

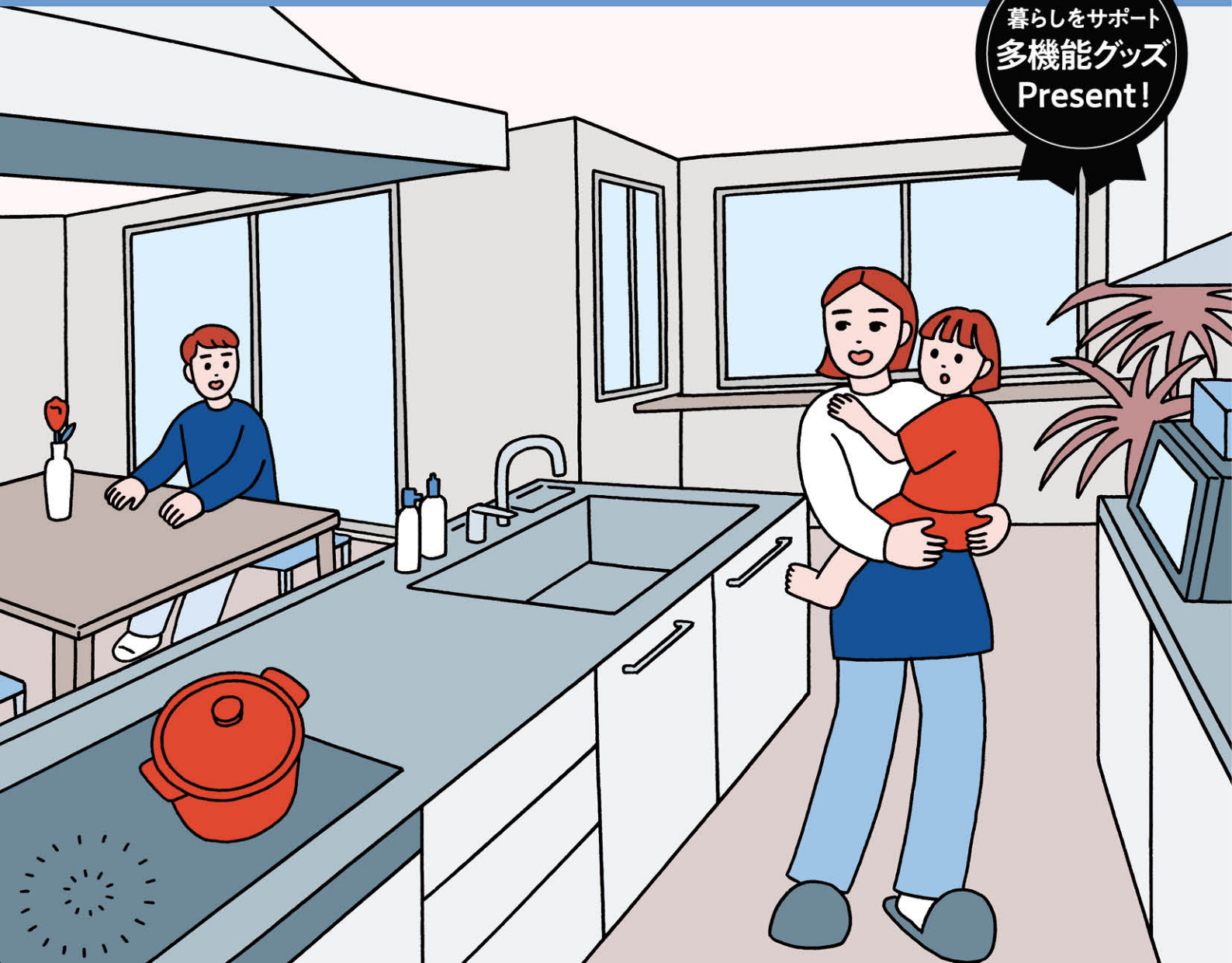
Smilax

58号
2023 Summer

ムダなくすっきり、心地よく暮らす

はじめての シンプルライフ

暮らしをサポート
多機能グッズ
Present!





お片づけのプロに聞いた!

