

～お正月シーズン到来！～

**「鰹節屋・だし屋」のヤマキ お雑煮に関する調査結果発表！**

**日本の食文化 お雑煮への若年離れ、じわり**

**お正月にお雑煮を毎年食べる人 30代が最下位！半数にとどまる**



ヤマキ株式会社（本社：愛媛県伊予市 代表取締役社長：城戸善浩）は、だしの魅力を再発見させる活動として「だし活プロジェクト」を行っています。「だし活プロジェクト」は「だしの7つのいいところ」を掲げ、日本の食卓を支えてきた「かつお節・だし」の価値やパワーをもっと日本中へ、そして世界へ広げていこうというプロジェクトです。

年末年始はいつもより和食を食べる機会が増える時期。さらに、世界中から日本に注目が集まる2020年が到来します。そこで、日本人の誇るべき文化「お雑煮」や「だし」に関する地域差や年代間の違いについて調査を実施しました。

#### 【調査結果総括】

今回の調査では、お正月にお雑煮を毎年必ず食べる人が70代（約88%）をトップに若い年代になるほど少なくなる傾向にあることがわかりました。未婚者と既婚者として比較した場合、既婚者（約75%）に対して未婚者（約58%）と約17%も差がでました。結婚を機に実家への帰省が増え、お雑煮を食べる機会が増えていると考えられます。

お雑煮のだしは地域によって差が出ており、四国は煮干し・いりこ（30%）、九州はあご（約15%）などが他の地域より多い結果となりました。かつお節は四国（約67%）関東（約62%）を筆頭に全国的に多い中、九州は約40%と低い結果となり、その分九州は昆布（約42%）椎茸（約26%）あご（約15%）など多様なだしが使われていることがわかります。お雑煮のもちの形も中部と近畿を境に角もちと丸もちではっきり分かれています。

普段のだしの嗜好性では、全国どのエリアでもかつお節のだしが一番好まれています。煮干し・いりこだしは、四国（20%）中国（約15%）と他エリアより高いことがわかりました。北海道は昆布の産地ですが全国で昆布のだしが好きな人の割合が最も少ない（約15%）という結果も出ています。

だしの形状では「乾物を煮出すタイプ」が70代以上（約38%）に対して20代（約23%）と若い年代のほうが少ない傾向ですが、30代（約36%）は60代（約35%）と同水準の高い数値となっています。妊娠・出産・子育てを機に、だし取りに対しての関与度が変化したと考えられます。「顆粒タイプ」は50代（81%）と他年代より多い結果となっています。各年代色々なだしの形状を使い分けしているようですね。

#### 【調査結果サマリー】

##### ■お雑煮喫食頻度×年代別

・「毎年必ず食べる」

70代以上（88.4%） 60代（80.2%） 50代（70.9%） 40代（58.7%） 30代（54.1%） 20代（58.7%）

⇒若い年代ほど少なくなる傾向にある 最下位は30代

##### ■お雑煮喫食頻度×未既婚別

・「毎年必ず食べる」

既婚（74.7%） / 未婚（57.9%）

⇒16.8%の差が発生 結婚を機に実家への帰省が増え、お雑煮を食べる機会が増えていると推測できる

##### ■お雑煮のだし種類×地域別

- ・全国的にかつお節の使用率が高い
- ・四国：煮干し・いりこ（30.0%）／九州：あご（15.4%）⇒他の地域より多い
- ・九州：かつお節（39.6%）昆布（41.8%）椎茸（26.4%）あご（15.4%）⇒多様なだしが使われている

■お雑煮のもち種類×地域別

- ・角もち：北海道（80.9%）東北（64.7%）関東（80.1%）中部（77.8%）近畿（27.0%）中国（16.7%）四国（23.3%）九州（26.4%）
- ・丸もち：北海道（12.8%）東北（25.5%）関東（16.2%）中部（22.7%）近畿（73.6%）中国（85.2%）四国（66.7%）九州（69.2%）

