

## キッチンのムダを徹底検証

# 4人に1人が使っていない、「魚焼きグリル」 掃除が嫌いな場所NO.1、「魚焼きグリル」

～そんなアナタにとって、魚焼きグリルって本当に必要ですか？～

現代はまさに節約時代。家事にかかるエネルギーはもちろん、時間やコストも極力節約したいものです。そんななか、パナソニック電工では1,000人の男女を対象にキッチンのムダについて緊急調査を実施。その結果、キッチンのムダを省くカギがいくつか浮き彫りになってきました。そこで、その調査結果とともに、ムダを省いて節約にもつながる最新キッチン事情をレポートします。

### 【トピックス】

◇ “キッチンのムダ”調査レポート ◇

### 「魚焼きグリル」は4人に1人が使っていないってホント!?

あるのに使われない、「魚焼きグリル」との悲しい性とは・・・

### キッチンの掃除で嫌な場所、1位は「魚焼きグリル」 魚焼きグリルよ、お前は どうしてそんなに嫌われる!?

### 節約・時短にも！ラク家事アドバイザー 島本美由紀さんに聞きました

◇ 魚焼きグリルのラクラクお掃除術

◇ 魚焼きグリルを使わない、ラクラク焼き魚レシピ



島本美由紀さん(料理研究家、ラク家事アドバイザー)

料理研究家として誰でも簡単に作れる料理レシピを考案。また料理だけにとどまらず、家事全般のラク(楽しく簡単)を追求するラク家事アドバイザーとしても活動。収納アドバイザーの資格も持ち、キッチンのスペシャリストとしてお掃除から整理・収納まで総合的に提案。テレビや雑誌への出演、書籍出版、講演会など多方面で活躍中。

### 話題のキッチンをクローズアップ！

最新キッチンは、魚焼きグリルがなくて、真ん中のコンロが使いやすいってホント!?

#### 【調査概要】

- 調査期間：2011年7月30～8月7日
- 調査方法：インターネット
- 調査対象：全国の20～60代の子ども・配偶者と同居する既婚男女計1,000名(東日本500名/西日本500名 年代・性別ごと均等に各セル50名)

◇ “キッチンのムダ調査”レポート ◇

# 「魚焼きグリル」は4人に1人が使っていないってホント!?

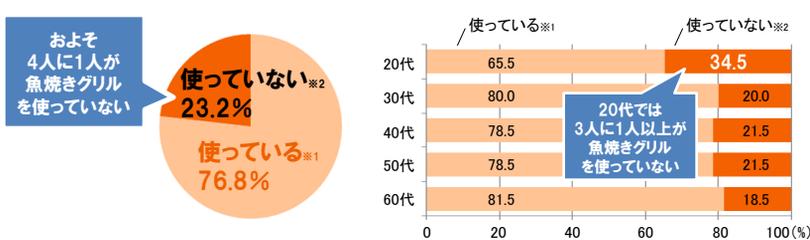
あるのに使われない、「魚焼きグリル」との悲しい性とは…

## ■ 魚焼きグリルを「使っていない」4人に1人、20代では3人に1人以上!

フライパンやレンジで簡単に魚が焼けるグッズが人気の昨今、魚焼きグリルは一体どれくらいの人に使われているのでしょうか。調査の結果、魚を焼く際に魚焼きグリルを「使っている※1」という人は、76.8%。逆に「使っていない※2」という人は23.3%と、およそ4人に1人であることがわかりました。

さらに年代別に見ると30～60代ではそれほど差はみられないものの、20代では、3人に1人以上の34.5%が「使っていない※2」と回答。ちなみに魚焼きグリルを使っていない理由は、圧倒的に「掃除が面倒だから(65.5%)」に集中しました。また、魚焼きグリルを使っていない人に焼き魚の調理方法を聞いたところ、過半数を超える58.2%が「フライパン」と回答する結果になりました。

### ■ 魚を焼くとき、魚焼きグリルを使っていますか?



### ■ 焼き魚の調理方法は? (MA)

1	フライパン	58.2%
2	オーブンレンジ	21.1%
3	電子レンジ	15.9%

(n=232)

焼き魚を焼くとき、魚焼きグリルを使っていない人のみに質問

(2011年8月 パナソニック電工調べ)

