

## 《ふだんの家庭料理の地域差は？》

～ 家庭の味の地域差に関する実態調査2002 より～

「そば」は関東以北、「うどん」は関西、  
 北海道の「チャーハン」、愛知・東北の「炊き込みご飯」、  
 温かいうどんのかけ汁、関東風は「つゆの素・めんつゆ」、  
 関西風は「薄口しょうゆ」「濃口しょうゆ」「塩」+「本みりん」、  
 薬味のねぎ、関東以北では「白ねぎ」、  
 愛知以西は「青ねぎ」、関西より西では「万能ねぎ」や柑橘類も

マーケティング・データ・バンクでは、全国7地域に在住する30～50代の主婦1,258人を対象に、「家庭の味の地域差に関する実態調査2002」を実施いたしました。

《代表的な家庭料理の作り方は？》みそ汁、野菜の煮物、うどん、炊き込みご飯、野菜炒め、鍋料理...だし、基本調味料はどんなものを使う？つゆの素など万能調味料、メニュー専用調味料を使っているの？ふだんの家庭料理の味付けに使う調味料・加工食品の使用実態を明らかにしました。

《調味料161種類の使用実態、料理メニュー49種類の調理実態は？》ふだん使っている調味料、ふだんよく作るメニューから、全国7地域の食生活の地域差、30～50代の主婦の年代差を明らかにしました。

今回はその中から、「ふだんよく作るメニュー-」「うどんのかけ汁」「薬味」に焦点を当ててご報告いたします。

### [ 今回の調査の概要 ]

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いたしました。

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36万円(MDBメンバーは32万円) \*別途消費税を申し受けます。

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。

- ・ 調査対象エリア：北海道、東北(宮城・福島)、関東(東京・千葉・埼玉・神奈川)、愛知、関西(大阪・兵庫)、中国(広島・岡山)、福岡
- ・ 調査対象：上記7エリア在住の主婦(30～50代)
- ・ 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～2月4日
- ・ 調査のアウトプット： 調査報告書(A4判・59ページ) 集計結果表(A4判・295ページ)

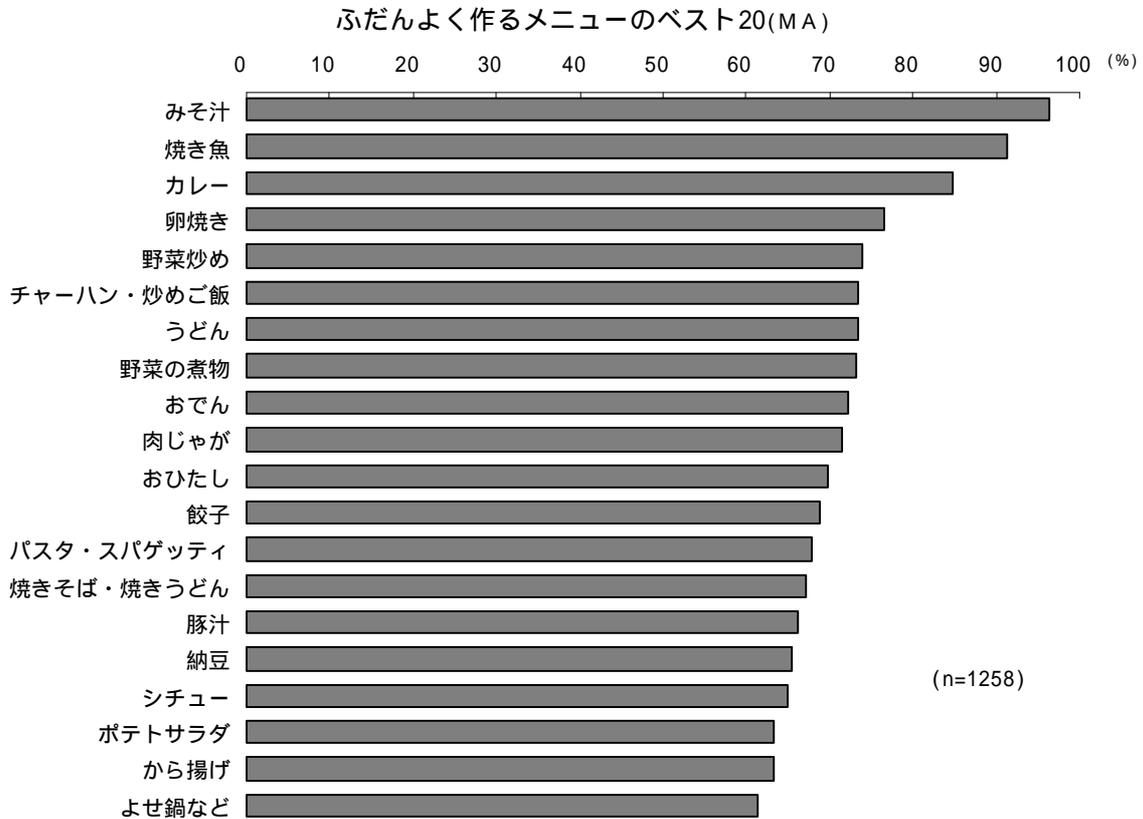
## 「そば」は関東以北、「うどん」は関西、 北海道の「チャーハン」、愛知・東北の「炊き込みご飯」

