

〈実践編〉キッチン①

今回からキッチン周りの片付け実践編がスタート。読者モニターの要望を受けつつ、収納の工夫や使いやすい家電の配置など、計画を立てていく。

Before



Before



1 幅広のキッチンを有効活用

こだわって作ったというL字型のオーダーキッチンには、L字の角の部分幅広になっていてたくさんものが置ける便利な仕様。料理好きの読者モニターは、角の部分にホームベーカリーやフードプロセッサーなど、多くの家電を置いている。コンロ後ろの電子レンジ置き場や戸棚などの収納と合わせて、使い勝手よく片付けていく。

こんな風に片付けたい！

- よく使う炊飯器やコーヒーメーカーなどはそのまま残したい。
- 手作りの小さな棚をうまく活用したい。
- 買い換えた電子レンジの高さが棚ギリギリなのでどこかへ移動したい。
- 保存食などの食料系をひとまとめにしたい。

※5月号で予告していた「実践編・車庫の片付け」は諸般の事情により延期になりました。

次号予告 モノの把握と収納計画の決定

少しの工夫で驚くほど快適に！

vol.60

くらしの整理収納術

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」。



◀この棚は読者モニターお気に入りのもの。棚を捨てることなく、これからも活用する形で片付けを進めていく。現在は乾物やキッチンペーパーなど、小物類を置いている。

2 場所やアイテムを計測

キッチンスペースと各家電の大きさなどを計測。棚などの内寸もしっかりと測り、どのように片付けるか収納計画を作成していく。

