

2021年度（令和3年度）水産物消費嗜好動向調査

男女1000人に聞いた食事・調理・魚食動向 ～コロナ禍を経験して～

2022年（令和4年）6月

一般社団法人 大日本水産会

はじめに

2022年6月

2021年度（令和3年度）の水産物消費嗜好動向調査は、新型コロナウイルスの世界的パンデミックが始まる直前の令和元年度（2019年度）に実施した「男女1000人に聞いた食事・調理・魚食動向」と基本的に同内容とし、コロナ禍がもたらしたと言われる新しいライフスタイルの魚食への影響を調査しました。

わが国においては2020年（令和2年）1月に最初の感染者が確認された後、この調査を実施した2022年（令和4年）3月までの2年間には複数の感染の波があって多くの感染者と死亡者を出し、その感染防止対策として行動制限や自粛が繰り返し実施されました。ワクチン接種が進む中で、漸く感染も落ち着き始めてそれらの制限の緩和も進んでいますが、未だ予断を許さない状況で、まだwithコロナは続くと思われまます。

コロナの時代に入って、新しい消費形態として捉えられたものが「巣ごもり消費」です。この「巣ごもり消費」が拡大することで、ネット購入や、デリバリー、テイクアウトの増加、あるいは長期間ストックできる食材として冷凍食品などの需要増大が生じたと言われており、また、おうち時間が増え家庭で調理をする消費者も増えて、手料理や家飲みが増加するなど、新しいライフスタイルが増えていると言われていています。今後、コロナ禍が終息したとしても、この新しいライフスタイルは元に戻ることはなく、家庭での時間を大切に楽しく過ごそうとするライフスタイルがこれからも定着していくのではないかとおもわれています。そのような状況が魚食に与えている影響を探るべく、コロナ禍直前と感染後2年間が経過し感染自体に対しては世の中も落ち着いて来たこの段階で実施した2回の調査の比較分析を試みました。

尚、2022年（令和4年）2月24日に始まったウクライナへのロシアの軍事侵攻により、世界的なエネルギーコストの上昇や食料不足問題が発生し食料品を含め諸物価が高騰しております。しかし、日本での諸物価の値上げ自体は4、5月頃から騒がれ始め、本調査を実施した3月下旬の段階ではまだ日本の消費者の生活と本調査に影響を及ぼす状況ではなかったと考えています。

本調査報告書がコロナ禍を経験した日本の魚食の動向の把握により、withコロナの時代における魚食普及と水産物消費拡大の活動に資することに繋がれば幸いです。

一般社団法人 大日本水産会
会長 白須 敏朗

目 次

調査概要 P 3-4

調査結果概要 P 6-8

調査結果サマリー P 9-19

= 調査結果 =

回答者属性 P 5

調査結果詳細 P 20-63

調査票 P 64-74

■ 調査概要 ■

■背景・目的■

コロナ禍前の前回調査結果においては、食の動向の大きな流れとしては、消費者の「健康志向」がベースにあり、特に家庭においては「調理時間の短縮や片付けの手間を減らす簡単・簡便な方法」として簡単調理レシピや加工品（冷凍食品、練り製品、缶詰、惣菜）が利用されていることが分かった。また、調理男子もかなり高い比率で存在し、若者は肉料理を好み、中高年層は魚料理も手掛けている様子で、これら調理男子にも簡単便利な魚料理をアピールする必要性が説かれていた。

コロナ禍で増えた新しいライフスタイルのテレワークによりおうち時間が増えてそれを楽しむといった時間的・心理的な余裕が、内食において、時短・簡便を求められて久しい魚料理にどのような影響を与えているのか？ 飲食店等の外食需要が大幅に減少し、内食・中食が増えるといった大きな変化の中で魚食の実態はどのような影響を受け、また今後はどうなっていくのか？

コロナ禍の影響を受けた内食・中食・外食において水産物の消費機会の実態を把握して、今後の魚食普及と水産物消費拡大に向けて参考となる傾向を調べる。

■調査対象■

- ・ 全国20～60代男女

■サンプル数■

- ・ 1000サンプル

■調査方法■

- ・ WEBアンケート

■実施期間■

- ・ 2022年3月29日（水）～3月31日（月）

■特記事項■

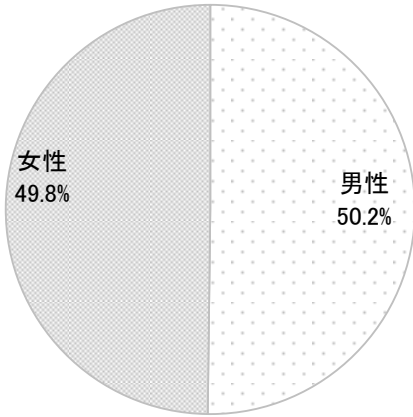
- ・ 調査結果では、「今回の調査＝2022年3月調査」と「前回の調査＝2019年6月調査」を比較するために前回の調査の結果を掲載している場合があります。
- ・ 「前回の調査」で設定されていなかった項目は数表で「－」を表示しています。
- ・ 集計件数n=30未満の結果は、サンプル数が少なすぎるため参考扱いとします。

※n=30未満のセルは文字をグレー表記。

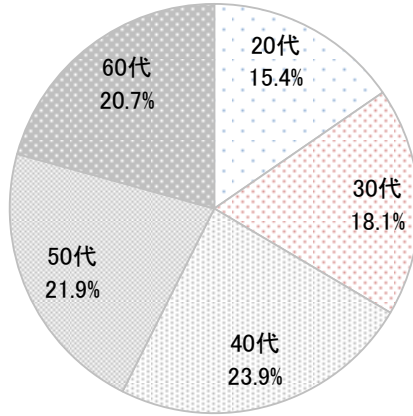
回答者属性

%ベース: 全対象者
n=1000

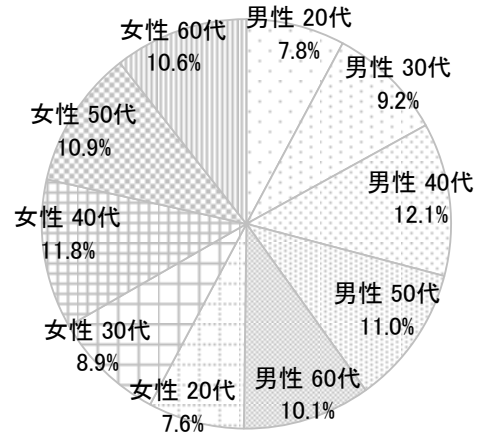
性別



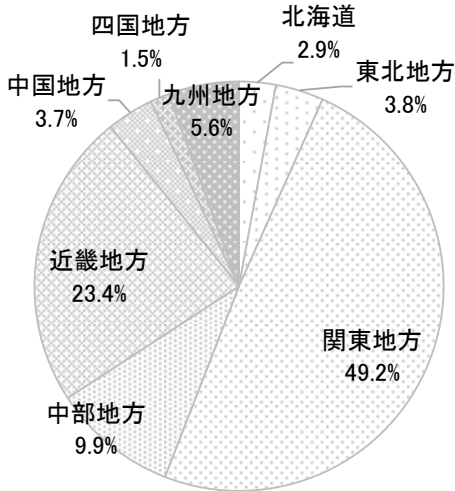
年代別



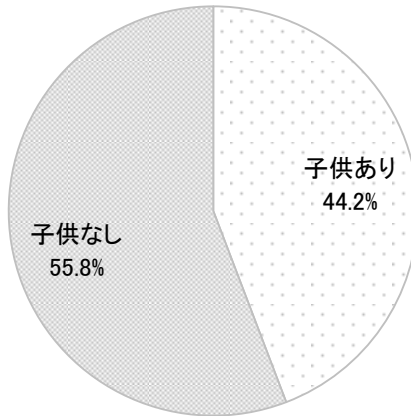
性年代別



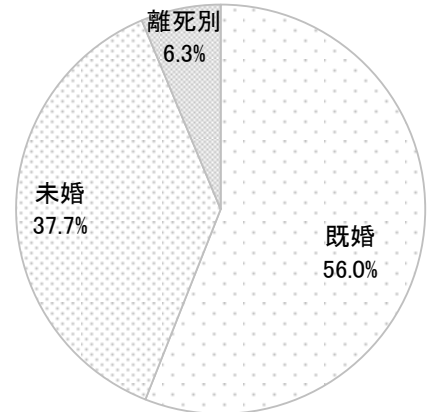
居住地



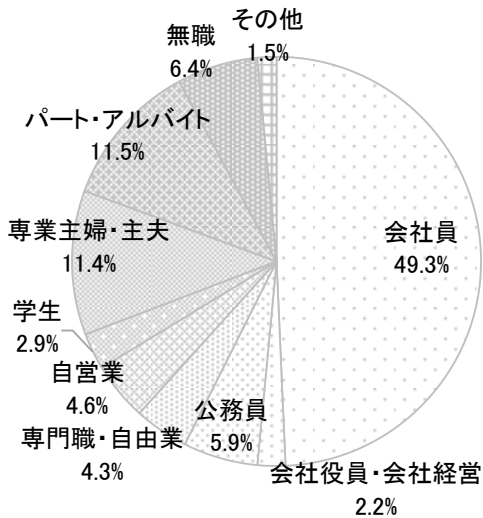
子ども有無



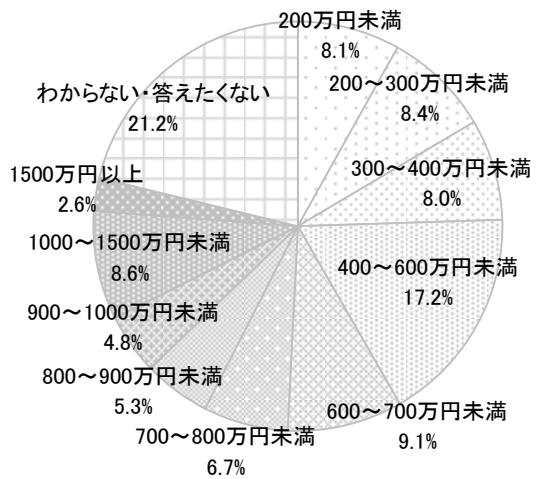
未既婚



職業



世帯年収



■ 調査結果概要 ■

■ 総合分析 ■

コロナ禍で起こった食の変化は、「家庭での自炊」や「テイクアウト品」が増えたことで、加えて「コストパフォーマンスのよさ」と「栄養バランスのよさ」への意識が増加している。

コロナ禍前と同じく、食事に求めるものは「健康と栄養」や「安心と安全」がベースとしてあり、加えて「旬のもの」も常に期待されている。

内食においては新しいライフスタイルでおうち時間を楽しむといった時間的・心理的なゆとりが、食事の全般や魚料理（調理の時間、頻度、意識、食材の購入形態や購入方法など）に対して影響を与えて変化をもたらしている顕著な状況は確認できず、魚食へのニーズも「健康志向」や「時短・簡便」、「手軽さを求める」「コストパフォーマンスのよさ」などコロナ禍前の傾向がそのまま継続されている。

コロナ禍で発生した飲食店等の外食消費が大幅に減少し、内食・中食が増えるといった大きな変動に対しては魚食も連動していて特異な動きはないも、内食で調理される魚料理と肉料理との比較においては、肉料理が増えて、個人当たり摂取量で更に肉料理に水を開けられてしまいそうな調査結果が確認されている。

この結果に対しては、改めて十分な危機感も持った上で、消費者の意見やニーズを掴みマーケットインの発想に立って水産物消費拡大へ向けた以下のポイントにおける迅速で且つ継続的な行動が求められていると考えられる。

- 日常の食事で魚料理に求められる「時短・簡便、手軽さ、コストパフォーマンスのよさ、骨・臭いなし、旬のもの」への創意工夫。
- 水産物の健康と栄養の効果（EPA・DHA、蛋白質など）の宣伝と周知活動の継続。
- 食の安心・安全の問題につながるネガティブな話題・ニュース（アニサキス寄生、重金属・水銀を含む、放射能汚染など）への正確な情報の集積と適宜の発信。

以下に、主要調査の結果の中でコロナ禍前の前回調査との比較で特徴的なものを一部紹介し、調査結果サマリーと調査結果詳細の報告に繋げたい。

- ◇ **魚を食べようとする理由**のトップは「EPA・DHAや蛋白質などの優れた栄養・健康機能」だが、「EPA・DHAは魚にしか含まれないから」の理由は前回のトップから大きく減少している。これは宣伝と周知の不足、もしくはサプリメント普及の影響か。（Q8）
- ◇ **魚を避けようとする理由**は、前回上位の「アニサキス寄生、重金属・水銀を含む、放射能汚染」の食の安心・安全問題が、今回は「手間、臭い、骨がある」の日常の食事での問題に見事に移行している。これはこの2年間にコロナ報道が圧倒的に多く、食の安心・安全に関する問題のニュース報道が少なかったことが原因の一つではないかと推測する。（Q7）

- ◇ **魚食の頻度（月間日数）**はコロナ禍で外食消費が大きく減ったのと同様に、外食で減少している。男女ともに高齢化すると魚を食べる頻度は高まり、男女60代は内食で2日に1回は海産物を食べており、その傾向は前回調査と変わらず。（Q10）
- ◇ **内食の調理のタイミング**は、テレワークの影響と思われる「平日の昼食」での増加を除いて、その他は前回と比べて総じて減少傾向にある。（Q26）
- ◇ **内食の調理における意識**は、「時短・簡便」「体と健康によい」「コストを下げる」「レパートリーを増やす」「安心・安全」の順。男性が意識していることとの回答で「特にない」が多く、女性の方が男性よりも食事に関心を持って多くのことを意識し、実践していることが分かる。（Q29）
- ◇ **内食での肉料理と海産物料理（魚料理）の調理の比率**は、前回の調査との比較でも「肉料理派」が前回の58.8%から今回の64.5%に大きく増加している。全体では「肉料理派」64.5%が「海産物料理派」10.1%と「肉料理派」が大きく上回っており、特に男性50代の「海産物料理派」が大きく減少している。（Q37）
- ◇ **内食での海産物の購入形態**は「下処理までされたもの」「缶詰」「練り製品」「素の切り身」「海藻類のパック品」の順で、実際に購入することが多い女性では高齢者の方が多くの形態の商品を購入している。前回の調査と比べて「切り身」と「鮮魚一尾丸ごと」の購入が大きく減少している。（Q39）
- ◇ **内食での海産物の購入先では、最も多かったのが「スーパー」**で、次に「百貨店・デパ地下」と続き、「スーパー」が圧倒的に多い。男性は女性に比べてスーパー以外の購入先が多い傾向がある。生鮮品が多い内食用の海産物の購入に関しては、宅配サービスやネット購入などは大きくは伸びていない様子。（Q41）
- ◇ **中食料理を食べる機会の増減**は、最も増えたのが「調理パン類（ハンバーガー、ピザ、ナン等を含む）」で、「肉料理」「麺類」「魚料理」と続く。（Q18）
- ◇ **中食料理の購入先は、トップが「スーパー」、次に「コンビニ」**が続くも、「スーパー」が突出している。これは内食の購入先と同様で、スーパーでの買い物時に一緒にテイクアウトとして惣菜、刺身盛り合わせ、寿司等を買っていることが伺える。（Q19）
- ◇ **中食で海産物を食べるのが増えた理由は、最も多かったのが「調理せずに手軽に海産物の料理が食べられるから」、**「自宅で食事する時間・機会が増えたから」、「外食して海産物を食べる機会が減ったから」と続く。中食で調理に手間のかかる海産物の調理済み品を手軽に食べられることに価値を感じている。（Q14）
- ◇ **外食が制限なく食べられるようになった時に内食・中食が減らされないために必要なことは、最も多かったのが「コストパフォーマンス」**で、次に「時短簡便化できること」と「外食と同じくらいの美味しさ」となった。（Q35）

■ 調査結果サマリー ■

I. 魚料理の摂食実態および意識

I-1. 全般的な食事の意識・実態

普段の食事に求めるものでは、「健康によい」「旬のもの」「食材が安心安全である」が上位あげられ、特に、女性50代～60代にそのニーズが高い。「健康によい」では、コロナ以前の2019年に実施した調査でもトップ項目となっており、依然として健康的な食事へのニーズが高いことが窺える。（Q1参照）

<Q1. 普段の家庭料理に求めるもの／top3抜粋>

複数回答	%	
全体	(1000)	
1 健康によい		50.8
2 旬のもの		40.0
3 食材が安心安全である		39.2

コロナ禍における食のライフスタイルおよび意識の変化では、「自炊による家庭での食事」が増えた人が4割半、「コストパフォーマンス」「栄養バランスの取れた食生活」を意識するようになった人が4割みられ、また、3人に1人は、今後もこれらを継続することを考えており、この変化が定着していくと思われる。（Q4・Q5参照）

<Q4. コロナ禍での食のライフスタイルの変化／top2抜粋>

複数回答	n=	%	
		1	2
		自炊による家庭での食事	テイクアウトの利用
1 増えたと感じるもの	(1000)		
2 今後も続くと思うもの	(1000)		

<Q5. コロナ禍での食意識の変化：／top2抜粋>

複数回答	n=	%	
		1	2
		コストパフォーマンス (値ごろ感)	栄養バランスの 取れた食生活
1 意識するようになったもの	(1000)		
2 今後も続くと思うもの	(1000)		

魚の摂食機会については、コロナ前よりやや増加傾向がみられ、特に、男女20代が他の層よりも傾向が強い。（Q3参照）

<Q3. コロナ前後の魚の摂食機会の変化／性年代別> (%)

	n=	増えた	変わらない	減った
全体	(1000)			
男性20代	(78)			
男性30代	(92)			
男性40代	(121)			
男性50代	(110)			
男性60代	(101)			
女性20代	(76)			
女性30代	(89)			
女性40代	(118)			
女性50代	(109)			
女性60代	(106)			

I. 魚料理の摂食実態および意識

I-2. 魚料理のイメージ①

鮮魚料理に対する印象では、「健康によい」「旬のもの」「栄養価が高い」が7割を超える。特に「健康によい」「栄養価が高い」については、2019年調査でもほぼ同割合あり、“健康によい料理”として捉えられていることがわかる。（Q6参照）

＜Q6. 鮮魚を使った料理への印象／選択肢「Aに近い」・top3抜粋＞

		単一回答 n=1000 (%)				
【A】		Aに近い	どちらとも いえない	Bに近い	【B】	
健康によい	80.9	15.5	3.6	健康への効果はない		
旬のもの	73.6	19.5	6.9	旬がない		
栄養価が高い	70.0	26.4	3.6	栄養価が低い		

魚の購入を避けたいポイントについては、2019年調査で上位にあげられた「アニサキスが寄生」「重金属、水銀を含有」「放射能汚染」が今回調査では反応が低く、替わって「下処理が手間」「生ゴミが臭う」「骨が多い」が上位にあげられ、魚の購入を阻害する要因に変化がみられた。（Q7参照）

＜Q7. 魚の購入を避けたいポイント／top10抜粋＞

複数回答		%
全体	(1000)	
1 下処理が手間		52.7
2 生ゴミが臭う		45.4
3 骨が多い		45.1
4 アニサキスが寄生		44.6
5 価格が高い		43.7
6 生ゴミが発生する		40.6
7 調理が難しい・わからない		37.2
8 調理後のキッチンの掃除が手間		35.3
9 重金属、水銀を含有		30.6
10 放射能汚染		27.7

I-2. 魚料理のイメージ②

魚を摂食しようと思えるポイントについては、前回2019年調査から変わらず「魚介類にしかDHA、EPAが含まれないし、体内で作ることはできない」「DHA、EPAは、ガン予防、生活習慣病予防、認知症予防に効果があると言われる」が上位にあげられた。ただし「魚介類にしかDHA、EPAが含まれないし、体内で作ることはできない」の回答割合は前回調査より16.2ptの減少がみられた。（Q8参照）

<Q8. 魚を摂食しようと思えるポイント/top3抜粋>

複数回答	%
全体 (1000)	
1 DHA、EPAは、魚介類にしか含まれないし、体内で作ることはできない	51.2
2 DHA、EPAは、ガン予防、生活習慣病予防、認知症予防に効果があると言われる	50.7
3 季節によって旬が楽しめる	49.5

I-3. 魚料理の内食・中食・外食における摂食実態①

コロナ禍における内食・中食・外食での海産物の摂食頻度については、「内食」が推定平均12.7日/月、「中食」が推定平均4.5日/月、「外食」が推定平均2.8日/月となり、内食での摂食が最も多い。この内食の推定平均を性年代別でみると、男女とも年代が高いほど頻度も高まる傾向にあり、「男性60代」14.8日/月、「女性60代」16.9日/月と、実に2日に1日は内食で海産物を摂食していることになる。（Q10参照）

<Q10. 海産物料理の摂食頻度/性年代別>

		n=	内食 (月間日数)	中食 (月間日数)	外食 (月間日数)	頻度 週に1日以上(%)
全体		(1000)	12.7	4.5	2.8	77.4
性・年代別	男性 20代	(78)	6.9	4.0	3.9	53.8
	男性 30代	(92)	9.7	4.5	2.9	59.8
	男性 40代	(121)	11.5	3.8	2.0	72.7
	男性 50代	(110)	13.1	4.7	3.1	85.5
	男性 60代	(101)	14.8	5.6	3.6	87.1
	女性 20代	(76)	13.0	5.3	4.3	77.6
	女性 30代	(89)	12.3	4.3	2.8	74.2
	女性 40代	(118)	13.0	4.5	2.8	79.7
	女性 50代	(109)	14.3	4.5	1.8	85.3
	女性 60代	(106)	16.9	4.3	2.0	89.6

I-3. 魚料理の内食・中食・外食における摂食実態②

コロナ禍における内食・中食・外食での海産物の摂食機会の増減については、「内食」「中食」は増加傾向にあるが、「外食」は減少傾向がみられた。性年代でみると、「内食」では「女性20代」、「中食」では「男性20代」「女性20代」に増加傾向が多く、もともと海産物の摂食機会の増加が他の層よりもみられる若い世代では、コロナ禍での外食に対する自粛や制限要請がある中で、外食から内食・中食へシフトする傾向があらわれて、内食・中食での海産物の摂食機会の増加傾向が強くみられるのではないだろうか。(Q11参照)

<Q11. 内食・中食・外食で海産物を食べる機会の变化／選択肢「増えた」×性年代別>

		内食「増えた」(%)		中食「増えた」(%)		外食「増えた」(%)	
全体		(915)	28.3	(805)	17.5	(808)	9.0
性・年代別	男性 20代	(60)	30.0	(55)	34.5	(63)	22.2
	男性 30代	(77)	18.2	(71)	11.3	(74)	10.8
	男性 40代	(110)	26.4	(92)	13.0	(85)	8.2
	男性 50代	(106)	29.2	(89)	9.0	(93)	3.2
	男性 60代	(93)	23.7	(82)	17.1	(82)	3.7
	女性 20代	(69)	46.4	(61)	36.1	(67)	13.4
	女性 30代	(84)	33.3	(78)	24.4	(80)	12.5
	女性 40代	(110)	22.7	(102)	11.8	(97)	9.3
	女性 50代	(104)	34.6	(86)	16.3	(86)	3.5
	女性 60代	(102)	23.5	(89)	14.6	(81)	8.6

コロナ禍で摂食している海産物料理では、「寿司」「焼魚」「刺身」が上位にあげられる。「焼魚」は内食での摂食が多く、「寿司」「刺身」は中食・外食での摂食が目立つ。また、2019年調査との比較では「揚げ物」「缶詰」に増加がみられた。

(Q9・Q16参照)

<Q9. コロナ禍で摂食した海産物料理／top3抜粋>

複数回答	%
全体	(1000)
1 寿司	85.0
2 焼魚	81.9
3 刺身	80.5

<Q16. 内・中・外食で摂食した海産物料理／top3抜粋>

【内食】

複数回答	%
全体	(915)
1 焼魚	71.8
2 缶詰	59.0
3 練り製品	57.7

【中食】

複数回答	%
全体	(805)
1 寿司	55.5
2 揚げ物	46.7
3 刺身	46.5

【外食】

複数回答	%
全体	(808)
1 寿司	72.9
2 揚げ物	43.6
3 刺身	37.5

Ⅱ. 内食（家庭）での調理に関する実態

Ⅱ-1. 内食（家庭）での調理全般に対する意識・実態①

コロナ禍における内食の調理・準備の頻度では、「週に1日以上」は7割あった。性年代別でみると、男性では「男性50代」が6割強と男性の中で最も多く、最も低かったのが「男性30代」の5割強であった。女性では「女性60代」が9割強で最も多く、最も低かったのが「女性20代」の7割半であった。頻度の推定平均では、全体では14.3日／月となり、性年代別でみると、男性より女性の方が高く、また年代が高いほど頻度も高まる傾向があった。（Q25参照）

<Q25. 内食の調理・準備頻度／性年代別>

		n=	推定平均 (月間日数)	頻度週に1日以上(%)
全体		(1,000)	14.3	72.4
性・年代別	男性 20代	(78)	7.5	59.0
	男性 30代	(92)	7.1	53.3
	男性 40代	(121)	9.0	56.2
	男性 50代	(110)	11.0	62.7
	男性 60代	(101)	11.9	58.4
	女性 20代	(76)	15.6	75.0
	女性 30代	(89)	18.5	85.4
	女性 40代	(118)	18.5	88.1
	女性 50代	(109)	19.9	89.9
	女性 60代	(106)	22.0	92.5

コロナ禍での内食の調理・準備のタイミングでは、最も多かったのが「平日の夕食・夜食」7割半で、次に「休日の夕食・夜食」6割強が続き、夕食・夜食での調理・準備が多い。2019年調査と比較すると、「平日の昼食」の調理・準備が、前回よりも5.8pt増えており、リモートワークで日中に家族が在宅する日が増えたなどで、調理・準備する機会も増えたのではないだろうか。（Q26参照）

<Q26. 内食の調理・準備タイミング>

複数回答	%
全体	(724)
1 平日の朝食	37.4
2 平日の昼食	38.0
3 平日の夕食・夜食	75.1
4 休日の朝食	38.7
5 休日の昼食	47.9
6 休日の夕食・夜食	62.3

Ⅱ-1. 内食（家庭）での調理全般に対する意識・実態②

内食の調理・準備をする上で意識することでは、「調理時間の短縮や片付けの手間を減らすこと」「体にいい・健康にいい料理をつくること」が半数と上位にあげられる。性年代別でみると、「調理時間の短縮や片付けの手間を減らすこと」では「女性20代」「女性30代」に多く、「体にいい・健康にいい料理をつくること」では「女性40代」「女性60代」に多くみられ、性年代別での二ーズの違いが窺える。（Q29参照）

＜Q29. 内食の調理・準備で意識すること／top3抜粋×性年代別＞

				1		2		3	
		n=		調理時間の短縮や片付けの手間を減らすこと		体にいい・健康にいい料理をつくること		料理にかかるコストを下げること	
全体	(724)			53.5	51.0			41.3	
性・年代別	男性 20代	(46)		47.8	23.9			37.0	
	男性 30代	(49)		46.9	30.6			44.9	
	男性 40代	(68)		42.6	39.7			44.1	
	男性 50代	(69)		44.9	46.4			33.3	
	男性 60代	(59)		39.0	40.7			33.9	
	女性 20代	(57)		70.2	47.4			54.4	
	女性 30代	(76)		64.5	57.9			50.0	
	女性 40代	(104)		62.5	62.5			50.0	
	女性 50代	(98)		49.0	58.2			35.7	
	女性 60代	(98)		58.2	68.4			31.6	

コロナ鎮静化後に、制限なく外食ができるようになった際に、今の内食・中食の頻度を大幅に減らさないために必要なことを聞いたところ、「コストパフォーマンスの良さ」「外食と同じぐらいの美味しさ」「調理時間の短縮・簡便化ができる食品が増えること」が上位にあげられ、外食レベルの美味しさやそこで得られる効用を内食・中食にも求めているようである。（Q35参照）

＜Q35. コロナ鎮静化後に、内食・中食頻度を減らさないために必要なこと／top3抜粋＞

複数回答	%
全体	(724)
1 コストパフォーマンスの良さ	45.6
2 外食と同じぐらいの美味しさ	28.3
3 調理時間の短縮・簡便化ができる食品が増えること	28.3

II. 内食（家庭）での調理に関する実態

II-2. 内食（家庭）での海産物の調理に対する意識・実態①

コロナ禍における内食の調理・準備を週に1日以上する人の海産物の調理・準備の頻度について、「週に1日以上」が7割半となり、性年代別でみると、男性で多いのが「男性50代」「男性60代」が7割半で、最も低いのが「男性40代」が5割半となる。女性では、最も多いのが「女性60代」が9割弱で、最も低いのが「女性30代」の7割強となる。頻度の推定平均では、全体では9.6日/月となり、3日に1日は海産物を調理していることになる。性年代別でみると、「女性60代」13.8日/月が最も多く、次に「男性60代」10.7日/月、「女性20代」10.5日/月が続く。（Q36参照）

＜Q36. 内食での海産物の調理・準備頻度/性年代別＞

		n=	推定平均 (月間日数)	頻度週に1日以上(%)
全体		(724)	9.6	75.4
性・年代別	男性 20代	(46)	6.3	58.7
	男性 30代	(49)	7.0	57.1
	男性 40代	(68)	6.4	55.9
	男性 50代	(69)	9.1	76.8
	男性 60代	(59)	10.7	76.3
	女性 20代	(57)	10.5	77.2
	女性 30代	(76)	7.8	73.7
	女性 40代	(104)	9.7	79.8
	女性 50代	(98)	10.7	86.7
	女性 60代	(98)	13.8	88.8

コロナ禍における海産物の購入形態では、「下処理までされたもの（頭部、内臓、エラの除去など）」「缶詰」「練り製品」が半数で上位にあげられる。購入する形態の種類数では「女性60代」が平均5.2個と最も多く、他の層よりも幅広く購入している様子が窺える。（Q39参照）

