

「キッチンスペース」に関する意識調査

キッチンを自分らしくカスタマイズしたい人は7割以上！ いまやオープンキッチンが主流！憧れるのは“魅せるキッチン”

キッチンに自信を持っている人は4割と半数以下
キッチンで最も重視されるのは「使い勝手」、憧れるデザインは「シンプルさ」

～ キッチンジャーナリスト・本間美紀氏監修 “魅せるキッチン”を作る3つのポイント紹介 ～

近年のライフスタイルや情報収集の多様化により、キッチンは“作業”の場から、自分らしさ（使い勝手やデザインなど）やその家族のスタイルを表現する“コミュニケーション”の場へと変化しています。キッチン製品も同様に、清掃性や機能性を備えたものだけでなく、デザイン性に優れたものまで多岐にわたっています。

この度、熱で暮らしを豊かにするリンナイ株式会社（本社：愛知県名古屋市長：内藤 弘康）では、キッチンスペースに関する実態や憧れなどを探るべく、リンナイ公式部品販売サイト「R.STYLE（リンナイスタイル）」会員で首都圏在住の1,885名（うち、自宅にキッチンがある人1,879名）を対象に、「キッチンスペース」に関する意識調査を実施しました。

主な調査結果

- ✓人気のキッチンスタイルは料理をする人と食事をする人が繋がる「オープンキッチン」
- ✓今のキッチンに満足している人・他人に見せることができる人は半数以下
- ✓収納方法について調査！鍋・調理グッズや食器は「しまう派」が多数
- ✓こだわりのキッチン家電1位は「冷蔵庫」！2位「コンロ」、3位「オープンレンジ・電子レンジ」
- ✓作った料理を撮影し、SNSやブログに投稿する人は若い世代ほど多い傾向に
- ✓住宅購入・リフォーム時、キッチンにこだわりたいと回答した人は約8割！
- ✓キッチンを自分らしくカスタマイズしたい人は7割以上と多数

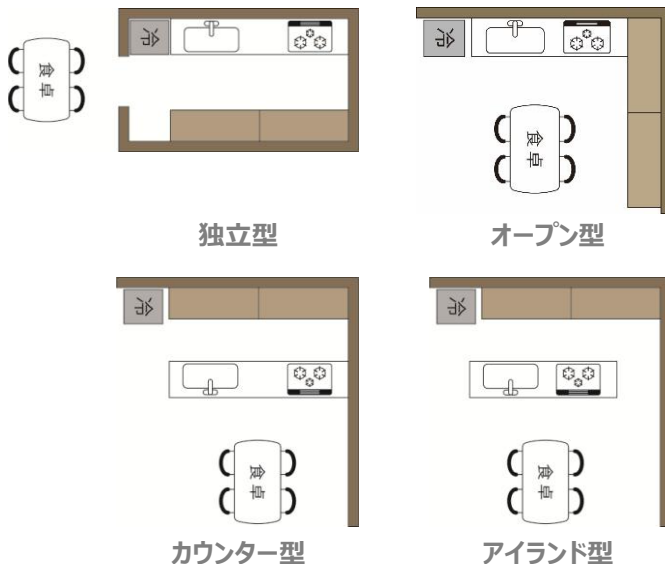
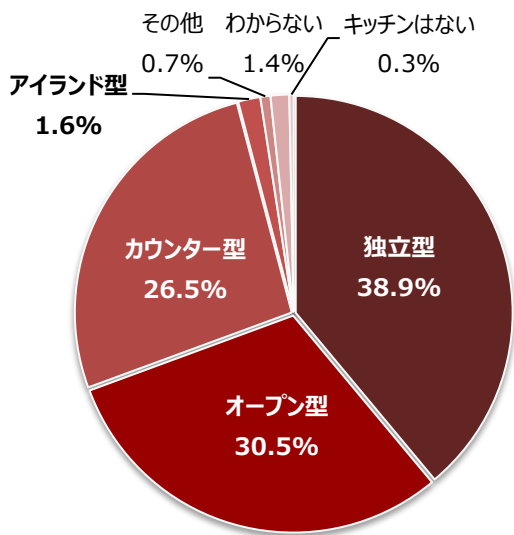