すっきり暮らすための 3つのSTEP

STEP 1

持ちものを把握する

まずは自分が何を持っているかを把握することが大切。テーブルや床に持ちものを全て広げることで、使っていないものや似た用途のもの、ムダにたくさん持っているものに気が付きます。



STEP 2

使うものだけを残す

「よく使うもの」と「使っていないもの」を分け、使うものだけを残します。「処分するものを決められない」という方は、「1年以内に使っているか」を基準に選別してみましょう。

STEP 3

ものの住所を決める

使用頻度が高いものは、一番手取りやすい位置に。あまり使わないものは上の段に収納しましょう。重くて出し入れしにくい調理家電などは低い位置にしまうのもポイントです。



シンプルライフのメリット

ゆとりが増える

必要なものだけに絞って暮らせば、お片づけや探しもののストレスから解放され、気持ちにゆとりが生まれます。

時間が増える

ムダなものがないと、お片づけやメンテナンスの負担も最小限に。掃除も楽になるので、家事の時間が短縮できます。

節約につながる

持ちものを把握することでストックの二重買いが減り、必要なものだけを考えて買うことでムダ遣いが減らせます。

私たちが挑戦します! /



T様ご家族

レーベン鶴瀬Grandrexにお住まいのT様ご家族。収納スペースはしっかりあるものの、娘さんが産まれてものが増え、特にキッチンまわりで鍋類が収納しきれなくなったのがお悩み。

「私たちが挑戦します! /」と喜びの声を聞いたばかりです。お片づけのプロに聞いた! すっきり暮らすための3つのSTEP... (text continues from previous page)



私が教えます! /

整理収納アドバイザー
高岡 麻里恵



持ちものを厳選したシンプル
な暮らしを実践。オンライン
で整理収納サポートや整理
収納基礎講座を実施中。

Instagram marie_room2022
公式HP <https://note.com/marie0929>

ムダなくすっきり、心地よく暮らす
はじめての
シンプルライフ
ムダをなくし、必要なものだけを厳選したシンプルな暮らしに憧れがあっても、実践するのは難しいと感じていませんか? 今回は、整理収納アドバイザーの先生に、ものを見直すことからはじめるシンプルライフのキホンを教えてもらいました。

暮らしを見直して
心にゆとりを。

「ものを持ち方」を見直してお部屋をすっきり整えれば、おうちで過ごす時間のイライラが少なくなり、心にゆとりも生まれます。そこで今回は、シンプルライフを提唱し、整理収納アドバイザーとして活躍する高岡麻里恵先生をお招きし、レーベン鶴瀬Grandrexにお住まいのT様宅ですっきり快適に暮らすためのお片づけを実践していただきました。収納にお悩みをもつT様が先生のレクチャーのもと、シンプルライフのキホンとなる整理収納と、キッチンの収納術にトライしました。

入居4年目のT様は、入居当初からものが多く、自分たちで壁面収納を取り付けるなど、収納には常に苦労してきたのだそう。そんなお二人の現在のお悩みはキッチン。「子どもが生まれてから、ストックや調理用具が増えてものがあふれるように。一時的に整理してもすぐに元の状態にリバウンドしてしまうんです」とご主人が打

いよいよ本番!

キッチンで お片づけを実践

収納スペースが多く、さまざまな用途のものが集まるキッチンは、お片づけがいのあるスペース。お片づけのキホンにプロの技を加えて、すっきり使いやすいキッチンを実現しましょう!

ストックは1箇所で管理して 二重買いをなくす

調味料やレトルト食品、お菓子などのストック品は、家族構成や暮らし方にあわせて適正量を決め、収納スペースを品目ごとに1箇所にまとめるのがシンプルライフのキホン。1箇所に決めても、セール品やついでで買いで買い足してしまうと決めた場所からものがあふれて何がストックされているのか分かりにくくなるため、買い物前には収納スペースを確認しましょう。

ボックス×ラベリングで ものの定位置を固定!



コンロにあふれていた鍋類も 引き出しに立ててすっきり収納!

分かりやすい!



収納方法に悩むジッパータイプの調味料も100均などで買えるボックスと仕切りを使って「立て収納」をすれば、残量を把握しやすく見た目もすっきりします。

取り出しやすい 「立て収納」で リバウンド知らずに

上下に積み重ねる収納は、お片づけ&取り出しにくいだけでなく、下に積まれたものが痛むというデメリットも。立てて収納する方法なら整理整頓のしやすさはもちろん、ものが増えた分だけ収納面積を使うことになるので「最近買いすぎかも…」と気付かせてくれる効果も見込めます。

バスケットにまとめて 必要な場所に 移動しやすく♪



これで
バッチリ!



