

JMAR自主企画調査

生活者HOTアンケート

味の地域差に関する調査 2009 《料理編》

調査報告書

2009年1月

見本
SAMPLE

株式会社日本能率協会総合研究所

「味の地域差に関する調査2009《料理編》」 目次

調査概要	1
利用上の注意	2
回答者基本プロフィール	3
よく作るメニュー	
1) - 1 よく作るメニュー	6
①全体 ②地域別比較 ③年代別比較 ④時系列比較	
1) - 2 ジャンルごとの傾向	10
①主食/汁物 ②煮物/炒め物・フライパン料理 ③揚げ物/焼き物 ④テーブルクッキング/その他	
和風料理の味付け意識	
2) 和風料理の味付け意識	14
①調味料の使い方とこだわり ②味付けと好み	
代表的な家庭料理の味	
3) - 1 みそ汁	16
①作る頻度 ②味付け/みその色 ③だしの味 ④作り方	
3) - 2 野菜の煮物	20
①作る頻度 ②よく作る・最もよく作るメニュー ③味付けに使う調味料 ④味付け・味付けの好み	
⑤肉じゃがに使う調味料 ⑥肉じゃがの味付け ⑦五目煮に使う調味料 ⑧五目煮の味付け	
⑨かぼちゃの煮物に使う調味料 ⑩かぼちゃの煮物の味付け	
3) - 3 和風の麺類	32
①作る頻度 ②よく作るメニュー ③「関東風」うどんのかけ汁に使う調味料 ④「関西風」うどんのかけ汁に使う調味料	
⑤うどんのかけ汁の味付け	
3) - 4 卵焼きの味	37
3) - 5 炊き込みご飯の味付けに使う調味料	38
3) - 6 チャーハン・炒めご飯の味付けに使う調味料	39
3) - 7 野菜炒めの味付けに使う調味料	40
3) - 8 鍋料理	41
①よく食べる鍋料理 ②鍋物の「つゆ」に使う調味料 ③鍋物の「つけだれ」に使う調味料	
④おでんの「関東風つゆ」に使う調味料 ⑤おでんの「関西風つゆ」に使う調味料	
3) - 9 フライ・揚げ物にかける調味料	46
使用調味料の種類	
4) ふだん使っている調味料	47
①砂糖 ②塩 ③酢 ④しょうゆ ⑤みそ ⑥だし用調味料 ⑦つゆ類 ⑧ソース・たれなど ⑨マヨネーズ・ドレッシング類など	
⑩食用油 ⑪酒・みりん ⑫香辛料 ⑬薬味・香味野菜 ⑭料理用柑橘類	
まとめ	
5) - 1 地域別 調味料の使用数	61
5) - 2 調味料からみた“家庭の味”地域差	62
①北海道/宮城・福島 ②北関東・甲信/首都圏 ③中京圏/北陸・新潟 ④阪神圏/岡山・広島 ⑤四国/福岡	
調査票	67

「味の地域差に関する調査2009《料理編》」 調査概要

- ◆調査の目的 : 本調査は、家庭料理の面から味の地域差を明らかにするため、全国10地域の主婦を対象に、①よく作る家庭料理メニュー、②代表的な家庭料理の味付け、③よく使う調味料、等について調査を企画・実施いたしました。
- ◆調査対象地域 : ①北海道、②宮城・福島、③北関東・甲信、④首都圏、⑤中京圏、⑥北陸・新潟、⑦阪神圏、⑧岡山・広島、⑨四国、⑩福岡の10地域
- ◆調査対象 : 上記10地域に居住する30～50代の主婦(既婚女性)
- ◆調査方法 : 日本能率協会総合研究所「J-FAXリサーチ」システム利用によるFAX調査
- ◆発送数 : 2,100人
- ◆有効回収数 : 1,609人(有効回収率 76.6%)

※本文中で使用した時系列比較のデータは下記調査から引用しました。

有効回収サンプル構成 (人)

	調査対象都道府県	合計	30代	40代	50代
全 国		1,609	523	565	521
北海道	北海道	163	51	56	56
宮城・福島	宮城県・福島県	156	54	58	44
北関東・甲信	茨城県・栃木県・群馬県・山梨県・長野県	169	57	57	55
首都圏	埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県	158	53	55	50
中京圏	愛知県	153	51	53	49
北陸・新潟	新潟県・富山県・石川県・福井県	159	57	59	43
阪神圏	大阪府・兵庫県	165	48	59	58
岡山・広島	岡山県・広島県	169	56	57	56
四国	徳島県・香川県・愛媛県・高知県	163	54	56	53
福岡	福岡県	154	42	55	57

- ◆調査実施日 : 2008年11月28日(金)～12月4日(木)

