

2018年1月21日(日)・2月2日(金)は、冬の「土用の丑の日」

-ウナギの消費に関する意識調査-

ニホンウナギは“絶滅危惧種”「知らない」約4割 “絶滅危惧種”と知った後「食べるのをやめる・減らす」約2人に1人

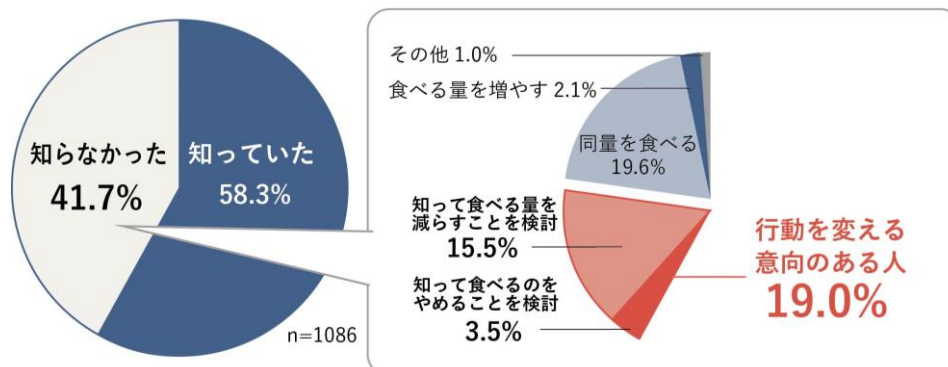
国際環境 NGO グリーンピース・ジャパン(東京都新宿区)は、1月21日(日)・2月2日(金)の冬の「土用の丑の日」を前に、ウナギを食べている全国20代~60代の男女1,086名に対し、インターネット調査にて「ウナギの消費に関する意識調査」を実施しました。

近年ウナギは、生息環境の悪化や乱獲などにより絶滅危惧種に指定^{※1}されたことや、ウナギの稚魚「シラスウナギ」の密漁など不正な取引の存在が指摘^{※2}されていることから国際的に注目を集めています。日本では、夏の「土用の丑の日」にウナギを食べる習慣が定着し、ウナギの需要は夏にピークを迎えています。天然ウナギだけではその需要を賄いきれないため、養殖ウナギの技術が発達し、いまや市場で流通するウナギの約99%は養殖ウナギといわれています。

今回の調査では、ウナギの絶滅危惧や密漁など不正な取引の可能性についての事実を知らず、初めて知った後に約2人に1人はウナギを「食べるのをやめる、食べる量を減らすことを検討したい」といった意向が明らかになりました。また天然ウナギの旬は一般的に秋から冬の期間といわれますが、本来の旬を知らない人が約6割に上ることが分かりました。主な調査結果は以下のとおりです。

※1 2014年 国際自然保護連合(IUCN)により指定 ※2 2017年6月共同通信調査より

- ◆ニホンウナギは絶滅危惧種「知らない」約4割、「食べるのをやめる・減らす」約2人に1人
- ◆ニホンウナギ稚魚の半数不正取引の可能性「知らない」約7割、「食べるのをやめる・減らす」2人に1人以上
- ◆これからもウナギを食べるための行動、生活者「資源状態を知る」販売者「仕入れ基準を厳しく」
- ◆ウナギの旬は秋冬「知らない」約6割、ウナギを「夏に食べなくてもよい」約4人に1人



