

平成19年度  
食料品消費モニター  
第1回定期調査結果

## 水産物の消費動向について

農林水産省消費・安全局消費・安全政策課

## 目 次

平成19年度食料品消費モニター第1回定期調査の概要	1
調査結果の概要	
1. 日頃の食事で魚介類と肉類を食べる頻度はどちらが多いか	3
2. 肉類よりも魚介類を食べることが多い理由	3
3. 家庭で食べる魚介料理のうち、子どもが好きな料理	4
4. 魚介類よりも肉類を食べることが多い理由	5
5. 家庭で食べる魚介料理のうち、子どもが好まない料理	6
6. 子どもが魚介料理よりも肉類を好む理由	6
7. 今後、日頃の食事で魚介料理を食べる機会を増やしたいと思うか	7
8. 日頃の食事で魚介料理を食べる機会を増やすために、 生産・加工・流通現場において取組必要だと思う取組	7
9. 家庭でよく購入する魚介類	9
10. 家庭における生サケの購入量の変化	10
11. 生サケの購入量が減った理由	10
12. 生サケの購入量が増えた理由	11
13. 家庭におけるイカの購入量の変化	11
14. イカの購入量が減った理由	12
15. イカの購入量が増えた理由	12
16. 外食でお寿司(持ち帰り寿司は除く)を食べる頻度	13
17. 外食で寿司屋を利用する場合、回転寿司とそれ以外の寿司屋では どちらを利用することが多いか	14
18. 寿司屋を利用する場合、誰と行くことが多いか	14
19. 寿司屋へは誰の希望で行くことが多いか	15
20. 寿司屋を利用する頻度の変化	15
21. 寿司屋を利用する頻度が増えた理由	16
22. 寿司屋でよく食べるネタ	17
23. 寿司屋で食べるネタを決める基準	18
24. 家庭で魚介類を使った中食を食べる頻度	19
25. 家庭で魚介類を使った中食を購入する際、 どのような種類のものを購入しているか	19
26. 魚介類を使った中食を購入する際、 何を基準に購入するものを決めているか	20
27. 魚介類に関して感じること	21
集計表	23
最近における食料品消費モニター調査テーマ一覧表	53

## 平成19年度食料品消費モニター第1回定期調査の概要

### 1. テーマ

水産物の消費動向について

### 2. 調査の目的

水産物には、カルシウムやミネラルの他、脳の発育や血栓予防の効果のあるDHAやEPAが豊富に含まれています。最近では、魚をたくさん食べる人ほど心筋梗塞になりにくいという研究成果もあり、水産物の栄養特性は世界的にもますます注目されています。

18年度の水産白書において、若い世代を中心に急速に「魚離れ」が進行していることが明らかになりました。魚離れの進行は、水産物の有する栄養特性を考えれば、国民の健全な食生活への悪影響が懸念される事態であると言えます。

そこで、消費者が水産物にどのようなニーズを持っているのかを把握するために、本調査を行いました。

### 3. 調査の方法等

#### (1) 調査時期

平成19年8月～9月

#### (2) 調査対象者

食料品消費モニター（全国に在住する一般消費者）1,021名

#### (3) 調査方法

郵送された調査票（質問用紙）にモニターが回答を記入、返送。

#### (4) 調査票作成担当課

水産庁漁政部企画課

#### (5) 回収状況

調査票配布者 1,021名

調査票回収者数 1,016名

調査票回収率 99.5%

#### (6) 集計区分

（モニター年代別）20歳代 112名（11%）

30歳代 200名（20%）

40歳代 172名（17%）

50歳代 212名（21%）

60歳代 198名（19%）

70歳以上 122名（12%）

この他、地域別の集計を行った。

### 4. 報告書を読む際の注意事項

(1) 集計表中、構成比(%)は、表章単位未満を四捨五入しているため、内訳の合計が100%にならない場合があります。

( 2 ) 本文中のグラフ及び集計表の構成比 ( % ) 欄中の記号は、以下のとおりです。

「 - : 事実のないもの」

「 0 : 表章単位に満たないもの」

## 調査結果の概要

(家庭での魚介類の消費について)

### 1. 日頃の食事で魚介類と肉類を食べる頻度はどちらが多いか

年代が上がるほど、日頃の食事で「肉類より魚介類を食べることが多い」魚介類派の人の割合が高くなっている

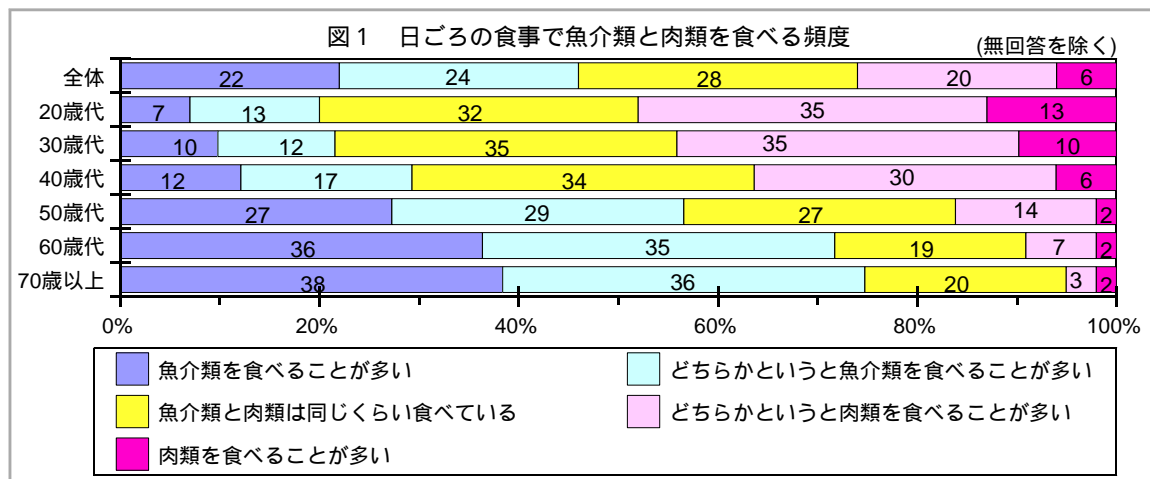
家庭では、日頃の食事の中で魚介類(\*1)と肉類(\*2)を食べる頻度はどちらが多いか聞いたところ、「魚介類と肉類は同じくらい食べている」と回答した人の割合が28%と最も高かった(図1)。

年代別にみると、40歳代以下の年代では魚介類派(「魚介類を食べることが多い」、「どちらかというとも魚介類を食べることが多い」)よりも肉類派(「肉類を食べることが多い」、「どちらかというとも肉類を食べることが多い」)の方が多く、50歳代以上の年代は肉類派よりも魚介類派の方が多く。

魚介類派の割合は年代が上がるほど高くなり、20歳代と70歳以上では、50%以上の差がある。

\*1 魚類、貝類、イカ、タコ、エビ等、魚卵(タラコ等)のほか、これらを主な原料として作られている塩干品(干物等)、練り製品(かまぼこ等)、缶詰(ツナ缶等)、冷凍食品も含まれます。以下同じ。

\*2 牛、豚、羊、やぎ、鶏、馬、ウサギ等動物の食用肉のほか、これらを主な原料として作られている製品も含まれます。以下同じ。



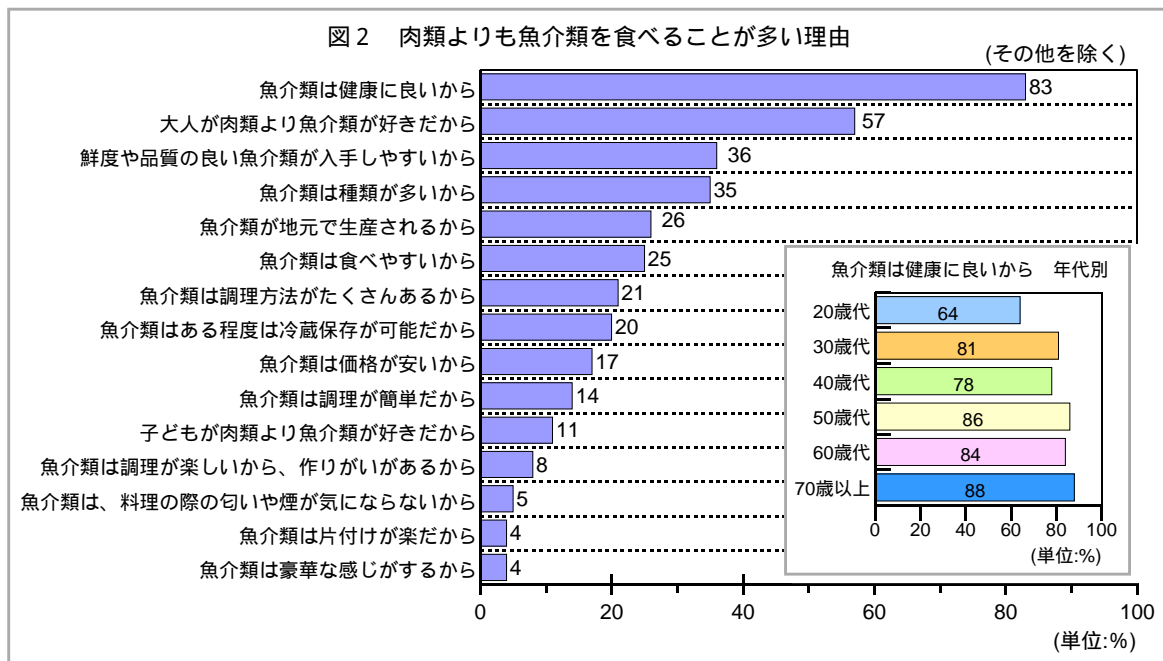
### 2. 肉類よりも魚介類を食べることが多い理由

魚介類派の人が肉類よりも魚介類を食べることが多い理由は、「魚介類は健康に良いから」

「1. 日頃の食事で魚介類と肉類を食べる頻度はどちらが多いか」で「魚介類を食べることが多い」、「どちらかというとも魚介類を食べることが多い」と回答した人(466人)に

肉類よりも魚介類を食べることが多いのはなぜか聞いたところ（複数回答、該当事項をすべて選択）、「魚介類は健康に良いから」と回答した人の割合が83%と圧倒的に高かった（図2）。

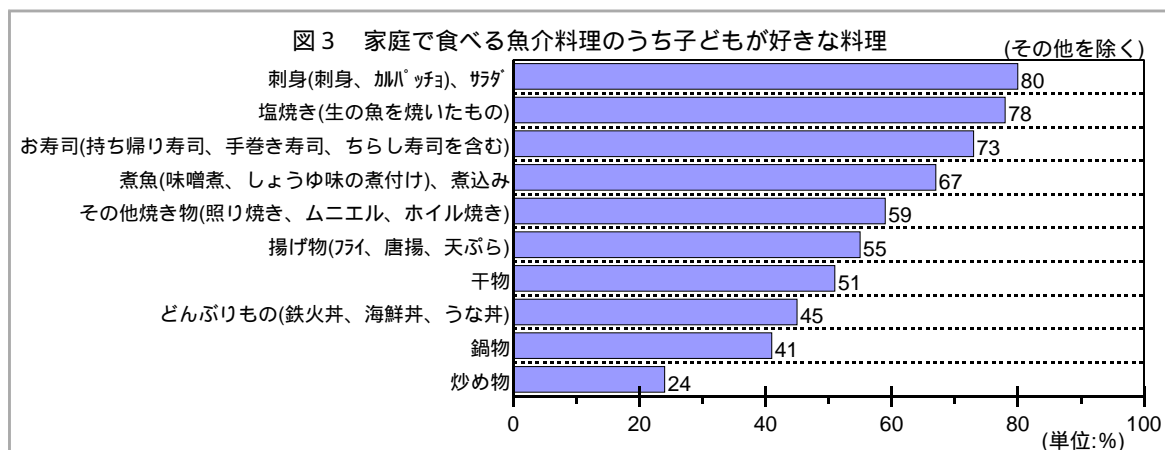
この回答は、すべての年代から高い割合で選ばれていることから、魚介類派には、魚介類は健康に良いというイメージが浸透していることがうかがえる。また、年代が上がるほど、回答割合は高くなる傾向があることから、年代が上がるほど魚介類に健康効果を期待していることもうかがえる。