ライフスタイルの変化とともに作業の場からコミュニケーションの場へ 人気のキッチンスタイルは料理をする人と食事をする人が繋がる「オープンキッチン」

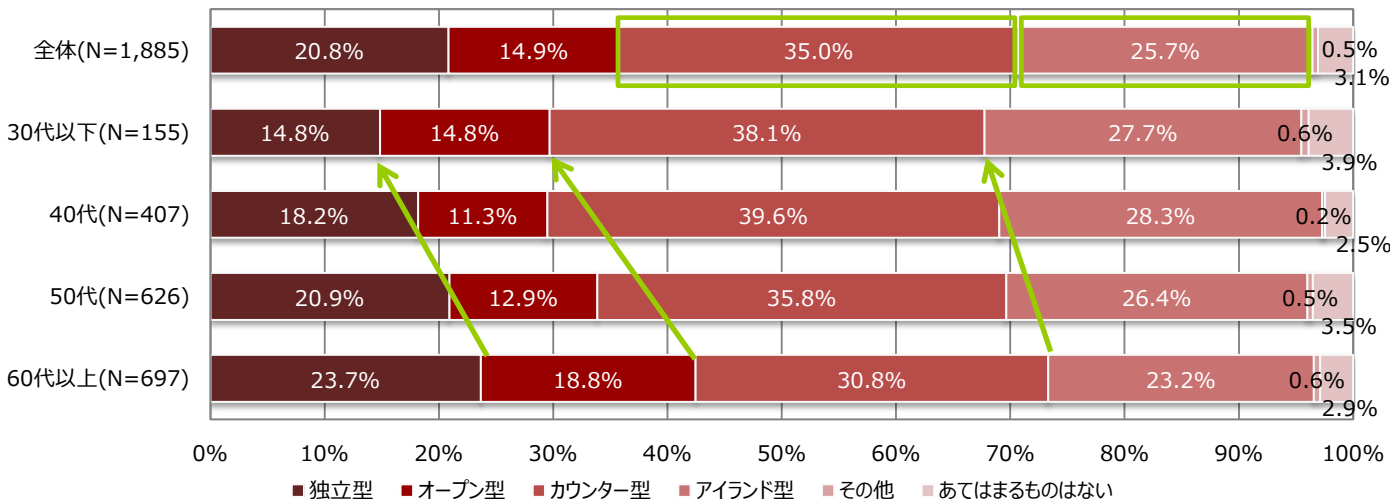
現在のご自宅のキッチンスタイルについて調査したところ、他のスペースから壁で仕切られた「独立型」が38.9%で最も多い結果となりました。続いて、「オープン型」30.5%、「カウンター型」26.5%、「アイランド型」1.6%と続きました。一方で理想のキッチンスタイルについては、「カウンター型」35.0%、「アイランド型」25.7%という結果となり、対面式キッチンの人気が高いことがわかりました。特に、オープンキッチン*は世代が若くなるにつれて人気が高くなっています。

*オープンキッチンとは、キッチンが壁で仕切られることなくダイニング、さらにはリビングとつながっているキッチンを指しています。右下のイラストでは、「オープン型」「カウンター型」「アイランド型」が分類されます。

Q1. あなたのご自宅のキッチンは、どのタイプが一番近いですか？（単一回答 N=1,885）



Q2. あなたの理想のキッチンのタイプは、どのタイプが一番近いですか？（単一回答 N=1,885）



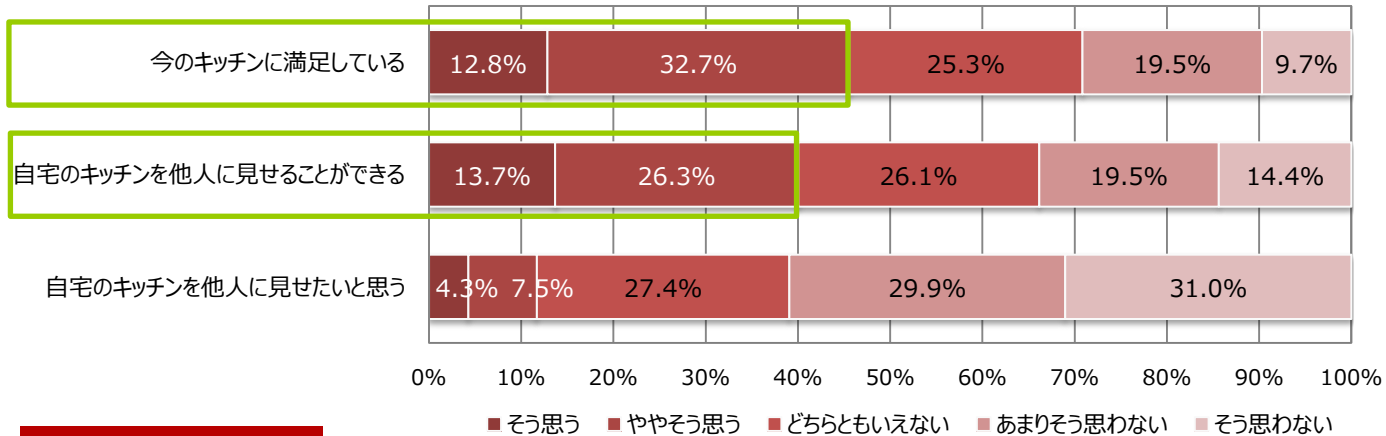
【本間氏コメント】

キッチンとダイニングの間に壁がなく、料理をする人と食事をする人が繋がるオープンキッチン。多くのマンションや住宅で採用されつつある間取りです。最近では、キッチンは家の奥ではなく、テラスや窓に近い位置に配されるようになり、明るい自然光に溢れた家族や友人と料理を楽しむ場所になっています。背景には家族の生活の多様化が挙げられます。共働きの夫婦、部活で朝が早い子、塾で帰りが遅い子など、家族が違う時間帯で個別に食事をすることもあり、食事をしている家族とくつろいでいる家族と一緒に繋がれる間取りが求められているのです。

