

コープ野村南流山弐番街  
リフォームマニュアル  
- キッチンのリフォーム事例 -



## 目次

はじめに	2
1. コープ野村南流山貳番街のキッチン	3
(1) 標準のキッチンセット	3
(2) 標準のキッチンセットの不満点	4
2. キッチンのリフォームについて	6
2.1 キッチンの基礎知識	6
(1) 市場に流通するキッチン	6
(2) 基本レイアウト	6
(3) 生活とキッチンのスタイル	8
(4) キッチンのリフォーム計画前の準備	8
2.2 キッチンの選定	9
(1) 寸法	9
(2) 仕様とオプションなど	11
3. リフォーム事例	15
3.1 システムキッチンの構成部材	16
(1) ベースキャビネット	16
(2) 吊戸棚	16
(3) レンジフード	17
(4) ビルトインガスコンロ	18
(5) 壁面・クッションフロアの仕上げ	19
4. 工事状況	20
■ 付録	25
事例1 : 標準装備のキッチンの簡易なリフォーム	
事例2 : シングルレバーに更新	
事例3 : ダイニングとキッチン間の壁に開口部を新設	
事例4 : キッチン内の作業台	
参考とした Web サイト等	

## はじめに

『コープ野村南流山弐番街：リフォームマニュアル』を管理組合保全専門委員会名で2008年11月15日に発行し、その後、何度か、改訂しました。また、ユニットバス、洗面化粧台、トイレ、洗濯パンについて『リフォームマニュアル 事例集』を2009年7月にまとめ、発行しました（2014年2月改定が最新版）。書店などに置かれるリフォーム関係の書籍は多数の読者を想定して出版企画しなければならず、一般論に内容をとどめざるを得ないのに対して、これらのマニュアルはコープ野村南流山弐番街の専有部の建築や設備の構造を考慮してまとめたものです。

キッチンのリフォームについては上記の『～：リフォームマニュアル』の「2.5 キッチン」の中の「2.5.1 キッチンの基礎知識」、「2.5.2 キッチンのレイアウト、スタイル、リフォームの準備」、「2.5.3 南流山弐番街のリフォーム」でコープ野村南流山弐番街の共用部の給排水管との接続などの制約条件を示し、キッチンセットの利用、「カンタン取替システムキッチン」（タカラスタンダード）、マンションリフォームに対応したシステムキッチンについて基本的な解説をしました。ただ、著者の住居のキッチンのリフォームに着手できていなかったため、『～：リフォームマニュアル 事例集』にはキッチンを含めませんでした。そのリフォームを2021年に行い、事例紹介を書き始めたのですが、DIYの部分に着手できず、中断し、時間だけ経ちました。不完全な内容的ですが、「参考になれば」と事例を発行することにしました。

キッチンのリフォームに関する基本知識部分については上記の『コープ野村南流山弐番街：リフォームマニュアル』の「2.5 キッチン」の部分も参考としてください。なお、同マニュアルに記載の製品情報等が旧くなっている点をご容赦ください。

2025年1月30日

市川 誠

-----

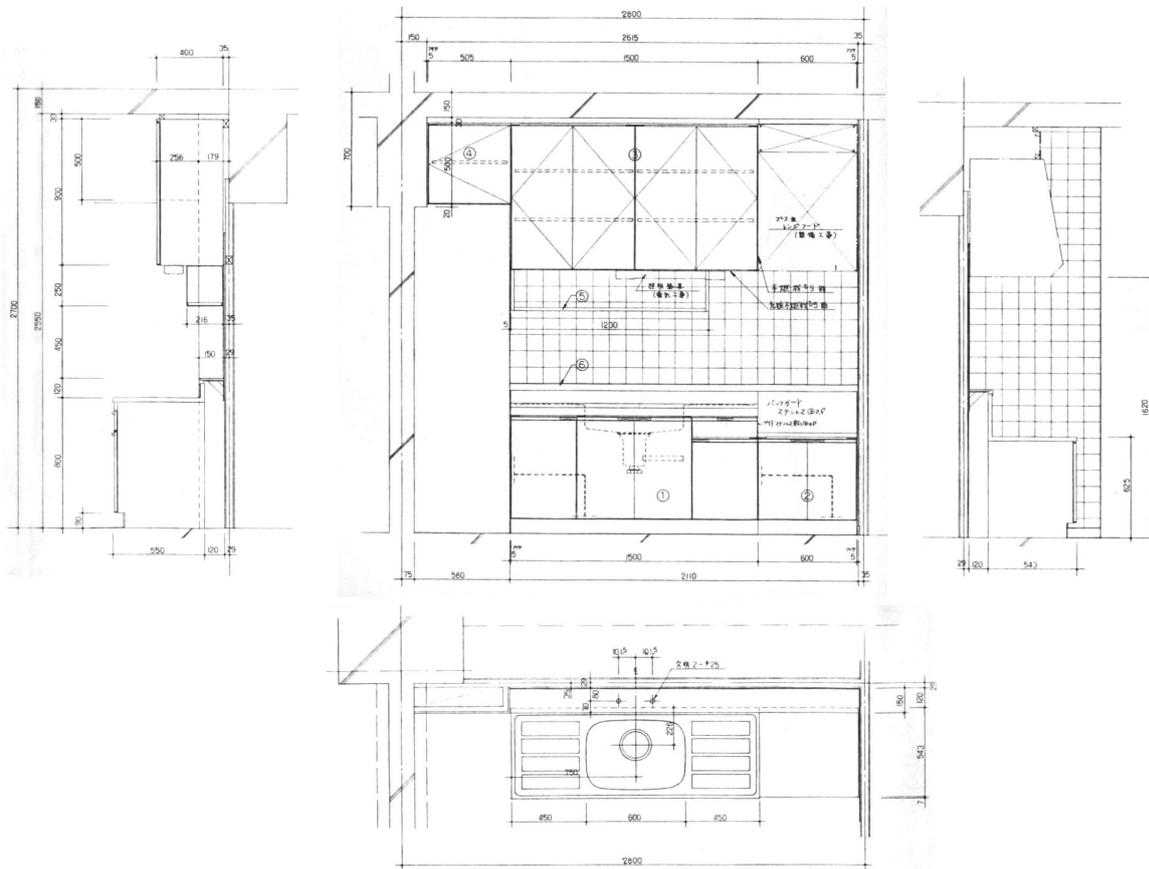
『南流山弐番街：リフォームマニュアル』

<http://www.minami-nagareyama.org/2bangai/reform-manual/reform-manual.htm>

# 1. コープ野村南流山貳番街のキッチン

## (1) 標準のキッチンセット

標準装備の流し台とガス台、吊戸棚の配置(偶数号室;奇数号室は左右が反対)を図1に示します。そしてキッチンセットの概略平面図(奇数号室)を図2に示します。



【仕様】 間口：2100mm（流し台（P-150）、ガス台（PG-60、立ち上がり付）の組合せ。  
 他に吊戸棚（T-150P）、吊戸棚（T-50.5P）、流し台高さ：800mm  
 流し台前端部から壁面までの奥行き：670mm（150mm幅の水切りカバー（高さ920mm、  
 垂れ部長さ40mm）と奥行き550mmのキッチンセットの組み合わせ）

図1 標準装備のキッチンセット(タカラスタANDARD)



(扉に化粧シート貼り)

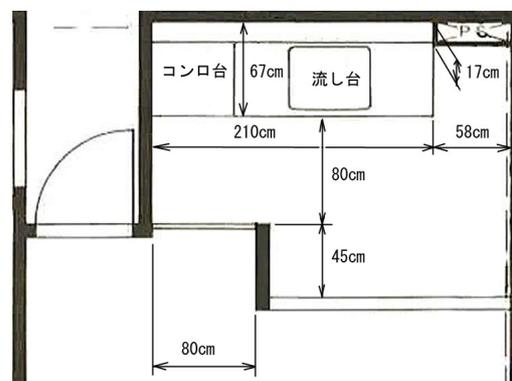


図2 キッチンの配置

標準のキッチンの壁面から流し台の前端部までの距離(奥行き)は67cmですが、キッチンキャビネット自体の奥行きは55cmでその背面は給排水・ガス設備の設備スペースとなっています。キッチンの排水枝管は戸境壁側の図2の流し台の右側(偶数号室では左側)のPS(パイプスペース)とされる柱型の中のキッチン系統縦排水管に接続され、給水・給湯管は排水管とは逆の方向の洗面所側から配管されています。キッチンの排水枝管は2008年の「給水・排水設備改修工事」で、各戸の流し台更新に伴う排水枝管の工事が排水主管に影響しないように図3のようにフランジ接続に変更されています。



