

報道関係各位

2025年6月17日
株式会社LIXIL

約8割がキッチンでの作業を「面倒」と回答 毎日1~2時間を費やしているキッチン作業の負担を軽減する方法とは？

株式会社LIXIL（以下LIXIL）は、LIXIL公式サイト来訪者410人を対象に、キッチンでの作業に関する意識調査を実施しました。

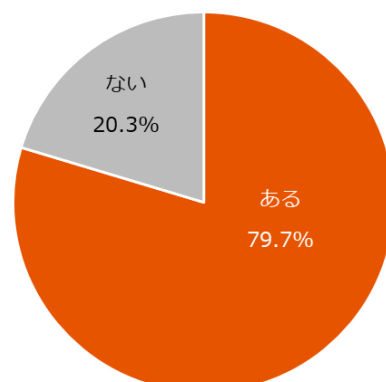
■キッチンでの作業に関する意識調査結果概要

- 約8割がキッチンでの作業を「面倒に思う」と回答
- 面倒に感じる作業の1位は「掃除」、2位は「片付け・洗い物」
- キッチンでの作業は1日「1~2時間程度」、1週間だと「8時間以上」にも
- キッチンでの作業負担を軽減するアイテムで最も回答が多かったのは「食洗機」



■約8割がキッチンでの作業を「面倒に思う」と回答
キッチンでの作業と聞いて、何を思い浮かべますか？
冷蔵庫の在庫チェックや、材料を切るなどの下ごしらえ、焼く・煮るなどの調理、食器などの洗い物、シンクやコンロの掃除など、挙げればきりがありません。今回の調査で、キッチンでの作業を面倒だと思うことがあるか尋ねたところ、「面倒に思う」と回答した方が79.7%、「面倒に思わない」が20.3%でした。キッチンで行うさまざまな作業を「面倒に思う」方が8割近くと大多数に及ぶことがわかりました。

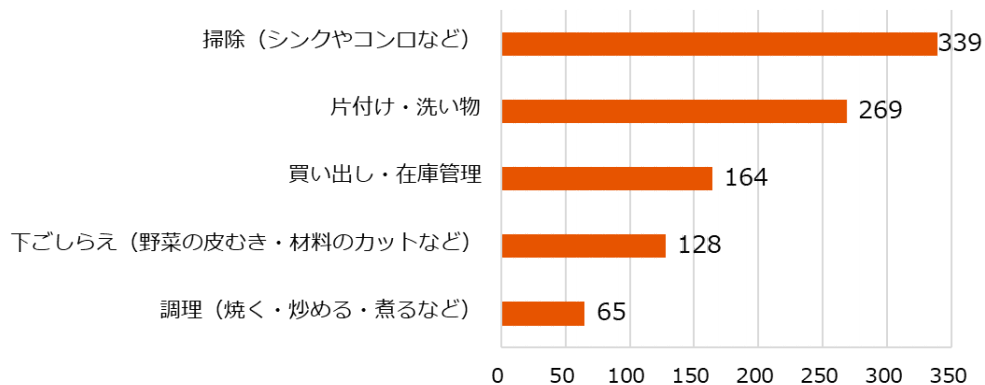
キッチンでの作業を面倒だと思うことがありますか？（n=408）



■面倒に感じる作業の1位は「掃除」、2位は「片付け・洗い物」

では具体的にどのような作業を面倒に感じているのでしょうか。前問で「面倒だと思う」と回答した方に尋ねたところ、「掃除（シンクやコンロなど）」との回答が最も多く、次いで「片付け・洗い物」「買い出し・在庫管理」となりました。下ごしらえや調理など、作る工程よりも、その後の掃除や洗い物の工程に負担を感じる方が多いようです。

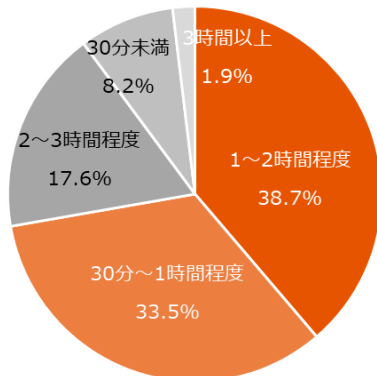
どのような作業を面倒に感じますか？（n=965 複数回答可）



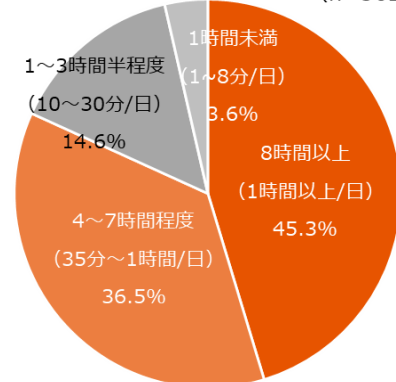
■キッチンでの作業は1日「1～2時間程度」、1週間だと「8時間以上」にも

次に、1日の中でキッチンに立っている時間を尋ねたところ、「1～2時間程度」が最も多く全体の4割（38.7%）、次いで「30分～1時間程度」（33.5%）となりました。1週間の場合も同様に、「8時間以上（1日当たり平均1時間以上）」と回答した方が最も多い（45.3%）結果となりました。キッチンでの作業時間が日常生活において大きなウエイトを占めていることがうかがえます。

