-<"おさかな教室"参加者に聞く>-

おさかなと私

昭和62年3月



社団法人 大日本水産会・おさかな普及協議会

< 目 次 >

<調査企画>	1
<調査結果の概要>	3
<調査結果の内容>	9
1. 魚の購入場所1	0
2. よく食べる魚1	3
3. 好きな魚の料理方法1	7
4.1週間に魚料理を食べる日数2	0
5. 魚料理の難点2	3
6. 所有している包丁2	6

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〒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. 調 査 期 間

昭和60年4月~61年11月

5. 標本数と標本構成

有効回収 235教室 12,229名

<標本構成>

①年 令

(上段は実数 下段はパーセント)

1	44	199		9	サ	29	30	40	50	60	無
	/				<i>y</i>	歳				歳	
		1	/		プル	以				以	回
-		241	z \	1	数	下	代	代	代	上	答
全			体		12,229	619 5.1	3,303 27.0	3,437 28.1	3,335 27.3	1,356	179
1	北	¥	毎	道	643	41 6.4	149 23.2	204	175 27.2	67	7
ブ	東	北	地	方	1,280	39	204	323	483	10.4	1.1
	関	東	地	方	3,816	3.0	15.9	25.2	37.7	16.6 261	1.4
	中	部	地	方	100.0 2,366 100.0	4.7 135 5.7	39.6 550 23.2	29.9 699 29.5	16.6	6.8	2.3
7	近	畿	地	方	1,444	63	342 23.7	450	29.6	11.1	0.8
	中	国	地	方	916	49	245	31.2	26.0	14.0	0.8
2	四	国	地	方	786	5.3	26.7	27.0	25.5	14.5	0.9
	九	- H	地	方	100.0 978 100.0	3.2 87 8.9	10.3 220 22.5	17.7 234 23.9	50.4 338 34.6	17.0 84 8.6	1.4 15 1.5

②世 带 人 数

K						#	1	2	3	4	5	無
	1					v						And I
1		1									人	
			1			プ					lst.	
-				1		ル					门	
	-	· -	- :	ス	/	数	人	人	人	人	Ŀ	答
Γ	^					12,229	328	1,976	2,090	3,744	3,716	375
	全			体		100.0	2.7	16.2	17.1	30.6	30.4	3.1
T		北	7	每	道	643	17	149	126	219	109	23
			"			1,280	2.6	23.2	19.6	34.1	17.0	3.6
1	ブ	東	北	地	方	100.0	1.3	16.8	17.8	25.1	35.2	3.8
1		吳	東	地	方	3,816	69	357	557	1,501	1,199	133
1		_	***	1.1		100.0	1.8	9.4	14.6	39.3	31.4	3.5
		中	部	地	方	100.0	2.3	16.4	18.1	27.2	33.8	2.2
	7	近	畿	地	方	1,444	37	255	235	422 29.2	455	2.8
		-		14	-	100.0	2.6	17.7	16.3	235	252	26
1	ク	中	国	地	方	100.0	3.9	20.9	19.2	25.7	27.5	2.8
		四	国	地	方	786	68 8.7	223	149	134	199 25.3	13
		+	H	44	+	978	29	197	190	269	253	40
-		九	m	地	方	100.0	3.0	20.1	19.4	27.5	25.9	4.1

(注)各ブロック内に含まれる都道府県は日本分県地図 などで分類されている慣例に従っています。

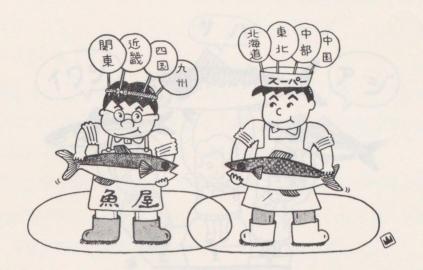
6. 利用上の参考

- 分析にあたっては全体(全国)の他に
 - · 年令別(29歳以下、30代、40代、50代、60歳以上)
 - ・ブロック別 (8ブロックに分類)
 - ・都市規模別(政令都市、その他の市、郡部)
 - ・海の有無別 (海のない県が含まれる関東・中部・近畿の3地方についてのみ)

を主軸にして行いました。

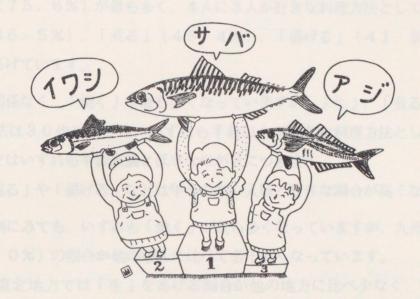
■ 61年4月以降は一部設問に変更があったため、海の有無別で近畿地方において「海な し県」の数値がないものがあります。これは、「海なし県」で『おさかな教室』が開催さ れなかったためです。 <調査結果の概要>

1. 魚の購入場所



- □ 「スーパー」(63.4%)と「魚屋」(58.8)が双璧で、「小売市場」(8.6%)や「デパート」(4.9%)は少数です。
- □ 年令別に関係なく、「スーパー」と「魚屋」が双璧ですが、年令によって次のような傾向があります。つまり、40代までは「スーパー」が、50歳以上では「魚屋」がトップとなっています。
- □ ブロック別にみても、いずれも「スーパー」と「魚屋」が多くなっていますが、 北海道・東北・中部・中国の4地区では「スーパー」が、 関東・近畿・四国・九州の4地区では「魚屋」が トップとなっています。
- □ 海の有無別にみると、海あり県では「魚屋」(69.1%)の方が「スーパー」(60.5%)よりやや多くなっていますが、海なし県では「魚屋」(44.0%)は半数以下で、「スーパー」(78.1%)が断然多くなっています。

