

男性は魚食系の女性、女性は肉食系の男性が好き！

7割強が煮魚好きで、秋～冬の晩に食べたくなる

ファストフィッシュ、知っている人の約6割が肯定！

— 旭化成ホームプロダクツ 魚食についての意識と実態調査 —

旭化成ホームプロダクツ株式会社(本社：東京都千代田区、社長：山崎龍磨)は、2012年9月1日にレンジでチンして煮魚ができる「クックパー®レンジで煮魚カップ」を発売したことにちなんで、「魚食についての意識と実態調査」を実施しました。

おかずの摂食実態と嗜好

- ふだんよく食べるメインのおかず⇒①肉類 ②野菜類 ③魚類
- 本当は野菜より、肉や魚が食べたい！
- 男性は魚食系の女性、女性は肉食系の男性が好き！

煮魚の嗜好と摂食実態

- 7割強が好き、目立つ20代の煮魚好き！
- 夕食で煮魚を食べる人が圧倒的に多く、秋～冬に食べたくなる
- 好きな煮魚⇒①カレイ ②サバ ③ブリ ④キンメダイ

ファストフィッシュの認識と購入実態

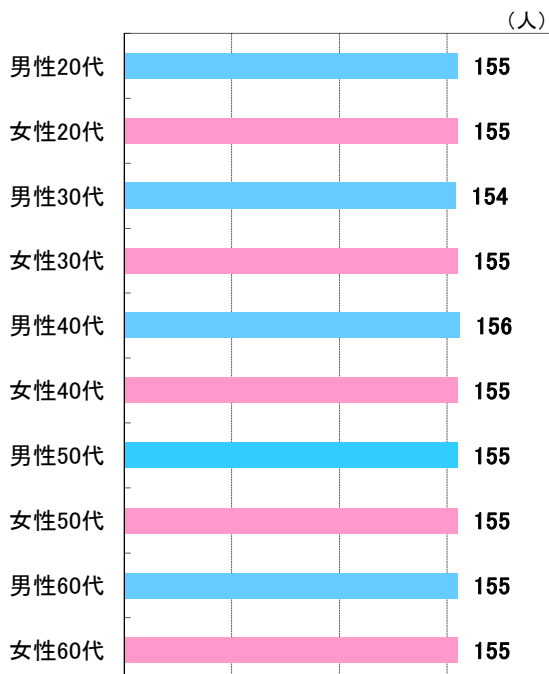
- ファストフィッシュは6人に1人が認知～そのうち9割強が正しく認識
- 認識者の6割強がファストフィッシュを「良いと思う」
- 認識者の約1/4が買ったことがある

● 調査概要

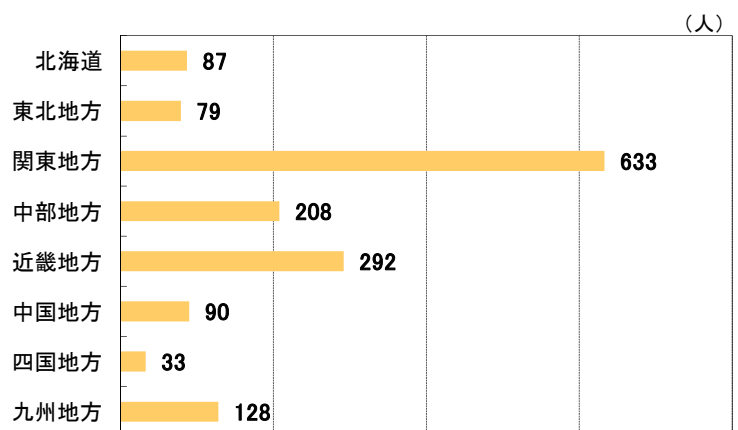
- ◆ 調査名：魚食についての意識と実態調査
- ◆ 調査方法：Webモニターによるアンケート調査
- ◆ 調査対象者：全国に居住する20～60代の男女
- ◆ 調査実施期間：2012年9月27日（木）～28日（金）
- ◆ 回収サンプル数：1,550サンプル
- ◆ 調査機関：マクロミル