<1997年>「家庭料理の味付けの地域差に関する実態調査」

- ◆調査対象地域 : ①北海道、②宮城・福島、③首都圏、④中京圏、⑤阪神圏、⑥岡山・広島、⑦福岡の7地域
- ◆調査対象 : 上記7地域に居住する30～40代の主婦(既婚女性)
- ◆調査方法 : 日本能率協会総合研究所「J-FAXリサーチ」システム利用によるFAX調査
- ◆有効回収数 : 1,181人(発送数1,515人、有効回収率78.0%)
- ◆調査実施日 : 1997年3月17日(月)～3月21日(金)

<2002年>「家庭の味の地域差に関する実態調査2002」

- ◆調査対象地域 : ①北海道、②宮城・福島、③首都圏、④中京圏、⑤阪神圏、⑥岡山・広島、⑦福岡の7地域
- ◆調査対象 : 上記7地域に居住する30～50代の主婦(既婚女性)
- ◆調査方法 : 日本能率協会総合研究所「J-FAXリサーチ」システム利用によるFAX調査
- ◆有効回収数 : 1,258人(発送数1,400人、有効回収率89.9%)
- ◆調査実施日 : 2002年1月29日(火)～2月4日(月)

<2005年>「味の地域差に関する調査2005《料理編》」

- ◆調査対象地域 : ①北海道、②宮城・福島、③北関東・甲信、④首都圏、⑤中京圏、⑥北陸・新潟、⑦阪神圏、⑧岡山・広島、⑨四国、⑩福岡の10地域
- ◆調査対象 : 上記10地域に居住する30～50代の主婦(既婚女性)
- ◆調査方法 : 日本能率協会総合研究所「J-FAXリサーチ」システム利用によるFAX調査
- ◆有効回収数 : 1,708人(発送数2,100人、有効回収率81.3%)
- ◆調査実施日 : 2005年7月6日(水)～7月12日(火)

1) -1 よく作るメニュー ②地域別比較

東日本では「納豆」「ラーメン」「そば」「けんちん汁」
西日本では「水炊き」

Q1. お家でふだんよく作るメニュー

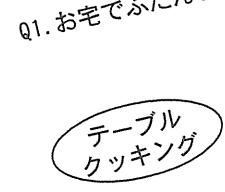
地域別	n数	割合
全体	1609	93.7
北海道	163	93.3
宮城・福島	156	93.6
北関東・甲信	169	97.0
首都圏	158	94.3
中京圏	153	94.8
北陸・新潟	159	92.5
阪神圏	165	92.1
岡山・広島	169	95.3
四国	163	90.2
福岡	154	94.2

地域別	n数	中華の炒めもの	煮魚	かき揚げ
全体	1609	49.2	48.2	46.5
北海道	163	47.9	46.6	39.9
宮城・福島	156	55.7	42.9	48.7
北関東・甲信	169	52.7	45.0	47.3
首都圏	158	57.0	49.4	44.9
中京圏	153	55.6	49.7	43.8
北陸・新潟	159	45.9	51.6	45.9
阪神圏	165	57.0	47.3	44.2
岡山・広島	169	46.2	49.7	48.5
四国	163	36.8	42.9	52.7
福岡	154	38.3	57.1	49.4

1) -2 ジャンルごとの傾向

阪神圏はテーブルクッキングが盛ん
北海道で「肉料理」、西日本で「お好み焼」

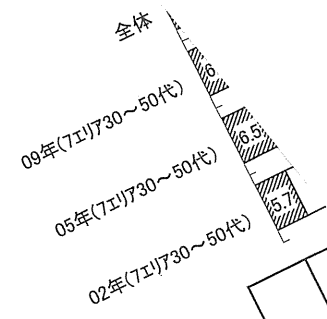
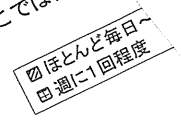
- テーブルクッキングのメニューで最もよく作るメニューは「寄せ鍋など味を」71.9%。次いで「おでん」6.6%。
- 地域別にみると、北海道では「焼肉」が最もよく作られている。西日本をみると、体の平均を上回ってよく作られている。立ち、阪神圏、岡山・広島、豆腐」とあっさり系のメニューが好まれる傾向にある。
- 年代別でみると、「おでん」が最もよく作る傾向にある。
- 時系列では、「たこ焼き」が最もよく作るメニューである。



地域別	n数	おでん	寄せ鍋など味を	その他
全体	1609	71.9	6.6	50.0
北海道	163	61.3	65.6	37.4
宮城・福島	156	66.0	73.7	39.1
北関東・甲信	169	71.6	70.4	40.2
首都圏	158	73.4	63.3	43.7
中京圏	153	77.8	75.2	51.0
北陸・新潟	159	71.1	72.3	43.4
阪神圏	159	77.0	75.8	44.0
岡山・広島	165	74.2	64.4	57.7
四国	163	74.2	64.4	57.7
福岡	154	69.5	66.9	56.5
30代	565	73.5	69.9	53.3
40代	521	77.9	70.0	52.3

