

**【こんぶネット】
昆布マイスターアンケート第1回 <種類編>
報告書**

報告書作成日 2010年1月25日

株式会社 HER STORY(ハー・ストーリー)
〒733-0834 広島市西区草津新町2丁目15-17
TEL(082)501-0456 FAX(082)501-0457
E-mail office@herstory.co.jp
URL <http://www.herstory.co.jp>

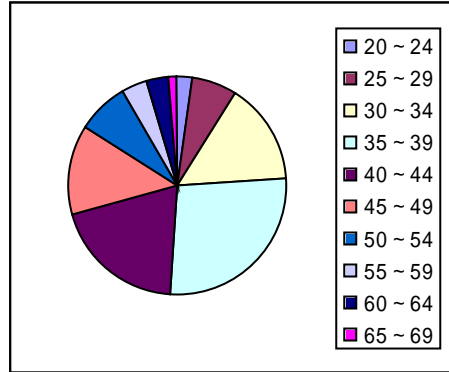
属性

【有効回答】
【アンケート実施日程】

500人
2009年12月18日～19日

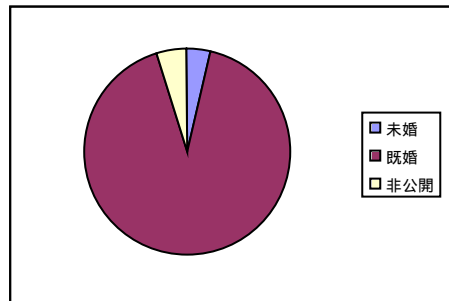
【年代】

年代	人数(人)	比率(%)
20～24	12	2.4
25～29	34	6.8
30～34	75	15
35～39	133	26.6
40～44	99	19.8
45～49	66	13.2
50～54	40	8
55～59	19	3.8
60～64	16	3.2
65～69	6	1.2
合計	500	100



