

2023年10月31日（火）

報道関係者各位

平松建築株式会社

【11月2日は「キッチン・バスの日」／調査】自宅のキッチン
持ち家居住者のキッチン満足度は高め
満足度も不満足度も1位は「作業スペース」
家づくりのプロが教える！「後悔しないキッチンの設備選び」

毎日のルーティンワークだからこそ使いやすくしたいのがキッチンです。そこで、100年後のありがとうを目指し「人と地球と家計にやさしい家」を設計・建築する平松建築株式会社は、11月2日の「キッチン・バスの日」（キッチン・バス工業会制定）に合わせて、持ち家に居住中の25歳以上65歳未満の既婚女性全国3,000人を対象に「自宅のキッチン」について調査いたしました。



■ 調査概要

調査期間：2023年10月23日

調査手法：インターネット調査

調査対象：持ち家に居住中の25歳以上65歳未満の既婚女性全国

サンプル数：3,000人

調査機関：Freeasy

※本リリースの調査結果をご利用いただく際は、「平松建築株式会社 調べ」とご明記ください。

■ 調査結果サマリー

- ・持ち家居住者のキッチン満足度は高めだが、年数経過と共に満足度も低下傾向
- ・満足ランキングトップ3「作業スペースが広い」「三口以上のガスコンロ」「IH」
- ・不満ランキングワースト3「作業スペースが狭い」「収納からものを取り出しにくい」「換気扇・レンジフード」

