

水産物を中心とした食生活に関する調査

消費動向調査事業報告書

昭和61年3月

社団法人 大日本水産会

はじめに

近年の我々の食生活には大きな変化があらわれています。インスタント食品やレトルト食品などの新食品、新食材の出現、またファーストフード、ファミリーレストランの隆盛など、食生活の変化を促す要因が数多くあります。

このような変化の中にあっても魚は優良なたん白質を得るための不可欠な食材であることに変わりありません。

しかし、近年、魚消費は停滞気味であり、食材の中に占める位置が相対的に低下しつつある傾向もみられます。また一方では、健康食品、自然食品ブームによって“魚”を見直そうという気運があることも確かです。

そこで、(社)大日本水産会では家庭内における魚消費の実態はどうか、また魚消費を促進する要因は何かを探るため、実際に世帯の台所を預かる主婦に聞いてみることにし、このほど首都圏30km圏に居住する主婦1,200人を対象に“水産物を中心とした食生活”に関する調査を実施しました。

なお、本調査の実施分析は(株)日本経済新聞社に依頼しました。

社団法人 大日本水産会

目 次

I. 調査の概要	5
II. 調査結果のまとめ	9
III. 調査結果	13
1. 和食と洋食	15
1-1 和食と洋食の比較	15
2. 食料品の購入	17
2-1 食料品の購入頻度	17
2-2 食料品の購入店舗	19
2-3 魚屋とスーパーマーケットの評価	21
2-4 家庭における魚の保存	24
3. 魚料理の実態	27
3-1 魚を食べることの好き嫌い	27
3-2 魚の調理	31
3-3 魚の認知及び家庭内での調理実態	39
3-4 魚の料理	43
3-5 魚料理の参考情報	46
4. 毎日の食事	47
4-1 魚を主惣菜とした食事	47
4-2 魚を主惣菜とした食事の増減	49
4-3 魚料理と肉料理	51
5. 海藻類の消費実態	55
5-1 海藻類の購入店舗	55
5-2 家庭内での摂取状況	56
5-3 家族の好き嫌い	57
6. 食生活全般に関する意識	58
6-1 食生活に関する意識と実態	58
6-2 魚についての意識	60
6-3 食生活革新度尺度	62
7. 家計調査データによる魚消費の傾向についての補足的な分析	63
7-1 魚介類支出の動向	63
7-2 他の食品品目との関連でみた魚消費の分析	66
* 付 調査票	69

I. 調査の概要

1. 調査目的

本調査の目的は、今後魚食普及のための調査並びにキャンペーンを実施する際の基礎となるデータを収集することにある。

同時に、食材が購入されてから食卓にのるまでの間のどこに魚食普及を阻害する要因があるのかを探る。

2. 対象エリア

首都圏30km圏

3. 対象者

年齢59歳以下の主婦（単身世帯を除く一般世帯の家事担当者と既婚の女性）

4. サンプリング及び調査方法

サンプリング 多段無作為抽出

調査方法 留置調査

5. 調査期間

昭和60年12月5日～同年12月16日

6. 設定サンプル数及び回収サンプル数

設定サンプル数 1,200 サンプル

回収サンプル数 1,008 サンプル

回収率 84.0%

7. 主たる調査項目

- ・食料品の購入
- ・魚の保存
- ・魚の料理・調理技術
- ・魚の認知及び家庭内での調理実態
- ・家庭内での魚食の実態
 - 魚料理の頻度
 - 一年前と比べた魚料理の増減
- ・魚料理と肉料理の比較
- ・和食と洋食の比較
- ・食生活に関する意識

8. 資料分析調査

アンケートによる調査を補足する意味から、資料分析調査を行なった。

資料分析調査では、マクロな視点から魚消費をとらえるため、総務庁家計調査の結果を使用し、家計における魚消費の位置づけを時系列的に分析した。

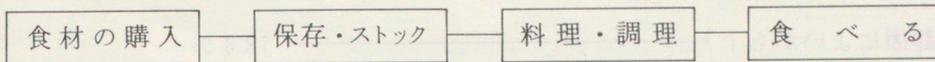
9. 標本の構成

		全 体 構 成 比	
全 体		1,008	100.0
年 齢	24歳以下	30	3.0
	25～29歳	73	7.2
	30～34歳	150	14.9
	35～39歳	181	18.0
	40～44歳	184	18.3
	45～49歳	191	18.9
	50～54歳	132	13.1
	55歳以上	67	6.6
年 齢	29歳以下	103	10.2
	30～39歳	331	32.8
	40～49歳	375	37.2
	50歳以上	199	19.7
学 歴	中学(旧制小・高等小)卒	140	13.9
	高校(旧制中・旧制高女)卒	582	57.7
	短大・高専卒	183	18.2
	大学・大学院卒	90	8.9
	大学在学中	2	0.2
出身地(海あり, なし)	海なし県	160	15.9
	海あり県	848	84.2
出身地(地方別)	北海道・東北地方	134	13.3
	関東地方	605	60.0
	中部地方	129	12.8
	近畿地方	33	3.3
	中国・四国・九州地方	90	8.9
職 業	持っている	527	52.3
	持っていない	476	47.2
同居人数	2人以下	90	8.9
	3人	223	22.1
	4人	426	42.3
	5人	189	18.8
	6人以上	76	7.5

		全 体 構 成 比	
全 体		1,008	100.0
年 収	300万円未満	98	9.7
	300万～500万円未満	325	32.2
	500万～700万円未満	202	20.0
	700万～1,000万円未満	180	17.9
	1,000万円以上	111	11.0
住居形態	持ち家(一戸建て)	548	54.4
	持ち家(マンション・集合住宅)	98	9.7
	民間借家(一戸建て)	77	7.6
	民間借家(集合住宅)	155	15.4
	公共賃貸住宅(公社・公団など)	70	6.9
	給与住宅(社宅・寮など) その他	57 1	5.7 0.1
料理教室	通ったことがある	356	35.3
	現在通っている	13	1.3
	通ったことはない	636	63.1
親に魚料理を	よく習った(習っている)	124	12.3
	ときどき習う	360	35.7
	あまり習わない	520	51.6
好きな料理	和 食	773	76.7
	洋 食	211	20.9
魚を食べるのは	好 き	784	77.8
	どちらともいえない	157	15.6
	嫌 い	60	6.0
	どちらともいえない+嫌い	217	21.5

II. 調査結果のまとめ

食材が購入されてから食卓にのって食べられるまでには、



というサイクルが考えられる。また、この図に正確に位置づけはできないものの、主婦の好みや家族の好みといった要素を多分に含んでいる献立決定というプロセスがある。

本調査では、この流れに沿っていくつかの質問を設けている。そこでこのまとめの章では、調査結果の中から上記各ポイントにおける問題点、留意点を列挙して魚食普及のための足がかりを探りたい。

1. 食材の購入

- 鮮魚の購入は一般小売店とスーパーマーケットとほぼ半々である。19
- 魚の購入形態は“生”（切身・一尾）に集中している。40
- “冷凍”で購入することが多いのはイカ・エビなど数種である。40
- 和食派^{*注}といえども魚より肉の方が購入頻度が高い。18

2. 食品の保存 24

- 鮮魚の保存はあまりされていない。
 - 「魚はなるべく早く調理すべきだ」————— 66.8 %
 - 「魚はその日に食べる分だけ買うものだ」————— 42.5 %
- 鮮魚の保存に対する意向は強いものの、冷凍に対する認識は低い。
 - 「新鮮なまま保存できれば買い置きしたい」————— 62.3 %
 - 「冷凍のままなら新鮮さを保てる」————— 22.9 %

3. 料理・調理

- 和食は洋食に比べ料理・調理が難しい。15
- 若い人ほど魚の調理を苦にする人が多い。31
- 親から魚料理をよく習った人ほど魚の調理を苦しめない人が多く、そうでない人との差が顕著である。32
- 魚料理では焼魚が最も多い。42

4. 食べる

- 大人の約8割は魚を食べることが好きだが、子供で魚を食べることが好きなのは約5割である。27
- 一年前と比べ魚料理が増えた世帯は約4割（残り6割は、魚料理、肉料理とも増減のない世帯）。ただし、30～39歳の主婦の世帯で魚料理が増えた世帯は3割と、全体より少なくなった。49

ている。

魚料理が増えた理由は、50

「健康によいから」 ————— 78.3 %

「家族の好みが変わってきたから」 ————— 35.8 %

- 焼魚はよく食べられているが、煮魚、魚のフライ・天ぷらはそれに比べだいぶ摂取頻度が低くなっている。43

煮魚、魚のフライ・天ぷらをしない最も大きな理由は、

「作っても家族が喜んで食べてくれないから」 45

- 親から魚料理をよく習った主婦のいる世帯では朝食・夕食とも平均よりはるかに多く魚料理を食べている。44

5. 献立の決定

- ふだんの日の夕食で魚料理が多い世帯は4割、肉料理の多い世帯は6割である。51
- 魚料理の多い世帯の特徴は、
 - 少人数世帯（3人以下）
 - 主婦の年齢が50歳以上の世帯
 - 親から魚料理をよく習った主婦のいる世帯
- 肉料理の多い世帯の特徴は
 - 4人以上の世帯
 - 主婦の年齢が30,40歳代の世帯
 - 洋食派^{*注}の主婦のいる世帯
- 肉料理が多い世帯では、主婦自身の好みより家族の好みで献立が決定されることが多い。
- 魚料理が多い理由は、52
 - 「健康によいと思うから」 ————— 70.9 %
 - 「家族が好きだから」 ————— 60.1 %
 - 「ごはん（米飯）に合うから」 ————— 57.5 %

*注 和食派、洋食派：

「あなたが好きなのは」という質問で和食と答えた人を和食派、洋食と答えた人を洋食派とした。

III. 調 查 結 果

1. 和食と洋食

1-1 和食と洋食の比較 Q3

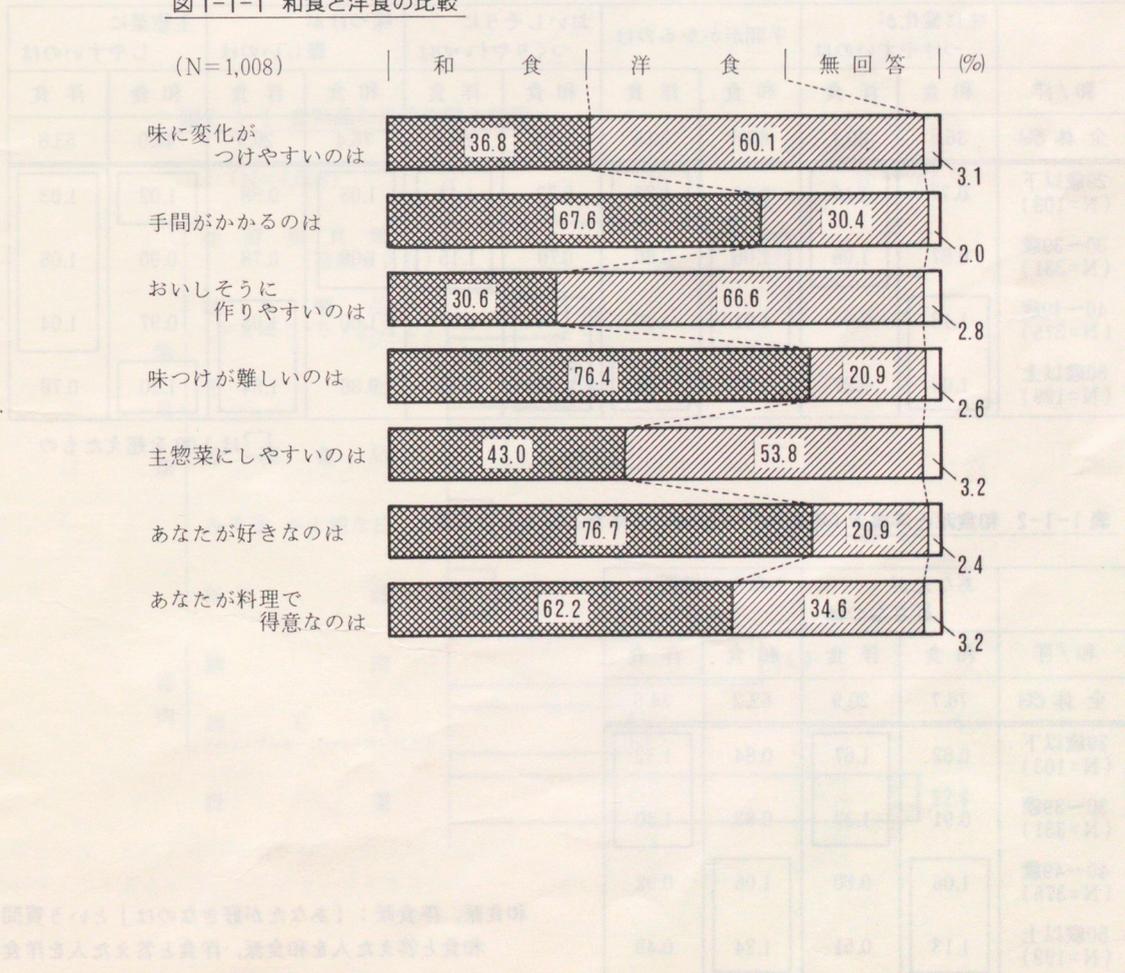
料理では、はるかに洋食の方が楽だが、好きな料理、得意な料理は和食。

和食と洋食の違いをみるため料理の基本的な要素から5項目、回答者自身の好き嫌い、及び得意な料理の計7項目で、和食と洋食を比較した。

図1-1-1でわかるように料理のしやすさの面ではすべて洋食の方が優っており、ほぼ五角なのは「主惣菜にしやすいのは」という項目のみである。特に「味つけが難しいのは」では8割近くが和食と答えており、「手間がかかるのは」という項目でも和食が7割、逆に「おいしそうに作りやすいのは」では和食は3割にすぎない。

ただし、回答者（主婦）自身の料理の好き嫌いでは「和食派」が76.7%で「洋食派」の20.9%をはるかにしのいでおり、得意な料理でも62.2%が和食と答えており、洋食のほぼ2倍となっている。

図1-1-1 和食と洋食の比較



さて、和食と洋食の評価について年齢層別ではどのような差が出るのか、和洋食各々の平均を1.00として各年齢層別にその数値を算出した。この場合1.00を超えていれば“より強くそう感じている”ということであり、1.00以下であれば“そうは感じない”ということである。

まず、料理そのものについての評価を見ると(表1-1-1)、和食に対して平均以上に評価が高いのはおおむね40歳以上の年齢層であり、逆に39歳以下ではより洋食へと傾いている。特に「おいしそうに作りやすいのは」という項目では、明らかに40歳を境に高年齢層では和食、若年齢層では洋食となっている。また、特徴的なのが「味つけが難しいのは」という項目で、和食と答える人の年齢差はあまり大きいとは言えないが洋食では若年齢層と高年齢層の開きが大きく、若年齢層ではより洋食へと傾いていることがわかる。

次に主婦自身の好き嫌いと得意な料理についても同様に算出した(表1-1-2)。「あなたが好きなのは」という項目では“和食”と答える率の年齢層間の差はあまりないが、“洋食”では40歳を境に上下で大きな差があり、39歳以下は平均よりはるかに洋食派が多いことがわかる。得意な料理についてもほぼ同様の結果であり、40歳以上ではより和食派が多く、39歳以下では平均よりはるかに洋食派が多くなっている。

表1-1-1 和食と洋食の比較(年齢別) (全体の比率を1.00とした指数)

和/洋	味に変化が つけやすいのは		手間がかかるのは		おいしそうに つくりやすいのは		味つけが 難しいのは		主野菜に しやすいのは	
	和食	洋食	和食	洋食	和食	洋食	和食	洋食	和食	洋食
全体 (%)	36.8	60.1	67.6	30.4	30.6	66.6	76.4	20.9	43.0	53.8
29歳以下 (N=103)	0.77	1.16	0.86	1.37	0.73	1.14	1.03	0.88	1.02	1.03
30~39歳 (N=331)	0.87	1.08	1.06	0.86	0.70	1.15	1.08	0.78	0.90	1.08
40~49歳 (N=375)	1.13	0.96	1.01	1.00	1.11	0.97	1.00	1.05	0.97	1.04
50歳以上 (N=199)	1.09	0.87	0.94	1.04	1.43	0.75	0.86	1.34	1.20	0.78

□は1.00を超えたもの

表1-1-2 和食派と洋食派(年齢別) (全体の比率を1.00とした指数)

和/洋	あなたが 好きなのは		あなたが料理で 得意なのは	
	和食	洋食	和食	洋食
全体 (%)	76.7	20.9	62.2	34.6
29歳以下 (N=103)	0.82	1.67	0.84	1.32
30~39歳 (N=331)	0.91	1.32	0.83	1.30
40~49歳 (N=375)	1.06	0.80	1.06	0.92
50歳以上 (N=199)	1.13	0.51	1.24	0.49

□は1.00を超えたもの

和食派、洋食派:「あなたが好きなのは」という質問で和食と答えた人を和食派、洋食と答えた人を洋食派とした。

2. 食料品の購入

2-1 食料品の購入頻度 Q5

最も頻度高く購入されているのは野菜でほぼ3日に2回。鮮魚は精肉と並んで2～3日に1回購入されている。

食料品の購入頻度を表わしたものが図2-1-1である。主要な食料品である生鮮三品は50%以上の人
が「2日に1回くらい」以上買物をしており、特に野菜は「毎日」買う人が54.1%と、とりわけ購
入頻度が高くなっている。その他の食料品では加工肉（ハム・ソーセージ・ベーコンなど）が高く、
約6割の人が「3～4日に1回くらい」以上買物をしている。

生鮮三品をそれぞれの月平均購入回数で比較してみると、

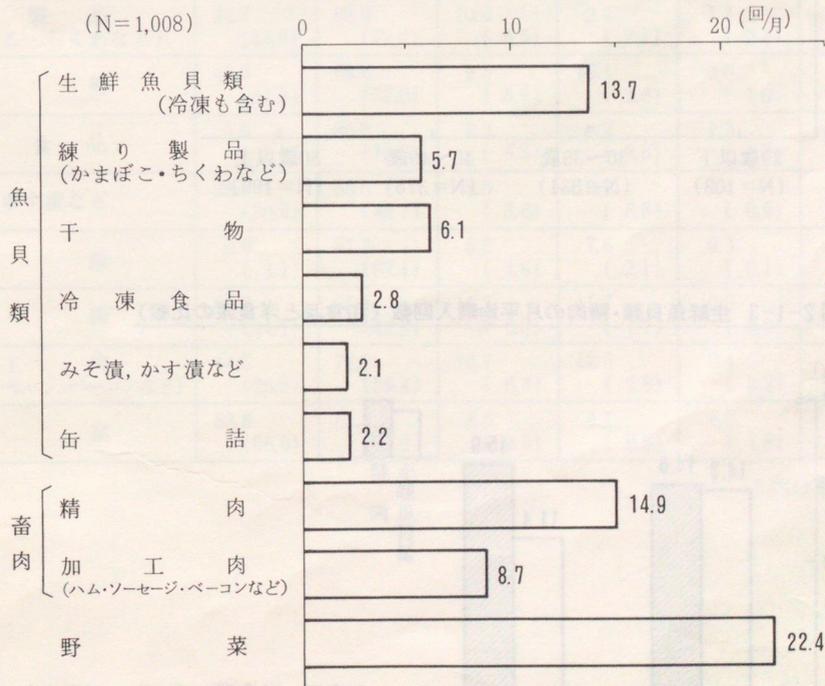
野菜 — 22.4回

精肉 — 14.9回

鮮魚 — 13.7回

となっており、野菜はほぼ毎日、精肉、鮮魚はほぼ2日に1回の割合となっている。

図2-1-1 食料品の月平均購入回数



生鮮三品の月平均購入回数を年齢別にみたものが図2-1-2であるが、49歳までは三品とも右上がりの傾向を示すが、50歳以上になると鮮魚と野菜は横ばいで、精肉の購入回数は減少する。これは同居人数が多いほど食料品の購入回数も多いという常識的な見方もあるが、50歳以上で好みの違いが顕著になることの表われではないかと思われる（ちなみに年齢別の同居人数の平均は、29歳以下 3.5人、30～39歳 4.1人、40～49歳 4.2人、50歳以上 3.6人となっている）。

鮮魚と精肉について先にみた「和食派」と「洋食派」の購入頻度の違いをみたものが図2-1-3である。

「洋食派」では、肉の購入頻度が魚よりもかなり高いが、「和食派」では、肉と魚の購入頻度がほぼ同等となっている。

図2-1-2 生鮮三品の月平均購入回数（年齢別）

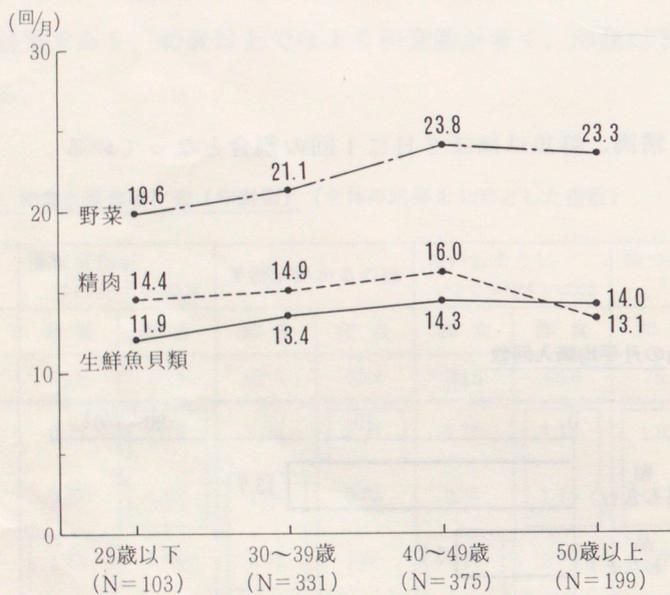
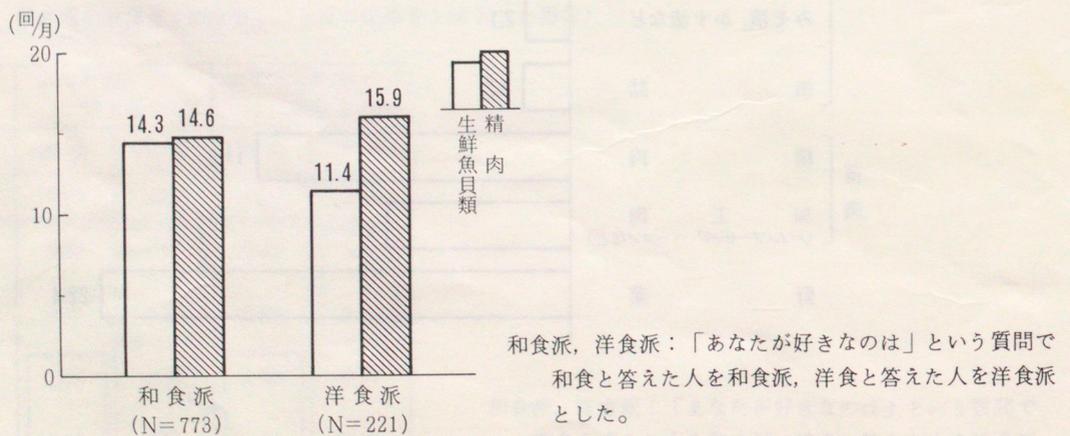


図2-1-3 生鮮魚貝類・精肉の月平均購入回数（和食派と洋食派の比較）



2-2 食料品の購入店舗 Q6

生鮮三品のうち野菜は専門店（一般小売店）で購入されることが多く、生鮮魚貝類と精肉は専門店とスーパーマーケットがほぼ半々である。

各食料品の購入店をみると、ほぼ専門店（魚屋・肉屋・八百屋などの一般小売店）とスーパーマーケットに集中している。個別にみると、生鮮三品は専門店の方がややスーパーマーケットを上回っており、特に野菜は専門店で購入する率が高くなっている。他の食品では専門店に比べはるかにスーパーマーケットの利用が高くなっている。その他生協・デパートなどの利用も各商品10%内外みられるが、専門店、スーパーマーケットの利用率とは比ぶべくもない。ただし、冷凍食品に関してのみスーパーマーケットに次いで生協での購入率が第2位となっていることが注目される。

“最もよく利用する店”の割合をみると、生鮮三品では前述の傾向と同じであるが、加工食品では、よりスーパーマーケットの比重が大きくなる傾向にある。

表 2-2-1 食料品の購入店舗

〈単位：％〉

(N=1,008)		ふだん利用する店						
		魚屋・肉屋・八百屋などの専門店	スーパーマーケット	生協	デパート	移動販売	その他	無回答
魚貝類	a. 生鮮魚貝類 (冷凍も含む)	67.8 (45.6)	67.5 (41.4)	12.1 (4.7)	11.2 (1.3)	4.0 (0.9)	1.1 (0.2)	0.6 (6.0)
	b. 練り製品 (かまぼこ・ちくわなど)	24.7 (13.8)	83.0 (72.4)	10.0 (6.5)	9.0 (2.1)	1.2 (0.4)	0.5 (0.3)	1.5 (4.5)
	c. 干物	46.6 (31.3)	68.8 (52.0)	9.5 (5.9)	10.1 (2.6)	3.0 (1.0)	1.6 (0.8)	2.3 (6.5)
	d. 冷凍食品	5.5 (2.9)	80.8 (73.8)	9.3 (6.3)	8.2 (2.8)	1.2 (1.2)	3.2 (1.9)	9.0 (11.2)
	e. みそ漬、かす漬など	28.8 (20.5)	55.6 (48.7)	5.8 (3.8)	10.9 (6.3)	1.4 (0.9)	1.8 (1.4)	16.2 (18.4)
	f. 缶詰	6.9 (3.1)	87.2 (82.1)	6.6 (3.8)	7.6 (2.1)	0.3 (0.1)	0.9 (0.4)	6.6 (8.4)
畜肉	g. 精肉	66.2 (44.1)	65.4 (42.2)	11.3 (6.0)	11.7 (1.7)	0.5 (0.2)	0.5 (0.2)	0.5 (5.7)
	h. 加工肉 (ハム・ソーセージ・ベーコンなど)	44.6 (25.8)	76.0 (59.4)	10.7 (6.3)	12.5 (2.8)	0.4 (0.2)	0.7 (0.3)	1.1 (5.3)
	i. 野菜	83.8 (66.5)	51.4 (21.0)	8.6 (2.3)	4.1 (0.5)	6.0 (1.8)	1.8 (0.9)	1.3 (7.0)

