

収納上手でらくらく炊事②

たまに使う食器は紙や布をはさんで台所以外の場所へ収納

来客用の食器や季節の行事で使うものを、スペースの限られた台所にしまうことはありません。形をそろえ、間に柔らかい紙や布をはさんで、居間のサイドボードへ。納戸や廊下の一部にコーナーを作るのもいいでしょう。



常備野菜はカゴに、乾物やスパイスなどは工具用小物入れも便利

冷蔵庫に入れる必要のない、芋類などの常備野菜や果物は、おしゃれな藤カゴや重ね式のラックに入れて、台所インテリアの一部にしてしまいましょう。

また種類が多い乾物やスパイスは、一か所にまとまっていると、使うときも整理・収納もらく。

便利な棚やラックがでていますが、工具用小物入れも使い勝手バツグンです。透明で小さな引き出しがたくさんついていますから、収納量も多く、中身も一目瞭然。

DIYショップや工具店などにあります。



キッチン小物はカーテンレールとS字フックで吊る収納

台所には玉じゃくしや計量カップなど、たくさんの小物がありますが、この整理・収納に意外と便利なのが、カーテンレール。サイズも色々あり、移動金具にS字鉤をつければ、なんでも吊れます。軽いすべりもうれしいところ。



ビニール袋と輪ゴムの整理はラップの芯におまかせ

台所でたまる一方のビニール袋と、何かと出番の多い輪ゴム。必要な時すぐ取れるように整理しておきたいものです。

そこでおすすめなのが、ラップの芯。ビニール袋をたたんでひと結びし、芯の上から詰め込んでいきます。取り出しは芯の下から。ビニール袋の枚数はこの芯1本分もあれば十分だし、芯が汚れたら新しいものに変えられます。また輪ゴムは、この芯にはめていけばいいだけ。芯の片端にリボンを通してぶら下げれば、そのまま引き出しへ。



ワイングラスの収納はグラスハンガーなら完璧

薄くて華奢な脚のワイングラスは、収納に気をつかいます。

グラスの出し入れに便利なグラスハンガーを作りませんか。厚さ1～1.5cmのベニヤを食器棚の棚板に合わせて切り、切込みを入れれば、でき上がりです。



料理の記事やメモはミニアルバムに入れて台所へ

雑誌の料理記事や友だちに聞いたレシピのメモなどは、すぐ整理して、献立作りに役立てたいもの。

それぞれスクラップノートに貼るといいのですが、もっと便利なのが、写真屋さんでくれるミニアルバム。ハンディーで記事の出し入れも簡単ですから、整理にはうってつけ。

透明なフィルムで袋状になっているため、料理中に使っても汚れる心配はありません。和食、洋食、ケーキ…と料理別にしたたり、ドレッシングやタレをまとめたりと、自分流の料理ブックはいかが。