### 3. 家庭で食べる魚介料理のうち、子どもが好きな料理

家庭で食べる魚介料理のうち、子どもが好きな料理は「刺身」

「2. 肉類よりも魚介類を食べることが多い理由」で「子供が肉類より魚介類が好きだから」と回答した人（49人）に、家庭で食べる魚介料理のうち子どもが好きな料理は何か聞いたところ（複数回答、該当事項をすべて選択）、「刺身(刺身、カルパッチョ)、サラダ」と回答した人の割合が80%と最も高かった。次いで「塩焼き(生の魚を焼いたもの)」78%、「お寿司(持ち帰り寿司、手巻き寿司、ちらし寿司含む)」73%であった（図3）。



#### 4. 魚介類よりも肉類を食べることが多い理由

肉類派の人が魚介類より肉類を食べることが多い理由は、「大人が魚介類より肉類が好きだから」、「調理が面倒だから」、「魚介類は価格が高いから」

「1. 日頃の食事で魚介類と肉類を食べる頻度はどちらが多いか」で「肉類を食べることが多い」、「どちらかというとな肉類を食べることが多い」と回答した人(264人)に魚介類よりも肉類を食べることが多いのはなぜか聞いたところ(複数回答、該当事項をすべて選択)、「大人が魚介類より肉類が好きだから」と回答した人の割合が42%と最も高かった。次いで「魚介類は調理が面倒だから」34%、「魚介類は価格が高いから」31%、「子どもが魚介類より肉類が好きだから」30%であった(図4)。

年代別にみると、60歳以上の年代では、「魚介類は料理の際の匂いや煙が気になるから」、「鮮度や品質の良い魚介類が入手しにくいから」と回答した人の割合も高く、40歳代、50歳代では「子どもが魚介類より肉類が好きだから」と回答した人の割合も高かった(表1)。

年代が低い世代では調理の手間と価格に関心が高く、年代が高い世代では魚介類の品質や料理をする際に発生する匂いや煙を気にする傾向があることがうかがえる。

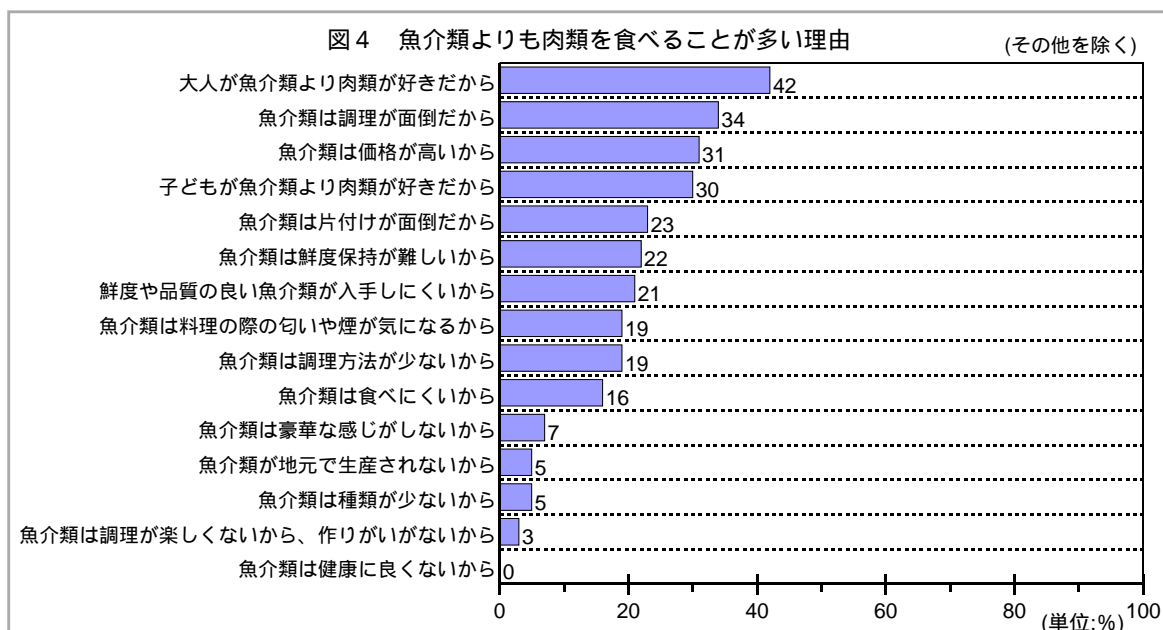


表1 魚介類よりも肉類を食べることが多い理由 - 年代別上位3位 -

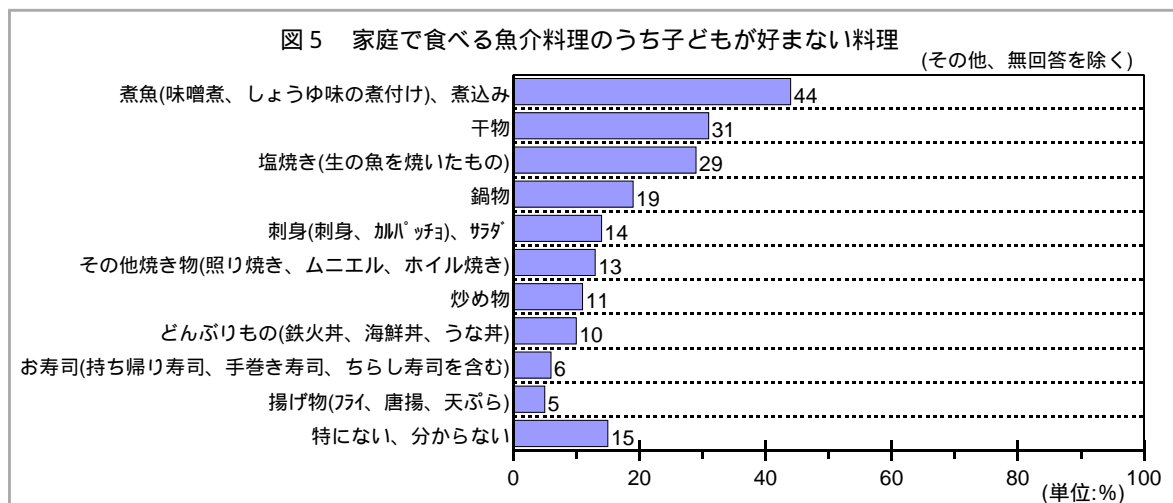
	1位	2位	3位
20歳代	大人が魚介類より肉類が好きだから (44%)	魚介類は価格が高いから 魚介類は調理が面倒だから (31%)	鮮度や品質の良い魚介類が入手しにくいから (30%)
30歳代	大人が魚介類より肉類が好きだから (42%)	魚介類は調理が面倒だから (41%)	魚介類は価格が高いから (36%)
40歳代	子どもが魚介類より肉類が好きだから (52%)	魚介類は価格が高いから (37%)	大人が魚介類より肉類が好きだから 魚介類は調理が面倒だから (33%)
50歳代	子どもが魚介類より肉類が好きだから (44%)	大人が魚介類より肉類が好きだから (41%)	魚介類は調理が面倒だから (29%)

60歳代	大人が魚介類より肉類が好きだから (56%)	魚介類は調理の際の匂いや煙が気になるから (33%)	魚介類は調理が面倒だから鮮度や品質の良い魚介類が入手しにくいから (28%)
70歳以上	大人が魚介類より肉類が好きだから (71%)	魚介類は調理の際の匂いや煙が気になるから (57%)	鮮度や品質の良い魚介類が入手しにくいから (43%)

## 5. 家庭で食べる魚介料理のうち、子どもが好まない料理

家庭で食べる魚介料理のうち子どもが好まないのは、「煮魚」、「干物」、「塩焼き」

「4. 魚介類よりも肉類を食べることが多い理由」で「子どもが魚介類よりも肉類が好きだから」と回答した人(80人)に家庭で食べる魚介料理のうち子どもが好まない料理は何か聞いたところ(複数回答、該当事項をすべて選択)、「煮魚(味噌煮、しょうゆ味の煮付け、煮込み)」と回答した人の割合が44%と最も高かった。次いで「干物」31%、「塩焼き(生の魚を焼いたもの)」29%であった(図5)。



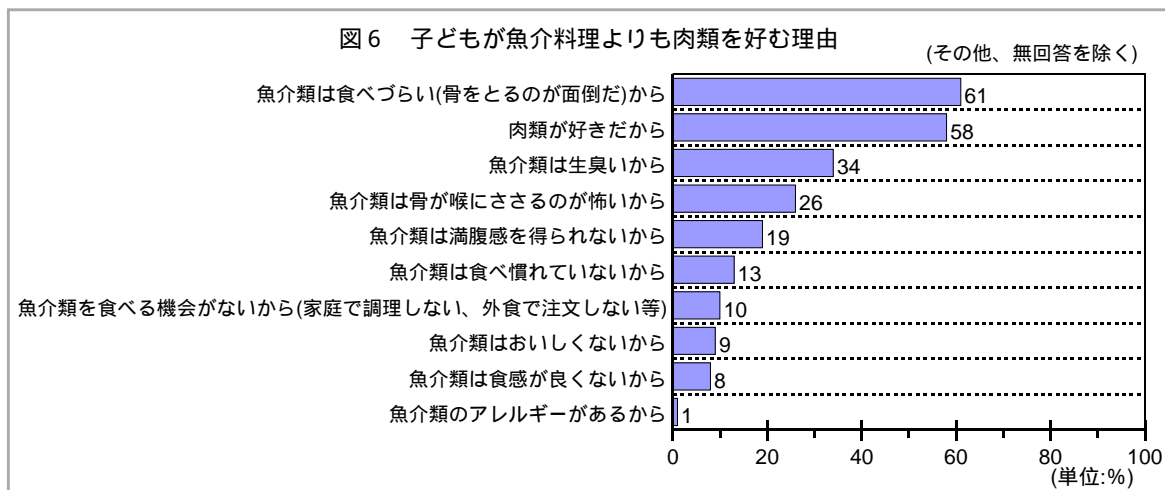
## 6. 子どもが魚介料理よりも肉類を好む理由

子どもが魚介料理よりも肉類を好むのは、「魚介類は食べづらいから」、「肉類が好きだから」

「4. 魚介類よりも肉類を食べることが多い理由」で「子どもが魚介類よりも肉類が好きだから」と回答した人(80人)に子どもが魚介料理よりも肉類を好む理由を聞いたところ(複数回答、該当事項をすべて選択)、「魚介類は食べづらい(骨をとるのが面倒だ)から」、「肉類が好きだから」を挙げる人の割合が高く、それぞれ61%、58%であった(図6)。

「5. 家庭で食べる魚介料理のうち、子どもが好まない料理」で上位3位までにあがった「煮魚」、「干物」、「塩焼き」は、骨をとるのが面倒という食べづらさが影響していると考えられる。