<報道関係者様からのお問い合わせ>

国際環境 NGO グリーンピース・ジャパン TEL 03-5338-9800

広報担当：土屋亜紀子 TEL: 080-3930-3342 Email: akiko.tsuchiya@greenpeace.org

■ 調査概要

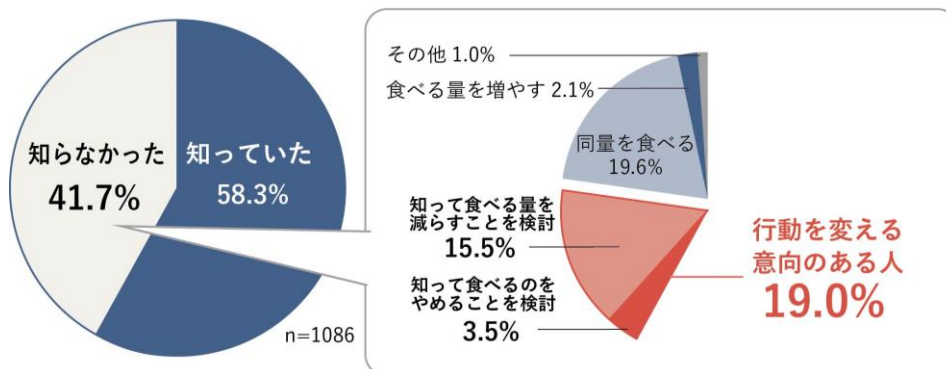
- ・調査名称：ウナギの消費に関する意識調査
- ・調査目的：ウナギの消費に対する生活者の意識や行動の把握
- ・調査対象：ウナギを食べる 20～69 歳の男女（※ウナギを「全く食べない」と回答した人は調査対象外）
- ・調査地域：全国
- ・調査方法：インターネットリサーチ
- ・調査時期：2017 年 11 月 20 日（月）～ 11 月 21 日（火）
- ・有効回答数：1,086 サンプル

■ 調査結果詳細

1. 2014 年にニホンウナギは絶滅危惧種に指定されました。このことを知っていますか？

また、このことを知って、今後ウナギを食べることに変化が起こると思いますか？（単一回答）

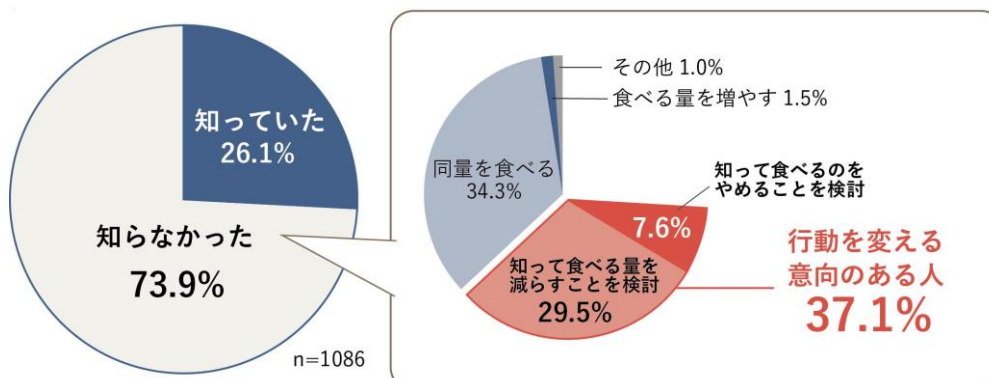
- ・ニホンウナギが 2014 年に絶滅危惧種に指定されたことを「知っていた」(58.3%)との回答が過半数となりました。
- ・「知らなかった」(41.7%)との回答のうち「食べるのをやめる」(3.5%)「食べる量を減らす」(15.5%)を合わせると、約 2 人に 1 人(19.0%)に行動を変える意向があることがわかりました。



2. 昨年共同通信がまとめた推計によると、国内でとられたニホンウナギの稚魚約 5 割は、密漁などの不正な取引による可能性がわかりました。このことを知っていましたか？またこのことを知って、今後ウナギを食べることに変化が起こると思いますか？（単一回答）

