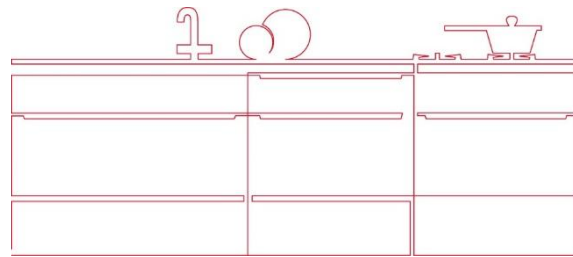


Kitchen Annual Report
キッチン白書 2017



クリナップ株式会社
おいしい暮らし研究所®



1. はじめに
2. キッチンのレイアウト
3. 調理行動 料理のジャンル
調理時間
4. 整理収納 収納スペースの過不足感
保有物の断捨離
鍋の収納場所
5. まとめ

1. はじめに



クリナップは日本で初めてシステムキッチンを製造、販売したキッチンメーカーとして、キッチンにまつわる生活者の実態調査を継続的に実施しています。

調査を実施したおいしい暮らし研究所は、キッチンを通じた、楽しいふれあいの場作りに貢献するために、生活者の食や暮らしに関する情報の収集、調査・分析を行っているクリナップの研究部門です。クリナップが「家族の笑顔を創ります」という企業理念の下で、もっともっと食を、家族を、暮らしを、深く知り、考えていくために必要な情報収集を行っています。

このたび、今年度実施した調理行動、調理器具の保有実態に関する調査結果を「キッチン白書2017」としてまとめ、公開することに致しました。

※本調査は2011年に実施した調査の内容を見直し、5年ぶりに実施したものです。

調査概要

実施期間：2016年4月1日～4月4日

調査地域：全国

調査対象：20～70代の同居家族がいる既婚主婦（離・死別は除く）/
居住年数・リフォーム後ともに1年以下を除く

回答者数：1500名

調査方法：インターネットによるアンケート調査

調査項目：基本属性／背景情報／調理器具(72項目)／食品類(16項目)／
食器類(32項目)／消耗品類(9項目)

※詳細は付表「調査項目一覧」を参照

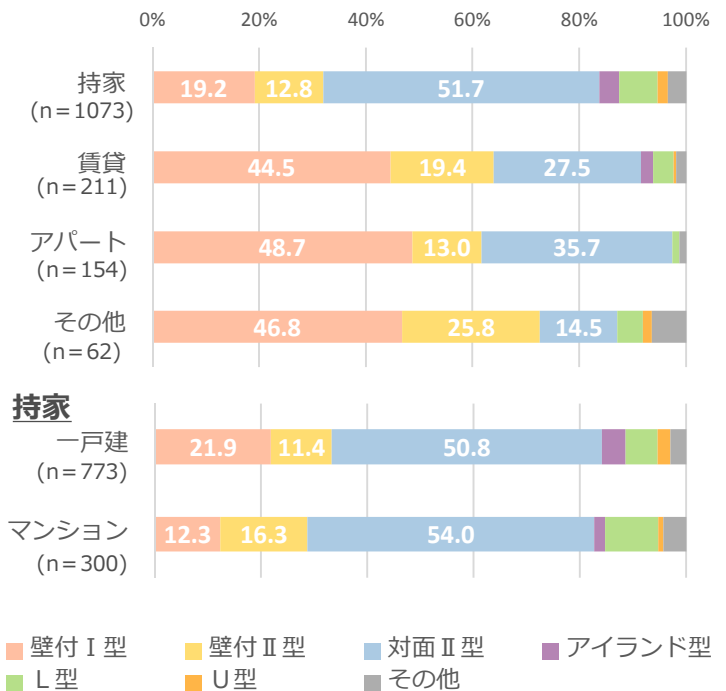
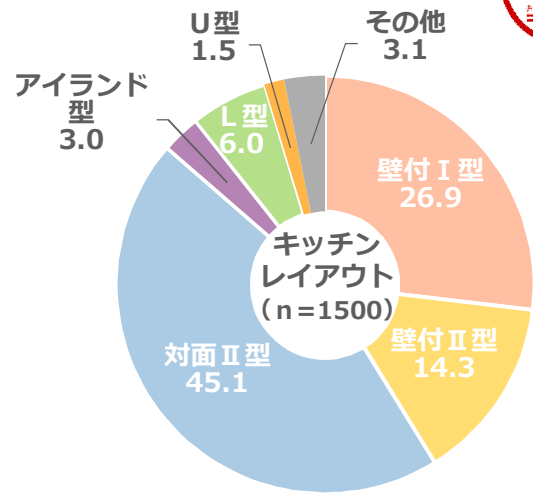
2. キッチンのレイアウト



