

## 「味の地域差に関する調査2012」結果の速報

### — 地域差よりも、味の洋食化・簡便化が進行中！ —

株式会社日本能率協会総合研究所（代表取締役社長：加藤 文昭 本社：東京都港区）は、2011年11月に、全国の男女個人、及び主婦を対象に2回にわたって、『味の地域差に関する調査2012』を実施いたしました。本調査は、味の地域差を明らかにする総合的な調査ですが、この中から、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.biz/hot/hotanq431.html>)

#### ◆ “甘味” “うま味” “和風だし” “コク” 好きが6割、

“苦い味” ダメが急増し、女性20代の7割は嫌い。

「好きな味」は『甘い味』『うま味のある味』『和風だしのきいた味』『コクのある味』が6割。「嫌い・苦手な味」は『苦い味』60%、『激辛味』53%。『苦い味』が3年間で10ポイント以上増加。

#### ◆ 「ファミレス」「ファーストフード」好きが増殖し洋食化。

FF人気は20代男女の半数、全地域・全年代で増加傾向。

「ファミリーレストランの料理」「ファーストフード店の料理」は10ポイント以上好きな人が増加、「店で食べる手軽な洋食」「洋風の家料理」「イタリア料理」が5ポイント以上の増加。

#### ◆ 女性が好きな“パスタ” “味ご飯” “パン”。

男性が好きなガッツリご飯と“ラーメン” “そば”。

男性は『ラーメン』『カレーライス』『チャーハン・炒めご飯』『丼もの』『そば』が多く、女性は『パスタ・スパゲッティ』『炊き込みご飯』『パン』『サンドウィッチ』『菓子パン・デニッシュ類』。

#### ◆ 東日本では“ざるそば” “関東風” “煮込み系”、

西日本では“温かい関西風うどん” が家庭の味。

『そうめん』52%、『温かいうどん（関西風薄い色のかけ汁）』46%、『冷たいそば』38%の順。温かいうどんは『関西風』は阪神圏、四国、岡山・広島で7割を超え、『関東風』は宮城・福島、北関東・甲信、首都圏、北海道で5割以上。

#### ◆ 炊き込みご飯、チャーハンの味付けは“素”が大活躍、

特に東日本で目立つ、簡単調味料が我が家の味に…

「炊き込みご飯」は『炊き込みご飯・釜飯の素』を使って作る人が6割弱。「チャーハン・炒めご飯」は『塩・こしょう』が7割以上、『しょうゆ』6割、『中華だしの素』『チャーハンの素』4割の順。

#### 【調査概要】

《味嗜好編》全国10エリアの20～50代の男性・女性を対象に、2011年11月25日（金）～30日（水）にFAX調査を実施。有効回収数2,143人（発送数2,800人・有効回収率76.5%）

《料理編》全国10エリアの30～50代の主婦（既婚女性）を対象に、2011年11月18日（金）～24日（木）にFAX調査を実施。有効回収数1,670人（発送数2,100人・有効回収率79.5%）

#### 《本件についてのお問い合わせ先》

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

◆ “甘味” “うま味” “和風だし” “コク” 好きが6割、  
 “苦い味” ダメが急増し、女性20代の7割は嫌い。

10地域の20～50代の男女に、「好きな味」「嫌い・苦手な味」を聞きました。

「好きな味」を見ると、『甘い味』『うま味のある味』『和風だしのきいた味』『コクのある味』が6割前後と上位でした。時系列で比較すると、2012年では『甘い味』が『うま味のある味』を抑えて1位となり微増、『コクのある味』が7年間で4ポイント増加しました。

