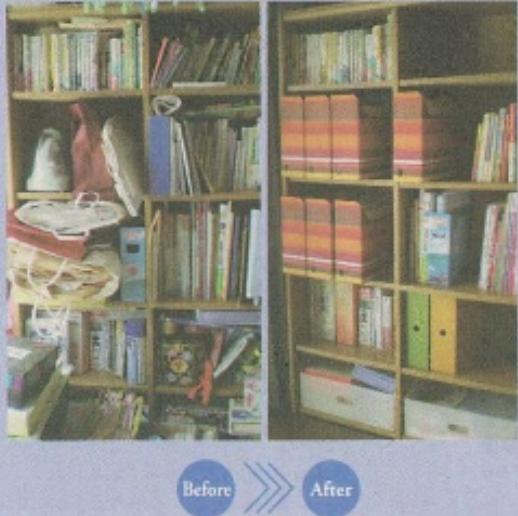


キッチン調味料棚



高い位置にあって取り出しにくい調味料をかごに入れて取り出しやすく収納します

本棚



不要なモノを処分して目的別に並べ替えサイドボックスに収納。余裕のスペースも誕生します

■ 整頓の原則は見えること・動かしやすいこと

モノは使う場所によって分類します。例えば居間を例にしてみましょう。

- ①情報源の整理、新聞
- ②いつも使用しているリモコン類
- ③アルバムなどの思い出グッズ

居間には普段、この三つの類いのモノが雑然と置かれています。

①は貯蔵期間（基本的に次の号が来たら）を過ぎたら捨てる。②は使用する家族全員で置き場所を決めます。このことは次に述べるように最も重要です。整頓のコツは「見えること」と「使いやすいこと」です。

■ 使いやすい状態を

考えて収納

収納のコツはモノの動線を考えることです。

例えば開廻するという一連の作業を見ましょう。冷蔵庫から食品を取り出し、調理台でまな板・包丁を用意し、コショウに鋼を乗せます。調味料で味付けをして、皿に盛り付けて食卓へ運びます。

このように中心となる調理台の回りには調理道具や調味料などが置かれているはずであります。お庭は引き出し、醤油は洗濯の下、食品は食庫、ゴミ箱は外。これでは毎日の家事動線に無駄があり、疲れてしまいます。実情を一つ一つ検証して収納場所を決定していきます。この時「絶対ここ」と決め込まずにケーブルическуюで移動していくことも一つの楽しみかもしれません。

「愛着モノ」は、気に入った場所に特等席を作り、その空間にはほかのモノを置かないようにします。見て楽しく、保管するなど目的に合わせて収納します。

■ 家を散らかさないコツ

どこに何を置くか、家族全員が共通認識を持つことです。皆が使いやすいようリモコンやティッシュの位置を決めます。わざわざ立たなくとも済むようゴミ箱を近くに配置します。ゴミ箱は不要なモノを排除するに最も重要なアイテムです。主婦だけではなく家族が決めたことは自分で守るように頑張ります。このように全員が共通の意志を持つことによって主婦の片付けのストレスは軽減されます。

取り出しやすさを考えて

種類別に分類



こまごましたカトラリー類を種類別に見やすく分類すると、すっきりとして取り出しやすくなります



取り出しやすい位置に

- ①重なり合って探しづらいランチョンマット
- ②探しやすくなったものの取り出しにくい
- ③仕切って収納することで取り出しやすく