

## <秋の味覚に関する意識調査>

### 女性が好きな秋の味覚「いもくりなんきん」、今は通用しない？ 現代女性が好きな秋の味覚は「くりなしさんま」 秋の味覚の王様は「秋刀魚」

自宅では庶民的な「秋刀魚」を、外食では豪勢に「松茸」を食べる

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、取締役社長:久保証一郎以下、ぐるなび)は、食欲の秋に合わせて、秋の味覚に関する意識調査を実施しました。

#### 【調査概要】

- 調査方法: インターネット調査
- 調査期間: 2012年9月14日~15日
- 調査対象: 20歳以上の男女
- サンプル数: 1,024人(男性561人、女性463人)

## 1

### 秋の味覚といえば？ 1位「秋刀魚」、2位「栗」、3位「松茸」

Q1. 「秋の味覚」といえば、思い浮かぶものは何ですか？  
選択形式、複数回答、上位3位のみ表記

全体では約8割の支持を得て、「秋刀魚」が1位でした。秋を連想させる食べ物としては、やはり“秋”という文字が入っている「秋刀魚」のイメージが強いのでしょうか。

男女別に見てみると、男性の2位は「松茸」だったのに対して、女性の2位は「栗」でした。女性にとっては、「松茸」よりも「栗」の方が秋の味覚として印象が強いようです。

全体 (n=1,024)			男性 (n=561)			女性 (n=463)		
順位		%	順位		%	順位		%
1	秋刀魚	82.9	1	秋刀魚	81.5	1	秋刀魚	84.7
2	栗	71.4	2	松茸	67.6	2	栗	82.9
3	松茸	68.8	3	栗	61.9	3	松茸	70.4

## 2

### 好きな秋の味覚は？ 1位「秋刀魚」、2位「栗」、3位「梨」 現代女性が好きな秋の味覚は「くりなしさんま」

Q2. あなたが好きな「秋の味覚」は何ですか？  
選択形式、複数回答、上位3位のみ表記

全体ではやはり「秋刀魚」が1位でしたが、女性の1位は「栗」という結果になりました。

「松茸」はQ1では3位でしたが、「好きな秋の味覚」では4位(36.9%)にランクダウン。男性人気が高いものの、女性では6位(33.0%)と、女性人気が比較的低いことが全体に影響したようです。

全体 (n=1,024)			男性 (n=561)			女性 (n=463)		
順位		%	順位		%	順位		%
1	秋刀魚	57.4	1	秋刀魚	59.2	1	栗	56.4
2	栗	46.2	2	松茸	40.1	2	秋刀魚	55.3
3	梨	43.4	3	栗	37.8	3	梨	51.2

また、Q1「秋の味覚といえば？」では5位だった「梨」(51.9%)が、全体で3位に上昇。女性人気の高さが、全体での人気を押し上げた格好です。女性を年代別に見てみると、20~50代女性のトップ3には「栗」、「梨」、「秋刀魚」が入っています。現代女性の好きな秋の味覚は「いもくりなんきん」ではなく、「くりなしさんま」のようです。

#### 20代女性 (n=65)

順位		%
1	栗	47.7
	梨	47.7
3	秋刀魚	46.2

#### 30代女性 (n=123)

順位		%
1	秋刀魚	56.9
2	栗	52.8
3	梨	47.2

#### 40代女性 (n=93)

順位		%
1	栗	64.5
2	秋刀魚	60.2
3	梨	55.9

#### 50代女性 (n=108)

順位		%
1	栗	60.2
2	秋刀魚	54.6
3	梨	50.0

3

## 自宅で食べる秋の味覚、1位「秋刀魚」、2位「梨」、3位「鮭」 自宅では手頃な値段の秋の味覚を楽しむ

Q3. 秋の味覚を購入する際にはどのような点を重視しますか。  
選択形式、複数回答、上位3位のみ表記

全体 (n=998)

順位		%
1	値段	73.0
2	鮮度	69.3
3	産地・ブランド	40.1

Q4. 自宅で食べる秋の味覚をお選びください。  
全体 (n=998) 選択形式、複数回答、上位10位のみ表記

順位		%	順位		%
1	秋刀魚	80.4	6	栗	60.3
2	梨	76.4	7	柿	59.4
3	鮭	69.1	8	舞茸	58.4
4	かぼちゃ	68.1	9	里芋	54.0
5	さつまいも	66.3	10	鰹	43.3

Q3で秋の味覚を購入する際のポイントを聞いたところ、1位は「値段」(73.0%)でした。それを反映するように、Q4で自宅で食べる秋の味覚について尋ねると、1位「秋刀魚」、2位「梨」、3位「鮭」と、手頃な値段で入手できるものが上位にランクインしました。ちなみに、Q1「秋の味覚といえば？」では3位、Q2「好きな秋の味覚は？」では男性部門2位だった「松茸」は、15位(28.4%)でした。

4

## 外食で食べる秋の味覚、1位「松茸」 外食での秋の味覚はちょっとリッチに

Q5. 外食で食べる秋の味覚をお選びください。 選択形式、複数回答、上位10位のみ表記

全体 (n=998)

順位		%	順位		%
1	松茸	35.2	6	鮭	18.3
2	銀杏	24.7	7	栗	18.2
	秋刀魚		8	舞茸	13.6
4	イクラ	23.6	9	かぼちゃ	12.0
5	鰹	20.6	10	さつまいも	11.7

外食で食べる秋の味覚の1位は「松茸」でした。4位に「イクラ」がランクインするなど、外食では少し奮発して、少々値の張る秋の味覚を楽しむという気持ちがかえります。

「松茸」は香りが命の繊細な食材でもあります。せっかくの「松茸」、やはりプロの料理人に調理を任せて、その美味しさを最大限に味わいたいという考えもあるのかもしれませんが。

ぐるなびの加盟飲食店でも、秋の味覚を使ったメニューを取り入れている店舗が増えています。中でも、栗ご飯をコースのメとして出す店舗は多く、栗好きな女性に受けているようです。

ことし9月30日(日)にオープンする「銀波-GINPA-新宿東口店」では、秋の味覚の王様・秋刀魚を栗と一緒に炊きこんだ「焼き栗と秋刀魚の土鍋御飯」を提供し、女性客の取り込みを図っています。  
<http://r.gnavi.co.jp/g475738/>



ぐるなびが運営する東京のお出かけ情報サイト「レッツエンジョイ東京」では、秋の味覚に関する情報を集約した「秋の味覚特集」を掲載しています。  
[http://season.enjoytokyo.jp/mikaku\\_autumn/](http://season.enjoytokyo.jp/mikaku_autumn/)

<本件に関するお問い合わせ先>  
株式会社ぐるなび 総合政策室 広報  
TEL: 03-3500-9700  
MAIL: pr@gnavi.co.jp