

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

(第2回——地域分析)

昭和62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、昨年度より主婦を対象にした“水産物を中心とした食生活”に関する調査を実施しております。

今年度はその地域分析を主たる目的とし、魚の消費の多い地域と魚の消費の少ない地域に居住する主婦それぞれ600人を対象に調査しました。

なお、本調査の実施分析は㈱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

■ 調 査 の 概 要	5
■ 調査結果のまとめ	11
■ 調 査 結 果	17
1. 食生活と魚についての意識	19
(1) 食生活に関する意識	19
(2) 食生活革新度	20
(3) 和食と洋食	22
(4) 魚についての意識	24
2. 食料品の購入と保存	28
(1) 食料品の購入頻度	28
(2) 食料品の購入店舗	30
(3) 魚を買う上での問題点	32
(4) 魚の保存	34
3. 魚料理の意識と実態	36
(1) 魚の調理についての意識	36
(2) 魚の調理実態	39
(3) 魚料理の頻度	42
(4) 魚料理の参考情報	44
(5) 料理教室の利用	46
(6) 魚の種類別イメージ	49
4. 毎日の食事	53
(1) 魚食と肉食	53
(2) 魚料理の食事頻度	56
5. 海藻類の消費実態	58
(1) 海藻類の好き嫌い	58
(2) 海藻類の摂取頻度	59
(3) 海藻類の購入店舗	60
参考 家計調査による魚消費の地域分析	62
(1) 魚介類の消費	62
(2) 魚介類の種類別の消費内訳	67
付 調 査 票	75

調査の概要

■ 調査の概要

1. 調査目的

本調査は、昭和60年度より5カ年計画ですすめている「魚食普及プロモーション」の一環として行なう第2年度調査である。

初年度（昭和60年度）の調査においては、魚食全般に関する基礎的なデータ収集を“大都市（首都圏）での主婦を対象としたアンケート”と“既存資料の分析”の両面で行ない、主に魚消費の年代差分析を目的として実施した。

今年度においては、昨年の調査結果をふまえ、基本的な収集データとしては昨年と同様であるが、主に魚消費の地域差分析を目的として計画した。

2. 対象エリア

- ・魚介類を比較的多く消費し、かつ海に近く立地している「魚多消費地」から2都市
 - ・魚介類を比較的少なく消費し、かつ海から遠く立地している「魚少消費地」から2都市
- 注) 両地域とも人口30万人前後の規模の県庁所在地クラスの地方中心都市を考え、上記以外の要因ではなるべく差異のない都市を選んである。

3. 対象者

年齢20歳～59歳の主婦（単身世帯を除く一般世帯の家事担当者で既婚の女性）

4. サンプルング及び調査方法

サンプルング	多段無作為抽出
調査方法	質問紙による訪問留置調査

5. 調査期間

昭和61年11月14日～28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（魚多消費地 600 S，魚少消費地 600 S）
回収サンプル数	925 サンプル（魚多消費地 451 S，魚少消費地 474 S）
回収率	77.1%（魚多消費地 75.2%，魚少消費地 79.0%）

7. 資料分析調査

アンケート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」を使用し、魚消費の実態を地域別に分析した。

8. 標本の構成

● 年 齢

	回答者数	29歳以下	30～39歳	40～49歳	50歳以上
魚多消費地	451	11.6 %	34.8	30.6	23.0
魚少消費地	474	9.0	35.5	29.3	26.1

● 学 歴

	回答者数	中学(旧制小・ 高等小)卒	高校(旧制中・ 旧制高女)卒	短大・高専・大 学・大学院卒 (在学中含む)	無 回 答
魚多消費地	451	18.4	65.0	16.4	0.2
魚少消費地	474	21.1	61.0	17.1	0.8

● 職 業

	回答者数	持っている	持っていない	無 回 答
魚多消費地	451	58.1	41.7	0.2
魚少消費地	474	60.6	39.0	0.4

● 同居人数

	回答者数	2 人	3 人	4 人	5人以上	無 回 答
魚多消費地	451	11.5	23.9	36.1	28.3	0.0
魚少消費地	474	14.3	22.8	33.1	29.7	0.0

● 世帯年収

	回答者数	300万円 未満	300万～ 400万円未満	400万～ 500万円未満	500万～ 600万円未満	600万～ 800万円未満	800万円 以上	無 回 答	平 均 (万円)
魚多消費地	451	18.2	15.1	15.7	11.5	14.8	9.9	14.6	518
魚少消費地	474	15.1	16.9	16.6	12.9	18.0	10.1	10.5	532

● 1 カ月あたりの食費

	回答者数	4万円未満	4万～ 6万円未満	6万～ 8万円未満	8万～ 10万円未満	10万～ 12万円未満	12万円以上	無 回 答
魚多消費地	451	6.4	23.2	26.4	21.5	10.8	8.9	2.7
魚少消費地	474	8.8	25.7	25.7	18.2	12.1	8.0	1.5

● 住居形態

	回答者数	持ち家 (二戸建て)	持ち家 (マンション) 集合住宅	民間借家 (二戸建て)	民間借家 (集合住宅)	住宅 (公社・ 公共賃貸)	公団など (公社)	給与住宅 (社宅・寮など)	その他	無回答
魚多消費地	451	73.6	0.7	5.3	9.5	6.0	4.7	0.2	0.0	
魚少消費地	474	67.9	1.3	12.0	10.1	1.7	6.1	0.8	0.0	

● 親からの魚料理習得

	回答者数	よく習った (習っている)	ときどき習う	あまり 習わない	無回答
魚多消費地	451	17.7	40.8	40.8	0.7
魚少消費地	474	9.7	38.4	51.3	0.6

調査結果のまとめ

1. 食生活意識と魚

- 魚介類の消費が少ない「魚少消費地」では、消費の多い「魚多消費地」に比べて食生活の「情報吸収性」「革新向上性」および「リーダーシップ」の分野での意識が高い。

● 食生活に関する意識		魚多消費地	魚少消費地
情報吸収性	・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。	77.2 %	84.2 %
	・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。	36.8	44.7
革新向上性	・調理の仕方をいろいろ工夫してみるほうである。	62.3	65.4
	・献立をいろいろ考えるのが楽しい。	57.4	62.9
リーダーシップ	・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	52.5	58.9
	・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	46.3	59.1

- 「魚少消費地」では、このような意識の高さに呼応して食生活革新度が高く、これは前年調査した首都圏の主婦と比べてもかなり高い数字である。また、年齢別でみるとその高さは30歳代から50歳代の広範囲の主婦で認められ、特に40歳代で際立っている。「魚多消費地」でも50歳代の食生活革新度はかなり高い。

● 食生活革新度の最も高い主婦層の構成比*

	魚多消費地	魚少消費地	首都圏(85年)
全体	18.8 %	25.1 %	18.1 %
20歳代	21.2	16.3	12.6
30歳代	13.4	23.8	19.0
40歳代	17.4	28.8	18.9
50歳代	27.9	25.8	17.6

注) 食生活革新度尺度を利用して、革新性の高い順に第Ⅳ分位、第Ⅲ分位、第Ⅱ分位、第Ⅰ分位の4つに主婦をグループ化した。
 ここでの「食生活革新度の最も高い主婦層」とは第Ⅳ分位の主婦層である。
 (詳細はP. 20参照)

- 前年調査した首都圏の主婦にも増して、今回調査した両地域とも「和食派」が多く、8割以上を占めている。
 しかし、「魚多消費地」のヤング主婦で「洋食派」が突出している。

● 「和食派」(和食が好きな人)と「洋食派」(洋食が好きな人)

	魚多消費地 和食派(洋食派)	魚少消費地 和食派(洋食派)	首都圏(85年) 和食派(洋食派)
全体	80.9% (18.2%)	83.5% (15.4%)	76.7% (20.9%)
20歳代	63.5 (36.5)	81.4 (18.6)	63.1 (35.0)
30歳代	74.5 (24.8)	78.0 (20.8)	69.8 (27.5)
40歳代	86.2 (13.0)	83.5 (15.1)	81.1 (16.8)
50歳代	92.3 (5.8)	91.9 (7.3)	86.9 (10.6)

- 「和食派」が多いのとあいまって、魚を「好き」と答えた主婦は8割近くいる。特に「魚多消費地」での「魚好き」は各年齢とも多く、とりわけ50歳代の主婦で顕著である。

● 魚を「好き」、あるいは「どちらかといえば好き」と答えた率

	魚多消費地	魚少消費地
全体	79.4 %	75.1 %
20歳代	71.2	65.1
30歳代	77.1	72.6
40歳代	79.0	77.7
50歳代	87.5	79.0

2. 魚の購入

- 生鮮魚介類の購入頻度は「魚多消費地」で平均2日に1回以上と高く、特に40歳代では3日に2回の割合となっている。

● 生鮮魚介類の月平均購入回数

	魚多消費地	魚少消費地
全体	16.8 回	13.6 回
20歳代	11.5	11.1
30歳代	15.5	12.5
40歳代	19.3	14.2
50歳代	17.9	15.2

- 生鮮魚介類の購入先では、前年調査した首都圏に比べて「スーパー比重」が高く、特に「魚少消費地」では魚屋に比して2倍以上スーパーで買われている。

● 生鮮魚介類の魚屋購入率とスーパー購入率

	魚多消費地	魚少消費地	首都圏(85年)
魚屋購入率	55.0 %	35.2	67.8
スーパー購入率	73.8 %	79.3	67.5
スーパー:魚屋比	1.34 倍	2.25	1.00

- 「魚少消費地」で魚を買う上での最大の悩みは「魚の料理法を教えてくれる店員が少ない」ことである。また、半数近くが「店に新鮮な魚が少ない」としている。これらの悩みは、とりわけ20歳代のヤング主婦で顕著である。

● 魚を買う上での問題点

	魚多消費地 全体(20歳代)	魚少消費地 全体(20歳代)
・魚の料理法を教えてくれる店員が少ない	53.4% (53.8%)	62.6% (74.4%)
・店に新鮮な魚が少ない	33.7 (50.0)	47.5% (65.1)

3. 魚の調理

- 「魚多消費地」で魚をさばくことを苦にしない主婦は6割以上いるが、「魚少消費地」ではその数は半数にも満たない。

実際、「魚少消費地」の主婦はあまり包丁さばきはうまくなく、それは「魚多消費地」と比べて若いうちからすでに差が出ている。

● 包丁さばきの意識と実態

	魚多消費地 全体(20歳代)	魚少消費地 全体(20歳代)
魚をさばくことを苦にしない	62.3% (40.4%)	47.7% (27.9%)
魚を三枚におろすことができる	73.9 (51.9)	49.4 (32.6)

。しかし、これは決してもともと「やりたくない」と思っているのではない。

その例証として、料理教室へ「通ってみたい」という人は半数以上と多く、またその習得内容では「和風魚料理」の人气が最も高い。

● 料理教室の利用意向と習得意向内容

		魚多消費地	魚少消費地
料理教室へ通ってみたい		53.0 %	55.7 %
通ってみたい人のその習得内容	和風魚料理	58.6	64.4
	洋風肉料理	39.3	40.9

。現状では料理教室へ通うにも「家庭の事情（子供、親などがある）による制約」が大きく、両地域とも4割以上を占め、とりわけ若い主婦（乳幼児がいる制約）で顕著である。

● 料理教室へ通う上で「家庭の事情による制約」があると答えた率

	魚多消費地	魚少消費地
全体	42.8 %	40.1 %
20歳代	69.2	65.1
30歳代	54.8	49.4

4. 魚食の実態

。「魚多消費地」では夕食時に平均2日に1回以上は魚を食べており、「魚少消費地」や前年調査した首都圏に大きく差をつけている。

ただ、朝食時では「魚少消費地」の方がよく魚を食べているのは注目に値する。

しかし、「魚多消費地」でも、20歳代のヤングはそれほど魚を食べていない。

● 朝夕食での魚料理の頻度（月平均回数）

	魚多消費地 全体（20歳代）	魚少消費地 全体（20歳代）	首都圏（85年） 全体（20歳代）
朝食	8.2回（5.4）	9.6回（5.7）	6.5回（5.1）
夕食	17.8（12.9）	13.8（11.4）	13.1（11.1）

。夕食のメニューで肉と比較して「魚多消費地」では魚の方が多い。

しかし、ここでもヤングでは「肉食」の方が多くなっている。

● 夕食のメニューでの魚食と肉食（魚の方が多い人と肉の方が多い人）

	魚多消費地 全体（20歳代）	魚少消費地 全体（20歳代）	首都圏（85年） 全体（20歳代）
魚の方が多い人	58.3%（44.2）	46.6%（32.6）	40.5%（40.7）
肉の方が多い人	41.5（55.7）	53.3（67.4）	58.7（59.2）

- 魚料理の種類で最も「魚多消費地」と「少消費地」で差の出るものは「生魚」であり、かつこの生魚は年齢別でも最も差が出て、やはりヤングで低い。
- しかし、「煮魚」、「焼魚」などでは両地域ともあまり差はない。

● 生魚の調理を「よくする」あるいは「ときどきする」人の率

	魚多消費地	魚少消費地
全 体	64.7 %	42.4 %
20 歳 代	40.4	32.6
30 歳 代	52.9	38.7
40 歳 代	75.4	45.3
50 歳 代	80.8	47.6

5. 家計費の中での魚介類の消費

- 家計費の中の食料支出額は、1世帯あたり全国平均で月約8万円で、そのうち約1万円が魚介類支出にあてられている。
- 魚介類の家計支出額の大小により地域を4つにグルーピングすると、支出の多い都市と少ない都市は以下のようになっている。

魚多消費地 (第N分位)				魚少消費地 (第1分位)			
1位	富山	6位	大阪	47位	那覇	42位	前橋
2位	青森	7位	横浜	46位	宮崎	41位	熊本
3位	京都	8位	秋田	45位	大分	40位	宇都宮
4位	仙台	9位	金沢	44位	鹿児島	39位	長野
5位	大津	10位	津	43位	岐阜	38位	福島
		11位	神戸				

- 最も魚介類支出の多い富山で1世帯あたり月平均約1万4千円、最も少ない那覇で約7千円である。また、食費に占める魚介類の割合では、最も高い青森で18%、最も低い熊本で11%である。

6. 調査のポイントと今後の課題

- 「魚多消費地」では現実によく魚を食べており、「魚少消費地」や首都圏とはあきらかに差が出ている。しかし、これらの魚への接触を高めている主たる階層は40歳代、50歳代であり、ヤング主婦での「魚不慣れ」の傾向は否めない。
- 「魚少消費地」での消費量の少ない要因として、「店に新鮮な魚が少ない」という立地的問題はある程度しかたのないことである。(ただし、物流革新による改善は十分ありうる)しかし、それ以上に大きな問題は「魚の料理法を教えてくれる店員が少ない」という購買時点での消費者の不満であり、これは今後改善の余地が残されている。
- 「魚少消費地」では対面販売を売り物にする魚屋での購入率が少なく、ほとんど魚はスーパーで買われている。
これは、ある意味でスーパーに十分販売促進上のチャンスは残されているのであるが、何といても一般の魚屋の活性化がなされなければならない。
- 「魚少消費地」ではそもそも主婦の包丁さばきの技術力が低いのである。
それは何も「やりたくない」という意識からではないことは、「魚少消費地」での食生活革新度の高さ、和食派の大きさ、および「魚好き」の数からみて明らかである。
- 両地域とも「料理教室」の利用意向は高い。
「料理教室」での習得意向内容のトップは「和風魚料理」であり、この点に十分魚食普及のヒントがあり、関係機関の今後の対応を期待したい。

調查結果

S62

1. 食生活と魚についての意識

(1) 食生活に関する意識

魚少消費地では、多消費地に比べ食生活意識での「情報吸収性」「革新向上性」および「リーダーシップ」など高い。

魚食の前提としての食生活全般に関する意識についてみたのが下のグラフである。

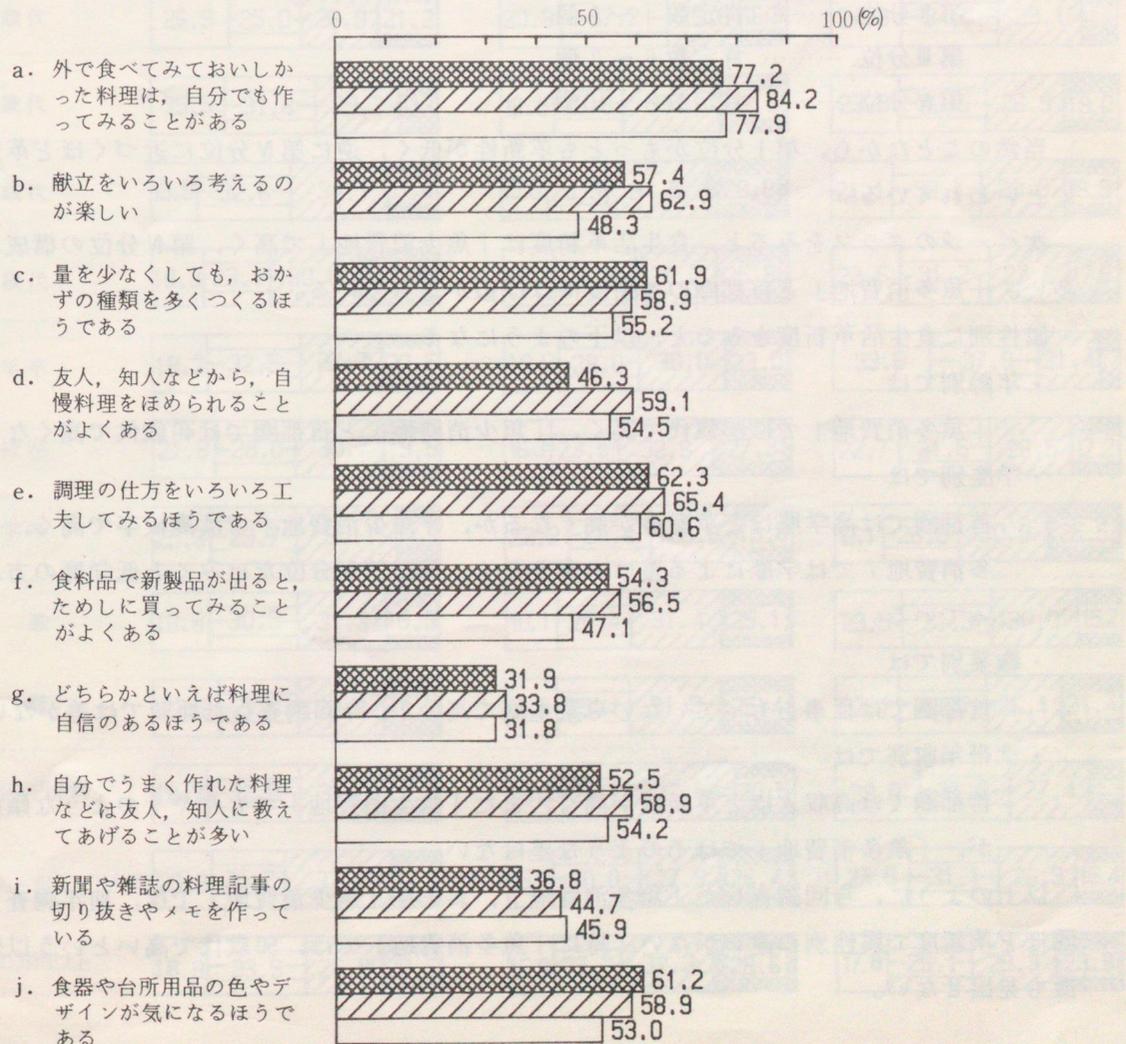
魚介類の消費の多い地域（魚多消費地）と消費の少ない地域（魚少消費地），および前年調査した首都圏のデータを比較してみると，全般的に「魚少消費地」で食生活に関する積極的な意識が高く，特に

- ・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
 - ・献立をいろいろ考えるのが楽しい
 - ・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
- などの意識が高くなっている。

前年調査した首都圏のデータでは，

- ・新聞や雑誌の料理記事の切り抜きやメモを作っている
- が高くなっている。

図1-1 食生活に関する意識



(2) 食生活革新度

魚少消費地では食生活革新度が高く、特に40代で顕著。多消費地でも50代の革新度は高い。

食生活革新度尺度は、「食生活」という領域において革新性の高い人ならば、それぞれの設問に対しての肯定数が多いという尺度である。(日本マーケティング・サイエンス学会で開発) 前節の「食生活に関する意識」は、以下のような5つの革新分野に整理される。

	設問
エキスパート性	・量は少なくてもおかずの種類を多くつくるほう(c) ・どちらかといえば料理に自信があるほう(g)
情報吸収性	・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(a) ・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(i)
新製品関心度	・食料品で新製品が出るとためしに買ってみるがよくある(f)
革新向上性 ・演出志向	・調理の仕方をいろいろ工夫してみるほう(e) ・献立をいろいろ考えるのが楽しい(b) ・食器や台所用品の色やデザインが気になるほう(j)
リーダーシップ	・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(h) ・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(d)

また、これらすべての設問のうち、その肯定数(「はい」と答えた数)により、次のような分位に規定することができる。

- 第Ⅰ分位 …… 肯定数0～3個
- 第Ⅱ分位 …… 肯定数4～5個
- 第Ⅲ分位 …… 肯定数6～7個
- 第Ⅳ分位 …… 肯定数8～10個

当然のことながら、第Ⅰ分位がもっとも革新性が低く、逆に第Ⅳ分位に近づくほど革新性が高いといわれている。

次ページのグラフをみると、食生活革新度は「魚少消費地」で高く、第Ⅳ分位の構成が25%と多い。「魚多消費地」と首都圏の革新度はほぼ似かよっている。

属性別に食生活革新度をみると、以下のようになる。

・年齢別では

「魚多消費地」では50歳代で高く、「魚少消費地」と首都圏では40歳代で高くなっている。

・学歴別では

首都圏では高学歴ほど革新度が高くなるが、「魚少消費地」では高校卒で高く、また「魚多消費地」では学歴による差はあまりなく、逆に第Ⅳ分位だけみると低学歴の方が多くなっている。

・職業別では

首都圏では仕事をもっていない専業主婦で高いが、今回調査した地域では差がない。

・世帯年収別では

首都圏では高収入ほど革新度が高く、また「魚少消費地」でもややそのような傾向があるが、「魚多消費地」ではそのような差はない。

以上のように、今回調査した「魚多消費地」、および「魚少消費地」では、前年調査した首都圏ほど革新度で属性別の違いがない。特に「魚多消費地」では、50歳代で高いという以外何の特徴も見出せない。

図1-2-1 食生活革新度分位

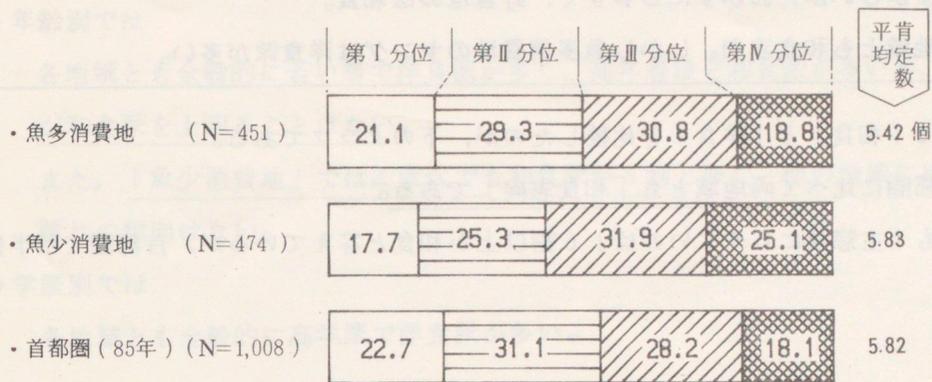
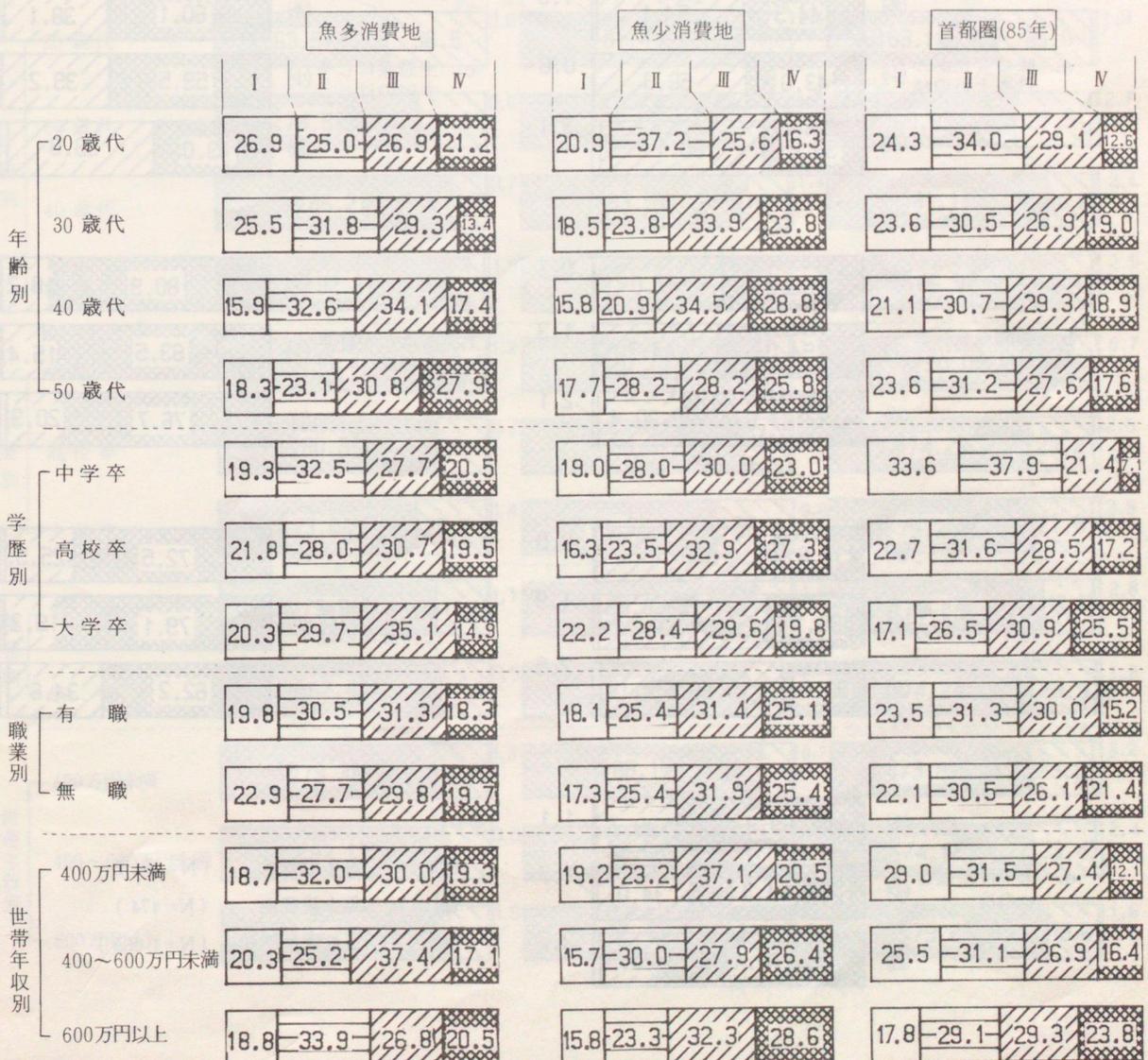


図1-2-2 食生活革新度分位(属性別)