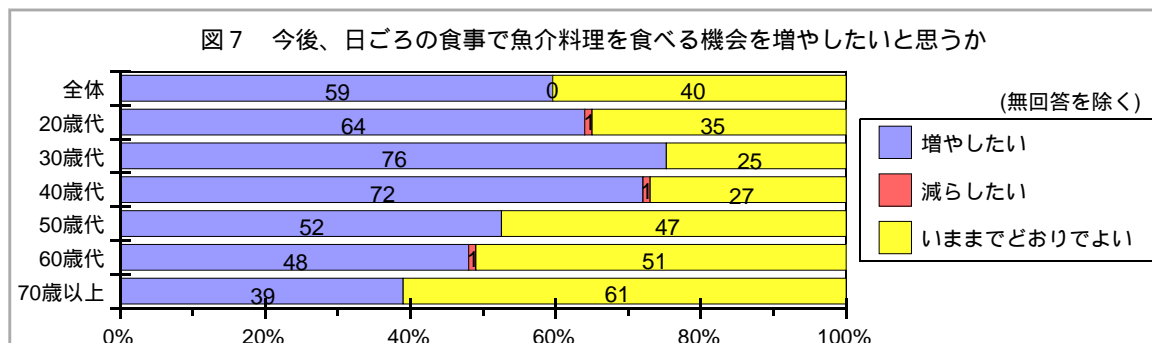




7. 今後、日頃の食事で魚介料理を食べる機会を増やしたいと思うか

今後、日頃の食事で「魚介料理を食べる機会を増やしたい」人の割合は59%。他方、「減らしたい」という人はほとんどいない

今後、日頃の食事で魚介料理を食べる機会を増やしたいと思うかを聞いたところ、59%の人が「増やしたい」と回答し、「魚離れ」が進んでいると指摘される20歳代～40歳代の比較的若い世代でも「増やしたい」と思っている人の割合が多かった(図7)。



8. 日頃の食事で魚介料理を食べる機会を増やすために、生産・加工・流通現場において必要だと思う取組

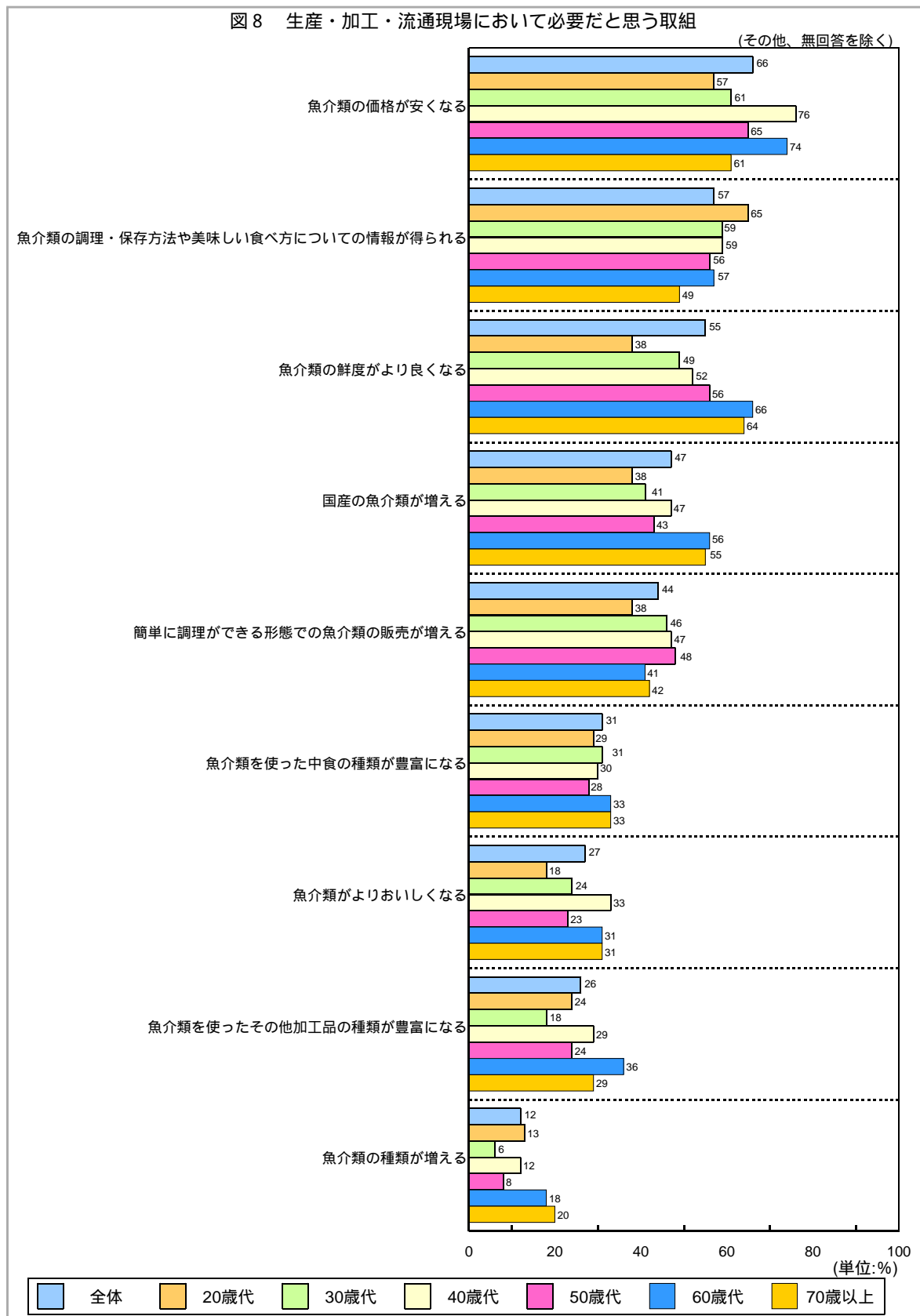
日頃の食事で魚介料理を食べる機会を増やすために、生産・加工・流通現場において必要だと思う取組は、「魚介類の価格が安くなる」こと

「魚離れ」が進行している中で、実際に日ごろの食事で魚介料理を食べる機会を増やすためには、生産・加工・流通の現場でどのような取組が必要だと思うか聞いたところ(複数回答、該当事項をすべて選択)、「魚介類の価格が安くなる」と回答した人の割合が66%と最も高かった。

次いで「魚介類の調理・保存方法や美味しい食べ方についての情報が得られる」57%であるが、年代が下がるほど回答した人の割合が高かったことから、若い世代に魚介類に関する

る情報が不足していると考えられる。

「魚介類の鮮度がより良くなる」や「国産の魚介類が増える」と回答した人の割合は、年代が上がるほど高いが、「1日頃の食事では魚介類と肉類を食べる頻度はどちらが多いか」の結果、魚介類を食べることが多い人は年代が高いほど多かったことから、食べる機会が多いほど、魚介類の品質や産地に対する関心が高いことがうかがえる（図8）。



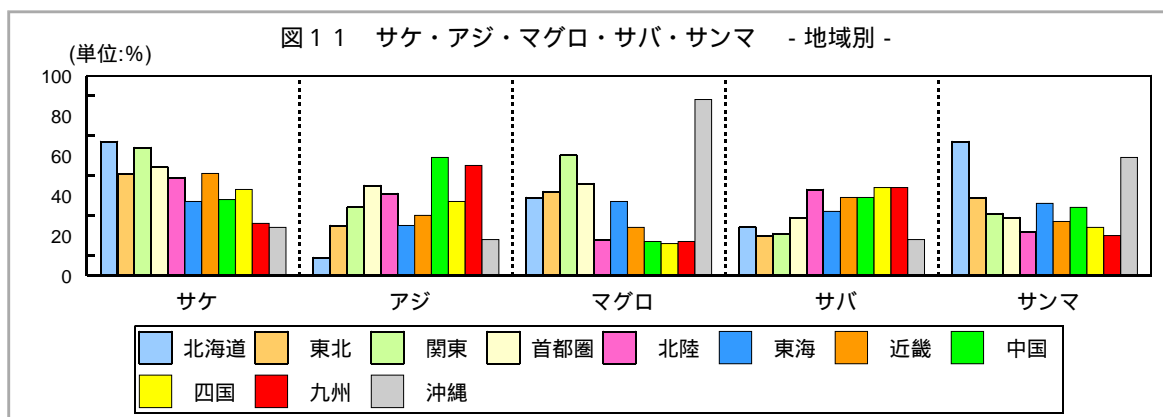
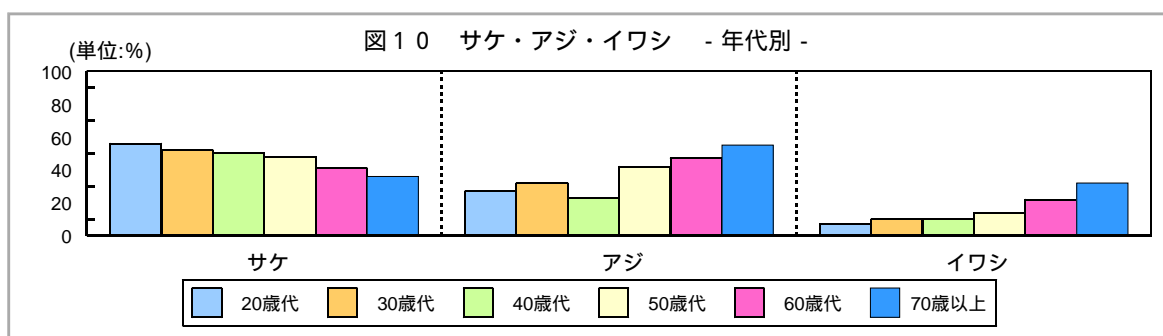
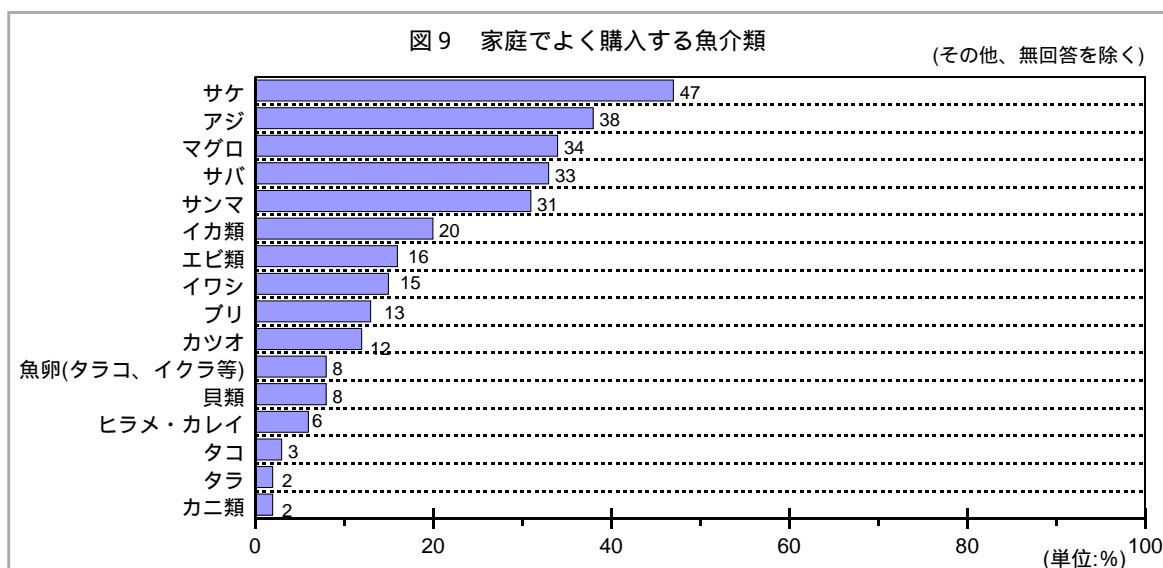
## 9. 家庭でよく購入する魚介類