今のキッチンに満足している人・他人に見せることができる人は半数以下 他人のキッチンでは「間取り・広さ」や「収納の仕方」が気になる傾向に

また、現在のキッチンへの満足度を調査したところ、「そう思う」12.8%、「ややそう思う」32.7%と満足している人は半数に満たないことがわかりました。キッチンを他人に見せることができるかどうかについても、「そう思う」13.7%、「ややそう思う」26.3%という結果となり、他人に見せることができる人は4割しかいないことがわかりました。さらに、自宅のキッチンを他人に見せたいと思う人は、約1割という結果となりました。

Q3. あなたは、ご自宅のキッチンについて、以下の項目に対してどの程度あてはまりますか？（単一回答 N=1,879）

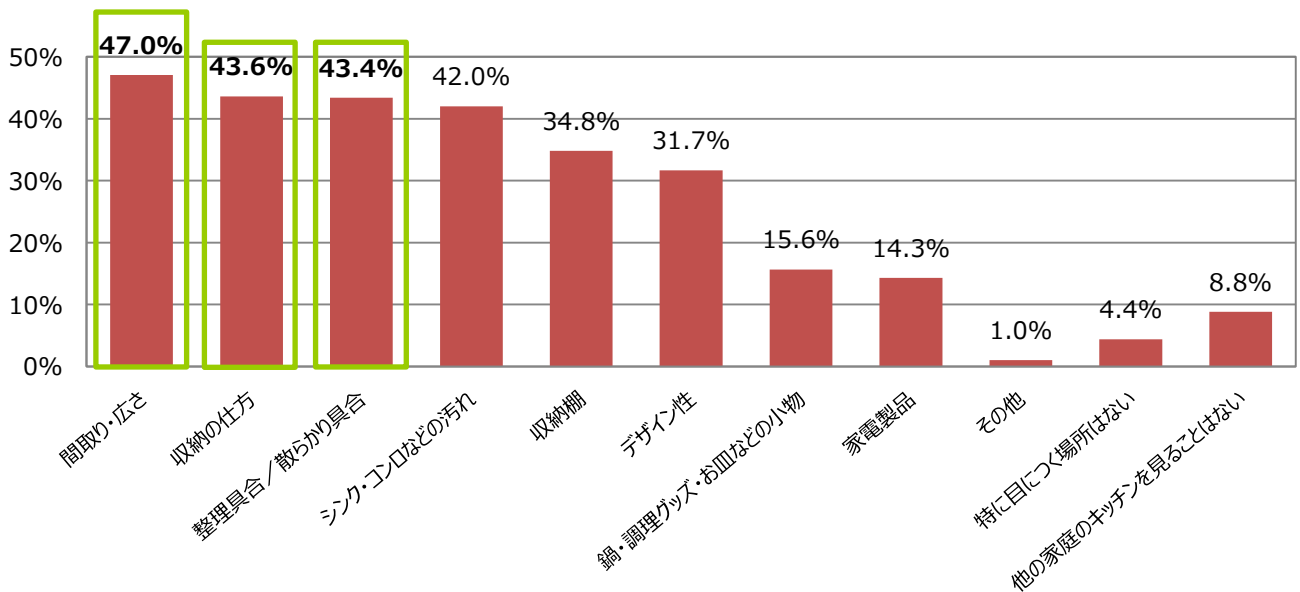


満足している
見せることができる
半数以下

見せたいと思う
約1割

他の家庭のキッチンを見たとき、目につく箇所を調査すると「間取り・広さ」が47%と最も多く、続いて「収納の仕方」、「整理具合／散らかり具合」という結果となりました。