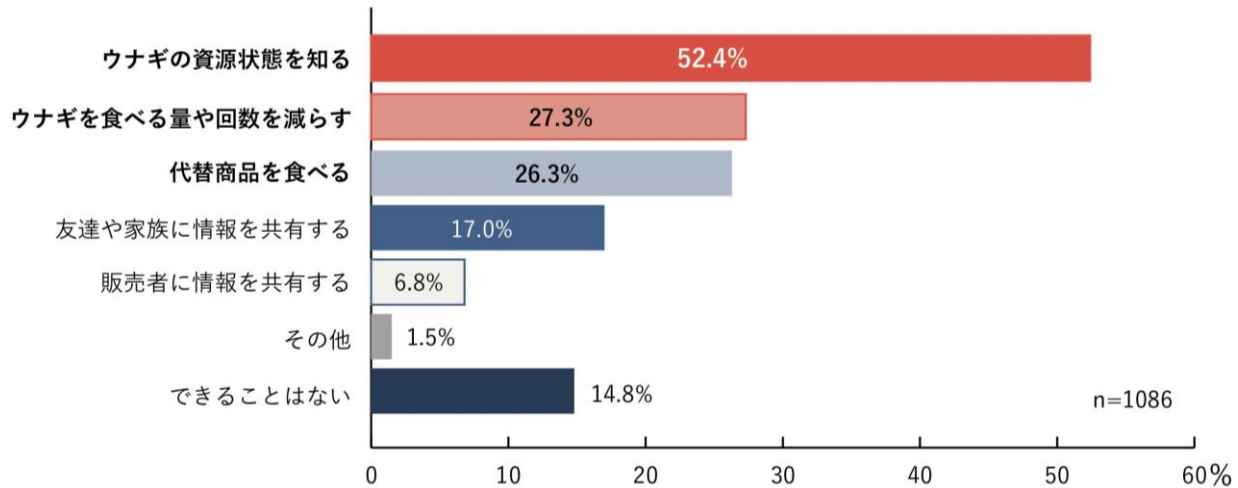
（出典元：2017 年 6 月共同通信調査 <https://this.kijis/247511430173851652?c=39546741839462401>）

- ・日本でとられたウナギの稚魚約 5 割は、密漁など不正な取引によるものであるという可能性があることを「知らなかった」(73.9%)が大多数となりました。
- ・そのうち「食べるのをやめる」(7.6%)、「食べる量を減らす」(29.5%)を合わせると、2 人に 1 人以上(37.1%)に行動を変える意向があることがわかりました。



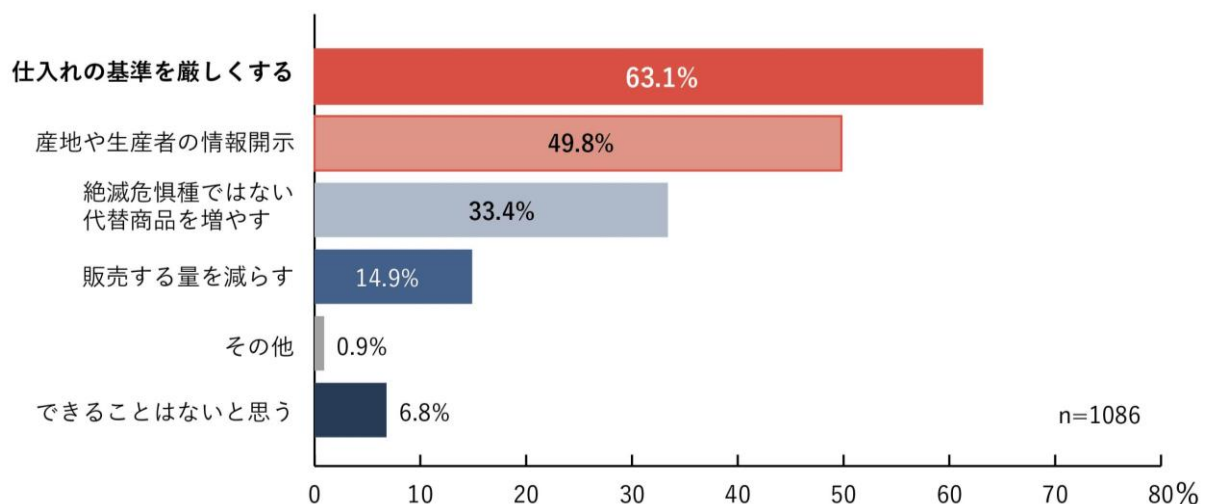
3. ウナギをこれからも食べ続けられるよう、生活者の立場からどのようなことができますか？ (複数回答可)