家族がよく使う場所を ものの定位置に

ついキッチンの棚や冷蔵庫内に放り込んでしまいがちな常備薬やサプリメントは、バスケットケースなどにまとめて、家族みんなが取り出しやすいキッチンカウンターの近くなどにおいておくのがベスト。毎回同じ位置におくことでおき場所に悩むこともなくなり、お片づけのストレスも一気に軽減できます。

小さな場所からムリなくはじめる お片づけのキホン



まずは、身の回りのものでキホンの整理収納術にトライ!

ごちゃつきがちなきき出しやバッグの中身を、先生のテクニックですっきりと使いやすくお片づけします。

気が付くといつも
グチャグチャで



LESSON ① ものの適正量を考えよう

Teacher's Advice

使用頻度が高いものを
しっかり把握!



家族みんなで使うものは、ついつい適正量を超えがち。たとえば文具収納の場合、ペンは1色につき1本にするなどして、使うものだけに絞るのがポイントです。また、引き出しは仕切りを活用して使用頻度が高いものを手前に入れると効率も◎。ハサミは子どもが手に取りにくい奥側に入れると安心です。

適正量を超えがちなもの

- ✓ ボールペンなどの筆記用具
- ✓ 食器やカトラリー類
- ✓ 保存食や調味料のストック



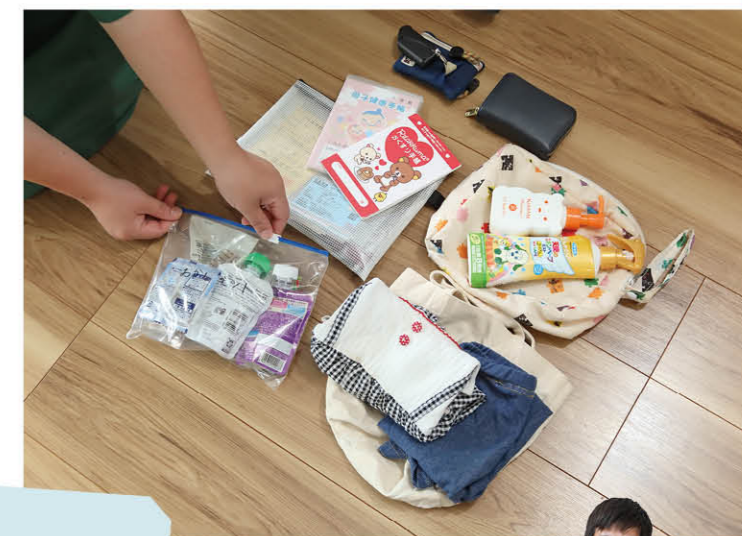
LESSON ② 使用用途に分けてグルーピング

Teacher's Advice

使うときのことを想像して
まとめるのがポイント!



子どもの受診セットや外遊びセット、お着替えセットなど、使うタイミング別にグルーピングしておくときもスムーズに荷物が取り出せます。一緒に使うものがひとまとめになっているので探しのやムダな買い足しの削減にも。しまうときのルールもシンプルなので、家族みんながムリなくお片づけできますよ。



グルーピング例

- ✓ 出先仕事セット (タブレット、充電ケーブル、イヤホン)
- ✓ 離乳食セット (子ども用食器・マグ・スタイ)
- ✓ ティータイムセット (ティーバッグ・急須・お茶菓子)

家族みんなが
使いやすい収納
って?



危機管理アドバイザー国崎信江さんに聞いてみました！

もしもの時に備える 水の備蓄の考え方。

大地震への
防災力を
高めよう

「収納スペースがない」「水が運べるか不安」など、備蓄水にまつわるよくあるギモンを
防災対策の第一人者として知られる国崎さんに伺いました。



監修／国崎信江
危機管理教育研究所代表。阪神淡路
大震災がもたらした被害に衝撃を受け、
女性・母としての視点で家庭を守るため
の防災対策の研究を進め、2008年
株式会社危機管理教育研究所を設立。
文部科学省「地震調査研究推進本部
政策委員会」委員、NPO 国境なき技
師団理事などを兼任。著書多数。
● <http://www.kunizakinobue.com>

大切なのは自分にあう
備蓄方法を見つけること

災害備蓄で最も興味関心が高い飲料水。
水の備蓄量は1日3リットルを3日分と
も7日分とも言われています。一体何が
正解で、どのくらいの量を備蓄すればよ
いのか迷ってしまう方も多いのではない
でしょうか？ しかし、国崎さんのお話
を聞くと「正解はない」というあたり前
のことに気付かされます。

