<SUHOW研究所 暮らしの不便・不満についてのアンケート「キノコ編」(2023年/全国)



毎日の暮らしで使っている様々な商品やサービスに対し、 日常的に感じている「不便・不満の声」を集めました

【キノコ 編】



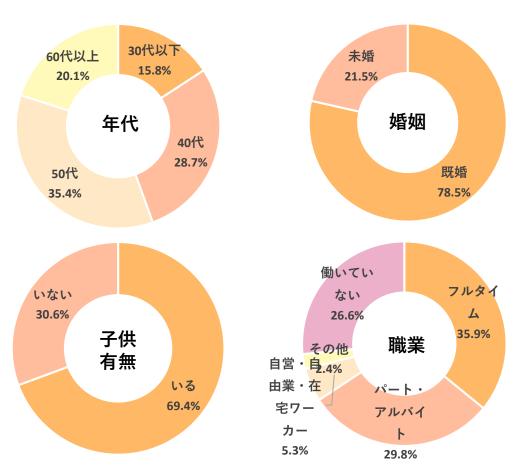
■調査概要・回答者プロフィール

■調査期間:2023/7/5~7/9

■調査方法:リビング新聞グループが保有する読者組織「リビングファン*」を対象にWebアンケートを実施

■有効回答数:627コメント (平均年齢:50.8歳)

■回答形式:自由記述形式



*リビングファンは、リビング新聞読者を中心とした「顔が見える」「属性がわかる」約6,400名のリアルな女性(素の生活者)組織です

居住地	n数	%
北海道	7	1.1
宮城県	10	1.6
福島県	3	0.5
茨城県	2	0.3
栃木県		0.3
群馬県	1	0.2
埼玉県	35	5.6
千葉県	47	7.5
東京都	156	24.9
神奈川県	81	12.9
新潟県	1	0.2
石川県	6	1.0
福井県	1	0.2
長野県	1	0.2
岐阜県	2	0.3
静岡県	5	0.8
愛知県	27	4.3

居住地	n数	%
三重県	3	0.5
滋賀県	6	1.0
京都府	21	3.3
大阪府	84	1.0 3.3 13.4
兵庫県	68	10.8
奈良県	2	0.3
和歌山県		0.3 0.6
岡山県	4	0.6
広島県	13	2.1
香川県	3	0.5
愛媛県	2	0.3
福岡県	13 3 2 18 7	2.9
熊本県	7	1.1
鹿児島県	4	2.1 0.5 0.3 2.9 1.1 0.6
沖縄県	1	0.2
総計	627	100.0

リビングくらしHOW研究所は女性の意識と行動を分析・研究する、リビング新聞グループのマーケティングカンパニーです。 あらゆる消費の中心に存在する女性生活者と、より深く、効果的なコミュニケーションを実現するための情報を発信しています。

ウェブサイトhttp://www.kurashihow.co.jp

<SLHOШ研究所 暮らしの不便・不満についてのアンケート「キノコ編」(2023年/全国)



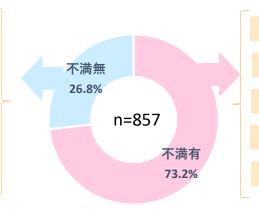
「キノコ」って、家計にやさしい食材だけど、不便・不満に思うことは?

回答者の4人に3人が「キノコ」について、不満有。627件の不便・不満コメントを収集しました。

きのこは大好きなので不満はないです。 価格が安定して いるし体には良いしダシも出る。常にストックしていま す 東京都/61歳

きのこは毎日使うので、面倒に思ったことはない 千葉 県/58歳

安い時に買ってきてすぐに使える状態にして冷凍しています。 使いたい時に使う分だけ袋から出すのでストレスなしです 滋賀県/64歳



石づきを切る時に**まな板が汚れるのがイヤ**

茸はいつまで食べられる?賞味期限を袋に書いてほしい

洗わなくていいと聞くけど、ほんとに**洗わなくていいの**

しめじやエノキの石づきを切る時にどこまで切るか迷う

根元のほうに生えている小さいしめじの扱い

※一部抜粋

不便・不満の声	年齢	居住地	子供有無	職業
賞味期限が分からないです	33	三重県	いる	フルタイム
洗った方が良いキノコ、洗わない方が良いキノコの違いがよくわからない	33	北海道	いる	パート・アルバイト
エリンギがうまく裂けず、微妙な形に裂けてしまいます。力を入れすぎると凹み、切込みを入れても最後曲がって変な方向に… えのきを切ると台所の周りにばらつくので掃除が大変です。えのきを切って冷凍保存し保存袋から使う時、袋にえのきがくっついてすべて食べれないのがもったいない	べき 34	東京都	いない	フルタイム
どこまで捨ててどこまで食べるのか?	35	大阪府	いる	働いていない
 食べれるとこもカットしてそう	35	福岡県	いない	働いていない
	35	兵庫県	いる	フルタイム
洗っても微妙に臭いが手についてイヤ	35	静岡県	いる	パート ・ アルパイト
	36	栃木県	いる	働いていない
エリンギをおいしそうに切れない	37	大阪府	いる	フルタイム
 しめじの石づきがたまに料理に入ってしまう	37	千葉県	いる	フルタイム
	37	静岡県	いない	フルタイム
	37	愛知県	いない	パート・アルパイト
	37	東京都	いる	フルタイム
	38	兵庫県	いない	フルタイム
 もちが悪く、かびたり、ぬめったりするのが嫌	39	埼玉県	いる	フルタイム
	39	東京都	いる	ハ゜ート・アルハ゜イト
	39	福岡県	いる	その他
	41	福岡県	いない	フルタイム
きのこをちょっとだけ使いたいとき、残りを保存するのが面倒。カビが生えないかなど心配になる	41	大阪府	いない	パート・アルパイト
			niHOW Institut	

