

共働き主婦の生鮮食品保存に関する調査

“時を止める“冷凍保存に“ジレンマ”を感じる主婦に、 第3の保管庫「微凍結パーシャル」の保存力を実証

約9割が“冷凍保存で賞味期限、消費期限を延ばせる”。一方で、保存・解凍に不安・不満の声。

* 関東圏に住む25～59歳の有職既婚女性777人を対象に実施

パナソニック株式会社は、主婦の生鮮食品保存に関する実態の把握を目的に関東圏に住む25～59歳の有職既婚女性777人を対象としたアンケート調査を2015年8月に実施しました。

夫婦共働きの家庭が増えている昨今、今回の調査で、有職主婦の約半数が週に1～2回まとめて買いものを済ませ、冷凍庫で保存している実態が判明。同時に、冷凍保存や解凍へ不安、不満の意識が強く、保存方法と実際の使い勝手にジレンマがあることが浮き彫りとなりました。

また、-3℃の微凍結保存で買ったままの鮮度を維持する「微凍結パーシャル」保存と、冷凍保存での味覚比較試験を実施。その結果をご報告いたします。

<サマリー>

■<意識調査>“時を止められる?” 冷凍保存習慣と、 解凍などの使い勝手の悪さに“ジレンマ”を感じる働く主婦たち。



(1) “時を止める”～冷凍保存神話が明らかに。

- ・購入頻度の高い食材の保存方法は、約半数(49.7%)が冷凍保存。
- ・賞味・消費期限が延ばせると考えている有職主婦が全体の88.3%。

(2) 冷凍すると解凍に手間が発生。入れっぱなしで忘れてしまうことも。

- ・まとめ買いで時短のつもりが、、“解凍に時間がかかる”不満に思う人61%。
- ・冷凍の落とし穴、解凍失敗経験者は全体の92.9%。



- ・冷凍庫にたくさんの忘れられた化石を発見…きのこ、干物、薬味、お正月の餅、油揚げのほか、大型会員制スーパーなどで購入したもの、安売りで大量に購入したものは化石になりがち。

■<味覚試験>冷凍よりも「微凍結パーシャル」保存の方が、“旨味”“コク”が有意に高い。

- ・味覚センサーによる検証で、冷凍保存より「微凍結パーシャル」での保存の方が旨み、コクの値が0.2p以上の差をつけて高いことが判明。
- ・「微凍結パーシャル」保存なら、解凍いらずで便利。解凍しなくても切れ、そのまま料理ができる。

■調査概要:

- ・調査実施期間:2015年8月5日(水)～2015年8月7日(金)
- ・調査対象:関東圏在住の25～59歳の有職既婚女性で、週に3日以上料理をする方777名
- ・調査方法:インターネットリサーチ

■味覚試験概要(試験依頼先:AISSY株式会社)

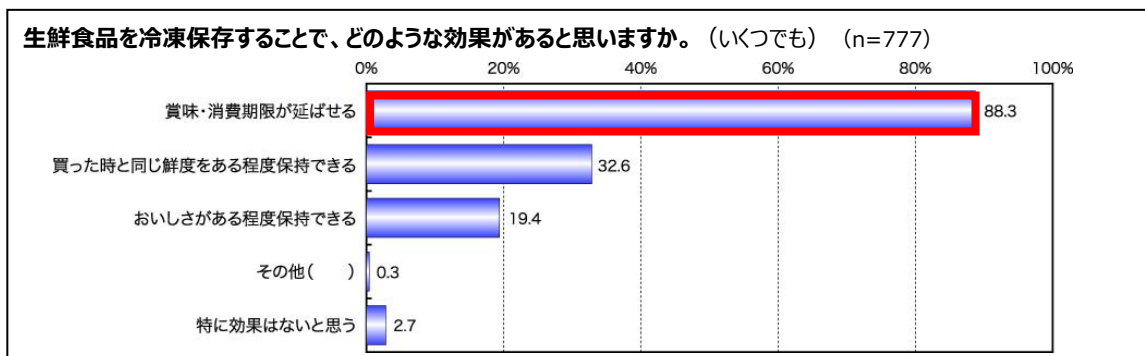
- ・試験方法:パーシャル「中」設定、冷凍で保存した対象食品を、調理できる状態(冷凍した食品は自然解凍後)で実施
- ・対象食品:マグロ切り身、ラップ包装、保存日数3日間、豚ロース肉、ラップ包装、保存日数7日間、牛モモ肉、ラップ包装、保存日数7日間、
- ・試験結果:保存後の食材の旨味、コクを味覚センサーで測定

