

シニア世代の収納リフォーム、負担を減らして快適生活！



ほんの10年前には気にならなかった家の収納。でも最近、昔は気にならなかった収納場所から欲しいものを取り出すのが億劫。足台を持ってきて上がるのも何となく怖い気がするし、背伸びして取るのもつらい。だからと言って毎回腰を曲げてしゃがんで取るのも出来たらやめたい。このようにシニア世代になると、毎日の生活の中で負担が増えてきます。そこでこのような負担を少しでも軽減する為に収納リフォームを考えておられるのだと思いますが・・・今回ご紹介することを知らないまま収納リフォームをすると失敗する恐れがあります。では次から順番に収納リフォームに多い失敗ポイントをご紹介します。

1.高さが合わない収納は危ない

シニア世代はキッチンに多い吊戸棚を使う事が少なくなっていると思います。だって毎回戸棚を開くだけでも苦勞しますからね。おまけに戸棚の奥に入っているものを見ようとすると、足台を持ってきて上がらなくてはいいけません。これ、結構怖いですよ。そして気が付くと「使わないものの収納庫」になっている。また床下収納も使わなくなっていますか？開ける為に屈む。入っているものを出す時には意外と力が必要です。腰を痛めないか、腕が痛くならないかと心配になりますよね。吊戸棚と同じで、自分にとって不自然な姿勢をとる位置には収納スペースを作らないことがシニア世代にはおすすめです。

2.扉が開閉しにくいのはNG

収納するための扉がどういう風に開くのかは重要です。狭い場所に観音開きの扉を付けると、フルオープンできない、開くたびに体をひねる必要がある、使いづらいと思いつながら開いた隙間から出し入れする、といったようなことになるでしょう。これは正直使えないですよ。だって毎回イライラしますからね。ですから扉の開閉は重要でして収納のデザインも大切ですがどこに置いてどういう風に使うのかを考えておかないと見た目は良くても使えない収納が出来上がってしまいます。狭い場所なら「引き戸」にする。スペースがあるなら観音開きにする。また見せる収納は「おしゃれ」なのでシニア世代の方にも憧れがあると思いますが、「見せる」という事は「ゴチャゴチャ」してはいけません。いつも「見せる」ものを厳選しないといけませんし、余裕をもった収納が必要になります。一言でいうと「いつも整理整頓、毎日清掃」となりますので見せる収納は場所を選びましょう。

3.動作が多いと使わなくなる

キッチンの収納で多いのがこれ。ひとつのものを取り出そうとしたときに何回も動作しないと出せない収納です。例えば扉がついたキッチントレイに「おたま」が入っていたとします。この「おたま」を取り出そうとすると、1、扉を開ける 2、キッチントレイを開ける 3、おたまを取り出す 4、キッチントレイを閉める 5、扉を閉める いかげんでしょうか、5回動作していますね。これ毎日繰り返すとしたらイヤになりますよね。できれば毎日使うものは2回、3回で取り出せるような収納リフォームにしておくで大変楽になります。キッチン用品は特にそうですが、すぐに取り出せないものは便利だったとしても収納スペースの奥の方に追いやられて使わなくなります。そして忘れられたまま収納スペースだけを使い続けます。

4.奥行きはほどほどに

奥行きのある収納。沢山ものが入って便利そうにも思いますが・・・やめておきましょう。誰もが経験していると思いますが収納の奥にあるものはだいたい取り出しません。まず奥にあるものは見えません。だから使いません。仮に見つけたとしても前にあるものを動かさないといけませんから面倒になって見て見ぬ振りをする。

キッチンの奥には何が入っているのでしょうか？それを最後に使ったのはいつでしょうか？冷蔵庫の奥には何が入っているのでしょうか？賞味期限は大丈夫でしょうか？これらと同じことが収納でも起こります。収納リフォームを考えるとときには、奥行きは必要な分だけにしておきましょう。

5.余裕のない収納は危険

目一杯詰まった収納。これ効率的にも思えますがこれ以上は収納できないという事でもあります。という事はこれから増えたものは溢れ出して、出しっ放し。物は時間の経過とともに増えていきます。リフォームしたときは収納もスカスカですがしばらくするとギューギューになります。ですから収納リフォームを計画する際、今あるものでぴったりにはしてはいけません。今ある物たちで「余裕」があるのが正解です。でも肝心なのはリフォームするとき「要らないものは捨てる」という事です。

まとめ

せっかく収納リフォームを行うなら、自分たちが安全でつらくならない姿勢やポジションで使えるものにしたいです。今回ご紹介しましたように小さなことを見落とすと「リフォームしたのに使いにくい・・・」なんてことにもなりかねません。ですからベルズとしてはシニア世代の収納リフォームに必要なのは、①2~3回の動作でサッと自分の欲しいものが取り出せる②無理しないで届く場所に置ける③要らないものが溜まらない作りをする というように「シンプル」を目指すことではないかと考えます。今回ご紹介しました失敗ポイントを覚えていただくことで収納リフォームはシンプルで使いやすいものになると思います。30代、40代のリフォームではありませんので、誰かの為ではなく、ご自身の暮らしに余裕ができるような収納を目指してほしいと思います。

Bells kitchen

ほんの半月前位までは動くとも熱いなぁ・・・なんて日もあったのに、心地よい秋は駆け足で通り過ぎていきました。冬到来、まだ夕方5時なのに外は真っ暗。早く夕飯の支度をしなくては！と何となく焦ってしまい、結果いつもより早く夕飯を食べ終え、さて寝ますか、なんて時計を見るとまだ9時。日の入りに合わせ、本能のままに行動すると夜の長いこと。このためか冷蔵庫のワインの減りが早く感じるのは気のせい、気のせい。長い冬の夜、いつもよりゆっくり晩酌しませんか。ビールにもワインにもピッタリな「牡蠣のアヒージョ」をご紹介します。アヒージョとはスペインの代表的なおつまみでオリーブオイルとニンニクで魚介などを煮込んだものです。魚介のエキ스가しみ出たオイルは絶品！是非フランスパンなどを浸して最後の一滴までお楽しみください！普通の鍋やフライパンでも作れますが、今回は保温効果もあるスキレットで作ってみました。スキレットのままテーブルに出せば、あら素敵！テーブルが華やかに！xmas、年末年始のパーティにもピッタリ！お試しあれ！



牡蠣のアヒージョ



材料
牡蠣 1パック
ニンニク 1カケ
鷹の爪 1本
オリーブオイル 75cc位
塩コショウ 少々

片栗粉をまぶし、軽くもみ
3%位の塩水でよくすすぎ、
しっかりと水気をとる。

残ったオイルを茹でた
パスタに絡めてもいい
ですよ！



鍋にニンニクのみじん切、オリーブオイル、鷹の爪を入れる。



弱火にかけ香りが出たら牡蠣を入れ、3~5分煮たら塩コショウ。

編集後記

今年の3月から始まりました建坪70坪超の戸建てフル改装工事がこの秋に完工しました。その中でも9畳の洋室をまるごとお風呂に改装するといった、自分のリフォームキャリアの中でもかつて経験した事のない工事の設計及び施工管理を行いました。この工事を任せて下さったお客様には本当に感謝すると共に自らのスキルアップを実感できた1年となりました。この工事の内容は弊社HPの施工事例のコーナー、また施工中の様子もブログでご紹介してまいりますので是非ともチェックしてみてください！さてちょっと早いですが、今年も皆様のおかげをもちまして無事に2017年を終える事が出来そうです。本当にありがとうございます。来年も皆様にとってより良い1年になりますように！次回は年明け2月発行予定です！お楽しみに！



お家の中のスパリゾート！