● 回答者属性

回答者の年代別内訳



回答者の地域別内訳



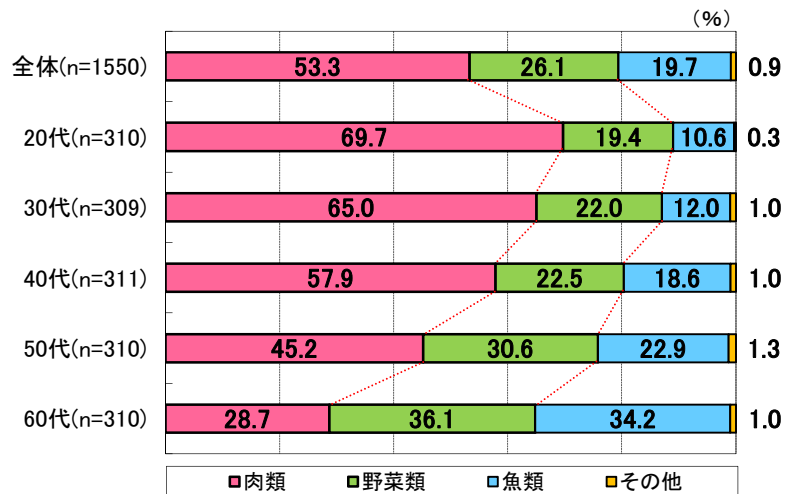
おかずの摂食実態と嗜好

●ふだんよく食べるメーンのおかず⇒①肉類 ②野菜類 ③魚類

ふだんよく食べるメーンのおかずについて質問したところ、過半数 (53.3%) が「肉類」と回答し、3割弱 (26.1%) が「野菜類」、2割弱 (19.7%) が「魚類」だった。

これを年代別に比較してみたところ、「肉類」は20代(69.7%)→30代(65.0%)→40代(57.9%)→50代(45.2%)→60代(28.7%)と年代が上がるほど減少。逆に「野菜類」は20代(19.4%)→30代(22.0%)→40代(22.5%)→50代(30.6%)→60代(36.1%)と年代が上がるにつれて増加。「魚類」も20代(10.6%)→30代(12.0%)→40代(18.6%)→50代(22.9%)→60代(34.2%)と年代の上昇とともに増加していることが分かった。また20～50代はすべて「肉類」→「野菜類」→「魚類」の順だったが、60代だけは「野菜類」36.1%→「魚類」34.2%→「肉類」28.7%の順だった。

Qふだんよく食べるメーンのおかず(単一回答、n=1550)



●本当に好きなメーンのおかず⇒①肉類 ②魚類 ③野菜類

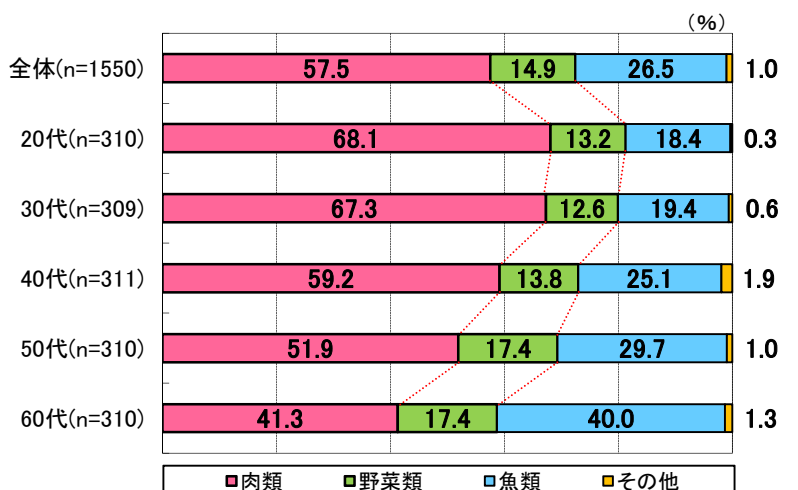
本当に好きなメーンのおかずを聞いたところ、6割弱 (57.5%) が「肉類」と回答し、3割弱 (26.5%) が「魚類」、1割強 (14.9%) が「野菜類」だった。

これを年代別に比較してみたところ、上記のふだんよく食べるメーンのおかずの結果と同様に、「肉類」は年代が上になるほど減少。「魚類」は年代が上がるほど増加していた。

一方、これをふだんよく食べるメーンのおかずと比較してみたところ、「肉類」が4.2ポイント、「魚類」が6.8ポイントそれぞれアップしたのに対して、「野菜類」は11.2ポイントもダウンしていることが判明した。

また、年代別に同様の比較をしてみたところ、全年代で「魚類」のポイントがアップしており、日本人の魚好きが浮き彫りになった。

Q本当に好きなメーンのおかず(単一回答、n=1550)



