

**「生鮮食材を使い切れずにムダにしてしまう」という人が7割以上
なかでも“ムダになりがち”なのが「野菜」
「野菜の冷凍方法に興味あり」という人が多数！**

「オレンジページくらし予報」では、毎日の食事作りに勤しむ女性に、「生鮮食品の保存」についてのアンケートを実施いたしました。その結果、「生鮮食材を使い切れずにムダにしてしまう」という人が、7割以上いることが判明。さらに、ムダにしてしまったことのある生鮮食材をたずねたところ、『野菜』と答えた人が83.3%にもものぼりました。

その対策として〈冷凍保存〉に興味を持つ人が数多くいるものの、実際に野菜を冷凍しているという人はまだ少数。また、実践している人のなかでも「自己流なので、正しい冷凍の保存法が知りたい」「冷凍に向く野菜、向かない野菜の種類が分からない」「解凍した野菜を使ったおいしいレシピを教えてほしい」といった声が挙がり、〈野菜の冷凍保存〉について、多くの人々が幅広く情報を求めていることが分かりました。

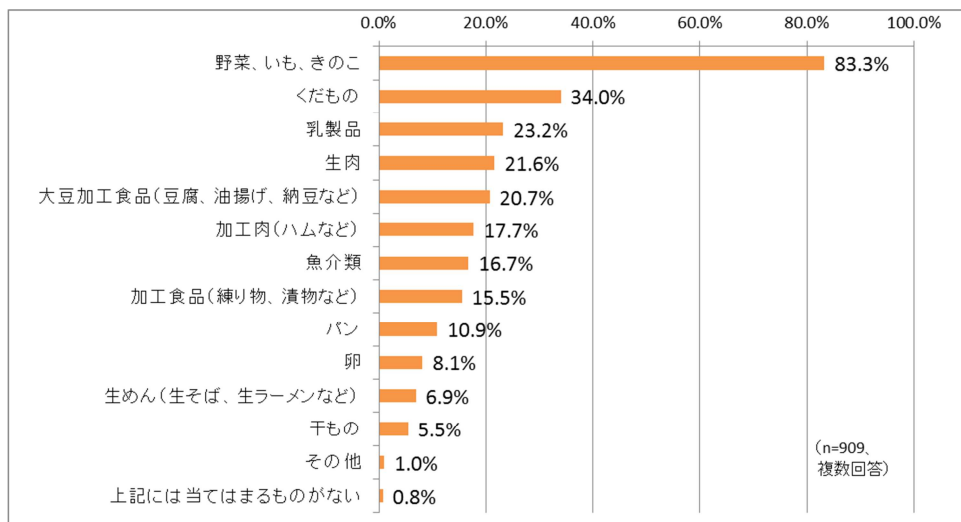
【ダイジェスト】

生鮮食材のなかでも、「野菜をムダにすることが多い」と答えた人は83.3%

夏の時期に使う野菜で、ムダになりがちなもののトップ3はもやし、きゅうり、トマト

