

## 一子どもの野菜嫌いに関する実態調査一 約7割の子どもが野菜嫌いを経験

**子どもの食事で気をつけていること第一位は「野菜を食べさせること」**

ル・クルーゼ ジャパン株式会社(本社：東京都港区、代表取締役社長：クリスチャン・トーマ)は、8月31日が「野菜の日」であることから、子どもの野菜嫌いの実態や、克服のために母親が行った工夫の実態を探るため、「子どもの野菜嫌いに関する実態調査」を実施いたしました。調査期間は2015年8月19日(水)～21日(金)の3日間、インターネットにより全国の1歳～10歳までの子どもがいる既婚女性2,242名に対して事前アンケート調査を行い、続いて「現在子どもに野菜嫌いがある」「過去に野菜嫌いがあったが克服した」と回答した女性各150名に対し、本調査を実施しました。

この結果を踏まえ、ル・クルーゼ ジャパンでは、より多くの母親と子どもに、野菜嫌いを克服するきっかけを提供するためのイベント「ル・クルーゼ マルシェ」「ル・クルーゼ カフェ」を開催します。

### <調査ハイライト>

#### 【野菜嫌いの実態】

- 約7割の子どもに現在野菜嫌いがある、もしくは野菜嫌いであった過去がある
- 子どもの食事で心がけていること第一位は「野菜を食べさせること」

#### 【好きな野菜・嫌いな野菜】

- 好きな野菜NO.1はとうもろこし。嫌いな野菜NO.1はなす。

#### 【野菜嫌い克服の工夫】

- 野菜を食べさせるのに最も効果があるのは「調理方法の工夫」
- 約半数の母親が「スープや味噌汁などの汁物にする」という調理方法の工夫をしている
- 味の工夫で最も多いのは「調味料を使う」
- 環境面での工夫として約半数が「一緒に食べるようにした」
- 野菜嫌いを克服した母親の約半数が、食器の色や形が子どもの食欲に影響を与えると認識。「食器の工夫をした」というポイントも高い
- 野菜を食べられるようになった子どもの8割は6歳までに克服
- 野菜嫌いを克服した母親の方が、鍋によって野菜の味が変わることを認識

#### <参考：調査概要>

- ◆調査対象者： 1歳～10歳までの子どもを持つ既婚女性
- ◆対象エリア： 全国
- ◆サンプル数：
 

事前調査	全体	2,242
本調査	現在野菜嫌いがある	150
	過去に野菜嫌いがあったが克服した	150
	※無作為抽出による均等割り付け	
- ◆調査期間： 2015年8月19日(水)～21(金)

**調査結果をご利用いただく際は、必ず「ル・クルーゼ調べ」と明記ください**

# 色とりどりのスープで野菜嫌いを楽しく克服！

## 「ル・クルーゼ マルシェ」「ル・クルーゼ カフェ」

### 10/2（金）～4（日）二子玉川ライズより順次開催

本調査では、約7割の子どもに野菜嫌いの経験があること、うち9割以上が野菜嫌いを克服したいと考えていること、また母親は子どもの食事において野菜を食べさせることに最も注力していることが明らかになりました。この結果を踏まえ、ル・クルーゼ ジャパンでは、ル・クルーゼのお鍋が野菜の甘み・旨みを引き出すという利点や、色とりどりのお鍋から食べる楽しさを伝え、親と子どもに野菜嫌いを克服するきっかけを提供するためのイベント「ル・クルーゼ マルシェ」ならびに「ル・クルーゼカフェ」を開催します。

#### ル・クルーゼ マルシェ



- ◆期間： 2015年10月2日（金）～4日（日）
- ◆会場： 二子玉川ライズ ガレリア広場
- ◎自由に利用できる全長24mのロングテーブル
- ◎ル・クルーゼで作る野菜スープの販売、試食提供
- ◎有機野菜・自家製パン・生花・飲料などの販売
- ◎親子で参加できるワークショップの実施
- ◎レシピ情報、お得なクーポンの配布