・生活者ができることとして「ウナギの資源状態を知る」(52.4%)が最も多く、次いで、「ウナギを食べる量や回数を減らす」(27.3%)、他の食材のかば焼きなど「代替商品を食べる」(26.3%)という結果となりました。



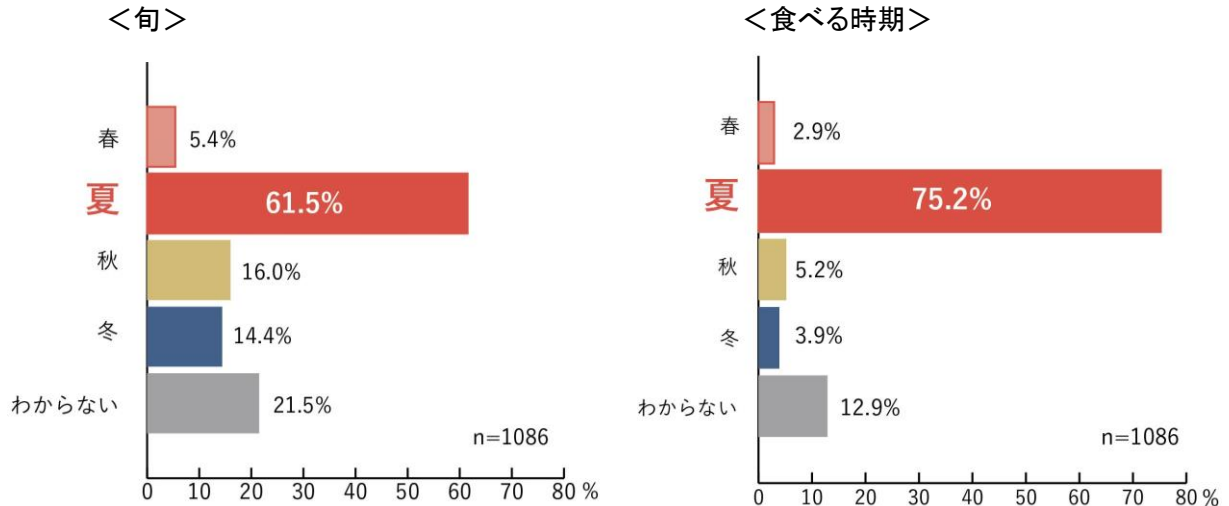
4. ウナギをこれからも食べ続けられるよう、販売者(飲食店や小売スーパー)はどのようなことができますか？(複数回答可)

・これからもウナギを食べ続けるため、販売者(飲食店や小売スーパー)ができることについて、「不正な取引によるウナギを販売しないよう、仕入れの基準を厳しくする」(63.1%)が最も多く、次いで「ウナギの産地や生産者の情報を開示する」(49.8%)、「絶滅危惧種ではない、ウナギ以外の代替商品を増やす」(33.4%)という結果になりました。



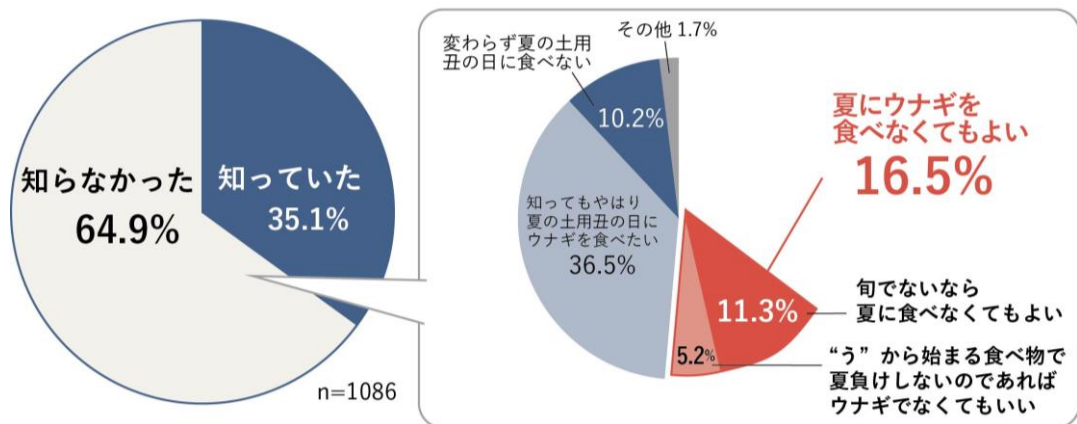
5. ウナギの旬はいつだと思いますか？また、ウナギを最も多く食べる時期はいつですか？
(複数回答可)

