



札幌市 / M邸

住宅設計施工/ハウジングオペレーションアーキテクト株式会社

つくるのも、磨くのも、
楽しい時間。
キッチンがまんなか
ある暮らし。

近隣に美術館や話題のレストランが
集う、札幌屈指の洗練されたエリア。
その一角に佇むM邸は昨年の完成から
ほぼ1年を迎え、新しいキッチンとの
暮らしをご家族みんな楽しんでる。
キッチンがメインの住まいというだけ
あり、中庭を見晴らす住空間の中心に
広がるその姿は、端正な建築の一部で
あるかのような美しさ。もとよりお料
理が大好きだという奥さまに、理想の
キッチンのつくり方をお聞きました。



中庭を望むキッチン。ウォールナットの床とクォーツのカウンターが響き合い、格調高い空間を演出。通路幅は1mあり、後ろでコーヒーをつくるご主人ともスムーズにすれ違える。

お気に入りには、
広々ワークトップ。
食材を盛大に並べて
使えるしあわせ。

ゆったりとしたリビング・ダイニングの中心に、悠々とレイアウトされたキッチンスペース。存在感のあるアイランドカウンターと、統一されたデザインのキャビネットが壁面にすっきりと組み込まれている。必要な機能と設備が空間にジャストサイズで収まるのは、オーダーメイドならでは。ノルド・リネアタラーラのキッチンはそのラグジュアリーな雰囲気から建築や料理を愛する人々に支持されてきた。Mさんご夫妻もショールームでふれた瞬間に一目惚れのテーマになった。

ビジネスマンとして海外への関心が高かったご主人とベトナム出身の奥さまは、東京の語学教室でベトナム語を習う



右ノ大容量のパントリーを動線上に設け出し入れ快適に。隣にはコレクションボードを兼ねた食器棚、見せる収納と隠す収納を使い分け。左ノビルトインオープンハッチはミールを導入。取り出しやすい高さで熱々のグランド皿を出すときも安心。隣のキャビネットの取手は、ステンレス加工を得意とするスズランキッチンがミールのデザインに合わせて造作。



アリアフィーナ社製のレンジフードはハイサイドライトに面しているため、外からの見え方を含め四方どの角度からもきれいに映るようカスタマイズ。

レンジフード

ハーマンの3口タイプ。キャセロールとグリルの組み合わせで、調理の幅も多彩に。ガラストップは五徳を外してサッと拭き取るだけのイージーケア。

コンロ



ドイツ・ミーレ社製のビルトイン食洗機。鍋など大きな調理器具も丸ごと洗え、後片付けの戦力に。クールなデザインも魅力。

食洗機



カトラリー

引き出し上部の取り出しやすい位置に設定。スプーンや包丁など、入れるものに合わせて間仕切りのサイズを調整し、使いたい道具が一目瞭然に。

イタリアの著名なチッテリオデザインのスタイリッシュな水栓。マットな質感で汚れが目立ちにくく、引き出し式のシャワーでシンクの隅々まで洗い流すことができる。

水栓



アイランドのワークトップと側面は天然の石英クォーツを使い、厚さ8cmの重厚感ある仕上げにこだわった。面材はイタリア・アルバ社のFENIXで統一し、なめらかな質感とマットな光沢がキッチン全体に品格を与えている。

カウンター

キッチンはいतरところすべてピカピカに磨かれ、その徹底ぶりにはご主人も感心するほど。「汚すと怒られるので僕はお湯を沸かす程度(笑)。妻がうれしそうにしているのを見ると、希望通りのキッチンができてよかったなと思います」。

生徒と先生として出会う。ご主人の事業の経営基盤がある北海道へ戻ってからは一男一女にも恵まれた。奥さまはふだんから得意のベトナム料理をよくつくり、それがご家族にも好評だとか。ベトナム料理といえば食材の豊かさでも知られ、調理をする際は何種類もの野菜や香草、調味料を使うことから広いワークスペースがほしかったそう。「まず買いい物から帰ったときに荷物をドンと置いて、整理しながら冷蔵庫に入れたり食品庫にストックしたり、それが気持ちよくできるキッチンに憧れていました」。天然の石英クォーツを使った天板はどつしりと重厚感があり、カウンターのサイズも280×110cmとストレスなく作業ができる大きさ。熱やキズにも強く気兼ねなく使いこなせ、奥さまの満足に込めている。

日々、楽しく料理ができること。
それが「おいしい」のもと。



カウンターの一角にスツールが入るスペースを設けたのもこだわりのひとつ。小学生のお子さんが朝食を手軽に取れるようにするためだ。「時間のないときも、お皿をすつと出せて助かります」と奥さま。最近はいっしょに白玉団子をつくったり、親子でキッチン時間を楽しんでいる。「この次はケーキをつくりたいとリクエストされたので、私も勉強しなくちゃ」とうれしそうだ。

庭ではバジルやミント、レモングラスなど料理に欠かせない香草を育て、採れたてを使ってクッキング。日本でもおなじみの生春巻きやフォア、フランスパンを使ったサンドイッチのバインミーなど、日常的に家族の好物が食卓を飾る。なかでも、季節野菜をアレンジした生春巻きがご主人は好きだという。「今までもたくさん食べてきましたけど、ますますおいしくなったような。お気に入りのキッチンで楽しくつくることが、味いいにも影響するのでしょいか」。キッチンを通じて、しあわせな風景を見せてくれたMさんご夫妻。心からごちそうさまでした。

DATA

Material

扉：FENIX #0718 GRIGIO LONDRA

カウンター&エンドパネル：

サイルストーン コークタウン スウェード仕上げ

把手：スクエアエッジ 手掛け加工

Instruments

シンク：ステンレス手板金シンク

ガスコンロ：ハーマン DS3611WAPSBAE

水栓：ハンスグローエ アクサーチッテリオ シングルレバー混合栓

食洗器：ミーレ G5844SCi

ビルトインオーブン：ミーレ H 7440 BM 電子レンジ機能付オーブン

キッチン正面から中庭が見えるようにアイランドカウンターをレイアウト。ワークトップは90cmと高めの設定、背面のカウンターは86cmに抑えガスコンロでの調理に配慮。通路幅はゆったり確保し、広くすっきりとした作業スペース、収納力のあるキャビネットで行々の料理を快適にサポート。

