

“魚好き”が「お気に入りの魚介」TOP3 は、アジ、サバ、ブリ。

～ 一般生活者の人気ランキングとの違いが浮き彫りに ～

日本人の魚食普及に向けて広く魚への関心や知識を深めてもらおうという狙いのもと、「日本さかな検定(愛称:ととけん)」を2010年から開催している一般社団法人日本さかな検定協会(東京都千代田区三番町3番地8 代表理事:尾山雅一)が、今年第6回を迎えた同検定の受検者たちに「お気に入りの魚介と料理」を自由回答形式で聞きました。

その結果、“魚好き・魚通”を自認する彼らの「お気に入り」ランキングは、一般生活者とは明らかに異なる様相を示しており、以下、それらの主なポイントをご報告します。

■一般層での人気トップ「マグロ」に対し、魚好きの「お気に入り」では「アジ」がトップ。

一般生活者が「好きな魚貝類」として(複数選択式で)回答した人気ランキング TOP5 は、「1位:マグロ、2位:サケ、3位:エビ、4位:カニ、5位:サンマ」となっています。(※出典:「TBS総合嗜好調査2015」〈東京地域+阪神地域/計1,950名〉-詳細後述)

一方、今回の「日本さかな検定」受検者の自由回答での「お気に入りの魚介」では(計195種の魚介が回答された中)、TOP5としては「1位:アジ、2位:サバ、3位:ブリ/ハマチ、4位:イカ、5位:マグロ」となっており、両者の違いが際立っています。(ちなみに、一般層における順位は、アジ:10位、サバ:12位、ブリ/ハマチ:8位、イカ:9位となっています)

表1

魚介上位一覧	
1	アジ
2	サバ
3	ブリ・ハマチ
4	イカ
5	マグロ
6	タイ
7	カツオ
8	サンマ
9	イワシ
9	カワハギ
11	サケ・サーモン
12	エビ
⋮	⋮
32	カニ

「魚介上位一覧(表1)」のTOP10の魚種を見ると、青背魚が4種(アジ、サバ、サンマ、イワシ)を占め、白身魚も3種(ブリ、タイ、カワハギ)がランクインしました。

4位のイカを種類別にみますと、1.アオリイカ 2.ホタルイカ 3.スルメイカ 4.ヤリイカの順に好まれています。

(詳細データ P5参照)

■魚好きの「お気に入り」には、地域性も垣間見え。

これらを「日本さかな検定」が実施された会場別に集計した TOP5 が表2の通りです。
 (全国 12 会場で開催／※ただし富山会場と高岡会場は合計して算出)
 東京、名古屋、大阪といった大都市圏で「アジ」が単独トップとなっており、「アジ」が特に「大都市圏の魚好き」に支持されていることが分かります。

一方、「イカ」がトップとなった八戸、「ホヤ」がトップの石巻、「タイ」がトップの高松等では、地場での馴染度等から地域性が色濃く感じられます。特に八戸では、他地域では見られない「ウニ」「ホツケ」もランクインしており、その特徴性が目立っています。

表2 日本さかな検定会場別「お気に入りの魚介」 上位一覧

八戸		石巻		東京		富山・高岡		静岡		名古屋	
1	イカ	1	ホヤ	1	アジ	1	ブリ	1	サバ	1	アジ
2	ウニ	2	アジ	2	サバ	2	イカ	1	マグロ	2	マグロ
2	サバ	2	サバ	3	マグロ	2	サバ	3	アジ	3	ブリ
4	エビ	2	サンマ	4	イカ	4	アジ	4	カツオ	4	サバ
4	ホツケ	5	カレイ	5	タイ	5	エビ	5	ブリ	5	サンマ
		5	ヒラメ								
		5	マゴチ								

尾鷲		京都舞鶴		大阪		高松		福岡	
1	カツオ	1	アジ	1	アジ	1	タイ	1	アジ
2	アジ	2	サバ	2	サバ	1	ブリ	1	サバ
3	ブリ	3	ブリ	3	イカ	3	カツオ	3	イカ
4	イワシ	4	マグロ	3	カツオ	4	アジ	4	タイ
5	マグロ	5	ハタハタ	3	タイ	5	サバ	5	ブリ
				3	マグロ				

