報道関係各位

ニュースリリース
2017 年 7 月 24 日
株式会社インテージ

「土用の丑の日」直前！インテージ、独自データとアンケートで実態を発表

「2017 年は丑の日が 2 回」も、例年の食卓登場は 1 回目に集中

―実は知らない意味や由来、豆知識 「天然うなぎ旬は秋冬」7 割以上が知らなかった―

株式会社インテージ（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：石塚純晃、以下：インテージ）は、独自に保有するデータ、および自主企画調査から、「土用の丑の日」の実態を分析しましたので、その結果をご紹介します。

毎年この時期になると、スーパーやデパートなどでは「土用の丑の日」キャンペーンが展開され、売り場にはたくさんのうなぎの蒲焼きが並びます。「土用の丑の日」にうなぎを食べることはよく知られていますが、そもそも「土用の丑の日」とはどのような日なのか、そしてなぜこの日にうなぎを食べるのか、ご存じない方も多いのではないでしょうか。2017 年は 7 月 25 日（火）と 8 月 6 日（日）が「土用の丑の日」にあたります。今回は、「土用の丑の日」直前のタイミングで、その食実態に加え、関連して由来や「土用の丑の日」にまつわる豆知識などを、どれくらいの人が理解しているのかを探りました。

[ポイント]

- ◆ 「土用の丑の日」認知率は 9 割強。そのうち 2 割が「毎年、土用の丑の日にうなぎを食べる」
- ◆ 「土用の丑の日が 1 回の年と 2 回の年がある」ことを知っていた人は約 4 割
- ◆ うなぎの食卓登場タイミングは、1回目の「一の丑」に集中。週末に分散する傾向も
- ◆ 意外と知らない豆知識。「天然うなぎの旬は秋冬」は 7 割以上が「知らなかった」

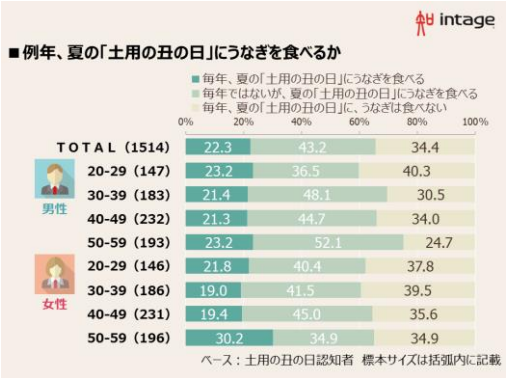
株式会社インテージ
〒101-8201 千代田区神田練塀町 3 番地 インテージ秋葉原ビル
www.intage.co.jp

「土用の丑の日」認知率は 9 割超。そのうち 2 割が「毎年うなぎを食べる」

明日は「土用の丑の日」。まずは、「土用の丑の日」を知っているかどうかについて聞いてみました。すると、「知っている」と答えた人は 94.6%と大半を占め、あらためて広く知られていることが確認できました。近年では、ニホンウナギが国際自然保護連合（IUCN）により絶滅危惧種に指定されるなど、その稀少性と価格高騰などが話題となっている「うなぎ」。一部、若者を中心に「うなぎ離れ」も聞かれますが、テレビの特集や店頭など目にする機会も多いせいか、「土用の丑の日」は社会全体に浸透していることがわかります。

では、夏の土用の丑の日にうなぎを食べている人は一体どれくらいいるのでしょうか。続いて、食の実態を探ってみました。すると、「毎年、夏の土用の丑の日にうなぎを食べる」と答えた人は 22.3% 、「毎年ではないが、夏の土用の丑の日にうなぎを食べる」と答えた人は 43.2%で、7 割近くの人が『土用の丑の日にうなぎを食べる習慣がある』ことがわかりました。また性年代別にみると、女性 50 代では「毎年、夏の土用の丑の日にうなぎを食べる」が 30.2%と他の層と比べて高い結果となっています。身体にとって、大切なビタミン群はもちろん、ミネラル成分や美容に大切なコラーゲンまで含んでいるとされる「うなぎ」。積極的に摂って夏の暑さを乗り越えたいところです。

