



～マルハニチロ、「魚食文化に関する調査」～

《 魚食文化の実態 》

～～ 魚を食べる頻度・調理する頻度 ～～

魚介類を食べる「週に4日以上」5人に1人、魚介類を調理する「週に1日以上」4割半

～～ 魚介類・魚介料理、よく食べるものや好きなものは ～～

ふだんよく食べる魚介類 4人に3人が「サケ」、魚介料理では8割が「焼き魚」
好きな魚介類 1位は「エビ」、魚介料理では「すし」が人気

～～ シーンに応じて変わる、食べたい魚介類 ～～

朝食で食べたい魚介類 「サケ」がトップ
特別な日に食べたい魚介類 「タイ」、「カニ」、「ウナギ」
お寄せ通販したい魚介類 「カニ」、「ウニ」、「エビ」

～～ 魚食に関する意識 ～～

今後、魚介類を食べる頻度を増やしたい 6割強
健康志向な人ほど、今後魚介類を食べる頻度を増やしたい傾向
魚介類惣菜の利用頻度は増えると思う 4割強

～～ 魚食文化に関する意識 ～～

後世に残したい魚介類の郷土料理は？
日本の魚食文化に対するイメージ 「健康的」がダントツ
来日外国人に紹介したい魚食文化 最多は「生食」
魚食文化はおふくろが守る！ 「家庭の味」が魚食文化を支えていると実感 50代女性の7割強
日本の魚食文化を支えるもの 4人に1人は「料理番組」、5人に1人は「レシピサイト」

～～ 子どもと魚食 ～～

“自身の子どもは魚食好き”6割、“もっと魚介類を食べて欲しい”8割弱
子どもがもっと魚介類を食べるようになるには？ 「学校給食で魚メニューを増やす」5人に1人

～～ 魚食におけるカッコよさ ～～

魚介類のカッコいい食べ方 「残さずキレイに」8割半 女性は男性よりスマートな食べ方を重視
魚を「さばける」は26.0% 「さばけるようになりたい」は53.4% さばけることへの憧れ窺える
「魚をさばける人はカッコいい」84.0% 「魚をさばける異性は結婚相手候補に入りやすい」56.6%
異性に自分のために作ってもらいたい魚介料理は「サバの味噌煮」、「カレイの煮付け」など
異性に作ってもらった思い出の魚介料理は？

～～ 魚介類の調理頻度に影響していることとは ～～

魚介類を調理する頻度 手間や面倒を改善できれば格段に上昇？

《 魚介類とお酒 》

魚介料理と相性のいいお酒 《刺し身》・《焼き魚》には「日本酒」、《魚介鍋》・《蒲焼き》には「ビール」
“粋”だと思える魚介料理とお酒の組み合わせ 1位は「マグロの刺し身と日本酒」
魚介料理とお酒の組み合わせが似合う有名人 1位「梅宮辰夫」さん、トップテンに「大野智」さんがランクイン

マルハニチロ株式会社 (<http://www.maruha-nichiro.co.jp/>) (所在地: 東京都江東区豊洲3-2-20 代表取締役社長 伊藤 滋) は、2014年3月4日～3月6日の3日間で、20～59歳の男女に対し、「魚食文化に関する調査」をインターネットリサーチ(モバイルリサーチ)で実施し、1,000名の有効回答を集計しました。
(調査協力会社: ネットエイジア株式会社)

「魚食文化に関する調査」 調査結果

《 魚食文化の実態 》

～～ 魚を食べる頻度・調理する頻度 ～～

◆魚介類を食べる『週に4日以上』5人に1人、魚介類を調理する『週に1日以上』4割半

20～59歳の男女1,000名(全回答者)に、魚介類を食べる頻度を聞いたところ、「ほぼ毎日」が6.0%、「週に4～5日」が13.3%で、『週に4日以上』は5人に1人(19.3%)となりました。また、「週に2～3日」が48.3%、「週に1日」が19.9%で、『週に1日以上』は8割半(87.5%)になりました。

魚介類を調理する頻度についても聞いたところ、『週に4日以上』は9.1%、『週に1日以上』は4割半(47.2%)になりました。【図1】

～～ 魚介類・魚介料理、よく食べるものや好きなものは ～～

◆ふだんよく食べる魚介類 4人に3人が「サケ」、魚介料理では8割が「焼き魚」

◆好きな魚介類 1位は「エビ」、魚介料理では「すし」が人気

全回答者(1,000名)に、ふだんよく食べる魚介類を聞いたところ、「サケ」が72.5%で最も多く、4人に3人が頻繁に口にしているようです。以下、「サバ」が56.3%、「エビ」が56.1%、「マグロ」が54.3%、「イカ」が53.8%と5割台で続きました。【図2】

次に、好きな魚介類について聞いたところ、1位は「エビ」で60.5%、2位は「マグロ」で58.1%、3位は「サケ」で55.3%となりました。【図3】

さらに、ふだんよく食べる魚介料理について聞いたところ、最もよく食べられているのは「焼き魚」(79.5%)で、次いで「刺し身」(67.9%)、「すし」(52.0%)が続きました。【図4】

好きな魚介料理としては、1位は「すし」(74.0%)、2位は「刺し身」(70.4%)、3位は「焼き魚」(57.6%)となりました。【図5】

～～ シーンに応じて変わる、食べたい魚介類 ～～

◆朝食で食べたい魚介類 「サケ」がトップ

◆特別な日に食べたい魚介類 「タイ」、「カニ」、「ウナギ」

◆お取寄せ通販したい魚介類 「カニ」、「ウニ」、「エビ」

シーンによって、食べたい魚介類は変わるのでしょうか。全回答者(1,000名)に、いくつかのシーンを挙げて、シーンごとに食べたい魚介類を聞きました。

まず、朝食で食べたい魚介類を聞いたところ、「サケ」(53.0%)がトップになりました。和風の朝食の定番メニューである焼き鮭が思い浮かぶのでしょうか。2位には、味噌汁の具に使われることの多い「アサリ」(32.7%)が入りました。【図6】

次に、お祝いなど特別な日に食べたい魚介類を聞いたところ、“めでたい”の語呂合わせで想起される「タイ」(53.0%)をはじめ、「カニ」(33.2%)、「ウナギ」(32.7%)といった高級な魚介類が上位に並びました。特別な日には奮発したい、という気持ちが窺えます。【図7】

また、お取寄せ通販したい魚介類についても、「カニ」(29.6%)、「ウニ」(13.0%)、「エビ」(12.5%)、「ウナギ」(12.4%)、「アワビ」(11.9%)といった、比較的高価なものが上位回答となりました。【図8】

～～ 魚食に関する意識 ～～

◆今後、魚介類を食べる頻度を増やしたい 6割強

◆健康志向な人ほど、今後魚介類を食べる頻度を増やしたい傾向

◆魚介類惣菜の利用頻度は増えると思う 4割強

全回答者(1,000名)に、魚食に関する生活意識について、いくつか項目を挙げてあてはまる程度を聞きました。

同意率(「非常にあてはまる」と「ややあてはまる」の合計)は、《魚介類は食べるときにめんどくさいと感じることがある(骨が多いなど)》では6割(59.1%)となり、面倒だと感じる人が多数派であることがわかりました。

しかし、《以前に比べて、魚介類を食べることが好きになっている》では5割半(54.6%)、《今後、魚介類を食べる頻度を増やしたいと思う》では6割強(61.1%)となり、どちらも半数を超えました。面倒だと感じる人がいる一方、もっと食べたいという人も多数派であるようです。

《今後、魚介類を食べる頻度を増やしたいと思う》については、健康に対する意識が高い人ほど割合が高く、健康に気を遣っているという640名では67.7%、健康に無頓着な360名では49.4%となり、18.3ポイントの差がありました。健康志向な人ほど、魚介類をもっと食べようと考えていることが明らかになりました。

また、《(温めるだけの焼き魚など)魚介類惣菜を利用する頻度は今後増えると思う》の同意率は41.9%となり、面倒さを和らげてくれる惣菜を利用したい層は4割を超えました。【図9】【図10】

~~ 魚食文化に関する意識 ~~

◆後世に残したい魚介類の郷土料理は？

◆日本の魚食文化に対するイメージ「健康的」がダントツ

◆来日外国人に紹介したい魚食文化 最多は「生食」

◆魚食文化はおふくろが守る！？「家庭の味」が魚食文化を支えていると実感 50代女性の7割強

◆日本の魚食文化を支えるもの 4人に1人は「料理番組」、5人に1人は「レシピサイト」

全回答者(1,000名)に、後世に残したいと思う、魚介類を使った郷土料理を自由回答形式にて募ったところ、山形の漁師飯が起源とされる「どんがら汁」(40代女性・山形県出身)や、“雑把”の津軽弁が語源となっている「じゃっぱ汁」(30代女性・青森県出身)といった汁物、江戸の庶民の間で好まれた「ねぎま鍋」(50代女性・東京都出身)や、三陸沿岸でとれる“エゾアイナメ”を使った「どんこ鍋」(30代女性・宮城県出身)といった鍋物、北関東の「しもつかれ」(30代女性・茨城県出身)や、伊豆諸島の特産「くさや」(40代男性・東京都出身)といった、独特の匂いを持つものが挙がりました。【図11】