【未既婚】

未・既婚	人数(人)	比率(%)
未婚	19	3.8
既婚	458	91.6
非公開	23	4.6
合計	500	100



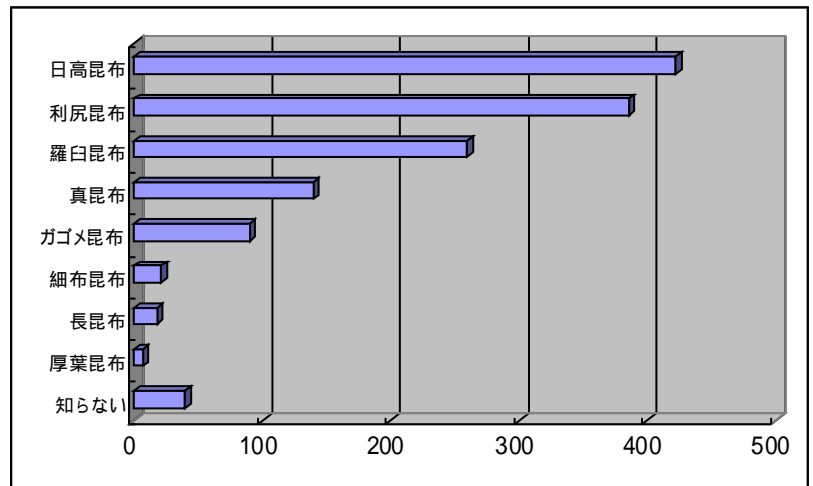
【都道府県】

地域	県名	人数(人)	比率(%)	地域	県名	人数(人)	比率(%)	
北海道	北海道	21	4.2	関西	山梨県	3	0.6	
東北	青森県	5	1		大阪府	40	8	
	宮城県	7	1.4		兵庫県	24	4.8	
	山形県	1	0.2		京都府	11	2.2	
	岩手県	2	0.4		奈良県	6	1.2	
	福島県	7	1.4		滋賀県	5	1	
	秋田県	1	0.2	中国	和歌山県	5	1	
	関東	東京都	78	15.6		広島県	26	5.2
神奈川県		41	8.2		岡山県	11	2.2	
埼玉県		30	6		山口県	9	1.8	
千葉県		23	4.6		島根県	2	0.4	
茨城県		7	1.4	四国	鳥取県	2	0.4	
栃木県		6	1.2		愛媛県	6	1.2	
群馬県		3	0.6		香川県	5	1	
中部	愛知県	37	7.4		徳島県	2	0.4	
	三重県	9	1.8	九州・沖縄	高知県	1	0.2	
	静岡県	11	2.2		福岡県	20	4	
	岐阜県	4	0.8		熊本県	1	0.2	
	長野県	4	0.8		鹿児島県	1	0.2	
	新潟県	3	0.6		大分県	2	0.4	
	富山県	2	0.4		長崎県	1	0.2	
	石川県	3	0.6		佐賀県	1	0.2	
	福井県	7	1.4		宮崎県	2	0.4	
					沖縄県	2	0.4	
合計				合計		500	100	

単純集計

Q1: 昆布には色々な種類がありますが、ご存知の昆布を教えてください。【複数回答】

回答	人数	回答率
日高昆布	423	30.5
利尻昆布	386	27.9
羅臼昆布	260	18.8
真昆布	140	10.1
ガゴメ昆布	90	6.5
細布昆布	21	1.5
長昆布	18	1.3
厚葉昆布	7	0.5
知らない	40	2.9
合計	1385	100

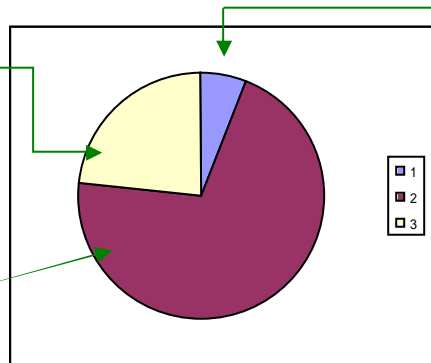


Q2: 昆布にはそれぞれの種類に適した使い方(料理)があることはご存知でしたか？【単数回答】

回答	人数	回答率
1, 普段から料理ごとに昆布を使い分けしている	31	6.2
2, 昆布にはいろいろな種類があることは知っているが、有効に使い分けしていない	353	70.6
3, 昆布にどんな種類があるかも知らなかったし、それぞれの適した使い方も知らない	116	23.2
合計	500	100

3, 昆布にどんな種類があるかも知らなかったし、それぞれの適した使い方も知らない

2, 昆布にはいろいろな種類があることは知っているが、有効に使い分けしていない



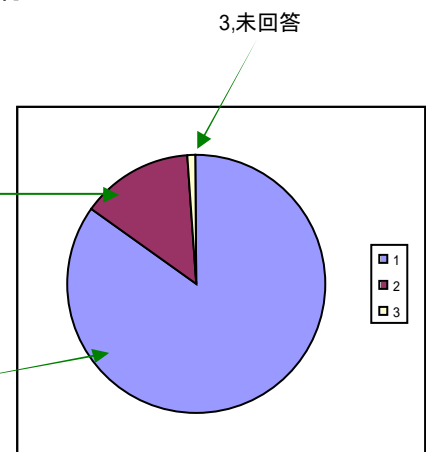
1, 普段から料理ごとに昆布を使い分けしている

Q3: 昆布を使う時の注意として正しいのはどちらだと思いますか？【単数回答】

回答	人数	回答率
1, 使用する時は固く絞った塗れ布巾で表面をふく。	423	84.6
2, 水で洗ってから使う。	72	14.4
3, 未回答	5	1
合計	500	100

