

前号までで連載26回。ご好評をいただいた「素材自店」の新装開店です。  
「環境にやさしく暮らすこと」は、とても大切なこと。「新・素材自店」第1回目のテーマは、  
家族の健康にも配慮したナチュラルスタイルの「エコ・キッチン」です。

## エコ・キッチンのすすめ



### 自然素材でナチュラルスタイルのキッチンを考える

近い将来、キッチンの周辺は大きく変わるのかもしれない。  
自家発電の燃料電池やソーラーエネルギーを利用した、クッキングヒーターとオーブンレンジ。生ゴミ処理機能やコンボスター付きの流し台。省エネ機能が装備されたエコ・キッチンだ。最近の異常気象などを考えると、いつまでも今までと同じ生活をしていて良いのだろうか？と不安に思う人もいるはずだ。

キッチンは住まいの中で最もエネルギーを消費し、汚染物質やゴミを生み出すところでもある。さらに、システムキッチンや収納家具に使われる化粧板パネルから放出される、化学物質ホルムアルデヒドなどによる健康被害の心配もある。

省エネルギーのための設備を取り入れ、環境汚染につながるような設備や建材を排除することは、今後大切なテーマになるだろう。そして健康に及ぶ問題は最も深刻だ。

オゾン層を破壊し、地球環境に多大な影響を与えるフロンガスを発生しないノンフロン冷蔵庫、冬の暖房熱を無

駄に排出しない熱交換タイプのキッチンレンジフード、水を無駄使いたくない節水型食器洗浄機など、環境に配慮した製品をすでにお使いのご家庭もあると思う。

今回は、より健康にリスクの少ない自然素材を生かした、エコ・キッチンを考えてみたい。

キッチンは清潔で掃除しやすいことが一番と思っている人にとっては、自然素材を使うということは世の流れと逆行しているように感じるかもしれない。しかし主婦が長い時間すこし、家族の健康を守るべき大切な部屋が、汚染された建材でつくられた空間であつて良いとは思えない。

### ■エコ・キッチンの床

塩化ビニールのクッションフロアやPタイルを使つてはいけない。塩化ビニールの成分には発癌性や環境ホルモンの物質が含まれるからだ。プラスチックを加工しやすくする可塑剤はシックハウスの原因物質でもある。燃やされると有害な塩素ガスやダイオキシンを排出し環境に与える影響も大きい。何といつてもおススメはコルクだ。柔らかくクッション性がある、抗菌性と防水性を兼ね備えたコルクには、

3000x3000のコルクタイルと、1000x900のコルクフローリングがある。

注意すべきことは2点。コルク本来の柔らかさを残し、無害な仕上げを施したナチュラルワックス仕上げを選ぶこと。そして施工の際に使用する接着剤は、リスクのできるだけ少ない安全なものを選ぶこと。特にドイツ製の天然ラテックス接着剤がおすすめだ。

### ■エコ・キッチンの壁

塩化ビニールの壁紙を使つてはいけない。問題点は床のクッションフロアと同じだ。  
おすすめは漆喰の塗り壁だろうか。アルカリ性の成分は抗菌性があり、カビも生えにくいからだ。石膏ボード下地で簡単に塗ることのできる石灰クリームやホタテの漆喰などが、手軽でローコスト。自分で塗ると、コストはビニールクロスを買つてもらうのとほぼ同じです。

変わりどころでは珪藻土タイルもある。最近流行している塗り壁建材の原料・珪藻土を高温で焼き、セラミックにしたタイル。専用の接着剤で、簡単

に誰にでも手軽に張ることができる。湿気を吸つたり吐いたりする呼吸性が抜群に優れているのが特徴。信じられないだろうが、ちよつとした油污は吸収して目立たなくなってしまうのだ。

### ■エコ・キッチンの天井

耐火性にも優れている珪藻土の塗り壁材はいいが、植物性プランクトンが堆積して化石化した、良質の北海道の珪藻土を原料にした塗り壁材は、意外に油污が目立たないので、長期間質感を維持しながら使用することができる。吹き付けやローラーで仕上げても良いし、コテ仕上げをするのなら、あまり大きなパターンをつけずにしつかり押さえて表面を均一にしたほうが、汚れは目立たないようだ。

### ■エコ・キッチンの作業台

既製品のシステムキッチンを選ぶのであれば、ホーローやステンレスなどで出来たものが良い。少し前までは、化粧板製のキッチンや収納棚の内部が、家の中で最も化学物質に汚染されている場所になっていたのだ。ちよつとこだわって、オリジナルの