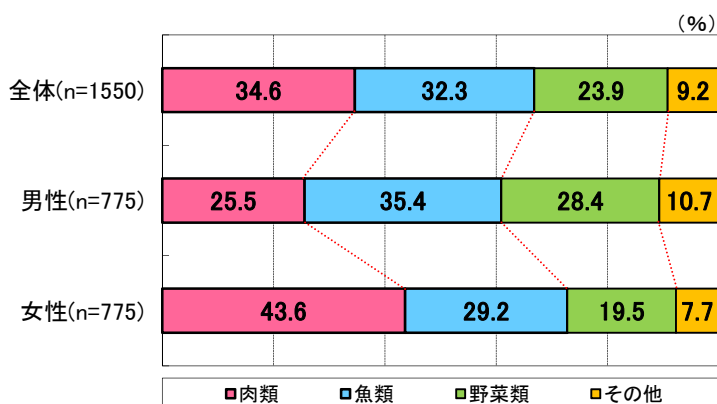
●男性は魚食系の女性、女性は肉食系の男性が好き！

どのおかずを好む異性が好きか質問したところ、「肉類」34.6%が一番多く挙げられたが、「魚類」32.3%がわずかに2.3ポイント差で文字通り肉迫。「野菜類」は23.9%だった。

これを男女別に比較してみたところ、男性は①魚類(35.4%)②野菜類(28.4%)③肉類(25.5%)の順だったのに対して、女性は①肉類(43.6%)②魚類(29.2%)③野菜類(19.5%)と異なる結果が出現。

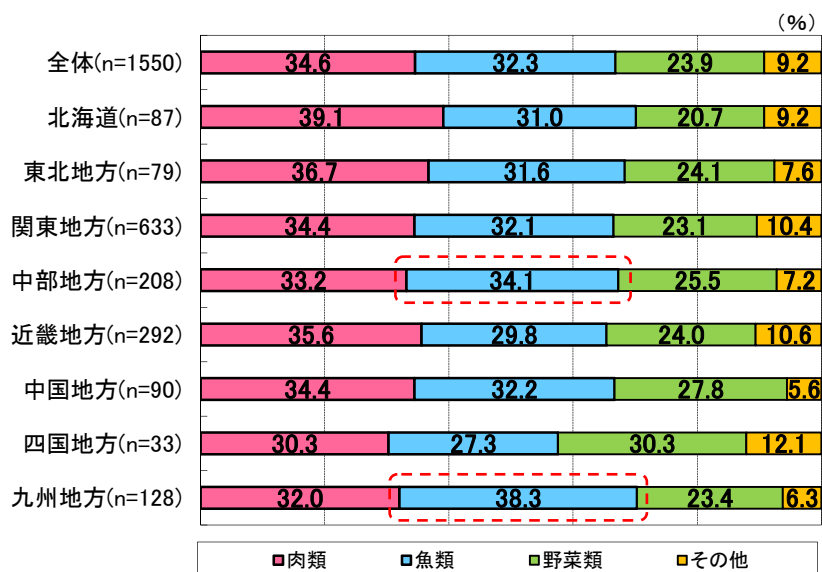
男性は魚食系の女性を、女性は肉食系の男性を好む人が多いことが分かった。また地域別に比較してみたところ、九州地方(魚類38.3%>肉類32.0%)と中部地方(魚類34.1%>肉類33.2%)が魚食系の異性を好む様子が浮かび上がった。

Qどのおかずを好む異性が好きか(単一回答、n=1550)



順位	おかず	その理由
①	肉類(34.6%)	活気に満ち溢れているみたいだから(20代男性)
		男らしく、胃が丈夫なイメージがあるから(30代女性)
		二人ですき焼きをつつきながら一杯が最高だから(60代男性)
②	魚類(32.3%)	魚が綺麗に食べられる人は素敵(20代女性)
		昔ながらの日本の食文化を大切にしていると感じるから(40代男性)
		魚を上手に食べる人はやりくり上手な気がするから(60代男性)
③	野菜類(23.9%)	スタイルが良さそうだから(30代男性)
		食事のバランスを気にしていると思うから(50代女性)
		生活習慣病、美容に気を配っているから(60代男性)

Qどのおかずを好む異性が好きか(単一回答、n=1550)



