



ミツカン情報ファイル

平成最後の節分は日曜日！
家族で、仲間で、みんなでお寿司を楽しもう！
～恵方巻き実態調査から見る傾向～

<内容>

1. 調査概要
2. 調査結果ポイント
3. 認知率と喫食率の経年推移
4. 喫食シーンの変化
5. 今後の喫食について
6. 今年のおすすめ恵方巻き
7. 新習慣「初午いなり」って？





はじめに

2月3日は、節分です。
節分には、その年の恵方に向かって無言で巻き寿司を1本食べると
幸運を迎えられるという縁起担ぎの風習があります。

大阪・船場の遊女が巻き寿司を丸かぶりしながら願い事をしたら叶ったという故事や、
節分は新しい香の物が漬かる時期なので、それを芯に巻いた巻き寿司を切らずに
恵方を向いて食べることで縁起を担いだという説など、
恵方巻きの起源には諸説ありますが、実は正確なところは定かではありません。

そんな恵方巻きですが、食習慣として根付いてから早十数年経過しました。
本調査では、恵方巻きの喫食実態を情報ファイルとしてまとめております。

また、節分以外の2月にお寿司を食べる食習慣として、
「初午いなり」についても本情報ファイルではご紹介させていただきました。

本情報ファイルをきっかけにお寿司の魅力を改めて感じていただき、
節分、初午の日にはお寿司を楽しんでいただければ幸いです。





1. 調査概要

- 調査主体：株式会社Mizkan
- 調査テーマ：節分の日における巻き寿司についての喫食状況
- 調査委託先：株式会社マクロミル
- 調査方法：インターネット調査
- 対象エリア：全国
- 調査対象：20～69歳 男女 3,270名(詳細は、以下の割付表にて)
- 調査実施期間：2018年2月4日(日)～2月5日(月)

【割付表】

(人)

		性別	20代	30代	40代	50代	60代	合計
北海道	男性	26	26	26	26	26	26	130
	女性	26	26	26	26	26	26	130
東北 青森・秋田・岩手 山形・宮城・福島	男性	26	26	26	26	26	26	130
	女性	26	26	26	26	26	26	130
関東 茨城・栃木・群馬	男性	26	26	26	26	26	26	130
	女性	26	26	26	26	26	26	130
首都圏 東京・千葉 埼玉・神奈川	男性	93	93	93	93	93	93	465
	女性	93	93	93	93	93	93	465
中部 新潟県・富山県・石川県・福井県 山梨県・長野県・岐阜県・静岡県 愛知県・三重県	男性	26	26	26	26	26	26	130
	女性	26	26	26	26	26	26	130
近畿 大阪・京都・奈良 滋賀・和歌山・兵庫	男性	52	52	52	52	52	52	260
	女性	52	52	52	52	52	52	260
中国 島根・鳥取・山口 広島・岡山	男性	26	26	26	26	26	26	130
	女性	26	26	26	26	26	26	130
四国 徳島・香川 愛媛・高知	男性	26	26	26	26	26	26	130
	女性	26	26	26	26	26	26	130
九州・沖縄 福岡・佐賀・長崎・宮崎 大分・熊本・鹿児島・沖縄	男性	26	26	26	26	26	26	130
	女性	26	26	26	26	26	26	130
合計			654	654	654	654	654	3,270

2. 調査結果のポイント

認知率と喫食率

- 恵方巻きの認知率は84.2%で、喫食率は61.1%で、横ばいの傾向にある。
- 過去調査と同様に、近畿・中国・四国での喫食率は7割近く高い傾向にある。
- 節分に巻き寿司を食べる習慣は、年越しそば、お正月のおせちに次ぐ高い認知度があり、土用の丑の日に食べるうなぎより高かった。
- 食べた理由としては「年中行事だから」という回答が東日本、西日本のどちらでも1位だった。

喫食シーンの変化

- 食べた種類では、「海鮮巻」が57.0%で最も多く、かんぴょう、椎茸、玉子焼きなどが入った「和風海苔巻」を抜いた。
- 昨年よりも一人で食べた人の割合が減少し、配偶者や子供、親と一緒に食べた人が増加した。

