

すこしの工夫で驚くほど快適に!

くらしの整理収納術

キッチンの収納計画①

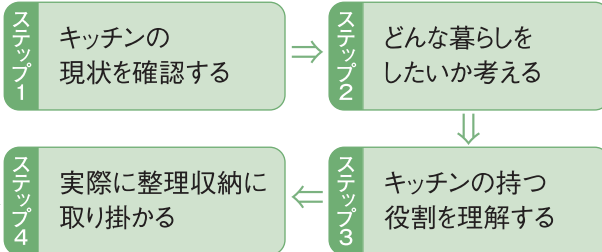
キッチンは家の中で一番たくさんのモノがある場所。そして、主婦が一番長い時間を過ごす場所でもある。キッチンの整理方法をはじめ、その役割、片付ける意味などを紹介する。

実際の整理作業

カテゴリ別に分け、①から⑥まで数字の順に整理を進めて行く。

- ①「食品」 乾物や粉類、麺類、レトルト、調味料、缶詰など
- ②「調理道具」 鍋類、ザル、ボウル、まな板、包丁、計量カップなど
- ③「食器」 碗、皿、カップ、はし、スプーン、フォークなど
- ④「雑貨」 ラップ、ゴミ袋、レジ袋、タオル、洗剤、弁当小物など
- ⑤「密閉容器」 タッパーや冷凍保存用袋など
- ⑥「その他」 炊飯器、電子レンジ、ホットプレート、ミキサーなど

《キッチンの片付け手順》



家族を思う特別な場所

キッチンは単に料理をするだけでなく家族との絆を深める重要な場所。今回はそのコンセプトを知り、自分にとっての理想のキッチン像を考えよう。カテゴリ別の整理作業は次号に詳細。

キッチンの役割

「家族の健康管理をする場所」

清潔な場所で食材の管理、調理を行い、おいしい食事を提供する。

「コミュニケーションの場所」

リビングやダイニングとは違って横並びだと目線が合わず、話を切り出しやすい。

「絆を強くし、思い出を育む場所」

一緒に料理をしたり、お菓子作りを楽しんだりと家族と時間を共有する。

今月のポイント!

- ・空間の整理がつくと、自分のしたい「暮らし」＝「日常」が明確に分かってくる。 例) 友人を呼びたい、ゆっくりと調理がしたい など

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。㈱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期生で山形県唯一の「住まい方アドバイザー」。