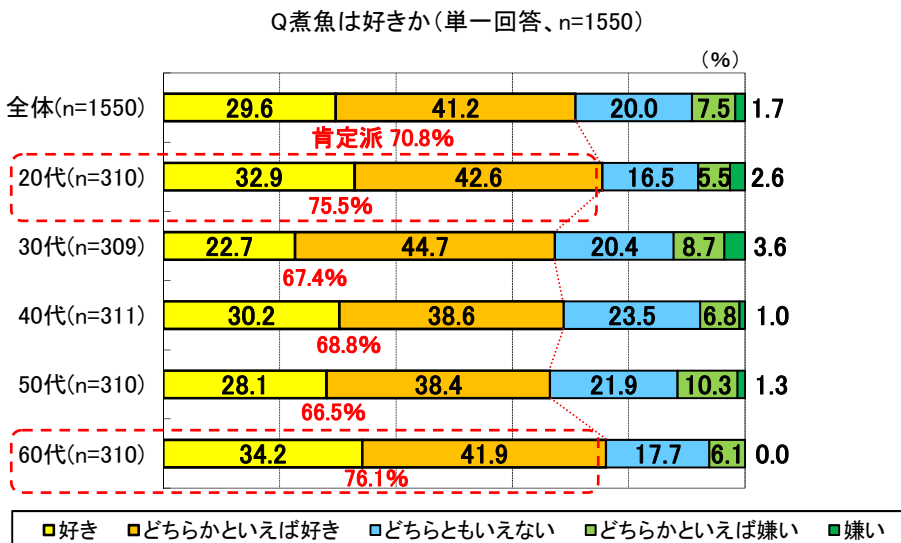
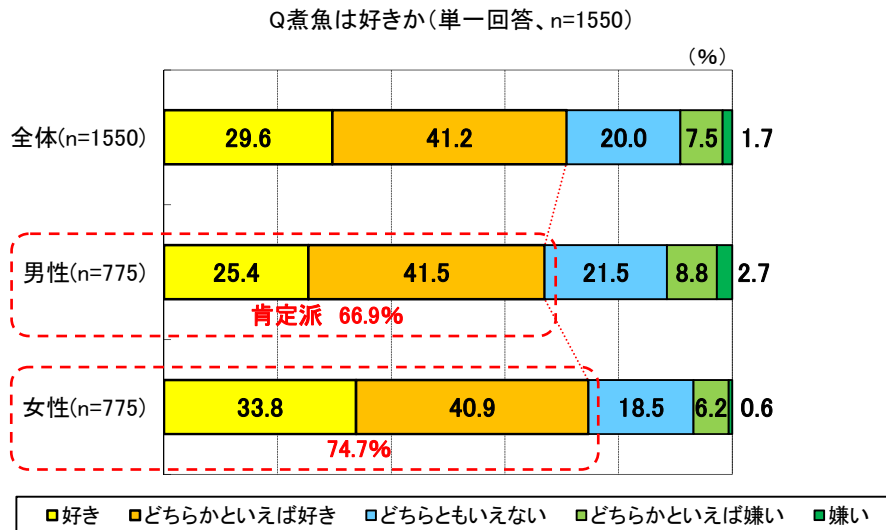
煮魚の嗜好と摂食実態

● 7割強が好き、目立つ20代の煮魚好き！

煮魚が好きか尋ねたところ、「好き」29.6%と「どちらかといえば好き」41.2%を合わせた肯定派が7割強（70.8%）を占めた。逆に「嫌い」1.7%と「どちらかといえば嫌い」7.5%を合わせた否定派は、1割弱（9.2%）しかいなかった。

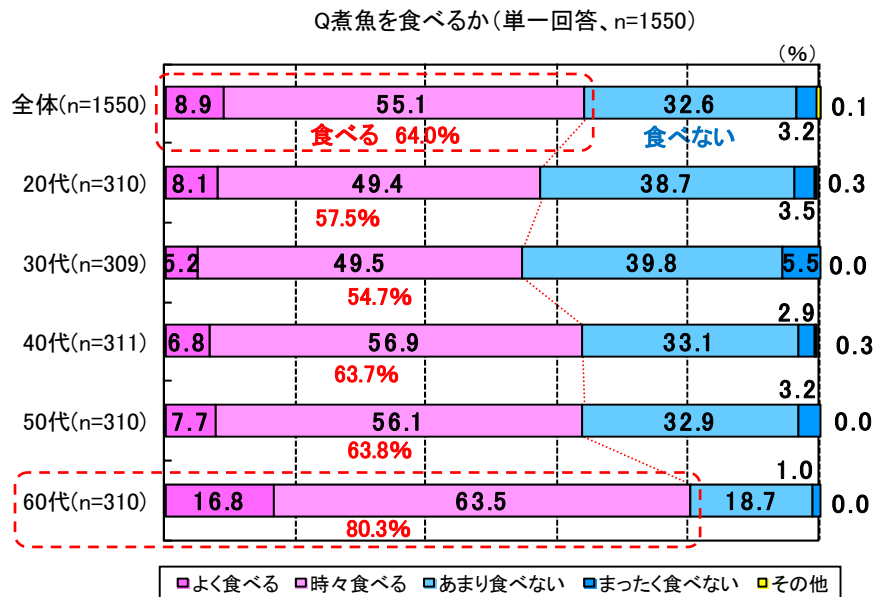
肯定派を男女別に比較してみたところ、男性が66.9%だったのに対して女性は74.7%と7.8ポイント上回り、女性の方が煮魚好きであることが明らかになった。