様々な種類のある郷土料理ですが、食べるためにその土地まで行くのは大変だ、と感じる人もいるのではないのでしょうか。そこで、《コンビニやスーパーで全国各地の魚介類を使った郷土料理が買えたらいいと思う》について、あてはまる程度を聞いたところ、同意率は5割半(56.1%)となりました。郷土料理を身近なところで買いたいという人は少なからずいるようです。【図12】

そうした郷土料理をはじめ、日本には特有の“魚食文化”があります。魚食文化とは、魚を中心とした食生活の中で受け継がれ、蓄積されてきた知恵や知識を総称する概念です。食べるだけでなく、魚をとる技術、処理技術、目利き、加工・保存方法、調理道具や調理方法なども含まれます。

そこで、全回答者(1,000名)に、日本の魚食文化についてどのようなイメージを持っているか聞いたところ、「健康的」が8割半(83.5%)と際立って多くなりました。EPAやDHAといった、血液をサラサラにする効果があると言われる成分が魚には含まれています。そのことも、健康的だという印象につながっているのかもしれませんが、以降、3割台で「身近な」(38.4%)、「安全・安心」(36.1%)、「日常的」(36.0%)、「世界に誇れる」(31.6%)が続きました。【図13】

日本の魚食文化のイメージとして、“世界に誇れる”が上位に挙がっていましたが、全回答者(1,000名)に、日本を訪れる外国人に紹介したいと思う日本の魚食文化を聞いたところ、「刺身など生で食べること」が77.4%で最多となりました。日本における魚の生食は、四方を海に囲まれていて新鮮な魚を手に入れられるからこそ発展した文化で、日本が誇る魚食文化の代表格と言えます。以下、4割台で「箸の使い方」(43.3%)や「魚介類の調理技術」(41.3%)、3割台で「魚介類の保存技術(干物や粕漬けなど)」(39.8%)、「用途に応じて使い分けている調理道具(出刃包丁や刺身包丁など)」(32.5%)、「魚介類の加工技術(練り物や缶詰など)」(31.8%)が続いています。調理・保存・加工といった、技術的な面も、自慢したいポイントのようです。【図14】

では、どのようなものが日本の魚食文化を支えていると考えられているのでしょうか。全回答者(1,000名)に聞いたところ、上位3位は「家庭の味」(62.5%)、「すし職人」(48.8%)、「料理人(すし職人除く)」(47.4%)となりました。調理法や加工法などを工夫し続けてきた生活者や料理人の知恵が、魚食文化を支える大きな要素であると考えられているのかもしれませんが。他には、「水産業(養殖含む)・水産加工業者」(41.9%)や「漁師・海女(あま)」(34.8%)などの生産者、「料理番組」(27.7%)や「グルメ番組」(21.3%)、「レシピ本・料理本」(27.1%)、「レシピサイト」(20.1%)などのメディアによって支えられているとの回答がみられました。

性年代別にみると、50代女性では72.8%が「家庭の味」を挙げ、家庭で魚食文化を受け継いでいくことの重要性を実感している層が7割を超えました。【図15】【図16】

～～ 子どもと魚食 ～～

◆「自身の子どもは魚食好き」6割、「もっと魚介類を食べて欲しい」8割弱

◆子どもがもっと魚介類を食べるようにするには？「学校給食で魚メニューを増やす」5人に1人

魚食文化を受け継いでいくためには、子どもたちが魚介類に親しむことも重要なことと言えそうですが、子どもたちの好みや親の意識はどのようになっているのでしょうか。末子が幼児以上の407名に対し、自身の子どもの魚食に関する意識や習慣について聞きました。

子どもが魚介類を食べることが好きかどうかでは、『好き』(「非常に好き」と「やや好き」の合計)が6割(60.6%)となり、魚介類好きな子どもが多数派であることがわかりました。【図17】

子どもにもっと魚介類を食べて欲しいと思うかどうかでは、『思う』(「非常に思う」と「やや思う」の合計)が8割弱(77.6%)となりました。子どもには、今以上に魚食を習慣づけて欲しいと思っているようです。【図18】

では、どうすれば子どもがもっと魚介類を食べるようになると考えられているのでしょうか。子どもにもっと魚介類を食べたいと思っている316名に聞いたところ、「色々な魚介類料理を食べさせてみる」が最も多く6割弱(58.5%)、次いで「魚の食べ方を教える」が4割半(45.6%)、以下3割台で「健康的であることを教える」(35.1%)、「子どもに調理を手伝わせる」(33.2%)、「子どもが好きな味付けにする」(30.7%)が続きました。また、「学校給食で魚メニューの頻度を増やす」を5人に1人(21.2%)が挙げていて、家庭だけでなく学校における「魚食教育」も重要視されていることも窺えました。【図19】

～～ 魚食におけるカッコよさ ～～

◆魚介類のカッコいい食べ方「残さずキレイに」8割半 女性は男性よりスマートな食べ方を重視

◆魚を「さばける」は26.0% 「さばけるようになりたい」は53.4% さばけることへの憧れ窺える

◆「魚をさばける人はカッコいい」84.0% 「魚をさばける異性は結婚相手候補に入りやすい」56.6%

◆異性に自分のために作ってもらいたい魚介料理は「サバの味噌煮」、「カレイの煮付け」など

◆異性に作ってもらった思い出の魚介料理は？

全回答者(1,000名)に、どのような魚介類の食べ方がカッコいいと思うか聞いたところ、「残さずキレイに食べる」(86.4%)の割合が群を抜いて高く、以下、「獲りたての魚介類をその場でさばいて豪快に食べる」(39.6%)、「その魚の特徴にあった調理法で食べる」(38.9%)、「各季節の旬の魚介類を食べる」(36.2%)、「魚の裏表をひっくり返さないなどマナーを守って食べる」(34.0%)が続きました。キレイに食べる・マナーを守る、旬や特徴を意識して食べるなど、スマートな食べ方が中心となった一方、豪快な食べ方を「カッコいい」とする人もみられました。

男女別にみると、「その魚の特徴にあった調理法で食べる」(男性33.8%、女性44.0%)、「各季節の旬の魚介類を食べる」(男性29.4%、女性43.0%)、「魚の裏表をひっくり返さないなどマナーを守って食べる」(男性24.8%、女性43.2%)で男女間の差が大きくなりました。男性に比べ、女性の方がスマートな食べ方を好むようです。【図20】

キレイに食べること、その場でさばいて食べることがカッコいい食べ方の上位となりましたが、どのくらいの方がそうした食べ方ができるのでしょうか。

全回答者(1,000名)に、魚をキレイに食べることができるか聞いたところ、「できる」は51.8%となりました。過半数の人が、カッコいい食べ方を実現できているようです。

次に、魚をさばくことができるか聞いたところ、「できる」は26.0%に留まりましたが、「できないが、できるようになりたい」は53.4%となり、今はできないけれど、さばけるようになりたいという人が過半数となりました。【図21】

では、自身ではなく、誰かが魚をさばけることに対してはどのように思うのでしょうか。《魚をさばける人はカッコいい》に対する同意率は84.0%となり、魚をさばける人は素敵だと感じる、との回答が多数派となりました。

性年代別にみると、20代・30代女性で同意率が高く、20代女性92.8%、30代女性91.2%となりました。若い女性の大多数が、魚をさばける人を魅力的と感じるようです。【図22】

また、《魚をさばける異性は、結婚相手候補に入りやすい》の同意率は56.6%で、半数以上の人が、魚をさばけることで結婚相手候補としてのポイントが上がると回答しました。婚活中の方はさばく技術をマスターして、異性に魚介料理を振る舞ってみるのもいいかもしれません。【図23】

さらに、異性に自分のために作ってもらいたい魚介料理を自由回答形式で聞いたところ、「サバの味噌煮」(30代男性)や「カレイの煮付け」(20代男性)といった定番料理の他、「釣りたての魚を綺麗にさばいて刺身にする」(40代女性)のような“魚をさばいてほしい”との回答もみられました。【図24】

他にも、異性に作ってもらった思い出の魚介料理を自由回答形式で聞いたところ、「鮎の塩焼き」(30代女性)や「アサリの味噌汁」(30代男性)といった身近なメニューから、「鯛の姿煮」(50代男性)や「伊勢海老のグラタン」(50代女性)といった豪華なメニューまで、様々なものが挙がりました。【図25】

～～ 魚介類の調理頻度に影響していることとは ～～

◆魚介類を調理する頻度 手間や面倒を改善できれば格段に上昇？

自他を問わず、魚をさばけることに魅力を感じる人が多い結果となりましたが、さばくことをはじめ、魚の調理には手間や面倒がかかるため調理することが少ない、という方もいるのではないのでしょうか。

