平成22年度
水産物消費嗜好動向調査

家計・ライフスタイルと
水産物嗜好の相関に関する調査

平成23年3月

社団法人　大日本水産会

家計・ライフスタイルと
水産物嗜好の相関に関する調査

平成23年3月

社団法人　大日本水産会

はじめに

本会の水産物消費嗜好動向調査は、昭和60年に開始して以来25年になります。各地で魚食普及事業に尽力されている方々へのご参考、指標としていただくべく、また会員各社・団体の事業・業務の参考として頂くべく、その時々の課題について調査を実施して参りました。

水産業界の業績浮上への多大な努力にもかかわらず、“魚離れ”と言う言葉を頻繁に耳にする今日、日夜歯ぎしりをする思いです。魚離れと謳われながらも、調理は難しいとするものの、魚を全く嫌いとする消費者は少数であり、機会があれば健康の為にも、魚食をふやしたいとする消費者が多数に及びます。このような現状が指摘され、家庭の収入・消費支出減少という厳しい経済情勢の下、今回の調査では、家計と魚食を選ぶべき立場の主婦（夫）のライフスタイルが水産物嗜好に与える影響につき、国内消費をリードすると目する東京23区ほか9都市を調査エリアとして、調査を実施した次第です。形には表わしづらい消費者の社会的背景が、魚食消費に与える影響を、統計として見ることが出来ます。皆さまには是非ともご参考にして頂ければ幸いです。

社団法人　大日本水産会
会　　長　　白須　敏朗

－目 次－

総合分析

Ⅰ. 調査概要……9

Ⅱ. 食事・調理に関する意識・行動……12

Ⅲ. 所得の相違、生活条件が家庭に与える消費動向……15

Ⅳ. 消費動向パターンの推定……31

Ⅴ. ターゲット別今後の課題……35

Webアンケート調査結果

Ⅰ. 調査概要……39

Ⅱ. 調査結果……40

1.回答者属性……40

2.所得に関する属性……43

3.食品の知識・意識に関する属性……49

4.日常の調理状況……62

5.水産物の消費動向……78

6.今後の水産物の食材・調理情報に関する意向……189

(参考)ご家庭の食事に関するアンケート 調査項目……191

総合分析

－目 次－

Ⅰ. 調査概要 …… 9
1.調査の背景・目的・概要 …… 9
2.調査対象と分析要素 …… 10
3.分析要素(1)～社会経済的地位の分類方法～ …… 11
4.分析要素(2)～食品に対する知識・意識の程度の分類方法～ …… 11

Ⅱ. 食事・調理に関する意識・行動 …… 12
1.回答者全体のプロフィール …… 12
2.家計に対する意識 …… 13
3.食品に対する関心、食品・調理方法の情報取得 …… 13
4.調理技術 …… 14

Ⅲ. 所得の相違、生活条件が家庭に与える消費動向 …… 15
1.分析要素別の割合 …… 15
2.分析要素別の、家族との食事における優先項目 …… 16
3.調理状況 …… 17
4.家族の食事メニューの状況 …… 18
5.今後の調理意向 …… 19
6.水産物の調理種類 …… 20
7.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(外食) …… 28
8.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食) …… 29

Ⅳ. 消費動向パターンの推定 …… 31
1.水産物の調理種類別、今後の意向 …… 31
2.水産物食品の購入圏 …… 33
3.水産物購入圏の充実度 …… 33
4.水産物の外食圏 …… 33
5.今後の水産物の食材・調理情報に関する意向 …… 34

Ⅴ. ターゲット別今後の課題 …… 35
1.社会経済的地位、食品に対する知識・意識別の調理傾向(まとめ) …… 35
2.ターゲット別の今後のアプローチ方法 …… 36

Ⅰ．調査概要

1.調査の背景・目的・概要

調査背景

■「平成21年度　水産白書」によると、厳しい経済情勢を反映して、家計の収入・消費支出ともに減少傾向にあり、生鮮魚介の食糧費も減少している。その要因をみると、単価の下落以上に購入数量の減少が大きくなっており、厳しい家計状況の中で、魚離れが進んでいることがうかがえる。

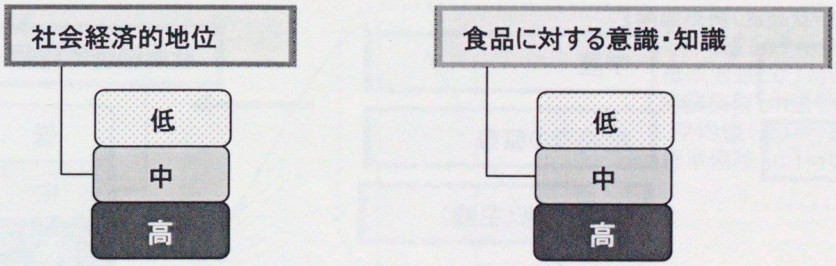
■経済産業省の「賃金水準の下落と消費者物価(平成22年1-3月期発表)」によると、民間給与所得者の平均給与は、平成9年をピークに低下し続けており、消費の中核をなす、いわゆる中間所得層が減少する一方、低所得者層と高所得者層が増加するという2極化が進展。各年齢層の所得が下方シフトしていくことにより低価格志向が強まるとともに、高齢化による中年齢層の減少は、需要数自体をも減少させ2重の要因で低価格化が加速。平成12 年～21 年の間、家計が支出を減らした消費品目のほとんどが、購入数量・単価ともに下落している。こうした消費財価格の低下は、所得減少を背景に、家計が購入数量を減少させた結果であるといわれる。

↓ 売上 ＝ 単価 ↘ × 顧客数 ↘

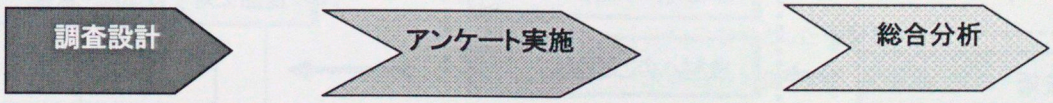
調査目的

売上（消費）向上のためには、購入単価か顧客数（もしくは、その両方）を増やす必要がある。しかしながら、調査時点の2010年秋は、デフレーションにより一般的に商品の販売単価が安い傾向にあり、景気の先行きに対する消費者の不安も加わって、購買単価は下降傾向にある。また、調査背景にあるように、全体的に各所得層がシフトダウンしている中では、購買力の高い層に期待するだけでは、売上（消費）はなかなか増えていかないと考えられる。

今回の調査では、商品購買の基礎要素となる社会経済的地位のほか、経済力以外の要素として、食品に対する知識や意識の程度も分析軸として設定。
さらにそれぞれの要素の軸を【低】【中】【高】と段階に分けて細分化し、水産物の消費動向を把握することで、水産物消費拡大に向け、参考となる傾向を調べる。



調査概要



・分析要素（軸）の検討
・調理や水産物食品の嗜好の文献調査

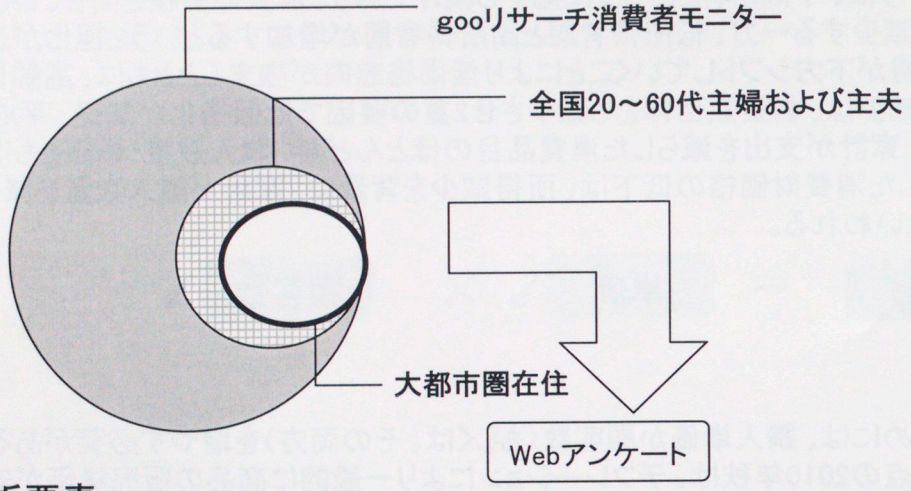
・gooリサーチ消費者モニターから、対象抽出を行い、平成22年10月にインターネットによるアンケートを実施

・調査結果をもとに分析軸を作成。軸別にクロス集計を行ったデータを考察

2.調査対象と分析要素

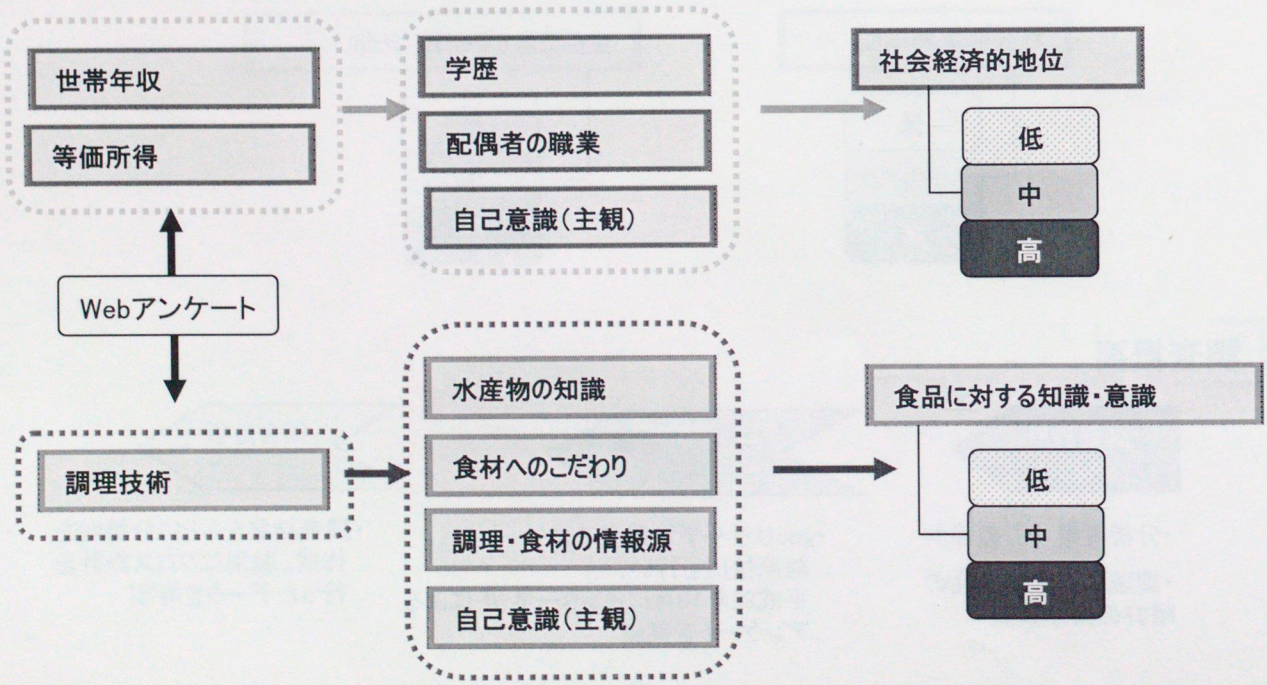
調査対象

まず、食の選定・メニュー選定を行う立場にあると推定される、20代～60代の主婦および主夫層を調査対象として抽出した。さらに人口が密集し、店舗数や商品数も多く揃う大都市圏の居住者を対象とした。
対象都市は、全国規模で人口が上位に位置する大都市圏の中から、東京23区、横浜市・川崎市、千葉市、さいたま市、名古屋市、大阪市、京都市、神戸市、福岡市を選定した。



分析要素

Webアンケートに社会経済的地位の程度、および食品に対する意識・知識の程度を把握するための項目をいくつか設定。回答結果に応じて、全項目を総合的に勘案し【低】【中】【高】と分類することで、分析要素を作成。
なお、社会経済的地位の分類は、等価所得と世帯年収を重視、食品に対する知識・意識の程度の分類は、調理技術を重視した。
また、各都市やその都市が属する大都市圏の食文化などによる傾向がみられた項目については、都市別の分析も行った。（P41、P43、P81、P83、P89、P92、P94、P97、P103、P106、P178、P180、P182、P184～P186、P188）

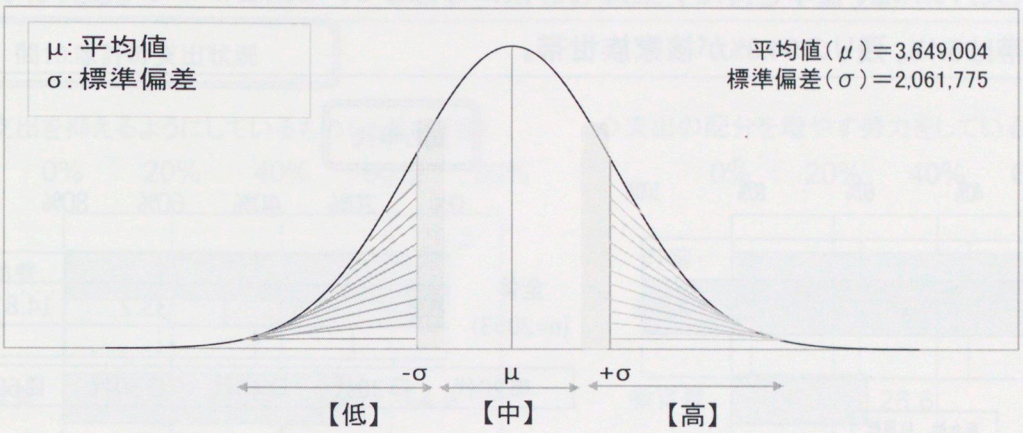


3.分析要素(1)～社会経済的地位の分類方法～

①等価所得(世帯年収を世帯人数の平方根で割ったもの)の平均値(μ)と標準偏差(σ)を算出。

②μ−σ以下を【低】、μ+σ以上を【高】とした。

③μ−σ以上とμ+σ以下周辺に分布する人の中から、最終学歴、配偶者の職業、住宅形態など総合的に勘案し、平均よりやや低めとみられた人は【低】、やや高めと見られた人は【高】に、それ以外の人は【中】に分類した。



【分類の中心とした項目】

・世帯年収

・等価所得(世帯年収÷世帯人数の平方根)

※世帯年収は、世帯年収の設問の、各選択肢の中心価格とした

【分類の参考とした項目】

・回答者自身と配偶者の最終学歴

・配偶者の職業

・住居形態

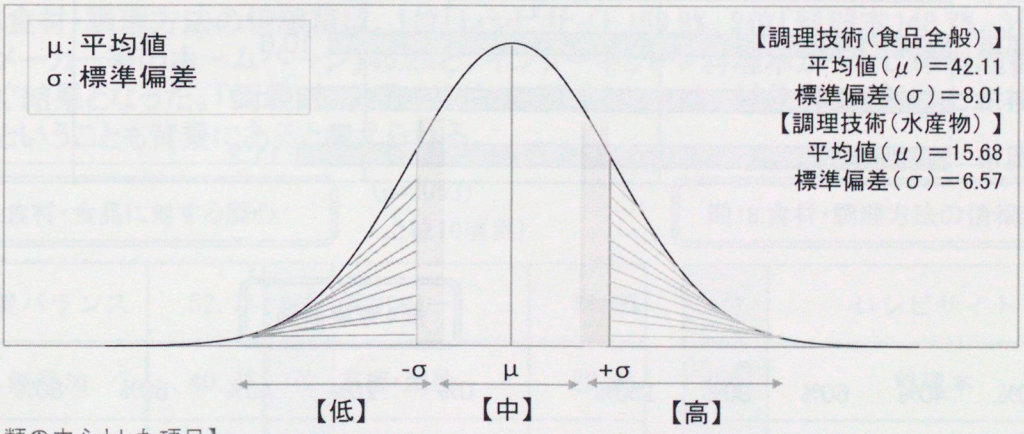
・生活レベル意識

4.分析要素(2)～食品に対する知識・意識の程度の分類方法～

①食品全般と水産物の調理技術を得意～不得意の選択肢別に重みづけを行い点数化し、平均値(μ)と標準偏差(σ)を算出。

②μ−σ以下を【低】、μ+σ以上を【高】とした。

③μ−σ以上とμ+σ以下周辺に分布する人の中から、水産物に関する知識、食品へのこだわり、食品・調理方法の情報取得、食品や調理に対する意識など総合的に勘案し、平均よりやや低めとみられた人は【低】、やや高めと見られた人は【高】に、それ以外の人は【中】に分類した。



【分類の中心とした項目】

・調理技術(食品全般)

・調理技術(水産物)

【分類の参考とした項目】

・水産物の知識(鮮度、栄養素、産地)

・食品・調理方法への関心

・水産物の食習慣

・家族の食事に対する意識

Ⅱ. 食事・調理に関する意識・行動

1.回答者全体のプロフィール

■有効回答数:2,053 。男女比率は「女性」99.4%と女性が圧倒的に多い。

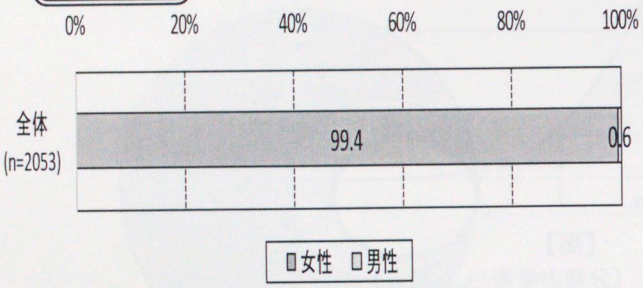
■年代は30・40代が多く、合わせて7割以上を占める。

■居住地域別の割合は、ほぼ均等に回収した。

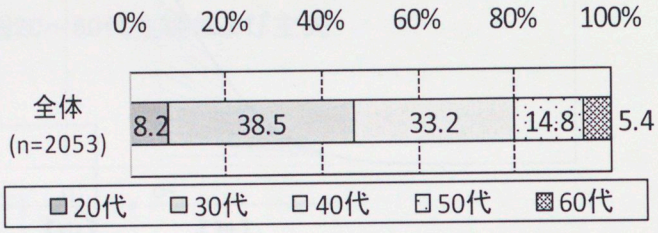
■専業主婦(夫)76.7%と、仕事を持たず主婦(夫)業に専念している割合がかなり高い。

■三世代世帯は5.1%。残りの94.9%が核家族世帯。

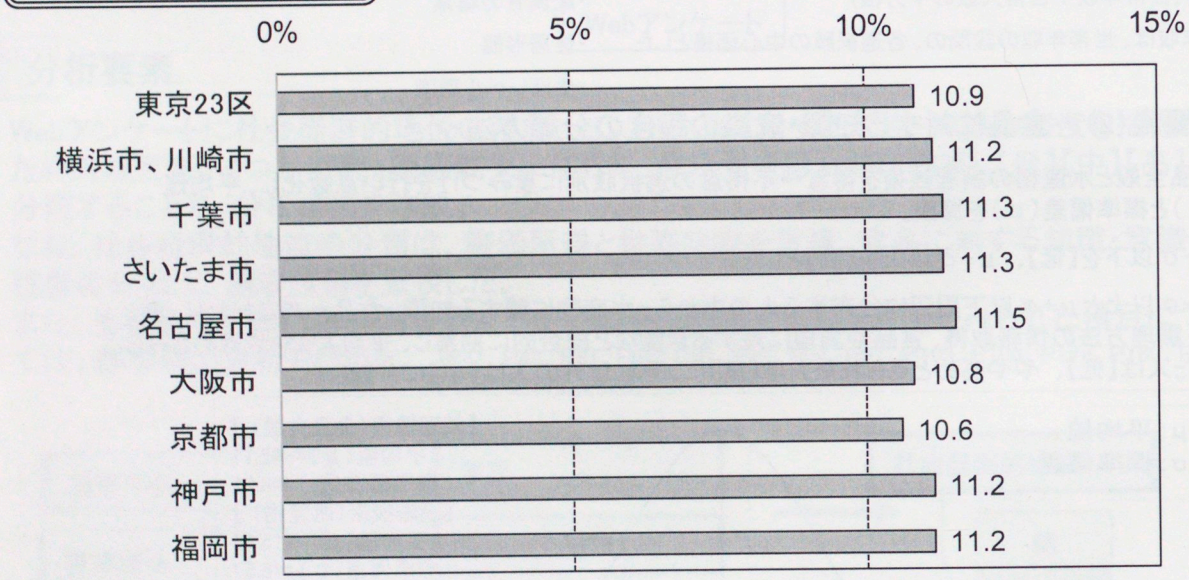
問1.性別



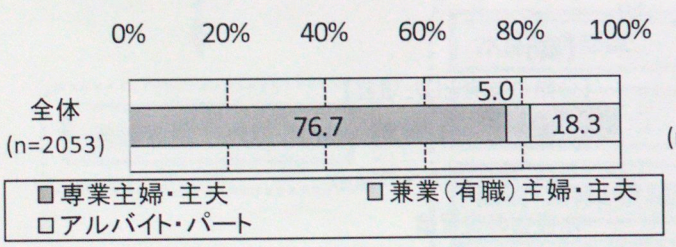
問2.年代



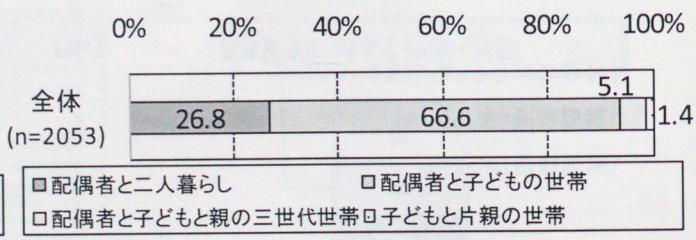
セグメント.居住地域



問3.職業



問4.家族形態



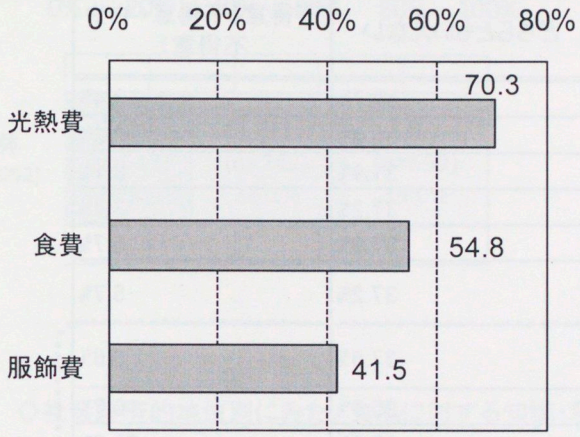
2.家計に対する意識

■家計の中で「支出を抑えるようにしているもの」上位は、光熱費、食費、服飾費。衣食住のうち、食と衣がコスト削減の対象となっている。住の支出を抑えるようにしている割合は6.1%と低い（P47）。

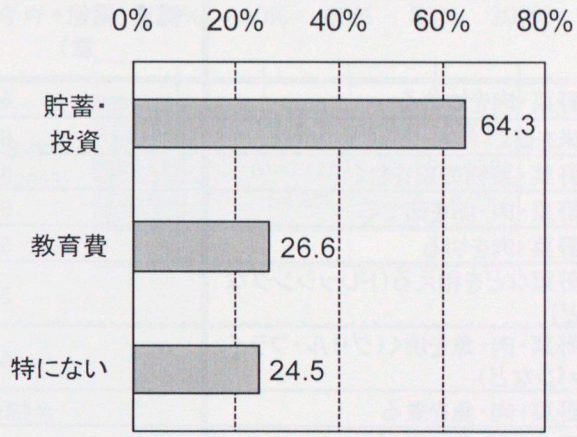
■「配分を増やす努力をしているもの」では、「貯蓄・投資」が64.3%と圧倒的に多い。2位は「教育費」26.6%。3位は「特にない」24.5%と、全体的に支出を抑えようとしていることがうかがえる。

問10.家計の支出状況

◇支出を抑えるようにしているもの（上位3項目）



◇支出の配分を増やす努力をしているもの（上位3項目）



□全体(n=2053)　⇒P47参照　□全体(n=2053)

3.食品に対する関心、食品・調理方法の情報取得

■食材・食品に対する関心の上位は、1位「栄養バランス」52.7%、2位「無添加」40.8%、3位「産地」38.6%であった。上位3位をみると、厚生労働省と農林水産省の共同策定による「食事バランスガイド」のイラストや、「無添加」の文字、産地の「地名」や「国産」表示など、5位の「食品表示」を「読む」よりも一目でわかりやすいメッセージ性のあるものがあげられている。

■食材・調理方法の情報源は、1位「レシピサイト」59.8%、2位「料理本」48.7%、3位「食品メーカー等のホームページ」45.2%と、インターネットや料理本がテレビの料理番組をしのぐ結果となった。「両親・祖父母」が5位の理由としては、対象者の9割以上が核家族世帯ということも背景にあると考えられる。

問17.食材・食品に対する関心　（n=2053）（上位10項目）

1位	栄養バランス	52.7%	6位	低カロリー	31.0%
2位	無添加	40.8%	7位	有機・減農	29.6%
3位	産地	38.6%	8位	食育	21.8%
4位	地産地消	35.7%	9位	メタボリックシンドローム予防	20.5%
5位	食品表示	35.0%	10位	ダイエット	20.3%

⇒P54～57参照

問18.食材・調理方法の情報源　（n=2053）（上位5項目）

1位	レシピサイト	59.8%
2位	料理本	48.7%
3位	食品メーカー・生産者のホームページ	45.2%
4位	料理番組	44.6%
5位	両親・祖父母	44.0%

⇒P58～59参照

4.調理技術

■調理項目の中で、得意(「得意」+「やや得意」)の割合が半数を越えた項目をみると、短時間、かつシンプルな作業が多い。得意が半数を割る項目は、「電子レンジを活用する」「お菓子を作る」「だしをとる」など、創意工夫を要するなど、手間のかかるものがあげられている。

■「焼く」「煮る」「揚げる」といった、火加減を調節しながら時間をかけて行う加熱調理作業は、「炒める」「茹でる」と比べると、得意とする人が少なくなっている。

問15.食品全般の調理技術レベル(自己評価)　(n=2053)

	得意(得意+やや得意)	どちらともいえない	不得意(不得意+やや不得意)
野菜・肉を炒める	63.9%	32.7%	3.4%
米を研ぐ	60.9%	36.2%	2.8%
野菜・果物の皮をむく	60.0%	31.9%	8.1%
野菜・肉・卵を茹でる	59.4%	37.2%	3.4%
野菜・肉を切る	57.3%	37.0%	5.7%
野菜などを和える(ドレッシングなど)	57.0%	37.2%	5.7%
野菜・肉・魚を焼く(グリル・フライパンなど)	55.9%	37.6%	6.6%
野菜・肉・魚を煮る	53.4%	35.9%	10.7%
野菜・肉・魚を揚げる	42.0%	35.2%	22.8%
電子レンジを活用する(温める以外)	37.1%	44.3%	18.6%
お菓子を作る	37.0%	32.4%	30.5%
だしをとる	25.0%	43.3%	31.7%

⇒P52参照

■水産物に特化した調理項目の中で、得意(「得意」+「やや得意」)の割合が高かった項目は、「甲殻類(エビなど)の殻をむく」39.0%、次いで「魚を切る」28.2%であった。

■「魚介類の内臓処理」「魚のウロコを取り除く」「魚を3枚におろす」といった項目になると、不得意(「不得意」+「やや不得意」)とする割合が半数を越えている。

■全体的に、問15の食品全般の調理技術と比べると、水産物の調理は不得意とする割合が高い。

問16.水産物の調理技術レベル(自己評価)　(n=2053)

	得意(得意+やや得意)	どちらともいえない	不得意(不得意+やや不得意)
甲殻類(エビなど)の殻をむく	39.0%	33.7%	27.3%
魚を切る	28.2%	33.1%	38.7%
いか・たこをさばく	28.1%	25.4%	46.5%
魚介類の内臓処理	24.0%	24.8%	51.2%
魚のウロコを取り除く	19.8%	23.9%	56.3%
魚を3枚におろす	19.5%	18.2%	62.3%

⇒P53参照

Ⅲ. 所得の相違、生活条件が家庭に与える消費動向

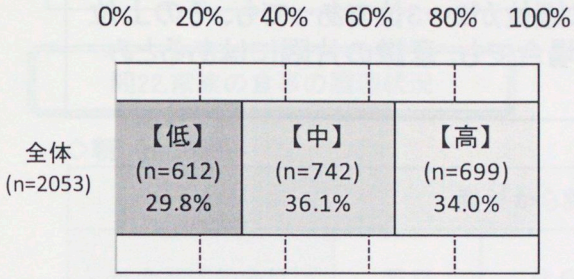
1. 分析要素別の割合

■社会経済的地位の【低】【中】【高】の割合は、それぞれ30%前後と均等に近い。

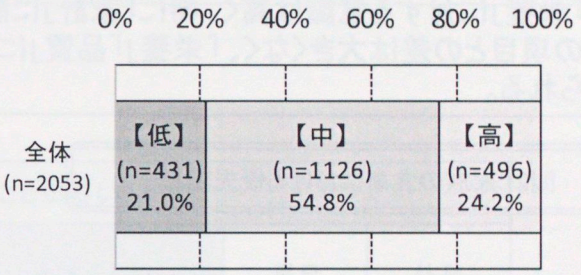
■食品に対する知識・意識の【低】【中】【高】の割合は、【中】が半数強とやや多く、【低】と【高】がそれぞれ20%強を占める。

■社会経済的地位が【高】い人の中には、食品に対する知識・意識が【高】い人がやや多く含まれている。

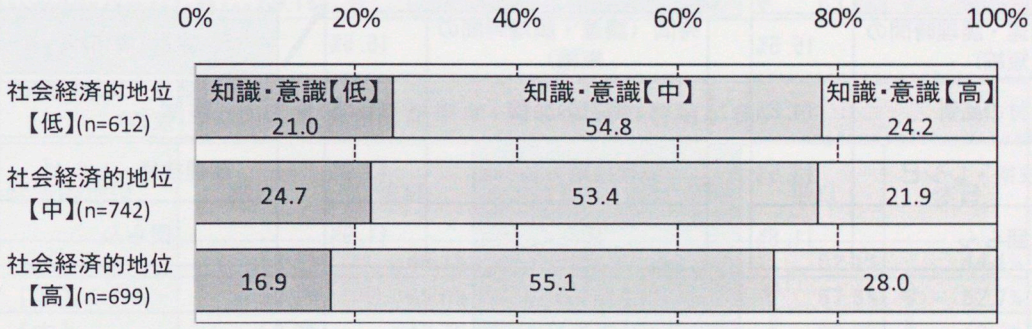
◇社会経済的地位別の全体に占める割合



◇食品に対する知識・意識別の全体に占める割合



◇社会経済的地位別にみた、食品に対する知識・意識の割合



2.分析要素別の、家族との食事における優先項目

■社会経済的地位が低くなるに従い、「家計」の優先度が上がっている。地位が【低】【中】の人は調理「時間」をやや優先。地位が【高】い人は、【低】【中】の人と比べ、1位の「栄養バランス」の優先度が2位より5ポイント以上も高くなっている。

■食品に対する知識・意識が低くなるに従っても、「家計」の優先度は上がっている。知識・意識が【低】い人は、「素材の品質」に対する優先度、割合ともに、6つの分析軸の中でもっとも低い。知識・意識が【高】い人は、調理技術に長ける人が多いためか、調理「時間」の優先度はもっとも低い。

■社会経済的地位および食品に対する知識・意識が【低】【中】の人は、「家計」「栄養」「(短)時間」を優先。【高】い人は「(短)時間」の代わりに「品質」を優先。いずれも「家計」「栄養」に対する意識は高く、特に「家計」に関しては順位が2～3位であっても、その上位の項目との差は大きくなく、「栄養」「品質」に関わる場合でも、意識の片隅にはあるとみられる。

問21.家族の食事における優先項目

◇社会経済的地位【低】(n=612)

家計(価格)	22.7%
栄養バランス	22.1%
時間（調達・調理時間の短縮）	15.5%
素材の品質	14.3%
調理技術・レシピ	13.5%
団らん	11.8%

◇社会経済的地位【中】(n=742)

栄養バランス	22.8%
家計(価格)	21.1%
時間（調達・調理時間の短縮）	15.5%
素材の品質	14.8%
調理技術・レシピ	13.9%
団らん	11.9%

◇社会経済的地位【高】(n=699)

栄養バランス	24.5%
素材の品質	17.5%
家計(価格)	17.4%
時間（調達・調理時間の短縮）	14.8%
調理技術・レシピ	14.6%
団らん	11.2%

◇食品に対する知識・意識【低】(n=431)

家計(価格)	22.8%
栄養バランス	20.8%
時間（調達・調理時間の短縮）	18.1%
調理技術・レシピ	15.0%
素材の品質	12.6%
団らん	10.8%

◇食品に対する知識・意識【中】(n=1126)

栄養バランス	23.8%
家計(価格)	20.3%
時間（調達・調理時間の短縮）	15.6%
素材の品質	15.5%
調理技術・レシピ	13.9%
団らん	11.6%

◇食品に対する知識・意識【高】(n=496)

栄養バランス	25.4%
素材の品質	18.4%
家計(価格)	18.1%
調理技術・レシピ	13.5%
団らん	12.4%
時間（調達・調理時間の短縮）	12.2%

⇒P62～63参照

3.調理状況

■家族の食事は、全体的に朝・夜は「素材から調理することが多」く、昼は家族揃って食事をする機会が減るためか、特に平日は「調理と加工食品利用が半々」であったり、「加工食品の利用が多い」。

■社会経済的地位別では、地位が高くなるに従い、朝は「素材から調理する」割合が高くなっている。また、昼の食事では、地位の【高】い人は【低】【中】の人と比べ、やや「加工食品の利用」の割合が低かった。

■食品に対する知識・意識別では、朝と夜の食事は、知識・意識が高くなるに従い、「素材から調理」する割合が高くなっている。一方、昼の食事は、知識・意識が低くなるに従い、「加工食品」の利用割合が高くなっている。

問22.家族の食事の調理状況

◇朝（n=2053）

素材から調理することが多い					
社会経済的地位	平日	休日	食品に対する知識・意識	平日	休日
全体	50.2%	51.9%	全体	50.2%	51.9%
【低】	44.1%	46.4%	【低】	32.5%	35.0%
【中】	46.9%	48.8%	【中】	51.0%	52.0%
【高】	59.1%	60.1%	【高】	63.9%	66.5%

◇昼（n=2053）

調理と加工食品利用が半々+加工食品の利用が多い					
社会経済的地位	平日	休日	食品に対する知識・意識	平日	休日
全体	52.1%	44.1%	全体	52.1%	44.1%
【低】	52.1%	45.0%	【低】	57.6%	52.7%
【中】	53.7%	47.7%	【中】	53.0%	43.7%
【高】	50.5%	39.6%	【高】	45.6%	37.5%

◇夜（n=2053）

素材から調理することが多い					
社会経済的地位	平日	休日	食品に対する知識・意識	平日	休日
全体	89.4%	74.6%	全体	89.4%	74.6%
【低】	87.30%	74.60%	【低】	80.7%	62.6%
【中】	90.60%	74.50%	【中】	90.0%	75.6%
【高】	90.00%	75.30%	【高】	95.6%	82.9%

⇒P64～69参照

4.家族の食事メニューの状況

■全体的に朝は、7割以上が「同じものを作ることが多い」。昼・夜は「できるだけ違うメニューを作る（買う・注文）+メニューだけでなく食事の摂り方も毎回違う」ことが多い。

■社会経済的地位が【中】の人は、【低】【高】の人と比べ、やや昼・夜の「違うメニューや食事の摂り方が違う」割合が低く、朝の「同じものを作ることが多い」割合はもっとも高い。家族の食事メニューの多様性がやや少なめとみれる。

■食品に対する知識・意識が高くなるに従い、昼・夜の食事の摂り方や、メニューを変えたりする割合は高くなっている。

問23.家族の食事のメニュー状況

◇朝（n=2053）

同じものを作ることが多い					
社会経済的地位	平日	休日	食品に対する知識・意識	平日	休日
全体	79.7%	72.1%	全体	79.7%	72.1%
【低】	77.1%	69.6%	【低】	84.9%	79.8%
【中】	83.6%	76.1%	【中】	80.9%	72.6%
【高】	77.8%	70.1%	【高】	72.4%	64.3%

◇昼（n=2053）

できるだけ違うメニューを作る（買う・注文）+メニューだけでなく食事の摂り方も毎回違う					
社会経済的地位	平日	休日	食品に対する知識・意識	平日	休日
全体	58.7%	71.0%	全体	58.7%	71.0%
【低】	58.4%	71.3%	【低】	47.6%	58.4%
【中】	57.5%	66.9%	【中】	58.5%	72.4%
【高】	60.3%	75.2%	【高】	69.0%	78.7%

◇夜（n=2053）

できるだけ違うメニューを作る（買う・注文）+メニューだけでなく食事の摂り方も毎回違う					
社会経済的地位	平日	休日	食品に対する知識・意識	平日	休日
全体	91.4%	89.0%	全体	91.4%	89.0%
【低】	91.6%	89.6%	【低】	88.2%	86.4%
【中】	89.8%	86.2%	【中】	91.2%	89.0%
【高】	93.0%	91.5%	【高】	94.8%	91.5%

⇒P70～75参照

5.今後の調理意向

■食品に対する知識・意識が高くなるに従い、今後「素材から調理」したい割合は高くなっているが、社会経済的地位別では、大きな差異はみられない。

■「加工食品」は、社会経済的地位が【高】の人、食品に対する知識・意識が【高】の人においては、やや利用意向が下がっている。

■「外食」の利用意向は、社会経済的地位が【低】または【高】の人、もしくは食品に対する知識・意識が【低】または【高】の人の方が、それぞれ【中】の人よりもやや高め。

■問25で水産物の代表的な調理種類をあげ、家族と「外食」で食べることが多い(n=50以上)と回答した料理については、活用する外食店舗や、1食あたりの平均コスト(P119～132)も調査した。特に社会経済的地位別では、利用する店舗やコストの違いがはっきりみられ、地位が高いほどファミリーレストランや居酒屋よりも、専門店利用の割合が高くなっている。同様に、地位が高くなるほどコストも高い。さらに、問26で外食することが多い理由も聞いており(P108～118)、1位の理由は「その方が美味しい」であるが、2位には「たまの贅沢やご褒美として」(寿司など)「自分で作れないから」「後片付けをしなくていい」(揚げ物など)があげられている。外食は家で作ったり、惣菜利用したりする場合と比べ、割高になることが多いと考えられるが、それにも関らず利用したい背景としては、食事環境の変化や外の味を楽しみたいと思う面と、調理や後片付けの手間を省くために利便性を求める面があると思われる。今回の調査では、深堀りはしなかったが、社会経済的地位が【低】【高】の人、食品に対する知識・意識が【低】【高】の人の、「外食」利用意向の背景には違ったものがあるのでは、と考えられる。

問24.今後の家族の食事の調理意向

◇社会経済的地位別(n=2053)

もっと調理・活用したい+やや調理・活用したい				
社会経済的地位	素材から調理	加工食品	惣菜	外食
【低】	87.7%	42.2%	17.1%	27.9%
【中】	89.0%	41.2%	18.1%	23.9%
【高】	88.2%	39.2%	18.0%	30.6%

◇食品に対する知識・意識別(n=2053)

もっと調理・活用したい+やや調理・活用したい				
食品に対する知識・意識	素材から調理	加工食品	惣菜	外食
【低】	77.5%	42.0%	19.5%	30.9%
【中】	89.2%	45.6%	18.6%	26.8%
【高】	95.7%	38.9%	14.5%	31.0%

⇒P76～77参照

6.水産物の調理種類

問25.水産物の料理別にみた場合の食事の調理状況

■アンケート回答にあたっての補足説明

※この設問では、水産物を使った代表的な料理22品目を家族とどのようにして食べることが多いか聞いた。習慣的に食しているかどうか、また内食・中食・外食を合わせた中で、どのようにして食べる傾向にあるかを把握することを主な目的としたため、回答が細分化しないよう、水産物の種類や、生鮮素材や加工食品の詳細（1尾か切り身か、または缶詰かレトルトパウチか等）については、回答者の判断に委ねることとした。

※さらに、回答選択の目安として下記をアンケート内に表示している。

◆「インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る」とは、**レトルトパウチ、缶詰、瓶詰め、フリーズドライ、冷凍食品、練り物などを利用しつつ、野菜や卵などの生鮮素材と組み合わせて調理を加えること**を意図しています。

◆「レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用」とは、**レトルトパウチ、缶詰、瓶詰め、フリーズドライ、冷凍食品、練り物などを温めるか冷やす程度で、下ごしらえや付け合わせ食材の準備をしないこと**を意図しています。

にぎり寿司
⇒生鮮魚をさばく、または切り身の生鮮魚を使用し、自分で寿司飯を作り、握る場合：**「生鮮素材を購入して自分で作る」**
⇒スーパーの総菜コーナーやデリバリーを利用する場合：**「惣菜・弁当（デリバリー含む）を利用」**
⇒回転寿司店や、専門寿司店を利用する場合：**「外食」**

白身・青魚フライ
⇒生鮮魚をさばく、または切り身の生鮮魚を使用し、自分で衣をつけて揚げる場合：**「生鮮素材を購入して自分で作る」**
⇒衣をつけた状態の冷凍食品を揚げて、付け合わせの野菜やタルタルソースなどを用意する場合：**「インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る」**
⇒スーパーの総菜コーナーで買ってきたフライを、温める程度で特に手を加えない場合：**「惣菜・弁当（デリバリー含む）を利用」**
⇒定食屋や、レストランを利用する場合：**「外食」**

甘露・しょうゆ煮
⇒生鮮魚をさばく、または切り身の生鮮魚を使用し、生の状態から煮て自分で味付けをする場合：**「生鮮素材を購入して自分で作る」**
⇒レトルトパウチのすでに煮てある魚等を利用し、薬味や味付け、付け合わせなど自分でさらに手を加える場合：**「インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る」**
⇒レトルトパウチのすでに煮てある魚等を、温める程度で特に手を加えない場合：**「レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用」**
⇒スーパーやコンビニの総菜を利用する場合：**「惣菜・弁当（デリバリー含む）を利用」**
⇒定食屋や、和食店を利用する場合：**「外食」**

おでん（はんぺん・ちくわ等）
⇒生鮮魚からつみれ等を自分で作り、おでんの具にする場合（おでんのだしは自分で作る）：**「生鮮素材を購入して自分で作る」**
⇒すでに加工されている、はんぺん等を購入し、おでんの具にする場合（おでんのだしは自分で作る）：**「インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る」**
⇒レトルトパウチのおでんを、温める程度で特に手を加えない場合：**「レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用」**
⇒コンビニのおでんを利用する場合：**「惣菜・弁当（デリバリー含む）を利用」**
⇒居酒屋や、和食店を利用する場合：**「外食」**

■アンケート項目概要

※水産物を使った代表的な料理22品目は下記の通り。
にぎり寿司、ちらし寿司、味噌煮、甘露・しょうゆ煮、ひじき煮、焼き魚、照り焼、サラダ・カルパッチョ・マリネ、おでん（はんぺん・ちくわ等）、刺身・たたき、白身・青魚フライ、海老フライ、チャウダー・シチュー、天ぷら、ムニエル、魚介類の汁もの、ドリア・リゾット、鍋物、うな丼、鮭（さけ）入りおにぎり、炊き込みご飯、海老チリ

上記22品目の食べ方を1つだけ選択してもらい、回答の多かった上位2位を抽出した結果、いくつかの傾向がみられた。

【もっとも多い食べ方】

- 生鮮素材を購入して自分で作る
- インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る
- レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用
- 惣菜・弁当（デリバリー含む）を利用
- 外食
- ほとんど食べない

⇒上位2項目

【傾向】

◇「素材から作る」割合が圧倒的に高かったもの

◇「素材から作る」割合がもっとも高く、次いで「ほとんど食べない」という回答が多かったもの

◇主に「素材から作る」または、「加工食品を一部利用して作る」という回答が多かったもの

◇主に「素材から作る」または、「惣菜」を利用という回答が多かったもの

◇調理・調達方法が多様であったもの

◇「素材から作る」割合が圧倒的に高かったもの

■22品目の中で、「素材から作る」割合が圧倒的に高かったのが、「焼き魚」。過去調査などで調理後グリルを洗うことを敬遠する意見もみられたが、今回の大都市圏在住の主婦（夫）を対象とした調査では、ほぼ9割以上が「素材から作る」ことが多いと回答。

■22品目の料理の中では、「焼き魚」は下ごしらえもなく、1匹をまるごと焼くことも可能。また、調味もほとんど不要という点では、手軽にできる項目のひとつといえる。

問25.水産物の料理別の調理状況

⇒P85参照

焼き魚			
社会経済的地位	素材から作る	食品に対する知識・意識	素材から作る
【低】	91.3%	【低】	82.6%
【中】	93.3%	【中】	94.6%
【高】	93.3%	【高】	97.2%

◇「素材から作る」割合がもっとも高く、次いで「ほとんど食べない」という回答が多かったもの

■22品目の中で、「素材から作る」割合がもっとも高く、次いで「ほとんど食べない」という回答が多かったものをみると、焼き物と煮物が目立つ。また、同じ和食でも「焼き物」と比べると、「味噌煮」「甘露・しょうゆ煮」など、「煮物」の方が「ほとんど食べない」という回答が多い。問15の調理技術レベル（P52）では、「煮る」より「焼く」方がやや得意とする割合が高く、また「焼く」調理方法の方が、調味は比較的簡単なことも影響しているのでは、と考えられる。

■社会経済的地位および食品に対する意識・知識が高くなるに従い、「素材から作る」割合は高くなっているが、特に知識・意識別の差分が顕著で、知識・意識が【低】い人の「素材から作る」割合は、【高】い人と比べ20～40ポイントも少ない。

■「ムニエル」はフライパンで調理できることから、後片付けは簡易に思われるものの、「素材から作る」割合が、他の焼き物料理と比べ低めであった。焼く前の、小麦粉をつけるなどの下ごしらえの手間や、魚料理の洋食・和食志向など、他の要素も影響していると考えられる。

■「素材から作る」理由は、問26で「その方が美味しい」という回答がいずれも6割以上と、「その方が経済的に安くできる」というコスト重視の回答をやや上回った。不況下で「内食回帰」といわれているが、今回の調査では節約志向よりも、美味しさに重きを置く意見が多かった。またこれらの料理で、「加工食品」「惣菜」を利用することが多い人の理由としては、「その方が時間が短縮」できるという回答が目立つ。（P108～118）

問25.水産物の料理別の調理状況

照り焼　⇒P86参照

社会経済的地位	素材から作る	ほとんど食べない	食品に対する知識・意識	素材から作る	ほとんど食べない
【低】	83.8%	7.7%	【低】	69.6%	14.2%
【中】	84.4%	7.4%	【中】	87.9%	5.5%
【高】	87.6%	5.3%	【高】	92.9%	3.2%

ムニエル　⇒P98参照

社会経済的地位	素材から作る	ほとんど食べない	食品に対する知識・意識	素材から作る	ほとんど食べない
【低】	69.0%	22.9%	【低】	55.7%	30.9%
【中】	73.0%	16.2%	【中】	75.0%	15.3%
【高】	78.5%	12.9%	【高】	86.5%	9.1%

ひじき煮　⇒P84参照

社会経済的地位	素材から作る	ほとんど食べない	食品に対する知識・意識	素材から作る	ほとんど食べない
【低】	65.7%	14.2%	【低】	48.7%	23.4%
【中】	67.1%	12.7%	【中】	68.7%	10.0%
【高】	69.8%	8.7%	【高】	81.7%	5.6%

味噌煮						⇒P80参照
社会経済的地位	素材から作る	ほとんど食べない	食品に対する知識・意識	素材から作る	ほとんど食べない	
【低】	59.6%	25.7%	【低】	38.7%	39.4%	
【中】	61.3%	24.1%	【中】	62.6%	23.1%	
【高】	66.1%	20.5%	【高】	82.7%	9.9%	
甘露・しょうゆ煮						⇒P82参照
社会経済的地位	素材から作る	ほとんど食べない	食品に対する知識・意識	素材から作る	ほとんど食べない	
【低】	55.7%	27.1%	【低】	36.4%	45.7%	
【中】	53.5%	27.0%	【中】	57.6%	23.1%	
【高】	60.2%	22.2%	【高】	71.2%	12.9%	
魚介類の汁もの						⇒P99参照
社会経済的地位	素材から作る	ほとんど食べない	食品に対する知識・意識	素材から作る	ほとんど食べない	
【低】	58.8%	29.7%	【低】	40.4%	42.2%	
【中】	63.9%	26.7%	【中】	64.4%	25.5%	
【高】	68.0%	21.6%	【高】	82.7%	12.5%	
ﾄﾞﾘｱ・ﾘｿﾞｯﾄ						⇒P100参照
社会経済的地位	素材から作る	ほとんど食べない	食品に対する知識・意識	素材から作る	ほとんど食べない	
【低】	34.5%	26.5%	【低】	18.8%	29.9%	
【中】	32.6%	20.6%	【中】	35.7%	21.3%	
【高】	37.2%	19.6%	【高】	46.4%	16.7%	

◇主に「素材から作る」または、「加工食品を一部利用して作る」という回答が多かったもの

■ 22品目の中で、主に「素材から作る」または、「加工食品を一部利用して作る」という回答が多かったものをみると、洋食・中華など和食以外の品目と、鍋物やご飯ものの品目が目立つ。

■洋食・中華など和食以外の品目では、食品に対する知識・意識が高くなるに従い、「素材から作る」割合は高くなっているが、社会経済的地位別にみると、地位が高くなるに従い「素材から作る」割合が高くなっているとはいえないものもみられる。

■鍋物やご飯ものの品目でも、食品に対する意識・知識が高くなるに従い、「素材から作る」割合は高くなっているが、社会経済的地位別にみると、地位が高くなるに従い「素材から作る」割合が高くなっているとはいえないものもみられる。

■「加工食品を一部利用」する割合は、社会経済的地位および、食品に対する知識・意識が【中】の人で、やや多くみられる。

■問26の「素材から作る」理由は、「その方が美味しい」という回答が、いずれも6～7割と多い。また、「ﾁｬｳﾀﾞｰ・ｼﾁｭｰ」「海老チリ」「鍋物」では、「加工食品を一部利用」する理由の最多が「その方が美味しい」であり、いずれも4割以上みられた(P108～118)。「ﾁｬｳﾀﾞｰ・ｼﾁｭｰ」「海老チリ」また鍋物も凝ったものの場合は、調理しなれていないと味付けが難しいこともあり、加工食品に頼っていると考えられる。

■「炊き込みご飯」「鮭入りおにぎり」のご飯もので「加工食品を一部利用」する理由の最多は、「その方が時間が短縮できる」が4割以上であった(P117、118)。具材が複数使われることが多い、「鍋物」「おでん」では、「その方が経済的に安くできる」が1位または2位にあげられた(P112、116)。

問25.水産物の料理別の調理状況

ｻﾗﾀﾞ・ｶﾙﾊﾟｯﾁｮ・ﾏﾘﾈ						⇒P87参照
社会経済的地位	素材から作る	加工食品を一部利用	食品に対する知識・意識	素材から作る	加工食品を一部利用	
【低】	71.4%	14.1%	【低】	62.2%	14.8%	
【中】	70.9%	14.7%	【中】	72.6%	15.6%	
【高】	76.5%	12.9%	【高】	83.3%	9.1%	
ﾁｬｳﾀﾞｰ・ｼﾁｭｰ						⇒P95参照
社会経済的地位	素材から作る	加工食品を一部利用	食品に対する知識・意識	素材から作る	加工食品を一部利用	
【低】	60.9%	27.6%	【低】	55.2%	29.9%	
【中】	61.6%	28.6%	【中】	61.0%	29.9%	
【高】	64.5%	27.3%	【高】	71.8%	21.4%	

海老フライ						⇒P93参照
社会経済的地位	素材から作る	加工食品を一部利用	食品に対する知識・意識	素材から作る	加工食品を一部利用	
【低】	42.3%	13.4%	【低】	25.5%	12.1%	
【中】	46.0%	17.3%	【中】	44.5%	16.4%	
【高】	50.2%	12.0%	【高】	68.5%	11.5%	

海老チリ						⇒P107参照
社会経済的地位	素材から作る	加工食品を一部利用	食品に対する知識・意識	素材から作る	加工食品を一部利用	
【低】	31.4%	22.2%	【低】	77.5%	42.0%	
【中】	29.0%	27.0%	【中】	89.2%	45.6%	
【高】	34.2%	28.3%	【高】	95.7%	38.9%	

炊き込みご飯						⇒P105参照
社会経済的地位	素材から作る	加工食品を一部利用	食品に対する知識・意識	素材から作る	加工食品を一部利用	
【低】	57.8%	26.6%	【低】	38.3%	33.9%	
【中】	55.1%	30.1%	【中】	56.6%	30.2%	
【高】	57.7%	28.6%	【高】	73.4%	20.2%	

鮭入りおにぎり						⇒P104参照
社会経済的地位	素材から作る	加工食品を一部利用	食品に対する知識・意識	素材から作る	加工食品を一部利用	
【低】	39.5%	27.0%	【低】	26.0%	31.6%	
【中】	44.2%	30.7%	【中】	44.1%	29.4%	
【高】	47.8%	28.0%	【高】	59.5%	24.6%	

鍋物						⇒P101参照
社会経済的地位	素材から作る	加工食品を一部利用	食品に対する知識・意識	素材から作る	加工食品を一部利用	
【低】	78.1%	17.2%	【低】	69.4%	20.6%	
【中】	76.4%	19.1%	【中】	78.2%	18.8%	
【高】	79.1%	16.7%	【高】	84.3%	12.7%	

おでん						⇒P88参照
社会経済的地位	素材から作る	加工食品を一部利用	食品に対する知識・意識	素材から作る	加工食品を一部利用	
【低】	47.1%	35.8%	【低】	42.7%	32.9%	
【中】	45.8%	37.3%	【中】	45.1%	39.6%	
【高】	46.9%	38.8%	【高】	53.2%	36.1%	

◇主に「素材から作る」または、「惣菜」を利用という回答が多かったもの

■22品目の中で、主に「素材から作る」または、「惣菜」を利用という回答が多かったものには、「刺身・たたき」と「天ぷら」「白身・青魚フライ」などの揚げ物がみられた。

■食品に対する意識・知識が高くなるに従い、「素材から作る」割合は高くなっているが、社会経済的地位別にみると、地位が高くなるに従い「素材から作る」割合が高くなっているとはいえないものもある。

■食品に対する知識・意識が低くなるに従い、「惣菜」利用の割合は高くなっており、知識・意識が【低】い人と【高】い人の利用率は、10ポイント以上の開きがある。

■ 問26では、「刺身・たたき」で「惣菜」を利用する人の理由は、「その方が美味しい」が38.7%と最多（P112）。「天ぷら」「白身・青魚フライ」では、「その方が後片付けが楽」が4割前後、最多の理由としてあげられた。（P113、114）

問25.水産物の料理別の調理状況

刺身・たたき

⇒P90参照

社会経済的地位	素材から作る	惣菜	食品に対する知識・意識	素材から作る	惣菜
【低】	41.0%	23.7%	【低】	26.2%	29.7%
【中】	39.2%	22.0%	【中】	40.6%	25.0%
【高】	46.4%	24.3%	【高】	59.7%	13.9%

天ぷら

⇒P96参照

社会経済的地位	素材から作る	惣菜	食品に対する知識・意識	素材から作る	惣菜
【低】	57.8%	13.4%	【低】	36.0%	22.0%
【中】	63.2%	12.7%	【中】	60.6%	12.3%
【高】	55.9%	13.2%	【高】	76.0%	7.1%

白身・青魚フライ

⇒P91参照

社会経済的地位	素材から作る	惣菜	食品に対する知識・意識	素材から作る	惣菜
【低】	41.7%	19.8%	【低】	19.5%	25.5%
【中】	37.1%	17.9%	【中】	38.3%	17.3%
【高】	42.8%	13.4%	【高】	63.3%	8.7%

◇調理・調達方法が多様であったもの

■22品目の中で調理・調達方法が多様であったものは、「にぎり寿司」「ちらし寿司」「うな丼」と、やや単価が高めのものであった。

■「にぎり寿司」の「外食」利用がもっとも多かったのは、社会経済的地位の【中】の人と、食品に対する知識・意識の【中】の人であった。社会経済的地位が【高】い人は、地位が【低】【中】の人と比較すると、やや「惣菜」の割合が高くなっている。

■「ちらし寿司」では社会経済的地位が【中】の人と、食品に対する知識・意識が【中】の人で、「加工食品を一部利用」がやや多くみられる。また、食品に対する知識・意識が低くなるに従い、「ほとんど食べない」割合は高くなっている。

■「うな丼」では、社会的地位および食品に対する意識・知識が高くなるに従い、「素材から作る」割合が高くなっている。

■「にぎり寿司」を「外食」する理由は、「その方が美味しい」が過半数と最多であったが、次いであげられたのは、「たまの贅沢やご褒美」が4割強であった。(P108)

問25.水産物の料理別の調理状況

にぎり寿司

⇒P78参照

社会経済的地位	外食	惣菜	食品に対する知識・意識	外食	惣菜
【低】	63.1%	23.7%	【低】	63.6%	24.1%
【中】	65.4%	20.9%	【中】	65.6%	22.7%
【高】	62.9%	26.2%	【高】	60.1%	24.8%

ちらし寿司

⇒P79参照

社会経済的地位	加工食品を一部利用	ほとんど食べない	食品に対する知識・意識	加工食品を一部利用	ほとんど食べない
【低】	26.6%	30.2%	【低】	23.0%	35.5%
【中】	31.0%	22.4%	【中】	30.3%	24.2%
【高】	26.9%	23.2%	【高】	28.4%	17.5%

うな丼

⇒P102参照

社会経済的地位	加工食品を一部利用	素材から作る	食品に対する知識・意識	加工食品を一部利用	素材から作る
【低】	22.4%	16.8%	【低】	18.6%	13.9%
【中】	24.3%	20.6%	【中】	24.7%	19.7%
【高】	23.5%	23.7%	【高】	24.8%	28.2%

7.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト（外食）

■22品目の中で、「外食」利用が多かったもののうち、社会経済的地位別にみて1食あたりの平均コストに、ある程度違いがみられたものをあげた。

■1食当たりの平均コストで、もっとも回答が多かった価格帯までと、それ以上の価格帯に分けた場合、社会経済的地位の【高】い人は、それ以上の価格帯に占める割合が地位が【低】【中】の人よりも高かった。特に「うな丼」「にぎり寿司」「天ぷら」「海老フライ」「海老チリ」に関しては、それ以上の価格帯が半数以上と、経済力の高さが消費額に影響している点が顕著にみられた。

問28.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト（外食）

◇社会経済的地位別の1食あたりの平均的コスト（外食）

		2000円未満	2000円以上
うな丼(n=381)	全体	63.3%	36.7%
	【低】(n=110)	68.1%	31.9%
	【中】(n=126)	76.2%	23.8%
	【高】(n=145)	48.3%	51.7%

		1500円未満	1500円以上
にぎり寿司(n=1311)	全体	61.1%	38.9%
	【低】(n=386)	63.0%	37.0%
	【中】(n=485)	72.0%	28.0%
	【高】(n=440)	47.6%	52.4%

		1500円未満	1500円以上
ちらし寿司(n=150)	全体	71.9%	28.1%
	【低】(n=36)	72.2%	27.8%
	【中】(n=58)	84.5%	15.5%
	【高】(n=56)	59.0%	41.0%

		1500円未満	1500円以上
刺身・たたき(n=95)	全体	68.5%	31.5%
	【低】(n=20)	85.0%	15.0%
	【中】(n=45)	71.1%	28.9%
	【高】(n=30)	53.4%	46.6%

		1500円未満	1500円以上
天ぷら(n=196)	全体	63.9%	36.1%
	【低】(n=52)	76.8%	23.2%
	【中】(n=52)	74.9%	25.1%
	【高】(n=92)	50.0%	50.0%

		1000円未満	1000円以上
海老フライ(n=108)	全体	55.5%	44.5%
	【低】(n=33)	66.8%	33.2%
	【中】(n=35)	60.0%	40.0%
	【高】(n=40)	42.5%	57.5%

		1000円未満	1000円以上
海老チリ(n=226)	全体	58.9%	41.1%
	【低】(n=70)	67.2%	32.8%
	【中】(n=79)	67.1%	32.9%
	【高】(n=77)	42.9%	57.1%

⇒P124～132参照

8.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト（内食・中食）

■22品目それぞれについて、社会経済的地位別にみた「内食・中食」利用の1食あたりの平均コストで、もっとも回答が多かった価格帯までと、それ以上の価格帯とに分けると、社会経済的地位の【高】い人は、全品目において、それ以上の価格帯に占める割合が地位が【低】【中】の人よりも高かった。

■それ以上の価格帯において、社会経済的地位の【高】い人の割合が、全体と比べ 10ポイント以上高かったのが「にぎり寿司」。一方、その差が3ポイント未満と、開きが小さかったのが「おでん」「鮭入りおにぎり」であった。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト（内食・中食）

◇社会経済的地位別の1食あたりの平均的コスト（内食・中食）

		800円未満	800円以上
うな丼(n=1281)	全体	61.0%	39.0%
	【低】(n=358)	61.6%	38.4%
	【中】(n=472)	67.3%	32.7%
	【高】(n=451)	53.4%	46.6%

		800円未満	800円以上
にぎり寿司(n=627)	全体	51.9%	48.1%
	【低】(n=182)	57.1%	42.9%
	【中】(n=214)	57.0%	43.0%
	【高】(n=231)	41.2%	58.8%

		500円未満	500円以上
ちらし寿司(n=1390)	全体	68.1%	31.9%
	【低】(n=391)	72.1%	27.9%
	【中】(n=518)	72.3%	27.7%
	【高】(n=481)	60.4%	39.6%

		500円未満	500円以上
おでん(n=1947)	全体	70.9%	29.1%
	【低】(n=567)	71.4%	28.6%
	【中】(n=711)	73.1%	26.9%
	【高】(n=669)	68.0%	32.0%

		500円未満	500円以上
鍋物(n=1983)	全体	64.2%	35.8%
	【低】(n=592)	63.5%	36.5%
	【中】(n=716)	68.3%	31.7%
	【高】(n=675)	60.5%	39.5%

		500円未満	500円以上
刺身・たたき(n=1390)	全体	64.9%	35.1%
	【低】(n=522)	70.6%	29.4%
	【中】(n=637)	67.6%	32.4%
	【高】(n=642)	57.5%	42.5%

		500円未満	500円以上
天ぷら(n=1660)	全体	76.2%	23.8%
	【低】(n=493)	80.1%	19.9%
	【中】(n=634)	78.0%	22.0%
	【高】(n=533)	70.2%	29.8%

		500円未満	500円以上
海老チリ(n=1381)	全体	77.6%	22.4%
	【低】(n=393)	81.8%	18.2%
	【中】(n=494)	78.6%	21.4%
	【高】(n=494)	73.4%	26.6%

		300円未満	300円以上
味噌煮(n=1553)	全体	66.5%	33.5%
	【低】(n=449)	73.2%	26.8%
	【中】(n=555)	67.8%	32.2%
	【高】(n=549)	59.8%	40.2%

		300円未満	300円以上
甘露・しょうゆ煮(n=1522)	全体	64.9%	35.1%
	【低】(n=444)	71.7%	28.3%
	【中】(n=537)	65.7%	34.3%
	【高】(n=541)	58.6%	41.4%

⇒P133～154参照

		300円未満	300円以上
ひじき煮(n=1804)	全体	85.4%	14.6%
	【低】(n=524)	86.8%	13.2%
	【中】(n=645)	87.7%	12.3%
	【高】(n=635)	81.5%	18.5%

		300円未満	300円以上
焼き魚(n=2010)	全体	71.6%	28.4%
	【低】(n=596)	77.2%	22.8%
	【中】(n=726)	74.3%	25.7%
	【高】(n=688)	64.0%	36.0%

		300円未満	300円以上
照り焼き(n=1901)	全体	69.5%	30.5%
	【低】(n=558)	75.1%	24.9%
	【中】(n=683)	72.7%	27.3%
	【高】(n=660)	61.7%	38.3%

		300円未満	300円以上
ムニエル(n=1390)	全体	61.8%	38.2%
	【低】(n=466)	65.0%	35.0%
	【中】(n=613)	66.6%	33.4%
	【高】(n=604)	54.5%	45.5%

		300円未満	300円以上
サラダ・カルパッチョ・マリネ(n=1915)	全体	69.5%	30.5%
	【低】(n=563)	72.1%	27.9%
	【中】(n=689)	74.0%	26.0%
	【高】(n=663)	62.5%	37.5%

		300円未満	300円以上
白身・青魚フライ(n=1710)	全体	62.2%	37.8%
	【低】(n=513)	65.9%	34.1%
	【中】(n=631)	64.5%	35.5%
	【高】(n=566)	56.3%	43.7%

		300円未満	300円以上
海老フライ(n=1659)	全体	45.6%	54.4%
	【低】(n=490)	49.0%	51.0%
	【中】(n=616)	49.3%	50.7%
	【高】(n=553)	38.5%	61.5%

		300円未満	300円以上
チャウダー・シチュー(n=1909)	全体	54.2%	45.8%
	【低】(n=559)	55.3%	44.7%
	【中】(n=691)	57.9%	42.1%
	【高】(n=659)	49.4%	50.6%

		300円未満	300円以上
魚介類の汁もの(n=1457)	全体	66.5%	33.5%
	【低】(n=410)	69.5%	30.5%
	【中】(n=525)	67.4%	32.6%
	【高】(n=522)	63.2%	36.8%

		300円未満	300円以上
ドリア・リゾット(n=1307)	全体	59.3%	40.7%
	【低】(n=376)	59.6%	40.4%
	【中】(n=487)	64.5%	35.5%
	【高】(n=444)	53.2%	46.8%

		300円未満	300円以上
炊き込みご飯(n=1924)	全体	68.1%	31.9%
	【低】(n=565)	70.4%	29.6%
	【中】(n=699)	72.4%	27.6%
	【高】(n=660)	61.3%	38.7%

		300円未満	300円以上
鮭入りおにぎり(n=1841)	全体	88.4%	11.6%
	【低】(n=534)	89.0%	11.0%
	【中】(n=670)	90.1%	9.9%
	【高】(n=637)	86.0%	14.0%

⇒P133～154参照

Ⅳ. 消費動向パターンの推定

1.水産物の調理種類別、今後の意向

■22品目それぞれについて、今後はどのようにして調理・調達したいかを聞き、そのうち現在もっともよく利用している調理・調達方法の上位2位までの意向をあげた。

■全体的に、現状の調理・調達を継続したいという意向が高かった。特に22品目のほとんどで、現在「素材から調理」している人のうち、9割以上が今後も「素材から作りたい」と回答。意向が低い品目でも、8割以上が「素材から作りたい」と答えている。問26で現在「素材から調理」する理由の大半が、「その方が美味しい」からという回答が多かったことも、今後の「素材から調理」する意向が高い理由のひとつとみられる(P108～118)。

■問25で「素材から作る」割合がもっとも高く、次いで「ほとんど食べない」という回答が多かったもののうち、「ほとんど食べない」人は「照り焼」を除いて今後も「食べたくない」という回答がもっとも多かった。しかしながら、ほとんどの品目で今後も「食べたくない」割合は30～50%にとどまり、残りのうち20～30%は「素材から作りたい」とする回答が2位にあげられた。

■問25で「素材から作る」または、「惣菜」を利用という回答が多かった品目のうち、「惣菜」を利用している人は半数以上が、今後も「惣菜」を利用したいと回答。

■問25で調理・調達方法が多様であった品目の今後の意向は、いずれも現在の調理・調達方法で食べたいという回答がもっとも多かった。特に、「にぎり寿司」では、現在「外食」利用している人の9割以上が今後も「外食」で食したいと回答。

■現状、「加工食品を利用」「惣菜」「外食」「ほとんど食べない」が多い人の、2番目に多かった今後の意向では「素材から調理」があげられるものが多いが、半数を越える支持を得たものは少ない。作るようにしたい気持ちはあるものの、利便性に慣れてしまった場合は、調理方法を覚えたり、作るよう行動を起こしたりするまでには、時間やきっかけを要するのではないかと考えられる。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇「素材から作る」割合が圧倒的に高かったもの

焼き魚				
現状			将来	
素材から作る(n=1903)	92.7%	⇒	素材から作りたい	96.4%

◇「素材から作る」割合がもっとも高く、次いで「ほとんど食べない」という回答が多かったもの

照り焼				
現状			将来	
素材から作る(n=1751)	85.3%	⇒	素材から作りたい	96.7%
ほとんど食べない(n=139)	6.8%	⇒	素材から作りたい	47.5%
ムニエル				
現状			将来	
素材から作る(n=1521)	73.7%	⇒	素材から作りたい	94.4%
ほとんど食べない(n=350)	17.0%	⇒	食べたくない	44.0%
ひじき煮				
現状			将来	
素材から作る(n=1388)	67.6%	⇒	素材から作りたい	96.5%
ほとんど食べない(n=242)	11.6%	⇒	食べたくない	40.5%

⇒P155～176参照

◇主に「素材から作る」または、「加工食品を一部利用して作る」という回答が多かったもの

サラダ・カルパッチョ・マリネ				
現状			将来	
素材から作る(n=1498)	73.0%	⇒	素材から作りたい	94.3%
加工食品を一部利用(n=285)	13.9%	⇒	素材から作りたい	54.4%

チャウダー・シチュー				
現状			将来	
素材から作る(n=1281)	62.4%	⇒	素材から作りたい	92.6%
加工食品を一部利用(n=572)	27.9%	⇒	加工食品を一部利用したい	58.9%

鮭入りおにぎり				
現状			将来	
素材から作る(n=904)	44.0%	⇒	素材から作りたい	95.0%
加工食品を一部利用(589)	28.7%	⇒	加工食品を一部利用したい	54.2%

おでん				
現状			将来	
素材から作る(n=956)	46.6%	⇒	素材から作りたい	94.4%
加工食品を一部利用(n=767)	37.4%	⇒	素材から作りたい	69.0%

◇主に「素材から作る」または、「惣菜」を利用という回答が多かったもの

刺身・たたき				
現状			将来	
素材から作る(n=866)	42.2%	⇒	素材から作りたい	91.7%
惣菜(n=478)	23.3%	⇒	惣菜を利用したい	63.0%

天ぷら				
現状			将来	
素材から作る(n=1214)	59.1%	⇒	素材から作りたい	90.6%
惣菜(n=268)	13.1%	⇒	惣菜を利用したい	50.7%

白身・青魚フライ				
現状			将来	
素材から作る(n=829)	40.4%	⇒	素材から作りたい	92.8%
惣菜(n=348)	17.0%	⇒	惣菜を利用したい	57.5%

◇調理・調達方法が多様であったもの

にぎり寿司				
現状			将来	
外食(n=1311)	63.9%	⇒	外食したい	95.1%
惣菜(n=483)	23.5%	⇒	惣菜を利用したい	54.7%

ちらし寿司				
現状			将来	
加工食品を一部利用(n=581)	28.3%	⇒	加工食品を一部利用したい	64.2%
ほとんど食べない(n=513)	22.4%	⇒	食べたくない	35.9%

うな丼				
現状			将来	
加工食品を一部利用(n=481)	23.4%	⇒	加工食品を一部利用したい	61.5%
素材から作る(n=422)	20.6%	⇒	素材から作りたい	82.0%

⇒P155～176参照

2.水産物食品の購入圏

■「生鮮の水産物」「水産物の加工食品」は、6割以上が「自宅近所」で購入。社会経済的地位別、食品に対する知識・意識別にみて、全体の割合と大きく異なってはいない（P177～182）。特に生鮮のものに関しては、鮮度を重視するためか、自宅近所の利用が多く、「特定の店」を利用する割合は全体で10%未満、「通販（産直）」に至っては4%未満と少なく、デザートや地域特産品などで「お取り寄せブーム」といわれているものの、水産物においては多くは利用されていないようである。

■「水産物の惣菜」は「自宅近所」で購入する割合が6割を少し切り、「生鮮の水産物」や「水産物の加工食品」と比べ、やや自宅近くでの入手率が下がる。

■社会経済的地位別、食品に対する知識・意識別にみて、全体の割合と大きく異なる傾向はみられなかった。

3.水産物購入圏の充実度

■食品に対する知識・意識が【高】い人は、自宅近辺で「生鮮の水産物」「水産物の加工品」「水産物の惣菜」が「店舗数・商品種類ともに豊富」と回答した割合が全体より6ポイントほど高かった。（P183～186）

■水産物食品の購入圏は、全体的にほぼ同じ状況であったが、その中で店舗数や商品種類の充実度の感じ方については、僅かながら食品に対する知識・意識別に違いがみられた。

■食品に対する知識・意識が【低】い人は【高】い人に比べ、店舗数または商品種類、もしくはその両方とも限定的・少なめと回答する割合がやや高く、食品知識等が情報感度や食材入手の行動範囲にも影響しているでは、と考えられる。

4.水産物の外食圏

■「水産物の外食」は主に、「自宅のやや近所」26.4%、「特定の店」23.1%、「自宅近所」21.2%、「家族で出かけた先」20.8%の4つに分かれた。（P187～188）

■社会経済的地位が【中】の人は、「自宅のやや近所」が全体よりやや多く、食品に対する意識・知識の【高】い人は、「特定の店」が全体よりやや多めと、商品の購入圏と比べると、違いがみられた。

■P19でもふれたが、「外食」においては作る手間を省く利便性を求める場合と、家族との時間や外の味を楽しむ場合と動機がいくつかに分かれることが考えられ、それによって利用する店舗の範囲や価格帯も変わってくるとみられる。

5.今後の水産物の食材・調理情報に関する意向

■水産物関連の食材の情報収集や調理方法の習得にあたっては、全体で「お金をかけたくない」が44.9%と最多。お金をかけてもよいと思う人の中では、「月500円くらいまで」が19.9%ともっとも多い（P189）。

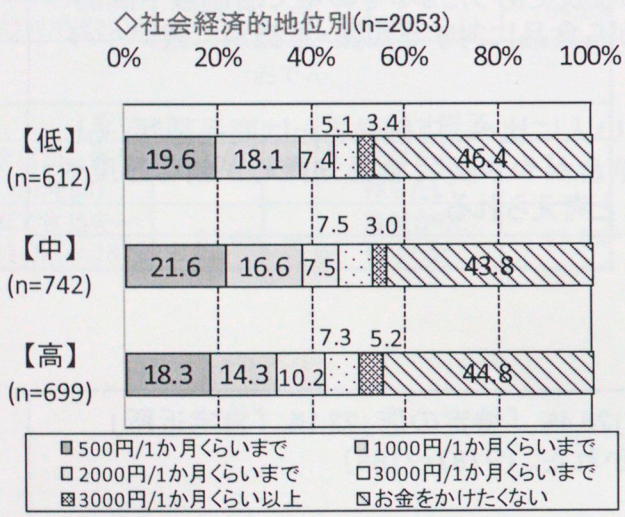
■社会経済的地位の【高】い人は「月3000円くらい以上」が5.2%と、地位が【低】いまたは【中】の人より約2ポイントほど多かったが、お金をかけてもよいと思う人の割合は、大きく変わらない。

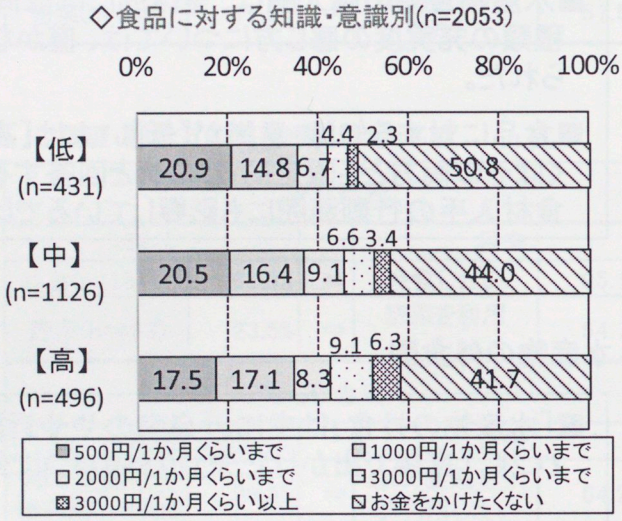
■食品に対する知識・意識が【高】い人は、「月3000円くらい以上」が6.3%と、知識・意識が【低】いまたは【中】の人より約3ポイントほど多く、お金をかけてもよいと思う人の割合も僅かではあるが、多かった。

■水産物関連の食材の情報収集や調理方法を無料で得られる場合に希望するチャネルは、「レシピサイト」59.4%が最多、次いで「テレビの料理番組」40.6%、3位が「スーパーの折込ちらし」38.7%と続く。

■「レシピサイト」「料理番組」「食品メーカー等のホームページ」は、現在、食材全般や調理情報の収集源として上位にあげられているものであり、特定の食材に限らずこれらのチャネルの支持が高い。また、人から直接教わるより、ネットや媒体を通じての手段の方が好まれる傾向にあるといえる。

問33.水産物関連の情報収集・習得にかけられる金額





⇒P189参照

問18.食材・調理方法の情報源

（n=2053）
（上位5項目）

1位	レシピサイト	59.8%
2位	料理本	48.7%
3位	食品メーカー・生産者のホームページ	45.2%
4位	料理番組	44.6%
5位	両親・祖父母	44.0%

⇒P58～59参照

問34.水産物関連の情報収集・習得として希望するチャネル（無料提供の場合）

（n=2053）
（上位5項目）

1位	レシピサイト	59.4%
2位	テレビの料理番組	40.6%
3位	スーパー・商店街の折込ちらし	38.7%
4位	スーパー・商店街の店頭デモ	35.6%
5位	食品メーカー等のホームページ	32.1%

⇒P190参照

Ⅴ. ターゲット別今後の課題

1.社会経済的地位、食品に対する知識・意識別の調理傾向（まとめ）

■社会経済的地位の【低】い人は、単価の高めな加工食品・惣菜・外食利用が全体値と大差なく、僅かながら素材から調理の意向が低め。出費に対する意識はあるとみられるが、素材から作ることが節約になると、強くは考えていないようである。

■社会経済的地位の【中】の人は、ややメニューが単調になりがち。素材から調理の意向はあるが、加工食品の利用意向がやや多めと、行動と栄養バランス優先の志向に少し隔たりがある。

■社会経済的地位の【高】い人は、メニューの変化をこころがけ、素材から調理する意向もある。加工食品の利用は控え目なことから、栄養バランス優先の意識がうかがえる。

■食品に対する知識・意識の【低】い人は、メニューが単調になりがち。家計優先の志向とは反するかのように単価の高めな加工食品・惣菜の利用が多く、素材から調理することが少ない。

■食品に対する知識・意識の【中】の人は、際立つ特徴はみられないが、素材から調理する意向もあり、栄養バランス優先に沿っているといえる。

■食品に対する知識・意識の【高】い人は、メニューの変化をこころがけ、積極的に素材から調理している。加工食品・惣菜の利用も低く、栄養バランス優先に行動がともなっているといえる。

	問21	問22	問23	問24
	家族の食事における最優先項目	家族の食事の調理状況	家族の食事のメニュー状況	今後の家族の食事の調理意向
社会経済的地位別				
【低】	家計（価格）	・朝と夜は全体比で、やや素材から調理する割合が少なめ ・昼の加工食品の利用は全体値に近い	・朝の、同じものになる傾向は、全体よりやや低め ・昼・夜の、違うメニューや食事方法になる傾向は全体値に近い	素材から調理したい・惣菜利用の割合が僅かながら少なく、加工食品・外食の利用意向が僅かながら多め
【中】	栄養バランス	・朝は全体比で、やや素材から調理する割合が少なめ ・昼の加工食品の利用もやや多い ・夜は素材から調理する割合が全体値に近い	・朝の、同じものになる傾向は、全体よりやや高め ・昼・夜の、違うメニューや食事方法になる傾向はやや低め	素材から調理したい・加工食品・惣菜を利用したい割合は、全体比で中間の位置にある 外食の利用意向がやや少なめ
【高】	栄養バランス	・朝は全体比で、やや素材から調理する割合が多め ・昼の加工食品の利用はやや少なめ ・夜は素材から調理する割合が全体値に近い	・朝の、同じものになる傾向は、全体よりやや低め ・昼・夜の、違うメニューや食事方法になる傾向はやや高め	素材から調理したい割合が僅かながら多め、加工食品の利用意向がやや少なく、外食の利用意向がやや多め
食品に対する知識・意識別				
【低】	家計（価格）	・朝と夜は全体比で、かなり素材から調理する割合が少なめ ・昼の加工食品・惣菜の利用は多め	・朝の、同じものになる傾向は、全体より高め ・昼・夜の、違うメニューや食事方法になる傾向はやや低め	素材から調理したい割合が少なく惣菜・外食の利用意向がやや多め
【中】	栄養バランス	・朝と夜は素材から調理する割合が全体値に近い ・昼の加工食品の利用は全体値に近い	・朝の、同じものになる傾向は、全体値に近い ・昼・夜の、違うメニューや食事方法になる傾向は全体値に近い	素材から調理したい・惣菜利用の割合がやや多め、外食の利用意向がやや少なめ
【高】	栄養バランス	・朝と夜は全体比で、かなり素材から調理する割合が多め ・昼の加工食品の利用はかなり少なめ	・朝の、同じものになる傾向は、全体より低め ・昼・夜の、違うメニューや食事方法になる傾向は高め	素材から調理は群を抜いて多い外食を利用したい割合もやや多め、加工食品・惣菜の利用意向がやや少なめ

2.ターゲット別の今後のアプローチ方法

■前ページまとめと、問25の水産物の料理別の調理状況から、「素材から作る」傾向には、食品に対する知識・意識の高さが強く関与。水産物の料理を「ほとんど食べない」人の割合も、食品に対する知識・意識の違いの方が、経済的要因よりも大きく影響している。

■家計（価格）の優先度が栄養バランスよりも高いからといって、セう約志向で「素材から調理」している訳ではない。「素材から調理」する人の理由は、経済性よりもその方が美味しいからとする回答が上回っている。

■「惣菜」の利用率は、食品に対する知識・意識が低いほど高く、「加工食品を一部利用して作る」傾向は、社会経済的地位が【中】の人にやや多くみられた。手軽に食事を用意しようとする傾向は、食品に対する知識・意識の低さで顕著。素材より単価が高い加工食品を活用しつつ、自分でも手を加えるスタイルは、経済力が中間の層に受け容れられているとみれる。

■水産物の料理別の1食当たりのコストでは、外食、内食を問わず、全体的に社会経済的地位が【高】い人の予算が高い。

社会経済的地位 ＼ 食品に対する知識・意識	低	高
高	・購入単価が低く、水産物の消費意欲もやや低め ・素材から調理する意向は低く、節約を意識して調理方法や食事メニューを工夫することも少なさそう	・素材から調理する意欲は高いものの、商品単価の上昇時には消費量が減少する可能性も考えられる
低	・購入単価は高めであるが、知識・意識が低い場合は、加工食品などを活用し、手軽さを求める傾向がある	・購入単価が高く、素材から調理するほか、外食の消費意欲も高め ・栄養バランス重視、加工食品は敬遠の傾向

社会経済的地位【低】～【中】	コストをやや重視する傾向にあり、素材から作ることもそれほど敬遠していないことから、食べ方（素材から作る、惣菜や加工食品を活用するなど）と節約の関連性を認知してもらうことが消費につながるのではと考えられる。
社会経済的地位【中】～【高】	コストよりも栄養バランスを重視する傾向にあり、素材から作る意思も高め。また、加工食品や総菜は敬遠しがちなことから、表示内容や栄養素に関する情報をアピールすると、消費につながるのではと考えられる。

食品に対する知識・意識【低】～【中】	コストよりも、手軽さを重視する傾向がある。また、全体的にみて水産物の消費がもっとも少ないとみられる層である。簡単にかつ美味しく作れる調理方法や加工食品の活用方法を紹介することが、水産物の料理への関心を高める契機になるかと考えられる。
食品に対する知識・意識【中】～【高】	全体的にみてもっとも多く水産物を消費し、かつ素材から作っている層である。栄養バランスに限らず、食材に対する関心も高いことから、現状の消費行動が経済的かつ健康的に理にかなっていることを再認識させるPR等を行うことで、消費の継続につながると考えられる。

チャネル	大都市に住む対象者にとって、地域コミュニティーの希薄化や核家族化の影響もあるためか、水産物の食材・調理情報の収集源は、対面よりもネットや媒体利用の支持が高い。対面式の場合は、時間や場所を固定する料理教室よりも、気軽に行ける近所の店頭が好まれるようである。 調理技術は、手を動かしつつ学ぶことで向上することもあると思われるが、現状、水産物の調理項目では、不得意とする数の方が多くみられる中で、ネットや媒体など見るだけの習得方法で、ますます調理技術力が劣る懸念もややある。 また、情報取得に関しては全体の4割～半数が無償であることを好むことから、できるだけ費用のかからない方法で、単なるレシピ提供にとどまらない情報発信が望まれる。

Webアンケート調査結果

－目 次－

Ⅰ. 調査概要…… 39
Ⅱ. 調査結果…… 40
1 回答者属性…… 40
1-1. 年齢・性別・居住地域…… 40
1-2. 職業・家族形態…… 42
2 所得に関する属性…… 43
2-1. 世帯年収…… 43
2-2. 最終学歴・配偶者の職業・住居形態…… 44
2-3. 家計支出と生活レベル意識…… 47
3 食品の知識・意識に関する属性…… 49
3-1. 水産物の知識…… 49
3-2. 調理技術(食品全般)…… 52
3-3. 調理技術(水産物)…… 53
3-4. 食品・調理方法への関心…… 54
3-5. 水産物の食習慣…… 60
3-6. 家族の食事に対する意識…… 61
4 日常の調理状況…… 62
4-1. 食事の優先項目…… 62
4-2. 調理状況…… 64
4-3. メニュー状況…… 70
4-4. 今後の調理意向…… 76
5 水産物の消費動向…… 78
5-1. 水産物の料理別の調理状況…… 78
5-2. 水産物の料理別の調理状況の理由…… 108
5-3. 水産物の外食利用店舗…… 119
5-4. 水産物の料理別平均コスト①…… 124
5-5. 水産物の料理別平均コスト②…… 133
5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向…… 155
5-7. 水産物食品の購入圏…… 177
5-8. 水産物購入圏の充実度…… 183
5-9. 水産物の外食圏…… 187
6 今後の水産物の食材・調理情報に関する意向…… 189
6-1. 水産物の情報取得の費用感…… 189
6-2. 水産物の情報取得のチャネル…… 190

Ⅰ．調査概要

■調査対象者　　大都市（東京23区、横浜市、川崎市、千葉市、さいたま市、名古屋市、大阪市、京都市、神戸市、福岡市）に在住する20～60代の主婦（夫）

■調査手法　　ウェブアンケート

gooリサーチ消費者モニターの中から、上記調査対象者として抽出し、アンケートを依頼

■調査時期　　平成22年10月

■調査内容：

1. 回答者属性
2. 所得に関する属性
3. 食品の知識・意識に関する属性
4. 日常の調理状況
5. 水産物消費動向
6. 今後の水産物の食材・調理情報に関する意向

■調査項目：巻末資料参照

Ⅱ. 調査結果

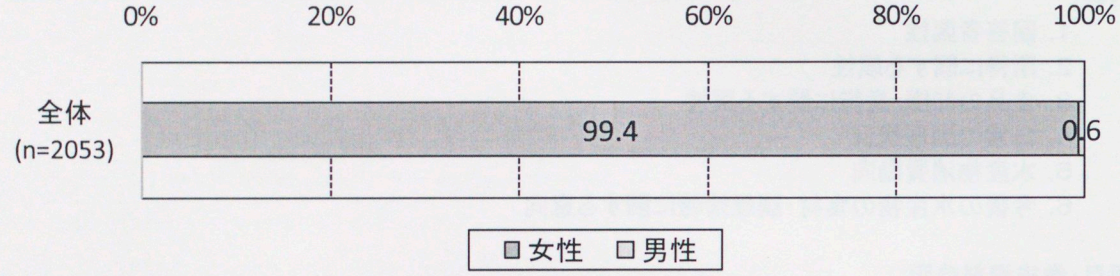
1. 回答者属性

1-1. 年齢・性別・居住地域(1)

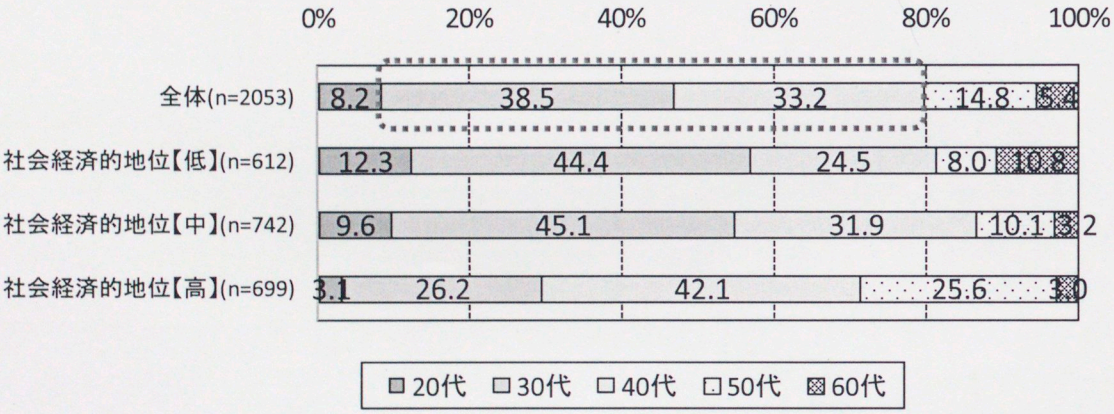
○男女比率は、「女性」99.4%、「男性」0.6%と女性が圧倒的に多い。

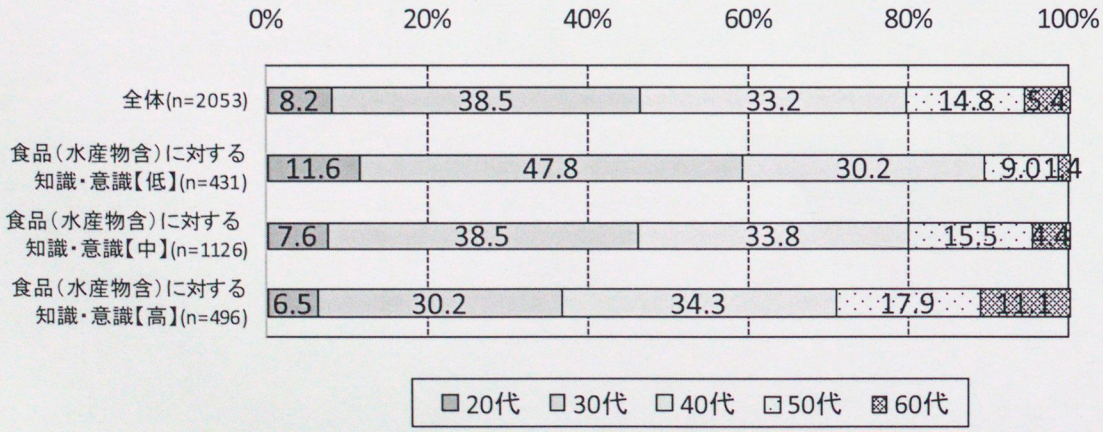
○年代は、全体的に、30・40代が多く、合わせて7割以上を占める。社会経済的地位が高いのは、40代以上が7割以上、食品に対する知識・意識が高いのは、40代以上が6割以上とどちらも中高年層の割合が多い。

問1.性別



問2.年代



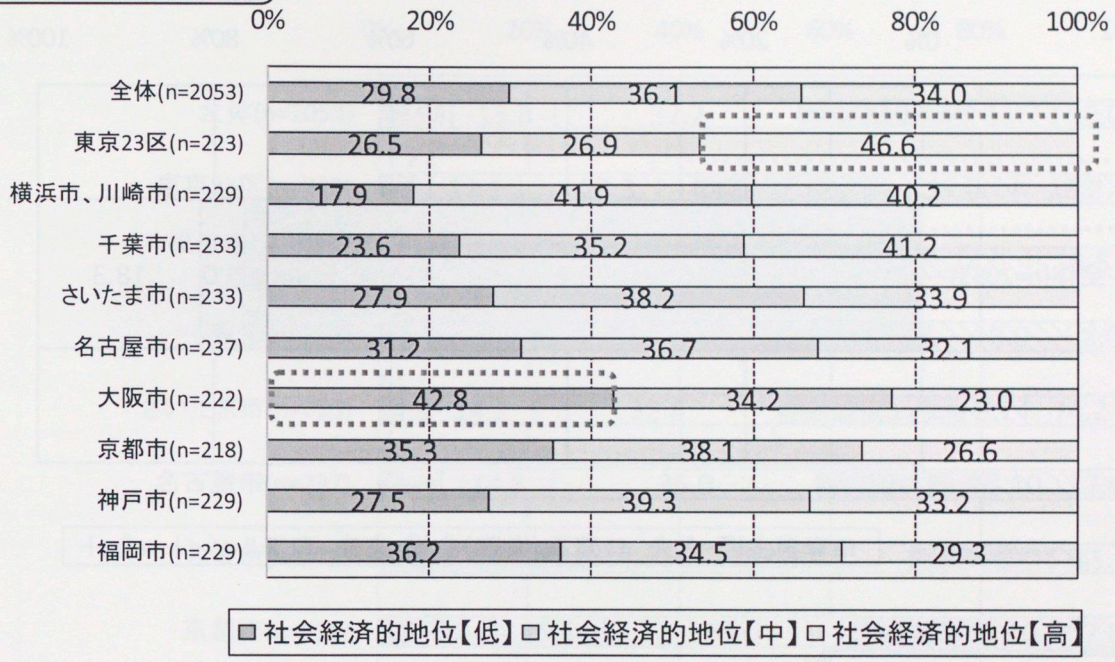


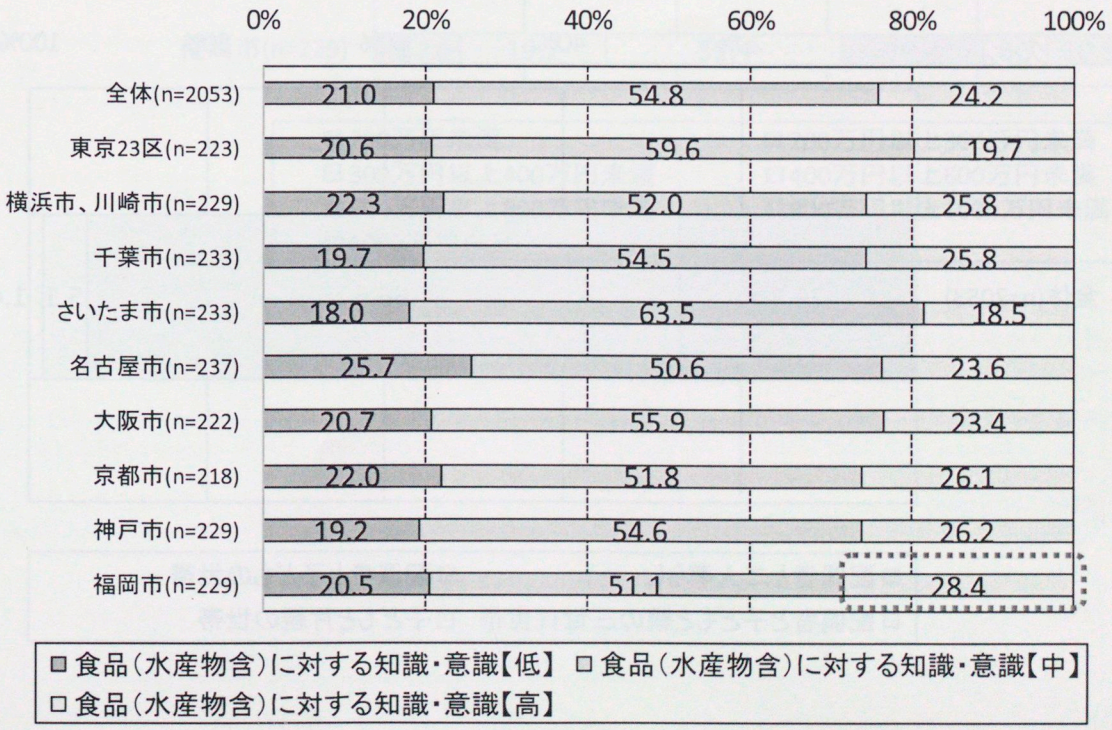
1-1. 年齢・性別・居住地域(2)

