

平成12年度 水産庁補助事業
水産物消費改善推進事業
(水産物消費利用動向調査)

水産物を中心とした消費に関する調査

(若年層対策調査：魚介類全般)

平成13年3月

社団法人 大日本水産会

はじめに

近年の社会の変化、特に少子高齢化と経済状態の変化は、私達の食生活をはじめとする様々な面に大きな影響を及ぼしています。

その中で重要な蛋白質や脂肪の供給源である水産物に対する消費者ニーズも多様化し、水産物の消費は変化を続けています。

最近では、人々の健康に対する関心と経済状態の影響を受け、「安全」、「安心」、「安価」の要求が高まっています。又、外食、中食と言った分野の食消費も変化を続けています。

大日本水産会では、このような状況の下で水産物の消費の実態について、様々な角度からの調査を続けています。

過去の調査では、若年層に対する魚食の普及を図る意味から、子供を持つ母親を対象とした調査や、流通関係、特に外食、中食などの調査を実施して参りました。

今年度はより一層、皆様のお役に立てる調査をすべく、調査の手法をアンケート方式のみでなく、面談調査を採用するなどして、水産物のマーケティングの方向性まで一歩踏み込んだ調査を行ってみました。

この調査報告書が、今後の水産物消費動向についての参考資料として、又、皆様方のマーケティング戦略の参考として、お役に立てて戴ければ幸甚です。

社団法人 大日本水産会

総 合 分 析

調査概要	(2)
Ⅰ. 食トレンドから見た魚消費の低迷要因	(3)
Ⅱ. 魚の消費を妨げている要因、および今後の方策のためのアイディア抽出	(5)
Ⅲ. 魚食普及のための方策	(8)
Ⅳ. 魚食普及のためのマーケティング展開	(20)

調 査 結 果

1 章 セカンダリデータの分析

調査概要	(24)
Ⅰ. 市場認識	(25)
Ⅱ. 魚普及の阻害要因	(41)

2 章 定性調査結果

調査概要	(52)
Ⅰ. 魚の消費を妨げている要因	(53)
Ⅱ. 魚食普及のための方策－1 (母親対策)	(65)
Ⅲ. 魚食普及のための方策－2 (子供対策)	(67)

3 章 母親対象調査結果

調査概要	(71)
Ⅰ. 魚との接触状況	(72)
Ⅱ. 魚購入時の阻害要因	(82)
Ⅲ. 魚調理時の阻害要因	(88)
Ⅳ. 魚食普及のための方策と、その受容性	(91)

4 章 子供対象調査結果

調査概要	(100)
Ⅰ. 晩ご飯における魚料理の嗜好状況	(101)
Ⅱ. 子供の味覚嗜好	(107)
Ⅲ. 子供の生活感覚、食意識	(113)

資料 (アンケート票)	(117)
-------------	---------

総合分析

目次

調査概要	(2)
I. 食トレンドから見た魚消費の低迷要因	(3)
II. 魚の消費を妨げている要因、および今後の方策のための アイデア抽出	(5)
III. 魚食普及のための方策	
1. 魚食頻度の低い層の特性	(8)
2. 魚食普及を妨げている要因	(10)
(1) 魚の購入時の阻害要因	(10)
(2) 魚の調理時の阻害要因	(12)
(3) 子供の魚に対する好み	(14)
3. 魚食普及のための方策に対する受容性	(15)
(1) 各方策による献立増加意向率	(15)
(2) 各方策の魅力度と付加価値	(17)
(3) 子供への対応策	(19)
IV. 魚食普及のためのマーケティング展開	
1. 生活者の動向	(20)
2. 今後の魚食普及のための基本コンセプト	(21)
3. マーケティング展開	(22)

— 調査概要 —

<調査フロー>

- ・若年層の魚の消費を拡大するためのマーケティング戦略マップを構築することを目的として、次のような設計で調査・分析を行った

ステップ1. セカンダリデータの分析

- ・若年層、及びその母親の食トレンドに関する既存情報を収集・分析し、現在の食トレンドと、魚の消費低迷要因の関連を大きく把握

* 調査実施時期……平成12年6月～7月上旬

ステップ2. 定性調査

- ・母親を対象に魚の購入、調理の実態と、その際の阻害要因、および今後の方策のためのアイデアを抽出

* 調査対象者……首都圏の小学生～中学生の子供のいる主婦

* 調査手法……①グループインタビュー（7人×4グループ）

②ブレインストーミング（4人×1グループ）

* 調査実施時期……平成12年9月

ステップ3. 定量調査

- ・ステップ1～2で得られた仮説を検証するために、母親、および子供を対象に定量調査を実施

A. 母親対象調査

* 調査対象者……首都圏在住の小学生～中学生の子供のいる主婦 250s

* 調査手法……モールインターセプトによる会場テスト

※調査地点……渋谷、新宿、錦糸町、千歳烏山、調布

* 調査実施時期……平成12年11月

B. 子供対象調査

* 調査対象者……首都圏在住の小学4年生～中学3年生の子供 156s

* 調査手法……プレリクルートによる会場テスト、および訪問面接調査

※調査地点……調布、光が丘（会場テスト）

中野、八王子、太田、狭山（訪問面接）

* 調査実施時期……平成12年12月

ステップ4. 総合分析

- ・ステップ1～3の結果をもとに、『魚食普及のためのマーケティング展開案』として、総合的に分析

調査・分析実施機関：株式会社 ビジュアル・インフォメーション・システム

I. 食トレンドから見た魚消費の低迷要因

*ステップ1. セカンダリデータの分析

- ・魚（魚介類）の消費は過去10年間低下傾向を示し、代わって調理済み食品、外食の利用が伸びている（総務庁家計調査）。
- ・このような変化の生じている原因を探ることを目的として既存データの分析を試みた結果、生活者の食トレンドと魚の消費との間で、次のようなギャップが強まってきているように感じられる。

－食トレンド－

～食全体について、どんな傾向にあるか～

食の基本要素

・健康によい

・安全な食品

・産地など安心できる食品

簡便志向

- ・調理にかかる時間が減少。「できるだけ時間や手間をかけたくない」という意識が強い。
- ・さらに、献立を考えたり、調理や後片づけそのものに面倒さを感じてきている。
↓
- ・調理済み食品を積極的に利用しようとする考えが強まっている。

30～40代の小学生の子供のいる主婦は、家庭と仕事共に忙しいこともあり、特に簡便志向が強い

個食化傾向

- ・家族個々人の時間が合わず、一家団欒の食事が減少している。
- ・子供は塾や部活で忙しくてあまり家におらず、子供が調理や後片づけなどを手伝う習慣も薄れ、親子間の食のコミュニケーションが減少してきている。
↓

家族個人個人が別々の時間に好きなものを食べる傾向が強まりつつある

しかし、

手作り志向も生きている

30代の主婦は他の年齢層の主婦に比べ、調理済み食品に対し“合理的、おかずの種類が増やせて便利、最近おいしくなった”との意識が強く、調理に手間をかけないことをより**肯定的、好意的**に考えている人が多い

- ・簡便志向、個食化傾向が強まる一方で（だからこそ）、「調理や食事にもっと時間をかけたい」「もっと食を通して家族とのコミュニケーションをはかりたい」とも考えているが、毎日の忙しい生活の中でそれをかなえることが難しく、現実的には簡便志向の意識が優先している。



ー魚の消費動向ー

～食トレンドは魚の消費に
どんな影響を及ぼしているか～

食品全体の消費動向

- ・家庭内での調理用食材として、「魚介類」の消費が過去10年間低下傾向。「肉類」も低下している。
- ・代わって調理の手間がかからない「調理済み食品」の消費が伸長。外食も伸びている。

40代以下は肉料理派

vs

魚料理派は50代以上

- ・戦後生まれの40代以下の主婦は肉料理の頻度が高く、魚料理の頻度は低い。(50代以上と大きな差)
- ・よく作る魚料理は「焼き魚」「煮魚」「みそ汁(貝類)」「刺身」が上位。
- ・子供の好きな魚料理は「すし」「刺身」「たこ焼き」「エビフライ」の順で生で食べる料理が上位を占める。

調理済み食品の利用は 約4人に1人

- ・主婦の約4人に1人は調理済み食品をおかずとして利用している。
- ・外食の利用は「月に2回以上」が4割近くを占め、魚料理の少ない家庭は外食でも魚料理が少ない。

ー魚消費の阻害要因ー

～魚の消費が低迷している要因は何か
(食トレンドとのギャップは?)～

- ・40代以下の年齢の若い層で“魚離れ”が進行している。
- ・その要因を主として食トレンドとの関連で見ると……

魚は高い

- ・魚の購入基準の上位は「安全であること」「価格の安いこと」。年齢の若い層は特に価格を重視している。

魚は調理が面倒 (簡便志向とのギャップ)

- ・40代以下の主婦は魚の調理が苦手で、魚調理が「苦痛」、あるいは「面倒」「難しい」と感じる人が多い。
- ・購入される魚の形態も「一尾もの」が少なく、加工度の高い「切り身」「刺身/たたき」が多い。
- ・魚料理のレパートリーも少なく、ますます魚料理を作る頻度が減少している。

魚はおなか一杯にならない (子供の好む味覚とのギャップ)

- ・40代以下の家庭では子供の好みが悪玉に影響することが多い。
- ・しかし食べ盛りの子供にとって魚は肉に比べ、「ボリュームの少ない、おなか一杯にならない食材」であり、肉の方が好まれている

○簡便志向とのギャップ

仕事を持つ主婦が増加し、できるだけ食事に時間や手間をかけたくないという意識が強まっている中で、魚の調理が面倒、難しい、苦痛と感じている人が増加してきている。(特に40代以下の主婦)

○子供の好む味覚とのギャップ

食べ盛りの子供はボリュームのある肉を魚よりも好んでいる。また子供が食事の手伝いをするなど親子間の食のコミュニケーション機会が減少している。

※魚の購入～調理に至る過程で、どんな要因が魚の消費を妨げているのか
※魚のどんな点が子供の好む味覚と合わないのか を究明する

Ⅱ. 魚の消費を妨げている要因、および今後の方策のためのアイディア抽出

*ステップ2. 定性調査

- ・定性調査（グループインタビュー、ブレインストーミング）により『魚の消費を妨げている要因』、及び『今後の方策のためのアイディア』を抽出したところ、以下の結果（発言）が得られた。

魚の消費を妨げている要因

1. 魚に限らず、普段夕食を作るときに困っていること（食トレンド）

- ①調理することそのものが面倒である
- ②調理をする時間が十分にとれない
- ③働いていると、夕食が遅くなり、子供に合わせた時間に作れない
- ④家族の帰宅時間に合わせ何度も作らなければならない

2. 魚購入時の阻害要因

- ①魚は品質にバラツキがあり、おいしい時とおいしくない時がある
- ②魚は肉に比べて高く、食べ盛りの子供がおなかいっぱいになる量を買うとかなり高くつく
- ③鮮度のよくないものがある
- ④鮮度がわからないものがある
- ⑤家族分のちょうどよい量目で買うのが難しい（特にスーパー）
- ⑥食品添加物の有無など安全性が気になる（特に半調理品）
- ⑦おいしい半調理品が少ない
- ⑧冷凍ものの解凍がむずかしいので、まとめ買い・ストックができない

3. 魚調理時の阻害要因

<魚料理を作る理由>

- | | |
|-------------------|-----------------|
| ①魚はカルシウムが豊富 | ⑤魚の味そのものが好き |
| ②魚は身体によい | ⑥美容によい |
| ③魚は頭がよくなる（DHAがある） | ⑦食べ飽きない |
| ④魚には旬がある（季節感がある） | ⑧外食で魚を食べる機会が少ない |

（しかし）



- ①魚の下ごしらえは面倒で大変（だから下ごしらえしてある魚を買うようにしている）
- ②まな板が汚れたり、生ゴミが出る
- ③魚に触ることさえ抵抗がある
- ④魚のさばき方がわからない
- ⑤魚の料理は調理が難しい
- ⑥魚を焼くと煙や臭いが部屋にこもる
- ⑦魚料理のレパートリーが少ない
- ⑧魚の料理は時間と手間がかかる
- ⑨魚料理の場合、もう1品おかずを作らなければならない
- ⑩魚だけではおかずとして物足りない
- ⑪肉料理は作り置きが出来て楽だが、魚料理は温め直すと味が落ちる
- ⑫魚料理が余っても、別料理など、使い回しが出来ない
- ⑬魚の料理で出たゴミを臭わないように処理するのが面倒
- ⑭グリルを洗浄するのが大変（洗う時の臭いが嫌、脂がこびりついて中々汚れが落ちない）

4. 子供にとっての阻害要因（子供が魚料理を嫌いになる理由）

- ①魚の料理だけでおなかがいっぱいにはならない
- ②魚の料理は骨を取らないと食べられない
- ③骨のある魚は食べるのが面倒
- ④食べるのに時間がかかる
- ⑤魚の臭いを嫌って食べたがらない
- ⑥魚の見た目を嫌う
- ⑦魚は食事に集中しないと食べられない
- ⑧柔らかい食感が好きではない
- ⑨魚は味が淡泊すぎる
- ⑩魚は肉と異なり、品質（おいしさ）にバラつきがある
- ⑪母親による影響

- ・母親自身が魚が嫌い
- ・母親が魚料理が上手でない
- ・骨の取り方など、子供に魚の食べ方を教えるのは手間がかかる
- ・そのためか、魚料理が食卓に上る機会が少ない

v s

- ⑫子供自身の好き嫌いの問題

- 魚の消費を妨げている要因は『母親に関する要因』と『子供に関する要因』に大別され、『母親に関する要因』はさらに「購入時の阻害要因」「調理時の阻害要因」の2段階に分けられる。
- 「購入時の阻害要因」は魚の方が肉よりも“品質が安定していない、鮮度に対する不安が大きい、価格が高い”などがあげられている。
- 「調理時の阻害要因」としては“下ごしらえが面倒、調理が難しい、そもそも魚料理のレパートリーが少ない、後片づけの手間が大変”などが主なものである。
- 一方、『子供に関する要因』は、“骨があり食べるのが面倒で時間がかかる、味が淡泊で満腹感が得られない”などがあがっている。

魚食普及のための方策（対母親対策）

1. 商品計画（現状のニーズに合った魚の商品化のためのアイデア）

- ①魚料理と野菜料理の食材をセットにして販売する
- ②じゃこ類、フレークなど、手軽な加工品のバリエーションを増やして販売する
- ③調理にかかる手間を解消できるように加工した状態で販売する
- ④見た目の形が魚と分からないような工夫をする
- ⑤簡単においしく味付けできるような、魚料理専用の調味料を販売

2. SP計画（伝達すべき情報内容、伝達方法）

- ①魚料理の情報発信量を多くする（料理番組、雑誌、店頭POP）
- ②品質や鮮度の見極め、魚料理の知識などが不足している母親には、専門家のアドバイスが必要
- ③母親の接しやすいコミュニケーションツールから情報を発信する
（店頭、インターネット等）

魚食普及のための方策（対子供対策）

1. 子供の好む味覚とのギャップを解消（料理法、味付け）

- ①いつもと違う料理にアレンジして、目先を変える（中華風／イタリア風など）
- ②子供の好む濃い味付け（こってり）にする
- ③油で揚げて、カロリーを高くする（満腹感をもたせる）
- ④肉料理に似せて作る
- ⑤食べやすい形、大きさにする

<子供の好む味>

- ・濃い味／くどい味／甘辛い味 ・マヨネーズ味／ケチャップ味／ソース味／チーズ味

2. 食べにくさの解消（骨の取り方の教育）

- ①子供は親の骨の取り方をまねて上達する
- ②繰り返し、訓練することが必要
- ③まずは切り身など、骨を取るのが簡単な魚から始める
- ④魚に慣れ親しませることも大事

- 魚食普及のための方策を『母親への対応策』『子供への対応策』の2点から見ると、『母親への対応策』としては「商品計画に関するアイデア」が多く抽出され、“魚料理と野菜料理の食材をセットで販売、調理の手間を解消できるように加工した状態で販売、魚料理専用の調味料”などがあげられる。
- 「SP計画に関するアイデア」としては、そもそも魚に関する情報量が少ないことが指摘され、また、“品質や鮮度の見極め方、魚料理の知識”など母親に不足している情報を、“より母親に接しやすいコミュニケーションツール（テレビや雑誌、あるいは料理教室などよりもむしろ「店頭」”で情報発信すべきであるとの意見があげられている。
- 一方『子供への対応策』としては“子供の好む味覚にするための料理法、味付け”や“子供が骨を上手に取れるようになるための食教育の仕方”などがあげられる。

- ・以上、抽出された要因の検証、及び各方策（アイデア）の受容性の把握を目的として定量調査を行い、その分析結果を次ページ以降に『魚食普及のための方策』としてまとめた。

Ⅲ. 魚食普及のための方策

*ステップ3. 定量調査

1. 魚食頻度の低い層の特性

～魚をあまり食べないのはどんなプロフィール特性の家庭か～
(ターゲットの明確化)

- ・魚食普及を促進するためには、まず、現状の魚の食頻度の低い層がどのような特性を持った人なのかを明確にする必要がある。そこで、1週間当たりの魚の食頻度が「4～7回」と多い人（以下魚食高頻度層）と、「2回以下」と少ない人（以下魚食低頻度層）のプロフィール特性、および魚との接触の仕方と比較し、どのようなところに差が生じているのかを見る。

<母親の特性>

	プロフィール特性	魚との接触状況
魚食高頻度層	<ul style="list-style-type: none"> ・魚食低頻度層に比べ40歳以上が多く、<u>専業主婦が多い</u> ・乳幼児の子供、高校生以上の子供のいる家庭が多く、逆に<u>小学校高学年の子供のいる家庭が少ない</u>。 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚は鮮魚店で購入。切り身、刺身、一尾ものと幅広い。 ・7割以上が「魚料理を作ることが好き」と回答。下ごしらえを自分で行う人も4割を超える。 ・よく作る焼き魚料理は「さんま」「塩サケ」「アジ（一尾もの）」の順。 ・「栄養のバランスをとるため」「良質なタンパク質がとれるから」が魚料理を作る主な理由。加えて「主人、子供、自分が好きだから」も多い。 ・夕食の献立は「栄養を第一に考えて」決める人が多く、「子供の好み」で決める人は少ない。
魚食低頻度層	<ul style="list-style-type: none"> ・魚食高頻度層に比べ、39歳以下が多く、<u>有職主婦が多い</u>。 ・<u>小学校高学年の子供のいる家庭が特に多く</u>、魚食高頻度層とは逆傾向。 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚は主にスーパーの魚売場で購入。鮮魚店は少ない。魚食高頻度層に比べ、一尾ものの購入が少なく、干物が多い。 ・「魚料理を作ることが好き」は3割程度と低く、しかも魚料理だけでなく、「夕食を作ること」そのものを好まない人が多い。 ・下ごしらえを自分でする人は少なく、「下ごしらえが必要な魚」自体買わない人が多い。 ・「栄養のバランスをとるため」「良質なタンパク質がとれるから」が魚料理を作る主な理由。加えて「肉ばかりだと飽きるから」が多い。 ・夕食の献立は「栄養を第一に」よりも「子供の好み」を重視する人が多い。

- 仕事を抱えて忙しい主婦、夕食を作ることがあまり好きでない主婦の家庭で魚の食頻度が低い。
- 魚食低頻度層は小学校高学年の子供のいる世帯に多く、ちょうど子供の手が離れ、母親が働き出す時期でもある。
- 魚食低頻度層は子供の好みを重視した、肉中心の献立の中で「健康によい（栄養バランス、良質なタンパク質）」ことが魚料理を作る動機づけになっているが、「肉ばかりだと飽きるから」のような2次的理由で作る人も多い。

<子供の特性>

①子供の魚の好みと年齢の関係（子供が魚を嫌いになりやすい時期）

- ・「魚嫌い」の子供は小学校高学年に多く、小学校低学年、中学生は相対的に少ない。
- ・おそらく母親が骨を取って食べさせている間（小学校低学年）は魚が好きだが、自分で骨を取るようになると「食べにくい」ことから魚が嫌いになり（小学校高学年）、さらに成長してそれを克服できるようになると再び魚が好きになる（中学生）ためと考えられる。

②魚食頻度と子供の生活感覚、味覚嗜好との関係

	生活感覚と食に関する意識	味覚嗜好
魚食高頻度層の子供	<p><生活感覚></p> <ul style="list-style-type: none"> ・「積極的にスポーツで鍛えたい」「自分で色々試してみたい」などの回答が魚食低頻度層に比べ多く、積極的な子供が多い傾向が見られる。また、「クラブ活動、塾」に行っている子供も多く、活発である。 <p><食意識></p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚食低頻度層に比べ、「身体に良いものを食べたい」「お母さんの料理が一番おいしい」が高く、家庭料理が豊かで、食に対する関心が高い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚食低頻度層に比べ、「薄い味付け」を好む子供が多い。 ・また、好きな味付けとしては「しょうゆ味」を最も好むが、「塩味」「ビーフシチュー味」「タルタルソース味」「クリームシチュー味」など、それ以外にも様々な味付けを好んでおり、魚食低頻度層に比べ、好きな味覚の幅が広い。
魚食低頻度層の子供	<p><生活感覚></p> <ul style="list-style-type: none"> ・「積極的にスポーツで鍛えたい」「自分で色々試してみたい」などの回答が少なく、「クラブ活動、塾」に通う子供も魚食高頻度層に比べ少ない。その一方で「面倒なことはやりたくない」の回答が多く、やや積極性に欠け、あまり活発でない傾向が見られる。 <p><食意識></p> <ul style="list-style-type: none"> ・魚食高頻度層に比べ、「身体に良いものを食べたい」「お母さんの料理が一番おいしい」が低く、一方「晩ご飯は早く済ませたい」「箸を上手に使うのが苦手」「朝ごはんはあまり食べない」が高いなど、食に対する関心が全体的に低い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚食高頻度層に比べ、「濃い味付け」を好む子供が多い。 ・好きな味付けとしては「バター味」「お好み焼きのソース味」「ケチャップ味」などこってりとした味付けを好む子供が多い反面、全体的に魚食高頻度層に比べ好きな味覚の幅が狭い。

- 魚は小学校高学年の、ちょうど子供が“骨を取る”という困難な作業に対峙する時期に最も嫌われやすいと考えられる。
- したがってその時の家庭での対応が重要になってくるが、魚食高頻度層と魚食低頻度層とを比較すると、魚食低頻度層の母親は献立の決定を「栄養」よりも「子供の好み」を優先する人が多く、「自分で魚の骨を取れるようになる」という食教育が充分なされていないのではないかと感じられる（甘やかし）。
- その影響は子供の生活感覚からも感じ取れ、魚食低頻度層の子供は、“積極性にやや欠け、簡便なことを好むというよりは面倒なことを嫌う”子供が多く、食に対しても全体的に関心が低い。
- また魚食低頻度層の子供は、「こってりとした濃い味付け」を好み、好きな味覚の幅も狭くなっている。

2. 魚食普及を妨げている要因

・次に魚食高頻度層、および魚食低頻度層それぞれについて、現状での魚の普及を妨げている要因がどこにあるのかについて、

①魚の購入段階

②魚の調理段階

③子供の魚に対する好み

の3つの視点から探ってみる。

(1) 魚の購入時の阻害要因

～どんな要因が魚の購入を思いとどまらせているのか～
(購入時の問題点の明確化)

・魚の購入時の阻害要因として提示した次の11要因の購入中止率は以下の通りである。

* 購入中止率……それが理由で「魚を購入しようと思っていたが、買うのを止めた」ことが「ある」と回答した人の割合

			魚食高頻度層	魚食低頻度層
流通段階での要因	鮮度のバラツキに対する不安	①新鮮でない場合がある	93.9%	88.1%
	品質のバラツキに対する不安	②品質が安定していない	73.5%	67.3%
小売店での販売方法に関する要因	まとめ買い	③冷凍保存は味が落ち、まとめ買いが出来ない	55.1%	72.3%
	量目	④家族全員分の量で買うのが難しい	46.9%	62.4%
	下ごしらえ	⑤下ごしらえの必要な魚が多い	28.6%	34.7%
	売場の臭い	⑥売場の生臭さが好きになれない	22.4%	25.7%
	売場のイメージ	⑦売場に暗いイメージがある	14.3%	7.9%
生活者への情報提供に関する要因	鮮度情報	⑧鮮度のわからない魚が多い	67.3%	77.2%
	料理メニュー	⑨料理方法のわからない魚が多い	44.9%	59.4%
	産地情報	⑩産地がわからない魚が多い	42.9%	40.6%
	調理方法	⑪生か、加熱が必要かわからない魚が多い	18.4%	21.8%

* 「購入中止率」50%以上に網かけ

* 魚食高頻度層と魚食低頻度層を比較し、5ポイント以上「購入中止率」の高い方に○印



魚購入時の阻害要因			
生産者～小売店に至る、流通段階での要因		小売店での販売方法に関する要因	生活者への情報提供に関する要因
魚食高頻度層	<p>最大の購入阻害要因</p> <ul style="list-style-type: none"> ● 『鮮度のバラツキに対する不安』 ● 『品質のバラツキに対する不安』 <p>・ 魚食高頻度層、魚食低頻度層共通の阻害要因。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● 冷凍保存は味が落ち、まとめ買いが出来ない ● 家族全員分の量で買うのが難しい 	<ul style="list-style-type: none"> ● 鮮度のわからない魚が多い ● 料理方法のわからない魚が多い
魚食低頻度層	<p>・ 中でも『鮮度のバラツキに対する不安』による購入中止率は魚食高頻度層で 93.9%、魚食低頻度層で 88.1%に達している。</p>	<p>・ 流通段階での阻害要因に加え、小売店での販売方法（まとめ買い、量目）、生活者への情報提供（鮮度の見極め、料理メニューの知識）による影響も大きく、様々な要因が複合して購入中止に至っている。</p>	

○ 『鮮度のバラツキに対する不安』 『品質のバラツキに対する不安』 が魚食高頻度層、魚食低頻度層共通の最大の購入阻害要因である。特に『鮮度のバラツキに対する不安』は約9割もの購入中止率に達しており、不満が多い（「鮮度の分からない魚が多い」という不満も6割を超えている）。

○ なお、魚食低頻度層の場合は上記のような魚そのものの“質”に関する要因だけでなく、購入後の“扱いやすさ（まとめ買いのしやすさ、買いやすい量目）” “料理の仕方などの情報不足”も購入阻害要因としてウェイトが高い。

○ 一方、魚食高頻度層は小売店での販売方法、生活者への情報提供に関する阻害要因による影響は相対的に低い。

(2) 魚の調理時の阻害要因

～どんな要因が魚の調理を思いとどまらせているのか～
(調理時の問題点の明確化)

・魚の調理時の阻害要因として提示した次の13要因の献立中止率は以下の通りである。

* 献立中止率……それが理由で「魚の献立にしようと思ったがやめた」ことが「ある」と回答した人の割合

			魚食 高頻度層	魚食 低頻度層
献立決定 での要因	魚料理メニュー	①作れる魚料理のメニューが少なくいつも同じになる	24.5% ⑤	51.5% ①
	副菜メニュー	②もう1品おかずを作るのが面倒	18.4%	19.8%
魚の調理段 階での要因	触覚	③魚に触れることに抵抗がある	12.2%	13.9%
	臭い	④キッチンが生臭くなる	14.3%	32.7% ⑤
		⑤部屋中が魚臭くなる	30.6% ②	33.7% ④
	調理技術	⑥おいしく作るのが難しい	20.4%	28.7%
後片づけ での要因	洗浄	⑦グリルの洗浄が大変	30.6% ②	47.5% ②
	生ゴミ	⑧料理後のゴミの始末が大変	16.3%	24.8%
保存での 要因	作り置き	⑨作り置きして温め直すと味が落ちる	28.6% ④	32.7%
子供の魚の 好みに関する 要因	ボリューム感	⑩肉に比べると、子供は魚だけでは満腹感を得られない	18.4%	41.6% ③
	食べにくさ	⑪子供は骨を取るのが苦手	32.7% ①	30.7%
		⑫子供が食べるのを面倒がる	24.5% ⑤	25.7%
	臭い	⑬子供が魚の臭いを嫌がる	12.2%	16.8%

* 「献立中止率」30%以上に網かけ

* 魚食高頻度層と魚食低頻度層を比較し、5ポイント以上「献立中止率」の高い方に○印

* 各層別の「献立中止率」の高い順に順位付け (○数字：5位まで)



魚調理時の障害要因				
	献立決定での要因	魚の調理段階での要因	後片づけでの要因	保存での要因
魚食高頻度層	*魚の調理に関する障害要因は魚食高頻度層にとってそれほど大きなウェイトを占めていない。			
魚食低頻度層	<p>魚食低頻度層最大の調理障害要因</p> <p>●作れる魚料理のメニューが少ない</p>	<p>・部屋中が魚臭くなる</p> <p>・キッチンが生臭くなる</p>	<p>●グリルの洗浄が大変</p>	<p>・作り置きは味が落ちる</p>
*調理知識不足（料理メニュー）、後片づけの煩わしさ（グリルの洗浄）に加え、魚の臭いなども魚料理の献立を中止する要因になっている。				

<有職主婦 vs 専業主婦>

・専業主婦に比べ有職主婦の方が以下の点で魚料理の献立を中止する人が多く、仕事をしていて夕食を作る時間が十分にとれないという生活のあわただしさが魚料理のネック要因となっている。

●作れる魚料理のメニューが少ない	●おいしく作るのが難しい	●グリルの洗浄が大変	●作り置きは味が落ちる
------------------	--------------	------------	-------------

- 魚の調理に関する障害要因は魚食高頻度層にとっては元々魚料理を作る頻度が高いため、それほど大きな障害要因とはなっておらず、魚食低頻度層に強く影響した障害要因である。
- 中でも「作れる魚料理のメニューが少ない」が最大の調理障害要因で、次いで「グリルの洗浄が大変」の順。
- また、専業主婦よりも、仕事で忙しい有職主婦の方が調理障害要因に強く影響している。

3. 魚食普及のための方策に対する受容性

～魚食普及のためのどんな方策の受容性が高いか～
(受容性の高い方策の方向性を把握)

(1) 各方策による献立増加意向率

・魚の購入時の阻害要因、調理時の阻害要因の結果から導き出した次の13の方策の献立増加意向率（それにより魚を食卓に出す機会が増えると感じる人の割合）は以下の通りである。

* 受容性（献立増加意向率）……			魚食高 頻度層	魚食低 頻度層	専業 主婦	有職 主婦
それにより「魚を食卓に出す機会が増える」と「感じる」人の割合						
1. 流通計画	新鮮流通	①産地直送の“新鮮で生きのよい”魚の流通を促進	95.9%	92.1%	90.6%	97.3%
	品質の安定	②味が保証された“当たり外れの無い”安定した品質の魚の流通を促進	89.8%	80.2%	84.1%	83.9%
2. SP計画	メニュー促進	③魚だけでなく“簡単でおいしい食べ方”のレシピ付きで販売	79.6%	84.2%	81.2%	83.9%
3. 販売計画	顧客対応の量目設定	④注文すると、必要な数量を、欲しい大きさで販売	87.8%	85.1%	82.6%	89.3%
	鮮度保持	⑤ドリップが出ないなど、新鮮で衛生的なパックで販売	91.8%	82.2%	87.7%	86.6%
4. 商品計画	簡便調理	⑥「ハンバーグ用」「つまみ用」としてミンチ状に加工した魚を販売	59.2%	53.5%	53.6%	50.9%
	対母親	⑦粉や衣をつけて、“焼くだけ、揚げるだけ”で済む半調理状態で販売	44.9%	56.4%	52.2%	50.9%
		⑧おいしく食べられる“専用のタレ付き”で販売	53.1%	55.4%	50.7%	64.3%
		⑨魚だけでなく“付け合わせの野菜料理の材料”付きで販売	51.0%	53.5%	49.3%	53.6%
		⑩美味しさ保持が可能な“冷凍保存用パック付き”で販売	63.3%	54.5%	57.2%	52.7%
	簡便食 対子供	⑪骨を全て取り除いた“食べやすく加工された”魚を販売	57.1%	54.5%	57.2%	52.7%
⑫“サバフレークやアジフレーク”など色々な種類で販売		59.2%	46.5%	52.9%	45.5%	
5. 関連業界 施策	簡便調理器具	⑬洗浄のしやすい、煙や臭いの出ないガスコンロ用グリルの販売	69.4%	74.3%	69.6%	73.2%

* 「献立増加意向率」70%以上に網かけ

* 「魚食高頻度層 vs 魚食低頻度層」または「専業主婦 vs 有職主婦」を比較し、

5% 以上「献立増加意向率」の高い方に○印

魚食普及のための方策の受容性			
1. 流通計画		2. SP計画	3. 販売計画
魚食高頻度層	○『品質の安定』		○『鮮度保持』
	<p>・『流通計画』『SP計画』『販売計画』の方策は魚食高頻度層、魚食低頻度層のいずれも高い受容性を示し、それにより「魚を食卓に出す機会が増える」と回答した人の割合が8割を超えている。</p>		
魚食低頻度層	○『メニュー促進』		

<専業主婦 vs 有職主婦>

<p>・有職主婦の方が専業主婦に比べ、下記方策の受容性が高い</p>	
○『新鮮流通』	○『顧客対応の量目設定』

魚食普及のための方策の受容性	
4. 商品計画	5. 関連業界施策
魚食高頻度層	<p>・簡便調理器具（洗浄のしやすい、煙や臭いが出ないガスコンロ用グリル）の受容性は70%前後で、『流通計画』『SP計画』『販売計画』に次いで高い。</p>
魚食低頻度層	

・「ミンチ状で販売」「色々なフレークの販売」「新鮮に保存出来るパック」など“魚の利用が今以上に便利になる方策”に対する受容性が高い。

・『商品計画』の方策はいずれも50%前後と高い受容性を得ているが、『流通計画』『SP計画』『販売計画』および『関連業界施策』の80%以上に比べるといずれも低い。

・「半調理状態に加工して販売」のように“魚利用における現状の不满（調理の面倒さ）を解消する方策”に対する受容性が高い。

<専業主婦 vs 有職主婦>

<p>・専業主婦よりも有職主婦の方が「専用のタレ付きでの販売」「付け合わせの野菜料理の材料付きでの販売」など“調理にかかる手間や時間を短縮できる方策”に対する受容性が高い。</p>
--

(2) 各方策の魅力度と付加価値（価格換算した場合の付加価値）

次に各方策が“実際にお店で実現した場合、どの程度の受容性が見込めるか”を検証するために、魚の写真に下記方策（情報、機能）を組み合わせ、P～Xの8枚のパネルを作り、対象者に提示した。

*提示した魚は「さんま」と「いわし」

<提示情報、機能>			提示パネル							
			P	Q	R	S	T	V	W	X
1. 流通計画	新鮮流通	生きのよい新鮮な魚です	○	○			○	○		
	品質の安定	品質が安定、美味しさを保証します	○	○	○	○				
2. SP計画	メニュー促進	レシピを紹介した小冊子付きです	○		○			○		○
3. 商品計画	簡便調理① (ころも付き)	手軽に調理できるよう、ころも等を付けます	○			○		○	○	
	簡便調理② (タレ付き)	おいしく食べれる専用のタレ付きです	○			○	○			○
	簡便食 (小骨処理)	小骨処理など下ごしらえします	○	○					○	○
	鮮度保存	冷凍保存専用パック付きです	○		○		○		○	

*各パネルには魚の写真と、それぞれ○のついた情報を提示

この提示した各ボードについて、

- ①どのパネルに最も魅力を感じるか。
- ②何の情報や機能（方策）もないものを300円とした場合、各ボードの商品はそれぞれいくらまでなら買いたいと思うか

を尋ね、『魅力度』と、『価格換算した場合の付加価値』について評価を得たところ次のような結果が得られた。

<提示情報、機能>			魅力度		価格換算での付加価値	
			魚食高頻度層	魚食低頻度層	魚食高頻度層	魚食低頻度層
1. 流通計画	新鮮流通	生きのよい新鮮な魚です	73.5%	66.3%	6.5円	3.7円
	品質の安定	品質が安定、美味しさを保証します	73.5%	58.4%	6.2円	3.4円
2. SP計画	メニュー促進	レシピを紹介した小冊子付きです	49.0%	54.5%	4.0円	7.1円
3. 商品計画	簡便調理① (ころも付き)	手軽に調理できるよう、ころも等を付けます	38.8%	50.5%	5.1円	13.7円
	簡便調理② (タレ付き)	おいしく食べれる専用のタレ付きです	44.9%	48.5%	8.7円	12.4円
	簡便食 (小骨処理)	小骨処理など下ごしらえします	71.4%	64.4%	6.1円	6.1円
	鮮度保存	冷凍保存専用パック付きです	63.3%	48.5%	8.9円	12.5円

*魅力度……各層上位3位まで網かけ。魚食高頻度層と魚食低頻度層を比較して5%以上高い方に○印

*価格換算での価値……10円以上に網かけ

注：価格は各方策の中での相対的価値を価格で表したものの。絶対価格ではない。

	各方策の付加価値		
	1. 流通計画	2. SP計画	3. 商品計画
魚食高頻度層	<ul style="list-style-type: none"> ・「魅力度」「価格換算した場合の付加価値」共に魚食高頻度層の方が高評価 	<ul style="list-style-type: none"> ・全体的に魚食高頻度層の方が「価格換算した場合の付加価値」は低い。 	
魚食低頻度層	<ul style="list-style-type: none"> ○『新鮮流通』『品質の安定』共に魅力度は高い ○但し、価格換算で見ると10円を大きく割っており、付加価値としてはそれほど高く評価されていない。 	<ul style="list-style-type: none"> ・『メニュー促進』に対しては魚食低頻度層の方が「魅力度」「価格換算した場合の付加価値」共に高い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・『簡便食』を除き、いずれも魚食低頻度層の方が「価格換算した場合の付加価値」が高い。

- 『流通計画』に関連した「新鮮流通」「品質の安定」が最も受容性（献立増加意向）として高いが、価格換算で見るとそれほど高い付加価値は得られていない。これは、「新鮮流通」「品質の安定」は生活者にとって“当然なされているべきこと”であり、それがなされていない現状に対する不満があるためと考えられる。
- 『流通計画』に次いで受容性の高い方策は『販売計画』で「顧客対応の量目設定」「新鮮で衛生的なパック」共に8割を超えている。
- 『SP計画』の「レシピ付きでの販売」も約8割の受容性を得ており、特に魚食低頻度層で高い。
- 『商品計画』に関してはいずれも受容性が5割前後に留まっており、『流通計画』『販売計画』に比べると低い。これは生活者にとって改善して欲しい優先順位が『流通計画』『販売計画』の方が高いためと思われる。
 なお、魚食高頻度層と魚食低頻度層を比較すると、魚食高頻度層は「ミンチ状で販売」「色々なフレークでの販売」など“今以上に便利になる方策”に対する受容性が高く、一方、魚食低頻度層は「半調理状態に加工して販売」のように“現状の調理の面倒さを解消できる方策”に対する受容性が高い。

(3) 子供への対応策

<母親の目から見た子供への対応>

	魚食高頻度層	魚食低頻度層
品質が安定し、常に同じ美味しさが保てるのなら食べると思う	28.6%	25.7%
母親がもっと魚料理を作れば食べる機会が増える	63.3%	77.2%
骨の気にならないメニューを増やせば食べるようになると思う	53.1%	55.4%
根気よく骨の取り方を教えることが大事	32.7%	36.6%

<子ども自身の考え(意識)>

	魚が好きな子供	魚が「普通～嫌い」な子供
*子供の魚の好み→ 魚がいつもおいしければもっと食べたいと思う	82.4%	73.2%
お母さんが色々な魚料理を作ればもっと食べると思う	90.5%	52.4%
骨を気にしなくてもよい魚料理を食べたいと思う	74.3%	82.9%
もっと上手に魚の骨を取れるようになりたいと思う	64.9%	68.3%

*各層、それぞれ最も高い「考え」に網かけ

- 子供が魚をもっと食べるようになるためにはどうすべきかについての母親の回答を見ると、魚食高頻度層、魚食低頻度層共に「母親がもっと魚料理を作れば食べる機会が増える」が最も多い。
- 一方、魚を食べることに対する子供の意見を見ると、魚食高頻度層の子供は母親同様、「お母さんが色々な魚料理を作ればもっと食べると思う」が一番多く、双方の考えにギャップはない。
- しかし、魚食低頻度層の子供の場合は「骨を気にしなくてもよい魚料理を食べたいと思う」が最も多く、「お母さんが色々な魚料理を作ればもっと食べると思う」は逆に最も少ない（母親の考えとの間にギャップ）。
- したがって魚食低頻度層の母親に対しては、単に魚料理を作ることをアピールするよりも、まずは“骨を気にしないでもよい魚料理のメニュー”を提案し、それを作ってもらうような方策が必要である。

IV. 魚食普及のためのマーケティング展開

1. 生活者の動向

—食トレンド—

- ・「健康によい」「安全」「安心できる食品」が食の基本要素
- ・家族個人個人の生活時間が異なり、一家団欒の食事が減少（個食化傾向）
- ・食事に「できるだけ時間や手間をかけたくない」という考えが浸透（簡便志向）



魚食市場への影響

- ・家庭での調理食材として、魚介類の消費が過去10年間低下傾向。肉類も低下。
- ・代わって「調理済み食品」「外食」の利用が増加

特に40代以下の小学校高学年の子供のいる家庭で魚食頻度が低い



	母 親	子 供
魚食低頻度層の特性	<ul style="list-style-type: none"> ・有職主婦がやや多く、魚料理だけでなく夕食を作ることそのものを好まない ・健康によいことが魚料理を作る理由。しかし「肉ばかりだと飽きるから」のような2次的な理由で作る人も多く、魚料理を作る動機づけが乏しい ・夕食の献立決定の決め手は「栄養」よりも「子供の好み」の方を優先 	<ul style="list-style-type: none"> ・魚嫌いの子供は小学校高学年に多く、ちょうど自分で魚の骨を取り始める時期。しかし、母親が「子供の好み」を優先して献立を考えるため困難さを克服する機会が少ない（甘やかし） ・母親が調理を好まないためか好きな味覚の幅が狭く、好きな料理の種類も少ないなど、全体的に食に対する関心が低い ・「晩ご飯は早く済ませたい」など簡便志向が強いが、「面倒なことはやりたくない」のように積極性に欠ける意味での簡便志向の子供が多い
魚食阻害要因	<p>《魚購入時の阻害要因》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・鮮度のバラツキに対する不安 ・品質のバラツキに対する不安 <p>「鮮度がわからない」 「まとめ買いができない」 「家族全員分の量で買うのが困難」 「料理方法がわからない魚が多い」</p> <p>《魚調理時の阻害要因》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・作れる魚料理のメニューが少ない <p>「グリルの洗浄が大変」 「作り置きできない」 「キッチン、部屋が魚臭くなる」</p>	<p>《味覚嗜好とのギャップ》</p> <p>『魚は骨があり、食べるのが面倒』 (最大の阻害要因)</p>

2. 今後の魚食普及のための基本コンセプト

初期段階（魚の消費低下傾向の歯止め）

生活者へのアプローチ	流通へのアプローチ
<p>魚食の必要性の啓蒙（確かな動機づけ）</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「健康によい」に次ぐ第2、第3の訴求ポイントとして、 「積極性のある子供に育つ」 「味覚の感受性が育まれる」 ことを啓蒙 	<p>魚の流通の問題点の改善が大前提</p> <ul style="list-style-type: none"> ・生活者が納得できる『新鮮で品質のバラつきのない魚』とは何かを検討し、 生産者～小売店に至る 現行の流通を再チェック

中期展望（魚の消費拡大）

<p>魚に関する知識・料理メニューの啓蒙</p> <ul style="list-style-type: none"> 「鮮度の見極め方」 「品質の見極め方」 「子供の正しい食教育の仕方」 「子供にとって食べやすい料理メニュー」 <p>を啓蒙し、魚との接触を深める</p>	<p>現行の魚に対する不満要因の払拭</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「より購入しやすい販売方法」 「調理しやすい調理器具」など、 現状での魚消費を妨げている要因を取り除く
---	--

長期展望（魚の安定消費）

<p>バラエティに富んだ魚食生活の提案</p> <ul style="list-style-type: none"> ・「朝食～夕食」「外食」など、 生活者の様々な食機会、食場で 魚を第一に選択してもらえるような 『魚食生活』を提案 	<p>利便性の高い食材への転換</p> <ul style="list-style-type: none"> ・簡便志向、個食化傾向という現在の食トレンドに沿った 『利便性の高い食材』としての 魚商品の開発を目指す
--	---

魚食の習慣化
(ロイヤルユース)

3. マーケティング展開

初期段階（魚の消費低下傾向の歯止め）

流通計画	販売計画	商品計画	SP計画
<ul style="list-style-type: none"> ・ 現行の流通の見直しを図る（生食、加工食品） ・ 同時に、生活者にとっての『新鮮さ』『品質のよさ』とは何かを解明。 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 冷凍保存でも味の落ちない包装形態 ・ 顧客の求める量目に合った販売方法 ・ 新鮮で衛生的なパックによる販売の検討 	—	<ul style="list-style-type: none"> ・ 魚の新訴求ポイントとして ①「積極性のある子供に育つ」 ②「味覚の感受性が育まれる」 を特に小学校高学年の子供のいる母親をメインターゲットとして訴求

中期展望（魚の消費拡大）

<ul style="list-style-type: none"> ・ 『新鮮さ』『品質のよさ』を指標化 ↓ 表示で提示することで、生活者の信頼を回復 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 骨を気にしないで食べられるメニューレシピ付きで魚を販売 ・ おいしく食べられる専用のタレ付きで魚を販売 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 簡単に洗浄可能なグリルの開発 ・ ミンチ状、半調理状態など、より簡単に調理しやすい加工形態の魚商品の開発 	<ul style="list-style-type: none"> ・ 鮮度の見極め方、品質の見極め方の知識の浸透 ・ 子供の正しい食教育の仕方を啓蒙 ・ 骨を気にしないで食べられるメニューの提案
---	--	---	--

長期展望（魚の安定消費）

<div style="border: 2px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: 80%;"> <p>将来の食トレンドを予測し、 その中での『魚食生活』の位置づけを見極め、それぞれに対応</p> </div>			
---	--	--	--

調査結果

1章 セカンダリデータの分析

目次

調査概要	(24)
I. 市場認識	
1. 最近の食トレンド	(25)
2. 最近の魚の消費動向	(34)
II. 魚普及の阻害要因	
1. 魚購入時の阻害要因	(41)
2. 魚の調理時の阻害要因	(44)
3. 魚の味覚面での阻害要因	(50)

1. 市場認識

1.1. 最近の食トレンド

(1) 健康な食生活を送ることへの関心は高い。また、「安全な食品への志向」「産地など安心食品への志向」は、今後さらに強まるものと予想される。

— 調査概要 —

『毎日の食生活で注意していること』の調査を見ると、「バランスよく栄養をとる」が12.1%、「野菜をとる」が8.4%、「食べ過ぎない」が4.4%が多く、一方、「減塩にする」が1.5%、「カロリーを多くとる」が1.3%はわずかで、いかに健康によい食生活を送るかということに気をつけている様子がうかがえる。

また、『社会全体をみて、今後10年間の食生活はどのように変化するとおもうか』の調査からは、「食糧の安全性に対する関心が高くなる」が34.3%と非常に多く、加えて「産地や産源、製造方法など、食品の品質」

(目的) 若年層、及びその母親の食トレンドに関する既存情報を収集・分析し、現在の食トレンドと魚の消費低迷要因の関連を大きく把握

毎日の食生活で注意していること

(収集情報) 1997年度以降の官公庁・団体、各社企業の公表データ、およびこれまでの大日本水産会でも実施したアンケートデータから収集
(具体的な出典は各グラフに付記)

(分析時期) 平成12年6月～7月上旬

(調査・分析実施機関) 株式会社 ビジュアル・インフォメーション・システム

社会全体をみて、今後10年間の食生活はどのように変化するとおもうか

変化の内容	増加	減少	変わらない
食糧の安全性に対する関心が高くなる	34.3%	0.0%	65.7%
産地や産源、製造方法など、食品の品質に対する関心が高くなる	14.4%	0.0%	85.6%
食品の包装形態のリサイクルや、エコ・フレンドリーに対する関心が高くなる	11.4%	0.0%	88.6%

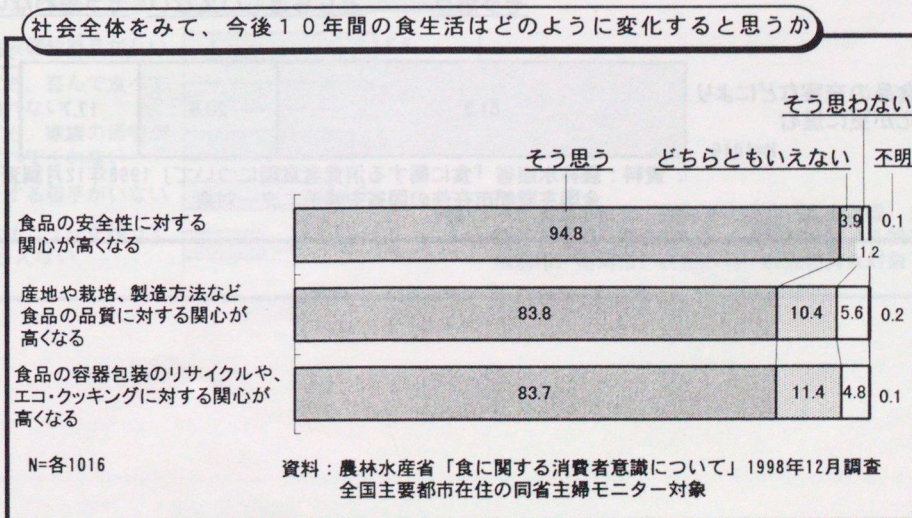
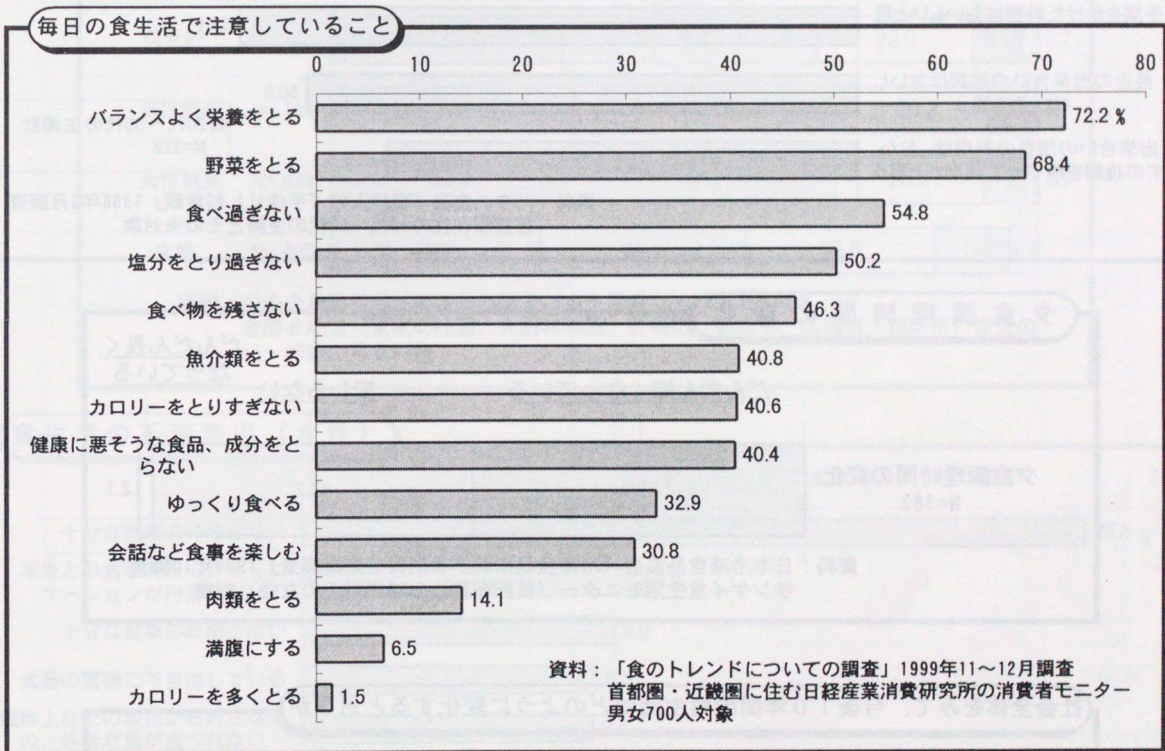
資料：食生活調査「食に関する様々な気運について」(1999年11～12月調査)
調査対象：食生活に関する意識調査(食生活に関する意識調査)の調査結果