本リリースに関するお問い合わせ先

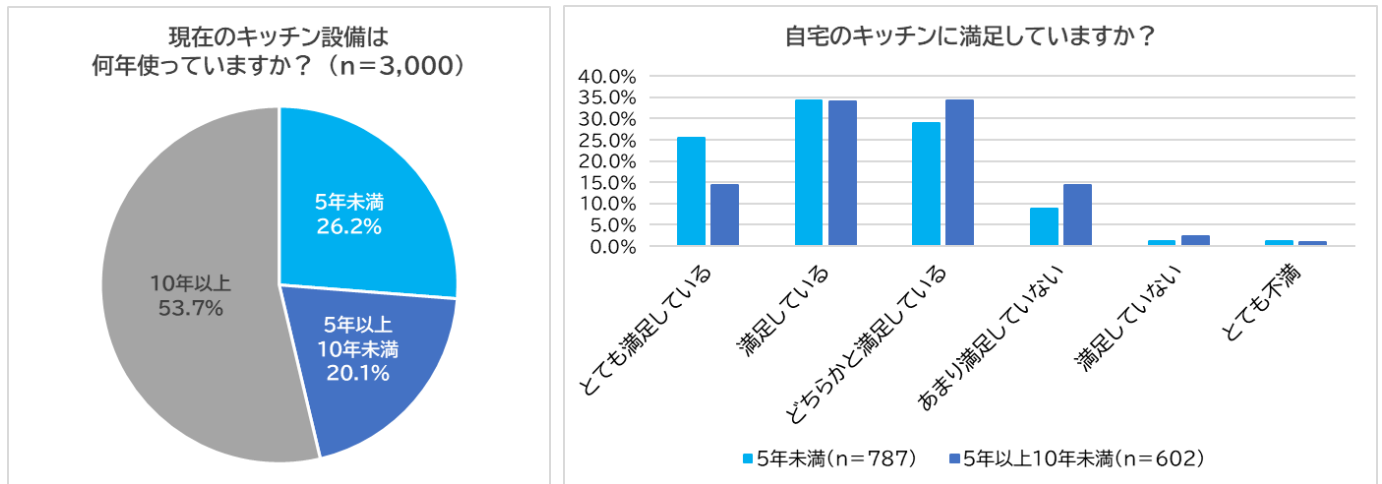
平松建築株式会社 担当：魚谷 忠史（うおたに ただし）

E-mail：uotani@hiramatsukenchiku.net TEL：090-5604-0102

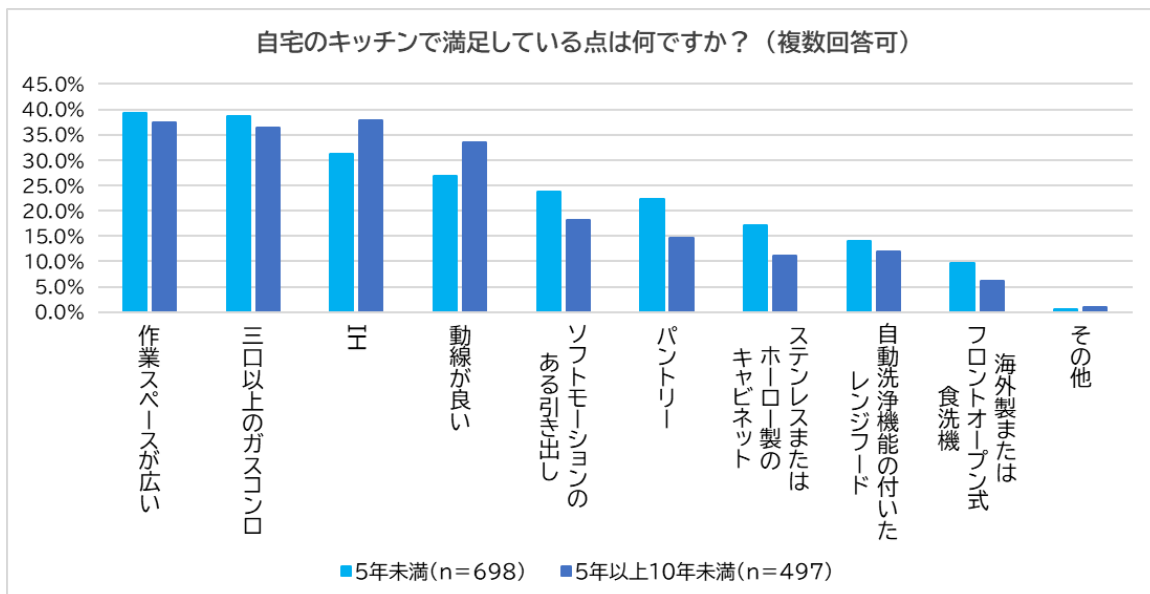
■ 調査結果

「現在のキッチン設備を使い始めてから何年経つか？」尋ねたところ、「5年未満」（26.2%）、「5年以上10年未満」（20.1%）、「10年以上」（53.7%）となりました。

「5年未満」または「5年以上10年未満（以下『10年未満』）」と回答した人それぞれに「自宅のキッチンに満足しているか？」尋ねました。どちらも「満足している」（5年未満：34.3%、10年未満：34.1%）、「どちらかという満足している」（5年未満：28.8%、10年未満：34.1%）が多く、全体的に満足度が高い結果（5年未満：88.7%、10年未満：82.6%）となりましたが、年数が経つにつれ満足度が低くなっている点は侮れません。

