

10月16日は世界食料デー “世界の食料問題を考える日” 「大豆とSDGsに関する調査」

年代を重ねるにつれ大豆食品を摂取する傾向あり

大豆ミートや豆乳ヨーグルトの認知は半数以上、 喫食経験は5人に1人が食べたことがあるという結果に

大地のおいしさから、新しい幸せを。おみそと豆乳の「マルサンアイ株式会社」（所在地：愛知県岡崎市）と生活者起点のリサーチ&マーケティング支援を行なう株式会社ネオマーケティング（所在地：東京都渋谷区）は、今回、2022年8月19日（金）～2022年8月22日（月）に、全国の20歳から79歳の男女1000名を対象に「大豆とSDGs」をテーマにしたインターネットリサーチを共同で実施いたしました。

<調査背景>

10月16日を世界食料デーとして国連が「世界の食料問題を考える日」と定めています。今回は栄養面ですぐれた植物性食品であり、かつ代替肉など、SDGsの観点からも注目を集める大豆に関してアンケートを実施しました。報道の一資料としてご活用ください。

※「大豆」のすぐれた栄養について

アミノ酸スコアが100である肉や魚と同様に、大豆たんぱく質は植物性たんぱく質の中で唯一、アミノ酸スコア100と評価されており、動物性たんぱく質と同様に必須アミノ酸をバランスよく含んでいる良質なたんぱく源であるといえます。大豆について詳しく知りたい方は下記をご覧ください。

<https://www.marusanai.co.jp/daizu/daizu.html#2>

<https://www.marusanai.co.jp/daizu/daizu.html#3>

【調査概要】

1. 調査の方法：ネオマーケティングが運営するアンケートシステムを利用したウェブアンケート方で実施
2. 調査の対象：20歳～79歳の男女
3. 有効回答数：1000サンプル（人口構成比に合わせてサンプル回収し、集計）
4. 調査実施日：調査期間：2022年8月19日（金）～2022年8月22日（月）

◆「大豆とSDGsに関する調査」主なトピック

- ・日本での食糧問題「深刻化すると思う」と計79.3%が回答。
- ・大豆に「環境にやさしいエコな食品」のイメージを6割以上が持つ一方で「単位面積当たりのたんぱく質生産量が高い」などの具体的な認知は32.7%と低い結果に。
- ・大豆ミート認知は71.1%、喫食経験は28.2%、次いで認知が高いのは「豆乳ヨーグルト」で52.2%と半数以上。
- ・大豆食品だと思えるものをお聞きすると、「豆腐」は9割以上、「味噌」や「豆乳」等も8割以上と高い数値に。
- ・約7割が大豆食品を積極的に摂取していると回答。好きな大豆食品は、男女ともに「豆腐」、「味噌」、「納豆」という順。大豆食品は日本人にとって身近な存在であることが改めて良く分かる結果に。
- ・よく摂取する大豆食品は「豆腐」82.8%、「味噌」68.6%、「醤油」67.2%に。
- ・あったらいいなと思う大豆食品（飲料含む）や大豆を使った代替食（飲料含む）について、「大豆ペーストのパンに塗るジャムのようなもの。ピーナツバターみたいな感じ。(59歳女性)」という意見も。

SDGs17の目標に関する認知と興味

知っている目標 (n=1000)

1位 貧困をなくそう	56.9%
2位 ジェンダー平等を実現しよう	50.0%
3位 飢餓をゼロに	49.6%
4位 海の豊かさを守ろう	43.8%
5位 安全な水とトイレを世界中に	42.8%
6位 すべての人に健康と福祉を	42.6%
7位 人や国の不平等をなくそう	41.2%
8位 気候変動に具体的な対策を	41.0%
9位 エネルギーをみんなにそしてクリーンに	39.1%
10位 質の高い教育をみんなに	38.9%

