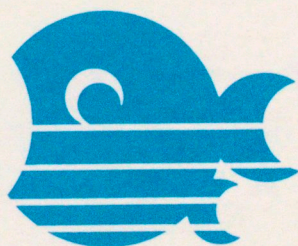


〈“おさかな教室”参加者に聞く〉

おさかなと私

昭和61年3月



社団法人 大日本水産会・おさかな普及協議会

< 調査企画 >

< 目次 >

<調査企画>.....	1
<調査結果の概要>.....	3
<調査結果の内容>.....	6
1. 魚の購入場所.....	7
2. よく食べる魚.....	9
3. 好きな魚の料理方法.....	11
4. 毎日の献立の中での魚料理.....	13
5. 所有している包丁.....	17

本件に関するお問い合わせ先

(社) 大日本水産会・おさかな普及協議会

調査役 木村 宗 司

調査役 阿 部 貞 行

〒107 東京都港区赤坂1-9-13 三会堂ビル

TEL 03-585-6684

＜ 調 査 企 画 ＞

1. 調査目的

この調査は、魚や魚料理に対する意識や実態などを探ることを目的に実施しました。

2. 調査対象

当協議会が全国的に実施している「おさかな教室」の参加者（女性）を対象としました。

3. 調査方法

アンケート票による自記式としました。

4. 標本数と標本構成

有効回収 143教室 7453名

＜ 標 本 構 成 ＞

① 年 齢

（上段は実数
下段はパーセント）

ベース		サ ン プ ル 数	20	30	40	50	60	無
			代	代	代	代	代	答
全 体		7,453 100.0	397 5.3	2,118 28.4	2,131 28.6	2,015 27.0	658 8.8	134 1.8
ブ ロ ッ ク	北 海 道	440 100.0	35 8.0	102 23.2	151 34.3	116 26.4	29 6.6	7 1.6
	東 北 地 方	745 100.0	21 2.8	139 18.7	206 27.7	260 34.9	105 14.1	14 1.9
	関 東 地 方	2,385 100.0	79 3.3	1,067 44.7	697 29.2	369 15.5	113 4.7	60 2.5
	中 部 地 方	1,184 100.0	79 6.7	232 19.6	366 30.9	378 31.9	116 9.8	13 1.1
	近 畿 地 方	918 100.0	49 5.3	251 27.3	303 33.0	198 21.6	106 11.5	11 1.2
	中 国 地 方	552 100.0	43 7.8	148 26.8	157 28.4	129 23.4	70 12.7	5 0.9
	四 国 地 方	415 100.0	9 2.2	42 10.1	53 12.8	256 61.7	46 11.1	9 2.2
九 州 地 方	814 100.0	82 10.1	137 16.8	198 24.3	309 38.0	73 9.0	15 1.8	

② 世帯人数

(上段は実数
下段はパーセント)

ベース		サンプル数	1	2	3	4	5	無回答
			人	人	人	人	人	人
全体		7,453 100.0	194 2.6	1,174 15.8	1,227 16.5	2,319 31.1	2,205 29.6	334 4.5
ブ ロ ッ ク	北海道	440 100.0	10 2.3	89 20.2	83 18.9	158 35.9	78 17.7	22 5.0
	東北地方	745 100.0	10 1.3	119 16.0	127 17.0	208 27.9	237 31.8	44 5.9
	関東地方	2,385 100.0	30 1.3	202 8.5	328 13.8	981 41.1	736 30.9	108 4.5
	中部地方	1,184 100.0	25 2.1	193 16.3	208 17.6	265 24.1	424 35.8	49 4.1
	近畿地方	918 100.0	27 2.9	137 14.9	130 14.2	279 30.4	307 33.4	38 4.1
	中国地方	552 100.0	26 4.7	117 21.2	109 19.7	138 25.0	140 25.4	22 4.0
	四国地方	415 100.0	40 9.6	142 34.2	74 17.8	63 15.2	85 20.5	11 2.7
	九州地方	814 100.0	26 3.2	175 21.5	168 20.6	207 25.4	198 24.3	40 4.9

5. 調査期間

昭和60年4月～61年2月

1. 魚の購入場所

- ・「スーパー」(6) (29%) と「魚屋」(57) (93%) がほとんどを占め、以下、「小売市場」(7) (8%)、「家庭用」(4) (2%)、「デパート」(45) (9%) の順で続いている。
- ・ブロック別にも、すべての地区で「スーパー」と「魚屋」が多い。ただし、関東、西京、九州では「魚屋」が、北海道、東北、中部、近畿、中部では「スーパー」がトップになっている。
- ・魚の有無別で見ると、産あり県では「魚屋」(99) (9%) と「スーパー」(59) (9%) がそれぞれ過半数を占めている。一方、産なし県では「スーパー」が75 (4%) と最も多くなっているが、「魚屋」は43 (8%) で産あり県に比べ低率なのが目につく。

2. よく食べる魚 <調査結果の概要>

- ・「サバ」(49) (5%)、「イワシ」(48) (4%)、「アジ」(48) (2%) がベストスリーであった。以下、「サンマ」(43) (9%)、「サケ」(38) (4%)、「イカ」(35) (9%)、「マダロ」(30) (7%) と続いている。
- ・ブロック別にも、中部以西の地区では、順次に多少の変動はあるものの、いずれも「サバ」「イワシ」、「アジ」がベストスリーにおげられている。しかし、関東以北の地区では中部以西とはかなり異なっており、北海道では「サケ」(81) (4%)、「サンマ」(69) (3%)、「カレイ」(41) (8%) が、東北では「サンマ」(60) (5%)、「イカ」(50) (2%)、「イワシ」(45) (4%) が、関東では「アジ」(55) (4%)、「マダロ」(51) (9%)、「サンマ」(51) (5%) が各々ベストスリーである。
- ・魚の有無別にも、産あり県では「サバ」(57) (4%)、「イワシ」(56) (3%)、「アジ」(55) (2%) が、産なし県では「サンマ」(48) (3%)、「サケ」(43) (8%)、「アジ」(42) (5%) が各々ベストスリーである。