2. よく食べる魚



「サバ」が41.9%と最も多く、次いで「イワシ」(40.7%)、「アジ」(38.5%)が同程度で続き、ベストスリーとなっています。

以下「サンマ」(33.4%)、「サケ」(31.6%)、「イカ」(30.2%)、「マグロ」(25.7%)などを4人に1人以上がよく食べる魚としてあげています。

□ 年令別にみると、29歳以下では「サケ」、30代、40代では「サバ」、50歳以上では「イワシ」がそれぞれトップになっています。

「サケ」、「サンマ」は年令の若い人ほど、「イワシ」、「エビ」は年令の高い人ほどよく 食べる割合が高くなっています。

□ ブロック別にみると、近畿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」がベストスリーですが、北海道では「サケ」(56.9%)、東北では「サンマ」(47.4%)、関東では「アジ」(50.2%)、中部では「サバ」(51.7%)がそれぞれ最も多くなっています。

なお、北海道地方で「サケ」、「ホッケ」、関東地方で「マグロ」が他の地区に比べて上位 にあげられているのが目につきます。

□ 海の有無別にみると、海あり県では「アジ」(44.1%)、「イワシ」(42.8%)、「サバ」(42.1%)が、海なし県では「サンマ」(50.2%)、「サケ」(47.8%)、「サバ」(46.6%)がベストスリーです。

3. 好きな魚の料理方法

- □ 「焼く」(75.6%)が最も多く、4人に3人が好きな料理方法としてあげています。以下「生」(46.5%)、「煮る」(45.4%)、「揚げる」(41.9%)などを5人に2人以上があげています。
- □ 年令別に関係なく、「焼く」が最も多くなっていますが、「生」、「煮る」、「揚げる」などの料理方法は30代以上では、いずれも半数以上が好きな料理方法としているのに対し、29歳以下ではいずれも半数未満と低率なのが目につきます。

また、「煮る」や「揚げる」などは年令の高い人ほど好きな割合が高くなっています。

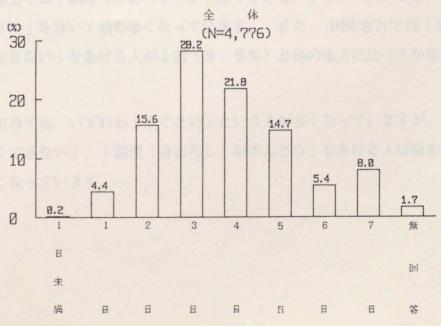
□ ブロック別にみても、いずれも「焼く」が最も多くなっていますが、九州 (56.9%) と 中国 (66.0%) の割合が他の地区に比べて若干低くなっています。

北海道・東北地方では「生」をあげる割合が他の地方に比べ少なく、中国・四国地方で「生」をあげる割合が半数強と他の地方に比べ多くなっています。

□ 海の有無別にみても、いずれも「焼く」が最も多くなっています。「煮る」や「揚げる」は 海あり県と海なし県では同程度と差はありませんが、「生」は海あり県(50.9%)の方が 海なし県(37.0%)よりかなり多くなっています。

4. 1週間に魚料理を食べる日数

□ 1週間に「3日」という人が28.2%と最も多く、次いで「4日」が21.8%を示し、
 2人に1人(50.0%)が1週間に"3~4日"食べており、平均で3.8日となっています。



□ 年令別にみると、年令の高い人ほど食べる日数が多い傾向がみられます。

<魚料理を食べる週平均日数(日)>

29歳以下	30代	40代	50代	60歲以上
2.9	3.3	3.6	4. 2	4.3

□ ブロック別にみると、平均日数は東北地方が4.9日と最も多く、次いで北海道、中国地方 (各4.0日)、中部、四国地方(各3.8日)の順で、九州地方が3.3日で最も少なくなっています。

5. 魚料理の難点

- □ 「生ぐさい」という人が33.5%と最も多く、以下「調理(身おろし)がうまくできない」(27.0%)、「生ごみの処理に困る」(22.5%)、「保存がきかない」(21.9%)などを5人に1人以上の人があげています。
 - □ 年令別にみると、いずれも「生ぐさい」が最も多くなっていますが、その割合は若い人ほど 高くなっています。

また、「調理(身おろし)がうまくできない」という人も若い人に多く、29歳以下や30 代では3人に1人が難点としてあげています。

□ ブロック別にみても、いずれも「生ぐさい」という人が多くなっていますが、その割合は四国地方が38.0%と最も高くなっています。反対に、北海道と東北地方では3割弱と他の地方に比べて若干少ないのが目につきます。

なお、中部地方では「調理(身おろし)がうまくできない」という人が**35.4%**と、僅差ですが「生ぐさい」を抜いて最も多くなっています。 また、中国地方では「調理(見おろし)がうまくできない」をあげる人が1割(9.9%)と他の地方に比べてかなり少なくなっています。

□ 海の有無別でみても、いずれも「生ぐさい」という人が多くなっていますが、「調理(身おろし)がうまくできない」、「調理(身おろし)がめんどう」をあげる人は海あり県より海なし県の方が多くなっています。

6. 所有している包丁

- □ 「出刃包丁」(73.6%)が最も多く、ほぼ4人に3人が所有しています。また、「菜切又は薄刃包丁」が70.0%と続き、以下「牛刀又は文化包丁」が60.9%、「刺身包丁」が38.6%となっています。
- □ 年令別でみると、40代までは「牛刀又は文化包丁」が最も多くなっていますが、年令が高い人ほど「出刃包丁」を所有している割合が高くなり、50代、60歳以上では8割前後で最も多くなっています。

また、「刺身包丁」も年令が高い人ほど所有している割合が高くなっています。

□ ブロック別でみると、関東と中部地方では「菜切又は薄刃包丁」が「出刃包丁」よりわずかに多く、トップになっていますが、その他の6地区では「出刃包丁」がトップです。