○地域別にみると、社会経済的地位が高い人がもっとも多いのは、東京23区46.6%、次いで千葉市41.2%。関東エリアの方がやや多く占めている。大阪市は社会経済的地位の低い人が42.8%と2位の福岡市よりも6.6ポイント差を開けて多い。

○食品に対する知識・意識が高い人がもっとも多いのは、福岡市28.4%、次いで神戸市26.2%。一方、もっとも少ないのは、さいたま市18.5%、次いで東京23区19.7%。東京23区は、上記にみるように社会経済的地位が高い人の割合が高く、生鮮食品など全国でもっとも商品種類・数が揃う場所であるにもかかわらず、食品に対する知識・意識面では恵まれた環境に見合っていないとみられる。

セグメント.居住地域



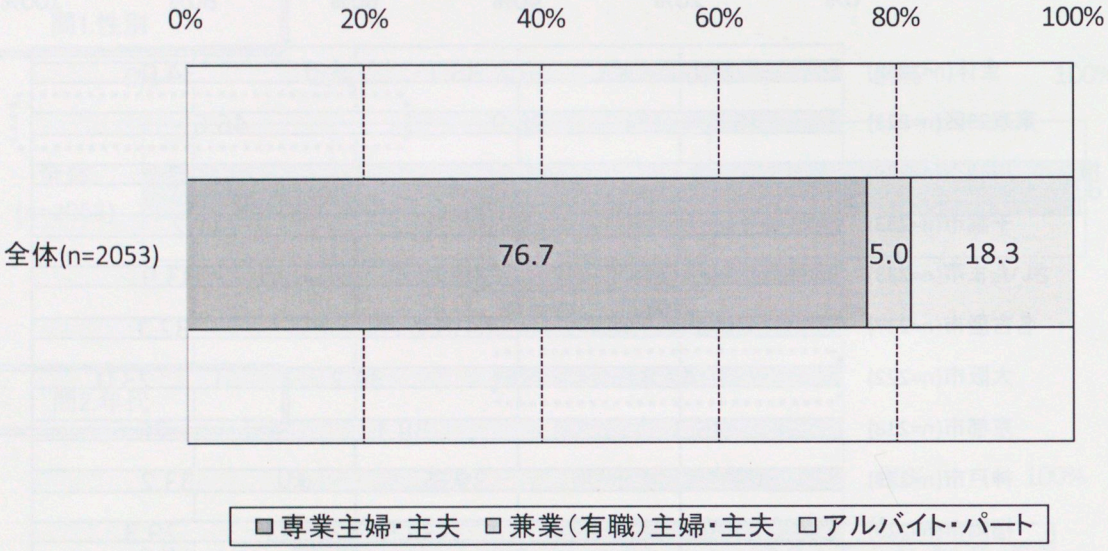


1-2. 職業・家族形態

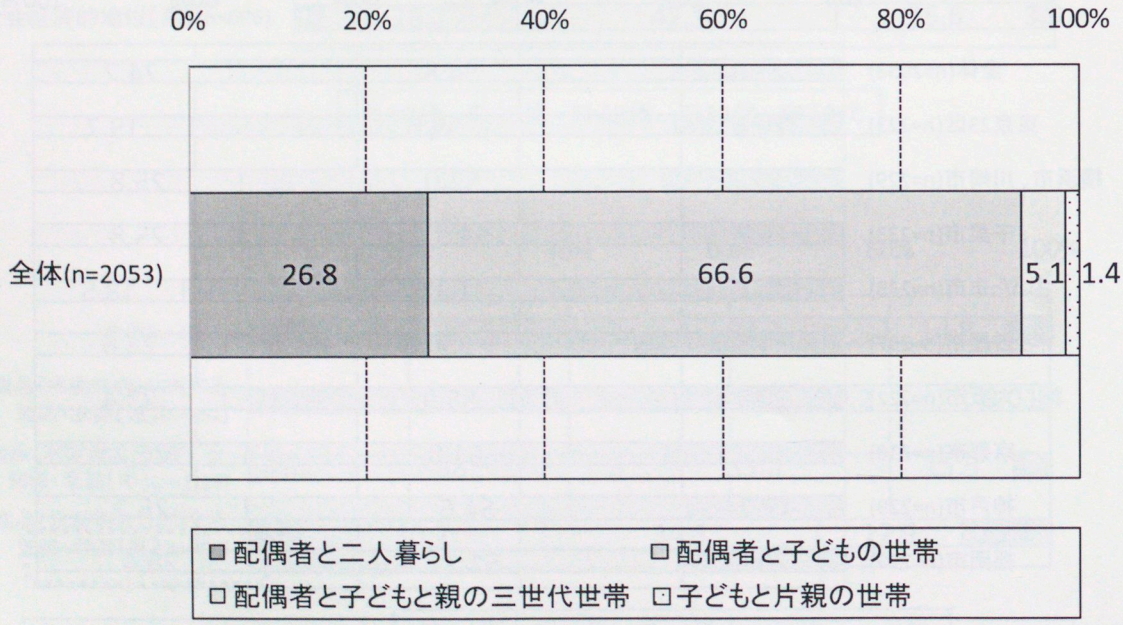
○専業主婦（夫）76.7%と、アルバイト・パート中心を含めた兼業主婦（夫）よりも、主婦業に専念している割合がかなり高い。

○三世代帯が5.1%、それ以外の94.9%が核家族世帯となっている。

問3.職業



問4.家族形態



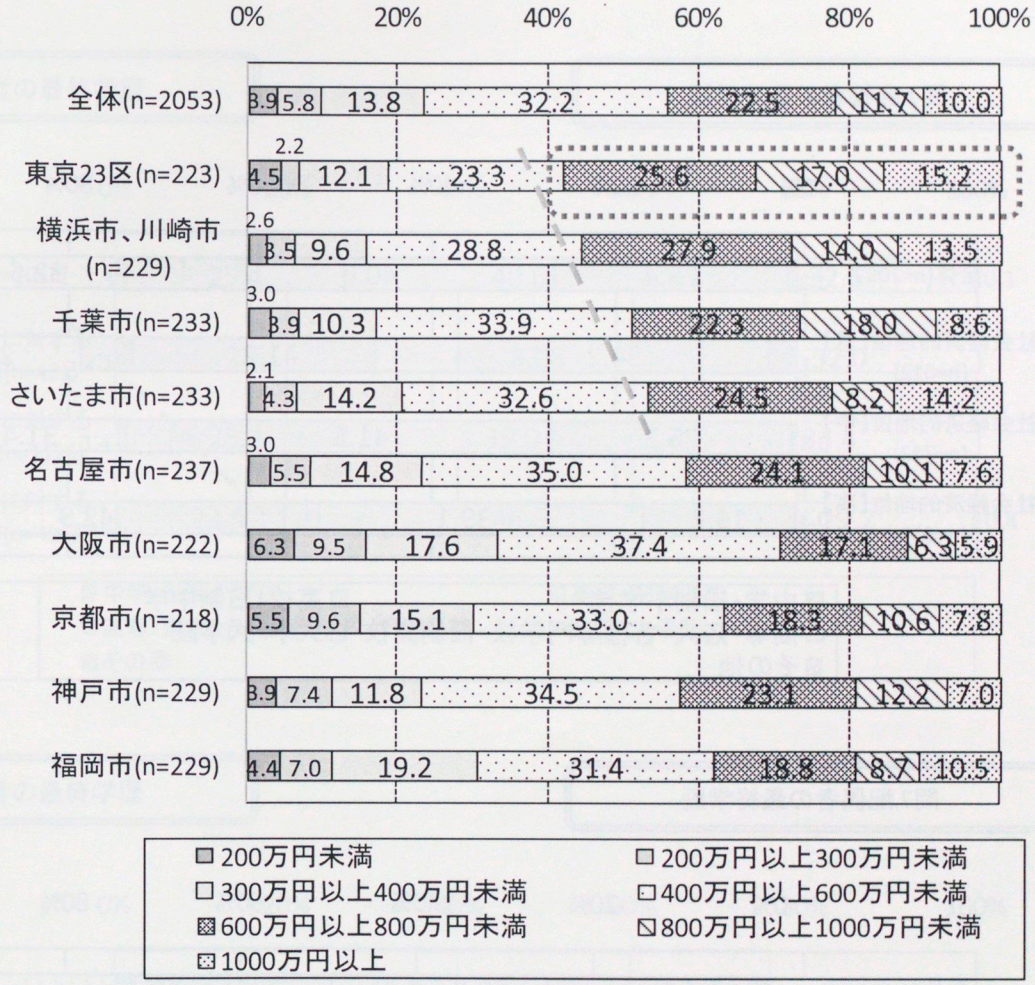
2. 所得に関する属性

2-1. 世帯年収

○全体でみると、400万円未満が23.5%、400万円以上～600万円未満が32.2%、600万円以上が44.2%と、高所得世帯が多め。

○地域別にみると、世帯年収600万円以上が多いのは、東京23区、次いで横浜市・川崎市。関東エリアの方が高所得世帯が多くなっている。

問6.世帯年収



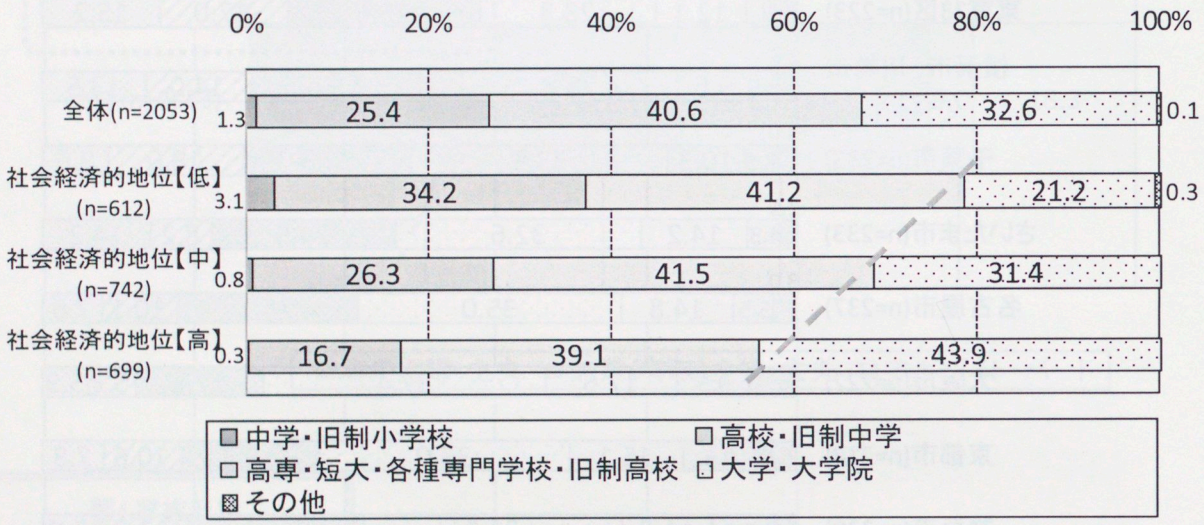
2-2. 最終学歴・配偶者の職業・住居形態(1)

○回答者の最終学歴は、全体で大卒以上が32.6%、高専・短卒以上が40.6%、それ以外が26.8%。

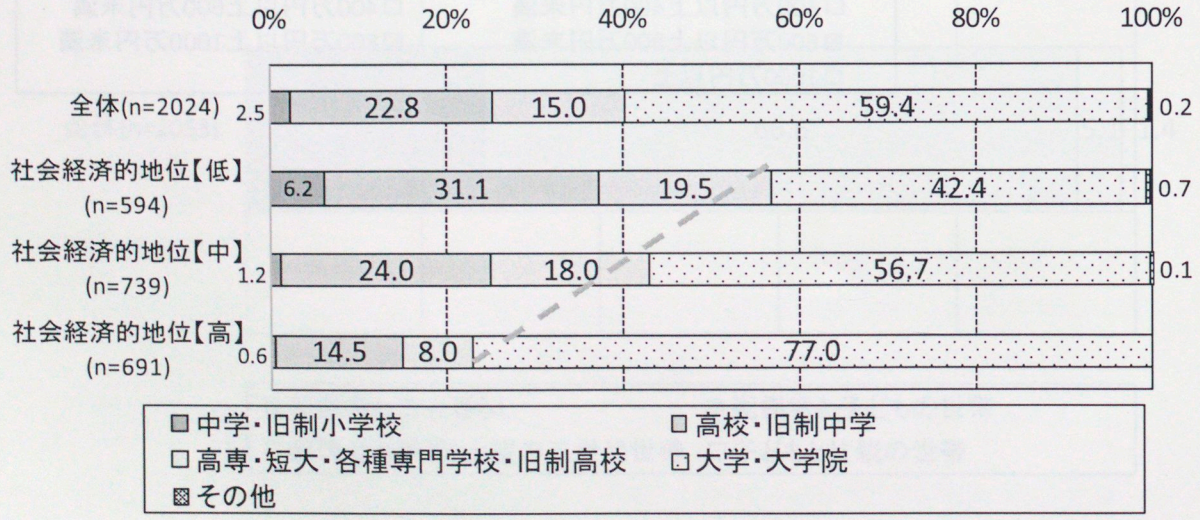
○配偶者の学歴は、全体で大卒以上が59.4%、高専・短卒以上が15.0%、それ以外が25.6%。

○社会経済的地位別では、地位が高いほど大卒以上の占める割合が高くなっており、特に、地位が高い人の配偶者ほど、配偶者も大卒以上の割合高くなっている。

問7.回答者の最終学歴



問7.配偶者の最終学歴

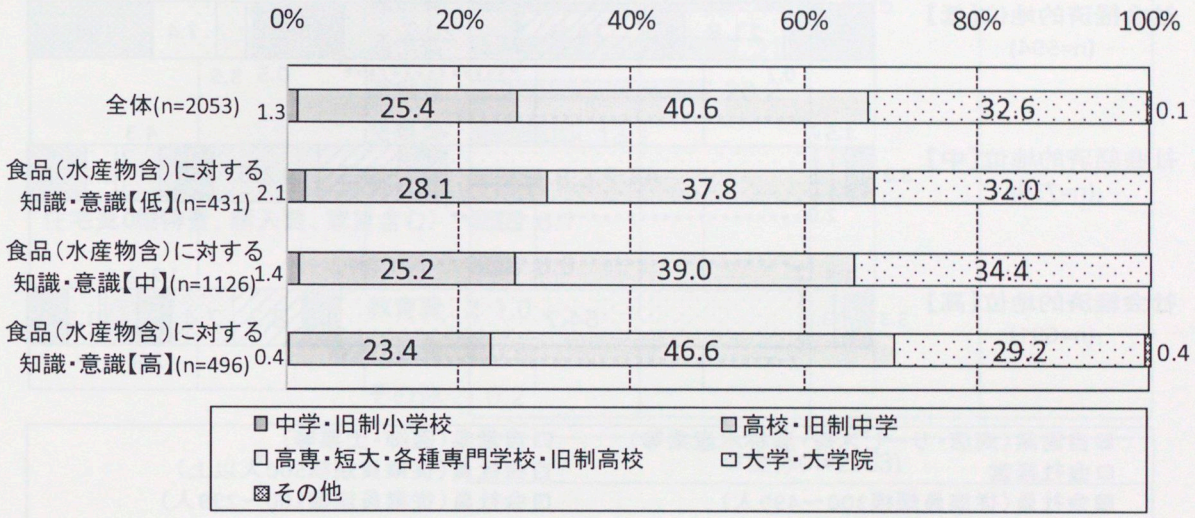


2-2. 最終学歴・配偶者の職業・住居形態(2)

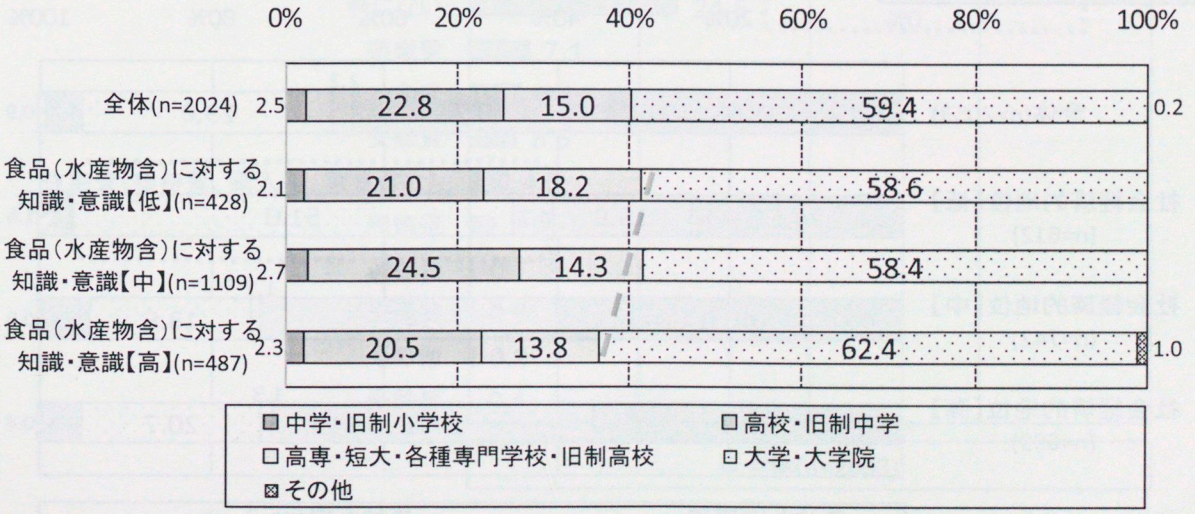
○食品に対する知識・意識別では、回答者自身の学歴は、知識・意識が高くなるほど高専・短大卒以上の占める割合がやや多くなっているが、大卒以上の割合がもっとも高いのは、知識・意識が中の人である。

○知識・意識が高い人の配偶者は、大卒以上がもっとも多い。

問7.回答者の最終学歴



問7.配偶者の最終学歴

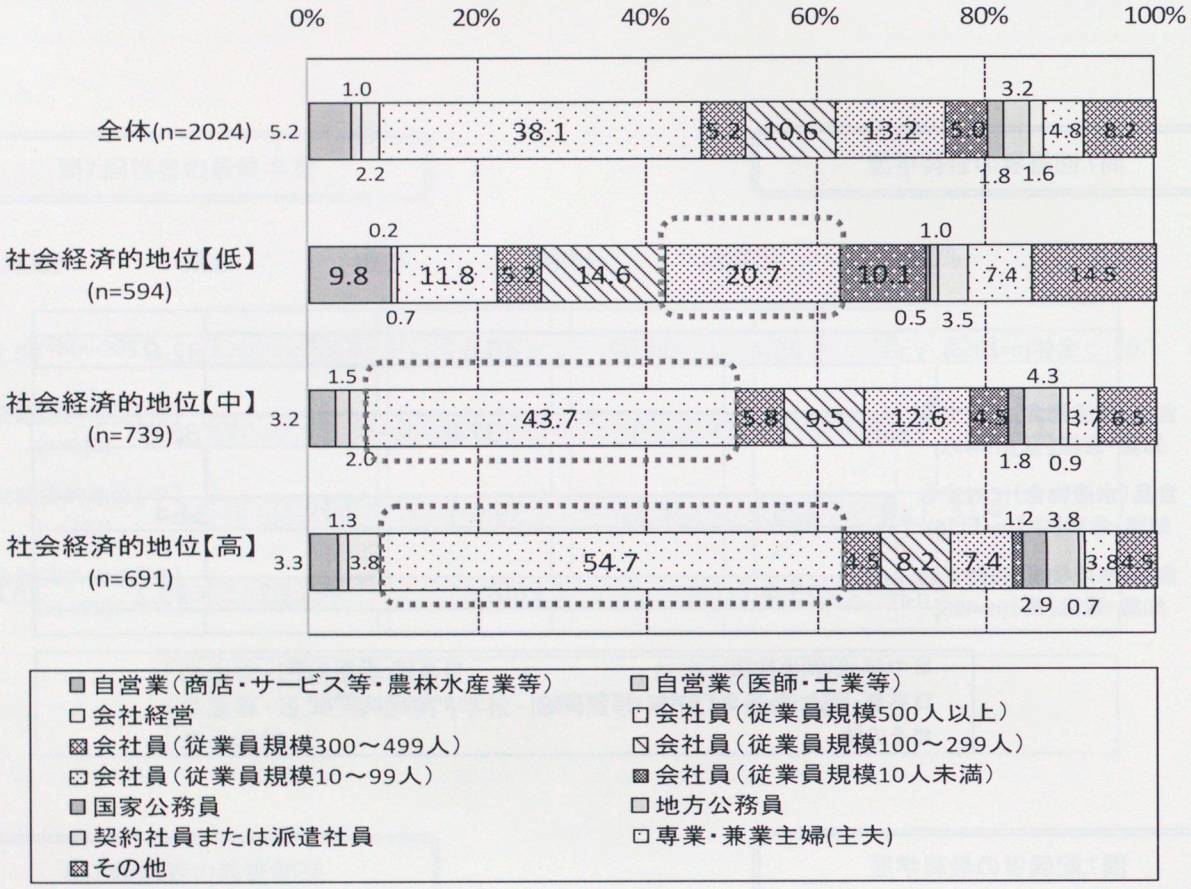


2-2. 最終学歴・配偶者の職業・住居形態(3)

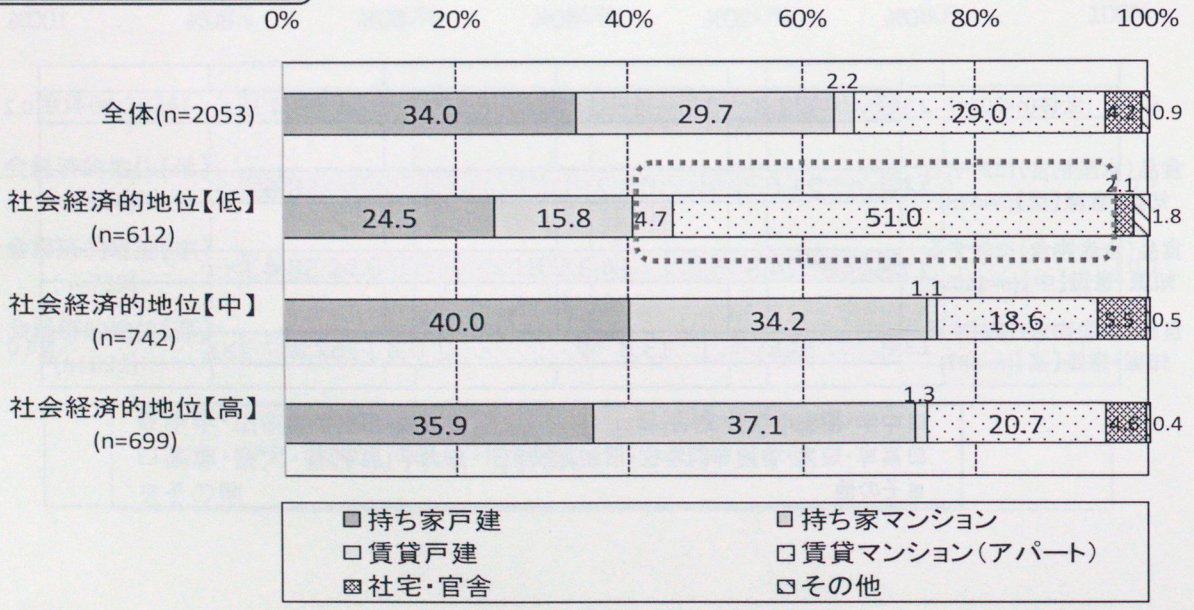
○社会的地位が低い人の配偶者は、「従業員規模10～99人」の小規模企業の会社員の割合が20.7%と最多。地位が中または高い人の配偶者は、「従業員規模500人以上」の大企業勤務の会社員の割合が最多で、地位の高い人の配偶者では、半数を越える。

○社会経済的地位が中・高の人では、持ち家の割合が7割を越えているものの、低い人では「賃貸マンション(アパート)」が51.0%と約半分を占めている。

問8.配偶者の職業



問9.住居形態



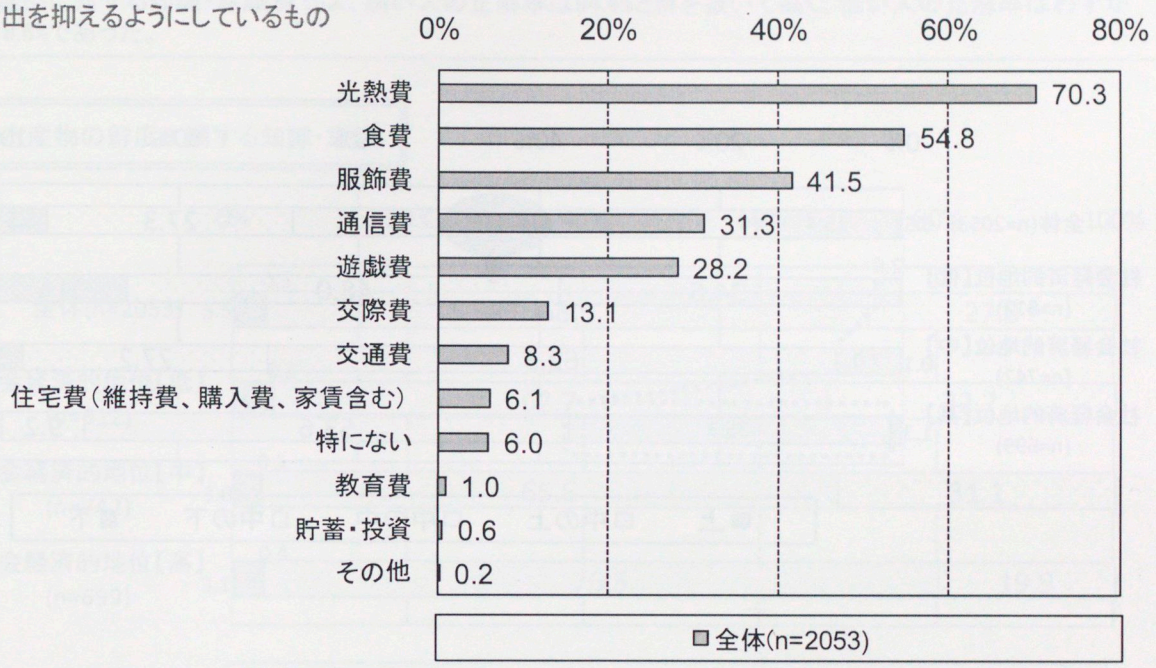
2-3. 家計支出と生活レベル意識(1)

○家計の中で、「支出を抑えるようにしているもの」で多かったのは、1位「光熱費」70.3%、2位「食費」54.8%、3位「服飾費」41.5%。

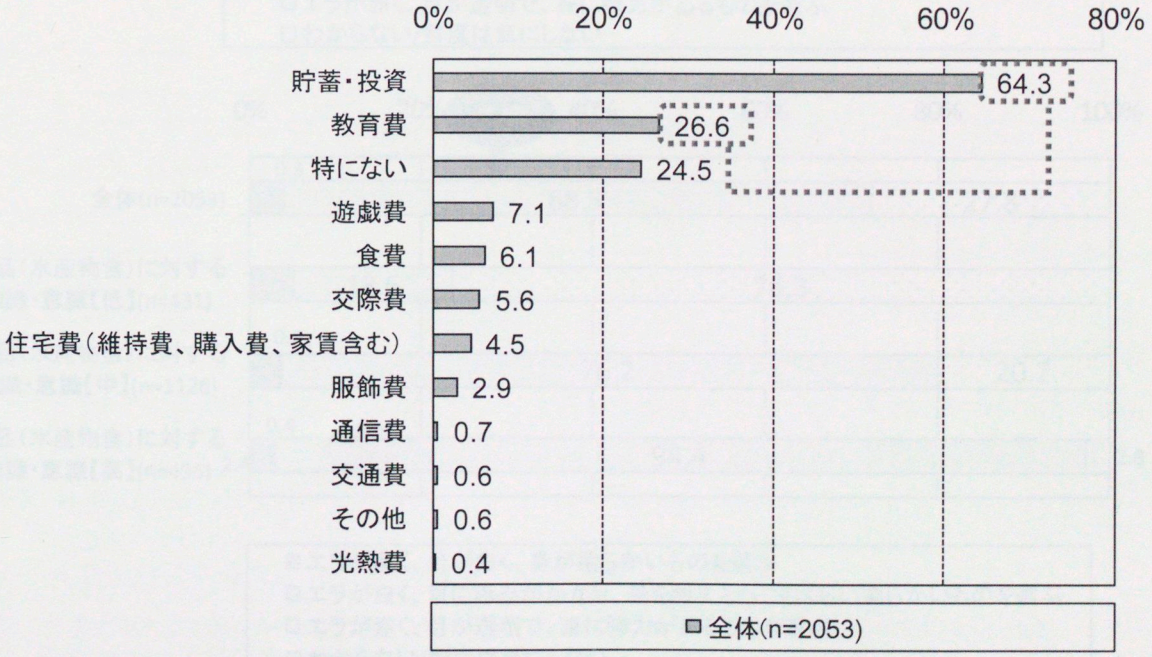
○「支出の配分を増やす努力をしているもの」で多かったのは、1位「貯蓄・投資」64.3%、2位「教育費」26.6%、3位「特にない」24.5%。1位と2位の間は30ポイント以上の差があり、3位が「特にない」ということから、モノやサービスをより多く消費したり、質を高めて楽しもうとしたりする意識はやや低いものとみられる。

問10.家計の支出状況

◇支出を抑えるようにしているもの



◇支出の配分を増やす努力をしているもの



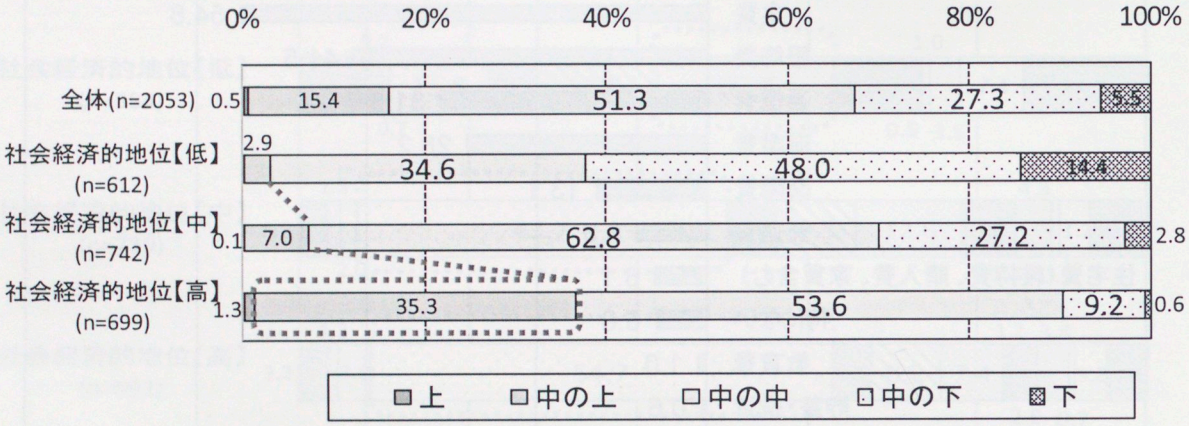
2-3. 家計支出と生活レベル意識(2)

○自分の家庭の生活水準が、日本社会の中で、どの程度に位置すると思うかについては、全体で「中の中」が51.3%と約半数を占めた。

○社会経済的地位の低い人は、「中の下」48.0%、中の人は、「中の中」62.8%、高い人は、「中の中」53.6%がもっとも多い。

○また、地位の高い人は、地位の低いまたは中の人と比べ、「中の上」という回答が35.3%と圧倒的に多い。

問11.生活水準意識



3. 食品の知識・意識に関する属性

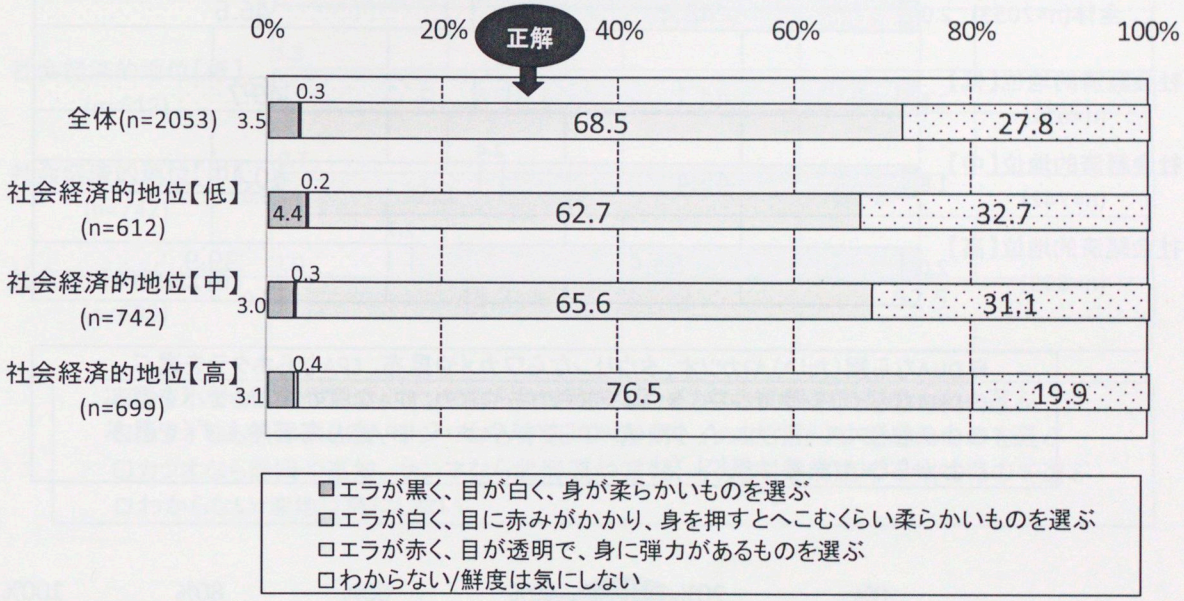
3-1. 水産物の知識(1)

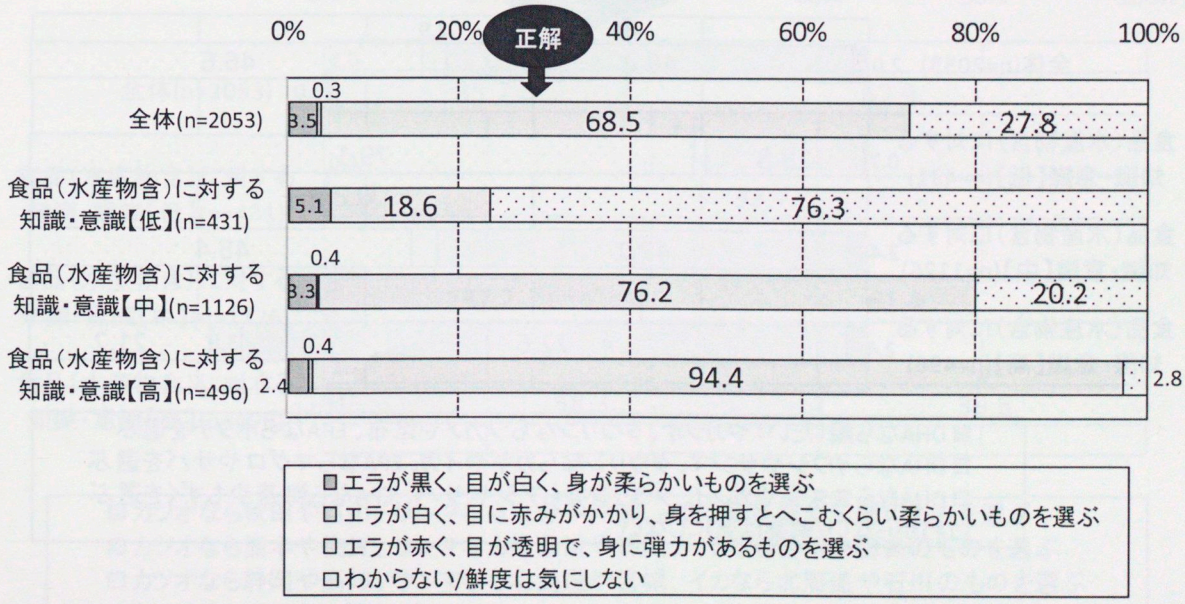
○水産物の鮮度に関する知識・意識をクイズ形式で問うと、全体の68.5%が正解。

○社会経済的地位別では、高い人の正解率が76.5%ともっとも高いが、低いまたは中の人でも6割以上が正解している。

○食品に対する知識・意識別では、高い人の正解率は94.4%と群を抜いて高く、低い人の正解率はわずか18.6%であった。

問12.水産物の鮮度に関する知識・意識





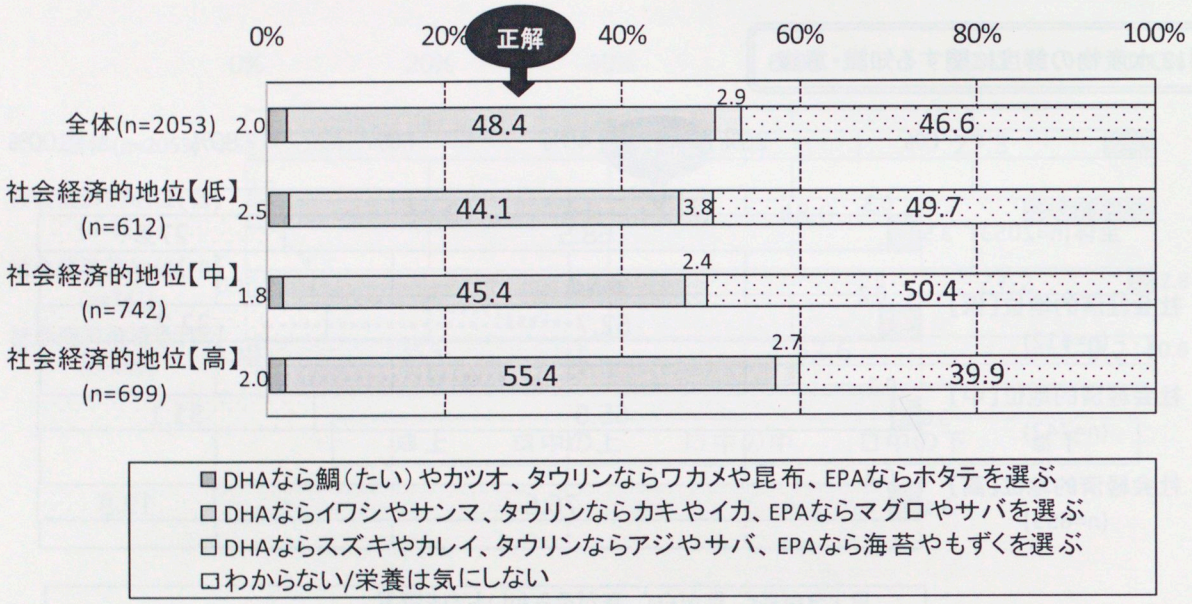
3-1. 水産物の知識(2)

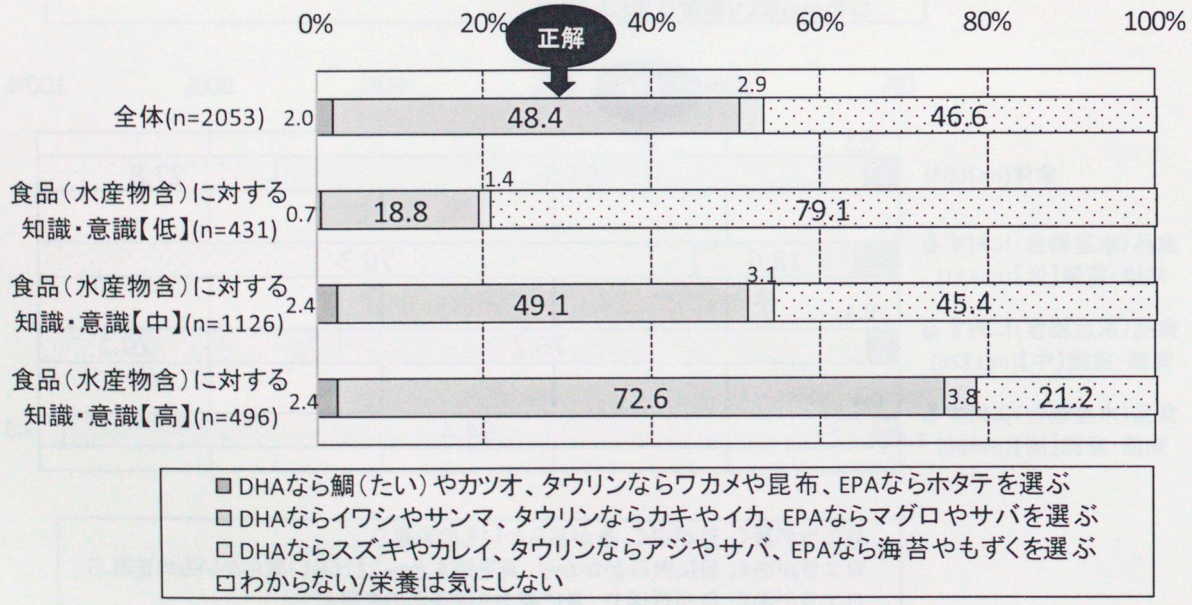
○水産物の栄養素に関する知識・意識をクイズ形式で問うと、全体の48.4%が正解。

○社会経済的地位別では、高い人の正解率が55.4%ともっとも高いが、低いまたは中の人でも4割以上が正解している。

○食品に対する知識・意識別では、高い人の正解率は72.6%と圧倒的に高く、低い人の正解率はわずか18.8%であった。

問13.水産物の栄養素に関する知識・意識





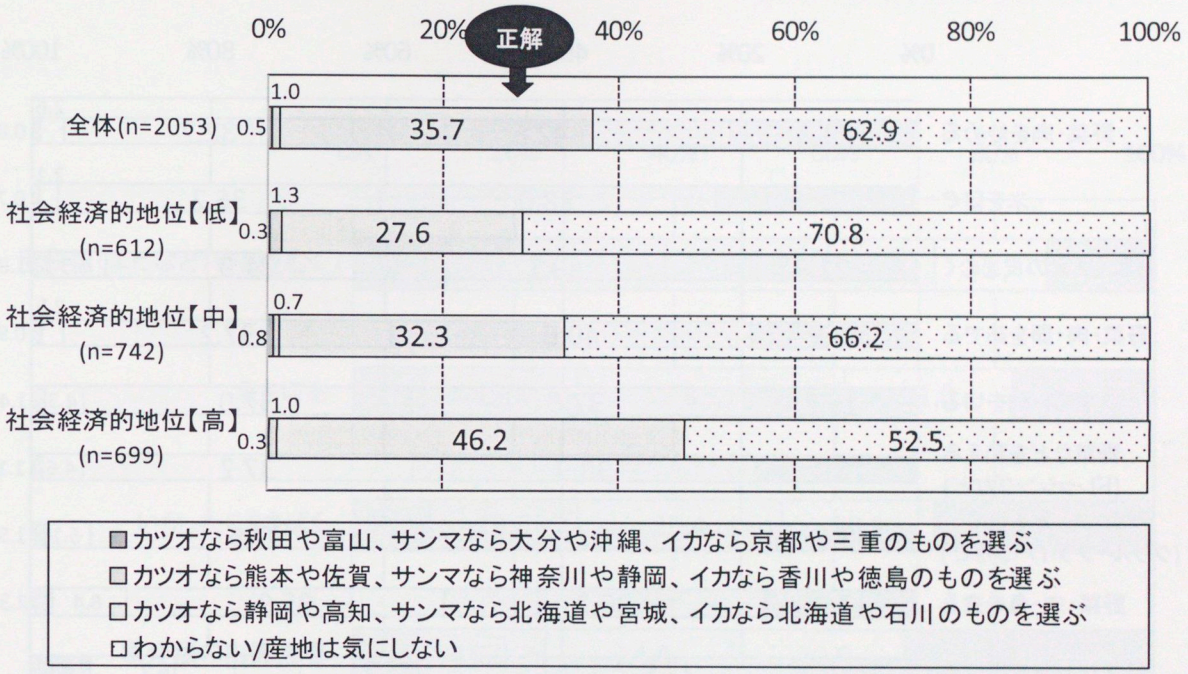
3-1. 水産物の知識(3)

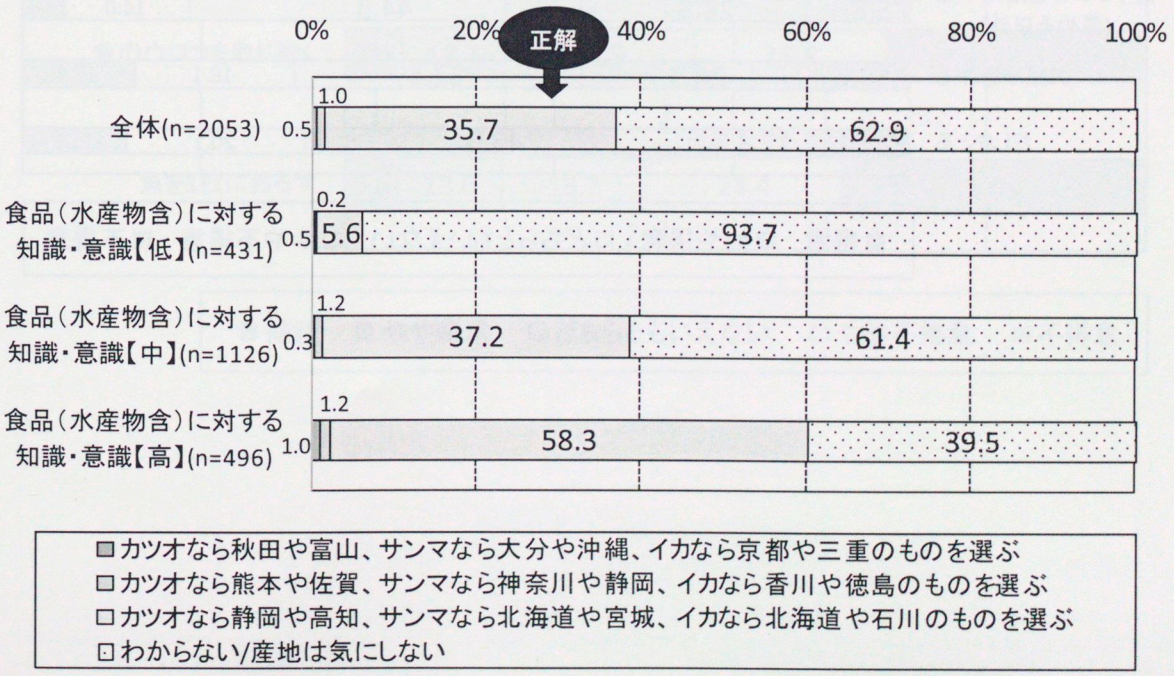
○水産物の産地に関する知識・意識をクイズ形式で問うと、全体の正解率は35.7%と、鮮度や栄養素のクイズと比べ、低かった。

○社会経済的地位別では、高い人の正解率が46.2%と低・中の人と差を開けて高かった。

○食品に対する知識・意識別では、高い人の正解率は58.3%と半数よりやや高い程度で、産地へのこだわりは、鮮度や栄養素と比較すると、全体的に低いとみられる。

問14.水産物の産地に関する知識・意識



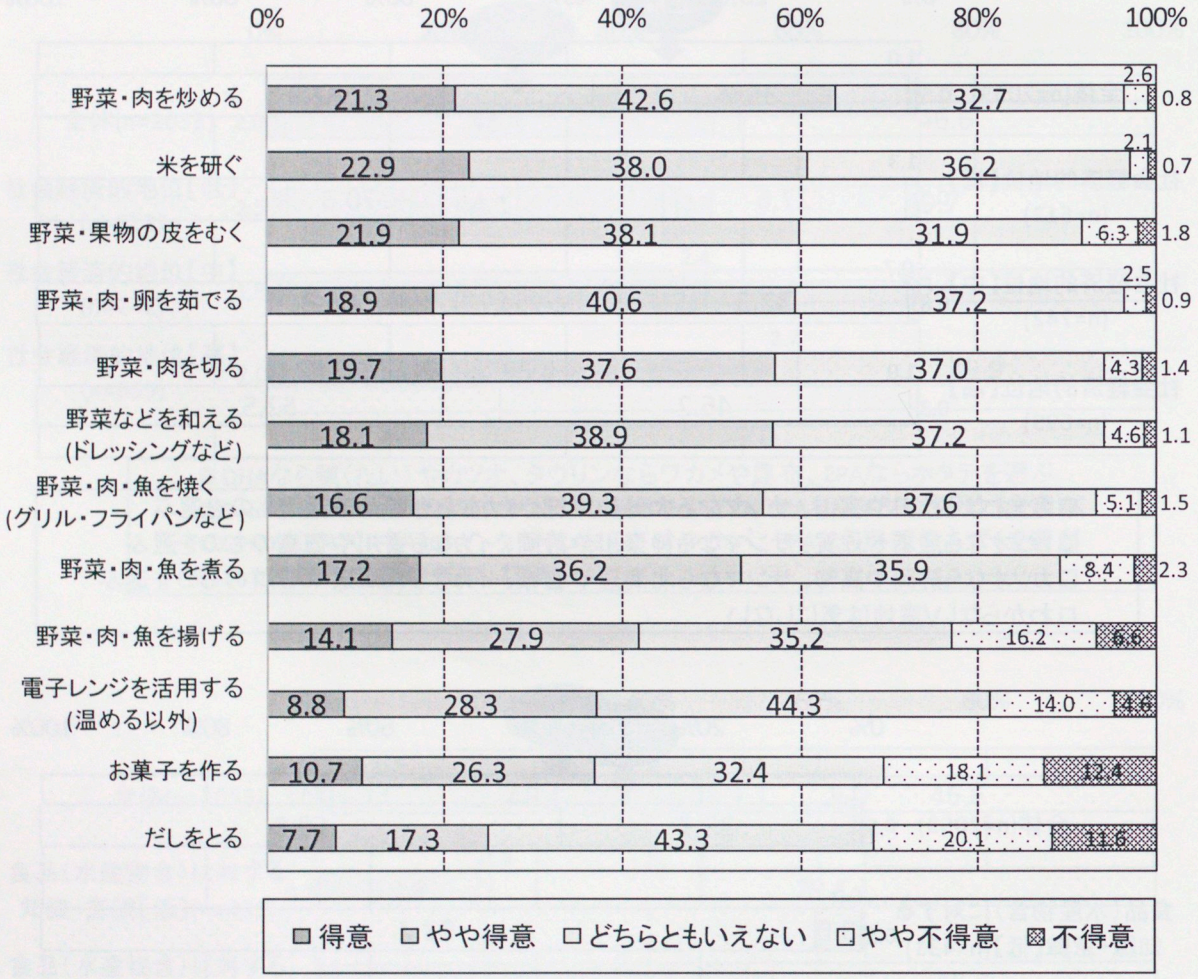


3-2. 調理技術（食品全般）

○調理項目の中で、「得意」と「やや得意」を合わせた割合がもっとも高かったのは、「野菜・肉を炒める」63.9%、次いで「米を研ぐ」60.9%、3位が「野菜・果物の皮をむく」60.0%と、短時間で、かつシンプルな作業は得意な人が多い。

○一方、もっとも低かったのは、「だしをとる」25.0%、次いで「お菓子を作る」37.0%、3位が「電子レンジを活用する」37.1%と、創意工夫を要すること、手間のかかりそうなものを苦手としているようである。

問15.食品全般の調理技術レベル（自己評価）

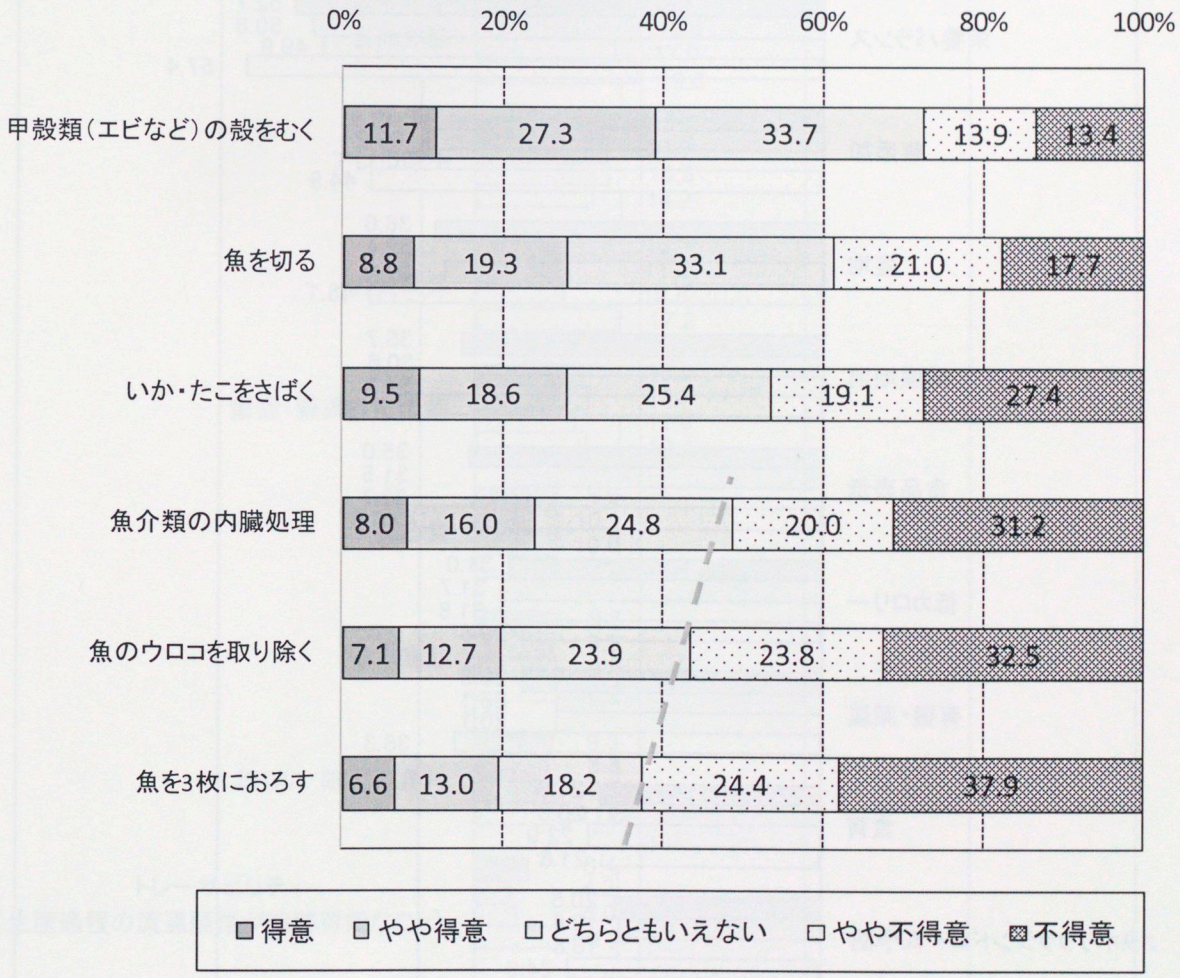


3-3. 調理技術（水産物）

○水産物に特化した調理項目の中で、「得意」と「やや得意」を合わせた割合がもっとも高かったのは、「甲殻類（エビなど）の殻をむく」39.0%、次いで「魚を切る」28.1%、であった。

○「魚介類の内臓処理」「魚のウロコを取り除く」「魚を3枚におろす」の項目になると、「不得意」と「やや不得意」を合わせた割合が半数以上を越えている。

問16.水産物の調理技術レベル（自己評価）



3-4. 食品・調理方法への関心(1)

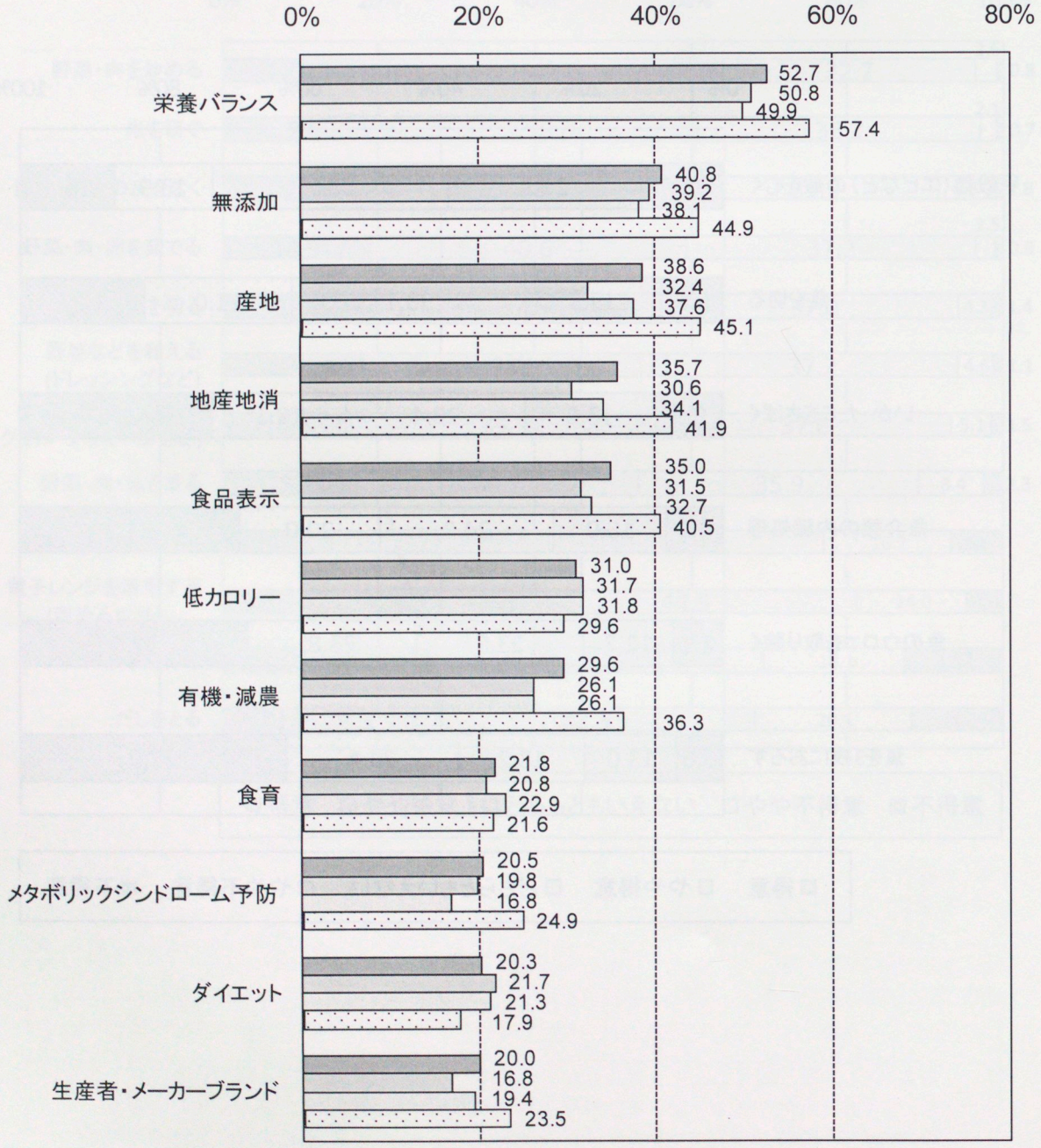
○食品・食材に対する関心の上位は、全体で1位「栄養バランス」52.7%、2位「無添加」40.8%、3位「産地」38.6%であった。

○社会経済的地位の高い人は、ほとんどの項目で全体よりも高い関心をよせている。

○社会経済的地位の低いまたは中の人が、地位の高い人よりもやや多く関心をよせているものには、「低カロリー」「ダイエット」があげられる。

問17.食材・食品に対する関心

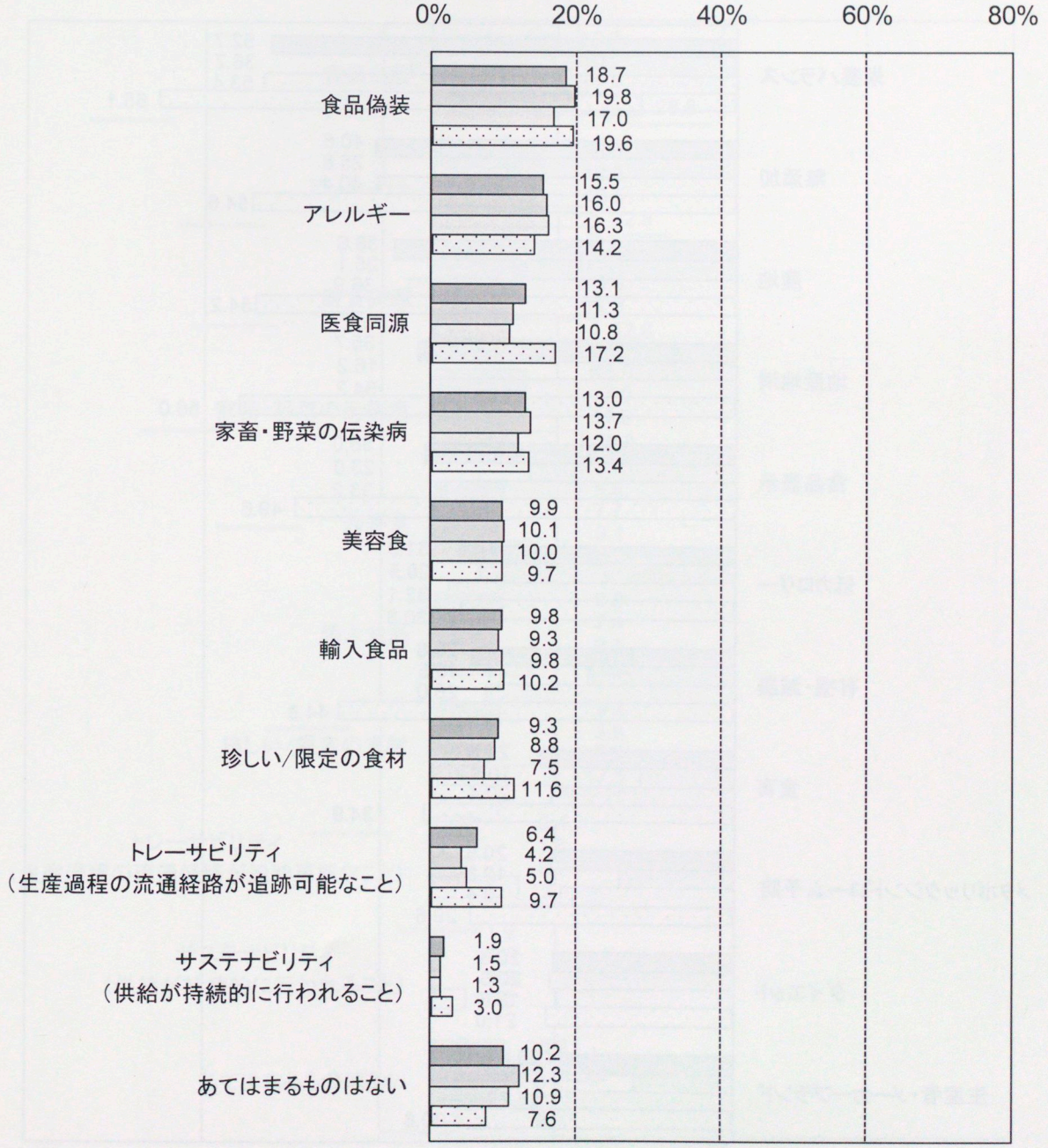
◇社会経済的地位別



3-4. 食品・調理方法への関心(1)

○食品・食材に対する関心の下位には、「輸入食品」9.8%、「珍しい/限定の食材」9.3%など、食に対する好奇心や、「トレーサビリティ」6.4%、「サステナビリティ」1.9%など、食材の全体的な供給に関連する事に、やや集中しているとみられる。

問17.食材・食品に対する関心～つづき～



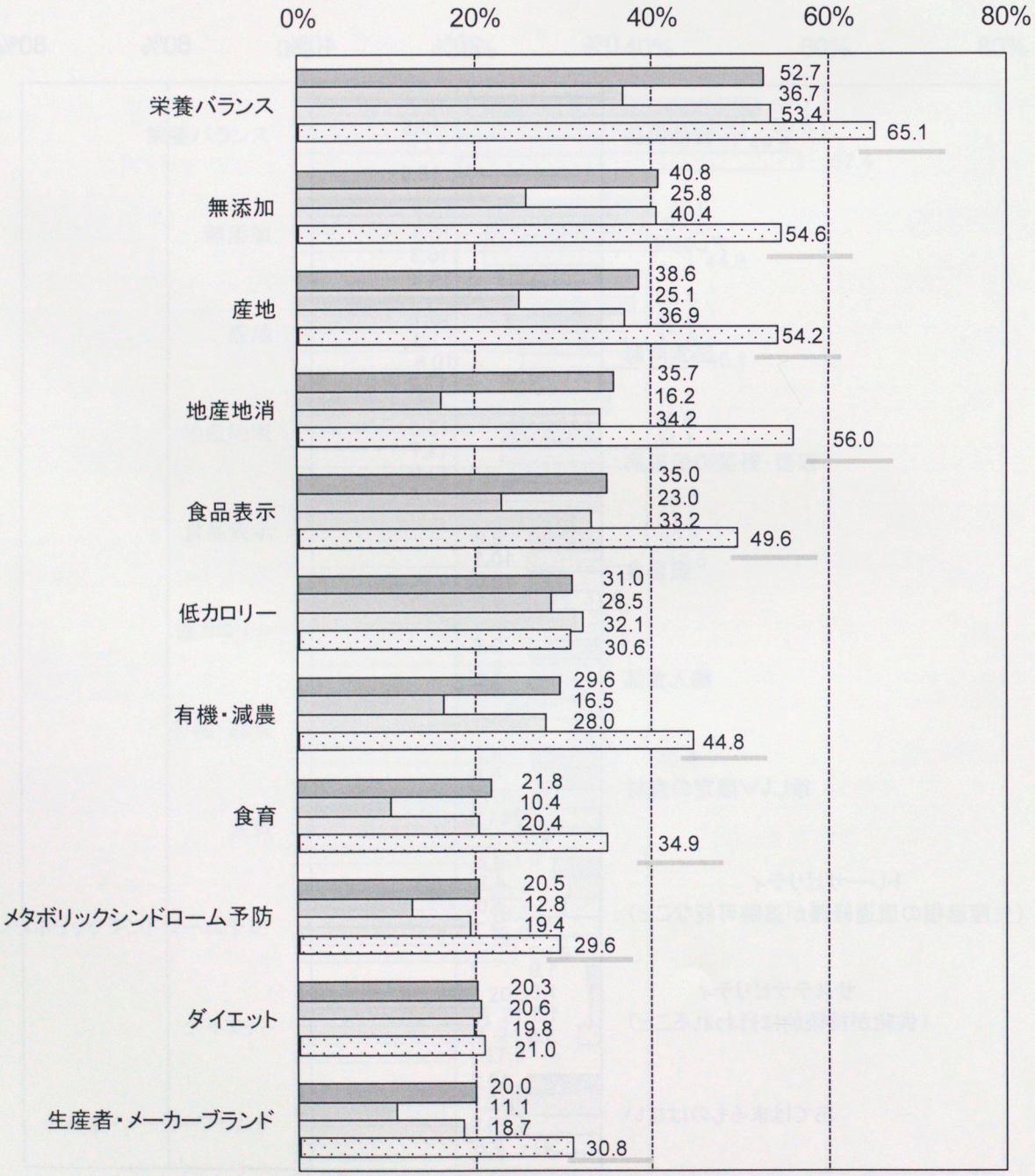
3-4. 食品・調理方法への関心(2)

○食品に対する知識・意識の高い人は、ほとんどの項目で全体よりも高い関心をよせており、全体と比べ10～20ポイントほど多い項目も少なくない。また、パーセンテージで比較すると、社会経済的地位の高い人よりも関心が高いことがうかがえる。

○食品に対する知識・意識の低い人が、知識・意識の高い人と大差なく関心をよせていたのは、「低カロリー」「ダイエット」であった。

問17.食材・食品に対する関心

◇食品に対する知識・意識別



■全体(n=2053)　□食品(水産物含)に対する知識・意識【低】(n=431)
□食品(水産物含)に対する知識・意識【中】(n=1126)　□食品(水産物含)に対する知識・意識【高】(n=496)

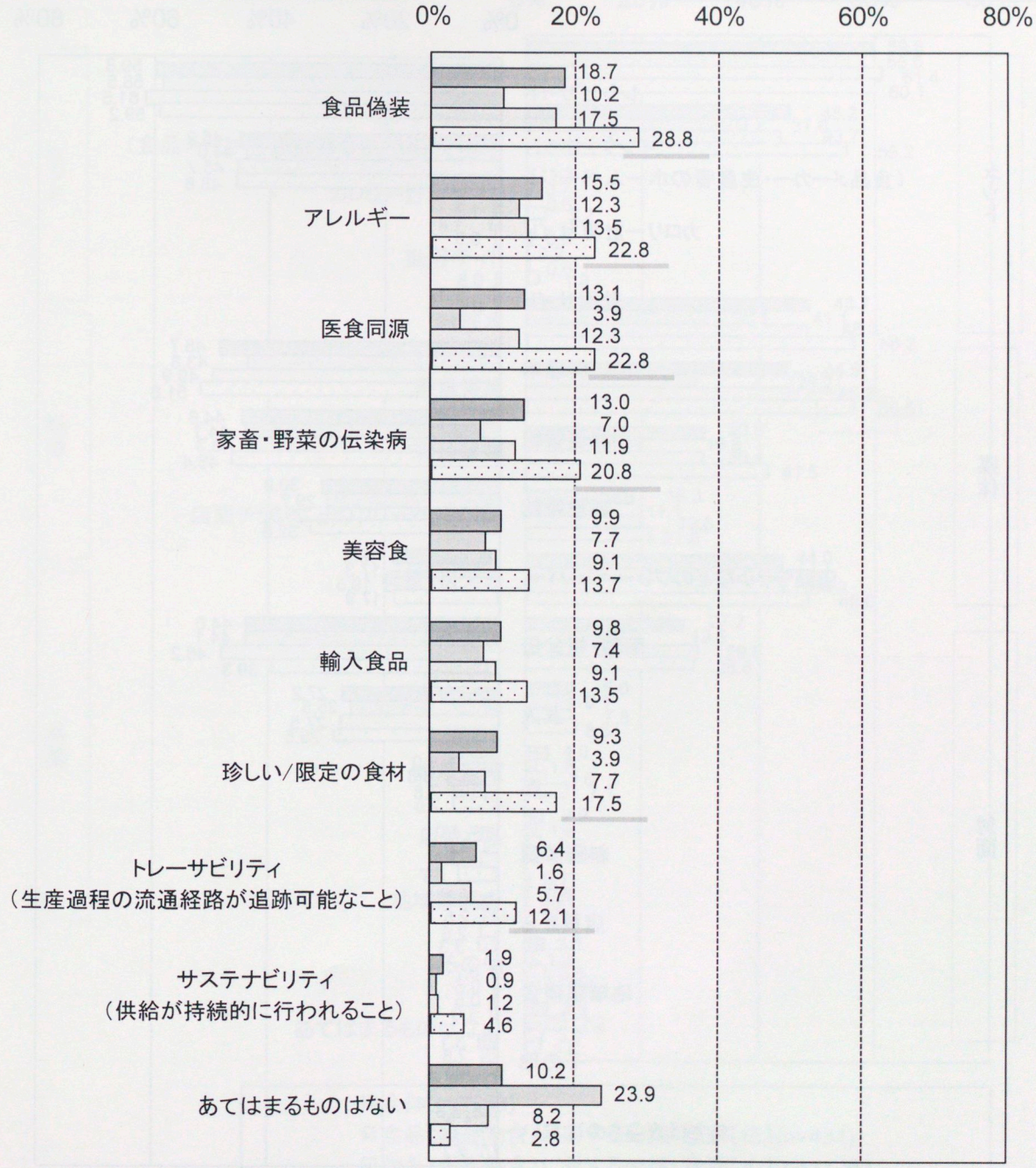
3-4. 食品・調理方法への関心(2)

○食品・食材に対する関心が下位の項目でも、食品に対する知識・意識の高い人は、全体よりも高い関心をよせているものが多い。

○食品に対する知識・意識の違いで関心度が大きく開かなかった項目としては、上位の「低カロリー」「ダイエット」に加えて、「美容食」「輸入食品」があげられる。

○社会経済的地位別にみても、食品に対する知識・意識別にみても、もっとも関心の低かった項目が「サステナビリティ」である。調査を実施した2010年には天候不良による干ばつや洪水、降雨量の増加で世界的に農産物の不作が起こった。日本国内でも猛暑で米の品質が下がったり、野菜価格の高騰が起きたりしたが、食糧の供給量に対する主婦(夫)層の危機感は、まだ薄いといえる。

問17.食材・食品に対する関心～つづき～



■全体(n=2053)　□食品(水産物含)に対する知識・意識【低】(n=431)
□食品(水産物含)に対する知識・意識【中】(n=1126)　□食品(水産物含)に対する知識・意識【高】(n=496)

3-4. 食品・調理方法への関心(3)

○食材・調理方法の情報源の上位は、全体で1位「レシピサイト」59.8%、2位「料理本」48.7%、3位「インターネット」45.2%と、インターネットや料理本がテレビの料理番組をしのぐ結果となった。

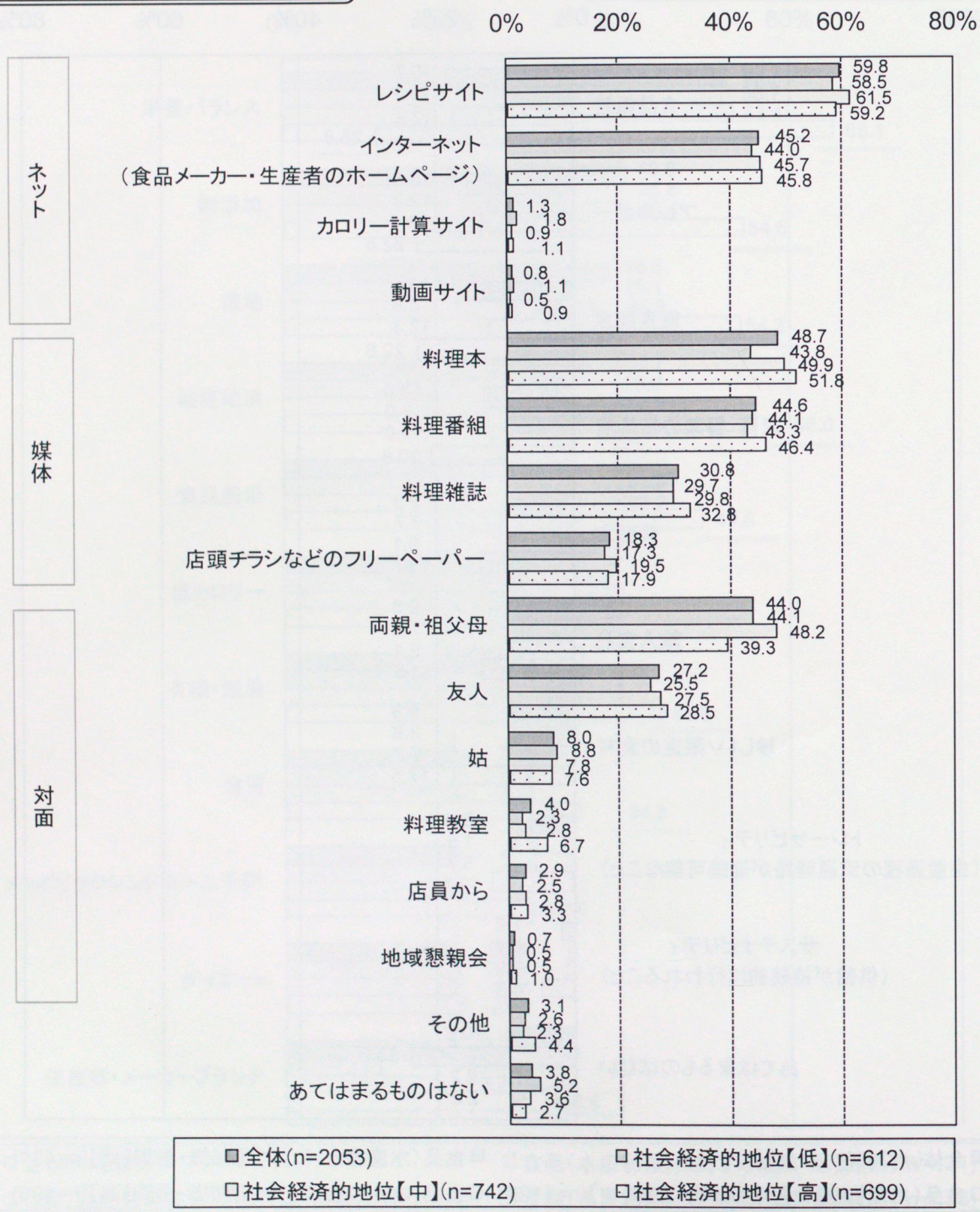
○「料理教室」(4.0%)、「店員から」(2.9%)、「地域懇親会」(0.7%)など、他人と交流しながら食材や調理方法を学ぶ人はかなり少なかった。

○社会経済的地位の高い人は、「料理本」「料理番組」「料理雑誌」など媒体関連を情報源とする意見が数ポイントながら全体より多くみられた。

○「両親・祖父母」から教わったのがもっとも多かったのは、社会的地位が中の人(48.2%)であった。

問18.食材・調理方法の情報源

◇社会経済的地位別



3-4. 食品・調理方法への関心(4)

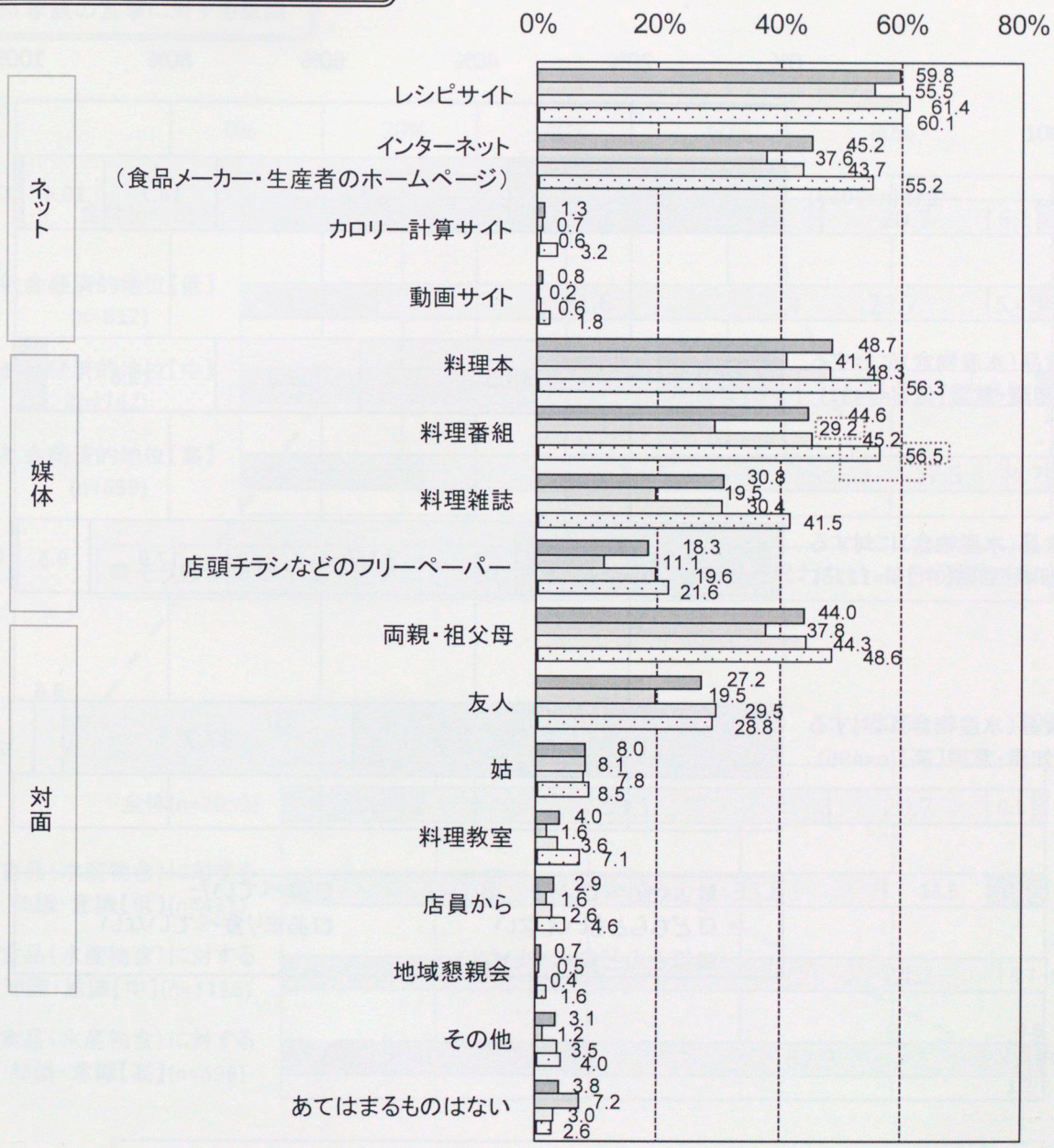
○「料理本」「料理番組」「料理雑誌」「フリーペーパー」などの媒体では、食品に対する知識・意識が高くなるに従い、利用度が高くなっている。

○「料理番組」については、社会経済的地位の低い人と高い人で、情報源とする割合は大きく変わらなかったものの、食品に対する知識・意識の低い人と高い人の間では、20ポイント以上の開きがあった。媒体の情報源の中では、無料で得られる情報ではあるが、食への関心が低いと、チャンネルを合わす機会も少なくなるとみられる。

○食品に対する知識・意識が高い人は、「両親・祖父母」から教わる人が48.6%と半数近くいた。

問18.食材・調理方法の情報源

◇食品に対する知識・意識別



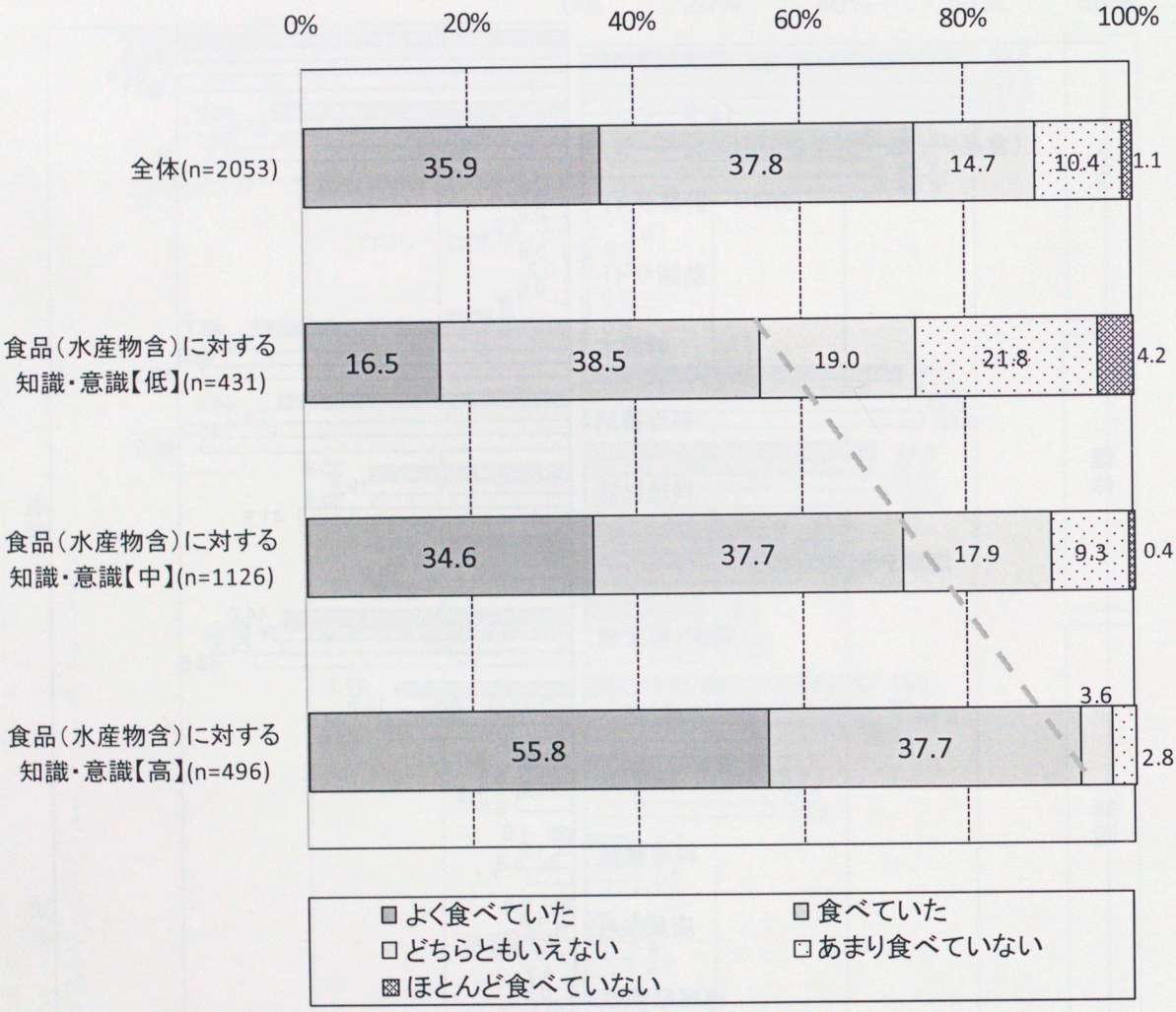
■全体(n=2053)
□食品(水産物含)に対する知識・意識【低】(n=431)
□食品(水産物含)に対する知識・意識【中】(n=1126)
□食品(水産物含)に対する知識・意識【高】(n=496)

3-5. 水産物の食習慣

○全体的では「よく食べていた」「食べていた」を合わせた、73.7%が子どもの頃に魚を「食べていた」と回答。

○ 食品に対する知識・意識の高い人の93.5%が子どものころに魚を「食べていた」と回答したのに対し、低い人は55.0%と大きく差が開いた。

問19.子どもの頃の水産物の消費状況

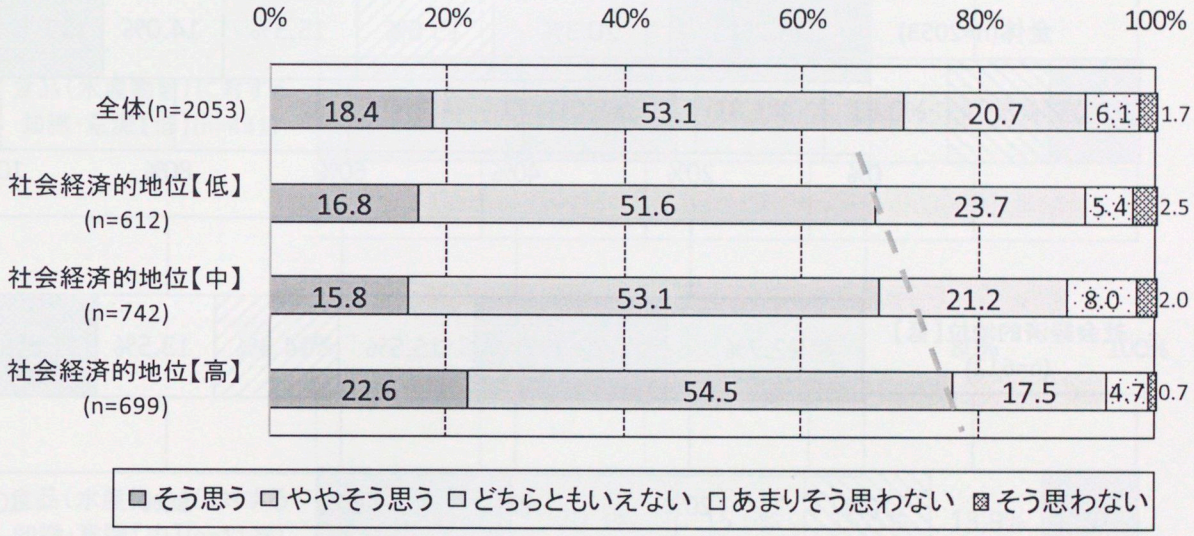


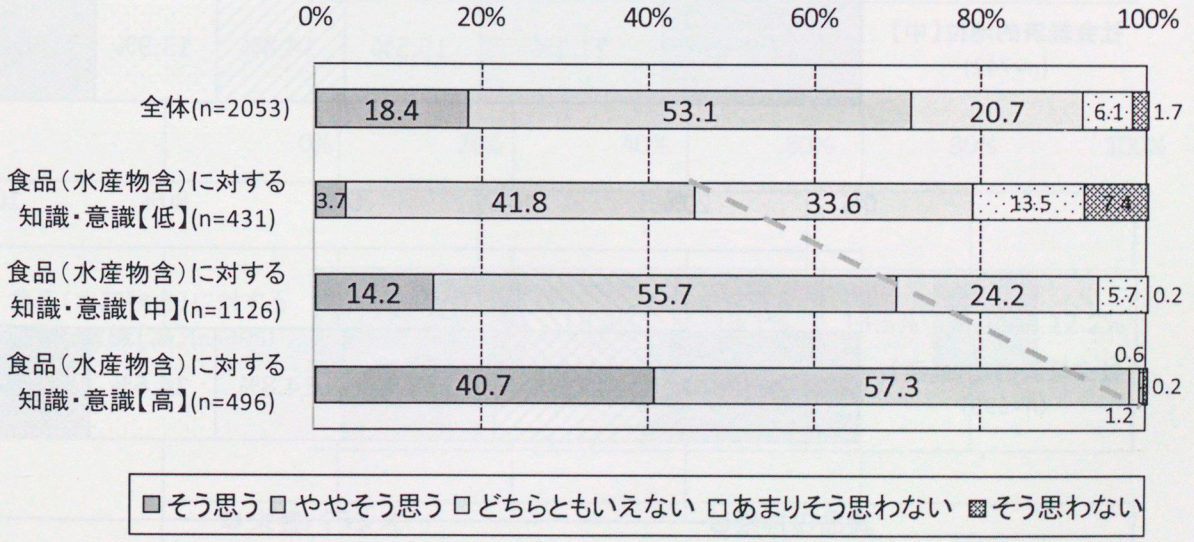
3-6. 家族の食事に対する意識

○社会経済的地位の高い人は、77.1%が「気を遣っている方だと思う」と回答。対して低い人は68.4%と10ポイント弱の開きがあったものの、低・中・高いずれも6割以上が、家族の食事を気遣うよう意識している。

○食品に対する知識・意識の高い人は、98.0%が「気を遣っている方だと思う」と回答。対して低い人は、45.5%と50ポイント以上の開きがあった。

問20.家族の食事に対する意識





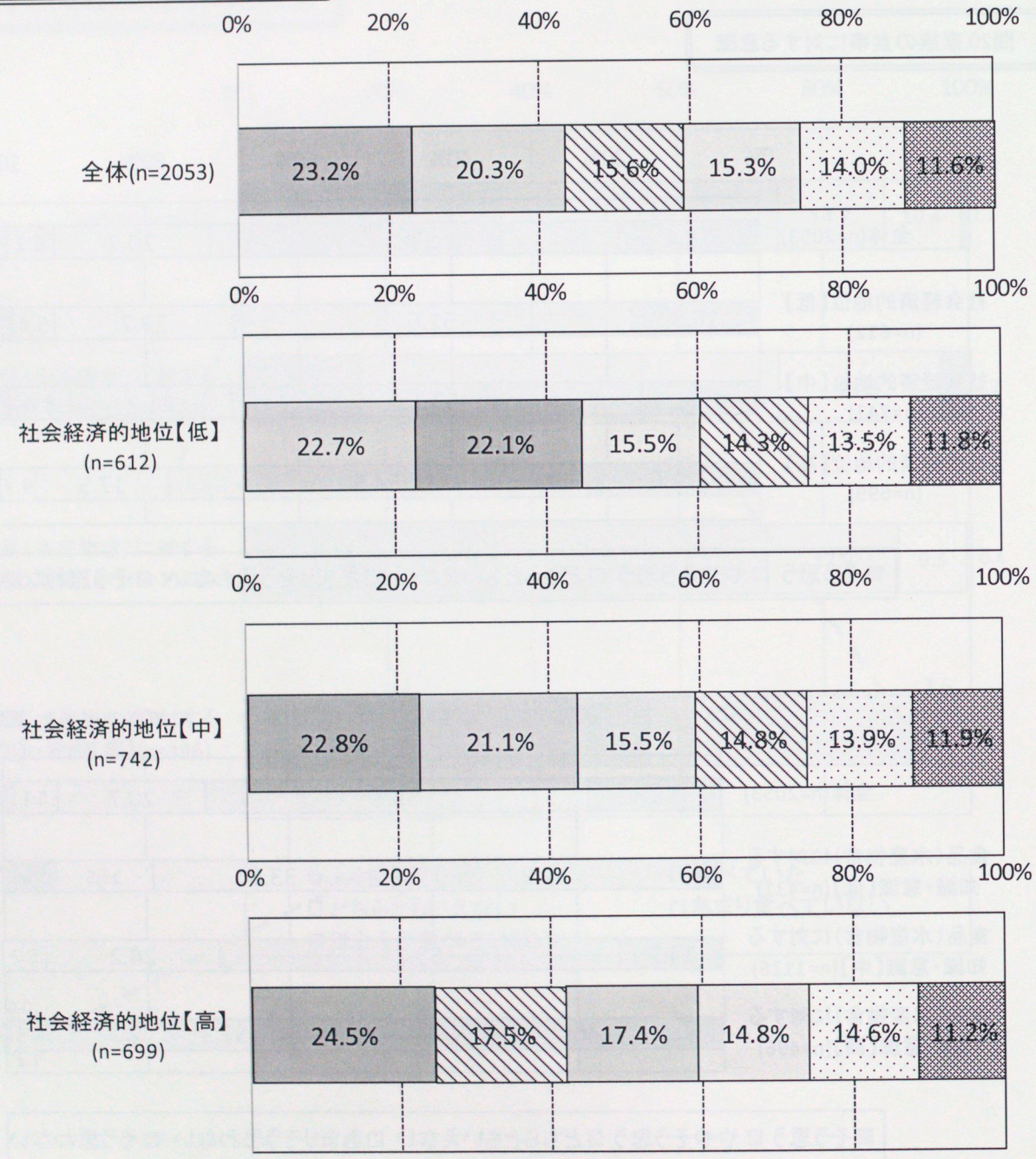
4. 日常の調理状況

4-1. 食事の優先項目(1)