()内は最もよく利用する店

生鮮三品で「ふだん利用する店」を年齢別にグラフに表わし、専門店とスーパーマーケットの客層の違いをみたものが図2-2-1及び図2-2-2である。

専門店の場合年齢が上がるに従い徐々に利用率が上がり、逆にスーパーマーケットの場合には年齢が上がるほど利用率が下がっているのがわかる。

図2-2-1 専門店の客層

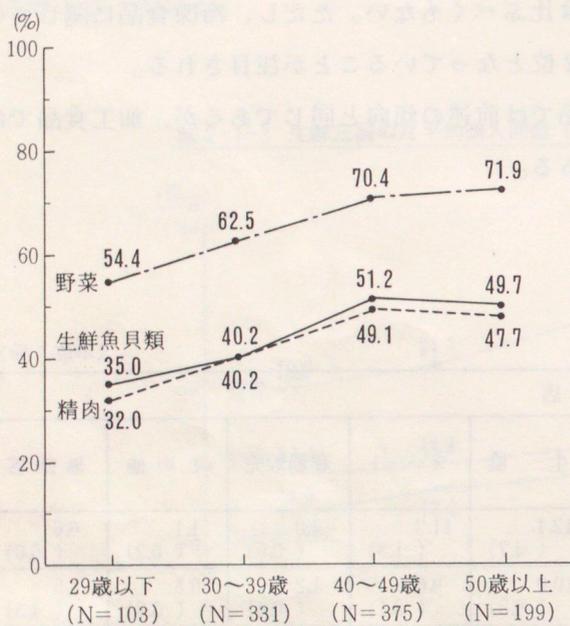
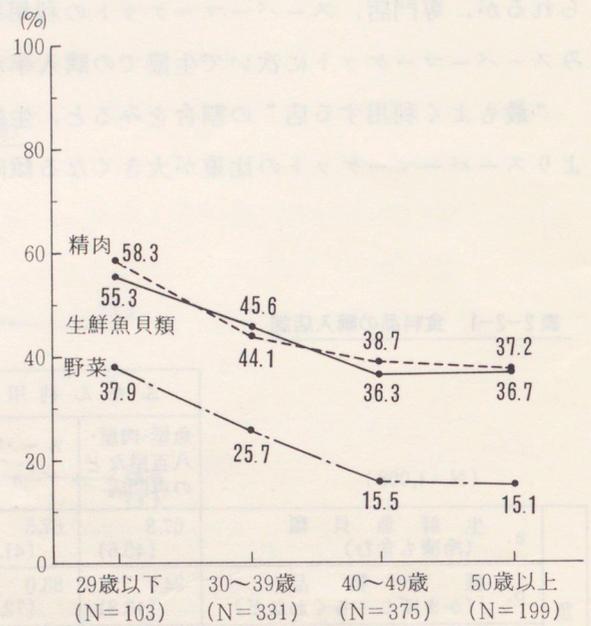


図2-2-2 スーパーマーケットの客層



2-3 魚屋とスーパーマーケットの評価（魚の購入先として）

2-3-1 魚屋の長所と短所 Q9

鮮度と品揃えに対する評価が高い。

魚屋の長所と短所のグラフ（図2-3-1）を見て、第一に気付く点は、長所としてあげられる率に比べ短所としてあげられる率が非常に少ないことである。このことから全体的に「魚屋が好意的に受けとられている」とみることができる。

個別にその内容をみると、

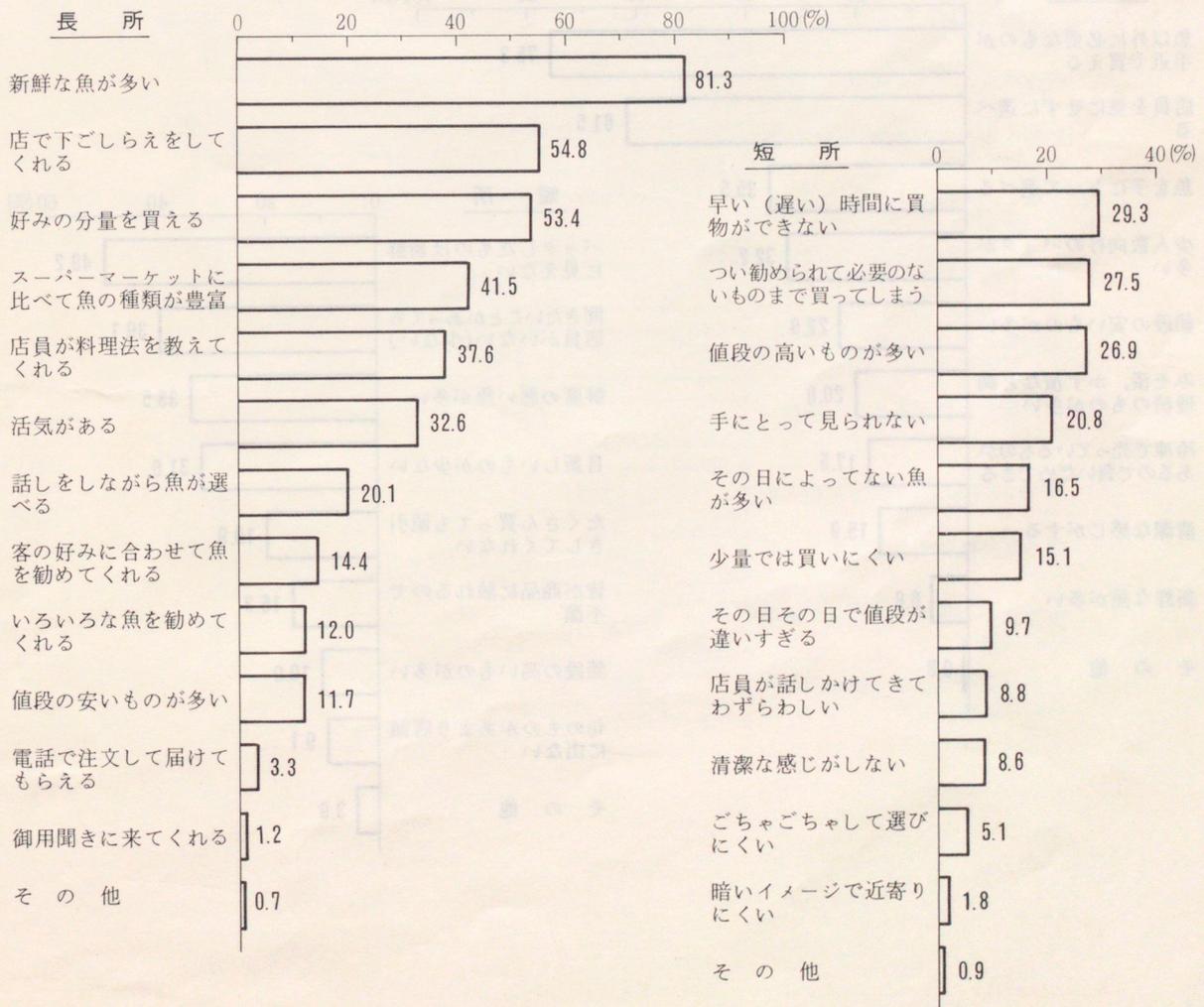
- 新鮮な魚が多い ————— 81.3 %
- 魚の種類が豊富 ————— 41.5 %

という品揃えの面を評価するものと、

- 店で下ごしらえをしてくれる ————— 54.8 %
- 好みの分量が買える ————— 53.4 %
- 店員が料理法を教えてくれる ————— 37.6 %

などコンサルティング販売の利点と、店員のきめ細かな対応を評価する項目が高くなっている。

図2-3-1 魚屋の長所と短所 (N=1,008)



2-3-2 スーパーマーケットの長所と短所 Q10

魚そのものに対する評価は高くない。評価されているのはワンストップショッピングとセルフセレクション。

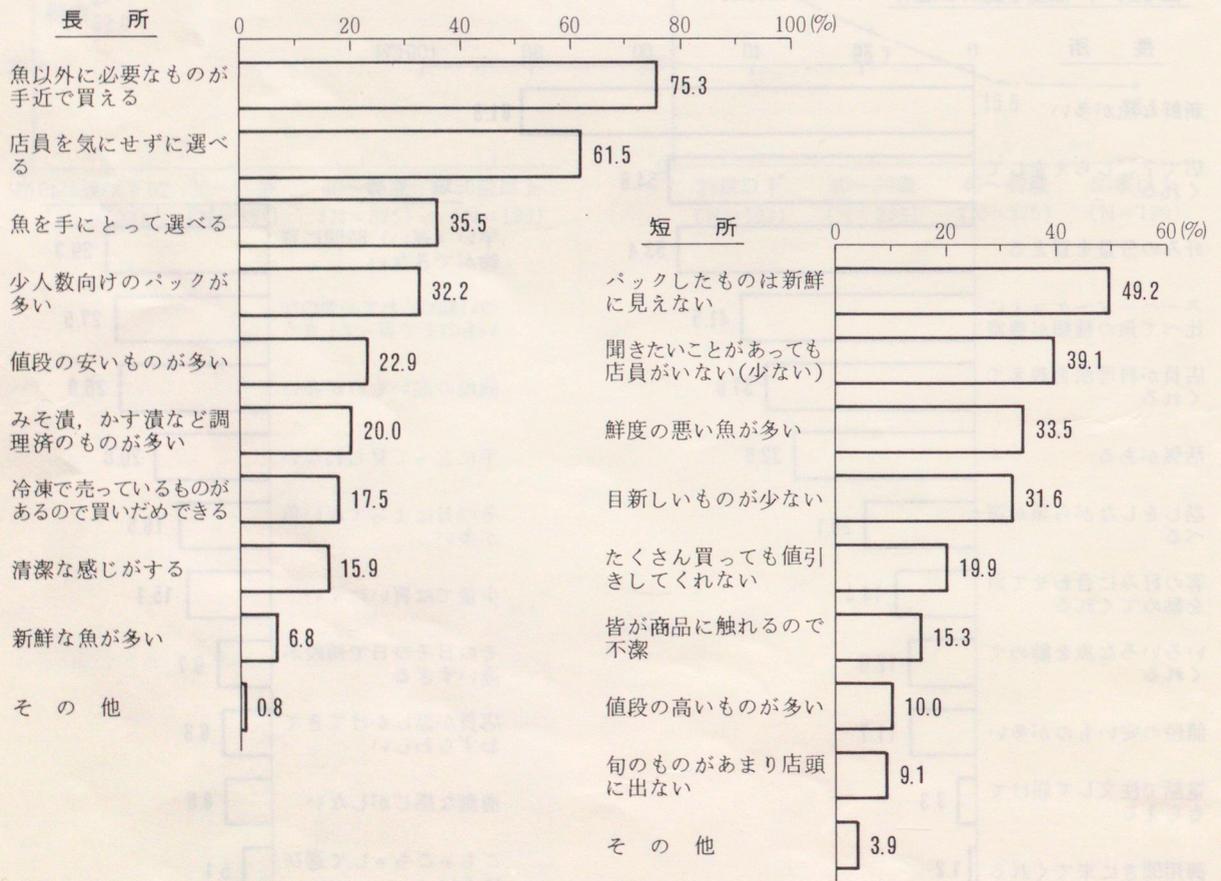
スーパーマーケットの長所と短所のグラフ(図2-3-2)では、長所で1~2突出して高い項目はあるものの短所を指摘する率も長所のそれに劣らず高くなっており、長所、短所入りまじっていることがわかる。

まず、長所をみると、

- 魚以外に必要なものが手近で買える ————— 75.3 %
- 店員を気にせず選べる ————— 61.5 %

の2つが特に高くなっている。これはまさにスーパーマーケットの業態としての特徴であり売り物である“ワンストップショッピング”と“セルフセレクション”が評価されたものであると言える。また、後者の関連では「魚を手にとって選べる」も35.5%と高く評価されている。

図2-3-2 スーパーマーケットの長所と短所 (N=1,008)

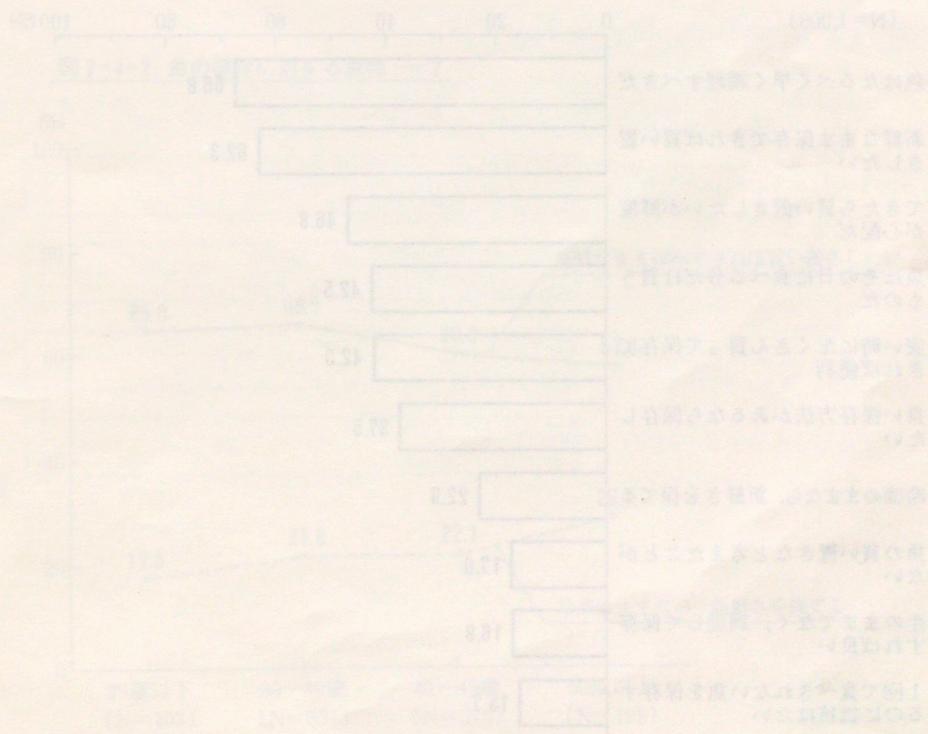


短所に目を向けると、セルフセレクションしやすくするための方法である商品のパック詰めや販売方式そのものが、

- パックしたものは新鮮にみえない ————— 49.2 %
- 聞きたいことがあっても店員がいない (少ない) — 39.1 %

と逆に不満となって表われている。また、短所の第3位が「鮮度の悪い魚が多い」(33.5%)、同4位が「目新しいものが少ない」(31.6%)となっており、短所としてあげられたものの上位が鮮度や品揃えに対する不満であることは非常に注目される。

【一】 調査結果の要約 (1-1-1)



2-4 家庭における魚の保存

2-4-1 魚の保存に対する意識 Q7

現状では保存に消極的な人が多いが、保存に対する潜在的なニーズは強いものがある。

魚の保存に対する意識を高い順にグラフにしたものが図 2-4-1 である。

現在の意識をみると、魚を家庭内で保存する（買い置く）ことについては消極的な人が多い。例えば

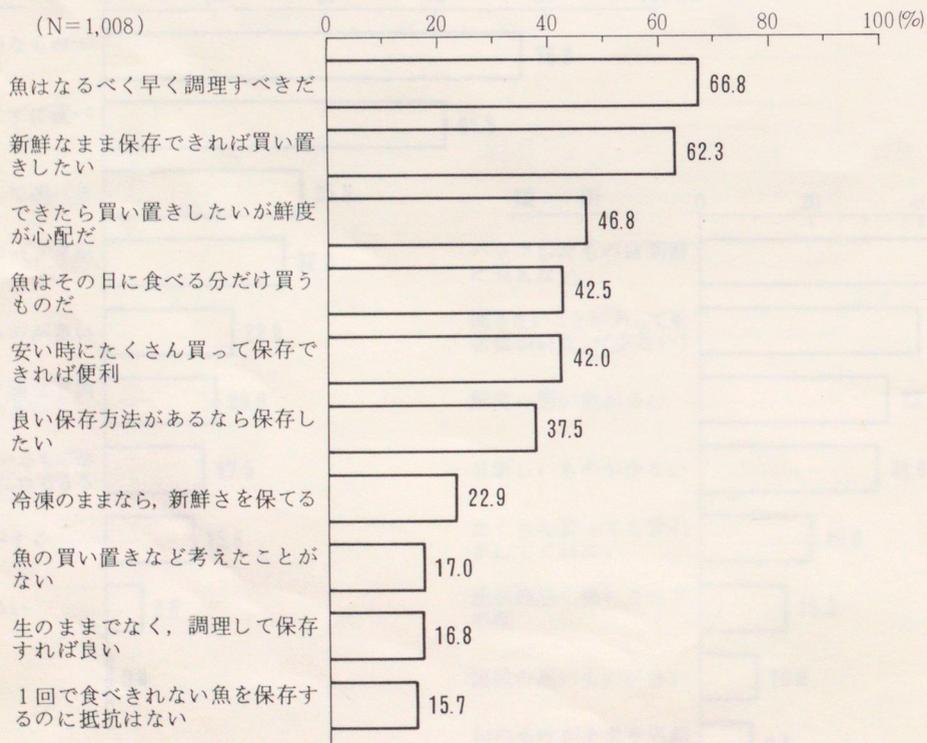
- 魚はなるべく早く調理すべきだ ————— 66.8 %
- 魚はその日に食べる分だけ買うものだ ————— 42.5 %

といったように保存する（買い置く）ことへの抵抗感は大きい。それは、

- 生のままでなく調理して保存すればよい ————— 16.8 %
- 1回で食べきれない魚を保存するのに抵抗はない — 15.7 %

という項目が非常に低い回答率になっていることからわかる。ただし、「魚の買い置きなど考えたことがない」という人も 17.0%と低率であることは注目に値する。

図 2-4-1 魚の保存に対する意識 — 1



さて、将来の意向であるが、

- できたら保存したいが鮮度が必配だ ————— 46.8 %

という感覚は根底にあるものの

- 安い時にたくさん買って保存できれば便利 ————— 42.0 %
- 良い保存方法があるなら保存したい ————— 37.5 %
- 新鮮なまま保存できれば保存したい ————— 62.3 %

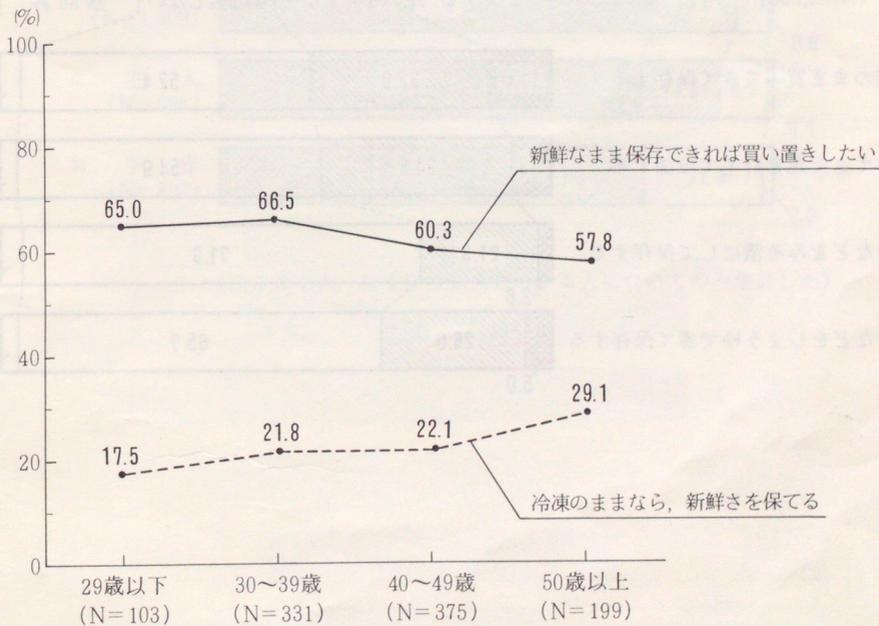
となっており、当然のことながら「新鮮さを保つこと」を条件にしてはいるものの、保存に対する意向は非常に高い。

では、現状では最も確実な保存方法である“冷凍”についての意識をみてみると、「冷凍のままなら鮮度を保てる」と考えている人は全体の1/4以下の22.9%に過ぎない。

そこでこの“冷凍”に対する意識、買い置き意向が年齢によりどう変化してゆくのかをみたものが図2-4-2である。

これによると“冷凍”に対する認識は年齢が上がるにつれ高まっているにもかかわらず“買い置き意向”は逆の傾向を示しており、“買い置き意向”の強い層ほど冷凍に対する認識が低いという皮肉な結果となっている。

図2-4-2 魚の保存に対する意識 — 2



2-4-2 家庭内での魚の保存（買い置き）の実態 Q8

冷凍での保存も調理しての保存も積極的に行なっている人はわずかである。

家庭内での魚の保存（買い置き）の実態を、

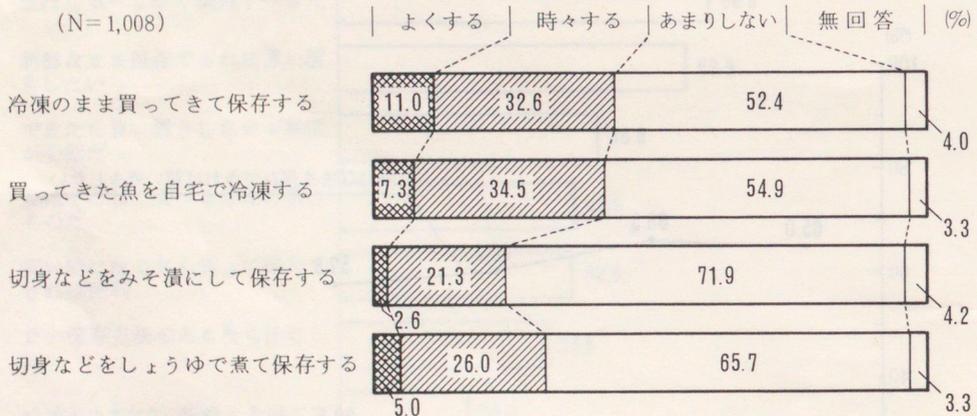
- 冷凍のまま買ってきて保存する
- 買ってきた魚を自宅で冷凍する
- 切身などをみそ漬けにして保存する
- 切身などをしょうゆで煮て保存する

の4項目で聞いた（図2-4-3）。

この4項目では「冷凍にしての保存」が他の2つに比べれば多くなっているが、それでも「よくする」は共に10%内外、「時々する」を加えても50%に満たない。調理をしての保存に至っては「よくする」人は5%以下にすぎず、「時々する」を加えても30%である。

前項の「保存に対する意識」と併せてみると、保存（買い置き）の意向はありながら、実際には保存（買い置き）をしていないのが現状である。

図2-4-3 家庭内での魚の保存（買い置き）



3. 魚料理の実態

3-1 魚を食べることの好き嫌い Q11

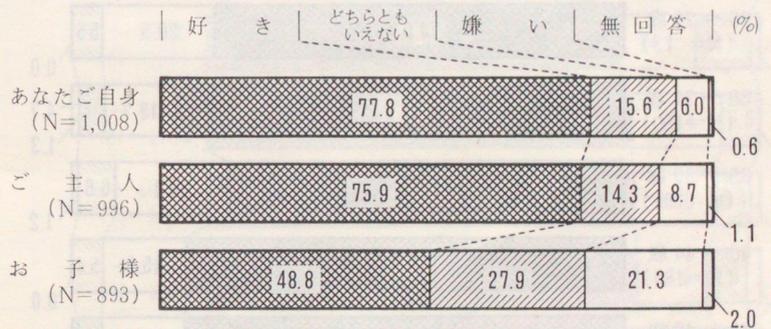
3-1-1 家族の好き嫌い

魚を食べるのが好きなのは、大人で8割、子供で5割である。

まず、料理を作る立場の主婦の好き嫌いをみると、「好き」が53.3%、「どちらかといえば好き」が24.5%で、“魚を食べるのが好き”な主婦が77.8%と約8割にのぼっており、“魚を食べるのが嫌い”な主婦は6%とごくわずかにすぎない。ご主人もほぼ同様で、「好き」と「どちらかといえば好き」を加えると75.9%となっている。