野菜の保存方法として〈冷凍〉に興味がある、という声が多数！

Q 使いきれずに、ムダにしてしまったことのある生鮮食材はなんですか？

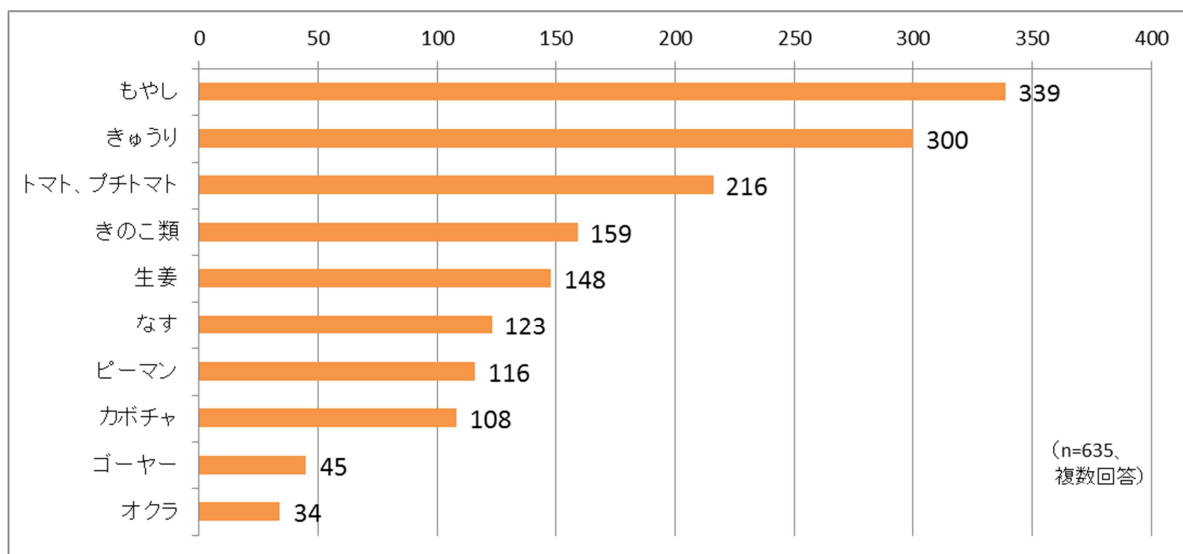


生鮮食材のなかでも、「野菜をムダにすることが多い」と答えた人は83.3%

ムダにしてしまうことが多い生鮮食材として「野菜」を挙げた人が、回答の8割以上を占めた今回の結果。「野

菜」は毎日の食事に欠かせない素材であり、買い置きをしているものの、最後まで使いこなせずにいる人の現状がうかがえます。

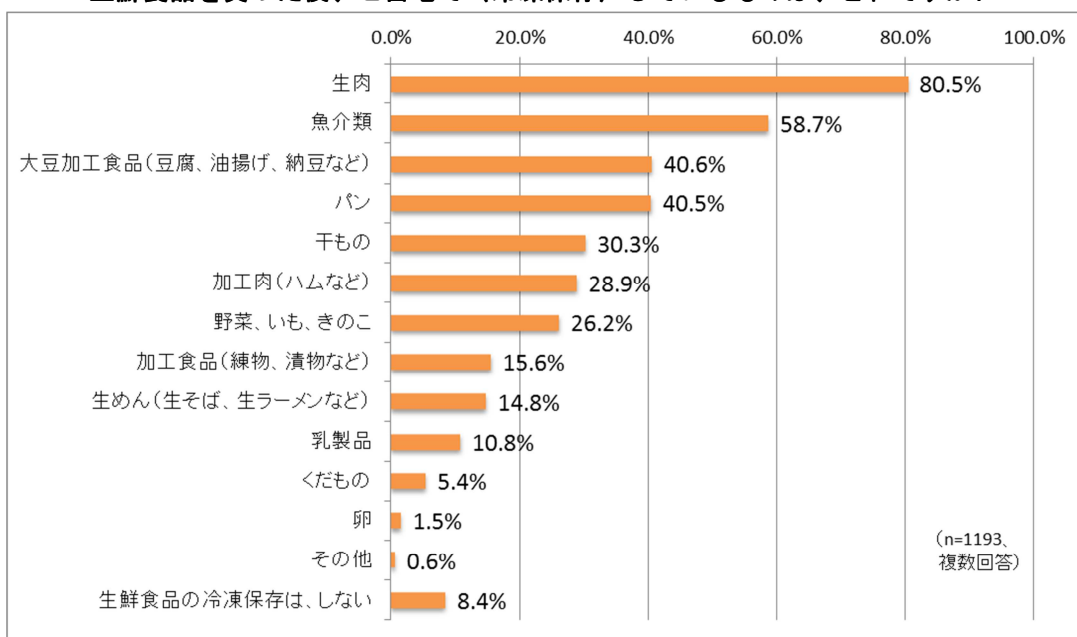
Q 夏の時期によく使う野菜でムダにしてしまったものは何ですか？



夏の時期に使う野菜で、ムダになりがちなもののトップ3はもやし、きゅうり、トマト

本格的な夏を迎えるこれからの季節。ムダにしがちな野菜の種類をたずねたところ、もやし、きゅうり、トマトがトップ3にランクイン。続けてきのこ、生姜、なす、ピーマンなどの旬の野菜に加え、サラダやあえもの、麺類の具や薬味など、夏のメニューに活躍する野菜が上位に入りました。「あると安心」と常備しておくものの、「夏野菜は日持ちがしにくい」「安くうれしいけれど、1パックの量が多くて使いきれない」といった、夏の時期ならではの悩みの声も多く聞かれました。

