キッチンをスッキリ

物を減らして使いやすいキッチンにする
考え方と決意のしかた

日本の家庭のキッチンが抱え込んでいる物の多さは、おそらく世界一といえるでしょう。和食はもちろん、中華料理、アジア各国の料理、イタリアンをはじめとする洋食など、日常的に調理される料理の種類の多さは、他に類を見ません。それに従い、調理器具や調味料の数も増していきます。キッチンがごちゃごちゃしていたり、調理がしにくかったりする原因のほとんどは、物が多過ぎることにあります。

原因がはっきりしていれば、対処法はひとつ。物を減らすことです。それができないから困っている、という声をよく聞きますが、まずは減らすことから始めなければ、キッチンへの不満は改善されないままなのです。

そこで今回は、本当に必要な物を選び出して物を減らす方法を考えてみました。さらに、キッチンをすっきり見せる方法と収納法もご紹介します。

撮影 蝦名まゆこ
スタイリング 今田 愛
文 安藤菜穂子、藤川明日香、鈴木裕子(編集部)

ステンレス片手鍋¥34,650、白いボトル¥4,410、正方形のまな板各¥5,250、ナイフブロック¥19,950／すべてザ・コンランショップ TEL0120-041660　ステンレスツールスタンド¥2,835、オリーブ サラダサーバー¥2,940、オリーブ スパチュラ¥1,890、ナイフ¥5,250／すべてリビング・モティーフTEL03-3587-2784　和太布キッチンクロス¥682、ステンレスボウル¥3,150、ステンレスざる¥3,675／すべて東急ハンズ渋谷店TEL03-5489-5111　バット（小さい順に）¥683、¥788、¥945、¥1,050／すべてcollex LIVING TEL03-5784-5612