- ✓ 「土用の丑の日」認知率は 94.6%。性年代別では、最も低い男性 20 代でも 9 割を超え、広く浸透
- ✓ 「土用の丑の日」認知者のうち、「毎年うなぎを食べる」は 22.3%。女性 50 代では 30.2%と他層に比べ高い



今夏、「土用の丑の日」は 7/25 と 8/6。「1 回の年と 2 回の年がある」知っている人は 4 割強

ここまで、「土用の丑の日」の認知率が高く、また多くの人がうなぎを食べる習慣があることを見てきましたが、そもそも「土用の丑の日」とはどのような日なのか、実はあまり詳しく知らないという人も多いのではないでしょうか。ここからは、あまり知られていない「土用の丑の日」の由来や実態について、独自のデータも交えながら解説していきますが、まずは、「土用の丑の日」の成り立ちについて、簡単に触れておきたいと思います。

その昔、世の中はすべて「木・火・土・金・水」の五つからなるという「五行思想（五行説）」という考えがありました。この五行は、「春＝木、夏＝火、秋＝金、冬＝水」として四季にも割り当てられているのですが、「土」のみは季節の変わり目に割り当てられ、四立（立夏、立秋、立冬、立春）の直前約 18 日間が「土用」と呼ばれており、その「土用」の中でも十二支が「丑」の日が「土用の丑の日」になります。

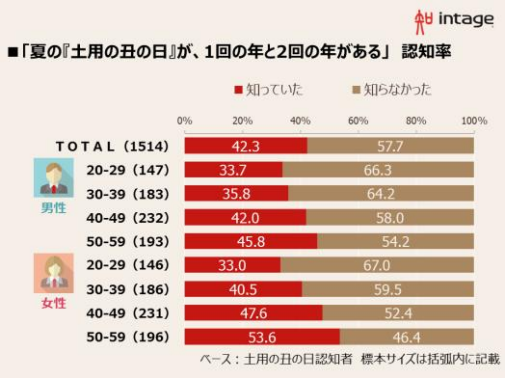
冒頭でも触れましたが、今年は「土用の丑の日」が 7 月 25 日（火）と 8 月 6 日（日）の 2 回あります。「あれ？丑の日が 2 回？いつから増えたの？」などと疑問に思っていた方もいらっしゃるかもしれませんが、「土用」が約 18 日間あり、「丑の日」は 12 日周期で訪れるため、暦によっては「土用」の期間に 2 回の「丑の日」が存在することもあるのです。ちなみに、1 回目は「一の丑」、2 回目は「二の丑」と呼ばれています。

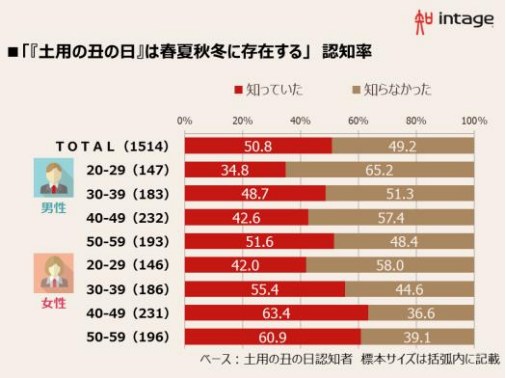
株式会社インテージ
〒101-8201 千代田区神田練塀町 3 番地 インテージ秋葉原ビル
www.intage.co.jp

では、一体どれだけの人が、「土用の丑の日は 1 回の年と 2 回の年がある」という事実を知っているのでしょうか。みなさんに聞いてみた結果、認知率は 42.3%で、店頭などで目にする機会も徐々に増え、ほどほど浸透してきていることがわかりました。性年代別では、男女ともに 40 代、50 代と年代が上がるにつれて認知率は高く、食に関する情報に触れる機会が多いと考えられる女性 50 代では 53.6%と半数以上が認知しており、一方で若年の 20 代では男女ともに 3 割程度と低い結果となりました。