3. 好きな魚の料理方法

- ・「焼く」が7割弱 (68) (5%) と最も多かった。以下、「生」(38) (8%)、「煮る」(35) (4%)、「揚げる」(32) (1%) の順で続いている。
- ・ブロック別にも、すべての地区で「焼く」がトップである。

1. 魚の購入場所

- 「スーパー」(61.2%)と「魚屋」(57.9%)がほとんどを占め、以下、「小売市場」(7.8%)、「車行商」(4.2%)、「デパート」(3.9%)の順が続いている。
- ブロック別にみても、すべての地区で「スーパー」と「魚屋」が多い。ただし、関東、四国、九州では「魚屋」が、北海道、東北、中部、近畿、中国では「スーパー」がトップになっている。
- 海の有無別でみると、海あり県では「魚屋」(69.0%)と「スーパー」(59.0%)がそれぞれ過半数を占めている。一方、海なし県では「スーパー」が76.4%と最も多くなっているが、「魚屋」は43.8%で海あり県に比べ低率なのが目につく。

2. よく食べる魚

- 「サバ」(49.5%)、「イワシ」(48.4%)、「アジ」(46.2%)がベストスリーであった。以下、「サンマ」(43.0%)、「サケ」(38.4%)、「イカ」(35.6%)、「マグロ」(30.7%)と続いている。
- ブロック別にみると、中部以西の地区では、順位に多少の変動はあるものの、いずれも「サバ」「イワシ」、「アジ」がベストスリーにあげられている。しかし、関東以北の地区では中部以西とはかなり異なっており、北海道では「サケ」(81.4%)「サンマ」(69.3%)「カレイ」(41.8%)が、東北では「サンマ」(60.5%)、「イカ」(50.2%)「イワシ」、「カレイ」(各46.4%)が、関東では「アジ」(55.4%)、「マグロ」(51.9%)、「サンマ」(51.5%)が各々ベストスリーである。
- 海の有無別にみると、海あり県では「サバ」(57.4%)、「イワシ」(56.3%)、「アジ」(55.2%)が、海なし県では「サンマ」(46.3%)、「サケ」(43.6%)「アジ」(42.5%)が各々ベストスリーである。

3. 好きな魚の料理方法

- 「焼く」が7割弱(68.5%)と最も多かった。以下、「生」(38.8%)、「煮る」(35.4%)、「揚げる」(32.1%)、の順が続いている。
- ブロック別にみても、すべての地区で「焼く」がトップである。

4. 毎日の献立の中での魚料理

- 魚料理は「多い方」(26.5%)、「比較的多い方」(17.5%)を合わせた“多い方”という人が44.0%を占め、「比較的少ない方」(6.9%)、「少ない方」(6.7%)を合わせた“少ない方”(13.6%)という人をかなり上回っている。また、「ふつう」という人も4割強(40.2%)みられた。
- ブロック別にみると、東北、中国では“多い方”という人が50%台を占めているが、関東、近畿では30%台でかなり地域差がある。
- 魚料理が“少ない方”と回答した人の理由は「家族に魚の嫌いな人がいる」(41.3%)、「料理方法をあまり知らない」(33.6%)、「生ぐさい臭いが嫌い」(20.6%)、「骨があって食べにくい」(19.1%)などがあげられている。
- ブロック別にみると、関東では「料理方法をあまり知らない」がトップとなっている以外は、すべての地区で「家族に嫌いな人がいる」がトップとなっている。

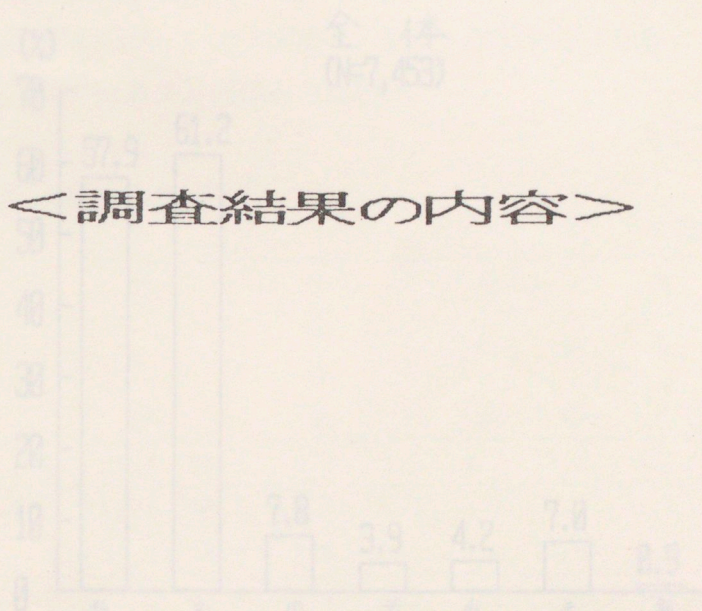
5. 所有している包丁

- 「出刃包丁」(74.5%)、「菜切包丁」(70.8%)が極端に多く、以下「牛刀」(48.1%)、「刺身包丁」(38.8%)、「薄刃包丁」(31.5%)の順で続いている。
- ブロック別にみても、各地区とも「出刃包丁」と「菜切包丁」が多くなっているが、北海道では「牛刀」(65.4%)が「菜切包丁」(56.1%)を上回り、他の地区(40~50%台)に比べて多いのが目につく。

1. 魚の購入場所

「スーパー」(61.2%)、「魚屋」(57.9%)が多数

<図-1> 魚の購入先(複数回答)