⇒中部と近畿を境に、角もちと丸もちでエリアによってはっきり分かれている

■だしの嗜好性×地域別

- ・かつお節：北海道（55.3%）、中部（53.7%）を筆頭に全国どのエリアでも4割以上の割合で一番好まれている
- ・煮干し・いりこだし：四国（20.0%）中国（14.8%）⇒他の地域より多い
- ・北海道：昆布の有数の産地だが全国でも最も昆布のだしが好きな人の割合が少ない（14.9%）

■だしの形状

「乾物を煮出すタイプ」

70代以上（37.5%）／20代（23.2%）→若い年代のほうが少ない傾向に

30代（35.7%）／60代（35.2%）→30代が60代と同水準の高い数値

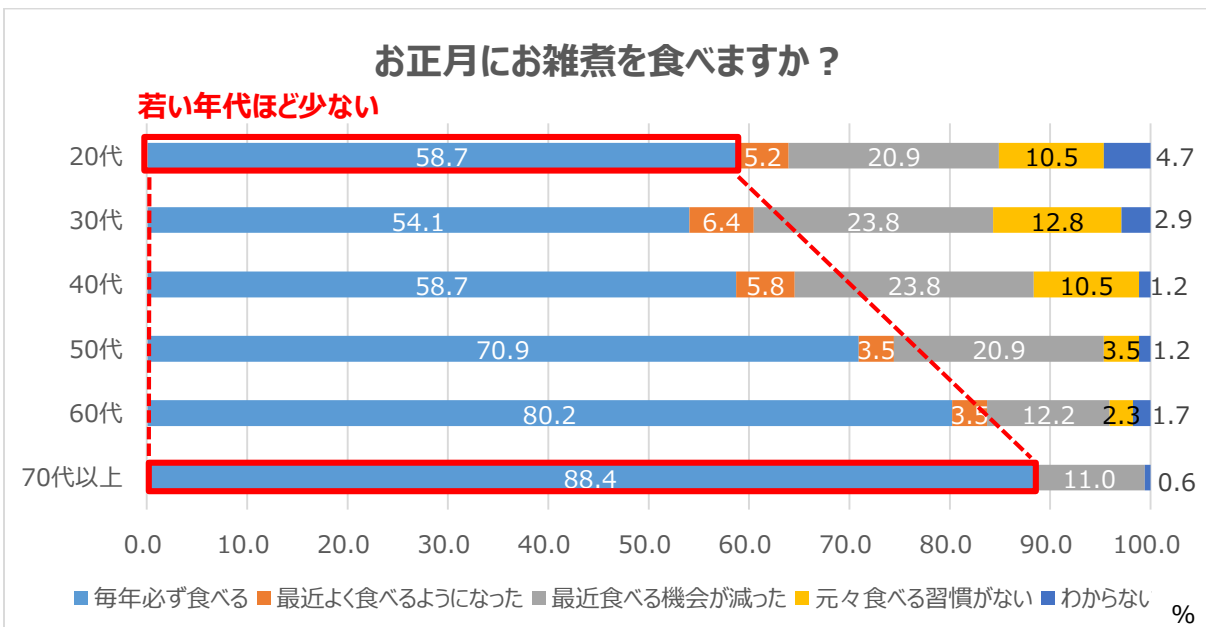
⇒妊娠・出産・子育てを機に、だし取りに対する関与度が変化したと考えられる。

【調査結果】

＜お雑煮喫食頻度×年代別＞

70代以上（88.4%）60代（80.2%）50代（70.9%）40代（58.7%）30代（54.1%）20代（58.7%）

⇒若い年代ほど少なくなる傾向に

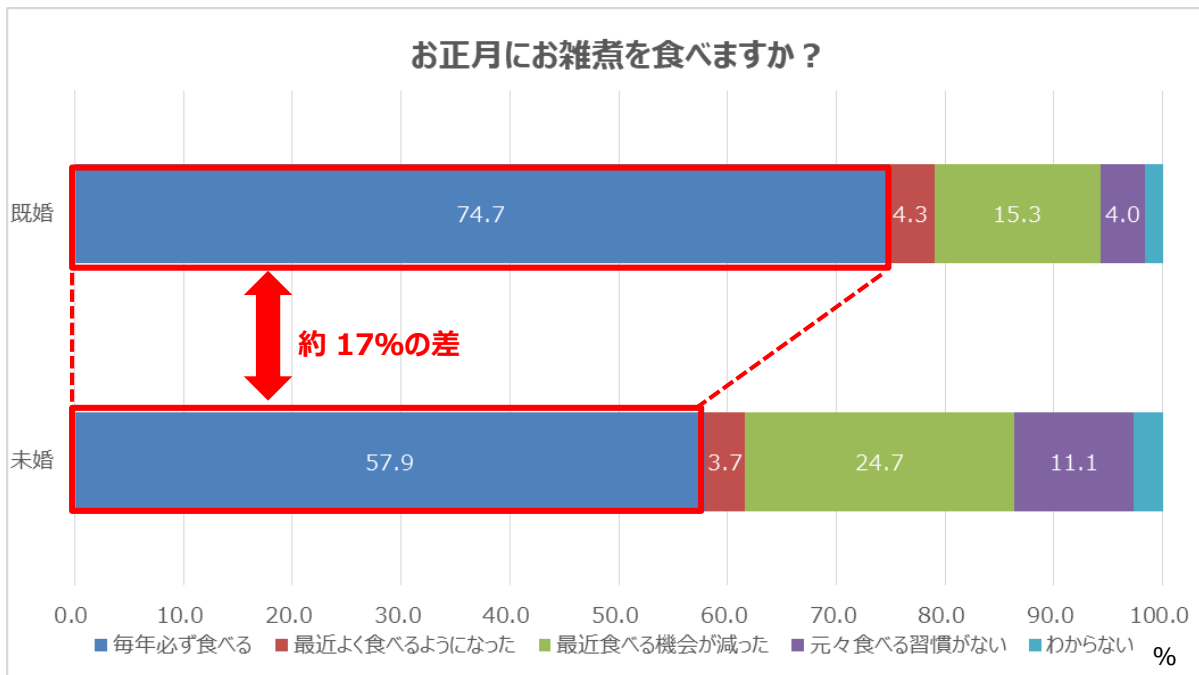


＜お雑煮喫食頻度×未既婚別＞

・「毎年必ず食べる」

