

# 【こんぶネット】和食とだしについて アンケート報告

■報告書作成日 2014年1月10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/index.html>

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/>

# 《こんぶネット》和食とだしについてのアンケート

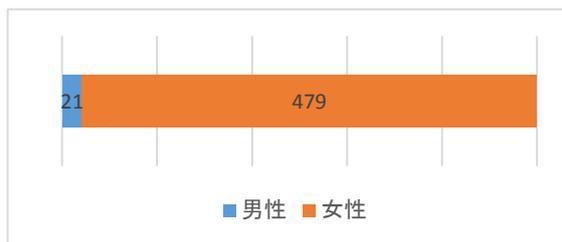
【対象】 全国(20~65歳)男女

【有効回答】 500人

【アンケート実施日】2013年12月20日~12月22日

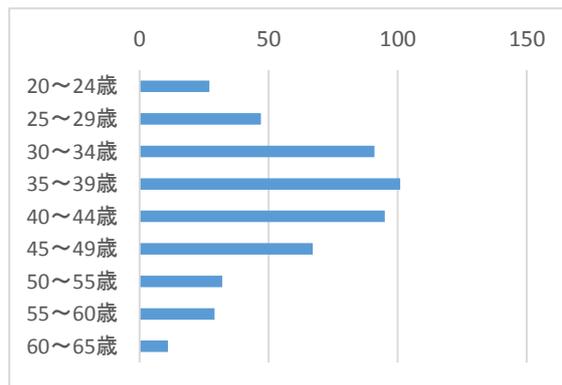
## 【性別】

回答	度数	%
男性	21	4.2
女性	479	95.8
集計母数	500	100



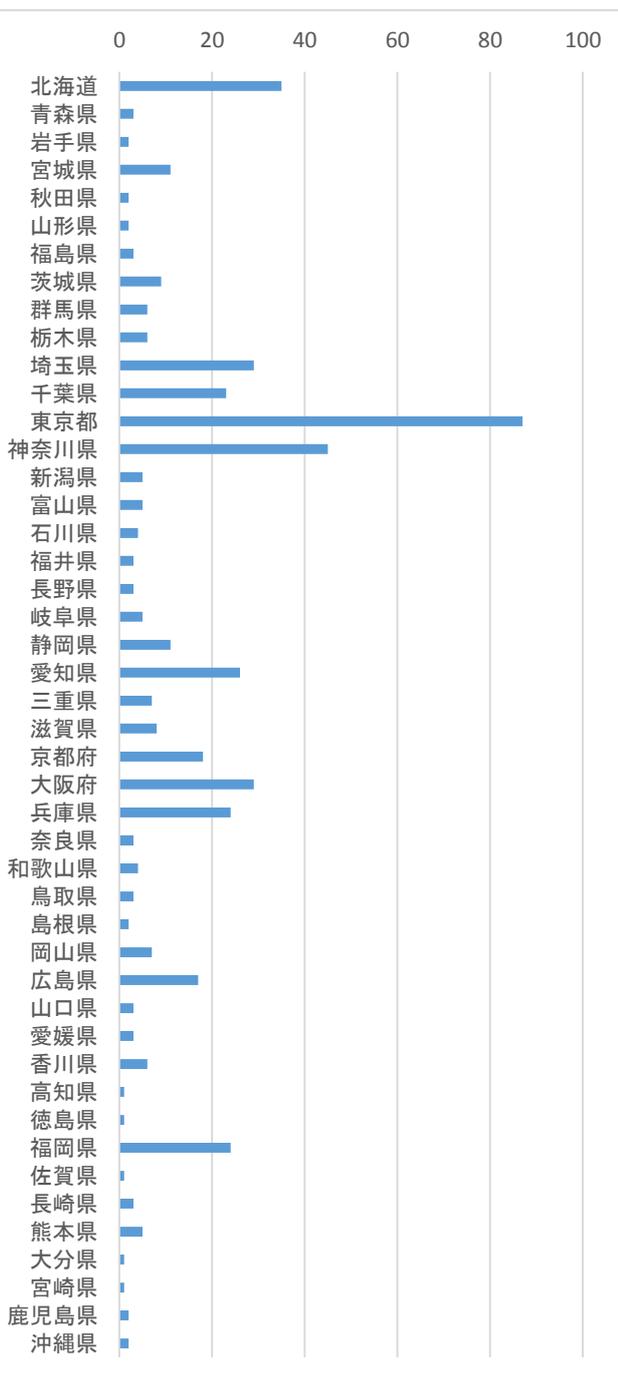
## 【年代】

回答	度数	%
20~24歳	27	5.4
25~29歳	47	9.4
30~34歳	91	18.2
35~39歳	101	20.2
40~44歳	95	19
45~49歳	67	13.4
50~55歳	32	6.4
55~60歳	29	5.8
60~65歳	11	2.2
集計母数	500	100



