HAYASHI
はやし工務店
得する通信
Vol. 124
令和4年6月号

<発行>
㈱林工務店
京都市伏見区淀際目町 343
Tel. 075-631-0888
Fax. 075-631-6500

自分だけのスペースをつくってみましょう

リモートワークなどで注目される書斎やワークスペース。いつもの空間を工夫して自分だけのスペースを作るアイデアをご紹介します。

みなさまに暮らしと住まいを快適にするためのちょっと役立つ情報をお届けいたします。今回のテーマは「自分だけのスペースづくり」です。

自分だけのスペースは畳1~2枚で実現します！

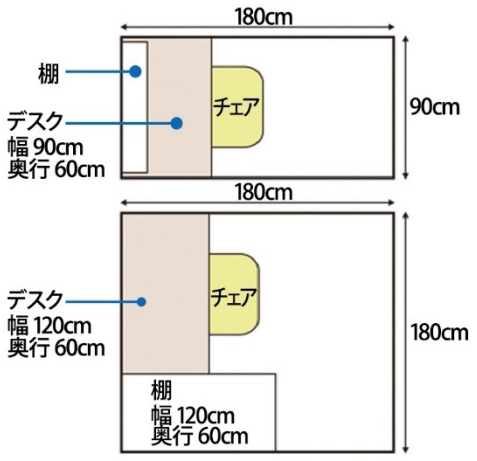
机と椅子、ちょっとした収納でスペースを構成するなら、畳1畳あればつくることができます。たとえば、幅90センチ、奥行き50~60センチ程度の机と、椅子を置く場合、椅子の背後の広さが70~80センチあれば十分動くことができます。机の下に引き出しを加えたり、壁面収納などを活用すれば、より充実した自分だけのスペースができますね。

ほかにも、

・シェルフの1段をデスク代わりにすれば、収納と兼用でき、さらに省スペースで実現できます。

・2畳分の余裕があれば、収納家具を空間の間仕切りとしてレイアウトし、籠る雰囲気を演出できます。

間仕切り用の収納家具は、前後両側から使えるオープンな収納なら、上下、左右など、自分のスペース用、生活用という感じで使い分けることもできるので便利です。高さがあるほど、プライベート感が増しますし、たとえば、お子さんの様子が気になるな、ということなら、ある程度高さを抑えることで、ゾーン分けをしながら、まわりの様子もうかがえます。



机や棚のサイズによってスペース確保も自由自在

ちなみに、長時間座って作業をしたいなら、椅子は疲れないタイプを選ぶのがおすすめ。背もたれがメッシュになった、背中が蒸れないタイプや、リクライニングができるものなど、自分に合ったものを吟味しましょう。

観葉植物や写真を飾るなど、好きなモノを凝縮させるのも素敵♪

省スペースでもアイテム次第で自分の城に

ダイニングテーブルの一角を自分のスペースにするパターンもあります。食事以外は空いているダイニングテーブルを使えば、一石二鳥ですね。

ダイニングテーブルの一角を仕事や趣味スペースとして使う場合は、テーブルの上にモノを出しっぱなしにしないことが鉄則！モノが出しっぱなしになると、一気に雑多な雰囲気になり、食事をするにも邪魔になってしまいます。そこで、ダイニングテーブルのサイドや、背面に収納家具を置き、さらに、どこに何をしまうか、分類できるようにすることで、必要なモノがすぐ出し入れでき、散らかり防止になります。

小さい空間でもいいから自分のスペースが欲しい！ということなら、奥行きが浅いコンソールテーブルや、壁面に設置でき、必要なときだけ使える折り畳み式のテーブル、はしご型の机などを活用するのも手です。収納と机が一体型になったライティングビューローもおすすめ。ライティングビューローは、アンティーク家具としても人気が高いので、リサイクルショップやインターネットなどで探してみては？また、収納家具は奥行き30センチ程度のコンパクトさで、1つの収納枠のサイズが正方形タイプのレイアウト自在なオープン収納が大手雑貨メーカーで見られ、省スペース化に重宝するので、チェックしてみるのも良いですね！

カラーボックス2つに天板を渡せば、省スペースで収納兼デスクが実現！

脱＆減プラスチック進む

レジ袋の有料化がすっかりなじんだ今の日常。プラスチックを減らす動きがますます進んでいます。たとえば、コンビニで使われるモノとして、店内で淹れるコーヒーなどに使われるカップを紙製にしたり、スプーンやフォークは、植物由来の原料を混ぜたモノや、木製のモノ、柄の部分に穴を開けてプラスチック量を減らしたモノが使われているそうです。また、ホテルのアメニティは、古米をプラスチックに混ぜてつくった歯ブラシやブラシが注目を集めているそうです。クリーニング用のハンガーもプラスチック製が見られますね。そこで、古いモノを回収して再生したり、紙製のハンガーを使うといった動きも。環境に配慮したものがますます身近になっているので、いろいろとチェックしてみるのも、環境を考えることにつながりそうですね。

乾物の保存法、知ってます？

日持ちして、重宝する乾物。開封した後、どうしていますか？封をしてそのまま戸棚などの奥の方に…なんてことも。せっかくの食材ですから、しっかり保存して使いきりたいですね。乾物ですが、冷蔵庫保存したほうが良い食材があります。たとえば、鰹節や花かつお。開封前は風味や香りを逃さないよう、不活性ガスが充てんされていますが、開封後は酸素に触れるので劣化が進むそうです。そこで、空気をしっかり抜き、ジッパー付きの保存袋などに入れて冷蔵庫へ。栄養満点の切り干し大根は高温多湿を嫌うので、開封前でも気温が高い時期は冷蔵庫での保存がおすすめ。開封後は空気を抜いて冷蔵庫へ。冷蔵庫保存で、さらに乾燥材を入れたほうがいいのが、海苔と干し椎茸。どちらも吸湿しやすいからです。高野豆腐は匂いを吸収しやすいので、開封後は空気を抜いてジッパー付き保存袋に入れて冷暗所へ。どれも開封したら早めに使いきることをおすすめします。

新築・リフォームは、(株)林工務店にお任せ下さい！