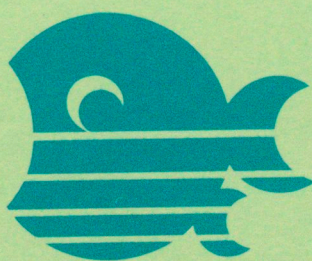


〈“おさかな教室”参加の栄養士・調理師に聞く〉

# 職場での“おさかな”

平成元年 3 月



社団法人 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

---

---

目

次

---

---

<調査企画>-----	1
<調査結果の要約>-----	3
<調査結果の内容>-----	8
1. 魚のおろし方-----	9
2. 魚のおろし方を勉強したいか-----	10
3. 魚について知りたいこと-----	12
4. 職場の献立で使用頻度の高い魚介類-----	13
5. 職場で、魚介類を使った頻度の高い献立-----	16
6. 職場で喜ばれていると思う魚介類-----	18
7. 献立に魚料理を多く取り入れているか-----	20
8. 魚料理をもっと献立に取り入れたいと思うか-----	22

# 調 査 企 画

## 1. 調査目的

この調査は、栄養士や調理師などを対象に、日頃、学校、企業、病院など、職場での魚料理に対する意識と実態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』に参加した栄養士、調理師を対象としました。

## 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

1987年4月～1989年1月

## 5. 標本構成

有効回収1,741名の標本構成は次の通りです。

### ① 職業 (上段：実数、下段：%)

	サンプル数	栄養士	調理士	その他	無回答
全体	1741 100.0	316 18.2	1191 68.4	204 11.7	30 1.7

### ② 年齢

	サンプル数	29歳以下	30～39歳	40～49歳	50～59歳	60歳以上	無回答	平均(歳)
全体	1741 100.0	210 12.1	387 22.2	614 35.3	418 24.0	30 1.7	82 4.7	42.3
【職業】栄養士	316 100.0	103 32.6	112 35.4	50 15.8	29 9.2	3 0.9	19 6.0	34.7
調理師	1191 100.0	77 6.5	212 17.8	506 42.5	338 28.4	9 0.8	49 4.1	44.2
その他	204 100.0	30 14.7	59 28.9	55 27.0	38 18.6	13 6.4	9 4.4	41.8
無回答	30 100.0	-	4 13.3	3 10.0	13 43.3	5 16.7	5 16.7	51.8

### ③職 場

	サ ン プ ル 数	保 育 園 ・ 幼 稚	小 学 校	中 学 校	高 等 学 校	病 院	給 食 セ ン タ ー	そ の 他	無 回 答
全 体	1741 100.0	525 30.2	477 27.4	83 4.8	7 0.4	74 4.3	205 11.8	269 15.5	101 5.8
【職業】 栄 養 士	316 100.0	67 21.2	88 27.8	9 2.8	- -	23 7.3	28 8.9	96 30.4	5 1.6
調 理 師	1191 100.0	396 33.2	369 31.0	71 6.0	6 0.5	47 3.9	168 14.1	107 9.0	27 2.3
そ の 他	204 100.0	54 26.5	17 8.3	- -	1 0.5	3 1.5	9 4.4	62 30.4	58 28.4
無 回 答	30 100.0	8 26.7	3 10.0	3 10.0	- -	1 3.3	- -	4 13.3	11 36.7

### 6. 利用上の参考

- 分析にあたっては全体（全国）のほかに、
    - ・年齢別（29歳以下、30代、40代、50歳以上）
    - ・職業別（栄養士、調理師）
    - ・職場別（保育園・幼稚園、小学校、中学・高校、給食センター、病院）
- を主軸に行ないました。

## 1. 魚のおろし方

- イワシ、サバ、イカ等のおろし方が「出来る」という人が71.8%と16人中7人の割合となっています。一方、「出来ない」という人も24.9%と4人に1人の割合みられます。
- 年齢別に見ると、29歳以下では「出来る」という人（50.0%）と「出来ない」という人（46.7%）にほぼ二分されていますが、30代になると「出来る」割合が7割強（72.9%）と大幅にアップし、以降年齢とともにその割合は高くなり、50歳以上では8割強（77.0%）に達しています。
- 職業別に見ると、「出来る」という割合は、経営士が78.3%、調理師が71.0%となっています。

## 調査結果の要約

## 2. 魚のおろし方を勉強したいか

- イワシ、サバ、イカ等のおろし方を「勉強したい」という人が7割（70.2%）となっています。なお、「勉強したくない」という人は少数（4.0%）です。
- 年齢別に見ると、「勉強したい」という割合は、魚のおろし方ができる割合が最も低率だった29歳以下が50.0%と最も高く、以降、年齢が上がるに従ってその割合は低くなり、50歳以上では69.2%以下になっていますが、いずれも「勉強したい」という人が過半数を占めています。
- 職業別に見ると、「勉強したい」という割合は、経営士が74.1%、調理師が68.5%となっています。
- 魚のおろし方が出来る、出来ない別に見ると、現在、魚のおろし方が出来ない人では9割（50.4%）が「勉強したい」と答えています。なお、おろし方が出来る人でも3人に2人（67.7%）が「勉強したい」と答えています。

## 3. 魚について知りたいこと

- 「調理内容」が知りたいという人が58.3%と圧倒的に多く、そのほかでは「栄養内容」（15.5%）や「旬」（9.2%）、「流通」（7.8%）などとなっています。
- 年齢別に見ると、いずれも「調理内容」が年齢以上で圧倒的に多くなっていますが、その割合は29歳以下（67.6%）が最も高率です。

## 1. 魚のおろし方

- イワシ、サバ、イカ等のおろし方が「出来る」という人が71.6%と10人中7人の割合となっています。一方、「出来ない」という人も24.9%と4人に1人の割合みられます。
- 年齢別にみると、29歳以下では「出来る」という人(50.0%)と「出来ない」という人(46.7%)にほぼ二分されていますが、30代になると「出来る」割合が7割強(72.9%)と大幅にアップし、以降年齢とともにその割合は高くなり、50歳以上では8割弱(77.0%)に達しています。
- 職業別にみると、「出来る」という割合は、栄養士が78.8%、調理師が71.0%となっています。

## 2. 魚のおろし方を勉強したいか

- イワシ、サバ、イカ等のおろし方を「勉強したい」という人が7割(70.2%)となっています。なお、「勉強したくない」という人は少数(4.0%)です。
- 年齢別にみると、「勉強したい」という割合は、魚のおろし方ができる割合が最も低率だった29歳以下が80.0%と最も高く、以降、年齢が上になるに従ってその割合は低くなり、50歳以上では66.3%に下がっていますが、いずれも「勉強したい」という人が過半数を占めています。
- 職業別にみると、「勉強したい」という割合は、栄養士が74.1%、調理師が68.5%となっています。
- 魚のおろし方が出来る、出来ない別にみると、現在、魚のおろし方が出来ない人では8割(80.4%)が「勉強したい」と答えていますが、おろし方が出来る人でも3人に2人(67.7%)が「勉強したい」と答えています。

## 3. 魚について知りたいこと

- 「調理内容」が知りたいという人が58.3%と圧倒的に多く、そのほかでは「栄養内容」(15.5%)や「旬」(9.2%)、「流通」(7.8%)などとなっています。
- 年齢別にみると、いずれも「調理内容」が5割以上で圧倒的に多くなっていますが、その割合は29歳以下(67.6%)が最も高率です。

- 職業別にみても、いずれも「調理内容」が圧倒的ですが、その割合は栄養士が50.0%、調理師が60.7%と、調理師の方がより高率です。なお、「旬」や「流通」について知りたいという割合は栄養士の方が高くなっています。

