

暮らしの コーディネート

～第6回～

今月のKEYWORD

『ローリングストック』

これまで「非常食」の考え方は、長期保存できる食品を災害時まで手を付けずに蓄えておくことでした。「ローリングストック」とは食材や加工品を普段から少し多めに買って置き、日常で消費しながら買い替えて備える方法です。いざという時の賞味期限切れを防ぎ、食べやすさなどを事前に見極められるので失敗もありません。



災害時はライフラインが止まり、食料や支援物資が届くまでに数日を要するといわれ、72時間間は自力で生き抜くことが求められています。非常時のために備蓄しておく食品は賞味期限が3〜5年。水や

食料を備蓄する 新しい方法

もしもの時の 備えができる住まい

熱源なしでそのまま食べられるものが主流です。バリエーションが少なく、あまりおいしいものでもありませんが、ローリングストックで備蓄した食品を普段の料理に使うことで、おいしく食べるアイデアも考えられそうです。

大切なことは、「もしも（非日常）」を「いつも（日常的に）」意識すること。非常食を日常的に使い続けることで、いざという時に生かすことができ、本来の「備え」になるのではないのでしょうか。

ストック収納は パントリーにお任せ

ローリングストックに活躍する「パントリー（食品庫）」は、キッチンリフォームをお考えのお客様に

ぜひオススメしたいアイテムです。あまり重要視されないと思われがちですが、実はリフォーム後の満足度は高いようです。買い置き食品が一目でわかるので、使い忘れが少なくなったり、調理スピードもアップするという評価を得ています。

パントリーの設置場所は、玄関とキッチン両方からアクセスしやすい場所を選ぶのが理想。外で購入した物をすぐに収納でき、かつ料理をする際にはすぐに材料を取り出せます。キッチンをリフォームされる際、動線を考慮し、スペースを確保するよう工夫して、パントリー設置を加えてみませんか。防災面にも配慮したプラスワンアイデアでより良い住まいになります。