<5しHOW研究所 暮らしの不便・不満についてのアンケート「キノコ編」(2023年全国)



大学・大学 1985					W
しめじと切ると思う	不便・不満の声	年齢	居住地	子供有無	職業
のもと細かな知ればが始らば、		42	滋賀県	いる	働いていない
##15.08. 首のいしづきをとも勝、スパッときっても含す中に扱ってるのが繋だ すぐ小房に分けて冷毒しなかったとき、またものい目的するうかからない おうせきをどこまで切っていいのがあう。洗きへきかどうか多う。とのくらい火を通さないと食べられないかか、生でも食べられるのが知らない おうせるのでは?と思います しかじの石づきが大きい、利量に当門できたらいいのかわからない。こまで食べれますよ的な絵とか入っていたら助からし、フードロスも少し おうせるのでは?と思います しかじの石づきが大きい、利量に当門できたらいいのかた。と思う と表のの洗されるが大きない。利量に当門できたらいいのかた。と思う と表のの洗されるのでは?と思います しかじの石づきが大きい。利量に当門できたらいいのかた。と思う と表のの洗されるいでいいのかよく分からない グラウンマッシュルーム、歳のゆがもともと楽色いのはわかるんだけど、傷んでるのか大丈夫を報酬のもともとの色なのかわかりにくい えのきとか、どこまで切って持ちであられたがしいですね ようと味が若らるので、持たいくいではすが、からなもの(きんとも切らなくてもいいのかなと思うけどどうすればよいかわからない なのきとか、どこまで切って捨てればいいのかわからない。しかしちなんなも切らなくてもいいのかなと思うけどどうすればよいかわからない なのきとか、どこまで切って流でればいいのかわからない。しかしちなんなも切らなくてもいいのかなと思うけどどううればものかからない なのきとか、どこまで切って活でればいいのかわからない。しいしちなんなも切らなくてもいいのかなと思うけどどううればもかかからない なりたいです 石づきを切ら込いできなが汚れる。なめこの正しい使い方が分からない。洗うの?そのままなの?添養してから入れるの?水から入れるの?水から入れるの?スから はり洗いです 石づきを切らいが下でもながが汚れる はりたいです よけどに支まで切り落とすのが正確が はりたいです ないるが存すでもながが汚れる はりたいと言うが確性動が気になるので、販の前にキレイにしてもらってからパックキャベツの様に「洗浄過み」のような方言をが いる パートがい 仕をしておけいでない しいといの小さいやつ、ふきを分けたときにくっついてくれてたらいいのになる。と思う のこの異数数が洗されるのような方言が必ずの中にならい よのまのかがまいなものがあれるのです。最後から物体ない気がいらする はりたいではしめい。取り除いたほうが利型のみばえはいいけど面倒 はないるのでは大きながですが受か中に散ったり、まな板に致ったりまるのでは、静冷が、これでない とありが使りないいです。最近ななが方が見いでもいるが利望なならので、洗除がするないで、大きを分けたときにくっいでくれずたいのになる。と思う ルタイク・グラインともりがでは表しいです よりたいではないいです。まを分けたときにくっついてくれてたらいいのになる。と思う ルタイク・グラインともりがではならのでも表がですが受か中に応いたり といるがいたならのでありが見らばるのです。できらいないこれが大きながでいるする はないていないをありないでも、と思う はないでないとないです。まを分はないでもいるないでものが表しているでものが発しばらかもかわらない、と思う ルタイク アンドルが 仕をいるのが表していでもなが利望のみばえばいいけど面倒 とないではいないと言うが確せ動が気になるのでも見かが見にないがとないの見かがなないのかなないでもからない。マルチルがしていたり、おからないのだかないのななないでもながでいないからない。マルチルがしていたいのかなないではいないないではいないないないないないないないないないないないないないな		42	兵庫県	いる	
子の内側に分けて冷凍しなかったとき。とれららい口持らするかかからない	切ると細かな切れ端が散らばる	43	愛知県	いない	フルタイム
# 20 を		44	千葉県	いる	パ゜ート・アルハ゜イト
取り着の可できをいまいちどこで切り落とせばいいのかわからない。ここまで食べれますま的な絵とか入っていたら助かるし、フードロスも少し 46 宏知課 いない 749/4 扱めもののできが大きい。料理に活用できたらいいのに、と思う 46 大阪府 いる 799/4 売りの沙洗みたいでいいのかよく分からない 45 東京都 いる 他といない グラウンマッシュルーム、常の中がもともと茶色いのほわかるんだけど、傷んでるのか大丈夫な範囲のもともとの色なのかわかりにくい 47 深銀府 いる 他いていない 交別をとか、どこまで切って持て記しいのかかかからない。 ためしたがり着なくてきたでいたがりなくてきたでいた。 できたないのかなと思うけどどうすればよいかわからない 47 神神別県 いる その地 洗りと味が落ちるので、汚れを払い落として使っていますが、小さなもの(きのことを育ていた。 できりないますがないがないがないがないがないです。 最近な保存方法も知 48 長庫県 いる 709/4 石づきを切る時にまな板が汚れる。 なめとの正しい使い方が分からない。 洗うの?そのままなの?洗剤としてから入れるの?木から入れるの?木から入れるの?木から入れるの?木がら入れるの?木がら入れるの?木がら入れるの?木がら水がが上でできる切るでは、どこまで切ればよいかわからない 49 神宗川県 いる パーチルがイ 石づき、おがくずでまな板が汚れる。 なめとの正しい使い方が分からない。 たったいといたけは洗ってはだめらしい 49 石川県 いる パーチルがイ 石づき、おがくずでまな板が方れる。 なずれずれがしてきないのがありまたがするでがればよいかわらないできたでがればよいかからない 49 東京都 いる パーチルがイ <td< td=""><td>すぐ小房に分けて冷凍しなかったとき、どれぐらい日持ちするか分からない</td><td>45</td><td>千葉県</td><td>いる</td><td>働いていない</td></td<>	すぐ小房に分けて冷凍しなかったとき、どれぐらい日持ちするか分からない	45	千葉県	いる	働いていない
