

食卓における野菜の浸透度調査 2004

～野菜の利用実態・意識から今後の食卓ニーズを探る～

◆主要野菜50品目のポジショニングは？

常備野菜・使わない野菜・最近よく利用する野菜・もっと利用したい野菜
 便利な野菜・面倒な野菜・身体にいい野菜・子供に食べさせたい野菜

◆目新しい野菜70品目の食卓浸透度は？

サラダ用新野菜・イタリアン野菜・ハーブ・中国野菜等の認知・購入経験

◆野菜の加工食品・保存食の利用による簡便化ニーズは？

《冷凍野菜》《カット野菜》《水煮野菜・野菜缶詰・乾燥野菜・市販の漬物》
 利用頻度・利用品目・利用する理由・利用しない理由、ホームフリージング

◆野菜に関する意識と行動

◆首都圏の20代～60代主婦の野菜に関する総合調査!!

MDB 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
http://www.jmar.co.jp/MDB/hot_anq/

キ、リ、ト、リ、線

MDB生活者「HOTアンケート」シリーズ●申込書

※下記にレ印を付け、必要事項をご記入の上、ご送付ください。FAXにてご送信いただいても結構です。

※「食卓における野菜の浸透度調査 2004」について

- 購入する 興味がある (説明が聞きたい、調査票が見たい、報告書が見たい)
 過去のシリーズに興味がある。(説明が聞きたい、調査票が見たい、報告書が見たい)
 第15弾 「今どきのキッチンに関する調査」
 第14弾 「家庭の味の地域差に関する実態調査2002」
 その他の生活者HOTアンケートシリーズ
 <生活者HOTメンバー>に登録する。(登録無料、本シリーズの案内を随時ご送付いたします。)
 ※下記所定欄にご記入いただくお客様の個人情報は、商品の発送及び小社からの新商品・調査・企画・情報提供サービスのご案内に利用させていただきます。本主旨をご了承賜りご記入くださいますようお願いいたします。

(MX 1001) 200 年 月 日

フリガナ					MDBメンバーコード			
会社名					印			
部課・役職名	フリガナ							
	ご担当者名							
TEL				FAX				
郵便番号	〒	—			e-mail			
住所								
連絡事項	ご請求金額			お支払い予定日				
	円			年 月 日			(消費税込)	

第15弾 今どきのキッチンに関する調査

～キッチン設備からミールソリューションまで、主婦の意識と実態を総合調査～

◆今どきの主婦にとってキッチンとは？

今どきの設備・機器、見せるキッチン意識、キッチンにあるもの、収納の場所・困っているもの…

◆食事づくりの実態は？

調理行動・調理方法と面倒なこと、ミールソリューション (惣菜・加工食品・外食)の利用と抵抗感、
 電子レンジクッキング、ホームフリージングなど、食品の保存と使い切り、食品保存グッズの利用…

◆後片付け・掃除の実態は？

日常の行動と嫌いなこと、気になる臭い・汚れ、掃除道具・洗剤・便利グッズ、ゴミ・リサイクル…
 主婦が食事づくりなどの家事を行なう拠点<キッチン>をテーマに、

①キッチンに関する意識と実態 ②キッチンの環境 ③調理行動の実態と意識 ④キッチンの収納と掃除

などを調査しました。

主婦の年齢・職業・子供の年代・ライフスタイル・住宅事情などのクロス分析を行い、多面的な意識と実態を明らかにする、基本データ集です。

【調査概要】

・調査対象：首都圏の20代～60代主婦 ・調査方法：「J-FAXリサーチ」システム利用によるFAX調査
 ・有効回収数：1,020人(発送数1,300人・有効回収率78.5%) ・調査期間：2002年5月30日～6月5日

【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購入いただく方式で実施いたしました。
 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。

・調査購入費用：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・59ページ・2002年7月発行)

②集計結果表(A4判・459ページ・2002年6月発行)

単純集計表、クロス集計表(年代別、結婚年数別、職業別、家族形態別、家族属性別、住宅事情別、キッチンタイプ別、
 キッチン設備別、家事頻度別、キッチンに関する意識と実態別、設問間クロス、他)一式