【お問い合わせ先】

パナソニック株式会社 アプライアンス社 コンシューマーマーケティング ジャパン本部
コミュニケーション部 広報課 担当 中和田 TEL:03-5781-4183

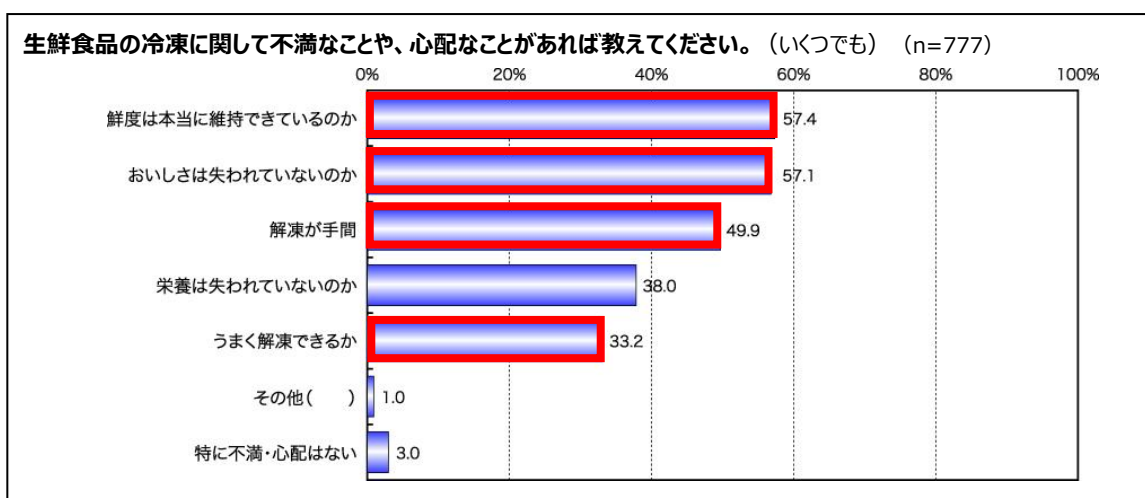
★“時を止める”～冷凍保存神話が明らかに

「生鮮食品の保存方法」を聞くと、49.7%が冷凍保存していると答えました。さらに、「冷凍保存をすることでどのような効果があると思うか」と尋ねたところ「賞味・消費期限が延ばせる」（88.3%）という回答がダントツの1位となりました。

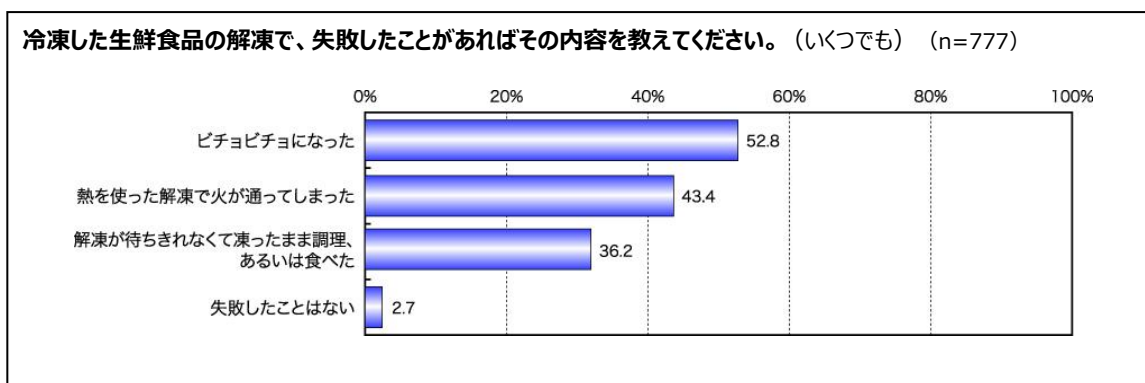


★保存や、解凍などの使い勝手の悪さに“ジレンマ”を感じる

食品の時を止めておけると信じられている冷凍庫ですが、「冷凍に関して不満なことや心配なこと」を調べると「鮮度は本当に維持できているのか」（57.4%）「おいしさは失われていないのか」（57.1%）という点が上位にあがりました。