今後の喫食について

- 近畿・中国・四国の喫食意向が8割前後と高い。他エリアを見ても、全国的に6割を超えた。
- 入っていたら嬉しい具材は昨年に引き続き「玉子焼き」がトップで、特に50代、60代からの人気が高かった。
- 20代、30代は海鮮の具材を好む傾向にあり、特にサーモンが人気だった。



【本資料のまとめ】

- 恵方巻きの認知は8割半ば、喫食率は6割といずれも高水準で推移しており、全国的に一般の家庭に普及していると考えられる。
- 食べたもの、今後食べたいもの、どちらもオーソドックスな巻き寿司よりも海鮮入りのものが割合として大きく、人気の高さが明らかになった。
- 2018年の節分は土曜日だったことも影響し、一人で食べた人が減少し、家族と食べた人が増加した。2019年の節分は日曜日であるため、家族で食べる人が多くなると予想される。

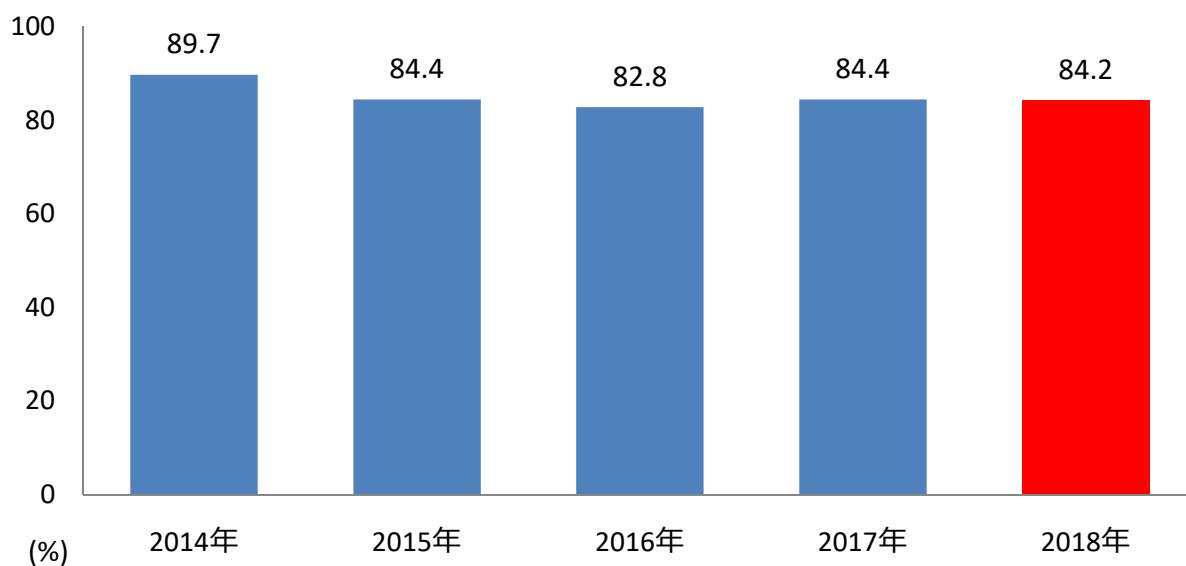
3-1. 認知率の経年推移

恵方巻きの認知率は84.2%、2015年以降は横ばいで推移しています。

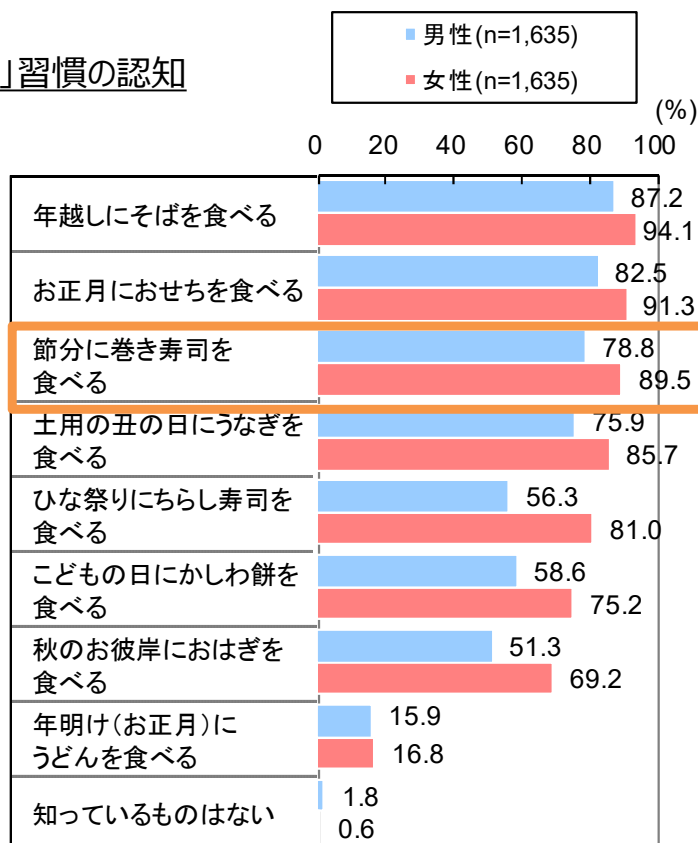
- 認知率は昨年と比較するとほぼ同水準で推移した。
- 他の行事に関する食習慣と比較すると、「年越しにそばを食べる」、「お正月におせちを食べる」に次ぐ3番手であり、認知度の高さがうかがえます。