＜Q39. 内食で使う海産物の購入形態/top3抜粋×性年代別＞

		n=	1 下処理まで されたもの	2 缶詰	3 練り製品	回答個数 平均
全体		(667)	55.2	52.6	51.6	4.2
性・年代別	男性 20代	(40)	32.5	17.5	20.0	2.3
	男性 30代	(40)	45.0	45.0	40.0	3.3
	男性 40代	(58)	44.8	51.7	48.3	4.0
	男性 50代	(63)	50.8	47.6	46.0	3.6
	男性 60代	(54)	53.7	51.9	48.1	4.1
	女性 20代	(55)	61.8	49.1	47.3	4.1
	女性 30代	(69)	52.2	49.3	47.8	4.5
	女性 40代	(99)	61.6	59.6	50.5	4.8
	女性 50代	(94)	62.8	60.6	57.4	4.5
	女性 60代	(95)	63.2	64.2	77.9	5.2

II-2. 内食（家庭）での海産物の調理に対する意識・実態②

コロナ禍において購入形態別の購入機会の増減では、「調理冷凍食品（レンジで温めて食べられるもの）」「温めるだけで食べられるもの（弁当・惣菜など）」「缶詰」を「増えた」とする人が他の形態よりも多く、下ごしらえや調理を必要としない形態が増えているようである。その購入チャネルでは、「スーパー」が圧倒的に利用されている。（Q40・41参照）

<Q40. 内食で使用する海産物の形態別の購入機会の変化／top3抜粋>

単一回答	n=	1			2			3		
		増えた			変わらない			減った		
1 調理冷凍食品（レンジで温めて食べられるもの）	(98)		36.7		59.2				4.1	
2 温めるだけで食べられるもの（弁当・惣菜など）	(192)		32.8		64.6				2.6	
3 缶詰	(351)		27.4		69.5				3.1	

<Q41. 内食での海産物の購入先／top3抜粋>

複数回答	%
全体	(667)
1 スーパー	96.1
2 百貨店・デパ地下	25.3
3 鮮魚店	21.1

海産物の調理・準備に対する意識については、上位3つが「魚料理は体にいい・健康にいいので積極的に作りたい」「魚料理は栄養価が高いため積極的に作りたい」「時間をかけずに調理できる魚料理のレパートリーを増やしたい」で8割を超えており、海産物の健康面・栄養面の価値を認めて積極的に内食で調理したいと考える人が多い中で、海産物料理の時短レシピを増やしていくことが、内食での調理頻度を高めていく動機になるのではないだろうか。（Q44参照）

<Q44. 海産物の調理に対する意識／top3抜粋>

単一回答	（%）
全体	(667)
1 魚料理は体にいい・健康にいいので積極的に作りたい	93.7
2 魚料理は栄養価が高いため積極的に作りたい	88.2
3 時間をかけずに調理できる魚料理のレパートリーを増やしたい	83.8

Ⅲ. 中食での魚食の実態

中食での「魚料理」の摂食について、コロナ以前と比較して摂食機会がどう変わったかでは、「増えた」16.5%、「減った」6.9%となり、「増えた」の方が9.6pt上回っていることから中食での増加傾向が窺える。（Q18参照）

＜Q18. 中食料理の摂食機会の変化／項目「魚料理」のみ抜粋＞

単一回答	n=	1				2				3				4			
		増えた				変わらない				減った				中食で食べない			
1 魚料理	(1000)	16.5				69.8				6.9				6.8			

コロナ禍での中食の購入チャンネルでは、「スーパー」が突出しており、内食での海産物の食材購入と合わせて中食でも利用されている。（Q19参照）

コロナ禍において中食で海産物を食べる機会が増えた理由では、「調理せずに手軽に海産物の料理が食べられるから」「自宅で食事する時間が増えたから」が上位にあげられ、コロナ禍で自宅での食事機会が増える中で、調理に手間のかかる海産物を中食で手軽に食べられることに価値を感じているようである。（Q14参照）

＜Q19. 中食で海産物の摂食が増えた理由／top3抜粋＞

複数回答	%
全体	(724)
1 スーパー	90.2
2 コンビニ	48.6
3 ベーカリー(パン屋)	38.7

＜Q14. 中食で海産物の摂食が増えた理由／top3抜粋＞

複数回答	%
全体	(141)
1 調理せずに手軽に海産物の料理が食べられるから	36.9
2 自宅で食事する時間・機会が増えたから	34.0
3 外食して海産物を食べる機会が減ったから	29.8

中食で摂食する海産物の料理について、コロナ以前と比較して増加傾向がみられたものに「寿司」があげられ、「増えた」19.4%、「減った」11.0%と、「増えた」の方が8.4pt上回る結果だった。（Q20参照）

＜Q20. 海産物の調理に対する意識／選択肢「増えた」top1抜粋＞

単一回答	n=	1				2				3				4			
		増えた				変わらない				減った				中食で食べない			
1 寿司	(952)	19.4				60.5				11.0				9.0			

IV. 外食での魚食の実態

外食での「魚料理」の摂食について、コロナ以前と比較して摂食機会がどう変わったかでは、「増えた」9.8%、「減った」20.3%と「減った」の方が10.5pt上回っており、外食では減少傾向が窺えた。（Q22参照）

<Q22. 外食料理の摂食機会の変化／項目「魚料理」のみ抜粋>

単一回答	n=	1				2				3				4			
		増えた				変わらない				減った				外食で食べない			
1 魚料理	(1000)	9.8				64.6				20.3				5.3			

今、外食で最も食べたい海産物料理では「寿司」が最も多く、また、最も食べたい海産物では「マグロ」「ウナギ」が上位にあげられており、外食における海産物へのニーズが窺える。（Q23・Q24参照）

<Q23. 外食で最も食べたい海産物料理／top3抜粋>

単一回答	%
全体	(952)
1 寿司	50.3
2 刺身	12.7
3 揚げ物(フライ、てんぷら)	10.8

<Q24. 外食で最も食べたい海産物／top3抜粋>

単一回答	%
全体	(952)
1 マグロ	20.6
2 ウナギ	16.4
3 甲殻類(エビ、カニ など)	10.1

■ 調査結果詳細 ■

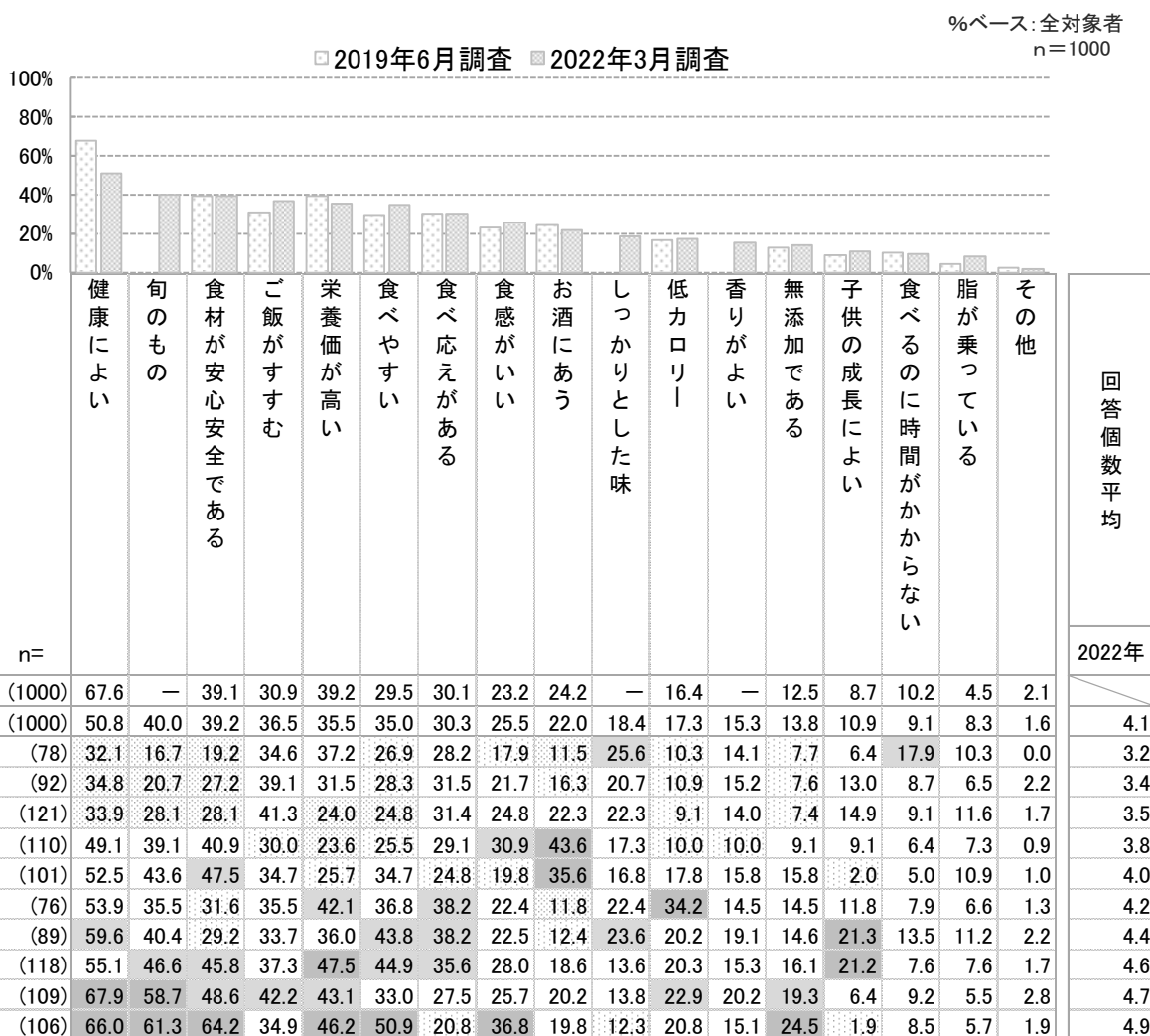
I. 魚料理の摂食実態および意識

I-1. 全般的な食事の意識・実態

(1) 普段の家庭料理に求めること

- 普段の家庭料理に求めることの上位3つは「健康によい」50.8%、「旬のもの」40.0%、「食材が安心安全である」39.2%。
- 性年代別でみると、「健康によい」「旬のもの」では「女性50代」「女性60代」が全体結果よりも10pt以上高く、「食材が安心安全である」では「女性60代」が10pt以上高い。
- 回答個数平均では、男性よりも女性の方が求めることが多く、また、男女とも年代が高くなるにつれて求めることも多くなる傾向。
- 前回の調査（2019年3月調査）との比較では、「健康によい」は前回と同様にトップ項目となったが回答割合では16.8pt減少していた。
- 一方で、「ご飯がすすむ」「食べやすい」が前回よりも5pt以上増加していた。

[Q1] あなたは、普段、家庭で食べる料理に、どのようなことを求めますか。お気持ちに近いものをお答えください。（お答えはいくつでも）



※2019年6月調査で設定していなかった項目は数表で「—」を表示。

(2) 魚料理と肉料理の印象

- 料理に関する16の項目に対して肉料理と魚料理のどちらの印象があるかをみるために、「魚料理・計（魚料理+どちらかと言うと魚料理）」と「肉料理・計（肉料理+どちらかと言うと肉料理）」の割合を比較したところ、「魚料理」への印象が半数を超えるものでは「旬のもの」「低カロリー」「健康によい」があげられた。
- 一方で、「肉料理」への印象が半数を超えるものでは「食べ応えがある」「しっかりとした味」「食感がいい」「食べるのに時間がかからない」があげられる。
- 前回の調査（2019年3月調査）との比較では、各項目の回答割合に大きな変化はみられなかった。

[Q2] 以下の事柄について、「魚料理」と「肉料理」では、どちらの印象がありますか。あなたのお気持ちに近いものをお答えください。
(お答えはひとつ)

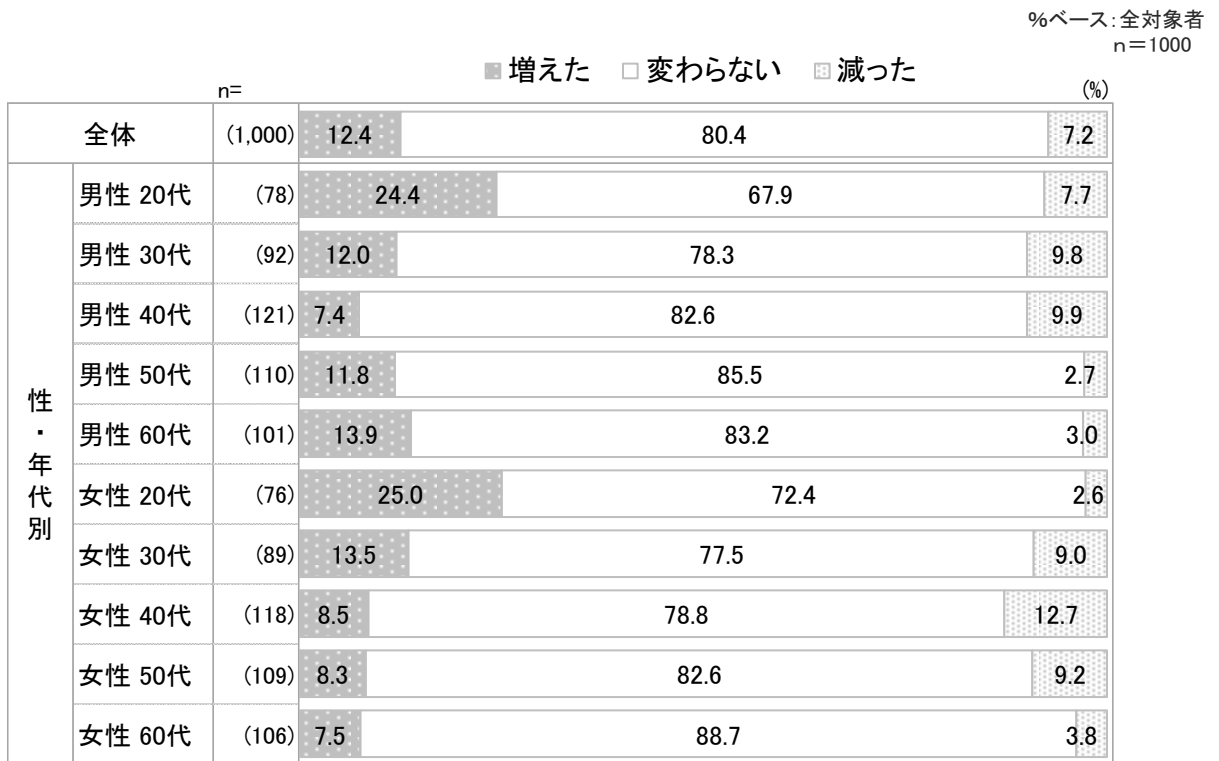
	n=	2022年3月調査				2022年3月調査		2019年6月調査		
		肉料理	魚料理	どちらかと言うと肉料理	どちらかと言うと魚料理	肉料理・計	魚料理・計	肉料理・計	魚料理・計	
旬のもの	(1,000)	1.8	3.6	18.6	43.2	32.8	5.4	76.0	3.7	80.0
低カロリー	(1,000)	1.7	4.6	20.9	45.8	27.0	6.3	72.8	4.8	76.0
健康によい	(1,000)	2.8	6.2	23.3	46.8	20.9	9.0	67.7	7.0	68.4
無添加である	(1,000)	2.4	4.2	62.5	22.4	8.5	6.6	30.9	5.2	30.5
子供の成長によい	(1,000)	2.3	10.9	56.8	21.1	8.9	13.2	30.0	13.6	30.0
栄養価が高い	(1,000)	11.4	25.3	35.8	19.9	7.6	36.7	27.5	37.8	27.4
お酒にあう	(1,000)	7.3	16.5	53.5	17.1	5.6	23.8	22.7	23.5	24.9
食材が安心安全である	(1,000)	2.2	4.9	70.6	16.3	6.0	7.1	22.3	6.0	21.6
食べやすい	(1,000)	14.4	33.1	36.1	12.6	3.8	47.5	16.4	49.1	14.4
脂が乗っている	(1,000)	17.8	30.1	37.6	10.6	3.9	47.9	14.5	50.0	13.3
香りがよい	(1,000)	9.3	27.4	50.9	9.5	2.9	36.7	12.4	34.7	14.6
食べるのに時間がかからない	(1,000)	13.7	37.9	37.4	8.5	2.5	51.6	11.0	50.4	9.4
食感がいい	(1,000)	13.3	39.4	38.5	6.7	2.1	52.7	8.8	51.3	8.8
ご飯がすすむ	(1,000)	17.0	29.5	45.4	6.4	1.7	46.5	8.1	45.9	7.6
しっかりとした味	(1,000)	19.1	42.1	34.7	2.9	1.2	61.2	4.1	65.2	3.2
食べ応えがある	(1,000)	37.7	45.7	14.4	1.4	0.8	83.4	2.2	86.2	2.6

%ベース:全対象者
n=1000

(3) コロナ前後の魚食機会の変化

- 魚の摂食機会についてのコロナ前（2019年以前）との変化では、「増えた」12.4%、「変わらない」80.4%、「減った」7.2%となり、「増えた」の方が5.2pt上回り増加傾向がみられた。
- 「増えた」を性年代別で見ると、「男性20代」「女性20代」が全体結果よりも10pt以上高く、他の層よりもコロナ禍での魚の摂食機会に増加傾向がみられた。

[Q3] コロナ前（2019年以前）とコロナ禍で魚を食べる割合はどうなりましたか。
（お答えはひとつ）



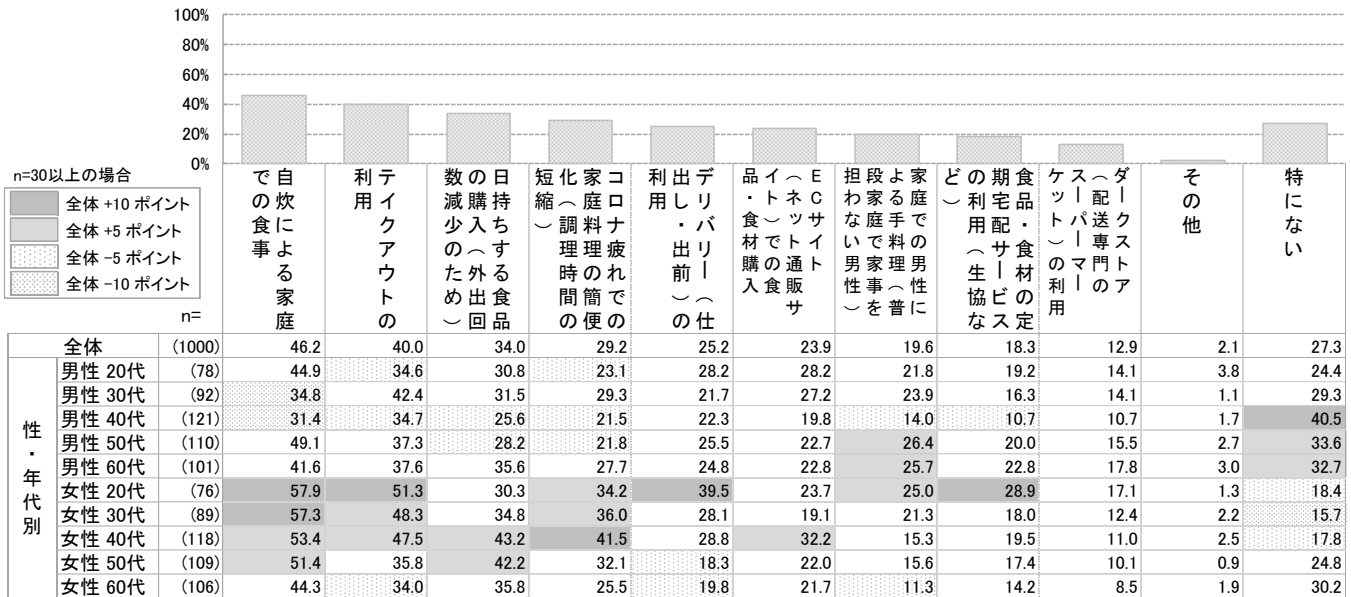
(4) コロナ禍での食のライフスタイルの変化

- 食のライフスタイルについて、コロナ前（2019年以前）と比べて増えたと感じるものでは、トップ項目が「自炊による家庭での食事」46.2%で、次項目に「テイクアウトの利用」40.0%が続く。
- 性年代別でみると、「自炊による家庭での食事」では「女性20代」「女性30代」が全体結果よりも10pt以上高い。
- また、今後も続くと思うものでも、「自炊による家庭での食事」33.0%が最も多く、次に「テイクアウトの利用」28.5%が続く。

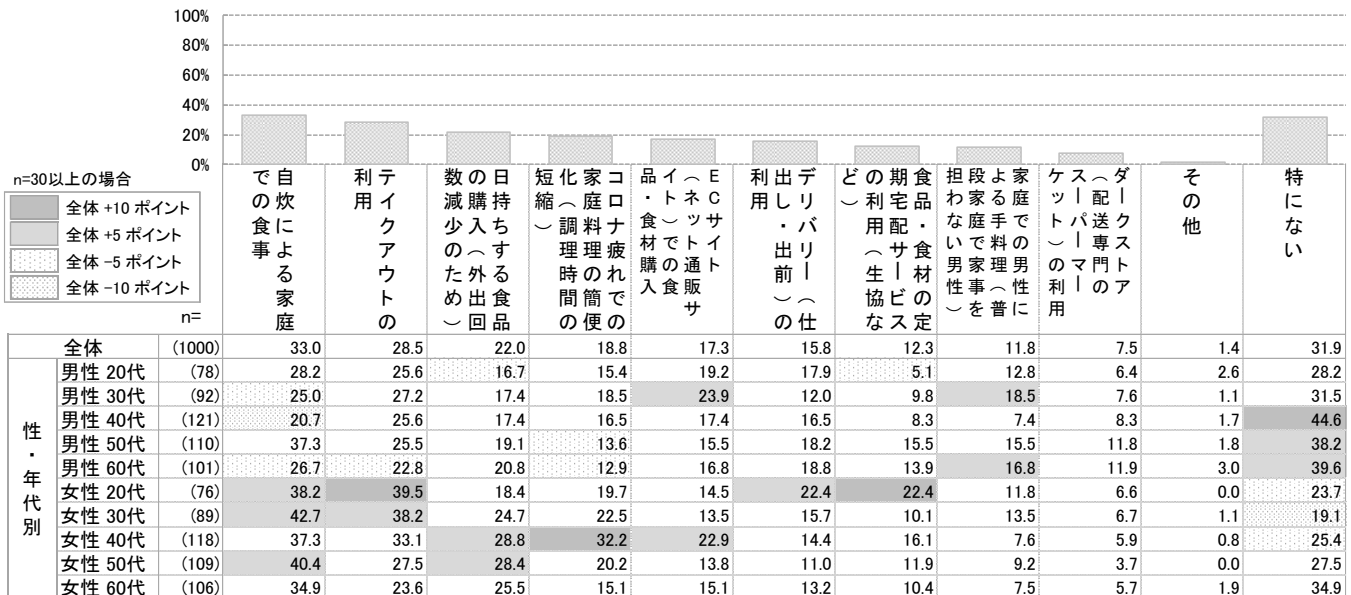
[Q4] コロナ禍におけるご自身の「食のライフスタイル」について、以下の中から、コロナ以前（2019年）と比較して「増えたと感じるもの」をお答えいただき、その中で、「今後も続くと思うもの」をお答えください。
(お答えはいくつでも)

%ベース:全対象者
n=1000

【増えたと感じるもの】



【今後も続くと思うもの】



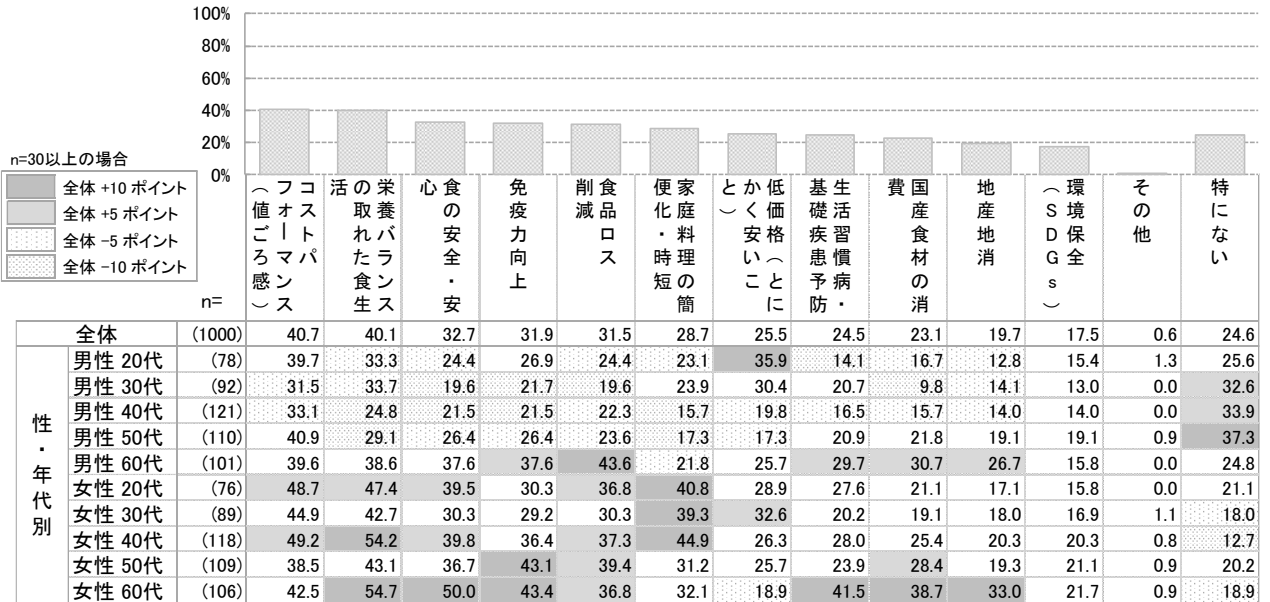
(5) コロナ禍での食意識の変化

- 食で意識するようになったものは、「コストパフォーマンス（値ごろ感）」、「栄養バランスのとれた食生活」、「食の安全・安心」が続く。また、今後も続くと思うものでは、「栄養バランスの取れた食生活」、僅差で「コストパフォーマンス（値ごろ感）」、「食品ロス削減」が続く。
- 性年代別でみると、男性の30～50代は女性と比較して、意識するようになったものと今後も続くものが「特にない」が多く、年齢を経るごとに「低価格」は気にしない傾向もあった。女性は男性と比較して値ごろ感、栄養、料理の簡便時短、食品ロス等の生活に直結した意識項目の回答が多かった。また、男女ともに高齢になると生活に直結した項目のほか、生活習慣病の予防、国産食材、地産地消などの健康寿命や地域社会に関するイメージ項目の選択が増加し、簡便時短や低価格に関する回答は減少した。

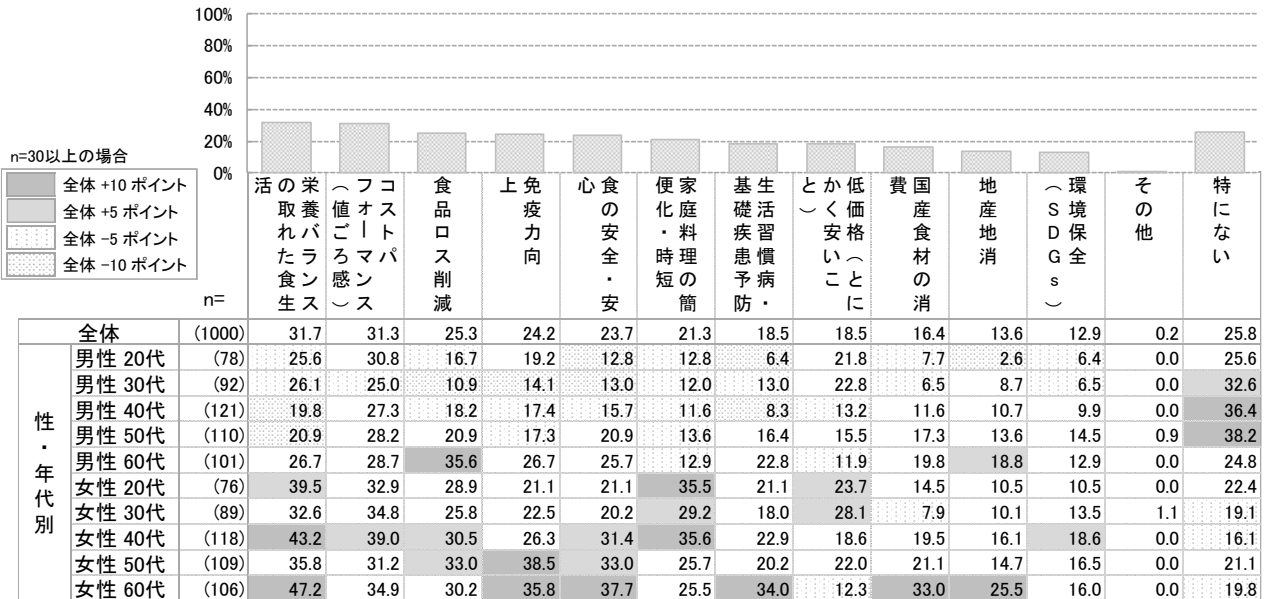
[Q5] コロナ禍におけるご自身の「食への意識」について、コロナ以前(2019年)と比較して「意識するようになったもの」をお答えいただき、その中で、「今後も続くと思うもの」をお答えください。
(お答えはいくつでも)

%ベース: 全対象者
n=1000

【意識するようになったもの】



【今後も続くとおもうもの】



I-2. 魚料理のイメージ

(1) 鮮魚料理の印象

- 鮮魚料理の印象について、ポジティブ印象「Aに近い・計（Aに近い+ややAに近い）」とネガティブ印象「Bに近い・計（Bに近い+ややBに近い）」のどちらの割合が多いかを比較したところ、最も多かったのが「健康によい」80.9%で、次に「旬のもの」73.6%、「栄養価が高い」70.0%と、ポジティブ印象が先行。
- 前回の調査（2019年6月調査）と比較すると、「健康によい」「栄養価が高い」の回答割合は前回とほぼ変わらない。
- その他では、「食感がいい」「食べやすい」「食べるのに時間がかからない」といったポジティブ印象が前回より5pt以上減少。
- 一方で、「食べにくい」「食べるのに時間がかかる」といったネガティブ印象が5pt以上増加していた。

