



食に関するあらゆる情報を調査「ぐるなびリサーチ部」調査100回記念！特別調査

「100年後の食」に関する調査

未来の飲食店予想は「完全自動化」が3割の一方、「人間による調理が超高級付加価値化」が2割

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、楽天ぐるなび（<https://www.gnavi.co.jp/>）ユーザーなどのぐるなび会員を対象に、定期的に「食」に関する調査を実施しています。この度、2020年の開始から調査回数100回を突破したことを記念し、特別調査として「100年後の食」に関する調査を実施しました。主な結果は以下の通りです。

■調査結果ポイント

1. 【国民食の未来】「ラーメン」は進化し、「うどん・そば」は不変！？

現代の国民食TOP3は「寿司」「うどん・そば」「ラーメン」。100年後、「ラーメン」や「ハンバーグ・ハンバーガー」は「今とはかなり変わった形」になると予測する人が4割強、一方「うどん・そば」「カレーライス」は7割以上が「今とほぼ変わらない」と回答。

2. 【危惧される食材】TOP3は「ウナギ」「クジラ」「本マグロ」

100年後に食べられなくなっていると思う食材は水産資源が上位を独占。一方で、100年後の新常識として「代替シーフード」「完全栄養食」「培養肉」がいずれも6割を超える。

3. 【外食文化の継承】100年後も残したいのは「旬の食材・盛り付け」や「職人の技術」

残したい外食文化の1位は「旬の食材、盛り付け（59%）」。次いで「大衆文化（49%）」「職人による技術（47%）」が続き、効率化が進む未来だからこそ、人間の感性や技に根ざした情緒的価値の継承が望まれている。