しかし、その子供達になると、「好き」と「どちらかといえば好き」を加えても“魚を食べることが好き”な子供は48.8%で5割を切っている。

図 3-1-1 魚を食べることの好き嫌い

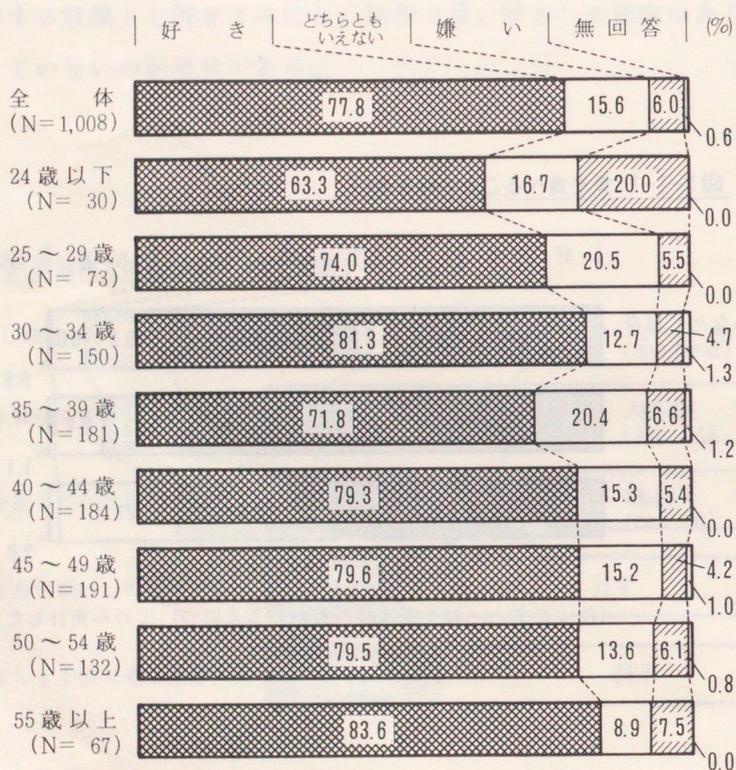


(注：ご主人、お子様は該当者のいる人についてのみ集計した)

主婦（本人）を年齢別にみると、図3-1-2でわかるように“好き”（「好き」+「どちらかといえば好き」）が24歳以下で最も少なく7割を切っており、最高は55歳以上の83.6%となっている。

全般的な傾向としては、年齢が若いと“好き”という比率がやや低く、高年齢になると“好き”の比率が高くなっている。しかし35～39歳のいわゆる「団塊の世代」といわれる年齢層が、その前後の年齢層にくらべて“好き”の比率が低いことが目立っている。

図3-1-2 魚を食べることの好き嫌い（主婦年齢別）



次にご主人の好き嫌いを主婦と同様年齢別でみたものが図3-1-3である。

ご主人の場合35歳を過ぎるとほぼ75%以上の方が“魚を食べるのが好き”という答えであり、若年層で低く高年層で高いというパターンは主婦と同じながら、主婦でみられた35～39歳の落ち込みはみられない。

次いで子供の好き嫌いを子供の就学状況別にみたものが図3-1-4である。

これを見ると“好き”が最も高いのが小学校入学前の子供で62.8%となっているのに対し、小学生では“好き”が50%を割り、それと同時に“嫌い”が25.8%と¼以上にものぼってしまう。中高校生、大学生と年齢が上がる毎に“好き”が減少し、大学生に至っては“好き”が40%を割ってしまう。

図3-1-3 魚を食べることの好き嫌い（ご主人年齢別）

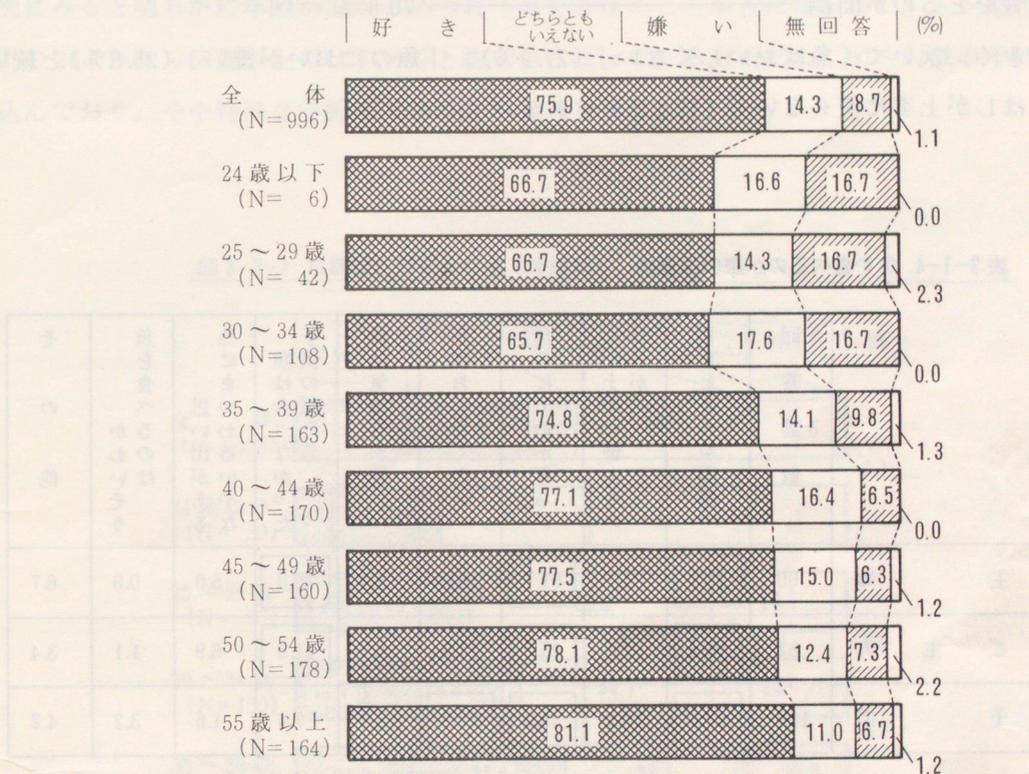
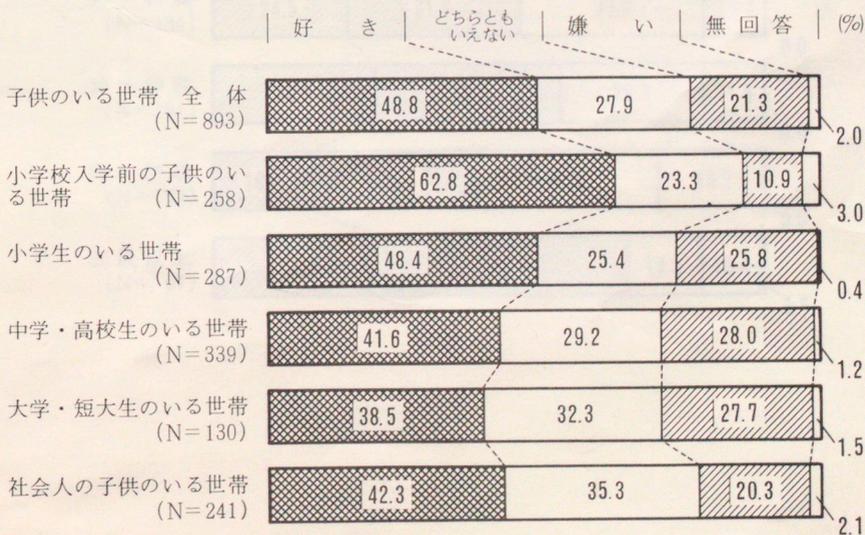


図3-1-4 魚を食べることの好き嫌い（子供）



3-1-2 魚を食べるのが嫌いな理由 Q11SQ

「骨をとるのが面倒」と「魚のにおいが嫌い」が大きな理由である。

魚を食べるのが嫌いな理由をみると、大人では、

- 骨をとるのが面倒 (主婦：26.7%，ご主人：64.4%)
- 魚のにおいが嫌い (主婦：61.7%，ご主人：43.7%)
- 子供の頃から魚は食べなかった (主婦：20.0%，ご主人：21.8%)

の3つが大きな理由になっている。

子供の嫌いな理由をみると、

- 骨をとるのが面倒 ————— 70.5%

が最も大きく、次いで「魚はおいしくない」(27.9%)、「魚のにおいが嫌い」(25.8%)と続いている。さらに「はしが上手に使えない」(12.1%)もあがってくる。

表 3-1-4 魚を食べるのが嫌いな理由

	回答者数	骨をとるのが面倒	はしが上手に使えない	魚のにおいがきらい	魚はおいしくない	魚は気持ちが悪い	子供の頃から魚は食べなかった	魚にまつわるいやな思い出がある	魚を食べるのはかわいそう	その他
主婦	60	26.7	1.7	61.7	15.0	8.3	20.0	5.0	0.0	6.7
ご主人	87	64.4	2.3	43.7	14.9	5.7	21.8	6.9	1.1	3.4
子供	190	70.5	12.1	25.8	27.9	8.9	7.4	1.6	3.2	4.2

* □ はそれぞれの上位3位までの理由を示す

3-2 魚 の 調 理

3-2-1 魚料理（さばくこと）の意識 Q12

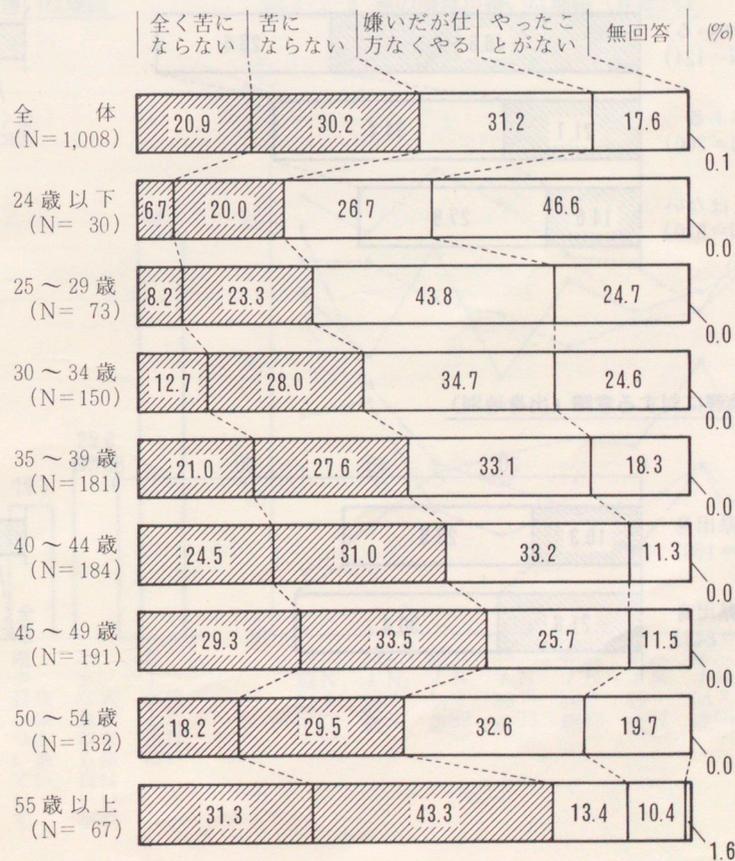
年齢が高くなるに従い魚の調理を苦しめない人が増えている。

また「親から魚料理を習ったか否か」ではよく習った人とそうでない人の差は極めて大きい。

一匹物の魚をさばくことについての意識をみたが、「全く苦にならない」とする人は20.9%、「苦にならない」とする人が30.2%おり、5割以上の方は、苦しめず魚をさばける人達である。残りの5割のうち、3割は「嫌いだが仕方なくやる」人であり、2割が「やったことがない」人である。経験の有無からいえば8割は“好き嫌い”に関わらず魚をさばいたことがあることになる。

年齢別にみると明らかに年齢が上がるにつれ「魚をさばくことが苦にならない」人が増えており、24歳以下の26.7%から55歳以上では74.6%と約3倍となっている。ただし、50～54歳の年齢層で極端に落ち込んでおり、やや特殊な年齢層ではないかと思われる。

図 3-2-1 魚調理に対する意識（年齢別）



年齢による差は、主婦経験の差と考えられるが、親から“魚料理を習ったか否か”によって大きな差が表われる(図3-2-2)。

親から魚料理を“よく習った”人は半数近くの46.8%が「全く苦にならない」と答えており、「苦にならない」人を含めると73.4%となり3/4近くの人が苦にせず魚をさばくことができる。それに対して“時々習ったことがある”“全く習ったことがない”人達では、極端に「苦にならない」人の割合が低くなる。

さらに出身地でみても海あり県出身者は海なし県出身者に比べ魚をさばくことが「苦にならない」人の割合が高くなっている(図3-2-3)。

これらを見ると、主婦経験が長いと“魚をさばいたことがある”率は高まり、“苦しめない人”が増えてもゆくが、“親から魚料理を習ったか否か”による差の方がはるかに大きく、また出身地の違いによっても微妙に差の出ることがわかった。

図3-2-2 魚調理に対する意識(親からの魚料理学習の有無別)

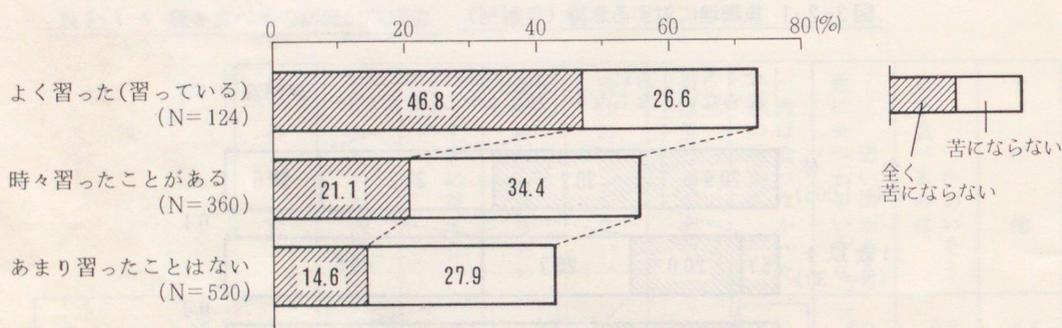
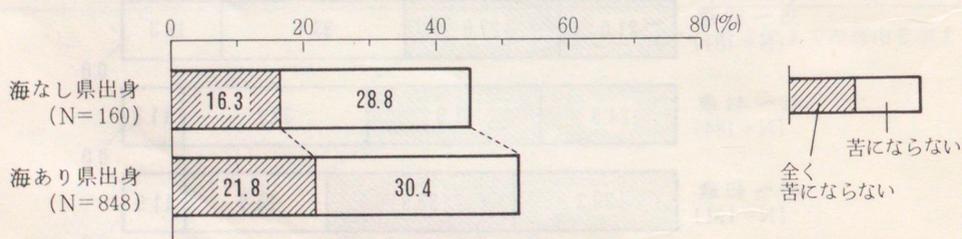


図3-2-3 魚調理に対する意識(出身地別)



3-2-2 魚調理（さばくこと）が嫌いな理由 Q12 SQ

魚料理が嫌いな最も大きな理由は「包丁がうまく使えないから」

続いて魚の調理を“嫌いだが仕方なくやる”人と“やったことがない”人の理由をみると、最も大きいのは「包丁が上手に使えない」ことで約6割の人がこれを理由にあげている。次いで「生ぐさいにおいが気になる」「腹わたや骨などの後始末が面倒」がそれぞれ約5割となっている（図3-2-4）。

これを年齢別でみたものが図3-2-5である。おおむね年齢が高くなるにつれそれぞれの比率は低くなっているが、「小さい魚なら良いが大きな魚はいや」という項目のみが年齢が上がるにつれて増え、50～54歳でピークとなっている。また「ぬるぬるして気持ちが悪い」「頭や目がついていて気味が悪い」といった生理的に嫌われる理由も、ある程度慣れで解決されると思われる項目は、年齢差が極端に出ており、年齢が上がるほど少なくなっている。ただし、ここでも50～54歳で前後の年齢層とは違ったパターンを示していることが注目される。

図3-2-4 魚の調理が嫌いな理由

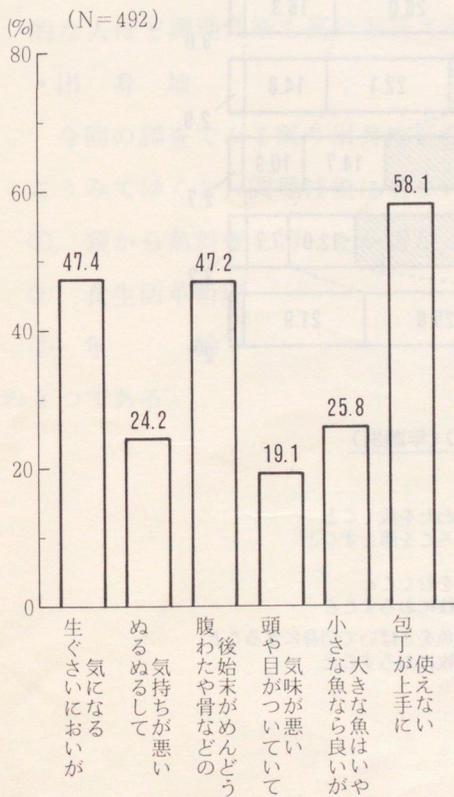
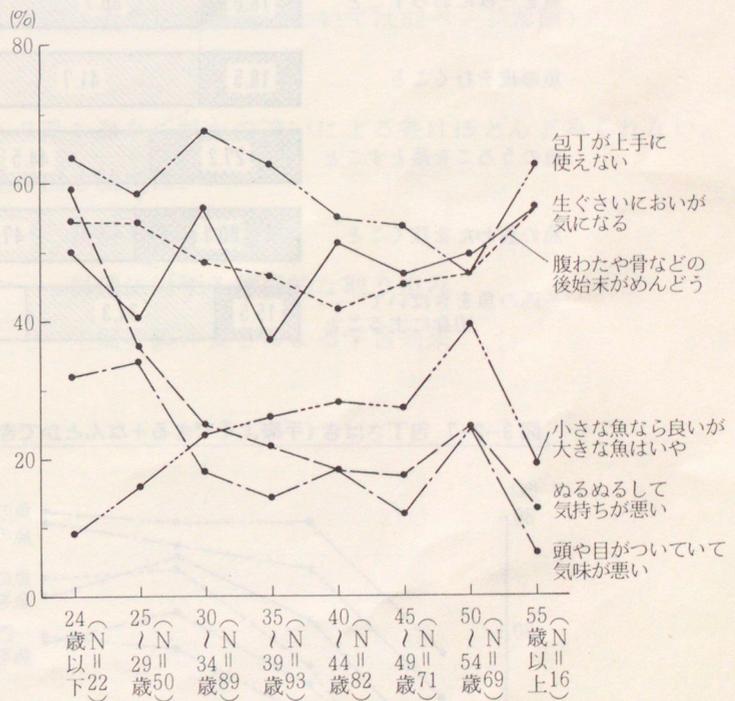


図3-2-5 魚の調理が嫌いな理由（年齢別）



3-2-3 魚の調理技術（包丁さばき） Q16

包丁さばきは年齢が上がるほどうまくできるようになり技術のピークは40～49歳となっている。

魚の調理技術を、魚調理の基本的な6つの包丁さばきでみた（図3-2-6）。

「手際よくできる」「何とかできる」を“調理できる”レベルとすると、“魚の腹わたを抜く”ことが最もよくできる調理で、次いで“魚のうろこを落とす”であり、それ以外の調理はできる人が7割を切ってしまう。特に“一匹の魚をさばいて切身にする”ことができるのは主婦の半以下である。

図3-2-7は各々の調理技術について「手際よくできる」と「何とかできる」を足した比率を年齢別に表わしたものであるが、いずれも40歳代の主婦でその技術がピークに達している。また技術の差は20歳代と30歳代で非常に大きい。

図3-2-6 包丁さばき

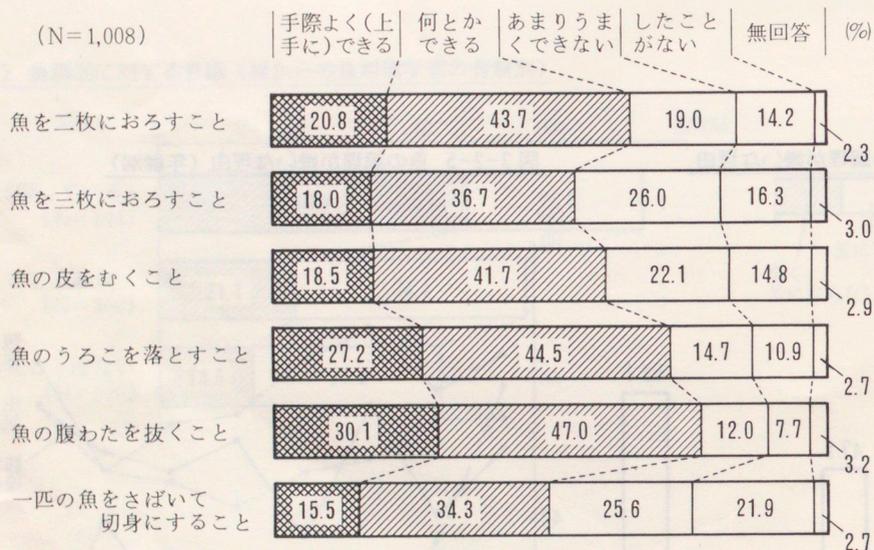
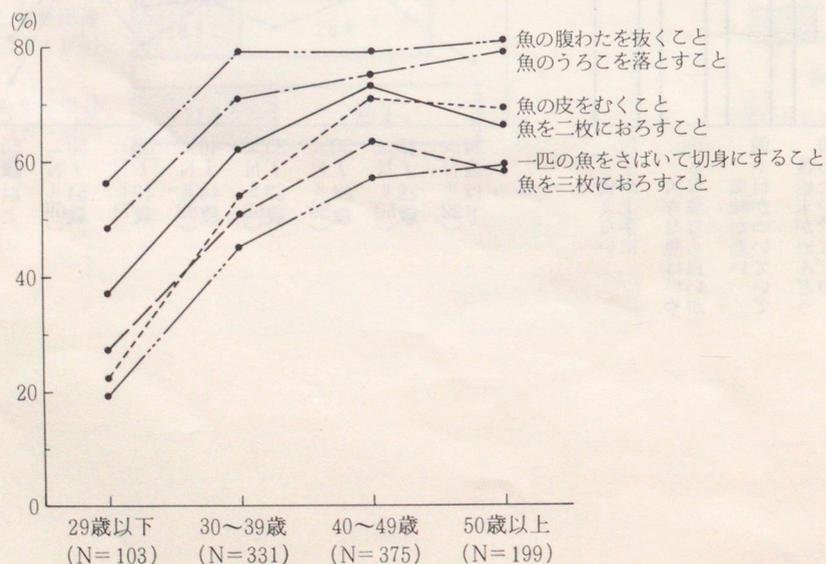


図3-2-7 包丁さばき(手際よくできる+なんとかできる)(年齢別)



主婦の年齢以外の要素ではどうか、6つの調理技術のうち、調理技術としては一般的と考えられる「魚を二枚におろすこと」と、今回できる人の最も少なかった「一匹の魚をさばいて切身にすること」の2項目で主婦の属性別にその差をみたのが次ページのグラフである。

・親から魚料理を習ったか否か

親から魚料理を「よく習った」「時々習った」人は共に全体値を上回り、特に「よく習った」のポイントは他のすべてを上回っている。対して「あまり習わなかった」人は全体値を下回っている。

・好きな料理

好きな料理が「和食」か「洋食」かの違いでは、和食派がやや平均を上回るものの洋食派との差はわずかである。

・魚を食べることの好き嫌い

魚を食べるのが「好き」な人は全体値をやや上回っているが「どちらとも言えない」「嫌い」という人は全体値をはるかに下回っている。ただし、魚を食べるのが「好き」な人は全体の中で8割と大多数を占めていることを考えると、魚を食べることが「好き」なことが調理上手な条件とは考えにくい。

・食生活革新度

第四、三分位では全体値を上回り、第二、一分位は全体値を下回っている。食生活に対して積極的な人ほど調理技術も高いと言える。（注：食生活革新度については62ページ参照）

・出身地

今回の調査でみる限り出身地が海あり県か海なし県かの違いによる差はほとんどみられない。こうみてゆくと、調理技術に著しい差の出る属性は、

- ① 親から魚料理を習ったか否か —— 親から子への伝承
- ② 食生活革新度 —— 料理に対する積極的な取り組み
- ③ 年 齢 —— 主婦経験の長さによる学習効果

