

すこしの工夫で驚くほど快適に!

くらしの整理収納術

カテゴリー単位で整理! 持ち物リストで現状把握

キッチンには、つまようじから冷蔵庫まで、サイズの大小も役割も異なるさまざまなモノが混在している。まずはキッチンにあるモノを「食品」「調理道具」「食器」「雑貨」「密閉容器」「その他」の6つのカテゴリーに分け、それぞれの持ち物リストを作るなどして、しっかりと現状を把握する。その後、カテゴリー単位で食品から順番に整理を進めて行く。

今月のポイント!

- 整理作業はカテゴリー別に分け、以下の順番で進めると良い。
①食品→②調理道具→③食器→④雑貨→⑤密閉容器→⑥その他

①「食品」

アイテム

乾物や粉類、麺類、調味料(液体、スパイス、粉末、乾物)、レトルト食品、缶詰、ビン詰、飲料(お酒、ジュース、水、お茶)、菓子など

- 上記を一カ所に集める
- 賞味期限切れ、保存状態が悪いモノを処分する
- 持ち物リストを作る



食品はカゴを使って種類別に収納。調味料、だし、レトルト、弁当用品など、家族も分かりやすく区分け、タグを付ける。カゴの色がシリーズをそろえると見た目もスッキリ。

②「調理道具」

アイテム

鍋類、機能鍋(土鍋、圧力鍋、ケトル)、すり鉢、ザル、ボウル、バット、網、計量カップ、スライサー、まな板、包丁、しゃもじ、お玉、フライ返し、トングなど

- 上記を一カ所に集める
- 同種の用途の道具をまとめる
- 壊れたモノ、使わないモノを処分する
- 持ち物リストを作る



シンク下にはザルやボウル類を、ガスコンロ下にはフライパンや鍋類、フライ返しなどを収納するなど、使用する場所の近くに用途が重なるモノを整理するようにする。

次号予告▶左記③～⑥の整理作業は次号で紹介。

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期生で山形県唯一の「住まい方アドバイザー」。