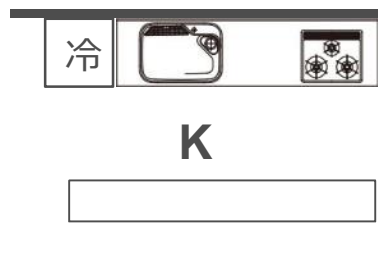
今回の調査において、持家で一番多く見られたキッチンのレイアウトは「対面Ⅱ型」（下記分類図を参照）で、半数以上を占めました。当社のキッチンでも20年ほど前から人気が高い対面型のレイアウトがすでに主流となっている様子が見えます。

一方、持家以外の住居形態では「壁付Ⅰ型」の比率が最も高いという結果になりました。

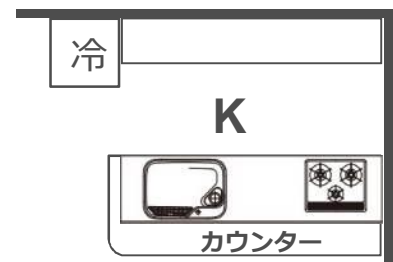
持家について一戸建かマンションかで詳しく見てみると、どちらも「対面Ⅱ型」が最も多いことには変わりありませんが、その他のレイアウトについては、一戸建で「壁付Ⅰ型」、マンションでは「壁付Ⅱ型」「L型」の比率がやや多いようです。



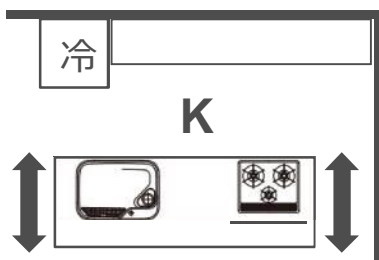
壁付Ⅰ型



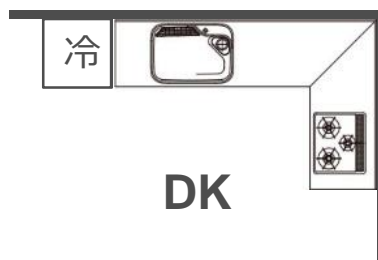
壁付Ⅱ型



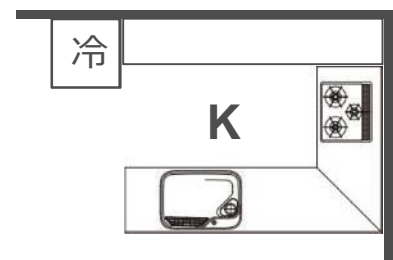
対面Ⅱ型



アイランド型



L型



U型

※シンク、コンロ、冷蔵庫の位置などは参考

3. 調理行動 – 料理のジャンル



作る料理のジャンルは年代を問わず和食が1位。ただし、若年層は和食の割合が減り、代わりに洋食が増える。

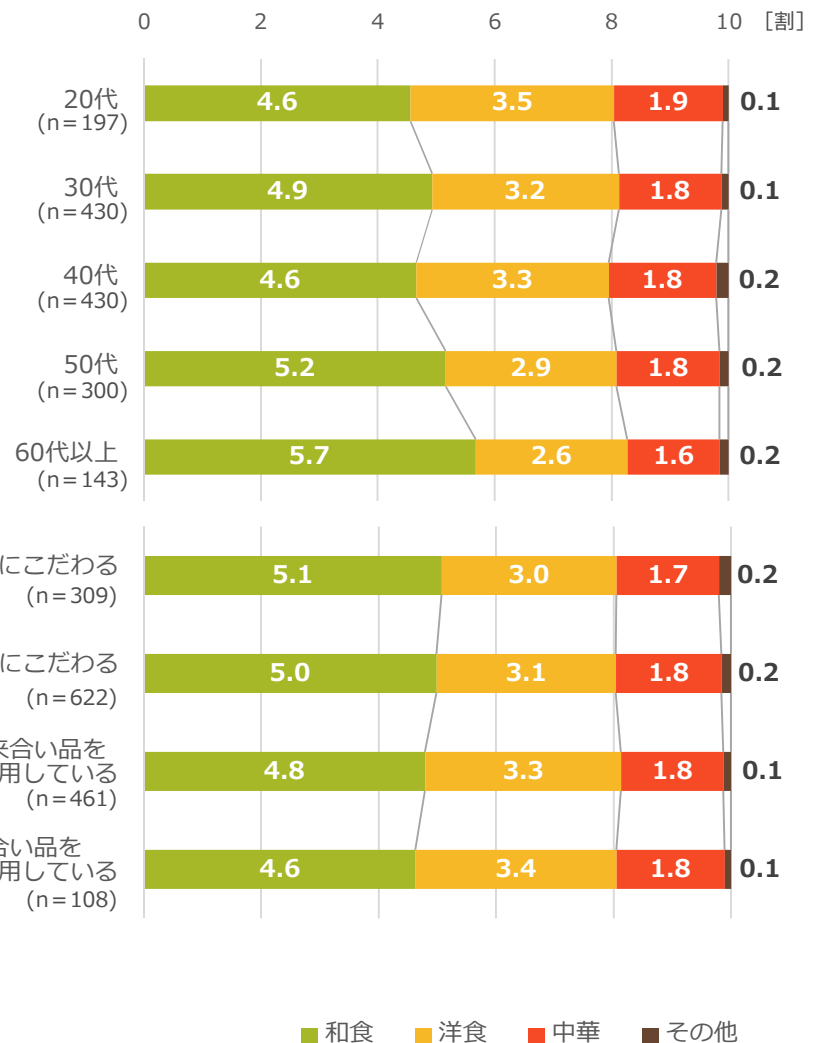
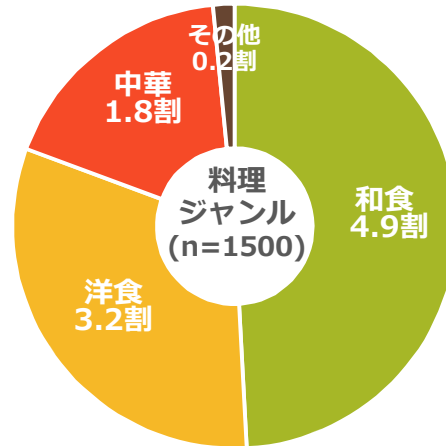
普段作る料理ジャンルの割合については、和食がほぼ5割、次いで洋食が3割強、中華料理は2割弱との回答でした。基本的には和食を作る機会が一番多いようです。

