

くらしの工夫で驚くほど快適に!

# 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。㈱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。近藤典子著『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」。



## 〈実践編〉キッチン周りの収納⑥

読者モニターから要望のあったキッチン周りの整理手順を振り返り、快適に使い進めるためのコツを紹介する。

01 食品



賞味期限切れのモノは捨てよう。収納の際は、期限の早いモノから前に置くと把握しやすい。

02 調理器具



同じ種類の道具をまとめて、自分が使いやすいように配置しよう。引き出しに深さがある場合は、フライパンなどを立てて入れてもOK!

次号予告

キッチン周りのまとめ・ビフォーアフター

## 1 キッチン整理の手順とコツを知ろう

キッチンでは、「また同じモノを買ってしまった」「賞味期限が切れていた」などの困り事がある。現状を把握するためにも、定位置を決め、一目で見えるよう配置を工夫しよう。今日は「食品」、明日は「調理器具」など、少しずつ片付けければ気持ちも楽に。

現状を把握することで自分の買い物癖がわかる!

03 食器



使用頻度の少ないものは奥へ。引き出し型の収納に並べて保管すれば、取り出しありやすくなる。内容も把握しやすい。

04 キッチン雑貨



ゴミ袋やラップなどは、買いつぎると収納場所がパンパンに! 定位置を決め、余る量だけを購入しよう。

05 密閉容器



フタ付き容器は、フタがあるかたまにチェック。セットにならない容器や汚れがひどいものは断捨離を。

## 2 キッチン収納場所の良し悪し

シンク下

シンク下は排水管が近いため、食品は置かない。調理器具や洗剤などがおすすめ!

コンロ下

鍋などは取り出してすぐに使える。調味料は下段に置けば、汚れても下段の掃除だけで済む。

吊り戸棚

取っ手付きのカゴにラベルを貼り、収納物が分かる工夫を。使用頻度が低く、軽いモノは上段へ。



100円ショップには、貼って使える便利なキャスターもある。

## 3 買い足すならキャスターが便利



空きスペースの幅や高さに合わせて収納ケースを買い足すなら、キャスター付きの収納がおすすめ。使う場所に簡単に移動でき、掃除がしやすいメリットがある。