#### ル・クルーゼ カフェ

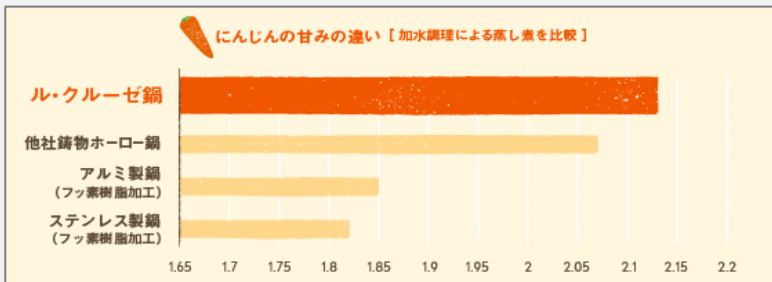


- ◆期間： 2015年10月6日（火）～16日（金）
- ◆会場： CAFE;HAUS（豊洲）
- ◎ロングテーブル
- ◎ル・クルーゼで作る野菜スープの販売
- ◎野菜嫌いを克服！親子で参加できる料理教室
- ◎プレママ・ママに向けた離乳食料理教室

#### <参考>ル・クルーゼで野菜がぐんと“あまうま”に

ル・クルーゼの鋳物ホーロー鍋で調理する蒸し煮は、他の素材のお鍋で調理するものに比べて、甘みが優れていることが明らかになりました。

ル・クルーゼでは、この結果を活かし鍋を使ってより多くのお客様に野菜本来の美味しさを体験してもらうための活動を、順次展開しています。



\*2014年実施 味覚を科学的に分析するAISSY(株)調査 味博士 鈴木隆一氏監修 に基づく

本件に関する報道関係者の皆様からのお問い合わせ先：  
PR 頼広・南谷

TEL：03-3585-0497（直通） E-mail: JP-ALL-PR@lecreuset.com

※メールアドレスが変わりました

ル・クルーゼ ジャパン株式会社 〒106-0041 東京都港区麻布台2-2-9 TEL:03-3585-0197(代表) FAX:03-3582-1088



# 【参考】調査結果 一事前調査一

全国の1歳～10歳までの子どもを持つ既婚女性2,242名に対し、インターネットによる事前調査を実施。

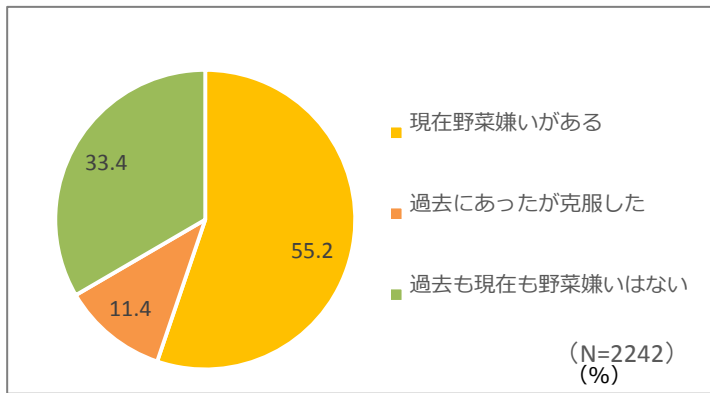
## 【野菜嫌いの実態】

**子どもの約7割が現在野菜嫌い、もしくは過去に野菜嫌いを経験。野菜嫌いの子を持つ母親の9割以上が、野菜嫌いを治したいと回答。**

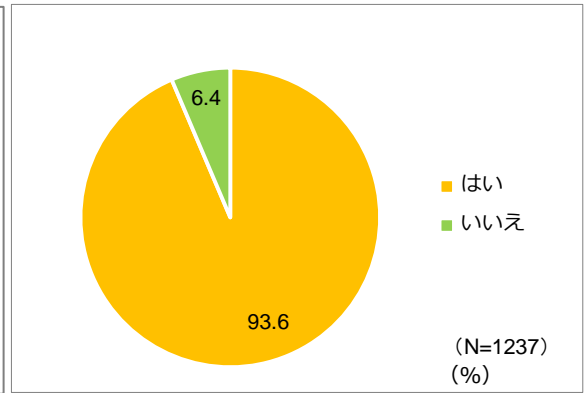
まず、「あなたのお子様は嫌いな野菜はありますか？」という質問を行ったところ、母親の55.2%が「現在野菜嫌いがある」と回答した。また11.4%は「過去にあったが克服した」と回答し、子どもの約7割（66.6%）が現在もしくは過去に一度は野菜嫌いだったことがあるという事実が明らかになった。