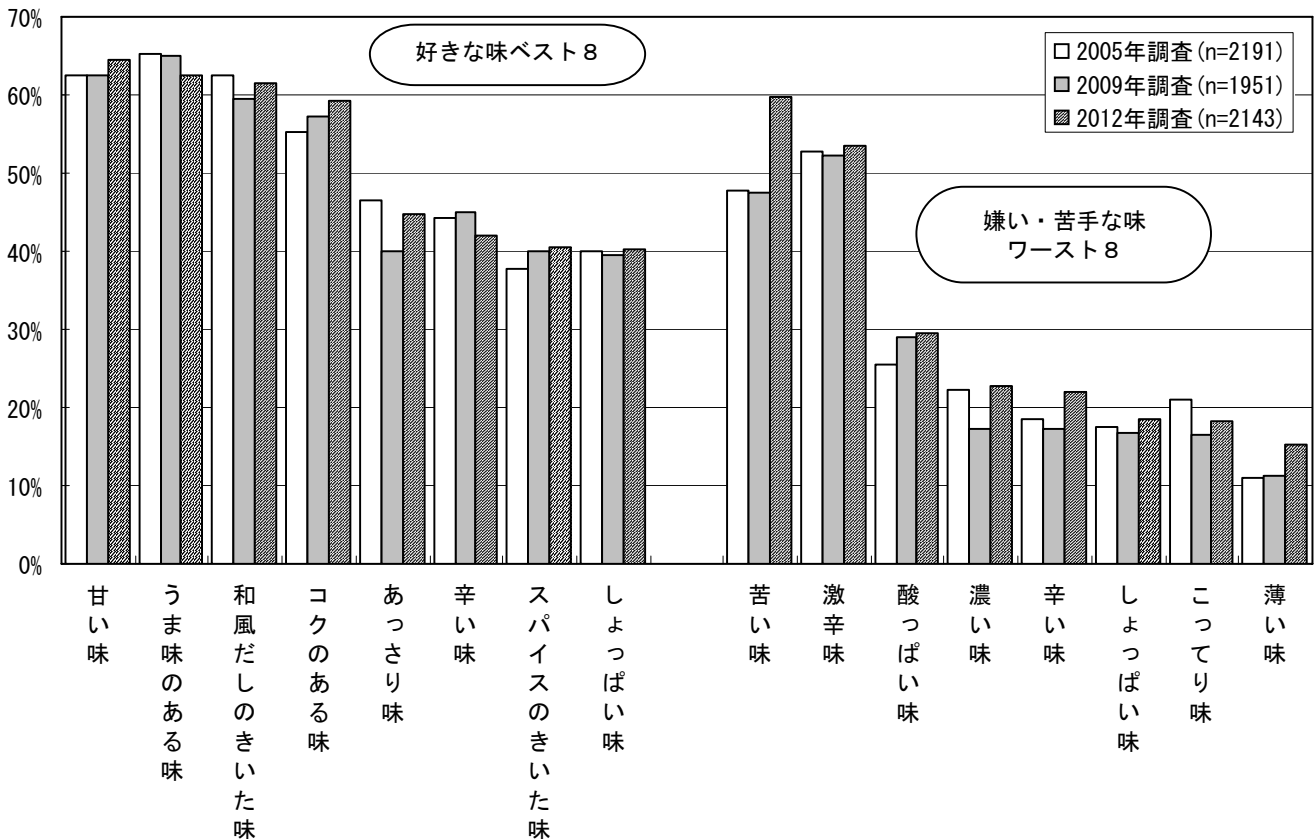
地域別には、『甘い味』は首都圏と中国で、『コクのある味』は四国、九州、東北で好きな人が目立っています。

性年代別には、『甘い味』は女性全体で、『コクのある味』は女性50代で好きな人が多いという結果でした。

「嫌い・苦手な味」を見ると、『苦い味』が60%とトップ、次いで『激辛味』53%、『酸っぱい味』30%でした。時系列で見ると、『苦い味』がこの3年間で10ポイント以上増加しているのが目立ち、『酸っぱい味』嫌いも増加傾向です。

『苦い味』は、地域別には中国、東海で、性年代別には女性20～30代、男性20代で苦手な人が多く、特に女性20代の70%は嫌いと答えています。『酸っぱい味』は、地域別には北海道で、性年代別には男性20～30代で苦手な人が目立っていました。

図表1 好きな味／嫌い・苦手な味 (MA)