○社会経済的地位の低い人の最優先項目は、「家計」、次いで「栄養バランス」。中または高い人の最優先項目は「栄養バランス」であることは共通しているが、2位は、地位が中の人は「家計」であったのに対し、高い人は「素材の品質」で、「家計」の優先順位は3位であった。

○また地位が低いまたは中の人は、3番目に「(調理)時間」を、4番目に「素材の品質」を優先しており、高い人と比べ、質よりも価格・時間短縮を重視していることがうかがえる。

問21.家族の食事における優先項目

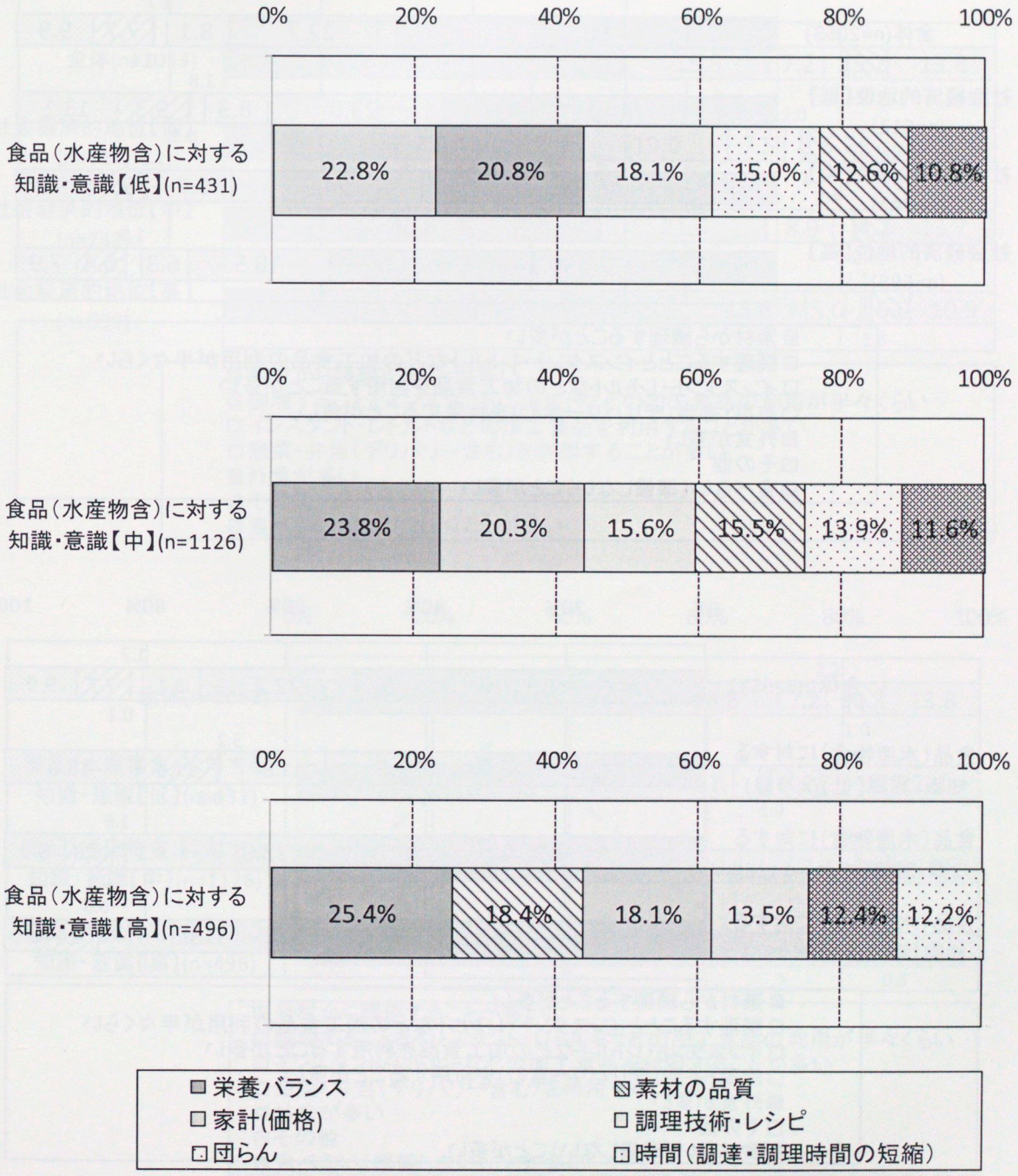


4-1. 食事の優先項目(2)

○食品に対する知識・意識の低い人の最優先項目は、「家計」、次いで「栄養バランス」。中または高い人の最優先項目は「栄養バランス」であることは共通しているが、2位は、地位が中の人は「家計」であったのに対し、高い人は「素材の品質」で、「家計」の優先順位は3位であった。

○また知識・意識が低いまたは中の人は3番目に「調理技術・レシピ」をあげており、質や時間短縮よりも重視している。知識・意識が高い人の優先順位がもっとも低かったのは、「(調理)時間」であり、時間をかけるまたは、あまり時間短縮にこだわらないで家族の食事を用意していることがうかがえる。

問21.家族の食事における優先項目

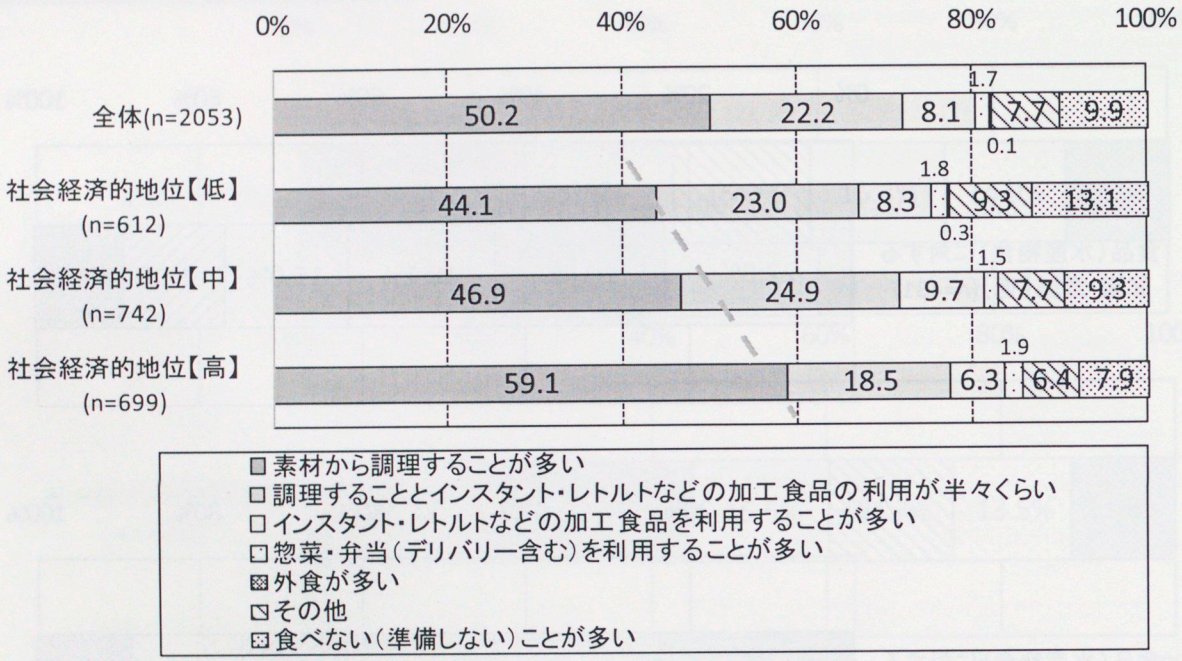


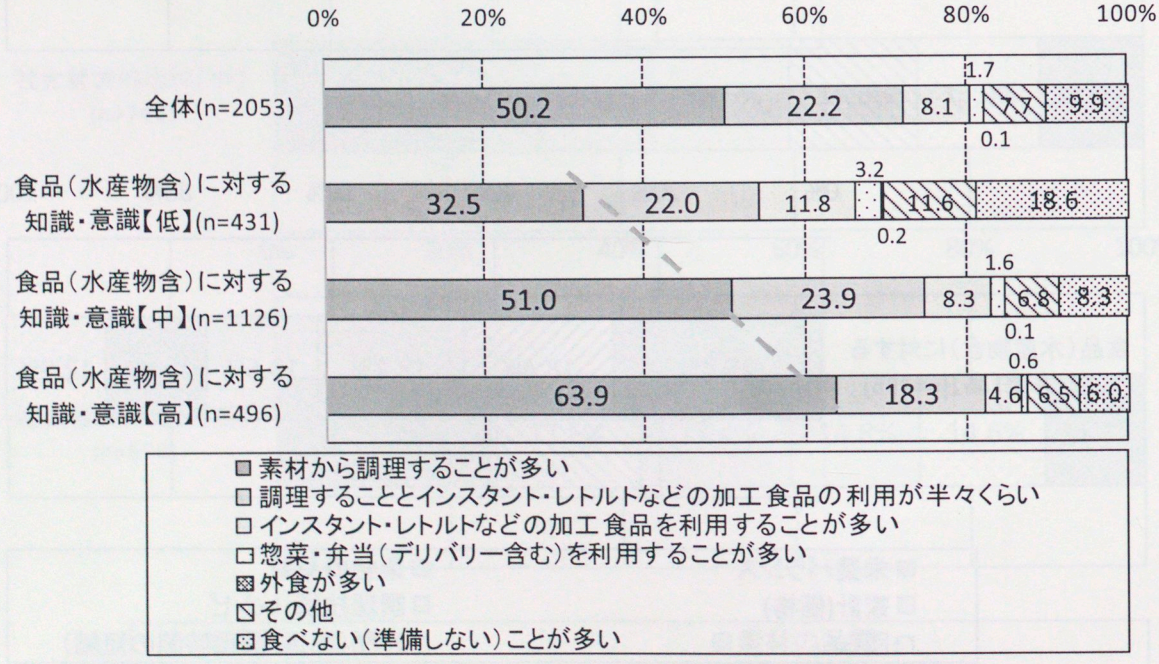
4-2. 調理状況①(1)

○平日朝の家族の食事は、全体で「素材から調理」している人が50.2%と最多、次いで「加工食品を利用しつつ調理」している人が22.2%と、7割以上が多少なりとも手を加えた調理をしている。

○社会経済的地位の高い人と低い人の「素材から調理」の割合差は15ポイント、一方、食品に対する知識・意識の高い人と低い人の割合差は30ポイント以上の開きが見られた。

問22.家族の食事の調理状況◇平日-平日・朝



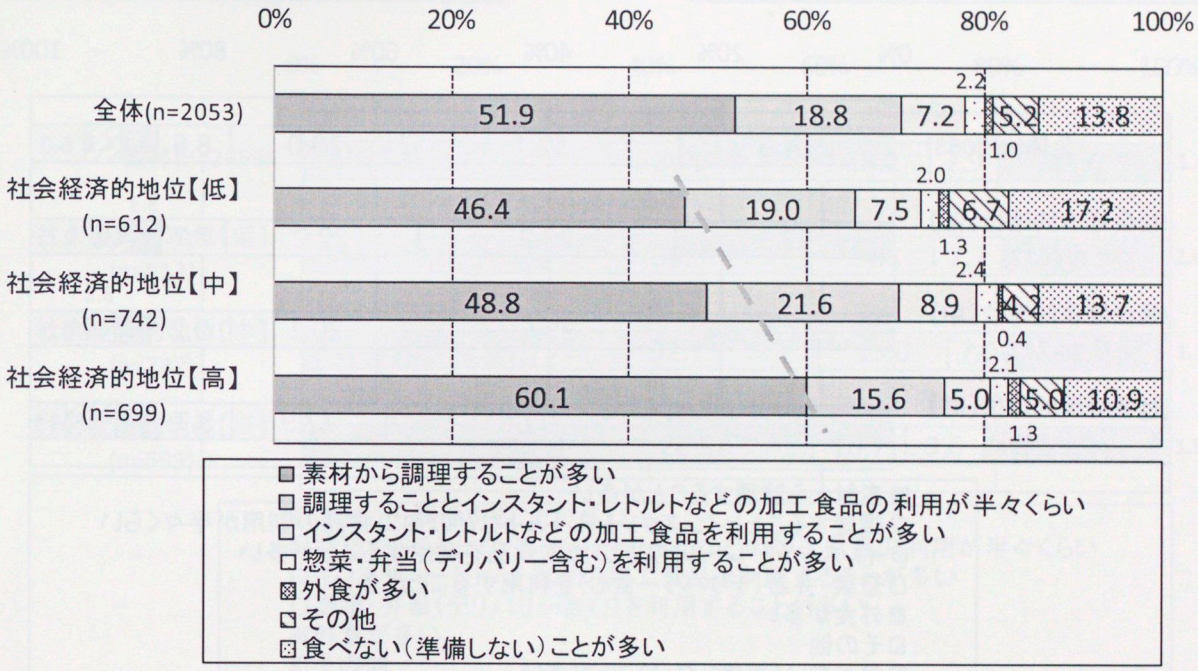


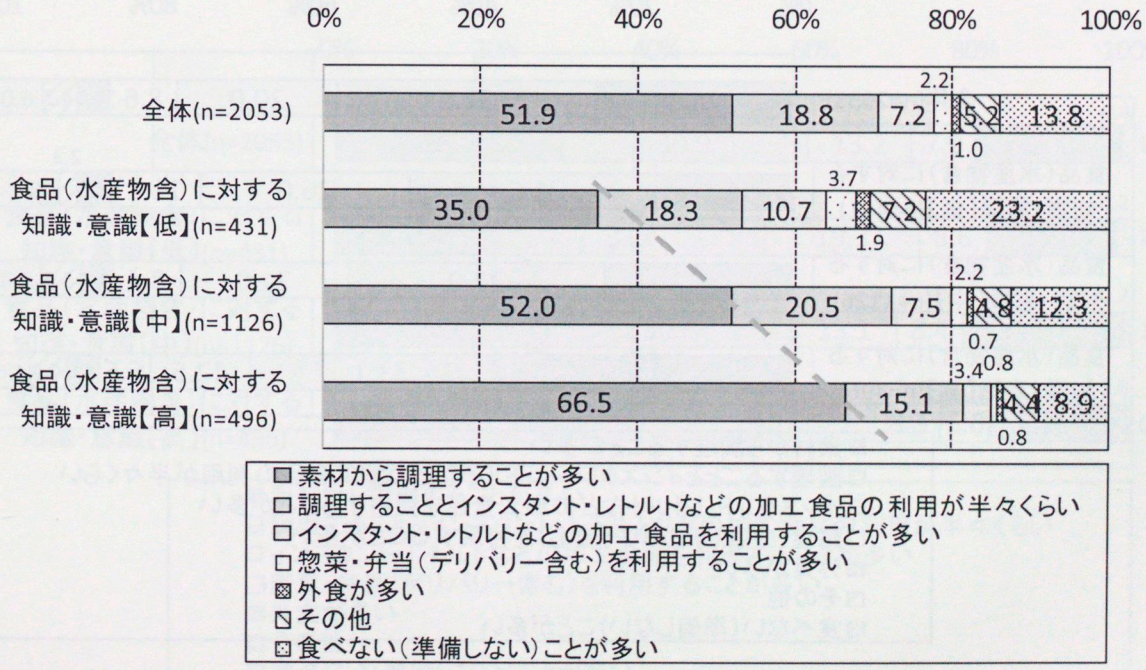
4-2. 調理状況①(2)

○休日朝の家族の食事は、全体で「素材から調理」している人が51.9%と最多、次いで「加工食品を利用しつつ調理」している人が18.8%と、平日朝と同じく7割以上が多少なりとも手を加えた調理をしているが、「食べないことが多い」割合が13.8%と平日・休日合わせた食事の中でもっとも多い。

○「素材から調理」の割合差は、食品に対する知識・意識の違いで大きく差が見られ、高い人と低い人の割合差は30ポイント以上の開きが見られた。

問22.家族の食事の調理状況◇休日−休日・朝



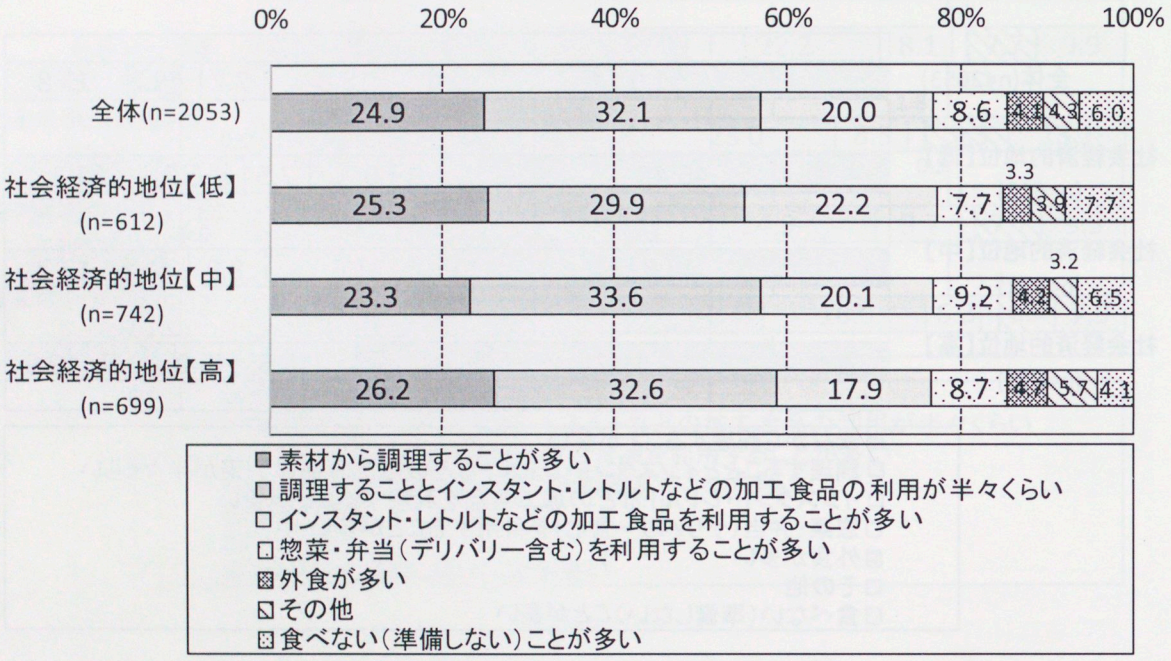


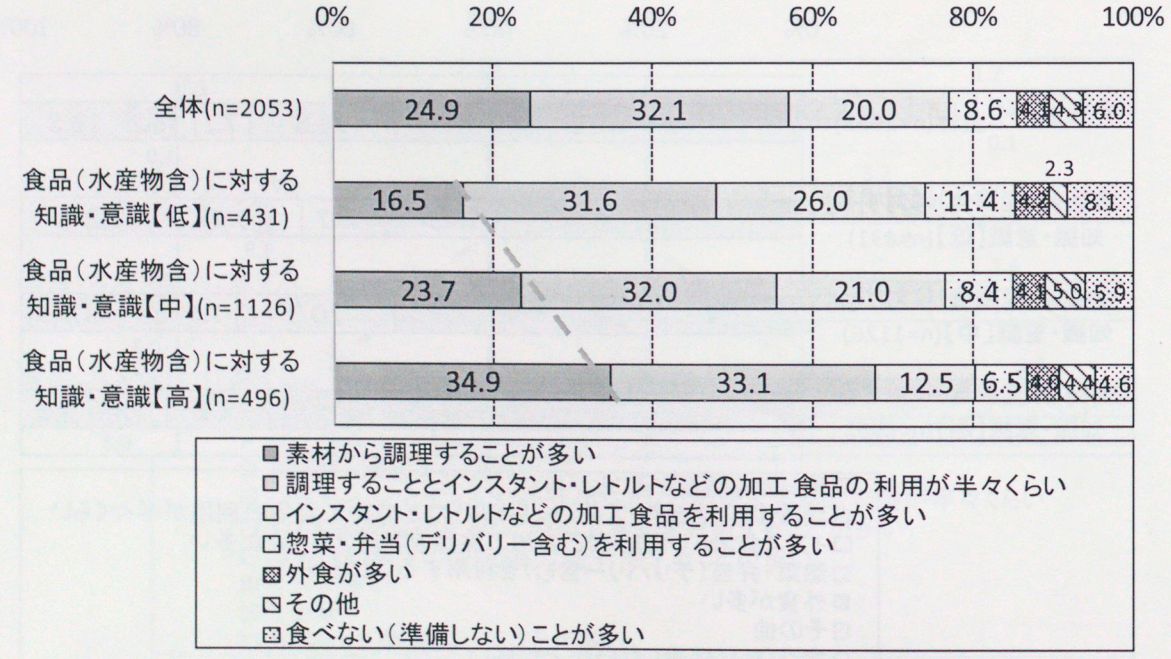
4-2. 調理状況②(1)

○平日昼の家族の食事は、全体で「加工食品を利用しつつ調理」している人が32.1%と最多、次いで「素材から調理」している人が24.9%、3位の「インスタント・レトルトの加工食品を利用」も20.0%と、加工食品を利用した割合が半数を越える。

○社会経済的地位別にみると、全体の調理状況の比率と大きく変わらないが、食品に対する知識・意識別にみると知識・意識の高い人は「素材から調理」の割合が34.9%ともっとも高く、家族の出社・登校を見送った後の1人の食事または、家族の弁当の準備などにおいても、できるだけ手を加えた調理を意識しているといえる。

問22.家族の食事の調理状況◇平日-平日・昼



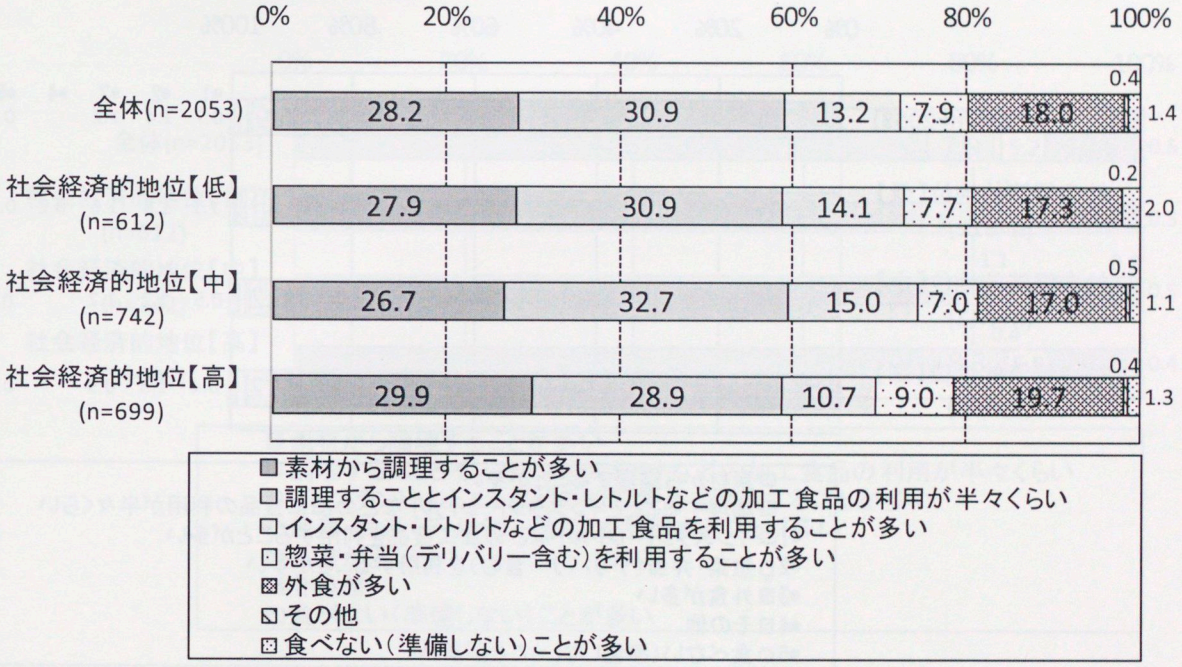


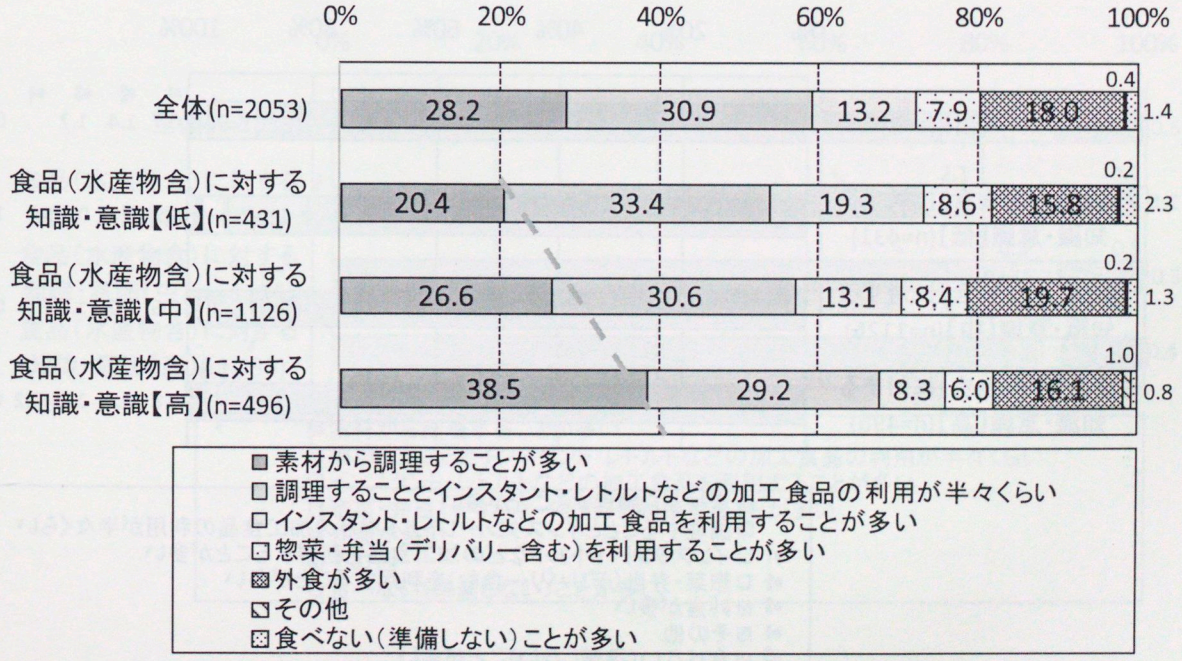
4-2. 調理状況②(2)

○休日昼の家族の食事は、全体で「加工食品を利用しつつ調理」している人が30.9%と最多、次いで「素材から調理」している人が28.2%と、6割近くが手を加えるようにしつつも、「外食が多い」18.0%と外食比率も上がっている。

○社会経済的地位の高い人は、低いまたは中の人よりも外食比率がやや多め。食品に対する知識・意識の高い人は「素材から調理」の割合が38.5%と最多、「加工食品を利用しつつ調理」29.2%と合わせると、67.7%が手を加えるよう心がけている。

問22.家族の食事の調理状況◇休日-休日・昼



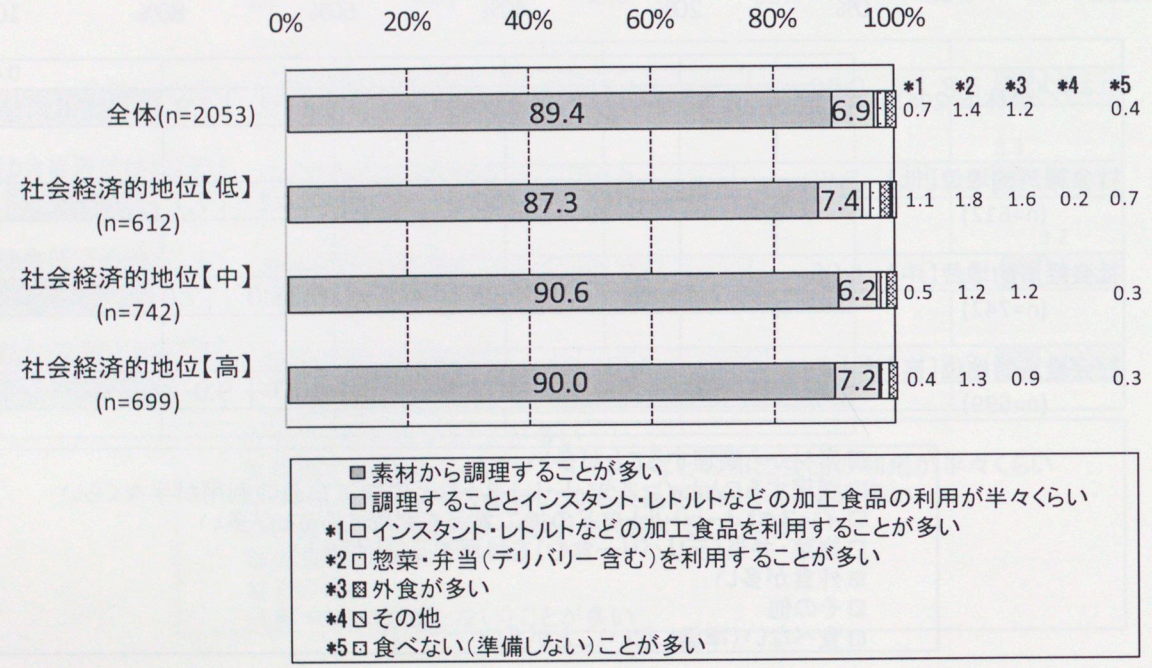


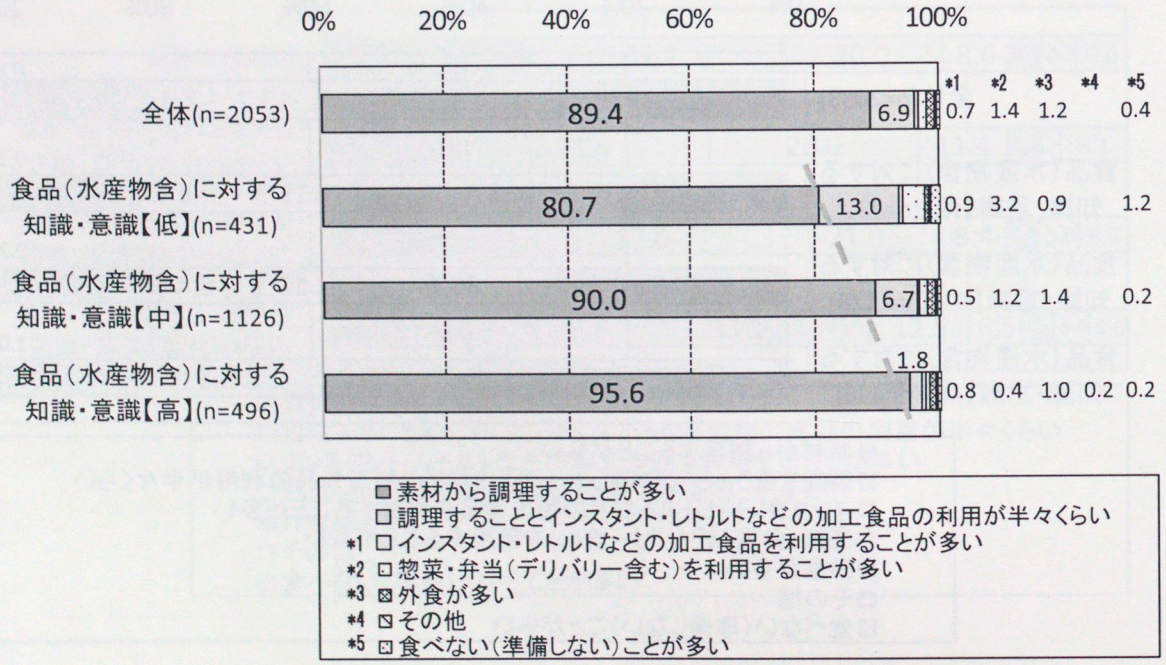
4-2. 調理状況③(1)

○平日夜の家族の食事は、全体で「素材から調理」している人が89.4%と圧倒的に多い。

○社会経済的地位の高い人と低い人の「素材から調理」の割合差は2.7ポイント、一方、食品に対する知識・意識の高い人と低い人の割合差は14.9ポイントの開きが見られ、「素材から調理」するか否かは、経済的背景よりも食品に対する知識・意識の程度が影響しているとみられる。

問22.家族の食事の調理状況◇平日−平日・夜



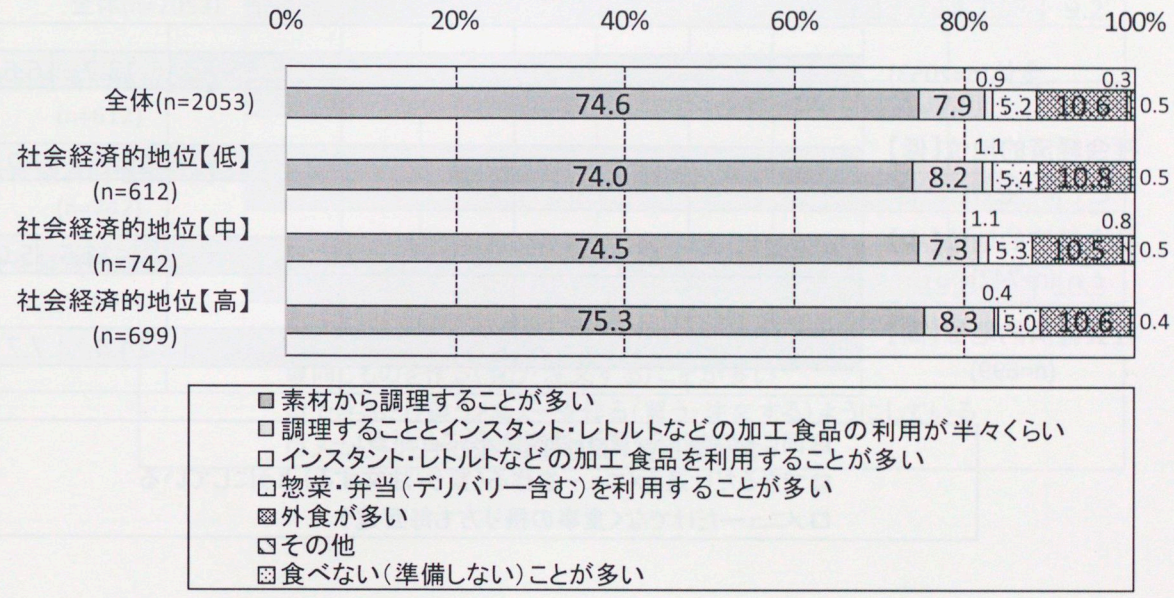


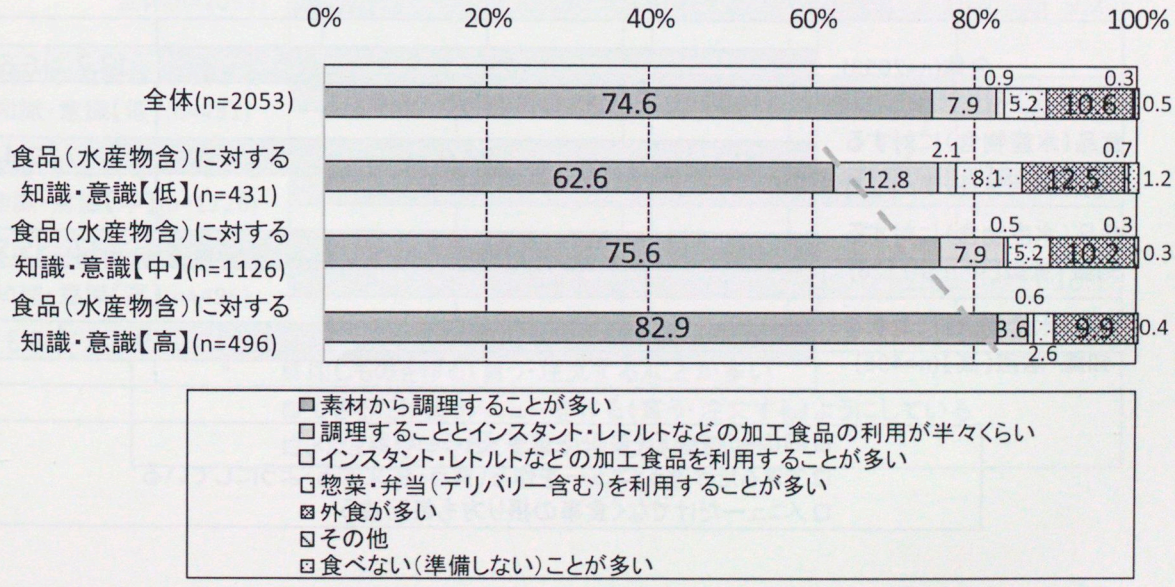
4-2. 調理状況③(2)

○休日夜の家族の食事は、全体で「素材から調理」している人が74.6%と、平日の9割近い割合と比べるとやや少なくなる。また、「外食が多い」10.6%と外食利用率がやや高くなっている。

○社会経済的地位別の調理の状況は、全体比率とあまり変わらないが、食品に対する知識・意識の高い人の8割以上が「素材から調理」しているのに対し、低い人は、「加工食品を利用しつつ調理」12.8%や「外食が多い」12.5%など、手軽な方法に頼る傾向が高くなっている。

問22.家族の食事の調理状況◇休日-休日・夜



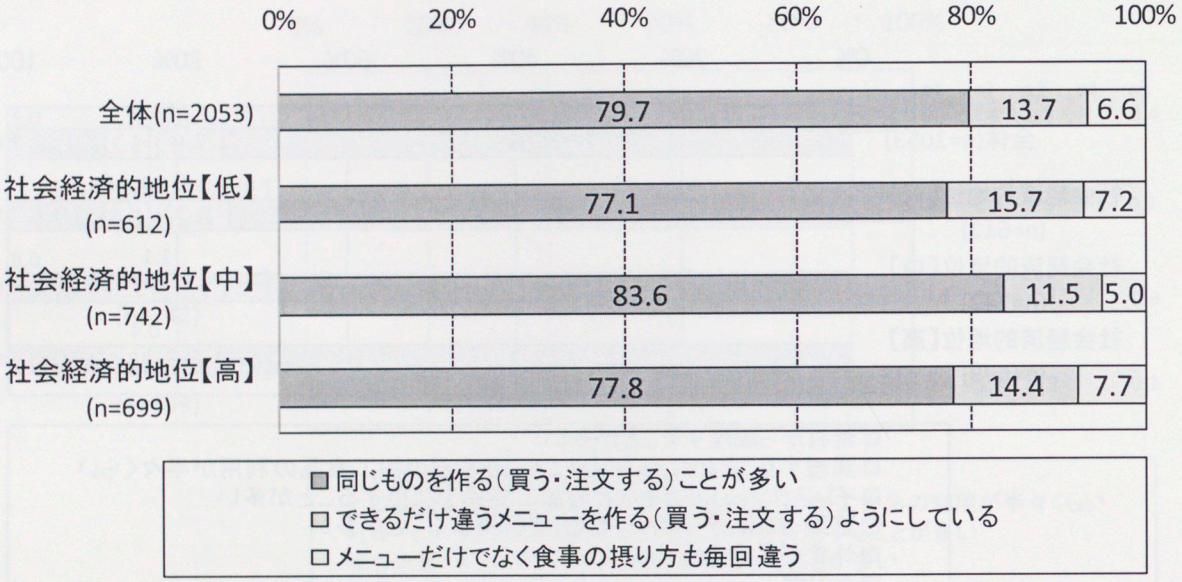


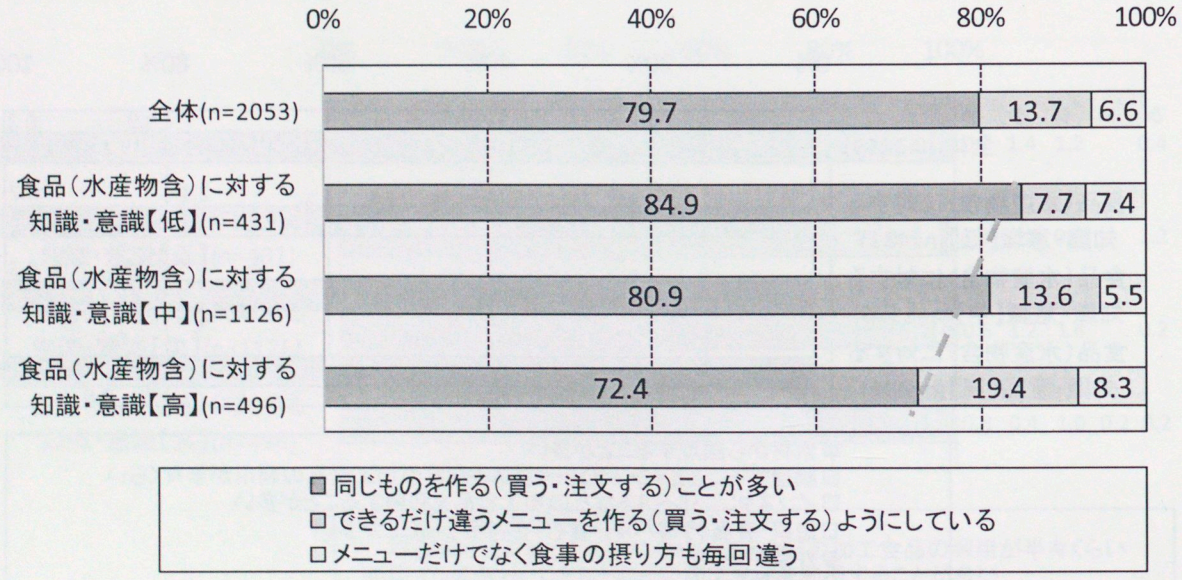
4-3. メニュー状況①(1)

○平日朝の家族の食事メニューは、全体で「同じものを作る(買う・注文する)ことが多い」人が8割近くいた。

○社会経済的地位別では、全体比率と大きく変わらないが、食品に対する知識・意識の高い人は、「できるだけ違うメニューを作る(買う・注文する)」ようにしている割合がやや高く、知識・意識が上がるにつれメニューを変えようとする割合が高くなっている。

問23.家族の食事のメニュー状況◇平日-平日・朝



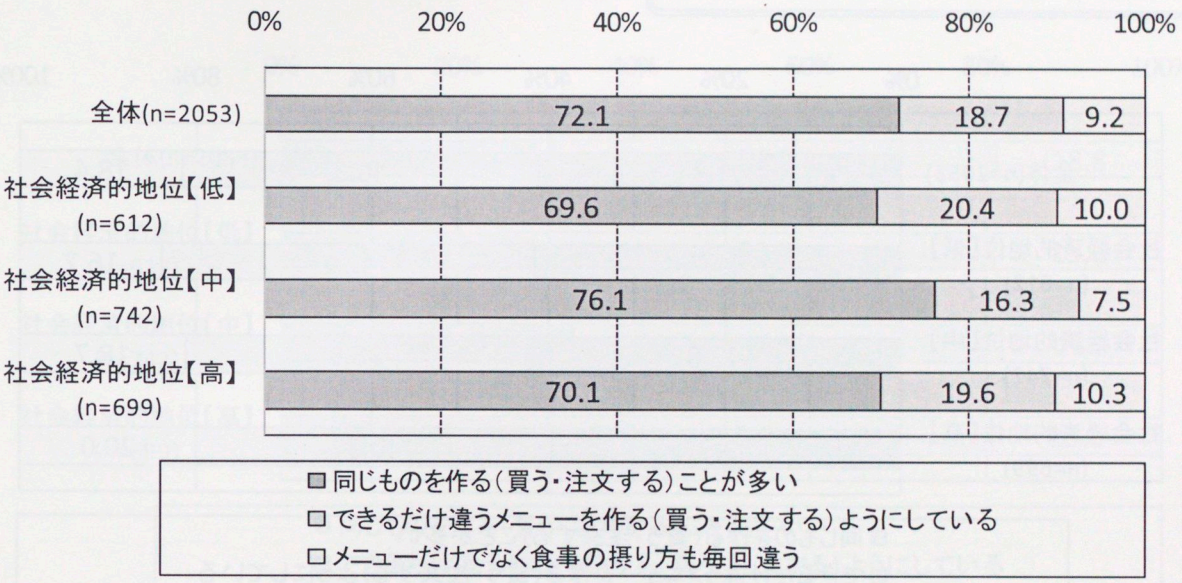


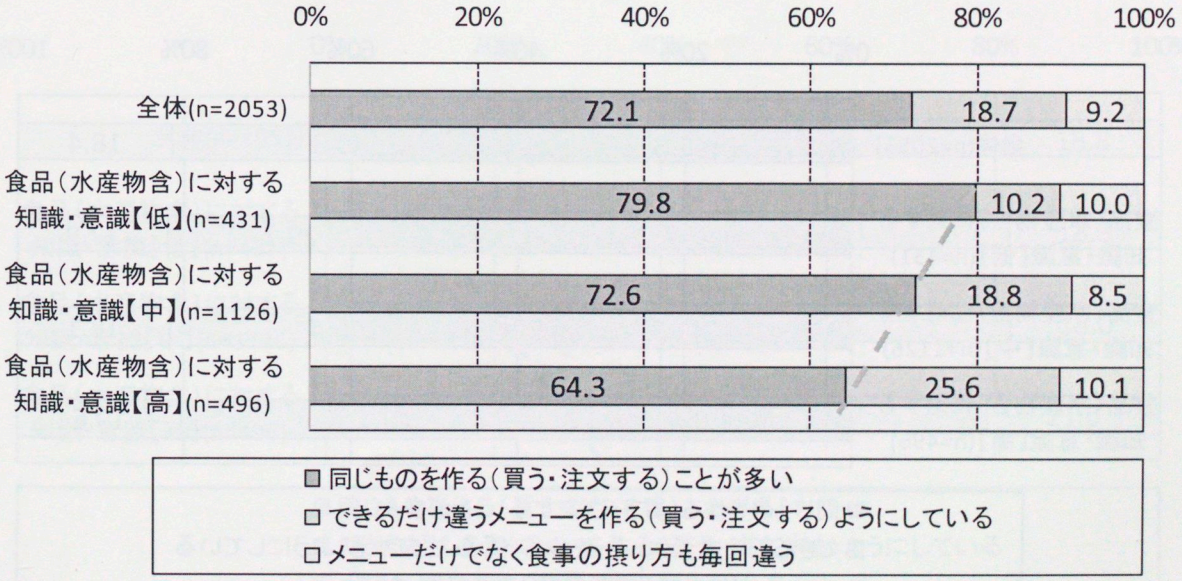
4-3. メニュー状況①(2)

○休日朝の家族の食事メニューは、全体で「同じものを作る(買う・注文する)ことが多い」人が72.1%。

○社会経済的地位別では、全体比率と大きく変わらないが、食品に対する知識・意識が上がるにつれメニューを変えようとする傾向がやや強く、その割合も平日朝のメニューと比較すると、高くなっている。

問23.家族の食事のメニュー状況◇休日-休日・朝



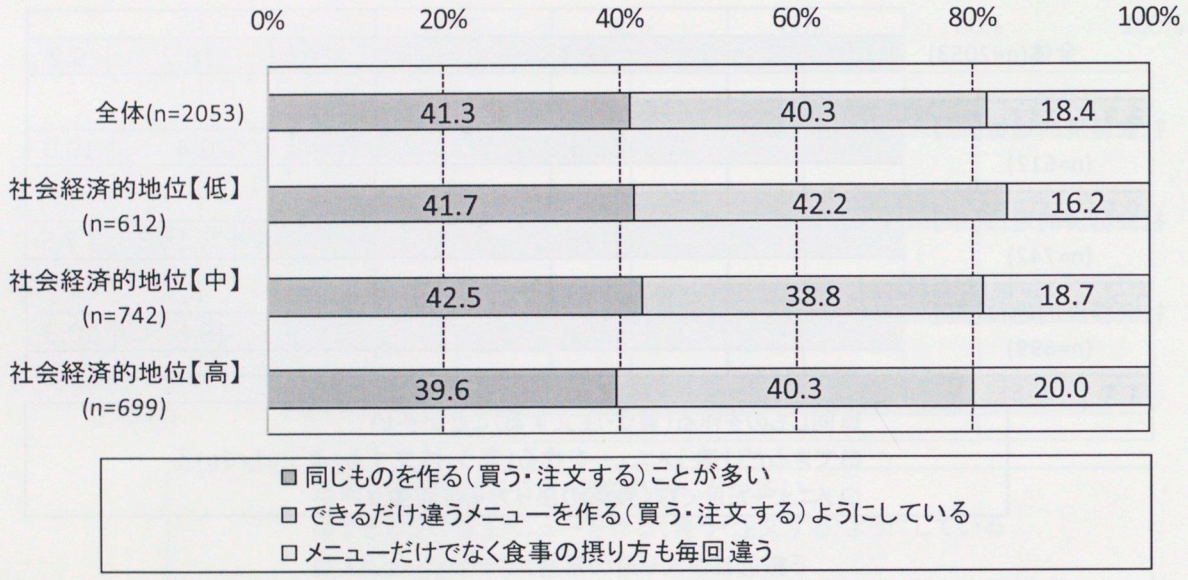


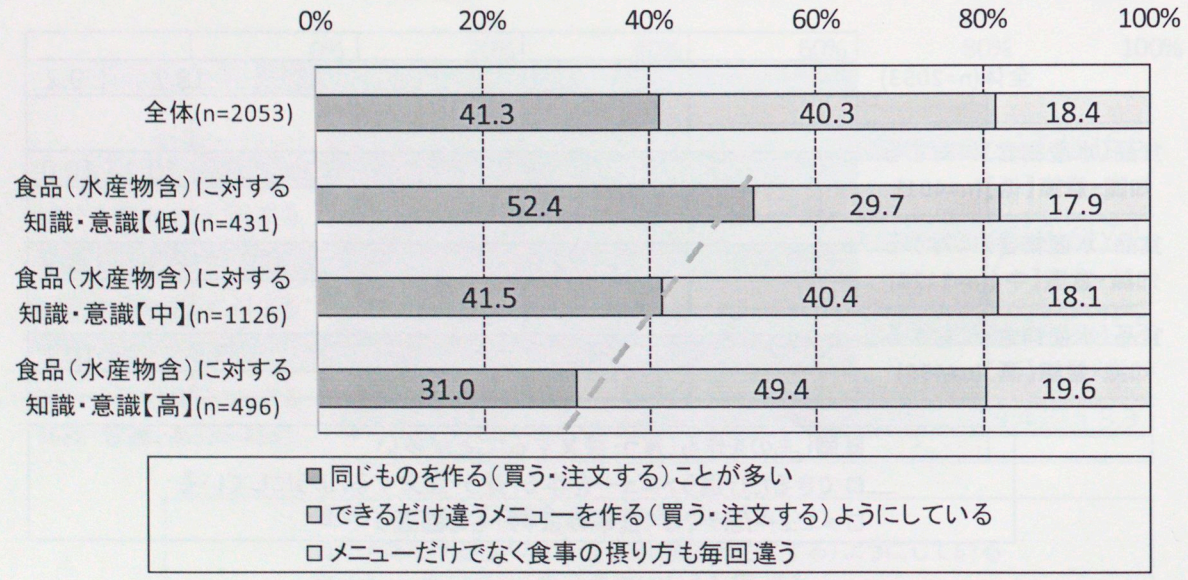
4-3. メニュー状況②(1)

○平日昼の家族の食事メニューは、全体で「同じものを作る(買う・注文する)ことが多い」人が41.3%、「できるだけ違うメニューを作る(買う・注文する)」人が40.3%とほぼ同じくらいとなっており、「メニューの他食事の摂り方も違う」人の割合も朝の食事と比べて高くなっている。

○社会経済的地位別では、全体比率と大きく変わらないが、食品に対する知識・意識が上がるにつれメニューを変えようとする傾向がやや強く、知識・意識の高い人は「できるだけ違うメニューを作る(買う・注文する)」人が49.4%と最多となっている。

問23.家族の食事のメニュー状況◇平日-平日・昼



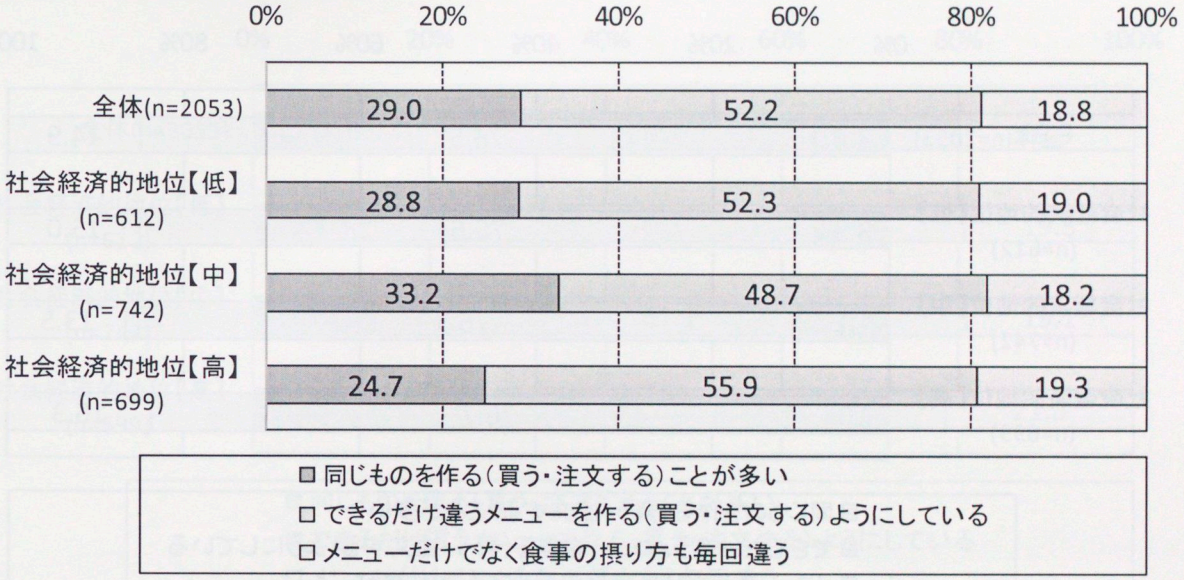


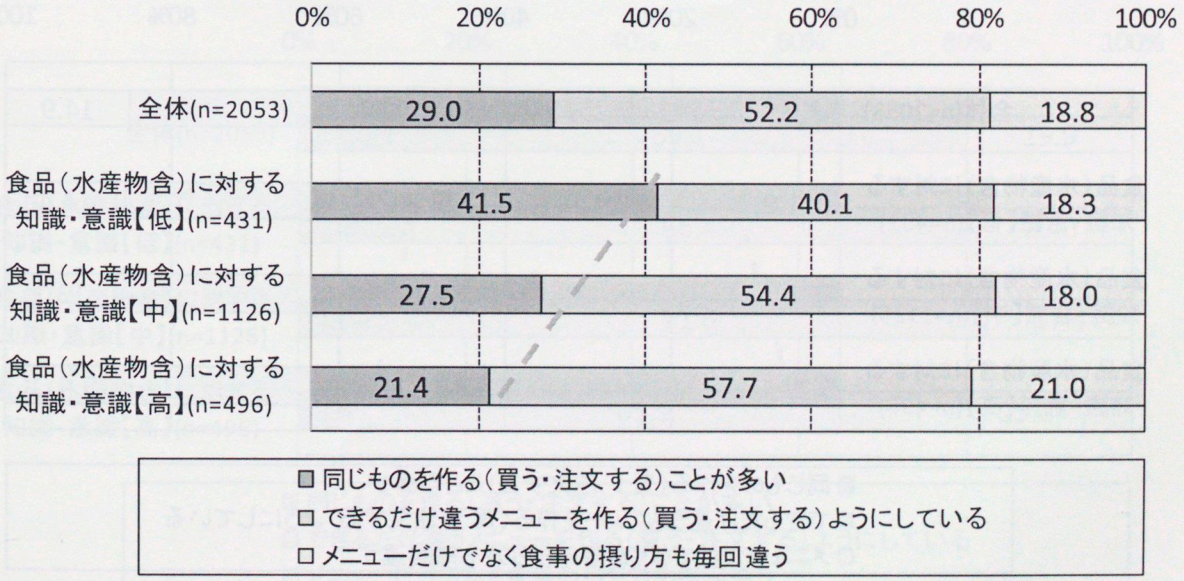
4-3. メニュー状況②(2)

○休日昼の家族の食事メニューは、全体で「できるだけ違うメニューを作る(買う・注文する)」人が52.2%と半数を越える。また「メニューの他食事の摂り方も違う」人の割合も朝の食事と比べて高くなっている。

○社会経済的地位別では、全体比率と大きく変わらないが、食品に対する知識・意識が上がるにつれメニューを変えようとする傾向が強く、知識・意識の中または高い人は「できるだけ違うメニューを作る(買う・注文する)」人が過半数となっている。

問23.家族の食事のメニュー状況◇休日-休日・昼



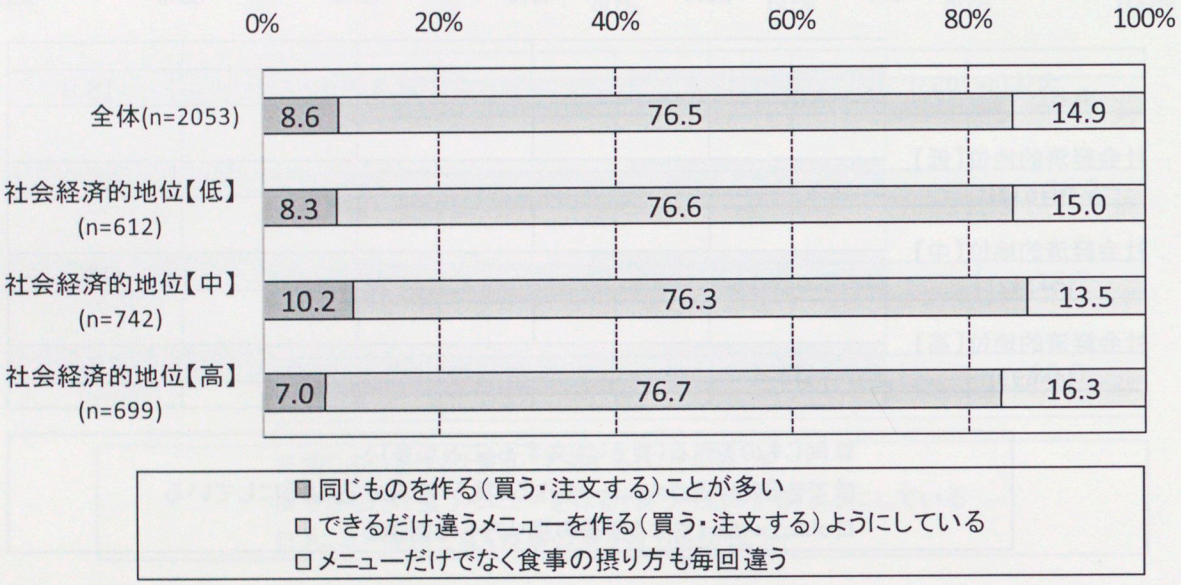


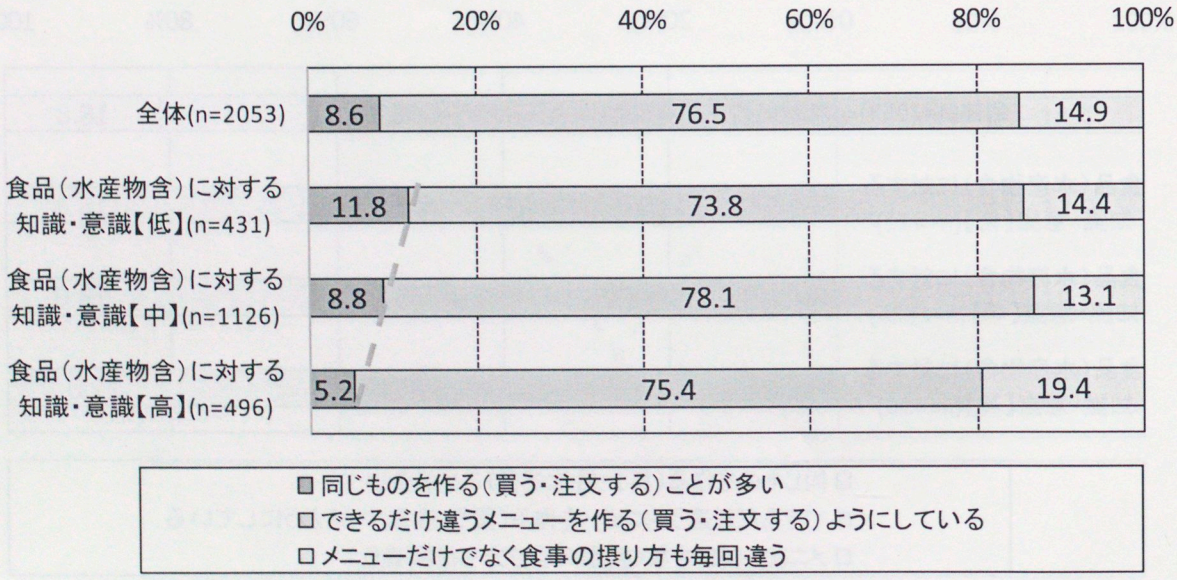
4-3. メニュー状況③(1)

○平日夜の家族の食事メニューは、全体で「できるだけ違うメニューを作る・買う」人が76.5%と大半を占める。また「メニューの他食事の摂り方も違う」人の割合も朝の食事と比べて高くなっている。

○社会経済的地位別では、全体比率と大きく変わらないが、食品に対する知識・意識が上がるにつれ「同じものを作る・買うことが多い」人の割合が減少しており、メニューや食事の摂り方を変えようとしている人が8～9割以上となっている。

問23.家族の食事のメニュー状況◇平日-平日・夜



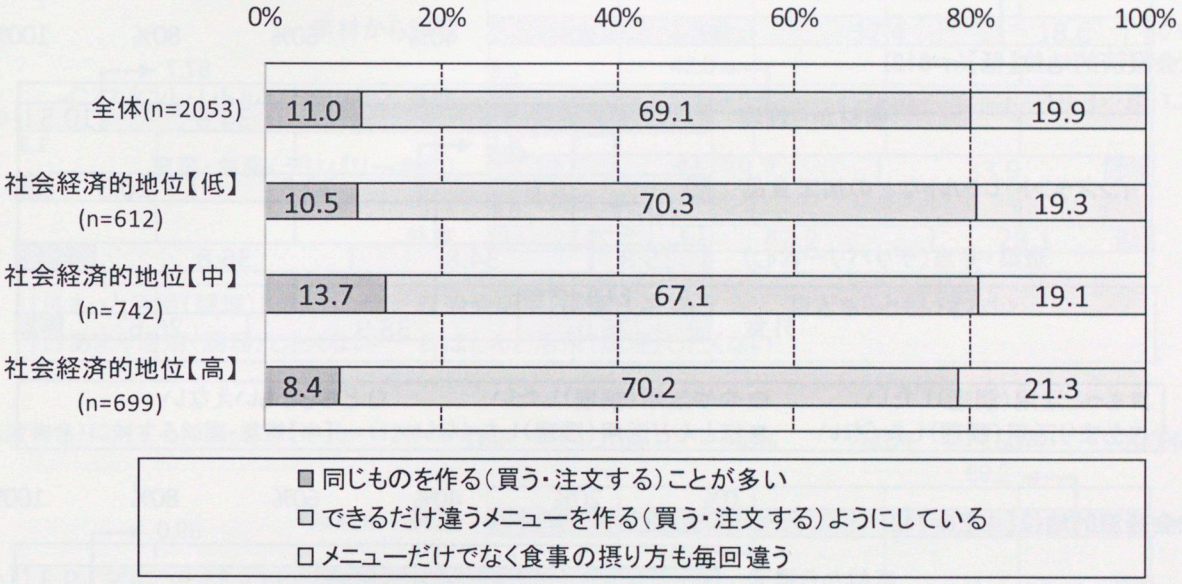


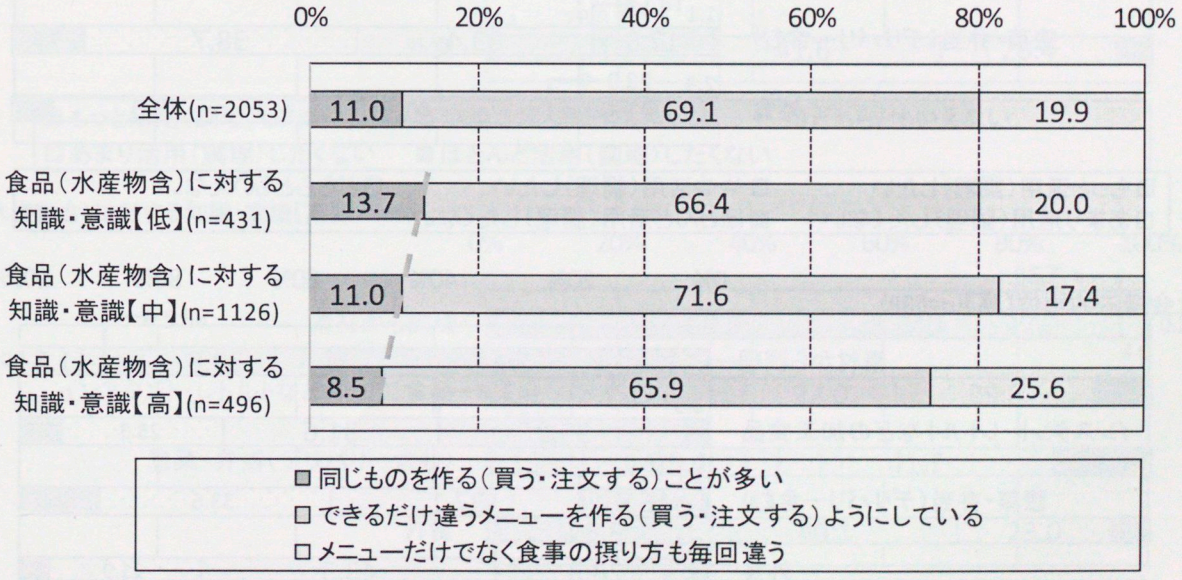
4-3. メニュー状況③(2)

○休日夜の家族の食事メニューは、全体で「できるだけ違うメニューを作る・買う」人が69.1%と大半を占めつつ、「メニューの他食事の摂り方も違う」人の割合も19.9%と、平日・休日の朝・昼・夜のすべての食事の中でもっとも高い。

○社会経済的地位別、食品に対する知識・意識別にみても全体比率と同じくらいで、メニューや食事の摂り方を変えようとしている人が8～9割以上となっている。

問23.家族の食事のメニュー状況◇休日-休日・夜





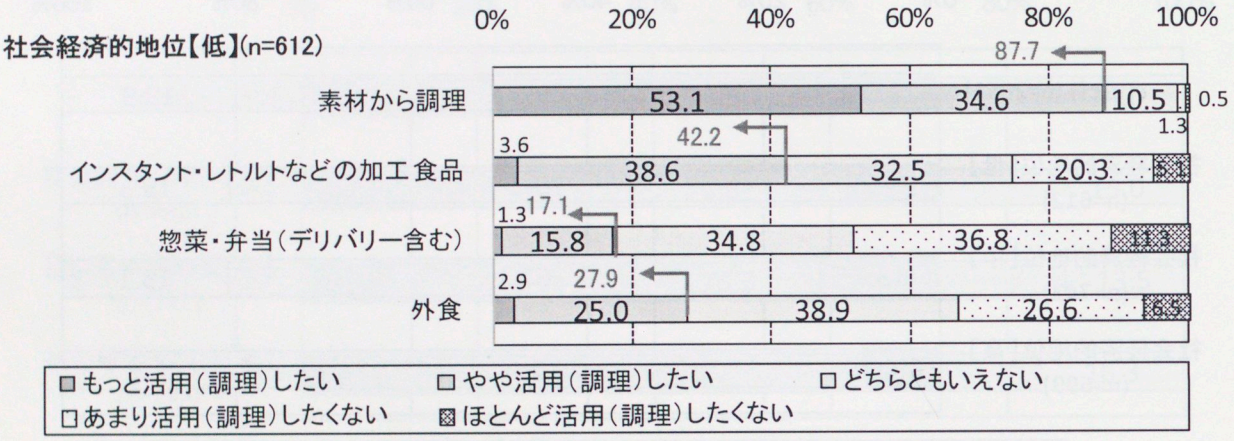
4-4. 今後の調理意向(1)

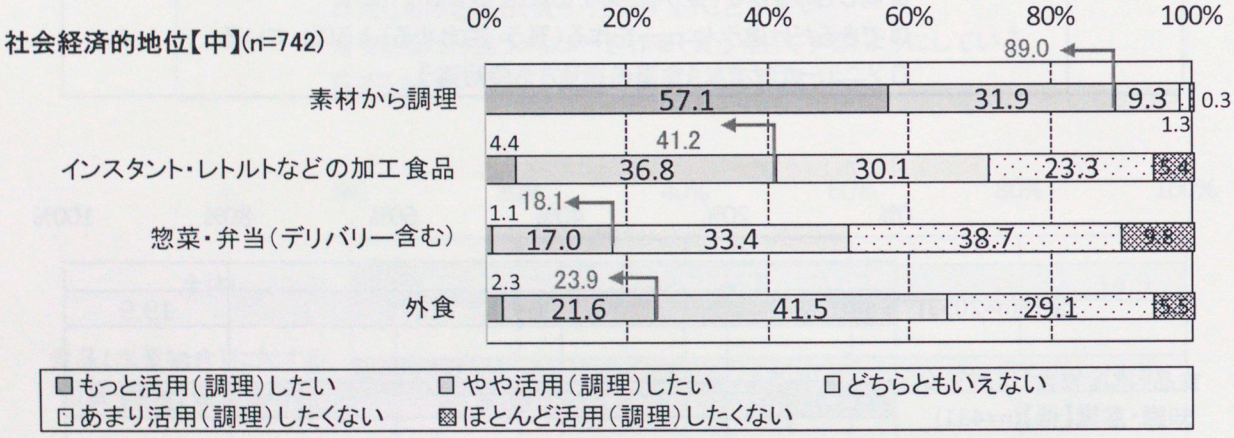
○家族の食事の準備に当たって、「素材から調理」するほか、「加工食品」や「惣菜」「外食」の活用意向を聞いてみた。

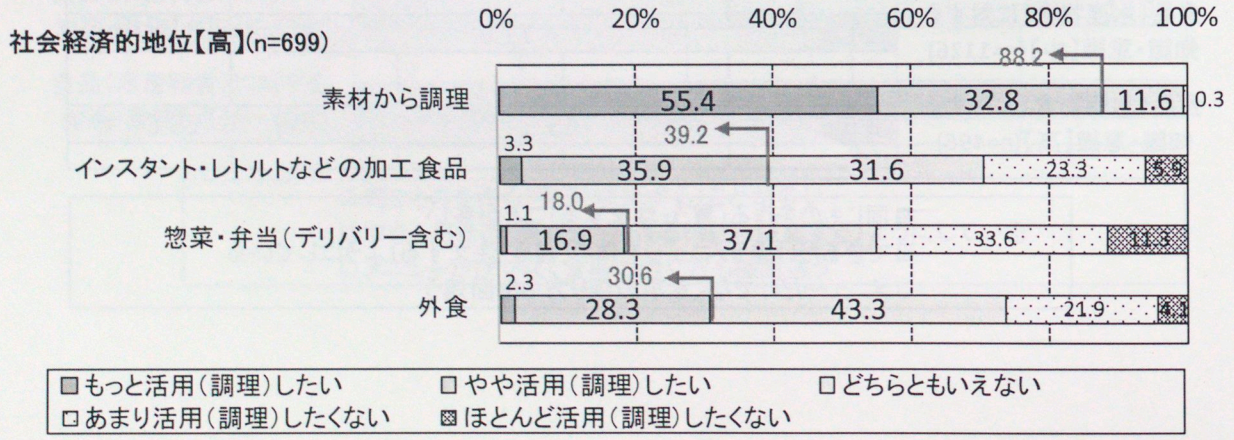
○「素材から調理」を「したい」「ややしたい」人は、社会経済的地位が中の人でやや多くみられ、「外食」を「活用したい」「やや活用したい」人は、社会経済的地位が低いまたは高い人の間でやや多くみられた。

○しかしながら、「素材から調理」「加工食品」「惣菜」「外食」いずれの活用意向も、社会経済的地位別では大きな差はみられなかった。

問24.今後の家族の食事の調理意向







4-4. 今後の調理意向(2)

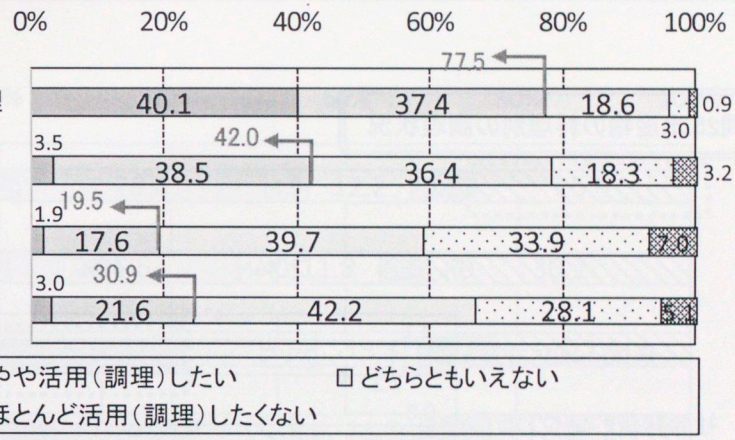
○「素材から調理」を「したい」「ややしたい」人は、食品に対する知識・意識が高くなるに従い増加しており、知識・意識の高い人は95.7%が、家族の食事を「素材から調理」する意向がある。

○「惣菜」を「活用したい」「やや活用したい」人の割合は、知識・意識が上がるにつれ、減少している。

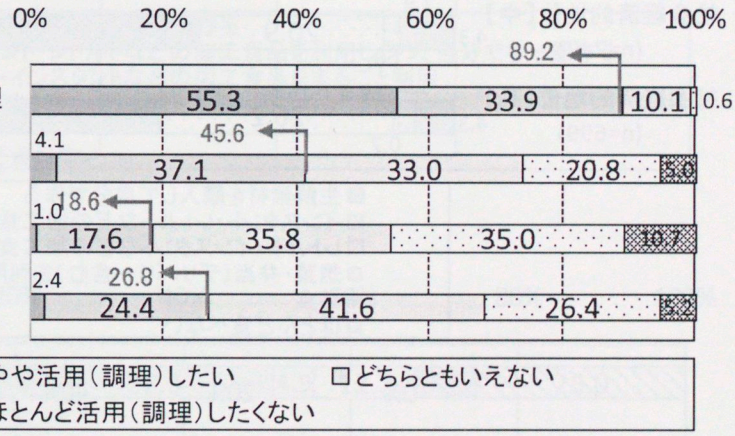
○「外食」を「活用したい」「やや活用したい」人は、社会経済的地位が低いまたは高い人の間でやや多くみられた。

問24.今後の家族の食事の調理意向

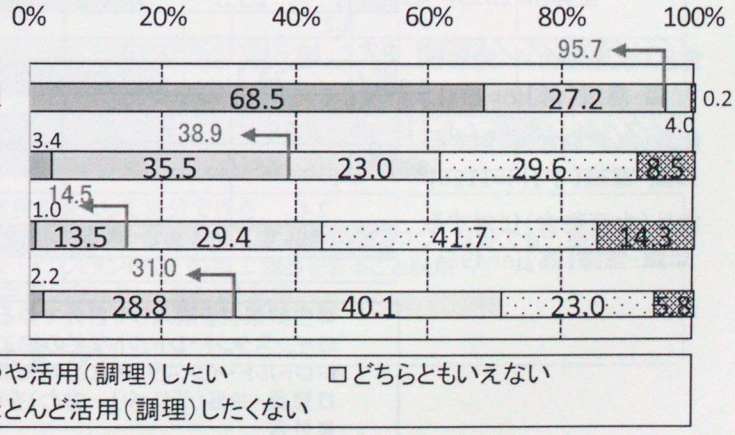
食品(水産物含)に対する知識・意識【低】(n=431)



食品(水産物含)に対する知識・意識【中】(n=1126)



食品(水産物含)に対する知識・意識【高】(n=496)



5. 水産物の消費動向

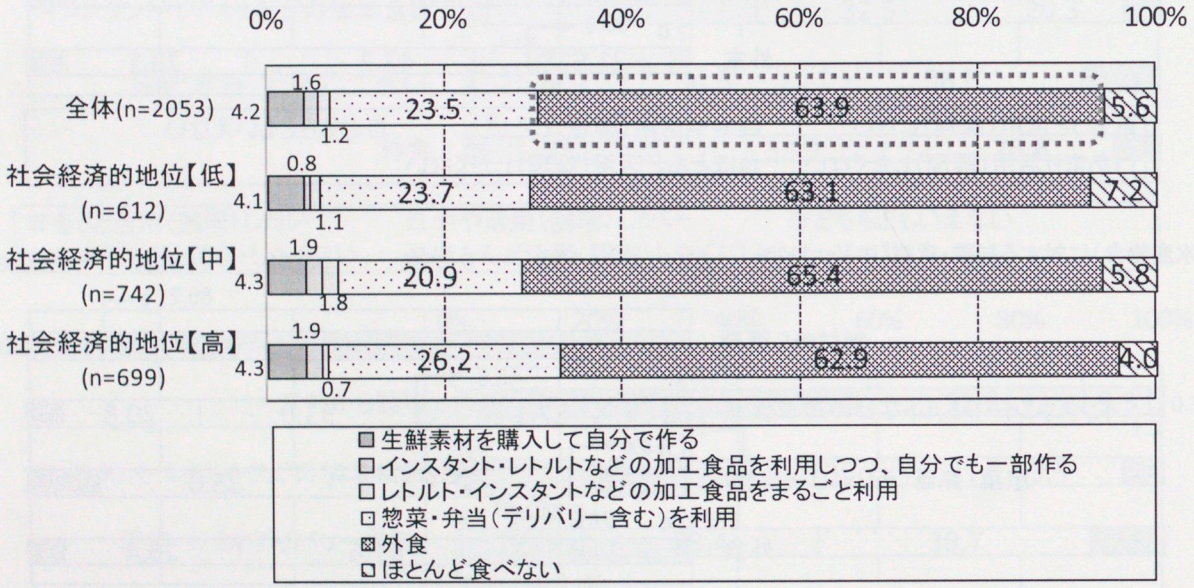
5-1. 水産物の料理別の調理状況(1)

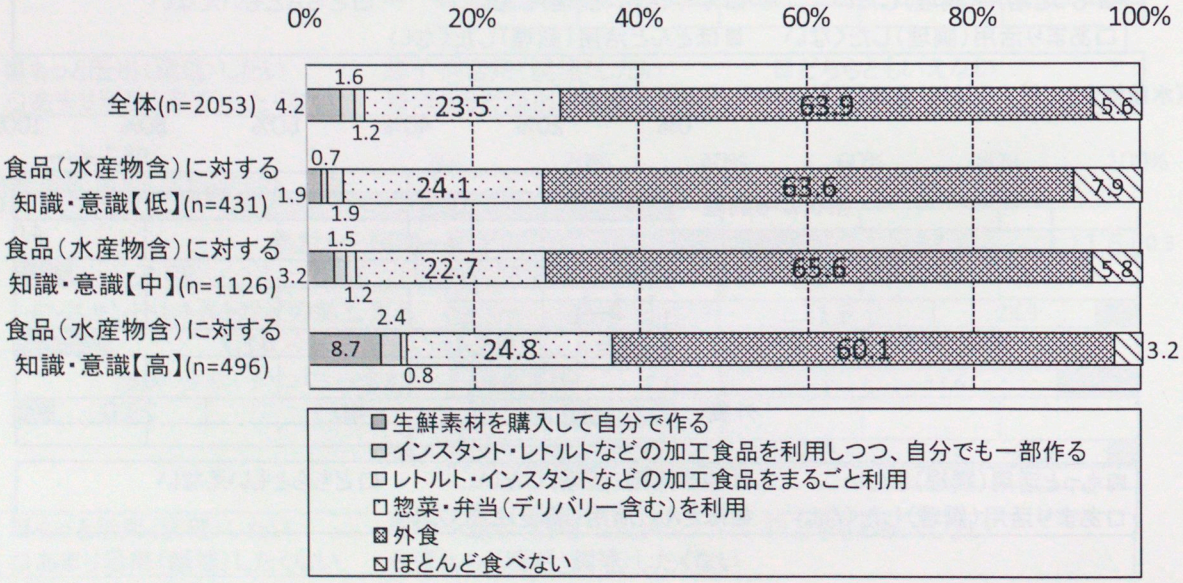
○「にぎり寿司」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「外食」が63..9%と最多、次いで「惣菜利用」が23.5%と87.4%が自分で調理の手を加えない食べ方が圧倒的に多い。

○「ほとんど食べない」人は全体で5.6%と少ないものの、社会経済的地位の低い人では7.2%、食品に対する知識・意識の低い人は7.9%と食べない人がやや多くみられた。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇にぎり寿司





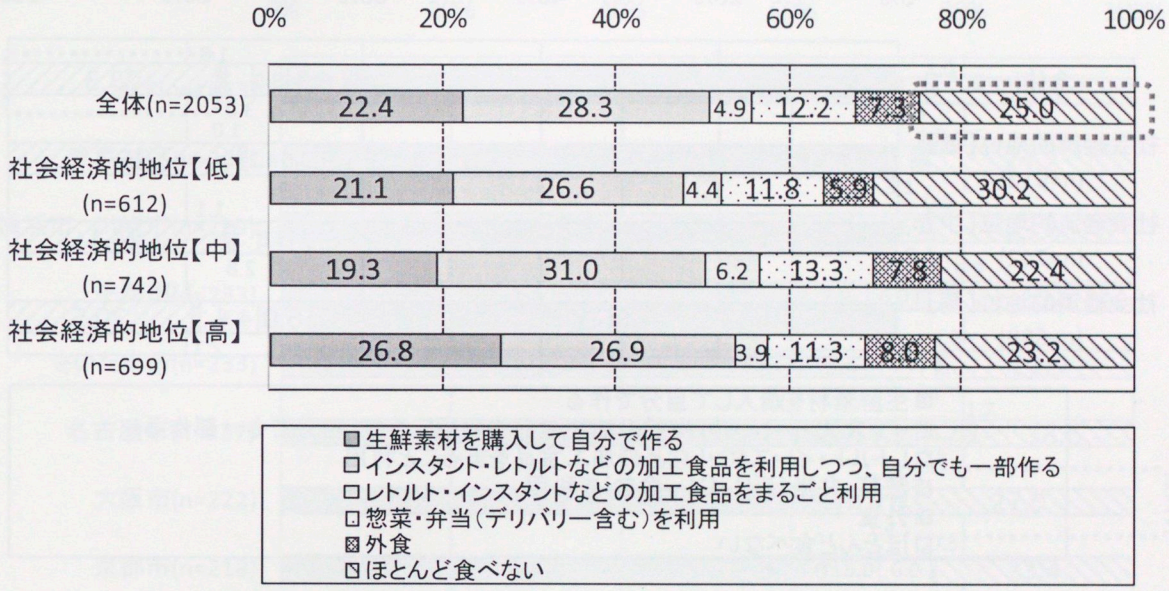
5-1. 水産物の料理別の調理状況(2)

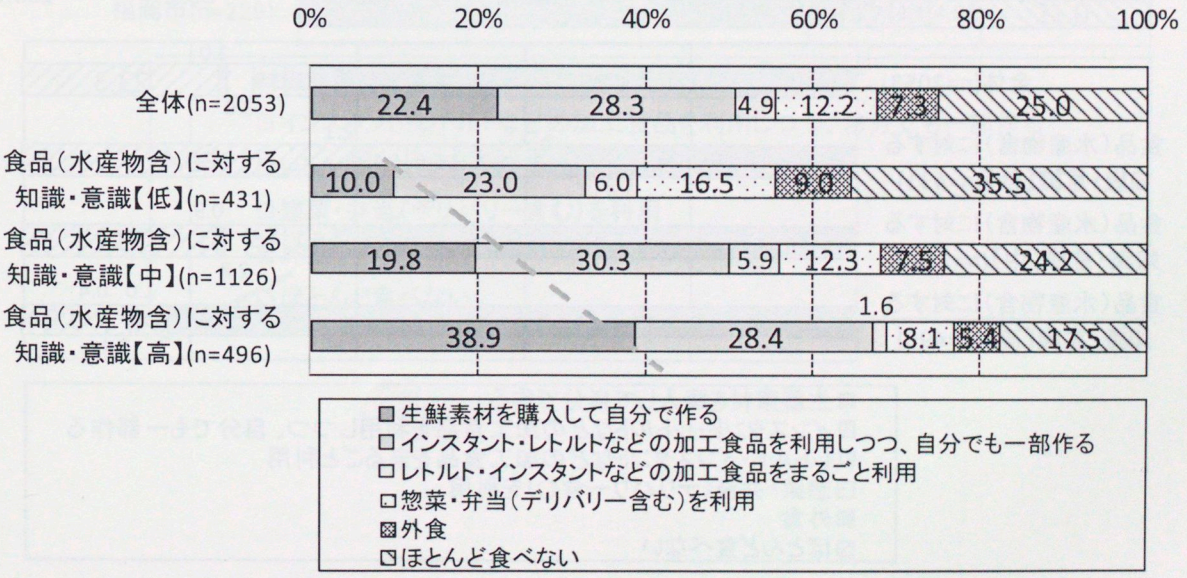
○「ちらし寿司」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「加工食品を利用して作る」が28.3%と最多、次いで「生鮮素材を購入して作る」が22.4%。「ほとんど食べない」人も25.0%と4分の1を占めた。

○社会経済的地位の高い人、食品に対する知識・意識の高い人は「生鮮素材を購入して作る」割合が高く、特に知識・意識の高い人は全体より16.5ポイントも多かった。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇ちらし寿司





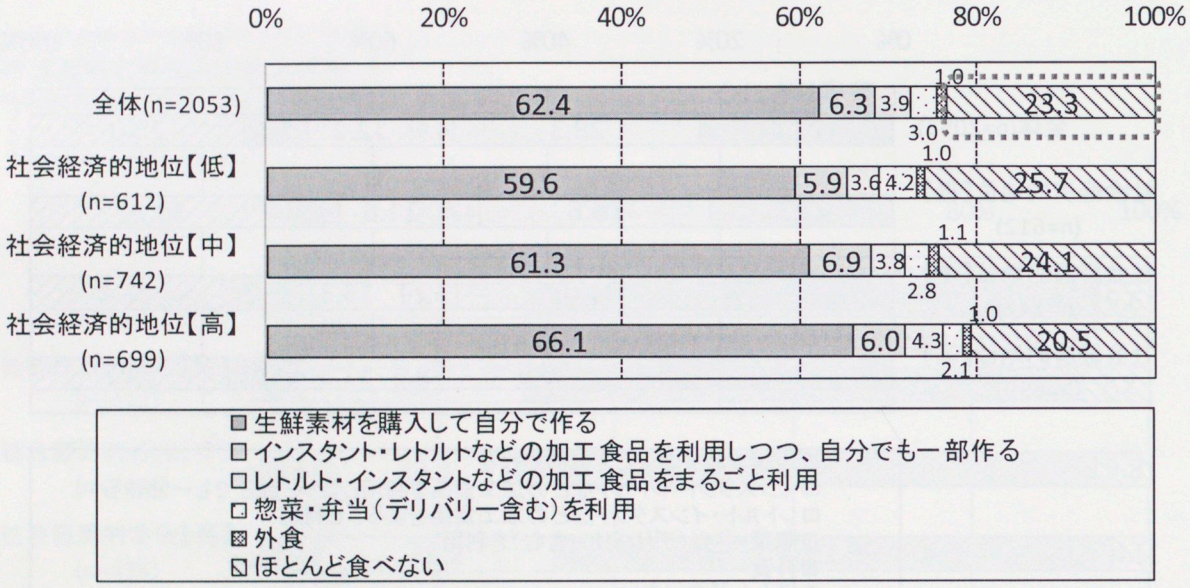
5-1. 水産物の料理別の調理状況(3)

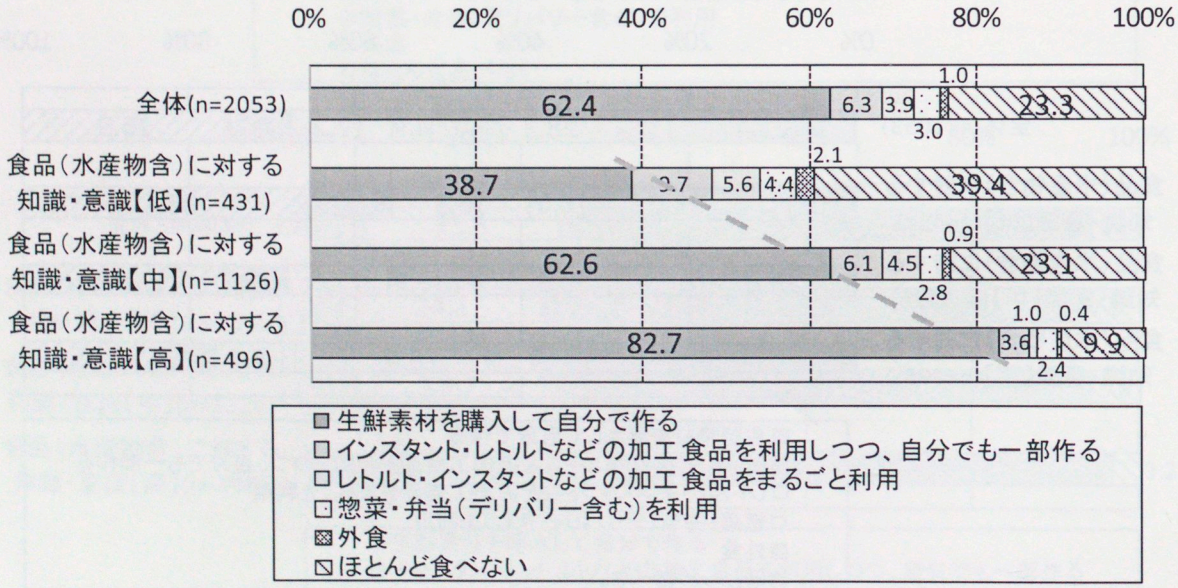
○「味噌煮」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が62.4%と圧倒的に多い。次いで「ほとんど食べない」人が23.3%と、大半が素材から調理するか、食べないに分かれている。

○社会経済的地位、食品に対する知識・意識が高くなるに従い「生鮮素材を購入して作る」割合が高くなっているが、特に知識・意識の高い人と低い人の差は大きく、44ポイント差がみられた。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇味噌煮





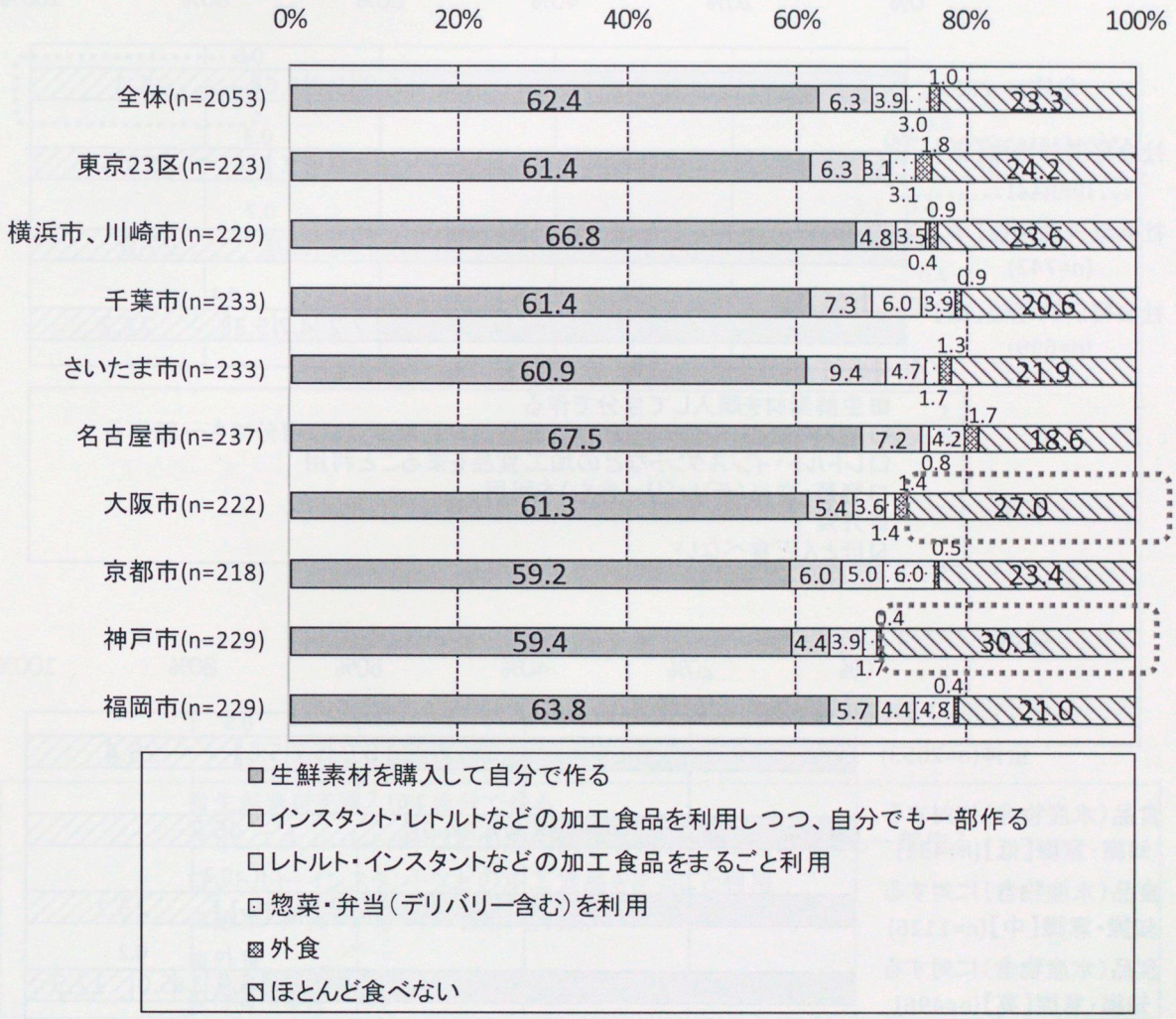
5-1. 水産物の料理別の調理状況(4)