また、肯定派の割合を年代別に調べてみたところ、30～50代はいずれも60%台だったのに対して、20代（75.5%）が60代（76.1%）とほぼ並び、その割合の高さが目についた。



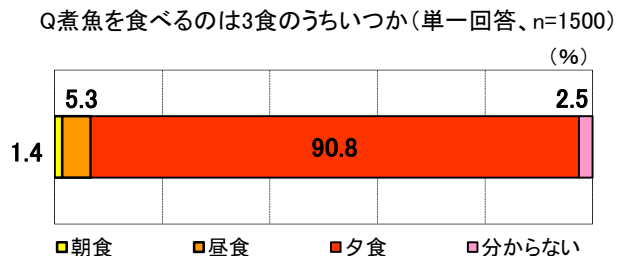
●全体の6割強が煮魚を食べる、60代は8割強！

煮魚を食べるかという問いに対しては、「よく食べる」8.9%と「時々食べる」55.1%を合わせて6割強（64.0%）が肯定的に答えたが、「まったく食べない」3.2%と「あまり食べない」32.6%を合わせて4割弱（35.8%）が否定的に答えた。煮魚を食べる人たちの割合を年代別に調べてみたところ、20～30代が50%台、40～50代が60%台だったのに対して、60代は80.3%と摂食率の高さが際立った。



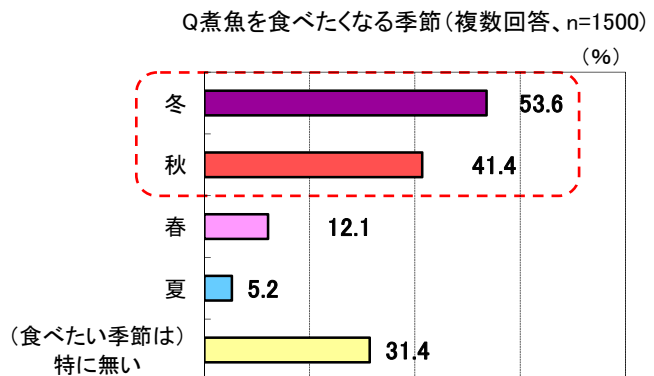
●煮魚を食べるのは圧倒的に「夕食」時

煮魚を食べるのは3食のうちいつが多いか尋ねたところ、「夕食」90.8%が圧倒的に多く、次が「昼食」5.3%、そして「朝食」1.4%と続いた。



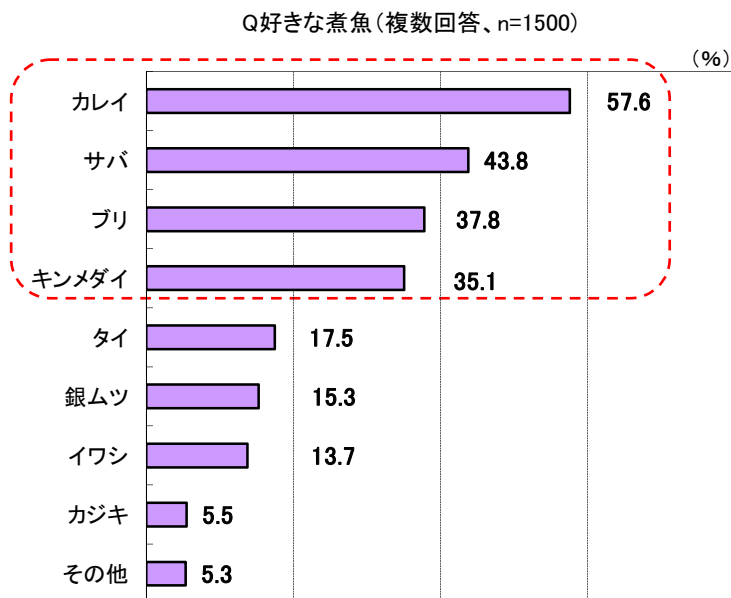
●煮魚を食べたくなる季節⇒冬と秋

煮魚を食べたくなる季節について質問したところ、「冬」53.6%と「秋」41.4%が2大シーズンで、「春」12.1%と「夏」5.2%を大きく引き離れた。煮魚だけに、やはり寒い季節のほうが好まれるようだ。