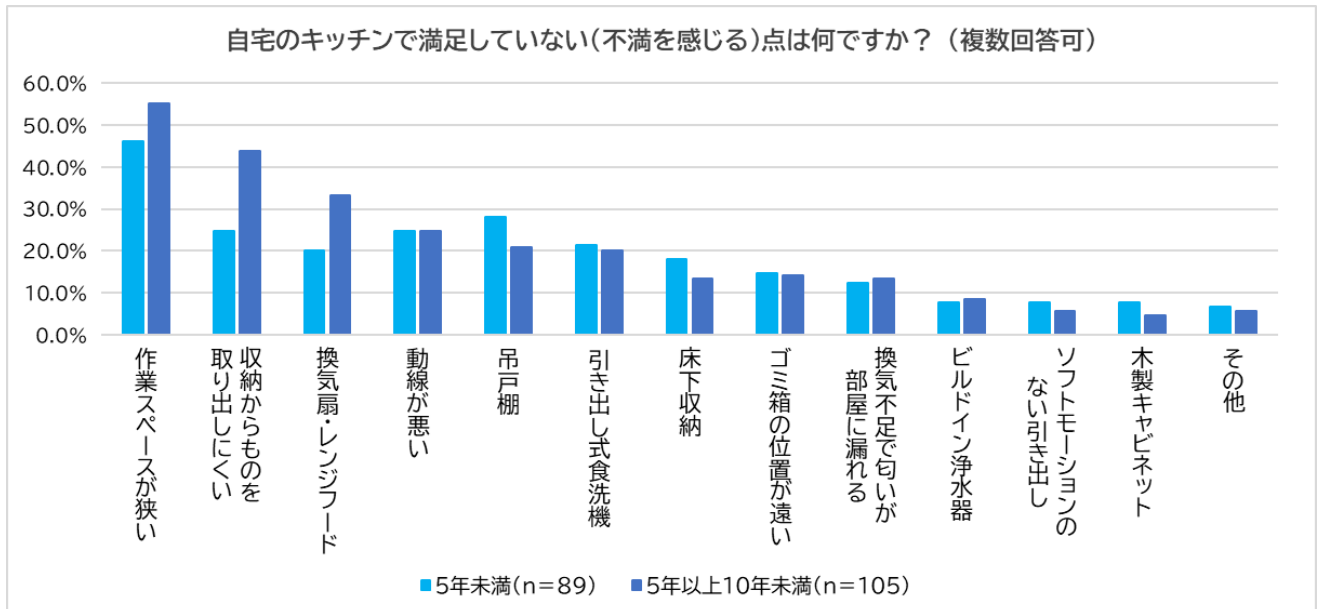


キッチンに満足している人は、どのような点に満足しているのでしょうか。「作業スペースが広い」（5年未満：39.4%、10年未満：37.4%）が共に最多となり、「三口以上のガスコンロ」（5年未満：38.7%、10年未満：36.4%）、「IH」（5年未満：31.2%、10年未満：37.8%）、「動線が良い」（5年未満：26.9%、10年未満：33.4%）、「ソフトモーションのある引き出し」（5年未満：23.8%、10年未満：18.1%）と続きました。



本リリースに関するお問い合わせ先
 平松建築株式会社 担当：魚谷 忠史（うおたに ただし）
 E-mail : uotani@hiramatsukenchiku.net TEL : 090-5604-0102

それでは、満足していない人は、何に対して満足していない（不満がある）のでしょうか。最も多かったのは「作業スペースが狭い」（5年未満：46.1%、10年未満：55.2%）と同回答になりましたが、以下5年未満は「吊戸棚」（5年未満：28.1%、10年未満：21.0%）、「動線が悪い」（5年未満：24.7%、10年未満：24.8%）、10年未満は「収納からものを取り出しにくい」（5年未満：24.7%、10年未満：43.8%）、「換気扇・レンジフード」（5年未満：20.2%、10年未満：33.3%）とバラツキました。また、「収納から物を取り出しにくい」「換気扇・レンジフード」は、5年未満よりも10ポイント以上も10年未満の方が多結果となりました。



■職人社長・平松 明展（ひらまつ あきのぶ）が「後悔しないキッチンの設備選び」について解説

キッチンの設備は、時代によって変わるスピードが速く、技術革新やニーズの変化によって新しいものがどんどん出てきます。そのため、下手に選んだり、無駄なものを付けてしまったりすると費用が増えるだけでなく、家事の手間までも増えてしまいます。だからこそ、キッチンの設備は、余計なものにお金をかけず、便利で生活を快適にしてくれるものを選びたいです。そこで、今回は建築歴22年のプロが「後悔しないキッチンの設備選び」について解説します。家づくりやキッチンのリフォームを検討中の方は是非参考にしてください。

今回のアンケート結果を見たところ、自宅のキッチンに対する満足度は結構高かったです。しかし、5年未満から10年未満で満足度が6.1ポイント低くなっているところを見ると、やはり長期的な満足を考えてキッチンになっていないのだなと思いました。