年代別にさらに詳しく見てみると、20~40代では傾向に大きな差はありませんが、50代、60代と年配層ほど和食を作る機会が多くなる傾向が見られます。ただ、若年層においても和食を作る機会が5割近くで一番多いと答えており、最も多い60代との差は1割程度となりました。

昨今「和食離れ」がよく話題になりますが、このデータが今後どのような傾向を示すのか、継続して確認が必要です。

また、食に関する考え方別に見てみると、手作りにこだわる人と出来合い品を活用している人とは、手作り派の方が和食を作る機会がやや多く、洋食が少ない傾向にあるようです。

Q.和食・洋食・中華・その他(エスニック等)の中で、各々の料理を作る概ねの割合をお答えください



3. 調理行動－調理時間



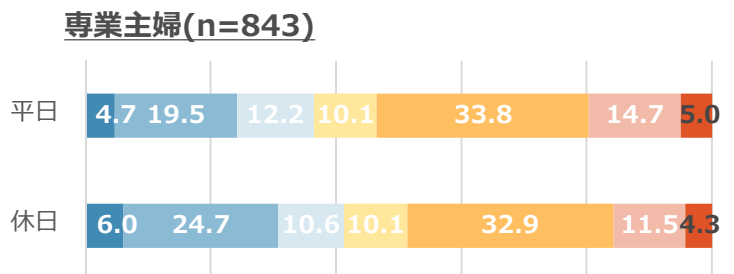
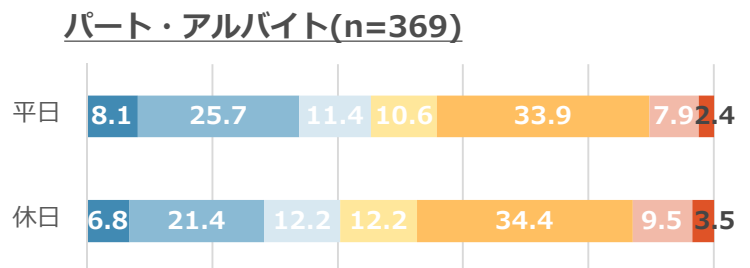
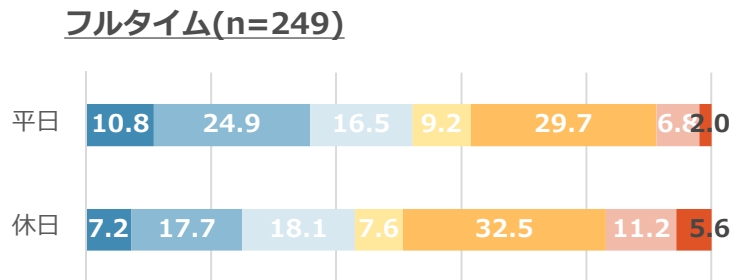
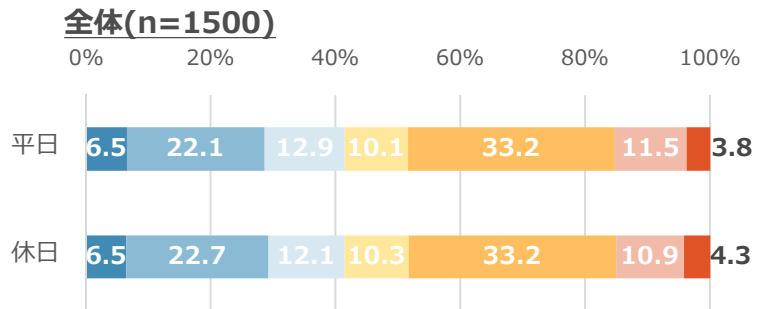
共働き主婦は平日は時短調理派が多いが、休日はじっくり調理派、まとめ調理派が増える。一方、専業主婦は休日は調理も休みたい？