そこで、月に1日以上魚介類を調理する597名に、魚介類の調理に関するいくつかの点について、もし改善された場合、調理する頻度はどの程度になると思うか聞きました。

それぞれの点について、『週に1日以上』になる割合は、《下処理が簡単になる》では87.1%、《調理が簡単になる》では90.4%、《調理後の調理器具の洗浄が簡単になる》では89.7%、《調理後の匂いが気にならない》では90.0%、《調理後の生ごみの処理が簡単になる》では90.7%となっています。調理に関する面倒を減らすことができれば、魚介類を調理する頻度は格段に上がるのではないのでしょうか。【図26】

《 魚介類とお酒 》

◆魚介料理と相性のいいお酒《刺し身》・《焼き魚》には「日本酒」、《魚介鍋》・《蒲焼き》には「ビール」

◆“粋”だと思える魚介料理とお酒の組み合わせ 1位は「マグロの刺し身と日本酒」

◆魚介料理とお酒の組み合わせが似合う有名人 1位「梅宮辰夫」さん、トップテンに「大野智」さんがランクイン

“魚”という言葉は、“酒の肴”が語源と言われています。肴として魚介類が多く使用されていたことが由来で、それだけお酒と魚介類の相性は広く認められていたようです。

そこで、まず全回答者(1,000名)にお酒を飲む頻度について聞いたところ、「ほぼ毎日」は15.0%、「週に4～5日」は4.1%、「週に2～3日」は9.6%、「週に1日」は7.1%で、「全くない」を除いた『お酒を飲む』は7割半(74.3%)でした。【図27】

次に、お酒を飲む743名に、最も頻繁に飲むお酒の種類を聞いたところ、最多回答となったのは「ビール・発泡酒・第三のビール」(37.4%)で、次いで「チューハイ(酎ハイ)」(18.4%)、「焼酎」(10.6%)が続きました。

また、お酒を飲む743名に、食べる料理の種類や味付けによって、飲むお酒を変えることはあるか聞いたところ、『ある(計)』(「よくある」と「時々ある」の合計)は40.9%となりました。味にうるさいという人343名では、『ある

(計)』割合は 53.7%となり、食にこだわりがある人ほど、料理とお酒の相性を気にかけるようです。【図 28】

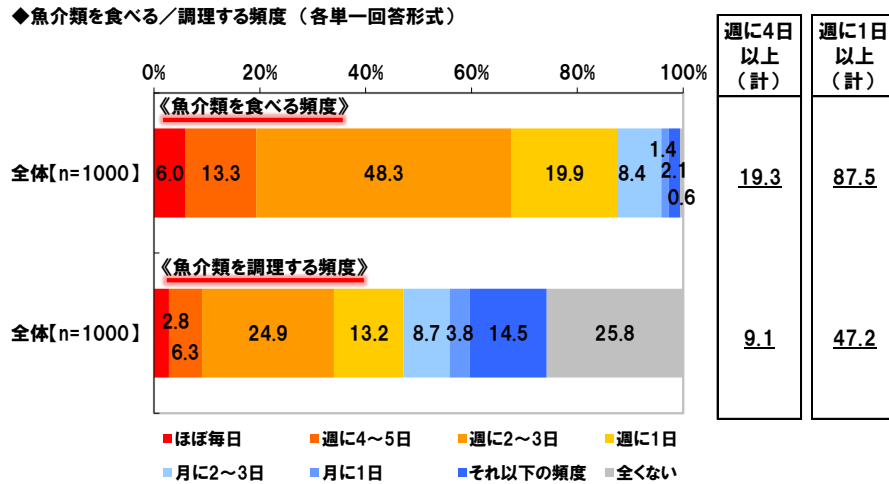
では、魚介料理ごとに合うお酒とは何なのでしょう。お酒を飲む 743 名に、いくつかの魚介料理を挙げ、料理ごとに合うと思うお酒を聞いたところ、《刺し身》や《焼き魚》については、1 位は「日本酒(清酒)」(刺し身 77.3%、焼き魚 56.5%)で、《魚介鍋》や《蒲焼き》については、1 位は「ビール・発泡酒・第三のビール」(魚介鍋 63.1%、蒲焼き 50.1%)となりました。【図 29】【図 30】【図 31】【図 32】

全回答者(1,000 名)に、“カッコいい”、“粋だな”と思う魚介料理とお酒の組み合わせを聞いたところ、最も多くの支持を集めたのは「マグロの刺し身と日本酒(清酒)」(49 件)でした。以降、「カツオのたたきと日本酒(清酒)」42 件、「フグの刺し身と日本酒(清酒)」30 件、「タイの刺し身と日本酒」25 件、「イカの刺し身と日本酒(清酒)」18 件と続きました。上位 5 位を日本の魚食文化である刺し身やたたきと日本酒の組み合わせが占め、日本の魚食文化と日本のお酒という組み合わせが“粋”だと思われることがわかりました。また、上位 10 位のほとんどを日本酒との組み合わせが占めましたが、その中で唯一、8 位に「タイのカルパッチョとワイン」(14 件)という西洋料理と洋酒の組み合わせが入りました。【図 33】

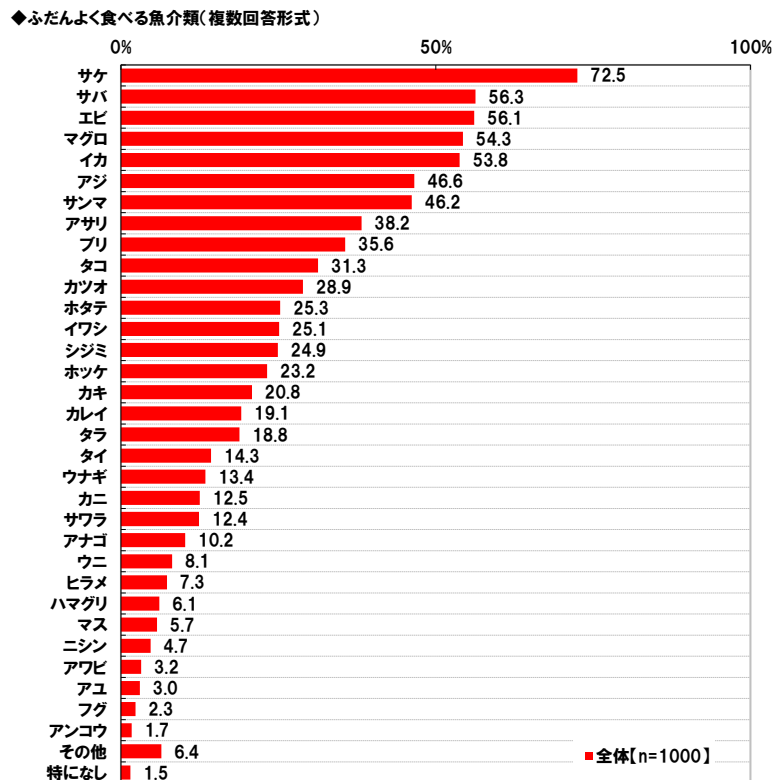
最後に、魚介類(料理)×お酒の組み合わせが似合うと思う有名人を、自由回答形式で聞いたところ、1 位は料理好き、釣り好きとしても知られる「梅宮辰夫」さん(73 件)でした。以下、2 位には「渡哲也」さん(62 件)、3 位には「中尾彬」さん(35 件)が続きました。また 6 位には、「渡辺謙」さん、「福山雅治」さん、「高倉健」さんといった俳優陣が同率で並ぶ中、魚類学者でありタレントとしても活動する「さかなクン」さん(以上 4 名とも 14 件)も入りました。また、釣り好きで有名な嵐の「大野智」さん(11 件)がトップテンにランクインしました。【図 34】

