



Making the equipment of the small house

第7章

セルフビルドで設備などの「自作」に挑戦してみよう！

小屋作りの 関連工事マニュアル

小さな建物でもキッチンやトイレ、お風呂などがあれば、そこに暮らすことができる。

より快適なスモールハウス・ライフを実現するために、
セルフビルドだからこそ楽しめる作業にチャレンジしてみよう！

STEP
01

「キッチン」を自作しよう!

ツープイ材や合板、タイルなどを組み合わせれば、意外と簡単に作れるのだ

小屋といっても第5章ぐらいの規模の建物になれば、水まわり（キッチン、バス、トイレなど）を設置することで、そこに暮らすことができる。水まわりの施工では上下水道の工事も必要になるので、プロの業者と相談しながら自分でできる範囲のことをやってみよう!

さしあたって、小屋に欲しいのが「キッチン」。システムキッチンのような大げさなものでもなく、コンロと流し台さえあれば簡単な料理を楽しめる。キッチンを自作する場合でも、あらかじめ上下水道やガス管などの設置が必要だ。簡単でもいいのでキッチンの図面をもとに、プロの業者に相談してみたい。

キッチンそのものは、意外と簡単に自作できる。一番手軽なのは、ツープイ材で脚を組んで、そこに調理台となる天板を乗せる方法。天板の材料はいろいろあるが、加工しやすい耐水合板がよく使われている。本ザネの床板を流用してもいいし、奮発して分厚い一枚板を使うのもいいだろう。天板にタイルを貼ったり、ウレタン塗装などを施せば防水性もバッチリだ。

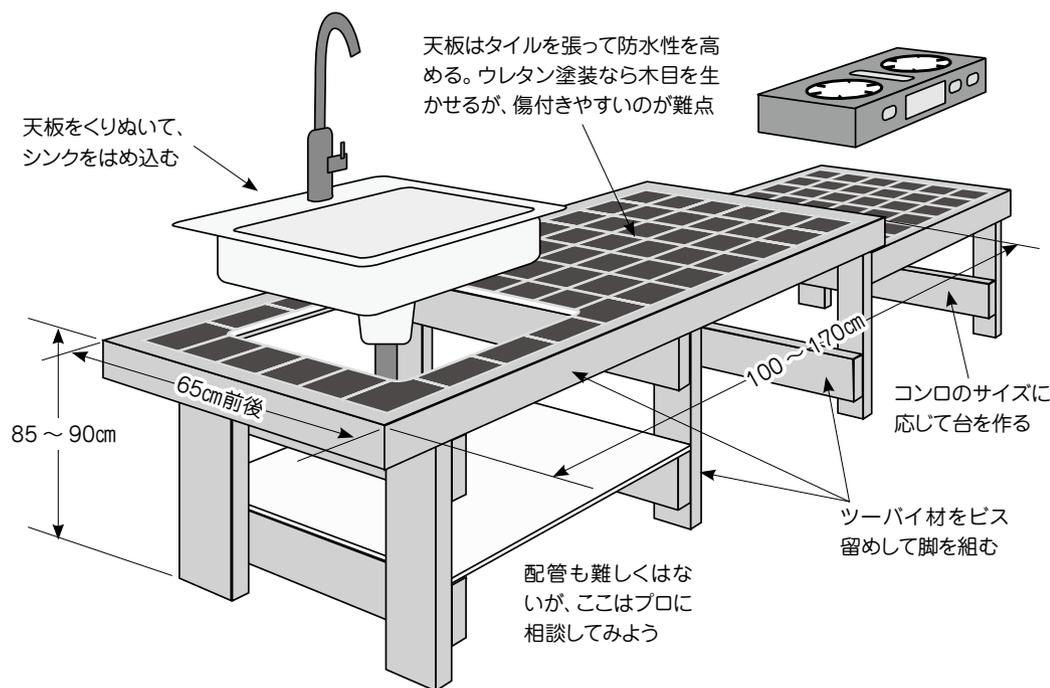
流し台については、天板の一部をジグソーで窓抜きし、そこに市販のシンクを収めるのが簡単。シンク単体はネット通販や一部のホームセンターで購入できる。シンクと天板との継ぎ目は、ていねいにコーキングして防水対策を施しておきたい。シンクの底面にある排水管は、床に設置した排水口に接続。上水道の配管は、フレキシブルに調整できるブレードフレキを利用するのが簡単だ。

コンロはガス式なら配管を業者に依頼し、IH式なら200Vのコンセントを新設しよう。もちろん、小屋で簡単な料理を楽しむ程度ならカセットコンロにするのも悪くない。あとは、コンロの上部の壁にホームセンターなどで売られている大型フード付きの換気扇を設置すればキッチンの完成だ。

なお、キッチンを作る場合は、防火対策を講じる必要がある。具体的には、コンロの周囲の壁や天井にケイカル板などの不燃材を使って仕上げていく。近年では、ケイカル板にもいろいろなカラーが登場しているので、センスと工夫次第で楽しい空間を演出できるだろう。

◆キッチンの施工例

これは、ツープイ材で脚を組んで、耐水合板の天板にタイルを張った例。サイズは目安なので、小屋の大きさやキッチンを使う頻度などで調整してみたい。天板は、シンクを兼ねたステンレス製のワークトップをそのまま乗せてしまうのもありだ。また、天板に一枚板を使うなら、木目を活かしてウレタン塗装してみるのも楽しい。ただし、ウレタンは熱や傷に弱く、メンテナンス性にも難がある。その意味では、オイル仕上げにしてマメにメンテするスタイルでもいいかも知れない。脚まわりは扉や引き出しなどを付けて、キャビネット風にするのも楽しい



◆オリジナルキッチンを自作してみる!