・ウナギの旬が「夏」だと思う(61.5%)、また最も多く食べる時期は「夏」(75.2%)と、いずれも「夏」という回答が最も多い結果となりました。ウナギといえば「夏」、という印象を持つ人が多いことが分かりました。



6. 土用の丑の日の由来の 1 つとして、「丑の日にちなんで、“う”から始まる食べ物を食べると夏負けしない」という風習があり、江戸時代ウナギ屋が夏にウナギが売れないので困っていて、「本日丑の日」という張り紙を店に貼る」という平賀源内の発案が功を奏し、ウナギ屋が大繁盛したといわれています。ですが、実際には「土用の丑の日」は春夏秋冬と 4 季にわたってあり、本来のウナギの旬は秋～冬です。このことを知っていましたか？またこのことを知って、今後ウナギを食べることに変化が起こると思いますか？(単一回答)

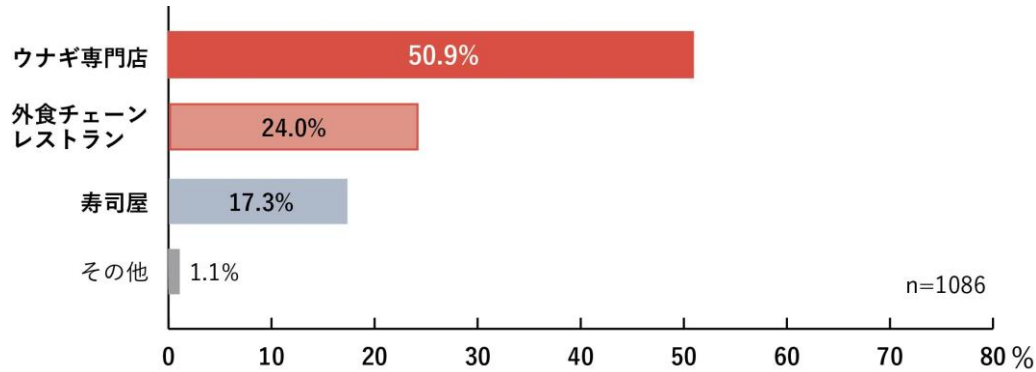
・ウナギの旬は成長して脂がのる秋の終わりから冬といわれますが、64.9%が「知らない」と回答しました。
 ・そのうち「旬でないなら夏にウナギを食べなくてもよい」(11.3%)、「う”から始まる食べ物で夏負けしないのであればウナギでなくてもいい」(5.2%)を合わせると、約 4 人に 1 人(16.5%)が夏にウナギを食べなくてもよいという傾向がみられました。