「家族の人数、年齢、住んでいるのが高
層階なのか低層階なのかでも必要量がま
ったく異なります」と国崎さん。

では、どのように考えて災害に備えれ
ばよいのでしょうか？ そのヒントは「イ
メージしておくこと」だと国崎さんは言
います。自分が何リットルの水を運べる
のか、水を持ってきてくれる親族や友人
がいるか、水の代わりに何が使えるかな
ど、もしものときに何ができて何ができ
ないのかを考えていくことが防災への助
けになります。この企画をきっかけに、
災害時にどうするのか、イメージしなが
らご家族で話してみてもいいかがでしょ
うか？



stockpile of water
Q4 高層階に住んでいるので
1階から水を
運び上げられるか不安です…

A 分散避難も
視野に入れておきましょう

階段も上れるショッピングカートを用意したり、リュックに水タンク
を入れて運んだり、運搬しやすい方法を考えておくのもいいでしょう。
ただ、自分がどの方法でどのくらいの量を運べるのかを考えておく
のが大切です。また、水だけでなく食料や割れたガラスの掃除グ
ズなど、たくさんものを何度も運ぶ可能性もあります。さまざま
なことを想定した場合、断水している間は分散避難も選択肢に入れて
おくのがおすすめです。避難先はどこにするか、親族や友人宅、ホ
テルなどを家族で話しておきたいですね。ホテルへ避難する場合は、
「朝食付きで安くキレイ」など、条件の良いところはすぐに埋まっ
てしまうので、早めの行動を心がけましょう。

stockpile of water
Q3 水を飲むのが苦手で
備蓄水が賞味期限切れに…
水をムダにしない方法は？

A 水にこだわらず
好きな飲み物にしてみは？

実は、わが家では水の備蓄をやめました。代わりに家族それ
ぞれが好きな飲み物を箱買いしています。豆乳やお茶、野菜
ジュース、ジンジャーエールやゼリー飲料など、種類はさまざ
ま。災害時には野菜ジュースでご飯を炊こう、ジンジャーエ
ールで肉じゃがを作ろう、といった風に調理にどのように使うか
もイメージしています。好きな飲み物がたくさんあると、それ
だけで幸せですね。わたしは「しあわせ備蓄」と呼んでいま
すが、備えることが幸せにつながるような備蓄方法があると思
います。普段の暮らしの知恵をうまく防災に取り入れられる
といいですね。



stockpile of water
Q2 わが家は4人家族。
備蓄水を収納する
スペースがないのですが…

A 収納できない分は、
調達先や調達方法を考えておきましょう

4人家族の場合、3日分なら2リットルペットボトルで18本、7日分なら42本。
収納スペースが限られがちなマンションでは、確かに厳しい備蓄量かもしれ
ませんね。収納スペースがないのであれば、収納できる量だけで良いと思
います。大切なのは、備蓄量に対して残りの水をどこから調達できるのかを
イメージしておくこと。車で買い出しに行けるか、親族や友人などにお見舞
いとして水を持ってきてもらえるか、マンションの貯水タンクや自治体から水
の分配が期待できるかなどが考えられます。なお、マンションの貯水タンク
の水は、工具がなくて手で出せなかった例もありました。貯水タンクの水
の分配訓練を総会などで提案して実施できると安心です。

stockpile of water
Q1 よく聞く備蓄水の目安は一人あたり
1日3リットルを3~7日分。
これには生活用水も含まれる？

A 含まれません。体を維持する
ために必要な水分量です。

1日3リットルという量は人が体を維持するために必要な水分量。
通常時は、食事から1日1リットルくらいの水を摂っています。災害食は長期保存のために水分をカットされています。食事から摂れる水分が少ないため、一般的に1日3リットルといわれています。それとは別に生活用水を考える必要があります。



国崎さんもおすすめ!

災害時にも、忙しい時の時短にも使える ポリ袋調理しませんか?

ポリ袋調理は、材料も調味料も全部ポリ袋に入れて、湯煎か電子レンジにかけるだけの簡単調理法。水も調味料も少なくすむ上、湯煎なら一回の調理で何品も作れます。常に何品か冷凍してストックしておけば、普段の家事の時短になる上、災害時の備蓄食糧としても使えます。

ライフラインが止まっても、カセットコンロと鍋さえあればOKのポリ袋調理は、災害時の強い味方です。湯煎にかける水は使いまわして、調理に使う水も少ないので断水時に便利です!