これは、リノベーションを得意とする立花佳奈子さんが自作したキッチンの例。①まずは、周囲の壁や天井にケイカル板を張って耐火対策。漆喰などで仕上げればバッチリだ。②天板にはいろいろな材料が使えるが、ここでは12mm厚の耐水合板を使用。シンクがはまる位置をジグソーで切り抜く。③ツープイ材で作った脚に天板を乗せ、さらにシンクを天板の穴に落とし込んでみる。脚や天板の接合には、ステンレスのコーススレッドを利用。防水や汚れ対策として、適宜、自然系の安全な塗装を施しておけば安心だ。また、シンクと天板との継ぎ目は、シリコンコーキングで目止めておくのとよい。④天板にタイルを張れば、防水性がアップして意匠もよくなる。タイルもいろいろな種類があるが、DIY向けのシート状になったものが手軽だ。写真は、専用の接着剤を塗ってからシートを貼り付けるタイプ。シートの裏側が粘着シールになっていて、直接張り付けられるタイプもある。⑤タイルシートを張って接着剤が硬化したら、水で練った目地材(目地モルタル)をゴム製のコテで埋め込んでいく。⑥目地が硬化する前に、専用のスポンジでタイル表面に付着した余分な目地材を拭き取る。目地材が硬化したら自作キッチントップの完成だ。⑦シンクの下側にある排水トラップと排水管をジョイントする。同様に、上水道もブレードフレキなどを利用して配管する。これらの配管工事は基本的に資格が必要となるので、業者に依頼するのが基本だ。⑧換気扇のフードは市販品もあるが、このように板材やステンレス板を使って自作するのも楽しい。⑨キッチンの天板と壁との合わせ目もコーキングを施しておきたい



◆お湯が使える混合水栓の取り付け方

①キッチンでお湯を使いたい場合は、このような瞬間湯沸器を利用するのが一番手軽だ。ガス管の接続は業者に依頼しよう。②別途、給湯器を設置する場合は、混合水栓を付ける必要がある。まず、取り付け脚のネジ部にシールテープを時計回りに7周ほど巻く。③給湯、給水の両方の取り付け脚をそれぞれの配管に取り付ける。時計回りにねじ込み、最後にハの字になるようにする。途中で逆回しするとシールが切れてしまうのでやり直そう。④水栓本体を脚に取り付けてナットを軽く締める。⑤本体を水平の状態に調整してから、スパナでナットを本締め。⑥接続部からの水漏れをチェックして完了だ



◆自作キッチンのいろいろ



【ツーバイ材とタイルの定番型】

キッチン本体は、ツーバイ材の脚に集成材のワークトップを乗せてタイルを張った定番型。木部にはアースカラーの自然系塗装を施し、タイルのモザイクとのバランスがじつにいい感じた。L字型のキッチンの手前側にあるワークテーブルも、もちろん手作り。これだけの広さがあれば、パン作りやソバ打ちなども存分に楽しめそうだ



【小屋にはジャストサイズのミニキッチン】

小屋の中でたまに料理を楽しむ程度なら、写真ぐらいのコンパクトなキッチンでも十分だろう。ツーバイ材同士を接着して自作した天板はウレタン塗装で仕上げ、キャビネット部分は1×4材を組み合わせたものだ。扉も1×4材を枠にして、羽目板の端材を張り付けているのだが、ミニキッチンの軽快な雰囲気にもマッチしている



【意外と便利な屋外型】

釣ってきた魚をさばいて料理したり、家族や仲間たちと外で食事をするときに意外と便利なのがガーデンキッチン。シンクはステンレス製の業務用を流用し、小屋根をかけるだけでも十分に機能的なのだ

【システムキッチンも自作できるぞ!】

女性にとっては憧れの「システムキッチン」。メーカー品でも定価よりかなり安く買えるが(店頭展示品ならさらに安い)、もちろん、その気になれば自作もできる。基本的にはワークトップ、シンク、コンロにプラスして、木の扉などで棚を作り付ければ、かなりウディな雰囲気を楽しめるだろう

◆「カマド」を作って、おいしいご飯を炊こう!

昔ながらのカマドでご飯を炊くと、メチャクチャおいしいことをご存知だろうか? 火力の強い薪と保温性に優れたカマド、そして羽釜との組み合わせが、10万円の炊飯器を凌駕する絶妙な機能を果たしてくれるのだ。

カマドの作り方は簡単。ペール缶などを型にして粘土(田土など)1:砂3の比率で練った土をカマドの形状に盛り上げていく。このとき、古瓦の破片や平らな石などを骨材として混ぜながら、空気が入らないように10~15cmほどの厚みで形成していくとよい。土が半乾きになったら型を抜き、焚き口や煙突口を設けて完成。好みで、漆喰を混ぜた土で表面を仕上げるのもよい。



カマドの上面には、リング状の「釜つば」を設置すると便利。煙突は新ストープ用を流用すればOKだ。なお、カマドは濡れに弱いので、屋外に設置する場合は上に小屋根をかけるように