# 住宅における台所の変遷と最新のキッチン事情

キッチン・バス工業会
島崎　喜和

## 第一部　台所の変遷

### 1. はじめに

台所空間は、住宅のパブリックスペースの中心として見直され、ライフスタイルの多様化を支えるさまざまな空間を演出してきた。特に戦後から今日までの台所（流し台）の普及と発展の変遷は、私たち国民生活の文化・向上に大きく寄与している。

台所空間の基本は台所（K・キッチン）、食堂（D・ダイニング）、居間（L・リビング）が中心である。このK、D、Lとユーティリティを取り込んだ多様な空間に対応するように、これまでさまざまなキッチンの機種、部材が用意されてきた。

今回は、私たちの住まいと暮らし方を支える重要なスペースとなった台所空間の変遷をたどりながら、現在のキッチン最新事情を取り上げてみた。

### 2. 台所（キッチン）の変遷

（「火と水」が織り成す生活空間の「昔と今」）

現在では、昔の生活史を体験、確認できるところは、数少ない。特に台所周りの変遷を確認することは、大変難しくなっている。東京近辺では、「川崎市立日本民家園」のほかに「江戸東京たてもの園」や「都市住宅技術研究所」等で戦前・戦後の生活史を確認できる。

「川崎市立日本民家園」には、2～300年前に建てられた東日本の代表的な古民家などを移築して、建てられた時の姿に復元している。国指定重要文化財7件をはじめ、文化財に指定された25の建物が展示され、ボランティアによる維持管理が行き届いており、当時の生活を想像することができる。また、「江戸東

川崎市立日本民家園

江戸東京たてもの園（小金井）

京たてもの園」は、都内の近世初頭から現代までの文化的価値の高い建造物を復元・展示するとともに、建物の内部では生活民俗資料などを展示している。

これらの施設から、いくつか事例を掲載して台所を中心とした生活の変遷を確認する。

「全体に世の中は、昔よりずっと暮らしよくなっている。殊に火については、昔の人は苦労した。そうして更に気の毒なことには、そのいろいろな苦労をもう忘れてしまわれようとしている。火の話をする際には、是非ともそれをいわねばならないのだから。」（柳田國男『火の昔』より 発行：實業の日本社　昭和 20 年）

優れた民俗学者である柳田國男の『火の昔』には、火の役割としての、「灯りと燃料」について述べ、さらに「火の製作」（火おこし）がどんなに大変なことであったかを記述している。闇夜を照らす灯り、神棚に捧げる火、客をもてなす料理の火、などもいかに事前の火おこしが大変であったか、さらに突然の来客をもてなすための温かいお茶一杯が、いかに大事（おおごと）であり、来客者にとっては、ありがたいことであるかを思い起こす。だからこそ、昔の訪問時には、事前の通知が常識とされていたと考えられる。

また、火を粗末にすることでの火事や、災害の恐れが一種畏敬の念を持って火を扱い、大切にされてきたともうかがえる。

さらに青森・三内丸山遺跡など、全国で見られる縄文時代の住居跡でも中央に「炉」があり、「火」を中心とした生活環境がうかがえるが、今でも「調理の火」がある台所が、家の中心であることに変わりはない。

三内丸山遺跡の竪穴住居

## 2.1　調理の火「かまど」「囲炉裏」について

生活に関係する「火」の中では「調理の火」が「かまど」や「囲炉裏」で、また「囲炉裏」が「火鉢」や「炬燵」となって生活に密着しながら、現在の台所にどう変化して入り込んできたのだろうか。

「調理の火」の燃料としては、「薪」が中心であり、「かまど」や「囲炉裏」で調理に使われた跡を各地で確認することができる。

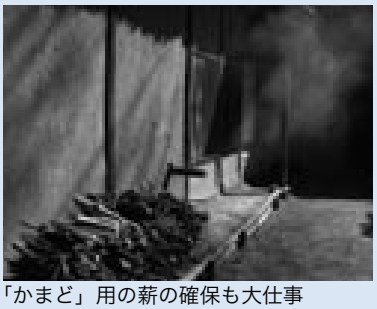
川崎市立日本民家園では保存状態の良い古民家が並んでいる。どれも内部が確認できるが、住居内部に入ると比較的大きな土間が確保されている。