Q 生鮮食品を買った後、ご自宅で〈冷凍保存〉しているものは、どれですか？



野菜の保存方法として〈冷凍〉に興味がある、という声が多数！

生鮮素材をムダにしないための対策として、生鮮食品を買ったあとで〈冷凍保存〉をしているものをたずねたところ、「生肉」がいちばん多く、全体の約8割に。続けて「魚介類」が約6割、「パン」「大豆加工食品（豆腐、油揚げ、納豆など）」が約4割、さらに「干もの」、「加工肉（ハムなど）」と続き、「野菜」を挙げた人は26.2%。「野菜をムダにしたくない」と思うものの、「野菜を冷凍保存する」という手法にまで結びついていない現状がうかがえます。また、フリーアンサーでは、「野菜って冷凍できるの?」「冷凍できる野菜の種類が知りたい」「野菜を冷凍するときは、生のままでいいのか、調理したほうがいいのか、最適な方法はどれ?」「冷凍した野菜を上手に解凍するコツって?」「冷凍野菜がおいしく食べられるレシピを教えて!」「どのような保存用品をチョイスするといい?」など、〈野菜を冷凍保存する〉ことに対する興味や疑問の声がたくさん集まりました。実践している人はまだ少数であるものの、〈野菜の冷凍保存〉への興味の深さを知る結果となり、新しい情報を求めている人がじつに多くいることが分かりました。

旭化成ホームプロダクツでは、夏野菜の「冷凍保存」を提案

旭化成ホームプロダクツ株式会社では、野菜をムダにすることなく最後まで使いきる方法として、「冷凍保存」のアイデアや技を数多く提案しています。なかでも、今まで冷凍できるイメージのなかった、きゅうりやなす、パプリカといった夏野菜などの上手な保存方法に注目。野菜にひと工夫してから「ラップ&ジップ」、野菜を生のまま直接ジップロック®に入れる「ジップダイレクト」の2つの方法を紹介しています。

オープンタブがついて、より使いやすくなりました！

ジップロック®バッグシリーズ 7月からリニューアル

「ジップロック®」のバッグの開け口に、オープンタブがついて新登場。オープンタブがあることでつまみやすくなり、より簡単&スムーズに開けることができます。冷凍用はL、M、Sの3サイズに加え、大きなマチがついた、立てて使えるスタンディングバッグもあり、保存する素材の大きさや形状で使い分けることで、冷凍室ですっきりと収納ができます。



フリーザーバッグL10枚入り



フリーザーバッグM16枚入り



フリーザーバッグS18枚入り



スタンディングバッグ8枚入り

アンケート結果概要

- 調査対象：オレンジページくらし予報モニター会員・女性（有効回答数）1193人
- 調査方法：インターネット調査
- 調査期間：2015年4月17日～4月22日

●「オレンジページくらし予報」について

オレンジページくらし予報とは、オレンジページ社のモニターのなかでもアクティブな会員約1万人の声を集めたリサーチ・コミュニティです。弊社のモニターには、〈一般女性よりも「食意識」「生活全般に対する意識」が高い〉という特徴があります。くらし予報では、20代後半から50代の生活者の感じていることを引き出します。食意識を軸に対象者を6つのタイプに分類し、調査、比較検討することも可能です。WEB上でのアンケート調査、弊社のサロンを利用した座談会など、ご相談に応じて展開いたします。

●『オレンジページ』について

失敗なくおいしく作れるレシピ情報が支持され、今年創刊30周年を迎えた生活情報誌。30代～40代の主婦を中心に幅広い読者層を抱えています。発行部数=348,980部（2014年印刷証明書付発行部数）。

この資料に関するお問い合わせ

株式会社オレンジページ

メディア事業部 くらし予報担当

kurashi@orangepage.co.jp Tel. 03-3436-8416

<http://www.orangepage.jp/service/monitor/>

取材お申し込み

株式会社オレンジページ

広報部 遠藤

press@orangepage.co.jp Tel. 03-3436-8421