I. 市場認識

1. 最近の食トレンド

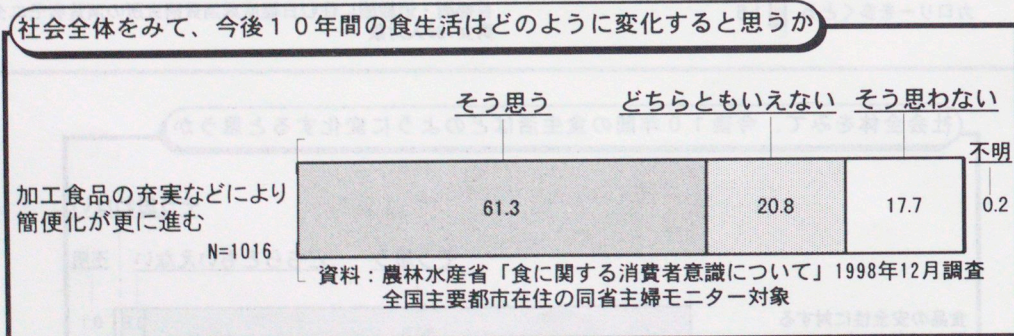
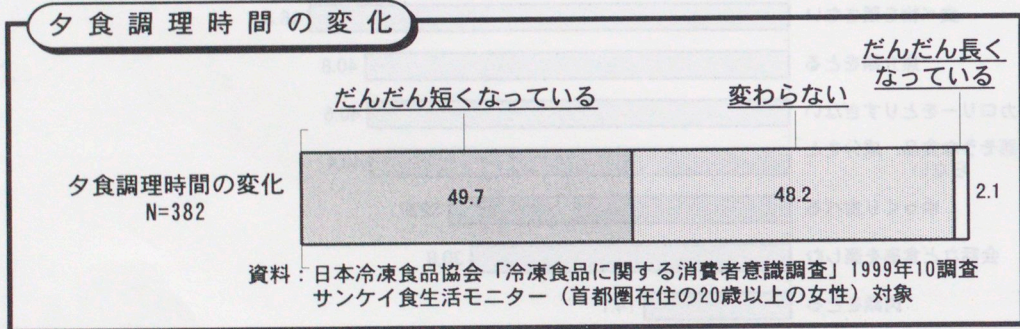
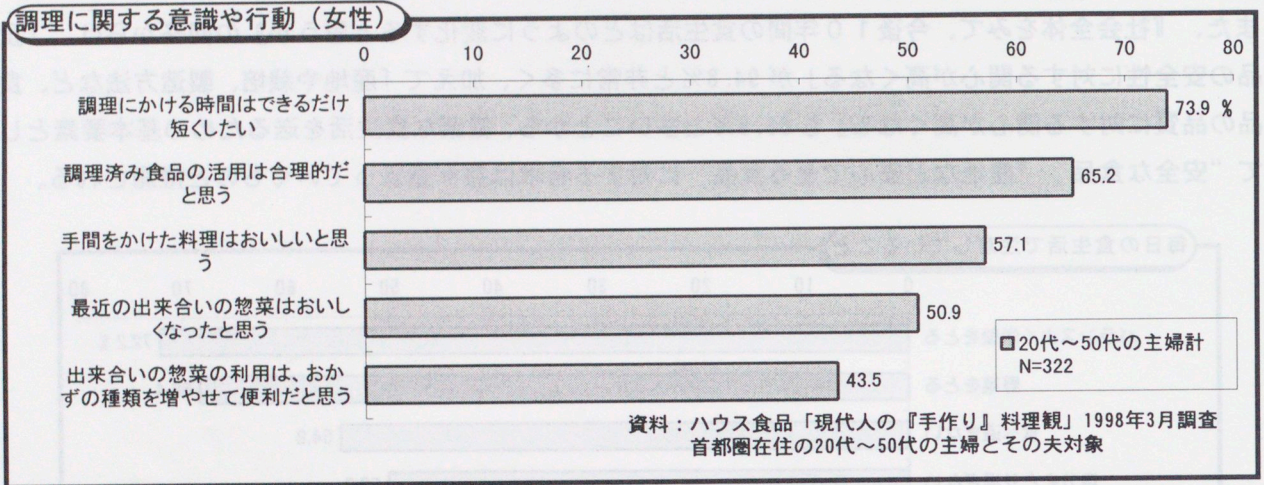
(1) 健康な食生活を送ることへの関心は高い。また、“安全な食品への志向”“産地など安心できる食品への志向”は、今後さらに強まるものと予想される。

- 『毎日の食生活で注意していること』の回答を見ると、「バランスよく栄養をとる」72.2%、「野菜をとる」68.4%、「食べ過ぎない」54.8%が多く、一方、「満腹にする」6.5%、「カロリーを多くとる」1.5%はわずかで、いかに健康によい食生活を送るかということに気をつけている様子がうかがえる。
- また、『社会全体をみて、今後10年間の食生活はどのように変化と思うか』の回答からは、「食品の安全性に対する関心が高くなる」が94.8%と非常に多く、加えて「産地や栽培、製造方法など、食品の品質に対する関心が高くなる」も83.8%と多いことから、健康な食生活を送るための基本要素として“安全な食品”“産地など安心できる食品”に対する希求は益々強まっていくものと推測される。



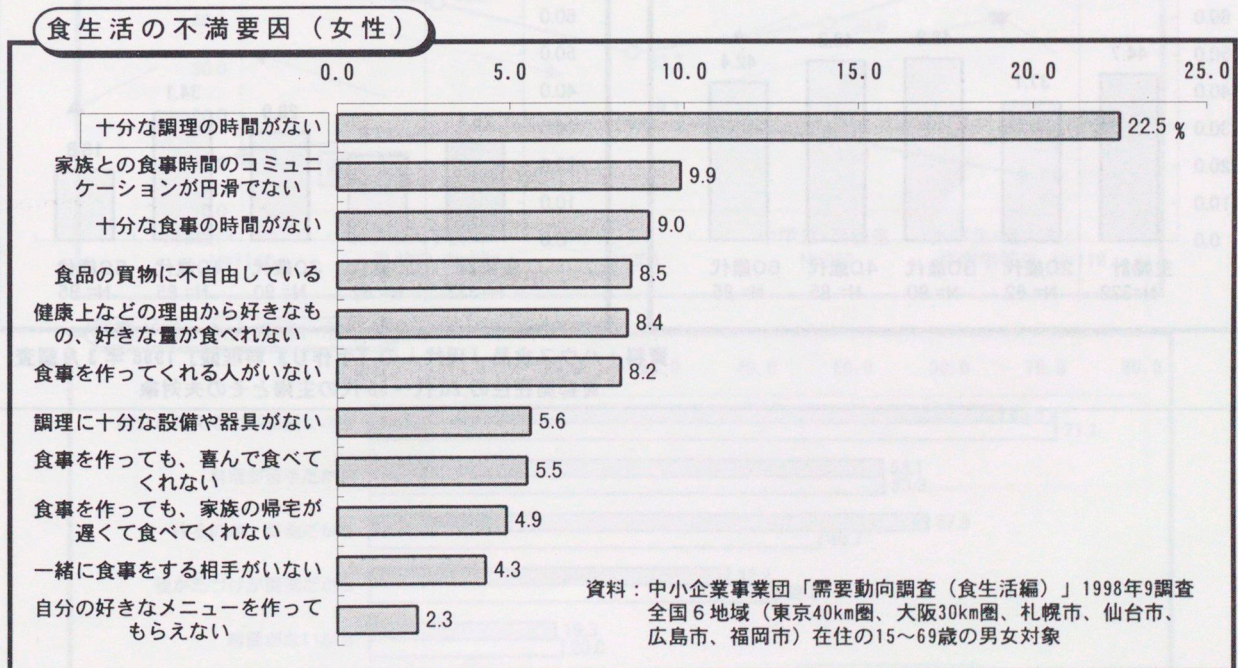
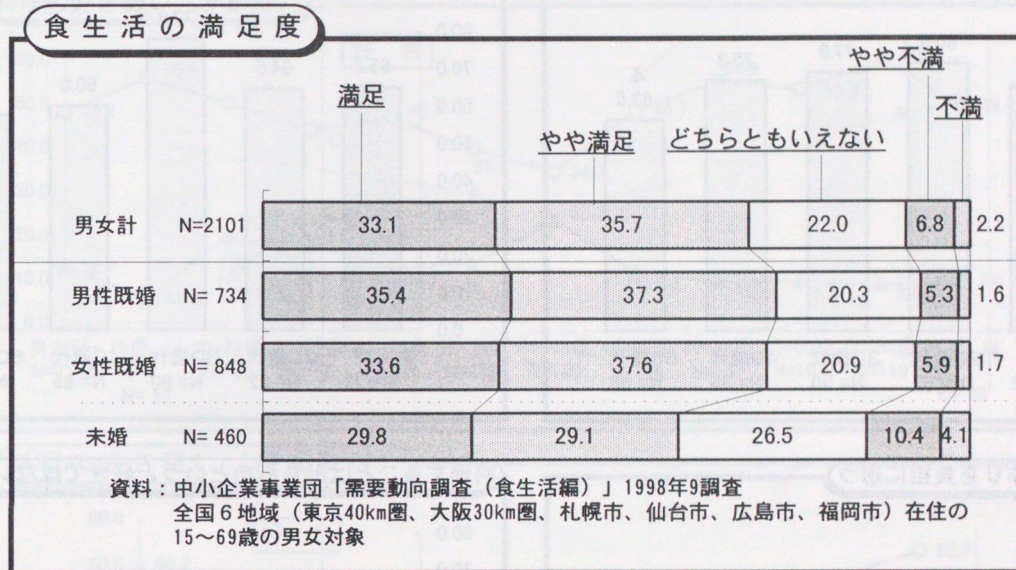
(2) できるだけ手間のかからない、“簡便な調理”を望む声強い。

- ・『調理に関する意識や行動』の回答を見ると、「調理にかける時間はできるだけ短くしたい」が73.9%と多く、「調理済み食品の活用は合理的だと思う」も65.2%と多い。できるだけ時間や手間のかからない簡便な調理が望まれている。
- ・この傾向は『夕食調理時間の変化』の「だんだん短くなっている」の回答結果、あるいは『社会全体をみて、今後10年間の食生活はどのように変化と思うか』の「加工食品の充実により、簡便化が更に進む」の回答結果を見ても明らかである。



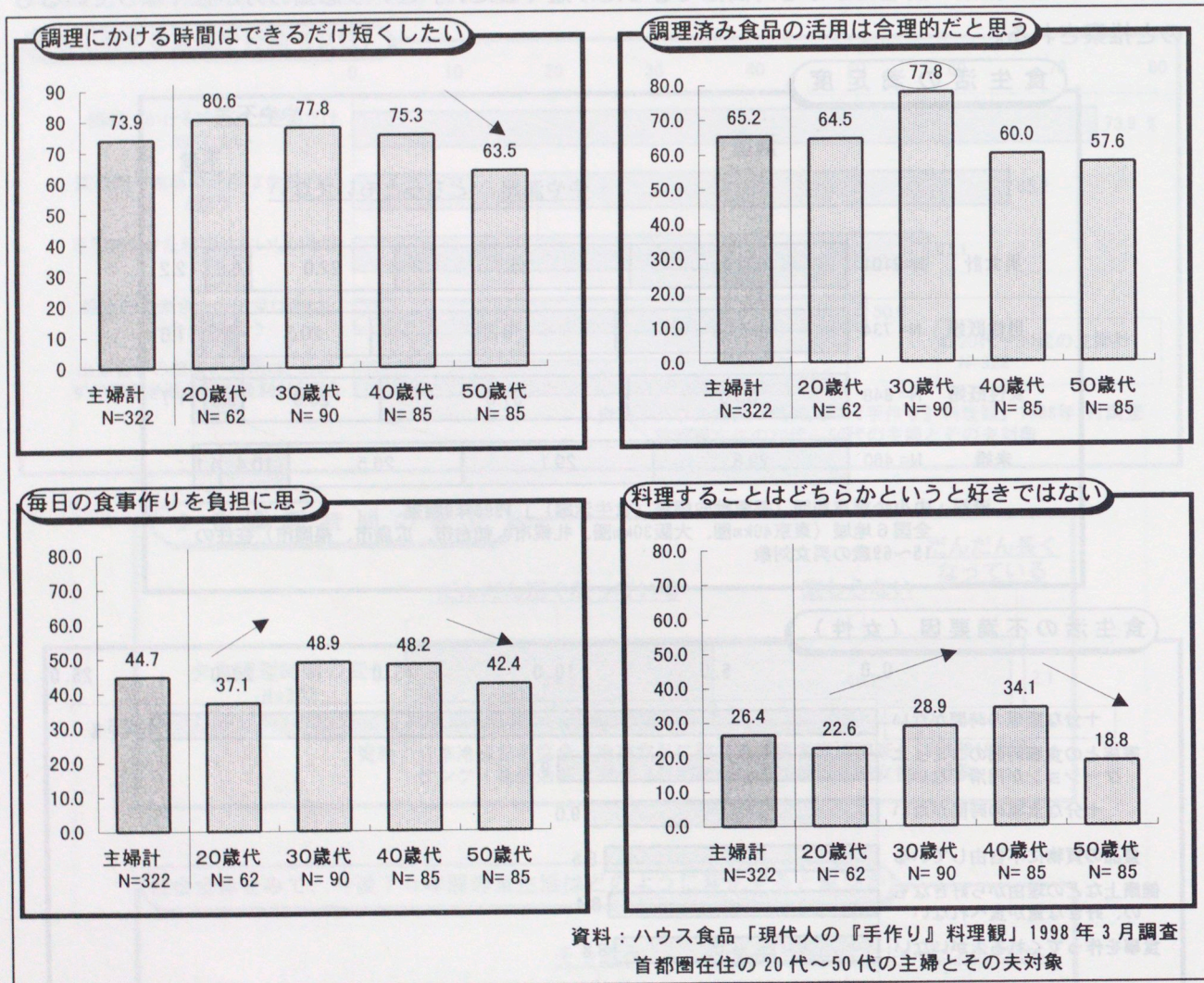
(3) 一方で、潜在願望としては「調理に手間や時間をかけたい」という意識もまだある

・但し、『調理に関する意識や行動』の回答で「手間をかけた料理はおいしいと思う」も 57.1%と多く（前ページ）、また、『食生活の満足度』で「満足している」が 33.6%（女性既婚者）とそれほど多くない中で、不満要因として「十分な調理の時間がない」が多いなど、潜在的には「調理に時間や手間をかけておいしい手料理を作りたい」という願望もあるものと推察される。つまり、本来なら十分な時間をかけておいしい手料理を作りたいと思う気持ちはあるが、毎日の忙しい生活の中でそれを叶えることは難しく、その結果「調理にかける時間はできるだけ短くしたい」という意識の方が強くなっているものと推察される。



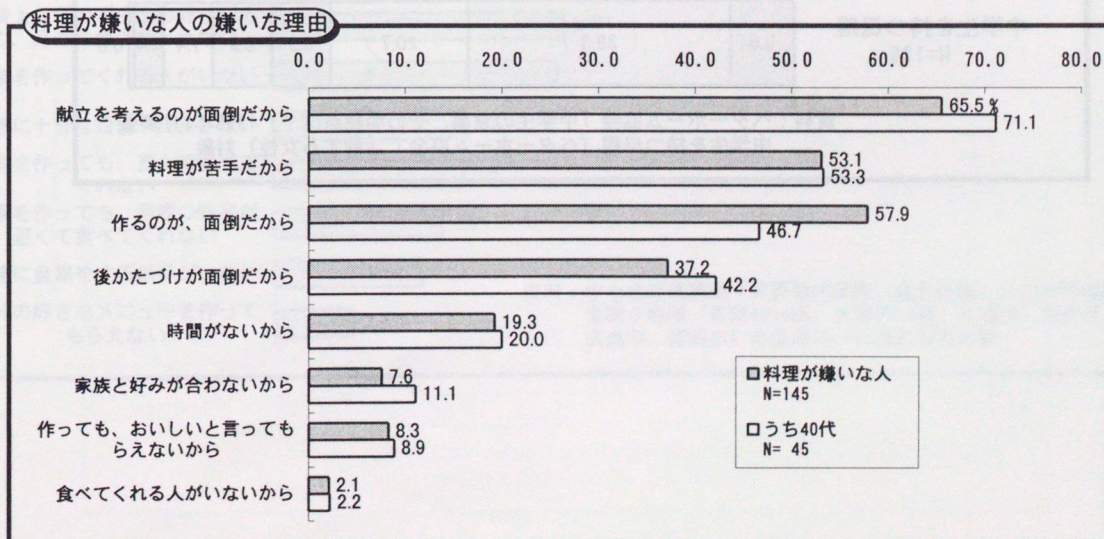
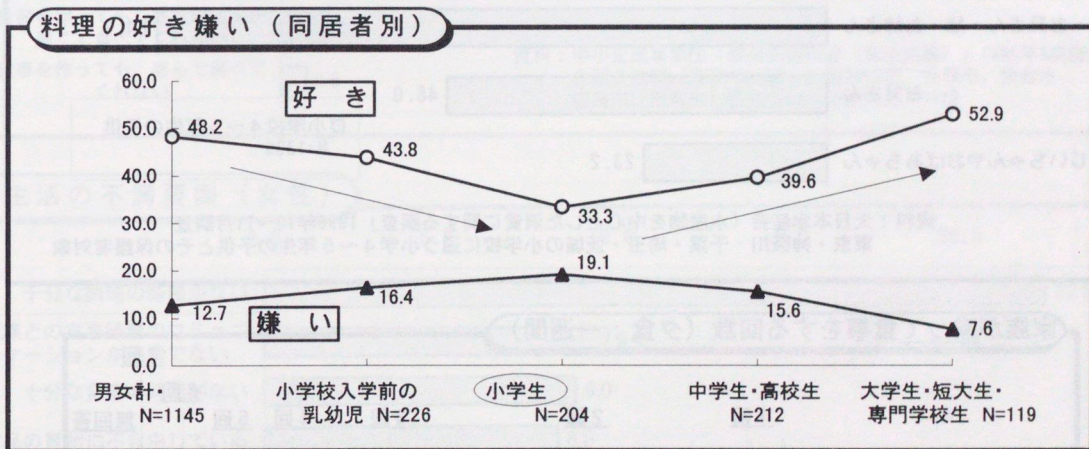
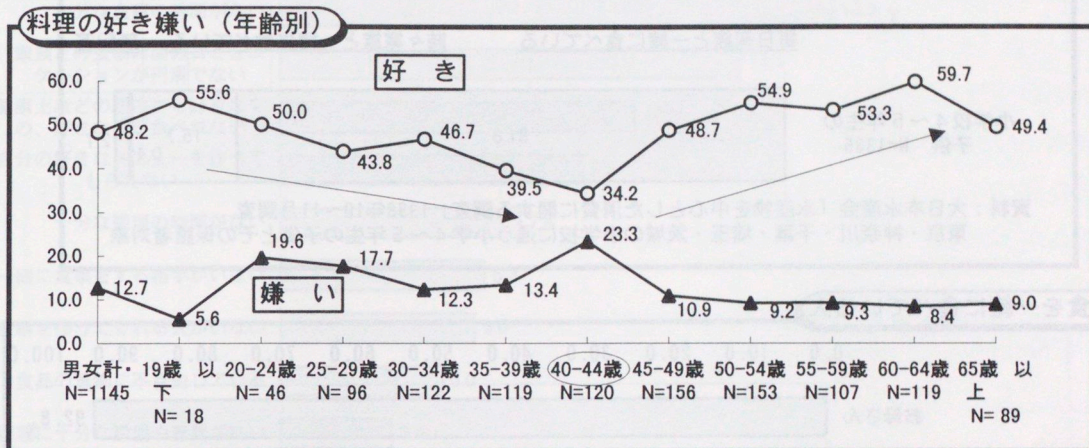
(4) “簡便な調理”は40代以下の、成長期の子供のいる主婦で特に強く望んでいる。(6)

・年齢別に見ると、「調理にかかる時間はできるだけ短くしたい」は40代以下のお主婦と50代以上の主婦で差が大きく、40代以下のお主婦の方が回答が多い。また、成長期の子供を抱え、アルバイト・パートなどで忙しいと目される30代～40代主婦は「毎日の食事作りを負担に思う」「料理することはどちらかといえば好きではない」が多く、この年代は毎日の生活の中で調理の負担を特に強く感じている様子が見えてくる。



(5) さらに、40代は“調理をすること（献立を考える→調理する→後片づけをする）
 自体の面倒さ”を感じる主婦も多い。

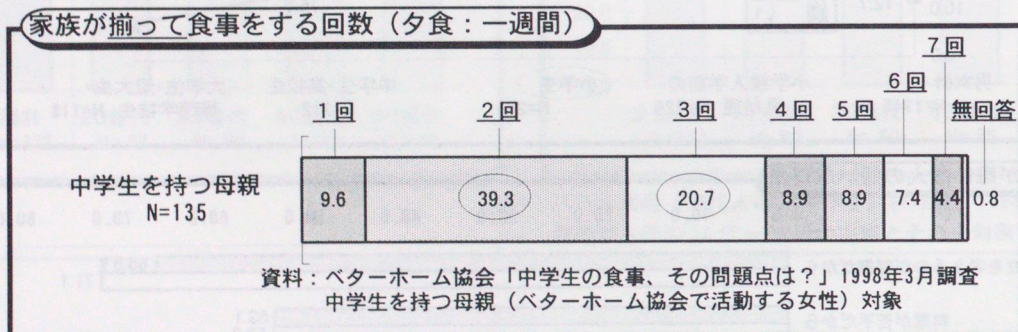
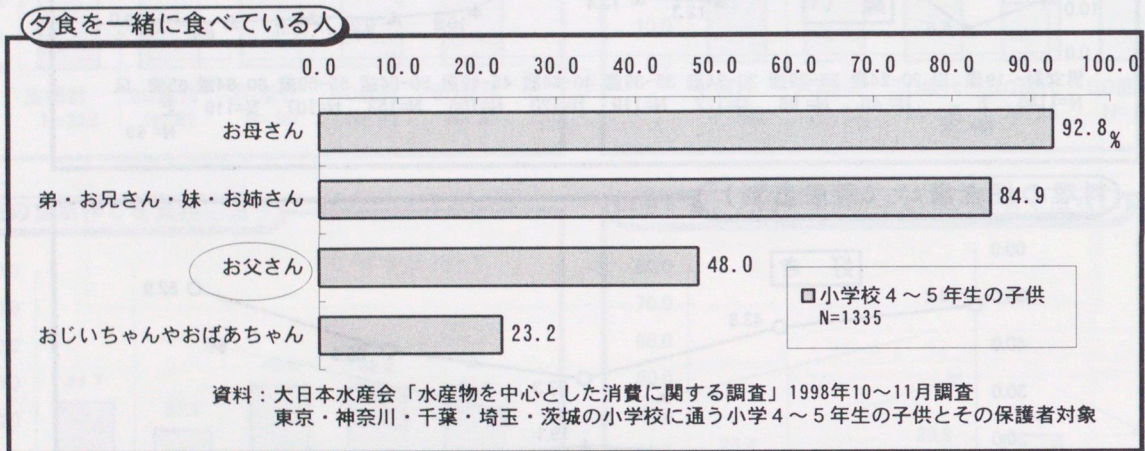
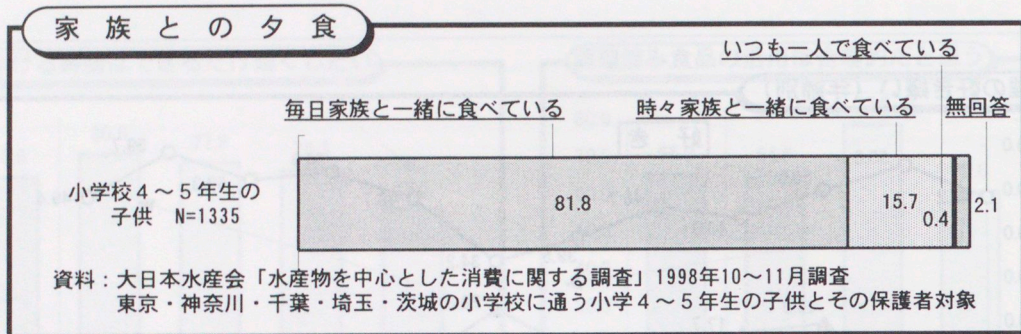
・同様の傾向は、別調査の『料理の好き嫌い』の結果からもうかがえ、40代前半、あるいは小学生の子供のいる主婦は「料理が好き」が少なく、「嫌い」が多い。『料理が嫌いな人の理由』としては、「献立を考えるのが面倒だから」が最も多く65.5%（40代71.1%）、次いで「作るのが面倒だから」57.9%（同46.7%）、「料理が苦手だから」53.1%（同53.3%）、「後片づけが面倒だから」37.2%（同42.2%）の順。



資料：中小企業事業団「需要動向調査（食生活編）」1998年9調査
 全国6地域（東京40km圏、大阪30km圏、札幌市、仙台市、広島市、福岡市）在住の15～69歳の男女対象

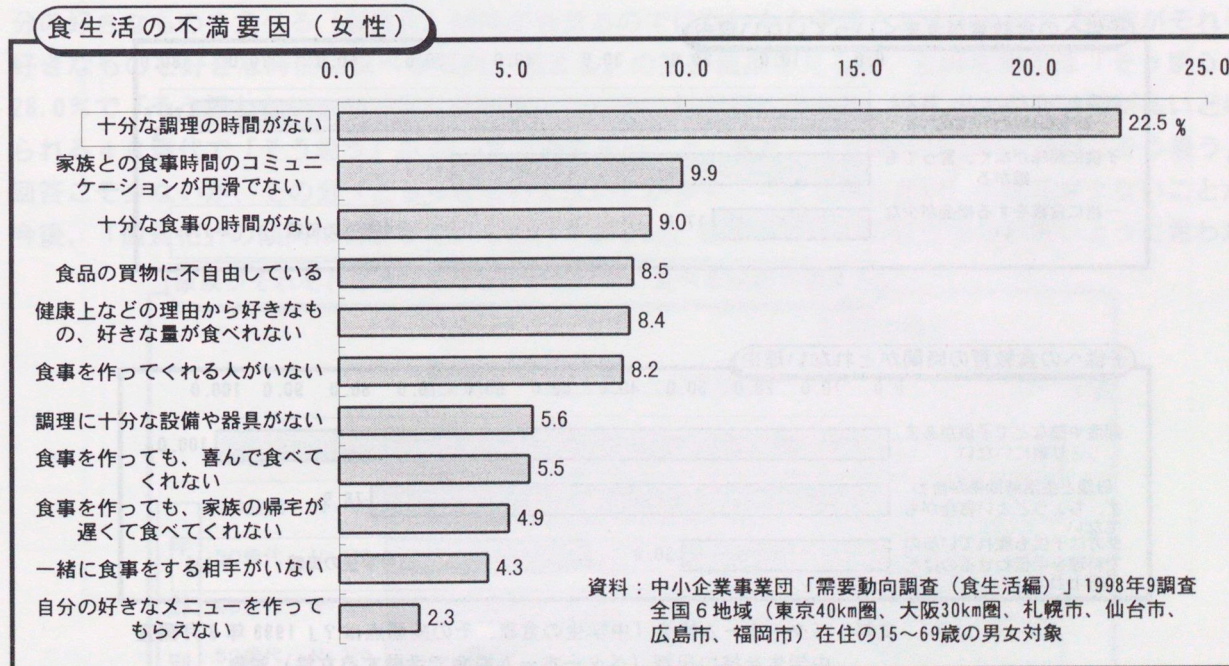
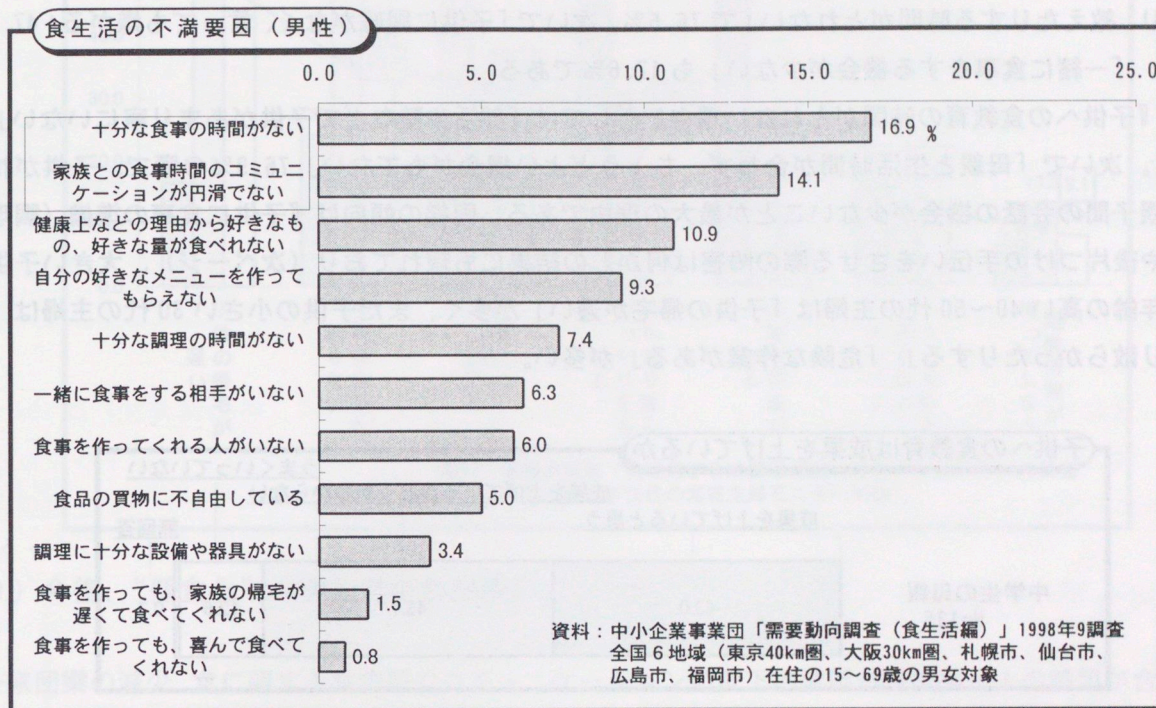
(6) 家族団樂の食事はそれほど多くない。特に父親との食事回数が少ない。

- ・『家族との夕食』の結果を見ると、小学校4～5年生で「毎日家族と一緒に、食べている」は81.8%。しかし、『夕食を一緒に食べている人』で「お父さん」は48.0%と5割程度である。
- ・また、中学生の子供を持つ母親で『家族が揃って食事をするのは週に何回くらいあるか』の回答は「2回」が最も多く39.3%、次いで「3回」20.7%の順で、“一家団樂の食事”はそれほど多くない。



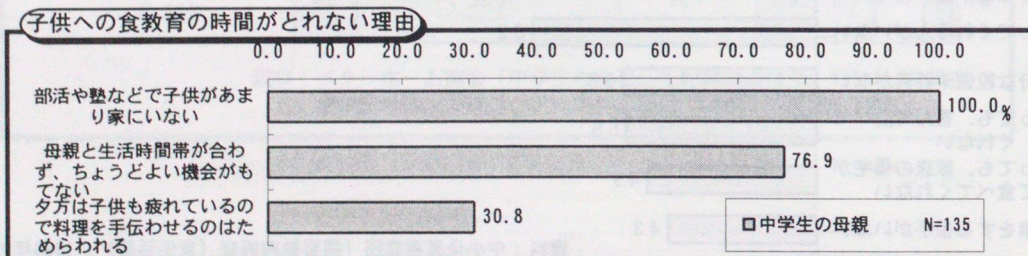
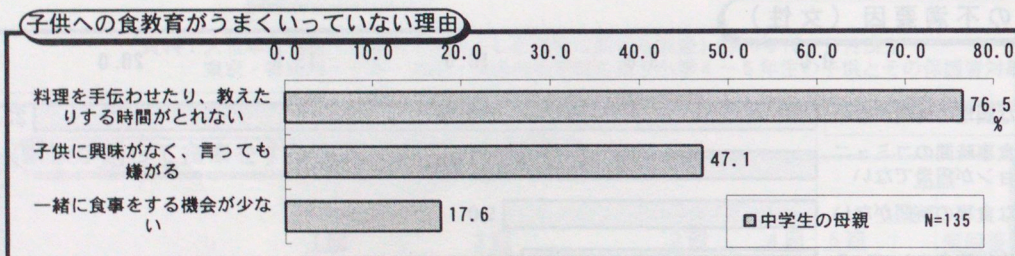
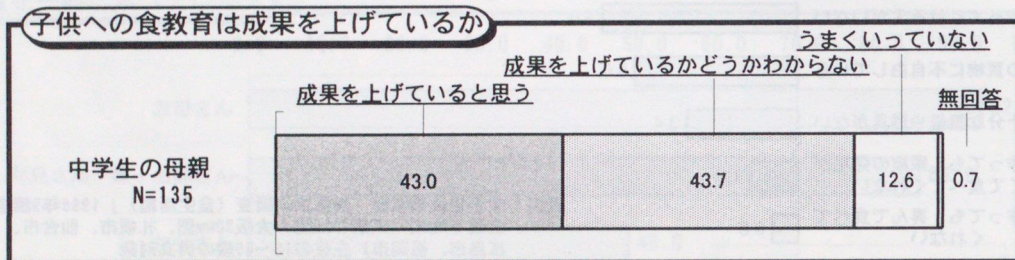
(7) 家族団欒の食事の減少は、食生活の満足度低下の一因となっている。

『食生活の満足度』の不満足要因として、男性の場合「家族との食事時間のコミュニケーションが円滑でない」が多く、父親として“一家団欒の食事”に参加できない、あるいは家族との時間が合わない点が満足度を下げる要因となっている。(女性の場合も不満足要因として多い)



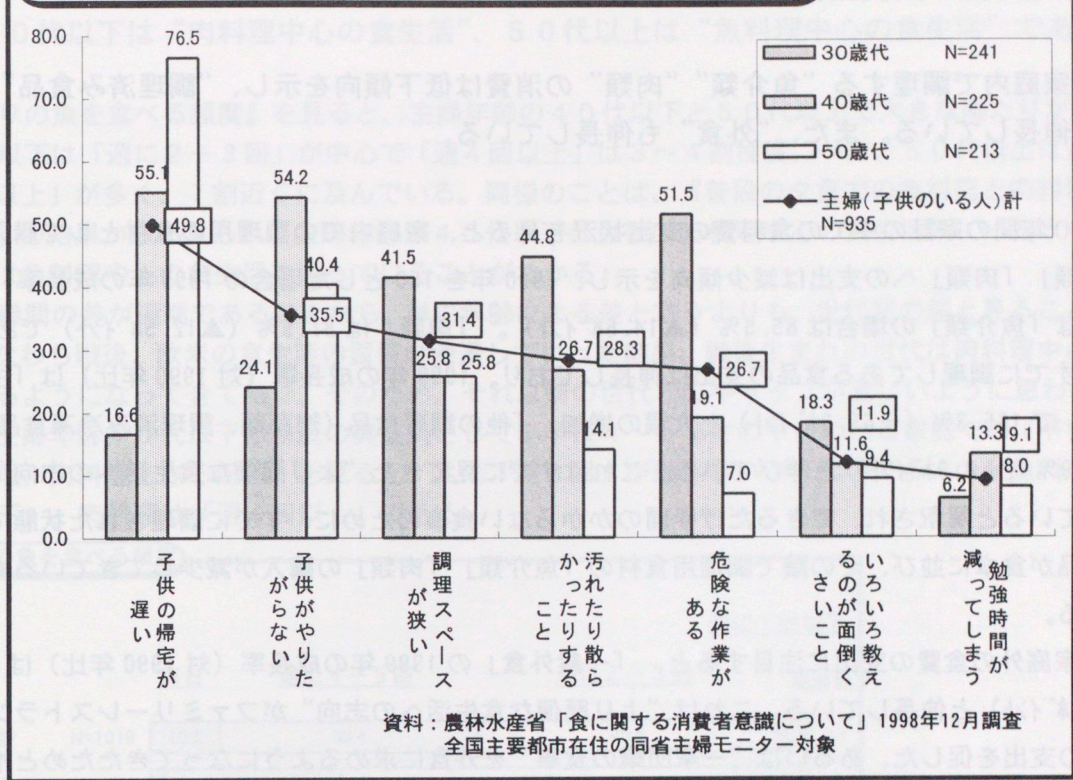
(8) 食に関する親子間のコミュニケーションが低下。その要因としては家族個々人の時間が合わない点大きい。

- ・このような家族団欒の食事の減少は結果として親から子への食教育の低下を招く一因にもなっている。特に子供の自我の目覚めは始める中学生の母親の『子供への食教育は成果を上げているか』の回答を見ると、「成果を上げていると思う」は43.0%と5割を切っており、その理由の第1位は「料理を手伝わせたり、教えたりする時間がとれない」で76.5%。次いで「子供に興味がなく、言っても嫌がる」47.1%の順。「一緒に食事をする機会が少ない」も17.6%である。
- ・また『子供への食教育の時間がとれない理由』としては「部活や塾などで子供があまり家にいない」が100%。次いで「母親と生活時間が合わず、ちょうどよい機会がもてない」76.9%の順で、子供が忙しくて親子間の会話の機会が少ないことが最大の理由である。同様の傾向は『子供に食事の準備（調理含む）や後片づけの手伝いをさせる際の障害は何か』の結果にも現れており（次ページ）、大きい子供のいる年齢の高い40～50代の主婦は「子供の帰宅が遅い」が多く、まだ子供の小さい30代の主婦は「汚れたり散らかったりする」「危険な作業がある」が多い。



資料：ベターホーム協会「中学生の食事、その問題点は？」1998年3月調査
中学生を持つ母親（ベターホーム協会で活動する女性）対象

子供に食事の準備（調理含む）や後片づけの手伝いをさせる際の障害は何か



(9) 今後、“個食化”が進む可能性が高い。

一家団欒の減少、食に関する家族間のコミュニケーションの低下の要因が家族個々人の時間が合わないことに起因していることから、さらに進んで、家庭内であっても家族個々人がそれぞれ別々の時間に自分の好きなものを食べる（個食化）傾向が強まるのではないかと予想される。そこで『家族がそれぞれ好きなものを好きな時間に食べる傾向が強まる』の回答結果を見ると、主婦全体では「そう思う」が28.0%で「そう思わない」48.5%に比べ低い。しかし年齢別に見ると、成長期世帯の子供が多いと考えられる40歳代で「そう思う」が33.6%と最も高いこと、また、30歳代以下の主婦は「そう思う」の回答こそ少ないが、その分「どちらともいえない」が多く、「そう思わない」の回答が少ないことから、今後、「個食化」の傾向は弱まっていくというよりは、強まっていく可能性の方が高いように思われる。

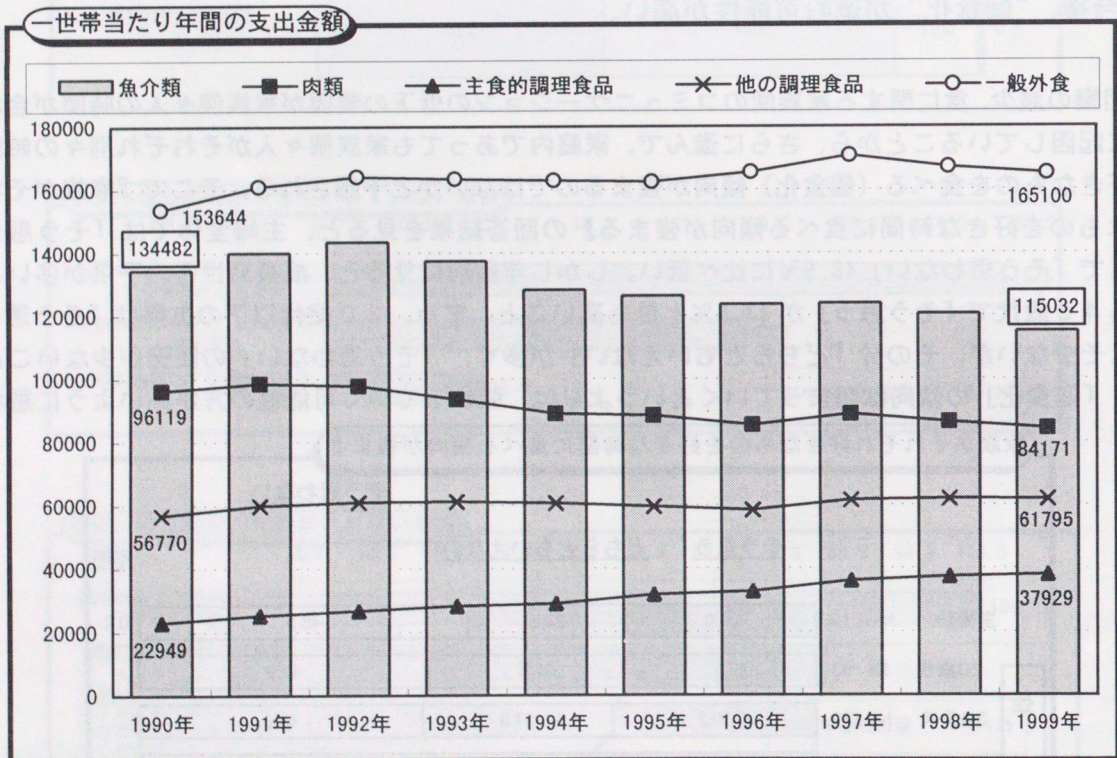
		家族がそれぞれ好きなものを好きな時間に食べる傾向が強まる				
		そう思う	どちらともいえない	そう思わない		
	主婦計 N=1016	28.0	23.3	48.5	0.2	
年齢別	20歳代 N= 63	25.4	31.8	42.9		
	30歳代 N= 272	30.2	27.9	41.9		
	40歳代 N= 238	33.6	22.7	43.7		
	50歳代 N= 220	28.6	22.3	49.1		
	60歳以上 N= 223	19.3	17	62.8	0.9	

資料：農林水産省「食に関する消費者意識について」1998年12月調査
全国主要都市在住の同省主婦モニター対象

2. 最近の魚の消費動向

(1) 家庭内で調理する“魚介類”“肉類”の消費は低下傾向を示し、“調理済み食品”が伸長している。また、“外食”も伸長している。

- ・最近10年間の家計の中での食料費の支出状況を見ると、家庭内での調理用の食材として購入される「魚介類」「肉類」への支出は減少傾向を示し、1990年を100とした場合の1999年の成長率（対1990年比）は「魚介類」の場合は85.5%（▲14.5ポイント）。「肉類」は87.5%（▲12.5ポイント）である。
- ・一方、すでに調理してある食品の支出は伸長しており、1999年の成長率（対1990年比）は「主食的調理食品」で165.3%（+65.3ポイント）と大幅の増加。「他の調理食品（惣菜類、調理済み冷凍食品など）」も108.9%（+8.9ポイント）と伸びている。これはすでに見てきた“より簡便な食生活への志向”が如実に表れていると解釈され、できるだけ手間のかからない食事のために、すでに調理された状態で購入された食品が食卓に並び、その陰で調理用食材の「魚介類」「肉類」の購入が減少してきているものと推察される。
- ・また、家庭外の食費の支出に注目すると、「一般外食」の1999年の成長率（対1990年比）は107.5%（+7.5ポイント）と伸長している。これは“より簡便な食生活への志向”がファミリーレストランなど、外食への支出を促した、あるいは“一家団欒の食事”を外食に求めるようになってきたためと推察される。



資料：総務庁「家計調査」

- ・以上見てきたように、主として“簡便志向”が家庭内での食生活の変化をもたらしてきたと捉えられる。では、このような変化の特徴について「魚介類」を中心に見ることにする。

(2) 魚料理を作る頻度は40代以下と50代以上で大きな開きがあり、

40代以下は“肉料理中心の食生活”、50代以上は“魚料理中心の食生活”である。

- 『週当りの魚を食べる頻度』を見ると、主婦年齢の40代以下と50代以上で大きな隔りがある。40代以下は「週に2-3回」が中心で「週4回以上」は3~4割程度。一方、50代以上は逆に「週に4回以上」が多く、7割近くに及んでいる。同様のことは、『普段の夕食での魚料理と肉料理の食事の頻度』の結果からも見られ、主婦年齢が40代以下の世帯は肉料理中心の食生活を、一方50代以上の世帯は魚料理中心の食生活を送っていることがわかる。
- この年齢間の差が極端であることから、単に年齢による差と言うよりも、世代間の差と見ることもできる。すなわち戦後、欧米の食生活の習慣が浸透していった結果、戦後生まれの世代は肉料理中心の食生活を送るようになってきており、そのため、それ以前の世代とのギャップが激しいように思われる。
- なお、主婦年齢40代以下の家庭の典型例として小学校4~5年生の子供のいる家庭での『平日の夕食で魚料理、肉料理を作る回数』を見ると、共に「週3回」が最も多いが、次いで多いのは魚料理は「週2回以下」、肉料理は「週4回以上」である。

週当りの魚を食べる頻度

		週に1回以下			
		毎日	週に4-5回	週に2-3回	無回答
主婦計	N=1019	10.5	39.4	45.4	4.6
年齢別	20歳代 N=45	2.2	26.7	60.0	11.1
	30歳代 N=247	4.0	26.3	62.3	7.3
	40歳代 N=255	6.7	32.2	54.5	6.3
	50歳代 N=236	17.8	50.0	29.7	2.5
	60歳以上 N=236	15.7	52.5	30.9	0.8

資料：
農林水産省「さかなの消費実態」
1997年10月調査
全国主要都市在住の
同省主婦モニター対象

普段の夕食での魚料理と肉料理の食事の頻度

		どちらともいえない			肉の方が多い	
		魚の方が多い	やや魚の方が多い	やや肉の方が多い	無回答	
主婦計	N=1019	26.8	21.0	11.6	28.9	11.4
年齢別	20歳代 N=45	11.1	13.3	13.3	40.0	22.2
	30歳代 N=247	10.1	17.8	10.1	41.3	20.6
	40歳代 N=255	18.0	14.5	14.1	36.5	16.9
	50歳代 N=236	41.1	26.7	11.4	17.8	2.1
	60歳以上 N=236	42.4	27.1	10.2	16.9	3.0

資料：
農林水産省「さかなの消費実態」
1997年10月調査
全国主要都市在住の
同省主婦モニター対象

平日の夕食で魚料理、肉料理を作る回数

		全く作らない				
		週5回	週4回	週3回	週2回	週1回
平日の夕食で魚料理を作る回数		5.2	9.4	41.5	33.7	7.0
平日の夕食で肉料理を作る回数		11.1	26.7	44.9	14.5	1.5

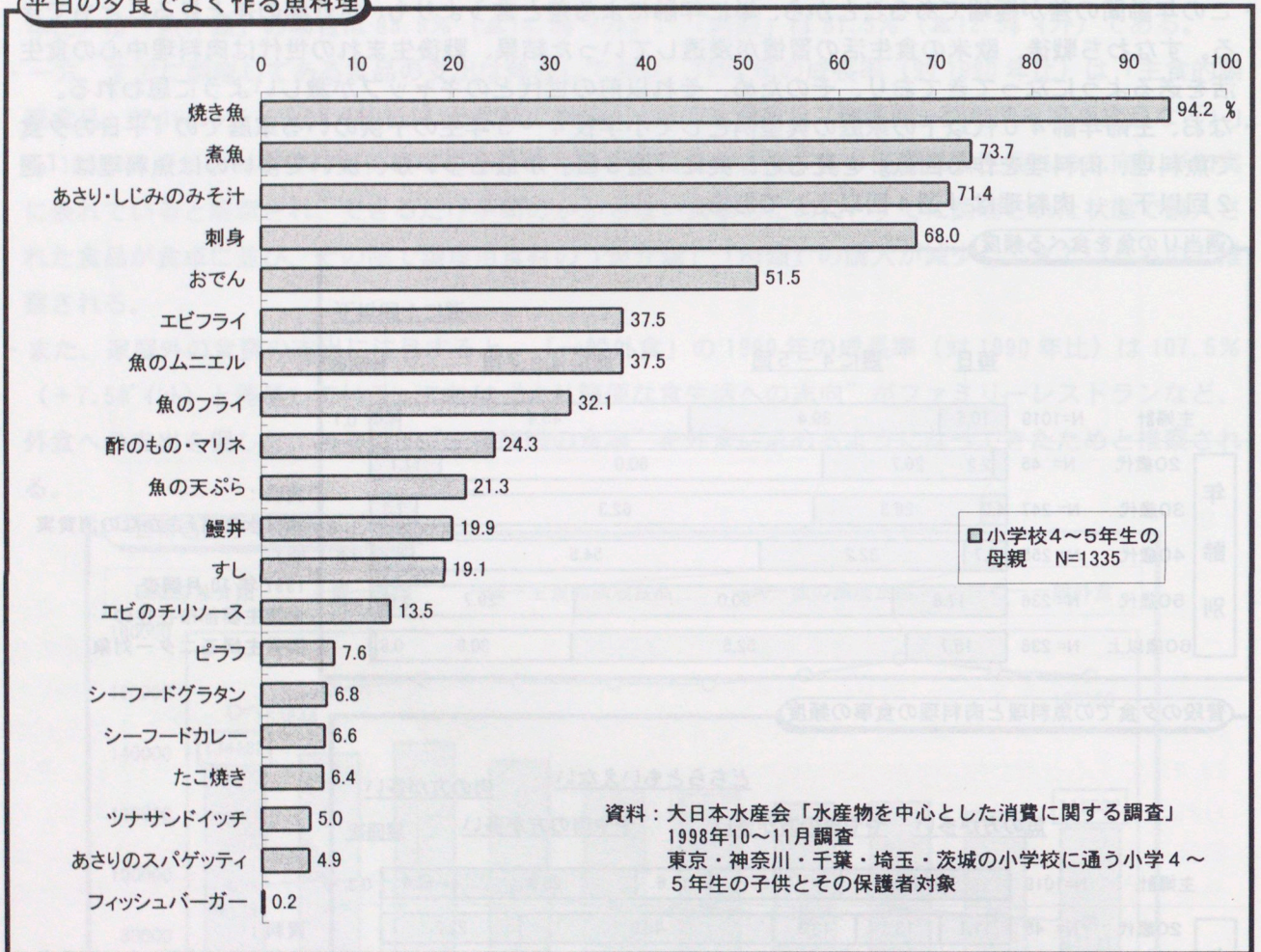
* 小学校4~5年生の母親 N=各1335

資料：
大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」1998年10~11月調査
東京・神奈川・千葉・埼玉・茨城の小学校に通う小学4~5年生の子供とその保護者対象

(3) よく作る魚料理は「焼き魚」「煮魚」「みそ汁（貝類）」「刺身」など。比較的作るのに簡単な料理が上位を占める。

・小学校4～5年生の母親の『平日の夕食でよく作る魚料理』を見ると、「焼き魚」が最も多く94.2%。ついで、「煮魚」73.7%、「あさり・しじみのみそ汁」71.4%、「刺身」68.0%の順。いずれも比較的調理の簡単なメニューが上位を占めている。

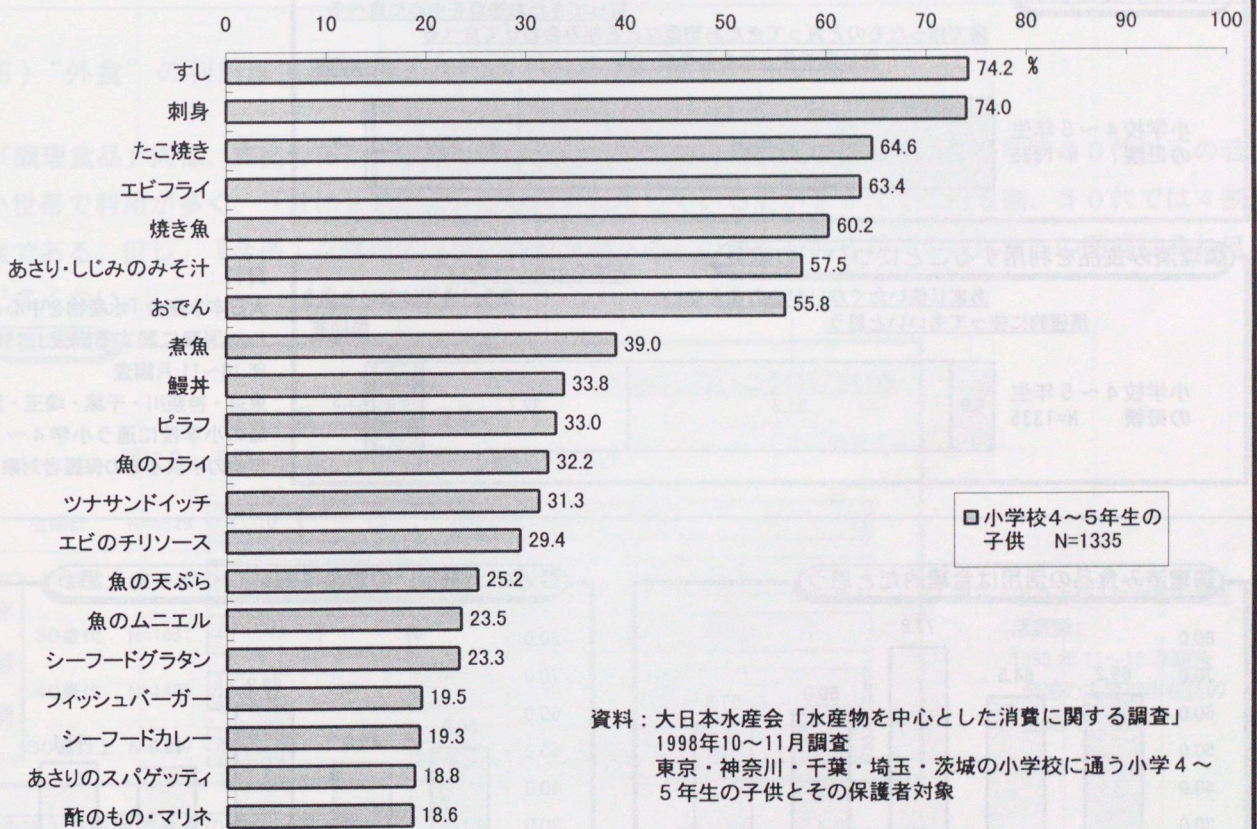
平日の夕食でよく作る魚料理



(4) 子供が好きな魚料理は「すし」「刺身」「たこ焼き」「エビフライ」「焼き魚」など。上位2品は生食の料理である。

- ・小学校4～5年生の子供の『好きな魚料理』を見ると、「すし」「刺身」が74.0～74.2%と生食で食べる料理が上位2位を占め、以下、「たこ焼き」64.6%、「エビフライ」63.4%と続く。
- ・前述した『母親の作る料理』との相関で見ると、特にギャップの大きい料理は以下の通りである。
 - ①母親がよく作っているが、子供がそれほど好きでないもの……「煮魚」
 - ②子供が好きだが、母親があまり作っていないもの……「たこ焼き」「すし」「エビフライ」

