

「味の地域差に関する調査2009」結果の速報

— 東北で人気の柑橘系・キムチ味、 中京圏で個性際立つ“八丁みそ”味 —

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）は、2008年11月～12月に全国10地域において、20代～50代男女を対象とした「味の地域差に関する調査《味嗜好編》」、30代～50代の主婦を対象とした「味の地域差に関する調査《料理編》」を実施いたしました。その結果、下記のような味の嗜好や家庭料理の味付けについての地域差の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.biz/hot/hotanq321.html>)

◆首都圏・関西圏では多様なフレーバーが好き、

東北では暖かい産地の果物、九州では和の味に人気。

「コーヒー味」54%、「オレンジ味」53%、次いで「チョコレート味」「グレープフルーツ味」「緑茶・抹茶味」が50%弱で続く。首都圏・関西圏では好きな味・香りが多くみられた。

◆鍋料理の好みは東西差歴然。

東北で人気の「キムチ鍋」、地域差の少ない「カレー鍋」。

「しょうゆ味の鍋」が55%、次いで「鍋つゆに味を付けずぼん酢しょうゆ」53%、「キムチ味の鍋」46%、「みそ味の鍋」44%の順。東北では「キムチ味」「みそ味」が目立ち、「鍋つゆに味を付けずぼん酢しょうゆ」は、関西、四国、九州で6割を超える。「カレー味の鍋」は、全国では15%。

◆簡便・均一化で薄れつつある“みそ”の地域差、

中京圏では個性で復活「八丁みそ」の味。

「だし入りみそ」33%、「辛口みそ：淡色（信州みそなど）」28%、「合わせみそ」25%の順。中京圏では、赤だしみそ・八丁みそに代表される「豆みそ」が73%と群を抜いて高い。

◆うどんつゆ、西日本は薄い色、東日本は濃い色。

北海道で「鍋焼きうどん」、中京圏で「みそ煮込み」人気。

「うどん（温・関西風薄い色のかけ汁）」45%、次いで「うどん（しょうゆ味の鍋焼き・煮込み）」37%、「うどん（焼きうどん）」33%、「うどん（温・関東風濃い色のかけ汁）」33%の順。

【《味嗜好編》調査概要】

- ・調査対象：下記10エリアに居住する20～50代の男性・女性
 - ①北海道
 - ②東北
 - ③北関東・甲信
 - ④首都圏
 - ⑤東海
 - ⑥北陸・新潟
 - ⑦関西
 - ⑧中国
 - ⑨四国
 - ⑩九州
- ・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：1,951人（発送数2,800人、有効回収率69.7%）
- ・調査期間：2008年12月4日（木）～10日（水）

【《料理編》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）
 - 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
- ・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：1,609人（発送数2,100人、有効回収率76.6%）
- ・調査期間：2008年11月28日（金）～12月4日（木）

《本件についてのお問い合わせ先》

＝ 2009年4月6日より移転しました＝

株式会社日本能率協会総合研究所 生活者HOTアンケート事務局 担当：土井

〒100-0004 東京都千代田区大手町2-2-1 新大手町ビル2階

TEL:03-6202-1287 FAX:03-6202-1294 E-mail:info_mlmc@jmar.co.jp

◆首都圏・関西圏では多様なフレーバーが好き、
東北では暖かい産地の果物、九州では和の味に人気。

《味嗜好編》20～50代の男女に、34項目のフレーバーから好きな味や香りを選んでもらいました。全国では、1位が「コーヒー味」の54%、2位が「オレンジ味」の53%、次いで「チョコレート味」「グレープフルーツ味」「緑茶・抹茶味」が50%弱で続きます。

地域別にみると、首都圏・関西圏では好きな味・香りが多く、情報に敏感で好奇心旺盛な大都市圏ならではの好みの多様性がみられました。特に、首都圏では「ピーチ味」、関西圏ではデザート系フレーバーが人気です。

果物の産地の東北では、「オレンジ味」「グレープフルーツ味」「レモン味」「ストロベリー味」「バナナ味」など暖かい産地の果物が人気でした。四国では、特産の和風柑橘系の味に馴染んでいるせいでしょうか、「オレンジ味」「グレープフルーツ味」「レモン味」など洋風柑橘系の人気が高くありませんでした。