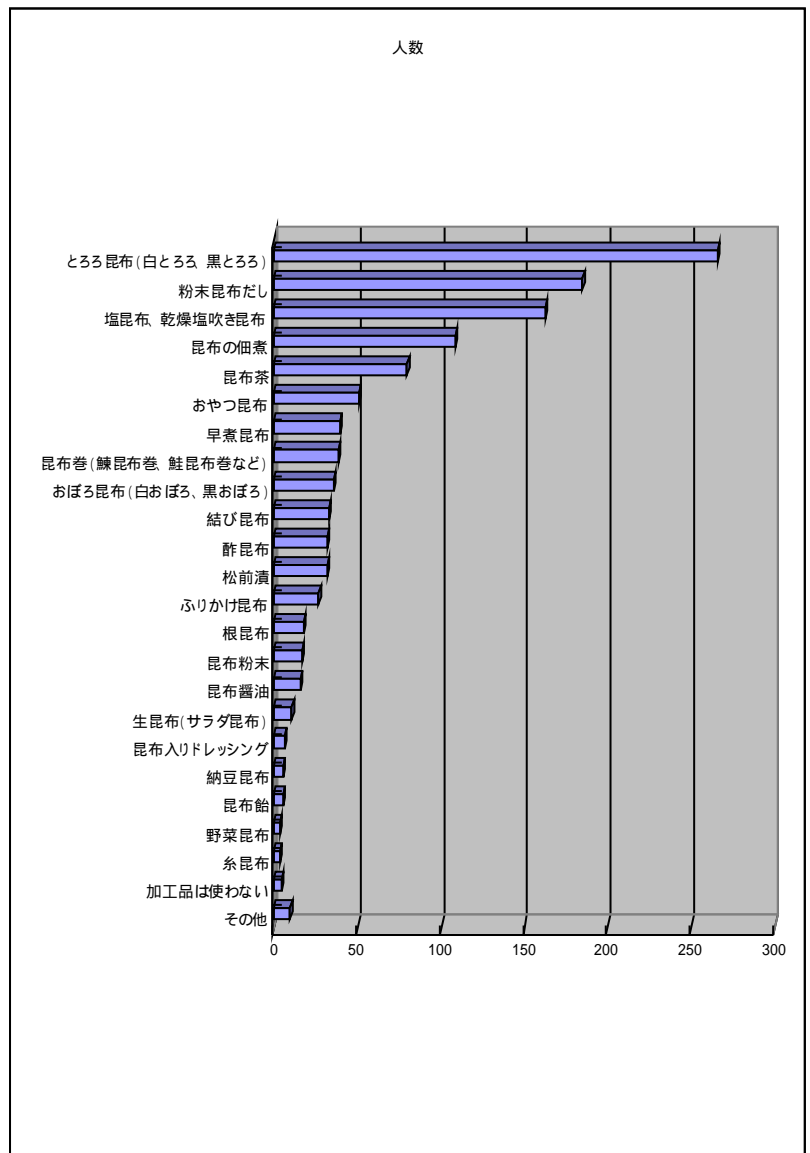
2, 水で洗ってから使う。

1, 使用する時は固く絞った塗れ布巾で表面をふく。



Q.4:ご家庭で良く使う(購入する)昆布の加工品を3つ教えてください。

回答	人数	回答率
とろろ昆布(白とろろ、黒とろろ)	266	22.2
粉末昆布だし	185	15.5
塩昆布、乾燥塩吹き昆布	163	13.6
昆布の佃煮	109	9.1
昆布茶	80	6.7
おやつ昆布	51	4.3
早煮昆布	40	3.3
昆布巻(鰯昆布巻、鮭昆布巻など)	39	3.3
おぼろ昆布(白おぼろ、黒おぼろ)	36	3
結び昆布	33	2.7
酢昆布	32	2.7
松前漬	32	2.7
ふりかけ昆布	27	2.3
根昆布	18	1.5
昆布粉末	17	1.4
昆布醤油	16	1.3
生昆布(サラダ昆布)	11	0.9
昆布入りドレッシング	7	0.6
納豆昆布	6	0.5
昆布飴	6	0.5
野菜昆布	4	0.33
糸昆布	4	0.3
加工品は使わない	5	0.4
その他	10	0.9
合計	1197	100