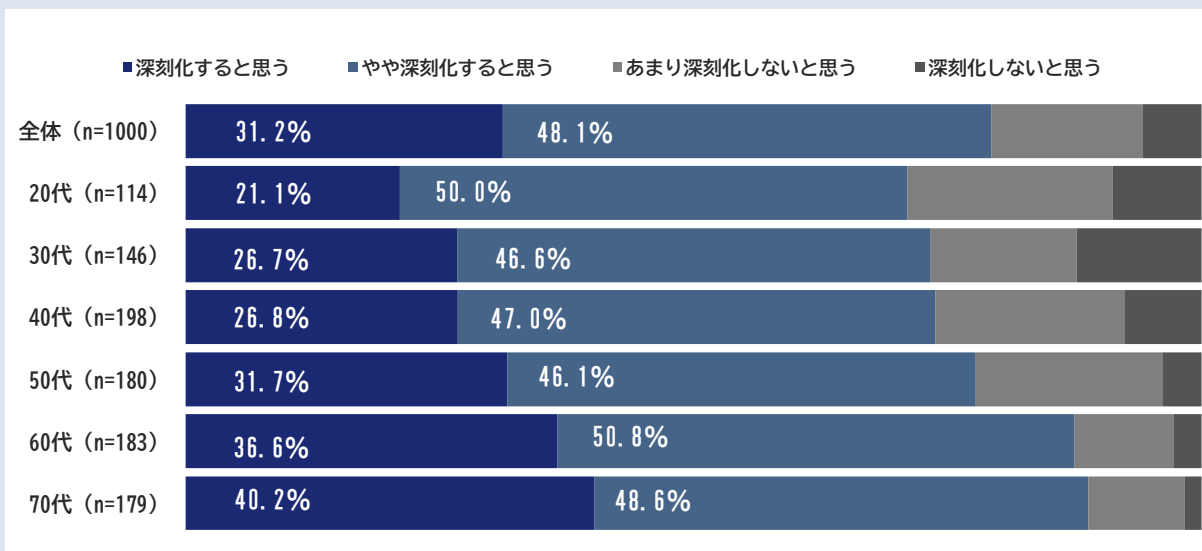
関心がある目標 (n=1000)

1位 貧困をなくそう	26.1%
2位 気候変動に具体的な対策を	25.0%
3位 海の豊かさを守ろう	24.4%
4位 すべての人に健康と福祉を	22.7%
5位 飢餓をゼロに	21.8%
6位 エネルギーをみんなにそしてクリーンに	20.5%
7位 安全な水とトイレを世界中に	19.7%
8位 人や国の不平等をなくそう	18.9%
9位 陸の豊かさを守ろう	18.7%
10位 平和と公正をすべての人に	18.5%

SDGsの17の目標に対し、知ってる目標と興味のある目標をお聞きしました。その結果、知っている項目では「貧困をなくそう」が最も多く56.9%となりました。次いで「ジェンダー平等を実現しよう」50.0%と上位2項目に関しては半数を超える結果となっています。