3) -2 野菜の煮物

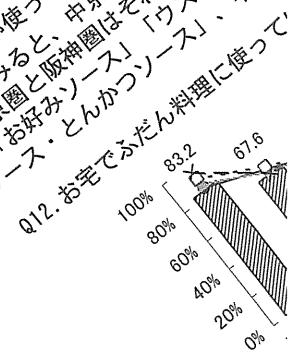
Q3. お宅では和風の野菜の煮物をどのくらいの頻度で作りますか？
※ここでは、野菜や海藻などが主役の煮物。



地域別	n数	1日2回以上	1回	それ以外
全体	1609	0.8	3.1	37.4
北海道	163	0.6	7.1	37.4
宮城・福島	156	1.8	8.2	37.4
北関東・甲信	169	0.6	9.2	37.4
首都圏	158	0.6	5.7	37.4
中京圏	153	0.6	4.2	37.4
北陸・新潟	159	0.6	6.1	37.4
阪神圏	165	1.2	7.1	37.4
岡山・広島	163	1.9	3.4	37.4
四国	154	0.6	5.1	37.4
福岡	523	0.5	8.8	37.4
30代	565	1.3	5.5	37.4
40代	521	0.6	5.6	37.4

4) ふだん使っている調味料

「中濃ソース」一辺倒の東日本、多様なソース・たれ食文化をみせる。
●家庭でふだん料理に使われているソース・たれなどは「ウスターソース」52.6%と定着している。地域別にみると、中京と西日本で全体の平均より「お好みソース」「ウスターソース」が好まれる傾向がある。特に中京圏と阪神圏はそれぞれ7品目以上のソース・とんかつソース、中京圏



JMAR自主企画調査

生活者HOTアンケート

味の地域差に関する調査 2009 《料理編》

集計結果数表

2008年12月

見本
SAMPLE

株式会社日本能率協会総合研究所

「味の地域差に関する調査 2009 《料理編》」目次

調査概要	(i)
利用上の注意	(ii)
調査票	(v)

◆単純集計表	(1)
--------------	-------

◆クロス集計表

	地域 年代別	簡易 属性別	結婚歴・ 職業・家族別	地域・ 居住歴別	和風料理の 味付け別	北海道 宮城・福島	北関東・甲信 首都圏	中京圏 北陸・新潟	阪神圏 岡山・広島	四国 福岡
Q1.ふだんよく作るメニュー	1		85	133	181	229	277	325	373	421
Q1.ふだんよく作るメニュー数	4		88	136	184	232	280	328	376	424
Q2.みそ汁を作る頻度	4		88	136	184	232	280	328	376	424
SQ2-1.みそ汁の味	5		89	137	185	233	281	329	377	425
SQ2-2.よく作るみそ汁のみその色	5		89	137	185	233	281	329	377	425
SQ2-3.よく作るみそ汁のだしの味	6		90	138	186	234	282	330	378	426
SQ2-4.みそ汁の作り方	6		90	138	186	234	282	330	378	426
Q3.和風の野菜の煮物を作る頻度	7		91	139	187	235	283	331	379	427
SQ3-1.和風の煮物でよく作るメニュー	8		92	140	188	236	284	332	380	428
SQ3-2.最もよく作る和風の煮物	9		93	141	189	237	285	333	381	429
SQ3-3.和風の煮物に使う調味料	10		94	142	190	238	286	334	382	430
SQ3-3-1.五目煮に使う調味料		12								
SQ3-3-2.肉じゃがに使う調味料		14								
SQ3-3-3.かぼちゃ煮に使う調味料		16								
SQ3-3-5.大根煮に使う調味料		18								
SQ3-3-7.きんぴらに使う調味料		20								
SQ3-3-8.ひじきに使う調味料		22								
SQ3-4.和風の煮物の味付け	24		96	144	192	240	288	336	384	432
SQ3-4-1.五目煮の味付け		25								
SQ3-4-2.肉じゃがの味付け		26								
SQ3-4-3.かぼちゃ煮の味付け		27								
SQ3-4-5.大根煮の味付け		28								
SQ3-4-7.きんぴらの味付け		29								
SQ3-4-8.ひじきの味付け		30								
SQ3-5.和風の煮物の味は誰の好みか	31		97	145	193	241	289	337	385	433
SQ3-5-1.五目煮の味は誰の好みか		32								
SQ3-5-2.肉じゃがの味は誰の好みか		32								
SQ3-5-3.かぼちゃ煮の味は誰の好みか		33								
SQ3-5-5.大根煮の味は誰の好みか		33								
SQ3-5-7.きんぴらの味は誰の好みか		34								
SQ3-5-8.ひじきの味は誰の好みか		34								
Q4.和風の麺類を作る頻度	35		97	145	193	241	289	337	385	433
SQ4-1.和風の麺類でよく作るメニュー	36		98	146	194	242	290	338	386	434
SQ4-2.うどんのかけ汁に使う調味料	37		99	147	195	243	291	339	387	435