③磁気データ一式(CD-ROM)

第14弾 家庭の味の地域差に関する実態調査 2002

～家庭料理・使用調味料の実態からみた食のエリアマーケティング情報源～

◆和食の基本的な味付けの実態は？

だしのとり方、基本調味料・つゆの素などの万能調味料・メニュー専用調味料の使い分け…

◆代表的な家庭料理の作り方は？

みそ汁、野菜の煮物、うどん、卵焼き、炊き込み御飯、チャーハン、野菜炒め、鍋料理…

◆調味料161種類の使用実態、メニュー49種類の調理実態は？

今どきの主婦の味付け・家庭料理の実態を、エリア差・年代差など属性分析で明らかにする食マーケティングの
 基本となるデータ集です。

【調査概要】

・調査対象エリア：全国7エリア

①北海道 ②東北(宮城県/福島県) ③関東(東京都/千葉県/埼玉県/神奈川県) ④中部(愛知県) ⑤関西(大阪府/兵庫県)
 ⑥中国(広島県/岡山県) ⑦九州(福岡県)

・調査対象：上記エリアに在住の30～50代主婦

・調査方法：「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%)

・調査実施年月：2002年1月29日～2月4日

【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購入いただく方式で実施いたしました。

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。

・調査購入費用：定価 360,000円(税込378,000円)・MDBメンバー価格 320,000円(税込336,000円)

・調査のアウトプット

①調査報告書(A4判・59ページ・2002年3月発行)

②集計結果表(A4判・301ページ・2002年2月発行)

単純集計表、クロス集計表(地域・年代別、結婚歴・職業・家族別、居住歴・出身別、調味料の傾向別、設問間クロス)一式

食卓における野菜の浸透度調査2004 調査内容

＜＜調査報告書＞＞ 目次

野菜に関する意識と行動

- 1) -1 野菜の購買行動 ①購買チャンネル
- 1) -1 野菜の購買行動 ②購入頻度
- 1) -1 野菜の購買行動 ③購入重視点
- 1) -1 野菜の購買行動 ④購入時の行動 全体・時系列
- 1) -1 野菜の購買行動 ④購入時の行動 年代別
- 1) -2 野菜に対する意識 ①野菜メニューの登場頻度
- 1) -2 野菜に対する意識 ②食卓の野菜充足感
- 1) -2 野菜に対する意識 ③野菜摂取の心がけ 全体・時系列
- 1) -2 野菜に対する意識 ③野菜摂取の心がけ 年代別

普段の食生活の意識と実態

- 2) -1 食生活における実態
- 2) -2 料理や食材に対する考え方
- 2) -3 野菜についての不安

日常的な野菜の利用

- 3) -1 日常的な野菜 ①常備野菜
- 3) -1 日常的な野菜 ②あまり使わない野菜
- 3) -1 日常的な野菜 ③身体にいいと思う野菜
- 3) -1 日常的な野菜 ④便利だと思う野菜
- 3) -1 日常的な野菜 ⑤子供に食べさせたい野菜
- 3) -1 日常的な野菜 ⑥調理が面倒な野菜
- 3) -1 日常的な野菜 ⑦利用の増えた野菜
- 3) -1 日常的な野菜 ⑧もっと利用したい野菜
- 3) -2 日常的な野菜の利用状況とイメージ ①葉菜類
- 3) -2 日常的な野菜の利用状況とイメージ ②茎菜・果菜類
- 3) -2 日常的な野菜の利用状況とイメージ ③根菜・いも類
- 3) -2 日常的な野菜の利用状況とイメージ ④その他の野菜

加工野菜の利用

- 4) -1 冷凍野菜の利用 ①利用経験頻度
- 4) -1 冷凍野菜の利用 ②利用品目
- 4) -1 冷凍野菜の利用 ③利用する理由
- 4) -1 冷凍野菜の利用 ④利用しない理由
- 4) -2 ホームフリージングする野菜
- 4) -3 カット野菜の利用 ①利用経験頻度
- 4) -3 カット野菜の利用 ②利用品目
- 4) -3 カット野菜の利用 ③利用する理由
- 4) -3 カット野菜の利用 ④利用しない理由
- 4) -4 加工野菜の利用 ①水煮野菜・野菜缶詰
- 4) -4 加工野菜の利用 ②乾燥野菜・市販の漬物
- 4) -5 調理・下ごしらえ ①行っていること
- 4) -5 調理・下ごしらえ ②道具