[Q6] 鮮魚を使った料理に対する印象として、あなたのお気持ちに近い方をお選びください。
(お答えはひとつ)

%ベース:全対象者
n=1000

【A】	■ Aに近い □ どちらともいえない				【B】	2022年3月調査		2019年6月調査	
	■ ややAに近い		□ ややBに近い			Aに近い計	Bに近い計	Aに近い計	Bに近い計
健康によい	34.3	46.6	15.5	3.0	健康への効果はない	80.9%	3.6%	80.6%	2.9%
旬のもの	31.1	42.5	19.5	5.6	旬がない	73.6%	6.9%	—	—
栄養価が高い	25.5	44.5	26.4	2.8	栄養価が低い	70.0%	3.6%	71.0%	2.6%
低カロリー	16.2	42.1	34.9	5.4	高カロリー	58.3%	6.8%	58.1%	4.2%
子供の成長によい	20.0	36.9	38.6	3.7	子供の成長によくない	56.9%	4.5%	57.0%	2.2%
お酒にあう	15.2	35.9	41.8	5.3	お酒にあわない	51.1%	7.1%	55.7%	4.8%
ご飯がすすむ	11.6	38.0	44.6	4.6	ご飯にあわない	49.6%	5.8%	50.6%	5.4%
食感がいい	13.7	34.9	46.2	4.6	食感が気持ち悪い	48.6%	5.2%	55.3%	3.3%
無添加である	13.4	32.2	49.4	4.0	添加物・保存料が使われている	45.6%	5.0%	49.1%	3.7%
食材が安心安全である	12.4	32.4	50.0	4.3	食材に不安がある	44.8%	5.2%	46.4%	3.1%
脂が乗っている	10.7	32.4	40.7	14.3	淡泊である	43.1%	16.2%	42.9%	12.4%
香りがよい	9.4	28.4	55.3	5.6	香りがよくない	37.8%	6.9%	—	—
食べやすい	9.2	24.7	44.1	19.2	食べにくい	33.9%	22.0%	41.8%	15.1%
食べ応えがある	8.2	21.8	54.8	13.6	食べ応えがない	30.0%	15.2%	34.4%	11.4%
しっかりとした味	5.6	22.1	52.9	14.8	あっさりとした味	27.7%	19.4%	—	—
食べるのに時間がかからない	6.2	17.8	49.3	22.9	食べるのに時間がかかる	24.0%	26.7%	34.8%	19.9%

(2) 魚の購入を避けたいポイント

- 魚の購入を避けたいポイントについて、複数回答で聞いた質問の上位3つは「下処理が手間」52.7%、「生ごみが臭う」45.4%、「骨が多い」45.1%。
- 最もそう思うものについての単一回答の質問では、トップ項目が「価格が高い」12.6%、次項目に「下処理が手間」11.6%、「調理が難しい・わからない」8.0%が続く。
- 前回の調査（2019年3月調査）では、上位項目では複数回答と単一回答ともに「アニサキスが寄生」「重金属、水銀を含有」「放射能汚染」があげられていたが、今回の調査（2022年3月調査）では、いずれも回答割合が減少し上位項目にあげられなかった。

[Q7] 以下の魚に関する事柄について、もし、あなたが家庭で食べる食材を購入することになった時に、魚の購入を避けたいポイントをすべてお答えいただき、その中で最もそう思うものをひとつだけお答えください。

【魚の購入を避けたいポイント(複数回答)】

【最もそう思うもの(単一回答)】

%ベース:全対象者
n=1000



(3) 魚を摂食しようと思えるポイント

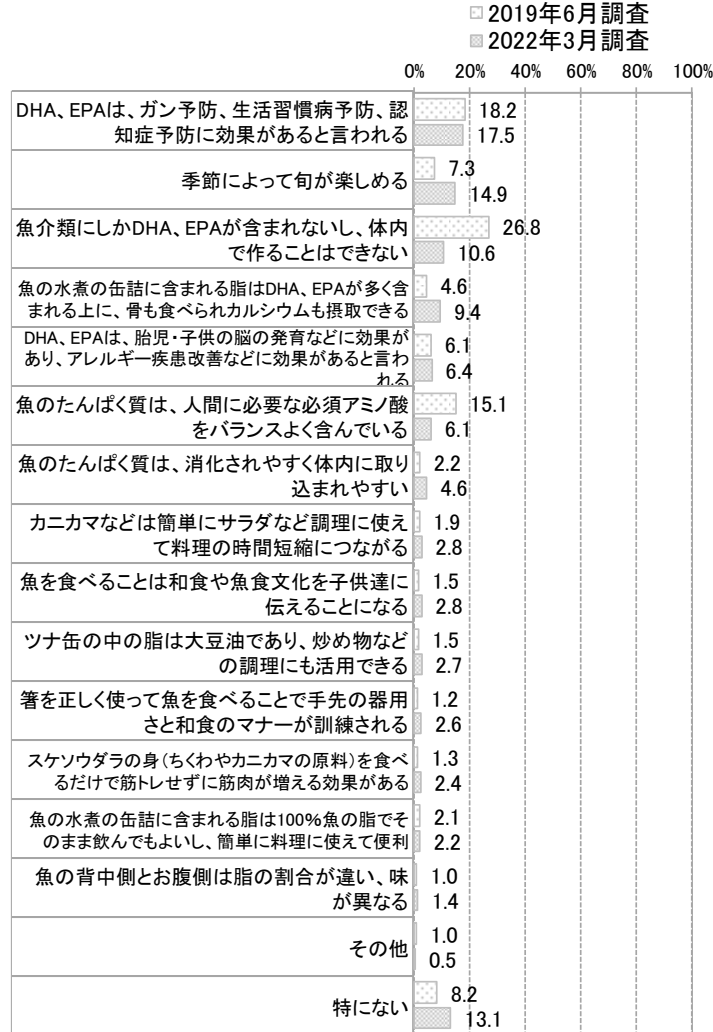
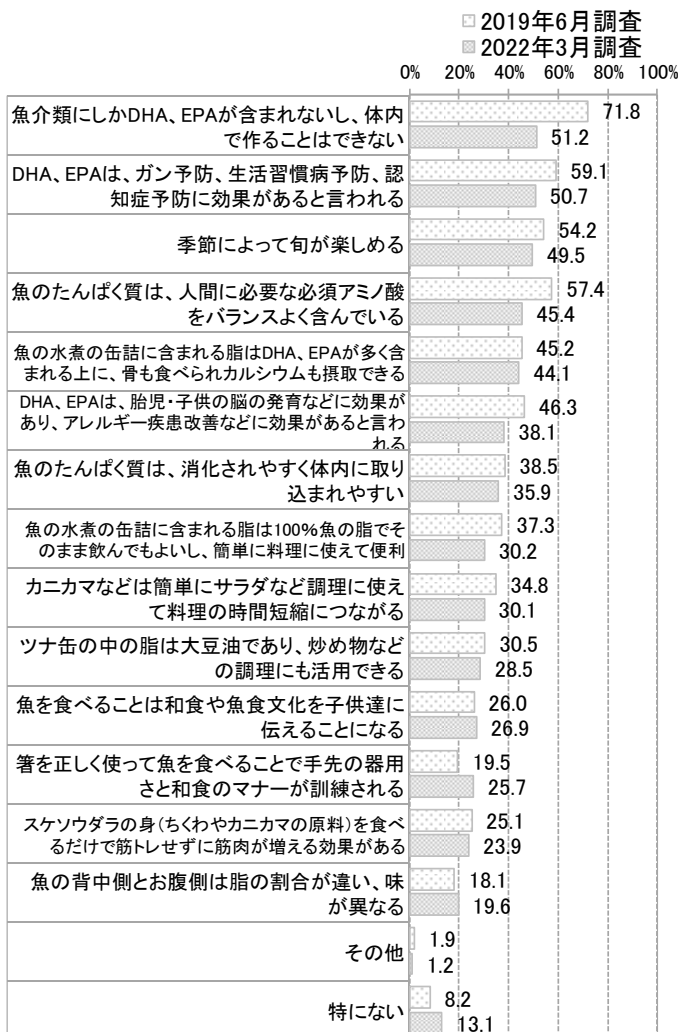
- 魚を食べようと思えるポイントについて、複数回答で聞いた質問の上位3つは「魚介類にしかDHA、EPAが含まれないし、体内で作ることはできない」51.2%、「DHA、EPAは、ガン予防、生活習慣病予防、認知症予防に効果があると言われる」50.7%、「季節によって旬が楽しめる」49.5%。
- 最もそう思うものについての単一回答の質問では、トップ項目が「DHA、EPAは、ガン予防、生活習慣病予防、認知症予防に効果があると言われる」17.5%、次項目に「季節によって旬が楽しめる」14.9%、「魚介類にしかDHA、EPAが含まれないし、体内で作ることはできない」10.6%が続く。
- 前回の調査（2019年3月調査）と比較すると、「魚介類にしかDHA、EPAが含まれないし、体内で作ることはできない」の回答割合は、複数回答の結果で20.6pt減少、単一回答の結果では16.2pt減少していた。

【Q8】以下の魚に関する事柄について、あなたが、前向きに魚を食べようと思えるポイントすべてお答えいただき、その中で最もそう思うものをひとつだけお答えください。

【前向きに魚を食べようと思えるポイント(複数回答)】

【最もそう思うもの(単一回答)】

%ベース:全対象者
n=1000



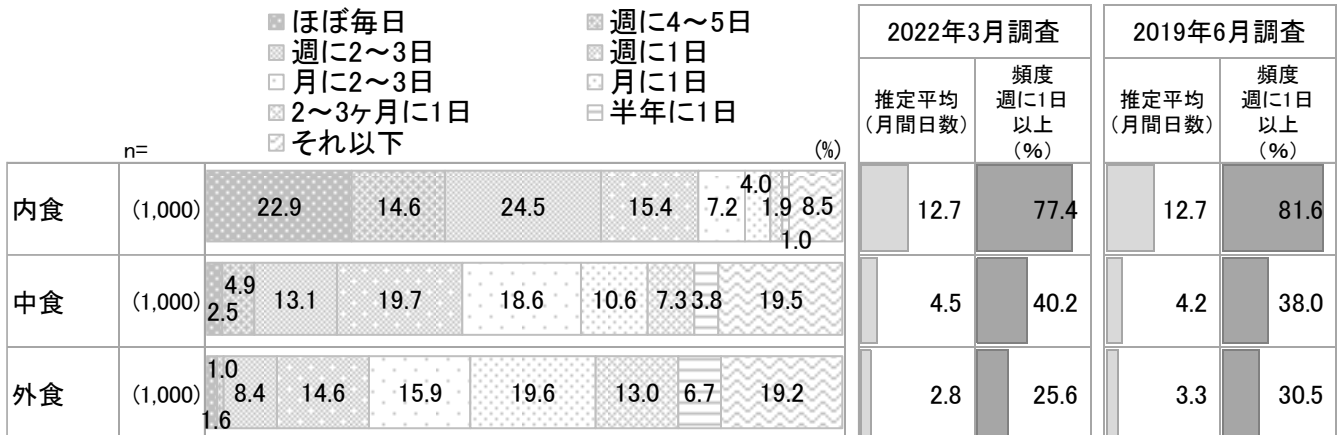
I-3. 魚料理の内食・中食・外食における摂食実態

(1) 内食・中食・外食における海産物の摂食頻度

- ・ コロナ禍において、内食・中食・外食での海産物の摂食頻度について、「週に1日以上」の割合と推定平均をみると、「内食」は「週に1日以上」77.4%、月間12.7日、「中食」は「週に1日以上」40.2%、月間4.5日、「外食」は「週に1日以上」25.6%、月間2.8日となった。
- ・ 推定平均を性年代別でみると、「内食」では男女とも年代が高くなるにつれて月間日数も多くなる傾向。
- ・ 推定平均について前回の調査（2019年3月調査）と比較すると、「内食」は変化はなかったが、「中食」では月間0.3日増加、「外食」は月間0.5日の減少がみられた。

[Q10] この2年間、あなたの海産物を食べる頻度について、「内食(家庭)」「中食」「外食」においてそれぞれお答えください。
(お答えはひとつ)

%ベース:全対象者
n=1000



【内食・中食・外食の利用頻度の推定平均(月間日数) × 性年代】

性年代別	n	2022年3月調査			2019年6月調査		
		内食 (月間日数)	中食 (月間日数)	外食 (月間日数)	内食 (月間日数)	中食 (月間日数)	外食 (月間日数)
男性 20代	(78)	6.9	4.0	3.9	9.1	4.7	4.9
男性 30代	(92)	9.7	4.5	2.9	9.6	4.0	4.1
男性 40代	(121)	11.5	3.8	2.0	12.8	4.7	4.1
男性 50代	(110)	13.1	4.7	3.1	13.0	4.9	4.7
男性 60代	(101)	14.8	5.6	3.6	15.2	4.2	3.1
女性 20代	(76)	13.0	5.3	4.3	10.7	4.2	2.9
女性 30代	(89)	12.3	4.3	2.8	12.3	3.5	3.2
女性 40代	(118)	13.0	4.5	2.8	12.6	3.5	1.9
女性 50代	(109)	14.3	4.5	1.8	13.8	4.0	2.4
女性 60代	(106)	16.9	4.3	2.0	16.1	4.2	2.2

(2) 内食・中食・外食における海産物の摂食機会の変化

- ・ コロナ禍において内食・中食・外食の海産物の摂食機会の増減では、「内食」では「増えた」28.3%、「減った」2.8%、「中食」では「増えた」17.5%、「減った」5.1%、「外食」では「増えた」9.0%、「減った」27.0%となる。
- ・ 「内食」「中食」では「減った」より「増えた」の方が上回るが、「外食」では「減った」の方が上回る結果となった。
- ・ 性年代別で「増えた」をみると、全体結果より10pt以上高かった層が、「内食」の「女性20代」、「中食」の「男性20代」「女性20代」、「外食」の「男性20代」であり、他の層よりも増加傾向がみられた。
- ・ 前回の調査（2019年6月調査）との比較では、「内食」の「増えた」が7.6pt増加し、「外食」では5.4pt減少していた。

[Q11] この2年間、海産物を食べる機会は「内食(家庭)」「中食」「外食」でどのように変化しましたか。
(お答えはひとつ)

%ベース:全対象者
n=1000

【2022年3月調査】

■ 増えた □ 変わらない ▨ 減った

	n=	増えた (%)	変わらない (%)	減った (%)
内食	(915)	28.3	68.9	2.8
中食	(805)	17.5	77.4	5.1
外食	(808)	9.0	64.0	27.0

【2019年6月調査】

■ 増えた □ 変わらない ▨ 減った

	n=	増えた (%)	変わらない (%)	減った (%)
内食	(968)	20.7	71.7	7.6
中食	(819)	15.0	77.3	7.7
外食	(925)	14.4	73.2	12.4

【内食・中食・外食における海産物の摂食機会が『増えた』 × 性年代】

		2022年3月調査		2022年3月調査		2022年3月調査	
		n=	内食「増えた」 (%)	n=	中食「増えた」 (%)	n=	外食「増えた」 (%)
性・年代別	男性 20代	(60)	30.0	(55)	34.5	(63)	22.2
	男性 30代	(77)	18.2	(71)	11.3	(74)	10.8
	男性 40代	(110)	26.4	(92)	13.0	(85)	8.2
	男性 50代	(106)	29.2	(89)	9.0	(93)	3.2
	男性 60代	(93)	23.7	(82)	17.1	(82)	3.7
	女性 20代	(69)	46.4	(61)	36.1	(67)	13.4
	女性 30代	(84)	33.3	(78)	24.4	(80)	12.5
	女性 40代	(110)	22.7	(102)	11.8	(97)	9.3
	女性 50代	(104)	34.6	(86)	16.3	(86)	3.5
	女性 60代	(102)	23.5	(89)	14.6	(81)	8.6

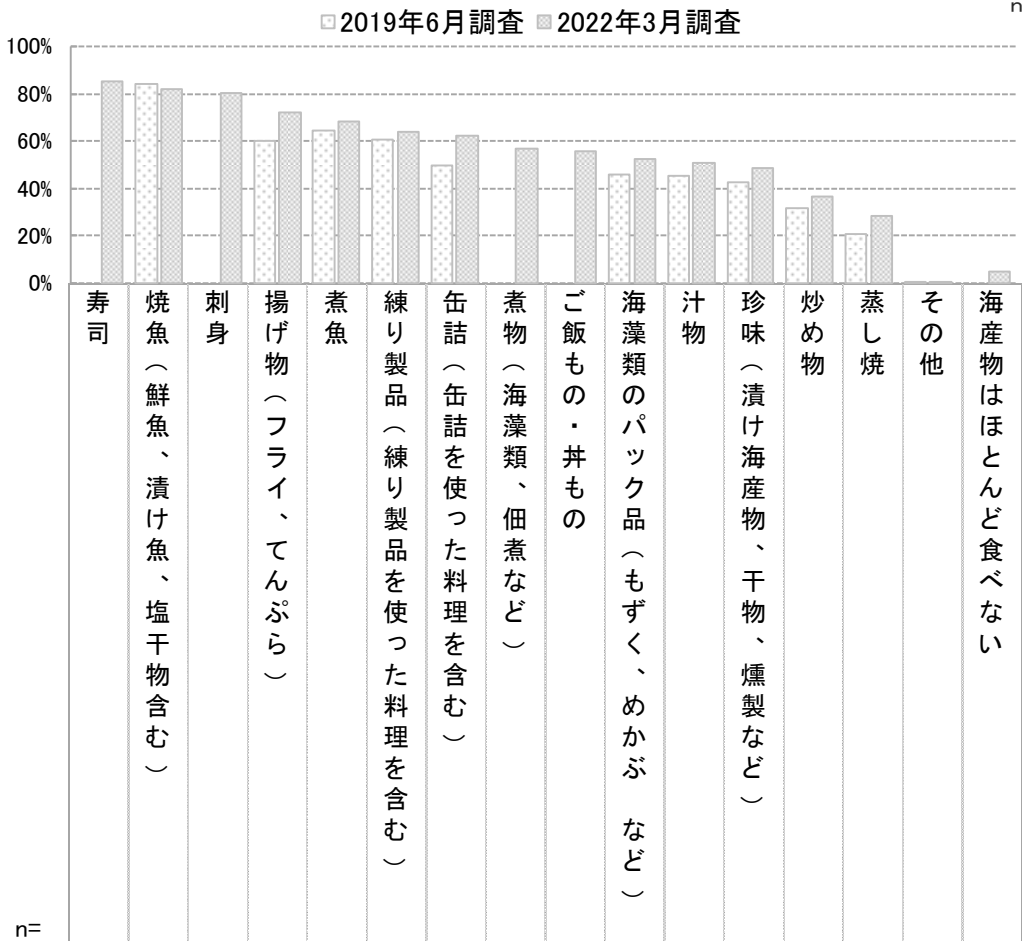
		2019年6月調査		2019年6月調査		2019年6月調査	
		n=	内食「増えた」 (%)	n=	中食「増えた」 (%)	n=	外食「増えた」 (%)
性・年代別	男性20代	(74)	21.6	(67)	19.4	(75)	22.7
	男性30代	(91)	25.3	(79)	17.7	(89)	24.7
	男性40代	(115)	20.9	(101)	11.9	(113)	9.7
	男性50代	(99)	14.1	(82)	11.0	(98)	10.2
	男性60代	(104)	24.0	(93)	12.9	(99)	10.1
	女性20代	(73)	30.1	(68)	22.1	(72)	26.4
	女性30代	(90)	27.8	(77)	20.8	(85)	15.3
	女性40代	(115)	18.3	(86)	8.1	(100)	14.0
	女性50代	(98)	11.2	(78)	11.5	(91)	7.7
	女性60代	(109)	17.4	(88)	18.2	(103)	9.7

(3) 摂食した海産物料理

- ・ コロナ禍に食べた海産物料理の上位3つは「寿司」85.0%、「焼魚」81.9%、「刺身」80.5%。
- ・ 性年代別で回答個数平均をみると、男女とも年代が高くなるにつれて回答個数平均も多い傾向。
- ・ 前回の調査（2019年3月調査）との比較では、「揚げ物」「缶詰」が12pt増加していた。

[Q9] この2年間、あなたが食べた海産物の料理をすべてお答えください。
 ※「内食(家庭)」「中食」「外食」を問わずお答えください。
 (お答えはいくつでも)

%ベース: 全対象者
 n=1000



n=30以上の場合
 ■ 全体 +10 ポイント
 ■ 全体 +5 ポイント
 ■ 全体 -5 ポイント
 ■ 全体 -10 ポイント

		n=	回答個数平均														2022年				
			2019年6月調査	(1000)	—	84.2	—	59.9	64.6	60.5	49.8	—	—	46.1	45.2	42.6	31.8	20.6	0.4	0.0	
			2022年3月調査	(1000)	85.0	81.9	80.5	71.9	68.5	64.2	62.2	57.1	56.0	52.5	50.7	48.8	36.8	28.2	0.1	4.8	8.4
性・年代別	男性 20代	(78)	61.5	56.4	56.4	51.3	41.0	28.2	32.1	34.6	30.8	21.8	33.3	24.4	20.5	15.4	0.0	15.4	5.1		
	男性 30代	(92)	70.7	63.0	65.2	53.3	39.1	35.9	40.2	32.6	42.4	28.3	34.8	20.7	15.2	9.8	0.0	9.8	5.5		
	男性 40代	(121)	85.1	84.3	83.5	64.5	69.4	57.9	54.5	56.2	57.0	43.8	52.1	44.6	38.8	29.8	0.0	5.8	8.2		
	男性 50代	(110)	87.3	87.3	87.3	77.3	76.4	70.0	65.5	66.4	62.7	55.5	60.9	65.5	42.7	31.8	0.0	2.7	9.4		
	男性 60代	(101)	94.1	92.1	95.0	88.1	81.2	75.2	73.3	65.3	59.4	59.4	62.4	65.3	39.6	34.7	0.0	3.0	9.9		
	女性 20代	(76)	80.3	80.3	71.1	63.2	59.2	59.2	61.8	48.7	55.3	39.5	39.5	42.1	27.6	28.9	0.0	3.9	7.6		
	女性 30代	(89)	85.4	76.4	79.8	69.7	69.7	62.9	61.8	53.9	59.6	51.7	47.2	46.1	40.4	34.8	0.0	4.5	8.4		
	女性 40代	(118)	92.4	88.1	82.2	82.2	76.3	80.5	73.7	64.4	63.6	70.3	56.8	55.9	43.2	28.8	0.0	0.8	9.6		
	女性 50代	(109)	90.8	89.0	84.4	81.7	76.1	75.2	65.1	63.3	67.0	54.1	56.9	41.3	33.9	0.0	3.7	9.6			
	女性 60代	(106)	92.5	90.6	88.7	77.4	82.1	80.2	72.6	70.8	56.6	71.7	54.7	53.8	48.1	29.2	0.9	1.9	9.7		

※2019年6月調査で設定していなかった項目は数表で「—」を表示。

(4) 内食・中食・外食で摂食した海産物料理

- ・ コロナ禍において内食・中食・外食で摂食した海産物料理の上位3つでは、「内食」が「焼魚」「缶詰」「練り製品」、「中食」が「寿司」「揚げ物」「刺身」、「外食」が「寿司」「揚げ物」「刺身」。
- ・ 内食・中食・外食の回答個数平均をみると、「内食」6.3個、「中食」「外食」3.2個となり、「内食」は「中食」「外食」よりも摂食する海産物料理の種類が多い傾向。

【Q16】この2年間、「内食(家庭)」「中食」「外食」で、あなたが食べた海産物の料理をお答えください。
(お答えはいくつでも)

%ベース:直近2年、半年に1日以上頻度で海産物を内食・中食・外食のいずれかで食べた

【内食】 2019年6月調査 n=968
2022年3月調査 n=915

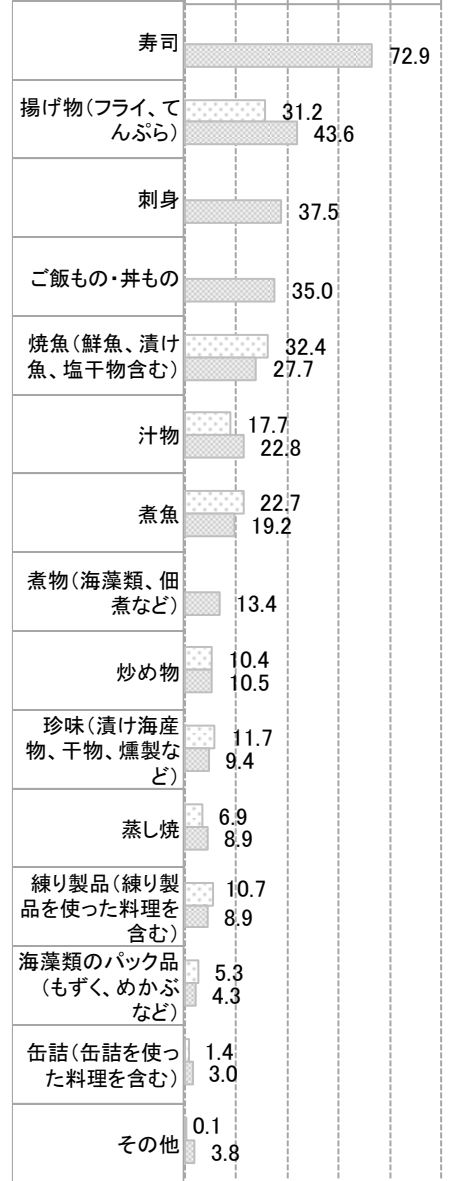
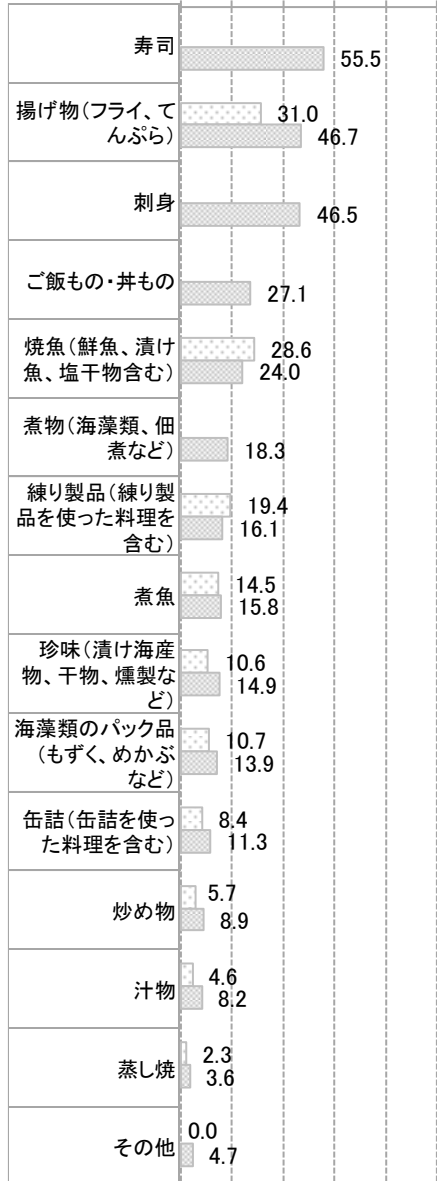
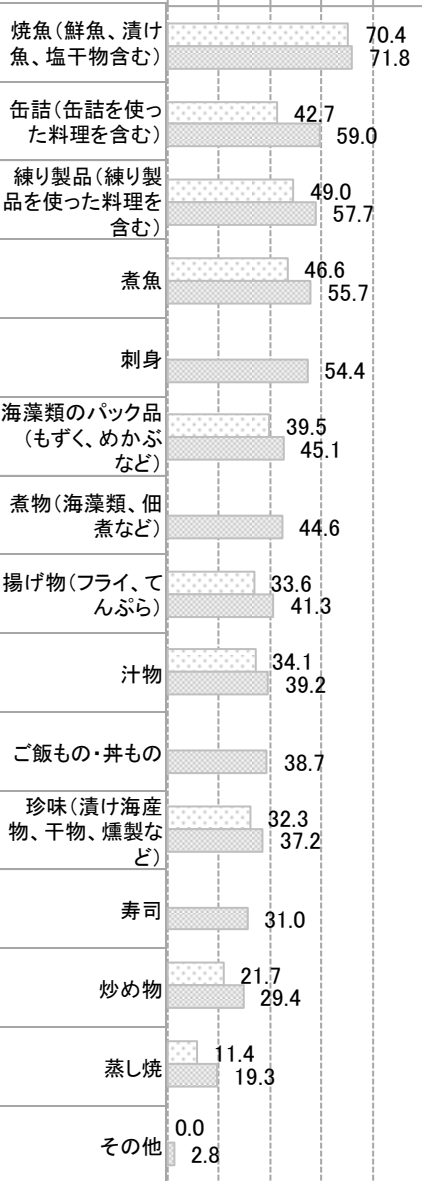
【中食】 2019年6月調査 n=819
2022年3月調査 n=805

【外食】 2019年6月調査 n=925
2022年3月調査 n=808

0% 20% 40% 60% 80% 100%

0% 20% 40% 60% 80% 100%

0% 20% 40% 60% 80% 100%



2022年調査 回答個数平均 **6.3**

2022年調査 回答個数平均 **3.2**

2022年調査 回答個数平均 **3.2**

※2019年6月調査で設定していなかった項目は数値なし。

(5) 内食・中食・外食でよく摂食する海産物

- ・ 内食・中食・外食でよく摂食する海産物の上位3つでは、「内食」が「サケ」「サバ」「海藻類」、「中食」が「マグロ」「サケ」「甲殻類（エビ、カニなど）」、「外食」が「マグロ」「甲殻類（エビ、カニなど）」「ウナギ」。
- ・ 内食・中食・外食の回答個数平均をみると、「内食」8.6個、「中食」4.3個、「外食」5.6個となり、「内食」は「中食」「外食」よりも摂食する海産物の種類が多い傾向。

[Q17] あなたが、「内食(家庭)」「中食」「外食」で、よく食べる海産物をお答えください。
(お答えはいくつでも)

