

【こんぶネット】だしと昆布について

■報告書作成日 2016年12月29日

一般社団法人日本昆布協会
〒530-0001 大阪市北区梅田1-1 大阪駅前第3ビル12階
URL: <http://www.kombu.or.jp>

株式会社ハーストリープラス
〒733-0834 広島市西区草津新町2丁目15-17
URL: <http://www.hs-plus.jp/>

■テーマ:地域別昆布の使用について

■実施期間:2016年12月26日～28日

■対象:20～60代の既婚女性

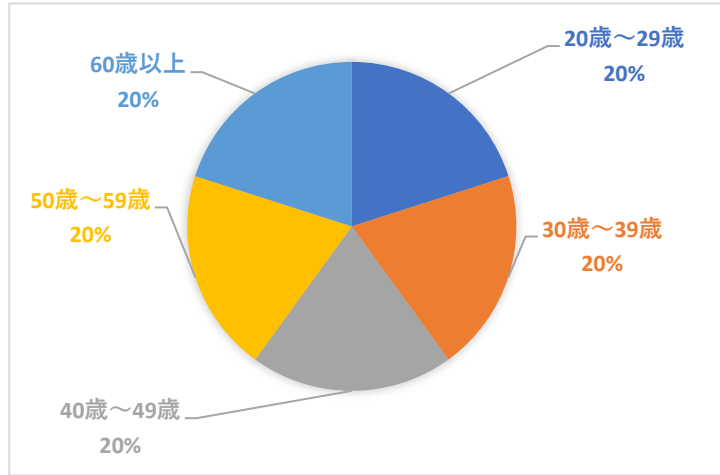
■有効サンプル数:1107

■エリア:11都道府県／北海道、宮城、富山、東京、愛知、大阪、京都、香川、広島、福岡、沖縄

■調査方法:インターネットリサーチ

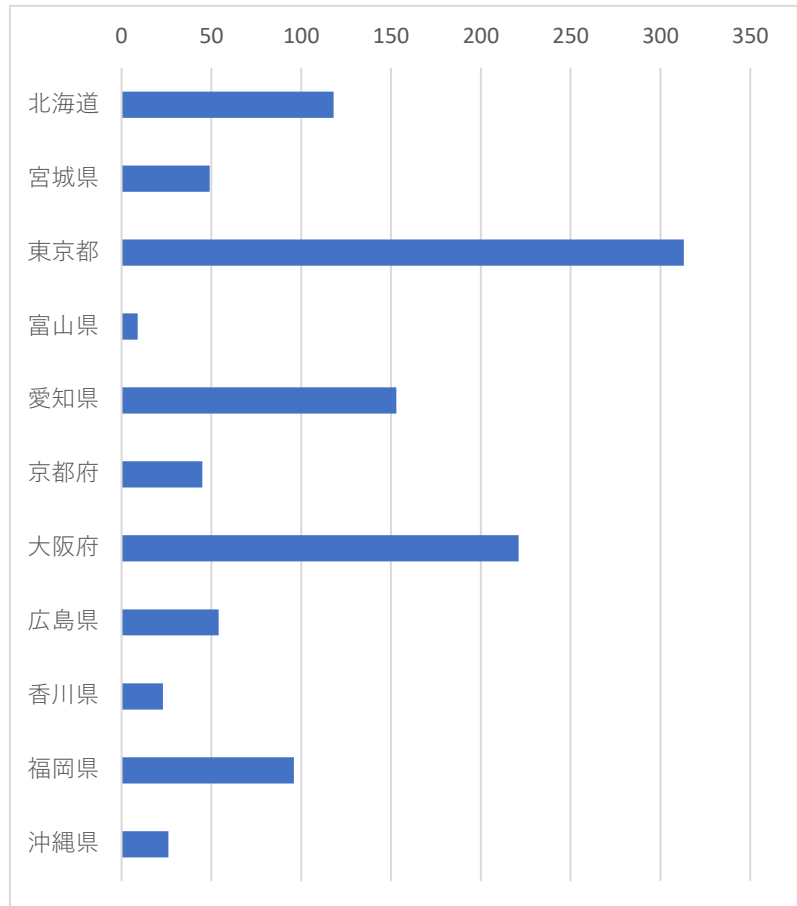
GEN 年齢

	総数	%
20歳～29歳	222	20.1%
30歳～39歳	221	20.0%
40歳～49歳	221	20.0%
50歳～59歳	221	20.0%
60歳以上	222	20.1%
n	1107	100.0%