目新しい野菜の利用

- 5) 目新しい野菜の認知と購入経験 ①全体
- 5) 目新しい野菜の認知と購入経験 ②西洋野菜 時系列
- 5) 目新しい野菜の認知と購入経験 ③中国野菜 時系列
- 5) 目新しい野菜の認知と購入経験 ④伝統野菜など 時系列

食卓における野菜の浸透度

野菜についての意識と利用実態の世代差

野菜に対する意識と加工野菜の利用

野菜購入時の該当事項

- ・いつも買う野菜でも高いときには買わない
- ・大きな野菜は必要量にカットされているものを選ぶ
- ・割安でも量の多いパックは買わない
- ・トレーなどに過剰包装されたものは避けている
- ・見た目の悪い野菜は敬遠している
- ・虫食いのある野菜も気にせず買っている
- ・曲がっていたり不揃いな野菜も気にせず買っている
- ・泥付きの野菜を選んでいる
- ・泥付きの野菜は敬遠している
- ・野菜は普段から買い置きしておく
- ・野菜はその都度、使い切る量だけ買う
- ・珍しい野菜があるとつい買ってしまふ
- ・レシピカードやメニューの材料・調味料と並んでいる野菜をつい買ってしまふ
- ・食べ方のわからない野菜は敬遠している
- ・調理の手間のかかりそうな野菜は敬遠している
- ・有機栽培の野菜を選んでいる
- ・無農薬・低農薬の野菜を選んでいる
 - ・輸入野菜は敬遠している
- ・産地を気にして買っている
 - ・品種やブランドを気にして買っている
- ・生産者の顔がわかる野菜を買っている
 - ・同じ種類なら高くてもなるべくおいしい野菜を買っている

日常的な野菜

＜葉菜類＞キャベツ/はくさい/レタス/ほうれん草/カリフラワー/セロリ/ブロッコリー/にら/春菊/小松菜/水菜/サラダ菜/チンゲン菜/パセリ

＜茎菜・果菜類＞たまねぎ/ねぎ/たけのこ/アスパラガス/にんにく/きゅうり/トマト/ミニトマト/なす/とうもろこし/かぼちゃ/ピーマン/パプリカ/ゴーヤー/つるむらさき/モロヘイヤ

＜根菜・いも類＞だいこん/にんじん/ごぼう/かぶ/れんこん/じゃがいも/さつまいも/さといも/やまいも・とろろいも

＜その他の野菜＞枝豆/さやいんげん/さやえんどう/グリーンピース/生しいたけ/しめじ/なめこ/えのきだけ/maidake/エリンギ/マッシュルーム/しょうが/カイワレ大根/大葉/みょうが/もやし

よく使う冷凍野菜の品目

コーン/グリーンピース/枝豆/そら豆/いんげん/アスパラガス/ほうれん草/さといも/かぼちゃ/にんじん/ポテト/ブロッコリー/カリフラワー/にんにくの芽/ミックスベジタブル/煮物用野菜ミックス/炒め物用野菜ミックス/中華風野菜ミックス/その他の野菜ミックス

よく使うカット野菜の品目

サラダ用セット/きんぴらごぼう用セット/野菜炒め用セット/シチュー・カレー用セット/煮物用セット/鍋物用セット/ねぎ/ツマ大根/キャベツ/レタス/ブロッコリー/カリフラワー/アスパラガス/か