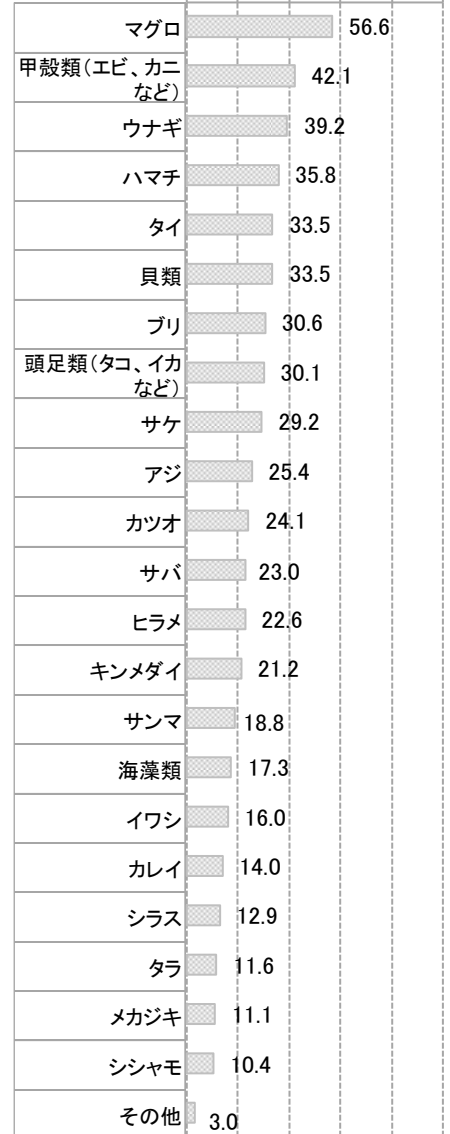
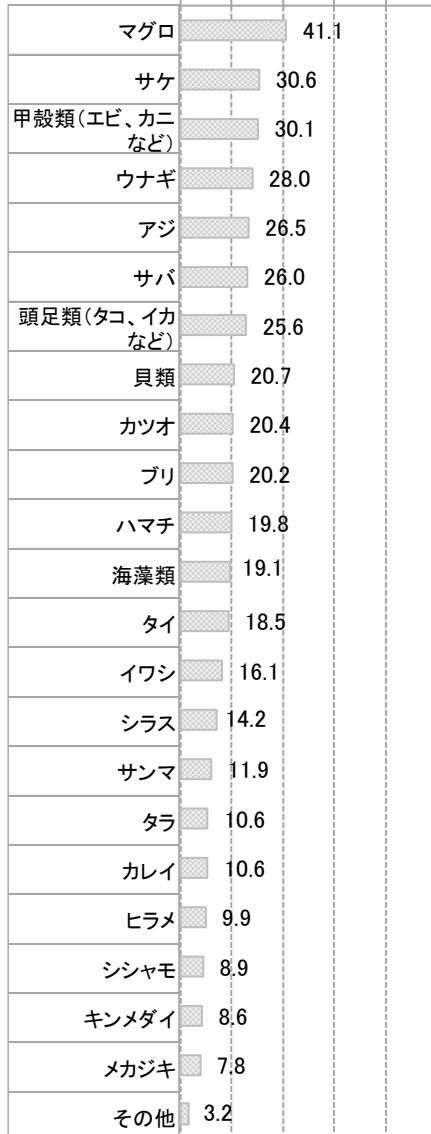
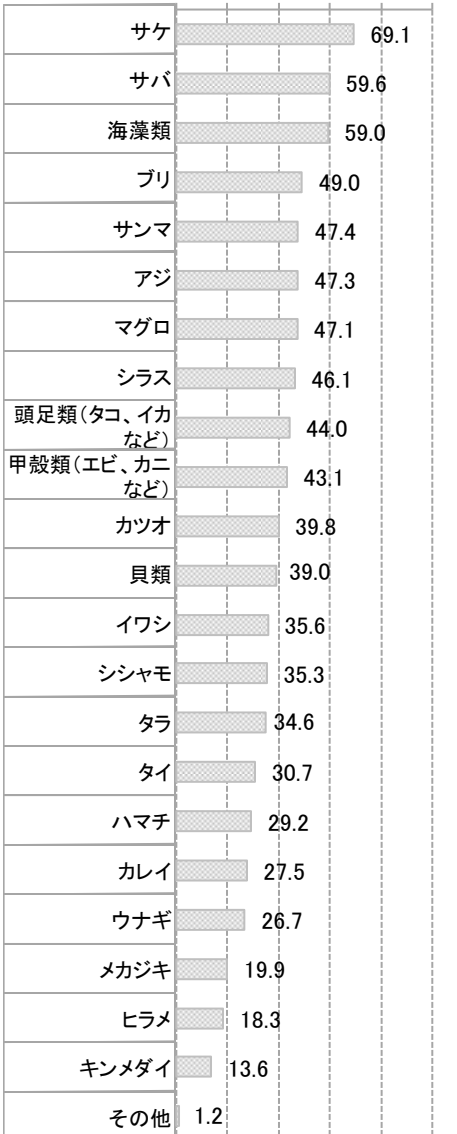
%ベース: 直近2年、半年に1日以上の頻度で海産物を
内食・中食・外食のいずれかで食べた

【内食】 ■ 2022年3月調査 n=915 **【中食】** ■ 2022年3月調査 n=805 **【外食】** ■ 2022年3月調査 n=808

0% 20% 40% 60% 80% 100%

0% 20% 40% 60% 80% 100%

0% 20% 40% 60% 80% 100%



2022年調査
回答個数平均 **8.6**

2022年調査
回答個数平均 **4.3**

2022年調査
回答個数平均 **5.6**

II. 内食（家庭）での調理に関する実態

II-1. 内食（家庭）での調理全般に対する意識・実態

(1) 内食の調理・準備頻度

- コロナ禍における内食の調理・準備の頻度について、「週に1日以上」72.4%で、推定平均は月間14.3日。
- 性年代別で「週1日以上」をみると、男性は5割強～6割強、女性は7割半～9割強となる。
- 推定平均を性年代別でみると、男性より女性の方が高く、また年代が高いほど頻度も高まる傾向。
- 推定平均について前回の調査（2019年6月調査）と比較すると、性年代で月間日数が最も増加していたのが「男性60代」+2.2日、次に「女性20代」+1.8日、「男性50代」+1.0日。
- 一方で、前回よりも最も減少していたのが「男性20代」-2.9日、次に「女性60代」-2.2日、「女性50代」-2.1日、「男性30代」「女性40代」-1.2日。

[Q25] この2年間、あなたが内食(家庭)で食べる食事を「調理・準備する頻度」はどれくらいですか。
(お答えはひとつ)

%ベース: 全対象者
n=1000

■ ほぼ毎日 □ 週に4～5日 □ 週に2～3日
■ 週に1日 □ 月に2～3日 □ 月に1日
■ 2～3ヶ月に1日 □ 半年に1日 □ それ以下 (%)

n=

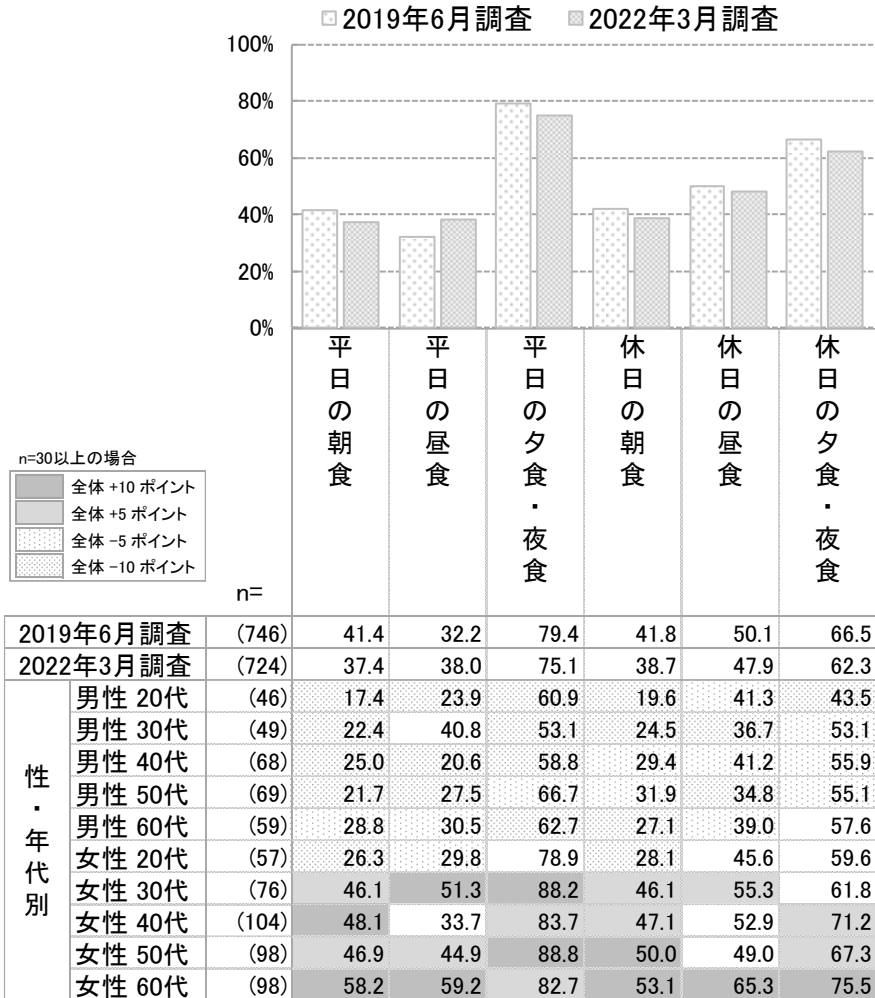
		2022年3月調査										2019年6月調査			
		推定平均 (月間日数)		頻度 週に1日 以上 (%)								推定平均 (月間日数)		頻度 週に1日 以上 (%)	
全体	(1,000)	14.3	72.4	33.4	14.3	14.4	10.3	6.3	2.8	2.6	1.6	14.3	14.6	74.6	
性・年代別	男性 20代	(78)	7.5	59.0	11.5	7.7	14.1	25.6	5.1	7.7	2.6	2.6	23.1	10.4	67.1
	男性 30代	(92)	7.1	53.3	10.9	6.5	13.0	22.8	15.2	4.3	4.3	22.8	8.3	62.8	
	男性 40代	(121)	9.0	56.2	18.2	7.4	14.9	15.7	6.6	4.1	3.3	2.5	27.3	8.8	56.7
	男性 50代	(110)	11.0	62.7	19.1	13.6	23.6	6.4	8.2	4.5	2.7	1.8	20.0	10.0	59.8
	男性 60代	(101)	11.9	58.4	27.7	12.9	9.9	7.9	9.9	3.0	5.0	1.0	22.8	9.7	57.1
	女性 20代	(76)	15.6	75.0	34.2	19.7	18.4	2.6	3.9	5.3	1.3	2.6	11.8	13.8	74.4
	女性 30代	(89)	18.5	85.4	46.1	16.9	19.1	3.4	7.9	1.1	2.2	3.4	17.8	17.8	86.8
	女性 40代	(118)	18.5	88.1	42.4	24.6	15.3	5.9	1.7	2.5	0.8	6.8	19.7	19.7	89.7
	女性 50代	(109)	19.9	89.9	56.9	12.8	9.2	11.0	1.8	0.9	2.8	3.7	22.0	22.0	94.1
	女性 60代	(106)	22.0	92.5	61.3	19.8	7.5	3.8	3.8	0.9	0.9	1.9	24.2	24.2	96.4

(2) 内食の調理・準備タイミング

- コロナ禍における内食の調理・準備タイミングでは、最も多いのが「平日の夕食・夜食」75.1%、次に「休日の夕食・夜食」62.3%。
- 前回の調査（2019年6月調査）と比較すると、「平日の昼食」が5.8pt増加していた。

[Q26] この2年間、あなたは、内食(家庭)での食事の調理・準備を、どのタイミングにおこなっていますか。
(お答えはいくつでも)

%ベース:内食を週1日以上の頻度で調理・準備する
n=724



(3) 内食の調理・準備にかかる実際の時間と希望の時間

- コロナ禍において、内食の調理・準備にかかる「実際の時間」を食事の時間帯別にみると、推定平均が最も短かったのが「平日の朝食」14.6分、最も長かったのが「休日の夕食・夜食」の39.1分となる。
- 「実際の時間」と「希望の時間」の推定平均の差をみると、「平日の夕食・夜食」「休日の夕食・夜食」では「希望時間」の方が短く、「平日の夕食・夜食」-5.7分、「休日の夕食・夜食」-6.8分となる。
- 前回の調査（2019年3月調査）と推定平均を比較したが、「実際の時間」「希望の時間」で大きな変化はみられなかった

[Q27] この2年間、あなたが内食(家庭)での食事の調理・準備をする際に、1回당りにかかる時間はどれくらいでしたか。1回當りの平均時間でお答えください。
(お答えはひとつ)

%ベース:内食を週1日以上頻度で調理・準備する
n=724

【実際の時間】

	n=	%									2022年3月調査	2019年6月調査
		5分程度	10分程度	15分程度	20分程度	30分程度	40分程度	50分程度	1時間程度	1時間以上	推定平均(分)	推定平均(分)
平日の朝食	(271)	23.6	30.6	18.5	13.3	10.3	1.1	1.5	0.7	0.4	14.6	14.6
平日の昼食	(275)	9.8	20.7	22.5	17.1	22.9	3.3	1.5	1.8	0.4	19.6	19.0
平日の夕食・夜食	(544)	4.8	7.5	16.2	27.8	14.5	7.7	16.4	4.8	0.4	36.0	36.0
休日の朝食	(280)	17.9	30.4	20.4	13.2	13.2	3.6	0.7	0.7	0.7	15.8	15.9
休日の昼食	(347)	3.7	15.3	23.6	16.7	29.7	5.8	2.3	2.9	0.7	22.7	22.7
休日の夕食・夜食	(451)	5.1	5.3	11.3	25.9	16.6	8.6	20.6	6.2	0.2	39.1	40.5

[Q28] では、この2年間、内食(家庭)での食事の調理・準備にかかる時間について、希望の時間はどれくらいですか。
(お答えはひとつ)

%ベース:内食を週1日以上頻度で調理・準備する
n=724

【希望の時間】

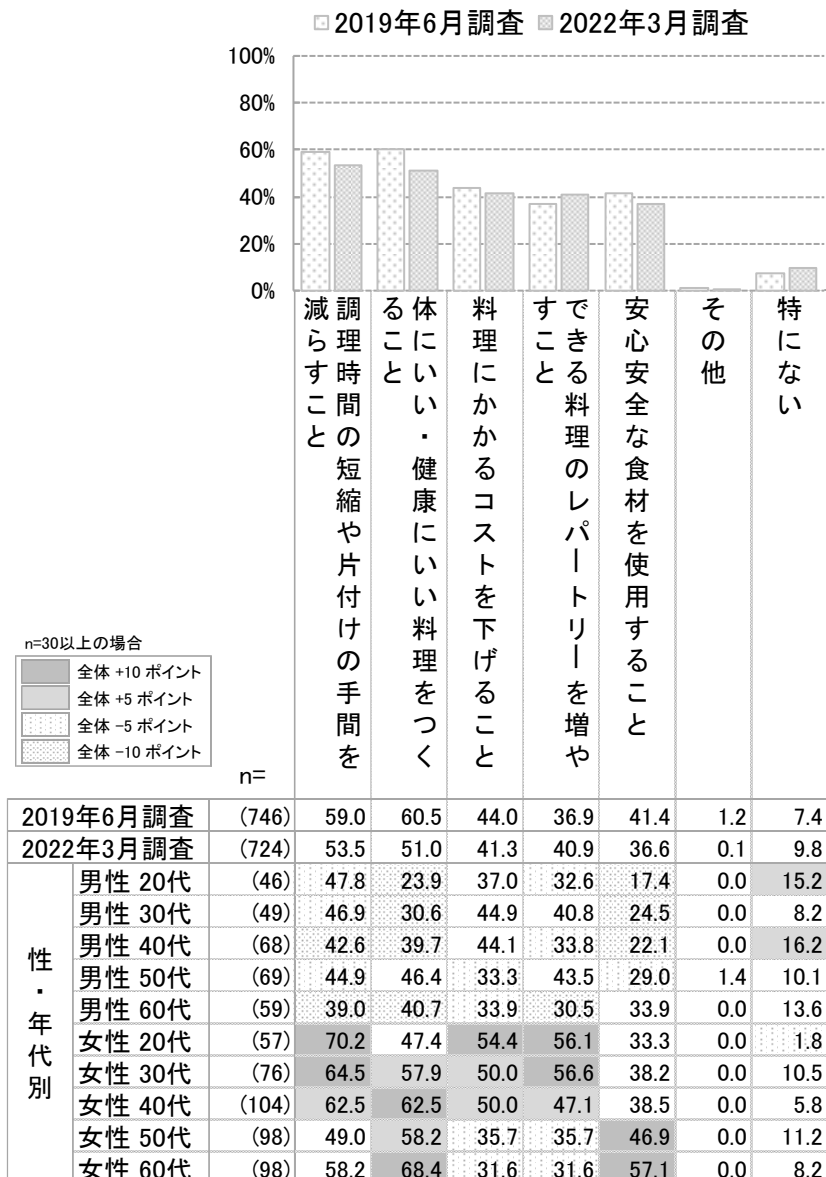
	n=	%									2022年3月調査	2019年6月調査
		5分程度	10分程度	15分程度	20分程度	30分程度	40分程度	50分程度	1時間程度	1時間以上	推定平均(分)	推定平均(分)
平日の朝食	(271)	23.6	30.6	18.5	13.3	10.3	1.1	1.5	0.7	0.4	12.9	13.1
平日の昼食	(275)	9.8	20.7	22.5	17.1	22.9	3.3	1.5	1.8	0.4	17.2	18.0
平日の夕食・夜食	(544)	4.8	7.5	16.2	27.8	14.5	7.7	16.4	4.8	0.4	30.3	29.2
休日の朝食	(280)	17.9	30.4	20.4	13.2	13.2	3.6	0.7	0.7	0.7	14.3	14.3
休日の昼食	(347)	3.7	15.3	23.6	16.7	29.7	5.8	2.3	2.9	0.7	19.0	19.2
休日の夕食・夜食	(451)	5.1	5.3	11.3	25.9	16.6	8.6	20.6	6.2	0.2	32.3	31.4

(4) 内食の調理・準備における意識

- 内食の調理・準備における意識では、最も多かったのが「調理時間の短縮や片付けの手間を減らすこと」53.5%、次に「体にいい・健康にいい料理をつくること」51.0%が続く。
- 性年代別でみると、「調理時間の短縮や片付けの手間を減らすこと」では「女性20代」「女性30代」が全体結果よりも10pt以上高く、「体にいい・健康にいい料理をつくりこと」では「女性40代」「女性60代」が10pt以上高い。
- 前回の調査（2019年6月調査）との比較では、「体にいい・健康にいい料理をつくりこと」「調理時間の短縮や片付けの手間を減らすこと」が5pt以上減少していた。

[Q29] 内食(家庭)での食事の調理・準備について、現在、おこなっていることや、今後、意識していきたいことをお答えください。
(お答えはいくつでも)

%ベース:内食を週1日以上頻度で調理・準備する
n=724

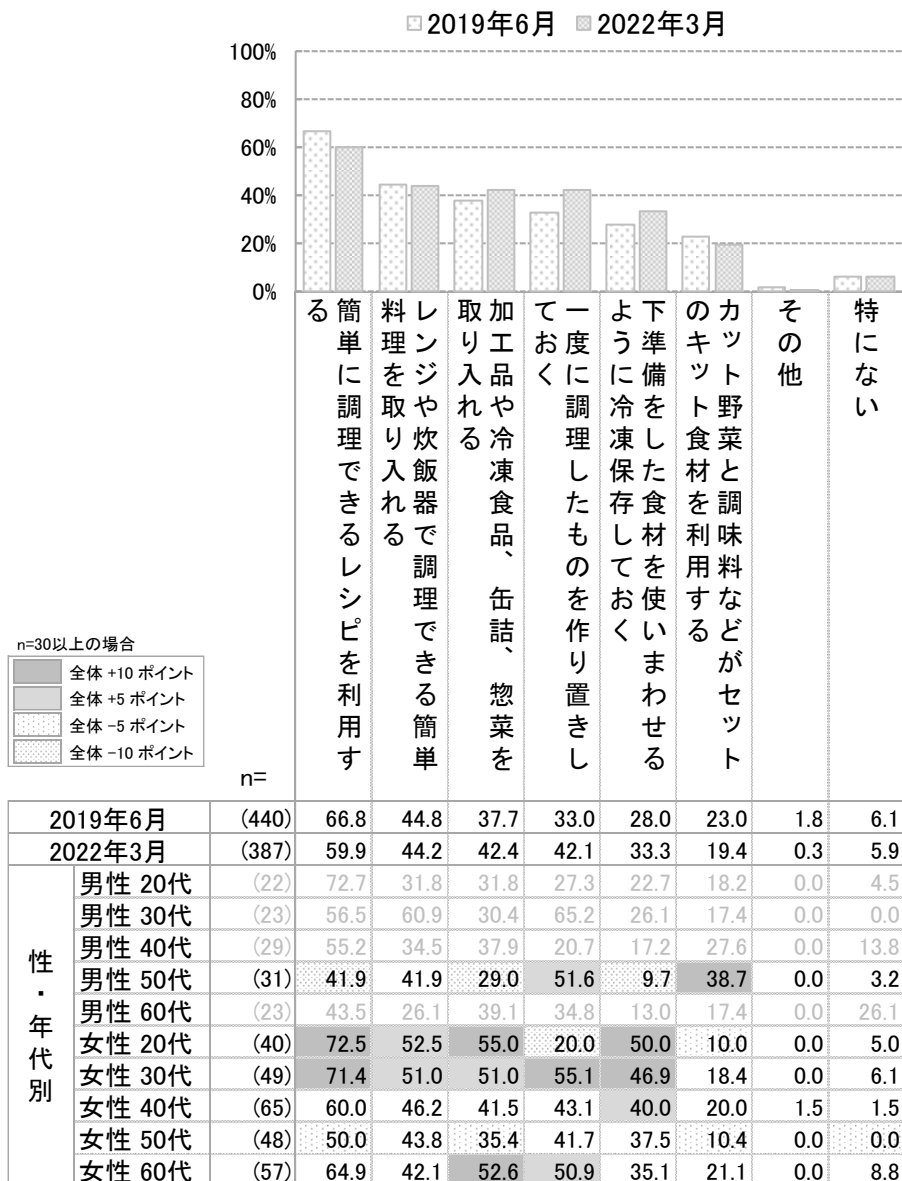


(5) 「調理時間の短縮や片付けの手間を減らすこと」の実施内容

- 「調理時間の短縮や片付けの手間を減らすこと」における実施内容では、最も多かったのが「簡単に調理できるレシピを利用する」59.9%、次に「レンジや炊飯器で調理できる簡単料理を取り入れる」44.2%が続く。
- 性年代別でみると、「簡単に調理できるレシピを利用する」では「女性20代」「女性30代」が全体結果よりも10pt以上高い。
- 前回の調査（2019年6月調査）との比較では、「一度に調理したものを作り置きしておく」「下準備をした食材を使いまわせるように冷凍保存しておく」で5pt以上の増加がみられた。
- 一方で、「簡単に調理できるレシピを利用する」では6.9pt減少していた。

[Q30] 【調理時間の短縮や片付けの手間を減らすこと】について、現在、あなたがおこなっていることとお答えください。
(お答えはいくつでも)

%ベース: 「調理時間の短縮や片付けの手間を減らすこと」をおこなっている、意識している
n=387



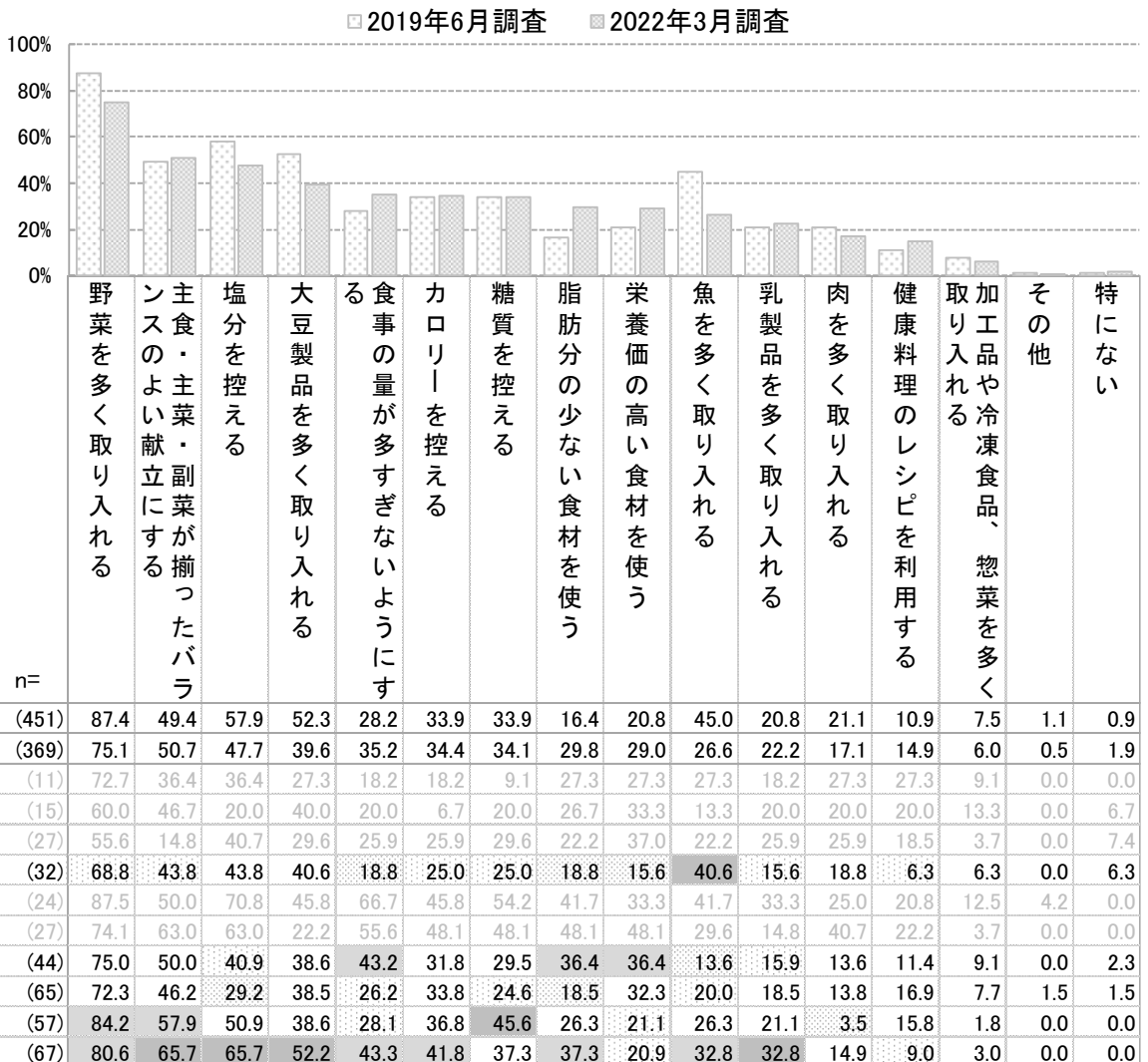
※n30未満は数値をグレーで表示

(6) 「体にいい・健康にいい料理をつくること」の実施内容

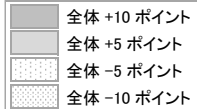
- 「体にいい・健康にいい料理をつくること」における実施内容では、最も多かったのが「野菜を多く取り入れる」75.1%、次に「主食・主菜・副菜が揃ったバランスのよい献立にする」50.7%が続く。
- 性年代別でみると、「主食・主菜・副菜が揃ったバランスのよい献立にする」では「女性60代」が全体結果よりも10pt以上高い。
- 前回の調査（2019年6月調査）との比較では、「脂肪分の少ない食材を使う」「栄養価の高い食材を使う」「食事の量が多すぎないようにする」が5pt以上増加していた。
- 一方で、「魚を多く取り入れる」「大豆製品を多く取り入れる」「野菜を多く取り入れる」「塩分を控える」では10pt以上の減少がみられた。

[Q31] 【体にいい・健康にいい料理をつくること】について、現在、あなたがおこなっていることをお答えください。
(お答えはいくつでも)

%ベース: 「体にいい・健康にいい料理をつくること」
をおこなっている、意識している
n=369



n=30以上の場合



n=

2019年6月調査		(451)	87.4	49.4	57.9	52.3	28.2	33.9	33.9	16.4	20.8	45.0	20.8	21.1	10.9	7.5	1.1	0.9
2022年3月調査		(369)	75.1	50.7	47.7	39.6	35.2	34.4	34.1	29.8	29.0	26.6	22.2	17.1	14.9	6.0	0.5	1.9
性・年代別	男性 20代	(11)	72.7	36.4	36.4	27.3	18.2	18.2	9.1	27.3	27.3	27.3	18.2	27.3	27.3	9.1	0.0	0.0
	男性 30代	(15)	60.0	46.7	20.0	40.0	20.0	6.7	20.0	26.7	33.3	13.3	20.0	20.0	20.0	13.3	0.0	6.7
	男性 40代	(27)	55.6	14.8	40.7	29.6	25.9	25.9	29.6	22.2	37.0	22.2	25.9	25.9	18.5	3.7	0.0	7.4
	男性 50代	(32)	68.8	43.8	43.8	40.6	18.8	25.0	25.0	18.8	15.6	40.6	15.6	18.8	6.3	6.3	0.0	6.3
	男性 60代	(24)	87.5	50.0	70.8	45.8	66.7	45.8	54.2	41.7	33.3	41.7	33.3	25.0	20.8	12.5	4.2	0.0
	女性 20代	(27)	74.1	63.0	63.0	22.2	55.6	48.1	48.1	48.1	48.1	29.6	14.8	40.7	22.2	3.7	0.0	0.0
	女性 30代	(44)	75.0	50.0	40.9	38.6	43.2	31.8	29.5	36.4	36.4	13.6	15.9	13.6	11.4	9.1	0.0	2.3
	女性 40代	(65)	72.3	46.2	29.2	38.5	26.2	33.8	24.6	18.5	32.3	20.0	18.5	13.8	16.9	7.7	1.5	1.5
	女性 50代	(57)	84.2	57.9	50.9	38.6	28.1	36.8	45.6	26.3	21.1	26.3	21.1	3.5	15.8	1.8	0.0	0.0
	女性 60代	(67)	80.6	65.7	65.7	52.2	43.3	41.8	37.3	37.3	20.9	32.8	32.8	14.9	9.0	3.0	0.0	0.0