夕食を作るためにかける時間について平日と休日で比較してみると、全体平均ではほとんど差はありません。

就業形態別に詳しく見てみると、フルタイムやパート・アルバイトなどの共働き世帯では、平日は約半数が40分以下で夕食を準備していますが、休日になると30分以下で作る人の割合が減り、51分以上の人が増えます。平日は忙しい共働き主婦が休日を有効に活用し、じっくり夕食の準備をしたり、平日の分もまとめて調理したりしている様子がうかがえます。

一方で専業主婦世帯では、休日は平日よりも短時間(30分以下)で準備する人の割合が多くなり、61分以上時間をかける人が減少します。こちらは主婦も休日は夕食準備を「お休み」したい、というニーズの表れかもしれません。

Q.あなたは、平日・休日それぞれ、夕食を作るのにどのくらいの時間をかけていますか



■ 20分以下 ■ 21～30分 ■ 31～40分 ■ 41～50分
 ■ 51～60分 ■ 61～119分 ■ 120分以上

4. 整理収納 – 収納スペースの過不足感



マンション、壁付 I 型キッチンに収納スペース不足を感じている人が多い。

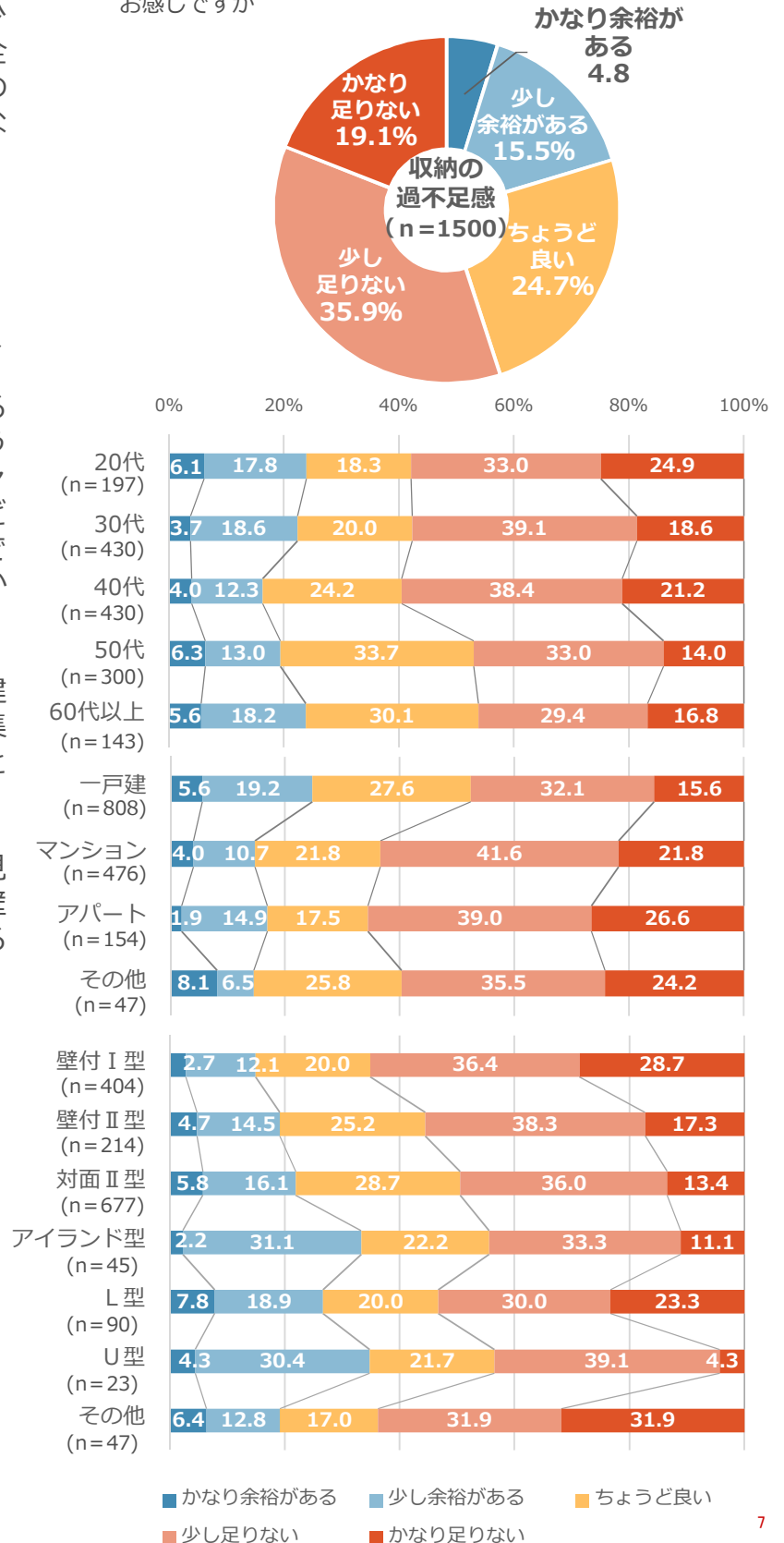
キッチンの収納スペースについては「余裕がある（かなり余裕がある、少し余裕がある）」と答えている人は全体の 2 割程度にとどまり、半数以上の人「足りない（少し足りない、かなり足りない）」と感じています。