#### 4. 職場の献立で使用頻度の高い魚介類（栄養士のみ）

- 「イカ」（31.6%）と「サケ」（30.1%）が同程度で1位、2位を占め、以下「サバ」（29.7%）、「マグロ」（26.6%）、「イワシ」（24.7%）、「エビ」（21.2%）などが2割台が続いています。
- （栄養士の）年齢別にみると、29歳以下と50歳以上では「サバ」、30代と40代では「イカ」がそれぞれトップです。
- 職場別にみると、保育園・幼稚園では「サケ」（52.2%）、病院では「アジ」（34.8%）がそれぞれトップですが、小学校、給食センターでは「イカ」がトップです。

3割以上と使用率の高い魚介類を職場別にみると、

保育園・幼稚園では「サケ」（52.2%）、「マグロ」（41.8%）、「サバ」（37.3%）

小学校では「イカ」（55.7%）、「イワシ」（33.0%）、「エビ」（30.7%）

給食センターでは「イカ」（50.0%）、「サケ」（39.3%）

病院では「アジ」（34.8%）、「サケ」（30.4%）

となっており、職場による使用の差がみられます。

#### 5. 職場で、魚介類を使った頻度の高い献立（栄養士のみ）

- 職場で、魚介類を使った献立で頻度の高いものを具体的に3つまであげてもらったところ、「焼き魚」が87.7%と最も多く、次いで「フライ・天ぷら」が82.6%で差なく続き、この2つのジャンルが主となっています。そのほかでは「煮魚」（34.5%）、「あんかけ・ソースかけ」（16.1%）、「ムニエル」（15.2%）、「サラダ・あえもの」（9.2%）、「マリネ」（8.2%）があげられています。

#### 6. 職場で喜ばれていると思う魚介類（栄養士のみ）

- 「イカ」が31.6%と最も多く、以下「エビ」（26.6%）、「サケ」（26.3%）、「マグロ」（22.8%）、「サンマ」（13.6%）、「イワシ」（11.4%）、「サバ」（9.8%）の順となっています。

□ 職場別にみると、保育園・幼稚園と病院では「サケ」、小学校、給食センターで「イカ」がそれぞれトップにあげられており、各職場とも使用頻度が1位か2位の魚介類がトップです。

□ 受給者に喜ばれていると思う割合が3割以上と高い魚介類を職場別にみると、  
保育園・幼稚園では「サケ」(32.8%)  
小学校では「イカ」(51.1%)、「エビ」(39.8%)  
給食センターでは「イカ」(64.3%)、「エビ」、「マグロ」(各39.3%)、「シシャモ」(32.1%)  
病院では「サケ」(34.8%)  
となっています。

#### 7. 献立に魚料理を多く取り入れているか

□ 献立に魚の料理を多く取り入れて「いる」という人が50.4%と、魚料理に対して“積極派”が2人に1人の割合となっています。一方、多く取り入れて「いない」という“消極派”は1割強(12.1%)と少なくなっています。

□ 年齢別にみると、多く取り入れて「いる」という“積極派”は30代(52.7%)と50歳以上(54.7%)で半数以上、29歳以下(45.7%)と40代(47.7%)は半数を割っていますが大差はありません。

□ 職業別にみると、“積極派”の割合は、栄養士が52.5%、調理師が49.4%とあまり差はありません。

□ 職場別にみると、“積極派”の割合は病院が73.0%と最も高率で、20ポイントの差があつて給食センター(52.2%)が続ぎ、他の職場は4割台です。

□ 魚料理を多く取り入れていない問題点は、「骨がある」が45.0%と最も多く、以下「調理が難しい」(32.7%)、「値段が高い」(26.5%)、「鮮度保存が難しい」(20.4%)、「形や大きさが一定しない」(10.4%)などとなっています。

□ 職業別にみると、栄養士では「値段が高い」(65.5%)が第一のネックで、次いで「調理が難しい」、「骨がある」(各31.0%)が続いています。一方、調理師では「値段が高い」(19.5%)はそれほど多くなく、「骨がある」(49.4%)が第一の問題点、以下「調理が難しい」(30.5%)、「鮮度保存が難しい」(21.4%)となっています。



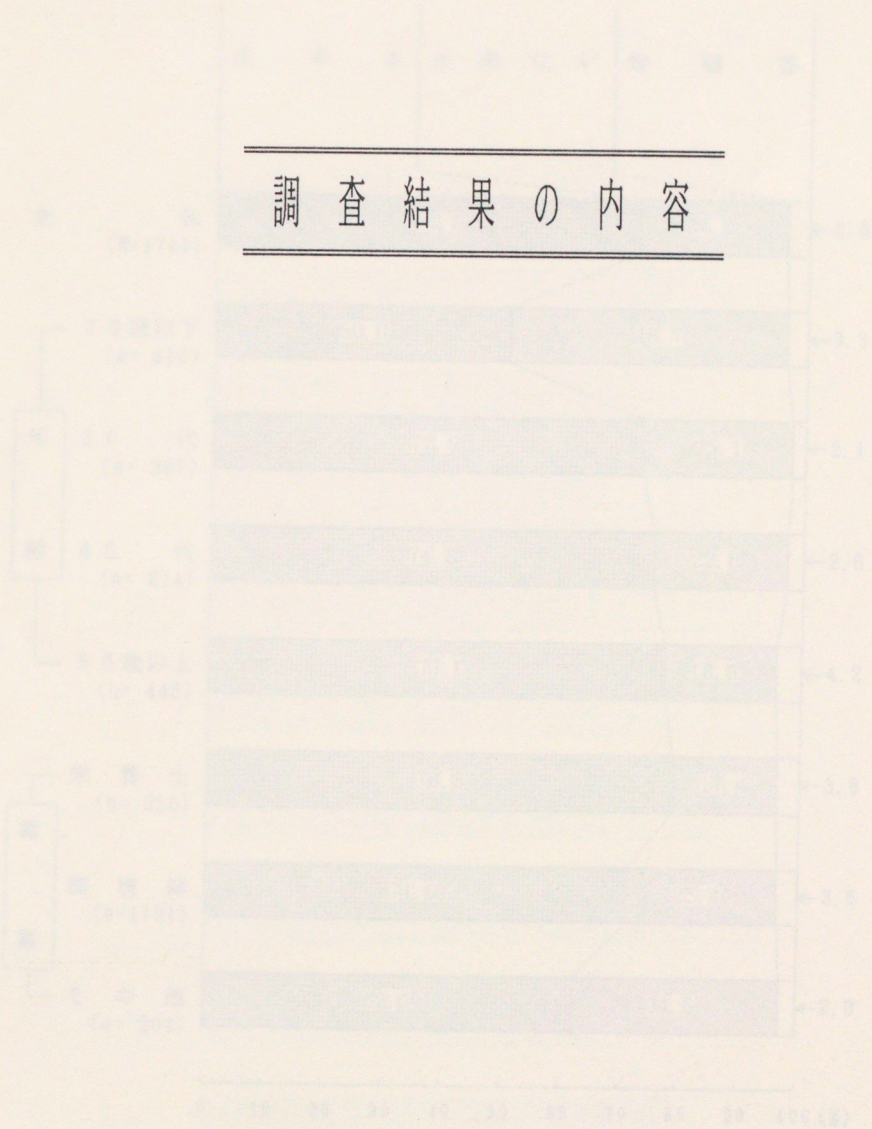
## 8. 魚料理をもっと献立にいれたいと思うか

- 今後、献立に魚料理をもっと取り入れたいと「思う」という人は67.3%と、3人に2人の割合となっており、かなり積極的な姿勢を示しています。
- 年齢別にみると、若い人ほど「思う」という割合が高く、29歳以下(74.3%)や30代(71.8%)では7割台を示しています。しかし、40代(66.8%)、50歳以上(62.1%)でも6割台と過半数を占めています。
- 職業別にみると、「思う」という割合は栄養士が87.0%、調理師が61.0%と、栄養士の方がより積極的です。
- 職場別にみると、「思う」という割合は保育園・幼稚園(76.6%)が最も高く、以下、小学校(62.7%)、給食センター(55.6%)、中学・高校(53.3%)が続き、病院だけが47.3%と、わずかですが半数を割っています。