そのほか、北関東甲信では「グレープフルーツ味」、東海では「緑茶・抹茶味」、中国では「グレープ味」、四国では「梅味」、九州では「緑茶・抹茶味」「はちみつ味」「黒糖味」等の和のフレーバー人気に、特徴がありました。

図表1 好きな味・香りランキング (MA)



◆鍋料理の好みは東西差歴然。

東北で人気の「キムチ鍋」、地域差の少ない「カレー鍋」。

《味嗜好編》20～50代の男女に、「鍋料理」について、好きな食べ方・味付けを聞きました。

全国では「しょうゆ味の鍋」が55%、次いで「鍋つゆに味を付けずぼん酢しょうゆ」53%、「キムチ味の鍋」46%、「みそ味の鍋」44%の順でした。

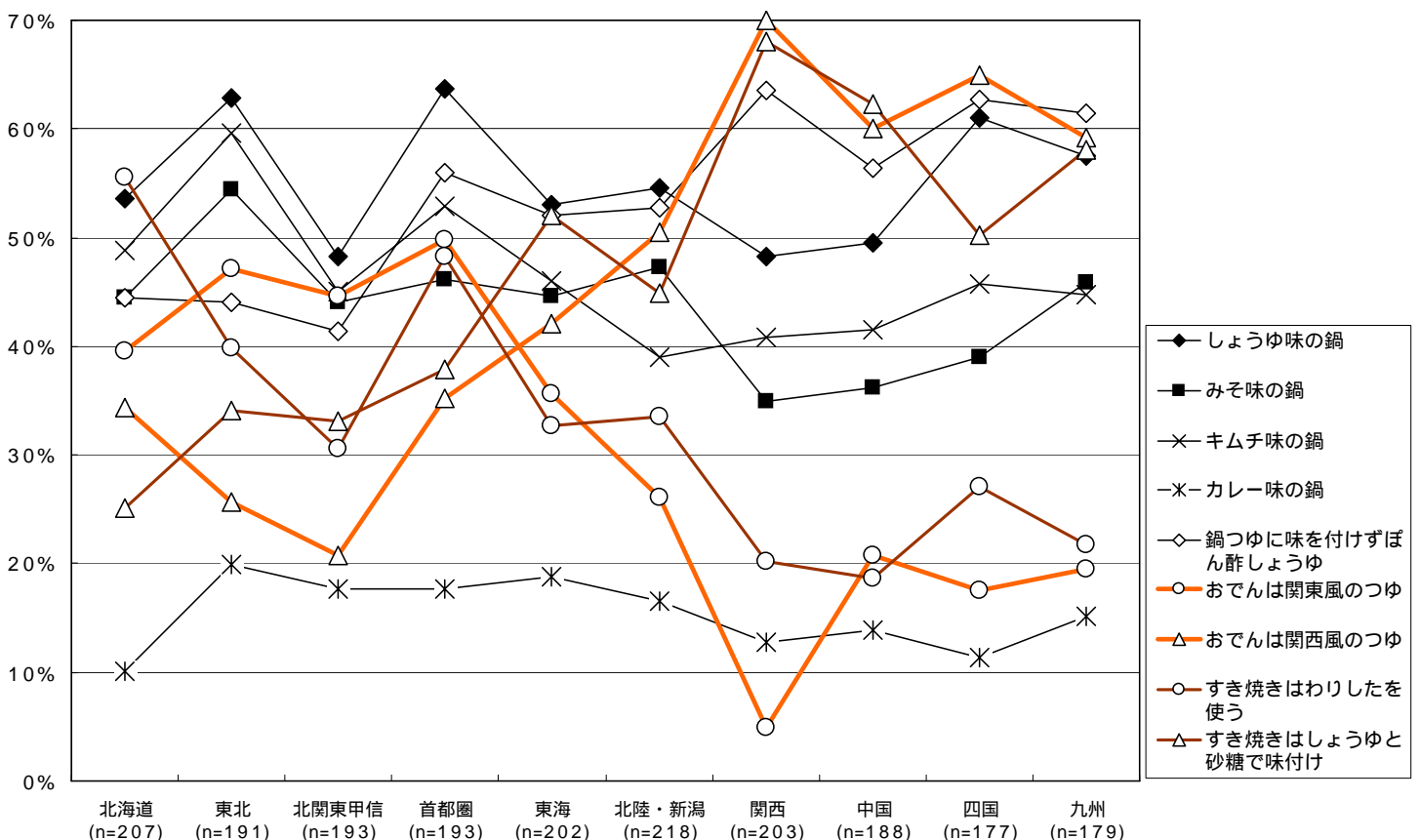
「しょうゆ味の鍋」は首都圏、東北、四国で6割を超えて好まれています。東北では「キムチ味」「みそ味」も目立って多いようです。一方、水炊きなどの「鍋つゆに味を付けずぼん酢しょうゆ」という食べ方は、関西、四国、九州で6割を超え、西日本で人気の鍋でした。今冬ヒットした「カレー味の鍋」は、全国では15%、東日本で多い傾向もありますが、それほど大きな地域差は目立ちません。全国的に放映されたテレビCFの威力でしょうか。