4. 【飲食店の二極化】「全てロボット」が3割の一方で、「人間の調理」は超高級付加価値へ！？

飲食店の形態は、31%が「調理も接客も全てロボット」と効率化を予測する一方、26%が「人間が作ることで自体が超高級な付加価値になる」と回答。



ぐるなび

リサーチ部

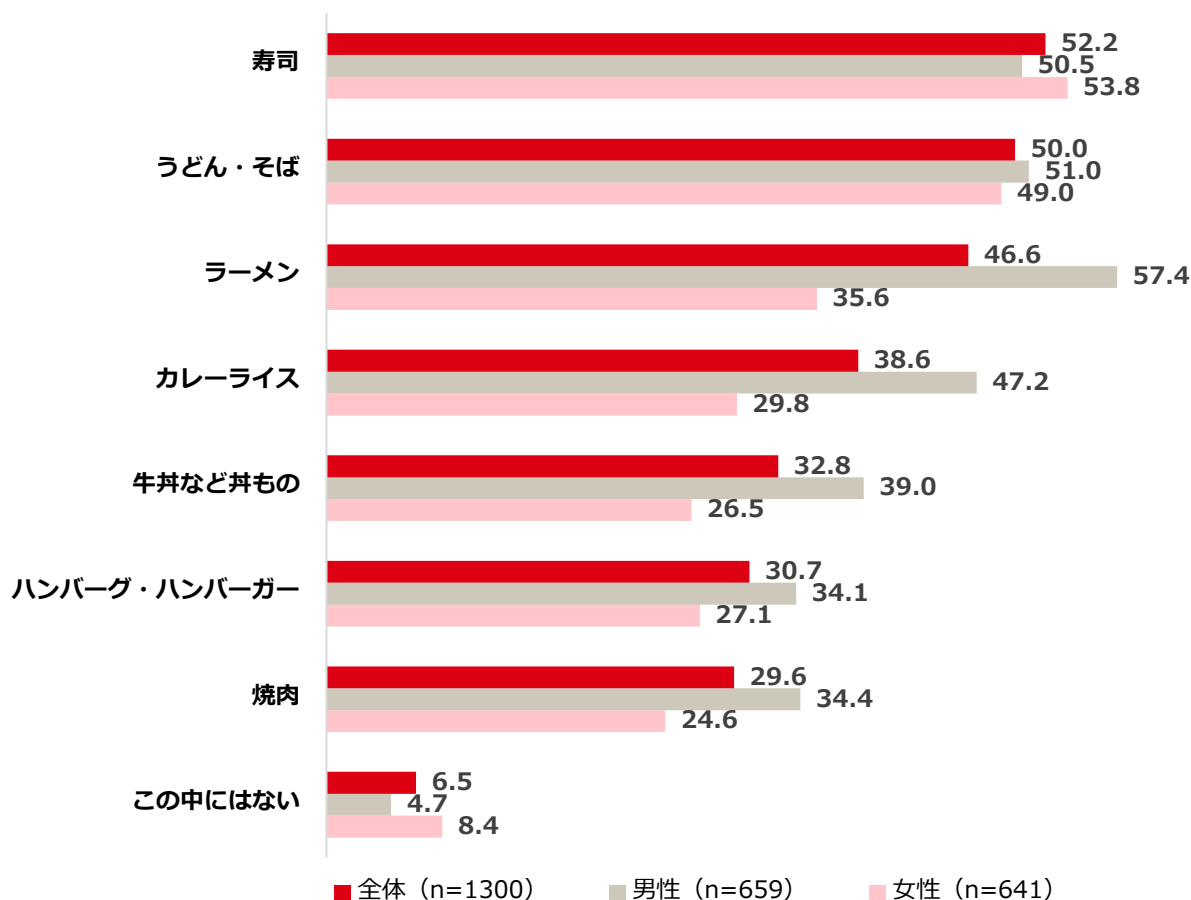
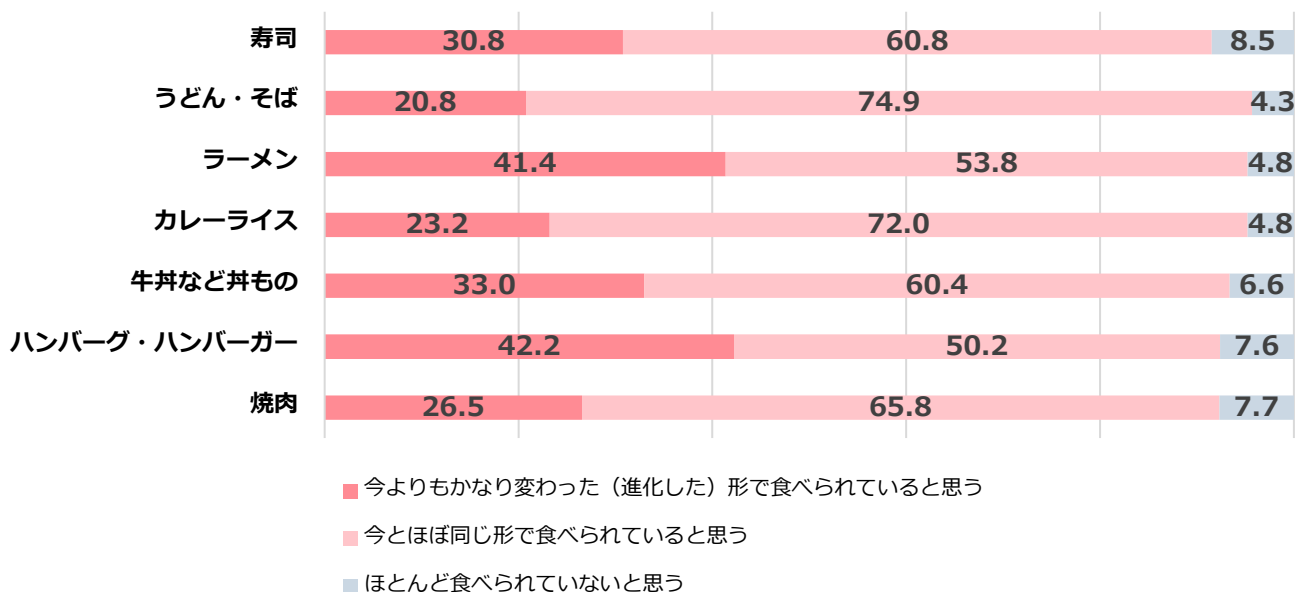
ぐるなび
リサーチグループ長
本間 久美子

