

《平成のさ・し・す・せ・そ》

家庭料理の味付けの地域差に関する実態調査より

スーパーの店頭などでは、砂糖ひとつとっても何種類もの砂糖が並んでいます。基礎調味料の品揃えは、素材を厳選したもの、地方独特なもの、減塩のものなどますます充実してきました。「 の素」「××専用つゆ」など、合わせ調味料もバラエティに富んできました。一方、外食や加工食品、惣菜などの利用がすすみ、家庭料理を手作りする頻度は減ってきています。そうした中、家庭料理の味付けはどのようになっているのでしょうか。

社団法人日本能率協会グループの運営するメンバー制ビジネス情報提供サービス機関マーケティング・データ・バンクでは、「よく使う調味料」と「代表的な家庭料理の味付け」の実態について北海道、宮城県・福島県、東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県、愛知県、大阪府・兵庫県、広島県・岡山県、福岡県の7エリア在住の30～40代主婦1,515人を対象にアンケート調査を行い、1,181人から有効回答を得ることができました。

その中から、砂糖、塩、酢、しょうゆ、味噌といった基礎調味料「さ・し・す・せ・そ」の使い方と、卵焼きの作り方について焦点を当て、結果をご報告いたします。

[本件についてのお問い合わせ先]

(株)日本能率協会総合研究所 マーケティング・データ・バンク

担当：仁科/土井/野元

電話：03-3578-7556

〒105 東京都港区芝公園3-1-38 秀和芝公園3丁目ビル4F

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。

使い分けのすずむ《さ・し・す・せ・そ》

家庭でふだん料理に使っている調味料の種類をきいたところ「さ・し・す・せ・そ」といわれるベーシックな調味料も何種類か使い分けられていることがわかった。

塩ひとつとってみても「普通の食塩」67%、「天然成分・ニガリ等をいかした塩」60%、「うまみ調味料を加えた塩」39%などをそろえている。

しょうゆも「濃口」73%、「薄口」48%、「丸大豆」43%、などとなっており、基本的な「濃口しょうゆ」プラス 好みのものを併用しているようだ。

みそは地方色豊かな調味料だけに、回答は分散している。

よく使う 《さ・し・す・せ・そ》

(複数回答 / 太罫線で囲んだものは25%以上の回答)

	さ(砂糖)	し(塩)	す(酢)	せ(醤油)	そ(みそ)
1位	白砂糖(上白糖)	普通の食塩	穀物酢	濃口しょうゆ	だし入りみそ
2位	三温糖	天然成分・ニガリ等をいかした塩	米酢	薄口しょうゆ	辛口みそ 淡色(信州みそなど)
3位	角砂糖・グラニュー糖	うまみ調味料を加えた塩	りんご酢	丸大豆しょうゆ	甘みそ 白(西京白みそ、讃岐みそなど)
4位	黒砂糖	その他の塩	ワインビネガー	さしみしょうゆ	豆みそ(赤だしみそ、八丁みそ、たまりみそなど)
5位	ざらめ(双目糖、中双糖、褐色のざらめ)	岩塩・結晶塩	その他の酢	だししょうゆ	麦みそ
6位	低カリ-甘味料 その他の砂糖・甘味料		バルサミコ酢	減塩しょうゆ	自家製みそ
7位				昆布しょうゆ	自然食みそ(有機栽培のものなど)
8位	粉砂糖			たまりしょうゆ	辛口みそ 赤(仙台みそ、越後みそ、津軽みそ、秋田みそなど)
9位	氷砂糖			白しょうゆ	甘口みそ 淡色(相白みそなど)
10位				再仕込みしょうゆ	甘みそ 赤(江戸甘みそなど)
11位				その他のしょうゆ	金山寺みそ・もろみ
12位					減塩みそ
13位					甘口みそ 赤(御膳みそなど)
14位					その他のみそ
平均回数(個)	2.35	1.76	1.64	2.79	2.16