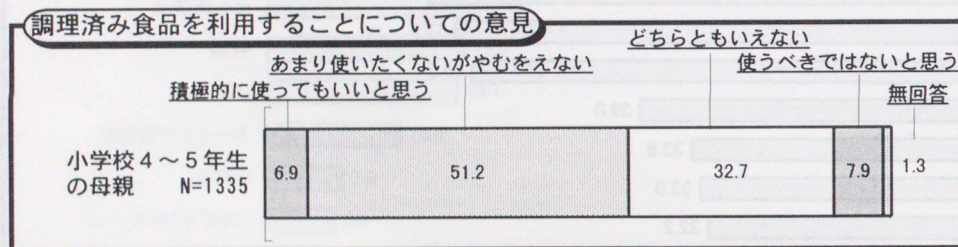
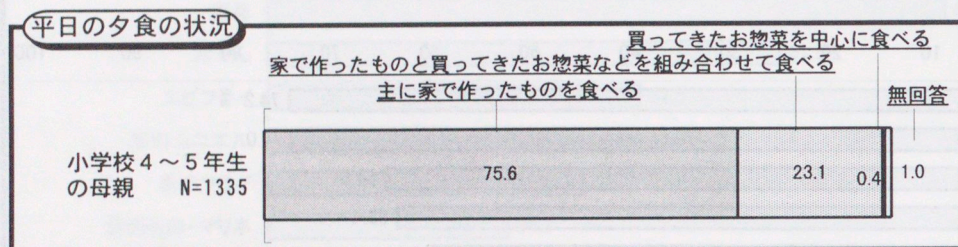
夕食で魚を使った料理で好きなもの



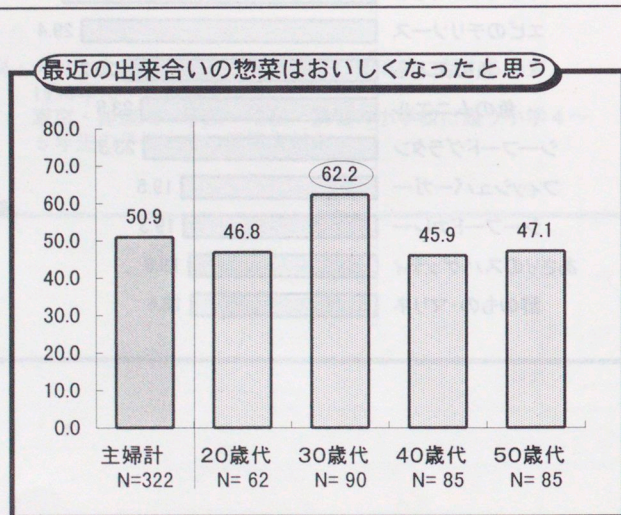
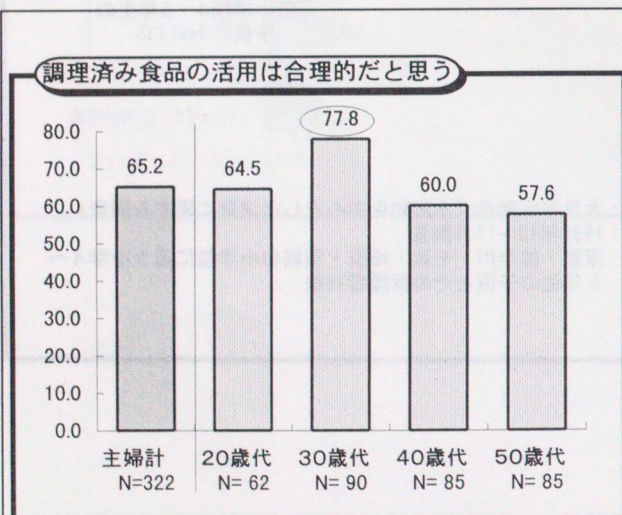
(5) “調理済み食品”の利用は約4人に1人(小学4～5年生のいる世帯)。

30代主婦で利用意向が高い

- ・次に消費の伸びている「調理済み食品」の利用状況を見ると、小学校4～5年生の子供のいる世帯では『平日の夕食』として約1/4の世帯で利用している。但し、『調理済み食品を利用すること』については「積極的に使ってもいいと思う」は6.9%と少なく、「あまり使いたくないがやむをえない」が51.2%と多い。食トレンドでも示したが、基本的に「調理に時間や手間をかけておいしい手料理を作りたい」という願望が潜在的にあり、そのため調理済み食品を使うことにうしろめたさを感じているように思われる。
- ・しかし、「調理済み食品の活用は合理的だと思う」「最近の出来合いの惣菜はおいしくなったと思う」「出来合いの惣菜の利用は、おかずの種類を増やせて便利だと思う(次ページ)」の回答を見ると、特に30代で回答が多く、今後調理済み食品を積極的に利用する層が増加していくことが予想される。

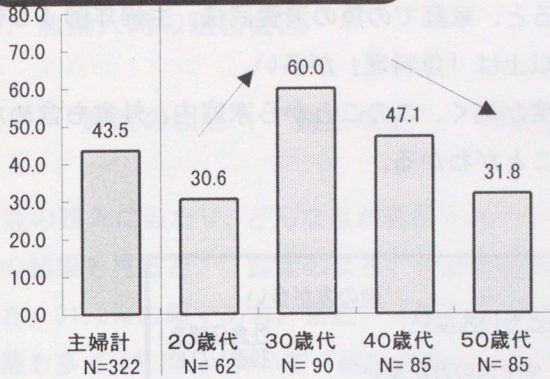


資料：大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」1998年10～11月調査
東京・神奈川・千葉・埼玉・茨城の小学校に通う小学4～5年生の子供とその保護者対象

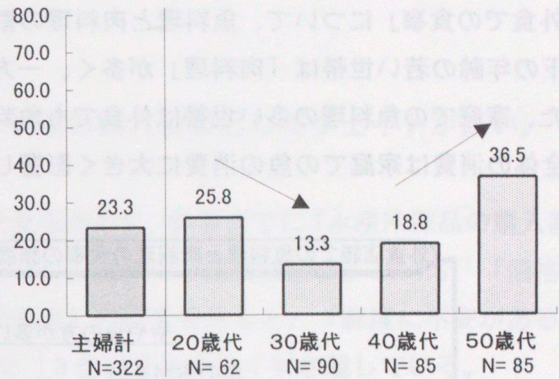


資料：ハウス食品「現代人の『手作り』料理観」1998年3月調査
首都圏在住の20代～50代の主婦とその夫対象

出来合いの惣菜の利用は、おかずの種類を増やせて便利だと思う



出来合いの惣菜を利用すると家族が嫌がる



資料：ハウス食品「現代人の『手作り』料理観」1998年3月調査
首都圏在住の20代～50代の主婦とその夫対象

(6) “外食”の利用は主婦年齢30代以下の年齢の若い世帯が多い。

- 「調理食品」同様、支出の伸びている「外食」についての利用状況を見ると、主婦年齢30代以下の若い世帯で利用が多く、「月に2回以上」の頻度で利用している層が20代では約5割、30代では4割強である。但し、『今後10年間で外食の機会が増える』の回答を見ると「そう思う」の回答はそれほど多くない。

外食の頻度

年齢別	N	なるべく外食はしないようにしている				
		週に2-3回	週に1回	月に2-3回	月に1回以下	無回答
主婦計	4529	4	10	23	33	28
20歳代	434	6	16	30	27	19
30歳代	1051	4	13	28	35	19
40歳代	1420	2	8	21	38	28
50歳以上	1597	4	7	20	29	36

資料：第百生命「わが家の食生活意識」
1998年11～12月調査
全国の主要都市在住の主婦対象

今後10年間で外食の機会が増える

年齢別	N	そう思う			どちらともいえない		そう思わない		無回答
		割合 (%)	割合 (%)	割合 (%)	割合 (%)	割合 (%)	割合 (%)		
主婦計	1016	27.3	31.7	40.9	0.2				
20歳代	63	27.0	25.4	47.6					
30歳代	272	24.3	40.4	35.3					
40歳代	238	25.2	32.4	42.4					
50歳代	220	34.6	28.2	37.3					
60歳以上	223	26.0	25.6	47.5	0.9				

資料：農林水産省「食に関する消費者意識について」1998年12月調査
全国主要都市在住の同省主婦モニター対象

(7) “外食”での食事も家庭内同様、40代以下は肉料理が多く、50歳以上は魚料理が多い。

- ・「外食での食事」について、魚料理と肉料理の割合を見ると、家庭での魚の消費同様、主婦年齢40代以下の年齢の若い世帯は「肉料理」が多く、一方50代以上は「魚料理」が多い。
- ・また、家庭での魚料理の多い世帯は外食でも魚料理の頻度が高く、このことから家庭内、外食も含めた魚全体の消費は家庭での魚の消費に大きく影響していることがわかる。

外食店舗での魚料理と肉料理の食事の頻度

年齢	主婦計	N	魚の方が多い		どちらともいえない		肉の方が多い		外食店舗を利用しない
			やや魚の方が多い	魚の方が多い	やや肉の方が多い	どちらともいえない	肉の方が多い		
主婦計	N=1019		14.0	20.4	13.5	28.6	20.2	3.2	
20歳代	N= 45		4.4	6.7	6.7	40.0	37.8	4.4	
30歳代	N= 247		7.7	10.1	13.4	34.4	33.2	1.2	
40歳代	N= 255		11.4	14.5	12.5	31.4	24.7	5.5	
50歳代	N= 236		19.9		29.7	14.4	20.8	11.9	3.4
60歳以上	N= 236		19.5		30.9	15.3	25.0	6.8	2.5

外食店舗での魚料理と肉料理の食事の頻度

外食での食事

家庭での食事	主婦計	N	魚の方が多い		どちらともいえない		肉の方が多い		外食店舗を利用しない
			やや魚の方が多い	魚の方が多い	やや肉の方が多い	どちらともいえない	肉の方が多い		
主婦計	N=1019		14.0	20.4	13.5	28.6	20.2	3.2	
魚の方が多い N=273				29.3	27.8	12.1	19.4	8.4	2.9
やや魚の方が多い N=214			14.0		30.4	15.0	27.6	10.3	2.8
どちらともいえない N=118			10.2	18.6	20.3	31.4	14.4	5.1	
やや肉の方が多い N=295			4.7	11.9	12.9	38.6	28.1	3.7	
肉の方が多い N=116			5.2	8.6	9.5	22.4	52.6	1.7	

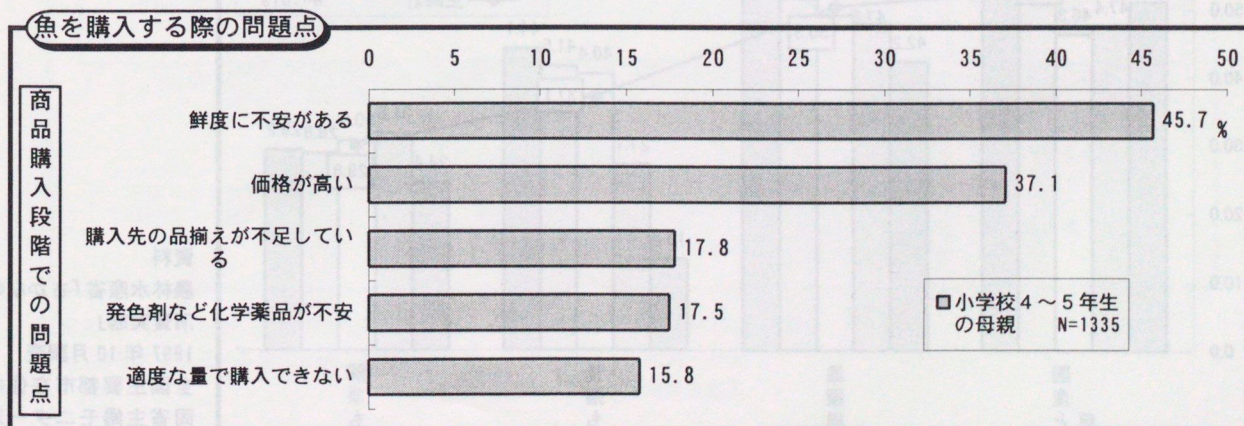
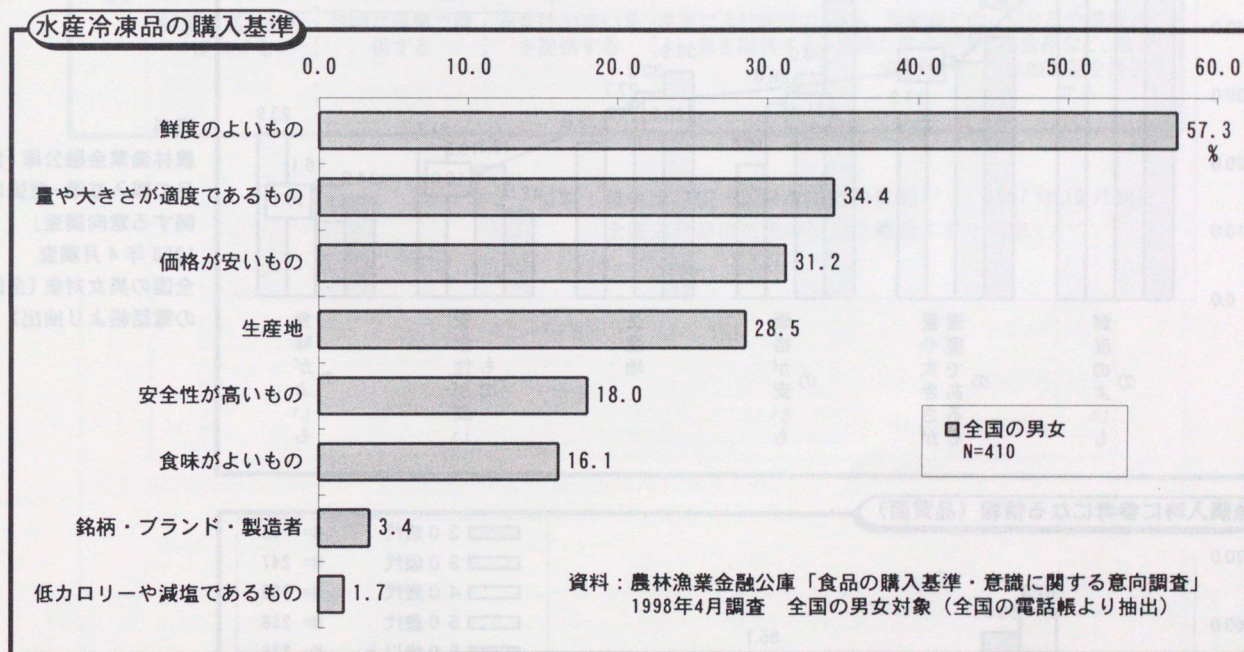
資料：農林水産省「さかなの消費実態」 1997年10月調査
全国主要都市在住の同省主婦モニター対象

II. 魚普及の阻害要因

1. 魚購入時の阻害要因

(1) “鮮度のよさ”、“適当な量”、“価格の安さ”が魚の購入要因としてウェイトが高い。

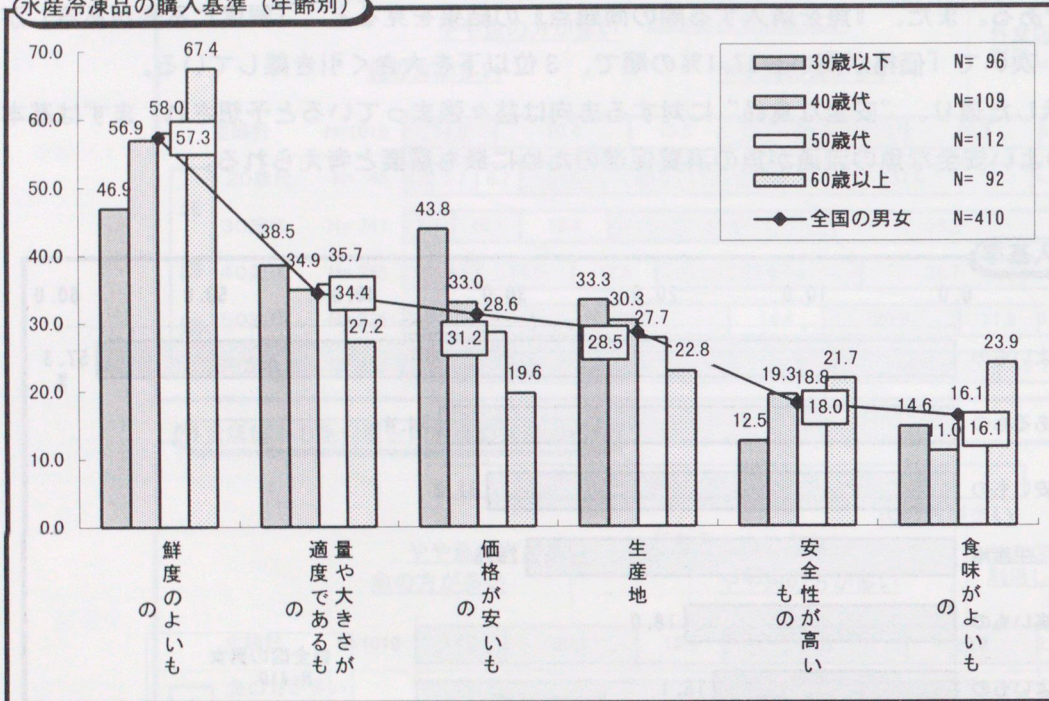
- ・魚の購入に当たり、どんな点が重視されているのかを見るために、参考までに『水産冷凍品の購入基準』の結果を見ると、「鮮度のよさ」が最も重視され、57.3%。次いで「適当な量目」34.4%、「価格の安さ」31.2%の順である。また、『魚を購入する際の問題点』の結果を見ると、「鮮度に不安がある」が最も多く45.7%。次いで「価格が高い」37.1%の順で、3位以下を大きく引き離している。
- ・食トレンドでも示した通り、“安全な食品”に対する志向は益々強まっていると予想され、まずは基本原則として鮮度のよい安全な魚の流通が魚の消費促進のために最も重要と考えられる。



(2) 鮮度のよさなど“品質面”は魚の購入・食頻度の高い、中～高齢層で関心・要望が強く、魚の購入頻度、食頻度の低い、若年層は“価格面”での関心・要望が強い。

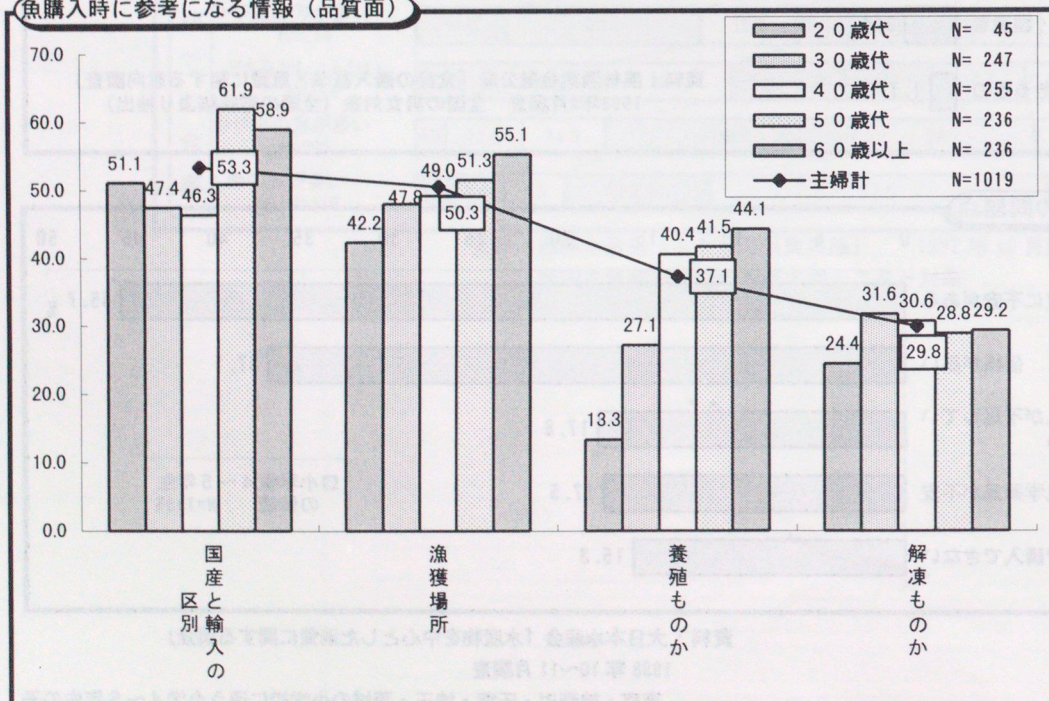
・年齢別に見ると、「鮮度のよさ」「国産か輸入物か」「養殖ものかどうか」など、“安全・品質面”を魚の購入時に重視するのは魚の購入・食頻度の高い、中～高齢層の主婦に多く、逆に魚の購入頻度、食頻度の低い、若年層の主婦は“価格の安さ”に対するウェイトが高い。現時点での魚の消費がこの年齢の若い層で少ないこと、今後の魚の消費を担うのは、これら年齢の若い層であることから、安全な魚の流通だけでなく、購入しやすい価格の魚の提供が消費拡大のためには不可欠であると推察される。

水産冷凍品の購入基準（年齢別）



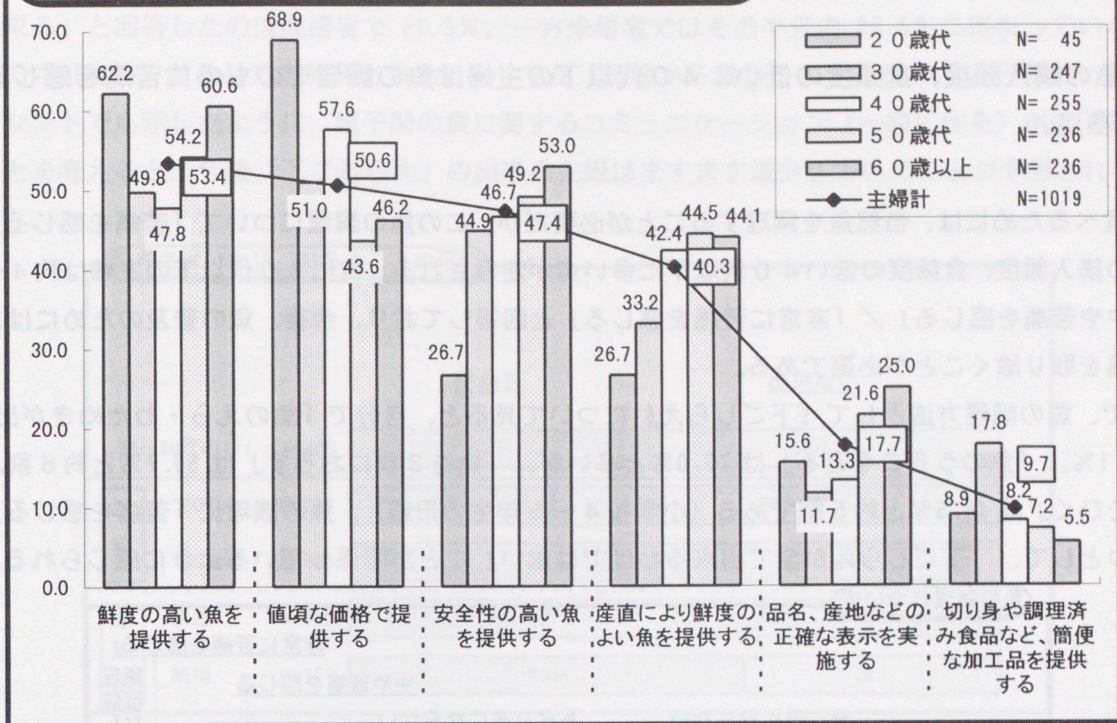
資料
農林漁業金融公庫「食品の購入基準・意識に関する意向調査」
1998年4月調査
全国の男女対象（全国の電話帳より抽出）

魚購入時に参考になる情報（品質面）



資料
農林水産省「さかなの消費実態」
1997年10月調査
全国主要都市在住の同省主婦モニター対象

魚普及のために生産者や流通関係者が取り組むべきこと（商品面）

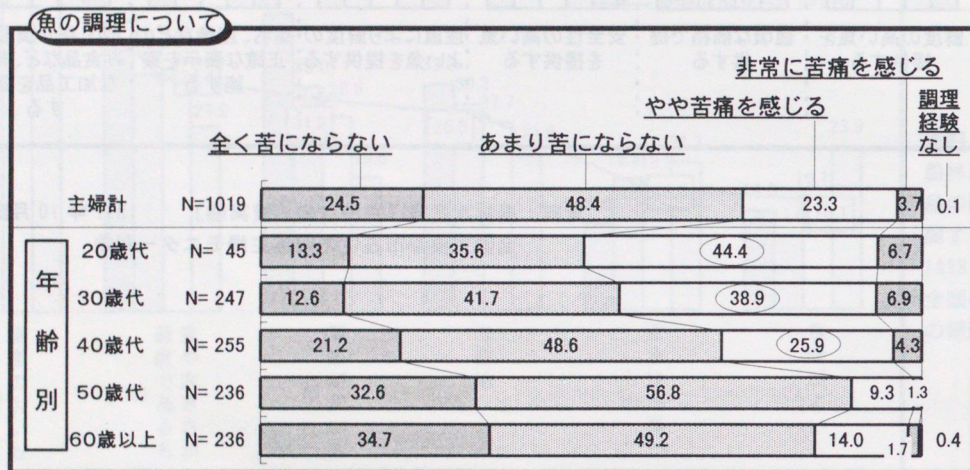


資料：農林水産省「さかなの消費実態」 1997年10月調査
 全国主要都市在住の同省主婦モニター対象

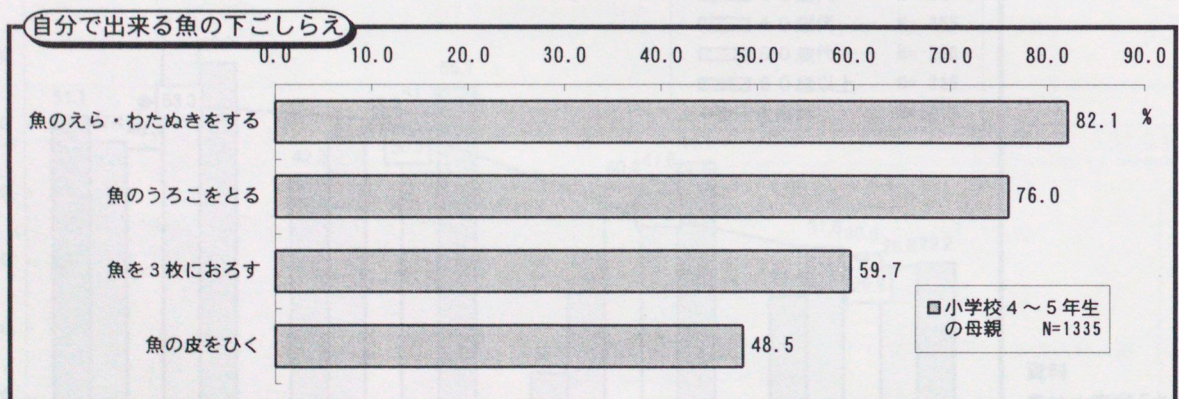
2. 魚の調理時の阻害要因

(1) 魚の購入頻度、食頻度の低い、40代以下の主婦は魚の調理そのものに苦痛を感じる人が多い。

- ・ 魚を食べるためには、当然魚を調理することが必要だが、この魚の調理について「苦痛を感じる」主婦が魚の購入頻度、食頻度の低い40代以下に多い点が注目される。特に30代以下の主婦は約4～5割が「やや苦痛を感じる」／「非常に苦痛を感じる」と回答しており、今後、魚の普及のためにはまずこの苦痛を取り除く必要がある。
- ・ そこで、魚の調理方法として『下ごしらえ』について見ると、自分で「魚のえら・わたぬきができる」は82.1%。「魚のうろこをとる」は76.0%と多いが、「魚を3枚におろす」は59.7%と約6割、「魚の皮をひく」は48.5%と約5割である（小学校4～5年生の母親）。魚の調理に「苦痛を感じる」要因の1つとして、「下ごしらえが全て出来るわけではない」ことが関係しているように感じられる。

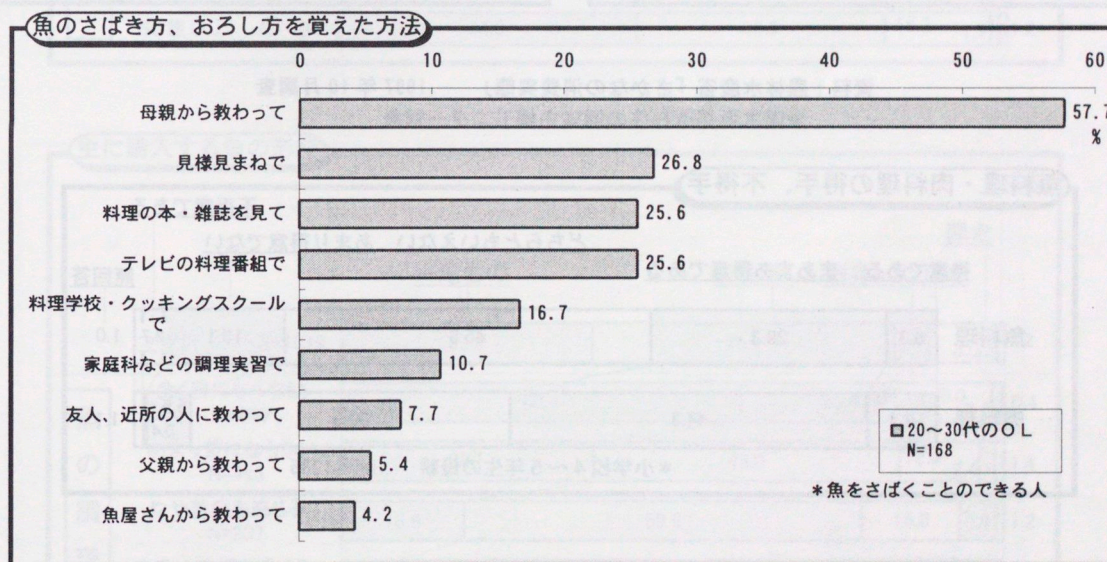
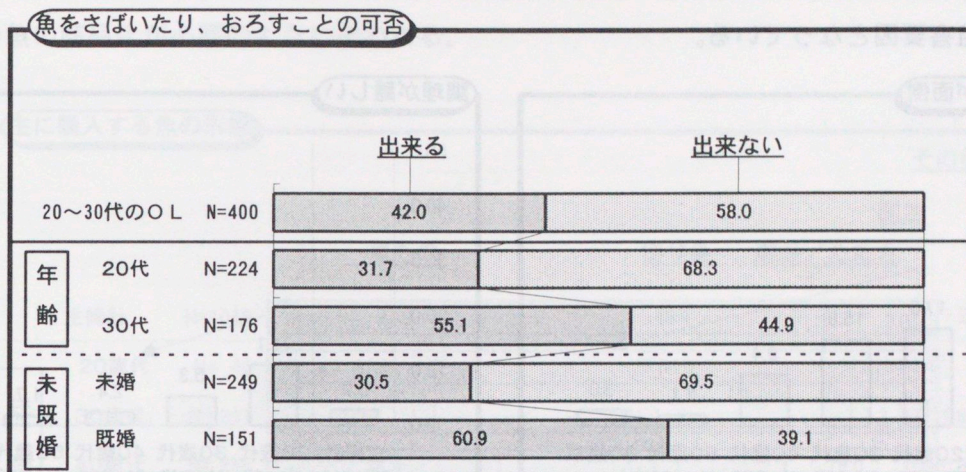


資料：農林水産省「さかなの消費実態」 1997年10月調査
全国主要都市在住の同省主婦モニター対象



資料：大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」1998年10～11月調査
東京・神奈川・千葉・埼玉・茨城の小学校に通う小学4～5年生の子供とその保護者対象

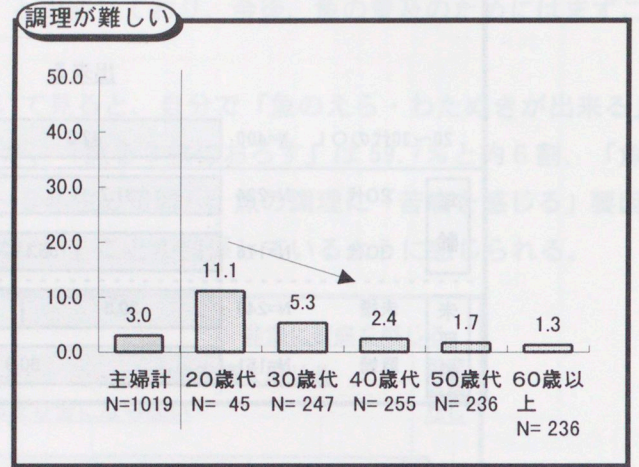
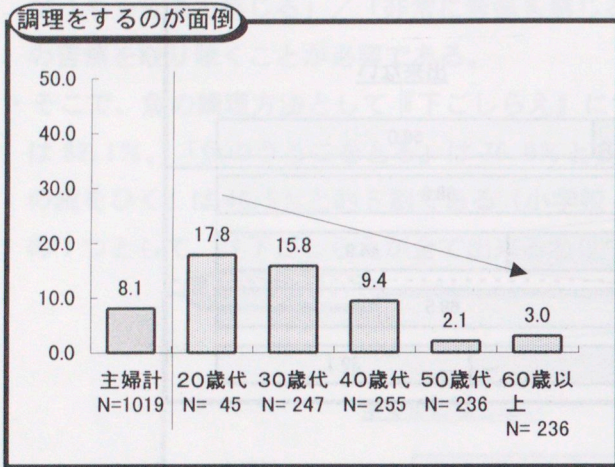
・なお、参考までに20～30代OLの魚の調理技術レベルを見ると、『魚をさばいたりおろすこと』が「出来る」と回答したのは既婚者で60.9%。一方未婚者ではその半分の30.5%に留まっている。この『魚のさばき方、おろし方を覚えた方法』としては「母親から教わって」が57.7%と圧倒的に多いが、食トレンドでも示したように、親子間の食に関するコミュニケーション（一緒に作る）が低下しつつあることを考えると、今後「下ごしらえ」の出来る主婦はますます減少していくことが予想される。



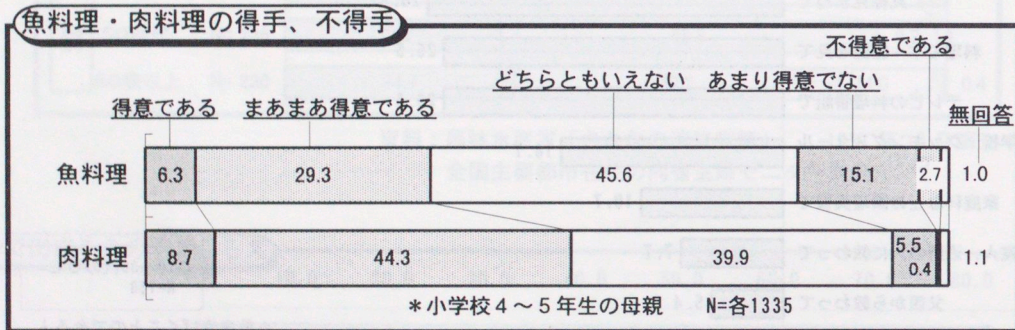
資料：農林中央金庫「OLのシーフードライフ調査」1999年6～7月調査
東京・大阪在住の20代～30代のOL対象

(2) 年齢の若い主婦は魚の調理技術が未熟であるため、魚料理に対し、“面倒”、“難しい”との意識が強く、その結果、肉料理に比べ魚料理が得意という人は少ない。

- ・魚料理に対し、『調理が面倒』『調理が難しい』との回答を見ると、いずれも年齢の若い主婦ほど回答が多く、調理技術レベルが未熟であることが魚の調理に対し、敬遠感を感じているように思われる。
- ・その結果、魚料理が「得意である」との回答は肉料理に比べ少なく、魚の調理に対する敬遠感が魚の消費の大きな阻害要因となっている。



資料：農林水産省「さかなの消費実態」 1997年10月調査
全国主要都市在住の同省主婦モニター対象



資料：大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」1998年10～11月調査
東京・神奈川・千葉・埼玉・茨城の小学校に通う小学4～5年生の子供とその保護者対象

(3) 調理の苦手な主婦は「一尾ものの魚」よりも、「切身」「刺身/たたき」の購入が多い。

- ・そこで『主に購入する魚の形態』について見ると、魚の調理に面倒さを感じる人の多い若年層の主婦ほど「一尾もの」の魚の購入が少なく、「切り身」「刺身/たたき」の購入が多く、すでに下ごしらえ等を済ませた（あるいは必要のない）、加工度の高い魚が求められている。
- ・このことから、今後魚の消費拡大を図るためには、面倒で難しい調理技術など必要のない、加工度の高い形態での魚の商品化が必要のように思われる。

主に購入する魚の形態

年齢別	N	主に購入する魚の形態				その他
		一尾もの	切り身	刺身/たたき	開き	
主婦計	N=1019	37.9	45.4	12.5	3.0	1.2
20歳代	N= 45	31.1	60.0	4.4	4.4	0.4
30歳代	N= 247	25.1	61.9	7.3	4.0	1.6
40歳代	N= 255	34.9	42.4	18.0	3.9	0.8
50歳代	N= 236	48.7	37.3	11.0	2.5	0.4
60歳以上	N= 236	44.9	36.9	15.7	1.3	1.2

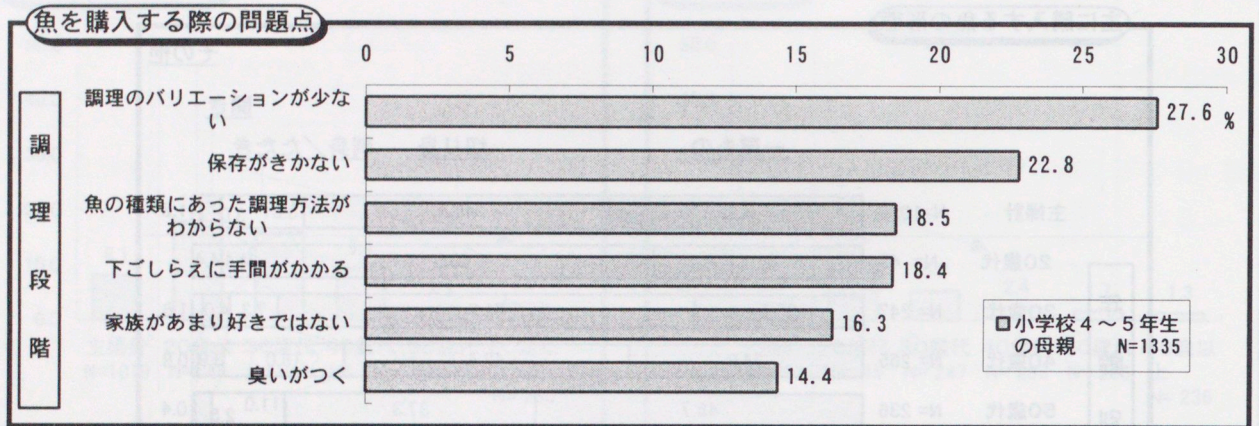
主に購入する魚の形態

魚の調理	N	主に購入する魚の形態				その他
		一尾もの	切り身	刺身/たたき	開き	
主婦計	N=1019	37.9	45.4	12.5	3.0	1.2
全く苦にならない	N=250	60.4	29.6	8.0	1.6	0.4
あまり苦にならない	N=493	38.1	46.0	12.0	2.4	1.4
やや苦痛を感じる	N=237	18.6	59.9	14.8	5.5	1.2
非常に苦痛を感じる	N= 38	7.9	52.6	31.6	5.3	2.6

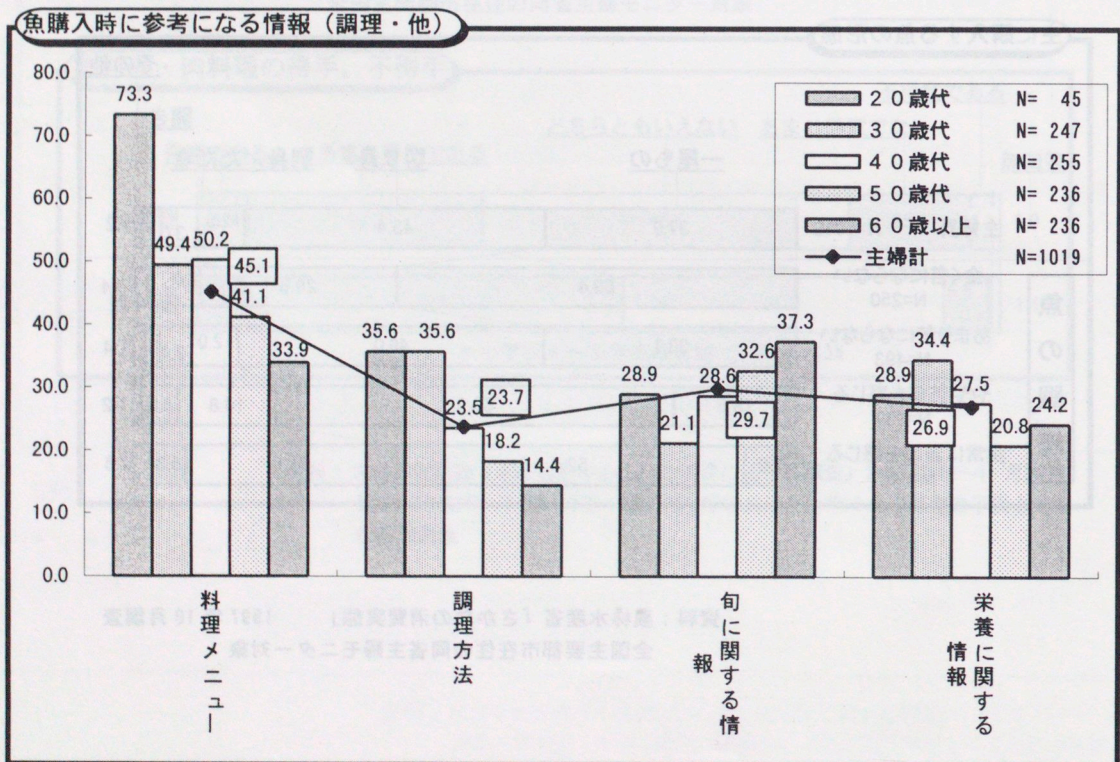
資料：農林水産省「さかなの消費実態」 1997年10月調査
 全国主要都市在住の同省主婦モニター対象

(4) 魚料理のバリエーションが少ない点も魚料理を作る妨げとなっている。

・小学校4～5年生の子供のいる家庭で『魚を購入する際の問題点』として、調理段階での阻害要因を見ると、「調理のバリエーションが少ない」が最も多く、27.6%。次いで「保存がきかない」22.8%、「魚の種類にあった調理方法がわからない」「下ごしらえに手間がかかる」18.4-18.5%の順。調理技術の問題とは別に、魚の種類にあった調理方法がわからず、調理メニューの少ないことが魚普及の阻害要因になっている。この傾向は別調査の『魚購入時に参考になる情報』の結果からも見てとれる。



資料：大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」1998年10～11月調査
東京・神奈川・千葉・埼玉・茨城の小学校に通う小学4～5年生の子供とその保護者対象

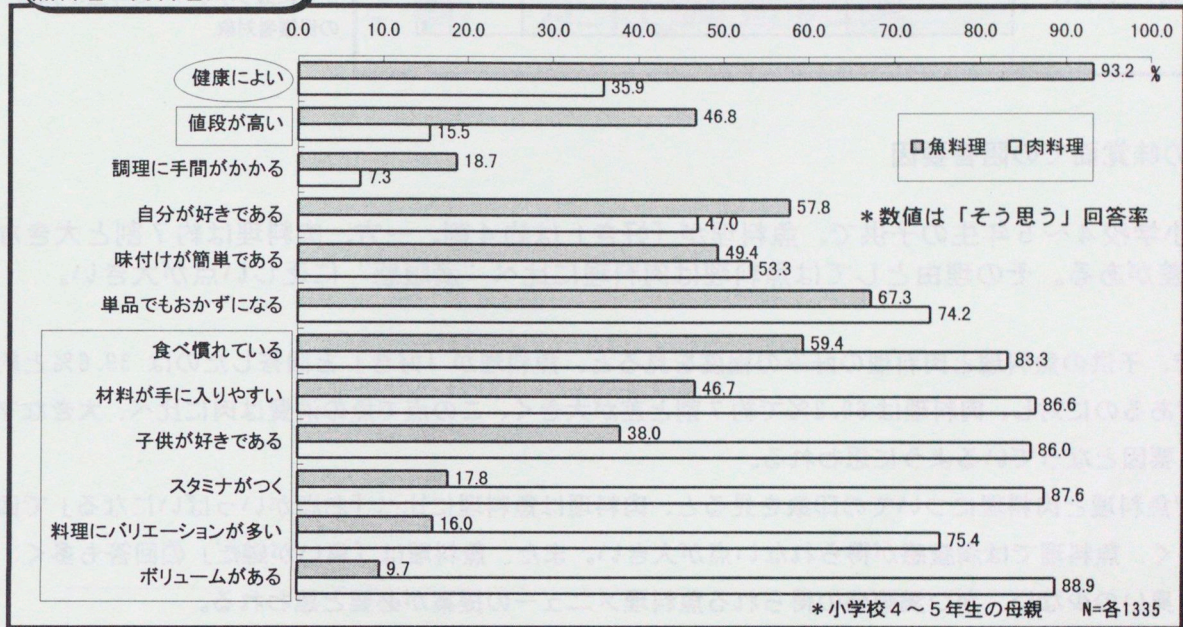


資料：農林水産省「さかなの消費実態」1997年10月調査
全国主要都市在住の同省主婦モニター対象

(5) 魚料理は肉料理に比べ“健康によい”というメリットを持っているが、“調理バリエーション”“スタミナ、ボリューム”“子供の好み”の点でデメリット要因となっている。

- ・魚料理と肉料理を比較すると、魚料理は「健康によい」という回答が多く、これは食トレンドでも示したように健康志向に沿った食品と認知されているわけで、この点では大きな優位性を持っている。しかし、「ボリュームがある」「料理にバリエーションが多い」「スタミナがつく」「子供が好きである」点では圧倒的に肉料理の方が勝っており、この点が大きなデメリット要因となっている。

魚料理・肉料理について

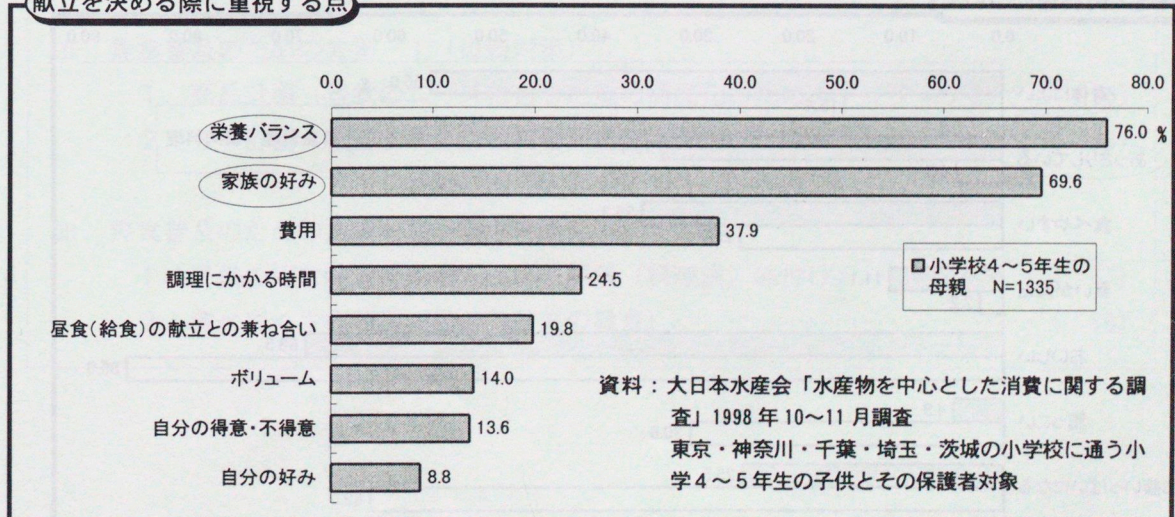


資料：大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」1998年10～11月調査
東京・神奈川・千葉・埼玉・茨城の小学校に通う小学4～5年生の子供とその保護者対象

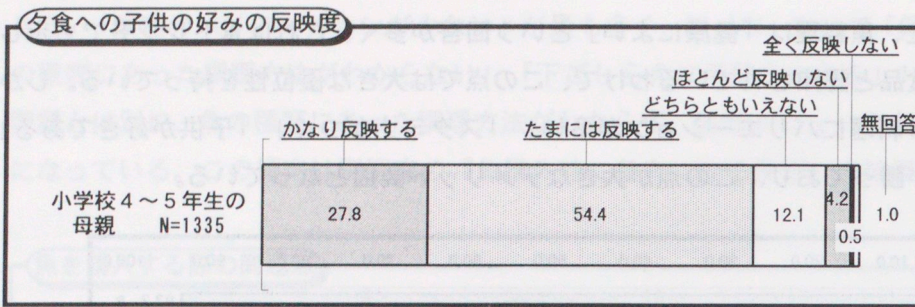
(6) 夕食の献立の決定要因として子供の好みの関与は大きく、子供の魚に対する好みの程度が、その家庭の魚の消費に大きく影響している。

- ・『献立を決める際に重視する点』の第1位は「栄養バランス」で76.0%。次いで「家族の好み」69.6%の順である。

献立を決める際に重視する点



- ・また、『夕食への子供の好みの反映度』を見ると、「かなり反映する」は 27.8%。「たまには反映する」54.4%も加えると、8割を超え、子供の魚への好みの程度がその家庭の魚の消費に大きく影響していることがわかる。

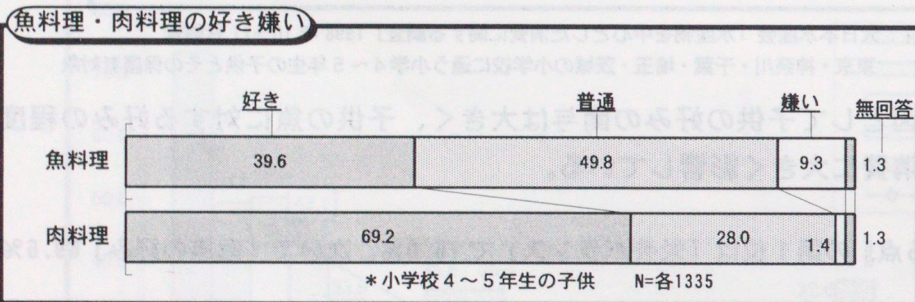


資料
大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」
1998年10～11月調査
東京・神奈川・千葉・埼玉・茨城の小学校に通う小学4～5年生の子供とその保護者対象