49の家庭料理をあげ、「ふだんよく作るメニュー」を聞いたところ、トップは「みそ汁」の96%、次いで「焼き魚」が91%で、この2つが9割を超えました。以下、「カレー」「卵焼き」「野菜炒め」「チャーハン・炒めご飯」「うどん」...と続きます。

地域ごとのランキングから、全国平均と比べて5ポイント以上高かったメニューをピックアップしたのが下の表です。

「そば」が関東以北なのに対し、「うどん」は関西のスコアが高く、主食系ではその他、北海道の「チャーハン・炒めご飯」、愛知、宮城・福島の「炊き込みご飯」、関西、岡山・広島「お好み焼き」が多いのが特徴的です。

汁物では、東北、関東が「けんちん汁」、関西以西は「すまし汁」、愛知では「スープ」が多くなっています。また、「納豆」と「漬物」各種は関東以北が多く、「フライ」「とんかつ」などの揚げ物は愛知以西が多いのが特徴となっています。



地域別に多いふだんよく作るメニュー(MA)

北海道 (n=192)	宮城・福島 (n=191)	関東 (n=182)	愛知 (n=175)	関西 (n=186)	岡山・広島 (n=168)	福岡 (n=164)
チャーハン・炒めご飯 肉じゃが 納豆 焼き肉・鉄板焼き すき焼き そば 自家製の浅漬け しゃぶしゃぶ 自家製のお漬物	おひたし 卵焼き 納豆 炊き込みご飯 しょうが焼き ハンバーグ 自家製の浅漬け そば 自家製のお漬物 けんちん汁	野菜炒め おでん 納豆 パスタ・スパゲッティ おひたし 餃子 しょうが焼き 中華の炒めもの そば けんちん汁 焼き鳥 ステーキ 自家製のぬか漬け	おでん 炊き込みご飯 フライ スープ すき焼き 和え物 湯豆腐 茶碗蒸し	うどん おでん お好み焼き 水炊きなど とんかつ フライ すまし汁 ステーキ	よせ鍋など 煮魚 水炊きなど 酢の物 お好み焼き 天ぷら・かき揚げ すまし汁 焼き鳥	豚汁 ポテトサラダ から揚げ とんかつ 水炊きなど すまし汁

地域別のランキングから全体より5ポイント以上多いメニューをピックアップしました。

## 温かいうどんのかけ汁、関東風は「つゆの素・めんつゆ」、 関西風は「薄口しょうゆ」「濃口しょうゆ」「塩」+「本みりん」

和風の麺類でよく作るメニューをきいたところ、トップは「うどん(温・関西風薄い色のかけ汁)」で51%と過半数を超えました。次いで、「そうめん」46%、「うどん(温・関東風濃い色のかけ汁)」38%、「そば(冷・ざる等)」33%の順でした。