「魚食文化に関する調査」 グラフ集

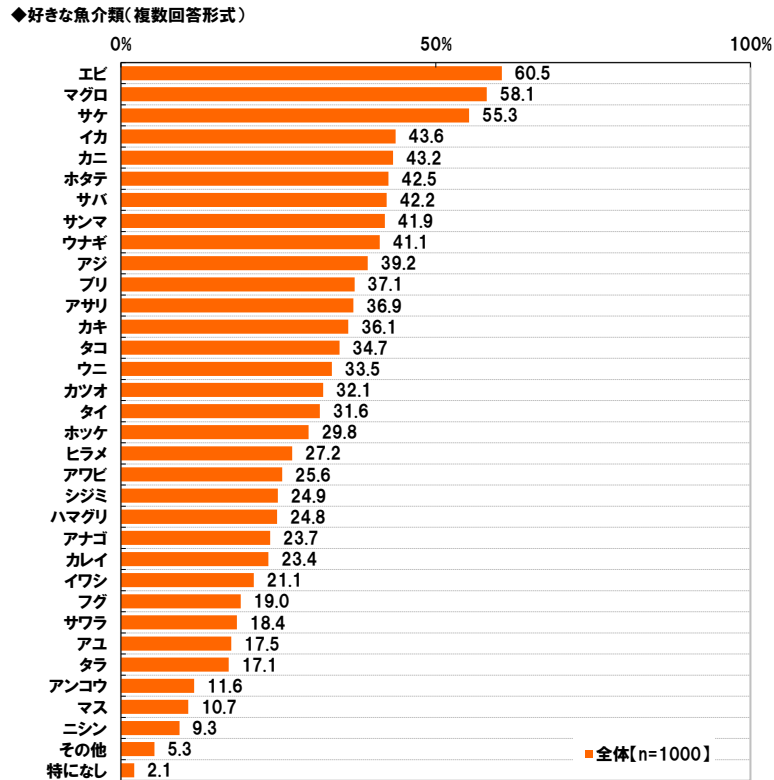
【図1】



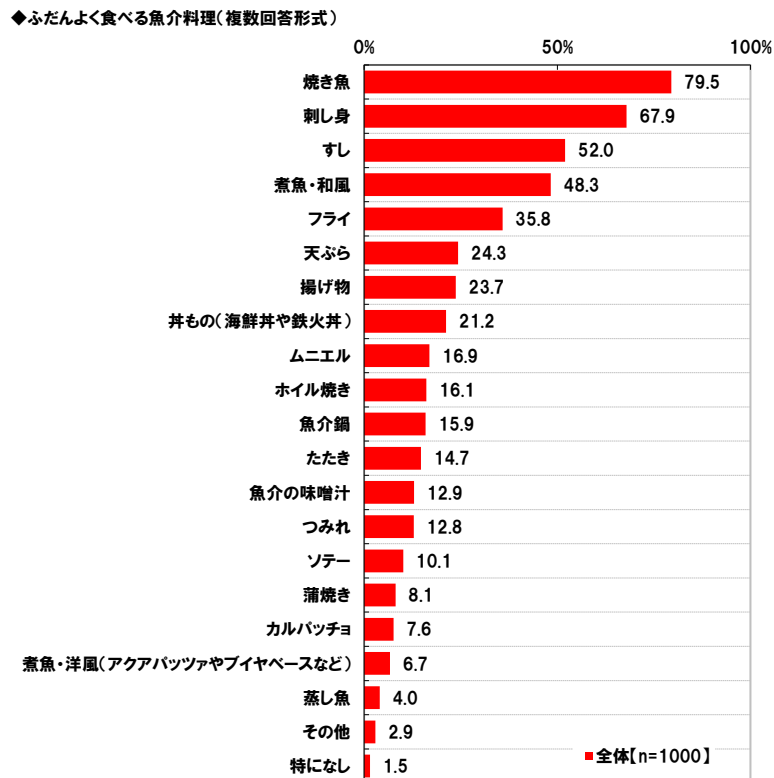
【図2】



【図 3】

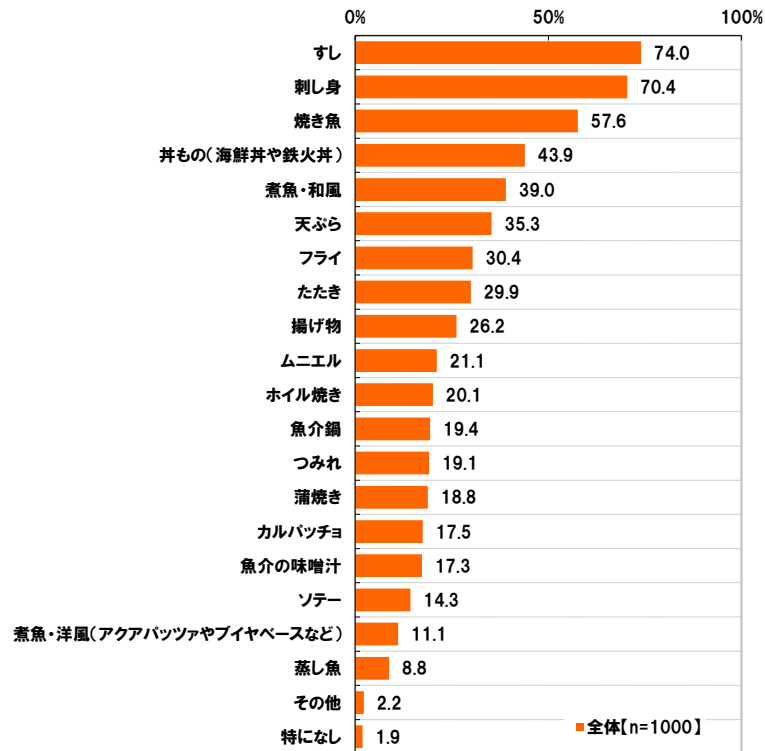


【図 4】



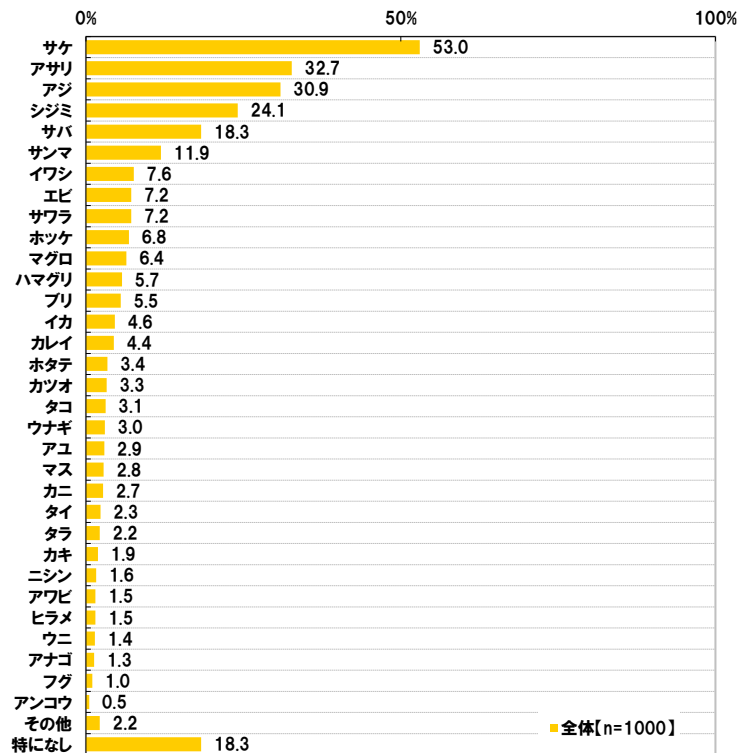
【図5】

◆好きな魚介料理(複数回答形式)

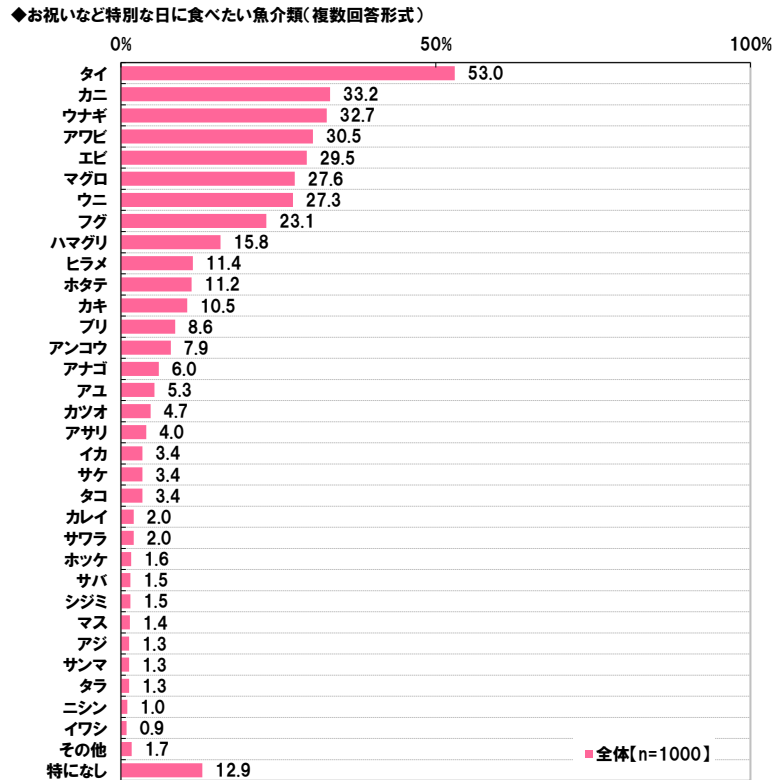


【図6】

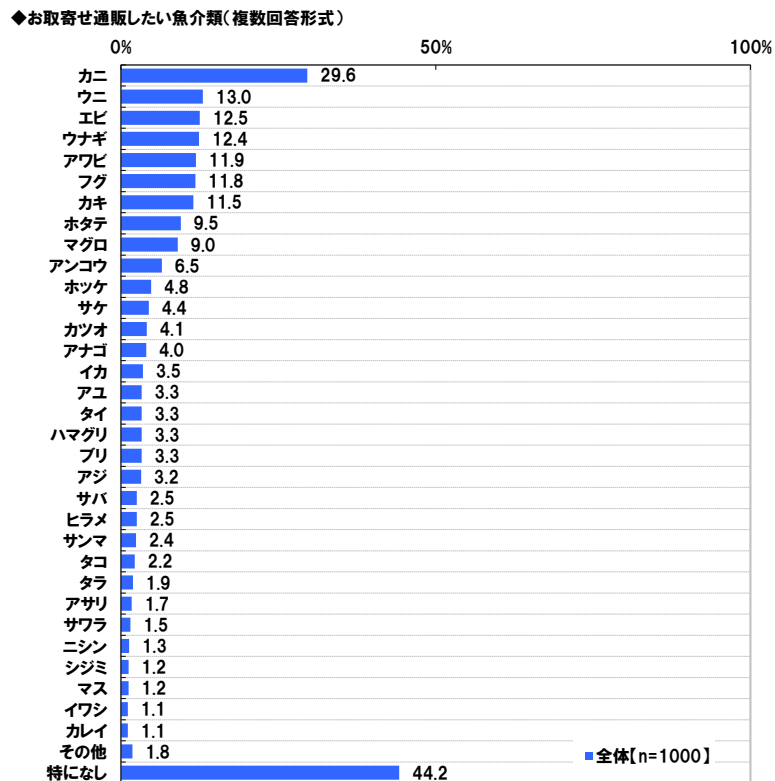
◆朝食で食べたい魚介類(複数回答形式)