■ 認知率の経年推移

※ 認知率および喫食率は2015年から60代まで調査。それ以前は20代～50代にて調査。



■ 「節分に巻き寿司を食べる」習慣の認知



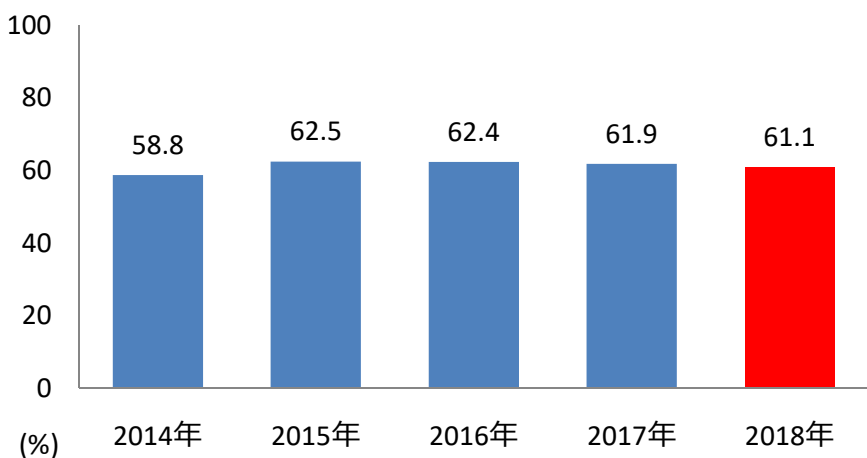
※「全体」のスコアで降順ソート

3-2. 喫食率の経年推移

恵方巻きの喫食率は、61.1%と例年並みで推移。
 発祥とされる近畿エリアの喫食率は高い傾向にあります。