ポリ袋調理のキホン

- 食品用の耐熱ポリ袋を選ぶ**
耐熱、湯煎OK、電子レンジOKなどの表示があるポリ袋を選びましょう。加熱を必要としない和え物などは、一般的なポリ袋でもOKです。
- 材料と調味料をポリ袋に入れる**
材料を入れたらポリ袋を手でもんで、まんべんなく材料と調味料が混ざるようにします。
- ポリ袋の空気を抜く**
湯煎の場合は、ポリ袋の口を開けたまま水の中に沈め、水圧で空気を抜いた状態で口を縛ります。電子レンジの場合は破裂防止のため、口は開けたままにします。
- 湯煎または電子レンジで調理する**
湯煎の場合は、ポリ袋が鍋底やフライパンの底に触れないようお皿を敷きます。材料に火が通ったらできあがり!

どうして必要? しないとうなる?

column

ゴミの分別をスッキリ解説!

手間のかかるゴミの分別。忙しいときには「一緒に捨ててしまおうかな?」なんて思ってしまういませんか? ゴミの分別がなぜ必要なのか、3つのポイントから解説します。



point 01 分別しないとナニが起こる?

最終処分場の寿命が縮まる

地域によって異なりますが、東京都の最終処分場の寿命は50年と言われています。粗大ゴミなどが埋め立てられているだけでなく、焼却するゴミから出た灰も最終処分場に埋め立てられるため、燃やす量が少なければ少ないほど最終処分場を長く利用できます。

分別しないとナニが起こる?

point 03 資源がムダになり環境に負荷がかかる

ゴミの分別がよく問題になるのが、古紙やプラスチック、ペットボトル分別をおこなっている自治体で、汚れが付着していること。汚れがあるゴミは、リサイクルルートにのらず、資源がムダになってしまいます。また、プラスチックゴミは、①プラスチック製品に生まれ変わる ②ガスなどに再生される ③効率の良い燃料になるという3種類の方法で有効活用されています。自治体により、どの方法が最も多く利用されているかは異なりますが、正しい分別がされないと、CO₂排出につながったり、新たな化石燃料の使用につながってしまいます。

まとめ
ゴミが分別されないと、さまざまな問題を引き起こす可能性があります。「今日は忙しいから」「疲れているから」と、分別しない日がないように、常々心がけていきたいですね。

point 02 お金がムダになる

ゴミの分別には、莫大な費用がかかっています。ゴミが分別されない住民税などの税金が上がる可能性も。なぜお金がかかるのか、代表的な2点をご紹介します。

- **資源ゴミから収入を得られなくなる**
多くの自治体は資源ゴミ、特に古紙を売却して収入を得ているため、分別されないと収入が得られない上、回収・焼却にかかる費用もかかるという「モッタイナイ」状況に陥ってしまいます。
- **焼却炉のメンテナンス費用がかかる**
焼却場では、自治体で定めた燃やすゴミの種類や比率から燃焼カロリーを計算しているため、違うゴミが混ざっていると、焼却炉の温度が上がすぎて焼却炉を傷めてしまいます。焼却炉のメンテナンスや建て替えには当然大きなお金がかかり、自治体の予算を圧迫することになります。

炊きあがり具を入れておにぎりにしてもOK!

ごはんの炊き方

作り方

- 1 ポリ袋に米の1.2倍程度の水を入れ30分~1時間浸水する。
- 2 1を鍋に入れて水の状態から強火にかけて沸騰させ、弱火で20分程度加熱する。
- 3 火を止めて、そのまま10~15分ほど蒸らす。



HINT

水の代わりに野菜ジュースを使えばキャロットライス風に。野菜やめんつゆを入れて炊き込みごはんにもアレンジできます。

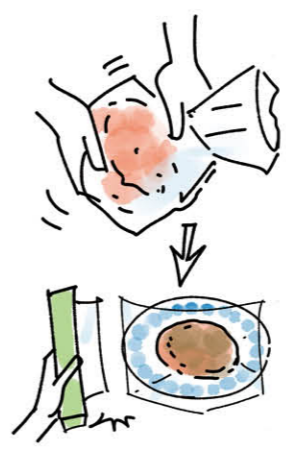
ハンバーグの作り方

材料

- | | |
|-----------------|------------------|
| ひき肉...300g | こしょう...少々 |
| ミックスベジタブル...50g | ★トマトケチャップ...大さじ1 |
| 卵...1個 | ★中濃ソース...大さじ2 |
| 塩...少々 | |