(3) 和食と洋食

料理、味つけはむずかしいが、おらずにしやすい、好きなのは和食。

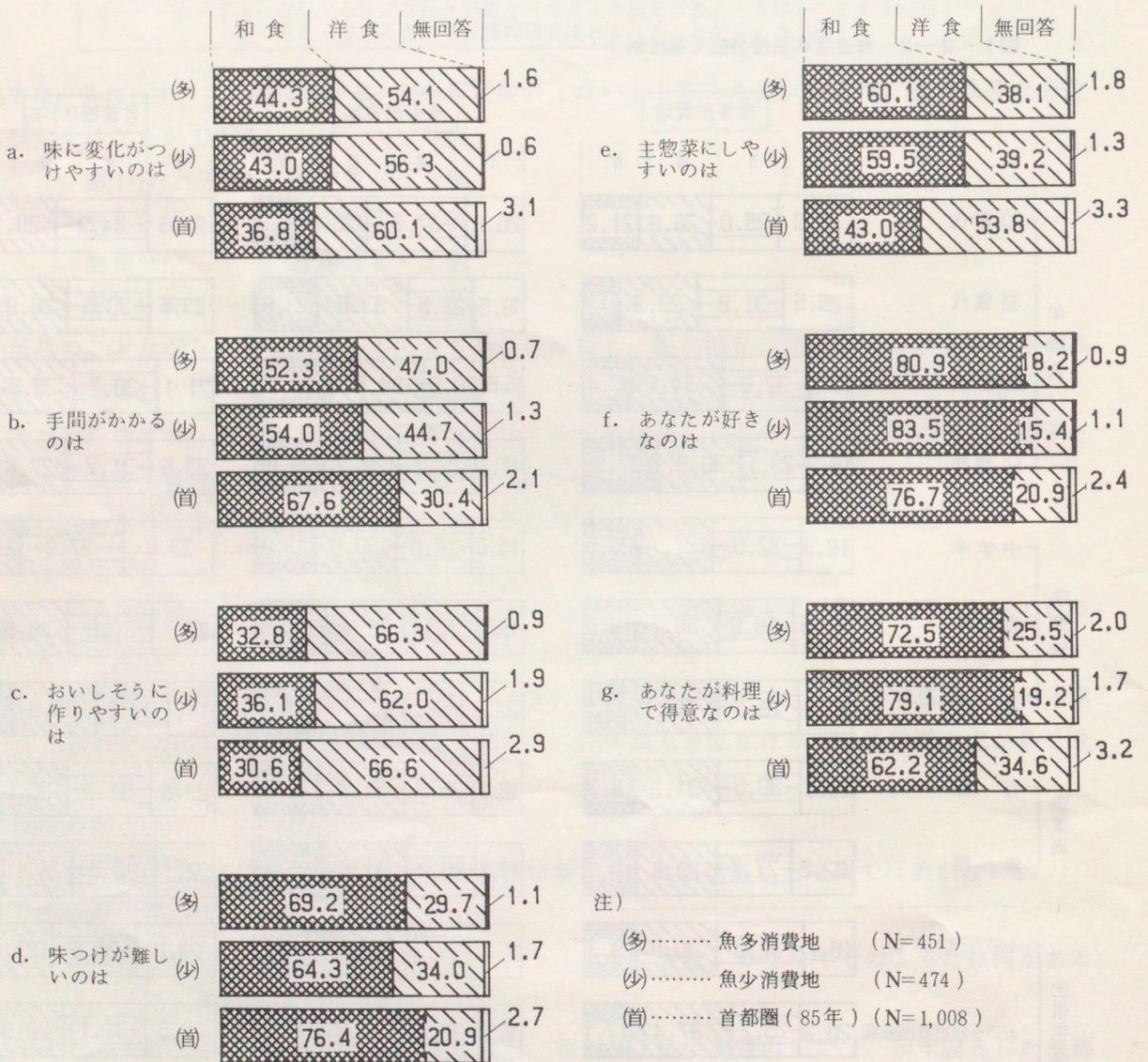
首都圏に比べて両地域とも和食志向。しかし魚多消費地のヤングは洋食派が多い。

それぞれの項目で「和食」と「洋食」を比較したのが、下のグラフである。

前年調査した首都圏に比べて両地域とも「和食志向」である。

特に、両地域とも「主惣菜にしやすいのは」6割以上が和食と答えているが、首都圏では半数に満たない。

図1-3-1 和食と洋食の比較



「あなたが好きなのは」という項目で和食と答えた人を「和食派」、洋食と答えた人を「洋食派」として、属性別にその分布をみたのが下のグラフである。

●年齢別では

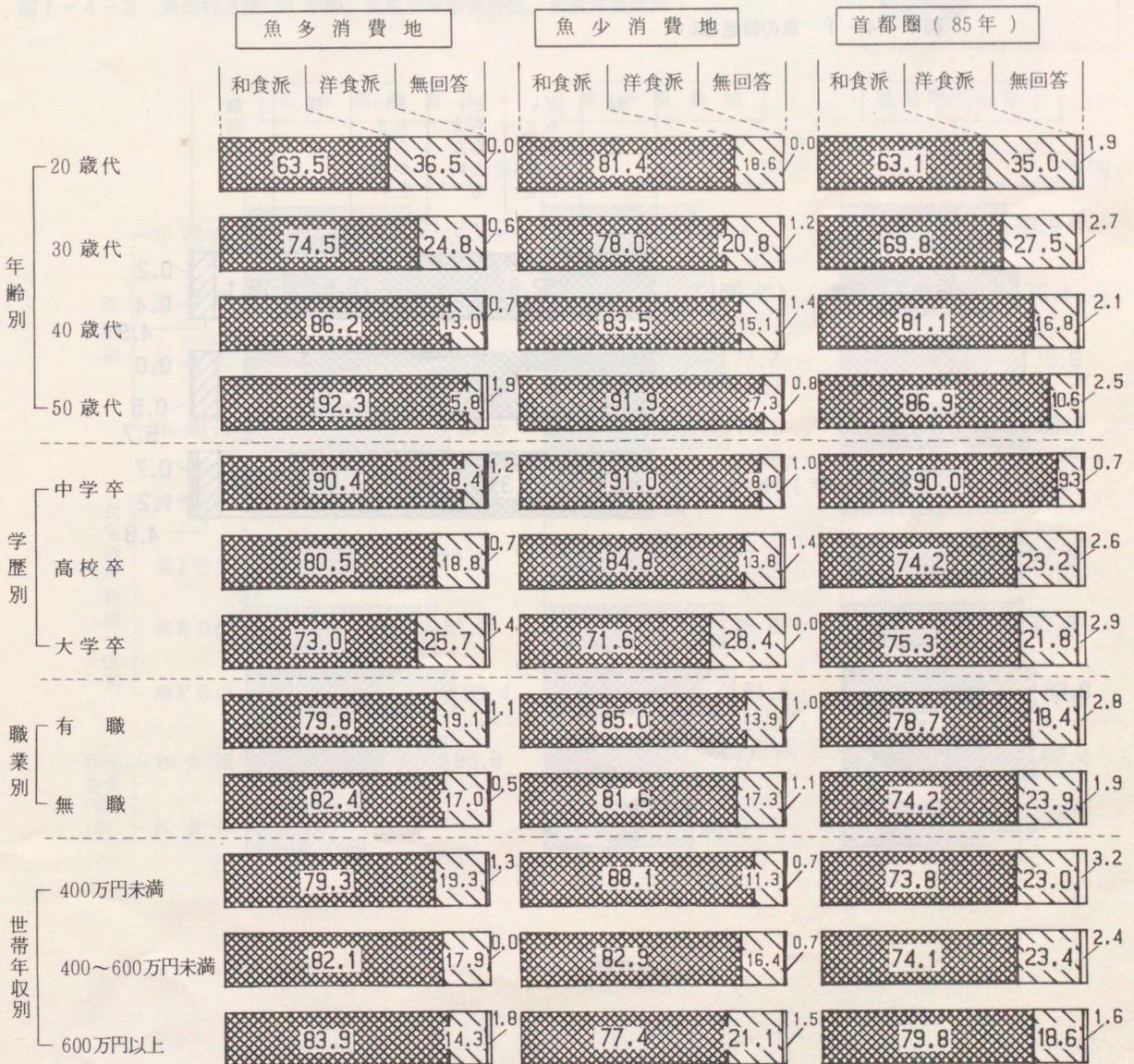
各地域とも全般的に若い層で洋食派が多く、高年層ほど和食派が多いが、どの層でも洋食派が和食派を上回ることはない。

また、「魚少消費地」では20歳代でも和食派が8割と多く、他の地域に比べてヤングの和食離れの傾向はない。

●学歴別では

各地域とも全般的に高学歴で洋食派が多い。

図1-3-2 和食派と洋食派（和食の好きな人、洋食の好きな人 — 属性別）



(4) 魚についての意識

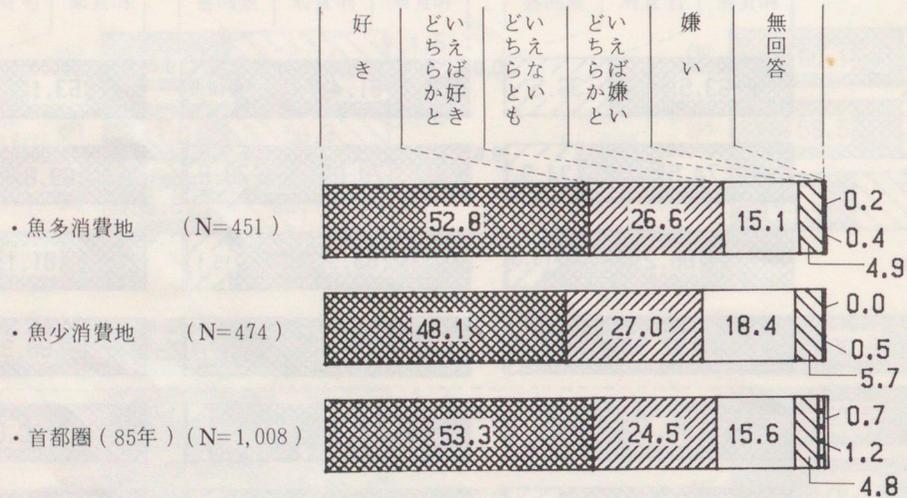
首都圏と同じく魚は健康で栄養価が高いと認識し、8割近くが「魚好き」。
特に、魚多消費地の50代で「魚好き」は9割近い。

a) 魚の好き嫌い

「魚多消費地」では魚を食べるのが好きな人は79%と多く、これは前年調査した首都圏とほぼ同率である。

これに対して「魚少消費地」では75%とやや低い。

図1-4-1 魚の好き嫌い



魚の好き嫌いを属性別にみたのが、下のグラフである。

● 年齢別では

各地域とも年齢が増すにしたがって「魚好き」が増え、特に「魚多消費地」の50歳代の88%は「魚好き」である。

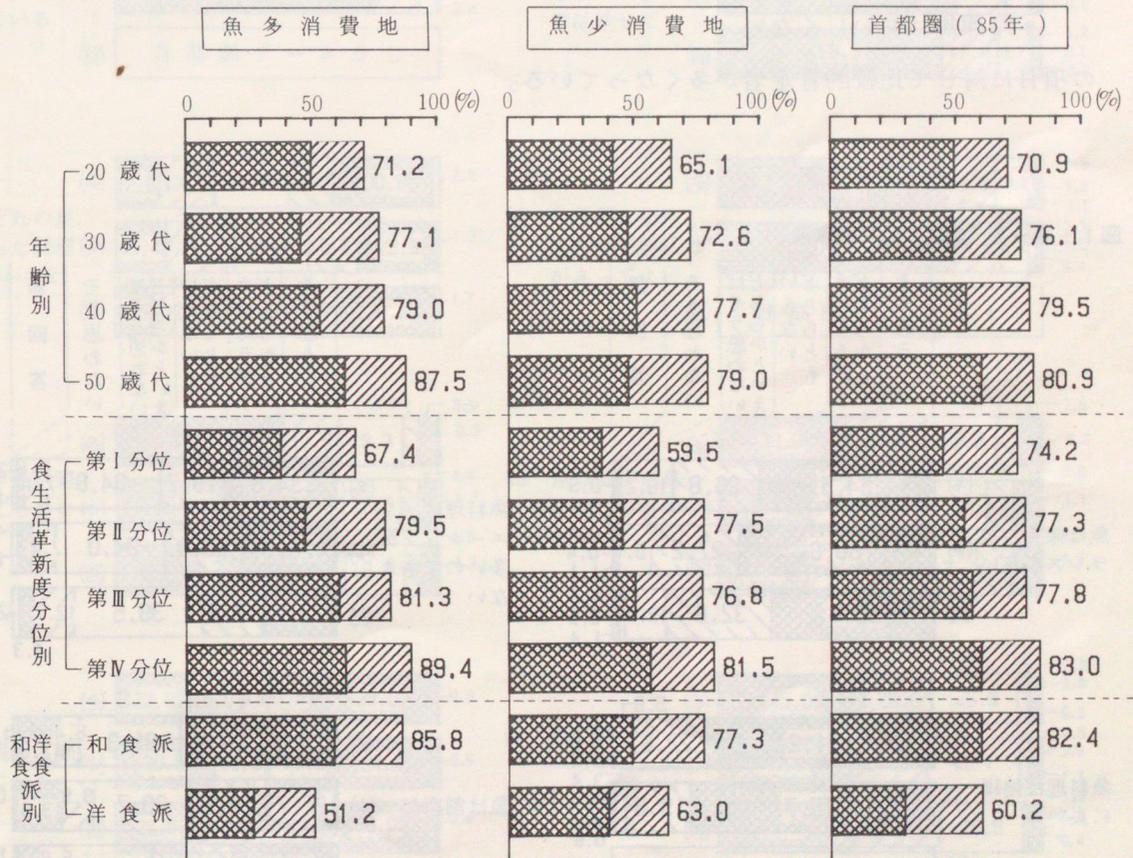
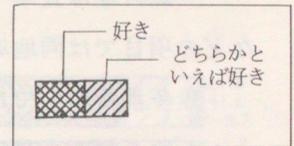
● 食生活革新度分位別では

各地域とも食生活革新度の高い層ほど「魚好き」が多い。

● 和食洋食派別では

洋食派に比べて和食派の「魚好き」はきわめて多く、特に「魚多消費地」でその差は顕著である。

図1-4-2 魚の好き嫌い(年齢, 食生活革新度分位, 和食洋食派別)



b) 魚についての意識

魚の栄養価の高さ、健康イメージに対する意識は高い。特に、

- 魚は栄養のバランスが良い
- 魚料理は健康によい
- 魚はたんぱく源としてすぐれている
- 魚はカルシウム源としてすぐれている

などの栄養、健康イメージでは、「魚少消費地」での評価がかなり高くなっている。

前年調査した首都圏と比較して、

- 魚料理はバリエーションが多いのであきない
- 魚料理は食卓で見映えが良い

などの項目では両地域とも比較的高く、「魚は割高だ」と思う人は少ない。

「魚多消費地」では

- 魚の鮮度を見分ける自信がある
- 冷凍魚はおいしくない

の項目に対して比較的肯定者が多くなっている。

図1-4-3 魚についての意識

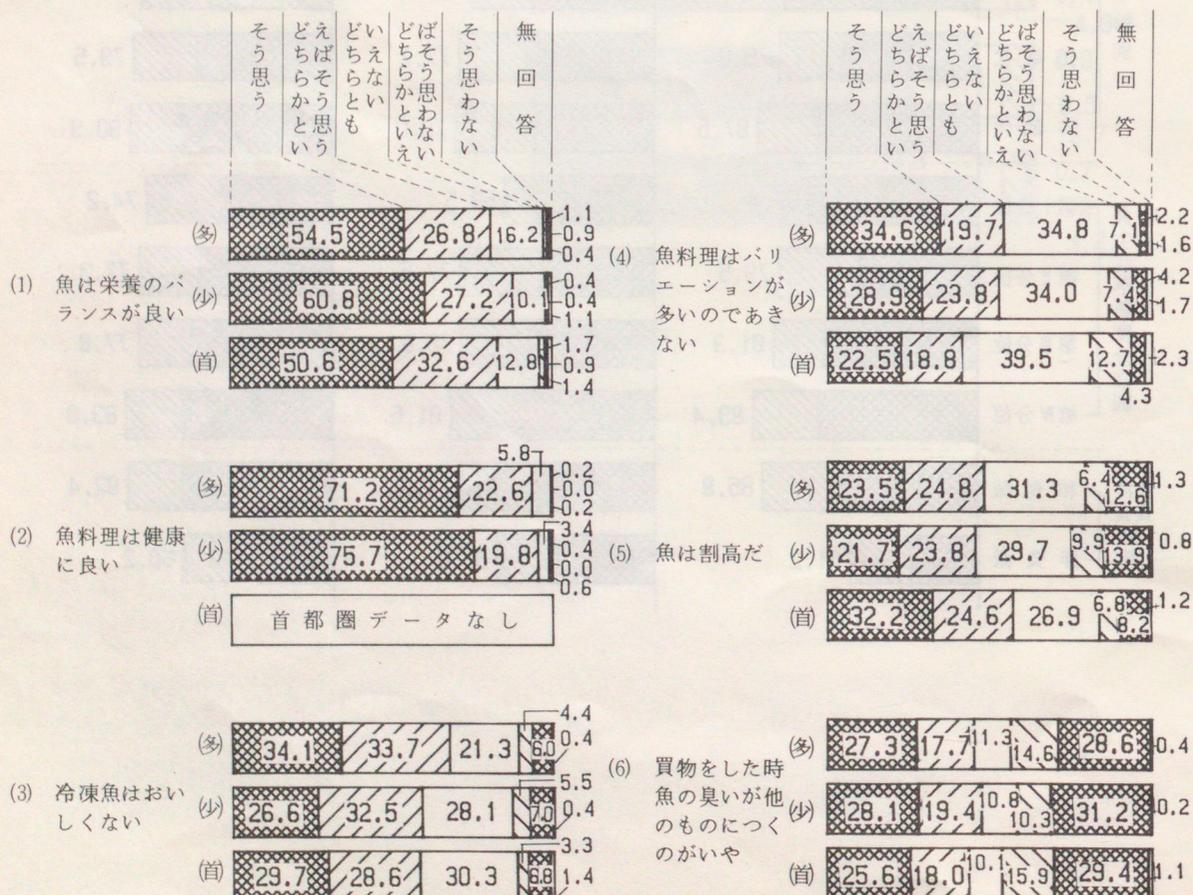
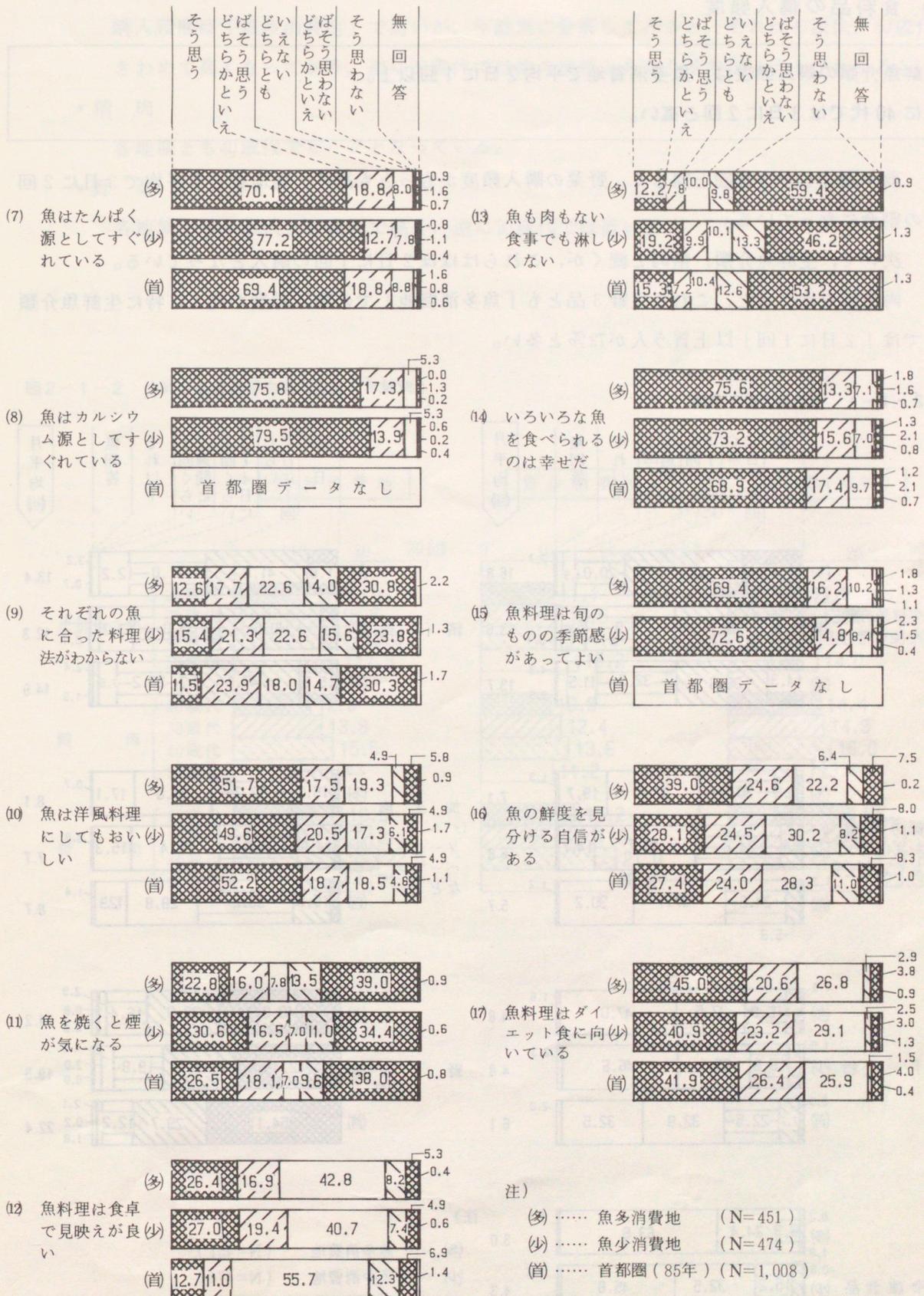


図1-4-3 魚についての意識(続き)



2. 食料品の購入と保存

(1) 食料品の購入頻度

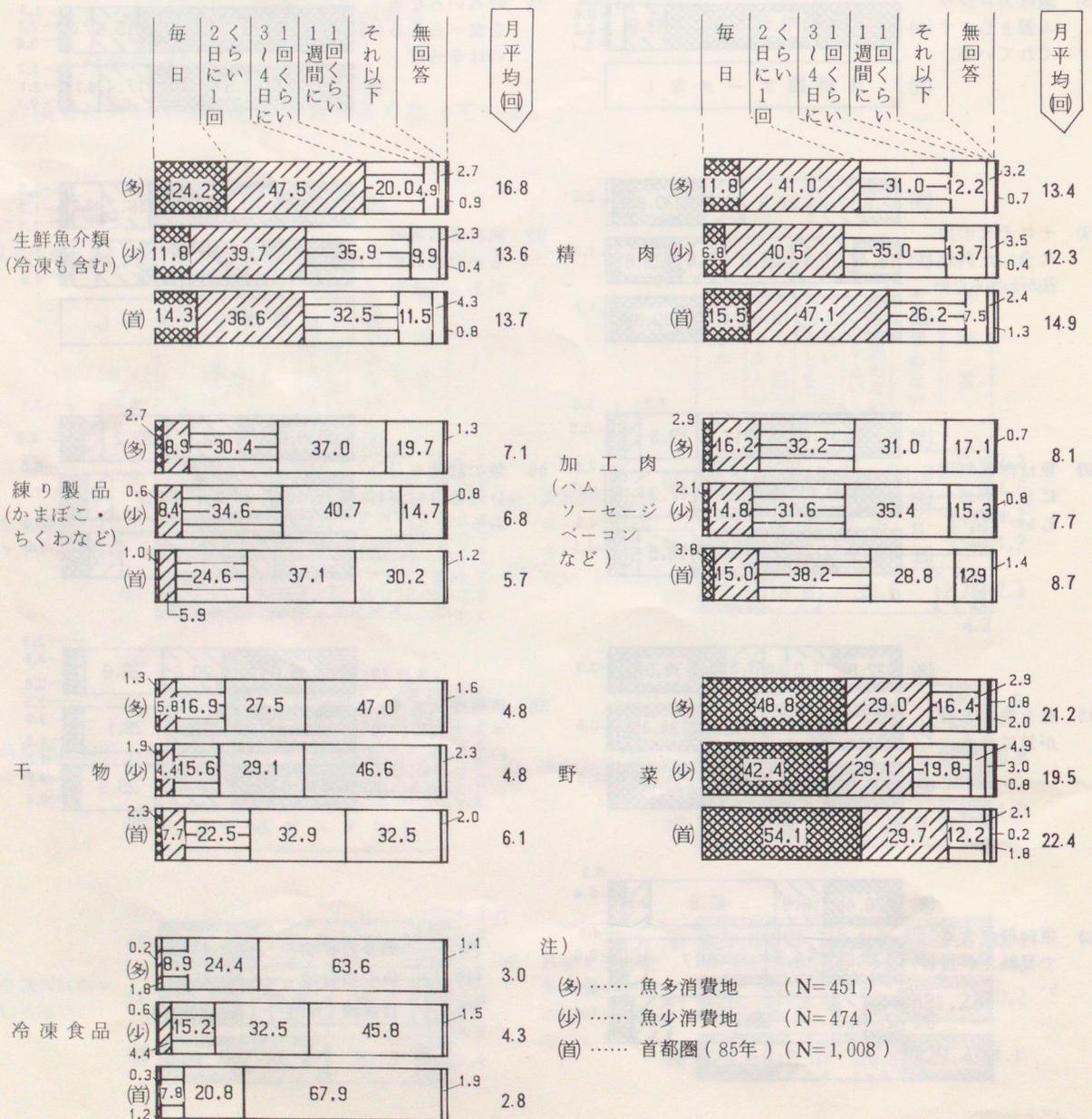
生鮮魚介類の購入頻度は、魚多消費地で平均2日に1回以上。
特に40代では3日に2回と高い。

前年調査した首都圏と同じく、野菜の購入頻度がもっとも高く、両地域とも平均で3日に2回の割合になっている。

次いで、生鮮魚介類、精肉と続くが、これらはほぼ2日に1回の購入となっている。

両地域を比べると、これら生鮮3品とも「魚多消費地」での購入頻度が高く、特に生鮮魚介類では「2日に1回」以上買う人が72%と多い。

図2-1-1 食料品の購入頻度



生鮮3品の月平均購入回数を年齢別にみたのが下のグラフである。

• 生鮮魚介類

購入頻度は「魚多消費地」で高いが、年齢別に分解してみると、それは40歳代、50歳代できわめて高くなっており、逆に20歳代では他の地域とあまり差のないことがわかる。

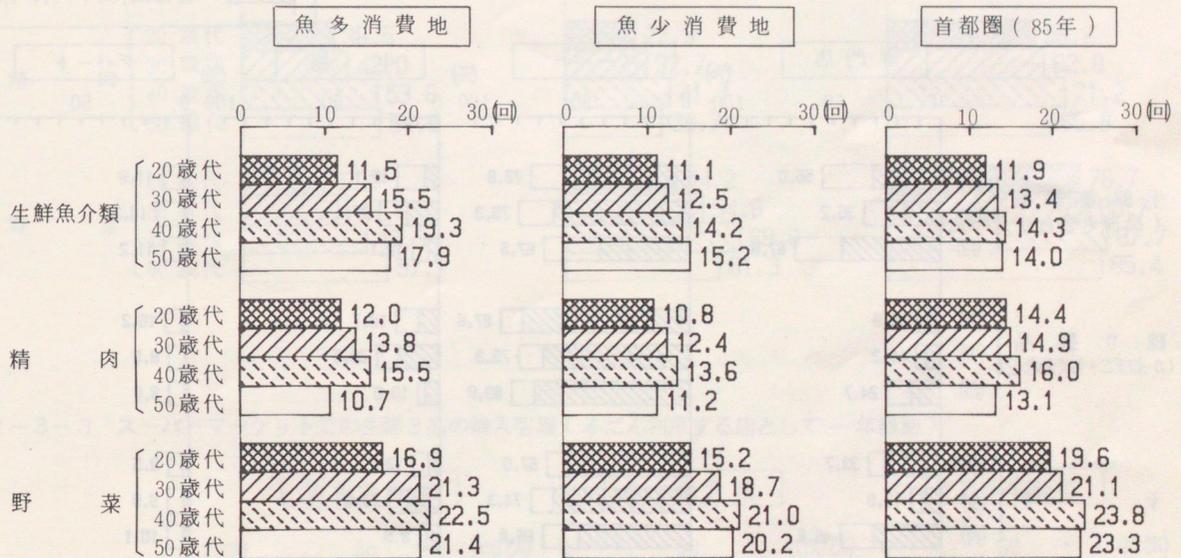
• 精肉

各地域とも40歳代でピークとなっている。

• 野菜

各地域とも40歳代と50歳代で高く、逆に20歳代では低い。

図2-1-2 生鮮3品の月平均購入回数(年齢別)