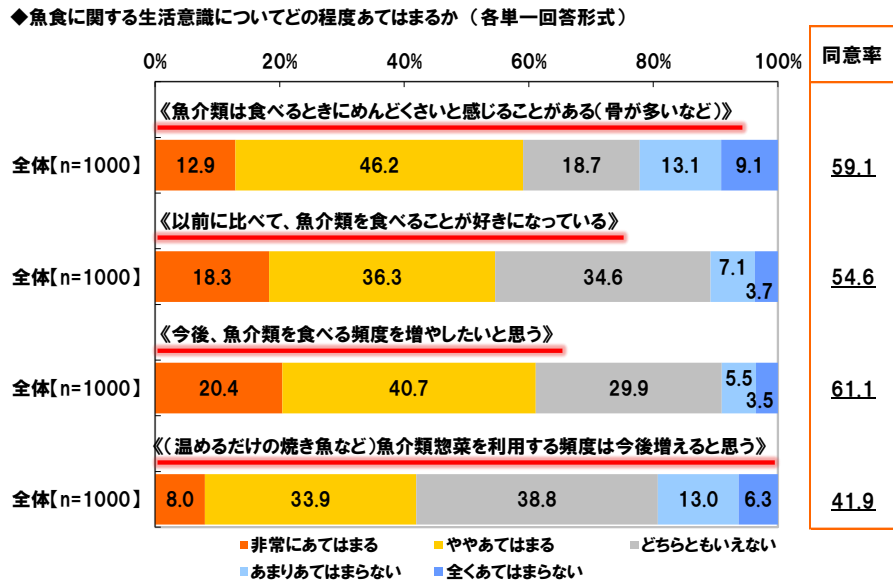
【図 7】



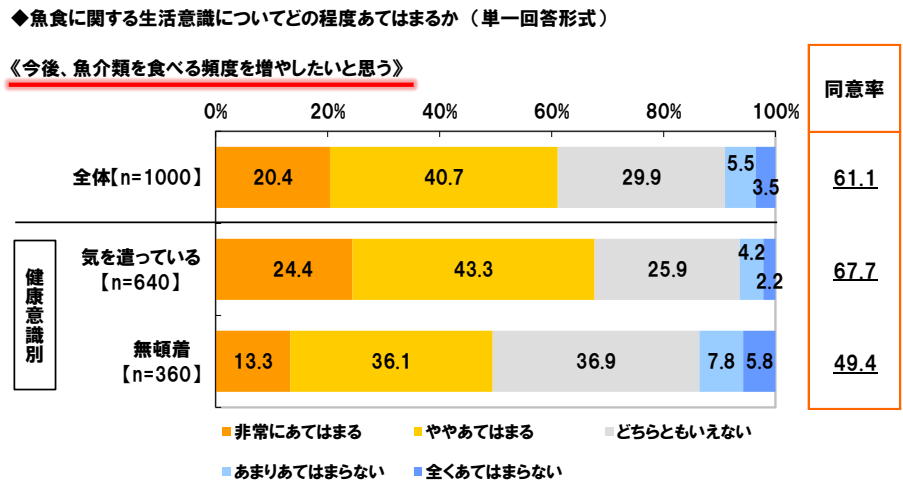
【図 8】



【図 9】



【図 10】



【図 11】

◆後世に残したいと思う、魚介類を使った郷土料理
（自由回答結果より抜粋）

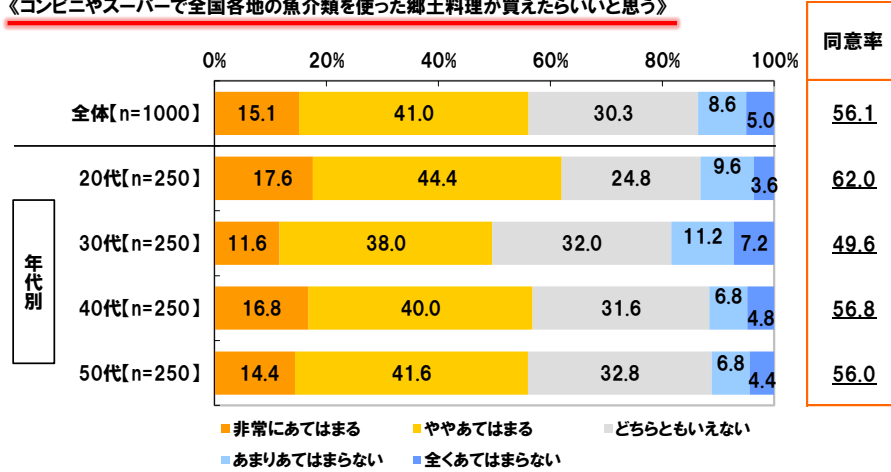
全体[n=1000]

年代・性別	出身	郷土料理
40代・女性	山形県	どんがら汁
30代・女性	青森県	じゃつぱ汁
20代・女性	宮崎県	冷汁
50代・女性	東京都	ねぎま鍋
30代・女性	宮城県	どんこ鍋
30代・女性	茨城県	しもつかれ
40代・男性	東京都	くさや
40代・男性	青森県	いちご煮
50代・男性	沖縄県	グルクンのから揚げ

