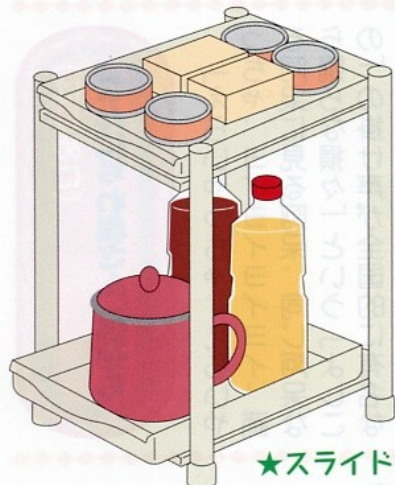


キッチンの収納
シンク下とコンロ下

雑然としてしまいがちなキッチン。使いやすい整理・収納を心がけたいものです。今回はキッチンのシンク下とガスコンロ台下の収納について考えてみます。このスペースは意外に奥行きと高さがあり、たくさん収納できるのですが、位置が低く棚板もないため、上手に使うには工夫が必要になります。

◎使うモノは近くに

以前「キッチン・トライアングル」にふれました。シンク・ガスコンロ・冷蔵庫の3つを結ぶ作業動線がつくる三角形のことです。この三角形の3辺合計の長さは6メートル以内を抑えたいのです。台所作業を効率化するには、動線を短くするのがコツ。料理で使うモノは近くに、つまり、シンク下やコンロ台下には料理で使うものを収納します。大きく重い鍋などはここが最適。大雑把に、シンク下には「水まわり」、コンロ台下には「火まわり」と、区別をつけるのもいいでしょう。



★スライド式ケース★



★シンク下伸縮棚★

◎伸縮棚やラックを利用
シンク、コンロ台下には、棚がありません。そのままだと大きな土鍋などを収納しても空間が余ります。スペースを上手に使うには、空間にあわせた棚をつけ、高さを区切ることに。これは基本です。

シンク下を有効利用できる市販の伸縮棚があります。分割式棚板は脱着可能で排水管を避けられ、幅も伸縮可能なので便利。蓋をしたまま鍋をたくさん並べられることもできます。鍋はよく使うので、蓋をしたそのままの状態での収納すると使い勝手がいいのです。鍋本体と蓋とを別に、それぞれ重ねて収納すると、両方を取り出すのに手間がかかります。この伸縮棚は、フックなどで横にモノを吊るすといった使い方も。

フライド式ケースを使うと、重いビン類も簡単に引き出せます。細長いトレーなどの上に置いて引き出す方法もありますが、この場合は深さのある箱のようなトレーにすれば、ビン類が倒れにくくなります。奥まで効率的に収納して、簡単に出し入れできるスライド式のラックも市販されています。

フライパン収納は、事務用品のファイルボックスの利用が定番アイデア。ダンボール箱などを利用して作ってもいいでしょう。縦に仕切りがついたフライパン専用の収納ラックも市販されています。

なお、コンロ付近の収納用品は油が付着することが多いので、腐食の心配があるプラスチック製は敬遠します。値段は高いけれど、ステンレス製なら安心。また、シンク下は排水管が通っていて湿気があるので、乾物、粉物などは入れないでください。

読者からのお便り

さっそく我が家でも

松山市 寺田純子様
住まいの収納アイデア、とても参考になりました。食器を引き出しに、という考えはなかなか思い浮かばなかったもので、さっそく我が家でもしてみました。

孫に本を

高松市 桐原幸子様
先日は、図書券の件で大変ご迷惑をおかけしたようで、申し訳ありませんでした。孫に本を買ってやります。ありがとうございました。

ストレスに負けず

和歌山市 太田都糸子様
「笑いと健康。つくり笑いでOK」。とても参考になりました。ストレスに負けずがんばります。

今ではすっかり慣れて



滋賀県東近江市 久保博子様
大阪の寝屋川から東近江市に先月引っ越してきました。都市ガスからプロパンガスの生活です。火力が強かったので最初のうちは戸惑いましたが、今ではすっかり慣れて気に入っております。

お湯と冷水をブレンド

水戸市 大和すずみ様
知床らうす海洋深層水を毎日飲んでいきます。冷蔵庫でキンキンに冷えた飲み物が苦手な私は、お湯と冷水を半々にマグカップでブレンドして、いただいています。定期的にメンテナンス（清掃）していただけるので、とても安心して飲める水です。

大笑いしてみたい

滋賀県近江八幡市 蜂谷洋子様
笑いが健康に良いということ、よくいわれるけれど、声を出して笑うことは少なくなりました。笑顔だけでも効果があるなら心がけねばと思いました。やさきよさんの漫才、何度聞いても面白くて大笑いしたなあ。また聞いて大笑いしてみたいです。

次に食器棚を買うときは

茨城県つくば市 松藤真穂様
食器の収納は、たしかに引き出しが便利です。次に食器棚を買うときは、引き出しが多いものになります。今ある食器棚の棚は、どうすると使いやすくなるのでしょうか。