(2) 食料品の購入店舗

首都圏に比べて生鮮魚介類のスーパー購入ウェイトが高く、特に魚少消費地では魚屋に比して2倍以上スーパーで買われている。

前年調査した首都圏に比べ、各食料品ともスーパーマーケットの比重が高く、専門店（魚屋・肉屋・八百屋などの一般小売店）での購入率が落ちる。

野菜についてみると、首都圏では専門店（一般小売店）がスーパーを大きく上回っていたが、今回の両地域ともスーパー購入率の方が高くなっており、特に「魚多消費地」での野菜のスーパー比重が大きい。

生鮮魚介類、精肉でも、首都圏では専門店（一般小売店）とスーパーの購入率がほぼ等しかったが、今回の両地域ともスーパー比重が高く、特に、野菜とは逆に「魚少消費地」でのスーパー比重が高い。

また、全般的に各食料品とも「魚少消費地」での生協の購入率がやや高くなっている。

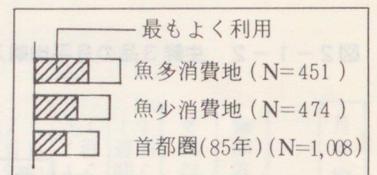
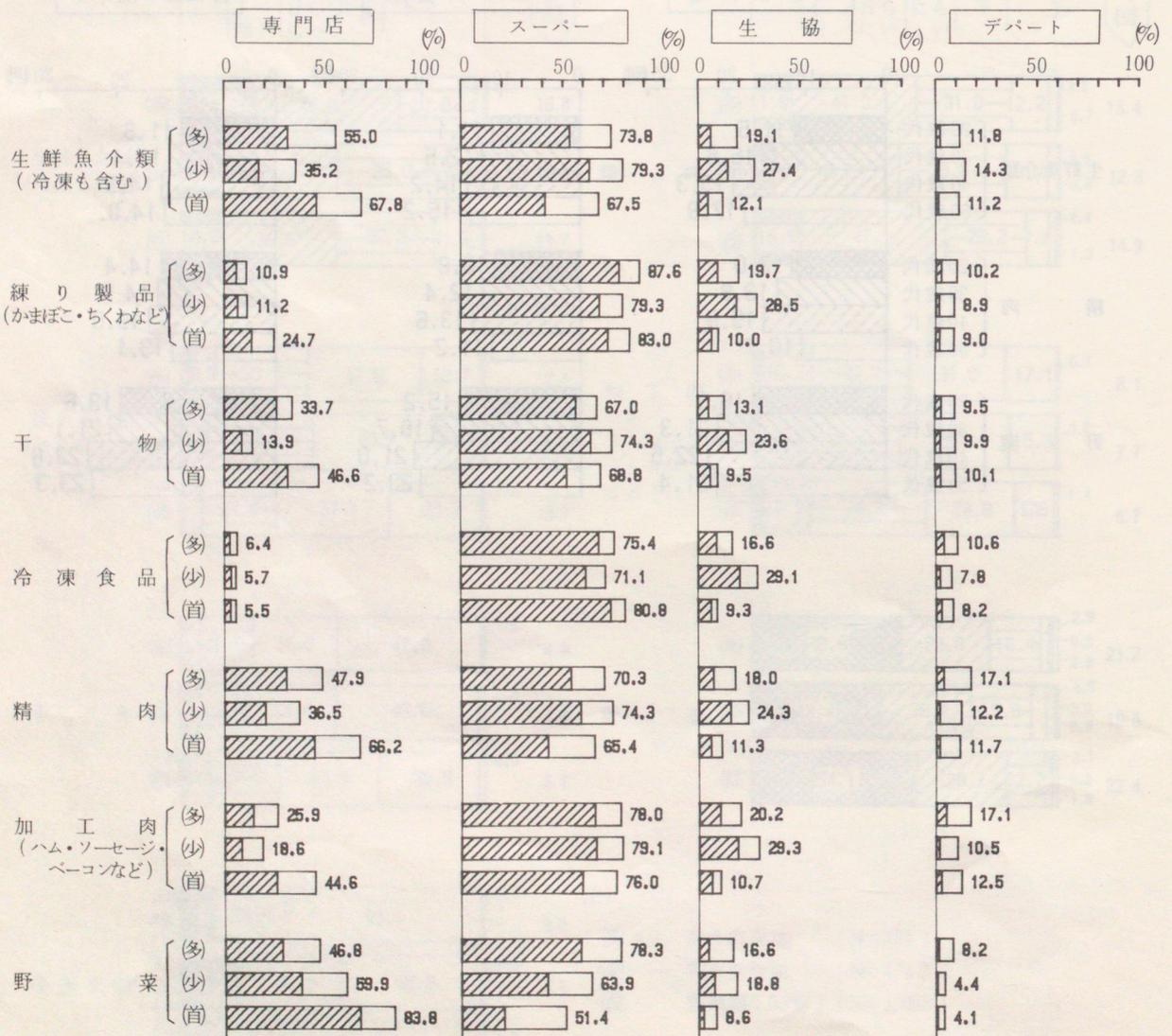


図2-2-1 食料品の購入店舗



専門店（魚屋・肉屋・八百屋などの一般小売店）での購入客層をみると、各生鮮品とも40歳代、50歳代の中高年層で高く、逆に20歳代では低い。これは前年調査した首都圏の傾向をさらに増幅した形になってあらわれている。

スーパーマーケットの客層はこれとは全く逆の傾向にあり、各生鮮品とも若い層で高い。このような若い層ではスーパーでのまとめ買いの傾向が読みとれる。

図2-2-2 専門店での生鮮3品の購入客層（ふだん利用する店として一年齢別）

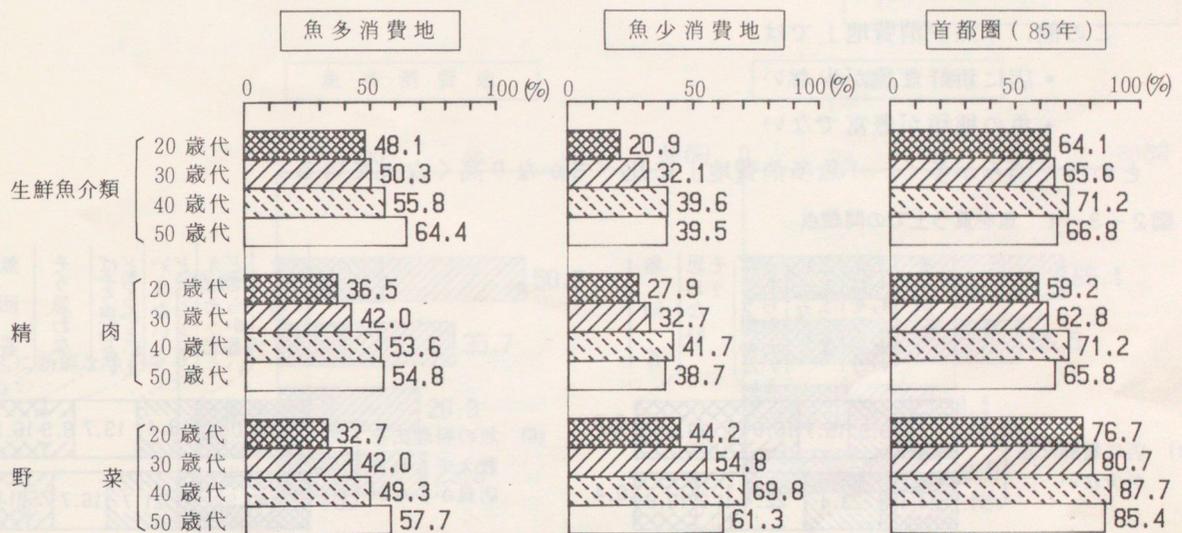
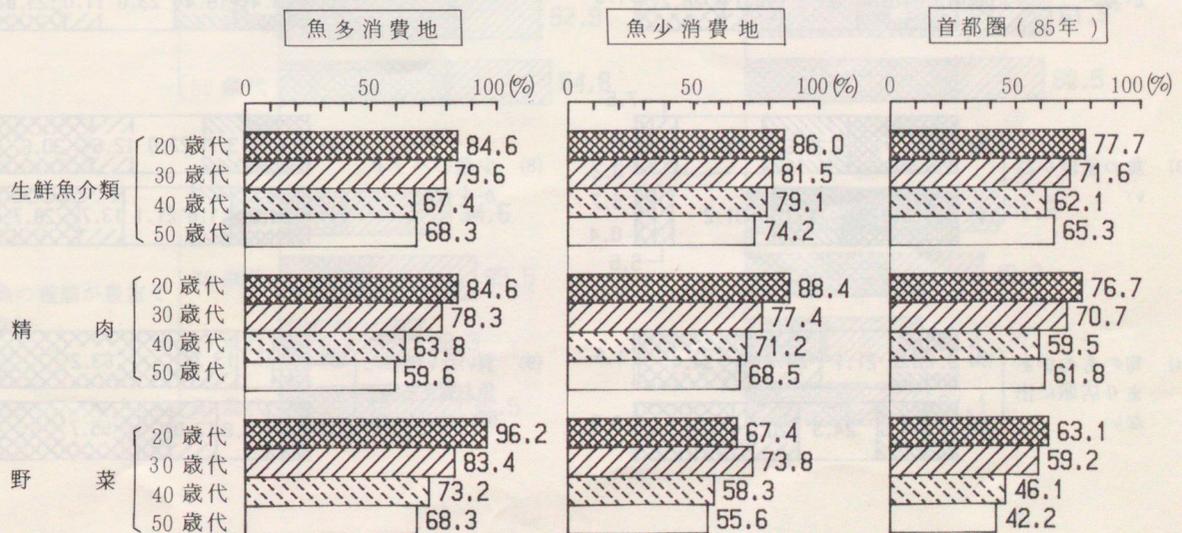


図2-3-3 スーパーマーケットでの生鮮3品の購入客層（ふだん利用する店として一年齢別）



(3) 魚を買う上での問題点

魚少消費地で魚を買う上での最大の悩みは「魚の料理法を教えてくれる店員が少ない」こと。

日頃魚を買う上での問題点では、両地域とも

- 魚の値段が高い
- 魚の料理法を教えてくれる店員が少ない

と思う人が過半数を占めている。

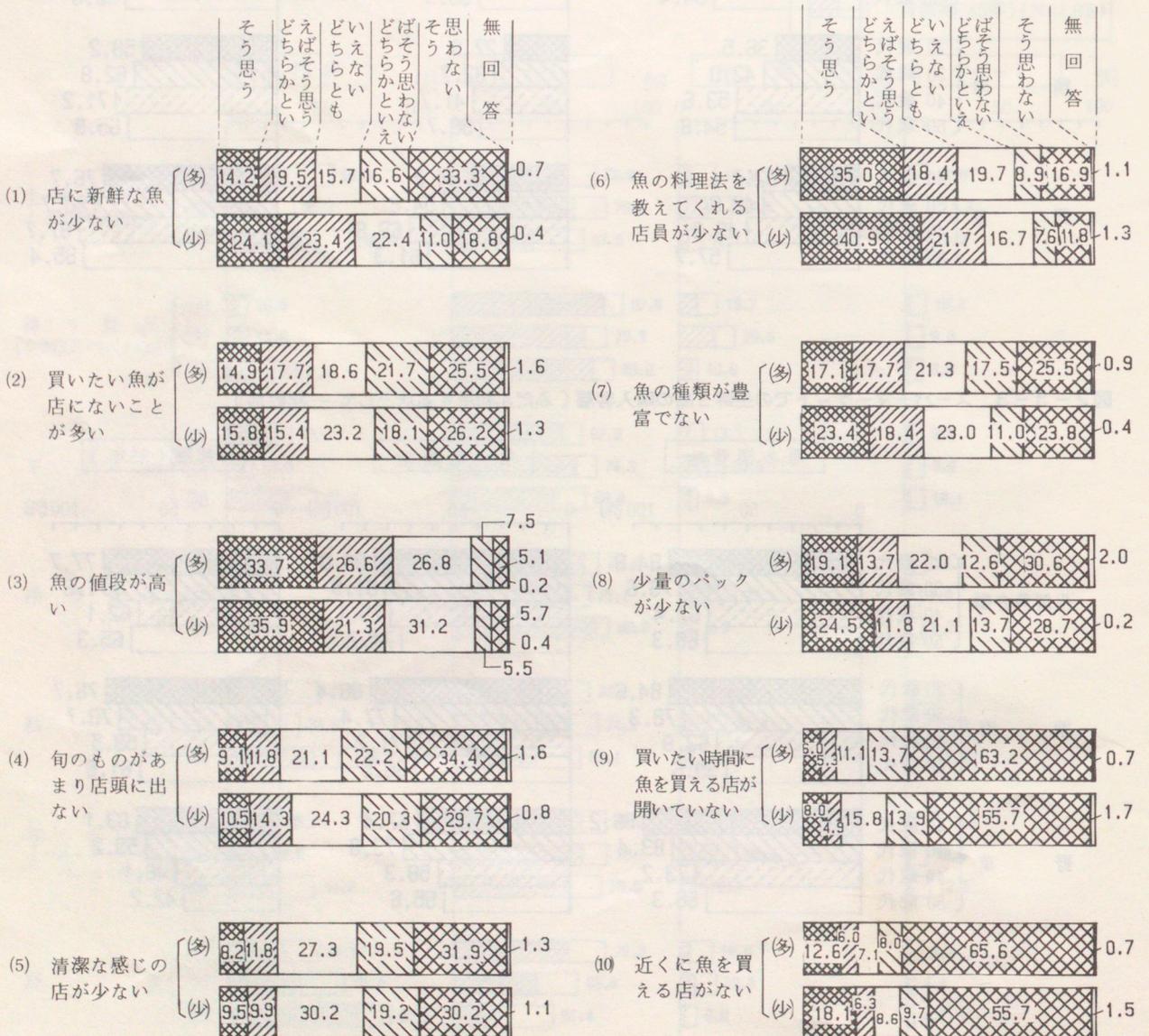
「魚の料理法を教えてくれる店員が少ない」という悩みは、「魚少消費地」で高く、両地域で約10%のひらきがある。

この他、「魚少消費地」では

- 店に新鮮な魚が少ない
- 魚の種類が豊富でない

といった悩みが多く、「魚多消費地」に比べてかなり高くなっている。

図2-3-1 魚を買う上での問題点



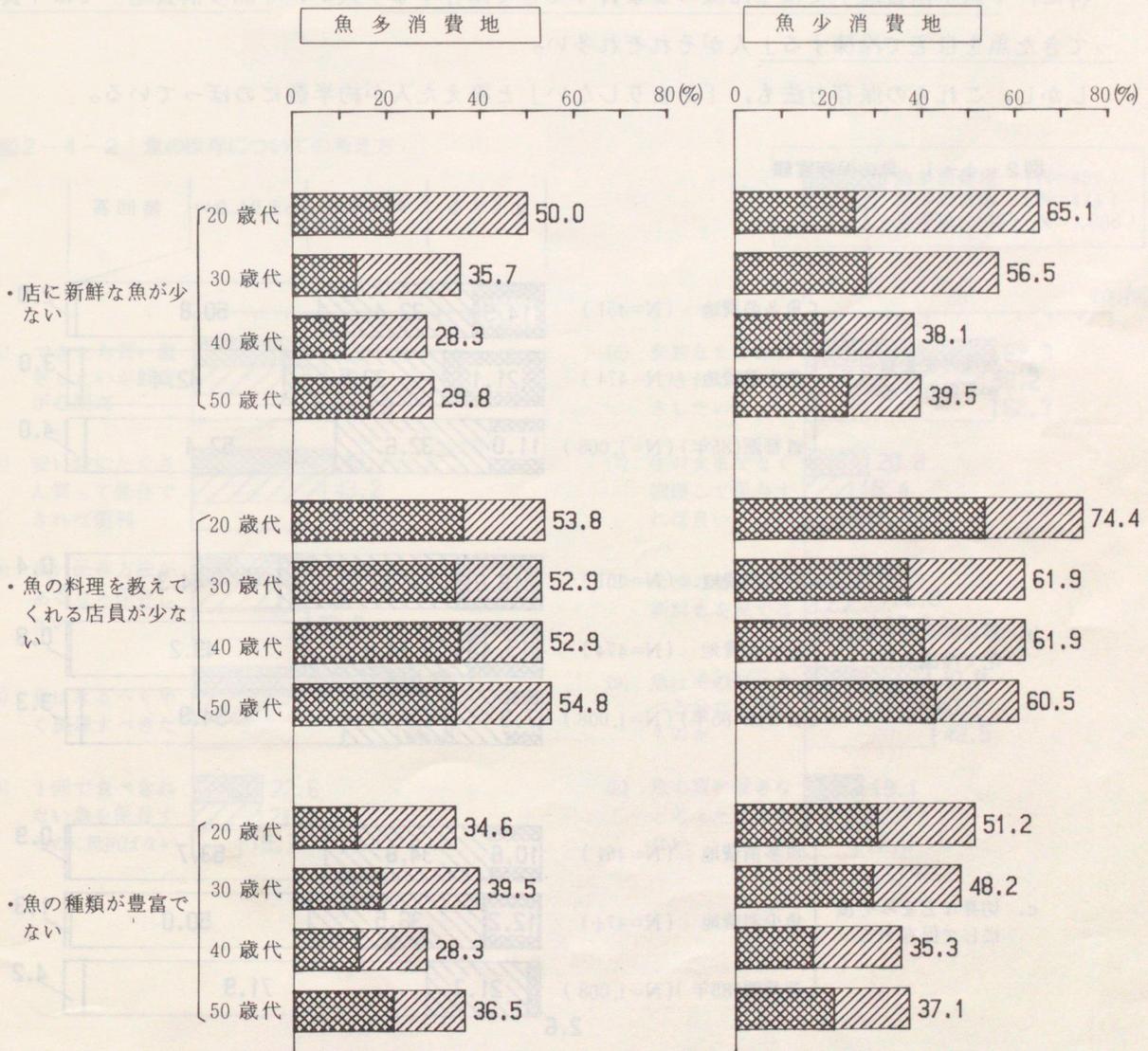
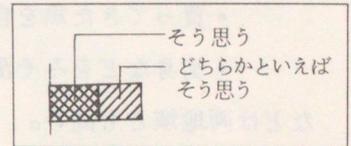
注) (多) 魚多消費地 (N=451)
(少) 魚少消費地 (N=474)

前ページでみた「魚少消費地」で特に高い3つの問題点について、年齢別に比較したのが下のグラフである。

「魚少消費地」では「店に新鮮な魚が少ない」、「魚の種類が豊富でない」という悩みで20歳代、30歳代がきわめて高い。

また、「魚の料理法を教えてくれる店員が少ない」でも20歳代で突出しているが、この悩みに対する「魚多消費地」での年齢差は全くない。

図2-3-2 魚を買う上での問題点(主なもの—年齢別)



(4) 魚の保存

保存技術に対する潜在的な欲求はやや著しい。

家庭内での魚の保存（買い置き）の実態をみると、前年調査した首都圏に比べて

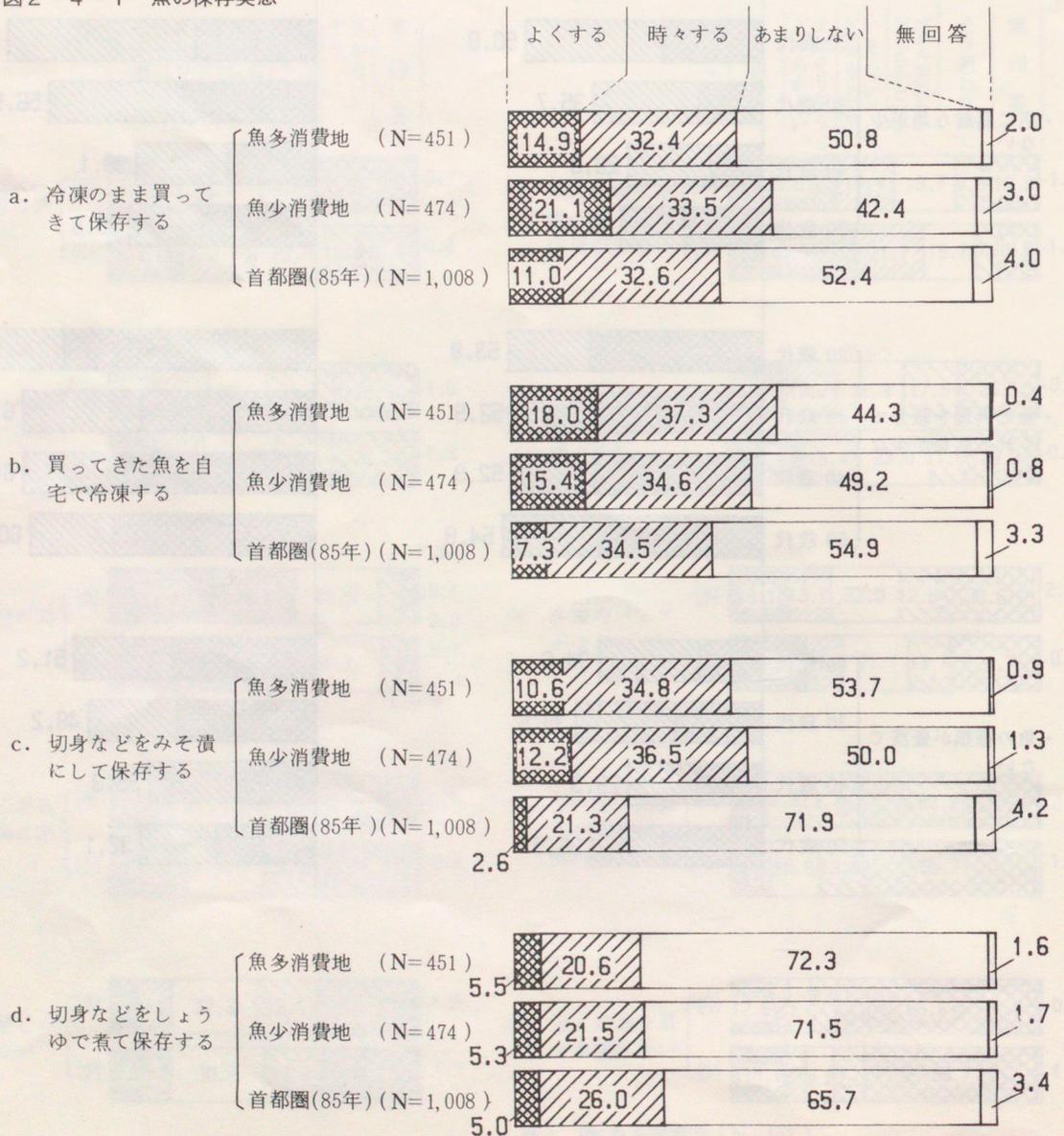
- 冷凍のまま買ってきて保存する
- 買ってきた魚を自宅で冷凍する
- 切身などをみそ漬にして保存する

