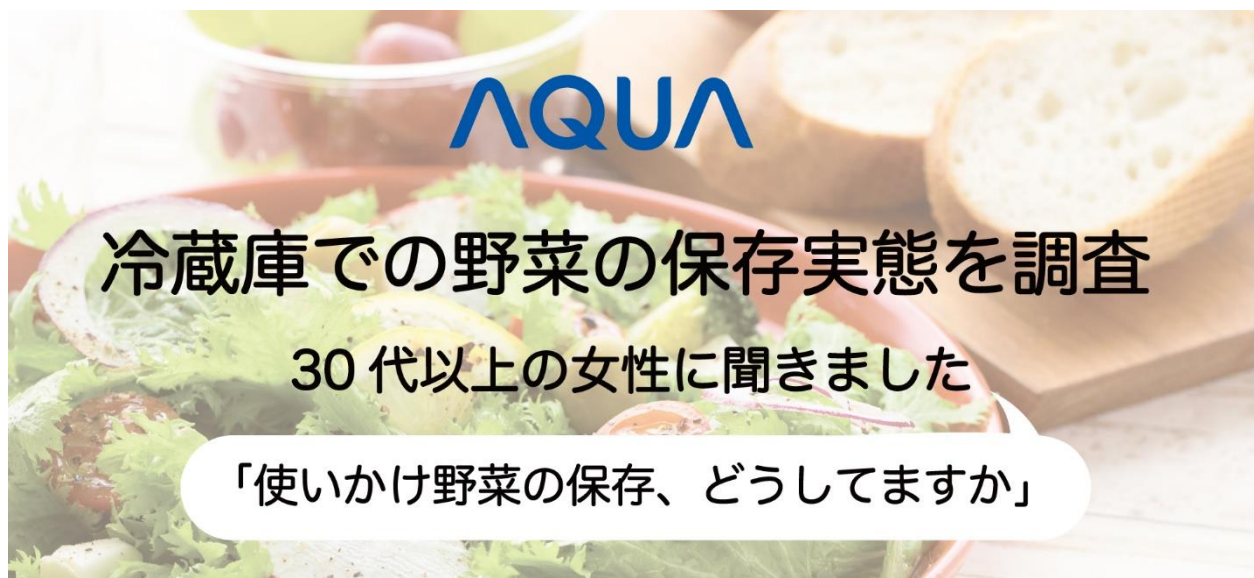


AQUA が冷蔵庫での野菜の保存実態を調査
2人に1人が野菜の廃棄を経験。4割以上は保存の手間が面倒と回答。
冷蔵庫で食品ロスは防げるか？！

アクア株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長 兼 CEO:杜 鏡国)は、冷凍冷蔵庫 TZ シリーズ 2022 年モデルの発売にあたり、日常的に買い物と料理をする 30 代以上の女性 522 人を対象に、冷蔵庫での野菜の保存に関する実態調査をしました。