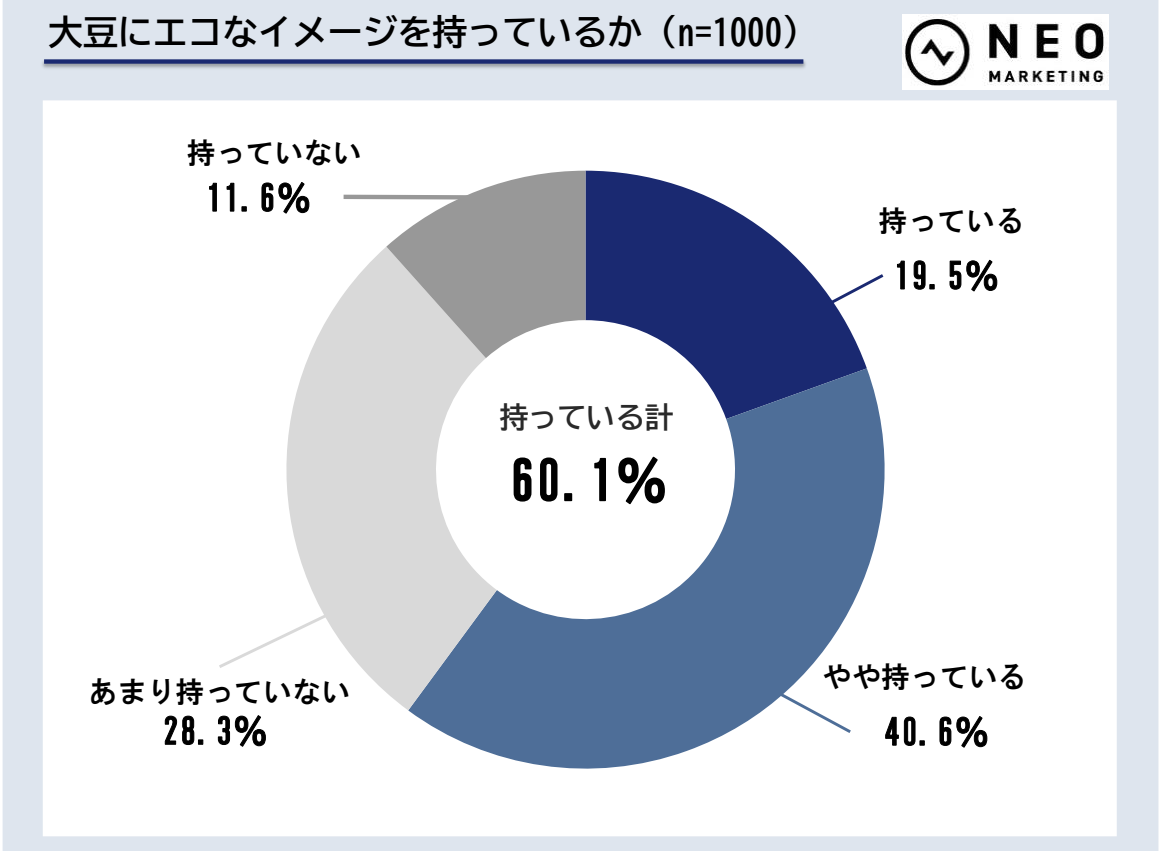
興味のある目標では、「貧困をなくそう」が26.1%で最も多く、次いで、「気候変動に具体的な対策を」25.0%と続きます。

日本での食糧問題の深刻化

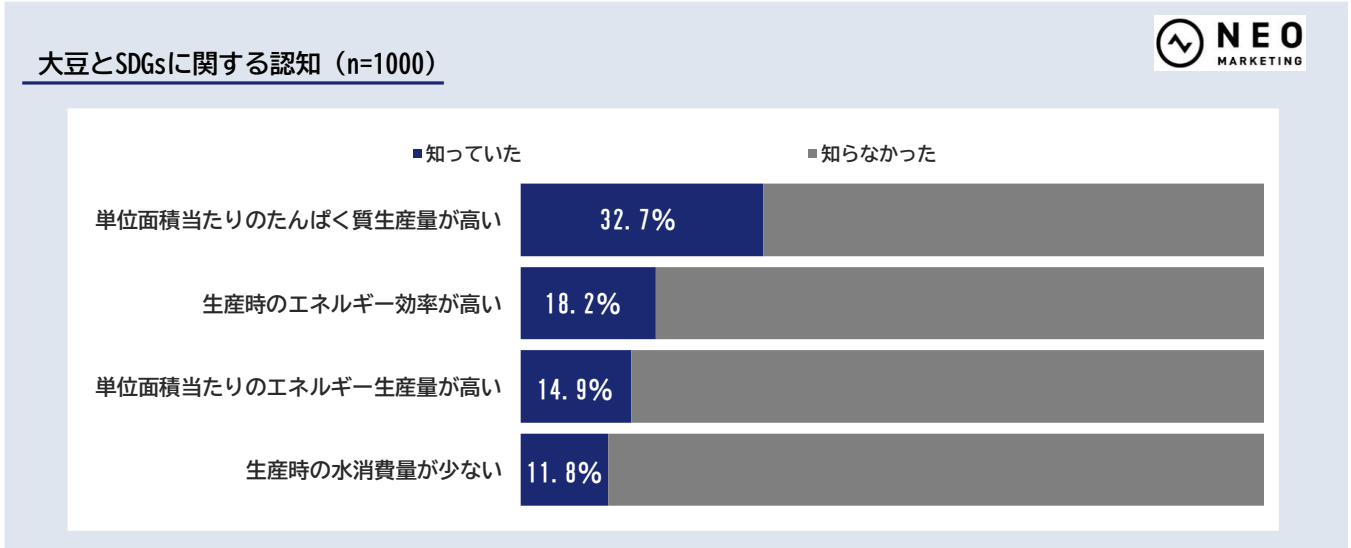


知っている目標では第3位、興味のある目標では第5位となった「飢餓をゼロに」。日本での食糧問題について、将来深刻化すると思うかと聞くと、計79.3%が深刻化すると思うと回答しました。特に60代は計87.4%、70代は計88.8%と高い数値となりました。