図3 流し台の裏側の配管

## (2) 標準のキッチンセットの不満点

標準のキッチンセットに対する不満は下記のように使い勝手、安全面に対するもの、そして使用劣化が考えられます。

- 1) 既存のワークトップの高さ80cmは低く、高くして腰を曲げる姿勢を緩和したい
- 2) コンロ周辺に空間が欲しい(テーブルコンロは壁面に近いバーナー中心から壁面まで13cmで、バーナー中心を考えるとフライパンの最大寸法は24cm、両手鍋は20cmのものでも取手を前後方向にして置く必要がある)
- 3) ワークトップが狭く、調理作業がしにくい
- 4) キッチン周りの掃除を楽にしたい(コンロ台とテーブルコンロの隙間にごみがたまり、汚れるなど)
- 5) コンロ台や流し台下の物品の出し入れを容易にしたい(開き戸では奥のものを出すのに身を低くする必要がある)
- 6) 調理具や食材などの収納容量を増大したい
- 7) コンロを安全性の高いものにしたい
- 8) 経年による外観の劣化に対応したい



図4 南流山貳番街の標準のキッチンのレンジ部

## 【流し台のシンク部の使用劣化の事例】

キッチンのシンクはステンレス製ですが、NHK総合で2021年4月7日放送の「ガッテン！」の「気持ちいいほどよく落ちる！サビの真実大公開 SP」で解説のように錆びます。著者の標準装備の流し台は次の写真のように排水口周辺が錆び、シンクの裏側にも錆が確認され、「貫通孔ができていと考えられ更新が必要」となりました(排水口に蓋をして流しに水を溜めたら流し下が濡れる可能性あり)。

更新したシステムキッチンの取扱説明書に塩素系の漂白剤などの取扱いに関する注記があり、「更新前、液体の漂白剤を入れたステンレスの洗い桶を流しに置いていたことが原因かな」などと考えました。



図5 流し台の錆

### 【鍋の空焚き】

リフォーム前に使用のガスコンロは1990年代に設備した60cm幅で火力調整の機能のみで安全機能は装備していません。そして左側の壁からガスコンロの左側のバーナーの中心から約125mmしか離れていず、壁にぶつからないように「鍋のサイズは20cm以下」にしました。それでも「左側の壁近くに鍋に沿って高温の空気が流れるのでは」と防火面で気になっていました。Siセンサーコンロのことは知っていましたが、「システムキッチンにリフォームしてビルトインコンロに更新するから」で年月だけ経っていました。そしてガスレンジに水を入れた片手鍋を載せて加熱し始め、メールのチェックを始め、メールに集中してしまったようで異臭から空焚きに気付きました。「沸騰後に自動的に消火する「湯わかし」機能のあるSiセンサーコンロにしていたら」とキッチン更新の決意につながりました。



二口コンロ RTS-3HB(リンナイ)



空焚きした片手鍋

図6 ガスコンロによる失敗

東京消防庁の「STOP コンロ火災！」で住宅火災の出火原因の中で一番多いのは「コンロ」であること、平成28年中のコンロによる住宅火災の死者は着衣に着火したことによるものが9割近くを占め、65歳以上の高齢者が多いことが報告されています。そしてコンロ火災を防ぐポイントとして「調理中にコンロから離れない」、「コンロの周りに燃えやすいものを置かない」、「換気扇や壁、魚グリル等は定期的に掃除する」、「コンロの上や奥にあるものを取るときは、火を消す」、「安全機能付きのコンロを使用する」が示されています。

## 2. キッチンのリフォームについて

キッチンのリフォームを計画する場合、給水・給湯管、排水管、レンジフードに接続するダクトの位置が制約条件となります。その上で使い方(「半調理品の使用が多い」あるいは「手をかけた調理が多い」、家族構成(人数)、来客状況など)を考慮して計画します。

当マンションの給水・給湯管、排水管、ダクトの位置から、無理のないキッチンリフォームのレイアウトはⅠ型(1列型)、Ⅱ型(2列型;但し、一方は作業台)となります。そしてキッチン(K)とリビング・ダイニング(LD)部を仕切る壁の取扱い(残すか、撤去するか)によって、クローズドタイプ、セミクローズドタイプ、オープンタイプ、セミオープンタイプのキッチンのスタイルが実現できます。

次にキッチンのレイアウト、スタイルを含めてリフォームについて解説します。

### 2.1 キッチンの基礎知識

#### (1) 市場に流通するキッチン

キッチンのリフォームの検討では商品知識が必要です。

キッチンには流し台、調理台、コンロ台の独立した部品を並べて配置する「キッチンセット」(タカラスタANDARD)、あるいは「セクショナルキッチン」(LIXIL)などメーカーにより各種呼び方のある製品があり、流し台の後端の立ち上がり部(バックガード)の高さが9cmと高いことが外見的な特徴となります。当マンションの標準のキッチンもこのタイプです。これに対して流し用キャビネット、コンロ用キャビネットなどのフロアユニットを連結してそれらの上にシンク付のワークトップを載せて完成させる「システムキッチン」があります。

バックガードの高いキッチンセットの特徴と流し台とコンロ台が一体のシステムキッチンの特徴を併せ持つ製品(例:「カンタン取替システムキッチン」(タカラスタANDARD))もあります。なお、キッチンのリフォームで水栓まわりは目立つことから、水栓等を既存のままとする「キッチンセット」や「カンタン取替システムキッチン」の選択は割り切りが必要です。

キッチンはワークトップの剛性(ステンレスワークトップではワークトップに力を加えて変形するか否か)、シンクの水はね音(シンク部分を指先で叩いて音が大きいか否かで判別可能)、レンジフードの作動音の大きさが選定上のポイントとなります。各メーカーはこれらを含めて仕上げと選択可能なオプション(吊戸棚(仕様の差あり)等)でグレードを設定しています。

マンションのキッチンリフォーム用として、システムキッチンの背面に配管スペースの切り欠きを設けた製品(以前、「システムキッチンMタイプ」呼ばれたタカラスタANDARDの製品)もあります。今日、TOTO、LYXIL などでも配管スペースを設けた製品があります。重要なキッチン内の通路幅にも関係するため、ショールームなどで確認してください。

安価なシステムキッチンには賃貸住宅向けに価格・外観が優先で、水はね音や耐久性などの基本性能に関わるステンレス厚を薄くした製品があることから、必ず、ショールームに向いて資料を入手するとともに、実物を確かめた上で選定することが必要です。

#### (2) 基本レイアウト

調理に関わる基本的な手順に「貯蔵」、「準備」(材料を袋から出したり、洗ったりする作業)、

「切り作業」(材料を調理のために切る作業)、「加熱」(焼く、揚げる、煮るなどの作業)、「配膳」(できあがった料理を器に盛り付けテーブルにセッティング)、「後片付け」(使い終えた調理器具や食器を洗って乾かして収納、ゴミの処理)があります。電子レンジの普及とそれに対応した食品の増加によってガスコンロの使用が少なくなる等、生活の変化の影響もあります。これらの作業の流れに対応して食材庫・冷蔵庫、流し台、調理台、ガス台、食器棚などのレイアウトが考えられます。なお、表1の基本レイアウトには既存の給水・給湯管、排水管、ダクト位置から実現困難なものも含まれます。

キッチンのリフォーム計画は将来的な冷蔵庫の更新も考慮が必要です。当マンションが建設された1980年代は、55cm幅の250リットルの冷蔵庫が主流でこれにあわせて流し台の隣りの柱型前のスペースは幅58cmとなっています。近年は冷凍食品やレトルト食品の普及、スーパーマーケットで販売される半加工食品の多様化で、相対的に「貯蔵」(冷凍冷蔵庫を含む)や「加熱」以降の調理作業の比重が高まっています。冷蔵庫は大型化し、現在の主流は350リットル(幅60cm)や450リットル(幅68.5cm)となり、容量の多いものほど消費電力が少ないという状況もあります。冷蔵庫は家族構成(人数)やその使い方にも関係しますが、リフォーム費用を低減する面では幅58cm対応の冷蔵庫の選定が無難といえます。