<調査結果の内容>

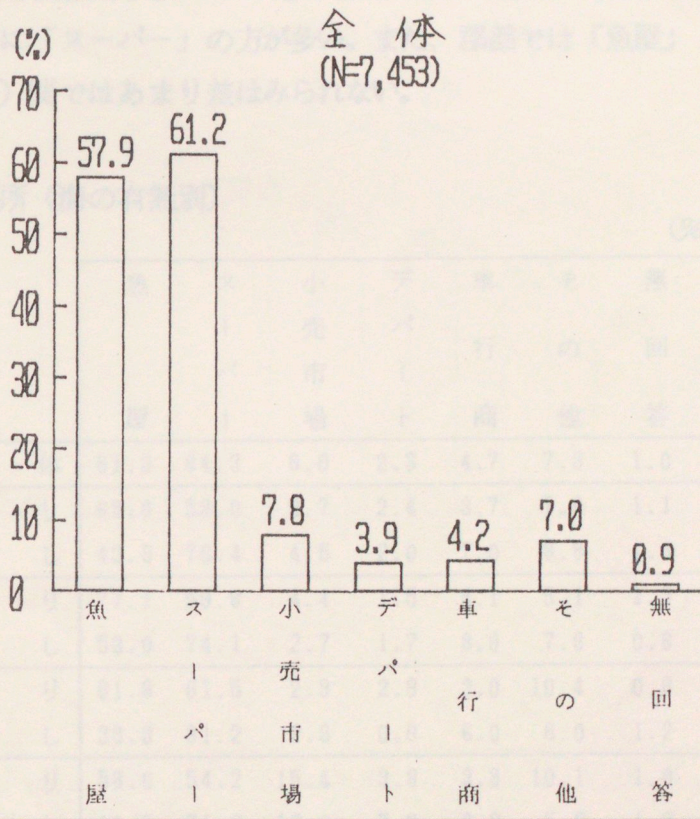
都道府県	スーパー (%)	魚屋 (%)	道の駅 (%)	デパート (%)	市場 (%)	その他 (%)	不明 (%)
北海道	31.4	78.1	18.5	4.7	5.5	3.2	4.5
東北地方	51.1	57.8	11.8	4.5	5.1	8.9	6.9
関東地方	63.2	58.5	3.9	1.8	6.6	5.0	1.1
中部地方	50.3	55.5	7.8	1.8	4.0	8.5	2.8
近畿地方	51.1	57.7	18.7	4.5	3.2	4.2	1.1
中国地方	40.5	58.8	18.0	8.1	1.2	8.7	8.7
四国地方	68.4	59.1	7.7	5.5	8.1	3.0	-
九州地方	66.2	48.8	3.4	5.1	8.8	8.4	3.8
東京都	78.7	58.8	8.7	1.8	6.7	8.8	8.8
その他の区市	58.4	54.5	7.8	3.8	4.4	6.0	8.8
全国平均	61.2	57.9	7.8	3.9	4.2	7.8	2.5

魚の購入場所については、「スーパー」(61.2%)、「魚屋」(57.9%)が多数であった。以下、「道の駅」(7.8%)、「市場」(4.2%)、「デパート」(3.9%)の順が続いている。

1. 魚の購入場所

「スーパー」(61.2%)、「魚屋」(57.9%)が双璧

<図-1> 魚の購入先(複数回答)



地域	魚屋 (%)	スーパー (%)	小売市場 (%)	デパート (%)	車行商 (%)	その他 (%)	無回答 (%)
北海道	31.4	76.1	18.9	0.7	5.5	3.2	0.5
東北地方	51.1	57.6	11.9	9.5	5.1	6.3	0.9
関東地方	69.2	64.5	3.8	1.8	5.4	5.9	1.1
中部地方	50.3	69.5	2.9	1.9	4.2	8.6	0.8
近畿地方	55.1	57.2	15.8	4.5	3.7	9.3	1.1
中国地方	40.9	56.9	10.0	9.1	1.3	8.7	0.7
四国地方	63.4	56.1	7.7	5.5	4.1	8.0	-
九州地方	68.2	44.8	6.8	5.3	2.0	6.0	0.6
都市規模							
政令都市	73.7	50.9	8.7	1.8	4.9	6.6	0.6
その他の都市	55.4	64.5	7.9	3.6	4.3	6.2	0.9
郡部	49.2	46.7	4.3	12.2	1.0	17.6	1.4

魚の購入場所については、「スーパー」(61.2%)、「魚屋」(57.9%)が双璧であった。以下「小売市場」(7.8%)、「車行商」(4.2%)、「デパート」(3.9%)の順で続いている。

ブロック別にみても、すべての地区で「スーパー」、「魚屋」が多くなっており、関東、四国、九州では「魚屋」が、北海道、東北、中部、近畿、中国では「スーパー」が各々トップになっている。また、北海道では他の地区に比べて「小売市場」が2割弱（18.9%）とやや多くみられた。

都市規模別で見ると、政令都市では「魚屋」（73.9%）、「スーパー」（50.9%）と「魚屋」が最も多かったのに対し、その他の都市では「魚屋」（55.4%）、「スーパー」（64.5%）と反対に「スーパー」の方が多い。また、郡部では「魚屋」（49.2%）と「スーパー」（46.7%）間ではあまり差はみられない。

<表-1>魚の購入場所（海の有無別）

(%)

