



「避ける」と思われている食品・食品技術発表！ 「昆虫食」「人工着色料」を避ける人の割合は？

『ホットペッパーグルメ外食総研』が主催する「トレンド座談会」レポート

株式会社リクルート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：北村 吉弘）の外食市場に関する調査・研究機関『ホットペッパーグルメ外食総研』は、外食のプロフェッショナルを集め、外食トレンドを発表するための「トレンド座談会」を開催しています。今回は「避ける」と思われている食品・食品技術について、20代～60代の男女 1,035人にアンケート調査を実施した結果をレポートします。

■ 「避ける計」上位は「昆虫食」「遺伝子組み換え」

Q 以下の食品に関する事象について、食べることに抵抗がありますか？（「このテーマを知らない」を選んだ人以外/各単一回答）

「養殖」を避ける人は少数派

食品・食品技術に関する15個の項目について調査したところ、「避ける計」が最も多かったのは「昆虫食」（88.7%）で、「絶対に避ける」が多かったのは「昆虫食」（62.4%）、「3Dフードプリンターで作った食品」（28.3%）、「培養肉」（24.8%）でした。昔から議論にあがる「化学調味料」は「避ける計」が42.0%と多いものの、「絶対に避ける」は8.3%。いまや生活に根付いているともいえる「養殖」「工場生産の野菜」は、「避ける計」が1割台と少数派でした。

※「避ける計」は「絶対に避ける」「できれば避ける」の計
 ※「避ける計」は全体から「このテーマを知らない」を選んだ人を除いた[認知者]を母数として集計
 ※それぞれの項目についての選択肢は「絶対に避ける」「できれば避ける」「気にしない」「積極的に食べる」「このテーマを知らない」の5つ

抵抗感のある食品・食品技術ランキング[認知者※]					認知率 (%)
順位	食品・食品技術名	集計数	避ける計	絶対に避ける	n=1,035
1	昆虫食	(n=973)	88.7%	62.4%	94.0%
2	人工着色料	(n=996)	73.5%	16.0%	96.2%
3	3Dフードプリンターで作った食品	(n=720)	70.3%	28.3%	69.6%
4	遺伝子組み換え	(n=991)	70.2%	21.7%	95.7%
5	培養肉	(n=844)	67.8%	24.8%	81.5%
6	保存料・酸化防止剤	(n=993)	65.4%	11.1%	95.9%
7	人工甘味料	(n=995)	58.9%	11.4%	96.1%
8	化学調味料（うまみ調味料）	(n=991)	42.0%	8.3%	95.7%
9	プラントベースフード（大豆ミートを除く）	(n=913)	34.1%	7.7%	88.2%
10	大豆ミート	(n=974)	30.1%	7.5%	94.1%
11	グルテン	(n=971)	27.1%	4.1%	93.8%
12	完全栄養食	(n=935)	23.3%	4.4%	90.3%
13	工場生産の野菜	(n=982)	18.8%	4.4%	94.9%
14	魚以外の魚介類の養殖もの（エビや貝類など）	(n=992)	15.1%	4.1%	95.8%
15	魚の養殖もの	(n=997)	13.1%	3.8%	96.3%

■ 『ホットペッパーグルメ外食総研』 研究員からの解説

先端の食品技術への抵抗がゼロになるには時間がかかるが、上手に取り入れていければ



「ホットペッパーグルメ外食総研」
上席研究員 有木 真理

日進月歩の食品技術ですが、今回の調査では最新のものから生活になじんでいるものまで、食品や食品技術に関して抵抗があるかを調査しました。

「人工着色料」「遺伝子組み換え」「保存料・酸化防止剤」は昔から健康影響の議論があり、いまだに6割以上が「避ける」と回答。また、「培養肉」「3Dフードプリンターで作った食品」といった最新の技術は、まだ触れる機会も少ないためか、約7割以上の方が「避ける」、2割以上の方が「絶対避ける」と答えました。ただし、「養殖」「工場生産の野菜」のような、いまや生活の一部になりつつあるものは「避ける」は1割台。完全に抵抗がなくなることはないのかもしれませんが、さまざまな課題を解決する食品技術を上手に生活に取り入れていきたいですね。

本件に関する
お問い合わせ先

<https://www.recruit.co.jp/support/form/>

2023年 1月 19日

【アンケート調査概要】

- 調査時期：2022年11月18日（金）～2022年11月20日（日）
- 調査方法：インターネットリサーチ
- 調査対象：全国20代～60代男女（株式会社マクロミルの登録モニター）
- 有効回答数：1,035件（男性517件、女性518件）

■『ホットペッパーグルメ外食総研』トレンド座談会とは

シーズンごとに“今”はやりの外食トレンドを発表する、リクルートの外食のプロフェッショナル集団による座談会。アンケート調査や、レストランの現場から“生の声”を聞き、「外食のリアル」を語ります。メンバーは、飲食トレンドの数値化・可視化を行う『ホットペッパーグルメ外食総研』の研究員をはじめ、女子トレンド、高級店トレンドなど、さまざまな分野のスペシャリストで構成されます。

リクルートグループについて

1960年の創業以来、リクルートグループは、就職・結婚・進学・住宅・自動車・旅行・飲食・美容などの領域において、一人ひとりのライフスタイルに応じたより最適な選択肢を提供してきました。現在、HRテクノロジー、メディア&ソリューション、人材派遣の3事業を軸に、60を超える国・地域で事業を展開しています。リクルートグループは、新しい価値の創造を通じ、社会からの期待に応え、一人ひとりが輝く豊かな世界の実現に向けて、より多くの『まだ、ここにはない、出会い。』を提供していきます。

詳しくはこちらをご覧ください。

リクルートグループ：<https://recruit-holdings.com/ja/> リクルート：<https://www.recruit.co.jp/>