○「味噌煮」をどのようにして家族と食べることが多いか、地域別でみると「ほとんど食べない」が最多であったのが神戸市30.1%、次いで大阪市27.0%。一方、「ほとんど食べない」が18.6%ともっとも少なかったのが名古屋市18.6%。

○また名古屋市では「生鮮素材を購入して作る」が67.5%と最多であり、水産物の味噌煮に限らず、地域的な味噌の消費状況との関連もあるとみられる。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇味噌煮



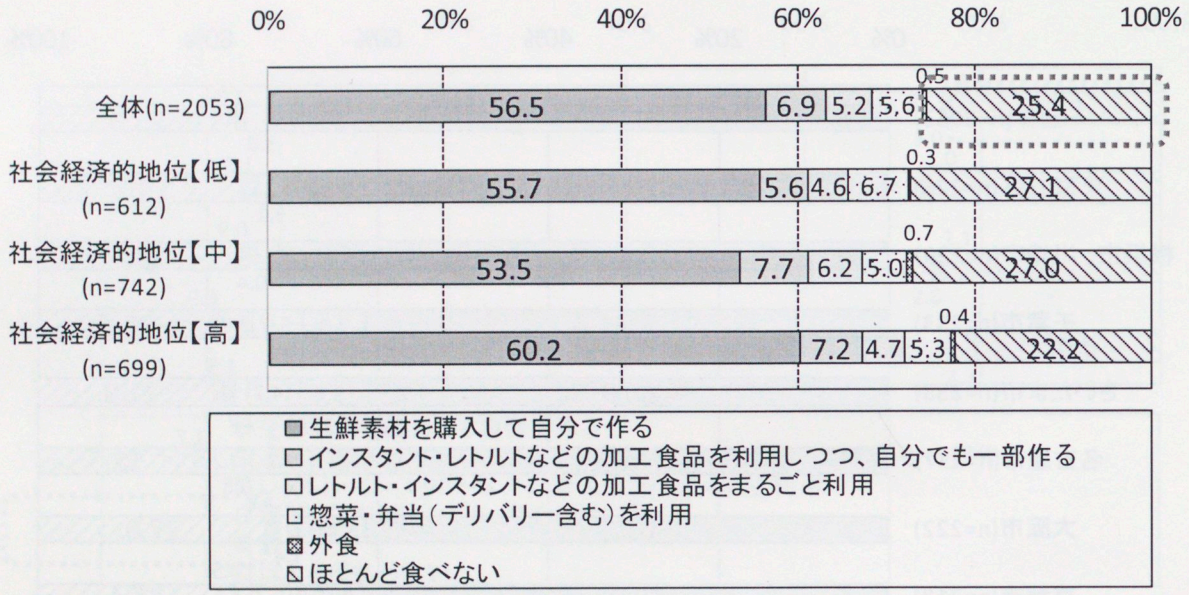
5-1. 水産物の料理別の調理状況(5)

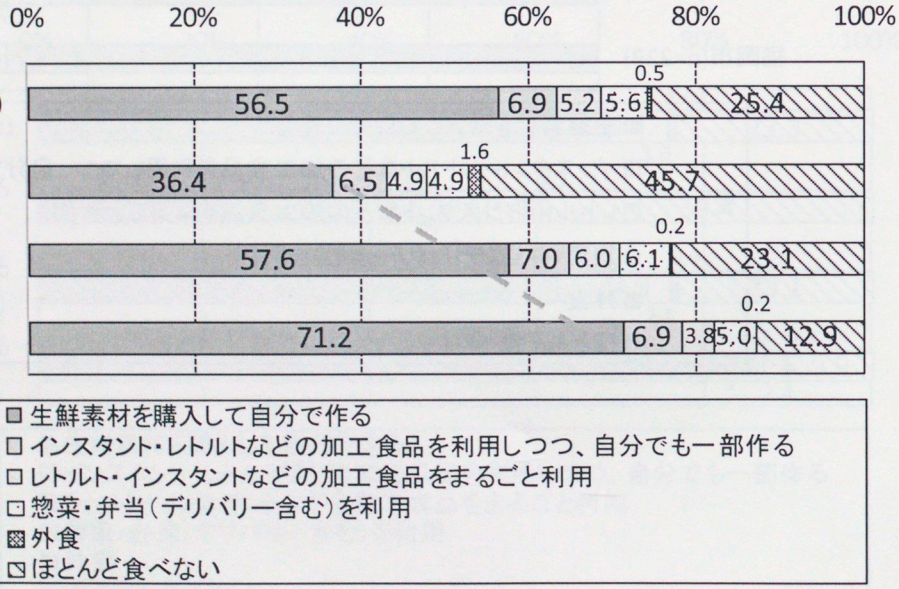
○「甘露・しょうゆ煮」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が56.5%と同じ煮物でも、味噌煮より少ない割合であった。次いで「ほとんど食べない」人が25.4%と、大半が素材から調理するか、食べないに分かれた。

○社会経済的地位、食品に対する知識・意識が高くなるに従い「生鮮素材を購入して作る」割合が高くなっているが、特に知識・意識の高い人と低い人の差は大きく、34.8ポイント差がみられた。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇甘露・しょうゆ煮





5-1. 水産物の料理別の調理状況(6)

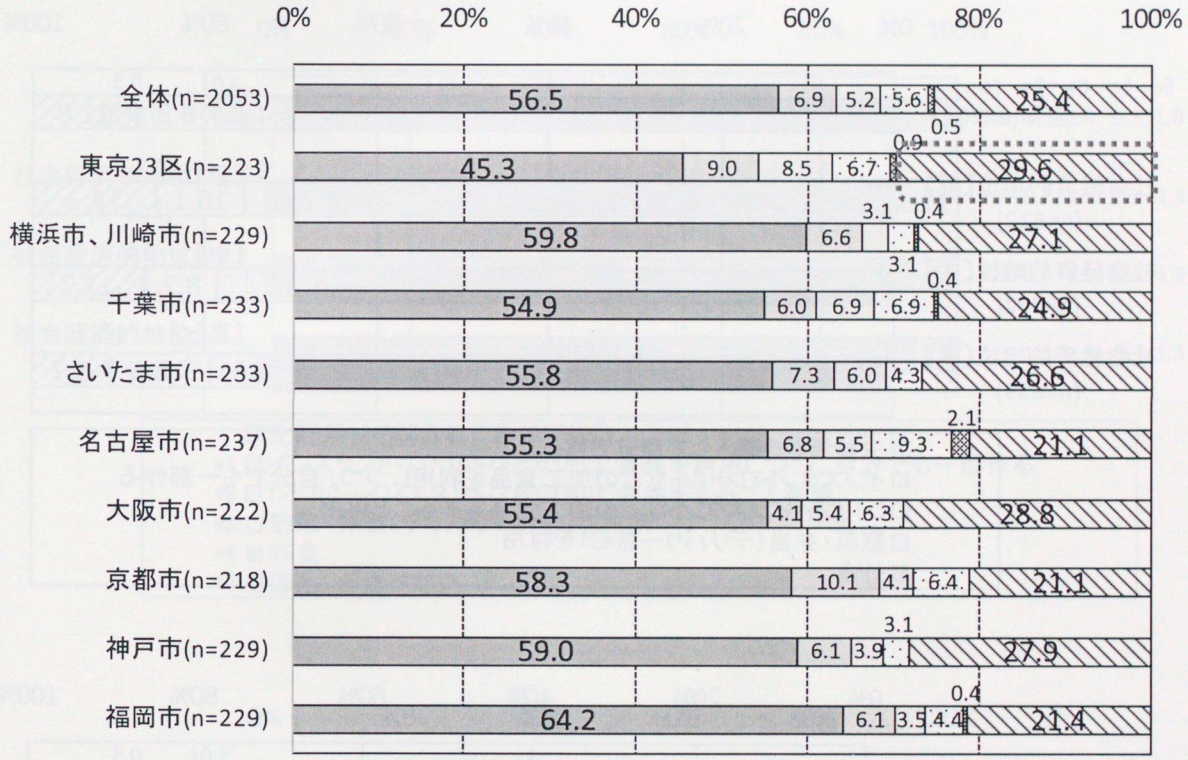
○「甘露・しょうゆ煮」をどのようにして家族と食べることが多いか、地域別でみると「ほとんど食べない」が最多だったのが、東京23区29.6%、次いで大阪市28.8%、3位が神戸市27.9%であった。

○大阪市と神戸市は、前出の「味噌煮」でも食べない人の割合が多かった。

○「生鮮素材を購入して作る」が最多だったのが福岡市(64.2%)、一方食べない人が1位の東京23区では、45.3%と全体の割合よりも11.2ポイントも少なかった。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇甘露・しょうゆ煮



- 生鮮素材を購入して自分で作る
- インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る
- レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用
- 惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用
- 外食
- ほとんど食べない

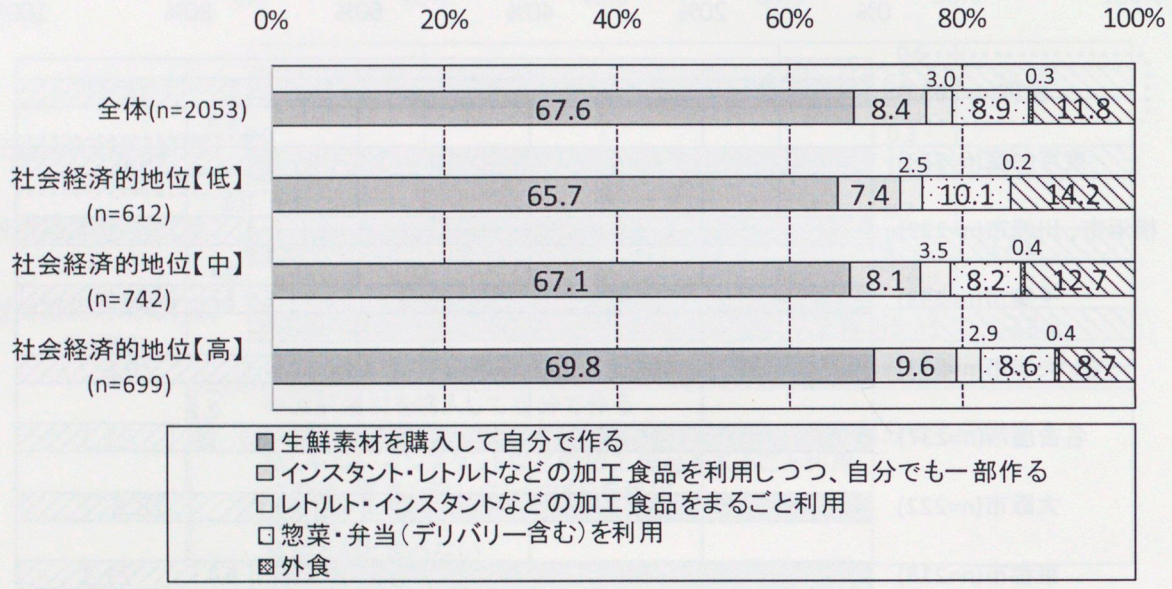
5-1. 水産物の料理別の調理状況(7)

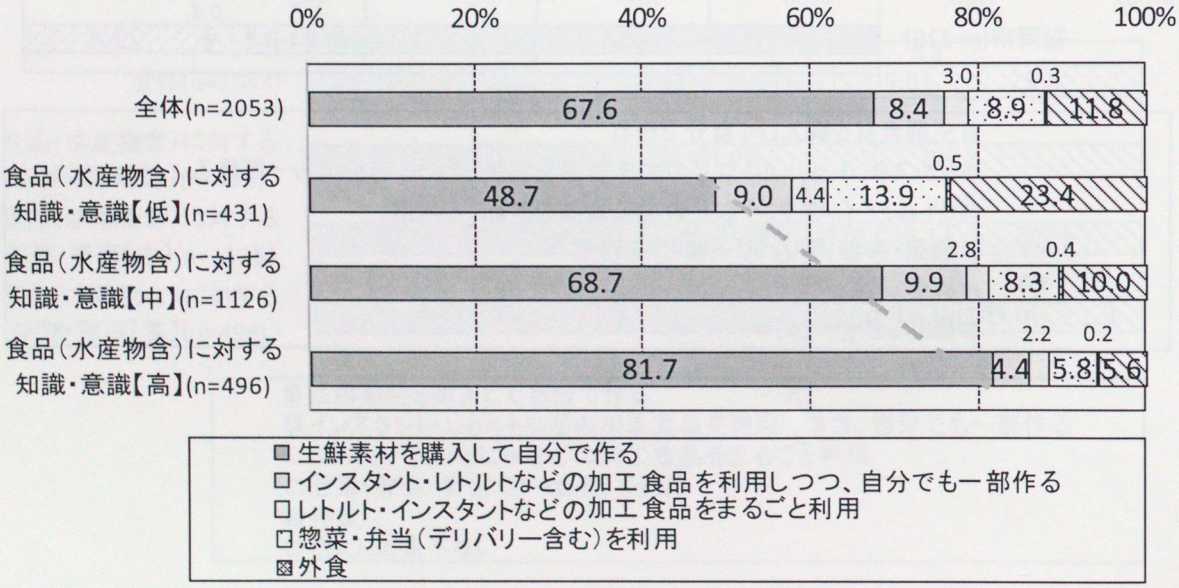
○「ひじき煮」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が67.6%と最多。また、「味噌煮」や「甘露・しょうゆ煮」を含む煮物類の中では、作る割合が多め。

○社会経済的地位、食品に対する知識・意識が高くなるに従い「生鮮素材を購入して作る」割合が高くなっているが、特に知識・意識の高い人と低い人の差は大きく、33ポイント差がみられた。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇ひじき煮





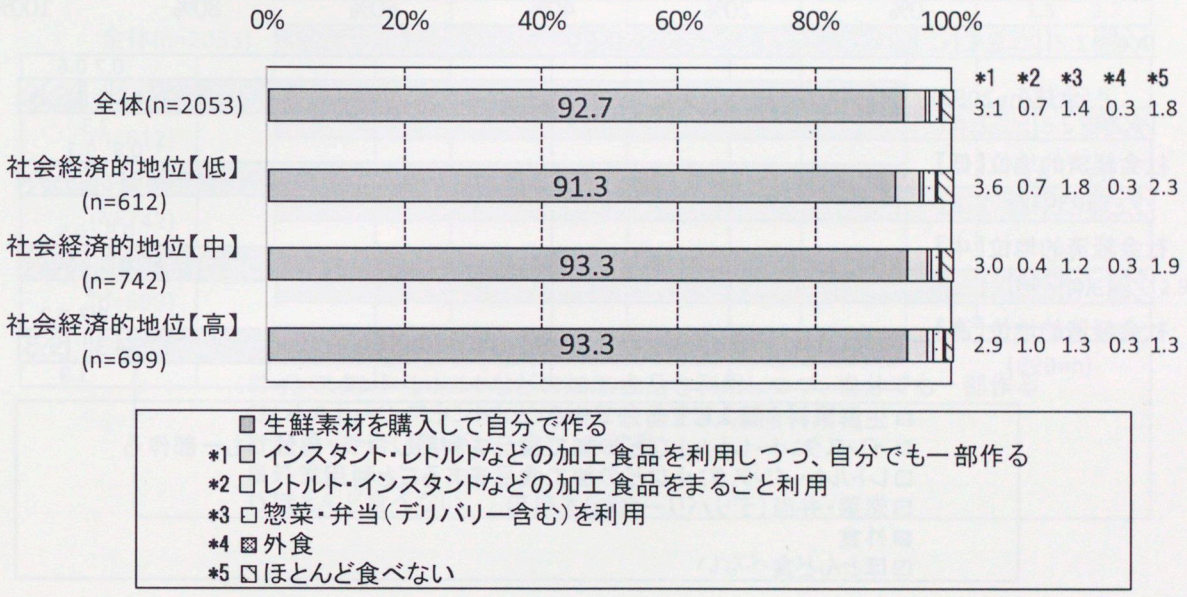
5-1. 水産物の料理別の調理状況(8)

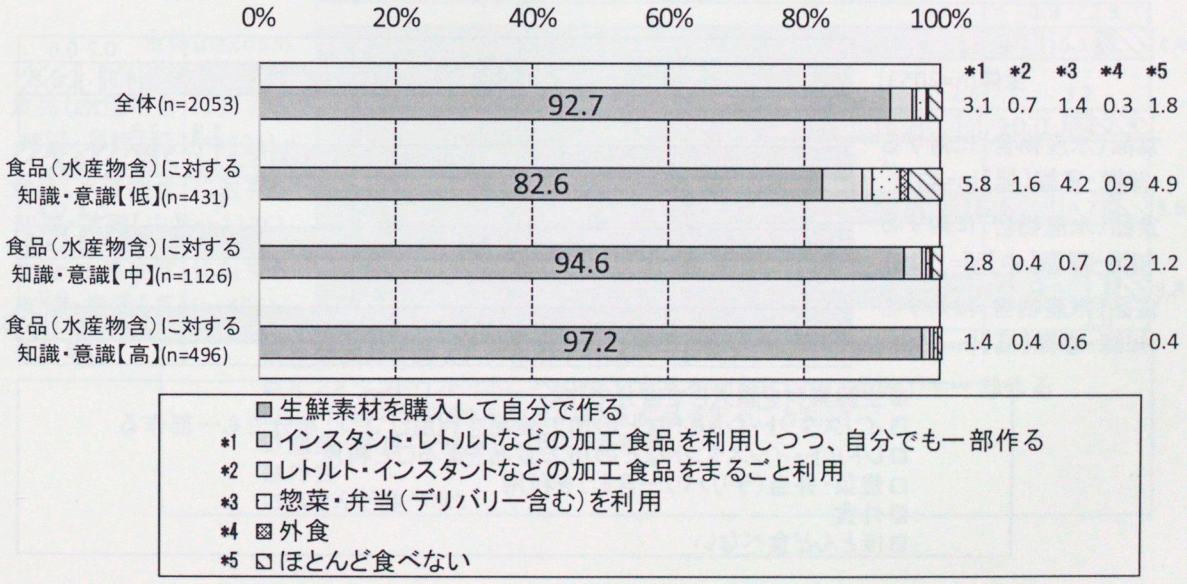
○「焼き魚」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が92.7%と圧倒的に多く、「ほとんど食べない」割合も1.8%と非常に少ない。

○社会経済的地位別では全体と大きな違いはみられなかったが、食品に対する知識・意識が低い人は「生鮮素材を購入して作る」が82.6%とやや低め。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇焼き魚





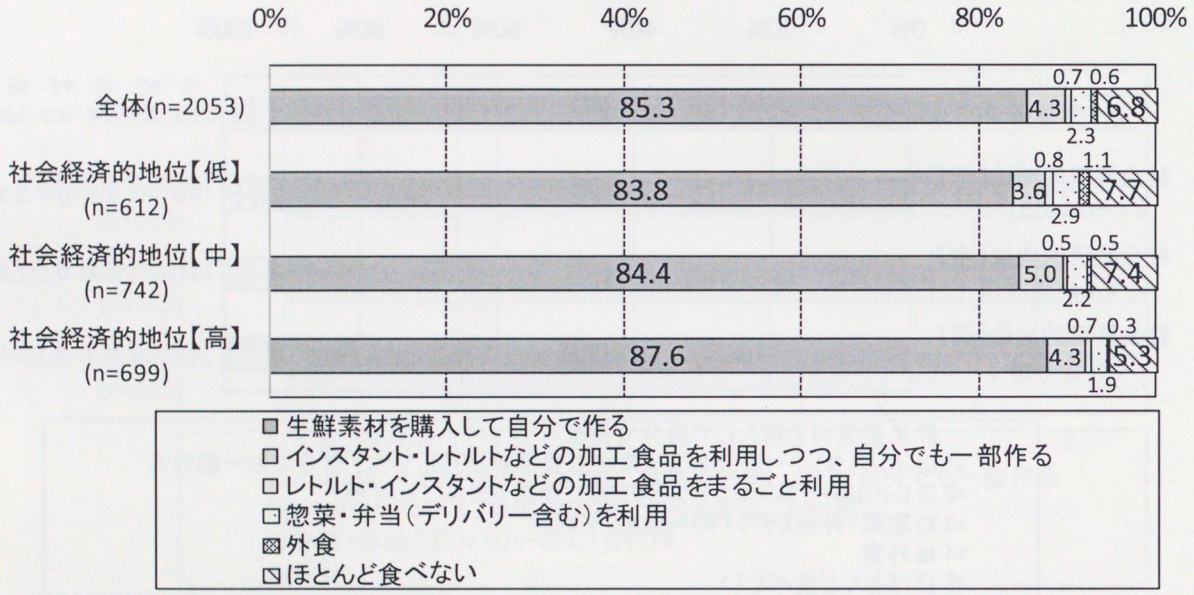
5-1. 水産物の料理別の調理状況(9)

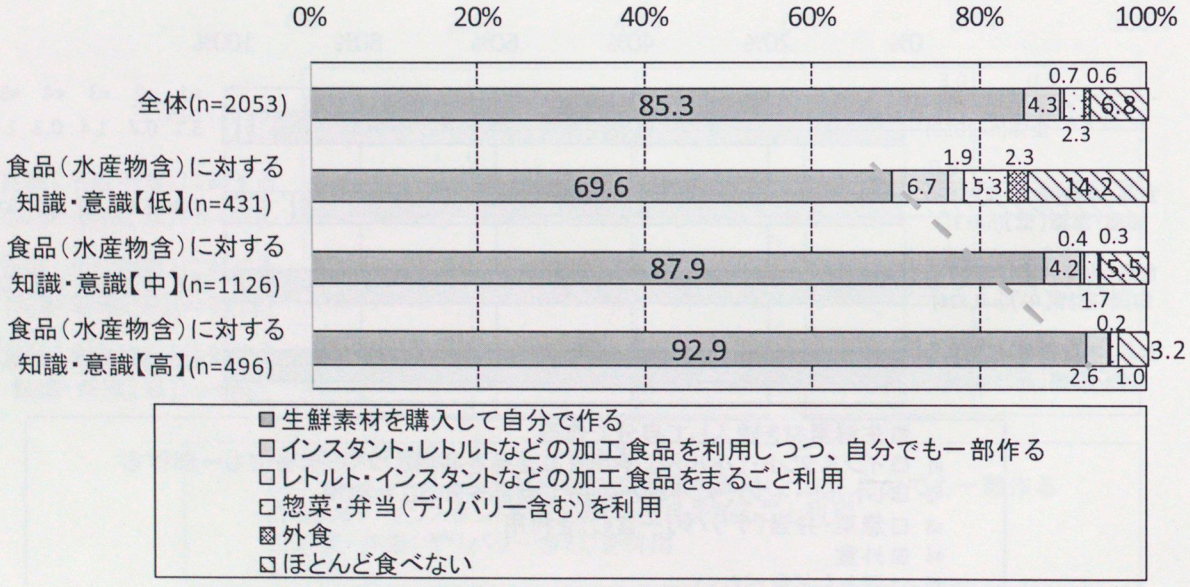
○「照り焼」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が85.3%と圧倒的に多く、「ほとんど食べない」割合も6.8%と少なめ。

○社会経済的地位別では全体と大きな違いはみられなかったが、食品に対する知識・意識が高くなるに従い「生鮮素材を購入して作る」割合が高くなっており。特に知識・意識の高い人と低い人の差は23.3ポイントと大きく、知識・意識の低い人は「ほとんど食べない」割合も14.2%と多めであった。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇照り焼





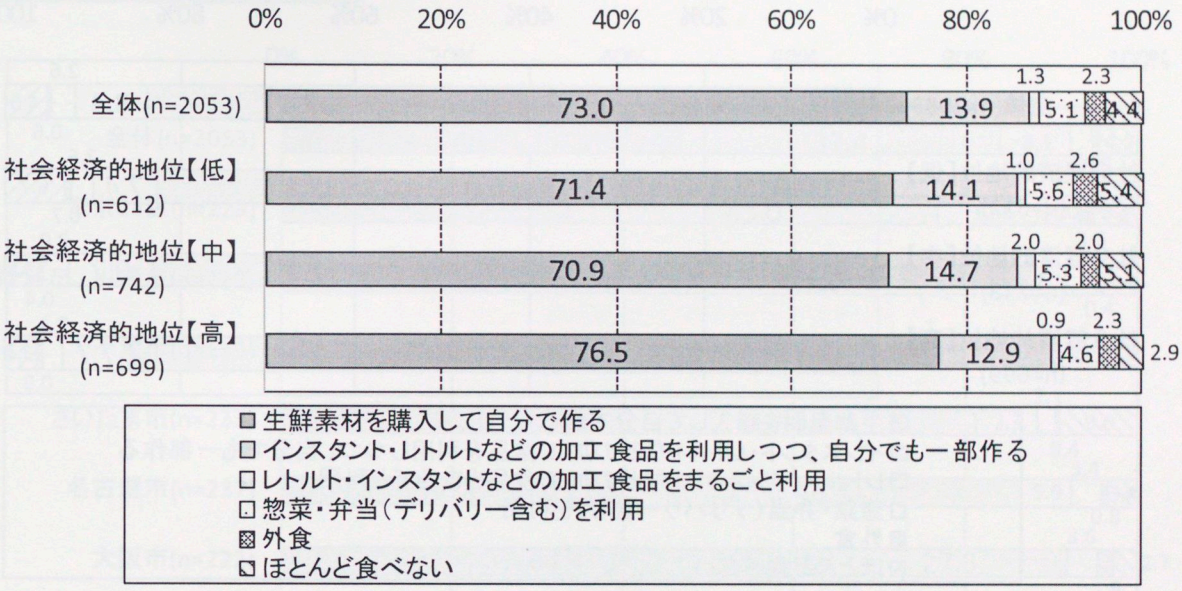
5-1. 水産物の料理別の調理状況(10)

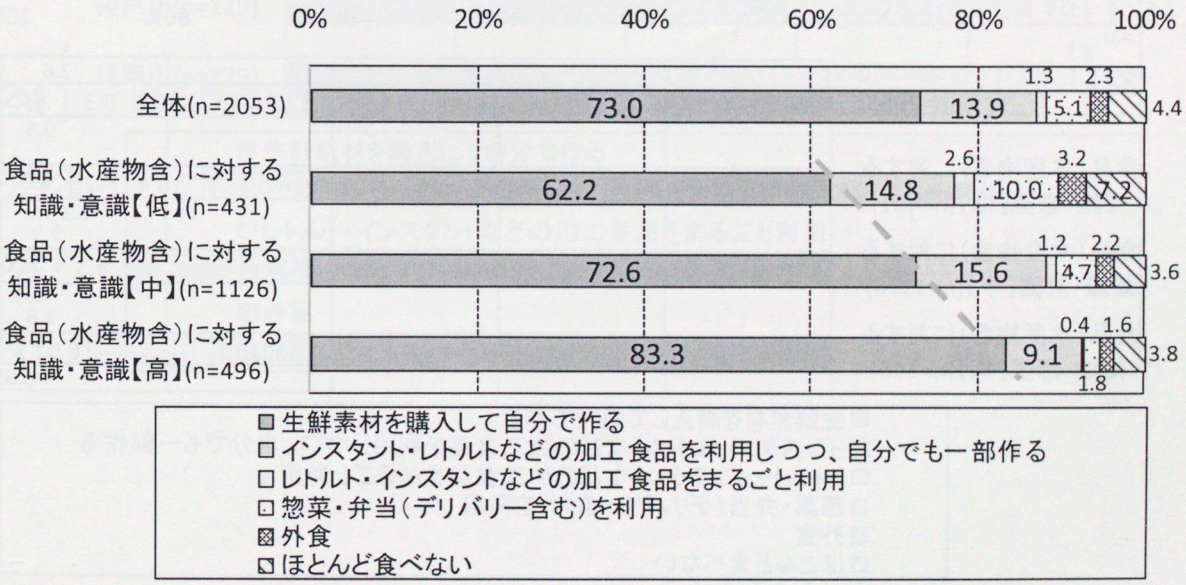
○「ｻﾗﾀﾞ・ｶﾙﾊﾟｯﾁｮ・ﾏﾘﾈ」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が73.0%と多く、「ほとんど食べない」割合も4.4%と少なめ。

○社会経済的地位別では全体と大きな違いはみられなかったが、食品に対する知識・意識が高くなるに従い「生鮮素材を購入して作る」割合が高くなっており。特に知識・意識の高い人と低い人の差は21.1ポインであった。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇ｻﾗﾀﾞ・ｶﾙﾊﾟｯﾁｮ・ﾏﾘﾈ





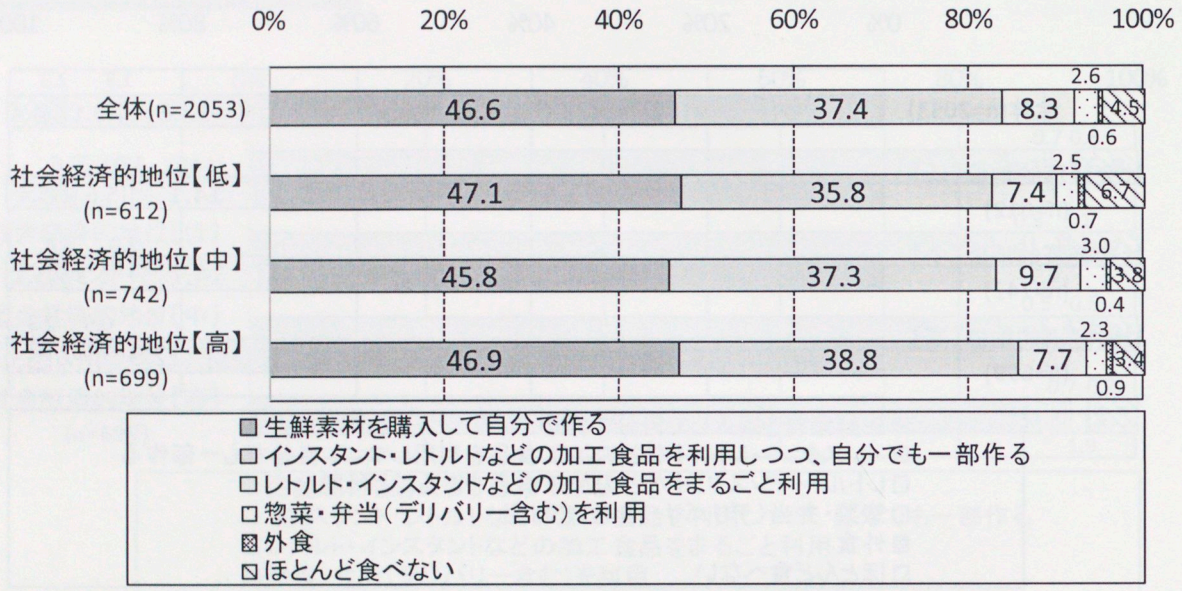
5-1. 水産物の料理別の調理状況(11)

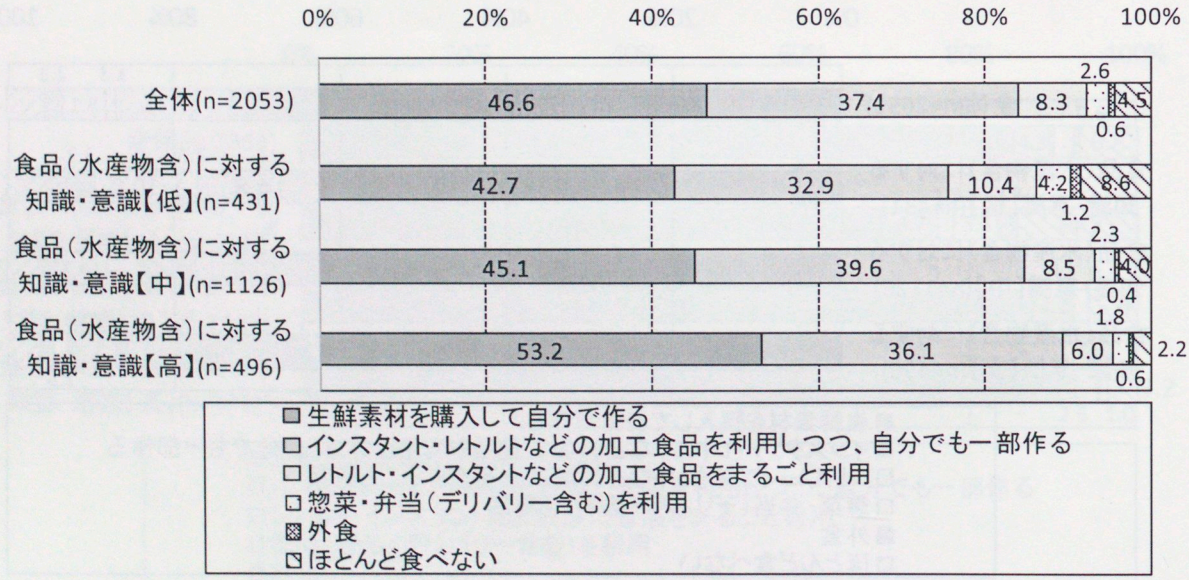
○「おでん」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が46.6%、次いで「加工食品を利用して作る」が37.4%と、調理に当たっては、素材から作る場合と加工食品利用の場合に分かれた。また、「ほとんど食べない」割合も4.5%と少なめ。

○社会経済的地位別では全体と大きな違いはみられなかったが、食品に対する知識・意識が高い人は「生鮮素材を購入して作る」が53.2%とやや多め。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇おでん(はんぺん・ちくわ等)





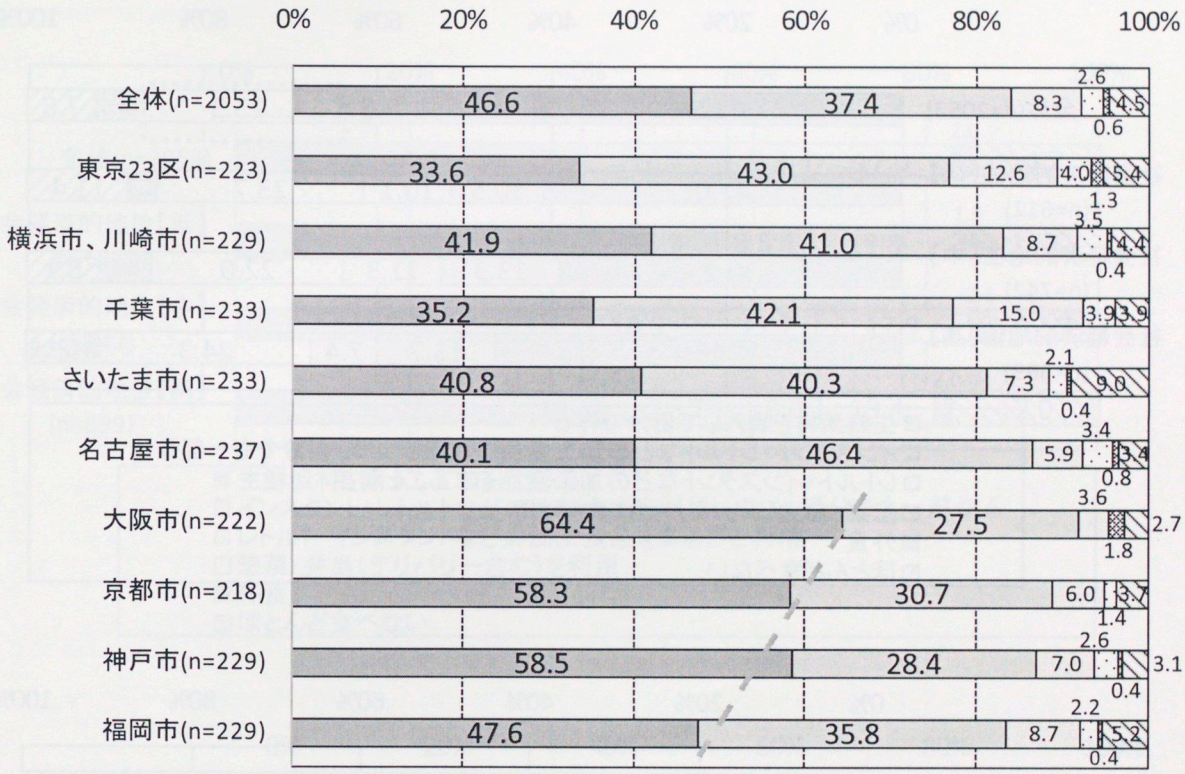
5-1. 水産物の料理別の調理状況（12）

○「おでん」をどのようにして家族と食べることが多いか、地域別でみると「生鮮素材を購入して作る」が最多だったのが、大阪市64.4%、次いで神戸市58.5%、3位が京都市58.3%と、関西圏では素材から作ることが多い。

○関東圏ではおでんの具というと、はんぺん、ちくわぶなどの練り物がよくあげられる。一方関西圏では、鯨の部位を具とする食文化もあり、現在では入手困難ではあるが、そのような背景が「生鮮素材を購入して作る」割合に影響していることも考えられる。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇おでん（はんぺん・ちくわ等）



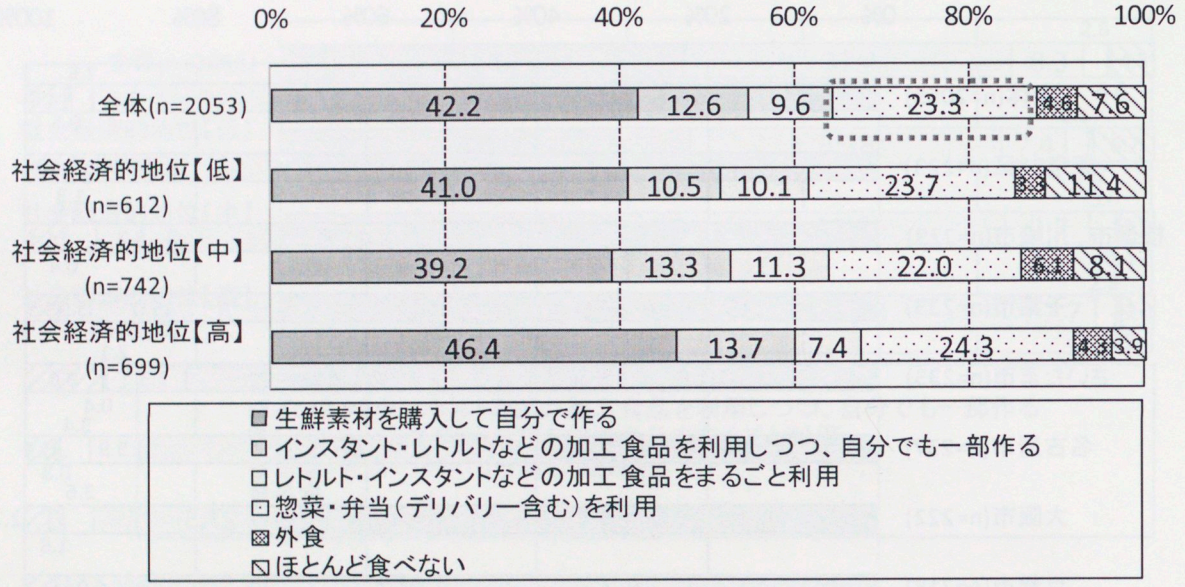
5-1. 水産物の料理別の調理状況(13)

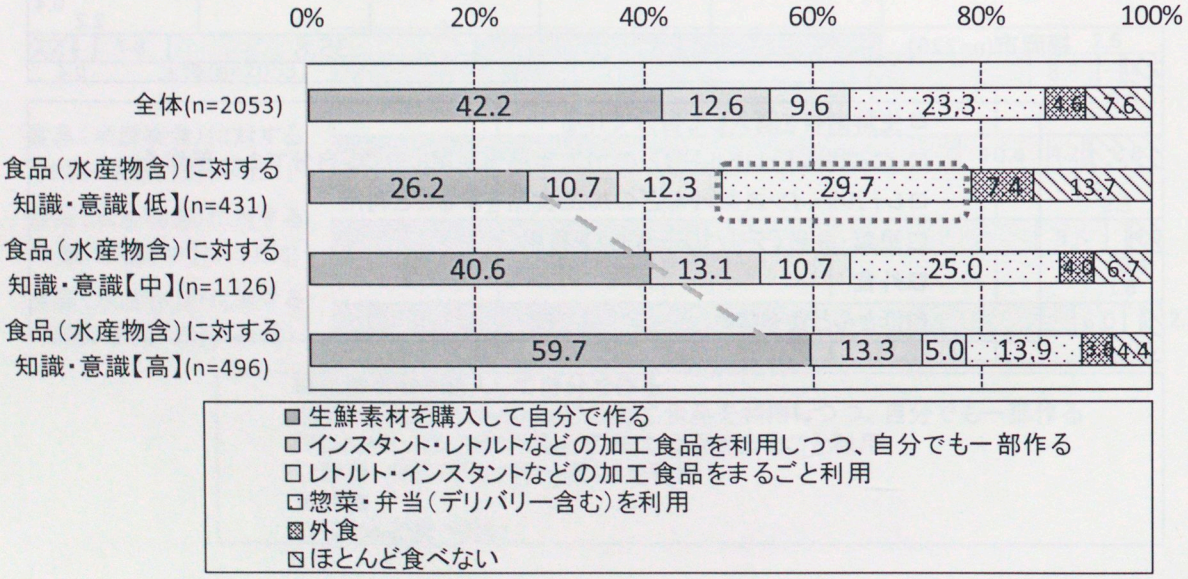
○「刺身・たたき」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が42.2%、次いで「惣菜」が23.3%と、他の料理と比較し、惣菜の活用度合いが高くなっている。

○食品に対する知識・意識が低い人は、「惣菜」の割合が29.7%と「生鮮素材を購入して作る」(26.2%)よりも高い。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇刺身・たたき





5-1. 水産物の料理別の調理状況(14)

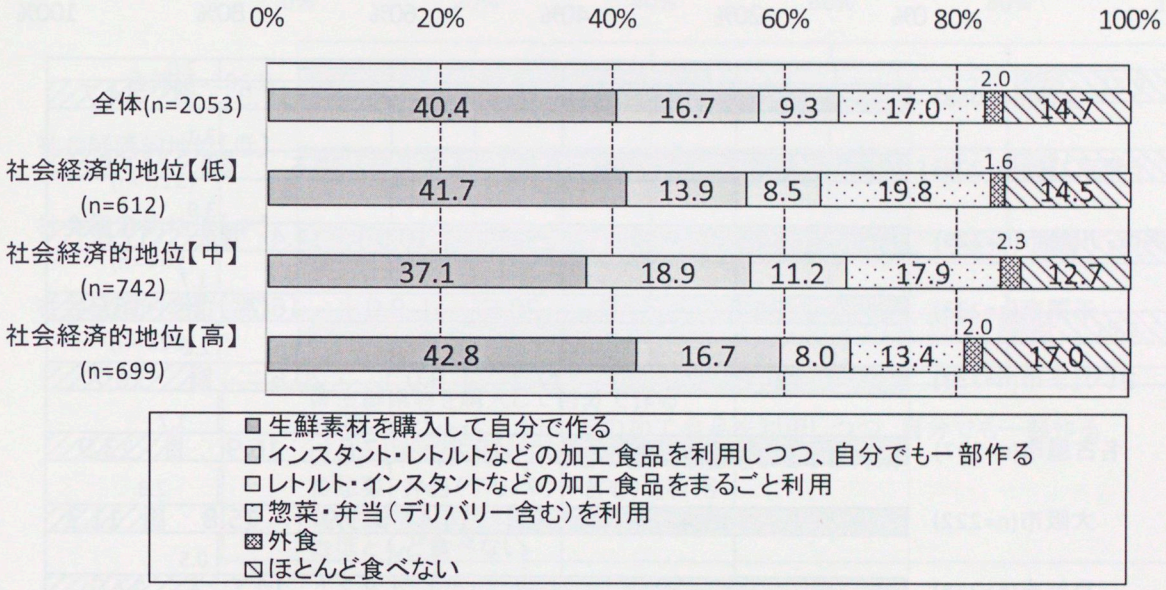
○「白身・青魚フライ」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が40.4%、次いで「惣菜」が17.0%と、他の料理と比較し、惣菜の活用度合いが高くなっている。

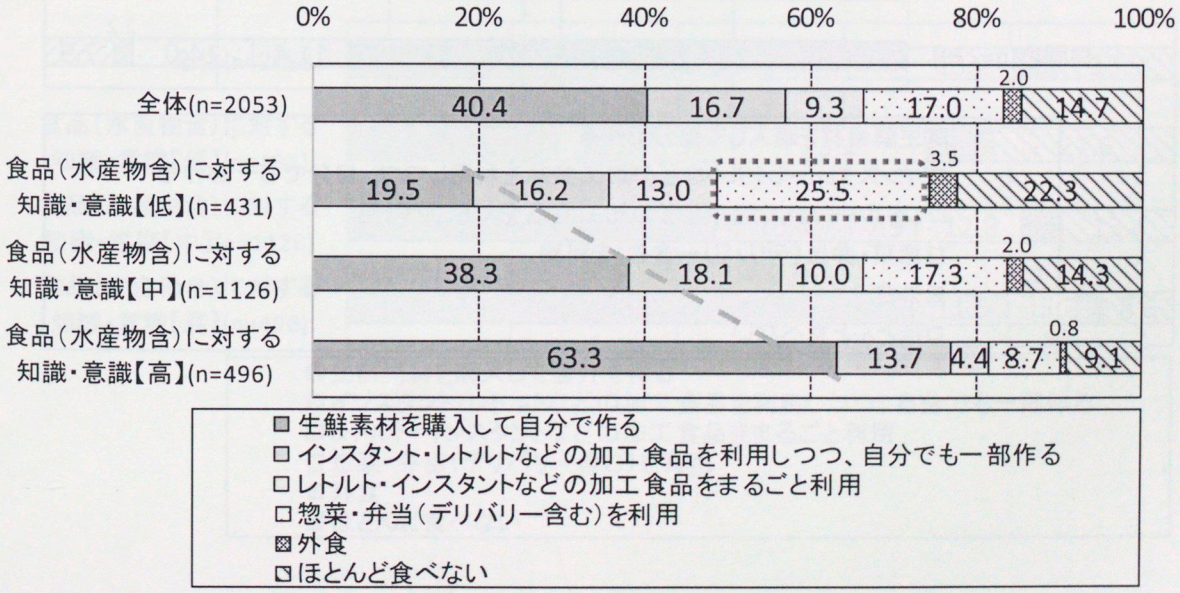
○社会経済的地位の高い人は「ほとんど食べない」割合が17.0%と全体よりやや高い。

○食品に対する知識・意識の低い人は、「惣菜」利用が25.5%多く、知識・意識の高い人は「生鮮素材を購入して作る」が63.3%と、自分で作る割合が全体より22.9ポイントも高い。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇白身・青魚フライ





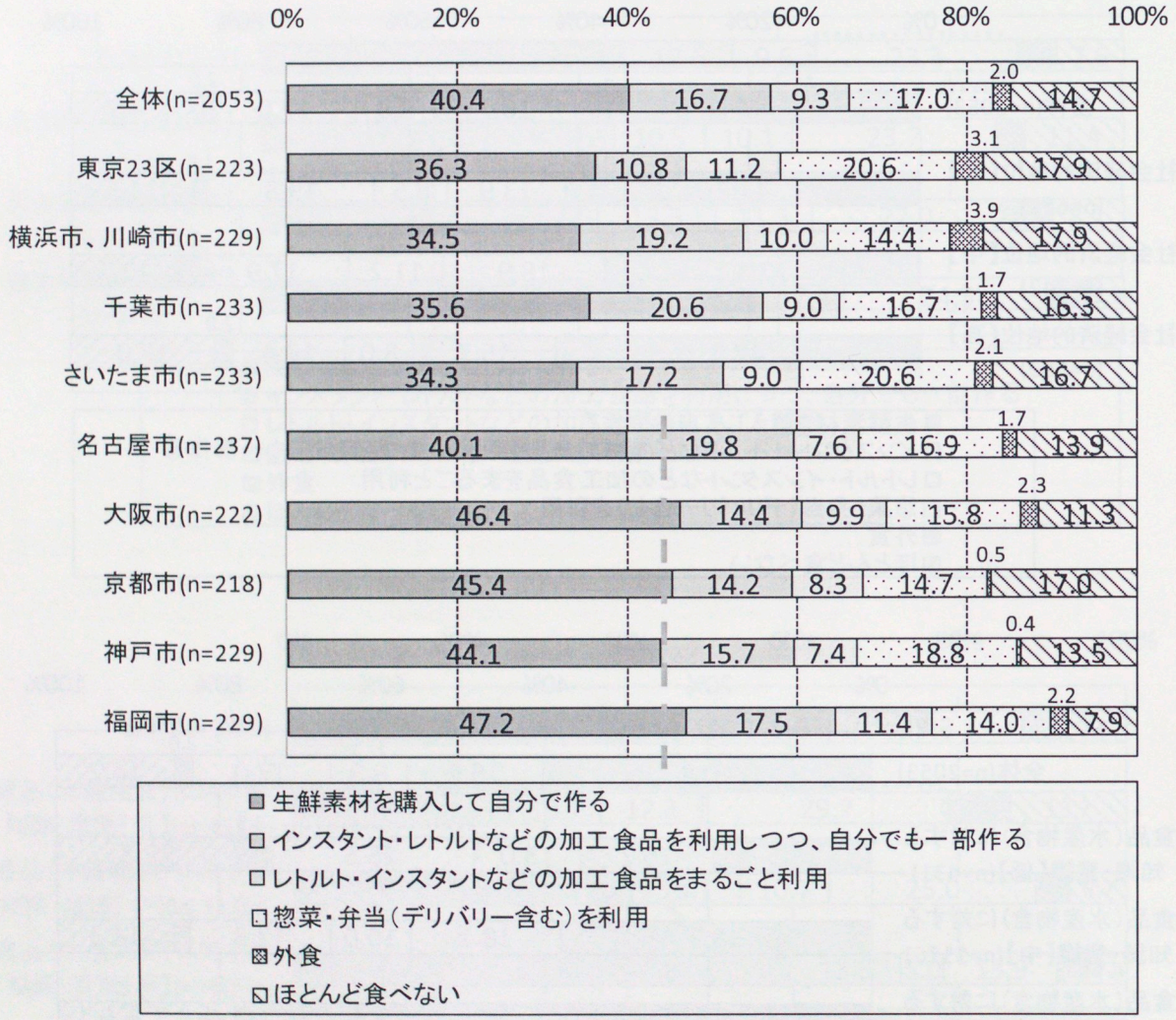
5-1. 水産物の料理別の調理状況（15）

○「白身・青魚フライ」をどのようにして家族と食べることが多いか、地域別でみると名古屋市以西では、「生鮮素材を購入して作る」が4割以上だったのに対し、関東圏では3割台と西日本の方が素材から作る割合が高め。

○「ほとんど食べない」が全体よりもやや少なかったのが、福岡市7.9%、大阪市11.3%、神戸市13.5%、名古屋市13.9%であった。これらの地域は、串カツ、コロッケ、エビフライなどの揚げ物が特色とされる地域でもあり、地元の食文化も影響があるとみられる。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇白身・青魚フライ



5-1. 水産物の料理別の調理状況（16）

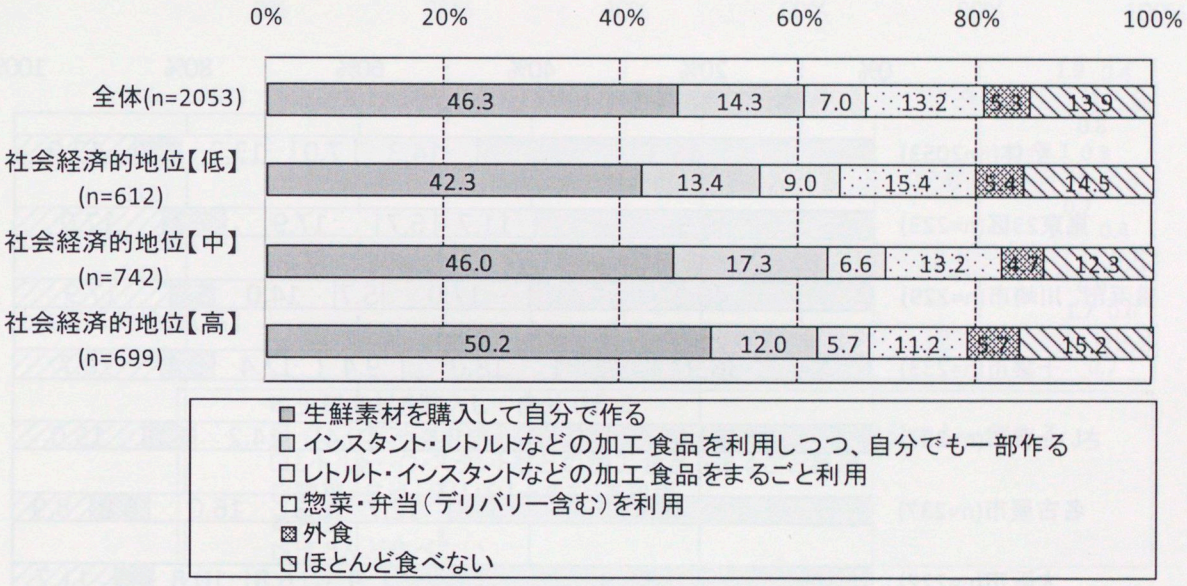
○「海老フライ」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が46.3%、次いで「加工食品を利用して作る」が14.3%、「惣菜」が13.2%と、他の料理と比較し、調理・調達の方法も幅があり、また食べない人の割合も13.9%とやや高め。

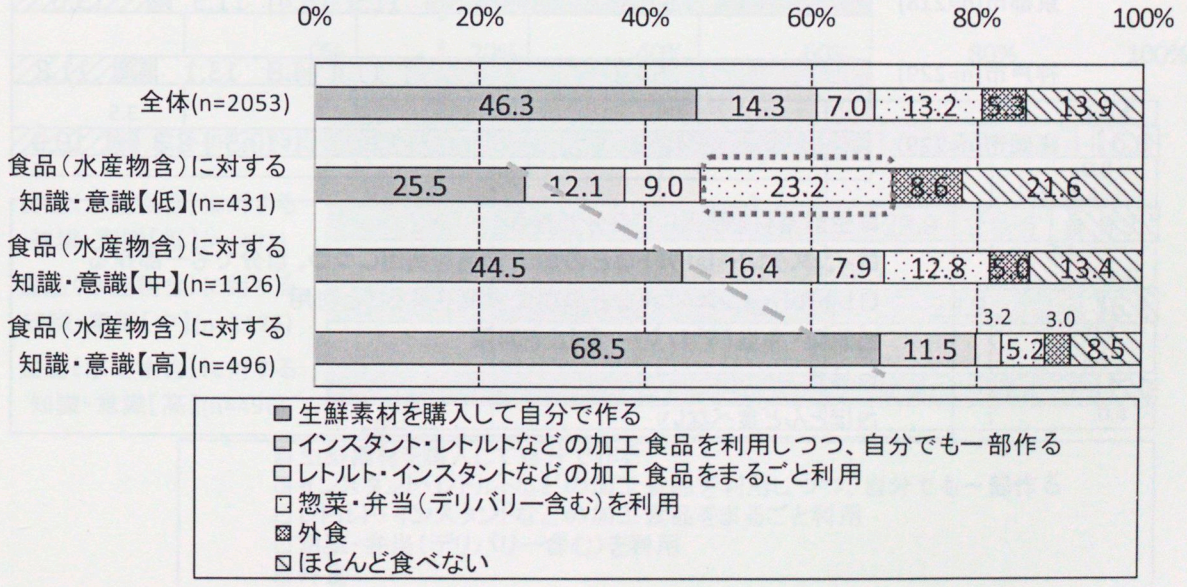
○社会経済的地位、食品に対する知識・意識が高くなるに従い「生鮮素材を購入して作る」割合が高くなっているが、特に食品に対する知識・意識が低い人が素材から作る割合は、高い人の半分以下となっている。

○社会経済的地位の低い人と食品に対する知識・意識の低い人では、「惣菜」の割合が全体より多くみられた。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇海老フライ





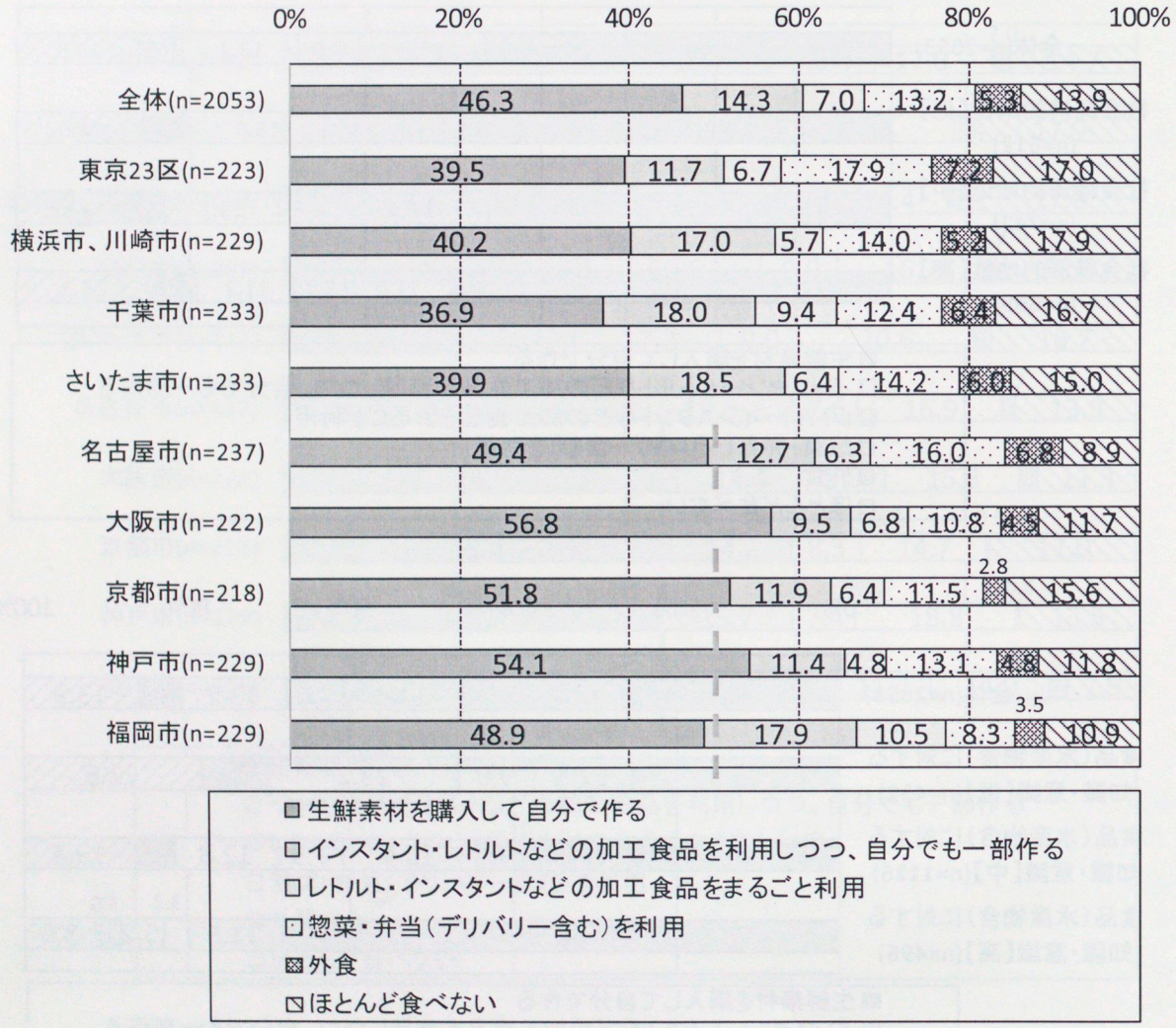
5-1. 水産物の料理別の調理状況(17)

○「海老フライ」をどのようにして家族と食べることが多いか、地域別でみると名古屋市以西では、「生鮮素材を購入して作る」が45%以上に対し、関東圏では40%前後と、西日本の方が素材から作る割合が高め。

○東京23区では、「惣菜」(17.9%)と「外食」(7.2%)の割合が、全体よりもやや高め。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇海老フライ



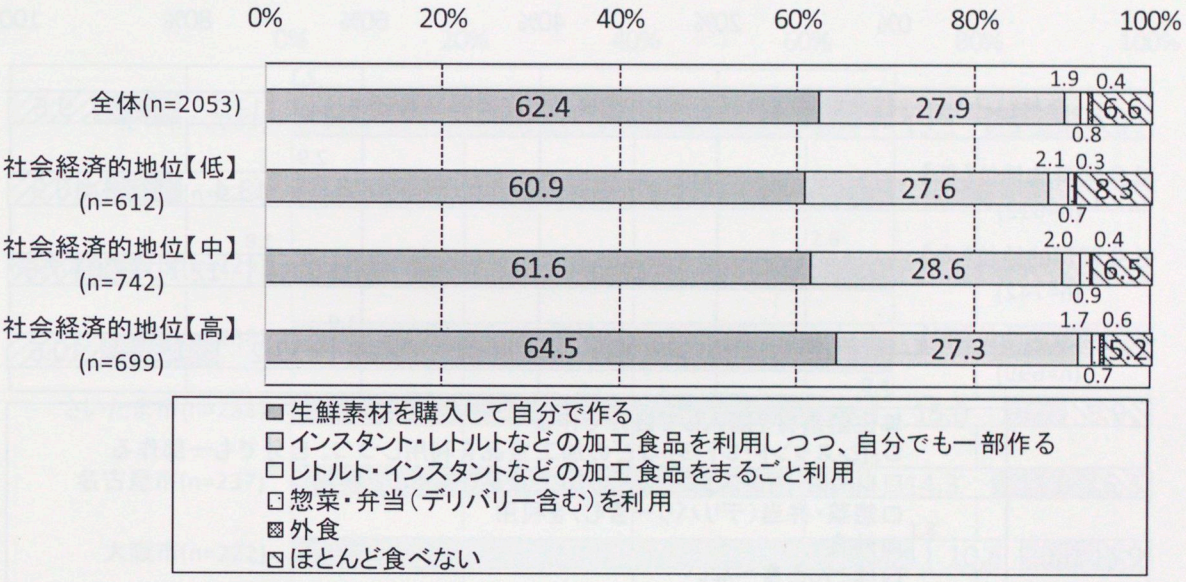
5-1. 水産物の料理別の調理状況（18）

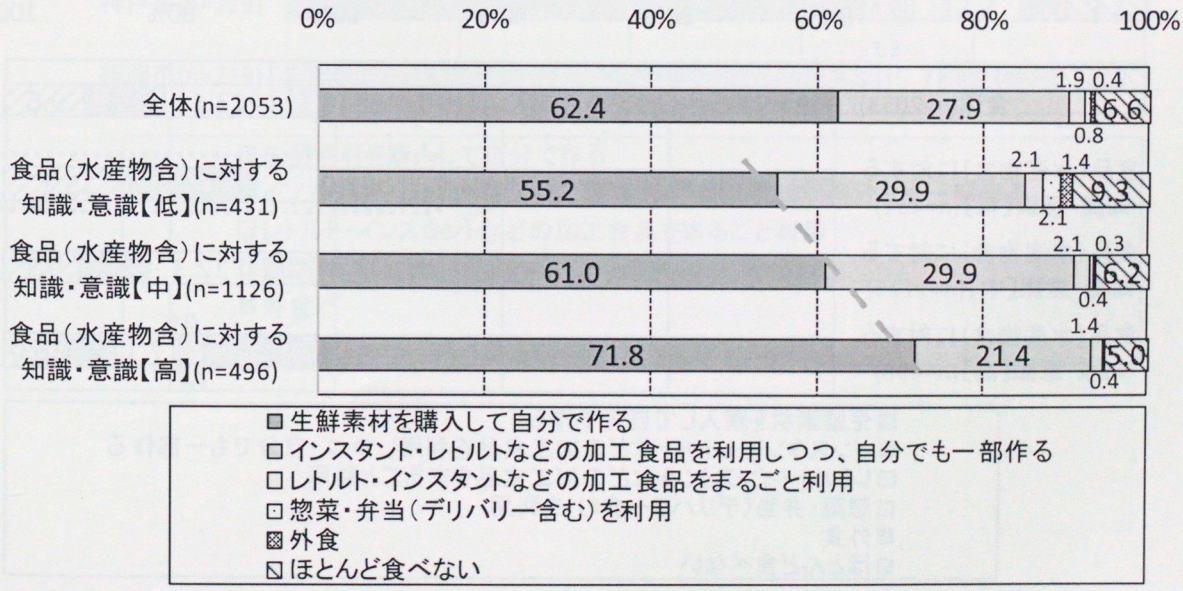
○「ﾁｬｳﾀﾞｰ・ｼﾁｭｰ」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が62.4%、次いで「加工食品を利用して作る」が27.9%と多かった。

○ 社会経済的地位別では全体と大きな違いはみられなかったが、食品に対する知識・意識が高い人は「生鮮素材を購入して作る」が71.8%とやや多め。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇ﾁｬｳﾀﾞｰ・ｼﾁｭｰ





5-1. 水産物の料理別の調理状況(19)

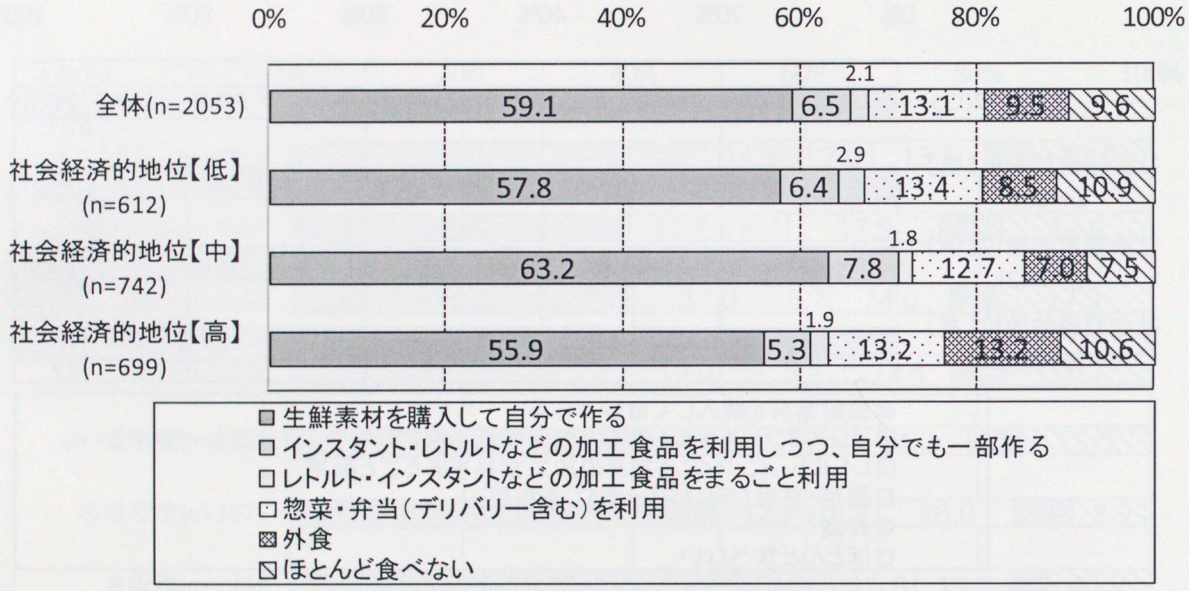
○「天ぷら」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が59.1%、次いで「惣菜」が13.1%と多い。「ほとんど食べない」は9.6%と、フライと比較すると食べない人の割合は低め。

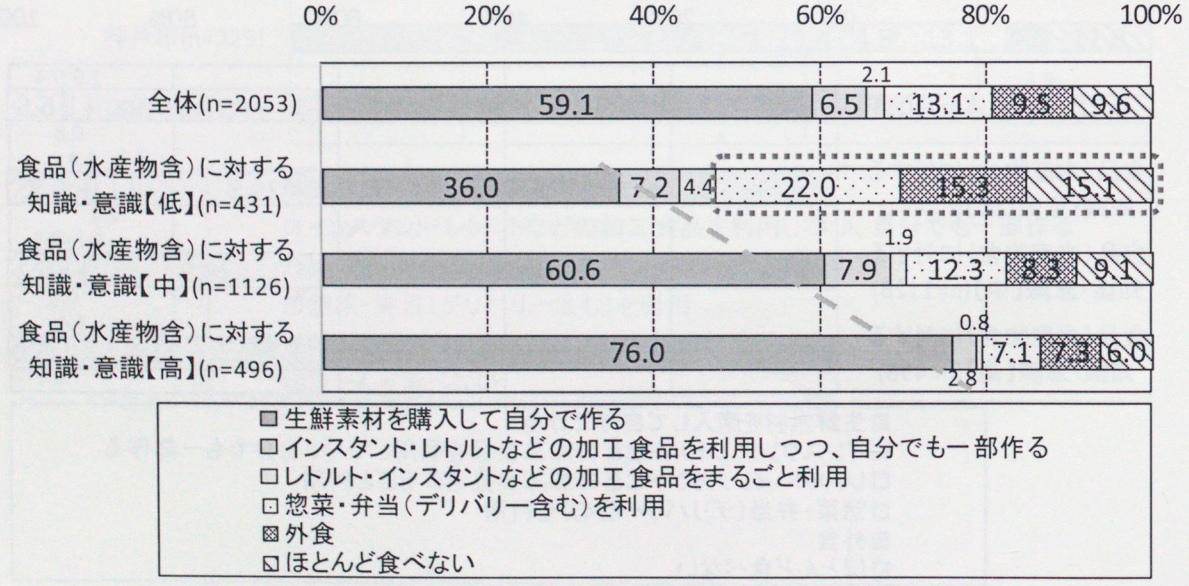
○社会経済的地位の高い人は、全体よりやや「生鮮素材を購入して作る」(55.9%)割合が低く、「外食」(13.2%)の割合が高め。

○食品に対する知識・意識の高い人は、「生鮮素材を購入して作る」が76.0%と大半に対し、知識・意識の低い人は、「惣菜」「外食」「ほとんど食べない」割合が全体よりもやや高め。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇天ぷら





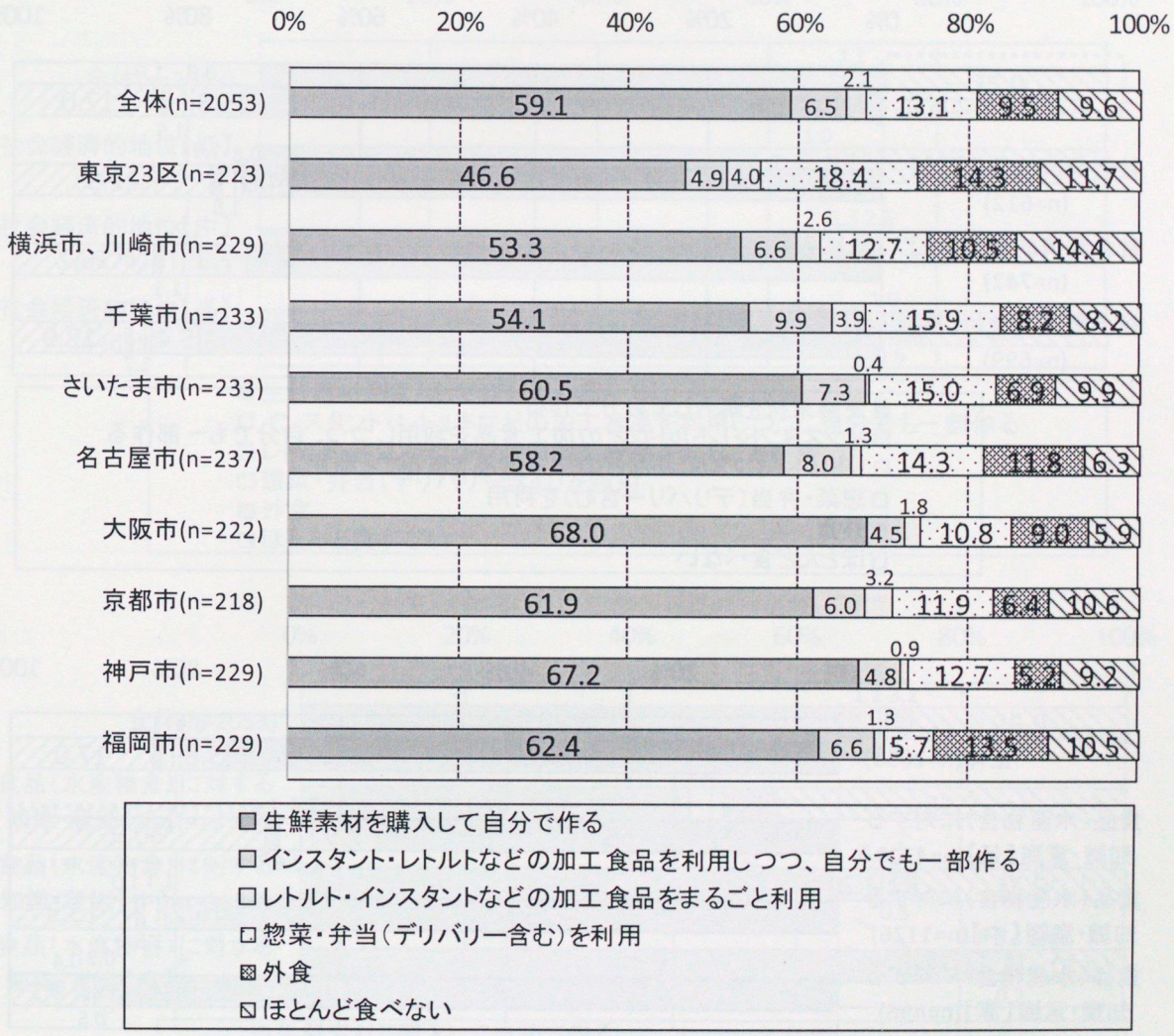
5-1. 水産物の料理別の調理状況(20)

○「天ぷら」をどのようにして家族と食べることが多いか、地域別でみると名古屋市以西では、「生鮮素材を購入して作る」が60%前後に対し、関東圏では50%前後と、西日本の方が素材から作る割合がやや高め。

○東京23区(14.3%)、横浜市、川崎市(10.5%)、名古屋市(11.8%)、福岡市(13.5%)では「外食」の割合が全体よりやや多め。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇天ぷら



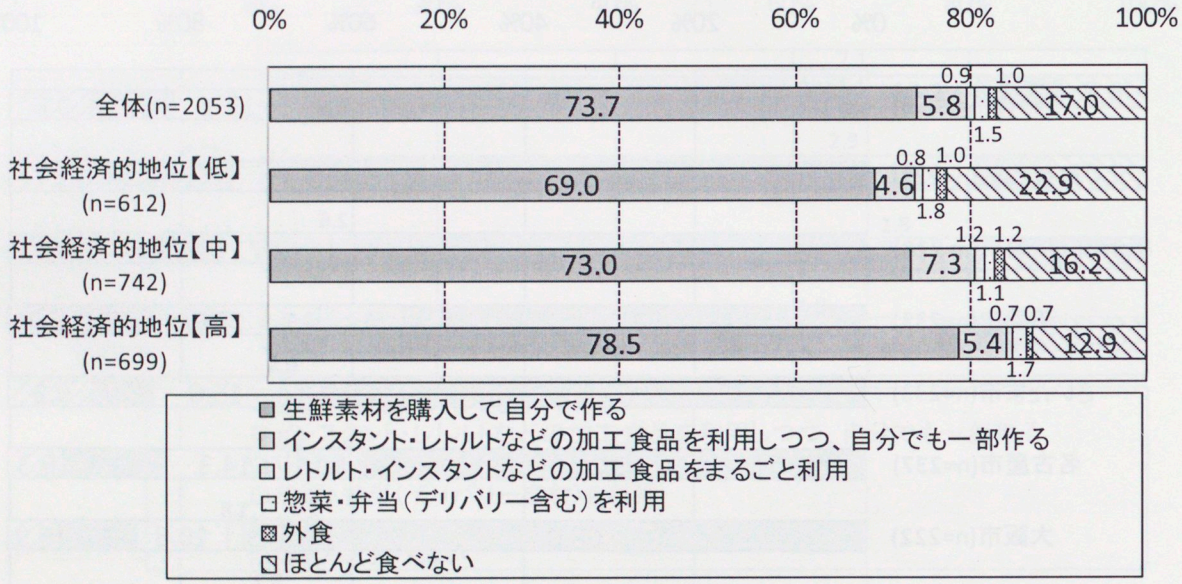
5-1. 水産物の料理別の調理状況(21)

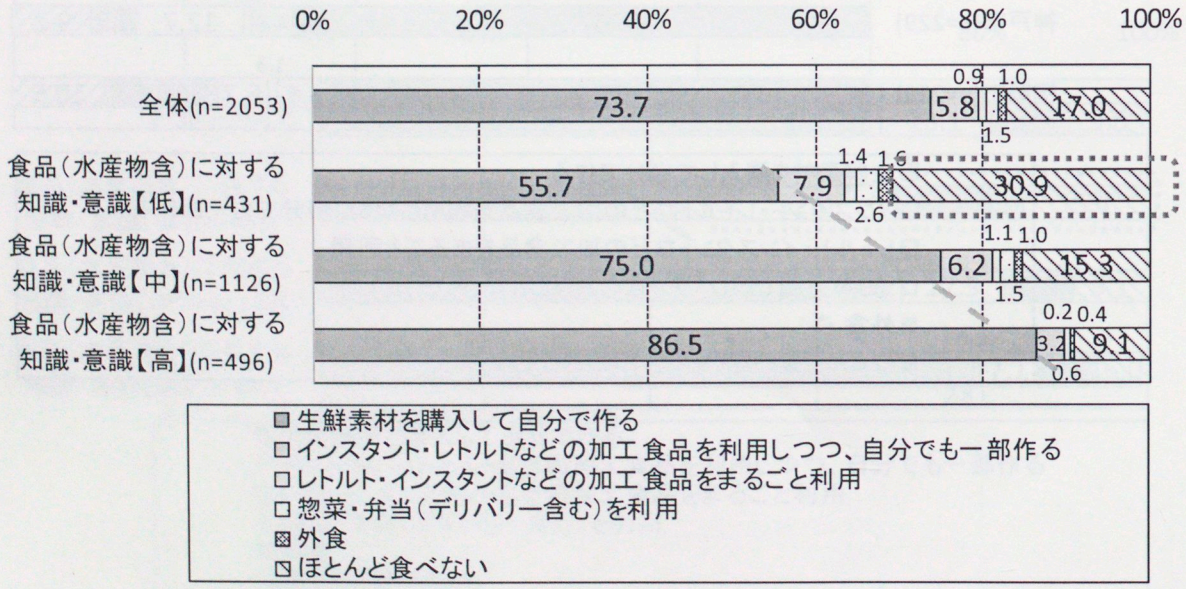
○「ムニエル」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が73.7%、次いで「ほとんど食べない」が17.0%と、大半が素材から調理するか、食べないに分かれた。

○社会経済的地位、食品に対する知識・意識が高くなるに従い「生鮮素材を購入して作る」割合が高くなっているが、特に知識・意識の高い人と低い人の差は大きく、30.8ポイント差がみられた。また、食品に対する知識・意識が低い人は「ほとんど食べない」が30%以上であった。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇ムニエル





5-1. 水産物の料理別の調理状況(22)

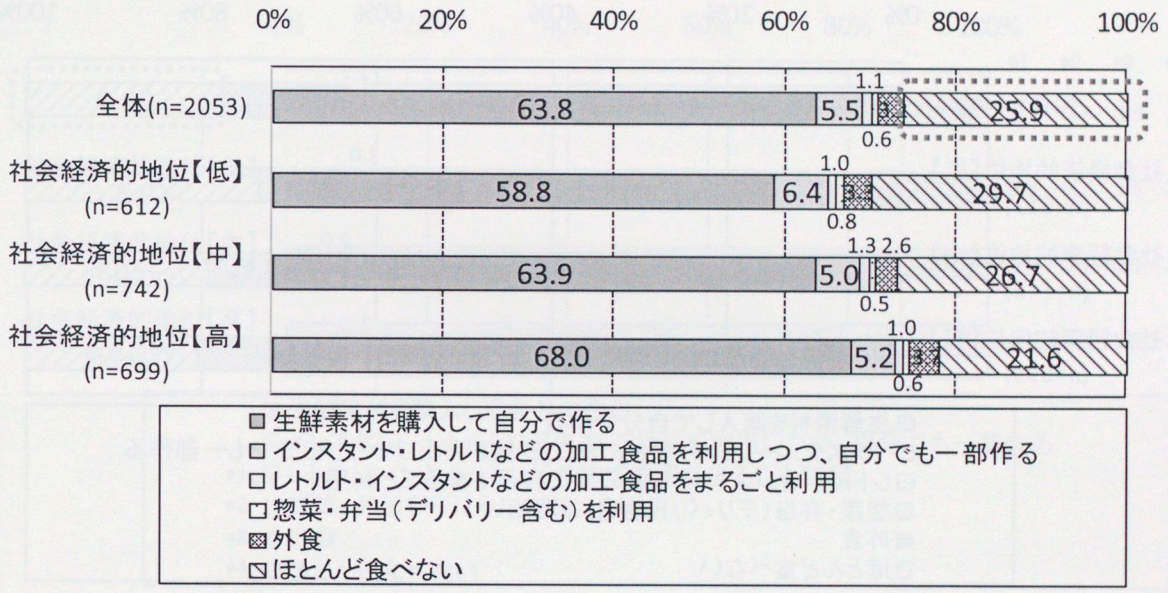
○「魚介類の汁もの」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が63.8%、次いで「ほとんど食べない」が26.9%と、大半が素材から調理するか、食べないに分かれた。

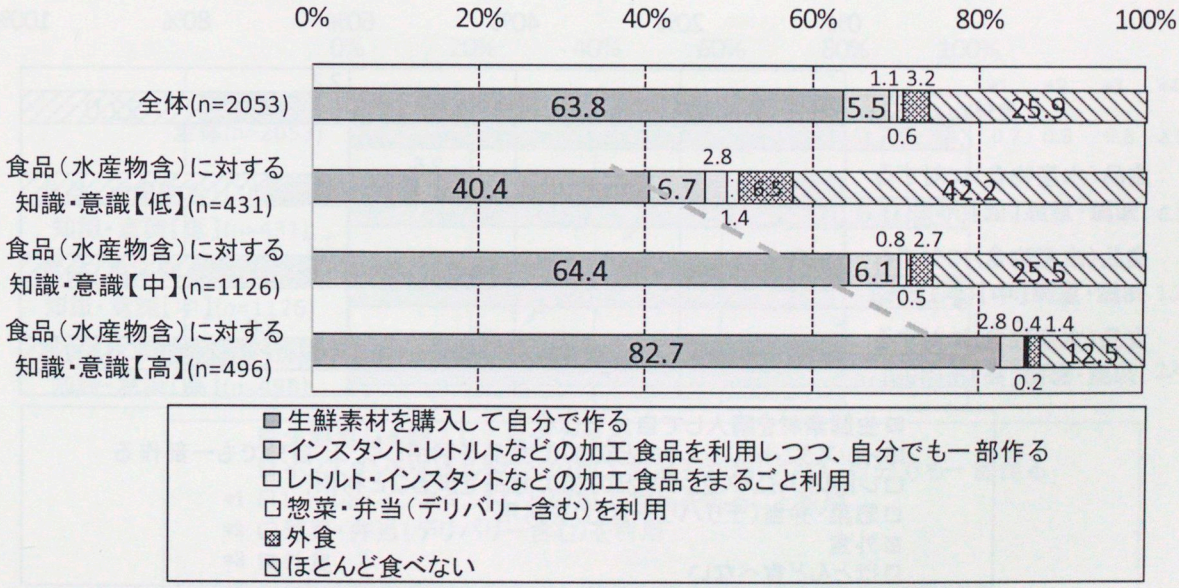
○社会経済的地位、食品に対する知識・意識が高くなるに従い「生鮮素材を購入して作る」割合が高くなっているが、特に知識・意識の高い人の素材から作る割合は、知識・意識の低い人の2倍以上となっている。

○また、食品に対する知識・意識が低い人は「ほとんど食べない」が42.2%と最多で合った。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇魚介類の汁もの





5-1. 水産物の料理別の調理状況(23)

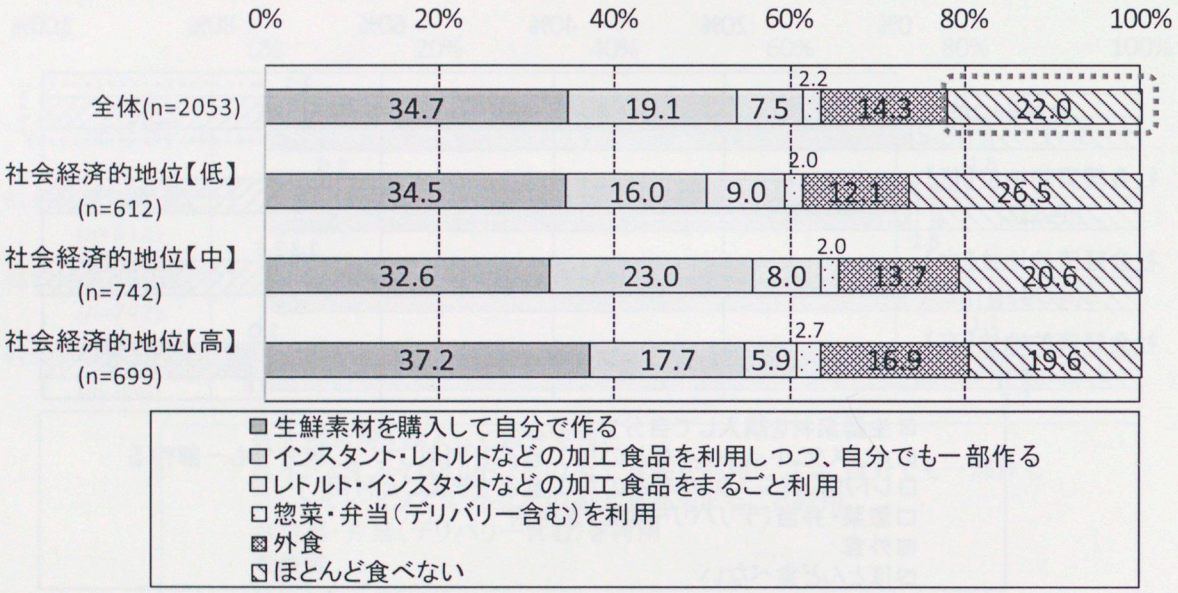
○「ﾄﾞﾘｱ・ﾘｿﾞｯﾄ」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が34.7%、次いで「ほとんど食べない」が22.0%、3位が「加工食品を利用して作る」19.1%、4位が「外食」14.3%と、他の料理と比較し、調理・調達の方法も幅があり、また食べない人の割合も高め。

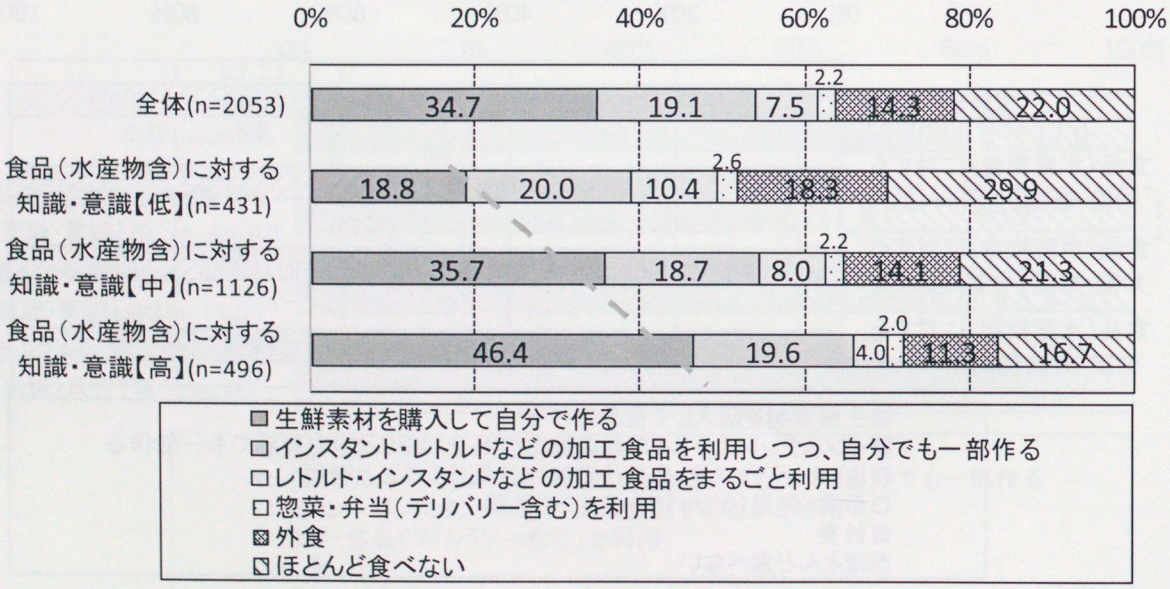
○社会経済的別では、地位の高い人は「外食」が16.9%とやや多め。

○食品に対する知識・意識が高くになるに従い「生鮮素材を購入して作る」割合が高くなっており、知識・意識の高い人と低い人の差は、27.6ポイント開いている。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇ﾄﾞﾘｱ・ﾘｿﾞｯﾄ





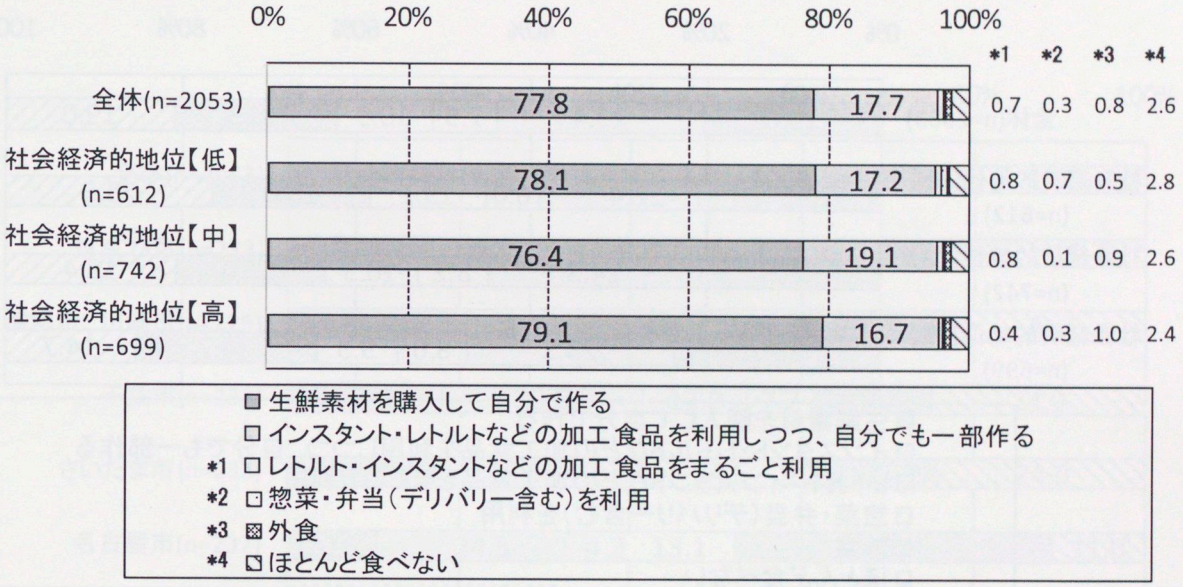
5-1. 水産物の料理別の調理状況(24)

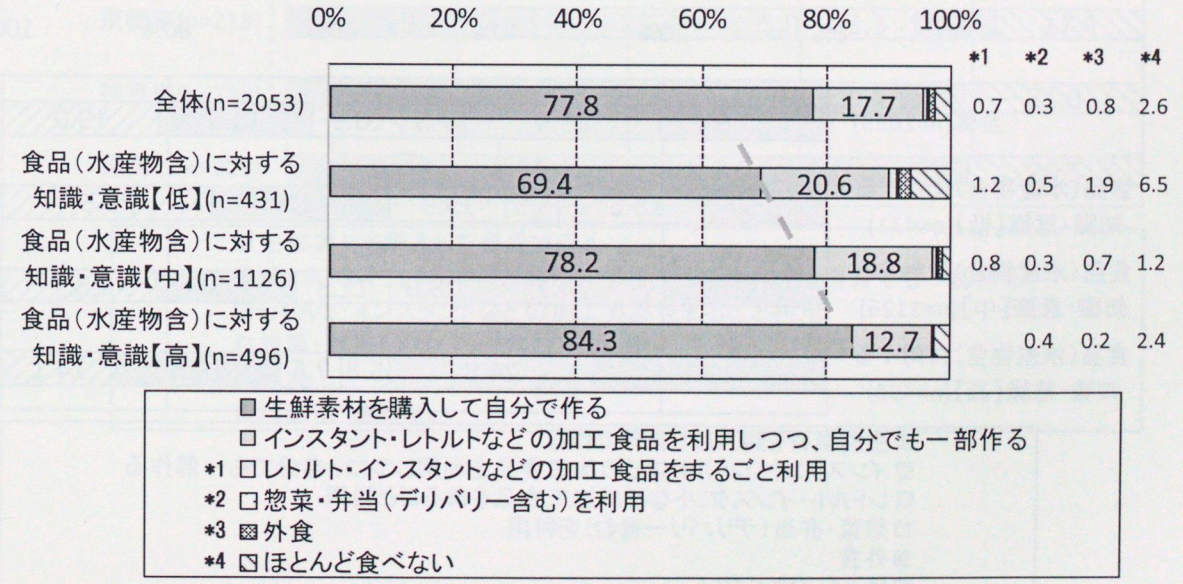
○「鍋物」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が77.8%と最多、次いで「加工食品を利用して作る」が17.7%と、95%以上が手を加えて作っている。「ほとんど食べない」割合も2.6%と非常に少ない。

○社会経済的地位別では全体と大きな違いはみられなかったが、食品に対する知識・意識が高くなるに従い「生鮮素材を購入して作る」割合が高くなっている。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇鍋物





5-1. 水産物の料理別の調理状況(25)