年代別に詳しく見てみると、20～40代では収納スペースが「足りない（かなり足りない、少し足りない）」と感じている人の割合が 6 割弱と高くなりますが、50～60代では「余裕がある」「ちょうど良い」と感じている人の割合が半数を超え、特に「ちょうどよい」と感じている人の割合にギャップが見られます。子どもの自立などに伴って、徐々にスペースに余裕ができてくることなどが影響しているのかもしれませんが。

また住居形態別の比較では、一戸建に比べてマンション、アパートなど集合住宅で、収納スペースが足りないと感じている人の割合が高くなります。

キッチンのレイアウトとの関係を見ても、壁付けキッチン、特に「壁付 I 型」で「足りない」と感じている人の割合が高くなります。

Q.あなたは、キッチンの収納スペースについて、どのようにお感じですか



4. 整理収納 – 保有物の断捨離



60代以上では子供の独立などがきっかけとなるのか、大型の調理器具の保有を見直し、キッチンでも断捨離。

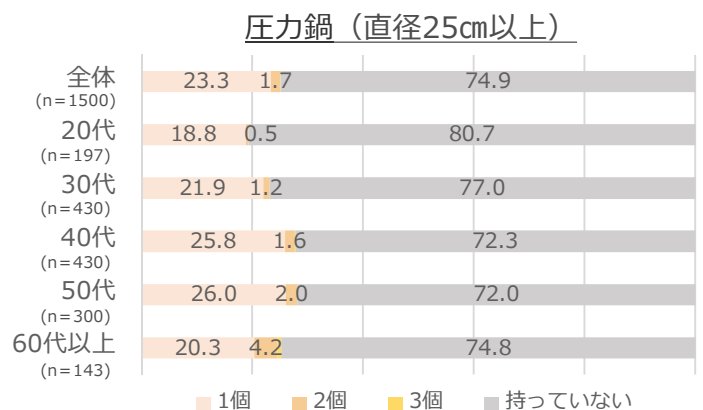
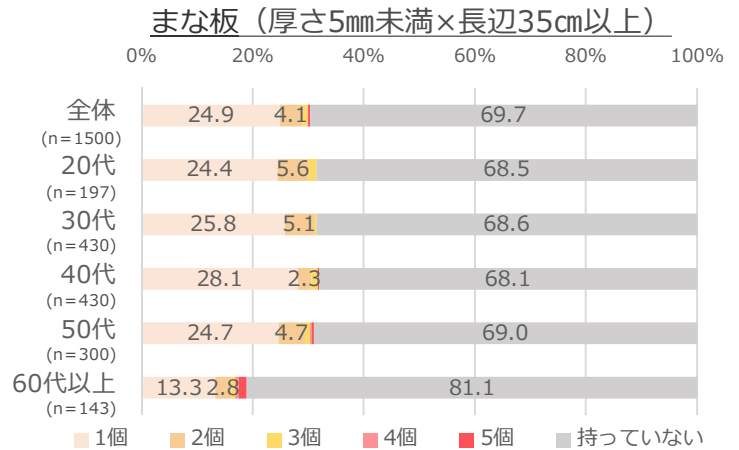
調理器具については46の品目別に保有数を調査しています。

ほとんどのものが年代が高くなるとともに保有率や保有数が増える傾向にあります。いくつかのものが60代以上になると減少する傾向が見られました。子どもの独立などを機に、夫婦だけの普通の暮らしに見合うようにキッチンに保有しているものも整理、処分する「断捨離」の実態だと言えるかもしれません。