作り方

- 1 ポリ袋の中に★以外の材料を入れ、よくもんで混ぜる。
- 2 材料をポリ袋の中で四等分して、3つをほかのポリ袋に移す。
- 3 手で丸めて成形する。
- 4 30分湯煎して、火を止めてから10~15分予熱で温める。
- 5 ポリ袋からハンバーグを取り出し、同じポリ袋の中に★を入れてソースを作る。



HINT

ミックスベジタブルはほかの野菜でもOK。野菜をみじん切りしてポリ袋に入れ冷凍しておく、下ごしらえ不要で時短できます。



#編み編みズッキーニ



cao_life 楽しくて美味しいってイイね♪

ズッキーニって焼いて食べたことしかなかったんですが、Instagramで編み編みズッキーニを見て、はじめて生で食べてみました。あまりクセがなく、食べやすいですね。ふむふむ、これは新発見☆ スライス幅を変えることで印象が変わるので、細かい模様を作りたいときは幅を細めにするといいですよ。中身をおにぎりにかけて包んだり、パンのサイズに端をカットしてトーストにのせても可愛いです。



必要なもの

(2個分)
ズッキーニ 1本/ポテトサラダ 適量

作り方

- ズッキーニをピーラーで縦にスライスし、12枚作る。
- ①を縦半分に切り、外側(緑の皮側)に揃えて内側のバラつきのある部分を切って揃える。
- ラップを敷き、その上にズッキーニスライスを縦に6枚並べ、スライスせずに残ったズッキーニを上部分にのせる。
- ズッキーニスライスを1本おきにめくり、横向きで1本おく。
- ④でめくった部分をおろし、その隣をめくっていく。
- ④⑤を横向きの6本目まで繰り返したら、のせていたズッキーニを外す。
- ポテトサラダの半量をのせ、ラップごと丸く包んで成型する。同様にもうひとつ作る。



#バナナイルカ



cao_life お皿の上が水族館に!

すごく簡単なのに必ず「可愛い!」と言ってもらえるのが、このバナナイルカ。市販のカットフルーツやプリンと合わせてみたら、なんだかワクワクする見た目のプリンアラモードができあがりました。バナナジュースのグラスのフチに引っ掛けるのも可愛いですよ♡シュガースポット(黒い点)が少ないバナナを選べると、綺麗なイルカになります♪

必要なもの

(1人分)
バナナ 1/2本/カットフルーツ(市販) 適量/ブルーベリー 1粒/プリン 1個/ホイップクリーム(泡立て済み) 適量/ミント 適量/塩 ひとつまみ

作り方

- バナナの茎の部分にナイフで切り込みを入れて口を作り、ブルーベリーを挟む。油性ペンで目を描く。
- お皿にプリンをのせ、①のバナナをおく。空いたスペースにカットフルーツをバランスよくおく。
- プリンにホイップクリームをしぼり、ミントをのせる。

茎が長めのバナナを選べ!



cao_life かおしの Happy Deli

cao_life

監修/Instagramマー かおし



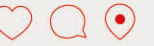
パンと器とビールが大好き。おうちごはんを愛してやまない主婦。フォロワー数11.5万人を誇るInstagramのネットワークを駆使した食情報のエキスパートでもある。朝ごはんやお弁当など、日々の身近な食事をつづった記事が人気。
https://www.instagram.com/cao_life

Instagramで大人気のかおしさんが、気になる料理をピックアップ! 実際に自宅で作ってみた感想やそのレシピ、ちょっとした小ワザを紹介します。

過去のレシピはこちら



#ポケットサンド



cao_life 食べやすさ No.1 ☆

パンに切り込みを入れて具材を入れ込む、ただそれだけのことなのに、やってみるとものすごく食べやすく感動しました。ガブッと噛んだ時に、横や後ろからたまごサラダがこぼれないのが最高です。パンはトーストしなくても大丈夫ですが、軽く焼くことで破れにくくなります。今回は小さな食パンを使ったので、お弁当にもベストなサイズ感になりました。

必要なもの

(1人分)
食パン(小さいサイズ) 2枚/たまごサラダ 適量/きゅうり(スライス) 4枚/黒胡椒 適量/パセリ 適量/フリルレタス 1/3枚/ハム 2枚/スライスチーズ 1/3枚/マヨネーズ 適量

作り方

- パンに切り込みを入れてポケット状にし、軽くトーストする。
- 片方のパンのポケットに、たまごサラダを詰め、きゅうりのスライスをさし込む。黒胡椒を振り、刻んだパセリを散らす。
- もう片方のパンのポケットの内側にマヨネーズを塗り、折りたたんだハム+スライスチーズ+フリルレタスを重ねたものをさし込む。



きゅうり(分量外)を支えにすると、やわらかい具材も綺麗に立ちます。

乳脂肪分の高い生クリームを加えるとさらに濃厚に。バニラエッセンスを足してもおいしい!