また、全体の92.9%が解凍失敗の経験があり、食品の解凍には強い不満があることも分かりました。



★冷凍した食材が、忘れられて化石になってしまうことも

とりえず冷凍したものの、いざ食べようとする面倒な冷凍食材・・・「食べられないまま冷凍庫に長期間放置されている食材がありますか」という質問に対して、61.4%が「よくある」、「ある」回答しています。

冷凍庫に長期間放置された食材にはどのようなものがありますか。

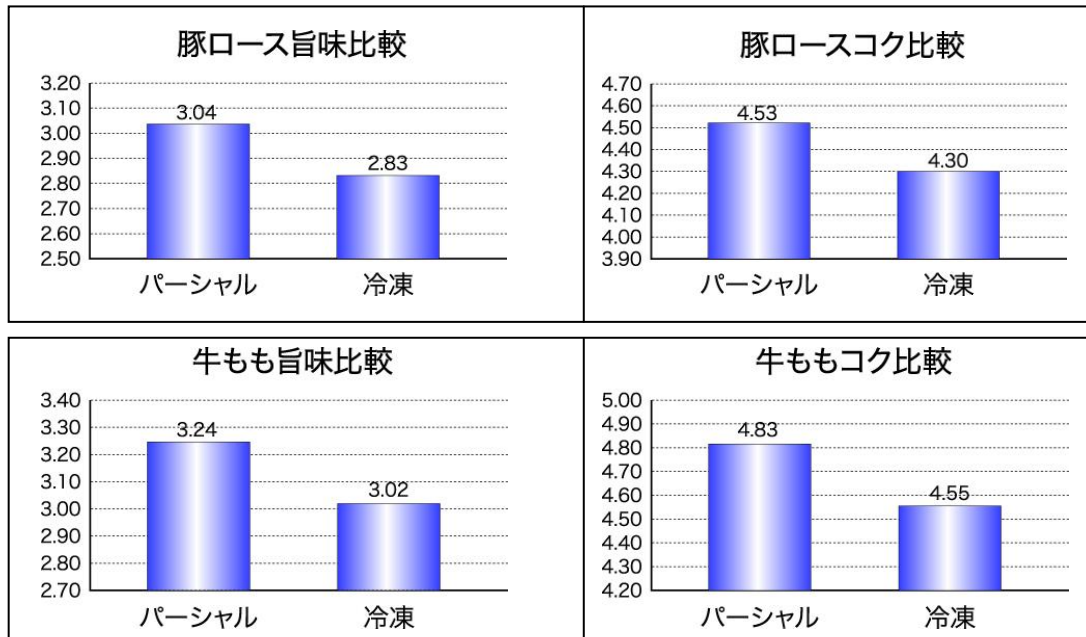
1位	肉類、魚介類（干物率高め）
2位	野菜類（きのこ率高め）
3位	薬味（にんにく、しょうが）、香辛料など
4位	惣菜、カレー、シチュー、スープ
5位	冷凍食品
6位	パン、麺類、もち
7位	油あげ

その他のよくある一例

- ・安売りで大量に購入したもの
- ・大型会員制スーパーで購入したもの
- ・お土産、お中元、お歳暮などの頂き物
- ・実家から送られてきたもの
- ・イベントのために購入した使い慣れない食材

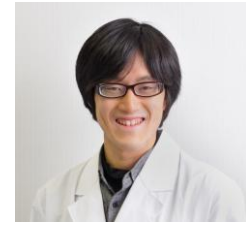
★1週間程度なら、“冷凍ではなく「微凍結パーシャル」“でおいしく保存。旨味・コクに差がつく、「微凍結パーシャル」の実力！

食材を保存する期間は、約3日以内という方が50.1%、約4日～1週間程度という方が32.3%と続きます。1週間以内の保存でも冷凍庫にしまいこんでしまうことが本当に最適なのでしょうか。AISSY 株式会社代表取締役社長 味博士の鈴木隆一氏にご協力いただき、味覚センサー「レオ」（特許取得）を使って、冷凍保存・「微凍結パーシャル」保存の2つの保存方法による基本五味（塩味・旨味・甘味・苦味・酸味）とコクの違いを調べました。豚ロース、牛ももの旨みとコクの結果をご覧ください。



