

〈実践編〉キッチン③

キッチンの実践編第3回は、使用用途に分けて食材を整理。収納場所は使い勝手を考えてそれぞれまとめていく。



高くて届きにくい扉上の空間は、使用頻度の低いポットやお重を置く場所として利用。

1 用途別にまとめて使い勝手抜群

第2回の実践編では、コンロ後ろの棚に調理家電を収納した。今回はその上の扉付きの棚を整理していく。お茶の時間を楽しむことが多い読者モニターの生活に合わせ、コーヒーや茶葉などの素材や急須などをひとまとめ。試供品やギフトでもらった個包装の飲み物は、中身が見えるケースに収納すると使い忘れを予防できる。上段にはパンを作るための食材をまとめるスペースも確保した。



元々利用!

ケース使用で取り出しも楽々

元々利用していた、100円ショップなどのケースを使用して収納。



次号予告 食材の仕分けとキッチン器具の収納

少しの工夫で驚くほど快適に!

vol.62

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」。



2 炊飯器の近くには米調理に必要なものを



L字型キッチンに配置していた炊飯器は、可動式の棚上段へ移動。隣には、ふりかけなどのご飯のお供を置く。2段目にはラップや保管袋などを配置し、おにぎりを握るときなどもサッと取り出せる。3段目は雑穀などをまとめた。一番下は玉ネギなどの野菜置き場。



◀元々は5段の棚だったが、中段の板を1枚外して4段に。取り出しやすさも考慮した。