

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③

家の中で一番モノがあるキッチンの片付けも今回で完結。前号の①「食品」、②「調理道具」に続き、③「食器」、④「雑貨」、⑤「密閉容器」、⑥「その他」の4カテゴリを整理する。

③「食器」

アイテム

<常に使用> ○和食用(茶碗、汁椀、湯呑み、箸など)
○洋食用(カップ、パン皿、サラダボウルなど)

<常用以外> ○サイズ別の皿類や鉢類、椀類、ボウル、グラス、カップなど
○季節行事用の器など
○来客用、ストック用など

- ・上記を一カ所に集める
- ・欠けやひびが入ったモノ、半端になったセットモノ、粗品でもらった使っていないモノを処分
- ・持ち物リストを作る



食器棚には大きさや形、種類、用途などでグループ分けして収納。良く使う食器は家族みんなが出し入れしやすい「指定席」を作る。お気に入りの食器も大事にし過ぎず、どんどん使って気分を上げよう!

④「キッチン雑貨類」

アイテム

ラップ、アルミホイル、ゴミ袋、洗剤類など

安いときについ必要量以上に買ってしまいがち。ストック場所は一カ所に決め、まとめて収納する。まとめることでストック品の適正量を知る目安にもなる。

リストは長期管理にも有用

一度に全てを片付けようとせず、カテゴリ単位で1つずつ片付ければ、負担も少ない。各カテゴリの持ち物リストを作って整理すると、現状をしっかりと把握でき、効率的に片付けることができる上、その後の整理にも役立つ。

※④～⑥は片付け前にいずれも下記の作業を行う。
アイテムを「一カ所に集める」「壊れたモノや使わないモノを処分」「持ち物リストを作る」

⑤「密閉容器」

アイテム

タッパーなど

古くなり密閉しづらい、蓋がない、変色しているモノを処分。密閉ケースは冷蔵庫での使用が多いため冷蔵庫の1/3量が目安。使い切れない分も引き出しの仕切りなどに流用できる。

⑥「その他」

アイテム

家電製品など

今の家電製品はどれも高性能。説明書をファイリングし近くに置くと使い方をすぐにチェックできて便利。パソコンやスマホで手軽に管理できるトリセツアプリを活用する方法もある。

今月のポイント!

- ・よく使うモノほど取り出しやすい場所に置くようにする。
- ・お金や手間を掛けすぎず自分なりのルールで継続する。

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」。

