



整理収納アドバイザー 佐藤 江理子の

快適! 暮らしの 整理収納術

実践編

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.32

キッチンの整理の仕方

キッチンが家の中で片付かない場所の第1位。家の中のどの場所よりも管理しなければならないものの種類や数が圧倒的に多く詰まっている。本誌2018年3～8月号「キッチン&食器棚」、同9月号～2019年1月号「キッチン」の整理収納を例に、今月はキッチンまわりの整理の手順を説明する。

【食器】基準を設けて処分!

使用頻度の高い食器、必要な食器を選ぶ。粗品などの単品モノ、欠けたりひびが入っているモノ、趣味に合わないモノ、セットが半端になっているモノなどは処分の対象。



全てのアイテムを全部出してみる!

【調理器具】

用途別を使うモノを厳選する!

フライパンや鍋、ざる、ボウルなど用途別に分類し自分や家族にとって使いやすいモノを厳選する。同じようなモノや便利そうでも使い切れていないモノは、ほとんど使っていなかったことを意識して使うモノだけにする。



【キッチン雑貨】

収納場所と適正量を決める!

ゴミ袋や洗剤、キッチンペーパー、ラップ、ジッパー袋などの雑貨類はもったり、安い時つい買ってしまったり、と増えがちな上さまざまな場所に点在しやすい。全て同じ場所に収納するよう場所を決めて入る量が適正量と考える。



【食品】賞味期限を確認!

賞味期限が切れているモノや保存状態が悪いモノを処分する。

【密閉容器】残すのはキレイなモノ!

古くなって密閉しづらいモノ、蓋が無いモノ、変色しているモノが処分の対象。

まとめ

食器類や鍋といった調理器具など、使用していないが処分できないモノはキッチン以外の場所に保管しても良い。その際、仕舞いばなしにならないように何が入っているのかわかるようにする。密閉容器が大量にある場合は、収納道具として活用するのも良い。