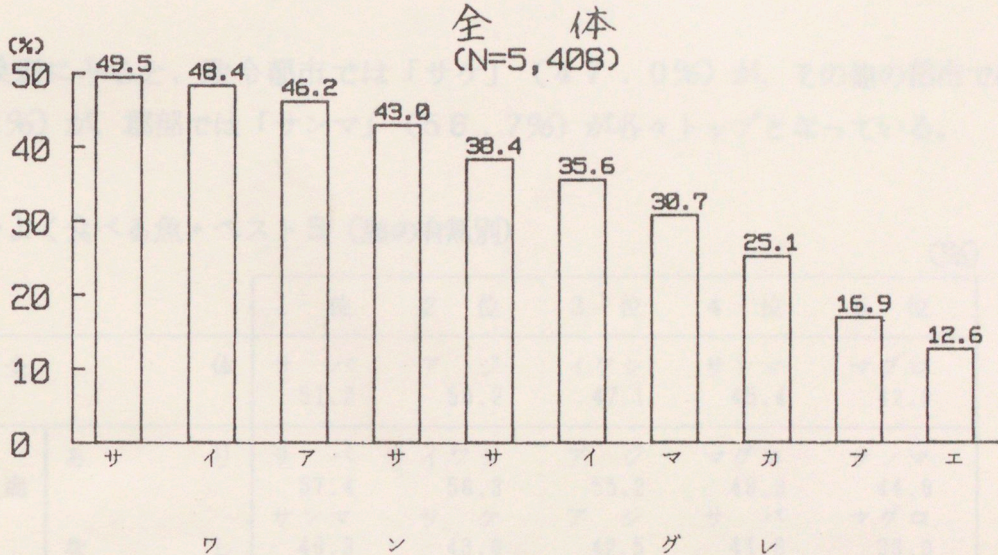
			魚屋	スーパー	小売市場	デパート	車行商	その他	無回答
全	体		61.3	64.3	6.0	2.3	4.7	7.3	1.0
海あり	あり		69.0	59.0	6.7	2.4	3.7	7.6	1.1
	なし		43.8	76.4	4.5	2.0	7.0	6.8	1.0
の	関東	あり	77.1	59.8	4.4	1.5	4.1	5.1	1.3
		なし	53.0	74.1	2.7	1.7	8.0	7.6	0.6
有	中部	あり	61.9	61.5	2.9	2.9	3.0	10.4	0.6
		なし	33.3	81.2	2.9	0.6	6.0	6.0	1.2
無	近畿	あり	58.0	54.2	15.4	3.8	3.8	10.1	1.0
		なし	40.5	71.9	17.6	7.8	3.3	5.2	1.3

海の有無別で見ると、海あり県では「魚屋」（69.0%）と「スーパー」（59.0%）がそれぞれ過半数を占めている。一方、海なし県では「スーパー」が76.4%と最も多くなっているが、「魚屋」は43.8%で海あり県に比べ低率なのが目につく。特に、中部地方の海なし県では「魚屋」の33.3%に対し、「スーパー」は81.2%と最もその傾向が強かった。

2. よく食べる魚

「サバ」(49.5%)、「イワシ」(48.4%)、「アジ」(46.2%)が
ベストスリー

<図-2>よく食べる魚・ベスト10(自由回答)



全 体 (N=5,408)

	1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位	8位	9位	10位
北海道	サケ	サンマ	カレイ	ホッケ	イカ	イワシ	サバ	タラ	マグロ	ニシン・エビ
東北地方	サンマ	イカ	イワシ・カレイ	サケ	サバ	タラ	カツオ	マグロ	アジ	
関東地方	アジ	マグロ	サンマ	サケ	サバ	イワシ	イカ	ブリ	カレイ	タラ
中部地方	サバ	イワシ	アジ	サンマ	マグロ	イカ	サケ	カレイ	タラ	ブリ
近畿地方	イワシ	サバ	アジ	サケ	イカ	サンマ	カレイ	ブリ	マグロ	サワラ
中国地方	サバ	アジ	イワシ	イカ	カレイ	エビ	サンマ	ブリ	タチウオ	タコ
四国地方	アジ	イワシ	サバ	ハマチ	タチウオ	イカ	ブリ	サンマ	カレイ	タイ
九州地方	アジ	イワシ	サバ	イカ	サンマ	タチウオ	カレイ	タイ	エビ	サケ
政令都市	サケ	サバ	アジ	サンマ	イワシ	マグロ	イカ	カレイ	ブリ	タラ
その他の都市	サバ	イワシ	アジ	サンマ	サケ	イカ	マグロ	カレイ	ブリ	エビ
郡部	サンマ	イワシ	サバ	イカ	カツオ	アジ	カレイ	サケ	マグロ	メバル

よく食べる魚は、「サバ」が最も多く49.5%、次いで「イワシ」(48.4%)、「アジ」(46.2%)がベストスリーとなっており、いずれも大衆魚といわれる魚が上位にあげられた。

以下、「サンマ」(43.0%)、「サケ」(38.4%)、「イカ」(35.6%)、「マグロ」(30.7%)、「カレイ」(25.1%)などが続いている。

ブロック別にみると、中部以西の地区では順位に入れかわりがあるものの、いずれも「サバ」、「イワシ」、「アジ」がベストスリーにあげられているが、北海道では「サケ」(81.4%)、「サンマ」(69.3%)、「カレイ」(41.8%)が、東北では「サンマ」(60.5%)、「イカ」(50.2%)、「イワシ」、「カレイ」(各46.4%)が、関東では「アジ」(55.4%)、「マグロ」(51.9%)、「サンマ」(51.5%)が各々ベストスリーとなっている。

都市規模別にみると、政令都市では「サケ」(47.0%)が、その他の都市では「サバ」(50.6%)が、郡部では「サンマ」(56.7%)が各々トップとなっている。

<表-2>よく食べる魚・ベスト5(海の有無別)

(%)

