

feature

— キッチンアイテム編 —

伊賀焼窯元 長谷園 かまどさん

ここ数年、よく耳にするようになった言葉「丁寧な暮らし」。SNSでもハッシュタグの定番となり、連日こぞってその風景がアップされている。

丁寧な暮らしとは、シンプルに言えば、暮らしのひとコマひとコマに時間と手間を掛けるということ。考えてみると、あらゆるものがデジタル化された便利な時代を逆行した生活スタイルがブームとなっている実に不思議な現象だ。

ここでひとつ、丁寧な暮らしの例えを挙げるとすると、ごはんを炊く際には炊飯器を使わず、「土鍋で炊く」など。実際、現代社会においては共働きの家庭も多く土鍋でごはんを炊く時間などないと思ってる人が大半だと思う。と、言うのも土鍋でごはんを炊く手順として、地域によって歌詞は様々であるが「はじめちょろちょろ、中ぱっぱ、じゅうじゅう吹いたら火をひいて、ひと握りの藁燃やし、赤子泣いても蓋取るな」などと唄い、昔ながらの土鍋を使うとなるとタイマーもなければ火の調整などかなりのテクニックやコツが必要なイメージがあるのは間違いない。しかし、土鍋でありながら時間や手間を掛けずにおいしいごはんが炊けるアイテムがあるならばどうだろう。

せっかく米処、唐津で暮らすなら試してみたいのが伊賀焼窯元長谷園の「かまどさん」。かまどさんは、肉厚な形状、二重蓋、遠赤外線の効果で初心者でもかまどで炊いたような土鍋ごはんが楽しめる。もちろん、火の調整もいらずふきこぼれもない。3合炊きだと火にかけて13分、蒸らし20分と思いのほか短時間。価格帯も1合炊きで11,000円（税込）とリーズナブルである。さらに言うならば、丸くぽってりとした愛らしいスタイルも魅力のひとつだ。

まずは手始めに土鍋ごはんから「丁寧な暮らし」を始めてみるのは如何でしょう。



伊賀焼窯元長谷園ホームページ

<https://www.igamono.co.jp>



▲ ブラック系のキッチンにシルバーのBOSCHゼオライトシリーズ60cmモデルを採用したK様邸のキッチン。

たんぽぽホームでは、三つのリノベーションテーマに取り組んでいます。ひとつは「古民家再生」。唐津には城下町としての歴史文化があり優れた木工技術があります。伝統を未来につなぐためにも設計や大工技術の伝承に取り組んで参ります。

次には「薪ストーブのある暮らし」です。薪のはぜる音や香りを楽しみピザや美味しい焼き芋を堪能する。忙しい毎日を送っているご褒美として「趣味」をリビングの中心にしてみませんか？

Tanpopohome

リノベーション

三つめのテーマは「インテリアキッチン」。キッチン家具や照明、床材と合わせてコーディネートするもので、理想のイメージが旅先のホテルや居心地のいいレストランの空間だったりします。そんなキッチンリノベーションができれば、家族や友人とのデイナーやホームパーティーが楽しくなるに違いありません。

ライフスタイルを広げるリノベーションを楽しんでみませんか？

HP / REAL LIFE / 沢山の思い出と、未来を結ぶ暮らし ▶



▲ 浅めのワイヤートレイと上下バスケットの3段仕様で4人家族の約1日分の食器類が1回で洗える。性能もさることながら洗練されたデザインはまさにインテリア性の高いキッチン設備。