

平成 27 年度キッチン調査・研究活動報告書

標準的な都市型ファミリータイプマンションにおける
キッチン・食周り環境最適化のための調査研究

暮らし方リフォームキッチン研究班 2016 年 2 月 29 日

《目次》

	ページ
1、はじめに	3
2、研究の目的とフロー	4
3、現状キッチン訪問調査	
3-1 A 定性調査(一般居住者への調査)について	5~6
3-2 定性調査からのご意見	6~8
3-3 調査画像(※画像1~画像6)	9
3-4 B 定性調査(専門家への調査)について	10~14
4、インターネット定量調査	
4-1 キッチンに関するアンケート	15
4-2 インターネット定量調査からのタイプ別分類	16
5、タイプ別分類の特徴	
5-1 「手作り時短派」の特徴	17~19
5-2 「手作りしっかり派」の特徴	20~22
5-3 「手作り+惣菜加工品ミックス派」の特徴	23~25
6、まとめ	26~31
【手作り時短派の改善ポイントと提案/ソフト面】	32
【手作り時短派の改善ポイントと提案/ハード面】	33
【手作りしっかり派の改善ポイントと提案/ソフト面】	34
【手作りしっかり派の改善ポイントと提案/ハード面】	35
【手作り+惣菜加工品ミックス派の改善ポイントと提案/ソフト面】	36
【手作り+惣菜加工品ミックス派の改善ポイントと提案/ハード面】	37
【これから求められること】	38
7、私たちが調査・研究を行いました	39
資料 [インターネット定量調査結果]	40~71

1、はじめに

調査・研究が必要な背景・理由

■限られたスペースとディベロッパー一律仕様による不便・不満が存在する

都市型のファミリータイプに多い65～80㎡台のマンションでは、キッチンスペースは3畳～3.5畳程度と収納力に限界があるなかで、日本の多くの家庭では調理器具・家電、食器や食料ストックが多く、「収納しきれず溢れている」ことが殆どである。

さらにマンションに設置されているキッチンは住まい手の家族構成やライフスタイルについてはあまり考慮されず、ディベロッパーの指定したメーカーの一律デザインであるケースが殆どである。

■“食のグルメ化”進行に比べ、“食周り環境(調理・食シーン)の改善意識がまだ低い

「食そのものへの関心」(健康に良い食材/オシャレで話題の食品・メニュー、調理への取り組みや実践)に比べ、片付かずゴチャついたキッチンや食事スペース、一年中同じような食器を使っているなど「食を豊かに味わうための調理・食事環境意識」はまだ低い。

本来、日本人のモノの所有や使用に関する美意識は「用の美」=工芸を主体として発達し、四季を生活に取り入れて楽しむ繊細な意識を持っている民族であるが、いつの間にか現代の都市生活者たちは限られた空間とおびただしいモノに支配される窮屈な環境で、生活をのびのびと楽しむことができなくなってしまっている。

都市生活者の多数派である、集合住宅における限られた居住スペースで、生活者として賢く空間を使い切る知恵・アイデアが今後ますます求められているとの考えで、本調査研究を実施いたしました。

テーマ：標準的な都市型ファミリータイプマンションにおけるキッチン・食周り環境最適化のための調査研究

本研究が今後の食品開発やインテリアコーディネーターの提案の参考になるよう
報告書としてまとめます。

平成27年2月29日

暮らし方リフォームキッチン研究班 笹森誠子・小倉由里衣
(詳細は39ページをご参照ください)

※この調査研究は、公益社団法人インテリア産業協会の助成金を受けて行いました。

2、研究の目的とフロー

この調査研究は、都市型の平均的な広さのマンション居住者(新規マンション購入やリフォーム検討客)がより快適で使いやすいキッチンや食周り空間を手に入れるための問題解決策を見つけることにより、顧客に役立つ提案が具体的な形できることを目的としています。

【調査の種類】

A. 定性調査(一般居住者)への調査

マンション居住者、マンションでの料理教室・菓子教室開催者などのマンション居住者のキッチン・食周り環境の訪問調査(一般者5名：一人2時間程度の訪問)

B. 定性調査(専門家)への調査

フードコーディネーター、整理収納サービス従事者、ライフオーガナイザー、整理収納アドバイザー、インテリア冊子編集者など、キッチン・食周り環境に関するスペシャリストのヒヤリング(専門家6名：一人2時間程度の訪問)

C. インターネット定量調査

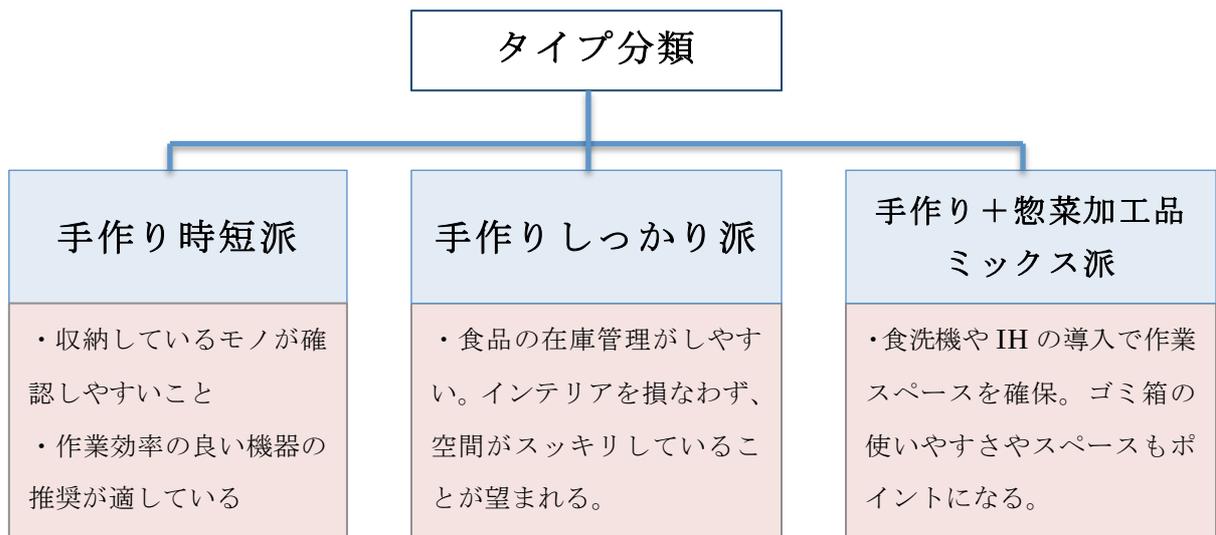
A+Bに基づく考察から、インターネット調査を実施

(一都三県の65~80㎡の持家分譲マンションに住む主婦20~70代 100名)

【結果】

料理や食品の保管、調理道具や設備の必需度などからクロス集計を行った結果、

3つのタイプに分類できることが分かりました。



タイプ別の特徴に合わせて提案することにより、よりお客様のお困りごとや問題解決策に寄り添った提案となり、快適なままお使いいただけるものと思います。

3、現状キッチン訪問調査

3-1

A. 定性調査(一般居住者への調査)について

一般のマンション居住者、マンションでの個別教室開催・パン教室開催者などのマンション居住者のキッチン・食周り環境の訪問調査を実施し、購入時の状況・悩みごと・独自の工夫点・日頃の使い方などを調査しました。

以下にヒヤリング内容をまとめます。(対象者 5 名)

A さん 調査実施日 : 平成 27 年 7 月 9 日(木)
家族構成 : 東京都内在住 30 代女性 ご夫婦共働き
居住スペース : 56 m² 築 1 年分譲マンション 2LDK
キッチンスタイル : I 型対面式
ライフスタイル : 週の半分は自宅で仕事をしている
お客様を自宅に招くことはないので食器は 2 人分で良い

B さん 調査実施日 : 平成 27 年 7 月 21 日(火)
家族構成 : 東京都内在住 40 代女性 専業主婦
居住スペース : 65 m² 築 5 年分譲マンション 2LDK
キッチンスタイル : I 型独立タイプ
ライフスタイル : 自宅で月 1 回アーティシヤルフラワー教室を開き
生徒にお茶やお菓子を振る舞うことが多い

C さん 調査実施日 : 平成 27 年 7 月 29 日(水)
家族構成 : 埼玉県在住 60 代女性会社員 三世代 4 人家族
居住スペース : 80 m² 築 10 年分譲マンション 3LDK
キッチンスタイル : I 型対面式
ライフスタイル : 娘が料理を作るので、ほとんどキッチンで料理をしない

D さん 調査実施日 : 平成 27 年 10 月 16 日(金)
家族構成 : 東京都内在住 70 代女性 2 人家族
居住スペース : 70 m² 築 28 年分譲マンション 3LDK
キッチンスタイル : L 型対面式
ライフスタイル : 料理は必要最低限作り、殆ど宅配や惣菜を使用している

Eさん 調査実施日 :平成27年10月30日(金)
 家族構成 :東京都内在住 50代女性会社員 二世帯3人家族
 居住スペース 78㎡ 築10年分譲マンション3LDK
 キッチンスタイル:I型対面式
 ライフスタイル:自宅でパン教室を開催
 日頃から手作りにこだわっている

3、現状キッチン訪問調査

3-2 定性調査(一般居住者への調査)からのご意見

	Aさん I型 2220mm	Bさん I型 2900mm	Cさん I型 2300mm	Dさん L型 3600mm	Eさん I型 2500mm
購入時にこだわった点・要望した点	マンション購入時は、すでに変更ができないタイミングだったので食洗機だけ設置してもらった。	油污れなど掃除面を考え、独立型にこだわって選んだ。	よく使う人(娘)の身長に合わせて、カウンター高さのみ要望。	当時の大工さんに壁面収納を勧められ、キッチンスペース全面を造りつけ収納にした。	2人でキッチンを使うことがあるので、シンクと収納棚までの作業スペース広がること。
使い始めて良かった点・利便性を感じる点	収納が少なかったなので、そのスペースに合わせた生活になりモノが増えないこと。	24時間ゴミ捨てができるので、キッチンにゴミがたまらない。ゴミ箱が1個で済む。	カウンターの高さがよく使う人の高さになっていること	シンク下に設置した蓋つき移動ゴミ箱が非常に良い。 ※画像6参照	ガスオーブンだったことで、パン焼き(パン教室)が非常に便利。
使い始めて不便を感じている点	調理スペースが狭い。まな板が横におけないため、カットする時は、一番不便を感じる。	魚焼き器・デイスパーザーは、掃除が大変なので使用していない。	背の高い人に合わせたカウンターは、低い人には使いづらかった。特に洗い物は服が濡れることもある。	当時の冷蔵庫が入る大きさを壁面収納を造ったので、冷蔵庫のサイズが限られてしまう点。	吊り戸棚の収納は、扉の位置が低くても実際ものが収まる部分はもっと高い位置にあり、見た目と使い勝手にギャブがある。

	Aさん I型 2250mm	Bさん I型 3600mm	Cさん I型 2500mm	Dさん I型 2500mm	Eさん L型 3600mm
収納で工夫している点	スパイスラックは調味料入れではなく、ガス作業で使うものをまとめている。 ※画像 1 参照	D450mm のパントリーには D300mm の収納棚を入れて、浅く取り出しやすくして使用している。	スパイスラックは調味料入れではなく、キッチン周りの清掃用洗剤置き場としている。他のものと混在せず管理できる。	普段使うものは、手の届く範囲に置くようにし、手が届かない無理な場所は使わないようにしている。	中身が見える透明ケースに入れ保管している。カゴや容器にシールを貼り、中のものが一目で分かるように管理している。
収納で使いやすいと思う点	予め、分別用のゴミ箱が収まる家具を選定。通路にゴミ箱が出てこないのも、スッキリストレスフリーな空間が実現している。 ※画像 2 参照	ダイニングテーブル側の壁面収納に、ラッシュボードなどが保管できる。来客時も、すぐテーブルセッティングができるので効率が良い。	収納スペースが少ないと思うが、そのスペースに合わせて物量を維持しようと心がけるので収納スペースが少ない事もメリットだと思う。	キッチン全面が収納になっているので、収納量は多い方。	間口が広く、ある程度の深さのある収納が使いやすい。一目でものの位置がわかるので、誰が使っても、もの出し入れがしやすい。 ※画像 4 参照
収納で使いづらいと思う点・困っている点	購入のタイミングでは、収納棚の設置ができなかったため、自分達で家具を揃えたが、固定した壁面収納があるととっても便利だったと思う。	食洗機が予め設置されていたが、サイズが小さく、ものが入れづらい。時間もかかるので、結局使わなくなった。 ※画像 5 参照	スポンジやまな板、布巾などを仕舞っておける場所があると良い。 ※画像 3 参照	当時は、全面収納が良いと思ったが、冷蔵庫上、手の届かない場所、L字のコーナー部分の収納は、すでに死蔵品置き場となっている。沢山あると便利とは限らない。	ブレンダー、ミキサー、炊飯器、オーブンレンジ、電気ポットなどといった家電が多いので、作業スペースが確保できる、ゆとりのある作業台があると良い。

	Aさん I型 2250mm	Bさん I型 3600mm	Cさん I型 2500mm	Dさん I型 2500mm	Eさん L型 3600mm
調理道具・器具について	余計なものは極力持たないようになっている。ボールとザルは各1個ずつ。足り無い時は、食器を使うと割り切っている。	あまり使わないパン焼き器などかさばる物も多い。四季や料理に合わせた食器を集めるのが好きで比較的調理道具や食器は多い方。	一定量から増えることはない。今の量で落ち着いているので、どちらかというど、使わないものは減っていく傾向にある。使い易いものだけが厳選されてきた。	住み始めてからの物が溜まっていく一方で、どこに何があるが把握できていない。2人で使うには非常に多いと感じている。同じもののたくさんある。	調理道具はやが多い。収納の工夫をして収めている。料理教室の生徒が見てもどこに何があるか分かるように管理されている。
食材管理・買い物について	先に使うものや賞味期限間近なものは、手前のカゴに移し、そのカゴから食材を使うことにしている。	買い物は頻繁に行うので、ストックはしていない。水のストック場所が欲しい。今は頻繁に買っている。	週末にまとめ買いをし、足りないものは都度購入。冷蔵庫の中が空になってから買い物をするようにし、在庫を抱えない。	近くのスーパーに週数回出かける他、宅配のミニ惣菜なども活用している。非常に便利だと感じている。	週数回、買い物をしている。一定量をキープしながら、買い足している。常備品は透明な容器にラベルを貼って外から確認しやすい工夫をしている。
料理や食事スタイル、来客について	毎食手作りするが、食にはあまり関心がない方だ。	どちらかというと手作りにこだわり時間をかける方。お客様を招くこともあり、テーブルコーディネートも充実している。	平日は、家族で食事をするが、週末は、ほとんど外食。自宅でママ友会をする時は、ケータリングや惣菜・お弁当を購入し作ることはしない。	一人で食えることが多い。調理は「温める」「煮る」「炊く」「茹でる」などほぼいつも同じパターンになっている。	日頃から手作りにこだわっている。キッチンにいる時間も長い。自分で焼いたパンや手作りするスムージーなども食卓に並び健康にも気を使っている。

3、現状キッチン訪問調査

3-3 調査画像(※画像 1～画像 6)



※画像 1

スパイスラックに調味料だけではなくお玉やフライ返しなど加熱調理に使用するものを一式まとめている。



※画像 2

分別に必要な数が収まるように、ゴミ箱と家具の選定を行ったことで、動線がしっかり確保できている。



※画像 3

洗剤やスポンジ、また板、布巾の保管場所が欲しい。生活感が出がちなものを仕舞えるとシンク周りがすっきりする。



※画像 4

深い引き出し収納を利用し、ものが縦に入れられるよう籠や仕切りを活用して整理整頓している。



※画像 5

食洗機は、もともと設置してあったが、小さいことや時間がかかることから使わなくなった。



※画像

シンク下に、スライドする蓋つきのゴミ箱を設置。匂いが出てこないで、非常に気に入っている。

3、現状キッチン訪問調査

3-4

B. 定性調査(専門家への調査)について

キッチンや食周りに関係する内容に従事しているプロフェッショナルのキッチンの使い方について訪問調査を実施。また、一般顧客に対してアドバイスしていることや相談の多い内容などを伺いました。

以下にヒヤリング内容をまとめます。(対象者 6 名)

A さん：調査実施日：平成 27 年 8 月 3 日(月)

居住スペース：65 m² 築 10 年賃貸マンション 2LDK

キッチンスタイル：I 型対面式

ライフスタイル：都内在住 30 代女性 フードコーディネーター

自宅が仕事場になっていて調理をすることが多い

B さん：調査実施日：平成 27 年 10 月 16 日(金)

居住スペース：60 m² 築 12 年賃貸マンション 2LDK

キッチンスタイル：I 型対面式

ライフスタイル：千葉県在住 40 代女性

整理収納アドバイザー・IC・照明コンサルタント

個人や企業を対象にコンサルティングを行っている

C さん：調査実施日：平成 27 年 10 月 22 日(木)

居住スペース：90 m² 築 5 年戸建て

キッチンスタイル：アイランド型

ライフスタイル：神奈川県在住 40 代女性

整理収納アドバイザー

キッチン図面を手がける

Dさん：調査実施日：平成27年10月27日(火)田中

居住スペース：75㎡ 築10年分譲マンション3LDK

キッチンスタイル：I型独立型

ライフスタイル：千葉県在住 50代女性 整理収納アドバイザー
個人を対象にコンサルティングを行っている

Eさん：調査実施日：平成27年10月29日(木)

居住スペース：75㎡ 築10年戸建て

キッチンスタイル：I型独立型

ライフスタイル：神奈川県在住 60代女性 整理収納アドバイザー
個人を対象にコンサルティングを行っている

Fさん：調査実施日：平成28年1月28日(木)永富

居住スペース：42㎡ 築20年分譲マンション2LDK

キッチンスタイル：I型対面式

ライフスタイル：都内在住 40代女性

インテリア関係のフリーペーパー編集者

3、現状キッチン訪問調査

3-4

B. 定性調査(専門家への調査)について

プロフェッショナルの皆さんが仕事を通じてお客様へ(マンション・戸建て)アドバイスしていること問題点や改善点でよくある内容をについて伺いました。

(画像は自宅で実際に実践しているものです)



■食洗器を活用する

- ・食洗器の中に食器を入れておくことで、収納スペースの有効活用となる。
- ・乾燥まで仕上げることで衛生的
- ・時間がかかり手洗いの方が早い時もあるが、使い始めると非常に楽になるので、初めから設置することはおすすめです。



■手が届かないところにモノを入れない

- ・手が届かないところは、その後も使う頻度が減る場所なので、初めからモノを入れない。
- ・全体の3割位の空間を空けておくことで、モノの出し入れがしやすい。
- ・ワンストップで取り出せることで、ストレスが感じにくくなります。