家庭でよく購入する魚介類は、「サケ」、「アジ」、「マグロ」、「サバ」、「サンマ」

家庭でよく購入する魚介類は何か聞いたところ（複数回答、3つ以内）、「サケ」と回答した人の割合が最も高く47%であった。次いで「アジ」38%、「マグロ」34%、「サバ」33%であった（図9）。

年代別にみると、「サケ」は年代が下がるほど回答した人の割合が高く、「アジ」、「イワシ」は、年代が上がるほど回答した人の割合が高かった（図10）。

地域別では、「サケ」は関東以北（北海道、関東、首都圏）で、「アジ」は中国、九州地方で、「マグロ」は関東及び沖縄、「サバ」は近畿以西、「サンマ」は北海道での回答割合が高かった。概ねその地元で水揚げされる魚介類の購入量が多いといえる（図11）。



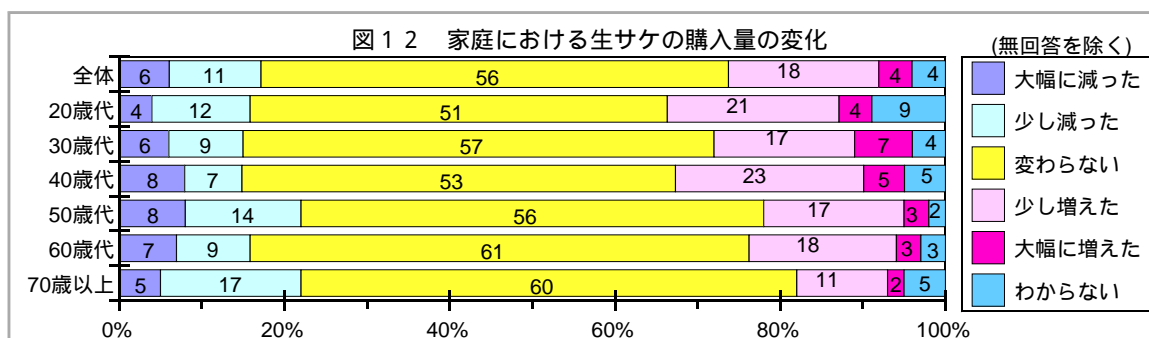
(生サケとイカの購入量の変化について)

平成2年から15年までの魚介類の購入量の推移を調べたところ、生サケの購入量は全ての年代で増加しているのに対し、イカは全ての年代で減少しているという特徴的な変化のあることがわかりました。そこで、問10～12は生サケについて、問13～15はイカについて聞いています。

10. 家庭における生サケの購入量の変化

5年前と比較した家庭における生サケの購入量は「変わらない」

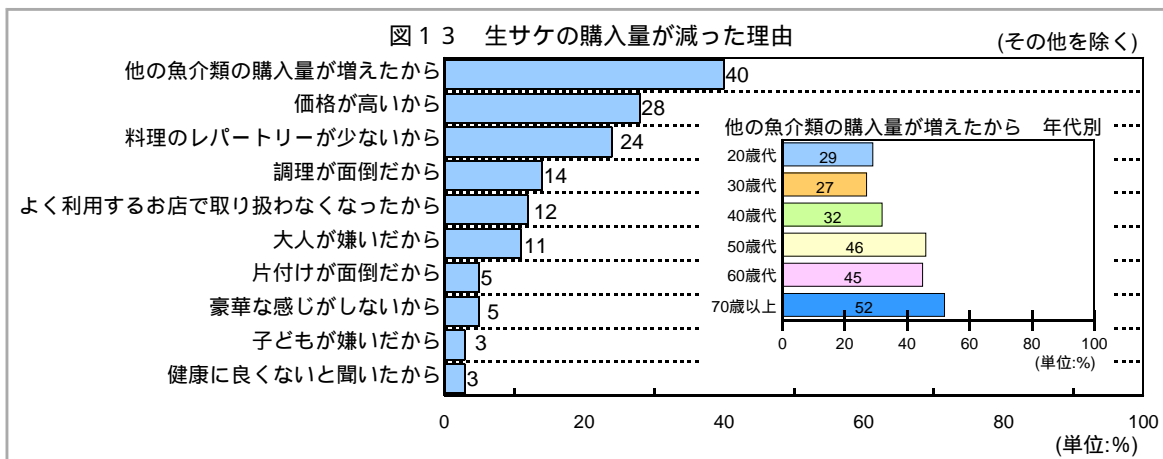
家庭で生サケ（採取されたままのサケで、保存等のために塩を付加したり乾燥させたりしていないもの）の購入量は5年前に比べて変化したか聞いたところ、「変わらない」と回答した人の割合が50%以上で最も高かった。ただし、増えた（「少し増えた」、「大幅に増えた」と回答した人の割合が、減った（「少し減った」、「大幅に減った」と回答した人の割合を上回っている（図12）。



11. 生サケの購入量が減った理由

生サケの購入量が減った理由は、「他の魚介類の購入量が増えたから」

「10. 家庭における生サケの購入量の変化」で「大幅に減った」、「少し減った」と回答した人（176人）に、家庭で生サケの購入量が減ったのはなぜか聞いたところ（複数回答、該当事項をすべて選択）、「他の魚介類の購入量が増えたから」と回答した人の割合が40%と最も高く、年代が上がるほどその割合は高くなっている（図13）。

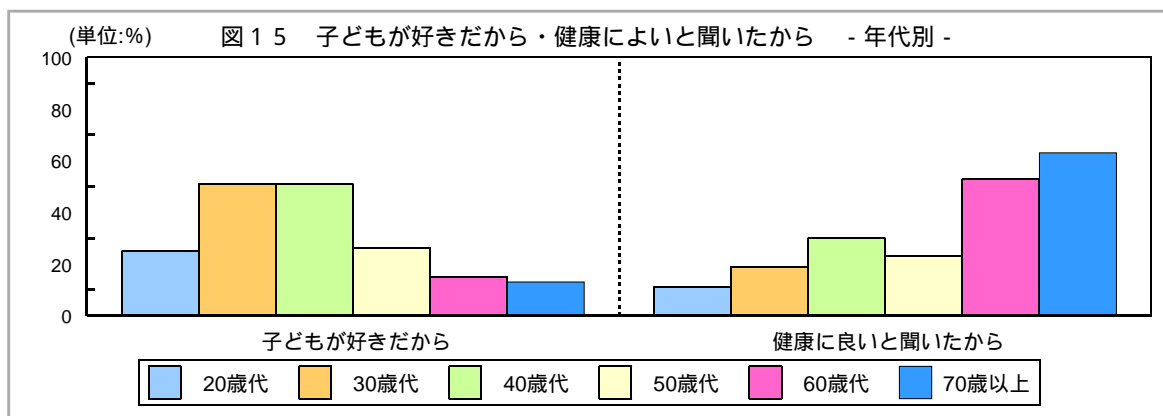
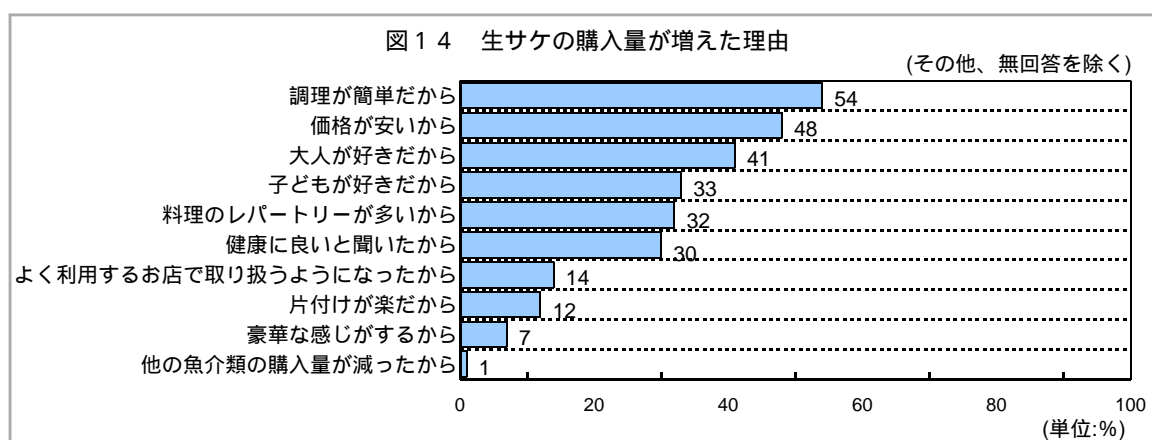


## 1 2 . 生サケの購入量が増えた理由

生サケの購入量が増えた理由は、「調理が簡単だから」、「価格が安いから」

「10. 家庭における生サケの購入量の変化」で「大幅に増えた」、「少し増えた」と回答した人(221人)に、家庭で生サケの購入量が増えたのはなぜか聞いたところ(複数回答、該当事項をすべて選択)、「調理が簡単だから」と回答した人の割合が54%と最も高く、すべての年代で高かった。次いで、「価格が安いから」48%、「大人が好きだから」41%であった(図14)。

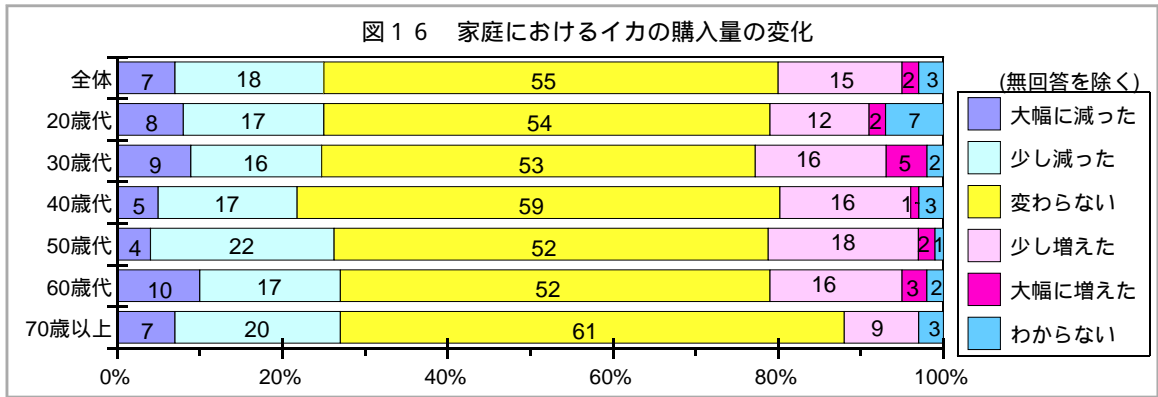
年代別に見ると、30歳代及び40歳代では、「子どもが好きだから」と回答した人の割合も高く、サケは子どもにも好まれていると考えられる。また、60歳代及び70歳代以上の年代では、「健康に良いと聞いたから」と回答した人の割合も高く、この年代には、生サケに健康効果を期待するニーズがあることがうかがえる(図15)。



