

＜実践編＞キッチン④

キッチンの実践編第4回は、保存食の保管場所の整理と、L字キッチン下の広いスペースの活用法を学ぶ。



Before



After

パスタとパスタソースは隣同士、缶詰は右奥、背の高いビン類は手前など、似ているものをまとめると整理しやすい。

1 食器棚の下は 保存食の保管にぴったり

以前は、使わないタッパーや弁当箱、油類など多ジャンルのものをしまっていたが、食器棚の下は直射日光の当たらない場所なので、保存食置き場として活用する。乾麺などが入っていた箱は、かさばるため中身を出して廃棄。紙袋などを利用してまとめめる。レトルトカレーやカップラーメンなどは、賞味期限の近いものから手前に置くこと取り出しやすい。

収納のポイント！

紙袋は収納時に大活躍
汚れたら交換するだけ！



紙袋の取っ手部分を内側に折り込む。収納場所に合わせて高さを変えよう！

次号予告 全ての片付けが完成！

少しの工夫で驚くほど快適に！ vol.63

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 キッチン下のスペースも有効に活用



◀奥行きがあって使いにくいL型コーナー部分には、土鍋やアイス作りの器具など、季節もので使用頻度の低いものを置く。

キッチン下には、調理に必要なボウルやフライパンなどをしまおう。タッパー類は、大きなタッパーに小さなタッパーを入れていくとすっきりと収納できる。使い捨ての紙皿やスプーンは、そのまま持ち運べるように収納時から紙袋に入れよう。