

【こんぶネット】昆布をもっと料理に！ 昆布の利用についてのアンケート報告

■報告書作成日 2014年12月1日

一般社団法人日本昆布協会
〒530-0001 大阪市北区梅田1-1 大阪駅前第3ビル12階
URL: <http://www.kombu.or.jp/index.html>

株式会社ハーストリープラス
〒733-0834 広島市西区草津新町2丁目15-17
URL: <http://www.hs-plus.jp/>

「昆布をもっと料理に！」昆布の利用についてのアンケート

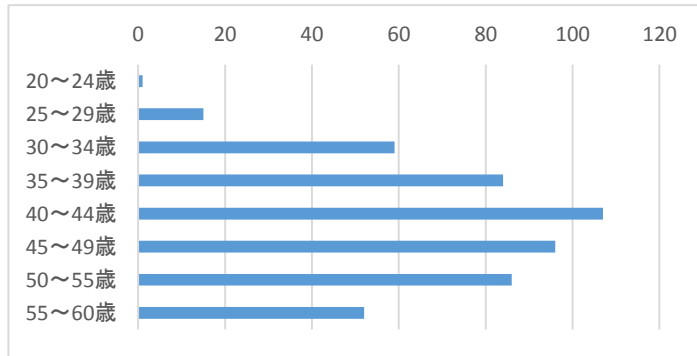
【対象】 全国(20～60歳)女性 既婚

【有効回答】 500人

【アンケート実施日】2014年10月27日～11月10日

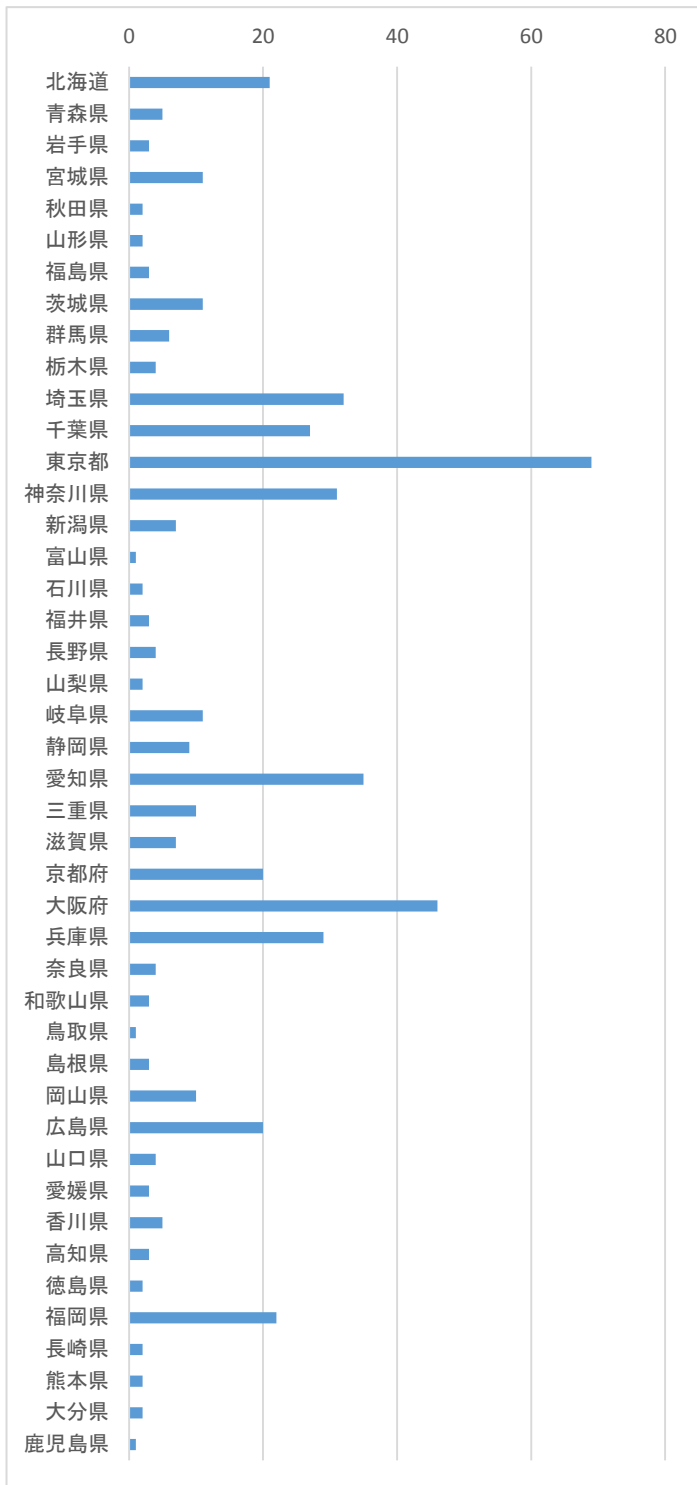
【年代】

回答	度数	%
20～24歳	1	0.2
25～29歳	15	3
30～34歳	59	11.8
35～39歳	84	16.8
40～44歳	107	21.4
45～49歳	96	19.2
50～55歳	86	17.2
55～60歳	52	10.4
集計母数	500	100



【都道府県別】

回答	度数	%
北海道	21	4.2
青森県	5	1
岩手県	3	0.6
宮城県	11	2.2
秋田県	2	0.4
山形県	2	0.4
福島県	3	0.6
茨城県	11	2.2
群馬県	6	1.2
栃木県	4	0.8
埼玉県	32	6.4
千葉県	27	5.4
東京都	69	13.8
神奈川県	31	6.2
新潟県	7	1.4
富山県	1	0.2
石川県	2	0.4
福井県	3	0.6