などは両地域とも高い。

特に、「魚少消費地」では「冷凍のまま買ってきて保存する」人が、「魚多消費地」では「買ってきた魚を自宅で冷凍する」人がそれぞれ多い。

しかし、これらの保存方法も、「あまりしない」と答えた人が約半数にのぼっている。

図2-4-1 魚の保存実態



魚の保存についての意識をみたのが下のグラフである。

これらの項目の中では、前年調査した首都圏と同じく

- 魚はなるべく早く調理すべきだ

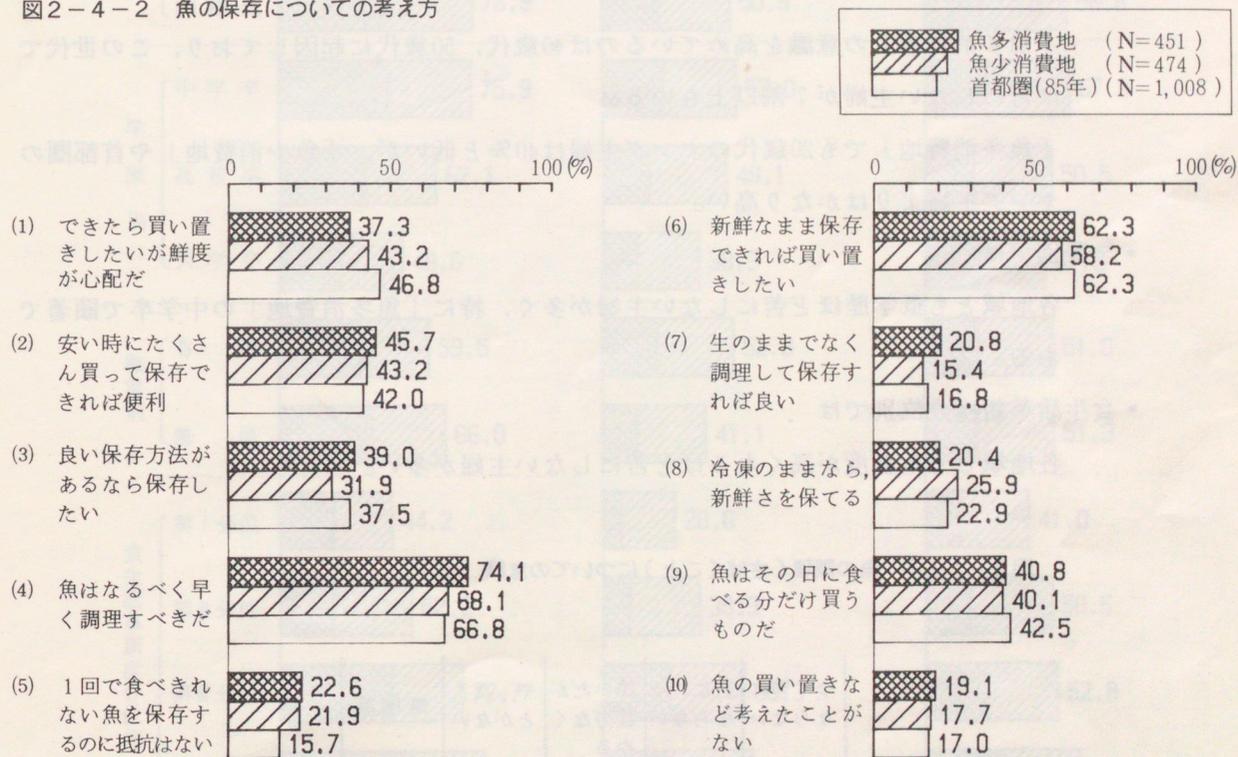
といった意見がもっとも多く、特に「魚多消費地」で高い。

しかし、当然ながらこの意識に対して

- 新鮮なまま保存できれば買い置きしたい
- 安い時にたくさん買って保存できれば便利
- 良い保存方法があるなら保存したい

という意見も多く、これらも「魚多消費地」で比較的高い。

図2-4-2 魚の保存についての考え方



3. 魚料理の意識と実態

(1) 魚の調理についての意識

魚多消費地で魚をさばくことを苦にしない主婦は6割以上だが、少消費地では半数以下。その大きな理由は、包丁使いがうまくないこと、生ぐささが気になること。

魚の調理意識で、魚をさばくことを苦にしない主婦は、「魚少消費地」に比べて「魚多消費地」では62%と高率である。

前年調査した首都圏では51%で、「魚少消費地」の数字に近い。

「魚少消費地」では魚の調理を「やったことがない」主婦が2割もいる。

次ページのグラフはこの意識を属性別にみたものである。

- 年齢別では

「魚多消費地」の意識を高めているのは40歳代、50歳代に起因しており、この世代では苦にしない主婦が7割以上もいる。

「魚多消費地」でも20歳代のヤング主婦は40%と低いが、「魚少消費地」や首都圏のヤング主婦よりはかなり高い。

- 学歴別では

各地域とも低学歴ほど苦にしない主婦が多く、特に「魚多消費地」の中学卒で顕著である。

- 食生活革新度分位別では

各地域とも革新度が高くなるほど苦にしない主婦が多い。

図3-1-1 魚の調理(さばくこと)についての意識

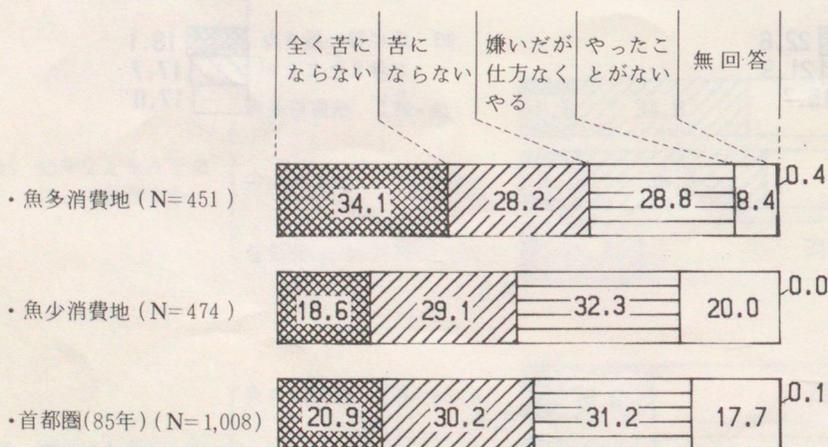
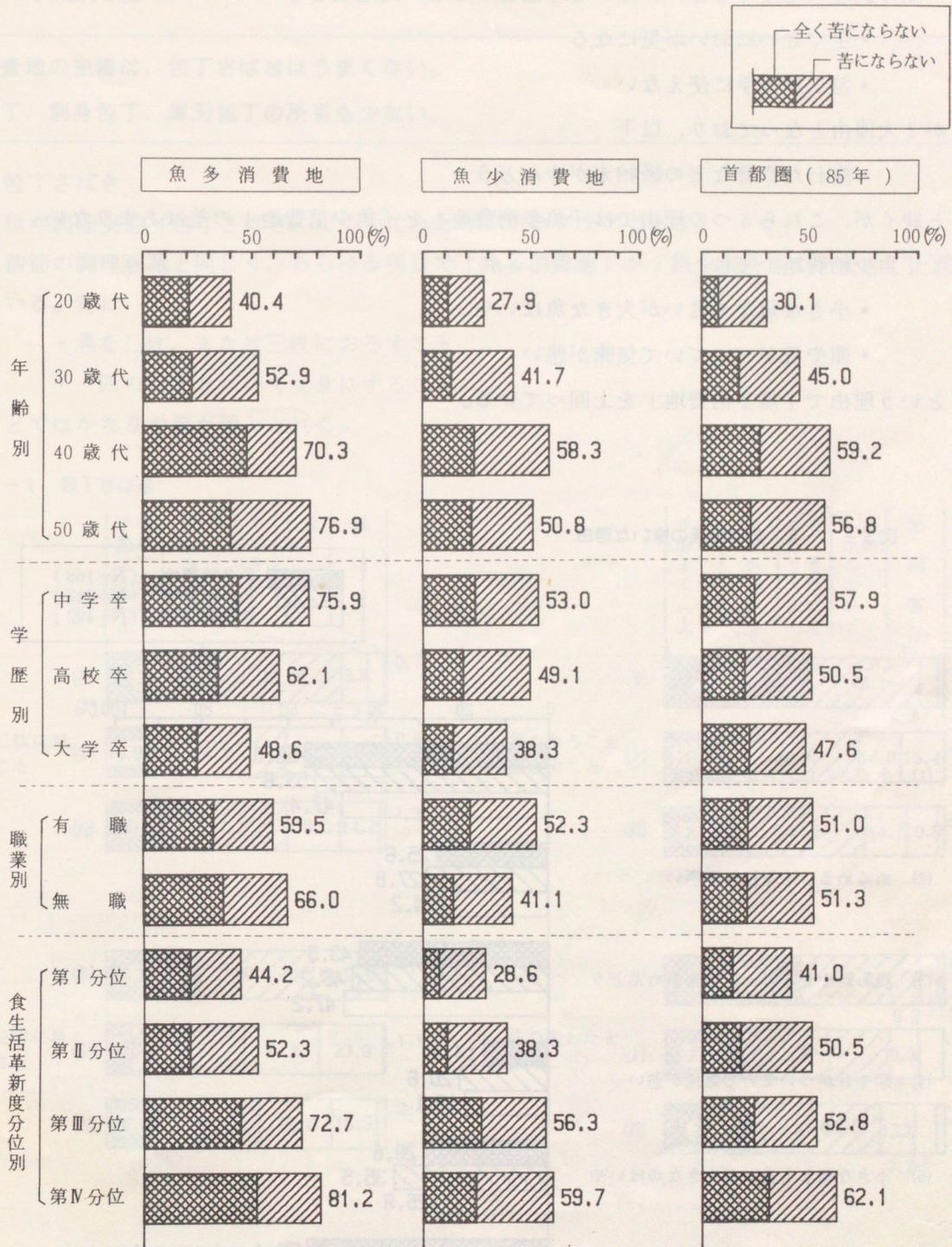


図3-1-2 魚の調理(さばくこと)についての意識(属性別)



魚の調理（さばくこと）の嫌いな理由をみると、両地域とも

- 生ぐさいにおいが気になる
- 包丁が上手に使えない

が2大理由となっており、以下

- 腹わたや骨などの後始末がめんどろ

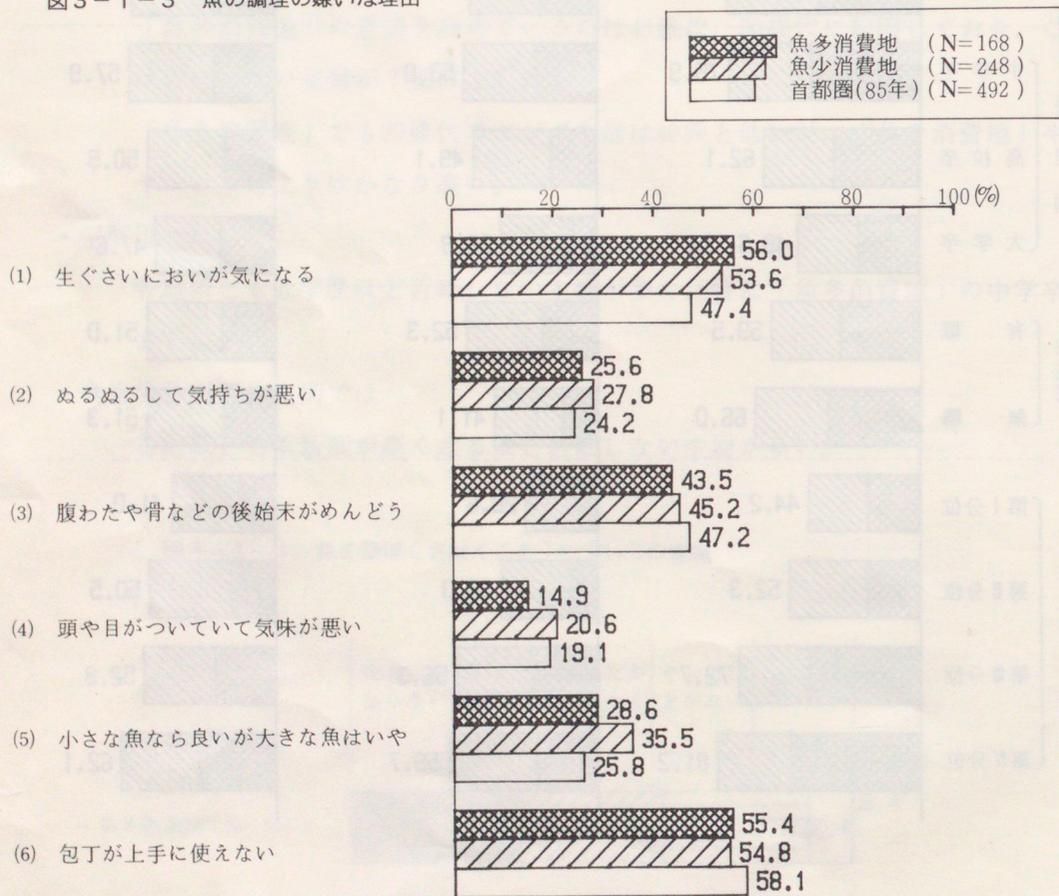
と続くが、これら3つの理由では「魚多消費地」と「魚少消費地」の差はあまりない。

「魚少消費地」では

- 小さな魚なら良いが大きな魚はいや
- 頭や目がついていて気味が悪い

という理由で「魚多消費地」を上回っている。

図3-1-3 魚の調理の嫌いな理由



(2) 魚の調理実態

魚少消費地の主婦は、包丁さばきはうまくない。
出刃包丁、刺身包丁、薄刃包丁の所有も少ない。

a) 包丁さばき

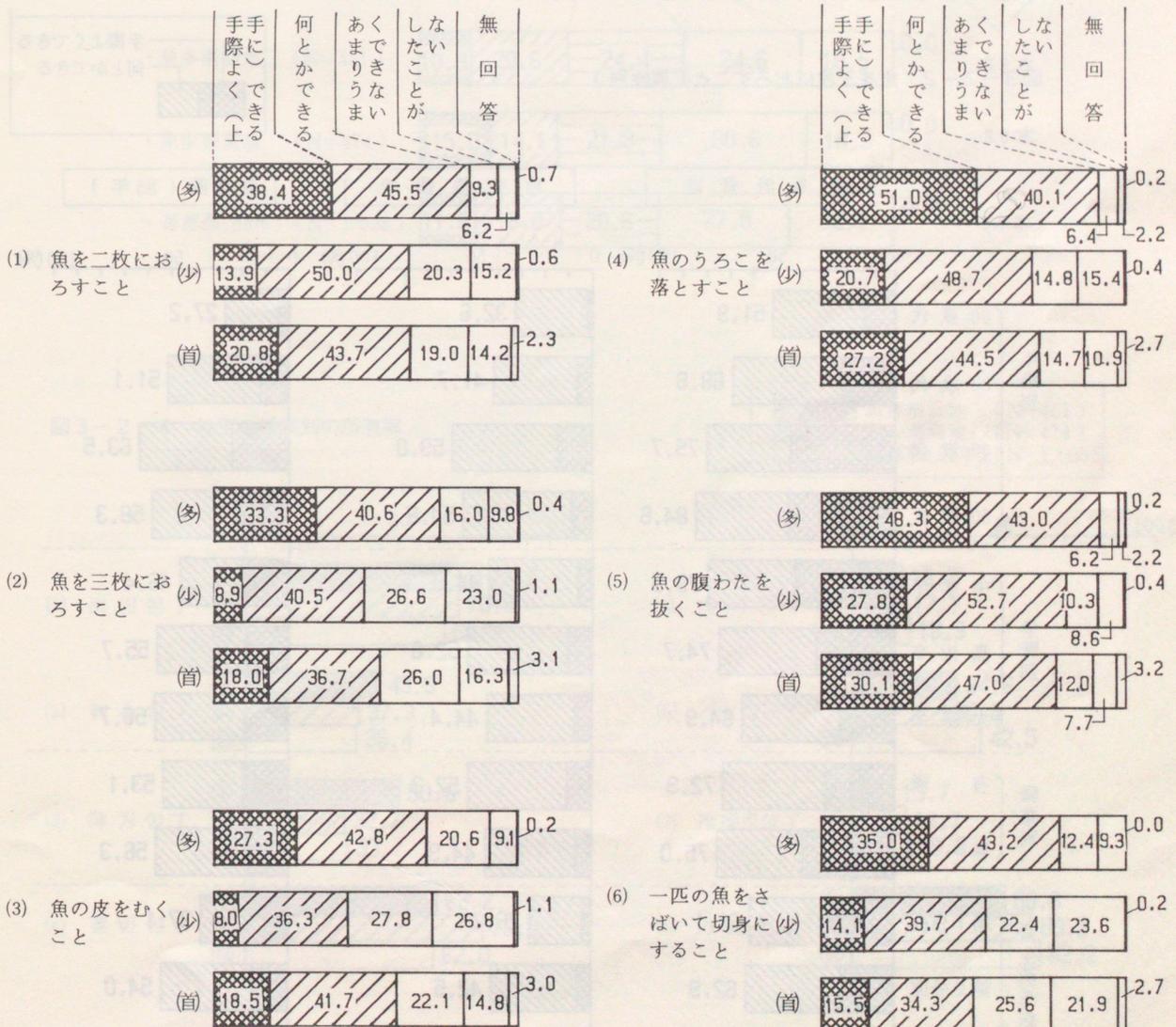
魚の調理実態（包丁さばき）についてみたのが下のグラフである。

前節の調理意識と同じく、あらゆる項目で「魚多消費地」が「魚少消費地」を大きく上回っている。特に

- 魚を二枚、または三枚におろすこと
- 一匹の魚をさばいて切身にすること

などではかなりの差が読みとれる。

図3-2-1 包丁さばき



注) (多)魚多消費地 (N=451)
(少)魚少消費地 (N=474)
(首)首都圏(85年) (N=1,008)

両地域で特に差のある項目の1つである「魚を三枚におろすこと」について属性別にみたのが下のグラフである。

• 年齢別では

両地域、および首都圏とも40歳代、50歳代で包丁さばきがうまく、20歳代のヤング主婦ではあまりうまくはない。

しかし、「魚多消費地」では主婦になりたてのスタート時点ですでに他地域のレベルを越えていることがわかる。

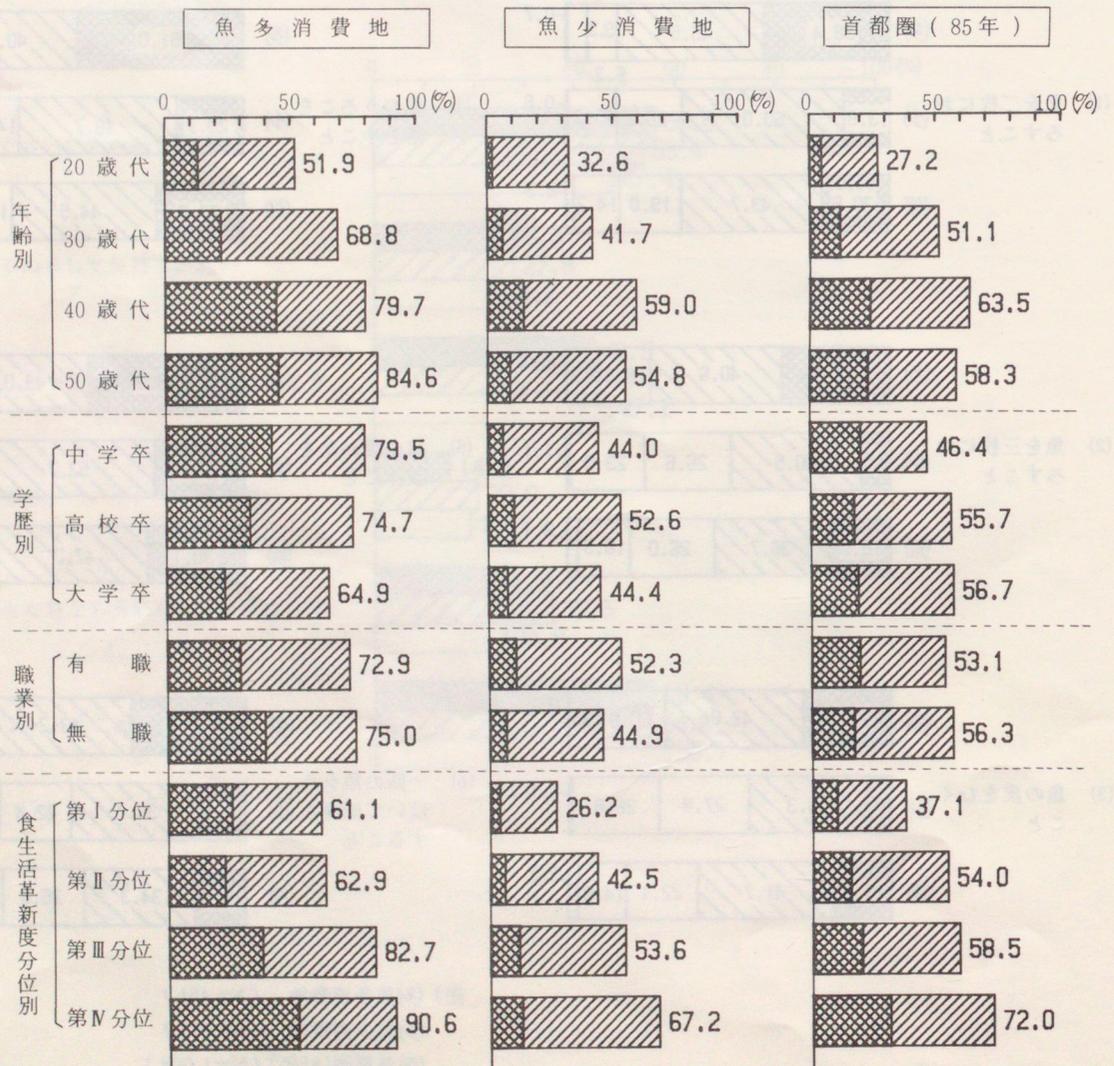
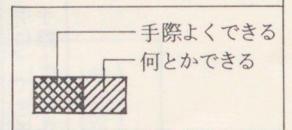
• 学歴別では

「魚多消費地」は低学歴で高く、これは前節の意識と同じ傾向であるが、「魚少消費地」は高校卒で、首都圏は高校・大学卒でそれぞれ高い。

• 食生活革新度分位別では

各地域とも革新度の高い主婦ほど高い。

図3-2-2 魚を三枚におろすこと(属性別)



b) 包丁の所有状況

包丁の所有本数では、前年調査した首都圏と同じく、「魚多消費地」と「魚少消費地」とで差がない。

しかし、所有する包丁の種類では地域差が出てくる。

魚調理に関係する出刃包丁、刺身包丁、薄刃包丁の3本は「魚多消費地」で高く、菜切包丁は「魚少消費地」で高い。

また、パン切包丁、万能包丁などは前年調査した首都圏のデータで高い。

図3-2-3 包丁の所有本数

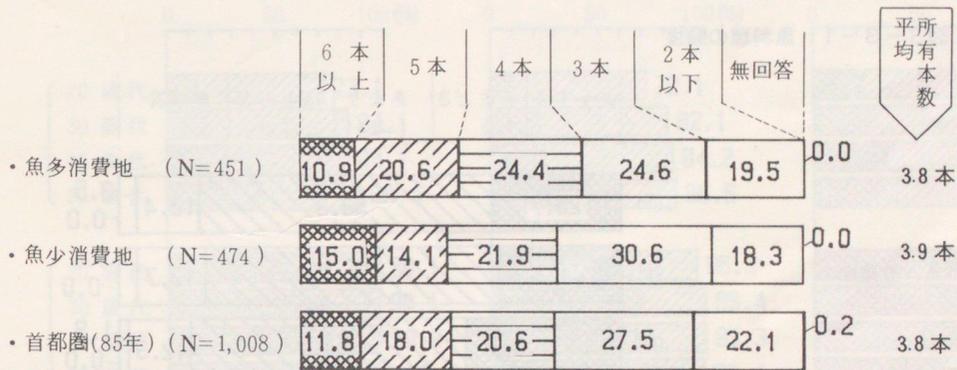
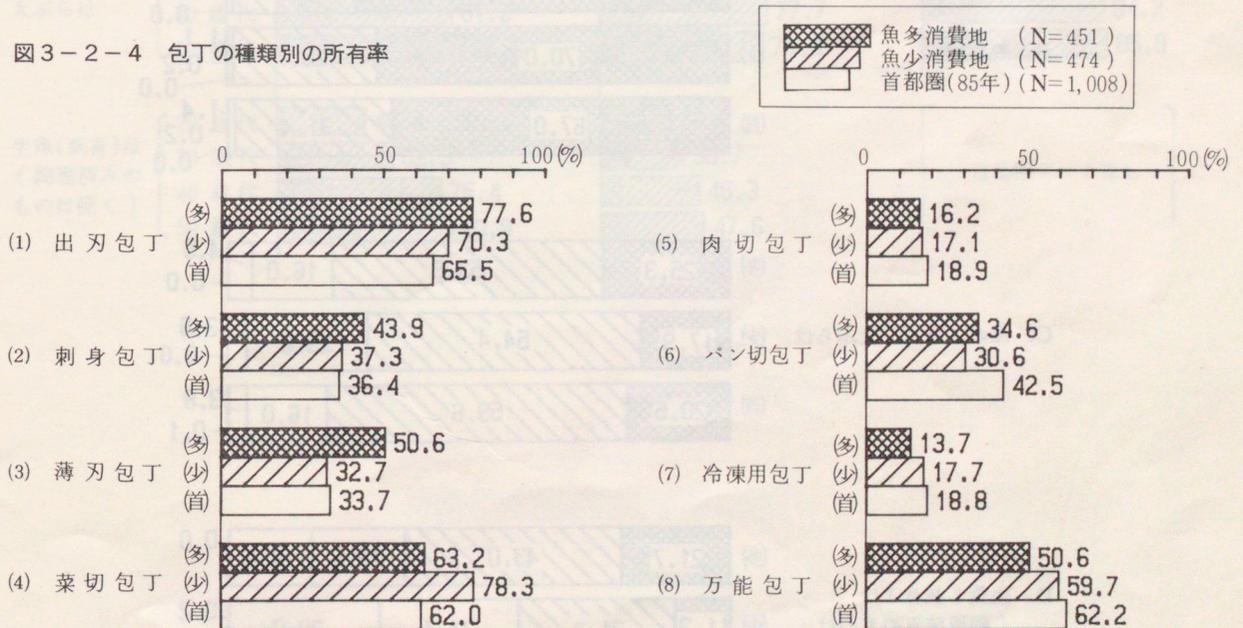


図3-2-4 包丁の種類別の所有率



(3) 魚料理の頻度

首都圏同様、よくする魚料理は焼魚で、魚多消費地でやや高い。

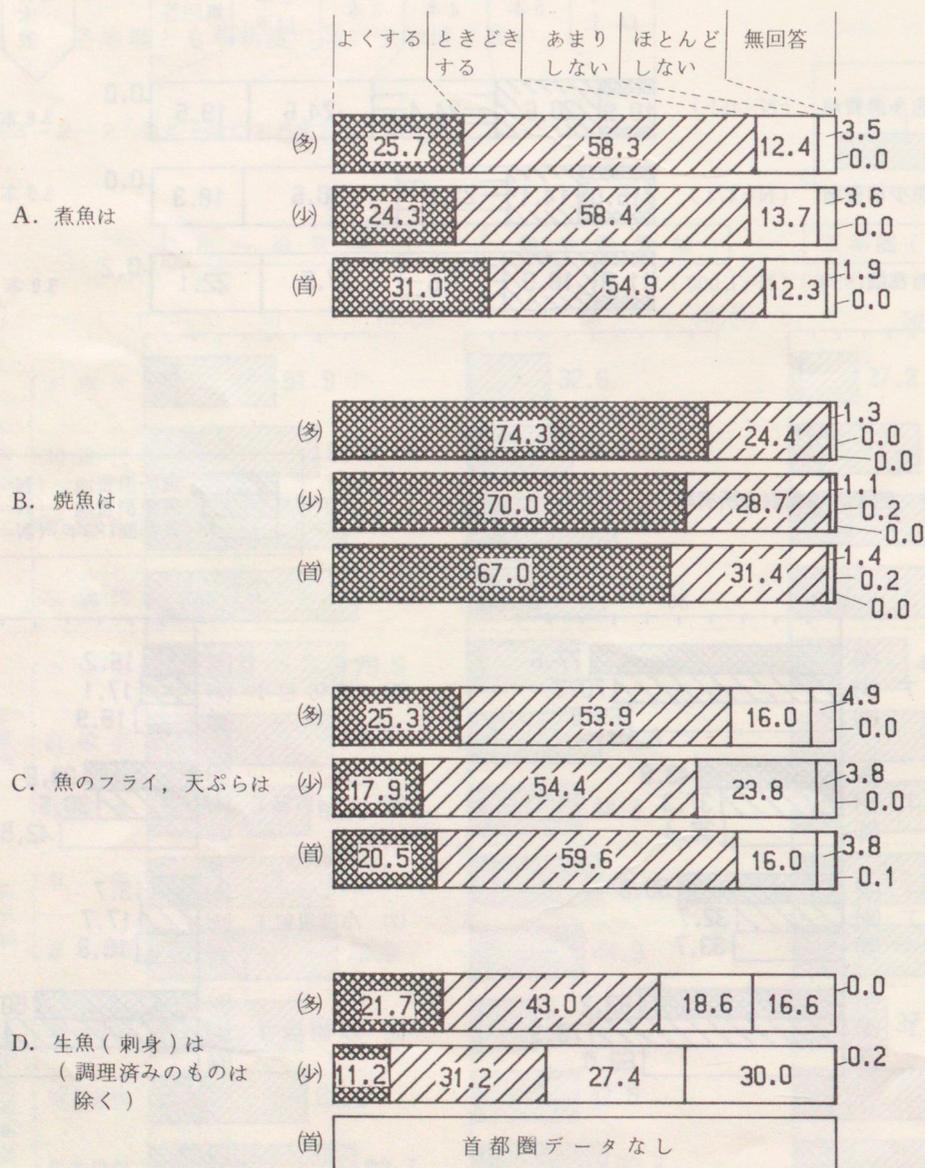
少消費地とで最も差の出るのは刺身料理。しかし多消費地でもヤング主婦ではあまり魚に慣れていない傾向がある。

煮魚、焼魚、魚のフライ・天ぷら、生魚の4つを比べると、前年調査した首都圏と同じく焼魚の頻度がもっとも高く、特に「魚多消費地」では「よくする」人が74%と高い。

以下、煮魚、魚のフライ・天ぷらと続くが、煮魚は首都圏に比べて両地域ともやや低い。

また、魚のフライ・天ぷら、生魚は、「魚少消費地」で低く、特に生魚の場合は、「魚多消費地」と「魚少消費地」で「よくする」人の率が2倍差が出る。

図3-3-1 魚料理の頻度

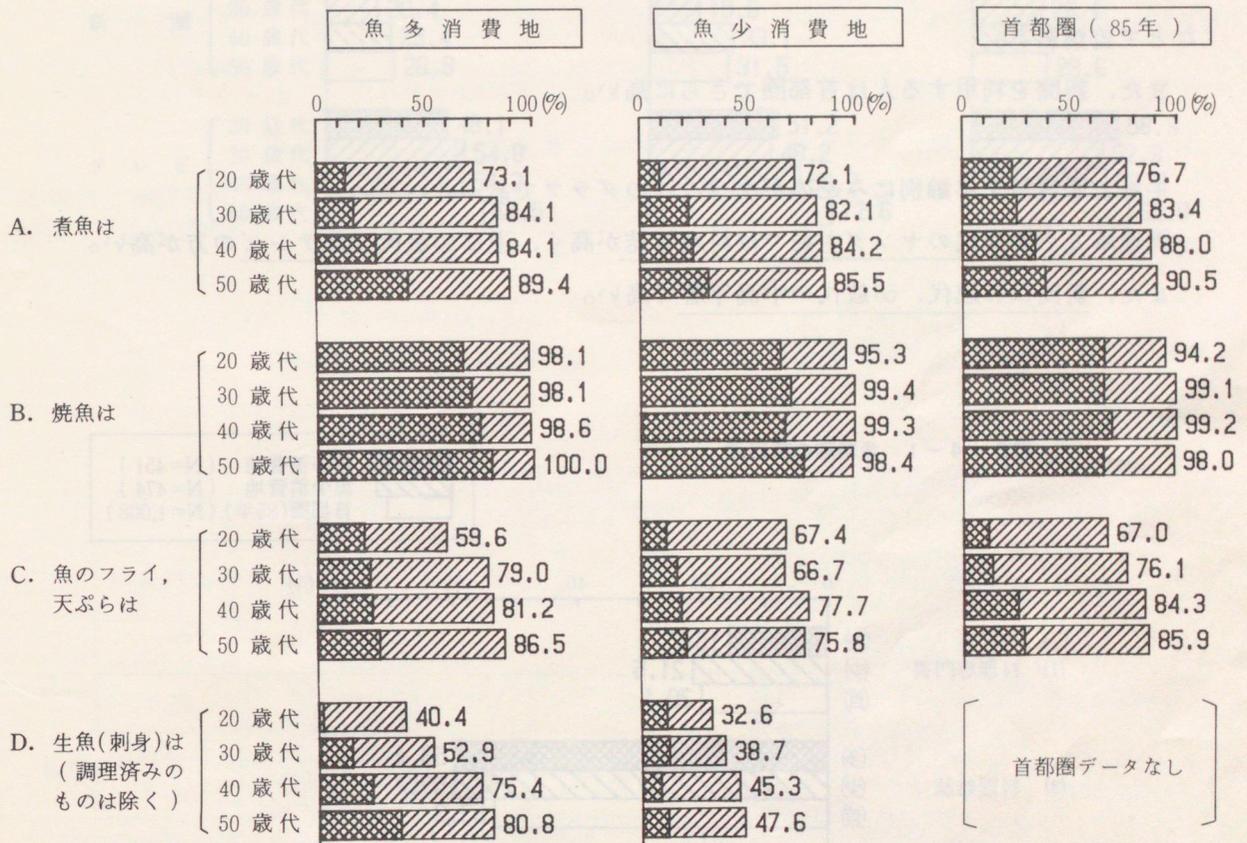
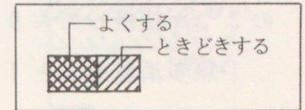