接合せるのでは7と思います 46 大阪時 いる 749/4 上しいのに7と思う 46 大阪時 いる 749/4 上しいのころが大きい。製理に活用できたらいいのに、と思う 46 大阪時 いる 億いていない アクフシマッシュルーム、衆の中がもともと茶色いのはわかるんだけど、傷んでるのか大丈夫な範囲のもともとの色なのかわかりにくい 47 京都府 いる 億いていない 25 京都市 25 で変色してしまうのでしいたけの切ってある画品が楽しいですね 47 存却によいかわからない 47 存却によっていたけが 47 存却によっていたりです。是真な保存方法も知 48 大海道 いる 60 トードルが 1 大力にです 48 大海道 いる 60 トードルが 1 大力にです 48 大海道 いる 60 トードルが 1 大力にです 49 大力にです 49 大力にです 49 大力にです 49 大力に対していないの変を出かしまいとし、近い方が分からない。洗うの?そのままなの?洗険してから入れるの?エケ 49 東京都 いる 7 ボライル 1 大力にです 49 大力に対しているのの変に悪い硬いものがついていて、洗いたい。しいたけは売ってはだめらしい 49 東京都 いる 7 ボライル 1 大力に対しているの変に悪い硬いものがついていて、洗いたい。しいたけは売ってはだめらしい 49 東京都 いる 7 ボライル 1 大力に対しているの変に悪い硬いものがついていて、洗いたい。しいたけは売ってはだめらしい 49 東京都 いる 7 ボライル 1 大力に対しているできまな板が汚れる 49 東京都 いる 7 ボライル 1 大力に対しているできまな板が汚れる 49 東京都 いる 7 ボライル 1 大力をよいが 1 大力をよいが 1 大力をよいが 1 大力をよって 大力をよいが 1 大力をよっからいからいしめじ、取り除いたによりが 1 大力をは 1 大力をよいが 1 大力が 1 大力の 1 大力の 1 大力の 1 大力が 1 大力の 1 大力の 1 大力が 1 大力の 1 大力の 1 大力が 1 大力の 1 大		45	神奈川県	いない	フルタイム
接うのか洗わないでいいのかまく分からない		46	愛知県	いない	フルタイム
プラウンマッシュルー人、森の中がもともと落色いのはわかるんだけど、傷んでるのか大丈夫な範囲のもともとの色なのかわかりにくい 47 京都市 いる 他いていない 空気に触れるとすぐ変色してしまうのでしいたけの切ってある商品が飲いですね 47 神奈川県 いる その他 光声といたが多ちるので、汚れを払い係として使っていますが、小さなもの(きのこを育てていた指揮?)が取りづらいです。最適な保存方法も知 48 大庫道 いる パート 77 かが 2 からたいです 2 から 2 か	しめじの石づきが大きい。料理に活用できたらいいのに、と思う	46	大阪府	いる	フルタイム
安気に触れるとすぐ変色してしまうのでしいたけの切ってみる商島が欲しいですね 洗のさとか、どこまで切って捨てればいいのかわからない。 しめじもなんなら切らなくてもいいのかなと思うけどどうすればよいかわからない。 48 北海道 いる パー・アルイ たいったが です。 50 大きな が 50 大きな か 50 大きな が 50 大きな 50 大きな が 50 大きな 5	洗うのか洗わないでいいのかよく分からない	46	東京都	いる	働いていない
そのまとか、どこまで切って捨てればいいのかわからない。しめじもなんなら切らなくてもいいのかなと思うけどどうすればよいかわからない	ブラウンマッシュルーム、傘の中がもともと茶色いのはわかるんだけど、傷んでるのか大丈夫な範囲のもともとの色なのかわかりにくい	47	京都府	いる	働いていない
# 1	空気に触れるとすぐ変色してしまうのでしいたけの切ってある商品が欲しいですね	47	神奈川県	いる	その他
# 1	えのきとか、どこまで切って捨てればいいのかわからない。しめじもなんなら切らなくてもいいのかなと思うけどどうすればよいかわからない	48	北海道	いる	ハ゜ート・アルハ゜イト
おはどこまで切り落とすのが正解? 49 付祭川県 いる がいたけの企の裏に黒い硬いものがついていて、洗いたい。しいたけは洗ってはだめらしい 49 東京都 いる がいたがでするない。とこまで切ればよいかわからない がったがかれる 石づき、おがくずでまな板が汚れる 49 千葉県 いる がったができる板が汚れる 50 埼玉県 いる がったができな板が汚れる 50 埼玉県 いる がったがが付売が付売が付売が付売が付売が付売が付売が付売が付売が付き値が受になるので、販売前にキレイにしてもらってからパックキャベツの様に「洗浄済み」のような文言をパッ ケージにつけて彼しい 50 東京都 いない がったいがいたいと言うが衛生面が気になるので、販売前にキレイにしてもらってからパックキャベツの様に「洗浄済み」のような文言をパッ ケージにつけて彼しい しめじの小さいやつ、ふさを分けたときにくっついてくれてたらいいのになあ。と思う まな板に向いたいかさいしめじ。取り除いたほうが料理のみばえはいいけど面倒 52 神奈川県 いる パートがが付替える部分が分かりにくいです 52 同山県 いる パートがが付替える部分が分かりにくいです 52 同山県 いる パートがが付替える部分が分かりにくいです 53 神奈川県 いる パートがが付替しておしい まいたけは他の食材が黒くなるので考えで使う 53 福岡県 いる パートがが付替度が良い方はの食材が黒くなるので考えで使う 53 福岡県 いる パートが 付養が良の大けのに使用しないと、黒っぽくなるし、冷凍してしまうと炒め物には使いにくい 55 熊本県 いる アルタイム は後が見いた使用しないと、黒っぽくなるし、冷凍してしまうと炒め物には使いにくい 55 康京都 いない アルタイム は後が見いた 日本の書でする取って調理するが、つい大目に石づき部分を取ってしまう。後から勿体ない気がいつもする 57 東京都 いない アルタイム は後が良いをいない エノチはどの位でのったら良いのでしょうか?