また、現在野菜嫌いがあると回答した母親の93.6%が、野菜嫌いを治したいと答えた。

Q.あなたのお子様は嫌いな野菜はありますか？



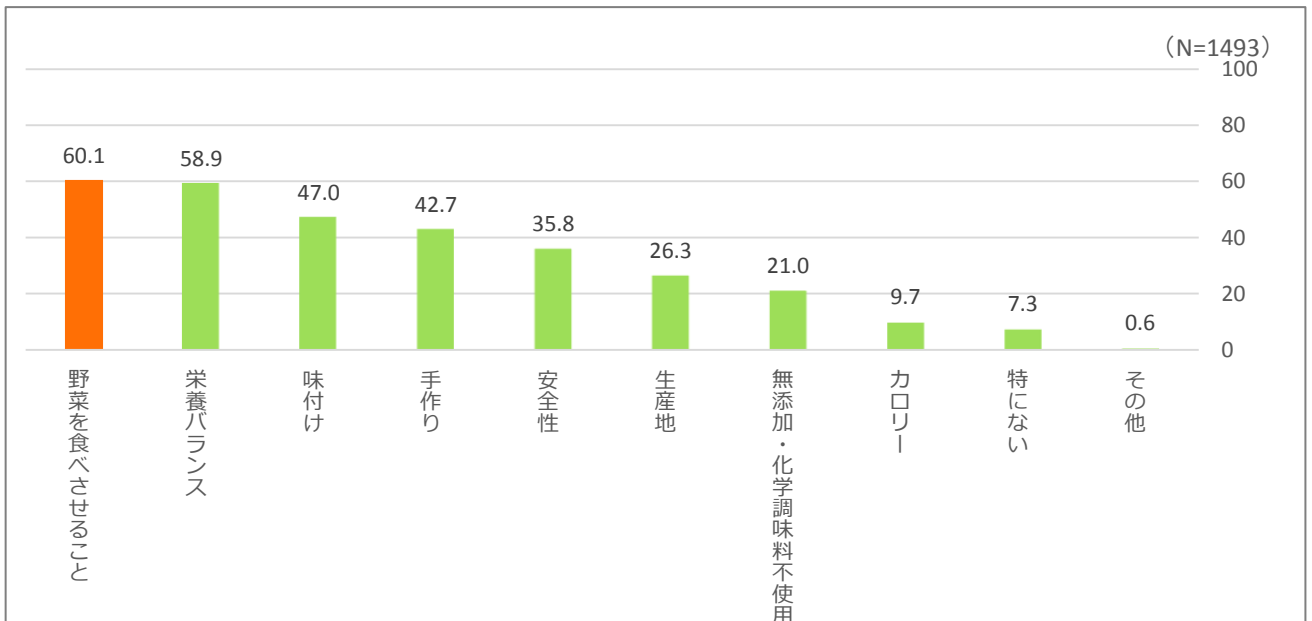
Q. (左の「現在野菜嫌いがある」回答者に対して) 野菜嫌いを治したいですか？



## 子どもの食事で心がけていること第一位は「野菜を食べさせること」

「お子様の食事で心がけていることはありますか？」という質問に対しては、「野菜を食べさせること」が60.1%と最も多い回答を得た。「栄養バランス」(58.9%)「味付け」(47.0%)や「安全性」(35.8%)を抑え、「野菜を食べさせること」への意識の高さが浮き彫りとなった。

Q.お子様の食事で心がけていることはありますか？あてはまるものをすべてお選びください。(複数回答)



## 【参考】調査結果 一本調査一

以降は、前頁の事前調査のうち、「現在野菜嫌いがある」「過去に野菜嫌いがあったが克服した」と回答した女性をそれぞれ150名無作為に抽出し、追加アンケート調査を実施。