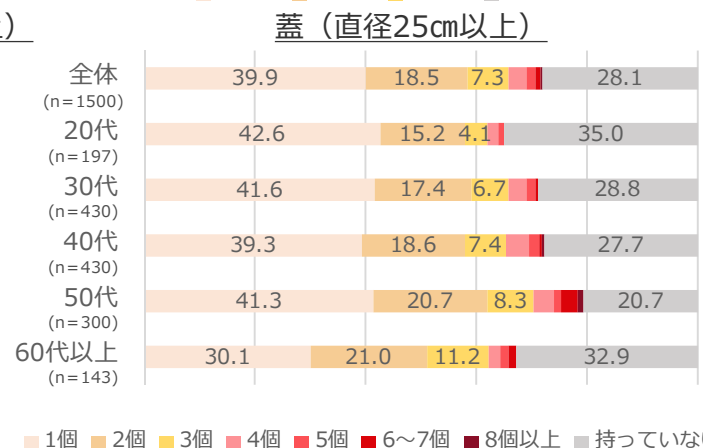
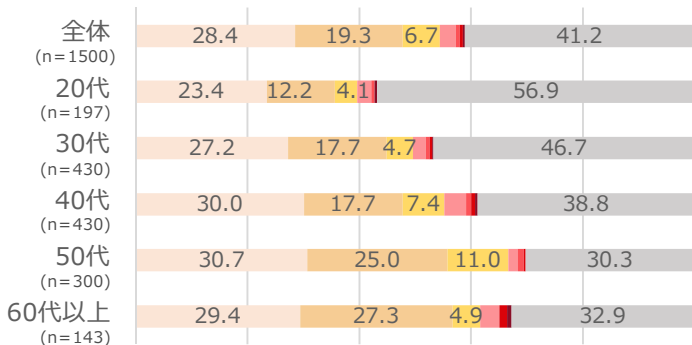
たとえば「まな板」「鍋」「蓋」などのうち、夫婦のみでは使用頻度が低いような大きくて場所をとるものについては、そもそも保有している人が少なくなります。

また、大きいサイズの「ボウル・ざる」「包丁」などでは複数保有している人が減り、必要な分だけ残して保有数を減らす傾向も見られました。

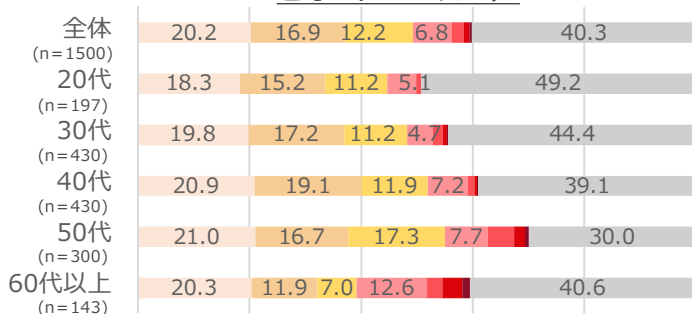
Q.キッチンには、以下の調理器具をいくつ保有していますか



ボウル・ざる (柄付き・柄なし) (直径25cm以上)



包丁 (27cm以上)



1個 2個 3個 4個 5個 6~7個 8個以上 持っていない

4. 整理収納 – 鍋の収納場所



よく使うかどうかで鍋の収納場所は効率よく使い分けている。

一部の鍋については使用頻度別にどこに収納しているかについても確認しています。

たとえば直径が22cm未満、高さが20cm以上の両手鍋では、よく使うものは半数弱の世帯でコンロ下に収納されており、シンク下に収納されている場合と5%ほど差があります。一方であまり使われていないもの場合は、シンク下とコンロ下に収納されている割合が38%前後とほぼ同等になり、吊戸棚に収納されるケースも多くなります。

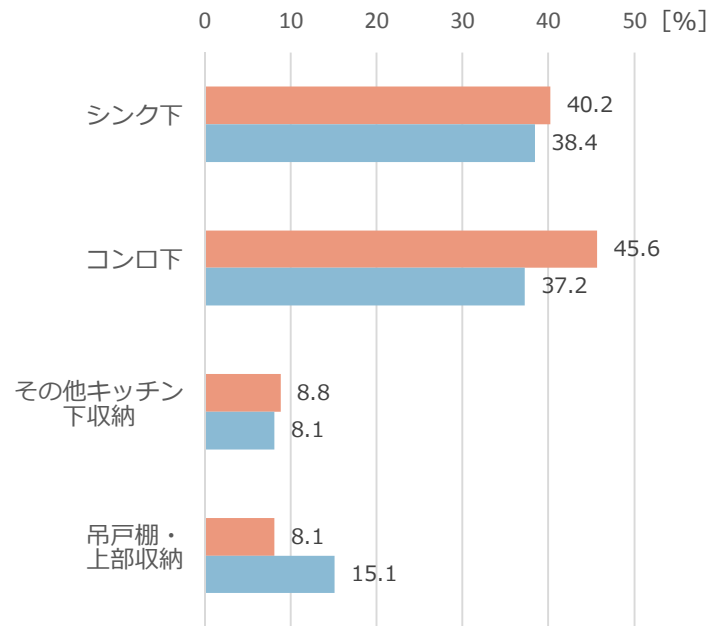
同じ両手鍋でも直径が22cm以上のもののように、よく使うかどうかでシンク下に収納している割合が10%以上変わるものもありました。