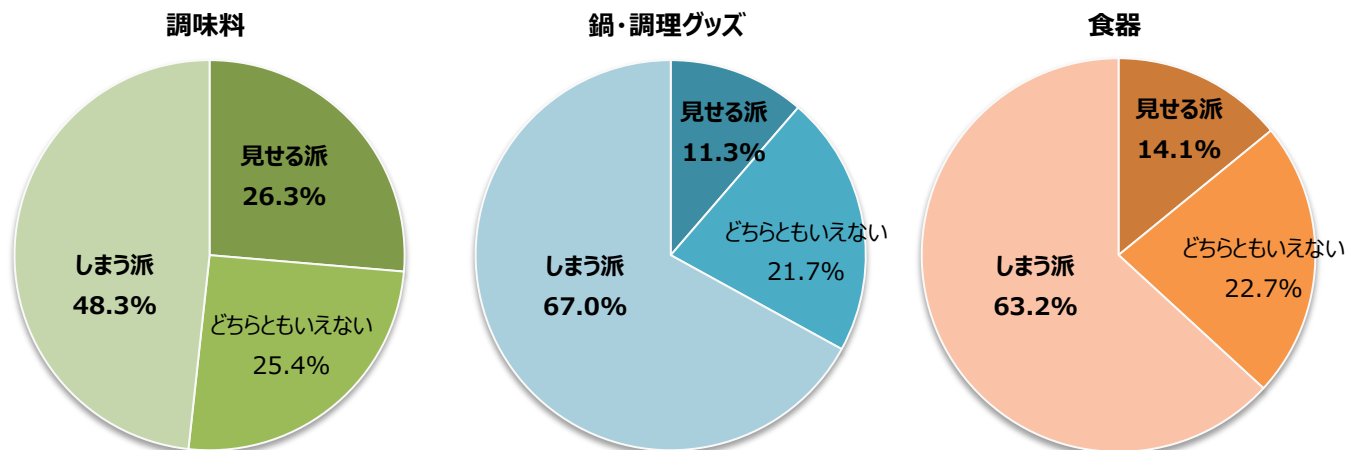
Q4. あなたは、他の家庭のキッチンを見たとき、どこが目につきますか？（複数回答 N=1,879）



収納方法について調査！鍋・調理グッズや食器は「しまう派」が多数 こだわりのキッチン家電1位「冷蔵庫」2位「コンロ」3位「オーブンレンジ・電子レンジ」

ご自宅のキッチンにおいて、調味料や鍋・調理グッズ、食器をどのように収納しているのかを調査。調味料48.3%、鍋・調理グッズ67.0%、食器63.2%と「しまう派」が多い結果となりました。一方で調味料については、鍋・調理グッズや食器に比べると見せて収納する人が多いことがわかりました。

Q5. あなたは、ご自宅のキッチンで、以下のものをどのように収納したいと思いますか？（単一回答 N=1,879）



続けて、キッチン家電の中で選定時にこだわりたいものがあるかどうかを調査。一番こだわりたい家電は「冷蔵庫」が57.8%と上位となり、続いて「コンロ」「オーブンレンジ・電子レンジ」「炊飯器」という結果となりました。

Q6. あなたは、以下のキッチン家電のうち、選定時にこだわりたいものはありますか？（単一回答 N=1,879）

1位	冷蔵庫	57.8%
2位	コンロ	50.8%
3位	オーブンレンジ・電子レンジ	46.6%
4位	炊飯器	41.3%
5位	レンジフード	25.9%
6位	浄水器・整水器	22.1%
7位	食器洗い機	20.5%
8位	オーブントースター	16.6%
9位	コーヒーメーカー	12.7%
10位	ミキサー・ジューサー・フードプロセッサ	12.6%
11位	ポット・ケトル	10.7%
12位	ガスオーブン	9.9%
13位	ホームベーカリー	9.1%
14位	生ゴミ処理機	7.8%
15位	ホットプレート	7.1%
16位	精米機	3.8%
—	その他	0.4%
—	特にない	16.5%

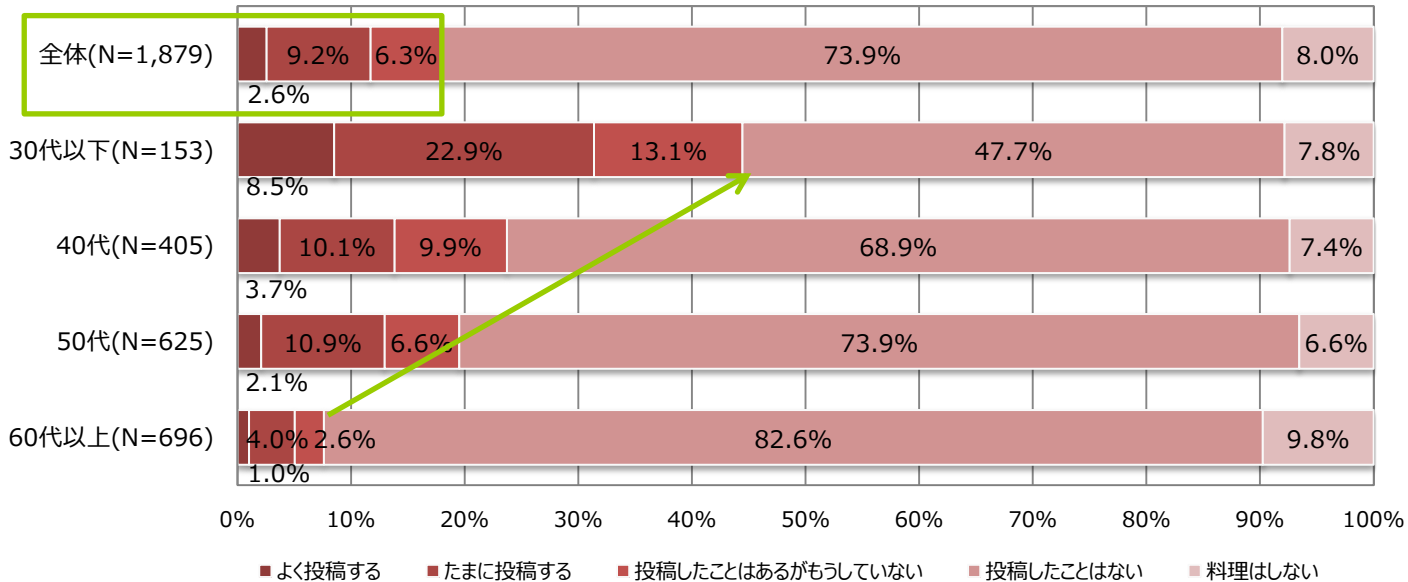
キッチン自分らしさやその家族のスタイルを表現する場所へ 作った料理を撮影し、SNSやブログに投稿する人は若い世代ほど多い傾向に