### 【好きな野菜・嫌いな野菜】

好きな野菜は ①とうもろこし ②えだまめ ③じゃがいも  
嫌いな野菜は ①なす ②ピーマン ③ねぎ

子どもが好きな野菜と嫌いな野菜を質問したところ、以下のような順位となった。子どもにはとうもろこしやえだまめ、じゃがいもといった甘みや旨みの高い野菜が食べやすく、なすやピーマン、ねぎといった苦みの強い野菜は避けられる傾向にあることが明らかになった。

Q.お子様好きな野菜はありますか？  
あてはまるものをすべてお選びください。

1	とうもろこし
2	えだまめ
3	じゃがいも
4	トマト
5	きゅうり

N=300

Q.お様が食べてくれない、または食べてくれなかった野菜はありますか？あてはまるものをすべてお選びください。

1	なす
2	ピーマン
3	ねぎ
4	ニラ
5	トマト

N=300

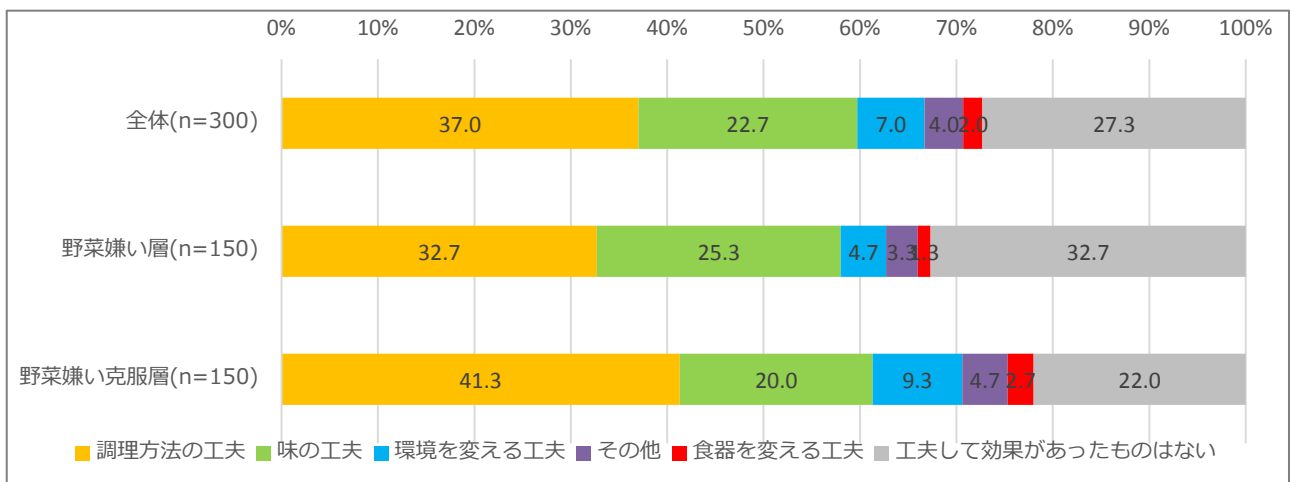
### 【野菜嫌い克服の工夫】

#### 一番効果があったのは、「調理方法の工夫」

「調理方法」「味」「環境」「食器」のうち、野菜を食べさせるのに一番効果があった工夫について尋ねると、野菜嫌い層、野菜嫌い克服層ともに「調理方法の工夫」が最も高い結果となった。続いて野菜嫌い層では同ポイント（32.7%）で「工夫して効果がなかったものはない」が挙がり、悩みを抱えたまま解決できない様子が伺えた。

一方で野菜嫌い克服層は、「調理方法の工夫」が8.6ポイント、「環境を変える工夫」が4.6ポイント高く、試行錯誤の結果、調理方法と環境の工夫に活路を見出したことが伺える。