表1 キッチンの基本レイアウト

配列スタイル	概要
I型(1列型)	当マンションの標準のキッチン。料理作業の流れに対応して壁面に沿って設備を一列に配置するレイアウト。冷蔵庫は流し台の隣りに配置。
II型(2列型)	調理者を挟んで反対側にカウンターを設けることで作業場所を分散させ、I型では長くなる動線を短くするもの。当マンションの標準のキッチンでLDとKを仕切る壁のK側にカウンターを造作するとこのレイアウトとなる。
L型	I型では長くなる動線をL型に配置することで動線を短くするもの。当マンションではLDとKを仕切る壁の撤去が必要。シンクとレンジの位置は排気ダクトと共用部のキッチン系統排水管との接続に無理のない配置が必要。
U型	I型では長くなる動線をU型に配置して動線を短くするもの。当マンションではLDとKを仕切る壁の撤去が必要でLD側は狭くなる。シンクとレンジの位置は排気ダクトと共用部のキッチン系統排水管との接続に無理のない配置が必要。(当マンションで対面タイプを実現する配置)
アイランド型	キッチンの一部を島のように独立させて配置するスタイル。当マンションではキッチン系統の排水管の横引排水管が床より17cm(管中心)の高さにあるため、アイランド型の実現にはこの排水管を納めるために最低25cm程度、床の高さを高くする必要がある。コンクリート構造物は共用部でレンジフードを吊下げるために新たにアンカーを打つことは不可能なため、コンロをアイランド部に配置するのにレンジフードの固定が課題となる。
壁付けI型、壁付けL型	壁面からキッチン(流し台、レンジ機能含む)を半島のように突き出させるタイプ。排水管の制約から壁付けL型(ベニンシュラー型)が想定される。シンクとレンジの位置は排気ダクトと共用部のキッチン系統排水管との接続に無理のない配置が必要。

### (3) 生活とキッチンのスタイル

日常生活でのキッチンの位置づけによって表 2 のようにキッチンのスタイルを分類できます。

表 2 キッチンのスタイル

キッチンのスタイル	概要
クローズドタイプ	キッチンをもとに1室として独立させたタイプ。来客が多かったり、生活感を感じさせるものを隠したい人向け。当マンションのキッチンはLDとKを仕切る壁の上部に開口を設けているが一種のクローズドタイプ。
セミクローズドタイプ	クローズドタイプのキッチンとダイニングの間の壁に窓を設けて、互いに両室の様子を確認できるようにしたもの。当マンションのキッチンはLDとKを仕切る壁に窓を造作し、K内の壁側にカウンターを設けることでセミクローズドタイプのキッチンとすることが可能。
オープンタイプ	キッチン本体を壁付けにしてダイニングと一体化させたスタイル。当マンションのキッチンはLDとKを仕切る壁を撤去することでこのタイプとなる。LDKの広さは活かせる一方、キッチンが丸見えとなる。
セミオープンタイプ	オープンタイプのキッチンとダイニングの間をカウンターで仕切ったスタイル。当マンションはLDとKを仕切る壁を撤去し、そこにカウンターを造作することでこのタイプになる。
オープン対面タイプ	キッチンをダイニング側と対面する形で配置するタイプ。 (表1のアイランド型、壁付けI型、壁付けL型、また、U型に対応)

### (4) キッチンのリフォーム計画前の準備

キッチンは食事に関係するものの収納場所でもあり、表 3 に示すように保有する調理器具や食器、保存している食材などを書き出すことを通して必要な貯蔵スペースを把握します。電気製品はカウンターに設置することが多いことから、カウンターの面積の計画に役立ちます。また、(2)で述べたように将来、冷蔵庫のサイズの検討も必要です。なお、これらの作業に並行して不用品の処分を行うことをお勧めします。

表 3 キッチンに収納されるもの

収納物	概要
調理器具	小さなお子さんがいる家庭では包丁などの刃物は鍵がかけられる場所に収納
電気製品	電子ジャー炊飯器、冷蔵庫、電子レンジ、トースター、コーヒーメーカー、ジュースミキサー、クッキングカッター、ハンドミキサー等
食器類	
食材	米、乾物、インスタント食品等
洗剤など	子どものいる家庭では鍵のかかる扉などの中に収納が必要
ゴミ箱	流山市のゴミ分別に対応したゴミ収納容器

## 2.2 キッチンの選定

次にI型キッチンを中心にその選定に関する諸事項を解説します。

### (1) 寸法

#### a. 間口

当マンションの標準の流し台とレンジ台の横幅の合計は210cmです。流し台から戸境壁の間隔は58cmで、設計当時主流の250リットルクラスの冷蔵庫(幅55cm)を想定した寸法ですが、近年の350リットルクラス(幅60cm)の冷蔵庫を置くことはできません。システムキッチンのコンロ用キャビネットの幅は前述の作業性の改善から75cm幅の選定が妥当です。冷蔵庫の容量を重視する場合、キッチンの間口寸法を195cmとし、450リットルクラス(幅68.5cm)の冷蔵庫を流し台隣に設置する考え方もあります。(注:奥行を長くすることで大容量化した冷蔵庫がありますが、その扉の開閉等から奥行は65cm以下の製品の選択が無難です。)

#### b. 奥行き

標準のキッチンの壁面から流し台の前端部までの距離(奥行き)は67cmですが、キッチンキャビネット自体の奥行きは55cmでその背面は給排水・ガス設備の設備スペースとなっています。キッチンに入る部分とキッチンワークトップの手前からLD側のワークトップと直角の位置にある壁との間隔は80cmで冷蔵庫をキッチン内に搬入・据付けに必要な寸法です。また、キッチンキャビネットの下に収納した物品を取り出す作業空間としても80cmほどは必要です。排水管は戸境壁側の柱型の中のキッチン系統の立排水管に接続され、給水・給湯管は排水管とは逆の方向の洗面所側から配管されています。このため、システムキッチンのシンクキャビネット下の奥の給水・給湯管、排水管の設備スペースでは配管が納まらず、キャビネットの背面を配管スペース(12cm +  $\alpha$ )として配管せざるを得ない場合があります。これに対して配管スペースとシステムキッチンの奥行き(65cm、60cmを用意するメーカー有)の和がキッチンのワークトップの前端部となり、通路幅が決まります。システムキッチンは通路幅を80cm程度確保できることを条件に機種選定します。



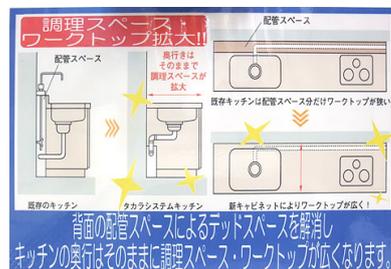
流し台とガス台を撤去後に見えるガス管(左側)と給水管、給湯管、排水管(右側)

図7 キッチンキャビネットの裏側の設備配管(奇数号室)

『コープ野村南流山貳番街:リフォームマニュアル』(2008 年)の執筆のためにキッチンメーカーのショールームを巡り、資料を集めていて、システムキッチンによってはシンクキャビネット下の奥の給水・給湯管、排水管の設備スペースでは配管が納まらず、キャビネットの背面を配管スペース(12cm+α)として設置されることを知りました。配管スペースの配慮されていない製品では、システムキッチンの奥行き(65cm が多いが、60cm の製品もあり)と配管スペースの和の 72~77cm がキッチンのワークトップの前端部となり、標準の 67cm に対して通路幅が狭くなります。タカラスタンダードで「マンションリフォーム対応」のシステムキッチンとしてキャビネットの背面に配管のための切り欠きがあり、標準のキッチンとほぼ同じ位置に設備配管を納めることのできる製品を見て「通路幅への影響が少ない」となりました(2024 年 8 月のタカラスタンダードのカタログの p.37 で「マンション特有の「横引き配管」にも対応」として記載)。なお、今日、LIXIL、TOTO 等もキッチンキャビネットの内部に配管スペースを設けられるとのことです。各社のショールームの担当者に確認してください。

