ()

⑥現在のご住居形態： 戸建住宅 (所有 賃貸)、 マンション (所有 賃貸)、
 その他 ()

⑦現在のお住まいの築年数： () 年

⑧お住まい地： () 都道府県 () 区市郡

ご協力、誠にありがとうございました

② フォーラムでの配布物

本日のイベントは、お申し込みいただいた方のみ参加いただけます

券別 00:00

(左側写真：12月4日～12月5日開催
/～6～12月～)

*写真撮影： 工口有希様
*写真編集： 藤村有希様
*写真印刷： 志保有希様
*会場設営： 藤村有希様

開催の場を共有する方へ：御一筆

券別 00:30

高・中級 00:00
(12月4日)

本日のイベントは、お申し込みいただいた方のみ参加いただけます

本日のイベントは、お申し込みいただいた方のみ参加いただけます

本日のイベントは、お申し込みいただいた方のみ参加いただけます

本日のイベントは、お申し込みいただいた方のみ参加いただけます

本日のイベントは、お申し込みいただいた方のみ参加いただけます

<キッチンフォーラム VOL.1>
恋するキッチン ～日本の台所から

2016.3.3 (TUE)
自由学園明日館 ホール

主催：キッチンから見える暮らし研究会 事務局

<キッチンフォーラム VOL.1>
恋するキッチン ～日本の台所から

memo

【パネリスト プロフィール】

□有実 薫 (ありがたがる)



東京生まれ。スーパージャー、ライター。家庭の朝食として作り始めたスーパースタンドを撮影し続けて4年。約1100あまりの店舗スーパースタンドを撮影。現在は自身のウェブなど各種媒体でレシピを発信している。展や学業、リアリティイベントなどの表現をミックスして、スーパースタンドの世界を表現。2014.11より鎌倉にスーパースタンド研究会【スーパースタンド】を設立し、食材やスーパースタンドの研究を行っている。2015.3.24に初めてのスーパースタンド「目のめざましスーパースタンド」(15クリエイティブ) 刊行予定。

HTTPS://NOTE.MU/KACHEN

□大原 勲 (おはららつとむ)



オーダーキッチンの設計と販売の仕事に12年従事している。個人邸を中心に、既製品のキッチンでは満足出来ない顧客のために、使い勝手やデザイン性などを重視したオーダーキッチンを製作する。そのセンスと職人の確かな職人技に、設計者やデザイナーのファンも多い。現在、南麻呂にあるオーダーキッチン・プロデュース会社「株式会社フェデリタ」の代表を務める。

HTTP://FEDERTA.INFO/

□小島 海美氏 (こじまひるみ)



野菜ソムリエの資格をもち、自宅1階の和室をミニキッチンのあるサロンに改装した「ベジ スタジオ」で、旬の野菜を使った料理教室を開講している。また野菜の栽培・収穫を通じて「畑仕事を楽しむ」、「野菜の愛称(がっこう)」の事務局としても活動中。

おまな活動)

2014.4 11日目のスーパースタンドを展示した【スーパースタンド】展、
2014.3 熊本博覧会との合作展示【スーパースタンド】制作イベント
2014.1 スーパースタンドの魅力を発信した【スーパースタンド】展
2014.1 熊本博覧会「くまもとのコラボイベント【スーパースタンド】」

2016.3.3 (TUE)
自由学園明日館 ホール

主催：キッチンから見える暮らし研究会 事務局