■魚好きが「お気に入り」の「魚介料理」では、「マグロ」と「サバ」にも高い支持。

「日本さかな検定」受検者に聞いた「お気に入りの魚介料理」では(計 750 種の料理が回答された中)、全般的に「刺身」が人気を集める中、特に「マグロ刺身」が頭抜けてトップとなっていますが、5位:あじなめろう 6位:かわはぎ肝和え・刺身 10位:きす天ぷらなど、いかにも「通好み」を思わせるものが見られ、注目されます。(cf. 表3)
 また、これら回答された魚介料理の種類を、魚種別にカウントしたところ、「サバ」が、「しめ鯖」を筆頭に刺身、塩焼、味噌煮、干物、寿司に加え、郷土の味 - 胡麻さば、へしこ、棒寿司、バッテラ、すき焼きなど - も挙がり、24 種の料理を数えトップとなりました。

(詳細データP6・7)

表3

魚介料理上位一覧	
1	まぐろ刺身
2	さんま塩焼き
3	いか刺身
4	かつおたたき
5	あじなめろう
6	かわはぎ肝和え・刺身
7	しめさば(きずし)
8	ぶり・はまち刺身
9	さば味噌煮
10	きす天ぷら
10	きんめだい煮付け
10	たい刺身

2位の「マグロ」は、同じ「刺身」でも、部位やマグロ種・幼魚(クロ・ミナミ・メバチ、メジ・ヨコワ)へのこだわりがみられ、21もの料理が登場しました。その他では、「アジ」で「なめろう」が「刺身」を抑えて「お気に入り料理」で最多となっている点が特徴的です。(cf. 表4)

表4

魚種別「料理」数 上位一覧

順位	魚種	料理数	料理種類
1	サバ	24	しめ鯖、味噌煮、塩焼、刺身、胡麻さば、寿司、一夜干、棒(焼)寿司ほか
2	マグロ	21	刺身、寿司、漬け、ネギトロ巻、手こね寿司、ミナミ刺身、メジ刺身ほか
3	アジ	19	なめろう、刺身、たたき、干物、南蛮漬、フライ、塩焼、寿司ほか
4	イワシ	18	刺身、干物、なめろう、塩焼、寿司、しらす生・釜揚げ、つみれ汁ほか
5	タイ	17	刺身、鯛めし、鯛茶漬、塩焼、あら炊き、煮付け、カルパッチョ、潮汁ほか
6	サケ	15	塩焼、ムニエル、刺身、ホイル焼、寿司、ちゃんちゃん焼ほか

【調査概要】

1. 「日本さかな検定」受検者(47都道府県から最年少6歳から最高齢82歳の方々が参加)

* 対象者: 全国12会場での検定受検者3,100余名から1,675名の回答を回収

* 方法: 会場にてアンケート用紙を配布、自記入式で回答

* 時期: 2015年6月28日/第6回「日本さかな検定」実施日

2. 一般生活者データ ~『TBS 総合嗜好調査 2015』

* 対象者: 東京地区<東京都/島部を除く全域>と阪神地域<大阪市、神戸市を中心とした計28市>に現居住する、13~74歳の一般男女個人-計1,950名
(東京地区1,286名、阪神地区664名)

* 方法: 訪問留置き/自記式回答

* 時期: 2014年10月下旬~11月上旬

本リリースに関するお問合せ先

詳細データのご提供など承ります。

一般社団法人日本さかな検定協会 担当/尾山、桜井、横尾

TEL/03-5212-6918 FAX/03-5212-6912 E-mail/info@totoken.com

〒102-8522 東京都千代田区三番町3番地8 <http://www.totoken.com/>

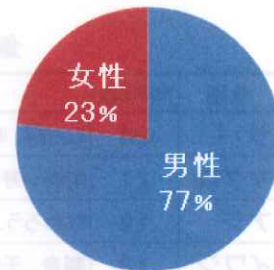
ととけん 検索

受検者構成(第6回日本さかな検定)