土間の中心に「かまど」が設置され、火の神を祀る祭壇等も残されている。近くに水瓶が用意され、簡易な上洗いのための流し台もみられる。

当時の建築では、客間を出居の間として定め、家の中心となる大きな間に普段は家族が集まっていたとこ

火に対する畏敬の念

「かまど」と「囲炉裏」の関係


「かまど」用の薪の確保も大仕事

囲炉裏からみた「出居の間」

ボランティアによる生活再現と維持管理

川崎市立日本民家園

旧宮崎家　青梅市内

ろがあり、そこは常居とか、中居と呼ばれていた。ここが今日の居間であり、家族が集まり、お茶をするところとして茶の間となったといわれている。

この居間の土間に近いところに囲炉裏を設け、時には家族で食事をしたり、憩う場所として使われた。

土間の「かまど」が調理のメインであったが、鐵輪（五徳）や自在鉤（かぎ）、鉄なべの発達により、囲炉裏での調理も盛んになったといわれる。この囲炉裏が、使われなくなってから茶の間（居間）には、その名残としての長火鉢が登場、普及したといわれる。

囲炉裏に代わる「長火鉢」　青梅市内

同時に、「囲炉裏調理」から「かまど調理」への回帰が見られ、かまどの改良普及から、焜炉（こんろ）、火鉢の登場と続き、その焜炉の普及拡大の原動力に「炭」の調理燃料としての普及があげられる。

やがて、炭として売れない破片、炭粉が、今風に言うリサイクル利用として「たどん」・「練炭」に生まれ変わり、燃料として定着した。

その後、上下水道の整備が進むにつれ、「つるべ井戸」「小川」での屋外の洗い作業が屋内に取り込まれることとなって、生活環境が激変した。

## 2.2　調理の水と流し台

本格的な洗う行為は、小川や 、井戸での外作業が中心であった。洗う行為が外作業が主であった時代では、室内での「座り流し」や土間のかまど近くに「立ち流し」などを設え、簡単な上洗いに対応していた。

座り流し（つくばい式）　青梅市内

立ち流し　川崎市立日本民家園

その後、外井戸を室内に取り込む形や、その後の上水道普及が広まるにつれ、水の扱い、洗い場の確保から「本格的な流し」が見られるようになる。

井戸

角館にて

福生市内にて

北海道　小樽市内にて

最近まで見られた台所風景

北海道　小樽市内にて

江戸東京たてもの園にて

いずれにしても、水源が住宅の中か、外かで生活スタイルが大きく変わり、さらに、上下水道のインフラ整備･普及が生活改善に大きくかかわった。

もう一つ挙げれば、水とともに、従来の生活環境を根本的に変えたのは、燃料革命「薪、炭、たどん、練炭、豆炭、石炭、コークス、灯油」、と続き、台所の燃料としての「プロパン・都市ガス」の普及が台所の形態を一新した。台所（キッチン）で、水と火の扱いをコントロールできるようになったからである。

## 2.3　流し台の工場生産・量産開始

戦後の量産型住宅の初期モデルは、八王子の「都市住宅技術研究所」内に保存されている。居室内は当時のままを復元している。

いわゆる公団初期の住宅モデルであり、NHK のプロジェクト X で取り上げられた居室空間と流し台も移築･復元されている。

昭和 25 年公営住宅の標準設計は「和室主体の茶の間形式」と決められ、戦後の理想的な住宅モデルとなった。しかし、台所は狭く流し台もトタン張りの小さなものであった。

トタン張り流し台と「独立型台所」
（都市公団 総合研究所資料館より）

戦後の極端な住宅不足に対応するために企画された公営住宅モデルであったが、台所の流し台は、まだ手作りの「人研ぎ流し･トタン張り流し・ステンレスハンダ溶接」であった。これでは、建物ができても流し台の大量供給や均一な品質の確保も困難であった。

この悩みを解決したのが、プレスステンレス式工場生産流し台の登場である。

## 2.4　プレスステンレス式流し台量産開始（昭和 31 年）と KJ 流し（昭和 34 年）

戦後の荒廃した都市の再建のため、大量の公共住宅供給が緊急課題であった。

公共住宅の大量供給を可能にするために、建築と設備のモジュール化が図られ、流し台も建築モジュールにあわせ、規格化・標準化が必要となった。その任にあたったのが「公共住宅規格部品協議会（KJ 規格部品協議会）」であった。公共住宅型流し台（KJ 流し台と呼ぶ）モデルの登場である。この建築・設備のモジュールにあわせた流し台の大量供給を可能にしたの

戦後の公営住宅の流し台

トタン張り流し台

木製冷蔵庫（氷冷）組込み流し台
流し台天板は銅張り

人研ぎ流し台
（都市公団　総合研究所資料館）

が、プレス式ステンレス流し台の登場であった。

このプレス式ステンレス流し台がKJ流し台（公共住宅型流し台）として全国の公団住宅、公営住宅に採用され、集合住宅の大量供給を支え、昭和の高度成長時代の主力製品として出荷された。工場生産により規格型量産出荷が、日本のキッチン業界の幕開けとなり、その後の日本の台所を変えるきっかけとなった。

