

「味の地域差に関する調査2005 《料理編》」結果の速報

みそ汁・鍋・小鉢・ソースにみる食卓の地域差

株式会社日本能率協会総合研究所（代表取締役社長：榮 武男 本社：東京都港区）の運営する情報提供サービス機関マーケティング・データ・バンク（MDB）は、全国10エリアに居住する30～50代主婦（既婚女性）を対象に、「味の地域差に関する調査2005《料理編》」を実施いたしました。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、よく作るメニュー、代表的な家庭料理の味付け、普段使っている調味料等についてきき、その結果、下記のような実態が明らかになりましたので、ご報告いたします。
(http://www.jmar.co.jp/MDB/hot_anq/hotanq232.html)

みそ汁のだしは、全国人気の「かつお」だし、

関西は「かつおと昆布」、四国・九州は「煮干し」

「かつお味」45%、「かつおと昆布の味」19%、「煮干味」15%の順。阪神圏では「かつおと昆布の味」が3割を超え、四国と福岡では「煮干味」のだしを使う人が約3割と多い。

鍋は、水炊き風が西日本+首都圏で人気、

おでんは、関西風つゆが優勢、東日本では関東風の濃い色。

『鍋料理』のつゆは、「しょうゆ味」45%、「鍋つゆに味をつけずぼん酢しょうゆ」40%、「キムチ味・韓国風」34%の順。『おでん』のつゆは、「薄い色の関西風のつゆ」43%、「濃い色の関東風のつゆ」31%。

東日本では「納豆」「自家製の漬物」、

西日本では「酢の物」「和え物」が人気のサイドメニュー。

「冷やっこ」は、全国平均で74%、「納豆」は72%、「おひたし」は62%、「酢の物」は50%、「ごま和え、白和えなど和え物」は43%、「自家製の漬物」は35%。

東日本は「中濃ソース」オンリー、

西は「ウスター」に加えて「とんかつ」か「お好み焼き」

「ウスターソース」が55%、「お好み焼きソース」54%、「濃厚・とんかつソース」50%、「中濃ソース」45%。「ウスターソース」は、中京圏、阪神圏、四国、福岡で7割以上。「中濃ソース」は、宮城・福島～首都圏にかけては約7割。

【 調査概要 】

- 調査対象：下記10エリアに居住する30～50代主婦（既婚女性）

北海道	中京圏（愛知県）
宮城・福島	阪神圏（大阪府・兵庫県）
北関東・甲信（茨城県・栃木県・群馬県・山梨県・長野県）	岡山・広島
首都圏（埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県）	四国（徳島県・香川県・愛媛県・高知県）
北陸・新潟（新潟県・富山県・石川県・福井県）	福岡
- 調査方法：日本能率協会総合研究所「J-FAXリサーチ」モニターへのFAX調査
- 有効回収数：1,708人（発送数2,100人・有効回収率81.3%）
- 調査期間：2005年7月6日（水）～12日（火）

本件の連絡先

株式会社日本能率協会総合研究所 マーケティング・データ・バンク
「生活者HOTアンケート」事務局 担当：土井

〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-4-2 東銀ビル9F
TEL:03-6212-9135 FAX:03-6212-9132 E-mail:haruko_doi@jmar.co.jp

みそ汁のだしは、全国人気の「かつお」だし、 関西は「かつおと昆布」、四国・九州は「煮干し」

全国10エリアの主婦に、普段よく作るみそ汁のだしの味について、聞いてみました。

全国平均では、「かつお味」45%、「かつおと昆布の味」19%、「煮干味」15%の順でした。また、「かつおと昆布の味」「かつお味」「かつおと煮干しの味」を合わせたかつお系の味は75%に達し、全国的にみそ汁は「かつお」だしというのが圧倒的な人気です。