注) (多) 魚多消費地 (N=451)
 (少) 魚少消費地 (N=474)
 (首) 首都圏(85年) (N=1,008)

年齢別にみると、全般的に各地域とも若い層で低く、年齢が上がるにつれて高くなる傾向がある。

なかでも「魚多消費地」ではその傾向が強く、特に煮魚、生魚では20歳代と50歳代でかなりのひらきがあり、ヤング主婦での“魚不慣れ”が気になる。

図3-3-2 魚料理の頻度(年齢別)



(4) 魚料理の参考情報

ヤング主婦は料理雑誌，高年主婦はテレビ番組

魚料理の献立を考える時の参考情報源では，前年調査した首都圏と同じく，

- 料理雑誌
- テレビ

の2つが拮抗しており，両者とも半数以上の人が利用している。

「魚多消費地」と「魚少消費地」を比べると，全般的に「魚少消費地」での利用が高く，特に

- 料理専門書
- 新聞

などで差がある。

また，新聞を利用する人は首都圏でさらに高い。

主な参考情報を年齢別にみたのが次ページのグラフである。

両地域とも20歳代のヤング主婦では料理雑誌が高く，逆に50歳代ではテレビの方が高い。

また，新聞は40歳代，50歳代の中高年齢層で高い。

図3-4-1 魚料理の情報源

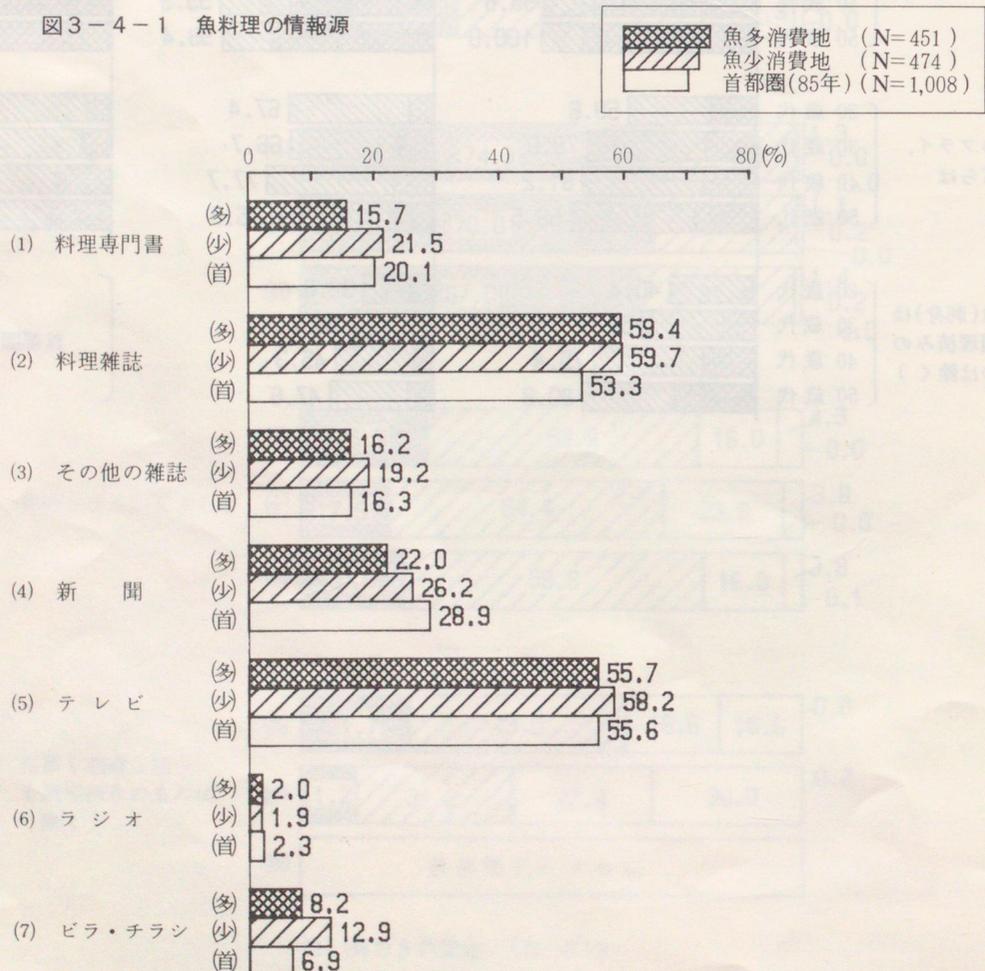
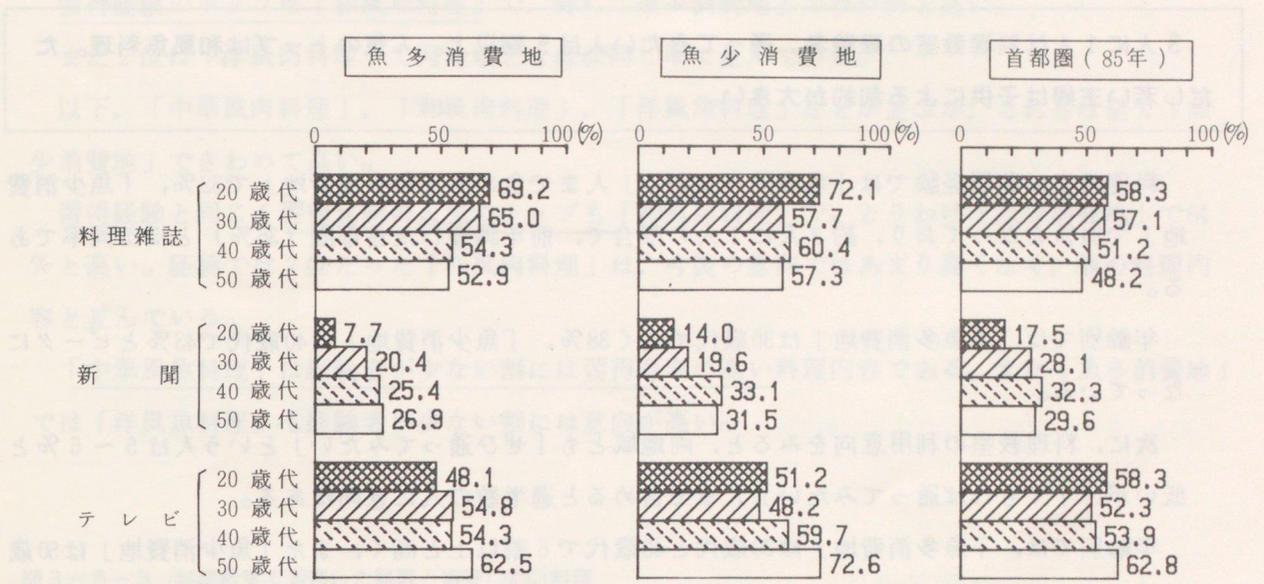


図3-4-2 魚料理の情報源(主なもの - 年齢別)



(5) 料理教室の利用

3人に1人は料理教室の経験者。通ってみたい人は5割以上。人気のトップは和風魚料理。ただし若い主婦は子供による制約が大きい。

料理教室の利用経験では「現在通っている」人まで含めて「魚多消費地」で32%、「魚少消費地」で34%となっており、約3人に1人の割合で、前年調査した首都圏（36%）とほぼ同率である。

年齢別では、「魚多消費地」は30歳代で高く38%、「魚少消費地」は40歳代で43%とピークになっている。

次に、料理教室の利用意向をみると、両地域とも「ぜひ通ってみたい」という人は5~6%と低い、「できれば通ってみたい」人まで含めると過半数の人に意向はある。

年齢別では、「魚多消費地」は20歳代と40歳代で6割以上と高く、また「魚少消費地」は50歳代で60%と高い。

図3-5-1 料理教室の利用経験と意向

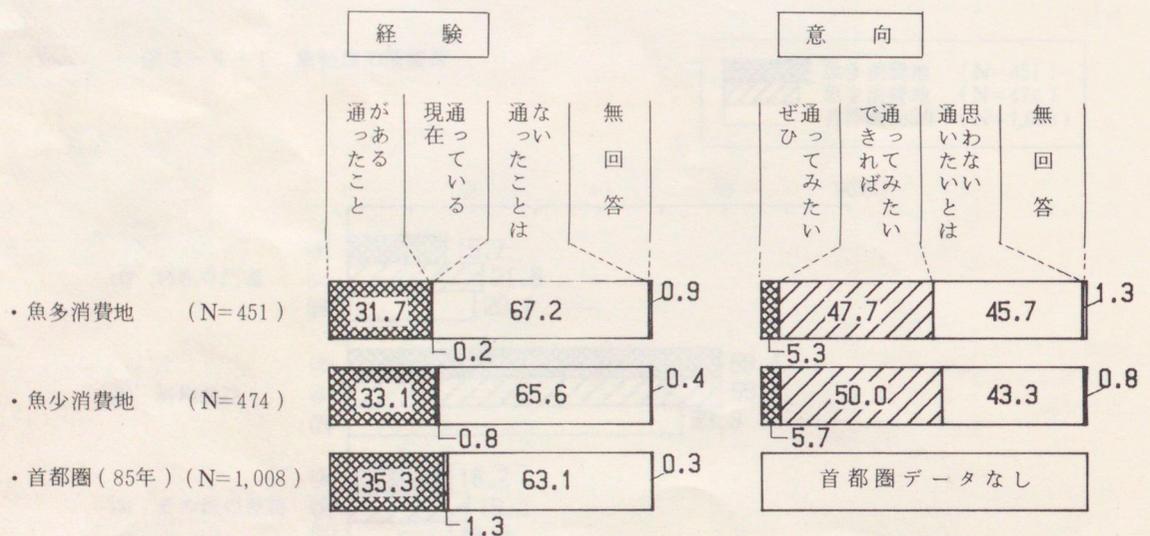
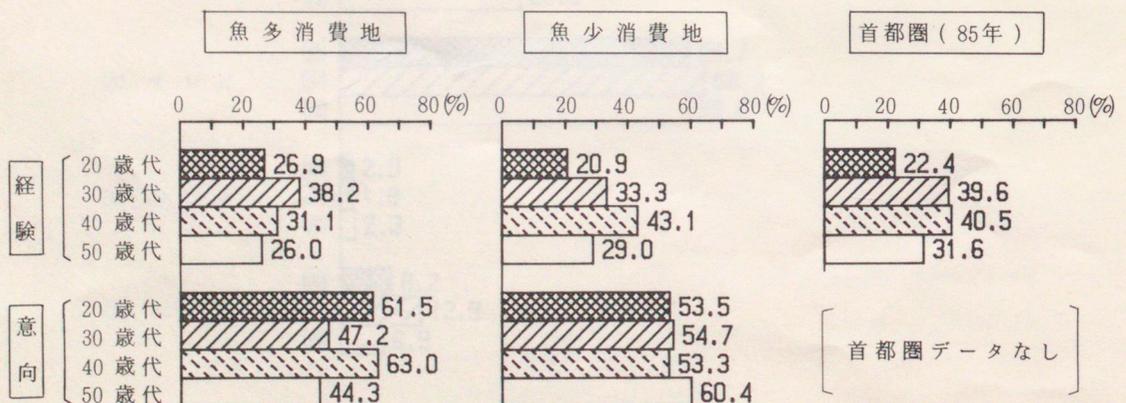


図3-5-2 料理教室の利用経験と意向(年齢別)



料理教室での習得経験のある料理と習得意向のある料理の内容をみたのが下のグラフである。

習得経験のトップは「和風魚料理」で、特に「魚少消費地」では67%と高い。

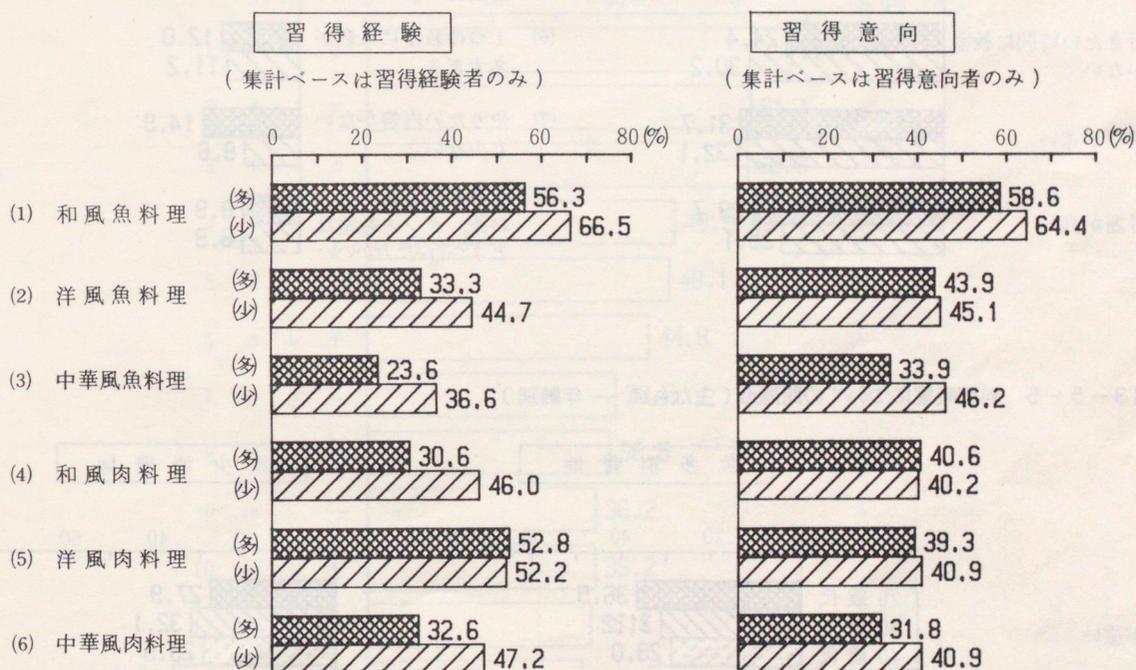
また2位は「洋風肉料理」で両地域ともほぼ同じ率で並んでいる。

以下、「中華風肉料理」、「和風肉料理」、「洋風魚料理」などが並ぶが、これらは全て「魚少消費地」できわめて高い。

習得経験と同じく習得意向の人気のトップも「和風魚料理」で、とりわけ「魚少消費地」で64%と高い。経験では2位だった「洋風肉料理」は、今後の意向ではあまり高くなく、他の料理内容と並んでいる。

「中華風魚料理」は経験者が少ない割には習得意向の高い料理内容である。また「魚多消費地」では「洋風魚料理」も経験者が少ない割には意向が高い。

図3-5-3 料理教室で習得した料理と習得したい料理



注)

(多) 魚多消費地 (経験N=144, 意向N=239)

(少) 魚少消費地 (経験N=161, 意向N=264)

料理教室についての問題点をみたのが下のグラフである。

両地域とも「家庭の事情（子供，親などがある）による制約」が突出しており，年齢別では若い層ほど多く，これらは年齢的に乳幼児による制約と考えてよい。

以下「場所が遠い」，「月謝が高い」，あるいは「行きたい時間に教室がない」と続くが，これら以外の理由は両地域とも1割前後と低い。

両地域とも「月謝が高い」では若い層ほど多く，また「場所が遠い」ではやや50歳代で高いのが気になる。

図3-5-4 料理教室についての問題点

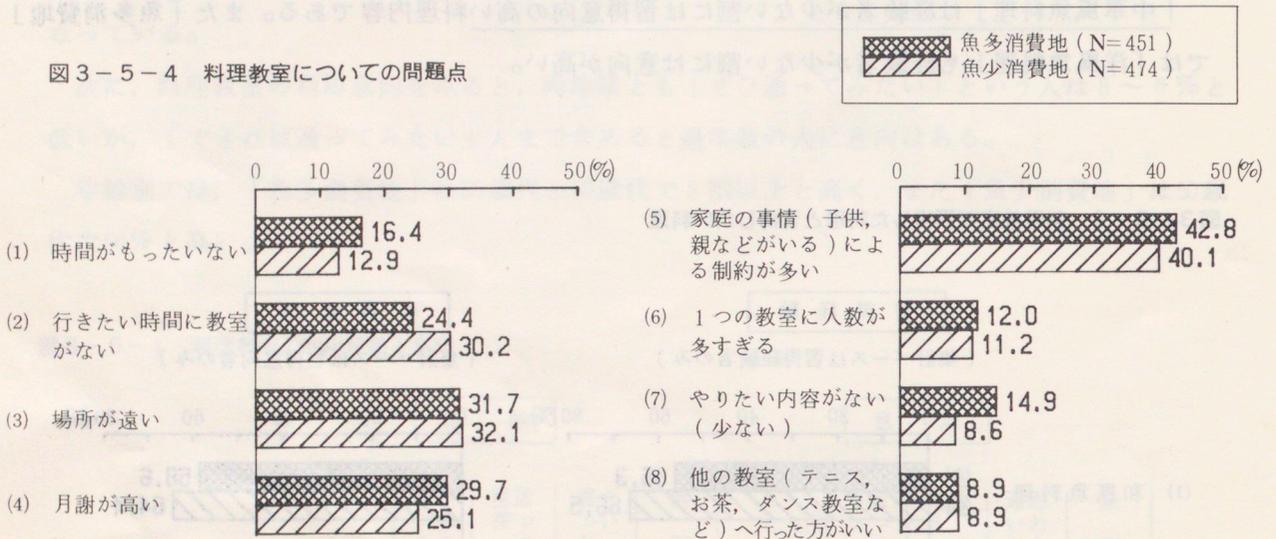
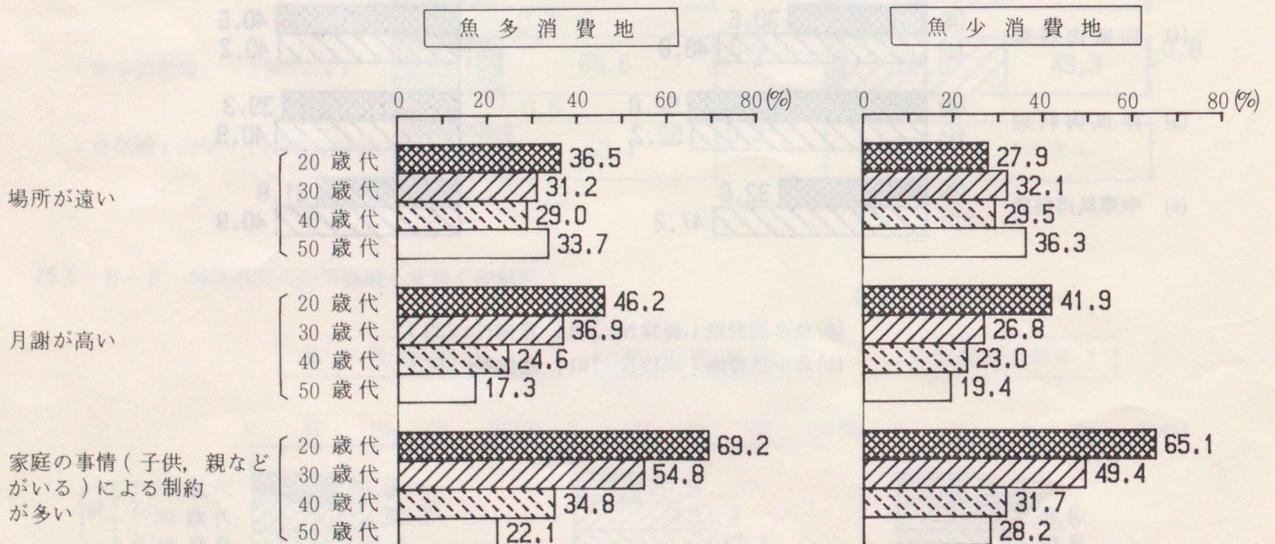


図3-5-5 料理教室についての問題点（主なもの — 年齢別）



(6) 魚の種類別イメージ

魚の人気ベスト3はエビ、サケ、イカ。

これらは和風料理にも洋風料理にも適している。

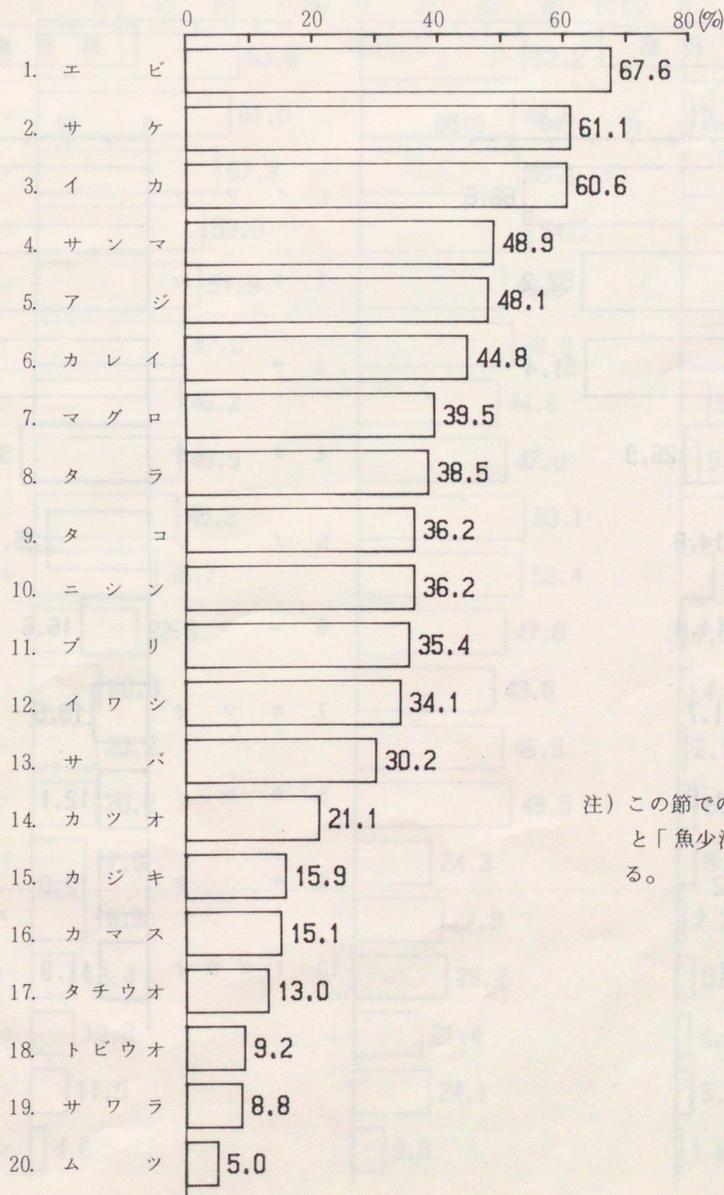
a) 魚の好き嫌い評価

好きな魚のトップは「エビ」で68%，以下「サケ」（61%），「イカ」（61%）が6割以上の好意度をもっている。

以下少し離れて4割台として「サンマ」（49%），「アジ」（48%），「カレイ」（45%）と続いている。

今回調査した20種類の魚の中で最も人気薄だったのは「ムツ」（5%），次いで「サワラ」（9%），「トビウオ」（9%）が10%未満と低かった。

図3-6-1 好きな魚 (N=925)



注) この節での集計ベースは「魚多消費地」と「魚少消費地」を合算したものである。

b) 魚の高級感, 割安感評価

高級感のある魚のトップは「エビ」で67%, その人気(好きな魚)と共に第1位である。次いで「ブリ」(52%), 「マグロ」(51%)と5割を越えるが, これらは高級感がある割には人気は低い。(高価ゆえに人気がないのかも知れない)