全国の公営住宅の中には、今でも現役で活躍しているKJ流し台が見かけられるが、このKJ流し台もリフォームブームの影でほどなく消えていく運命である。

ステンレス流し台

ステンレスハンダ溶接流し台

プレス式ステンレスKJ流し台

## 2.5　公共住宅型流し台（KJ流し台）から優良住宅部品認定流し台（BL流し台）に

昭和49年「優良住宅部品評定機関」が公的機関として設立され、優良住宅部品認定制度（BL部品認定制度）が発足した。

公営住宅向けのKJキッチンは、永らく公営住宅建設向けキッチンの中心として供給されてきたが、優良住宅部品認定制度発足による優良住宅部品認定流し台（BL流し台）に移行してから、新たに仕様・品質基準が見直され、現在のBL流し台として生まれ変わった。BL流し台は、さらに品質・安全・安心の見直しを続けながら、供給拡大されている。

BL流し台

BL流し台旧モデル

BL流し台現行モデル

# 第二部　最新のキッチン事情

## 1. キッチンについての基本的な知識

戦後のキッチンは、生活改善運動による台所空間の近代化を支える重要な要素として、大きく様変わりし、住まい方（ライフスタイル）を変える大きな原動力となった。現在では、さまざまな生活スタイルを可能にする商品の品揃えとなっている。

では、キッチンについての基礎的な情報と、各社の最新動向について確認する。

まずキッチンの種類と区分について紹介する。

### 1.1　キッチンは大きくセクショナルキッチンとシステムキッチンに分類される

キッチンシステムの区分を昭和 52 年 BL 基準上の区分制定によると次のようになる。

**セクショナルキッチン**とは「流し台、ガス台、調理台、吊戸棚等の独立した部品を並べて配置するもの」である。（事例写真 1, 2, 3 参照）

**システムキッチン**とは複数のキャビネットからなるフロアユニットを連結し、シンク付のワークトップ（天板）により、一体化させ、調理用加熱機器や食器洗い機などのビルトイン機器が組み込みできる構造のもの。（事例写真 4, 5, 6 参照）

**セクショナルキッチン**
それぞれ流し台と調理台、ガス台、ガスキャビネット等豊富なユニットを自由に組み合わせできる

1

2

3

**システムキッチン**
調理用ガスコンロが組み込まれているのが大きな違い

4

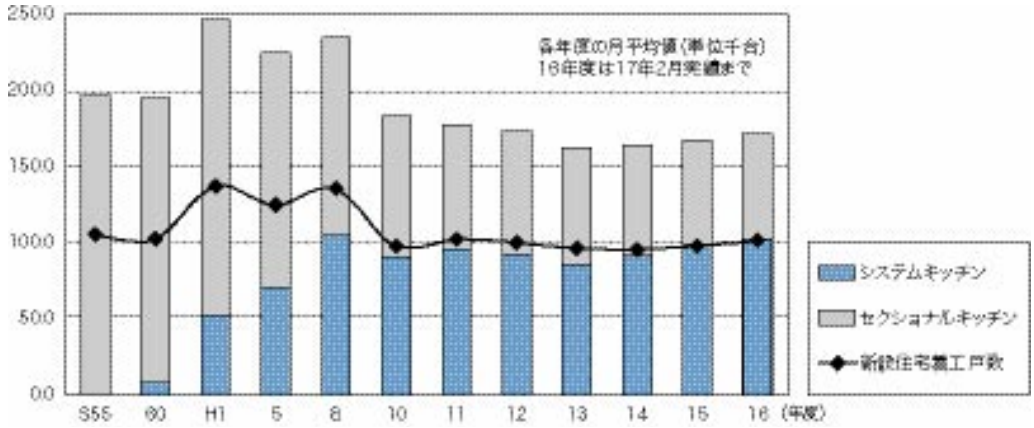
5

6

このキッチンシステムの定義は種々の出荷統計でも重要となる。

平成９年までは、セクショナルキッチンが出荷の主力であったが、以後システムキッチンが出荷の主力となった。（工業会出荷統計調べ）

図 1 ●年度ごとの平均の月出荷台数（詳細は調査統計委員会資料参照）




現在では、生活者が台所空間に求める機能はさまざまであるが、その要求に応えられるように、キッチンおよび関連機器の商品構成も多様に準備されている。

特にシステムキッチンでは、その構成部材、レイアウト、組み込み機器の種類が年々拡大、進化している。従来のセクショナルキッチンとは、比較にならないほど関連機器の裾野が広がっている。