■IH を活用する

- ・作業スペースが足りないと感じる人には、IH をおすすめします。
- ・掃除が苦手な人にもおすすめです。
- ・火力鍋を振りたい人には、向きません。

(画像は自宅で実際に実践しているものです)



■ 食器やカトラリーは使う場所置く

- ・ キッチンに収納が足りない場合は、使う場所(例えばダイニング側)で管理する。
- ・ テーブルセッティングがしやすいので、お客を招くことが多い人には適しています。



■ 容器に移し替えて管理する

- ・ サイズが揃うので見た目がきれいになる。
- ・ 中身が分かるので在庫管理がしやすい。
- ・ 調理の際、出しやすい。



■ 調味料は、使うものを厳選する

- ・ ドレッシングは味が違うと増えがちですが、使うものを厳選する。
- ・ スペースに余裕があるとラベルが見やすくなり賞味期限の管理がしやすい。

(画像は自宅で実際に実践しているものです)



■可動式収納棚を活用する

- ・ちょっとモノを置きたいときや、キッチンで座りたいときなど、コンパクトな可動棚を活用すると非常に便利です。



■食器棚の奥行きは 30cm でも適正

- ・奥行きが深いほど、出し入れがしにくいものは奥行きを浅くする。



■ガスの回りに調味料を置かない

- ・ガスの回りにおくことで、油汚れの原因となり掃除が大変になります。
使ったら、その都度しまった方が掃除が楽です。

4、インターネット定量調査

4-1 キッチンに関するアンケート

前項の A・B 調査をもとに、自宅のシステムキッチンの使用実態・キッチンや食周り環境に関する工夫・問題点、物量、置き場と管理方法についてインターネットでアンケート調査をしました。

キッチンに関するアンケート

調査内容：標準的な都市型ファミリータイプマンションにおける
キッチン・食周り環境最適化のための調査研究に関する定量調査

調査方法：インターネット定量調査

調査協力：株式会社マーケティング・アンド・アソシエイツ

調査期間：2016年1月22日(金)～1月24日(日) 3日間

回収数：100人

対象者：一都三県の65～80㎡の持家分譲マンションに住む主婦(20～70代)

割付条件：年代別(20・30代/40代/50代/60・70代)

家族構成：夫婦のみ/夫婦+子供1人/夫婦+子供2人以上

職業：夫婦共働き/いずれかがパートアルバイトあるいは専業主婦(夫)

■インターネットアンケート別紙資料添付 40 ページ参照

4、インターネット定量調査

4-2 インターネット定量調査からのタイプ別分類

料理や食品の保管、調理道具や設備の必需度などからクロス集計を行った結果、3つのタイプに分類できることが分かりました。

《タイプ別3つの分類》

- ① 手作り時短派
- ② 手作りしっかり派
- ③ 手作り+惣菜加工品ミックス派

※調査サマリーは以下の通りである

調査サマリー

	手作り+惣菜加工品ミックス派	手間かけて手作り派	時短手作り派
	手作りはするものの、 すぐ食べられる調理済食品や持ち帰り惣菜 類に頼ることも多いほうである	食材の下ごしらえから 料理プロセスにおいて手順をかけて手作りす るほうである	調理済食品になるべく頼らず、便利で時短 につながる食材や調理ツールを使って手早く 効率的に手作りするほうである
構成比	42.0%	23.0%	34.0%
年代	全年代に平均的に分布	若年（20～30代）/シニア（60～70代）に二極化して存在	50代に多め
家族構成 職業	子供がいる家庭が多め	専業主婦/夫が無職が多め	
世帯年収	796.3万円	732.6万円 (年収低めと高めの二極化傾向)	857.4万円 年収高め
住まいの 面積		65～70㎡未満が多め	70～80㎡未満が多め
キッチンの 広さ	3帖未満が多め	3～5帖未満が多め	3帖未満/5帖以上が多め
キッチンの 形状	I型が多め（73.8%）	I型が多い（60.9%）が L（17.4%）U型（13.0%）もやや多め	I型が多いが II型も比較的多め（17.6%）
食への 感度		食へのトレンド・情報への関心が高く 食えることが好きな人が多め （60.9%）	食への関心も知識も 比較的平均並みだ （55.9%）

5、タイプ別分類の特徴

5-1 「手作り時短派」の特徴

・働いている人、忙しい人、調理の時間が十分にとれない人に多いのが「手作り時短派」の傾向。とくにメニュー決め・下ごしらえなど料理の前半部分の改善傾向が強く、準備から後片付け全体に渡ってもっと効率化を図りたいと思っている人が多い。使い勝手の良いツール、食器や盛り付けを楽しみたいという思いがありながら、実現できていないこともあるのが「手作り時短派」の特徴。

◇料理や食品の保管の現状

- ・食材や料理の冷蔵冷凍、保管にジップロックなどの保存袋を使うことが多い
- ・冷蔵庫、冷凍庫、食品棚の食材はバランスよく消費している
- ・冷蔵庫、冷凍庫、収納棚の中は、どこに何を保管するか定まっている
- ・食材を買ってきたら下茹で、小分け、フリージングをしておく
- ・作り置きのおかずなどを常備・ストックしておく

◇料理や食品の保管についての満足度・希望

*効率よくテキパキと改善したい項目

- ・メニューの決定
- ・食材の買い物
- ・食材の下ごしらえ
- ・調理中の作業手順
- ・後片付け
- ・食器の選定/使い勝手

*もっと楽しみたいと思っている項目

- ・盛り付けやテーブルセッティング
- ・調理器具の選定/使い勝手
- ・食器の選定/使い勝手

◇調理スペースについて

*作業スペースが足りない・困っている人が3タイプ中一番多い理由

- ・ものが多く、片付けや移動しながら作業することが多いから
- ・使う調理道具の種類が多いから
- ・調理台上に食洗機があり作業スペースがとれないから

*作業スペースが足りない・困っていない理由

- ・洗いながら・片付けながら調理する習慣が身についているから
- ・調理台が片付いていて、広く使えるようにしてあるから
- ・ダイニングテーブルの上を活用してあるから
- ・鍋一つで調理できるなど、あまり道具を使わなくても良いメニューを選んでいるから

◇食品・食材の購入と保管状況

*使い切れている人の理由

- ・どちらかというとも都度こまめに買う方
- ・在庫を前提に計画的に買うものを吟味、日常に登場しにくい食材の購入はよく検討し、特売などに踊らされないように心掛けている
- ・家庭の食品在庫を前提に、買い物を心掛けている
- ・余った食材を活用してどんなメニューを作るか、考えながら買い物をする
- ・必要なものを書きだして買い物に行くようにしている
- ・お得だからとバーゲンや特売、タイムセールなどで不必要に買わないようにしている
- ・保管スペースを超えて食品を買わないようにしている

◇調理道具や設備の必需度

- ・調理器具・調理家電は分散傾向にある
- ・いろいろ買うが飽きて使っていないものが多い
- ・このタイプは、全体的に調理器具の需要度が高め

電子レンジ
キッチンバサミ
スケール
万能野菜調理器
カセットコンロ
フードプロセッサー・ミキサー・ブレンダー
砥石
中華鍋
サラダスピナー

◇現在のお住まいでの取り組み(ハード面)で平均より高い項目

- ・上から出し入れする縦収納を行っている
- ・引き出し内を仕切らず使い、どこに何があるか分かるようにしている
- ・シンク内は、洗い場が広く使える工夫がしてある
- ・家電は同じ場所で使っている

◇現在のお住まいでの取り組み(ソフト面)で平均値より高い項目

- ・消耗品や調理器具の買い方や収納の仕方を工夫している・片付けの癖をつけている
- ・ラップやアルミなどの消耗品は使うサイズを決め種類を増やさない
- ・タッパーなど保存容器は、サイズと数を決めて増やさない
- ・調理道具や食器類をキッチンカウンターに出しっぱなししないですぐしまう
- ・仕切りを入れるなど、使いやすい工夫をしている
- ・万能洗剤を使い、キッチン回りの洗剤の種類が増えない
- ・食材は、一定量から増やさない
- ・冷蔵庫は、スッキリさせてから買い物し無駄買いをしない

*取り組んでみたいこと

- ・重ねてコンパクトに収納できる鍋や調理道具を使う
- ・調味料や、よく使うものは容器に移しサイズを揃える
- ・食品を期限内に使い切る

5、タイプ別分類の特徴

5-2 「手作りしっかり派」の特徴

・専業主婦や無職の人に多いのが「手作りしっかり派」の傾向。
まとめ買いの人も多めでありながら、食材の在庫管理に基づき買い物リストを作り、ムダな買い物をせず、容器に移し替えたり小分けやフリージングにして食材をきちんと管理、期限内に使い切っている人が多い。だしからきちんと取っており、魚を下ろしたり、常備菜などの作り置きなどもこまめに行っている。食材を使い切れる、無駄使いをしない、シンプルながら料理が楽しくなるような項目中心に、取り組み率が高い。スペースは限られていたとしても調理道具を広げず、段取りや手際よく調理できる。魚焼き器、圧力鍋やダッチオーブン、鰹節削りの必需度も高く手間のかかる料理を行っている。生活感が出ないような空間作り、ツールの置き場所やゴミ箱の収納・可動棚の活用などへの関心が高い。全項目において満足度が高いのが「手作りしっかり派」の特徴。

◇料理や食品の保管の現状

- ・食材を買ってきたら下茹で、小分け、フリージングなどして、使い切れる・使いやすいように保存する
- ・魚は、切り身で買うのではなく、自分でおろして調理するほうだ
- ・ドレッシングやソース、合わせ調味料は、一から作ることが多い
- ・保管開始日などを袋や容器に記入しておくほうだ
- ・作り置きのおかずなどを常備・ストックしておくほうだ
- ・だしは鰹や昆布などからきちんと取るほうだ

◇料理や食品の保管についての満足度・希望

*満足している項目

- ・食材の買い物
- ・食材の下ごしらえ
- ・調理中の作業手順
- ・食材の収納・管理（冷蔵庫に入れるもの）
- ・食材の収納・管理（常温保存のもの）
- ・食器の選定/使い勝手

◇調理スペースについて

*スペースが決して広いというわけではないが、困っていない人が3タイプ中一番多い理由

- ・料理の段取りや手際が良いほうだから
- ・調理道具をあまり使わない・広げないから
- ・食洗機やディスポーザー(生ゴミ処理機)など、洗い物や片付けを助けてくれる設備が整っているから

◇食品・食材の購入と保管状況

*うまく使い切れている人が他に比べてやや多い理由

- ・どちらかというとも都度こまめに買う方
- ・在庫を増やさないよう定期的にチェック、余った食材の活用を考慮した買い物、調味料を増やさず手作りを心掛けている
- ・定期的に食材や調味料の在庫点検をしている
- ・余った食材を活用してどんなメニューを作るか、考えながら買い物をする
- ・特定メニュー向け専用調味料、ドレッシング・缶詰ソースなどはなるべく買わず手作りを心掛けている。
- ・規格の小さいものを買って、早めに使い切れるようにしている
- ・保管スペースを超えて食品を買わないようにしている

◇調理道具や設備の必需度

- ・調理器具・調理家電を厳選している
- ・料理や目的別にいろいろ持って使い分けを楽しむ人が多い

*平均より必需度が高いもの

- ・魚焼き器
- ・コーヒーメーカー
- ・圧力鍋
- ・ダッチオーブン、鋳物鍋
- ・ウォーターザイバー

*平均より必需度が低いもの

- ・ 鱈削り
- ・ 万能野菜調理器
- ・ ビルトイン食洗器
- ・ ビルトイン浄水器

◇**現在のお住まいでの取り組み(ハード面)で平均より高い項目**

- ・ 扉の内側スペースを有効活用している
- ・ キッチンに置く色を合わせて生活感が出ないような空間作りをしている
- ・ 稼働棚を活用している

◇**現在のお住まいでの取り組み(ソフト面)で平均より高い項目**

- ・ 食品を期限内に使い切るようにしている
- ・ 道具は、新しいものに飛びついて増やすことなく、シンプルなものを使い続けている
- ・ 万能洗剤を使い、キッチン回りに洗剤の種類が増えない工夫をしている
- ・ 一緒に使うアイテムは近づけて置いてある
- ・ 普段使いのものでも、気持ち上がる食器を使うように心がけている
- ・ 調味料や、よく使うものは容器移しサイズを揃えている
- ・ 取り出しやすいように余裕のある収納にしている
- ・ 透明や容器に入れ、中が見えるようにしている

*取り組んでみたいこと

- ・ タッパーなどの保存容器は、サイズと数を決めて増やさない
- ・ 重ねてコンパクトに収納できる鍋や調理道具を使う

5、タイプ別分類の特徴

5-3 「手作り＋惣菜加工品ミックス派」の特徴

・子供がいる家庭に多めなのが「手作り＋惣菜加工品ミックス派」の傾向。料理があまり得意でなく、メニュー専用調味料や半加工・下処理済食材に頼る傾向が強い。片付けや料理の効率的手順に苦手意識がある。作る料理の数はあまり多くなく、難しい食材にはあまり手を出さないほう。ビルトイン食洗器や浄水器などは手放せない一方で、凝った料理を作るのに必要な調理器具はあまり必要としていない。課題は、無駄な買い物を減らし、効率よく使いきれぬ段取りのサポートとなる工夫、使いやすいツール・買ってきた食材の管理の改善に関心が高いのが、「手作り＋惣菜加工品ミックス派」の特徴。

◇料理や食品の保管の現状

- ・メニュー調味料を使うことが多い
- ・半調理・下処理食材使用率が高い
- ・食器にラップをかけて食材や料理の冷蔵をすることが多い
- ・インスタントやレトルトなど加工品をよく使う

◇料理や食品の保管についての満足度・希望

*もっと上手になりたい項目

- ・メニューの決定
- ・食材の買い物
- ・盛り付けやテーブルセッティング
- ・後片付け
- ・食器の選定/使い勝手
- ・調理器具の選定/使い勝手

*効率よくてきぱきと改善したい項目

- ・食材の収納・管理(冷蔵庫に入れるもの)
- ・食材の収納・管理(常温保存のもの)

◇調理スペースについて

* スペースに困っている人が3タイプ中、やや多め

- ・スペースは十分あるはずだが、うまく使えていないなどの困りごとがある
- ・洗いながら・片付けながら調理することが苦手だから
- ・料理の段取り、手際があまり良い方でないから
- ・物の位置が決まってなく、探し物が多いから
- ・作る量は少ないが、鍋やボール、ザルなどの調理器具が大きいから
- ・設備が整っていないから

* 困っていない人の理由

- ・作る料理の種類が多くないから
- ・電子レンジやオーブンを使う料理が多く、調理台をあまり使わないから

◇食品・食材の購入と保管状況

* うまく使い切れていない人が他に比べてやや多い理由

- ・お得だと思い、規格が大きい方をついつい買ってしまう
- ・バーゲンやセール品でいつもより安い時にまとめて買ってしまう
- ・買い物した時は作る気があったが、疲れて作る気が失せることがよくある
- ・いつか使うかもしれないと思って買うが、いつの間にか賞味期限が切れていて結局使えない

◇調理道具や設備の必需度

- ・調理器具・調理家電への関心は他のタイプより低い

* 平均より必需度が高いもの

- ・電子レンジ
- ・ビルトイン(組み込み式)食洗器
- ・ビルトイン(組み込み式)浄水器

*平均より必需度が低いもの

- ・スケール
- ・カセットコンロ
- ・フードプロセッサー、ミキサー、ブレンダー
- ・砥石
- ・中華鍋

◇現在のお住まいでの取り組み(ハード面)で平均より低い項目

- ・扉の内側スペースを有効活用している
- ・キッチンに置く色を合わせて生活感が出ないような空間作りをしている

◇現在のお住まいでの取り組み(ハード面)で平均より低い項目

- ・仕切りを入れるなど、使いやすい工夫をしている
- ・万能洗剤を使い、キッチン回りに洗剤の種類が増えない工夫をしている
- ・食材は、一定量から増やさないようにしている
- ・冷蔵庫は、スッキリさせてから買い物し、無駄買いがないようにしている
- ・一緒に使うアイテムは近づけて置いてある
- ・重ねてコンパクトに収納できる鍋や調理道具を使っている

*取り組んでみたいこと

- ・普段使いのものでも、気持ち上がる食器を使うように心がけている
- ・取り出しやすいように余裕のある収納にしている
- ・一緒に使うアイテムは近づけて置いてある
- ・ラップやアルミなどの消耗品は、使うサイズを決め種類を増やさない

6、【まとめ】

1、食意識・食の価値観

・食への関心について聞いたアンケートでは、「食へのトレンド・情報への関心が高く食ることが好きだ」と答えた人が47%、「食に関心はあまり高くない」と答えた人は1人にとどまっている。ほとんどの人が食に対して、何らかの関心がある結果となりました。特に、「手作りしっかり派」は食への関心が高く、中でも40代の関心が他の年代と比べやや高い。100人中「惣菜加工品ミックス派」42.0%、「時短派」34.0%、「手作りしっかり裏派」23.0%の割合となり、惣菜や加工品を組み合わせて食事を作っている割合が全年代に平均して分布し子供がいる家庭で多い。これは、都心に暮らす女性が仕事をしながら家事と仕事を両立し、家事のやりくりは何らかの支障が出ているところを惣菜や加工品で補っている背景があります。「時短派」は40～50代に多く36.0%で働いている人が該当。「手作りしっかり派」は20代と60～70代に多く、専業主婦/夫が無職に多い結果となりました。

2、普段の食材や家庭での調理状況はどうなっているのか

・年代別では50代が食材保管の位置や食材消費のバランス・小分けなどがきちんとしてできている人が多く、保管方法を比べても「惣菜加工品ミックス派」は、ラップ利用率が高いことが分かりました。食器にラップをかけ、そのまま冷蔵庫に入れることが多く、メニュー調味料、半調理品、加工食品の利用が多いことが分かりました。「手作りしっかり派」は、タッパー使用率が高く、下処理、作り置き惣菜、だしをきちんと取るなどの行動が多い。「時短派」は、ジップロック利用率が高く、食材保管や消費のバランスを得意としていて、保存方法だけ見てもそれぞれ違う結果となりました。パントリーなどの食品保存スペースを提案する際は、このように、どういう保存方法を好みお客様に適しているのかを知ることで、収納量やその後の使い勝手を成功させるポイントになります。