「味の地域差に関する調査 2009 《料理編》」目次

◆クロス集計表

	地域 年代別	簡易 属性別	結婚歴・ 職業・家族別	地域・ 居住歴別	和風料理の 味付け別	北海道 宮城・福島	北関東・甲信 首都圏	中京圏 北陸・新潟	阪神圏 岡山・広島	四国 福岡
SQ4-2-5.関東風かけ汁に使う調味料		38								
SQ4-2-6.関西風かけ汁に使う調味料		39								
SQ4-3.うどんのかけ汁の味付け	40		100	148	196	244	292	340	388	436
SQ4-3-5.関東風かけ汁の味付け		41								
SQ4-3-6.関西風かけ汁の味付け		42								
Q5.卵焼きの味	43		100	148	196	244	292	340	388	436
Q6.炊き込みご飯に使う調味料	44		101	149	197	245	293	341	389	437
Q7.チャーハン・炒めご飯に使う調味料	45		102	150	198	246	294	342	390	438
Q8.野菜炒めに使う調味料	46		103	151	199	247	295	343	391	439
Q9.よく食べる鍋料理の味付け	47		104	152	200	248	296	344	392	440
SQ9-1.鍋物のつゆ等に使う調味料	48		105	153	201	249	297	345	393	441
SQ9-1-1.鍋物つゆの味付けに使う調味料		50								
SQ9-1-2.鍋物のつけだれに使う調味料		52								
SQ9-2.おでんのつゆに使う調味料	54		107	155	203	251	299	347	395	443
SQ9-2-3.関東風おでんつゆに使う調味料		56								
SQ9-2-4.関西風おでんつゆに使う調味料		58								
Q10.フライ・揚げ物にかける調味料	60		109	157	205	253	301	349	397	445
Q11.ふだん料理に使う基本調味料	61		110	158	206	254	302	350	398	446
Q12.ふだん料理に使う調味料	64		113	161	209	257	305	353	401	449
Q13.ふだん料理に使う酒・香辛料など	67		116	164	212	260	308	356	404	452
Q11-1.砂糖の使用種類数	70		119	167	215	263	311	359	407	455
Q11-2.塩の使用種類数	70		119	167	215	263	311	359	407	455
Q11-3.酢の使用種類数	70		119	167	215	263	311	359	407	455
Q11-4.しょうゆの使用種類数	71		120	168	216	264	312	360	408	456
Q11-5.みその使用種類数	71		120	168	216	264	312	360	408	456
Q12-1.だし用調味料の使用種類数	71		120	168	216	264	312	360	408	456
Q12-2.つゆ類の使用種類数	72		121	169	217	265	313	361	409	457
Q12-3.ソースの使用種類数	72		121	169	217	265	313	361	409	457
Q12-4.マヨドレの使用種類数	72		121	169	217	265	313	361	409	457
Q12-5.食用油の使用種類数	73		122	170	218	266	314	362	410	458
Q13-1.料理酒の使用種類数	73		122	170	218	266	314	362	410	458
Q13-2.香辛料の使用種類数	73		122	170	218	266	314	362	410	458
Q13-3.薬味の使用種類数	74		123	171	219	267	315	363	411	459
Q13-4.柑橘類の使用種類数	74		123	171	219	267	315	363	411	459
Q14.和風の料理の味付けの該当事項	75		124	172	220	268	316	364	412	460
Q15.和風の料理の味付け方の該当事項	76		125	173	221	269	317	365	413	461
F1.年代	77		126	174	222	270	318	366	414	462
F1.年齢	77		126	174	222	270	318	366	414	462
F2.結婚年数	78		127	175	223	271	319	367	415	463

◆クロス集計表

	地域 年代別	簡易 属性別	結婚歴・ 職業・家族別	地域・ 居住歴別	和風料理の 味付け別	北海道 宮城・福島	北関東・甲信 首都圏	中京圏 北陸・新潟	阪神圏 岡山・広島	四国 福岡
F3.職業	78		127	175	223	271	319	367	415	463
F4.同居家族人数	79		128	176	224	272	320	368	416	464
F5.家族形態	79		128	176	224	272	320	368	416	464
F6.同居家族の状況	80		129	177	225	273	321	369	417	465
F7.居住地域	81		130	178	226	274	322	370	418	466
F8.居住年数	81		130	178	226	274	322	370	418	466
F9.地域居住状況	82		131	179	227	275	323	371	419	467
F10.本人出身地域	82		131	179	227	275	323	371	419	467
F11.夫の出身地域	83		132	180	228	276	324	372	420	468

