



2011年2月17日(木)  
株式会社ぐるなび  
(コード番号 2440 東証第一部)

ぐるなび発：おでんに関する調査

永遠のテーマに、そろそろ白黒つけようじゃないか！  
おでんは白米のおかずになる？ならない？

**10人に7人が「おでんは白米のおかずですっ！」**  
**「おかずになる」73.2%、「おかずにならない」26.8%**

飲食店情報検索サイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区 代表取締役社長:久保証一郎 以下、ぐるなび)は、ぐるなび会員を対象におでんに関する調査を実施いたしました。

度々話題にはなるものの、決着がつかないものがあります。たとえば、「おでんは白米のおかずになるのか？ならないのか？」という問題。

今回は、そんな永遠のテーマに決着をつけるべく、おでんに関するみんなの本音を探ってみました。

ズバリ聞きます。おでんは白米のおかずになる？ならない？  
「おかずになる」73.2%、「おかずにならない」26.8%

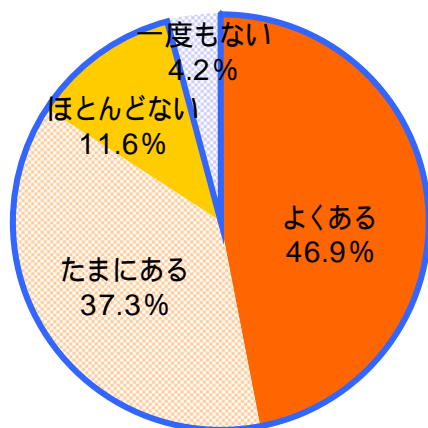
Q) おでんが白米のおかずとして食卓にのぼったことがありますか。また、白米のおかずになると思いますか。

まずはじめに、おでんが白米のおかずとして食卓にのぼったことがあるかと聞いたところ、「よくある」46.9%、「たまにある」37.3%、「ほとんどない」11.6%、「一度もない」4.2%となり、9割以上の方がおでんが白米のおかずとして食卓にのぼったことがあると答えています。

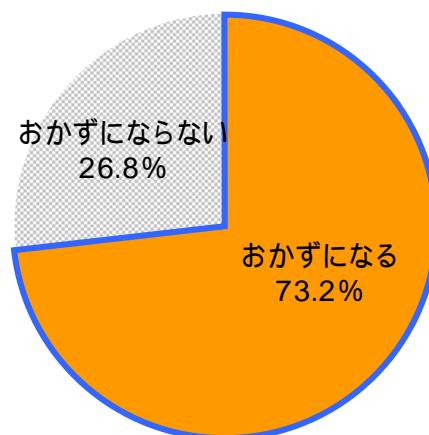
また、おでんは白米のおかずになるかどうかを聞いたところ、7割以上(73.2%)の方が「おかずになる」と答え、「おかずにならない」と答えた人は3割以下(26.8%)にとどまりました。

**10人に7人以上の方が、「おでんは白米のおかずになる」と考えているようです。**

【おでんが白米のおかずとして食卓にのぼったことがあるか】



【おでんは白米のおかずになるか】



## それぞれの言い分を聞こうじゃないか！ おでんが白米のおかずになる理由&ならない理由

おでんがおかずになる理由とならない理由を自由回答で聞いてみました。

「おかずになる派」の理由として多く挙げられたものは、「おでんは煮物の一種である。煮物のご飯のおかずである。だからおでんは白米のおかずになる」「だし汁をご飯にかけると美味しい」「子供のときからおでんとともに白米がでてきたので、おかずでないと考えられない」など。

対して、「おかずにならない派」は、「味が薄くて白米に合わないうえに、味の広がりがないで飽きる」「練り物が炭水化物なので、白米とあわせると炭水化物ばかり摂ることになる」「おでんはそれ自体が主食」「おでんはつまみである」などが理由として多く挙げられました。

### < おかずになる派の理由 >

練り物などはおかずとして十分通用すると思う。(男性、20代)

最後におじやにするとおいしい。(女性、20代)

煮物をご飯に合うのと一緒のような気がします。汁をご飯にかけるのもうまいですし。(男性、30代)

煮物の具がおっきくなっただけだし…(女性、30代)

おかずでない方がおかしい。(男性、40代)

どうして合わないのかわかりません。煮物のジャンルだと思うのですが…お弁当のおかずとしても持っていき、雑炊にもなるし。(女性、40代)

生まれてから、今まで、おでんは、日常的に、ご飯のおかずだと思っているので、このような質問がなされること自体、理解に苦しむ。(男性、50代)

野菜・魚介・肉全てがバランスよく食べられるし、出汁もあるのでお吸い物もいらないからです。(女性、50代)

### < おかずにならない派の理由 >

おでんは関東風は甘いので、ご飯のおかずになりにくく、関西風はさっぱりしているので、ご飯のおかずにならない。(男性、20代)

おでんはあまり味の濃いものでないので、ごはんには合わない。また、一つ一つの食材の味や食感が違うので、ごはんと合わせるのではなく、それぞれを楽しみたいから。(女性、20代)

おかずにすると、おでんの汁のせいでご飯がべしょべしょになるため。(男性、30代)

あまり肉や魚がはいっていないのでごはんのおかずにならない。(女性、30代)

おつまみのイメージがある。味が薄いのでご飯のお伴としての塩分が足りない。(男性、40代)

煮物ではないので、ごはんにあわせるものではないから。炭水化物同士はだめ。(女性、40代)