3、料理やキッチンの満足度比較

・料理が十分できている・キッチンに満足していると答えたのが60～70代の「手作りしっかり派」のスコアが高く、効率よくてきぱきと改善したいは、50代のスコアが高い結果に。メニュー決定・食材の下ごしらえや作業手順の満足度は「時短派」が高く、食材の収納管理は「手作りしっかり派」のスコアが高い。20～30代は、料理にかける時間をもっと増やしたいと思っていることが分かりました。どういふことをもっと楽しみたいかという質問では、メニューの決定と答えたのが40代や「時短派」、盛付けやテーブルセッティング・食器選定を楽しみたいという回答が一番多かったのは、20～30代や「時短派」。食材買物を楽しみたいのは40代や「惣菜加工品ミックス派」の人。もっと上手になりたいと思っているのは、全般に40代と「惣菜加工品ミックス派」のスコアが高い結果となりました。

◇50～70代の方には、作業性・安全性の良い動線や高さの提案を加えることで、より満足いただけると考えられます。20～40代と「時短派」の方には、料理や出しやすい、テーブルセッティングが簡単にできる、カトラリーや食器の収納位置に配慮したソフト面のプランも一緒に提案することも大切だと考えます。

4、調理作業スペース満足度評価

・調理作業スペースは、困っていない・満足していると回答した人のうち、その理由は「洗いながら片付けながら調理習慣が身についている」が最も多く、特に「時短派」で多い回答となりました。「時短派」は、調理台を片付けて作業スペースを広く使っていたり、ダイニングテーブルを活用している。鍋一つで調理するなど道具をあまり使わないメニューを選ぶ人が多いのが特徴です。「手作りしっかり派」は料理の段取り、手際が良い、調理道具をあまり広げない人が多い。「惣菜加工品ミックス派」は作る料理の種類が少ない、が突出していました。

・対して、調理作業スペース満足評価で、困っている・足りないと回答した人は、「料理の段取り、手際があまり良いほうでないから」「ものが多く、片付けや移動しながら作業することが多いから」「作ることは大好きだが、片付けが苦手だから」という人がやや多い。

◇困っている人の内、「片付いていない・片付けが苦手」な人には、整理収納

のアドバイスをし、モノの位置を決めてあげることも必要です。定位置保管のできる計画が適しています。

5、食品・食材の購入と保管状況

- ・まとめ買いをする/使いきれていると回答した人は60～70代「手作りしっかり派」に多い。
- ・対して、まとめ買い/残してしまうは、20～30代、食意識高関与、「惣菜加工品ミックス派」にやや多め。

食品・食材を使い切るためにしていることの質問に、使い切れていると回答した人は、「家庭の食品在庫を前提に、買物を心がけている」「余った食材を活用してどんなメニューを作るか、考えながら買い物をする」「必要なものを書きだして買物に行くようにする」が多め。「時短派」はこのスコアが全体的に高い。「手作りしっかり派」は「余った食材を活用してどんなメニューを作るか、考えながら買い物をする」「定期的に食材の調味料の在庫点検をしている」「お得だからとバーゲンや特売、タイムセールなどで不必要に買わないようにしている」が多めの傾向でした。

対して、食品・食材をうまく使い切れない理由として、「買い得に惹かれて、バーゲンでつい買ってしまいが、結局疲れて料理できない、やる気が失せた」という人が多い結果となりました。

◇まとめ買いをしても、上手に使い切れる人と使い切れない人で異なるのは、料理技術だけではなく、在庫の把握と管理ができていくかということも大きく関わってきます。必要な時にすぐに出し入れしやすい、期限が切れないように先入先出ができる工夫が求められます。深すぎる収納は、死蔵品がたまりやすく目が行き届かなくなりますので、浅い引き出しやモノに合わせた収納を選択することでより快適に作業できるようになります。

6、調理道具についての関心・所用

・最も多いのは「関心は普通 一通そろっている」が38.0%、「調理道具・調理家電を料理や目的別に色々持って、使い分けを楽しむ方だ。50代、食意識高関与、「手作りしっかり派」に多め。

◇調理するにあたって、ある程度の物量は必要ですが、同じ道具を複数持っていないか、未使用のものがいないかチェックして、一番使いやすい道具に厳選す

ることも大切です。必要なものだけに絞られると、モノが取り出しやすく作業もスムーズになり、より快適と感じられるはずです。細かく仕切られた収納よりも間口の広い収納の方が、限られた空間を上手に使うことができます。

7、調理道具利用状況

・頻繁に使う/なくては困る必需品+使用頻度は少ないがないと困るものとして「スケール」「カセットコンロ」「フードプロセッサー・ミキサー」「砥石」は、「時短派」「手作りしっかり派」で必要と回答した人が多め。「惣菜加工品ミックス派」は「電子レンジ」「ビルトイン食洗器」が多いが全体的に利用状況が低い。

8、現在のお住まいでの取り組み-①自助努力・工夫

・全体としては「調理道具や食品類をキッチンのカウンターなどに出しっぱなしにしていない・すぐしまう」「ラップやアルミなどの消耗品は、使うサイズを決め種類を増やさないようにしている」「道具は、新しいものに飛びついて増やすことなく、シンプルなものを使い続けている」が上位を占めました。

・「時短派」は全体的に実行率が高く「ラップやアルミなどの消耗品は、使うサイズを決め種類を増やさないようにしている」「タッパーなど保存容器は、サイズと数を決めて増やさないようにしている」「仕切りを入れるなど、使いやすい工夫をしている」などが特に高いスコアとなりました。

・「手作りしっかり派」は、「食品を期限内に使い切るようにしている」「一緒に使うアイデアは近づけて置いてある」が多い傾向に。

・「惣菜加工品ミックス派」は総じて実行率が低い。という結果になりました。

◇このことから、自分のルールがきちんとあるかないかも重要なことであることが分かりました。設備が整っていれば、一概に快適ということではなく、使っていく過程も大切です。お客様が「惣菜加工品ミックス派」の場合は、予めこのような点にも踏まえておく必要があります。

9、現在のお住まいでの取り組み-①自助努力・工夫

・全体としては、「普段使いのものでも、気持ちがあがる食器を使うよう心掛けている」「一緒に使うアイテムは近づけて置く」「透明な容器に入れ、中が見えるようにする」「取り出しやすいように余裕のある収納にする」という内容へ関心が高い。

・「惣菜加工品ミックス派」は「気持ちがあがる食器」「一緒に使うアイテムは近づけて」「透明な容器」が特に多い。

・「時短派」は「万能洗剤を使い、キッチン回りの洗剤の種類が増えない」「調味料や、よく使うものはサイズの揃う容器に移す」「食品を期限内に使い切る」が多い。

・「手作りしっかり派」は「タッパーなど保存容器は、サイズと数を決めて増やさない」への関心が高い結果となった。

◇3タイプともに、引き出物や頂き物、お客様用の食器が収納スペースとしては大きな割合を占めていることも分かりました。限られたスペースでは、稼働率の低いものへスペースを使うのは非効率です。お客様用を持たず、日頃から良い食器を取り入れることで、大切に使う・満足感が得られるなどの質の向上へ直接働きかけるメリットがあると考えられます。

10、現在のお住まいでの取り組み-②設備・動線

・全体的としては、「扉の内側スペースを有効活用している」「シンク内は、洗い場が広く使える工夫がしてある」「家電は、同じ場所で使っている」が特に多い。

・「手作りしっかり派」は「扉の内側スペースを有効活用」が多い。

・「時短派」は「上から出し入れする縦収納を行っている」「引き出し内を仕切らず使い、どこに何があるか一目でわかるようにしている」「ゴミ箱が収納できるようにしている」が多めの傾向。

◇パナソニック「PaPaPa シンク」やクリナップ「流レールシンク」のように、排水位置が奥や角にあるシンクにこだわる人もいます。洗う面積が広くとれ、シンクの中が、ものの一時置き場としても重宝しているようです。

11、現在のお住まいでの取り組み-②設備・動線

- ・全体的としては、「キッチンに置く色を合わせて、生活感が出ないような空間作り」「引き出し内を仕切らず使い、どこに何があるか一目でわかる」「スパイスラックをキッチン廻りの掃除洗剤置き場として活用」「スパイスラックをガス周りで使うもの置き場として活用」が上位を占めた。
- ・「手作りしっかり派」は全般に関心が高めで、特に「キッチンに置く色を合わせて、生活感が出ないような空間作り」「家電は、同じ場所で使う」「ゴミ箱が収納」などが高スコアとなった。
- ・「時短派」は全体的にスコアが低い。

◇キッチンには、機能面だけでなく見た目も重視する人が多く、特に、スポンジや布巾、まな板、ゴミ箱は目につくところに置きたくないと思っている人が非常に多いことも分かりました。その理由は、生活感が出てお客様が来た時に見られたくない。キッチン全体のカラーコーディネーション含め、インテリアコーディネーターの役割は、このような面でも発揮できるものと思います。

【手作り時短派の改善ポイントと提案】

ソフト面

【関わりのある職種】

→テーブルコーディネーター、整理収納アドバイザー、キッチンスペシャリスト、フードコーディネーター、インテリアコーディネーター、ライフオーガナイザーなど

- ① 食器や盛り付けを楽しみたいなど、「食べるシーン」も大切にしたいタイプには、テーブルコーディネートでのセッティングが手軽にできる食器やカトラリーの配置・収納の提案をすることで満足を得られやすい。



- ② いろいろ買って使わない物は、仕舞いこむ傾向にあるため、定期的にモノの出し入れをし、棚卸しすることとオススメします。時間がないタイプの方には、取り出しやすくなるだけでも効率化が図れます。半透明でモノの存在感がある程度わかる収納扉が効果的です。



【手作り時短派の改善ポイントと提案】

ハード面

【関わりのある職種】

→キッチンメーカー、設計士、施工会社、造作家具メーカー、インテリアコーディネーター、キッチンスペシャリスト、整理収納アドバイザーなど

- ① 後片付けを効率よく改善するために、食洗機(ビルトイン・置き型)を推奨。
- ② 調理道具の中で、中華鍋やサラダスピナーなど収納面積を必要とするものが割と多い。深さのある引き出し収納、間口の広い引き出し提案が良い。一目で、どこに何があるか時間をかけずに出し入れできることが望ましい。



- ③ 作業スペースが足りないという意見が多いのが手作り時短派の特徴。鍋を置いても段差が出ないタイプの五徳コンロやIHの提案が適している。



【手作りしっかり派の改善ポイントと提案】

ソフト面

【関わりのある職種】

→整理収納アドバイザー、キッチンスペシャリスト、
インテリアコーディネーター、ライフオーガナイザーなど

- ① 食材、調理器具、調理家電などの量が比較的変動しにくいメリットを活用し、収納棚やキッチンサイズを決める際は、持ち物チェックを行い、その量に合わせてプランすることは確実な提案ができます。使い始めてからモノが収まらないというストレスも回避できる確実な方法です。
- ② 生活感が出ないような空間作りにこだわりたいというのが共通しています。キッチンの面材などに合わせ、家電、収納棚、ゴミ箱などキッチン回りのコーディネートと一緒に提案することで満足いただけることが期待できます。



- ③ 調理道具は、あれこれ持たずシンプルなものをお好む傾向にあります。道具の数が多くない分、一つ一つのクオリティを上げて使うことも本物志向の手作りしっかり派には、満足度が高くなるポイントです。



【手作りしっかり派の改善ポイントと提案】

ハード面

【関わりのある職種】

→設計士、キッチンメーカー、施工会社、インテリアコーディネーター、キッチンスペシャリスト、造作家具メーカーなど

- ① 在庫管理が習慣化されている手作りしっかり派は、深さが浅く間口の広い引き出し、または全体が見渡せる収納が良い。



- ② インテリアを損なわないように、ゴミ箱はあらかじめ収納できるプランが喜ばれる。



- ③ 調理家電の使用頻度が高いので、家電が置ける十分なスペースの確保とコンセントの数、位置や高さを考慮した提案が良い。

【手作り＋惣菜加工品ミックス派と提案】

ソフト面

【関わりのある職種】

→整理収納アドバイザー、キッチンスペシャリスト、
インテリアコーディネーター、ライフオーガナイザーなど

- ① 無駄な買い物を減らし、効率よく使いきれぬサポートとツールが必要。食材は、極力透明な袋か容器に移し替え、今、何がどれくらいあるか目視できる収納にすることで効果が得られます。カゴに入りきりだけの買い物に止めるなど、スペースプランが効果的です。



- ② ものの置き場所と置き方を決める。一度、場所が決まると戻しやすくなり、在庫量が把握しやすくなります。特に、インスタントやレトルト食品の在庫量が多くなりがちなので、調理道具スペースよりも、食材保管の場所を整えることが重要です。
- ③ 洗いながら・片付けながら調理することが苦手な場合、ボール、ザル、鍋はスタッキングタイプ(重ねてしまえる)を使用し、コンパクトに使えるアイテムを活用すると良いと考えます。



【手作り＋惣菜加工品ミックス派と提案】

ハード面

【関わりのある職種】

→設計士、キッチンメーカー、施工会社、インテリアコーディネーター、キッチンスペシャリストなど

- ① 食洗器の導入をお勧めします。「洗浄」と「保管場所」の役割を担い、場所と時間を活用した提案が喜ばれると思います。



- ② 調理スペースが少なく困っている方には、IHをお勧めします。使用していない時は、置きスペースとなります。



- ③ ゴミ箱は、分別の種類に合わせて数とサイズを決め、きちんと収納できる場所を設けることでスペースをより広く活用できます。
惣菜や加工品が多いため、他に比べゴミの量が多くなりがちです。

【これから求められること】

今回の調査を通じ、「キッチンスペースが狭い」「収納量が足りない」「選択の自由度が低い」ことが標準的なマンションのキッチンが使いにくい原因ではないことが明確になりました。

「手作り時短派」「手作りしっかり派」「手作り＋惣菜加工品ミックス派」の3つのタイプに分類できたことから、それぞれタイプ別の特徴に左右されることを見落としてはいけないことが分かりました。このタイプ別の特徴を踏まえて提案することで、ライフスタイルも含め、使い始めてからそのお客様に寄り添える内容のキッチン提案ができるのではないかと考えています。

特にソフト面では、インテリアコーディネーター、キッチンスペシャリストによる、コーディネーションや生活動線、ライフスタイルに入り込んだトータルの視点に加えて、整理収納アドバイザーなどの更に細かく入り込んだ技術面の役割があり、場合によっては、ファイナンシャルプランナー、ライフプランナーのような買い物や消費、人生設計、マネープランに精通した方々とのコラボレーションは、新しい改善提案になると思います。

ハード面では、建築士、設計士、施工会社、工務店などの家を造るところが先に決まっていきがちですが、ハード(家を造ってから)が完成して、その中にソフト(ライフスタイルなど)を入れて完成させていくのではなく、ソフトを考量した上で、お客様にもっとも適したハードを提案する。プランの順番も非常に大事な要素だということが結果として得られました。

デザインや収納量、サイズ、価格だけでなく、そこでどのような生活を送るのか？もっとも適したキッチンを提供するために、ハード面とソフト面を切り離すことなく、より柔軟なプランは、多様化する社会の中で、今後ますます必要になり、キッチンプランを成功させるカギであると考えます。

平成 27 年度キッチン調査・研究活動報告書
暮らし方リフォームキッチン研究班

7、私たちが調査・研究を行いました

●暮らし方リフォームキッチン研究班 代表：笹森誠子

資格：栄養士

福祉住環境コーディネーター

ライティングコーディネーター

内容：病院、福祉施設などで栄養士として勤務した経験を生かし、
角度を変えた視点で一般家庭のキッチン周りや食環境を
より快適にしていくことのお役に立ちたいと思っています。

●暮らし方リフォームキッチン研究班 小倉由里衣

資格：インテリアコーディネーター

AFT 認定カラーデザイナー

1級色彩コーディネーター

NFD フラワーデザイナー

フラワー装飾技能士

宅地建物取引士

内容：色彩学講師として、大学で教鞭をとる傍ら、インテリア
コーディネーター、フラワーデザイナーとして多岐にわたり
空間デザインに携わっています。



調査の様子

●本調査研究報告書に関する問い合わせ先

(代表：笹森誠子 携帯番号 080-1659-8638)

資料 ～【インターネット定量調査結果】

資料～【インターネット定量調査結果】

■調査概要

(対象) 一都三県の 65～80 m²の持家分譲マンションに住む主婦 (20～70 代)

(方法) インターネット調査

(規模) 100 名

(割り付け条件)

- ・年代：4セル (20・30代 /40代 /50代 /60・70代)
- ・家族構成：夫婦のみ / 夫婦+子供の2世帯 /3世帯他
- ・職業：夫婦共働き/いずれかがパートアルバイトあるいは専業主婦 (夫)

<実査画面>

住宅に関するアンケート

【 8 % / 100% 】

★印の付いた質問は必須回答項目となっていますので、必ずお答えください。

★SC1.
あなたの性別をお知らせください。(1つ選択)

- 男性
 女性

★SC2.
あなたの年齢をお知らせください。(数値記入)
※半角数字でご記入ください。

歳

★SC3.
あなたのお住まいの都道府県をお知らせください。(1つ選択)

▼▼▼選択して下さい▼▼▼

★SC4.
あなたのご結婚されていますか。(1つ選択)

- 未婚
 既婚
 死別・離別



住宅に関するアンケート

[12% / 100%]

★SC5
あなたの同居されているご家族をすべてお選びください。(複数選択可)

- 配偶者
- あなたの子供
- 親 (配偶者の親含む)
- 祖父母 (配偶者の祖父母含む)
- 兄弟・姉妹 (配偶者の兄弟・姉妹含む)
- 孫
- その他
- 同居家族はいない (一人暮らし)

次へ >>

Copyright© 2016 marsh Co.,Ltd. ALL Rights Reserved.

住宅に関するアンケート

[16% / 100%]

★SC6
あなたのご職業をお知らせください。
またご結婚されている方はご主人さまのご職業もお知らせください。(それぞれ1つずつ選択)

タテにご答へ	あなたのご職業	ご主人さまのご職業
会社員	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
公務員	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
専門家 (医師・弁護士・会計士など)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
自営業	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
自由業 (フリーランス)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
パート・アルバイト	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
学生	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
家事手伝い	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
専業主婦・主夫	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
無職	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
その他 <input type="text"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

次へ >>

Copyright© 2016 marsh Co.,Ltd. ALL Rights Reserved.

： [SC7] SC7

住宅に関するアンケート

[20 % / 100%]

★SC7.
あなたの世帯年収をお知らせください。(1つ選択)
※一人暮らしの方は、あなたの個人年収をお知らせください。

- 200万円未満
- 200万円～400万円未満
- 400万円～600万円未満
- 600万円～800万円未満
- 800万円～1,000万円未満
- 1,000万円～1,200万円未満
- 1,200万円～1,500万円未満
- 1,500万円～2,000万円未満
- 2,000万円～3,000万円未満
- 3,000万円以上
- わからない/答えたくない

次へ >>

Copyright© 2016 marsh Co.,Ltd. ALL Rights Reserved.