長野県	4	0.8
山梨県	2	0.4
岐阜県	11	2.2
静岡県	9	1.8
愛知県	35	7
三重県	10	2
滋賀県	7	1.4
京都府	20	4
大阪府	46	9.2
兵庫県	29	5.8
奈良県	4	0.8
和歌山県	3	0.6
鳥取県	1	0.2
島根県	3	0.6
岡山県	10	2
広島県	20	4
山口県	4	0.8
愛媛県	3	0.6
香川県	5	1
高知県	3	0.6
徳島県	2	0.4
福岡県	22	4.4
長崎県	2	0.4
熊本県	2	0.4
大分県	2	0.4
鹿児島県	1	0.2
集計母数	500	100



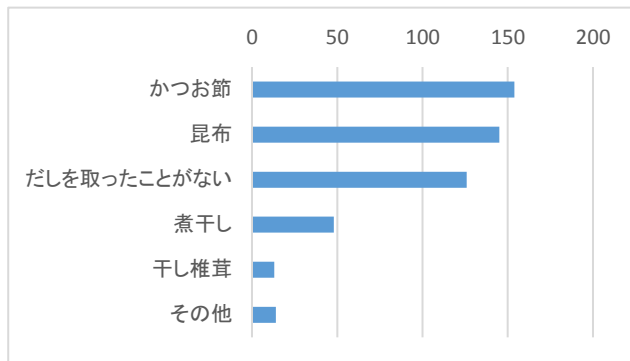
■アンケート

Q1. あなたは普段、何から「だし」を取りますか？ 最も多いものをお選びください。

回答	度数	%
かつお節	154	30.8
昆布	145	29
だしを取ったことがない	126	25.2
煮干し	48	9.6
干し椎茸	13	2.6
その他	14	2.8
集計母数	500	100

その他:

- ・だしの素の顆粒、粉末・だしパック
- ・昆布、鰹節、煮干しなど合わせるなど

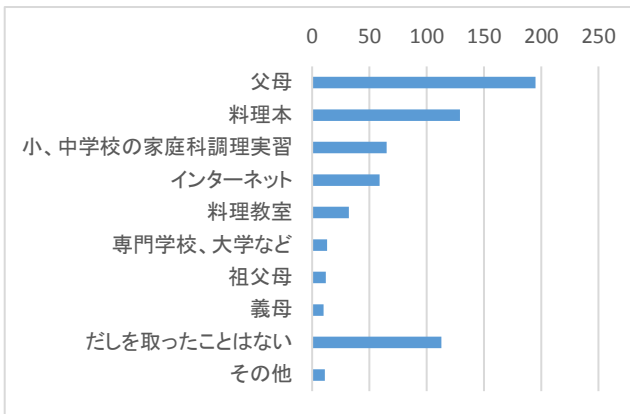


2. だしの取り方は誰に(何処で)教わりましたか？

回答	度数	%
父母	195	30.5
料理本	129	20.2
小、中学校の家庭科調理実習	65	10.2
インターネット	59	9.2
料理教室	32	5
専門学校、大学など	13	2
祖父母	12	1.9
義母	10	1.6
だしを取ったことはない	113	17.7
その他	11	1.7
集計母数	639	100