ご自身で作った料理を撮影し、インスタグラムやツイッターなどのSNSやブログに写真を投稿するかどうかを調査したところ、投稿経験のある人は2割以下という結果となりました。しかし、世代別に見てみると、30代以下は44.5%と最も多く、年代が若くなるにつれて投稿経験が増えていることがわかりました。

Q7. あなたは、自分で作った料理の写真をSNS(Twitter,Facebook,LINE,Instagram)やブログなどに投稿したことがありますか？
(単一回答 N=1,879)

投稿経験のある人
2割以下

SNSやブログへ写真を投稿
若い世代ほど増加傾向



【本間氏コメント】

扉をしめて全てをスッキリと隠せるキッチンは長く人気ですが、最近は少し事情が変わっているようです。取材でよく見るのがキッチン収納の一部を扉のないオープン棚にしたり、カフェのように棚板だけを壁に取り付けた「見せる収納」をプラスするスタイル。背景には流通の変化が大きく影響しています。コストコなど家族で楽しむ食品がたっぷり買える大型スーパーや、イケアや無印良品など可愛い食器や紙ナプキンなどを手軽に買えるホームストア、キッチンツールやデザイン家電を扱うショップ、輸入食材の専門店やワインブティックが増え、家庭の食卓には“写真映え”する食材や食器が使われ始めています。

例えば瓶に入ったスパイスやお菓子、鍋や調理道具などはキッチンの奥にしまいこむのではなく、見せて飾るように収納してコーディネートを楽しむ人も増えています。家電も同様に、コーヒー用の電気ケトルやシンプルなオープントースターなど、見せたいデザインが増えています。キッチンは自分らしさやその家族のスタイルを表現する場所になっているのです。

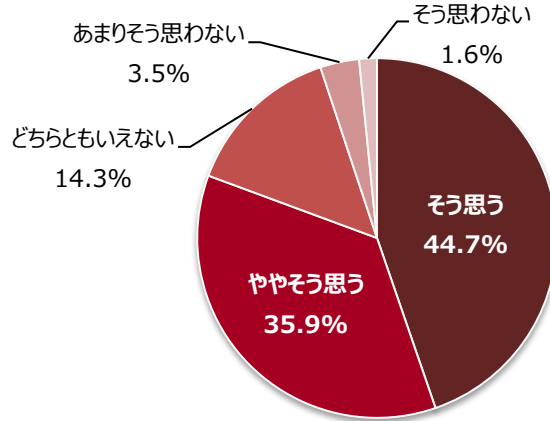


本間美紀氏ご自宅キッチンより“見せる収納”