◆設問間クロス集計表

表側項目	表頭項目	表側項目	表頭項目
Q1.ふだんよく作るメニュー	Q1.ふだんよく作るメニュー	Q11-1.ふだん料理に使う砂糖	Q11-1.ふだん料理に使う砂糖
みそ汁実態別	Q2.みそ汁を作る頻度	Q11-2.ふだん料理に使う塩	Q11-2.ふだん料理に使う塩
みそ汁実態別	SQ2-1.みそ汁の味	Q11-3.ふだん料理に使う酢	Q11-3.ふだん料理に使う酢
みそ汁実態別	SQ2-2.よく作るみそ汁のみその色	Q11-4.ふだん料理に使う醤油	Q11-4.ふだん料理に使う醤油
みそ汁実態別	SQ2-3.よく作るみそ汁のだしの味	Q11-5.ふだん料理に使うみそ	Q11-5.ふだん料理に使うみそ
みそ汁実態別	SQ2-4.みそ汁の作り方	Q12-1.ふだん料理に使うだし用	Q12-1.ふだん料理に使うだし用
和風の煮物実態別	Q3.和風の野菜の煮物を作る頻度	Q12-2.ふだん料理に使うつゆ類	Q12-2.ふだん料理に使うつゆ類
和風の煮物実態別	SQ3-1.和風の煮物でよく作るメニュー	Q12-3.ふだん料理に使うソース	Q12-3.ふだん料理に使うソース
和風の煮物実態別	SQ3-2.最もよく作る和風の煮物	Q12-4.ふだん料理に使うマヨドレ	Q12-4.ふだん料理に使うマヨドレ
和風の煮物実態別	SQ3-3.和風の煮物に使う調味料	Q12-5.ふだん料理に使う食用油	Q12-5.ふだん料理に使う食用油
和風の煮物実態別	SQ3-4.和風の煮物の味付け	Q13-1.ふだん料理に使う調理酒	Q13-1.ふだん料理に使う調理酒
和風の煮物実態別	SQ3-5.和風の煮物の味は誰の好みか	Q13-2.ふだん料理に使う香辛料	Q13-2.ふだん料理に使う香辛料
SQ3-1.和風の煮物でよく作るメニュー	SQ3-1.和風の煮物でよく作るメニュー	Q13-3.ふだん料理に使う薬味	Q13-3.ふだん料理に使う薬味
SQ3-1.和風の煮物でよく作るメニュー	SQ3-2.最もよく作る和風の煮物	Q13-4.ふだん料理に使う柑橘類	Q13-4.ふだん料理に使う柑橘類
Q4.和風の麺類を作る頻度	SQ4-1.和風の麺類でよく作るメニュー	地域軸	F7.居住都道府県
Q4.和風の麺類を作る頻度	SQ4-2.うどんのかけ汁に使う調味料	地域軸	F10.本人出身都道府県
Q4.和風の麺類を作る頻度	SQ4-3.うどんのかけ汁の味付け	地域軸	F11.夫の出身都道府県
SQ4-1.和風の麺類でよく作るメニュー	SQ4-1.和風の麺類でよく作るメニュー		
Q9.よく食べる鍋料理の味付け	Q9.よく食べる鍋料理の味付け		

◆時系列比較表505

「味の地域差に関する調査 2009 《料理編》」調査概要

- ◆調査の目的 : 本調査は、家庭料理の面から味の地域差を明らかにするため、全国 10 地域の主婦を対象に、①よく作る家庭料理メニュー、②代表的な家庭料理の味付け、③よく使う調味料、等について調査を企画・実施いたしました。
- ◆調査対象地域 : 下記 10 地域
- ◆調査対象 : 下記 10 地域に居住する 30～50 代の主婦（既婚女性）
- ◆調査方法 : 日本能率協会総合研究所「J-FAXリサーチ」システム利用による F A X 調査
- ◆発送数 : 発送数 2,100 人
- ◆有効回収数 : 1,609 人（回収率 76.6%・各エリア 150 人）

有効回収数サンプル構成

(人)

	調査対象都道府県	合 計	30 代	40 代	50 代
全 国		1609	523	565	521
北海道	北海道	163	51	56	56
宮城・福島	宮城県・福島県	156	54	58	44
北関東・甲信	茨城県・栃木県・群馬県・山梨県・長野県	169	57	57	55
首都圏	埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県	158	53	55	50
中京圏	愛知県	153	51	53	49
北陸・新潟	新潟県・富山県・石川県・福井県	159	57	59	43
阪神圏	大阪府・兵庫県	165	48	59	58
岡山・広島	岡山県・広島県	169	56	57	56
四国	徳島県・香川県・愛媛県・高知県	163	54	56	53
福岡	福岡県	154	42	55	57

- ◆調査実施日 : 2008 年 11 月 28 日(金)～12 月 4 日(木)

