暮らしに あかり を プラス

灯りコラム
2019/8 Vol.4

ダイニング照明の「イ・ロ・ハ」②

どんなひかりを選べば良いかを知っていますか？

皆さんは毎日の食事を楽しんでいますか？今回は、食事を美味しくひとつ戴くコツの「ひかり」に注目します。ひかりの色の単位は「ケルビン（K）」色温度と表現します。

一般的には電球色と白色に分けられます。中間色の温白色は電球売り場で見かけることも最近は多くなりました。食事に適した色温度は「電球色」と言われています。家のテーブルのひかりは、外の光と同色で白色電球色ですか？それとも白色の方が良いと何故電球色の方が多いのでしょうか？

第一に「演色性」は、光源から出て物の色を明るく見せる成分の割合を示します。光源の色が持つ波長に変化を与え、物の色を見せる演出を快適にします。

食卓照明は、空間の印象に影響を与えるご食卓の雰囲気を演出します。

照明は、食卓の雰囲気を演出するだけでなく、光やすい色を見やすくする役割では意味がありません。

色性を十分に考慮する必要があります。

第二に「ひかりの直進性」。

ひかりは出る直進性なとは影が出ないように拡散するためです。

蛍光灯は光が直進しやすいのです。

食卓照明がシーリングライトなら影は出ません。

食材に「立体感」を出す事では、

出典）ODELIC

スーパーでは、食材を美味しそうに見せる工夫が随所に見られます。

特に野菜や鮮魚売り場は、温度、湿度、商品の鮮度を保つ為の工夫が多方面から演出されています。

誘導性の高い方々に強くアピールするためのポイントを考えます。

向上心を刺激する演出方法は、

食卓照明も食材が美味しく見えるように工夫されています。

食卓の色を考えると、食卓の反射が得られるように、

食卓の話しに花を咲かせてみてはいかがでしょうか。

詳細照明設計は、株式会社灯り計画

照明計画を切り口に暮らしの提案の幅を広げてみませんか？

インテリアを引き立てる照明術。豊かな暮らしに必須アイテム。

この効果や演出が必須アイテムの場所や場所ちょっと自慢のスパイスを効かせた提案をしてみてはいかがでしょうか。

照明計画のご相談をお待ちしております。

info@design-akari.com
Tel：04-7196-7142