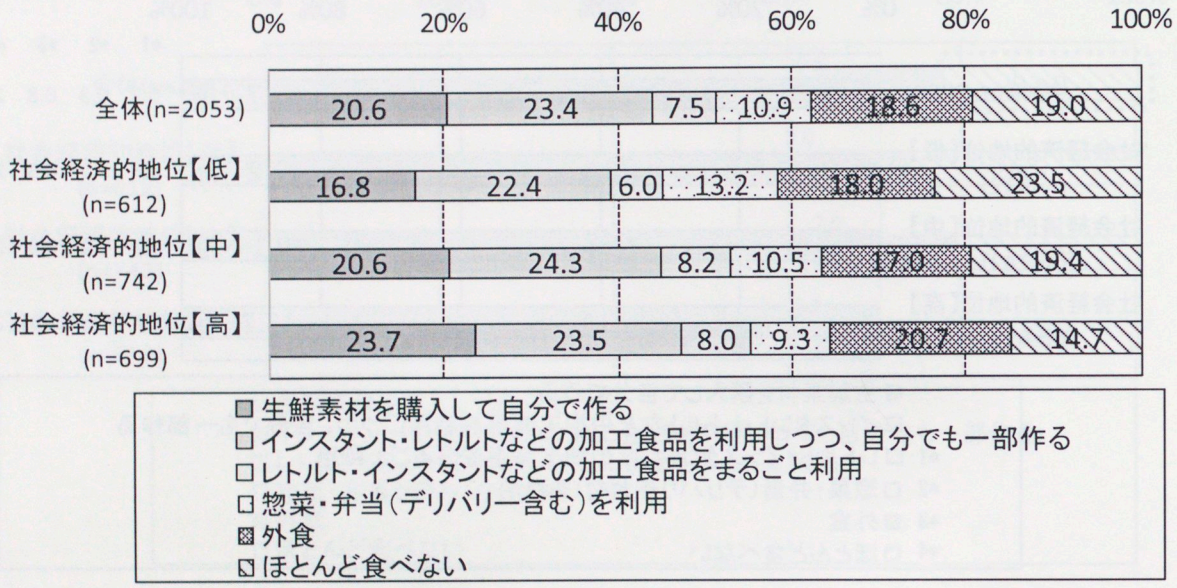
○「うな丼」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「加工食品を利用して作る」が23.4%、次いで「生鮮素材を購入して作る」が20.6%、3位が「ほとんど食べない」19.0%、4位が「外食」18.6%と、他の料理と比較し、調理・調達の方法も幅があり、また食べない人の割合も高め。

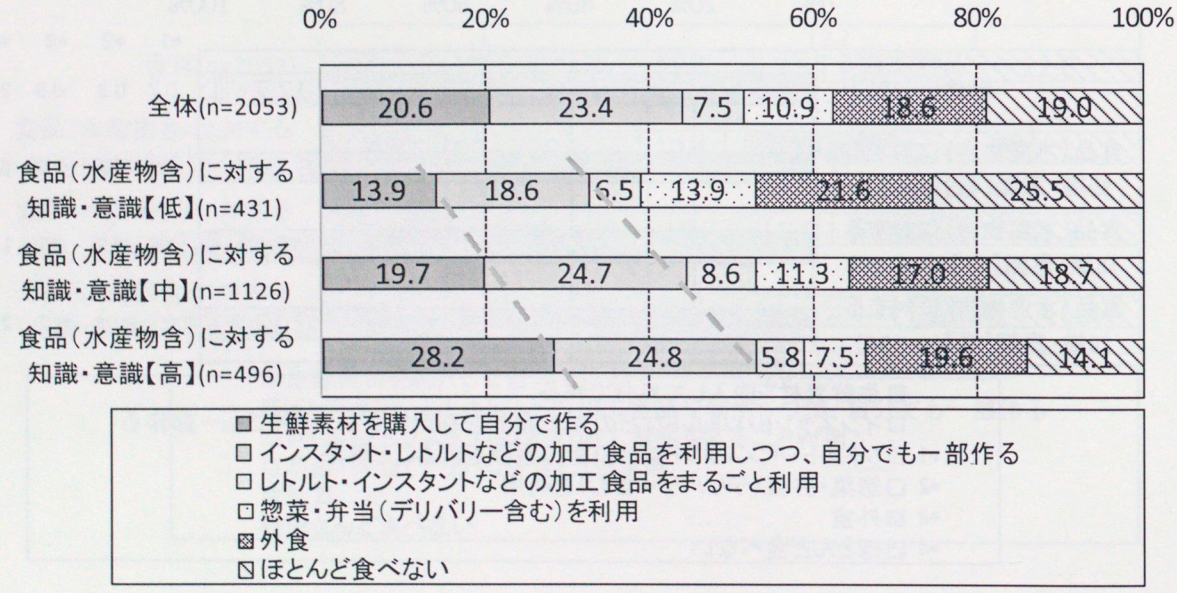
○社会経済的別では、地位の高い人は「外食」が20.7%とやや多め。

○食品に対する知識・意識が高くなるに従い「生鮮素材を購入して作る」「加工食品を利用して作る」といった、手を加える人の割合が高くなっている。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇うな丼





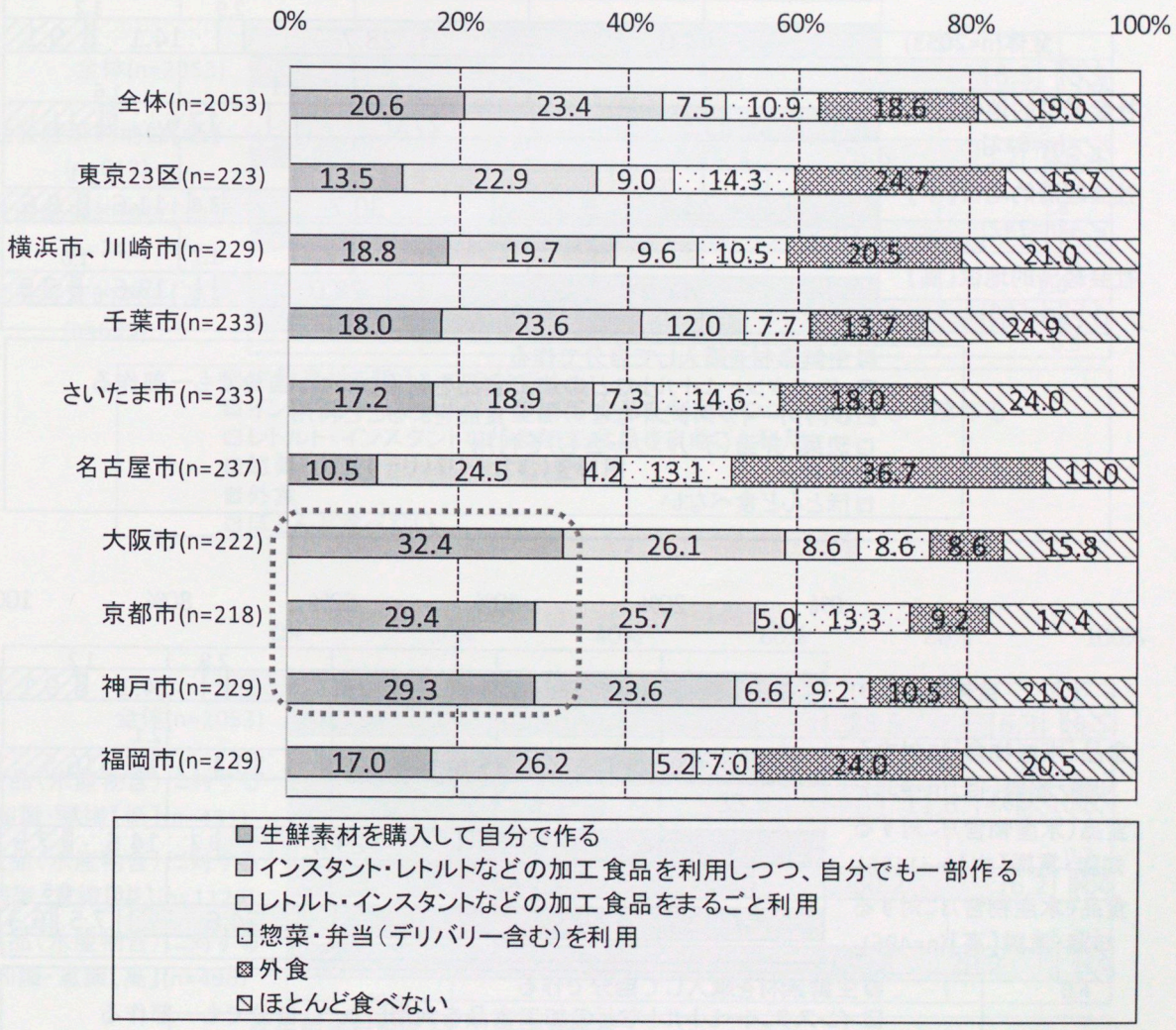
5-1. 水産物の料理別の調理状況(26)

○「うな丼」をどのようにして家族と食べることが多いか、地域別でみると「生鮮素材を購入して作る」割合が最多だったのが大阪市(32.4%)、次いで京都市(29.4%)、神戸市(29.3%)と関西圏では素材から作る人が3割前後を占める。関西圏では、うなぎを生から直接焼いていくが、関東圏では蒸してから焼くことが多くやや手間のかかる工程となっている。この違いも「生鮮素材を購入して作る」割合に影響していることも考えられる。

○名古屋市は「外食」が36.7%と全体の約2倍近い割合。東京23区(24.7%)、横浜市、川崎市(20.5%)、福岡市(24.0%)も「外食」の割合がやや多め。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇うな丼



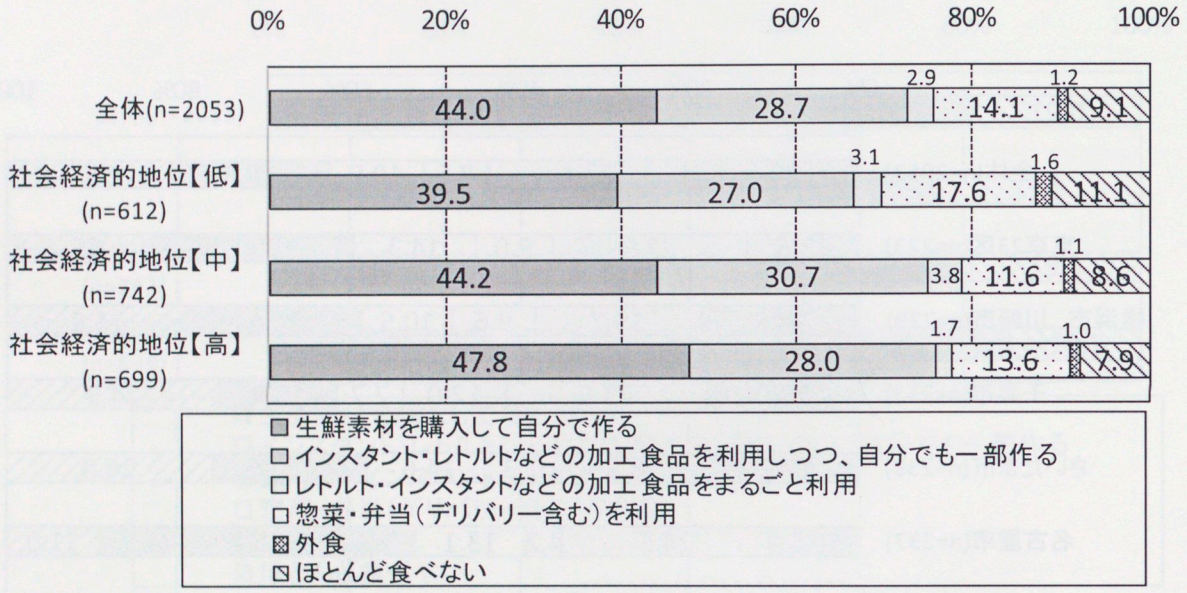
5-1. 水産物の料理別の調理状況(27)

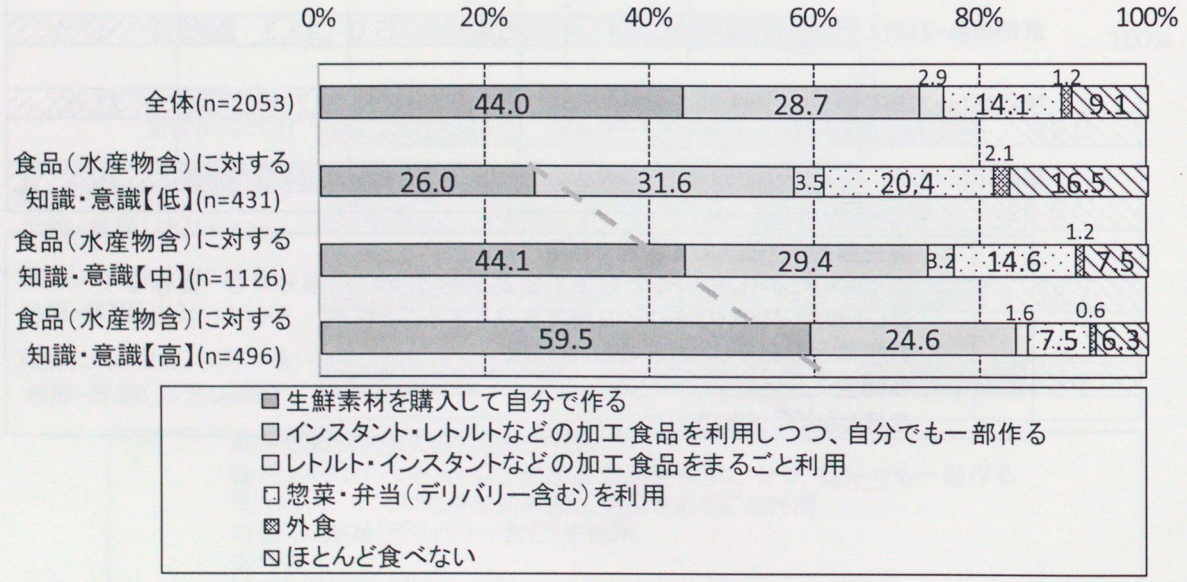
○「鮭入りおにぎり」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が44.0%と最多、次いで「加工食品を利用して作る」が28.7%、3位が「惣菜」14.1%と、他の料理と比べ加工食品や総菜利用がやや多め。

○社会経済的地位別では全体と大きな違いはみられなかったが、食品に対する知識・意識が高くなるに従い「生鮮素材を購入して作る」割合が高くなっており、知識・意識の高い人と低い人の差は33.5ポイントも開きがある。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇鮭(さけ)入りおにぎり





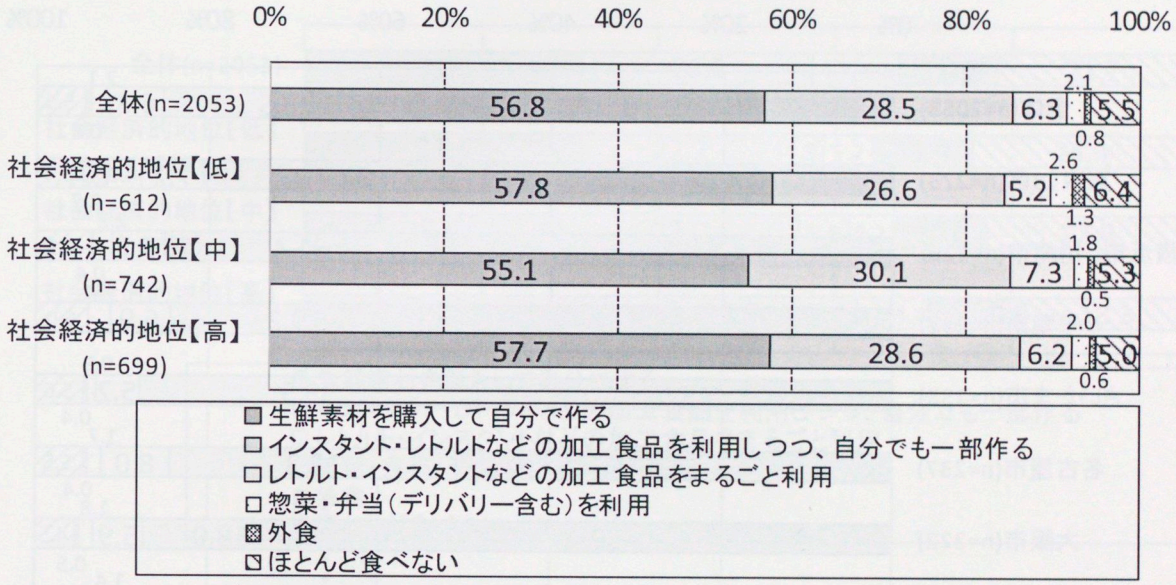
5-1. 水産物の料理別の調理状況(28)

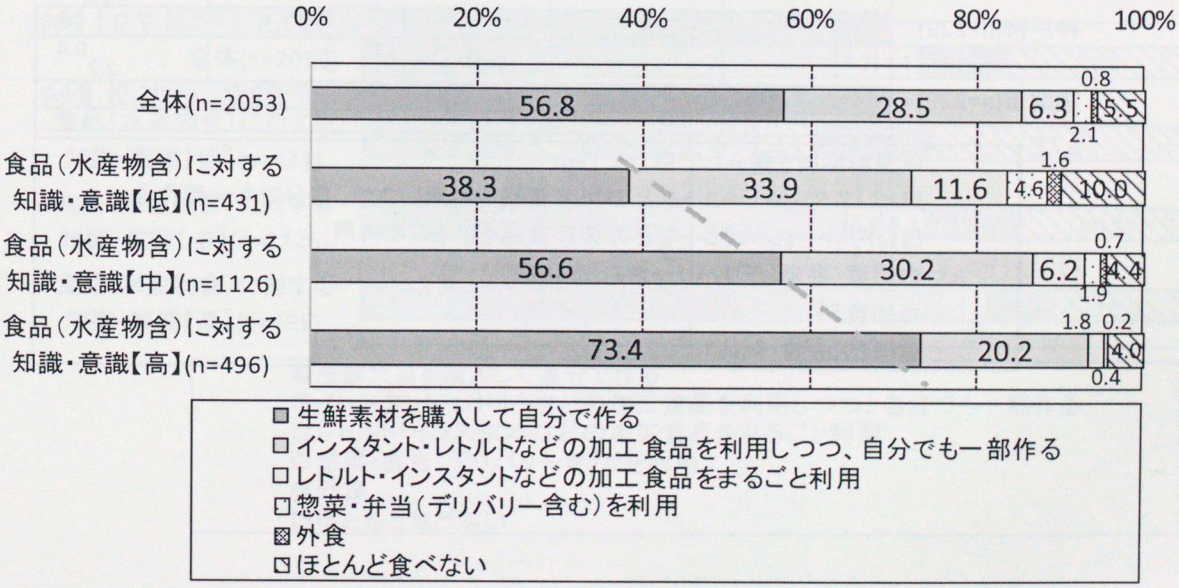
○「炊き込みご飯」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると「生鮮素材を購入して作る」が56.8%と最多、次いで「加工食品を利用して作る」が28.5%と、他の料理と比べ加工食品の利用がやや多め。

○社会経済的地位別では全体と大きな違いはみられなかったが、食品に対する知識・意識が高くなるに従い「生鮮素材を購入して作る」割合が高くなっており、知識・意識の高い人と低い人の差は35.1ポイントも開きがある。また、知識・意識が低い人は「加工食品をまるごと利用」の割合が全体よりやや高め。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇炊き込みご飯





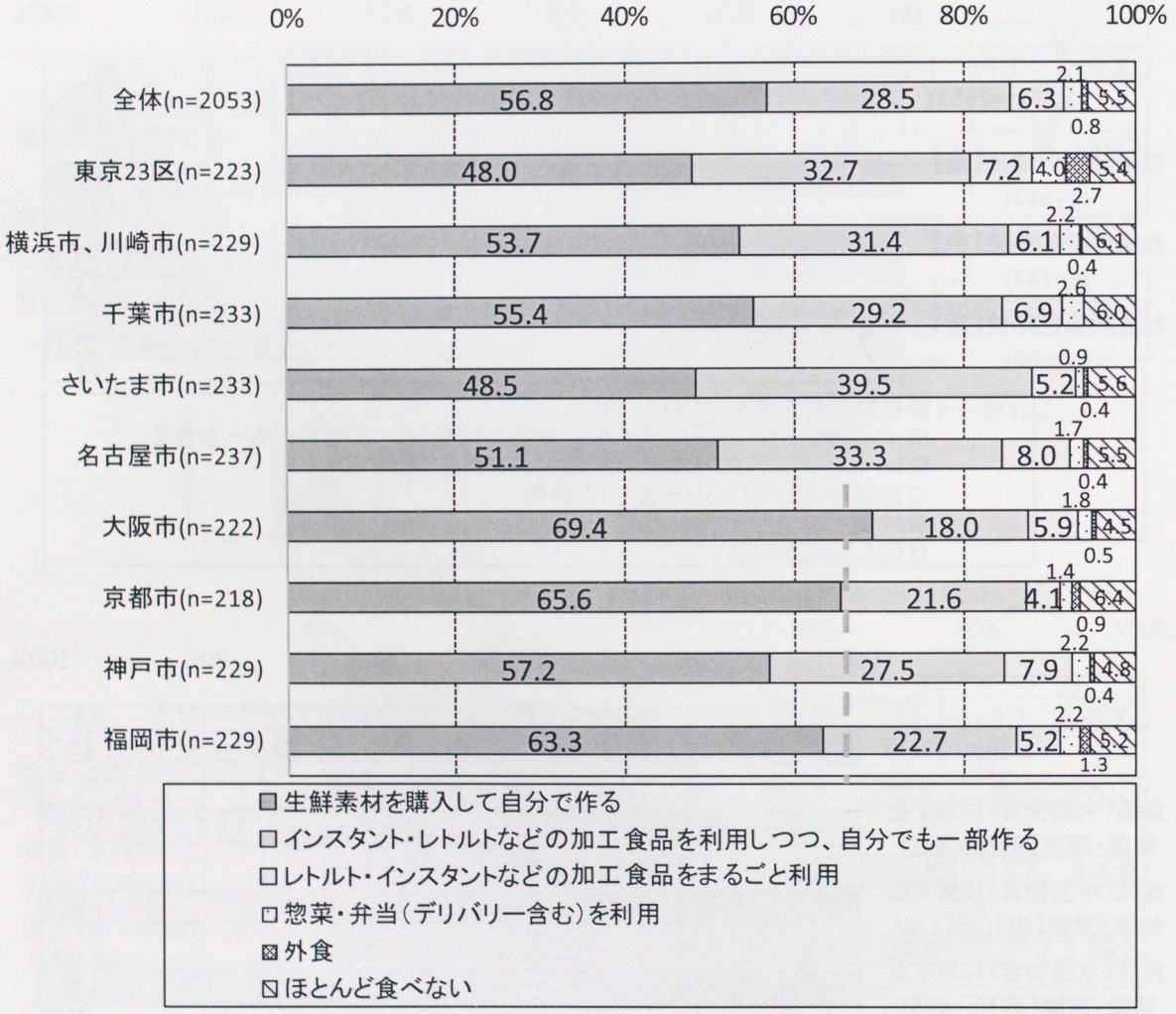
5-1. 水産物の料理別の調理状況(29)

○「炊き込みご飯」をどのようにして家族と食べることが多いか、地域別でみると「生鮮素材を購入して作る」割合が最多だったのが大阪市(69.4%)、次いで京都市(65.6%)、3位が福岡市(63.3%)と上位が西日本に集中している。

○「ほとんど食べない」はいずれの地域も5～6%程度で大差はなく、主に素材から作るか、加工食品を利用するかに違いがみられる。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇炊き込みご飯



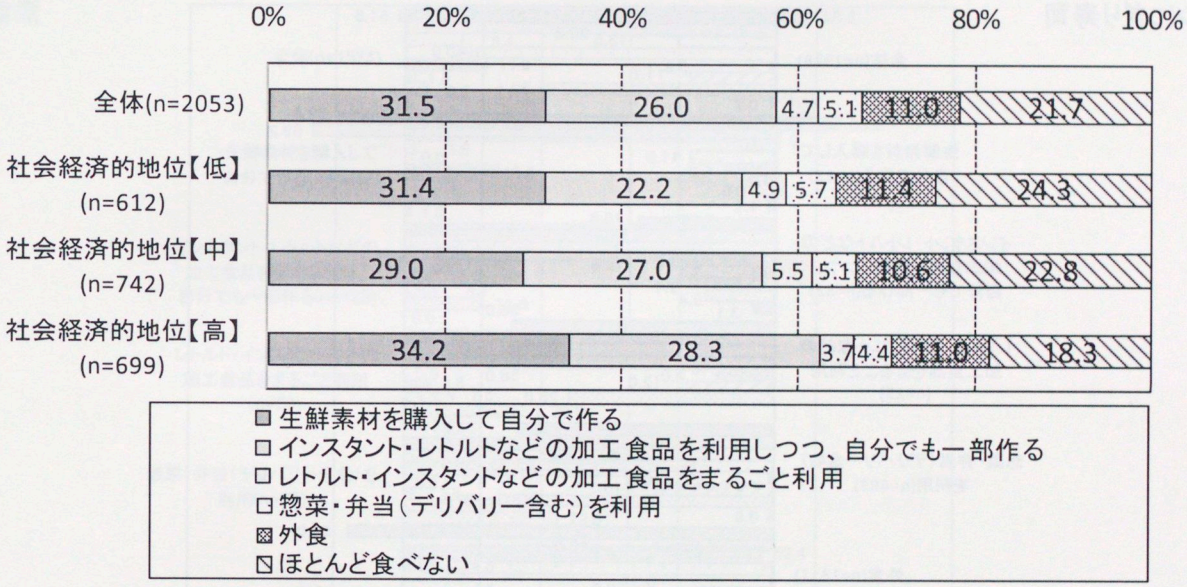
5-1. 水産物の料理別の調理状況(30)

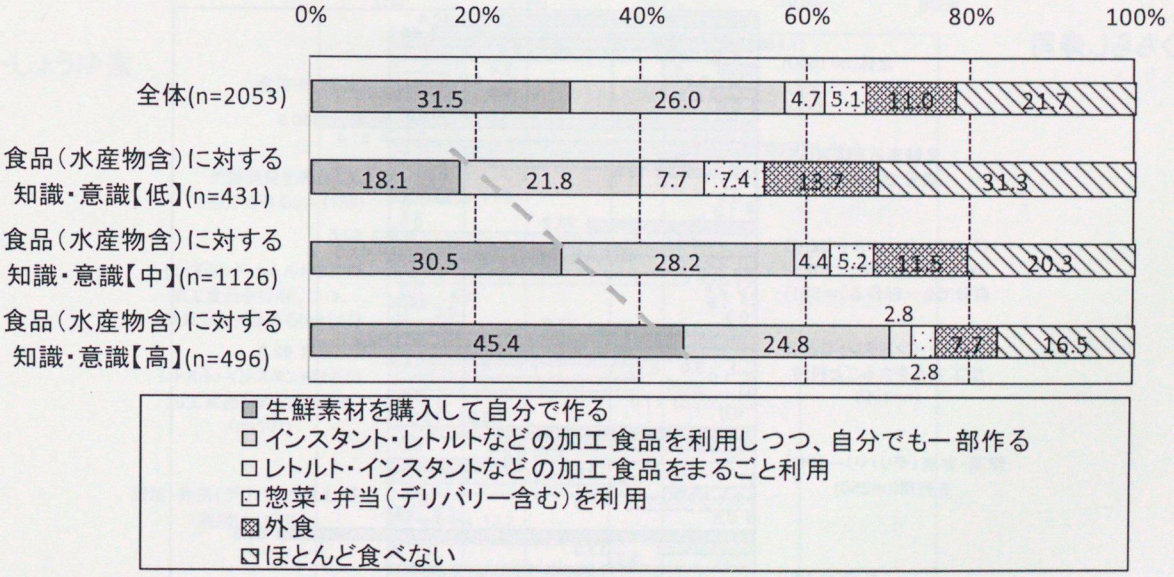
○「海老チリ」をどのようにして家族と食べることが多いか、全体でみると最多が「生鮮素材を購入して作る」31.5%、次いで「加工食品を利用して作る」26.0%、3位が「ほとんど食べない」21.7%、4位が「外食」11.0%と、他の料理と比較し、調理・調達の方法も幅があり、また食べない人や外食の割合も高め。

○社会経済的地位別では全体と大きな違いはみられなかったが、食品に対する知識・意識が高くなるに従い「生鮮素材を購入して作る」割合が高くなっており、知識・意識の高い人と低い人の差は27.3ポイントであった。また、知識・意識が低い人は「ほとんど食べない」の割合が31.3%と全体よりやや高め。

問25.水産物の料理別の調理状況

◇海老チリ





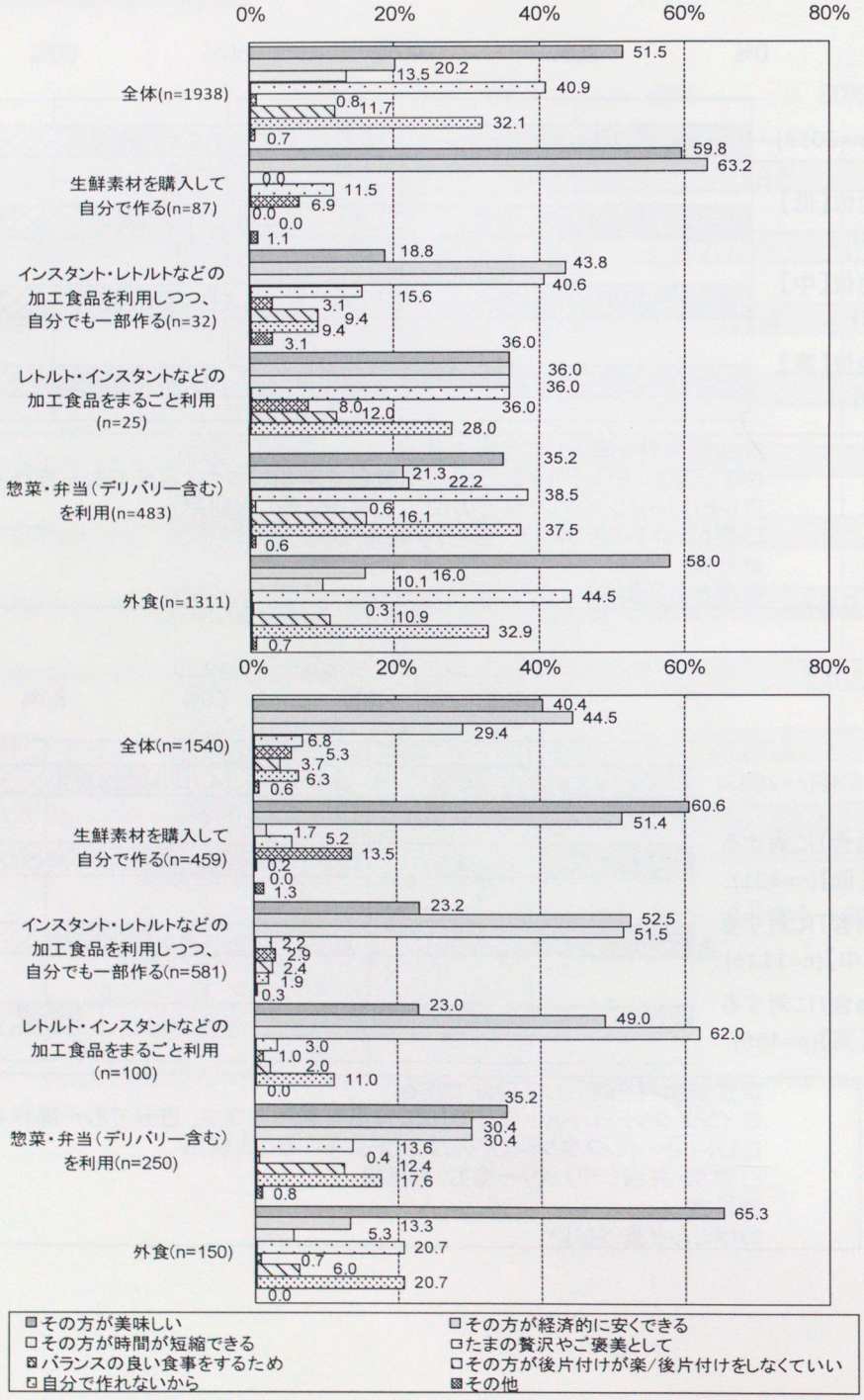
5-2. 水産物の料理別の調理状況の理由(1)

○前問で「このようにして家族と食べることが多い」と回答した調理や調達の方法について、それを選択した理由を聞いた。

○「にぎり寿司」では、最多の「外食」の理由は、「その方が美味しい」が58.0%、次いで「たまの贅沢やご褒美」が44.5%であった。

○「ちらし寿司」では、最多の「加工食品を利用して作る」理由は、「その方が経済的に安くできる」52.5%、次いで「その方が時間が短縮」51.5%であった。「外食」の理由は「その方が美味しい」(65.3%)が著しい。

問26.水産物の料理別の調理状況の理由

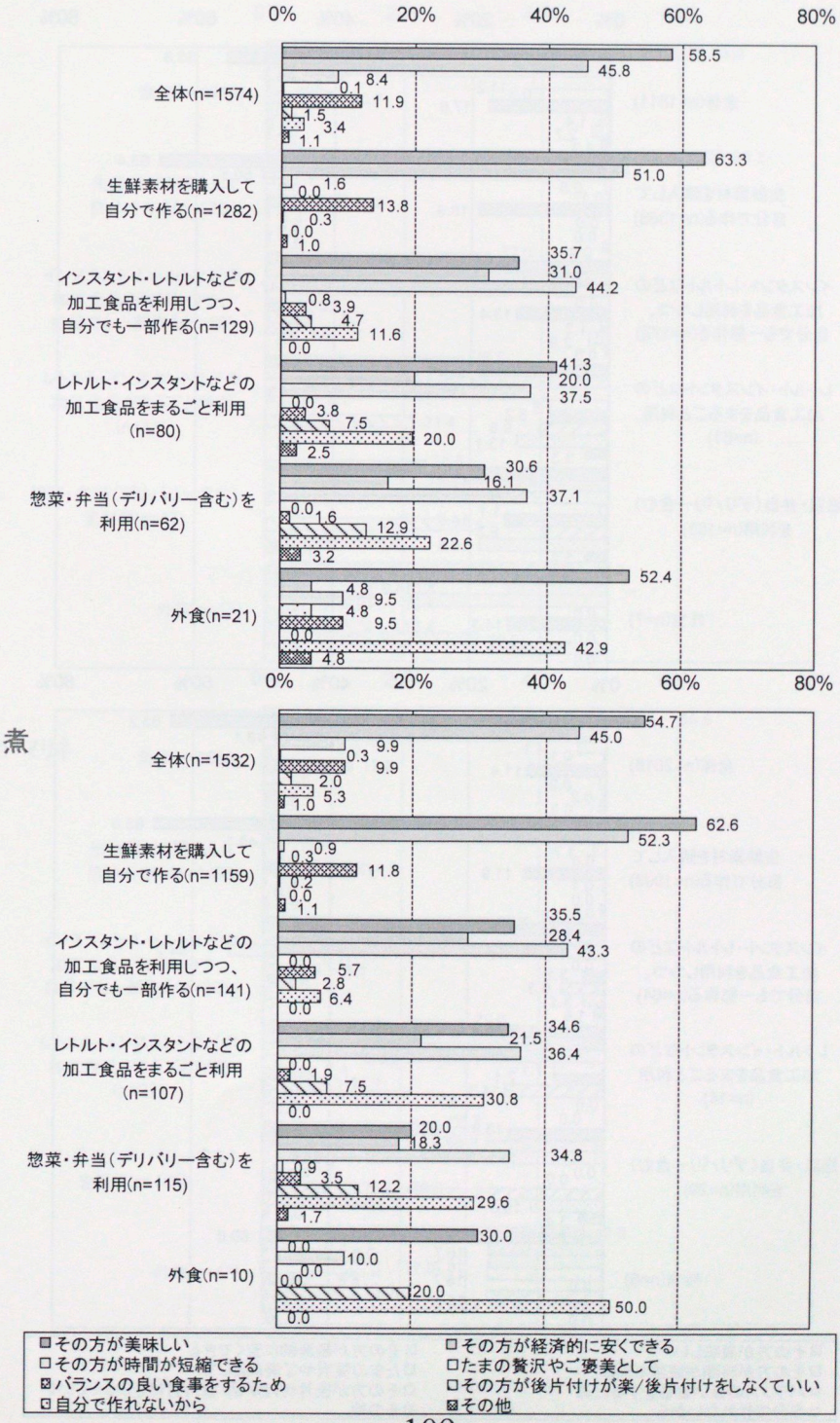


5-2. 水産物の料理別の調理状況の理由(2)

○「味噌煮」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」が63.3%、次いで「その方が経済的に安くできる」が51.0%であった。

○「甘露・しょうゆ煮」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」62.6%、次いで「その方が経済的に安くできる」52.3%であった。また、「外食」の理由としては、「自分で作れない」を理由とする人が半数で群を抜いていた。

問26.水産物の料理別の調理状況の理由

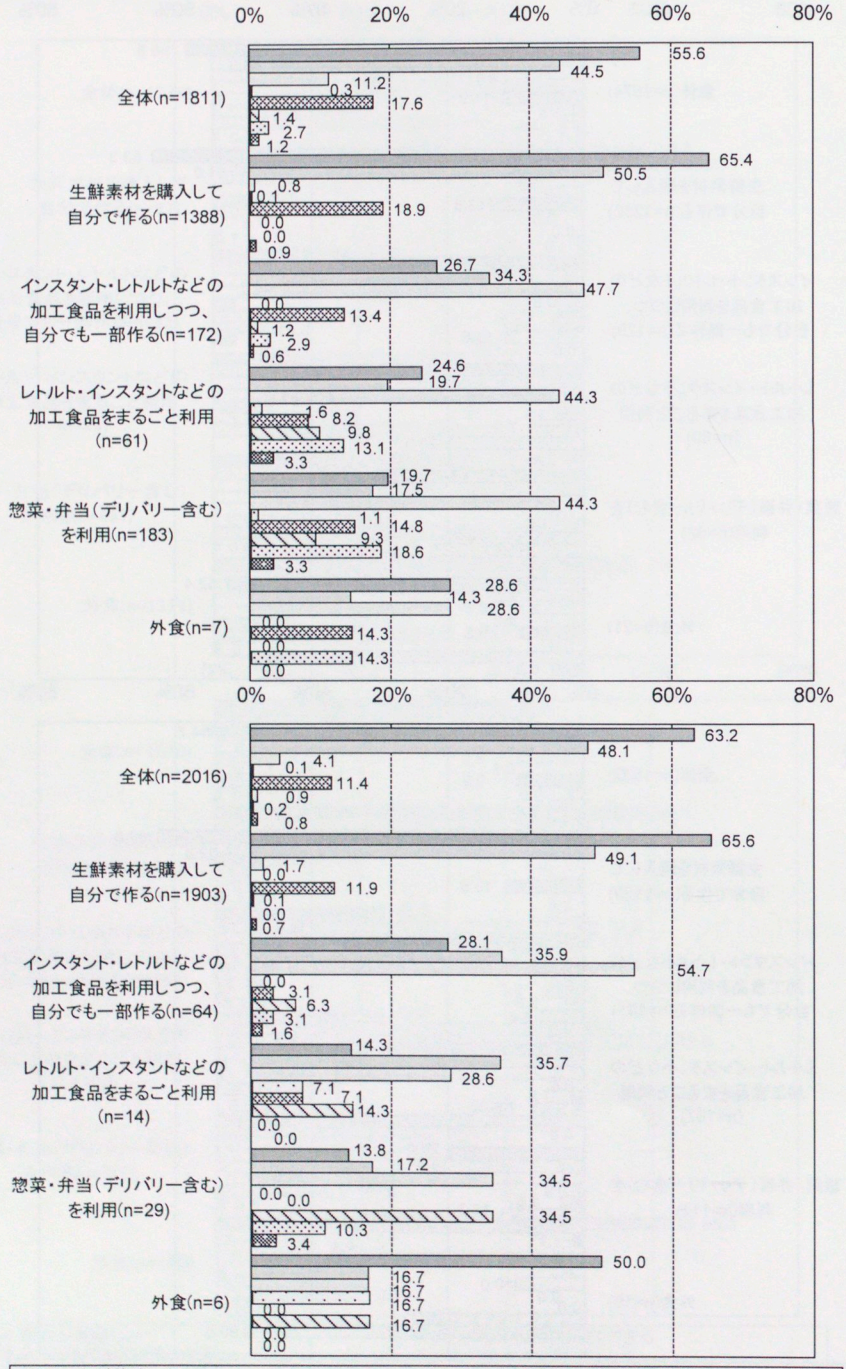


5-2. 水産物の料理別の調理状況の理由(3)

○「ひじき煮」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」が65.4%、次いで「その方が経済的に安くできる」が50.5%であった。また、「加工食品」の一部またはまるごと利用や「惣菜」利用の理由は、「その方が時間が短縮」できるとする意見がそれぞれ4割以上となっている。

○「焼き魚」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」65.6%、次いで「その方が経済的に安くできる」49.1%であった。また、「外食」の理由としては、「その方が美味しい」を理由とする人が半数であった。「惣菜」利用の理由は、「その方が時間が短縮」「その方が後片付けが楽」がそれぞれ3割強と最多であった。

問26.水産物の料理別の調理状況の理由

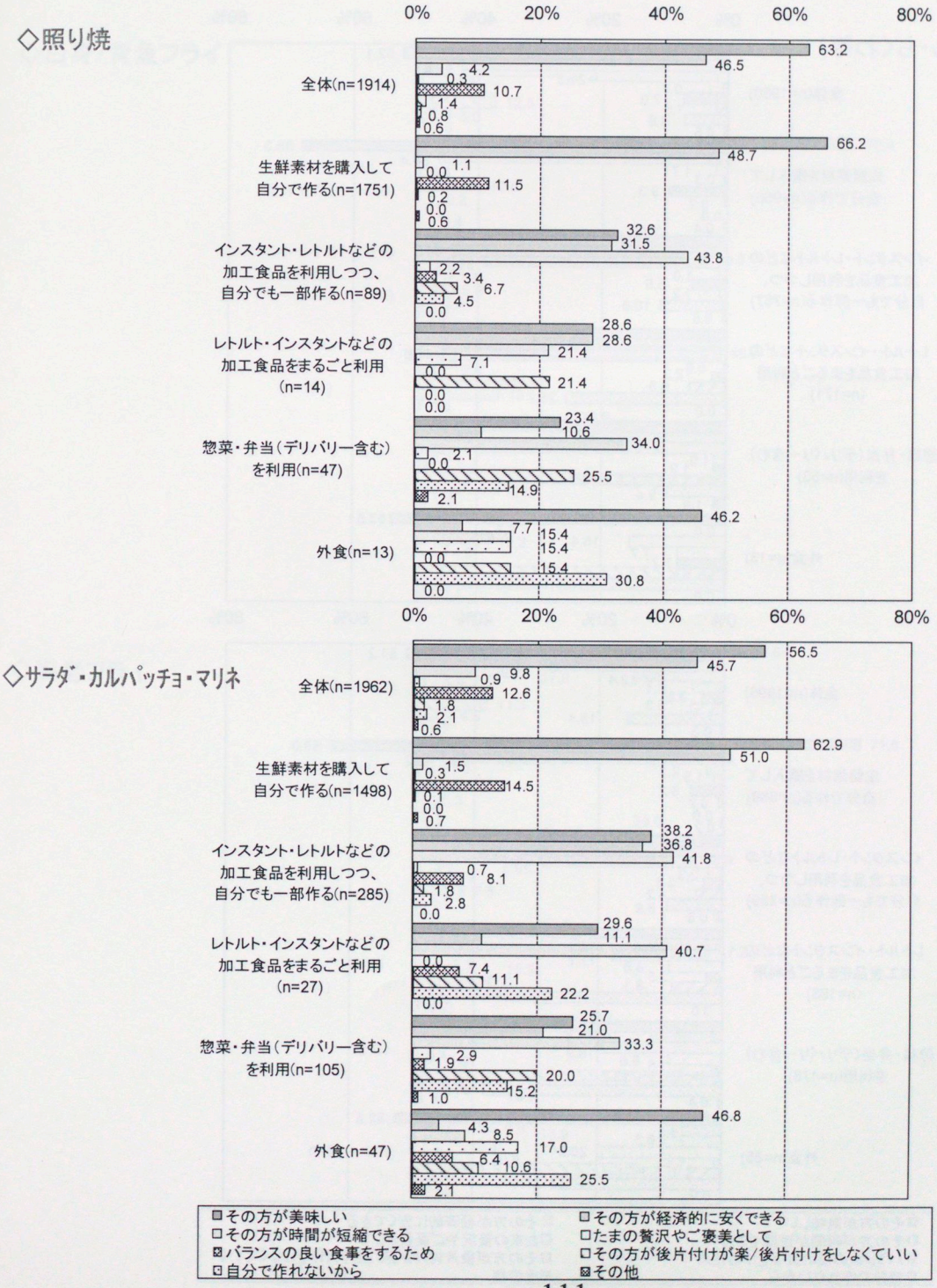


5-2. 水産物の料理別の調理状況の理由(4)

○「照り焼」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」が66.2%、次いで「その方が経済的に安くできる」が48.7%であった。また、「加工食品の一部利用」の理由は、「その方が時間が短縮」できるとする意見が4割以上。

○「ｻﾗﾀﾞ・ｶﾙﾊﾟｯﾁｮ・ﾏﾘﾈ」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」62.9%、次いで「その方が経済的に安くできる」51.0%であった。また、「外食」の理由としては、「その方が美味しい」46.8%と理由の中では多め。

問26.水産物の料理別の調理状況の理由

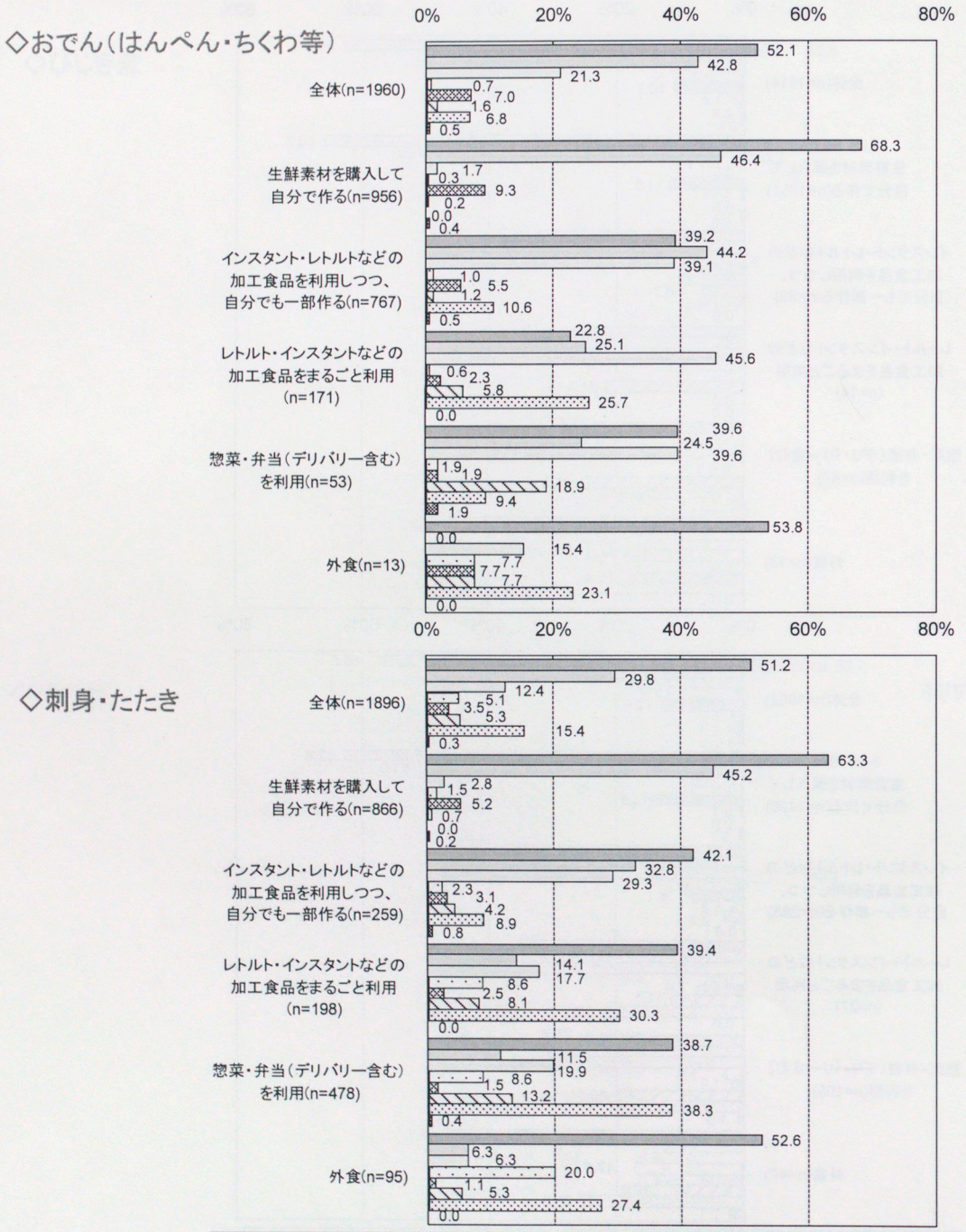


5-2. 水産物の料理別の調理状況の理由(5)

○「おでん」では、「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」が68.3%と最多、「加工食品を利用して作る」理由は、「その方が経済的に安くできる」が44.2%と最多であった。

○「刺身・たたき」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」だけでなく、「加工食品の一部またはまるごと利用」「惣菜」「外食」それぞれを選んだ人の理由は、「その方が美味しい」が最多であった。

問26.水産物の料理別の調理状況の理由

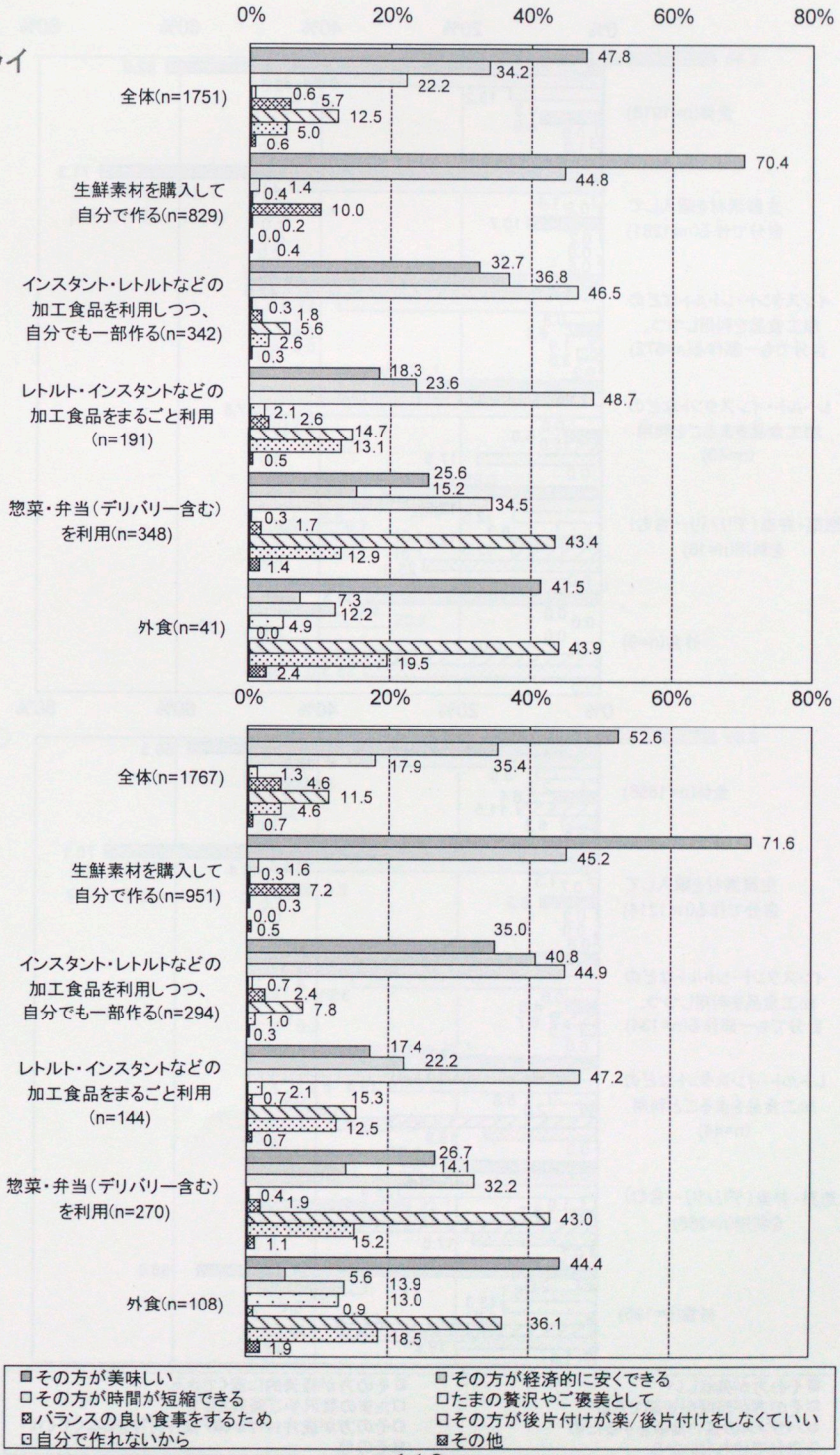


5-2. 水産物の料理別の調理状況の理由(6)

○「白身・青魚フライ」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」が70.4%。「惣菜」「外食」利用の理由の最多は、「その方が後片付けが楽」がそれぞれ4割以上となっている。

○「海老フライ」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」が71.6%。「惣菜」利用の理由の最多は、「その方が後片付けが楽」43.0%に対し、「外食」利用では「その方が美味しい」44.4%と、後片付けよりも味を理由とする人の方がやや多い。

問26.水産物の料理別の調理状況の理由

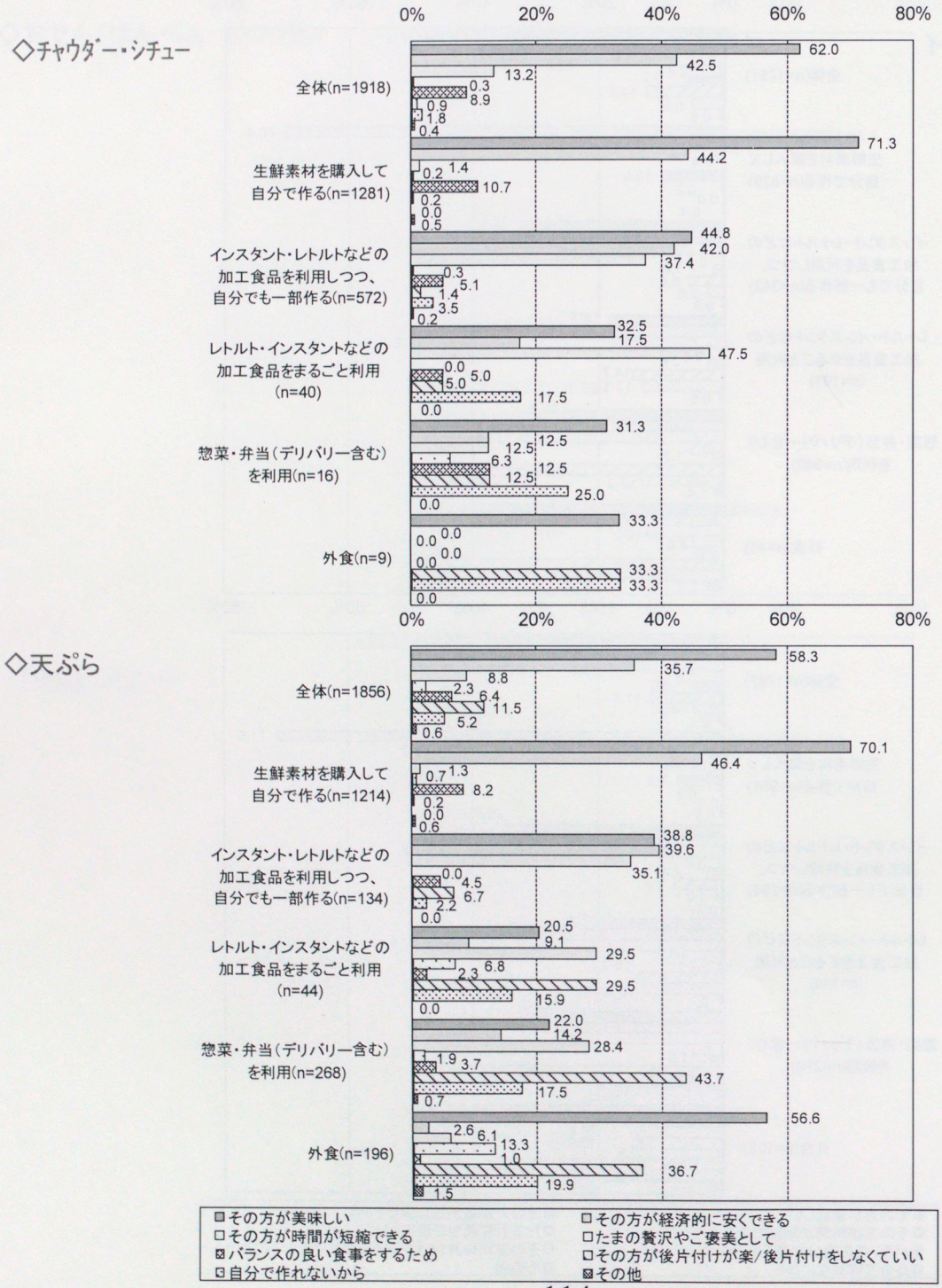


5-2. 水産物の料理別の調理状況の理由(7)

○「チャウダー・シチュー」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」が71.3%。「加工食品を利用して作る」理由は、「その方が美味しい」が44.8%と最多でありながらも、「その方が経済的に安くできる」が42.0%と僅差となっている。

○「天ぷら」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」が70.1%。「惣菜」利用の理由は「その方が後片付けが楽」が43.7%と最多であるが、「外食」利用では、「その方が美味しい」(56.6%)が「その方が後片付けが楽」(36.7%)よりも群を抜いて多い。

問26.水産物の料理別の調理状況の理由

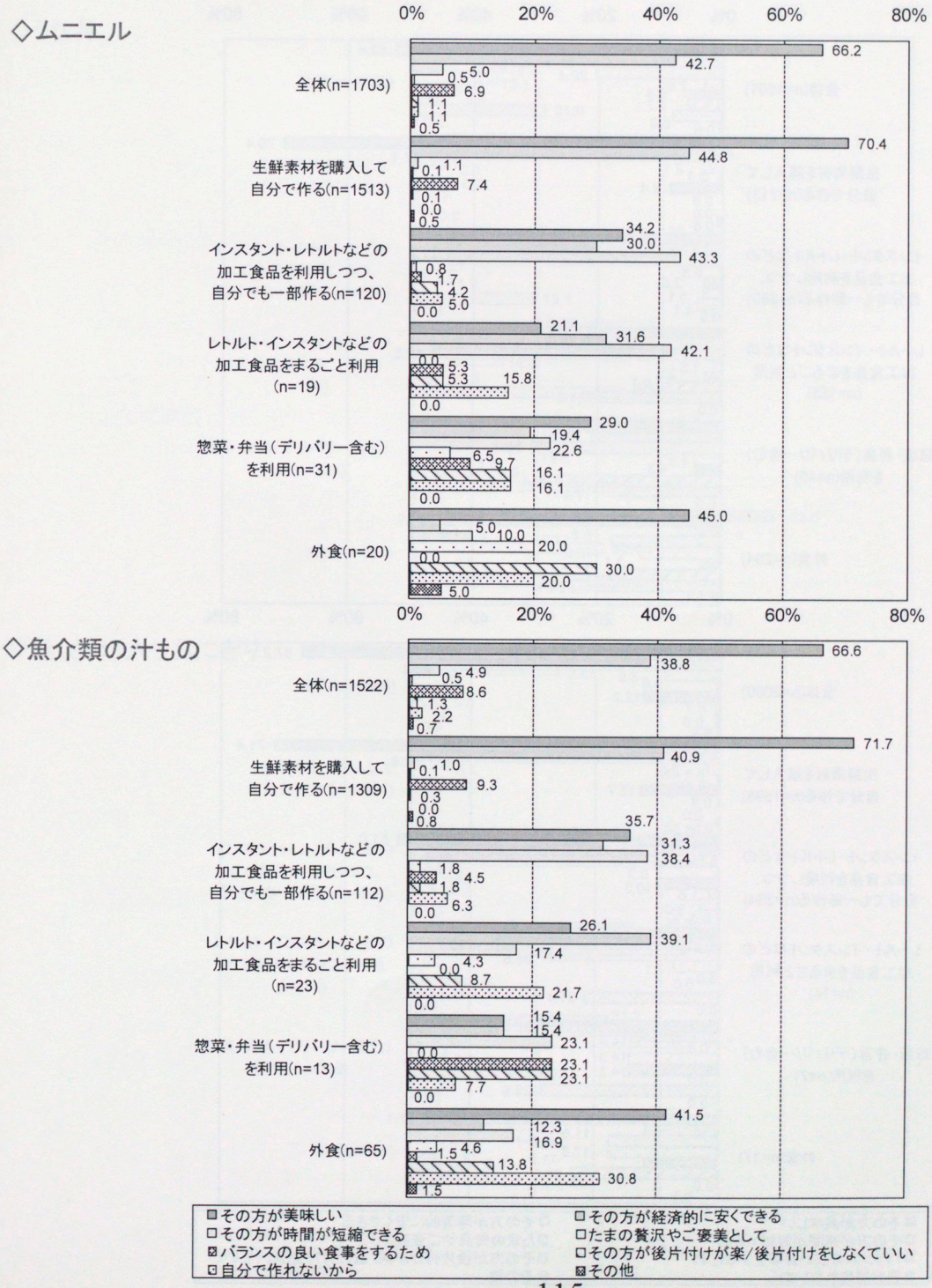


5-2. 水産物の料理別の調理状況の理由(8)

○「ムニエル」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」が70.4%。「加工食品」の一部またはまるごと利用の理由は、「その方が時間が短縮」できるとする意見がそれぞれ4割以上となっている。

○「魚介類の汁もの」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」が71.7%。「外食」利用の理由の最多も「その方が美味しい」(41.5%)であるが、次いで「自分で作れない」(30.8%)という意見が多い。

問26.水産物の料理別の調理状況の理由

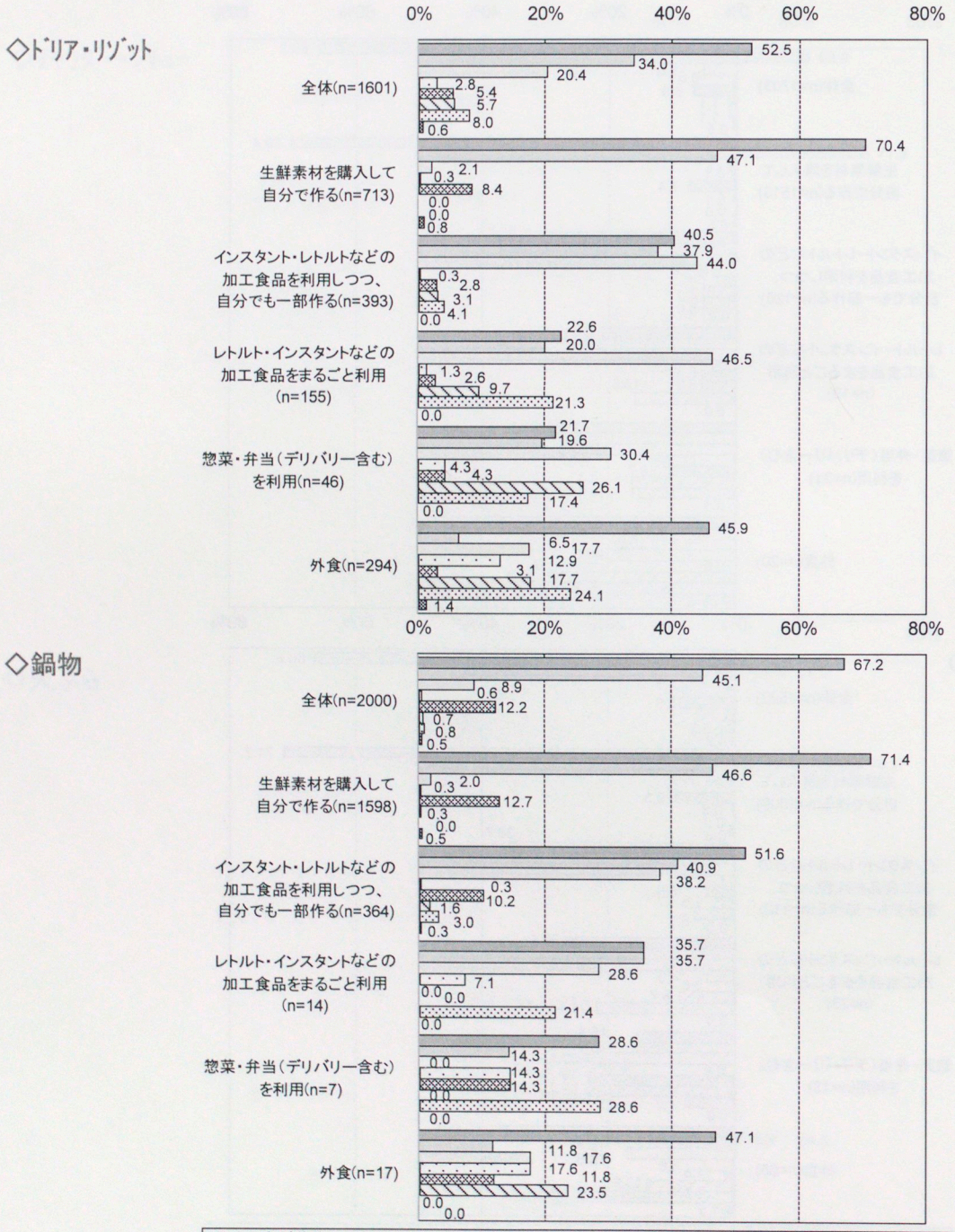


5-2. 水産物の料理別の調理状況の理由(9)

○「ﾄﾞﾘｱ・ﾘｿﾞｯﾄ」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」が70.4%。「加工食品」の一部またはまるごと利用の理由では、「その方が時間が短縮」できるとする意見がそれぞれ4割以上と最多。

○「鍋物では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」が71.4%。「加工食品」の一部またはまるごと利用の理由でも、「その方が経済的に安くできる」とする理由が接近しつつも、「その方が美味しい」とする意見が最多となっている。

問26.水産物の料理別の調理状況の理由

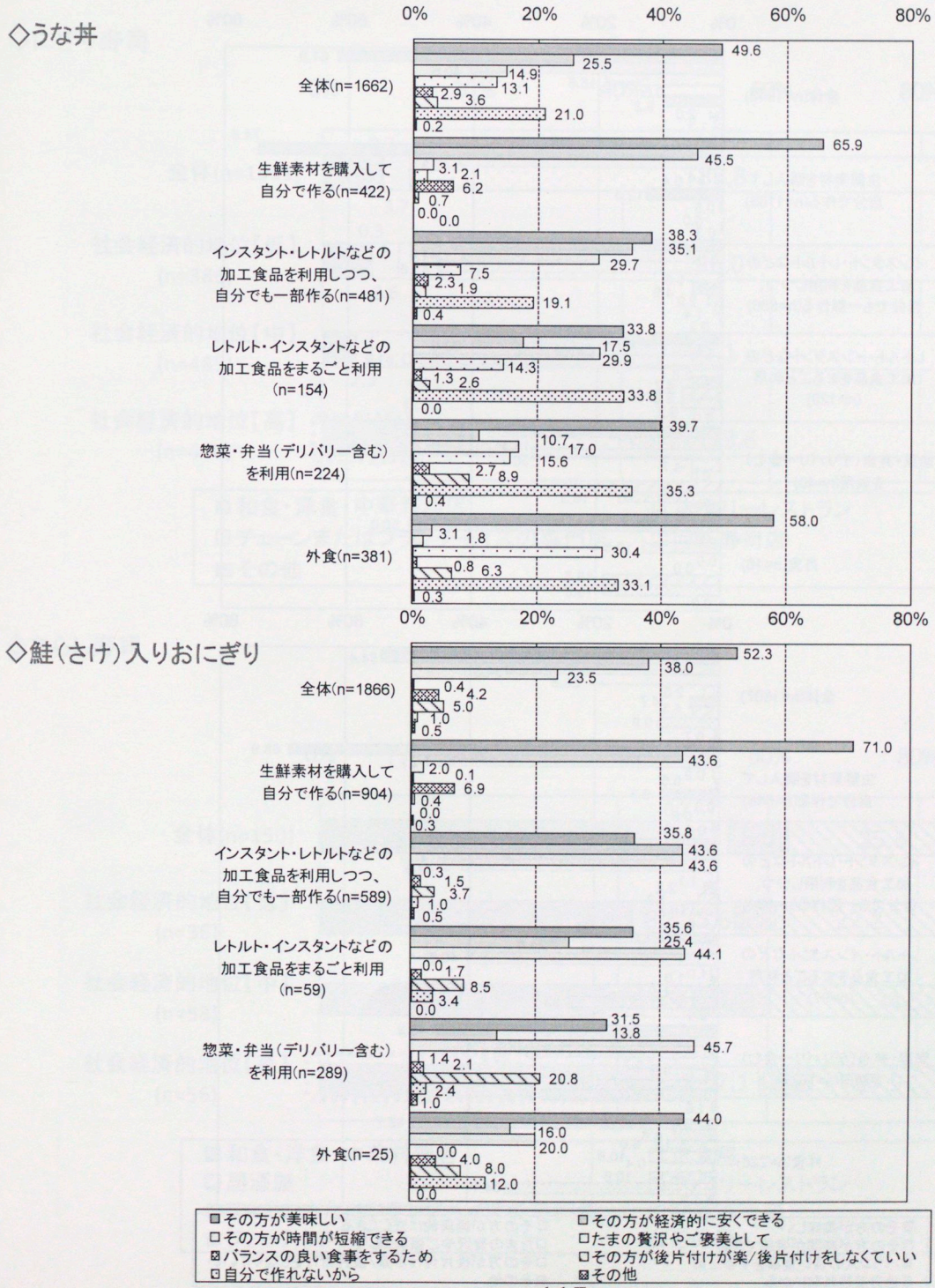


5-2. 水産物の料理別の調理状況の理由(10)

○「うな丼」では、最多の「加工食品を利用して作る」理由は、「その方が美味しい」が38.3%、次いで「その方が経済的に安くできる」が35.1%と僅差となっている。「外食」では「その方が美味しい」(58.0%)とする理由が群を抜いて多い。

○「鮭入りおにぎり」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」が71.0%。「加工食品」の一部またはまるごと利用の理由でも、「その方が経済的に安くできる」とする理由が接近しつつも、「その方が時間が短縮」できるとする意見が4割以上と最多となっている。

問26.水産物の料理別の調理状況の理由

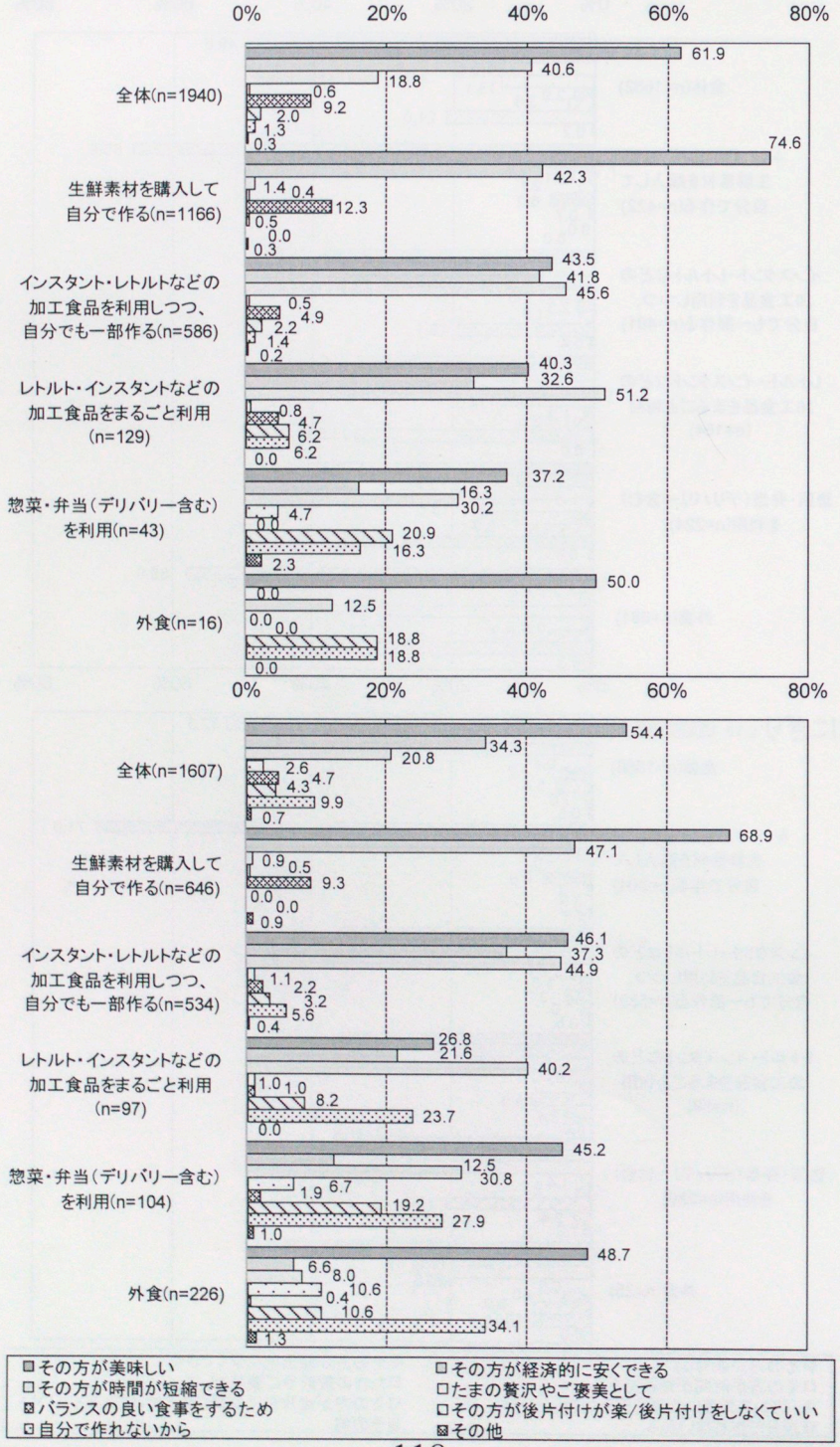


5-2. 水産物の料理別の調理状況の理由(11)

○「炊き込みご飯」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」が74.6%。「加工食品」の一部またはまるごと利用の理由では、「その方が美味しい」とする理由が接近しつつも、「その方が時間が短縮」できるとする意見が4～5割と最多となっている。

○「海老チリ」では、最多の「生鮮素材を購入して作る」理由は、「その方が美味しい」が68.9%。「加工食品をまるごと利用」を除いて、「加工食品を利用して作る」「惣菜」「外食」の理由としても「その方が美味しい」とする理由が4割以上と最多。

問26.水産物の料理別の調理状況の理由



5-3. 水産物の外食利用店舗(1)

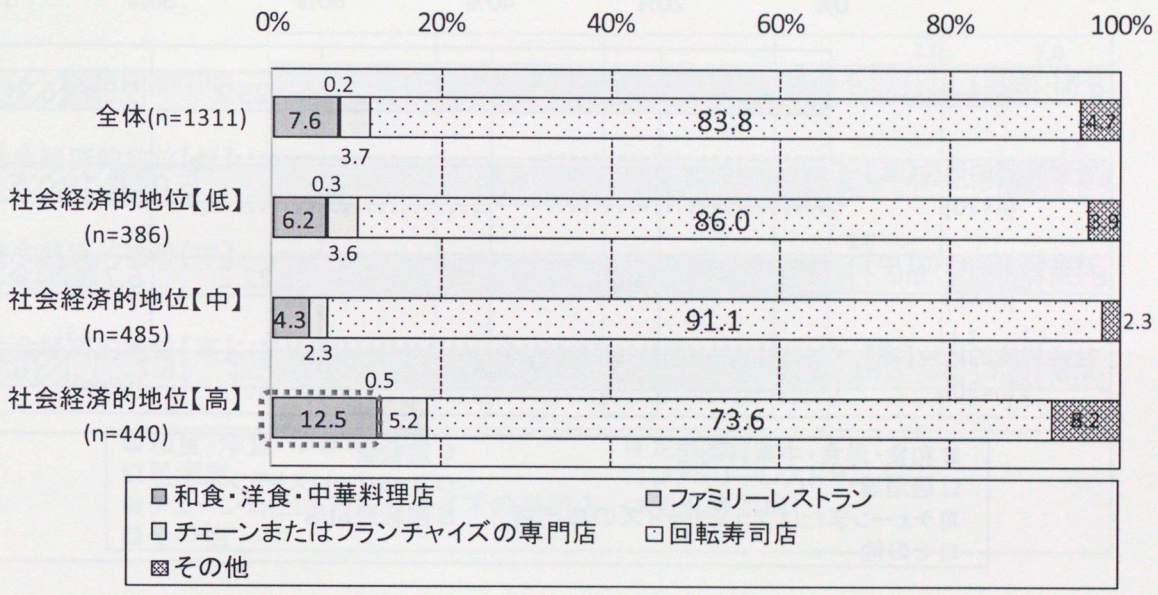
○問25で「このようにして家族と食べることが多い」と回答した中で、「外食」を選択した人にどのような店で食べることが多いか聞いた。

○「にぎり寿司」では、全体で「回転寿司店」が83.8%と圧倒的に多い。社会経済的地位の高い人は、「和食店」(専門店)の割合がやや多くなっている。

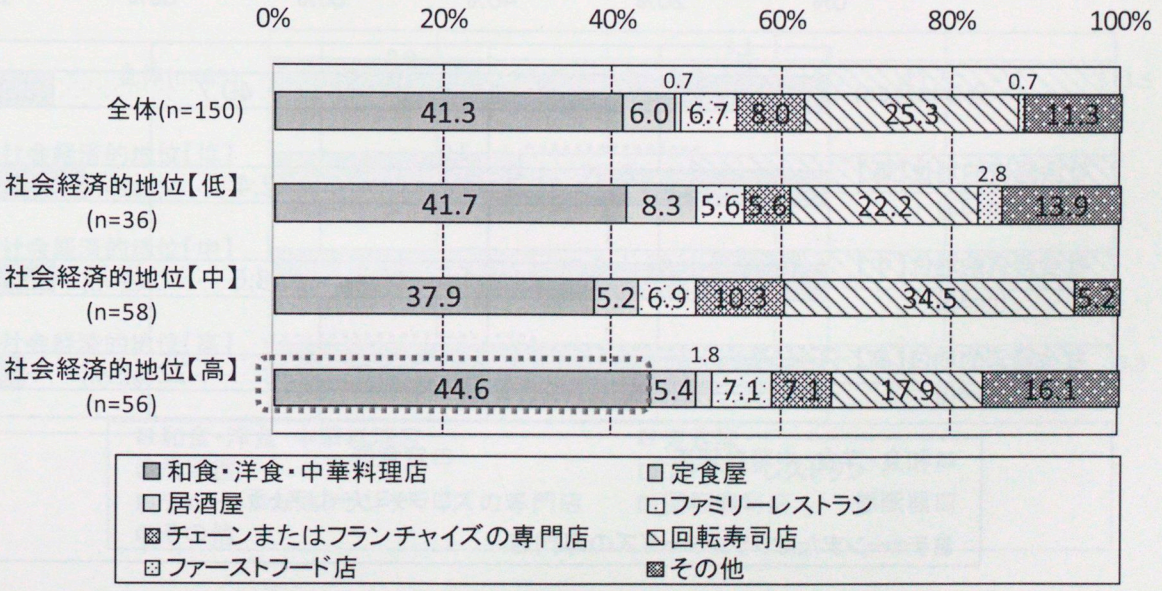
○「ちらし寿司」では、全体で「和食店」41.3%が最多、次いで「回転寿司店」25.3%となっている。ここでも社会経済的地位の高い人は、「和食店」(専門店)の割合がやや多くなっている。

問27.水産物の外食利用店舗

◇にぎり寿司



◇ちらし寿司



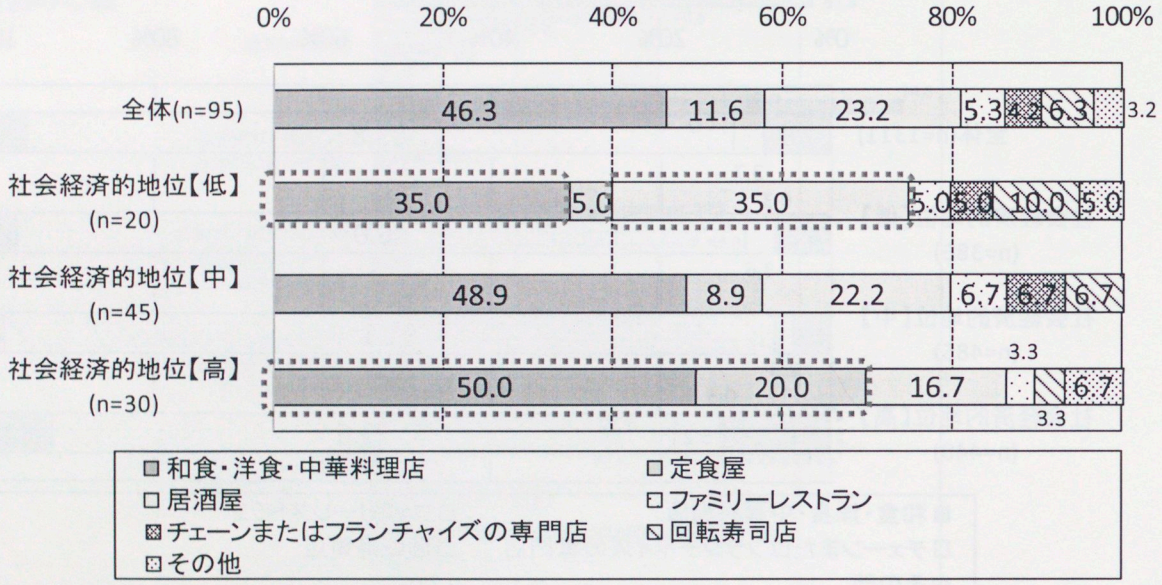
5-3. 水産物の外食利用店舗(2)

○「刺身・たたき」では、全体で「和食店」(専門店)が46.3%と最多、次いで「居酒屋」が23.2%と多い。社会経済的地位の低い人は、「和食店」と「居酒屋」利用が同じ(35.0%)、地位の高い人「和食店」(50.0%)に次いで多いのは「定食屋」(20.0%)。

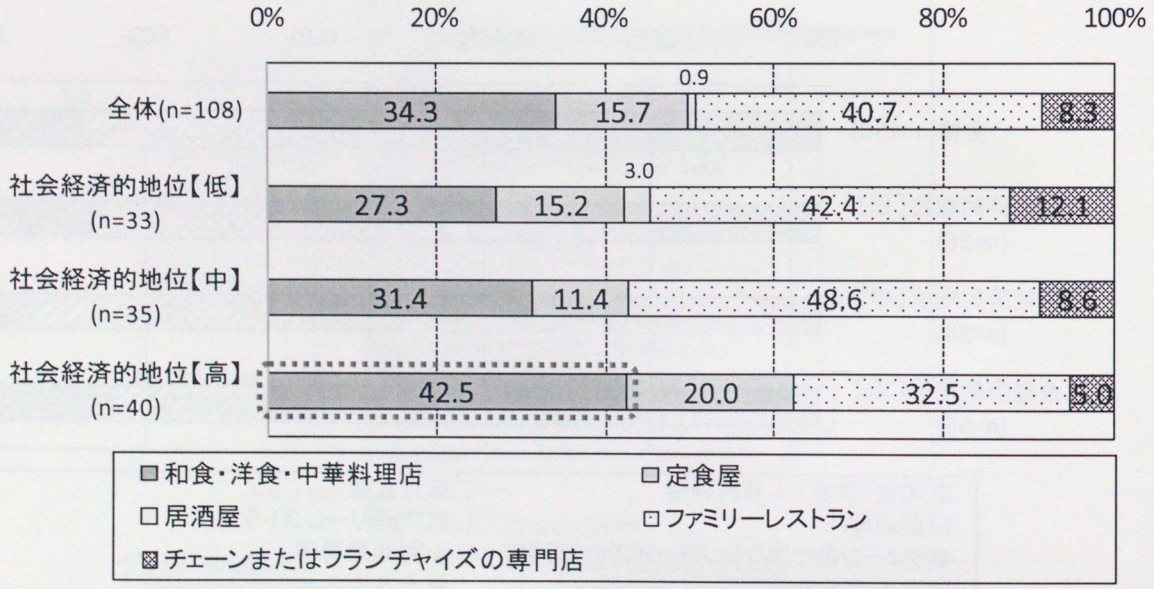
○「海老フライ」は、全体で「ファミリーレストラン」40.7%が最多、次いで「洋食店」(専門店)34.3%が多い。社会経済的地位の高い人は、「洋食店」(42.5%)の利用の方が「ファミリーレストラン」(32.5%)の利用よりも多い。

問27.水産物の外食利用店舗

◇刺身・たたき



◇海老フライ



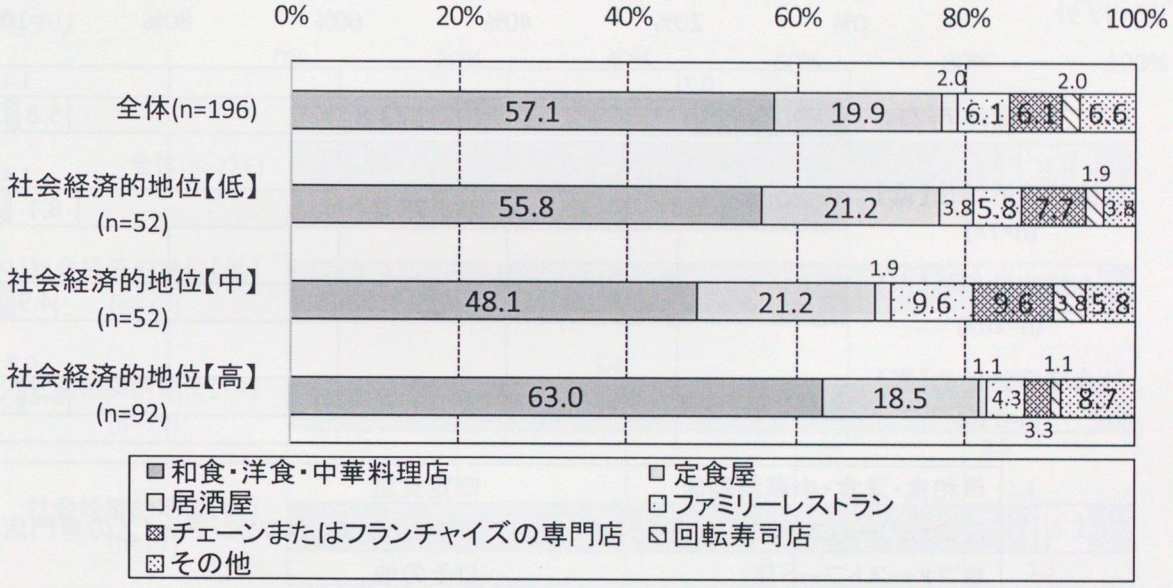
5-3. 水産物の外食利用店舗(3)

○「天ぷら」では、全体で「和食店」(専門店)が57.1%と最多、次いで「定食屋」が19.9%と多い。

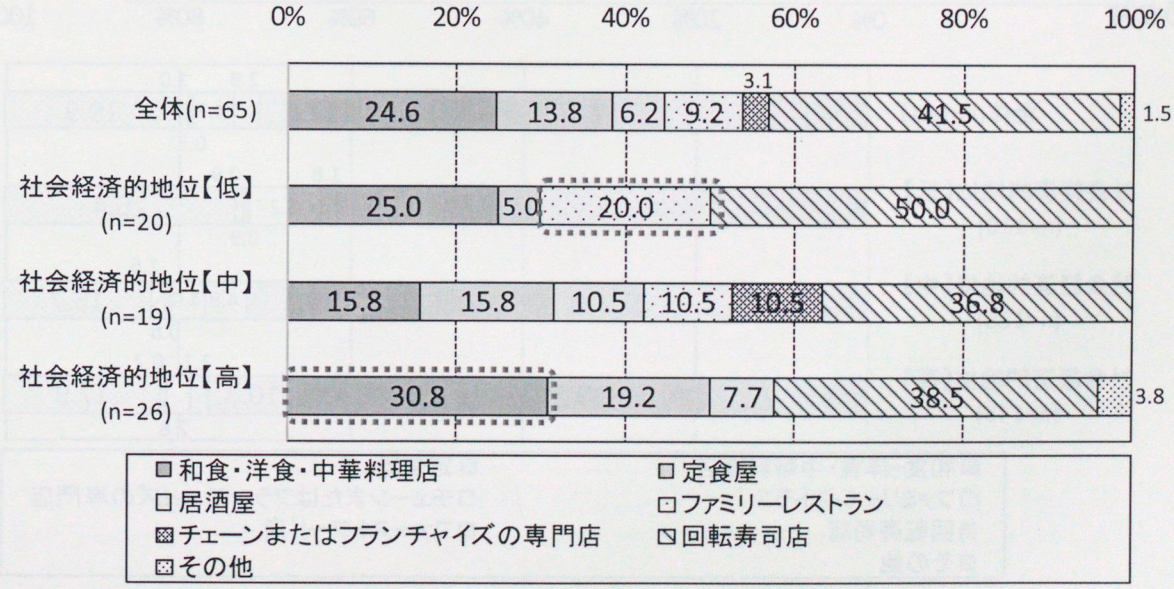
○「魚介類の汁もの」では、全体で「回転寿司店」が41.5%と最多、次いで「和食店」24.6%が多い。社会経済的地位の高い人は、「和食店」(30.8%)や「定食屋」(19.2%)の利用が全体よりも多く、合わせて半数を占める。地位の低い人は、「ファミリーレストラン」(20.0%)の利用がやや高くなっている。

問27.水産物の外食利用店舗

◇天ぷら



◇魚介類の汁もの



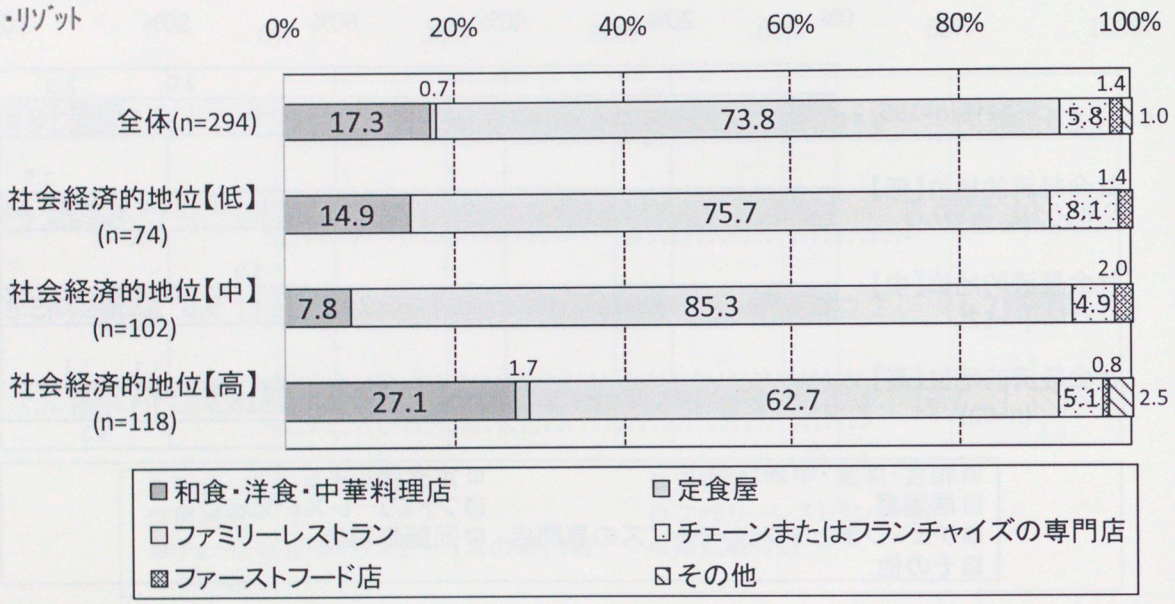
5-3. 水産物の外食利用店舗(4)

○「ﾄﾞﾘｱ・ﾘｿﾞｯﾄ」では、全体で「ファミリーレストラン」が73.8%と最多、次いで「洋食店」(専門店)17.3%が多い。社会経済的地位の高い人は、「洋食店」の利用が27.1%と全体よりも多い。

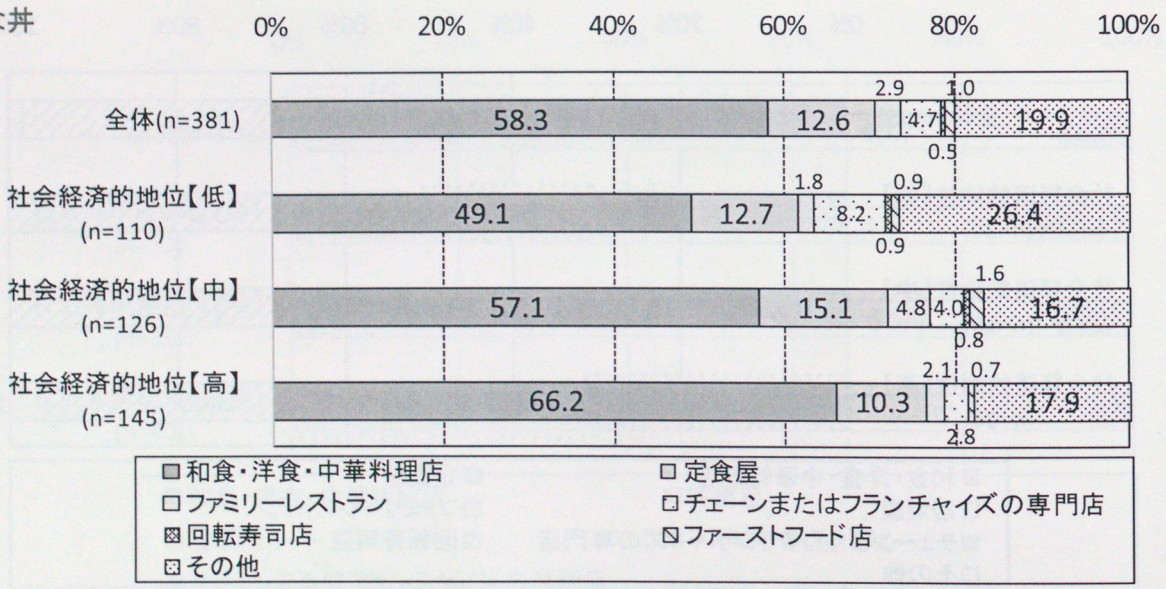
○「うな丼」では、全体で「和食店」(専門店)が58.3と最多、次いで多かった「その他」(19.9%)では「うなぎ屋」という回答が非常に多かった。社会経済的地位の高い人は、「和食店」の利用が66.2%と全体よりも多い。