よく使うものはさっと取り出してすぐ使える（水をくむ、火にかける…など）場所に収納するという考え方は、クリナップのキッチン収納思想にも合致していますが、効率よく調理をするためにいろいろ工夫を凝らしている様子がうかがえます。

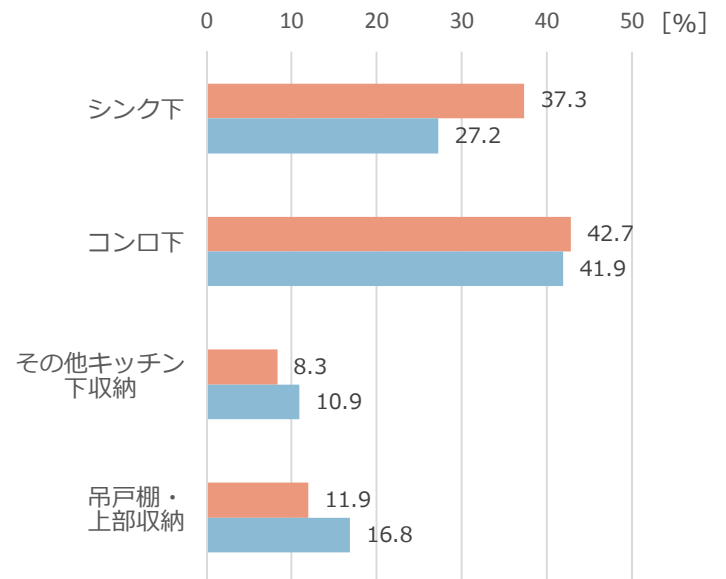
Q.キッチンに保有している調理器具は、それぞれどのスペースに収納していますか

■ よく使う ■ あまり使わない

両手鍋（直径22cm未満×高さ20cm以上）



両手鍋（直径22cm以上×高さ20cm以上）





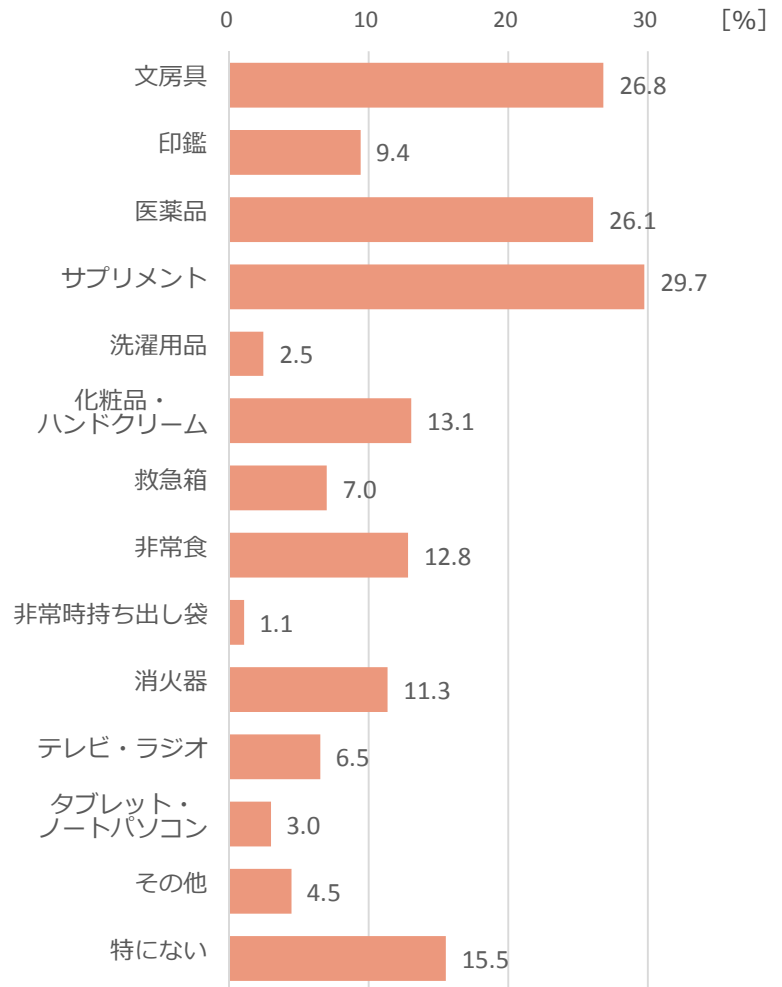
4. 整理収納 – 調理や清掃以外で使うもの

キッチンにある調理以外で使うもの、1位 サプリメント、2位 文房具、3位 医薬品。

調理や清掃以外で使うものでは、1/4以上の世帯のキッチンに、サプリメント、文房具、医薬品などが置かれています。

キッチンリフォームする際などには、調理器具や食品、食器以外にも、置いてあることを忘れがちなこれらのものの置き場所を考慮することも、すっきりしたキッチンをつくるポイントだと言えるでしょう。

Q.キッチンに、調理以外で利用する物でどのようなものを置いていますか (MA)