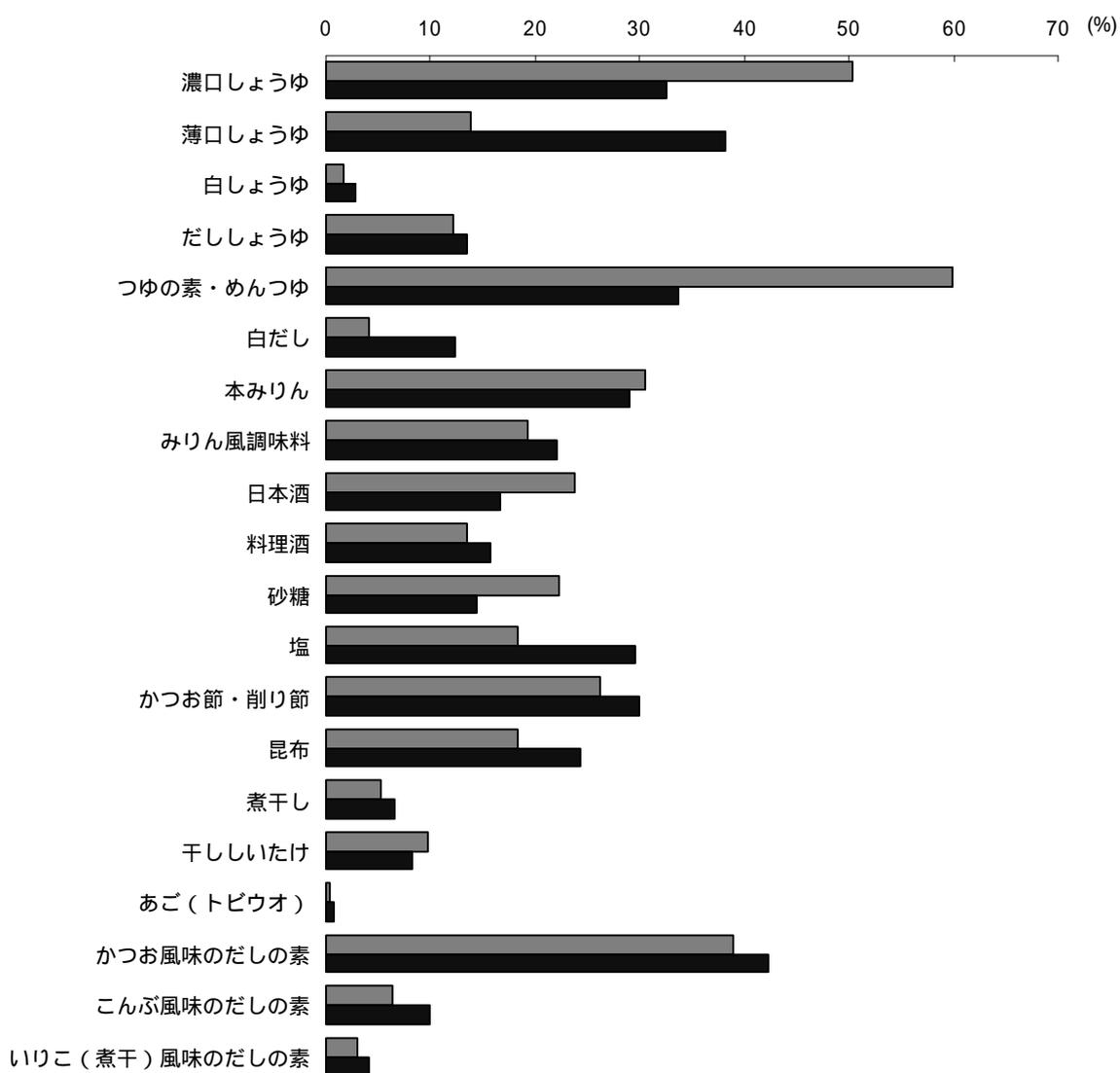
そのうち、「うどん(温・関西風薄い色のかけ汁)」「うどん(温・関東風濃い色のかけ汁)」と回答した人たちに、うどんのかけ汁を作るときの味付けに使う調味料をきいた結果が、下のグラフです。

「つゆの素・めんつゆ」は、関東風のかけ汁では60%の人が使っているのに対し、関西風では34%の人しか使っていません。

基本調味料では、関東風は「濃口しょうゆ」と「本みりん」の使用に集中しているのに対し、関西風は塩分は「薄口しょうゆ」「濃口しょうゆ」「塩」を使う人に分かれ、プラス「本みりん」を使っています。

だしは、関東風が「かつお風味のだしの素」「かつお節・削り節」とかつおだし以外は少ないのですが、関西風は「かつお風味のだしの素」「かつお節・削り節」が多いものの、「昆布」を使う人も4人に1人います。

温かいうどんのかけ汁に使う調味料(MA)



■ 関東風濃い色のかけ汁 (n=469) ■ 関西風薄い色のかけ汁 (n=636)

## 薬味のねぎ、関東以北は「白ねぎ」、愛知以西は「青ねぎ」、 関西より西では「万能ねぎ」や柑橘類も

ふだん料理に使っている薬味をきいたところ、9割以上の回答が「しょうが」94%と「わさび」93%、次いで「からし」「にんにく」「大根おろし」「レモン」「長ねぎ(白・根深ねぎ)」が7割以上の回答でした。