【図 12】

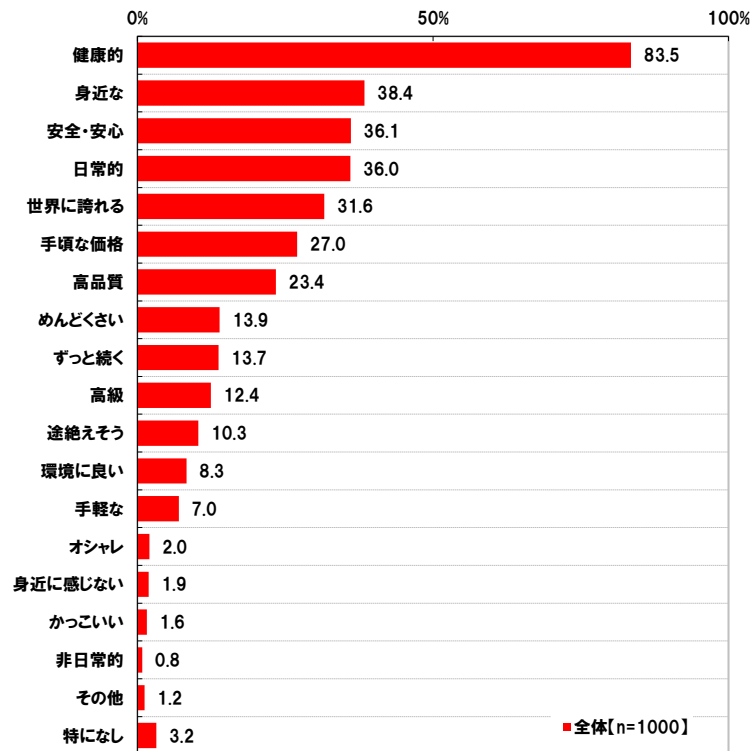
◆魚食に関する生活意識についてどの程度あてはまるか（単一回答形式）

《コンビニやスーパーで全国各地の魚介類を使った郷土料理が買えたらいいと思う》



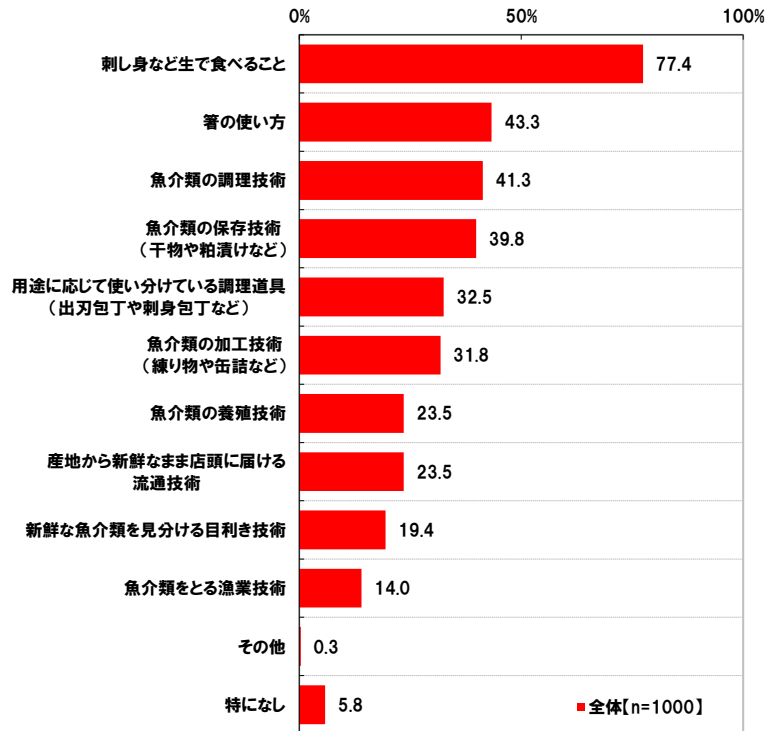
【図 13】

◆日本の魚食文化についてどのようなイメージを持っているか（複数回答形式）



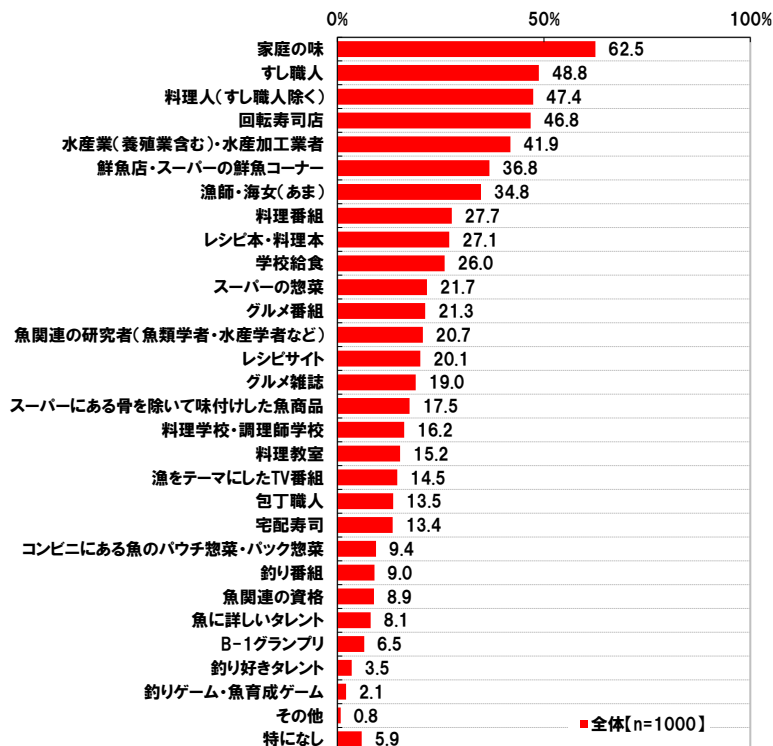
【図 14】

◆日本を訪れる外国人に紹介したいと思う日本の魚食文化
(複数回答形式)



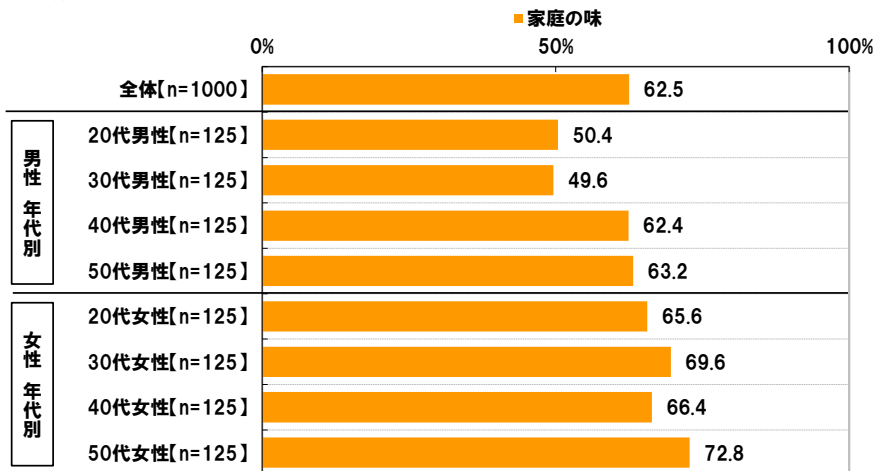
【図 15】

◆どのようなものが日本の魚食文化を支えていると思うか(複数回答形式)



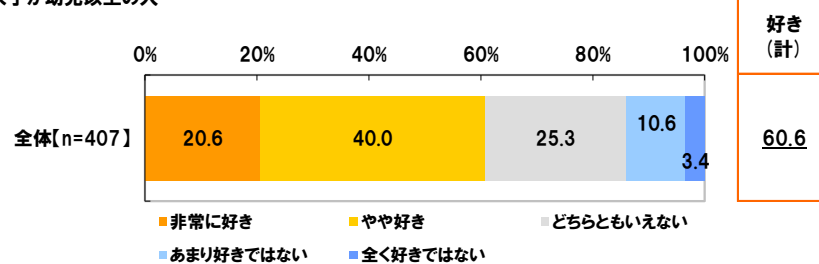
【図 16】

◆どのようなものが日本の魚食文化を支えていると思うか _ 家庭の味
(複数回答結果より抜粋)