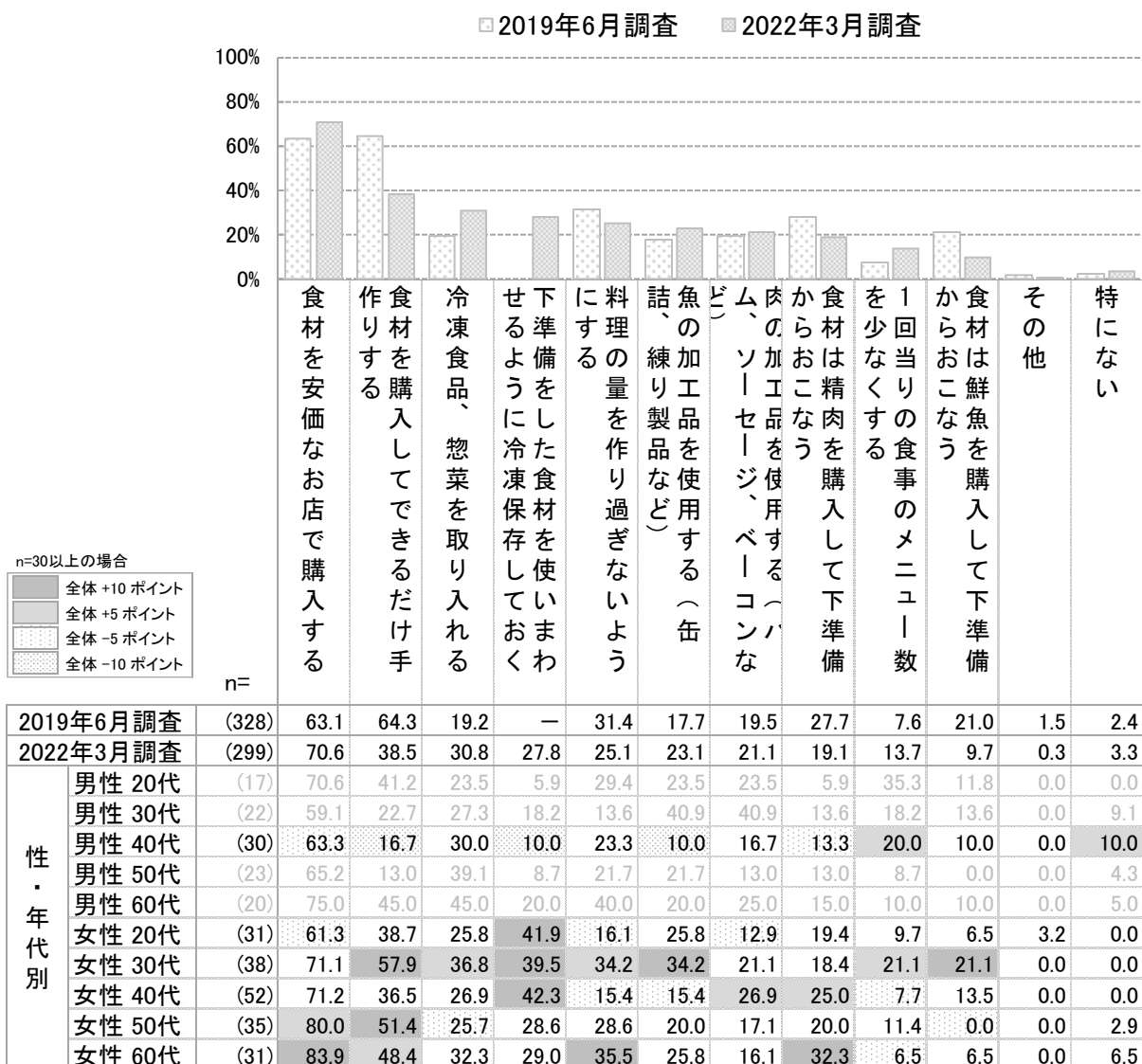
※n30未満は数値をグレーで表示

(7) 「料理にかかるコストを下げること」の実施内容

- 「料理にかかるコストを下げること」における実施内容では、最も多かったのが「食材を安価なお店で購入する」70.6%、次に「食材を購入してできるだけ手作りする」38.5%が続く。
- 性年代別でみると、「食材を安価なお店で購入する」では「女性60代」が全体結果よりも10pt以上高く、「食材を購入してできるだけ手作りする」では「女性30代」「女性50代」が10pt以上高い。
- 前回の調査（2019年6月調査）との比較では、「食材を安価なお店で購入する」「冷凍食品、惣菜を取り入れる」「魚の加工品を使用する」「1回当りの食事のメニュー数を少なくする」が5pt以上増加していた。
- 一方で、「食材を購入してできるだけ手作りする」「料理の量を作り過ぎないようにする」「食材は精肉を購入して下準備からおこなう」「食材は鮮魚を購入して下準備からおこなう」では5pt以上の減少がみられた。

[Q32] 【料理にかかるコストを下げること】について、現在、あなたがおこなっていることをお答えください。
(お答えはいくつでも)

%ベース: 「料理にかかるコストを下げること」
をおこなっている、意識している
n=299



※2019年6月調査で設定していなかった項目は数表で「—」を表示。

※n30未満は数値をグレーで表示

(8) 「安心安全な食材を使用すること」の実施内容

- 「安心安全な食材を使用すること」における実施内容では、最も多かったのが「国産品を購入する」66.8%、次に「生産者、生産地、生産国を確認する」55.1%が続く。
- 性年代別でみると、「国産品を購入する」では「女性50代」「女性60代」が全体結果よりも10pt以上高く、「生産者、生産地、生産国を確認する」では「女性40代」「女性50代」が10pt以上高い。
- 前回の調査（2019年6月調査）との比較では、「魚の加工品を使用する」は5.6pt増加し、「野菜、鮮魚、肉の生育環境を確認する」が11.7pt減少していた。

[Q33] 【安心安全な食材を使用すること】について、現在、あなたがおこなっていることをお答えください。
(お答えはいくつでも)

%ベース: 「安心安全な食材を使用すること」
をおこなっている、意識している
n=265



n=30以上の場合
 ■ 全体 +10 ポイント
 ■ 全体 +5 ポイント
 ■ 全体 -5 ポイント
 ■ 全体 -10 ポイント

		2019年6月調査	(309)	—	—	—	—	35.9	—	—	11.0	8.4	11.7	—	6.1	1.6	5.2
		2022年3月調査	(265)	66.8	55.1	37.4	30.6	24.2	22.3	19.2	16.6	11.3	10.9	10.6	8.7	11.3	4.5
性・年代別	男性 20代	(8)	25.0	12.5	0.0	0.0	0.0	0.0	12.5	0.0	12.5	25.0	0.0	12.5	25.0	12.5	
	男性 30代	(12)	50.0	41.7	33.3	8.3	0.0	8.3	25.0	16.7	16.7	8.3	8.3	0.0	25.0	0.0	
	男性 40代	(15)	66.7	26.7	40.0	13.3	13.3	20.0	20.0	13.3	20.0	6.7	13.3	13.3	13.3	0.0	
	男性 50代	(20)	75.0	50.0	30.0	20.0	20.0	20.0	5.0	0.0	5.0	20.0	5.0	15.0	0.0	5.0	
	男性 60代	(20)	55.0	55.0	35.0	15.0	30.0	20.0	20.0	20.0	25.0	20.0	20.0	10.0	5.0	10.0	5.0
	女性 20代	(19)	36.8	21.1	42.1	57.9	26.3	42.1	21.1	15.8	5.3	10.5	15.8	10.5	10.5	10.5	10.5
	女性 30代	(29)	58.6	65.5	34.5	44.8	24.1	17.2	17.2	27.6	10.3	10.3	13.8	17.2	13.8	3.4	
	女性 40代	(40)	65.0	67.5	27.5	37.5	35.0	25.0	25.0	17.5	7.5	7.5	17.5	7.5	12.5	0.0	
	女性 50代	(46)	82.6	65.2	50.0	37.0	28.3	26.1	19.6	10.9	8.7	8.7	13.0	4.3	6.5	6.5	
	女性 60代	(56)	80.4	62.5	42.9	26.8	23.2	21.4	19.6	21.4	14.3	8.9	3.6	7.1	12.5	5.4	

※2019年6月調査で設定していなかった項目は数表で「—」を表示。

※n30未満は数値をグレーで表示

(9) 「できる料理のレパートリーを増やすこと」の実施内容

- 「できる料理のレパートリーを増やすこと」における実施内容では、最も多かったのが「インターネットでレシピ情報を入手している」79.4%、次に「テレビの料理番組でレシピ情報を入手している」28.4%が続く。
- 性年代別でみると、「インターネットでレシピ情報を入手している」では「女性50代」が全体結果よりも10pt以上高く、「テレビの料理番組でレシピ情報を入手している」では「女性40代」が10pt以上高い。
- 前回の調査（2019年6月調査）との比較では「テレビの料理番組でレシピ情報を入手している」「料理レシピの本・雑誌を購入する」「新聞・雑誌に掲載されるレシピ情報を入手している」において5pt以上の減少がみられた。

[Q34] 【できる料理のレパートリーを増やすこと】について、現在、あなたがおこなっていることをお答えください。
(お答えはいくつでも)

%ベース: 「できる料理のレパートリーを増やすこと」
をおこなっている、意識している
n=296



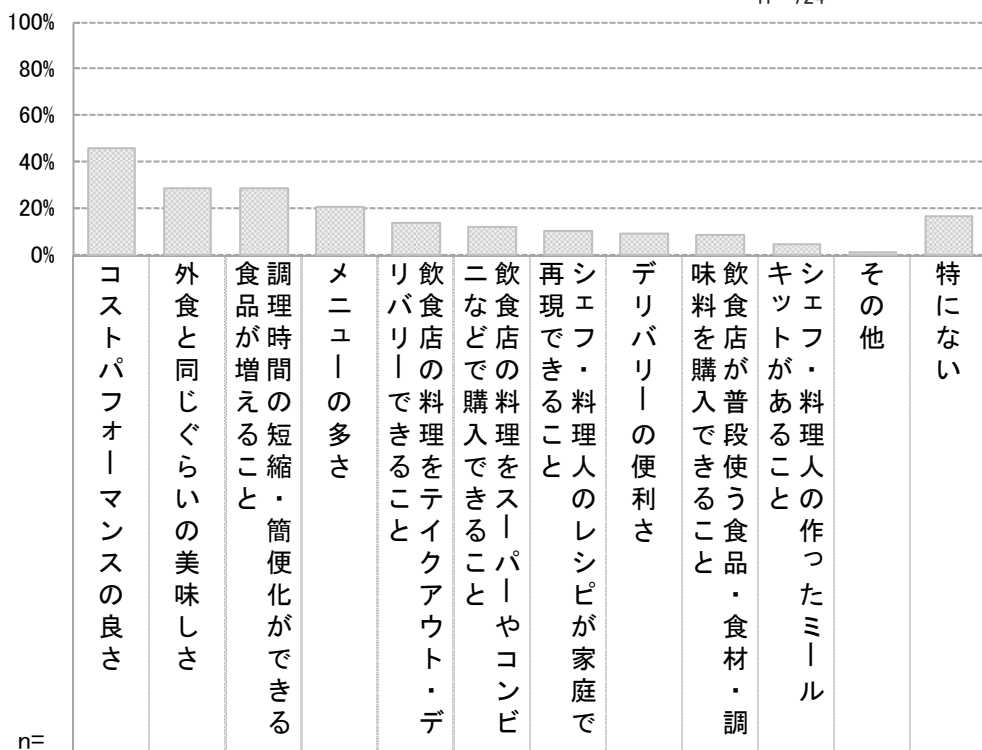
※n30未満は数値をグレーで表示

(10) コロナ沈静化後、内食・中食を減らさないために必要なこと

- コロナ鎮静化後に内食・中食を減らさないために必要なことについて聞いたところ、最も多かったのが「コストパフォーマンスの良さ」45.6%、次に「外食と同じぐらいの美味しさ」「調理時間の短縮・簡便化ができる食品が増えること」28.3%が続く。
- 性年代別でみると、「調理時間の短縮・簡便化ができる食品が増えること」では「女性20代」が全体結果よりも10pt以上高い。

[Q35] コロナ禍が沈静化して、制限なく外食できるようになれば家庭での食事(内食、中食)は外食にシフトし元に戻ると思われますが、その家庭での食事(内食、中食)を大幅に減らさないために必要なことは何だと思いますか。(お答えはいくつでも)

%ベース: 内食を週1日以上頻度で調理・準備する
n=724



n=30以上の場合

全体 +10 ポイント
全体 +5 ポイント
全体 -5 ポイント
全体 -10 ポイント

性・年代別		n	コストパフォーマンスの良さ	外食と同じぐらいの美味しさ	調理時間の短縮・簡便化ができる食品が増えること	メニューの多さ	飲食店の料理をテイクアウト・デリバリーできること	飲食店の料理をスーパーやコンビニなどで購入できること	再現できること	シェフ・料理人のレシピが家庭で	デリバリーの利便さ	味料を購入できること	飲食店が普段使う食品・食材・調味料があること	シェフ・料理人の作ったミールキット	その他	特にない
全体		(724)	45.6	28.3	28.3	20.6	13.3	11.6	10.1	8.7	8.3	4.3	0.7	16.4		
性・年代別	男性 20代	(46)	39.1	15.2	28.3	19.6	17.4	8.7	13.0	6.5	6.5	6.5	0.0	13.0		
	男性 30代	(49)	40.8	24.5	32.7	12.2	12.2	10.2	10.2	6.1	10.2	10.2	0.0	14.3		
	男性 40代	(68)	42.6	33.8	17.6	20.6	16.2	17.6	11.8	10.3	8.8	5.9	0.0	22.1		
	男性 50代	(69)	40.6	21.7	20.3	24.6	10.1	10.1	14.5	11.6	7.2	1.4	0.0	24.6		
	男性 60代	(59)	45.8	30.5	25.4	27.1	6.8	10.2	13.6	3.4	6.8	1.7	0.0	22.0		
	女性 20代	(57)	52.6	19.3	42.1	24.6	17.5	8.8	8.8	12.3	8.8	3.5	0.0	10.5		
	女性 30代	(76)	55.3	28.9	30.3	17.1	18.4	9.2	5.3	11.8	5.3	5.3	1.3	15.8		
	女性 40代	(104)	48.1	32.7	32.7	18.3	15.4	13.5	7.7	12.5	10.6	6.7	1.9	11.5		
	女性 50代	(98)	43.9	30.6	25.5	15.3	11.2	8.2	11.2	8.2	6.1	1.0	1.0	14.3		
	女性 60代	(98)	43.9	33.7	29.6	26.5	9.2	16.3	8.2	3.1	11.2	3.1	1.0	17.3		

II-2. 内食（家庭）での海産物の調理に対する意識・実態

(1) 内食での海産物の調理・準備頻度

- ・ 内食を週に1日以上調理・準備する人の海産物料理の調理・準備の頻度では、「週に1日以上」が75.4%、推定平均は月間9.6日となる。
- ・ 性年代別で「週1日以上」をみると、男性では5割半～7割半、女性では7割強～9割弱となる。
- ・ 推定平均を前回の調査（2019年6月調査）と比較すると、性年代で月間日数が最も増加がみられたのが「女性20代」+3.2日であった。
- ・ 一方で最も減少がみられたのは「男性40代」-2.2日となる。

[Q36] この2年間、あなたが、内食（家庭）での食事のために海産物の調理・準備をする頻度はどれくらいですか。
（お答えはひとつ）

%ベース：内食を週1以上の頻度で調理・準備する
n=724

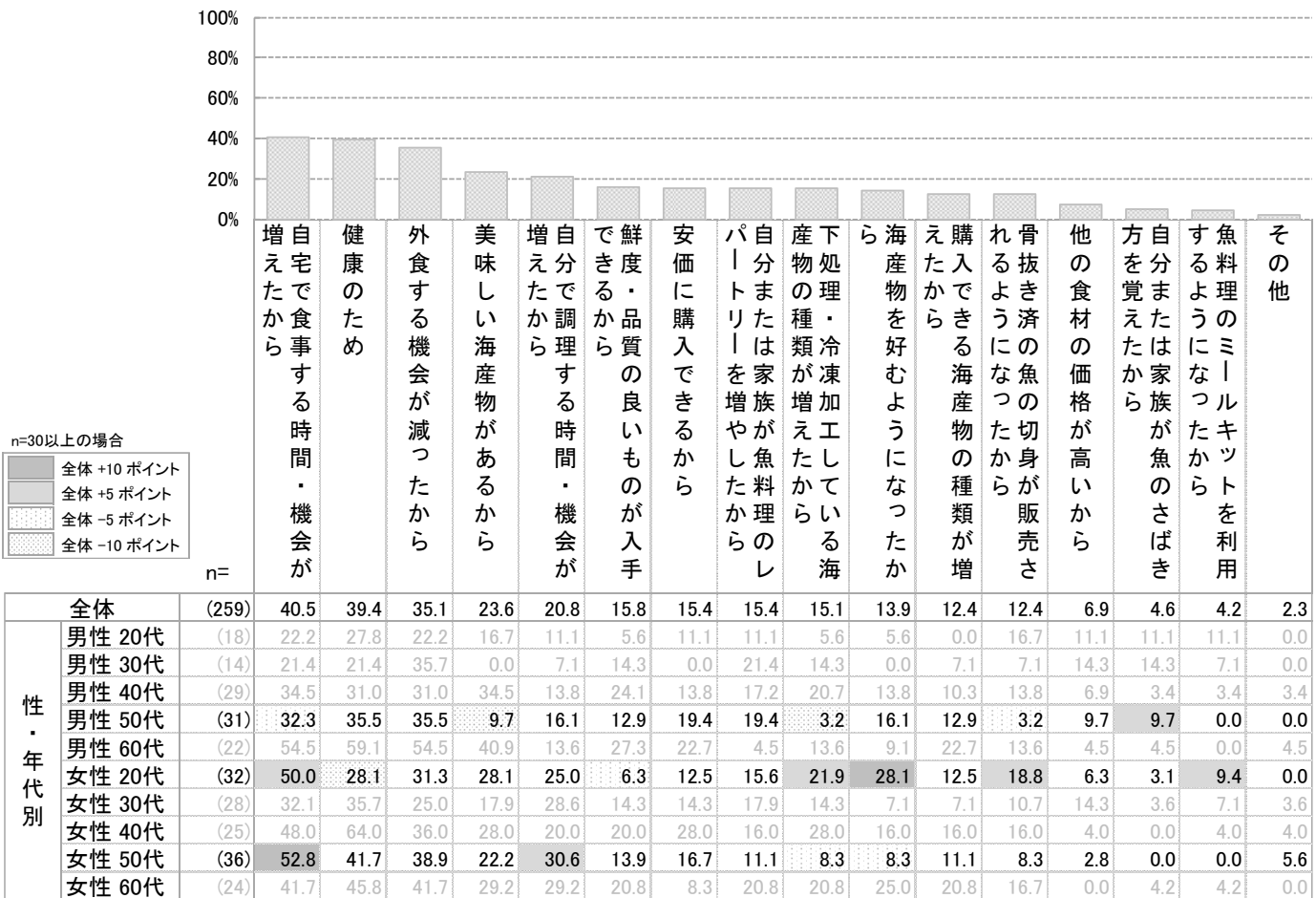
		■ ほぼ毎日 ■ 週に4～5日 ■ 週に2～3日 ■ 週に1日 □ 月に2～3日 □ 月に1日 ■ 2～3ヶ月に1日 □ 半年に1日 ■ それ以下										2022年3月調査		2019年6月調査	
n=		(%)										推定平均 (月間日数)	頻度 週に1日 以上 (%)	推定平均 (月間日数)	頻度 週に1日 以上 (%)
全体	(724)	8.6	10.8	35.9	20.2	13.4	3.3	1.0	2.6	4.3	9.6	75.4	9.8	75.5	
性・年代別	男性 20代	(46)	4.3	8.7	13.0	32.6	17.4	10.9	4.3	8.7	6.3	58.7	6.8	52.7	
	男性 30代	(49)	6.1	2.0	34.7	14.3	20.4	4.1	6.1	4.1	7.0	57.1	6.1	55.9	
	男性 40代	(68)	2.9	7.4	25.0	20.6	22.1	7.4	1.5	13.2	6.4	55.9	8.6	72.1	
	男性 50代	(69)	5.8	8.7	43.5	18.8	10.1	4.3	2.9	2.9	9.1	76.8	9.5	73.8	
	男性 60代	(59)	10.2	13.6	40.7	11.9	13.6	1.7	6.8	1.7	10.7	76.3	10.6	78.3	
	女性 20代	(57)	8.8	17.5	31.6	19.3	14.0	5.3	1.8	1.8	10.5	77.2	7.3	60.3	
	女性 30代	(76)	2.6	10.5	31.6	28.9	15.8	1.3	3.9	5.3	7.8	73.7	9.5	82.3	
	女性 40代	(104)	6.7	9.6	44.2	19.2	14.4	1.0	1.9	2.9	9.7	79.8	10.1	76.2	
	女性 50代	(98)	12.2	7.1	43.9	23.5	7.1	3.1	1.0	1.0	10.7	86.7	11.5	87.4	
	女性 60代	(98)	19.4	19.4	35.7	14.3	7.1	1.0	1.0	1.0	13.8	88.8	13.9	91.5	

(2) 内食で海産物の摂食が増えた理由

- ・ コロナ禍において内食での海産物の摂食が増えた理由では、最も多かったのが「自宅で食事する時間・機会が増えたから」40.5%、次に「健康のため」39.4%が続く。
- ・ 性年代別でみると、「自宅で食事する時間・機会が増えたから」では「女性50代」が全体結果よりも10pt以上高い。

[Q12] この2年間、内食(家庭)で海産物を食べる機会が『増えた』理由をお答えください。
(お答えはいくつでも)

%ベース:この2年、内食機会が増えた
n=259



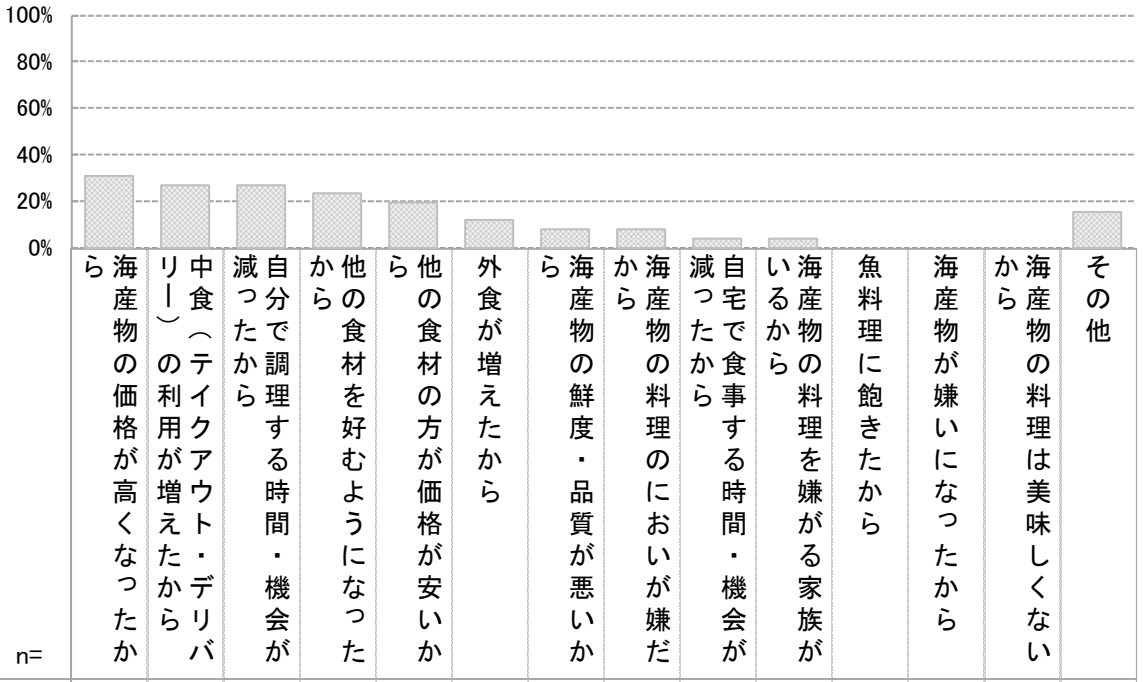
※n30未満は数値をグレーで表示

(3) 内食で海産物の摂食が減った理由

※全体のサンプル数が30未満と少なく参考数値となるためコメントは割愛。

[Q13] この2年間、内食(家庭)で海産物を食べる機会が『減った』理由をお答えください。
(お答えはいくつでも)

%ベース:この2年、内食機会が減った
n=26



n=30以上の場合
 全体 +10 ポイント
 全体 +5 ポイント
 全体 -5 ポイント
 全体 -10 ポイント

		n=	30.8	26.9	26.9	23.1	19.2	11.5	7.7	7.7	3.8	3.8	0.0	0.0	0.0	15.4
全体		(26)	30.8	26.9	26.9	23.1	19.2	11.5	7.7	7.7	3.8	3.8	0.0	0.0	0.0	15.4
性・年代別	男性 20代	(4)	25.0	25.0	0.0	25.0	25.0	0.0	0.0	0.0	25.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	男性 30代	(3)	66.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	33.3
	男性 40代	(4)	50.0	50.0	25.0	25.0	25.0	25.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	25.0
	男性 50代	(1)	0.0	100.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	男性 60代	(2)	50.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	50.0
	女性 20代	(1)	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	女性 30代	(4)	25.0	25.0	25.0	50.0	0.0	0.0	0.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	女性 40代	(4)	25.0	50.0	0.0	25.0	50.0	25.0	25.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	25.0
	女性 50代	(2)	0.0	0.0	100.0	50.0	50.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	女性 60代	(1)	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	100.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0

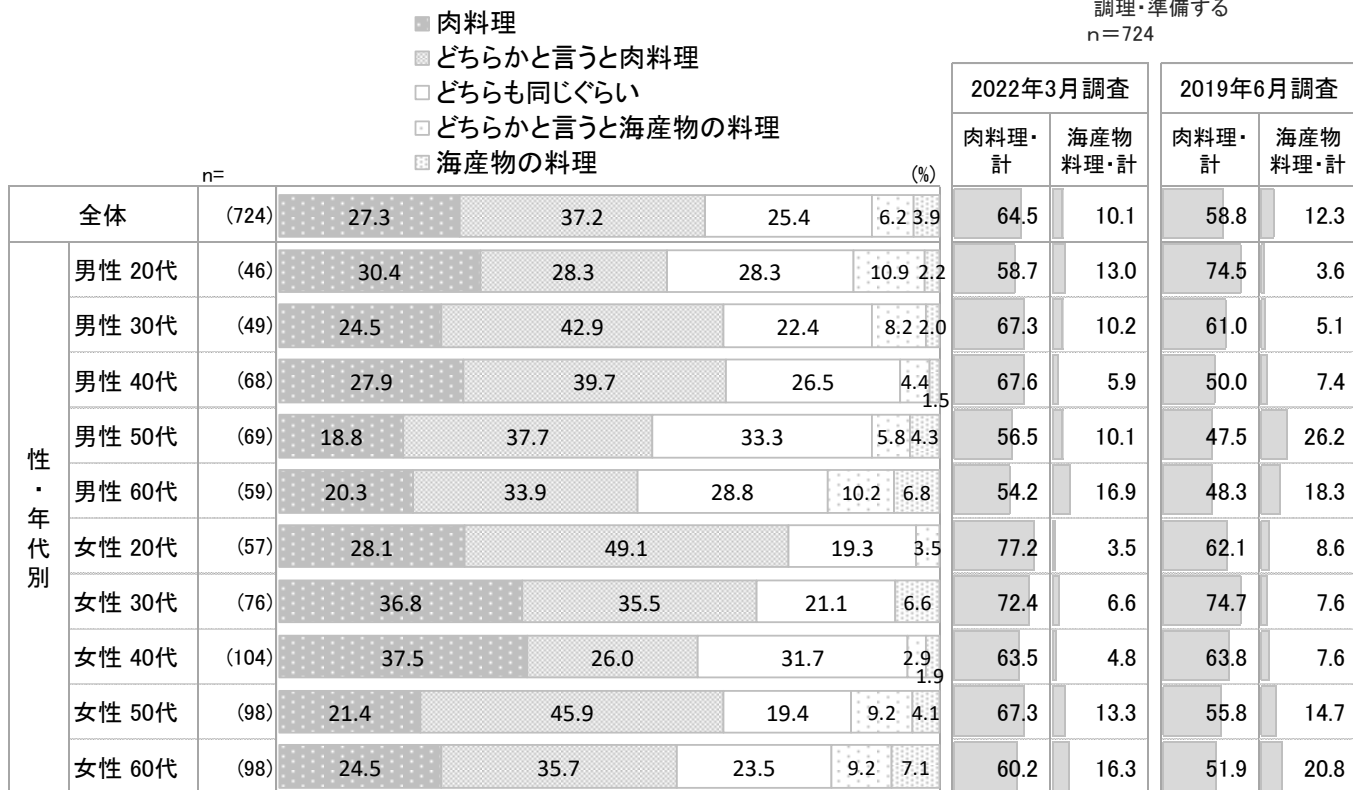
※n30未満は数値をグレーで表示

(4) 内食の調理・準備において肉料理と海産物料理のウェイト

- ・ コロナ禍における内食の調理・準備で「肉料理」と「海産物料理」のどちらが多いかでは、「肉料理・計（肉料理+どちらかと言うと肉料理）」64.5%、「海産物料理（海産物の料理+どちらかと言うと海産物の料理）」10.1%となり、「肉料理・計」の方が54.4pt上回る結果となった。
- ・ 「海産物料理・計」を性年代別でみると、最も多かったのが「男性60代」16.9%であった。
- ・ 前回の調査（2019年3月調査）との比較では、「男性50代」の「海産物料理・計」が16.1pt減少している。