## 1 3 . 家庭におけるイカの購入量の変化

5年前と比較した家庭におけるイカの購入量は、「変わらない」

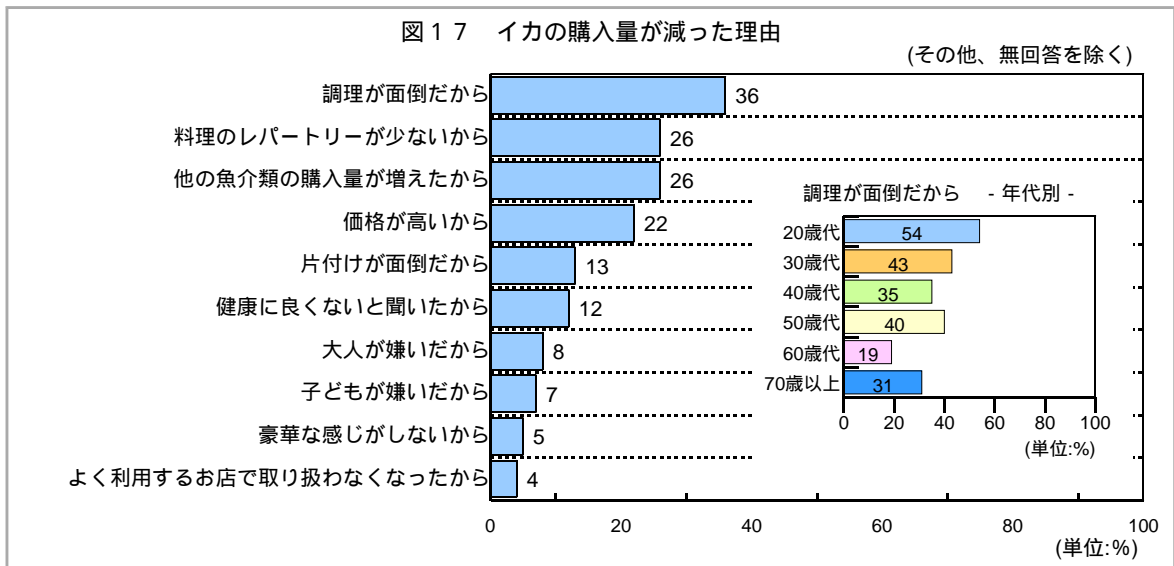
家庭でイカの購入量は5年前に比べて変化したが聞いたところ、「変わらない」と回答した人の割合が55%で最も高かった。ただし、「減った」(「少し減った」、「大幅に減った」と回答した人の割合が、「増えた」(「少し増えた」、「大幅に増えた」と回答した人の割合を上回った(図16)。



#### 1 4 . イカの購入量が減った理由

イカの購入量が減った理由は、「調理が面倒だから」

「1 3 . 家庭におけるイカの購入量の変化」で「大幅に減った」、「少し減った」と回答した人(255人)に、家庭でイカの購入量が減ったのはなぜか聞いたところ(複数回答、該当事項をすべて選択)、「調理が面倒だから」と回答した人の割合が36%と最も高く、年代が下がるにつれて高くなる傾向がある。次いで、「料理のレパートリーが少ないから」、「他の魚介類の購入量が増えたから」がそれぞれ26%であった(図17)。



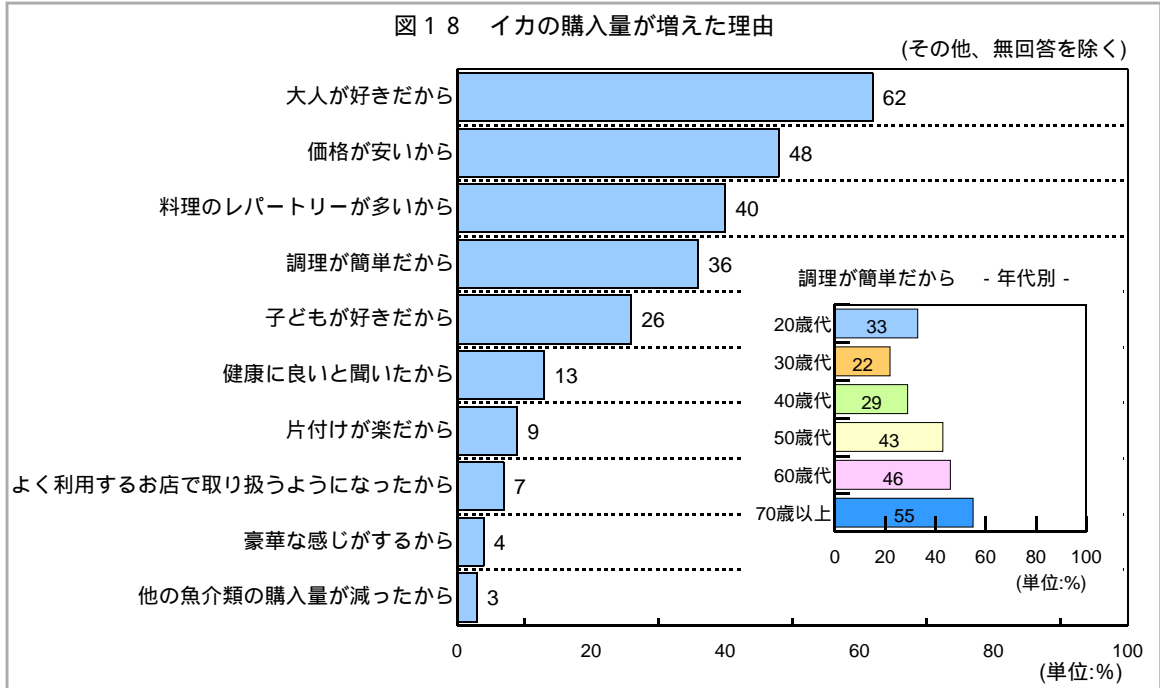
#### 1 5 . イカの購入量が増えた理由

イカの購入量が増えた理由は、「大人が好きだから」

「1 3 . 家庭におけるイカの購入量の変化」で「大幅に増えた」、「少し増えた」と回答した人(174人)に、家庭でイカの購入量が増えたのはなぜか聞いたところ(複数回答、該当事項をすべて選択)、「大人が好きだから」と回答した人の割合が62%と最も高く、次いで、「価格が安いから」48%、「料理のレパートリーが多いから」40%であった

(図18)。

「14. イカの購入量が減った理由」で、20歳代～50歳代までは「調理が面倒だから」が1位回答であった。しかし、本問において「調理が簡単だから」は70歳以上では1位回答、60歳代では2位回答であった。年代によって、イカの調理のしやすさに対するイメージが異なることがうかがえる。



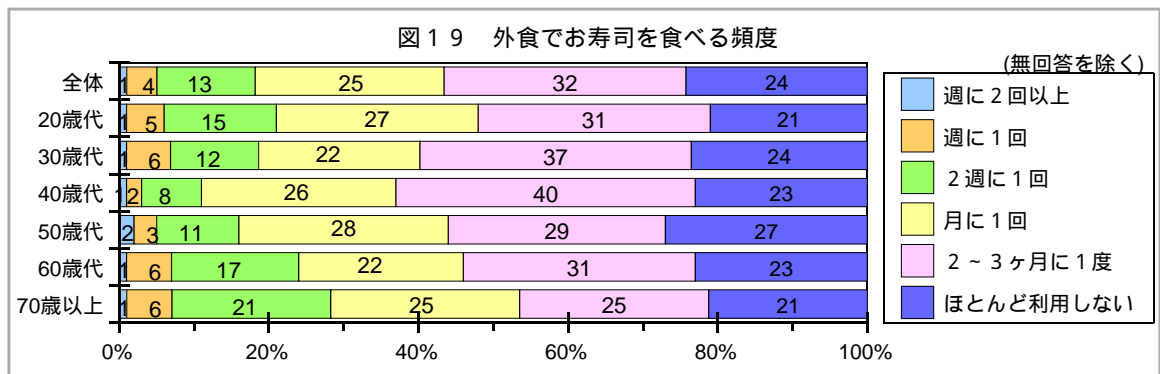
( 外食におけるお寿司の消費について )

お寿司は日本が世界に誇るメニューの1つであり、魚離れが進む中でも大変人気があります。そこで、問16～23は、外食におけるお寿司の消費について聞いています。

16. 外食でお寿司(持ち帰り寿司は除く)を食べる頻度

外食でお寿司は「2～3ヶ月に1度」

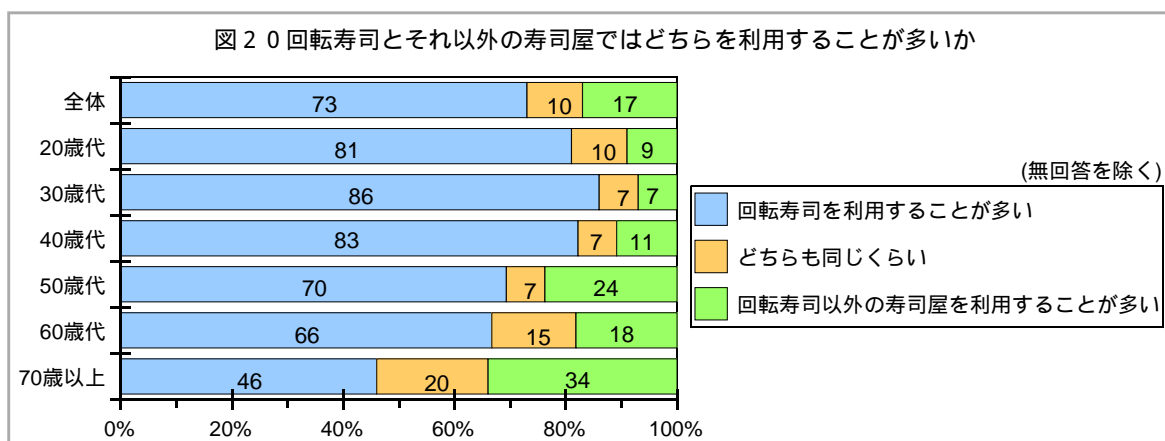
外食でお寿司(持ち帰り寿司は除く)を食べる頻度はどのくらいか聞いたところ、「2～3カ月に1度」、「月に1回」と回答する人の割合が高く、それぞれ32%、25%であった(図19)。



17. 外食で寿司屋を利用する場合、回転寿司とそれ以外の寿司屋ではどちらを利用することが多いか

外食で寿司屋を利用する場合は「回転寿司を利用することが多い」

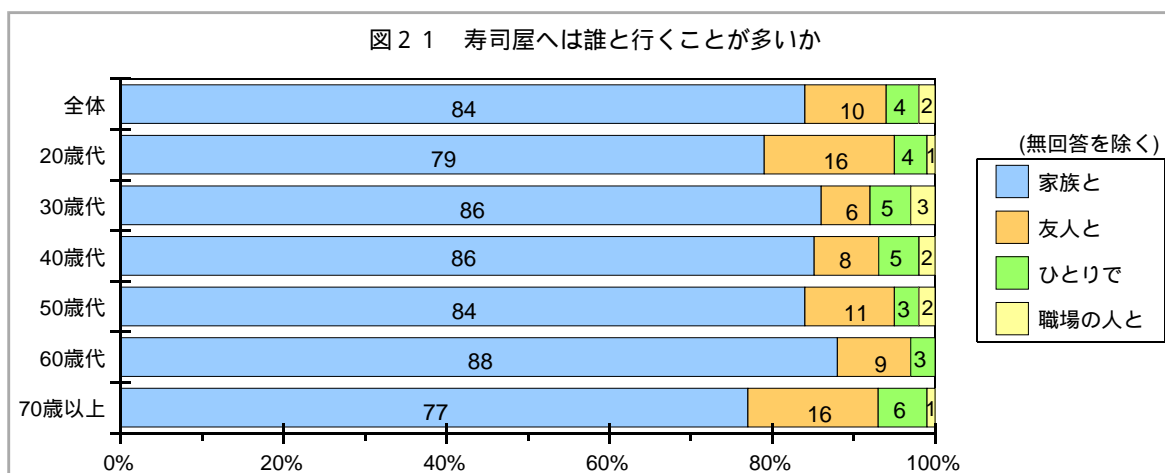
「16. 外食でお寿司（持ち帰り寿司は除く）を食べる頻度」で「ほとんど利用しない」と回答した人以外の人（775人）に外食で寿司屋を利用する場合、回転寿司とそれ以外の寿司屋のどちらを利用することが多いか聞いたところ、「回転寿司を利用することが多い」と回答した人の割合が73%と圧倒的に高かった。この割合は、年代が下がるにつれ高くなる傾向が見られる（図20）。