リサーチ部の調査がおかげさまで100回目を迎えましたので、「100年後の食卓」を調査結果から展望しました。調査からは大きく、「環境の変化、テクノロジーの進化などにより、外食を含む食生活へ影響が出ることは予感しつつも、今も好きなものは残るし、残っていてほしい」という思いが伝わってくる結果となりました。

ではそれぞれ見ていきます。まず国民食の変容です。いずれも過半数が100年後も「今とほぼ同じ形」を予想する結果となりましたが、『ラーメン』と『ハンバーグ・ハンバーガー』は4割強が「変化・進化した形」と予想していました。理由までは明らかにできませんでしたが、料理によって100年後に予想するスタイルに違いがあるようです。次に食材についてです。100年後の日本では、『代替シーフード』や『完全栄養食』、『培養肉』は6割以上が普及すると回答しており。昨今の資源不足への危機感からか、100年後の食卓はサステナブルな食材への置き換えが不可避となると予想している様子が見えられました。『代替シーフード』の回答が特に高いのは、100年後には「食べられなくなっている」と思う食材の上位が水産資源であったこととも関係していそうです。飲食店について尋ねると、100年後の飲食店の姿は、効率化を極めた『ロボット店舗』の予想が3割超で最多に。そして、『人間が介在すること』が超高級な付加価値になると予想する声も4分の1に達しました。未来の飲食店は、今と同じ『立ち食い赤提灯などの大衆文化』の飲食店であっても、それを人が提供するだけでプレミアムな場に昇華するといった、今と違う飲食店の在り方になるかもしれません。100年後、食卓の形や中身が変化するとしても、食を通じて得られる喜びや感動を、次の100年も変わらぬ価値として守り抜き、さらに豊かなものへと育てていく。ぐるなびは、その普遍的な価値を次世代へ繋ぐ存在であり続けたいと考えます。

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

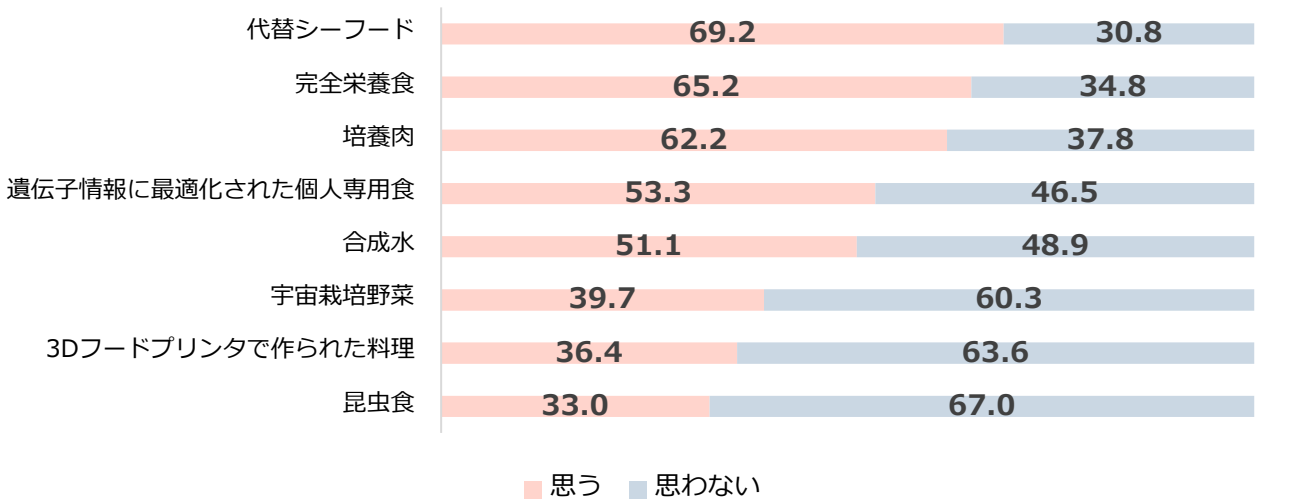
**Q1.あなたが「週に1回以上食べても飽きない」と思う、現代の国民食は何ですか。**（%）**Q2. 前問で挙げた料理は、100年後も食べられていると思いますか。**（%）（n=1300）※単一回答