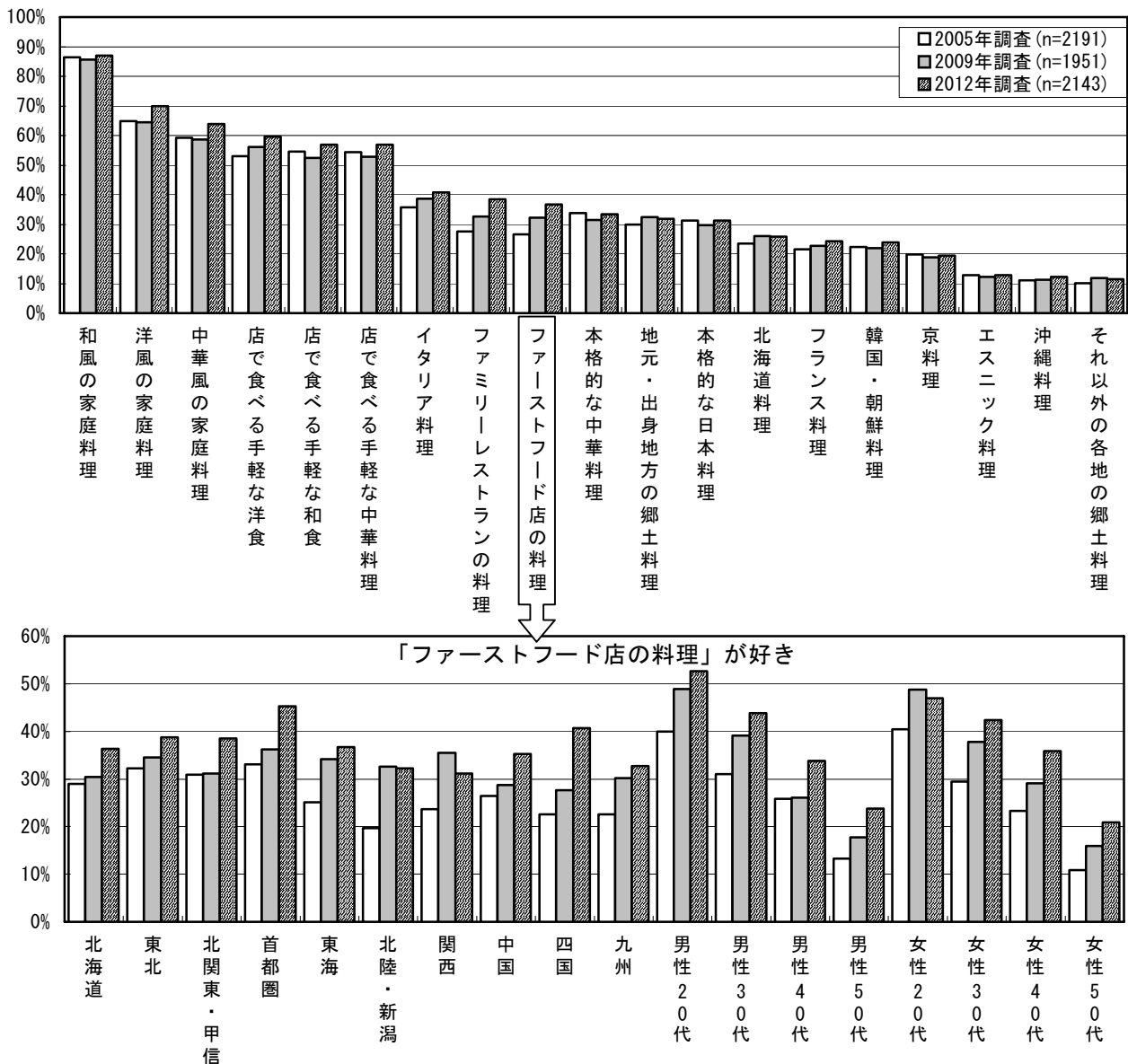
◆ 「ファミレス」「ファーストフード」好きが増殖し洋食化。  
FF人気は20代男女の半数、全地域・全年代で増加傾向。

10 地域の20～50代の男女に好きな料理のジャンルを聞いたところ、全体のベスト3は「和風の家庭料理」87%、「洋風の家庭料理」70%、「中華風の家庭料理」64%でした。

