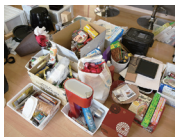




〈実践編〉キッチン周りの収納②

半帖の食品庫とカウンター収納の備品や食品などを全て出し、どんな風に整理していくのかを考えながら収納計画を立てていく。



片付けはモノを全て出し、何が入っているかを把握することが大切。使わないモノは捨てることも考えよう。

1 モノの量や大きさの把握が大切

半帖の食品庫は家電や備品、保存食などさまざまなモノを収納。一番上にはあまり使わないモノを、電子レンジは使い勝手良く目線に合わせた段に配置する。小物は同じシリーズのケースに収納すれば見た目にも統一感が出る。現在のラックには、持っている家電が入りきらないため、新たに買い直す。

こんな工夫も！



賞味期限に注意！

備蓄用のご飯などは、賞味期限の早い方から手前にしてケースに並べると把握しやすい。



備品は使いやすさを重視

ラップなどの備品は、未開封のモノを下に、使用中のものを上に重ねれば使い勝手良い！



好きなカバンを利用

ビニール袋は、輪ゴムなどで束ねよう。お気に入りのバッグや紙袋に収納して飾るのもgood。

次号予告 モノの把握と収納計画 調理台下収納

少しの工夫で驚くほど快適に！ vol.72

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 使い勝手良く美しい配置



◀ 浅くて広い引き出しには、豆皿や小鉢を並べる。形や色合いを工夫すれば、見た目も美しくなる。



◀ 食器棚下段には使用頻度が低く重い食器、中段には比較的使う食器を、シリーズや大きさに合わせて配置。上段にはガラスや茶器をまとめる。

◀ 使わないモノは奥へ！

3 仕切りを使ってすっきり収納



割り箸やティーバッグなど、細かいモノが混在していたカウンター引き出しは、100円ショップで購入した、仕切りが動かせるとケースを使用。コーヒーなど、入れるモノの大きさに合わせて場所を確保しよう。