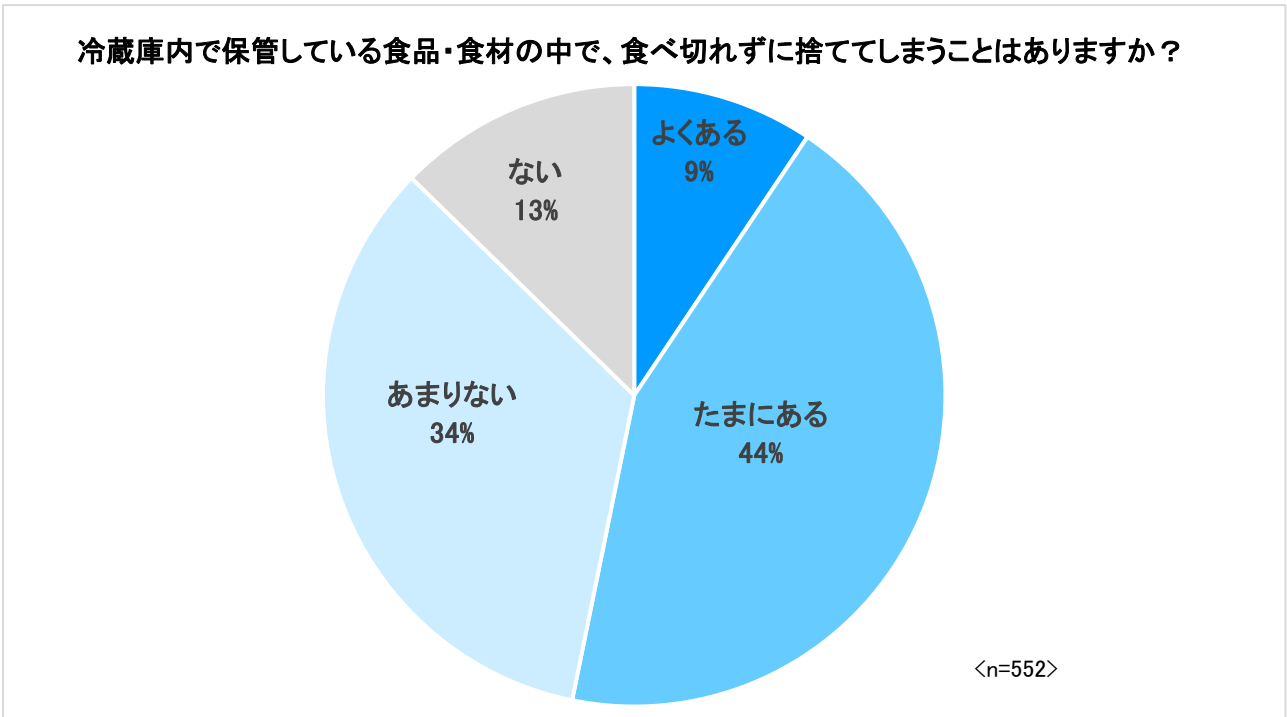
【調査概要】

- ・調査対象: 日常的に買い物と料理をし、野菜室がある冷蔵庫を使用している日本全国の 30 代以上の女性。n=552。
- ・調査内容: 冷蔵庫内の食材廃棄経験や、野菜の保存実態に関する調査
- ・調査期間: 2022 年 3 月 10 日～11 日
- ・調査方法: インターネット調査