### 【キッチンキャビネットの背面の設備配管スペース(タカラスタンダード)】

マンションリフォーム対応システムキッチンは、キッチンキャビネットの背面に幅 100mm の設備配管スペースを設けられたもの。南流山貳番街の専有部分のキッチンの給排水の横引管は壁面より 120mm、床面より 250mm の高さの範囲で納められている。既存の給排水管を利用する場合、キャビネットを壁面より 20mm 離れた位置とし、この隙間を建築的に処理する。ワークトップの奥行き 65cm と 2cm の和 67cm は標準設置のキッチンとほぼ同等の壁面からの距離で、一般のシステムキッチンを採用する場合に対して通路幅への影響がない。



### c. ワークトップ(天板)の高さ

ワークトップ(天板)は、野菜などをカットしたり、流し台で洗い物をするのに使用者の身長などから使いやすいの高さがあります。当マンションの標準の流し台のワークトップの高さは 80cm です。今日、キッチンのワークトップの高さは「身長(cm) ÷ 2 + 5 (cm)」が目安とされ、また、体形から「肘高(cm) - 10 (cm)」で検討した方がよいともされます。調理や洗い物など、毎日の作業となりますので、日常的に使う人の体格にあったサイズの選定が必要なことから、リフォームに際してはショールームへ行き、使いやすい高さを確認してください(身長(式)で 800mm から逆算した身長は 150cm となります)。選べるワークトップの高さはメーカー、システムキッチンのグレードにより異なりますが、82cm、85cm、90cm というようにいくつかの寸法が揃えられています。なお、台輪部分もスライド収納としたい場合、選定可能な高さが限られる場合があります。

## (2) 仕様とオプションなど

### a. 仕上げ材(ワークトップ、キャビネット)

システムキッチンのキャビネットは木製キャビネットと、ホーロー鋼板あるいはステンレスキャビネットに大別されます。両方を取り扱うメーカーでは耐久性などからホーローやステンレスキャビネットを上位機種としています。

ワークトップの材質はステンレスと人造大理石に大別されます。メンテナンス性では熱や汚れに強いステンレスが優れていて、近年はエンボス加工でより傷つきにくいものも登場しています。人造大理石はデザイン性に優れていますが、熱に弱いことから取り扱いに注意が必要です。

キャビネットの表面仕上げには木、化粧シート(各種)、塗装、アクリル、ホーロー、ステンレスなど各種あります。ホーロー製、ステンレス製の表面仕上げは掃除などのメンテナンス性や傷付きにくい特長があります。機能重視か、デザイン重視かが選択のポイントとなります。扉の取っ手は仕上げと組合せて選択することになりますが、小さなお子さんがいる場合、刃物や漂白剤などに手を出せないように取っ手に鍵をつけられることの配慮も必要です(一時的に両面テープで取っ手を取り付けてそこにワイヤを掛ける等の方法もあり)。

立姿勢での調理作業が困難な場合、椅子に座って作業ができるように足元を空間としたキャビネットをオプションとする製品もあります。

### b. シンク部分の板厚、形状

安価な流し台ではシンク部に薄いステンレス板を使い、上位機種と0.2mmの差があるとするメーカーもあります。薄いシンクは水はね音が大きく、日常生活での騒音となります。見た目のよいキッチンもシンク部分を軽く叩いて音を確認することが必要です。

シンク部の排水口が中央になく、ワークトップの側板に近い位置に配置されるものは、立排水管との距離が十分とれず、シンクから排水音が聞こえる場合があります。シンクは中央部に排水口があるものを選びます。

### c. キャビネットの収納

キャビネットが扉タイプの場合、様々な大きさのキッチン用品の収納には内部スペースが十分に活かせません。そこで近年、引き出しタイプ(スライド収納)のキャビネットが多くなり、台輪部分のスペースも収納とする機種も登場しています。扉タイプに比べてキャビネットの奥に収納したものを取り出しやすい利点もあります。

### d. 食洗機

塗り物の食器などの適さないものがありますが、食洗器は使い方によって生活を便利にします。別置き食洗器もありますが、広さが重要なワークトップをフルに使うにはキャビネット組込みタイプが有利です。従前、間口が広くないと食洗器の組込みが困難でしたが、今日、間口195cmから食洗器組込みが可能な製品(タカラスタンダード)も登場しています。

日常、使うものですから運転音の小さいことやランニングコストの低いこと(1回の洗浄に20

円+αほどが目安)を選定のポイントとします。食洗機を組込むにはアース付きの電源コンセントをメーカー指定の位置に増設する必要があります。壁型に取り付けられたアース付きコンセントから送りの配線を柱型内から排水管横を通して配置する方法が考えられます。

#### e. ガスレンジ

標準のコンロ台は60cmで、60cm幅用のガスコンロで中華鍋で調理する場合、鍋に沿って高温の気流が壁面近くを流れます。消防法は『コンロの左右(背面)の15cm以内の壁の高さ1mの範囲』は不燃材料としなければならないと既定します。標準のキッチンのコンロ台の左(奇数号室)、あるいは右(偶数号室)の壁は軽鉄下地の上に石膏ボードが取り付けられ、その上にタイル仕上げされています。不燃材料とは言えますが、使用する調理具のサイズが制限され、使いやすいとはいえません(システムキッチンのレンジ用キャビネットの幅が75cmで、コンロが壁面から15cmの離隔距離がとれるようになっているのはこのためといえます)。2008年10月より、全口安全センサー付きガスコンロの製造販売が法制化されましたが、防災のためにもSiセンサーコンロを使用していない場合、その更新が必要です。

#### 【Siセンサーコンロ】

平成20年8月8日、経済産業省 商務情報政策局 製品安全課より「ガス用品の技術上の基準等に関する省令」及び「液化石油ガス器具等の技術上の基準等に関する省令」の一部改正案について」として、ガスコンロを原因とする建物火災の低減を図るため、家庭用ガスコンロもガス事業法及び液石法の規制対象品目として指定し、指定された品目について別途省令において定める技術基準において全口のこんろバーナーに調理油過熱防止装置と立ち消え安全装置の搭載が義務づけられました。これに対応して国内のガスコンロメーカー(リンナイ、ノーリツ、パロマ)から「Siセンサーコンロ」として法律で義務付けられた安全装置に加え、「消し忘れ消火機能」「早切れ防止機能」を追加した製品が発売されました(便利機能として「自動炊飯機能」や「油温度調節機能」等を搭載する製品もあり)。

「平成30年版 消防白書」によればガスコンロによる火災の原因は49.6%が消し忘れによるものとされます。

東京消防庁の「STOP コンロ火災！」で住宅火災の出火原因の中で一番多いのは「こんろ」であること、平成28年中のこんろによる住宅火災の死者は着衣に着火したことによるものが9割近くを占め、65歳以上の高齢者が多いことが報告されています。そしてこんろ火災を防ぐポイントとして「調理中にこんろから離れない」、「こんろの周りに燃えやすいものを置かない」、「換気扇や壁、魚グリル等は定期的に掃除する」、「こんろの上や奥にあるものを取るときは、火を消す」、「安全機能付きのこんろ\*を使用する」が示されています。

\*:Siセンサーコンロ

#### f. IHコンロ

ガスコンロが着衣着火の事故や住宅火災の原因となることが多いため、そのような心配のないIHコンロ(IHクッキングヒーターとも呼ぶ)への更新も考えられます。

当マンションの住居は契約アンペア 50A を範囲として IH コンロの導入が可能です。IH コンロは IH クッキングヒーター(磁力線の働きで発熱)とラジエントヒーター(ヒーター自体を発熱)の組合せが無難です。IH ヒーターから発生する電磁波(磁界強度)は微弱ですが、心臓ペースメーカーにさまざまな種類があり、使用する人の個人差も大きいので、心臓ペースメーカーを使用される方が住まわれていたり、来訪する場合、導入については専門医師と相談して決定の必要があります。

IH コンロは単相 200V の電源を使用し、消費電力は 4.8kW～5.8kW にもなります。このため、専用の配線で分電盤に専用ブレーカを設備することが必要です。配線ルートは廊下の天井内を経由して壁の中への通線が想定されますが、前述の洗面所前の廊下にリフォームで埋め込みダウンライトを設置していればその取り付け穴を通線に利用できます。