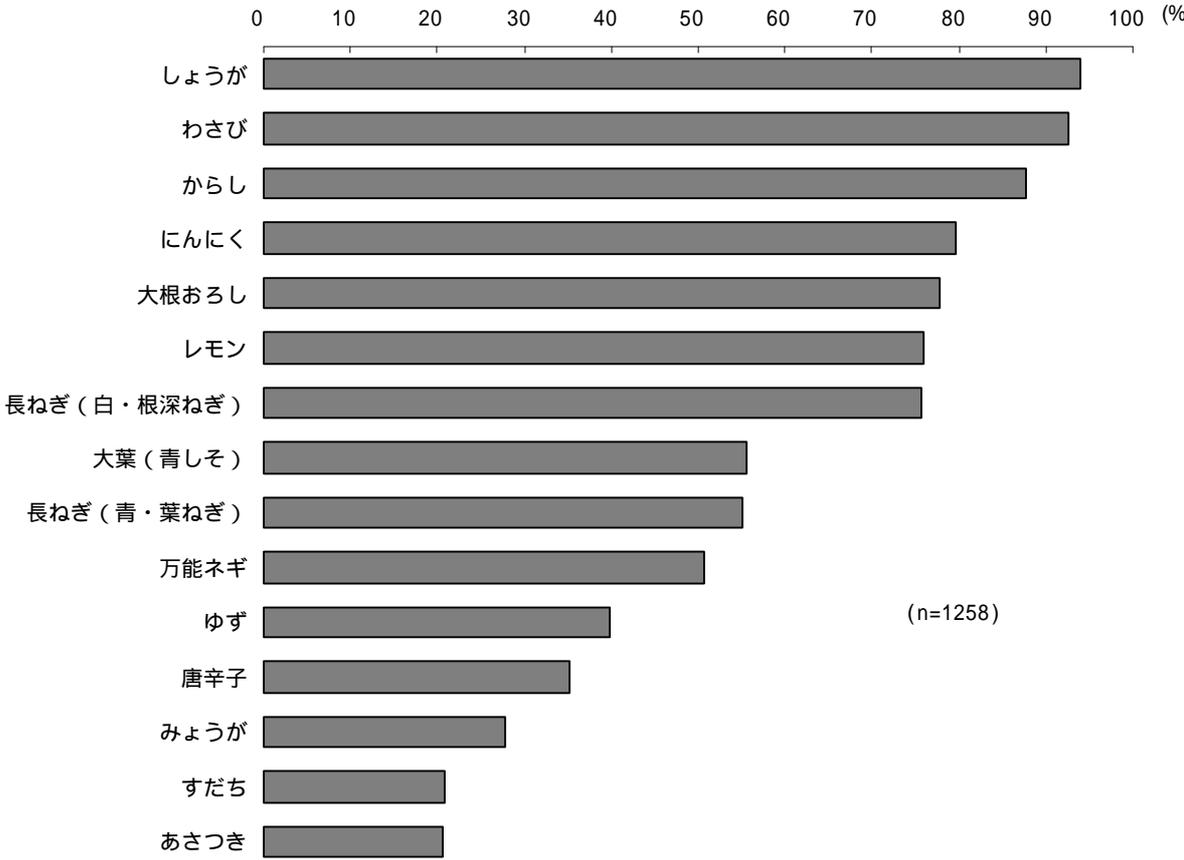
これを地域別にみて、全国値と比べて5ポイント以上多かったアイテムを多い順に並べたのが、下の表です。

ねぎをみると、関東以北では「白ねぎ」が多かったのに対し、愛知以西は「青ねぎ」が多くなっており、関西以西では「万能ねぎ」も多用されています。

柑橘類をみると、東の方では関東で「ゆず」が多い程度なのですが、西の方では関西で「レモン」「すだち」、岡山・広島で「ゆず」「すだち」、福岡で「かぼす」「だいたい」とその土地でとれるバラエティに富んだ柑橘類をよく使っています。

また、関東では「にんにく」「大根おろし」「大葉(青しそ)」「唐辛子」「みょうが」など、各種香味野菜を多く使っているのが特徴となっています。

ふだん料理に使っている薬味のベスト15



地域別に多い薬味(MA)