卵黄を加えたら特に早めに食べ切りましょう

3 cooking

ジッパーバッグで作ろう! 手作りアイス

思い立ったらすぐに作れる手作りアイス。使うのは牛乳と砂糖、ジッパーバッグだけです。ジッパーバッグに牛乳200mlと砂糖大さじ2~3を入れてよくもみます。しっかり混ぜたら冷凍庫へ。2時間後、取り出して再度よくもめば完成です。牛乳の半量を生クリームに置き換えたり、卵黄を加えたりすると濃厚な味わいに。カルピスやフルーツ、ジャムでのアレンジもGOOD。牛乳の代わりにヨーグルトで作るとフローズンヨーグルトに!

種をまいて、育苗ポットとして使っても!



スプーンの背で軽く叩いてヒビを入れ、少しずつ殻を剥がして穴を広げると、ラクに中身を出せます。

2 interior

エコでキュートなエッグプランター

キッチンの片隅やデスク上など、省スペースでグリーンを楽しみたいときに活躍するのが、卵の殻です。中身を取り出してから内側をしっかりと水洗いし、よく乾かしてから使います。根腐れ予防のため、飾るときに下になる方に、針などの尖ったもので小さな穴を開けて、小さくカットできる鉢底ネットと敷石を入れておきましょう。多肉植物やドライフラワーを飾ったり、絵やデコパージュで自分好みにアレンジしたりするとより愛着がわきます。

1 useful

凍らせた水風船でポップに冷やそう

卓上で飲み物を冷やすなら、水風船で氷を作ってみませんか。普通の氷で冷やすと、溶けた水で飲み物の容器がびしょ濡れになりがちです。その点、水風船氷なら溶けた水は風船の中に溜まるので、水浸しにはなりません。コロんと丸くカラフルな水風船が、食卓をポップに彩ってくれるので、ホームパーティーにもぴったりです。



バットに並べて冷凍庫へ入れておけば、一晩で完成!



clean up

5

衣類についてしまったクレヨンやインクの落とし方

クレヨンや油性ボールペンの汚れ。外出先での応急処置なら、消毒用アルコール類を含ませたティッシュで汚れを叩くように落とします。濡らしてこすると汚れが広がり逆効果になることもあるのでご注意ください。洗濯前にはクレンジングオイルで汚れを浮かせて40~50℃の湯でもみ洗い。油性の汚れは温めて粘度を下げると、繊維から浮きあがりやすくなります。布の種類により上限温度が異なるので、洗濯表示タグの確認を忘れずに。

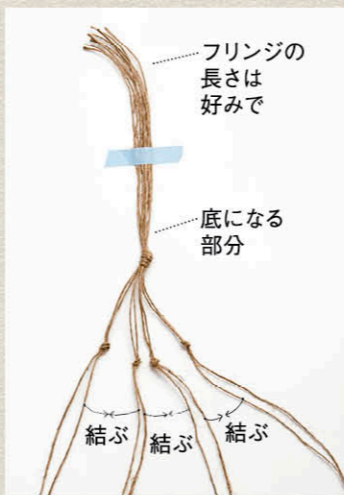


クレヨンの顔料は基本的に石油から合成されているので、油性の汚れになります。

時間が経つと落ちにくいので、対処は早めに!

useful

4



step.1

8本の紐を用意し、端をまとめてしっかり結ぶ。その結び目から少し下のところで、2本ずつ結ぶ。

結ぶだけ! 簡単便利なマクラメ風ハンギング

インテリアとして根強い人気を誇る、マクラメ編みハンギング。プランターを飾るだけでなく、雑貨を飾ったり消臭芳香剤を入れたり、吊るす収納にも使えます。「手作りしてみたいけど難しそう…」という人におすすめなのが、隣り合う紐を結んでいくだけのマクラメ風ハンギングです。麻紐やロープがあれば手軽にチャレンジできます。本格的なマクラメ編みに挑戦する前の練習にも、作り方を紹介します。



step.2

隣り合う結び目から各1本ずつとり、少し下で結ぶ。両端のあまった紐も結ぶ。数段繰り返し、最後にすべての紐をひとつに結ぶ。この結び目が掛ける部分になる。

暮らしノート

by スマイラックス研究所

おうち時間がちょっと楽しくなる、

知っているとうれしくなる、

5つのアイデアを集めました。

ペットボトルのフラワーベースなど試してみたい小ネタも!