問27.水産物の外食利用店舗

◇ﾄﾞﾘｱ・ﾘｿﾞｯﾄ



◇うな丼

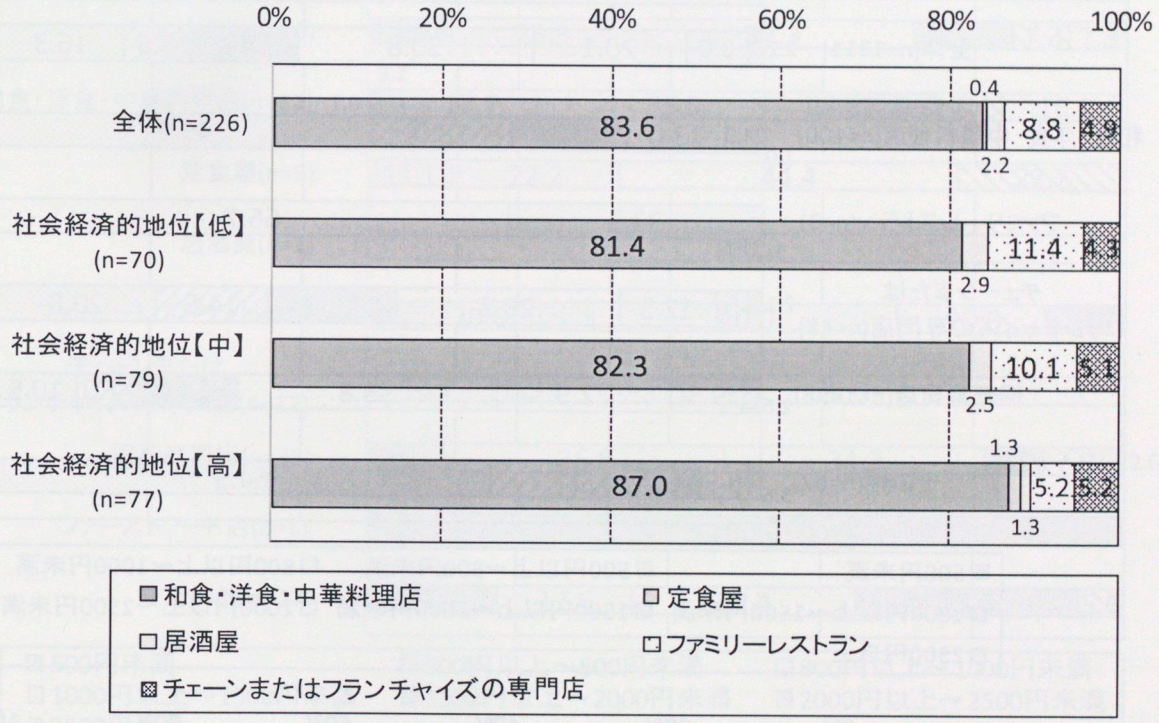


5-3. 水産物の外食利用店舗(5)

○「海老チリ」では、全体で「中華料理店」(専門店)が83.6と圧倒的に多く、社会経済的地位の高い人は、全体よりもさらに(87.0%)、利用が多い。

問27.水産物の外食利用店舗

◇海老チリ



5-4. 水産物の料理別平均コスト①(1)

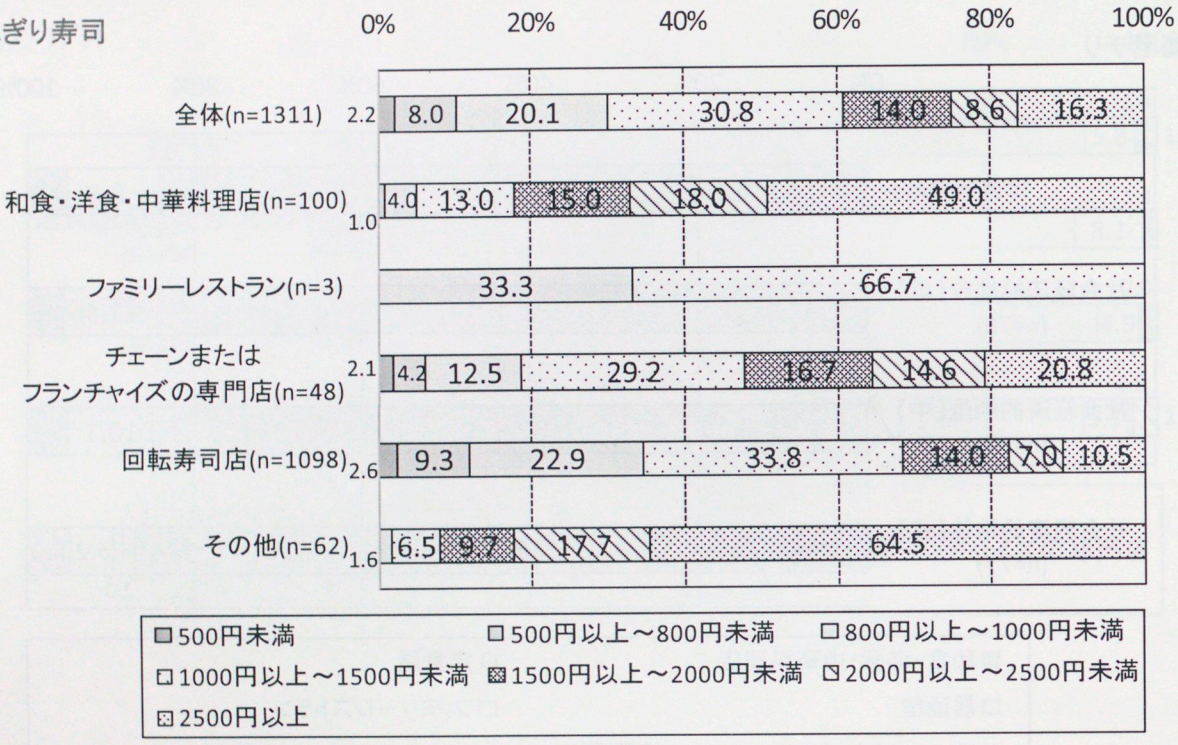
○問25で「このようにして家族と食べることが多い」と回答した中で、「外食」を選択した人に1食あたりの平均的コストを聞いた。

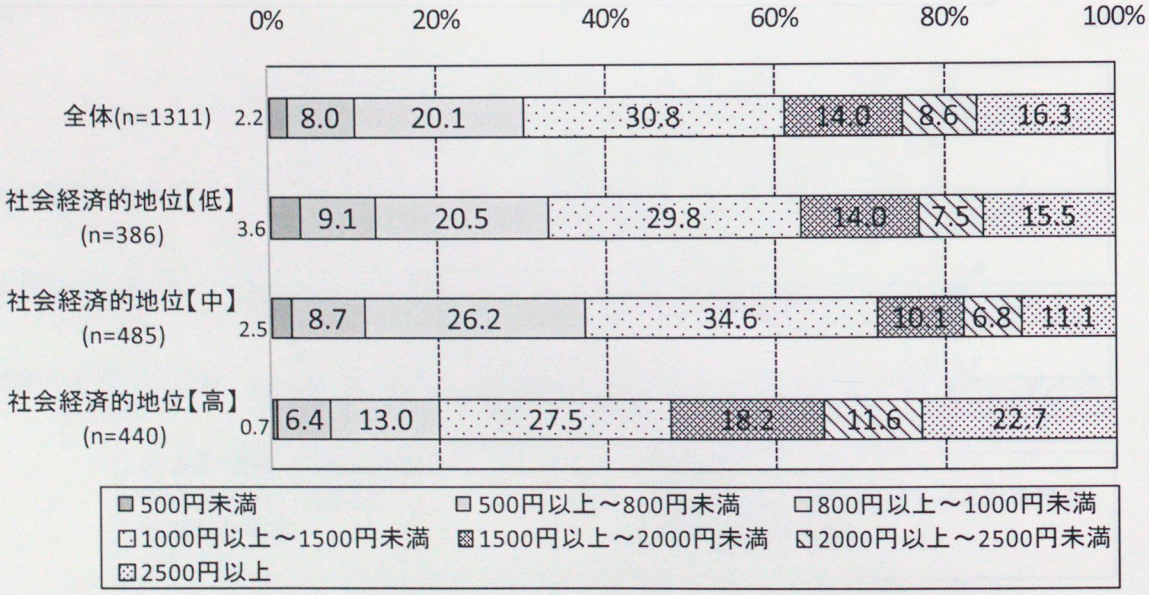
○「にぎり寿司」は、店舗別にみると「回転寿司店」では「1000円以上～1500円未満」が33.8%と最多。一方「和食店」では「2500円以上」が49.0%と半数近くなっている。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、半数以上が1500円未満までのコスト感であるのに対し、地位の高い人は半数以上が1500円以上のコスト感となっている。

問28.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(外食)

◇にぎり寿司





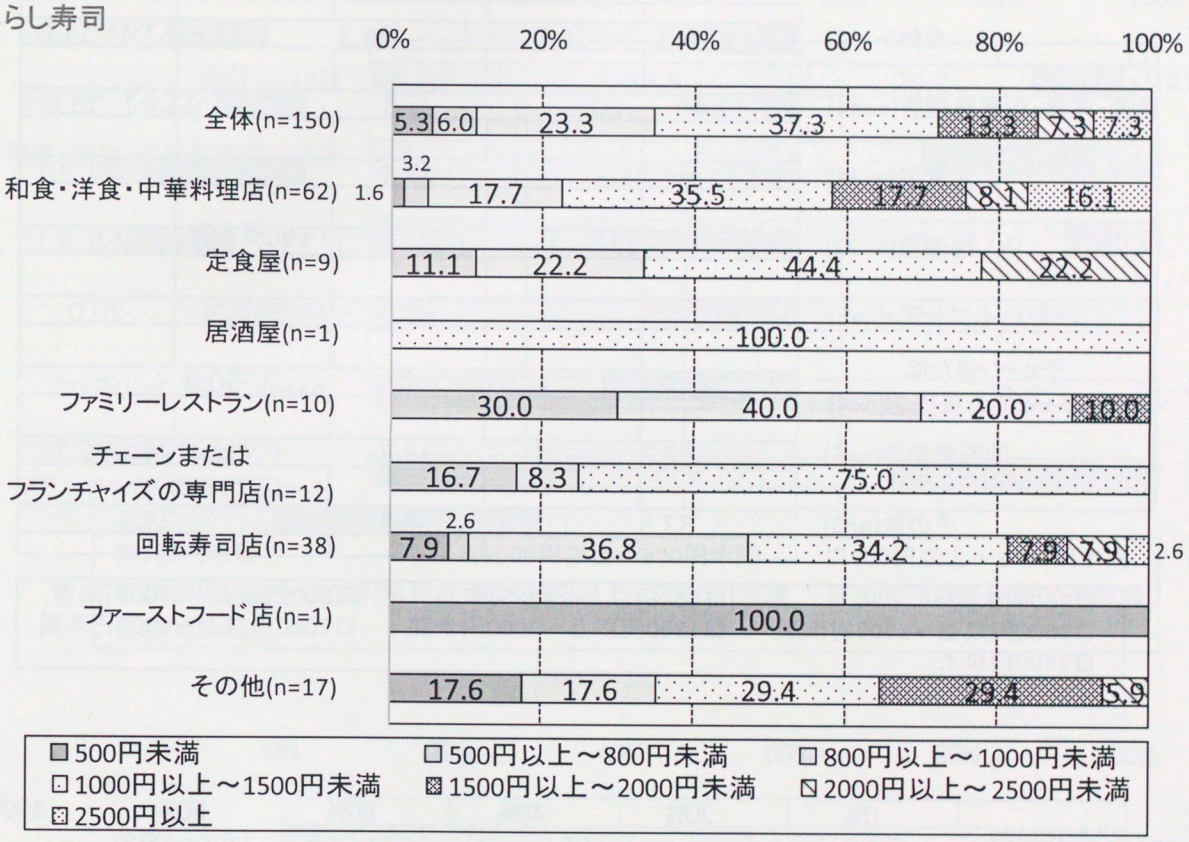
5-4. 水産物の料理別平均コスト①(2)

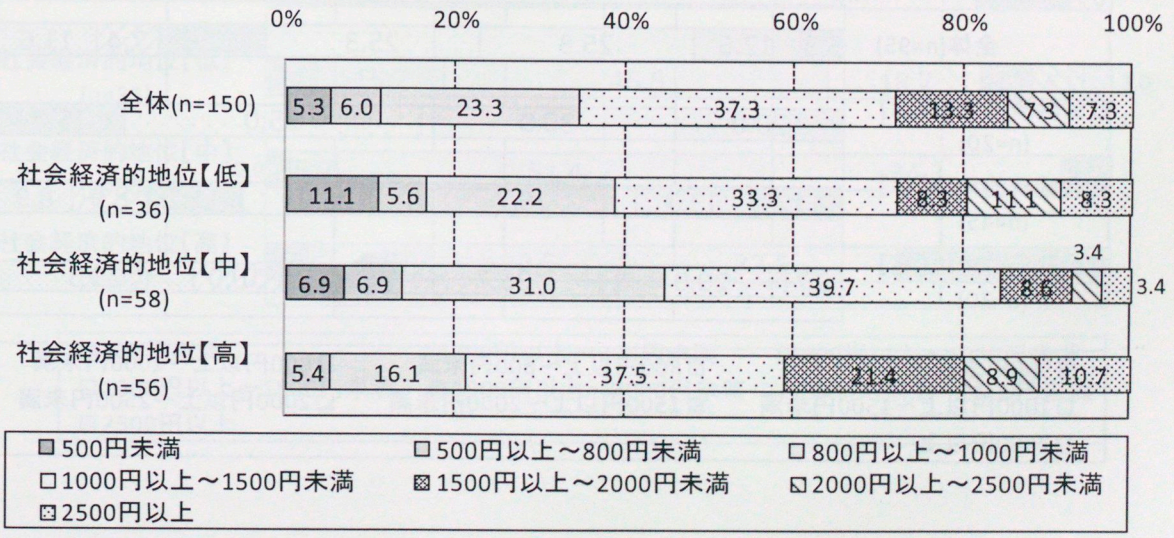
○「ちらし寿司」は、利用の多かった「和食店」では「1000円以上～1500円未満」が35.5%と最多。続いて利用の多かった「回転寿司店」では「800円以上～1000円未満」が36.8%と最多。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、7割以上が1500円未満までのコスト感であるのに対し、地位の高い人のうち、1500円以上のコスト感41.0%となっている。

問28.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(外食)

◇ちらし寿司





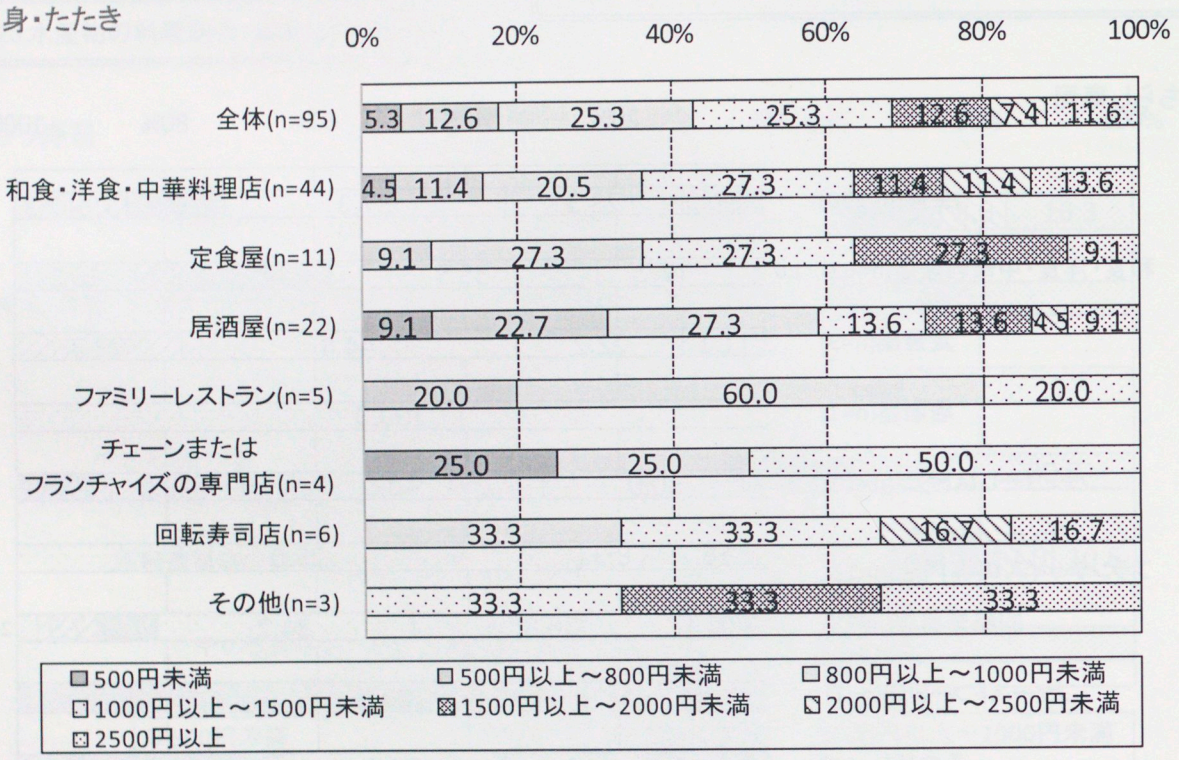
5-4. 水産物の料理別平均コスト①(3)

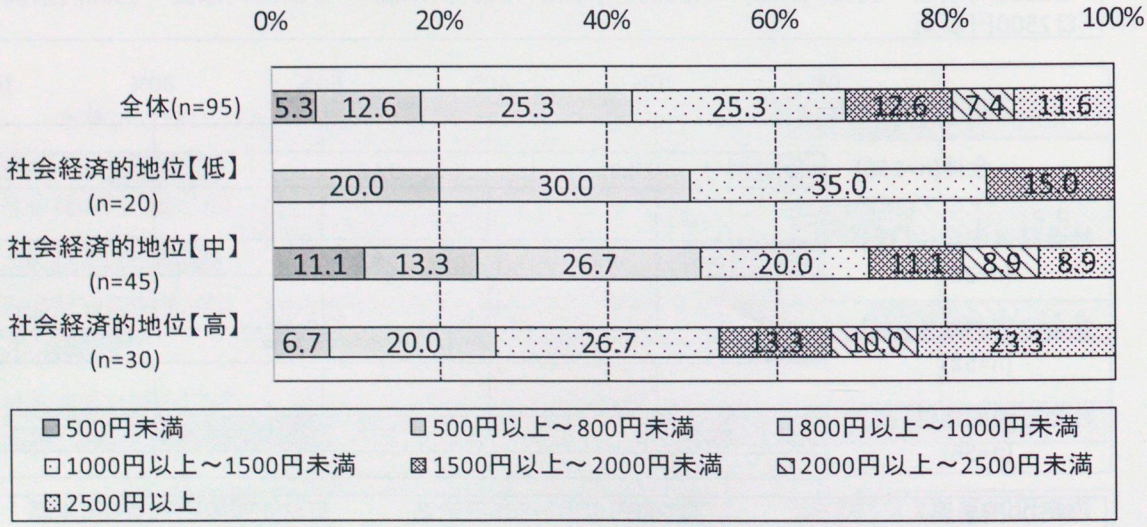
○「刺身・たたき」は、利用の多かった「和食店」では「1000円以上～1500円未満」が27.3%と最多。続いて利用の多かった「居酒屋」では「800円以上～1000円未満」が27.3%と最多。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、半数程度が1000円未満までのコスト感であるのに対し、地位の高いは、7割以上が1000円以上のコスト感となっている。

問28.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(外食)

◇刺身・たたき





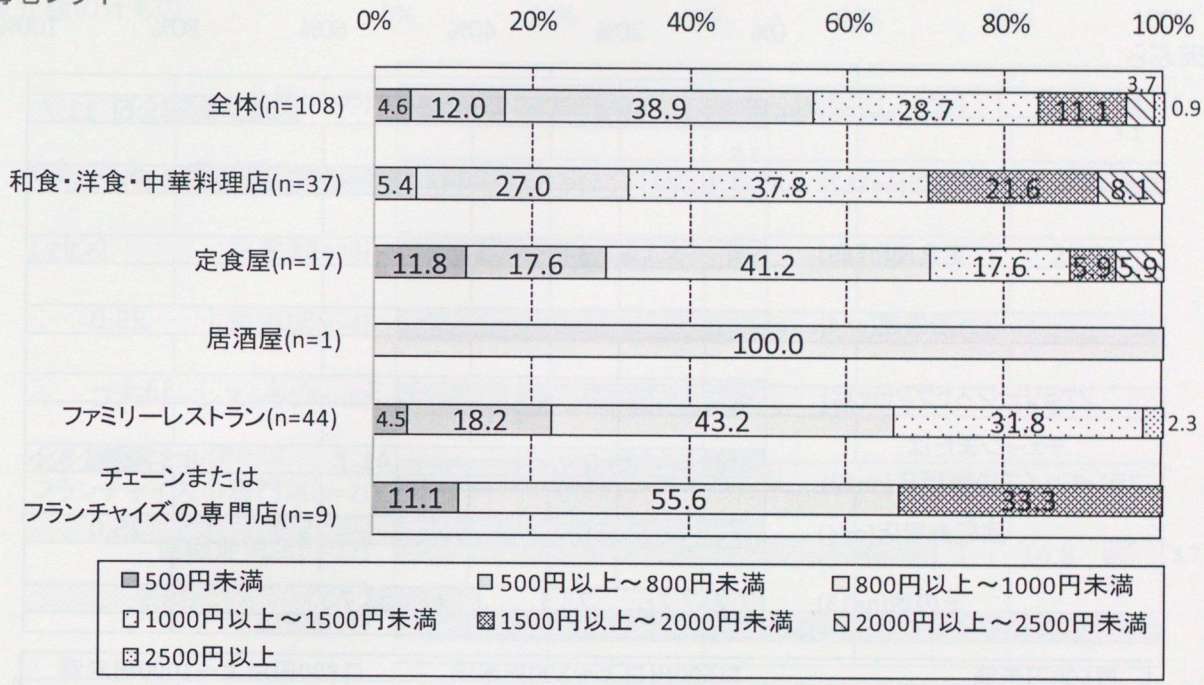
5-4. 水産物の料理別平均コスト①(4)

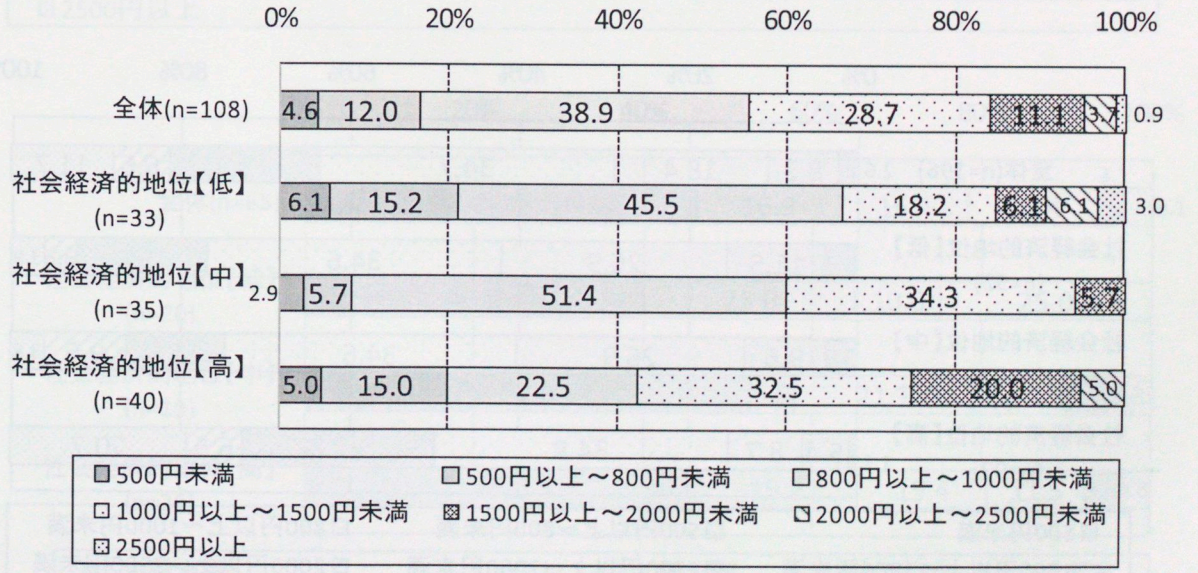
○「海老フライ」は、利用の多かった「ファミリーレストラン」では「800円以上～1000円未満」が43.2%と最多。続いて利用の多かった「洋食店」では「1000円以上～1500円未満」が37.8%と最多。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、1000円未満までのコスト感の人が6割以上であるのに対し、地位の高い人は、1000円以上のコスト感の人が57.5%と半数以上となっている。

問28.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(外食)

◇海老フライ





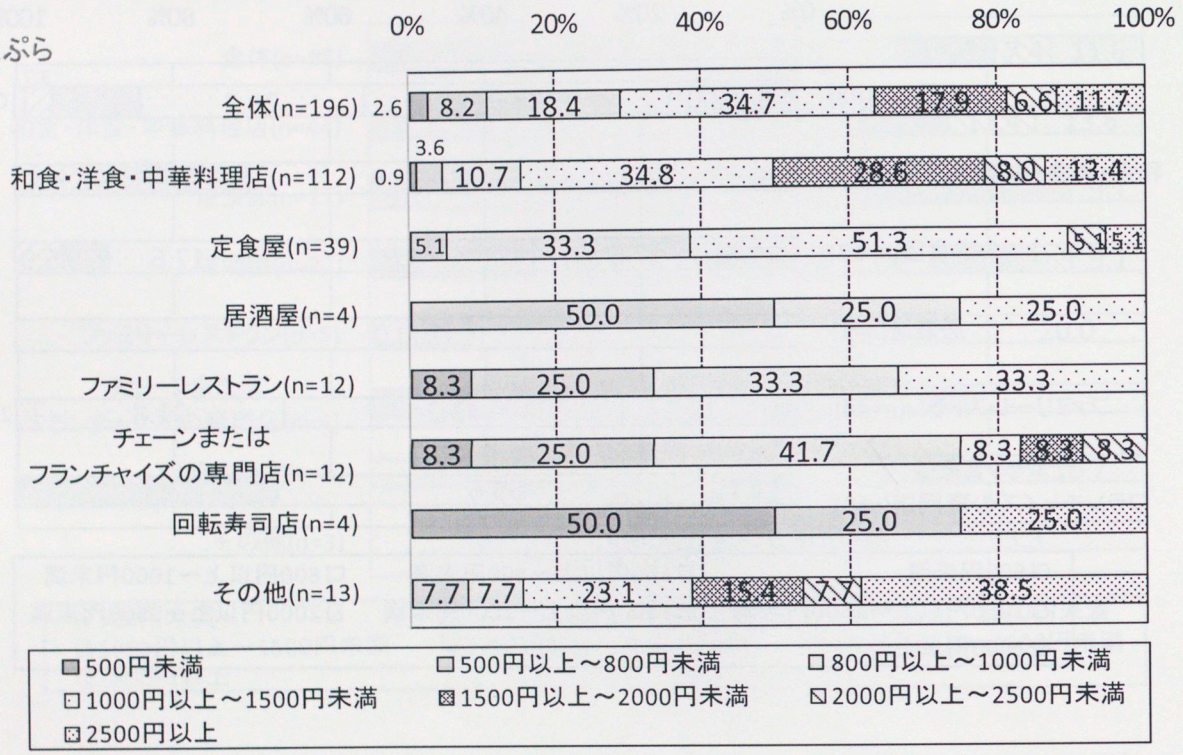
5-4. 水産物の料理別平均コスト①(5)

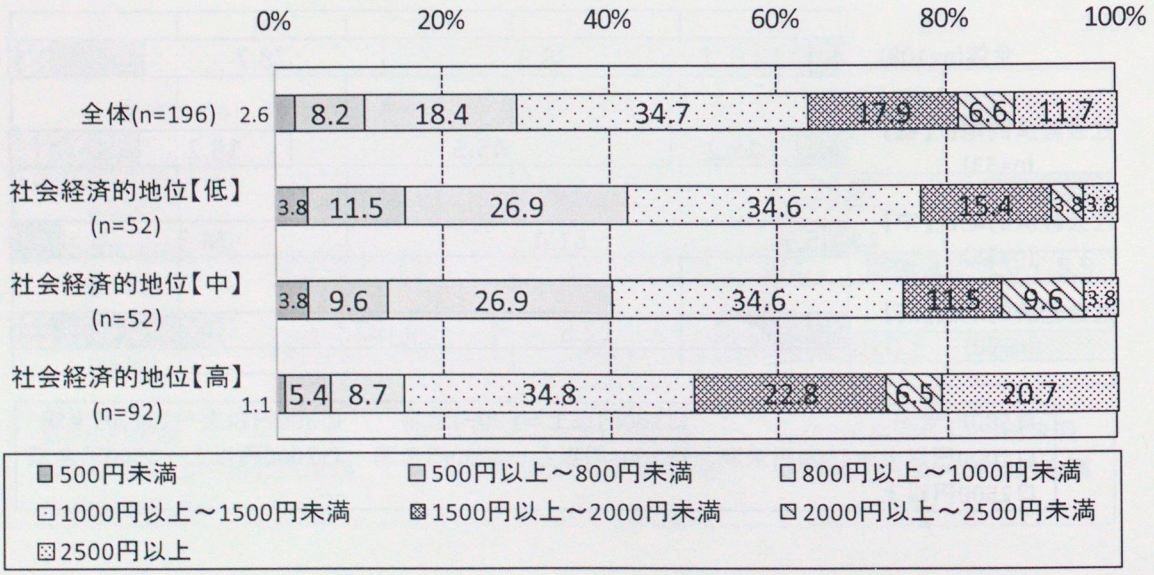
○「天ぷら」は、利用の多かった「和食店」では「1000円以上～1500円未満」が34.8%と最多。続いて利用の多かった「定食屋」では「1000円以上～1500円未満」が51.3%と半数以上。

○社会経済的地位別にみて、いずれも「1000円以上～1500円未満」のコスト感が34%強と最多であったが、地位の高い人は、半数が1500円以上のコスト感となっている。

問28.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(外食)

◇天ぷら





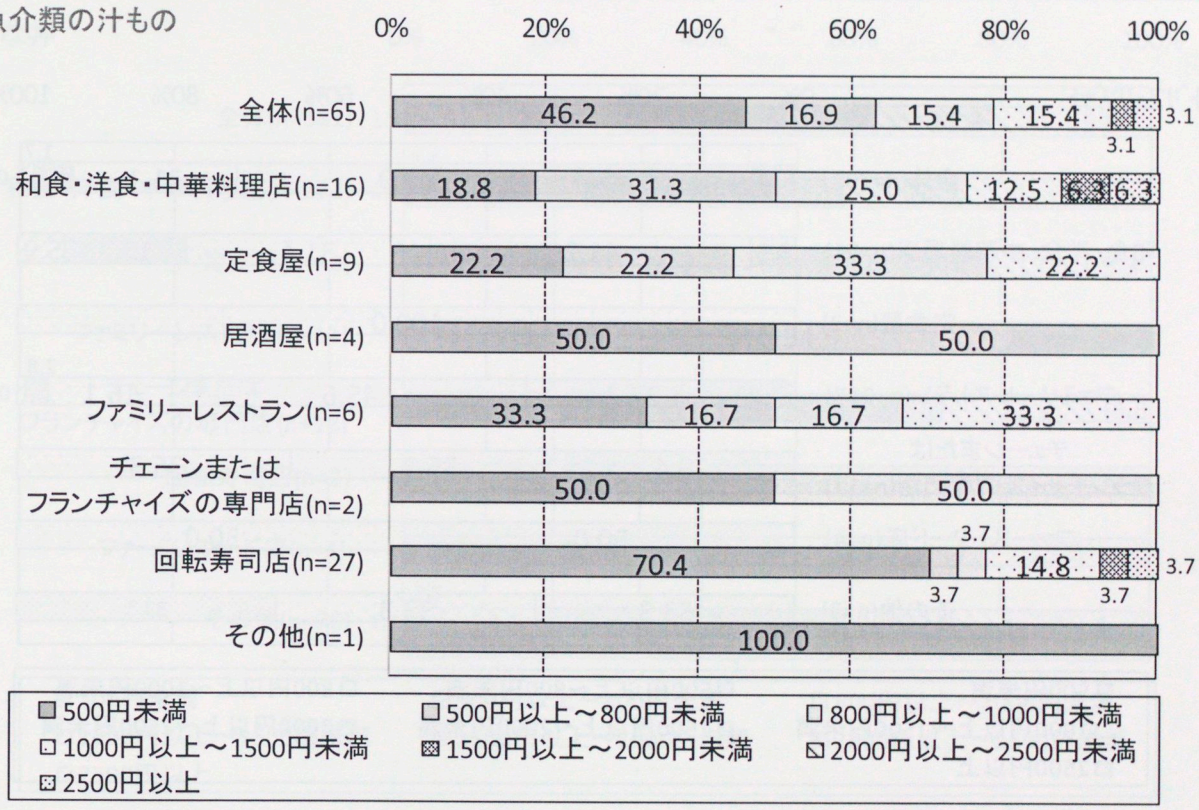
5-4. 水産物の料理別平均コスト①(6)

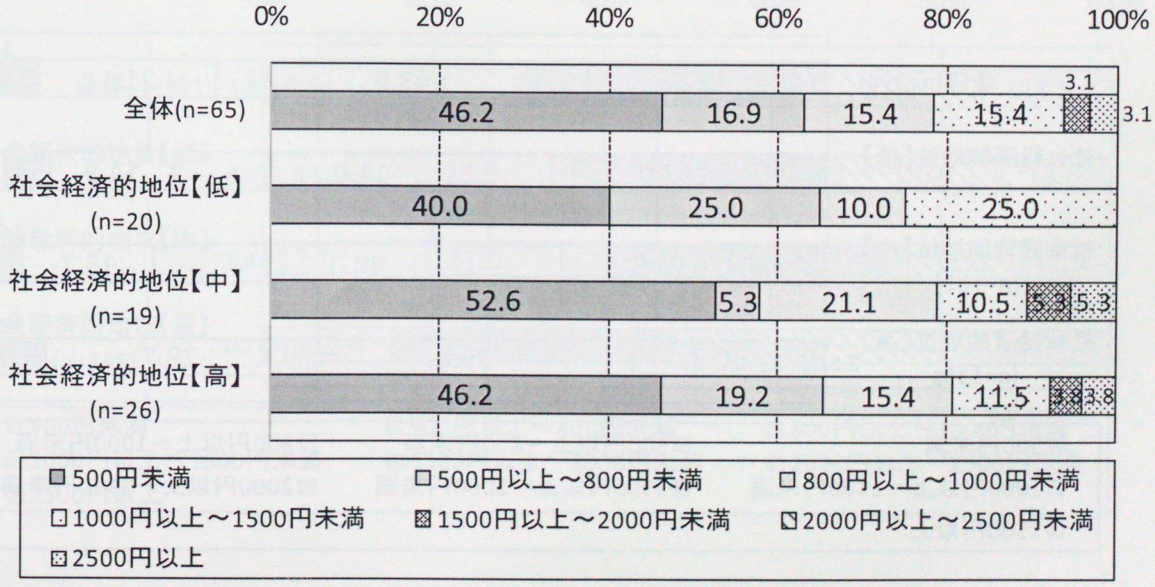
○「魚介類の汁もの」は、利用の多かった「回転寿司店」では「500円未満」が70.4%と圧倒的に多い。続いて利用の多かった「和食店」では「500円以上～800円未満」が31.3%と最多。

○社会経済的地位別にみて、いずれも「500円未満」のコスト感が4～5割程度と最多。

問28.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(外食)

◇魚介類の汁もの



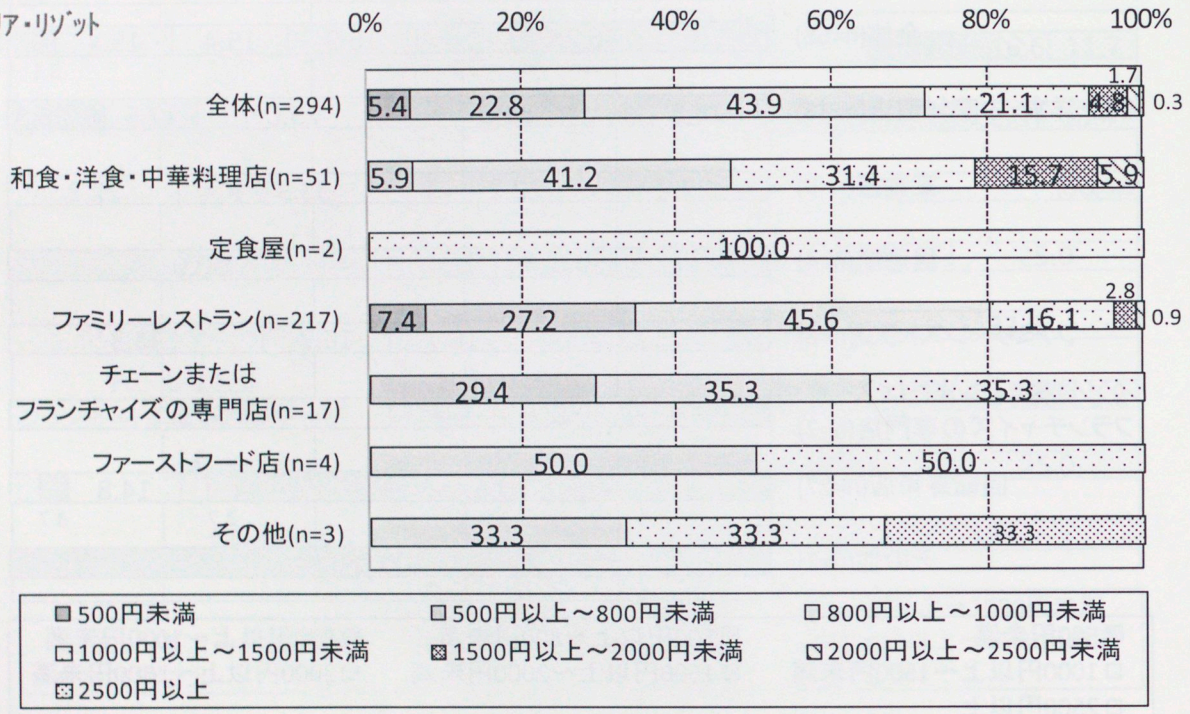


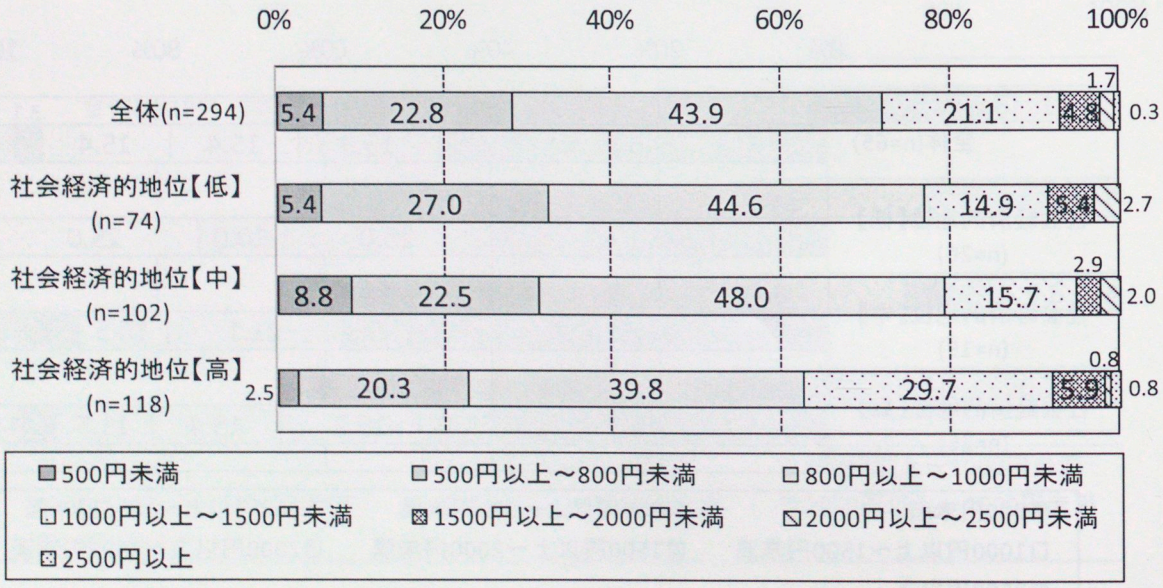
5-4. 水産物の料理別平均コスト①(7)

○「ﾄﾞﾘｱ・ﾘｿﾞｯﾄ」は、利用の多かった「ファミリーレストラン」では「800円以上～1000円未満」が45.6%%と最多。続いて利用の多かった「洋食店」でも「 800円以上～1000円未満」が41.2%%と最多。

○社会経済的地位別にみて、いずれも「 800円以上～1000円未満」 のコスト感が40%～50%弱強と最多であったが、地位の高い人は、37.2%が1000円以上のコスト感となっている。

問28.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(外食)





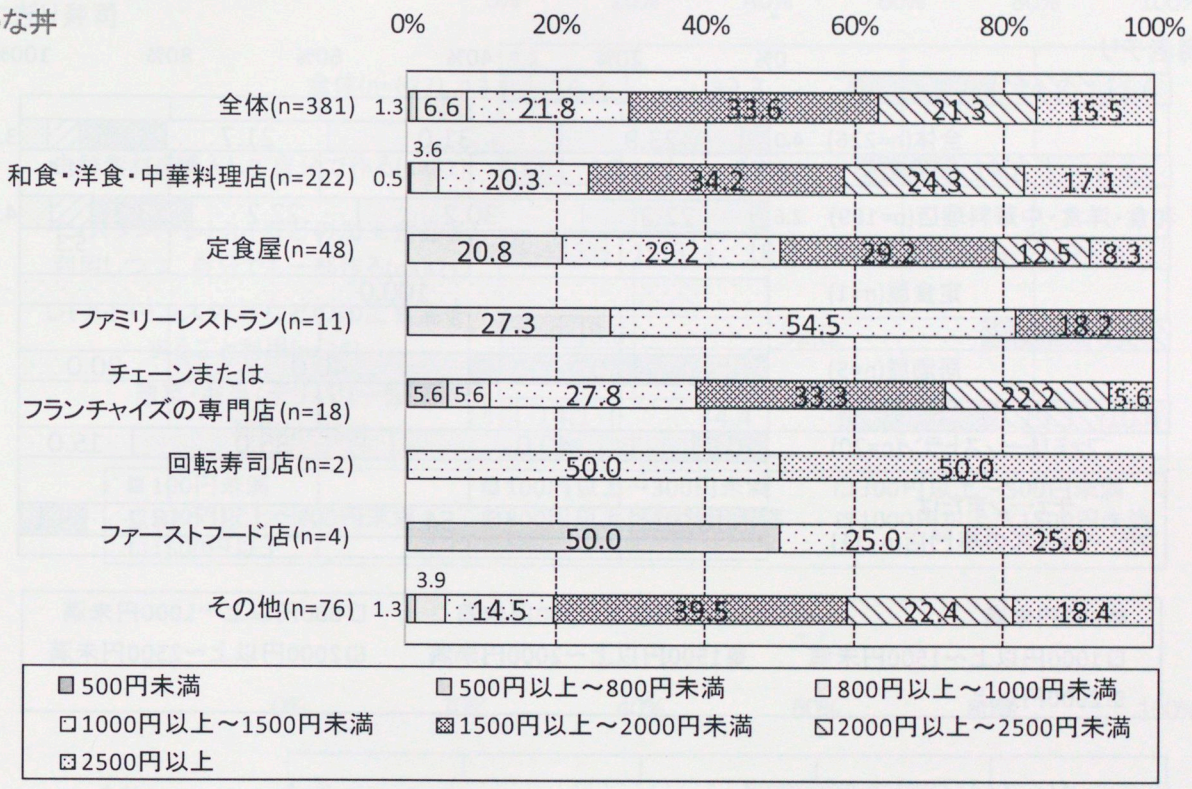
5-4. 水産物の料理別平均コスト①(8)

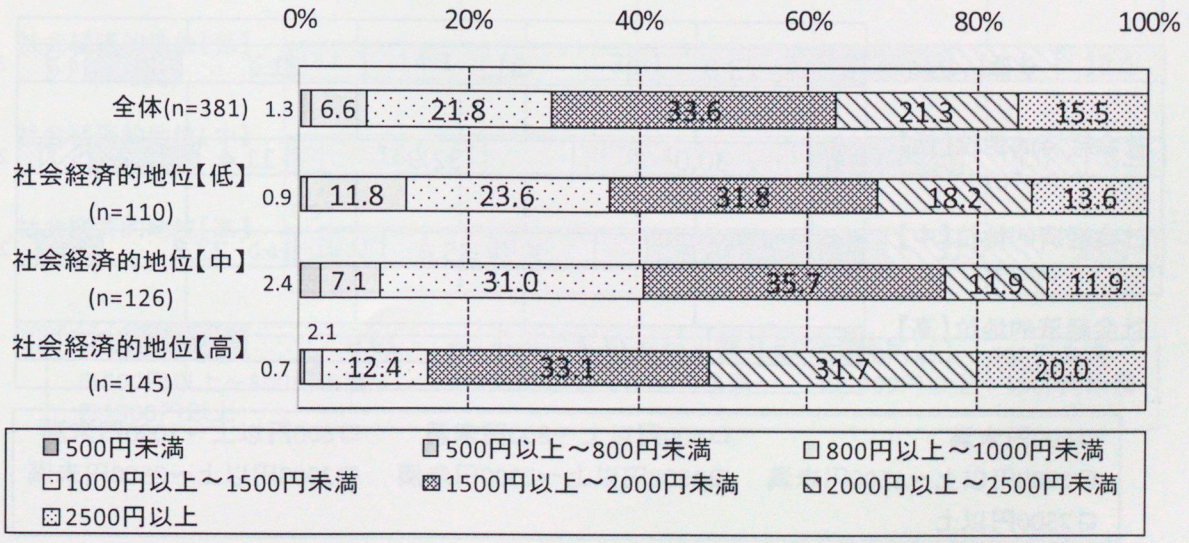
○「うな丼」は、利用の多かった「和食店」では「1500円以上～2000円未満」が34.2%%と最多。続いて「うなぎ屋」という回答を多く含み、利用の多かった「その他」でも「 1500円以上～2000円未満」が39.5%%と最多。

○社会経済的地位の高い人は、半数以上が2000円以上のコスト感となっている。

問28.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(外食)

◇うな丼





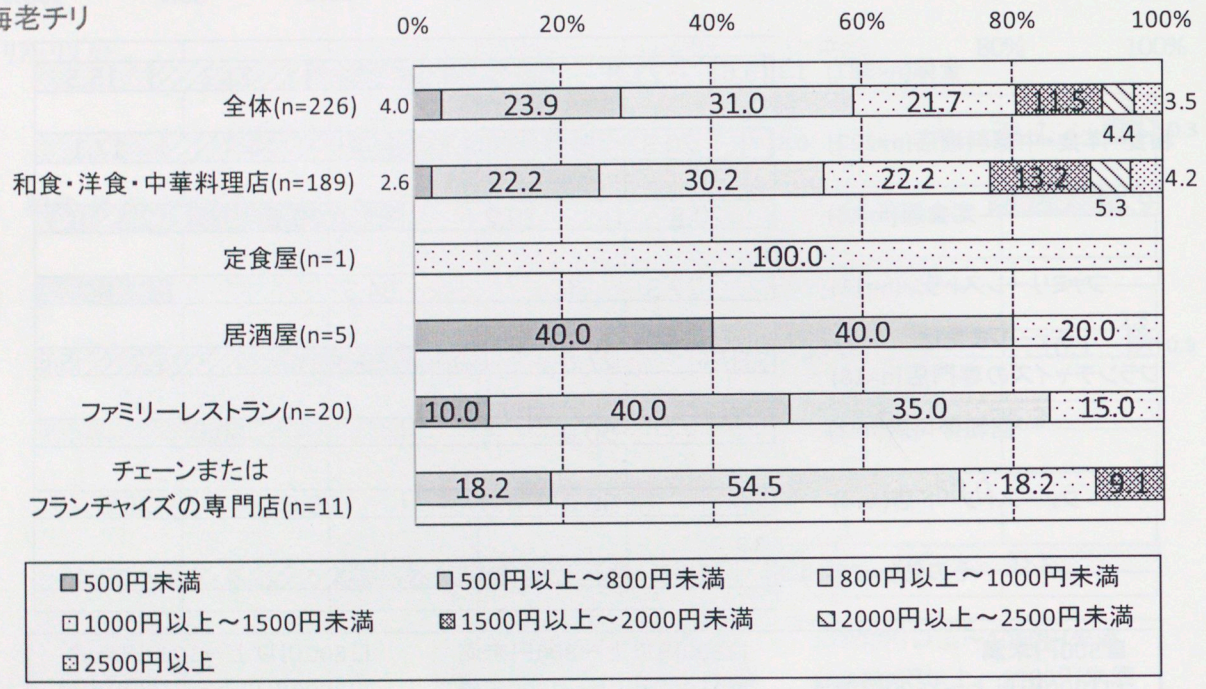
5-4. 水産物の料理別平均コスト①(9)

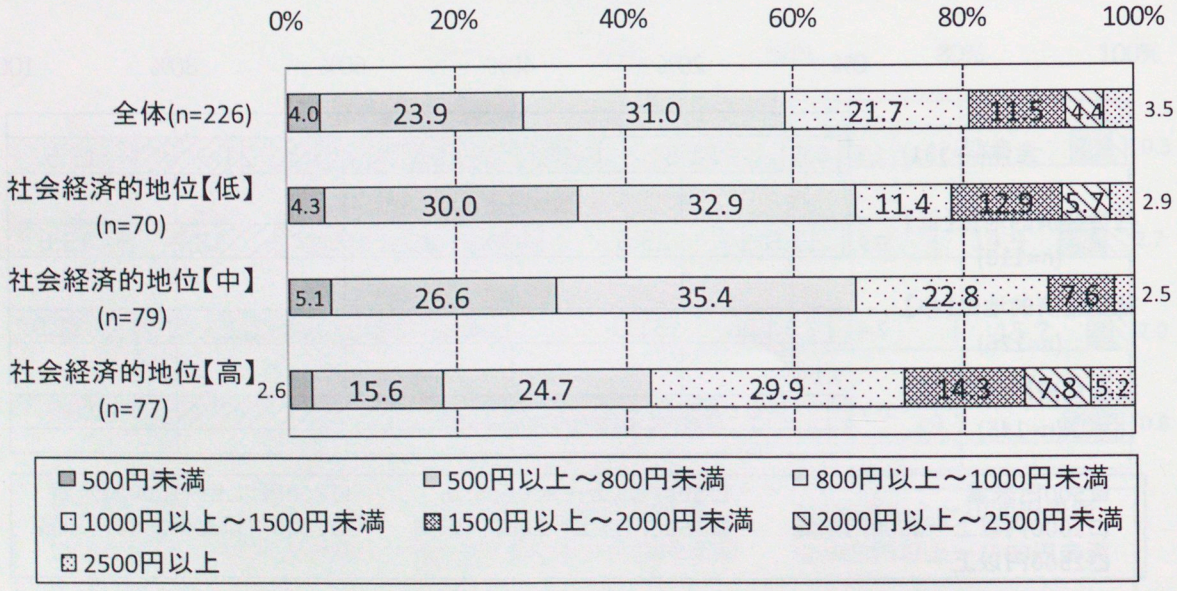
○「海老チリ」は、利用の多かった「中華料理店」では「800円以上～1000円未満」が30.2%%と最多。続いて利用の多かった「ファミリーレストラン」では「500円以上～800円未満」が40.0%%と最多。

○社会経済的地位の高い人は、57.2%が1000円以上のコスト感となっている。

問28.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(外食)

◇海老チリ





5-5. 水産物の料理別平均コスト②(1)

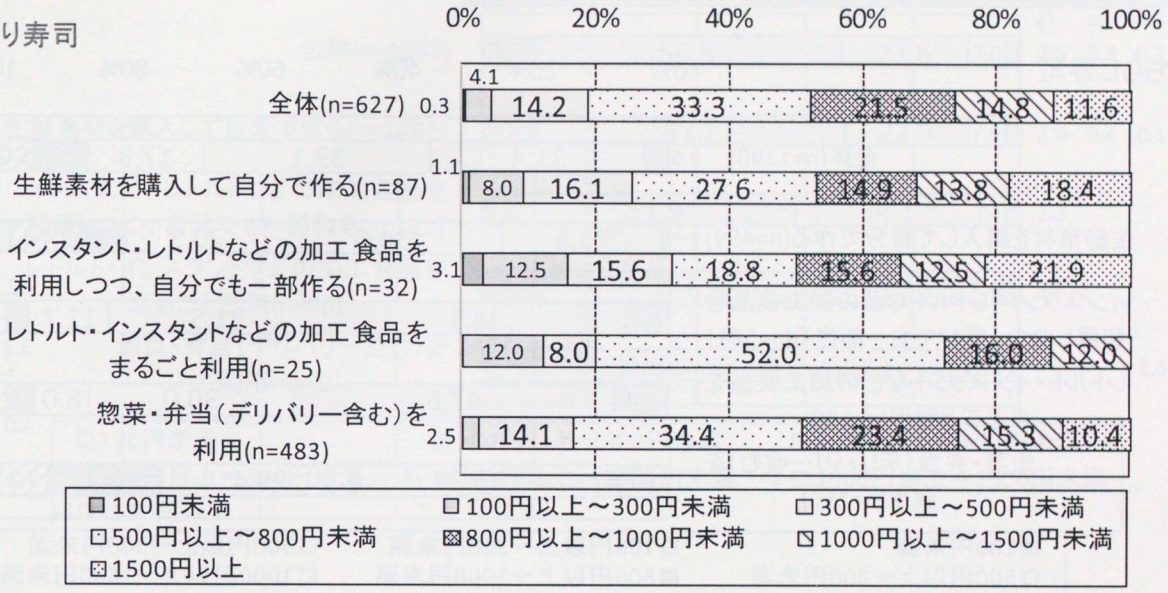
○問25で「このようにして家族と食べることが多い」と回答した中で、「外食」以外の内食または中食を選択した人に1食あたりの平均的コストを聞いた。

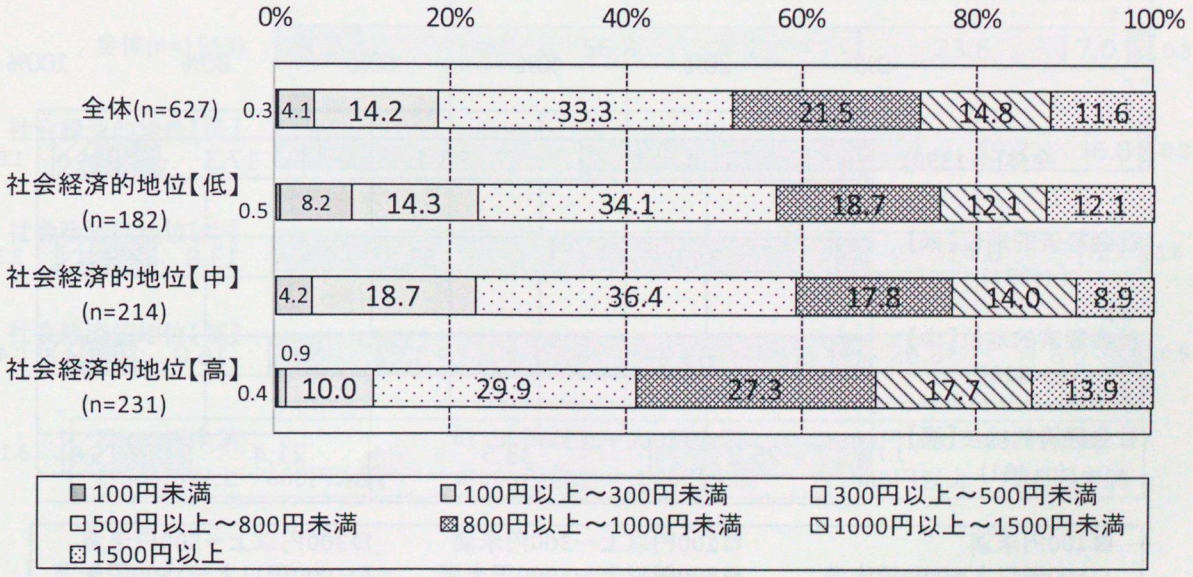
○「にぎり寿司」は、全体では「500円以上～800円未満」が33.3%と最多。

○社会経済的地位の高い人は半数以上が800円以上のコスト感となっている。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇にぎり寿司





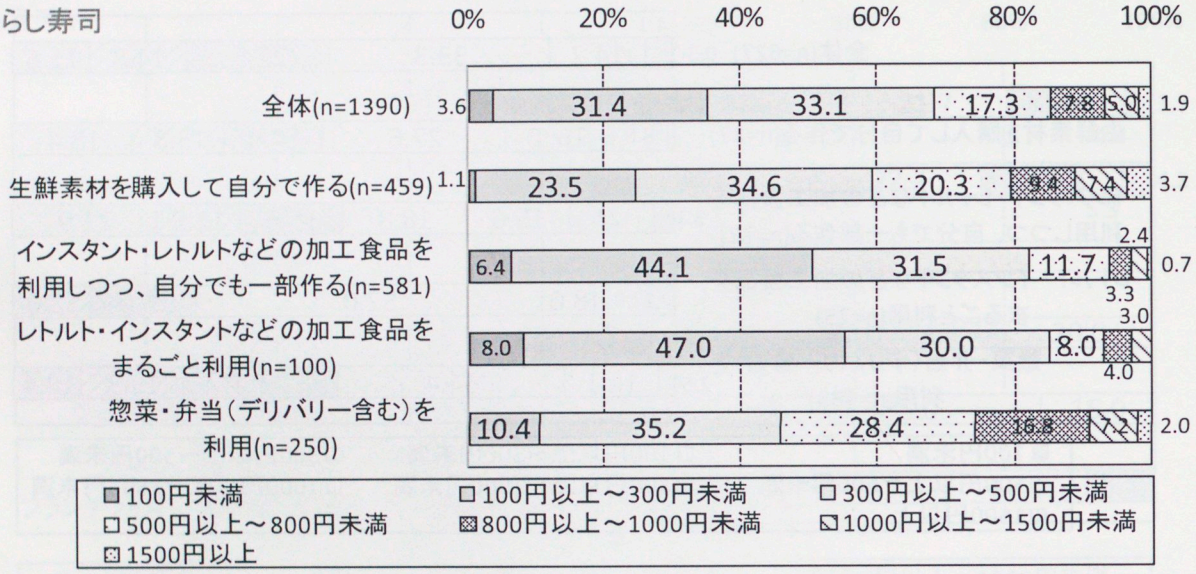
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(2)

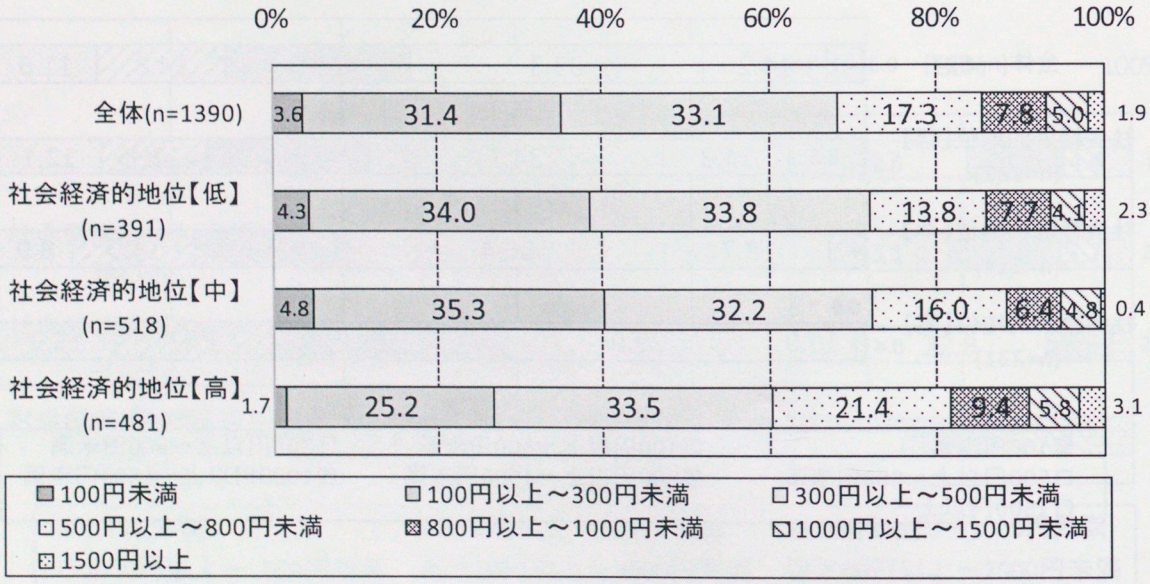
○「ちらし寿司」は、全体では「100円以上～300円未満」が31.4%、「300円以上～500円未満」が33.1%と2つの価格帯に分かれる傾向がある。500円未満の割合で比較すると、「生鮮素材を購入して作る」59.2%に対して、加工食品の一部またはまるごと利用の場合は8割程度となっており、加工食品利用の方がコストが抑えられているようにみえる。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は7割以上が500円未満のコスト感に対し、地位の高い人は500未満のコスト感は約6割となっている。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇ちらし寿司





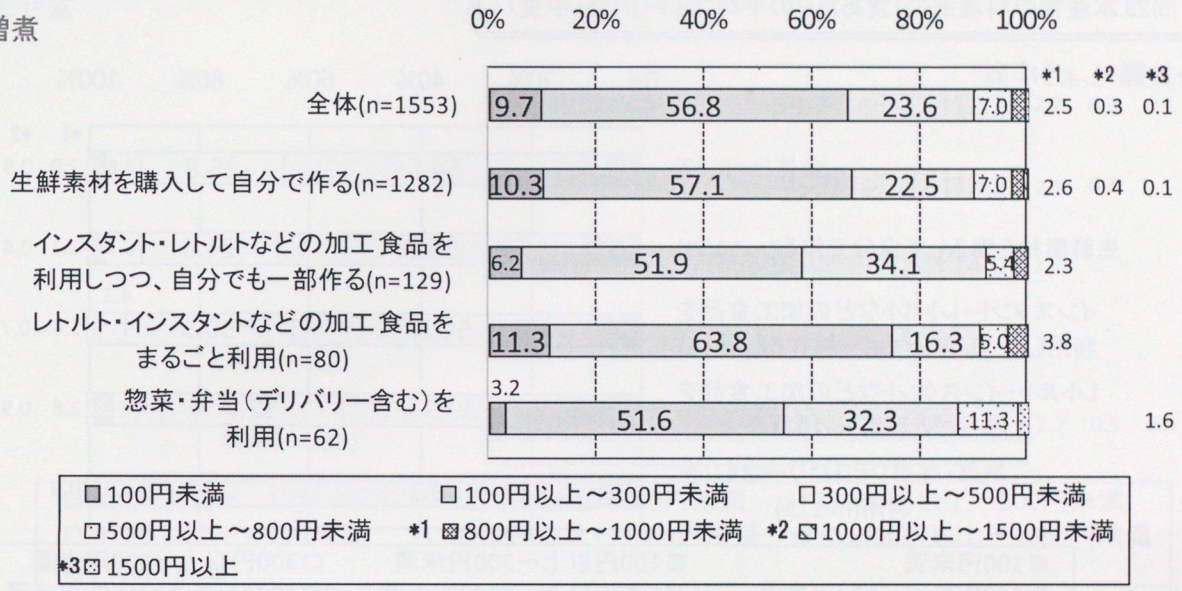
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(3)

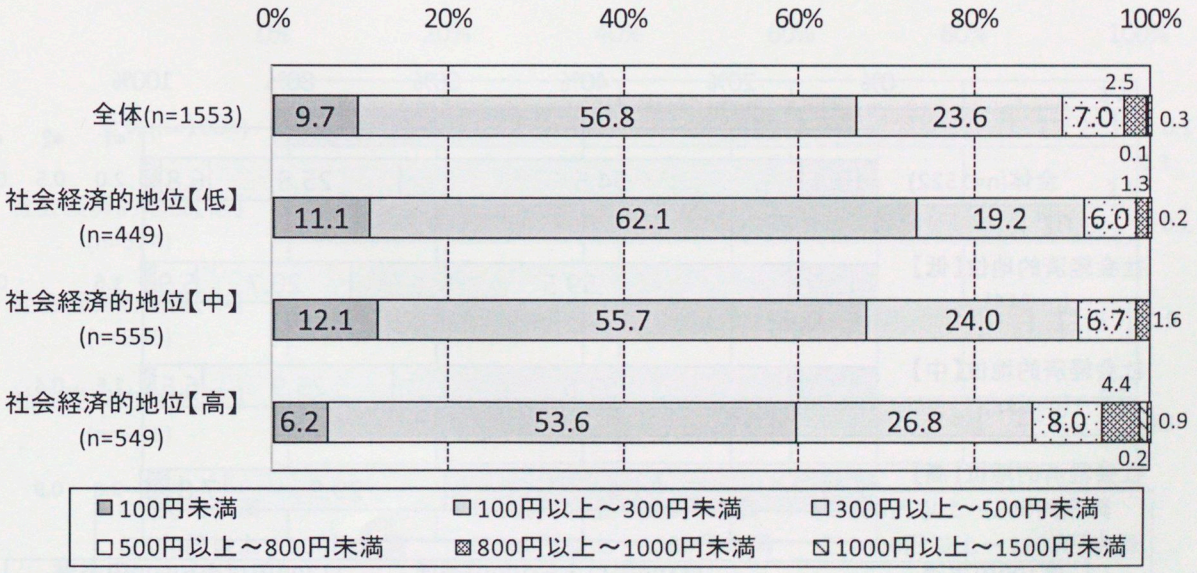
○「味噌煮」は、全体では「100円以上～300円未満」が56.8%と最多。調理・調達方法の中では、「加工食品をまるごと利用」の場合300円未満が75.1%ともっとも多く、コストが抑えられている。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は7割前後が300円未満のコスト感に対し、地位の高い人は300未満のコスト感は約6割となっている。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇味噌煮





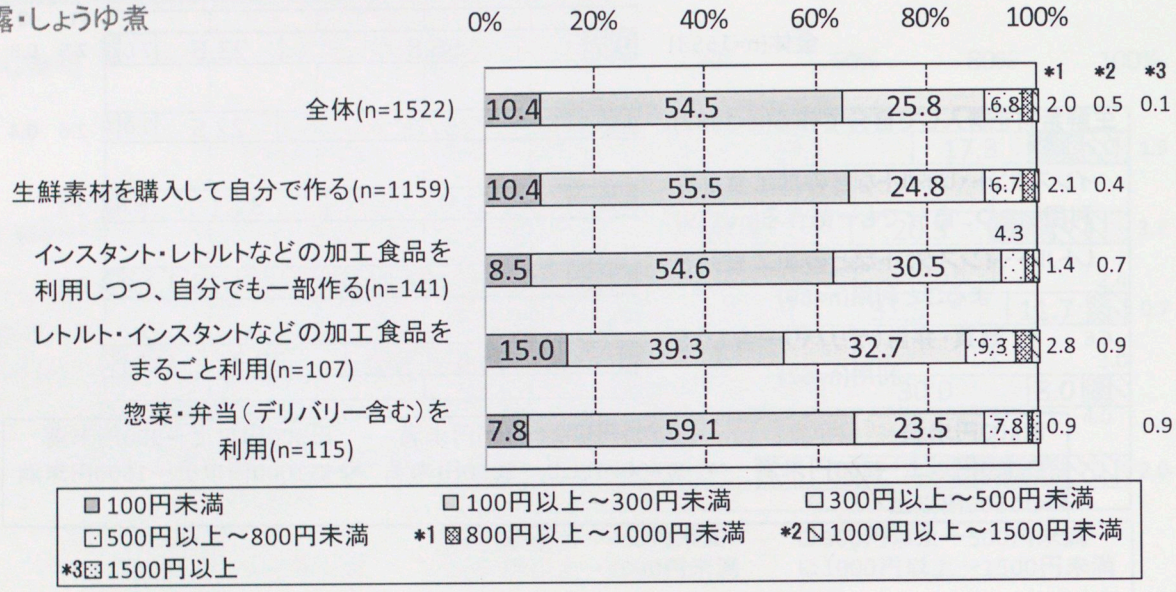
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(4)

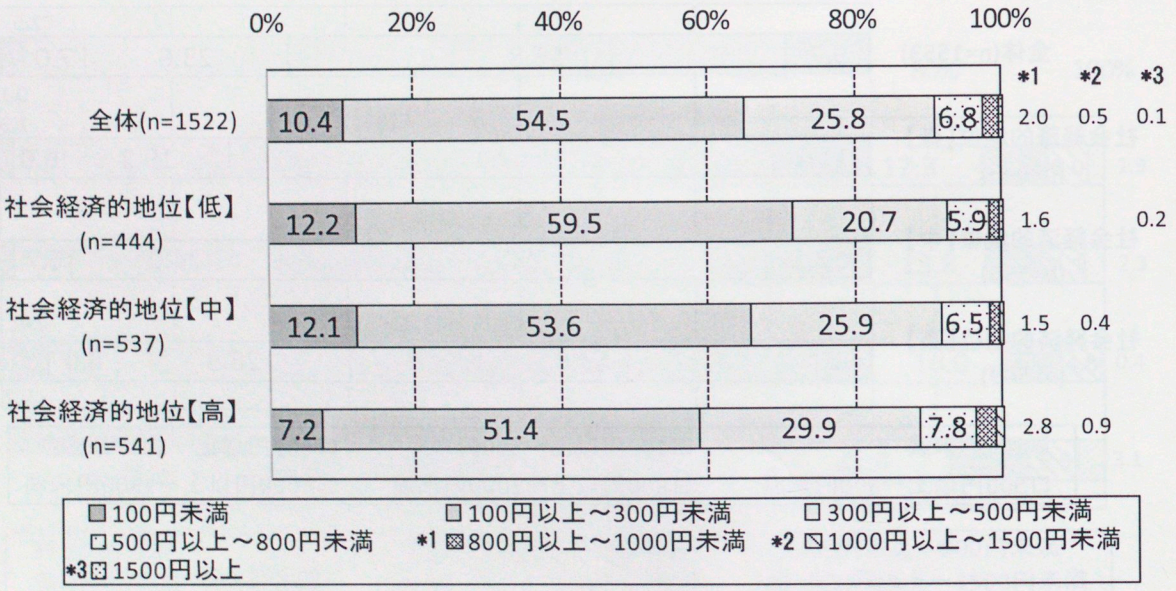
○「甘露・しょうゆ煮」は、全体では「100円以上～300円未満」が54.5%と最多。同じ煮物でも「味噌煮」と比べ、「加工食品のまるごと利用」の場合300円未満の割合が、他の調理・調達方法よりやや少なく、割高となっている。

○300円未満のコスト感の割合は、社会的地位の低い人で71.7%、中の人が65.7%、高い人が58.6%と、地位が高くなるに従い、ややコスト感が高めとなっている。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇甘露・しょうゆ煮



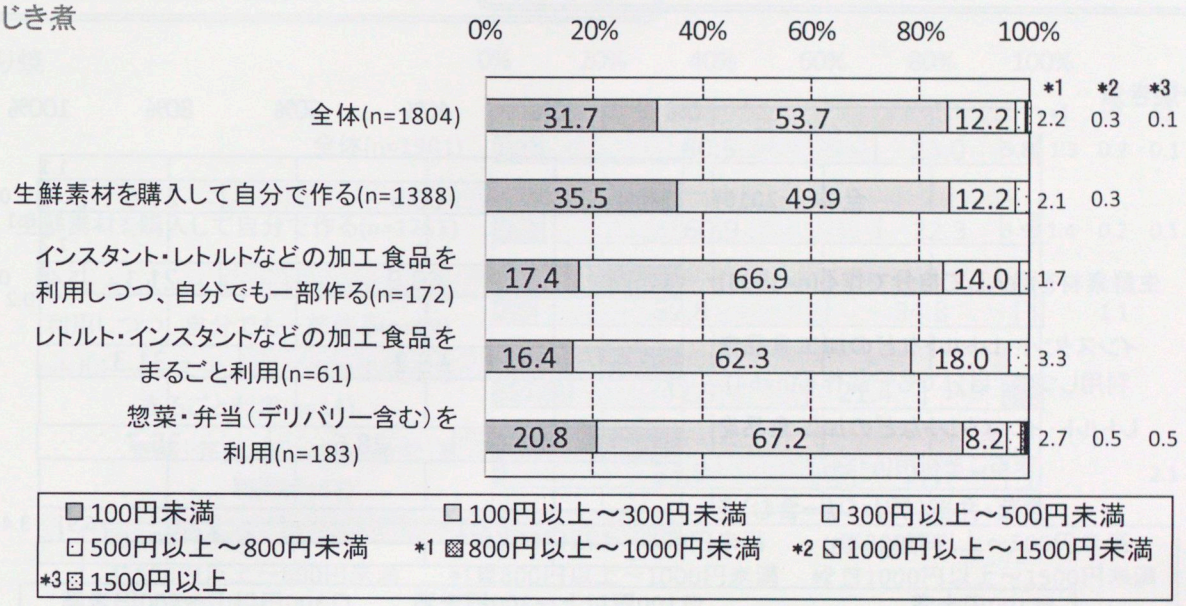


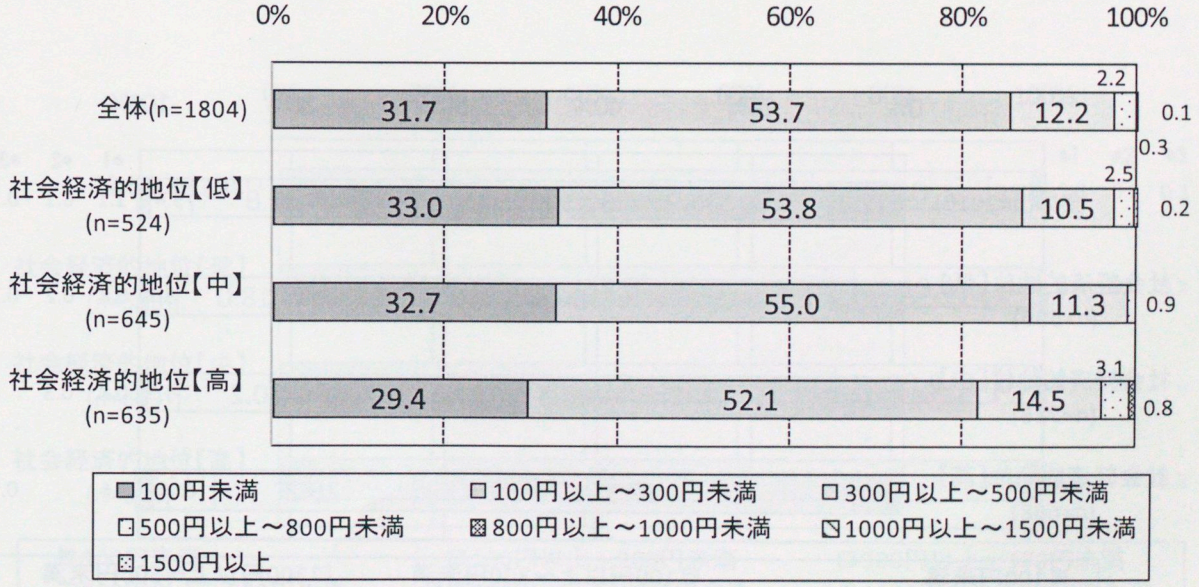
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(5)

○「ひじき煮」は、全体では「100円以上～300円未満」が53.7%と最多。85.4%が300円未満の予算となっている。
○社会経済的地位別にみても、いずれも8割以上が300未満のコスト感となっている。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇ひじき煮





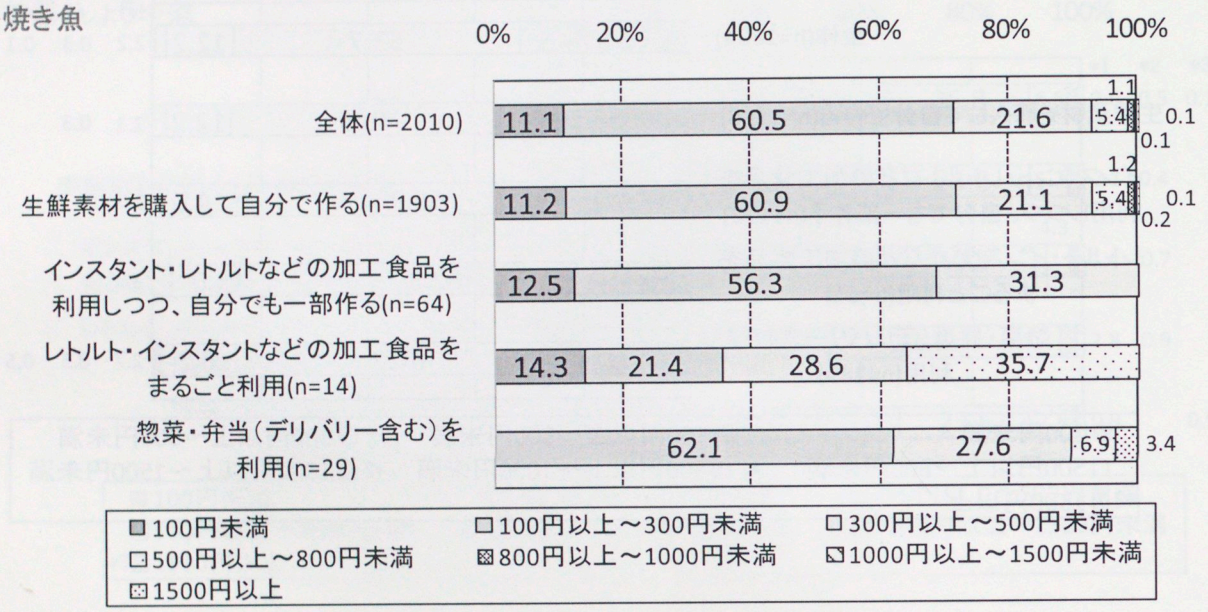
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(6)

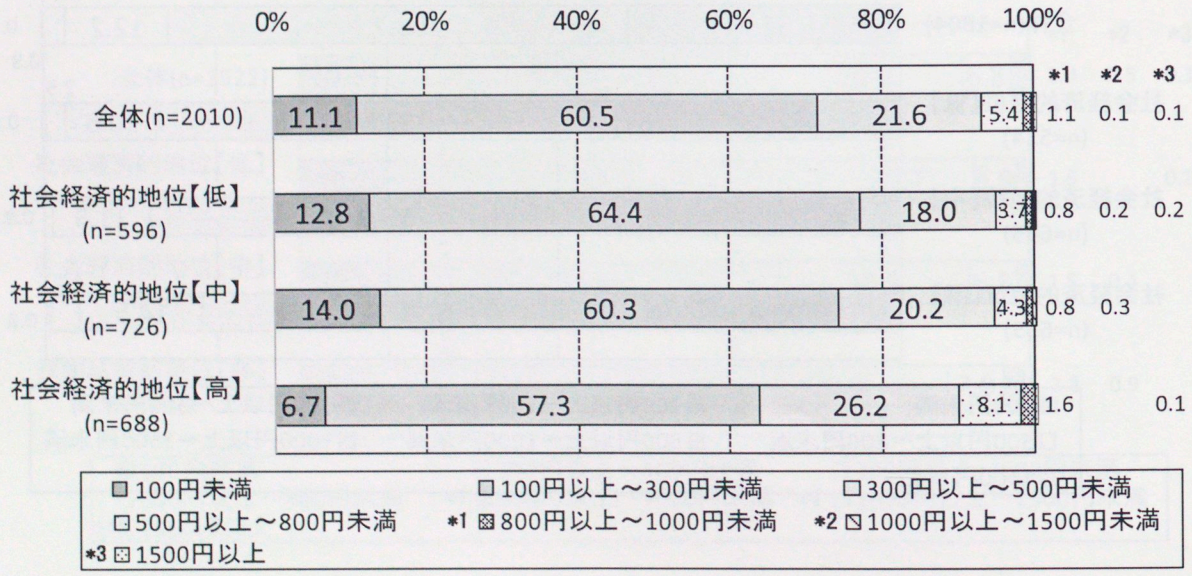
○「焼き魚」は、全体では「100円以上～300円未満」が60.5%と最多であるが、「加工食品をまるごと利用」した場合、300円以上の割合が64.3%と、他の調理・調達方法よりかなり割高になっている。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、300円未満のコスト感が7割以上に対し、地位の高い人は6割強とやや少なく、少しコスト高めとなっている。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇焼き魚





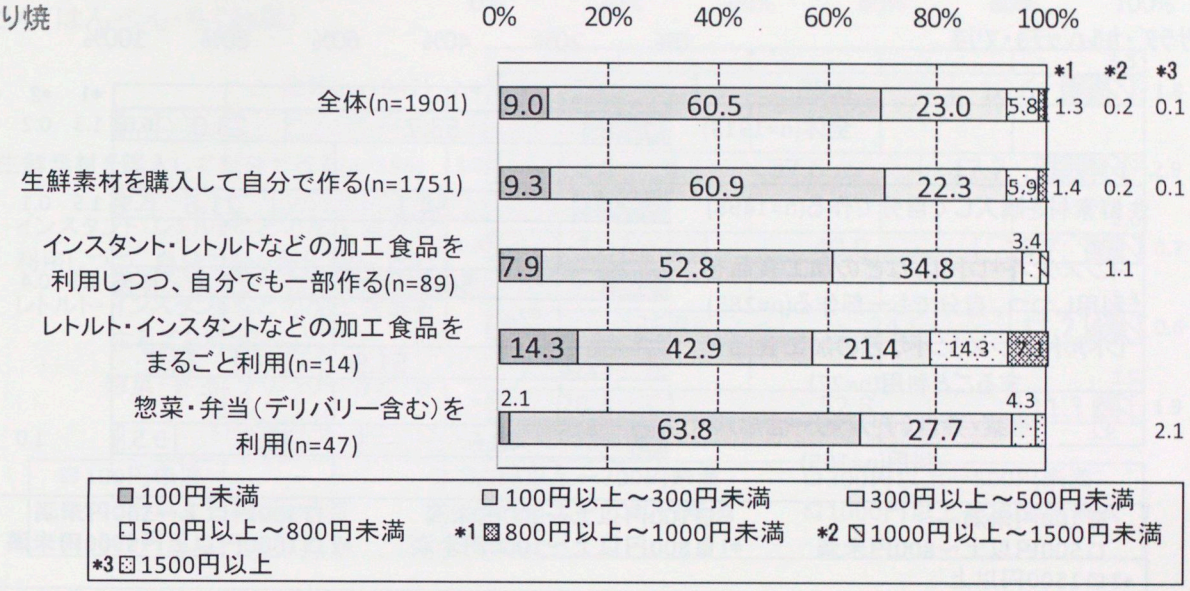
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(7)

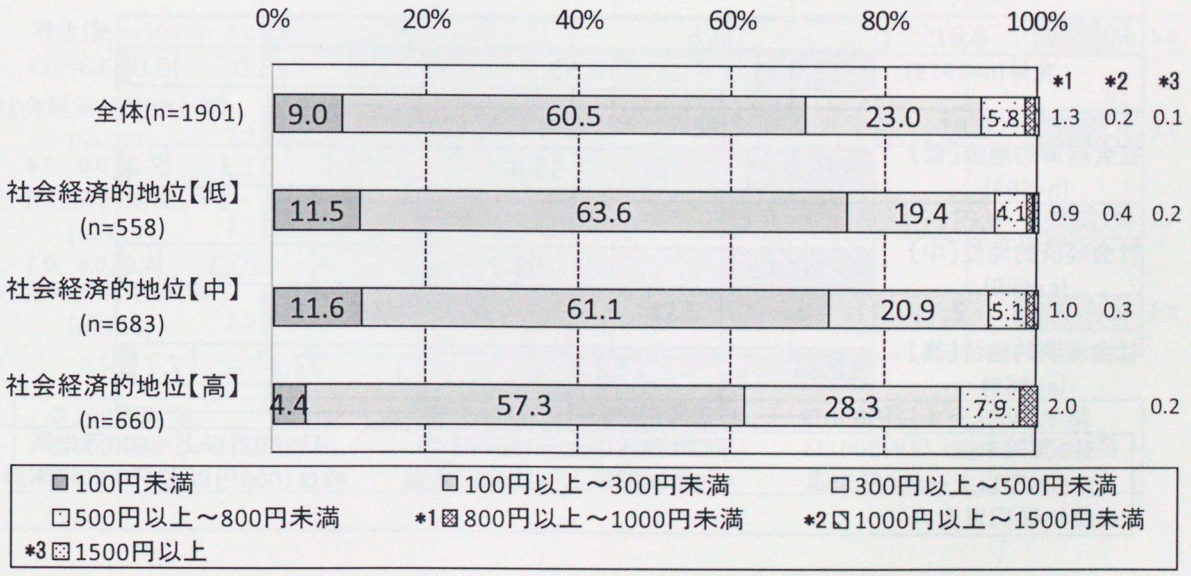
○「照り焼き」は、全体では「100円以上～300円未満」が60.5%と最多であるが、「加工食品をまるごと利用」した場合、300円以上の割合が4割強と、他の調理・調達方法よりやや割高になっている。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、300円未満のコスト感が7割以上に対し、地位の高い人は6割強とやや少なく、少しコスト高めとなっている。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇照り焼





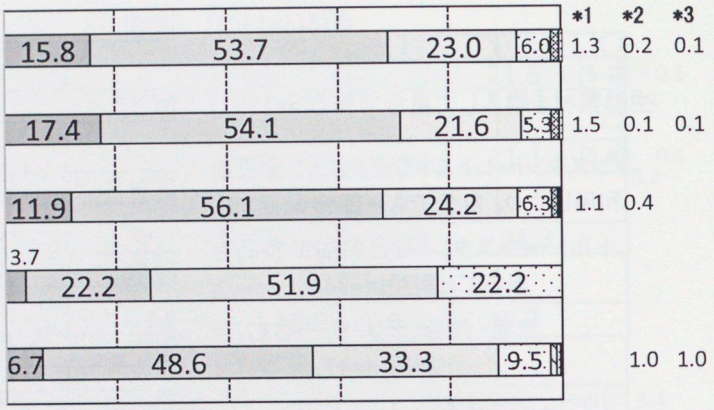
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(8)

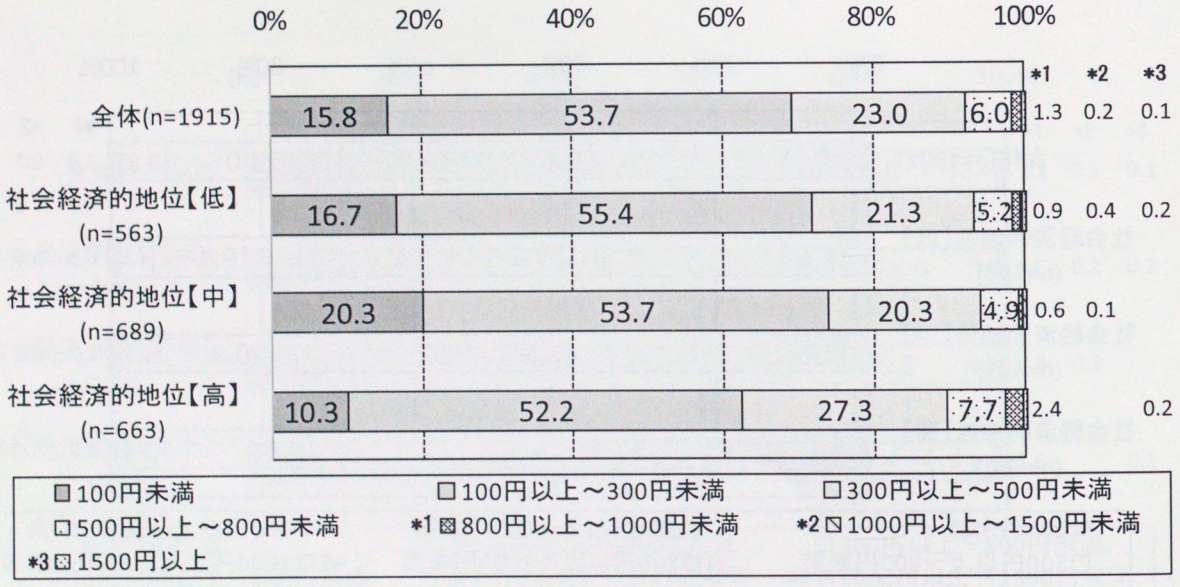
○「カルパッチョ・マリネ」は、「加工食品をまるごと利用」した場合、300円以上の割合が74.1%と大半を占め、「惣菜」の場合も300円以上の割合が4割強と、自分で手を加えた場合の方がコストが低くなっている。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、300円未満のコスト感が7割以上に対し、地位の高い人は6割強とやや少なく、少しコスト高めとなっている。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇サラダ・カルパッチョ・マリネ





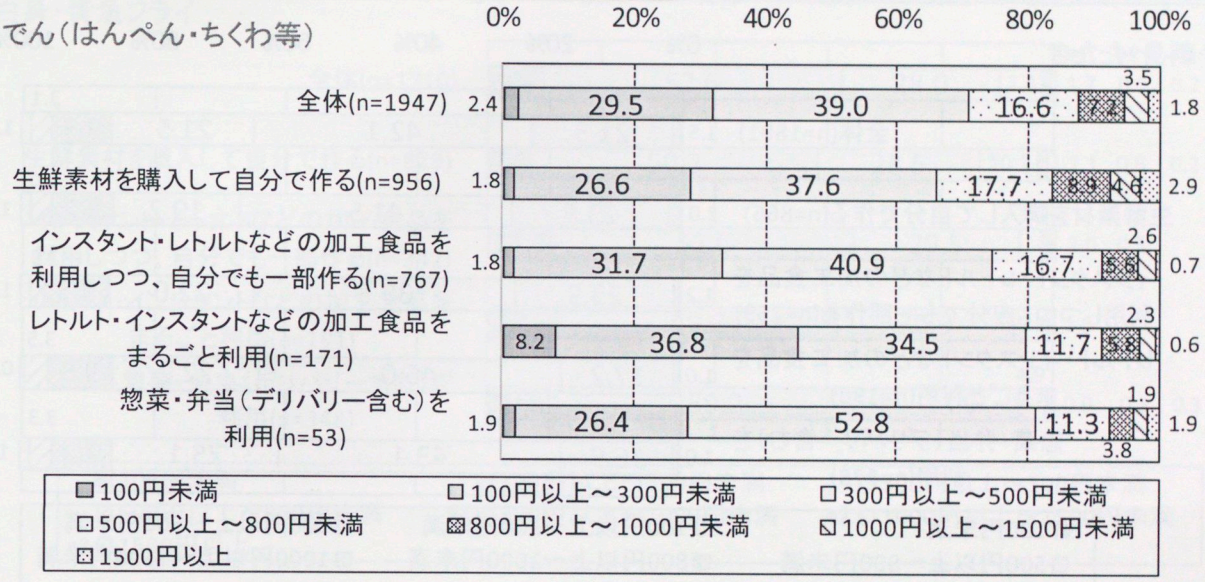
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(9)

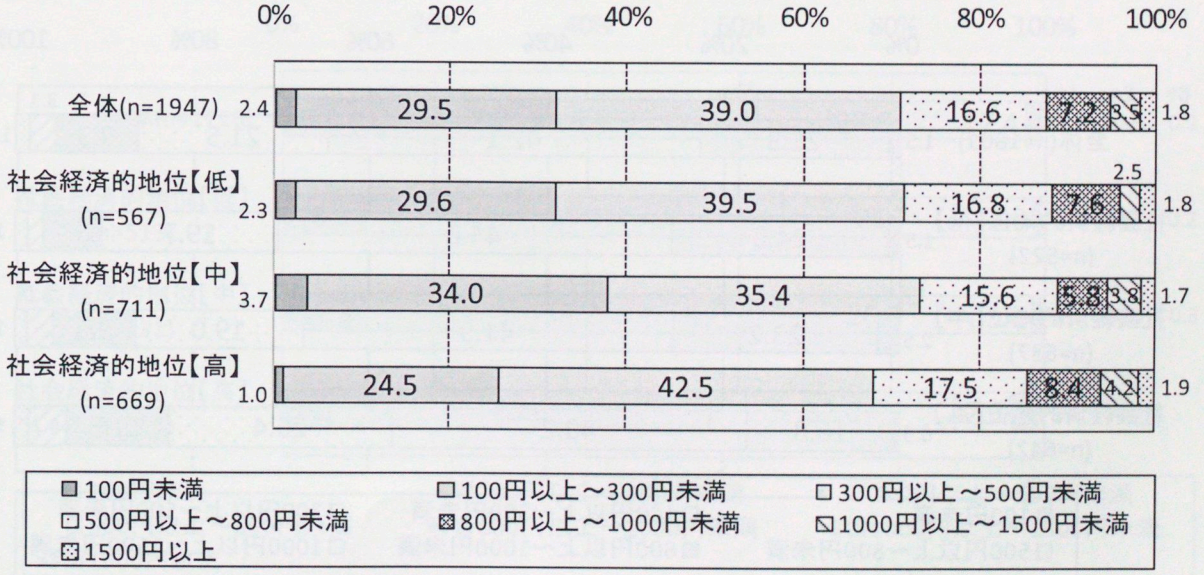
○「おでん」は、「生鮮素材を購入して作る」場合、500円未満が66.0%、「加工食品をまるごと利用」した場合、500円未満の割合は79.5%、同様に「惣菜」の場合は81.1%と、生鮮素材から作るよりも加工食品や総菜をそのまま利用した方が割安となっている。

○社会経済的地位別にみて、やや地位の高い人の予算が高めでありながらも、全体的に500円未満が7割前後とコスト感に大きな違いは見られない。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇おでん(はんぺん・ちくわ等)