また、北海道では「牛刀又は文化包丁」を所有している割合が7割強と他の地区に比べ高く、第2位になっています。

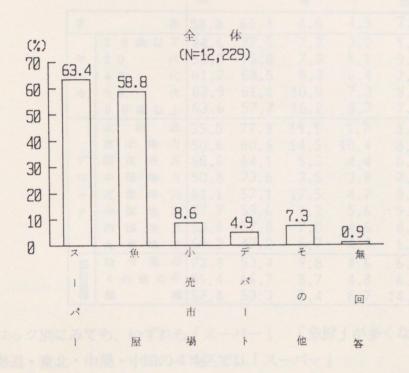
□ 海の有無別にみると、海あり県では「出刃包丁」(70.2%)が、海なし県では「菜切又は薄刃包丁」(76.2%)が最も多くなっています。

<調査結果の内容>

1. 魚の購入場所

「スーパー」(63.4%)、「魚屋」(58.8%)が双璧

<図-1>魚の購入場所(複数回答)



魚の購入場所としては「スーパー」(63.4%)と「魚屋」(58.8%)が双璧となっています。その他では「小売市場」(8.6%)、「デパート」(4.9%)などとなっています。

年令別にみても、いずれも「スーパー」と「魚屋」が双璧となっていますが、若い人ほど「スーパー」を、年令の高い人ほど「魚屋」をあげる割合が高くなっています。つまり、40代までは「スーパー」が、50歳以上では「魚屋」がトップとなっています。

また、29歳以下では「魚屋」が44.6%と半数以下になっているのが目につきます。

		魚	ス	小	デ	7	無
			1	売	19		
			/ *	тi	1	O)	回
		屋	1	埸	ŀ	他	答
全	体	58.8	63.4	8.6	4.9	7.3	0.9
	2 9 歳以下	44.6	77.5	7.2	3.2	5.0	0.5
年	30 代	58.0	75.8	7.3	5.1	9.0	0.2
	40 代	61.2	68.5	8.3	6.4	7.4	0.7
令	50 代	62.9	61.1	10.5	7.3	8.2	0.5
	60歳以上	63.6	57.7	16.2	8.7	7.4	1.1
	北 海 道	35.0	77.9	19.1	1.7	3.4	0.3
	東北地方	50.6	60.6	14.5	10.4	8.2	1.1
ブ	関東 地方	68.6	64.1	5.3	4.4	6.4	1.2
	中部地方	50.8	73.6	3.5	3.8	7.5	0.7
"	近畿地方	61.1	57.1	17.5	4.7	9.2	0.9
ク	中国地方	47.7	59.6	9.2	5.6	9.3	0.9
	四国地方	63.6	57.8	7.0	4.6	8.3	0.0
	九州地方	69.2	47.2	6.7	4.9	6.6	0.6
都	政令都市	73.8	53.4	9.8	4.6	6.5	1.0
都市規模	その他の市	55.4	66.7	8.7	4.8	6.8	0.8
模	郡部	57.8	53.3	5.4	6.7	14.1	0.8

ブロック別にみても、いずれも「スーパー」、「魚屋」が多くなっています。

北海道・東北・中部・中国の4地区では「スーパー」

関東・近畿・四国・九州の4地区では「魚屋」

が最も多くなっています。しかし、関東・近畿・四国では両者間にそれほど大きな差はみられません。

なお、北海道では「魚屋」が3割強(35.0%)と「スーパー」(77.9%)の半分以下になっているのが目につきます。

また、北海道・近畿では「小売市場」が2割弱と他の地区に比べてやや多くなっています。

都市規模別にみると、

政令都市では「魚屋」(73.8%)、「スーパー」(53.4%)と「魚屋」が最も多くなっています。

その他の都市では「魚屋」(55.4%)、「スーパー」(66.7%)と、反対に「スーパー」が最も多くなっています。

また、郡部では「魚屋」(57.8%)と「スーパー」(53.3%)が同程度となっています。

				魚	ス	小	デ	*	無
						売	19		
								の	回
					パ	त्तां	1		
				屋	1	坳	ŀ	他	答
	3 • 地	あ	4)	69.1	60.5	8.3	4.3	7.3	1.1
	方計	な	L	44.0	78.1	4.1	4.0	7.3	0.8
海		小	計	68.6	64.1	5.3	4.4	6.4	1.2
	関東地方	あ	4)	74.7	60.3	6.3	5.2	5.6	1.4
0	方	な	L	51.7	74.7	2.7	2.1	8.5	0.7
	中	小	計	50.8	73.6	3.5	3.8	7.5	0.7
有	中部地方	あ	4)	61.9	66.1	3.5	2.5	8.5	0.6
	一方	な	L	39.2	81.5	3.4	5.1	6.5	0.8
無	近	小	計	61.1	57.1	17.5	4.7	9.2	0.9
	近畿地方	あ	4)	63.5	55.3	17.4	4.3	9.7	0.9
	一	な	L	40.5	71.9	17.6	7.8	5.2	1.3

海の有無別にみると、

海あり県では「魚屋」(69.1%)の方が「スーパー」(60.5%)よりやや多くなっています。

海なし県では「魚屋」 (44.0%) は海あり県に比べかなり少なく、「スーパー」 (78.1%) が断然多くなっています。

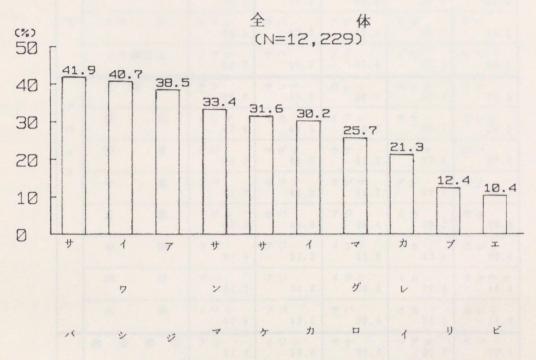
特に、中部地方の海なし県では「魚屋」が4割(39.2%)と、「スーパー」(81.5%)の半分以下であるのが目につきます。