# 1. 魚のおろし方

10人中7人(71.6%)が「出来る」、(出来ない)も4人に1人(24.9%)

<図-1>魚のおろし方が出来る人



■ イワシ、サバ、イサ等のおろし方が「出来る」という人が71.6%と10人中7人の割合となっています。一方、「出来ない」という人も24.9%と4人に1人の割合みられます。

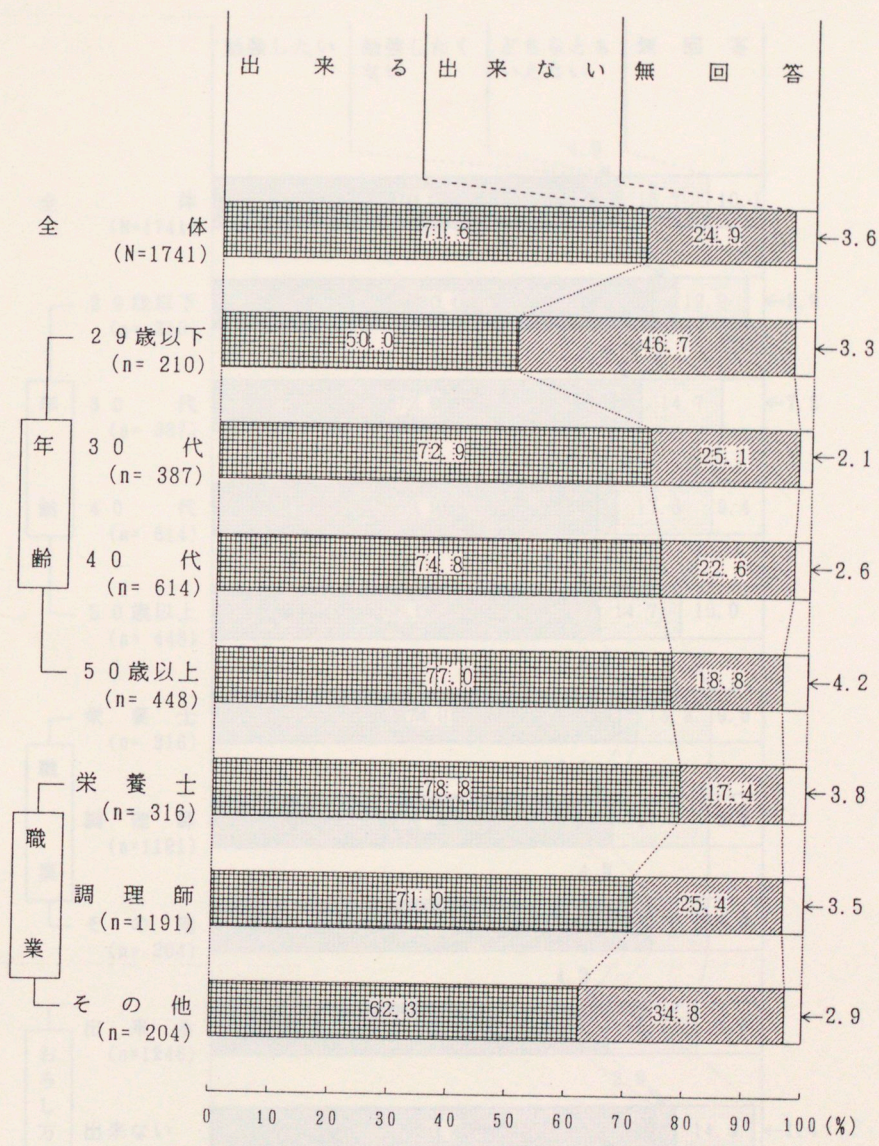
■ 年齢層にあると、

29歳以下では「出来る」という人(90.0%)と「出来ない」という人(4.7%)にはほぼ二分されていますが、30歳になると「出来る」割合が7割強(72.9%)と2割弱(13.6%)がイワシ以上アップし、以降年齢とともにその割合は少しずつ高くなり、50歳以上では8割強(77.0%)に達しています。

# 1. 魚のおろし方

10人中7人(71.6%)が「出来る」。「出来ない」も4人に1人(24.9%)

<図-1> 魚のおろし方が出来るか



■ イワシ、サバ、イカ等のおろし方が「出来る」という人が71.6%と10人中7人の割合となっています。一方、「出来ない」という人も24.9%と4人に1人の割合みられます。

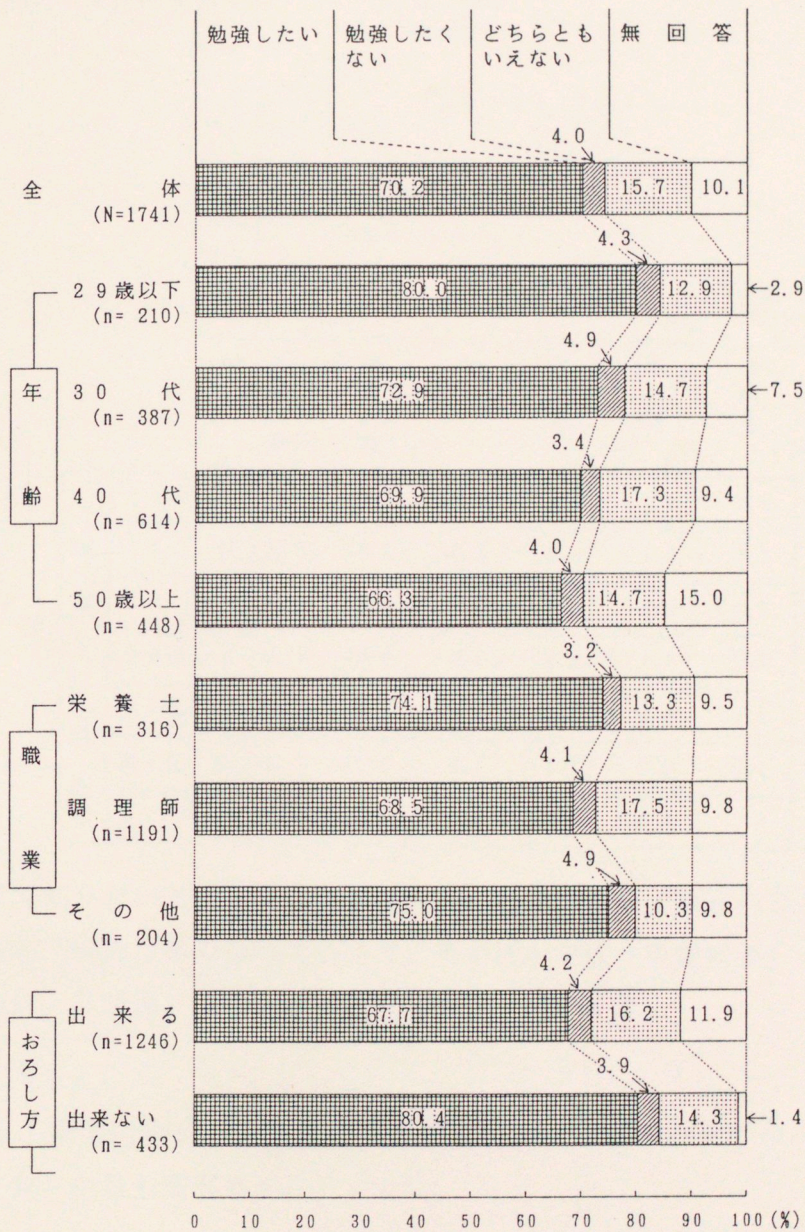
■ 年齢別にみると、

29歳以下では「出来る」という人(50.0%)と「出来ない」という人(46.7%)にはほぼ二分されていますが、30代になると「出来る」割合が7割強(72.9%)と20ポイント以上アップし、以降年齢とともにその割合は少しずつ高くなり、50歳以上では8割弱(77.0%)に達しています。