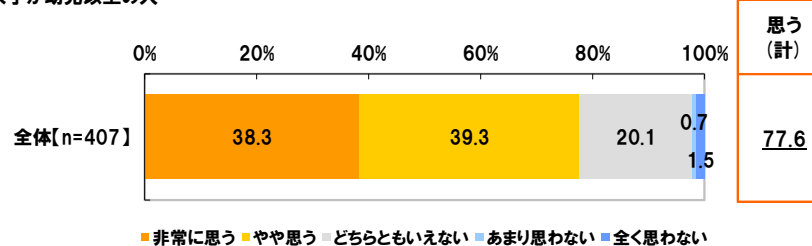
【図 17】

◆子どもは魚介類を食べることが好きか (単一回答形式)
対象: 末子が幼児以上の人



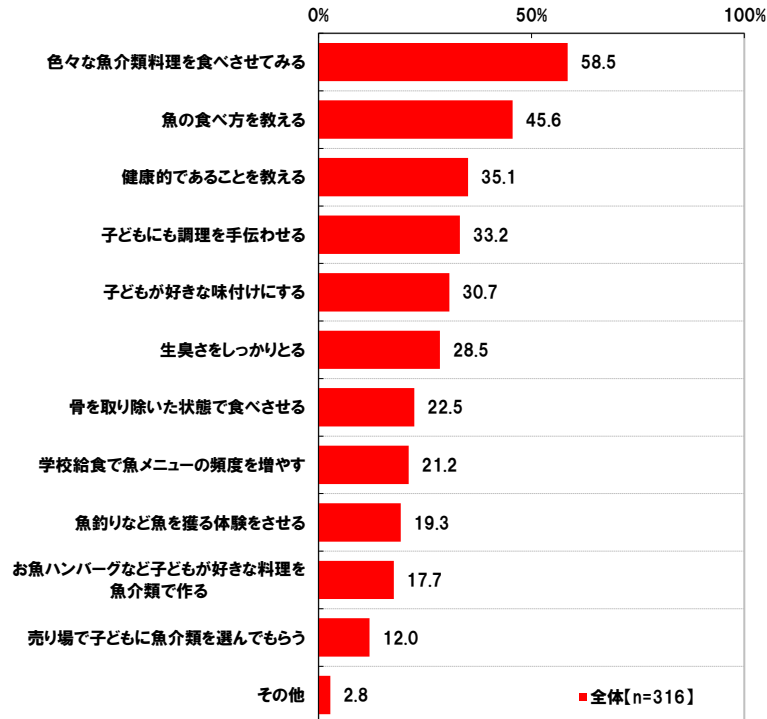
【図 18】

◆子どもにもっと魚介類を食べて欲しいと思うか (単一回答形式)
対象: 末子が幼児以上の人



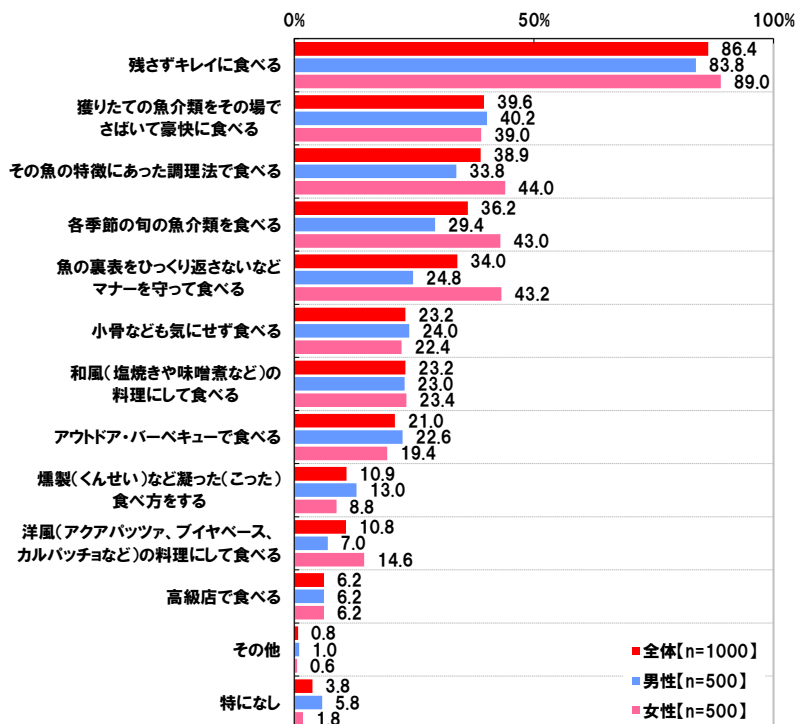
【図 19】

◆どうすれば、子どもがもっと魚介類を食べるようになると思うか(複数回答形式)
対象:子どもにもっと魚介類を食べて欲しいと思っている人



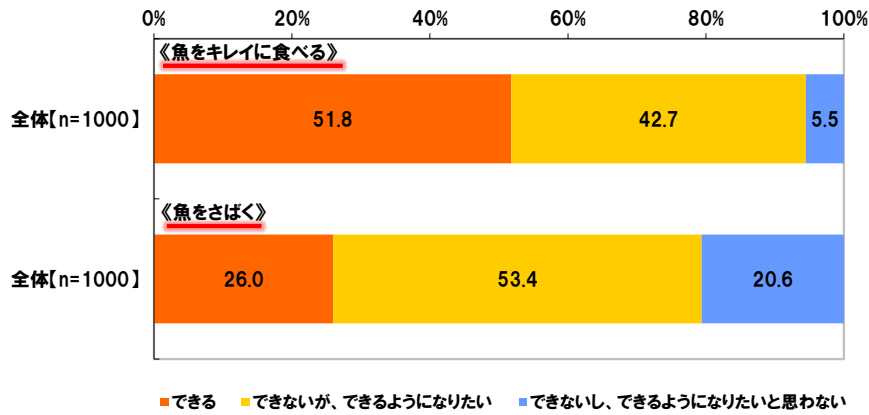
【図 20】

◆どのような魚介類の食べ方がカッコいいと思うか(複数回答形式)



【図 21】

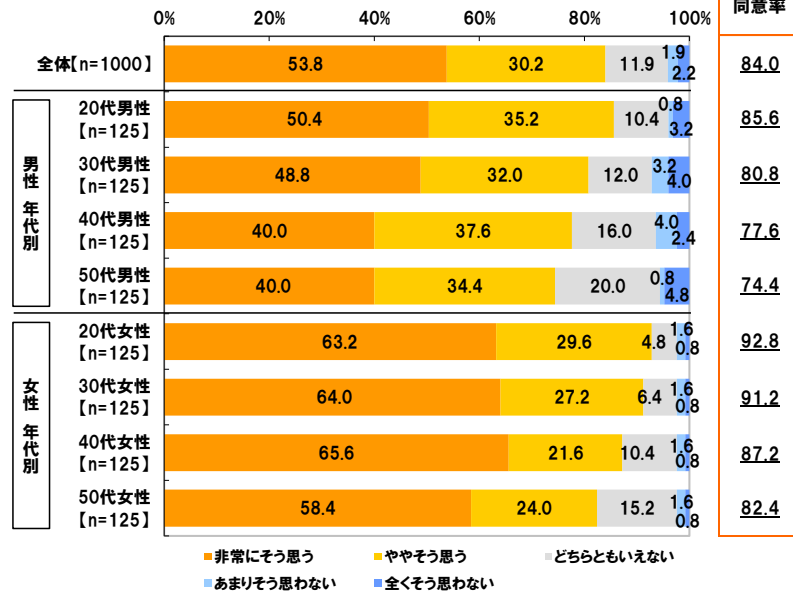
◆魚をキレイに食べる／さばくことができるか（各単一回答形式）



【図 22】

◆魚をさばける人に対してどう思うか（単一回答形式）

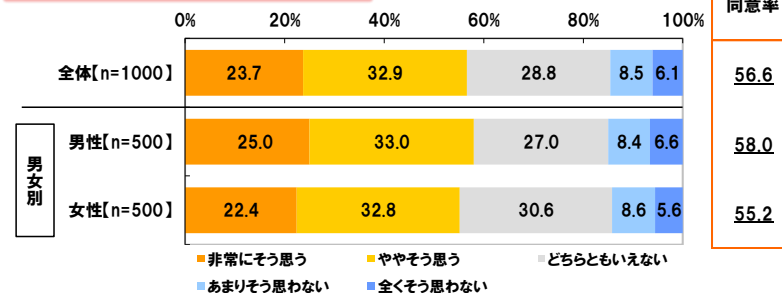
《魚をさばける人はカッコいい》



【図 23】

◆魚をさばける人に対してどう思うか（単一回答形式）

《魚をさばける異性は、結婚相手候補に入りやすい》



【図 24】

◆異性に自分のために作ってもらいたい魚介料理
(自由回答結果より抜粋)

全体[n=1000]

年代・性別	魚介料理
30代男性	サバの味噌煮
20代男性	カレイの煮付け
20代女性	ブリの照り焼き
20代男性	シジミの味噌汁
40代女性	釣りたての魚を綺麗にさばいて刺身にする

【図 25】

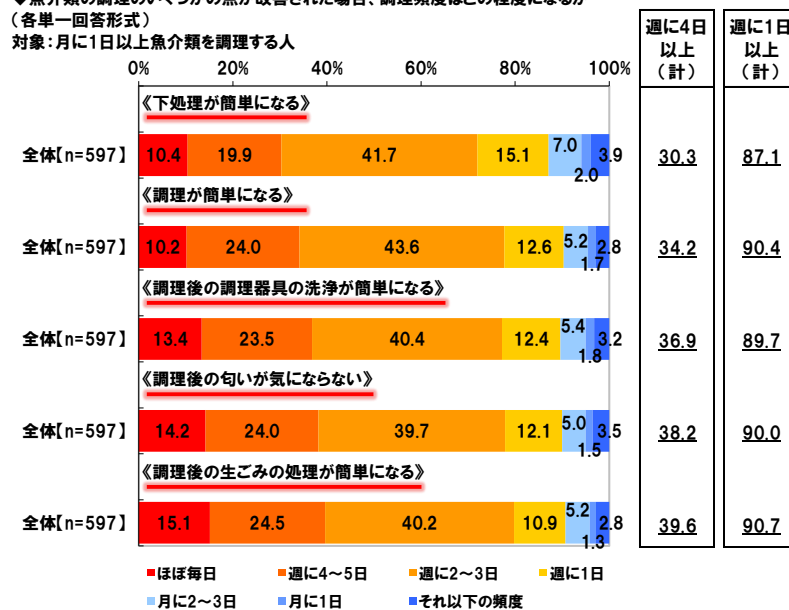
◆異性に作ってもらった思い出の魚介料理
(自由回答結果より抜粋)

全体[n=1000]