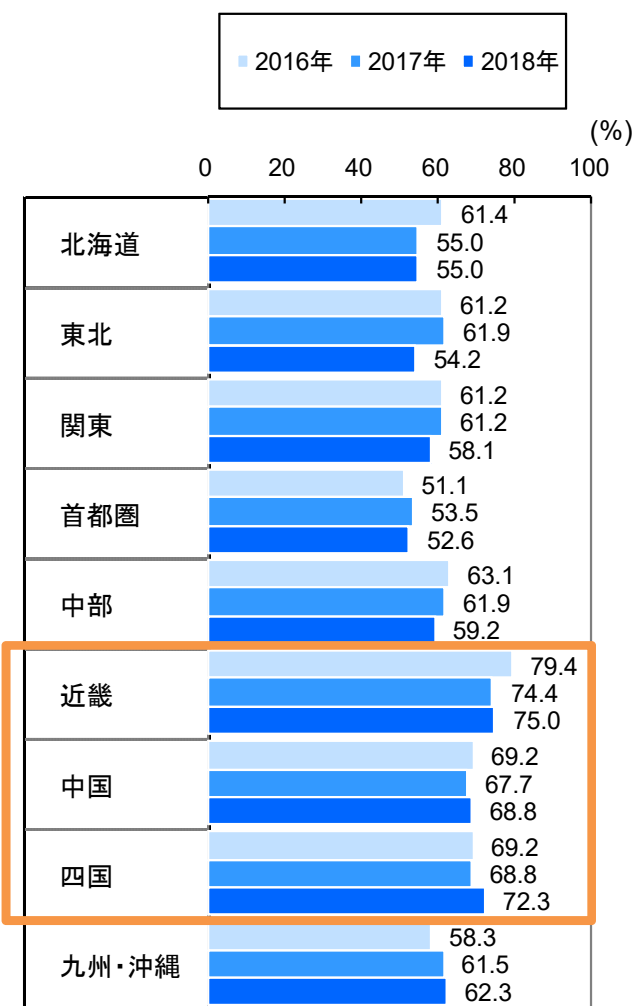
- エリア別に喫食率をみると、近畿・中国・四国では7割程度と他エリアよりも高く、特に近畿は8割近く高い傾向にあります。
- 食べた理由としては「年中行事だから」が1位で、習慣として根付いてきていることがうかがえます。

■ 喫食率の経年推移

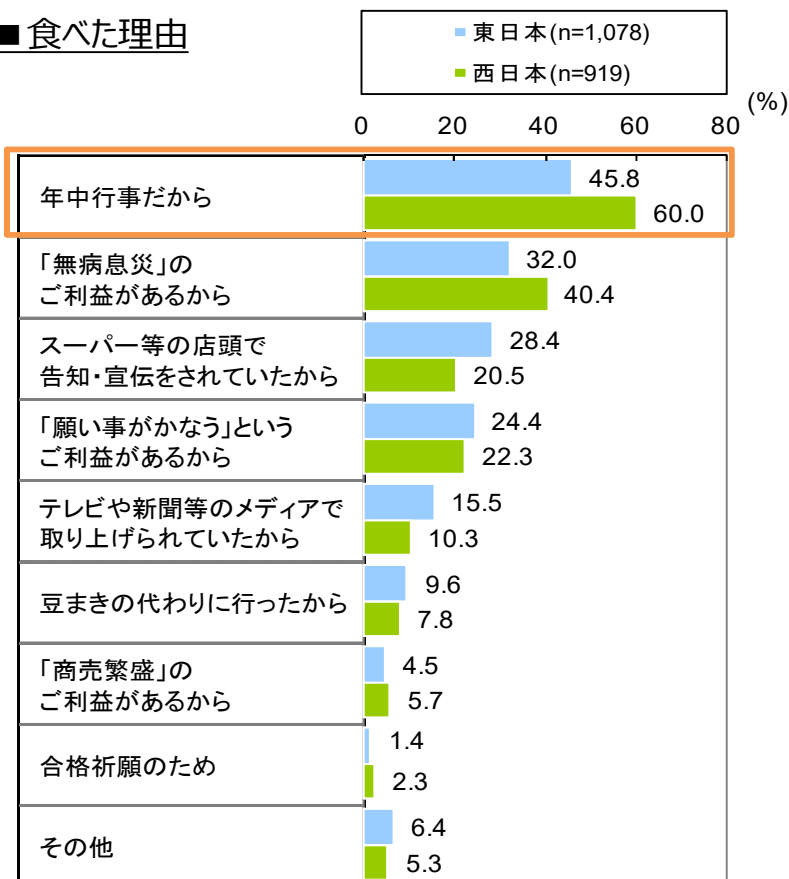


■ エリア別喫食率(20-60代)