1. 作業スペース

満足・不満共にトップだった作業スペースは、使用する機器やツールのサイズを確認し、余裕を持ったスペースを確保することが大事です。ダイニングスペースや食器棚のカウンタースペースなども併用して、作業スペースとして活用できるか検討しましょう。広ければ広いほど良いですが、作業動線が伸びないようにスペースを確保すると効率が上がります。

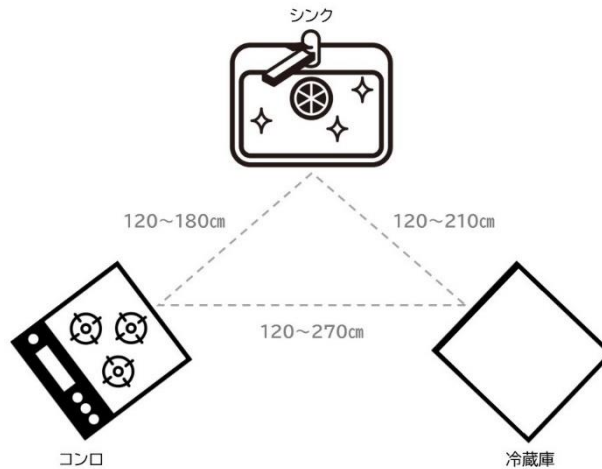
また、十分な明るさを持つ照明を選ぶこともポイントです。作業の質を向上させるだけでなく、目の疲れも軽減します。

2. 動線

動作の流れを考慮し、無駄な移動を減少させる「ワークトライアングル（※1）」に則った配置にすると、非常に使いやすい動線になります。滑りやすい床材は避け、通路に十分な幅を持たせ、移動の障害となるものは置かない。よく使用する機器やツールは手の届く範囲に配置しましょう。

本リリースに関するお問い合わせ先
平松建築株式会社 担当：魚谷 忠史（うおたに ただし）
E-mail : uotani@hiramatsukenchiku.net TEL : 090-5604-0102

※1 ワークトライアングルとは、シンク、コンロ、冷蔵庫の3つを結ぶ三角形の動線のこと。この動線が正三角形に近いほど作業効率が良く、3辺の合計が3.6m～6.0mの範囲にあれば、非常に使いやすくなる。



3. 収納

点検に必要な点検口のところに床下収納を付ける方もいますが、面倒くさいため、きちんと活用している方を殆ど見たことがありません。最近の点検口は以前のもとは異なり、高断熱性のため、結構重く簡単に開けられるようなものではありません。そのため、頻繁に使うようなものではなく、滅多に使わない、なんだったらしまったものが何だかわからなくなっているような方が多いです。

収納は、床下に付けるのではなく、必要な物品の量を予測し、それ以上の収納容量を確保できるパントリーや棚で成り立つように計画しましょう。パントリーなどの食材のストック場所は、奥行きを20cm～30cm程度にすると奥に入っているものも確認できるため、不要な買い物を防止できます。アイテムごとに分類やラベリングをし、頻繁にしようするものは手前や目の高さに、稀に使うものは奥や高い位置に配置すると良いです。また、将来的に機器やツールを追加する可能性も考慮し、余裕を持ったスペースを確保しましょう。

4. 換気扇・レンジフード

換気扇やレンジフードをこまめに掃除するのは大変です。年に1度程度の掃除は非常に手間がかかり、また汚れで傷んでしまっていることもあります。しかし、最近では、自動洗浄してくれるレンジフードもあります。少し値段は張りますが、手間が減り、きれいな状態を維持できるため、オススメです。

5. 吊戸棚

吊戸棚を付けると様々なデメリットがあります。まず、吊戸棚は、固定資産税評価額の点数が積算される要因になるため、固定資産税がかかります。

それから、サイズや色にもよりますが、吊戸棚があると圧迫感があり狭く感じがちです。また、結構高め的位置に付けられていることが多く、身長が低い方は、扉を開ける際にいちいち台に登らないと使えないため、面倒くさくなり使用頻度も低くなるので、オススメしません。付ける場合は、台に登らなくても開け閉めできる程度の高さに設置でき、空間的に圧迫感のない薄めの色でまとめると良いです。