2. よく食べる魚

「サバ」(41.9%)、「イワシ」(40.7%)、「アジ」(38.5%) がベストスリー

<図-2>よく食べる魚(自由回答)

60,4~61.11



よく食べる魚は、「サバ」が41.9%と最も多く、次いで「イワシ」(40.7%)、「アジ」(38.5%)が同程度で続き、ベストスリーとなっています。

以下「サンマ」(33.4%)、「サケ」(31.6%)、「イカ」(30.2%)、「マグロ」(25.7%)などとなっており、これらの魚は4人に1人以上がよく食べる魚としてあげています。

<表-3>よく食べる魚のベストファイブ(年令、ブロック、都市規模別) (単位:%)

		1 位	2 位	3 位	4 位	5 位
全	全 体	サバ 41.9	イワシ 40.7	アジ 38.5	サンマ 33.4	サケ 31.6
	~29歳	サケ 47.3	サンマ 45.9	サバ 45.5	アジ 44.6	イワシ 39.2
年	30 代	サバ 54.9	アジ 51.7	イワシ 46.3	サンマ 45.6	イカ 36.5
A.	40 代	サバ 52.1	イワシ 51.8	アジ 50.5	サケ 38.8	イカ 37.5
令	50 代	イワシ 50.1	サバ 49.2	アジ 41.9	イカ 40.7	サケ 34.3
	60歳以上	イワシ 52.7	サバ 49.7	アジ 37.4	イカ 37.1	サケ 32.8
ブ	北海道	サケ 56.9	サンマ 49.9	カレイ 38.1	ホッケ 31.4	イカ 25.8
0	東 北	サンマ 47.4	イカ 41.3	イワシ 40.3	サケ 38.1	カレイ 36.9
"	関 東	アジ 50.2	マグロ 44.7	サケ 41.3	サンマ 37.6	サバ 37.1
7	中部	サバ 51.7	イワシ 44.5	サンマ 41.7	アジ 37.0	サケ 33.7
	近 畿	イワシ 47.2	サバ 46.6	アジ 36.4	イカ 29.3	サケ 28.5
	中 国	サバ 61.9	アジ 57.3	イワシ 55.5	イカ 43.0	カレイ 32.6
	四 国	サバ 41.1	アジ 39.8	イワシ 30.2	イカ 22.3	タチウオ 16.4
	九州	イワシ 42.4	アジ 42.2	サバ 39.9	イカ 24.1	カレイ 14.5
都	政令都市	アジ 41.0	イワシ 33.9	サケ 32.9	マグロ 32.7	サバ 32.1
部市規模	その他の市	サバ 42.8	イワシ 41.2	アジ 38.3	サンマ 34.5	サケ 32.0
侠	郡部	サバ 54.9	イワシ 50.5	サンマ 40.5	イカ 37.5	アジ 35.7

年令別にみると、上位にあげられている魚は全体と同じですが、

29歳以下では「サケ」

30代、40代では「サバ」

50歳以上では「イワシ」

がそれぞれトップになっています。

なお、「サケ」、「サンマ」は年令の若い人ほど、「イワシ」、「エビ」は年令の高い人ほどよく食べる割合が高くなっています。

また、29歳以下では「イカ」をあげる人が2割弱(19.4%)と他の年代に比べ少ないのが目につきます。

ブロック別にみると、近畿以西の地区では順位の入れかわりがあるものの、いずれも「サバ」、「イワシ」、「アジ」がベストスリーですが、

北海道では「サケ」(56.9%)、「サンマ」(49.9%)、「カレイ」(38.1%)

東北では「サンマ」(47.4%)、「イカ」(41.3%)、「イワシ」(40.3%) 関東では「アジ」(50.2%)、「マグロ」(44.7%)、「サケ」(41.3%) 中部では「サバ」(51.7%)、「イワシ」(44.5%)、「サンマ」(41.7%) がそれぞれベストスリーとなっています。

北海道地方で「サケ」、「ホッケ」、関東地方で「マグロ」が他の地区に比べて上位にあげられているのが目につきます。

都市規模別にみると、

政令都市では「アジ」(41.0%)、「イワシ」(33.9%)、「サケ」(32.9%)。

その他の都市では「サバ」(42.8%)、「イワシ」(41.2%)、「アジ」(38.3%)

郡部では「サバ」(54.9%)、「イワシ」(50.5%)、「サンマ」(40.5%)がそれぞれベストスリーです。

<表-4>よく食べる魚のベストファイブ(海の有無別)

(単位:%)

					1	位	2	位	3	位	4	位	5	位
海	3 •	海	あ	Ŋ	アジ	44.1	イワ	√ 42.8	サノ	42.1	マク	35.6	# 1	31.0
	地方計	海	な	L	サン	マ 50.2	サク	47.8		46.6	アミ	42.1		フシ 37.6
0	関東地方	海	あ	4)	アジ	53.0	マグ	47.7	サク	39.8	サノ	38.4	/	35.7
	岩	海	な	L	サン	₹ 42.6		42.4		41.4	マク	36.1		33.4
有	中部地方	海	あ	9	サバ	49.7	17	シ 41.3	17	35.6	アシ	33.4		ブロ 23.5
	岩	海	な	L		₹ 58.0	サバ	53.7	サク	51.9	15	7シ 47.9	アミ	40.7
無	近畿地方	海	あ	ŋ	イワ	シ 46.9		44.5	アミ	36.3	イカ	29.4	サク	26.7
	芳	海	な	L	サバ	64.1		シ 49.0	サク	43.1	ブリ	39.2	カル	イ 37.9