※スコアは「食べた」人の割合



■ 食べた理由



※「全体」のスコアで降順ソート

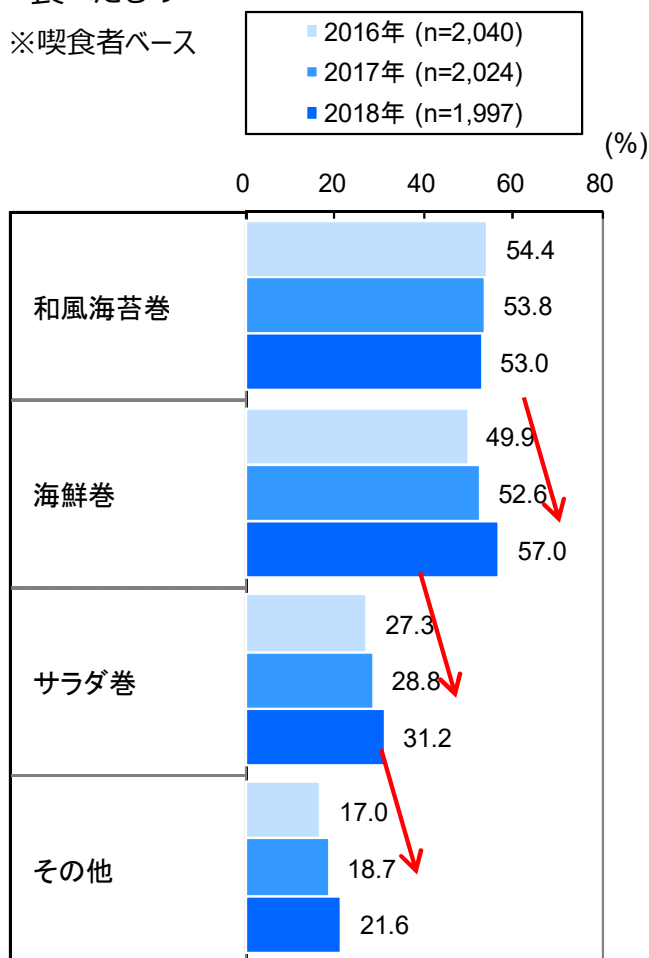
4. 喫食シーンの変化

食べたものは「海鮮巻」「サラダ巻」が増加。
土曜日だったこともあり、「配偶者」「子供」「親」など家族と食べた人の割合が増加しました。

- ▶ 食べたものは、「海鮮巻」が最も割合が高く、「和風海苔巻」を抜きました。
- ▶ 昨年と比べ、一人で食べた人の割合が減少しました。

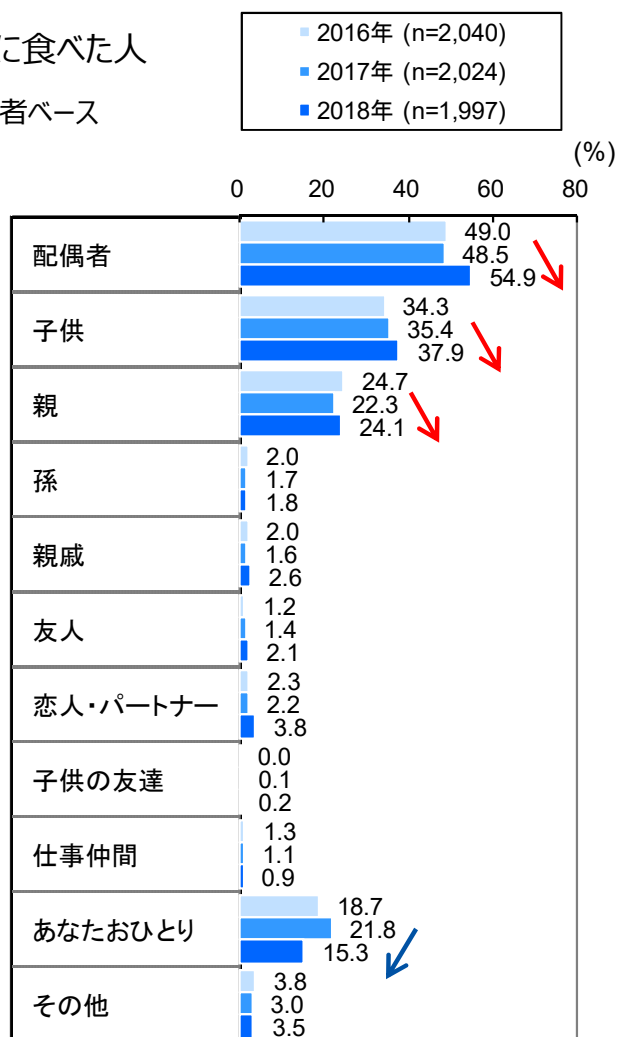
■ 食べたもの

※喫食者ベース



■ 一緒に食べた人

※喫食者ベース



■ 気象情報

		2016年	2017年	2018年
2月3日データ	曜日	水	金	土
	最高気温(東京)	9.2°C	13.7°C	7.8°C