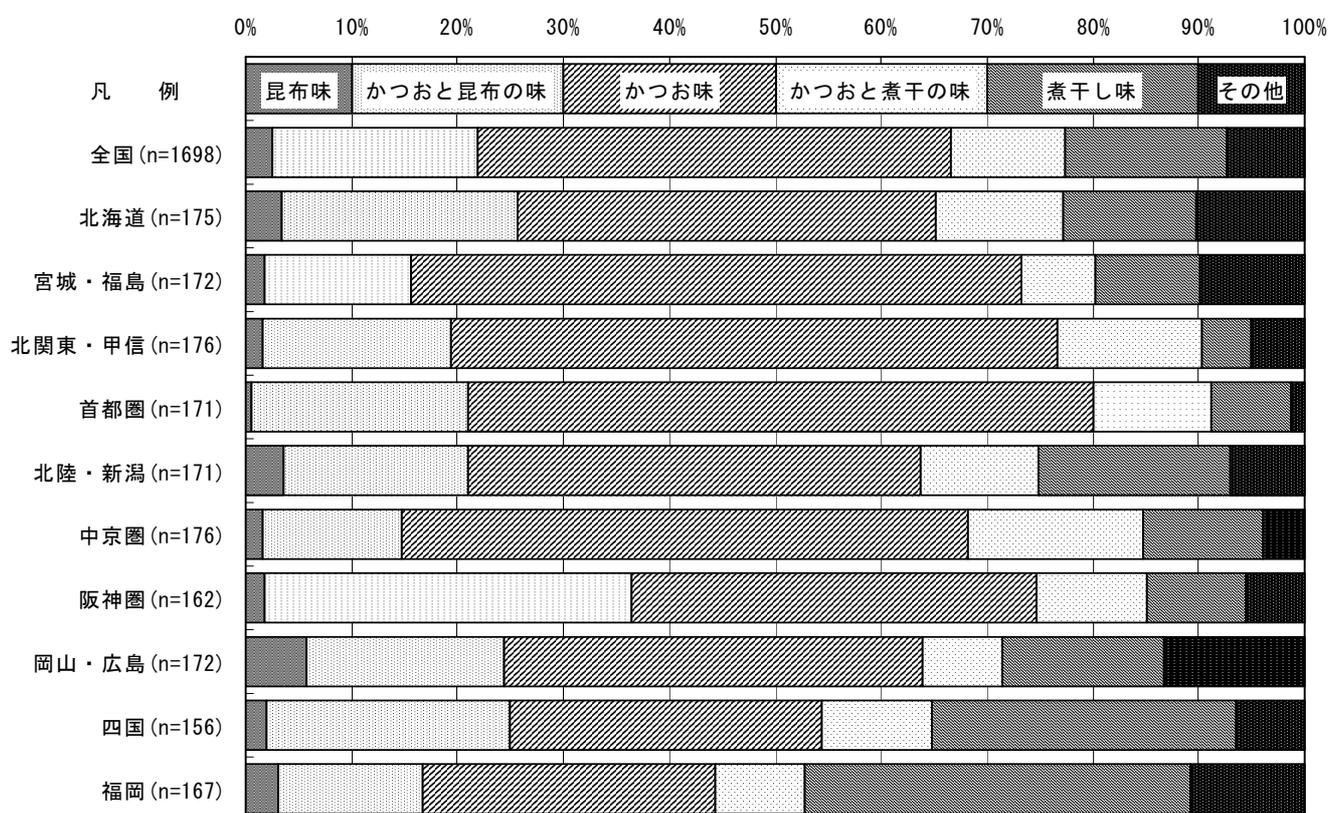
エリア別にみると、宮城・福島から首都圏にかけての東日本と中京圏では、「かつお味」が半数を超えて人気です。特に首都圏では、「かつお味」が約6割、「かつおと昆布の味」「かつお味」「かつおと煮干しの味」を合わせたかつお系の味は9割を超え、かつお人気が最も高いエリアです。

阪神圏では「かつおと昆布の味」が3割を超えて、「かつお味」単独とほぼ人気を二分します。また、「かつおと昆布の味」「かつおと煮干しの味」と、だしを組み合わせる人が45%と半数近くに達し、深みのあるだしでみそ汁を作っているのが特徴です。

四国と福岡では「煮干味」のだしを使う人が約3割と多いことが特徴で、全国的に多い「かつお味」が3割程度に留まっています。特に福岡では、「煮干味」が3分の1に達して「かつお味」を上回り、「煮干味」「かつおと煮干しの味」をあわせると半数弱と、「煮干味」になじみが深い地域ようです。

