

ニュースレター 3月

2022. 3. 1発行



今月はキッチン収納リフォームについてお届けします。



HPのお問合せはこちらから

キッチンで困りごとと言えば、収納スペースが少ないこと、だからいつもギュウギュウ詰め状態になってしまいます。大事なことは量より中身、リフォームの際に押さえておきたいポイントをご紹介します。

1、キッチンの食品庫をゴミ置き場にするべからず



キッチンの収納リフォーム、1つめの掟は「食品庫をゴミ置き場にすべからず」です。昔に比べて食品保存や調味料の種類は格段に増えています。各国のスパイスを始め、レトルト食品、乾物、缶詰、お米、水、ジュースなど数えきれないほどの食品をストックしている人も多いことでしょう。

保存食品を改めて整理してみると、出てくる出てくる！吊り戸棚やシンク下はもちろん、冷蔵庫の上にあるカゴ、食器棚扉の中、足元の段ボール、その他キッチン以外の部屋の押し入れや階段下の収納など、ありとあらゆる場所にストック食品が仕舞込まれています。

このような状況では、気が付かないうちに賞味期限が切れたり、同じものを複数購入してしまったりと言うようなことが起きやすくなります。

災害時の備蓄品を含めれば、ストック食品はかなりの量になりますので、キッチンセットに付いている食品スペースだけでは入りきらないこともあります。せっかくリフォームをしたのに入りきらず、また新たに食品用の収納ボックスを買い足したケースもあります。プランを考える際は、我が家の食料品を確認し、すべて1か所にまとめて収納できるよう、少し大きめを意識して計画しましょう。



と言っても、容量が大きければいいというものでもありません。久しぶりに食品を整理してみたら、8年前のレトルト食品が出てきた！なんてことが起きるのは、食品庫の作りが良くないからです。

ゴミ置き場になってしまいやすい食品庫は、容量は大きいけれど奥が見えない、位置が悪くて手が届きにくい、キッチンから離れた場所にあるものです。

作業位置から近く、又内部をひと目で見渡せる作りになっていれば、食品の整理整頓がしやすく、料理もスムーズに進みます。奥行きが45cm以上ある場合は、アミ棚や引き出しカゴを取付けるなどして、奥まで見やすく、出し入れしやすい作りにおきましょう。

〈ワンポイントアドバイス〉 キッチン収納を小さくしたら買い物の仕方が変わったケースも

食品庫に大きなスペースが取れない場合は、ストック食品の量を減らすという選択肢もあります。実際に、食品庫を小さくしたら買い物や生活の仕方が変わり、身軽に暮らせるようになったという人もいます。収納に合わせて暮らすか、暮らしに合わせて収納を作るか、どちらにしても生活に大きな影響を与える大事なスペースですので、しっかり計画を立てましょう。

2、調理家電を使うかどうかは、取り出すまでのハードルで決まる

2つ目の掟は「調理家電を使うかどうかは、取り出すまでのハードルで決まる」です。

炊飯器、電子レンジ、フードプロセッサー、コーヒーマーカー、ミルミキサー、ホットサンドトースター、ホームベーカリー、ハンドミキサー、など、皆さんの家にも、最低5個以上はあるのではないかと思います。



〈ワンポイントアドバイス〉

しかしそれらを全部使いこなせているかと言えば、しまい込んだまま忘れている人も多いのではないのでしょうか。その原因は、収納にあります。吊り戸棚の奥や、シンクの下にしまい込んだ家電は、出すのもメンドウ。そのうちに忘れ去られてしまうことも少なくありません。

調理家電は使ってこそ価値があります。使いこなすための初めの一步は、出し入れのハードルを下げることです。お勧めは壁面収納を設置して、そこにずらりと並べておくこと。すぐに目について、パッと手に取ることができれば、今日はこのブレンダーでドレッシングでも作ろうかしらという気にもなります。

扉をシャッターや引き戸にすれば開けっ放しで作業ができる

キッチンは油煙によるべた付き汚れが付きやすい場所ですので、家電収納はできるだけ扉を付けておきましょう。お勧めは開けっ放しでもジャマにならない引戸やシャッターです。ただし炊飯器やトースターなど、蒸気や熱を発生する製品は扉内では使用せず、また周囲に蒸気と熱の対策を取っておきましょう。

3、キッチンの高いところは使わない、低いところも使わない



電動式昇降収納

出し入れがしやすい高さは、腰の位置から目の高さまで。そこから外れた高さにある収納は、出すのも面倒、仕舞うのも面倒なので、段々と使わなくなってきます。

例えばせっかく買った圧力鍋も、吊り戸棚やシンクの下キャビネットの奥に仕舞いこんでしまえば出し入れに手間が掛かるので、煮込み料理はまた今度、なんて事になりがちです。

使用頻度が高い食器や鍋は、出し入れがしやすい腰から目の高さの間に収納するのが基本です。しかしそうは言っても、限られた面積のキッチンでは、高いところや低いところも上手に活用したいものです。

そこで活躍するのが、高くても低くても自然な姿勢でラクに出し入れできるように工夫された収納セットです。例えば、椅子に上がらないと届かない戸棚も、電動昇降式にすれば目の前で出し入れができるようになるので、普段使いの収納スペースになります。低い位置なら引き出し式にすれば、腰をかがめることなく、上からひと目で見渡せ、楽に出し入れできるようになります。



かさばらないタイプのシンク下引き出し収納のタイプ

移動式のゴミ収納作業台の空間に

株式会社 渡辺組
本社 海津市海津町高須町720-1
0584-53-0174
リフォーム 海津市海津町馬目371-3 (コーポ日新1F)
0120-202-988
E-mail info@watanabegumi-kaizu
URL http://www.watanabegumi-kaizu

土木建築
リフォーム

*毎月皆様の暮らしのお役立ち情報をお届けしています。何かお気付きの事や知りたい事などございましたらいつでもご遠慮なくお申し付け下さい。皆様のご意見ご感想を元にお役に立てれば幸いです。