住宅購入・リフォーム時、キッチンにこだわりたいと回答した人は約8割！ キッチンで重視するのは「使い勝手」、若い世代ほどデザイン性や間取りも重視

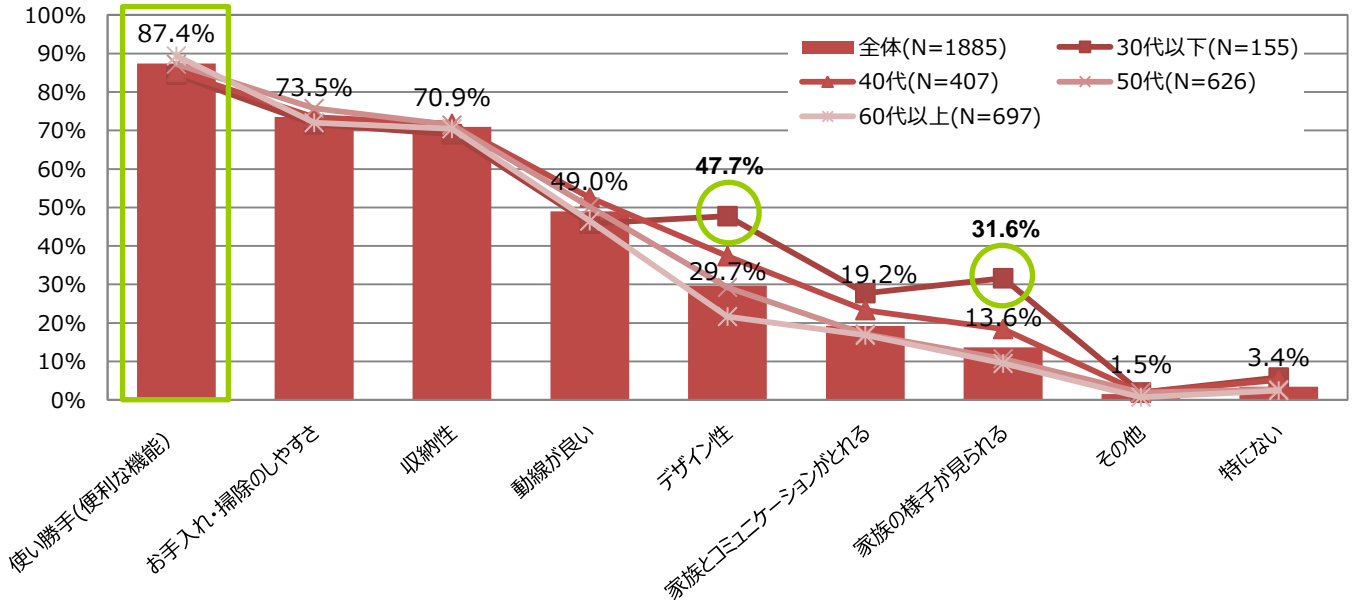
住宅を購入・リフォームする際にキッチンにこだわりたいかどうかを調査したところ、「そう思う」44.7%、「ややそう思う」35.9%と約8割の人がキッチンにこだわりたいと回答したことがわかりました。また、重視したいことに関しては、「使い勝手(便利な機能)」と回答した人が87.4%と最も多く、続いて「お手入れ・掃除のしやすさ」73.5%、「収納性」70.9%と続きました。特に30代以下では、40代以上に比べて「デザイン性」や「家族の様子が見られる」ことを重視する人が多いことがわかりました。

Q8. あなたは、もし住宅の購入やリフォームをすることになったとしたら、キッチンにこだわりたいですか？ (単一回答 N=1,885)



こだわりたい
約8割

Q9. あなたは、もし住宅の購入やリフォームをすることになったとしたら、キッチンに対してどのようなことを重視したいと思いますか？ (複数回答 N=1,885)