現代の国民食TOP3は「寿司」「うどん・そば」「ラーメン」。中でも「ラーメン」は男性の1位（女性と20pt以上の差）と圧倒的支持。100年後の姿について、「ラーメン」や「ハンバーグ、ハンバーガー」は4割強が「今とはかなり変わった形で食べられている」と予想。対照的に「うどん・そば」「カレーライス」は7割以上が「今とほぼ変わらない」と回答し、料理によって未来の進化の予測に差が出る結果となりました。

Q3.地球環境の変化などで、100年後には「食べられなくなっている（または超高級品になっている）」と思う食材はありますか。（％）（n=1300）※複数回答、上位10項目を抜粋

1位	ウナギ	48.2	5位	サンマ	29.5
2位	クジラ	47.1	7位	天然のキノコ・山菜	27.1
3位	本マグロ	39.0	8位	コーヒー・チョコ	24.4
4位	ウニ	33.2	9位	伝統野菜	23.6
5位	カニ	29.5	10位	サケ	21.7

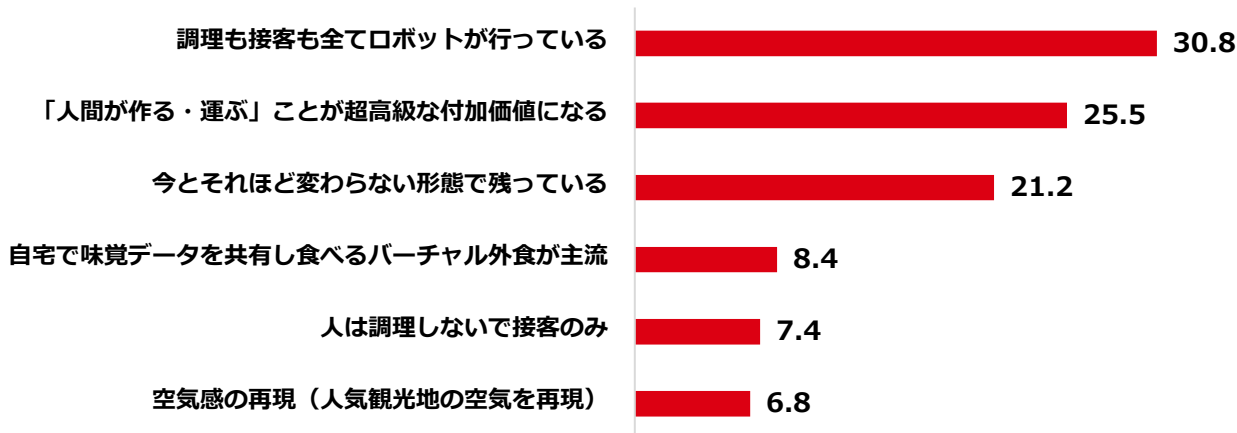
Q4.100年後の日本では、以下のものが「当たり前食材」になっていると思いますか。（％）（n=1300）※単一回答