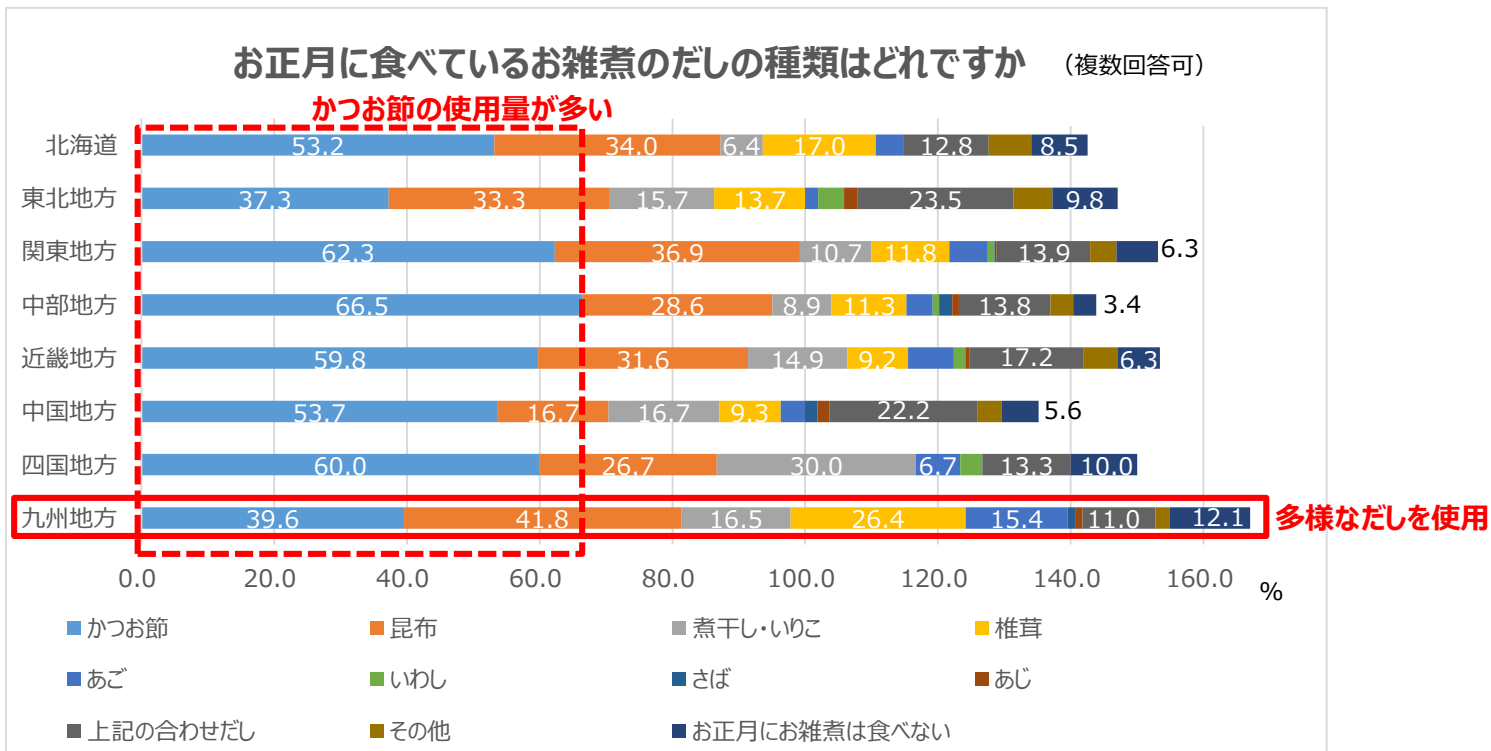
既婚（74.7%）／未婚（57.9%）

⇒結婚を機に実家への帰省が増え、お雑煮を食べる機会が増えていると推測できる



<お雑煮のだし種類×地域別>

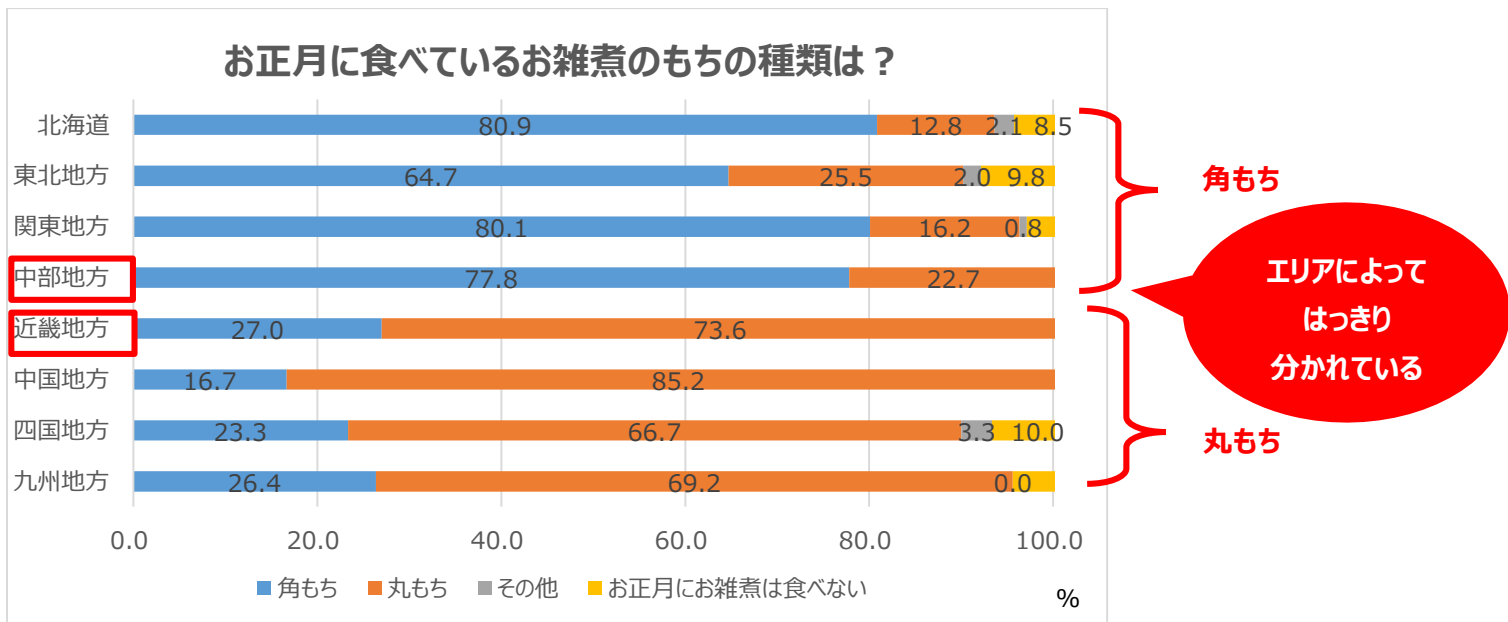
- ・全国：どの地域もかつお節の使用率が高い
- ・四国：煮干し・いわし (30.0%) / 九州：あご (15.4%) ⇒ 他の地域より多い
- ・九州：かつお節 (39.6%) 昆布 (41.8%) 椎茸 (26.4%) あご (15.4%) ⇒ 多様なだしが使われている