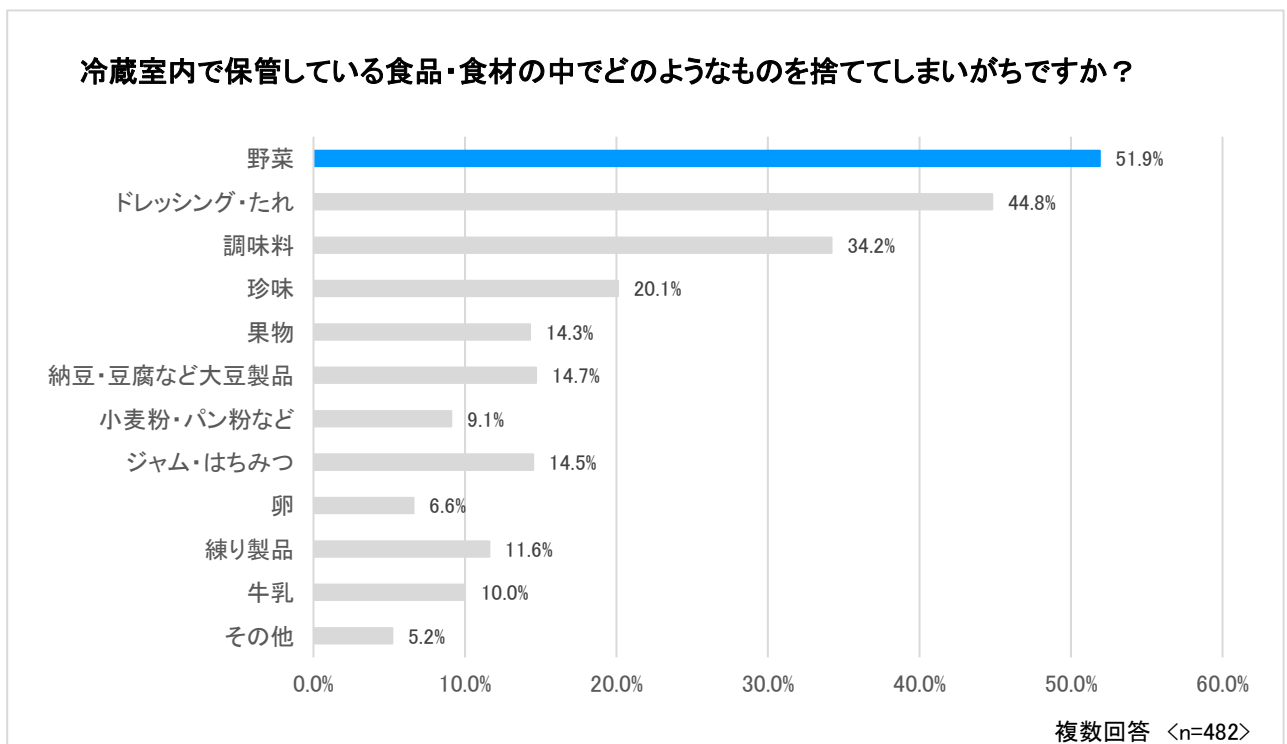
【調査結果サマリー】

1. 冷蔵庫内で保管している食品・食材を廃棄したことがある人は、全体の 53%。
2. 冷蔵庫内で保管している食品・食材のうち、廃棄されているものの 1 位は野菜(51.9%)、2 位はドレッシング・たれ(44.8%)、3 位は調味料(34.2%)。
3. 野菜室がいっぱいで入らない時の保存方法は、1 位: 冷蔵室で保存している(63.9%)、2 位: 常温保存している(41.7%)、3 位: 無理やり野菜室に詰め込んでいる(25.0%)
4. 食品・食材を捨てるタイミングは 1 位: カビが生えたから/腐ったから(55.3%)、2 位: 消費期限が過ぎて一定期間過ぎたから(46.4%)、3 位: 色やにおいが変わったから(40.9%)
5. 使いかけ野菜の保存方法で多かったのは、1 位: ラップする(70.5%)、2 位: 新たな袋に入れ直す(54.3%)、3 位: 冷凍保存(28.6%)
6. 使いかけ野菜の保存で面倒に感じることは、1 位: 鮮度を気にかけること(48.8%)、2 位: ラップに包むこと(42.3%)、3 位: 袋やタッパーに移し替えること(30.7%)

