

# 暮らしの通信

エントランスの快適&キレイ術

## 素敵で新しい季節 素敵な玄関で迎える

宅配便の受取やご近所さんの来訪など、人に見られる機会が多い玄関スペース。新しい季節にあわせたアレンジをしてみませんか？



花のつぼみがふくらみ、活動的な季節がやってきました。外出や来客が多くなるこの季節、家の顔ともいえる玄関をイメージアップしてみましょう。散らかりにくく整頓しやすい、そんな玄関スペースをつくるアレンジのアイデアを紹介します。

### まず置くものを決めて 玄関収納のみなおしを

玄関には何を置いていきますか？靴のほかにも、外出時に使う帽子、傘、レインコート、家や車のカギ、バスケースなどさまざまなものがあり、片付かないという方も多いのではないのでしょうか。

玄関アレンジの前に、まずは生活スタイルとスペースにあわせ、玄関に置くものをみなおしましょう。使う季節が限定されるものや、使用頻度の低いものは片付けて、「出しっぱなし」をやめるだけでもずいぶんスッキリするはずです。玄関に置くものが決まったら、アイテムごとに場所を決め、散らかりを防いでください。

### 使い勝手重視の 見せる収納アイデア

すっきりした見た目と、外出時に手間どらない使い勝手を両立したいなら、「見せる収納」がおすすめ。

靴を脱いでしまうと湿気やニオイがこもってしまいます。1日おいてしまえるよう、一時的な置き場所として、玄関にオープンラックなどを用意するのもひとつの手です。



たとえば、靴を置く1〜2段程度の小さなオープンラック、カギなどの小物をラフにまとめられるトレイ、雨具などを掛けておくフックなど、アイテムとその置き場所にあわせ、上手に収納グッズを使い分けてください。

もちろん収納付きのスツールなど、隠す収納を組み合わせてもいいでしょう。季節や暮らしに合わせて、少しずつアレンジしていき、よりよく快適な玄関スペースをつくってください。

### 暮らしメモ

玄関スペースの整頓がすんだら、春らしい彩りをプラスしてはいかがでしょう。春の花やアートなどお好みで飾り付けすることを習慣化しませんか。

### 空きスペースで 季節のディスプレイ

玄関の空きスペースに、春らしく花を飾りませんか。シンプルな輪挿しの花瓶なら、気負うことなく手軽に楽しめます。野の花や切り花など、お好みのものをいけてみてください。

チューリップやクロッカスなど存在感のある鉢植えを置くのも素敵です。ほかにもアンティークな置き物や雑貨、フォトフレーム、ファブリックパネルなどをスペースにあわせて追加すると、季節感がうまれて楽しめます。

### 好感度をあげる さわやかな香りをプラス

また、どんなに素敵なお空間も、いやなニオイがこもってはいけません。靴や濡れた傘などをしっかりケアするとともに、香りのよいキャンドル、アロマオイルなど、強すぎない香りをそえましょう。



ファブリックパネルは、ボードに布を貼り付けるだけで簡単に作れます。春らしい明るい色の布を使って、玄関に季節感をそえてみてはいかが？

いつものコーディネートにプラスワンでOK!

# 春に実践したい おしゃれの基本テクニク

新しいことに挑戦したくなるこの季節、いつものコーディネートにアイテムをプラスして、軽やかに春のおしゃれを楽しんでみませんか？

## いつもの服に 新しいアイテムをプラス

春から夏の服装は、次第に薄着になることもあり、コーディネートに差が出にくくなってしまうがち。さまざまなアイテムを活用し、マンネリにならない軽やかな装いを目指しましょう。とりいれやすいのは、コーディネートアクセントになる大ぶりのネックレスや、華やかな色のストールなど首まわりにプラスするアイテムです。

### やわらかな色のストールで 首まわりを華やかに!



首回りにアイテムをプラスすると、ぐっと華やかに。春らしいやわらかな色でも効果があります。ストールは二重に巻くだけでも素敵です。素材によって印象ががらりと変わるので、自分らしいアレンジを見つけてください。

### 実用性を備えたスグレもの! UV カット付きアイテム



おしゃれと実用性を兼ねるアイテムなら、とりいれやすいですね。晴雨兼用の日傘、UV カット素材を使ったアームカバーや帽子など、お好みでアイテムをプラスしては。一石二鳥のおしゃれが実践できます。



## 暮らしのレシピ

### 忙しい春に楽々! 作り置きおかず



忙しい日こそ、栄養バランスを考え野菜はしっかり食べたい! そんなときは、作り置きおかずを活用してください。

#### 春野菜の揚げ浸し

##### ▼材料(2人分)

サヤエンドウ、アスパラガス、タマネギなど  
お好みの春野菜 各適量  
①だし汁 1カップ  
しょうゆ 大さじ3 みりん 大さじ2  
サラダ油 適量  
すりおろししょうが 適量(お好みで)

##### ▼作り方

- 野菜を洗い、食べやすいサイズにカットして、しっかり水けをふきとります。
- ①を保存容器に入れて混ぜます。ここにお好みですりおろししょうがを加えても、おいしく仕上がります。
- 揚げ油を170℃ほどに熱し、①の野菜を素揚げし、しっかり油をきって②に浸します。
- 3時間ほど置けば完成。冷蔵庫で約3日保存可能です。

Point▶春野菜のほかにも、ピーマンやパプリカ、なす、ズッキーナなどの野菜もおすすめ。

#### ニンジンのきんぴら

##### ▼材料(2人分)

ニンジン 中1~2本  
唐辛子 1本 酒 大さじ1  
しょうゆ 大さじ1½  
白ごま 大さじ½  
サラダ油 大さじ1  
塩・こしょう 適量  
粉山椒 適量(お好みで)  
顆粒だし 小さじ1

##### ▼作り方

- ニンジンの皮をむき、せん切りにする。
- フライパンに油を熱し、唐辛子と①を加えて炒める。
- 酒を入れアルコール分を飛ばしたら、顆粒だし、しょうゆ、白ごまを加えてからめる。塩・こしょう、お好みで粉山椒を加えて、味を整える。冷蔵庫で約3日間保存可能です。

Point▶ニンジンだけでなく、さつま揚げや油揚げを細切りにしたものを一緒に入れるとボリュームアップします。

## 暮らしのヒント

### 家でできる! 染色リメイク

着なくなった服を好きな色で染めて、もう一度楽しみませんか。

色あせたり、シミや黄ばみがとれなくなったりして、着ることができなくなった衣類はありませんか。そうした衣類も、市販されている衣類専用の染料を使えば、お好みの色に染め直してもう一度楽しむことができます。さまざまな色の染料がありますので、染め直しリメイクに挑戦してみてください。



## 暮らしのワンポイント

### 古くなった布類をしっかりと使い切る

使い古したタオルや衣類などを最後に掃除で活用しましょう。

古くなって使えない布類も、そのまま捨てるのはなんだかもったいない…。

そんなときは最後に使い捨てるの掃除アイテムとしてリサイクルを。そのまま捨てられるので、玄関の土間や、網戸&窓、ガスコンロなどの汚れやすい場所の掃除に活躍します。準備は使いやすいサイズにカットするだけとシンプル。用途別に複数のサイズを用意しておくとう便利です。