## 【都道府県別】

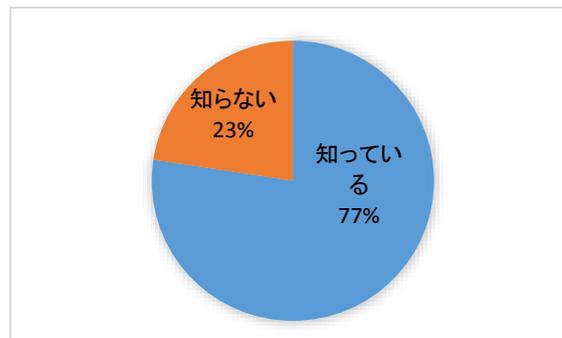
回答	度数	%
北海道	35	7
青森県	3	0.6
岩手県	2	0.4
宮城県	11	2.2
秋田県	2	0.4
山形県	2	0.4
福島県	3	0.6
茨城県	9	1.8
群馬県	6	1.2
栃木県	6	1.2
埼玉県	29	5.8
千葉県	23	4.6
東京都	87	17.4
神奈川県	45	9
新潟県	5	1
富山県	5	1
石川県	4	0.8
福井県	3	0.6
長野県	3	0.6
岐阜県	5	1
静岡県	11	2.2
愛知県	26	5.2
三重県	7	1.4
滋賀県	8	1.6
京都府	18	3.6
大阪府	29	5.8
兵庫県	24	4.8
奈良県	3	0.6
和歌山県	4	0.8
鳥取県	3	0.6
島根県	2	0.4
岡山県	7	1.4
広島県	17	3.4
山口県	3	0.6
愛媛県	3	0.6
香川県	6	1.2
高知県	1	0.2
徳島県	1	0.2
福岡県	24	4.8
佐賀県	1	0.2
長崎県	3	0.6
熊本県	5	1
大分県	1	0.2
宮崎県	1	0.2
鹿児島県	2	0.4
沖縄県	2	0.4
集計母数	500	100



## ■アンケート

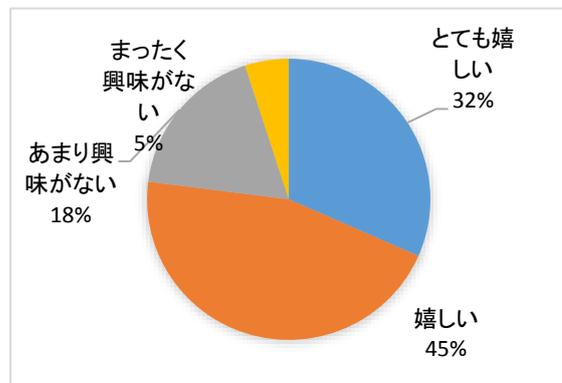
Q1.「和食(日本人の伝統的な食文化)」が無形文化遺産に決定されたことをご存じですか？

回答	度数	%
知っている	387	77.4
知らない	113	22.6
集計母数	500	100



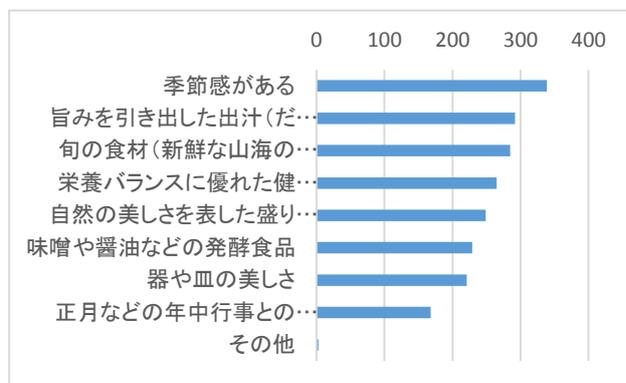
Q2.「和食」の無形文化遺産登録についてどう思いますか？

回答	度数	%
とても嬉しい	158	31.6
嬉しい	227	45.4
あまり興味がない	90	18
まったく興味がない	25	5
集計母数	500	100



Q3.「和食」の良いところは何だと思いますか？

回答	度数	%
季節感がある	339	16.5
旨みを引き出した出汁(だし)	292	14.3
旬の食材(新鮮な山海の幸)を使ったメニュー	285	13.9
栄養バランスに優れた健康的な食生活	265	12.9
自然の美しさを表した盛り付け	249	12.1
味噌や醤油などの発酵食品	229	11.2
器や皿の美しさ	221	10.8
正月などの年中行事との密接な関わり	168	8.2
その他	3	0.1
集計母数	2051	100