大豆とエコ

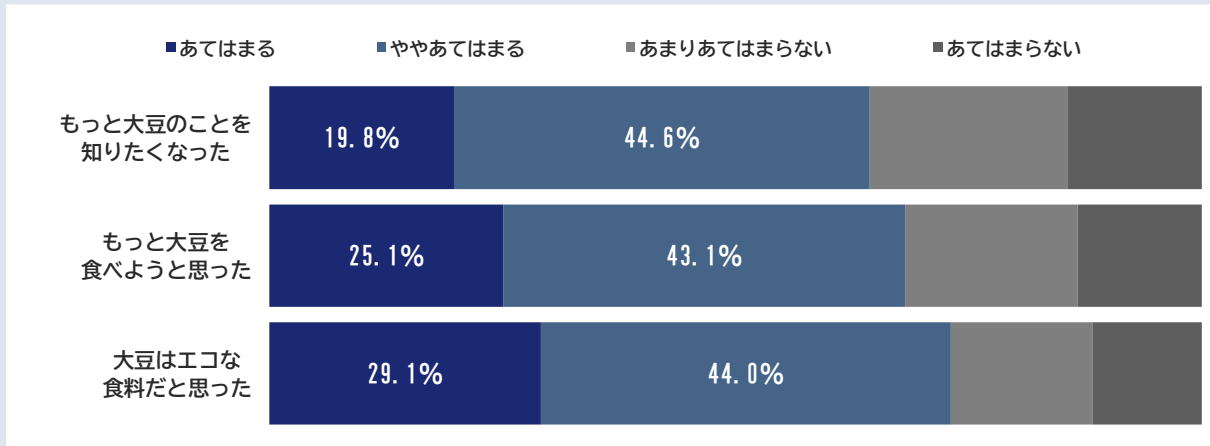


食料危機を解決する可能性があるとして注目されている「大豆」について、環境にやさしいエコな食品のイメージを持っているかと聞くと計 60.1%と半数以上の方がエコなイメージを持っていると回答しました。