過去からの推移を見ると、「ファミリーレストランの料理」「ファーストフード店の料理」は2005年から2012年にかけて10ポイント以上好きな人が増加し、4割に迫る勢いです。以下「店で食べる手軽な洋食」「洋風の家庭料理」「イタリア料理」がこの7年間で5ポイント以上の増加となり、好きな料理の洋食化が進んでいます。

そのうち、「ファーストフード店の料理」が好きと答えた人を、地域別・性年代別に比較したのが下のグラフです。地域別には首都圏・四国で好きな人が多く、年代別には男女とも20代では約半数が好きと答えるなど若い人ほど多く、年齢が上がるとともに少なくなります。その推移を見ると、2005年から2012年にかけて、四国・男性50代・女性50代では1.8～1.9倍の増加となっており、どの地域・年代でも増加傾向です。全国的に幅広い年代で「ファーストフード」好きは増えているようです。

図表2 あなた自身が好きな料理のジャンル (MA)



## ◆女性が好きな“パスタ”“味ご飯”“パン”。

## 男性が好きなガッツリご飯と“ラーメン”“そば”。

10地域の20～50代の男女に好きなメニューを聞きました。主食のうち、5割以上のものを男女と東西6地域で比較したのが図表3です。

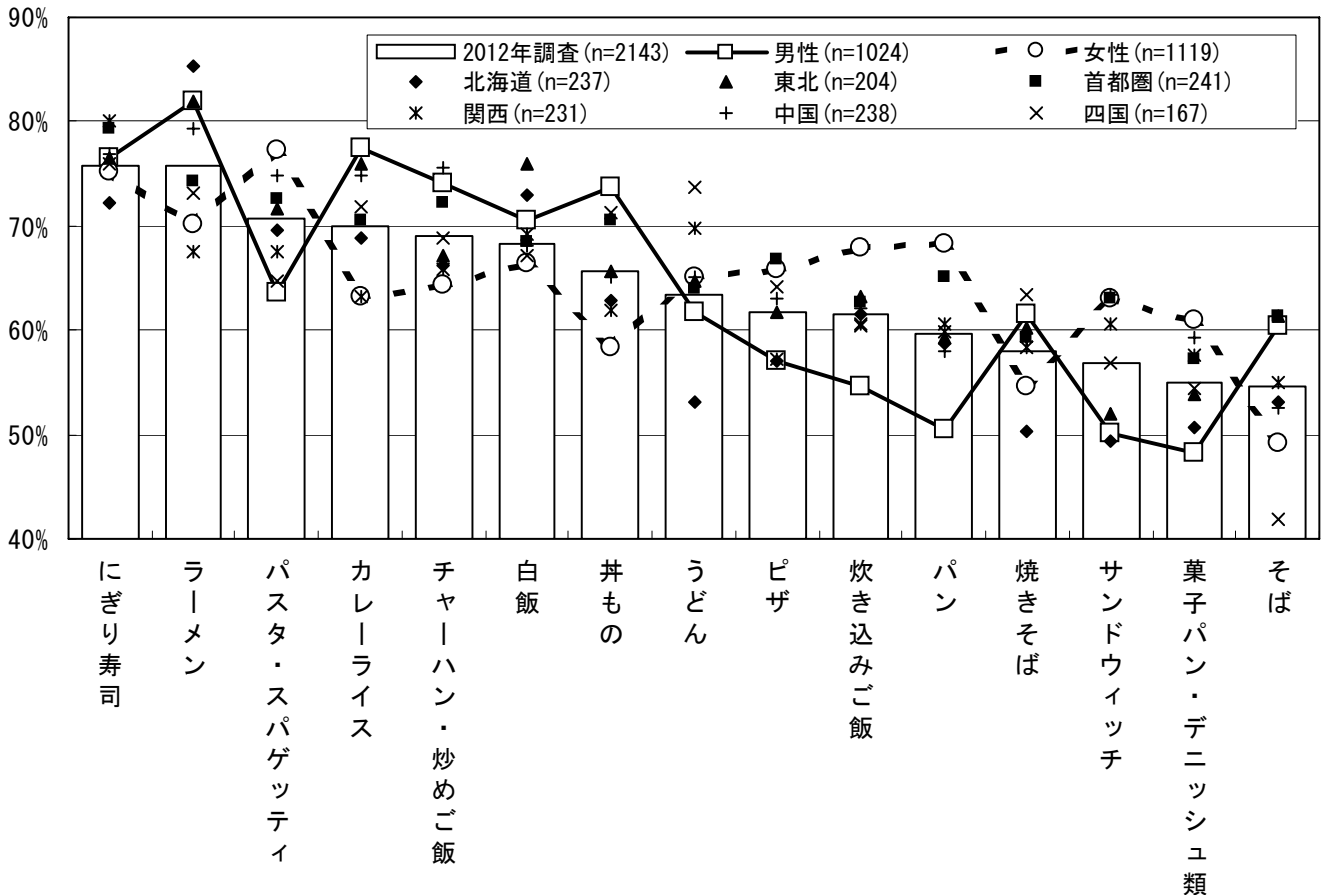
好きな主食メニューの上位は、全体では『にぎり寿司』『ラーメン』『パスタ・スパゲッティ』『カレーライス』『チャーハン・炒めご飯』『白飯』の順で、約7割でした。