## 2. システムキッチンの定義

セクショナルキッチンと、システムキッチンの区分について先に述べたが、システムキッチンについては構成部材と施工方法でさらに次のように分けられる。

### 2.1　簡易施工型システムキッチン（規格組合せ型）

ある程度用意されたパターンの中から選ぶ方法。

最近の簡易施工型は、システムキッチンの主力商品として各社が開発提案しており、「扉色、シンク形状、間口も 150 モジュールサイズで 1,800mm から 3,000mm 程度まで揃え」、機能的にも各種ビルトイン機器の組み込みにより、オーダーメイドキッチンと変わらないレイアウトが可能な充実した商品群となっている。（事例写真 7, 8 参照）

7

8

### 2.2　部材施工型システムキッチン（オーダーメイド型）

シンクやビルトイン機器など、さまざまなパーツを組み込むことができる。扉材などのバリエーションも豊富で、収納パーツはかなり小さな隙間でも対応でき、さまざまな形状のキッチンスタイルが実現できるが、簡易施工型システムキッチンの充実により年々縮小傾向であり、存在感が弱まっている。

（事例写真 9, 10 参照）

「選んで創る」オーダーメイド感覚で作れる
部材施工型システムキッチン

9

10

このように、台所空間を演出するキッチンは、「セクショナルキッチン・簡易施工型システムキッチン・部材施工型システムキッチン」に分類されている。

## 3. キッチンの形状から見た分類

次にキッチンの区分を、一般的な形状（間口・奥行・高さ・形）からさらに細かく分類してみると次のようになる。

### 3.1　キッチンを「間口の違い」で分けると

キッチンの一般的な間口対応（シンク＋調理器組み込み一体型間口）による分類。

| 間口（mm） | 間口別の対応機種（一般的呼称） |
|---|---|
| 900 ～ 1,350 | ミニキッチン（事例写真 11 参照） |
| 1,200 ～ 1,950 | コンパクトキッチン（事例写真 12 参照） |
| 1,800 ～ 3,600 | システムキッチン（事例写真 13 参照） |
| L 型 最小 1,650 ＋ 2,400 | システムキッチン |
| L 型 最大 1,800 ＋ 3,000 | システムキッチン |

11 ミニキッチン

12 コンパクトキッチン

13 スムーズに作業するために動線を考えたプランに

### 3.2　キッチンを「奥行きの違い」で分けると

キッチンの一般的な奥行き対応による分類。

| 奥行き（mm） | 奥行き別の対応機種（一般的呼称） |
|---|---|
| 500 | ミニキッチン（事例写真 11 参照） |
| 550 | セクショナルキッチン（事例写真 1,2,3 参照） |
| 600 ～ 650 | 一般的なシステムキッチンサイズ（BL,JIS 規格）（事例写真 4,5,6 参照） |
| 650 ～ 1,050 | 特殊サイズ（オープンスタイルの人気で多くなる傾向）（事例写真 14,15 参照）（その他事例写真 53~58 参照） |

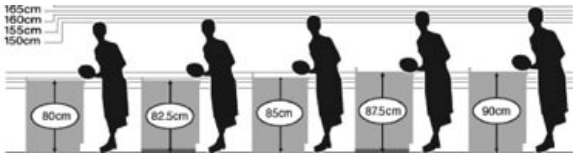
14 キッチンとカウンターが一体に（特殊サイズの例）

15 キッチンとカウンターが一体に（特殊サイズの例）

### 3.3　キッチンを「高さの違い」で分けると

キッチンの一般的な高さ対応による分類。

| 高さ（mm） | 高さ別対応機種・キッチンの高さ（身長÷2＋50mm）が一般的な目安 |
|---|---|
| 720～ | 特別対応（車いす等の対応） |
| 800～900 | セクショナルキッチンや一般的なシステムキッチンサイズ（BL, JIS 規格） |
| 900～950 | 特別対応サイズ |




身長に合わないキッチンは、高すぎると「肩こり」、低すぎると「腰痛」の原因にもなる。

## 4. 台所空間の形態（スタイル）

さらに、生活スタイルから見た「台所空間」と、「キッチンの形態」の選択も重要である。キッチンを空間レベルでみた場合、キッチンを含む空間スタイルには主に次のような「オープンスタイル、セミオープンスタイル、クローズドスタイル」などがある。利用者の生活スタイルに合った最適なキッチン空間スタイルを選択できる。それぞれのメリット、デメリットを挙げると次のようになる。

### 4.1　オープン型レイアウトの特徴

■メリット

比較的自由なレイアウトが可能。対面式レイアウトなどは、居室内を見渡せ、コミュニケーションを深められ、高齢者や幼児のいる家庭にも評判がよい。ダイニングとのコーディネートもしやすく「K・D・L」一体の空間設計がしやすい。（事例写真 16, 17, 18 参照）