## 2. 魚のおろし方を勉強したいか

7割（70.2%）が「勉強したい」

<図-2> 魚のおろし方を勉強したいか



■ イワシ、サバ、イカ等のおろし方を「勉強したい」という人が7割（70.2%）となっています。なお、「勉強したくない」という人は少数（4.0%）です。

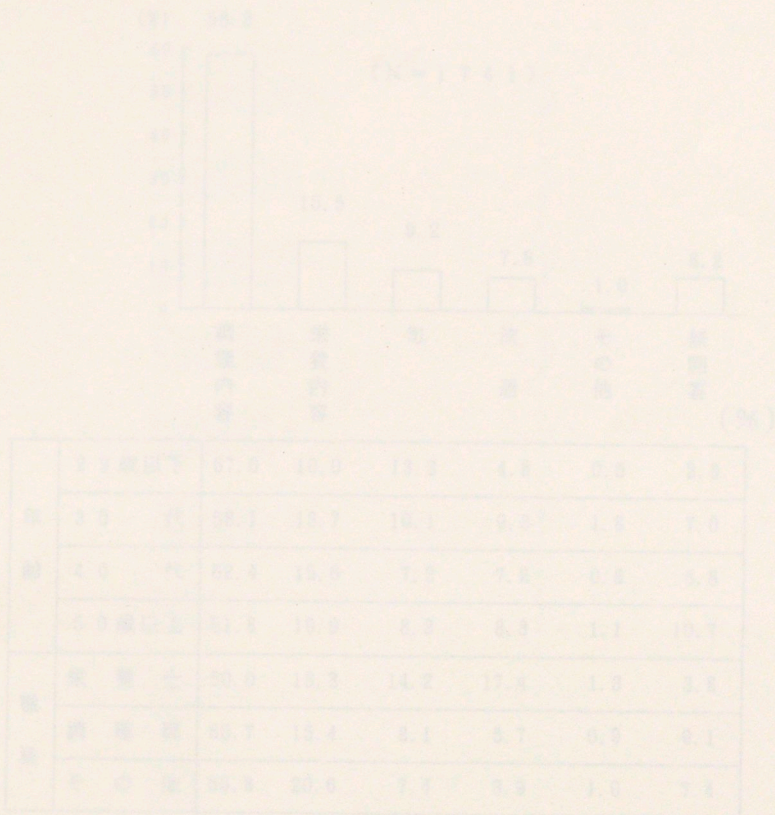
■ 年齢別にみると、

「勉強したい」という割合は、魚のおろし方ができる割合が最も低率だった29歳以下が80.0%と最も高くなっています。以降、年齢が上になるに従ってその割合は低くなり、50歳以上では66.3%に下がっていますが、いずれも「勉強したい」という人が過半数を

占めており、魚のおろし方に対する関心の高さがうかがえます。

■ 魚のおろし方が出来る、出来ない別にみると、

現在、魚のおろし方が出来ない人では8割（80.4%）が「勉強したい」と答えています  
 が、おろし方が出来る人でも、3人に2人（67.7%）がおろし方が今より上手になりたい  
 と思っているのでしょうか、「勉強したい」と答えています。



■ 魚について知りたいことを上げてもらったところ、「調理内容」が知りたいという人が  
 58.3%と圧倒的に多くなっています。その他では「栄養内容」（16.5%）や「旬」  
 （9.2%）、「流通」（7.8%）などとなっています。

■ 年齢別にみると、

いずれも「調理内容」が20歳以上で圧倒的に多くなっていますが、その割合は20歳以下  
 （67.0%）が最も高率です。

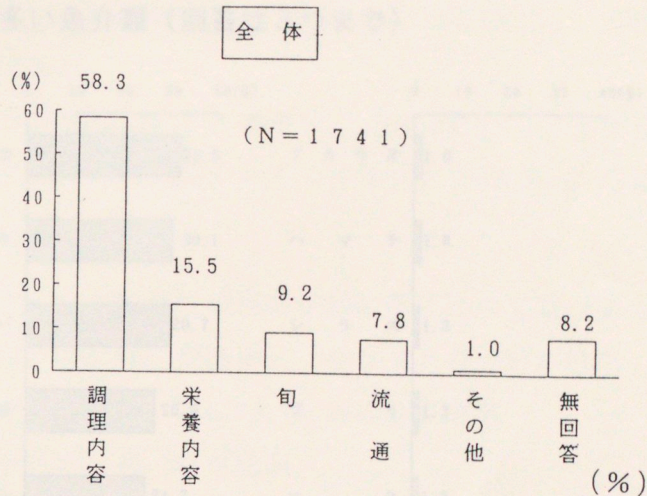
■ 職業別にみると

いずれも「調理内容」が圧倒的ですが、その割合は従業員が50.0%、従業員以外が53.7%  
 と、従業員の方がより高率です。なお、「旬」や「流通」については従業員の方が高くなっています。

### 3. 魚について知りたいこと

ほぼ5人に3人（58.3%）が「調理内容」について知りたい

<図-3> 魚について知りたいこと



年齢	年齢区分	調理内容	栄養内容	旬	流通	その他	無回答
		29歳以下	67.6	10.0	13.3	4.8	0.5
40代	30代	58.1	13.7	10.1	9.3	1.8	7.0
	40代	62.4	15.6	7.2	7.2	0.8	6.8
	50歳以上	51.8	19.9	8.3	8.3	1.1	10.7
職業	栄養士	50.0	13.3	14.2	17.4	1.3	3.8
	調理師	60.7	15.4	8.1	5.7	0.9	9.1
	その他	59.8	20.6	7.4	3.9	1.0	7.4

■ 魚について知りたいことを1つあげてもらったところ、「調理内容」が知りたいという人が58.3%と圧倒的に多くなっています。そのほかでは「栄養内容」（15.5%）や「旬」（9.2%）、「流通」（7.8%）などとなっています。

