

KICAフェスティバルインテリアセミナー基本編

『キッチンから始まる豊かな暮らし～美味しいは健康の始まり～』レポート

日時: 2013年11月23日(土)13時30分から

場所: 横浜山手洋館エリスマン邸地下ホール

講師: 協会相談役 林 真理子氏

林先生の明るく華やかなお話で、受講者の皆さんはすぐに和やか雰囲気になり、お話が進んでいきまし。たくさんの美しい写真を見ながらの講義はとてもわかりやすく、お話に引き込まれてしまいました。

まず、「いろいろなキッチンを知ることからはじめましょう」として、キッチンのスタイルそれぞれの特徴説明がありました。

キッチンに関するライフスタイルの質問に答えると「あなたは、オープン派？クローズド派？セミオープン派？」がわかるアンケートは楽しくキッチン選びのポイントが掴めました。

キッチン選びは家族とのコミュニケーションをとる視点を大切にして、ライフスタイルに合ったキッチンをご提案することが重要だと分かりました。



次に、「**使い勝手の良いキッチンのポイント**」として、寸法、動線、機能に関するお話がありました。

寸法は、キッチンを使う人の身長を考えた高さや奥行選びの重要性が分かりました。

動線は、シンク、コンロ、冷蔵庫の位置関係と、間取り全体を見て、外から買い物をしてから冷蔵庫やパントリーまでの動線も考慮する必要性など非常に勉強になりました。

機能は、ワークトップ選びや、バックガード、フロントガードの必要性、最新の水栓、ガス・IH コンロ、レンジフードのお話など、トレンドのお話が大変興味深かったです。

最後に、「**美味しは健康のはじまり**」として、ダイニングルームに食事が美味しく見えるオレンジ色の効果のお話がありました。

照明選びは食事だけではなく、リビング、ベッドルーム、子供部屋などそれぞれにあった光で健康な生活の基礎になることがよく分かりました。

キッチンがテーマでしたが、多方面からのお話が聞けて中身のギュッと詰まった大変有意義セミナーでした。

レポート作成 G. H