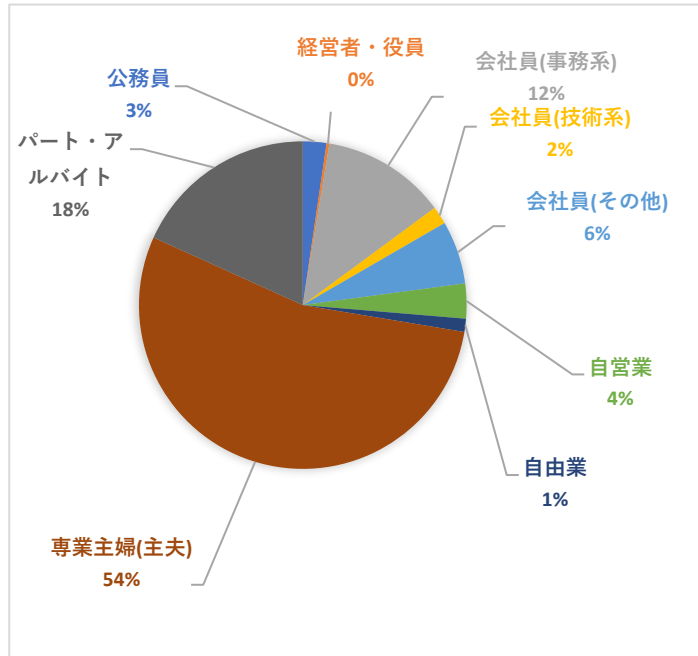
PRE 都道府県

	総数	%
北海道	118	10.7%
宮城県	49	4.4%
東京都	313	28.3%
富山県	9	0.8%
愛知県	153	13.8%
京都府	45	4.1%
大阪府	221	20.0%
広島県	54	4.9%
香川県	23	2.1%
福岡県	96	8.7%
沖縄県	26	2.3%
n	1107	100.0%



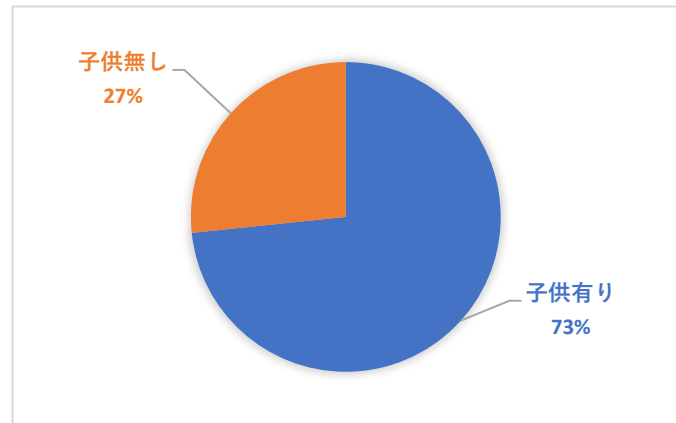
JOB 職業

	総数	%
公務員	25	2.3%
経営者・役員	3	0.3%
会社員(事務系)	132	11.9%
会社員(技術系)	19	1.7%
会社員(その他)	67	6.1%
自営業	37	3.3%
自由業	14	1.3%
専業主婦(主夫)	582	52.6%
パート・アルバイト	196	17.7%
n	1107	100.0%