■デメリット

仕切りがないので煙やにおいが回りやすく、換気対策への配慮が必要。焼き魚（秋刀魚など）を大胆に調理するには勇気がいる。キッチン内部がみえるため、後片付けなどのために食器洗い乾燥機の活用がお勧めである。

16

17

18

### 4.2　クローズド型レイアウトの特徴

■メリット

台所から発生する煙や音、汚れ物などに気を使う必要がないため、急な来客も気にならない。

（事例写真 19, 20 参照）

■デメリット

調理中は主婦が料理に専念できるが、家族とのコミュニケーションが多少とりにくくなる。またダイニングへの動線が長くなる。

19

20

### 4.3　セミオープン型（セミクローズ型）レイアウトの特徴

■メリット

下がり壁やドアを付けることで、料理の手元や台所内の繁雑な部分を隠すことができ、煙やにおいの問題もある程度解決できる。しかもオープンな雰囲気がある程度確保できる。（事例写真 21, 22, 23 参照）

21

22

23

## 5. キッチンの配列（レイアウト）と選び方

台所空間のスタイルが決まったら、キッチンの配列（レイアウト）を決める。

利用者の好み、使い方が分かれるので、生活スタイル（台所空間スタイル）に合った最適なキッチンレイアウトを選択することが必要。

代表的なキッチンレイアウトには次のようなものがあるが、会員各社も毎年工夫を凝らした商品開発を進めている。

### 5.1　キッチンの配列（レイアウト）の主な例

Ｉ型・II 列型・Ｌ型・Ｕ型・アイランド型・対面型など、キッチンのレイアウトも機能性・デザイン等を満足する基本レイアウトが確立している。

（事例写真 24, 25, 26, 27, 28, 29 参照）

24　Ｉ型

25　II 列型

26　Ｌ型

27　U 型

28　アイランド型

29　ペニンシュラ型

次に、レイアウトごとの特徴を示す。

## 5.2　I 型レイアウトの特徴

キッチンセットを一列に並べたレイアウト。

調理中の動きも直線ですむが、ラインが長すぎると動線も長くなり、かえって作業効率が悪くなる。比較的 2,550mm が多く採用されているが、最大で 3,600mm までが目安。（事例写真 30, 31 参照）

30

31

## 5.3　II 列型レイアウトの特徴

コンパクトなスペースで、作業面積・収納を多くとれるレイアウトが可能。

キッチンセットの並べ方の工夫で、自分に合ったレイアウトが可能である。2 列間の間隔は、2 人作業で 1,200mm が目安である。（事例写真 32, 33 参照）

32

33

## 5.4　L 型レイアウトの特徴

最近は、コーナー収納に特化した部材もあり、コーナー部分を工夫すると、調理スペースもたっぷりとれる。またカウンター下などをデッドスペースにしないような収納の工夫も見られる。

食器棚の設置スペース確保も重要である。

（事例写真 34, 35 参照）

34

35
独立性と開放性を両立させたL型キッチンプラン

## 5.5　U 型レイアウトの特徴

一般的には大きなスペースが必要。

U 字の真ん中の部分は、900 ～ 1,200mm 程度の適度な狭さの方が、動線を短縮できる。シンクの前にカウンターを据えてオープンスタイルにすると、家事をしながらでもコミュニケーションが図れると人気である。（事例写真 36, 37 参照）

36

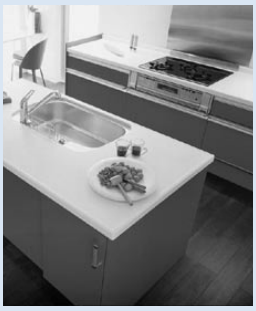
37

## 5.6　アイランド型レイアウトの特徴

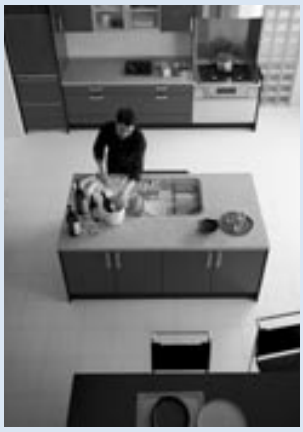
中央にキッチンセットの島（アイランド）をつくる。I 型や L 型キッチンと組合せ、コンロやサブシンクをアイランドに設置するケースも多くなっている。

最近は、U 型や、ペニンシュラ型が組み合わさってオープンスタイルのレイアウトに用いられ、多様なキッチンレイアウトが見られる。オープンスタイルの空間提案には欠かせないレイアウトとなっており、各社からの提案商品も多く見られる。