エアコンなどの消費電力の大きい電気機器と IH コンロを同時使用する場合、ブレーカが落ちる可能性が高くあります。リビングルーム用として14畳向けのエアコンは単相 100V 仕様が 9A、単相 200V 仕様が 4.5A ほどとなります。単相 100V の仕様の場合、電流のアンバランスでブレーカが作動することも考えられますので、単相 100V のエアコンを使用の場合、単相 200V のエアコンへの更新も検討が必要です。

レンジフードは IH コンロと連動して自動で換気する製品を選択します。

管理規約の「修繕に関する細則」で契約アンペアを変更した場合、管理組合へ届出することになっています。IH コンロを導入する場合は忘れずに届出を行ってください。

#### g. ディスポーザ **【使用不可】**

流山市は公共下水道の使用について、「油や野菜くずなどを流さない」、「台所シンクでディスポーザ(生ごみ粉碎機)の使用をしない」などを定めています。これより市の公共下水道へ接続する当マンションではキッチンにディスポーザを組み込むことはできません。

#### h. レンジフード

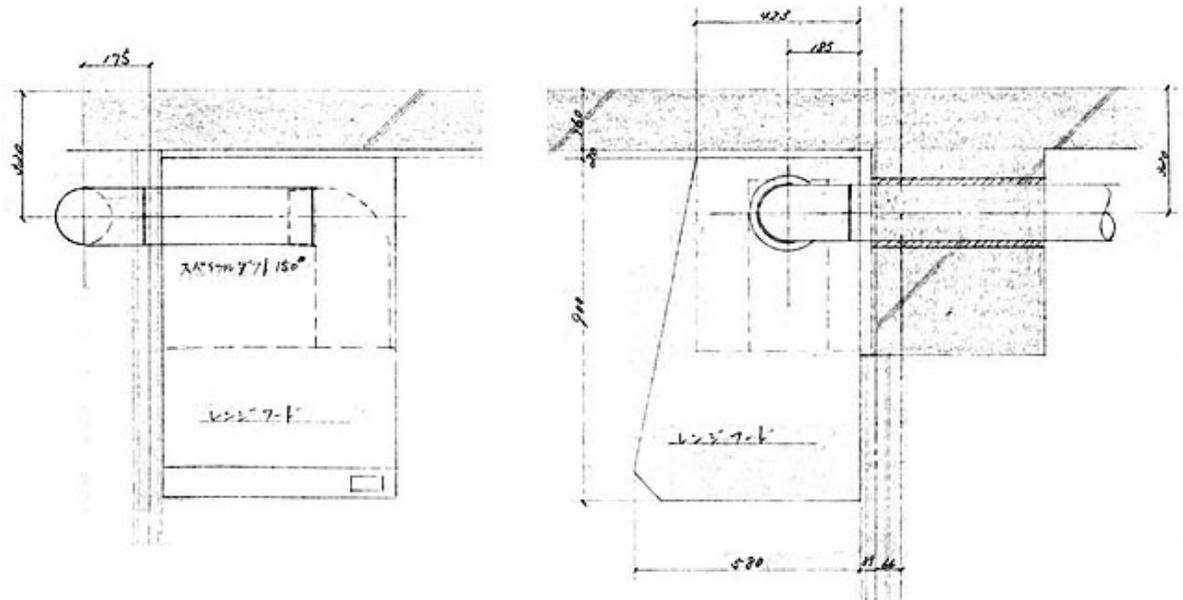
レンジフードはそれまでついていたレンジフードに接続されるダクトの位置で取り付け位置が制約されます。レンジフードのダクトはφ150mm でその中心は床面から約 2,350mm の高さにあり、玄関の廊下の天井を通過して北側の部屋の下り天井の中を通過して北側の排気口に接続されています。

「e. ガスレンジ」と関連しますが、流山市火災予防条例より、当マンションのように石膏ボードの上にタイルで仕上げた不燃材の壁に囲まれた構造の場合、卓上型こんろ(2口以上)・グリル付きこんろ・グリドル付こんろに対して、こんろからレンジフードのグリスフィルターまで 80cm 以上の離隔距離をとることが定められています(他の地方自治体も同様)。

室内高が約 2,500mm と高いことから標準装備のキッチンは高さ 3cm の幕板の下に高さ 90cm の吊戸棚が設備されています。レンジフードの下端の高さは吊戸棚の下端の高さに合わせるのが一般的です。そしてガス台上のガスこんろの高さが流し台の高さと同じとすると流山市火災予防条例の離隔距離に納まっています。

ワークトップ高さ 85cm の製品を選び、仮にレンジフードの下端の位置とそのグリスフィルタ

一の位置が同じと仮定すると、ガスこんろとレンジフードの距離を 80cm とするとレンジフードの下端の高さは 165cm となります。使用者が高めの室内履きを履いていたり、レンジフードの形状によってはレンジフードの手前部分と頭をぶつかる可能性もあります。このため、レンジフードの下端の高さは使用者の身長も考慮が必要です。



排気ダクト(レンジフードを外した状態)



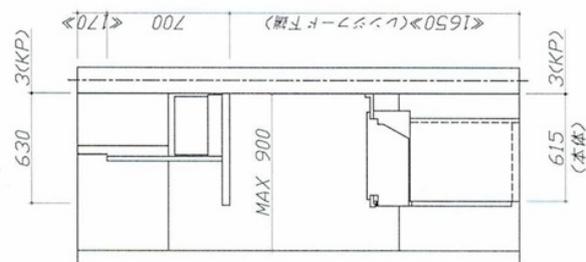
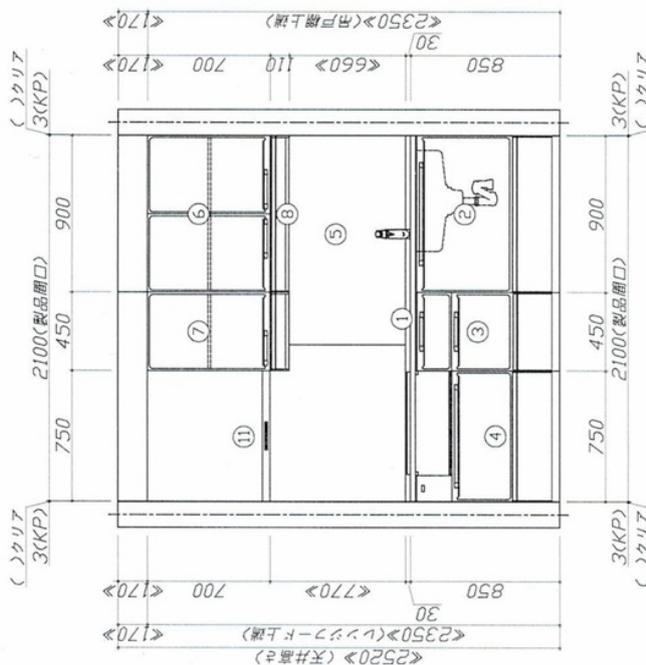
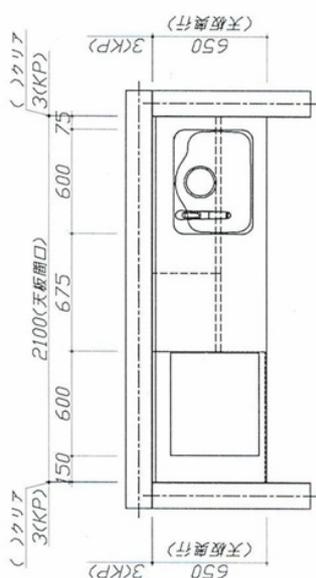
排気口(左側)

図8 レンジフードの図等

### 3. リフォーム事例

#### 【タカラスタンダードの図面】

吊戸棚・レンジフードの取付高さを決めるために図面中に下記の「■ 注意事項」が記載されています。「2.2 キッチンの選定」での解説を参考に《 》内の参考寸法でよいのか、あるいは変更する値を伝えてください(吊戸棚上部の数値はテーブルトップの吊戸棚の間隔で変わります)。



■必ずご確認ください。  
 ・天井高さ、吊戸棚・レンジフード取付高さを  
 ご確認ください。  
 ・《 》内寸法は参考寸法です。  
 ■表示記号について  
 ・KP：キッチンパネル

図9 「エーデル」(タカラスタンダード)によるキッチンのリフォーム

流し台の経年劣化への対応とガスレンジの火災対策を目的としたキッチンリフォームを以下の解説のように検討し、図9の「エーデル」(タカラスタンダード)で行いました。以前、実施の流し台とガス台と吊戸棚への化粧シート貼り、流し台の混合栓の更新、キッチンとLDの間の壁に設けた開口部、LD側の壁に設置した作業台については参考資料で紹介します。