	最高気温(大阪)	9.5°C	11.9°C	8.9°C
	天気(東京)	晴	快晴	薄曇時々晴
	天気(大阪)	晴	晴	曇-雨

※気象データは気象庁データを参照

5. 今後の喫食について

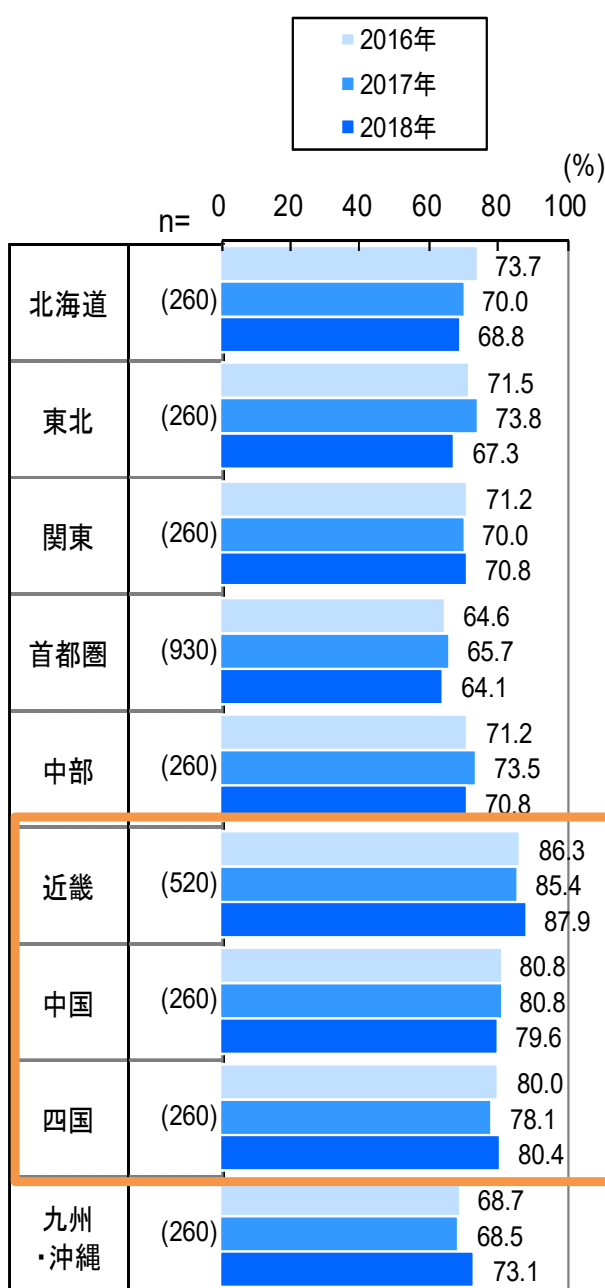
喫食意向は近畿・中国・四国で8割程度あり、高い傾向にあります。
 食べたいものとしては味・価格に加えて、海鮮入りを求める声が強まっています。

- 今後食べたいものは、いずれのエリアも「おいしいもの」「海鮮入りのもの」「価格が手頃なもの」が上位。
- いずれのエリアも昨年より「少し細めの、食べやすい太さのもの」が増加の傾向にあります。

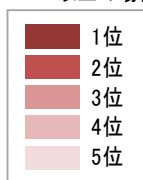
■ 喫食意向

■ 食べたいもの(TOP10)