あまりパラパラにしたくないけど 59 鹿児島県 いる 物いていない エノキはどの位でのったら良いのでしょうか?あまりパラパラにしたくないけど 50 東京都 いない アルタイム をつめらの子はます なれら がらいる か・ト・アルが付し しめじの下部分が、くっついているのでパラパラにしたくないけど 60 東京都 いない アルタイム をいるの ボードアルが付し 50 東京都 いない アルタイム 14 日本の 14 日本の 15 日本の 16 日本の 16 中済川県 いる が・ト・アル・イト 20 日本の 16 日本の 16 中済川県 いる が・ト・アル・イト 20 日本の 16 日本の 20 日本の 20 日本はまがまれるできを表ってしまう。エノキも切りすぎてしまう 60 神奈川県 いる パートアル・イト 20 日本の 20 日本の 20 日本はまなりまでしまう 20 日本の 20 日本はまなりまでしまう 20 日本の 20 日本はまなりまでしまう 20 日本の 20 日本はまなりまでしまう 20 日本の 20 日本の 20 日本はまなりまでしまう 20 日本の 2	洗うと味が落ちるので、汚れを払い落として使っていますが、小さなもの(きのこを育てていた培地?)が取りづらいです。最適な保存方法も知	48	兵庫県	いる	フルタイム
しいたけの傘の裏に黒い硬いものがついていて、洗いたい。しいたけは洗ってはだめらしい 49 石川県 いる パートアルバイマタケとエリンギの石づきは、どこまで切ればよいかわからない 49 東京都 いる アルタイム アメタケとエリンギの石づきは、どこまで切ればよいかわからない パートアルバイラ (大き) 日常・自由・在宅 (大き) 日本 (大き)		49	神奈川県	いる	フルタイム
マイタケとエリンギの石づきは、どこまで切ればよいかわからない 49 東京都 いる 78944 石づき、おがくずでまな板が汚れる 49 千葉県 いない 自営・自由・在宅 きのこの摂取効能栄養素をパッケージに記載して欲しいです 50 埼玉県 いる パートアが小付 洗ってはいけないと言うが衛生面が気になるので、販売前にキレイにしてもらってからパックキャベツの様に「洗浄済み」のような文言をパックージにつけて欲しいしめいまいやつ、ふきを分けたときにくっついてくれてたらいいのになあ、と思う 51 沖縄県 いない 78944 しめじの小さいやつ、ふきを分けたときにくっついてくれてたらいいのになあ、と思う 52 神奈川県 いる パートアルバイトラいいのようないのようないのようないのようないのようないのようないのようないのよう	The state of the s	49	石川県	いる	ハ゜ート・アルハ゜イト
石づき、おがくずでまな板が汚れる 49 千葉県 しない 自営・自由・在宅 きのこの摂取効能栄養素をバッケージに記載して欲しいです 50 埼玉県 いる パートが小 代売かってはいけないと言うが衛生面が気になるので、販売前にキレイにしてもらってからバックキャベツの様に「洗浄済み」のような文言をバッケージにつけて欲しいしめじの小さいやつ、ふさを分けたときにくっついてくれてたらいいのになあ、と思う 51 沖縄県 いない クルタイム 付売がい クルタイム からない カルタイム クルタイム からない スルタイム クルタイム からない スルタイム クルタイム からない スルタイム 大きで話する を取って到課するが、つい大目に石づき部分を取ってしまう。後から勿体ない気がいつもする フルタイム クルタイム 手できけるといっても自い部分はなかなかむずかしい。いい方法がないのかな ちず 埼玉県 いる パー・アルバイム スのきの石づきを取って到課するが、つい大目に石づき部分を取ってしまう。後から勿体ない気がいつもする フルタイム 人が大きで話する おかりかからない。マイタケは手でさけるといっても自い部分はなかなかむずかしい。いい方法がないのかな ちず 埼玉県 いる パー・アルバイム しめじ、入のきの石づきはまな板も飛び散るのもイヤです。あと、傷んでいるかの見極めが難しい時もあります ちゅ 乗り いない カルイム シイタケが傷みやすいので気を遣う んり 大阪府 いる パー・アルバイム シイタケが傷みやすいので気を遣う んり 大阪府 いる パー・アルバイム かん カルタイム クルタケが傷みやすいので気を遣う んり 大阪府 いる パー・アルバイム しめじの1番下を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう たり 神奈川県 いる パー・アルバイム あん あん カルタイム クルマケが傷みやすいので気を遣う んり 大阪府 いる パー・アルバイム とめ このきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌ですしまう。エノキも切りすぎてしまう たり 神奈川県 いる パー・アルバイム とめ このきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です ちゅ 今れまり はいていない スのちの おんさい スのちの おんさい スのちの 自然 アルタイム から洗ってしまう。エノキも切りすぎてしまう たり 神奈川県 いる パー・アルバイム との 自然 アルタイム クルタイク からない スのちん おんさい スのちん かられる アルバルバイル しめ しの 自然 アルタイム かられる アルダイム かられる アルダイム かられる アルダイム かられる アルタイム から洗ってしまう ないけん アルダイム かられる アルダイム かられる アルダイム かられる アルダイム からない スのちん アルダイム からない スのちん アルダイム からない スのちん アルダイム かられる アルダイム からない スのちん アルダイム アルダイム アルダイム アルダイム からない スのちん アルダイム アルダイム アルダイム アルダイム アルタイム アルダイム アルダイ		49	東京都	いる	フルタイム
洗ってはいけないと言うが衞生面が気になるので、販売前にキレイにしてもらってからパックキャベツの様に「洗浄済み」のような文言をパッケージにつけて欲しい 50 東京都 いない フルタイム しめじの小さいやつ、ふさを分けたときにくっついてくれてたらいいのになあ、と思う元のほうに生えている小さい小さいしめじ。取り除いたほうが料理のみばえはいいけど面倒		49	千葉県	いない	