みそ汁のだしの味は、全国的には「かつお味」ですが、西日本では「かつお味」以外のだしを使ったり、組み合わせる人も多く、だしに対するこだわりが深いことが伺えます。

図表1 よく作るみそ汁のだしの味(SA)



鍋は、水炊き風が西日本 + 首都圏で人気、 おでんは、関西風つゆが優勢、東日本では関東風の濃い色。

全国10エリアの主婦に、普段よく食べる『鍋料理』『おでん』のつゆの味付けを聞いてみました。エリアで比較したものが下のグラフです。

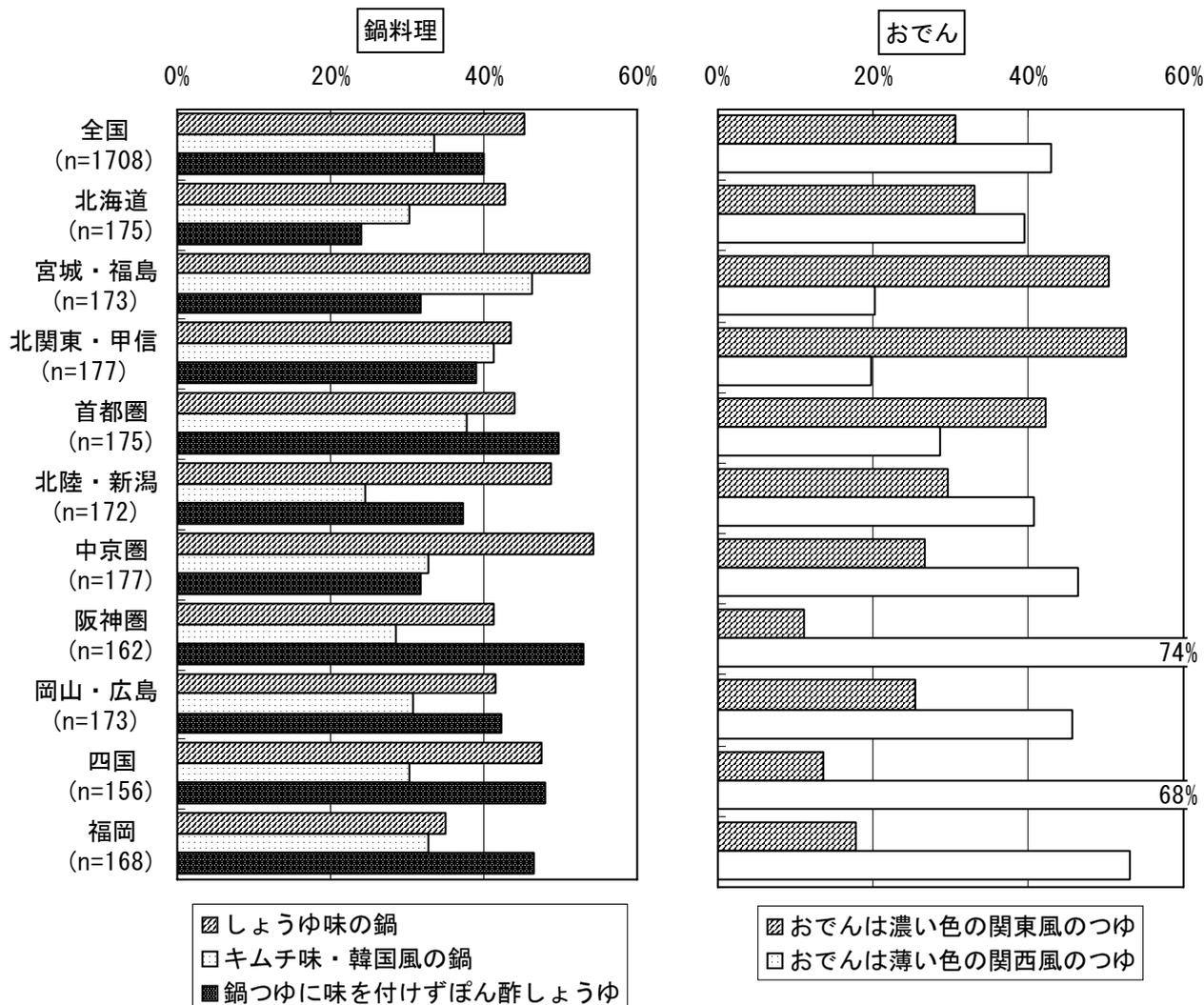
『鍋料理』のつゆは、全国平均では、「しょうゆ味」45%、「鍋つゆに味をつけずぼん酢しょうゆ」40%、「キムチ味・韓国風」34%の順に人気でした。