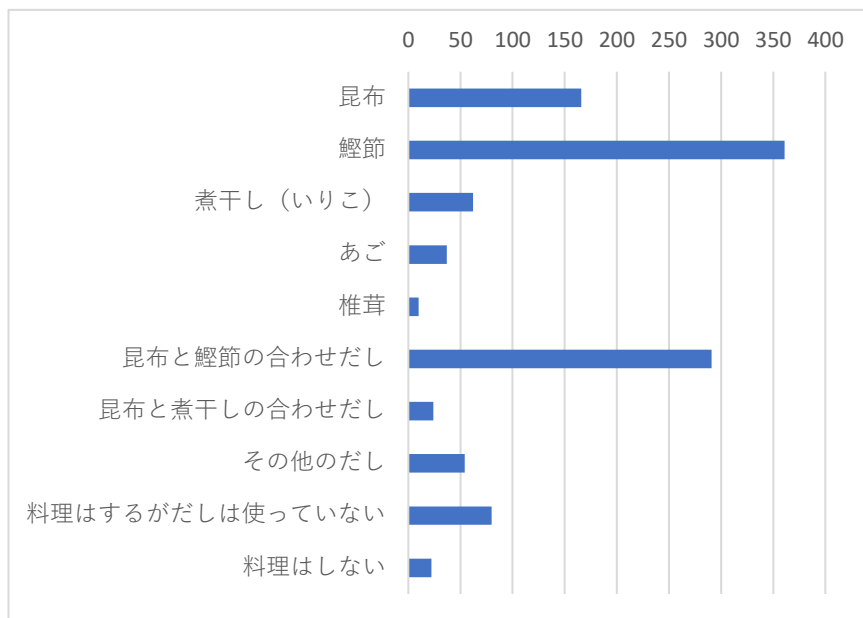
CHI 子供の有無

	総数	%
子供有り	812	73.4%
子供無し	295	26.6%
n	1107	100.0%



Q1 あなたは普段の料理で、主に何のだしを使っていますか？【単一選択】

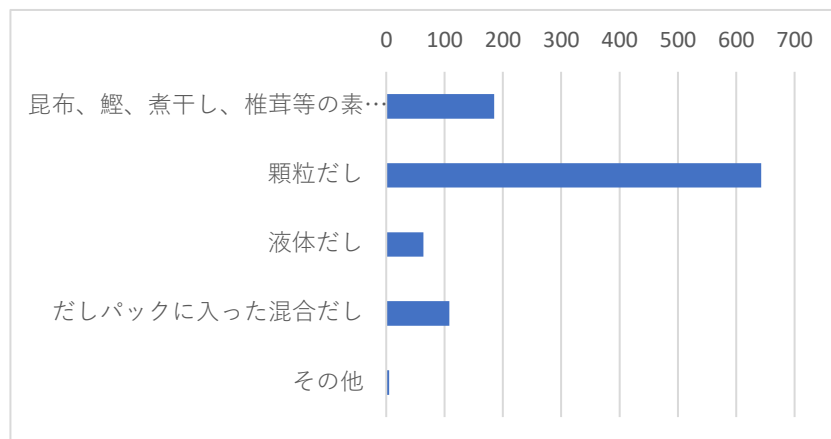
	総数	%
昆布	166	15.0%
鰹節	361	32.6%
煮干し(いりこ)	62	5.6%
あご	37	3.3%
椎茸	10	0.9%
昆布と鰹節の合わせだし	291	26.3%
昆布と煮干しの合わせだし	24	2.2%
その他のだし	54	4.9%
料理はするがだしは使っていない	80	7.2%
料理はしない	22	2.0%
n	1107	100.0%