プージにつけて欲しい しめじの小さいやつ、ふさを分けたときにくっついてくれてたらいいのになあ、と思う 元のほうに生えている小さい小さいしめじ。取り除いたほうが料理のみばえはいいけど面倒 捨てる部分が分かりにくいです キノコの根元 (?) に残っているおがくずが袋の中に散ったり、まな板に散ったりするので、掃除が面倒 53 神奈川県 いない 働いていないなどのです まいたけは他の食材が黒くなるので考えで使う きのこの賞味期限、後に書いてほしい まいたけは他の食材が黒くなるので考えで使う きのこの賞味期限がわかりにくい 野度が良い内に使用しないと、黒っぽくなるし、冷凍してしまうと炒め物には使いにくい えのきの石づきを取って調理するが、つい大目に石づき部分を取ってしまう。後から勿体ない気がいつもする エリンギ、どこまで捨てる部分かわからない。マイタケは手でさけるといっても白い部分はなかなかむずかしい。いい方法がないのかな しめじ、えのきの石づきはまな板も飛び散るのもイヤです。あと、傷んでいるかの見極めが難しい時もあります しめじ、こので切ったら良いのでしょうか?あまりパラパラにしたくないけど シイタケが傷みやすいので気を遭う しめじの1番下を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう とのこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう。エノキも切りすぎてしまう。カルタイム きのこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう。アルタイム きのこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう。アルタイム ものでいない	きのこの摂取効能栄養素をパッケージに記載して欲しいです	50	埼玉県	いる	ハ゜ート・アルハ゜イト
元のほうに生えている小さい小さいしめじ。取り除いたほうが料理のみばえはいいけど面倒 52 神奈川県 いる パートアルバイ 拾てる部分が分かりにくいです 52 岡山県 いる パートアルバイ キノコの根元(?)に残っているおがくずが袋の中に散ったり、まな板に散ったりするので、掃除が面倒 53 神奈川県 いない 働いていないない なめこの賞味期限、袋に書いてほしい 53 宮城県 いる パートアルバイ まいたけは他の食材が黒くなるので考えで使う 53 福岡県 いる 7ルタイム きのこの賞味期限がわかりにくい 55 熊本県 いる 7ルタイム 鮮度が良い内に使用しないと、黒っぽくなるし、冷凍してしまうと炒め物には使いにくい 56 東京都 いない パートアルバイ えのきの石づきを取って調理するが、つい大目に石づき部分を取ってしまう。後から勿体ない気がいつもする 57 東京都 いない 7ルタイム エリンギ、どこまで捨てる部分かわからない。マイタケは手でさけるといっても白い部分はなかなかむずかしい。いい方法がないのかな 57 埼玉県 いる 働いていないしめじ、えのきの石づきはまな板も飛び散るのもイヤです。あと、傷んでいるかの見極めが難しい時もあります 59 廃児島県 いる 備いていない エノキはどの位で切ったら良いのでしょうか?あまりバラバラにしたくないけど 60 東京都 いない 7ルタイム シイタケが傷みやすいので気を遣う 60 大阪府 いる パートアルバイ しめじの1番を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう 60 神奈川県 いる パートアルバイ しめじの1番を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう 60 神奈川県 いる パートアルバイト しのこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう 7ルタイム 66 神奈川県 いる パートアルバイト		50	東京都	いない	フルタイム
接てる部分が分かりにくいです 52 岡山県 いる パート・アルバイト キノコの根元(?)に残っているおがくずが袋の中に散ったり、まな板に散ったりするので、掃除が面倒 53 神奈川県 いない 働いていない なめこの賞味期限、袋に書いてほしい 53 宮城県 いる パート・アルバイト まいたけは他の食材が黒くなるので考えで使う 53 福岡県 いる アルタイム 鮮度が良い内に使用しないと、黒っぽくなるし、冷凍してしまうと炒め物には使いにくい 55 熊本県 いる アルタイム 鮮度が良い内に使用しないと、黒っぽくなるし、冷凍してしまうと炒め物には使いにくい 56 東京都 いない パート・アルバイト えのきの石づきを取って調理するが、つい大目に石づき部分を取ってしまう。後から勿体ない気がいつもする 57 東京都 いない アルタイム エリンギ、どこまで捨てる部分かわからない。マイタケは手でさけるといっても白い部分はなかなかむずかしい。いい方法がないのかな 57 埼玉県 いる 働いていない しめじ、えのきの石づきはまな板も飛び散るのもイヤです。 あと、傷んでいるかの見極めが難しい時もあります 59 千葉県 いる パート・アルバイト しめじの下部分が、くっついているのでパラパラにしにくい 59 鹿児島県 いない 働いていない エノキはどの位で切ったら良いのでしょうか?あまりパラパラにしたくないけど 60 東京都 いない アルタイム シイタケが傷みやすいので気を違う 60 大阪府 いる パート・アルバイト しめじの1番下を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう 60 神奈川県 いる パート・アルバイト えのきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です 60 神奈川県 いる 働いていない アルタイム 音のこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう 66 神奈川県 いる 働いていない	しめじの小さいやつ、ふさを分けたときにくっついてくれてたらいいのになあ、と思う	51	沖縄県	いない	働いていない