ちなみに、「土用の丑の日が春夏秋冬に存在すること」についてはどのくらいの人が知っているのでしょうか。こちらも聞いてみたところ、全体での認知率は 50.8%で、性年代別では男女ともに若年の 20 代では低く、またいずれの年代でも女性は男性に比べて認知度がやや高い結果となりました。

- ✓ **「土用の丑の日、1 回の年と 2 回の年がある」は約 4 割の人が知っていたと回答**
- ✓ **認知率は男女ともに上の年代で高く、女性 50 代では半数以上が認知**





週末に食べる「フライング派」も？うなぎの食卓登場は週末に分散の傾向あり

では、その「土用の丑の日」に、うなぎが家庭の食卓に上がるのは実際のところいつのタイミングなのでしょうか。インテージが独自に保有する「キッチンダイアリー（京浜・京阪神・東海の 1,260 世帯の食卓・調理の状況を食場面（朝食・昼食・夕食）ごとに継続的に捉えたデータ）」で、直近 4 年の「土用の丑の日」前後のうなぎの食卓登場率を確認してみました。

すると、うなぎが食卓に登場するのは「土用の丑の日」当日がピークとなるものの、「一の丑」が金曜日だった 2015 年はその週末に、「丑の日」が火曜日だった 2014 年はその前の週末に食卓に上がるなど、「土用の丑の日」が平日にあたっている場合には、その前後の週末にも分散して食卓に上がっていることがわかりました。

次に、「土用の丑の日」が 2 回ある年にはいつ食卓に上がるのか、今夏と同様「土用の丑の日」が 2 回あった 2015 年、2013 年のデータで確認してみました。すると、うなぎが食卓に上がるのは『一の丑』当日に集中しており、『二の丑』当日も、その前後の日に比べるとうなぎの食卓登場率は高くなるものの、『一の丑』当日の 10 分の 1 程度にとどまりました。

価格が高く、高級品のイメージも強い「うなぎ」。ハレの日の食べ物として、家族が揃う週末などに食卓に上がる傾向がうかがえました。今年の『一の丑』は、明日 25 日（火）。平日ということで、「フライングをして週末に食べた」という人も多かったのではないでしょうか。

- ✓ **うなぎが食卓に上がるのは「丑の日」当日。平日にあたった年は前後の週末に分散も**
- ✓ **「土用の丑の日」が 2 回ある年では「一の丑」に集中。「二の丑」は「一の丑」の 10 分の 1 にとどまる**