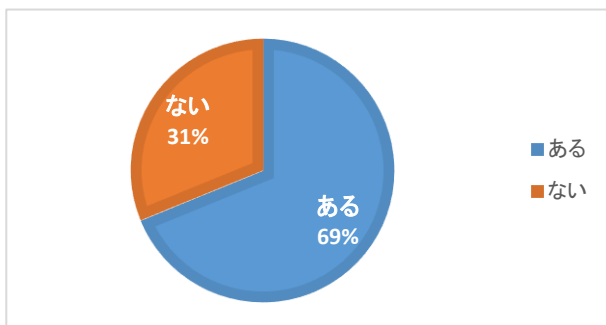
その他:

テレビ番組、覚えていない、仕事、夫、友達など



3. あなたは昆布でだしを取ったことがありますか？

回答	度数	%
ある	344	68.8
ない	156	31.2
集計母数	500	100

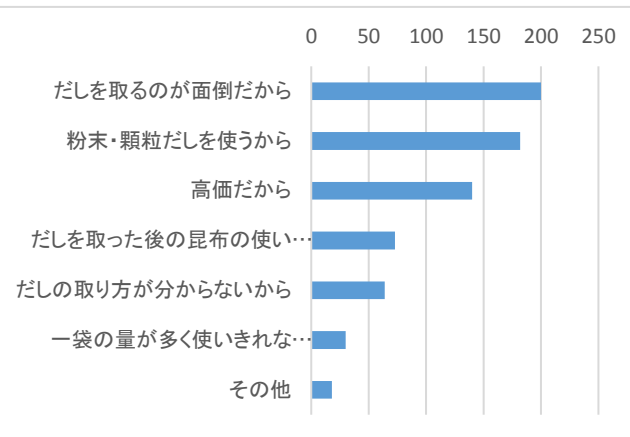


4. 昆布でだしを取らないのは何故でしょうか？

回答	度数	%
だしを取るのが面倒だから	200	28.3
粉末・顆粒だしを使うから	182	25.7
高価だから	140	19.8
だしを取った後の昆布の使い方が分からないから	73	10.3
だしの取り方が分からないから	64	9.2
一袋の量が多く使いきれないから	30	4.2
その他	18	2.5
集計母数	707	100

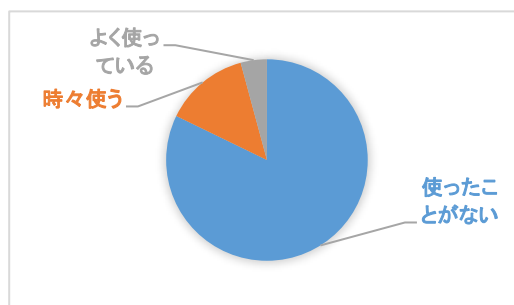
その他:

- ・時間がかかるから
- ・だしを使う料理を作らない・だしがなくてもおいしくヘルシーに作れる。
- ・家族が病気で昆布のヨウ素摂取がしてはいけないから
- ・味覚が鈍磨だから・ほかのだしの方が出るから
- ・特に理由はない



5. 昆布だしを簡単に取る方法として「昆布水」がありますが、昆布水を料理に使っていますか？

回答	度数	%
使ったことがない	411	82.2
時々使う	68	13.6
よく使っている	21	4.2
集計母数	500	100

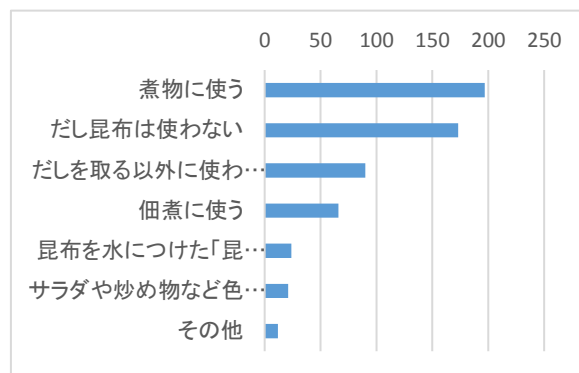


6. だしを取る以外に「だし昆布」を料理に使うことがありますか？

回答	度数	%
煮物に使う	197	33.8
だし昆布は使わない	173	29.7
だしを取る以外に使わない	90	15.4
佃煮に使う	66	11.3
昆布を水につけた「昆布水」にして色んな料理に使う	24	4.1
サラダや炒め物など色んな料理に使う	21	3.6
その他	12	2.1
集計母数	583	100