キノコの根元(?)に残っているおがくずが袋の中に散ったり、まな板に散ったりするので、掃除が面倒 53 神奈川県 いない 働いていない なめこの賞味期限、袋に書いてほしい 53 宮城県 いる パート・アルバー仆 まいたけは他の食材が黒くなるので考えで使う 53 福岡県 いる アルダイム アルダイム からのこの賞味期限がわかりにくい 55 熊本県 いる アルダイム アルダイム からのこの賞味期限がわかりにくい 55 熊本県 いる アルダイム からのこの賞味期限がわかりにくい 56 東京都 いない パート・アルバート アルバート・アルバート えのきの石づきを取って調理するが、つい大目に石づき部分を取ってしまう。後から勿体ない気がいつもする 57 東京都 いない アルダイム しめじ、えのきの石づきはまな板も飛び散るのもイヤです。あと、傷んでいるかの見極めが難しい時もあります 57 埼玉県 いる 働いていない しめじ、えのきの石づきはまな板も飛び散るのもイヤです。あと、傷んでいるかの見極めが難しい時もあります 59 産児島県 いない 働いていない エノキはどの位で切ったら良いのでしょうか?あまりバラバラにしたくないけど かイタケが傷みやすいので気を遣う しめじの1番下を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう カイト・アルバート しめじの1番下を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう カイト・アルバート よのきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です 60 大阪府 いる パート・アルバート スのきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です 62 埼玉県 いない アルダイム ものが取らばるのが嫌です きのこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう 66 神奈川県 いる 働いていない 7ルダイム ものが取らばるのが嫌です 60 神奈川県 いる めいていない アルダイム ものが取らばるのが嫌です	元のほうに生えている小さい小さいしめじ。取り除いたほうが料理のみばえはいいけど面倒	52	神奈川県	いる	ハ゜ート・アルハ゜イト
なめこの賞味期限、袋に書いてほしい53宮城県いるパート・アルバートまいたけは他の食材が黒くなるので考えで使う53福岡県いるフルタイムきのこの賞味期限がわかりにくい55熊本県いるフルタイム鮮度が良い内に使用しないと、黒っぽくなるし、冷凍してしまうと炒め物には使いにくい56東京都いないパート・アルバートえのきの石づきを取って調理するが、つい大目に石づき部分を取ってしまう。後から勿体ない気がいつもする57東京都いないフルタイムエリンギ、どこまで捨てる部分かわからない。マイタケは手でさけるといっても白い部分はなかなかむずかしい。いい方法がないのかな57埼玉県いる働いていないしめじ、えのきの石づきはまな板も飛び散るのもイヤです。あと、傷んでいるかの見極めが難しい時もあります59千葉県いるパート・アルバートしめじの下部分が、くっついているのでパラパラにしてくい59鹿児島県いない動いていないエノキはどの位で切ったら良いのでしょうか?あまりパラパラにしたくないけど60東京部いないカルタイムシイタケが傷みやすいので気を遭う しめじの1番下を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう えのきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です60神奈川県 中奈川県 いるいるパート・アルバートえのきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です62埼玉県 埼玉県 ・カー・アルバートカルタイムきのこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう66神奈川県 ・カー・アルバートいる動いていない		52	岡山県	いる	ハ゜ート・アルハ゜イト
まいたけは他の食材が黒くなるので考えで使う53 福岡県 ちのこの賞味期限がわかりにくいいる 7ルタイムぎのこの賞味期限がわかりにくい55 熊本県 東京都 いない アルタイムいない アルタイム対きなるし、冷凍してしまうと炒め物には使いにくい えのきの石づきを取って調理するが、つい大目に石づき部分を取ってしまう。後から勿体ない気がいつもする57 東京都 東京都 いない リンギ、どこまで捨てる部分かわからない。マイタケは手でさけるといっても白い部分はなかなかむずかしい。いい方法がないのかな しめじ、えのきの石づきはまな板も飛び散るのもイヤです。あと、傷んでいるかの見極めが難しい時もあります しめじの下部分が、くっついているのでパラバラにしにくい エノキはどの位で切ったら良いのでしょうか?あまりパラバラにしたくないけど シイタケが傷みやすいので気を遣う しめじの1番下を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう えのきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です ものこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう ものこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう ものこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう ものこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう53 福岡県 東京都 いない フルタイム りかくし、イー・アルバイト フルタイム ものこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまういる ・パート・アルバイト フルタイム りかくし、カート・アルバイト フルタイム ものこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう ものこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう ・パート・アルバイト ・パート・アルバイト ・パート・アルバイト ・パート・アルバイト ・パート・アルバイト ・パート・アルバイト ・パート・アルバイト 	キノコの根元(?)に残っているおがくずが袋の中に散ったり、まな板に散ったりするので、掃除が面倒	53	神奈川県	いない	働いていない