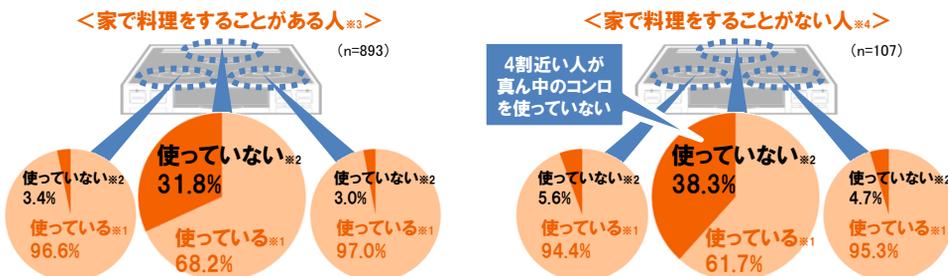
※1)使っている:「よく使っている」「たまに使っている」合計 ※2)使っていない:「ほとんど使っていない」「全く使っていない」合計

## ■ 料理をあまりしない人にとっては、3口コンロの真ん中も…

また、最近のキッチンに多く見られる3口コンロですが、その3つのコンロの使われ方には大きな違いがあることもわかりました。料理をすることがある※3、ない※4に関わらず左右のコンロは9割を越える人が「使っている※1」と答えたものの、真ん中のコンロを「使っている※1」と答えた人はともに大幅減。特に料理をすることがない※4人に至っては、4割近い38.3%の人が「使っていない※2」と回答。料理に慣れていない人ほど、3つのコンロを使いこなせないという人が多いようです。

### ■ 3つのコンロをどのくらい使っていますか?

(2011年8月 パナソニック電工調べ)



※1)使っている:「よく使っている」「たまに使っている」合計 ※2)使っていない:「ほとんど使っていない」「全く使っていない」合計 ※3)ある:「よくある」「たまにある」合計 ※4)ない:「ほとんどない」「全くない」合計

なお、真ん中のコンロを使っていない理由で多くあがったのは、「狭くて大きなフライパンや鍋が置けない」、「火力が小さすぎる」、「鍋やフライパンの柄同士がぶつかって危ない」でした。

### ■ 真ん中のコンロを使っていない理由は?(MA)

1	狭くて大きなフライパンや鍋が置けない	36.0%
2	火力が小さすぎる	33.5%
3	鍋やフライパンの柄同士がぶつかって危ない	31.7%

(n=325)

(2011年8月 パナソニック電工調べ)

◇ “キッチンのムダ調査”レポート ◇

## キッチンの掃除で嫌な場所、1位は「魚焼きグリル」 魚焼きグリルよ、お前は どうしてそんなに嫌われる !?

### ■ キッチンの掃除で嫌な場所、1位は「魚焼きグリル」 魚焼きグリルよ、お前は どうしてそんなに嫌われる !?

掃除が面倒だからという理由で、使われないことが多いとわかった魚焼きグリル。そこでさらに他の場所も含め、キッチンまわりで掃除が嫌な場所を調査してみました。その結果、やはり48.3%で「魚焼きグリル」が1位。なお2位以下は、「レンジフード(44.6%)」、「コンロ(20.7%)」、「排水溝(18.8%)」、「天井(14.9%)」など。

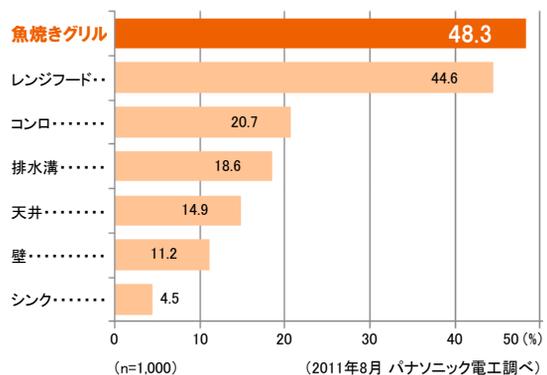
今回の調査で約1/4の人に使われていないことが明らかになったうえに、掃除が嫌な場所ナンバーワンにも輝いてしまった魚焼きグリル。一体どうしてそんなに嫌われてしまうのでしょうか。

そこでさらに、魚焼きグリルが嫌われる理由を知るべく、魚焼きグリルの掃除が嫌な理由を自由回答形式で聞いてみました。その結果、あがったのは「油がこびりついて取れないから(40代女性)」、「ニオイが手につくから(50代女性)」、「手が油で汚れるから(60代女性)」、「取り外すのが面倒だから(20代男性)」、「奥まで掃除できないから(30代男性)」、「故障しやすいから(60代男性)」など。