“おでんのつゆ”は、全国では「濃い色の関東風」31%に対し、「薄い色の関西風」46%と関西風が優勢でした。特に「関西」では「薄い色の関西風」が7割に達し、首都圏以北と関西以西の東西差が顕著です。

“すき焼き”についても、全国で「わりしたを使う」という関東風の食べ方が33%に対し、「しょうゆと砂糖で味付け」という関西風の食べ方が46%と関西風が優勢でした。「わりした」派が北海道、首都圏、東北で多いのに対し、「しょうゆと砂糖」派は関西、中国では6割を超え、西日本で人気でした。

東日本では「しょうゆ」「みそ」「キムチ」などの味つきの鍋が主流で、おでんも「濃い色のつゆ」、すき焼きも「しょうゆ味の鍋」風にわりしたを使うのが人気で、ベースの味が決め手のようです。一方、西日本では、水炊き風の味を付けない鍋、「関西風」の薄い色のおでんのつゆと、ベースが薄味の鍋を好むようですが、すき焼きだけは「しょうゆと砂糖」を使った甘辛く濃厚な味付けが人気のようです。

図表2 鍋料理で好きな食べ方・味付け (MA)



◆簡便・均一化で薄れつつある“みそ”の地域差、 中京圏では個性で復活「八丁みそ」の味。

《料理編》30～50代の主婦に、よく使う“みそ”の種類を聞きました。全国では、「だし入りみそ」33%、「辛口みそ：淡色（信州みそなど）」28%、「合わせみそ」25%の順でした。

地域別にみると、中京圏では、赤だしみそ・八丁みそに代表される「豆みそ」が73%と群を抜いて高く、北海道では、「甘みそ：白」29%・「甘口みそ：淡色」17%と甘い白みそ系、宮城・福島、北陸・新潟では、仙台みそ・越後みそなどの「辛口みそ：赤」が37%・20%、岡山・広島、四国、福岡では、「麦みそ」をよく使う人がいずれも4割弱と、いずれも伝統的な地元特産の“みそ”が、家庭でもよく使われています。一方、全国区のブランドが多い「辛口みそ：淡色（信州みそなど）」は、首都圏の46%をはじめ、北関東・甲信、阪神圏など、都市部でメジャーです。