（事例写真 38, 39 参照）



38



39

## 5.7　ペニンシュラ型レイアウトの特徴

L 型、U 型の一部が半島のように突き出したレイアウト。オープン型キッチンに向いている。半島の部分は内側にシンク、外側にオープンカウンターを据え、対面式にする。最近はアイランド型と明確な差がなくなったレイアウトが多く見られる。

（事例写真 40, 41 参照）

40

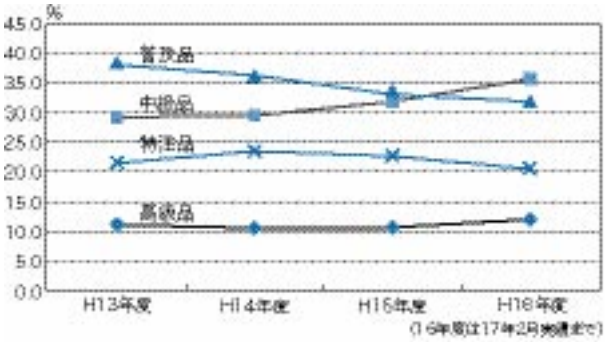
41

# 6. キッチンの新しい動き

## 6.1　最近の流し台出荷傾向

工業会自主出荷統計によるシステムキッチンの価格帯別出荷推移（詳細は調査統計委員会作成資料参照）。

図２●システムキッチン価格帯別出荷構成比




中高級品の販売が伸びているが、購入の決め手は価格ではなく商品価値。高額品を取得した満足から、その商品を利用した時の価値に満足を求める時代、利用品質が問われる時代となった。ユーザーが何を求め何に満足するかを見極め、その夢を実現化するためには、提案力（ソフト）が重要となっている。

# 7. キッチン業界の具体的提案

このように、キッチンは台所空間でのさまざまなシーンに応えられるような部品・部材がそろえられてきたが、ここからは、キッチンの新しい動きを紹介する。

最近のキッチンの特徴は、時代の要請に応え、生活者の多様な生活シーン・ニーズに対応する機能強化商品が準備されている。

対応する商品としては「生活スタイルの変化に対応して部品のアダプタブル対応による機能強化対応商品、リフォーム対応商品、高齢者配慮対応商品（バリアフリー・ユニバーサル）、身体障害者配慮商品（車いす対応）、少子化対応商品（小間口・高機能）、快適化実現商品（もっと快適にしたいを実現させる収納強化と KDL レイアウトの拡大対応商品等）」があげられる。

新しい動きをいくつかの要素で分けてみる。
各社の次世代に向けての開発提案が読み取れる。

## 7.1　生活スタイル対応型

建築界におけるスケルトン･インフィルの考え方は、広く認知され採用されているが、キッチン開発の新動向として注目されるのが、「Ｓ・Ｉの思想を持ったキッチン」である。今回キッチンメーカーにおいてもキッチン本体と構成部材に分ける考え方を持たせたキッチンが登場した。

基本はシンプルに、パターンはフレキシブルに、ライフスタイルの変化に合わせ組み換えができること、ユニバーサルであり、次の世代につなげるサステナブルな考え方も持っている。

執筆時点で確認できた一部の商品事例を紹介するが環境施策等で注目されており、今後増えると思われる。

（事例写真 42, 43, 44, 45, 46, 47, 48, 49, 50, 51 参照）

**A 社**

たとえば親との同居などで家族の人数が増えたらキューブ（ボックス）をプラス。
洗う、切る、加熱する、キッチンの基本機能を集約した新しい形。システムキッチンの概念を根底から新しくする形。加熱機器、シンク、調理台をこの形に集約し、収納部分と分離することで、使う人それぞれが自分にあった収納スタイルを選べる

42

43

44

**B 社**

Simple Life、シンプルなフレームに、お気に入りのものだけをプラスする。シンプルフレームはクリーン、省エネ・節水、省資源、リサイクル！

45

46

**C 社**

シンプルでモダンなデザイン。より自分らしさを加えられるアイデアにあふれたプランで自分だけのキッチンをつくる楽しみ

47

**D 社**

無駄なく丹念に選ぶ、ここがスターティング、ゲートスタイル

48

49

**E 社**

アルミフレーム＋カウンター＋シンク＋コンロ＋レンジフードという必要最低限のベースプランに、引出し、ワゴン、食器洗い乾燥機など、必要なアイテムをプラスして、家族の成長と共に進化するキッチン

50

51

## 7.2　コミュニケーションを重視したデザインから見たキッチンの提案

居室内での KDL 空間を広いスペースとして設計するオープンスタイルのレイアウトが人気である。キッチン側でもオープンスタイルに対応する商品シリーズが各社から提案されており、レイアウトは、コミュニケーションを重視した構成となっている。