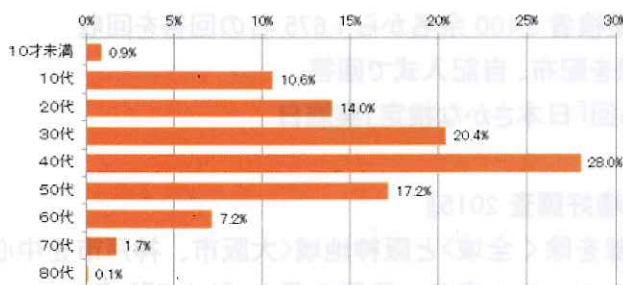
◆申込み延べ人数

	1級	2級	3級	計
八戸	17	35	31	83
石巻	13	42	23	78
富山	8	55	62	125
高岡	2	39	32	73
東京	275	617	473	1,365
静岡	21	53	65	139
名古屋	44	163	155	362
尾鷲	3	72	76	151
京都舞鶴	5	52	48	105
大阪	49	153	125	327
高松	25	48	33	106
福岡	24	133	92	249
計	486	1,462	1,215	3,163

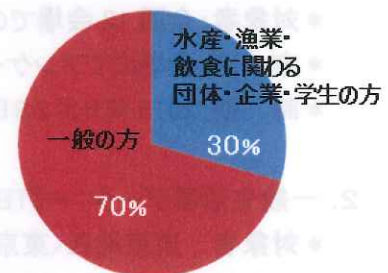
◆男女構成



◆年齢構成



◆受検者属性



(「男女構成」「年齢構成」「受検者属性」データ:第6回日本さかな検定 会場アンケートより)

日本さかな検定とは

近年低迷が続く日本の魚食の魅力再発見と、地域に根ざす豊かな魚食文化の継承を目的として2010年から検定開催を通し、思わず誰かに伝えたいくなる魚介情報を発信する取り組みです。

この四半世紀に街の魚屋さんが7割近くも姿を消し、またいまや地方にも及ぶ核家族化により、魚の種類・産地・季節・調理の情報や、祖父母に教えられた季節の節目に登場する魚の由来や郷土の味が伝わらなくなっています。

魚ほどそれをとりまく情報や蘊蓄が価値を生む食材は他にないのに、語るべき、伝えるべき魅力が消費者に届かなくなっているところに、「魚離れ」や特定魚種への好みの偏りの一因があると捉え、楽しくおいしい情報を発信する手段として日本さかな検定が誕生しました。

2010年の第1回を東京・大阪で開催、今年の第6回では八戸・石巻・東京・静岡・富山・高岡・尾鷲・舞鶴・大阪・高松・福岡の12会場に広がり、累計1万8千名の受検者を47都道府県から輩出しています。

2013年のフード・アクション・ニッポン・アワードで「審査員特別賞」を受賞したのに続き、今年15年には、同アワード「食文化・普及啓発部門」の優秀賞を受賞。

表1詳細データ お気に入り魚介 全195種が登場

回答者数:1675名

順位	魚介種	支持数	支持率
1	アジ	209	12.5%
2	サバ	176	10.5%
3	ブリ・ハマチ	131	7.8%
4	イカ	120	7.2%
5	マグロ	119	7.1%
6	タイ	107	6.4%
7	カツオ	94	5.6%
8	サンマ	77	4.6%
9	イワシ	64	3.8%
9	カワハギ	64	3.8%
11	サケ・サーモン	63	3.8%
12	エビ	51	3.0%
13	アカムツ(のどぐろ)	47	2.8%
14	タチウオ	45	2.7%
15	キス	43	2.6%
16	キンメダイ	41	2.4%
16	カサゴ・オコゼ	41	2.4%
18	イサキ	40	2.4%
19	フグ	39	2.3%
20	カキ	35	2.1%
20	カレイ	35	2.1%
22	アサリ	34	2.0%
23	ヒラメ	33	2.0%
24	ウナギ	27	1.6%
24	アナゴ	27	1.6%
26	アユ	25	1.5%
26	タコ	25	1.5%
26	ホタテ	25	1.5%
29	サワラ	24	1.4%
30	メバル	23	1.4%
30	ハタ	23	1.4%
32	アマダイ	22	1.3%
32	カニ	22	1.3%
34	ウニ	19	1.1%
34	カマス	19	1.1%
34	クエ	19	1.1%
34	ハモ	19	1.1%
38	ハタハタ	18	1.1%
39	アンコウ	17	1.0%
40	シマアジ	16	1.0%
40	アワビ	16	1.0%
42	ホヤ	15	0.9%
43	キチジ(きんき)	13	0.8%
43	ハゼ	13	0.8%
43	マゴチ	13	0.8%
46	カンパチ	12	0.7%
47	アイナメ	11	0.7%
47	コノシロ	11	0.7%
47	スズキ	11	0.7%
47	ネズミゴチ(めごち)	11	0.7%
47	メジナ	11	0.7%

