



※リリース内の画像につきましては、  
以下 URL よりダウンロードください。  
<http://xfs.jp/pKJh3z> (2015年5月14日)

# NEWS RELEASE

TAKII SEED

タキイ種苗株式会社

〒600-8686 京都市下京区梅小路  
2015.5.8

報道関係各位

## 日本館は“日本食”がテーマ ミラノ国際博覧会 開催中！

＜日本在住の外国人へ『日本の食文化に関する意識調査』を実施＞

### 外国人も太鼓判“日本食”の素晴らしいところ TOP3 は

### 第1位「食材が新鮮」、第2位「盛り付け」、第3位「ヘルシー/健康的」

1週間(合計21食)で日本食を食べる回数は平均約11回

日本で食べて美味と感じた野菜は、「さつまいも(63.4%)」、「トマト(58.9%)」、「カボチャ(50.0%)」が人気！

タキイ種苗株式会社(所在地:京都市下京区、代表取締役社長:瀧井傳一)は、2015年5月1日より始まった、ミラノ国際博覧会の日本館の催しが“日本食”や“日本の食文化”ということから、日本在住の20～70代の112名の外国人を対象に「日本食の素晴らしいところ」や「1週間のうち日本食を食べる回数」、「日本で食べて美味と感じた野菜」、「嫌いな日本食」など、『日本の食文化に関する意識調査』を実施しました。

まず「日本食の素晴らしいところ」の設問では、外国人がもつ日本食に対するイメージが明らかとなりました。第1位は「食材が新鮮(77.7%)」、第2位「盛り付けが美しい(63.4%)」、第3位「カロリーが低くてヘルシー(58.0%)」、「栄養バランスに優れ、健康的(58.0%)」など新鮮さや見た目、身体を気遣った調理など、日本食が持つ知恵や技など豊かな食文化が評価されることがわかりました。また、「1週間(合計21食)のうち日本食を食べる回数」を聞いたところ平均10.9回で、週の半分以上は日本食を食べているという結果となり、外国人も日本食に慣れ親しんでいることもわかりました。

他にも「自分の国の人におすすめ出来る、美味しいと感じる日本食」の問いには、寿司や天ぷら、しゃぶしゃぶをおさえて、「ラーメン(76.8%)」がトップとなり、次いで「寿司・刺身(73.2%)」、「天ぷら(67.0%)」。その他に、「お好み焼き(60.7%)」や「カレーライス(56.3%)」も高い人気を集めていました。

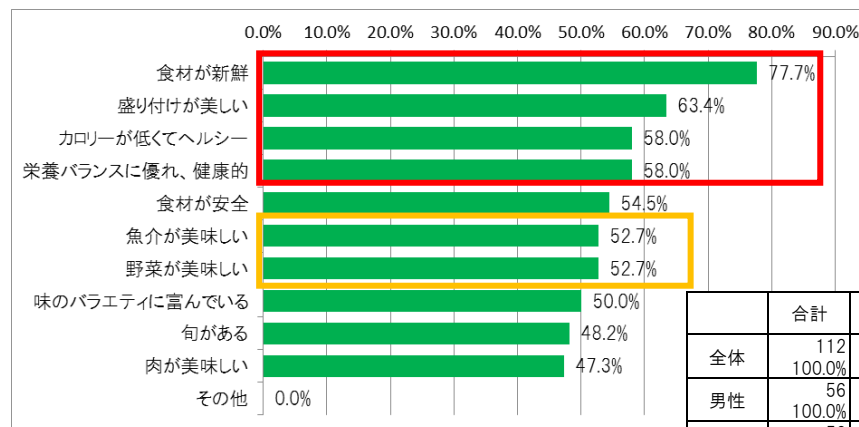
一方で、「嫌いな日本食」について聞くと「納豆」や「漬物」などの発酵食品をはじめ、「寿司・刺身」、「生卵」など生食する文化に抵抗がある人も中にはいることがわかりました。

さらに、「日本で食べて美味と感じた野菜」については、「さつまいも(63.4%)」、「トマト(58.9%)」、「カボチャ(50.0%)」と並び、主な理由としては、「新鮮だから」、「甘いから」、「栄養が豊富だから」という意見が集中しました。

ミラノ国際博覧会をきっかけに、世界から見た日本の印象を改めて知ること、日本食の良さを再確認してみたいかがでしょうか。

#### ◆新鮮さや見た目、身体に気遣った調理など、日本食にいかされた知恵や技など豊かな食文化が高評価！

Q.日本食の素晴らしいと思うところはどこですか？(n=112) <MA>



「食材が新鮮」、「盛り付けが美しい」、「カロリーが低くてヘルシー」、「栄養バランスに優れ、健康的」が TOP3 にランクイン。その他にも魚介や野菜などが美味しいなど食材の良さも素晴らしいという意見も多数。また「盛り付けが美しい」という意見は女性が多かった。