Q.お子様の野菜嫌いを治すために、工夫した中で一番効果がある、またはあった工夫はありますか？



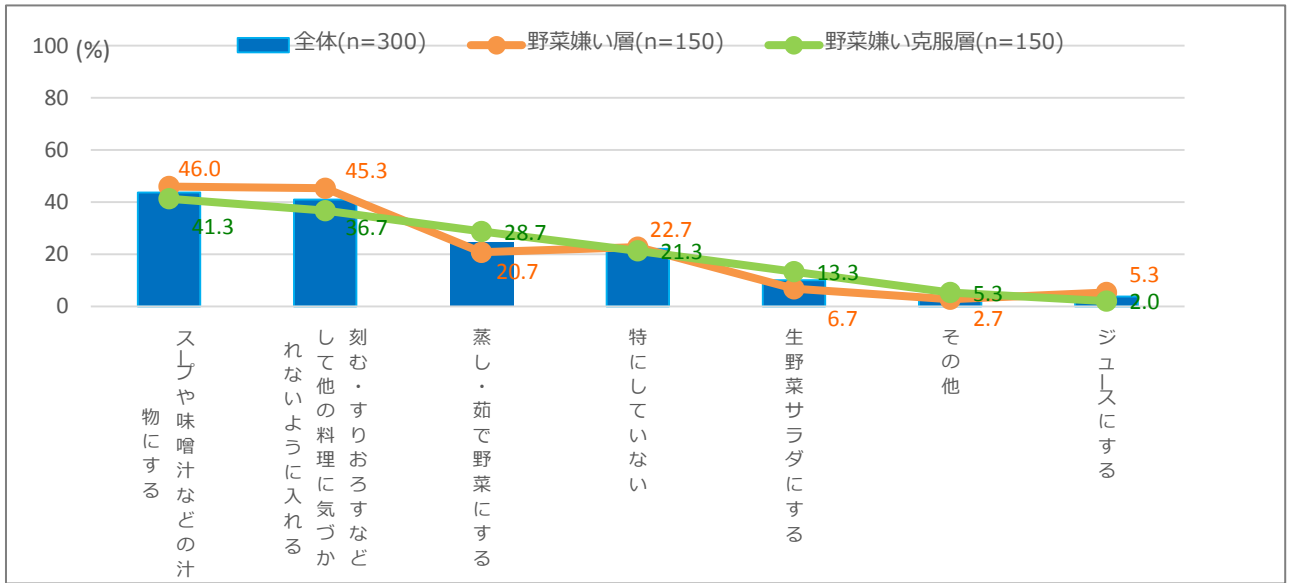
## 加熱によって野菜はぐっと食べやすくなる！？ 約半数の母親が「スープや味噌汁などの汁物にする」と調理方法を工夫

野菜嫌い克服のためにした調理方法の工夫を具体的に尋ねたところ、野菜嫌い層の46.0%、野菜嫌い克服層の41.3%が「スープや味噌汁などの汁物にする」と回答した。次いで両者とも、「刻む・すりおろすなどして他の料理に混ぜる」という回答が続いた。

野菜嫌い層では、「スープや味噌汁などの汁物にする」（46.0%）と「刻む・すりおろすなどして他の料理に混ぜる」（45.3%）の二つが圧倒的に高いが、野菜嫌い克服層では「刻む・すりおろすなどして他の料理に混ぜる」が8.4ポイント低く、代わりに「蒸し・茹で野菜にする」の値が8.7ポイント高い値となった。