魚焼きグリルが嫌われる理由はズバリ、「油污れ」・「ニオイ」・「形状」の3つにあるようです。

今回の調査から、当たり前のようにキッチンにあるものの、様々な理由から意外に使われていないことがわかった「魚焼きグリル」と「真ん中のコンロ」。節約時代の現代、キッチンのムダを省くには、まずこの2つの機器のことから考える必要がありそうです。

#### ■ キッチン周りで掃除をするのが嫌なのは?(MA)



### これから選ぶ人は、自分にあったキッチンを見極めることも・・・!

これからキッチンを選ぶという人は、自分達の食生活を思い返してみて、その上で必要な機能を見極め、自分達にとって最も使いやすいキッチンを選ぶことをおすすめします。

その結果、例えばグリルを使う機会があまり多くないと思われる方や、「やっぱりお掃除はちょっと・・・」という方は、思い切ってグリルレスタイプのキッチンを選択して、たまに魚を焼く際にはフライパンを使ったり、レンジ用グッズなどで代用するという考え方もあると思います。

また、大きな鍋が置けない、フライパンの柄同士がぶつかって危ないなど使いづらいと思われるがちな3口コンロですが、最近は真ん中のコンロが使いやすく配置されたキッチンもあるようです。



島本美由紀さん(料理研究家、ラク家事アドバイザー)

料理研究家として誰でも簡単に作れる料理レシピを考案。また料理だけにとどまらず、家事全般のラク(楽しく簡単)を追求するラク家事アドバイザーとしても活動。収納アドバイザーの資格も持ち、キッチンのスペシャリストとしてお掃除から整理・収納まで総合的に提案。テレビや雑誌への出演、書籍出版、講演会など多方面で活躍中。

## 節約・時短にも！

## ラク家事アドバイザー島本美由紀さんに聞きました



### ◇魚焼きグリル、ラクラクお掃除術◇ ◇魚焼きグリルを使わない、ラクラク焼き魚レシピ◇

調査の結果、キッチンで掃除が嫌な場所ナンバーワンになってしまった魚焼きグリル。そこでラク家事アドバイザーであり料理研究家でもある島本美由紀さんに、魚焼きグリルの掃除術と、それでも掃除は絶対に嫌という人のためのフライパンひとつで簡単に美味しくできる焼き魚レシピを教えてくださいました。

### ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ 魚焼きグリル、ラクラクお掃除術 ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

#### ■ 使う前と後のひと工夫で、魚焼きグリルのお掃除はもう怖くない！？



水を入れるタイプの魚焼きグリルには、水の代わりに米のとぎ汁を入れて使うと、受け皿に着いた汚れが落ちやすくなります。とぎ汁に含まれているたんぱく質が、油污れを落としやすくしてくれるのです。

また水の場合でも、一緒に片栗粉を入れておくと、片栗粉の成分が冷えると固まるので、汚れと一緒に簡単に取れてとても楽です。1カップの水に大さじ4の片栗粉を溶くのが目安です。



庫内のいやな臭いを取るには、緑茶を受け皿に注いで弱火で5分程加熱。カテキン効果で臭いがなくなり、緑茶のさわやかな香りで生臭さもより解消されます。入れるのは乾燥させた茶がらと水でもOK。



細かい網にこびりついた汚れは、スポンジなどでは落ちにくいもの。そんな時に活躍するのがアルミホイル。くしゃくしゃに丸めれば、こびりつきも落とせる便利なスチールたわしになります。

### ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇ 魚焼きグリルを使わない、ラクラク焼き魚レシピ ◇◇◇◇◇◇◇◇◇◇

#### ■ フライパンひとつの簡単時短レシピ。洗い物も減らせて一挙両得！



#### 焼き魚のピリ辛照り焼き

材料(2人分)

ブリ、鮭、めかじきなど旬の魚:2切れ しいたけ:4枚 しし唐:6本 小麦粉:適量 ごま油:大さじ1 (A)醤油・酒:各大さじ1 砂糖:大さじ1/2 粉唐辛子:小さじ1/4 にんにく(みじん切り):1/2片分

作り方

①しし唐はヘタを取って竹串で数か所穴をあける。しいたけは軸を取り十字に切り込みを入れる。めかじきに、小麦粉を振る。②熱したフライパンにごま油を入れ、①②を並べ焼く。③魚に焼き色がついたらひっくり返し、両面焼き色がついたら弱火で中まで火を通す。④火が通ったらキッチンペーパーで余分な油をふき取り、Aを加える。味がしみ込むまで2~3分程度弱火で煮こむ。