[Q37] この2年間、あなたが、内食(家庭)での食事の調理・準備をする際、肉料理と海産物の料理では、どちらが多いですか。
(お答えはひとつ)

%ベース: 内食を週1日以上頻度で調理・準備する
n=724



(5) 内食での「魚料理」「肉料理」の ウェイト理由

※代表的自由回答抜粋

[Q38] 前問で、この2年間、内食(家庭)での食事の調理・準備で肉料理と海産物の料理のどちらが多いかについて、【※Q37の選択内容再掲※】と回答した方は、その理由をお聞かせください。

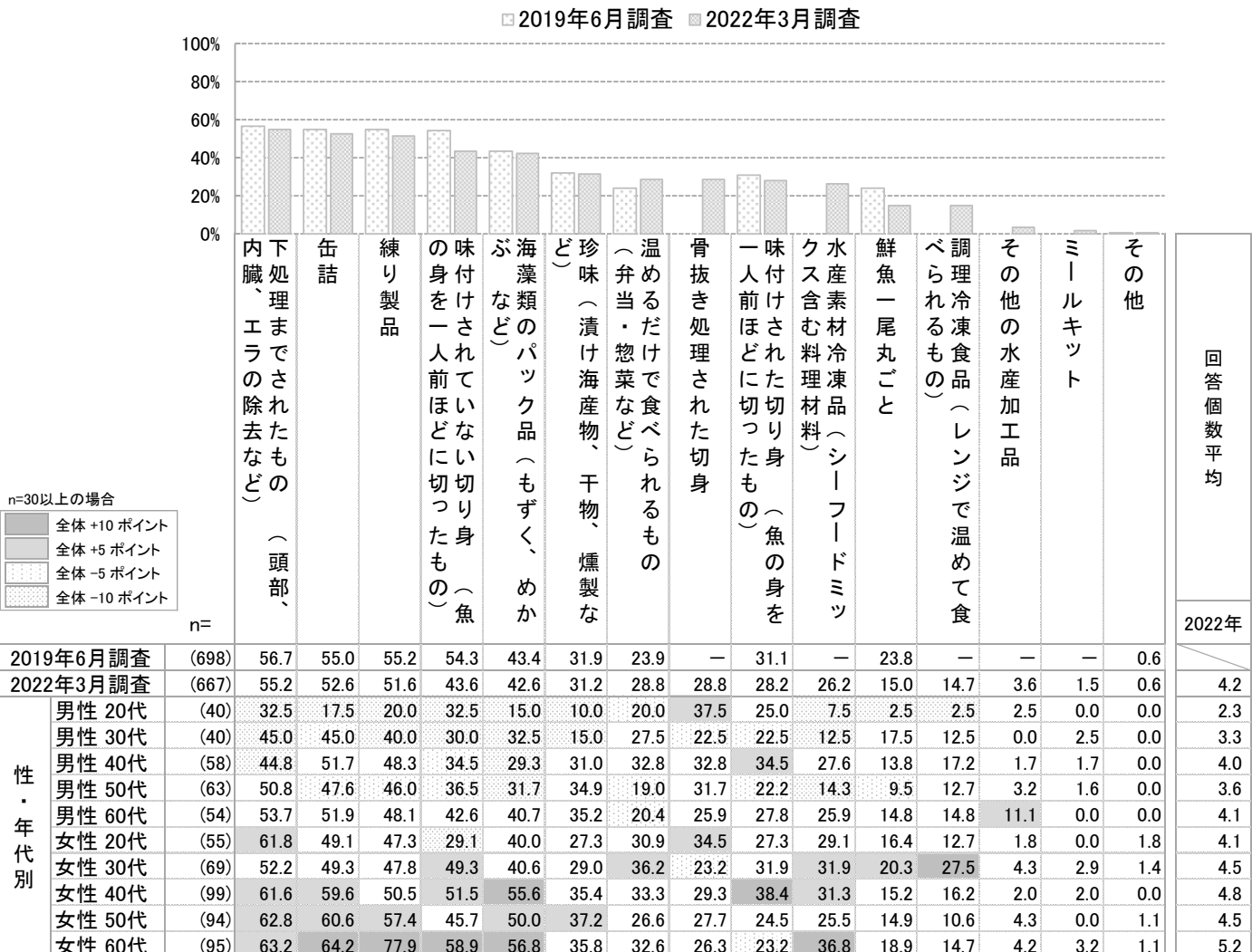
肉料理が多い	どちらも同じくらい	海産物料理が多い
<ul style="list-style-type: none"> お肉の方が安く買える。(女性40代/静岡県) 家族が多いので、一度に大量に料理できるものと考え、どうしてもお肉になってしまう。(女性60代/東京都) 子どもたちがお肉が好きなので、お肉の味付けを変えたり、野菜の種類を変えているんなレパートリーをネットなどで探しています。(女性40代/大阪府) 家族全員、肉料理の方が好きなので、そちらを多く作ります。バランスが悪いので、お魚料理も週2回くらいは作ります。(女性60代/香川県) フライパンで焼くだけで出来上がるので。(女性30代/埼玉県) 海産物の料理はコストが高くつくりにはご馳走に見えないことや、生ごみが出る、後片付けが面倒なことが避ける理由。(女性60代/埼玉県) 肉料理のほうが簡単で手間がかからないこと、魚は購入金額が高いこと。(女性60代/千葉県) 魚は食べた後の処理も調理した後の処理も面倒。アニサキスに遭遇してから天然のプリは特に買うのもイヤ。(女性30代/神奈川県) 魚料理は下処理に時間がかかるのと、生ごみが出て大変なので、どうしても肉料理になってしまう。(女性60代/大阪府) 肉は小分けで冷凍保存が出来るが、魚系は冷凍保存したくなく、量が多いものの購入がしにくい。焼き魚用の切り身は1片でよいのに3~4片入っていたり、刺身用のサクも一人用には大きい。(男性50代/東京都) 仕事をしているので作って出かれます。お造りだと当日購入した物の方がいいですし、子どもが温めて食べるとなると、魚のレパートリーが少ないので、やや肉が多くなります。(女性40代/京都府) 調理がしやすく、いろんなレシピに使えるから。魚は種類によって調理方法がほぼ決まるので応用が効きにくい？(女性40代/兵庫県) 	<ul style="list-style-type: none"> どちらも良いタンパク源であり、それぞれにメリットがある。(女性20代/大阪府) どちらも良い栄養があるから、どちらも食べた方がいいと思ったから。(女性30代/大阪府) 健康の為、食材が偏らないようにしている。(男性50代/神奈川県) 肉料理、海産物料理のどちらも好物であり、バランスよくしている。(男性60代/大阪府) 偏らない様に考えてるので、肉を食べたら次は魚を食べるように意識している。(女性40代/愛知県) 栄養のバランスを考え、飽きないようにするのが家庭料理。一か月くらいなら毎日献立を変えても作れる。やる気があるかどうかは別だが、43年そうして献立を考えてきた。(女性60代/大阪府) 平均しているんな栄養素をとりたい。どちらも料理次第で美味しさを感じることができる。(女性60代/兵庫県) 新鮮な魚も食べたいし、国産牛のホルモンも食べたいです。(男性60代/大阪府) 献立を検討する際に両方共作るように意識しているから。(男性20代/東京都) 魚の加工品でソーセージや刺身と肉のハム ベーコンを同じ量買っている。(男性50代/神奈川県) 肉と魚を交互に食べるようにしているから。(男性60代/東京都) 	<ul style="list-style-type: none"> 昔から魚の方が好きなので変わらずといった感じ。(男性40代/東京都) 魚が好きであり、手軽に使える缶詰やパック品もあるので。(男性60代/東京都) 基本的に海産物が好きだし、肉料理は少し脂っこいのが嫌である。(男性60代/奈良県) 海産物が好きで、肉があまり得意ではないから。(女性20代/神奈川県) 肉よりも海産物の方が自分と家族の好みに適しているから。(女性50代/埼玉県) モズクやアオサが好きなので毎日食べる。(女性50代/兵庫県) 調理しやすい加工食品の場合、ソーセージなどの肉料理よりはちくわなどの海産物の方が健康に良さそうだから。(女性20代/静岡県) 魚の缶詰を良く使います。(女性30代/愛知県) ちくわや練り製品、缶詰を利用するので、買い置きができる。(女性50代/富山県) カルシウムが成長盛りの子供に必要なから。(女性40代/和歌山県) 健康的だから。(女性20代/愛知県) 海産物の方が種類が多いから。(女性50代/宮城県) 魚はいろいろな種類があるから、肉よりバラエティ豊かな食卓になるから。(女性60代/岩手県) 肉料理を毎日食べたくないので、たまに良いから。(女性50代/静岡県)

(6) 内食で使用する海産物の購入形態

- ・ コロナ禍において内食の調理・準備で使用する海産物の購入形態では、最も多いのが「下処理までされたもの」55.2%、次に「缶詰」52.6%、「練り製品」51.6%が続く。
- ・ 性年代でみると、「缶詰」「練り製品」では「女性60代」が全体結果よりも10pt以上高い
- ・ また、回答個数平均では「女性60代」が5.2個と他の層よりも多い。
- ・ 前回の調査（2019年3月調査）との比較では、「味付けされていない切身（魚の切身を一人前ほどに切ったもの）」「鮮魚一尾丸ごと」が5pt以上減少している。

[Q39] この2年間、あなたが、内食(家庭)での食事の調理・準備で海産物を購入する際に、どのような形態で購入しましたか。
(お答えはいくつでも)

%ベース: 内食を週1日以上頻度で調理・準備、且つ海産物を月1日以上頻度で調理・準備する
n=667



※2019年6月調査で設定していなかった項目は数表で「—」を表示。

(7) 内食で使用する海産物の形態別の購入機会の変化

- ・ コロナ禍において内食の調理・準備に使用する海産物の購入形態の変化では、いずれも「減った」より「増えた」の方が上回る結果となった。
- ・ 「増えた」の回答割合をみると、最も多かったのが「調理冷凍食品（レンジで温めて食べられるもの）」36.7%で、次に「温めるだけで食べられるもの（弁当・惣菜など）」32.8%、「缶詰」27.4%が続く。

[Q40] この2年間、あなたが購入する海産物の形態について、購入する機会が、どのように変化しましたか。
(お答えはひとつ)

%ベース: 内食を週1日以上頻度で調理・準備、且つ海産物を月1日以上頻度で調理・準備する
n=667

【2022年3月調査】

■ 増えた □ 変わらない ▨ 減った
割合の差 (増-減)

【2019年6月調査】

■ 増えた □ 変わらない ▨ 減った
割合の差 (増-減)

品名	2022年3月調査			割合の差 (増-減)	2019年6月調査			割合の差 (増-減)		
	n=	増えた (%)	変わらない (%)		減った (%)	n=	増えた (%)		変わらない (%)	減った (%)
調理冷凍食品 (レンジで温めて食べられるもの)	(98)	36.7	59.2	4.1	32.6	—	—	—		
温めるだけで食べられるもの (弁当・惣菜など)	(192)	32.8	64.6	2.6	30.2	(385)	20.5	72.7	6.8	13.7
缶詰	(351)	27.4	69.5	3.1	24.3	(396)	18.7	73.7	7.6	11.1
練り製品	(344)	21.8	75.9	2.3	19.5	—	—	—	—	
骨抜き処理された切身	(192)	21.4	76.0	2.6	18.8	(384)	26.6	65.6	7.8	18.8
味付けされた切り身 (魚の身を一人前ほどに切ったもの)	(188)	20.2	77.1	2.7	17.5	(223)	12.6	77.1	10.3	2.3
海藻類のパック品 (もずく、めかぶなど)	(284)	20.1	75.7	4.2	15.9	(379)	16.1	74.9	9.0	7.1
水産素材冷凍品 (シーフードミックス含む料理材料)	(175)	19.4	76.0	4.6	14.8	—	—	—	—	
下処理までされたもの (頭部、内臓、エラの除去など)	(368)	15.8	80.4	3.8	12.0	(166)	16.3	64.5	19.3	-3.0
味付けされていない切り身 (魚の身を一人前ほどに切ったもの)	(291)	13.7	84.2	2.1	11.6	(217)	17.5	75.1	7.4	10.1
珍味 (漬け海産物、干物、燻製など)	(208)	13.0	82.7	4.3	8.7	(167)	20.4	74.9	4.8	15.6
鮮魚一尾丸ごと	(100)	17.0	72.0	11.0	6.0	—	—	—	—	
ミールキット	(10)	40.0	50.0	10.0	30.0	—	—	—	—	
その他の水産加工品	(24)	12.5	75.0	12.5	0.0	—	—	—	—	

※n30未満は数値をグレーで表示

※2019年6月調査で設定していなかった項目は、n数と数表を「—」で表示。

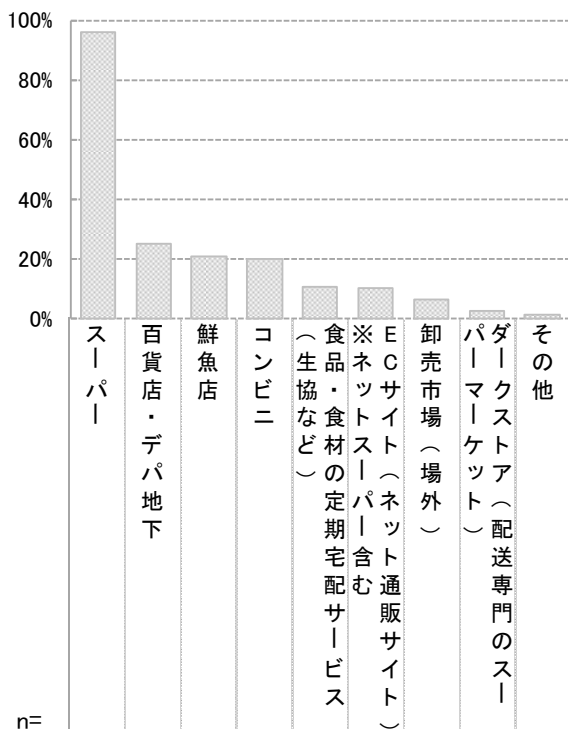
(8) 内食での海産物の購入先

- ・ コロナ禍において内食の調理・準備に使用する海産物の購入先について、複数回答で聞いた質問では最も多かったのが「スーパー」96.1%、次に「百貨店・デパ地下」25.3%と続き、「スーパー」が圧倒的に多い。
- ・ 最も多かったものについて単一回答の質問でも「スーパー」が85.5%と最も多い。
- ・ 性年代別でみると、複数回答の質問での「コンビニ」にて「女性20代」が全体結果よりも10pt以上高い。

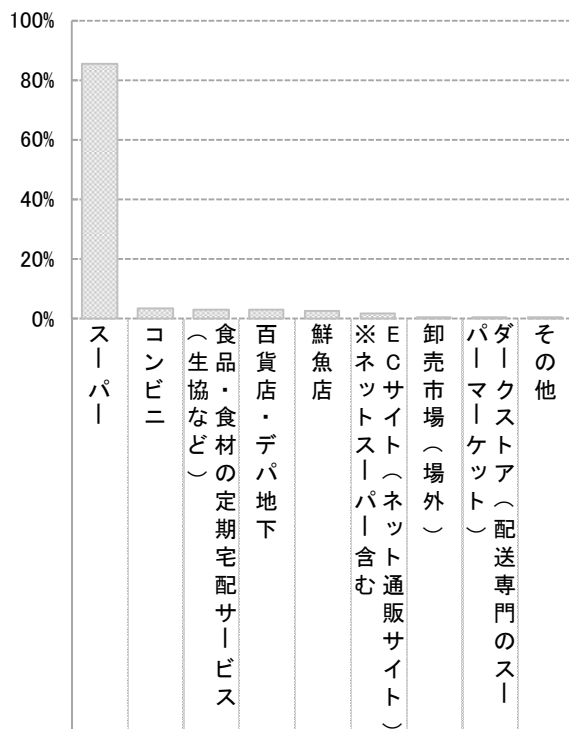
【Q41】この2年間、あなたが、内食(家庭)での食事の調理・準備で海産物を購入する際に、どちらで購入しましたか。購入先としてあてはまるものをすべてお答えいただき、その中で最も多い購入先をひとつだけお答えください。

%ベース:内食を週1日以上頻度で調理・準備、且つ海産物を月1日以上頻度で調理・準備する
n=667

【内食での海産物の購入先(複数回答)】



【最も多かったもの(単一回答)】



n=30以上の場合
 全体 +10 ポイント
 全体 +5 ポイント
 全体 -5 ポイント
 全体 -10 ポイント

n=

		全体	スーパー	百貨店・デパ地下	鮮魚店	コンビニ	(生協など)	食品・食材の定期宅配サービス	ECサイト(ネット含む)	卸売市場(場外)	パークストア(配送専門のスーパー)	その他
全体		(667)	96.1	25.3	21.1	20.1	10.6	10.2	6.6	2.5	1.3	
性・年代別	男性 20代	(40)	87.5	22.5	12.5	30.0	7.5	5.0	5.0	2.5	0.0	
	男性 30代	(40)	87.5	15.0	20.0	27.5	7.5	12.5	2.5	0.0		
	男性 40代	(58)	100.0	25.9	27.6	29.3	10.3	19.0	6.9	5.2	1.7	
	男性 50代	(63)	92.1	23.8	27.0	23.8	7.9	9.5	9.5	3.2	3.2	
	男性 60代	(54)	98.1	31.5	18.5	14.8	5.6	18.5	7.4	0.0	0.0	
	女性 20代	(55)	98.2	23.6	25.5	32.7	5.5	9.1	3.6	5.5	0.0	
	女性 30代	(69)	98.6	17.4	18.8	20.3	11.6	2.9	11.6	2.9	1.4	
	女性 40代	(99)	96.0	30.3	20.2	16.2	13.1	11.1	5.1	2.0	1.0	
	女性 50代	(94)	96.8	23.4	14.9	11.7	9.6	4.3	2.1	0.0	1.1	
	女性 60代	(95)	98.9	31.6	25.3	12.6	18.9	12.6	6.3	3.2	3.2	
			85.5	3.4	3.0	3.0	2.4	1.6	0.4	0.3	0.3	
			82.5	2.5	12.5	2.5	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
			72.5	2.5	2.5	10.0	2.5	7.5	2.5	0.0	0.0	
			82.8	0.0	3.4	3.4	5.2	3.4	0.0	1.7	0.0	
			85.7	1.6	6.3	0.0	3.2	1.6	1.6	0.0	0.0	
			87.0	1.9	0.0	5.6	3.7	1.9	0.0	0.0	0.0	
			87.3	1.8	7.3	1.8	1.8	0.0	0.0	0.0	0.0	
			87.0	4.3	1.4	2.9	1.4	0.0	1.4	1.4	0.0	
			86.9	4.0	2.0	1.0	5.1	0.0	0.0	0.0	1.0	
			90.4	3.2	0.0	3.2	0.0	2.1	0.0	0.0	1.1	
			84.2	8.4	1.1	3.2	1.1	2.1	0.0	0.0	0.0	

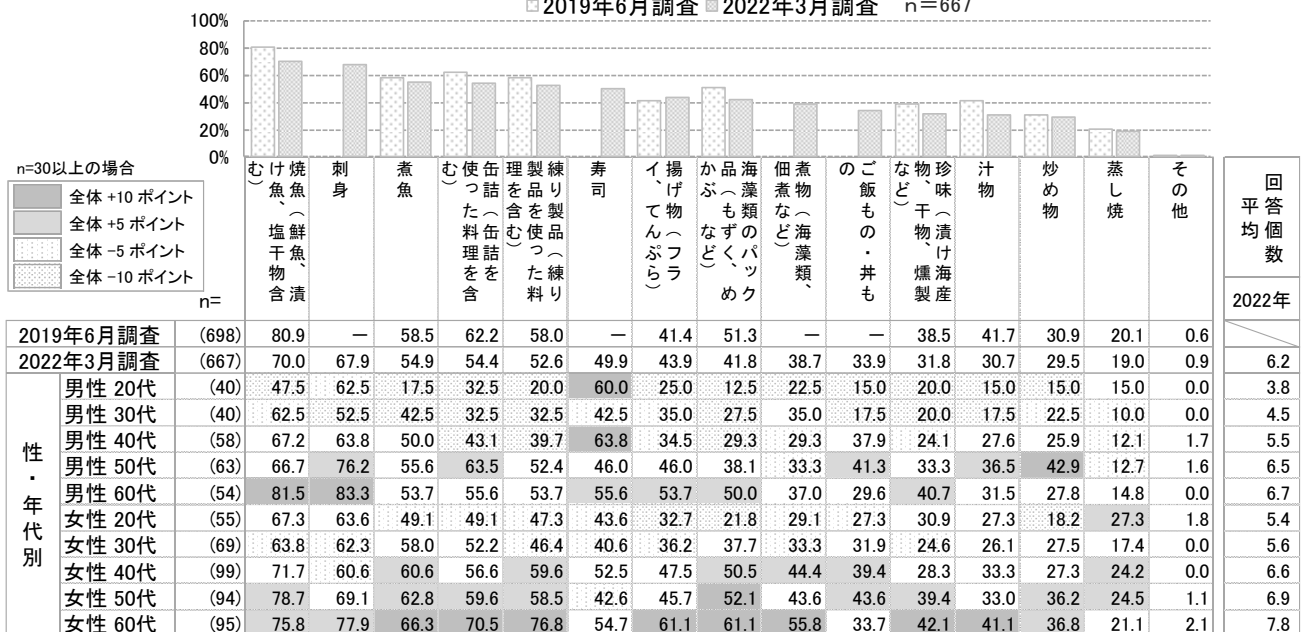
(9) 内食で調理・準備した海産物料理

- ・ コロナ禍において内食で調理・準備した海産物料理について、複数回答で聞いた質問では上位3つが「焼魚」70.0%、「刺身」67.9%、「煮魚」54.9%。
- ・ 最も多かったものについての単一回答の質問でも、上位3つは「焼魚」26.1%、「刺身」23.8%、「煮魚」15.4%となる。
- ・ 複数回答の回答個数平均を性年代別でみると、「女性60代」7.8個が最も多い。
- ・ 前回の調査（2019年3月調査）との比較では、複数回答の質問の「焼魚」「汁物」が10pt以上減少している。

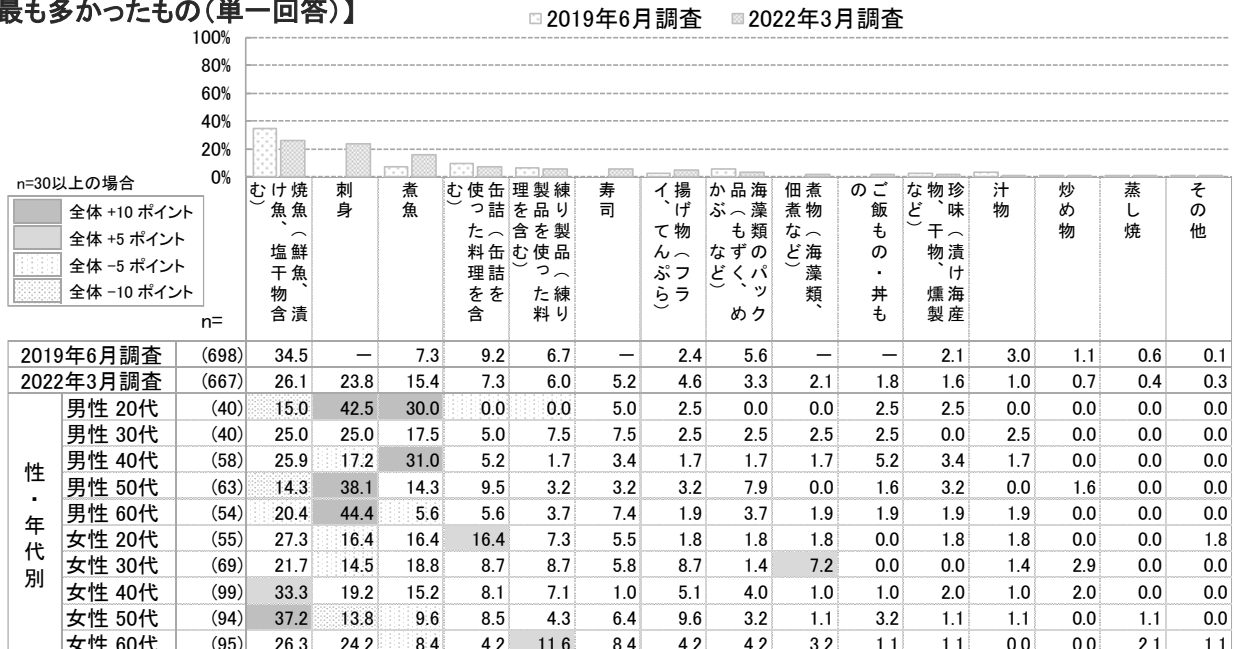
[Q42] この2年間、あなたが内食(家庭)での食事のメニューに出していた海産物の料理をすべてお答えいただき、その中で、最も多かったものをひとつだけお答えください。

【内食の食事メニューに出した海産物料理(複数回答)】

%ベース:内食を週1日以上頻度で調理・準備、且つ海産物を月1日以上頻度で調理・準備する
n=667



【最も多かったもの(単一回答)】



※2019年6月調査で設定していなかった項目は数表で「—」を表示。

(10) 内食で、その海産物が多かった理由

※代表的自由回答抜粋

[Q43] 前問で回答した【※Q42S2の選択内容再掲※】について、食事のメニューに出すことが多かった理由をお答えください。

寿司

- 1番美味しいと思います。(男性40代/神奈川県)
- いろいろネタがあるので、家族の好き嫌いがあっても好きなものを食べられるので。(女性20代/東京都)
- スーパーで、手軽に買えるので。種類も豊富で、満足感があるので。(女性30代/三重県)
- 子どもが好きなので、どうしてもお寿司を選んでしまう。(女性40代/大阪府)

刺身

- おいしそうな魚が売っているスーパーを新しく見つけた。そこのお刺身が、そこそこ美味しくて、柵で買ってくれば、切り分けるだけで食べられるから。(女性60代/東京都)
- 手軽に食べられるし、焼いたりするより匂いも少なく、栄養もたっぷりとれると思うから。(女性20代/大阪府)
- 日本酒のおつまみに最高に美味しくて、調理が不要で簡単で、身体にもとてもよいため。(女性40代/東京都)
- 夕方スーパーに行けば値引きされているし、買ってすぐ食べられるので。(女性40代/広島県)

焼魚

- お弁当にも使えるから。(女性20代/茨城県)
- カロリーが低そうで身体に良いから。(女性40代/京都府)
- 調理の手間が比較的少ないから。(男性20代/東京都)
- 冷凍でストックできて、いつでも食べられるから。(男性60代/広島県)

煮魚

- 家族が好きだから。(女性50代/宮城県)
- 魚焼き器やグリルがない、作りおきができる。(女性20代/兵庫県)
- 実家の母が煮魚をよく作ってくれて自分の家族にも作ってあげたかった。ご飯によく合う。(女性50代/千葉県)
- 調理が簡単、1日くらいなら日保ち出来る、季節によって色々な食材が選べる。(男性50代/東京都)

煮物

- 健康的。(女性50代/宮城県)
- 昆布と野菜の煮物。(女性60代/東京都)

蒸し焼

- ヘルシーなイメージがある。蒸すだけなので手軽。(女性30代/沖縄県)
- 簡単に作れるから。(女性40代/大阪府)

揚げ物

- コンビニで売っていて買いやすいから。(男性30代/茨城県)
- スーパーで安く売っているから。揚げ物が好きだから。(女性40代/新潟県)
- 中食をするから。(男性60代/東京都)
- 冷凍を買って保存している。(女性40代/静岡県)

炒め物

- チャーハンを作る機会が多く、そこにエビやイカなどを入れるため。(女性40代/兵庫県)
- 調理が簡単、他のやり方を知らない(男性60代/東京都)

汁物

- メインがお肉になることが多いため(女性30代/神奈川県)
- 食事に汁物は不可欠だから(女性40代/東京都)
- 味噌汁の具材として定番なので(男性40代/千葉県)

ご飯もの・丼もの

- ぶり丼やマグロ丼、めかぶ丼、ネギトロ丼など、好きなメニューも多く、手軽に作れて食べる時間も短くてすむから(女性40代/東京都)
- 簡単に作ることができるから(女性20代/大阪府)
- 美味しくできるのと、丼がメインとなるので料理の手間が少ないこと。(男性50代/千葉県)

缶詰 (缶詰を使った料理を含む)

- シーチキンの缶詰をよく利用する(女性60代/福岡県)
- ツナ缶や水煮缶はパスタやカレーを短時間で作るのに便利だから(女性30代/岡山県)
- 子ども食べやすく簡単に料理に使うことができるから。(女性40代/北海道)
- 保存期間が長いので、買い物に行く回数が減らせるため。(女性40代/福岡県)

練り製品 (練り製品を使った料理を含む)

- お手軽で、買い置きがきくから(女性20代/東京都)
- ちくわやかにかまは、他の野菜との料理に相性抜群であるから。(女性60代/千葉県)
- ビタミンちくわなどコストパフォーマンスがいいものが手に入りやすい(女性40代/東京都)
- 鹿児島なのでさつま揚げは2日に1度くらいは食べます。最近ちくわが良いたんぱく質が摂れると知ってこれも2日に一度食べるようになりました。(男性60代/鹿児島県)

珍味

- そのまま食卓に出せるから(男性60代/神奈川県)
- 干物をまとめて冷凍保存して都度メニューに出すことが多い(女性40代/東京都)
- 日持ちするから(女性50代/和歌山県)

海藻類のパック品

- カップに入ったものをすぐに出せるので、あと一品の時に便利で栄養もとれる。(女性50代/大阪府)
- めかぶはすきなのでほぼ毎日食べている。(男性40代/大阪府)
- もずく酢は毎食取り入れた(塩分排出のため)。(女性40代/神奈川県)
- 健康のため。脂肪を減らす効果を期待して。(男性60代/京都府)