北海道 (n=192)	宮城・福島 (n=191)	関東 (n=182)	愛知 (n=175)	関西 (n=186)	岡山・広島 (n=168)	福岡 (n=164)
長ねぎ(白・根深ねぎ)	長ねぎ(白・根深ねぎ) にんにく みょうが	長ねぎ(白・根深ねぎ) にんにく 大根おろし 大葉(青しそ) ゆず 唐辛子 みょうが あさつき	長ねぎ(青・葉ねぎ)	レモン 長ねぎ(青・葉ねぎ) 万能ねぎ すだち	万能ねぎ 長ねぎ(青・葉ねぎ) ゆず すだち 木の芽	万能ねぎ かぼす あさつき だいたい

地域別のランキングから全体より5ポイント以上多いメニューをピックアップしました。

**[ 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:栄 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。

開設以来30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12万点の蔵書を有し、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:土井/進士 電話:03-3434-7508

〒105-0011 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。

「家庭の味の地域差に関する実態調査2002」 調査概要および参加のご案内  
 ~ 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  
 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）
- ・調査対象：上記エリアに在住の30～50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：1,258サンプル(発送数1,400サンプル・回収率89.9%)
- ・調査実施年月：2002年1月29日～2月4日

【調査参加の方法】

- ・調査購入費用：定価360,000円  
 MDBメンバー320,000円 \*消費税別途
- ・調査のアウトプット  
 調査報告書（A4判・59ページ）  
 集計結果表（A4判・295ページ）  
 本調査の報告書はご参加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。

【お問い合わせ先・参加のお申し込み先】1

〒105-0011 東京都港区芝公園3-1-38 秀和芝公園3丁目ビル4F

(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

「生活者HOTアンケート」事務局 担当：土井 e-mail <info\_mlmco@jmar.co.jp>

TEL 03-3434-7508 FAX 03-3578-7506

FAXフリーダイヤル0120-88-1284 この用紙ををそのままご返送ください。

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。

「家庭の味の地域差に関する実態調査2002」を購入する

「家庭の味の地域差に関する実態調査2002」に興味あり（説明が聞きたい、調査票がみたい、報告書が見たい）

(ML1001)

200 年 月 日

フリガナ				MDBメンバーコード			
会社名							
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 (消費税別)			年 月 日			

# 「家庭の味の地域差に関する実態調査2002」調査項目一覧

## Q1. ふだんよく作るメニュー

### 《御飯・麺類》

1. 炊き込みご飯
2. ちらし寿司
3. チャーハン・炒めご飯
4. そば
5. うどん
6. 焼きそば・焼きうどん
7. パスタ・スパゲッティ

### 《汁物》

8. みそ汁
9. すまし汁
10. 豚汁
11. けんちん汁
12. スープ

### 《煮物》

13. 煮魚
14. 肉じゃが
15. 野菜の煮物
16. カレー

### 代表的な家庭料理について

## Q2. みそ汁を作る頻度

### SQ2-1. みそ汁の味はどんな味？

1. どちらかというと薄味
2. どちらかというと濃い味

### SQ2-2. みそ汁のみその色は？

1. 赤（仙台みそ、越後みそ、津軽みそ、秋田みそなど）
2. 白（西京みそ、讃岐みそなど）
3. 淡い黄色（信州みそなど）
4. 赤だしみそ（八丁みそなど）

### SQ2-3. みそ汁のだしの味は？

1. かつお味
2. 煮干し（いりこ）味
3. 昆布味
4. かつおと煮干しの味
5. かつおと昆布の味
6. 煮干しと昆布の味
7. 干しいたけの味
8. あご（トビウオ）の味

### SQ2-4. どのようにして味噌汁を作る？

1. だしは自分でとる
2. だしはだしの素を利用する
3. だし入りみそを使う
4. みそは2種類以上を合わせて使う
5. 具によってみそを変える

## Q3. 和風の野菜の煮物を作る頻度

### SQ3-1. 和風の野菜の煮物で作ることの多いメニュー

1. 筑前煮など五目煮
2. 肉じゃが
3. かぼちゃの煮物
4. 里いもの煮物
5. 大根の煮物
6. 白菜の煮物
7. きんぴらごぼう
8. ひじき

### SQ3-2. 最もよく作る煮物

9. 煮豆
10. 高野豆腐などのふくめ煮
17. かつお節・削り節
18. 昆布
19. 煮干し
20. 干しいたけ
21. あご（トビウオ）
22. かつお風味のだしの素
23. こんぶ風味のだしの素
24. いりこ（煮干）風味のだしの素