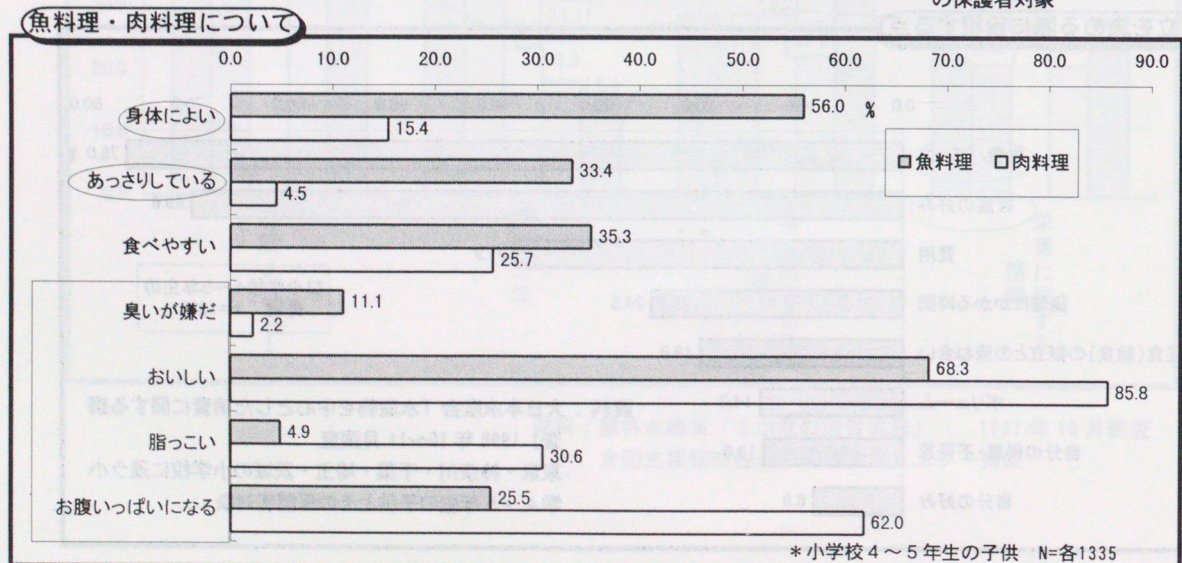
3. 魚の味覚面での阻害要因

小学校4～5年生の子供で、魚料理が「好き」は約4割。一方、肉料理は約7割と大きな差がある。その理由としては魚料理は肉料理に比べ“満腹感”に乏しい点が多い。

- ・そこで、子供の魚料理と肉料理の好みの程度を見ると、魚料理が「好き」と回答したのは 39.6%と約4割であるのに対し、肉料理は 69.2%で約7割と差が大きく、この点で魚の消費は肉に比べ、大きなマイナス要因となっているように思われる。
- ・そこで魚料理と肉料理についての印象を見ると、肉料理は魚料理に比べ「お腹がいっぱいになる」で回答が多く、魚料理では満腹感が得られない点が多い。また、魚料理は「臭いが嫌だ」の回答も多く、今後は臭いの少ない、かつ満腹感の得られる魚料理メニューの提案が必要と思われる。



資料
大日本水産会「水産物を中心とした消費に関する調査」
1998年10～11月調査
東京・神奈川・千葉・埼玉・茨城の小学校に通う小学4～5年生の子供とその保護者対象



2章 定性調査結果

— 目 次 —

調査概要	(52)
I. 魚の消費を妨げている要因	
1. 魚に限らず、普段夕食を作っているときに困っていること	(53)
2. 魚購入時の阻害要因	(54)
3. 魚調理時の阻害要因	(56)
4. 子供にとっての阻害要因（子供が魚料理を嫌いになる理由）	(61)
II. 魚食普及のための方策－1（母親対策）	
1. 商品計画（現状のニーズに合った魚の商品化のためのアイデア）	(65)
2. S P計画（伝達すべき情報内容、伝達方法）	(66)
III. 魚食普及のための方策－2（子供対策）	
1. 子供の好む味覚とのギャップを解消（料理法、味付け）	(67)
2. 食べにくさの解消（骨の取り方の教育）	(69)

— 調査概要 —

(目的) 母親を対象に魚の購入、調理の実態とその際の阻害要因、および今後の方策のためのアイデアを抽出

(調査対象者) 首都圏の小学生～中学生の子供のいる主婦

(調査手法) ①グループインタビュー (7人×4グループ)

	小学生の子供がいる	中学生の子供がいる
専業主婦	7名×1グループ	7名×1グループ
有職主婦	7名×1グループ	7名×1グループ

②ブレインストーミング (4人×1グループ)

* 上記グループインタビュー対象者より選別して実施

(調査実施時期) 平成12年9月

(調査・分析実施機関) 株式会社 ビジュアル・インフォメーション・システム

I. 魚の消費を妨げている要因

1. 魚に限らず、普段夕食を作るときに困っていること

内は具体的発言内容

①調理することそのものが面倒である

- ・ 食事を作るのは毎日のことなので嫌になる。たまに解放されたいと思うので、そんな時は平日でも「今日は外食にしよう」と決めて、主人が帰ってから食べに行く。 (専業主婦)
- ・ 食事作りそのものが面倒に感じる時もある。作り始める（とりかかる）までがオックウ。作り始めれば、そんなに面倒だと思わない。 (専業主婦)
- ・ 「また今日も作るのか」、「今日一日くらい誰かに代わってもらいたい」と思う時もある。 (専業主婦)

②調理をする時間が十分にとれない

- ・ その日その日で忙しさが違うので、夕飯にかける時間は一定していない。時間がある時は時間がかかる料理を作るし、ない時はそれこそレトルトで済ませたりしている。 (有職主婦)
- ・ メインは魚か肉。出来るだけ続かないようにしているが、週3回働いていて、その時は時間がないので肉なら焼くだけで簡単に作れるので肉。そこで仕事の合間の時は魚にしようと思っているが、つい用事で遅くなると「ああ、今日もまた肉だ」ということになる。 (有職主婦)
- ・ うちの子供は太っているので、カロリーをおさえたい。そこで鳥のささみを使ったりするが、やっぱり今一つささみは好きではない。だから何か本を見て作ればいいのかと思うが、そんな時間もないというところが悩み。 (有職主婦)

③働いていると、夕食が遅くなり、子供に合わせた時間に作れない

- ・ 仕事から帰ってすぐには夕飯作りに取りかかる気がないので、少し休んでから作り始めると、夕食は7時位からになってしまう。 (有職主婦)
- ・ 子供が帰宅するのは4時。私が帰宅するのは5時。子供は5～6時が一番おなかが空いているので、その時間はおやつの時間になってしまう。 (有職主婦)

④家族の帰宅時間に合わせ何度も作らなければならない

- ・ 作るのが面倒。夕食が1回で済めばよいが、子供や主人が帰ってくる時間に合わせて、何回も作らなければならない。 (専業主婦)
- ・ 家族の帰ってくる時間に合わせ、3回に分かれて食事をする。シチュー等の煮込み料理はいつに作るが、揚げたり、炒めたり等の料理は3回に分けて作るので面倒。だから、そういうものは週末の皆が揃う時に限られて来ってしまう。 (有職主婦)
- ・ 3回に分けて食事をしていく。まず、おなかが空いている子と一緒に私も食事をして、次に帰って来た子が一人で食事をして、最後に夫が食事をする。 (有職主婦)
- ・ 塾からの帰宅は9:30過ぎになるので、塾に行く前に軽く食事をする。上の子が小学生の頃はサッカーをやっているけど遅くとも7時には帰宅したので、それに下の子も合わせていたが、中学生になると時間的にも、子供自身の付き合いの関係からも、そうはいかない。 (有職主婦)
- ・ 下の子は私が帰宅するのをおなかが空かせながら待っているが、上の子がクラブで7時位に帰宅するのでそれまで待たせ、なるべく親子3人で食べるようにしている。どうしても我慢できない時には下の子だけ先に食べさせている。 (有職主婦)

⑤市販品（惣菜、冷凍食品）は便利

～しかし、“手抜き”のイメージ。家族にも好まれない～

- ・子供はすぐおなかが空いて待ってもらえないから、冷凍食品はよく使う。ピザとかスパゲティなどスナック系が多い。 (専業主婦)
 - ・私が外出する時は、市販惣菜を買って済ませたりする。そんな時は子供の好みに合わせて、から揚げを買ったりする。子供もたまにそういうの（市販惣菜）が出ると喜ぶ。 (専業主婦)
 - ・子供（小6）が週の半分は夕方からの塾にお弁当を持って行くが、夕飯も作らないといけなくて弁当のおかずの内半分は市販品（1-2品）を利用している。 (専業主婦)
- v s
- ・外食は別だが、夕飯に惣菜を買って済ますのは何か罪悪感がある。それよりもなんとか簡単に作れるもので夕飯を作ろうとしている。 (専業主婦)
 - ・レトルトカレーを買ってきたりもするが、結局「お母さんが作ってくれる方がおいしい」と言われるので、あまりそういうのは買わない。 (専業主婦)
 - ・自分の好みの味でないので、余り利用しない。 (専業主婦)
 - ・夫にも子供にも「手抜きだ」と言われるし、市販惣菜には手をつけずフリカケで済ませたりして残ってしまうから、それより鮭を焼いたりした方が良い。もったいない。 (専業主婦)

2. 魚購入時の阻害要因

①魚は品質にバラツキがあり、おいしい時とおいしくない時がある

- ・肉は調理法や味付けで安い肉でもおいしく食べられるが、魚は素材（例：新鮮、脂ののり）が良くないと工夫してもおいしくできない。子供にもその差がわかる。 (有職主婦)
- ・子供でも、サンマも脂がのっているのはおいしいと言うし、そうでないのはおいしくないという。 (有職主婦)

↓

<スーパーの鮮魚は品質がよくないので魚屋で買う>

- ・魚は肉に比べて当たり外れが大きい。特に刺身とシャケ。スーパーのシャケは肉が固くパサパサしているが、魚屋さんののは柔らかく、身もぼろっと取れる。 (有職主婦)
- ・脂ののり、新鮮さなどスーパーより魚屋さんの方が断然おいしい。 (有職主婦)
- ・魚屋さんの方がスーパーより若干高くつくような気がするが、おいしいものを食べたい時には魚屋で買う。 (専業主婦)
- ・生で食べる刺身は魚屋、火を通すものはスーパーで安いものを買う。 (有職主婦)
- ・鯔の開き程度だったらスーパーで買う。 (専業主婦)
- ・スーパーの場合、冷凍したものを解凍するのがヘタなのかもしれない。水が出ているものが多いし、何かパサパサしている。 (有職主婦)

②魚は肉に比べて高く、食べ盛りの子供がおなかいっぱいになる量を買うとかなり高つく

- ・魚はやっぱり高い。魚と肉の両方を手にとって見比べると、「この魚と同じ価格で、肉なら2パック買える」と思ってしまう。(専業主婦)
- ・朝食は魚とみそ汁でも良いが、夕食は、育ち盛りの子供には魚だけではもの足りない。だから結局、高い魚を買ってもさらにお肉も買わなくならなくなるし、それで魚がメインの日も少なくなってしまう。(専業主婦)
- ・魚は高いと思う。安い魚もあるが、そういう魚はもう食べ飽きているから、今高く売られているキンキ等の魚を安く買えるようになれば、もっと魚を食べるようになると思う。(専業主婦)
- ・魚は一人ずつ用意すると高つく。肉の方がボリュームも出て魚よりも安く済む。だから、魚は旬のもの、おいしい時に買うようにしている。(有職主婦)
- ・魚は安いと思って買っても、やっぱり安いとおしくなく結局食べれないで捨ててしまうということがある。高いとそれなりにおいしいが、でも高いのでお肉にしようかなど考えるようになる。(有職主婦)
- ・安く売られている魚はおいしくない。安いと思って喜んで買ってきても、生臭かったり、煮くずれたりする。(有職主婦)

③鮮度がよくない(わからない)ものがある

- ・近海もの、今日水揚げされた、等の旬の魚が魚屋に並んでいると買おうという気になるが、そうでないと中々買う気にならない。(専業主婦)

④家族分のちょうどよい量目で買うのが難しい(特にスーパー)

- ・切り身でも、スーパーは切り身がパック詰めで売られているが、魚屋さんは頼むと、大きな魚から1枚切り分けしてくれる。(有職主婦)
- ・売られている魚の切り身の大きさでは、子供には少なすぎる。かといって2枚だと多いし、高い。もう少し厚いとよいが、中々ちょうどよい大きさのものがない。(専業主婦)

⑤食品添加物の有無など安全性が気になる(特に半調理品)

- ・惣菜を買おうと思って表示を見るとスラビアとか発色剤とか入っていて、そういうのを見ると、やっぱりやめようかと思う。(有職主婦)
- ・テレビ等で「抗生剤づけの養殖魚」等を見ると、養殖ものは食べる気がしない。(専業主婦)
- ・半調理品は出来るだけ生協のものを買う。生協は添加物のチェックをしてくれるので安心。(有職主婦)

⑥おいしい半調理品が少ない

- ・「小鯔の南蛮」を見かけて、「皿に移せばすぐに食べられて便利」と思って買ったことがあるが、身がパサパサで不味かった。(専業主婦)
- ・魚ですぐ食べられるようにしてある加工品は、身がパサパサしていそうな気がする。魚は時間が経つと身が固くなるから、加工品よりも家で煮たものの方がおいしいと思う。(専業主婦)
- ・レンジでチンしてすぐ食べられる「ビニールにパックされた鯖の味噌煮」も売っているが、おいしそうに見えないので、買ったことがない。(専業主婦)

⑦冷凍ものの解凍がむずかしいので、まとめ買い・ストックができない

- ・買って来た魚を1回冷凍して、保存しても解凍が難しく味が落ちてしまっただめ。 (有職主婦)
- ・肉はひき肉でも、こま切れでも買って冷凍しておけば、何かしらの料理に使える。魚の場合は焼くか、煮るのだが肉は中華でも和食でも使いやすい。 (専業主婦)
- ・肉はすぐにレンジで解凍できて使い便利だから冷凍庫にストックしているが、魚は解凍に時間がかかるのでストックして置こうと言う気がしない。魚を解凍する時には朝冷凍庫から出してゆっくり解凍している。帰宅してすぐに夕飯に使いたい時には冷凍しておいた魚は役に立たない。 (有職主婦)
- ・帰宅してあるもので何か作ろうという時は、冷蔵庫や冷凍庫をあけ肉にまず手が伸びる。魚には手が伸びない。 (有職主婦)

3. 魚調理時の阻害要因

<魚料理を作る理由 (前提として)>

①魚はカルシウムが豊富

- ・魚は身体によい。子供は今成長期なので、やっぱりカルシウムを摂っておかないと思う。 (専業主婦)
- ・肉食の時はカルシウムが不足する。しらす干しだと、子供も自らごはんにかけて食べるのでよく使っている。 (専業主婦)
- ・テレビや新聞で魚はカルシウムがある、頭がよくなるとか聞くと、やっぱり魚は食べなきゃという気になる。そういうことを聞いていなかったら、「魚を出さなきゃ」とは考えないと思う。 (有職主婦)

②魚は身体によい

- ・メニューを考える時は、まず肉料理を考える。肉の方が簡単に作れるので、どうしてもそうなる。魚は「体に良いから食べさせないといけない」という義務感から料理する。 (専業主婦)
- ・肉はコレステロールがあるが、魚にはない。 (専業主婦)
- ・魚は、内臓に負担がかからない感じがする。(胃に)もたれない。 (専業主婦)
- ・肉よりも魚の方が、たんぱく質の質等、身体に良い気がする。魚をあまり食べてくれない時は、しらすや缶詰の魚を食べさせるようにしているし、少しは食べていると思うと安心する。 (有職主婦)

③魚は頭がよくなる (DHAがある)

- ・お肉の方が手っ取り早く料理できるので肉料理にしてしまうことが多いが、肉か魚か迷う時は、「魚にはDHAが含まれているから、家族に食べさせなければ」と思う。 (専業主婦)
- ・「DHAは頭が良くなる」という話はよく聞く。 (専業主婦)
- ・子供にはよく冗談で、「頭が良くなるから青い魚を食べなさい」と言ってます。 (専業主婦)

④魚には旬がある (季節感がある)

- ・魚にはおいしい時期がある。今だったらサンマだし、ちょっと前はアジ。そういう旬があるから魚料理を作る。 (専業主婦)

⑤魚の味そのものが好き

- ・魚自体が好き。魚が好きと言うと、サッパリしているからなんだろうと思う人が多いが、魚のサッパリさも、脂っぽさも好き。肉の脂っぽさよりも、魚の脂っぽさが好き。例えば、トロや旬の鰯の脂っぽさ、すごく甘くておいしい。(専業主婦)
- ・旬の脂がのっている魚はすごくおいしい。どういうふう好きなのか尋ねられても、おいしいからとしか答えようがない。(専業主婦)

⑥美容によい

- ・女性の美容によい。(専業主婦)
- ・コラーゲンとか、良いらしい。(専業主婦)

⑦食べ飽きない

- ・魚の方が、肉に比べて食べ飽きない。(専業主婦)

⑧外食で魚を食べる機会が少ない

- ・学校給食がないので、週2回位は弁当で、後の日は娘がコンビニなどで何か買って食べている。弁当にはたまに「どんぶり照焼き」程度は入れるが、娘が自分で昼ご飯に魚料理を選んで買うとはとても思えないので、昼はほとんど魚は食べていないと思う。だから、夕食で魚を出さないと魚を食べる機会がない。(有職主婦)

<魚調理時の阻害要因>

①魚の下ごしらえは面倒で大変(だから下ごしらえしてある魚を買うようにしている)

- ・気分の良い時は自分で内臓を処理したりするが、疲れている時はやりたくない。店で内蔵処理等をしてもらうとすごく楽だし、10-20円程度支払えばやってくれるのでいつも利用している。ゴミも出ないし楽。(専業主婦)
- ・下ごしらえを自分でやるとしたら、まず包丁を研ぐところから始めないといけない。「やるぞ」と気合いを入れないと、取りかかれない。(専業主婦)
- ・今は大体スーパーの魚屋さんも、お願いすればさばいてくれるし、切り身などさばく必要のない状態のものが多く、自分でさばくことはない。(専業主婦)
- ・以前は自分でやっていたが、今は店(デパートの地下)で無料でやってもらっている。何を作りたいか言えば、内臓等の処理だけでなく、切れ目まで入れてくれる。(有職主婦)
- ・魚料理は下ごしらえが面倒。でも、下ごしらえしてある魚を買って来るので問題ない。(有職主婦)

②まな板が汚れたり、生ゴミが出る

- ・内蔵処理等は自分では絶対やりたくない。内臓がベロッと出てくるのや、まな板に臭いがついたり、気持ち悪い内臓のゴミも処理しなくてははいけないし、鱗が回りに飛び散ったりして掃除も大変。だから、下ごしらえはいつも魚屋に頼んでいる(無料でしてくれる)。(専業主婦)
- ・まな板の臭いがとれないのが嫌だ。いわしのつみれを作ると、骨まで砕いて、べったりと脂と血でまな板が赤黒く汚れ、臭いもつき、それが嫌だ。(専業主婦)
- ・ブリのアラと大根の煮つけが好きでよく作るが、下ごしらえで水で洗うと、血とかヌルヌルしたものが排水口について、これがいつまでも臭いがとれなくてくさい。(有職主婦)

③魚に触ることさえ抵抗がある

- ・魚の下ごしらえは、スーパーでやってもらう。どうしても目がだめで触るのも抵抗がある。(有職主婦)
- ・魚をさばくのはくさいし、気持ち悪い。どうしてもやらなきゃならない時(近所から頂いたり、どうしても食べたいが、さばいてくれない魚屋で買ってしまった時)以外は自分でやりたくない。だから、出来るだけさばいてくれる所で買っている。(専業主婦)
- ・私は魚をさばくのがだめで、触れただけで鳥肌がたってしまう。(有職主婦)

④魚のさばき方がわからない

- ・母が魚が嫌いで、そのせいか調理の仕方を知らない。だからスーパーで魚を見ても、どうやってさばくのか、どうやって調理をするのか全然わからない。(有職主婦)
- ・魚のさばき方がわからない。子供の時は母親が調理していたが、教えてもらわなかった。(専業主婦)

⑤魚の料理は調理が難しい

a. 煮魚 → 手間がかかるし、難しい(煮くずれ、アク取り、鍋の大きさ)

- ・煮魚は本当は少なめの煮汁で、出汁を何度も口からかけながら煮るのが一番おいしい。しかし、とてもやってられないので、ヒタヒタの煮汁で作るが、そうするとやっぱり固くなっておいしくない。(有職主婦)
- ・煮魚を作ると煮崩れたりして、おいしそうにでき上がらないことがある。(専業主婦)
- ・煮魚は切り身にすると旨味等が逃げてしまうような気がするので、丸ごと一尾で煮るが、大きな鍋が必要になるので大変。(専業主婦)
- ・煮魚を作る時、途中でアクを取るのが面倒。魚は調理の手間(生姜・酒・梅干し等を入れる、アクを取る)を惜しんで手を抜くと、臭みがうまく取れない。(専業主婦)

b. 焼き魚 → 焼き加減が難しい

- ・魚を焼く時は火加減を微妙にチェックしていなければならない。そばについて焼き過ぎないように気を使う。肉も一緒と言えば一緒だが、魚の方が焼き具合がむずかしい。ちょっと焼き過ぎるとパサパサになっておいしくなくなってしまう。(有職主婦)

c. 刺身 → なま温かくなる

- ・自分で刺身におろすと、でき上がる頃にはなま温かくなってしまい、食べる気がなくなる。(専業主婦)

⑥魚を焼くと煙や臭いが部屋にこもる

- ・魚を焼くときに出る臭いが嫌だ。うちは家を建て替えたばかりだが、最近では気密性がよすぎるのか、臭いが充満してしまう。外で焼きたいくらい。(有職主婦)
- ・魚を焼いていると、窓を開けていても家中に臭いが充満していて、主人が家に帰ってきて「あっ、くさい」と言う。魚は臭いがきつい。(専業主婦)
- ・焼き魚は部屋にも臭いが残る。家族の食事時間に合わせて何回も焼くので、夕方から夜遅くまでずっと焼き魚の臭いがする事になる。(有職主婦)
- ・キッチンだけではなく、LDKや家中に魚の臭いが回ってしまう。(有職主婦)

⑦魚料理のレパートリーが少ない

- ・昔は魚屋さんが「これは〇〇という魚で、こうやって食べるとおいしいんだ」ということを教えてくれたが今はスーパーで、しかも若い店員さんなのでそういうことを分からない人が多い。3枚におろしたりはしてくれるが食べ方までは教えてくれない。(専業主婦)
- ・魚の調理方法がわからないので、どうやって料理しようとするのが大変。(有職主婦)
- ・煮る、焼く、揚げる、野菜を少し入れたあんかけ…、魚の料理法はその程度しか思いつかない。(専業主婦)
- ・子供は肉の方が好き。魚だと、私が煮魚や焼き魚にしかなないので、子供も飽きるらしい。(専業主婦)

⑧魚の料理は時間と手間がかかる

- ・煮魚にすれば野菜と一緒に調理でき品数を増やさなくても済むが、煮物は時間がかかるので、時間がないときは大変。肉なら野菜炒めにパッパッとできるのに比べ、魚は気軽にできない。(専業主婦)
- ・魚は臭みがあるので、臭みを取る(生姜や梅干しを入れる等)分、肉よりも手間がかかる。(専業主婦)
- ・短時間でできる肉料理(例:野菜炒め)はあっても、短時間でできる魚料理はない。少なくとも私は思いつかない。(有職主婦)
- ・仕事で私の帰宅が遅くなるのが事前にわかる時は、肉料理なら前夜にある程度仕込んでおくことができるが、魚はそういう事ができない。(有職主婦)

⑨魚料理の場合、もう1品おかずを作らなければならない(魚だけではおかずとして物足りない)

- ・魚はそれ一品だけではおかずとして足りないので、付け合わせでもう一品作らなければならない。でも肉は野菜と一緒に炒めればそれ一品で済む。(有職主婦)
- ・子供は刺身が好きだが、そうすると「さて、ではお刺身に合う野菜はどうしようか」ということになり、「おひたしはこの間つくったな、あえ物も作ったし…」と野菜料理を考えるだけでも時間がかかる。でも肉の場合は鳥でも豚でも野菜と一緒に炒めればよくてとても簡単。(専業主婦)
- ・魚をメインにすると、価格が高い割りにそれだけでは物足りない。だから付け合わせを作らなければならない。面倒。魚一品だけではおかずにならない。(専業主婦)
- ・肉は野菜と一緒に料理できるが、魚は魚だけの料理方法しかない。魚料理の時は別にもう一品、野菜を使った料理を作らないといけなくなる。(専業主婦)
- ・焼き魚にすると夫の晩酌の肴になってしまい、おかずが他にもう一品必要になる。だから、つまみにならない魚料理にするようにしている。(専業主婦)
- ・魚料理は一品だけだと見栄えがしない。肉料理なら一品だけでも見栄えがするが、魚だともう一品作らないと食卓がさみしい。(有職主婦)
- ・鮭一切れだけではおかずとして出せない。肉なら一切れだけ焼いてサラダでもつければ済むが、魚だとそうはいかない。(有職主婦)

⑩肉料理は作り置きが出来きて楽だが、魚料理は温め直すと味が落ちる

- ・魚料理は作ってから時間が経つと、臭みが出て来る。ラップをして温め直すと臭みが出て来るし、おいしくなくなる。だから、作り置きができず、食べ切らないといけなくない。その点、肉料理は便利。(専業主婦)
- ・魚は焼いてすぐ食べるのがおいしいのであって、焼いておいて後から温め直すと味が落ちる。主人が遅い時とか時間を合わせるのが難しい。肉だったら、温め直しても味はあまり落ちない。(有職主婦)
- ・肉は作り置きが出来るが、魚は家族が食べる時に何回もその都度焼かなくてはならないのが面倒くさい。(専業主婦)

⑪魚料理が余っても、別料理など、使い回しが出来ない

- ・前の日の夕食で残った魚料理を次の日の昼食で食べるというのはできない。一手間かけて調理し直せば食べられるだろうが。(専業主婦)
- ・刺身なら、残った分に味をつけて焼けば食べられるが、調理してしまった魚料理は使い回しができない。残った分を温め直して食べようという気にはならないし、それを使って別の料理に調理し直すこともできない。(専業主婦)

⑫魚の料理で出たゴミを臭わないように処理するのが面倒

- ・魚は生ゴミが出る。冬場はよいが、夏場はすぐ臭うので、次の日が生ゴミの日ならよいが、そうでないと外に出せば猫がひっかいてしまうしそれが困る。(専業主婦)
- ・切身の場合は生ゴミは出ないが、スーパーの白いトレイにドリップが残っていて、それが何日か経つとくさくて嫌になる。(専業主婦)
- ・食べ残しで出る魚の頭や骨の処理も嫌だ。(有職主婦)
- ・食べ終わった後、肉料理ならゴミが出ないが、魚は骨等のゴミが出る。魚のゴミは臭いがあり、それだけ別にしっかり始末しないといけないので面倒。(専業主婦)

⑬グリルを洗浄するのが大変（洗う時の臭いが嫌、脂がこびりついて中々汚れが落ちない）

- ・グリルを洗う時はまず臭いがくさくて嫌になる。スポンジをつけたくないという感じで「いやだな」と思う。(有職主婦)
- ・塩焼きをするとコンロの下のアミが汚れて、すごくくさくなる。それがもっと簡単に洗えるといいなと思う。(専業主婦)
- ・グリルを洗った後はシンクに臭いが残る。(有職主婦)
- ・グリルの掃除は網の部分等のデコボコがあり大変。ゴシゴシ擦ってもなかなか汚れが落ちない。その点、フライパン（凹凸がない）を使う肉料理は洗うのも楽。(専業主婦)
- ・魚の脂が落ちるのでグリルがベトベトするし、グリルを洗った後はシンクにも脂がつき、シンクをきれいにするのも大変。(有職主婦)
- ・魚を焼く場合、グリルを洗わなきゃならないというのが頭から離れない。だから焼き魚を作る時はグリルを洗うという覚悟を決めてからでないと作れない。(有職主婦)
- ・コンロを洗うのが嫌なのでムニエルのようにフライパンで焼く料理の方が多い。(有職主婦)

4. 子供にとっての阻害要因（子供が魚料理を嫌いになる理由）

①魚の料理だけでおなかがいっぱいにはならない

- ・子供は肉より魚の方が好きみたいだが、それでも魚だけだとおなかがもたないので、肉を食べているという感じである。（有職主婦）
- ・肉ならご飯茶碗に乗る程度の量で満足する（おなかいっぱいになる）が、魚だと肉と同じ位の量（例：鯡の開きとご飯）では満足感が得られないらしい。（専業主婦）
- ・魚料理の時は、副食に煮物やおひたしを添えて（肉料理を出さない）和食っぽくしているが、その組み合わせだと、子供にはボリューム感に欠け、食べた気がしないらしく、魚をあまり喜ばない。（有職主婦）
- ・うちは魚と肉の日は一日おき。ただし魚がメインの日でも、もの足りないで肉がつくことが多い。魚だけだと子供に「それだけ？」と言われてしまう。（専業主婦）
- ・肉なら肉料理だけで済むのに、魚だと他に肉を焼いたりして出さないと満足しない。魚料理も焼き魚等ではなく、野菜と一緒にしたり、油を使ったりして工夫して出せば魚料理一品だけでも満足するのかもしれないが、そうするとうちの子は却って食べなくなるような気がする。（専業主婦）
- ・子供も中2になるとお父さんの倍食べるようになる。私や主人は魚とおひたしで十分だが、子供は魚にプラスして肉が必要。（専業主婦）
- ・夕食を魚にすると、どうしても子供は魚だけでは物足りないで、肉が多くなる。（専業主婦）

②魚の料理は骨を取らないと食べられない

a. 骨でのどを痛めた経験がある

- ・子供がサンマの骨がのどにひっかかったことがあり、それでサンマには抵抗があるようだ。（専業主婦）
- ・以前、小骨が喉に刺さって、しばらくの間「魚は絶対食べない」と言っていたことがある。（専業主婦）

b. 口の中で骨がないことを確認しなければならぬので大変

- ・ししゃもや小アジのように骨ごと食べれるものは抵抗ないが、自分で骨から身をはがさなければならぬ魚は箸が進まない。小骨が入っていないことを確かめながら食べるから、いつまでも口をもぐもぐさせている。（専業主婦）
- ・私がほぐしてあげているので骨は除けているはずだが、細かい小骨は取り残す事もある。口に入れて初めてまだ残っている事に気づいたりする。小さい頃から骨が残ってたら口から出すように注意しているが、口の中で骨と身を分けるのは子供には大変で、口の中でゴニョゴニョという感じは子供には辛い。（専業主婦）
- ・取りきれなかった小骨が口に入ってしまった時、それを口から取り出すのが面倒らしい。（有職主婦）

c. 特に、小骨の多い魚は嫌って食べたがらない

- ・箸は使えているようだが、小骨まではなかなか取りきれない。大人でさえ細かい小骨は見落とすことがある。（専業主婦）
- ・骨全般を嫌がるが、特に小骨は嫌がる。例えば、小骨が多いサンマ、鯿、鰯は嫌がる。小骨が多い魚は大人でも嫌がる。（専業主婦）
- ・小骨の多い所は食べ残す。中心の食べやすい所だけ食べて、後は食べない。（有職主婦）
- ・子供（小1）は小骨と身を口の中で分けて、骨だけ出すというのができないし、そういう状態になってしまうと飲み込む事もできなくなってしまっていて全部出してしまう。だから、小骨には敏感で、背骨の取りやすいところの周辺の身は食べるが、周辺（上下）の小骨が多いところの身は食べようとしない。私が注意しても「小骨が取れないから、食べれない」と言って残す。（専業主婦）

③骨のある魚は食べるのが面倒

a. 食べるのに時間がかかる

- ・身離れの良い（骨が簡単に取れる）魚はともかく、そうでないのは食べるのに苦労している。（専業主婦）
- ・缶詰の魚は骨がないので安心して食べる。家で料理した魚は、ほぐして、骨のないのを確認してから食べるので時間もかかるし、食べるのを面倒に感じているらしい。でも、魚の味自体は嫌いではない。（有職主婦）

b. 一気に食べられない

- ・子供は魚が好きなので自分で一生懸命ほぐして食べているが、男の子なので、一気におなかいっぱい食べたいという気が強いらしく、見かねて私もほぐすのを手伝ったりする。（専業主婦）

④魚の臭いを嫌って食べたがらない

- ・主人が好きなので魚のあらと大根の煮物を作るが、子供は臭いが嫌で手をつけてくれない。あらの臭いが大根につくので、大根にも手をつけない。（専業主婦）

⑤魚の見た目を嫌う

- ・大きめの魚の時は、魚の顔がモロに見える（特に目の辺り）ので、上の子は顔の辺りは食べない。（専業主婦）
- ・頭のついたものは気持ち悪いと言って嫌う。（有職主婦）

⑥魚は食事に集中しないと食べられない

- ・先日テレビのマンガを見ながら子供がサンマを食べていた時、はしが進んでいないので聞くと「面倒くさいし、どうして骨があるの?」と言っていた。テレビに集中しちゃってそっちに気がいっちゃうとだめみたいだ。（有職主婦）
- ・魚の時は食卓が静か。肉だと「今日、学校で何があった?」と聞いても反応があるが、魚だと集中してしまうのか、何か聞いてもあまり反応がない。（専業主婦）
- ・子供は魚を食べるとそればかり食べて、ご飯に手をつけない。だからふと気づくと「おかずがない」ということになって、ご飯にみそ汁をかけて食べている。（専業主婦）
- ・食卓が魚の時は、子供達は魚の骨をとることに集中して、「ご飯→おかず→ご飯→おかず」とはならない。（専業主婦）

⑦柔らかい食感が好きではない

- ・煮魚は身の柔らかさ、フニャとした食感が好きではないらしい。でも、脂ののったサンマ等の焼き魚は、食べるのが面倒なのに喜んで食べる。（有職主婦）

⑧魚は味が淡泊すぎる

- ・味が淡白なのが原因だと思う。（有職主婦）

⑨魚は肉と異なり、品質（おいしさ）にバラつきがある

- ・シャケもパサパサしているのは嫌いだが、脂ののっている旬のものは好き。だからこれからサンマがおいしい季節になることも子供は知っている。(有職主婦)
- ・肉の場合は旬はなくて、いつも大体同じ味。魚の場合はおいしくない時期があるが肉は充実しているので、肉の方が好きみたいだ。(有職主婦)
- ・カレイの白身が好きみたいだが、おいしいカレイだと「お母さん、明日もカレイにしてよ」、おいしくないのになると「お母さん、もうこれいらぬ」といって食べない。(有職主婦)
- ・スーパーで買った安いブリの時は薄くて、焼いても「パサパサして噛み切れない」と子供は言うが、魚屋さんで買った天然もののブリだと「パサパサしなくて、食べやすく、おいしい」と子供は言う。(有職主婦)
- ・魚の場合、素材の味が顕著に出るのであまり質のよくない、おいしくないものを与えていたらそういうものだと思って、食べなくなるような気がする。(有職主婦)

⑩母親による影響（子供の魚嫌いの原因は母親にある）

a. 前提として、母親の子供の頃の食生活が、その子供の食嗜好に大きく影響する

- ・私の母は青魚のアレルギーだったため、食卓にサバとか出たことがなかった。だから私は結婚するまで食べたことがなくて、食べてみたらおいしくて「なぜ食べさせてくれなかったの」と母に言ったことがある。だから子供の好みは食卓に出る出ないは大きいと思う。(有職主婦)
- vs
- ・私は母親が年を取ってから生まれたので、他の同年代の人よりも魚を食べる機会が多かったと思う。だから私も今は、他の人よりも魚を食卓に出すことが多いと思っている。(専業主婦)

b. 母親自身が魚嫌い

- ・私自身、しらすやちりめんじゃこが嫌いで、自分が嫌いなので手がでない。だから子供はほとんど学校でしか食べる機会がないのではと思う。(有職主婦)
- ・魚の好きでない母親も増えてきているのかもしれない。そういう家庭では、食卓に魚料理が出る機会も少ないだろうし、食べる機会が少なければ、子供も魚の食べ方等がわからないし、魚料理を好きになることもない。子供は自分の家で（親の食事風景などを）見ながら育つ。(専業主婦)
- vs
- ・私自身は魚が好きで、目玉やアラとか大好きで、子供が小さい時から食卓に出していたので、私の子供は魚の方が好き。(有職主婦)

c. 母親が魚料理が上手でない

- ・母親が作る魚料理がおいしくないと子供は嫌がるし、子供が嫌がるので、母親がその料理を作らなくなる。ということがどんどんエスカレートして、魚嫌いの子供が出てくるのだと思う。(専業主婦)
- ・成長期の子供は肉の方を好むという意見も納得できるが、私がもう少し魚を子供の好む味付けや料理法に工夫する努力をすれば、もう少し食べるようになるかな、とも思う。(有職主婦)
- vs
- ・母親の料理の腕次第で子供はいくらでもごまかされるものだと思う。私の子供の頃はまだ肉よりも魚の方が安い時代で、母は豚肉の代わりに鮪を使って「酢豚」を作っていたが、母は味付けが巧くてすごくおいしく、私は喜んで食べていた。(有職主婦)

d. 骨の取り方など、子供に魚の食べ方を教えるのは手間がかかる

- ・魚料理は、調理の時に面倒ではないが、子供に食べさせるのに手間がかかって面倒くさい。(専業主婦)
- ・子供に魚を食べさせるには、骨を取り除いてあげるなどで子供の食事の世話に手がかかるので面倒くさい。だったら、手のかからない料理にしようと思う母親が多い。(専業主婦)
- ・うちは子供が1人だからよいが、子供が2人も3人もいる家庭で、子供の分の骨を母親が取ってあげてたら、自分の食事をする暇もない。(専業主婦)

e. そのためか、魚料理が食卓に上がる機会が少ない

- ・母親が作る料理が、子供にとっては食べ慣れた料理になっていくわけだから、子供の魚嫌いの原因は母親が作る機会が少ないためだと思う。(専業主婦)
- ・母親が魚を食卓に出す機会が少なかったりすると、子供が魚の骨を取るのも上達しない。(専業主婦)
- ・食卓に上がる回数も影響していると思う。(有職主婦)

⑪子供の魚嫌いの原因は個人の資質による

- ・兄弟を見ると、同じように育てたつもりだが味の好みが全然違う。だから個人の資質というののもかなりあるのではないかと思う。(有職主婦)
- ・私自身が魚が好きなので食卓に出る回数も多くなり、上の子は自然と魚好きになったと思う。でも、下の子は食べる事自体がそれほど好きではないので、魚も好きではない。(有職主婦)
- ・上の子は魚好き、下の子は嫌い。同じように育ててきたが兄弟でも違う。育て方と言うよりもその子の個性だと思う。食べる事が好きな子は魚に限らず自然と色々なものを食べるようになる。(有職主婦)

Ⅱ. 魚食普及のための方策－1（対母親対策）

1. 商品計画（現状のニーズに合った魚の商品化のためのアイデア）

①魚料理と野菜料理をセットにして販売する

- ・カルパッチョのように、野菜と刺身にソースを加えて作るものがセット料理で売られているとよい。
(専業主婦)

②じゃこ類、フレークなど、手軽な加工品のバリエーションを増やして販売する

- ・今はフレークは、シャケフレークしかないが、これにサバフレークとかが出ればまた違うんじゃないかと思う。
(専業主婦)
- ・最近はこちらめんじゃこでもシャケと混ぜていたりわかめと一緒にあったり、いろんな種類がパックで売られている。ふりかけみたいでいろんな味があって子供が飽きない。
(専業主婦)

③調理にかかる手間を解消できるように加工した状態で販売する

- ・子供が魚のハンバーグが好きなので、ミンチ状になったものが売っていれば買う。
(専業主婦)
- ・アジフライがもうパン粉もついていて、あとは揚げるだけの状態のものが売られていた。アジは小さくさばくのも大変なので、「便利だな」と思って5人分買った。
(専業主婦)
- ・最近よく買うのは、魚をオリーブオイルにつけ、ペッパーとか白い粉もついていて、後はつまんで焼くだけという商品。わりとおいしいし簡単。子供にも評判がよい。
(有職主婦)
- ・粕づけやミソ漬けなどは高いが焼くだけでいいので、そういうのがもっと安ければ利用も増えると思う。
(専業主婦)

④見た目の形が魚と分からないような工夫をする

- ・魚の目や形がだめで嫌いなら、形がわからなくなるように調理すればよいし、臭いがだめなら臭いをとる工夫をすればいいわけだし、別に形がなければならぬ必要はないので、工夫しただけと思う。
(有職主婦)
- ・どうしても魚が嫌い子には、小さく切ってハンバーグのようにして食べさせるなど、魚の栄養分を取らせるというところで考えるなら、そういう工夫があってもよいように思う。
(有職主婦)
- ・魚の入っているソーメンというのがあり、生臭くないとも書いてあって一度買ってみようかなと思っている。
(有職主婦)

⑤簡単においしく味付けできるような、魚料理専用の調味料を販売する

- ・このタレをからませて焼くと、どこかの料亭の味というようなものがあれば、魚を買ってくるだけでいいので、もっと魚を買うかもしれない。
(有職主婦)
- ・肉料理には、「酢豚の素」等の肉と野菜さえ用意すれば後は炒めるだけという簡便ソース（例：クックドゥ）も市販されているが、魚料理にはそういう簡便ソース・○○の素というのがないから全部自分でやらないといけない。『クックドゥ』みたいな、「魚を揚げたら、このソース・あんかけをかければでき上がり」みたいな商品があればと思う。簡単でおいしいのが一番。
(専業主婦)
- ・下ごしらえ済みの魚に、ちょっと手をかけるだけでおいしく作れて、しかもいろいろな味付けの調味料みたいなものがあればもっと買うかもしれない。
(有職主婦)

2. SP計画（伝達すべき情報内容、伝達方法）

①魚料理の情報を多く発信する（料理番組、雑誌・店頭POP）

- ・料理番組や雑誌などで紹介されている料理は肉料理が多いような気がする。レシピを見て買いに行くこともあるので、それが魚料理だったらもっと魚の利用が増えるかもしれない。スーパーでも「〇〇の番組で紹介」のように提示している。（専業主婦）
- ・肉の場合はスーパーで肉と野菜とかがセット販売になっていて「今日の献立」と提示しているが、魚の場合はそういうのが少なく、通の人が買うものという気がする。（有職主婦）

②品質や鮮度の見極め、魚料理の知識などが不足している母親には、専門家のアドバイスが必要

- ・店の人に「新鮮だよ。今日はこれがおいしいよ」と薦めてもらえると安心する。前に薦められた刺身がおいしかったら、次もその店で買おうと思う。そうやって信頼関係ができてきているのだと思う。（専業主婦）
- ・旬の魚はどれなのか、冷凍ものなのか等はわかりづらいし、パッケージにはどれにも「おいしい」と表示しており、どれが本当においしいのか、自分だけではわからない。だから、魚屋のアドバイスがあると安心して買える。（専業主婦）

③母親の接しやすいコミュニケーションツールを利用し情報発信する（店頭、インターネット等）

- ・昔は魚屋さんが「これは〇〇という魚で、こうやって食べるとおいしいんだ」と言うことを教えてくれたが今はスーパーで、しかも若い店員さんなのでそういうことを分らない人が多い。3枚におろしたりはしてくれるが食べ方までは教えてくれない。そこまでやってくれるともっと魚を食べるようになると思う。（専業主婦）
- ・デパートの地下で魚は買う。「今日は〇〇がおすすめだよ」と言ってくれるので、「じゃあそれをください」という感じ。（有職主婦）
- ・雑誌で料理のレシピを見て「あっこんな風に作れるんだ」と思っても、それはその時だけで結局作らないことが多い。それよりも友達の家で実際に食べておいしかったら「それどうやって作るの?」と聞く気にもなる。（専業主婦）
- ・魚料理が入っているパソコンソフトがあり、それを買って魚のボタンをクリックするとそれに合ったいろいろな魚料理が出てきて「これは便利だな」と思った。このソフトはメニューが思い浮かばない時や、有り合わせの材料で料理を作る時に活用している。（専業主婦）

Ⅲ. 魚食普及のための方策－2（対子供対策）

1. 子供の好む味覚とのギャップを解消（料理法、味付け）

①いつもと違う料理にアレンジして、目先を変える（中華風・イタリア風など）

- ・淡泊な魚の場合は、油で揚げて、有り合わせの野菜を中華丼の具で炒めて合わせる。いつもと違う料理だと子供も喜ぶ。（専業主婦）
- ・さんまを一本のままではなく、開いて、半分に切って、かば焼きみたいにして作ったら、喜んで食べた。どーんと魚を一尾皿にのせて出すよりも、切り分けると目先が変わって食べてくれる。（専業主婦）
- ・子供は白身魚にマヨネーズを載せて焼いて食べたりするので、もう一工夫してバジリソースも加えてアレンジしてみる。（専業主婦）
- ・魚料理というと和風に偏りがちになるが、外食の時に食べた魚料理を参考にしたり、洋風、イタリアン風、少し変えるだけで料理のレパートリーは増える。（専業主婦）
- ・煮魚は食べやすいが、甘辛いワンパターンの味つけになり（少なくとも私にはそれしかできない）、飽きるから週1回が限度。だから、いろんな味のパターンがあれば良いのと思う。例えばイタリア風の煮魚とか。（専業主婦）

②子供の好む濃い味付け（こってり）にする

- ・例えば鮭を、ただ焼くのではなく、バターを入れたホイル焼きにしてこってりさせて出す。（専業主婦）
- ・子供は私よりも濃い目の味付けを好む。（有職主婦）
- ・子供は濃い味を好む。私の味付けは、糖尿の家族のいる夫の実家よりは濃いけど、私の実家（母）のよりも薄味になっている。（有職主婦）

③油で揚げて、カロリーを高くする（満腹感をもたせる）

- ・残った魚の刺身を竜田揚げにすると、味が濃くついているためかおいしいと言ってよく食べる。（有職主婦）
- ・子供から見ると、魚は食べてもすぐおなかが空いてしまうので物足りないようだ。やはりカロリーが低いので、油で揚げたりしてカロリーを上げると結構満足する。（専業主婦）
- ・から揚げにするとよく食べる。（有職主婦）
- ・塩焼きにするより、鱈のフライ、キスの天ぷらは良く食べる。塩焼きは一匹全部食べた事がない。（有職主婦）
- ・大人はさっぱりした肉料理も好きだが、子供は肉でも魚でもコッテリした味つけが好き。でも、毎日肉のコッテリ料理が続くのも嫌だから、肉をではなく魚を濃いめの味つけのコッテリ料理にして多く出すようにしている。（専業主婦）
- ・油を使って子供好みの味にする。（専業主婦）

④肉料理に似せて作る

- ・酢豚の時に、豚の代わりにカジキマグロを使ったりする。（専業主婦）
- ・料理番組・本を見て新しい料理を作る時や、冷凍庫の中で古くなった魚を何とかして使い切りたい時などに「肉の代わりに魚を使ってみても良いかもしれない」と思いついたりして試しに作ることも多い。失敗も多いが、幅は広がる。（専業主婦）
- ・うちの子は肉も魚も好きだが、子供にはお肉だとおいしそうというイメージがあるらしいので、魚を肉料理っぽく調理している。子供は焼き魚が好きなので焼き魚ももちろん喜ぶが、たまにサラダ油でかじき鮭を焼いたり、揚げた魚を出すと「これお肉？」と子供が質問するくらいになる。（専業主婦）

⑤食べやすい形、大きさにする

- ・残った刺身は翌日の子供の弁当に煮たり焼いたりして入れる。刺身を材料に使うと、一口サイズになっていて食べやすいし、身も柔らかいし、骨の心配もないので子供に好評。(有職主婦)

<参考：子供の好む味>

①濃い味／くどい味／甘辛い味

- ・子供は甘辛い味が好き。こてこてのくどい味でご飯と一緒に食べると、丁度よいような味付けのものが好き。(専業主婦)
- ・ご飯と一緒にないと食べられないような、ご飯の味が変わってしまうような濃い味付けのものが好き。(専業主婦)

②マヨネーズ味／ケチャップ味／ソース味／チーズ味

- ・アジフライにしても、ソースにマヨネーズや、必ずタルタルソースがほしいとか、そういう味が好き。(専業主婦)
- ・子供はマヨネーズが好き。ドレッシングがかかっているのに、さらにマヨネーズをつけて食べている。(専業主婦)
- ・子供はお好み焼でもソースだけでなくマヨネーズもかけ、濃厚な味にする。(有職主婦)
- ・ホイル焼きはバターの代わりにマヨネーズを使うとペロリと食べる。(有職主婦)
- ・子供はケチャップ、マスタードが好き。(専業主婦)
- ・私はやらないが、子供はから揚げやポテトにケチャップをつけて食べる。子供はコッテリ、油っぽい感じが好き。(有職主婦)
- ・醤油よりもソースの味を好む。(有職主婦)
- ・トマト味(酸味と甘み)とチーズ(とろみ)の組み合わせが好き。(有職主婦)
- ・かけるソースの量が私よりも絶対多い。(有職主婦)
- ・チーズ味を好む。野菜もチーズを載せて焼けば食べるし、肉の間にチーズを挟むとおいしいと喜ぶ。(有職主婦)
- ・チーズ味のピザやグラタンが好き。(有職主婦)

2. 食べにくさの解消（骨の取り方の教育）

①子供は親の骨の取り方をまねて上達する

- ・私が魚が好きで、それを小さい頃からよく見ているせいか、骨は上手にとって食べている。口の中に入って小骨もちゃんと手で出せる。（有職主婦）
- ・親が上手に骨を取って食べるとききれいに骨だけ残ったのを子供が見て、「カッコイイな、自分のはまだまだだな」と言う。上手に取れるようになりたいらしくて…。だから親の影響は大きいと思う。（有職主婦）

②繰り返し、訓練することが必要

- ・うちの子の場合、幼稚園の時、先生が「魚の骨は取りません、自分で取れるようにしましょう」という方針だった。だから年長の頃はどの子も骨を取れるようになっていた。やっぱり訓練だと思う。（有職主婦）

③まずは、切り身など、骨を取るのが簡単な魚から始める

- ・子供が魚の骨をとれないのは母親の責任だと思う。簡単な魚からだんだん難しい魚へと教えていけばよい。最初はタラなどの白身魚、次はサバなどの大きい魚の方が骨は取りやすい。（専業主婦）
- ・うちの子は小さい頃から魚が好きで、食べさせるのに特別な苦労はなかったが、子供が小さい頃は骨のない切り身（例：ムツ）を使って、自分一人でも食べられるようにしてあげた。「骨が面倒だから魚は嫌」という理由から魚嫌いにならないように工夫した。（専業主婦）
- ・鮭は骨が大きいので子供でも楽に食べられる。子供が小さいうち（幼稚園）は小骨の多い鰯などは出さないようにして、鮭などの骨の取りやすい魚にしていた。その間、夫には会社の昼食で食べたい魚（小骨が多い魚）を食べてもらって、我慢してもらった。（専業主婦）

④魚に慣れ親しませることも大事

- ・子供が魚の骨を取るのが苦手だからと言って「身体にいいから」とか「食べなさい」と言うのと却って食べなくなると聞いたことがある。それよりも魚の料理を作る時に、子供を引っぱってきて「こうやって作るのよ」と言うように一緒に作ったら、うちの場合は魚を食べるようになった。（専業主婦）

3章 母親対象調査結果

目次

調査概要	(71)
I. 魚との接触状況	
1. 魚料理の頻度と魚料理を作る理由	(72)
2. 魚の購入、調理実態	(75)
3. 母親の目から見た子供の魚の好み	(80)
II. 魚購入時の阻害要因	
1. 魚購入時点での不満要因の強さと購入中止状況	(82)
2. 魚購入時の表示に対する関心度	(84)
III. 魚調理時の阻害要因	
～魚調理時点での不満要因の強さと献立中止状況～	(88)
IV. 魚食普及のための方策と、その受容性	
1. 各方策の魅力度と献立増加意向率	(91)
2. 具体的パネル提示から測定した各方策の受容性	(95)
3. 子供への対応策	(97)

1. 魚との接触状況

1-1 魚料理の頻度と魚料理を作る理由

— 調査概要 —

(目的) 母親を対象に、魚の購入、調理の実態とその際の阻害要因、および今後の方策に対する受容性を定量的に把握し、今後の魚食普及のためのマーケティング展開に役立てる。

(調査対象者) 首都圏在住の小学生～中学生の子供のいる主婦

小学校低学年の子供がいる母親	小学校高学年の子供がいる母親	中学生の子供がいる母親
84 s	82 s	84 s

合計 250 s

(調査手法) モールインターセプトによる会場テスト

※調査地点……渋谷、新宿、錦糸町、千歳烏山、調布

(調査実施時期) 平成12年11月

(調査・分析実施機関) 株式会社 ビジュアル・インフォメーション・システム

調査対象	調査人数	性別		実施している方					実施しない方	調査実施回数	
		男性	女性	専業主婦	パート	主婦	学生	その他			
主婦全体	250	55.2	44.8	38.8	49.2	19.2	48.2	38.8	38.2	12.2	5.5
4～7歳	99	45.5	54.5	48.2	51.8	25.2	42.8	35.8	41.8	17.2	2.1
3歳位	96	54.2	45.8	45.2	54.8	19.2	48.2	32.8	38.8	19.2	2.8
2歳以下	55	58.2	41.8	48.2	51.8	15.2	45.2	38.2	48.2	13.2	2.2