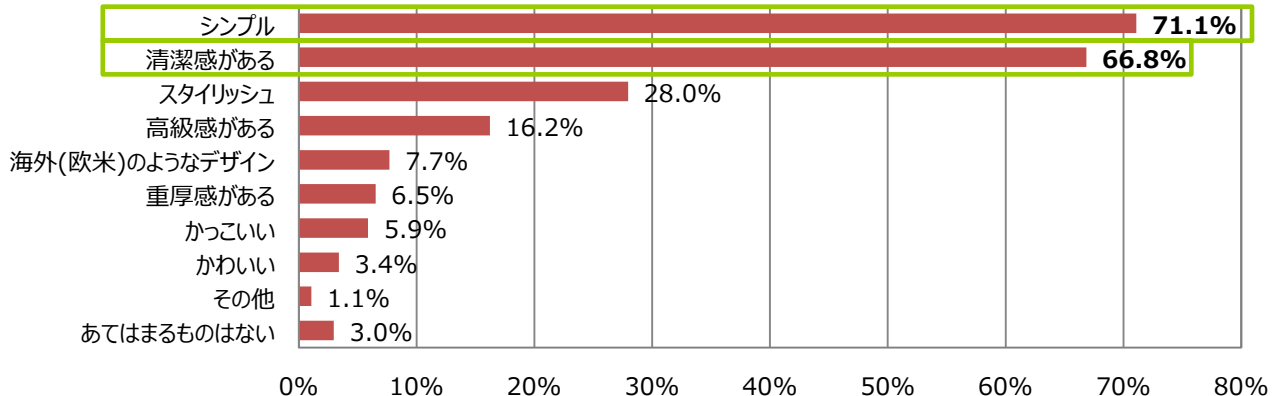
【本間氏コメント】

キッチンといえば「掃除がしやすい」ことが優先された時代から、「楽しく過ごせる」オープンキッチンの時代へと後押ししているのは、グンと機能が上がった設備機器あってこそ。例えばガスコンロはゴトクが軽く小さくなり、食器洗い機に入れて洗えます。IHは天面がフラットで拭き掃除が楽。食器洗い機も普及率が上がり、洗い物は手間なく片付けでき、レンジフードも長期間お手入れが不要のタイプが増え、キッチンは汚れにくきれいな状態を保ちやすいのが当たり前になっています。そこで多くの人が重視するのが各設備の「使い勝手」。使い勝手が良いと作業が楽になり、キッチンにいる時間も快適に過ごせますね。一方で、若い家族は人を家に招くことに積極的で、キッチンをもてなすインテリアの一部としてデザインを重視する傾向もあります。また、そこで子どもや友人と一緒に料理をしたり、コミュニケーションの場としてキッチンを活用しています。

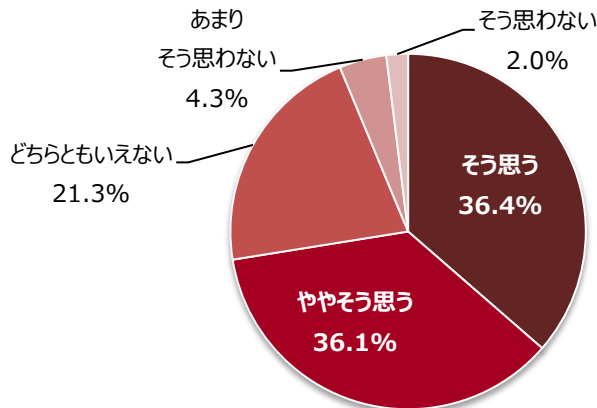
憧れるキッチンデザインは「シンプルさ」が上位に、続いて「清潔感」 キッチンを自分らしくカスタマイズしたい人は7割以上と多数

キッチンのデザインについてどのようなものに憧れるかを調査したところ、「シンプル」71.1%、「清潔感がある」66.8%と最も多い結果となり、約7割の人がキッチンにシンプルさや清潔感を求めていることがわかりました。また、住宅を購入もしくはリフォームする場合には、7割以上の人が自分らしくカスタマイズしたいと思っていることがわかりました。

Q10. あなたは、キッチンのデザインについて、どのようなものに憧れますか？（複数回答 N=1,885）



Q11. あなたは、もし住宅の購入やリフォームをすることになったとしたら、キッチンを自分らしくカスタマイズしたいと思いますか？（単一回答 N=1,885）



**カスタマイズしたい
7割以上**

【本間氏コメント】

一般的に日本人はベーシックなデザインが好みです。私の取材で一番多いのは、やはり清潔感あるホワイトキッチン。白の扉材にキッチンカウンターはステンレスか白の人工大理石という組み合わせは多いですね。けれども最近はオープンキッチンが増え、カウンタートップを天然石のようなクォーツストーン材やセラミックなど素材感豊かな色柄を選んだり、キッチンのデザインや素材を自分好みにカスタマイズする人が確実に増えています。さらにキッチンと家具をコーディネートする考え方が生まれています。ダイニングテーブルとキッチンのデザインや色を揃えたり、アクセントになる照明を吊るしたりとインテリアの要素がキッチン空間にどんどん入り込んでいます。料理とインテリアを楽しむ家庭では、キッチンに食器や食材を並べて空間を美しく映えさせることが、お手入れ以上に大切なことになっていると感じます。

※本リリースの調査結果・グラフをご利用いただく際は、必ず【リンナイ調べ】とご明記ください。

【調査概要】

調査時期 : 2017年7月4日(火)～17日(月)
 実施機関 : リンナイ公式部品販売サイト「R.STYLE (リンナイスタイル)」
 調査方法 : インターネット調査
 調査対象 : 1,885名 (R.STYLE会員で首都圏居住者*)
 *茨城県・栃木県・群馬県・埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県

昔から「台所」と呼ばれ、閉鎖的なスペースであったキッチンですが、ライフスタイルの変化とともに今では家づくりにおいて中心的な存在となっています。

今回は、キッチンジャーナリストの本間氏に理想のキッチンを作る3つのポイントを教えていただきました。

“魅せるキッチン”を作る3つのポイント

1. キッチンインテリアから考えて、色・素材は最初に決める

オープンキッチンの場合、キッチンダイニングやリビングから眺めることが増えます。床、壁、天井の素材はもちろん、テーブルの樹種や色、椅子の形、ソファの張り地などとバランスの良い色柄を先に決めます。機能や収納はプランの後半戦でもいくらでも盛り込めますが、時間切れで納得しないまま色柄を消極的に選ぶと、せっかくのオープンキッチンが空間から浮いてしまうことも。オープン空間で見せる場所だからこそ、質感や色、扉のデザインにこだわって選ぶのが、いまだのおしゃれなキッチンです。