(事例写真 52, 53, 54, 55, 56, 57 参照)

52

53

54

55

56

57

## 7.3 キッチン構成素材から見たキッチンの提案

レイアウトとともに、キッチンを構成する素材によってもキッチンのイメージは大きく変わる。キッチンに使用される素材は、インテリア性、環境配慮、維持管理、コスト等さまざまな要素で区分され、それぞれのメリットを取り込んだ素材を選択してキッチンを仕上げている。構成する素材は木質系、樹脂系、金属系（ホーロー、ステンレス、アルミ）、タイル系、天然大理石、人工大理石系、陶器系などがあり、素材側からの開発提案も盛んである。

（事例写真 58, 59, 60, 61, 62, 63 参照）

58
陶器シンク

59
ステンレス

60
オールホーロー
キャビネット

61
天板タイル

62
木製

63
人造大理石

## 7.4　機能強化から見たキッチン

システムキッチンは、ビルトイン機器の機能強化・充実により生活空間の中心で、快適な生活を支えるシステムとして成長した。システムキッチンが出荷の主力となってからキッチンを取り巻くオプション機器も一気に拡大、拡販が続いている。食器洗い乾燥機のシステムキッチン搭載率（工業会統計）を見てもその広がりが確認できる。その他一覧で見られるように、もはやキッチンの技術開発・販売は組み込み機器の技術開発によることも大きく、両者は「車の両輪」ともいえる関係となってきた。

具体的な機器や、機能についての情報は、それぞれ専業とする会員のホームページで確認できる。

## 7.5　収納重視からみたキッチンの提案

リフォームを計画している消費者の多くが、「改修したい項目」に収納強化をあげている。この収納強化にも、収納量の確保と共に、見せる収納にも各社工夫をしている。台所の出窓の部分が暗くならないように工夫したウォールユニット、台所のコーナー部分を生かした収納、小物を上手に整理するために工夫された収納、引き出し式収納のさらなる工夫、大型カップボードなど収納についての工夫が今後も続けられる。このさまざまな収納強化プランにより、K・D・L空間の提案がさらに広がりを見せている。

(事例写真 64, 65, 66, 67, 68, 69, 70, 71, 72, 73, 74, 75, 76, 77 参照)

64
キッチンクローゼット :L 型コーナー部をウォークイン収納にしたコーナークローゼット、収納力とインテリア性に配慮

65
キャビネットの中に人が直接入れるウォークインタイプの収納です。奥にしまったものも簡単に取り出せる

66
コーナーの活用で収納拡大

67
隅コーナーも有効利用

68
使用頻度の高いものをしまう調理スペースのキャビネットをワイドにした。トレーの仕切りが可動式なので、収納物の大きさにより調節ができる

69
隅コーナー部の活用

70
送風機能付き引出しキャビネット

71
家電小物収納、コンセント付きで便利なスライド式の棚とダストボックス

72
包丁など小物収納

73
引出しを開けずにサッと取り出せるドアポケット。頻繁に使うレードルや調味料も収納できる

74
扉裏も工夫して

75
吊戸棚下も有効利用

76
目線高さの収納アイラック、エリアごとに収納できて作業も効率的

77
窓からの明かりを生かした収納

## 7.6　最近の核家族化、二世帯住宅等のライフスタイルに合わせたコンパクトキッチンの提案

社会全体の大きな課題として対応を迫られているのが、少子高齢社会対応である。当然生活空間における台所・キッチン空間での対応にも十分な配慮が求められており、対応するキッチンの提案も盛んである。最近はミニキッチンより一回り大きく、機能を強化したコンパクトキッチンが開発されている。間口は1,200mm から 1,950mm 程度で、奥行きは 600mm、

本格的な調理機能、食器洗い乾燥機、小型冷蔵庫等組込みを可能にしている。ウォールユニット、換気扇を現場で設置する方法で、小型システムキッチンとしての機能を備えている。最近は賃貸住宅市場でも「借家法改正」で住宅設備機器の充実が求められており、対応する賃貸住宅市場向け商品としても開発されている。（事例写真 78, 79, 80 参照）

78
コンロ一体型で、広々スペースを実現、カウンター付き

79
シンクカウンター下がフリースペース

80
全ての機能が組み込める

## 7.7　循環型社会対応・環境配慮や安全・健康配慮への対応から見たキッチンの提案

消費者に対する適切な情報開示が強く求められている。内容は、消費者への健康・安全・安心に対する配慮と、地球的規模での循環型社会構築への参画が企業の社会的責任として求められている中で、各社下記のような項目での製品に対する配慮がなされている。