その他:

- ・魚などを蒸す時・酢飯を炊くとき・漬物・おでん・鍋物
- ・昆布しょうゆを作る時など

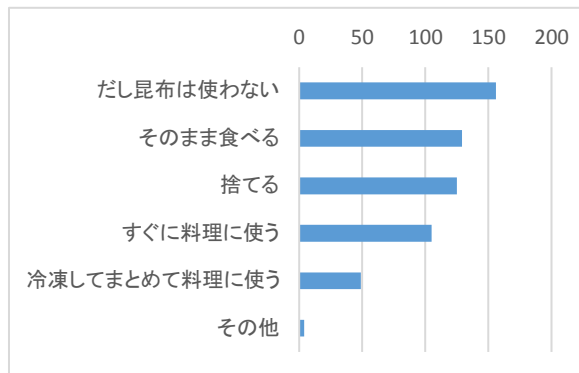


7. だしを取った後の昆布はどうしますか？

回答	度数	%
だし昆布は使わない	156	27.5
そのまま食べる	129	22.7
捨てる	125	22
すぐに料理に使う	105	18.5
冷凍してまとめて料理に使う	49	8.6
その他	4	0.7
集計母数	568	100

その他:

- ・犬のエサ・だしをとったことない

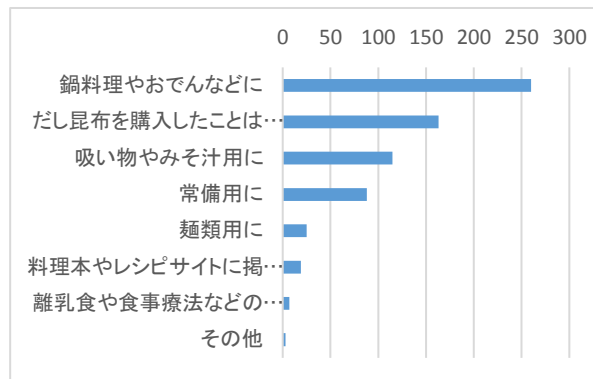


8. だし昆布はどんな時に購入しますか？

回答	度数	%
鍋料理やおでんなどに	260	38.2
だし昆布を購入したことはない	163	23.9
吸い物やみそ汁用に	115	19.9
常備用に	88	12.9
麺類用に	25	3.6
料理本やレシピサイトに掲載のレシピを作る時	19	2.7
離乳食や食事療法などの料理を作る時	7	1
その他	3	0.4
集計母数	680	102.6

その他:

- ・お手ごろ価格の時・贈物など頂き物
- ・親戚が昆布漁師なので手に入る

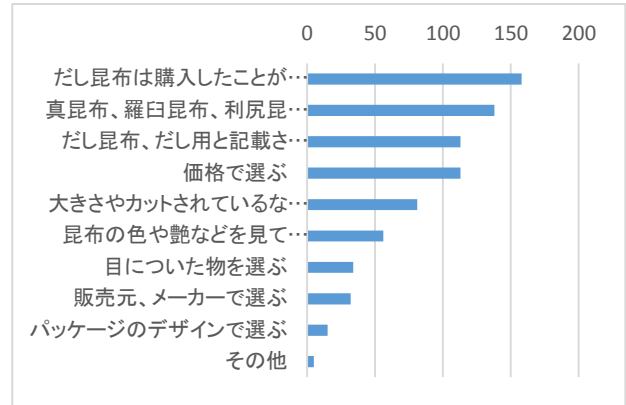


9. お店でだし昆布を購入する時、どのような基準で昆布を選びますか？

回答	度数	%
だし昆布は購入したことがない	158	21.2
真昆布、羅臼昆布、利尻昆布などの銘柄で選ぶ	138	18.5
だし昆布、だし用と記載されている物を選ぶ	113	15.2
価格で選ぶ	113	15.2
大きさやカットされているなどの形状で選ぶ	81	10.8
昆布の色や艶などを見て選ぶ	56	7.5
目についた物を選ぶ	34	4.6
販売元、メーカーで選ぶ	32	4.3
パッケージのデザインで選ぶ	15	2
その他	5	0.7
集計母数	745	100