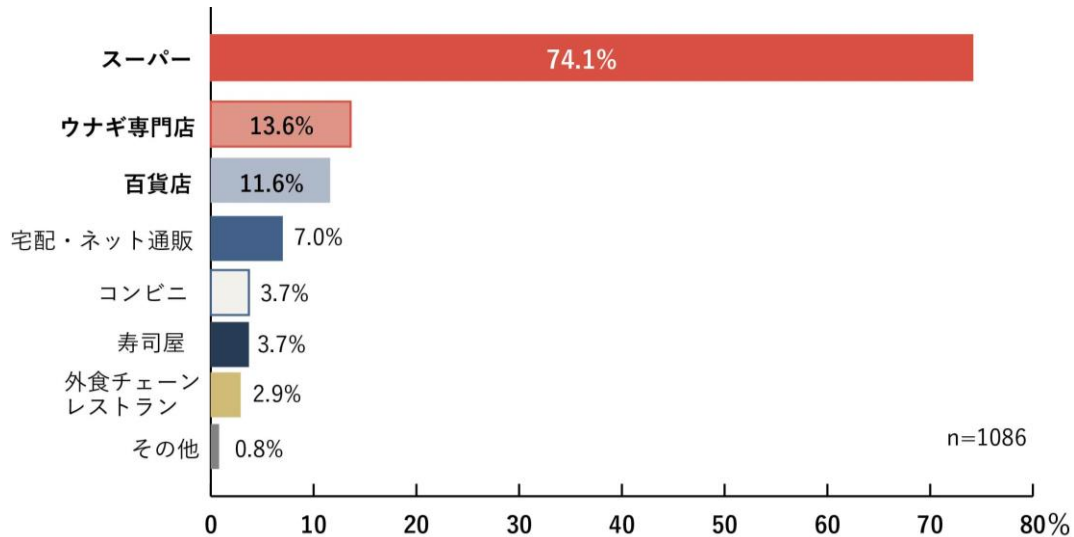
7. ウナギを食べる際、どのように、また、どこで購入していますか？（複数回答可）

- ・ウナギを食べる場所で最も多いのは、「ウナギ専門店」(50.9%)で全体の半数を占めます。次いで「外食チェーン・レストラン」(24.0%)、「寿司屋」(17.3%)となりました。
- ・購入場所は、「スーパー」(74.1%)が最も多い結果となりました。

<食べる場所>

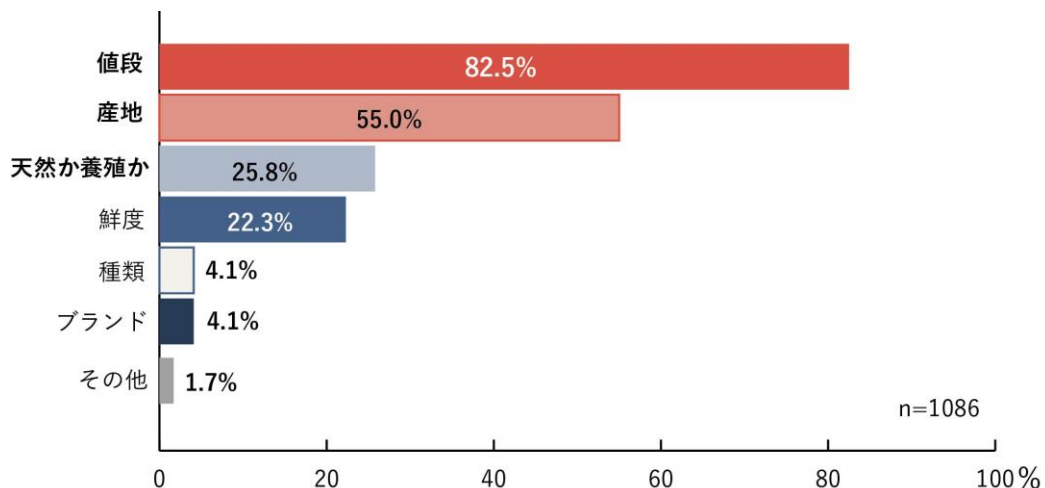


<購入する場所>



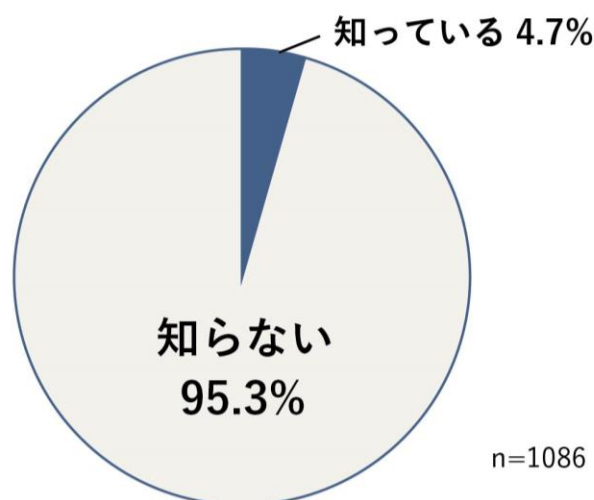
8. ウナギを食べる、または購入する際に、何を気にしていますか？（複数回答可）

- ・ウナギを食べるまたは購入する際に気にしていることは、「値段」(82.5%)が最も多い結果となりました。
- ・次いで「産地」(55.0%)、「天然か養殖か」(25.8%)、「鮮度」(22.3%)となりました。



