

水産物消費嗜好動向調査を行いました。

一般社団法人大日本水産会魚食普及推進センターでは、本年 6 月に株式会社ぐるなび総研に依頼して、「2019年（令和元年）度水産物消費嗜好動向調査」をおこない、今回報告書がまとまりましたのでご案内いたします。

今回の調査では昨今のサバ・サバ缶ブームや練り製品の消費拡大をうけて、その実態も調査項目に加え、対象を 20 代～60 代の男女 1000 人とし、ほぼ男女半々の回答を得ました。

アンケートでは生鮮水産物の消費動向なども聞いていますが、先に述べた缶詰や練り製品の項目に加え、内食・中食・外食の傾向、家庭での調理実態なども調査しているのが特徴です。また、これまでの一般消費者向け調査では、対象は家庭の主婦や女性に限られてきましたが、今回は男性も調査対象に加えることで、単身世帯の増大なども考慮しながら男性の調理や水産物摂取の実体や動向なども把握できるように努めました。

詳細な調査報告書は、9 月中に本会ホームページに掲載予定です。また数に限りがありますが、調査報告書としてまとめた印刷物も作成しましたので、ご希望の方は魚食普及推進センターまでご連絡ください。

<<調査結果概要>>を抜粋してご紹介します。

## <<調査結果概要>>

### ■総合分析■

今回の消費嗜好動向調査は、男性回答者が半分入ったこと、缶詰や練り製品の質問項目を独立させたことなどから、これまでの調査にはなかった結果も見られる。

最近増えた海産物料理として缶詰や練り製品が挙げられた。これはサバ缶ブームやカニカマ消費増を裏付けているが、大きな流れとしては、消費者の健康志向がベースにあって、それにプラスする形で調理の時間短縮をもたらす簡単・簡便な利用形態として缶詰や練り製品が使われているということの現われと思われる。それは【「調理時間の短縮や片付けの手間を減らすこと」について現在行っていること】が、「簡単調理のレシピの利用」や「加工品や冷凍食品・缶詰・惣菜を取り入れ」といった回答に表れている。

また「調理男子」がかなり高い比率でいることも分かった。内容を見ると、残念ながら「調理男子」は、現状では若者を中心にほとんど肉料理を行っているようである。また中高年層の「調理男子」は、魚介料理も手がけている様子も見られ、これらの層に簡単便利な魚料理をアピールする方法も検討する必要があるかもしれない。

以下主要調査から結果を簡単に紹介し、調査結果サマリーにご案内する。

### [魚料理と肉料理の印象]

- ✓ 魚料理の印象のベスト3：旬の美味しさがある、低カロリー、健康に良い
- ✓ 肉料理の印象のベスト3：食べごたえがある、味が濃いめ、食感が良い [Q2]

### [日本人の魚好きは変わらない]

- ✓ 魚料理が好きか、嫌いかの単純な質問では、94%が好きと答えている。[Q3]

### [海産物料理の摂食機会が増えたのは缶詰、海藻類、寿司・刺身]

- ✓ ここ数年の海産物料理を食べる機会の増減を聞いたところ、「増」が大きかったのは「缶詰」、「海藻類のパック品」、「寿司・刺身」。「減」が大きかったのは「揚げ物」「煮魚」。  
[Q6]

### [内・中・外食で海産物を食べる機会が増えたのは内食]

- ✓ ここ数年で海産物を食べる機会が増えたのは内食が一番多く、外食はほとんど増えていない。[Q8]
- ✓ 家庭（内食）で「週4~5日」「ほぼ毎日」海産物を食べるコアな消費者は35%。「週に2~3日」「週に1日」が合わせ46%あり、この層の摂食回数を増やすことが消費拡大につながる。[Q7]

### [缶詰・練り製品の摂食は増加]

- ✓ ここ数年で缶詰・練り製品の摂食機会は増えたか、減ったかの質問に対し、増えた割合の高かったのが1位サバ缶、2位イワシ缶、3位カニカマとなり、現在のブームを裏付けている。[Q12]
- ✓ 月間推定摂食日数では多い順に、ちくわ4.1日、カニカマ3.8日、かまぼこ3.1日と練り製品が多く、水産缶詰のツナ缶2.6日、サバ缶2.3日と続き、あと1日（1回）増やせれば、大幅な需要増が期待できる。[Q11]

### [家庭調理の意識は健康、時短、コスト]

- ✓ 「週に1回以上」調理・準備する割合は全体で75%であり、女性で89%、男性で60%いる。「調理男子」の比率は結構高い。[Q23]
- ✓ 男性の中で「週に1回以上」調理・準備する年代別割合は、20代67%、30代63%、50代60%、40代と60代が57%となり若い男性の方多い。ただし「週に4~5日」「ほぼ毎日」は50代23%、60代22%、40代16%、20代13%、30代9%と中高年者の方が多い。若い男性は中食、外食を組み入れており、中高年層は自宅調理が多い傾向が見える。[Q23]
- ✓ 家庭料理で現在行っていることや、今後行いたいことのベスト3は①健康に良い料理、②調理・後片付け時間の短縮、③コストを下げる である。特に「健康に良い料理」の

ために行っていることベスト3は、①野菜を多く取り入れる、②塩分を控える、③大豆製品を多く取り入れる、となり「魚を多く取り入れる」は5位であった。[Q27][Q29]

**[家庭調理は肉料理が圧倒的に多く、海産物調理には時短商品を使う]**

- ✓ 海産物の調理・準備の割合は、「週に1回以上」が全体では76%と変わらないが、女性で80%、男性で67%となり女性で1割減り、男性で1割増えている。**男性中高年者の自宅調理が多いのは海産物調理**をしているからとも言えそうである。[Q33]
- ✓ 家庭で海産物を調理・準備するときの海産物購入形態のベスト3は、①下処理（頭・エラ・内臓取り）されたもの、②練り製品、③缶詰となり、**調理の時短形態商品**が多い。[Q33][Q36]
- ✓ 家庭での料理・準備で肉料理と海産物料理のどちらが多いかを聞くと、全体の59%は肉料理の方が多く、海産物が多いと答えたのは12%であり、**圧倒的に肉料理に片寄っている**。特に男性20代は肉料理75%、海産物4%、男性30代は肉61%、海産5%で、若い「料理男子」は肉料理をしているようだ。（若い女性を見ても30代は肉75%、海産8%、20代は肉62%、海産9%と男性に負けずに肉を調理している。）[Q34]

以上