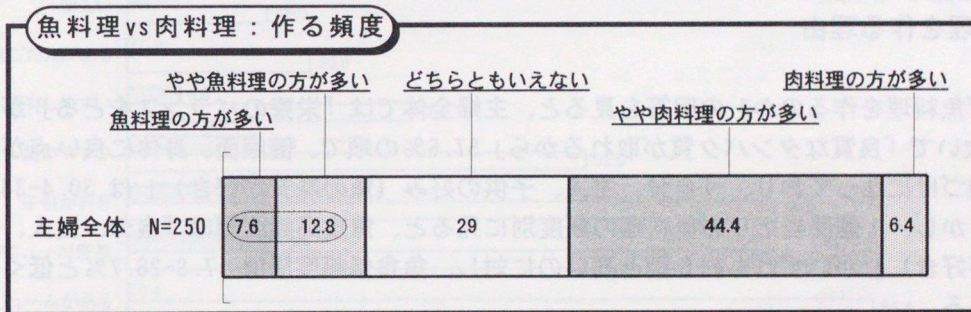
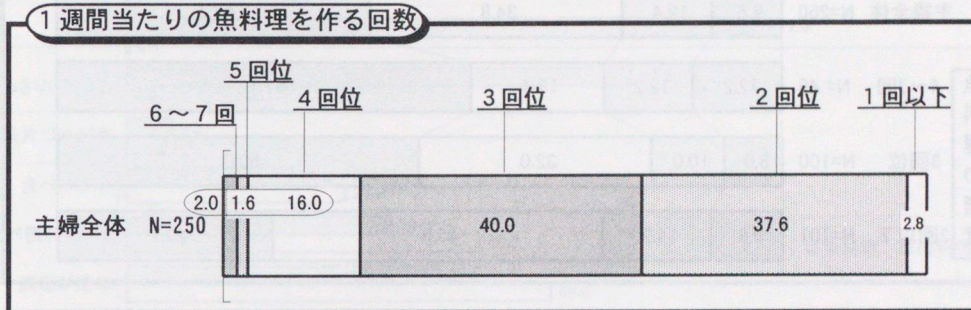
I. 魚との接触状況

1. 魚料理の頻度と魚料理を作る理由

(1) 夕食での魚料理の頻度

- 『1週間当たりの魚料理を作る回数』は、「3回位」が最も多く40.0%、次いで「2回位」37.6%の順で、「魚料理の頻度の高い層（4～7回）」は合わせて19.6%と2割程度。一方、「魚料理の頻度の低い層（2回以下）」は40.4%である。これは『魚料理と肉料理のどちらを作ることが多いか』の回答を見ても同様で、全体的に魚料理よりも肉料理に偏重した食生活の傾向が見られる。

*以下、『1週間当たりの魚料理を作る回数』が4～7回を魚食高頻度層、2回以下を魚食低頻度層と呼称する



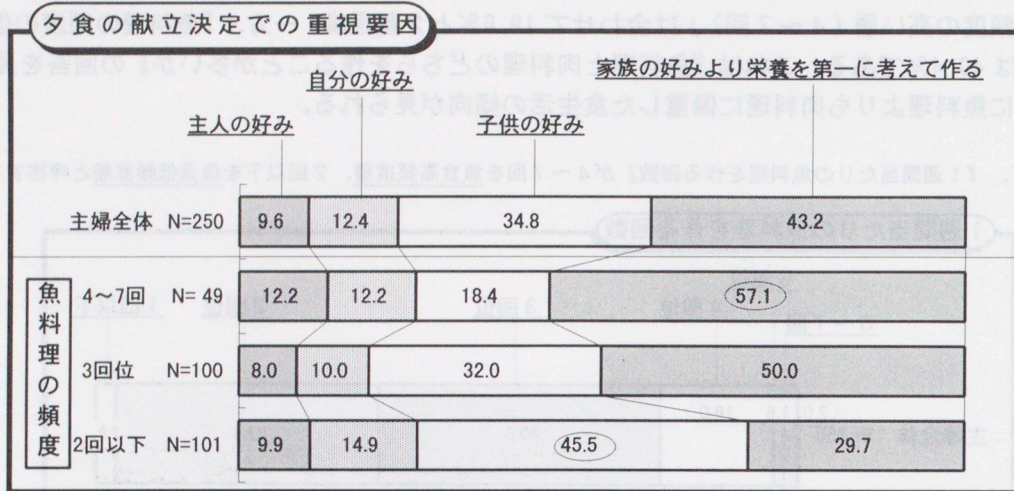
- 次に、魚食高頻度層と魚食低頻度層の特性を見ると、
 - 魚食高頻度層……魚食低頻度層に比べ、専業主婦が多く、年齢は40歳以上が多い。また、子供の年齢は「乳児、幼稚園児」「高校生」の子供のいる家庭が多く、「小学校高学年」の子供のいる家庭は少ない。
 - 魚食低頻度層……魚食高頻度層に比べ、有職主婦が多く、年齢は39歳以下が多い。子供の年齢は「小学校高学年」の子供のいる家庭が特に多い。

	就労有無		年齢		同居している子供					
	専業主婦	有職主婦	39歳以下	40歳以上	乳児、幼稚園児	小学校低学年	小学校高学年	中学生	高校生	高校卒業以上
主婦全体 N=250	55.2	44.8	50.8	49.2	19.2	49.2	36.0	45.2	12.4	5.6
4～7回 N= 49	61.2	38.8	40.8	59.2	26.5	42.9	20.4	51.0	18.4	6.1
3回位 N=100	54.0	46.0	55.0	45.0	18.0	56.0	38.0	38.0	10.0	4.0
2回以下 N=101	53.5	46.5	51.5	48.5	16.8	45.5	41.6	49.5	11.9	6.9

*魚食高頻度層（4～7回）と魚食低頻度層（2回以下）を比較して5*イ/ト以上多い方に網かけ

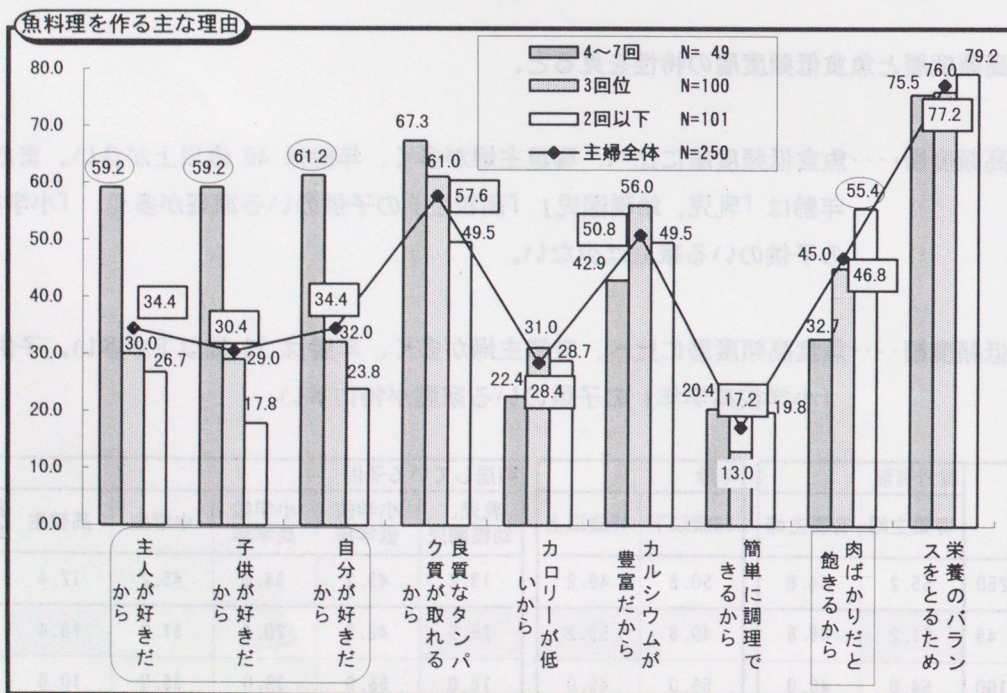
(2) 夕食献立の決定要因

- 『夕食献立の決定要因』を見ると、主婦全体では「家族の好みより栄養を第一に考えて作る」が最も多く43.2%、次いで「子供の好み」34.8%の順である。1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、魚食高頻度層は「家族の好みより栄養を第一に考えて作る」が57.1%と多いが、魚食低頻度層は「子供の好み」の方が45.5%と多く、子供の好みが影響している家庭では魚料理の頻度が低くなっている。



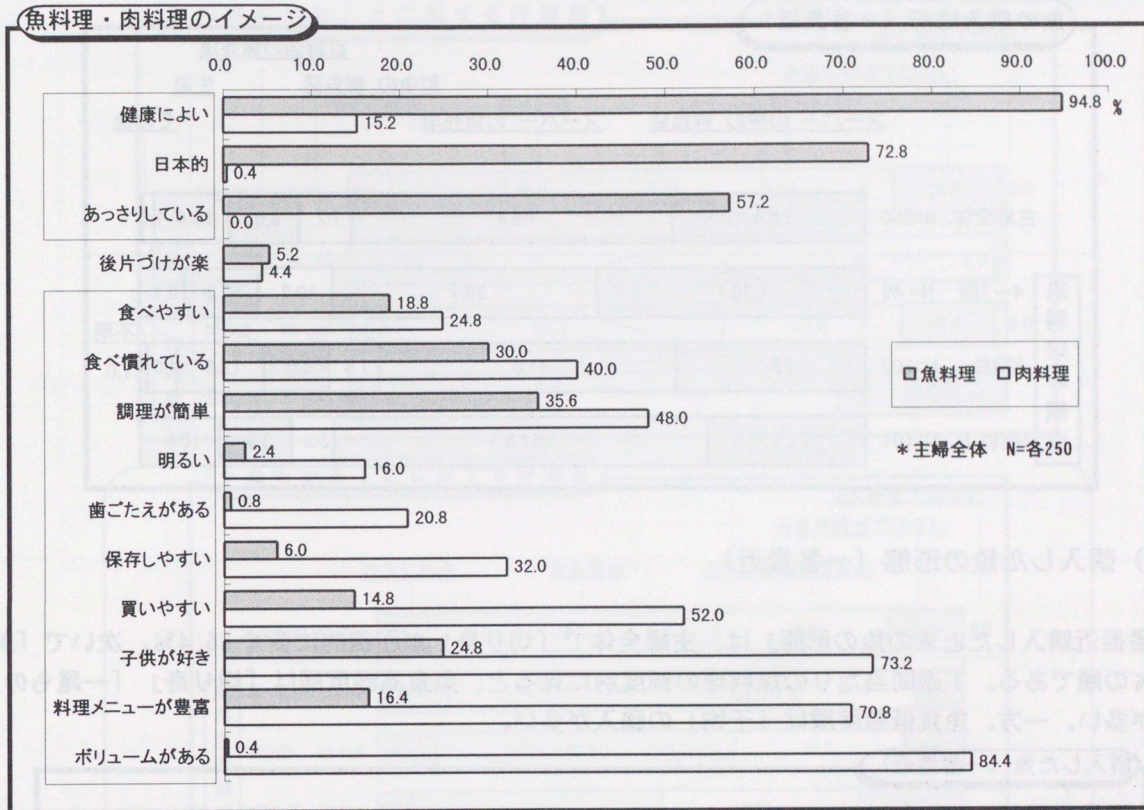
(3) 魚料理を作る理由

- では、『なぜ魚料理を作るのか』の回答を見ると、主婦全体では「栄養のバランスをとる」が圧倒的に多く77.2%。次いで「良質なタンパク質が取れるから」57.6%の順で、健康面、身体に良い点が魚料理を作る大きな動機づけになっており、「自分、主人、子供の好み（魚の味覚が好き）」は30.4-34.4%と相対的に低い。しかし、1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、魚食高頻度層は「自分、主人、子供の好み（魚の味覚が好き）」がいずれも約6割と高いのに対し、魚食低頻度層は17.8-26.7%と低く、この点で大きな差がある。



(4) 魚料理と肉料理のイメージ

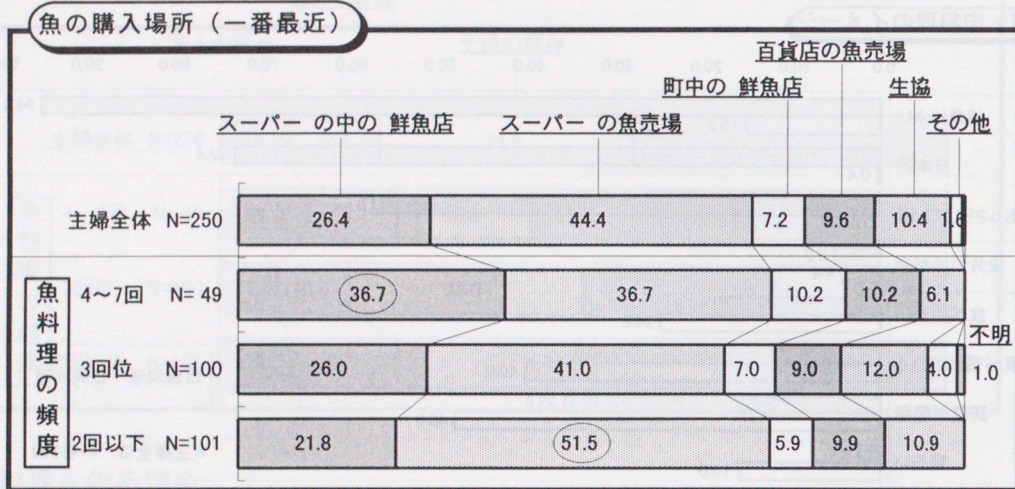
- 『魚料理と肉料理のイメージ』は、「健康によい」「日本的」「あっさりしている」で魚料理の方が多く、それ以外のほとんどの項目は肉料理の方が多く、特に「ボリュームがある」「料理メニューが豊富」「子供が好き」では、ほぼ 50% 以上、肉料理の方が優位である。このことから“あっさりしていて健康によい魚料理”に対し“料理メニューが豊富でボリュームがあり、子供の好きな肉料理”という両者間のイメージの違いが見てとれる。



2. 魚の購入、調理実態

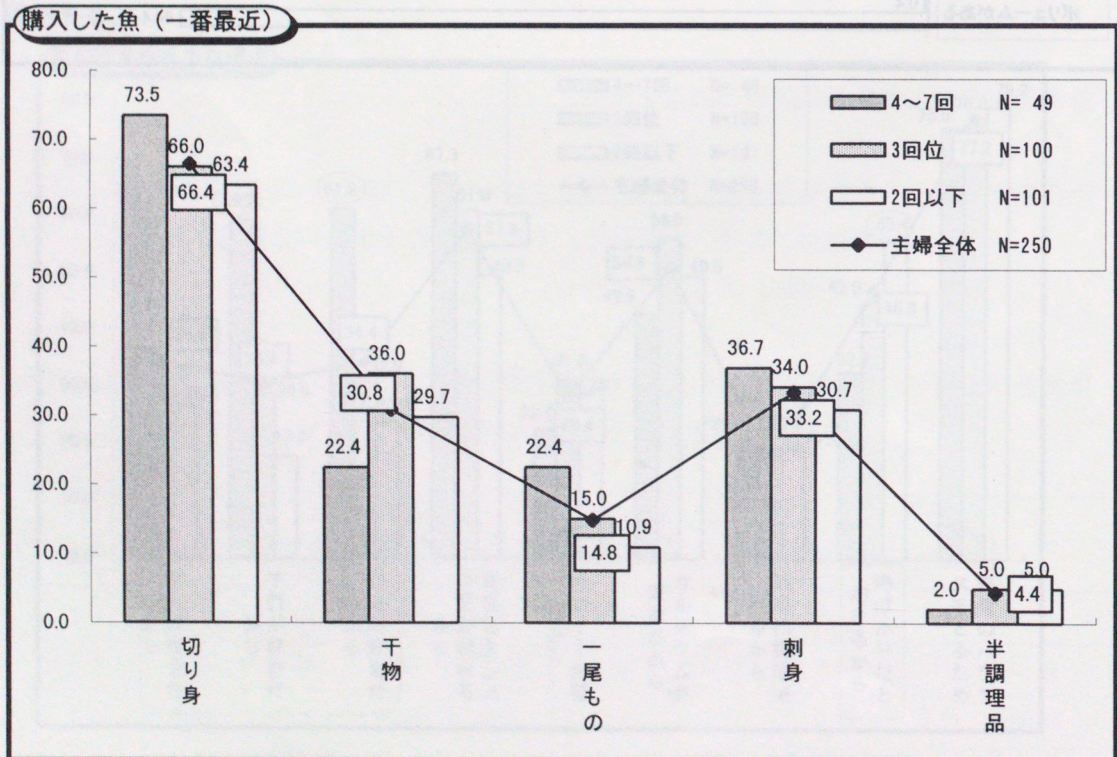
(1) 魚の購入場所（一番最近）

- 『一番最近魚を購入した場所』の回答を主婦全体で見ると、「スーパーの魚売場」が44.4%で最も多く、次いで「スーパーの中の鮮魚店」26.4%の順で、この2つで7割を占める。1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、魚食高頻度層は「スーパーの中の鮮魚店」が多く、36.7%を占めるのに対し、魚食低頻度層は21.8%と少なく、その分「スーパーの魚売場」が51.5%と多いのが特徴的である。



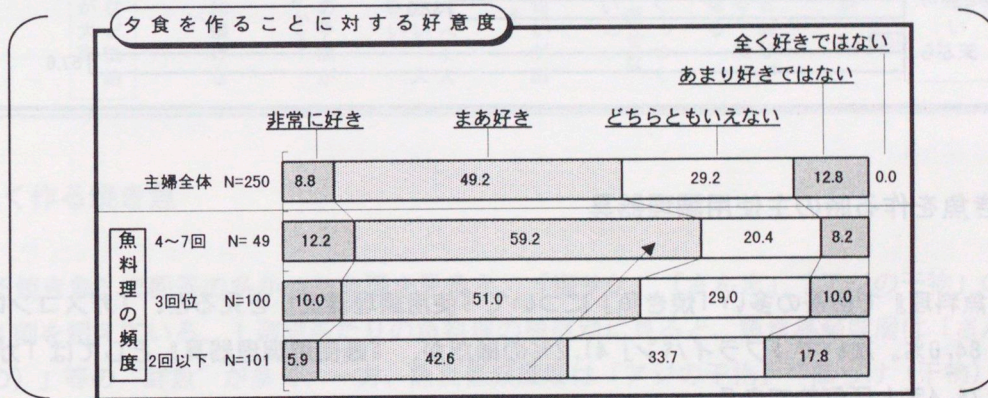
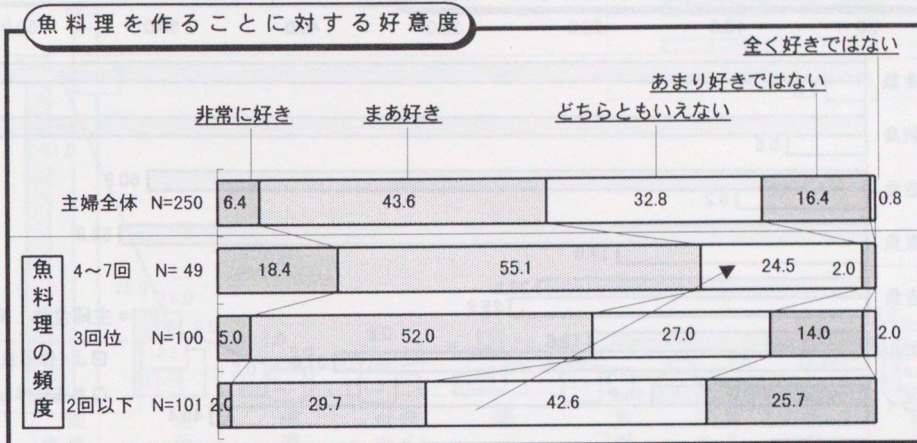
(2) 購入した魚の形態（一番最近）

- 『一番最近購入したときの魚の形態』は、主婦全体で「切り身」が圧倒的に多く66.4%。次いで「刺身」33.2%の順である。1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、魚食高頻度層は「切り身」「一尾もの」の購入が多い。一方、魚食低頻度層は「干物」の購入が多い。



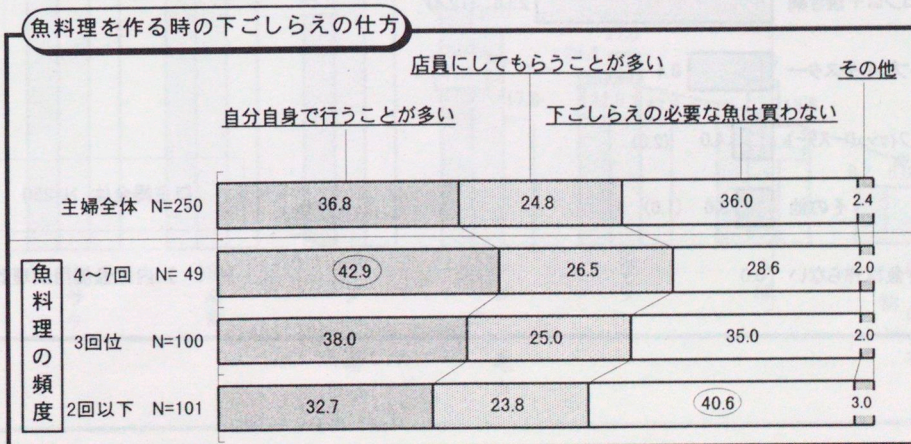
(3) 魚料理を作ることの好意度

- 『魚料理を作ることがどの程度好きか』の回答を見ると、主婦全体で「非常に好き」は6.4%とわずかだが、「まあ好き」が43.6%と多く、合わせて約5割は好意的に回答している。1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、当然ではあるが、魚食高頻度層は「非常に好き」が18.4%と多く、「2回以下」の2.0%と比べ、差が大きい。また、魚料理に限らず『夕食を作ることがどの程度好きか』の回答でも同様の傾向がうかがえることから、魚料理を作ることがあまり好きでない層は元々夕食を作ること自体あまり好きでないと考えられる。



(4) 下ごしらえの仕方

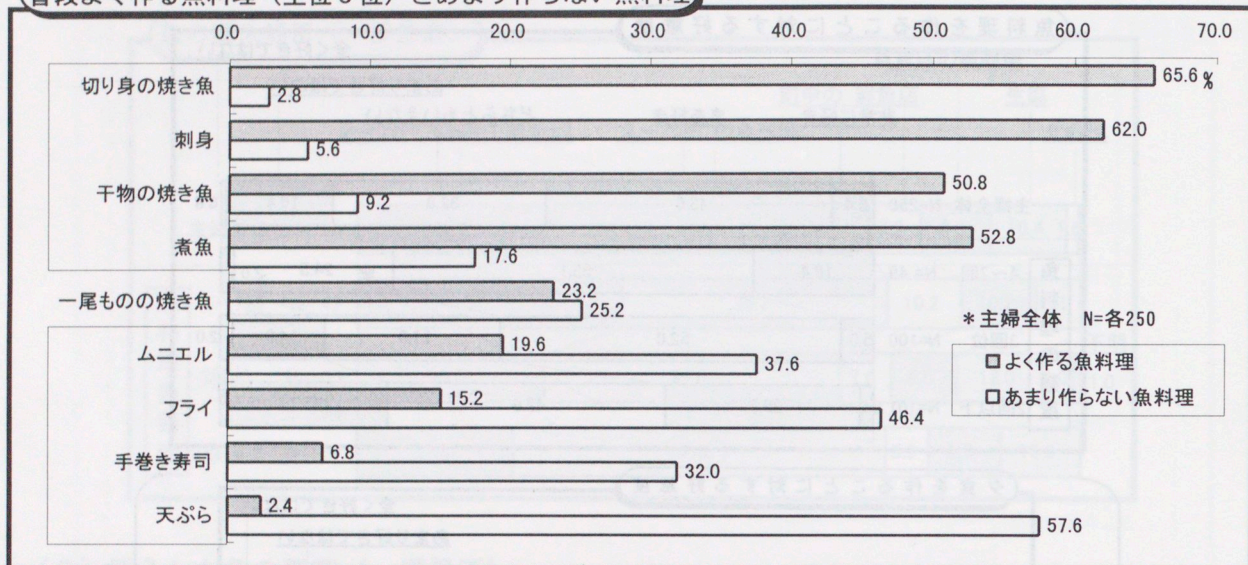
- 『下ごしらえ』を「自分で行うことが多い」と回答した人は、主婦全体の36.8%で約4割。残りの6割は「下ごしらえの必要な魚は買わない」、また必要であっても「店員にしてもらう」人である。1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、魚料理の頻度の高い層ほど「自分で行うことが多い」の回答が多く、頻度の低い層ほど「下ごしらえの必要な魚は買わない」が多い。



(5) 普段よく作る（あまり作らない）魚料理

- 『普段よく作る魚料理（上位3位）』と『あまり作らない魚料理』を比較すると、「切り身の焼き魚」「刺身」「干物の焼き魚」「煮魚」がよく作られ、一方「天ぷら」「手巻き寿司」「フライ」「ムニエル」は少ない。焼くだけ、あるいは生でそのまま出せるような“簡単な料理”が多く作られ、衣を付けたり、油で揚げるなど手のかかるものはあまり作られていない。

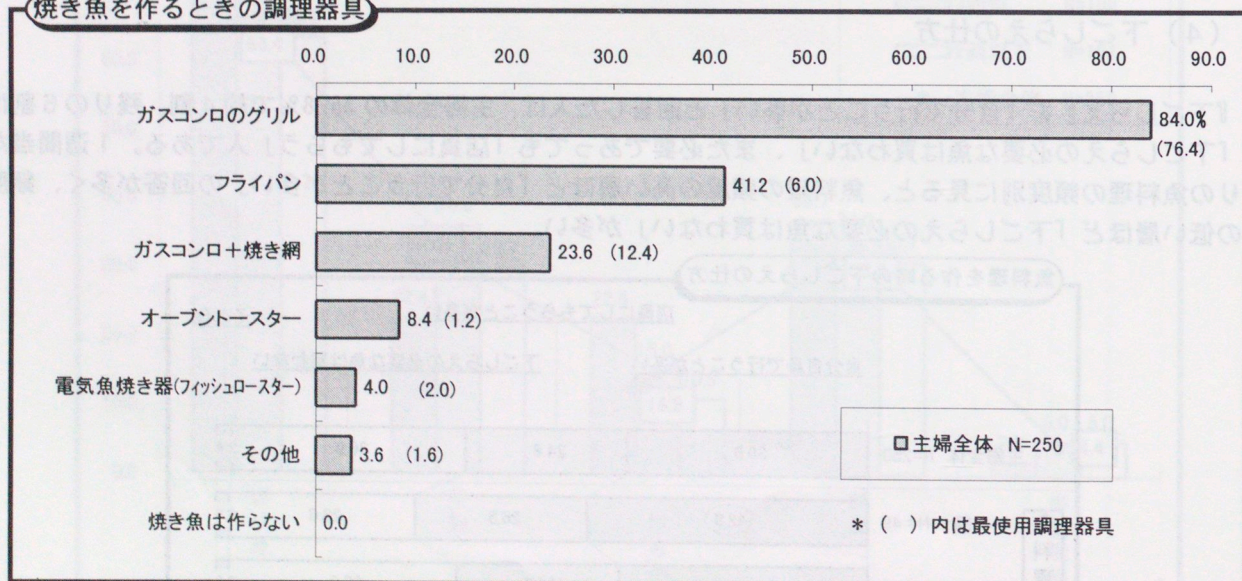
普段よく作る魚料理（上位3位）とあまり作らない魚料理



(6) 焼き魚を作る時の主使用調理器具

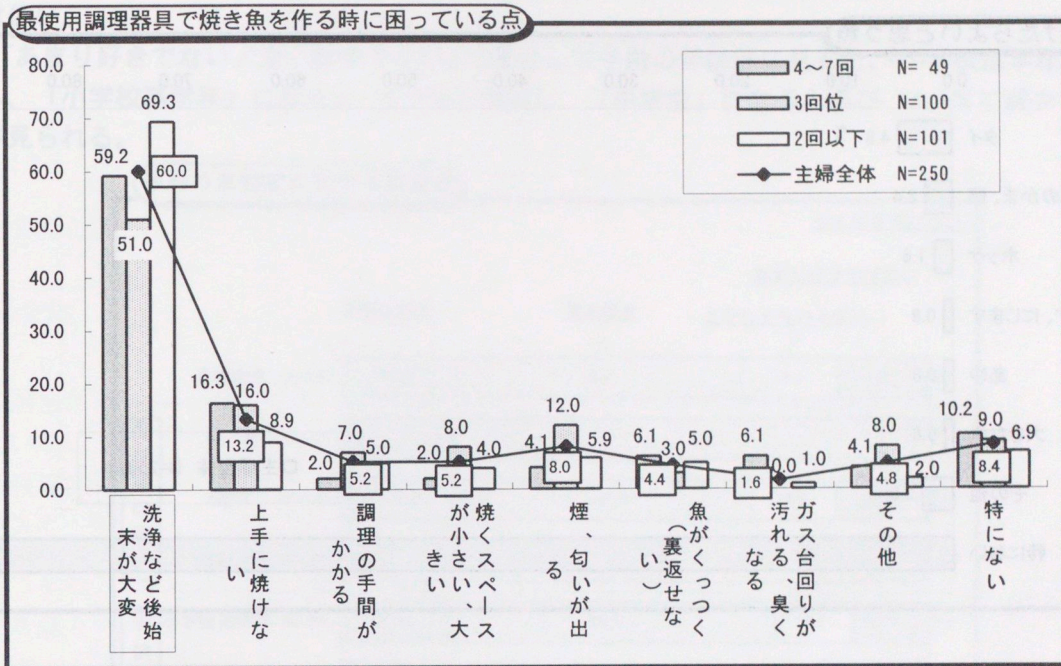
- 『よく作る魚料理』で回答の多い「焼き魚」について『使用調理器具』を見ると、「ガスコンロのグリル」が最も多く84.0%。次いで「フライパン」41.2%の順だが、『最使用調理器具』としては「ガスコンロのグリル」が76.4%と圧倒的である。

焼き魚を作るときの調理器具



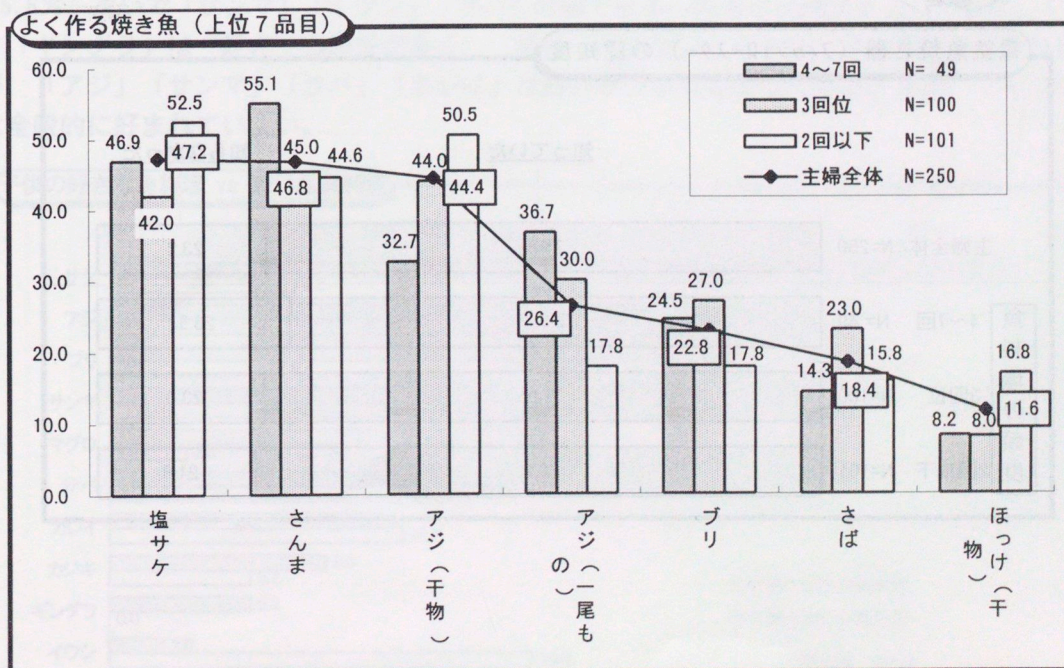
(7) 焼き魚を作る時の使用調理器具に対する不満

では、最もよく使用している調理器具で魚を焼く時の『困っている点』を見ると、「洗浄など後始末が大変」が圧倒的に多く、主婦全体で60.0%。1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、魚食低頻度層は69.3%と7割に達している。



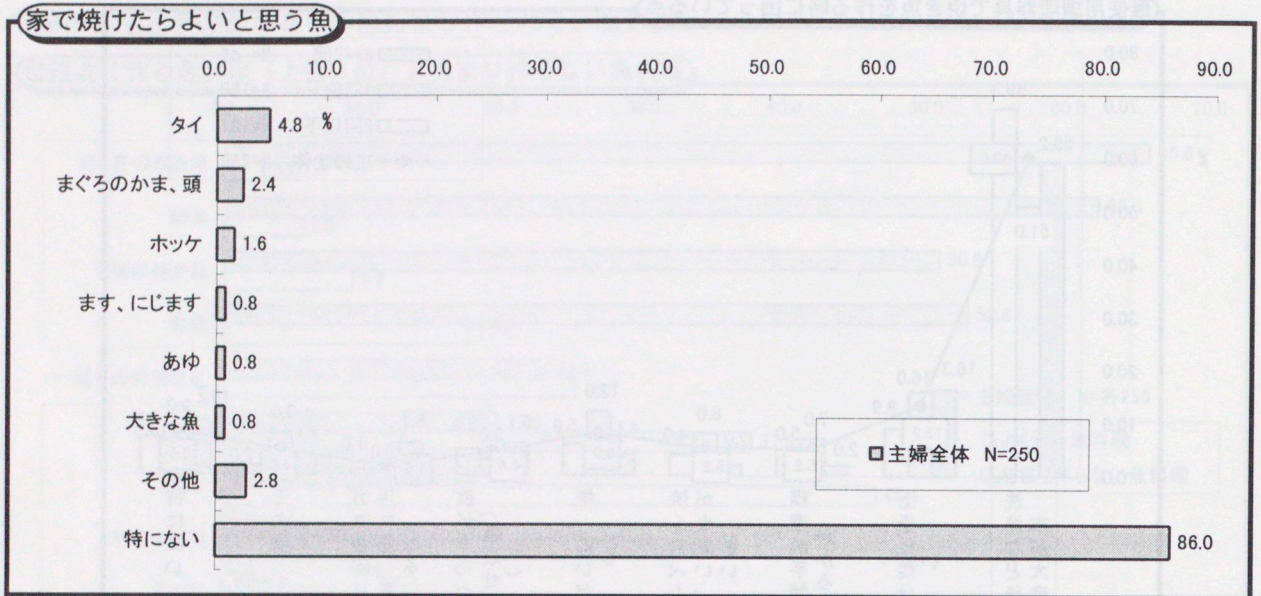
(8) よく作る焼き魚

『よく作る焼き魚』で回答の多かった魚種を見ると、「塩サケ」「さんま」「アジの干物」の3種が多く、いずれも4割を超えている。1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、魚食高頻度層は「さんま」「アジ(一尾もの)」等の“鮮魚”が多く、一方、魚食低頻度層は「アジの干物」「ほっけ(干物)」「塩サケ」等の“塩干物”が多い。



(9) 家で焼けたらよいと思う焼き魚

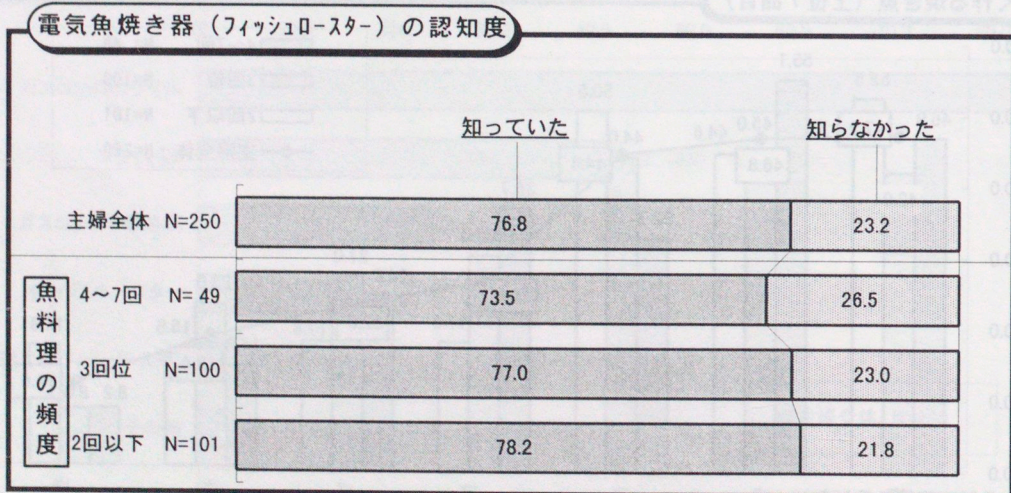
・その他、『家で焼けたらよいと思う魚』の回答を見ると、基本的に「特にない」が多く86.0%。なお、回答のあった魚のうち最も多いのは「タイ」で4.8%、次いで「マグロのかま、頭」の順で、大きな魚が上位を占めている。



(10) 電気魚焼き器（フィッシュロースター）の認知状況

・参考までに電気魚焼き器（フィッシュロースター）の認知率を見ると、主婦全体で76.8%で、約4人に3人はフィッシュロースターを認知している。1週間あたりの魚料理の頻度別に見ても、大きな差はないものの、魚食低頻度層の方が、やや認知率が高い。

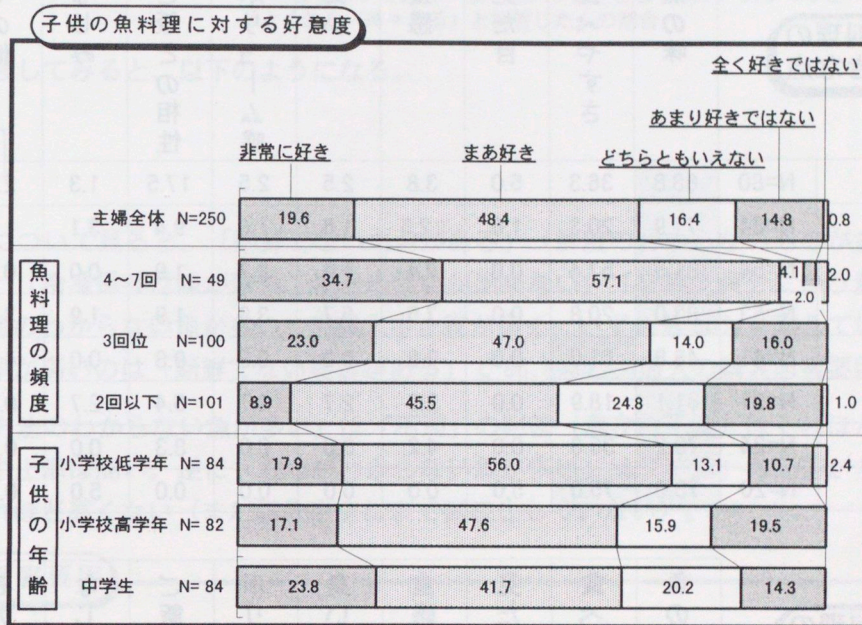
<参考>



3. 母親の目から見た子供の魚の好み

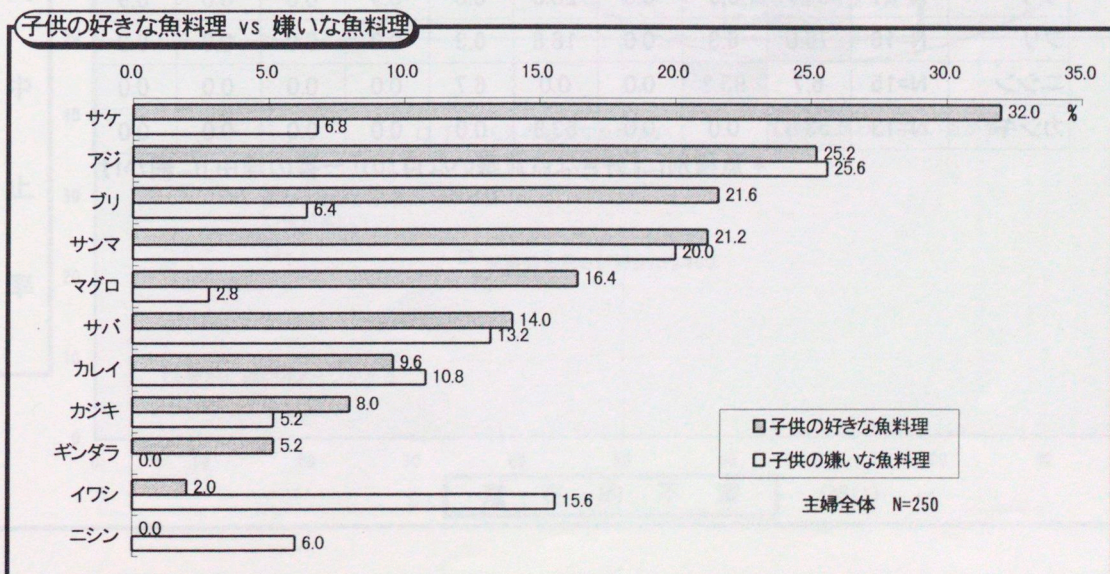
(1) 子供の魚の好意度

- ・母親の目から見た『子供の魚料理の好み』は、「非常に好き」が主婦全体で19.6%。「まあ好き」は48.4%で合わせて68.0%である。1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、頻度の低い層ほど子供の魚の好みの程度は低い。
- ・なお、「あまり好きでない/全く好きでない」に着目して子供の年齢別に見ると、「小学校低学年」が14.1%に対し、「小学校高学年」になると19.5%と増加し、「中学生」になると再び14.3%に減少するという傾向が見られる。



(2) 子供の好きな魚料理と嫌いな魚料理 (自由回答)

- ・母親の目から見た『子供の好きな魚料理』について魚種を見ると、最も好まれている魚は「サケ」で32.0%。次いで「アジ」「ブリ」「サンマ」の順である。一方、『子供の嫌いな魚料理』としては「アジ」が最も多く25.6%。次いで「サンマ」「イワシ」「サバ」の順である。両者を比較すると、「サケ」「ブリ」「マグロ」「ギンダラ」は「好き」の回答が多く、「嫌い」は少ないことから、子供全般に好まれると考えられるが、「アジ」「サンマ」「サバ」「カレイ」は好みが分かれるようである。なお、「イワシ」「ニシン」は全般的に好まれていない。



(3) 魚料理の好きな点と嫌いな点 (自由回答)

・次に母親の目から見た『子供の魚料理の好きな点』について見ると、『好きな魚料理』に関してはどの魚種も圧倒的に「魚の味が好きだから」が多いが、『嫌いな魚』の場合は「魚の味」と「食べやすさ(骨が多い)」が拮抗している点に特徴がある。特に『嫌いな魚料理』上位3品の「アジ」「サンマ」「イワシ」は“食べにくい”点が子供がその料理を嫌う一番の理由である。

		魚料理の好きな点									
		魚の味	食べやすさ	見た目	食感	臭い	ボリューム感	ご飯との相性	なじみ	その他	
サケ	N=80	68.8	36.3	5.0	3.8	2.5	2.5	17.5	1.3	2.5	
アジ	N=64	71.9	20.3	1.6	12.5	1.6	1.6	9.4	3.1	1.6	
ブリ	N=54	81.5	57.4	0.0	7.4	1.9	3.7	1.9	0.0	0.0	
サンマ	N=53	83.0	20.8	0.0	7.5	5.7	3.8	1.9	1.9	3.8	
マグロ	N=41	48.8	61.0	0.0	9.8	0.0	0.0	9.8	0.0	4.9	
サバ	N=37	81.1	18.9	0.0	2.7	2.7	2.7	5.4	2.7	0.0	
カレイ	N=24	79.2	33.3	0.0	4.2	0.0	0.0	8.3	0.0	0.0	
カジキ	N=20	75.0	75.0	5.0	0.0	0.0	0.0	0.0	5.0	0.0	

		魚料理の嫌いな点									
		魚の味	食べにくさ	見た目	食感	臭い	ボリューム感	ご飯との相性	なじみ	その他	
アジ	N=68	23.5	64.7	5.9	7.4	7.4	1.5	0.0	1.5	2.9	
サンマ	N=50	30.0	74.0	4.0	0.0	8.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
イワシ	N=39	23.1	56.4	0.0	5.1	35.9	0.0	0.0	2.6	5.1	
サバ	N=34	58.8	23.5	8.8	2.9	32.4	0.0	0.0	0.0	0.0	
カレイ	N=27	37.0	44.4	0.0	18.5	7.4	7.4	0.0	0.0	0.0	
サケ	N=17	64.7	5.9	0.0	23.5	0.0	5.9	0.0	0.0	5.9	
ブリ	N=16	75.0	6.3	0.0	18.8	6.3	0.0	0.0	0.0	0.0	
ニシン	N=15	6.7	93.3	0.0	0.0	6.7	0.0	0.0	0.0	0.0	
カジキ	N=13	53.8	0.0	0.0	53.8	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	

* 魚種別に『好きな点』『嫌いな点』の「一番の理由」に網かけ

II. 魚購入時の阻害要因

調査結果発表

1. 魚購入時点での不満要因の強さと購入中止状況

- ・ 定性調査結果から得られた魚購入時の阻害要因（11 要因）について

横軸……どの程度不満を感じているか（潜在的不満）

* 各阻害要因に対し、「非常にそう思う／まあそう思う」と回答した人の割合

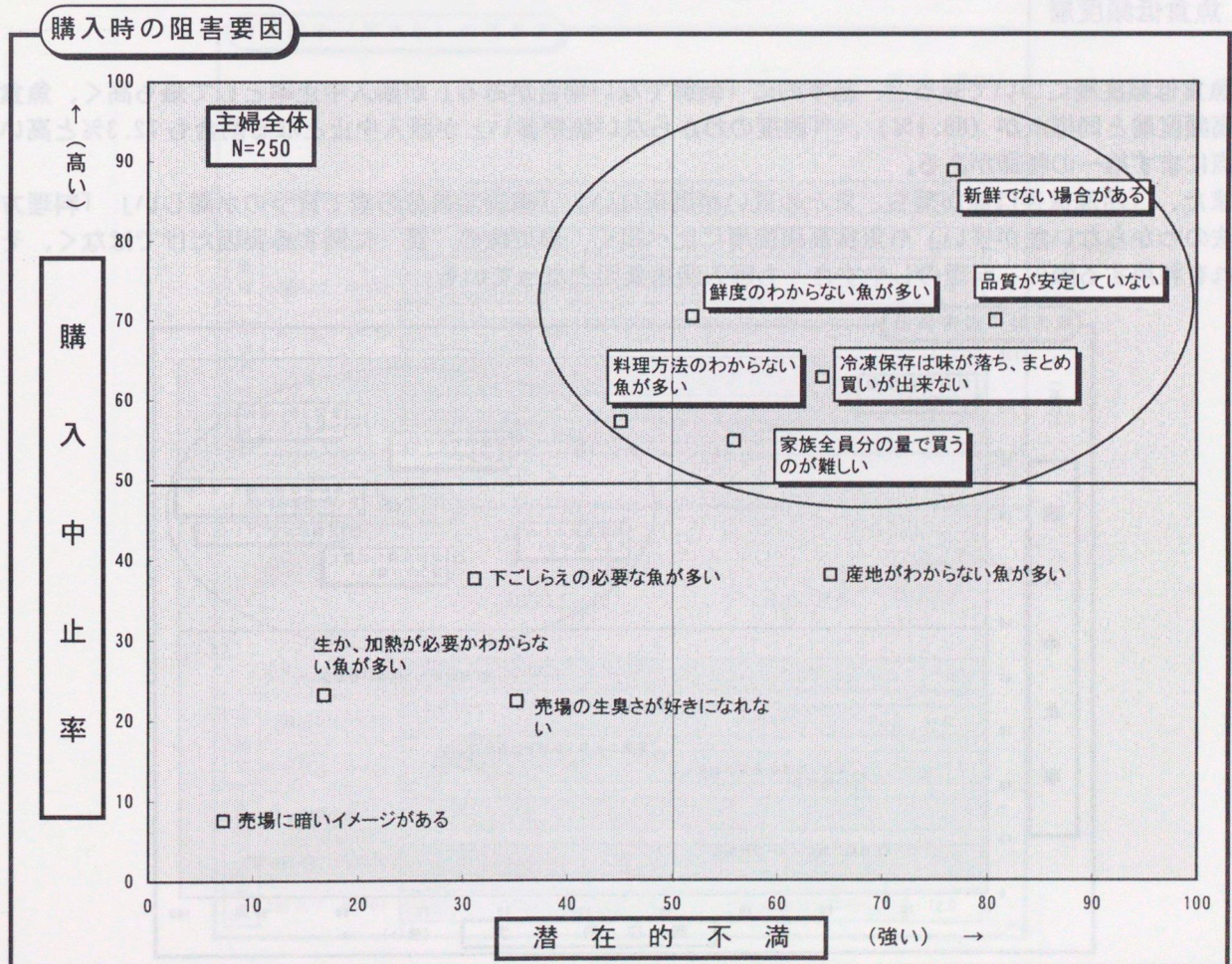
縦軸……それが理由で実際に購入を中止しているのか（購入中止率：顕在化）

* 各阻害要因が理由で「魚を購入しようと思ったが、買うのを止めた」ことが「よくある／時々ある」と回答した人の割合

で2次元上に表してみると、以下のようになる。

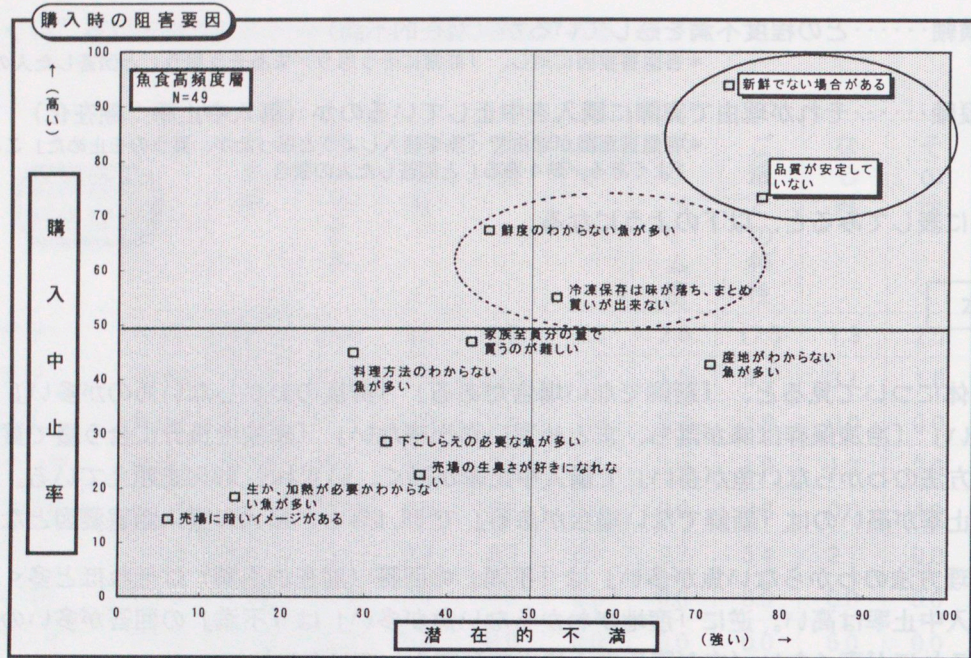
主婦全体

- ・ まず主婦全体について見ると、「新鮮でない場合がある」「鮮度のわからないものが多い」「品質が安定していない」「冷凍保存は味が落ち、まとめ買いが出来ない」「家族全員分に合う量で買うのが難しい」「料理方法のわからない魚が多い」で購入中止率が高く、いずれも 50% を超えている。このうち、最も購入中止率が高いのは「新鮮でない場合がある」で 88.8% と、最大の購入阻害要因となっている。
- ・ なお、「料理方法のわからない魚が多い」は「不満」の回答（潜在的不満）はそれほど多くないが、それによる購入中止率は高い。逆に「産地がわからない魚が多い」は「不満」の回答が多いのに対し、購入中止率はそれほど高くない（まだ購入中止にまで顕在化していない）。



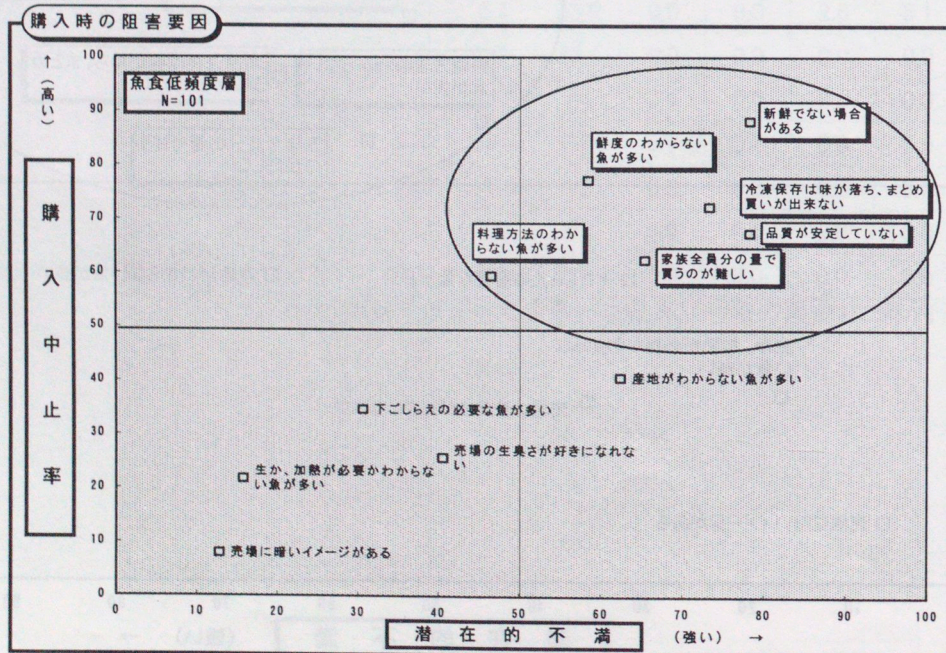
魚食高頻度層

- 次に1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、魚食高頻度層は「新鮮でない場合がある」「品質が安定していない」など販売されている魚そのものの“質”に関する要因で購入中止率が高い点に特徴がある。特に「新鮮でない場合がある」は、それによる購入中止率が93.9%と9割を超えている。