： [SC8] SC8

住宅に関するアンケート

[24 % / 100%]

★SC8.
現在のお住まいの住居形態をお知らせください。(1つ選択)

- 持家一戸建て
- 持家マンション
- 賃貸マンション
- 賃貸アパート・テラスハウス
- 社宅
- その他

次へ >>

Copyright© 2016 marsh Co.,Ltd. ALL Rights Reserved.

： [SC9] SC9

住宅に関するアンケート

[28 % / 100%]

★SC9.
現在のお住まいの面積をお教えください。（専用庭などを除く）（1つ選択）

- 40㎡未満
- 40㎡～65㎡未満
- 65㎡～70㎡未満
- 70㎡～80㎡未満
- 80㎡以上
- わからない

次 >>>

Copyright© 2016 marsh Co.,Ltd. ALL Rights Reserved.

： [SC10] SC10

住宅に関するアンケート

[32 % / 100%]

★SC10.
現在お住まいの「キッチン」の面積をお教えください。（ダイニングを除く）（1つ選択）

- 3帖未満
- 3～5帖未満
- 5帖以上

次 >>>

Copyright© 2016 marsh Co.,Ltd. ALL Rights Reserved.

： 2. 利用と調査

住宅に関するアンケート

[36 % / 100%]

手続調査のご協力ありがとうございます。
これより**本調査**に移ります。
引き続きご協力お願いします。

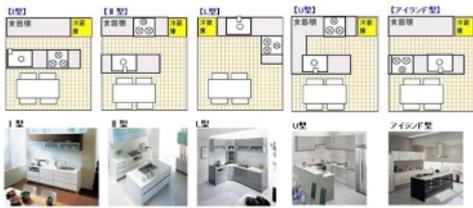
次 >>>

Copyright© 2016 marsh Co.,Ltd. ALL Rights Reserved.

住宅に関するアンケート

[49 % / 100%]

★Q1. 現在のキッチンの形状で以下に最も近いものはどれですか。(1つ選択)



- I型
- II型
- L型
- U型
- アイランド型

次へ >>

Copyright© 2016 marsh Co.,Ltd. ALL Rights Reserved.

> : [Q2] Q2

住宅に関するアンケート

[44 % / 100%]

★Q2. あなたの食意識・食の価値観について、最も近いものはどれですか。(1つ選択)

- 食へのトレンド・情報への関心が高く食べるのが好きだ
- 食への関心も知識も比較的平均的だ
- 食に関心はあまり高くないほうだ

次へ >>

Copyright© 2016 marsh Co.,Ltd. ALL Rights Reserved.

住宅に関するアンケート

[49 % / 100%]

★Q3. あなたの「普段の」家庭での調理や食卓の準備の意識・価値観について、どれか1つ選ぶとすると最も近いものはどれですか。(1つ選択)

- 手作りはするものの、すぐ食べられる調理済食品や持ち帰り惣菜類に頼ることも多いほうである
- 食材の下ごしらえから料理プロセスにおいて手間をかけて手作りするほうである
- 調理済食品になるべく頼らず、便利で特強につながる食材や調理ツールを使って手早く効率的に手作りするほうである
- 外食やテイクアウト・出前が中心で、家庭で料理をあまり/全くしない

住宅に関するアンケート

[52 % / 100%]

★Q4. あなたの「普段の」食材や家庭での調理について、それぞれ当てはまるもの1つずつお選びください。（それぞれ1つずつ選択）

ここに回答→	当てはまらず	当てはまる	どちらでもない	当てはまらず	当てはまらず
開けるだけ・茹めるだけ・焼くだけなど、半調理食材・下処理済食材を使うことが多い	<input type="radio"/>				
インスタントやレトルトなど加工食品をよく使うほうだ	<input type="radio"/>				
カット野菜やカットフルーツをよく買うほうだ	<input type="radio"/>				
食材を買ってきたら下茹で、小分け、フリージングなどして、使い切れる・使いやすいように保存するほうだ	<input type="radio"/>				
魚は、切り身で買うのではなく、自分でおろして調理するほうだ	<input type="radio"/>				
ドレッシングやソース、合わせ調味料は、一から作ることが多い	<input type="radio"/>				
メニュー調味料(麻婆豆腐の類、○○バスタソース)などを使うことが多い	<input type="radio"/>				
食材や料理の冷蔵冷凍、保管にタッパーなどの容器を使うことが多い	<input type="radio"/>				
ここに回答→	当てはまらず	当てはまる	どちらでもない	当てはまらず	当てはまらず
食材や料理の冷蔵冷凍、保管にジップロックなどの保存袋を使うことが多い	<input type="radio"/>				
食器にラップをかけて食材や料理の冷蔵をすることが多い	<input type="radio"/>				
保管開始日などを袋や容器に記入しておくほうだ	<input type="radio"/>				
冷蔵庫、冷凍庫、収納庫の中は、どこに何を保管するか定まっているほうだ	<input type="radio"/>				
冷蔵庫、冷凍庫、食品類の食材はバランスよく消費しているほうだ	<input type="radio"/>				
作り置きのおかずなどを常備・ストックしておくほうだ	<input type="radio"/>				
だしはかつおや昆布などからきちんと取るほうだ	<input type="radio"/>				

住宅に関するアンケート

[56 % / 100%]

★Q5. 料理やキッチンに関して、以下の項目に当てはまるものをいくつでもお選びください。（それぞれ複数選択可）

ここに回答→	十分満足している	改善点を見てほしい	もっと増やしたい	もっと減らしたい	もっと楽しみたい	もっと上手になりたい	関心がない・必要はない
メニューの決定	<input type="checkbox"/>						
食材の買い物	<input type="checkbox"/>						
食材の収納・管理（冷蔵庫に入れるもの）	<input type="checkbox"/>						
食材の収納・管理（常温保存のもの）	<input type="checkbox"/>						
食材の下ごしらえ	<input type="checkbox"/>						
調理中の作業手順	<input type="checkbox"/>						
盛り付けやテーブルセッティング	<input type="checkbox"/>						
後片付け	<input type="checkbox"/>						
調理器具の選定/使い勝手	<input type="checkbox"/>						
食器の選定/使い勝手	<input type="checkbox"/>						

次へ >>

Copyright© 2016 marsh Co.,Ltd. ALL Rights Reserved.

住宅に関するアンケート

[60 % / 100%]

★Q6. キッチンにおける調理作業スペースについて、あなたは以下のどれに最も近いですか。（1つ選択）

- 作業スペースは十分あり、あまり困っていない・ほぼ満足している
- 作業スペースは十分とはいえないが、あまり困っていない
- 作業スペースは十分あるはずだが、うまく使えていないなどの困りごとがある
- 作業スペースが足りない・困っている

次へ >>

住宅に関するアンケート

[64% / 100%]

★Q7.
キッチンにおける調理作業スペースについて「***ANS Q10600***」理由をお知らせください。(複数選択可)

- 調理器具をあまり使わない・広げないから
- 作る料理の種類が多くないから
- 洗いながら・片付けながら調理する習慣が身についているから
- 料理の採取りや手順がよいほうだから
- 電子レンジやオープンを使う料理が多く、調理台をあまり使わないから
- 買ってきたものを出すだけ、チンするだけの調理が多いから
- 可動棚など一時的に使える棚を活用しているから
- 家族が手伝ってくれるから
- ダイニングテーブルの上を活用しているから
- 他の場所でも調理できるメニューを取り入れているから(ホットプレートで焼肉、カセットコンロで鍋をするなど)
- 食洗機やディスポーザー(生ごみ処理機)など、洗い物や片付けを助けてくれる設備が整っているから
- 家族の食べる時間が異なるため、一度に作る量が少ないから
- 痛1つで調理できるなど、あまり器具を使わなくても良いメニューを選んでいるから
- 調理台が片付いていて、広く使えるようにしているから
- 包丁・まな板の代わりに、キッチン/バミを使うことが多いから
- その他

次 >>

住宅に関するアンケート

[68% / 100%]

★Q8.
キッチンにおける調理作業スペースについて「***ANS Q10600***」理由をお知らせください。(複数選択可)

- 使う調理器具の種類が多いから
- 作る料理の種類が多いから
- 洗いながら・片付けながら調理することが苦手だから
- 料理の採取り、手順があまりよいほうでないから
- ものが多く、片づけや移動しながら作業することが多いから
- 手作りこだわっていて、使う材料や調理工程が多いから
- 家族の嗜好が異なり、それぞれに合わせて調理する必要があるから
- 作る量は少ないが、鍋やボール、ザルなど調理器具が大きいから
- 設備(食洗機やディスポーザー(生ごみ処理機)・オープンレンジなど)が整っていないから
- 調理台上に食洗機があり作業スペースがとれないから
- 物の位置が決まっておらず、探し物が多いから
- 作ることは好きだが、片付けが苦手だから
- 奥まで手が届かないなど、デッドスペースがあるから
- 左利きなどで理由で、扉の開閉方向や動線が自分にあっていないと感じるから
- カウンターの奥さが自分にあっていないから
- その他

次 >>

Copyright© 2016 marsh Co.,Ltd. ALL Rights Reserved.

住宅に関するアンケート

[72% / 100%]

★Q9.
食品・食材の購入と保管に関して、あなたは以下のどれに最も近いですか。(1つ選択)

- どちらかというとまとめて買うほう / うまく使い切れているほう
- どちらかというと都度こまめに買うほう / うまく使い切れているほう
- どちらかというとまとめて買うほう / 使い切れない、残ったり捨ててしまうことが多いほう
- どちらかというと都度こまめに買うほう / 使い切れない、残ったり捨ててしまうことが多いほう

次 >>

Copyright© 2016 marsh Co.,Ltd. ALL Rights Reserved.

住宅に関するアンケート

[76% / 100%]

★Q10.

食品・食材を使い切るためにしていることはどんなことがありますか。(複数選択可)

- 家庭の食品在庫を前日に、買い物心掛けている
- 必要なものを書きだして買い物に行くようにする
- 余った食材を活用してどんなメニューを作るか、考えながら買い物をする
- クックパッドのようなレシピサイトを買って物途中で使うことがある
- 使用頻度の高くない調味料や難しい食材を買わないようにしている
- 規格の小さいものを買って、早めに使いきれるようにしている
- 買い溜めはしないようにしている
- おすそ分けなど、他の人に差し上げて使い切っている
- 定期的に食材や調味料の在庫点検をしている
- 珍しい・変わった食材・調味料は、使い切れるかよく検討して買うようにしている
- よく使う品目を決め、あまり使わない食材は買わないようにしている
- 賞味期限を厳守している
- 保管スペースを超えて食品を買わないようにしている
- お得だからとバーゲンや特売、タイムセールなどで不必要に買わないようにしている
- 特定メニュー向け専用調味料、トレンシング・缶詰ソースなどはなるべく買わず手作りを心掛ける
- その他

次 >>

住宅に関するアンケート

[80% / 100%]

★Q11.

食品・食材をつまたく使い切れない理由はどんなことが思い当たりますか。(複数選択可)

- 思いつまままに食べたい料理を作ってしまう、残りの食材に活かさない
- お買得だと思い、規格が大きい方をついつい買ってしまふ
- バーゲンやセール品でいつもより安い時にまとめて買ってしまふ
- 買い物の中で、家に在庫があるかという確かでない時、ないよりは困らないと買ってしまふ
- 自炊するつもりで購入しても、急な仕事や付き合いで外食になることがあり無駄にしてしまふ
- 目新しいのでつい買ってしまふが、調理方法が分からず作るのを諦めた
- 買い物した時は作る気があったが、疲れて作る気が失せることがよくある
- 在庫を確認しないまま買い物をしてしまふ、帰ったら同じものがあつたことがよくある
- いつか使つかもかもしれないと思つて買つが、いつの間にか賞味期限が切れていて結局使えない
- 保管場所を決めていないので、どこに何があるか分からなくなり、つい買ってしまふ
- 残つた材料を活用したメニューがあまり思いつかない
- 料理に凝りすぎて、ついつい食材の種類が増えてしまふ
- 期限を確認せず、気付いたら期限が切れていたり、腐つて使えないことがよくある
- 食事会やホームパーティで大量買いし使い切れず廃棄することがある
- お土産や頂きものを大切にしまつておいて、食べるのを忘れてしまふことがある
- その他

次 >>

Copyright© 2016 marsh Co.,Ltd. ALL Rights Reserved.

住宅に関するアンケート

[84% / 100%]

★Q12.

あなたの調理道具についての関心・所有について、ご自身に最も近いものをお選びください。(1つ選択)

- 調理器具・調理家電への関心は高いほうだ
- 調理器具・調理家電への関心は普通で、一通りの品が揃つているほうだ
- 調理器具・調理家電を料理や目的別にいろいろ持つて、使い分けを楽しむほうだ
- 調理器具・調理家電にはこだわるが、厳選して必要なものだけ揃えるほうだ
- 調理器具・調理家電はいろいろ買うが、揃えたり使つていないものが多いほうだ

次 >>

住宅に関するアンケート

★Q13.
以下の調理道具について、あなたにそれぞれ当てはまるものを1つずつ選んでください。（それぞれ1つずつ選択）

	頻繁に使う/ なくては困る必需品	使用頻度は少ないが ないと困る	持っているが、不要	欲していないが 欲しい・買う予定	持っていないが 買う予定もない・ 持っていない
ヨコへ回答→					
キッチンバサミ	<input type="radio"/>				
ダッチオーブン・焼物鍋	<input type="radio"/>				
スケール（軽量ばかり）	<input type="radio"/>				
圧力なべ	<input type="radio"/>				
カセットコンロ	<input type="radio"/>				
サラダスピナー	<input type="radio"/>				
中華鍋	<input type="radio"/>				
入れ子式鍋・フライパン（取手替えのスタッキング式）	<input type="radio"/>				
ヨコへ回答→					
フードプロセッサ・ミキサー・ブレンダー	<input type="radio"/>				
砥石	<input type="radio"/>				
醤油けずり	<input type="radio"/>				
コーヒーメーカー	<input type="radio"/>				
万能野菜調理器（スライサー・おろし器など）	<input type="radio"/>				
シリコンスチーマー	<input type="radio"/>				
電気ポット	<input type="radio"/>				
ビルトイン（組み込み式）食洗器	<input type="radio"/>				
ヨコへ回答→					
置き型食洗器	<input type="radio"/>				
ビルトイン（組み込み式）浄水器	<input type="radio"/>				
ウォーターサーバー	<input type="radio"/>				
生ごみ処理機（ディスプレイ型）	<input type="radio"/>				
電子レンジ	<input type="radio"/>				
トースター	<input type="radio"/>				
魚焼き器	<input type="radio"/>				

住宅に関するアンケート

★Q14. 現在のお住まいで、あなたは以下のそれぞれをどの程度取り組んでいますか。（それぞれ1つずつ選択）

	既に実践している	興味がある・取り入れてみたい	以前やっていたがなくなった	やってみたいが今の環境ではない・ムリ・自給がない	興味・関心がない
<p>ヨコに回答→</p>  <p>食材は、一定量から増やさないようにしている。 冷蔵庫は、スッキリさせてから買い出し、無駄買いがないようにしている。 食品を期限内に使い切るようにしている</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<p>ヨコに回答→</p>  <p>調理器具を厳選し定位置にしまっている</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<p>ヨコに回答→</p> <p>調理器具や食品類をキッチンのカウンターなどに出しっぱなしにしていない・すくしまう</p> 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<p>タッパーなど保存容器は、サイズと数を決めて増やさないようにしている</p> 	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
<p>ラップやアルミなどの消耗品は、使うサイズを決め種類を増やさないようにしている</p>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

	既に実践している	興味がある、取り入れてみたい	以前やっていたがやめた、続かなかった	やってみたいがムリ、自信がない	興味・関心がない
<p style="text-align: center;">ヨコに回答→</p>  <p>調味料や、よく使うものは容器に移しサイズを揃えている</p>	○	○	○	○	○
 <p>透明な容器に入れ、中が見えるようにしている</p>	○	○	○	○	○
 <p>取り出しやすいように余裕のある収納にしている</p>	○	○	○	○	○
<p style="text-align: center;">ヨコに回答→</p>  <p>仕切りを入れるなど、使いやすい工夫をしている</p>	○	○	○	○	○
 <p>重ねてコンパクトに収納できる罫や調理道具を使っている</p>	○	○	○	○	○

★Q15. 現在のお住まいで、あなたは以下のそれぞれをどの程度取り組んでいますか。（それぞれ1つずつ選択）

	既に実践している	興味がある・取り入れてみたい	以前やっていたがやめた・続かなかった	今の環境ではないがムリ・目標がない	興味・関心がない
<p>ヨコに戻る→</p>  <p>スパイスラックをキッチン周りの掃除洗濯置き場として活用している</p>	<input type="radio"/>				
 <p>スパイスラックをカス周りで使うもの置き場として活用している</p>	<input type="radio"/>				
 <p>ゴミ箱が収納できるようにしている</p>	<input type="radio"/>				
<p>ヨコに戻る→</p>  <p>乾燥機を活用している</p>	<input type="radio"/>				
 <p>乾燥機を活用している</p>	<input type="radio"/>				
 <p>普段使いのものでも、気持ちがあがる食器を使うよう心掛けている</p>	<input type="radio"/>				
<p>ヨコに戻る→</p>  <p>普段使いのものでも、気持ちがあがる食器を使うよう心掛けている</p>	<input type="radio"/>				
 <p>道具は、新しいものに飛びついて増やすことなく、シンプルなものを使い続けている</p>	<input type="radio"/>				
 <p>一緒に使うアイテムは近づけて置いてある</p>	<input type="radio"/>				
 <p>万能洗剤を使い、キッチン周りの洗剤の種類が増えない工夫をしている</p>	<input type="radio"/>				

住宅に関するアンケート

※Q15. 現在のお住まいで、あなたは以下のそれぞれをどの程度取り揃えていますか。(それぞれ1つずつ選択)

	既に実践している	興味がある・取り入れたい	以前やっていたがやめた・続かなかった	今の環境ではないがムリ・自棄がない	興味・関心がない
<p>ヨコに回答→</p>  <p>スバイスラックをキッチン廻りの掃除洗剤置き場として活用している</p>	<input type="radio"/>				
 <p>スバイスラックをガス罫りで使うもの置き場として活用している</p>	<input type="radio"/>				
 <p>ゴミ箱が収納できるようにしている</p>	<input type="radio"/>				
<p>ヨコに回答→</p>  <p>稼働扇を活用している</p>	<input type="radio"/>				