「味の地域差に関する調査 2009 《料理編》」 利用上の注意

◆ 基本分析軸：本調査の集計にあたっては、下記の通り変数を作成して分析軸を設け、クロス集計を行いました。

【地域・年代別】		合計	【簡易属性別】		合計	【結婚歴・職業・家族別】		合計		
全体		1609	全体		237	全体		1609		
		100.0			100.0			100.0		
地域別	北海道	163	地域別	北海道	20	結婚年数別	0～5年	73		
	宮城・福島	156		宮城・福島	18		6～10年	217		
	北関東・甲信	169		北関東・甲信	23		11～15年	395		
	首都圏	158		首都圏	28		16～20年	319		
	中京圏	153		中京圏	23		21～30年	446		
	北陸・新潟	159		北陸・新潟	24		31年以上	159		
	阪神圏	165		阪神圏	25		職業別	専業主婦	655	
	岡山・広島	169		岡山・広島	33			有職主婦	954	
	四国	163		四国	18			うち、フルタイム勤務	231	
	福岡	154		福岡	25			うち、パート・アルバイト	608	
	年代別	30代		523	年代別	30代	62	家族形態別	夫婦のみ	240
		40代		565		40代	70		親+子供	1077
		50代		521		50代	105		家族3人以下	384
	5歳階級別	30～34歳		146	時系列比較	02年条件：7エリア30～50代計	172		家族4人	512
35～39歳		377	97年条件：7エリア30～49歳計	93		家族5人以上	181			
40～44歳		318	職業別	専業主婦	94	祖父母+親+子供	227			
45～49歳		247		有職主婦	143	同居家族状況別	子供あり		1322	
50～54歳		316	家族形態別	夫婦のみ	46		乳幼児		155	
55～59歳		205		親+子供	149		保育園・幼稚園児		232	
	100.0	祖父母+親+子供		30	小学生		584			
時系列比較用	02年条件：7エリア30～50代計	1118	同居家族別	子供あり	181		中学生	348		
	30代	355		子供なし	56		高校生	260		
	40代	393		居住10年以下	74		それ以上の子供	382		
	50代	370	居住11～30年	118	うち、専業主婦		521			
	97年条件：7エリア30～49歳計	748	居住31年以上	45	うち、有職主婦		801			
	北海道	107	味なじみ別	親の代から居住	73		子供なし	287		
	宮城・福島	112		移住し味になじむ	128	うち、専業主婦	134			
	首都圏	108		移住し味になじんでいない	36	うち、有職主婦	153			
	中京圏	104		60代と同居	156	60代と同居	156			
	阪神圏	107	70代と同居	137	70代と同居	137				
	岡山・広島	113	80代以上と同居	105	80代以上と同居	105				
福岡	97		100.0		100.0					

【地域・年代別】

《地域別》「F7.居住地域(SA)」より変数を作成しました。

《年代別》《5歳階級別》「F1.年齢(FA)」の回答より変数を作成しました。

《時系列比較用》過去の調査と対象者の地域・年代をそろえて集計した、今回調査のデータです。

- ・「02年条件：7エリア30～50代計」は、2002年2月に実施した「家庭の味の地域差に関する実態調査2002」と同様の調査対象である、7エリアに居住する30～50代で集計したデータです。この「30代」「40代」「50代」も、7エリアのみの集計です。

*調査対象地域：北海道、東北(宮城県・福島県)、関東(東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県)、中部(愛知県)、関西(大阪府・兵庫県)、中国(広島県・岡山県)、九州(福岡県)の7エリア

*調査対象：上記エリアに居住する30～50代の主婦

- ・「97年条件：7エリア30～49歳計」は、1997年3月に実施した「家庭料理の味付けの地域差に関する実態調査」と同様の調査対象である、7エリアに居住する30～40代で集計したデータです。この「北海道」～「福岡」も、30～40代のみの集計です。

*調査対象地域：北海道、東北(宮城県・福島県)、関東(東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県)、中部(愛知県)、関西(大阪府・兵庫県)、中国(広島県・岡山県)、九州(福岡県)の7エリア

*調査対象：上記エリアに居住する30～49歳の主婦

【簡易属性別】集計の母数が少ない項目について、前述の《地域別》《年代別》《時系列比較用》、後述の《職業別》《家族形態別》《同居家族状況別》《居住年数別》《味なじみ別》より簡易版の集計軸を作成しました。

【結婚年数・職業・家族別】

《結婚年数別》「F2.結婚年数(FA)」の回答より変数を作成しました。

《職業別》「F3.職業(SA)」の回答より変数を作成しました。

- ・「有職主婦」は、「1.フルタイム勤務」「2.パート・アルバイト」「4.自営業」「5.その他」のいずれかに回答した人です。

《家族形態別》「F5.家族形態(SA)」「F4.同居家族人数(FA)」の回答より変数を作成しました。

《同居家族状況別》「F6.同居家族の状況(MA)」の回答より変数を作成しました。

- ・「子供あり」は、「1.乳幼児がいる」「2.保育園・幼稚園児がいる」「3.小学生の子供がいる」「4.中学生の子供がいる」「5.高校生の子供がいる」「6.それ以上の年齢の子供がいる」のいずれかに回答した人です。

- ・「子供なし」は、「1.乳幼児がいる」「2.保育園・幼稚園児がいる」「3.小学生の子供がいる」「4.中学生の子供がいる」「5.高校生の子供がいる」「6.それ以上の年齢の子供がいる」のいずれにも回答のない人です。

- ・「うち、有職主婦」は、「子供あり」「子供なし」のうち、「F3.職業(SA)」で「1.フルタイム勤務」「2.パート・アルバイト」「4.自営業」「5.その他」のいずれかに回答した人です。

