

すこしの工夫で驚くほど快適に!

くらしの整理収納術



密閉容器で冷蔵保存が基本 湿気や虫害、においを予防

いずれの調味料も開封後には、保存期間がグッと短くなる。湿気や虫害、においの吸着を予防するためには購入時の袋をゴムで縛るより、密閉容器に入れて冷蔵するほうが安心できる。小麦粉やパン粉など内容量が多い粉系は、1袋全てをいれる大きめの密閉容器でスタッキングして保存できるものを選ぶと便利。粉チーズや顆粒だしなどは中段扉のポケット部分に並べるとすぐに取り出せる。



量、用途別を選択 使用時にテーブルへ

密閉容器は写真のようにさまざまタイプがある。取っ手付きは冷蔵庫の上段など、手が届きにくい所にも有用。注ぎ口が大小2種あるモノは塩やコショウ、顆粒などを入れると使用量の微調整ができて使い勝手がよい。同じシリーズでそろえるとサイズ違いでもスタッキングできるモノもあり整理しやすい。



今月のポイント!

- 「賞味期限」品質の保持が十分に可能と認められる期限
 - 「消費期限」腐敗や変敗など品質の劣化に伴い安全に恐れがない期限
- ※どちらも定められた方法で保存した場合

調味料の保存法

調味料は味わいの多様化、細分化が進む一方、お徳な大容量パックもあり開封後の適した保存方法や期間はそれぞれ異なる。佐藤江理子さんの実際の片付け例から学ぶ。

| アイテム | 保存法 | 備考 |
|-------|-----------|--|
| 醤油 | 冷蔵 | 空気に触れると風味が落ちるので密閉容器で保存。使い切る分だけ小容器に移す。 |
| 小麦粉 | 冷蔵 | においの吸着や虫害、吸湿を防ぐため密閉容器で保存する。 |
| 味噌 | 冷蔵 | 密閉容器で保存する。家庭用冷凍庫でも保存可能。 |
| 旨味調味料 | 常温 | 湿気で固まることがあるので密閉容器に入れる。 |
| 料理酒 | 冷蔵 冷暗所 | アルコールに食塩などを加えた通常の料理酒は冷蔵が基本。料理用でも清酒ならアルコールが高いので常温で保存できる。 |
| みりん | 冷蔵 冷暗所 | アルコール14%ほどの本みりんは冷暗所で保存。みりん風調味料は、表記に発酵調味料とあれば冷暗所、甘味調味料なら冷蔵。 |
| マヨネーズ | 冷蔵 | 0℃以下になると油が分離するので、野菜系など冷えすぎない場所に置く。 |
| かつお節 | 冷蔵 | 密閉容器で湿気を防ぐ。水分がないので冷凍保存も可能。 |

※冷暗所は常温(15~25℃)以下で太陽光線が当たらない場所

教えてくれたのは…
整理収納アドバイザー 佐藤江理子さん

Profile / 1974年酒田市出身。(株)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。近藤典子暮らしアカデミー第4期生として「住まい方アドバイザー」の勉強中。