			1 位	2 位	3 位	4 位	5 位
全	体		サバ 51.2	アジ 50.2	イワシ 47.1	サンマ 45.4	マグロ 42.6
海	あり		サバ 57.4	イワシ 56.3	アジ 55.2	マグロ 48.9	サンマ 44.9
	なし		サンマ 46.3	サケ 43.6	アジ 42.5	サバ 41.6	マグロ 33.0
の	あり	関	アジ 64.7	マグロ 63.6	サバ 58.4	サンマ 57.7	サケ 54.6
	なし	東	アジ 42.5	サンマ 42.5	サケ 39.8	マグロ 35.7	サバ 31.0
有	あり	中	サバ 64.2	アジ 52.0	イワシ 49.7	イカ 42.3	マグロ 41.1
	なし	部	サンマ 53.6	イワシ 50.3	サバ 46.2	サケ 44.9	アジ 39.8
無	あり	近	イワシ 60.5	サバ 55.5	アジ 44.9	サケ 38.6	イカ 37.2
	なし	畿	サバ 64.1	イワシ 49.0	サケ 43.1	ブリ 39.2	カレイ 37.9

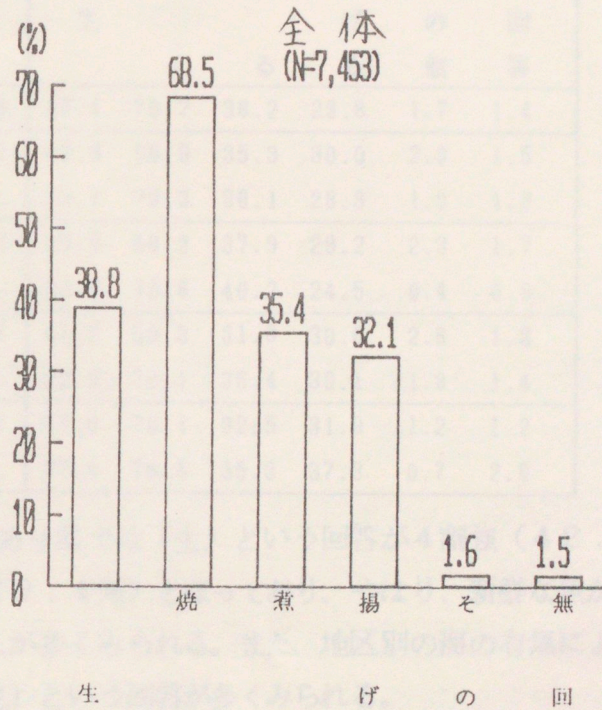
海の有無別にみると、海あり県では「サバ」(57.4%)、「イワシ」(56.3%)、「アジ」(55.2%)が、海なし県では「サンマ」(46.3%)、「サケ」(43.6%)「アジ」(42.5%)が各々ベストスリーとなっている。

また、地区別の海の有無による違いをみてみると、関東地区の海あり県では「アジ」、「マグロ」「サバ」が、海なし県では「アジ」、「サンマ」、「サケ」が、中部地区の海あり県では「サバ」「アジ」、「イワシ」が、海なし県では「サンマ」、「イワシ」、「サバ」が、近畿地区の海あり県では「イワシ」、「サバ」、「アジ」が、海なし県では「サバ」、「イワシ」、「サケ」が各々上位にあげられており、どの地区でも海あり県で「サバ」、「アジ」が上位にあげられている。

3. 好きな魚の料理方法

「焼く」が68.5%でトップ

<図-3>好きな魚の料理方法（複数回答）



		生	焼く	煮る	揚げる	その他	無回答 (%)
ブロック	北海道	21.8	76.1	31.6	34.8	2.3	0.7
	東北地方	34.6	75.6	35.2	34.0	1.3	1.6
	関東地方	40.7	72.0	38.6	27.6	1.7	1.5
	中部地方	36.1	67.4	33.7	31.3	2.3	1.4
	近畿地方	35.4	71.5	33.0	32.8	1.1	1.4
	中国地方	46.2	58.9	38.6	39.7	1.1	2.4
	四国地方	46.3	66.5	37.6	33.0	2.9	0.5
	九州地方	45.7	53.2	30.5	37.1	0.7	2.5
都市規模	政令都市	42.7	64.0	35.6	31.9	1.9	1.5
	その他の都市	37.8	69.6	35.0	31.2	1.6	1.5
	郡部	41.9	65.9	40.3	43.2	1.2	1.7

好きな魚の料理方法は、「焼く」が7割弱（68.5%）と最も多かった。以下、「生」（38.8%）、「煮る」（35.4%）、「揚げる」（32.1%）の順が続いている。

ブロック別にみても、すべての地区で「焼く」がトップになっている。また、「生」と回答した

人が他の地区に比べて北海道で少ないのが目についた。

都市規模別にみると、郡部で「煮る」、「揚げる」が若干多くみられた以外は、特に目立った傾向はみられなかった。

<表-3>好きな魚の料理方法(海の有無別)

(%)