の3つである。

図 3-2-8 魚を二枚におろすことができる率（属性別）

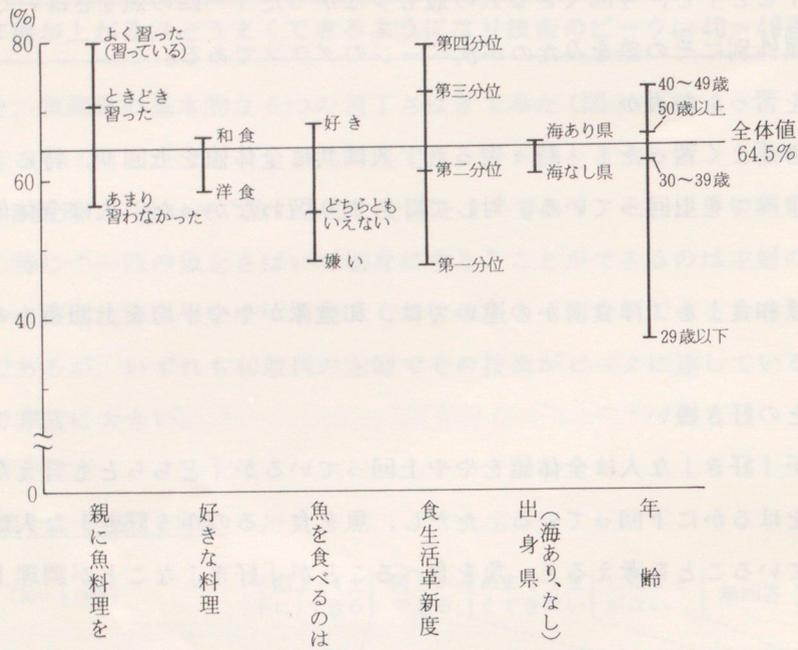
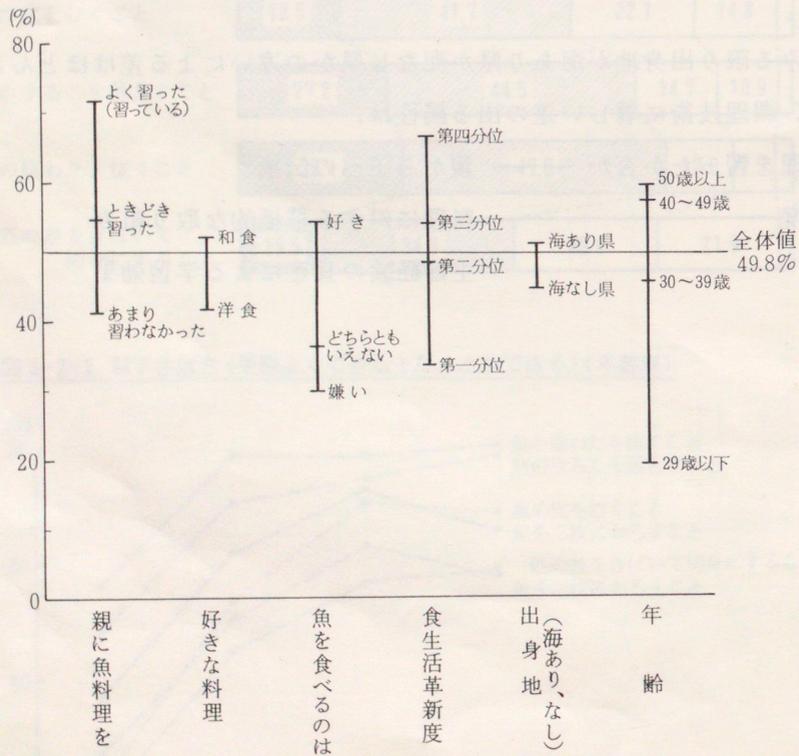


図 3-2-9 一匹の魚をさばいて切身にすることができる率（属性別）



3-2-4 包丁の所有状況 Q17

包丁の平均所有本数は3.8本。「出刃包丁」「万能包丁」「菜切包丁」が上位3位である。

包丁の所有本数をみると(図3-2-10)、3本が27.5%で最も多く、次いで4本が20.6%、5本が18.0%となっている。また所有率を累計すると、3本までで約50%、4本までで70%を超えており、大部分の世帯では包丁の数は4本以内だと言える。

図3-2-11は、平均的な所有本数である「3本及び4本」を1グループとし、年齢別に所有本数の違いを明らかにしたものである。これで見ると、年齢が上がるにつれ所有本数も増えており、平均所有本数は29歳以下が2.8本なのに対し、50歳以上では4.2本と1.5倍の所有本数となっている。

図3-2-10 包丁の所有本数分布

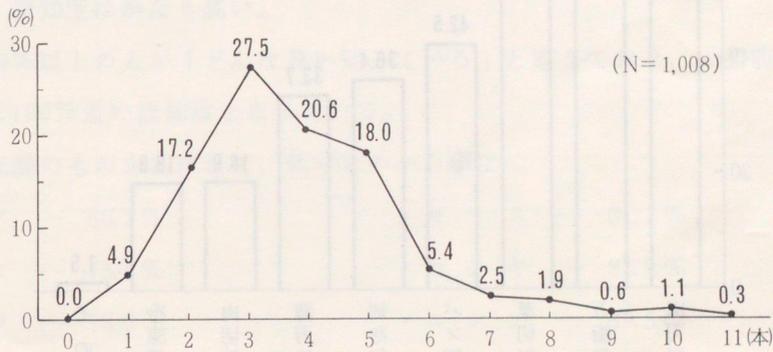
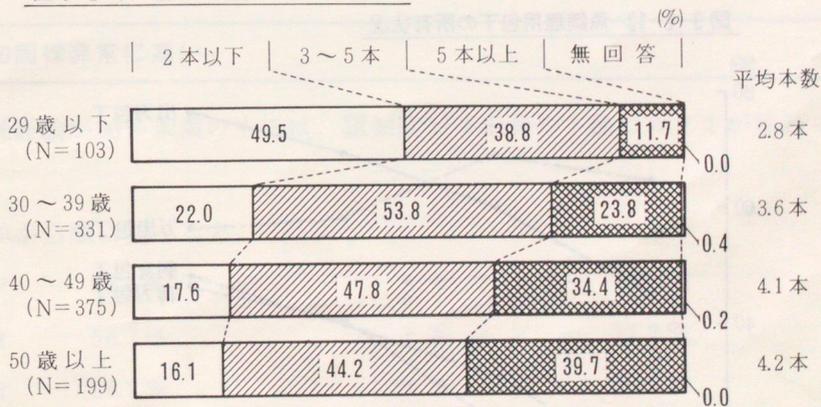


図3-2-11 包丁の所有本数(年齢別)



続いて、所有する包丁の種類をみたものが図3-2-12である。

所有率の最も高いのは出刃包丁で65.5%，次いで万能包丁，菜切包丁がそれぞれ62%前後の所有率となっている。

魚料理用の出刃包丁，刺身包丁，薄刃包丁の3本について年齢別の所有状況をみると（比較するため万能包丁のデータも加えてある），魚調理用の包丁は明らかに年齢が高いほど所有率が高まっており，若年層での所有率は低くなっていることがわかる。

図3-2-12 所有する包丁の種類

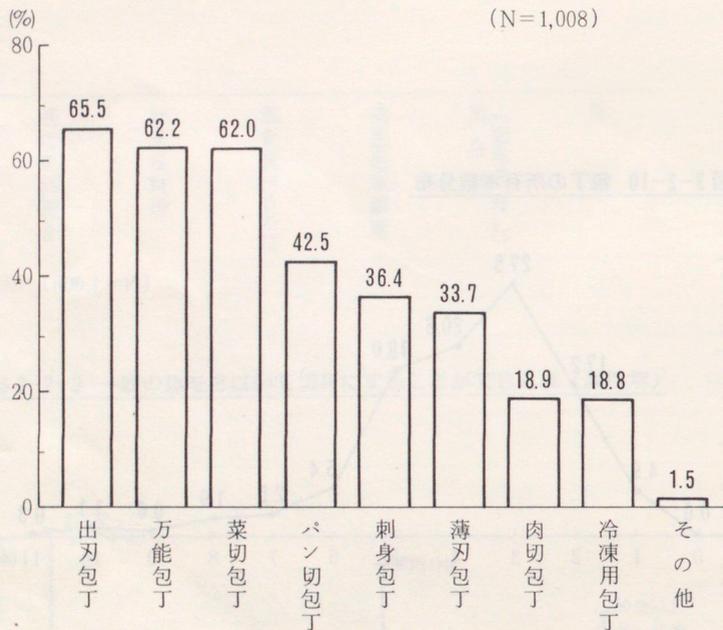
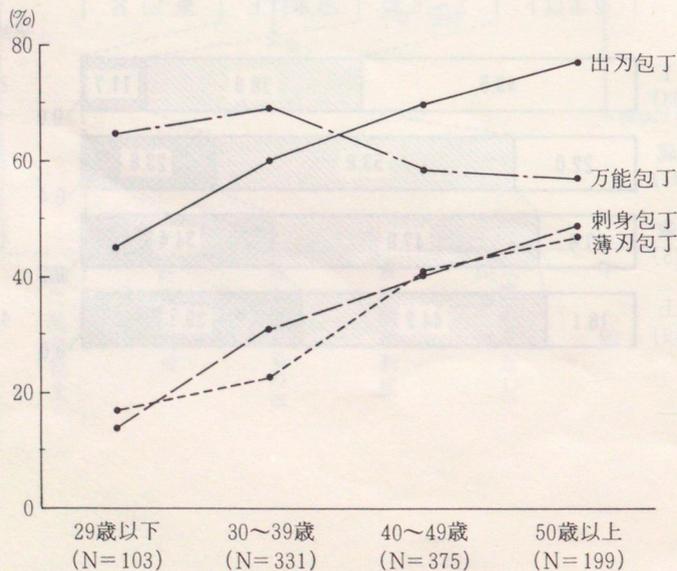


図3-2-13 魚調理用包丁の所有状況



3-3 魚の認知及び家庭内での調理実態

今回の調査では一般的な魚を中心に20種あげ、その認知の程度と調理実態をみてみた。

表 3-3-1 調査対象魚一覧

1. ア ジ	6. サンマ	11. タ コ	16. タチウオ
2. イワシ	7. ブ リ	12. カジキ	17. タ ラ
3. カツオ	8. マグロ	13. カマス	18. トビウオ
4. サケ(ジャケ)	9. イカ	14. カレイ	19. ニシン
5. サバ	10. エビ	15. サワラ	20. ムツ

3-3-1 認知の程度 Q14 A

20種中13種は90%以上の方が「どんな魚か知っている」と答えており、認知度は非常に高い。

今回調査の対象としてとりあげた魚の多くが一般的な魚であったことと、アンケートの回答者が主婦であったため、認知度はかなり高い。

20種中13種は90%以上の方が「どんな魚か知っている」と答えており、「名前だけは知っている」を加えると、ほぼ100%近い認知度となっている。

認知度が90%未満のものをあげると、低いものから順に

- ム ツ — 60.2%
- タチウオ — 75.5%
- サワラ — 78.0%
- トビウオ — 80.1%
- カマス — 81.1%
- カジキ — 82.9%
- ニシン — 89.5%

の7種でこれらも「名前だけは知っている」レベルまで加えると、ムツを除きすべて90%を超える。

3-3-2 家庭内での調理経験 Q14 B

調理経験も認知同様非常に高い。

家庭内での調理経験が90%未満のものは、認知度90%未満の7種にカツオが加わった8種となっている。

これも低いものから順に並べると、

- ム ツ — 54.5%
- タチウオ — 56.7%
- トビウオ — 58.8%
- カマス — 73.7%
- サワラ — 74.0%
- ニシン — 77.2%
- カジキ — 80.5%
- カツオ — 88.6%

である。

3-3-3 購入形態 Q14 SQ1

購入形態は「生」（切身・一尾）に集中している。

表 3-3-2 は、家庭で調理したことのある魚の購入時の形態について最も多い購入形態を 100 とし、他の形態がそれに比べてどれくらい購入されているかを指数としてみたものである。ただし、10未満のものは表から除外してある。

購入形態として「生切身」が最も多いのは11種、「生一尾」は9種であり、いずれの魚も「生」で買われることが多い。

表 3-3-2 調理経験と購入時の形態

(N=1,008)			家庭 で調理 した事 のある もの (%)	N= →	購入時の形態					
魚名	調理	割合			生 切 身	生 一 尾	冷 凍	干 物	缶 詰	そ の 他
1. ア	ジ	97.9	987	→	18	100	—	82	—	—
2. イ	ワ	91.9	926	→	—	100	—	45	31	—
3. カ	ツ	88.6	893	→	100	25	—	—	16	—
4. サ	ケ (ジャケ)	97.2	980	→	100	23	11	—	37	—
5. サ	バ	91.7	924	→	96	100	—	40	30	—
6. サ	ン	97.6	984	→	—	100	13	45	20	—
7. ブ	リ	93.1	938	→	100	—	—	—	—	—
8. マ	グ	95.2	960	→	100	—	18	—	18	—
9. イ	カ	98.3	991	→	22	100	47	24	—	—
10. エ	ビ	96.7	975	→	—	100	66	—	—	—
11. タ	コ	93.6	943	→	100	50	20	—	—	19
12. カ	ジ	80.5	811	→	100	—	12	—	—	—
13. カ	マ	73.7	743	→	22	100	—	92	—	—
14. カ	レ	93.9	947	→	100	86	18	19	—	—
15. サ	ワ	74.0	746	→	100	10	—	—	—	—
16. タ	チ	56.7	572	→	100	37	—	—	—	—
17. タ	ラ	93.2	939	→	100	—	10	—	—	—
18. ト	ビ	58.8	593	→	53	100	—	17	—	—
19. ニ	シ	77.2	778	→	35	100	12	58	—	—
20. ム	ツ	54.5	549	→	100	—	—	—	—	—

注) 各々の魚について、最も多い購入形態を 100 とした指数。指数10未満は表示していない。

買い方の特徴をみると、

- 「生切身」「生一尾」両方で買うことの多い魚は

サバ、カレイ、トビウオ、タチウオ、ニシン

- 「生切身」だけで買うことの多い魚は

ブリ、カジキ、サワラ、タラ、ムツ

- 「冷凍」で買うことの多い魚

エビ、イカ、タコ、マグロ

- 「干物」で買うことが多い魚は

アジ、カマス、ニシン、イワシ、サンマ、サバ

- 「缶詰」で買うことが多い魚は

サケ（ジャケ）、イワシ、サバ

となっている。

また、購入形態に幅があるものは、サケ（ジャケ）、サバ、サンマ、イカ、タコ、カレイ、ニシンなどであり、逆に購入形態が限られているものとしては、ブリ、カジキ、サワラ、タラ、ムツなどである。

3-3-4 料理方法（食べ方） Q14 SQ2

20種中11種で「焼魚」が最も多い料理法となっている。

表 3-3-3 は前項の購入形態同様、最も多くする料理法を 100 として作成した表である。

これを見ると、20種中11種の魚は「焼魚」が最も多い。残り9種は「刺身」が4種、「煮魚」3種、「天ぷら」「鍋物」がそれぞれ1種で、魚の料理法（食べ方）としては圧倒的に「焼魚」に集中している。

食べ方に幅のあるものはアジ、イワシ、イカ、エビなどで主菜としての料理方法から副菜としての料理方法まで幅広く食べられていることがわかる。

これらに対して、サンマ、カマス、サワラ、トビウオなどは「焼魚」にその料理方法が集中しており、他の料理方法はあまりみられない。

次に洋風の魚料理（フライ、ムニエル、スープ）がどの程度行なわれ、何が使われているのを見ると、フライによく使われる魚はエビ、イカ、アジ、サケ（シャケ）の4種で特にエビ、イカが多くなっている。次にムニエルであるがこれはサケ（シャケ）が最も多く、その他タチウオ、アジ、タラなどが使われている。

表 3-3-3 調理経験と料理形態

(N=1,008)			家庭 で調理 したもの (%)	料 理 形 態												
				刺 身	焼 魚	煮 魚	天 ぷ ら	フ ラ イ	ム ニ エ ル	ス ー プ	鍋 物	タ タ キ	酢 じ め	サ ラ ダ	そ の 他	
1.	ア	ジ	97.9	N=987 →	40	100	33	48	59	22	-	-	65	23	-	-
2.	イ	ワ	91.9	926 →	28	100	77	34	37	-	-	-	15	24	-	12
3.	カ	ツ	88.6	893 →	100	32	42	-	-	-	-	-	35	-	-	-
4.	サ	ケ (シャケ)	97.2	980 →	-	100	-	-	55	56	-	33	-	-	-	-
5.	サ	バ	91.7	924 →	-	78	100	-	13	-	-	-	-	37	-	-
6.	サ	マ	97.6	984 →	-	100	22	-	-	-	-	-	-	-	-	-
7.	ブ	リ	93.1	938 →	36	100	46	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8.	マ	グ	95.2	960 →	100	29	27	-	-	-	-	-	-	-	-	-
9.	イ	カ	98.3	991 →	100	58	66	90	71	-	-	16	-	13	30	11
10.	エ	ビ	96.7	975 →	52	24	10	100	91	-	-	39	-	-	27	13
11.	タ	コ	93.6	943 →	100	-	15	-	-	-	-	19	-	50	17	-
12.	カ	ジ	80.5	811 →	36	100	58	-	21	16	-	-	-	-	-	-
13.	カ	マ	73.7	743 →	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
14.	カ	レ	93.9	947 →	-	44	100	10	17	19	-	-	-	-	-	-
15.	サ	ワ	74.0	746 →	10	100	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-
16.	タ	チ	56.7	572 →	-	100	29	-	-	25	-	-	-	-	-	-
17.	タ	ラ	93.2	939 →	-	40	45	-	12	20	-	100	-	-	-	-
18.	ト	ビ	58.8	593 →	-	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
19.	ニ	シ	77.2	778 →	-	100	54	-	-	-	-	-	-	-	-	-
20.	ム	ツ	54.5	549 →	-	90	100	-	-	-	-	14	-	-	-	-

注) 各々の魚について、最も多い料理形態を100とした指数。指数10未満は表示していない。

3-4 魚の料理

ここでは、家庭で魚を“料理する”という観点から、魚屋から購入したままの形で食卓に載せられることの多い刺身やタタキなどは除いて、煮魚、焼魚、(魚の)フライ・天ぷらの3つをとり上げた。

3-4-1 よくする魚料理 Q18

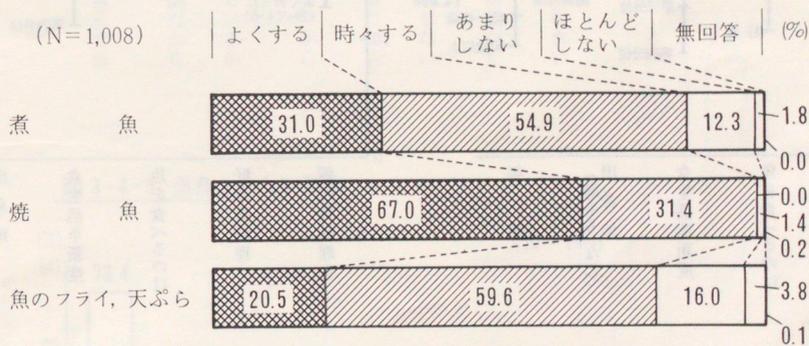
3つの料理法では「焼魚」が圧倒的に多い。

煮魚、焼魚、フライ・天ぷらの3つの料理法を比べると、最もよくする魚料理は焼魚(よくする: 67.0%, 時々する: 31.4%)で、次いで煮魚(よくする: 31.0%, 時々する: 54.9%), フライ・天ぷら(よくする: 20.5%, 時々する: 59.6%)となっている。

焼魚の場合「あまりしない」「ほとんどしない」という人はほとんど見当たらない。対して煮魚、フライ・天ぷらは「あまりしない」「ほとんどしない」人がそれぞれ14%~20%近くもみられ、焼魚とは大きな差が出る。

これは「魚の料理方法」の項(p.41~42)でみたように、焼魚として食べられる魚の種類が圧倒的に多いことと、他の料理法をすることが多い魚であっても焼魚として食べる率もまた高いためだと思われる。また焼魚は調理技術の高低による出来上りの差があまりない料理といえるのではないだろうか。

図3-4-1 よくする魚料理



それでは、煮魚、フライ・天ぷらを「あまりしない」「ほとんどしない」人の特徴を見るため、主婦の属性別にそれぞれの“料理をしない”率を比較してみた(図3-4-2, 3-4-3)。

煮魚、フライ・天ぷらを(あまり)しない人の属性は、

- 魚を食べるのが嫌いな人
- 和食より洋食が好きな人
- 年齢は29歳以下

の3つであり、当然ではあるが“魚を食べることが嫌いな人”とそうでない人との差は極めて大きい。

図3-4-2 「煮魚」をしない率(属性別)

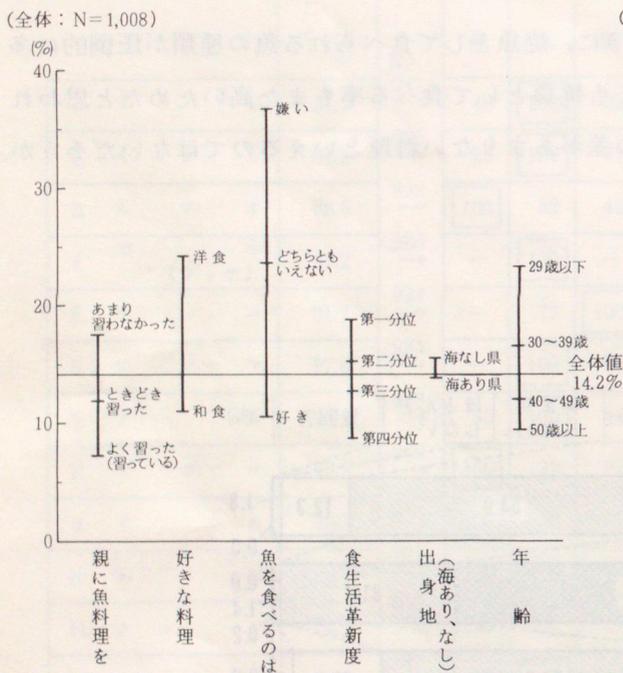
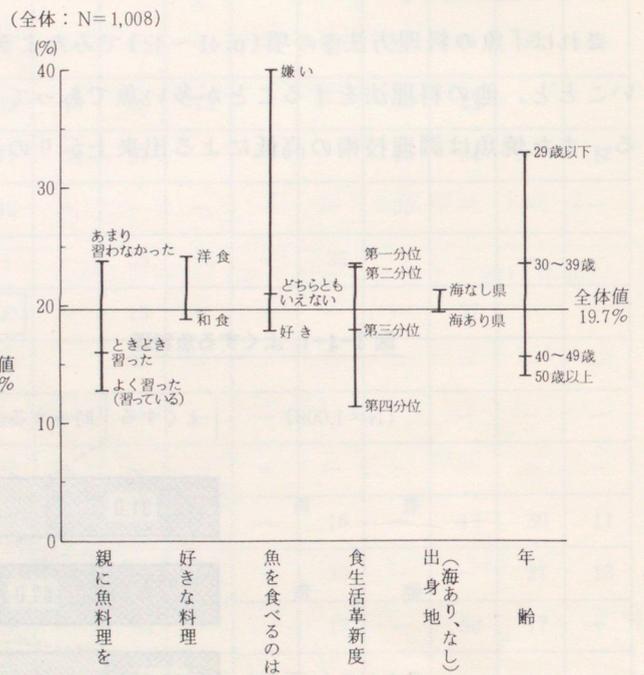


図3-4-3 「魚のフライ・天ぷら」をしない率(属性別)



3-4-2 魚の料理（煮魚、フライ・天ぷら）をしない理由 Q18 SQ

最も大きな理由は「作っても家族が喜んで食べないから」である。

それぞれの料理を「あまりしない」「ほとんどしない」人の理由をみると、2つの料理に共通して「作っても家族が喜んで食べないから」という理由が第一にあげられており、その他の理由はいずれもその半分以上となっている。ただし、第二の理由として、煮魚では「上手に煮るのが難しいから」、フライ・天ぷらでは「下ごしらえが面倒だから」という調理の技術的な面があげられているのが注目される。

図 3-4-4 魚のフライ・天ぷらをしない理由

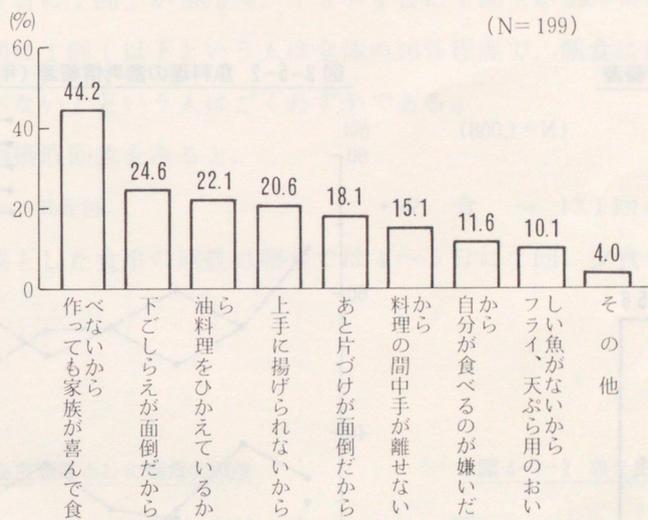
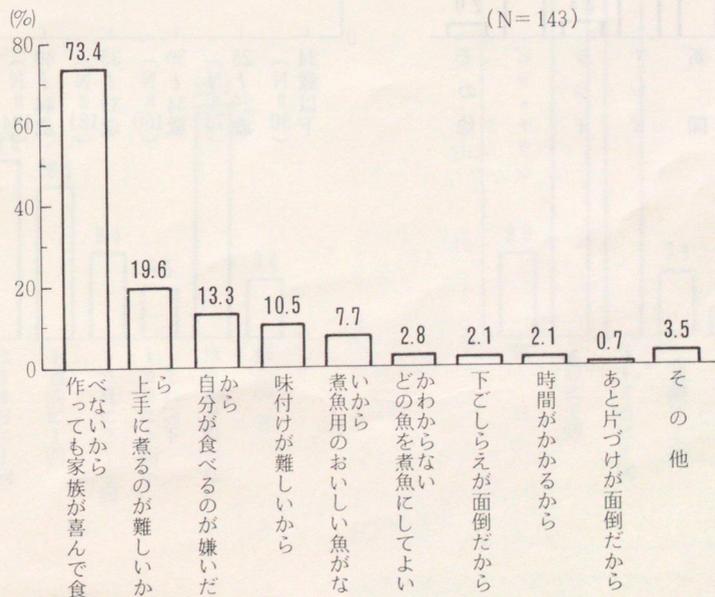


図 3-4-5 煮魚をしない理由



3-5 魚料理の参考情報 Q13

テレビと料理雑誌が最も大きな情報源である。

魚料理の参考情報源として半数以上の人を利用しているのが「テレビ」と「料理雑誌」の2つである。次いで「新聞」が約3割、「料理専門書」2割と続いている。

「テレビ」と「料理雑誌」は年齢層により多少の違いはあるものの、いずれの年齢層でも上位1, 2位を占めている。年齢により差の出るものは「料理専門書」と「新聞」で、30歳を境に若い方では「料理専門書」それ以上では「新聞」の方が多くなっている。

