

生活者座談会

ゴミ箱置き場、天板の水滴、作業台の狭さにストレス

動画を活用したマーケティング・リサーチ事業を手掛ける「えそら」(東京都渋谷区)は5月23日、「キッチンに立つのが楽しくなるリフォームとは?」をテーマにした生活者座談会を開催した。今回は30~40代の既婚女性3人が集まり、日頃感じているキッチンの

不満などについて意見を出し合った。事前に自宅のキッチンでリフォームしたい箇所などについてママさんたちが動画を撮影。当日披露することでリアルな悩みを共有する形で座談会が始まった。なお、この方法はえそら独自の調査手法によるもの。

今回のテーマ ママが本音で語る、キッチンの不満点

一問一答

—キッチンメーカーで知っている会社は?

Nさん リクシル

Dさん トクラス

Yさん 知らないですね。

—クックパッドは使いますか?

Nさん よく使います。でも画面が消えちゃったり、スマホなので小さくて見にくい。目の前に大きく表示されればいいのになと思う。

Dさん よく使います。パルシステム、レシピサイトも使います。今ある食材を入れてメニューを探しています。紙のレシピ本はほとんど使わないです。

—IHの印象は?

Yさん 便利そうだけど、電磁波がどうなのか気になる。

Nさん お掃除便利そうだけど、火を見たい。弱火強火とか。火が見えるほうがいい。本当に熱いって思います。

Dさん 便利お手入れ楽そうだけど、炒め物がうまくいかないということを聞いた。火力が強いほうがいいと思います。

—今のキッチンで使っていないスペースは?

Dさん 吊り戸棚の収納は使わない。位置が高いので。

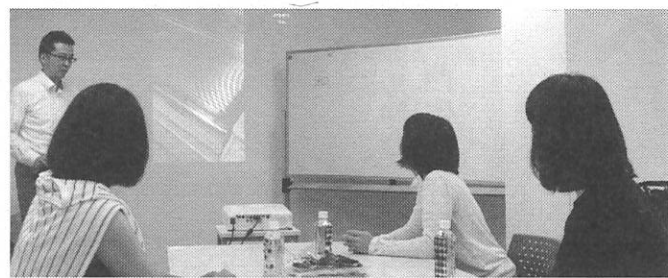
Nさん オープン。取り除いて収納にしたい。

Yさん シンクの下の開き戸、ゴキブリが出てきそう、排水に近いので。

Dさんの欲しい機能は「食洗機」。「子供が2歳と小さくて、手が届かない。ご飯の準備ができたとしても片付けがなかなかできない。すぐお風呂入れて寝かしつけとなると、食器を片付けるところまでたどり着かず、朝起きた時に汚れた食器が残っている状態。朝

片付けるところから入ると、忙しく、気分的にも重い。食洗機が欲しいです」Nさんはすでに食洗機を使っている。「主人につけてもらいました。絶対子育てできないからお願いします」と頼みました。手を抜けるところは抜かないと。幼稚園送りに行く時に、ピッと押して出かけるので帰ったら終わっていて本当に助かります」

「冷蔵庫をどかして」ゴミ箱を置くスペースを作ればいいと思うんですけど、キッチンスペースが狭くて冷蔵庫をどかすスペースがない」とYさん。「もっとキッチン空間を広げるリフォーム



Yさん 築3年のアパート住まい、二人暮らし

Dさん 築25年以上の賃貸マンション、2歳の子供一人と3人暮らし

Nさん 築1年の戸建て住まい、子供二人の4人家族

「タートップ(天板)」。このステンレスの水滴を目立たないようにしたい。水垢、水滴が気になって拭き取るのが手間なんです。汚いと料理する気が起きない」

「作業スペース狭すぎ問題」続いて、キッチンに何かひとつ好きな機能を足せるとしたら?というテーマで撮影してもらった動画を改めて皆で見ると「Yさんは、天板の作業スペースに食器を置いているため、まな板を置くと残りのスペースがほとんどない点が不満だという。スイッチを押したら食器が引っ込

子育てママに食洗機必須か?