株式会社インテージ
〒101-8201 千代田区神田練塀町 3 番地 インテージ秋葉原ビル
www.intage.co.jp

intage

2016年		2015年		2014年		2013年	
7/14 木	3.6	7/16 木	4.7	7/17 木	5.1	7/18 木	1.8
7/15 金	4.5	7/17 金	4.9	7/18 金	5.4	7/19 金	8.2
7/16 土	3.1	7/18 土	6.0	7/19 土	1.3	7/20 土	8.8
7/17 日	5.9	7/19 日	6.1	7/20 日	10.0	7/21 日	23.2
7/18 月	12.1（海の日）	7/20 月	11.0（海の日）	7/21 月	7.4（海の日）	7/22 月	92.2 一の丑
7/19 火	5.5	7/21 火	8.8	7/22 火	2.9	7/23 火	11.0
7/20 水	9.8	7/22 水	5.2	7/23 水	1.2	7/24 水	9.1
7/21 木	3.0	7/23 木	1.6	7/24 木	1.7	7/25 木	0.0
7/22 金	-	7/24 金	122.1 一の丑	7/25 金	5.0	7/26 金	3.2
7/23 土	4.9	7/25 土	16.1	7/26 土	7.1	7/27 土	4.2
7/24 日	7.1	7/26 日	16.8	7/27 日	16.0	7/28 日	3.4
7/25 月	6.7	7/27 月	9.0	7/28 月	14.7	7/29 月	6.0
7/26 火	1.5	7/28 火	2.5	7/29 火	114.6 丑の日	7/30 火	5.1
7/27 水	6.5	7/29 水	3.0	7/30 水	9.7	7/31 水	3.7
7/28 木	10.7	7/30 木	1.5	7/31 木	4.5	8/1 木	2.4
7/29 金	18.4	7/31 金	2.4	8/1 金	10.1	8/2 金	0.0
7/30 土	135.3 丑の日	8/1 土	6.2	8/2 土	6.1	8/3 土	11.0 二の丑
7/31 日	20.1	8/2 日	3.2	8/3 日	9.3	8/4 日	1.7
8/1 月	1.8	8/3 月	3.3	8/4 月	4.9	8/5 月	6.7
8/2 火	1.6	8/4 火	5.5	8/5 火	4.3	8/6 火	0.0
8/3 水	4.5	8/5 水	12.9 二の丑	8/6 水	2.9	8/7 水	5.4
8/4 木	2.8	8/6 木	2.6	8/7 木	1.2	8/8 木	1.5
8/5 金	9.3	8/7 金	4.1	8/8 金	11.9	8/9 金	11.2
8/6 土	1.6	8/8 土	4.5	8/9 土	4.3	8/10 土	0.0
8/7 日	4.6	8/9 日	7.1	8/10 日	6.8	8/11 日	3.9

データ：キッチンダイアリー　集計期間：2013～2016年
エリア：　一都三県、京阪神　指標：TI値（1000食中の出現数で単位は‰）

天然うなぎの旬は秋冬！？　約 7 割以上が「知らない」と回答

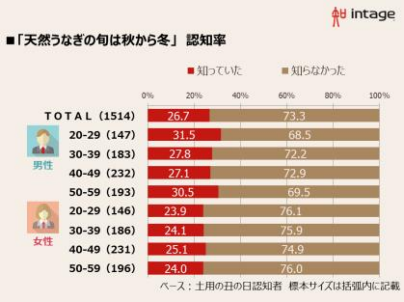
縁起物として「夏の土用の日」周辺に食べられる「うなぎ」。夏のイメージが強いですが、実は、天然うなぎの旬は秋冬であるということをご存じでしょうか。特に水温が下がりはじめる 10 月頃の冬眠に備えてたくさん栄養を蓄えたうなぎは非常に美味しいとされています。では、なぜ旬ではない“夏の”「土用の丑の日」に、うなぎを食べる習慣ができたのでしょうか。これには諸説あるようですが、江戸時代の蘭学者「平賀源内」が発案した販売戦略が発端という説が有名です。この販売戦略とは、あるうなぎ屋の店主が、秋冬が旬で、夏に売れず困っていることを平賀源内に相談したところ、店頭に「本日、土用の丑の日」の張り紙をするアドバイスをもらい、それを実践した結果、大繁盛したというものです。その背景には、「丑の日に“う”のつく物を食べると病気にならない」という迷信があったとも言われています。

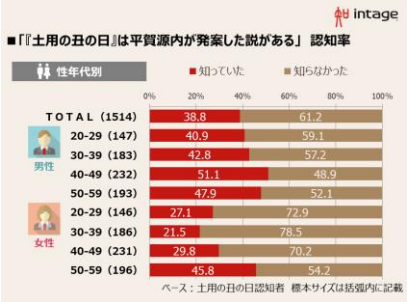
最後に、これまでに触れた内容も含め、「土用の丑の日」に関する豆知識について、みなさんにどれくらい認知されてるかを探ってみました。