順位	魚介種	支持数	支持率
52	アオメエソ(めひかり)	10	0.6%
52	ホッケ	10	0.6%
54	カジキ	9	0.5%
54	シタビラメ	9	0.5%
56	イカナゴ	8	0.5%
56	シャコ	8	0.5%
56	トビウオ	8	0.5%
56	ハマグリ	8	0.5%
56	ニベ類	8	0.5%
56	ムツ	8	0.5%
62	ウバガイ(ほっきがい)	7	0.4%
62	サヨリ	7	0.4%
62	ツブガイ	7	0.4%
62	ナマコ	7	0.4%
62	ニシン	7	0.4%
62	ヒイラギ	7	0.4%
62	ボラ	7	0.4%
62	マトウダイ	7	0.4%
70	イワナ	6	0.4%
70	エイ	6	0.4%
70	ギンダラ	6	0.4%
70	トリガイ	6	0.4%
74	アマゴ	5	0.3%
74	ノロゲンゲ	5	0.3%
74	マンボウ	5	0.3%
77	カイワリ	4	0.2%
77	サクラマス	4	0.2%
77	ニジマス	4	0.2%
77	ヤマメ	4	0.2%
77	ウツボ	4	0.2%
77	サメ	4	0.2%
77	トコブシ	4	0.2%
77	(イクラ)	4	0.2%
77	キビナゴ	4	0.2%
86	エソイソアイナメ	3	0.2%
86	イボダイ	3	0.2%
86	クジラ	3	0.2%
86	アオヤギ	3	0.2%
86	バイガイ	3	0.2%
86	イシダイ	3	0.2%
86	スマ	3	0.2%
86	ソイ	3	0.2%
86	タカベ	3	0.2%
86	トクビレ	3	0.2%
86	メイチダイ	3	0.2%
86	メヌケ	3	0.2%
86	ホウボウ	3	0.2%
86	アカヤガラ	3	0.2%
86	アイゴ	3	0.2%
86	イワトコナマス	3	0.2%

順位	魚介種	支持数	支持率
102	アブラボウス	2	0.1%
102	ホテイウオ	2	0.1%
102	ハリセンボン	2	0.1%
102	スズメダイ	2	0.1%
102	シイラ	2	0.1%
102	カメノテ	2	0.1%
102	シジミ	2	0.1%
102	ミルガイ	2	0.1%
102	キュウセン(べら)	2	0.1%
102	メダイ	2	0.1%
102	ワカサギ	2	0.1%
102	コンブ	2	0.1%
102	ドジョウ	2	0.1%
102	ツボダイ	2	0.1%
	以下 略		
	【イカ種別】		
	アオリイカ	26	1.6%
	ホタルイカ	16	1.0%
	スルメイカ	13	0.8%
	ヤリイカ	7	0.4%
	ケンサキイカ	2	0.1%
	アカイカ	2	0.1%
	以下 略		
	【エビ種別】		
	シロエビ	6	0.4%
	クルマエビ	5	0.3%
	ホッコクカエビ(甘エビ)	4	0.2%
	イセエビ	4	0.2%
	ヒゲナカエビ(ガスエビ)	4	0.2%
	ウチワエビ	3	0.2%
	サクラエビ	2	0.1%
	トヤマエビ(赤身エビ)	2	0.1%
	以下 略		
	【カニ種別】		
	ズワイガニ	5	0.3%
	ガザミ(ワタガニ)	3	0.2%
	タラバガニ	3	0.2%
	以下 略		