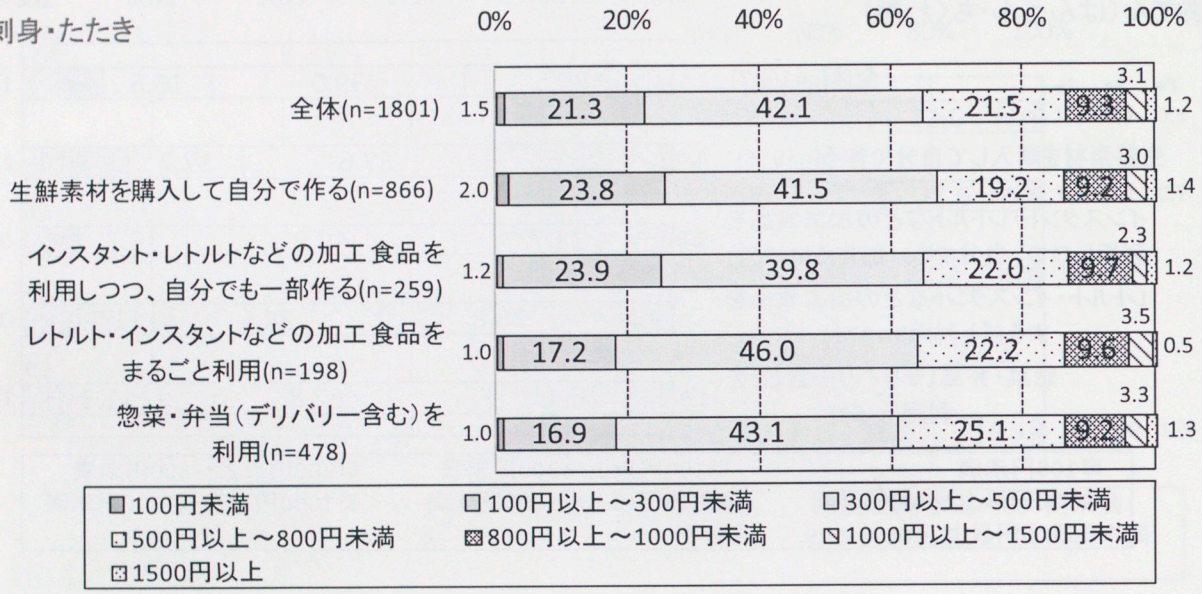
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(10)

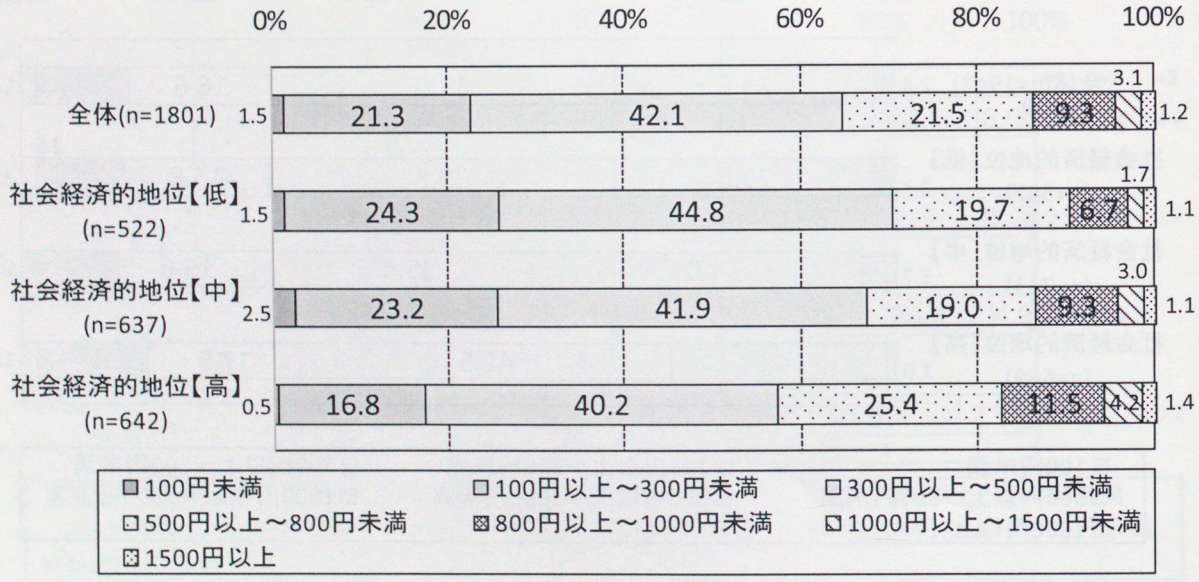
○「刺身・たたき」は、全体では「300円以上～500円未満」が42.1%と最多。64.9%が500未満の予算となっており、「生鮮素材」や「加工食品」に手を加える方がややコスト安となっている。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、500円未満のコスト感が7割前後に対し、地位の高い人は57.5%と少なく、コスト感が高めとなっている。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇刺身・たたき





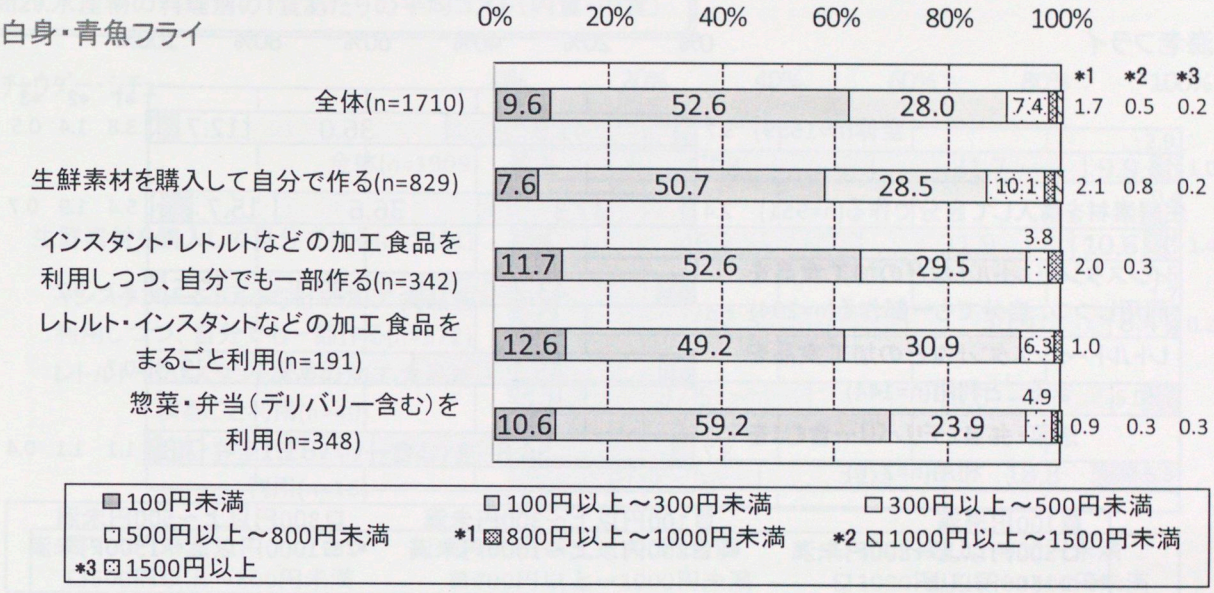
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(11)

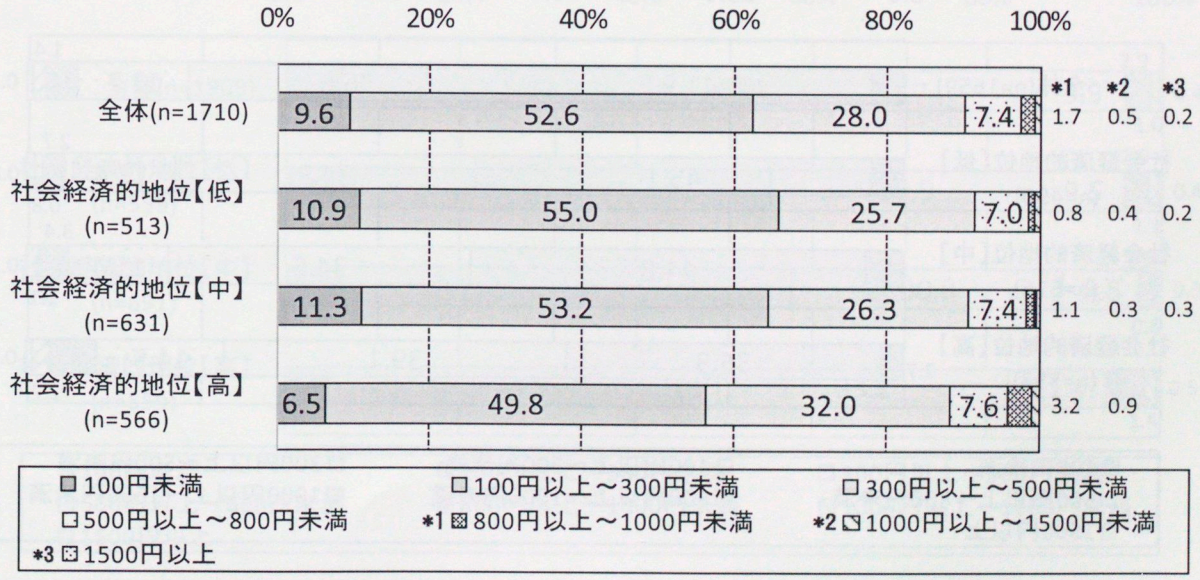
○「白身・青魚フライ」は、全体では「100円以上～300円未満」が52.6%と約半数。特に「惣菜」の場合は、この価格帯が59.2%と他の調理・調達方法よりやや多めとなっている。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、300円未満のコスト感が65%前後に対し、地位の高い人は56.3%と少なく、コスト感が高めとなっている。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇白身・青魚フライ





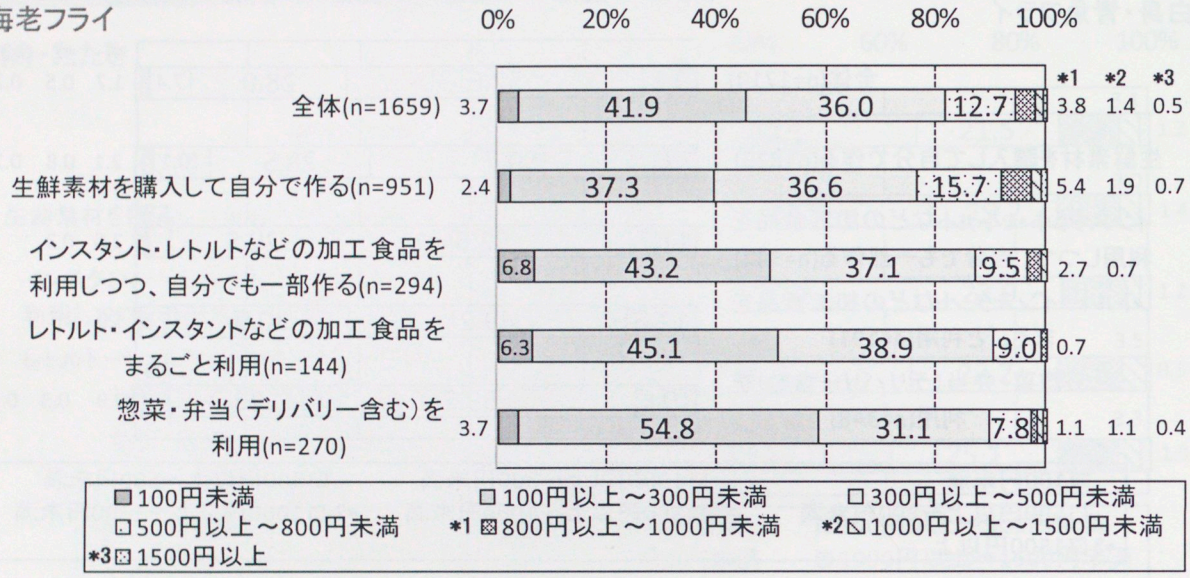
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(12)

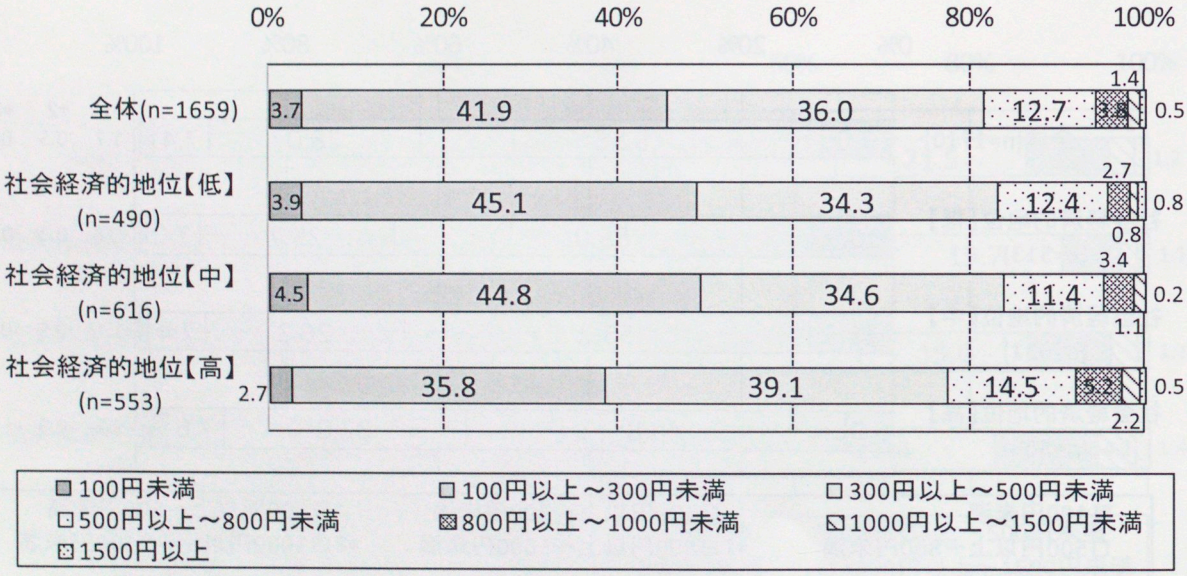
○「海老フライ」は、全体では「100円以上～300円未満」が41.9%、「300円以上～500円未満」が36.0%とこの2つの価格帯に分かれる傾向がある。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、「100円以上～300円未満」が45%前後と最多であるのに対し、地位の高い人は、「300円以上～500円未満」が39.1%と最多でややコスト高め。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇海老フライ





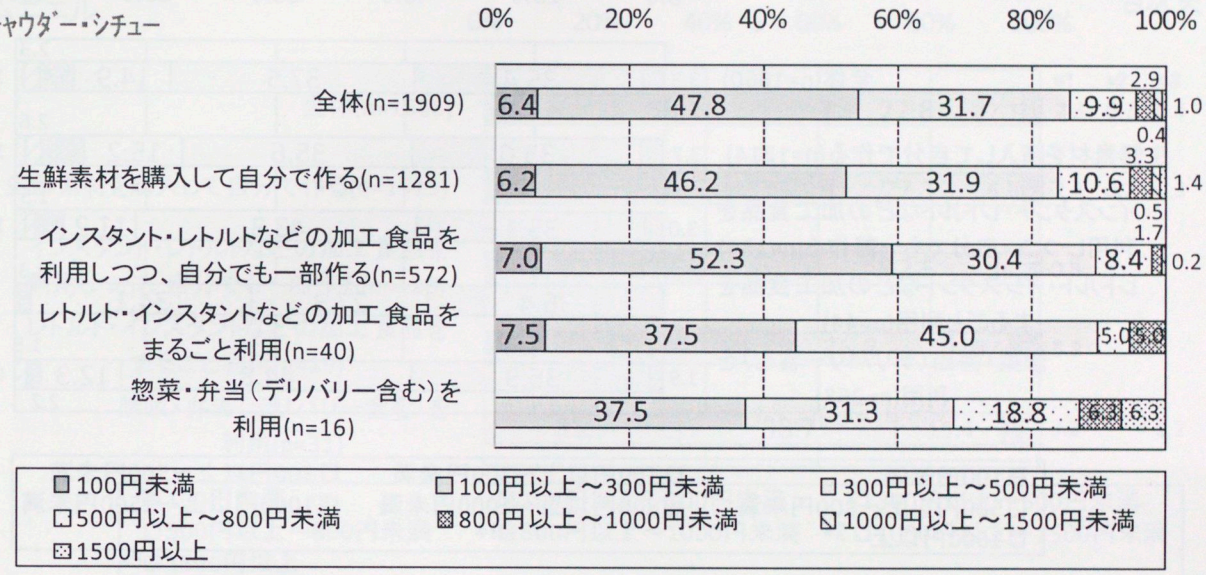
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(13)

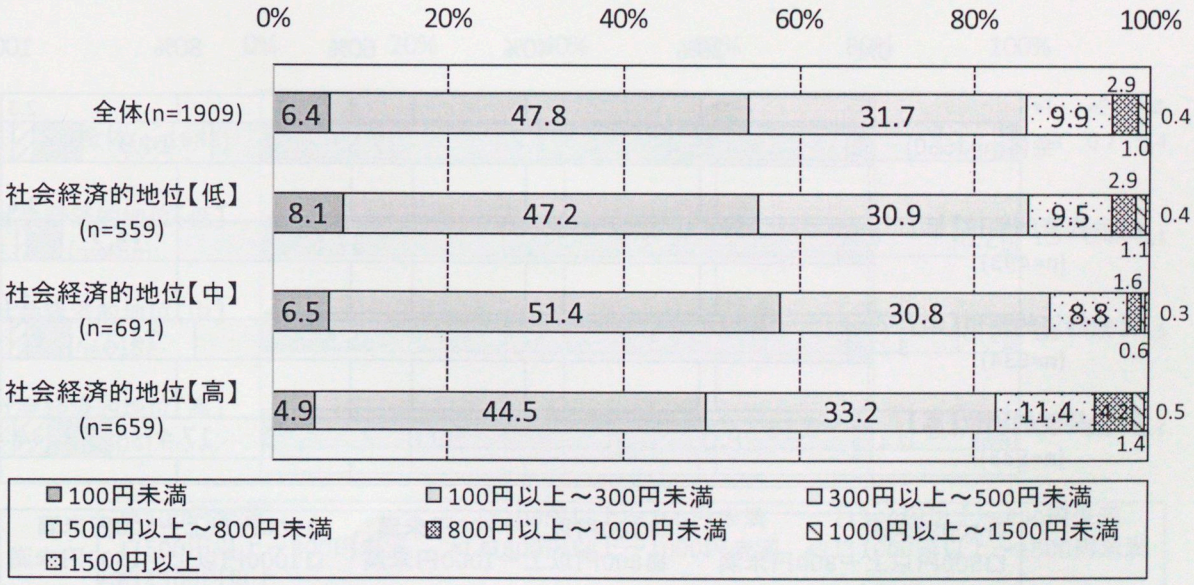
○「ﾁｬｳﾀﾞｰ・ｼﾁｭｰ」は、全体では「100円以上～300円未満」が47.8%と最多。「加工食品をまるごと利用」では、「300円以上～500円未満」が45.0%と最多、「惣菜」では300円以上の割合が6割以上と手を加えた方が割安となっている。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、300円未満の割合が55%前後、地位の高い人は49.4%とやや少なく、少しコスト高めとなっている。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇ﾁｬｳﾀﾞｰ・ｼﾁｭｰ





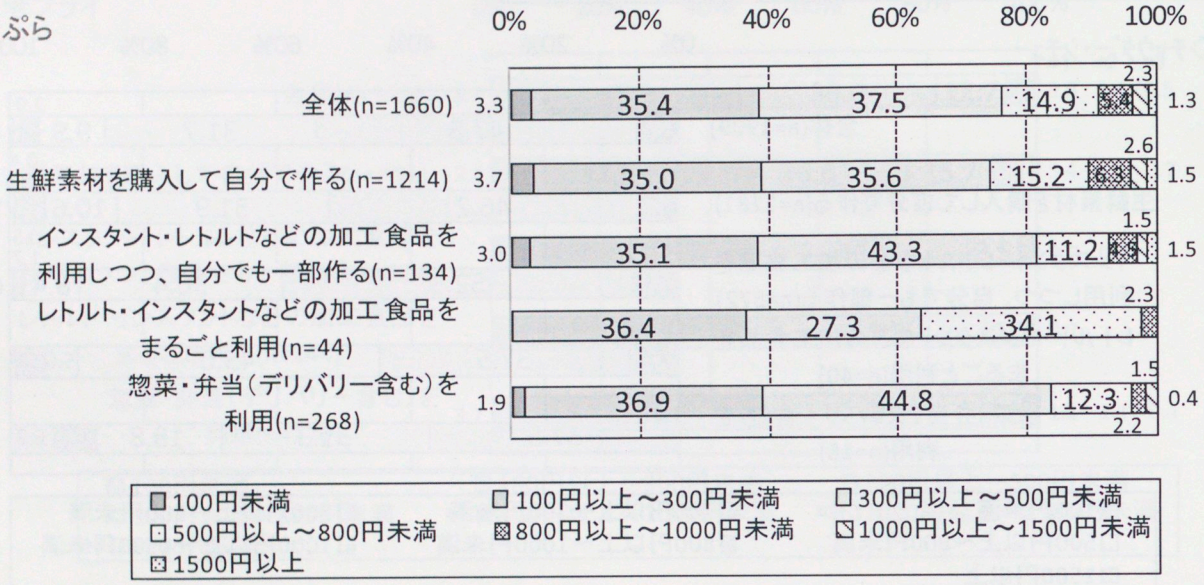
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(14)

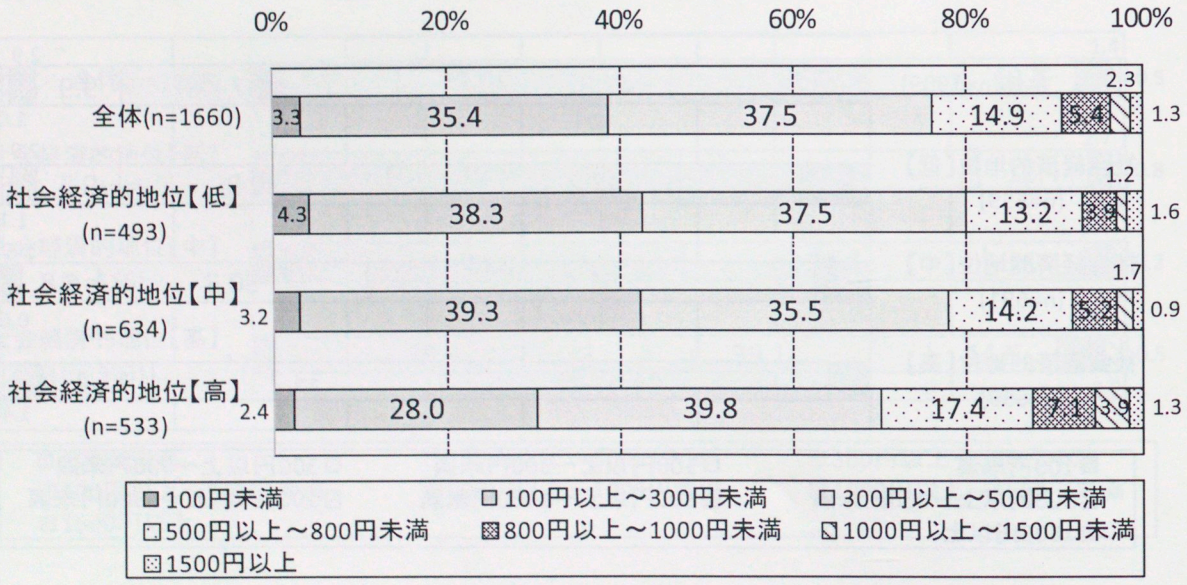
○「天ぷら」は、全体では「100円以上～300円未満」が35.4%、「300円以上～500円未満」が37.5%とこの2つの価格帯に分かれる傾向にある。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、「100円以上～300円未満」が40%弱と最多であるのに対し、地位の高い人は、「300円以上～500円未満」が39.8%と最多でややコスト高め。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇天ぷら





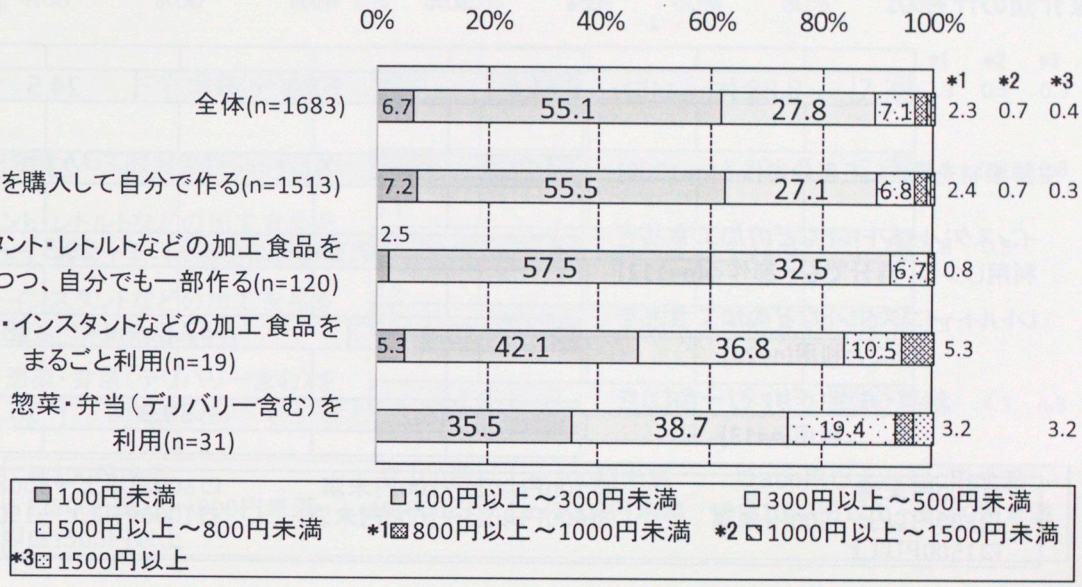
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(15)

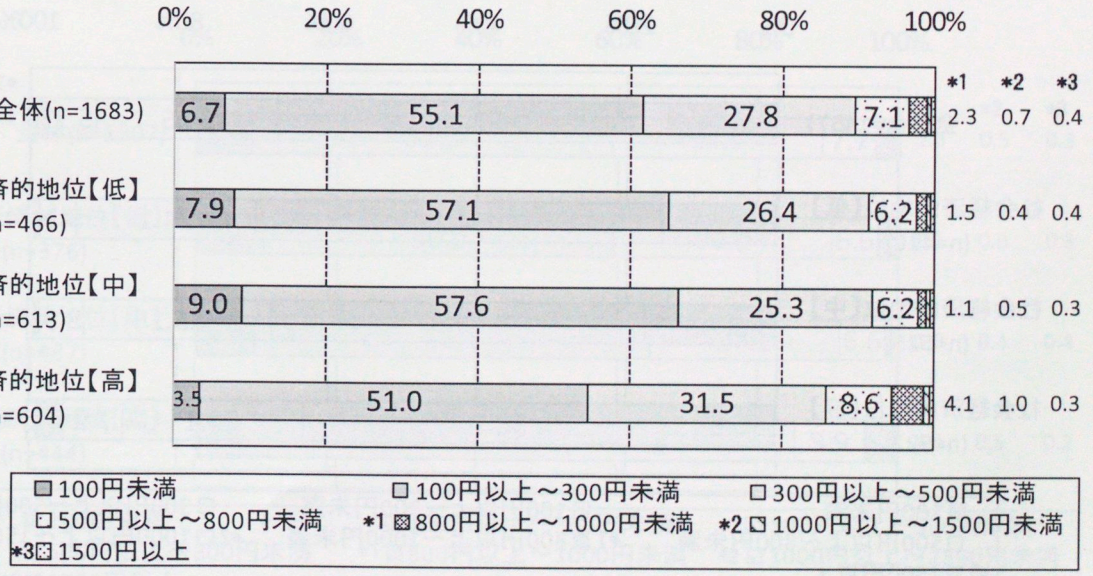
○「ムニエル」は、全体では「100円以上～300円未満」が55.1%と最多。「加工食品をまるごと利用」では300円以上の割合が52.6%、「惣菜」では6割以上と手を加えた方が割安となっている。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、300円未満の割合が65%前後であるのに対し、地位の高い人は54.5%とややコスト高め。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇ムニエル





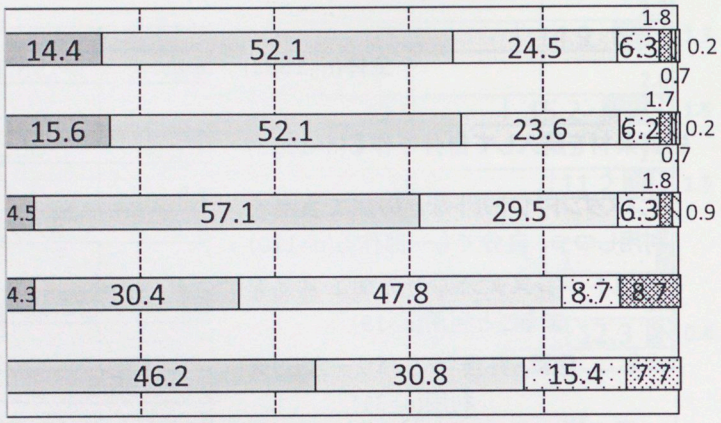
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(16)

○「魚介類の汁もの」は、全体では「100円以上～300円未満」が52.1%と最多。「加工食品をまるごと利用」では300円以上の割合が65.2%、「惣菜」では53.9%と手を加えた方が割安となっている。

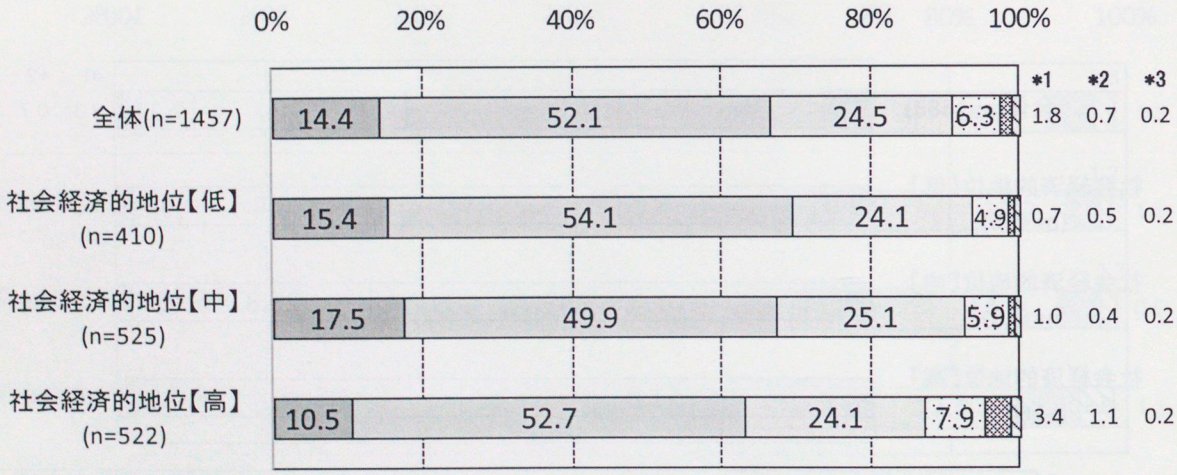
○社会経済的地位の低いまたは中の人は、300円未満の割合が7割弱、地位の高い人は63.2%とやや少なく、少しコスト高めとなっている。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇魚介類の汁もの



■100円未満　□100円以上～300円未満　□300円以上～500円未満
□500円以上～800円未満　▩800円以上～1000円未満　▨1000円以上～1500円未満
▩1500円以上



■100円未満　□100円以上～300円未満　□300円以上～500円未満
□500円以上～800円未満　*1 ▩800円以上～1000円未満　*2 ▨1000円以上～1500円未満
*3 ▩1500円以上

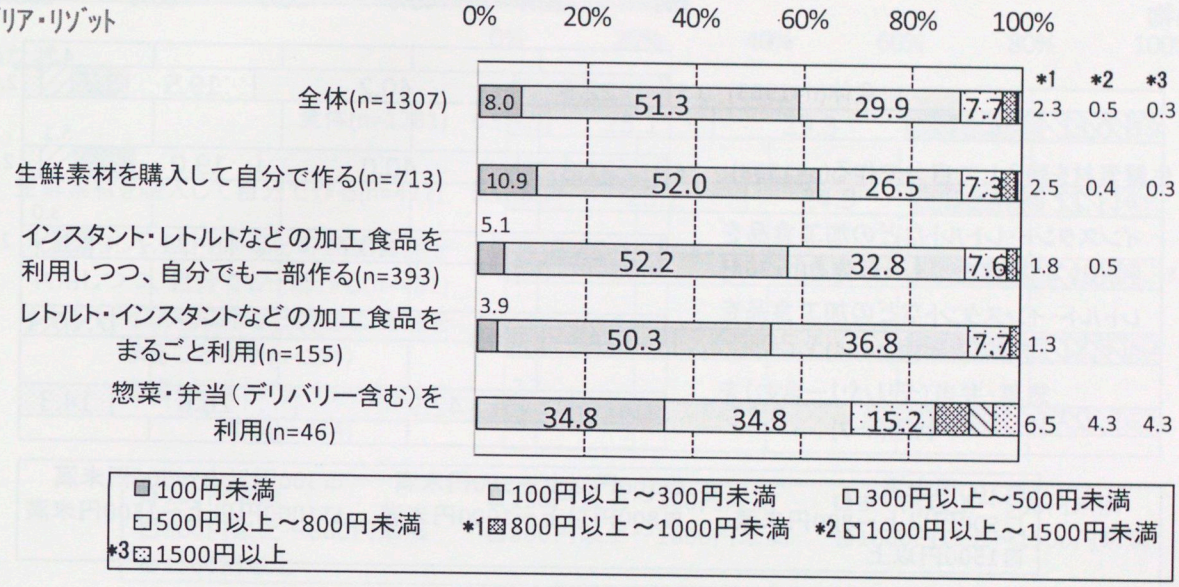
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(17)

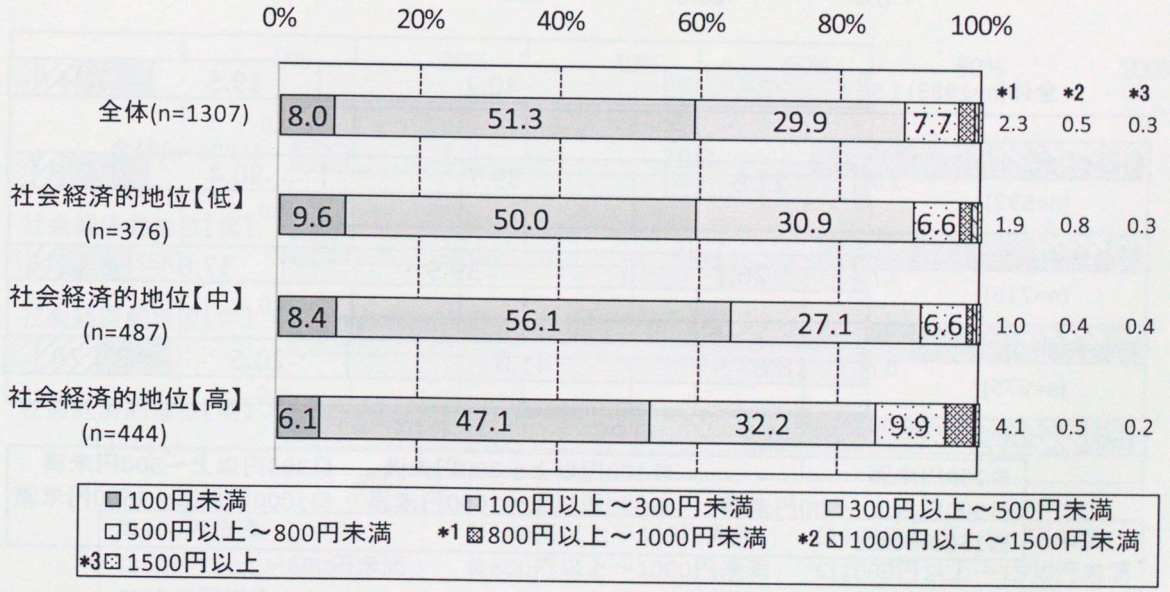
○「ﾄﾞﾘｱ・ﾘｿﾞｯﾄ」は、全体では「100円以上～300円未満」が51.3%と最多。「惣菜」では300円以上の割合が65.1%と他の調理・調達方法と比べてコスト高めとなっている。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、300円未満の割合が6割前後、地位の高い人は53.2%とやや少なく、少しコスト高めとなっている。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇ﾄﾞﾘｱ・ﾘｿﾞｯﾄ





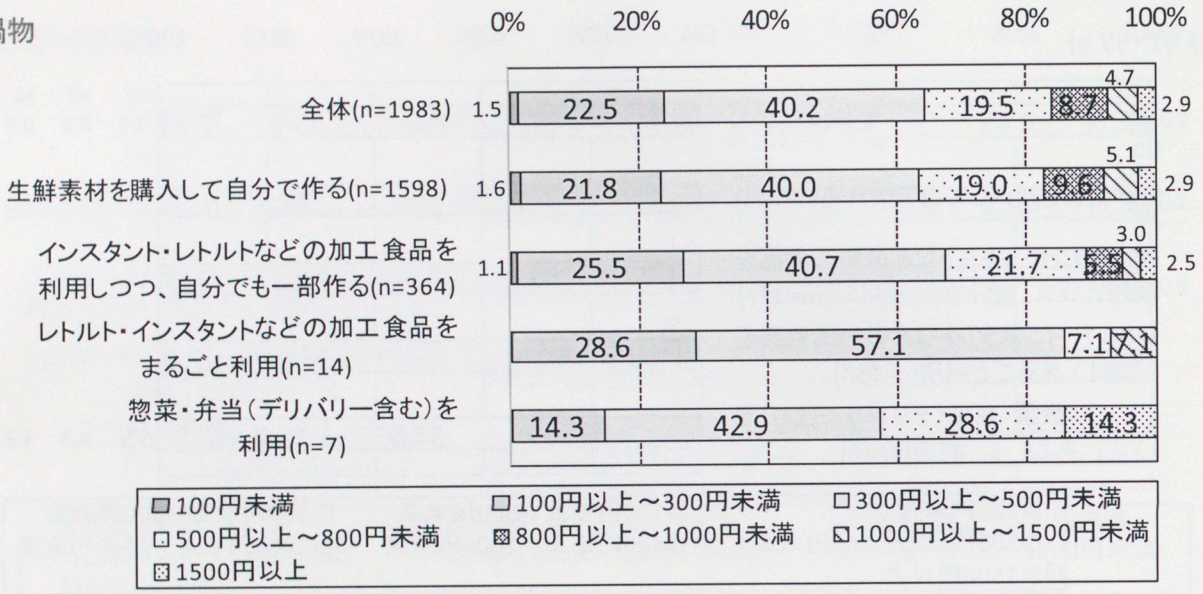
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(18)

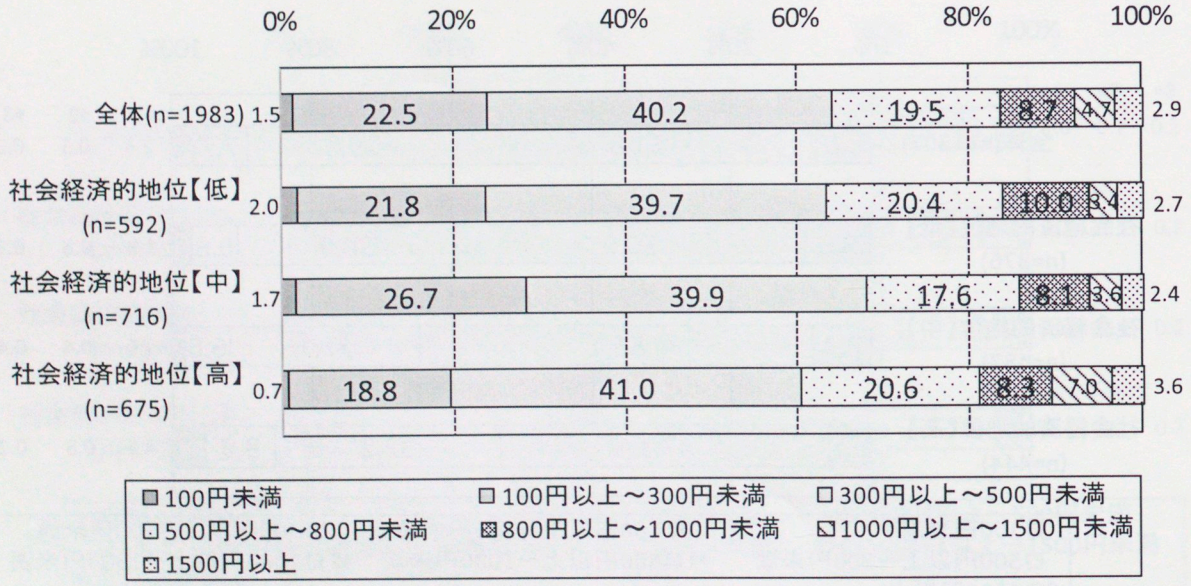
○「鍋物」は、全体では「300円以上～500円未満」が40.2%と最多。「惣菜」では300円以上の割合が65.2%と他の調理・調達方法と比べてコスト高めとなっている。

○社会経済的地位の高い人が、僅かながらコスト感高めであるものの、全体的に大きな違いは見られない。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇鍋物





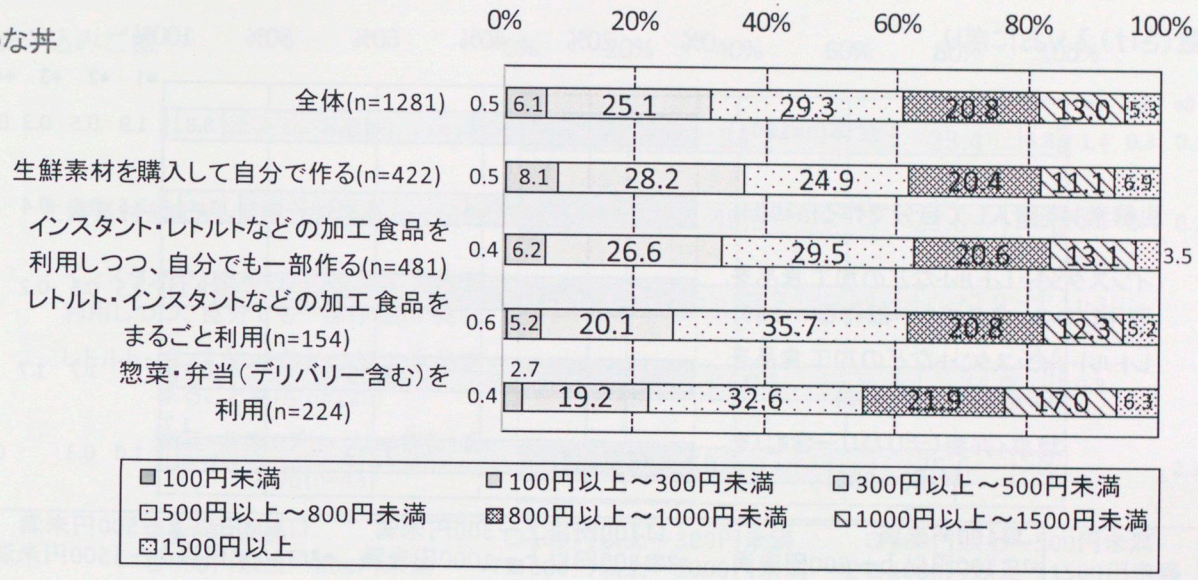
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(19)

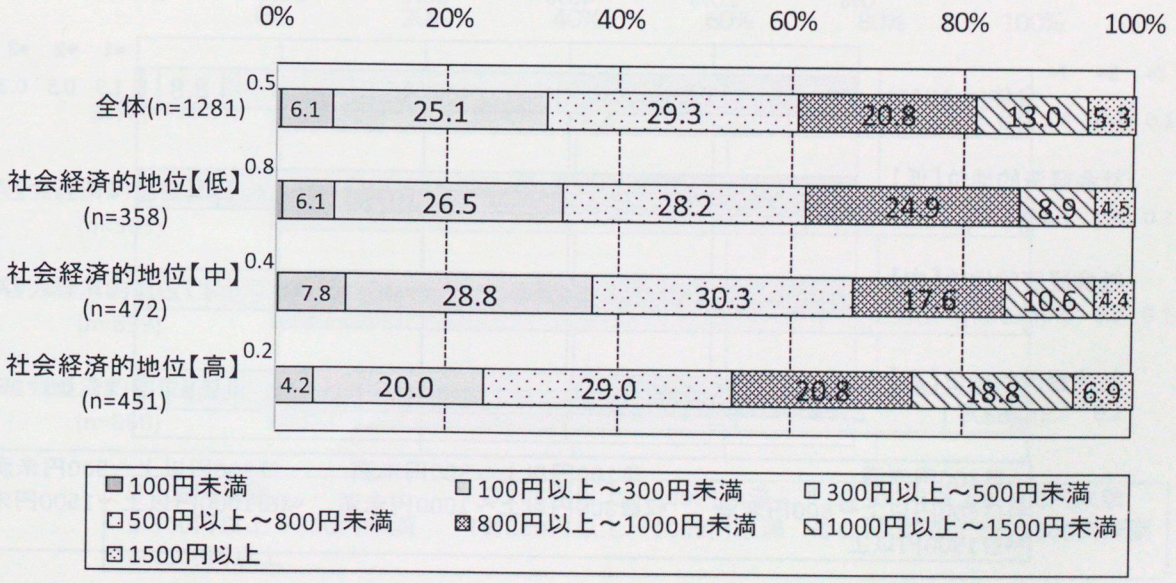
○「うな丼」は、全体では「300円以上～500円未満」が25.1%、「500円以上～800円未満」が29.3%、「800円以上～1000円未満」20.8%と主にこの3つの価格帯に分かれている。500円以上の割合は、「加工食品をまるごと利用」で74.0%、「惣菜」で77.8%と手を加えた方が割安となっている。

○社会経済的地位が高い人は、800円以上の割合が46.5%、地位が低いまたは中の人は30%台と差が開いた。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇うな丼





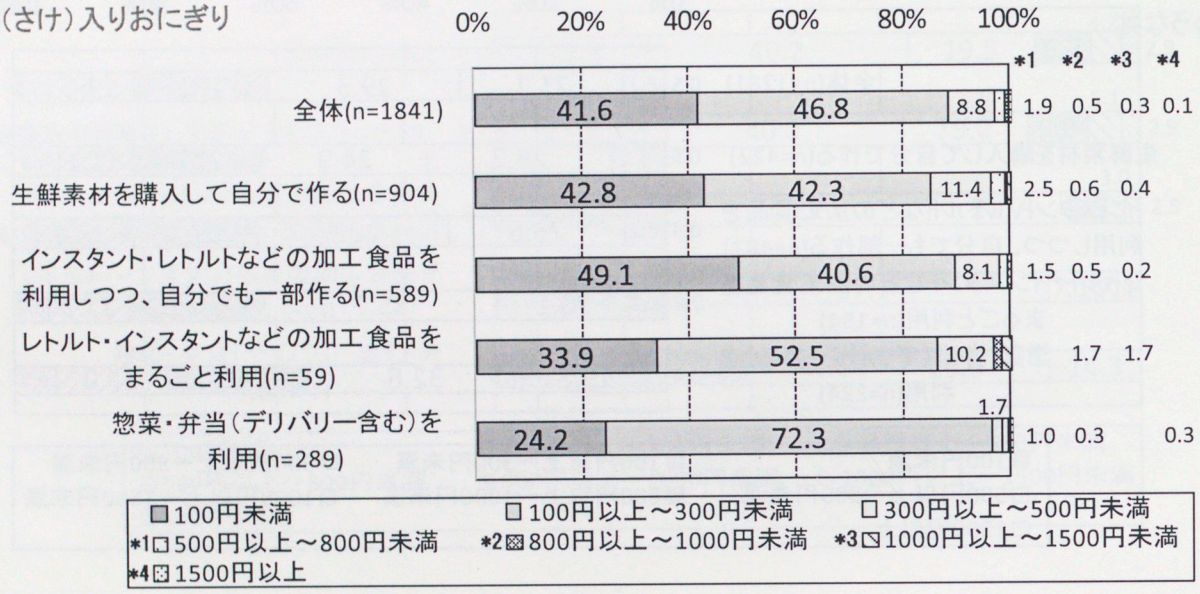
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(20)

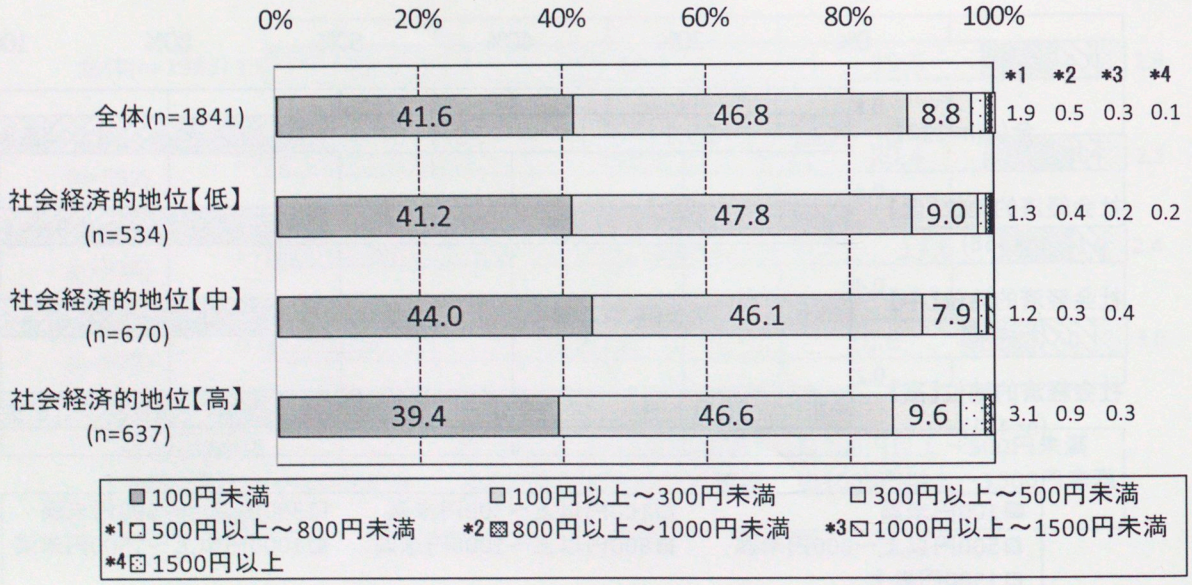
○「鮭入りおにぎり」は、全体では「100円未満」が41.6%、「100円以上～300円未満」が46.8%とこの2つの価格帯ほぼ2分される傾向にある。「惣菜」は「100円以上～300円未満」が72.3%と他の調理方法と比べ割高。

○社会経済的地位の高い人が、僅かながらコスト感高めであるものの、全体的に大きな違いは見られない。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇鮭(さけ)入りおにぎり





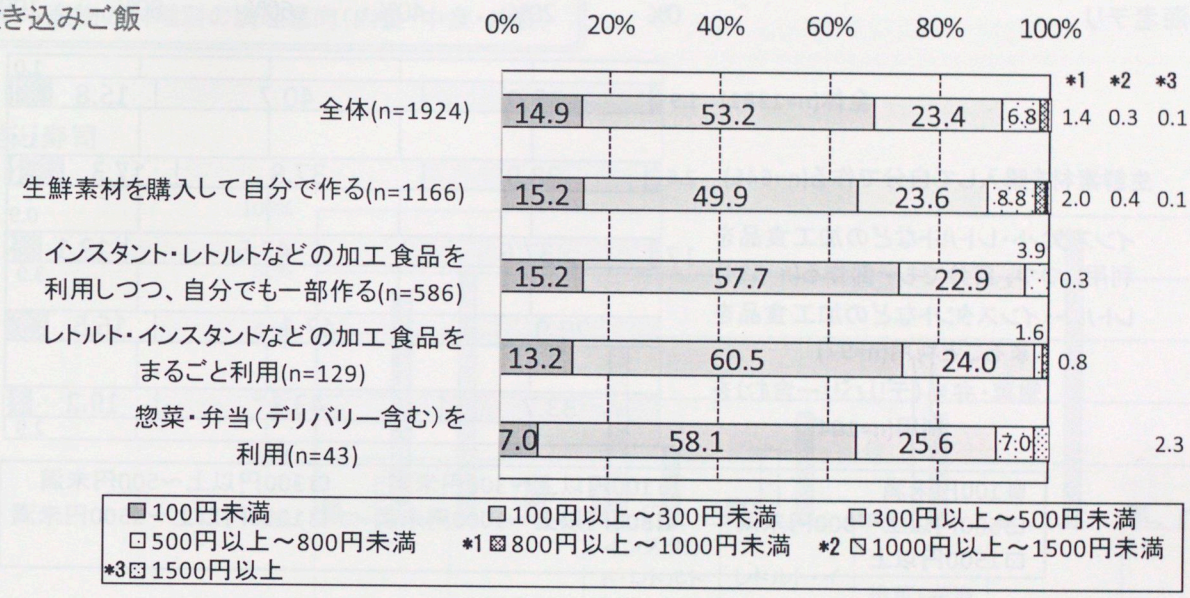
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(21)

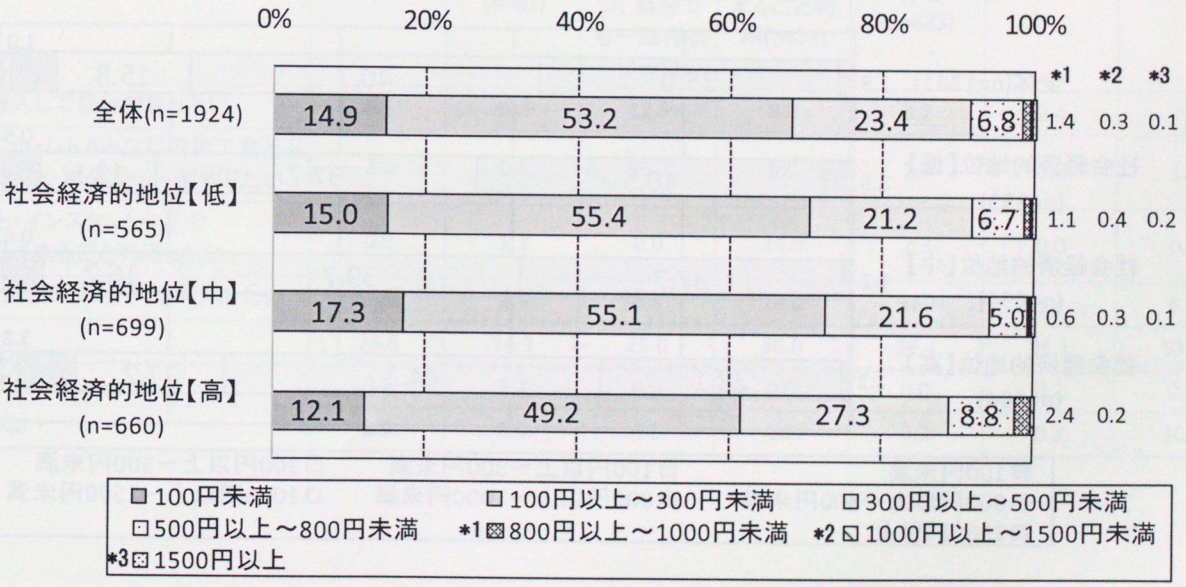
○「炊き込みご飯」は、全体では「100円以上～300円未満」が53.2%と最多。「生鮮素材を購入して作る」と「惣菜」では300円以上の割合が約35%と加工食品利用と比べてややコスト高めとなっている。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、300円以上 が28%前後であるのに対し、地位の高い人は、38.7%とややコスト高め。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇炊き込みご飯





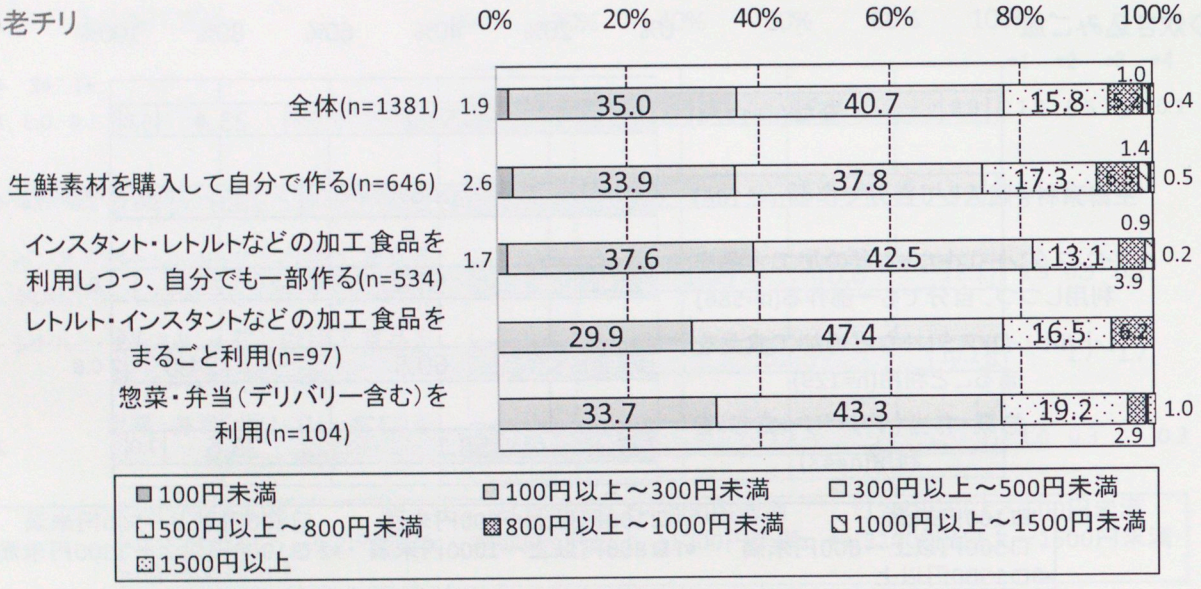
5-5. 水産物の料理別平均コスト②(22)

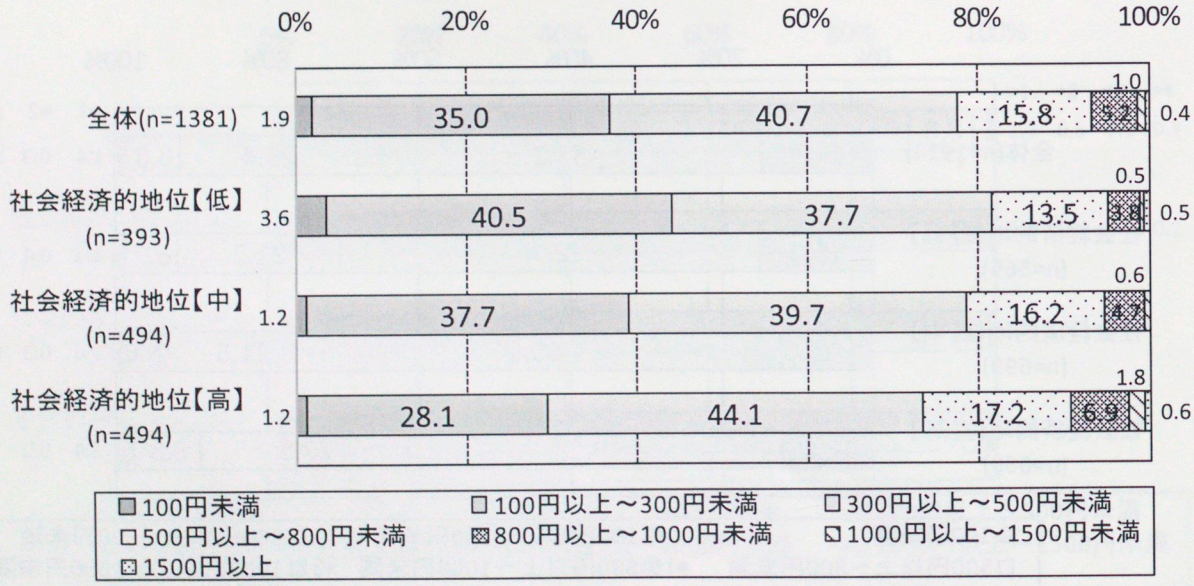
○「海老チリ」は、全体では「100円以上～300円未満」が35.0%、「300円以上～500円未満」が40.7%、とこの2つの価格帯に分かれている。

○社会経済的地位の低いまたは中の人は、500円未満の割合が8割前後、地位の高い人は73.4%とやや少なく、少しコスト高めとなっている。

問29.水産物の料理別の1食あたりの平均コスト(内食・中食)

◇海老チリ





5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(1)

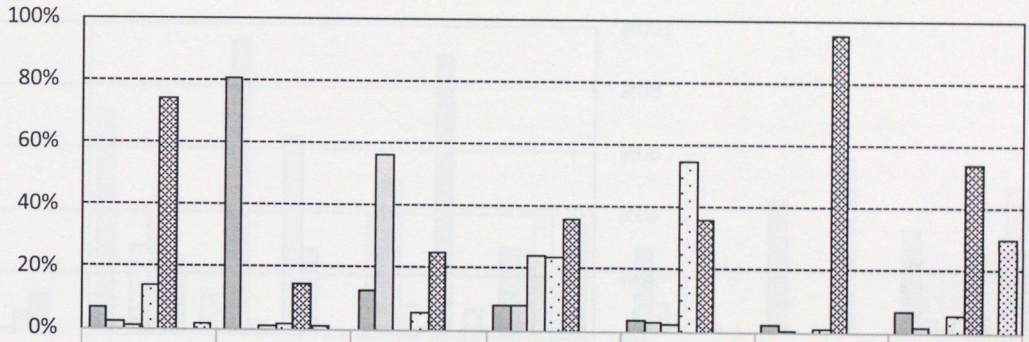
○問25で「このようにして家族と食べることが多い」と回答した料理を、「今後はどのようにして食べたいか」聞いた。

○「にぎり寿司」では、「生鮮素材を購入して作る」(80.5%)「加工食品を利用して作る」(56.3%)「惣菜」(54.7%)「外食」(95.1%)に関しては、現状の調理・調達方法を継続したいという回答がもっとも多かったが、「外食」を除くものについてはいずれも、「外食したい」という回答が2位となった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち半数以上が「外食したい」と回答。また、今後も「食べたくない」人は30.4%と約7割は「食べたい」気持ちがあることがうかがえる。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇にぎり寿司



	全体 (n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る (n=87)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る (n=32)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=25)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用 (n=483)	外食 (n=1311)	ほとんど食べない (n=115)
■素材を購入して自分で作りたい	6.5	80.5	12.5	8.0	3.7	2.4	7.0
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	2.1	0.0	56.3	8.0	2.7	0.6	1.7
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	0.9	1.1	0.0	24.0	2.3	0.0	0.0
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	14.6	2.3	6.3	24.0	54.7	1.4	6.1
▨外食したい	73.8	14.9	25.0	36.0	36.4	95.1	53.9
▧その他	0.2	1.1	0.0	0.0	0.0	0.2	0.9
▩食べたくない	1.9	0.0	0.0	0.0	0.2	0.3	30.4

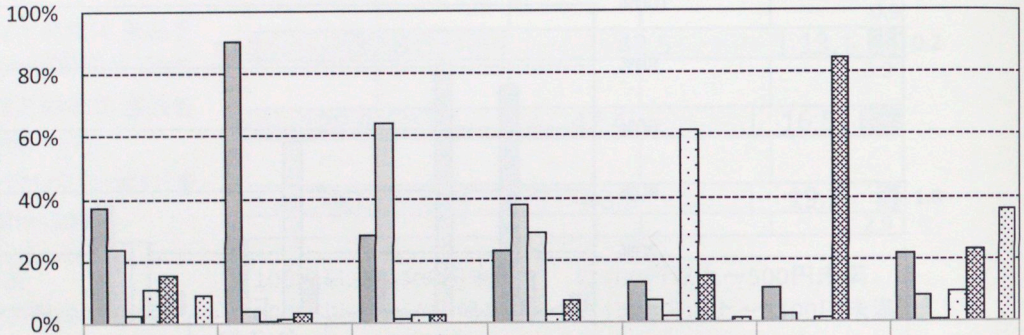
5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(2)

○「ちらし寿司」では、「生鮮素材を購入して作る」(90.6%)「加工食品を利用して作る」(64.2%)「惣菜」(62.0%)「外食」(84.7%)に関しては、現状の調理・調達方法を継続したいという回答がもっとも多かったが、「加工食品をまるごと利用」している人は、「一部作りたい」(38.0%)という回答がもっとも多かった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は35.9%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「外食したい」が23.0%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇ちらし寿司



	全体 (n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る (n=459)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る (n=581)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=100)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用 (n=250)	外食 (n=150)	ほとんど食べない (n=513)
□素材を購入して自分で作りたい	37.2	90.6	28.2	23.0	12.8	10.7	22.0
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	24.0	3.7	64.2	38.0	7.2	2.7	8.4
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	2.4	0.7	1.5	29.0	1.6	0.0	0.8
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	11.3	1.5	2.8	3.0	62.0	1.3	9.7
▨外食したい	15.7	3.3	2.9	7.0	15.2	84.7	23.0
▧その他	0.1	0.2	0.2	0.0	0.0	0.0	0.2
⊡食べたくない	9.2	0.0	0.2	0.0	1.2	0.7	35.9

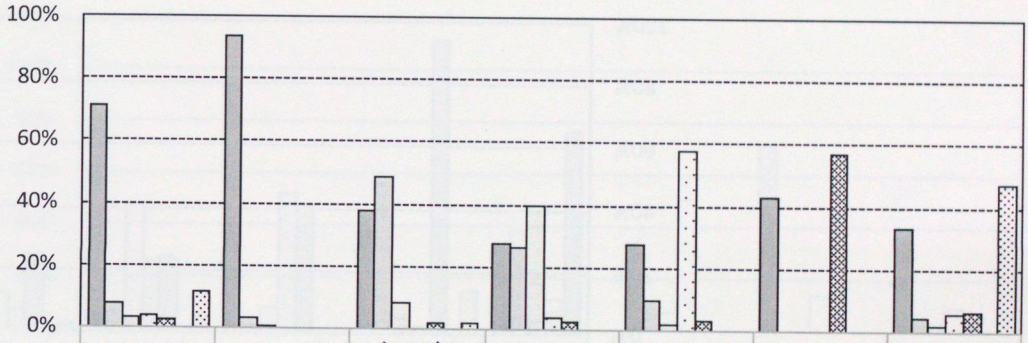
5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(3)

○「味噌煮」では、いずれの調理・調達方法においても、現状の方法を継続したいという回答がもっとも多く、2位は「素材を購入して作りたい」という回答となった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は47.4%と約半数。「食べたい」気持ちがある人の中では、「素材を購入して作りたい」が33.6%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇味噌煮



	全体(n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る(n=1282)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る(n=129)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=80)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用(n=62)	外食(n=21)	ほとんど食べない(n=479)
■素材を購入して自分で作りたい	71.2	93.9	38.0	27.5	27.4	42.9	33.6
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	7.5	3.4	48.8	26.3	9.7	0.0	4.4
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	2.9	0.6	8.5	40.0	1.6	0.0	1.7
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	3.8	0.9	0.0	3.8	58.1	0.0	5.8
▨外食したい	2.9	0.7	2.3	2.5	3.2	57.1	6.7
▧その他	0.2	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4
▩食べたくない	11.4	0.4	2.3	0.0	0.0	0.0	47.4

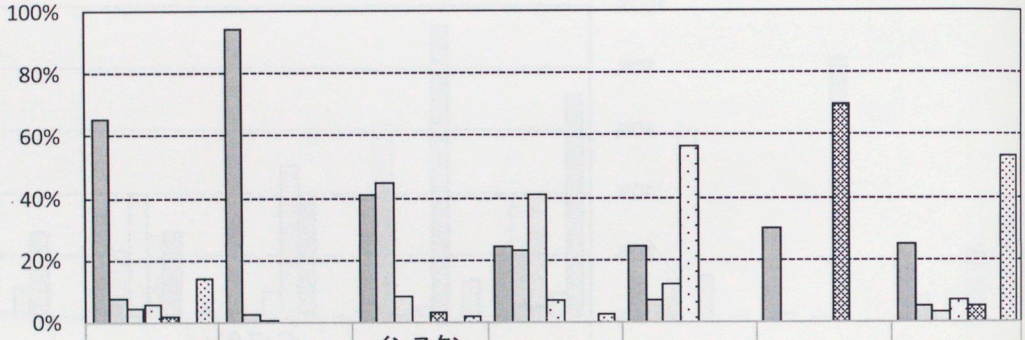
5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(4)

○「甘露・しょうゆ煮」では、いずれの調理・調達方法においても、現状の方法を継続したいという回答がもっとも多く、特に「生鮮素材を購入して作る」「外食」では、継続の意向が7割以上と高い。2位は「素材を購入して作りたい」という回答となった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は53.7%と半数以上。「食べたい」気持ちがある人の中では、「素材を購入して作りたい」が25.1%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇甘露・しょうゆ煮



	全体(n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る(n=1159)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る(n=141)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=107)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用(n=115)	外食(n=10)	ほとんど食べない(n=521)
□素材を購入して自分で作りたい	65.4	94.6	41.1	24.3	24.3	30.0	25.1
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	7.6	2.8	44.7	23.4	7.0	0.0	5.4
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	4.6	0.6	8.5	41.1	12.2	0.0	3.3
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	5.8	0.8	0.0	7.5	56.5	0.0	7.1
□外食したい	2.4	0.7	3.5	0.9	0.0	70.0	5.4
□その他	0.1	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
□食べたくない	14.2	0.4	2.1	2.8	0.0	0.0	53.7

5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(5)

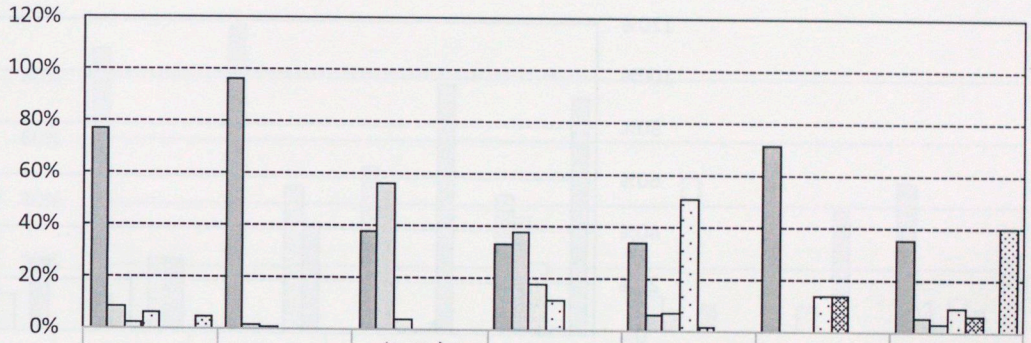
○「ひじき煮」では、「生鮮素材を購入して作る」(96.5%)「加工食品を利用して作る」(55.8%)「惣菜」(50.8%)に関しては、現状の調理・調達方法を継続したいという回答がもっとも多かった。

○「加工食品をまるごと利用」している人は、「一部作りたい」(37.7%)という回答がもっとも多く、「外食」利用者では、「素材を購入して作りたい」(71.4%)圧倒的に多かった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は40.5%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「素材を購入して作りたい」が35.1%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇ひじき煮



	全体(n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る(n=1388)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る(n=172)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=61)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用(n=183)	外食(n=7)	ほとんど食べない(n=242)
素材を購入して自分で作りたい	76.8	96.5	37.8	32.8	33.9	71.4	35.1
インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	8.1	1.7	55.8	37.7	6.0	0.0	5.4
レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	2.1	0.4	4.1	18.0	6.6	0.0	3.3
惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	6.5	0.6	1.2	11.5	50.8	14.3	9.1
外食したい	1.3	0.4	1.2	0.0	1.6	14.3	6.2
その他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4
食べたくない	5.1	0.3	0.0	0.0	1.1	0.0	40.5

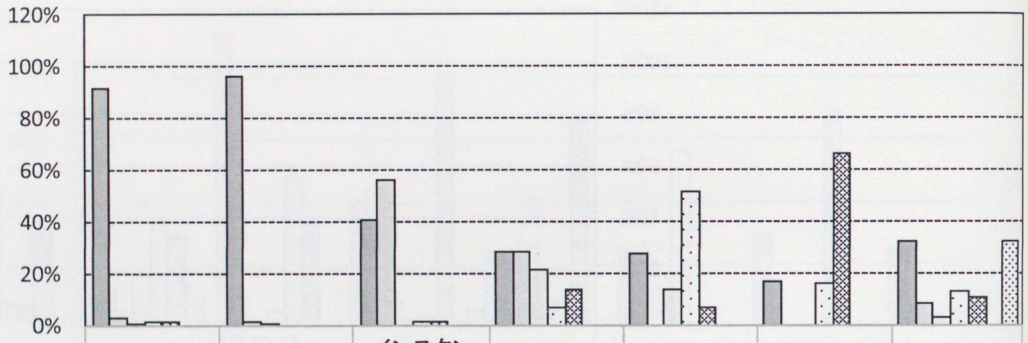
5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(6)

○「焼き魚」では、「生鮮素材を購入して作る」(96.4%)「加工食品を利用して作る」(56.3%)「惣菜」(51.7%)「外食」(66.7%)に関しては、現状の調理・調達方法を継続したいという回答がもっとも多かった。

○「加工食品をまるごと利用」している人は、今後は「生鮮素材を購入して作りたい」「加工食品を一部利用して作りたい」にそれぞれ28.6%と1位の意見が分かれた。「ほとんど食べない」人は「食べたくない」「生鮮素材を購入して作りたい」にそれぞれ32.4%と1位の意見が分かれた。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇焼き魚



	全体(n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る(n=1903)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る(n=64)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=14)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用(n=29)	外食(n=6)	ほとんど食べない(n=37)
■素材を購入して自分で作りたい	91.9	96.4	40.6	28.6	27.6	16.7	32.4
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	3.3	1.3	56.3	28.6	0.0	0.0	8.1
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	0.8	0.4	0.0	21.4	13.8	0.0	2.7
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	1.4	0.3	1.6	7.1	51.7	16.7	13.5
▨外食したい	1.7	1.1	1.6	14.3	6.9	66.7	10.8
▨その他	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
▨食べたくない	0.9	0.4	0.0	0.0	0.0	0.0	32.4

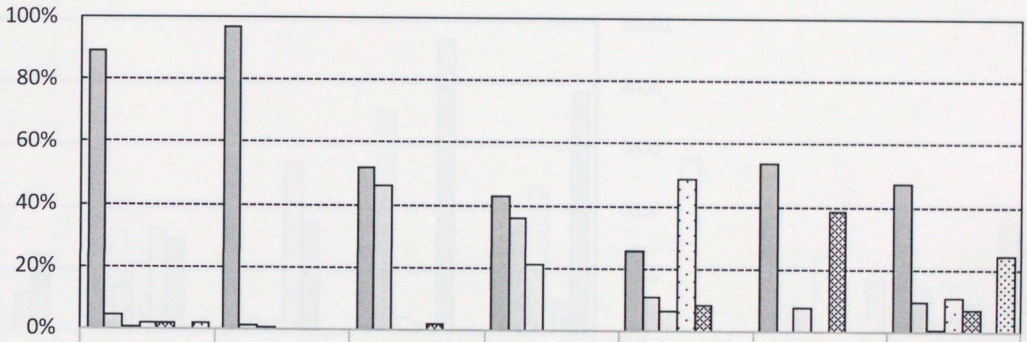
5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(7)

○「照り焼」では、「生鮮素材を購入して作る」(96.7%)「加工食品を利用して作る」(51.7%)「加工食品をまるごと利用」(42.9%)「外食」(53.8%)と、現状「惣菜」でよく食べている人を除いて、素材から作りたいという意向がもっとも多く、同じ焼き物でも「焼き魚」とは異なる傾向が表れた。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は24.5%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「生鮮素材を購入して作る」が47.5%と半数近くにのぼった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇照り焼



	全体(n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る(n=1751)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る(n=89)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=14)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用(n=47)	外食(n=13)	ほとんど食べない(n=139)
■素材を購入して自分で作りたい	89.2	96.7	51.7	42.9	25.5	53.8	47.5
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	4.2	1.3	46.1	35.7	10.6	0.0	9.4
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	0.7	0.3	0.0	21.4	6.4	7.7	0.7
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	2.1	0.3	0.0	0.0	48.9	0.0	10.8
▨外食したい	1.8	0.9	2.2	0.0	8.5	38.5	7.2
▧その他	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
▩食べたくない	1.9	0.2	0.0	0.0	0.0	0.0	24.5

5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(8)

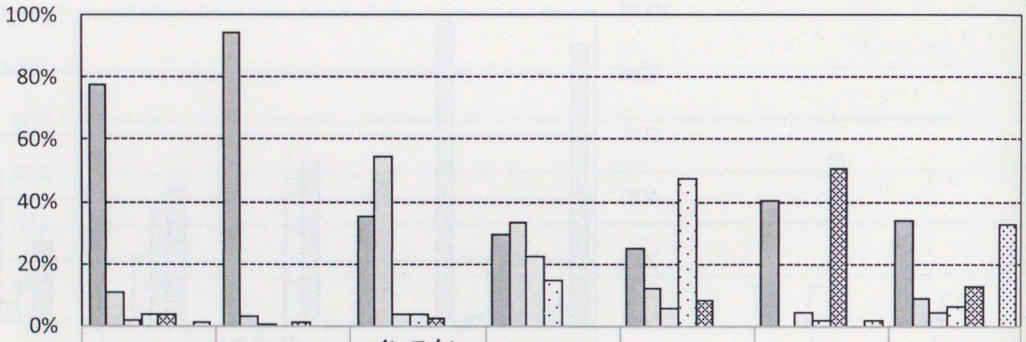
○「ｻﾗﾀﾞ・ｶﾙﾊﾟｯﾁｮ・ﾏﾘﾈ」では、「生鮮素材を購入して作る」(94.3%)「加工食品を利用して作る」(54.4%)「惣菜」(47.6%)「外食」(51.1%)に関しては、現状の調理・調達方法を継続したいという回答がもっとも多かった。

○「加工食品をまるごと利用」している人は、「一部作りたい」(33.3%)という回答がもっとも多かった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は33.3%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「生鮮素材を購入して作る」が34.1%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇ｻﾗﾀﾞ・ｶﾙﾊﾟｯﾁｮ・ﾏﾘﾈ



	全体(n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る(n=1498)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る(n=285)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=27)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用(n=105)	外食(n=47)	ほとんど食べない(n=91)
■素材を購入して自分で作りたい	77.8	94.3	35.4	29.6	24.8	40.4	34.1
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	11.1	2.9	54.4	33.3	12.4	0.0	8.8
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	1.7	0.4	3.9	22.2	5.7	4.3	4.4
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	4.0	0.7	3.9	14.8	47.6	2.1	6.6
▨外食したい	3.8	1.7	2.5	0.0	8.6	51.1	13.2
▧その他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
▩食べたくない	1.7	0.1	0.0	0.0	1.0	2.1	33.0

5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(9)

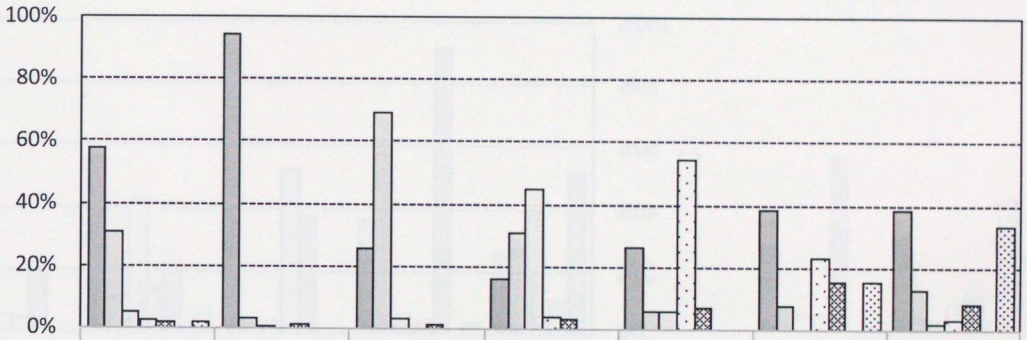
○「おでん」では、「生鮮素材を購入して作る」(94.4%)「加工食品を利用して作る」(69.0%)「加工食品をまるごと利用」(45.0%)「惣菜」(54.7%)と「外食」でよく食べている人を除き、現状の調理・調達方法を継続したいという回答がもっとも多かった。

○現状、「外食」をよく利用している人は、今後は「生鮮素材を購入して作」りたい(38.5%)がもっとも多かった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は33.3%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「生鮮素材を購入して作る」が38.7%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇おでん(はんぺん・ちくわ等)



	全体(n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る(n=956)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る(n=767)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=171)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用(n=53)	外食(n=13)	ほとんど食べない(n=93)
□素材を購入して自分で作りたい	57.5	94.4	25.7	15.8	26.4	38.5	38.7
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	30.5	2.9	69.0	31.0	5.7	7.7	12.9
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	5.4	0.5	3.1	45.0	5.7	0.0	2.2
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	2.6	0.8	0.5	4.1	54.7	23.1	3.2
□外食したい	2.0	1.2	1.4	3.5	7.5	15.4	8.6
□その他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	1.1
□食べたくない	1.9	0.2	0.3	0.6	0.0	15.4	33.3

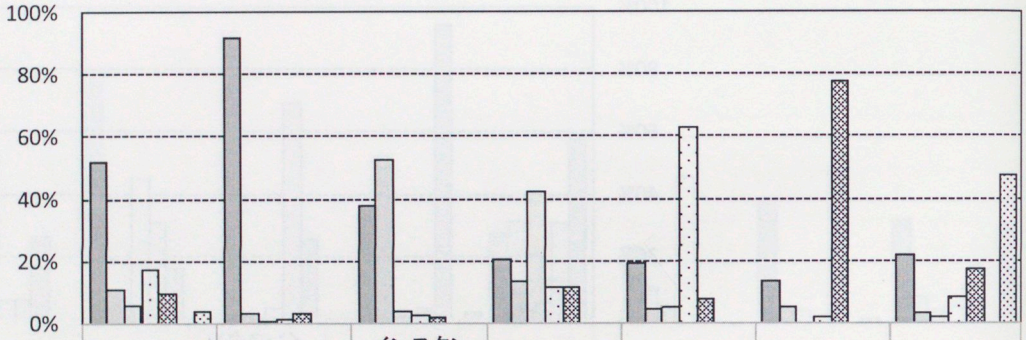
5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(10)

○「刺身・たたき」では、いずれの調理・調達方法においても、現状の方法を継続したいという回答がもっとも多く、特に「生鮮素材を購入して作る」「外食」では、継続の意向が75%以上と高い。2位は「素材を購入して作りたい」という回答となった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は47.8%と半数に近い。「食べたい」気持ちがある人の中では、「素材を購入して作りたい」が21.7%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇刺身・たたき



	全体(n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る(n=866)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る(n=259)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=198)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用(n=478)	外食(n=95)	ほとんど食べない(n=157)
■素材を購入して自分で作りたい	52.3	91.7	37.8	20.7	19.5	13.7	21.7
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	10.7	3.0	52.9	13.6	4.2	5.3	3.2
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	6.0	0.5	3.9	42.4	4.8	0.0	1.9
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	17.4	1.3	2.7	11.6	63.0	2.1	8.3
▨外食したい	9.5	3.3	2.3	11.6	7.7	77.9	17.2
▧その他	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
▩食べたくない	4.0	0.1	0.4	0.0	0.8	1.1	47.8

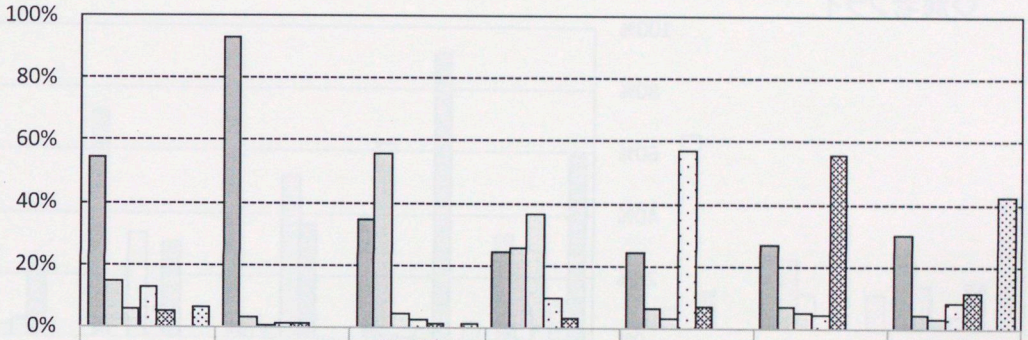
5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(11)

○「白身・青魚フライ」では、いずれの調理・調達方法においても、現状の方法を継続したいという回答がもっとも多く、2位は現状「加工食品をまるごと利用」している人を除いて、「素材を購入して作りたい」という回答となった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は42.4%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「素材を購入して作りたい」が30.1%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇白身・青魚フライ



	全体 (n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る (n=829)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る (n=342)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=191)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用 (n=348)	外食(n=41)	ほとんど食べない (n=302)
■素材を購入して自分で作りたい	54.6	92.8	34.5	24.1	24.4	26.8	30.1
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	14.9	3.4	55.6	25.7	6.3	7.3	4.3
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	5.5	0.5	4.7	36.6	3.4	4.9	3.0
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	13.2	1.6	2.9	9.9	57.5	4.9	8.6
▩外食したい	5.1	1.2	1.2	3.7	7.2	56.1	11.6
▧その他	0.2	0.2	0.0	0.0	0.6	0.0	0.0
▨食べたくない	6.7	0.4	1.2	0.0	0.6	0.0	42.4

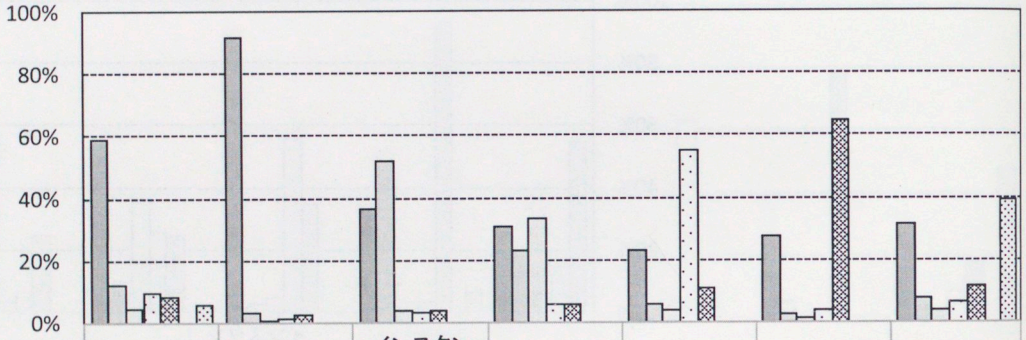
5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(12)

○「海老フライ」では、いずれの調理・調達方法においても、現状の方法を継続したいという回答がもっとも多く、2位は「素材を購入して作りたい」という回答となった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は39.2%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「素材を購入して作りたい」が31.1%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇海老フライ



	全体 (n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る (n=951)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る (n=294)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=144)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用 (n=270)	外食 (n=108)	ほとんど食べない (n=286)
■素材を購入して自分で作りたい	58.8	91.9	36.7	30.6	23.0	27.8	31.1
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	12.5	3.2	52.0	22.9	5.6	2.8	7.7
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	4.2	0.4	3.7	33.3	4.1	0.9	3.8
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	9.9	1.6	3.1	6.3	55.2	3.7	6.3
▨外食したい	8.8	2.6	4.1	6.3	11.1	64.8	11.9
▧その他	0.1	0.0	0.3	0.0	0.4	0.0	0.0
▩食べたくない	5.7	0.3	0.0	0.7	0.7	0.0	39.2

5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(13)

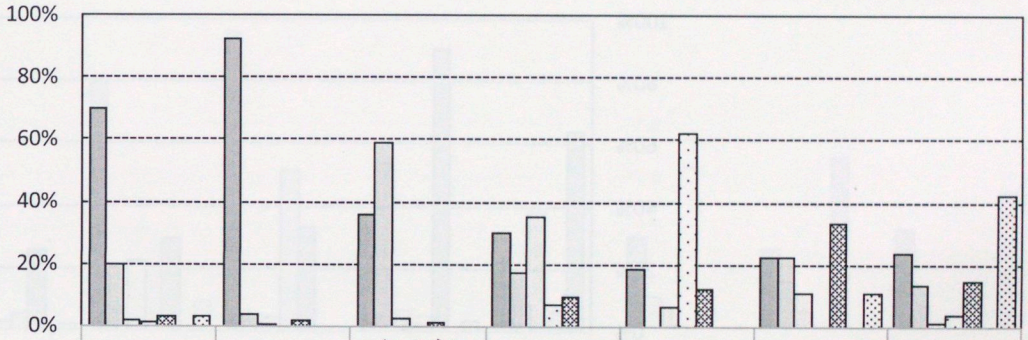
○「ﾁｬｳﾀﾞｰ・ｼﾁｭｰ」では、いずれの調理・調達方法においても、現状の方法を継続したいという回答がもっとも多く、2位は現状「外食」をよく利用している人を除いて、「素材を購入して作りたい」という回答となった。

○現状「外食」をよく利用している人は、2位では「素材を購入して作りたい」「加工食品を利用しつつ作りたい」に22.2%それぞれ2分した。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は42.2%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「素材を購入して作りたい」が23.7%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇ﾁｬｳﾀﾞｰ・ｼﾁｭｰ



	全体(n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る(n=1281)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る(n=572)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=40)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用(n=16)	外食(n=9)	ほとんど食べない(n=135)
□素材を購入して自分で作りたい	70.2	92.6	36.2	30.0	18.8	22.2	23.7
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	20.1	3.8	58.9	17.5	0.0	22.2	13.3
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	1.9	0.4	2.6	35.0	6.3	11.1	1.5
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	1.4	0.5	0.7	7.5	62.5	0.0	3.7
□外食したい	3.3	2.3	1.4	10.0	12.5	33.3	14.8
□その他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.7
□食べたくない	3.1	0.4	0.2	0.0	0.0	11.1	42.2

5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(14)

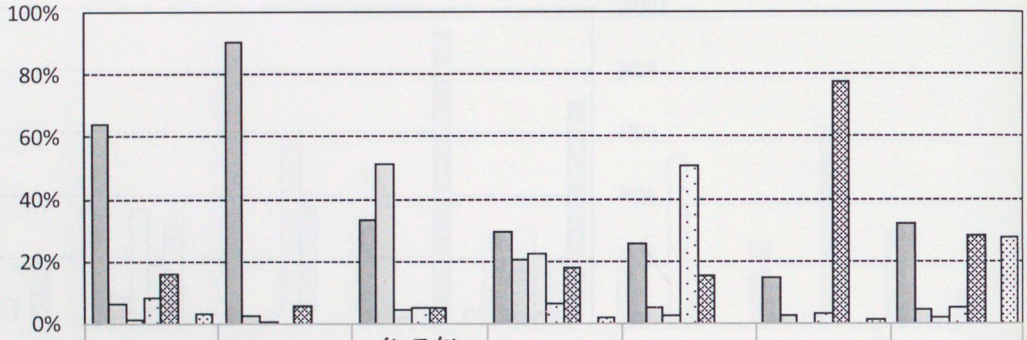
○「天ぷら」では、「生鮮素材を購入して作る」(90.6%)「加工食品を利用して作る」(51.5%)「惣菜」(50.7%)「外食」(77.6%)に関しては、現状の調理・調達方法を継続したいという回答がもっとも多かった。特に「生鮮素材を購入して作る」「外食」では、継続の意向が75%以上と高い。

○「加工食品をまるごと利用」している人」は、「生鮮素材を購入して作りたい」(29.5%)という回答がもっとも多かった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は27.9%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「素材を購入して作りたい」が32.0%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇天ぷら



	全体 (n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る (n=1214)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る (n=134)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=44)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用 (n=268)	外食 (n=196)	ほとんど食べない (n=197)
素材を購入して自分で作りたい	64.2	90.6	33.6	29.5	25.7	14.8	32.0
インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	6.5	2.3	51.5	20.5	4.9	2.6	4.6
レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	1.5	0.3	4.5	22.7	2.2	0.0	2.0
惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	8.4	0.8	5.2	6.8	50.7	3.6	5.1
外食したい	16.3	5.7	5.2	18.2	15.7	77.6	28.4
その他	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
食べたくない	3.1	0.2	0.0	2.3	0.7	1.5	27.9

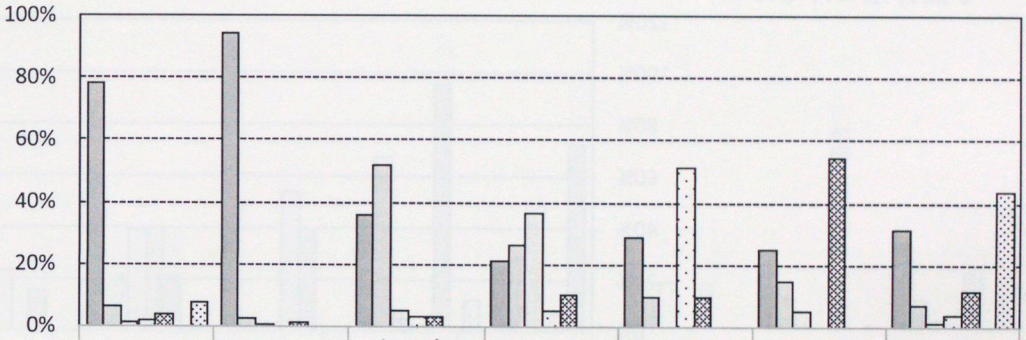
5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(15)

○「ムニエル」では、いずれの調理・調達方法においても、現状の方法を継続したいという回答がもっとも多く、2位は現状「加工食品をまるごと利用」している人を除いて、「素材を購入して作りたい」という回答となった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は44.0%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「素材を購入して作りたい」が31.7%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇ムニエル



	全体(n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る(n=1513)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る(n=120)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=19)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用(n=31)	外食(n=20)	ほとんど食べない(n=350)
□素材を購入して自分で作りたい	78.0	94.4	35.8	21.1	29.0	25.0	31.7
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	6.7	2.6	51.7	26.3	9.7	15.0	6.9
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	1.1	0.3	5.0	36.8	0.0	5.0	1.1
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	2.2	0.6	3.3	5.3	51.6	0.0	4.3
□外食したい	3.9	1.2	3.3	10.5	9.7	55.0	12.0
□その他	0.1	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
□食べたくない	8.1	0.7	0.8	0.0	0.0	0.0	44.0

5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(16)