普段使う食器は、食洗機内を収納として使っている

○ ○ ○ ○ ○



オープンレンジは、ビルトインタイプにし、カウンタースペースを確保している

○ ○ ○ ○ ○

[ヨコに戻る→](#)

既に実践している
興味がある・取りいれてみたい
以前やっていたがやめた・続かなかった
やってみたいが今の環境ではムリ・自信がない
興味・関心がない



家電は、同じ場所を使っている

○ ○ ○ ○ ○



五徳と調理台の高さを同じにして、フラットに使えるようにしている

○ ○ ○ ○ ○



シンク内は、洗い場が広く使える工夫がしてある

○ ○ ○ ○ ○

[ヨコに戻る→](#)

既に実践している
興味がある・取りいれてみたい
以前やっていたがやめた・続かなかった
やってみたいが今の環境ではムリ・自信がない
興味・関心がない

		n	20 ～ 30 代	40 代	50 代	60 ～ 70 代	平均 (歳)	配偶者	あなたの子供	親(配偶者の親 戚(む)	祖母 母(む)	祖父 母(配 偶者 の祖 父)	兄弟・姉妹 (配 偶者 の)	孫	その他	同居家族 はいない (一 人暮らし)
全体		100	25.0	25.0	25.0	25.0	49.7	96.0	64.0	2.0	-	-	-	1.0	-	-
年代別	20～30代	*25	100.0	-	-	-	25.5	100.0	68.0	-	-	-	-	-	-	-
	40代	*25	-	100.0	-	-	45.2	100.0	68.0	-	-	-	-	-	-	-
	50代	*25	-	-	100.0	-	53.8	100.0	80.0	4.0	-	-	-	-	-	-
	60～70代	*25	-	-	-	100.0	64.1	84.0	40.0	4.0	-	-	-	4.0	-	-
食・意識価値観別	高関与	47	25.5	27.7	23.4	23.4	48.9	97.9	57.4	2.1	-	-	-	-	-	-
	平均的	49	24.5	24.5	24.5	26.5	50.2	95.9	69.4	2.0	-	-	-	2.0	-	-
	低関与	*4	25.0	-	50.0	25.0	52.0	75.0	75.0	-	-	-	-	-	-	-
家庭での調理意識・価値観別	手作りはするものの、すぐ食べられる調理済食品や持ち帰り惣菜類に頼ることも多いほうである	42	21.4	26.2	26.2	26.2	50.1	90.5	76.2	4.8	-	-	-	2.4	-	-
	食材の下ごしらえから料理プロセスにおいて手間をかけて手作りするほうである	*23	39.1	17.4	13.0	30.4	49.4	100.0	56.5	-	-	-	-	-	-	-
	調理済食品になるべく頼らず、便利で時短につながる食材や調理ツールを使って手早く効率的に手作りするほうである	34	17.6	29.4	32.4	20.6	49.7	100.0	55.9	-	-	-	-	-	-	-
	外食やテイクアウト・出前が中心で、家庭で料理をあまり/全くしない	*1	100.0	-	-	-	38.0	100.0	-	-	-	-	-	-	-	-

・夫の職業

		n	会社員	公務員	専 門 家 (医 師 ・ 弁 護 士 ・ 会 計 士 な ど)	自 営 業	ス ブ 自 由 業 (フ リ ー ラ ン ス)	パ ー ト ・ ア ル バ イ ト	学 生	家 事 手 伝 い	専 業 主 婦 ・ 主 夫	無 職	そ の 他
全体		96	71.9	5.2	2.1	5.2	-	3.1	-	-	-	12.5	-
年代別	20～30代	*25	88.0	4.0	4.0	-	-	-	-	-	-	4.0	-
	40代	*25	88.0	4.0	-	8.0	-	-	-	-	-	-	-
	50代	*25	76.0	12.0	-	4.0	-	4.0	-	-	-	4.0	-
	60～70代	*21	28.6	-	4.8	9.5	-	9.5	-	-	-	47.6	-
食・意識価値観別	高関与	46	67.4	4.3	4.3	4.3	-	2.2	-	-	-	17.4	-
	平均的	47	74.5	6.4	-	6.4	-	4.3	-	-	-	8.5	-
	低関与	*3	100.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
家庭での調理意識・価値観別	手作りはするものの、すぐ食べられる調理済食品や持ち帰り惣菜類に頼ることも多いほうである	38	84.2	5.3	-	2.6	-	2.6	-	-	-	5.3	-
	食材の下ごしらえから料理プロセスにおいて手間をかけて手作りするほうである	*23	60.9	-	4.3	8.7	-	-	-	-	-	26.1	-
	調理済食品になるべく頼らず、便利で時短につながる食材や調理ツールを使って手早く効率的に手作りするほうである	34	64.7	8.8	2.9	5.9	-	5.9	-	-	-	11.8	-
	外食やテイクアウト・出前が中心で、家庭で料理をあまり/全くしない	*1	100.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

・世帯年収

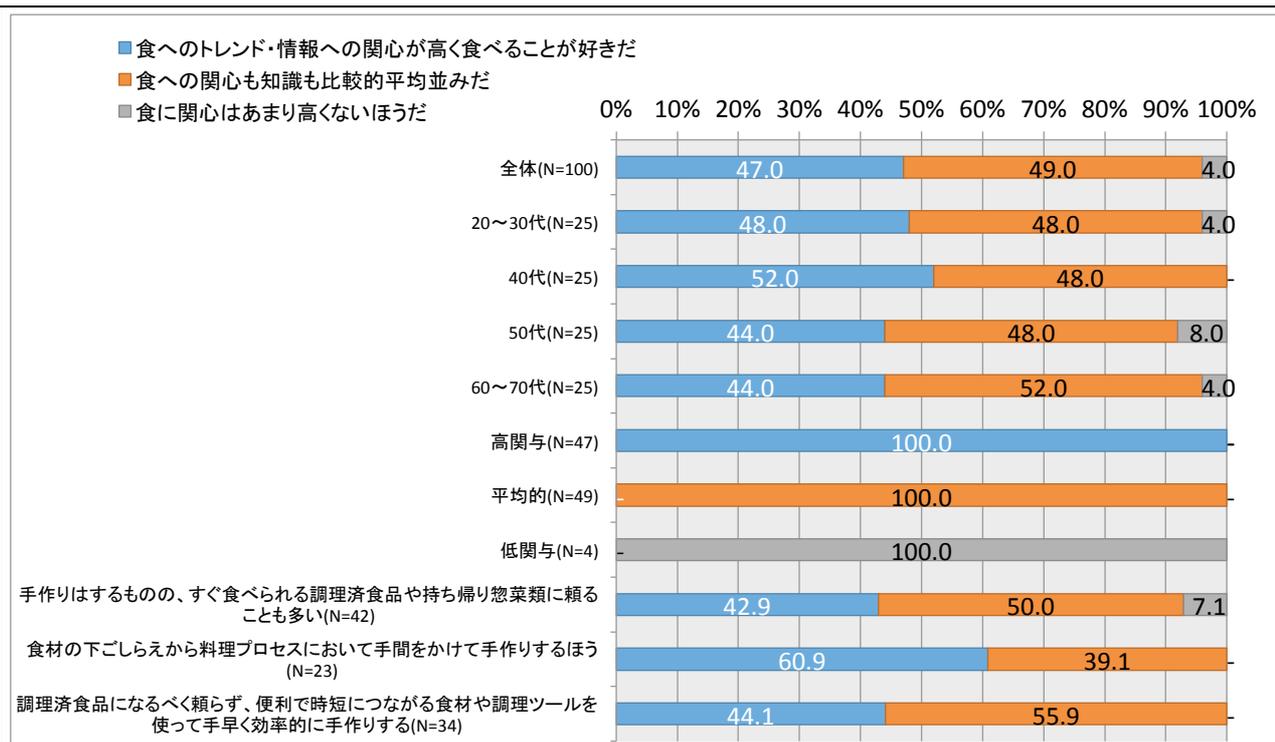
		n	200万円未満	200万円～400万円未満	400万円～600万円未満	600万円～800万円未満	800万円～1,000万円未満	1,000万円～1,200万円未満	1,200万円～1,500万円未満	1,500万円～2,000万円未満	2,000万円以上	わからない/答えたくない	平均(円)	
全体		100	2.0	8.0	20.0	22.0	14.0	15.0	8.0	3.0	-	8.0	795.1	
年代別	20～30代	*25	-	4.0	28.0	28.0	20.0	12.0	4.0	-	-	4.0	743.8	
	40代	*25	4.0	4.0	16.0	24.0	12.0	24.0	12.0	4.0	-	-	868.0	
	50代	*25	-	4.0	16.0	12.0	16.0	12.0	12.0	8.0	-	-	942.5	
	60～70代	*25	4.0	20.0	20.0	24.0	8.0	12.0	4.0	-	-	-	641.3	
食・意識価値観別	高関与	47	2.1	2.1	17.0	27.7	8.5	19.1	12.8	6.4	-	-	4.3	896.7
	平均的	49	2.0	14.3	18.4	18.4	18.4	12.2	4.1	-	-	-	12.2	707.0
	低関与	*4	-	-	75.0	-	25.0	-	-	-	-	-	-	600.0
家庭での調理意識・価値観別	手作りはするものの、すぐ食べられる調理済食品や持ち帰り惣菜類に頼ることも多いほうである	42	2.4	7.1	16.7	31.0	14.3	19.0	2.4	4.8	-	-	2.4	796.3
	食材の下ごしらえから料理プロセスにおいて手間をかけて手作りするほうである	*23	4.3	13.0	30.4	13.0	8.7	17.4	13.0	-	-	-	-	732.6
	調理済食品になるべく頼らず、便利で時短につながる食材や調理ツールを使って手早く効率的に手作りするほうである	34	-	5.9	14.7	17.6	17.6	8.8	11.8	2.9	-	-	-	857.4
	外食やテイクアウト・出前が中心で、家庭で料理をあまり/全くない	*1	-	-	100.0	-	-	-	-	-	-	-	-	-

・居住面積 / キッチン面積 / キッチン形状

		n	40㎡未満	40㎡～60㎡未満	60㎡～70㎡未満	70㎡以上	3帖未満	3帖～5帖未満	5帖以上	I型	I型	L型	U型	アイランド型
全体		100	-	-	35.0	65.0	33.0	59.0	8.0	67.0	7.0	8.0	5.0	13.0
年代別	20～30代	*25	-	-	24.0	76.0	24.0	64.0	12.0	64.0	8.0	8.0	4.0	16.0
	40代	*25	-	-	44.0	56.0	40.0	56.0	4.0	72.0	8.0	4.0	-	16.0
	50代	*25	-	-	16.0	84.0	36.0	56.0	8.0	72.0	12.0	8.0	4.0	4.0
	60～70代	*25	-	-	56.0	44.0	32.0	60.0	8.0	60.0	-	12.0	12.0	16.0
食・意識価値観別	高関与	47	-	-	34.0	66.0	31.9	59.6	8.5	66.0	8.5	8.5	4.3	12.8
	平均的	49	-	-	34.7	65.3	34.7	59.2	6.1	67.3	6.1	6.1	6.1	14.3
	低関与	*4	-	-	50.0	50.0	25.0	50.0	25.0	75.0	-	25.0	-	-
家庭での調理意識・価値観別	手作りはするものの、すぐ食べられる調理済食品や持ち帰り惣菜類に頼ることも多いほうである	42	-	-	35.7	64.3	38.1	59.5	2.4	73.8	2.4	2.4	4.8	16.7
	食材の下ごしらえから料理プロセスにおいて手間をかけて手作りするほうである	*23	-	-	43.5	56.5	17.4	73.9	8.7	60.9	-	17.4	13.0	8.7
	調理済食品になるべく頼らず、便利で時短につながる食材や調理ツールを使って手早く効率的に手作りするほうである	34	-	-	26.5	73.5	38.2	50.0	11.8	61.8	17.6	8.8	-	11.8
	外食やテイクアウト・出前が中心で、家庭で料理をあまり/全くない	*1	-	-	100.0	-	-	-	100.0	100.0	-	-	-	-

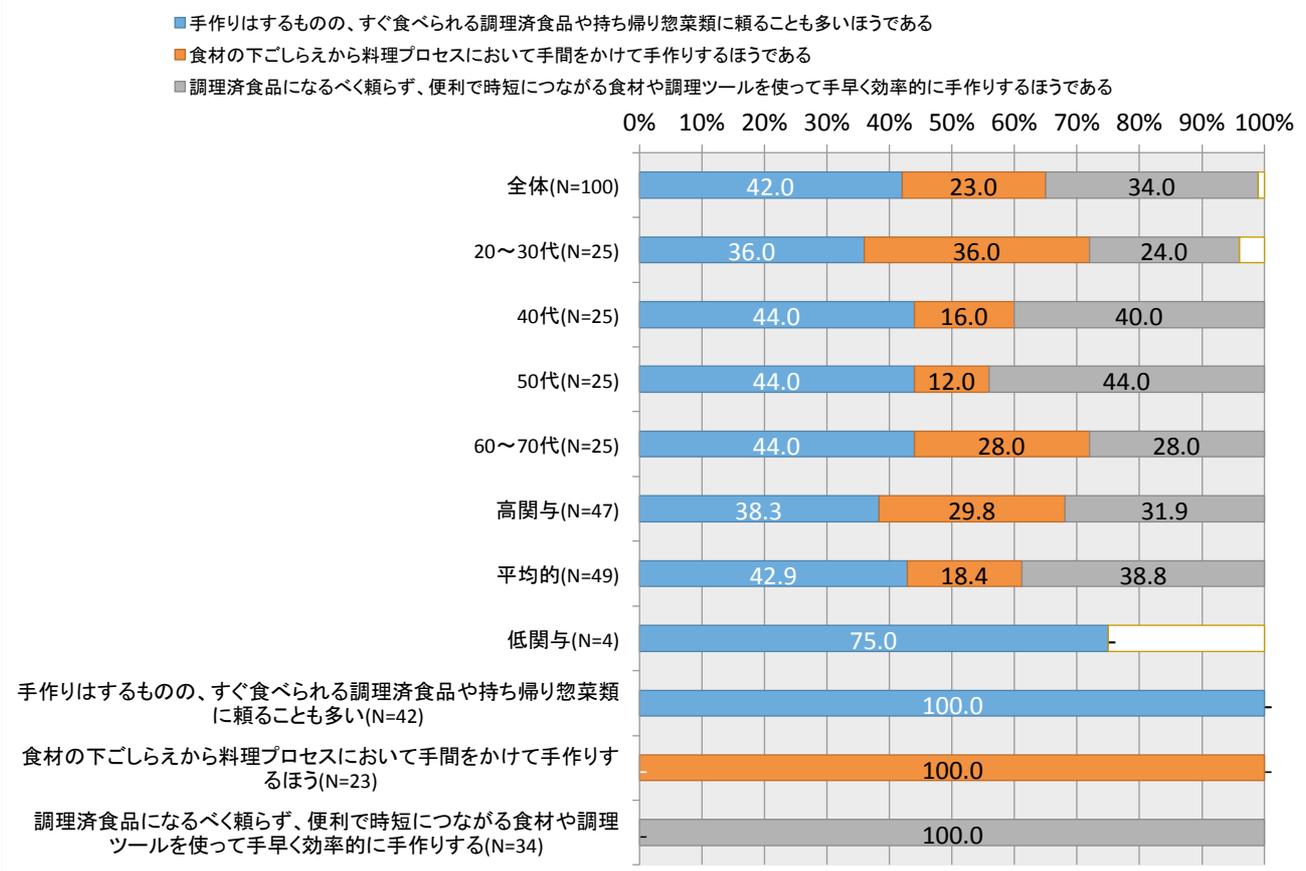
Q2. 食意識・食の価値観

- ・食への関心が高い人が47.0%、関心が低い人は1人とどまっている。
- ・「手作りしっかり派」は食への関心が高い。40代もやや高め。



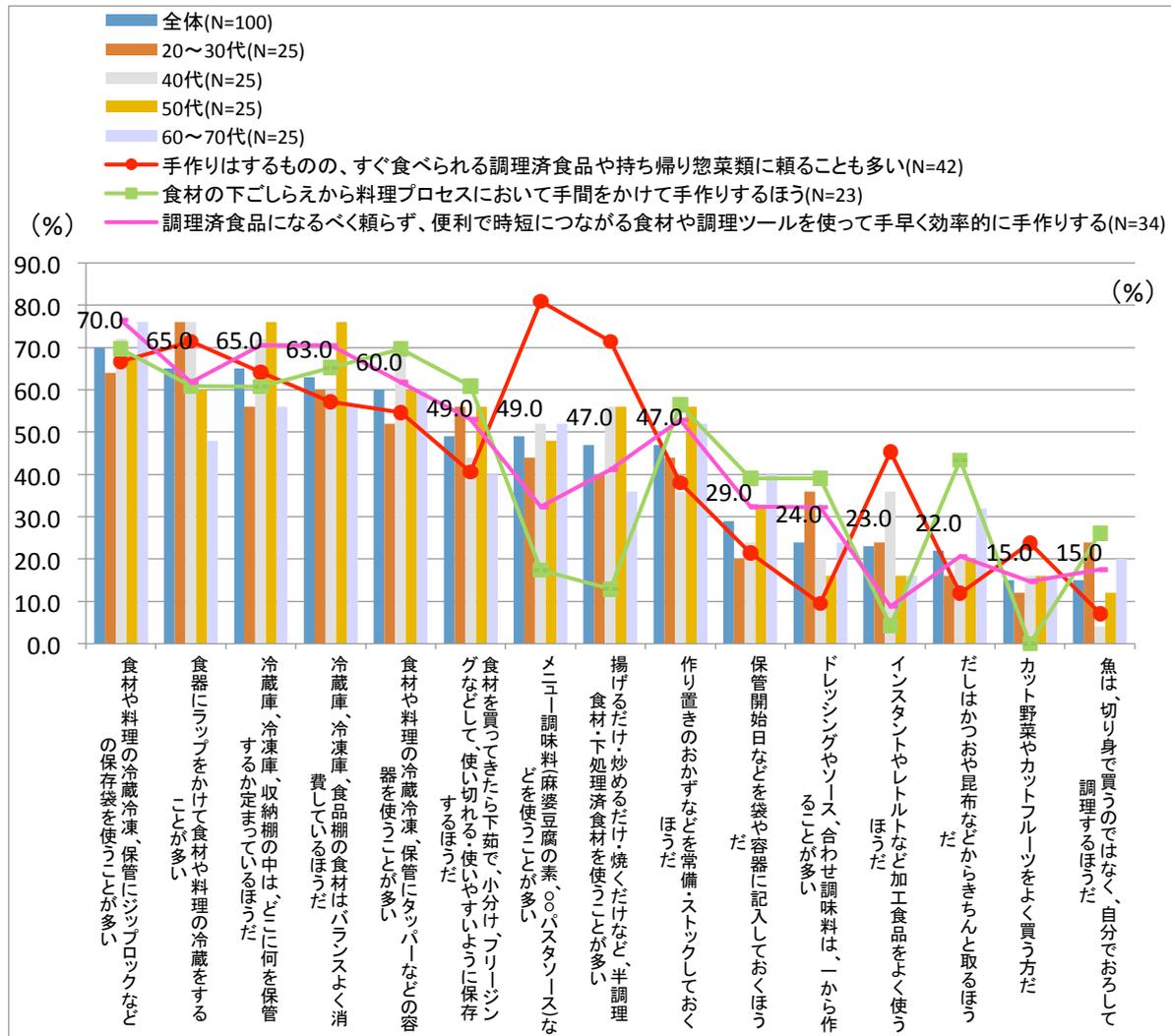
Q3. 食意識・食の価値観

- ・「惣菜加工品ミックス派」42.0%、「時短派」が34.0%、「手作りしっかり派」23.0%。
- ・「時短派」は40~50代に多く、36.0%いる「手作りしっかり派」は20代と60~70代に多い。