### SQ3-3. 煮物はどのような調味料で味付けするか

1. 濃口しょうゆ
2. 薄口しょうゆ
3. 白しょうゆ
4. だししょうゆ
5. つゆの素・めんつゆ
6. 白だし
7. 煮物用つゆ
8. なべ物用つゆ
9. おでん用つゆ
10. 本みりん
11. みりん風調味料
12. 日本酒
13. 料理酒
14. 砂糖
15. 塩
16. みそ

### SQ3-4. 煮物はどのようにして作る？

1. どちらかといえば薄味
2. どちらかといえば濃い目の味
3. 素材の味を生かす
4. だしの味をきかせる
5. 甘味をきかせる
6. 甘味を控えめにする
7. しょうゆ味をきかせる
8. しょうゆ味を控えめにする

### SQ3-5. 煮物の味付けは家族の誰の好みに合わせたものか

1. 自分
2. 夫
3. 子供
4. 自分の親
5. 夫の親
6. 特に誰というわけではない

## Q4. 和風の麺類を作る頻度

### SQ4-1. 作るメニュー

1. そば（冷・ざる等）
2. そば（温・関東風濃い色のかけ汁）
3. そば（温・関西風薄い色のかけ汁）
4. うどん（冷・ざる等）
5. うどん（温・関東風濃い色のかけ汁）
6. うどん（温・関西風薄い色のかけ汁）
7. うどん（みそ煮込み）
8. そうめん

### SQ4-2. 温かいうどんのかけ汁を作るとしたら、どのような調味料で味付けするか

1. 濃口しょうゆ
2. 薄口しょうゆ
3. 白しょうゆ
4. だししょうゆ
5. つゆの素・めんつゆ
6. 白だし
7. 本みりん
8. みりん風調味料
9. 日本酒
10. 料理酒
11. 砂糖
12. 塩
13. かつお節・削り節
14. 昆布
15. 煮干し
16. 干しいたけ
17. あご（トビウオ）
18. かつお風味のだしの素
19. こんぶ風味のだしの素
20. いりこ（煮干）風味のだしの素

### SQ4-3. うどんのかけ汁はどのようにして作る？

1. どちらかといえば薄味
2. どちらかといえば濃い目の味
3. だしの味をきかせる
4. 甘味をきかせる
5. 甘味を控えめにする
6. しょうゆ味をきかせる
7. しょうゆ味を控えめにする
8. 塩味をきかせる
9. 塩味を控えめにする

## Q5. 卵焼きの味はどんな味？

1. 甘め
2. だしをきかせた味
3. しょうゆをきかせた味
4. 塩味

## Q6. 炊き込みご飯は、どのような調味料で味付けをする？

1. 炊き込みご飯・釜飯の素
2. つゆの素・めんつゆ
3. 白だし
4. 和風だしの素
5. 中華だしの素（ガラスープなど）
6. 洋風だしの素（コンソメ・ブイヨン）
7. 濃口しょうゆ
8. 薄口しょうゆ
9. 本みりん
10. みりん風調味料
11. 日本酒
12. 料理酒
13. 砂糖
14. 塩
15. かつお節・削り節
16. 昆布

## Q7. 残りご飯とありあわせの野菜等を炒めてチャーハン・炒めご飯を作るとしたら、どのような調味料で味付けをする？

1. チャーハンの素
2. 塩・こしょう
3. しょうゆ
4. 和風だしの素
5. 中華だしの素（ガラスープなど）
6. 洋風だしの素（コンソメ・ブイヨン）
7. ソース
8. オイスターソース
9. ケチャップ
10. 焼肉のたれ
11. カレー
12. キムチ・キムチの素
13. パター
14. ごま油
15. にんにく

### 《テーブルクッキング》

33. すき焼き
34. しゃぶしゃぶ
35. 湯豆腐
36. おでん
37. よせ鍋など味をつけた鍋
38. 水炊きなど味付けしない鍋
39. 焼き肉・鉄板焼き
40. お好み焼き

### 《その他》

41. 茶碗蒸し
42. 酢の物
43. ごま和え、白和えなど和え物
44. おひたし
45. ポテトサラダ
46. 自家製の浅漬け
47. 自家製のぬか漬け
48. 自家製のその他漬物
49. 納豆