※その他のだし: 粉末だし、顆粒だし、だしパック、麵つゆ、骨がら

Q2 あなたは普段の料理で、主にどんなタイプのだしを使っていますか？【単一選択】

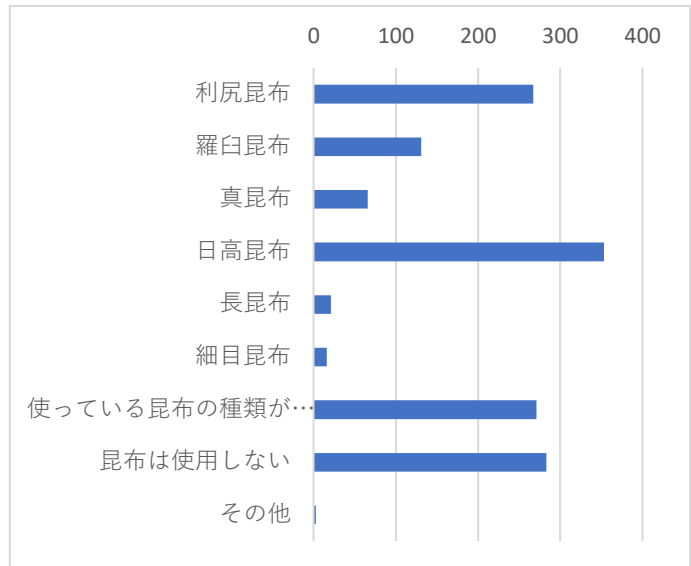
	総数	%
昆布、鰹、煮干し、椎茸等の素材からとっただし	185	18.4%
顆粒だし	643	64.0%
液体だし	64	6.4%
だしパックに入った混合だし	108	10.7%
その他	5	0.5%
n	1005	100.0%



※その他: 白だし、麵つゆ

Q3 あなたは普段の料理で、どんな種類の昆布を使いますか？【複数選択】

	総数	%
利尻昆布	267	24.1%
羅臼昆布	131	11.8%
真昆布	66	6.0%
日高昆布	353	31.9%
長昆布	21	1.9%
細目昆布	16	1.4%
使っている昆布の種類がわからない	271	24.5%
昆布は使用しない	283	25.6%
その他	3	0.3%
n	1107	100.0%



※その他: すき昆布、尾礼部昆布

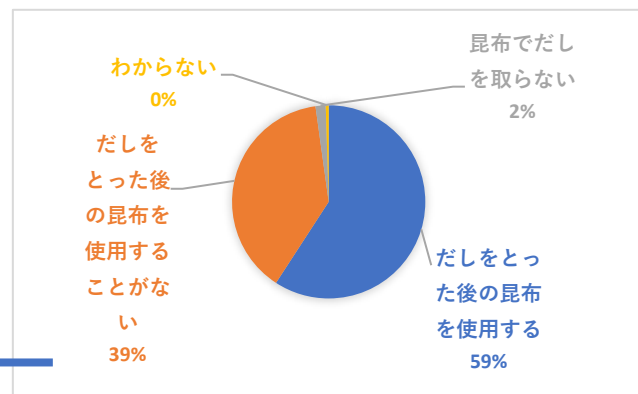
当協会の消流宣伝委員会は、Q3アンケート結果の真昆布及び長昆布の使用状況について、スーパー等の売り上げ実績と比較するとかい離している。
これは真昆布及び長昆布には、地名が入っていないことから、消費者にとって印象が浅く、真昆布を使っても「種類が分からない」と回答している可能性が強いと説明しています。

Q4 あなたはだしをとった後の昆布はどんな料理に使いますか？

だしをとった後の昆布を使用することがない場合は、その旨をご記入ください。

【フリー記述】 回答数: 824

	総数	%
だしをとった後の昆布を使用する	487	59.1%
だしをとった後の昆布を使用することがない	318	38.6%
昆布でだしを取らない	14	1.7%
わからない	4	0.5%
n	824	100.0%



「だしをとった後の昆布を使用することがない」と回答者の理由

	総数	%
特に理由はない	168	52.8%
捨てる	138	43.4%
使い方がわからない	11	3.5%
買いやすい値段で売っているから	1	0.3%
n	318	100.0%