Q4. 「普段の」食材や家庭での調理状況

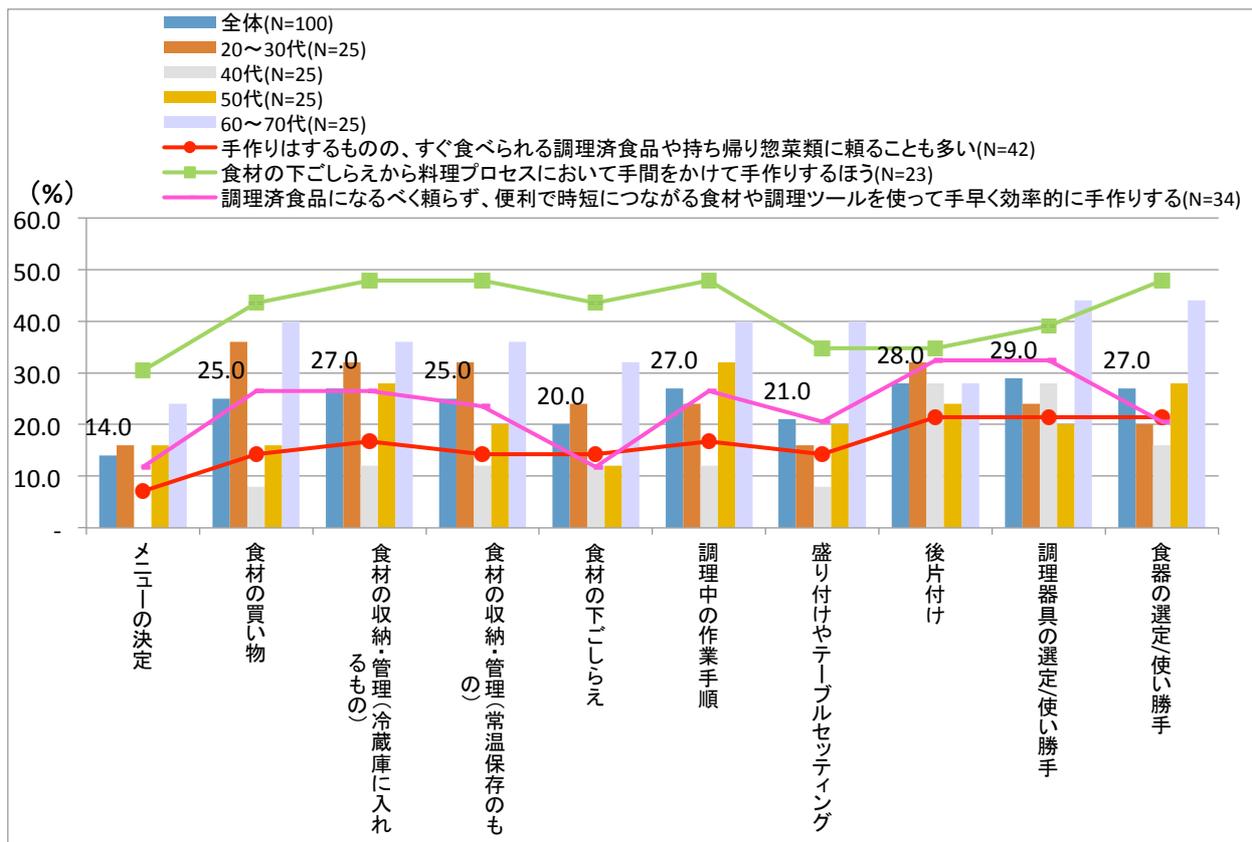
- ・50代は食材保管の位置や食材消費のバランス・小分け保存などできている人が多い。
- ・「惣菜加工品ミックス派」はラップ利用率が高く、メニュー調味料、半調理品、加工食品の利用が多い。
- ・「手作りしっかり派」はタッパー使用率が高く、下処理、作り置き惣菜、だしをきちんと取るなどの行動が多い。
- ・「時短派」はジップロック利用率が高く、食材保管や消費のバランスを得意としている。



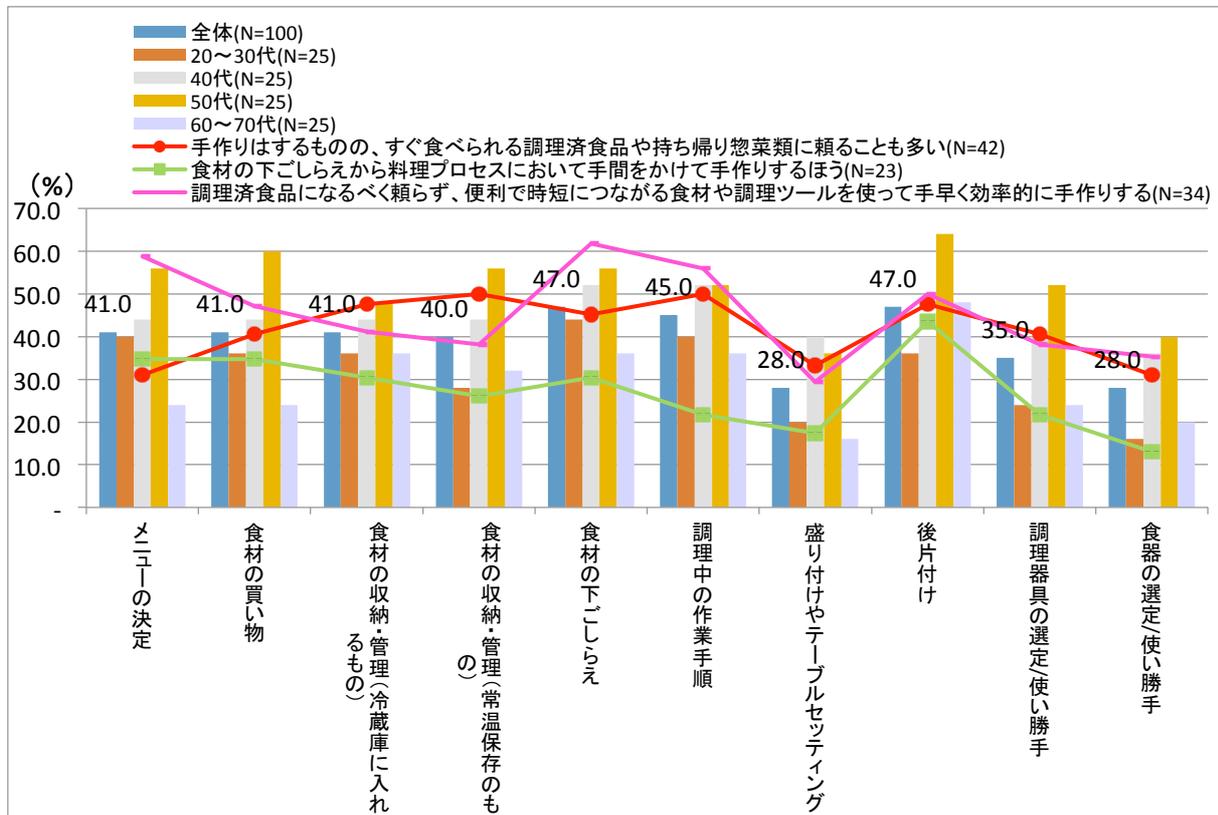
Q5. 料理・キッチン満足度

- ・十分できている・満足している：60~70代、「手作りしっかり派」のスコアが高い。
- ・効率よくてきばきと改善したい：50代のスコアが高い。メニュー決定・食材の下ごしらえや作業手順は「時短派」、食材の収納管理は「手作りしっかり派」のスコア高め。
- ・かける時間をもっと増やしたい：20~30代のスコアが高い。
- ・もっと楽しみたい：メニュー決定は40代・「時短派」、盛り付けテーブルセッティング・食器選定は「時短派」や20~30代、食材買物は40代や「惣菜加工品ミックス派」で多め。
- ・もっと上手になりたい：全般に40代と「惣菜加工品ミックス派」のスコアが高い。

