

野菜まとめ買いが大半
使い切れずに処分5割超
オレンジページ

料理をはじめとした生活情報誌を発行するオレンジページ（東京都港区）は、野菜に関するアンケートを行い、購入頻度や使い切れずに処分しがちな品目、保存方法などを調査した。対象は国内在住の読者モニター（20歳以上の女性）853人、期間は2023年12月12日～12月21日。

自分や家族のために、野菜料理を毎食作りたいと「思う」人は77・3%、「やや思う」（18・6%）と合わせると9割以上へのぼる。実際に毎食「充分作れている」は14・8%で、「まあ作れている」（60・9%）と合わせても8割には届かない。

野菜の購入頻度で最も多かったのは、「2～3

日に一度」で37・6%。次いで「1週間に一度」（25・0%）、「4～5日に一度」（24・2%）と続き、数日分をまとめ買いしていることがうかがえる。一方で、半数以上の56・4%が「野菜を使い切れずに処分したことがある」と回答。処分することが多い品目のトップ3は、「キャベツ」「キユウリ」「モヤシ」で、処分してしまう理由としては、キャベツが「一個が大きく使いきれない」、キユウリは「一度に使う量が少ないのに1袋に複数本入っている」、モヤシは「水分が多く傷むのが早い」がそれぞれ目立っていた。

野菜の保存方法では、「ラップに包む」「ポリ袋に入れる」が6割を超え、「新聞紙に包む」「フラスナーつき保存袋に入れて保存」などが3割を超えて上位となり、何かしらひと手間かけている人が多い。だが、「情報は知っているが面倒でありやらない」「色々な方法を考えるのがストレス」などの声もあり、実際は面倒に感じたり、家事の負担を増やしている一面もあるようだ。