図 3-5-1 魚料理の参考情報源

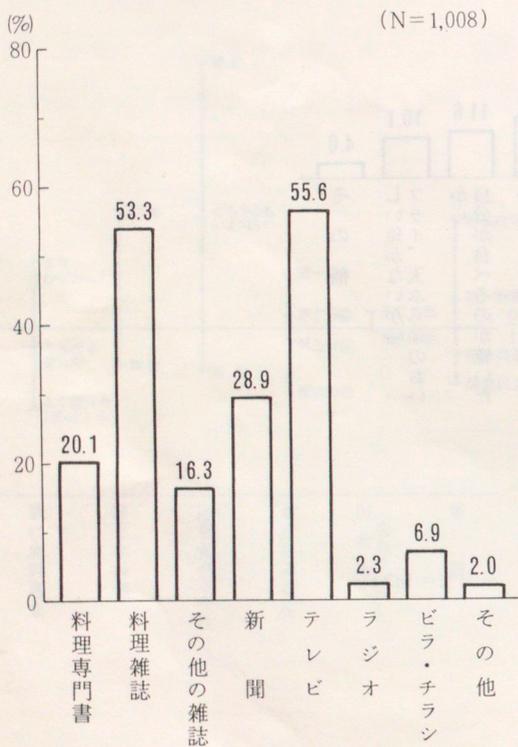
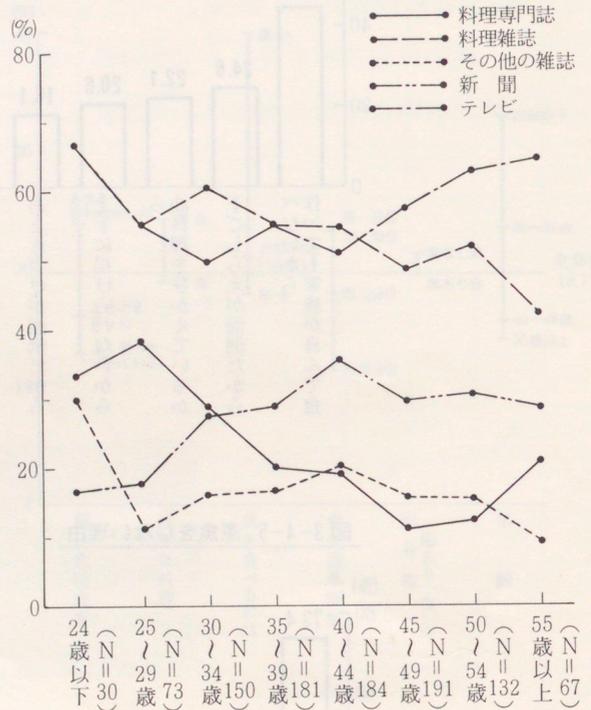


図 3-5-2 魚料理の参考情報源 (年齢別)



4. 毎日の食事

4-1 魚を主惣菜とした食事 Q19

魚を主惣菜とする回数は朝食で月平均 6.5 回、対して夕食の場合は 13.1 回となっている。

家庭内での食事で“魚”がどの位の頻度で食卓にのぼっているかをみるため、魚料理を主惣菜とした朝食と夕食の頻度を表わしたものが図 4-1-1 及び図 4-1-2 である。

朝食の場合、「3～4日に1回」が19.6%、「1週間に1回」が16.5%でこの2つが大きな山となっているが、全体には頻度の低い方に偏っている。また「ほとんど食べない」という人が全体の¼以上にもぼっていることが特徴である。

一方夕食では「2日に1回」が38.5%、「3～4日に1回」が39.8%と、ほとんどこの2つに集中しており、「1週間に1回」以下という人は全体の10%程度で、朝食に比べると全体に頻度が高い。また「ほとんど食べない」という人はごくわずかである。

それぞれの月平均摂取回数をみると、

・朝食 — 6.5回

・夕食 — 13.1回

となって魚を主惣菜とした食事の回数は朝食では4～5日に1回、夕食では2～3日に1回が平均的な回数である。

図 4-1-1 魚を主惣菜とした朝食の頻度

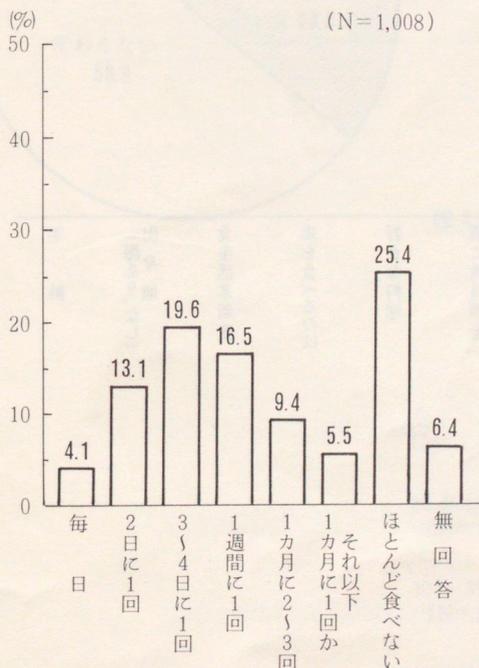
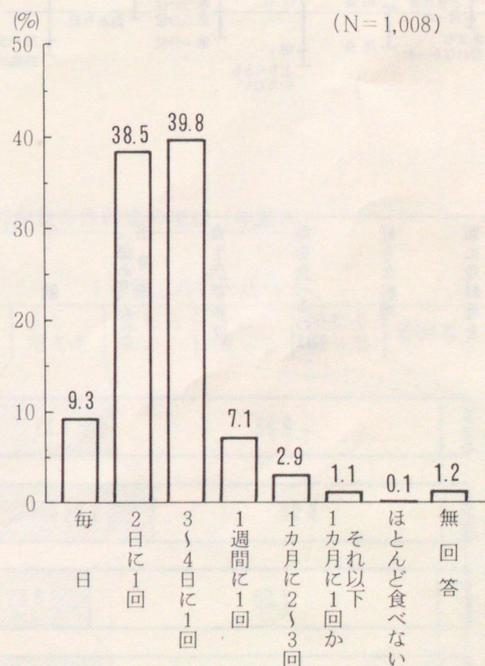


図 4-1-2 魚を主惣菜とした夕食の頻度



主婦の属性別の朝食・夕食における魚を主惣菜とする平均日数を使ってそれぞれ多い人、少ない人の特徴をみた(図4-1-3, 4-1-4)。

朝食の場合も夕食の場合も、属性で最も顕著な差の出るのは「親から魚料理を習ったか否か」で特に“よく習った”人の平均回数が最も多い。

図4-1-3 魚を主惣菜とした朝食回数(属性別・月間)

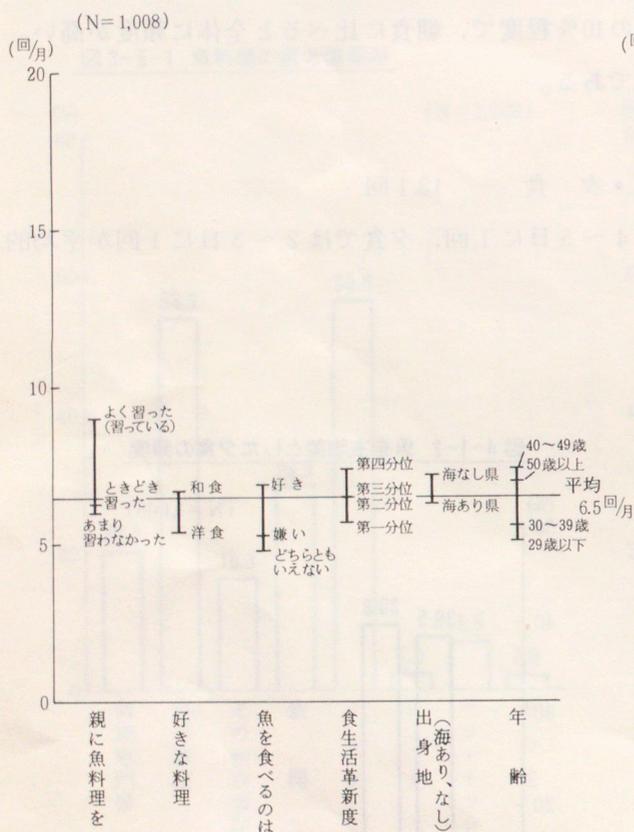
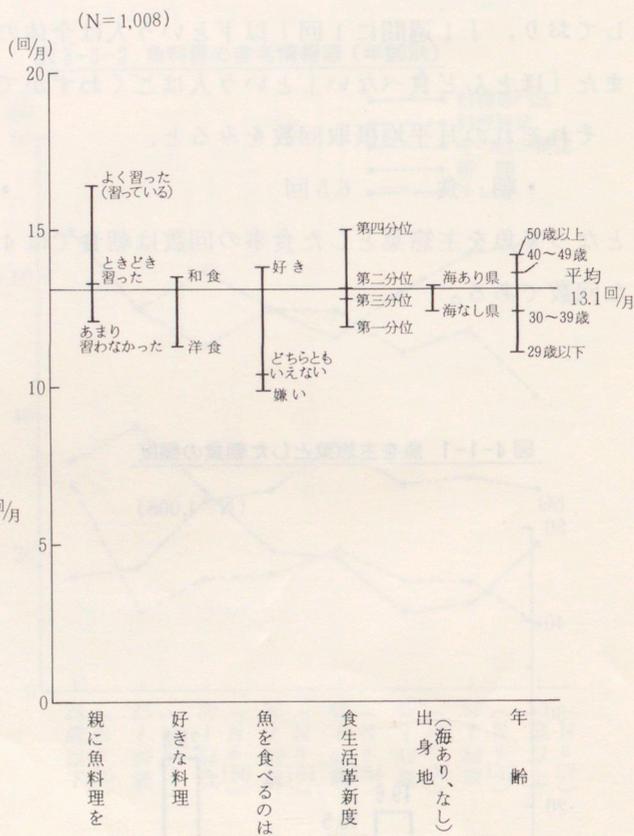


図4-1-4 魚を主惣菜とした夕食回数(属性別・月間)



4-2 魚を主惣菜とした食事の増減（ふだんの夕食） Q20

全体の1/3の世帯で1年前と比べて魚料理が増えている。それは「健康によいから」「家族や自分の好みが変わったから」という理由による。

ふだんの夕食における魚料理の増減をみると（図4-2-1）、ほぼ6割の人は従来（1年くらい前）と比べて「変わらない」と答えており、変化のあった人は4割となっている。

魚料理が「増えた」人は35.7%で、そのうち「かなり増えた」人はその1/3にあたる11.9%である。「減った」人はごくわずかで5.3%（うち「かなり減った」人は0.7%）となっており変化の大部分は魚料理の増加となって表われている。

年齢層別では、平均より「増えた」人が多い層は20歳代と50歳代で、逆に少ない層は30歳代となっている。

図4-2-1 ふだんの夕食の魚料理の増減
（1年前との比較）

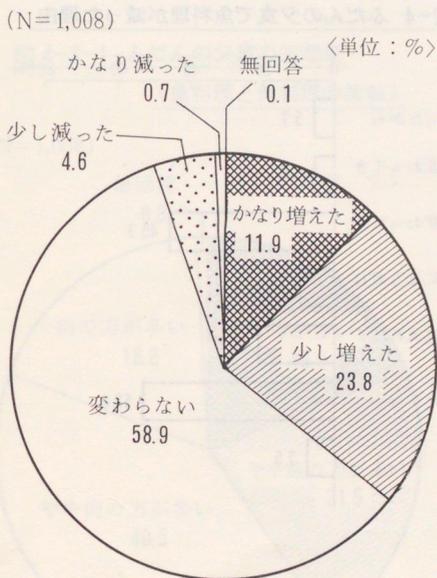
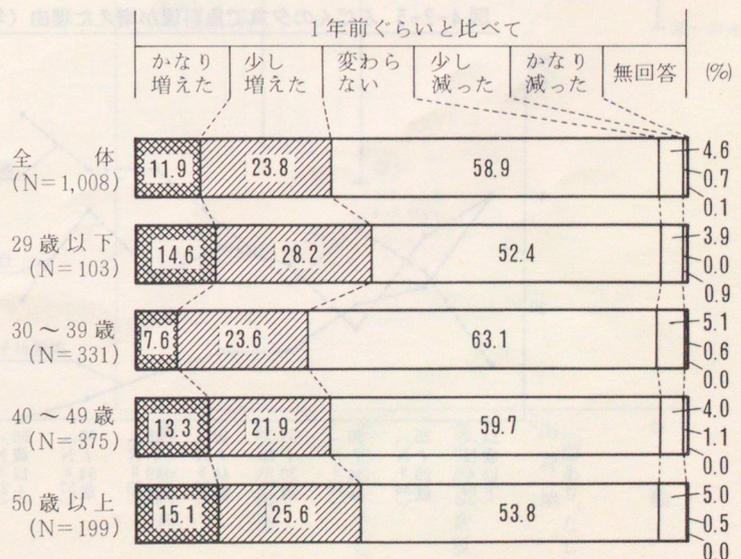


図4-2-2 ふだんの夕食の魚料理の増減（年齢別）



魚料理が増加した理由を年齢別にみると、「健康にいいから」という理由は平均して高いスコアとなっており、年齢による顕著な差は認められない。明らかに年齢による差がみられる項目は「調理がうまくできるようになったから」「自分の好みが変わってきたから」「家族の好みが変わってきたから」の3項目であり、それらをグラフ化したものが図4-2-5である。

「調理がうまくできるようになったから」という理由は24歳以下で40%と最も高く、25～34歳では20%前後、35～44歳では12%と当然のことながら年齢が高くなるに従い低くなっている。

次にその反対のパターンを示すものが「家族の好みが変わってきたから」で35～39歳の層でやや下がっている以外、年齢が高くなるに従い高くなっている。特に45歳以上では半数近い人が増加の理由としてあげている。

魚料理が減った理由としてあげられるもので大きいものは「魚が高くなったから」と「家族の好みが変わってきたから」の2つである。

図4-2-3 ふだんの夕食で魚料理が増えた理由

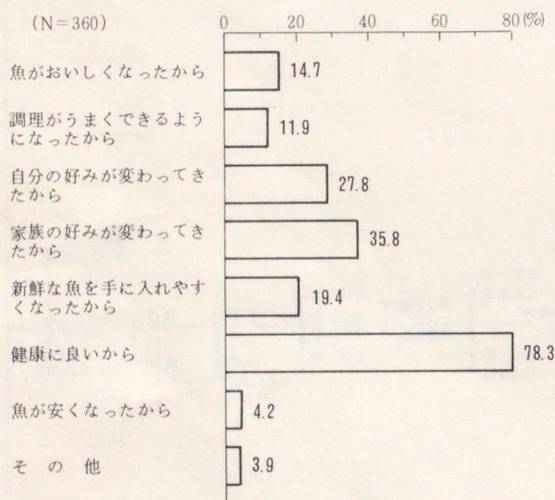


図4-2-4 ふだんの夕食で魚料理が減った理由

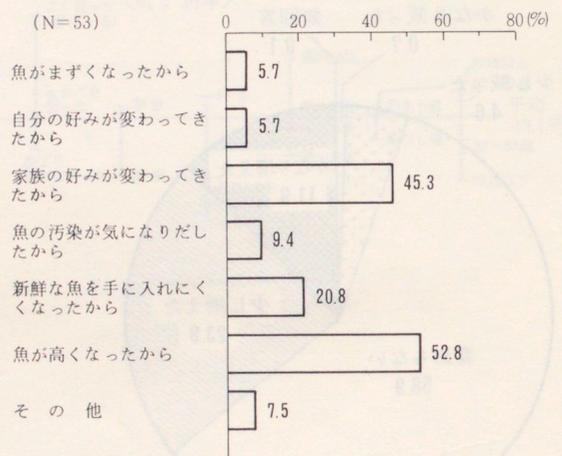
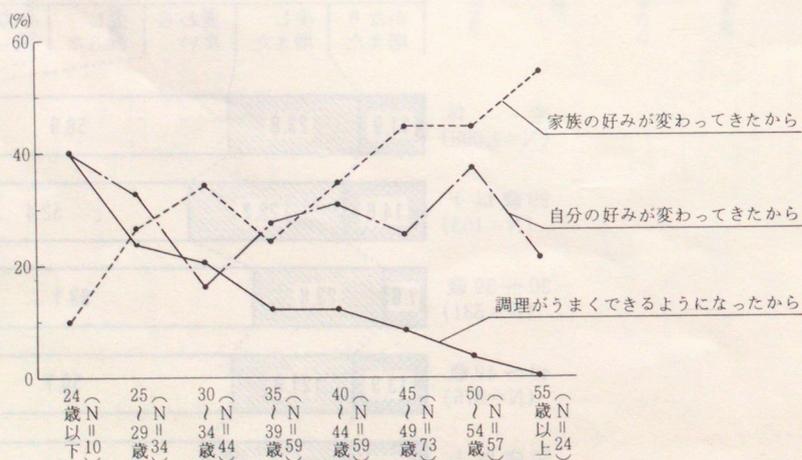


図4-2-5 ふだんの夕食で魚料理が増えた理由（年齢別）



4-3 魚料理と肉料理

4-3-1 ふだんの日の夕食 Q21

ふだんの日の夕食で魚料理の多い世帯は約4割。

ふだんの日の夕食に用意する主惣菜をみると「魚の方が多い」「やや魚の方が多い」世帯は40.5%、「肉の方が多い」「やや肉の方が多い」世帯は58.7%で肉料理を用意する世帯の方が多くなっている(図4-3-1)。

主婦の属性の違いにより魚を主惣菜として用意する率がどれ位違うのかをみるため図4-3-2を作成した。これは「魚の方が多い(やや)多い」世帯の全体値40.5%に対して上であれば平均以上に魚料理が多く、下であれば魚料理が少ないことを示している。

魚料理が多い世帯は、世帯人数の少ない(3人以下)の世帯、50歳以上の主婦の世帯、魚料理をよく習った主婦の世帯である。逆に魚料理の少ない世帯は、魚を食べることが嫌いな主婦の世帯、洋食派の主婦の世帯である。

図4-3-1 ふだんの夕食の主惣菜
(魚料理と肉料理の比較)

(N=1,008)

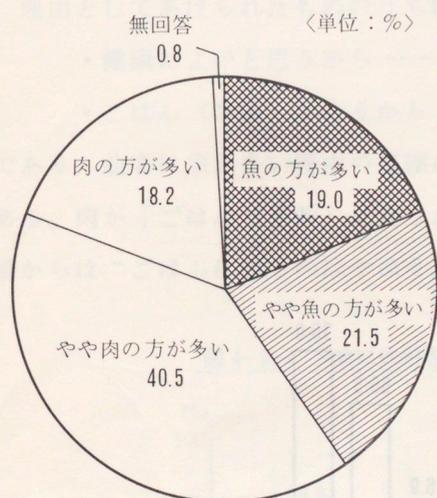
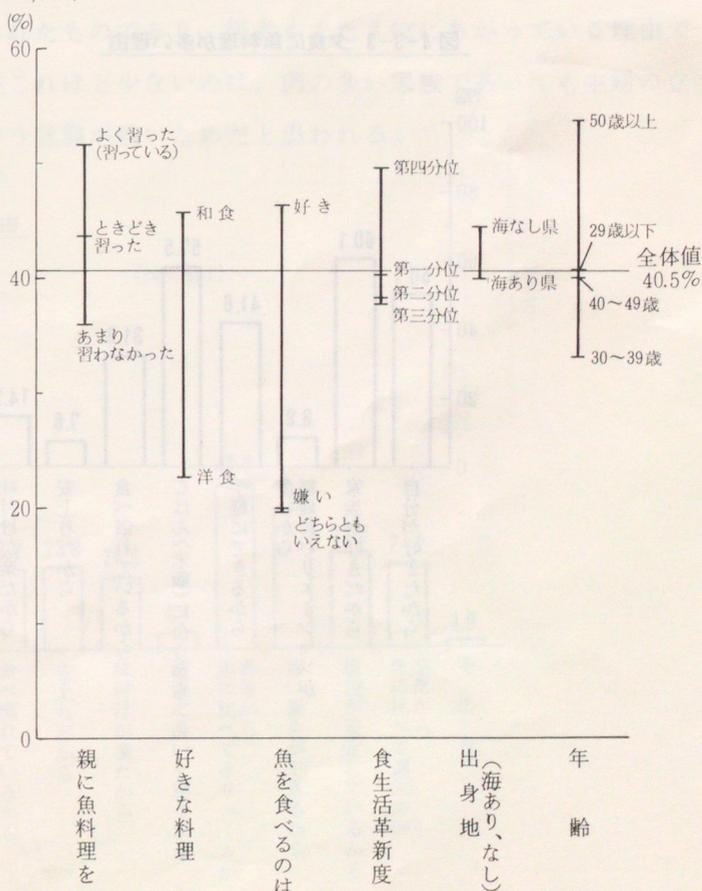


図4-3-2 魚の方が「多い」+「やや多い」人の比率(属性別)

(N=1,008)



4-3-2 ふだんの日の夕食に魚料理が多い理由 Q21 SQ1

理由の筆頭は「健康によいと思うから」で、第二には「自分と家族が好きだから」である。

魚料理が多い人のうち半数以上の人理由としてあげているのは、

- 健康に良いと思うから ————— 70.9 %
- 家族が好きだから ————— 60.1 %
- ごはん（米飯）に合うから ————— 57.5 %
- 肉に比べてあっさりしているから ————— 55.5 %
- 自分が好きだから ————— 50.1 %

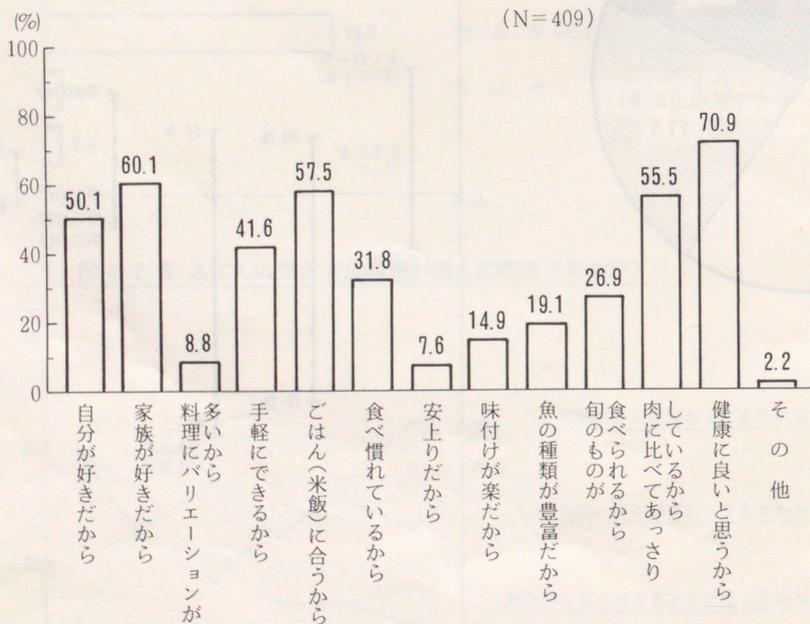
の5つである。これを見て注目すべきは“健康”に対する意識の項目が第一位にあがっていることであり、第二には自分の好みと、家族の好みが“魚好き”ということと一致していることである。

理由としてあげられることの少なかったものは、

- 安上りだから ————— 7.6 %
- 料理にバリエーションが多いから ————— 8.8 %

の2つであるが、後者に関しては、「旬のものが食べられるから」26.9%、「魚の種類が豊富だから」19.1%と料理のバリエーションの少なさを素材のバリエーションで補っていると言える。

図 4-3-3 夕食に魚料理が多い理由



4-3-3 ふだんの日の夕食に肉料理が多い理由 Q21 SQ2

「家族が好きだから」「手軽にできるから」という理由の他、料理のバリエーションの多さと、魚と比べてボリュームがあるという理由もあがっている。

肉料理の多い理由のうち、魚同様半数以上の人を選んだものをあげると、

- 家族が好きだから ————— 78.0 %
- 手軽にできるから ————— 50.4 %

の2つで、以下、

- 料理にバリエーションが多いから ————— 47.2 %
- 魚に比べてボリュームがあるから ————— 47.0 %
- 買い置きできるから ————— 39.9 %

と続いている。

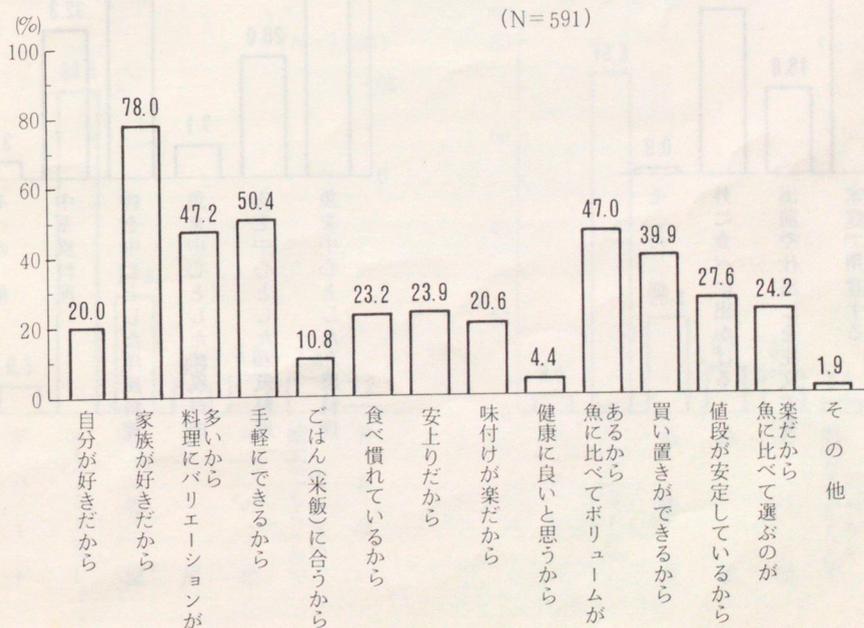
肉料理が多い世帯の特徴は、メニューが家族の好みで決まるということで、これは「自分が好きだから」という理由が20.0%と、「家族が好きだから」という理由に比べはるかに小さいことでもわかる。また「手軽にできるから」「買い置きできるから」という項目が高いことから、買物も含め台所仕事を省力化したい、あるいは台所仕事に時間を掛けられない主婦の世帯ではないかと考えられる。