加熱調理によって、野菜が食べやすくなることを示唆する結果となった。

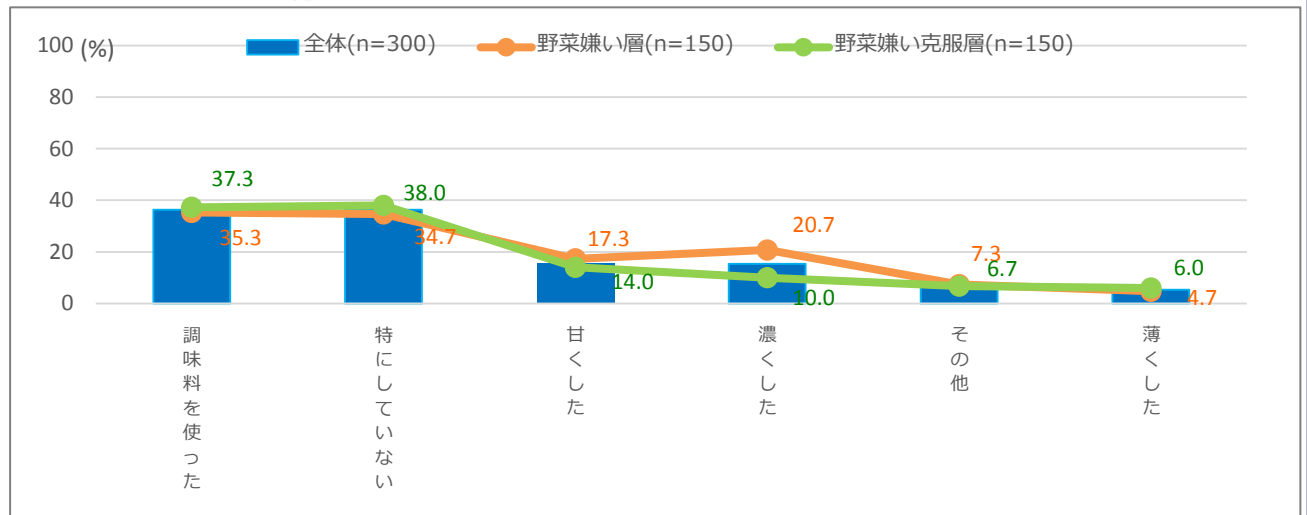
Q. お子様の野菜嫌いを治すために、どのような調理方法で工夫をしていますか、またはしていましたか？（複数回答）



## 野菜嫌い克服のため、よくする味の工夫は調味料を使うこと。 特にしていないという母親も多い。

次に、「子どもの野菜嫌いを治すためにどのような味の工夫をしているか、またはしていたか」という質問をしたところ、野菜嫌い層の35.3%、野菜嫌い克服層の37.3%が「調味料を使った」と回答した。一方、「特にしていない」もそれぞれ34.7%、38.0%と高く、味の工夫については母親の知識があまり高くないことが伺えた。

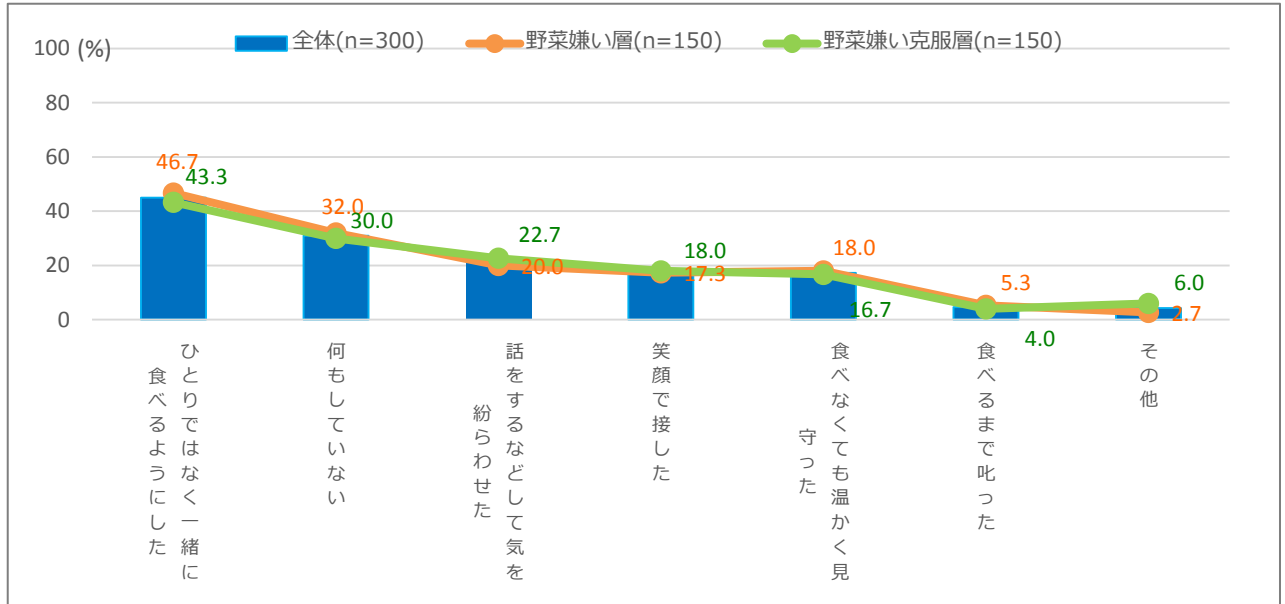
Q. お子様の野菜嫌いを治すために、どのような味の工夫をしていますか、またはしていましたか？  
あてはまるものをすべてお選びください。



