

# 春の模様替えに。すてきな部屋づくりレッスン

## くつろげる家具配置の決め手

広さも家具の数も同じなのに、広く見える住まいと狭苦しく感じる住まい。その違いの鍵は家具配置にあります。

家具はなるべくまとめて、床面を広くあける配置に

リビングでは、いちばん場所をとるソファの配置が重要です。左のふたつのイラストは対面式の配置とL字の配置を比較したものです。どちらが広く見えるかは一目瞭然。ソファも他の家具もひとまとめにして、床面を広くあ

けることがゆとりを生むコツです。さらに、部屋の入り口のまわりをすっきりさせると、広々とした印象がより強調されます。

また、生活感の出やすいダイニングでは、どの席からも真正面にキッチンが見えない配置がベストです。キッチンと食卓の間をカウンターなどで仕切ると万全です。収納家具を並べるときはなるべく凸凹を作らないようにすることですっきり感を生み、居心地のよさにつながります。



### リビングはソファの配置が重要

ソファを対面式に並べた配置

ソファをL字に並べた配置



同じスペースに同じ数の家具ですが、家具をL字にまとめた右のリビングのほうが広く見えます。とくに入り口近くに家具を置かないようにすると、入ってきたときの印象が広々としてより効果的です。

### キッチンが丸見えにならない配置に



生活感の出やすいキッチンは、くつろいだときに視界に入らないような家具配置を。

### 収納家具は前面のラインを揃える



奥行きの違う収納家具は壁にぴったり寄せず、前面のラインを揃えるとすっきり見えます。家具の後ろにできた空間は収納スペースとして活用。



### 暮らしのレシピ

#### エビとインゲンのスパゲッティー ジェノバソース

バジルペーストを使った定番パスタをご紹介します。バジルと相性のよいエビと、これから旬を迎えるインゲンで彩りを添えて。アツアツをすぐに食卓に出せるよう、パスタのゆで上がり時間に合わせて段取りするのがポイントです。



#### 材料(2人分)

スパゲッティー	200g	インゲン	10本
バジルペースト	120g	オリーブオイル	20cc
※手作りしても市販のものを使ってもOK		バター	20g
エビ	14尾	片栗粉、塩、胡椒、粉チーズ	適量

**下準備**▶エビは殻をむき背ワタを取る。片栗粉を軽くもみこんだ後、水で洗い流しキッチンペーパーなどで水分を取っておく。インゲンは半分にカットする。

① 鍋にお湯を沸かしてパスタをゆで始める。この時、お湯に塩を入れない。パスタのゆで時間が残り3分程になったらインゲンを投入して一緒にゆで上げる。

② フライパンでバターとオリーブオイルを熱しエビを炒める。軽く塩、胡椒で調味し、エビが赤くなったらパスタのゆで汁をお玉1杯分入れて火を止めておく。

③ バジルペーストは弱火にかけて温め、

パスタがゆで上がる1分前を目途に②に加える。

④ ゆで上がったパスタとインゲンを②に移してよく和える。汁気が足りない時はパスタのゆで汁で調節する。

⑤ お皿に移したら、お好みでチーズをかけて温かい内に召し上がれ。

**バジルペースト**もう一品  
バジルペーストとマヨネーズを1:2の割合で混ぜあわせれば、美味しいバジルマヨネーズに早変わり。  
●バケツに塗ってとろけるチーズをのせたら、トースターで軽く焼いて前菜に!  
●軽くボイルした野菜や海老フライなどのディップソースにも!

### 暮らしのヒント

#### 春は住まいの シェイプアップの季節です

いらぬものを捨てて、本当に必要なものだけに囲まれて暮らす

いま話題の断捨離(だんしゃり)、ご存知ですか?

使わないものは思いきって処分し、本当に必要なものだけ残すという片づけ術です。春は気分がフレッシュになる季節。この機会に住まいの中のものをひとつひとつ吟味してみませんか。何年も使っていないものや古くなったものはごっそり処分して、シェイプアップされた美しい部屋を目指しましょう。



### 暮らしのワンポイント

#### はじめよう! エコクッキング

まずは毎日のひと工夫から、環境にやさしいエコライフを

資源を節約し、環境を汚さないために、毎日のクッキングを見直してみませんか。

例えば、不必要に材料を買いすぎないこと、ハウス栽培などと比べてより環境にやさしい旬の野菜や果物を選ぶこと、食事の後のお皿はいらぬ紙などで拭き取って洗い、排水を汚さないこと。こんな工夫を積み重ねることで、環境に与える負担はぐっと減らせます。まずは小さな1歩から、あなたも始めてみませんか!