理由としてあげられたもののうち極めて少なかったものが、

- 健康によいと思うから ————— 4.4 %
- ごはん（米飯）に合うから ————— 10.8 %

であり、前者は魚が多い理由の筆頭にあげられたものであり、後者もまた3位にあがっている理由である。肉が「ごはん（米飯）に合うから」がこれほど少ないのは、肉の多い家族であっても主婦の立場からは“ごはんに合うのはやはり魚”という意識が強いためだと思われる。

図 4-3-4 夕食に肉料理が多い理由



4-3-4 特別な日の料理 Q22

特別な日の料理の多くは家庭で用意されている。料理の内容では魚と肉の割合は2：3となっている。

特別な日（家族の誕生日やお祝いごとなどのある日）の料理はどうか、その料理の用意の仕方と料理の内容についてみた。

用意の仕方では「家庭で用意する」が73.8%で最も多く、次いで「外に食べに出かける」36.3%、「出前や仕出しをとる」18.8%となっている。

料理の内容で、最も多いのは「肉を中心とした洋風料理」で51.9%、次いで「魚を中心とした和風料理」43.8%、「中華料理」32.3%、「肉を中心とした和風料理」26.0%と続き、最も少ないのが「魚を中心とした洋風料理」7.1%である。

これを料理の素材で分けると、

- 魚 ————— 50.9%
- 肉 ————— 77.9%

となって両者の比率はおおむね2：3であり“ふだんの日の夕食”の魚と肉の比率とほぼ同様である。

図 4-3-5 特別な日の料理の仕方

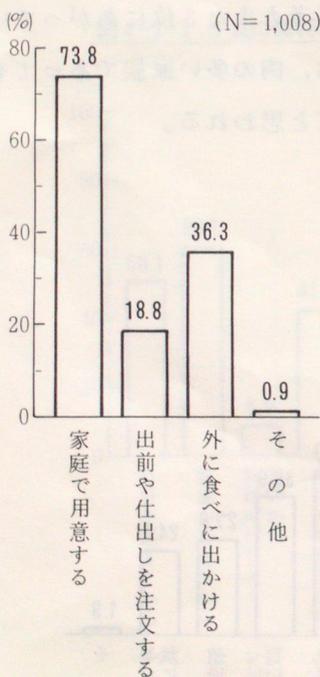
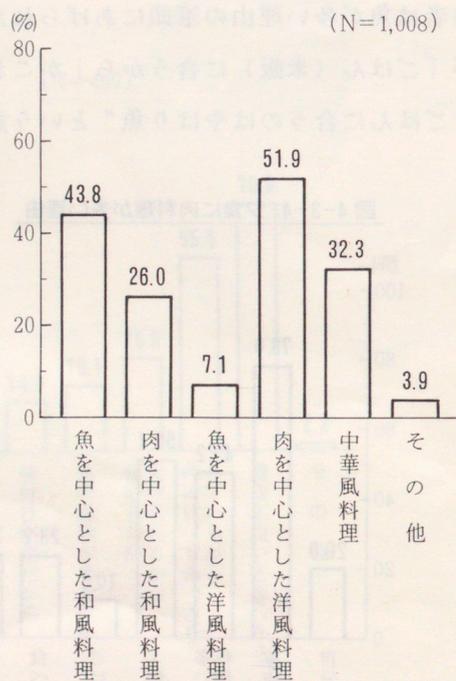


図 4-3-6 特別な日の料理



5. 海藻類の消費実態

5-1 海藻類の購入店舗 Q15A

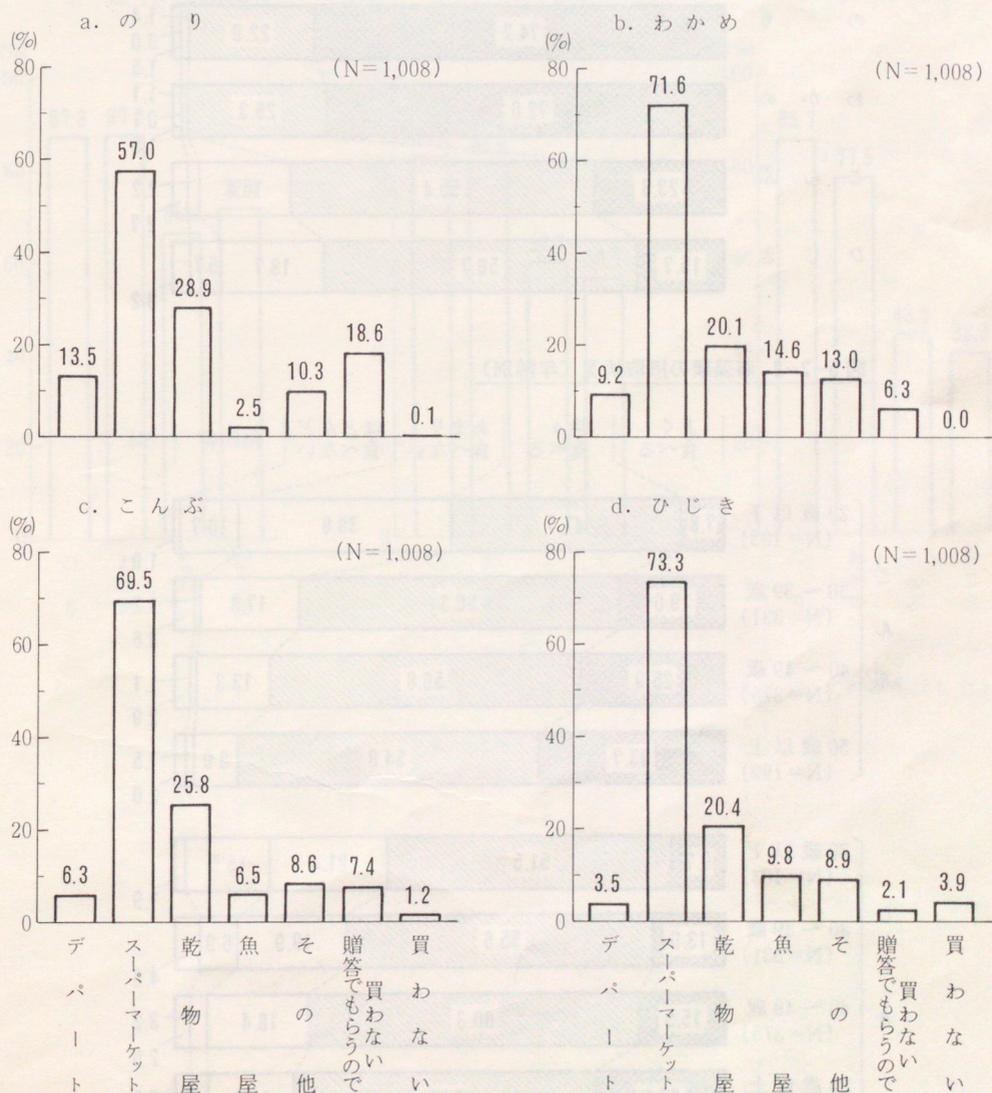
いずれもスーパーマーケットで購入されることが多い。

のり、わかめ、こんぶ、ひじきの4種類の海藻類についてその購入先をみた。

- のり —— 「スーパーマーケット」が57.0%で最も高く、「乾物屋」はその半分の28.9%、「デパート」はさらにその半分の13.5%となっている。「贈答でもらうので買わない」率が18.6%と極めて高いことが特徴である。

わかめ、こんぶ、ひじきについては各々「スーパーマーケット」がほぼ7割、「乾物屋」が約2割。ただしわかめは「魚屋」が14.6%あるのと、ひじきについては「買わない」=食べない、という人が3.9%見受けられることが特徴である。

図 5-1-1 海藻類の購入店舗



5-2 家庭内での摂取状況 Q15 B

のりとわかめはよく食べられているが、こんぶとひじきはその頻度がかなり低くなっている。

それぞれについて家庭内での摂取状況をみた(図5-2-1)。

のりとわかめについては「よく食べる」という人が7割以上、「時々食べる」人を加えると、ほぼ100%となりほとんどの人が食べている。またその頻度もかなり高いと思われる。

こんぶとひじきは、のり、わかめに比べ摂取頻度もかなり低くなり、「時々食べる」までの累計もこんぶ78.7%、ひじき72.4%で、「あまり食べない」「ほとんど食べない」人もかなり出てくる。

これを年齢別にみると、のり、わかめは年齢に関係なくよく食べられているが、こんぶとひじきは若い人ほど「あまり食べない」「ほとんど食べない」が増えている(図5-2-2)。

図5-2-1 海藻類の摂取状況

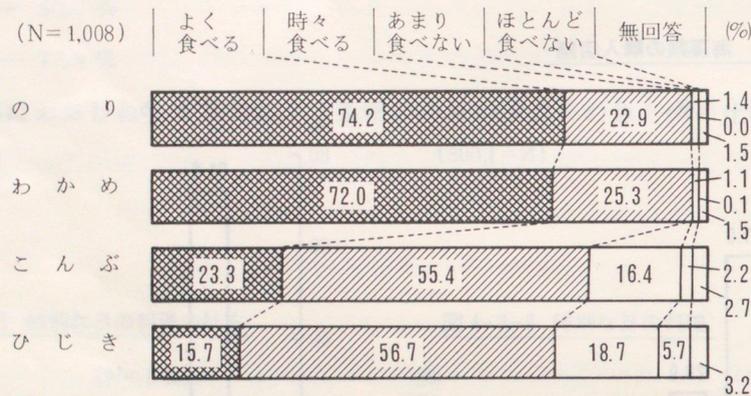
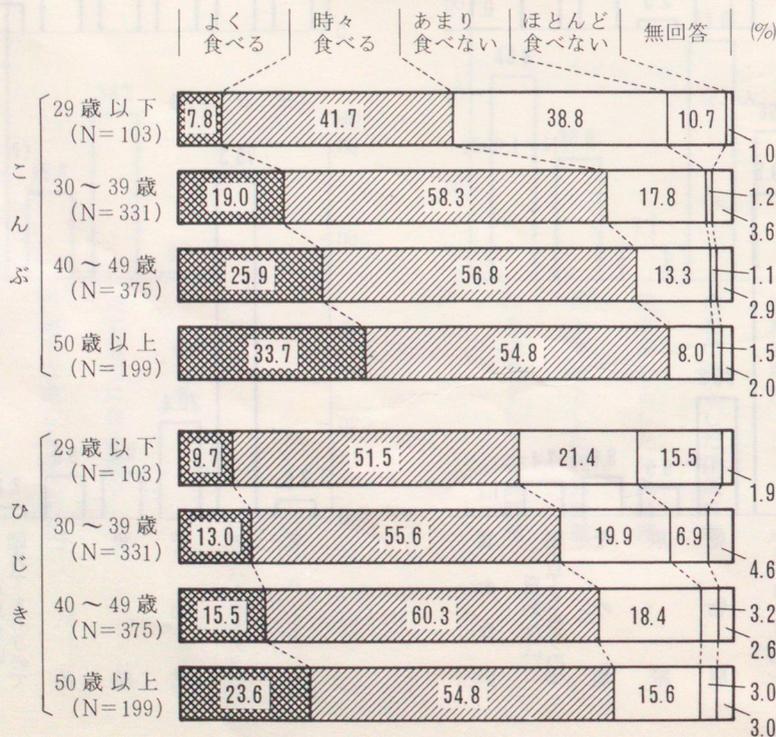


図5-2-2 海藻類の摂取状況(年齢別)



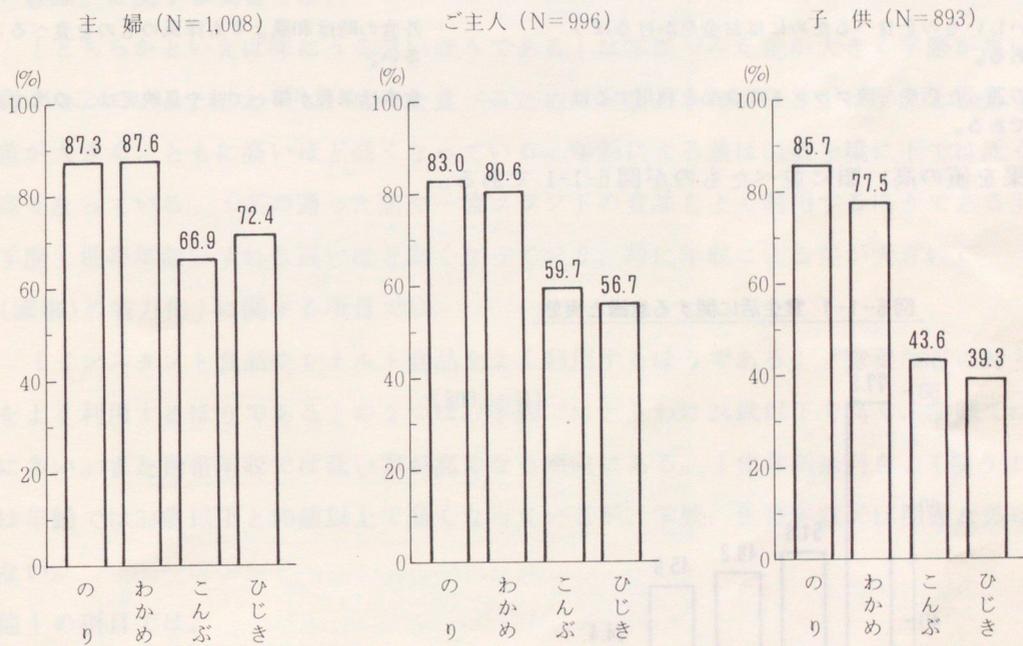
5-3 家族の好き嫌い Q15 C

のりとわかめは大人，子供ともに好きな率はおおむね 8 割以上となる。こんぶとひじきは大人でも好きな率が 6～7 割，子供では 4 割となっている。

4 種の海藻類について家族の好き嫌いをみたものが図 5-3-1 である（「両親」については回答の数が少なかったため図化はしていない）。

のりとわかめについては子供でわかめがやや低いが，それ以外ではほぼ 8 割から 9 割の人が「好き」と答えており，好みの片寄りは見られない。対してこんぶ・ひじきは主婦本人で「好き」と答えている人は約 7 割だが，のり，わかめに比べると全体に低く特に子供では「好き」が 4 割程度にとどまる。

図 5-3-1 世帯構成員別海藻類の好きな率



(注：ご主人，お子様は該当者のいる人についてのみ集計した)

6. 食生活全般に関する意識

6-1 食生活に関する意識と実態 Q1

「伝統的な食生活」に関する項目と「グルメ意識」に関する項目が全体に高くなっている。

食生活に関する意識を実態面も含めて、「伝統的な食生活」に関する項目、「グルメ意識」に関する項目、「台所(家事)の省力化」に関する項目、「その他」の項目の4つに分けてみた。

各項目を代表する設問は以下のとおりである。

「伝統的な食生活」に関する項目

初ものや、はしりなど季節感を大切にしようである。

日本古来の味を大切にしたい。

一日一食はご飯をぜひ食べたい。

「グルメ意識」に関する項目

どちらかといえば味にうるさいほうである。

おいしいものを食べるためにはお金をかけるほうである。

名の通った店や一流ブランドの食品を利用するほうである。

「台所(家事)の省力化」に関する項目

化学調味料をよく使うほうである。

インスタント食品やレトルト食品をよく利用するほうである。

惣菜などの持ち帰り食品をよく利用するほうである。

「その他」の項目

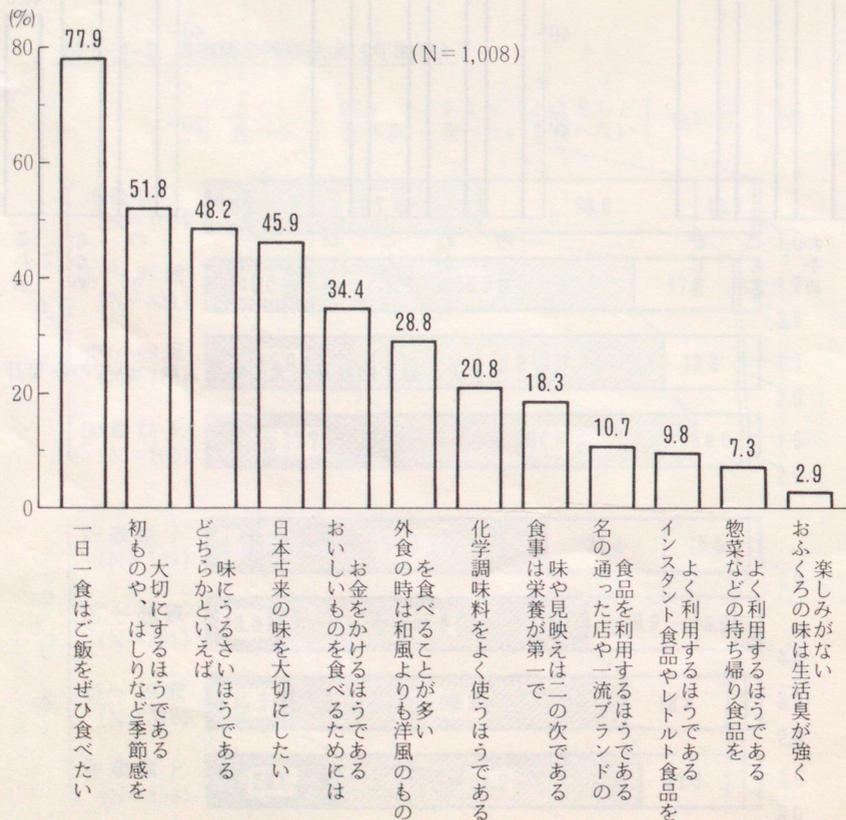
おふくろの味は生活臭が強く楽しみがない。

外食の時は和風よりも洋風のものを食べることが多い。

食事は栄養が第一で味や見映えは二の次である。

この結果を値の高い順に並べたものが図6-1-1である。

図6-1-1 食生活に関する意識と実態



上位5位までは「伝統的な食生活」に関する項目と「グルメ意識」に関する項目で占められており、「台所(家事)の省力化」に関する項目は下位となっている。10%以下となっているのは「インスタント食品やレトルト食品をよく利用するほうである」「惣菜などの持ち帰り食品をよく利用するほうである」「おふくろの味は生活臭が強く楽しみがない」の3項目で、これを見る限り世間で言われるほど主婦が台所で手抜きをしているとは思えない結果となっている。

各項目について主婦の基本的な属性(年齢・学歴・世帯年収)で意識にどのような差が出るのかをみた。

「伝統的な食生活」に関する項目では、

「初ものや、はしりなど季節感を大切にすほうである」と「日本古来の味を大切にしたい」の2項目は年齢、学歴、世帯年収ともに高くなればなるほど高くなっている。

ただし、「一日一食はご飯をぜひ食べたい」という項目は特に属性の違いによる差はみられず、一般的な傾向ととらえることができる。

「グルメ意識」に関する項目では、

「どちらかといえば味にうるさいほうである」は学歴でみた差が大きく学歴が高い方がより高くなっている。「おいしいものを食べるためにお金をかけるほう」は学歴と世帯年収による差が大きく、ともに高いほど高くなっている。年齢による差は34歳を境に下では低く、上では高くなっている。「名の通った店や一流ブランドの食品をよく利用するほうである」は年齢・学歴・世帯年収いずれも高いほど高くなっており、特に年収による差が大きい。

「台所(家事)の省力化」に関する項目では、

「インスタント食品やレトルト食品をよく利用するほうである」「惣菜などの持ち帰り食品をよく利用するほうである」の2つは、年齢ではとりわけ24歳以下で高く、学歴では中卒の人に多い。また世帯年収では低い方が高くなる傾向にある。「化学調味料をよく使うほうである」は年齢では34歳以下と50歳以上で高くなっているが、学歴、世帯年収では明確な差は見あたらない。

「その他」の項目では、

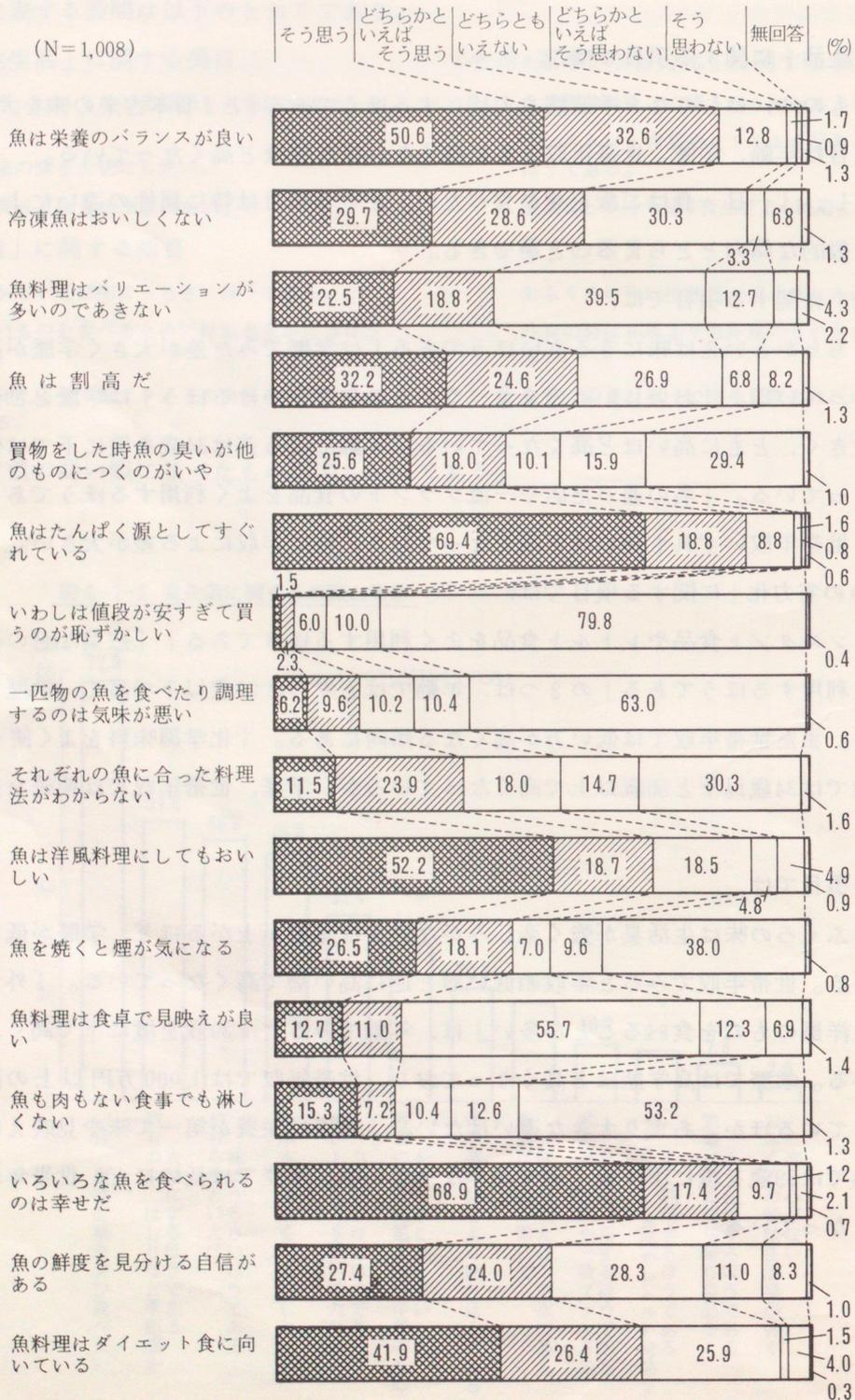
「おふくろの味は生活臭が強く楽しみがない」は年齢が上がるほど、学歴が低いほど高くなっている。世帯年収でみると年収の低い層と逆に高い層で高くなっている。「外食の時は和風よりも洋風のものを食べることが多い」は、年齢でみると、39歳を境に下で高く、上で低くなっている。学歴では高学歴ほど高くなっており、世帯年収では1,000万円以上の高年収層で低くなっているほか、あまり大きな違いはない。「食事は栄養が第一で味や見映えは二の次だ」は年齢では39歳を境に下で低く上で高くなっている。学歴では低いほど、世帯年収でも低いほど高くなっている。

6-2 魚についての意識 Q4

魚に対して肯定的な項目が上位を占め、特に魚の栄養価の高さに対する意識が非常に高い。

魚についての意識を16の項目で「そう思う」から「そう思わない」までの5段階で聞いた結果が図6-2-1である。

図6-2-1 魚についての意識



「そう思う」と「どちらかと言えばそう思う」をそれぞれの項目の肯定派と考えると、肯定派が80%を超える項目は、

- 魚はたんぱく源としてすぐれている ————— 88.2%
- いろいろな魚を食べられるのは幸せだ ————— 86.3%
- 魚は栄養のバランスが良い ————— 83.2%

の3項目で“魚”の栄養価に対する認識の高さが表われており、昨今の健康意識の高まりを反映したものである。

さらに50%以上80%未満のものをあげると、

- 魚は洋風料理にしてもおいしい ————— 70.9%
- 魚はダイエット食に向いている ————— 68.3%
- 冷凍魚はおいしくない ————— 58.3%
- 魚は割高だ ————— 56.8%