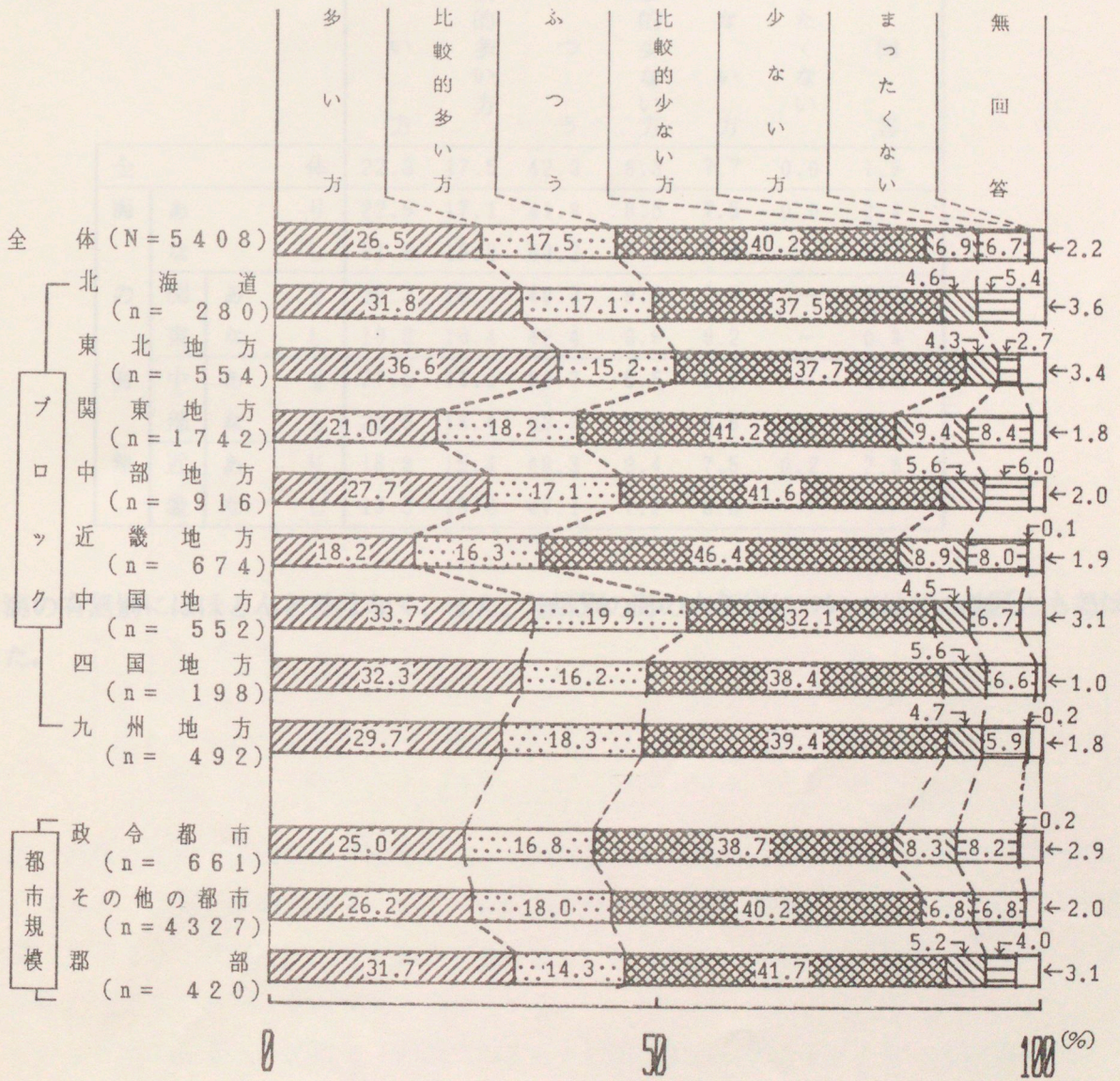
			生	焼く	煮る	揚げる	その他	無回答
全	体		38.4	70.7	36.2	29.6	1.7	1.4
海あり	あり		42.3	66.9	35.3	30.0	2.0	1.5
	なし		29.4	79.3	38.1	28.9	1.0	1.3
の	関東	あり	45.5	68.2	37.9	29.2	2.3	1.7
		なし	30.6	79.8	40.2	24.5	0.4	0.9
有	中部	あり	41.2	59.3	31.8	30.0	2.6	1.3
		なし	28.6	79.1	36.4	33.1	1.9	1.4
無	近畿	あり	37.0	70.1	32.5	31.9	1.2	1.2
		なし	27.5	78.4	35.3	37.3	0.7	2.6

海の有無別にみると、海あり県では「生」という回答が4割強(42.3%)みられたのに対し、海なし県では3割弱(29.4%)となっており、やはり、新鮮な魚が手に入りやすい海あり県の方が「生」魚を好きな人が多くみられる。また、地区別の海の有無による違いをみると、どの地区とも海あり県の方が「生」という回答が多くみられる。

4. 毎日の献立の中での魚料理

「多い方」………44.0%、「少ない方」………13.6%
 -少ない理由は「家族に魚の嫌いな人がいる」(41.3%)がトップ-

<図-4>献立の中での魚料理(単一回答)



毎日の献立の中での魚料理は多い方なのか少ない方なのかについては、4割強(40.2%)の人が「ふつう」と回答したが、「多い方」(26.5%)と「比較的多い方」(17.5%)を合わせると、44.0%、反対に「比較的少ない方」(6.9%)と「少ない方」(6.7%)を合わせると13.6%で、“多い方”という人の方がかなり上回った。

ブロック別にみると、東北、中国では“多い方”という人が半数を超えているのに対し、関東、近畿では30%台と、かなり地域差がみられた。

都市規模別にみると、「多い方」という回答は、若干ではあるが郡部に最も多かった。

<表-4> 献立の中での魚料理（海の有無別）

			(%)						
			多 い 方	比 較 的 多 い 方	ふ つ う	比 較 的 少 ない 方	少 な い 方	ま った く な い	無 回 答
全	体		22.3	17.5	42.3	8.3	7.7	0.0	1.9
海	あり		22.6	17.1	41.8	8.5	7.5	0.0	2.4
	なし		21.8	18.2	43.2	7.8	7.9	-	1.1
の	関 東	あり	22.2	18.1	40.3	9.3	7.9	-	2.2
		なし	19.3	18.4	42.4	9.6	9.2	-	0.8
有	中 部	あり	27.5	18.0	39.7	5.5	6.5	-	2.8
		なし	28.0	16.4	43.3	5.6	5.6	-	1.2
無	近 畿	あり	18.8	15.4	46.3	9.4	7.5	0.2	2.5
		なし	16.3	19.6	47.1	7.2	9.8	-	-

