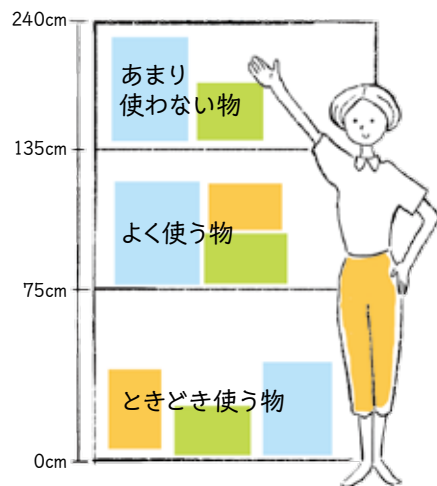


動線を考えた収納

よく使う物は視線に入る高さに収納

使いやすい収納場所の高さは、床から高さ75cm以上から、135cm以下の範囲といわれています。使用頻度の高い物はこの範囲に収まる高さに収納しましょう。

また、ときどき使う物や重い物は75cm以下の場所に、あまり使わない物は135cm以上の場所に収納します。



point

使う頻度と取り出しやすさが比例するように収納

- よく使う物ほど取り出しやすい場所に収納する
 - ふだん使わない物は取り出しにくい場所に収納する
- これが収納の鉄則です。

よく使う物=散らかりやすい物 取り出しやすさ=片づけやすさ

よく使う物を取り出しやすい高さに収納することは、散らかりにくく片づけやすくするということなのです。

片づけ・収納を実践するときには考慮したいのが、物を出し入れするときの動線です。それぞれの物を使う頻度と取り出しやすさが比例するように収納すれば、動線がスムーズで楽ちん！

少ない動作で物を出し入れする収納の工夫を

収納の工夫で、物を出し入れの動作数を減らしましょう。

- 上下に物を重ねるときは、直接重ね置きせずにラックなどを使用しましょう。
- 奥行きのある収納ではよく使う物を手前に置きましょう。



- 踏台が必要なほど高い場所には、できるだけ収納しないこと。



- 押入れをリフォームして、使いやすい奥行きのカローゼットにするのもひとつの手。



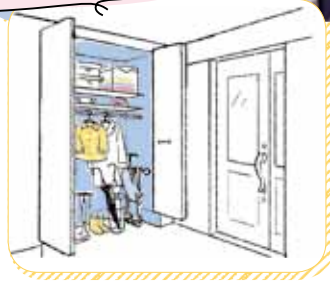
詳しくはp.40へ

Part5. 住まいの見直しで快適な毎日へ

玄関リフォーム事例



コートや傘を収納する
プチクローゼットもおすすめ



idea
1

玄関横に、つくり付けのシューズクローズを。ウォークインにすれば、靴のお手入れも。出入り口は、引き戸でらくらく。

idea
2

脇に大容量の下駄箱。広々としたタタキ、段差のない床、緩やかな階段で、出入りの多い玄関も安全。



Part5. 住まいの見直しで快適な毎日へ

キッチンリフォーム事例

idea
1

すぐ手の届く低い場所に使い勝手のいい収納棚を。壁面も有効活用でたっぷり収納。



idea
2

スペースに余裕があれば、食品庫も確保して。



idea
3

2方向から光を取り入れ明るく開放的に。調理スペースと通路をゆったりとって、作業性も抜群です。



こんな事例も

キッチンのスペースが限られているときは、キッチン（調理台）のサイズを小さくして、空いたスペースに収納棚を設けるのも一案。