(11) 海産物の調理に対する意識

- 海産物の調理に対する意識について「そう思う・計（そう思う+ややそう思う）」で最も多かったのが「魚料理は体にいい・健康にいいので積極的に作りたい」93.7%、次に「魚料理は栄養価が高いので積極的に作りたい」88.2%、「時間をかけずに調理できる魚料理のレパートリーを増やしたい」83.8%が続く。
- 前回の調査（2019年3月調査）との比較では、回答割合に大きな変化はみられず同傾向となる。

[Q44] 海産物の調理や魚料理に対して、以下の事柄があなたのお気持ちにどの程度あてはまるかをお答えください。
（お答えはひとつ）

%ベース：内食を週1日以上の頻度で調理・準備、且つ海産物を月1日以上の頻度で調理・準備する
n=667

	n=	%				2022年3月調査	2019年6月調査
		■ そう思う	■ ややそう思う	□ あまりそう思わない	□ 全くそう思わない	そう思う・計	そう思う・計
魚料理は体にいい・健康にいいので積極的に作りたい	(667)	40.2	53.5	5.4	0.9	93.7	95.4
魚料理は栄養価が高いので積極的に作りたい	(667)	31.8	56.4	11.4	0.4	88.2	87.8
時間をかけずに調理できる魚料理のレパートリーを増やしたい	(667)	30.3	53.5	13.9	2.2	83.8	83.1
海外産よりも国内産の方が安心である	(667)	39.0	43.9	15.9	1.2	82.9	84.7
調理後のごみの臭いが不快	(667)	35.4	45.1	16.3	3.1	80.5	82.2
調理後の後片付けには手間がかかる	(667)	30.3	50.1	17.5	2.1	80.4	76.4
海産物の食材コストが高いことを問題に感じる	(667)	26.8	50.4	20.7	2.1	77.2	74.5
魚を料理する際に魚の生臭さが気になる	(667)	27.4	46.2	21.6	4.8	73.6	69.8
魚を三枚におろせるようになると魚料理に自信がつく	(667)	26.5	46.8	21.6	5.1	73.3	72.2
自身の魚料理のレパートリーが少ないことを問題に感じる	(667)	23.8	49.2	22.5	4.5	73.0	69.9
魚の調理に時間がかかることを問題に感じる	(667)	23.2	49.3	24.4	3.0	72.6	70.3
産地のわからない海産物を購入することに不安を感じる	(667)	25.6	46.6	24.4	3.3	72.3	73.9
フライパンで料理すると焦げやすいので困る	(667)	19.2	39.1	34.9	6.7	58.3	53.4

Ⅲ. 中食での魚食の実態

(1) 中食料理の摂食機会の変化

- コロナ禍において中食で提供されている6つの料理カテゴリーの摂食機会の増減では、いずれも「減った」より「増えた」の方が上回る結果となった。
- 「増えた」の回答割合をみると、最も多かったのが「調理パン類（ハンバーガー、ピザ、ナン等を含む）」21.1%、次に「麺類」17.9%。
- 魚料理では、「増えた」16.5%、「減った」6.9%となっており、「増えた」の方が9.6pt上回る。

[Q18] 以下の中食の料理について、コロナ以前(2019年)と比較して、このコロナ禍において食べる機会が、どう変わりましたか。
(お答えはひとつ)

%ベース: 全対象者
n=1000

	n=	■ 増えた □ 変わらない ▨ 減った □ 中食で食べない (%)				割合の差 (増-減)
調理パン類(ハンバーガー、ピザ、ナン等含む)	(1,000)	21.1	64.0	9.4	5.5	11.7
肉料理	(1,000)	16.5	72.7	6.4	4.4	10.1
魚料理	(1,000)	16.5	69.8	6.9	6.8	9.6
麺類	(1,000)	17.9	63.3	8.5	10.3	9.4
野菜料理	(1,000)	14.8	70.8	6.3	8.1	8.5
米飯類	(1,000)	13.8	71.4	7.9	6.9	5.9

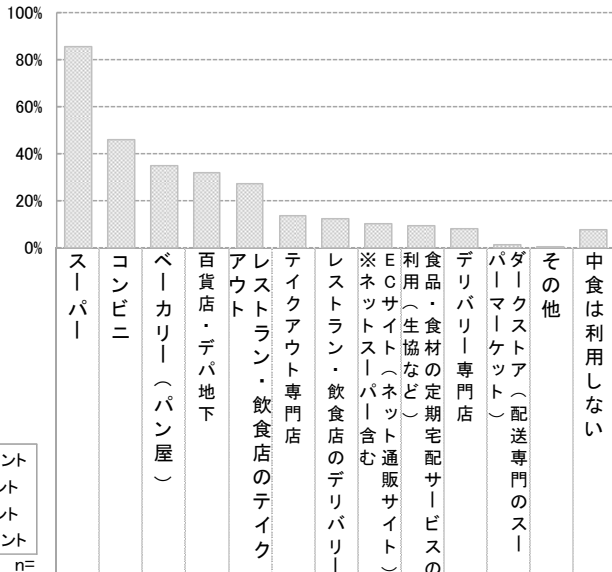
(2) 中食の購入先

- ・ コロナ禍の中食の購入先について、複数回答で聞いた質問ではトップ項目が「スーパー」85.7%、次に「コンビニ」46.1%と続き、「スーパー」が突出。
- ・ 最も多かったものについての単一回答の質問でも、「スーパー」が67.7%で最も多い。

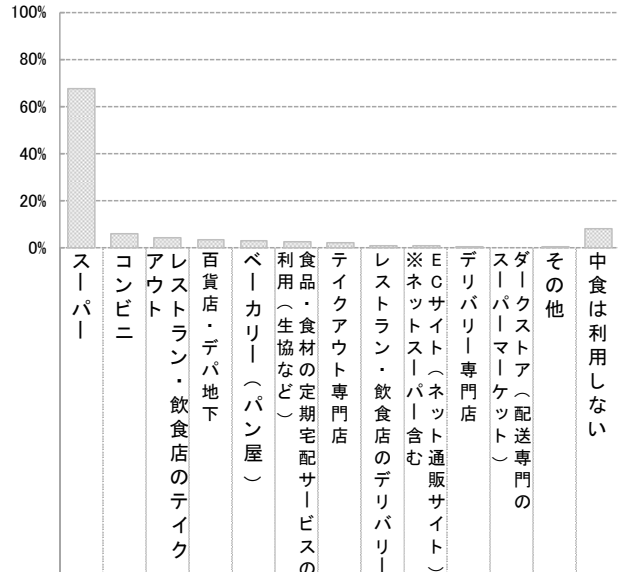
[Q19] 現在のコロナ禍において、中食の購入先として、あてはまるものをすべてお答えいただき、その中で利用機会が最も多い購入先をひとつだけお答えください。

%ベース: 全対象者
n=1000

【中食の購入先(複数回答)】



【最も多かったもの(単一回答)】



n=30以上の場合

全体 +10ポイント
全体 +5ポイント
全体 -5ポイント
全体 -10ポイント

n=

		全体	(1000)	85.7	46.1	35.0	32.0	27.4	13.8	12.4	10.4	9.6	8.3	1.6	0.5	8.0	
性・年代別	男性 20代	(78)	76.9	48.7	16.7	20.5	21.8	12.8	10.3	12.8	7.7	6.4	2.6	0.0	0.0	15.4	
	男性 30代	(92)	82.6	44.6	19.6	22.8	28.3	15.2	16.3	7.6	4.3	5.4	2.2	0.0	0.0	9.8	
	男性 40代	(121)	79.3	46.3	20.7	23.1	23.1	14.0	9.9	13.2	8.3	10.7	2.5	0.0	0.0	14.0	
	男性 50代	(110)	82.7	51.8	36.4	37.3	28.2	13.6	14.5	10.0	7.3	10.0	0.9	0.0	0.0	8.2	
	男性 60代	(101)	90.1	42.6	29.7	39.6	17.8	14.9	9.9	16.8	11.9	10.9	2.0	0.0	0.0	5.0	
	女性 20代	(76)	81.6	52.6	36.8	28.9	34.2	18.4	22.4	5.3	6.6	10.5	0.0	1.3	0.0	9.2	
	女性 30代	(89)	93.3	49.4	37.1	33.7	43.8	13.5	21.3	7.9	11.2	10.1	1.1	1.1	0.0	4.5	
	女性 40代	(118)	87.3	49.2	54.2	35.6	33.9	13.6	11.0	10.2	9.3	6.8	2.5	0.0	0.0	5.1	
	女性 50代	(109)	90.8	38.5	43.1	33.9	20.2	9.2	4.6	8.3	10.1	2.8	0.0	0.9	0.0	5.5	
	女性 60代	(106)	90.6	39.6	49.1	40.6	25.5	14.2	8.5	10.4	17.9	9.4	1.9	1.9	0.0	4.7	
				67.7	5.9	4.4	3.5	3.1	2.7	2.1	1.0	0.7	0.6	0.0	0.0	0.0	8.0

(3) 中食で海産物の摂食が増えた理由

- コロナ禍の中食において海産物の摂食が増えた理由では、最も多かったのが「調理せずに手軽に海産物の料理が食べられるから」36.9%、次に「自宅で食事する時間・機会が増えたから」34.0%、「外食して海産物を食べる機会が減ったから」29.8%が続く。

[Q14] この2年間、中食で海産物を食べる機会が『増えた』理由をお答えください。
(お答えはいくつでも)

%ベース:この2年、中食機会が増えた
n=141



性・年代別		n	調理せずに手軽に海産物の料理が食べられるから	自宅で食事する時間・機会が増えたから	外食して海産物を食べる機会が減ったから	健康のため	海産物の料理が美味しいから	安価に購入できるから	海産物を好むようになったから	海産物の料理を出す中食のお店が増えたから	海産物の料理の種類が増えたから	家庭料理を食べる時間・機会が減ったから	その他
全体		(141)	36.9	34.0	29.8	26.2	19.9	19.1	13.5	13.5	9.9	8.5	1.4
性・年代別	男性 20代	(19)	26.3	15.8	5.3	26.3	5.3	26.3	15.8	10.5	26.3	15.8	0.0
	男性 30代	(8)	75.0	12.5	12.5	12.5	12.5	0.0	12.5	0.0	0.0	0.0	0.0
	男性 40代	(12)	16.7	50.0	41.7	25.0	25.0	16.7	25.0	16.7	16.7	16.7	8.3
	男性 50代	(8)	62.5	25.0	25.0	37.5	0.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	男性 60代	(14)	35.7	50.0	35.7	42.9	28.6	35.7	0.0	7.1	0.0	14.3	0.0
	女性 20代	(22)	22.7	36.4	22.7	13.6	27.3	13.6	18.2	18.2	18.2	13.6	0.0
	女性 30代	(19)	15.8	21.1	31.6	26.3	21.1	15.8	15.8	5.3	0.0	0.0	5.3
	女性 40代	(12)	33.3	25.0	33.3	25.0	16.7	8.3	16.7	16.7	16.7	0.0	0.0
	女性 50代	(14)	57.1	71.4	35.7	28.6	21.4	7.1	0.0	21.4	0.0	7.1	0.0
	女性 60代	(13)	69.2	30.8	61.5	30.8	30.8	30.8	30.8	23.1	7.7	7.7	0.0

※n30未満は数値をグレーで表示

(4) 中食で海産物の摂食が減った理由

- コロナ禍の中食において海産物の摂食が減った理由では、最も多かったのが「他の料理を食べるようになったから」34.1%、次に「家庭の手料理を食べる時間・機会が増えたから」「海産物の料理は高いから」24.4%が続く。

[Q15] この2年間、中食で海産物を食べる機会が『減った』理由をお答えください。
(お答えはいくつでも)

%ベース:この2年、中食機会が減った
n=141



		n=	たから	他の料理を食べるようになったから	家庭の手料理を食べる時間・機会が増えたから	海産物の料理は高いから	から	海産物の料理の味が嫌だ	外食が増えたから	海産物の料理に飽きたから	海産物が嫌いになったから	から	海産物の料理は美味しくない	その他
全体		(41)		34.1	24.4	24.4	7.3	4.9	2.4	0.0	0.0	0.0	9.8	
性・年代別	男性 20代	(0)	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	男性 30代	(5)	20.0	0.0	60.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	20.0	
	男性 40代	(4)	50.0	25.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	男性 50代	(6)	16.7	33.3	16.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	33.3	
	男性 60代	(4)	0.0	50.0	0.0	25.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	女性 20代	(6)	50.0	33.3	0.0	16.7	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	女性 30代	(2)	50.0	0.0	50.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	女性 40代	(5)	40.0	20.0	20.0	0.0	20.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	
	女性 50代	(5)	20.0	40.0	20.0	0.0	0.0	20.0	0.0	0.0	0.0	0.0	20.0	
	女性 60代	(4)	75.0	0.0	50.0	25.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	

※n30未満は数値をグレーで表示

(5) 中食の海産物料理における摂食機会の変化

- コロナ以前と比較して中食での海産物料理の摂食機会の増減では、「増えた」の回答割合が最も多かったのが「寿司」で、「増えた」19.4%、「減った」11.0%となり、「増えた」の方が8.4pt上回る。

[Q20] 以下の中食の海産物料理について、コロナ以前(2019年)と比較して、このコロナ禍において食べる機会が、どう変わりましたか。
(お答えはひとつ)

%ベース:この2年、海産物料理を食べた
n=952

料理名	n	変化の割合 (%)				割合の差 (増-減)
		■ 増えた	□ 変わらない	▨ 減った	□ 中食で食べない	
寿司	(952)	19.4	60.5	11.0	9.0	8.4
缶詰(缶詰を使った料理を含む)	(952)	11.7	60.1	4.9	23.3	6.8
練り製品(練り製品を使った料理を含む)	(952)	9.5	65.2	5.6	19.7	4.0
刺身	(952)	12.1	66.3	9.9	11.8	2.2
揚げ物(フライ、てんぷら)	(952)	11.0	67.3	9.1	12.5	1.9
ご飯もの・丼もの	(952)	10.0	66.0	8.2	15.9	1.8
海藻類のパック品(もずく、めかぶなど)	(952)	6.8	64.1	6.4	22.7	0.4
焼魚(鮮魚、漬け魚、塩干物含む)	(952)	7.0	65.5	7.4	20.1	-0.4
汁物	(952)	4.0	61.7	5.0	29.3	-1.0
珍味(漬け海産物、干物、燻製など)	(952)	6.1	62.5	7.4	24.1	-1.3
炒め物	(952)	4.7	63.8	6.1	25.4	-1.4
煮物(海藻類、佃煮など)	(952)	4.8	65.8	6.7	22.7	-1.9
煮魚	(952)	6.0	61.7	8.1	24.3	-2.1
蒸し焼	(952)	2.3	56.5	8.4	32.8	-6.1

(6) コロナ沈静化後、中食の購入先における利用機会の変化

- コロナ沈静化後に制限なく外出できるようになった場合の中食の購入先の利用機会の増減では、「増える」と「減る・計（少し減る+減る+大幅に減る）」の比較において、いずれも「減る・計」の方が「増える」を上回る結果となった。
- 「減る・計」では、最も多かったのが「レストラン・飲食店のテイクアウト」25.9%、次に「コンビニ」22.5%、「レストラン・飲食店のデリバリー」20.9%と続く。

[Q21] 今後、コロナが沈静化して制限なく外出できるようになった場合、以下の購入先での中食の利用は、どう変わりますか。
(お答えはひとつ)

%ベース: 全対象者
n=1000

- 増える
- 変わらない(現状維持)
- 少し減る
- 減る
- 大幅に減る
- 中食で利用しておらず、今後も利用しない (%)

n=

	n=	増える					減る・計					割合の差 (増-減)
		増える	少し減る	大幅に減る	中食で利用しておらず、 今後も利用しない (%)	変わらない(現状維持)	減る	少し減る	大幅に減る	中食で利用しておらず、 今後も利用しない (%)	変わらない(現状維持)	
スーパー	(1,000)	10.2			69.5	10.6	3.8	5.2	0.7	15.1		-4.9
ベーカリー(パン屋)	(1,000)	4.5			62.3	7.8	4.2	1.7	19.5		-9.2	
食品・食材の定期宅配サービスの利用(生協など)	(1,000)	2.5			36.4	7.0	3.6	1.9	48.6		-10.0	
ダークストア(配送専門のスーパーマーケット)	(1,000)	1.3			31.4	7.3	3.8	1.7	54.5		-11.5	
ECサイト(ネット通販サイト) ※ネットスーパー含む	(1,000)	2.2			39.9	8.5	4.0	2.4	43.0		-12.7	
百貨店・デパ地下	(1,000)	5.1			52.6	9.8	6.3	2.0	24.2		-13.0	
テイクアウト専門店	(1,000)	3.8			39.5	9.9	6.5	3.5	36.8		-16.1	
デリバリー専門店	(1,000)	2.0			37.7	9.9	5.7	3.0	41.7		-16.6	
レストラン・飲食店のデリバリー	(1,000)	3.0			38.3	10.7	6.3	3.9	37.8		-17.9	
コンビニ	(1,000)	4.4			56.2	12.8	7.4	2.3	16.9		-18.1	
レストラン・飲食店のテイクアウト	(1,000)	4.4			41.7	14.1	8.2	3.6	28.0		-21.5	

IV. 外食での魚食の実態

(1) 外食料理の摂食機会の変化

- コロナ禍において外食で提供されている6つの料理カテゴリに対する摂食機会の変化では、いずれも「増えた」より「減った」の方が上回る結果となった。
- 「魚料理」では、「増えた」9.8pt、「減った」20.3ptとなり、「減った」の方が10.5pt上回っていた。

[Q22] 以下の外食の料理について、コロナ以前(2019年)と比較して、コロナ禍において食べる機会が、どう変わりましたか。
(お答えはひとつ)

%ベース: 全対象者
n=1000

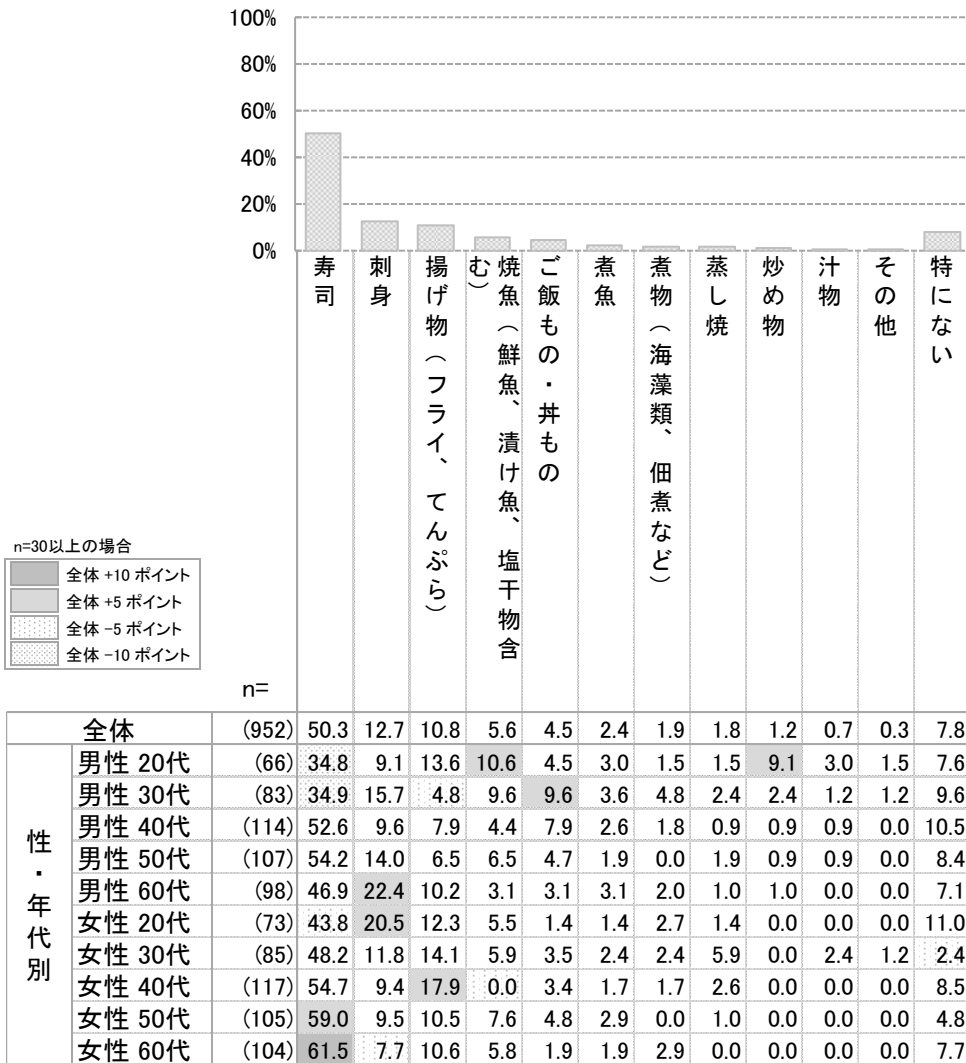
料理カテゴリ	n=	割合 (%)				割合の差 (増-減)
		■ 増えた	□ 変わらない	▨ 減った	□ 外食では食べない	
調理パン類(ハンバーガー、ピザ、ナン等含む)	(1,000)	12.5	62.1	18.3	7.1	-5.8
麺類	(1,000)	13.2	61.4	20.5	4.9	-7.3
野菜料理	(1,000)	7.9	67.9	17.1	7.1	-9.2
米飯類	(1,000)	8.3	68.1	18.7	4.9	-10.4
魚料理	(1,000)	9.8	64.6	20.3	5.3	-10.5
肉料理	(1,000)	9.8	66.4	20.4	3.4	-10.6

(2) 外食で最も食べたい海産物料理

- 外食で最も食べたい海産物料理では、最も多かったのが「寿司」50.3%で、次に「刺身」12.7%が続き、「寿司」が突出している。

[Q23] 今、外食で最も食べたい海産物料理をお答えください。
(お答えはひとつ)

%ベース:この2年、海産物料理を食べた
n=952

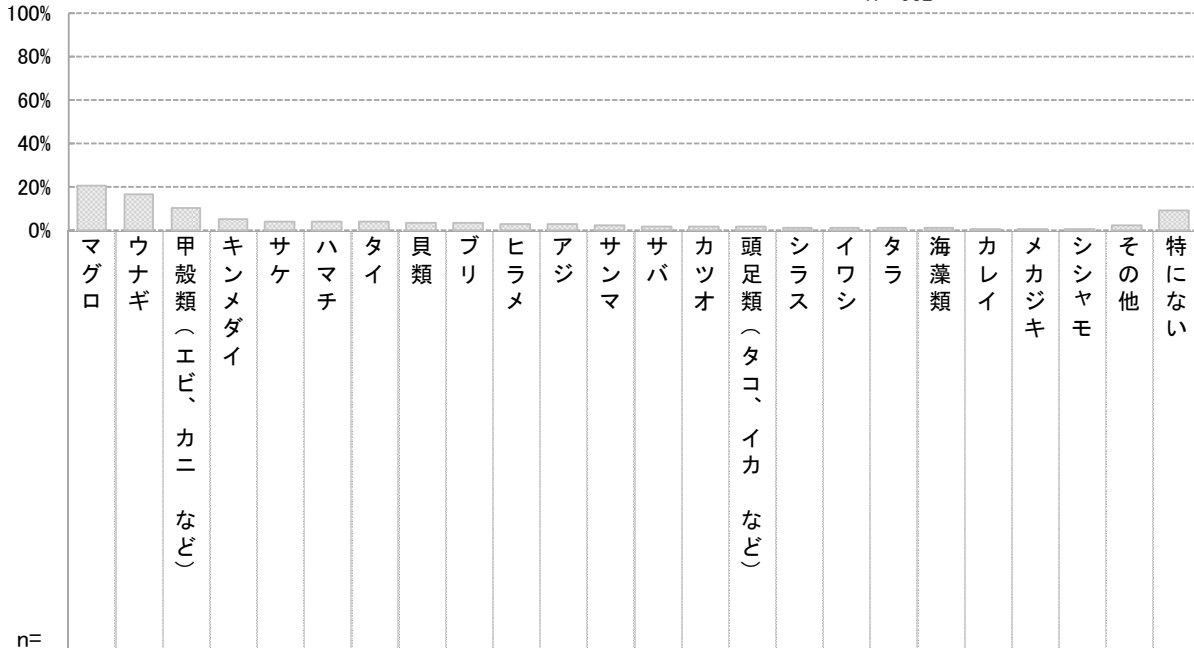


(3) 外食で最も食べたい海産物

- 外食で最も食べたい海産物では、最も多かったのが「マグロ」20.6%で、次に「ウナギ」16.4%となり、「甲殻類（エビ、カニなど）」10.1%が続く。

[Q24] 今、外食で最も食べたい海産物をお答えください。
(お答えはひとつ)

%ベース:この2年、海産物料理を食べた
n=952



■ 調査票 ■

ぐるなびアンケート

食事に関するアンケート

アンケートにご協力いただき、ありがとうございます。
後から回答を訂正することはできませんので、正確にご回答ください。
ご協力よろしくお願いたします。

- ・みなさまには「調査についての守秘義務」の徹底をお願いしています。
- ・当アンケートの内容および当アンケートで知れた情報については、決して第三者に口外しないよう（掲示板やホームページの記載を含む）ご協力をお願いいたします。
- ・当アンケートの参加条件等に同意いただける方のみアンケートにご回答ください。
- ・あとから回答を訂正することはできません。
- ・市場調査会社・広告代理店にご本人および同居されている家族が従事している方は、回答をご遠慮ください。
- ・本アンケート結果とお客様がぐるなびに会員登録されている情報を、個人を特定できない統計情報に加工したうえで分析し、ぐるなび、ぐるなびのグループ会社や第三者のコンテンツ等で公開することがあります。
- ・本アンケートに記載いただきましたコメントに関する著作権は、ぐるなびに帰属いたします。
- ・コメント内容等もレポートやぐるなびや、第三者のコンテンツ等に公開されることがあります。

・ランダムミスあり:ランダムミス
ランダムミス対象選択数:1-16

Q2 以下の事柄について、「魚料理」と「肉料理」では、どちらの印象がありますか。
あなたのお気持ちに近いものをお答えください。
(お答えはひとつ)

【必須入力】

	1 肉料理	2 どちらでも 肉料理	3 どちらでも 魚料理	4 魚料理	5 魚料理
1.栄養価が高い	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2.健康に良い	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3.食感が良い	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4.食べ応えがある	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5.食べやすい	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6.食べるのに時間がかからない	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7.香りがよい	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8.しっかりとした味	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9.脂が乗っている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10.ご飯がすすむ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	1 肉料理	2 どちらでも 肉料理	3 どちらでも 魚料理	4 魚料理	5 魚料理
11.お酒に合う	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
12.無添加である	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
13.低カロリー	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
14.旬のもの	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
15.食材が安心安全である	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
16.子供の成長に良い	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

..... [ここでごページ](#)

Q1 あなたは、普段、家で食べる料理に、どのようなことを求めますか。
お気持ちに近いものをお答えください。
(お答えはいくつでも)

【必須入力】

- 1. 栄養価が高い
- 2. 健康に良い
- 3. 食感が良い
- 4. 食べ応えがある
- 5. 食べやすい
- 6. 食べるのに時間がかからない
- 7. 香りがよい
- 8. しっかりとした味
- 9. 脂が乗っている
- 10. ご飯がすすむ
- 11. お酒に合う
- 12. 無添加である
- 13. 低カロリー
- 14. 旬のもの
- 15. 食材が安心安全である
- 16. 子供の成長に良い
- 17. その他

Q3 コロナ前(2019年以前)とコロナ禍で魚を食べる割合はどのくらいでしたか。
(お答えはひとつ)

【必須入力】

- 1. 増えた
- 2. 変わらない
- 3. 減った

Q4 コロナ禍におけるご自身の「食のライフスタイル」について、以下の中から、コロナ以前(2019年)と比較して「増えたと感じるもの」をお答えいただき、その中で、「今後も続くと思うもの」をお答えください。(お答えはいくつでも)

【必須入力】

	1 増えたと感じるもの	2 今後も続くと思うもの
1. 自然による家庭での食事	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 家庭での男性による手料理(普段家庭で家事を担わない男性)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. ECサイト(ネット通販サイト)での食品・食材購入	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. デリバリー(仕出し・出前)の利用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. テイクアウトの利用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 日持ちする食品の購入(外出回数減少のため)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. コロナ前までの家庭料理の簡便化(調理時間の短縮)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. ダークストア(配達専門のスーパーマーケット)の利用	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. 食品・食材の定期宅配サービスの利用(生協など)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. その他	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. 特になし	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Q6 「鮮魚を使った料理」に対する印象として、あなたのお気持ちに近い方をお選びください。(お答えはひとつ)

【必須入力】

	1 Aに近い	2 ややAに近い	3 どちらともいえない	4 ややBに近い	5 Bに近い	
A						B
1. 栄養価が高い	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	1. 栄養価が低い
2. 健康によい	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	2. 健康への効果はない
3. 食感がいい	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	3. 食感が気持ち悪い
4. 食べ応えがある	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	4. 食べ応えがない
5. 食べやすい	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	5. 食べにくい
6. 食べるのに時間がかからない	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	6. 食べるのに時間がかかる
7. 香りがよい	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	7. 香りがよくない
8. しっかりとした味	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	8. あっさりとした味
9. 脂が乗っている	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	9. 淡泊である
10. ご飯がすすむ	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	10. ご飯にあわない
A						B
11. お酒に合う	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	11. お酒にあわない
12. 無添加である	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	12. 添加物・保存料が使われている
13. 低カロリー	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	13. 高カロリー
14. 旬のもの	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	14. 旬がない
15. 食材が安心安全である	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	15. 食材に不安がある
16. 子供の成長によい	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	16. 子供の成長によくはない

Q5 コロナ禍におけるご自身の「食への意識」について、コロナ以前(2019年)と比較して「意識するようになったもの」をお答えいただき、その中で、「今後も続くと思うもの」をお答えください。(お答えはいくつでも)