■ 年齢別にみると、

いずれも「調理内容」が5割以上で圧倒的に多くなっていますが、その割合は29歳以下（67.6%）が最も高率です。

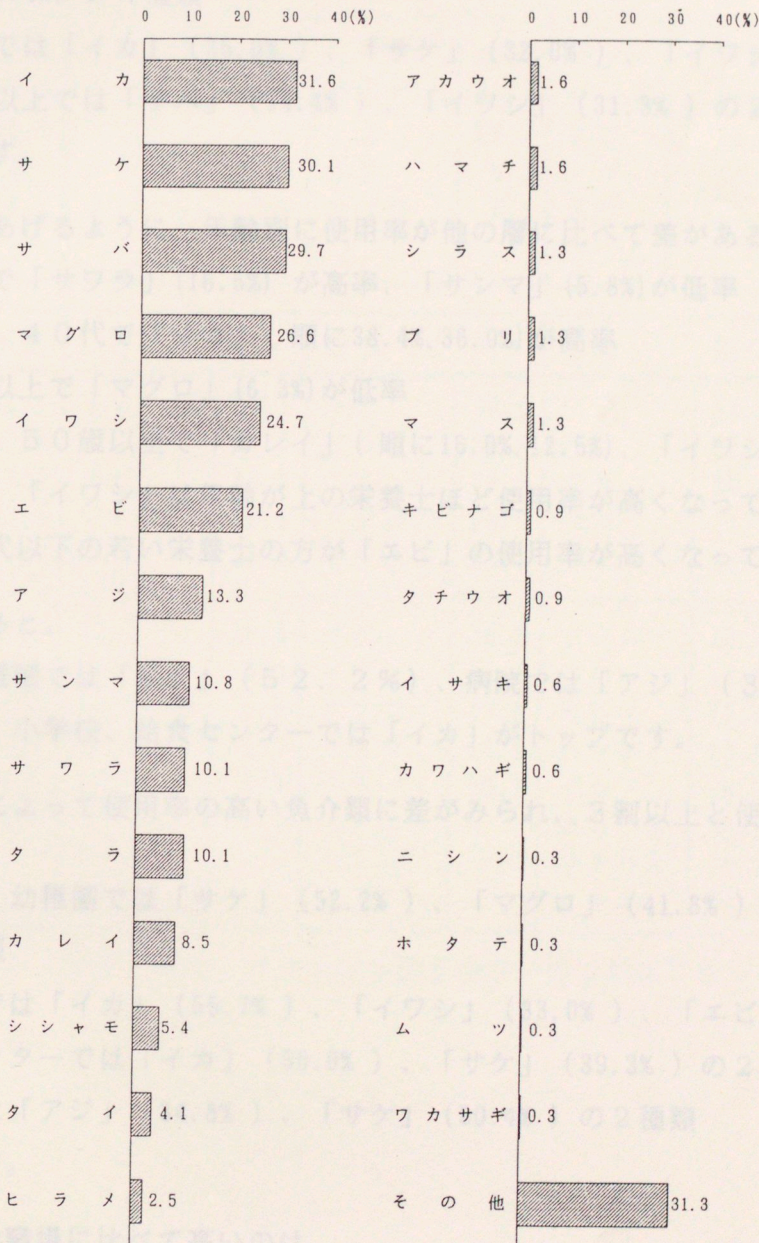
■ 職業別にみても、

いずれも「調理内容」が圧倒的ですが、その割合は栄養士が50.0%、調理師が60.7%と、調理師の方がより高率です。なお、「旬」や「流通」について知りたいという割合は栄養士の方が高くなっています。

#### 4. 職場の献立で使用頻度の高い魚介類 (栄養士のみ)

「イカ」(31.6%)、「サケ」(30.1%)、「サバ」(29.7%)、「マグロ」(26.6%)、「イワシ」(24.7%)がベスト5

<図-4> 献立で使用が多い魚介類 (回答は3つまで)



■ ここでは、職場での献立で使用が多い魚介類は何か、栄養士の方に聞いてみました。

その結果、「イカ」(31.6%)と「サケ」(30.1%)が同程度で1位、2位を占め、以下「サバ」(29.7%)、「マグロ」(26.6%)、「イワシ」(24.7%)、「エビ」(21.2%)などが2割台が続いています。これらは5人に1人以上が現在の職場の献立によく使用する魚介類としてあげています。そのほか「アジ」(13.3%)、「サンマ」(10.8%)、「サワラ」、「タラ」(各10.0%)が1割台となっています。

■ (栄養士の) 年齢別にみると、

29歳以下と50歳以上では「サバ」、30代と40代では「イカ」がそれぞれトップですが、上位にあげられている魚介類は全体と同じです。

使用率が3割以上と高い魚介類を、年代別にピックアップしてみると、

29歳以下では「サバ」(30.1%)のみ

30代では「イカ」(38.4%)、「マグロ」(33.0%)、「サケ」(31.3%)、「サバ」(30.4%)の4種類

40代では「イカ」(36.0%)、「サケ」(32.0%)、「イワシ」(30.0%)の3種類

50歳以上では「サバ」(34.4%)、「イワシ」(31.3%)の2種類

となっています。

また、次にあげるように、年齢別に使用率が他の層に比べて差があるものが目立ちます。

20代で「サワラ」(16.5%)が高率、「サンマ」(5.8%)が低率

30代、40代で「イカ」(順に38.4%、36.0%)が高率

50歳以上で「マグロ」(6.3%)が低率

40代、50歳以上で「カレイ」(順に16.0%、12.5%)、「イワシ」(順に30.0%、31.3%)が高率。「イワシ」は年齢が上の栄養士ほど使用率が高くなっています。

また、30代以下の若い栄養士の方が「エビ」の使用率が高くなっています。

■ 職場別にみると、

保育園・幼稚園では「サケ」(52.2%)、病院では「アジ」(34.8%)がそれぞれトップですが、小学校、給食センターでは「イカ」がトップです。

また、職場によって使用率の高い魚介類に差がみられ、3割以上と使用率の高い魚介類についてみると、

保育園・幼稚園では「サケ」(52.2%)、「マグロ」(41.8%)、「サバ」(37.3%)の3種類

小学校では「イカ」(55.7%)、「イワシ」(33.0%)、「エビ」(30.7%)の3種類

給食センターでは「イカ」(50.0%)、「サケ」(39.3%)の2種類

病院では「アジ」(34.8%)、「サケ」(30.4%)の2種類

となっています。

使用率が他の職場に比べて高いのは、

保育園・幼稚園で「サバ」(37.3%)、「サンマ」(22.4%)

小学校、給食センターで「イカ」(順に55.7%、50.0%)

病院で「アジ」(34.8%)、「タラ」(26.1%)、「サワラ」(21.7%)

給食センターで「シシャモ」(28.6%)

となっています。



<表-1> 献立で使われる魚介類 (ベスト10: 単位 %)

(栄養士のみ)

全 体		29歳以下		30代		40代		50歳以上	
イカ	31.6	サバ	30.1	イカ	38.4	イカ	36.0	サバ	34.4
サケ	30.1	サケ	29.1	マグロ	33.0	サケ	32.0	イワシ	31.3
サバ	29.7	マグロ	29.1	サケ	31.3	イワシ	30.0	イカ	28.1
マグロ	26.6	イカ	27.2	サバ	30.4	サバ	22.0	サケ	21.9
イワシ	24.7	エビ	24.3	エビ	25.9	マグロ	20.0	エビ	15.6
エビ	21.2	イワシ	21.4	イワシ	22.3	サンマ	16.0	アジ	15.6
アジ	13.3	アジ	16.5	サンマ	13.4	カレイ	16.0	サンマ	12.5
サンマ	10.8	サワラ	16.5	アジ	10.7	エビ	14.0	カレイ	12.5
サワラ	10.1	タラ	13.6	タラ	8.0	アジ	12.0	マグロ	6.3
タラ	10.1	カレイ	6.8	サワラ	7.1	タラ	12.0	タイ	6.3
								ヒラメ	6.3