男女差を見ると、男性は『ラーメン』『カレーライス』『チャーハン・炒めご飯』『丼もの』『そば』を好きな人が女性より約10ポイント多く、女性は『パスタ・スパゲッティ』『炊き込みご飯』『パン』『サンドウィッチ』『菓子パン・デニッシュ類』好きが多いという結果でした。男性はガッツリと一品で済むご飯物や『ラーメン』が特に20～40代で多く、『そば』は年上ほど好きな人が多くなります。女性はパスタ・味付きのご飯・パンが人気ようです。

地域別に東西の差を見ると、麺類では、『ラーメン』が北海道、東北、『そば』が首都圏、東北と東日本で人気、『うどん』が四国、関西と西日本で好きな人が目立ちます。特に四国では『うどん』を週に1回以上食べる人が43%に達しました。その他『白飯』『カレーライス』が東北で、『焼きそば』が四国で、『ピザ』『パン』『サンドウィッチ』が首都圏で好きな人が多いという結果でした。

時系列で見ると、『パスタ・スパゲッティ』『チャーハン・炒めご飯』『ピザ』『パン』『菓子パン・デニッシュ類』は2005年から2012年まで毎回増加して5ポイント以上好きな人が増えており、主食メニューでも洋食化が進んでいました。

図表3 あなたが好きなメニュー：主食 (MA)



◆東日本では“ざるそば”“関東風”“煮込み系”、  
西日本では“温かい関西風うどん”が家庭の味。

10 地域の 30～50 代主婦に、家庭で作る和風の麺類のメニューを聞き、地域差を見ました。  
全体では『そうめん』52%、『温かいうどん（関西風薄い色のかけ汁）』46%、『冷たいそば』38%  
の順でした。