【必須入力】

	1 意識するようになったもの	2 今後も続くと思うもの
1. 免疫力向上	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 生活習慣病・基礎疾患予防	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 食の安全・安心	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 低価格(とにかく安いこと)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 家庭料理の簡便化・時短	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 食品ロス削減	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. コストパフォーマンス(値ごろ感)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. 栄養バランスの取れた食生活	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. 環境保全(SDGs)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. 地産地消	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. 国産食材の消費	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. その他	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. 特になし	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Q7 以下の魚に関する事情について、もし、あなたが家庭で食べる食材を購入することになった時に、魚の購入を選びたいポイントすべてをお答えいただき、その中で最もそう思うものをひとつだけお答えください。

【必須入力】

	1 魚の購入を (1)選ぶ(最も)	2 魚の購入を (2)選ぶ(最も)
1. 天然魚である	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 養殖魚である	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 冷凍魚である	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 骨が多い	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 生ごみが発生する	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 生ごみが臭う	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. 価格が高い	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. アニサキスが寄生	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. 重金属、水銀を含有	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. マイクロプラスチック(最小のプラスチック)を含有	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. 放射能汚染	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. 下処理が手間	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. 調理が難しい・わからない	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. 調理後のキッチンの掃除が手間	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. 子供が喜ばない・好きではない	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. その他	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. 特になし	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Q8 以下の魚に関する事情について、あなたが、前向きに魚を食べようと思えるポイントすべてをお答えいただき、その中で最もそう思うものをひとつだけお答えください。

【必須入力】

	1 前向きに 食べるよ うと思 うポ イント (すべて)	2 最も思 う出 ない ポ イント (すべて)
1. DHA、EPAは、魚介類にしか含まれないし、体内で作ることはできない	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
2. DHA、EPAは、胎児・子供の脳の発育などに効果があり、アレルギー疾患改善などに効果があると言われる	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
3. DHA、EPAは、ガン予防、生活習慣病予防、認知症予防に効果があるとされる	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
4. 魚のたんぱく質は、人間に必要な必須アミノ酸をバランスよく含んでいる	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
5. 魚のたんぱく質は、消化されやすく体内に取り込まれやすい	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
6. 魚の水煮の缶詰に含まれる脂は100%魚の脂でそのまま飲んでもよいし、簡単に料理に役立てられる	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
7. 魚の水煮の缶詰に含まれる脂はDHA、EPAが多く含まれる上に、骨も食べられるカルシウムも摂取できる	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
8. ツナ缶の中の脂は大豆油であり、炒め物などの調理にも活用できる	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
9. スケソウダラの身(ちくわやカニカマの原料)を食べるだけで筋トレせずに筋肉が増える効果がある	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
10. カニカマなどは簡単にサラダなど調理に役立てて料理の時間短縮につながる	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
11. 魚の背中側とお腹側は脂の割合が違い、味が異なる	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
12. 季節によって旬が異なる	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
13. 箸を正しく使って魚を食べることで手先の器用さと和食のマナーが訓練される	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
14. 魚を食べることは和食や魚食文化を子供達に伝えることになる	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
15. その他	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
16. 特になし	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Q10 この2年間、あなたの海産物を食べる頻度について、「内食(家庭)」「中食」「外食」においてそれぞれお答えください。

※ここでの「内食(家庭)」は、家庭で食材・食品を調理したり、そのまま食べられるものにひと手間加えたり、アレンジして食べることを指します。

※ここでの「中食」は、調理済みの食品や料理、お弁当、惣菜などを、テイクアウト(お持ち帰り)や宅配・デリバリーで購入して、自宅や職場などで食べる食事の形態を指します。

(お答えはひとつ)

【必須入力】

	1 ほぼ毎日	2 週に4~5日	3 週に2~3日	4 週に1日	5 月に2~3日	6 月に1日	7 2~3ヶ月に1日	8 半年に1日	9 それ以下
1. 内食(家庭)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. 中食	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. 外食	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Q9 この2年間、あなたが食べた海産物の料理をすべてお答えください。

※「内食(家庭)」「中食」「外食」を問わずお答えください。
(お答えはいくつでも)

【必須入力】

- 1. 寿司
- 2. 刺身
- 3. 焼魚(解魚、漬け魚、塩干物含む)
- 4. 煮魚
- 5. 煮物(海藻類、佃煮など)
- 6. 照り焼
- 7. 揚げ物(フライ、てんぷら)
- 8. 炒め物
- 9. 汁物
- 10. ご飯もの・丼もの
- 11. 缶詰(缶詰を使った料理を含む)
- 12. 練り製品(練り製品を使った料理を含む)
- 13. 珍味(漬け海産物、干物、燻製など)
- 14. 海藻類のパック品(もずく、めかぶなど)
- 15. その他
- 16. 海産物はほとんど食べない

Q11 この2年間、海産物を食べる機会は「内食(家庭)」「中食」「外食」でどのように変化しましたか。

(お答えはひとつ)

【必須入力】

	1 増えた	2 変わら ない	3 減った
1. 内食(家庭)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. 中食	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. 外食	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Q12 この2年間、内食(家庭)で海産物を食べる機会が増えた理由をお答えください。

※ここでの「内食(家庭)」は、家庭で食材・食品を調理したり、そのまま食べられるものにひと手間加えたり、アレンジして食べることを指します。

(お答えはいつでも)

【必須入力】

- 1. 健康のため
- 2. 海産物を好むようになったから
- 3. 自宅で食事する時間・機会が増えたから
- 4. 外食する機会が減ったから
- 5. 購入できる海産物の種類が増えたから
- 6. 自分で調理する時間・機会が増えたから
- 7. 美味しい海産物があるから
- 8. 他の食材の価格が高いから
- 9. 安価に購入できるから
- 10. 鮮度・品質の良いものが入手できるから
- 11. 自分または家族が魚のさばき方を覚えたから
- 12. 自分または家族が魚料理のレパートリーを増やしたから
- 13. 魚料理のミールキットを利用するようになったから
- 14. 下処理・冷凍加工している海産物の種類が増えたから
- 15. 骨抜き済の魚の切身が販売されるようになったから
- 16. その他

Q14 この2年間、中食で海産物を食べる機会が増えた理由をお答えください。

※ここでの「中食」は、調理済みの食品や料理、お弁当、惣菜などを、テイクアウト(お持ち帰り)や宅配・デリバリーで購入して、自宅や職場などで食べる食事の形態を指します。

(お答えはいつでも)

【必須入力】

- 1. 健康のため
- 2. 海産物を好むようになったから
- 3. 自宅で食事する時間・機会が増えたから
- 4. 外食して海産物を食べる機会が減ったから
- 5. 家庭料理を食べる時間・機会が減ったから
- 6. 海産物の料理の種類が増えたから
- 7. 海産物の料理が美味しいから
- 8. 安価に購入できるから
- 9. 海産物の料理を出す中食のお店が増えたから
- 10. 調理せずに手軽に海産物の料理が食べられるから
- 11. その他

Q13 この2年間、内食(家庭)で海産物を食べる機会が減った理由をお答えください。

※ここでの「内食(家庭)」は、家庭で食材・食品を調理したり、そのまま食べられるものにひと手間加えたり、アレンジして食べることを指します。

(お答えはいつでも)

【必須入力】

- 1. 他の食材を好むようになったから
- 2. 自宅で食事する時間・機会が減ったから
- 3. 海産物の価格が高くなったから
- 4. 魚料理に飽きたから
- 5. 外食が増えたから
- 6. 中食(テイクアウト・デリバリー)の利用が増えたから
- 7. 自分で調理する時間・機会が減ったから
- 8. 他の食材の方が価格が安いから
- 9. 海産物が嫌いになったから
- 10. 海産物の鮮度・品質が悪いから
- 11. 海産物の料理を嫌がる家族がいるから
- 12. 海産物の料理は美味しくないから
- 13. 海産物の料理のにおいが嫌だから
- 14. その他

Q15 この2年間、中食で海産物を食べる機会が減った理由をお答えください。

※ここでの「中食」は、調理済みの食品や料理、お弁当、惣菜などを、テイクアウト(お持ち帰り)や宅配・デリバリーで購入して、自宅や職場などで食べる食事の形態を指します。

(お答えはいつでも)

【必須入力】

- 1. 他の料理を食べるようになったから
- 2. 家庭の手料理を食べる時間・機会が増えたから
- 3. 海産物の料理に飽きたから
- 4. 外食が増えたから
- 5. 海産物が嫌いになったから
- 6. 海産物の料理は美味しくないから
- 7. 海産物の料理のにおいが嫌だから
- 8. 海産物の料理は高いから
- 9. その他

Q16 この2年間、「内食(家庭)」「中食」「外食」で、あなたが食べた海産物の料理をお答えください。

※ここでの「内食(家庭)」は、家庭で食材・食品を調理したり、そのまま食べられるものにひと手間加えたり、アレンジして食べることを指します。

※ここでの「中食」は、調理済みの食品や料理、お弁当、惣菜などを、テイクアウト(お持ち帰り)や宅配・デリバリーで購入して、自宅や職場などで食べる食事の形態を指します。

(お答えはいくつでも)

【必須入力】

	1 内食(家庭)	2 中食	3 外食
	↓	↓	↓
1. 寿司	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 刺身	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 焼魚(鮮魚、漬け魚、塩干物含む)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 煮魚	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 煮物(海藻類、佃煮など)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 煮し焼	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. 揚げ物(フライ、てんぷら)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. 炒め物	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. 汁物	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. ご飯もの・丼もの	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 内食(家庭)	2 中食	3 外食
	↓	↓	↓
11. 缶詰(缶詰を使った料理を含む)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. 練り製品(練り製品を使った料理を含む)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. 珍味(漬け海産物、干物、惣製など)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. 海藻類のパック品(もずく、あかぶなど)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. その他	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>			

Q17 あなたが、「内食(家庭)」「中食」「外食」で、よく食べる海産物をお答えください。

※ここでの「内食(家庭)」は、家庭で食材・食品を調理したり、そのまま食べられるものにひと手間加えたり、アレンジして食べることを指します。

※ここでの「中食」は、調理済みの食品や料理、お弁当、惣菜などを、テイクアウト(お持ち帰り)や宅配・デリバリーで購入して、自宅や職場などで食べる食事の形態を指します。

(お答えはいくつでも)

【必須入力】

	1 内食(家庭)	2 中食	3 外食
	↓	↓	↓
1. サケ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. マグロ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. サバ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. イワシ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. アジ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. タイ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. タラ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. サンマ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. カツオ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. プリ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 内食(家庭)	2 中食	3 外食
	↓	↓	↓
11. ハマチ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. ウナギ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. ヌカジキ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. シシャモ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15. キンメダイ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16. シラス	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17. カレイ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18. ヒラメ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19. 貝類	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20. 頭足類(タコ、イカなど)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	1 内食(家庭)	2 中食	3 外食
	↓	↓	↓
21. 甲殻類(エビ、カニなど)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22. 海藻類	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
23. その他	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>			

Q18 以下の中食の料理について、コロナ以前(2019年)と比較して、このコロナ禍において食べる機会が、どう変わりましたか。

※ここでの「中食」は、調理済みの食品や料理、お弁当、惣菜などを、テイクアウト(お持ち帰り)や宅配・デリバリーで購入して、自宅や職場などで食べる食事の形態を指します。

(お答えはひとつ)

【必須入力】

	1 増えた	2 変わらない	3 減った	4 中食で食べない
1. 魚料理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 肉料理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 野菜料理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 麺類	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 米飯類	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 調理パン類 (ハンバーガー、ピザ、ナン等含む)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Q19 現在のコロナ禍において、中食の購入先として、あてはまるものをすべてお答えいただき、その中で利用機会が多
多い購入先をひとつだけお答えください。

※ここでの「中食」は、調理済みの食品や料理、お弁当、惣菜などを、テイクアウト(お持ち帰り)や宅配・デリバリー
で購入して、自宅や職場などで食べる食事の形態を指します。

【必須入力】

	1 購入先 (すべて)	2 最も多い購入先 (ひとつだけ)
	↓	↓
1. スーパー	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. コンビニ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 百貨店・デパート	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. レストラン・飲食店のテイクアウト	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. レストラン・飲食店のデリバリー	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. テイクアウト専門店	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. デリバリー専門店	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. ベーカリー(パン屋)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. ECサイト(ネット通販サイト) ※ネットスーパー含む	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. ダークストア (配達専門のスーパーマーケット)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	↓	↓
11. 食品・食材の定期宅配サービスの利用 (生協など)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. その他 <input type="text"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. 中食は利用しない	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Q21 今後、コロナが沈静化して制限なく外食できるようになった場合、以下の購入先での中食の利用は、どう変わります
か。

(お答えはひとつ)

【必須入力】

	1 増える	2 変わらない (現状維持)	3 少し減る	4 減る	5 大幅に減る	6 中食で利用しない 今後利用しない
1. スーパー	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. コンビニ	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 百貨店・デパート	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. レストラン・飲食店のテイクアウト	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. レストラン・飲食店のデリバリー	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. テイクアウト専門店	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. デリバリー専門店	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. ベーカリー(パン屋)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. ECサイト(ネット通販サイト) ※ネットスーパー含む	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. ダークストア (配達専門のスーパーマーケット)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. 食品・食材の定期宅配サービスの利用 (生協など)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Q20 以下の中食の海産物料理について、コロナ以前(2019年)と比較して、このコロナ禍において食べる機会が、どう変
わりましたか。

※ここでの「中食」は、調理済みの食品や料理、お弁当、惣菜などを、テイクアウト(お持ち帰り)や宅配・デリバリー
で購入して、自宅や職場などで食べる食事の形態を指します。

(お答えはひとつ)

【必須入力】

	1 増えた	2 変わらない	3 減った	4 中食で食べない
1. 寿司	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 刺身	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 焼魚(解魚、漬け魚、塩干物含む)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 煮魚	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 煮物(海藻類、佃煮など)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 煮し焼	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. 揚げ物(フライ、てんぷら)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. 炒め物	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. 汁物	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. ご飯もの・丼もの	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	↓	↓	↓	↓
11. 缶詰(缶詰を使った料理を含む)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. 練り製品(練り製品を使った料理を含む)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. 珍味(漬け海産物、干物、燻製など)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. 海藻類のパック品(もずく、めかぶなど)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Q22 以下の外食の料理について、コロナ以前(2019年)と比較して、このコロナ禍において食べる機会が、どう変わりました
か。

(お答えはひとつ)

【必須入力】

	1 増えた	2 変わらない	3 減った	4 外食では食べない
1. 魚料理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 肉料理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 野菜料理	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 麺類	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 米飯類	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 調理パン類 (ハンバーガー、ピザ、ナン等含む)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Q23 今、外食で最も食べたい海産物料理をお答えください。
(お答えはひとつ)

【必須入力】

- 1. 寿司
- 2. 刺身
- 3. 焼魚(鮮魚、漬け魚、塩干物含む)
- 4. 煮魚
- 5. 煮物(海藻類、佃煮など)
- 6. 蒸し焼
- 7. 揚げ物(フライ、てんぷら)
- 8. 炒め物
- 9. 汁物
- 10. ご飯もの・丼もの
- 11. その他
- 12. 特になし

■ここからは、内食(家庭)での食事の調理・準備を「月に1日以上」の頻度で実施されている方にお伺いします。

Q26 この2年間、あなたは、内食(家庭)での食事の調理・準備を、どのタイミングにおこなっていますが、
(お答えはいくつでも)

【必須入力】

- 1. 平日の朝食
- 2. 平日の昼食
- 3. 平日の夕食・夜食
- 4. 休日の朝食
- 5. 休日の昼食
- 6. 休日の夕食・夜食

Q24 今、外食で最も食べたい海産物をお答えください。
(お答えはひとつ)

【必須入力】

- 1. サケ
- 2. マグロ
- 3. サバ
- 4. イワシ
- 5. アジ
- 6. タイ
- 7. タラ
- 8. サンマ
- 9. カツオ
- 10. ブリ
- 11. ハマチ
- 12. ウナギ
- 13. メカジキ
- 14. シシヤモ
- 15. キンメダイ
- 16. シラス
- 17. カレイ
- 18. ヒラメ
- 19. 貝類
- 20. 鰓足類(タコ、イカなど)
- 21. 甲殻類(エビ、カニなど)
- 22. 海藻類
- 23. その他
- 24. 特になし

Q27 この2年間、あなたが内食(家庭)での食事の調理・準備をする際に、1回当りにかかる時間はどれくらいでしたが、
1回当りの平均時間でお答えください。
(お答えはひとつ)

【必須入力】

	1 5分 程度	2 10分 程度	3 15分 程度	4 20分 程度	5 30分 程度	6 40分 程度	7 50分 程度	8 1時間 程度	9 1時間 以上
1. 平日の朝食	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 平日の昼食	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 平日の夕食・夜食	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 休日の朝食	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 休日の昼食	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 休日の夕食・夜食	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Q25 この2年間、あなたが内食(家庭)で食べる会食を「調理・準備する頻度」はどれくらいですか。

※ここでの内食(家庭)で食べる会食の調理・準備は、会食の献立を考えて料理を調理したり、食べる物を準備することを指します。

※他の人がおこなっている会食の調理・準備をお手伝いするものは含まれません。

(お答えはひとつ)

【必須入力】

- ほぼ毎日
- 週に4~5日
- 週に2~3日
- 週に1日
- 月に2~3日
- 月に1日
- 2~3ヶ月に1日
- 半年に1日
- それ以下

Q28 では、この2年間、内食(家庭)での食事の調理・準備にかかる時間について、希望の時間はどれくらいですか。
(お答えはひとつ)

【必須入力】

	1 5分 程度	2 10分 程度	3 15分 程度	4 20分 程度	5 30分 程度	6 40分 程度	7 50分 程度	8 1時間 程度	9 1時間 以上
1. 平日の朝食	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. 平日の昼食	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. 平日の夕食・夜食	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. 休日の朝食	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. 休日の昼食	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. 休日の夕食・夜食	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Q29 【内食(家庭)での食事の調理・準備について、現在、おこなっていることや、今後、意識していきたいことをお答えください。
(お答えはいくつでも)

【必須入力】

- 1. 調理時間の短縮や片付けの手間を減らすこと
- 2. 体にいい・健康にいい料理をつくること
- 3. 料理にかかるコストを下げること
- 4. 安心安全な食材を使用すること
- 5. できる料理のレパートリーを増やすこと
- 6. その他
- 7. 特になし

Q32 【料理にかかるコストを下げることについて、現在、あなたがおこなっていることをお答えください。
(お答えはいくつでも)

【必須入力】

- 1. 食材を購入してできるだけ手作りする
- 2. 食材は猪肉を購入して下準備からおこなう
- 3. 食材は鮮魚を購入して下準備からおこなう
- 4. 肉の加工品を使用する(ハム、ソーセージ、ベーコンなど)
- 5. 魚の加工品を使用する(缶詰、練り製品など)
- 6. 冷凍食品、惣菜を取り入れる
- 7. 食材を安価なお店で購入する
- 8. 料理の量を作り過ぎないようにする
- 9. 1回当りの食事のメニュー数を少なくする
- 10. 下準備をした食材を使いまわせるように冷凍保存しておく
- 11. その他
- 12. 特になし

Q30 【調理時間の短縮や片付けの手間を減らすこと】について、現在、あなたがおこなっていることをお答えください。
(お答えはいくつでも)

【必須入力】

- 1. 簡単に調理できるレシピを利用する
- 2. カット野菜と調味料などがセットのキット食材を利用する
- 3. レンジや炊飯器で調理できる簡単料理を取り入れる
- 4. 加工品や冷凍食品、缶詰、惣菜を取り入れる
- 5. 一度に調理したものを作り置きしておく
- 6. 下準備をした食材を使いまわせるように冷凍保存しておく
- 7. その他
- 8. 特になし

Q33 【安心安全な食材を使用すること】について、現在、あなたがおこなっていることをお答えください。
(お答えはいくつでも)

【必須入力】

- 1. 加工品は避けて、食材はできるだけ「猪肉」を購入する
- 2. 加工品は避けて、食材はできるだけ「鮮魚」を購入する
- 3. 肉の加工品を使用する(ハム、ソーセージ、ベーコンなど)
- 4. 魚の加工品を使用する(缶詰、練り製品など)
- 5. できるだけ冷凍食品、惣菜を取り入れる
- 6. 野菜はできるだけオーガニック(無農薬、無農薬)のものを選ぶ
- 7. 野菜、鮮魚、肉の生育環境を確認する
- 8. 生産者、生産地、生産国を確認する
- 9. 認定マーク(有機、マリンエコラベルなど)の食材を選ぶ
- 10. 魚は養殖魚を避けて、天然魚を購入する
- 11. 国産品を購入する
- 12. 遺伝子を操作したものは購入しない
- 13. 申し訳ないも放射能リスクを考慮福島産品は避けてしまう
- 14. その他
- 15. 特になし

Q31 【体にいい・健康にいい料理をつくること】について、現在、あなたがおこなっていることをお答えください。
(お答えはいくつでも)

【必須入力】

- 1. 野菜を多く取り入れる
- 2. 肉を多く取り入れる
- 3. 魚を多く取り入れる
- 4. 大豆製品を多く取り入れる
- 5. 加工品や冷凍食品、惣菜を多く取り入れる
- 6. 乳製品を多く取り入れる
- 7. 塩分を控える
- 8. カロリーを控える
- 9. 糖質を控える
- 10. 健康料理のレシピを利用する
- 11. 栄養価の高い食材を使う
- 12. 脂肪分の少ない食材を使う
- 13. 主食・主食・副菜が揃ったバランスのよい献立にする
- 14. 食事の量が多すぎないようにする
- 15. その他
- 16. 特になし

Q34 【できる料理のレパートリーを増やすこと】について、現在、あなたがおこなっていることをお答えください。
(お答えはいくつでも)

【必須入力】

- 1. インターネットでレシピ情報を入力している
- 2. 料理レシピの本・雑誌を購入する
- 3. 新聞・雑誌に掲載されるレシピ情報を入力している
- 4. テレビの料理番組でレシピ情報を入力している
- 5. 料理教室でレシピや調理方法を学ぶ
- 6. 周囲の人から調理方法を学ぶ
- 7. その他
- 8. 特になし

Q35 コロナ禍が沈静化して、制限なく外食できるようになれば家庭での食事(内食、中食)は外食にシフトし元に戻ると思われませんが、その家庭での食事(内食、中食)を大幅に減らさないために必要なことは何だと思えますか。(お答えはいくつでも)

【必須入力】

- 1. メニューの多さ
- 2. 外食と同じくらいの美味しさ
- 3. コストパフォーマンスの良さ
- 4. デリバリーの便利さ
- 5. シェフ・料理人のレシピが家庭で再現できること
- 6. シェフ・料理人の作ったミールキットがあること
- 7. 飲食店の料理をテイクアウト・デリバリーできること
- 8. 飲食店の料理をスーパーやコンビニなどで購入できること
- 9. 飲食店が普段使う食品・食材・調味料を購入できること
- 10. 調理時間の短縮・簡便化ができる食品が増えること
- 11. その他
- 12. わからない

Q38 前問で、この2年間、内食(家庭)での食事の調理・準備で肉料理と海産物の料理のどちらが多いかについて、【Q37の選択内容】と回答した方は、その理由をお聞かせください。

※2000文字以内で記入ください。

Q36 この2年間、あなたが、内食(家庭)での食事のために海産物の調理・準備をする頻度はどれくらいですか。

※海産物には、鮮魚だけでなく、魚の加工品(缶詰、練り製品、珍味)や海藻・海藻パック品も含まれます。

(お答えはひとつ)

【必須入力】

- ほぼ毎日
- 週に4~5日
- 週に2~3日
- 週に1日
- 月に2~3日
- 月に1日
- 2~3ヶ月に1日
- 半年に1日
- それ以下

Q39 この2年間、あなたが、内食(家庭)での食事の調理・準備で海産物を購入する際に、どのような形態で購入しましたか。

(お答えはいくつでも)

【必須入力】

- 1. 鮮魚一尾丸ごと
- 2. 下処理までされたもの(頭部、内臓、エラの除去など)
- 3. 骨抜き処理された切身
- 4. 味付けされた切り身(魚の身を一人前ほどに切ったもの)
- 5. 味付けされていない切り身(魚の身を一人前ほどに切ったもの)
- 6. 温めるだけで食べられるもの(弁当・惣菜など)
- 7. 缶詰
- 8. 練り製品
- 9. 珍味(漬け海産物、干物、燻製など)
- 10. 海藻類のパック品(もずく、めかぶなど)
- 11. 水産素材冷凍品(シーフードミックス含む料理材料)
- 12. 調理冷凍食品(レンジで温めて食べられるもの)
- 13. その他の水産加工品
- 14. ミールキット
- 15. その他

Q37 この2年間、あなたが、内食(家庭)での食事の調理・準備をする際、肉料理と海産物の料理では、どちらが多いですか。

(お答えはひとつ)

【必須入力】

- 1. 肉料理
- 2. どちらかという肉料理
- 3. どちらとも同じくらい
- 4. どちらかという海産物の料理
- 5. 海産物の料理

Q40 この2年間、あなたが購入する海産物の形態について、購入する機会が、どのように変化しましたか。

(お答えはひとつ)

【必須入力】

	1 増えた	2 変わらない	3 減った
1. 鮮魚一尾丸ごと	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. 下処理までされたもの(頭部、内臓、エラの除去など)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. 骨抜き処理された切身	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. 味付けされた切り身(魚の身を一人前ほどに切ったもの)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. 味付けされていない切り身(魚の身を一人前ほどに切ったもの)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. 温めるだけで食べられるもの(弁当・惣菜など)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7. 缶詰	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8. 練り製品	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9. 珍味(漬け海産物、干物、燻製など)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10. 海藻類のパック品(もずく、めかぶなど)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
	1 増えた	2 変わらない	3 減った
11. 水産素材冷凍品(シーフードミックス含む料理材料)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
12. 調理冷凍食品(レンジで温めて食べられるもの)	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
13. その他の水産加工品	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
14. ミールキット	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

Q41 この2年間、あなたが、内食(家庭)での食事の調理・準備で海産物を購入する際に、どちらで購入しましたが、購入先としてあてはまるものをすべてお答えいただき、その中で最も多い購入先をひとつだけお答えください。

【必須入力】

	1 購入先 (すべて)	2 最も多い購入先 (ひとつだけ)
	↓	↓
1. スーパー	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
2. コンビニ	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
3. 百貨店・デパート	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
4. 鮮魚店	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
5. 卸売市場(場外)	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
6. ECサイト(ネット通販サイト) ※ネットスーパー含む	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
7. ダークストア (配送専門のスーパーマーケット)	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
8. 食品・食材の定期宅配サービス (生協など)	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
9. その他	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Q43 前問で回答した【Q42S2の選択内容】について、食事のメニューに出すことが多かった理由をお答えください。

※2000文字以内でご記入ください。

Q42 この2年間、あなたが内食(家庭)での食事のメニューに出していた海産物の料理をすべてお答えいただき、その中で、最も多かったものをひとつだけお答えください。

【必須入力】

	1 海産物の料理メニュー (すべて)	2 最も多かったもの (ひとつだけ)
	↓	↓
1. 寿司	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
2. 刺身	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
3. 焼魚(解凍、漬け魚、塩干物含む)	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
4. 煮魚	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
5. 煮物(海藻類、佃煮など)	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
6. 蒸し焼	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
7. 揚げ物(フライ、てんぷら)	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
8. 炒め物	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
9. 汁物	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
10. ご飯もの・丼もの	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

	1 海産物の料理メニュー (すべて)	2 最も多かったもの (ひとつだけ)
	↓	↓
11. 缶詰(缶詰を使った料理を含む)	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
12. 練り製品(練り製品を使った料理を含む)	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
13. 珍味(漬け海産物、干物、燻製など)	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
14. 海藻類のパック品(もずく、めかぶなど)	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>
15. その他	<input type="checkbox"/>	<input type="radio"/>

Q44 海産物の調理や魚料理に対して、以下の事柄があなたのお気持ちにどの程度あてはまるかを答えください。(お答えはひとつ)

【必須入力】

	1 そう思う	2 ややそう思う	3 あまりそう思わない	4 全くそう思わない
1. 魚料理は体にいい・健康にいいので積極的に作りたい	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2. 魚料理は栄養価が高いので積極的に作りたい	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3. 魚の調理に時間がかかることを問題に感じる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4. 自身の魚料理のレパートリーが少ないことを問題に感じる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5. 海産物の食材コストが高いことを問題に感じる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6. 魚を料理する際に魚の生臭さが気になる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7. 魚を3枚におろせるようになることを魚料理に自信がつく	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8. 時間をかけずに調理できる魚料理のレパートリーを増やしたい	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9. 産地のわからない海産物を購入することに不安を感じる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10. 海外産よりも国内産の方が安心である	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

	1 そう思う	2 ややそう思う	3 あまりそう思わない	4 全くそう思わない
11. 調理後の後片付けには手間がかかる	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
12. 調理後のごみの臭いが不快	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
13. フライパンで料理すると臭げやすいので困る	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

●印の項目は必ず入力してください。

- 性別: 1. 男性 2. 女性
- 年齢: 才(半角数字)
- 都道府県:
- 未婚:
- お子さまの有無:
- 職業:
 - 200万円未満
 - 200～300万円未満
 - 300～400万円未満
 - 400～600万円未満
 - 600～700万円未満
- 世帯年収:
 - 700～800万円未満
 - 800～900万円未満
 - 900～1000万円未満
 - 1000～1500万円未満
 - 1500万円以上
 - わからない・答えたくない

質問は以上で終わりです。ご協力ありがとうございました。
回答もれがないか確認し、よろしければ「送信」ボタンをクリックしてください。

送信

2022年（令和4年）6月発行
2021年度（令和3年度）水産物消費嗜好動向調査

男女1000人に聞いた
食事・調理・魚食動向
～コロナ禍を経験して～

発行者 一般社団法人 大日本水産会
魚食普及推進センター

〒107-0052 東京都港区 1-9-13 三会堂ビル8階

電話：03-3585-6684 FAX：03-3582-2337

メール：osakana@suisankai.or.jp

サイト：www.suisankai.or.jp

印刷所：キンコース・ジャパン株式会社