(%)



n=30以上の場合



n=

n=

地域	年	n	おいしいもの	海鮮入りのもの	価格が手頃なもの	巻き寿司(※1)	オーソドックスなもの	サラダ系のもの	食べやすい太さのもの	少し細めのもの	具の種類が豊富なもの	見た目の彩りがよいもの	ハラフリの巻き寿司	巻き寿司	1本売りの
北海道	2016年	(259)	56.0	40.9	32.4	23.6	17.4	18.9	12.7	8.1	*	*	*	*	*
	2017年	(260)	53.8	33.8	30.0	25.0	9.2	18.1	12.7	10.0	12.7	10.0	12.7	13.1	8.1
	2018年	(260)	53.8	36.9	38.8	25.0	14.2	18.5	17.7	12.7	13.1	13.1	13.1	13.1	8.5
東北	2016年	(260)	52.3	41.5	32.3	20.4	15.4	14.6	15.8	10.8	*	*	*	*	*
	2017年	(260)	57.7	38.8	37.3	20.0	13.1	13.5	19.6	15.8	15.4	15.4	15.4	12.3	12.3
	2018年	(260)	47.7	43.8	38.5	19.2	14.6	16.5	16.5	17.3	9.6	9.6	9.6	11.2	11.2
関東	2016年	(260)	50.8	38.8	37.7	23.1	18.1	16.5	13.8	10.4	*	*	*	*	*
	2017年	(260)	52.3	35.4	31.5	17.3	18.1	15.4	16.2	13.1	12.3	12.3	12.3	14.2	14.2
	2018年	(260)	58.1	41.2	35.8	18.5	22.7	20.0	15.8	16.5	12.7	12.7	12.7	10.4	10.4
首都圏	2016年	(930)	52.5	39.2	31.0	20.6	14.2	14.5	14.4	11.3	*	*	*	*	*
	2017年	(930)	53.2	38.6	34.5	19.4	12.0	12.6	17.0	15.2	11.1	11.1	11.1	11.7	11.7
	2018年	(930)	52.2	38.3	31.3	18.2	13.9	14.3	15.5	13.1	11.0	11.0	11.0	10.5	10.5
中部	2016年	(260)	56.9	42.3	32.7	22.3	18.5	20.0	14.6	9.6	*	*	*	*	*
	2017年	(260)	55.0	40.4	35.4	19.2	15.0	14.2	17.3	13.1	9.6	9.6	9.6	11.2	11.2
	2018年	(260)	56.9	36.2	34.2	19.2	13.8	23.5	19.2	17.3	18.8	18.8	18.8	9.6	9.6
近畿	2016年	(520)	57.1	33.8	36.3	30.4	18.8	11.2	14.8	10.4	*	*	*	*	*
	2017年	(520)	58.7	33.8	32.9	27.9	17.5	14.4	19.2	14.2	10.8	10.8	10.8	16.3	16.3
	2018年	(520)	58.5	41.2	33.5	27.9	21.9	14.8	16.5	16.2	9.0	9.0	9.0	15.6	15.6
中国	2016年	(260)	58.5	36.9	41.9	30.4	15.4	21.5	18.1	8.8	*	*	*	*	*
	2017年	(260)	60.8	36.5	40.8	23.5	13.8	15.0	14.2	9.2	10.0	10.0	10.0	11.9	11.9
	2018年	(260)	60.0	40.4	36.9	25.8	22.7	16.2	19.2	18.1	11.2	11.2	11.2	10.8	10.8
四国	2016年	(260)	52.7	38.5	41.9	28.5	18.5	18.5	16.2	8.5	*	*	*	*	*
	2017年	(260)	58.5	38.1	36.2	23.5	18.1	16.9	20.0	12.7	11.5	11.5	11.5	11.5	11.5
	2018年	(260)	61.5	38.5	36.2	27.3	20.8	18.5	18.8	15.0	14.6	14.6	14.6	12.3	12.3
九州・沖縄	2016年	(259)	52.9	34.0	43.2	20.8	20.1	20.5	15.8	11.2	*	*	*	*	*
	2017年	(260)	53.5	30.8	33.8	26.2	21.5	15.4	13.5	16.9	9.6	9.6	9.6	10.4	10.4
	2018年	(260)	56.5	35.4	37.7	22.7	20.8	21.5	14.6	11.2	16.2	16.2	16.2	10.0	10.0