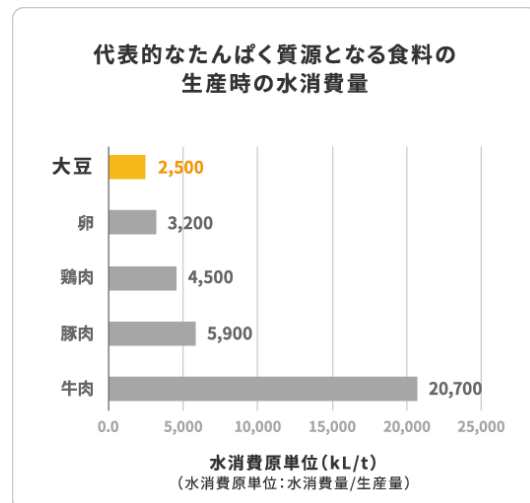
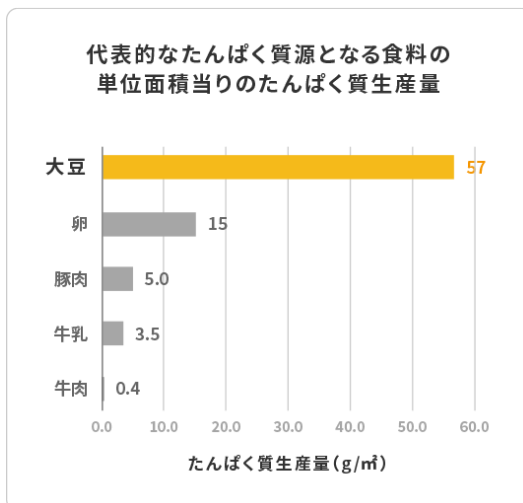
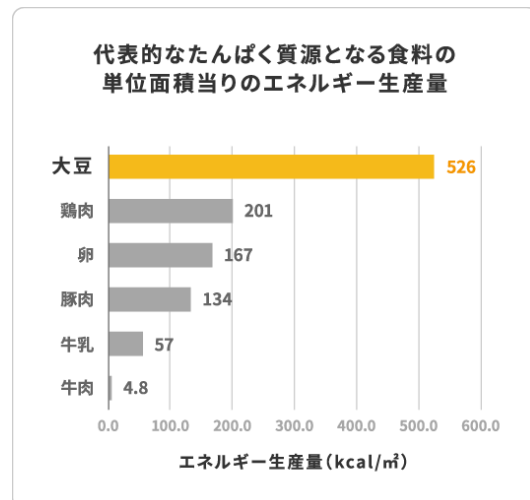
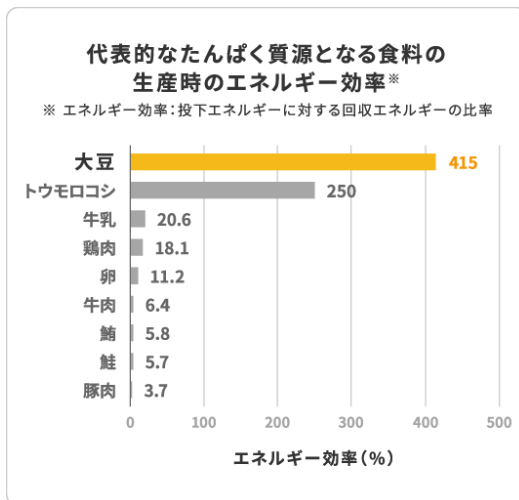
しかし、大豆がエコな食糧資源であることはまだまだ知らない方が多いようです。「単位面積当たりのたんぱく質生産量が高い」という項目では3割の方が「知っていた」と回答していましたが、それ以外の項目では認知度は2割未満となっています。

大豆に対するイメージの変化 (n=1000)



一方、前グラフで示している「大豆の知識」を知った後の態度変容としては、「もって大豆のことを知りたくなった」「もって大豆を食べようと思った」と感じた方が6割以上、「大豆はエコな食料だと思った」と感じた方が7割以上となっています。

【参考】



<https://www.marusanai.co.jp/70th/sdgs/> より

大豆食品と代替食に関して

【男性】好きな大豆食品 (n=1000)

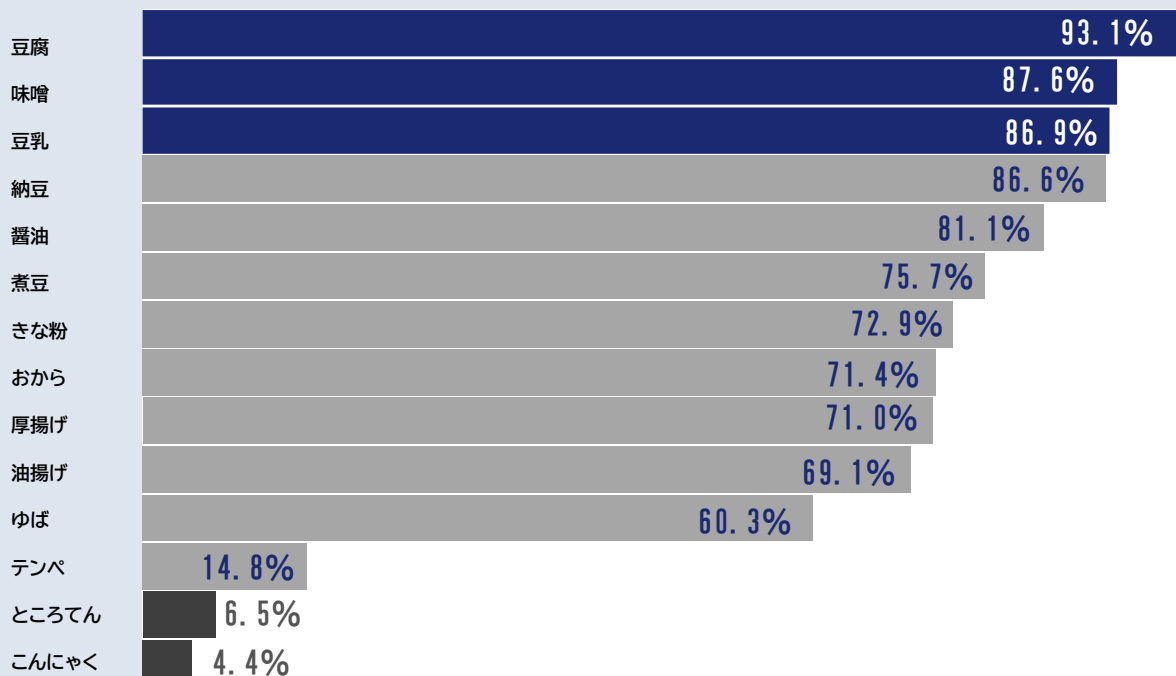
1位 豆腐	70.6 %
2位 味噌	53.2 %
3位 納豆	50.9 %
4位 醤油	40.9 %
5位 厚揚げ	35.8 %
6位 油揚げ	35.2 %
7位 きな粉	24.5 %
8位 煮豆	19.4 %
9位 豆乳	18.4 %
10位 おから	16.8 %