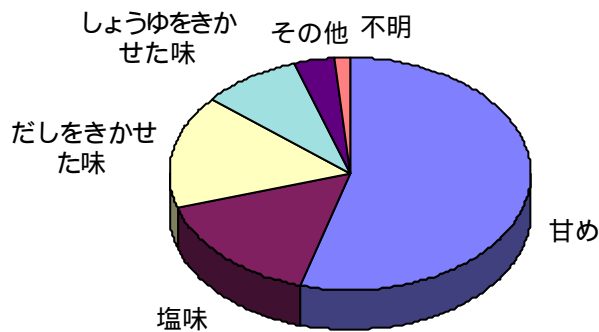
我が家の卵焼きは「自分」好みの「甘め」の味付け

家でよく作る卵焼きの味についてきいたところ「甘め」が最も多く 55%、次いで「塩味」16%、「だしをきかせた味」16%、「しょうゆをきかせた味」9%、の順。どの地域・どの年齢別をみても「甘め」が最も多い傾向である。

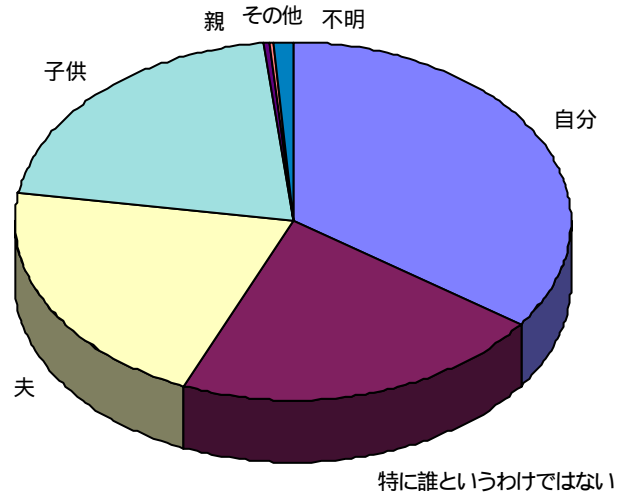
ちなみに、卵焼きによく使う調味料は、「砂糖」73%、「塩」64%、「しょうゆ」38%、「だし」34%、の順である。

また、卵焼きの味は家族の誰の好みに合わせたものかをきいたところ、「自分」が35%、以下「特に誰というわけではない」「夫」「子供」の順でいずれも2割強であった。

家でよく作る卵焼きの味 (SA)



卵焼きの味は誰の好みに合わせたか (SA)



[今回の調査について]

「家庭料理の味付けの地域差に関する実態調査」は、一般に大きく異なっているといわれている味付けの地域差を検証するため、北海道、宮城県・福島県、東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県、愛知県、大阪府・兵庫県、広島県・岡山県、福岡県の7エリアを比較して「よく使う調味料」と「代表的な家庭料理の味付け」について調査を実施いたしました。

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いたしました。調査は終了しておりますが、調査結果一式のご提供は下記費用を申し受けます。

・費用：1社につき定価35万円(MDBメンバーは30万円)

*別途消費税を申し受けます。

・調査項目：68問

・調査のアウトプット

調査報告書 (A4版 37ページ)

集計結果表 (A4版 448ページ)

・調査概要 ・調査票 ・自由回答一覧票 ・単純集計表

・クロス集計表 居住地域/年齢/結婚年数/職業/家族形態/同居の子供/外食頻度/市販惣菜購入頻度/チャンネル別食品購入頻度(スーパー・デパート・コンビニ・生協・宅配)

[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(略称：日能総研 社長：高地高司 本社：東京都港区)の運営する、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。

開設以来30年近く、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12万冊の蔵書を有し、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12万件のメンバー企業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。

[本件についてのお問い合わせ先]

(株)日本能率協会総合研究所 マーケティング・データ・バンク

担当：仁科/土井

電話：03-3578-7556

〒105 東京都港区芝公園3-1-38 秀和芝公園3丁目ビル4F

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。