年代・性別	魚介料理
30代女性	鮎の塩焼き
30代男性	アサリの味噌汁
50代男性	鯛の姿煮
50代女性	伊勢海老のグラタン
40代男性	うなぎの蒲焼き

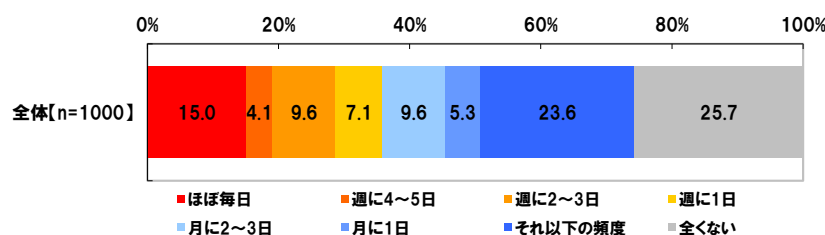
【図 26】

◆魚介類の調理のいくつかの点が改善された場合、調理頻度はどの程度になるか
(各単一回答形式)
対象:月に1日以上魚介類を調理する人

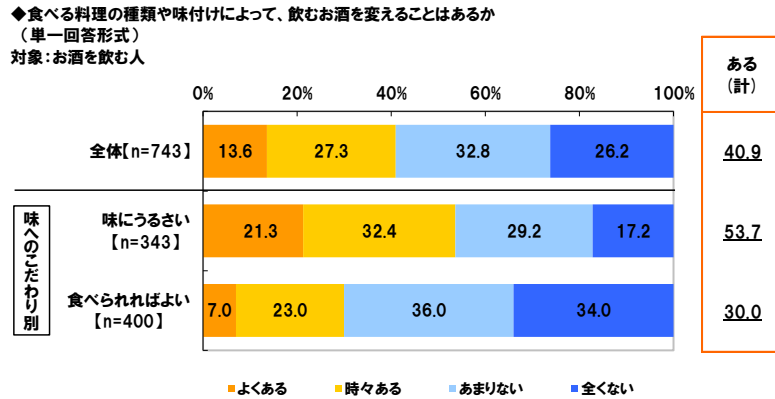


【図 27】

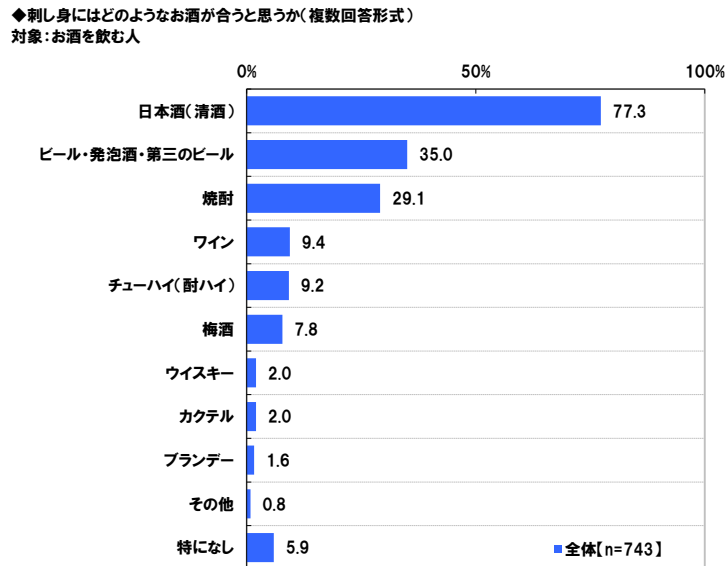
◆お酒を飲む頻度 (単一回答形式)



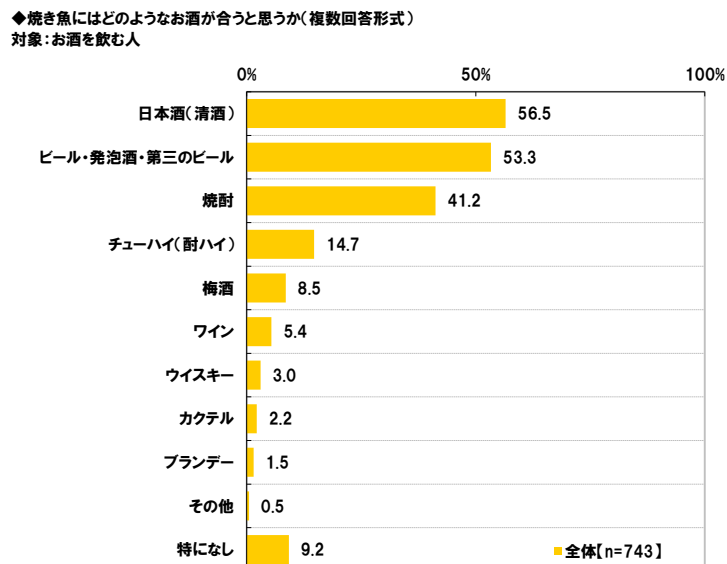
【図 28】



【図 29】

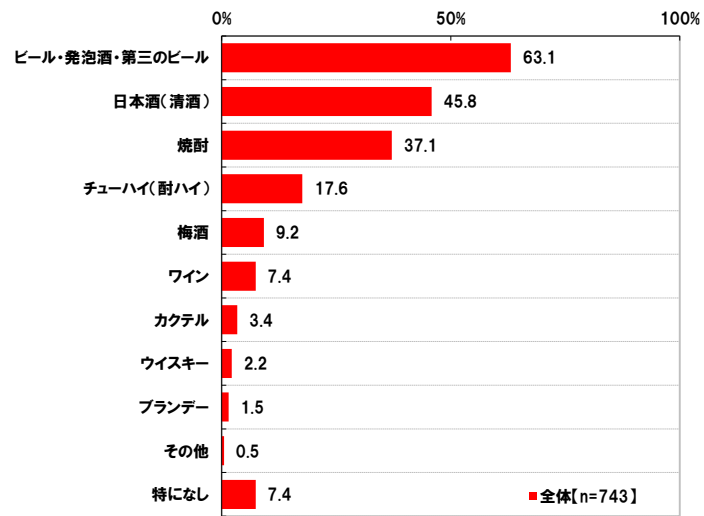


【図 30】



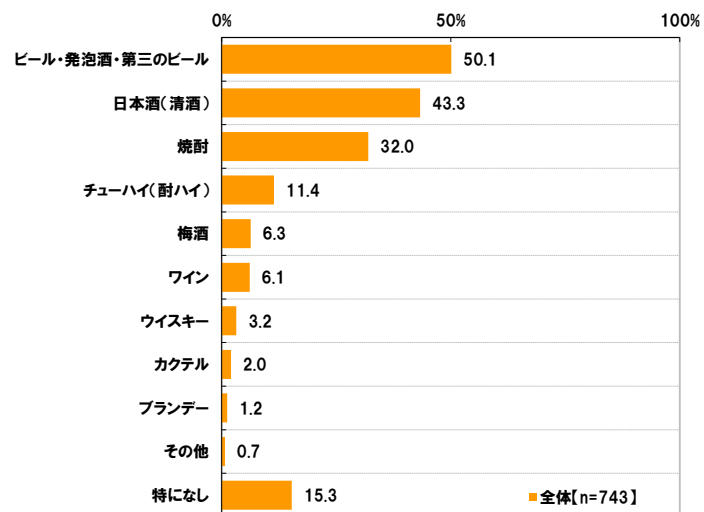
【図 31】

◆魚介鍋にはどのようなお酒が合うと思うか(複数回答形式)
対象: お酒を飲む人



【図 32】

◆蒲焼きにはどのようなお酒が合うと思うか(複数回答形式)
対象: お酒を飲む人



【図 33】

◆カッコいい・粋だなどと思う魚介料理とお酒の組み合わせ(単一回答形式)
※上位15位までを抜粋

全体[n=1000]

順位	魚介料理とお酒の組み合わせ	件数
1位	マグロの刺し身と日本酒(清酒)	49
2位	カツオのたたきと日本酒(清酒)	42
3位	フグの刺し身と日本酒(清酒)	30
4位	タイの刺し身と日本酒(清酒)	25
5位	イカの刺し身と日本酒(清酒)	18
6位	アサリの蒸し魚と日本酒(清酒)	16
7位	アジのたたきと日本酒(清酒)	15
8位	アジの刺し身と日本酒(清酒)	14
	アワビの刺し身と日本酒(清酒)	
	タイのカルパッチョとワイン	
	ヒラメの刺し身と日本酒(清酒)	
12位	カレイの煮魚・和風と日本酒(清酒)	13
	ホツケの焼き魚と日本酒(清酒)	
14位	アユの焼き魚と日本酒(清酒)	11
15位	ヒラメのムニエルとワイン	10
	マグロの刺し身とビール・発泡酒・第三のビール	

【図 34】

◆魚介類(料理)×お酒の組み合わせが似合うと思う有名人
(自由回答形式) ※上位10位までを抜粋

全体[n=1000]

順位	タレント	件数
1位	梅宮辰夫	73
2位	渡哲也	62
3位	中尾彬	35
4位	タモリ	30
5位	松方弘樹	29
6位	渡辺謙	14
	福山雅治	
	さかなクン	
	高倉健	
10位	大野智	11

(調査概要)

- ◆調査タイトル：魚食文化に関する調査
- ◆調査地域：全国
- ◆調査対象：ネットエイジアリサーチのインターネットモニター会員を母集団とする
20歳～59歳の男女
- ◆有効回答数：1,000サンプル（有効回答から各性年代が均等になるよう1,000サンプルを抽出）
内訳：男性 20代：125名 / 30代：125名 / 40代：125名 / 50代：125名
女性 20代：125名 / 30代：125名 / 40代：125名 / 50代：125名
- ◆調査期間：2014年3月4日～3月7日
- ◆調査方法：インターネット調査（モバイルリサーチ）
- ◆実施機関：ネットエイジア株式会社
（調査協力会社：ネットエイジア株式会社）

■■報道関係の皆様へ■■

本ニュースレターの内容の転載にあたりましては、
「マルハニチロ調べ」と付記のうえ
ご使用くださいますよう、お願い申し上げます。

■■本調査に関するお問合せ窓口■■

マルハニチロ株式会社
TEL : 03-6833-0826
Eメール : koho@maruha-nichiro.co.jp
受付時間 : 9時00分～18時00分（月～金）

■■会社概要■■

代表者名：代表取締役社長 伊藤 滋
設立 : 1943年3月31日
(2014年4月にマルハニチロ株式会社に社名変更)
所在地 : 東京都江東区豊洲3-2-20 豊洲フロントビル
業務内容：漁業、養殖、水産物の輸出入・加工・販売、
冷凍食品・レトルト食品・缶詰・練り製品・化成品・飲料の製造・加工・販売、
食肉・飼料原料の輸入、食肉製造・加工・販売

会社および商品の詳細は <http://www.maruha-nichiro.co.jp/> をご覧ください。