*:非聴取項目

*1:かんぴょう・卵・椎茸他

5. 今後の喫食について

恵方巻きに入っていたら嬉しい具材は昨年に引き続き「玉子焼き」がトップ。若い世代では、サーモンやマグロなど海鮮の具材が人気です。

- 恵方巻きに入っていたら嬉しい具材は玉子焼きが男女ともに1位で、特に50代、60代からの人気が高いです。
- 50代、60代はかんぴょうや椎茸の人気も高く、オーソドックスな巻き寿司を好む傾向があります。
- 20代、30代は海鮮を好む傾向にあり、マグロよりもサーモンが人気です。

■入っていたら嬉しい具材(TOP10)

	全体(2018年)	全体(2017年)
1位	玉子焼き	玉子焼き
2位	サーモン	サーモン
3位	マグロ (本マグロ以外)	マグロ (本マグロ以外)
4位	エビ	エビ
5位	本マグロ	かんぴょう
6位	かんぴょう	椎茸
7位	椎茸	本マグロ
8位	いくら	いくら
9位	カニ	ツナマヨ
10位	ツナマヨ	カニ

男性(2018年)	
1位	玉子焼き
2位	マグロ (本マグロ以外)
3位	サーモン
4位	本マグロ
5位	エビ
女性(2018年)	
1位	玉子焼き
2位	サーモン
3位	エビ
4位	マグロ (本マグロ以外)
5位	椎茸

■入っていたら嬉しい具材(年代別)





6. 今年のおすすめ恵方巻き

調査結果より、従来のかんぴょう、椎茸、玉子焼きなどを使ったオーソドックスな巻き寿司だけでなく、海鮮巻やサラダ巻など多様な巻き寿司が恵方巻きとして好まれていることが分かりました。

さらに、今年の節分は日曜日！節分が週末に当たった場合は一人で食べる人が減り、家族と食べる人が増えることも分かっています。

これらのことから、ミツカンが考える今年の恵方巻きのキーワードは・・・

家族がよろこぶ！いろいろ選べるお寿司！

ミツカンおすすめメニュー

節分 オニの巻きもの3種



<オニのパンツ巻き>

オニのパンツをイメージしました。カニカマとツナマヨが入った巻き寿司を、薄焼き卵で巻きました。

<オニの子巻き>

カンタンに作成出来るように巻き芯を1種類のみにし、半端の具材を活用して顔をつけました。
左は人気のサーモン、右は魚肉ソーセージを巻いています。

一見難しく見えるメニューですが、実は作り方はカンタン！
レシピは以下のURLからご確認ください。

<http://www3.mizkan.co.jp/sapari/menu/cook/recipe/index.html?id=15924>

7. 新習慣「初午いなり」って？

「初午いなり」をご存知でしょうか？

立春のあと、最初の午の日に行われる稲荷神社のお祭りを「初午(はつうま)」と言います。稲荷神社のお使いとされるキツネの好物の油揚げやいなり寿司をお供えたことから、この日にいなり寿司をいただくようになったと言われています。

初午の日は運気が高まるとされており、この日にいなり寿司を食べると福を招くと言われています。

今年の初午はなんと、節分の前日**2月2日**！

初午の日にはいなり寿司、節分には恵方巻き！
2月最初の週末はお寿司を楽しみませんか？

東の四角、西の三角!?

いなり寿司には東西で違いがあると言われています。

東日本は**四角形**で、シャリは**白い**
西日本は**三角形**で、シャリは**五目**



なぜ東西で形が違うの？

諸説ありますが、郷土ずし郷土料理研究家 日比野光敏氏によると、『いなり寿司は元来江戸の食べ物で、ルーツは巻き寿司にあり、**長いものを包丁で4つに切って売っていた**。そのため、**いなり寿司はもともと四角だった**と思われる。その江戸の文化が大阪に広がった際、道頓堀近くにあった「笹巻鮓」という寿司屋にいなり寿司が伝わり、三角形にアレンジされて、関西に広まったのではないか?』ということです。