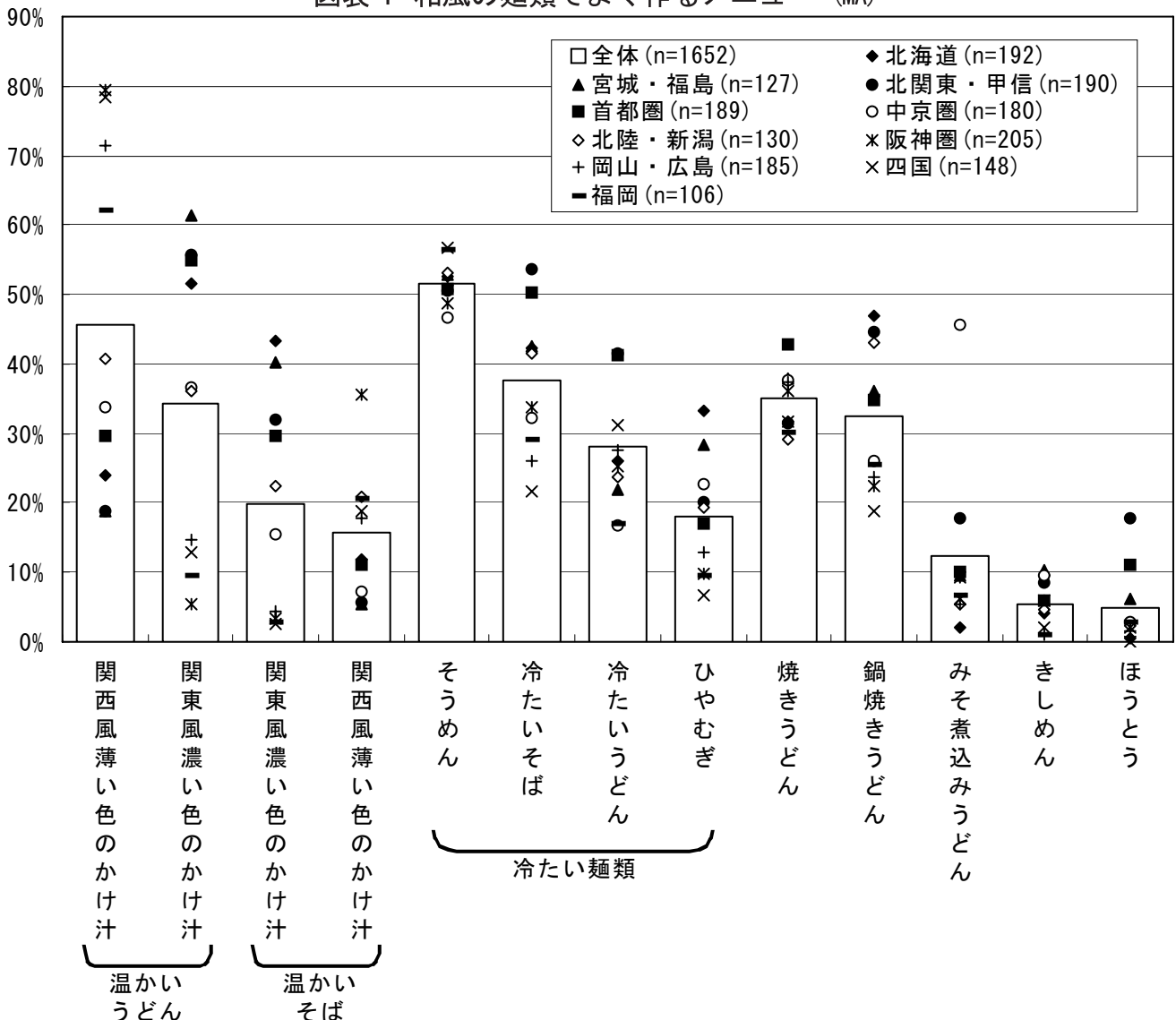
温かいうどんを見ると、『関西風薄い色のかけ汁』が『関東風濃い色のかけ汁』より 10 ポイント以上多いのですが、地域差を見ると、『関西風』は阪神圏、四国、岡山・広島で 7 割を超えて西日本で多く、『関東風』は宮城・福島、北関東・甲信、首都圏、北海道で 5 割以上と東日本で人気でした。

温かいそばを見ると『関東風』が『関西風』より多く、『関東風』は北海道、宮城・福島で 4 割以上、北関東・甲信、首都圏で約 3 割と東日本で人気、『関西風』は阪神圏で 36% と人気でした。

冷たい麺類を見ると、『そうめん』はあまり地域差はなく全国区で人気ですが、特に四国、福岡で全体より 5 ポイント以上多い結果でした。次いで『冷たいそば』『冷たいうどん』の順で家庭でよく作られています。いずれも北関東・甲信、首都圏で『冷たいそば』は 5 割以上、『冷たいうどん』は 4 割以上と“ざる”は関東で人気でした。

その他、『焼きうどん』は首都圏、『鍋焼きうどん』は北海道、北関東・甲信、北陸・新潟、『みそ煮込みうどん』は中京圏で 4 割を超え、煮込み系などしっかりした味付けのメニューが中部以東の東日本で目立っています。

図表 4 和風の麺類でよく作るメニュー (MA)