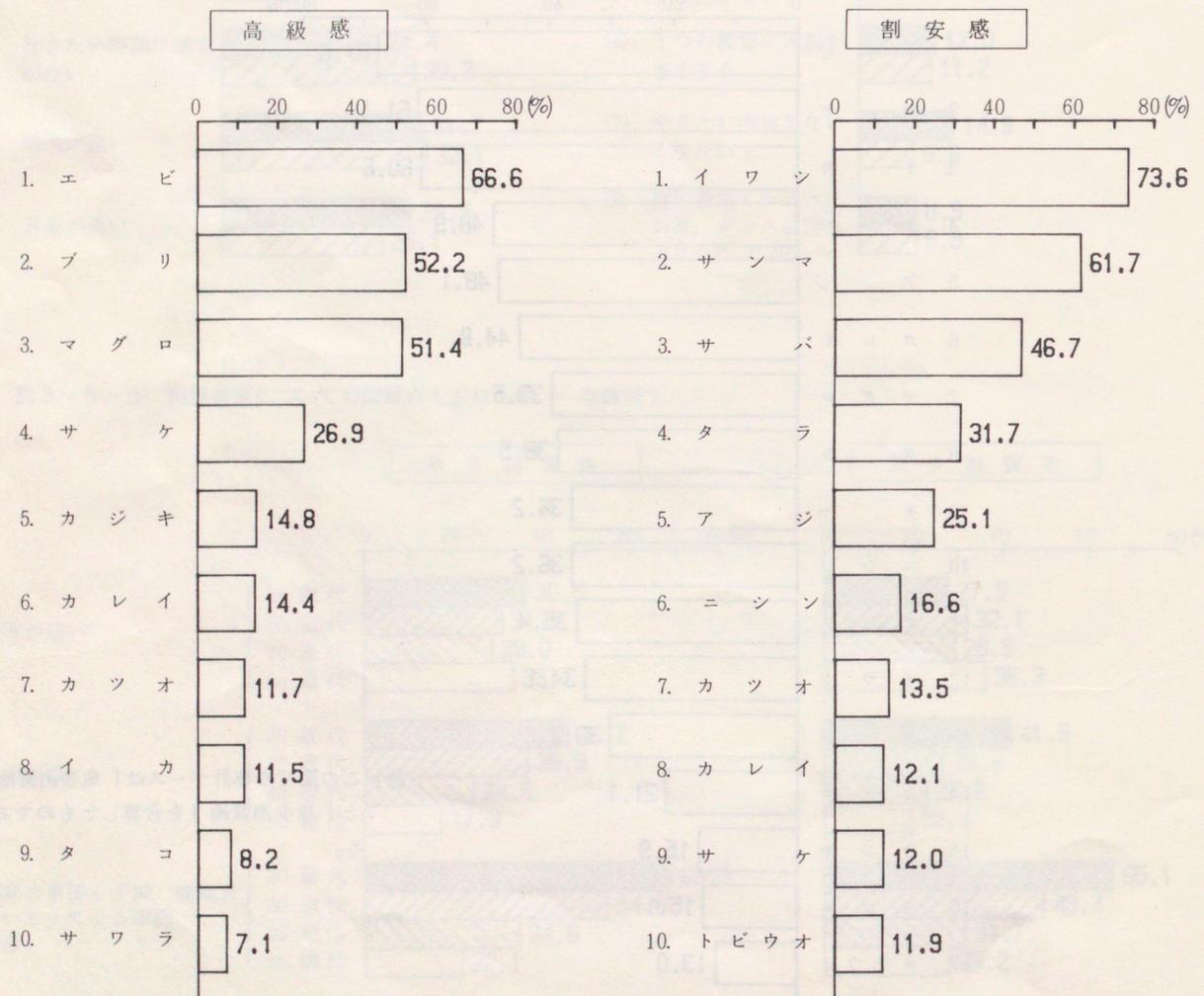
以下「サケ」(27%)の次は15%未満と低くなる。

次に割安感のある魚のトップは「イワシ」で74%, 2位以下を大きく引き離している。「イワシ」は割安感が高くても前述のように人気は12位と低い。

これに対して, 2位の「サンマ」(62%)は人気でも4位と高く, 割安感ゆえに受け入れられている代表的な魚である。

以下「サバ」(47%), 「タラ」(32%), 「アジ」(25%)と続いている。

図3-6-2 高級感のある魚と割安感のある魚 (N=925)



c) 魚の調理イメージ

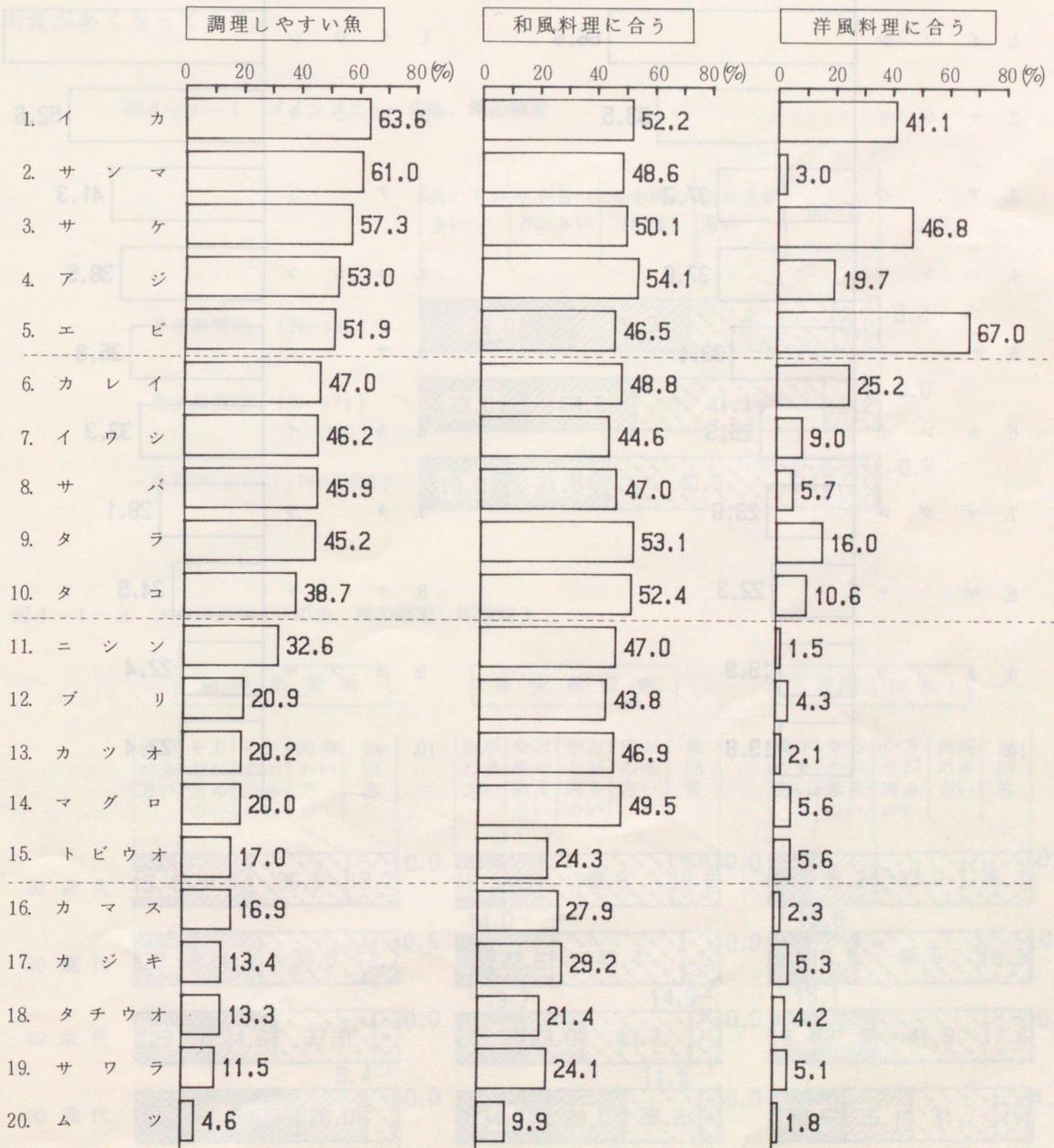
調理しやすい魚のトップは「イカ」で64%，以下「サンマ」（61%），「サケ」（57%），「アジ」（53%），「エビ」（52%）と5位までが5割を越えている。

和風料理に合う魚のトップは「アジ」で54%，次いで「タラ」（53%），「タコ」（52%），「イカ」（52%），「サケ」（50%）と続いているが，20中14の魚までが4割以上の和風料理イメージをもっている。

これに対して洋風料理に合う魚は少なく，「エビ」（67%），「サケ」（47%），「イカ」（41%）以外はすべて低い。

洋風料理に合う魚としての評価が高いこれら「エビ」，「サケ」，「イカ」は，人気でも1位，2位，3位として突出しているのが興味深い。

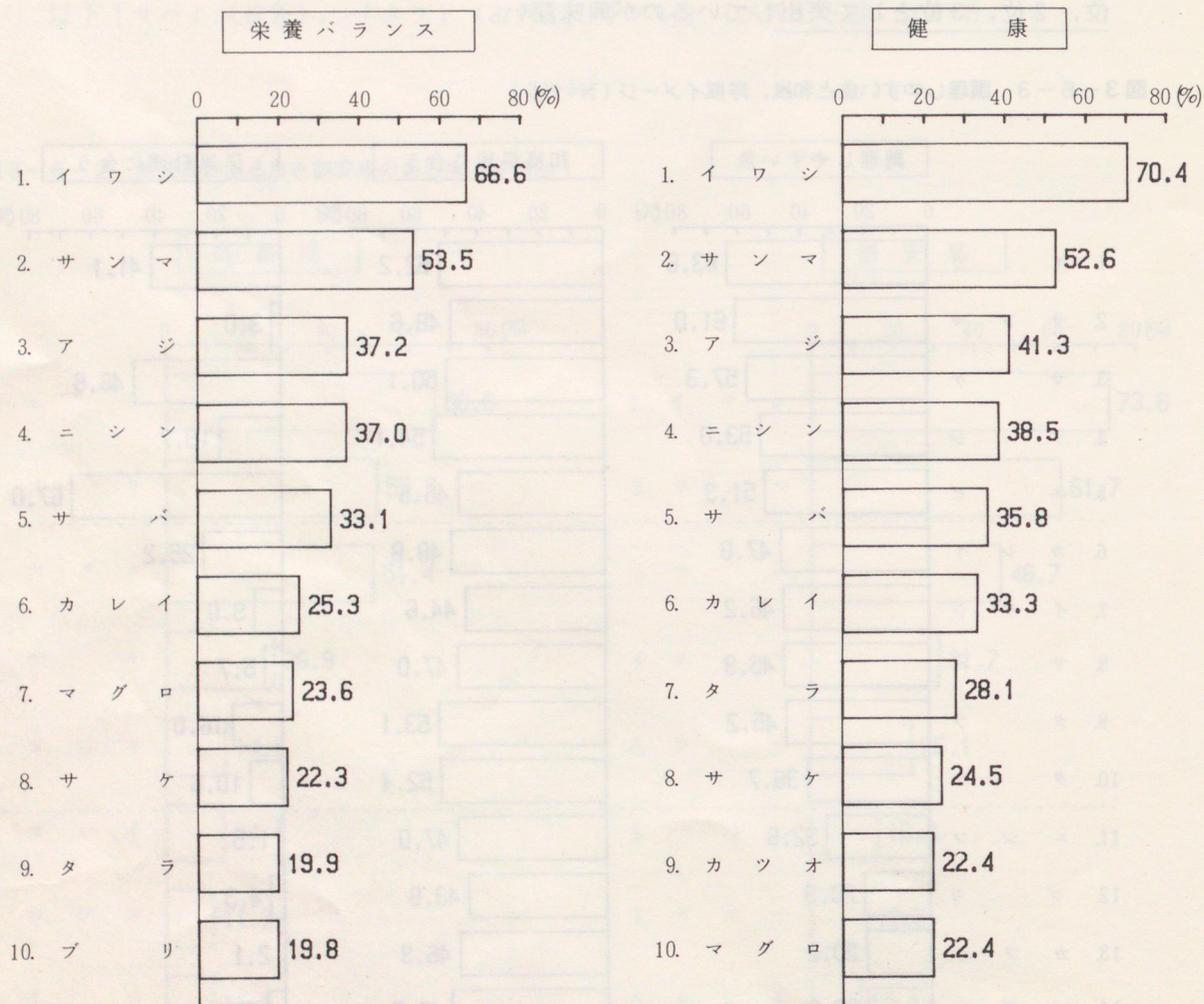
図3-6-3 調理しやすい魚と和風，洋風イメージ (N=925)



d) 魚の栄養，健康イメージ

栄養バランスがよい魚としてのトップは「イワシ」で67%，2位以下を大きく引き離している。次いで「サンマ」（54%），「アジ」（37%），「ニシン」（37%），「サバ」（33%），「カレイ」（25%）と続くが，これら6位までの魚は健康によい魚としても同一順位で高い。当然のことながら栄養バランスと健康イメージは相関関係にある。

図3-6-4 栄養のバランスがよい魚と健康によい魚 (N=925)



4. 毎日の食事

(1) 魚食と肉食

魚多消費地の夕食のメニューは肉よりも魚の方が多く、特に50代で顕著。しかし、ここでも若い人では肉食が多い。

ふだんの日の夕食に用意する主惣菜で「魚の方が多い」という人は「魚多消費地」で高く58%、「肉の方が多い」人を上回っている。

これに対して「魚少消費地」では「魚の方が多い」人は47%で「肉の方が多い」人を下回っている。しかし、これでも前年調査した首都圏に比べると魚が多い。

年齢別にみると、両地域とも50歳代で「魚の方が多い」人が高くなっているが、特に「魚多消費地」では50歳代で88%と高率である。20歳代、30歳代では「魚多消費地」も「魚少消費地」も肉食が多くなってくる。

図4-1-1 メインメニューの魚、肉の頻度

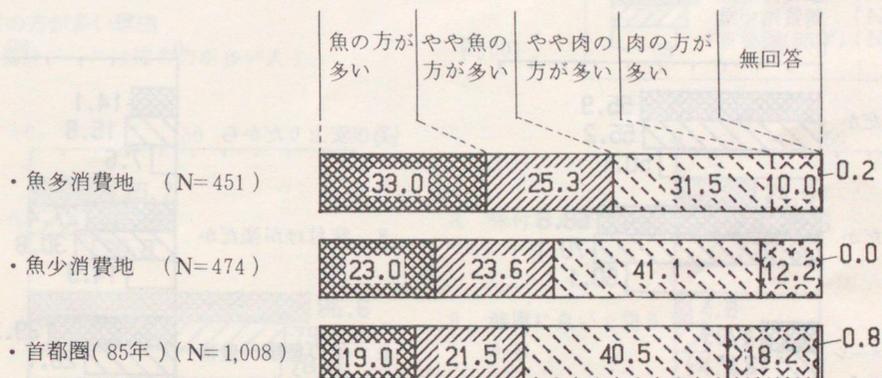
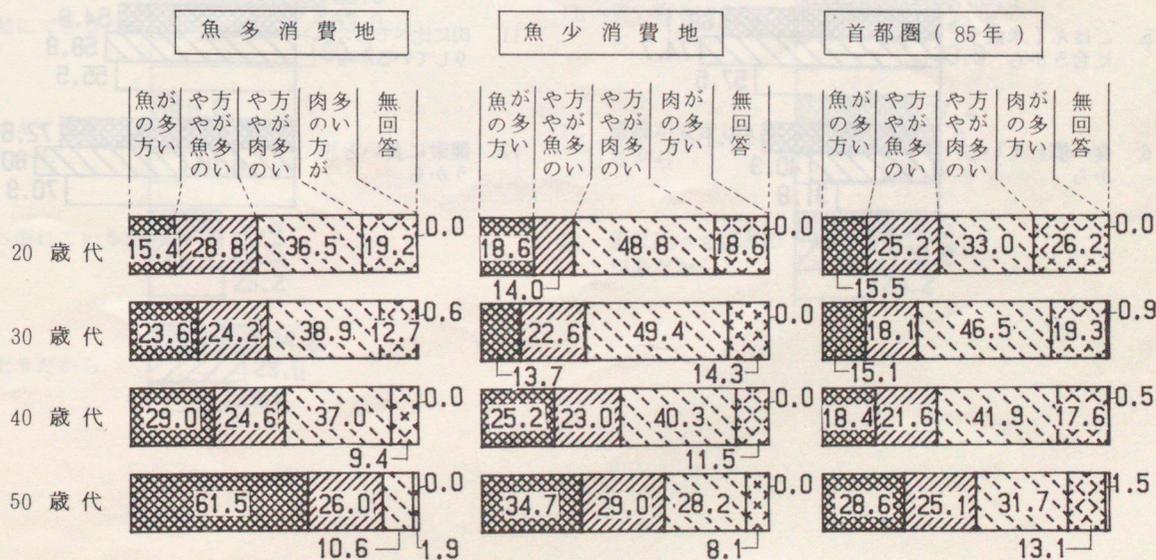


図4-1-2 メインメニューの魚、肉の頻度(年齢別)



ふだんの日の夕食に魚料理が多い理由をみたのが下のグラフである。

両地域とも半数以上の人があげている理由は、

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

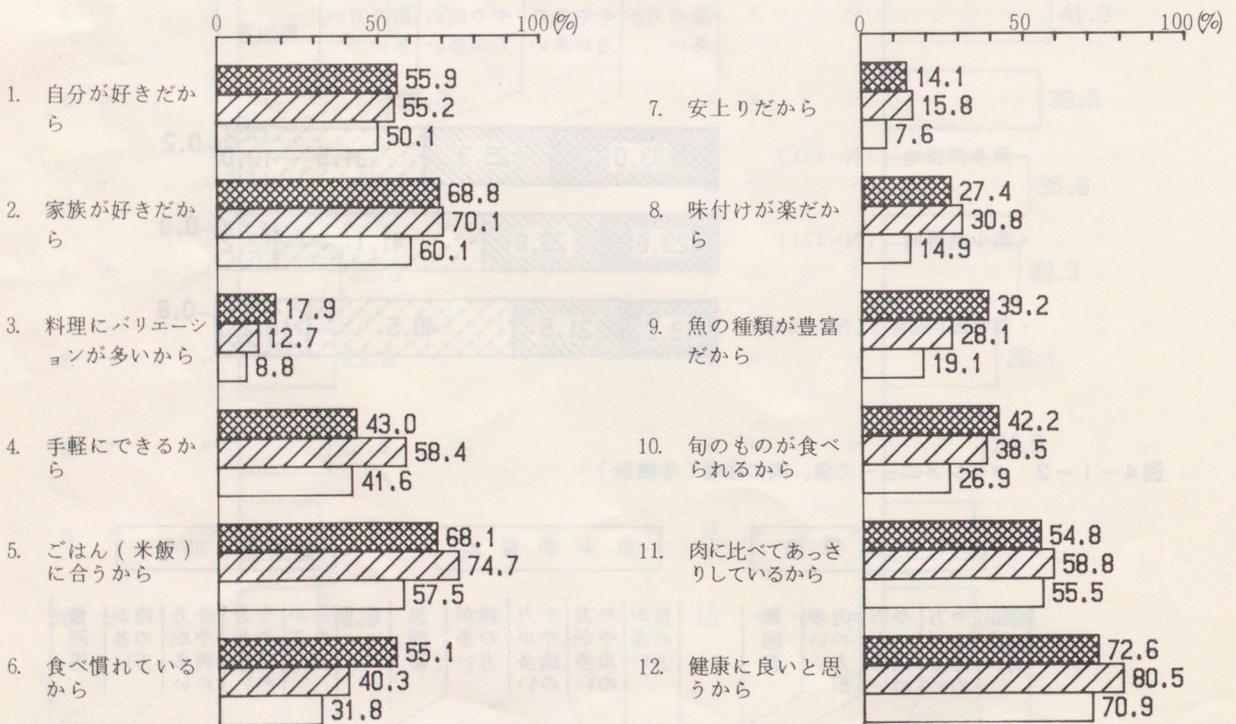
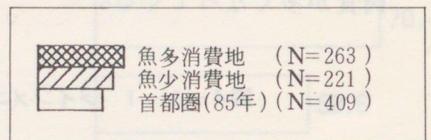
であり、これらのほとんどは「魚少消費地」でより高くなっている。

これに対して「魚多消費地」では

- 食べ慣れているから
- 魚の種類が豊富だから

で「魚少消費地」を大きく上回っている。

図4-1-3 魚の方が多い理由
(集計ベースは魚の方が多い人)



ふだんの日の夕食に肉料理が多い理由としては、両地域とも

- 家族が好きだから

でもっとも高く、特に「魚多消費地」で高くなっている。以下、両地域で半数以上の人があげている理由としては、

- 料理にバリエーションが多いから
- 手軽にできるから

で、「魚多消費地」ではさらに

- 買い置きできるから

で50%を越えている。

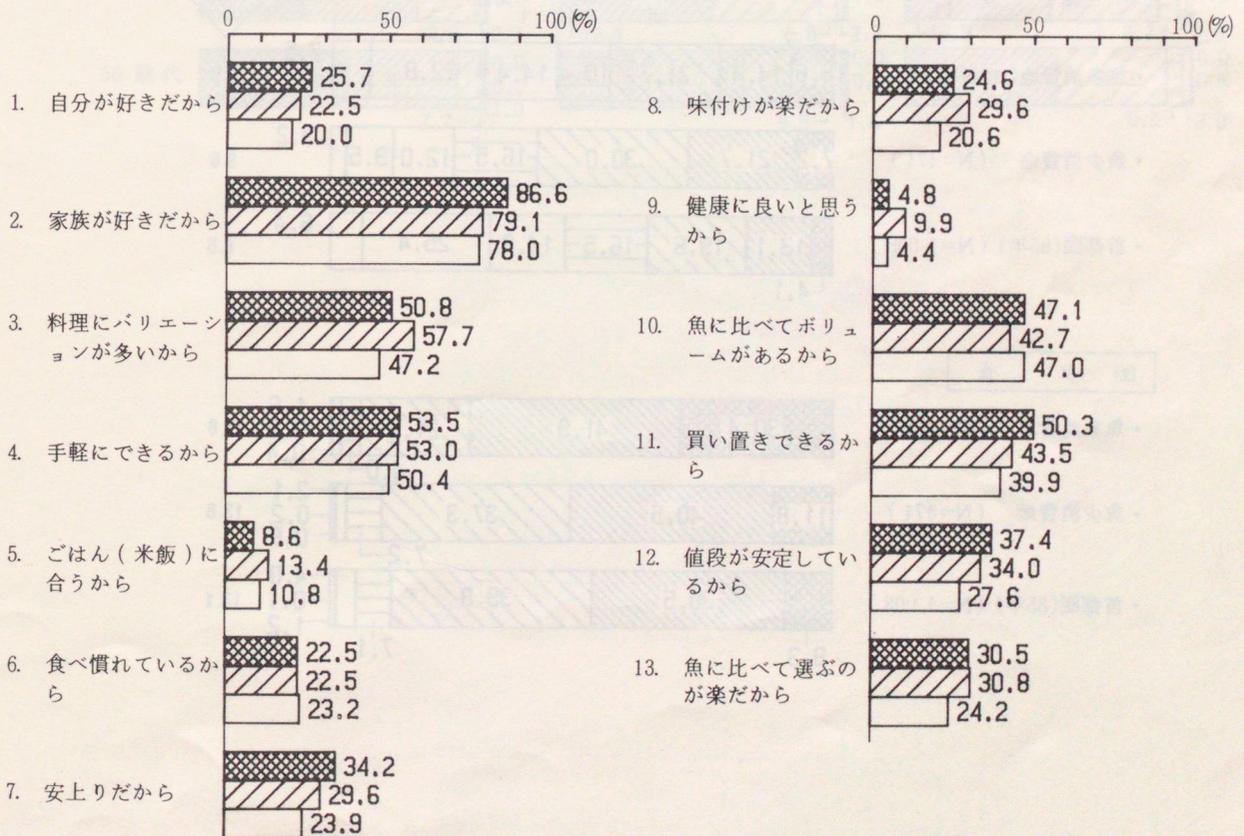
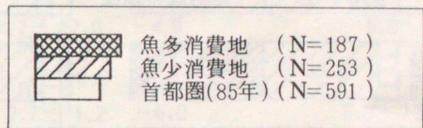
魚料理が多い理由として高かった

- 自分が好きだから
- ごはん（米飯）に合うから

などはかなり低い。

図4-1-4 肉の方が多い理由

(集計ベースは肉の方が多い人)



(2) 魚料理の食事頻度

魚多消費地では夕食で平均2日に1回以上魚を食べる。
しかし多消費地でもヤングの魚への接触は少ない。

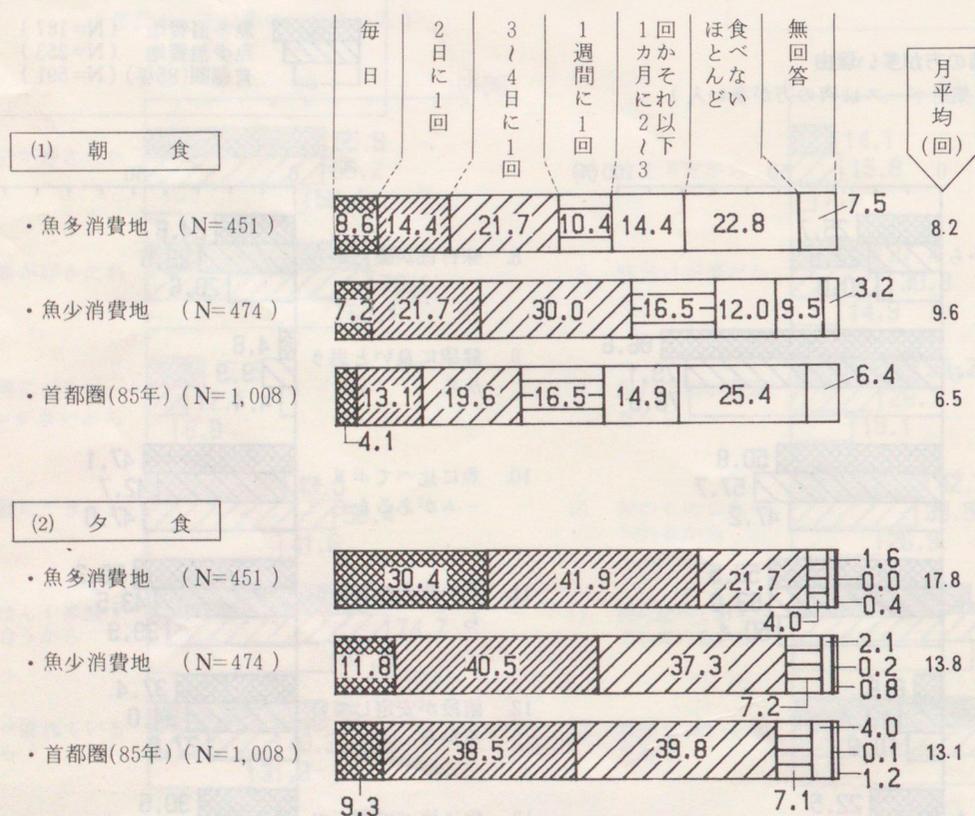
魚料理を主惣菜とした食事の頻度を朝食，夕食別にみたのが下のグラフである。

朝食では魚をあまり食べていないはずの「魚少消費地」での摂食頻度が「魚多消費地」を上回り、「3～4日に1回」以上で6割弱となっている。「魚多消費地」では「1週間に1回」以上でもこの数字に満たない。

しかし、「魚多消費地」は夕食での摂食頻度ではきわめて高く、「2日に1回」以上で72%と高率であり、「魚少消費地」の52%を大きく上回る。

前年調査した首都圏と比べると、両地域とも朝食ではかなり高く、また夕食では「魚多消費地」に対して「少消費地」で首都圏と同レベルでやや低い。

図4-2-1 魚料理の頻度

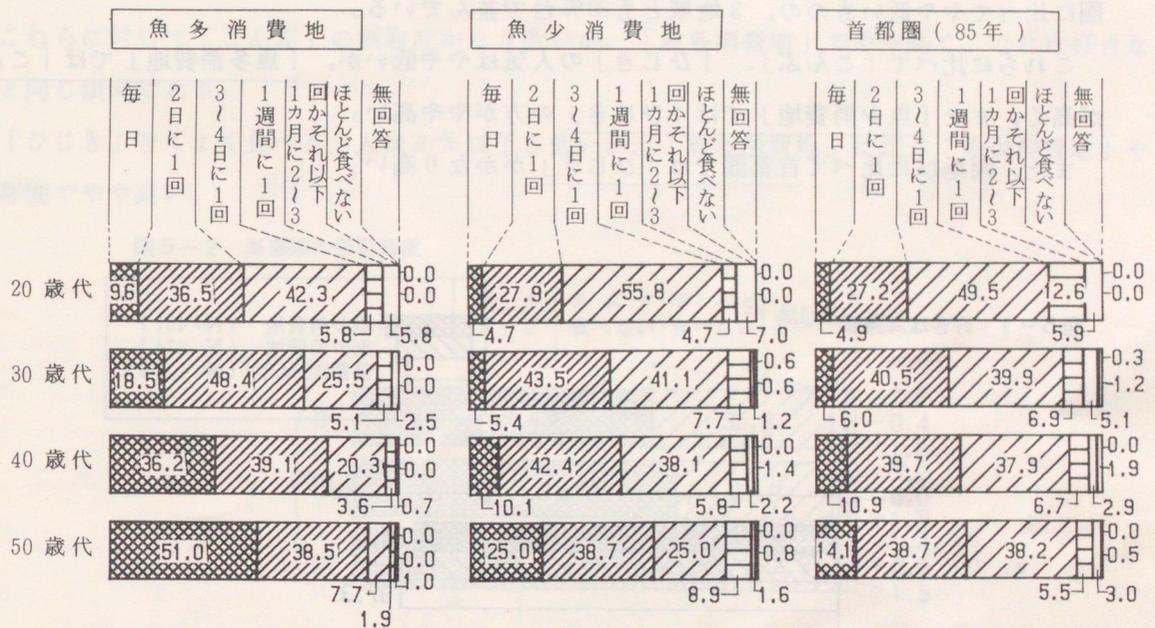


魚料理を主惣菜とした夕食の頻度を年齢別にみたのが下のグラフである。

各地域とも年齢が高くなるにつれてその頻度も増える傾向にあるが、「魚多消費地」では40歳代、50歳代できわめて高く、平均して3日に2回は魚を食べていることになる。

「魚多消費地」でも20歳代の摂食頻度はあまり高くない。

図4-2-2 夕食での魚料理の頻度(年齢別)



