2018 SPRING 春
ハマニウェルリビング
暮らしの通信

発行　ハマニウェルリビング
浜松市浜北区豊保137-8-2F
TEL:053-588-3090
FAX:053-588-1552
http://hamaniwell.jp/
E-mail:info@hamaniwell.jp

みんなが集まる素敵な場所へ
春の模様替えはキッチンから

家族が自然に集まる居心地よい空間。キッチンをそんな素敵な場所に変えるアイデアをご紹介します。

衣食住の「食」は、だんらんの中心。キッチンはそんな「食」の舞台となる大切な場所。今回は、居心地よく過ごせるキッチンについて、収納の目線で考えてみます。

自然に人が集まる開放的な空間作り

かつては家事という「作業」を行う場として、閉鎖的なイメージもあったキッチンですが、昨今はもっぱら、ダイニングやリビングとの一体感を感じられる明るく開放的なスタイルがトレンドです。

開放感を感じさせるには、壁やカーテンの色はなるべく明るいものを選ぶこと。また、見通しをよくするためには、目につきやすい高い位置をスッキリさせることも大切です。収納はなるべく視線より低めの位置に設置しましょう。

見た目に楽しい、使って便利な収納を

キッチンアイテムは、「見せる収納」を意識してみましょう。「見せる」といっても「飾る」ことを目的にするのではなく、実用性が大切。取り出しやすく使いやすい、オープンな食器棚は特におすすめです。棚や引き出しの奥にしまわれたまま、なかなか活躍しないアイテムも、こうしておけば毎日の暮らしにきちんと活かせます。また、見た目に楽しいおしゃれな調理器具は、そのままキッチンカウンターに出しておいても絵になります。思わず使ってみたくなる楽しい器具と手をのばせばすぐに使える機能的な収納。誰もが気軽に料理に参加したくなる雰囲気はこんなところから作られます。

機能的でキレイなキッチンなら、料理もぐっと楽しくなります。おしゃれなキッチンで、素敵なひとときをお楽しみください。

暮らしメモ

はじめて「見せる収納」に挑戦すると、「物が多くてごちゃごちゃしてしまった」という感想を持つ方も多いようです。ここでは、そんな「見せる収納」をすっきりさせるコツを紹介しましょう。

色使いや質感には統一感を

たとえば食器なら、同じ色、同じ素材などと、ある程度の統一感を持たせて分類し、いっしょに収納していきます。つい同じような「形」の食器をまとめてしまいがちですが、色や素材でまとめたほうが見た目にはスッキリします。

隠すもの、見せるもの

パッケージの派手な製品は、どこに置いても目立ってしまうので、自分のセンスに合う容器に移し換えましょう。たとえば調味料類なら買ってきた容器のまま使わないで、ガラス瓶などへ。

インテリアのテイストに合わない小物は、いったんカゴや木箱に収納してから棚へしまえばスッキリします。

オープンな収納を行う際は、必ず防災についても考慮して。高いところに重いものや割れ物をしまわないのは鉄則です。

どうしてもテイストが合わないときは、カゴや木箱に「隠して」から「見せる」というのも1つの手です。

お手入れの季節は今！アレンジも自在に

愛らしい多肉植物を育ててみよう

世界各地の砂漠など厳しい環境に生育する多肉植物。独特のユニークな外観から、ガーデニングのアクセントとして、また屋内では観葉植物としても大人気です。丈夫な上に手間もかかりませんので、この春、はじめてみてはいかがでしょう。

多肉植物の基礎知識

多肉植物は、本来の厳しい環境では、雨季に葉や茎などにしっかり水分を吸収し、乾燥している時期は蓄えた水分で生育します。このため、よい環境で年中水や肥料を与えれば、どんどん大きくなってしまいます。逆に、水分や肥料をあまり与えなければ成長を抑えられますので、好みのサイズに自分で調整することができるのです。

育てるには水はけのよい土を選んで。寄せ植えも簡単です。市販の人気の品種の大半は夏によく育つので、春から夏にかけてのこの季節がアレンジに最適。特に難しい技術はいりません。お好みのカット苗を自分のセンスで配置してください。

寄せ植えのポイント

カット苗を植えるには

カットしたばかりの苗を風通しのよい日陰で1ヵ月ほど乾燥させれば、根が出てきます。茎から自然に落ちた葉も、同様に乾燥させると端から根が出て簡単に移植できるようになります。

成長後の姿はさまざま

濃淡がはっきり分かれる色の組み合わせはメリハリが利いてきれいにまとまります。縦に伸びるもの、地を覆うもの……、それぞれの成長後の姿をイメージして組み合わせてください。

暮らしのレシピ

パーティにもぴったりライスサラダ2種

定番レシピとエスニック風の2種をご紹介します。

ベーシックな彩りライスサラダ

▼材料（2～3人分）

米……1合　パプリカ（黄）……½個
きゅうり……½本　新たまねぎ……½個
トマト……½個　セロリ……½本
ハム……4枚　プロセスチーズ……60g

【ドレッシング】
オリーブオイル……大さじ2
ワインビネガー……大さじ2
塩……少々　こしょう……少々

▼作り方

❶米は通常の水加減で炊き上げる。

❷パプリカ（黄）、きゅうり、トマト、セロリ、プロセスチーズ、ハムは1cm角にカット。新たまねぎは1cm角にカットしたあと軽く塩（分量外）で揉み、さっと水にさらす。ドレッシングの材料は合わせておく。

❸炊き上がった米をボウルにあけてドレッシングと和え、よく冷ます。

❹カットした材料を加えて混ぜ合わせ、皿に盛る。

ターメリックとツナのライスサラダ

▼材料（2～3人分）

米……1合　ターメリック……小さじ½
塩……少々　バター……10g
新たまねぎ……¼個
パプリカ（赤）……1個　ピーマン……1個
黒オリーブ……5個　ツナ缶……1缶
【ドレッシング】彩りライスサラダと同じ

▼作り方

❶ターメリックと塩を加え、通常の水加減で米を炊き上げる。

❷新たまねぎは薄切り、パプリカ（赤）、ピーマンは1cm角にカット、黒オリーブは輪切りにする。ツナ缶は油を切り、ドレッシングの材料は合わせておく。

❸炊き上がった❶にバターを加えてよく混ぜあわせ、ボウルにあけて冷ましてからツナを加える。

❹カットした野菜と黒オリーブを加えてよく混ぜる。食べる直前にドレッシングを和え、皿に盛る。

暮らしのヒント　観葉植物　飾り方のポイント

生活に彩りを添えるさまざまなグリーン。おしゃれに飾るためのコツ

小さなサイズの鉢は棚や窓枠などにさりげなく。あえて不揃いな小サイズの鉢を一ヵ所に集めて飾るのもおしゃれです。そのまま床に置くのはNG。大きな鉢は1つでも抜群の存在感。それだけで雰囲気をがらりと変えてくれますので、動線の邪魔にならない部屋の角などにシンボルツリーとして設置してみましょう。

暮らしのワンポイント

室内干しの後はお部屋のアフターケアを忘れずに

梅雨を迎える頃になると、つい洗濯物を室内干し!?　でも……

天気の崩れやすい梅雨時は、つい室内に洗濯物を干してしまいがちです。でも、ちょっと考えてみてください。室内干しをすると、洗濯物の水分がすべて水蒸気になってお部屋の中に放出されるのです。この湿気はクロスの劣化やカビ、ダニの原因になってしまいます。室内干しの後は必ず換気やエアコンのドライ運転で、お部屋のケアを心がけて。