



NO.021

# FAS通信

平成17年1月号

株式会社福地建装

上磯町中野通321番地

TEL0138-73-5558

## 換気扇は、「換気せん!」?

新年明けましておめでとうございます。

昨年の年末大掃除で台所の換気扇を掃除した方は非常に多い事と思います。1年間ほとんど毎日稼働して頂いた換気扇に敬意を表し、換気扇についてのお話をさせていただきます。台所の換気扇は、室内空気の入替え行なう機械として皆様は認識していると思いますが、その正体は騒音を発するばかりではなく、生活環境を大いに乱しているのです。

通常の換気扇は、第三種換気という換気方式で、1時間に家中の空気を500~800立方メートル(6畳間24杯分)排出する強制排気型の換気扇です。ということは、換気扇が回って排気した分と同じ量の空気が家の至る所の隙間入ってこなければ、換気扇が空気を外に排気することはできません。

台所で換気扇を回すと、冷たい空気がどこからともなく入ってくる事になります。(まったく感じられない家は、隙間が無数にあり、とても寒い家)

特に冬場は、冷たい空気が外から入ってきます。冷たい空気は重たく、人の生活している床の上に停滞します。その冷たい空気は、暖かい空気を上に押し上げて、せっかくお金をかけて暖めた空気を無残にも換気扇や隙間から次々と排出させてしまうのです。

また、夏場に換気扇を使用すると、外気の高温(寒暖計に出る顕熱)と高湿度(寒暖計に出ない潜熱)の空気が、どんどん家の中に入り込んできます。この空気は、人が体を感じる暑さだけではなく、家の隅々に移動し、カビやダニの発生原因にもなります。特に台所でガス調理器をつかって料理をつくれれば、暑い中で汗をかきながらのつらい重労働になってしまいます。

スウェーデンなどでは、台所の換気扇1個で家全体の換気を賄っております。給気口を各部屋に取り付け、1個の給気口から時間あたり20立方メートルくらいを給気し、ドアのスリットや廊下を通じて家全体の換気を行なうようになっています。これは、夏の無い(北欧の夏は気温も湿度も低い)国

だから出来る事なのですが、「ファースの家」のような高气密住宅では、家中の隙間がものすごく少ないため、プロペラ式の換気扇を回しても、入ってくる空気が少ないために殆ど空回り状態になります。「ファースの家」の場合は、台所の匂いと水蒸気を排気してくれれば良く、特別な台所用換気扇を基本的に必要としません。出来るだけ小型の台所用換気扇を稼働させ、「ファースの家」のほんの僅かな隙間から侵入した微量空気の分しか排気しないようにします。多少、玄関ドアなどが開けにくくなりますが徹底的に無駄を省く考え方に基づいています。日本で唯一のオール電化専用工法となっているのも、ガスによる調理機器を使用すると、二酸化炭素や一酸化炭素などの燃焼ガスの発生と水分が発生し、それに伴う換気量を増やす事になるため、クッキングヒーター以外の使用は認めておりません。

## 幸の知恵袋

~冷蔵庫の残り物、復活術~

皆さん、どんなお正月を過ごされたのでしょうか。お正月は終わったけど、冷蔵庫にはお正月の残り物が…。これを捨てる前にチョット工夫をしてみませんか。

カラカラに乾燥しているチーズ。これは、おろし金でおろせば立派な粉チーズになるんだよ。それから、ブランデーやラム酒をふりかけて、密閉容器で2~3日置いて、柔らかくなったらナッツやレーズンを混ぜて食べてごらん。お酒のおつまみになるんだよ。

乾いたハムは、細かく刻んで、ベーコンの代わりに炒めて使うんだよ。ひび割れたお餅は、細かく砕いて油で揚げてごらん。揚がったらサツとお塩を振って、おかきにするんだよ。

余っちゃって古くなったビールは、お肉を煮る時に一緒に入れると、肉が驚くほど柔らかくなるよ。ビーフシチューを作るときにいいねえ。プレーンヨーグルトが余ったら、ひかりもののお魚や、レバーのくさみ取りに使うといいよ。

もう使えないと思うようなジャムも、白ワインを加えてちょっと火を通したものは、イタリアンやフレンチのソースに、甘みを付けるのに使うといいんだよ。鶏肉料理などに向いているねえ。

こう見ると、残り物整理のコツは、火と酒で料理に使うことかねえ。でも、くれぐれも、カビや腐ったものまで食べないようにね!