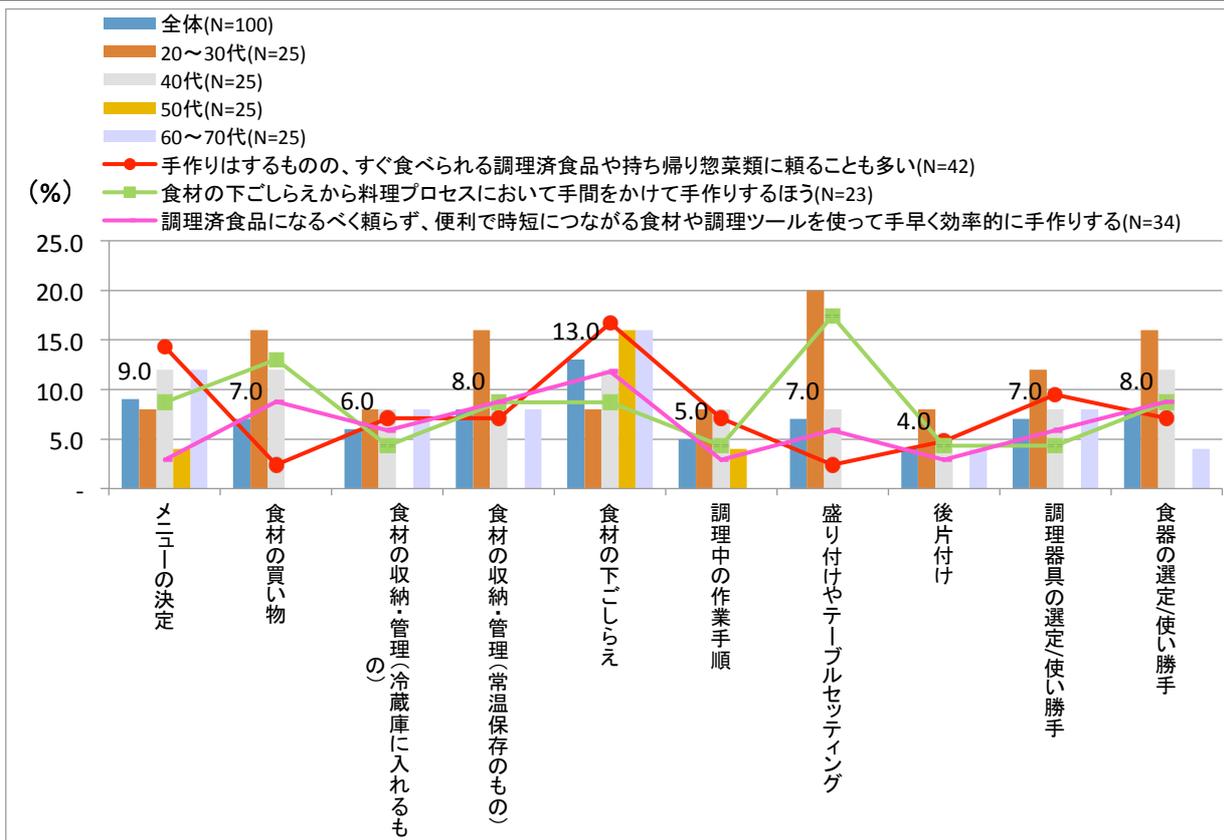
○十分できている・満足している



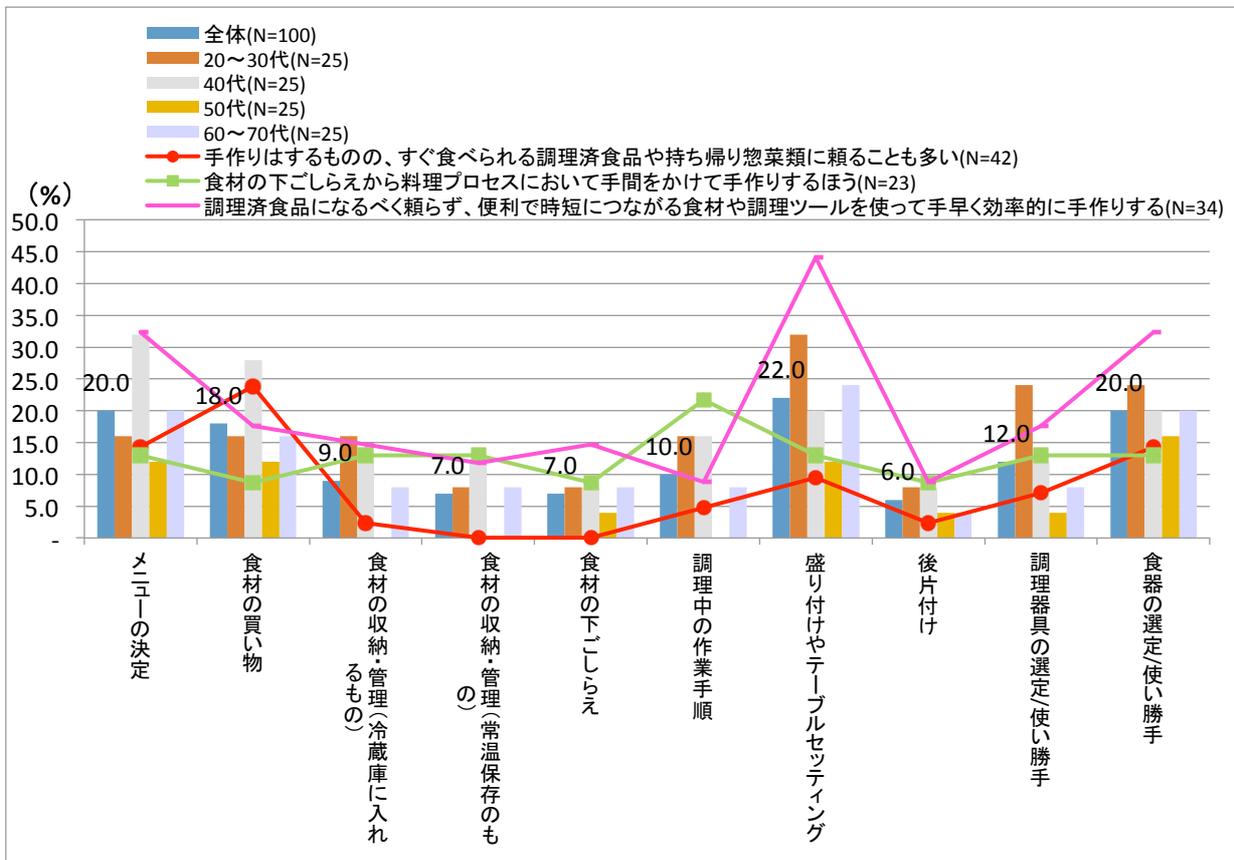
○効率よくてきばきと改善したい



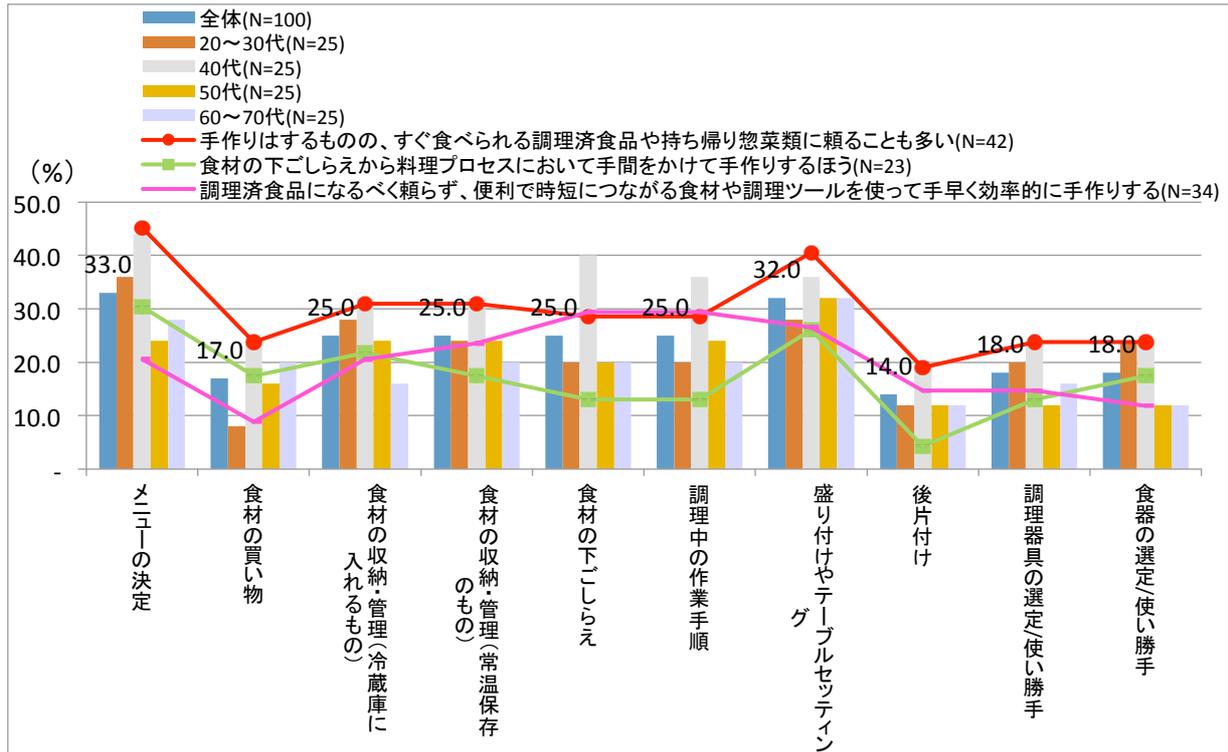
○かける時間をもっと増やしたい



○もっと楽しみたい

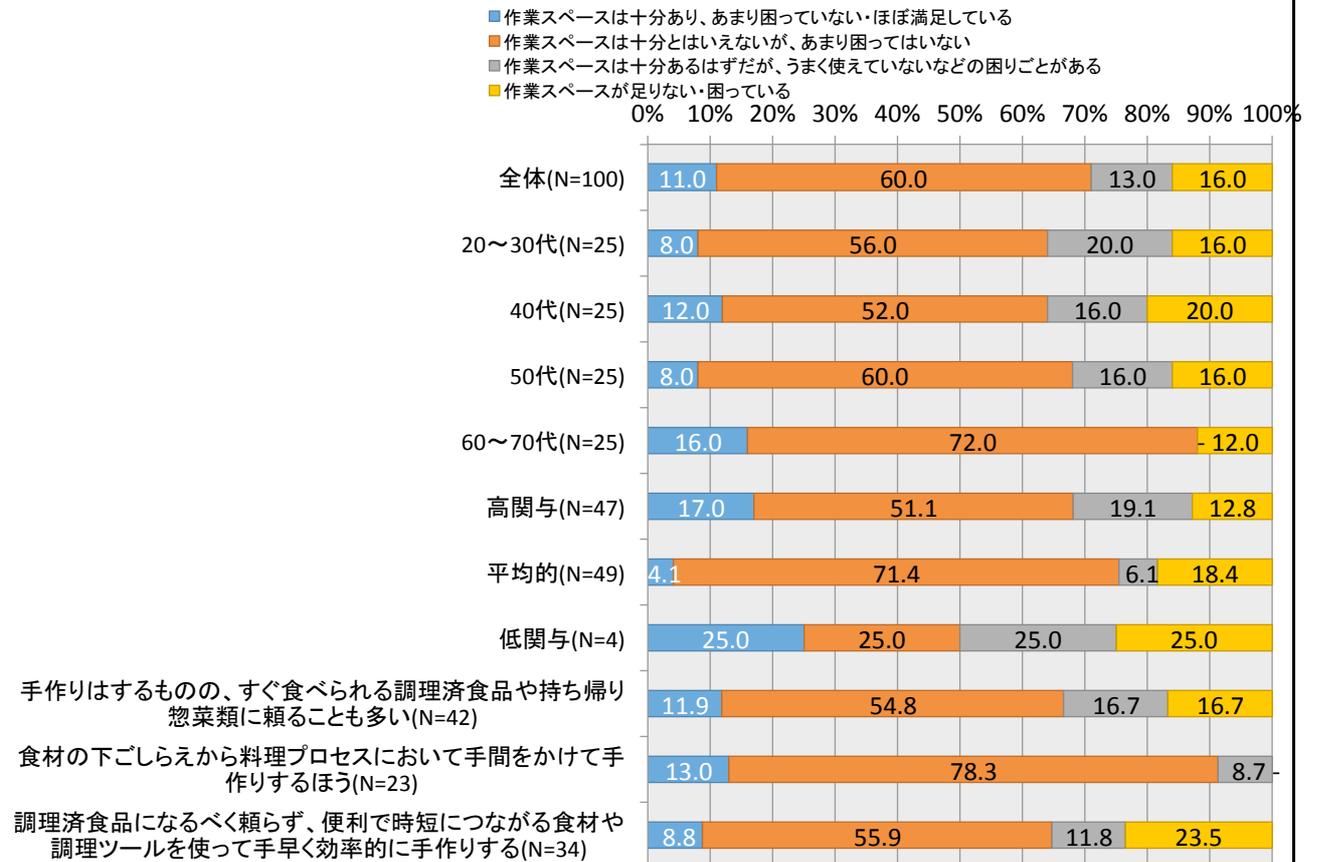


○もっと上手になりたい



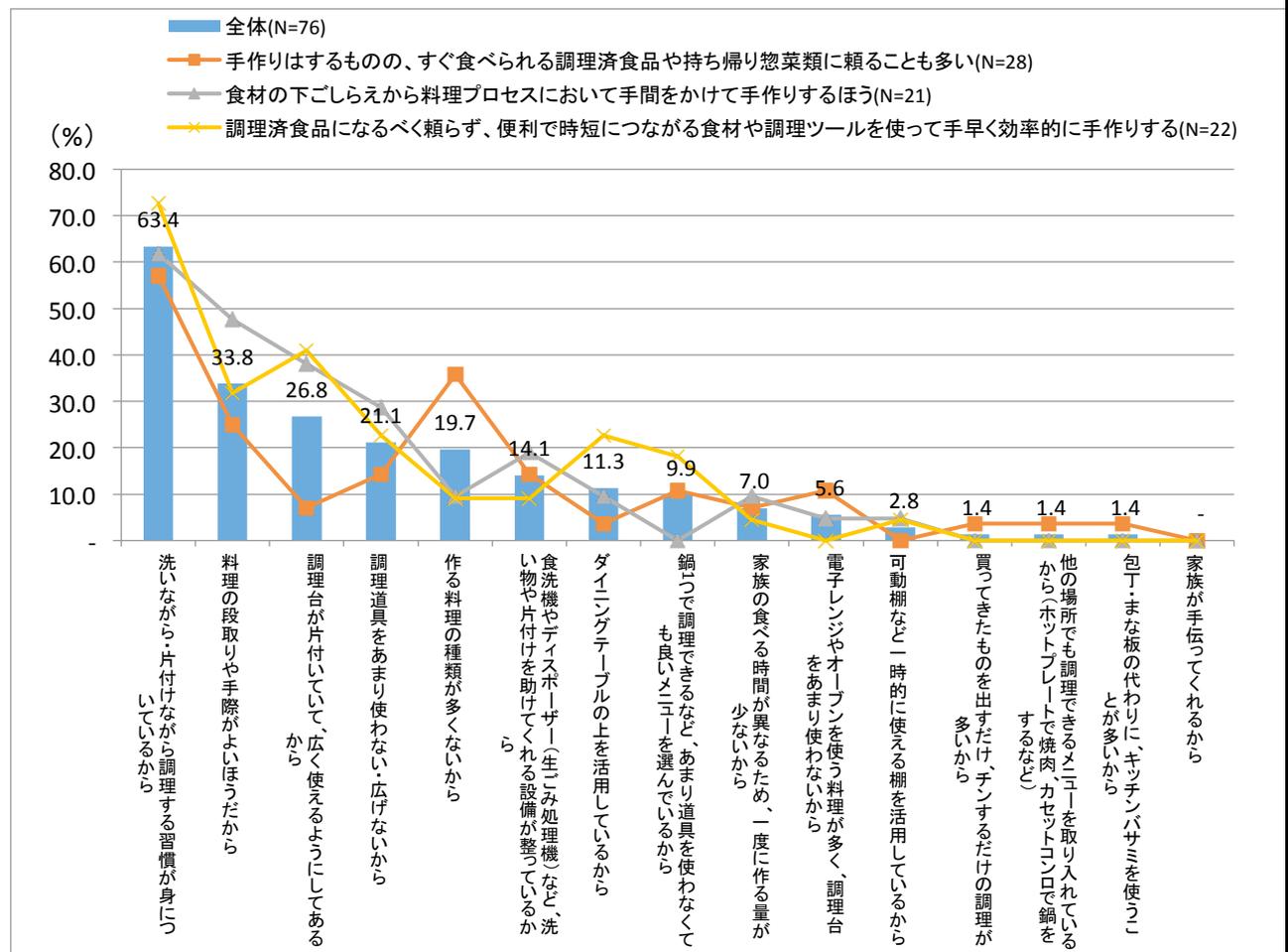
Q6. 調理作業スペース満足状況

・20~30代、料理低関与、「時短派」の満足度が低め。



Q7. 調理作業スペース満足度評価（困っていない・満足していると回答した人）

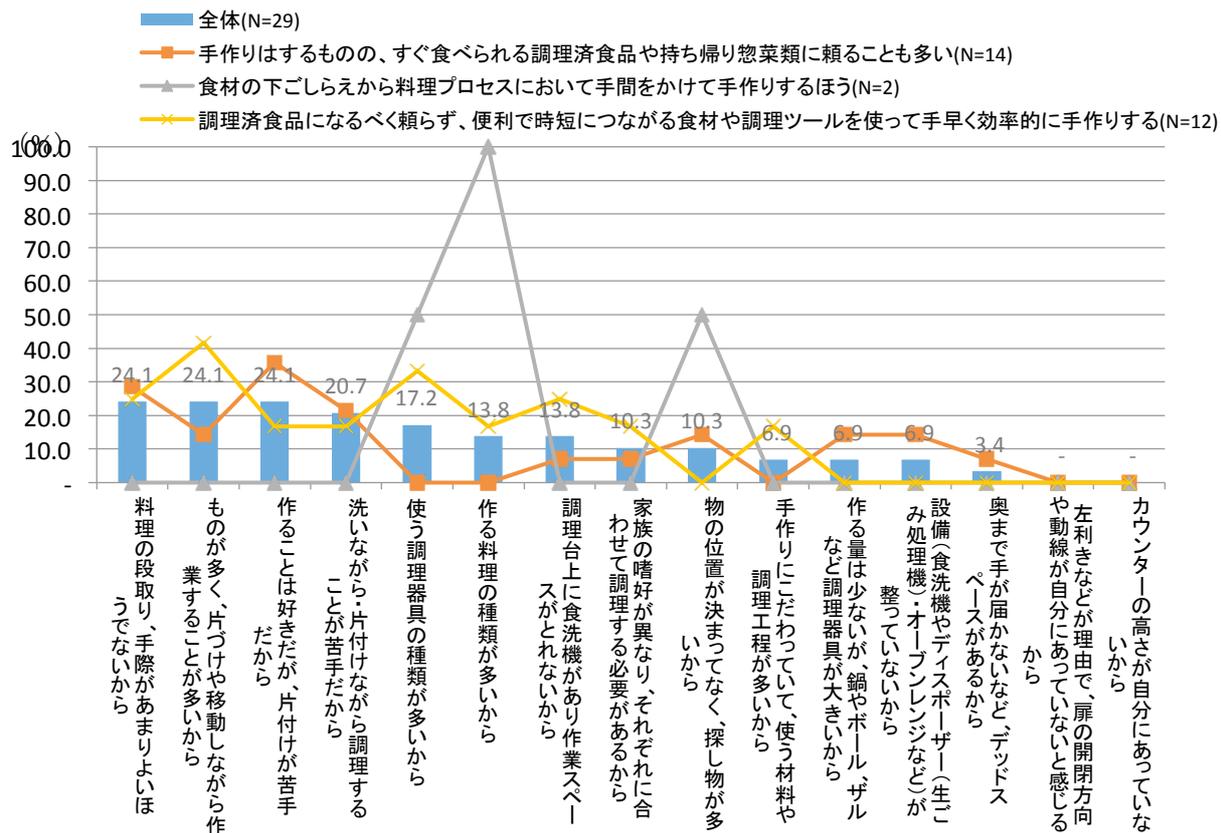
- ・全体としては「洗いながら片付けながら調理習慣が身についている」が最も多く、特に「時短派」で多い。
- ・「時短派」は調理台を片付けている、ダイニングテーブルの活用、鍋一つなど道具をあまり使わないメニューを選ぶ人が多い。
- ・「手作りしっかり派」は料理の段取り、手際が良い、調理道具をあまり広げない人が多い。
- ・「惣菜加工品ミックス派」は作る料理の種類が少ない、が突出している。



Q8. 調理作業スペース満足度評価（困っている・足りないと感じた人）

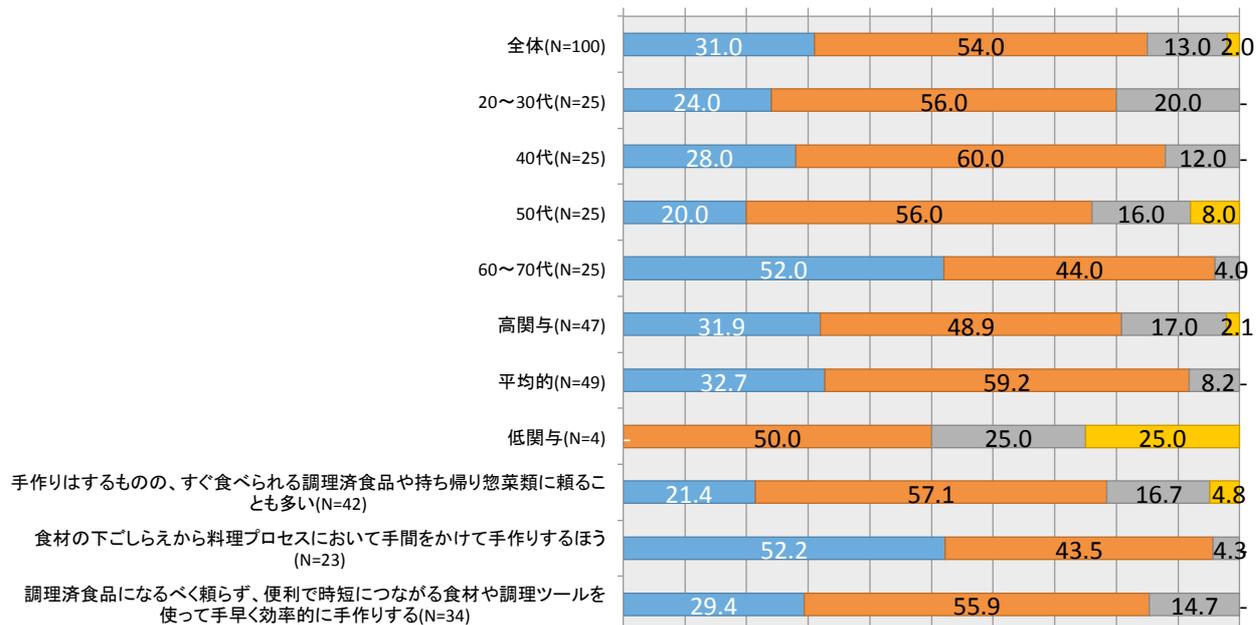
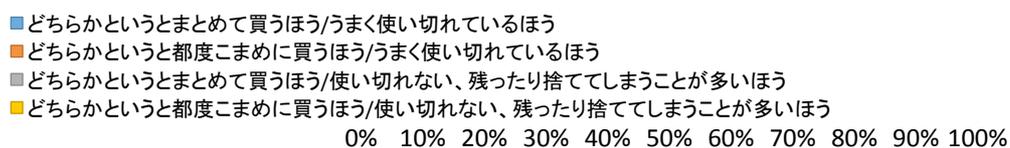
(※対象者が少ないため参考値)

- ・全体としては「料理の段取り、手際があまりよいほうでないから」「ものが多く、片づけや移動しながら作業することが多いから」「作ることは好きだが、片付けが苦手だから」という人がやや多め。



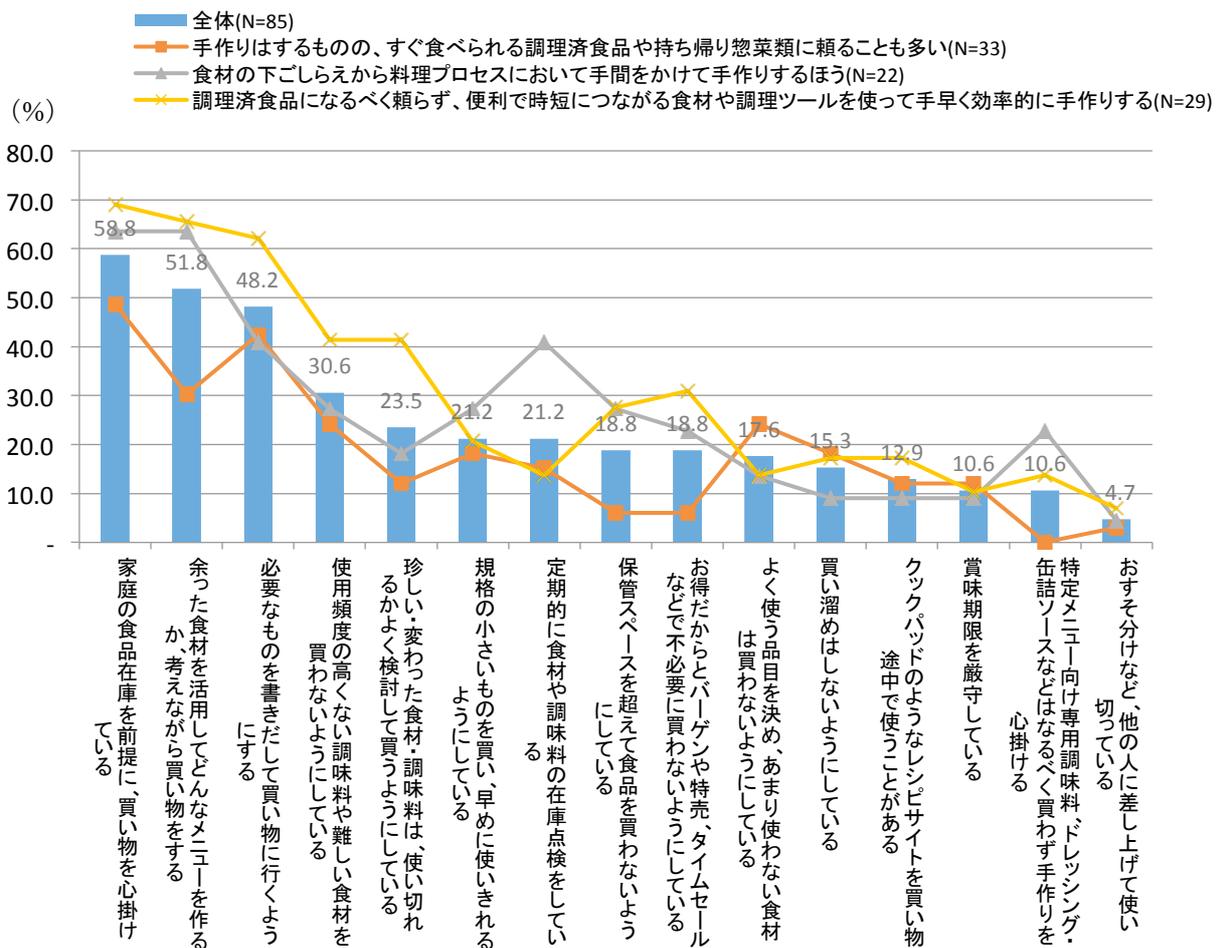
Q9. 食品・食材の購入と保管状況

- ・まとめ買い/使い切れている：60～70代、「手作りしっかり派」に多い。
- ・まとめ買い/残してしまう：20～30代、食意識高関与、「惣菜加工品ミックス派」にやや多め。