18. 寿司屋を利用する場合、誰と行くことが多いか

寿司屋へは「家族」と行くことが多い

「16. 外食でお寿司（持ち帰り寿司は除く）を食べる頻度」で「ほとんど利用しない」と回答した人以外の人（775人）に寿司屋を利用する際は、誰と行くことが多いか聞いたところ、「家族」と行く人が84%と圧倒的に多かった（図21）。





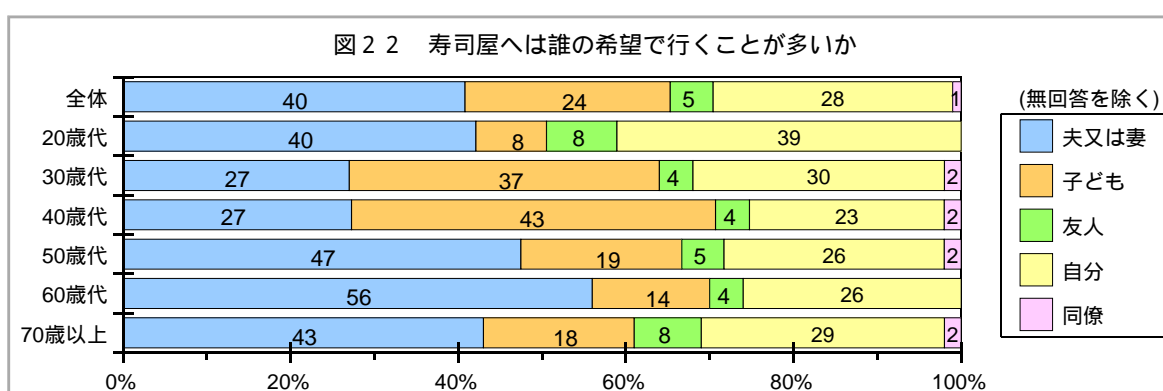
## 19. 寿司屋へは誰の希望で行くことが多いか

寿司屋へは、30歳代及び40歳代は「子ども」の、その他の年代は「夫又は妻」又は「自分」の希望で行くことが多い

「16. 外食でお寿司（持ち帰り寿司は除く）を食べる頻度」で「ほとんど利用しない」と回答した人以外の人（775人）に寿司屋へは誰の希望で行くことが多いか聞いたところ、「夫又は妻」と回答した人の割合が40%と最も高かった。

年代別にみると、30歳代及び40歳代は「子ども」の希望で行くことが多いと回答した人の割合が最も高く、その他の年代では、「夫または妻」または「自分」の希望で行くと回答した人の割合が高かった。

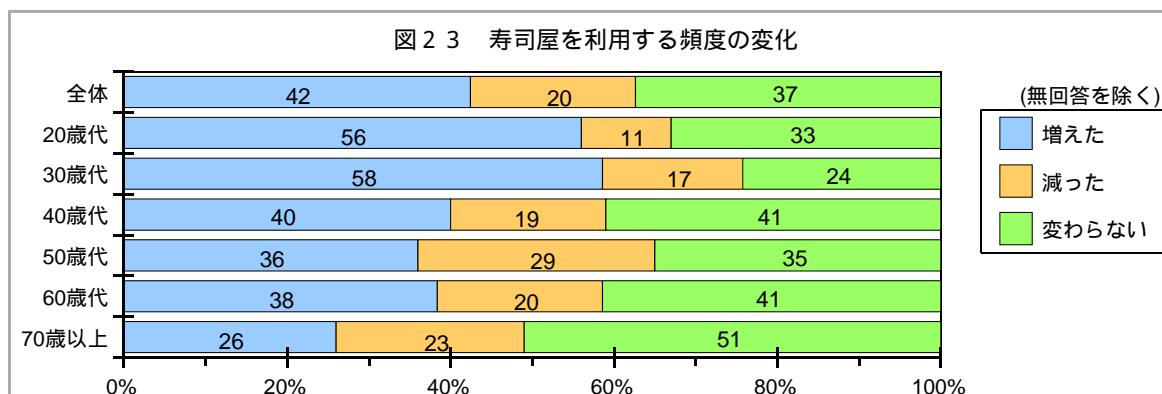
30歳代及び40歳代の家庭の食事メニューには子どもの好みが生影響を与えていることがうかがえる（図22）。



## 20. 寿司屋を利用する頻度の変化

寿司屋を利用する頻度は、「増えた」人が「減った」人を上回った

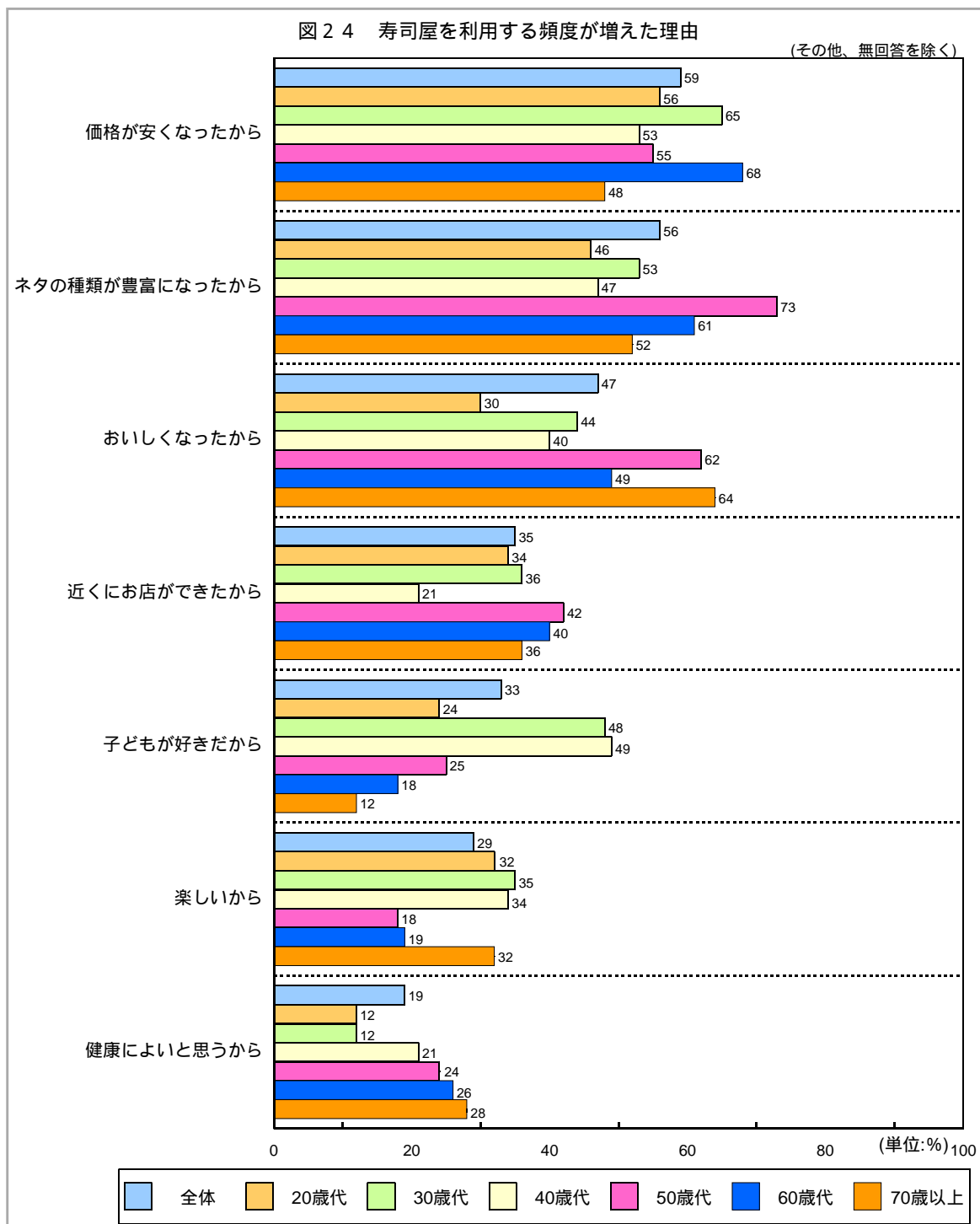
「16. 外食でお寿司（持ち帰り寿司は除く）を食べる頻度」で「ほとんど利用しない」と回答した人以外の人（775人）に寿司屋を利用する頻度は5年前と比べて変化しているか聞いたところ、すべての年代で「増えた」と回答した人が「減った」人を上回った。特に、30歳代以下の若い年代では、「増えた」と回答した人が過半数を超えている（図23）。



## 2 1 . 寿司屋を利用する頻度が増えた理由

寿司屋を利用する頻度が増えた理由は、「価格が安くなったから」、「ネタの種類が豊富になったから」、「おいしくなったから」

「2 0 . 寿司屋を利用する頻度の変化」で、「増えた」と回答した人（3 2 9人）に寿司屋を利用する頻度が増えたのはなぜか聞いたところ（複数回答、該当事項をすべて選択）、「価格が安くなったから」、「ネタの種類が豊富になったから」、「おいしくなったから」と回答した人の割合が高く、それぞれ5 9 %、5 6 %、4 7 %であった（図 2 4）。