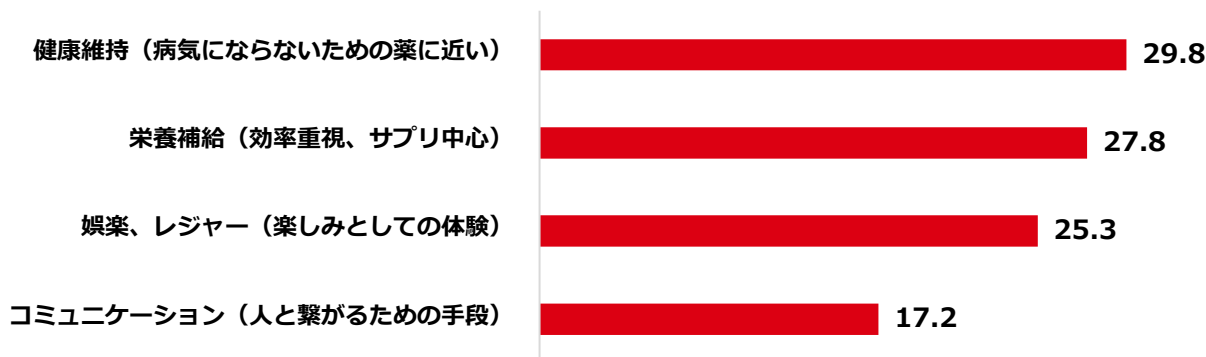
深刻な資源不足への懸念から、100年後に食べられなくなっていると思う食材は、1位「ウナギ」、2位「クジラ」、3位「本マグロ」と、水産資源が上位を独占しました。一方、100年後に当たり前になっていると思うものは、「代替シーフード」「完全栄養食」「培養肉」がいずれも6割を超え、最新技術による代替食品の普及が不可避であると捉えられています。

Q5. 100年後にも残っていて欲しいと思う外食文化はありますか。（％）（n=1300）※複数回答

1位	旬の食材・盛り付け	58.8	6位	賑やかな交流の場	38.2
2位	立ち食い赤提灯などの大衆文化	49.2	7位	おまかせメニュー	24.7
3位	職人による技術	47.4	8位	ソムリエ	15.2
4位	おもてなし・接客	45.4	9位	ボトルキープ	13.0
5位	食べ放題・飲み放題	42.1	10位	特にない	10.8

**Q6.100年後の飲食店はどうなっていると思いますか。**（%）（n=1300）※単一回答

飲食店の形態は、「調理も接客も全てロボット（31%）」と効率化が進む一方で、「人間が作る・運ぶことが超高級な付加価値（26%）」と、人の手によるサービスが「贅沢品」になると予想されています。また、100年後も残ってほしい外食文化は「旬の食材、盛り付け」が6割弱で最多となりました。

Q7.100年後、人類は「食事」を何のためにしていると思いますか。あなたのお考えに最も近いと思う物をお選びください。（%）（n=1300）※単一回答**Q8.未来の「おふくろの味」はどのようなものになっていると思いますか。**※自由回答

- ・「おふくろの味」を再現するためのレシピや配合など細かにデータ化・数値化され、思い出のままでは終わらず、ほぼ完璧に近い形で再現できるようになる。（20代男性）
- ・AIで作られてロボットが再現する。（30代男性）
- ・遠隔地でも、自分の親が作ったものが、瞬時に配膳できるようになっている。（50代女性）
- ・サプリで味を再現する。（40代女性）
- ・インスタントが主流になっている。（50代男性）
- ・お取り寄せ料理になっている。（40代女性）
- ・お金を払って体験するものになっている。（50代女性）
- ・今と変わらない、愛に溢れる心がほっこりするもの。（30代女性）
- ・AIでは作れなくて意外と残る。（50代男性）
- ・おふくろの味そのものの概念が変わっていると思う。（20代女性）
- ・すべて同じ味になっている。（60代女性）

【調査概要】

■調査期間：2026年1月28日(水)～1月29日（木）
■調査対象：全国

■調査方法：WEBアンケート
■回答者：20代～60代の男女ぐるなび会員1,300名