【女性】好きな大豆食品 (n=1000)

1位 豆腐	73.0 %
2位 味噌	56.4 %
3位 納豆	47.7 %
4位 厚揚げ	41.7 %
5位 醤油	41.1 %
6位 油揚げ	39.5 %
7位 きな粉	37.4 %
8位 煮豆	30.9 %
9位 豆乳	29.4 %
10位 おから	24.1 %

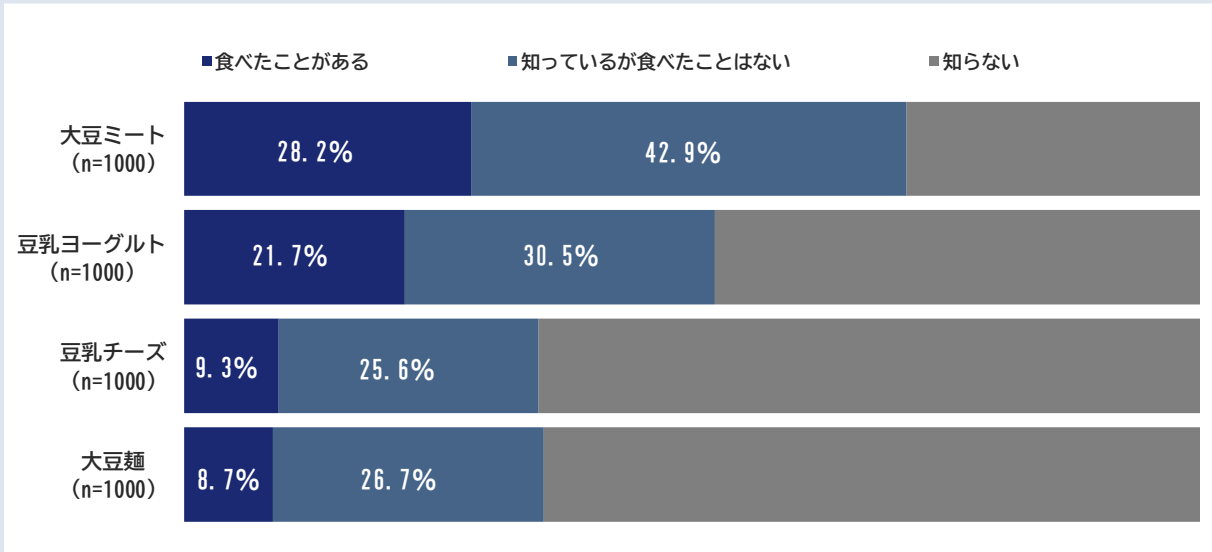
好きな大豆食品をお聞きすると、男女ともに「豆腐」、「味噌」、「納豆」という順になり、「きな粉」、「煮豆」、「豆乳」は男女ともに同じ順位ではありますが、いずれの項目も女性が男性より10ポイント以上高い結果となりました。