Q10. 食品・食材を使い切るためにしていること（使い切れていると回答した人）

- ・全体に「家庭の食品在庫を前提に、買い物を心掛けている」「余った食材を活用してどんなメニューを作るか、考えながら買い物をする」「必要なものを書きだして買い物に行くようにする」が多め。
- ・「時短派」はスコアが全体に高い。
- ・「手作りしっかり派」は「余った食材を活用してどんなメニューを作るか、考えながら買い物をする」「定期的に食材や調味料の在庫点検をしている」「お得だからとバーゲンや特売、タイムセールなどで不必要に買わないようにしている」が多めの傾向。



Q11. 食品・食材をうまく使い切れない理由（使い切れていないと回答した人）

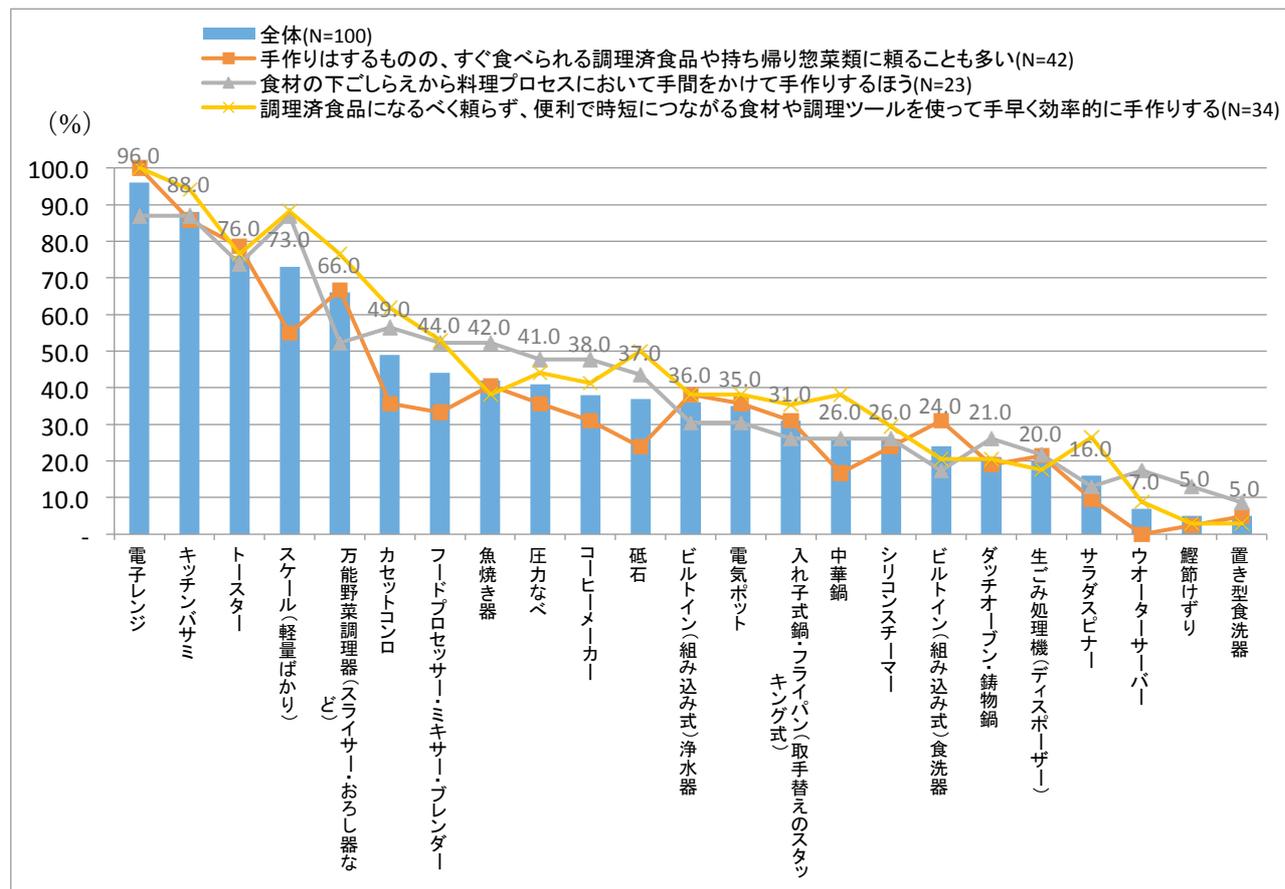
（対象者が少ないため参考値）

- ・買い得に惹かれて、バーゲンでつい買ってしまいが、結局疲れて料理できない、やる気が失せたという人が多め。

Q13. 調理道具利用状況（頻繁に使う/なくては困る必需品+使用頻度は少ないがないと困る）

- ・「スケール」「カセットコンロ」「フードプロセッサー・ミキサー」「砥石」は「時短派」「手作りしっかり派」に多め。

- ・「惣菜加工品ミックス派」は「電子レンジ」「ビルトイン食洗器」が多いが全体的に利用状況が低い。



Q14. 現在のお住まいでの取り組み-①自助努力・工夫（既に実践していること）

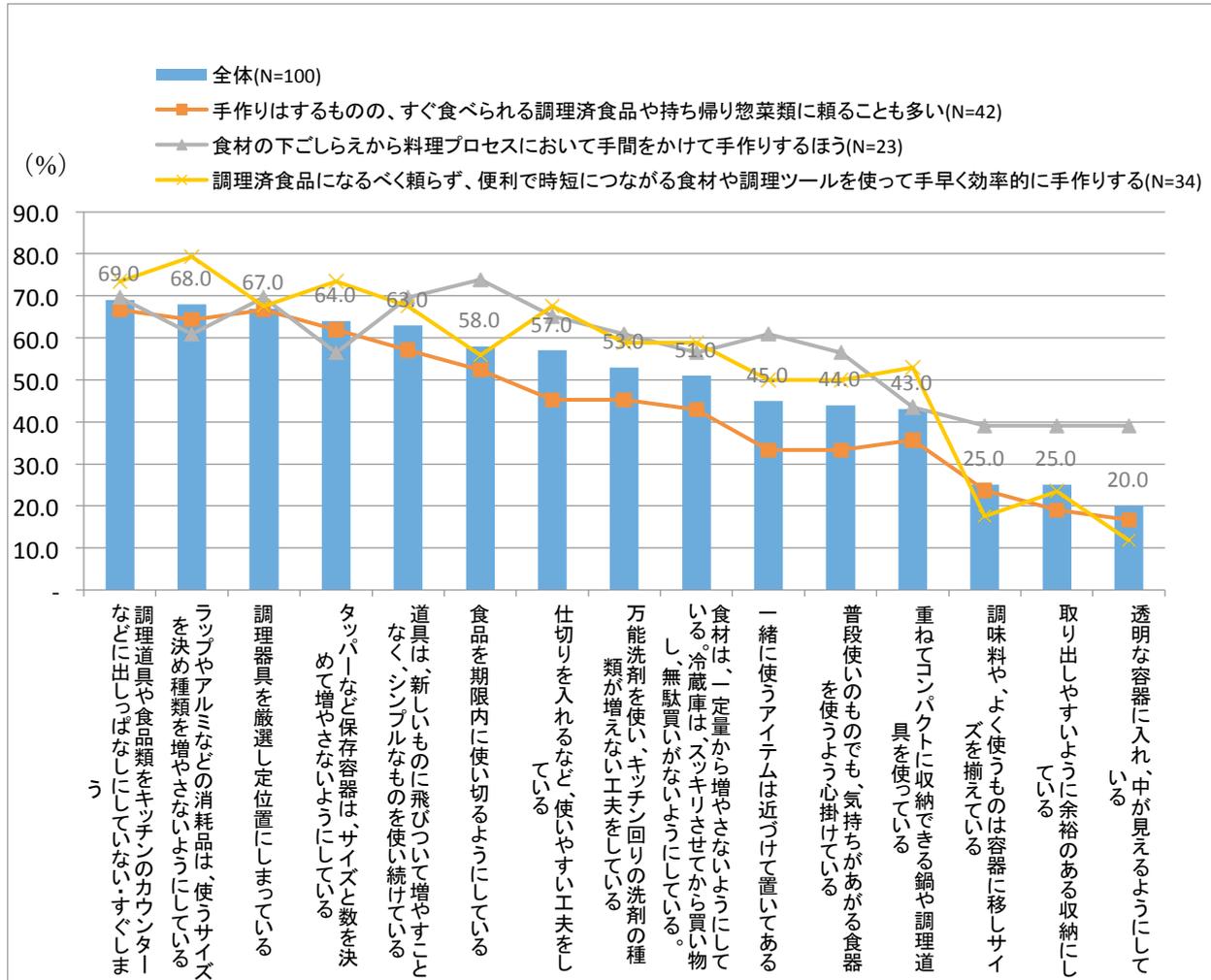
- ・全体としては「調理道具や食品類をキッチンのカウンターなどに出しっぱなしにしている・すぐしまう」「ラップやアルミなどの消耗品は、使うサイズを決め種類を増やさないようにしている」「調理器具を厳選し定位置にしまっている」「タッパーなど保存容器は、サイズと数を決めて増やさないようにしている」「道具は、新しいものに飛びついて増やすことなく、シンプルなものを使い続けている」が上位。

- ・「時短派」は全体的に実行率が高く「ラップやアルミなどの消耗品は、使うサイズを決め種類を増やさないようにしている」「タッパーなど保存容器は、サイズと数を決めて増やさないようにしている」「仕切りを入れるなど、使いやすい工夫をしている」などが特に高スコア。

- ・「手作りしっかり派」は「食品を期限内に使い切るようにしている」「一緒に使うアイテ

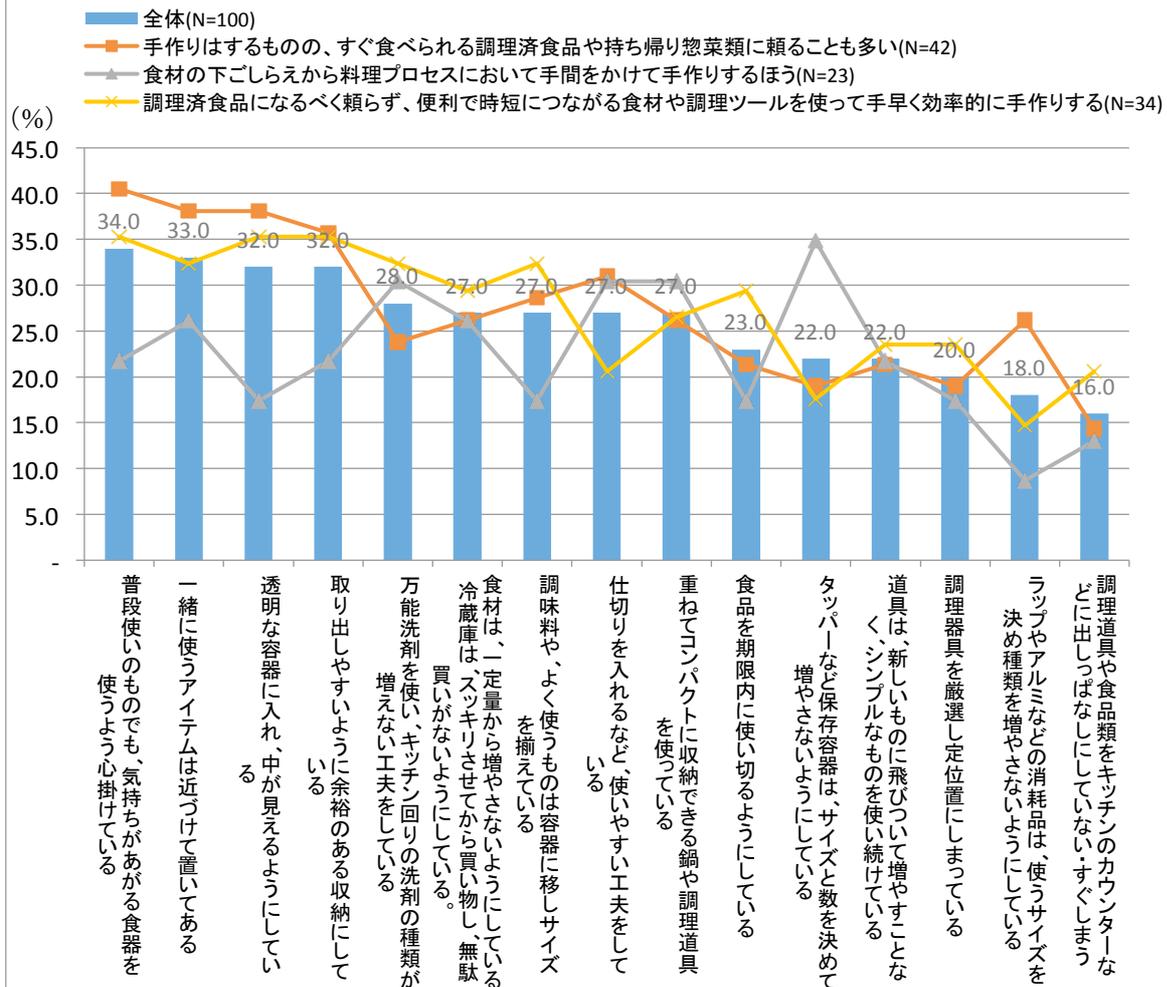
ムは近づけて置いてある」が多い傾向。

- ・「惣菜加工品ミックス派」は総じて実行率が低い。



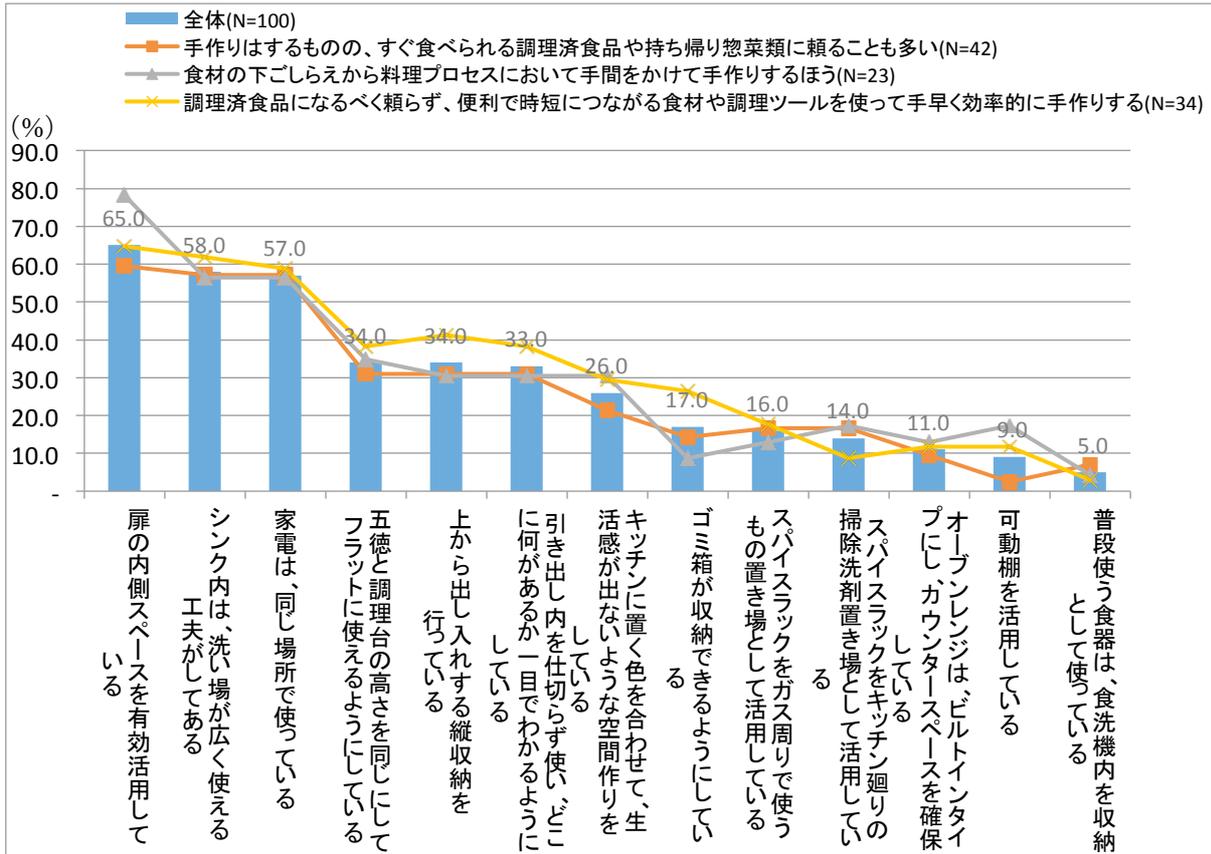
Q14. 現在のお住まいでの取り組み-①自助努力・工夫（興味がある・取りいれてみたい）

- ・全体としては「普段使いのものでも、気持ちがあがる食器を使うよう心掛ける」「一緒に使うアイテムは近づけて置く」「透明な容器に入れ、中が見えるようにする」「取り出しやすいように余裕のある収納にする」という内容への関心が高い。
- ・「惣菜加工品ミックス派」は「気持ちがあがる食器」「一緒に使うアイテムは近づけて」「透明な容器」が特に多い。
- ・「時短派」は「万能洗剤を使い、キッチン回りの洗剤の種類が増えない」「調味料や、よく使うものはサイズの揃う容器に移す」「食品を期限内に使い切る」が多め。
- ・「手作りしっかり派」は「タッパーなど保存容器は、サイズと数を決めて増やさない」への関心が高い。



Q15. 現在のお住まいでの取り組み-②設備・動線 (既に実践していること)

- 全体的には、「扉の内側スペースを有効活用している」「シンク内は、洗い場が広く使える工夫がしてある」「家電は、同じ場所で使っている」が特に多い。
- 「手作りしっかり派」は「扉の内側スペースを有効活用」が多め。
- 「時短派」は「上から出し入れする縦収納を行っている」「引き出し内を仕切らず使い、どこに何があるか一目でわかるようにしている」「ゴミ箱が収納できるようにしている」が多めの傾向。



Q15. 現在のお住まいでの取り組み- ②設備・動線 (興味がある・取りいれてみたい)

- ・全体としては「キッチンに置く色を合わせて、生活感が出ないような空間作り」
「引き出し内を仕切らず使い、どこに何があるか一目でわかる」「スパイスラックをキッチン廻りの掃除洗剤置き場として活用」「スパイスラックをガス周りで使うもの置き場として活用」が上位。
- ・「手作りしっかり派」は全般に関心が高めで、特に「キッチンに置く色を合わせて、生活感が出ないような空間作り」「家電は、同じ場所で使う」「ゴミ箱が収納」などが高スコア。
- ・「時短派」は全体的にスコアが低い。