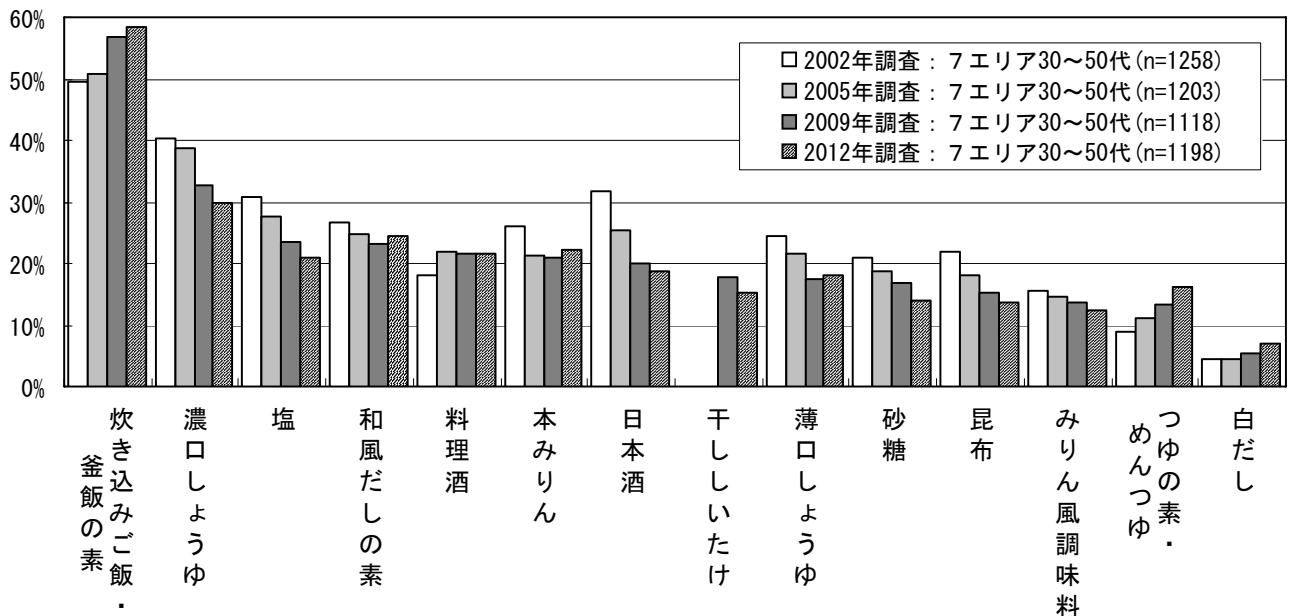
## ◆炊き込みご飯、チャーハンの味付けは“素”が大活躍、 特に東日本で目立つ、簡単調味料が我が家の味に…

主婦に、「炊き込みご飯」「チャーハン・炒めご飯」を作るときに味付ける調味料を聞きました。時系列比較のため、2002年の調査対象だった7地域で比較したのが下記グラフです。