練り物を食べるので炭水化物がダブる。(男性、50代)

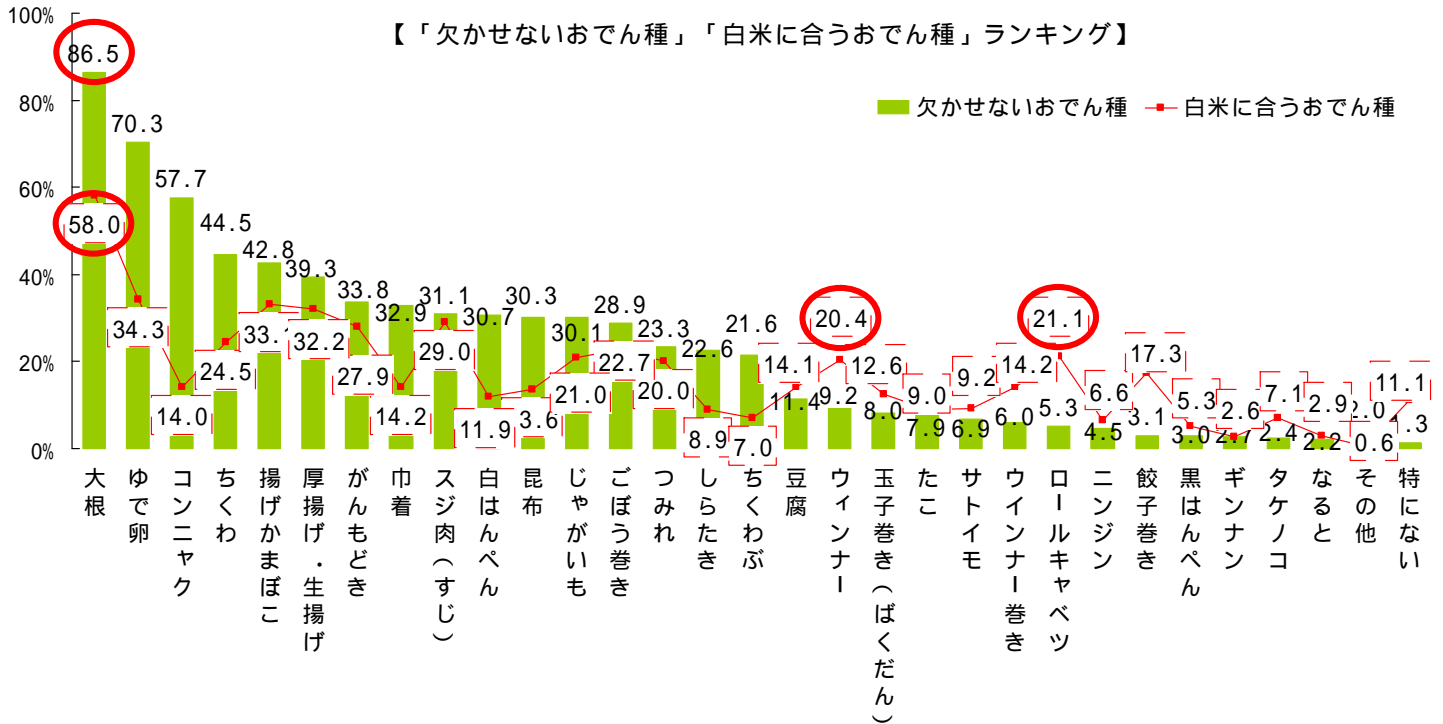
おでんはおかずではなく、主食だと思うから。ご飯と一緒に食べてもおいしいと思わない、おでんはおでん。(女性、50代)

「欠かせないおでん種」「白米に合うおでん種」ともに1位は大根  
 ウィンナーとロールキャベツは、陰は薄いが白米に合う！

Q) おでん種の中で、「欠かせないおでん種」と「白米に合うおでん種」はどれですか。(複数選択)

「欠かせないおでん種」と「白米に合うおでん種」は何かと聞いてみたところ、「欠かせないおでん種」(86.5%)「白米に合うおでん種」(58.0%)とも1位は大根という結果となりました。

ウィンナーやロールキャベツは、「欠かせないおでん種」の上位にはランクインしていませんが、肉系だからでしょうか、「白米に合うおでん種」としては両者ともに2割以上の支持を集めているようです。



我が家のおでん、こんな変わったおでん種が入っています！  
 トマトや焼きおにぎりまで

Q) あなたのご家庭の「おでん」の変わり種を教えてください。

- ごぼうのささがけ (男性、20代)
- キャベツ (女性、20代)
- 「てびち」ですかね。沖縄じゃおでんには常識ですけど。(男性、30代)
- うどんとかマロニーかな？ (女性、30代)
- トマト (男性、40代)
- 手に入れば、くじらの「ころ」 (女性、40代)
- 春菊、えのき (男性、50代)
- 焼きおにぎり (女性、50代)
- 石垣のジューシーかまぼこ(かまぼこの中にご飯が入っている) (男性、60代)
- さつまいもやれんこん (女性、60歳以上)

【調査概要】

調査方法: インターネット調査  
 調査対象者: 20歳～69歳の男女ぐるなび会員  
 調査実施期間: 2011年1月28日～1月31日  
 サンプル数: 1,892人

< 本件に関するお問い合わせ >

株式会社ぐるなび  
 総合政策室 広報: 我妻、栗田、沖田  
 TEL: 03-3500-9700 MAIL: pr@gnavi.co.jp