大豆食品だと思うもの(n=1000)



大豆食品だと思うものをお聞きすると、「豆腐」は9割以上、「味噌」や「豆乳」等も8割以上と高い数値となりました。特に、「豆乳」に関しては日本古来の「豆腐」「味噌」「納豆」「醤油」と同程度の高い認知となりました。

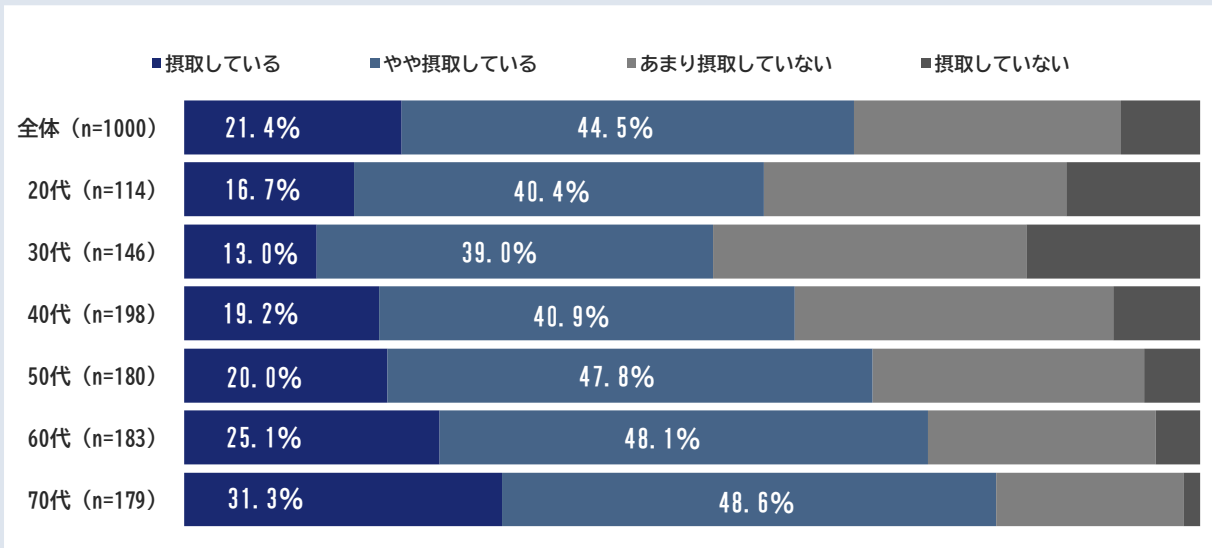
大豆でつくられた代替食の認知 (n=1000)



大豆でつくられた代替食の認知について、大豆ミートが71.1%（「食べたことがある」28.2%、「知っているが食べたことはない」42.9%の合算）と、最も高い数値となりました。他の代替食においては、豆乳ヨーグルトが52.2%、豆乳チーズが34%、大豆麺が35%という結果となりました。

大豆食品の喫食状況

大豆食品を積極的に摂取しているか (n=1000)



大豆食品を積極的に摂取しているかについては、全体で65.9%の方が摂取していることが分かりました。年代で比較をすると、20代は計57.1%、30代は計52.0%、40代は計60.1%、50代は計67.8%、60代は計73.2%、70代は79.9%となりました。

よく摂取する大豆食品 (n=1000)

1位 豆腐	82.8 %
2位 味噌	68.6 %
3位 醤油	67.2 %
4位 納豆	61.1 %
5位 油揚げ	45.8 %
6位 厚揚げ	43.2 %
7位 豆乳	29.0 %
8位 煮豆	27.0 %
9位 きな粉	24.8 %
10位 おから	17.2 %

摂取したいと思っている大豆食品 (n=1000)

1位 豆腐	26.1 %
2位 味噌	25.0 %
3位 納豆	24.4 %
4位 醤油	22.7 %
5位 油揚げ	21.8 %
6位 厚揚げ	20.5 %
7位 きな粉	19.7 %
8位 豆乳	18.9 %
9位 煮豆	18.7 %
10位 おから	18.5 %