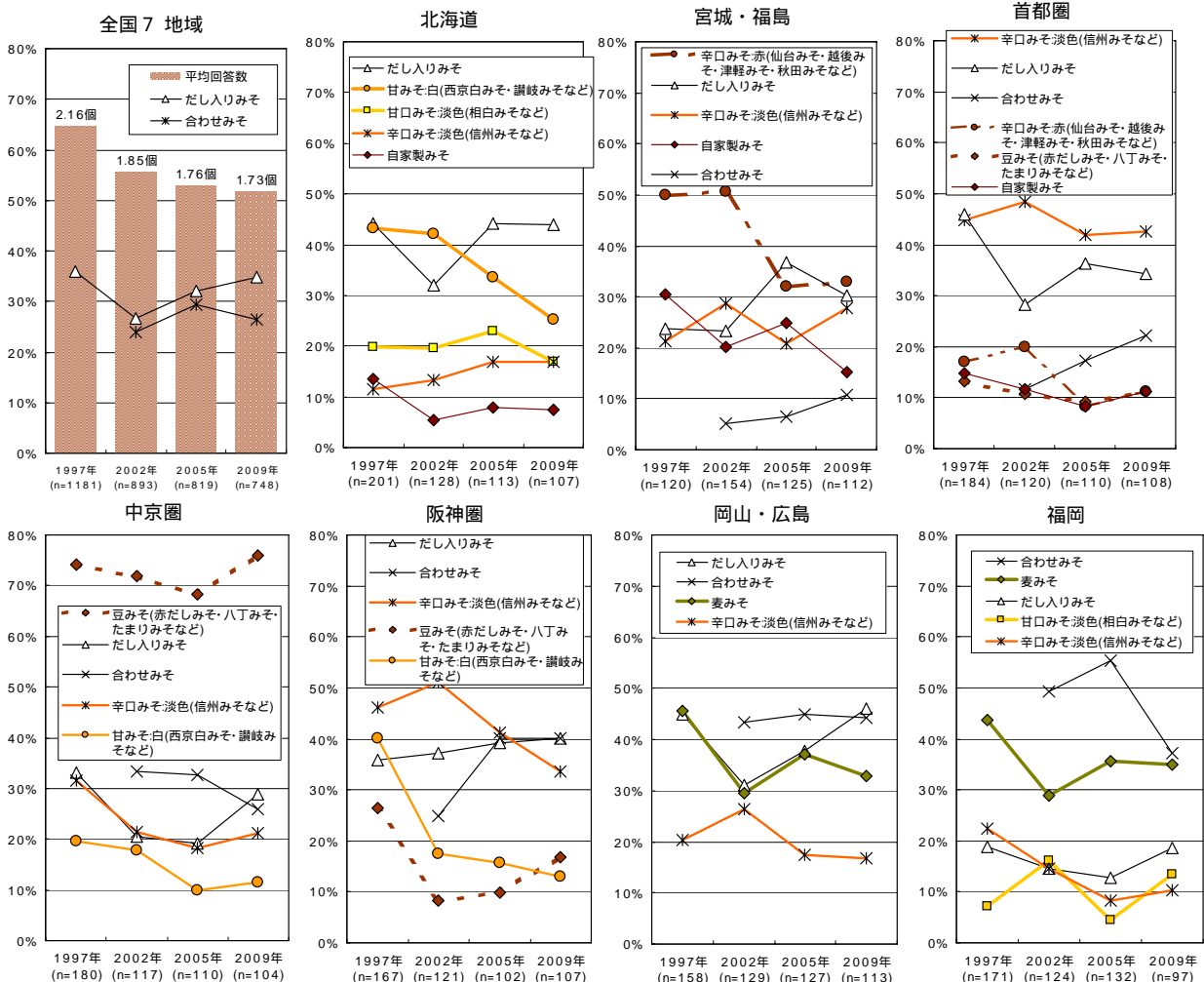
時系列でみると、1997年では平均2.16種類の“みそ”をよく使っていたのが、最新調査では1.73種類と、使う種類数が減少しています。その中で「だし入りみそ」「合わせみそ」は横ばい・微増傾向と、“みそ”の使い分けが減り、より簡便な手間のかからないものにシフトしている様子です。

地域別にみると、北海道では、「甘みそ：白」が年々減少、代わって「だし入りみそ」が上昇、全国区の「信州みそ」が徐々に増加しています。宮城・福島では、地元の味「辛口みそ：赤」が激減、3割を超えていた「自家製みそ」が半減、その分「だし入りみそ」「合わせみそ」が増加しています。