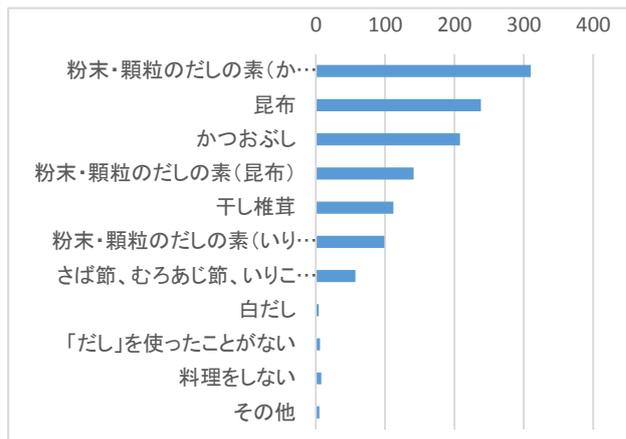


※その他

・ない ・手が入ったものも、B級も、色々な形がある ・わからない

Q4.あなたは普段の料理に主にどのような「だし」を使っていますか？

回答	度数	%
粉末・顆粒のだしの素(かつおぶし)	310	26.1
昆布	238	20
かつおぶし	208	17.6
粉末・顆粒のだしの素(昆布)	141	11.9
干し椎茸	112	9.4
粉末・顆粒のだしの素(いりこ)	99	8.3
さば節、むろあじ節、いりこ(煮干し)、あご(飛び魚)など	57	4.8
白だし	4	0.3
「だし」を使ったことがない	6	0.5
料理をしない	8	0.7
その他	5	0.4
集計母数	1188	100



※その他

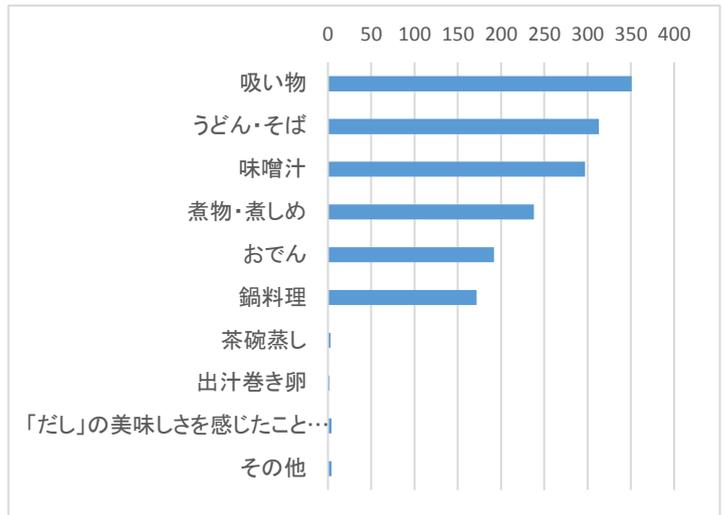
魚のあら、顆粒 あごだし、濃縮つゆ  
だしパック、粉末・顆粒のだしの素(しいたけ)

Q5.「だし」の美味しさを感じる料理は何ですか？

回答	度数	%
吸い物	351	22.3
うどん・そば	313	19.9
味噌汁	297	18.8
煮物・煮しめ	238	15
おでん	192	12.2
鍋料理	172	10.9
茶碗蒸し	3	0.2
出汁巻き卵	2	0.1
「だし」の美味しさを感じたことがない	4	0.3
その他	4	0.3
集計母数	1576	100

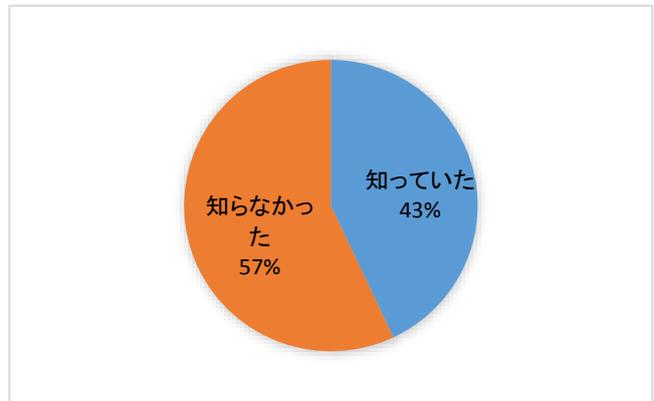
※その他

炊きこみご飯、土瓶蒸し、自家製のお茶漬、湯豆腐



Q6.人の味覚については、長い間「甘味」「塩味」「酸味」「苦味」の4つが基本であるとされてきました。□ 1980年代になって、第5の味覚として世界的に認められるようになったのが「うま味」です。□ こんぶの「うま味」発見から約90年。最近では海外でも「UMAMI」という言葉で使われています。「うま味」が第5の味覚ということをご存じでしたか？

回答	度数	%
知っていた	215	43
知らなかった	285	57
集計母数	500	100



Q7.[こんぶネット:<http://www.kombu.or.jp/>]では、こんぶネットオリジナルストラップなどが当たる「祝☆和食の無形文化遺産登録昆布クイズ」を実施中です。興味がありますか？

回答	度数	%
ある	278	55.6
ない	222	44.4
集計母数	500	100