6. 食洗機

食洗機には、引き出し（スライドオープン）式とフロントオープン式があり、引き出し式には浅型と深型があります。浅型は容量が少ないため、4人家族だと少し足りません。深型にしても、フロントオープン式のものと比べると、汚れ落ちや容量が少ないため、予算は若干増えますが、海外製またはフロントオープン式のものを検討すると良いでしょう。基本的に食洗機は、手洗いよりもお湯の使用量を減らす効果があるため、トータルで考えると付けた方が光熱費と家事の手間の削減になるのでオススメです。

本リリースに関するお問い合わせ先
平松建築株式会社 担当：魚谷 忠史（うおたに ただし）
E-mail : uotani@hiramatsukenchiku.net TEL : 090-5604-0102

7. ビルドイン浄水器

キッチンの中に組み込まれているビルドイン浄水器は、見た目がシンプルでスペースも取らないため一見良く見えますが、中に組み込まれているからこそフィルター交換が面倒くさくなりがちです。そのため、水のクオリティが落ちます。オススメなのは、セントラル浄水器です。飲み水だけでなく、トイレやお風呂の水もすべて浄水します。1つ付けただけで宅内全部浄水できます。フィルターの交換頻度も2年に1回程度のため頻繁に交換する手間がありません。部分的に浄水するよりもセントラル浄水器で全部浄水するのも手です。

8. ソフトモーション

ソフトモーションとは、引き出しを閉めた時閉まる直前でブレーキがかかりゆっくり閉まる機能のことです。この機能が付いている引き出しは、勢いよく閉めようとしてもゆっくり閉まるため、キャビネットや引き出しなどへの振動が抑えられ、傷みにくく長持ちします。また、気を遣わずに引き出しを閉められるので、家事の手間を軽減する効果もあります。

9. キャビネット

食器やキッチンツール、キッチン家電などを収納できるキャビネットの素材には、木製、ステンレス製、ホーロー製などがありますが、木製が殆どです。しかし、キッチンには水が付きもの。ステンレスやホーローなど水に強い素材のものを選択した方が、長く安心して使え、長期的にコストを削減できます。

見た目の豪華さに予算を割り振るのか、性能に割り振るのかによって、同じ予算でステンレス製、木製のどちらも選択できます。

■職人社長・平松 明展プロフィール

19歳で大工になり、10年間で100棟以上の住宅の修繕・解体を経験する過程、丈夫な家とすぐに壊れる家の特徴をすべてデータとして蓄積。29歳で平松建築を創業し、120棟以上の家づくりを担うかたわら、地震が起これば現地へ取材に行き、一次情報から「理想の家づくり」を日々研究し続けている。

家の耐久性だけでなく、省エネで健康な住まいをドイツから日本に導入し、「人と地球と財布に優しい大満足の家」をテーマに光熱費やメンテ費を含む生涯コストを考えた家づくりを提供中。

著書に『**お金が貯まる家3.0 ～住むだけで200万円貯まる「住む得ハウス」～**』（カナリアコミュニケーションズ）がある。また、2023年12月28日には新書『**住まい大全**』（KADOKAWA）を出版予定。

YouTubeチャンネル「**職人社長の家づくり工務店**」では、「失敗しない・後悔しない」家づくりの情報を毎日配信している。

YouTube : <https://www.youtube.com/@hiramatsukenchiku/>



■会社概要

商号：平松建築株式会社

所在地：静岡県磐田市下万能373-1

代表者：代表取締役 平松 明展

創業：2009年2月25日

事業内容：ゼロエネルギー住宅新築、WB工法新築、リフォーム工事全般、各住宅ローン申請業務、土地探し紹介業務

電話番号：0538-74-3343

URL : <https://www.hiramatsu-kenchiku.jp/>

Instagram : https://www.instagram.com/hiramatsu_kenchiku/

本リリースに関するお問い合わせ先

平松建築株式会社 担当：魚谷 忠史（うおたに ただし）

E-mail : uotani@hiramatsukenchiku.net TEL : 090-5604-0102