



TVチャンピオン 収納王に聞く

読んだら、
すぐしきり

吉田式収納のススメ

Voices

台所の必需品「鍋」の効率的な収納

<http://shuunou.org/>

みなさんは、台所に鍋
がいくつありますか？数
えたことがあるでしょ
うか？吉田先生が相談を受
けたFさん宅は、3人家
族で鍋が15個あったそ
うです。正月の料理用に必
要だという理由からでし
た。そのお宅には鍋を5
個に減らすことを提案す
ると…。

頂き物や衝動買いで、
いつの間にか増えてし
まった鍋を有効活用し
て、さらにすっきりさせ
る収納をお伝えします。

まず、鍋がいくつある
か数えましょう。鍋が多
いと感じたらその中から
「朝に使う鍋」と「夜に使
う鍋」、使い勝手の良い
鍋はどれか選びます。そ
の鍋をシンク手前使いや
すい場所に置いておきま
す。たまにしか使わない
大鍋や、冬にしか使わな
いおでん鍋・すき焼き鍋
などは、目につかない場
所にしまえます。

今週の目標

鍋の数を減らしてすつき
りした台所にしよう。

15個のなべを5個に



なべは必要なものだけを

前述のFさんには、15
個あった鍋を5個に減ら
すことを提案。お正月に
15個それぞれの鍋に出
来上がった料理を入れて
いたFさんは、5個しか
ない鍋をどう使うか思案

し、出来た料理を皿に移
し、次の料理を作ること
で解決させました。

少ない鍋を有効活用

鍋が少なくなれば、ひ
とつの鍋をどう有効活用
するかも腕のふるいどこ
ろ。深めの鍋にお湯をは
り、なかにどんぶりを入
れたら、即席の蒸し器が
出来上がり。肉まんをひ
とつ蒸したい時などに便
利です。

煮物の上に小皿にきぬ
さを乗せて蒸せば、い
ろどり用の野菜も一緒に
出来てしまいます。

少ない鍋を有効活用

鍋は料理のパートナー
(笑)。自分の片腕となっ
て働いてくれる物です。
よく使う鍋は、手入れの
しやすい物を選んで下さ
い。



ふたをひっくり返して重ねる

の、取っ手のところが持
ちやすいかどうか、選
ぶポイントです。鍋つか
みを使わなければ熱く
持てない鍋は避けて、
持った時に自分の腕に合
うかどうかを確かめま
しょう。そう考えるとア
ルミ鍋も便利ですよ。

ルミ鍋も便利ですよ。ね。
アルミが問題視された時
もありましたが、人体に
影響を与えるような問題
はないそうです。

鍋をしまう時はふたを
ひっくり返し、その上
にふたがついた鍋を乗せま
す。大きい鍋の上に小さ
い鍋を乗せ、積み上げる

のは最大3つまでにしま
しょう。

鍋が減れば洗い物も減
ります。いる・いらな
いをよく考えて、すつきり
とした台所で、らくちん
家事を目指しましょう。

吉田トシヨミ先生

プロファイナル



収納コンサ
ルト＆エ
ディター
の穂積
新梨リサ
ムのコンサ
ルト＆エ
ディター。講演やカ
ルチャー講師を務める。

テレビ出演等

テレビ東京 テレビチャンピオ
ン 片づけられなぬメ収納
主婦を救え 新年を綺麗な家
で迎えよう 決戦
フジテレビ 「笑っていいとも」
アイロン台の法則

中国中央テレビ(中国) 収納
ロケ
テレビ東京「チャーヤール」ス
ーパー主婦で出典

TBS(金スマ) 収納師
テレビ東京「チャンピオンズ」
2時間スペシャル

週刊女性 段階収納」掲載
「アツてきな奥さん」掲載
「ハッピーマン」連載