1. 安全な素材への切り替え
2. 仕様材質の表示による積極的な情報開示
3. 安全性に配慮・F ☆☆☆☆材使用による低ホルムアルデヒド対策
4. サステナブルデザイン導入
5. 維持管理体制の強化
6. 省エネルギー対策
7. その他

## 7.8　長寿社会対応、高齢者配慮型キッチン

少子高齢社会に対応し、高齢者にも配慮したキッチンの提案が求められている。しかし、市場の中で求められる要求事項（品質、コストなど）の点で苦慮しているのが実状である。

（事例写真 81, 82, 83, 84 参照）

81
公団（都市機構）コックピットキッチン

82
車いす対応型キッチン

83
車いす対応型キッチン

84
立っても座っても使えるため、誰が使っても気持ちがいい。案外、身体に負担のかかるキッチンワーク。「座ってできる」を採用すると、思わず「ほっ」。身体はもちろん、心もグンと軽くなる

## 8. 今後の課題

台所空間でのキッチンの変遷と、最新の動向について触れてきたが、何よりも生活者のライフスタイルに応じて刻々と変化しているのがキッチンである。その時代時代の生活者の生き様を表してきたともいえる。また、だからこそキッチンのハードとしての性能から、その使い方、利用の仕方の提案・生活提案が注目される。ハードだけでなくソフトの構築が必須となり、ハードの品質とともに、利用品質についての評価が課題となってきた。

近代のキッチン誕生からシステムキッチンが主流となり、火と水と調理作業が一体となったユニットとしてキッチンが製造販売されてから約 40 年が経過した。キッチンは製造、販売、施工に規制がなく、誰でも参加できるオープンな業界として育ってきた。

キッチン・バス工業会は現在、製造販売 24 社（国内企業の 95% 以上をカバーと推定）、関連企業（素材・部品・機器・エネルギー）の 35 社、計 59 社で、工業会を構成 している。

生活者に認知された商品であり、業界であるとの自負もある。一方、流し台を「設備機器」とみるか「家具」とみるかで大きく対応が変わる。「日本標準産業分類（総務省）では家具扱い」されているが、家具というより組み込み機器の拡大による建築・設備との絡みが強いシステム設備機器として育ってきた。

国際的には、ISO および、JIS 基準の英訳で「Kitchen equipment」と、「Kitchen furniture」のどちらを選択するかで対応が大きく違ってくるというのが業界関係者の見方である。

今後は、ハードの品質、利用の品質とともに、資源循環型社会に貢献する業界としての維持管理性能が問われ、その延長としての維持管理を含むトレサビリティが課題となる。

IT チップの性能向上とともに、キッチン設備機器への搭載も現実味を帯びてくる。今後、修理履歴や、製品情報（商品情報、取り扱い説明、施工情報）等の記録のインプット、アウトプットの実現から、セキュリティネットワークによる安全・安心、介護の分野でのネットワーク化になることも予想される。

さらに、循環型社会構築への取り組みとして、資源の不足やゴミ問題に直面している。たとえば、システムキッチンも適切にメンテナンスしながら永く使い続けることが、これからの時代のライフスタイルとして認識され始めている。つまり、リデュース（reduce= 排出削減）、リユース（reuse= 再利用）、リサイクル（recycle= 資源に戻してリサイクル）の 3 つの R の実現である。具体的には生産段階から部品を小さく、点数を減らし、共通化し、極力ごみとならない設計配慮、耐久性のある部品を使用する努力等である。

また、業界全体としての枠組みである「建設廃棄物の適正処理」に協力することも重要な課題となっている。現在の法律が求める枠組みをよく理解し、現場での梱包材などの建築廃棄物を排出事業者（建設元請）が適正処理しやすいように、現場内分別に協力することである。

しかし、今後は建築企業のゼロエミッション導入が進むにつれ、作業現場での廃棄物発生をゼロにするために、「無梱包配送」や「リターナブル梱包」の要求も話題にせざるを得ない。対応次第では、キッチン・バスの関連業界ですべて自主回収（法律による強制回収も含み）による再資源化を求められることもありえるし、容器包装リサイクル法の拡大適用もありえる。

さらに当業界が家具業界でありながら「建設雑工事」部分を担い、毎日建築現場でご苦労されている「キッチン施工協力業者」の方々に対する格別なる配慮も重要である。建築現場で雑工事区分扱いされながらも「キッチンと建築躯体」との最適な納まりを心がけ、品質確保にご努力されている。

キッチン・バス業界としては、あまりにも過大な課題を抱えているが、それだけ業界としての社会的責任を求められるまで育ってきたともいえる。