# 「家庭の味の地域差に関する実態調査2002」調査項目一覧

- Q 8. **ありあわせの肉と野菜で野菜炒めを作るとしたら、どのような調味料で味付けする？**  
 1. 市販の合わせ調味料(中華メニュー) 5. みそ 9. ケチャップ  
 2. 市販の合わせ調味料(中華以外) 6. 中華だしの素(ガラスープなど) 10. 焼肉のたれ  
 3. 塩・こしょう 7. ソース 11. カレー  
 4. しょうゆ 8. オイスターソース 12. ごま油
- Q 9. **鍋料理は、どのような味付けが多い？**  
 1. しょうゆ味の鍋 7. おでんは薄い色の関西風のつゆ  
 2. みそ味の鍋 8. すき焼きは手作りのわりしたを使う  
 3. 酒かす・かす味の鍋 9. すき焼きは市販のわりした(すき焼きのたれ)を使う  
 4. キムチ味・韓国風の鍋 10. すき焼きはしょうゆと砂糖で味付け(わりしたは使わない)  
 5. 鍋つゆに味を付けずぼん酢しょうゆで食べる 11. しゃぶしゃぶはぼん酢しょうゆを使う  
 6. おでんは濃い色の関東風のつゆ 12. しゃぶしゃぶはごまだれを使う
- Q 10. **フライ・揚げ物にどのような調味料をかける？**  
 1. ウスターソース 5. タルタルソース 9. 塩  
 2. 中濃ソース 6. マヨネーズ 10. しょうゆ  
 3. 濃厚ソース・とんかつソース 7. ぼん酢しょうゆ 11. だししょうゆ  
 4. ケチャップ 8. レモン 12. つゆの素・めんつゆ  
 13. 天つゆ
- 調味料の種類について**
- Q 11. **お家でふだん料理に使っている基本調味料は？**  
**【砂糖】** 17. 味塩こしょう 33. 減塩しょうゆ 50. 減塩みそ  
 1. 白砂糖(上白糖) 18. その他の塩 34. 丸大豆しょうゆ 51. 自然食みそ(有機栽培)  
 2. 三温糖 35. さしみしょうゆ 52. 自家製みそ  
 3. ざらめ(双目糖) 19. 穀物酢(普通の醸造酢) 36. 昆布しょうゆ 53. 合わせみそ  
 4. 粉砂糖 20. 米酢 37. だししょうゆ 54. その他のみそ  
 5. 氷砂糖 21. りんご酢 38. 魚醤(しょつぷ・いしる) **【酒・みりん】**  
 6. 角砂糖・グラニュー糖 22. ワインビネガー 39. その他のしょうゆ 55. 本みりん  
 7. 黒砂糖 23. パルサミコ酢 **【みそ】** 56. みりん風調味料  
 8. きび砂糖 24. 黒酢 40. 甘みそ白(西京白みそ) 57. 日本酒  
 9. 甜菜糖 25. すし酢 41. 甘みそ赤(江戸甘みそ) 58. 料理酒  
 10. 蜂蜜 26. ぼん酢しょうゆ 42. 甘口みそ淡色(相白みそ) 59. ワイン  
 11. 低カロリー甘味料 27. その他の酢 43. 甘口みそ赤(御膳みそ) 60. 料理用ワイン  
 12. その他の砂糖・甘味料 **【しょうゆ】** 44. 辛口みそ淡色(信州みそ) 61. 焼酎  
 13. 普通の食塩 28. 濃口しょうゆ 45. 辛口みそ赤(仙台みそ) 62. 中国酒(紹興酒・老酒)  
 14. 天然成分、ニガリの塩 29. 薄口しょうゆ 46. 麦みそ 63. その他の料理酒  
 15. 岩塩、結晶塩 30. 再仕込みしょうゆ 47. 豆みそ(赤だし、八丁みそ)  
 16. うまみ調味料を加えた塩 31. たまりしょうゆ 48. だし入りみそ  
 32. 白しょうゆ 49. 金山寺みそ・もろみ
- Q 12. **お家でふだん料理に使っている調味料は？**  
**【だし用調味料】** 16. 天つゆ 32. ステーキソース 48. 中華風ドレッシング  
 1. 化学調味料 17. すき焼き用わりした 33. バーベキューソース 49. 韓国風ドレッシング  
 2. かつお風味の和風だしの素 18. なべ物用つゆ 34. ハンバーグソース 50. マリネの素  
 3. こんぶ風味の和風だしの素 19. おでん用つゆ 35. 焼き肉のたれ 51. 浅漬けの素  
 4. いりこ風味の和風だしの素 20. 煮物用つゆ 36. ごまだれ 52. キムチ漬の素  
 5. 中華だしの素(ガラスープなど) 21. その他のつゆ 37. みそだれ 53. その他のドレッシング  
 6. 洋風だしの素(コンソメなど) **【ソース・たれなど】** 38. 焼き鳥のたれ **【食用油】**  