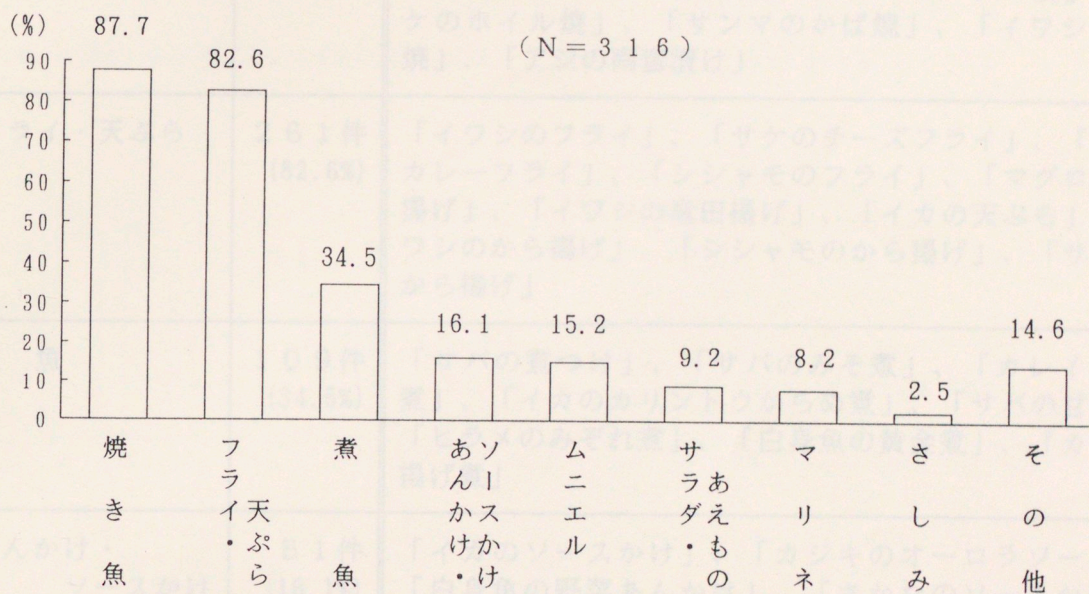
保育園・幼稚園		小学校		給食センター		病院	
サケ	52.2	イカ	55.7	イカ	50.0	アジ	34.8
マグロ	41.8	イワシ	33.0	サケ	39.3	サケ	30.4
サバ	37.3	エビ	30.7	エビ	28.6	タラ	26.1
サンマ	22.4	マグロ	26.1	マグロ	28.6	サワラ	21.7
イワシ	20.9	サケ	25.0	シシャモ	28.6	タイ	17.4
タラ	17.9	サバ	20.5	サバ	25.0	マグロ	13.0
サワラ	13.4	サワラ	6.8	イワシ	21.4	サバ	13.0
エビ	11.9	シシャモ	6.8	サンマ	17.9	カレイ	13.0
カレイ	10.4	サンマ	5.7	サワラ	17.9	ハマチ	13.0
アジ	7.5	アジ	5.7	タラ	10.7	イカ	8.7
ヒラメ	7.5					アカウオ	8.7
						タチウオ	8.7
						イサキ	8.7

(注) 職場が「中学・高校」はサンプル数が少ないので割愛しました。

## 5. 職場で、魚介類を使った頻度の高い献立 (栄養士のみ)

「焼き魚」(87.7%)と「フライ・天ぷら」(82.6%)が主

<図-5> 魚介類を使った頻度の高い献立名



■ 職場で、魚介類を使った献立で頻度の高いものを具体的に3つまであげてもらいました。その結果、「焼き魚」が87.7%と最も多く、次いで「フライ・天ぷら」が82.6%で差がなく続き、この2つのジャンルが主になっています。

そのほかでは、「煮魚」(34.5%)、「あんかけ・ソースかけ」(16.1%)、「ムニエル」(15.2%)、「サラダ・あえもの」(9.2%)、「マリネ」(8.2%)があげられています。

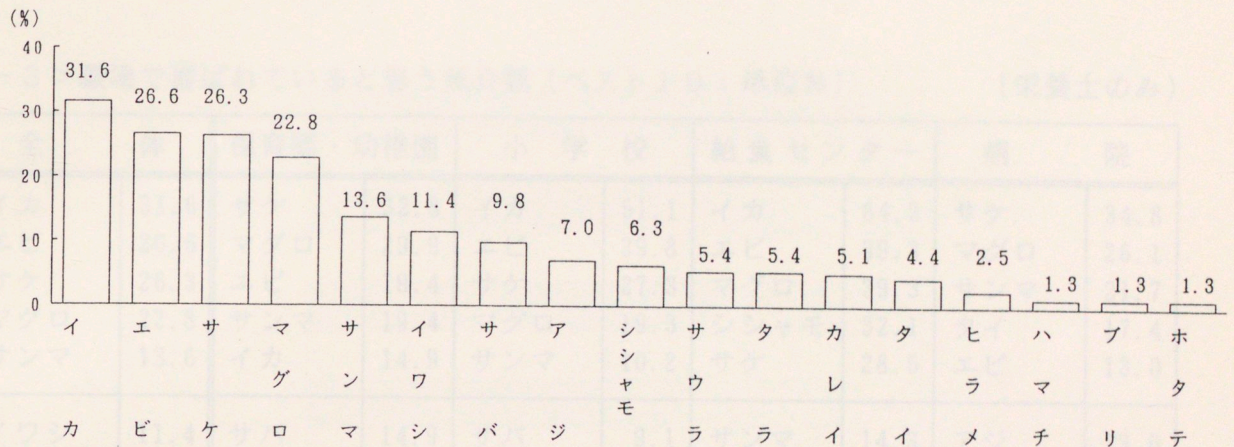
<表-2>魚介類を使った頻度の高い献立名

頻度の高い献立		具 体 的 な 献 立 名
焼き魚	277件 (87.7%)	「焼き魚」、「サケの塩焼」、「ブリの照焼」、「イカの照焼」、「マグロの照焼」、「サワラの照焼」、「マグロのみそ焼」、「銀ダラのマヨネーズ焼」、「サケのマヨネーズ焼」、「イカの香味焼」、「イカのバター焼」、「サケのホイル焼」、「サンマのかば焼」、「イワシのかば焼」、「アジの南蛮漬け」
フライ・天ぷら	261件 (82.6%)	「イワシのフライ」、「サケのチーズフライ」、「イカのカレーフライ」、「シシャモのフライ」、「マグロの竜田揚げ」、「イワシの竜田揚げ」、「イカ为天ぷら」、「イワシのから揚げ」、「シシャモのから揚げ」、「サンマのから揚げ」
煮 魚	109件 (34.5%)	「サバの煮つけ」、「サバのみそ煮」、「カレイのみそ煮」、「イカのカリントウからめ煮」、「サバの甘酢煮」、「ヒラメのみぞれ煮」、「白身魚の黄金煮」、「カレイの揚げ煮」
あんかけ・ソースかけ	51件 (16.1%)	「イカのソースかけ」、「カジキのオーロラソース」、「白身魚の野菜あんかけ」、「さかなのソースかけ」
ムニエル	48件 (15.2%)	「サケのムニエル」
サラダ・あえもの	29件 (9.2%)	「ツナサラダ」、「イカサラダ」、「シーフードサラダ」、「シーチキンあえもの」、「ワカメの酢のもの」、「ホタテ入りおひたし」、「マグロのレモン酢あえ」
マリネ	26件 (8.2%)	「イワシのマリネ」、「アジのマリネ」、「イカのマリネ」、「タラのマリネ」
さしみ	8件 (2.5%)	「マグロのさしみ」、「しめサバ」
その他	46件 (14.6%)	「エビピラフ」、「サバグラタン」、「シーフードシチュー」、「ちゃんぽん」、「サケの石狩ごはん」、「スープ」、「のっぺい汁」、「アサリのみそ汁」、「シーフードカレー」

## 6. 職場で喜ばれていると思う魚介類 (栄養士のみ)

「イカ」(31.6%)、「エビ」(26.6%)、「サケ」(26.3%)がベスト3  
 —保育園・幼稚園、病院で「サケ」、小学校、中学・高校、給食センターで「イカ」が最も喜ばれている—

<図-6> 受給者に喜ばれる魚介類—ベスト15— (回答は3つまで)



- 職場の受給者に喜ばれていると思う魚介類を具体的に3つまであげてもらったところ、「イカ」が31.6%と最も多く、次いで「エビ」(26.6%)、「サケ」(26.3%)、「マグロ」(22.8%)が続き、この4つは5人に1人以上の栄養士が職場で喜ばれているものとしてあげています。そのほか「サンマ」(13.6%)、「イワシ」(11.4%)、「サバ」(9.8%)が1割前後を示しています。

