

キッチン収納の小技
使いやすさがポイント

キッチンは、食品や調理器具をはじめ、様々なものがある場所です。必要なものが多いのにスペースは限られているからどう収納するかが他の場所以上に大事になります。キッチンに求められるのは、機能的で使いやすいこと。そのための収納について、今回は小技を集めてみました。

◎レンジフードに吊るす

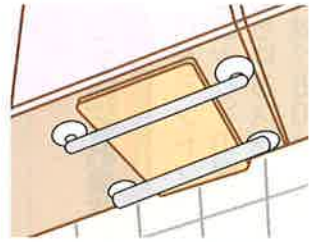
レンジフードの枠を利用し、S字フックでフライパン、片手鍋などを吊るします。戸棚や引き出しから取り出すより動作が省けるため、調理がスムーズになります。戸棚や引き出しのスペースが空き、作業も効率的になるという一石二鳥。見せる収納ですから、見苦しくないよう工夫してください。いかにも料理が得意といったイメージを与える収納法です。

キッチンに窓枠があれば、レンジフードと同様の収納が可能です。こちらは突っ張るタイプの伸縮棒などが利用できます。



◎吊り戸棚下のスペース

キッチンの吊り戸棚は高い位置にあるため、普段はあまり使わず、あまり重くないものの収納に適しています。しかし、吊り戸棚の下部は手が届きます。ここには、よく使うまな板を収納すれば機能的。2組のタオルハンガーを利用し、差し込むように収納すればスッキリ。大きめのS字フックで吊るすこともできます。その場合は、じやまにならないよう吊り戸棚の端に吊ります。

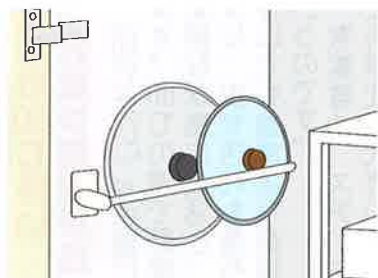


タオルハンガーで
まな板収納

まな板だけでなく、伸縮棒を利用すれば、キッチンペーパーを取り付けたり、タオルをかけるおくこともできます。



ウォールポケット



扉ウラも利用

◎シンク下いろいろ
シンク下のスペースを有効に利用することが、キッチン収納のポイントといえるかもしれません。どうしてもゴチャゴチャしてしまいがちで、機能的でなくなるためです。シンク下には、以前にも紹介しました専用棚がお勧め。手前に引き出せるスライドラックやスライドトレイ、伸縮棚などが市販されています。配水管を考慮した専用棚もあります。

シンク下の扉の裏も利用します。タオルハンガーを取り付ければ、意外にじやまな鍋のフタが収納できます。ウォールポケットを吊るせば小物の収納に便利です。

読者からのお便り

料理がリズミカル

茨城県土浦市 小林龍様
ガスコンロをリースで購入しました。使いやすく、料理がリズミカルに進みます。

季節の変化に敏感に

和歌山市 小上栄美様
月一の句会に参加しています。和氣譚々(わきあいあい)と案しくやっています。紙と鉛筆だけで始められる趣味です。季節の変化に敏感になりました。

役立っています

福井県越前市 安藤雪子様
紙面はとも読みやすく分かり易いです。住まいの収納アイデア、本当に役に立っています。



白いユリの噂

大阪府阪南市 竹内登喜子様
白いユリについてのうわさです。阪和道路の工事中、球根をまいたと聞いています。最初は

近辺だけだったのが、今はずいぶん広がっています。



火を知らない

滋賀県守山市 西村久美子様
先日、母が「最近はおール電化だから火を見たことがない子が増えて、キャンプファイヤの火を見て、あれ何、という子がいたんだって」と。びっくりしました。火の扱い方や怖さを知らないと危険。だから正しい使い方を知ってほしい。私はこれから絶対ガスにします。

こんにちわ?

大阪府富田林市 寺前弘子様
こんにちわ奥さん、いつも読んでいます。「こんにちは」ではなく「こんにちわ」なので、アレッと思っていました(85号にほんご探偵局)。あいまいな日本語、おもしろかったです。

ガスのニオイは都市伝説?

香川県観音寺市 渡邊伊佐夫様
いつも楽しみに読ませていただいております。以前なにかで読んだのですが、ガスは本来無臭なのに、安全を考慮して、あえてニオイをつけているとか。都市伝説でしょうか。(安全のため、LPGガスは着臭されています)編集部