<お雑煮のもち種類×地域別>

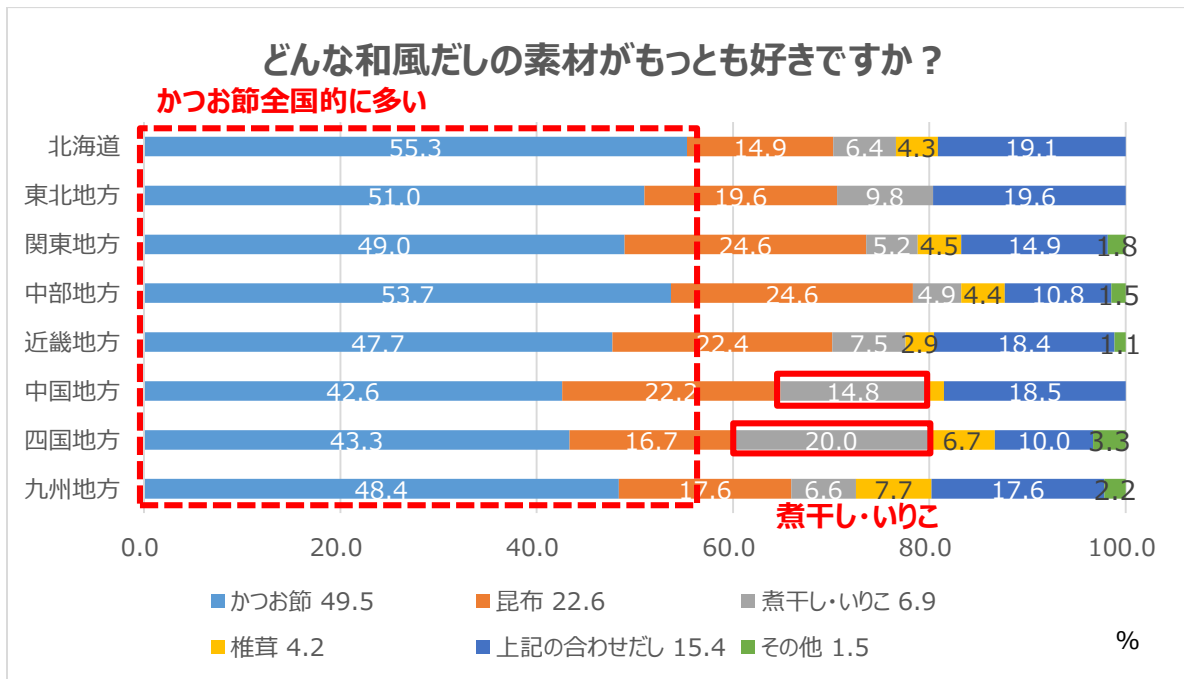
- ・角もち：北海道 (80.9%) 東北 (64.7%) 関東 (80.1%) 中部 (77.8%) 近畿 (27.0%) 中国 (16.7%) 四国 (23.3%) 九州 (26.4%)
- ・丸もち：北海道 (12.8%) 東北 (25.5%) 関東 (16.2%) 中部 (22.7%) 近畿 (73.6%) 中国 (85.2%) 四国 (66.7%) 九州 (69.2%)