きのこの賞味期限がわかりにくい55 熊本県 東京都いる アルタイム7ルタイム鮮度が良い内に使用しないと、黒っぽくなるし、冷凍してしまうと炒め物には使いにくい56 東京都 東京都 いない アルタイムいない アルタイムえのきの石づきを取って調理するが、つい大目に石づき部分を取ってしまう。後から勿体ない気がいつもする57 東京都 東京都 いないいない 働いていないエリンギ、どこまで捨てる部分かわからない。マイタケは手でさけるといっても白い部分はなかなかむずかしい。いい方法がないのかな しめじ、えのきの石づきはまな板も飛び散るのもイヤです。あと、傷んでいるかの見極めが難しい時もあります59 千葉県 ・・・・・アルバイト ・・・・ロート・アルバイト ・・・・ロート・アルバイト ・・・・・ロート・アルバイト ・・・・・・ロート・アルバイト ・・・・・・ロート・アルバイト ・・・・・・ロート・アルバイト ・・・・・・ロート・アルバイト ・・・・・・ロート・アルバイト ・・・・・・ロート・アルバイト ・・・・・・ロート・アルバイト ・・・・・・ロート・アルバイト ・・・・・・ロート・アルバイト ・・・・・ロート・アルバイト ・・・・・ロート・アルバイト ・・・・・・ロート・アルバイト ・・・・ロート・アルバイト ・・・・ロート・アルバイト ・・・・ロート・アルバイト ・・・ロート・アルバイト ・・・・・・ロート・アルバイト ・・・・・・ロート・アルバイト ・・・・・・・ロート・アルバイト ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	なめこの賞味期限、袋に書いてほしい	53	宮城県	いる	パ゜ート・アルハ゜イト
鮮度が良い内に使用しないと、黒っぽくなるし、冷凍してしまうと炒め物には使いにくい56東京都いないパート・アルバートえのきの石づきを取って調理するが、つい大目に石づき部分を取ってしまう。後から勿体ない気がいつもする57東京都いないフルタイムエリンギ、どこまで捨てる部分かわからない。マイタケは手でさけるといっても白い部分はなかなかむずかしい。いい方法がないのかな57埼玉県いる働いていないしめじ、えのきの石づきはまな板も飛び散るのもイヤです。あと、傷んでいるかの見極めが難しい時もあります59千葉県いるパート・アルバートしめじの下部分が、くっついているのでパラパラにしにくい59鹿児島県いない働いていないエノキはどの位で切ったら良いのでしょうか?あまりパラパラにしたくないけど60東京都いないフルタイムシイタケが傷みやすいので気を遣う60大阪府いるパート・アルバートしめじの1番下を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう60神奈川県いるパート・アルバートえのきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です62埼玉県いないフルタイムきのこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう66神奈川県いる働いていない	まいたけは他の食材が黒くなるので考えで使う	53	福岡県	いる	フルタイム
えのきの石づきを取って調理するが、つい大目に石づき部分を取ってしまう。後から勿体ない気がいつもする57東京都いないフルダイムエリンギ、どこまで捨てる部分かわからない。マイタケは手でさけるといっても白い部分はなかなかむずかしい。いい方法がないのかな57埼玉県いる働いていないしめじ、えのきの石づきはまな板も飛び散るのもイヤです。あと、傷んでいるかの見極めが難しい時もあります59千葉県いるパート・アルバーイトしめじの下部分が、くっついているのでバラバラにしにくい59鹿児島県いない働いていないエノキはどの位で切ったら良いのでしょうか?あまりバラバラにしたくないけど60東京都いないフルダイムシイタケが傷みやすいので気を遣う60大阪府いるパート・アルバーイトしめじの1番下を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう60神奈川県いるパート・アルバーイトえのきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です62埼玉県いないフルダイムきのこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう66神奈川県いる働いていない		55	熊本県	いる	フルタイム
エリンギ、どこまで捨てる部分かわからない。マイタケは手でさけるといっても白い部分はなかなかむずかしい。いい方法がないのかな57 埼玉県 いる 働いていない しめじ、えのきの石づきはまな板も飛び散るのもイヤです。あと、傷んでいるかの見極めが難しい時もあります59 千葉県 いる パート・アルバイト しめじの下部分が、くっついているのでバラバラにしにくい59 鹿児島県 いない 働いていない エノキはどの位で切ったら良いのでしょうか?あまりバラバラにしたくないけど60 東京都 いない フルタイム シイタケが傷みやすいので気を遣う60 大阪府 いる パート・アルバイト しめじの1番下を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう60 神奈川県 いる パート・アルバイト えのきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です62 埼玉県 いない フルタイム でった・アルバイト スのきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です66 神奈川県 いる 働いていない カルタイム 働いていない ものこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう	鮮度が良い内に使用しないと、黒っぽくなるし、冷凍してしまうと炒め物には使いにくい	56	東京都	いない	ハ゜ート・アルハ゛イト