5. 海藻類の消費実態

(1) 海藻類の好き嫌い

のり、わかめの人気は8割台。

これらに次いで魚多消費地ではこんぶ、少消費地ではひじきに人気がある。

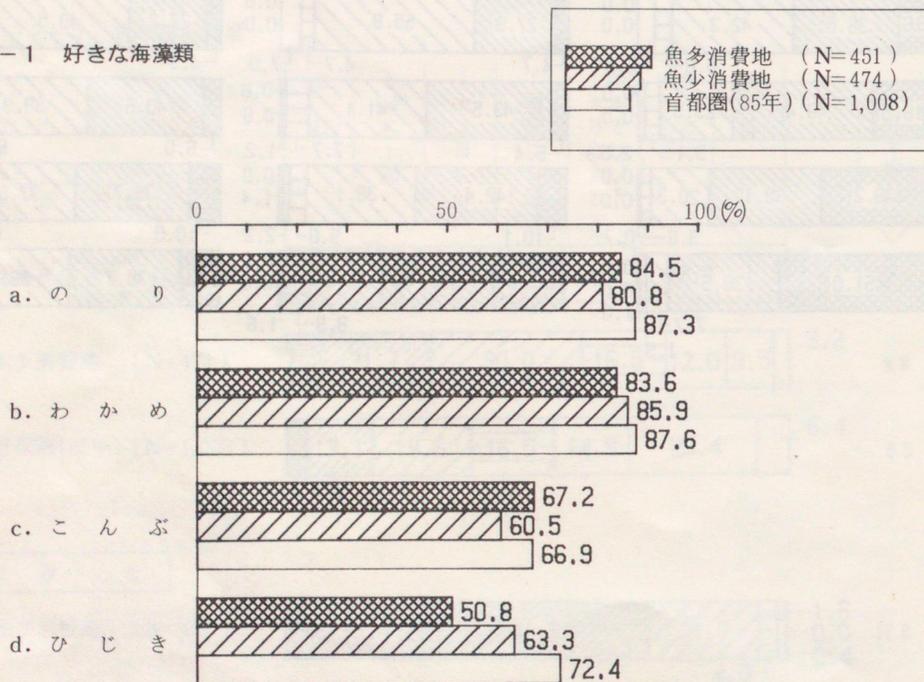
4種類の海藻類の好き嫌いをみたのが下のグラフである。

好きな人の率が8割を超えるものは、両地域とも「のり」、「わかめ」で、前年調査した首都圏に比べてやや低いものの、3地域とも80%台で並んでいる。

これらに比べて「こんぶ」、「ひじき」の人気はやや低いが、「魚多消費地」では「こんぶ」が高く、また「魚少消費地」では「ひじき」の方がやや高い。

また、両地域に比べて首都圏では「ひじき」がかなり高い。

図5-1 好きな海藻類



(2) 海藻類の摂取頻度

両地域とも、のり、わかめは半数以上がよく食べるが、首都圏よりは少ない。

それぞれの海藻類の摂取状況をみたのが下のグラフである。

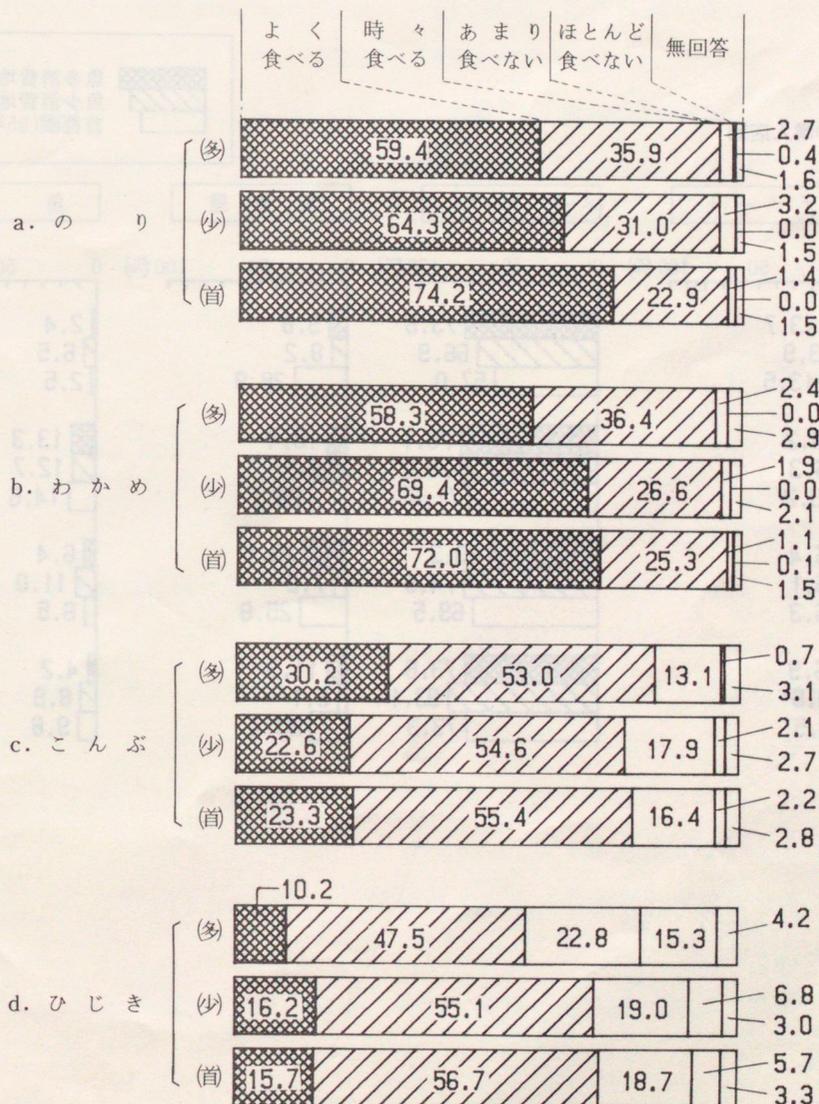
好きな海藻類と同じく「よく食べる」人が半数を越えているのは「のり」と「わかめ」で、「ときどき食べる」まで含めると両者とも100%に近い。

これら2つの海藻類は、「魚多消費地」よりも、「魚少消費地」での摂取が高く、また両地域よりも首都圏でさらに高い。

これらに対して「こんぶ」の摂取はかなり低いが、「魚多消費地」でやや高く、これは好きな率と同じ傾向にある。

「ひじき」を「よく食べる」人は20%以下と低いが、「魚多消費地」に比べ「魚少消費地」や首都圏でやや高い。

図5-2 海藻類の摂取頻度



注) (多) 魚多消費地 (N=451)
 (少) 魚少消費地 (N=474)
 (首) 首都圏(85年) (N=1,008)

(3) 海藻類の購入店舗

海藻類はスーパーで買われる比重が大きい。
 両地域とも首都圏に比べてスーパーのウェイトが大きい。

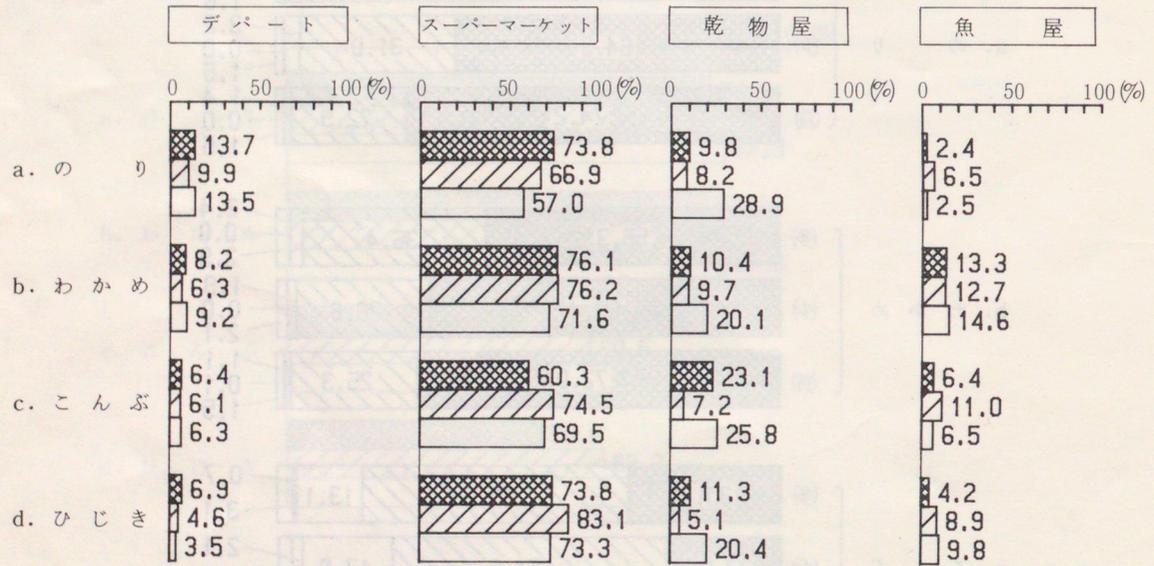
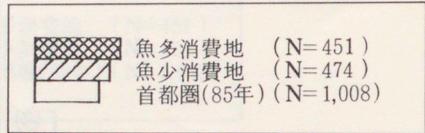
海藻類の購入先をみると、前年調査した首都圏と同じく各海藻類ともスーパーでの購入率が高い。

また、首都圏では乾物屋での購入率が各海藻類とも2割以上あったが、今回調査した地域でのそのウェイトはさらに低い。特に「のり」のスーパーに対する乾物屋のウェイトは両地域ともかなり低くなっている。

また、「魚少消費地」では「こんぶ」、「ひじき」の乾物屋に対するスーパーのウェイトがかなり高くなっている。

これら海藻類の魚屋での購入率は低いが、「わかめ」だけは両地域ともかろうじて10%を越えている。

図5-3 海藻類の購入店舗



参考 家計調査による魚消費の地域分析

(1) 魚介類の消費

魚をよく食べる地域は、日本海側、東北、および近畿に分布。

魚をあまり食べない地域は、南日本、および内陸部の都市。

表6-1-1は、全国県庁所在都市の食料と魚介類の1世帯あたり年間消費額をみたものである。

各都市は魚介類消費額の大きい順に並べられており、消費額の大きい方から順に第Ⅳ分位、第Ⅲ分位、第Ⅱ分位、第Ⅰ分位とグルーピングしてある。(図6-1-3はこれらの分布を地図上に色分けしている)

- 第Ⅳ分位……魚介類消費額 138,588円以上の都市

注) $138,588 \text{円} = (47 \text{都市平均値}) + \frac{2}{3} \times (\text{標準偏差値})$

- 第Ⅲ分位……魚介類消費額 127,480円～138,588円未満の都市

注) $127,480 \text{円} = (47 \text{都市平均値})$

- 第Ⅱ分位……魚介類消費額 116,228円～127,480円未満の都市

注) $116,228 \text{円} = (47 \text{都市平均値}) - \frac{2}{3} \times (\text{標準偏差値})$

- 第Ⅰ分位……魚介類消費額 116,228円未満の都市

各グループの特徴をまとめると以下のようになる。

a) 第Ⅳ分位(魚介消費の多い都市)の特徴

- 該当する都市は、

富山、青森、京都、仙台、大津、大阪、横浜、秋田、金沢、津、神戸の11都市。

- 富山、金沢の北陸都市はこのグループに属するが、富山は魚介消費額全国第1位、また「生鮮魚介」の額も第1位である。

- 青森、秋田、仙台の東北都市はこのグループに属するが、青森は魚介消費額全国第2位、食料費に占めるその割合では全国第1位である。

青森、秋田は「塩干魚介」のウエイトが高く、これは東北、北海道のほとんどの都市に共通している。

- 京都、大阪、神戸の京阪神大都市はこのグループに属するが、これらは共通して「生鮮魚介」のウエイトが比較的高い。

b) 第Ⅲ分位(魚介消費の比較的多い都市)の特徴

- 該当する都市は、

東京、新潟、札幌、和歌山、福岡、静岡、松江、鳥取、盛岡、山口、千葉、甲府の12都市。

- 東京、札幌、福岡などの大都市はこのグループに属するが、後述の名古屋を除く全ての百万都市は、このグループ、もしくは前述の第Ⅳ分位に入る。

- 札幌，新潟，盛岡の北日本の都市は，魚介類に占める「塩干魚介」のウエイトがきわめて高い。

c) 第Ⅱ分位（魚介消費の比較的少ない都市）の特徴

- 該当する都市は，
山形，長崎，高知，佐賀，水戸，福井，浦和，広島，岡山，奈良，松山，高松，徳島，名古屋
の14都市。
- 岡山，広島，松山，高松の瀬戸内4都市，および佐賀，長崎の西九州2都市は，魚介類の内訳をみると，「生鮮魚介」のウエイトが全国平均よりかなり高い。
- 内陸都市である山形は「塩干魚介」のウエイトがきわめて高い。

d) 第Ⅰ分位（魚介消費の少ない都市）の特徴

- 該当する都市は，
福島，長野，宇都宮，熊本，前橋，岐阜，鹿児島，大分，宮崎，那覇
の10都市。
- 全般的に南日本の都市，および内陸部の都市である。
- 食料費自体も少ないが，それに占める魚介類のウエイトも低い。
- 大分，熊本，宮崎，鹿児島，那覇の九州の都市はこのグループに属するが，魚介類の内訳では，これらは全て「生鮮魚介」のウエイトが高くなっている。
- 典型的な内陸都市である前橋，宇都宮，長野，福島はこのグループに属するが，これらに共通することは，「生鮮魚介」のウエイトが低く，「塩干魚介」のウエイトが全国平均よりも高いことである。

今回のアンケート調査で「魚多消費地」はこの第Ⅳ分位から，「魚少消費地」は第Ⅰ分位から，それぞれ2都市ずつ，なるべく他の要因による地域差を排除できるような都市を選んである。

表6-1-1 全国県庁所在都市の食料支出額と魚介類支出額
 (昭和60年総務庁「家計調査」より、1世帯あたり年間支出額)
 (データは魚介類支出額の大きい順に並べかえてある)

		食料 (円)	魚介類 (円)
全 国		957,528	130,100 (13.6)
第 Ⅳ 分 位	富山	1,016,860	167,079 (16.4)
	青森	919,490	161,762 (17.6)
	東京都	1,099,250	157,497 (14.3)
	仙台	984,251	153,871 (15.6)
	大阪	1,072,150	153,644 (14.3)
	横浜	1,033,090	145,572 (14.1)
	秋田	1,073,410	144,000 (13.4)
	金沢	906,098	143,070 (15.8)
	津	988,509	143,033 (14.5)
	神戸	955,534	142,022 (14.9)
第 Ⅲ 分 位	(12位) 東京	1,015,600	138,752 (13.7)
	新潟	1,075,450	137,759 (12.8)
	札幌	991,630	136,530 (13.8)
	和歌山	890,114	134,332 (15.1)
	(15位) 福岡	910,775	133,305 (14.6)
	静岡	961,945	132,691 (13.8)
	松山	977,313	131,561 (13.5)
	鳥取	965,284	131,264 (13.6)
	盛岡	930,136	130,664 (14.0)
	山口	930,098	130,107 (14.0)
第 Ⅱ 分 位	千葉	883,131	128,479 (14.5)
	甲府	974,529	128,236 (13.2)
	山形	948,653	127,886 (13.5)
	長崎	983,170	127,255 (12.9)
	高知	887,612	125,878 (14.2)
	佐賀	831,861	125,445 (15.1)
	水戸	913,184	123,456 (13.5)
	福島	942,991	122,711 (13.0)
	浦和	926,613	122,534 (13.2)
	広島	1,037,220	122,307 (11.8)
第 Ⅰ 分 位	岡山	951,365	121,652 (12.8)
	奈良	938,431	121,201 (12.9)
	松山	977,004	120,518 (12.3)
	高松	855,999	119,434 (14.0)
	徳島	880,030	119,032 (13.5)
	名古屋	960,512	117,324 (12.2)
	古	992,161	116,554 (11.7)
	福	911,509	115,590 (12.7)
	長	900,500	114,454 (12.7)
	宇都宮	898,575	111,470 (12.4)
第 Ⅰ 分 位	熊本	844,894	111,310 (13.2)
	前橋	865,032	108,824 (12.6)
	岐阜	955,872	103,271 (10.8)
	鹿児島	825,922	100,726 (12.2)
	大分	814,827	100,587 (12.3)
	宮崎	778,242	98,522 (12.7)
	那覇	786,499	84,994 (10.8)

魚介類の () 内の数字は、食料に占めるその割合 (%)

表6-1-2 全国県庁所在都市の魚介類支出額の内訳

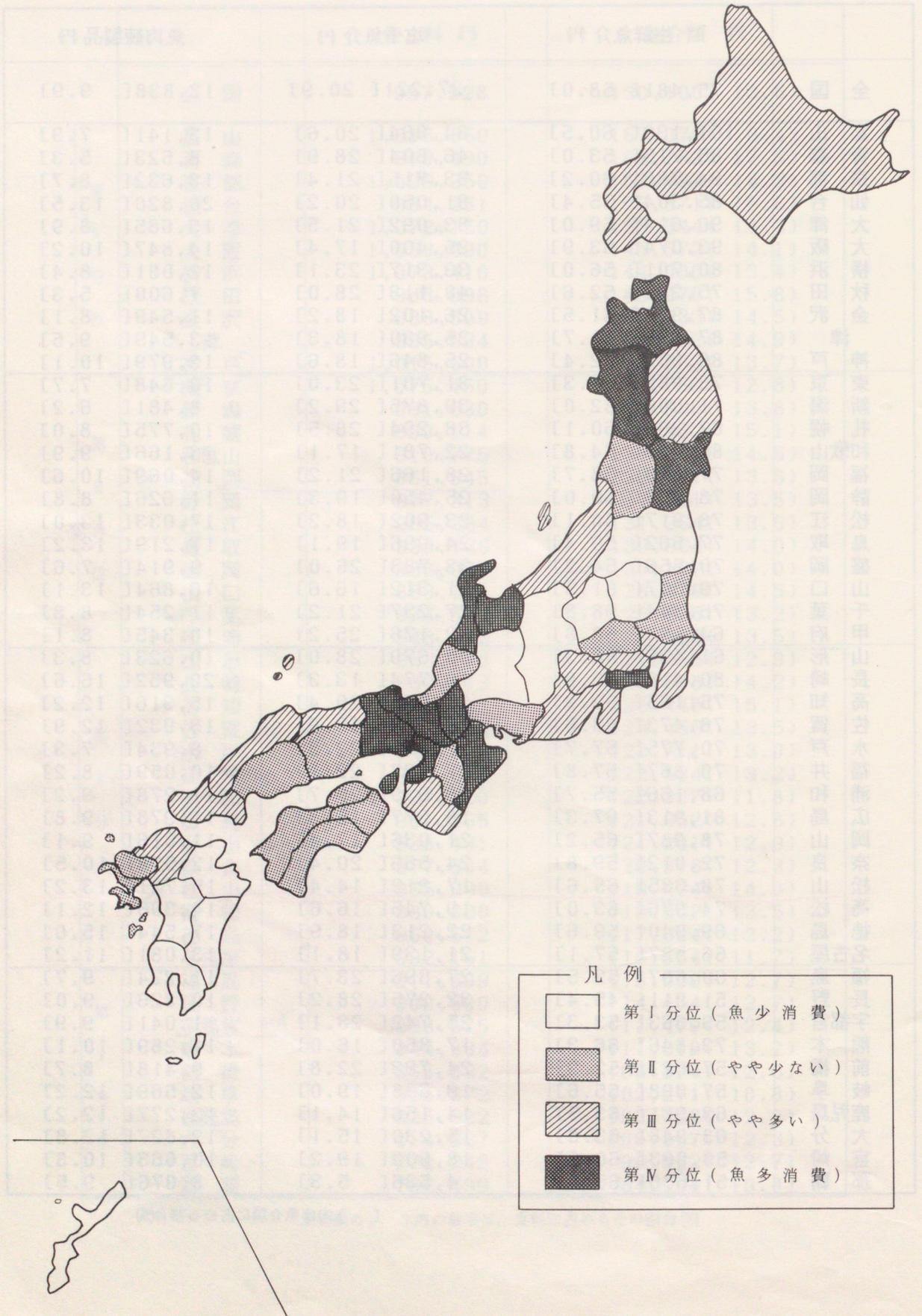
(昭和60年総務庁「家計調査」より、1世帯あたり年間支出額)

	生鮮魚介(円)	塩干魚介(円)	魚肉練製品(円)
全 国	75,481[58.0]	27,221[20.9]	12,838[9.9]
富山	101,139[60.5]	34,364[20.6]	13,141[7.9]
青森	85,715[53.0]	46,804[28.9]	8,523[5.3]
東京都	94,786[60.2]	33,715[21.4]	13,632[8.7]
仙台	85,304[55.4]	31,050[20.2]	20,820[13.5]
大津	90,614[59.0]	33,092[21.5]	13,685[8.9]
大阪	93,074[63.9]	25,400[17.4]	14,847[10.2]
横浜	80,701[56.0]	33,317[23.1]	12,081[8.4]
秋田	75,292[52.6]	40,113[28.0]	7,600[5.3]
金沢	87,920[61.5]	26,102[18.2]	11,549[8.1]
津	87,698[61.7]	25,930[18.3]	13,549[9.5]
神戸	86,609[62.4]	25,846[18.6]	13,979[10.1]
東京	78,989[57.3]	31,701[23.0]	10,648[7.7]
新潟	71,006[52.0]	39,875[29.2]	8,481[6.2]
札幌	67,269[50.1]	38,294[28.5]	10,775[8.0]
和歌山	86,411[64.8]	22,781[17.1]	13,166[9.9]
福岡	77,870[58.7]	28,166[21.2]	14,069[10.6]
静岡	78,993[60.0]	25,450[19.3]	11,626[8.8]
松江	78,917[60.1]	23,902[18.2]	17,033[13.0]
鳥取	77,562[59.4]	24,996[19.1]	17,219[13.2]
盛岡	70,556[54.2]	33,783[26.0]	9,914[7.6]
山口	79,507[61.9]	21,312[16.6]	16,864[13.1]
千葉	75,344[58.8]	27,237[21.2]	11,254[8.8]
甲府	64,968[50.8]	32,176[25.2]	10,345[8.1]
山形	61,436[48.3]	35,679[28.0]	10,623[8.3]
長崎	80,418[63.9]	16,774[13.3]	20,952[16.6]
高知	75,165[59.9]	25,566[20.4]	15,316[12.2]
佐賀	78,473[63.6]	17,123[13.9]	15,932[12.9]
水戸	70,775[57.7]	27,671[22.5]	8,934[7.3]
福井	70,867[57.8]	27,037[22.1]	10,059[8.2]
浦和	68,166[55.7]	28,939[23.7]	11,278[9.2]
広島	81,913[67.3]	18,577[15.3]	11,978[9.8]
岡山	78,987[65.2]	21,036[17.4]	11,016[9.1]
奈良	72,012[59.8]	24,566[20.4]	12,598[10.5]
松山	78,335[65.6]	17,212[14.4]	15,721[13.2]
高松	74,976[63.0]	19,745[16.6]	14,396[12.1]
徳島	69,940[59.6]	22,213[18.9]	17,544[15.0]
名古屋	66,527[57.1]	21,139[18.1]	13,081[11.2]
福島	60,667[52.5]	27,396[23.7]	11,224[9.7]
長野	51,911[45.4]	32,275[28.2]	10,326[9.0]
宇都宮	59,363[53.3]	25,742[23.1]	11,041[9.9]
熊本	73,846[66.3]	17,850[16.0]	11,289[10.1]
前橋	57,621[52.9]	24,793[22.8]	9,418[8.7]
岐阜	57,398[55.6]	19,608[19.0]	12,569[12.2]
鹿兒島	63,961[63.5]	14,156[14.1]	12,277[12.2]
大分	63,948[63.6]	15,230[15.1]	12,827[12.8]
宮崎	59,963[60.9]	18,900[19.2]	10,663[10.8]
那覇	51,636[60.8]	4,536[5.3]	8,076[9.5]

[]内は魚介類に占める割合(%)

図6-1-3 全国魚介類消費分位別の分布

(注) 各県は県庁所在都市の統計で代表させてある。



(2) 魚介類の種類別の消費内訳

魚はその消費量から、太平洋岸性、日本海岸性、西日本性、近畿性、北日本性、関東性、および内陸性の7つに分けられる。

表6-2は、魚介類の各種類別の消費額の多い上位10都市を示してある。

各魚介別の地域性の特徴は、それぞれの表の下に簡単にまとめてあるが、これらを整理すると、以下のような7つのグループに分類することができる。

a) 太平洋側で多い魚介類

まぐろ、かつお

b) 日本海側で多い魚介類

いわし、たい、ぶり、えび（近畿でも多い）、かに

c) 西日本で多い魚介類

あじ、さば、干しいわし、煮干し、さつま揚げ、ちくわ、かまぼこ、かつお節削り節

d) 近畿（および瀬戸内）で多い魚介類

たこ、えび（日本海側でも多い）

e) 北日本で多い魚介類

さけ、たら、塩さけ、魚介の漬物、魚介の塩辛

f) 関東（および甲信越）で多い魚介類

しらす干し、干しあじ、魚介のつくだ煮

g) 内陸で多い魚介類

さんま、いかのくん製

また、先に述べた魚多消費地である第Ⅳ分位の都市を地域別にまとめて整理すると以下のような特徴がみられる。

○富山、金沢（日本海側の都市）

前節でみたように、これらの都市では生鮮魚介類の比率がやや高いが、

いわし、たら、ぶり、いか、えび、かに

などがベスト10に入っている。

また、たらこ、魚介の漬物の消費も多い。

○青森、仙台、秋田（東北の都市）

青森、秋田は塩干魚介類の比率がきわめて高く、その額でそれぞれ1位、2位となっており、また仙台は魚肉練製品の額で2位である。

個別の種類をみると、

かれい、さけ、たら、しじみ、塩さけ、いかのくん製、魚介の塩辛

などがこれらの地域に共通して多い。

○京都，大津，大阪，神戸（近畿圏の都市）

この地域では生鮮魚介類の比率がやや高くなっているが，なかでも比較的高级魚と思われる価格の高いものの消費が多く，

かつお，かれい，たい，ひらめ，いか，たこ，えび，かに，かき，干しいわし，さつま揚げ，ちくわ

などが多くなっている。

○その他の第Ⅳ分位都市

津 — 距離的に近畿に近く，近畿圏の都市の消費パターンに似ているが，

まぐろ，かつお，えび，かに，干しいわし，煮干し，魚介のつくだ煮などがベスト10に入る。

横浜—塩干魚介比が高い点で東北の都市に似ているが，ベスト10に入る

まぐろ，あさり，かき，しらす干し，干しあじ，魚介のつくだ煮はすべて東京でも多く，太平洋性，関東地域性もあわせもつ。

表6-2 魚介種類別の消費額ベスト10

(1世帯あたり年間支出額：単位 円)

まぐろ

	全国平均	消費額
第1位	静岡	24,247
2位	横浜	17,024
3位	甲府	16,519
4位	宇都宮	13,604
5位	高知	13,377
6位	那覇	13,277
7位	東京	13,196
8位	名古屋	13,038
9位	津	13,033
10位	仙台	12,172

静岡が全国平均の約3倍で突出。
太平洋沿岸の有名漁港をかかえた都市で高いが、甲府と宇都宮は例外。

あじ

	全国平均	消費額
第1位	宮崎	7,223
2位	長崎	6,440
3位	大分	5,894
4位	山口	5,645
5位	佐賀	5,636
6位	松江	5,514
7位	松山	5,461
8位	和歌山	5,140
9位	鹿児島	4,575
10位	高知	4,567

1位、2位、3位まで九州で、以下すべて西日本の都市で高い。

いわし

	全国平均	消費額
第1位	鳥取	3,963
2位	佐賀	2,517
3位	松江	2,303
4位	山口	2,207
5位	金沢	2,035
6位	富山	2,020
7位	宮崎	1,900
8位	新潟	1,777
9位	長崎	1,646
10位	広島	1,636

鳥取が2位以下を大きく離してトップ。
全般的に日本海沿岸の都市で高い。

かつお

	全国平均	消費額
第1位	高知	10,490
2位	水戸	8,712
3位	仙台	6,767
4位	福島	6,242
5位	静岡	5,207
6位	大津	5,084
7位	京都	5,054
8位	津	4,540
9位	盛岡	4,493
10位	和歌山	3,341