魚食低頻度層

- 魚食低頻度層について見ると、基本的に「新鮮でない場合がある」が購入中止率として最も高く、魚食高頻度層と同様だが(88.1%)、「鮮度のわからない魚が多い」が購入中止となる割合も72.3%と高い点にまず第一の特徴がある。
- また、「冷凍保存は味が落ち、まとめ買いが出来ない」「家族全員分の量で買うのが難しい」「料理方法のわからない魚が多い」も魚食高頻度層に比べ高く、単に魚の“質”に関する要因だけではなく、それを利用する際の“料理のしやすさ”も購入阻害要因となっている。



2. 魚購入時の「表示」に対する関心度

(1) 各表示の注目率

- ・販売している魚についている表示として「産地（漁獲場所または原産国名）」「加工表示（解凍品）」「養殖表示」についての注目率を見ると、主婦全体で「必ず見ている」が50.8%～56.4%。「たまに見る」も含めると約9割で、どの表示も同じように注視されている。
- ・年齢別に見ると、どの表示も39歳以下に比べ、40歳以上の方が注目率が高いが、「産地表示」に関しては39歳以下の注目率も比較的高い。一方40歳以上はいずれも「必ず見ている」が6割前後である。
- ・1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、魚食低頻度層は魚食高頻度層と比べ、いずれの表示も注目率は低い。

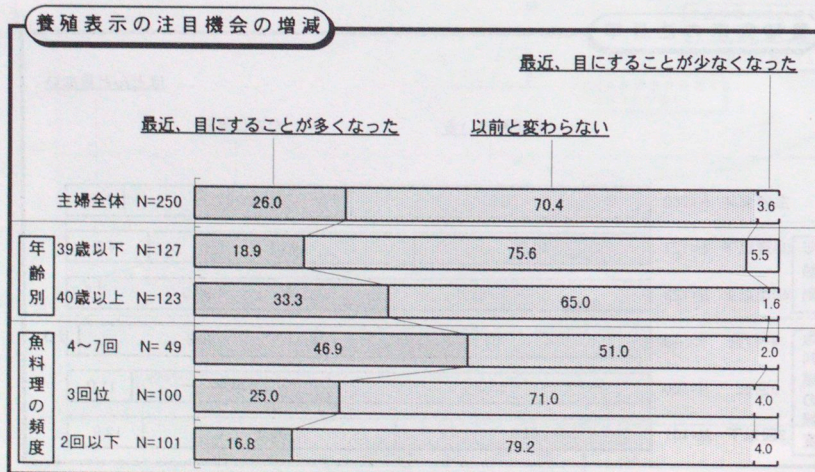
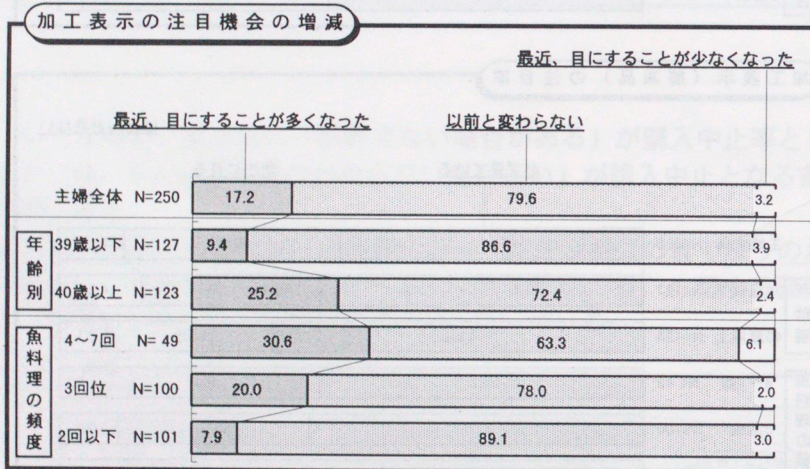
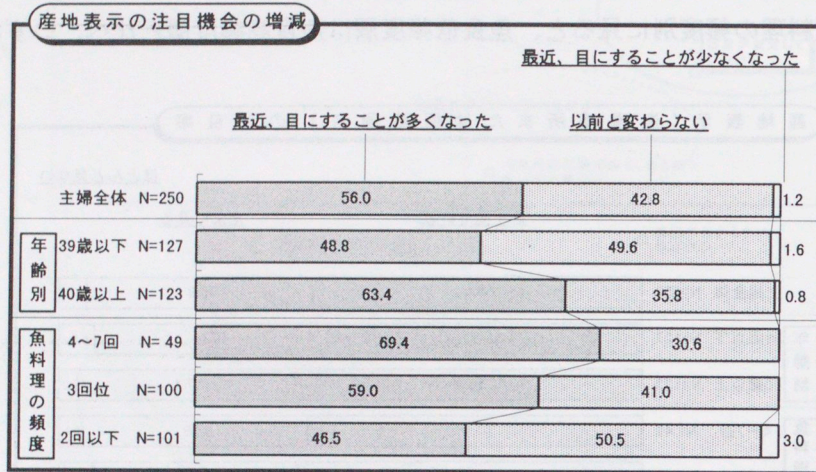
		必ず見ている	たまに見る	ほとんど見ない
主婦全体 N=250		56.4	38.8	4.8
年齢別	39歳以下 N=127	53.5	40.2	6.3
	40歳以上 N=123	59.3	37.4	3.3
魚料理の頻度	4～7回 N=49	57.1	38.8	4.1
	3回位 N=100	59.0	35.0	6.0
	2回以下 N=101	53.5	42.6	4.0

		必ず見ている	たまに見る	ほとんど見ない
主婦全体 N=250		51.6	37.2	11.2
年齢別	39歳以下 N=127	40.2	45.7	14.2
	40歳以上 N=123	63.4	28.5	8.1
魚料理の頻度	4～7回 N=49	55.1	40.8	4.1
	3回位 N=100	57.0	33.0	10.0
	2回以下 N=101	44.6	39.6	15.8

		必ず見ている	たまに見る	ほとんど見ない
主婦全体 N=250		50.8	39.2	10.0
年齢別	39歳以下 N=127	40.2	45.7	14.2
	40歳以上 N=123	61.8	32.5	5.7
魚料理の頻度	4～7回 N=49	57.1	40.8	2.0
	3回位 N=100	55.0	34.0	11.0
	2回以下 N=101	43.6	43.6	12.9

(2) 最近見ることが多くなった表示

- ・各表示について「以前に比べ見る機会が増えたかどうか」を見ると、「産地表示」は「最近、目にする
ことが多くなった」が主婦全体で 56.0%と多いが、「養殖表示」は 26.0%、「加工表示」は 17.2%に留
まっている。
- ・年齢別に見ると、いずれの表示も 40 歳以上の方が「最近、目にするが多くなった」が多く、また 1 週
間当たりの魚料理の頻度別に見ると、魚食高頻度層の方が「最近、目にするが多くなった」が多い。



(3) 表示による購入阻害の有無

- ・表示を見たことが購入決定にどのように影響しているかを見ると、「以前も今も買うのをためらう」「以前は買ったが最近はためらう」を合わせると、主婦全体で

産地表示（輸入物）・・・47.6% 加工表示（解凍品）・・・48.0% 養殖表示・・・34.0%

で、「産地表示」「加工表示」は表示を出すことによって約半数が購入にマイナス影響している。しかし、最近の傾向として「以前はためらっていたが、最近を買う」と「以前は買ったが最近はためらう」とを比較すると、いずれも前者の方が後者を上回っており、最近は表示で情報提供することが購入阻害となる割合は減少してきていると推測される（輸入物や解凍品が容認されてきていると捉えられる）。

- ・年齢別に見ると、「加工表示」「養殖表示」は40歳以上の方が購入をためらう人が多いが、「輸入物」は39歳以下の方がためらう人が多い。
- ・1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、「加工表示」「養殖表示」は、魚食低頻度層の方が「以前も今も、気にせず買っている」が多いが、「以前はためらっていたが最近を買う」は魚食高頻度層の方が多い。なお、「輸入物」表示は魚食低頻度層で「以前も今も買うのをためらう」「以前は買ったが最近はためらう」が多い。

		表示による購入への影響 ① 輸入物			
		以前も今も、気にせず買っている	以前はためらっていたが最近を買う	以前は買ったが最近はためらう	以前も今も、買うのをためらう
主婦全体 N=250		27.2	25.2	14.8	32.8
年齢別	39歳以下 N=127	25.2	24.4	15.7	34.6
	40歳以上 N=123	29.3	26.0	13.8	30.9
魚料理の頻度	4~7回 N=49	20.4	30.6	18.4	30.6
	3回位 N=100	31.0	30.0	14.0	25.0
	2回以下 N=101	26.7	17.8	13.9	41.6

表示による購入への影響 ② 解凍品

		以前はためらったが最近を買う		以前も今も、買うのをためらう	
		以前も今も、気にせず買っている		以前は買ったが最近はためらう	
主婦全体 N=250		34.0	18.0	16.0	32.0
年齢別	39歳以下 N=127	38.6	18.1	15.7	27.6
	40歳以上 N=123	29.3	17.9	16.3	36.6
魚料理の頻度	4~7回 N=49	24.5	26.5	24.5	24.5
	3回位 N=100	31.0	22.0	13.0	34.0
	2回以下 N=101	41.6	9.9	14.9	33.7

表示による購入への影響 ③ 養殖もの

		以前はためらったが最近を買う		以前も今も、買うのをためらう	
		以前も今も、気にせず買っている		以前は買ったが最近はためらう	
主婦全体 N=250		46.4	19.6	12.0	22.0
年齢別	39歳以下 N=127	55.1	15.7	12.6	16.5
	40歳以上 N=123	37.4	23.6	11.4	27.6
魚料理の頻度	4~7回 N=49	22.4	32.7	20.4	24.5
	3回位 N=100	49.0	19.0	12.0	20.0
	2回以下 N=101	55.4	13.9	7.9	22.8

Ⅲ. 魚調理時の阻害要因

～魚調理時点での不満要因の強さと献立中止状況～

- ・魚の購入時の阻害要因同様、定性調査結果から得られた魚調理時の阻害要因（13 要因）について

横軸……普段の調理でどの程度不満を感じているか（潜在的不満）

*各阻害要因に対し、「非常にそう思う／まあそう思う」と回答した人の割合

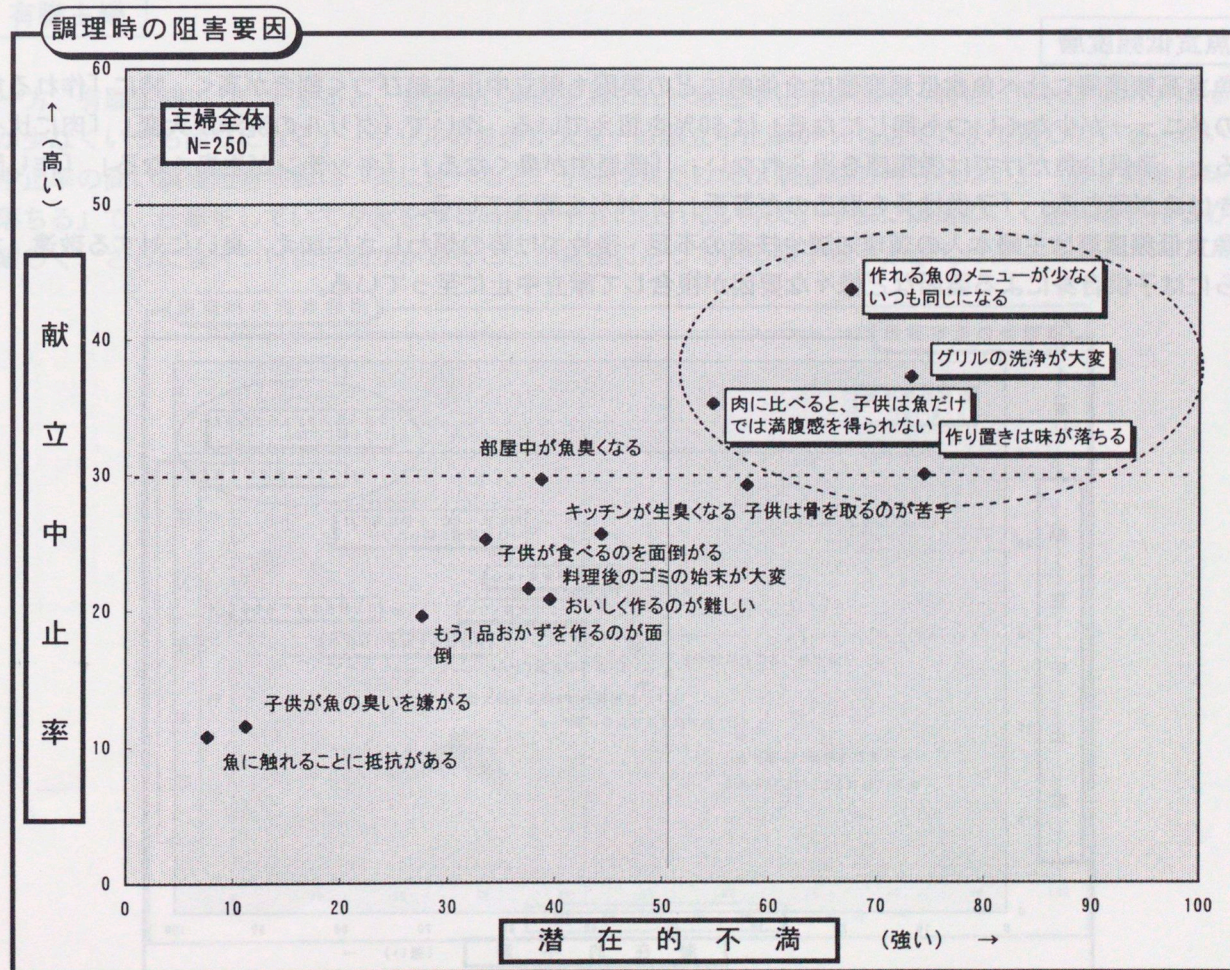
縦軸……それが理由で実際に魚の献立を作るのを中止しているのか（献立中止率：顕在化）

*各阻害要因が理由で「魚の献立にしようと思っていたが止めた」ことが「よくある／時々ある」と回答した人の割合

で2次元上に表してみると、次のようになる。

主婦全体

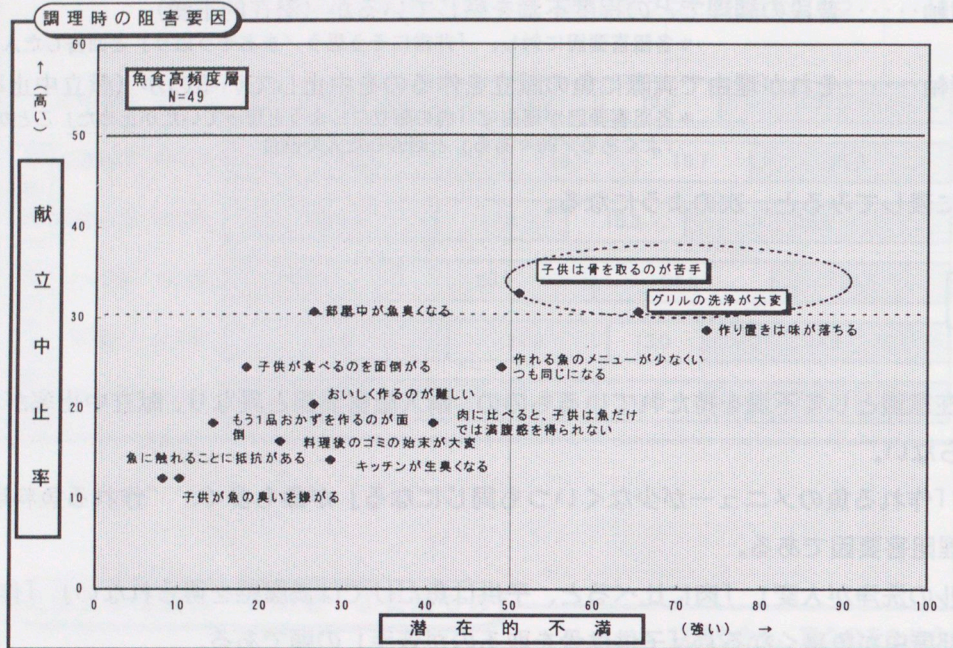
- ・全体的に潜在意識として不満を持たれているものの、購入阻害要因と異なり、献立中止率が50%以上の要因は見当たらない。
- ・その中では「作れる魚のメニューが少なくいつも同じになる」が最も多く、“作れる魚料理の知識不足”が最大の調理阻害要因である。
- ・次に「グリルの洗浄が大変」「肉に比べると、子供は魚だけでは満腹感を得られない」「作り置きは味が落ちる」「部屋中が魚臭くなる」「子供は骨を取るのが苦手」の順である。



- ・各層別に、どのような調理障害要因で献立中止に至っているのかを見ると、

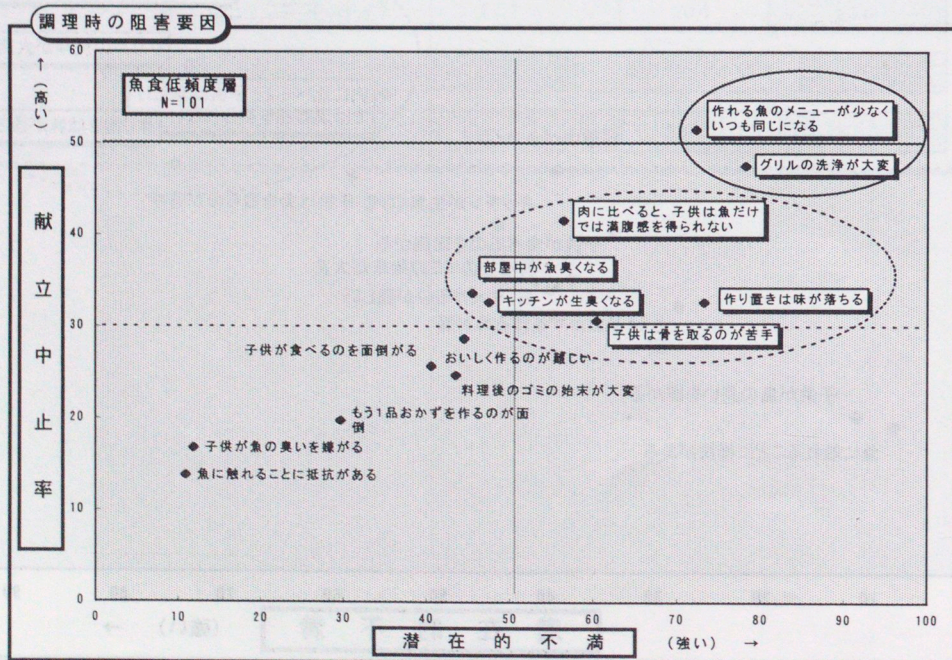
魚食高頻度層

- ・魚食高頻度層は全体的に献立中止率が低い点が第一の特徴である。その中では「子供は骨を取るのが苦手」が若干目につき、主婦本人の調理知識や技術の不足、後片づけ等の煩わしさよりも、子供自身による献立中止が第1位となっている。



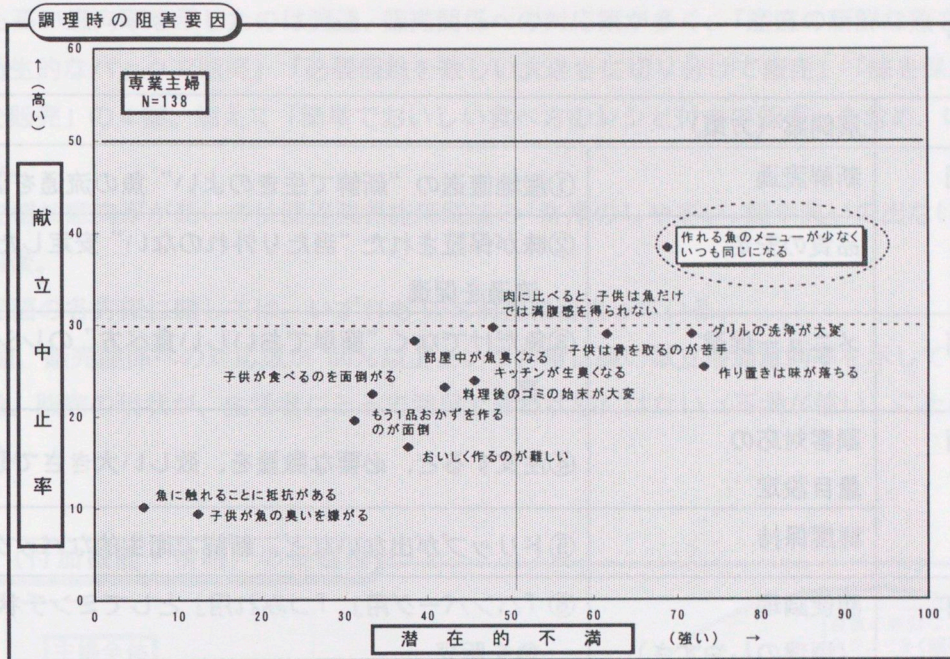
魚食低頻度層

- ・魚食高頻度層に比べ魚食低頻度層は全体的にどの要因も献立中止に結びつく割合が高く、特に「作れる魚のメニューが少なくいつも同じになる」は50%を超えている。次いで「グリルの洗浄が大変」「肉に比べると、子供は魚だけでは満腹感を得られない」「部屋中が臭くなる」「キッチンが生臭くなる」「作り置きは味が落ちる」「子供は骨を取るのが苦手」が30%を超えている。
- ・魚食低頻度層は主婦本人の調理知識や技術の不足・後片づけ等の煩わしさに加え、臭いに対する敬遠、さらには子供自身による要因など様々な要因が複合して献立中止に至っている。



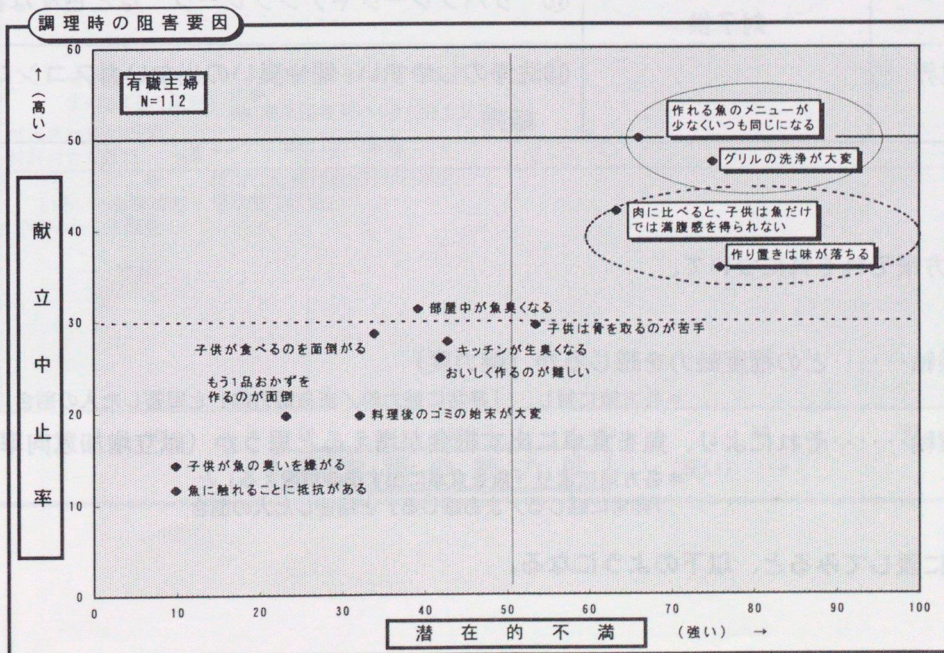
専業主婦

- ・専業主婦について見ると、全体的に献立中止率が低く、目立つ調理障害要因は「作れる魚のメニューが少なくいつも同じになる」で、調理の知識や技術の不足が調理障害要因として大きく、「グリルの洗浄が大変」のような後片づけ等の煩わしさはそれほど大きな障害要因となっていない。



有職主婦

- ・一方、有職主婦について見ると、全体的に専業主婦に比べ献立中止率が高く、特に「作れる魚のメニューが少なくいつも同じになる」「グリルの洗浄が大変」は献立中止率が50%近くにまで達している。次いで中止率の高い調理障害要因は「肉に比べると、子供は魚だけでは満腹感を得られない」「作り置きは味が落ちる」で、仕事をしていて夕食を作る時間が十分に取れない中で、子供に満足のいく魚料理を作るのは難しく、さらに後片づけに手間がかかることが負担になっている様子がうかがえる。



IV. 魚食普及のための方策と、その受容性

献立提案

1. 各方策の魅力度と献立増加意向率

- 魚の購入時の阻害要因、調理時の阻害要因から、それを解消するための方策を検討し、次の13の方策を導き出した。

	展開案（方策）	
1. 流通面	新鮮流通	①産地直送の“新鮮で生きのよい”魚の流通を促進
	品質の安定	②味が保証された“当たり外れのない”安定した品質の魚の流通を促進
2. SP面	メニュー促進	③魚だけでなく“簡単でおいしい食べ方”のレシピ付きで販売
3. 販売面	顧客対応の量目設定	④注文すると、必要な数量を、欲しい大きさで販売
	鮮度保持	⑤ドリップが出ないなど、新鮮で衛生的なパックで販売
4. 商品面	簡便調理 (調理のしやすさ) 対母親	⑥「ハンバーグ用」「つみれ用」としてミンチ状に加工した魚を販売 ⑦粉や衣をつけて、“焼くだけ、揚げるだけ”で済む半調理状態で販売 ⑧おいしく食べられる“専用のタレ付き”で販売 ⑨魚だけでなく“付け合わせの野菜料理の材料”付きで販売 ⑩美味しさ保持が可能な“冷凍保存用パック付き”で販売
	簡便食 (食べやすさ) 対子供	⑪骨を全て取り除いた“食べやすく加工された”魚を販売 ⑫“サバフレークやアジフレーク”など色々な種類で販売
5. 関連業界施策		⑬洗浄のしやすい、煙や臭いの出ないガスコンロ用グリルの販売

- この13の方策それぞれについて、

横軸……どの程度魅力を感じるか（魅力度）

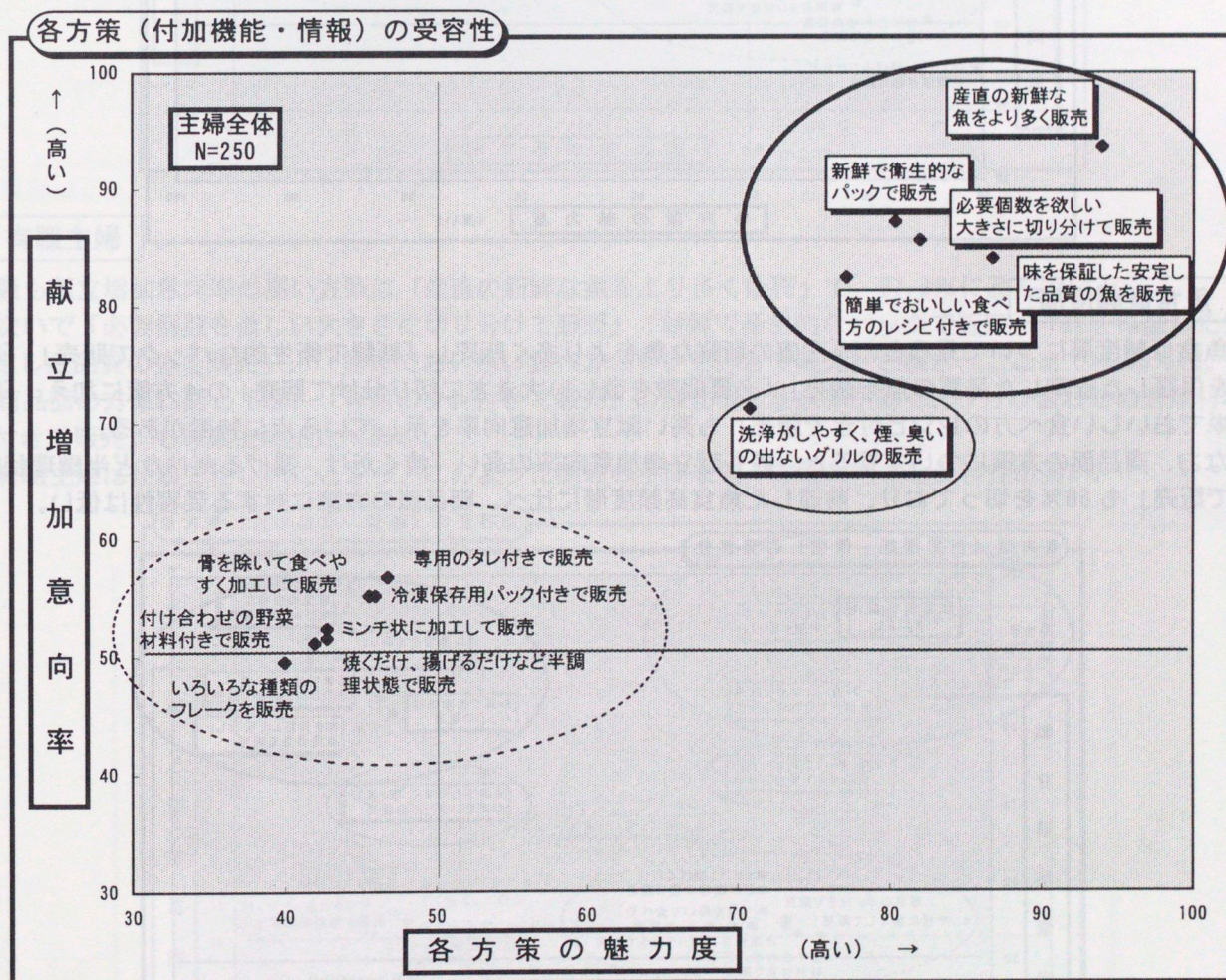
*各方策に対し、「非常に魅力的/まあ魅力的」と回答した人の割合

縦軸……それにより、魚を食卓に出す機会が増えると思うか（献立増加意向率）

*各方策により「魚を食卓に出す機会が増える」と、「非常に感じる/まあ感じる」と回答した人の割合

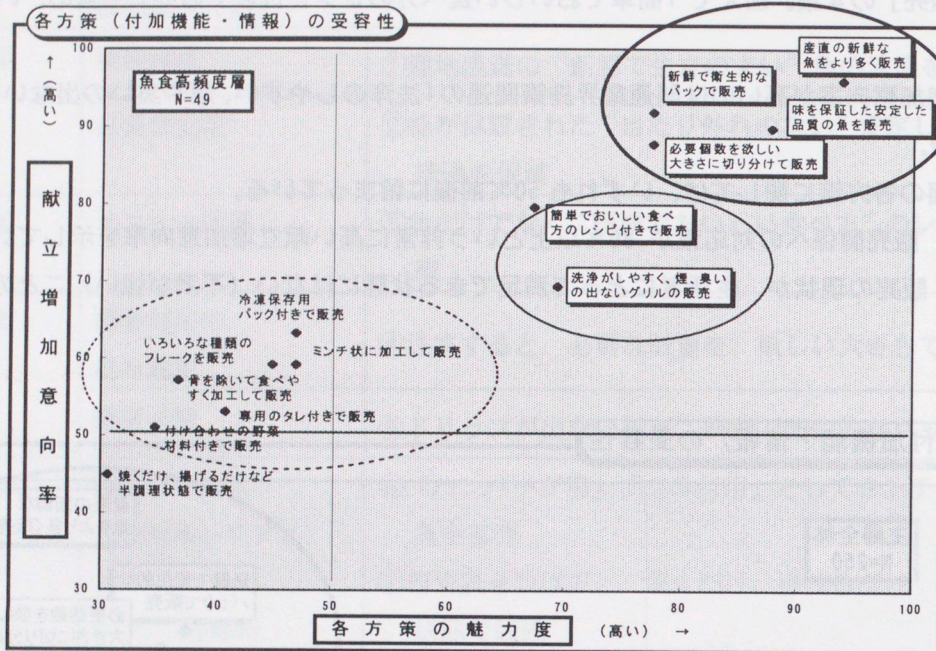
で2次元上に表してみると、以下のようになる。

- ・まず主婦全体について見ると、どの方策も献立増加意向率が50%を超え、これらの方策を講じることによって、魚を食卓に出す機会が増加する可能性は高いと考えられる。
- ・その中でも高い意向率を示したのは流通、販売関係への対応策が多く、「産直の新鮮な魚をより多く販売」「新鮮で衛生的なパックで販売」「必要個数を欲しい大きさに切り分けて販売」「味を保証した安定した品質の魚を販売」の4案。加えて「簡単でおいしい食べ方のレシピ付きで販売」も含め、いずれも80%を超えている。
- ・次いで献立増加意向率が高いのは関連業界施策関連の「洗浄のしやすい、煙や臭いが出ないグリルの販売」で、70%前後。
- ・一方、商品面の各方策に関しては、いずれも50%前後に留まっている。
- ・なお、流通、販売関係への対応策が80%以上という非常に高い献立増加意向率を示しているが、逆に考えれば流通、販売の現状が、生活者にとって満足できる状態にはない（不満が強い）ことの裏返しなのかも知れない。



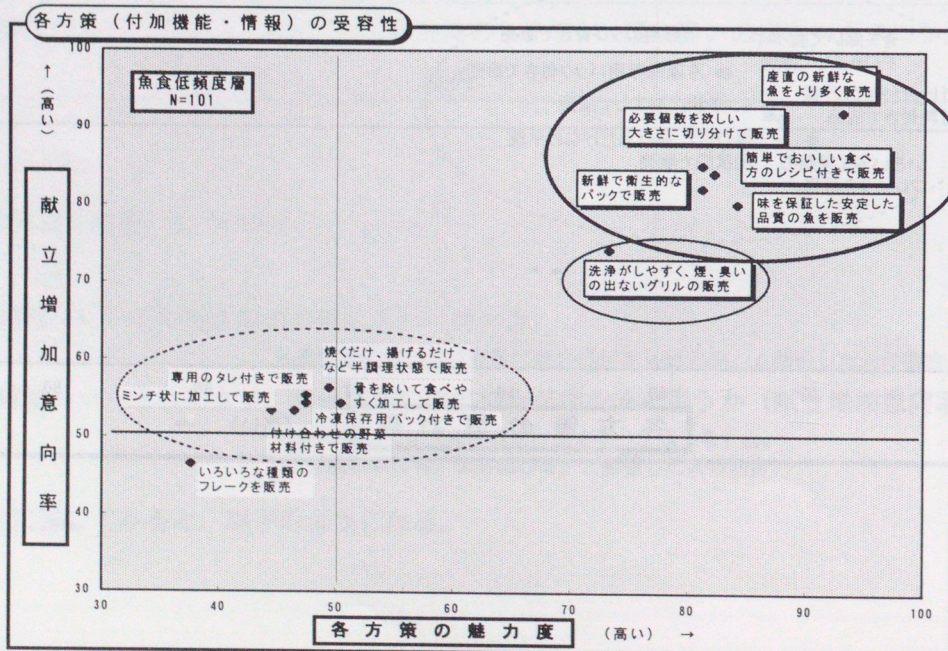
魚食高頻度層

- ・魚食高頻度層について見ると、全体の傾向としては主婦全体と大きな差はない。
- ・「産直の新鮮な魚をより多く販売」「新鮮で衛生的なパックで販売」「必要個数を欲しい大きさに切り分けて販売」「味を保証した安定した品質の魚を販売」の4方策で特に献立増加意向率が高く、「簡単でおいしい食べ方のレシピ付きで販売」は相対的に低い。
- ・また、商品面の方策について見ると、「冷凍保存用パック付きで販売」「ミンチ状に加工して販売」「色々な種類のフレークを販売」で60%前後の献立増加意向率を示し、後述する魚食低頻度層に比べ、この点での受容性は高い。



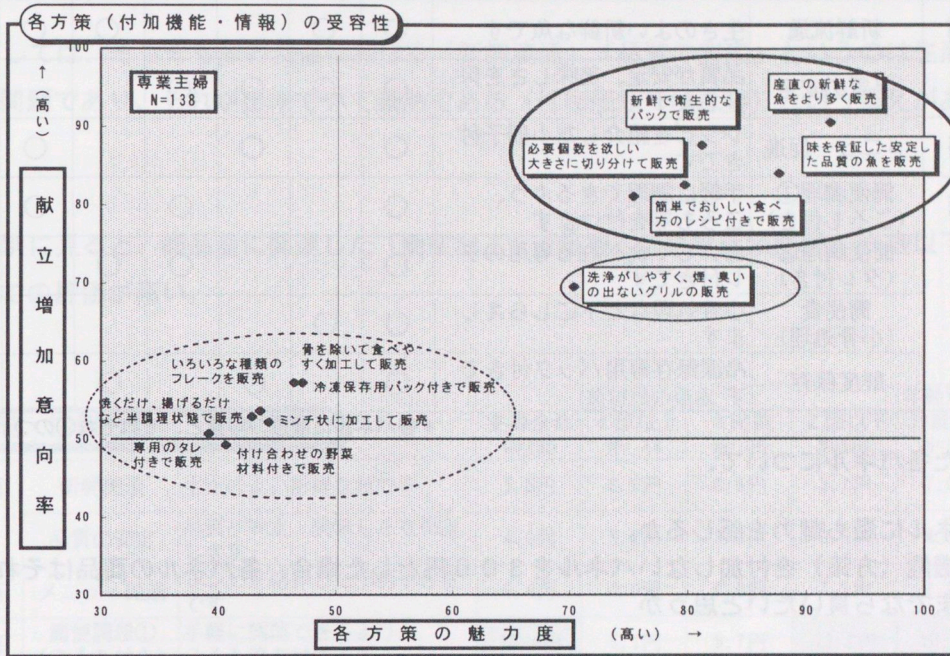
魚食低頻度層

- ・魚食低頻度層について見ると、「産直の新鮮な魚をより多く販売」「新鮮で衛生的なパックで販売」「味を保証した安定した品質の魚を販売」「必要個数を欲しい大きさに切り分けて販売」の4方策に加え、「簡単でおいしい食べ方のレシピ付きで販売」も高い献立増加意向率を示している点に特徴がある。
- ・なお、商品面の方策について見ると、最も献立増加意向率の高い「焼くだけ、揚げるだけなど半調理状態で販売」も60%を切っており、前述した魚食高頻度層に比べ、商品面の方策に対する受容性は低い。



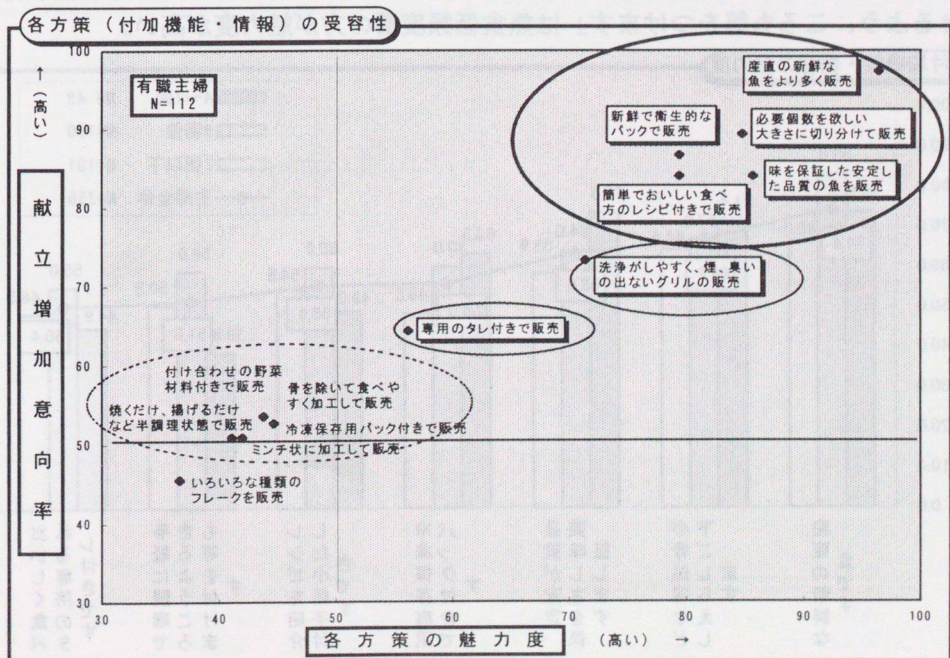
専業主婦

- ・ おおむね主婦全体と同様の傾向で、「産直の新鮮な魚をより多く販売」「新鮮で衛生的なパックで販売」「味を保証した安定した品質の魚を販売」「必要個数を欲しい大きさに切り分けて販売」「簡単でおいしい食べ方のレシピ付きで販売」の5方策で高い献立増加意向率を示している。
- ・ なお専業主婦は有職主婦に比べ、各方策とも献立増加意向率は低いが「色々な種類のフレーク販売」だけは高めとなっている。



有職主婦

- ・ 最も献立増加意向率の高い方策は「産直の新鮮な魚をより多く販売」で、97.3%に及んでいる。
- ・ 次いで「必要個数を欲しい大きさに切り分けて販売」「新鮮で衛生的なパックで販売」「味を保証した安定した品質の魚を販売」/「簡単でおいしい食べ方のレシピ付きで販売」と続き、ここまでは80%超。
- ・ 商品面の方策に関しては、「専用のタレ付きで販売」の献立増加意向率が高く、「付け合わせの野菜材料付きで販売」も専業主婦に比べ高い。
- ・ 有職主婦は仕事で忙しいことから、このように調理の手間を省く方策に対する受容性が高い。



2. 具体的パネル提示から測定した各方策の受容性

調査概要

- ・すでに見てきた方策について、実際にお店で実現した場合の程度の受容性が見込めるかを検証するために、魚の写真に下記方策（情報、機能）を組み合わせたP～Xの8枚のパネルを作り、対象者に提示した。

*提示した魚は「さんま」と「いわし」

<提示情報、機能>			提示パネル							
			P	Q	R	S	T	V	W	X
1. 流通面	新鮮流通	生きのよい新鮮な魚です	○	○			○	○		
	品質の安定	品質が安定、美味しさを保証します	○	○	○	○				
2. SP面	メニュー促進	レシピを紹介した小冊子付きです	○		○			○		○
3. 商品面	簡便調理① (ころも付き)	手軽に調理できるよう、ころも等を付けます	○			○		○	○	
	簡便調理② (タレ付き)	おいしく食べれる専用のタレ付きです	○			○	○			○
	簡便食 (小骨処理)	小骨処理など下ごしらえします	○	○					○	○
	鮮度保存	冷凍保存専用パック付きです	○		○		○		○	

*各パネルには魚の写真と、それぞれ○のついた情報を提示

- ・この提示した各パネルについて、

①どのパネルに最も魅力を感じるか。

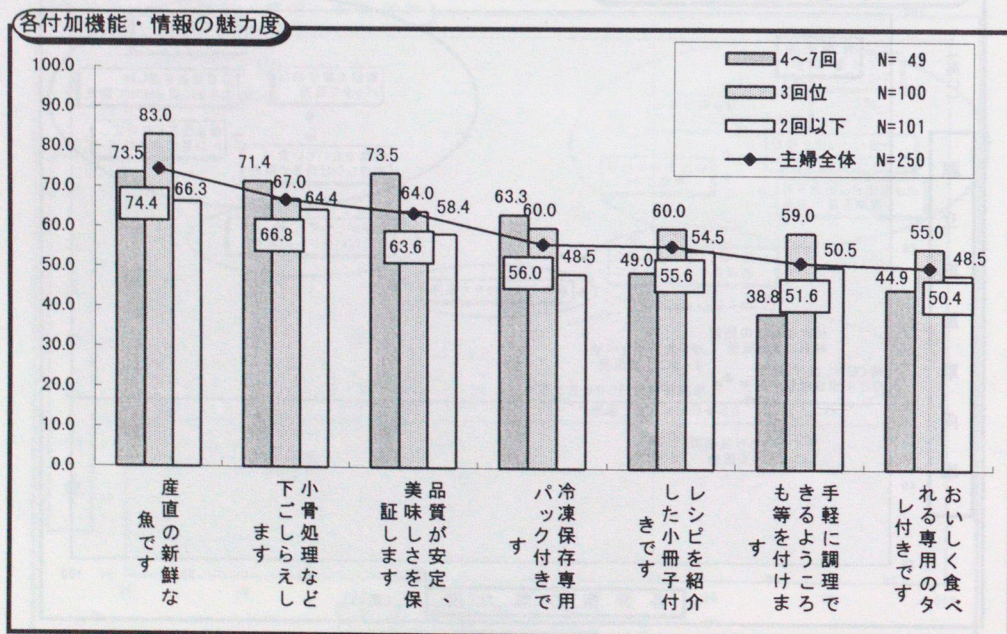
②情報や機能（方策）を付加しないパネルを300円とした場合、各パネルの商品はそれぞれいくらまでなら買いたいと思うか

を尋ね、『魅力度』と、『価格換算した場合の付加価値』について評価を得たところ、次のような結果となった。

調査概要

(1) 各提示情報、機能の魅力度

- ・各情報の魅力度を比較すると、主婦全体では「産直の新鮮な魚です」次いで「小骨処理など下ごしらえします」「品質が安定、美味しさを保証します」の順に高い。1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、「産直の新鮮な魚です」「小骨処理など下ごしらえします」「品質が安定、美味しさを保証します」「冷凍保存専用パック月です」は魚食高頻度層の方が魅力度が高く、一方「レシピの入った小冊子付きです」「手軽に調理できるよう、ころも等を付けます」は魚食低頻度層の方が魅力度が高い。



(2) 各提示情報、機能を価格換算した場合の付加価値

- ・次に、情報の全くない魚の状態を300円と仮定した場合の、各情報の付加価値(300円+α)を見ると、「新鮮流通」「品質の安定」などの流通面に関連する情報よりも商品面に関連した「簡便加工」「保存」の方が价格的には高い付加価値がもたれており、魅力度とは異なっている。
- ・その理由としては、そもそも魚の流通における「新鮮流通」「品質の安定」というのは生活者が魚と接触する以前の問題であり、それが出来ていて当然である(付加価値ではない)という考えがあるためと思われる。
- ・なお、属性別に見ると、商品面に関連した「簡便加工」「保存」は魚食低頻度層、39歳以下で他の層よりも価格換算での評価が高い。

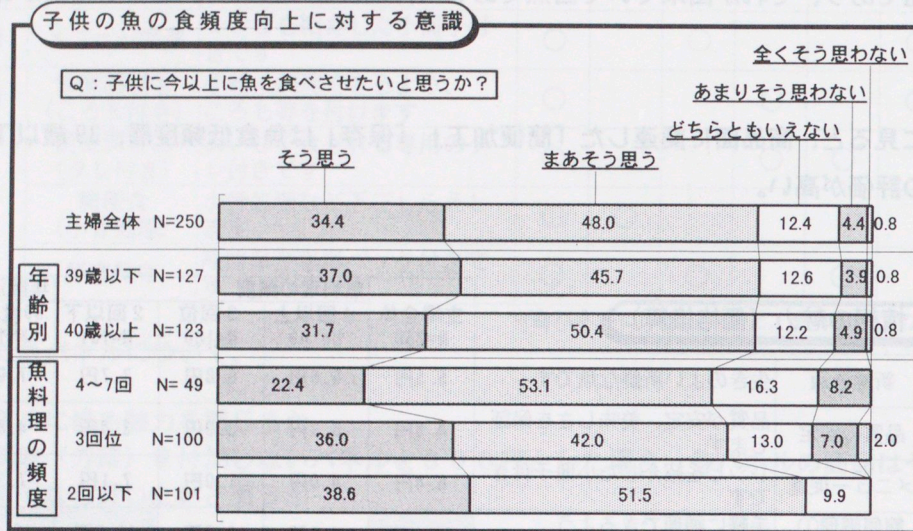
付加機能・情報の魅力(価格換算)			魚料理の頻度				年齢別	
			主婦全体 N=250	4回以上 N=49	3回位 N=100	2回以下 N=101	39歳以下 N=127	40歳以上 N=123
1. 流通面	新鮮流通	生きのよい新鮮な魚です	5.5円	6.5円	6.8円	3.7円	7.0円	4.0円
	品質の安定	品質が安定、美味しさを保証します	4.2円	6.2円	3.9円	3.4円	4.8円	3.5円
2. SP面	メニュー促進	レシピを紹介した小冊子付きです	6.4円	4.0円	7.0円	7.1円	7.2円	5.6円
3. 商品面	簡便調理① (ごろも付き)	手軽に調理できるよう、 ごろも等を付けます	10.4円	5.1円	9.7円	13.7円	10.8円	10.1円
	簡便調理② (タレ付き)	おいしく食べれる専用のタレ 付きです	11.0円	8.7円	10.6円	12.4円	11.3円	10.6円
	簡便食 (小骨処理)	小骨処理など下ごしらえしま す	4.8円	6.1円	2.9円	6.1円	7.9円	1.7円
	鮮度保存	冷凍保存専用パック付きです	11.5円	8.9円	11.8円	12.5円	13.5円	9.5円

* 価格換算での価値……10円以上に網かけ
注：価格は各方策の中での相対的価値を価格で表したもの。絶対価格ではない。

3. 子供への対応策

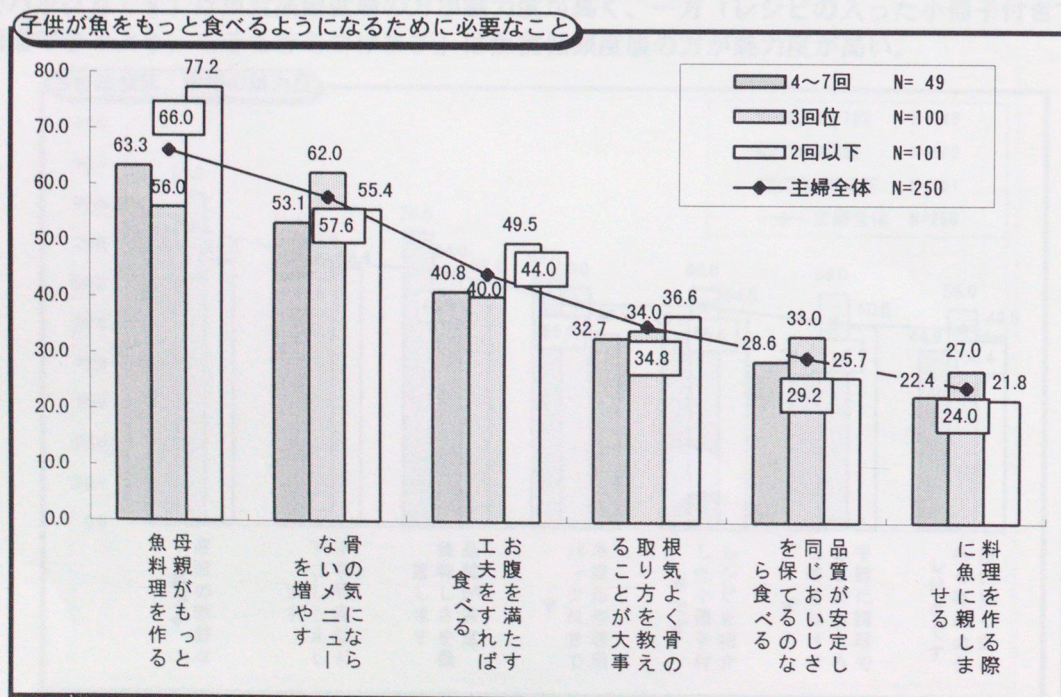
(1) 子供の魚の食頻度に対する母親の意識

・魚食普及を考える上で子供への対応に関して、母親として『子供に今以上に魚を食べてもらいたい』と考えているかどうかの質問では、主婦全体で「そう思う」が34.4%、「まあそう思う」48.0%を加えると、約8割の母親が『子供に今以上に魚を食べてもらいたい』と考えている。しかも、魚料理の頻度の低い層ほどそう考えている人が多く、様々な要因で魚料理の頻度が低くなっているとは言え、その裏では“子供にもっと魚を食べてもらいたい”と考えている母親が多いことを示している。

