

file.01

Maintenance

## キッチンの細部をチェックして、いやな汚れやニオイをシャットアウト。

春の到来を機にキッチンの細部もチェック！気になる汚れがあれば、すぐに取り除いておきましょう。ピッカピカで清潔なキッチンにしておけば、いつでも気分はウキウキ、きつと調理をする時間も楽しくなりますよ。今回は、おすすめしたいキッチン掃除のポイントをご紹介します。



準備するモノ

台所用洗剤、  
クリームクレンザー、  
スポンジ、  
古歯ブラシ、  
ゴム手袋



準備するモノ

新聞紙、  
古歯ブラシ、  
台所用洗剤、  
タオル、ゴム手袋

### キッチンの排水口のヌメリ落としは、クリームクレンザーをつけた古歯ブラシで。

キッチンの排水口の汚れや雑菌は、いやなニオイの原因にもなりますので、普段の調理の後などには必ず掃除をする習慣をつけましょう。それでも、ヌメリが気になりだしたら……。

- 1 生ごみなどをきれいに取り省きます。
- 2 台所用洗剤（中性）をつけたスポンジで排水プレートや網カゴを洗います。網目はクリームクレンザーをふくませた古歯ブラシで磨き、水で洗流すといいでしょう。
- 3 排水口の内側は古歯ブラシなどで磨き、丁寧にヌメリを落とします。
- 4 水でたっぷり洗い流します。

### 水栓金具に水アカがこびりついた場合は、クリームクレンザーで落とす。

キッチンの水栓金具には水アカがたまりやすいため、シンクを使った後は、必ず水栓金具を乾拭きして水気を取りましょう。それでも、水アカがついてしまった場合は、台所用洗剤（中性）で落とし、こびりついてしまったときにはクリームクレンザーを使用します。

- 1 シャワー水栓がついている機種は、洗剤をつけたスポンジでシャワーホースを包み込むようにして洗います。
- 2 細部やジョイント部分は古歯ブラシで磨きます。
- 3 シンク下に水受けトレーがついている機種は、月に一度、たままった水を捨てましょう。

### キャビネット内部の棚は、台所用洗剤をふくませた布でお手入れ。

収納用のキャビネットは、掃除をするときの効率を考えると、普段からモノを出し入れしやすくしておくことがポイントです。手アカや飛び散った水・油で少しずつ汚れてしまった扉や取っ手は、水をふくませて固く絞った布で拭き、さらに乾拭きしておきましょう。そして、キャビネットの内部、調味料や油が底板にこびりついた場合のお手入れは……。

- 1 中の収納物を全部、いったん外に取り出します（新聞紙などに並べます）。
- 2 古歯ブラシで棚の隅々のゴミを取り省きます。
- 3 台所用洗剤（中性）をふくませ、固く絞った布で棚の汚れを拭き取ります。
- 4 洗剤が残らないように水拭き、乾拭きをします。
- 5 収納物を戻します。このとき、ビンなどの底をきちんと拭いておきましょう。



準備するモノ

台所用洗剤、  
クリームクレンザー、  
スポンジ、タオル、  
古歯ブラシ、  
ゴム手袋



原田さんに聞く！

# 潮干狩りを終えてから

## アサリを持ち帰る

海水に入れた状態で持ち帰るとアサリが弱ってしまうため、必ず海水から出した状態でクーラーボックスに入れ、アサリの上に新聞紙、その上に保冷剤を乗せて持ち帰ってください。

## すぐに食べないアサリは冷凍保存する

砂抜きと塩抜きをしたアサリを、殻付きのままビニールまたはジップロックなどに入れて冷凍します。保存日数が長くなると段々殻が開きにくくなりますが、経験上二ヶ月ぐらいは美味しく食べられます。自然解凍すると半開きになったまま開かなくなるので、調理する際は凍ったまま熱湯に入れてください。

## 砂抜き・塩抜きをする

砂抜きはアサリの体内の砂を抜くことで、塩抜きは体内の海水を吐かせることです。潮干狩りで採ったアサリを調理する前は、必ず砂抜きと塩抜きをしましょう。

弱ったアサリは砂抜きも塩抜きも上手にできなくなるので、まずはアサリを元気なまま家に持ち帰ることが重要です。そして、砂の9割はアサリの外側の殻の溝についているので、砂抜き前によく洗ってください。また、慣れ親しんだ場所の水を使うとよく砂を吐くので、砂抜きには持ち帰った海水を使いましょう。砂抜きの時間は2～3時間にすること。長時間浸けておくと水質が悪化してアサリが弱るのでご注意ください。

### 砂抜き・塩抜きの方法



1

アサリが重ならないよう平らな網トレーに入れ、アサリ同士の表面を擦り合わせるように流水で洗う。



2

網トレーとセットのトレーを重ねてアサリを入れ、アサリの頭がすれすれに隠れるくらいまで海水を注ぐ。



3

トレーの上に新聞紙などを乗せて暗くし、静かな場所に4、5月なら3時間程、6月以降は2時間程を目安に置いておく。



4

網トレーのみを持ち上げて海水から出し、1時間以上、室内に放置して海水を吐かせる。



5

再び流水でしっかり擦り洗いをし、砂抜きで付着した砂を落とす。



潮干狩り

ワークショップ開催




潮干狩り超人の原田さんがシーサイドライン潮干狩り広報部長として、とっておきの穴場やアサリ料理のレシピなどを教えてくれる人気企画。予約不要・参加費無料。6月17日（日）開催予定です。詳細は下記へ。

シーサイドライン

検索