●好きな煮魚⇒①カレイ ②サバ ③ブリ ④キンメダイ

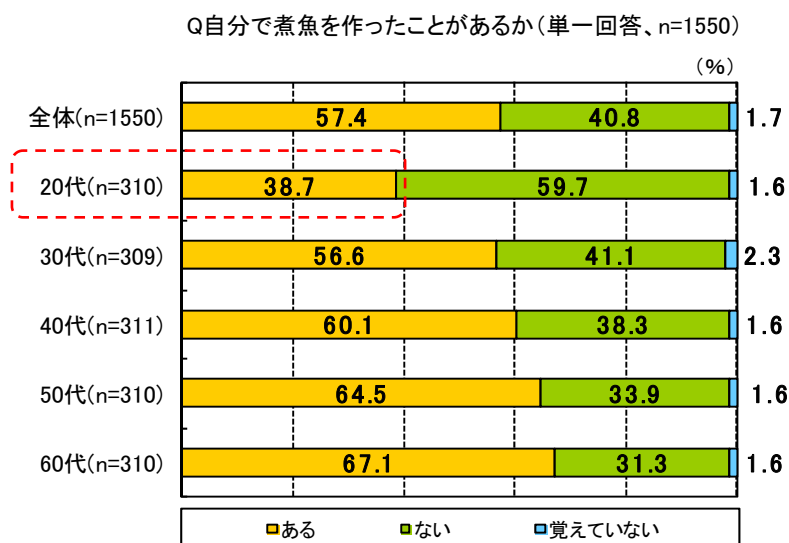
好きな煮魚は何か訊いたところ、「カレイ」57.6%をトップに、「サバ」43.8%、「ブリ」37.8%、「キンメダイ」35.1%が上位に挙げられた。以下、「タイ」17.5%、「銀ムツ」15.3%、「イワシ」13.7%、「カジキ」5.5%と続いた。その他(5.3%)の中では「サンマ」、「メバル」、「サケ」、「アジ」などが多く見られた。



●6割弱が自分で煮魚を作ったことがある

自分で煮魚を作ったことがあるかという質問に対しては、6割弱(57.4%)が「ある」と回答。4割強(40.8%)は作ったことがないということが分かった。

作ったことがある人たちを年代別に比較してみたところ、年代が上になるほど増加している。また、20代は煮魚を好きな人が80%弱(P.4 上段参照)であるのに対し、作ったことがある人は40%弱と差が目についた。



●各地の煮魚～地魚や珍しい魚

回答者が住んでいる地域で、煮魚にする地魚や珍しい魚を自由記述で答えてもらったところ、以下のような地域色豊かな魚が挙がってきた。

カスベ（北海道）



※写真はメガネカスベ

ホッケ（青森）



ハタハタ（秋田・新潟）



コイ（福島）



ナマズ（埼玉・長野）

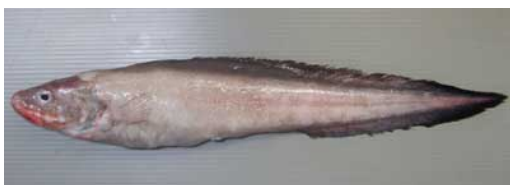


ホウボウ（千葉）



※写真はオニソコホウボウ

ゲンゲ（富山）



※写真はカンテンゲンゲ

ママカリ（岡山）



フナ（島根）



※写真はゲンゴロウフナ

ムツゴロウ（佐賀）



● 煮魚のイメージ

煮魚のイメージについて訊いたところ、「おふくろの味」、「和食」、「健康的」等が多く挙げられた。中には「ほっこり」のような表現もあった。

おふくろの味

和食



健康的

ほっこり

～ 煮魚にまつわるエピソード ～

- 初めて煮魚を作るとき、知らないで塩さばを使ったらとてもしょっぱかった。(46才女性/静岡)
 - 元彼女がマグロの赤みを煮魚にしてしまった。(51才男性/東京)
 - 20歳の時母が入院したので私が料理する事になった。初めてカレイの煮付けを作った時、買ってきたカレイのウロコが取ってない事に気付かずそのまま煮て食べたら口の中がウロコだらけになってさんざんだった…家族に笑われた。(56才女性/静岡)
 - 釣りで確保した40センチ超の石鯛をぶつ切りにされ、煮魚で出され妻と大喧嘩した事がある！！刺身で食べたかった(52才男性/大阪)
- イギリス人の友人が魚好きで、和食レストランへ行くと必ず煮魚定食を頼んで、骨だけを残して綺麗に食べる。日本人より魚の食べ方が綺麗なので、いつも感心する。(60才女性/三重)
- 離乳食で初めて食べたとき子供がとても喜んで、こんなにおいしいものがあるのかという感じで、たくさん食べた。(56才女性/兵庫)