海の有無別にみると、

海あり県では「アジ」(44.1%)、「イワシ」(42.8%)、「サバ」(42.1%)。

海なし県では「サンマ」(50.2%)、「サケ」(47.8%)、「サバ」(46.6

%) がそれぞれベストスリーとなっています。

関東地方の海あり県では「アジ」、「マグロ」、「サケ」が、中部地方の海あり県では「サバ」、「イワシ」、「イカ」

近畿地方の海あり県では「イワシ」、「サバ」、「アジ」 がそれぞれベストスリーとなっています。

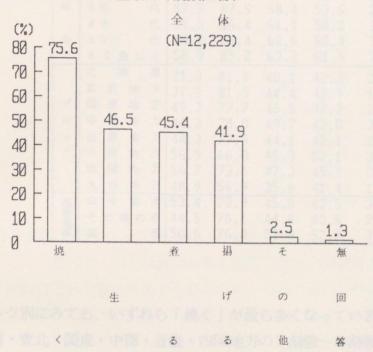
一方、海なし県をみると、

関東地方では「サンマ」、「アジ」、「サケ」 中部地方では「サンマ」、「サバ」、「サケ」 近畿地方では「サバ」、「イワシ」、「サケ」 がそれぞれベストスリーとなっています。

3. 好きな魚の料理方法

「焼く」(75.6%)がトップ.... 「生」(46.5%)、「煮る」(45.4%)、「揚げる」(41.9%)など は5人に2人強

<図-3>好きな魚の料理方法(複数回答)



「焼く」が75.6%と最も多く、4人に3人が好きな料理方法としてあげています。以下「生」(46.5%)、「煮る」(45.4%)、「揚げる」(41.9%)などを5人に2人以上があげています。

年令別にみても、いずれも「焼く」が8割弱~9割弱と最も多くなっていますが、その割合は29歳以下が79.7%で最も低率、50代が88.4%で最も高率です。

その他、「生」、「煮る」、「揚げる」などの料理方法は30代以上では、いずれも半数以上が好きな料理方法としているのに対し、29歳以下ではいずれも半数未満と低率なのが目につきます。

また、「煮る」や「揚げる」などは年令の高い人ほど好きな割合も高く、年令の高い人ほど 魚料理もレパートリーが広いことがうかがえます。

1	216	LI.	01	1
1	单	M	%)
1	1		10	1

			炸	煮	担	7	無
		生:			げ	Ø	回
			<	3	る	他	答
全	体	46.5	75.6	45.4	41.9	2.5	1.3
年	29歳以下30 代	45.9 57.5	79.7 87.5	40.5	36.5	1.8	0.5
令	40 代 50 代 60歳以上	61.0	86.4	61.1	58.2	3.5	0.5
ブロッ	60歳以上道方方方方, 東 期 部 地 地 地 地 地 地 地 地 地 地 地 地 地 地 地 地 地 地	58.9 31.3 37.2 49.3 44.3 44.3	85.2 81.8 81.9 77.7 78.0 77.6	69.3 40.1 44.4 46.5 49.7 44.1	61.5 42.3 43.9 37.2 43.0 42.1	7.7 2.8 1.6 2.4 3.1 2.4	1.6 0.8 1.6 1.3 1.2 1.0
9	中国地方四国地方	56.9 56.7 48.9	66.0 73.5 56.9	45.3 47.3 35.6	52.1 45.7 41.4	3.3 2.8 1.9	1.5 0.6 2.1
都市規模	政 令 都 市 その他の市郡 部	53.4 44.5 50.6	72.9 76.1 76.3	45.8 44.6 52.8	42.5 40.6 52.8	3.2 2.3 3.0	1.5 1.3 1.0

ブロック別にみても、いずれも「焼く」が最も多くなっていますが、その割合は 北海道・東北・関東・中部・近畿・四国地方の7割強~8割強に対し、 九州(56.9%)、中国(66.0%)が低くなっているのが目につきます。 また、北海道・東北地方では「生」をあげる割合が他の地方に比べ少なく、 中国・四国地方では多くなっています。

なお、中国地方では「揚げる」という割合も半数強と他の地方に比べ多くなっています。

都市規模別にみても、いずれも「焼く」が7割台で最も多くなっていますが、 「牛」が好きという割合は政令都市で、

「煮る」、「揚げる」は郡部で 最も高くなっています。

					北	煮	捌	*	無
				4:			げ	の	回
					<	る	3	他	答
	3 •	あ	b	50.9	75.1	46.8	40.0	2.9	1.2
	方計	な	L	37.0	84.0	47.7	39.7	2.0	1.1
海	関	小	計	49.3	77.7	46.5	37.2	2.4	1.3
	関東地方	あ	Ŋ	54.7	76.0	47.5	39.4	3.0	1.5
0	方	な	L	34.0	82.3	44.0	31.1	0.8	0.9
	中	小	計	44.3	78.0	47.1	43.0	3.1	1.2
有	中部地方	あ	b	47.7	70.2	47.0	39.3	3.1	1.2
	方	な	L	40.7	86.1	52.4	47.0	3.1	1.1
無	近	小	計	44.3	77.6	44.1	42.1	2.4	1.0
1	近畿地方	あ	b)	45.9	77.5	45.2	42.7	2.6	0.8
	方	な	L	27.5	78.4	35.3	37.3	0.7	2.6

海の有無別にみても、いずれも「焼く」が最も多くなっています。

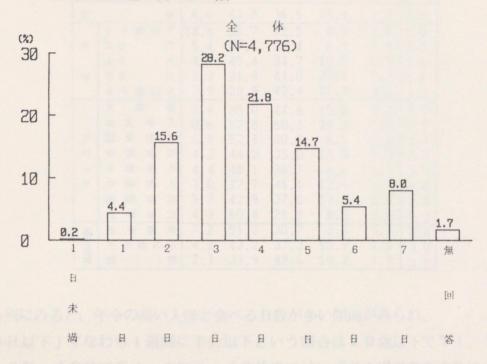
「煮る」、「揚げる」などは海あり県と海なし県では同程度と差はありませんが、

「生」が好きという割合は海あり県が50.9%、海なし県が37.0%と10%以上の差があります(関東地方で20%、近畿地方で18%の差)。やはり海あり県の方が新鮮な魚が手に入りやすいということでしょうか。