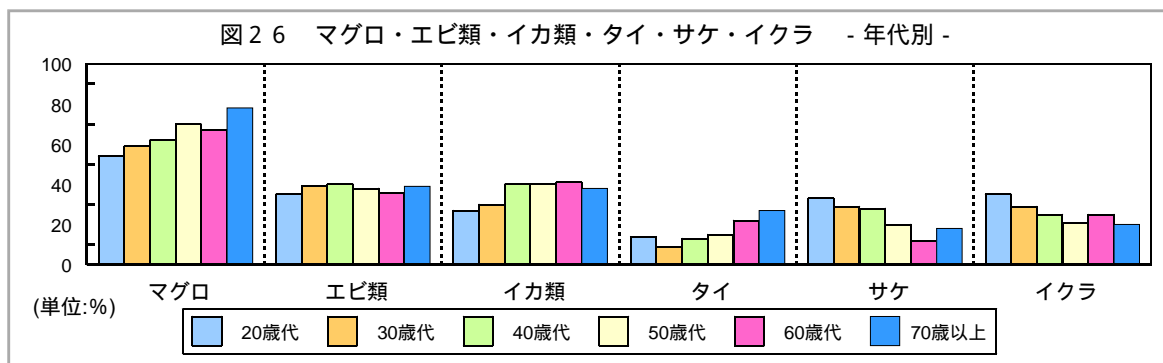
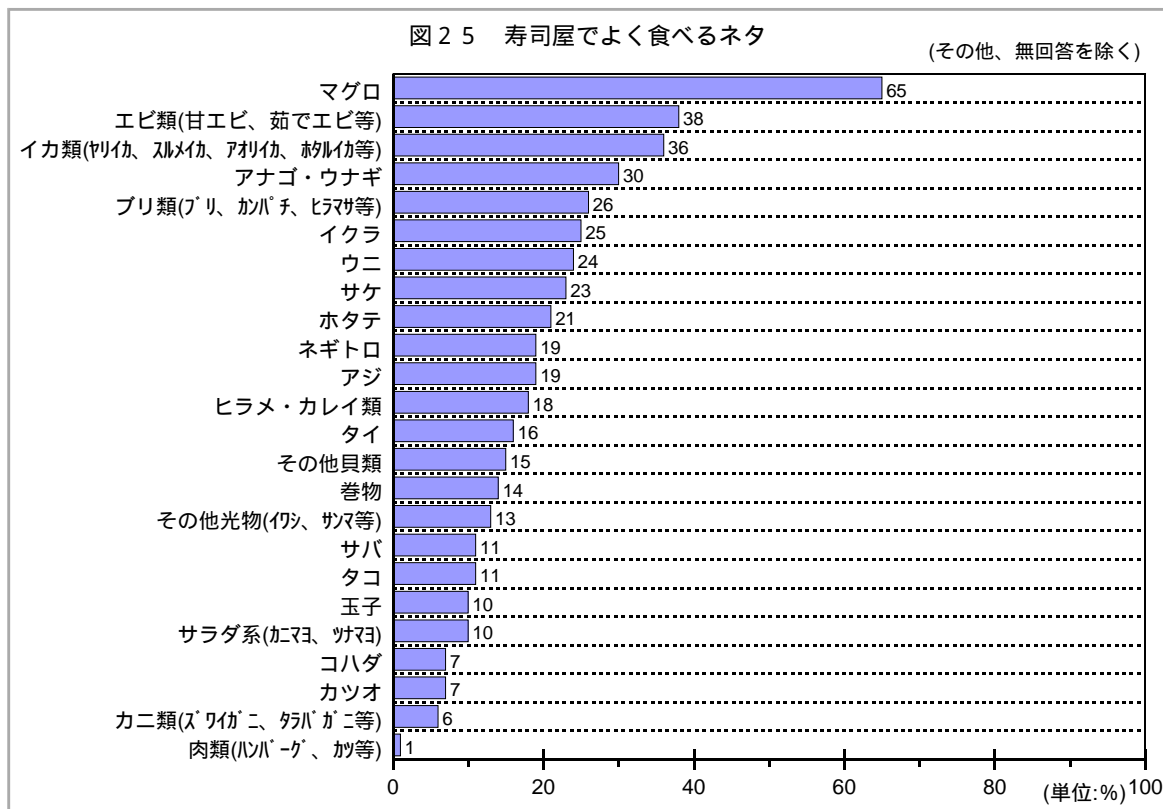
## 2.2 . 寿司屋でよく食べるネタ

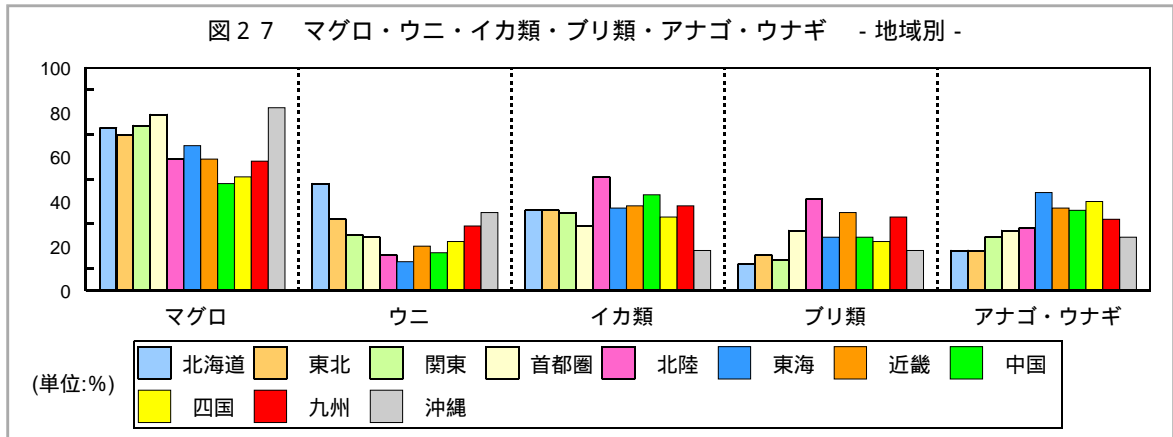
寿司屋でよく食べるネタは、どの年代も「マグロ」

寿司屋でよく食べるネタは何か聞いたところ（複数回答、5つ以内）、「マグロ」と回答した人の割合が圧倒的に高く65%、「エビ類(甘エビ、茹でエビ等)」38%、「イカ類(ヤリイカ、スルメイカ、アオリイカ、ホタルイカ等)」36%、「アナゴ・ウナギ」30%と続いている。(図25)。

年代別にみると、「マグロ」と回答した人の割合は、すべての年代で最も高く、年代が上がるにつれ高くなっている。「エビ類」は年代による差が少なく、「イカ類」、「タイ」は、年代が上がるほどよく食べると回答した人の割合が高くなり、「サケ」、「イクラ」は年代が下がるほどその割合は高くなっている(図26)。

地域別にみると、「マグロ」は全国的によく食べると回答した人の割合が高いが、特に首都圏及び関東、沖縄での割合が高かった。また、北海道では「ウニ」、北陸では「イカ類」や「ブリ類」、東海では「アナゴ・ウナギ」の割合が高いことから、概ね各地域で水揚げされる魚介類がよく食べられていることがうかがえる(図27)。



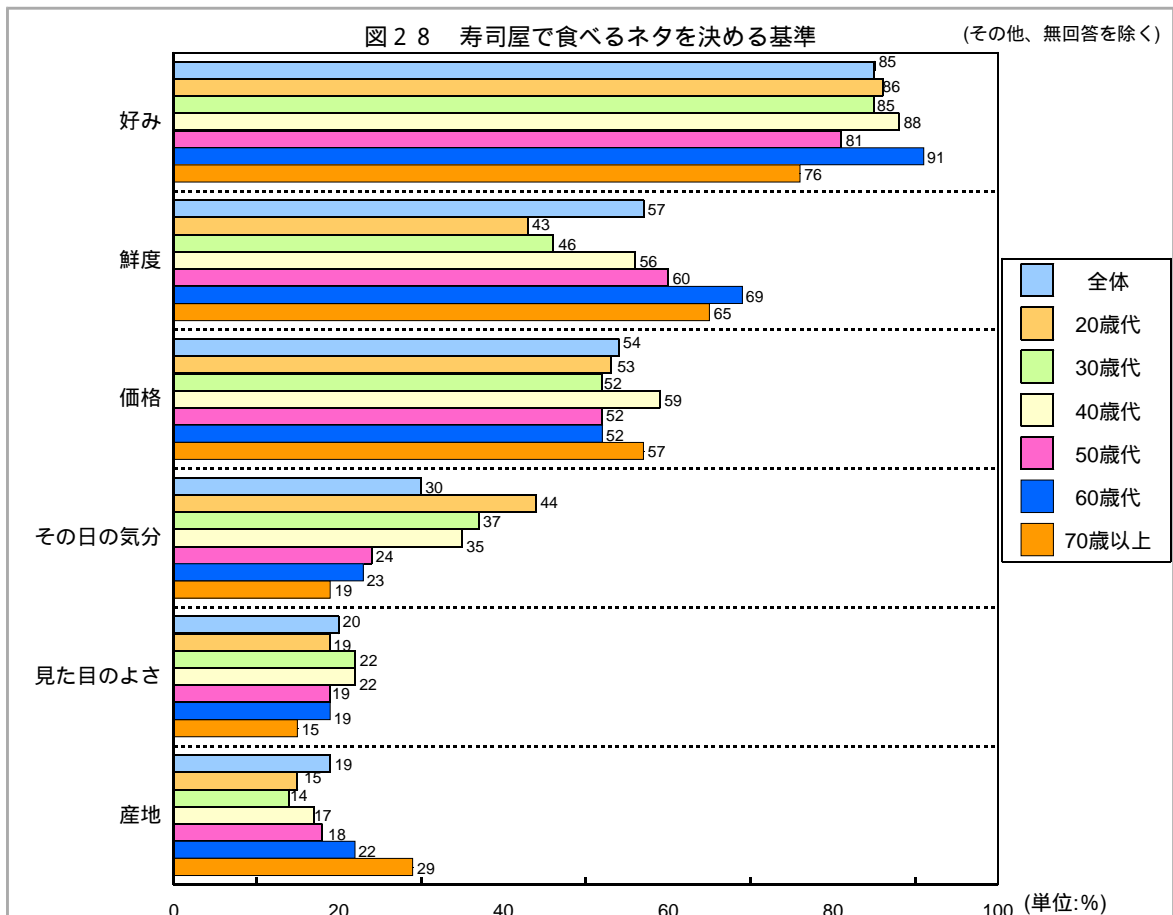


### 2 3 . 寿司屋で食べるネタを決める基準

寿司屋で食べるネタを決める基準は、「好み」、「鮮度」、「価格」

寿司屋で食べるネタを何を基準に決めているか聞いたところ（複数回答、該当事項をすべて選択）、「好み」と回答した人の割合が圧倒的に高く 8 5 %、次いで「鮮度」 5 7 %、「価格」 5 4 %であった（図 2 8）。

「好み」や「価格」は年代による差は少ないが、「鮮度」や「産地」については、年代が上がるほどその割合が高くなっており、年代が上がるほど、魚介類の品質や産地に対する関心が高くなることがうかがえる。

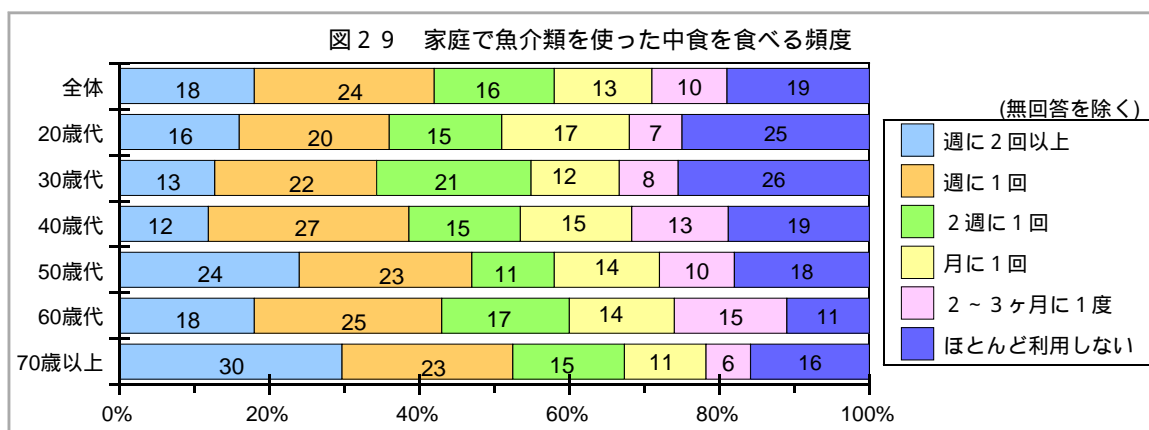


(中食における水産物の消費について)