前述した使用頻度で最も高い「イカ」が最も人気があり、第2位の「サケ」が第3位、第4位の「マグロ」が第4位にランクされており、この3つは使用頻度と人気がある程度比例しています。「エビ」は使用頻度が第6位であるのに対し、人気度が第2位にランクされているのが目につきます。一方、使用頻度が第3位の「サバ」は第7位と、あまり人気はありません。

- 職場別にみると、

保育園・幼稚園と病院では「サケ」、小学校、給食センターで「イカ」がそれぞれトップにあげられており、各職場とも使用頻度が1位か2位の魚介類がトップです。なお、病院では使用頻度がトップの「アジ」が第5位(13.0%)とあまり人気がないようです。

受給者に喜ばれていると思う割合が3割以上と高い魚介類をピックアップすると、

保育園・幼稚園では「サケ」(32.8%)の1種類

小学校では「イカ」(51.1%)、「エビ」(39.8%)の2種類

給食センターでは「イカ」(64.3%)、「エビ」、「マグロ」(各39.3%)、「シ

シャモ」(32.1%)の4種類

病院では「サケ」(34.8%)の1種類  
 となっています。

「イカ」は小学校、給食センターでは50%以上の割合を示しているのに対し、保育園・幼稚園、病院では高々1割台と極端な差がありますが、これは保育園・幼稚園、病院では「イカ」の使用頻度が少ないからです。また、「エビ」も同様なことがいえます。

なお、給食センターで「シシャモ」(32.1%)をあげる割合が高くなっているのが目立ちます。

<表-3>職場で喜ばれていると思う魚介類(ベスト10:単位%) (栄養士のみ)

全 体		保育園・幼稚園		小 学 校		給食センター		病 院	
イカ	31.6	サケ	32.8	イカ	51.1	イカ	64.3	サケ	34.8
エビ	26.6	マグロ	29.9	エビ	39.8	エビ	39.3	マグロ	26.1
サケ	26.3	エビ	19.4	サケ	27.3	マグロ	39.3	サンマ	21.7
マグロ	22.8	サンマ	19.4	マグロ	19.3	シシャモ	32.1	タイ	17.4
サンマ	13.6	イカ	14.9	サンマ	10.2	サケ	28.6	エビ	13.0
イワシ	11.4	サバ	14.9	サバ	9.1	サンマ	14.3	アジ	13.0
サバ	9.8	イワシ	13.4	シシャモ	9.1	サワラ	10.7	タラ	13.0
アジ	7.0	タラ	11.9	サワラ	5.7	イワシ	3.6	サワラ	8.7
シシャモ	6.3	アジ	10.4	イワシ	4.5	サバ	3.6	カレイ	8.7
サワラ	5.4	ヒラメ	9.0	カレイ	4.5	サヨリ	3.6	イサキ	8.7
タラ	5.4					アイナメ	3.6	ハマチ	8.7

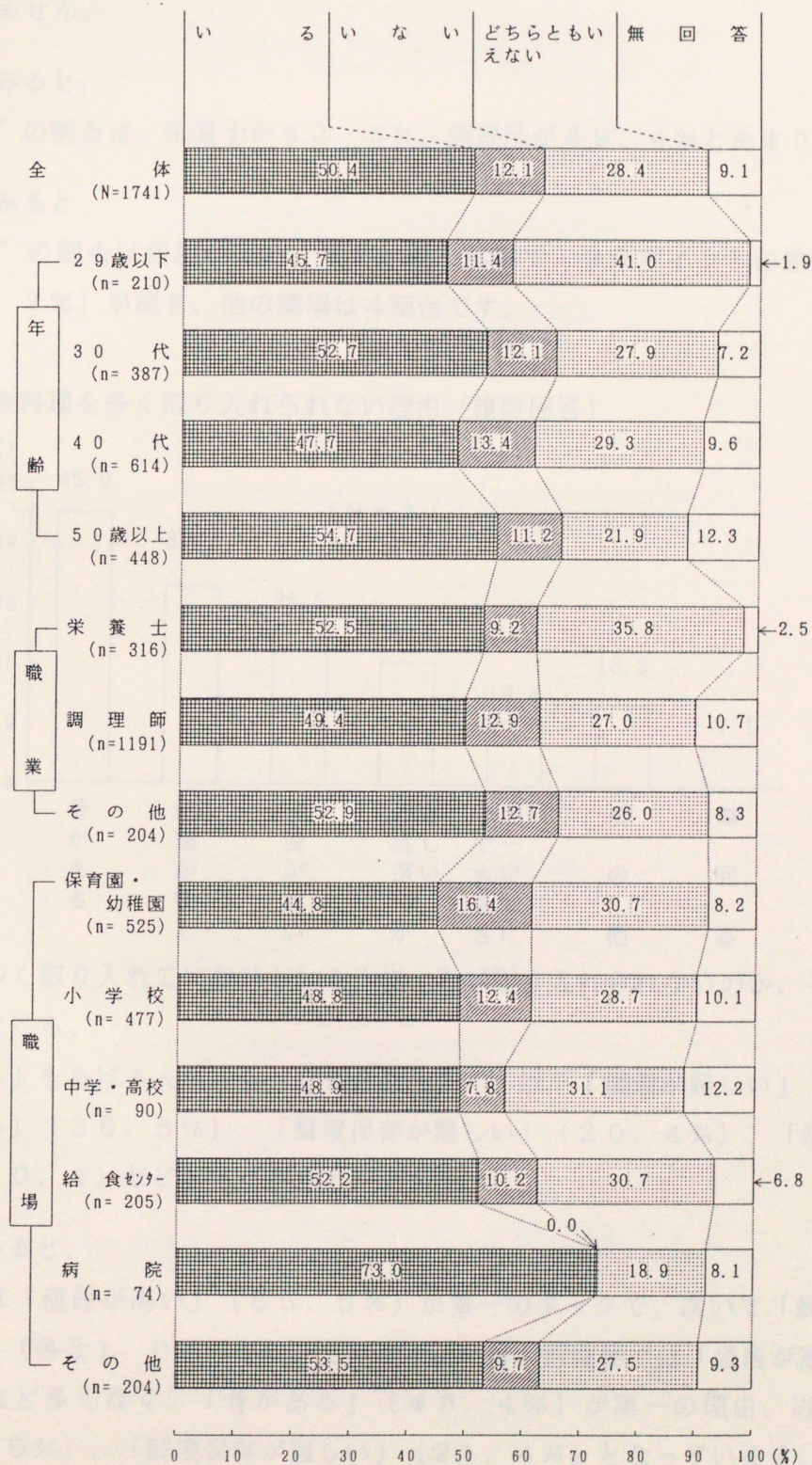
(注) 職場が「中学・高校」はサンプル数が少ないので割愛しました。

# 7. 献立に魚料理を多く取り入れているか

多く取り入れて「いる」という“積極派”が2人に1人（50.4%）。多く取り入れて「いない」人は1割強（12.1%）

——魚料理を多く取り入れられないのは「骨がある」（45.0%）、「調理が難しい」（32.7%）、「値段が高い」（26.5%）...などの理由があるから——

<図-7> 献立に魚の料理を多く取り入れているか



■ 献立に魚の料理を多く取り入れて「いる」という人が50.4%と、魚料理に対して“積極派”が2人に1人の割合となっています。一方、多く取り入れて「いない」という“消極派”は1割強(12.1%)と少なくなっています。また、「どちらともいえない」という人も3割弱(28.4%)います。

■ 年齢別にみると、

多く取り入れて「いる」という“積極派”は30代(52.7%)と50歳以上(54.7%)で半数以上、29歳以下(45.7%)と40代(47.7%)は半数を割っていますが大差はありません。