表3詳細データ お気に入り魚料理 — 全760の魚種別料理が登場 —

回答者数:1675名

順位	魚介料理	支持数	支持率
1	マグロ刺身	72	4.3%
2	サンマ塩焼	58	3.5%
3	イカ刺身	56	3.3%
4	カツオたたき	51	3.0%
4	ブリ・ハマチ刺身	51	3.0%
6	アジなめろう	49	2.9%
6	カワハギ肝和え・刺身	49	2.9%
8	しめサバ	48	2.9%
9	サバ味噌煮	43	2.6%
10	キス天ぷら	30	1.8%
10	キンメダイ煮付け	30	1.8%
10	タイ刺身	30	1.8%
13	アジたたき	27	1.6%
13	サバ塩焼	27	1.6%
15	アジ干物	25	1.5%
15	ブリ大根	25	1.5%
17	カツオ刺身	24	1.4%
18	マグロ寿司	23	1.4%
19	イワシ刺身	22	1.3%
19	アオリイカ刺身	22	1.3%
21	イカ細作り	21	1.3%
22	アユ塩焼	19	1.1%
22	アカムツ刺身	19	1.1%
22	サケ塩焼	19	1.1%
22	ヒラメ刺身	19	1.1%
26	アサリ酒蒸	18	1.1%
27	イサキ刺身	17	1.0%
27	カサゴ煮付け	17	1.0%
29	アジ南蛮漬	16	1.0%
29	アジフライ	16	1.0%
29	ウナギ蒲焼	16	1.0%
29	タチウオ塩焼	16	1.0%
29	フグ刺身	16	1.0%
29	メバル煮付け	16	1.0%
35	アジ塩焼	15	0.9%
35	生ガキ	15	0.9%
35	カレイ煮付け	15	0.9%
35	タチウオ刺身	15	0.9%
39	アカムツ煮付け	14	0.8%
39	サバ刺身	14	0.8%
39	ブリ照焼	14	0.8%
42	アンコウ鍋	13	0.8%
42	ブリしゃぶ	13	0.8%
42	タイ飯(めし)	13	0.8%
45	ウエ鍋	12	0.7%
45	ハタ刺身	12	0.7%
47	カマス塩焼	11	0.7%
47	シマアジ刺身	11	0.7%
47	ホヤ生・酢	11	0.7%
50	ウニ寿司	10	0.6%
50	サンマ刺身	10	0.6%
50	ホタテバター焼	10	0.6%

順位	魚介料理	支持数	支持率
53	アサリ味噌汁	9	0.5%
53	イサキ塩焼	9	0.5%
53	カンパチ刺身	9	0.5%
53	ススキ洗い・刺身	9	0.5%
53	ネズミゴチ天ぷら	9	0.5%
53	ハゼ天ぷら	9	0.5%
59	ヒラメ昆布締め	8	0.5%
59	フグ鍋(ちり)	8	0.5%
59	ブリかぶと煮	8	0.5%
59	カワハギ煮付け	8	0.5%
63	アオイ(北カリ)から揚げ	7	0.4%
63	アナゴ寿司	7	0.4%
63	イカ沖漬け	7	0.4%
63	イワシ干物	7	0.4%
63	カレイ刺身	7	0.4%
63	キチジ煮付け	7	0.4%
63	ごまサバ	7	0.4%
63	サーモン刺身	7	0.4%
63	ブリ塩焼	7	0.4%
63	マゴチ刺身	7	0.4%
73	タコ(明石)焼	6	0.4%
73	イカ焼	6	0.4%
73	ホタルイカ沖漬け	6	0.4%
73	カサゴから揚げ	6	0.4%
73	アナゴ天ぷら	6	0.4%
73	アマダイ塩焼	6	0.4%
73	アワビ刺身	6	0.4%
73	イカ焼	6	0.4%
73	イワシなめろう	6	0.4%
73	エビ刺身	6	0.4%
73	カサゴから揚げ	6	0.4%
73	コハダ寿司	6	0.4%
73	ハタハタから揚げ	6	0.4%
73	サザエつぼ焼	6	0.4%
73	イワナ塩焼	6	0.4%
73	ホッケ開干し	6	0.4%
89	アカムツ塩焼	5	0.3%
89	アマダイ酒蒸し	5	0.3%
89	イワシ塩焼き	5	0.3%
89	イワシ寿司	5	0.3%
89	イカ寿司	5	0.3%
89	ウニ丼	5	0.3%
89	焼きガキ	5	0.3%
89	カキフライ	5	0.3%
89	カサゴ刺身	5	0.3%
89	サケムニエル	5	0.3%
89	サワラ西京焼	5	0.3%
89	シマアジ寿司	5	0.3%
89	タイあら煮	5	0.3%
89	タコ刺身	5	0.3%
89	ヤリイカ刺身	5	0.3%
89	フグから揚げ	5	0.3%
89	ハタハタしよつる鍋	5	0.3%
89	イカナゴくぎ煮	5	0.3%
89	ハガツオ刺身	5	0.3%