### 3.1 システムキッチンの構成部材

「マンションリフォーム対応システムキッチン」としてキッチンキャビネットに背面に設備配管スペースの設けられることでキッチン内の通路幅の影響が少なく、掃除が楽なホーロー仕上げ、そして予算から「エーデル」(タカラスタンダード)を選びました。

#### (1) ベースキャビネット

テーブルトップの寸法は既存と同じ210cm幅とし、75cm幅のコンロ用キャビネット(ガスコンロと左側の壁の距離が近いことの使いにくさを解消)、45cm幅の調理台キャビネット、90cm幅のシンクキャビネットで構成されます。以前の流し台下の収納は扉式でその内部の上部空間を有効に利用できなかったことから足元にも引出しのある引出しタイプとしました。天板はステンレスとしました。

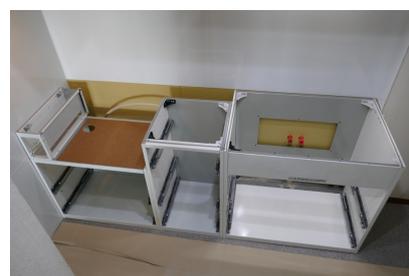


図10 ベースキャビネット

#### (2) 吊戸棚

「エーデル」を選んだことから吊戸棚の高さは最大70cmとなり、その下にアイラックを組合せ、収納スペースと水切りに使用できるようにしました。吊戸棚の幅は210cmからレンジフードの75cm幅を引いた135cmとなりました。「エーデル」の吊戸棚、扉にパッキンが取り付けられています。以前の吊戸棚はパッキンがなく、隙間から油煙等が入って中に収納したコップなどが汚れましたが、この面から進歩を感じました。そして棚板は地震対応で揺れがあっても動かない構造です。

#### 【アイラック】

210cm幅のシステムキッチンの「エーデル」(タカラスタンダード)、レンジフードは75cm幅のため、吊戸棚として幅90cm(シンクの上)と幅45cmの高さ70cmの製品を組合せ、幅210cmに対応させました。そして幅90cmの吊戸棚の下にアイラックの水切タイプ(水切り棚。使わない時は収納;LED仕様)SDM-90-LED、45cmの吊戸棚の下にはアイラックのLタイプSDR-45L(最大荷重3kg。調味料などを収納)を組合わせました。

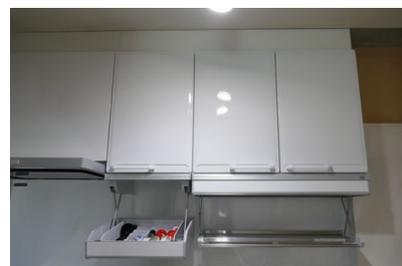


図11 アイラック

「キッチンまわりの豆知識」(東京消防庁)で吊戸棚の下端部の高さは防熱版が取り付けられていれば80cm以上、防熱版が取り付けられていない場合は100cm以上とされています。吊戸棚の位置が高いと取り出しにくいことから「この面からも防熱版が不可欠」と気づかされました。

### 【吊戸棚の取付方法】 ; 工事中の写真を末尾に添付

ガスコンロとレンジフードのグリスフィルター間の距離は前述のように消防法への対応で80cm以上とする必要があります、吊戸棚の下面はレンジフードの下面とデザイン的にあわせるのが一般的です(吊戸棚を高い位置に取り付けるとアクセス性が低下するため)。これまで吊戸棚で使用していた天井のネジ穴はフードの横幅が消防法への対応で広いものとなり、流用できず、また、梁の横面に接着されたこれまでの吊戸棚の背面をビス止めするための板材は薄いため、強度的に期待できません。そこで施工会社の提案で30×40mmの室内高(2500mm)に対応する長さの角材を軽鉄にビス止めして角材に板材を取付けて表面仕上げの下地となる化粧用の12mm厚の石膏ボードを取付け、角材に取り付けた板材に新しい吊戸棚をビスで固定しました。

吊戸棚のフレームを固定した後、施工していた人がフレームに手をかけて足を浮かせて全体重をかけ、十分な強度を得られていることを確認する姿を見ることになりました(いい加減な施工業者がちゃんとした下地をつくらず固定した場合、施工直後はよいかもかもしれませんが、経年劣化で吊戸棚が落下する危険もあります)。施工の現場を見るのは勉強になります。

吊戸棚の更新のために角材を組み合わせた結果、通路幅は完成時79cmとなりました。

### (3) レンジフード

レンジフードの幅はコンロ用キャビネットと同じ幅にすることが必要です。そして手動でON-OFFの操作をしないで済むように加熱機器連動タイプを選定しました。

レンジフードはVRAT-752ARCR(タカラスタANDARD)を「レンジフード内部への汚れをシャットアウト、高品位ホーローだから水吹きでキレイ」とするホーローシャットアウトパネル、「汚れたら水吹きで落ちます」とするホーローグリスフィルター、「油汚れも水吹きでキレイに取れます」とするホーロー整流板、加熱機器連動、LED照明等の特徴から選びました。ビルトインガスコンロとしてUdea ef(リンナイ)のレンジフード連動タイプを選びましたが、レンジフードVRAT-752ARCRとの連動を確認しての選定でした。

以前、設備されていたブース型レンジフードファンVFB-106D(暖冷工業(株))は経年劣化もあると考えられますが、作動音が大きく、ガスレンジの前にいるとテレビの音が聞きとれない状態でしたが、VRAT-752ARCRは「動作しているの?」と思えるほど静かで、テレビの音量を上げなくてもニュースなどを聞き取ることができ、「キッチンのリフォームをしてよかった」になりました(VRAT-752ARCRの騒音レベルの評価は「弱」が「静か」、「強」でも「普通」の範囲に収まっています)。

天井照明だけではわからない調理状況が、レンジフード内蔵のLEDでよくわかるようになり、調理が以前より、少し楽しくなりました。なお、リモコンも付属していますが、最初、「試しに」と

操作しただけで新しい壁となったホーロークリーンキッチンパネル(タカラスタンダード)にリモコン内蔵の磁石で固定し、その後は触れていません。

VRAT-AD/VRAT-ARC/VRAT-B/VRAT-BD/VRAT-BRC/  
VRAT-DT/VRAT-RCT型

定格	風量	消費電力 (W)	排気風量 (m <sup>3</sup> /h)	騒音 (dB)
100V 50/60Hz	強	94/113	533/519	47/47
	中	49/51	332/299	36/33
	弱	22/22	180/168	25/23



図 12 VRAT-752ARCR(タカラスタンダード)の照明

#### (4) ビルトインガスコンロ

システムキッチンに組み込むビルトインガスコンロは前述の反省から Si センサーコンロ(他に選択肢はありませんが)の中で「だれもが使いやすいコンロであることをコンセプトに開発。使いやすさを追求するだけでなく、安全性・調理性にも配慮したユニバーサルデザインのガスコンロです。」として 2010 年度のグッドデザイン賞を受賞の Udea éf(リンナイ)としました\*。

タカラスタンダードのカタログには掲載されていない機種ですが、上面から全て操作できる操作性の良さ、そして今日、ビルトインガスコンロは3口のものが多いですが、「奥のコンロの、鍋の料理の味見をしようとして袖に火がついた。」(ガスコンロヒヤリ事例集(日本ガス石油機器工業会))などがあることを知っているため、「安全のためにも2口で十分」と考えていることもあり。Udea éfにはバリエーションがあり、その中のレンジフード連動タイプを選び、ガスコンロ使用時にシステムキッチンのレンジフードが自動的に起動・停止され、「レンジフードの ON を忘れて室内に臭いが」を回避できるようにしました。

75cm 幅のコンロ用キャビネットとの組合せで左側の壁からの空間ができ、作業性が改善され、ガスコンロの左側のバーナーの中心まで約 285mm と離れ、熱流に対する心配もなくなりました。



ビルトインガスコンロ Udea éf には次のように安全機能や調理に対する機能があり、湯わかし機能を選択すれば沸騰すると自動的に炎が消えますので、これまでのようなお茶を入れるためのお湯を沸かす際の空焚きは防げます。レンジフード連動タイプの選定で自動的にレンジファンが起動し、音声ガイダンスによって操作も確認でき、技術の進歩を感じています。