の4項目で、ここで初めて“魚”に対して否定的な項目が2つ入ってくる。魚の価格については季節や漁獲量の問題があって一概には言えないが“冷凍魚はおいしくない”という評価が60%近くに達していることこそ今後の魚消費にとっては非常に重要なことだと思われる。

そこで今後は、上記のもの以外で魚消費を阻害すると思われる項目をその答えの多い順にひろって見たものが下の5項目である。

- 魚を焼くと煙が気になる ————— 44.6%
- 買物をした時魚の臭いが他のものにつくのでいや ——— 43.6%
- それぞれの魚に合った料理法がわからない ————— 35.4%
- 一匹物の魚を食べたり調理したりするのは気味が悪い — 15.8%
- いわしは値段が安すぎて買うのが恥ずかしい ————— 3.8%

このうち、問題となるのは上の3項目で、特に「それぞれの魚に合った料理法がわからない」ということであろう。これは社会の高学歴化と核家族化が進むことにより、親から子への調理技術、料理法の伝承が少なくなったためと考えられる。

6-3 食生活革新度尺度 Q2

食生活革新度尺度は、生活における「食」という領域において革新性の高い人ならばその領域で、

- ① エキスパート性（意識）が強い
- ② 情報吸収性が強い
- ③ 新製品・サービスへの関心が強い
- ④ 革新向上性・演出志向が強い
- ⑤ リーダーシップに富む

などの特徴がみられるという仮説に立った尺度である。

これらの諸点を確実に把握するために下記（表 6-3-1）の設問（当調査では Q2）を用意し、その肯定（「はい」）の数により各分位を規定した。

尺度構成は次の通りである。

- 第一分位……肯定（「はい」）数 0～3 個
- 第二分位……肯定（「はい」）数 4～5 個
- 第三分位……肯定（「はい」）数 6～7 個
- 第四分位……肯定（「はい」）数 8～10 個

表 6-3-1 食生活革新度高分位の人の特徴と該当設問

	設 問
エキスパート性	<ul style="list-style-type: none"> • 量は少なくしておかずの種類を多くつくるほう • どちらかといえば料理に自信があるほう
情報吸収性	<ul style="list-style-type: none"> • 外で食べてみておいしかった料理は自分で作ってみることがある • 新聞や雑誌の料理記事の切り抜きやメモをつくっている
新製品関心度	<ul style="list-style-type: none"> • 食料品や新製品が出るとためしに買ってみることがある
革新向上性	<ul style="list-style-type: none"> • 調理の仕方をいろいろ工夫してみるほう
演出志向	<ul style="list-style-type: none"> • 献立をいろいろ考えるのが楽しい • 食器や台所用品の色やデザインが気になるほう
リーダーシップ	<ul style="list-style-type: none"> • 自分でうまく作れた料理などは友人や知人に教えてあげることが多い • 友人・知人などから自慢料理をほめられることがよくある

主婦の属性別に分位の高い人（第四分位）が多い層の特徴をみると以下のとおりである。

- 年 齢 —— 30～49 歳
- 学 歴 —— 短大卒以上の高学歴の人
- 職 業 —— 持っていない、すなわち専業主婦
- 同居人数 —— 3 人以下の少人数世帯の主婦か、6 人以上の世帯の主婦
- 世帯年収 —— 年収の多い人（700 万円以上）

また、「親から魚料理をよく習った」人、「魚を食べるのが好き」な人にも分位の高い人が多い。

7. 家計調査データによる魚消費の傾向についての補足的な分析

(年代間の差違を中心として)

家計調査分析の目的（位置付け）

前節までに報告したアンケート調査では、家族内の個々人の魚の好き嫌いや、その理由、そして魚の買物、調理、保存に対する主婦の態度など、魚消費のさまざまな側面を明らかにできたが、消費額や量について正確なデータを得ることはもともと望むことができなかった。ここではアンケート調査のそのような弱点を補うために行った「家計調査」の分析の報告をする。「家計調査」の分析の視点は以下の通りである。

- (1) アンケート調査で、魚の好き嫌いには年代差があることが分かったが、実際に魚消費に年代差があるかどうかを、できるだけ正確な統計データに基づいて確認する。
- (2) 年代差があるとすれば、それは単純な年代差でほとんどの人がある年齢になれば魚が好きになるのか、あるいは、今の若い人が年をとっても結局魚をあまり好きにならないと考えられるのかを、家計調査の時系列データから分析する。

7-1 魚介類支出の動向

7-1-1 一世帯当たりの魚介類支出

一世帯当たりの年間の魚介類に対する支出は、表7-1-1の通り昭和55年以来、わずかの変動をしているが、大勢としてはほぼ横ばいの傾向を示した。しかしこの間の食料費全体の支出が、魚介類の支出を上回って伸びたため、食料費全体に対する魚介類の比率は低下している。

表 7-1-1 一世帯当たりの年間魚介類支出（家計調査による）

	魚介類支出額	魚介類比率（対全食料費）
55年	121,515円	14.0%
56年	124,549	13.9
57年	130,404	14.1
58年	129,276	13.8
59年	128,262	13.5

7-1-2 世帯主の年齢階級でみた魚介類支出

表7-1-2は世帯主の年齢階級別に魚介類の支出を示したものである。絶対額で見ても、また食料費全体に対する割合（魚介類比率）で見ても、高年齢層の支出が若年層よりも高く、アンケート調査の結果（28～29ページ）とほぼ一致している。

図7-1-1では、年齢階級別に魚介類支出の割合（魚介類比率）が過去数年間の間に、どのように変化したかを示す。グラフはそれぞれ昭和55年、57年、59年を表わしている。昭和57年には、昭和55年に比べて、全体として大きな変化はなかった。しかし昭和59年になると、魚介類比率が昭和55年を下

表 7-1-2 世帯主年齢階級の年間の魚介類の支出（昭和59年家計調査）

	魚介類支出額	魚介類比率（対全食料費）
24歳以下	69,570円	10.5%
25～29歳	71,497	10.2
30～34歳	98,655	11.6
35～39歳	114,864	12.2
40～44歳	133,023	12.4
45～49歳	145,815	13.5
50～54歳	146,926	14.6
55～59歳	148,247	15.4
60～64歳	142,548	16.2
65歳以上	129,156	15.9

表 7-1-3 年齢階級と世代でみた魚介類比率の変化

	55年	59年	55年から59年の変化	
			同一年齢階級	同一世代 *注1
全世帯平均	14.0%	13.5%		
24歳以下	9.8	10.5	+0.7%	
25～29歳	11.8	10.2	-1.6	+0.4%
30～34歳	12.4	11.6	-0.8	-0.2
35～39歳	13.1	12.2	-0.9	-0.2
40～44歳	13.4	12.4	-1.0	-0.7
45～49歳	14.2	13.5	-0.7	-0.1
50～54歳	15.1	14.6	-0.5	-0.4
55～59歳	15.9	15.4	-0.5	-0.3
60～64歳	16.1	16.2	+0.1	+0.3
65歳以上	16.6	15.9	-0.7	-0.2

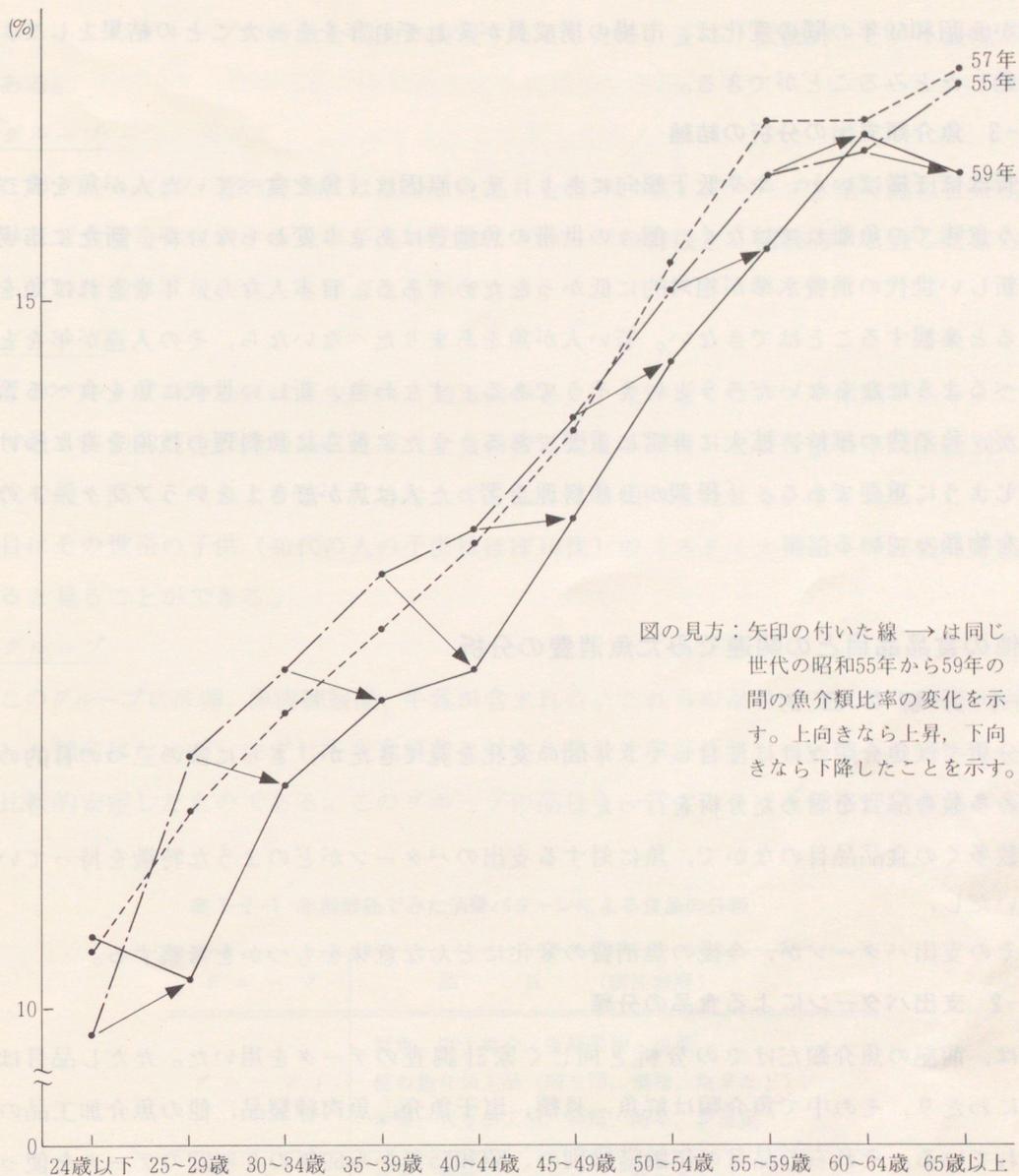
注1 例えば、昭和55年に25～29歳であった層は昭和59年には29～33歳になっており、その大部分は表中の30～34歳の層に移動した。すなわち、昭和55年の25～29歳は59年の30～34歳とほぼ同じ世代と見ることができる。

回る傾向が目立つようになった。とくに20歳代後半から40歳代までで昭和55年との格差が大きく、若い年代層での消費の減少傾向が顕著であるといえる。

5歳きざみの年齢階級では、昭和55年当時のある年齢階級と昭和59年の一つ上の年齢階級は、正確に言えば1歳のずれがあるものの、ほぼ同じ世代（同じ年代に生まれ、同じ時代に育った人々）であると見なすことができる。その間における魚介類比率の変化を、「同一世代での変化」として求めたものと、「同一年齢階級での変化」として求めたものを表7-1-3に示す。

表7-1-3では、同一年齢階級の変化はかなり大きいですが、同一世代で見ると変化はあまり大きくない。すなわち、それぞれの世代の魚消費の性向はあまり変化しなかったが、時の経過と共に市場を構成す

図 7-1-1 全食料費に対する魚介類の割合 (家計調査による)



上のグラフの原データ

	昭和55年	昭和56年	昭和57年	昭和58年	昭和59年
全世帯平均	14.0	13.9	14.1	13.8	13.5
24歳以下	9.8	10.2	10.4	9.2	10.5
25～29歳	11.8	11.7	11.4	11.5	10.2
30～34歳	12.4	12.2	12.1	11.8	11.6
35～39歳	13.1	12.8	12.7	12.5	12.2
40～44歳	13.4	13.1	13.3	13.1	12.4
45～49歳	14.2	13.9	14.1	13.7	13.5
50～54歳	15.1	15.2	15.3	15.1	14.6
55～59歳	15.9	16.0	16.3	15.8	15.4
60～64歳	16.1	16.6	16.3	16.0	16.2
65歳以上	16.6	16.4	16.7	16.3	15.9

る世代が交代したために、市場全体の姿が変化したと見ることができる。図7-1-1についていえば、昭和55年から昭和59年の間の変化は、市場の構成員がそれぞれ年をとったことの結果として、グラフが右に移動したとみることができる。

7-1-3 魚介類支出の分析の結論

魚の消費はほぼ横ばいか、やや低下傾向にあり、その原因は「魚を食べていた人が魚を食べなくなる」という意味での魚離れではなく、個々の世帯の魚消費はあまり変わらないが、新たに市場に参入してくる新しい世代の消費水準が相対的に低かったためである。日本人なら、年をとれば魚を食べようになると楽観することはできない。若い人が魚をあまりたべないなら、その人達が年をとってもあまり食べるようにならないだろうといえそうである。すなわち、新しい世代に魚を食べる習慣をつけることが、魚消費の維持、拡大に非常に重要である。また、彼らに魚料理の技術を身につけさせることも、同じように重要である。「母親から魚料理を習った人は魚が好き」というアンケートの結果はそのことを物語っている。

7-2 他の食品品目との関連でみた魚消費の分析

7-2-1 分析の目的

上記の分析では魚介類だけに注目して5年間の変化を見てきたが、さらに次の二つの目的のために、家計調査の多数の品目を含めた分析を行った。

- 1) 数多くの食品品目のなかで、魚に対する支出のパターンがどのような特徴を持っているか見だし、
- 2) その支出パターンが、今後の魚消費の変化にどんな意味をもつかを考察する。

7-2-2 支出パターンによる食品の分類

分析には、前記の魚介類だけでの分析と同じく家計調査のデータを用いた。ただし品目は、24の食品品目にわたり、その中で魚介類は鮮魚、貝類、塩干魚介、魚肉練製品、他の魚介加工品の5品目に分類されている。それらの品目の年齢階級別の、昭和55年から59年の5年間のデータを使って分析を行った。

「数多くの食品品目との関連の中で、魚に対する支出の特徴を見つけ出す」という目的のためには、食品を支出パターンによって、「特定の年齢階級で支出の多い、あるいは少ない品目」、「毎年一貫して増加または減少している品目」などに分類し、その中で魚がどのような分類に入るかを見ればよい。そのための分類手法として「因子分析」を用いた。

(注：家族人数の違いによる実支出額の大小、また物価変動による実支出額の増減を調整するため、事前処理として、各品目の支出額を食料費支出の総額で割って品目比率を求め、その品目比率を使って因子分析を行った。)

7-2-3 食品の分類の中での魚の位置づけ

因子分析の結果24の食品品目は表7-2-1のように、4つのグループに分類された。その中で魚介類の大部分は第1グループに入るが、魚肉練製品は第4のグループにはいる。

第1グループ

このグループには、魚介類、米、野菜などの伝統的な品目が含まれる。このグループの品目の

特徴は、世帯主の年齢が高くなるほど食費全体に対するこれら品目の支出の比率が高くなることである。このグループの特徴を端的に表現するとしたら、正に「伝統的」という表現がぴったりである。

第2グループ

このグループは、昔の日本にはなかった品目を含み、第1グループと全く逆に世帯主の年齢が若いほど食費全体に対する比率が高い。第1グループの特徴を「伝統的」と表したなら、第2グループの特徴は「現代化」と呼ぶことができる。

第3グループ

このグループの中心には、生鮮肉と加工肉があり、その近くにパンや米類がある。このグループで最も典型的な生鮮肉の品目比率（全食料費に対する割合）を世帯主の年齢階級別に見ると、40代で最も高く、それより若くても年上でも低くなる傾向を見せる。すなわち、このグループの品目はその世帯の子供（40代の人の子供はほぼ10代）の「スタミナ補給」の旺盛さと結びついていと見ることができる。

第4グループ

このグループには卵、魚肉練製品、牛乳が含まれる。これらの品目の支出は年齢階級別にはっきりした傾向はないが、いずれも全食料費に対する品目比率が低下しているものであり、また価格が比較的安定したものである。このグループの品目を一言でいえば「価格安定食品」といえる。

表 7-2-1 年齢階級でみた消費パターンによる食品の分類

グループ	品 目 (脚注参照)
グループ 1	鮮魚、塩干魚介、生鮮果物、根菜、 他の魚介加工品（削り節、漬物、塩辛など）、 米類、大豆加工品、貝類、海草、葉茎菜
グループ 2	外食、麺類（インスタント麺を含む）、 乳製品、飲料、加工肉、パン、 他の調理食品（主食以外の調理食品）
グループ 3	生鮮肉、加工肉 (やや近い：パン、米類)
グループ 4	卵、魚肉練製品、牛乳

注：解釈を容易にするため一部の品目を表に入れなかったため品目数は24にならない。また、2グループに属する品目もある。

7-2-4 分析結果の意味付け

魚肉練製品を除く魚介類の全ての品目は、米、野菜などと一緒に分類され、世帯主の年齢が高いほど全食料費にたいする比率が高いという特徴を持つ「伝統的食品」である。魚と直接競合しているのは、常識的には肉類であるが、この分析ではむしろ外食、インスタント麺、パンとハムとチーズの朝食、そして持ち帰り惣菜やレトルト食品などの「現代化食品」が競争相手であるといえる。その多く

カード
No.
①
⑤

① ② ③ ④

<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
----------------------	----------------------	----------------------	----------------------

⑥ ⑦ ⑧ ⑨

「水産物を中心とした食生活に関するアンケート」

初冬の候、皆様にはご清栄のこととおよろこび申し上げます。

この度、大日本水産会では、国の補助事業の一環として「水産物を中心とした食生活に関するアンケート」を実施することになりました。国では様々な角度から消費生活に関する調査を行っていますが、この調査もその一つとして実施されるものです。

アンケートは日頃食料品の購入および調理に携わっておられる主婦の方を対象とし、その結果は国の施策の基礎資料として利用されます。

なお、このアンケートの対象者としてあなたが選ばれましたのは、ランダム・サンプリングというくじ引きに似た方法によるもので、他意は全くございません。あなた以外にも首都圏で1,200名の方にご協力をお願い致しております。また結果は全て数字になおし、統計数字としてのみ処理いたしますので、あなたさまご自身はもとより、ご家族の方にご迷惑をかけるようなことはございません。

ご多用中とは存じますが以上の趣旨をお汲み取りいただき、当アンケートにご協力下さいますようお願い申し上げます。

この調査の実施は、下記調査機関に委託していますので宜しくお願い申し上げます。

昭和60年12月

社団法人 大日本水産会

◆アンケートは 様にご回答下さいますようお願い致します。
ただし、家事を中心になさっている方が他の方の場合はその方をお願い致します。

◆アンケートは、12月5日(木)～12月16日(月)の間に実査委託機関(日経リサーチ)の調査員が回収におうかがいしますのでよろしくお願い致します。

◆アンケートにご協力いただいた方には、心ばかりのものです粗品を用意しておりますのでお受けとりください。

◆アンケートの実施は下記調査機関に委託して行いますので、記入上不明な点などがありましたら下記あてご連絡ください。

【調査実施機関】 株式会社 日経リサーチ
東京都千代田区内神田1-3-1 日経高砂別館
Tel. 03-292-5161

■お問い合わせは 03(292)5171 (担当:丸澤)まで

調査員名		
回 収		
検 票		

■ 食生活全般に関する意識などについておうかがいします。

Q1 以下にあげたものの中で、あなたのお考えにあてはまるものを選んで下さい（いくつでも）。

1. どちらかといえば味にうるさいほうである
2. 初ものや、はしりなど季節感を大切にしようである
3. 日本古来の味を大切にしたい
4. 化学調味料をよく使うほうである
5. おいしいものを食べるためにはお金をかけるほうである
6. おふくろの味は生活臭が強く楽しみがない
7. 名の通った店や一流ブランドの食品を利用するほうである
8. インスタント食品やレトルト食品をよく利用するほうである
9. 外食の時は和風よりも洋風のものを食べることが多い
10. 一日一食はご飯をぜひ食べたい
11. 惣菜などの持ち帰り食品をよく利用するほうである
12. 食事は栄養が第一で味や見映えは二の次である

(10)
(11)

Q2 以下にあげる各項目について、あなたは自分があてはまると思いますか。それぞれについて「はい」「いいえ」でお答え下さい（それぞれ1つだけ）。

	は	い	いいえ	
a. 外で食べてみておいしかった料理は、自分でも作ってみることがある	1		2	(12)
b. 献立をいろいろ考えるのが楽しい	1		2	(13)
c. 量を少なくしても、おかずの種類を多くつくるほうである	1		2	(14)
d. 友人、知人などから、自慢料理をほめられることがよくある	1		2	(15)
e. 調理の仕方をいろいろ工夫してみるほうである	1		2	(16)
f. 食料品で新製品が出ると、ためしに買ってみるのがよくある	1		2	(17)
g. どちらかといえば料理に自信のあるほうである	1		2	(18)
h. 自分でうまく作れた料理などは友人・知人に教えてあげることが多い	1		2	(19)
i. 新聞や雑誌の料理記事の切り抜きやメモを作っている	1		2	(20)
j. 食器や台所用品の色やデザインが気になるほうである	1		2	(21)

(22) (23)

Q3 あなたは以下にあげる各項目は「和食」「洋食」のいずれにあてはまると思いますか。それぞれについて、「和食」「洋食」でお答え下さい（それぞれ1つだけ）。

	和	食	洋	食	
a. 味に変化がつけやすいのは	1		2		(24)
b. 手間がかかるのは	1		2		(25)
c. おいしそうに作りやすいのは	1		2		(26)
d. 味つけが難しいのは	1		2		(27)
e. 主惣菜にしやすいのは	1		2		(28)
f. あなたが好きなのは	1		2		(29)
g. あなたが料理で得意なのは	1		2		(30)

Q4 あなたは日頃、以下にあげる事柄についてどのようにお考えですか。それぞれについてあてはまるものを選んで下さい（それぞれ1つだけ）。

	そう 思う	どちら かとい えば そう 思う	ど ちら とも いえ ない	ど ちら か とい え ば そう 思 わ な い	そう 思 わ な い	
(1) 魚は栄養のバランスが良い	1	2	3	4	5	③1
(2) 冷凍魚はおいしくない	1	2	3	4	5	③2
(3) 魚料理はバリエーションが多いのであきない	1	2	3	4	5	③3
(4) 魚は割高だ	1	2	3	4	5	③4
(5) 買物をした時魚の臭いが他のものにつくのがいや	1	2	3	4	5	③5
(6) 魚はたんぱく源としてすぐれている	1	2	3	4	5	③6
(7) いわしは値段が安すぎて買うのが恥ずかしい	1	2	3	4	5	③7
(8) 一匹物の魚を食べたり調理するのは気味が悪い	1	2	3	4	5	③8
(9) それぞれの魚に合った料理法がわからない	1	2	3	4	5	③9
(10) 魚は洋風料理にしてもおいしい	1	2	3	4	5	④0
(11) 魚を焼くと煙が気になる	1	2	3	4	5	④1
(12) 魚料理は食卓で見映えが良い	1	2	3	4	5	④2
(13) 魚も肉もない食事でも淋しくない	1	2	3	4	5	④3
(14) いろいろな魚を食べられるのは幸せだ	1	2	3	4	5	④4
(15) 魚の鮮度を見分ける自信がある	1	2	3	4	5	④5
(16) 魚料理はダイエット食に向いている	1	2	3	4	5	④6

■ 食料品の購入、保存などについておうかがいします。

Q5 あなたは以下にあげる食料品をどのくらいの間隔で買いますか（それぞれ1つだけ）。

		毎 日	2日に 1回くらい	3～4日に 1回くらい	1週間に 1回くらい	1カ月に 2～3回	1カ月に 1回以下	買わない	
魚 貝 類	a. 生 鮮 魚 貝 類 (冷凍も含む)	1	2	3	4	5	6	7	(47)
	b. 練 り 製 品 (かまぼこ・ちくわなど)	1	2	3	4	5	6	7	(48)
	c. 干 物	1	2	3	4	5	6	7	(49)
	d. 冷 凍 食 品	1	2	3	4	5	6	7	(50)
	e. みそ漬, かす漬など	1	2	3	4	5	6	7	(51)
	f. 缶 詰	1	2	3	4	5	6	7	(52)
畜 肉	g. 精 肉	1	2	3	4	5	6	7	(53)
	h. 加 工 肉 (ハム・ソーセージ・ベーコンなど)	1	2	3	4	5	6	7	(54)
	i. 野 菜	1	2	3	4	5	6	7	(55)

Q6 A. あなたはふだん以下にあげる食料品をどこで買いますか（それぞれいくつでも）。
B. それぞれの食料品について、最も良く利用する店を1つ選んでその番号を記入して下さい。