ファストフィッシュの認識と購入実態

●ファストフィッシュ～6人に1人が知っている

ファストフィッシュを知っているか訊いたところ、「知らない」という人が全体の約 5/6 (83.5%) を占め、「知っている」という人は6人に1人 (16.5%) だった。

●ファストフィッシュの意味～認識者の9割強が正解！

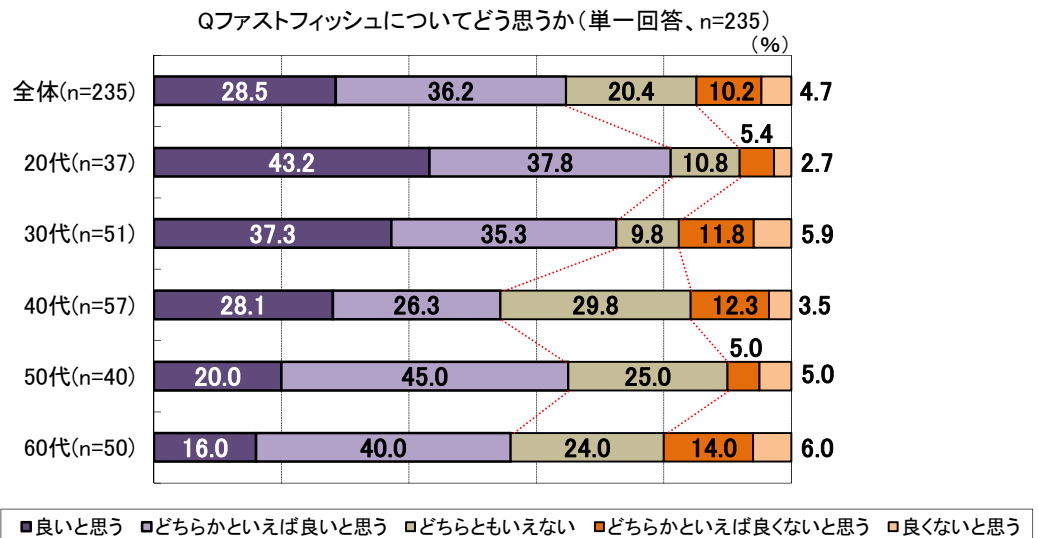
ファストフィッシュを知っているという人たちにその意味を尋ねたところ、正解の「○あらかじめ骨を取り除いたり、簡単に調理できるように加工した魚」が9割強 (92.2%) を占めた。他は「×旬の魚」2.7%、「×一番最初に食べる魚」2.0%、「×その年初めて獲れた魚」1.6%、「×ファストフード店で食べる魚」1.2%などだった。

この正解率を年代別に比較してみたところ、一番高かったのは50代 (97.6%) で一番低かったのは20代 (84.1%)。13.5ポイントの差がついた。

●ファストフィッシュは、6割強が「良いと思う」

ファストフィッシュの意味を正しく認識している人たちにファストフィッシュをどう思うか尋ねたところ、「良いと思う」28.5%と「どちらかといえば良いと思う」36.2%を合わせた肯定派が6割強 (64.7%) を占めた。逆に「良くないと思う」4.7%と「どちらかといえば良くないと思う」10.2%を合わせた否定派は1割強 (14.9%) であった。

この肯定派の割合を年代別に調べてみたところ、20代(81.0%)、30代(72.6%)、40代(54.4%)、50代(65.0%)、60代(56.0%)と、若い世代の方がファストフィッシュを肯定する傾向にあることが分かった。