4. 1週間に魚料理を食べる日数

2人に1人(50.0%)が1週間に「3~4日」、平均は3.8日

<図-4>1週間に魚料理を食べる日数



1週間に「3日」という人が28.2%と最も多く、次いで「4日」が21.8%を示し、2人に1人(50.0%)が1週間に"3~4日"食べており、平均で3.8日となっています。

このように、平均で2日に1日以上は魚料理を食べており、日本人の食生活には魚料理は欠かせないものであることが再確認されます。

また、中には「7日」すなわち毎日、魚料理を食べている人が1割弱(8.0%)みられます。

		1	2	4	6	無	¥Z
		B					
		li1	3	5	7	回	
		下	B	В	B	答	、均
全	体	4.6	43.8	36.5	13.4	1.7	3.8
4	29歳以下	14.4	56.7	22.5	4.5	1.8	2.9
年	30 代40 代	5.4	57.6	29.4	6.2	1.4	3.3
令	50 代	2.3	31.9	44.0	20.1	1.8	4.2
	60歳以上	3.9	28.9	42.4	21.8	3.0	4.3
	北海道	3.4	35.0	44.8	15.8	1.0	4.0
-	東北地方	0.6	17.8	50.3	29.3	2.1	4.9
ブ	関東地方	6.8	52.8	30.0	8.1	2.2	3.4
	中部地方	4.2	44.2	35.0	15.3	1.3	3.8
ック	近畿地方中国地方	4.4	48.1	36.7	8.6	2.3	3.5
1	四国地方	3.0	37.7	45.1 37.8	12.9	1.4	4.0
	九州地方	4.3	60.4	26.9	8.0	0.8	3.8
-ter7	政令都市	- Contractive and the second	51.2	30.7	8.5	2.3	3.3
都市	その他の市		43.2	37.3	13.9	1.5	3.4
提	郡部部		33.9	42.6	19.2	1.9	3.8

年令別にみると、年令の高い人ほど食べる日数が多い傾向がみられ、

「3日以下」すなわち1週間に半分以下という割合は29歳以下で71.1%、30代で63.0%、40代で54.1%と、40代まではいずれも過半数を占めているのに対し、50歳以上では3割強と少なく、大差がみられます。

50代、60歳以上では5人に1人は「6~7日」、ほぼ毎日食べていると回答しています。

平均日数は60歳以上が4.3日、50代が4.2日、40代が3.6日、30代が3.3 日、29歳以下が2.9日となっています。

ブロック別にみると、平均日数は

東北地方が4.9日と最も多く、次いで北海道、中国地方(各4.0日)、中部、四国地方(各3.8日)の順で、九州地方が3.3日で最も少なくなっています。

特に東北地方では10人に3人(29.3%)が「6~7日」、ほぼ毎日食べていると回答しているのが注目されます。(そのうち、10人に2人は「7日」と毎日)

都市規模別にみると、平均日数は

郡部が4.2日と最も多く、次いでその他の都市が3.8日で、政令都市が3.4日と最も 少なくなっています。

しかし、都市規模にかかわらず2日に1日は魚料理を食べているようです。

				1	2	4	6	無	平
				日					
				口	3	5	7	口	
		1 (18)	M944	下	B	B	日	答	均
	3 •	あ	b	5.9	49.4	32.7	9.7	2.1	3.5
	方計	な	L	4.1	47.1	33.7	13.8	1.2	3.7
海	関東地方	小	計	6.8	52.8	30.0	8.1	2.2	3.4
	準	あ	Ŋ	7.7	52.8	29.6	7.9	2.2	3.3
0		な	L	2.6	53.0	32.5	9.6	2.2	3.6
	中部地方	小	計	4.2	44.2	35.0	15.3	1.3	3.8
有	理	あ	4)	3.7	43.1	36.0	15.4	1.8	3.8
	万	な	L	4.6	45.2	34.1	15.2	0.9	3.8
無	近	小	計	4.4	48.1	36.7	8.6	2.3	3.5
	近畿地方	あ	4)	4.4	48.1	36.7	8.6	2.3	3.5
	方	な	L	-	-	-	-	-	-

(注) 近畿地方の「海なし県」で数値がないのは、『おさかな教室』非開催のため

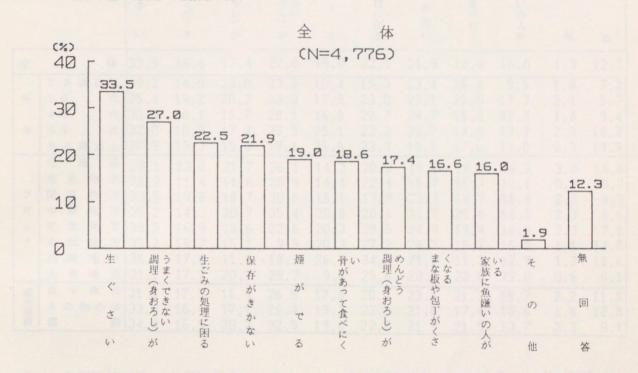
海の有無別にみると、平均日数は海あり県が3.5日、海なし県が3.7日と同程度となっています。

海なし県では「 $6\sim7$ 日」という人が1割強(13.8%)と、海あり県(9.7%)よりやや多くなっています。

5. 魚料理の難点

「生ぐさい」(33.5%)、「調理(身おろし)がうまくできない」(27.0%)、「生ごみの処理に困る」(22.5%)....