よく摂取する大豆食品は「豆腐」82.8%、「味噌」68.6%、「醤油」67.2%と続く結果となりました。摂取したいと思う大豆食品は「豆腐」26.1%、「味噌」25.0%、「納豆」24.4%と続きます。ある程度、摂取したいと思う大豆製品を摂取できていると想定できる結果となりました。

また、あったらいいなと思う大豆食品（飲料含む）や大豆を使った代替食（飲料含む）をお聞きすると、すでにあるが、もっとおいしいものが増えたらいいと思う、もっと手軽に買えたらいいと思うという意見が集まりました。

【自由回答の一部抜粋】

- ・飲料系は大豆製品が充実しているものの、アイス系ではほとんど見かけたことがない。牛乳の代わりに豆乳を使ったアイスがもっと一般的になればと思う。(38歳男性)
- ・大豆を使用した「お餅」「パン」「麺類」。(77歳女性)
- ・大豆でできたコーヒー。飲んでみたいですね。(75歳女性)
- ・大豆ソーセージ、大豆ハム。(51歳女性)
- ・大豆ペーストのパンに塗るジャムのようなもの。ピーナツバターみたいな感じ。(59歳女性)
- ・お酒のつまみになる大豆食品があると面白いと思う。(30歳男性)
- ・お魚の代わりになるもの。代替魚。(30歳女性)
- ・大豆ミート使用の植物性100%の餃子。(51歳男性)

～「豆乳製品」でつくる植物性レシピ～

SDGs という言葉が浸透するにつれ、環境にやさしいをテーマとしつつ、自身にも良いものを取り入れたいという方に「豆乳ソフト」と「豆乳グルト」を使用したレシピをご紹介しますので、ぜひおためしください。

・かぼちゃの豆乳ポタージュスープ - 「豆乳」「豆乳ソフト」を使用-

なめらかでやさしい味わいのかぼちゃのポタージュ。まろやかな味わいがおいしいひと品です。

<https://www.marusanai.co.jp/recipe/tonyusoft/recipe21.html>



・抹茶とあずきのティラミス - 「豆乳グルト」を使用-

濃厚な味わいの抹茶の豆乳グルトティラミス。抹茶や、ゆであずきに含まれる食物繊維も摂ることができるひと品です。

https://www.marusanai.co.jp/recipe/tonyugurt/sweets_drink23.html



2022.10.4

上記で使用している「豆乳グルト」「豆乳ソフト」は下記の商品です。
スーパー等でお買い求めいただけます。

- ・豆乳ソフト コク広がるバター風味 150g

コレステロール 95%オフ※、乳アレルギーの方でもお召し上がりいただける、豆乳でつくったスプレッドです。

乳原料不使用でも濃厚豆乳を使用することで、バターのようにコク深いクリーミーな味わいを実現しました。

パンに塗りやすいやわらかいテクスチャーで、なめらかな口どけです。パンに塗るだけでなく、普段のお料理やお菓子作りなど幅広い用途でお使いいただけます。

※日本食品標準成分表 2015年版（七訂）有塩バターと比較



- ・豆乳グルト 機能性表示食品 400g

豆乳グルトが中身はそのままに「お通じを改善する」機能性表示食品として生まれ変わりました。

豆乳を植物由来の乳酸菌で発酵させました。

コレステロール 0、砂糖不使用、乳成分不使用、添加物不使用です。大豆イソフラボンが120gあたり37mg入っています。

豆乳のみならず乳酸菌も植物由来にこだわり、乳アレルギーの方にも安心してお召し上がりいただけるプレーンタイプの豆乳ヨーグルトとしてご好評いただいております。



■この調査で使用した調査サービスはコチラ

ネットリサーチ：<https://neo-m.jp/research-service/netresearch/>

■引用・転載時のクレジット表記のお願い

※本リリースの引用・転載は、必ずクレジットを明記していただきますようお願い申し上げます。

<例>「生活者起点のリサーチ&マーケティング支援を行なうネオマーケティングと大地のおいしさから、新しい幸せを。おみそと豆乳の「マルサンアイ株式会社」が実施した調査結果によると……」

■「ネオマーケティング」

URL：<https://neo-m.jp/>