バックナンバーのCHECKはこちら ▶▶



海外旅行も解禁の今こそチェック！

「旅行積立」を知っていますか？

新型コロナウイルスが5類に移行され、旅行に行きたいと思われている方も多いのではないのでしょうか。今回は、旅行資金を準備するのにお得な旅行積立について、メリットや注意点もあわせて解説します。

旅行積立のメリットは、銀行に預けるよりお得なこと！

旅行積立とは、旅行会社や航空会社を取り扱っている旅行資金の積み立てサービスのことです。毎月積み立てるコースや、一括で預けるコースがあります。満期時には、積み立てた額にサービス額がプラスされて、旅行券として受け取ることができます。旅行積立の最大のメリットは、サービス額が銀行の定期預金の金利に比べて高いこと。

ある旅行会社の例で試算してみましょう。

積立金額120万円の場合

(毎月2万円を5年間積立)

旅行積立

積立合計金額120万円に対する

サービス額(金利1.75%の場合) **5万3375円**

銀行の定期預金

元金120万円に対する利息(0.002%) **54円***

※年1回の複利計算、税金は考慮せず

なんと!

旅行積立のサービス額は、銀行の定期預金の約1000倍になっています。

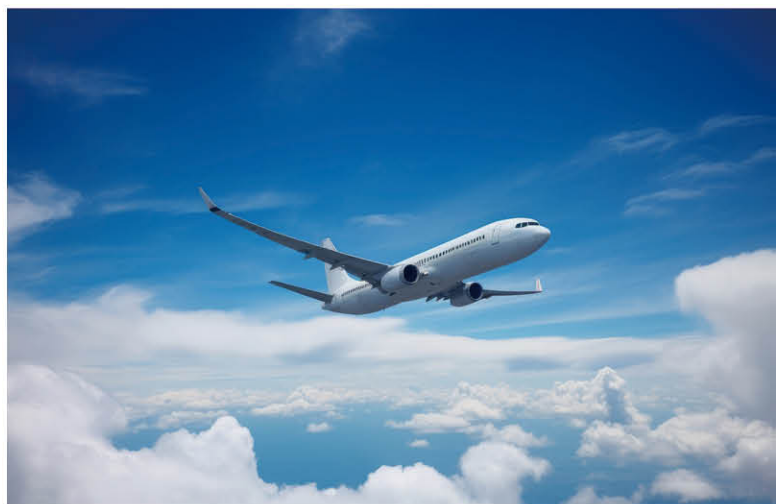
旅行積立で120万円を一括払いで5年間預けた場合のサービス額は10万5000円となりさらにお得です。一方、銀行の定期預金は120円*です。

また、定期預金は利息に20.315%の税金がかかりますが、旅行積立の場合にはかからないのもメリットです。

※税金は考慮せず



監修/飯村久美
アイプランニング代表。ファイナンシャルプランナー。
家計診断は1000世帯以上。TVや雑誌でも活躍中。近著に「年収300万円でもラクラク越えられる『貯蓄1000万円の壁』」がある。
● <http://www.fp-iimura.jp/>



旅行積立の注意点とは？

1 有効期限切れに注意

有効期限のある旅行積立の場合、うっかり期限切れになると使用できません。

2 中途解約をしない

中途解約すると、予定のサービス額を減らされたり、端数切り捨ての1000円単位の旅行券で払い出されたりするため元本割れの可能性があります。

3 旅行会社が破産すると...

銀行は破綻しても預金保険機構で補償してもらえますが、旅行積立が戻ってくる補償はないので経営基盤のしっかりした旅行会社を選びましょう。

おわりに 筆者も以前、旅行積立をよく利用していました。満期になったら旅行券を手にするので、必然的に旅行の計画を立てやすくなり、ワクワクした気持ちでコツコツと貯めたものです。

積み立てた旅行券は、国内外のパッケージツアーや、ホテル、航空券などに換えることができますが、なかにはJRや私鉄の乗車券に変えられるものもあります。定期的に旅行や帰省をする方や、使い慣れている旅行会社や航空会社に旅行積立がある方は、活用されてみてはいかがでしょうか。サービス額の分、豪華な食事やお土産などワンランクアップの旅行ができそうですね。