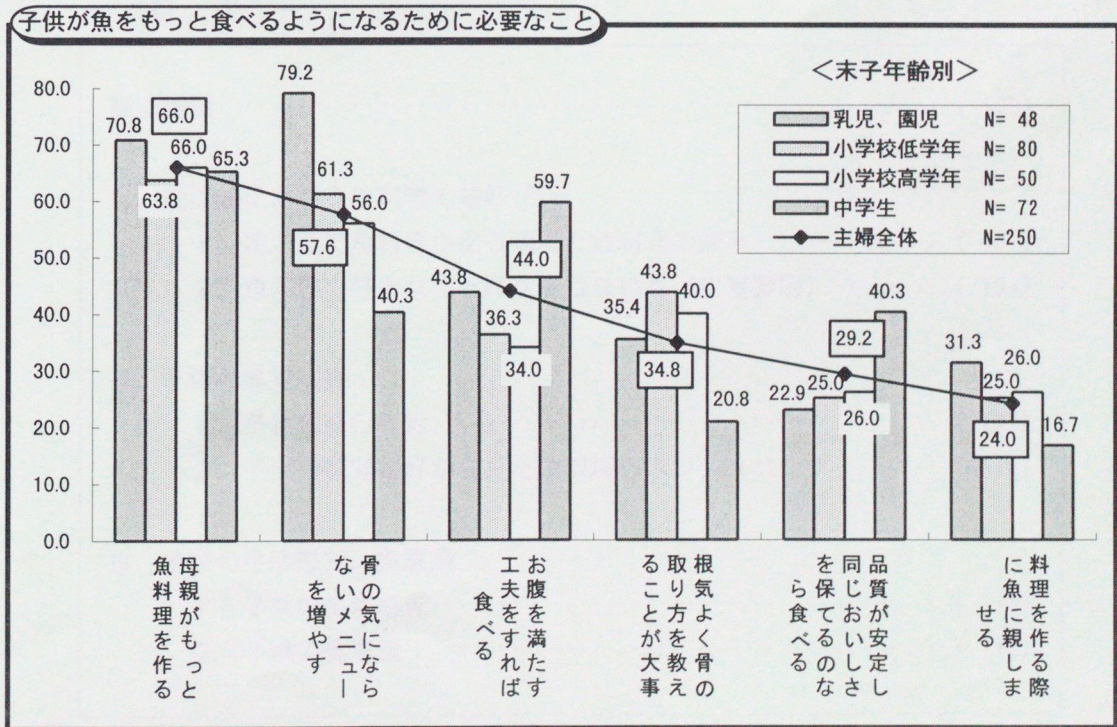
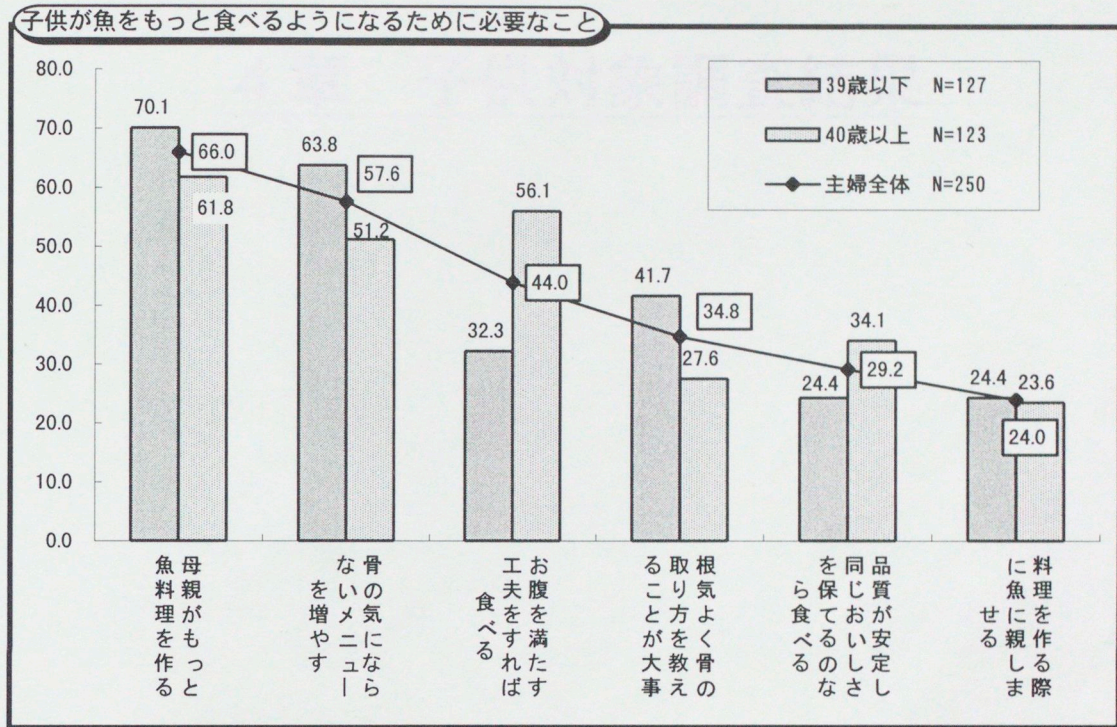


(2) 子供がもっと魚を食べるのに必要なこと

・では、『子供にもっと魚を食べてもらうためにはどんなことが必要と思うか』の質問をしたところ、最も回答の多かった項目は「母親がもっと魚料理を作れば食べる機会が増える」で、主婦全体で66.0%。次いで「骨の気にならないメニューを増やせば食べるようになる」57.6%である。1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、魚食低頻度層は「母親がもっと魚料理を作れば食べる機会が増える」が77.2%と多く、“母親自身の問題”と受け止めている人が多い。



・また、母親自身の年齢別、および子供の末子年齢別に見ると、年齢が若く、小さい子供のいる主婦ほど「骨の気にならないメニューを増やす」「骨の取り方を教えることが大事」が多く、魚の骨を取るという“食べにくさ”をいかに子供に克服させるかを重視している。一方、母親自身の年齢が高めで、大きな子供のいる主婦ほど「お腹を満たす工夫をすれば食べる」「品質が安定し、同じおいしさを保てるのなら食べる」が多く、骨などの食べにくさよりも魚のメニューや、味覚面での「物足りなさ」「安定したおいしさ」を重視している。



4章 子供対象調査結果

— 目 次 —

調査概要	(100)
I. 晩ご飯における魚料理の嗜好状況	
1. 晩ご飯で魚料理が出る頻度と魚料理の好み	(101)
2. 魚料理の好きな点と好きではない点 (阻害要因)	(104)
II. 子供の味覚嗜好	
1. 子供の好む味覚	(107)
2. 子供の味覚嗜好から見た魚料理のポジショニング	(111)
III. 子供の生活感覚、食意識	
1. 子供の生活感覚	(113)
2. 子供の食意識	(115)

— 調査概要 —

(目的) 小学4年生～中学生の子供を対象に、魚料理と味覚嗜好との関係、および食トレンドと子供の食生活や生活感覚との関係を定量的に把握

(調査対象者) 首都圏在住の小学4年生～中学3年生の子供

	男子	女子
小学4年～6年生	39 s	39 s
中学1年～3年生	39 s	39 s

合計 156 s

(調査手法) プレリクルートによる会場テスト、および訪問面接調査

※調査地点……調布、光が丘（会場テスト） 111 s
 中野、八王子、太田、狭山（訪問面接） 45 s

(調査実施時期) 平成12年12月

(調査・分析実施機関) 株式会社 ビジュアル・インフォメーション・システム

I. 晩ご飯における魚料理の嗜好状況

1. 晩ご飯で魚料理が出る頻度と魚料理の好み

(1) 晩ご飯での魚料理の頻度

- ・『晩ご飯のおかずでの魚と肉の割合』を見ると、「同じくらい」の回答が最も多く66.0%。「魚」と「肉」を比較すると「肉」の方が多く21.2%。一方、「魚」は12.8%である。
- ・同様の質問の『1週間当たりの魚料理の回数』で見ると、回数の多い「4～7回」の家庭の子供は全体の25.7%。一方、回数の少ない「2回以下」の家庭の子供は34.6%である。
- ・学年別（子供の年齢別）に見ると『1週間当たりの魚料理の回数』で差はないものの、『晩ご飯のおかずでの魚と肉の割合』は中学生の方が「肉の方が多い」との回答が多い。また性別で見ると、逆に『1週間当たりの魚料理の回数』で差が見られ、男子よりも女子の方が魚料理の頻度が低めである。

*以下、『1週間当たりの魚料理を作る回数』が4～7回を魚食高頻度層、2回以下を魚食低頻度層と呼称する

		晩ご飯のおかずでの魚と肉の割合		
		魚の方が多い	同じくらい	肉の方が多い
	子供全体 N=156	12.8	66.0	21.2
学 年	小学4-6年 N=78	14.1	70.5	15.4
	中学1-3年 N=78	11.5	61.5	26.9
性 別	男子 N=78	14.1	66.7	19.2
	女子 N=78	11.5	65.4	23.1

		1週間当たりの魚料理の回数					
		6～7回くらい	5回くらい	4回くらい	3回くらい	2回くらい	1回以下
	子供全体 N=156	1.3	4.5	19.9	39.7	28.8	5.8
学 年	小学4-6年 N=78	5.1	19.2	39.7	30.8	5.1	
	中学1-3年 N=78	2.6	3.8	20.5	39.7	26.9	6.4
性 別	男子 N=78	2.6	3.8	26.9	33.3	30.8	2.6
	女子 N=78	5.1	12.8	46.2	26.9	9.0	

(2) 魚料理の好み

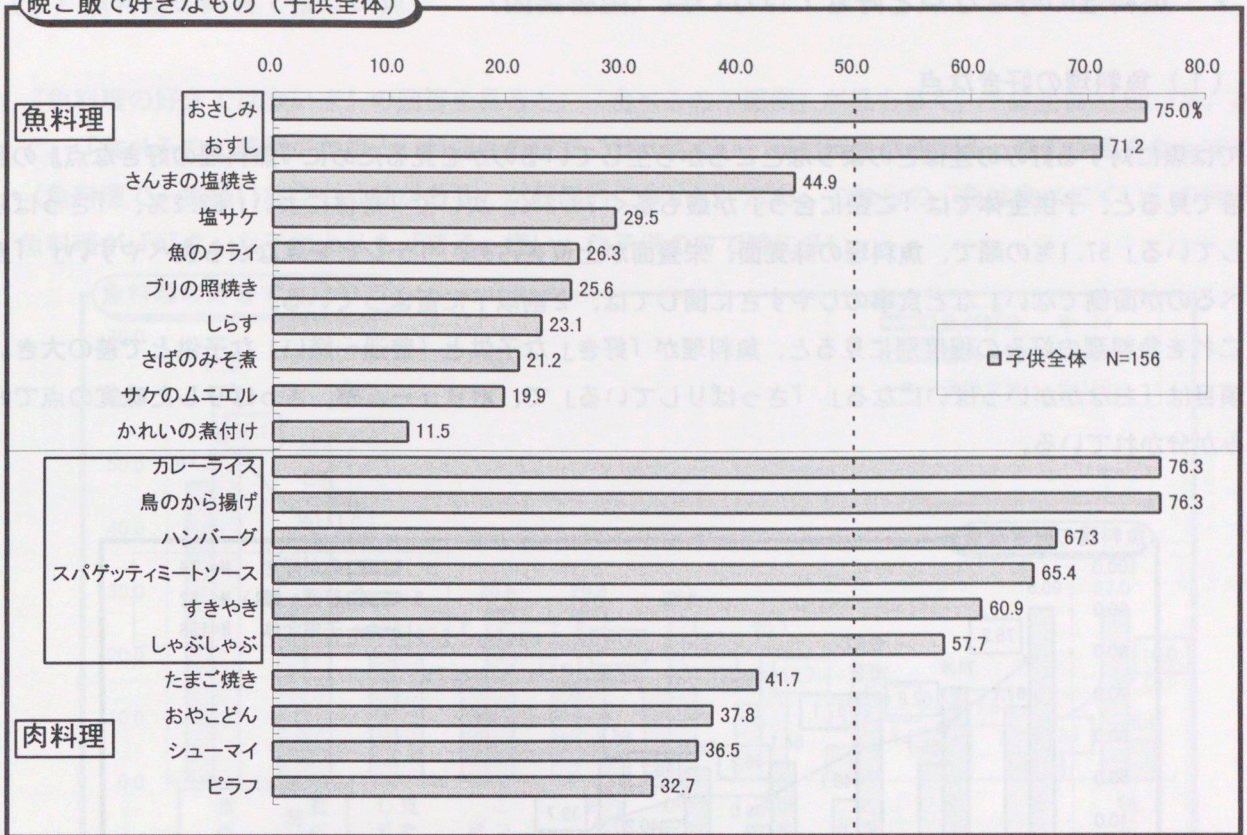
- ・子供の魚料理に対する好みの程度を見ると、子供全体で「好き」が47.4%。「普通」が43.6%、「嫌い」が9.0%である。魚料理は決して嫌われているわけではないが、好んでいる子供も5割程度に留まっている。
- ・学年別に見ると積極的に「好き」と回答した子供は中学生に多い。また、小学4～6年は「好き」が4割程度と少なく、その分「普通」が多い。性別で見ると、男子よりも女子の方が魚を好む子供が少ない。
- ・1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、魚食低頻度層の家庭の子供は魚の好みの程度もそれほど高くなく、魚が「好き」が3割程度と少ない。

		好き	ふつう	嫌い
子供全体 N=156		47.4	43.6	9.0
学 年	小学4-6年 N=78	41.0	50.0	9.0
	中学1-3年 N=78	53.8	37.2	9.0
性 別	男子 N=78	51.3	43.6	5.1
	女子 N=78	43.6	43.6	12.8
魚 料 理 の 頻 度	4~7回 N=40	60.0	37.5	2.5
	3回 N=62	53.2	38.7	8.1
	2回以下 N=54	31.5	53.7	14.8

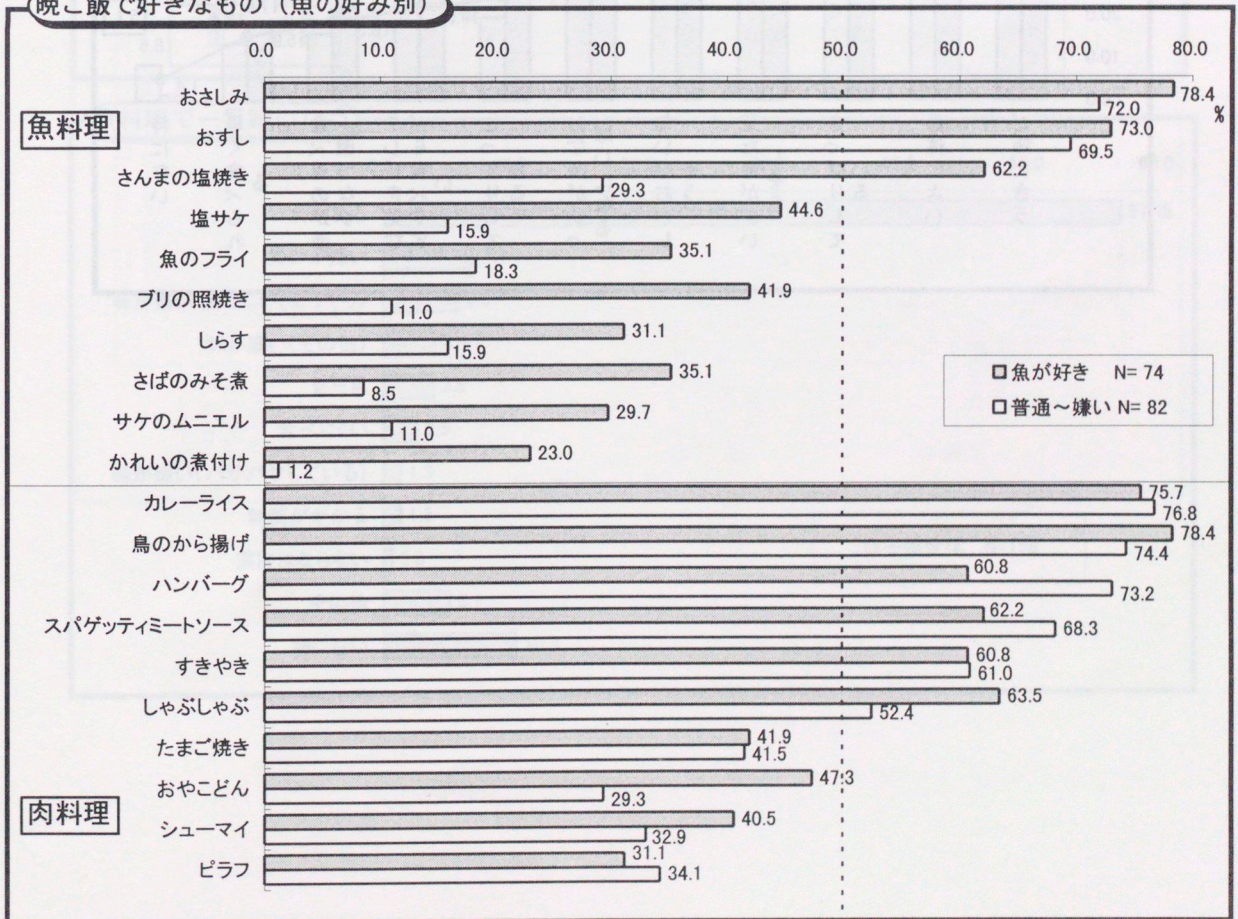
(3) 晩ご飯で好きなおかず

- ・魚と肉の好みを、『好きな晩ご飯』のメニューから捉えてみると（次ページ）、子供全体で好きなメニューとして50.0%以上の支持を得たのは、魚料理では「おさしみ」「おすし」の2品で共に生で食べる魚料理である。一方、肉料理は「カレーライス」「鳥のから揚げ」「ハンバーグ」「スパゲッティミートソース」「すき焼き」「しゃぶしゃぶ」の6品で、魚料理に比べ好きなメニューが豊富である。
- ・これを魚料理が「好き」な子供と、「普通～嫌い」な子供とで比較すると、「普通～嫌い」な子供も「おさしみ」「おすし」は7割以上の支持があるが、続く「さんまの塩焼き」は29.3%に留まり、以降、いずれも2割を切った支持しか得られていない。
- ・一方、魚料理が「好き」な子供は「おさしみ」「おすし」に加え、「さんまの塩焼き」も62.2%と支持が多く、続く「塩サケ」以下のメニューも比較的 support されている。
- ・このような差から考えると、魚に対する好みの程度は生で食べる料理よりも、むしろ火を使った料理で差が生じていると考えられる。

晩ご飯で好きなもの (子供全体)



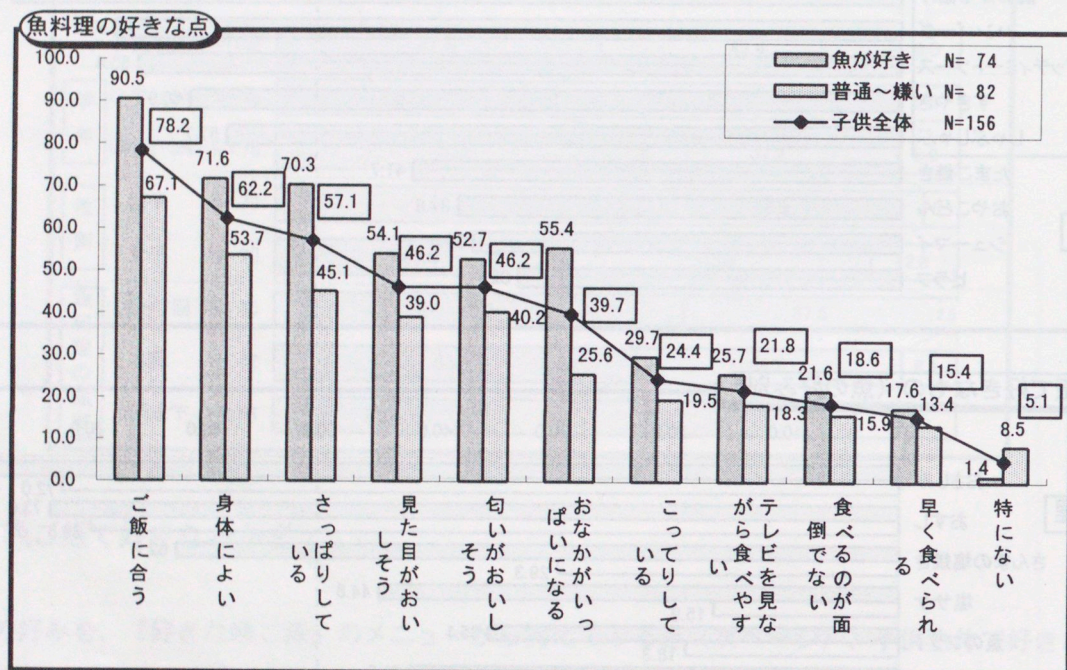
晩ご飯で好きなもの (魚の好み別)



2. 魚料理の好きな点と好きではない点（阻害要因）

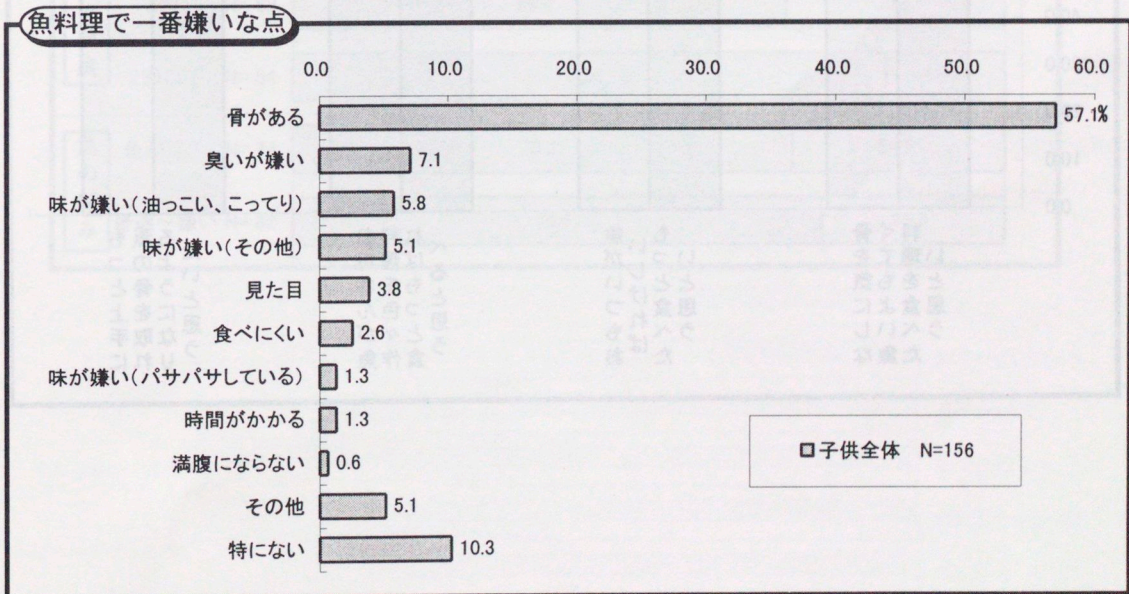
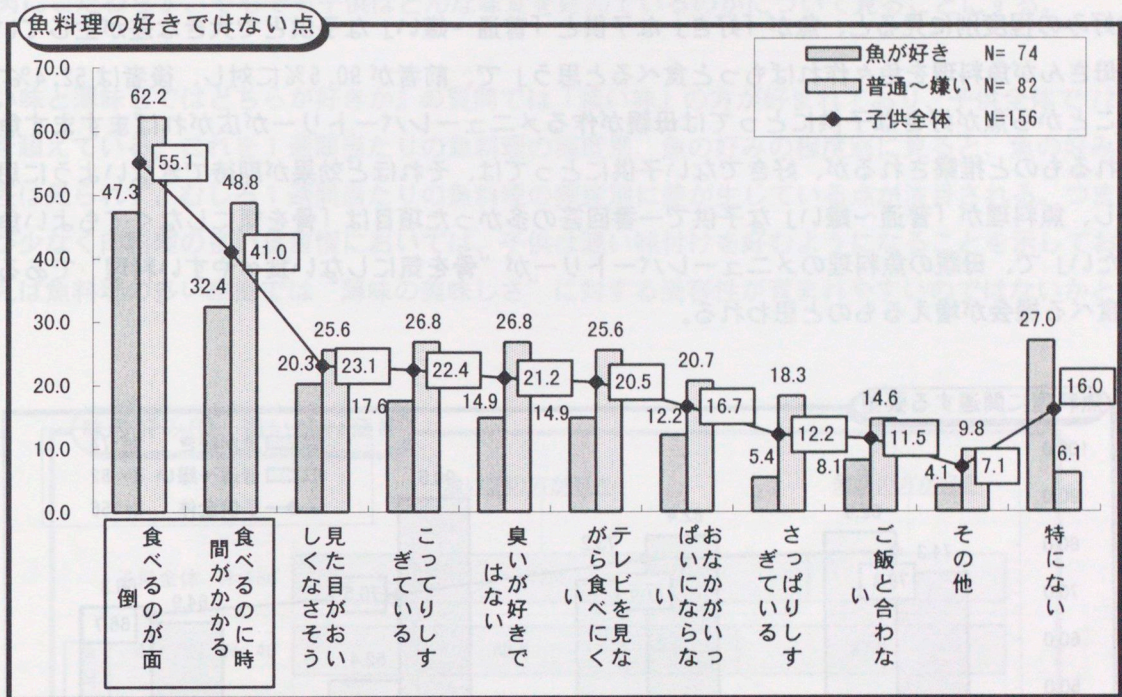
(1) 魚料理の好きな点

- では魚に対する好みの差はどのようなところから生じているのかを見るために『魚料理の好きな点』の回答で見ると、子供全体では「ご飯に合う」が最も多く78.2%。次いで「身体によい」62.2%、「さっぱりしている」57.1%の順で、魚料理の味覚面、栄養面が上位を占め、「テレビを見ながら食べやすい」「食べるのが面倒でない」など食事のしやすさに関しては、2割以下に留まっている。
- これを魚料理の好みの程度別に見ると、魚料理が「好き」な子供と「普通～嫌い」な子供とで差の大きい項目は「おなががいっぱいになる」「さっぱりしている」で、ボリューム感、さっぱりした味覚の点で好みが分かれている。



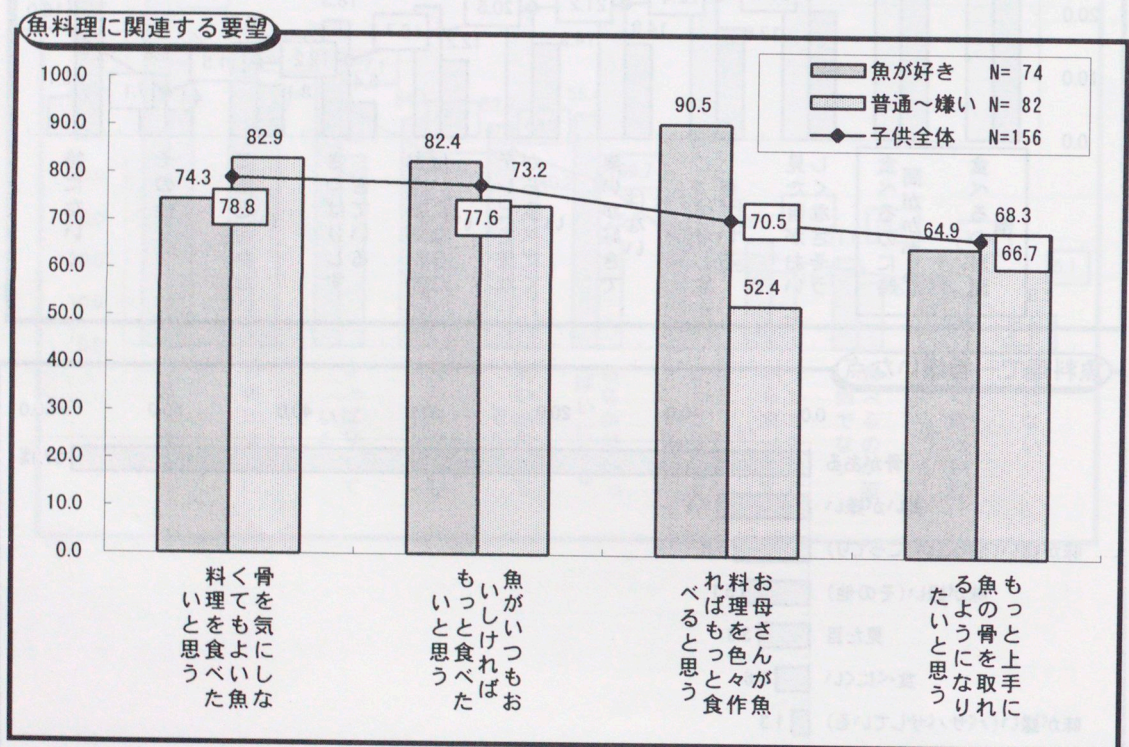
(2) 魚料理の好きではない点

- 『魚料理の好きではない点』の回答を見ると、「食べるのが面倒」が最も多く、子供全体で55.1%。次いで、「食べるのに時間がかかる」41.0%の順で“食べにくい”点が魚を敬遠する一番の原因となっている（魚料理で一番嫌いな点も「骨がある」が圧倒的に多い）。なお、これらの“魚は食べにくい”の回答は魚料理が「好き」な子供よりも「普通～嫌い」な子供の方で特に多い。



(3) 魚料理をもっと食べることにに対する意見

- ・では『魚料理をもっと食べることに子ども自身の意見』を見ると、「骨を気にしなくてもよい魚料理を食べたいと思う」「魚がいつもおいしければもっと食べたいと思う」が多く、魚を敬遠する一番の原因である“骨を取る手間”の解消と、母親対象調査でも購入阻害要因としてウェイトの高かった“安定した品質の魚の流通”が重要と考えられる。
- ・魚の好みの程度別に見ると、魚が「好き」な子供と「普通～嫌い」な子供とで大きな差が生じているのは「お母さんが魚料理を色々作ればもっと食べると思う」で、前者が90.5%に対し、後者は52.4%である。このことから魚が好きな子供にとっては母親が作るメニューレパートリーが広がればますます魚を食べてくれるものと推察されるが、好きでない子供にとっては、それほど効果が期待できないように思われる。
- ・しかし、魚料理が「普通～嫌い」な子供で一番回答の多かった項目は「骨を気にしなくてもよい魚料理を食べたい」で、母親の魚料理のメニューレパートリーが“骨を気にしない食べやすい料理”であるなら、魚を食べる機会が増えるものと思われる。

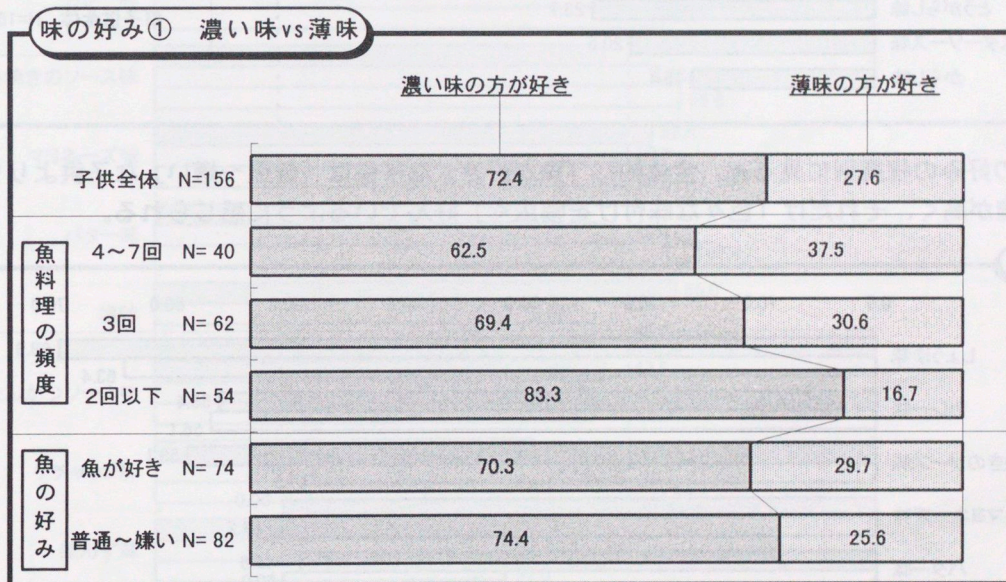


Ⅱ. 子供の味覚嗜好

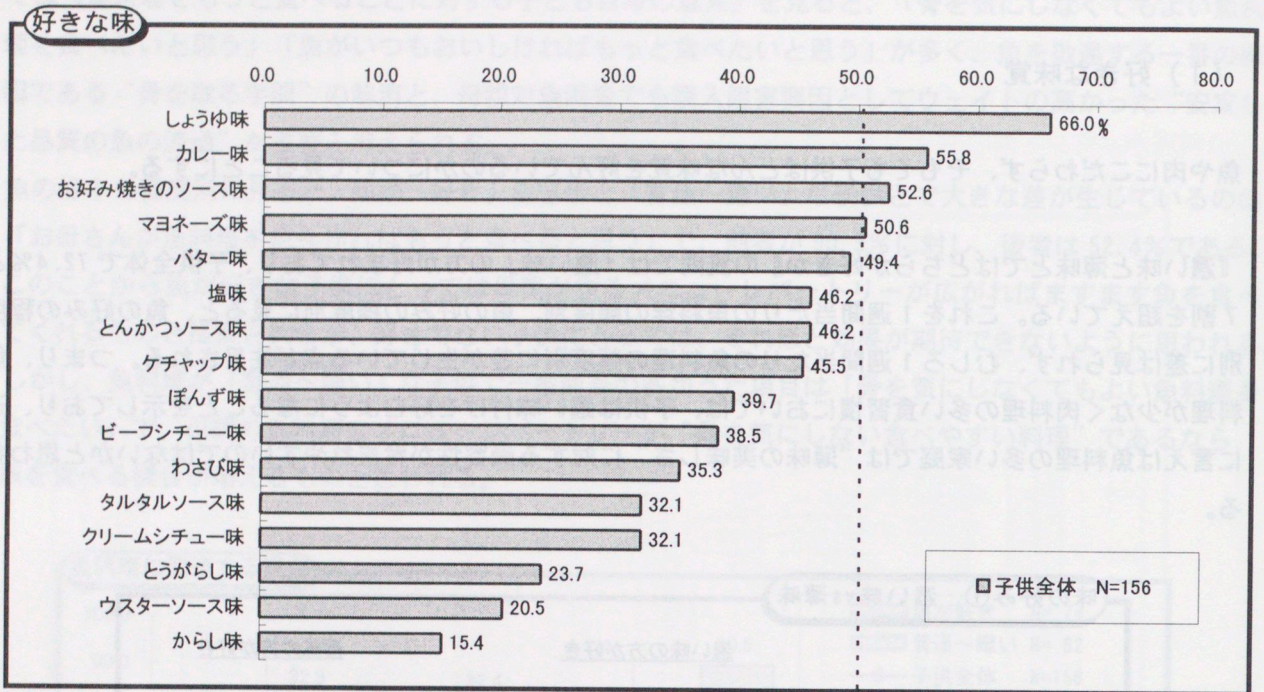
1. 子供の好む味覚

(1) 好きな味覚

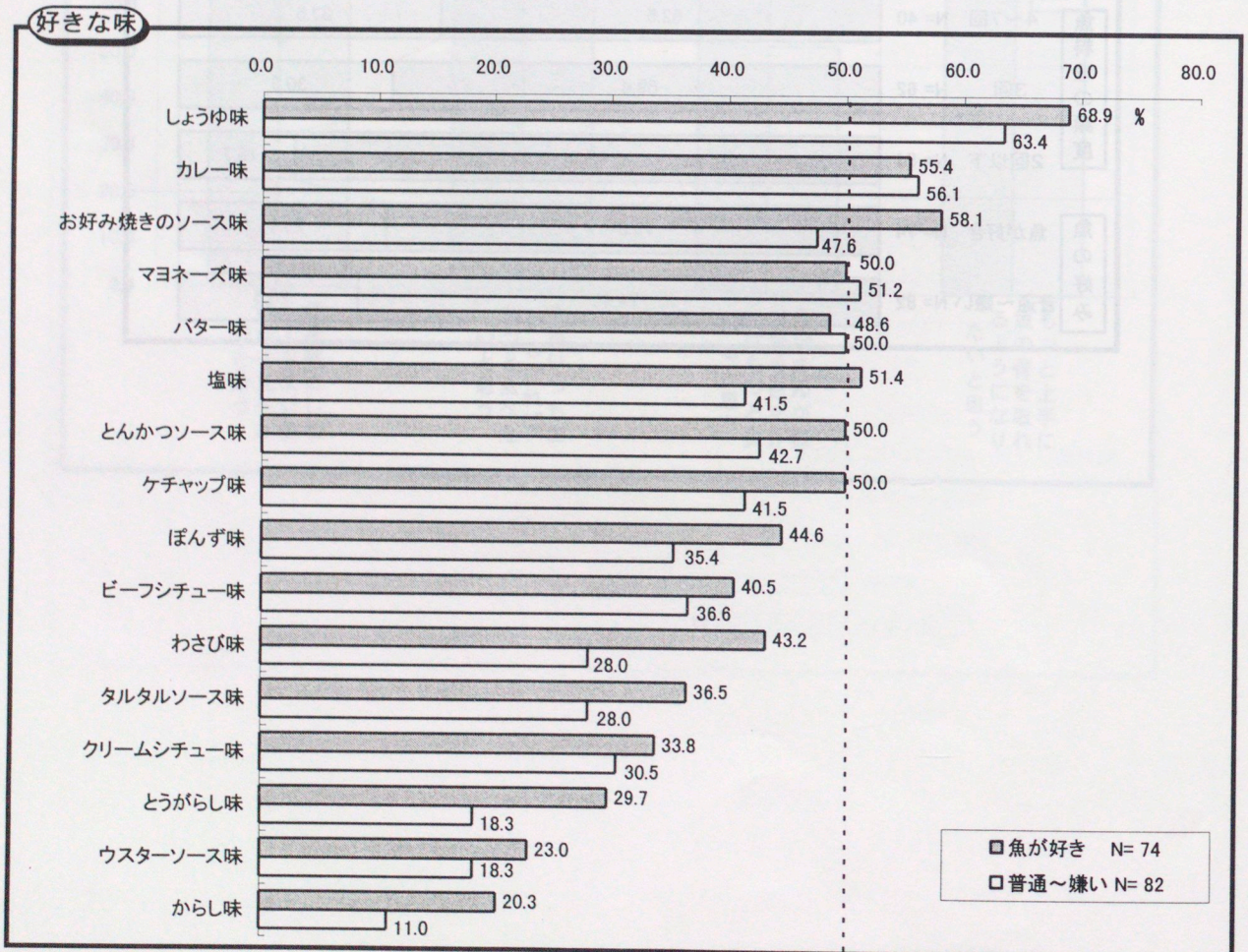
- ・ 魚や肉にこだわらず、そもそも子供はどんな味覚を好んでいるのかについて見ることにする。
- ・ 『濃い味と薄味とではどちらが好きか』の質問では「濃い味」の方が好まれており、子供全体で72.4%と7割を超えている。これを1週間当たりの魚料理の頻度別、魚の好みの程度別に見ると、魚の好みの程度別に差は見られず、むしろ1週間当たりの魚料理の頻度別に差が生じている点が注目される。つまり、魚料理が少なく肉料理の多い食習慣においては、子供は濃い味付けを好むようになることを示しており、逆に言えば魚料理の多い家庭では“薄味の美味しさ”に対する受容性が育まれやすいのではないかとと思われる。



・子供が好む味付けを具体的に見ると、最も好んでいるのは「しょうゆ味」で66.0%。次いで「カレー味」55.8%、「お好み焼きのソース味」52.6%、「マヨネーズ味」50.6%の順である。「しょうゆ味」を除くと「濃い味」「こってりとした味」が上位を占めている。



・これを魚の好みの程度別に見ると、全体的に「魚が好き」な子供は「普通～嫌い」な子供よりも、どの味付けも数値が高く、それだけ「色々な味付けを幅広く」好んでいるように感じられる。



・次に1週間当たりの魚料理の頻度別に子供の好む味付けを見ると、

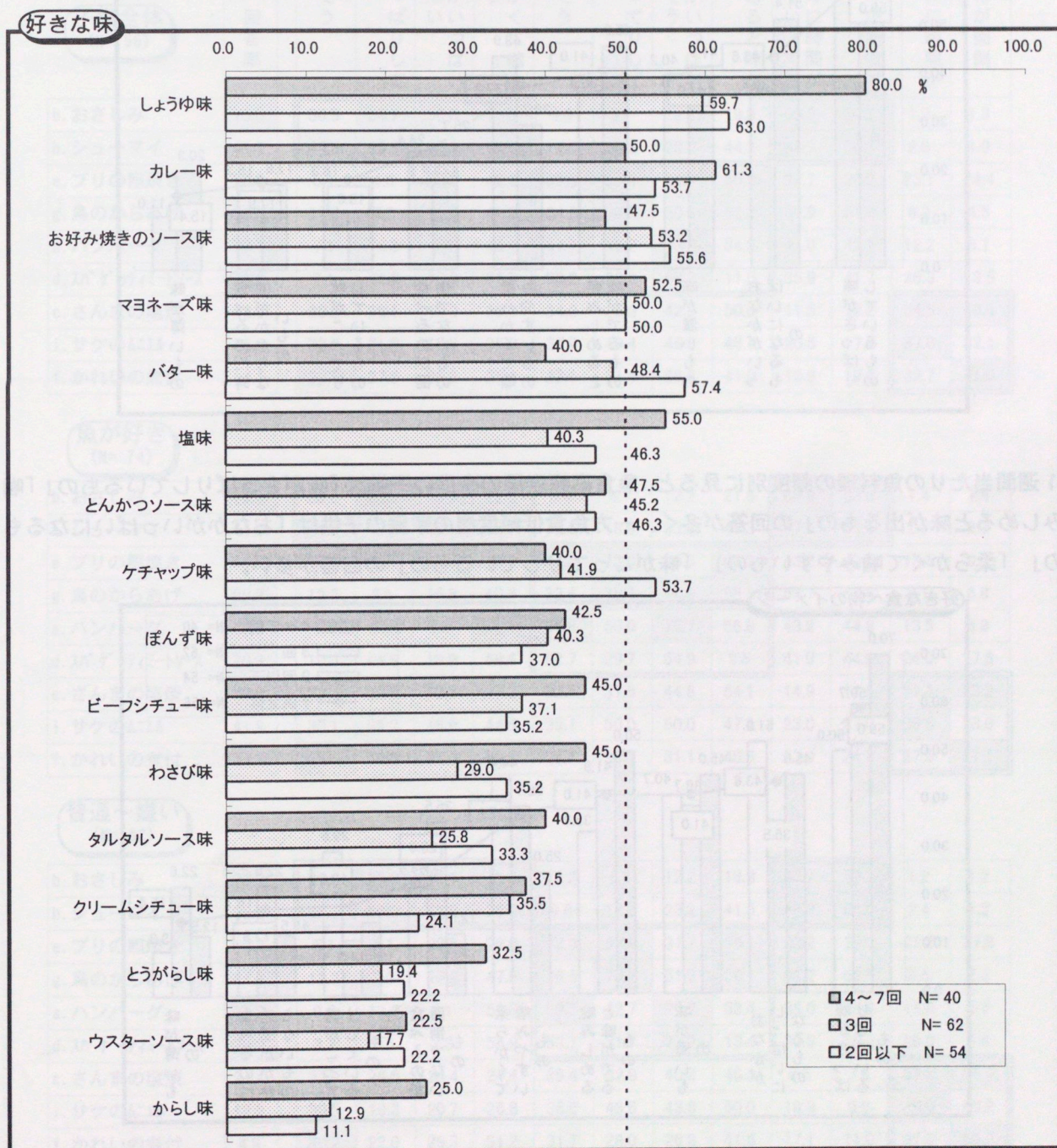
魚食高頻度層の家庭の子供

・「しょうゆ味」80.0% → 「塩味」55.0% → 「マヨネーズ味」52.5% → 「カレー味」50.0%の順

魚食低頻度層の家庭の子供

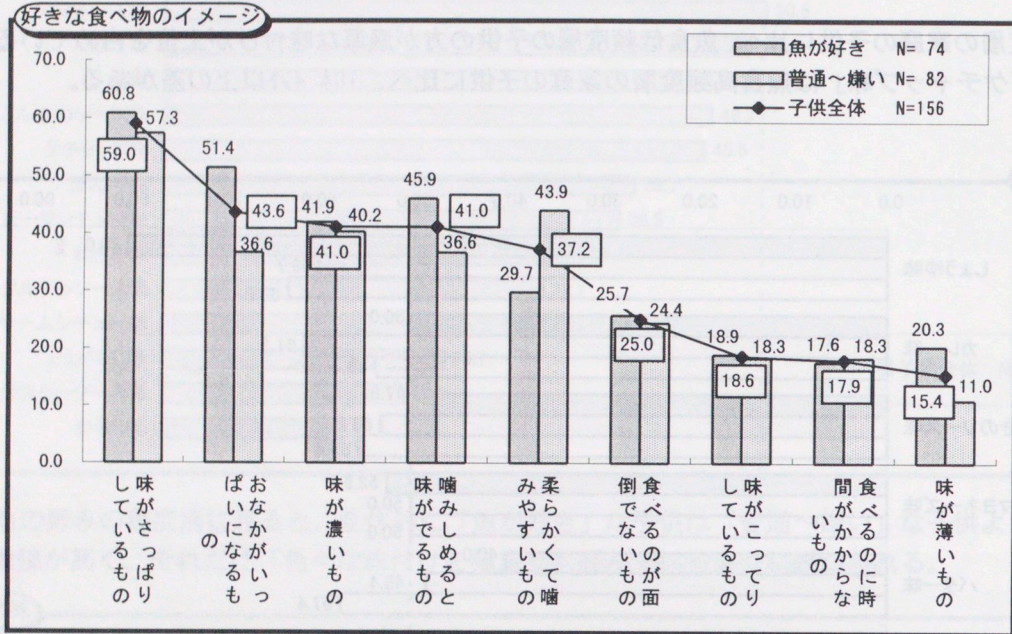
・「しょうゆ味」63.0% → 「バター味」57.4% → 「お好み焼きのソース味」55.6% → 「カレー味／ケチャップ味」50.0%の順。

・魚食高頻度層の家庭の子供に比べ、魚食低頻度層の子供の方が濃厚な味付けが上位を占めている。特に「バター味」「ケチャップ味」は魚食高頻度層の家庭の子供に比べ、10ポイント以上の差がある。

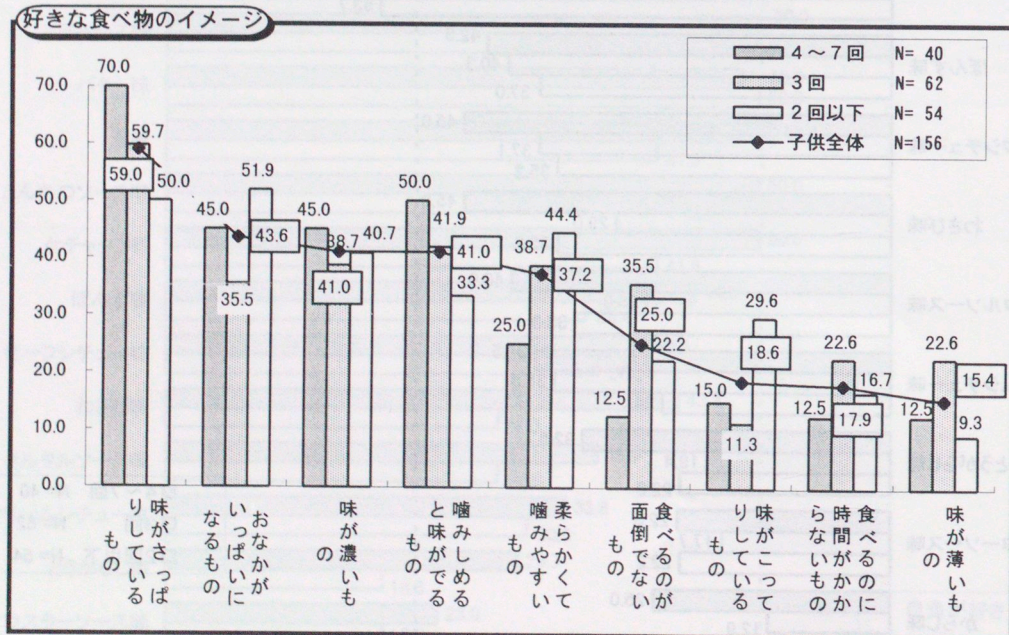


(2) 好きな食べ物のイメージ

- 『好きな食べ物』として最も回答の多い項目は子供全体で「味がさっぱりしているもの」で59.0%。次いで「おなかがいっぱいになるもの」43.6%、「味が濃いもの」／「噛みしめると味が出るもの」41.0%の順である。魚の好みの程度別に見ると、魚が「好き」な子供は「おなかがいっぱいになるもの」「噛みしめると味が出るもの」「味が薄いもの」の回答が多く、一方魚の好みが「普通～嫌い」な子供は「柔らかくて噛みやすいもの」の回答が多い。



- 1週間当たりの魚料理の頻度別に見ると、魚食高頻度層の家庭の子供は「味がさっぱりしているもの」「噛みしめると味が出るもの」の回答が多く、一方魚食低頻度層の家庭の子供は「おなかがいっぱいになるもの」「柔らかくて噛みやすいもの」「味がこってりしているもの」の回答が多い。



2. 子供の味覚嗜好から見た魚料理のポジショニング

・子供の味覚嗜好をより具体的に見るために、魚料理5品、肉料理4品の写真を提示し、

①好きか、嫌いか。

②その料理についてどんなイメージを持つか

をたずねたところ、次のような結果となった。

	「好き」 回答率	味 覚								食 べ や す さ			
		味が薄そう	味がさっぱりして	においがいい	やさしくて	味が濃そう	味がこってりして	においがいい	出づめと味が	かかからない時間が	食べやすいのが面倒	かかると時間が	食べると面倒
子供全体 (N=156)													
b. おさしみ	75.0	36.5	64.7	50.6	71.8	9.0	5.1	12.2	19.9	69.9	60.3	1.3	1.3
h. シューマイ	41.7	45.5	43.6	33.3	75.6	11.5	18.6	28.2	44.2	64.7	56.4	2.6	1.9
e. ブリの照焼き	28.2	5.1	4.5	28.2	42.3	69.9	67.9	34.0	60.9	32.7	28.8	23.1	24.4
g. 鳥のからあげ	86.5	12.2	7.7	11.5	44.2	34.6	76.9	59.6	62.2	51.9	51.9	8.3	4.5
a. ハンバーグ	73.1	7.1	10.9	6.4	65.4	57.7	46.2	73.1	54.5	41.0	42.3	12.2	5.1
d. スパゲッティミートソース	71.8	7.1	11.5	10.9	51.9	53.2	30.8	69.2	11.5	35.9	41.7	26.3	13.5
c. さんまの塩焼	42.9	30.8	30.1	19.2	35.3	34.0	35.3	42.3	50.0	11.5	12.2	54.5	49.4
i. サケのムニエル	26.3	32.7	21.8	19.9	35.3	35.9	49.4	46.8	48.7	20.5	17.9	37.8	32.1
f. きれいの煮付	14.1	38.5	27.6	26.3	55.1	32.1	31.4	28.8	41.0	19.9	17.3	32.7	41.0

	魚が好き (N=74)	味 覚								食 べ や す さ			
		味が薄そう	味がさっぱりして	においがいい	やさしくて	味が濃そう	味がこってりして	においがいい	出づめと味が	かかからない時間が	食べやすいのが面倒	かかると時間が	食べると面倒
b. おさしみ	79.7	33.8	70.3	56.8	71.6	5.4	4.1	12.2	21.6	68.9	63.5	1.4	1.4
h. シューマイ	44.6	45.9	43.2	33.8	75.7	13.5	18.9	33.8	47.3	67.6	54.1	2.7	2.7
e. ブリの照焼き	45.9	4.1	2.7	25.7	45.9	67.6	73.0	36.5	66.2	43.2	40.5	13.5	9.5
g. 鳥のからあげ	89.2	12.2	8.1	10.8	40.5	32.4	78.4	68.9	68.9	52.7	51.4	8.1	6.8
a. ハンバーグ	68.9	4.1	9.5	6.8	71.6	56.8	50.0	75.7	56.8	43.2	44.6	13.5	6.8
d. スパゲッティミートソース	70.3	10.8	14.9	14.9	48.6	52.7	29.7	64.9	9.5	41.9	44.6	24.3	17.6
c. さんまの塩焼	63.5	28.4	33.8	13.5	47.3	32.4	37.8	44.6	54.1	14.9	17.6	51.4	43.2
i. サケのムニエル	41.9	35.1	25.7	18.9	44.6	35.1	50.0	50.0	47.3	23.0	27.0	36.5	23.0
f. きれいの煮付	24.3	36.5	33.8	23.0	59.5	32.4	35.1	31.1	40.5	23.0	24.3	27.0	31.1