「しょうゆ味」の鍋は、ほぼ全国的で人気ですが、特に中京圏と宮城・福島では半数を超えて目立ちます。「鍋つゆに味をつけずぼん酢しょうゆ」は阪神圏以西の西日本と首都圏で人気でした。元々、水炊きなどは西日本で多い鍋の食べ方ですが、首都圏にも波及してきたようです。一方、ここ数年ですっかりメジャーになった「キムチ味」の鍋は、東日本、特に宮城・福島と北関東・甲信でよく食べられているようです。

『おでん』のつゆは、「薄い色の関西風のつゆ」43%、「濃い色の関東風のつゆ」31%で、全国的には「関西風」のおでんの方が人気でした。「関西風」は、北陸・新潟以西の西日本と北海道で「関東風」より多く、特に阪神圏以西の西日本では圧倒的な人気です。一方「関東風」は首都圏以北の東日本で「関西風」より食べられていますが、西日本での「関西風」人気ほどの根強さはないようです。

おでんつゆの色の濃さでみた地域差は、全国的には「関西風」好み優勢な中、宮城・福島、北関東・甲信、首都圏が「関東風」、阪神圏、四国、福岡が「関西風」と色分けられ、北陸・新潟、中京圏が東西の味の交差点といえます。

図表2 よく食べる鍋料理・おでんのつゆ(MA)



東日本では「納豆」「自家製の漬物」、 西日本では「酢の物」「和え物」が人気のサイドメニュー。

全国10エリアの主婦に、56品目のメニューについて「お家で普段よく作るメニュー」を聞きました。その中から小鉢などで出されることの多いサイドメニュー6品目について、エリアの差を見たのが下記グラフです。

「冷やっこ」は、全国平均で74%の家庭でよく食卓に登場しています。特に四国では8割を超えて一番高く、その他のエリアでも7割以上ですが、北海道だけは62%と他と比べて低いようです。夏でも涼しい気候が、冷たいメニューを敬遠するのでしょうか。

「納豆」は、全国平均72%ですが、東西差の顕著なメニューでした。宮城・福島の85%を筆頭に、首都圏、北海道、北関東・甲信の東日本ではほぼ8割の家庭でよく食べられています。阪神圏、四国、岡山・広島では6割前後と東日本より大幅に低くなります。とはいえ、阪神圏でも半数以上の家庭で「納豆」が食べられるようになったのは、健康ブームの影響でしょうか。