「味の地域差に関する調査 2009 《料理編》」 利用上の注意

【地域・居住歴別】	合計
全体	1609
居住年数別	
0～5年	232
6～10年	311
11～20年	512
21～30年	223
31～40年	180
41年以上	151
味なじみ別	
親の代から居住	560
移住し味になじむ	826
移住し味になじんでいない	223
本人出身地域別	
北海道	155
東北	156
北関東・甲信	142
首都圏	181
東海	164
北陸・新潟	140
関西	193
中国	174
四国	141
九州	162
配偶者出身地域別	
北海道	166
東北	151
北関東・甲信	136
首都圏	149
東海	140
北陸・新潟	158
関西	186
中国	174
四国	155
九州	193

【和風料理の味付け別】	合計
全体	1609
和風の基本調味料だけで味付けする	970
基本調味料だけでおいしくできない	154
市販の和風万能調味料をよく利用	706
メニュー専用合わせ調味料を利用	155
和風の惣菜や冷凍食品をよく利用	131
和風の基本調味料は地元産を使用	199
基本調味料は高くてもいいもの	306
我が家の味というものがある	327
郷土の味を受け継いだ味付けが多い	67
母や姑から受け継いだ味付けが多い	359
本・雑誌から覚えた味付けが多い	421
自己流の味付けが多い	962
薄味にしている	905
濃い味付けにしている	209
しょうゆや塩を控え目にしている	392
料理に甘味は欠かせない	309
砂糖や甘味は控え目にしている	314
だしの味をかきかせている	592
素材の味を生かしている	463
うま味を出すようにしている	321
コクを出すようにしている	257
自分の好みの味付けが多い	898
夫の好みの味付けが多い	278
子供の好みの味付けが多い	207
自分の親の好みの味付けが多い	39
夫の親の好みの味付けが多い	25

【地域・居住歴別】

《居住年数別》「F8.居住年数(F A)」の回答より変数を作成しました。

《味なじみ別》「F9.地域居住状況(S A)」の回答より変数を作成しました。

《本人出身地域別》《配偶者出身地域別》「F10.本人出身地域(S A)」「F11.夫の出身地域(S A)」の回答より変数を作成しました。

【和風料理の味付け別】

《和風の料理の味付けの該当事項》「Q14.和風の料理の味付けの該当事項(MA)」の回答より変数を作成しました。

《和風の料理の味付け方の該当事項》「Q15.和風の料理の味付け方の該当事項(MA)」の回答より変数を作成しました。

【北海道/宮城・福島】【北関東・甲信/首都圏】【中京圏/北陸・新潟】【阪神圏/岡山・広島】【四国/福岡】「F7.居住地域(S A)」の回答による各地域ごとに、前述の《年代別》「F1.年齢(F A)」、《職業別》「F3.職業(S A)」、《家族形態別》「F5.家族形態(S A)」、《居住年数別》「F8.居住年数(F A)」、《味なじみ別》「F9.地域居住状況(S A)」より地域別の集計軸を作成しました。

【北海道/宮城・福島】	合計
全体	1609
北海道 合計	163
30代	51
40代	56
50代	56
専業主婦	65
有職主婦	98
夫婦のみ	28
親+子供	105
祖父母+親+子供	21
居住10年以下	50
居住11～30年	73
居住31年以上	40
親の代から居住	62
移住し味になじむ	90
移住し味になじんでいない	11
宮城・福島 合計	156
30代	54
40代	58
50代	44
専業主婦	70
有職主婦	86
夫婦のみ	21
親+子供	100

【北関東・甲信/首都圏】	合計
全体	1609
北関東・甲信 合計	169
30代	57
40代	57
50代	55
専業主婦	70
有職主婦	99
夫婦のみ	26
親+子供	101
祖父母+親+子供	33
居住10年以下	47
居住11～30年	88
居住31年以上	34
親の代から居住	70
移住し味になじむ	69
移住し味になじんでいない	30
首都圏 合計	158
30代	53
40代	55
50代	50
専業主婦	70
有職主婦	88
夫婦のみ	22
親+子供	115

【中京圏/北陸・新潟】	合計
全体	1609
中京圏 合計	153
30代	51
40代	53
50代	49
専業主婦	60
有職主婦	93
夫婦のみ	22
親+子供	106
祖父母+親+子供	22
居住10年以下	35
居住11～30年	77
居住31年以上	41
親の代から居住	60
移住し味になじむ	71
移住し味になじんでいない	22
北陸・新潟 合計	159
30代	57
40代	59
50代	43
専業主婦	46
有職主婦	113
夫婦のみ	20
親+子供	99

【阪神圏/岡山・広島】	合計
全体	1609
阪神圏 合計	165
30代	48
40代	59
50代	58
専業主婦	63
有職主婦	102
夫婦のみ	28
親+子供	118
祖父母+親+子供	19
居住10年以下	49
居住11～30年	87
居住31年以上	29
親の代から居住	53
移住し味になじむ	94
移住し味になじんでいない	18
岡山・広島 合計	169
30代	56
40代	57
50代	56
専業主婦	78
有職主婦	91
夫婦のみ	23
親+子供	118