表 4 Udea éf(リンナイ)の機能

あんしん機能	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ そで口への引火を防ぐ鍋なし検知機能</li> <li>・ 万一の揺れに対応する感震停止機能</li> </ul>
コンロ機能	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 温度を設定すれば火力を自動調節</li> <li>・ 温度調節機能</li> <li>・ コンロ調理タイマー(お好みの調理時間で自動消火)</li> <li>・ 湯わかし機能</li> <li>・ 炊飯機能</li> <li>・ 高温モード(あぶり・高温炒めスイッチ)</li> </ul>
グリル機能	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ コットプレートで多彩なグリル料理をラクラクおいしく</li> <li>・ オートグリル</li> </ul>

\*:Udea éf は高額でも必須と考えていましたが、施工を依頼した京和住設(株)(地域の都市ガスを供給する京和ガス(株)の関連会社)の提出見積りは希望小売価格から大幅割引され、「よかった」となりました。



左右のカンガルー操作部を出した状態

図13 Udea éf(リンナイ)

#### (5) 壁面・クッションフロアの仕上げ

既存のキッチンの壁面はタイル貼りで目地の汚れがきれいにはできませんでした。そこでホーロークリーンキッチンパネル(タカラスタンダード)に改修しました。

床面のクッションフロア、DIY で石目調のものを貼り重ねましたが、汚れや傷が目立ってきたため、「汚れが目立たないかな」で以前より少し、濃いものを選びました。そして最初に貼られていたクッションフロアから剥がし、新しいものを貼りました。思っていたより明るい仕上がりになり、「これを選んでよかった」となりました。

#### 4. 工事状況

リフォーム工事前、吊戸棚や流し台下、ガス台下に収納した物品を LD に移動し、解体の準備をしました。また、冷蔵庫を LD 側に移動、そして LD 側の壁に沿わせて取り付けた作業台やその下の収納用のキャビネット（収納品を含む）、作業台上の電子レンジなどの物品も LD 側に移動し、リフォーム工事にスムーズに着手できるようにしました。リフォームは表 5 の工程でこの間、キッチンには使用できませんでした。

既存の流し台とガス台の使用に必要な水栓とガス栓は水切りカバーの上に設けられています。これより、流し台は排水管との接続を外すことで、また、ガス台はそのまま、キッチンから搬出されました。

表 5 工程

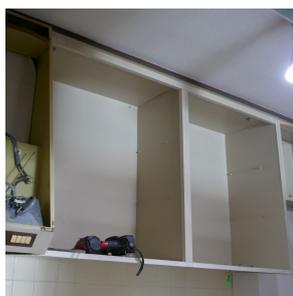
日程	工事内容
1 日目	既存キッチン解体、キッチン壁、タイル壁撤去。木工事（壁下地ボード）
2 日目	木工事（壁下地ボード）、クッションフロア
3 日目	壁面にホーロークリーンキッチンパネルを取付、システムキッチン「エーデル」の組立
4 日目	ビルトインコンロ設置、給水・給湯管、排水管、ガス管の接続

次に吊戸棚の取り外し、レンジフードの取り外し、壁面のタイル壁をホーロークリーンキッチンパネルに更新、クッションフロアの貼替、レンジフードの取付け、吊戸棚の取付、システムキッチン本体の組立の状況を紹介します。

#### 【吊戸棚の取り外し】



吊戸棚の解体前



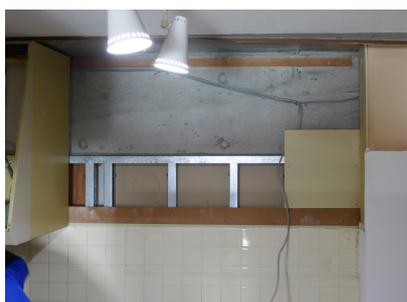
吊戸棚の扉の取り外し



吊戸棚を支持するボルト

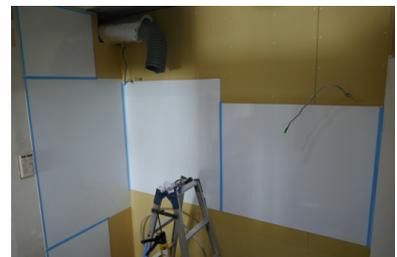


吊りボルトのボルト穴



吊戸棚の取り外し後

【壁面のタイル壁をホーロークリーンキッチンパネルに更新】



【クッションフロアの貼替】



【レンジフードの取外し・取付け】



### 【吊戸棚の取付】



新しくなった吊戸棚（上部は幕板で化粧）

### 【システムキッチン本体の組立】



ビルトインガスコンロ Udea éf

- ・システムキッチンに組み込み時の上下の隙間は燃焼のための空気取り入れ口

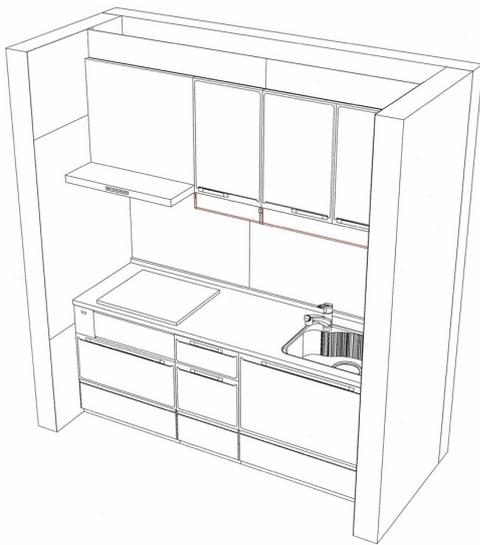
【キッチンキャビネットの内部】



ガスコンロ用のガス栓



給水管、給湯管、排水管の接続  
下部は配管スペース(蓋を開けた状態)



リフォーム相談時の姿図



施工後の外観

## ■ 付録

### 事例1：標準装備のキッチンの簡易なリフォーム

キッチンの雰囲気を変えずに費用をかけないで変えるには、流し台の扉部分に化粧シートを貼る方法があります。標準装備の山吹色の流し台、ガス台、吊戸棚の扉に木目調カッティングシート(45cm幅×2mを4本使用)を貼付けて化粧しました。これにより落ち着いた感じにできました。また、その際、標準だった床面のコルク調のクッションフロアの上に石目調のクッションシートを貼り付けました。



[ 分譲時のカタログより ]



[ 木目調カッティングシートを貼付け ]

#### 【化粧シート貼りの作業手順】

- ① ドライバで各扉を外します。
- ② 扉の取手を外して扉表面の汚れを落とします。取手は別に金属磨きなどで洗浄します。
- ③ シートを貼る面より少し大きく切って、端の接着面の養生シートを少し剥がして、扉の接着面につけます。そしてシートを片側からタオルで円を書くように押さえ、養生シートを少しずつ剥がしながら、全面を接着していきます。気泡が入ったらあわてず、針でその部分に孔を空け、タオルで再度押さえて、空気を抜きます。
- ③ 余分なシート部をカッターなどで断ちます。
- ④ 外した取手を扉に取り付け、扉をもとの場所に取り付けます。

注： 必要寸法は必ず実測してください。

## 事例 2 : シングルレバーに更新

標準の流し台の混合栓はツーバルブでした。バルブは握力が必要なため、握力低下した時の対策、そして水量と温度調整が簡単にできることからシングルレバー型混合栓に更新しました。



ツーバルブ型混合栓



シングルレバー型混合栓 TKJ33U3R (TOTO)

## 事例 3 : ダイニングとキッチン間の壁に開口部を新設



キッチンにできた新しい窓



キッチンから LD 側を見る

南流山貳番街のキッチンはダイニングとの間に壁があります。壁の上部の開口はキッチンの閉鎖感の低減と LD の広がり感を与える目的があります。しかし、キッチンに居るとやはり閉鎖感があることは否めません。そして壁のために薄暗く、「開口部があればもう少し明るくなり、照明をつける頻度を減らせ、省エネになる」と開口部を設けることにしました。