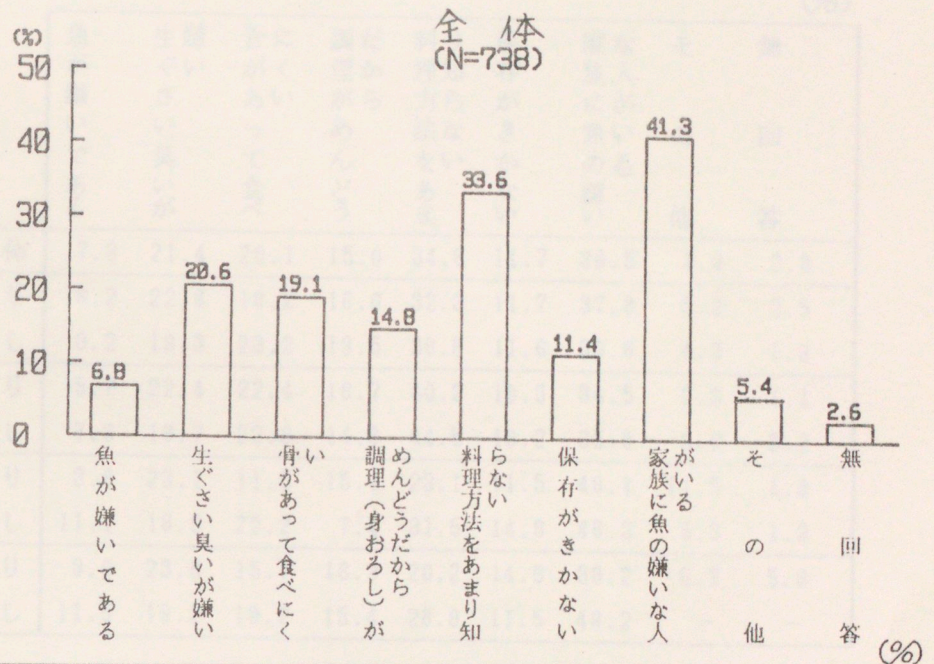
海の有無別にはほとんど差はなく、また、地区別の海の有無別についてはどの地区とも差はなかった。

毎日の献立の中で魚料理は「少ない方」と回答した人の理由については、「家族に魚の嫌いな人がいる」(41.3%)が最も多く、以下「料理方法をあまり知らない」(33.6%)、「魚が嫌い」(20.6%)、「骨があって食べにくい」(19.1%)、「買出し(お惣菜)がめんどうだから」(14.3%)などがあげられている。

ブロック別にみると、関東で「料理方法をあまり知らない」がトップとなっている以外は、すべての地区で「家族に魚の嫌いな人がいる」がトップとなっている。

また、都市規模別にみると、政令都市では「料理方法をあまり知らない」が、その他の都市、町村では「家族に魚の嫌いな人がいる」が最も多かった。

<図-5>魚料理が少ない理由（複数回答）



地域	北海道	東北地方	関東地方	中部地方	近畿地方	中国地方	四国地方	九州地方	政令都市	その他の都市	郡部
魚が嫌いである	14.3	5.1	6.4	7.5	9.6	3.2	-	5.7	10.0	6.1	7.7
生ぐさい臭いが嫌い	10.7	7.7	21.2	20.8	22.6	22.6	20.8	24.5	20.9	20.2	25.6
骨があつて食べにくい	14.3	17.9	22.5	17.0	16.5	16.1	20.8	15.1	20.9	19.5	7.7
調理（身おろし）がめんどうだから	10.7	10.3	15.8	11.3	16.5	16.1	12.5	17.0	17.3	14.6	10.3
料理方法をあまり知らない	25.0	28.2	42.1	27.4	21.7	29.0	25.0	39.6	38.2	32.9	30.8
保存がきかない	7.1	5.1	10.3	13.2	13.9	21.0	4.2	7.5	5.5	12.6	10.3
家族に魚の嫌いな人がいる	50.0	61.5	35.0	47.2	40.0	33.9	62.5	49.1	33.6	42.3	48.7
その他	3.6	10.3	2.9	10.4	5.2	8.1	8.3	3.8	1.8	5.8	10.3
無回答	7.1	5.1	1.6	1.9	4.3	3.2	4.2	-	4.5	2.2	2.6

毎日の献立の中で魚料理は「少ない方」と回答した人の理由については、「家族に魚の嫌いな人がいる」（41.3%）が最も多く、以下「料理方法をあまり知らない」（33.6%）、「生ぐさい臭いが嫌い」（20.6%）、「骨があつて食べにくい」（19.1%）、「調理（身おろし）がめんどうだから」（14.8%）などがあげられている。

ブロック別にみると、関東で「料理方法をあまり知らない」がトップとなっている以外は、すべての地区で「家族に魚の嫌いな人がいる」がトップとなっている。

また、都市規模別にみると、政令都市では「料理方法をあまり知らない」が、その他の都市、郡部では「家族に魚の嫌いな人がいる」が各々最も多かった。

<表-5>魚料理が少ない理由(海の有無別)

(%)