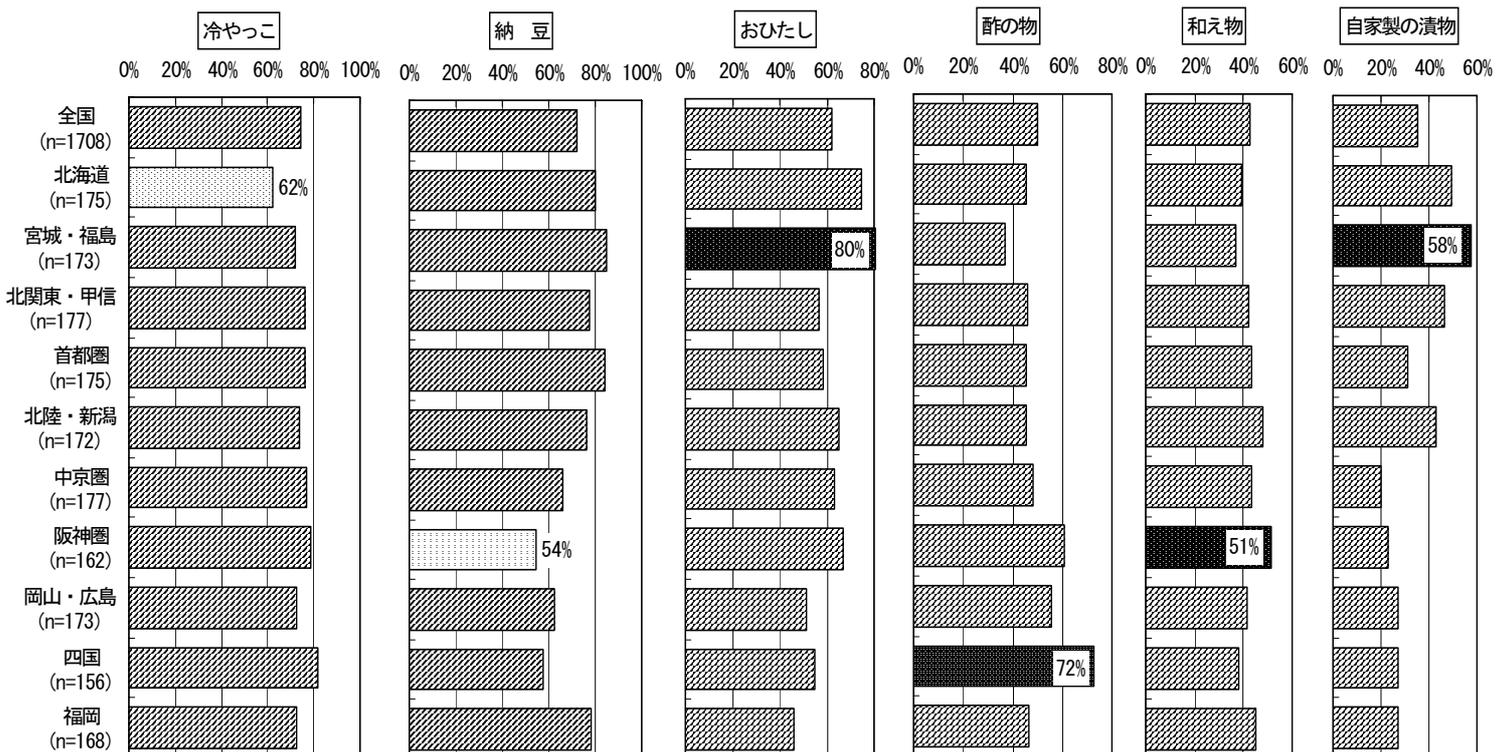
「おひたし」は、全国平均62%のところ、宮城・福島では8割、北海道では4人に3人がよく作ると答えています。次いで阪神圏、北陸・新潟が7割弱と比較的高い一方、福岡、岡山・広島では半数前後と他のエリアと比べて低いようです。しょうゆ味でほうれん草など葉物野菜を食べる手軽な家庭料理「おひたし」は、東北など北日本でより好まれているようです。

「酢の物」は、全国平均50%ですが、西高東低の傾向が顕著で、特に四国では7割を超えて好まれています。四国は料理用の柑橘類も豊富な地域なので、酸っぱい味が馴染んでいる風土なのでしょう。

「ごま和え、白和えなど和え物」は、全国平均43%ですが、一番高かったのが阪神圏の51%、次いで北陸・新潟、福岡の順でした。ごまや豆腐をすって味を付けるなど、ひと手間かかるお惣菜ですが、関西の主婦にとっては苦にしない手間なのでしょう。

「自家製の漬物」は、全国平均で35%ですが、一番高かったのが宮城・福島の58%、次いで北海道、北関東・甲信、北陸・新潟の順でした。自宅で漬物を手作りするという漬物好きのエリアですが、塩分摂取も気になる地域です。

図表3 ふだんよく作るメニュー：サイドメニュー(MA)



東日本は「中濃ソース」オンリー、 西は「ウスター」に加えて「とんかつ」か「お好み焼き」

全国10エリアの主婦に、調味料170品目について、普段料理に使うものを聞いてみました。その中から「ウスターソース」「中濃ソース」「濃厚・とんかつソース」「お好み焼きソース」と4品目のソースの使用率をエリアごとに比較したものが図表4のグラフです。