開口部の幅は石膏ボードの下地の軽量鉄骨の間隔とし、開口部下の高さはワークトップ\*の高さ及び、ダイニングのいすの背もたれの高さを考慮して 95cm、そして窓の上端の高さはキッチン内にいる人の視線高さを考慮して 160cm で計画しました。枠に用いた板は壁厚 70mm から幅 90mm、板厚は 14mm(もっと薄くしたかったのですが、強度と入手性から選定)としました。そして現物あわせで板の寸法を調整しました。以下に施工手順を紹介します。枠は取付後、塗装をしました。

## 【手順】



①下地さがしツールで軽量鉄骨の位置を探し、開口部を新設する位置を決定(マスキングテープでイメージを確認)



②ボードソーで石膏ボードに開口を設ける。まず小さめに開口を設け、軽量鉄骨の位置を確認して開口範囲拡大。



③接着下地兼横方向補強材取付用木製ブロック



④開口部枠接着用の下地兼横方向補強材取付(平ヤスリで石膏ボードの端面を調整済)



⑤軽量鉄骨に木製ブロックを接着し、開口部枠を接着するための下地とする



⑥開口部枠の接着状況(内寸法は高さ 62cm、幅 22cm。板は幅 90mm、厚さ 14mm。)

## 【使用した道具など】



左上から：下地探しツール、ボードソー、ノコギリ、直角切りアダプタ、金尺

右上から：カッターナイフ、平ヤスリ、接着剤、透き間補修材

昼間、自然光で撮影したのが上の写真で最初からそうになっていたかのように違和感はありません。また、写真中の奥の水栓が明るくなっているように昼間、照明を ON にしなくても気にならない程度にキッチン内が明るくなり、閉鎖感が改善されました。

開口部の上方にフックを取り付け、必要に応じて額を掛けてキッチン内を隠せます。

#### 事例 4 : キッチン内の作業台

標準の流し台は作業台としてスペースが不足するため、オーブントースターや電子レンジ、炊飯器、コーヒーメーカー等を置くために LD 側の壁に沿わせて作業台を設置しました。材料は渋谷の東急ハンズへ遠征して入手した 182×45×3cm の集成板(納まるように若干、短く加工)、そして DIY で脚を製作しました。

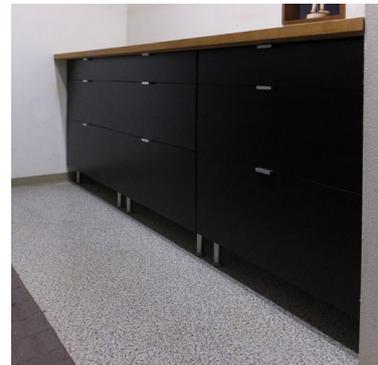
この作業台の下に All About が主催の「キッチンオブザイヤー」の 2009 年のキッキングランプリ・大賞を受賞とする IKEA の FAKTUM(幅 60cm、高さ 70cm、奥行 37.5cm のベースキャビネット)を 3 台配置しました。



流し台と作業台



DIY による作業台



IKEA の FAKTUM を 3 台

#### FAKTUM(IKEA)

##### 【購入部品】

- 1) ベースキャビネット(引き出し 3 段、奥行 37.5cm、幅 60cm) キャビネット番号 : FA143、扉 : NEXUS ブラウンブラック <3 セット >

備考 : FA143 はキャビネット (70×60×37.5cm) に RATIONELL フルオープン引き出し&ダンパー (60x35 cm) 、 RATIONELL 深型フルオープン引き出し&ダンパー (60x35 cm) × 2 と引出しの前板 (3 枚、各種の製品から選択 (前板の種類により価格も変わる)) を組み合わせたもの

- 2) 脚 CAPITA (高さ 11~12cm、ステンレススチール、伸縮式、脚 4 本入り) <3 セット >
- 3) 取っ手 BLANKETT (アルミニウム、50 mm、2 ピース入り) <5 セット >
- 4) サスペンションレール (199×8cm、奥行 4.5cm)

キャビネットの重量(引き出し取付け用のダンパがついた部材と脚を取り付け、引き出し本体は取付けしていない状態)は約 17kg です。引き出しは上部から有効深さが 7cm、21.5cm、26.5cm、有効幅が約 48~

51.5cm、有効奥行約 32.5cm です。引き出しの底板の厚さは約 13mm で強度的に安心です。上の写真は、仮置きした段階のものですが、オーダーしたかのような納まりとなりました。集成板の作業台の高さは流し台の高さとほぼ同じ 85cm(キャビネットと集成板の間に入れた板材の厚さで調整)とし、立っての作業にちょうどよくなりました。なお、慎重に作業したこともあり、電動ドリルも使いましたが、3 本の組立てにはほぼ丸 1 日かかりとなりました。

\*\*\*\*\* 参考とした Web サイト等 \*\*\*\*\*

キッチン・システムキッチン | 商品情報 | タカラスタンダード

[https://www.takara-standard.co.jp/product/system\\_kitchen/](https://www.takara-standard.co.jp/product/system_kitchen/)

LIXIL | キッチン (システムキッチン・セクショナルキッチン)の商品情報、価格・サイズのご紹介

<https://www.lixil.co.jp/lineup/kitchen/>

キッチン・台所・システムキッチン・収納 | キッチン (台所・システムキッチン・収納) | 商品情報 | TOTO 株式会社

<https://jp.toto.com/products/kitchen/>

キッチン (システムキッチン) | クリナップ

<https://cleanup.jp/kitchen/>

システムキッチン | 住まいの設備と建材 | Panasonic

<https://sumai.panasonic.jp/kitchen/>

ビルトイン ガスコンロ Udea éf (ユーディア・エフ) : 特長 - リンナイ

[https://rinnai.jp/products/kitchen/gas\\_conro\\_udea/gc\\_udea\\_ef/udea\\_ef\\_point](https://rinnai.jp/products/kitchen/gas_conro_udea/gc_udea_ef/udea_ef_point)

住宅火災の最多は「コンロ」、使い慣れているのに火事になるワケは? - ウェザーニュース

<https://weathernews.jp/s/topics/202011/280125/>

STOP! こんろ火災 - 東京消防庁

[https://www.tfd.metro.tokyo.lg.jp/lfe/topics/bouka/data/download\\_stop\\_konro.pdf](https://www.tfd.metro.tokyo.lg.jp/lfe/topics/bouka/data/download_stop_konro.pdf)

ガスこんろの規制について

[https://www.meti.go.jp/product\\_safety/producer/shouan/gasu\\_shitei.htm](https://www.meti.go.jp/product_safety/producer/shouan/gasu_shitei.htm)

ガスこんろの規制化について(平成 20 年 8 月 1 日、経済産業省製品安全課)

[https://www.meti.go.jp/product\\_safety/producer/shouan/gasu\\_kisei\\_setsumei.pdf](https://www.meti.go.jp/product_safety/producer/shouan/gasu_kisei_setsumei.pdf)

出火原因 | 平成 30 年版 消防白書 | 総務省消防庁

<https://www.fdma.go.jp/publication/hakusho/h30/chapter1/section1/para1/38268.html>

使いやすいキッチンの高さは何センチ? 身長や肘高から計算してみましよう! | キッチン | リフォームを学ぶ | リフォーム評価ナビ

<https://www.refonavi.or.jp/how-to/kitchen/60>

リフォームの参考に! キッチンメーカー 20 社を一覧で比較 | 失敗しないリフォーム会社選びは

<https://www.reform-guide.jp/topics/kitchen-maker/>

間違いだらけのキッチン選び [キッチン] All About

<https://allabout.co.jp/gm/gc/28236/>

間違いだらけのキッチン選び Vol.2 [キッチン] All About

<https://allabout.co.jp/gm/gc/43127/>

気持ちいいほどよく落ちる！サビの真実大公開 SP・NHK ガッテン！

<https://www9.nhk.or.jp/gatten/articles/20210407/index.html>

サビにくいはずのステンレス製キッチンシンクがなぜかサビる、Super Reiki-Base | 例規一覧

<https://krg021.legal-square.com/HAS-Shohin/page/SJSrbLogin.jsf>

『コープ野村南流山弐番街：リフォーム・マニュアル

－ キッチンのリフォーム事例 －』

執筆：市川 誠 (E-mail: maktich@pa2.so-net.ne.jp)

千葉県流山市南流山 8-6-1 南流山弐番街 1-705 (〒270-0163)

2025 年 1 月 30 日初版発行