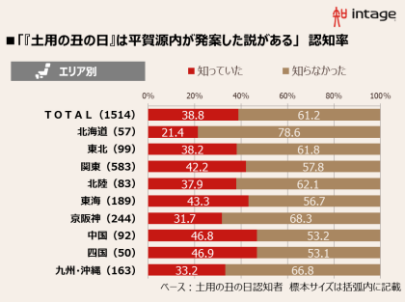
まず、「天然うなぎの旬は秋冬」について知っていたかを聞いてみたところ、全体で 73.3%の人が「知らなかった」と回答し、男女ともに、いずれの年代でも共通して低い認知率となりました。次に、「土用の丑の日を平賀源内が発案したという説」について知っていたかを聞いてみたところ、こちらは全体で 35.8%の人が「知っていた」と回答し、「天然うなぎの旬は秋冬」に比べると多くの人が知っていることがわかりました。また、この「土用の丑の日を平賀源内が発案したという説」について認知度を地域別に見てみると、平賀源内の出身地である讃岐国のある四国地方が 46.9%と最も高く、次いで中国地方が 46.8%と近隣地域が比較的高い結果になったのに対し、四国から遠く離れた北海道では 21.4%と最も低く、興味深い結果となりました。

- ✓ **「天然うなぎの旬は秋冬」7 割以上が「知らなかった」**
- ✓ **「平賀源内発案説」、源内の出身地＝四国地方で認知率が高く、5 割近くが「知っている」**

株式会社インテージ
〒101-8201　千代田区神田練塀町 3 番地　インテージ秋葉原ビル
www.intage.co.jp







明日は１回目の「土用の丑の日」。手軽に自宅で食べるも良し、贅沢にうなぎ屋さんに並ぶも良し、うなぎを美味しく食べて、スタミナ補給をし、夏の暑さを乗り切りましょう。

本レポートに使用した当社調査データについて

【インテージのネットリサーチによる自主企画調査データ】

調査地域：全国
対象者条件：20-59 歳の男女
標本抽出方法：弊社「マイティモニター」より抽出しアンケート配信
ウェイトバック：性年代構成比を 2015 年度実施国勢調査結果にあわせてウェイトバック
標本サイズ：1600
調査実施時期： 2017 年 7 月 7 日(金)～2017 年 7 月 10 日(月)
＊＊インテージのネットリサーチはマルチデバイス対応済み。PC でもスマホでも操作性がよく、回答傾向への影響を抑えています。＊＊

【キッチンダイアリー】

京浜、京阪神、東海地区 1,260 世帯のパネルモニターによる食卓実態動向のトラッキングサービス。毎日の食卓で食材がどのように調理され、どんな家族に、どんなメニューで食べられているのかについてのデータ収集を継続的に行ない、京浜、京阪神、東海地区での食卓実態動向を明らかにしている。

【株式会社インテージ】 https://www.intage.co.jp/

株式会社インテージ（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：石塚純晃）は、「Create Consumer-centric Values ～お客様企業のマーケティングに寄り添い、共に生活者の幸せを実現する」を事業ビジョンとして掲げ、様々な業界のお客様企業のマーケティングに寄り添うパートナーとして、ともに生活者の幸せに貢献することを目指します。生活者の暮らしや想いを理解するための情報基盤をもって、お客様企業が保有するデータをアクティベーション（活用価値を拡張）することで、生活者視点に立ったマーケティングの実現を支援して参ります。

【報道機関からのお問い合わせ先】

■株式会社インテージ 広報担当：西澤（にしざわ）／石渡（いしわた）
TEL：03-5294-6000
サイト「お問い合わせフォーム」 https://www.intage.co.jp/contact/

【調査データに関するお問い合わせ】

■株式会社インテージ マーケティングプラットフォーム推進本部
担当：久内（くない）
TEL：03-5294-9352

株式会社インテージ
〒101-8201 千代田区神田練塀町 3 番地 インテージ秋葉原ビル
www.intage.co.jp