

時短収納術

収納を見直し 暮らしを快適に

収納を見直すことで探し物が減ったり、家事がサクサクすすんだり、日々の暮らしを快適にすることができます。今回は時短家事コーディネーターの坂下さちこさんが実践する、キッチンに関する時短収納術をご紹介します。

教えてくれたのは

時短家事コーディネーター®Basic認定講師、
整理収納アドバイザー

坂下 さちこさん

自身の経験を基に楽しくなる家事・楽になる家事を提案中!INHKカルチャー広島教室にて時短家事セミナーを開催中。(詳細は同教室まで)

ブログ <https://ameblo.jp/kajijuku-sachiko/>

Instagram <https://www.instagram.com/sachikosakaniko/>



キッチン KITCHEN

在庫管理は定位置を決め、一目で分かる収納に!

食品ラックは各食品の定位置を決めておくことで、取り出しやすくなる。買い物前に写真を撮って記録しておくことで、無駄な買い物を防ぐ。

早めに消費しなければならぬものはふたなど、見えやすい位置に開封日を書いておく。



▲ファイルボックスに収納し、ブックエンドで仕切りをつくる

下味をつけ、冷凍庫に縦収納!

食品は保存容器に詰め替え、冷凍庫に縦に収納する。保存容器に何が入っているか分かるようにラベルを貼ることで使い忘れを防ぐ。その際、肉や魚に下味をつけて保存しておく、味がしみこんで料理の時短につながり、一石二鳥!



厚さ3cm弱の薄型タッパーなら無駄なスペースがでず、隙間を有効活用できる。

乾物類は容器に詰め替え、すっきり使いやすく!

乾物類などは市販の袋から透明な容器に詰め替え、ふたにラベルを貼る。残量が一目で分かるため、在庫管理が楽に。中身がドバツと出るのを防いだり、チャックを閉め忘れる心配もなくなる。



欲しい乾物類もすぐに発見できる。

▲詰め替えも簡単!

マグネットで買い忘れ防止!

よく使う食品の名前を書いたマグネットを冷蔵庫に貼って在庫管理をする。在庫が切れた食品のマグネットは別の場所に移動させておく。

| | | | | |
|-----------|-----------|------|---------|--------|
| 料理酒 | ポン酢 | 黒豆 | 牛乳 | しょうが |
| みりん | トマト缶 | 小豆 | いわし(白身) | バター |
| お酢 | クチャップ | 大豆 | わかめ | 豆腐 |
| いりご | お好みソース | きなこ | 塩昆布 | 納豆 |
| イリブネイル | オイスターソース | コービー | 鰹か | こんぶ(黒) |
| ループレートオイル | マヨネーズ | | | にんじん |
| ごま油 | フライドガーリック | | | バナナ |
| お味噌 | フライドオニオン | | | |

買い物前に写真を撮っておくと、買い忘れや買い過ぎを防げる。

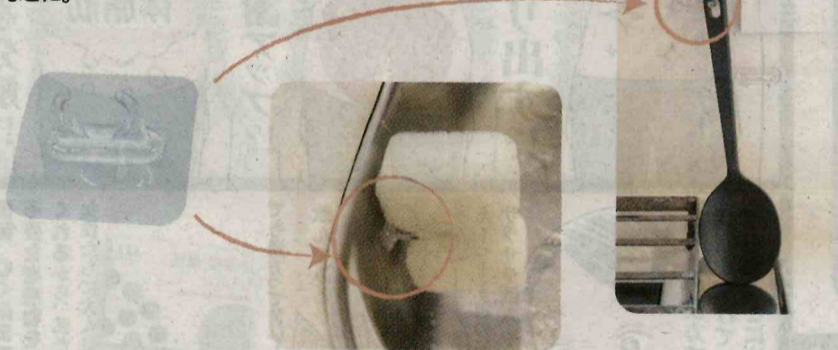


▲切れたらマグネットを移動。どの食品の在庫が切れたか一目瞭然

家事のワンポイント

アイデア次第で日用品が便利グッズに変身

シェーバーホルダーが水を切れるスポンジ置きやおたまの立てかけなどに。



かまぼこの板がにんにくなどのにおいがある食品を切るのに便利なまな板代わりに。小さいので、洗うのも楽。



ブックエンドが収納に便利な仕切りに。



液だれしやすい調味料は受け皿に入れて保管

液だれで汚れてしまっても、受け皿だけをきれいにすればいいため簡単・安心。



受け皿をきれいにするだけなので、掃除が楽ちん!

タマネギはまとめて皮をむいておく

毎回皮をむくのが面倒なタマネギは、時間のある時にまとめてむいておくと、必要な時にすぐ使える。白い部分を日光に当てることでケルセチンが増え、抗酸化作用などの効果も期待できる。



皮をむいたタマネギは早めに消費しよう。

坂下さん家では... キッチン台の水洗い!?

坂下さん家のキッチン台にはモノがないため、食後のキッチン台の後片付けは水拭きではなく直接水をまくそう。こうすることで毎日すっきり。小さなゴミも簡単に取り除ける。最後は水切りワイパーなどで水を切れば完成!



▲蛇口から直接水をまいた後、水切りワイパーなどでしっかり水を切る