



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.9

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。

## 使う食器だけを厳選しよう!

今回は食器棚をキレイにしましょう。まずは収納スペースを確認し、持っている食器をしっかりと把握して適正量を決めましょう。家族の人数分を超える同種の食器や、使っていない食器などは、ひとまず箱に入れて避難させます。その後、大きさや形、種類、用途などによってグループ分けして整理します。お気に入りの食器は大事にしすぎず、どんどん使って気分を上げましょう!

## 《STEP1・用途別に分類》 使用頻度に応じて指定席を作る



良く使う食器は、家族みんなが取り出しやすく、片付けやすい場所に指定席を作る。カップ、グラス類は手前によく使うモノを置き、背の順で奥まで並べると把握しやすい。同じ種類のカゴをそろえ「来客用の器」「調味料一式」「弁当作り」など、用途別にグループ分けすると、見た目もキレイに整い使いやすくなる。

## 《STEP2・十二分の活用》 取っ手付きのカゴが大活躍



食器棚の上段や吊戸棚といった高い場所の収納には、使用頻度の低い食器やタッパーなどをしまおう。写真のような「取っ手付きのカゴ」も便利。踏み台を使わなくても届き、食品を収納してもすぐ引き出せるので使い勝手抜群。腰高の引き出しは収納力もアクセス性も抜群なので、いつも使う茶碗や食器など食事セット一式をまとめても良い。