一方、中京圏では「豆みそ」の減少傾向が今回増加に転じています。その独特な食文化が全国的に有名となり、「みそカツ」「みそ煮おでん」「どて煮」などのメニューとともに、“八丁みそ”の味が見直されたのでしょうか。話題性があるのか、「豆みそ」は阪神圏や首都圏でも上昇傾向です。

* 時系列では、1997年の調査設計に合わせ、全国7エリアの30～40代の主婦のデータで比較しました。下記グラフも同様のデータです。

図表3 よく使うみその種類 (MA)



◆うどんつゆ、西日本は薄い色、東日本は濃い色。
北海道で「鍋焼きうどん」、中京圏で「みそ煮込み」人気。

《料理編》30～50代の主婦に、和風のめん類で作ることの多いメニューを聞き、うどんメニューで比較しました。

全国で最も多かったのが「うどん（温・関西風薄い色のかけ汁）」で45%、次いで「うどん（しょうゆ味の鍋焼き・煮込み）」37%、「うどん（焼きうどん）」33%、「うどん（温・関東風濃い色のかけ汁）」33%の順でした。

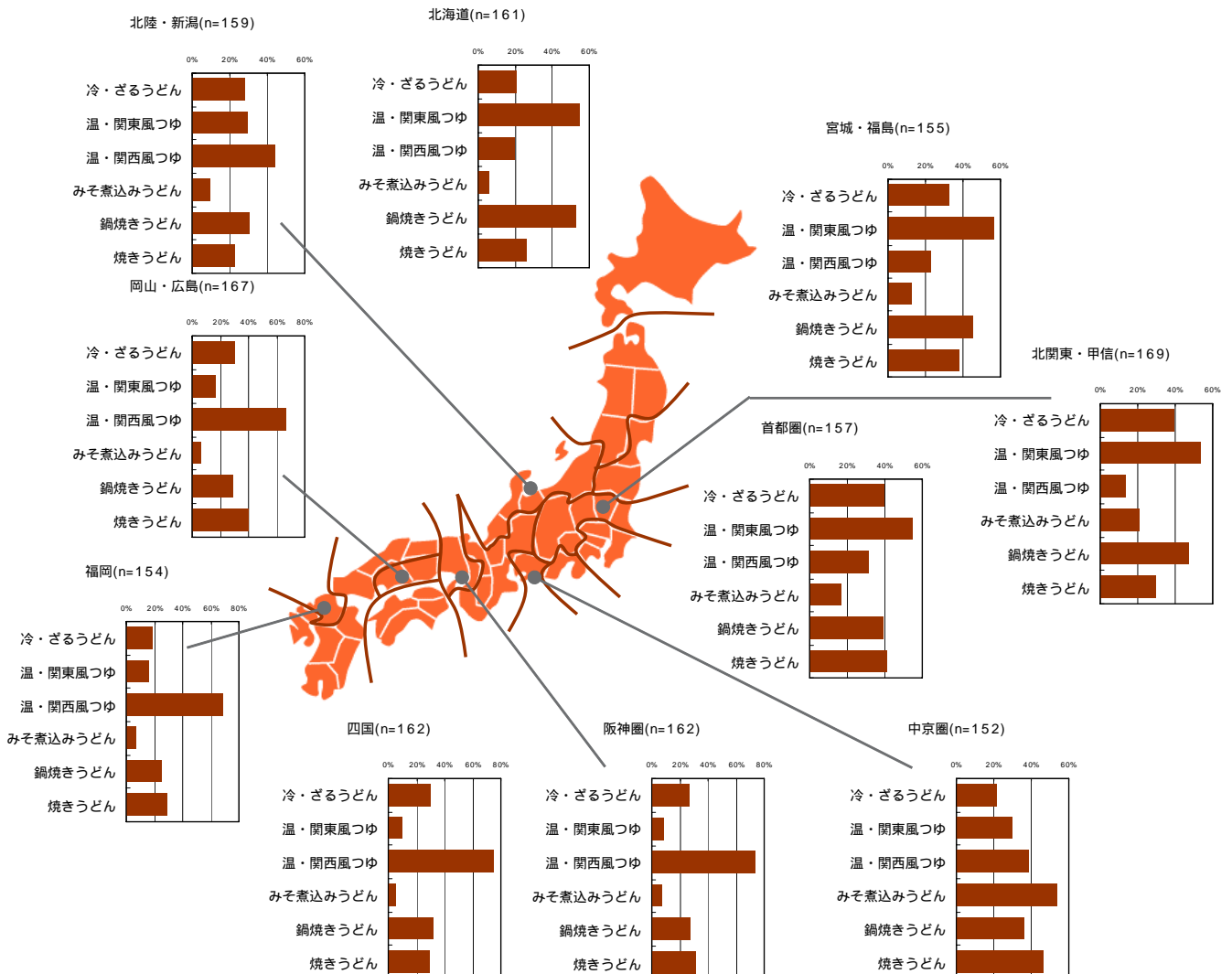
地域別に、温かいうどんのつゆが「関東風濃い色のかけ汁」か「関西風薄い色のかけ汁」かで比較してみると、「関西風」45%に対し「関東風」は33%に過ぎず、「関西風」の方が優勢でした。特に阪神圏と四国で7割を超えるなど、西日本では3分の2以上の人が「関西風」と答えています。