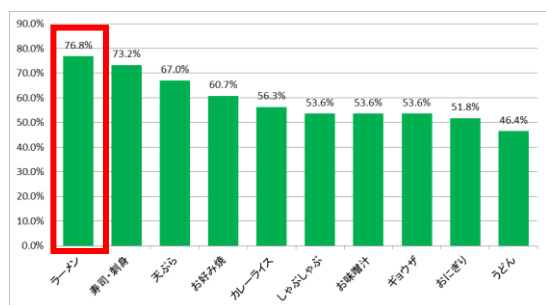
	合計	食材が新鮮	盛り付けが美しい	カロリーが低くてヘルシー	栄養バランスに優れ、健康的
全体	112	87	71	65	65
男性	56	43	30	29	28
女性	56	44	41	36	37
	100.0%	77.7%	63.4%	58.0%	58.0%
	100.0%	76.8%	53.6%	64.3%	64.3%
	100.0%	78.6%	73.2%	66.1%	66.1%

Q. 1週間(合計21食)で日本食を食べる機会は何回ありますか?(n=112)<SA>

平均 10.9 回

◆日本食の代表でもある「寿司・刺身」、「天ぷら」をおさえ、地域ごとに様々な味のある「ラーメン」が第1位に

Q. 自分の国の人におすすめ出来る、美味しいと感じる日本食(n=112)<MA>



「ラーメン」の他に、「お好み焼き」や「カレーライス」など日本食として定着している料理もランクイン。

◆一方で、発酵食品や生食する文化に抵抗がある人もチラホラ

Q. 苦手と感じる日本食はなんですか?

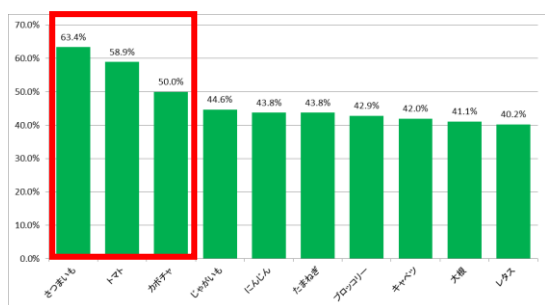
(n=112)<FA>

「納豆」が苦手な外国人は想像しやすいものの、「寿司・刺身」や「生卵」が苦手な人も。生食する文化のある日本ならではの食べ方だけに抵抗がある人が多いことが分かった。

納豆	64票
寿司・刺身	24票
生卵	14票
漬物	12票

◆「新鮮だから」、「甘いから」、「栄養が豊富だから」の理由で、「さつまいも」、「トマト」、「カボチャ」が人気

Q. 日本で食べて美味しいと感じた野菜(n=112)<MA>



さつまいも、トマト、カボチャが人気の野菜に。

<好きな理由(FA)>※一部抜粋

**さつまいも** 「新鮮だから」「日本独特の味がするから」「色合いがキレイだから」

**トマト** 「新鮮だから」「甘いから」「瑞々しいから」

**カボチャ** 「栄養が豊富だから」「新鮮だから」「安全だから」

◆素材をいかした「サラダ」が最も人気の料理に。

Q. 日本の野菜を使った料理で

好きな食べ方は何ですか(n=112)<FA>

第1位: サラダ 39票

第2位: カレーライス 29票

第3位: お好み焼き 18票

【タキイ種苗『日本の食文化に関する意識調査』】

◆調査期間:2015年4月20日(月)~4月22日(水)

◆調査方法:インターネット調査

◆調査対象者:全国在住の20~70代の在日外国人男女

◆有効回答数:112サンプル

◆調査:株式会社ワイ・エー・シー

【タキイ種苗オススメの品種】 \*「日本で食べて美味しいと感じた野菜」第2位と第3位

●**トマト『桃太郎』** 『桃太郎』は今年で30周年!

1985年に発売された『桃太郎』トマトは“おいしいトマト”の代名詞として全国で愛されています。甘味(糖)、酸味(有機酸)、うま味(グルタミン酸)の3つの要因が主にトマトの味を構成しています。しかし、各々が単独で高ければよいわけではありません。『桃太郎』は、その3つの含量が高く、バランスがよいということが“おいしさ”のポイントになります。



●**カボチャ『ロロン』**

これまでのカボチャにはないユニークなラグビーボール形の果形をしています。

キメの細かい肉質でホクホク感の中にも滑らかな舌触りがあり、これまでのカボチャにはない食感が味わえます。加えて上品な甘さがこの食感を引き立て、「一度食べたら忘れられない」味わい深さに仕上がっています。



その他の品種はこちらからご覧ください<タキイ種苗公式HP> <http://www.takii.co.jp/>

<本件に関するメディアの方のお問い合わせは下記までお願いいたします>

タキイ種苗PR事務局(ピーポイントプロモーション内) 山内(080-5644-7370)、八木澤

TEL:03-6277-6701 FAX:03-3584-1310 E-mail: H\_YAMAUCHI@ppoint.co.jp