しめじ、えのきの石づきはまな板も飛び散るのもイヤです。あと、傷んでいるかの見極めが難しい時もあります59 千葉県 ・ルラレット・アル・イト ・リント・アル・イト・アル・イト ・リント・アル・イト・アル・イト ・リント・アル・イト・アル・イト・アル・イト ・ロめじの下部分が、くっついているのでバラバラにしにくい ・エノキはどの位で切ったら良いのでしょうか?あまりバラバラにしたくないけど ・シイタケが傷みやすいので気を遣う ・ロめじの1番下を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう ・ルラレット・アル・イト・アル・イト ・ロきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です ・ロット・アル・イト・アル・イト・アル・イト ・ロット・アル・イト・アル・イト・アル・イト ・ロット・アル・イト・アル・イト ・ロット・アル・イト・アル・イト・アル・イト ・ロット・アル・イト・アル・イト・アル・イト・アル・イト ・ロット・アル・イト・アル・イト ・ロット・アル・イト・アル・イト ・ロット・アル・イト・イト・アル・イト・イト・イト・イト・イト・イト・イト・イト・イト・イト・イト・イト・イト・	えのきの石づきを取って調理するが、つい大目に石づき部分を取ってしまう。後から勿体ない気がいつもする	57	東京都	いない	フルタイム
しめじ、えのきの石づきはまな板も飛び散るのもイヤです。あと、傷んでいるかの見極めが難しい時もあります59 千葉県 ・ルラルバイト ・リント・アルバイト・アルバイト ・リント・アルバイト ・リント・アルバイト ・リント・アルバイト ・リント・アル・アル・アル・アルイト・アルバイト ・リント・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アルバイト・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・アル・	エリンギ、どこまで捨てる部分かわからない。マイタケは手でさけるといっても白い部分はなかなかむずかしい。いい方法がないのかな	57	埼玉県	いる	働いていない
しめじの下部分が、くっついているのでバラバラにしにくい59 鹿児島県いない働いていないエノキはどの位で切ったら良いのでしょうか?あまりバラバラにしたくないけど60 東京都いないフルタムシイタケが傷みやすいので気を遣う60 大阪府いるパート・アルバ・仆しめじの1番下を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう60 神奈川県いるパート・アルバ・仆えのきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です62 埼玉県いないフルタムきのこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう66 神奈川県いる働いていない		59	千葉県	いる	ハ゜ート・アルハ゜イト
シイタケが傷みやすいので気を遣う60 大阪府いる パート・アル・イトしめじの1番下を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう60 神奈川県いる パート・アル・イトえのきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です62 埼玉県いない フルタイムきのこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう66 神奈川県いる 働いていない		59		いない	働いていない
シイタケが傷みやすいので気を遣う60 大阪府いる パート・アル・イトしめじの1番下を無駄に多く切ってしまう。エノキも切りすぎてしまう60 神奈川県いる パート・アル・イトえのきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です62 埼玉県いない フルタイムきのこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう66 神奈川県いる 働いていない	エノキはどの位で切ったら良いのでしょうか?あまりバラバラにしたくないけど	60	東京都	いない	フルタイム
えのきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です 62 埼玉県 いない 7ルタイム きのこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう 66 神奈川県 いる 働いていない		60	大阪府	いる	ハ゜ート・アルハ゜イト
えのきの軸についているおがくずみたいなものが散らばるのが嫌です 62 埼玉県 いない 7ルタイム きのこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう 66 神奈川県 いる 働いていない		60			
		62	埼玉県	いない	
マッシュルームの軸はどのくらいカットすればよいのか? 72 東京都 いる 働いていない	きのこって洗わなくても大丈夫といわれるが洗ってしまう	66	神奈川県	いる	働いていない
	マッシュルームの軸はどのくらいカットすればよいのか?	72	東京都	いる	働いていない