目新しい野菜の利用

①名前を知っている野菜 ②買ったことがある野菜

＜西洋野菜＞パプリカ(赤ピーマン・黄ピーマン) /アーティチョーク(西洋あざみ) /チコリ/エンダイブ/ロメインレタス/フリルレタス/プチヴェール/スプラウト/ヘビーリーフ/ルッコラ(ロケットサラダ) /ズッキーニ/エシャロット/ローズマリー/バジル/イタリアンパセリ/フルーツトマト/クレソン/チャービル/ポワロネギ・ポロネギ/ペコロス(小球のたまねぎ) /ブラウンマッシュルーム/ボルチーニ(イタリアのきのこ) /芽キャベツ/レッドキャベツ/ホースラディッシュ/ラディッシュ/ピーツ/トリュフ/レンズ豆/やしの芽・莖/ワイルドライス/インディカ米/パスピエール(厚岸草) /ブロッコリーニ

＜中国野菜＞香菜/タアサイ/パクチョイ/黄ニラ/花ニラ/茎ニンニク/豆苗/空芯菜/つるむらさき

＜伝統野菜・他＞高菜/水菜/京菜/みぶな/えびいも/やつがしら/加賀太きゅうり/金時草/下仁田ねぎ/ゴーヤー/ナーベラー/天芽/青パパイヤ/冬瓜/うど/ふきのとう/クワイ/キクの花/ジュンサイ/おかひじき/とんぶり/ユリネ/たらの芽/コシアブラ/エリンギ

家族のための心がけ

- ・野菜はできるだけ食べる機会を増やす
- ・野菜はできるだけ量を多く食べるようにする
- ・野菜はできるだけ種類を多く食べるようにする
- ・緑黄色野菜を多く食べるようにする
- ・淡黄色野菜を多く食べるようにする
- ・いも類を多く食べるようにする
- ・子供ができるだけ野菜を食べるように工夫している
- ・夫ができるだけ野菜を食べるように工夫している
- ・野菜は丸ごと余さず調理して栄養をとるように工夫している
- ・健康にいい、栄養があると話題になった野菜は積極的に食べるようにする
- ・サラダで野菜を多く食べるようにする
- ・煮物・おひたし・あえものなど和風野菜メニューを多くする
- ・野菜炒めなどで、野菜を多く食べるようにする
- ・カレー・シチューなどで野菜を多く食べるようにする
- ・鍋料理・鉄板焼きなどで野菜を多く食べるようにする
- ・みそ汁を具だくさんにして野菜を多く食べるようにする
- ・朝食に野菜メニューを出すようにする
- ・お弁当に野菜メニューを入れるようにする
- ・外食のときに野菜の多いメニューにする
- ・手作り野菜ジュースをつくっている
- ・市販の野菜ジュースで野菜不足を補うことがある
- ・ビタミン剤など錠剤で野菜不足を補うことがある
- ・健康食品・栄養補助食品で野菜不足を補うことがある

よく使う野菜加工品の品目

＜水煮野菜＞たけのこ水煮/れんこん水煮/さといも水煮/ぎんなん水煮/ぜんまい、わらびなど山菜水煮/大豆など豆の水煮/メソム水煮/煮物用セットの水煮

＜野菜缶詰＞コーン/グリーンピース/アスパラガス/マッシュルーム/たけのこ/ぎんなん/なめこ/トマト/大豆など豆

＜乾燥野菜＞切り干しだいこん/かんぴょう/干しいたけ/乾燥にんにく/ねぎ・あさつき/パセリ/パウダーフレーク/乾燥薬味セット/ドライトマト/きくらげ/ぜんまいなど山菜

＜市販の漬物＞きゅうり漬け/はくさい漬け/だいこん漬け/なす漬け/たくあん漬け/キムチ漬け

＜生活者HOTメンバー＞登録(無料)のおすすめ

MDBでは、自主企画による「生活者HOTアンケート」をシリーズ化し、継続的に実施しております。家庭の中の変化に着目し、これから動き出す市場・大きな潮流となるテーマについて、タイムリーな調査を実施しております。

注目市場の基礎データが欲しいが、本格的に自社調査を実施するには時機尚早…このようなテーマを総合的にとらえ、大規模調査を実施し、リーズナブルな費用で傾向値や企画開発のヒントとなる基礎データをご提供しております。

生活者HOTメンバー(無料)にご登録いただければ、新規テーマの調査予告・ご案内と、調査終了のご報告(A4判3～5ページ程度のサマリー)を随時FAXにてご送付させていただきます。