2.4. 家庭で魚介類を使った中食を食べる頻度

家庭で魚介類を使った中食を食べる頻度は、「2週間に1回」以上が、全体の過半数を占める

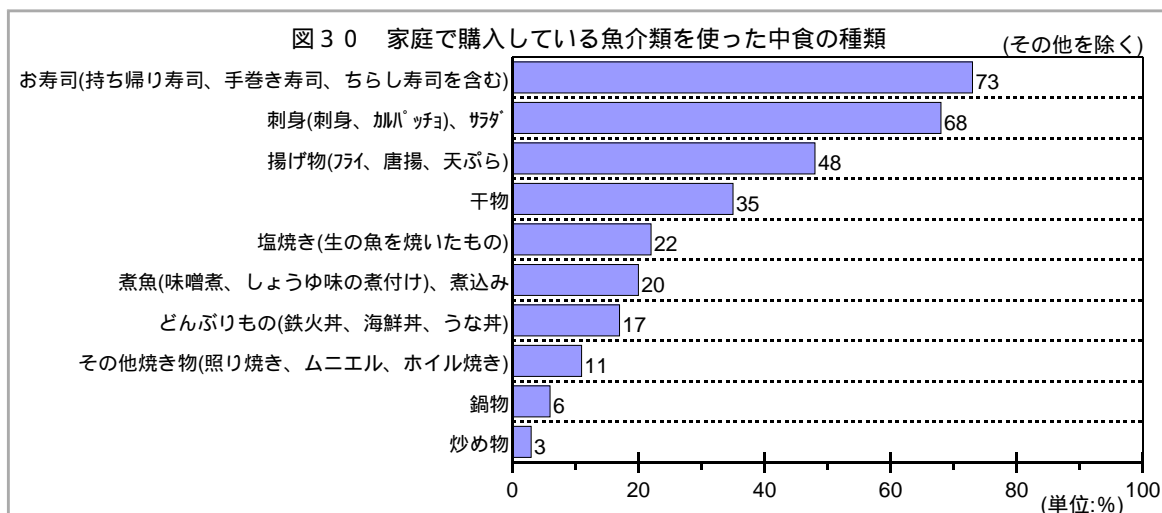
家庭では、魚介類を使った中食をどのくらいの頻度で食べるか聞いたところ、「2週間に1回以上」と回答した人(「週に2回以上」、「週に1回」、「2週間に1回」)で過半数を超えており、年代が上がるほどその割合は高くなっている(図2.9)。



2.5. 家庭で魚介類を使った中食を購入する際、どのような種類のものを購入しているか

家庭で魚介類を使った中食を購入する場合、「お寿司」や「刺身」を購入する人が多い

「2.4. 家庭で魚介類を使った中食を食べる頻度」で「ほとんど利用しない」と回答した人以外の人(820人)に家庭で魚介類を使った中食を購入する際、どのような種類のものを購入しているか聞いたところ(複数回答、該当事項をすべて選択)、「お寿司(持ち帰り寿司、手巻き寿司、ちらし寿司を含む)」、「刺身(刺身、カルパッチョ)、サラダ」と回答した人の割合が高く、それぞれ73%、68%であった(図3.0)。

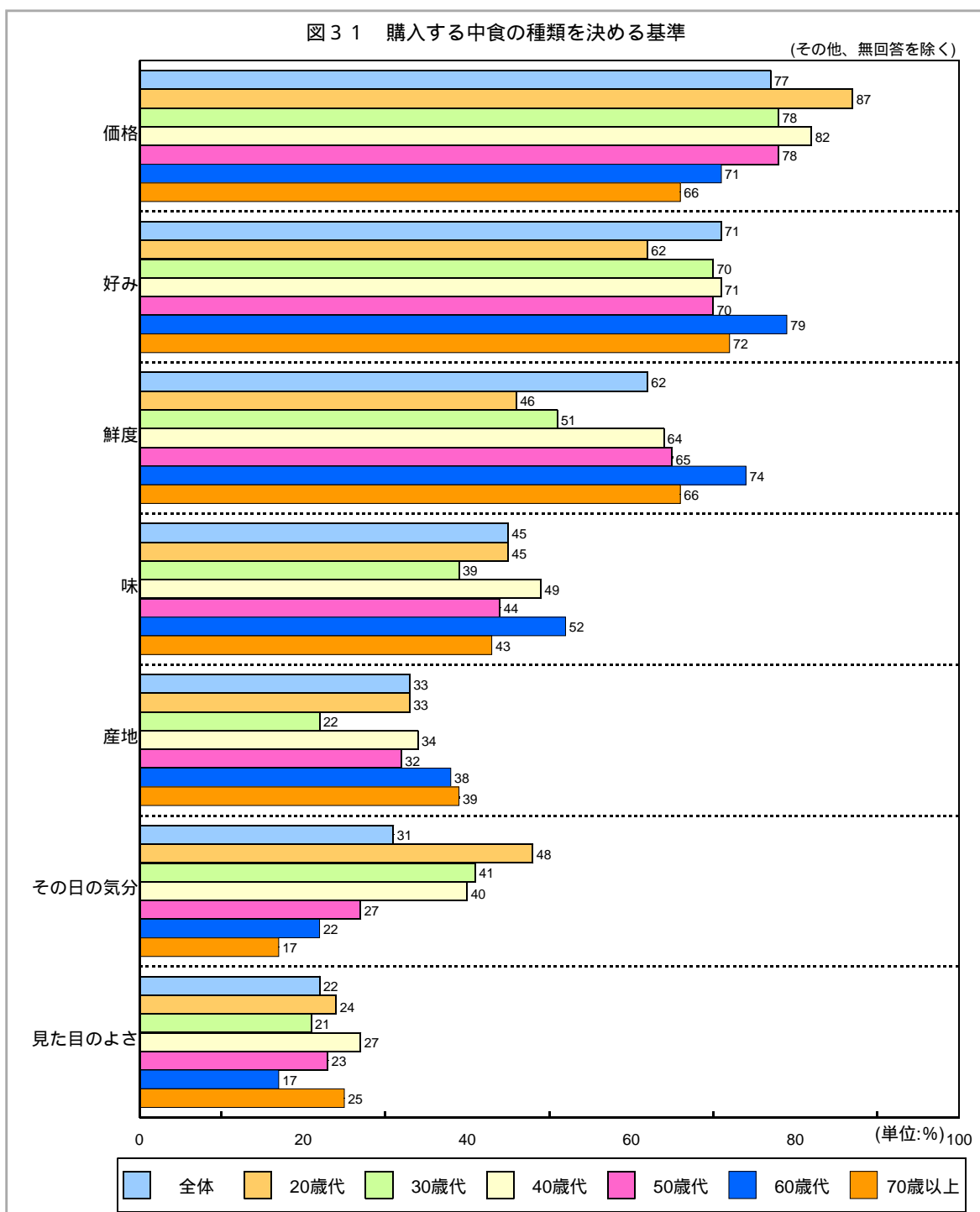


26. 魚介類を使った中食を購入する際、何を基準に購入するものを決めているか

魚介類を使った中食を購入する際、「価格」を基準に購入する人の割合が最も高い

「24. 家庭で魚介類を使った中食を食べる頻度」で「ほとんど利用しない」と回答した人以外の人(820人)に魚介類を使った中食を購入する際、何を基準に購入するものを決めているか聞いたところ(複数回答、該当事項をすべて選択)、「価格」、「好み」、「鮮度」と回答した人の割合が高く、それぞれ77%、71%、62であった(図31)。

年代別にみると、「価格」、「その日の気分」は、年代が下がるほど高い傾向にあり、「鮮度」を基準にする人の割合は、年代が上がるほど高い傾向にある。



(魚介類の消費について)

2.7. 魚介類に関して感じること

魚介類に関して、「価格が高い」と感じている人の割合が高い

魚介類に関してどのようなことを感じているか聞いたところ(複数回答、該当事項をすべて選択)、「価格が高い」と感じている人の割合が55%と最も高く、次いで「地場の魚が食べられない」34%であった(図3.2)。

年代別にみると、「価格が高い」と感じている人はすべての年代で多く、年代が上がるほど「地場の魚が食べられない」や「鮮度が悪い」といった水産物の産地や品質に関する回答の割合が高くなる傾向にある。また、20歳代及び30歳代では、「料理のレパートリーが少ない」、「調理方法を知らない」と回答した人の割合が高かった(図3.3)。

この結果から、水産物に対する関心やニーズは多様化しており、年代によって異なることがわかる。今後は、供給コストを縮減する努力を行うだけでなく、年代によるニーズの違いを的確にとらえ、消費者に新たな発見や感動を与えるとともに、新たな需要の開拓を行う必要がある。

そのためには、年代の低い世代層に対しては、店舗での対面販売やインターネットを通じて調理の仕方や料理のレシピなどの情報を提供したり、年代の高い世代層には、品質と鮮度の良い地場の水産物を提供するといった創意工夫が求められている。

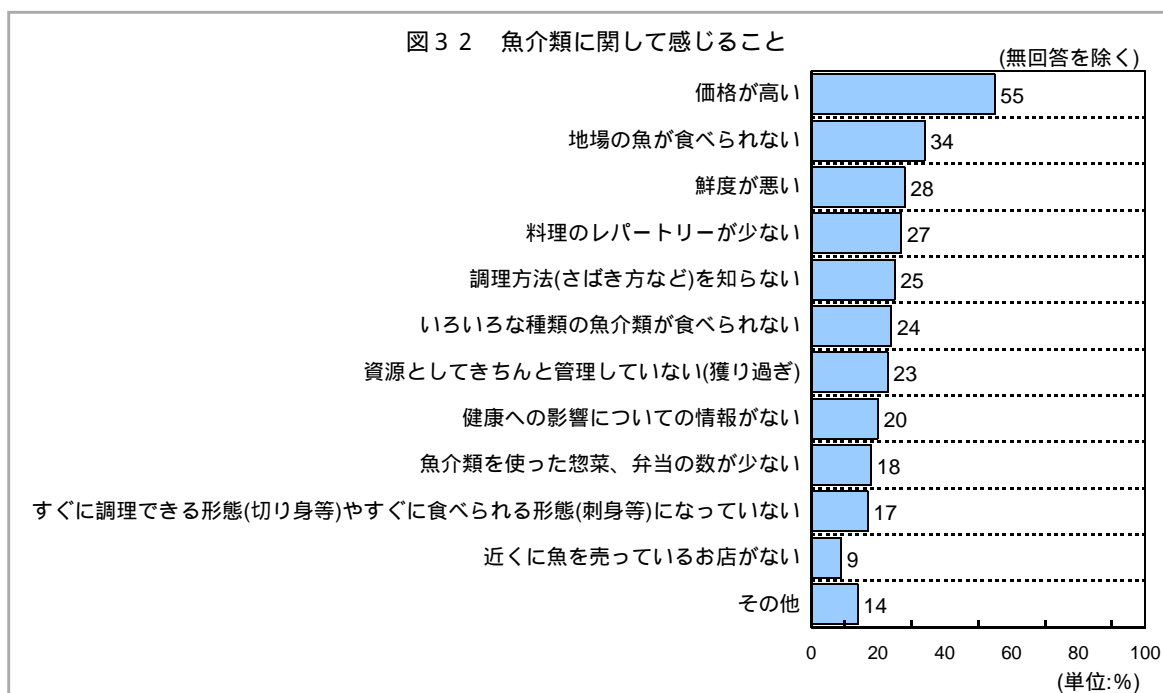


図3.3 魚介類について感じる事上位5回答 年代別