順位	魚介料理	支持数	支持率
108	サバ寿司	4	0.2%
108	漬けマグロ	4	0.2%
108	ネギトロ巻き	4	0.2%
108	シラス生・釜揚げ	4	0.2%
108	タイ寿司	4	0.2%
108	タイカルパッチョ	4	0.2%
108	タイ潮汁	4	0.2%
108	タイ煮付け	4	0.2%
108	サケちゃんちゃん焼	4	0.2%
108	サケホイル焼	4	0.2%
108	サーモン寿司	4	0.2%
108	アイナメ刺身	4	0.2%
108	ミナミマグロ刺身	4	0.2%
108	タコから揚げ	4	0.2%
108	イサキアクアパッツァ	4	0.2%
108	ウナギ重・丼	4	0.2%
108	ウナギひつまぶし	4	0.2%
108	キス刺身	4	0.2%
108	キス塩焼	4	0.2%
108	カレイから揚げ	4	0.2%
108	カマス干物	4	0.2%
108	トビウオ刺身	4	0.2%
108	ハタハタ塩焼	4	0.2%
108	ハモ湯引き	4	0.2%
108	キジハタ煮付け	4	0.2%
108	ヒラメ寿司	4	0.2%
108	ブリ煮付け	4	0.2%
108	マトウタイムニエル	4	0.2%
108	カイワリ刺身	4	0.2%
108	ゆでシヤコ	4	0.2%
108	ツブガイ刺身	4	0.2%
108	焼ホタテガイ	4	0.2%
108	ホッキガイ刺身	4	0.2%

順位	魚介料理	支持数	支持率
141	アジ寿司	3	0.2%
141	サバ一夜干し	3	0.2%
141	サバ(焼)棒寿司	3	0.2%
141	メジマグロ刺身	3	0.2%
141	マグロ手こね寿司	3	0.2%
141	サンマ干物	3	0.2%
141	サンマ煮付け	3	0.2%
141	イワシフライ	3	0.2%
141	イワシつみれ汁	3	0.2%
141	イワシ梅煮	3	0.2%
141	タイ昆布締め	3	0.2%
141	タイアクアパツツア	3	0.2%
141	サーモン刺身	3	0.2%
141	タコカルパッチョ	3	0.2%
141	イカ一夜干し	3	0.2%
141	イカ寿司	3	0.2%
141	ホタルイカ酢味噌合え	3	0.2%
141	スルメイカ糸造り	3	0.2%
141	アマダイ昆布締め	3	0.2%
141	アナゴ白焼	3	0.2%
141	アナゴ刺身	3	0.2%
141	煮アナゴ	3	0.2%
141	イサキ焼き霜造り	3	0.2%
141	イサキ小腸・卵煮付け	3	0.2%
141	カサゴ味噌汁	3	0.2%
141	クエ刺身	3	0.2%
141	カレイムニエル	3	0.2%
141	カマス刺身	3	0.2%
141	サヨリ刺身	3	0.2%
141	サワラ塩焼	3	0.2%
141	サワラ刺身	3	0.2%
141	ノドグロ開き干し	3	0.2%
141	ムツ煮付け	3	0.2%
141	ゆでズワイガニ	3	0.2%
141	ウニいちご煮	3	0.2%
141	生ウニ	3	0.2%
141	ウツボたたき	3	0.2%
141	エイヒレ煮	3	0.2%
141	アサリボンゴレ	3	0.2%
141	焼きハマグリ	3	0.2%
141	トコブシ煮浸し	3	0.2%
141	アワビバター焼	3	0.2%
141	キビナゴ刺身	3	0.2%
141	スマ刺身	3	0.2%
141	ソイ刺身	3	0.2%
141	タカベ塩焼	3	0.2%
141	メイチダイ刺身	3	0.2%
141	サクラマス寿司	3	0.2%
141	アマゴ塩焼	3	0.2%
141	ヒイラギ煮付け	3	0.2%
141	メジナ刺身	3	0.2%

以上191料理
以下略