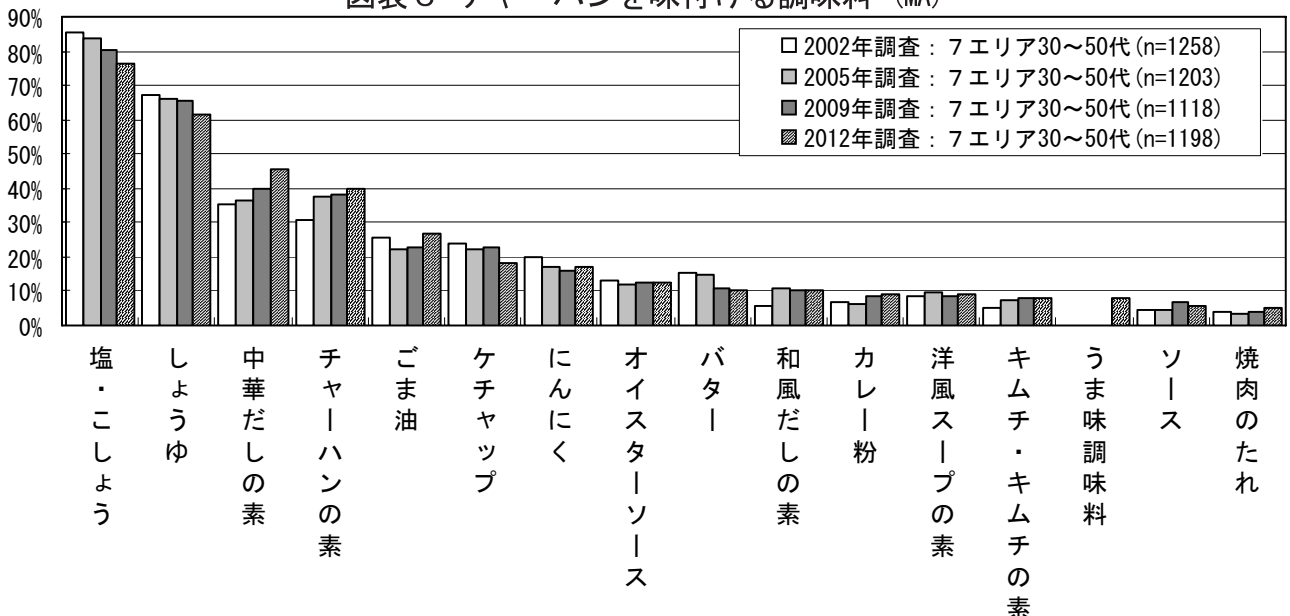
「炊き込みご飯」は『炊き込みご飯・釜飯の素』を使って作る人が6割弱で一番多いという結果でした。2002年から2012年で、『炊き込みご飯・釜飯の素』『つゆの素・めんつゆ』『白だし』を使う人が増加を続けている一方、しょうゆ・塩・酒・砂糖等の基本調味料を使う人は減少を続けて少数派となってきました。地域別では『炊き込みご飯・釜飯の素』『つゆの素・めんつゆ』を使う人は東日本で多く、西日本では基本調味料や『白だし』が目立っています。

「チャーハン・炒めご飯」は『塩・こしょう』が7割以上、『しょうゆ』6割、『中華だしの素』『チャーハンの素』4割の順ですが、『中華だしの素』『チャーハンの素』は2002年から約10ポイント増加しました。『中華だしの素』は西日本で、『チャーハンの素』は東日本で目立っています。

図表5 炊き込みご飯を味付ける調味料 (MA)



図表6 チャーハンを味付ける調味料 (MA)



「味の地域差に関する調査2012」は、全国の男女個人、及び主婦を対象に2回にわたって、下記項目について調査しました。

《味嗜好編》20～50代男女個人

①味の嗜好

②主要メニューの嗜好

③味付けの嗜好

ラーメン／和風・中華麺類／鍋料理

フライ／天ぷら／サラダ

みそ汁・スープ

④食生活の実態と意識

《料理編》30～50代の主婦

①よく作るメニュー

②和風料理の味付け意識

③代表的な家庭料理の味

みそ汁／和風の野菜の煮物／和風の麺類／卵焼き

炊き込みご飯／チャーハン・炒めご飯／野菜炒め

鍋料理／フライ・揚げ物

⑤普段の使用調味料

本調査は、味の地域差・性年代差がわかる基礎データです。今回はその中から、「好きな味／嫌い・苦手な味」「あなた自身が好きな料理のジャンル」「あなたが好きなメニュー：主食」「和風の麺類でよく作るメニュー」「炊き込みご飯／チャーハンを味付ける調味料」に焦点をあて、結果の速報を報告しております。

(<http://www.jmar.biz/hot/hotanq431.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》《料理編》各定価400,000円／MDBメンバー価格360,000円(税別)

《味嗜好編》《料理編》セット価格定価720,000円／MDBメンバー価格648,000円(税別)

[オプション企画] 時系列データ集《味嗜好編》150,000円《料理編》200,000円(税別)

・調査のアウトプット

(1) 調査報告書：《味嗜好編》A4判・69ページ《料理編》A4判・70ページ、2012年1月発行

(2) 集計結果数表：《味嗜好編》A4判・521ページ《料理編》A4判・643ページ・2011年12月発行

(3) 集計データ一式：《味嗜好編》《料理編》2011年12月発行

(4) [オプション企画] 時系列データ集：《味嗜好編》《料理編》2011年12月発行

※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》

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

**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。**