一緒にしし唐やしいたけを入れてフライパンひとつで作る魚の照り焼きです。フライパンでおいしく作る場合のポイントは、キッチンペーパーで余分な脂を拭いてからタレを入れること。魚焼きグリル同様、余分な脂が落ちて生臭みもなく、おいしい一品に。さらにこのレシピでは、にんにくと粉唐辛子を入れて、少しピリ辛に仕上げます。今回は、めかじきを使いましたが、魚はブリや鮭など旬の切り身魚でOK。添える野菜も、その時、冷蔵庫にあるものなどに変えて応用できるので、アレンジの幅も広がりますね。また、フライパンひとつで添える野菜まで調理できるので、洗いものが少ないのも嬉しいポイントです。

話題のキッチンをクローズアップ！

最新キッチンは、魚焼きグリルがなくて、  
真ん中のコンロが使いやすいってホント！？



パナソニック キッチン リビングステーション

## トリプルワイド

3つのコンロが横並びの「トリプルワイド」なら、調理から盛り付けまでがスムーズに。  
高火力のガス、熱効率約90%のIHともにハイパワーだからフライパン焼き魚もバッチリ！  
もちろん真ん中のコンロだって、より効率よく使えます。

※写真はIHタイプです

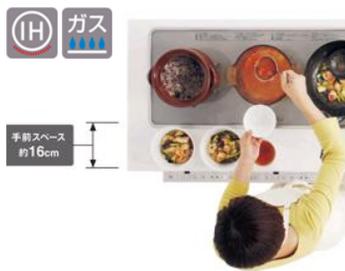


■ムダになっていた魚焼きグリルスペースが大容量の収納に  
魚焼きグリルを使わない人にとっては、これまでムダになっていたコンロ下のスペースが大容量の収納として有効に活用できます。大きな鍋はもちろん、加熱中に使うことの多い調味料もスッキリ縦型収納。ますます料理がはかどります。

■レンジやグリラーで魚料理もおいしさいろいろ簡単に



■使いやすい真ん中のコンロ  
コンロが横一列に並んでいるから、鍋の柄もぶつかりにくく中央のコンロも使いやすいデザイン。3つの鍋での同時調理もスムーズに行えます。



■スペースが有効に使える  
コンロが横一列に並んだ分、手前のスペースが広いので、盛り付けがスムーズに。手前にゆとりがある分、床への油飛びも少なくて済みます。



■段差の少ないフラットな形状  
段差約1.9mm。汚れがたまりにくく、コンロまわりからカウンターまで一気に拭けるので、お掃除がラクにできます。

# パナソニック キッチン リビングステーション のご紹介



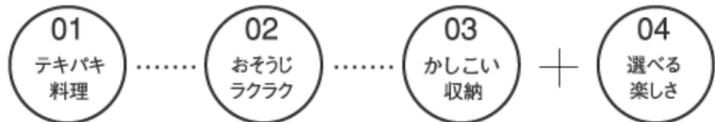
## リビングステーションならではの新発想。

「システムキッチン」から「リビングステーション」キッチンへ。

パナソニックならではの先進機能やアイデアを発想し続けること。

その中で目指したのは、人が集まる・家族がつながる・未来へとつながる「リビングや家族」の中心になるキッチンです。

## Living Station リビングステーション 4つのコンセプト



01 テキバキ料理  
スムーズな動線で、料理がはかどる。新調理スタイルのキッチン。

02 おそうじラクラク  
形状・素材・表面加工で、おそうじラクラクの清潔キッチン。

03 かしい収納  
空間を有効活用。適材適所の高効率収納。

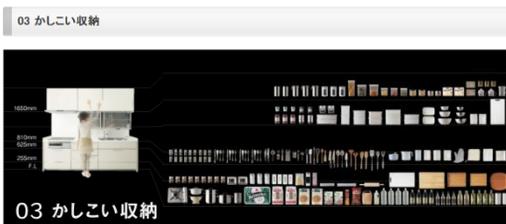
04 選べる楽しさ  
調理スタイルや好みに合わせて、機能やデザインを最適コーディネート。



ゆったり、ひろびろ。  
トリプルワイドなら、テキバキ料理。



汚れをためない「スキマレス設計」と、拭くだけでキレイになる「フラット&クリーン設計」。



キッチン、カップボードのすみずみまでパナソニックは「適材適所」収納。



“私らしく”使い勝手もデザインも選べます。

