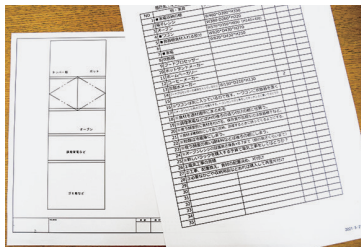




【実践編】キッチン②

キッチンの実践編第2回。持ち物リストを作成し、至る所に混在していた調理家電や器具をジャンル分けして整理していく。

1 持ち物リストや収納配置図を作成してイメージ



作成した持ち物リストには、前回計測した電子レンジや棚、どんな家電があるのかなどを細かく表記。新しいラックは必要なのか、お気に入りのワゴンの使い道などのメモもしっかりと残す。収納配置図にはどこに何をしまうのかを明記し、片付けがスムーズに進むよう計画を練る。

2 電子レンジはL字角へ



コンロ後ろの棚に配置していた電子レンジは、棚板ギリギリの大きさで困っていた。コンセントもあるL字キッチンの角へ移動し、レンジの上から発する熱も気にならなくなった。

次号予告 食材を仕分けて収納

3 キッチンにある調理家電や器具を出してジャンル分け

一度全ての家電や小物をテーブルに並べ、使用頻度の高さや用途別に分ける。



// ここは調理家電スペース! //

幅広のL字型キッチンに置いていたさまざまな調理家電や器具を、電子レンジを置いていた場所に収納。ミキサーなど普段使いではないものは奥に、使用頻度の高いコーヒー関連の器具は前に置くなど、配置も工夫した。もともと使用していたケースを縦に積み、スケールやおろし金などの小物もひとまとめに。

少しの工夫で驚くほど快適に!

vol.61

くらしの整理収納術

整理収納アドバイザー・住まい方アドバイザー 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」。