	普通～嫌い (N=82)	味 覚								食 べ や す さ			
		味が薄そう	味がさっぱりして	においがいい	やさしくて	味が濃そう	味がこってりして	においがいい	出づめと味が	かかからない時間が	食べやすいのが面倒	かかると時間が	食べると面倒
b. おさしみ	70.7	39.0	59.8	45.1	72.0	12.2	6.1	12.2	18.3	70.7	57.3	1.2	1.2
h. シューマイ	39.0	45.1	43.9	32.9	75.6	9.8	18.3	23.2	41.5	62.2	58.5	2.4	1.2
e. ブリの照焼き	12.2	6.1	6.1	30.5	39.0	72.0	63.4	31.7	56.1	23.2	18.3	31.7	37.8
g. 鳥のからあげ	84.1	12.2	7.3	12.2	47.6	36.6	75.6	51.2	56.1	51.2	52.4	8.5	2.4
a. ハンバーグ	76.8	9.8	12.2	6.1	59.8	58.5	42.7	70.7	52.4	39.0	40.2	11.0	3.7
d. スパゲッティミートソース	73.2	3.7	8.5	7.3	54.9	53.7	31.7	73.2	13.4	30.5	39.0	28.0	9.8
c. さんまの塩焼	24.4	32.9	26.8	24.4	24.4	35.4	32.9	40.2	46.3	8.5	7.3	57.3	54.9
i. サケのムニエル	12.2	30.5	18.3	20.7	26.8	36.6	48.8	43.9	50.0	18.3	9.8	39.0	40.2
f. きれいの煮付	4.9	40.2	22.0	29.3	51.2	31.7	28.0	26.8	41.5	17.1	11.0	37.8	50.0

*70%以上に網かけ

*各イメージごとに、1位、2位の料理に網かけ

・この結果をコレスポンデンス分析を用いて、2次元上にポジショニングしたところ（子供全体）、各料理が、横軸は『味覚の強さ』、縦軸は『食べやすさ』と解釈される空間上に位置づけられ、次の3グループに分類できた。

グループ1……食べやすく、かつ淡泊な味覚の料理

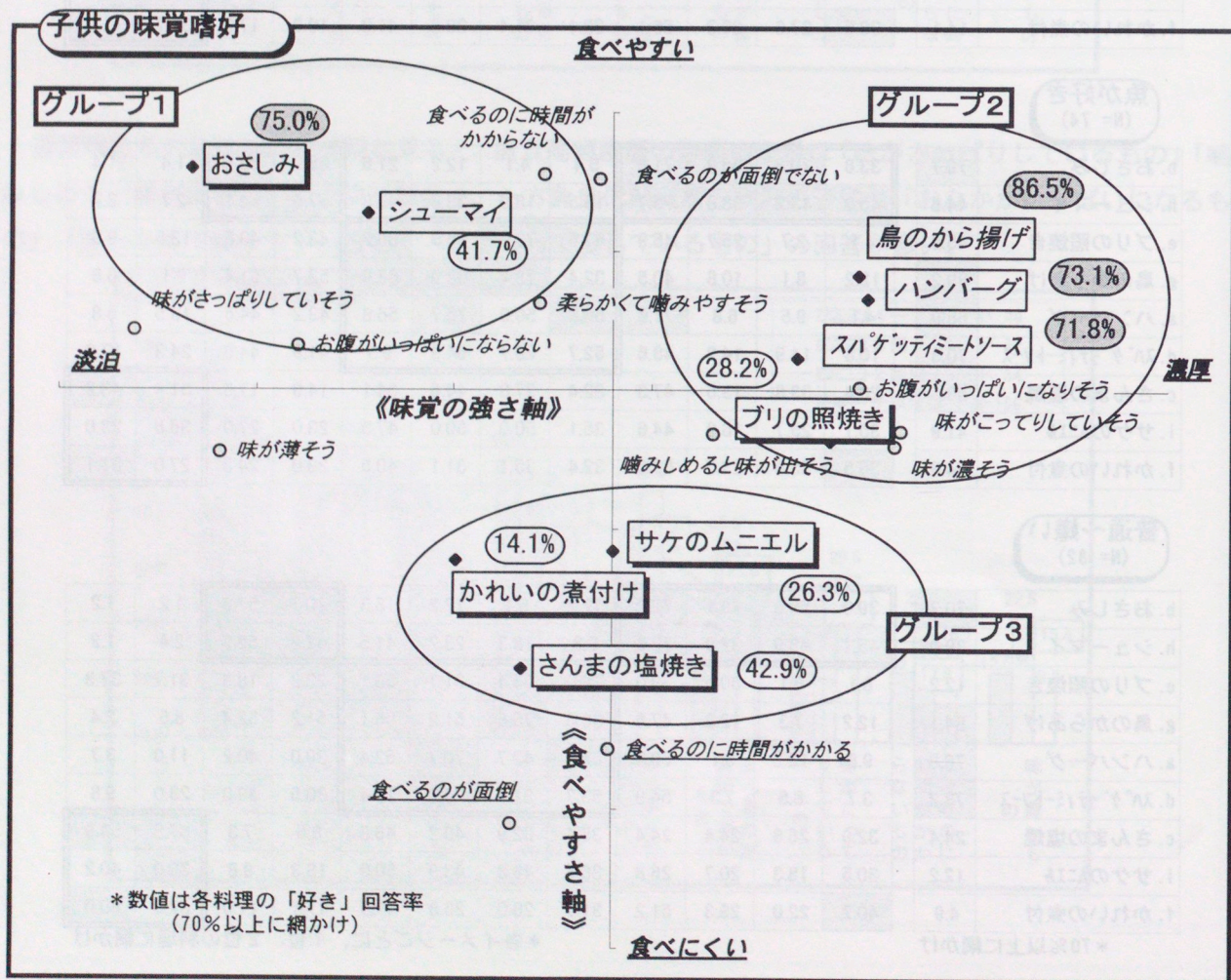
・さっぱりとした味で、柔らかく食べやすい料理だが、お腹がいっぱいにならない料理でもある。魚料理としては「おさしみ」、肉料理としては「シューマイ」がこれに当たる。好みの程度は「おさしみ」が75.0%と多く、肉料理の「シューマイ」は41.7%とそれほど多くない。淡泊な食材である魚の特性に合った味覚の料理メニューと言える。

グループ2……食べやすく、かつ濃厚な味覚の料理

・味が濃く、こってりとしており、ボリューム感のある料理。魚料理としては「ブリの照焼き」で、肉料理としては「鳥のから揚げ」「ハンバーグ」「スパゲッティミートソース」の3品が位置づけられる。好みの程度は「ブリの照焼き」28.2%に対し、肉料理はいずれも70%以上に達しており、子供の嗜好の最も強い味覚の料理メニューと言える。

グループ3……食べにくさが際立った料理

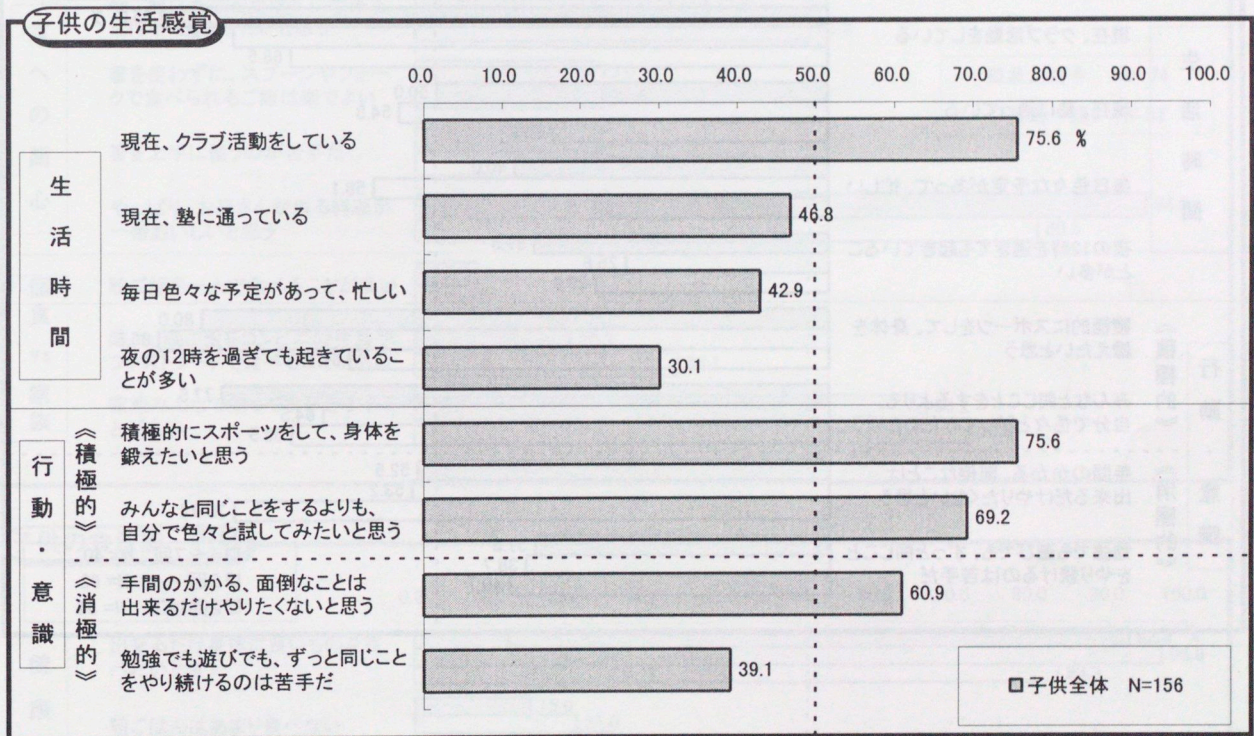
・味に関しては濃くも薄くもなく、特徴は出ていない。それよりも食べにくさの点で際立っており、「サケのムニエル」「かれいの煮付け」「さんまの塩焼き」の3品が位置づけられ、いずれも魚料理である。好みの程度は最も好まれている「さんまの塩焼き」でも42.9%に留まり、子供の嗜好の低い味覚の料理メニューと言える。



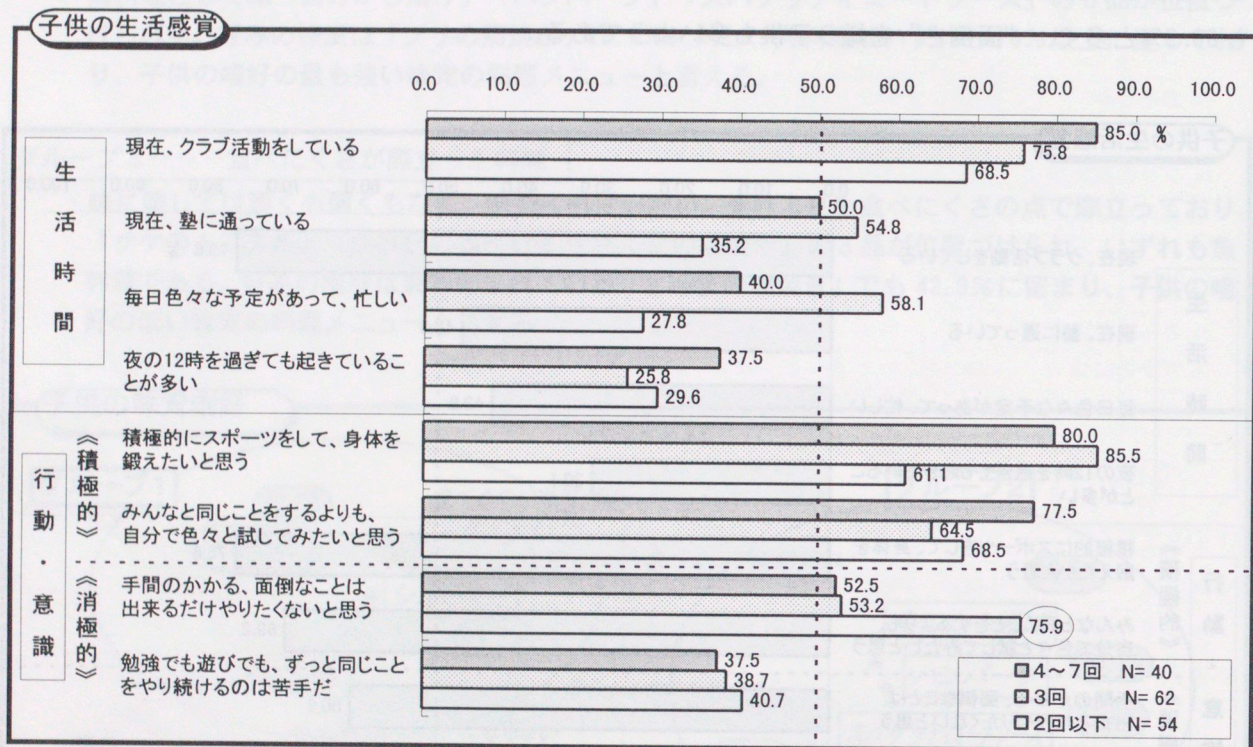
Ⅲ. 子供の生活感覚、食意識

1. 子供の生活感覚

- ・ 小学校高学年、中学生の子供の普段の生活感覚を、『生活時間』や『生活行動・意識』面から探ってみる。まず『生活時間』を見ると、「現在クラブ活動をしている」子供は75.6%で、「現在、塾に通っている」子供も46.8%と半数近くである。そのためか「毎日色々な予定があって忙しい」と回答した子供は4割に達し、放課後の子供と家族とで生活時間にずれが生じている様子が感じられる。
- ・ 次に『生活行動・意識』について見ると、「積極的にスポーツをして身体を鍛えたいと思う」75.6%、「みんなと同じことをするよりも自分で色々試してみたいと思う」69.2%で、積極的に物事に取り組んでいこうとする子供は多い。しかし、その反面「手間のかかる、面倒なことは出来るだけやりたくないと思う」も60.9%と多く、“面倒さ”を嫌う子供も多いようである。



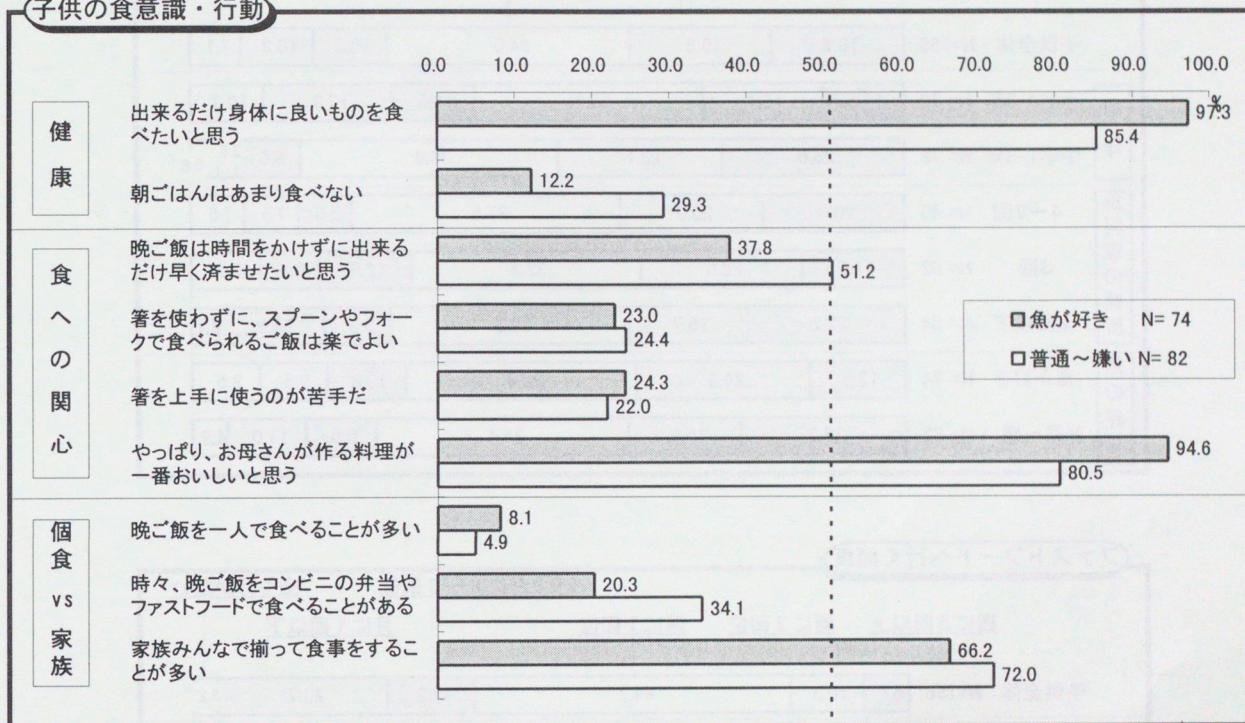
- ・では子供の『生活感覚』と、その家庭の『魚料理の頻度』との関連性を見ると、魚食低頻度層の家庭の子供は特に「手間のかかる、面倒なことは出来るだけやりたくないと思う」と回答した子供が多く、また「積極的にスポーツをして身体を鍛えたいと思う」「みんなと同じことをするよりも自分で色々を試してみたいと思う」という意識が低めで、積極性にやや欠ける子供が多いように思われる。
- ・『生活時間』についても、魚食低頻度層の子供は「クラブや塾に通っている」子供が魚食高頻度層に比べて少なく、あまり活動的とは言えない。
- ・以上の結果を見ると、一概には言えないものの、子供の『生活感覚』と、その家庭の『魚料理の頻度』（骨を取るという面倒な作業に接する頻度）とは関連性が高いように思われる。



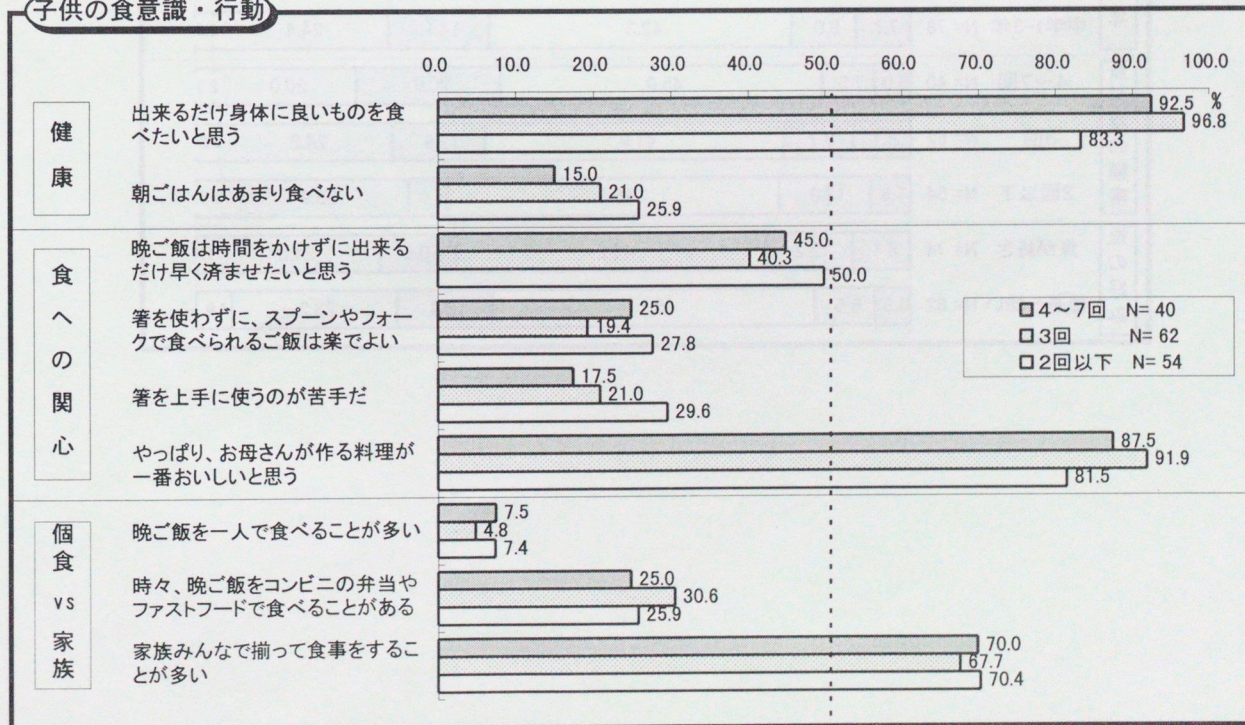
2. 子供の食意識

- ・さらに子供の『食意識・行動』が『魚の好み』『魚料理の頻度』とどのように関連しているのかを見ると、魚の好みが「普通～嫌い」、および魚食低頻度層の家庭の子供は「出来るだけ身体に良いものを食べたいと思う」「やっぱり、お母さんが作る料理が一番おいしいと思う」が相対的に少なく、逆に「朝ごはんはあまり食べない」「晩ご飯は時間をかけずに出来るだけ早く済ませたいと思う」が多いという特徴がある。
- ・「あまり魚が好きでなく、食べる頻度も低い」子供は食全般での関心が低いように感じられる。

子供の食意識・行動



子供の食意識・行動



- ・『コンビニとファストフードに行く頻度』を見ると、コンビニは子供全体で「週に1回以上」が72.5%。学年による差が顕著で、中学1～3年は「週に1回以上」が8割以上を占めるのに対し、小学4～6年は6割程度である。一方ファストフードは学年による差は特に見られない。
- ・次に子供の『魚の好み』『魚料理の頻度』との関連を見ると、『コンビニへ行く頻度』に特に差は見られないが、『ファストフードへ行く頻度』は魚の好み「普通～嫌い」の方が少ない。

コンビニへ行く頻度

		週に3回以上		週に2回位	週に1回位	月に2～3回位 全く行かない		
						月に1回以下		
子供全体	N=156	18.6	19.9	34.0	10.3	10.3	7.1	
学 年	小学4-6年 N=78	11.5	16.7	32.1	11.5	17.9	10.3	
	中学1-3年 N=78	25.6	23.1	35.9	9.0	2.6	3.8	
魚 料 理 の 頻 度	4～7回 N=40	20.0	20.0	37.5	7.5	7.5	7.5	
	3回 N=62	14.5	22.6	32.3	12.9	8.1	9.7	
	2回以下 N=54	22.2	16.7	33.3	9.3	14.8	8.7	
魚 の 好 み	魚が好き N=74	13.5	24.3	32.4	10.8	9.5	9.5	
	普通～嫌い N=82	23.2	15.9	35.4	9.8	11.0	4.9	

ファストフードへ行く頻度

		週に3回以上		週に2回位	週に1回位	月に2～3回位 全く行かない		
						月に1回以下		
子供全体	N=156	6.4	10.3	44.2	12.2	23.7	3.2	
学 年	小学4-6年 N=78	5.1	11.5	46.2	10.3	23.1	3.8	
	中学1-3年 N=78	7.7	9.0	42.3	14.1	24.4	2.6	
魚 料 理 の 頻 度	4～7回 N=40	5.0	7.5	45.0	20.0	20.0	2.5	
	3回 N=62	8.1	9.7	41.9	12.9	24.2	3.2	
	2回以下 N=54	5.6	13.0	46.3	5.6	25.9	3.7	
魚 の 好 み	魚が好き N=74	8.1	12.2	43.2	10.8	24.3	1.4	
	普通～嫌い N=82	4.9	8.5	45.1	13.4	23.2	4.9	

資 料

母親対象調査

お魚についてのアンケート

お名前	年齢	ご職業	同居家族人数	同居しているお子様 (いくつでも○印)	同居しているお子様の人数
	才	1. 専業主婦 2. 有職主婦	人 *ご自分も含めて	1. 乳児、幼稚園児 2. 小学校低学年 3. 小学校高学年	4. 中学生 5. 高校生 6. 高校卒業以上

ご家庭での夕食のことについてお伺いします。

問1 あなたは夕食を作ることが好きですか。(1つだけ○印)

1. 非常に好き	2. まあ好き	3. どちらともいえない	4. あまり好きではない	5. 全く好きではない
----------	---------	--------------	--------------	-------------

問2 夕食の献立は、ご家族のどなたの好みを反映させることが多いですか。(1つだけ○印)

1. 主人の好み	2. 自分の好み	3. 子供の好み
4. 家族の好みというよりも、栄養のバランスを第一に考えて作っている		

問3 普段、夕食で魚料理と肉料理はどちらが多いですか。(1つだけ○印)

1. 魚料理の方が多	2. やや魚料理の方が多	3. どちらともいえない	4. やや肉料理の方が多	5. 肉料理の方が多
------------	--------------	--------------	--------------	------------

問4 夕食で魚料理は週に何回くらい作っていますか。(1つだけ○印)

1. 6~7回	2. 5回位	3. 4回位	4. 3回位	5. 2回位	6. 1回以下
---------	--------	--------	--------	--------	---------

問5 次のうち、魚料理であなたがイメージするものを教えてください。(いくつでも○印)

1. 健康によい	8. 食べやすい
2. 料理メニューが豊富	9. 子供が好き
3. 調理が簡単	10. 後片づけが楽
4. 買いやすい	11. 保存しやすい
5. ポリュームがある	12. 食べ慣れている
6. 歯ごたえがある	13. 日本的
7. あっさりしている	14. 明るい

問6 では、肉料理であなたがイメージするものを教えてください。(いくつでも○印)

1. 健康によい	8. 食べやすい
2. 料理メニューが豊富	9. 子供が好き
3. 調理が簡単	10. 後片づけが楽
4. 買いやすい	11. 保存しやすい
5. ポリュームがある	12. 食べ慣れている
6. 歯ごたえがある	13. 日本的
7. あっさりしている	14. 明るい

1

魚を購入する時のことについてお伺いします。

問7 あなたは、一番最近、魚をどこで購入しましたか。(1つだけ○印)

1. スーパーの中の鮮魚店	2. スーパーの魚売場	3. 町中の鮮魚店
4. 百貨店の魚売場	5. 生協	6. 生協以外の宅配
7. その他 ()		

問8 その時、購入した魚は次のどの形態のものでしたか。(いくつでも○印)

1. 切り身	2. 干物	3. 一尾もの	4. 刺身
5. 半調理品 6. その他 ()			

問9 普段、魚売場でお買い物なをなされていて、あなたはどのようにお感じですか。次にあげた各項目それぞれについて、教えてください。

(各1つずつ○印)

a. 同じ魚でも、店や日によって美味しい時と、美味しくない時がある	①どうお感じですか					→	②それが理由で、「魚を買うと思ったがやめた」ということがありますか		
	そう思う	非常に思う	まあ思う	どちらともいえない	あまり思わない		全く思わない	よくある	時々ある
b. ドリップ (赤い汁) が出ているなど、あまり新鮮でない場合がある	1	2	3	4	5	→	1	2	3
c. まだまだ、自分で下ごしらえが必要な状態で売られている魚が多い	1	2	3	4	5	→	1	2	3
d. 生で食べられるのか、火を通さないと食べられないのか迷うことがある	1	2	3	4	5	→	1	2	3
e. 家族全員分にピッタリ合う量で買うのが難しい	1	2	3	4	5	→	1	2	3
f. 産地がわからないものが多い	1	2	3	4	5	→	1	2	3
g. 鮮度がわからないものが多い	1	2	3	4	5	→	1	2	3
h. どう料理すればよいのかわからない魚がたくさんある	1	2	3	4	5	→	1	2	3
i. 魚は冷凍保存すると味が落ちるのでまとめ買いが出来ない	1	2	3	4	5	→	1	2	3
j. 魚売場の生臭いにおいがあまり好きになれない	1	2	3	4	5	→	1	2	3
k. 魚売場は何となく暗いイメージがある	1	2	3	4	5	→	1	2	3

*このページが終わった方は手をあげてお知らせください。

魚料理についてお伺いします。

問 10 あなたは魚料理を作るのが好きですか。(1つだけ○印)

1. 非常に 好き	2. まあ 好き	3. どちらとも いえない	4. あまり 好きではない	5. 全く 好きではない
-----------------	----------------	---------------------	---------------------	--------------------

問 11 あなたは、普段、どんな魚料理を食卓に出していますか。

3位まで教えてください。

1. 切り身の焼き魚	2. 干物の焼き魚	3. 一尾ものの焼き魚	
4. 煮魚	5. ムニエル	6. フライ	7. 天ぷら
8. 刺身	9. 手巻き寿司	10. その他 ()	

*上から選んで番号を記入

1位:

2位:

3位:

問 12 逆に、あまり食卓に出していない魚料理を教えてください。

(いくつでも○印)

1. 切り身の焼き魚	2. 干物の焼き魚	3. 一尾ものの焼き魚	
4. 煮魚	5. ムニエル	6. フライ	7. 天ぷら
8. 刺身	9. 手巻き寿司	10. その他 ()	

問 13 魚の料理を作るとき、「下ごしらえ(頭を外す、3枚におろすなど)」はどうなさることが多いですか。

(1つだけ○印)

1. 自分自身で行うことが多い	2. 鮮魚店やスーパーの店員にしてもらったことが多い
3. 下ごしらえの必要な魚はなるべく買わないようにしている	4. その他 ()

問 14 あなたが魚料理を作るのは、主にどのような理由からですか。(いくつでも○印)

1. 主人が好きだから	2. 子供が好きだから	3. 自分が好きだから
4. 良質なタンパク質が取れるから	5. カロリーが低いから	6. カルシウムが豊富だから
7. 簡単に調理できるから	8. 肉ばかりだと飽きるから	9. 栄養のバランスをとるため
10. その他 ()		

問 15 普段、魚料理を作ったり、ご家族でお召し上がりになっていて、あなたはどのよう
にお感じですか。次にあげた各項目それぞれについて、教えてください。

(各1つずつ○印)

	①どうお感じですか				
	非常に 思う	まあ 思う	どちらとも いえない	あまり 思わない	全く 思わない
a. 魚料理の時は付け合わせの野菜など、もう一品おかずを作るのが面倒	1	2	3	4	5
b. すでに下ごしらえされていても、魚に触れること自体に抵抗を感じる	1	2	3	4	5
c. キッチンが生臭くなるのが嫌だ	1	2	3	4	5
d. 魚料理は火加減が微妙で美味しく作るのが難しい	1	2	3	4	5
e. 作れる魚料理のメニューが少ないので、いつも同じメニューになってしまう	1	2	3	4	5
f. 魚料理を作ると、部屋中魚くさくなるのが嫌だ	1	2	3	4	5
g. 子供にとって魚料理は集中しないと食べられないものなので、子供が面倒がる	1	2	3	4	5
h. 特に子供は骨をとって食べるのが苦手である	1	2	3	4	5
i. 子供にとって魚料理は、それだけではお腹が一杯にならないようだ	1	2	3	4	5
j. 子供が魚の匂いを嫌がる	1	2	3	4	5
k. 魚料理の後に出てくる骨などのゴミの始末が大変である	1	2	3	4	5
l. 焼き魚の後はグリルの洗浄が大変である	1	2	3	4	5
m. 魚料理は作り置きして温め直すと、味が落ちてしまう	1	2	3	4	5

	②それが理由で、「魚の献立 にしようと思ったがやめた」ということがありますか		
	よくある	時々ある	特 に ない
a. 魚料理の時は付け合わせの野菜など、もう一品おかずを作るのが面倒	1	2	3
b. すでに下ごしらえされていても、魚に触れること自体に抵抗を感じる	1	2	3
c. キッチンが生臭くなるのが嫌だ	1	2	3
d. 魚料理は火加減が微妙で美味しく作るのが難しい	1	2	3
e. 作れる魚料理のメニューが少ないので、いつも同じメニューになってしまう	1	2	3
f. 魚料理を作ると、部屋中魚くさくなるのが嫌だ	1	2	3
g. 子供にとって魚料理は集中しないと食べられないものなので、子供が面倒がる	1	2	3
h. 特に子供は骨をとって食べるのが苦手である	1	2	3
i. 子供にとって魚料理は、それだけではお腹が一杯にならないようだ	1	2	3
j. 子供が魚の匂いを嫌がる	1	2	3
k. 魚料理の後に出てくる骨などのゴミの始末が大変である	1	2	3
l. 焼き魚の後はグリルの洗浄が大変である	1	2	3
m. 魚料理は作り置きして温め直すと、味が落ちてしまう	1	2	3

問 16 では、次にあげた各項目について、あなたはどの程度魅力を感じますか。
また、それにより、あなたのご家庭で魚を食卓に出す機会が増えると思いますか。

(各1つずつ○印)

	①どの程度魅力を感じますか					→	②それにより、「魚を食卓に出す機会が増える」とお感じになりますか。		
	非常に魅力的	まあ魅力的	どちらともいえない	あまり魅力的ではない	全く魅力的ではない		非常に感じる	まあ感じる	特に感じない
a. 味が保証され、当たり外れのない安定した品質の魚が販売されるようになる	1	2	3	4	5	→	1	2	3
b. 産地直送の“生きがよい、新鮮な”魚がもっとたくさん販売されるようになる	1	2	3	4	5	→	1	2	3
c. ドリップ（赤い汁）が出ないなど新鮮で衛生的なパックで販売されるようになる	1	2	3	4	5	→	1	2	3
d. 「ハンバーグ、つみれ用」としてミンチ状に加工された魚が販売されるようになる	1	2	3	4	5	→	1	2	3
e. 単に魚だけでなく「簡単でおいしい食べ方」のレシピ付きで販売されるようになる	1	2	3	4	5	→	1	2	3
f. 単に魚だけでなく「付け合わせの野菜料理の材料」付きのセットで販売されるようになる（例；カルパッチョなど）	1	2	3	4	5	→	1	2	3
g. 粉がついていて後は焼くだけ（例；ﾏｲﾙ）、あるいは衣がついていて後は揚げるだけ（例；唐揚げ、天ぷら）など、半調理されたものがもっと販売されるようになる	1	2	3	4	5	→	1	2	3
h. 小骨も含め、骨を全て取り除いた、「食べやすく加工された魚」が販売されるようになる	1	2	3	4	5	→	1	2	3
i. シャケフレークはあるが、その他サバフレークやアジフレークなど、もっといろいろな種類で販売されるようになる	1	2	3	4	5	→	1	2	3
j. 魚をおいしく食べられる“専用のタレ付き”で販売されるようになる	1	2	3	4	5	→	1	2	3
k. 注文すると、必要な個数を欲しい大きさに切り分けて、販売してくれるようになる	1	2	3	4	5	→	1	2	3
l. 小分け料理しても残りのおいしさを保てるような冷凍保存用パック付きで販売されるようになる	1	2	3	4	5	→	1	2	3
m. 煙やにおいの全く出ないガスコンロ用のグリルが販売されるようになる	1	2	3	4	5	→	1	2	3

5

焼き魚を作る時のことについてお伺いします。

問 17 あなたのご家庭では焼き魚を作る時、主にどの調理器具をお使いですか。（いくつでも○印）

また、最もよく使っているものを◎にしてください。

- | | | | |
|--------------|--------------|-----------------------|----------|
| 1. ガスコンロのグリル | 2. ガスコンロ+焼き網 | 3. 電気魚焼き器（フィッシュロースター） | 4. フライパン |
| 5. オープントースター | 6. その他（
） | | |
| 7. 焼き魚は作らない | | | |

問 18 最もよく使うその調理器具で、普段焼き魚を作っていて不満に思っていることや、困っていること、気になる点などがありましたらご自由にご記入下さい。

問 19 あなたがよく作る焼き魚の種類（魚の種類、干物の場合は干物と明記）を3つまで教えて下さい。

--	--	--

問 20 その他、家で焼けたらいいと思う魚があれば教えて下さい。

0. 特にない

問 21 ところで、あなたは電気魚焼き器（フィッシュロースター）をご存じでしたか。（1つだけ○印）

- | | |
|----------|-----------|
| 1. 知っていた | 2. 知らなかった |
|----------|-----------|

*このページが終わった方は手をあげてお知らせください。

お子様の魚の好みについてお伺いします。

*あなたの 1. 小学校低学年 2. 小学校高学年 3. 中学生 のお子様についてお伺いします

問 22 あなたのお子様は魚料理がどの程度好きですか。
(1つだけ○印)

1.	2.	3.	4.	5.
非常に好き	まあ好き	どちらともいえない	あまり好きではない	全く好きではない

問 23 あなたが作る魚料理で、お子様の好きな料理を2つまで教えてください。

お子様の好きな魚料理の名前		Q. お子様はその魚料理のどんな点が好きなのですか。 (味や、食べやすさなど)
魚の名前: (例) カジギ	料理方法: (例) 照焼	
①		
②		

問 24 逆に、あなたが作る魚料理で、お子様があまり食べたがらない(あまりはしの進まない)魚料理を2つまで教えてください。

お子様のあまり食べたがらない魚料理の名前		Q. お子様はその魚料理のどんな点が好きではないのですか。 (味や、食べやすさなど)
魚の名前	料理方法	
①		
②		

問 25 あなたはお子様に、今以上に魚を食べさせたいと思いますか。(1つだけ○印)

1.	2.	3.	4.	5.
そう思う	まあ思う	どちらともいえない	あまりそう思わない	全くそう思わない

7

問 26 “子供が魚をもっと食べるようになる”には、どんなことが必要と思いますか。次の中からいくつでも選んで下さい。

1. 母親(自分)がもっと魚料理を作れば、食べる機会が増える
2. 子供が骨を気にしないでも食べられるようなメニューを増やせば食べるようになると思う
3. 根気よく骨の取り方を教えることが大事
4. 油であげたり、味つけを濃い目にして、ごはんと一緒に食べやすくするなどお腹を満たせるような工夫をすれば食べると思う
5. 魚料理を作る時に子供にどうやって作るのかを見せるなど、まずは魚に親しませることが大事
6. 販売されている魚の品質が安定していて、常に同じ美味しさが保てるなら食べると思う

*このページが終わった方は手をあげてお知らせください。

問 27 これから、P～Xの「魚の写真とボード」をご覧ください。

(1) ボードにはそれぞれ情報が表示してあります。
 情報を読んでいただき、P～Xの中で、あなたが最も魅力を感じるものを選び、記号に1つだけ○印を記入して下さい。

(2) では、P～Xについて、
 あなたなら、いくらまでなら買ってよいと思いますか。それぞれについて具体的に金額をご記入下さい。
 金額は「何も情報がついていない基準タイプ (M) を300円 (2尾で)」としてお考え下さい。

※記号を間違えないよう、ご注意ください

ボード
P
Q
R
S
T
V
W
X

※記号を間違えないよう、ご注意ください

ボード	買ってよいと思う金額
M (基準タイプ)	300円 (2尾で)
P	() 円
Q	() 円
R	() 円
S	() 円
T	() 円
V	() 円
W	() 円
X	() 円

* (1) の回答が終わった方は手をあげてお知らせください。

9

最後におたずねします。

問 28 次の魚の表示についておたずねします。

①魚を購入する時、どの程度見えていますか。
 (各1つずつ○印)

	必ず見ている	たまに見る程度	ほとんど見ない
--	--------	---------	---------

a. 産地表示 (漁獲場所または原産国名)	1.....	2.....	3.....
b. 加工表示 (解凍品)	1.....	2.....	3.....
c. 養殖表示 (養殖)	1.....	2.....	3.....

②最近 (今年の夏以降くらい)、目にするようになった表示はありますか。(各1つずつ○印)

最近、目にする ことが多くなった	以前と 変わらない	最近、目にする ことが少なくなった
---------------------	--------------	----------------------

1.....	2.....	3.....
1.....	2.....	3.....
1.....	2.....	3.....

問 29 あなたは魚を買うとき、次の表示が気になって買うのをためらうことがありますか。(各1つずつ○印)

a. 輸入ものについて.....

1. 以前も今も、気にせず買っている
2. 以前は買うのをためらうことがあったが、最近には気にせず買っている
3. 以前は気にせず買っていたが、最近では買うのをためらうことがある
4. 以前も今も買うのをためらうことがある

b. 解凍品について.....

1. 以前も今も、気にせず買っている
2. 以前は買うのをためらうことがあったが、最近には気にせず買っている
3. 以前は気にせず買っていたが、最近では買うのをためらうことがある
4. 以前も今も買うのをためらうことがある

c. 養殖ものについて.....

1. 以前も今も、気にせず買っている
2. 以前は買うのをためらうことがあったが、最近には気にせず買っている
3. 以前は気にせず買っていたが、最近では買うのをためらうことがある
4. 以前も今も買うのをためらうことがある

.....お伺いしたいことは以上です。どうもありがとうございました。.....

晩ごはんの料理についてのアンケート

お名前	年れい	性別	学年				お母さんについて			
	オ	1. 男子 2. 女子	1. 小学校4年生 2. 小学校5年生 3. 小学校6年生	4. 中学校1年生 5. 中学校2年生 6. 中学校3年生	(はたらいてますか?) 1. はたらいている 2. はたらいていない		(年れいは?) 1. 20代 3. 40代 2. 30代 4. 50代			

家で食べる「晩ごはん」のことについておたずねします。

問1 晩ごはんのおかずで、魚と肉はどちらがおおいですか。

- | | | |
|------------|-----------|------------|
| 1. 魚の方がおおい | 2. おなじくらい | 3. 肉の方がおおい |
|------------|-----------|------------|

問2 晩ごはんが好きなのをいくつかでも○をつけてください。

- | | | | |
|-----------|------------------|-------------|------------|
| 1. ハンバーグ | 6. ブリのてりやき | 11. さんまの塩焼き | 16. おすし |
| 2. しゃぶしゃぶ | 7. おやこどん | 12. たまご焼き | 17. すきやき |
| 3. おさしみ | 8. 鳥のからあげ | 13. しらす | 18. 塩サケ |
| 4. シューマイ | 9. かれいの煮つけ | 14. カレーライス | 19. ピラフ |
| 5. 魚のフライ | 10. スパゲッティミートソース | 15. サケのムニエル | 20. さばのみそ煮 |

問3 そのうち (○をつけたもののうち)、好きな順に2つまで番号を記入してください。

一番好き

二番目に好き

問4 晩ごはんでは、どんな食べものが好きですか。いくつかでも○をつけてください。

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------------|--------------------|
| 1. 味がこいもの | 4. 味がさっぱりしているもの
(油っこくないもの) | 7. やわらかくてかみやすいもの |
| 2. 味がうすいもの | 5. おなかがいっぱいになるもの | 8. 食べるのに時間がかからないもの |
| 3. 味がこってりしているもの
(油っこいもの) | 6. かみしめると味が出るもの | 9. 食べるのがめんどうでないもの |

1

*このページが終わったら、手をあげてください。

晩ごはんの料理についておたずねします。

ここからは写真を順に見ながら、
こたえてください

問5 次の料理について、 写真を見ながら、 こたえてください	①この料理が好きですか	②この料理について、「そう思う」ものにいくつかでも○をつけてください。														
a. ハンバーグ →	好き ふつう きらい →	<table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>1. 味がこそう</td> <td>6. おなかがいっぱいにならない</td> </tr> <tr> <td>2. 味がうすそう</td> <td>7. かみしめると味が出そう</td> </tr> <tr> <td>3. 味がこってりしていそう (油っこそう)</td> <td>8. やわらかくてかみやすそう</td> </tr> <tr> <td>4. 味がさっぱりしていそう (油っこくなさそう)</td> <td>9. 食べるのに時間がかからない</td> </tr> <tr> <td>5. おなかがいっぱいになりそう</td> <td>10. 食べるのに時間がかかる</td> </tr> <tr> <td></td> <td>11. 食べるのがめんどうでない</td> </tr> <tr> <td></td> <td>12. 食べるのがめんどう</td> </tr> </table>	1. 味がこそう	6. おなかがいっぱいにならない	2. 味がうすそう	7. かみしめると味が出そう	3. 味がこってりしていそう (油っこそう)	8. やわらかくてかみやすそう	4. 味がさっぱりしていそう (油っこくなさそう)	9. 食べるのに時間がかからない	5. おなかがいっぱいになりそう	10. 食べるのに時間がかかる		11. 食べるのがめんどうでない		12. 食べるのがめんどう
1. 味がこそう	6. おなかがいっぱいにならない															
2. 味がうすそう	7. かみしめると味が出そう															
3. 味がこってりしていそう (油っこそう)	8. やわらかくてかみやすそう															
4. 味がさっぱりしていそう (油っこくなさそう)	9. 食べるのに時間がかからない															
5. おなかがいっぱいになりそう	10. 食べるのに時間がかかる															
	11. 食べるのがめんどうでない															
	12. 食べるのがめんどう															
b. おさしみ →	好き ふつう きらい →	<table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>1. 味がこそう</td> <td>6. おなかがいっぱいにならない</td> </tr> <tr> <td>2. 味がうすそう</td> <td>7. かみしめると味が出そう</td> </tr> <tr> <td>3. 味がこってりしていそう (油っこそう)</td> <td>8. やわらかくてかみやすそう</td> </tr> <tr> <td>4. 味がさっぱりしていそう (油っこくなさそう)</td> <td>9. 食べるのに時間がかからない</td> </tr> <tr> <td>5. おなかがいっぱいになりそう</td> <td>10. 食べるのに時間がかかる</td> </tr> <tr> <td></td> <td>11. 食べるのがめんどうでない</td> </tr> <tr> <td></td> <td>12. 食べるのがめんどう</td> </tr> </table>	1. 味がこそう	6. おなかがいっぱいにならない	2. 味がうすそう	7. かみしめると味が出そう	3. 味がこってりしていそう (油っこそう)	8. やわらかくてかみやすそう	4. 味がさっぱりしていそう (油っこくなさそう)	9. 食べるのに時間がかからない	5. おなかがいっぱいになりそう	10. 食べるのに時間がかかる		11. 食べるのがめんどうでない		12. 食べるのがめんどう
1. 味がこそう	6. おなかがいっぱいにならない															
2. 味がうすそう	7. かみしめると味が出そう															
3. 味がこってりしていそう (油っこそう)	8. やわらかくてかみやすそう															
4. 味がさっぱりしていそう (油っこくなさそう)	9. 食べるのに時間がかからない															
5. おなかがいっぱいになりそう	10. 食べるのに時間がかかる															
	11. 食べるのがめんどうでない															
	12. 食べるのがめんどう															
c. さんまの塩焼き →	好き ふつう きらい →	<table style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td>1. 味がこそう</td> <td>6. おなかがいっぱいにならない</td> </tr> <tr> <td>2. 味がうすそう</td> <td>7. かみしめると味が出そう</td> </tr> <tr> <td>3. 味がこってりしていそう (油っこそう)</td> <td>8. やわらかくてかみやすそう</td> </tr> <tr> <td>4. 味がさっぱりしていそう (油っこくなさそう)</td> <td>9. 食べるのに時間がかからない</td> </tr> <tr> <td>5. おなかがいっぱいになりそう</td> <td>10. 食べるのに時間がかかる</td> </tr> <tr> <td></td> <td>11. 食べるのがめんどうでない</td> </tr> <tr> <td></td> <td>12. 食べるのがめんどう</td> </tr> </table>	1. 味がこそう	6. おなかがいっぱいにならない	2. 味がうすそう	7. かみしめると味が出そう	3. 味がこってりしていそう (油っこそう)	8. やわらかくてかみやすそう	4. 味がさっぱりしていそう (油っこくなさそう)	9. 食べるのに時間がかからない	5. おなかがいっぱいになりそう	10. 食べるのに時間がかかる		11. 食べるのがめんどうでない		12. 食べるのがめんどう
1. 味がこそう	6. おなかがいっぱいにならない															
2. 味がうすそう	7. かみしめると味が出そう															
3. 味がこってりしていそう (油っこそう)	8. やわらかくてかみやすそう															
4. 味がさっぱりしていそう (油っこくなさそう)	9. 食べるのに時間がかからない															
5. おなかがいっぱいになりそう	10. 食べるのに時間がかかる															
	11. 食べるのがめんどうでない															
	12. 食べるのがめんどう															

2

*次のページにすすんでください。

写真を見ながら、 こたえてください	①この料理が好きですか	②この料理について、「そう思う」ものにいくつでも○をつけてください。
d. スパゲッティ ミートソース →	好き ふつう きらい →	1. 味がこそう 2. 味がうすそう 3. 味がこってりしていそう (油っこそう) 4. 味がさっぱりしていそう (油っこくなさそう) 5. おなかがいっぱいになりそう 6. おなかがいっぱいにならない 7. かみしめると味が出そう 8. やわらかくてかみやすそう 9. 食べるのに時間がかからない 10. 食べるのに時間がかかる 11. 食べるのがめんどうでない 12. 食べるのがめんどう
e. プリのでりやき →	好き ふつう きらい →	1. 味がこそう 2. 味がうすそう 3. 味がこってりしていそう (油っこそう) 4. 味がさっぱりしていそう (油っこくなさそう) 5. おなかがいっぱいになりそう 6. おなかがいっぱいにならない 7. かみしめると味が出そう 8. やわらかくてかみやすそう 9. 食べるのに時間がかからない 10. 食べるのに時間がかかる 11. 食べるのがめんどうでない 12. 食べるのがめんどう
f. かれの煮つけ →	好き ふつう きらい →	1. 味がこそう 2. 味がうすそう 3. 味がこってりしていそう (油っこそう) 4. 味がさっぱりしていそう (油っこくなさそう) 5. おなかがいっぱいになりそう 6. おなかがいっぱいにならない 7. かみしめると味が出そう 8. やわらかくてかみやすそう 9. 食べるのに時間がかからない 10. 食べるのに時間がかかる 11. 食べるのがめんどうでない 12. 食べるのがめんどう

*次のページにすすんでください。

写真を見ながら、 こたえてください	①この料理が好きですか	②この料理について、「そう思う」ものにいくつでも○をつけてください。
g. 鳥のからあげ →	好き ふつう きらい →	1. 味がこそう 2. 味がうすそう 3. 味がこってりしていそう (油っこそう) 4. 味がさっぱりしていそう (油っこくなさそう) 5. おなかがいっぱいになりそう 6. おなかがいっぱいにならない 7. かみしめると味が出そう 8. やわらかくてかみやすそう 9. 食べるのに時間がかからない 10. 食べるのに時間がかかる 11. 食べるのがめんどうでない 12. 食べるのがめんどう
h. シューマイ →	好き ふつう きらい →	1. 味がこそう 2. 味がうすそう 3. 味がこってりしていそう (油っこそう) 4. 味がさっぱりしていそう (油っこくなさそう) 5. おなかがいっぱいになりそう 6. おなかがいっぱいにならない 7. かみしめると味が出そう 8. やわらかくてかみやすそう 9. 食べるのに時間がかからない 10. 食べるのに時間がかかる 11. 食べるのがめんどうでない 12. 食べるのがめんどう
i. サケのムニエル →	好き ふつう きらい →	1. 味がこそう 2. 味がうすそう 3. 味がこってりしていそう (油っこそう) 4. 味がさっぱりしていそう (油っこくなさそう) 5. おなかがいっぱいになりそう 6. おなかがいっぱいにならない 7. かみしめると味が出そう 8. やわらかくてかみやすそう 9. 食べるのに時間がかからない 10. 食べるのに時間がかかる 11. 食べるのがめんどうでない 12. 食べるのがめんどう

*このページが終わったら、手をあげてください。

普段の生活のことについておたずねします。

問14 つぎのa～qについて「はい」「いいえ」でおこたえください。

a. げんざい、じゅくに通っている……………	はい	いいえ
b. げんざい、クラブ活動をしている……………	はい	いいえ
c. せっきょくてきにスポーツをして、身体をきたえたいと思う……………	はい	いいえ
d. べんきょうでも遊びでも、ずっと同じことをやりつづけるのがにがてだ……………	はい	いいえ
e. みんなと同じことをするよりも、自分でいろいろとためしてみたいと思う……………	はい	いいえ
f. 手間のかかる、めんどろなことはできるだけやりたくないと思う……………	はい	いいえ
g. 夜の12時をすぎても起きていることがおおい……………	はい	いいえ
h. 毎日、いろいろな予定があつていそがしい……………	はい	いいえ
i. 朝ごはんはあまり食べない……………	はい	いいえ
j. 晩ごはんは時間をかけずにできるだけ早くすませたいと思う……………	はい	いいえ
k. はしをつかわずに、スプーンやフォークで食べられるごはんは楽でよい……………	はい	いいえ
l. はしをじょうずにつかうのがにがてだ……………	はい	いいえ
m. とくどき、晩ごはんをコンビニの弁当やファーストフードで食べることがある……………	はい	いいえ
n. 晩ごはんをひとりで食べることがおおい……………	はい	いいえ
o. 家族みんなでそろって食事をするのがおおい……………	はい	いいえ
p. やっぱり、お母さんがつくる料理が一番おいしいと思う……………	はい	いいえ
q. できるだけ身体によいものを食べたいと思う……………	はい	いいえ

*ファーストフードとは……
マクドナルドやロツテリア、
ケンタッキーフライドチキン、
モスバーガーなどのお店のこと

問15 あなたはコンビニやファーストフードのお店に、週になん回くらい行っていますか。

①コンビニ……

週に () 回くらい

②ファーストフード……

週に () 回くらい

……………どうもありがとうございました。……………

平成13年度 水産庁補助事業
水産物消費改善推進事業
水産物消費促進動向調査

水産物を中心とした消費に関する調査
(若年層対象調査：食介費全般)

平成13年3月発行
発行：社団法人 大日本水産会 事業部
〒107-0062 東京都港区赤坂1丁目9番13号
三喜ビル8階
電話 (03) 3535-6684 (代表)

平成 12 年度 水産庁補助事業
水産物消費改善推進事業
水産物消費利用動向調査

水産物を中心とした消費に関する調査
(若年層対策調査：魚介類全般)

平成 13 年 3 月発行

発行 社団法人 大日本水産会 事業部
〒107-0052 東京都港区赤坂 1 丁目 9 番 13 号
三会堂ビル 8 階
電話 (03) 3585-6684 (代表)