 7. 天然だしパック 22. ウスターソース 39. その他のソース・たれ 54. サラダ油  
 8. かつお節・削り節 23. 中濃ソース **【マヨネーズ・ドレッシング】** 55. 天ぷら油  
 9. 昆布 24. 濃縮・とんかつソース 40. マヨネーズ 56. 紅花油  
 10. 煮干し(いりこ) 25. お好み焼きソース 41. フレンチドレッシング 57. コーン油  
 11. 干しいたけ 26. たこ焼きソース 42. イタリアンドレッシング 58. ごま油  
 12. あご(トビウオ) 27. 焼きそばソース 43. サウザンドレッシング 59. オリーブオイル  
 13. その他だし用調味料 28. 焼きうどんソース 44. シーザードレッシング 60. クッキングオイル  
**【つゆ類】** 29. オイスターソース 45. しょうゆ味ドレッシング 61. 健康油  
 14. つゆの素・めんつゆ 30. だるソース 46. 梅・しそ味ドレッシング (脂肪のつきにくい油等)  
 15. 白だし 31. ケチャップ 47. ごま味のドレッシング 62. その他の食用油
- Q 13. **お家でふだん料理に使っている香辛料・薬味などは？**  
**【香辛料】** 10. ゆずこしょう 18. 長ねぎ(青・葉ねぎ) **【料理用柑橘類】**  
 1. こしょう 11. こーれーぐーすー 19. あさつき 28. レモン  
 2. 山椒 12. (島唐辛子の泡盛漬) 20. 万能ネギ 29. ゆず  
 3. 一味唐辛子 13. その他香辛料 21. 大葉(青しそ) 30. すだち  
 4. 七味唐辛子 **【薬味・香味野菜】** 22. みょうが 31. かぼす  
 5. 鷹の爪 13. わさび 23. 唐辛子 32. だいたい  
 6. 豆板醤 14. からし 24. 木の芽 33. ばんかん  
 7. ラー油 15. しょうが 25. たで 34. ぼんたん  
 8. カレー粉 16. にんにく 26. 大根おろし 35. シークワーサー  
 9. かんずり 17. 長ねぎ(白・根深ねぎ) 27. その他薬味 36. その他柑橘類
- ふだんの調味料の使い方や買い方について**
- Q 14. **あなたの和風の料理の味付けで近いものは？**  
 1. 伝統的な基本調味料(しょうゆ・みりん・みそなど)を合わせて味付けをすることが多い  
 2. 市販のだしやつゆを合わせた万能調味料(つゆの素・だししょうゆなど)はおいしく簡単に味付けできるのでよく使う  
 3. 市販の特定メニュー専用の合わせ調味料はおいしく簡単に味付けできるのでよく使う  
 4. 和風の料理は出来合いの惣菜や冷凍食品を利用するなど手作りしないことが多い
- Q 15. **あなたの和風の料理の味付けであてはまるものは？**  
 1. 薄味にしている 7. 自分の好みの味付けが多い  
 2. 濃い味付けにしている 8. 夫の好みの味付けが多い  
 3. 料理に甘味は欠かせない 9. 子供の好みの味付けが多い  
 4. しょうゆや塩味は控え目にしている 10. 母や姑から教わった味付けが多い  
 5. 砂糖や甘味は控え目にしている 11. 料理の本・雑誌・テレビなどから覚えた味付けが多い  
 6. 我が家の味というものが大体できている 12. 自己流の味付けが多い
- Q 16. **しょうゆ・マヨネーズ・食用油など、常備しているよく使う調味料のあてはまる買い方**  
 1. スーパーのセールなど割安なときにまとめて買っておく 5. 割高でも使いきれのサイズのものを選ぶ  
 2. ディスカウントストアなど割安な店に買いに行く 6. 店頭で割安な商品を選ぶ  
 3. まとめて買いはせず、必要になってから買うことが多い 7. 割高でも納得のいく品質の商品を選ぶ  
 4. 割安な大きなサイズのものを買う
- フェイスシート**  
 F1. 年齢 F2. 結婚歴 F3. 職業 F4. 同居している家族人数 F5. 家族形態  
 F6. 同居している子供：1. 乳幼児 2. 保育園・幼稚園児 3. 小学生 4. 中学生 5. 高校生 6. それ以上の年齢の子供 7. 子供はいない  
 F7. 住んでいる都道府県 F8. 居住歴 F9. 土地の味になじんでいるか  
 F10. あなたの出身の都道府県 F11. あなたの夫の出身の都道府県