⇒中部と近畿を境に、角もちと丸もちでエリアによって分かっている



<だしの嗜好性×地域別>

- ・全国：かつお節のだしは北海道（55.3%）、中部（53.7%）を筆頭に全国どのエリアでも4割以上の割合で一番好まれている
- ・中国・四国：煮干し・いりこだしが四国（20.0%）中国（14.8%）と他の地域より多い
- ・北海道：昆布の有数の産地だが全国で最も昆布だしが好きな人の割合が少ない（14.9%）



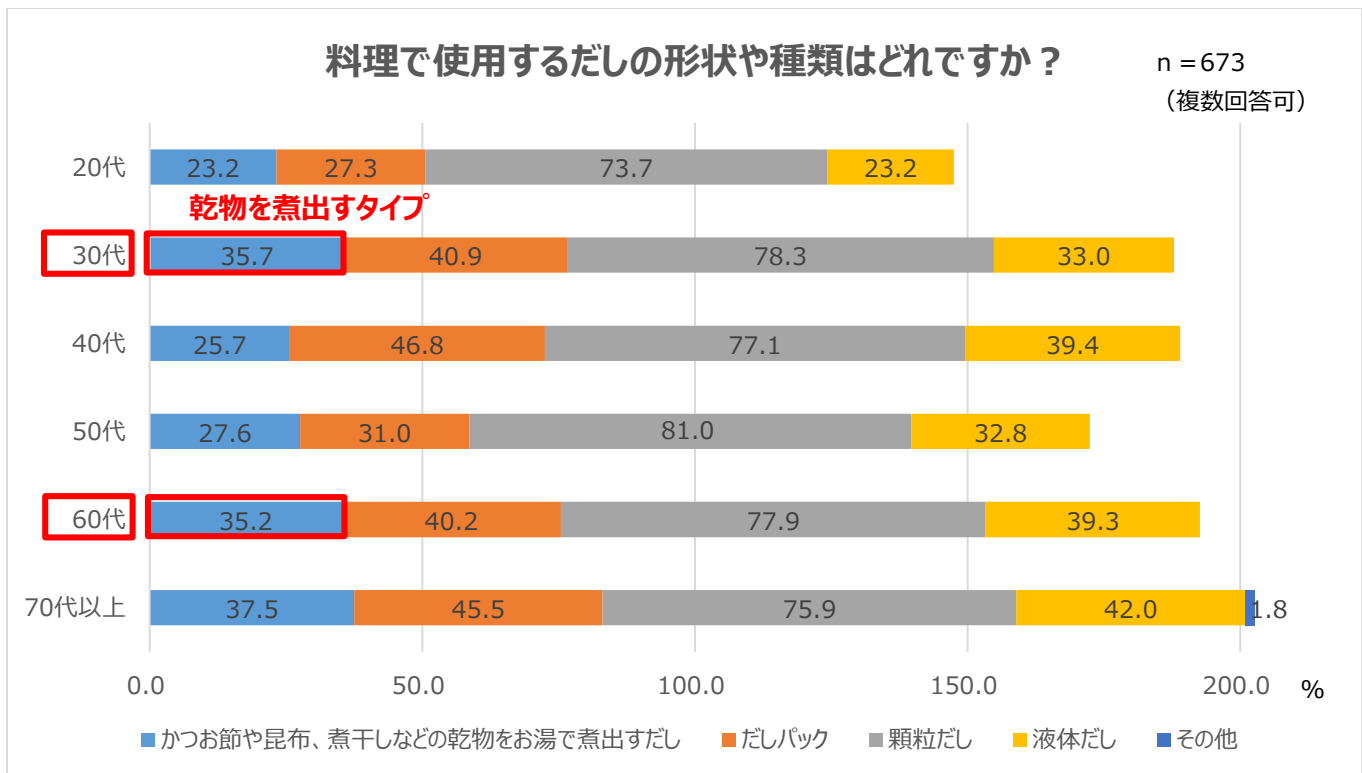
<だしの形状×年代>

「乾物を煮出すタイプ」

70代以上（37.5%） / 20代（23.2%） →若い年代のほうが少ない傾向にある

30代（35.7%） / 60代（35.2%） →30代が60代と同水準の高い数値に

⇒妊娠・出産・子育てを機に、だし取りに対しての関与度が変化したと考えられる



※記事にご活用いただく際には、以下の調査名を出典元としてご記載くださいますようお願いいたします。

#### 【調査概要】

調査名：ヤマキ「だし活プロジェクト」だしに関する調査

調査方法：インターネットリサーチ

調査対象者：20歳以上男女

調査サンプル数：1,032名

調査期間：2019年12月10日～12月11日

#### ◇調査を受けて◇

お雑煮はだしの種類やもちの形などエリアによって違いがあり、地域ごとの食文化に根差していることがよく分かりました。年代別では若い年代ほどお雑煮を毎年食べる人の割合が少なく、30代が半数程度と最低となりました。未婚者と既婚者とは約17%も差が出ており、結婚を機に実家への帰省が増えお雑煮を食べていると推測できます。

2020年は世界中から日本の文化にも注目が集まるタイミングです。お雑煮やその地域ごとの“だし”は各家庭の味を受け継いでいくまさに「日本家庭の食文化」です。和食が世界無形文化遺産に登録され、さらに世界中から注目されていますが、胸を張って和食や“だし”について語れるようお正月のお雑煮を通して、日本の誇るべき食文化を一度見直してみたいかがでしょうか。