<図-5>魚料理の難点(複数回答)



魚料理の難点としては、「生ぐさい」という人が33.5%と最も多く、以下「調理(身おろし)がうまくできない」(27.0%)、「生ごみの処理に困る」(22.5%)、「保存がきかない」(21.9%)などを5人に1人以上の人があげています。

魚の"生ぐささ"は調理方法の工夫でいくらでもカバーできますが、どうしても魚は"生ぐさい"という先入観があり、このような結果になっているものと思われます。

その他では「煙がでる」(19.0%)、「骨があって食べにくい」(18.6%)、「調理(身おろし)がめんどう」(17.4%)、「まな板や包丁がくさくなる」(16.6%)、「家族に魚嫌いの人がいる」(16.0%)などをあげる人が1割台います。

年令別にみると、いずれも「生ぐさい」が最も多くなっていますが、その割合は若い人ほど 高く、

29歳以下では39.2%、対して60歳以上では30.9%と 両者に10%の差があります。

また、「調理(身おろし)がうまくできない」という人も若い人に多く、29歳以下や30

代では3人に1人が難点としてあげていますが、60歳以上では2割(19.1%)と少なくなっています。

表-	- 9 > 魚料理	9>魚料理の難点(年令・ブロック・都市規模別)									(単位:%)		
		生ぐ	まな板や	調理(身	調理(身	大型 が	生ごみの	保存が	作があっ	家族に魚嫌	Ŧ	無	
		さい	包丁がくさ	おろし)が	おろし)が	でる	処理に困る	きかない	て食べにく	嫌いの人が	の他	回答	
全	体	33.5	16.6	17.4	27.0	19.0	22.5	21.9	18.6	16.0	1.9	12.	
年	29歳以下30代40代	39.2 35.4 33.9	14.0 19.2 16.1	23.0 20.2 15.7	33.8 33.3 28.1	10.4 12.9 16.8	15.3 23.0 22.2	23.4 22.1 24.7	28.4 22.6 18.0	9.5 17.3 22.3	1.8 2.4 1.4	7. 5. 9.	
令	50 代 60 歲以上	32.0	15.9	17.4 15.0	23.9	25.1 25.6	23.3	20.7	14.9	12.9	2.0	16. 19.	
	北 海 道東北地方	28.1 28.2	13.8	21.7	26.1 20.9	14.3	20.2	19.2 15.7	19.7 15.7	16.7	3.0	14.	
ブロ	関東地方中部地方	33.5	19.8	18.7	30.5	18.1 20.8	17.9	23.3	19.7	18.8	2.3	9.	
"	近畿地方	33.5	16.9	15.6	22.6	20.3	29.5	24.9	19.4	16.2	2.3	7.	
ク	中国地方	35.2	18.7	15.1	9.9	20.3	27.2	24.7	15.7	15.9	1.1	14	
	四国地方九州地方	38.0	17.8 17.7	11.3	18.3 28.7	26.7	34.0 25.6	21.0	11.3 22.0	12.9 22.0	1.3	11 6	
都市規	政令都市その他の市	31.5	17.5 16.4	16.9	26.5 26.4	17.8 19.2	20.1 23.2	23.1 21.6	21.7	18.7 15.6	2.2	11.	

ブロック別にみても、いずれも「生ぐさい」という人が多くなっていますが、その割合は四 国地方が38.0%と最も高くなっています。

部 34.4 16.5 20.7 32.9 19.8 22.8 21.9 21.5 13.7

養郡

反対に、北海道と東北地方では3割弱と他の地方に比べて若干少ないのが目につきます。

なお、中部地方では「調理(身おろし)がうまくできない」という人が35.4%と、僅差ですが「生ぐさい」(35.2%)を抜いて最も多くなっています。

また、中国地方では魚料理の上手な人が多いのでしょうか、「調理(見おろし)がうまくできない」をあげる人が1割(9.9%)と他の地方に比べてかなり少ないのが注目されます。

都市規模別でみても、いずれも「生ぐさい」という人が3割台と最も多くなっているなど、 上位にあげられている難点は全体と大差ありません。

なお、郡部では「生ぐさい」(34.4%)と「調理(身おろし)がうまくできない」 (32.9%)が同程度となっています。

H-31	201	1 3	7 3	生ぐ、さい	まな板や包丁がくさ	調理(身おろし)が	調理(身おろし)が	がでる	生ごみの処理に困る	保存がきかない	州があって食べにく	家族に魚嫌いの人が	その他	無回答
	3 •	あ	4)	33.3	18.0	17.6	28.7	19.2	22.5	23.4	18.9	17.3	2.4	9.3
1	方計	な	L	36.0	15.2	22.2	37.0	20.1	15.9	21.7	23.0	15.1	2.0	8.5
海	图	小	計	33.5	19.8	18.7	30.5	18.1	17.9	23.3	19.7	18.8	2.3	9.9
	関東地方	あ	1)	32.3	20.5	18.0	29.5	18.5	19.0	22.6	19.3	18.9	2.5	10.0
0	力	な	L	39.5	15.8	22.8	36.0	16.2	11.8	26.8	21.9	18.4	1.3	9.2
	中	小	it	35.2	14.3	20.7	35.4	20.8	20.1	21.7	20.8	14.3	2.3	8.6
有	中部地方	あ	4)	35.6	13.3	19.0	32.9	20.0	23.7	23.9	17.4	14.7	2.3	9.2
	方	な	L	34.9	15.1	22.1	37.4	21.5	17.3	20.0	23.4	14.0	2.2	8.2
無	近	小	=	33.5	16.9	15.6	22.6	20.3	29.5	24.9	19.4	16.2	2.3	7.8
	近畿地方	あ	4)	33.5	16.9	15.6	22.6	20.3	29.5	24.9	19.4	16.2	2.3	7.8
	方	な	L	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-