【四国/福岡】	合計
全体	1609
四国 合計	163
30代	54
40代	56
50代	53
専業主婦	60
有職主婦	103
夫婦のみ	26
親+子供	108
祖父母+親+子供	20
居住10年以下	67
居住11～30年	62
居住31年以上	34
親の代から居住	58
移住し味になじむ	75
移住し味になじんでいない	30
福岡 合計	154
30代	42
40代	55
50代	57
専業主婦	73
有職主婦	81
夫婦のみ	24
親+子供	107

「味の地域差に関する調査 2009 《料理編》」 利用上の注意

- ◆ 平均頻度の算出：次の設問は、下記の通り選択肢に階級値を与え、加重平均を算出しました。
 - ・ Q2.みそ汁を作る頻度(SA)：「1.1日2回以上」に14、「2.ほとんど毎日」に7、「3.週に4～5回程度」に4.5、「4.週に2～3回程度」に2.5、「5.週に1回程度」に1、「6.月に2～3回程度」に0.58、「7.月に1回程度」に0.23、「8.それ以下だが作る」に0.1、「9.みそ汁は作らない」に0のスコアを与え、1週間あたりの平均頻度を算出
 - ・ Q3.和風の野菜の煮物を作る頻度(SA)：「1.1日2回以上」に14、「2.ほとんど毎日」に7、「3.週に4～5回程度」に4.5、「4.週に2～3回程度」に2.5、「5.週に1回程度」に1、「6.月に2～3回程度」に0.58、「7.月に1回程度」に0.23、「8.それ以下だが作る」に0.1、「9.野菜の煮物は作らない」に0のスコアを与え、1週間あたりの平均頻度を算出
 - ・ Q4.和風の麺類を作る頻度(SA)：「1.1日2回以上」に14、「2.ほとんど毎日」に7、「3.週に4～5回程度」に4.5、「4.週に2～3回程度」に2.5、「5.週に1回程度」に1、「6.月に2～3回程度」に0.58、「7.月に1回程度」に0.23、「8.それ以下だが作る」に0.1、「9.和風の麺類は作らない」に0のスコアを与え、1週間あたりの平均頻度を算出

- ◆ 平均回答数の集計：次の設問は、用意した選択肢に回答した件数の平均値を算出しました。
 - ・ Q1.ふだんよく作るメニュー数：Q1.ふだんよく作るメニュー(MA)「1.炊き込みご飯」～「59.納豆」の59項目の選択肢に回答した件数
 - ・ Q11.ふだん料理に使う基本調味料(MA)
 - [砂糖]Q11-1.砂糖の使用種類数：「1.白砂糖」～「11.低カロリー甘味料」の11項目の選択肢に回答した件数
 - [塩]Q11-2.塩の使用種類数：「12.普通の食塩」～「18.健康塩」の7項目の選択肢に回答した件数
 - [酢]Q11-3.酢の使用種類数：「19.穀物酢」～「26.ぼん酢しょうゆ」の8項目の選択肢に回答した件数
 - [醤油]Q11-4.しょうゆの使用種類：「27.[醤油]濃口しょうゆ」～「39.健康しょうゆ」の13項目の選択肢に回答した件数
 - [みそ]Q11-5.みその使用種類数：「40.甘みそ白」～「53.合わせみそ」の14項目の選択肢に回答した件数
 - ・ Q12.ふだん料理に使う調味料(MA)
 - [だし用]Q12-1.だし用調味料の使用種類数：「1.うま味調味料」～「12.あご」の12項目の選択肢に回答した件数
 - [つゆ類]Q12-2.つゆ類の使用種類数：「13.つゆの素・めんつゆ」～「19.煮物用つゆ」の7項目の選択肢に回答した件数
 - [ソース]Q12-3.ソースの使用種類数：「20.ウスターソース」～「38.タルタルソース」の19項目の選択肢に回答した件数
 - [マヨドレ]Q12-4.マヨドレの使用種類数：「39.マヨネーズ」～「53.キムチ漬けの素」の15項目の選択肢に回答した件数
 - [食用油]Q12-5.食用油の使用種類数：「54.サラダ油」～「63.健康油」の10項目の選択肢に回答した件数
 - ・ Q13.ふだん料理に使う酒・香辛料など(MA)
 - [料理酒]Q13-1.料理酒の使用種類数：「1.本みりん」～「10.中国酒」の10項目の選択肢に回答した件数
 - [香辛料]Q13-2.香辛料の使用種類数：「11.こしょう」～「23.こーれーぐーすー」の13項目の選択肢に回答した件数
 - [薬味]Q13-3.薬味の使用種類数：「24.わさび」～「39.大根おろし」の16項目の選択肢に回答した件数
 - [柑橘類]Q13-4.柑橘類の使用種類数：「40.レモン」～「47.シークワサー」の8項目の選択肢に回答した件数