シンプルなナチュラル・キッチンをつくつてみてはいいだろうか。無駄を省いた機能的な木のキッチンが理想だ。天板はステンレスやタイル仕上げにするとして、本体には無垢の木を使い、天然系の塗料で仕上げる。耐水性の高いブラジルヤシ油配合のカルナバオイルワックスが、おすすめだ。

### ■エコ・キッチンのクッキングヒーター

ガス派か電気派か？ 絶対的な火力が魅力のガスが、火を使わず安心の電気か、いつも意見が分かれるところだ。天然ガス利用は化石燃料で限りある資源とはいえ、石油に比べ、未知の豊富な資源といわれている。電気利用はクリンで熱効率の良いエネルギーといわれているが、発電の発生源が問題にされる。

### ■エコ・キッチンのレンジフード

現在の高気密住宅の普及がシックハウスを生み出したといえる。そのため建築基準法が改正され、24時間型の室内換気装置が義務化された。しかし住宅の性能にかかわらず、一般的なキッチンのレンジフードは計画に含まれない。このためレンジフードを動かすと排気量が多くなり過ぎ、バランスが崩れる。

結果として、余分なエネルギーを消費し、冬の過乾燥に拍車をかけることにつながるのだ。省エネタイプの熱交換機能は冬の北海道では有効だ。停止時の吸気を止める吸気シャッター機能、吸気と排気を同時に行う強制同時給排気機能など、気密住宅に対応するいくつかの機種から選ぼう。

また、リフォームをお考えならば、24時間換気機能付きのレンジフードをおすすめする。一般換気扇を弱運転させる1/3ほどの消費電力で、24時間の換気を行う機能を持っている。大掛かりな換気設備をせずに最小限の24時間換気確保できるため、ローコストで、マンションの結露対策にも役に立つことだろう。



西條正幸  
Masayuki Saijo

エコロジー空間デザイナー。  
人と環境にやさしいエコロジー建築をテーマに店舗、住宅の新築、リフォームの設計・施工、エコロジー建材のコーディネートなどに応じている。一級建築士事務所(有)西條インテリアデザイン代表取締役。エコショップ「素材自店」店主。

## COLUMN

### 西條正幸の エコライフのすすめ



鹿児島有機も焼酎「天地水楽」(右)  
熊本自然焼酎「観無量」(左)

### 「焼酎」

オーガニックな食のこだわりはここに来て、どうやら一種のブームになってきたようだ。こだわり派の酒飲みとしては、最近盛り上がっている本格焼酎ブームも気になるところだ。

鹿児島の日置蒸留蔵から生まれた有機も焼酎「天地水楽」は、農業や化学肥料を使わずに手間隙かけて育てた有機栽培のさつま芋を使った焼酎。いも生産農家の名前と印が刻まれたボトルに詰められた会心の一品。有機焼酎数あれど、有機認証取得のツワモノは今はまだこれ一品のみである。

そしてもう一品、熊本の球磨焼酎。そのなかでも有機自然農法米で仕込んだ自然焼酎「観無量」は、僕のお気に入りだ。無農薬、無化学肥料の田んぼで育った自然農法米が原料で、まさに土づくりから始まったピュアな焼酎だ。

どちらも造り手の気持ちと丁寧につくられた優しさが伝わり、とても綺麗な本格焼酎に仕上がっている。

そんな僕のお気に入りの焼酎の指定席は、台所の流し台の下。料理酒やみりんと一緒に仲良く並んでいる。別にキッチンランカーというわけではないけれど、何気に暗く涼しげで、いつでも気軽に手の届くこの場所が好きだ。



### エコショップ 素材自店

札幌市北区百合が原4丁目8-1  
(JR学園都市線「百合が原」駅 徒歩5分)  
TEL011-774-8599 FAX011-774-8581  
<営業時間> AM10:00~PM6:00 祝・日曜休み

オーガニック空間を実現するための厳選エコ素材ショップ、西條インテリアデザイン併設。素材の購入だけでも良いですが、新築、リフォームの相談は予約をさせていただきます。

一級建築士事務所  
自然素材で新築・リフォーム  
エコロジー建築工房

有限会社 西條インテリアデザイン

<http://www.saijo-d.com>

本社 / 札幌市北区百合が原4丁目8の1(百合が原公園向かい)  
TEL 011-774-8599 E-mail:eco@saijo-d.com  
伊達支店 / 伊達市舟岡町50-28  
TEL 0142-22-0138 E-mail:bau@saijo-d.com