その他:

・安全性・生産国、場所で選ぶ・特定の漁師から購入など

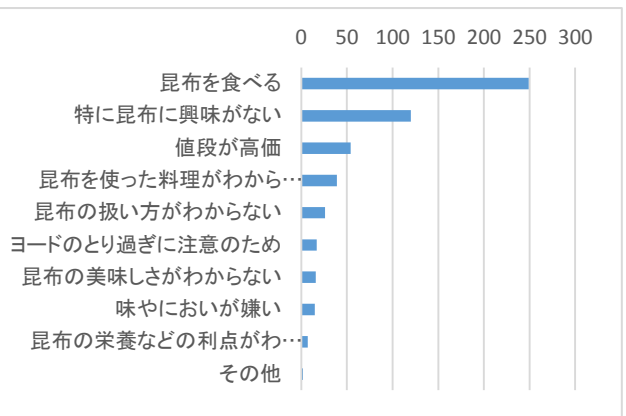


10. 昆布を食べない方にお聞きします。昆布を食べない理由を教えてください。 ※昆布を食べる方は「昆布を食べる」を選んでください。

回答	度数	%
昆布を食べる	249	45.7
特に昆布に興味がない	120	22
値段が高価	54	9.9
昆布を使った料理がわからない	39	7.2
昆布の扱い方がわからない	26	4.8
ヨードのとり過ぎに注意のため	17	3.1
昆布の美味しさがわからない	16	2.9
味やおいさが嫌い	15	2.7
昆布の栄養などの利点がわからない	7	1.3
その他	2	0.4
集計母数	545	100

その他:

・市販の昆布のお惣菜は食べる・わからない



11. 昆布をもっと料理に使うためには、どんな活動や工夫があったらいいと思いますか？

昆布を使ったレシピ、だしを取った後のレシピを知りたい等、料理の仕方についての意見が多くみられ、レシピやだしの取り方などをパッケージに表示、また店頭でもだしの取り方やレシピ、だしを取った後の利用法などをPRした方が良いのではないかの意見が見られました。また、使い切り少量パックや用途によって大きさのバリエーション。カット済み希望の回答も多数。昆布は手間がかかるイメージが多く、時間がかからない、簡単で使い勝手が良いことがわかれば、もっと料理に使うのではないかと。価格についても、形が不揃いでも安価なものがほしい。切れはしなどがあると使いやすい等。

レシピについて:
昆布を使ったレシピを紹介する
手軽な簡単なレシピの紹介があったらいい
だしを取った後のレシピの紹介
昆布の使い道があまり思い浮かばない。スーパーなどでもっと使い方を広める活動をしたほうが良いと思う
昆布の料理は好きですが、調理するとき時間がかかるのでなかなか作りません。時短できたらなあと思います
昆布料理のレパートリーがあまりわからないのでそういうのいろいろわかるとういかな、と思う
おしゃれなレシピの提案
洋風の料理への使い方がもっと広がれば、使われるようになると思う。
こった物ではなく昔ながらの懐かしい煮物などが良いと思う
子供が食べやすいレシピなどがあるといいんじゃないかと思えます
地元の方にお勧めの料理法を聞く。
こんぶのレシピをクックパッドに載せる
レシピ本の発行。
料理サイトなどで、昆布を使ったアイデアレシピなどの紹介があれば良いかと思えます。
昆布レシピコンテスト

パッケージについて
パッケージにレシピを載せてほしい。
パッケージの裏面に使い方やだしの取り方が記載されてるといい
パッケージに時短料理を紹介する
抵抗がある主婦向けにパッケージに参考となることが書かれていたりするといい。
パッケージに時短料理を紹介する
おしゃれな容器
だしを取った後の昆布を捨てずに食べるレシピを昆布の袋にいくつも書いておいてほしい
手軽に昆布を使えるよう保存できる小さめのレシピブックなどを付ける
レシピがついて販売

