

愉しくオシャレに料理するために、まずは形から入ることが重要。

ファッショニ性が高いエプロンであったり、使いやすいデザイン性のある調理器具だったり。

老若男女問わず料理もバリアフリーの時代です。

田邊 芙紗子 家庭料理家
構成：『めづるくらし』研究会 編集部

エプロンは、使いやすいでデザインをセレクト

和服に合う昭和な白い割烹着は、テレビや料理屋さんでしか見られなくなりました。

いまは色柄デザインが豊富で、目的や職種によって使い分けられています。

ファッションとして、またソムリエや美容師など、職種のアピールとして多用されていますが、今回は家事の代表的な3種のデザインをピックアップしました。

ロングエプロン

胸元からひざ上までカバーするので足さばきよく油や水のハネにも万全です。



ヒップタイプ

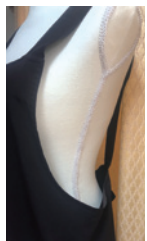
ウエストからヒップまでのデザインで、しっかりした生地を選ぶのがコツ。

◆タオル生地のしつかりタイプ
丈夫なつくりで、厚手のタオル生地。そのまま手をふくこともできて調理工程がスムーズ。



◆黒い和柄のロングエプロン

とろみのある和柄の生地で、大きいポケットが囲むように3か所、サイドが深いカットで動きやすいデザイン。



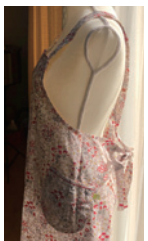
◆季節の花柄ロングタイプ

胸回りがすっきりとしたデザインで、ポケットもほどよい大きさ。全体的に細めのシルエット。



◆フリーサイズのデザイン

フロントから見るとワンピース風デザイン。綿できれいにシルエットがでます。サイドはギャザーで動きやすく、フリーサイズのゆとりがあります。



ワンピースタイプ

薄手のワンピースデザインは、ワンマイルウェアとしても活躍。

◆ストレッチフリーなワンピースタイプ

やわらかい薄手の生地は着心地抜群。バックはボタンでまるでワンピース。どんなアイテムの上からでもストレッチフリーで着られます。

進化する定番の調理グッズたち

コンロやシンクが、使いやすい素材やデザインへと進化するとともに、調理器具も1つの鍋が何役もこなす時代になりました。

フライパンでシチューができ、薄手のお鍋では煮魚が、また持ち手が工夫され軽量化されてきました。



◆①万能フライパン

炒める、煮る、蒸す、揚げる、炊く、焼くの万能フライパンは、お手入れが簡単で少しの油でヘルシー調理が可能です。

◆②ステンレス製片手鍋

とにかく軽い。何役もこなせるが、特に煮魚など繊細な煮物料理に最適。

◆③水きりざる

小さないくつもの丸い穴は素麺をゆでも落ちません。サイズも豊富で軽く速乾性があり汚れもつきにくく重宝します。



◆④蒸し器

レンジ（レンジでチン）時代ですが蒸し器のおいしさにはかないません。簡単ですのでは非トライしてみましよう。冷凍ご飯、飲茶、茶碗蒸しなど格別の味をたのしめます。

◆⑦パン切りナイフ

食パンやパケットのスライスにはロングタイプがお勧め。

◆⑧万能はさみ

いろいろなデザインがあるが海外ではこれ一つで魚をさばき調理。

◆⑤ステンレス包丁各種

取っ手が腐らず一体型は使いやすい。用途に合わせてサイズが豊富。

◆⑥スリムピーラー

従来の平型よりスリムで洋野菜にも最適。