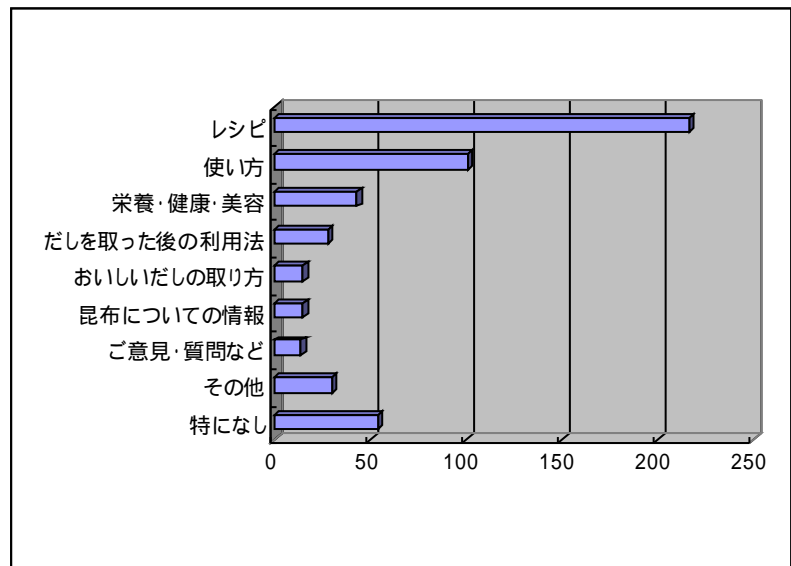


Q5:昆布をもっと食生活に取り入れるために知りたいと思われることは何ですか？ご自由にお書きください。

【記述式】

記述での回答を主な項目で分け、項目ごとの主な意見は下記に記述。

回答	人数
レシピ	217
使い方(保存方法、それぞれの昆布の種類ごとのおいしい使い方、調理方法など)	101
栄養・健康・美容について	43
だしを取った後の利用法	28
おいしいだしの取り方	15
昆布についての情報	15
ご意見・質問など	14
その他	30
特になし	54
合計	517



レシピ、料理について
昆布を使った簡単な料理
昆布は出汁をとるときくらいしか使わないので、食事のメインになる昆布料理のレシピが知りたいです。
昆布を使った簡単にできる料理のレシピや、塩昆布やとろろ昆布などの昆布製品を使ったメニューの簡単に出来て美味しいレシピを知りたいです。
昆布を使ったお酒のおつまみの簡単な作り方。
主食になるような昆布のレシピ
とにかく毎日でも食べられるような簡単な料理！レパートリーも少ないので、子供にもウケるようなレシピが知りたいです。
昆布があまり好きでない人でもおいしく食べられるレシピ。
昆布は栄養価が高いと分かっていても中々食卓に上がることが少ない。理由は昆布を使ったレシピが残り知れわたっていないからだと思う。
昆布を使ったアイデアレシピ
手軽でおいしい調理法。こどもにもおやつ感覚で食べられるものがよい
洋風の料理にも合うレシピ
だしに使うことが一番多いので、普段の料理に手軽に使えるレシピが知りたいです
洋食に使いたいので、上手に利用するレシピがほしい
昆布の現代的なレシピがあると、良いと思いました。たとえば、パスタやグラタンなど、西洋のメニューとの融合や、簡単に出来るふりかけなど、家庭で出来る加工食品、お鍋で出汁をとったあとの昆布の有効活用など、知りたいと思います。
使い方(保存方法、それぞれの昆布の種類ごとのおいしい使い方、調理方法など)について
基本的な使い方
手軽に使える保存方法。
調理時間が短時間でも昆布の栄養素を壊さない方法
昆布を煮物に使うときなかなか軟らかくならないのでおいしい煮方を知りたい。
どのコンブを どういう料理にどう使えばいいのか、教えて欲しい
昆布のおいしい保存方法。できるだけ長持ちさせる方法が知りたいです。
昆布を美味しく食べたいから、もっと詳しい種類と調理法を知りたい
昆布の種類の見分け方、使い方を知りたい。
昆布の簡単な使い方。昆布の味の違い。保存方法。調理法。
利尻・羅臼昆布は上等ということを知っていますが、いつも購入するのはこれらの半端物か、安い出し昆布。どのように使い分けたらよいか知りたい。結び昆布に適した昆布とその作り方を知りたい。
戻さなくてもそのまま使える調理法
昆布と合う食材
こんぶをやわらかく早く戻す方法を知りたい
乾燥昆布はどれくらい持つのか
昆布によく味をつけるにはどうしたらよいのか??