「Dさんも同様に共感するが、広ければ良いわけでもないという。「以前はすごく狭くて今より半分のサイズでした。今は倍に広くなったけど、広くなったから広くなったで余計なものを置いてちやうど狭くなる。狭いときは調理しながら洗ったり、手際が良かったんですけど、広くなると、後でいろいろと洗い物を置いておいたりしてしまいます」

Dさんも、シンクの中に袋置いたり、三角コーナーを置いたり、いろいろ対策を取って来たという。「結局は三角コーナーに戻りましたが、洗って除菌スプレーをしたの...。どうかならないかなと思っています」

「ゴミ箱の位置に不満

まずはママさんたちにキッチンを一箇所改善するつもりで、という題で動画を撮影してもらった。

「ムがしたい」他のママさんに「ゴミ箱の位置を聞いてみると、DさんもYさんと同じシンクの背面。「作業して、振り返ってゴミが捨てられるようにしています。特に生ゴミを持って移動するのが嫌なので」では理想的なゴミ箱の位置はどこだろうか。

「天板の水滴が嫌だ」築25年以上の賃貸住宅に住むDさんは何に悩むのか。撮影してきた動画に映っていたのはカウンタートップ(天板)。「このステンレスの水滴を目立たないようにしたい。水垢、水滴が気になって拭き取るのが手間なんです。汚いと料理する気が起きない」

「作業スペース狭すぎ問題」続いて、キッチンに何かひとつ好きな機能を足せるとしたら?というテーマで撮影してもらった動画を改めて皆で見ると「Yさんは、天板の作業スペースに食器を置いているため、まな板を置くと残りのスペースがほとんどない点が不満だという。スイッチを押したら食器が引っ込

「Dさんも同様に共感するが、広ければ良いわけでもないという。「以前はすごく狭くて今より半分のサイズでした。今は倍に広くなったけど、広くなったから広くなったで余計なものを置いてちやうど狭くなる。狭いときは調理しながら洗ったり、手際が良かったんですけど、広くなると、後でいろいろと洗い物を置いておいたりしてしまいます」

Dさんも、シンクの中に袋置いたり、三角コーナーを置いたり、いろいろ対策を取って来たという。「結局は三角コーナーに戻りましたが、洗って除菌スプレーをしたの...。どうかならないかなと思っています」

「食洗機」と「臭い」「虫」対策が欲しい

「ムがしたい」他のママさんに「ゴミ箱の位置を聞いてみると、DさんもYさんと同じシンクの背面。「作業して、振り返ってゴミが捨てられるようにしています。特に生ゴミを持って移動するのが嫌なので」では理想的なゴミ箱の位置はどこだろうか。

「天板の水滴が嫌だ」築25年以上の賃貸住宅に住むDさんは何に悩むのか。撮影してきた動画に映っていたのはカウンタートップ(天板)。「このステンレスの水滴を目立たないようにしたい。水垢、水滴が気になって拭き取るのが手間なんです。汚いと料理する気が起きない」

「作業スペース狭すぎ問題」続いて、キッチンに何かひとつ好きな機能を足せるとしたら?というテーマで撮影してもらった動画を改めて皆で見ると「Yさんは、天板の作業スペースに食器を置いているため、まな板を置くと残りのスペースがほとんどない点が不満だという。スイッチを押したら食器が引っ込

「Dさんも同様に共感するが、広ければ良いわけでもないという。「以前はすごく狭くて今より半分のサイズでした。今は倍に広くなったけど、広くなったから広くなったで余計なものを置いてちやうど狭くなる。狭いときは調理しながら洗ったり、手際が良かったんですけど、広くなると、後でいろいろと洗い物を置いておいたりしてしまいます」

Dさんも、シンクの中に袋置いたり、三角コーナーを置いたり、いろいろ対策を取って来たという。「結局は三角コーナーに戻りましたが、洗って除菌スプレーをしたの...。どうかならないかなと思っています」