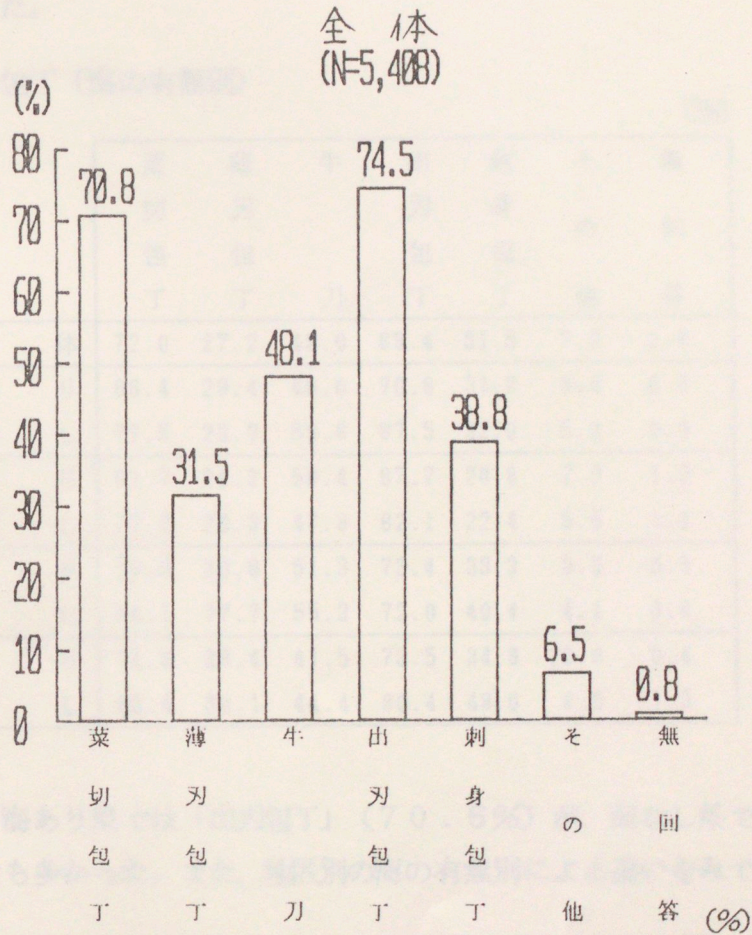
			魚が嫌いである	生嫌ぐさい臭いが	骨にくあいて食べ	調理がめんどう	だからめんどう	料理方法があまり	知らない	保存がきかない	家族に魚の嫌いな人がいる	その他	無回答
全	体		7.3	21.4	20.1	15.0	34.8	11.7	38.5	4.9	2.3		
海	あり		6.2	22.8	18.2	16.0	32.3	11.7	37.8	5.2	2.5		
	なし		9.2	19.3	23.2	13.5	38.6	11.6	39.6	4.3	1.9		
の	あり	関東	5.7	22.4	22.4	16.7	40.2	10.3	34.5	2.3	1.1		
	なし	関東	7.3	19.7	22.6	14.6	44.5	10.2	35.8	3.6	2.2		
有	あり	中部	3.8	23.1	11.5	15.4	23.1	11.5	48.1	11.5	1.9		
	なし	中部	11.1	18.5	22.2	7.4	31.5	14.8	46.3	9.3	1.9		
無	あり	近畿	9.0	23.6	15.7	16.9	20.2	14.6	38.2	6.7	5.8		
	なし	近畿	11.5	19.2	19.2	15.4	26.9	11.5	46.2	-	-		

海の有無別にみると、「料理方法をあまり知らない」という人は海なし県の方が多く、地区別にも、どの地区でも同じ傾向であった。

5. 所有している包丁

「出刃包丁」(74.5%)、「菜切包丁」(70.8%)が双璧

<図-6>所有している包丁(複数回答)



プロック	北海道	56.1	39.6	65.4	81.4	40.4	8.6	0.7
	東北地方	78.7	36.6	44.8	86.6	50.9	2.7	0.5
	関東地方	66.1	22.6	49.4	65.4	26.1	6.9	1.1
	中部地方	80.7	29.3	53.4	72.7	37.0	6.2	0.5
	近畿地方	75.7	36.5	42.1	75.1	38.1	9.2	0.6
	中国地方	63.4	35.0	46.6	79.3	51.3	7.8	0.5
	四国地方	74.7	47.0	43.4	85.9	59.1	6.1	-
	九州地方	70.9	40.2	39.4	81.5	51.6	3.9	1.6
都市規模	政令都市	66.9	32.1	50.2	70.7	31.6	10.1	0.2
	その他の都市	70.6	31.4	48.7	73.9	38.1	6.2	1.0
	郡部	79.0	32.4	38.6	86.2	57.9	4.3	0.2

所有している包丁については、「出刃包丁」(74.5%)、「菜切包丁」(70.8%)が双璧であった。以下「牛刀」(48.1%)、「刺身包丁」(38.8%)、「薄刃包丁」(31.5%)の順となっている。

ブロック別にみると、北海道では「牛刀」が65.4%と他の地区に比べて多い。

都市規模別にみると、「出刃包丁」、「菜切包丁」、「刺身包丁」は小さい都市が、また、「牛刀」は大都市ほど多くみられた。

<表-6>所有している包丁(海の有無別)

(%)

			菜切包丁	薄刃包丁	牛刀	出刃包丁	刺身包丁	その他	無回答
全	体		72.0	27.2	49.0	69.4	31.5	7.2	0.8
海	あ	り	68.4	29.4	48.0	70.6	31.2	8.4	0.8
	な	し	77.5	23.9	50.6	67.5	32.0	5.3	0.9
の	関	あ	61.7	24.2	50.4	67.7	28.8	7.9	1.2
	東	な	72.2	20.3	47.9	62.1	22.4	5.5	1.0
有	中	あ	76.9	30.9	51.3	73.4	33.3	8.5	0.5
	部	な	84.1	27.7	55.3	72.0	40.4	4.1	0.6
無	近	あ	74.3	38.4	41.5	73.5	34.9	10.0	0.4
	畿	な	80.4	30.1	44.4	80.4	49.0	6.5	1.3

海の有無別にみると、海あり県では「出刃包丁」(70.6%)が、海なし県では「菜切包丁」(77.5%)が各々最も多かった。また、地区別の海の有無別による違いをみても目立った差はみられない。