5. まとめ



今回調査した調理行動、調理器具の保有実態からは、以下の6つの傾向を含め、いくつかの傾向が明らかになりました。

クリナップはキッチンの専門家として、キッチンを進化させ、食や住の明るい生活文化を創造し続けるために、商品開発やお客様へのよりよいサービスの提供にこれらの情報を活かしてまいります。

また、おいしい暮らし研究所が実施する食や暮らしに関する様々な調査の結果についても継続して発信し、キッチン白書の充実を図ってまいります。

作る料理ジャンルは和食が1位。ただし、若年層は和食の割合が減り、洋食が増える傾向。



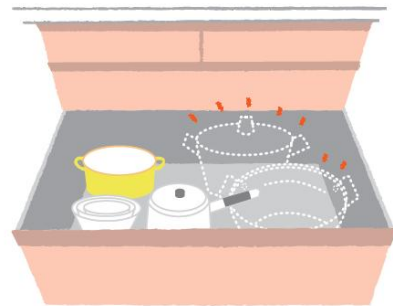
共働き主婦は平日は時短調理、休日はじっくりorまとめ調理。
一方、専業主婦は休日は調理を休みたい？



マンション、壁付I型キッチンに収納スペース不足を感じている人が多い。



60代以上で大型の調理器具の保有を見直す、断捨離傾向。



よく使うかどうかで鍋の収納場所は効率よく使い分け。



キッチンにある調理以外で使うもの。



本書の無断転載を禁じます。本書の転載・引用をご希望やご質問は
広報・ブランド推進課inquiry@cleanup.co.jpまでお問い合わせください。



付表

<調査項目一覧>

一基本属性

年代／居住地域／世帯年収／就業形態／同居家族構成／子供の性別と年齢

一背景情報

住居形態／居住年数／リフォーム経験(キッチン／浴室／洗面／その他)／キッチンの間取り／キッチンの広さ／キッチン形態／キッチンにある収納スペース／収納や整理で困っているスペース／キッチン収納スペース過不足感／調理や料理以外で使用する物でキッチンに置いているもの／料理頻度(自身／夫／子供／自身の親／夫の親)／料理ジャンル傾向(和食／洋食／中華／その他)／夕食の調理時間(平日／休日)／理想のキッチン像／食に関する意識(料理の好き嫌い／料理への手間／手作りに対するこだわり／料理の盛り付け／買い物頻度／食費について)／物や暮らしに対するこだわり

一調理器具(72項目)【保有数／保有場所】

両手鍋(4サイズ)(使用頻度別)／片手鍋(4サイズ)(使用頻度別)／取っ手が取れる鍋・フライパン(3サイズ)(使用頻度別)／圧力鍋(2サイズ)(使用頻度別)／専用鍋(2サイズ)(使用頻度別)／フライパン・中華鍋・玉子焼き器(2サイズ)(使用頻度別)／専用焼き器(使用頻度別)／蓋(2サイズ)／やかん・ケトル／ボウル・ざる(3サイズ)(使用頻度別)／バット(2サイズ)(使用頻度別)／裏ごし器・ふるい／すり鉢・すし桶・お櫃(使用頻度別)／まな板(4サイズ)／包丁(2サイズ)(使用頻度別)／菜箸／お玉・網杓子・油切り／フライ返し・ターナー・へら／調理用はけ・しゃもじ／泡だて器／ピーラー・スライサー・おろし金／計量スプーン／計量カップ／はかり／キッチンはさみ／缶切り・栓抜き・コルク抜き／鍋つかみ

一食品類(16項目)【保有数／保有場所】

開封済み液体調味料(3サイズ)／未開封液体調味料(3サイズ)／スパイス・ふりかけ(瓶・缶・紙筒入り)／スパイス・ふりかけ(箱・袋入り)／飲料(瓶入り)／飲料(缶入り)／飲料(紙パック入り)／飲料(ペットボトル入り)／缶入り食品／瓶入り食品／ビニール・紙袋入り食品／箱入り食品

一食器類(32項目)【保有数／保有場所】

汁椀／飯椀／丼・中華丼／皿・深皿(8サイズ)／保存容器(3サイズ)／コーヒーカップ・ティーカップ／マグカップ(柄付き)／グラス・コップ／湯飲み／コーヒーポット・ティーポット／急須／おちょこ・ぐいのみ／とっくり／箸／ナイフ／フォーク／スプーン／箸置き／楊枝・串／お盆・トレイ／弁当箱／水筒・タンブラー／箸・カトラリー(携帯用)

一消耗品類(9項目)【保有数／保有場所】

ホイル・ラップ・クッキングシート／キッチンペーパー／ビニール類・その他紙類(箱入り)／ビニール類・その他紙類(箱なし)／洗剤(手洗い用)／洗剤(食器用)／洗剤(食洗機用)／スポンジ・たわし・ブラシ／ふきん