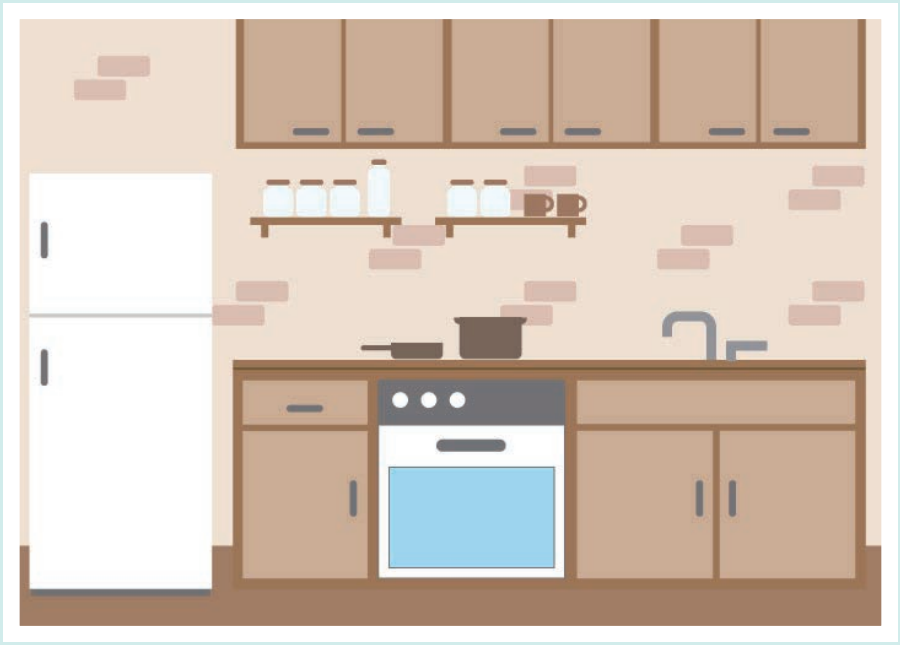
【片づけで叶える】人生後半の身軽で快適な暮らし方

整理収納ハンドブック

キッチン編

ー観音開きー

シリーズ３



Colors, Future!

いろいろって、未来。

川崎市

＜キッチンの形態と特徴＞

キッチンの形態には
大きく分けると
観音開き式と**引き出し式**
の2種類があります

我が家は**観音開き式**です
上下に収納がたくさん
あるけど、うまく使えて
いない気がします

キッチンの特徴は
道具や食材の種類と数が多い
ことです

道具の例

調理道具、食器、箸・カトラリー、保存容器、調味料、
お米や乾麺などの保存食材、洗剤やスポンジ…
挙げたらキリがないくらい種類も数も多いですね

＜現在、困っていること～before～＞

上段

●高いところは届かない、見えない
●使い方がわからず、とりあえず詰め込んでいる
●どんな物が収納されているのか把握できていない

中段

●普段使いの食器が食器棚に収まりきらない

●洗いものの一時置き場がほしい
吊り棚で乾かすと水滴が飛び散ってしまう

●水切りカゴも含めて、基本的に中段には
何も置かれていない状態にしたい

下段

●毎日使うゴミ袋がとにかく取り出しにくい

● ゴミ出し袋、レジ袋など様々なビニール袋を詰め込んでいて収拾がつかない

●食材、調味料、フライパン、鍋ほか
調理のたびに何度も開け閉めして
必要なモノを取り出す。スペースが広い
わりに、どのように収納したらよいか
わからず、とても使いにくい

●ふきん類の選別がわからない。
新品、使い捨て用など詰め込んでいる

●砂糖、塩、コショウの他、調味料を使い
やすく収納したい

＜キッチン収納の具体例＞

すごい！とてもスッキリしたように見えます！

キッチンはモノの種類や数がとにかく多いです
同じようなモノが複数ある場合は、最小限に減らして
収納スペースに**ゆとり**を作りましょう

棚から出してみると、おたまやしゃもじ、同じようなお鍋がいくつもありました
あと、もらった割り箸やスプーンもどっさり出てきて、びっくりしました！

はい。それでは一つ一つの収納を見ていきましょう

＜改善ポイント～after～＞

＊①~⑦は前頁の図を参照

①

キッチン収納のポイントは**使いやすくしまいやすい**ことです

●**コの字ラック**でスペースを区切る。高さ調整できるものを選ぶ
●**よく使うものを手前**に収納。ザル＆ボウル、お米、調味料など
●乾物、レトルトなど保存食材はカゴに入れて同じ種類ごとに立てて収納

②

●**コの字ラック**でスペースを区切る
●同じモノで複数あるものは選別

③

●ふきんはスペースに収まる量にする
●小さめの瓶はカゴに入れて転倒防止

④

ゴミ袋の収納は毎日ストレスでした。これだと一枚ずつサッと取り出せるので、とても快適です♪

●ゴミ袋をファイルホルダーを利用して取り出しやすく設置
●他のビニール袋はゴミ袋とは別に収納。カゴに入る分の量だけストック

⑤

●中段、上段は手が届かない。不要なモノが詰め込まれていたのを整理
最上段の棚は使わなくて済む
●毎日使う**タッパー**は手の届く下段の取り出しやすい場所へ
●調理道具で**よく使うもの(一軍)、あまり使わないもの(二軍)に分ける。**
よく使う一軍はシンク下に、あまり使わない二軍は上の中段に分けて収納
●コーヒー、紅茶は毎日飲む。カゴに分けて下段の取り出しやすい場所へ
●来客用のティーカップはあまり使わないので中段へ収納

⑥

●普段使いの食器類を整理
食器棚に収まる量にした

⑦

●中段の見える場所は何も置かない
●水切りマットを洗いもの一時置き場にし
使わない時は折りたたむ

キッチンは毎日の食事作りで、長い時間を過ごす場所です。
使い勝手のよい空間にすると、効率がアップして、家事がとてもラクになりますよ

【制作・監修】椎名ともこ（ココチプラス代表　整理収納アドバイザー）
【お問い合わせ先】
川崎市多摩区役所地域みまもり支援センター衛生課　044(935)3306

令和6年8月作成