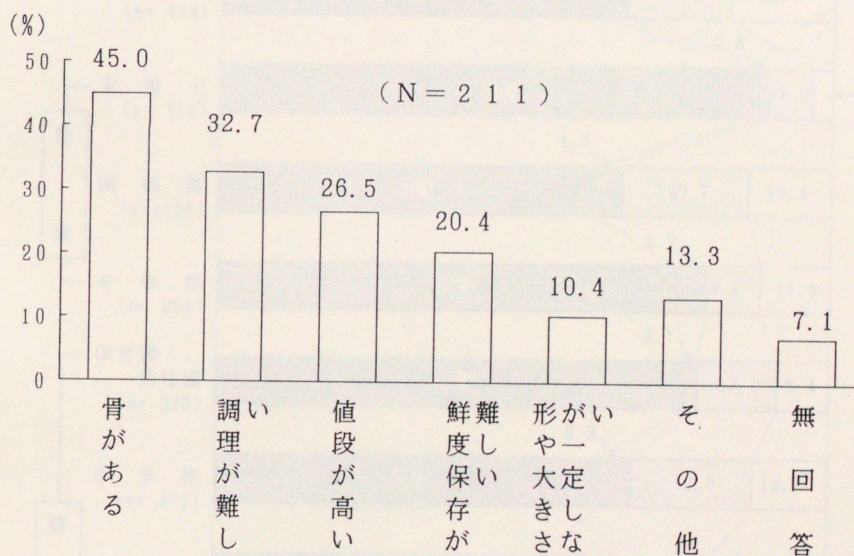
■ 職業別にみると、

“積極派”の割合は、栄養士が52.5%、調理師が49.4%とあまり差はありません。

■ 職場別にみると、

“積極派”の割合は病院が73.0%と最も高率で、20ポイントの差があって給食センター(52.2%)が続く、他の職場は4割台です。

<図-8> 魚料理を多く取り入れられない理由(複数回答)



■ 魚料理を多く取り入れていないという人に、なぜ取り入れられないのか、その理由をあげてもらったところ、

「骨がある」をあげる人が45.0%と最も多く、以下「調理が難しい」(32.7%)、「値段が高い」(26.5%)、「鮮度保存が難しい」(20.4%)、「形や大きさが一定しない」(10.4%)などがあげられています。

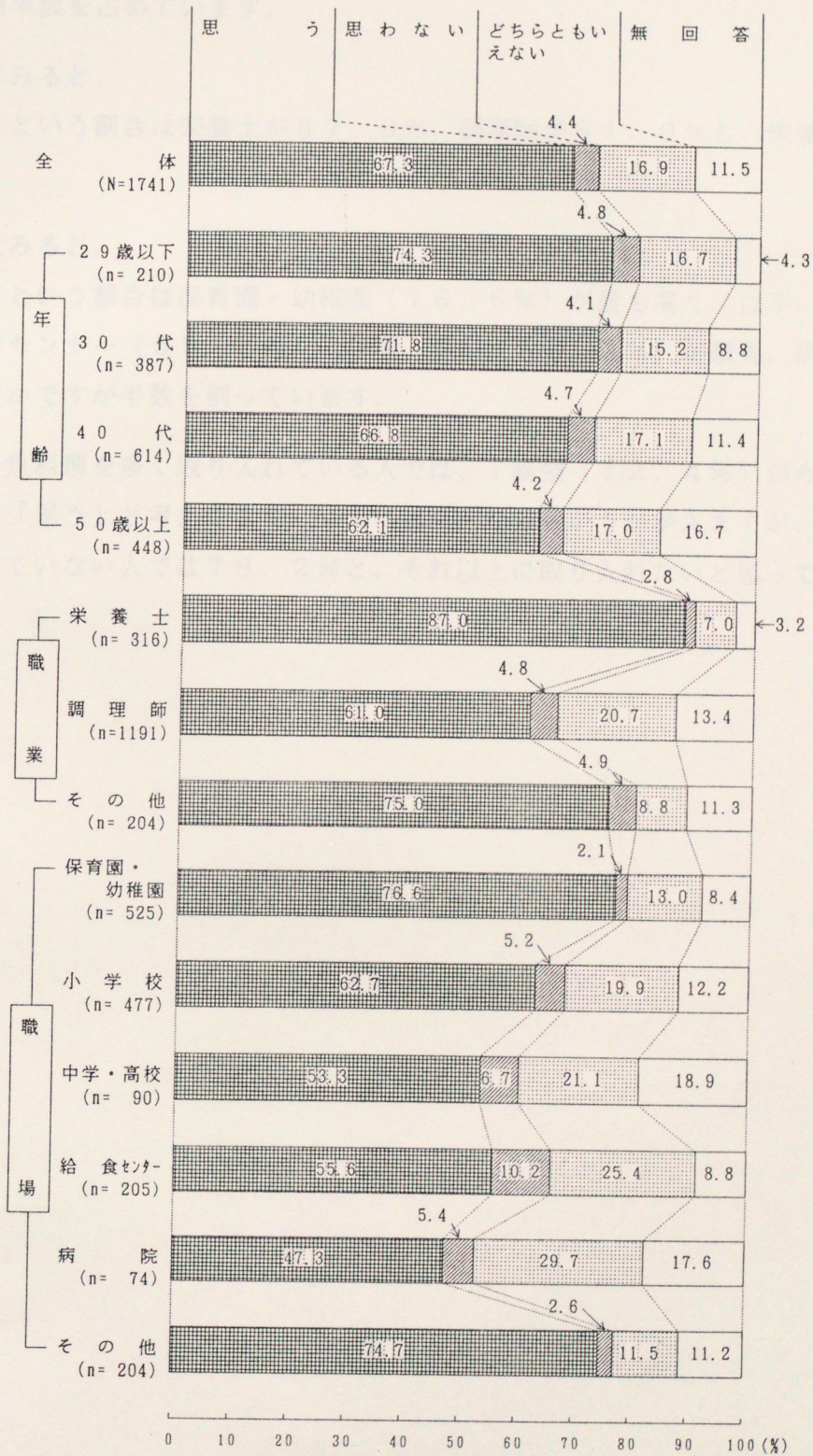
■ 職業別にみると、

栄養士では「値段が高い」(65.5%)が第一のネックで、次いで「調理が難しい」、「骨がある」(各31.0%)が続いています。一方、調理師では「値段が高い」(19.5%)はそれほど多くなく、「骨がある」(49.4%)が第一の理由、以下「調理が難しい」(30.5%)、「鮮度保存が難しい」(21.4%)となっています。

# 8. 魚料理をもっと献立に取り入れたいと思うか

3人に2人(67.3%)が取り入れたいと「思う」——特に栄養士では9割弱(87.0%)

<図-9> 魚料理をもっと献立にいれたいか



■ 今後、献立に魚料理をもっと取り入れたいと「思う」という人は67.3%と、3人に2人の割合となっており、栄養士や調理師は魚料理に対してかなり積極的な姿勢を示してい



ます。

■ 年齢別にみると、

若い人ほど「思う」という割合が高く、29歳以下（74.3%）や30代（71.8%）では7割台を示しています。しかし、40代（66.8%）、50歳以上（62.1%）でも6割台と過半数を占めています。

■ 職業別にみると、

「思う」という割合は栄養士が87.0%、調理師が61.0%と、栄養士の方がより積極的です。

■ 職場別にみると、

「思う」という割合は保育園・幼稚園（76.6%）が最も高く、以下、小学校（62.7%）、給食センター（55.6%）、中学・高校（53.3%）が続き、病院だけが47.3%と、わずかですが半数を割っています。

■ 前項で、魚料理を多く取り入れている人では、7割強（72.4%）が今後も、もっと取り入れたいと「思う」と考えており、さらに積極的な姿勢がうかがえますが、現在、魚料理を多く取り入れていない人では78.2%と、それ以上に取り入れたいと思っています。