■食品・食材を廃棄したことがない人はわずか 13%！全体の 53%が廃棄を経験。



廃棄したことがある食品・食材は野菜が最多。2人に1人が野菜を廃棄したことがあるという結果になりました。

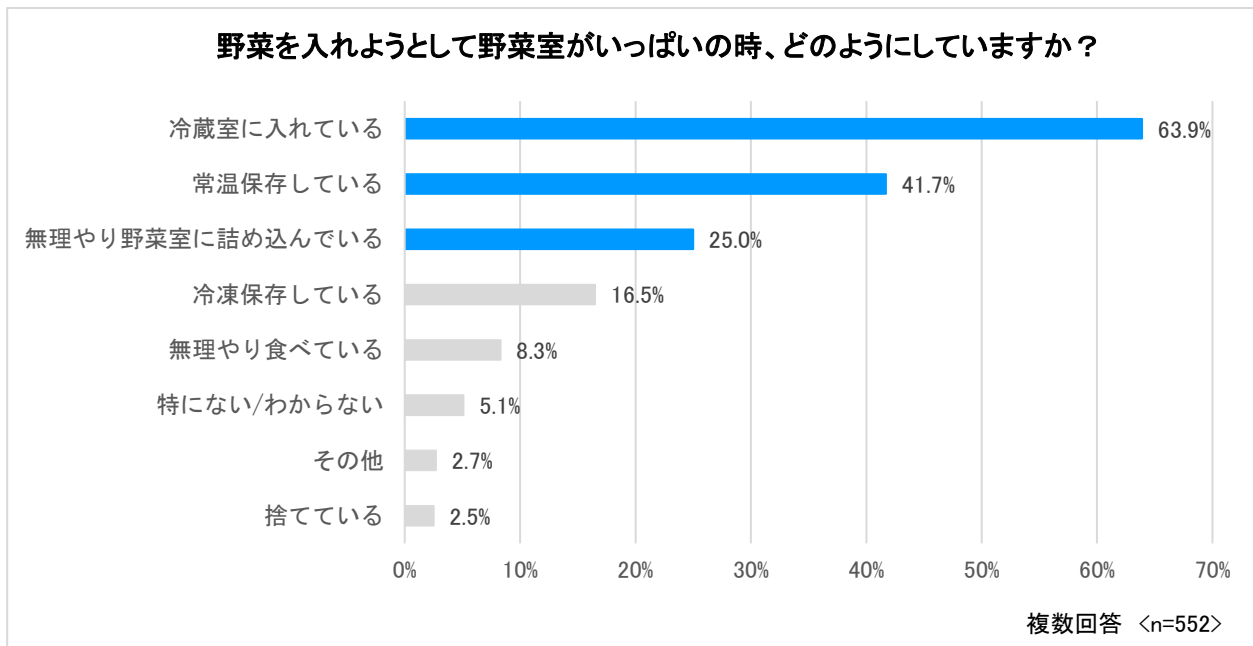


廃棄のタイミングを聞いたところ、1位:「カビが生えたから/腐ったから」(55.3%)、2位:「消費期限が過ぎて一定期間過ぎたから」(46.4%)、3位:「色やにおいが変わったから」(40.9%)と、実際に食品や食材の変化が見られたことが廃棄の大きな要因であることが分かります。野菜も乾燥や傷みで変化が分かりやすいので、廃棄につながっているのかもしれませんが。

2位に挙げられた「消費期限」は、生鮮食品の品質保持の目安として重視されるため、廃棄のタイミングとして選んだ方が「賞味期限が過ぎたから」(24.5%)よりも2倍近くいました。

■野菜室がいっぱいの時、多くの方は冷蔵庫で保存。40代の約35%は無理やり食べている？！

TZ シリーズのユーザーからは、「野菜室を大きくしてほしい」という要望をいただいています。そこで、野菜室がいっぱいの時、野菜の保存をどのようにしているか聞いてみました。



1位:「冷蔵庫に入れている」(63.9%)、2位:「常温保存している」(41.7%)、3位:「無理やり野菜室に詰め込んでいる」(25.0%)と、多くの方が冷蔵庫で野菜を保存するという結果に。野菜室は野菜の保存に適した湿度や温度に設定されていますが、冷蔵庫や常温の温度・湿度が合わない野菜は、乾燥や傷みが進みやすくなることも。40代の約35%は「無理やり食べている」と回答していますが、傷むぐらいなら食べてしまおうという気持ちの表れなのかもしれません。

「使いかけの野菜」の保存方法は、「ラップする」(70.5%)、「新たな袋に入れ直す」(54.3%)、「冷凍保存」(28.6%)の順で回答が多かったですが、その一方で、42.3%の人がラップに包むことを面倒に思っているようです。使いかけの野菜は傷みやすいこともあり、冷蔵庫を開ける度に鮮度を気にしないといけないことも半数近くの方が面倒に感じています。

『使いかけ野菜』はどのように保存していますか？ 複数回答 <n=552>		『使いかけ野菜』の保存で面倒に感じることは何ですか？ 複数回答 <n=541>	
ラップする	70.5%	鮮度を気にかけること	48.8%
新たな袋に入れ直す	54.3%	ラップに包むこと	42.3%
冷凍保存	28.6%	袋やタッパーに移し替えること	30.7%
買ったパッケージにそのまま入れる	26.3%	特にない/分からない	21.8%
タッパーに入れる	20.5%	下茹ですること	12.2%
無理やり食べるようにしている	6.7%	真空パックにいれること	8.1%
捨てている	3.1%		
その他	2.0%		
特にない/分からない	2.0%		

■冷凍冷蔵庫 TZ シリーズ「ラップなしフレッシュ野菜ケース」

近年、生活課題となっている食品ロスは、「本来食べられるのに捨てられる食品の廃棄」のことを言います。日本では1年間で約570万トンの食品が廃棄されているとされ、そのうち家庭から発生する食品ロスは261万トン、全体の46%を占めるとされています。

(出展:農林水産省 HP 食品ロスとは https://www.maff.go.jp/j/shokusan/recycle/syoku_loss/161227_4.html)

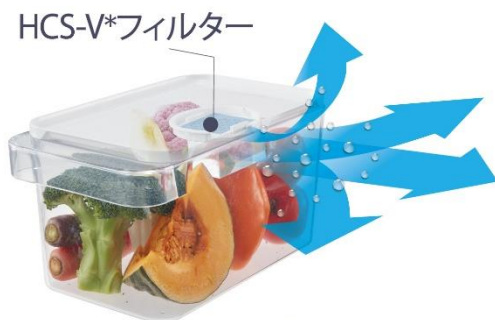
AQUAはこの食品ロスの軽減に役立つ、「ラップなしフレッシュ野菜ケース」を冷凍冷蔵庫 TZ シリーズに搭載しました。