1日の中でキッチンに立っている時間は？
（n=357）



1週間の中でキッチンに立っている時間は？
（n=362）



■キッチンでの作業負担を軽減するアイテムで最も回答が多かったのは「食洗機」

作業負担を軽減するために、工夫していることや使用している道具について尋ねたところ、「食洗機」という回答が多数挙がりました。面倒な作業の上位に挙げられた洗い物にかかる時間を減らしたいということで活用している方が多いようです。他にも、さまざまな工夫が寄せられたのでご紹介します。

- 道具を使って時短：食洗機を使う／電子レンジで下ごしらえ／調理家電、圧力鍋、フードプロセッサー、ブレンダーなどを活用する
- 作り置き：多めに調理し、冷凍保存／作り置きして、調理の回数自体を減らす

- 動線重視の配置：効率的に作業できるように、動線を短く配置／よく使うものは手が届きやすいところに収納
- こまめな掃除・洗い物：調理しながら、使用済みのものは都度洗う／吹きこぼれなどはすぐに拭いて、こびりつきを避ける／IHで掃除の負担を軽減／マスキングテープを貼って掃除をラクに
- 洗い物を減らす工夫：洗い物が少ないメニューを選ぶ／週1でテイクアウト／まな板を使わず、キッチンばさみを使用／フライパンの上で材料を混ぜたり、フライパンごと食卓に出す／カット済み野菜を時々使う
- 身心負担の軽減：キッチンに椅子を置いてラクに作業する／タブレットを置いてドラマやYouTubeを見ながら作業する

■人の動きを徹底検証して開発されたキッチン

今回の調査から、キッチンに立つ時間が長い一方で、多くの方が掃除や片付けをはじめとするキッチンでの作業を「面倒」と感じていることがわかりました。共働き家庭の増加やライフスタイルの多様化によって、キッチンでの作業効率を高めたり、負担を減らすような工夫や道具への関心も高い傾向が続いています。

LIXILでは、3,000時間以上にわたる行動観察や検証を通して、キッチンを使う人自身も気がついていないような無意識の動作や無駄な動きを洗い出し、それをキッチンの機能で解消することを目指しています。人がキッチンに合わせるのではなく、キッチンが人の動きに合わせる「ヒューマン・フィット・テクノロジー（HFT）」という技術です。人に寄り添い、キッチンが使う人に合わせていく、「ヒューマン・フィット・テクノロジー」を通したリクシルのキッチン開発は、これからも進化を続けていきます。

ヒューマン・フィット・テクノロジー：

<https://www.lixil.co.jp/corporate/brand/randdstory/kitchen-hft.html>

■ヒューマン・フィット・テクノロジーを活用したアイテムをご紹介します

・セラミックトップ

セラミック素材のワークトップは、熱やキズ、汚れに、優れた耐久性を発揮し、美しさを長く保つことができます。高温の鍋やフライパンを直接置いても変形や変色しにくく、表面硬度が高いため、金属などがこすれてもキズが付きにくくなっています。また、調味料や薬品などが染み込みにくいので、軽く拭くだけでお手入れできます。丈夫なセラミックトップを使用することで、調理作業の動きを妨げることなく、掃除にかかる手間も軽減できます。



・よごれんフード

10年間、ファンとフード内部のお手入れ不要[※]。キッチンまわりへの油煙の広がりを軽減できるレンジフードです。内部で高速回転するディスクが約90%の油を捕集する「オイルスマッシャー機構」により、フード内部とファンの面倒なお掃除を軽減してくれます。普段お手入れする箇所はフッ素塗装とフラット設計でラクラク拭き掃除。回転ディスクやオイルトレイを掃除するときは、簡単に取り外すことができます。

※「よごれんフード」は汚れがまったく生じない、または清掃がまったく不要なレンジフードではありません。整流板は都度、オイルトレイと回転ディスクは約3か月に一度お手入れしてください。



・Wサポートシンク

下ごしらえも、後片付けも手際よく行えるシンクとして開発されたWサポートシンク。2種類のプレートを2段のレーンで立体的に配置することで、たとえば、まな板やフライパンなどの大きな道具は、中段のプレートを使えばちょうどいい高さでラクに洗うことができるなど、効率的な家事動線を作り、作業負担を軽減します。水切りカゴを併用することで、洗い物も仮置きしながらスムーズに。



■調査概要

調査名称：キッチンでの作業に関する意識調査

調査方法：インターネット調査

調査期間：2025年4月2日～30日

有効回答：LIXIL公式サイト来訪者410人

About LIXIL

LIXILは、世界中の誰もが願う豊かで快適な住まいを実現するために、日々の暮らしの課題を解決する先進的なトイレ、お風呂、キッチンなどの水まわり製品と窓、ドア、インテリア、エクステリアなどの建材製品を開発、提供しています。ものづくりの伝統を礎に、INAX、GROHE、American Standard、TOSTEMをはじめとする数々の製品ブランドを通して、世界をリードする技術やイノベーションで、人びとのより良い暮らしに貢献しています。現在約53,000人の従業員を擁し、世界150カ国以上で事業を展開するLIXILは、生活者の視点に立った製品を提供することで、毎日世界で10億人以上の人びとの暮らしを支えています。

株式会社LIXIL（証券コード：5938）は、2025年3月期に1兆5,047億円の連結売上高を計上しています。

LIXILグローバルサイト：<https://www.lixil.com/jp/>

発行元

株式会社LIXIL（<http://www.lixil.com/jp>）

本社：東京都品川区西品川一丁目1番1号大崎ガーデンタワー24F

※このニュースレターは、LIXIL Newsroom（<https://newsroom.lixil.com/ja/>）でも発表しています。