高知が全国平均の5倍でトップ。
大津、京都以外は10位まですべて太平洋に面した県の都市。

かれい

	全国平均	消費額
第1位	仙台	9,247
2位	鳥取	8,999
3位	金沢	7,377
4位	青森	7,325
5位	京都	6,387
6位	新潟	6,367
7位	秋田	6,251
8位	大津	5,888
9位	松山	5,289
10位	福井	5,166

仙台、鳥取が第1グループでトップ。
第2集団は金沢、青森。

さけ

	全国平均	消費額
第1位	新潟	4,919
2位	盛岡	4,859
3位	水戸	3,515
4位	札幌	3,132
5位	福島	3,048
6位	仙台	2,976
7位	山形	2,701
8位	秋田	2,531
9位	前橋	2,483
10位	浦和	2,460

新潟、盛岡が拮抗。
10位まですべて関東以北の北日本の都市。

表6-2 魚介種類別の消費額ベスト10(続き-その2)

(1世帯あたり年間支出額:単位 円)

さば		全国平均	1,122
第1位	鳥取	3,120	
2位	松江	2,891	
3位	鹿児島	2,229	
4位	山口	2,209	
5位	佐賀	2,138	
6位	大分	1,860	
7位	和歌山	1,802	
8位	熊本	1,653	
9位	長崎	1,648	
10位	福岡	1,630	

10位まですべて西日本の都市。
あじの順位に類似している。

さんま		全国平均	1,859
第1位	仙台	3,488	
2位	長野	3,027	
3位	盛岡	2,957	
4位	山形	2,610	
5位	水戸	2,571	
6位	甲府	2,548	
7位	福島	2,476	
8位	岐阜	2,414	
9位	宇都宮	2,371	
10位	札幌	2,323	

北日本の都市で高い。
仙台, 水戸, 札幌以外は内陸の都市で構成。

たい		全国平均	2,336
第1位	熊本	14,284	
2位	佐賀	9,670	
3位	福岡	7,012	
4位	長崎	6,655	
5位	松山	6,130	
6位	大阪	5,921	
7位	神戸	5,604	
8位	山口	5,524	
9位	鹿児島	5,519	
10位	大津	4,444	

九州, 瀬戸内, 近畿圏の西日本で高い。
1位の熊本は全国平均の6倍で突出。

たら		全国平均	488
第1位	富山	3,177	
2位	青森	2,802	
3位	新潟	1,890	
4位	秋田	1,664	
5位	金沢	1,273	
6位	長野	1,006	
7位	札幌	940	
8位	前橋	759	
9位	山形	729	
10位	盛岡	696	

富山, 青森で拮抗。
北陸, および北日本の都市で高い。

ひらめ		全国平均	392
第1位	水戸	1,738	
2位	富山	1,489	
3位	青森	1,385	
4位	神戸	918	
5位	京都	823	
6位	長崎	761	
7位	札幌	749	
8位	大津	703	
9位	福岡	688	
10位	和歌山	650	

水戸, 富山, 青森の3位までがきわめて高い。
以下, 近畿圏の都市も比較的高い。

ぶり		全国平均	5,011
第1位	富山	19,127	
2位	金沢	10,838	
3位	松島	9,569	
4位	徳島	9,180	
5位	広島	8,315	
6位	松山	8,111	
7位	長崎	8,101	
8位	和歌山	7,909	
9位	鳥取	7,429	
10位	福井	7,296	

富山が全国平均の4倍で突出。
日本海側の都市が比較的多い。

表6-2 魚介種類別の消費額ベスト10(続き-その3)

(1世帯あたり年間支出額：単位 円)

いか		全国平均	6,497
第1位	富山	10,882	
2位	青森	9,860	
3位	鳥取	9,580	
4位	京都	8,995	
5位	松江	8,542	
6位	金沢	8,460	
7位	和歌山	8,176	
8位	福井	7,774	
9位	大阪	7,625	
10位	大田	7,498	

日本海沿岸の都市と京都、和歌山、大阪の近畿圏都市で高い。

たこ		全国平均	1,846
第1位	神戸	3,322	
2位	高松	3,159	
3位	大阪	3,007	
4位	京都	2,951	
5位	広島	2,933	
6位	大津	2,845	
7位	松山	2,760	
8位	奈良	2,416	
9位	岡山	2,375	
10位	和歌山	2,358	

10位までに近畿圏都市と瀬戸内海都市のすべてが入る。

えび		全国平均	6,979
第1位	津	11,238	
2位	神戸	10,381	
3位	京都	10,114	
4位	大津	9,918	
5位	大阪	9,618	
6位	和歌山	9,439	
7位	奈良	9,013	
8位	富山	8,443	
9位	長崎	8,153	
10位	金沢	8,094	

伊勢エビの津がトップ。
以下、近畿全都市と甘エビの日本海都市。

かに		全国平均	1,755
第1位	鳥取	7,520	
2位	金沢	5,137	
3位	福井	4,651	
4位	富山	4,256	
5位	大阪	3,606	
6位	京都	3,392	
7位	新潟	2,801	
8位	岡山	2,720	
9位	津	2,672	
10位	札幌	2,644	

鳥取、金沢、福井、富山の4位まで日本海沿岸の松葉ガニ。
10位札幌は毛ガニ。

あさり		全国平均	1,679
第1位	甲府	2,703	
2位	福岡	2,407	
3位	佐賀	2,230	
4位	静岡	2,111	
5位	横浜	2,104	
6位	高松	2,101	
7位	広島	2,054	
8位	名古屋	2,050	
9位	東京	2,030	
10位	高知	2,023	

1位の甲府でも全国平均の1.6倍であり地域差のない魚介類の一つ。
しじみと逆相関関係にある。

しじみ		全国平均	565
第1位	松江	1,464	
2位	札幌	1,227	
3位	秋田	1,224	
4位	水戸	1,212	
5位	青森	1,153	
6位	福島	1,112	
7位	金沢	1,043	
8位	鳥取	924	
9位	仙台	919	
10位	静岡	893	

しじみの多いところはあさが少ない。
1位松江はしじみで33位、2位札幌は47位(最下位)、3位秋田は45位。ベスト10に両方入るのは静岡だけ。

表6-2 魚介種類別の消費額ベスト10(続き-その4)

(1世帯あたり年間支出額：単位 円)

かき		全国平均	1,546
第1位	浦和	2,730	
2位	広島	2,625	
3位	仙台	2,494	
4位	高松	2,241	
5位	岡山	2,204	
6位	神戸	2,073	
7位	名古屋	2,005	
8位	横浜	1,881	
9位	東京	1,862	
10位	大阪	1,857	

養殖で名高い広島、仙台が上位に入るが、トップの浦和でも全国平均1.7倍で、地域差が少ない。

塩さけ		全国平均	7,337
第1位	秋田	15,779	
2位	青森	15,657	
3位	新潟	12,737	
4位	札幌	12,523	
5位	仙台	11,774	
6位	甲府	11,478	
7位	盛岡	10,742	
8位	山形	10,534	
9位	長野	10,304	
10位	富山	9,629	

さけと同じく北日本の都市が多い。6位甲府から9位長野までは内陸都市。

たらこ		全国平均	3,598
第1位	福岡	9,543	
2位	新潟	7,067	
3位	長野	5,822	
4位	秋田	5,412	
5位	京都	5,206	
6位	富山	5,160	
7位	大津	5,140	
8位	前橋	4,978	
9位	金沢	4,969	
10位	浦和	4,899	

メンタイコの福岡が1位突出。2位新潟はたら消費でも3位。

しらす干し		全国平均	942
第1位	静岡	4,308	
2位	和歌山	2,438	
3位	横浜	2,016	
4位	甲府	1,988	
5位	浦和	1,917	
6位	東京	1,852	
7位	宇都宮	1,737	
8位	水戸	1,713	
9位	千葉	1,668	
10位	長野	1,195	

1位静岡が圧倒的のトップ。3位横浜以下は関東甲信越の都市が多い。

干しあじ		全国平均	1,718
第1位	横浜	4,542	
2位	甲府	3,677	
3位	東京	3,643	
4位	千葉	3,604	
5位	静岡	3,462	
6位	浦和	3,061	
7位	高知	2,551	
8位	宮崎	2,304	
9位	名古屋	2,032	
10位	前橋	1,635	

しらす干しの順位に類似している。首都圏の大都市が上位に入る。あじの順位とは全く異なる。

干しいわし		全国平均	697
第1位	高知	2,506	
2位	大阪	1,162	
3位	大津	1,078	
4位	神戸	1,057	
5位	長野	969	
6位	京都	967	
7位	津	950	
8位	宮崎	926	
9位	福岡	889	
10位	松江	881	

京阪神大都市をはじめ、西日本の都市が多い。

表6-2 魚介種類別の消費額ベスト10(続き-その5)

(1世帯あたり年間支出額：単位 円)

煮干し		全国平均	1,059
第1位	福岡	2,802	
2位	徳島	2,322	
3位	宮崎	2,132	
4位	佐賀	1,974	
5位	松山	1,847	
6位	大分	1,810	
7位	津	1,743	
8位	鹿児島	1,588	
9位	青森	1,570	
10位	富山	1,567	

上位6位まで九州、四国で占める。

するめ		全国平均	631
第1位	鳥取	2,437	
2位	福島	1,717	
3位	松江	1,179	
4位	岡山	1,045	
5位	福井	1,018	
6位	富山	996	
7位	水戸	939	
8位	岐阜	915	
9位	秋田	810	
10位	山形	768	

1位鳥取は全国平均の約4倍で突出。
山陰の鳥取、松江はいかの消費も3位、5位と多い。

さつま揚げ		全国平均	3,001
第1位	鹿児島	5,686	
2位	高松	5,379	
3位	大阪	5,078	
4位	高知	4,880	
5位	徳島	4,827	
6位	神戸	4,663	
7位	奈良	3,954	
8位	長崎	3,910	
9位	松山	3,900	
10位	京都	3,832	

文字どおり1位は鹿児島(さつま)。
以下、四国と近畿圏が多い。

ちくわ		全国平均	2,767
第1位	鳥取	8,021	
2位	徳島	5,571	
3位	佐賀	4,102	
4位	山口	4,048	
5位	大松	3,684	
6位	津山	3,684	
7位	神戸	3,450	
8位	長野	3,405	
9位	大阪	3,404	
10位	熊本	3,395	

1位鳥取は全国平均の約3倍で圧倒的
トップ。
長野以外は10位まで全て西日本の都市。

かまぼこ		全国平均	4,471
第1位	仙台	15,086	
2位	長崎	10,273	
3位	松江	9,872	
4位	富山	7,065	
5位	山口	7,021	
6位	松山	6,288	
7位	和歌山	5,626	
8位	高知	5,594	
9位	福岡	5,327	
10位	徳島	5,291	

笹かまの名産地仙台が突出。
以下、西日本の都市で多いのはちくわ
と類似。

魚肉ソーセージ		全国平均	1,046
第1位	宮崎	1,940	
2位	山口	1,939	
3位	佐賀	1,723	
4位	那覇	1,584	
5位	青森	1,583	
6位	大分	1,566	
7位	福島	1,403	
8位	鳥取	1,384	
9位	長崎	1,350	
10位	札幌	1,332	

10位まで全て中国、九州と東北、北海
道に分極。
関東、中部、近畿では少ない。ちなみ
に東京は41位、大阪は45位。

表6-2 魚介種類別の消費額ベスト10(続き-その6)

(1世帯あたり年間支出額：単位 円)

かつお節削り節

	全国平均	消費額
第1位	那覇	8,731
2位	高知	3,096
3位	鹿児島	3,049
4位	佐賀	2,430
5位	静岡	2,183
6位	松江	2,083
7位	和歌山	1,942
8位	岐阜	1,919
9位	神戸	1,915
10位	水戸	1,827

1位那覇は全国平均の約6倍で2位以下に大差でトップ。
4位まで九州、四国で占める。

いかのくん製

	全国平均	消費額
第1位	秋田	1,754
2位	甲府	1,538
3位	山形	1,376
4位	福島	1,340
5位	宇都宮	1,336
6位	新潟	1,280
7位	長野	1,241
8位	青森	1,110
9位	水戸	1,086
10位	盛岡	994

10位まで関東甲信越以北の北日本で構成するが、甲府、山形、福島、宇都宮、長野、盛岡と内陸都市が多い。

魚介の漬物

	全国平均	消費額
第1位	富山	10,163
2位	青森	8,732
3位	金沢	8,591
4位	秋田	8,444
5位	長野	8,133
6位	甲府	7,688
7位	札幌	7,679
8位	前橋	6,575
9位	山形	6,363
10位	新潟	5,657

いかのくん製と同様に北日本の都市で多い。

魚介の塩辛

	全国平均	消費額
第1位	青森	2,084
2位	盛岡	1,671
3位	秋田	1,468
4位	仙台	1,376
5位	富山	1,316
6位	札幌	1,315
7位	大阪	1,247
8位	長野	1,216
9位	甲府	1,189
10位	福島	1,156

4位まで東北の都市が占める。
比較的北日本の都市で多い。

魚介のつくだ煮

	全国平均	消費額
第1位	津	3,573
2位	名古屋	3,283
3位	横浜	3,013
4位	東京	2,298
5位	金沢	2,119
6位	秋田	2,085
7位	岐阜	1,955
8位	静岡	1,807
9位	大津	1,800
10位	甲府	1,666

首都圏、東海圏の都市が多い。

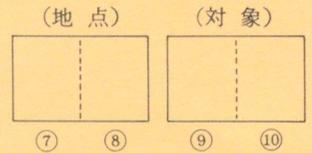
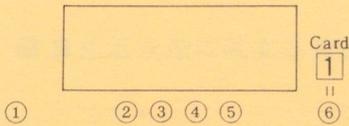
魚介の缶詰

	全国平均	消費額
第1位	那覇	8,688
2位	新潟	5,938
3位	横浜	4,914
4位	名古屋	4,901
5位	福岡	4,709
6位	長野	4,446
7位	山口	4,443
8位	水戸	4,414
9位	岐阜	4,108
10位	青森	3,959

那覇が1位で突出。

10位まで全国あらゆる地域に散らばっている。

調 查 票



「水産物を中心とした食生活に関するアンケート」

晩秋の候、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。あなた以外にも全国で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61年11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、 月 日()～ 月 日()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

東京本社 東京都千代田区内神田1-3-1 日経高砂別館
Tel. 03-292-5161 (担当: 丸澤, 倉内)

名古屋支局 名古屋市中区錦3-3-6 日経錦別館
Tel. 052-962-1950 (担当: 山下, 小椋)

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	⑪
b. 献立をいろいろ考えるのが楽しい	1	2	⑫
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	⑬
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	⑭
e. 調理の仕方をいろいろ工夫してみるほうである	1	2	⑮
f. 食料品で新製品が出ると、ためしに買って試みるのがよくある	1	2	⑯
g. どちらかといえば料理に自信のあるほうである	1	2	⑰
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	⑱
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	⑲
j. 食器や台所用用品の色やデザインが気になるほうである	1	2	⑳

⑳ ㉑ ㉒

Q2 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	㉓
b. 手間がかかるのは	1	2	㉔
c. おいしそうに作りやすいのは	1	2	㉕
d. 味つけが難しいのは	1	2	㉖
e. 主惣菜にしやすいのは	1	2	㉗
f. あなたが好きなのは	1	2	㉘
g. あなたが料理で得意なのは	1	2	㉙

Q3 あなたは、魚を食べるのが好きですか。あてはまるものを選んで下さい。(1つだけ)

1. 好き	2. どちらかといえば好き	3. どちらともいえない	4. どちらかといえば嫌い	5. 嫌い	⑳
-------	---------------	--------------	---------------	-------	---

SQ (魚を食べるのが嫌いとお答えの方へ)

魚を食べるのが嫌いな理由は何ですか。あてはまるものを選んで下さい。(いくつでも)

1. 骨をとるのが面倒	6. 子供の頃から魚は食べなかった	⑳
2. はしを上手に使いえない	7. 魚にまつわるいやな思い出がある	
3. 魚のにおいがきらい	8. 魚を食べるのはかわいそう	
4. 魚はおいしくない	9. その他	
5. 魚は気持ちが悪い	具体的に: ()	

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	③2
(2) 魚料理は健康に良い.....	1	2	3	4	5	③3
(3) 冷凍魚はおいしくない.....	1	2	3	4	5	③4
(4) 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	③5
(5) 魚は割高だ.....	1	2	3	4	5	③6
(6) 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	③7
(7) 魚はたんぱく源としてすぐれている.....	1	2	3	4	5	③8
(8) 魚はカルシウム源としてすぐれている.....	1	2	3	4	5	③9
(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	④0
(10) 魚は洋風料理にしてもおいしい.....	1	2	3	4	5	④1
(11) 魚を焼くと煙が気になる.....	1	2	3	4	5	④2
(12) 魚料理は食卓で見映えが良い.....	1	2	3	4	5	④3
(13) 魚も肉もない食事でも淋しくない.....	1	2	3	4	5	④4
(14) いろいろな魚を食べられるのは幸せだ.....	1	2	3	4	5	④5
(15) 魚料理は旬のものの季節感があってよい.....	1	2	3	4	5	④6
(16) 魚の鮮度を見分ける自信がある.....	1	2	3	4	5	④7
(17) 魚料理はダイエット食に向いている.....	1	2	3	4	5	④8

■ 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	④9
	b. 練 り 製 品 (かまぼこ・ちくわなど)	1	2	3	4	5	6	7	⑤0
	c. 干 物	1	2	3	4	5	6	7	⑤1
	d. 冷 凍 食 品	1	2	3	4	5	6	7	⑤2
	e. みそ漬，かす漬など	1	2	3	4	5	6	7	⑤3
	f. 缶 詰	1	2	3	4	5	6	7	⑤4
畜 肉	g. 精 肉	1	2	3	4	5	6	7	⑤5
	h. 加 工 肉 (ハム・ソーセージ・ベーコンなど)	1	2	3	4	5	6	7	⑤6
i. 野 菜	1	2	3	4	5	6	7	⑤7	

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、最もよく利用する店を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. 最もよく 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		
魚 貝 類	a. 生 鮮 魚 貝 類 (冷凍も含む)	1	2	3	4	5	6	→	⑤8⑥7
	b. 練 り 製 品 (かまぼこ・ちくわなど)	1	2	3	4	5	6	→	⑤9⑥8
	c. 干 物	1	2	3	4	5	6	→	⑥0⑥9
	d. 冷 凍 食 品	1	2	3	4	5	6	→	⑥1⑦0
	e. みそ漬，かす漬など	1	2	3	4	5	6	→	⑥2⑦1
	f. 缶 詰	1	2	3	4	5	6	→	⑥3⑦2
畜 肉	g. 精 肉	1	2	3	4	5	6	→	⑥4⑦3
	h. 加 工 肉 (ハム・ソーセージ・ベーコンなど)	1	2	3	4	5	6	→	⑥5⑦4
i. 野 菜	1	2	3	4	5	6	→	⑥6⑦5	

Q7 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)

	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	⑦6
b. 買ってきた魚を自宅で冷凍する.....	1	2	3	⑦7
c. 切身などをみそ漬にして保存する.....	1	2	3	⑦8
d. 切身などをしょうゆで煮て保存する.....	1	2	3	⑦9

Q8 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)

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. できれば買い置きしたいが鮮度が心配だ 2. 安い時にたくさん買って保存できれば便利 3. 良い保存方法があるなら保存したい 4. 魚はなるべく早く調理すべきだ 5. 1回で食べきれない魚を保存するのに抵抗はない 6. 新鮮なまま保存できれば買い置きしたい 7. 生のままでなく、調理して保存すれば良い 8. 冷凍のままなら、新鮮さを保てる 9. 魚はその日に食べる分だけ買うものだ 10. 魚の買い置きなど考えたことがない | ⑦ |
|---|---|

Q9 あなたは日頃魚を買う上で、以下にあげる問題点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) 店に新鮮な魚が少ない.....	1	2	3	4	5	⑧
(2) 買いたい魚が店にないことが多い.....	1	2	3	4	5	⑨
(3) 魚の値段が高い.....	1	2	3	4	5	⑩
(4) 旬のものがあまり店頭に出ない.....	1	2	3	4	5	⑪
(5) 清潔な感じの店が少ない.....	1	2	3	4	5	⑫
(6) 魚の料理法を教えてくれる店員が少ない.....	1	2	3	4	5	⑬
(7) 魚の種類が豊富でない.....	1	2	3	4	5	⑭
(8) 少量のパックが少ない.....	1	2	3	4	5	⑮
(9) 買いたい時間に魚を買える店が開いていない.....	1	2	3	4	5	⑯
(10) 近くに魚を買える店がない.....	1	2	3	4	5	⑰

■ 以下、魚料理についておうかがいします。

Q10 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 | ⑮ |
| 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 | ⑰ |
| 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
具体的に:
() | |
| 4. 頭や目がついていて気味が悪い | | |

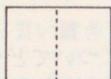
Q11 あなたはふだん魚料理の献立を考える時、何を参考にしますか。あてはまるものを選んで下さい。（いくつでも）

- | | | |
|-----------|--------------------|---|
| 1. 料理専門書 | 5. テレビ | ⑳ |
| 2. 料理雑誌 | 6. ラジオ | |
| 3. その他の雑誌 | 7. ビラ・チラシ
具体的に: | |
| 4. 新聞 | 8. その他 () | |

Q12 あなたは魚を調理する際、以下にあげる事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 可 能 な 手 間 は 何 と か で 可 能 な 手 間 は	あ ま り う ま く で 可 能 な 手 間 は	し た こ と が な い 手 間 は	
(1) 魚を二枚におろすこと.....	1	2	3	4	㉑
(2) 魚を三枚におろすこと.....	1	2	3	4	㉒
(3) 魚の皮をむくこと.....	1	2	3	4	㉓
(4) 魚のうろこを落とすこと.....	1	2	3	4	㉔
(5) 魚の腹わたを抜くこと.....	1	2	3	4	㉕
(6) 一匹の魚をさばいて切身にすること.....	1	2	3	4	㉖

Q13 A. お宅では調理用包丁を何本持っていますか。



本

⑳㉑

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

6. パン切包丁

2. 刺身包丁

7. 冷凍用包丁

3. 薄刃包丁

8. 万能包丁

4. 菜切包丁

9. その他(具体的に:)

5. 肉切包丁

㉒

Q14 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。(それぞれ1つだけ)

A. 煮魚は

1. よくする

3. あまりしない

2. ときどきする

4. ほとんどしない

㉓

B. 焼魚は

1. よくする

3. あまりしない

2. ときどきする

4. ほとんどしない

㉔

C. 魚のフライ、天ぷらは

1. よくする

3. あまりしない

2. ときどきする

4. ほとんどしない

㉕

D. 生魚(刺身)は(調理済みのものは除く)

1. よくする

3. あまりしない

2. ときどきする

4. ほとんどしない

㉖

■ いろいろな魚貝類についておうかがいします。

Q15 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. 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)											
	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	スゝ	鍋物	タタキ	酢め	サラダ
1. アジ	1	2	3	1	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
2. イワシ	1	2	3	2	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
3. カツオ	1	2	3	3	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
4. サケ(シャケ)	1	2	3	4	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
5. サバ	1	2	3	5	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
6. サンマ	1	2	3	6	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
7. ブリ	1	2	3	7	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
8. マグロ	1	2	3	8	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
9. イカ	1	2	3	9	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
10. エビ	1	2	3	10	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
11. タコ	1	2	3	11	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
12. カジキ	1	2	3	12	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
13. カマス	1	2	3	13	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
14. カレイ	1	2	3	14	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
15. サワラ	1	2	3	15	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
16. タチウオ	1	2	3	16	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
17. タラ	1	2	3	17	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
18. トビウオ	1	2	3	18	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
19. ニシン	1	2	3	19	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
20. ムツ	1	2	3	20	1	2	3	4	5	6	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

34~53

54
55

56~75

76~206

SKIP 76~80

DUP. ①~⑤

3 = 6

Q16 以下にあげる魚貝類について、A～Jの項目であてはまるものを選んで下さい。(それぞれいくつでも)

	A. 栄養 の よ い と 思 う も の バ ラ ン ス が	B. 健 康 に よ い と 思 う も の	C. 調 理 し や す い と 思 う も の	D. 自 分 で 調 理 し た こ と の な い も の	E. 和 風 料 理 に 合 う と 思 う も の	F. 洋 風 料 理 に 合 う と 思 う も の	G. 高 級 な 感 じ が す る も の	H. 割 安 な 感 じ の も の	I. あ な た の 好 き な も の	J. あ な た の 嫌 い な も の
1. ア ジ	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
2. イ ワ シ	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
3. カ ツ オ	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
4. サ ケ (シャケ)	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4
5. サ バ	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
6. サ ン マ	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6
7. ブ リ	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
8. マ グ ロ	8	8	8	8	8	8	8	8	8	8
9. イ カ	9	9	9	9	9	9	9	9	9	9
10. エ ビ	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
11. タ コ	11	11	11	11	11	11	11	11	11	11
12. カ ジ キ	12	12	12	12	12	12	12	12	12	12
13. カ マ ス	13	13	13	13	13	13	13	13	13	13
14. カ レ イ	14	14	14	14	14	14	14	14	14	14
15. サ ワ ラ	15	15	15	15	15	15	15	15	15	15
16. タ チ ウ オ	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16
17. タ ラ	17	17	17	17	17	17	17	17	17	17
18. ト ビ ウ オ	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18
19. ニ シ ン	19	19	19	19	19	19	19	19	19	19
20. ム ツ	20	20	20	20	20	20	20	20	20	20
	②7	②9	③1	③3	③5	③7	③9	④1	④3	④5
	②8	③0	③2	③4	③6	③8	④0	④2	④4	④6

■ お宅での食事についておうかがいします。

Q17 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	④7
(2) 夕食	1	2	3	4	5	6	7	④8

Q18 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

SQ1 (「魚の方が多い」と答えた方におうかがいします。) SQ2 (「肉の方が多い」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。 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) (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:
 ()

⑤0 ⑤1

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:
 ()

⑤2 ⑤3

Q22 以下に料理教室についてのいろいろな問題点があげられています。

行く、行かないにかかわらず、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. 時間がもったいない | 6. 1つの教室に人数が多すぎる | (67) |
| 2. 行きたい時間に教室がない | 7. やりたい内容がない(少ない) | |
| 3. 場所が遠い | 8. 他の教室(テニス, お茶, ダンス教室など)へ行っただ方がいい | |
| 4. 月謝が高い | 9. その他 | |
| 5. 家庭の事情(子供, 親などがいる)による制約が多い | (具体的に:) | |

■ 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。

これは、年齢、収入、その他の特異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 あなたの年齢は

- | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------|------|
| 1. 20~24歳 | 3. 30~34歳 | 5. 40~44歳 | 7. 50~54歳 | (68) |
| 2. 25~29歳 | 4. 35~39歳 | 6. 45~49歳 | 8. 55~59歳 | |

F2 あなたのお仕事は

- | | | |
|-----------------|----------------------|------|
| 1. お勤め(社員・職員など) | 3. 自営業(家業手伝いを含む)・自由業 | (69) |
| 2. パート・アルバイト | 4. 仕事をしていない | |

F3 あなたの最終学歴は

- | | | |
|------------------|------------|------|
| 1. 中学(旧制小・高等小)卒 | 3. 短大・高専卒 | (70) |
| 2. 高校(旧制中・旧制高女)卒 | 4. 大学・大学院卒 | |

F4 世帯主の方のお仕事は

- | | | | |
|-----|--------------------|-----------------|------|
| お勤め | 1. 労務・販売・サービス職 | 7. 自営業 | (71) |
| | 2. 技能・専門職 | 8. 家業手伝い | |
| | 3. 事務職 | 9. 自由業 | |
| | 4. 経営・管理職 | 10. 農林漁業 | |
| | 5. パート・アルバイト | 11. 内職 | |
| | 6. その他
(具体的に:) | 12. その他(具体的に:) | |
| | 13. 仕事をしていない | (72) | |

F5 お宅の住居の形態は

- | | | |
|--------------------------------------|-----------------------|------|
| 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) | (73) |
| 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:) | |