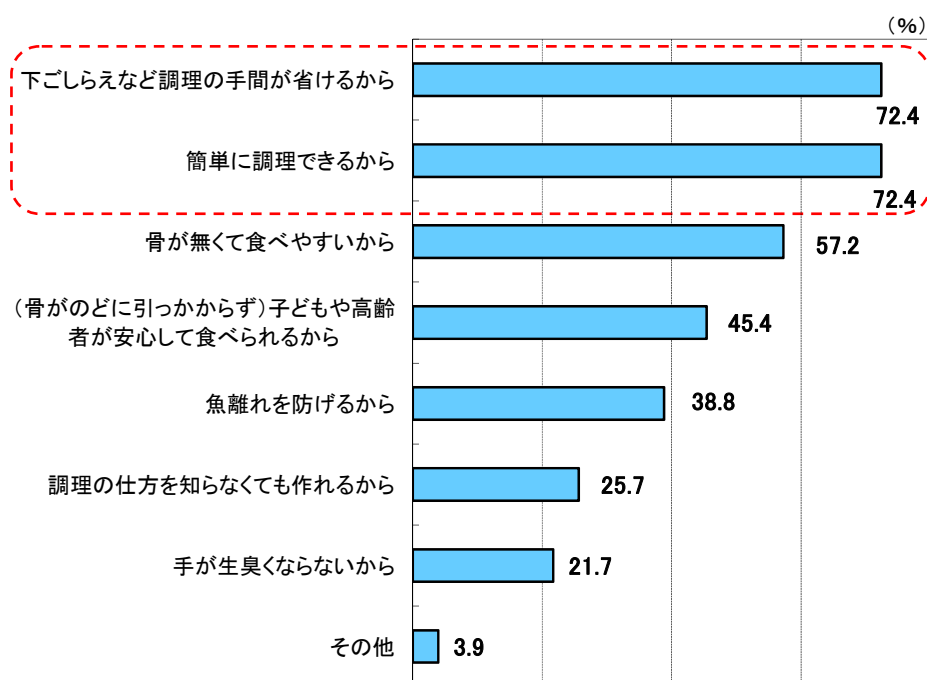


●ファストフィッシュの良さ～

下ごしらえなど調理の手間が省ける・簡単に調理ができる！

ファストフィッシュの肯定派にその理由を訊いたところ、「下ごしらえなど調理の手間が省けるから」と「簡単に調理できるから」が各 72.4%で最多。以下「骨がなくて食べやすいから」57.2%、「(骨がのどに引っかからず)子どもや高齢者が安心して食べられるから」45.4%、「魚離れを防げるから」38.8%、「調理の仕方を知らなくても作れるから」25.7%、「手が生臭くならないから」21.7%などの順だった。

Qファストフィッシュを良いと思う理由(複数回答、n=152)

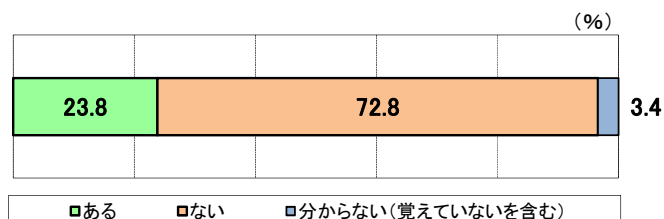


一方、否定派 (14.9%/35人) にその理由を訊いたところ、「骨があるのが魚だから」、「便利さだけを追い求めているから」、「子どもの情操教育に良くないから」、「おはしの使い方が上手にならないから」などが上位に挙げられた。

●ファストフィッシュは、約 1/4 が買ったことがある。

ファストフィッシュの意味を正しく認識している人たちに、ファストフィッシュを買ったことがあるかどうか訊いたところ、「買ったことがない」という人が約 3/4 (72.8%) で、「買ったことがある」という人は約 1/4 (23.8%) だった。

Qファストフィッシュを買ったことがあるか(単一回答、n=235)



Message from



～ アンケート調査結果では ～

煮魚は約7割の人が好きで、秋～冬に食べたくなる！
20代は煮魚を好きな人が約8割いるが、作ったことがある人は約4割。

そこで

いつでも手軽に・簡単に調理できる‘スグレモノ’を紹介します！

【クックパー®レンジで煮魚カップ】



【希望小売価格】
231円(税込)



調理用カップ

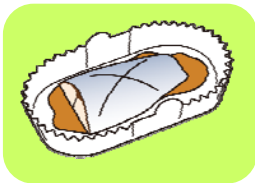
(縦170×横78×高35mm)

カバーシート

(縦220×横200mm)

(1切れ用 6セット入)

使い方



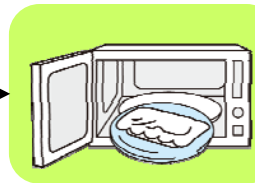
① のせる

調理用カップを耐熱皿に乗せ、専用レシピに従って、調味液と魚を入れます。



② かぶせる

調味液の飛び散りを防ぐカバーシートをふんわりとかぶせます。



③ チン！

電子レンジで加熱すればOK。



④ 出来上がり！！

身くずれせず、キレイに仕上がる。

☆専用レシピは「みそ煮」と「しょうゆ煮」の2種類で、どちらも大さじ1杯ずつの簡単な味付けで、約3分※で調理できます。また、カバーシートが付いているので、レンジ庫内が汚れにくく、後かたづけも簡単です。

※電子レンジの電力(500W・600W)や、みそ煮かしょうゆ煮によって時間が異なります。

調理できる魚：サバ、ブリ、キンメダイ、タイ(マダイ)、メカジキ、銀ムツ(メロ)、イワシ

商品の詳細については

らくらくキッチン科学

検索