(注) 近畿地方の「海なし県」で数値がないのは、『おさかな教室』非開催のため

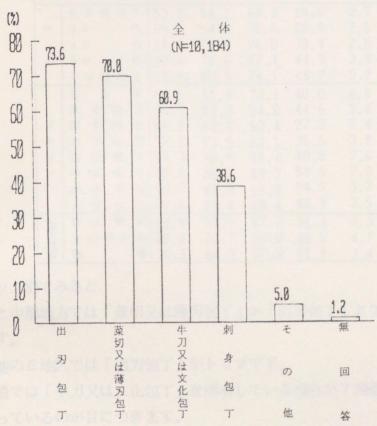
海の有無別でみても、いずれも「生ぐさい」という人が多くなっていますが、

「調理(身おろし)がうまくできない」、「調理(身おろし)がめんどう」をあげる人は海 あり県より海なし県の方が多く、魚料理の調理に関しては海あり県の方が海なし県より上手な 人がやや多いことがうかがえます。

6. 所有している包丁

「出刃包丁」(73.6%)、「菜切又は薄刃包丁」(70.0%)、「牛刀又は 文化包丁」(60.9%)がベストスリー

<図-6>所有している包丁(複数回答)



所有している包丁は「出刃包丁」が最も多く、73.6%とほぼ4人に3人が所有しています。

差なく「菜切又は薄刃包丁」が70.0%で続き、以下「牛刀又は文化包丁」が60.9%、「刺身包丁」が38.6%となっています。

年令別でみると、40代までは「牛刀又は文化包丁」が最も多くなっていますが、

年令が高い人ほど「出刃包丁」を所有している割合が高くなり、50歳以上では8割前後で 最も多くなっています。

また、「刺身包丁」も年令が高い人ほど所有している割合が高く、29歳以下では1割強(15.8%)、30代では3割弱(28.9%)と少なくなっていますが、60歳以上ではほぼ半数(48.7%)が所有しています。

<表-11>所有している包丁(年令・ブロック・都市規模別)(単位:%)

		菜切	出	牛刀	刺	t	無
		又は薄	刃包	又は文	身包	n	回
		刃包丁	T	化包丁	T	他	答
全	体	70.0	73.6	60.9	38.6	5.0	1.2
年	29歳以下30 代	53.2 65.5	54.1 64.4	62.2 76.6	15.8 28.9	2.7 2.5	3.2
合	40 代 50 代	68.9	73.9 78.6	76.0 77.4	38.4	2.5	1.0
	60歳以上	72.8	80.5	74.1	48.7	5.2	2.6
ブ	北 海 道東 北 地 方 関東 地 方	61.1	81.6	73.1 54.0	40.0 44.6 27.2	6.8 2.4 5.4	0.6 1.8 1.6
0	中部地方	64.0	63.8	62.4	36.6	3.8	1.1
ック	近畿地方中国地方	74.3	76.9	59.4	40.8	7.0	0.3
	四国地方九州地方	67.5	81.0	65.2	54.5	3.7	0.7
都	政令都市	64.9	67.5	67.2	31.4	7.3	1.8
都市規模	その他の市郡部	70.3	73.7	60.0 57.3	38.6 51.5	4.7	1.2

ブロック別でみると、

関東と中部地方では「菜切又は薄刃包丁」が「出刃包丁」よりわずかに多く、トップになっています。

その他の6地区では「出刃包丁」がトップです。

北海道では「牛刀又は文化包丁」を所有している割合が7割強と他の地区に比べ高く、第2位になっているのが目につきます。

なお、関東地方では「刺身包丁」が3割弱(27.2%)と他の地区に比べて低率を示しています。

都市規模別でみると、いずれも「出刃包丁」が最も多くなっていますが、

政令都市では「牛刀又は文化包丁」、「菜切又は薄刃包丁」の所有率が「出刃包丁」と同程度になっているのが目につきます。

その他の都市や郡部では「出刃包丁」と「菜切又は薄刃包丁」が双璧となっています。

また、「牛刀又は文化包丁」以外は郡部の所有率が最も高くなっているのが注目されます。 特に、「刺身包丁」の所有率は郡部が51.5%、政令都市が31.4%と両者に20%の差があるのが目につきます。 <表-12>所有している包丁(海の有無別) (単位:%)

				菜	印	牛	刺	t	無
				切又は	刃	刀又は	身		
				薄刃匀	包	文化	包	0	回
				包丁	1.	包丁	丁	他	答
	3 • 地	あ	b	67.1	70.2	63.2	32.9	5.9	1.4
	方計	and the Contract of the Contra	L	76.2	68.1	59.9	32.3	4.1	1.0
海	関東地方	小	計	64.0	63.8	62.4	27.2	5.4	1.6.
	理	あ	9	60.5	64.1	65.8	28.1	5.7	1.9
0)		な	L	72.3	63.2	54.4	25.1	4.7	0.9
	中郊	小	=	77.2	73.5	63.1	36.6	3.8	1.1
有	中部地方	あ	h	75.3	76.9	60.2	37.6	4.6	1.2
	-	な	L	78.7	70.6	65.5	35.7	3.1	1.0
無	近畿地方	小	計	74.3	76.9	59.4	40.8	7.6	0.8
	地	あ	4)	73.4	76.4	61.6	39.5	7.7	0.8
	万	な	L	80.4	80.4	44.4	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」(70.2%)

海なし県では「菜切又は薄刃包丁」(76.2%)

が最も多くなっています。

「菜切又は薄刃包丁」以外の包丁の所有率は海の有無別による違いはありません。

関東地方の海あり県では「牛刀又は文化包丁」が、中部・近畿地方の海あり県では「出刃包丁」が最も多くなっています。

一方、海なし県ではいずれの地方も「菜切又は薄刃包丁」が最も多くなっています。

なお、近畿地方の海なし県では「出刃包丁」が同率でトップです。