全国平均では、「ウスターソース」55%、「お好み焼きソース」54%、「濃厚・とんかつソース」50%、「中濃ソース」45%の順でした。

「ウスターソース」は、中京圏、阪神圏、四国、福岡では7割以上の人が使っており、西日本ではとてもメジャーなソースです。一方、宮城・福島では3割に満たないなど、東日本での使用率は半数未満です。

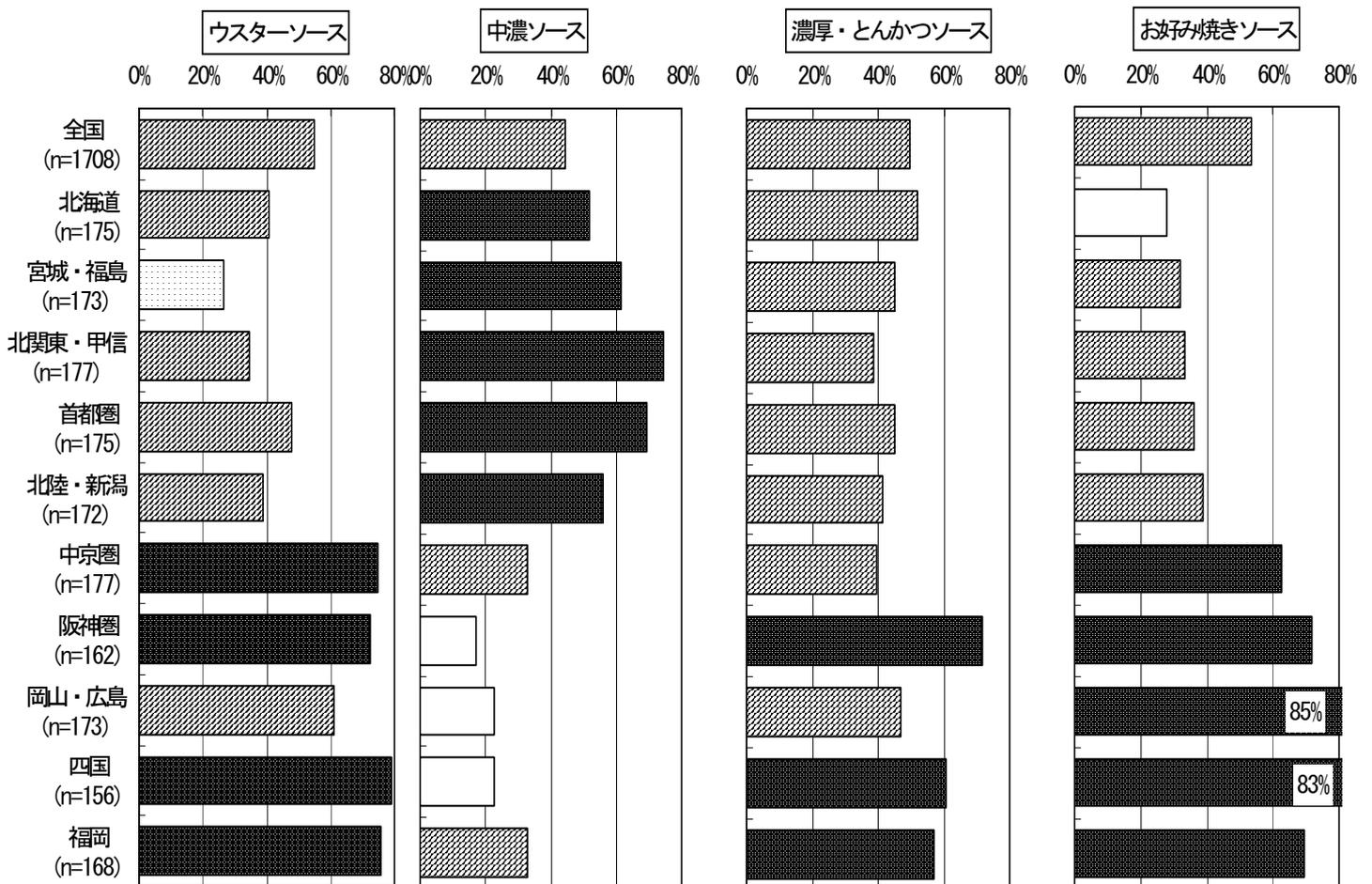
「中濃ソース」は、北陸・新潟より北東の東日本で使用率の高いソースです。特に宮城・福島～首都圏にかけては約7割とよく使われています。一方、阪神圏、岡山・広島、四国では約2割と極端に低く、西日本ではほとんど使われていません。

