



整理収納アドバイザー 佐藤 江理子の

# 快適!くらしの 整理収納術

## Profile

1974年酒田市出身。酒田市内の住宅会社勤務を経て2008年に独立。現在酒田市ゆたかの森佐藤江理子建築工房代表取締役。二級建築士、インテリアコーディネーター、整理収納アドバイザー1級、住宅ローンアドバイザーの資格を持ち、お金のことから間取り・インテリアなど家づくりの全てを担当している。



vol.8

片付けの専門家「整理収納アドバイザー」ならではの、目からウロコの収納アイデアで片付かない原因にチェックメイト! いつでも始められる手軽な収納術を厳選して紹介します。

## 良く使うモノはワンアクションで!

キッチンがモノが増えやすい場所の一つ。調理器具をしまっておくシンク・コンロ下の収納は、スペースが広く雑然となりがちですが、間仕切りすることで格段に利便性がアップします。道具の指定席を作り、使ったら元に戻すように気を付けましょう。鍋類は耐久性が高く古くても処分しにくいもの。だからこそ使い勝手の良いモノを厳選しましょう。意識的に処分してから、新たな鍋を買うようにしましょうね。また、料理本をキッチンに置けば、さらに便利に活用できます。

## 《STEP1・引き出しタイプ》 ファイルボックスでグループ分け



良く使うモノほど引き出しの手前に置くのがポイント。少し引き出す“ワンアクション”ですぐに取り出せる場所なので、使用頻度の高い鍋やフライパン、お玉などをそろえて整理するのがコツ。特に利き手側は特等席。写真の引き出しでは100円ショップで売っているファイルボックスを活用。調味料、鍋、フタなどをグループ分けして整理している。

## 《STEP2・扉タイプ》 手前部分の高さを生かす



扉タイプは奥行が60cm以上あり、棚板もなく、上部分がデッドスペースになりがち。コの字ラックを置いたり、2本の突っ張り棒に網を載せたり、即席ラックで高さを生かした収納スペースを作る。また、奥は取り出しにくいので使用頻度の低いモノを置く。扉の内側も100円ショップの商品を使いふきんやゴミ袋を置くのも便利。