## 環境の工夫として約半数が「一緒に食べるようにした」を挙げる

「環境を変える工夫をしたか」という質問に対しては、最も多い野菜嫌い層の46.7%、野菜嫌い克服層の43.3%が「ひとりではなく一緒に食べるようにした」と回答した。

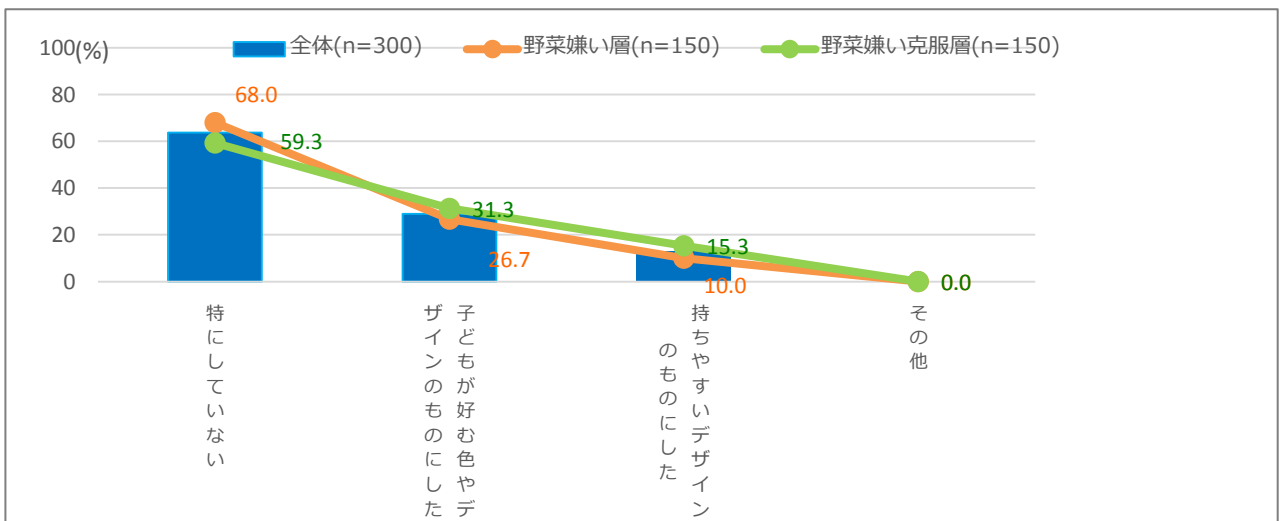
Q.お子様の野菜嫌いを治すために、環境を変える工夫をしていますか、またはしていましたか？（複数回答）



## 野菜嫌い克服層は、食器の工夫をしたというポイントが高い

食器の工夫について尋ねると、両者とも「特にしていない」という回答が最も多かった。一方で、野菜嫌い克服層は、野菜嫌い層に比べ「子どもが好む色やデザインのものにした」と「持ちやすいデザインにした」のポイントがそれぞれ4.6ポイント、5.3ポイント高く、母親の努力が食器の工夫にまで及んだことが垣間見える結果となった。