Q4 あなたはだしをとった後の昆布はどんな料理に使いますか？

だしをとった後の昆布を使用することがない場合は、その旨をご記入ください。

だしをとった後の昆布を使用する:487

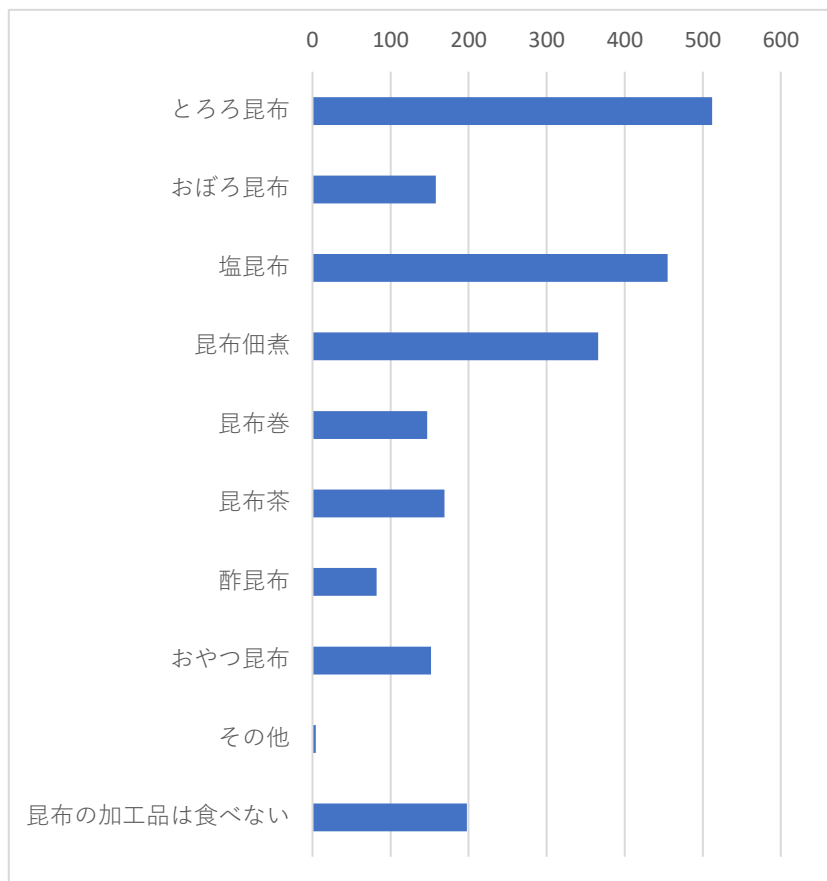
そのまま食べる、そのまま料理といっしょに食べるの回答が多くみうけられた。

他、だしをとった後の昆布を使った料理として以下に抜粋。

肉じゃが等の煮物に入れる
細長く切って白ごまを振って食べる
細くきって炊き込みご飯にまぜる。味噌汁に入れたりもする。
細かく刻んでふりかけにする
佃煮
塩ふき昆布にする
魚の煮付けの時に昆布も一緒に煮て食べる。
細かく刻んで味噌汁に入れる。
浅漬けに入れる。たくさんなら佃煮。
醤油とみりんで味付けして食べます
お野菜の即席づけ、ぬか漬け
湯豆腐・煮昆布・しぐれ煮・昆布巻き・糠漬けに混ぜる
鍋物などの場合は食べてします。吸い物の場合は、煮物に使う。
昆布巻きにしたり佃煮のようにする
ポン酢をつけて食べる
冷凍しておいて、おでんの具、つくだ煮
細かく刻んで漬物などに混ぜたり、醤油と酒などで煮付けて佃煮にします。
そのまま煮物に入れて置いたり、鰹節などとあえておつまみにする
マヨネーズで、食べる
親子丼等なら具の中に細かく切ってそのまま入れて食べる
人参と千切りにしてごま油と砂糖醤油で簡単に炒める
炒め物に加えて食べる
細かくきってさつま揚げと煮る
サラダに使う
酢こぶに
ホイル焼きの下敷きとして使う
千切りにして人参や蒟蒻ときんぴらにする。
たまに千切りして酢の物にします
佃煮か、かき揚げの具のひとつにします
細かく刻んで、チャーハンに利用する。
お好み焼き・たこ焼きの粉などに混ぜて旨味を出します。
千切にしてワサビ醤油で食べます。

Q5 あなたがよく食べる昆布加工品は何ですか？【複数選択】

	総数	%
とろろ昆布	512	46.3%
おぼろ昆布	158	14.3%
塩昆布	455	41.1%
昆布佃煮	366	33.1%
昆布巻	147	13.3%
昆布茶	169	15.3%
酢昆布	82	7.4%
おやつ昆布	152	13.7%
その他	4	0.4%
昆布の加工品は食べない	198	17.9%
n	1107	100.0%



※その他: 黒とろろ、納豆昆布