

にいがた

新築大作戦

26

暖冷房換気設備が決まり、次は水回りの設備を決めることとなります。

台所は、施工した工務店がN社のシステムキッチンを推薦してきました。そこで、ショールームに見に行きました。結局、普通のシステムキッチンにしました。調理用のレンジをガスにするか電気にするかは、大変悩みました。

家内に聞いたところ、

最初はガスレンジが良いと言っていました。全電化住宅が良いと思っていたわけではありませんが、ガス工事の費用やガスの基本料金を考えると「全電化も悪くないかな」とは思っていました。

電力会社が行っている料理教室に家内が何度か通って、電磁調理器でも欠点は火力がガスに比較すれば弱いこと、電磁調理器ではステンレスなどの鍋しか使えないので調理器具が重くなるこ

と掃除をしていれば、ほとんど汚れません。

設備の選定(下)

安全、クリーンを優先

電磁調理器の良いところは、クリーンで安全だということです。油の温度調節が付いていますから、てんぷら火災の心配もありません。七年使っていますが、レンジ周りも定期的

と、火がないのであぶったり焼いたりすることが難しいこと、価格が高いことです。最近ではガスレンジも進歩し、各種の安全装置が付き、ガスレンジは室内の空気を

燃焼しますので、使用するときに換気が必要になります。また、燃焼時に炭酸ガスと水蒸気を発生しますので、室内の空気が汚染や結露の原因になります。ガス調理器と電磁調理器を比較して

■電磁調理器とガスレンジの比較■

	電磁調理器	ガスレンジ
熱効率 (加えた熱のうち鍋に伝わる熱の割合)	約85%	約50%
安全性	タイマー、温度設定などの機能が充実しており安全性・快適性は高い。掃除は簡単。燃焼に伴う換気は不要	温度設定の無いものは天ぷら火災の原因となる。掃除はしにくい。燃焼に伴う大量の換気が必要
火立ち上がり	2 Kw のレンジで鍋に伝わる熱は約 1450kcal/h。ヒーター使用時のレンジは、立ち上がりが遅い	出力 4000kcal/h のガスレンジでは鍋に伝わる熱は約 2000kcal/h。立ち上がりは早い
価格	本体の価格は高い。ランニングコストはガスとほとんど同じ	本体価格は電磁調理器に比較すれば安い

*電磁調理器ではステンレス、鉄、ほうろうの鍋しか使えない。わが家では鍋を買い換えるのに約20万円かかった。

メーカーの対応も最低でした。

給湯器は全電化住宅に使用するので、深夜電力を消費する電気温水器にしました。三人家族にしては大きな容量の電気温水器を選びましたので、お湯が足りなくなるようなことはありませんでした。

掃除機はセントラルクリナーという、本体が外にあり、各部屋まで配管するシステムにしました。普通の掃除機には貧弱なフィルターしか付いていないので、せっかく吸ったちりが掃除機の排気口から出てきてしまいます。セントラルクリナーでは排気は外に直接排気されますから、その心配がありません。結局、えらく豪華な設備の家になりました。(赤林伸一・新大自然 科学研究所助教授)