ヤマキはだしの魅力を再発見させる「だし活プロジェクト」を進めています。「だしの7つのいいところ」を分かりやすく説明しているWEBサイトもございますので、ぜひ一度ご覧ください。

## ■だしの魅力を再発見！「だし活プロジェクト」とは

ヤマキは、お客様の「おいしい」の一言を目指して、一世紀以上もの間かつお節・だしと真摯に向き合ってきました。お陰様で、数多くの商品をご愛顧いただけるようになりました。ただ、一方で日本の食卓を支えてきた「かつお節・だし」の価値や力を知らない方がまだまだ多くいらっしゃるのも事実です。

「だし活プロジェクト」とは、「かつお節・だし」のパワーをもっと日本中へ、そして世界へ広げていくことで、食卓のおいしさや健康に貢献していくことを目的としたプロジェクトです。だしのいいところについて理解して共感いただく啓発活動を、ヤマキだけではなく業界全体を巻き込みながら推進したいと考えています。

## ■「だし活プロジェクト」公式 HP

「だしの7つのいいところ」を分かりやすく説明しています。

<https://www.yamaki.co.jp/dashikatsu/>

## ■言われてみればそうだった“だしの7つのいいところ”

だし活プロジェクトを推進するにあたり、かつお節やだしについて、日々研究をしているかつお節・だし研究所の調査データを元に「言われてみればそうだった」と思える共感性の高そうな「だしの7つのいいところ」を伝えてまいります。

### <だしの7つのいいところ>

- その一． おいしく減塩できる
- その二． 野菜がおいしくなる
- その三． ヘルシーな和食（低糖・低脂肪）が作れる
- その四． いろんな素材の味がひとつにまとまる
- その五． どんな料理も簡単に味付けできる
- その六． 素材のうま味や風味を引き出す
- その七． 身体にやさしく心を落ち着かせる



だし活プロジェクトロゴ



だしの7つのいいところ キービジュアル



だし活プロジェクトキャラクター「だしっち」