また、生活者HOTメンバーの皆様から調査テーマの募集や調査設計時のご意見募集も随時行なっております。

FAXフリーダイヤル 0120-787620

【連絡先・申込書ご送付先】

●東京都千代田区丸の内1-4-2 東銀ビル 〒100-0005

(株)日本能率協会総合研究所 MDB

「生活者HOTアンケート」事務局 (担当:土井)

TEL 03-6212-9135 FAX 03-6212-9132

●大阪市中央区今橋3-1-7 日本生命今橋ビル7階 〒541-0042

(株)日本能率協会総合研究所 MDB大阪

産業調査室 (担当:井下)

TEL 06-6233-2306 FAX 06-6233-2349

e-mail <info_mlmco@jmar.co.jp>

<http://www.jmar.co.jp/MDB/hot_anq/>

＜＜集計結果数表＞＞ 全設問とのクロス集計の表側項目一覧

- 年代別: 20代/30代/40代/50代/60代
- 年齢5歳階級別
- 結婚年数別: 0～5年未満/5～10年未満/10～15年未満/15～20年未満/20～30年未満/30～40年未満/40年以上
- 職業別: 専業主婦/有職主婦/フルタイム勤務/パート・アルバイト/自営業
- 家族形態別: 夫婦のみ/親子(うち、家族3人以下/うち、家族4人/うち、家族5人以上) 祖父母+親子
- 同居家族人数/2人/3人/4人/5人以上
- 子供や家族の状況別: 子供あり〔乳幼児/保育園・幼稚園児/小学生/中学生/高校生/高校卒業以上の未婚の子供〕〔うち、専業主婦/うち、有職主婦〕 子供なし〔うち、専業主婦/うち、有職主婦〕 70歳以上の高齢者/野菜嫌いの子供/野菜嫌いの大人/食物アレルギー体質の人/ダイエットをしている人/生活習慣病で食事の配慮が必要な人/自分以外に食事を作る人
- チャンネル別: 高級チャンネル利用者/生協・自然食品店利用者/産直・通販チャンネル利用者
- 野菜購入頻度別
- 野菜の購入重視点別: 鮮度/価格の安さや手ごろさ/旬のものかどうか/栽培方法や安全性/産地/販売の量、単位
- 野菜購入時の行動別
- 野菜充足感別: 充分足りていると思う/ほぼ足りていると思う/不足しがち+いつも不足だと思う
- 野菜登場頻度別
- 食生活実態別: 日常にお弁当を作っている/和風メニューが多い/洋風メニューが多い/本格的中華料理を手作りした/本格的イタリアン料理を手作りした/エスニック料理を手作りした/家庭菜園を行っている/自家製の漬物を作っている/農産物を送ってくる親戚・知人がいる
- 料理や食材の考え方別: 料理を作ること好き/料理は手間でも素材から手作りする/加工食品や惣菜もうまく利用する/レストラン等での食べ歩きが好き/外食でおいしかったメニューを作る/目新しい食材を料理に使う/健康で話題になった食材を使う/日本の伝統的な食材を使う/大量生産でない食材を使う/スローフードに関心がある/食材の原材料を確認して使う
- 加工食品利用者別: 市販の冷凍野菜利用者〔うち、週に1回以上利用〕カット野菜利用者
- 家族のために心がけていること別

【調査概要】

- ・調査対象: 首都圏の20代～60代の主婦
- ・調査方法: 「J-FAXリサーチ」システム利用によるFAX調査
- ・有効回収数: 1,077人

(発送数1,400人・有効回収率76.9%)

- ・調査期間: 2003年11月28日(金)～12月4日(木)
- ※1997年11月実施の「食卓における野菜の浸透度調査」の継続調査です。

【調査購入のご案内】本調査は、弊社自主企画による調査を複数企業がご購入いただく方式で実施いたしました。

- ・調査購入費用: 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・52ページ・2004年2月発行)
 - ②集計結果数表(A4判・555ページ・2003年12月発行)
 - ③磁気データ一式(CD-ROM)
- ※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。