一方「関東風」は北海道、宮城・福島、北関東・甲信、首都圏と、首都圏以北では5割を超えています。首都圏では讃岐うどん店も目立つようになりましたが、家庭で作られるのは従来どおりの「関東風」という結果でした。

東西の境目は中京圏から北陸・新潟にかけての中日本ですが、ここでも「関西風」4割に対し「関東風」3割と、「関西風」の方が優勢でした。

そのほか、北海道では「うどん（しょうゆ味の鍋焼き・煮込み）」が53%、中京圏では「うどん（みそ煮込み）」が54%と過半数を超え、よく作られるメニューとなっています。また、中京圏、首都圏、岡山・広島で「うどん（焼きうどん）」が4割を超えているのが目立ちました。

図表4 家庭でよく作るうどんメニュー(MA)



本調査は、全国10地域において、味の嗜好や家庭料理の味付けの地域差の実態を明らかにするため、《味嗜好編》で、

20代～50代男女の

①味の嗜好

②主要メニューの嗜好

③味付けの嗜好

④食生活の実態と意識

《料理編》で、

30代～50代の主婦の

①よく作るメニュー

②代表的な家庭料理の味

③ふだん使っている調味料

④和風料理の味付け意識

について、調査を企画・実施いたしました。

本調査は、食品マーケティングのための基礎データです。今回はその中から、「好きな味・香りランキング」「鍋料理で好きな食べ方・味付け」「よく使うみその種類」「家庭でよく作るうどんメニュー」に焦点を当て、結果の速報を報告しております。

(<http://www.jmar.biz/hot/hotanq321.html>)

【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：《味嗜好編》定価400,000円(税別) / MDBメンバー価格360,000円(税別)

《料理編》定価400,000円(税別) / MDBメンバー価格360,000円(税別)

・調査のアウトプット

(1) 調査報告書：《味嗜好編》A4判・70ページ・2009年1月発行

《料理編》A4判・70ページ・2009年1月発行

(2) 集計結果表：《味嗜好編》A4判・512ページ・2008年12月発行

《料理編》A4判・563ページ・2008年12月発行

(3) 集計データ (CD-ROM)：クロス集計、ローデータ、他

※本調査の成果物の著作権は(株)日本能率協会総合研究所が保有します。

※弊社は、本調査にご参加・購入いただいた企業(法人・個人)以外には、成果物を提供いたしません。ただし、本調査を告知するための限定的な利用、及び発刊から一定期間経過後はこの限りではありません。

※本調査の成果物のご利用はご参加・購入いただいた企業(法人・個人)の内部でのご利用のみに限らせていただきます。

《本件についてのお問い合わせ先》

＝2009年4月6日より移転しました＝

株式会社日本能率協会総合研究所 生活者HOTアンケート事務局 担当：土井

〒100-0004 東京都千代田区大手町2-2-1 新大手町ビル2階

TEL:03-6202-1287 FAX:03-6202-1294 E-mail:info_mlmc@jmar.co.jp

<http://www.jmar.biz/hot/>

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。