栄養・健康・美容について
昆布の栄養素は？
こんぶの美容効果
ダイエット効果について
昆布がどんなふうにとり、健康によいかを知りたい。
手軽に取り入れられるコツ。なぜ取り入れた方がよいのか。
こんぶが体にどんな風に良いのかが分かれば、食卓でもっと昆布が出る機会が増えると思います。
昆布の栄養価値がもっと浸透すればもっと食生活に取り入れたいと思います。
だしを取った後の利用法について
だしをとったあとがもったいないので、有効利用で美味しい方法を模索中です。
だしをとった後の昆布を佃煮以外で食べる調理法を知りたい
だしをとった昆布のおいしい食べ方 これさえわかれば市販品の粉末でなくだしをもっと積極的に昆布でとろうと思う。もちろんだしをとった後の昆布を刻んで煮物に使うなどはすぐ浮かぶが、もっと毎日飽きずに使える洋風や中華にも使えるようなレシピを知りたい
ダシを取った後捨ててしまうことが多いので、その後の有効利用の仕方を知りたいです。めんどくさくない手軽な方法で。
だしをとった昆布の簡単、おいしい食べ方
おいしいだしの取り方
簡単で美味しいだしのとりかた
正しい昆布だしのとり方
だし汁を作る際、昆布の味が一番よくできるようにするにはどうしたらよいか。
羅臼昆布はとても高いですねえ、上品なお出汁をもっとリーズナブルに取る方法があれば教えて下さい
昆布についての情報など
昆布の種類により料理の味に違いがあるのか？
塩分量
昆布は大変体にいいと思いますので、もっと昆布について知りたいです。
一緒に食べると効果的な食べ合わせ方。
昆布の消費が多い国・県は？
産地別昆布の特徴
昆布がどれだけ和風食材に必要なかどうか。
煮るのには時間がかかるので 手軽に昆布が煮えるもの・お菓子感覚で取り入れられる昆布があったら知りたいです。
柔らかな昆布の種類を知りたい
私は道産子なので、昆布はよいものを手に入れることが容易です。でも普通の食生活にあまり取り入れていないような気がします。気軽に利用したくなる情報があると嬉しいですね。
旬の時期と価格
よい昆布の見分け方
コンブの作られ方
ご意見・質問など
昆布の袋に料理のレシピを載せて欲しい
上手な使い分け方をパッケージに記載されていると、助かります。
料理法:塩昆布や 納豆昆布 酢昆布は好きだけど もっと薄味になりませんか？？
昆布を使った料理量販店の昆布売り場に昆布の情報
とりすぎはどうか
よく料理番組で、昆布を料理バサミで切って使うという場面が出てくるが、最初から料理に使いやすいサイズに切って販売するなど、使い勝手の良いサイズや仕様にして欲しい。
もっとアピールしてほしい
その他
凄く勉強になりました。だしをとる真昆布などで昆布巻きを作っていました。なかなか煮えないわけです。
台所の目に見えるところにおくようにする
こんぶは、だしをとるか、こんぶまきなどのできたものを食べる。とろろこんぶは、おむすびや、みそするにつかう。味噌がないとき、とろろで、汁物をつくると、おいしい。
何でもいから(良い意味で)どんな料理にも昆布を取り入れたい
酢をなるべく取れるように、酢昆布を使った料理を工夫したい。
気軽に使える商品が欲しい。
昆布を切らしません毎日のご飯にも小さく切って入れて炊いています煮物に絶対です
高いから躊躇してしまう
手軽につかえたいです
おやつや副菜でしかとってないので、もっと密に取り入れたい