形状について
使いやすい大きさにカットされている物
使いやすい細切りにするなど、気軽に使える大きさにする
少量ずつ切つてある昆布だと、だしをとるのに1回ずつつかえて便利かも。
使い切り少量パック
ある程度使いやすいようにカットされていると便利。
私は昆布をハサミで小さくカットしてお茶のパックに入れて出汁を取りますが、とっても大変です。
大きさのバリエーション
用途別の昆布のカットセット
少人数家族の味噌汁などにも使えるよう、もう少し小さくカットしてあるとよいか…？
産地別のお試し昆布のアソートがあるといいと思う。
細かくカットされて、だしも取れてそのまま食べられる昆布があるといいと思う
小さくぎざんだし昆布。だしをとった後、料理やサラダに使いやすい物。
乾物で戻すのが面倒なので すぐ使えると料理に使うと思う。
長い昆布を買って、カットしてストックしているが堅い昆布をハサミで切る作業で、手が痛くなってしまふ
最初から5cm×1.5cm程度に切れていたら助かります。
粉末にして出汁に入れればなしにできたら便利。
粉末にして、和洋問わずに手軽に美味しくなることをアピールして売る。
出汁がとりやすいように、粉末にしたものがあつたら、出汁とともに食べることができてうれしい。
味付きがあるといい
お試しパックみたいなのがあると嬉しいです。
インスタントだし昆布があるとよい。
めったに使わないので、すぐ風味が落ちる。風味がおちにくいものがほしい。
昆布は使える人は使えればいいと思いますけど、中には昆布や昆布だしを使ったものが食べれない病の人もあります。
商品1つを取っても何でも味が良くなる様に昆布だしが使われてる味噌や醤油、調味料類に関して、
昆布などの位の入っているのか？昆布が入ってる事がすぐにわかる様に表示の仕方を工夫してあげてほしいと思います。

使い方について
出汁の取り方を普及させること
だしの取り方がわからない
だしをとった後の昆布の利用法を知りたい
汚れを落としたりするのが大変
時間がかからない、簡単で使い勝手が良いことがわかれば
すぐにもどって食べられる
手間がかからないような加工をする
切る必要がない
手軽に使う方法をもっと知らせてほしい。
昆布の簡単な利用法をアピールする。
そのまま食べられる昆布を作る
もっと気軽に昆布を利用できるということを知ってもらふ活動。
だし昆布を料理にしたいが、それだけの気合いがない。疲れるから。
料理慣れしていない人にもだしを取りやすく加工
実際使うのは簡単なのだから、それを宣伝してほしい
めんどうなので、顆粒だしで間に合わせる。

メディアなどの活用

CMで調理法を紹介してもらえれば試したいと思うかもしれなあ
昆布の良さ、ヘルシーな点や効果などをテレビで放送してもらう。
もっと若い人に食べてもらうようにするジャニーズとかをイメージキャラクターにする
テレビ番組で取り上げる。
昆布の栄養価の高さやダイエット効果などをテレビで取り上げる。
新聞広告に載せる
昆布をテーマにした漫画を放送する
雑誌やネットで利用法を広める
ネットのロコミを使う

店頭

昆布売り場に出しの取り方を簡単に説明するPOPをつける。
食品売り場に昆布の利用方法などレシピが置いてあるといい
売り場が広い
使い方のレシピが店頭においてあること
まずは食材やレシピと一緒に買ったものを販売して美味しさを実感してもらう
手間のかからない利用の仕方などを、スーパーなどでの販売時にチラシを配る
料理方法など売り場で提案があればいい
簡単レシピ出汁をとった後の保存方法が分かるように店頭に表示する
試食があるといい

食育授業、料理教室

学校の家庭科の時間に知らせる
お料理教室
だしのとりが学べる教室
昆布レシピの講習会
教育
料理教室で積極的につかう

価格

形が不揃いでも安価なものがほしい。切れはしなどがあると使いやすいかも。
国産昆布を安く
贈答用に使われる以外の部分(端切れ)を廉価で販売すると思う。
ちぎれたものやかかけらなど、見た目はこだわらずに価格を安くする。
値段が安くなれば買いやすい、価格を安く
値段がわかめくらいだったらいい。
安いお試しパック

昆布の良さを発信

手軽さ、栄養面、生産者などの情報を広く伝える
昆布の栄養価値の高さ
いろんな産地の昆布を知りたい、その昆布に合った食べ方も教わりたい
栄養・健康面をアピールする
昆布の良さ、おいしさ、便利さを広める
昆布の漁師との会話

その他

昆布の調味料のブームがあれば良いとおもう
函館の昆布館のように 幅広い商品をアピールできたら
プレゼントキャンペーン