



2020年が始まりました。今年の干支は、「庚子(かのえね)」だそうです。  
十干において「庚(かのえ)」は、「新しい環境へ対応する体制を整える」という意味をもち、十二支において「子(ね)」は「種が、新たに芽生えて、いろいろな方向に育ち始める」という意味をもつそうです。

昨年は、8月末の九州豪雨、関東地方も台風第15号や第19号などの自然災害による甚大な被害に見舞われた年でした。温暖化が叫ばれて久しい昨今、甚大な災害が振りかかる事が珍しくなくなりつつあるように感じます。今私たちに何ができるのかと色々と思ひ至ります。

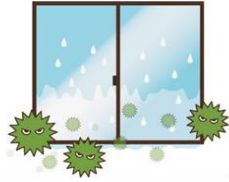
スウェーデン人の環境保護活動家グレタ・トゥーンベリさんは若干16歳ですが、自分でできることをしっかり行動に移し、ダボス会議でも演説するほど世界に影響を与える人となりました。「何もしない無責任な大人たち」への痛烈な抗議に、私たち大人は真摯に反省し、温暖化の進行を止めるべく自分ができる行動をとっていかなくてはならないと思います。

公私にわたり「新しい思考を芽生えさせ、新たな環境へ確りと対応していける」ように日々心がけ過ごしたいと思います。

今年もアイデアは、お客さまのニーズに応え、喜んで頂けるサービスをお届けできるよう精進して参ります。

末筆となりましたがアイデアの大切なお客様にとって、本年が素晴らしい一年となりますよう、心よりお祈り申し上げつつ年頭のご挨拶とさせていただきます。  
代表取締役 須藤浩美

## いや～な結露にさよなら～



結露の原因は室内で発生する水蒸気温かい空気が冷たい窓に触れて冷やされると、空気中の水蒸気は窓の表面で水滴となります。それが結露。

人の体からも常に水蒸気が出ますし、入浴や料理など、水蒸気は普段の生活で必ず発生します。意識して水蒸気の発生を抑えれば結露を減らすことができます。



そして、こまめな換気も心掛けましょう。調理が終わっても30分は換気扇を回しておくといいでしょう。

どうしても結露が気になる方は・・・



内窓を付けましょう。今ある窓の内側に窓を付け二重にします。工事も2か所/日で完成し、簡単です。結露と騒音を軽減できます。

## 台風19号その後

10月12日、伊豆半島に955haで上陸し、甚大な被害をもたらした台風19号。13日に温帯低気圧となり北海道沖に抜けていった元台風19号は、米国立気象局によると15日中心気圧は952ha。暴風圏などは“縮小”したものの、依然として強い勢力を維持しており、ベーリング海を巡回したのち23日別の低気圧に吸収され消滅しました。



アラスカ州では6月から3カ月連続で月間平均気温が過去最高を記録。海水温も例年に比べて高く、これが“栄養源”になっていると見られている。

アラスカ方面まで台風が行くなんてビックリですね。温暖化が進むと、消えない台風が発生するということが実証されました。

- ・アマゾンの森林火災
- ・オーストラリアの森林火災
- ・2019年世界の海水温、観測史上最高

今夏はどんな台風が？地球の未来が本当に心配です。

# キッチン付属部品を使って 調理スペースを広げよう!

下ごしらえから調理、それと並行して片付けを行うキッチン。カウンターが物であふれかえると作業がスムーズに進まないものです。シンクの一部を調理スペースとして使えるキッチンならお料理がグッと楽になりますよ。



カウンターを延長できるプレートシンクの上にプレートを渡せば、調理スペースが一気に拡大!

食材や鍋などの一時置き場も増えますし、まな板を乗せれば立派な作業スペースになります。シンクの上なら汚れても平気!シンク上の作業スペースには、他にもメリットがあります。水切りタイプのプレートを渡せばカウンターに直接置けない濡れたものでも気にせず置くこと。

そして、洗った野菜や調理器具もそのまま置けること。

小麦粉やパン粉など飛び散る揚げ物の衣付けもシンクの上なら汚れが気になりません。

カウンターで作業するより調理も片付けも簡単です。



もう一つ便利なものが、手や物をかざすだけで水が出る自動水栓です。作業中は何度も手や物を洗うことが多いです。

毎回汚れた手で蛇口を触って掃除をする、その手間が省けます。



キッチンリフォーム  
あるある失敗談 ①



一昔前のキッチンはカウンター高が80cmでした。そのため、キッチン作業中は腰への負担が大きかった方が多かったと思います。正しいキッチンの高さは身長÷2+5cmです。

しかし、キッチンに立っている時、スリッパを履くなら、敷物をするならその分も考慮が必要です。最近では肘下の長さを参考にキッチンの高さを割り出す方法がより良いという意見があります。身長だけでなく、手の長さなどを考慮したものです。軽く肘を曲げて立った姿勢で、床から肘の下までの高さを測ります。そこから、14cm引いた高さがキッチンの高さとして最適なのだそう。

システムキッチンのシンクの深さは、20cm前後が主流のようです。シンクの底に自然に指が届く程度が良いでしょう。低すぎると、腰痛の原因になります。

今後キッチンに立られる時間が多い方と相談して決めましょう。

システムキッチンの高さは80/85/90cmの3段階設定のメーカーが多いようです。

別途料金がかかりますが82.5cm、87.5cmの2.5cm間隔での対応が可能なものもあります。



キッチンリフォーム  
あるある失敗談 ②



キッチンの奥行に気を付けよう!

最近のキッチンは奥行が深いものが増えてます。そのため、キッチンに出窓がある場合は注意が必要です。交換後に窓の開閉や物に手が届かなくなります。

こういった問題が起こらないように奥行を確認したり、対面式キッチンにするなど事前にしっかり検討が必要です。キッチンは必ずショールームで確認をしてからリフォームしましょう。



**IDEA**  
イデア

住まいの問題解決隊 株式会社イデア

〒247-0033 横浜市栄区桂台南1-9-1グランポア2F

営業時間9:00~20:00 電話フリーダイヤル 0120-39-3992

ホームページ <http://www.y-idea.co.jp>