キッチンとテーブルが繋がったオープンキッチン
©キッチンハウス



2. キッチンの設備は大進化中！10年前の常識は捨てる

ガスコンロやIHなどの加熱機器、オープン、食器洗い機、レンジフードなど設備機器の機能は近年、目覚ましい進化を遂げています。買い換える頻度が低いため、古い機能のまま悪い印象を持っているのは、もったいないですね。例えばガスコンロはグリル部分が進化し、ピザやトースト、専用のココットなどでパンやケーキを焼ける「ミニオープン」として使えます。IHは鍋の形や大きさを問わず加熱できるフリーゾーンタイプが登場。食器洗い機は海外で使われているような、1日の洗い物がまとめて入る大型タイプも人気です。ショールームでは試用実演をしているところも多いので、積極的に参加してみるのが使いやすいキッチンづくりのコツです。

3. 収納は引き出し式が主流！量より、質

多くのメーカーではキッチン収納は引き出し式。引き出しのレールは耐荷重が増し、スムーズに動くようになりました。浅めの引き出しには取り皿や飯茶碗を、深めの引き出しにはストック食材、お鍋やフライパンなどが入ります。引き出しの幅も広くなり、奥まで見渡せるので収納スペースの無駄もなくなりました。キッチンが食器棚もパントリーも兼ねるのです。一方で使う人の意識も変わり、死蔵品を溜め込むばかりの量の収納よりも、良いもの、気に入ったものを厳選する“質の収納”へと考え方も変わっています。



キッチンジャーナリスト 本間 美紀 氏

早稲田大学文学部卒業後、インテリアの専門誌「室内」編集部に入社。独立後はインテリア視点からのキッチン、家具、住まい、家電、キッチンツールまで、デザインのある暮らし取材を得意とし、建築家住宅の取材は300件以上、ユーザーとメーカー、両サイドからのインタビューを重視し、ドイツ、イタリア、北欧など海外取材も多数。主な著書に『リアルキッチン&インテリア』（小学館）、『デザインキッチンの新しい選び方』（学芸出版社）ほか。セミナー活動も多数。文学部出身ながらキッチンスペシャリスト資格取得。

WEBサイト「リアルキッチン&インテリア」 <http://realkitchen-interior.com/>
ブログ「キッチンのこころ」 <http://blog.excite.co.jp/kitchen-journal/>

ドロップインコンロ「MY CHOICE」

MY CHOICEは、キッチンスタイルによって自由に組み合わせできるオリジナルキッチン向けのドロップインコンロです。海外製品特有の審美性に負けることのない、国内で初めてとなるモジュールタイプのコンロを目指しました。2009年にはグッドデザイン賞を受賞*。洗練された見た目の美しさだけでなく、日々のお手入れの簡単さにもこだわり、生活に寄り添うデザインとなっています。ラインアップはステンレスゴトクのシルバータイプと堅牢なゴトクのブラックタイプの2種類。暮らしの個性に応えるために、MY CHOICEはあえて最後のイメージを使い手にゆだねます。



*グッドデザイン賞とは、「よいデザイン」を通じ、暮らしや産業、社会全体をより豊かなものへと導くことを目的とした公益財団法人日本デザイン振興会が主催する「総合的なデザインの推奨制度」です。

■ 組み合わせは自由自在！

自分好みにカスタマイズして、各家庭に必要なスタイルを提供

ガラストップタイプでは、カスタマイズが可能のため、見た目の美しさはもちろん機能面でも過不足ない最適なスタイルを選ぶことができます。プレートにドイツ・ショット社製の耐熱セラミックガラストッププレートを採用しており、熱や衝撃に強く、日々のお手入れも簡単です。さらにワークトップのレイアウトも自由自在。ガスコンロとIHクッキングヒーターを組み合わせることもできます。



自分好みにカスタマイズ可能

1口タイプと2口タイプのコンロを組み合わせることで、イメージ通りのコンロをデザインすることができます。



簡単操作のタッチスイッチ部

センサー解除スイッチには、軽く触れるだけで操作できるタッチスイッチを採用。フラットなのでお手入れ簡単です。

飽きのこないシンプルなデザインで使い勝手の良い「ステンレストップタイプ」も

ドロップインシリーズにはステンレストップタイプもあり、インテリア性の高いキッチンをさらに引き立てるシンプルで個性的なデザインコンロです。ステンレス製は錆に強く、耐久性に優れています。



天面操作でキャビネットを有効活用

グリルレスでつまみをトッププレート上面に設置することで、キャビネットのスペースを有効的に活用できます。



全面ゴトクで重い鍋の移動もラクラク

鍋の移動もスライドするだけでスムーズ。ゴトクは2つに分解ができて洗いや、お手入れも簡単。