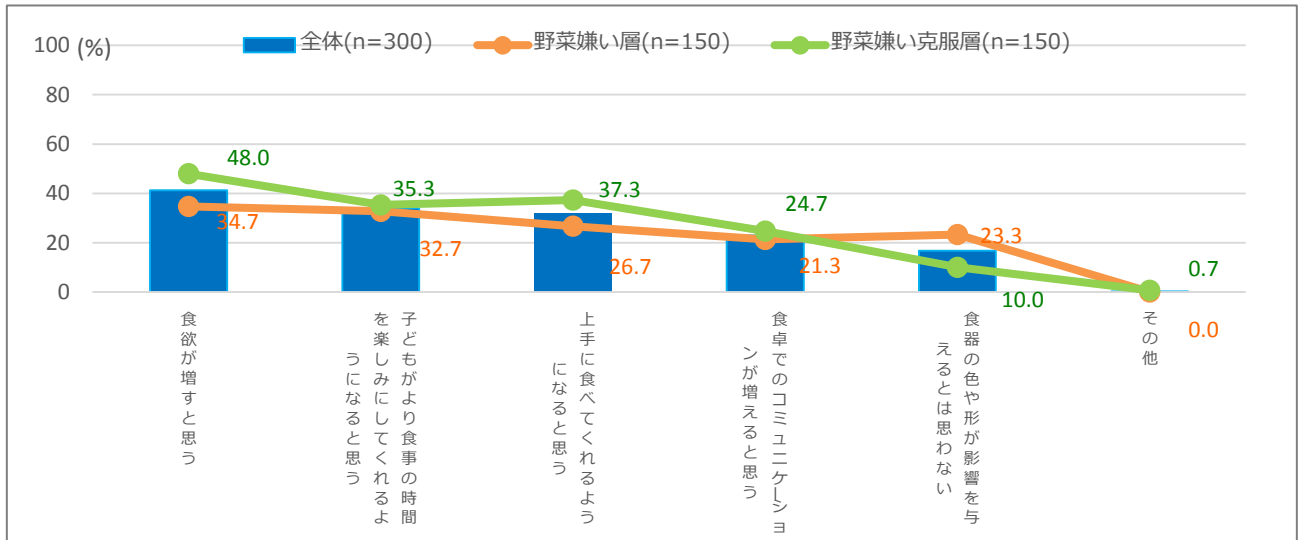
Q.お子様の野菜嫌いを治すために、食器を変える工夫をしていますか、またはしていましたか？（複数回答）



## 野菜嫌いを克服させた母親の約半数が、食器の色や形が子どもの食欲に影響を与えると認識。

食器の色や形が子どもの食欲に与える影響について尋ねると、野菜嫌い層よりも13.3ポイント高い野菜嫌い克服層の約半数（48.0%）が、「食欲が増すと思う」と回答した。「上手に食べてくれると思う」「より食事の時間を楽しみにしてくれると思う」という回答についても、野菜嫌い克服層は野菜嫌い層に比べそれぞれ10.6ポイント、2.6ポイント高い結果となった。

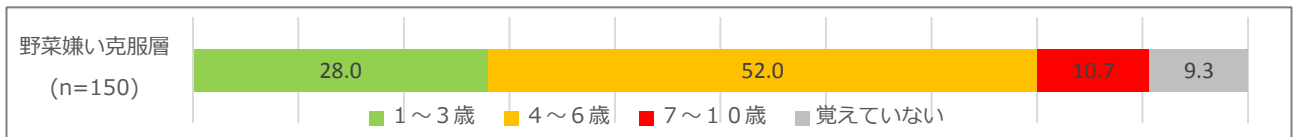
Q.食器の色や形が子どもの食べ方にどのような影響を与えますか？（複数回答）



## 野菜が食べられるようになった子どもの8割は6歳までに克服

野菜嫌い克服層150名に対し、いつ野菜嫌いを克服できたかを尋ねたところ、「4～6歳」が52.0%と最も高く、次いで「1～3歳」が28.0%で高い結果となった。野菜嫌いを克服できた子どもの8割が、小学校進学までに克服できている実態が明らかになった。

Q.お子様が野菜嫌いを克服したのは何歳のころでしたか？



## 過半数の母親が鍋によって野菜の味が変わることを知らないと回答。ただ、野菜嫌いを克服させることができた母親は、その差をより認識

「鍋によって野菜の味が変わることを知っているか」という質問に対しては、過半数（野菜嫌い層70.0%、野菜嫌い克服層64.0%）が「知らない」と回答した。一方、「知っている」と答えた母親は、野菜嫌い克服層の方が、野菜嫌い層よりも6ポイント高かった。

Q.使用する鍋によって野菜の味が変わることを知っていますか？

