

収納達人のキッチンはスゴイ!

食材、調味料、食器、調理道具etc.モノであふれがちなキッチンを使いやすく、しかもおしゃれに見せている収納達人たち。彼女たちのワザを大公開します!

ワイヤシェルフ収納の達人!!

シェルフの空間を上手に仕切って最大限の収納スペースを確保!

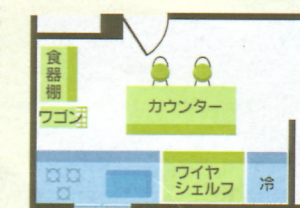


酒井美也子さん(27歳) 神奈川県

結婚4年目。夫(29歳)と2人暮らし。大好きな雑貨であふれるキッチンを見事に整理して使いやすくしている

Kitchen Data

約6畳のキッチンに、ワイヤシェルフとワゴン、食器棚、冷蔵庫などを使いやすく配置。中央にカウンターを置き、調理台兼収納スペースに



「雑貨ショップの棚のようでおしゃれだし、モノがたっぷり収納できる。だから、わが家のキッチンには、迷わずワイヤシェルフを使うことになりました」と酒井さん。

そこには、オープンレンジから、ふだん使いの食器、調理ツールなどが、すっきりと収まっています。

「キッチンに置くものはオープンレンジなど大きなものから、食器類、こまごました調理ツールなどをまぎまぎ。そこで、シェルフの棚板の間隔は広くとり、さらに細かいモノを収納できる工夫をしました」

中段には水きりラックを収納用に使って、日常使いの食器が取り出しやすく整理されているほか、デッドスペースになりがちな上部に衣類を



ワザ1 シェルフに水きりラックを。ふだん使いの食器置き場に

シェルフの、ちょうどシンクの脇に当たる場所に水きりラックを置き、収納用に。「お皿を立てて並べられるから、枚数もたくさん収納できて、しかも一枚一枚取り出しやすいんです」。ここに置く食器はすべて白に統一



ワザ2 よく使うツールを衣類用のバーや棚板にハンギング

棚板上部のデッドスペースには、衣類をかけるためのパーツのバーを取りつけ、調理ツールをハンギング。さらにバーの奥には、ワイヤの棚板にS字フックを引っ掛け、スチールのカゴなどをとります。「棚の上のほうの空間はデッドスペースになりがちだけど、これでフル活用!」



ターンテーブルを使い、デッドスペース防止

お酒のボトルは、シェルフにターンテーブルを置いて収納。くると回せば、奥のモノも無理なく取り出せる仕組み



ワザ3 シェルフの中にミニシェルフ。こまごましたモノを上手に整理整頓

下段の目隠しをあけると、そこにはさらにシェルフが。食器類や酒のボトル、レシピブックなどを、要領よく収納。全体の棚板の段を増やすより、このほうがそれぞれのモノの大きさや高さに合わせてたくさんしまえます



ふきんをカーテンクリップで留め、目隠し

ふきんをフックつきのカーテンクリップではさみ、棚に引っかけて下段の目隠しに。また、目隠しの前には、布バッグをかけ、レジ袋をストック

かけるためのバーを取りつけ、調理ツールをかけています。また、いつもはカーテンで目隠ししている下段には、なんとさらに小さなワイヤシェルフが! これなら、食器や調理ツールなどが、それぞれのサイズに合わせて取り出しやすく収納できるというわけです。

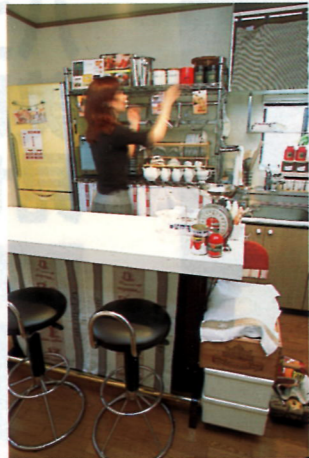
とはいえ、実用的だけでなく、遊びも取り入れるのが、酒井さん流。「ところどころに、好きな調理ツールや雑貨、洋書を飾っています。オープンキッチンで夫やお客さまの目に入るから、楽しいほうがいいでしょう? これも、ゆったりとしたこのシェルフだからできることですね」





ワザ7 テイストの違う
カウンターを
プチリフォーム。
部屋になじませる

裏側がすべて収納スペースになったカウンターは結婚当初に購入したもので、いまのキッチンには合わないのので、「ワゴンと同じタイプの手づくりの天板を、元の天板の上にかぶせました。また、真っ黒な側板はキッチンクロスで目隠ししています」



ワザ8 天板のサイドにフックを
取り付け、よく使う
キッチンミトンを

新たにかぶせた天板の枠は木製なので、木ネジでフックを取り付けました。カウンターでの作業中に、すぐ手に取れて便利。ただし、リビングからよく見える場所なので、かけるものは厳選します



ワザ10 カウンターの
裏側の棚も
出し入れしやすく収納

ここでは、形がいびつでまとまりにくいモノは、箱にまとめてからしまうようにし、クロス類など重ねてしまいやすいモノは、そのまま収納。「それでもごちゃつきやすいので、使わないときはカーテンレールをつけて目隠ししています」



ワザ9

入れるモノの
大きさに合わせて
箱を使い分ける

カウンターの裏の棚には、箱を使ってモノを分類して収納。使った箱は、2種類。**A** / カラーボックス用のインナーケースに、製菓道具をざっくりとまとめて。**B** / CDケースには、お茶や紅茶などを分類



ワザ6 ワゴンは
ワイヤシェルフに
天板を載せて手づくり

「以前、洋服などの収納に使っていたワイヤシェルフをアレンジして、木の板にタイルをはった天板を載せました」。キッチンクロスを目隠しにして、中に大きめのフタつきゴミ箱を収納。**A** / 炊飯器とトースターの定位置に。ガス台の向かい側なので使いやすい。**B** / わずかなスペースにも棚板を入れて、トレイやレシピを収納。スプレー式洗剤もここにかけた

このキッチンで、さらに収納力をアップさせているのが、中央に置いてあるカウンターと、ガス台の正面にある手づくりワゴンです。カウンターには、シンク側のほうにオープン棚がついており、そこにお茶類やケーキづくりの道具などをしまっています。「カウンターは調理台も兼ねているスグレモノ。シンクからも手の届きやすい場所があるので、ここにモノがしまえるのは、とても便利なんです」と酒井さん。また、手づくりワゴンはガス台の向かい側に置き、上は炊飯器やトースター、下はゴミ箱の定位置に。「食事の準備のときに、必ず必要なモノをここにまとめたんです」収納力、使いやすい、見た目、すべてにこだわったキッチンです。



ワザ4 シェルフのサイドに
よく使う調理道具を
ハンギング

シェルフのサイドはシンクに面しているため、調理道具やふきんの定位置に。ここであれば調理中もすぐ手に取れて便利です。**A** / 調理道具はS字フックを活用。**B** / ワゴン用のパーツのハンドルを取り付け、ふきんをかける場所に

ワザ5 カーテンクリップで
ポストカードを
ディスプレイ

目隠しの布を下げたのと同じカーテンクリップを使い、ポストカードを数枚飾っています。ポストカードは「カフェ」を意識してセレクト。ちょっとした工夫で楽しいキッチンに

ワゴンやカウンターをフル活用すれば 収納力はさらにアップ!!