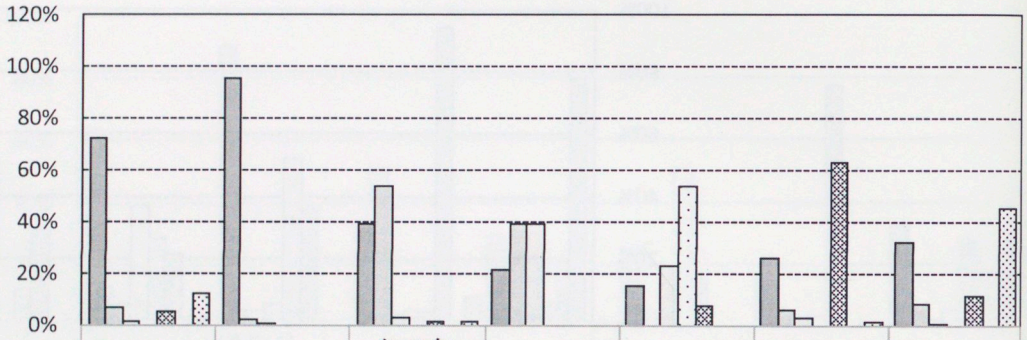
○「魚介類の汁もの」では、「加工食品をまるごと利用」を除く調理・調達方法において、現状の方法を継続したいという回答がもっとも多かった。

○現状、「加工食品をまるごと利用」している人は、今後「加工食品を利用しつつ作りたい」「加工食品をまるごと利用したい」に39.1%それぞれ2分した。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は45.8%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「素材を購入して作りたい」が32.2%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇魚介類の汁もの



	全体(n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る(n=1309)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る(n=112)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=23)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用(n=13)	外食(n=65)	ほとんど食べない(n=531)
□素材を購入して自分で作りたい	72.7	95.7	39.3	21.7	15.4	26.2	32.2
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	6.9	2.0	53.6	39.1	0.0	6.2	8.1
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	1.2	0.2	2.7	39.1	23.1	3.1	0.9
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	0.9	0.2	0.9	0.0	53.8	0.0	1.3
□外食したい	5.9	1.1	1.8	0.0	7.7	63.1	11.7
□その他	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
□食べたくない	12.4	0.6	1.8	0.0	0.0	1.5	45.8

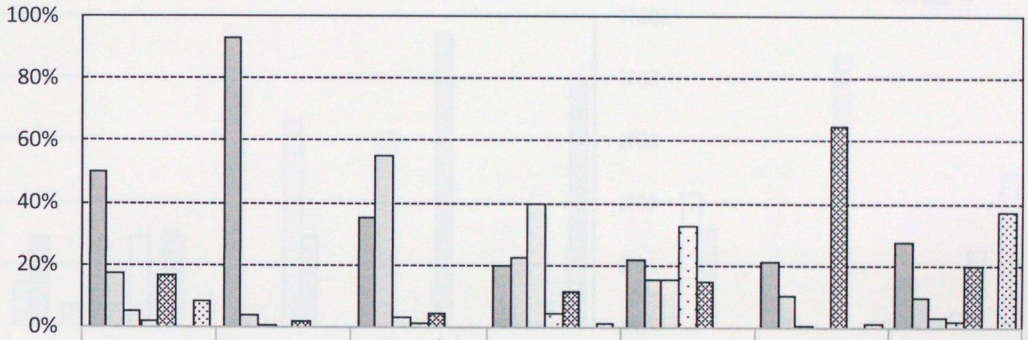
5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(17)

○「ﾄﾞﾘｱ・ﾘｿﾞｯﾄ」では、いずれの調理・調達方法においても、現状の方法を継続したいという回答がもっとも多く、2位は現状「加工食品をまるごと利用」している人を除いて、「素材を購入して作りたい」という回答となった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は37.4%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「素材を購入して作りたい」が27.7%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇ﾄﾞﾘｱ・ﾘｿﾞｯﾄ



	全体 (n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る (n=713)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る (n=393)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=155)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用(n=46)	外食 (n=294)	ほとんど食べない (n=452)
■素材を購入して自分で作りたい	50.2	92.8	35.4	20.0	21.7	21.4	27.7
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	17.6	3.9	55.2	22.6	15.2	10.2	9.7
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	4.8	0.3	3.3	40.0	15.2	0.7	2.9
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	2.1	0.6	1.3	4.5	32.6	1.0	2.0
▨外食したい	16.7	2.2	4.6	11.6	15.2	65.0	20.4
▧その他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
▩食べたくない	8.7	0.1	0.3	1.3	0.0	1.7	37.4

5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(18)

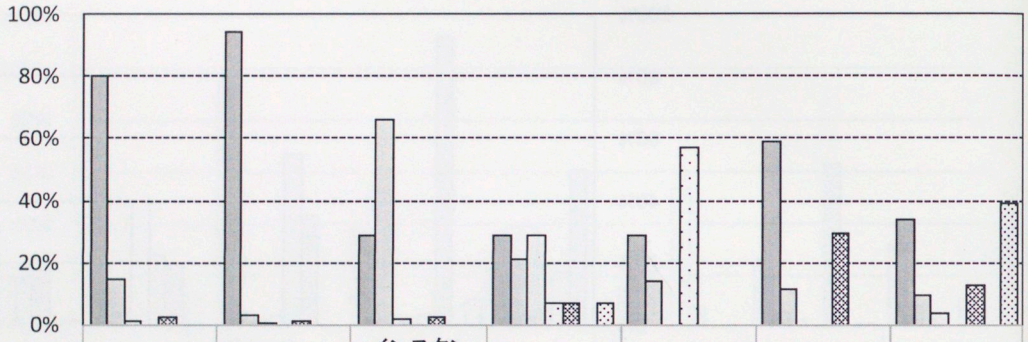
○「鍋物」では、「生鮮素材を購入して作る」(94.2%)「加工食品を利用して作る」(66.2%)「惣菜」(57.1%)に関しては、現状の調理・調達方法を継続したいという回答がもっとも多かった。

○「加工食品をまるごと利用」している人は、今後は「生鮮素材を購入して作りたい」「加工食品まるごと利用したい」にそれぞれ28.6%と1位の意見が分かれ。「外食」をよく利用している人は、今後「生鮮素材を購入して作りたい」(58.8%)という回答がもっとも多かった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は39.6%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「素材を購入して作りたい」が34.0%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇鍋物



	全体(n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る(n=1598)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る(n=364)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=14)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用(n=7)	外食(n=17)	ほとんど食べない(n=53)
□素材を購入して自分で作りたい	80.1	94.2	29.1	28.6	28.6	58.8	34.0
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	14.9	3.3	66.2	21.4	14.3	11.8	9.4
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	0.9	0.4	1.6	28.6	0.0	0.0	3.8
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	0.5	0.2	0.5	7.1	57.1	0.0	0.0
□外食したい	2.4	1.8	2.5	7.1	0.0	29.4	13.2
□その他	0.0	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
□食べたくない	1.1	0.1	0.0	7.1	0.0	0.0	39.6

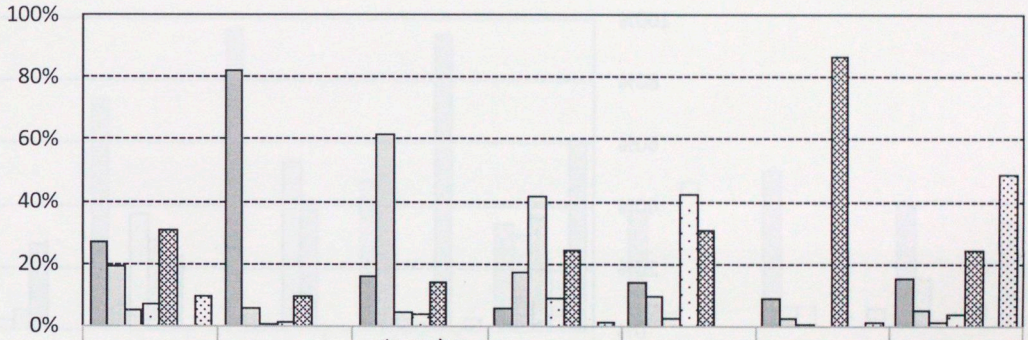
5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(19)

○「うな丼」では、いずれの調理・調達方法においても、現状の方法を継続したいという回答がもっとも多く、特に「生鮮素材を購入して作る」「外食」では、継続の意向が8割以上と高い。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は48.8%と半数に近い。「食べたい」気持ちがある人の中では、「外食したい」が24.6%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇うな丼



	全体 (n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る (n=422)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る (n=481)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=154)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用 (n=224)	外食 (n=381)	ほとんど食べない (n=391)
■素材を購入して自分で作りたい	27.0	82.0	15.8	5.8	13.8	8.7	15.1
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	19.3	5.5	61.5	17.5	9.4	2.4	5.4
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	4.8	0.7	4.2	41.6	2.7	0.3	1.3
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	7.5	1.4	3.7	9.1	42.9	0.8	4.1
▩外食したい	31.2	9.5	14.1	24.7	30.8	86.6	24.6
▧その他	0.2	0.0	0.0	0.0	0.4	0.0	0.8
▨食べたくない	10.0	0.9	0.6	1.3	0.0	1.3	48.8

5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(20)

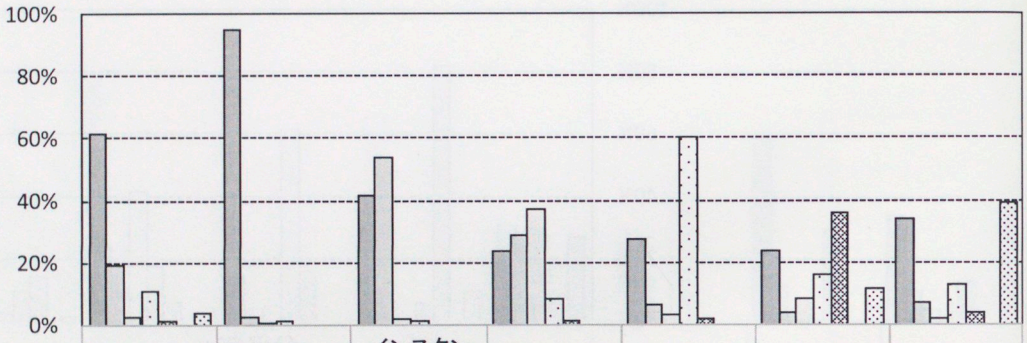
○「鮭入りおにぎり」では、いずれの調理・調達方法においても、現状の方法を継続したいという回答がもっとも多く、2位は現状「加工食品をまるごと利用」している人を除いて、「素材を購入して作りたい」という回答となった。

○現状、「加工食品をまるごと利用」している人は、今後「加工食品を利用しつつ作りたい」(28.8%)意向がもっとも多かった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は39.6%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「素材を購入して作りたい」が34.2%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇鮭(さけ)入りおにぎり



	全体 (n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る (n=904)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る (n=589)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=59)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用 (n=289)	外食(n=25)	ほとんど食べない (n=187)
■素材を購入して自分で作りたい	61.8	95.0	41.9	23.7	27.3	24.0	34.2
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	18.9	2.2	54.2	28.8	6.2	4.0	7.0
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	2.3	0.1	1.7	37.3	3.1	8.0	1.6
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	11.1	1.2	1.5	8.5	60.2	16.0	12.8
▨外食したい	1.8	1.1	0.3	1.7	2.1	36.0	4.3
▧その他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.5
⊡食べたくない	4.1	0.3	0.3	0.0	1.0	12.0	39.6

5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(21)

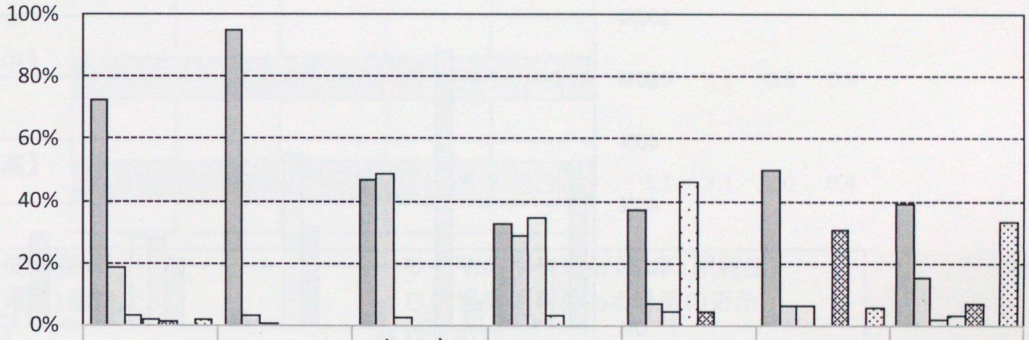
○「炊き込みご飯」では、「生鮮素材を購入して作る」(94.9%)「加工食品を利用して作る」(48.8%)「加工食品をまるごと利用」(34.9%)「惣菜」(46.5%)と「外食」でよく食べている人を除き、現状の調理・調達方法を継続したいという回答がもっとも多かった。

○「外食」を利用している人は、「生鮮素材を購入して作りたい」(50.0%)という回答がもっとも多かった。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は33.6%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「素材を購入して作りたい」が38.9%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇炊き込みご飯



	全体(n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る(n=1166)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る(n=586)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=129)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用(n=43)	外食(n=16)	ほとんど食べない(n=113)
■素材を購入して自分で作りたい	72.6	94.9	46.8	32.6	37.2	50.0	38.9
□インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	18.4	2.9	48.8	28.7	7.0	6.3	15.0
□ レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	3.3	0.4	2.2	34.9	4.7	6.3	1.8
□惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	2.0	0.6	1.0	3.1	46.5	0.0	3.5
▩外食したい	1.7	1.0	1.0	0.8	4.7	31.3	7.1
▧その他	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
▨食べたくない	2.0	0.2	0.2	0.0	0.0	6.3	33.6

5-6. 今後の水産物の料理別の調理意向(22)

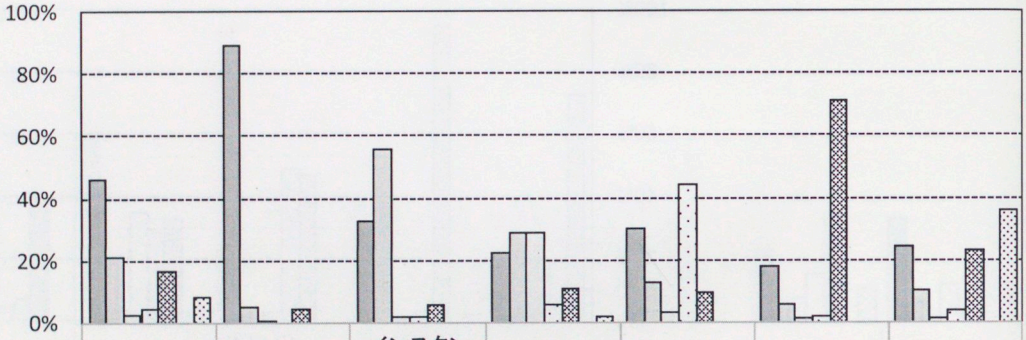
○「海老チリ」では、「生鮮素材を購入して作る」(89.2%)「加工食品を利用して作る」(56.0%)「惣菜」(44.2%)「外食」(71.7%)と「加工食品をまるごと利用」している人を除き、現状の調理・調達方法を継続したいという回答がもっとも多く、特に「生鮮素材を購入して作る」「外食」では、継続の意向が7割以上と高い。

○現状、「加工食品をまるごと利用」している人は、今後「加工食品を利用しつつ作りたい」「加工食品をまるごと利用したい」に28.9%それぞれ2分した。

○現状、「ほとんど食べない」人のうち、今後も「食べたくない」人は35.9%。「食べたい」気持ちがある人の中では、「素材を購入して作りたい」が24.7%ともっとも多かった。

問30.水産物の料理別の調理意向(内食・中食・外食)

◇海老チリ



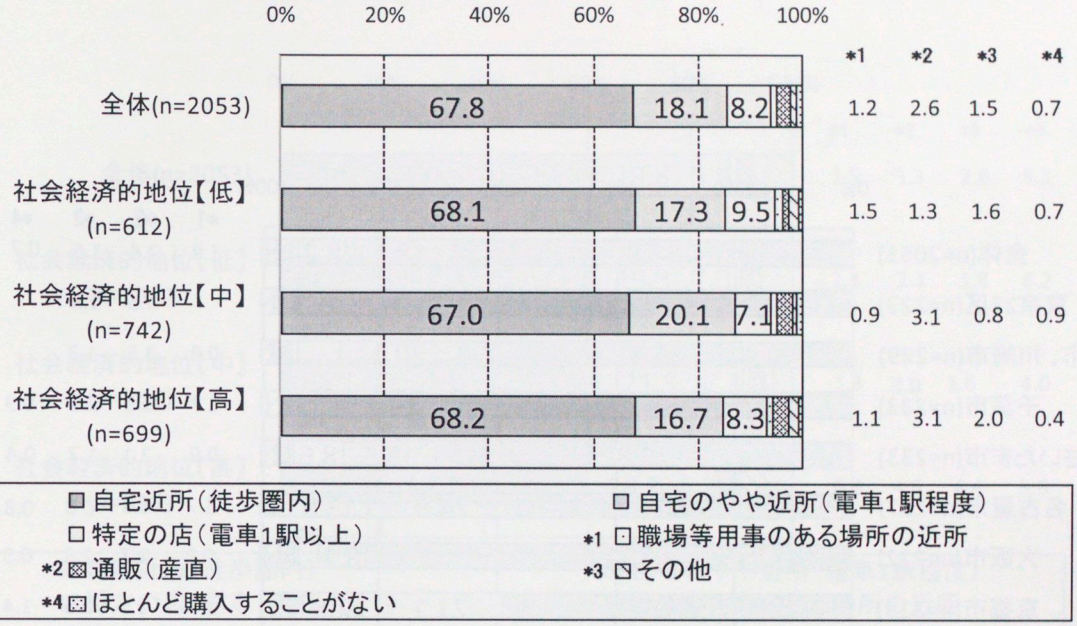
	全体 (n=2053)	生鮮素材を購入して自分で作る (n=646)	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る (n=534)	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用(n=97)	惣菜・弁当(デリバリー含む)を利用 (n=104)	外食 (n=226)	ほとんど食べない (n=446)
素材を購入して自分で作りたい	46.5	89.2	32.6	22.7	29.8	18.1	24.7
インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい	21.1	5.3	56.0	28.9	12.5	5.8	10.3
レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい	2.6	0.3	2.1	28.9	2.9	1.3	1.3
惣菜・弁当(デリバリー)を利用したい	4.4	0.8	2.1	6.2	44.2	2.2	4.0
外食したい	17.0	4.5	6.2	11.3	9.6	71.7	23.3
その他	0.1	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.4
食べたくない	8.3	0.0	1.1	2.1	1.0	0.9	35.9

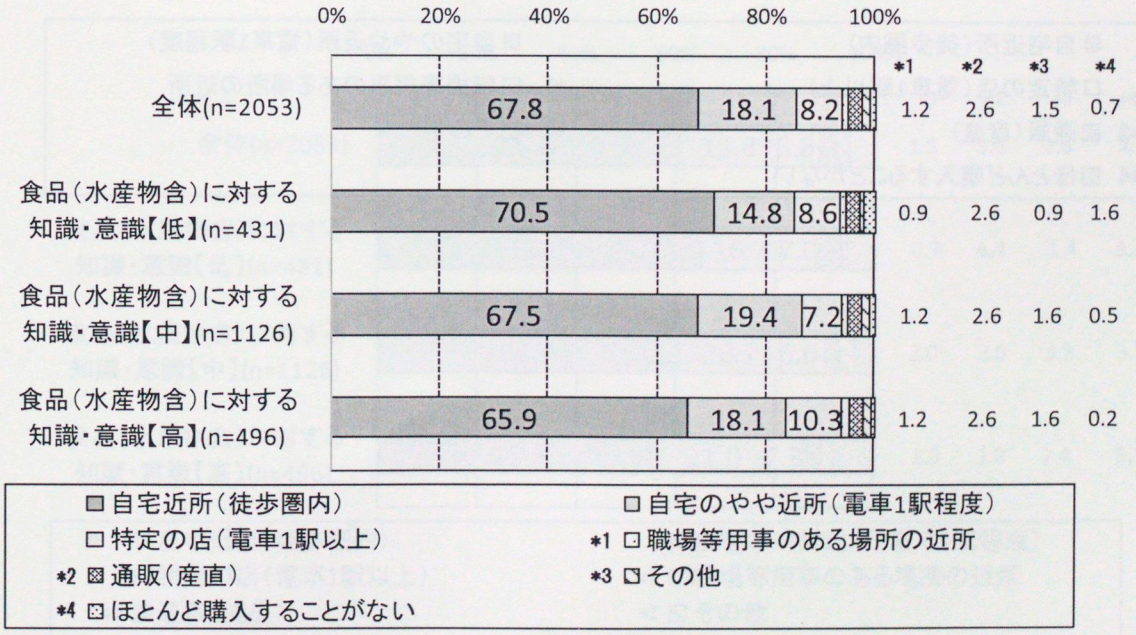
5-7. 水産物食品の購入圏(1)

○ 生鮮の水産物は、全体で「自宅近所」が67.8%と最多で、「自宅のやや近所」18.1%も合わせると85.9%が自宅に近いエリアで購入している。

○社会経済的地位別、食品に対する知識・意識別にみて、全体の割合と大きく異なってはいない。

問31.水産物の食材・食品の購入圏 -生鮮のもの



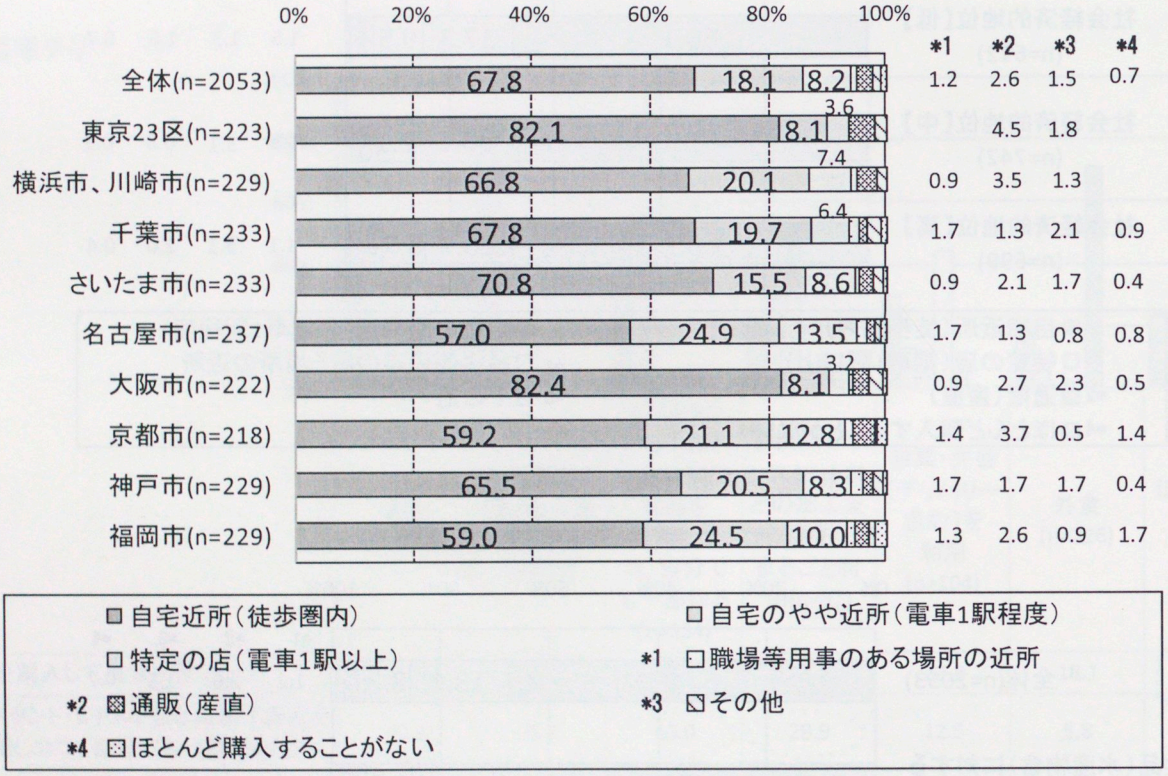


5-7. 水産物食品の購入圏(2)

○ 地域別にみると、東京23区と大阪市では、8割以上が生鮮の水産物を「自宅近所」で購入。名古屋市(57.0%)、京都市(59.2%)、福岡市(59.0%)は「自宅近所」で購入する割合が全体より8～10ポイント低い。

○名古屋市(13.5%)、京都市(12.8%)では、「特定の店」で購入する割合が全体より4～5ポイント高い。

問31.水産物の食材・食品の購入圏-生鮮のもの

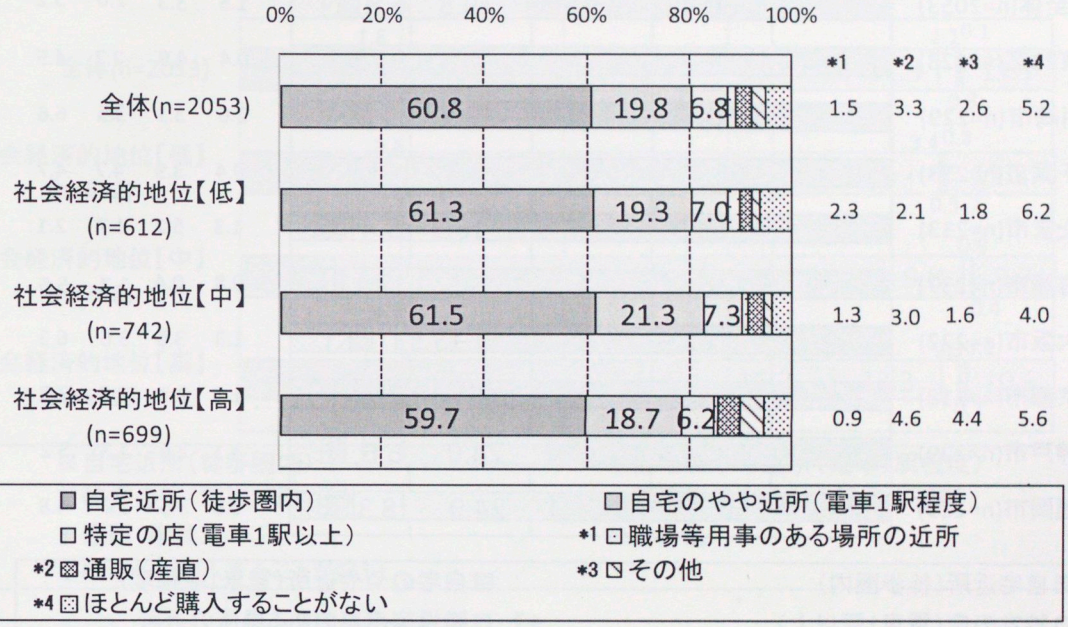


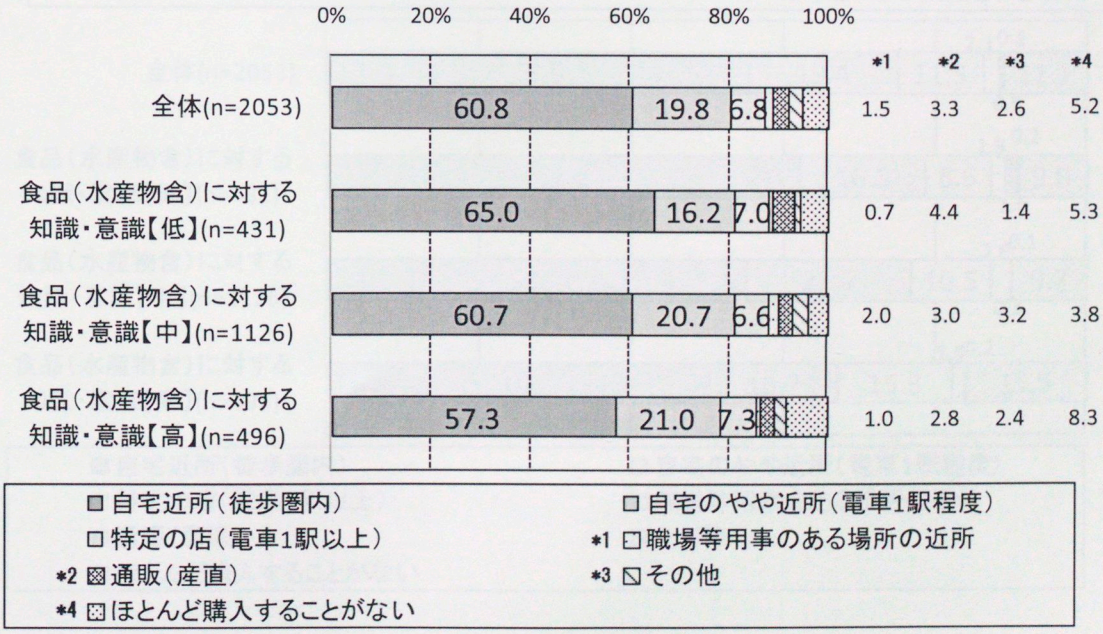
5-7. 水産物食品の購入圏(3)

○ 水産物の加工食品は、全体で「自宅近所」が60.8%と最多で、「自宅のやや近所」19.8%も合わせると80.6%が自宅に近いエリアで購入している。

○社会経済的地位別、食品に対する知識・意識別にみて、全体の割合と大きく異なってはいない。

問31.水産物の食材・食品の購入圏-レトルト・インスタントなどの加工食品



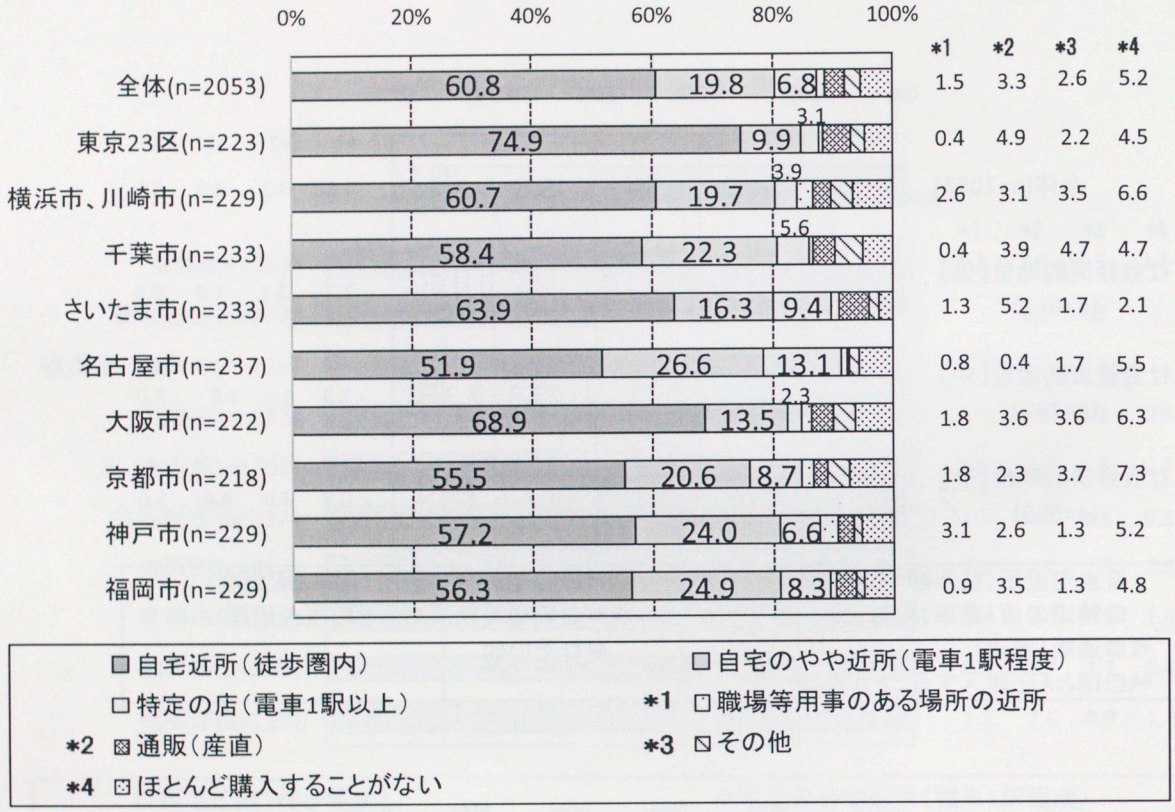


5-7. 水産物食品の購入圏(4)

○地域別にみると、東京23区では、74.9%が水産物の加工食品を「自宅近所」で購入。次いで「自宅近所」で購入する人が多いのが大阪市(68.9%)。

○名古屋市(51.9%)では、「自宅近所」で購入する割合が全体より9ポイントほど低く、次いで京都市(55.5%)が全体より5ポイントほど低い。

問31.水産物の食材・食品の購入圏-レトルト・インスタントなどの加工食品

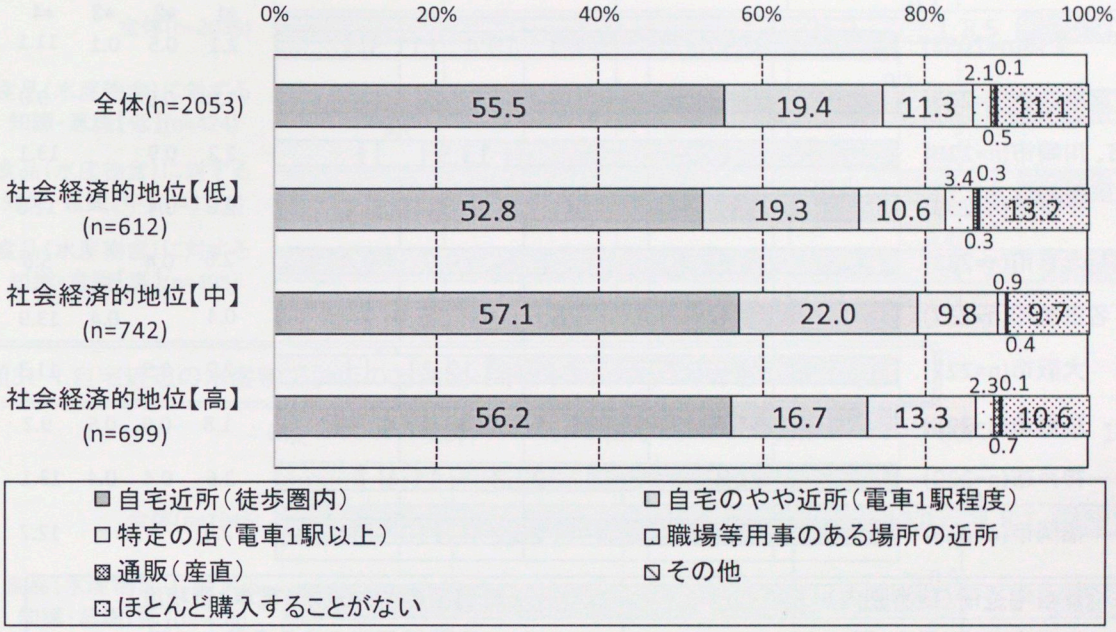


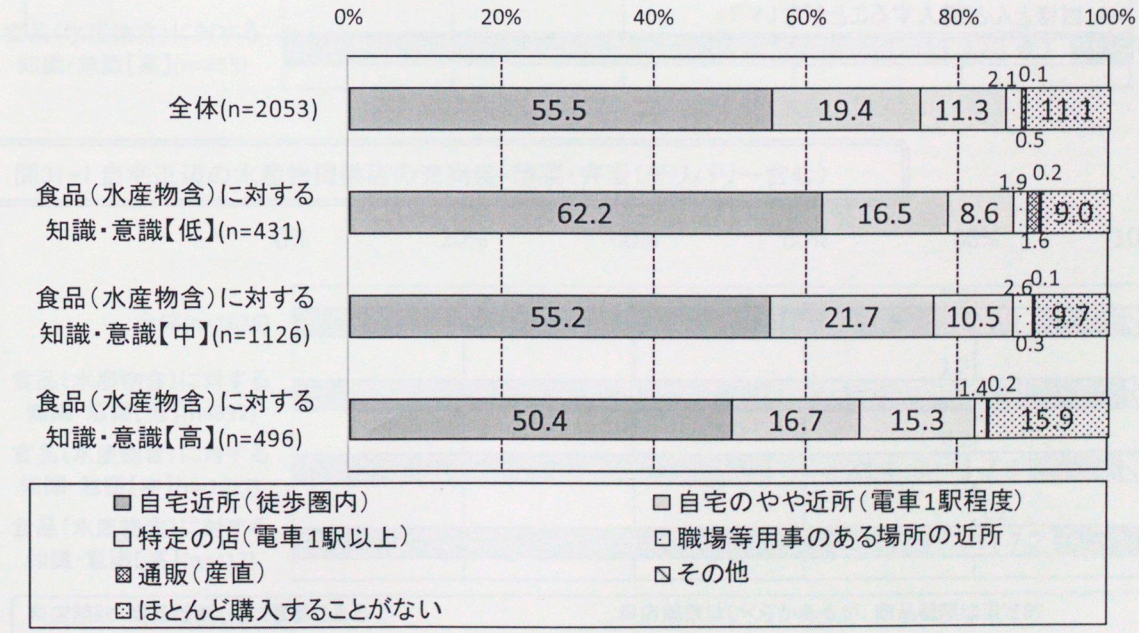
5-7. 水産物食品の購入圏(5)

○水産物の惣菜は、全体で「自宅近所」が55.5%と最多で、「自宅のやや近所」19.4%も合わせると74.9%が自宅に近いエリアで購入。生鮮の水産物や水産物の加工食品と比べ、やや自宅近くでの入手が下がる。

○社会経済的地位別にみると、地位の低い人(13.2%)と高い人(10.6%)は全体よりわずかながら「ほとんど購入することがない」人が多い。食品に対する知識・意識でみると、知識・意識の高い人は惣菜の購入機会が少ない。

問31.水産物の食材・食品の購入圏-惣菜・弁当(デリバリー含む)



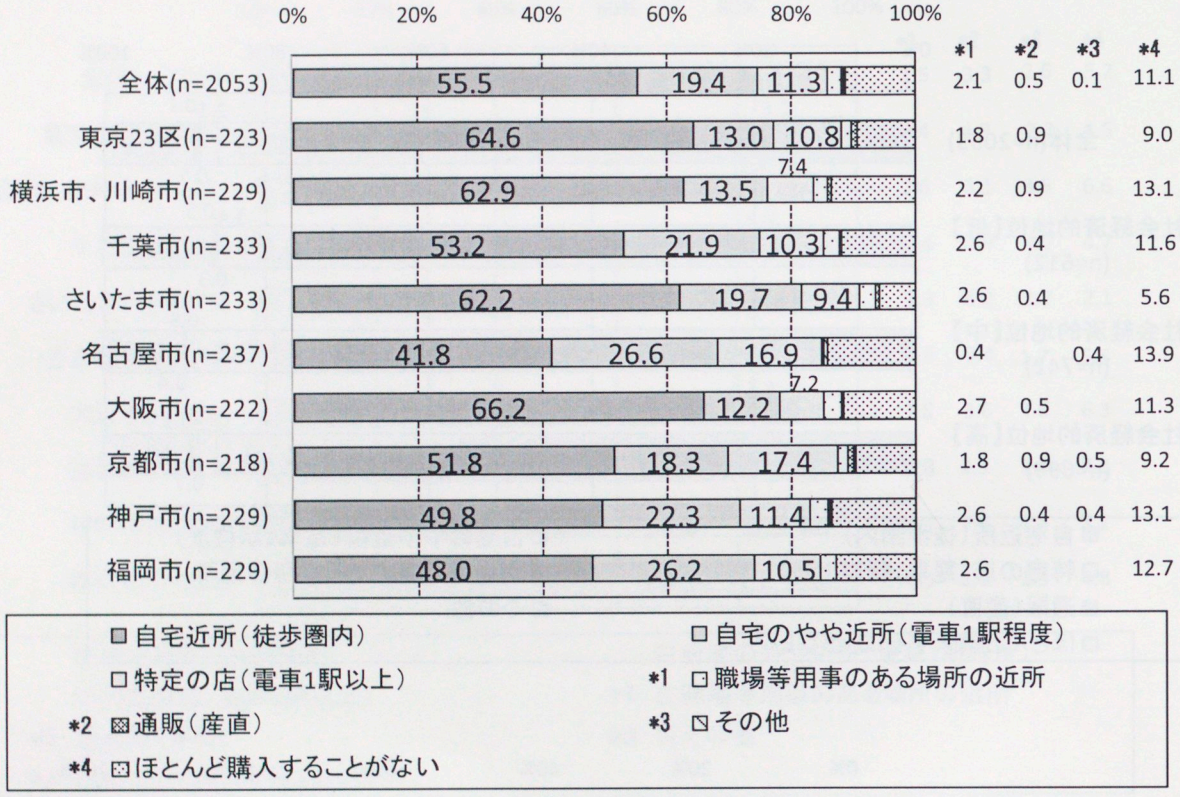


5-7. 水産物食品の購入圏(6)

○地域別にみると、大阪市(66.2%)では群を抜いて、「自宅近所」で「水産物の惣菜」を購入する割合が高い。また、東京23区(64.6%)、横浜市、川崎市(62.9%)、さいたま市(62.2%)でも、「自宅近所」で購入する割合が高い。

○一方、名古屋市では、同割合が41.8%と最小で、かつ「自宅のやや近所」が26.6%と最多。自宅より少し離れたエリアで「水産物の惣菜」を調達することが多いとみられる。

問31.水産物の食材・食品の購入圏-惣菜・弁当(デリバリー含む)

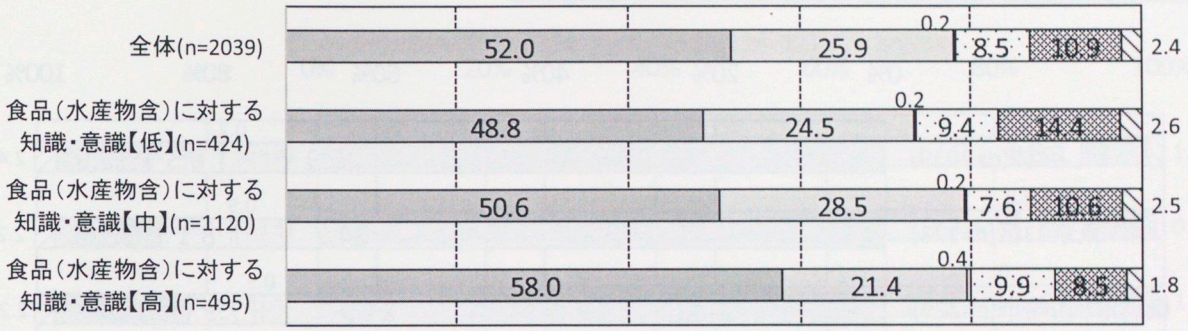


5-8. 水産物購入圏の充実度(1)

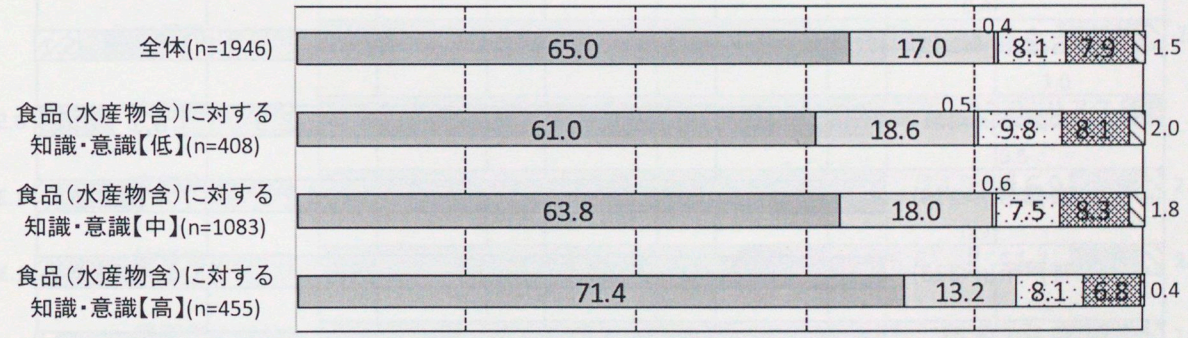
○自宅近辺で「生鮮の水産物」「水産物の加工品」「水産物の惣菜」が「店舗数・商品種類ともに豊富」と回答した割合は、いずれも食品に対する知識・意識の高い人が全体より6ポイントほどやや高め。

○水産物食品の購入圏の設問では、知識・意識別に大きな差異はなく、全体的に6割前後が自宅近所で購入しているが、店舗や商品については、知識・意識が高いほど充実感が少し高くなっている。

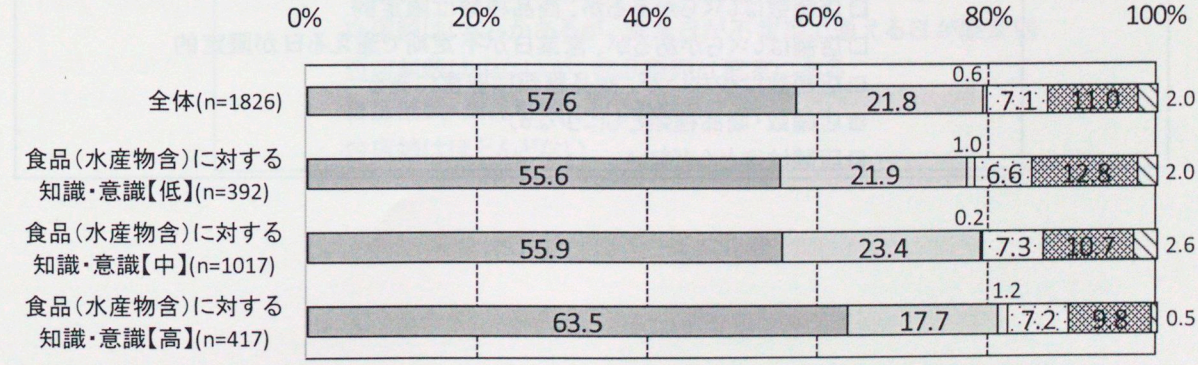
問31-1.自宅近辺の水産物提供店の充実度-生鮮のもの



問31-1.自宅近辺の水産物提供店の充実度-レトルト・インスタントなどの加工食品



問31-1.自宅近辺の水産物提供店の充実度-惣菜・弁当(デリバリー含む)



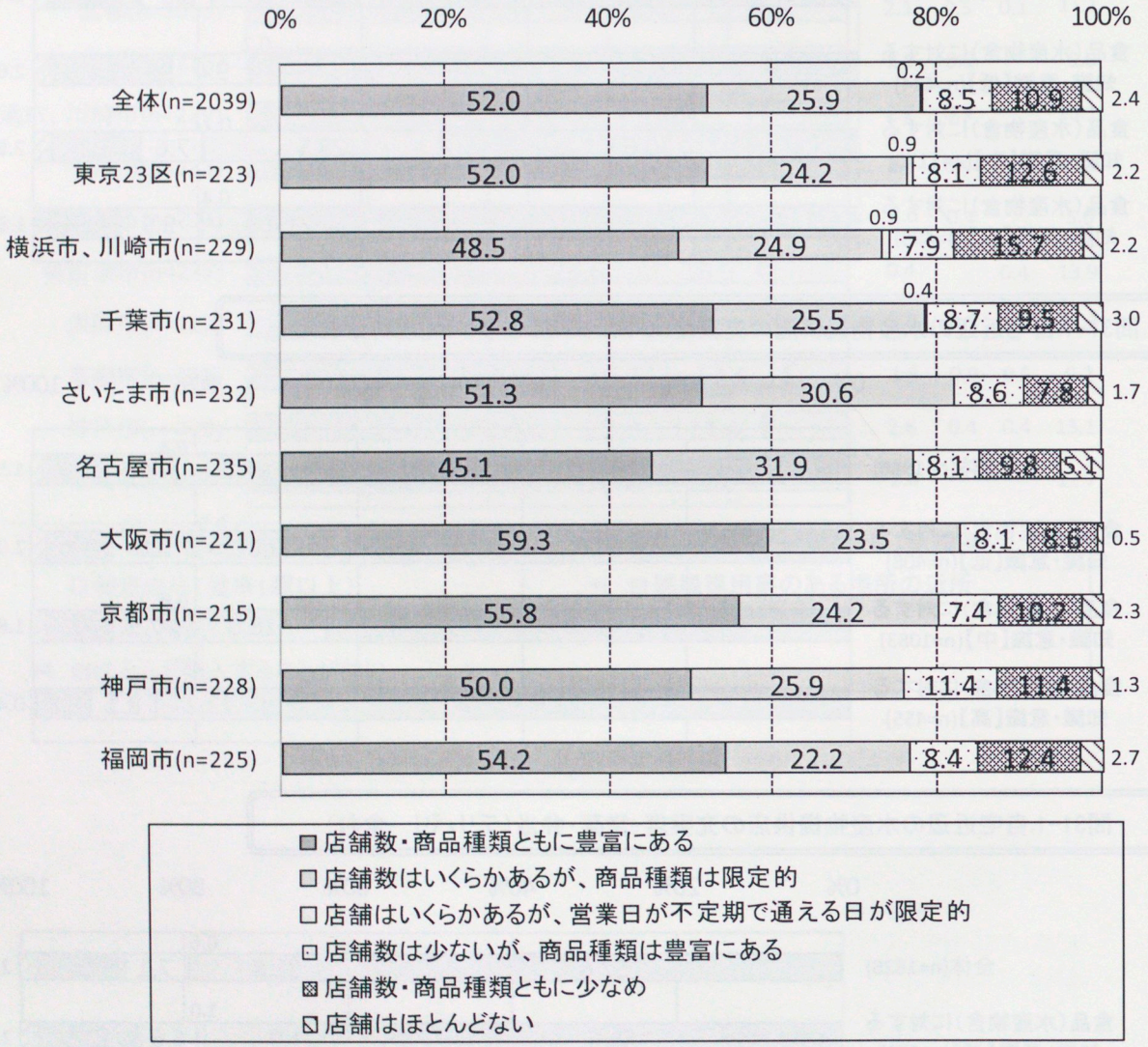
■店舗数・商品種類ともに豊富にある
□店舗数はいくらかあるが、商品種類は限定的
□店舗はいくらかあるが、営業日が不定期で通える日が限定的
□店舗数は少ないが、商品種類は豊富にある
▨店舗数・商品種類ともに少なめ
□店舗はほとんどない

5-8. 水産物購入圏の充実度(2)

○自宅近辺で「生鮮の水産物」が「店舗数・商品種類ともに豊富」と回答した割合は、大阪市が59.3%と全体よりやや高め。一方、「店舗数・商品種類ともに豊富」と回答した割合がもっとも低かったのは、名古屋市(45.1%)で、「店舗数はいくらかあるが、商品種類は限定的」という回答が31.9%と全体より高い。

○「店舗数はほとんどない」という回答はいずれの都市でも3%以下、「店舗数はいくらかあるが、営業日が不定期」では同じく1%未満という結果から、大都市圏内では「生鮮の水産物」の購入場所にはあまり不足していないといえる。

問31-1.自宅近辺の水産物提供店の充実度-生鮮のもの

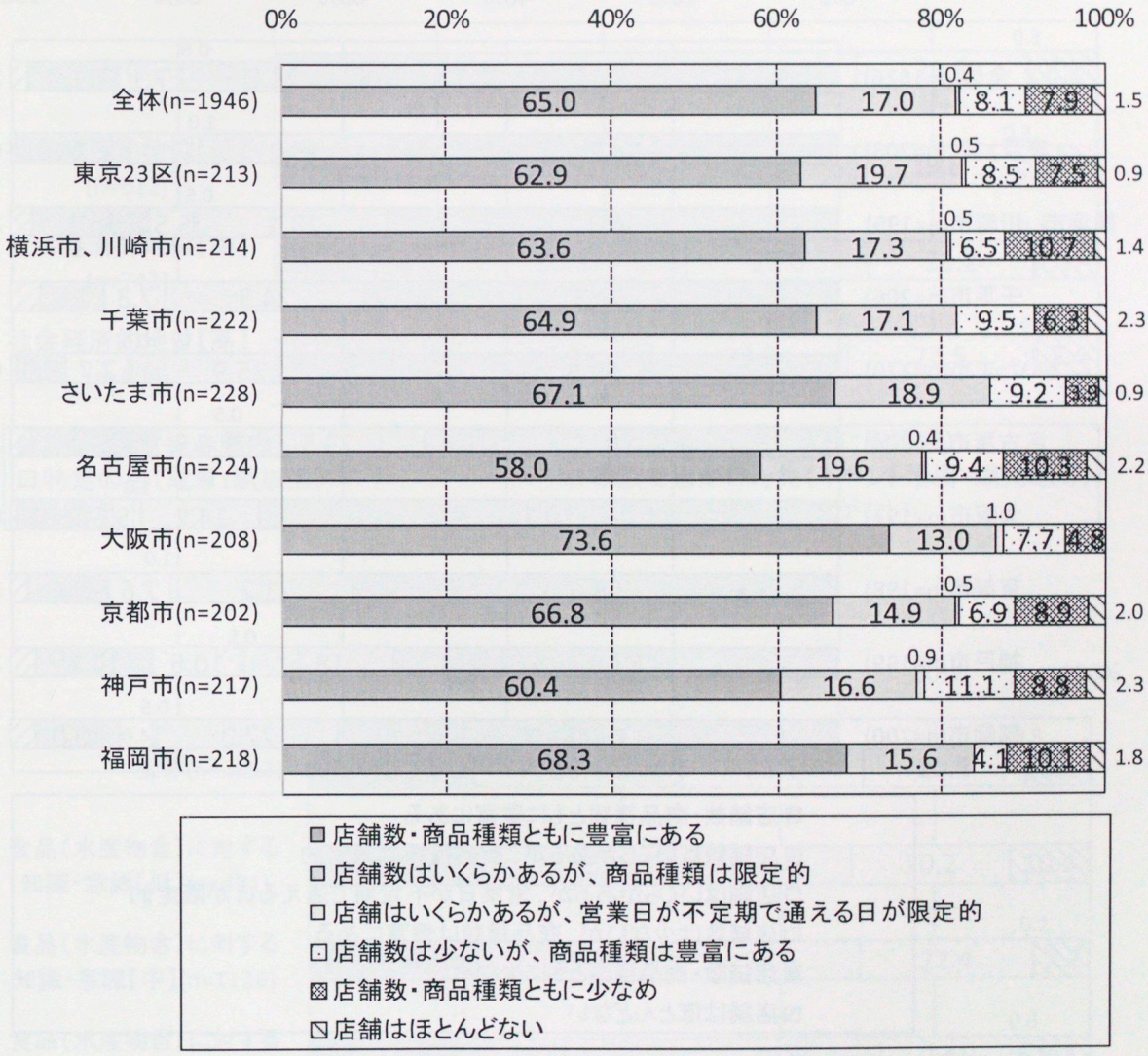


5-8. 水産物購入圏の充実度(3)

○自宅近辺で「水産物の加工品」が「店舗数・商品種類ともに豊富」と回答した割合は、大阪市が73.6%と全体よりやや高め。一方、「店舗数・商品種類ともに豊富」と回答した割合がもっとも低かったのは、名古屋市(58.0%)で、「店舗数はいくらかあるが、商品種類は限定的」という回答が19.6%と全体よりやや高い。

○全体的にみて、「生鮮の水産物」「水産物の惣菜」よりも、加工食品の方が「店舗数・商品種類ともに豊富」と回答した割合が高め。

問31-1.自宅近辺の水産物提供店の充実度-レトルト・インスタントなどの加工食品

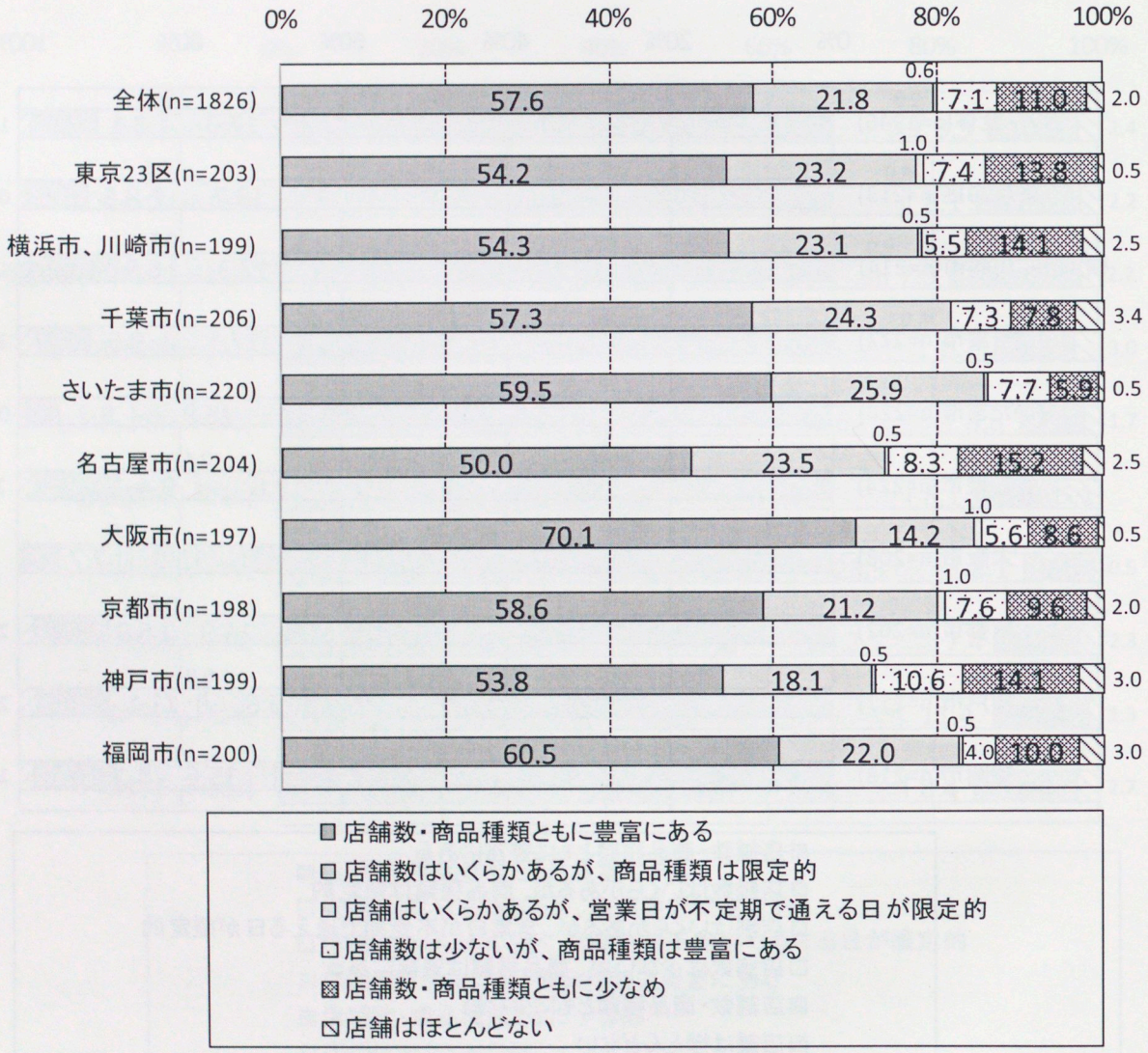


5-8. 水産物購入圏の充実度(4)

○自宅近辺で「水産物の惣菜」が「店舗数・商品種類ともに豊富」と回答した割合は、大阪市が70.1%と全体より10ポイント以上も高い。

○一方、「店舗数・商品種類ともに豊富」と回答した割合がもっとも低かったのは、名古屋市(50.0%)で、「店舗数・商品種類ともに少なめ」とする回答が15.2%と、もっとも高かった。

問31-1.自宅近辺の水産物提供店の充実度-惣菜・弁当(デリバリー含む)



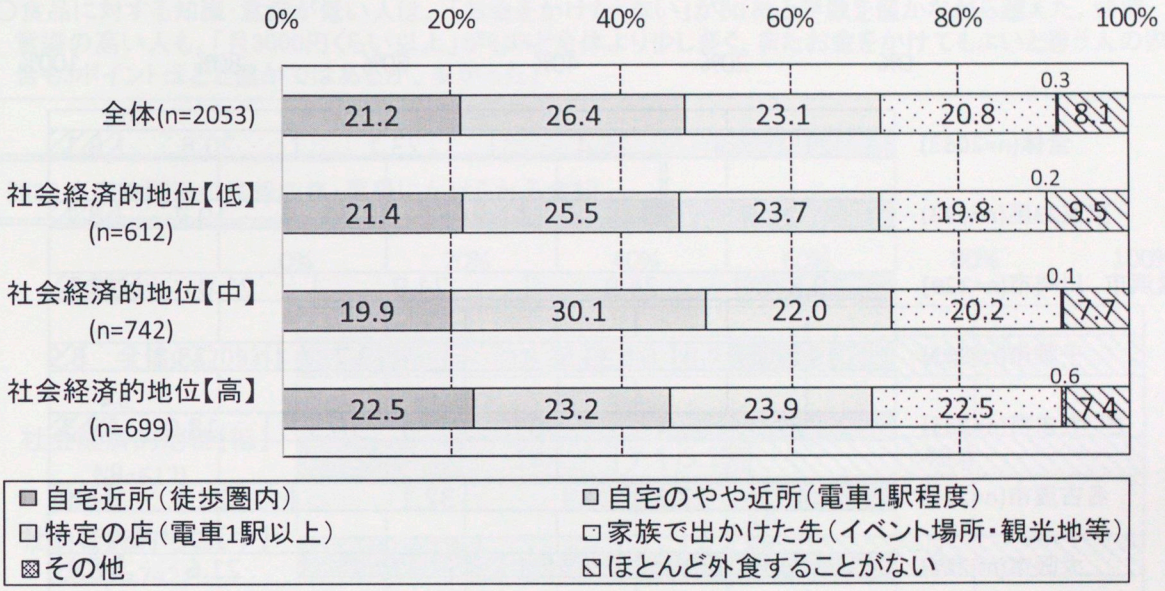
5-9. 水産物の外食圏(1)

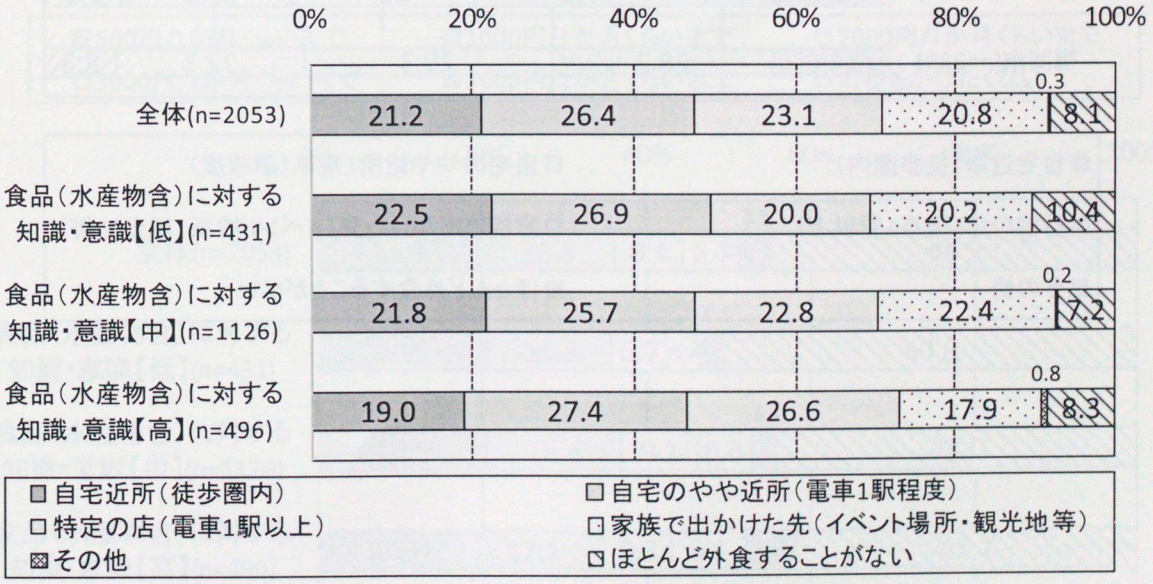
○「水産物の外食」は主に、「自宅のやや近所」26.4%、「特定の店」23.1%、「自宅近所」21.2%、「家族で出かけた先」20.8%の4つに分かれた。

○社会経済的地位の中の人は、「自宅のやや近所」が30.1%と全体よりやや多め。

○食品に対する意識・知識の高い人は、「特定の店」が26.6%と全体よりやや多め。

問32.水産物の外食圏



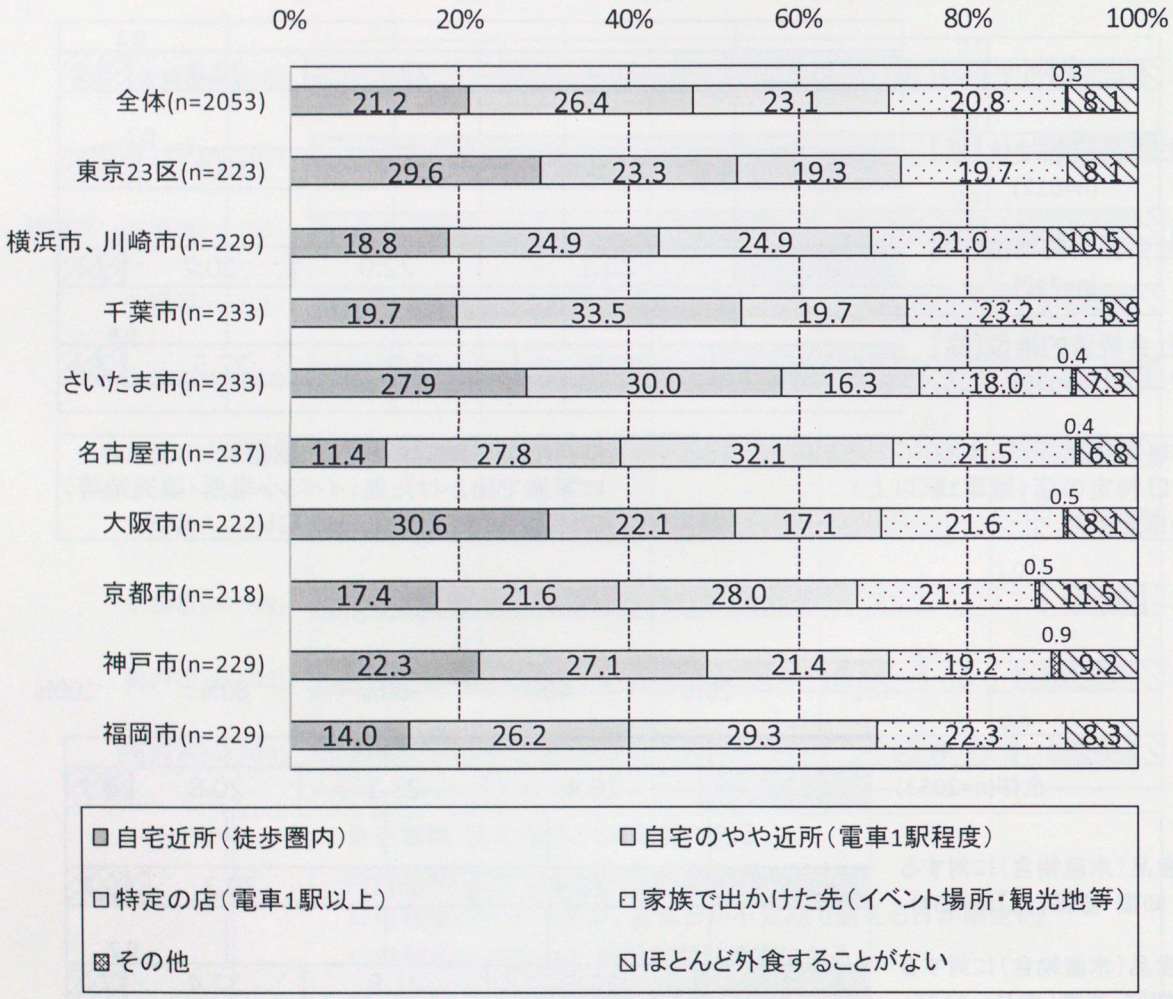


5-9. 水産物の外食圏(2)

○地域別に見ると、大阪市は外食圏でも「自宅近所」を利用する人が30.6%と全体より多め。その他、「自宅近所」が多くみられた都市は、東京23区(29.6%)、さいたま市(27.9%)であった。

○名古屋市は「水産物の外食」は「特定の店」を利用する人が32.1%と全体より多め。その他、福岡市(29.3%)、京都市(28.0%)でも「特定の店」の利用者が多くみられた。

問32.水産物の外食圏



6. 今後の水産物の食材・調理情報に関する意向

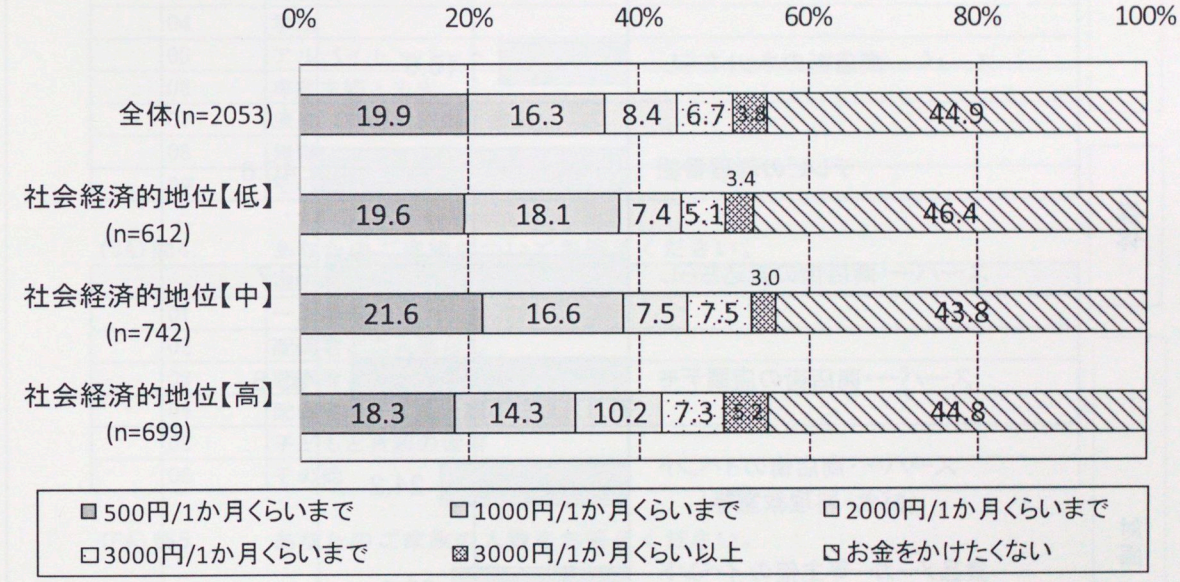
6-1. 水産物の情報取得の費用感

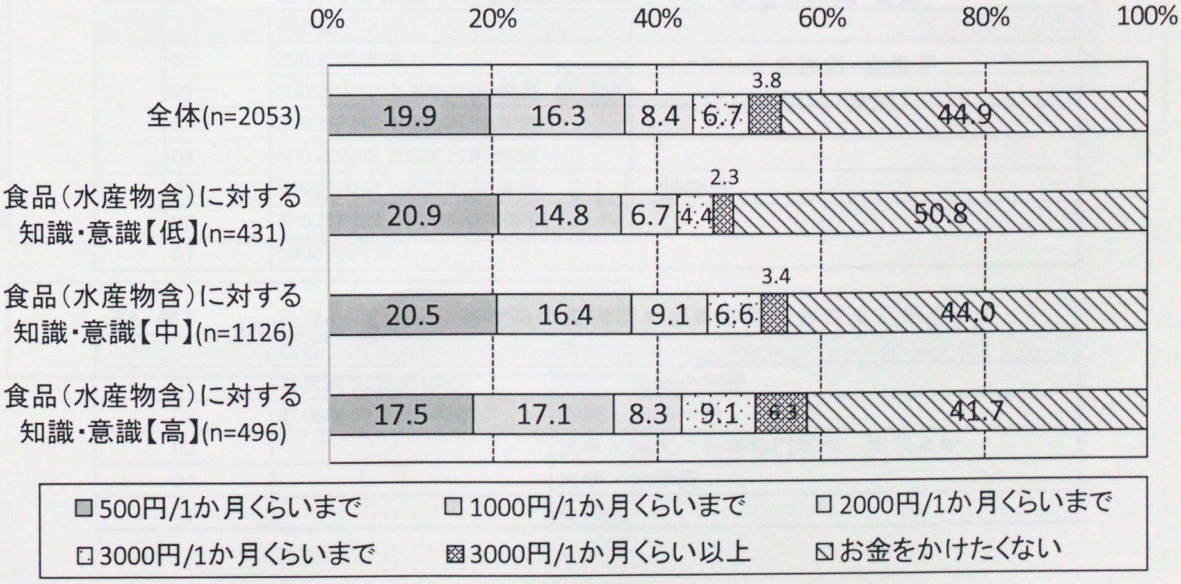
○水産物関連の食材の情報収集や調理方法の習得にあたっては、「お金をかけたくない」が全体で44.9%が最多。お金をかけてもよいと思う人の中では、「月500円くらいまで」が19.9%ともっとも多い。

○社会経済的地位の高い人は、「月3000円くらい以上」が5.2%と全体より少し多かったものの、お金をかけてもよいと思う人の割合は、全体と変わらなかった。

○食品に対する知識・意識が低い人は、「お金をかけたくない」が50.8%と半数を僅かながら越えた。知識・意識の高い人も、「月3000円くらい以上」が6.3%と全体より少し多く、またお金をかけてもよいと思う人の割合も3ポイントほどと僅かではあるが、多かった。

問33.水産物関連の情報収集・習得にかけられる金額





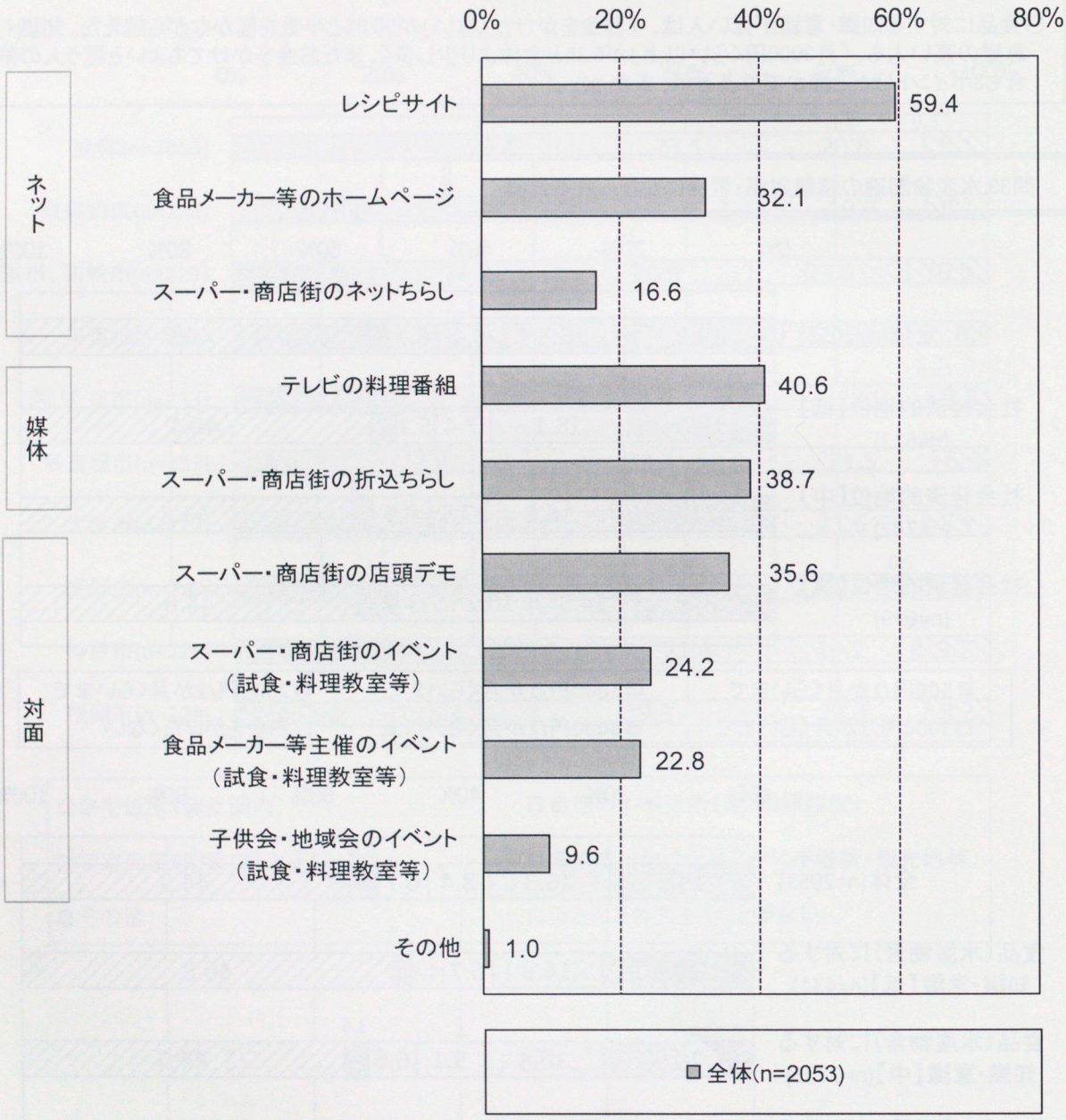
6-2. 水産物の情報取得のチャネル

○水産物関連の食材の情報収集や調理方法を無料で得られる場合、どんなチャネルがよいか聞いた。

○最多は、「レシピサイト」59.4%、次いで「テレビの料理番組」40.6%、「スーパーの折込ちらし」38.7%と続く。料理教室や対面のデモンストレーションよりは、ネットや媒体で情報収集することが好まれる傾向にある。

○対面式で、支持が高かったのは、「スーパー・商店街の店頭デモ」35.6%であった。

問34.水産物関連の情報収集・習得として有効なチャネル（無料提供の場合）



（参考）ご家庭の食事に関するアンケート　調査項目

（SA）問1.　あなたの性別をお答えください。

	選択肢
01	男性
02	女性

（SA）問2.　あなたの年代をお答えください。

	選択肢
01	10代
02	20代
03	30代
04	40代
05	50代
06	60代
07	70代以上

（SA）問3.　あなたのご職業をお答えください。

	選択肢
01	会社員
02	公務員
03	自営業
04	学生
05	アルバイト・パート
06	専業主婦・主夫
07	兼業（有職）主婦・主夫
08	無職
09	その他

（SA）問4.　あなたのご家族についてお答えください。

	選択肢
01	一人暮らし
02	配偶者と二人暮らし
03	配偶者と子どもの世帯
04	配偶者と子どもと親の三世代世帯
05	子どもと片親の世帯
06	その他

（FA）問5.　あなたのご家族の人数をお答えください。

（SA）問6.　あなたの世帯年収をお答えください。

	選択肢
01	200万円未満
02	200万円以上300万円未満
03	300万円以上400万円未満
04	400万円以上600万円未満
05	600万円以上800万円未満
06	800万円以上1000万円未満
07	1000万円以上

（SA）問7.　あなたご自身とあなたの配偶者の最終学歴をお答えください。

	項目	選択肢
01	ご自身の最終学歴	中学・旧制小学校
02	配偶者の最終学歴	高校・旧制中学
03		高専・短大・各種専門学校・旧制高校
04		大学・大学院
05		その他

(SA)問8.　あなたの配偶者のご職業をお答えください。

	選択肢
01	自営業（商店・サービス等・農林水産業等）
02	自営業（医師・士業等）
03	会社経営
04	会社員（従業員規模500人以上）
05	会社員（従業員規模300～499人）
06	会社員（従業員規模100～299人）
07	会社員（従業員規模10～99人）
08	会社員（従業員規模10人未満）
09	国家公務員
10	地方公務員
11	契約社員または派遣社員
12	専業・兼業主婦(主夫)
13	その他

(SA)問9.　ご自宅の住居形態をお答えください。

	選択肢
01	持ち家戸建
02	持ち家マンション
03	賃貸戸建
04	賃貸マンション（アパート）
05	社宅・官舎
06	その他

(MA)問10.　家計の支出で、抑えるようにしているもの、配分を増やす努力をしているものをそれぞれ３つまでお答えください。

	項目	選択肢
01	抑えるようにしているもの	住宅費（維持費、購入費、家賃含む）
02	配分を増やす努力をしているもの	光熱費
03		通信費
04		食費
05		交通費
06		服飾費
07		教育費
08		遊戯費
09		交際費
10		貯蓄・投資
11		その他
12		特にない

(SA)問11.　ご家庭の生活水準が、日本の社会の中でどの程度に位置すると思いますか。

	選択肢
01	上
02	中の上
03	中の中
04	中の下
05	下

(SA)問12.　鮮度を重視して、食材の魚を選ぶことがありますか。

	選択肢
01	エラが黒く、目が白く、身が柔らかいものを選ぶ
02	エラが白く、目に赤みがかかり、身を押すとへこむくらい柔らかいものを選ぶ
03	エラが赤く、目が透明で、身に弾力があるものを選ぶ
04	わからない/鮮度は気にしない

(SA)問13.　栄養素を重視して、食材の魚を選ぶことがありますか。

	選択肢
01	DHAなら鯛（たい）やカツオ、タウリンならワカメや昆布、EPAならホタテを選ぶ
02	DHAならイワシやサンマ、タウリンならカキやイカ、EPAならマグロやサバを選ぶ
03	DHAならスズキやカレイ、タウリンならアジやサバ、EPAなら海苔やもずくを選ぶ
04	わからない/栄養は気にしない

(SA)問14.　産地を重視して、食材の魚を選ぶことがありますか。

	選択肢
01	カツオなら秋田や富山、サンマなら大分や沖縄、イカなら京都や三重のものを選ぶ
02	カツオなら熊本や佐賀、サンマなら神奈川や静岡、イカなら香川や徳島のものを選ぶ
03	カツオなら静岡や高知、サンマなら北海道や宮城、イカなら北海道や石川のものを選ぶ
04	わからない/産地は気にしない

(SA)問15.　あなたが得意とする調理項目はありますか。

	項目	選択肢
01	だしをとる	得意
02	野菜・肉を切る	やや得意
03	野菜・果物の皮をむく	どちらともいえない
04	野菜・肉を炒める	やや不得意
05	野菜・肉・魚を煮る	不得意
06	野菜・肉・魚を揚げる	
07	野菜・肉・魚を焼く（グリル・フライパンなど）	
08	野菜・肉・卵を茹でる	
09	野菜などを和える（ドレッシングなど）	
10	米を研ぐ	
11	お菓子を作る	
12	電子レンジを活用する（温める以外）	

(SA)問16.　あなたが得意とする調理項目はありますか。

	項目	選択肢
01	魚を3枚におろす	得意
02	魚を切る	やや得意
03	いか・たこをさばく	どちらともいえない
04	魚介類の内臓処理	やや不得意
05	魚のウロコを取り除く	不得意
06	甲殻類（エビなど）の殻をむく	

(MA) 問17.　あなたが、食材や食品に関してこだわりや興味を持っているものをお答えください。

	選択肢
01	有機・減農
02	輸入食品
03	ダイエット
04	地産地消
05	美容食
06	食品表示
07	医食同源
08	珍しい/限定の食材
09	生産者・メーカーブランド
10	サステナビリティ（供給が持続的に行われること）
11	無添加
12	低カロリー
13	食品偽装
14	栄養バランス
15	家畜・野菜の伝染病
16	アレルギー
17	トレーサビリティ（生産過程の流通経路が追跡可能なこと）
18	食育
19	メタボリックシンドローム予防
20	産地
21	あてはまるものはない

(MA) 問18.　料理の食材・調理方法等の情報はどこから得ることが多いですか。

	選択肢
01	両親・祖父母
02	姑
03	友人
04	地域懇親会
05	料理教室
06	料理本
07	料理雑誌
08	料理番組
09	インターネット（食品メーカー・生産者のホームページ）
10	レシピサイト
11	カロリー計算サイト
12	動画サイト
13	店頭チラシなどのフリーペーパー
14	店員から
15	その他
16	あてはまるものはない

(SA) 問19.　あなたご自身が子どものころ、魚料理を家庭でよく食べていましたか。

	選択肢
01	よく食べていた
02	食べていた
03	どちらともいえない
04	あまり食べていない
05	ほとんど食べていない

(SA) 問20.　あなたご自身は、日ごろ、家族のための食事や調理に気を遣っている方だと思いますか。

	選択肢
01	そう思う
02	ややそう思う
03	どちらともいえない
04	あまりそう思わない
05	そう思わない

(SA)問21. 家族の食事を考えるとき、優先度の高いものから順に以下の項目からお選びください。

	項目	選択肢
01	1位	栄養バランス
02	2位	家計(価格)
03	3位	時間（調達・調理時間の短縮）
04	4位	調理技術・レシピ
05	5位	団らん
06	6位	素材の品質

(SA)問22-1. 日ごろの家族の食事をどのように準備することが多いか、お答えください。-平日

	項目	選択肢
01	平日・朝	素材から調理することが多い
02	平日・昼	調理することとインスタント・レトルトなどの加工食品の利用が半々くらい
03	平日・夜	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用することが多い
04		惣菜・弁当（デリバリー含む）を利用することが多い
05		外食が多い
06		その他
07		食べない（準備しない）ことが多い

(SA)問22-2. 日ごろの家族の食事をどのように準備することが多いか、お答えください。-休日

	項目	選択肢
01	休日・朝	素材から調理することが多い
02	休日・昼	調理することとインスタント・レトルトなどの加工食品の利用が半々くらい
03	休日・夜	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用することが多い
04		惣菜・弁当（デリバリー含む）を利用することが多い
05		外食が多い
06		その他
07		食べない（準備しない）ことが多い

(SA)問23-1. 日ごろのご家族の食事のメニューについてお答えください。-平日

	項目	選択肢
01	平日・朝	同じものを作る（買う・注文する）ことが多い
02	平日・昼	できるだけ違うメニューを作る（買う・注文する）ようにしている
03	平日・夜	メニューだけでなく食事の摂り方も毎回違う

(SA)問23-2. 日ごろのご家族の食事のメニューについてお答えください。-休日

	項目	選択肢
01	休日・朝	同じものを作る（買う・注文する）ことが多い
02	休日・昼	できるだけ違うメニューを作る（買う・注文する）ようにしている
03	休日・夜	メニューだけでなく食事の摂り方も毎回違う

(SA)問24. 今後の家族の食事の準備について、どのような方法を活用していきたいとお考えですか。

	項目	選択肢
01	素材から調理	もっと活用（調理）したい
02	インスタント・レトルトなどの加工食品	やや活用（調理）したい
03	惣菜・弁当（デリバリー含む）	どちらともいえない
04	外食	あまり活用（調理）したくない
05		ほとんど活用（調理）したくない

(SA)問25.　次の水産物を使った料理をどのようにして、家族と食べることが多いですか。

	項目	選択肢
01	にぎり寿司	生鮮素材を購入して自分で作る
02	ちらし寿司	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作る
03	味噌煮	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用
04	甘露・しょうゆ煮	惣菜・弁当（デリバリー含む）を利用
05	ひじき煮	外食
06	焼き魚	ほとんど食べない
07	照り焼	
08	サラダ・カルパッチョ・マリネ	
09	おでん（はんぺん・ちくわ等）	
10	刺身・たたき	
11	白身・青魚フライ	
12	海老フライ	
13	チャウダー・シチュー	
14	天ぷら	
15	ムニエル	
16	魚介類の汁もの	
17	ドリア・リゾット	
18	鍋物	
19	うな丼	
20	鮭（さけ）入りおにぎり	
21	炊き込みご飯	
22	海老チリ	

(MA)問26.　問25で回答した食べ方が多い理由を、料理ごとにお答えください。
※問25の各項目で回答した内容について伺ってます。

	項目	選択肢
01	にぎり寿司	その方が美味しい
02	ちらし寿司	その方が経済的に安くできる
03	味噌煮	その方が時間が短縮できる
04	甘露・しょうゆ煮	たまの贅沢やご褒美として
05	ひじき煮	バランスの良い食事をするため
06	焼き魚	その方が後片付けが楽/後片付けをしなくていい
07	照り焼	自分で作れないから
08	サラダ・カルパッチョ・マリネ	その他
09	おでん（はんぺん・ちくわ等）	
10	刺身・たたき	
11	白身・青魚フライ	
12	海老フライ	
13	チャウダー・シチュー	
14	天ぷら	
15	ムニエル	
16	魚介類の汁もの	
17	ドリア・リゾット	
18	鍋物	
19	うな丼	
20	鮭（さけ）入りおにぎり	
21	炊き込みご飯	
22	海老チリ	

(SA)問27.　どのようなお店で外食することが多いですか。

	項目	選択肢
01	にぎり寿司	和食・洋食・中華料理店
02	ちらし寿司	定食屋
03	味噌煮	居酒屋
04	甘露・しょうゆ煮	ファミリーレストラン
05	ひじき煮	チェーンまたはフランチャイズの専門店
06	焼き魚	回転寿司店
07	照り焼	ファーストフード店
08	サラダ・カルパッチョ・マリネ	その他
09	おでん（はんぺん・ちくわ等）	
10	刺身・たたき	
11	白身・青魚フライ	
12	海老フライ	
13	チャウダー・シチュー	
14	天ぷら	
15	ムニエル	
16	魚介類の汁もの	
17	ドリア・リゾット	
18	鍋物	
19	うな丼	
20	鮭（さけ）入りおにぎり	
21	炊き込みご飯	
22	海老チリ	

(SA)問28.　1食あたりのその料理にかける平均的な金額はどのくらいですか。
※問27の各項目で回答した外食するお店で使う金額です。

	項目	選択肢
01	にぎり寿司	500円未満
02	ちらし寿司	500円以上～800円未満
03	味噌煮	800円以上～1000円未満
04	甘露・しょうゆ煮	1000円以上～1500円未満
05	ひじき煮	1500円以上～2000円未満
06	焼き魚	2000円以上～2500円未満
07	照り焼	2500円以上
08	サラダ・カルパッチョ・マリネ	
09	おでん（はんぺん・ちくわ等）	
10	刺身・たたき	
11	白身・青魚フライ	
12	海老フライ	
13	チャウダー・シチュー	
14	天ぷら	
15	ムニエル	
16	魚介類の汁もの	
17	ドリア・リゾット	
18	鍋物	
19	うな丼	
20	鮭（さけ）入りおにぎり	
21	炊き込みご飯	
22	海老チリ	

(SA)問29.　1食あたりのその料理にかける平均的な金額はどのくらいですか。
※問25の各項目で回答した内容(外食以外)について伺ってます。

	項目	選択肢
01	にぎり寿司	100円未満
02	ちらし寿司	100円以上～300円未満
03	味噌煮	300円以上～500円未満
04	甘露・しょうゆ煮	500円以上～800円未満
05	ひじき煮	800円以上～1000円未満
06	焼き魚	1000円以上～1500円未満
07	照り焼	1500円以上
08	サラダ・カルパッチョ・マリネ	
09	おでん（はんぺん・ちくわ等）	
10	刺身・たたき	
11	白身・青魚フライ	
12	海老フライ	
13	チャウダー・シチュー	
14	天ぷら	
15	ムニエル	
16	魚介類の汁もの	
17	ドリア・リゾット	
18	鍋物	
19	うな丼	
20	鮭（さけ）入りおにぎり	
21	炊き込みご飯	
22	海老チリ	

(SA)問30.　次の水産物を使った料理を、今後はどのようにして、ご家族と食べるようにしたいですか。

	項目	選択肢
01	にぎり寿司	素材を購入して自分で作りたい
02	ちらし寿司	インスタント・レトルトなどの加工食品を利用しつつ、自分でも一部作りたい
03	味噌煮	レトルト・インスタントなどの加工食品をまるごと利用したい
04	甘露・しょうゆ煮	惣菜・弁当（デリバリー）を利用したい
05	ひじき煮	外食したい
06	焼き魚	その他
07	照り焼	食べたくない
08	サラダ・カルパッチョ・マリネ	
09	おでん（はんぺん・ちくわ等）	
10	刺身・たたき	
11	白身・青魚フライ	
12	海老フライ	
13	チャウダー・シチュー	
14	天ぷら	
15	ムニエル	
16	魚介類の汁もの	
17	ドリア・リゾット	
18	鍋物	
19	うな丼	
20	鮭（さけ）入りおにぎり	
21	炊き込みご飯	
22	海老チリ	

(SA)問31. 日ごろ、どのような場所で水産物の食材や食品を購入していますか。

	項目	選択肢
01	生鮮のもの	自宅近所（徒歩圏内）
02	レトルト・インスタントなどの加工食品	自宅のやや近所（電車1駅程度）
03	惣菜・弁当（デリバリー含む）	特定の店（電車1駅以上）
04		職場等用事のある場所の近所
05		通販（産直）
06		その他
07		ほとんど購入することがない

(SA)問31-1. ご自宅の近くに、水産物を購入できる店舗はありますか。

	項目	選択肢
01	生鮮のもの	店舗数・商品種類ともに豊富にある
02	レトルト・インスタントなどの加工食品	店舗数はいくらかあるが、商品種類は限定的
03	惣菜・弁当（デリバリー含む）	店舗はいくらかあるが、営業日が不定期で通える日が限定的
04		店舗数は少ないが、商品種類は豊富にある
05		店舗数・商品種類ともに少なめ
06		店舗はほとんどない

(SA)問32. 日ごろ、家族と外食する場合、どのような場所で水産物の料理を食べることが多いですか。

	選択肢
01	自宅近所（徒歩圏内）
02	自宅のやや近所（電車1駅程度）
03	特定の店（電車1駅以上）
04	家族で出かけた先（イベント場所・観光地等）
05	その他
06	ほとんど外食することがない

(SA)問33. どのくらいの金額までなら、水産物の食材情報の取得や、調理方法の習得にかけてもよいと思いますか。

	選択肢
01	500円/1か月くらいまで
02	1000円/1か月くらいまで
03	2000円/1か月くらいまで
04	3000円/1か月くらいまで
05	3000円/1か月くらい以上
06	お金をかけたくない

(MA)問34. 水産物の食材情報や、調理方法を無料で得られるとしたら、どのような方法がよいと思いますか。

	選択肢
01	スーパー・商店街の店頭デモ
02	スーパー・商店街の折込ちらし
03	スーパー・商店街のネットちらし
04	スーパー・商店街のイベント（試食・料理教室等）
05	食品メーカー等のホームページ
06	食品メーカー等主催のイベント（試食・料理教室等）
07	子供会・地域会のイベント（試食・料理教室等）
08	レシピサイト
09	テレビの料理番組
10	その他

「家計・ライフスタイルと水産物嗜好の相関に関する調査」

平成23年3月発行

発行　社団法人大日本水産会
　　おさかな普及協議会

連絡先
〒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)3585-6682　（代表）