この「ラップなしフレッシュ野菜ケース」は、約2週間※鮮度を保ったまま野菜を保存できます。鮮度をキープできる秘訣は、上蓋裏に搭載されたHCS-Vフィルター*。容器内の湿度を調整し、TZシリーズの旬鮮野菜ルームと同等の環境を整えます。これまで野菜室がいっぱいで仕方なく冷蔵庫や常温で保存していた野菜の乾燥や傷みを減らし、おいしく長く食べられるので食品ロス軽減に役立ちます。使いかけの野菜や傷みやすい果物も、ラップなしでの保存が可能。ラップに包む手間を省けて鮮度を気にかける面倒さも低減します。

ケースは冷蔵庫の棚に置けるので野菜が目につきやすく、使い忘れの防止も期待できます。

*HCS-VはHumidity Control System-Vegetableの略称です。

「ラップなしフレッシュ野菜ケース」の仕組み

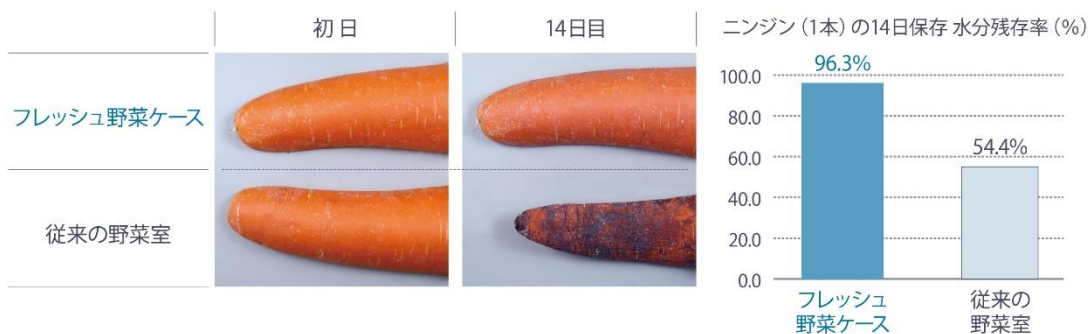


〈イメージ図〉



TZ51M庫内のフレッシュ野菜ケース収納例。

ニンジンでの鮮度保持効果比較※



※試験条件/AQR-TZ51MとAQR-SV38J(2019モデル)を各1台用意し、AQR-TZ51Mの冷蔵庫内に設置したフレッシュ野菜ケースを試験区、AQR-SV38Jの野菜室を対照区としました。保存期間を14日間とし、ニンジンの水分残存率を比較しました。2022年3月現在。当社調べ。

【ラップなしフレッシュ野菜ケース搭載機種】

Special Edition

AQR-TZA51M(DS)



AQR-TZA42M(DS)



AQR-TZ51M(S)



AQR-TZ42M(S)



AQR-TZ51M(T)



AQR-TZ42M(T)

製品ページ

AQR-TZA51M (DS) <https://aqua-has.com/fridge/product/aqr01/TZA51M/>

AQR-TZA42M (DS) <https://aqua-has.com/fridge/product/aqr01/TZA42M/>

AQR-TZ51M (S)・(T) <https://aqua-has.com/fridge/product/aqr01/TZ51M/>

AQR-TZ42M (S)・(T) <https://aqua-has.com/fridge/product/aqr01/TZ42M/>

■AQUAのメッセージ

AQUA は日本で生まれた家電ブランドとして、日本の生活者、家庭に寄り添い、日本ならではのくらしの悩みや要望に向き合いながら発見や気づきを大切に、アイデアと技術でその課題を解決しています。

この“思いやりの発想”と“確かな技術”で、暮らしの質を高めるというブランドの指針を、「あたらしい思いやりのカタチ。」というメッセージで表現しました。

世界 No.1 の家電メーカーHaier グループの一員として、生活家電からコインランドリーに至るまで、皆さまの生活がより豊かに、より便利になるような斬新な商品とソリューションをこれからも提供していきます。



■アクア株式会社について

アクア株式会社は、2012年1月、三洋電機の一部事業を継承し設立。

Haier グループの日本法人として、業務用洗濯機や、家庭用の洗濯機、冷蔵庫、掃除機などのAQUA ブランド商品、サービスの企画・開発・販売を行っています。

<メディアの方のお問い合わせ先>

アクア株式会社 広報担当 : 河原

Tel: 03-6778-2678 / Mail: pr@aqua-company.jp

<お客さまのお問い合わせ先> 9:00~18:30 (365日)

・アクアお客さまご相談窓口 フリーダイヤル :0120-880-292

・携帯電話、PHS からはナビダイヤル :0570-040-292 (有料)