9. 海の魚や生きものを守りながら、働く人にとってもやさしい環境でとられた、持続可能な水産物と言われる「サステナブル・シーフード」を知っていますか？例えば、持続可能性に配慮したことを証明するお魚認証マーク(MSC 認証)などがあります。(単一回答)

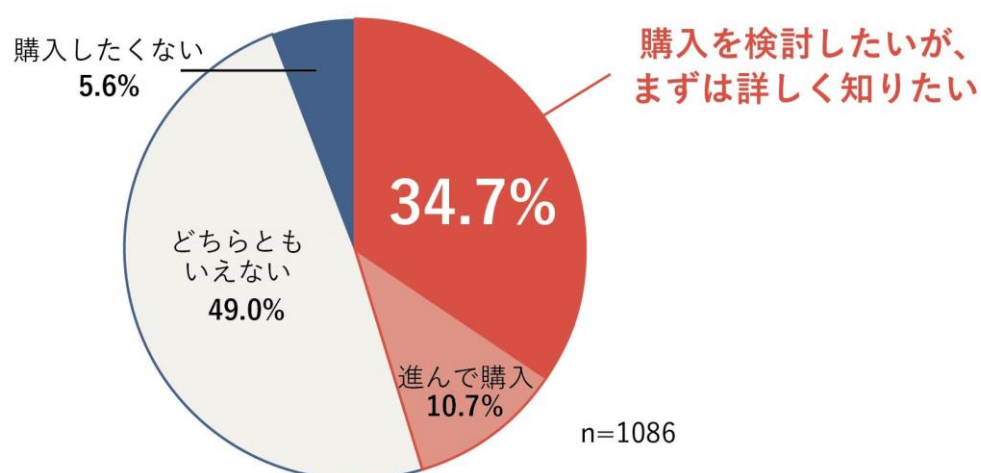
・海の自然環境や社会に配慮した、持続可能な水産物「サステナブル・シーフード」を「知っている」のは全体のわずか 4.7%で、95.3%は「知らない」という結果になりました。



10. サステナブル・シーフードが身近に購入できるのであれば、購入したいと思いますか？(単一回答)

・「サステナブル・シーフード」が身近に購入できるのであれば購入したいと思うかについて、「進んで購入したい」(10.7%)、「購入を検討したいが、まずは詳しく知りたい」(34.7%)となりました。

・購入したい理由としては、「資源保護のため」「安心だから」「美味しそう」という意見がみられました。



■ 団体概要

- ・名称: 国際環境 NGO グリーンピース・ジャパン
 - ・所在地: 東京都新宿区西新宿 8-13-11 NFビル 2F
 - ・設立: 1989 年 4 月
 - ・URL: <http://www.greenpeace.org/japan/>
- ・活動内容: 国際環境 NGO グリーンピースは地球規模の環境破壊を止めるため、世界 55 以上の国と地域、300 万人の個人からの支援により独立した活動を世界各国で展開しています。国連では国際的な NGO に与えられる最も高い地位の 1 つである「総合協議資格」を認められています。グリーンピース・ジャパンは、世界各国のグリーンピースと連携し、日本での活動を展開しています。
- ・海洋生態系チームの取り組み:
海の自然環境や労働者に配慮した持続可能な水産物「サステナブル・シーフード」の必要性を市民に伝えると共に、政府や企業への提言を行っています。世界でも有数の漁業大国・魚食大国である日本が、水産資源を適切に管理することは、海の生態系を守る上で重要性の高い課題と考え活動しています。活動の詳細につきましては、ホームページ (<http://act-greenpeace.jp/ocean/>)をご参照ください。