「濃厚・とんかつソース」は、全国平均で約5割で、どのエリアでも使われているソースですが、東日本より西日本の方がよく使われています。特に阪神圏では約7割、四国、福岡では約6割と、突出しています。

「お好み焼きソース」は、中京圏以西の西日本では6割以上の使用率なのに対し、東日本では4割以下しか使われていません。西日本では、お好み焼き・たこ焼き等が好まれており、それ専用のソースが必要とされるのでしょう。

使うソースの種類でみた味の地域差は、中京圏を境にはっきりと東西に分かれるようです。東日本では、ソースといえば「中濃ソース」と、ほとんど1品目しか使っていないのに対し、西日本では、「ウスターソース」をベースに、加えて「濃厚・とんかつソース」や「お好み焼きソース」をメニューや好みに応じて使い分けているのでしょう。

図表4 ふだん料理に使う調味料：ソース(MA)



「味の地域差に関する調査 2005《料理編》」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エリアに居住する30～50代主婦（既婚女性）を対象に、下記項目について調査を企画・実施いたしました。

よく作るメニュー

代表的な家庭料理の味付け

（みそ汁・野菜の煮物・和風の麺類・卵焼き・炊き込みご飯・チャーハン・野菜炒め・鍋料理・フライ）

普段使っている調味料

【調査購入のご案内】

本調査は、弊社自主企画による調査に複数企業にご参加いただく方式で実施し、以下のアウトプット一式を提供いたします。

・購入費用：定価400,000円(税込420,000円) / MDBメンバー価格360,000円(税込378,000円)

・調査のアウトプット

(1) 調査報告書：A4判・69ページ・2005年9月発行

(2) 集計結果表：A4判・493ページ・2005年7月発行

(3) 集計データ(CD-ROM)：クロス集計、ローデータ、他

本調査の報告書はご購入いただいた企業以外は入手できません。また、データのご利用は社内に限らせていただきます。

本調査は、味の好み・家庭料理に使う調味料の実態からみた、食のエリア別マーケティングのための基本データです。今回はその中から、「みそ汁のだし」「鍋料理・おでんのつゆ」「よく作るサイドメニュー」「使うソースの種類」に焦点を当てて結果の速報を報告しております。

(http://www.jmar.co.jp/MDB/hot_anq/hotanq232.html)

【マーケティング・データ・バンクとは】

マーケティング・データ・バンクは、社団法人日本能率協会グループのシンクタンク、株式会社日本能率協会総合研究所（社長：榮 武男 本社：東京都港区）が運営する、国内最大級のメンバー制ビジネス情報提供サービス機関です (<http://www.jmar.co.jp/MDB/>)

開設以来36年以上、日本を代表する様々な業種の企業約2,000社の企画/調査/営業/技術部門の方々にご利用いただいております。官庁統計、公開調査資料、業界紙、各種民間企業発表資料など約15万点の蔵書を有し、独自の検索システムを構築いたしております。

各種業界事情に通じ検索手法をマスターしたスタッフにより、さまざまなビジネスデータを提供することが可能です。

電話1本で必要な情報を入手できるシステムとして、年間約12万件のお問い合わせに的確、迅速に対応し、情報収集のパートナーとして高い評価をいただいております。

本件の連絡先

株式会社日本能率協会総合研究所 マーケティング・データ・バンク
「生活者HOTアンケート」事務局 担当：土井

〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-4-2 東銀ビル9F
TEL:03-6212-9135 FAX:03-6212-9132 E-mail:haruko_doi@jmar.co.jp

本件引用の際は、お手数ですが、上記あて掲載紙をご送付ください。