<味博士から一言>

味覚センサー「レオ」では、0.2 以上の差があると 95%以上の人認識できる差ということで、「有意差」としております。たとえば、0.1 の差があったとしてもそれは誤差の範囲内です。その観点からすると、豚ロース、牛も共に、旨味・コクにおいてパーシャル保存が冷凍保存に有意に差をつけて上回っていることがわかります。



AISSY 株式会社 代表取締役社長
味博士 鈴木隆一 氏

<参考資料>

■「微凍結パーシャル」搭載。パナソニックの冷蔵庫

<p><パーシャル搭載冷蔵庫> NR-F681WPV 他</p>		
製品特徴	<p>1. -3℃の「微凍結パーシャル」で、冷凍しなくても約1週間新鮮に保存。 2. 「微凍結パーシャル」に「酸化ブロック冷却」を搭載。 生鮮食品の酸化まで防ぎ^{※1※2}、買った日の鮮度がそのまま^{※3} <small>* 当社調べ。新鮮な食品に限ります。</small> 3. パーシャル室は約1.5倍^{※4}の大容量化を実現し、 スーパーマーケットの買い物かご約1.3個分^{※8}に相当。</p>	
関連 URL	<p>http://panasonic.jp/reizo/</p>	

■「微凍結パーシャル」とは

冷蔵でも冷凍でもない-3℃の微凍結状態で、食品の細胞を傷めず鮮度が長持ち！

■保存方法の比較

(イワシの保存 当社調べ)

	約3℃~約6℃ 冷蔵	約0℃~約2℃ チルド	約-1℃~約-3℃ パーシャル	約-18℃~約-20℃ 冷凍
食品の凍結状態	生	凍る直前	微凍結	凍結
保存期間	約3日	約4日	約1週間	約1ヵ月
食品細胞の状態 (イメージ)	 各細胞のまわりは外液で囲まれている。	氷の結晶で食品の細胞を傷めずおいしさ、栄養がそのまま。	 細胞のまわりが少し凍っているだけ。	 細胞の中まで完全に凍っている。

冷凍せずに約1週間保存！

※1●当社環境試験室で試験、分析依頼先:(株)テクノサイエンス●試験方法:周囲温度 25℃、設定温度 パーシャル「中」設定とチルド設定、対象食品 マグロ切り身、包装状態 ラップ包装、保存日数 3日間●保鮮の対象部分:パーシャル/チルド切替室●試験結果:3日保存後のマグロのPOV値(初期値6.5meq/kg)チルド設定で24.6meq/kg、従来パーシャル設定で16.9meq/kg、「酸化ブロック冷却」搭載パーシャル設定で8.9meq/kg、有意差検定を行った結果、初期値と「酸化ブロック冷却」搭載パーシャル設定の値で有意差がありません(有意水準5%)。●POV値は、過酸化物価といい、油脂中の過酸化脂質量を表す指標です。値が低いほど酸化が少なく、鮮度が良いことを示します。●運転状況や食品の種類・状態や量によって効果が異なります。 ※2●当社環境試験室で試験、分析依頼先:(株)テクノサイエンス●試験方法:周囲温度 25℃、設定温度 パーシャル「中」設定とチルド設定、対象食品 牛肉切り身、包装状態 ラップ包装、保存日数 7日間●保鮮の対象部分:パーシャル/チルド切替室●試験結果:7日保存後の牛肉のPOV値(初期値26.4meq/kg)チルド設定で48.5meq/kg、従来パーシャル設定で42.1meq/kg、「酸化ブロック冷却」搭載パーシャル設定で34.5meq/kg、有意差検定を行った結果、初期値と「酸化ブロック冷却」搭載パーシャル設定の値で有意差がありません(有意水準5%)。●POV値は、過酸化物価といい、油脂中の過酸化脂質量を表す指標です。値が低いほど酸化が少なく、鮮度が良いことを示します。●運転状況や食品の種類・状態や量によって効果が異なります。 ※3 当社調べ。運転状況や食品の種類・状態や量によって、効果は異なります。 ※4 NR-F610XPV:20LとNR-F611WPV:30Lの比較。 ※5日本電機工業会自主基準「食品スペースをカゴで表現する際の基準や注記等の表現について」に基づき、1カゴの容積(22L)を基準に算出。