		A. ふだん利用する店（それぞれいくつでも）						B. 最も良く 利用する 店	
		魚屋・肉屋・ 八百屋などの 専門店	スーパ－ マーケット	生 協	デパート	移動販売	そ の 他		
魚 貝 類	a. 生 鮮 魚 貝 類 (冷凍も含む)	1	2	3	4	5	6	→	(56) (65)
	b. 練 り 製 品 (かまぼこ・ちくわなど)	1	2	3	4	5	6	→	(57) (66)
	c. 干 物	1	2	3	4	5	6	→	(58) (67)
	d. 冷 凍 食 品	1	2	3	4	5	6	→	(59) (68)
	e. みそ漬, かす漬など	1	2	3	4	5	6	→	(60) (69)
	f. 缶 詰	1	2	3	4	5	6	→	(61) (70)
畜 肉	g. 精 肉	1	2	3	4	5	6	→	(62) (71)
	h. 加 工 肉 (ハム・ソーセージ・ベーコンなど)	1	2	3	4	5	6	→	(63) (72)
	i. 野 菜	1	2	3	4	5	6	→	(64) (73)

Q7 あなたは魚の保存についてどのように考えていますか。あなたのお考えに近いものを選んで下さい（いくつでも）。

- | | |
|---------------------------|------------------------|
| 1. できたら買い置きしたいが鮮度が心配だ | 6. 新鮮なまま保存できれば買い置きしたい |
| 2. 安い時にたくさん買って保存できれば便利 | 7. 生のままでなく、調理して保存すれば良い |
| 3. 良い保存方法があるなら保存したい | 8. 冷凍のままなら、新鮮さを保てる |
| 4. 魚はなるべく早く調理すべきだ | 9. 魚はその日に食べる分だけ買うものだ |
| 5. 1回で食べきれない魚を保存するのに抵抗はない | 10. 魚の買い置きなど考えたことがない |
- (74)

Q8 あなたは次のような方法で魚を保存したり、買い置きしたりすることがありますか（それぞれ1つだけ）。 カード②⑤

- | | よくする | 時々する | あまりしない | |
|---------------------|---------|---------|---------|---|
| a. 冷凍のまま買ってきて保存する | 1 _____ | 2 _____ | 3 _____ | ⑥ |
| b. 買ってきた魚を自宅で冷凍する | 1 _____ | 2 _____ | 3 _____ | ⑦ |
| c. 切身などをみそ漬にして保存する | 1 _____ | 2 _____ | 3 _____ | ⑧ |
| d. 切身などをしょうゆでにて保存する | 1 _____ | 2 _____ | 3 _____ | ⑨ |

Q9 魚屋を利用する上で良い点、悪い点はどんなことですか。あなたのお考えに近いものを選んで下さい（いくつでも）。

A. 魚屋を利用する上で良い点

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1. 活気がある | 8. 話しをしながら魚が選べる |
| 2. 新鮮な魚が多い | 9. スーパーマーケットに比べて魚の種類が豊富 |
| 3. 店員が料理法を教えてくれる | 10. 御用聞きに来てくれる |
| 4. 店で下ごしらえをしてくれる | 11. 電話で注文して届けてもらえる |
| 5. 値段の安いものが多い | 12. 好みの分量を買える |
| 6. いろいろな魚を勧めてくれる | 13. その他（具体的に: _____) |
| 7. 客の好みに合わせて魚を勧めてくれる | |

⑩
⑪

B. 魚屋を利用する上で悪い点

- | | |
|---------------------------|-----------------------|
| 1. 清潔な感じがしない | 7. 早い（遅い）時間に買物ができない |
| 2. 店員が話しかけてきてわずらわしい | 8. その日によってない魚が多い |
| 3. つい勧められて必要のないものまで買ってしまう | 9. 少量では買いにくい |
| 4. 値段の高いものが多い | 10. 暗いイメージで近寄りにくい |
| 5. その日その日で値段が違いすぎる | 11. 手にとって見られない |
| 6. ごちゃごちゃして選びにくい | 12. その他（具体的に: _____) |

⑫
⑬

Q10 スーパーマーケットで魚を買う上で良い点、悪い点はどんなことですか。あなたのお考えに近いものを選んで下さい（いくつでも）。

A. スーパーマーケットで魚を買う上で良い点

- | | |
|---------------------|---------------------------|
| 1. 魚以外に必要なものが手近で買える | 6. みそ漬、かす漬など調理済のものが多い |
| 2. 新鮮な魚が多い | 7. 少人数向けのパックが多い |
| 3. 店員を気にせずを選べる | 8. 冷凍で売っているものがあるので買いだめできる |
| 4. 魚を手にとって選べる | 9. 清潔な感じがする |
| 5. 値段の安いものが多い | 10. その他（具体的に: _____) |

⑭

B. スーパーマーケットで魚を買う上で悪い点

- | | |
|---------------------------|----------------------|
| 1. 鮮度の悪い魚が多い | 6. 皆が商品に触れるので不潔 |
| 2. パックしたものは新鮮に見えない | 7. たくさん買っても値引きしてくれない |
| 3. 値段の高いものが多い | 8. 目新しいものが少ない |
| 4. 聞きたいことがあっても店員がいない（少ない） | 9. その他（具体的に: _____) |
| 5. 匂いのものがあまり店頭に出ない | |

⑮

■ 以下、魚料理についておうかがいします。

Q11 お宅のご家族は魚を食べるのが好きですか。あなたご自身、ご主人、お子様、ご両親について、それぞれあてはまるものを選んで下さい（それぞれ1つだけ）（同居している方についてのみお答え下さい）。

SQ 魚を食べるのが嫌いとお答えになった方（4、5に○がついた方）についておうかがいします。魚を食べるのが嫌いな理由は何ですか。あてはまるものをえらんで下さい（それぞれいくつでも）。

	魚を食べるのが好きですか (それぞれ1つだけ)					SQ 嫌いな理由 (それぞれいくつでも)									
	好 き	ど ち ら か と い え ば	ど ち ら と も い え な い	ど ち ら か と い え ば	嫌 い	骨をとるのが面倒	はしが上手に使えない	魚のおいさがきらい	魚はおいしくない	魚は気持ちが悪い	子供の頃から魚は食べなかった	魚にまつわるいやな思い出がある	魚を食べるのはかわいそう	その他	
a. あなたご自身	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	(16) (20)
b. ご主人	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	(17) (21)
c. お子様	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	(18) (22)
d. ご両親	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	6	7	8	9	(19) (23)

Q12 あなたは魚を調理すること（一匹物を買ってきてさばいたりおろしたりすること）についてどう感じていますか（1つだけ）。

- | | | | |
|-------------|---|---------------|------|
| 1. 全く苦にならない | } | 3. 嫌いだが仕方なくやる | (24) |
| 2. 苦にならない | | 4. やったことがない | |

SQ その理由は何ですか（いくつでも）。

- | | | |
|---------------------|---------------------|------|
| 1. 生ぐさいにおいが気になる | 5. 小さな魚なら良いが大きな魚はいや | (25) |
| 2. ぬるぬるして気持ちが悪い | 6. 包丁が上手に使えない | |
| 3. 腹わたや骨などの後始末がめんどろ | 7. その他 | |
| 4. 頭や目がついていて気味が悪い | (具体的に:) | |

Q13 あなたはふだん魚料理の献立を考える時、何を参考にしますか。あてはまるものを選んで下さい（いくつでも）。

- | | | |
|-----------|-----------------|------|
| 1. 料理専門書 | 5. テレビ | (26) |
| 2. 料理雑誌 | 6. ラジオ | |
| 3. その他の雑誌 | 7. ビラ・チラン | |
| 4. 新聞 | 8. その他 (具体的に:) | |

Q14 A. あなたは、以下にあげる魚貝類をどの程度ご存知ですか。それぞれについてあてはまるものを選んで下さい (それぞれ1つだけ)。

B. 以下にあげる魚貝類の中で、あなたのご家庭で調理したことのあるものを選んで下さい (いくつでも)。

(Bで○をつけた魚貝類についておうかがいします)

SQ1 どのような形で買うことが多いですか (それぞれいくつでも)。

SQ2 どのような料理に使うことが多いですか (それぞれいくつでも)。

	A. ご存知の程度 (それぞれ1つだけ)			B. あなたのご家庭で調理 したことのあるもの (いくつでも)	SQ1 購入時の形態 (それぞれいくつでも)						SQ2 料理形態 (それぞれいくつでも)												カード ③⑤				
	どんな魚か 知っている	名前だけ 知っている	知らない		生切身	生尾	冷凍	干物	缶詰	その他	刺身	焼魚	煮魚	天ぷら	フライ	ムニエル	ステーキ	鍋物	タタキ	酢め	サラダ	その他					
1. アジ	1	2	3	27	1	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	49	6	7
2. イワシ	1	2	3	28	2	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	50	8	9
3. カツオ	1	2	3	29	3	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	51	10	11
4. サケ (シヤケ)	1	2	3	30	4	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	52	12	13
5. サバ	1	2	3	31	5	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	53	14	15
6. サンマ	1	2	3	32	6	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	54	16	17
7. ブリ	1	2	3	33	7	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	55	18	19
8. マグロ	1	2	3	34	8	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	56	20	21
9. イカ	1	2	3	35	9	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	57	22	23
10. エビ	1	2	3	36	10	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	58	24	25
11. タコ	1	2	3	37	11	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	59	26	27
12. カジキ	1	2	3	38	12	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	60	28	29
13. カマス	1	2	3	39	13	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	61	30	31
14. カレイ	1	2	3	40	14	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	62	32	33
15. サワラ	1	2	3	41	15	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	63	34	35
16. タチウオ	1	2	3	42	16	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	64	36	37
17. タラ	1	2	3	43	17	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	65	38	39
18. トビウオ	1	2	3	44	18	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	66	40	41
19. ニシン	1	2	3	45	19	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	67	42	43
20. ムツ	1	2	3	46	20	→	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	68	44	45

46 47 48 49 50 51

47 48
52 53

54 55 56 57 58 59

カード
4 5

6 7 8 9 10 11 12 13

14 15 16 17

skip
69 ~ 80

60 61

62 63

64 65

18 19

20 21

22 23

24 25

26 27

28 29

skip 66 ~ 80

C. 上記以外でお家で調理してよく食べる魚はありますか。下欄にご自由にお書き下さい。

30 31

- Q15 A. お宅では以下にあげる海藻類をどこで買うことが多いですか。それぞれについてあてはまるものを選んで下さい (それぞれいくつでも)。
 B. お宅では以下にあげる海藻類をどの程度食べますか。それぞれについてあてはまるものを選んで下さい (それぞれ1つだけ)。
 C. お宅のご家族は以下にあげる海藻類を食べるのが好きですか。あなたご自身、ご主人、お子様、ご両親について食べるのが好きなものを選んで下さい (それぞれいくつでも) (同居している方についてのみお答え下さい)。

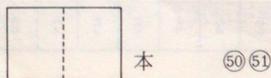
	A. どこで買うことが多いですか (それぞれいくつでも)							→	B. どの程度食べますか (それぞれ1つだけ)				→	C. ご家族が好きなもの (いくつでも)			
	デパート	スーパーマーケット	乾物屋	魚屋	その他	贈答でもらうので買わない	買わない		よく食べる	時々食べる	あまり食べない	ほとんど食べない		あなたご自身	ご主人	お子様	ご両親
a. のり	1	2	3	4	5	6	7	→	1	2	3	4	→	1	1	1	1
b. わかめ	1	2	3	4	5	6	7	→	1	2	3	4	→	2	2	2	2
c. こんぶ	1	2	3	4	5	6	7	→	1	2	3	4	→	3	3	3	3
d. ひじき	1	2	3	4	5	6	7	→	1	2	3	4	→	4	4	4	4

③2 ~ ③5
③6 ~ ③9
④0
④1
④2
④3

- Q16 あなたは魚を調理する際、以下にあげることがどの程度できますか。それぞれについてあてはまるものを選んで下さい (それぞれ1つだけ)。

	手際よく(上手に)できる	何とかできる	あまりうまくできない	したことがない	
(1) 魚を二枚におろすこと	1	2	3	4	④4
(2) 魚を三枚におろすこと	1	2	3	4	④5
(3) 魚の皮をむくこと	1	2	3	4	④6
(4) 魚のうろこを落とすこと	1	2	3	4	④7
(5) 魚の腹わたを抜くこと	1	2	3	4	④8
(6) 一匹の魚をさばいて切身にすること	1	2	3	4	④9

- Q17 A. お宅では調理用包丁を何本持っていますか。



- B. 以下にあげる調理用包丁のうち、お宅でお持ちのものを選んで下さい (いくつでも)。

1. 出刃包丁	5. 肉切包丁	9. その他
2. 刺身包丁	6. パン切包丁	(具体的に:)
3. 薄刃包丁	7. 冷凍用包丁	
4. 菜切包丁	8. 万能包丁	

Q18 お宅では以下にあげる魚料理をどの程度しますか。あてはまるものを選んで下さい（1つだけ）。

A. 煮 魚

- | | |
|---------|------------|
| 1. よくする | 3. あまりしない |
| 2. 時々する | 4. ほとんどしない |

53

SQ 煮魚を「しない」と答えた方におうかがいします。その理由は何ですか（いくつでも）。

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. 下ごしらえが面倒だから | 6. 自分が食べるのが嫌いだから |
| 2. 時間がかかるから | 7. あと片づけが面倒だから |
| 3. 味付けが難しいから | 8. どの魚を煮魚にしてよいかわからない |
| 4. 上手に煮るのが難しいから | 9. 煮魚用のおいしい魚がないから |
| 5. 作っても家族が喜んで食べないから | 10. その他（具体的に：_____） |

54

B. 焼 魚

- | | |
|---------|------------|
| 1. よくする | 3. あまりしない |
| 2. 時々する | 4. ほとんどしない |

55

SQ 焼魚を「しない」と答えた方におうかがいします。その理由は何ですか（いくつでも）。

- | | |
|---------------------|----------------------|
| 1. 下ごしらえが面倒だから | 7. あと片づけが面倒だから |
| 2. 焼き上がるまで目が離せないから | 8. 煙を出すと周囲に迷惑だから |
| 3. 上手に焼くのが難しいから | 9. 焼魚用のおいしい魚がないから |
| 4. 作っても家族が喜んで食べないから | 10. 家族の人数分を一度に焼けないから |
| 5. 自分が食べるのが嫌いだから | 11. その他（具体的に：_____） |
| 6. 台所や他の部屋に煙が充満するから | |

56

57

C. 魚のフライ、天ぷら

- | | |
|---------|------------|
| 1. よくする | 3. あまりしない |
| 2. 時々する | 4. ほとんどしない |

58

SQ 魚のフライ、天ぷらを「しない」と答えた方におうかがいします。その理由は何ですか（いくつでも）。

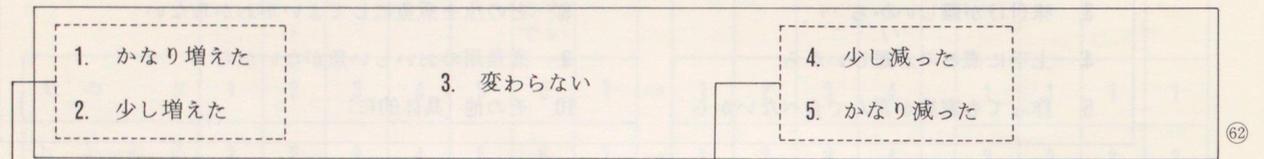
- | | |
|---------------------|------------------------|
| 1. 下ごしらえが面倒だから | 6. 油料理をひかえているから |
| 2. 上手に揚げられないから | 7. あと片づけが面倒だから |
| 3. 料理の間中手が離せないから | 8. フライ、天ぷら用のおいしい魚がないから |
| 4. 作っても家族が喜んで食べないから | 9. その他（具体的に：_____） |
| 5. 自分が食べるのが嫌いだから | |

59

Q19 お宅では魚料理を主惣菜とした食事をどのくらいしていますか。朝食，夕食別にあてはまるものを選んで下さい（それぞれ1つだけ）。

	毎 日	2日に 1回	3～4日に 1回	1週間に 1回	1カ月に 2～3回	1カ月に 1回か それ以下	ほとんど 食べない	
(1) 朝 食	1	2	3	4	5	6	7	⑥0
(2) 夕 食	1	2	3	4	5	6	7	⑥1

Q20 お宅のふだんの夕食についておうかがいします。1年前ぐらいと比べて，魚料理を主惣菜とした食事は増えていきますか（1つだけ）。



SQ1 (「増えた」と答えた方におうかがいします。) 増えた理由は何ですか (いくつでも)。

1. 魚がおいしくなったから
2. 調理がうまくできるようになったから
3. 自分の好みが変わってきたから
4. 家族の好みが変わってきたから
5. 新鮮な魚を手に入れやすくなったから
6. 健康に良いから
7. 魚が安くなったから
8. その他
(具体的に:)

⑥3

SQ2 (「減った」と答えた方におうかがいします。) 減った理由は何ですか (いくつでも)。

1. 魚がまずくなったから
2. 自分の好みが変わってきたから
3. 家族の好みが変わってきたから
4. 魚の汚染が気になりだしたから
5. 新鮮な魚を手に入れにくくなったから
6. 魚が高くなったから
7. その他
(具体的に:)

⑥4

Q21 お宅のふだんの夕食についておうかがいします。魚を主惣菜とした食事と肉を主惣菜とした食事を比べるとどちらが多いですか（1つだけ）。

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| 1. 魚の方が多い
2. やや魚の方が多い | 3. やや肉の方が多い
4. 肉の方が多い |
|--------------------------|--------------------------|

65

SQ1 （「魚の方が多い」と答えた方におうかがいします。）
魚を主惣菜にした夕食が多い理由は何ですか（いくつでも）。

SQ2 （「肉の方が多い」と答えた方におうかがいします。）
肉を主惣菜にした夕食が多い理由は何ですか（いくつでも）。

1. 自分が好きだから
2. 家族が好きだから
3. 料理にバリエーションが多いから
4. 手軽にできるから
5. ごはん（米飯）に合うから
6. 食べ慣れているから
7. 安上りだから
8. 味付けが楽だから
9. 魚の種類が豊富だから
10. 旬のものが食べられるから
11. 肉に比べてあっさりしているから
12. 健康に良いと思うから
13. その他
(具体的に: _____)

66
67

1. 自分が好きだから
2. 家族が好きだから
3. 料理にバリエーションが多いから
4. 手軽にできるから
5. ごはん（米飯）に合うから
6. 食べ慣れているから
7. 安上りだから
8. 味付けが楽だから
9. 健康に良いと思うから
10. 魚に比べてボリュームがあるから
11. 買い置きできるから
12. 値段が安定しているから
13. 魚に比べて選ぶのが楽だから
14. その他
(具体的に: _____)

68
69

Q22 家族の誕生日やお祝い事など、ふだんとは違った食事をする時のことについておうかがいします。

A. お宅では、どのように用意することが多いですか（いくつでも）。

- | | |
|----------------|---------------------|
| 1. 家庭で用意する | 3. 外に食べに出かける |
| 2. 出前や仕出しを注文する | 4. その他（具体的に: _____） |

70

B. どのような料理を食べることが多いですか（いくつでも）。

- | | |
|----------------|---------------------|
| 1. 魚を中心とした和風料理 | 4. 肉を中心とした洋風料理 |
| 2. 肉を中心とした和風料理 | 5. 中華風料理 |
| 3. 魚を中心とした洋風料理 | 6. その他（具体的に: _____） |

71

■ 以下、あなたご自身やご家族のことについておうかがいします。

カード 5⑤

これは、年齢、収入、その他の特性別に結果を分析するための設問で他意は全くございませんから、安心して
お答え下さい。

F1 あなたの現在の年齢は 満 歳 ⑥⑦

F2 あなたの最終学歴は次のどれにあたりますか（1つだけ）。

- | | | |
|------------------|------------|----------|
| 1. 中学（旧制小・高等小）卒 | 3. 短大・高専卒 | 5. 大学在学中 |
| 2. 高校（旧制中・旧制高女）卒 | 4. 大学・大学院卒 | |

⑧

F3 あなたの出身地（生まれ育ったところ）はどこですか。都道府県名でお答え下さい。

都道
府県 ⑨⑩

F4 あなたは現在お仕事（パート、アルバイト、家業手伝いを含む）をなさっていますか。

- | | |
|------------|-------------|
| 1. 仕事をしている | 2. 仕事をしていない |
|------------|-------------|

⑪

SF あなたのお仕事は次のどれにあたりますか（1つだけ）。

- | | | |
|-----------------|--------------|----------------------|
| 1. お勤め（社員・職員など） | 2. パート・アルバイト | 3. 自営業（家業手伝いを含む）・自由業 |
|-----------------|--------------|----------------------|

⑫

F5 あなたは世帯主に対して次のどれにあたりますか（1つだけ）。

- | | | | | |
|------|-------|------|--------------------------------|-------|
| 1. 妻 | 2. 母親 | 3. 娘 | 4. その他（ <input type="text"/> ） | 5. 本人 |
|------|-------|------|--------------------------------|-------|

⑬

F6へ

SF1 世帯主の方の年齢は 満 歳 ⑭⑮

SF2 世帯主の方の最終学歴は次のどれにあたりますか（1つだけ）。

- | | | |
|------------------|------------|----------|
| 1. 中学（旧制小・高等小）卒 | 3. 短大・高専卒 | 5. 大学在学中 |
| 2. 高校（旧制中・旧制高女）卒 | 4. 大学・大学院卒 | |

⑯

SF3 世帯主の方の出身地（生まれ育ったところ）はどこですか。都道府県名でお答え下さい。

都道
府県 ⑰⑱

SF 4 世帯主の方のお仕事は次のどれにあたりますか（1つだけ）。

- | | |
|-----------------------|---------------------|
| 1. お勤め（経営管理者・社員・嘱託など） | 5. パート、アルバイト |
| 2. 個人経営の経営主 | 6. 農林漁業 |
| 3. 自営業 | 7. その他（具体的に： _____） |
| 4. 自由業 | 8. 仕事をしていない |

⑱

SSF 職種は次のどれにあたりますか（複数ある場合は主たるものに1つだけ）。

- | | | |
|--------|--------------|-------------------------|
| 1. 労務職 | 4. 保安・サービス職 | 7. 経営・管理職 |
| 2. 技能職 | 5. 専門・技術・研究職 | 8. その他
（具体的に： _____） |
| 3. 販売職 | 6. 事務職 | |

⑳

F 6 現在、同居されている方はあなたを含めて何人ですか。

- | | | | | | | | |
|--------------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|--------------------------|
| 1. 1人（あなただけ） | 2. 2人 | 3. 3人 | 4. 4人 | 5. 5人 | 6. 6人 | 7. 7人以上 | → <input type="text"/> 人 |
|--------------|-------|-------|-------|-------|-------|---------|--------------------------|

㉑

F 7 同居されている方の中に、次にあてはまる方はいますか。あてはまるものを選んで下さい（いくつでも）。

- | | | |
|---------------|---------------|---------------|
| 1. ご主人 | 4. 中学・高校生のお子様 | 7. あなた・ご主人の父親 |
| 2. 小学校入学前のお子様 | 5. 大学・短大生のお子様 | 8. あなた・ご主人の母親 |
| 3. 小学生のお子様 | 6. 社会人のお子様 | 9. その他の親族 |

㉒

F 8 同居されているご家族全体の税込年間収入（過去1年間）はどれにあたりますか（1つだけ）。

- | | | |
|-----------------|------------------|----------------------|
| 1. 100万円未満 | 6. 350万～400万円未満 | 11. 700万～800万円未満 |
| 2. 100万～200万円未満 | 7. 400万～450万円未満 | 12. 800万～1,000万円未満 |
| 3. 200万～250万円未満 | 8. 450万～500万円未満 | 13. 1,000万～1,500万円未満 |
| 4. 250万～300万円未満 | 9. 500万～600万円未満 | 14. 1,500万円以上 |
| 5. 300万～350万円未満 | 10. 600万～700万円未満 | |

㉓

㉔

F9 現在住んでいる住宅の形態はどれにあたりますか（1つだけ）。

- | | |
|------------------------------------|--------------------------|
| 1. 持家（一戸建）（親，兄弟，子供と同居を含む） | 5. 公共賃貸住宅（公社・公団・公営など） |
| 2. 持家（マンション・集合住宅など）（親，兄弟，子供と同居を含む） | 6. 給与住宅（社宅・寮・官公舎） |
| 3. 民間借家（一戸建） | 7. 間借 |
| 4. 民間借家（アパート・マンションなど集合住宅） | 8. その他
（具体的に： _____ ） |

②6

F10 あなたは1カ月あたりの食費の目安をどのくらいにおいでいますか（外食費は除いて下さい）（1つだけ）。

- | | | |
|-------------|----------------|----------------|
| 1. 2万円未満 | 6. 6万～7万円未満 | 11. 11万～12万円未満 |
| 2. 2万～3万円未満 | 7. 7万～8万円未満 | 12. 12万～13万円未満 |
| 3. 3万～4万円未満 | 8. 8万～9万円未満 | 13. 13万～14万円未満 |
| 4. 4万～5万円未満 | 9. 9万～10万円未満 | 14. 14万～15万円未満 |
| 5. 5万～6万円未満 | 10. 10万～11万円未満 | 15. 15万円以上 |

②7 ②8

F11 あなたは家計簿をつけていますか。

- | | |
|--------------|---------------|
| 1. 家計簿をつけている | 2. 家計簿をつけていない |
|--------------|---------------|

②9

F12 あなたはこれまでに料理教室（講座）に通ったことがありますか（無料のものは除いて下さい）（1つだけ）。

- | | | |
|-------------|------------|-------------|
| 1. 通ったことがある | 2. 現在通っている | 3. 通ったことはない |
|-------------|------------|-------------|

③0

F13 あなたは親から魚料理を習ったことがありますか（1つだけ）。

- | | | |
|-----------------|---------------|----------------|
| 1. よく習った（習っている） | 2. 時々習ったことがある | 3. あまり習ったことはない |
|-----------------|---------------|----------------|

③1

