

日本リサーチセンター・自主調査
「和食とは・・・」連想イメージ
<全国WEB調査の自由回答結果より>

株式会社 日本リサーチセンター (Member of Gallup International Association)



代表取締役社長 鈴木 稲博

東京都中央区日本橋本町2-7-1 電話:03-6667-3400(代) / FAX:03-6667-3470

(担当:日本リサーチセンター自主調査委員会) <http://www.nrc.co.jp/>

- はじめに..... 2
- 結果のまとめ..... 3
- 分析結果①連想イメージは？..... 4
- 分析結果②具体的メニューや食品は？.....5
- 分析結果③洋食と比べた和食の定義や条件とは？..... 6
- 分析結果①～③ 3問合わせて分析すると？..... 7
- 分析結果①～③ 上位40ワードは？..... 8

● 背景と目的

- ユネスコの無形文化遺産への登録が決まり、今、あらためて「和食」に関心が集まっています。
- 日本人が考える「和食」のイメージとは、どのようなものでしょうか。
- 一般的に言われているように、「一汁三菜」イメージに集約されるのでしょうか。
- 本報告書では、**全国15～79歳1,200人**に対して、
- 「**和食と聞いて何を連想しますか？**」と、自由回答形式で質問して、テキストマイニング（分析ソフトは「見える化エンジン」を使用）による分析を行ってみました。

● 質問内容

- 1) 「和食」と聞いた時、あなたが連想する**イメージ**はどういうものですか。連想する順番に5つまでイメージをお答えください。
- 2) では、「和食」と聞いて思い浮かぶ、**具体的なメニューや食品**は何ですか。思い浮かぶ順に、5つまでメニューや食品をお答えください。
- 3) 「和食」とは、あなたにとって具体的にどのようなものを言いますか。洋食などと比べた**和食の定義や条件**とは何でしょうか。
思い浮かぶ順に、5つまで和食の定義や条件をお答えください。

● 調査方法

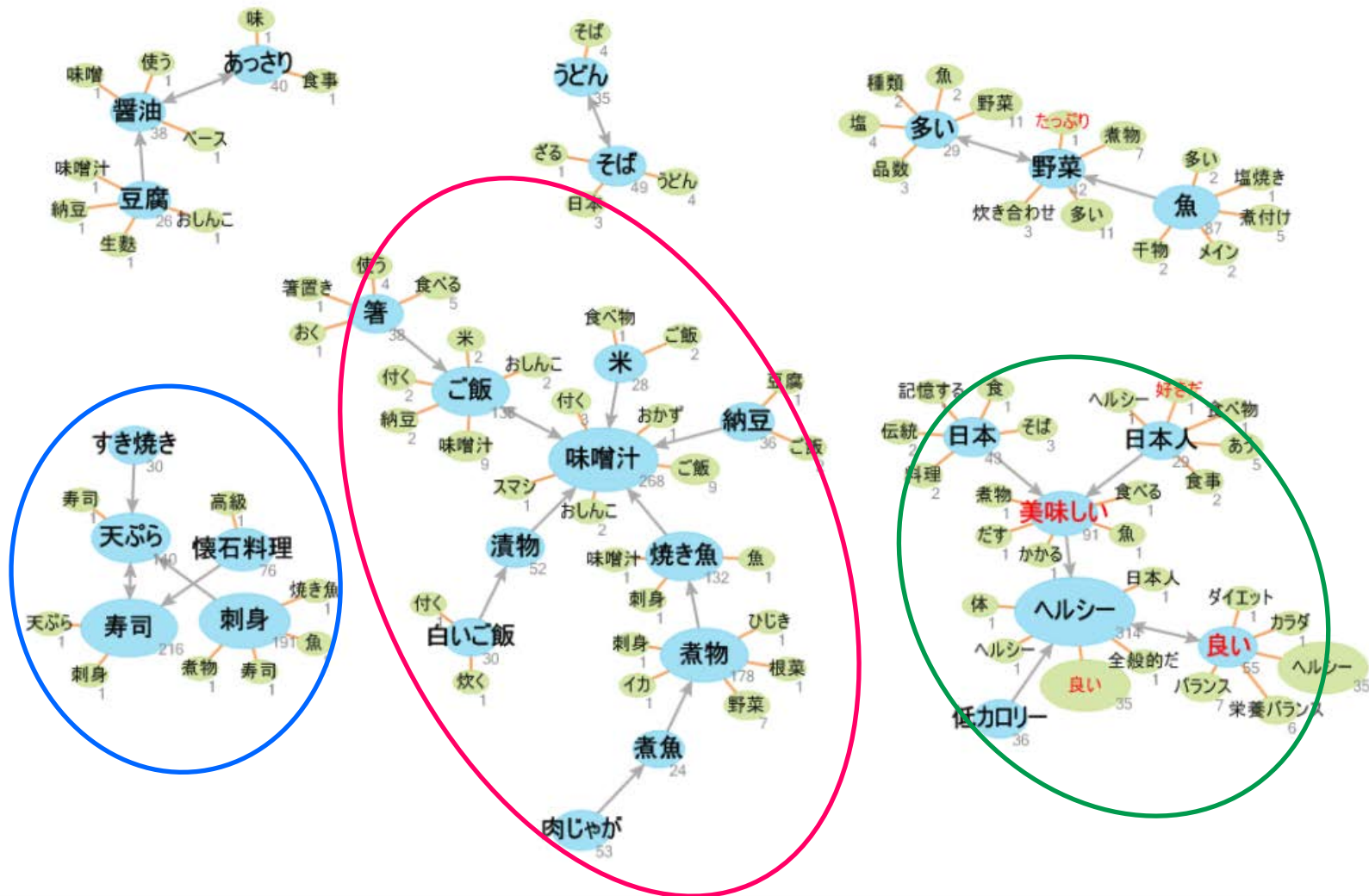
- **調査手法** WEB調査
- **調査時期** 2013年10月18日～20日
- **調査対象** 全国15～79歳男女1,200人（国勢調査の構成比に合わせて、性年代とエリアを割付）

- 和食といえば、ご飯を中心に汁物、おかず、漬物を組み合わせる食事の形式、つまり、「一汁三菜」が一般的なキーワードとされていますが、実際にはどうでしょうか。私たち日本人の今の和食イメージを、アンケートの自由回答から探ってみますと・・・
- 「ご飯」と「味噌汁」「焼き魚」「煮物」「漬物」「納豆」などの想起が多くあげられました。やはり日本人が考える和食とは、**家でふだん食べているメニュー**であり、**“一汁三菜”が基本**にあることがうかがわれます。
- 一方で、「お寿司」「刺身」「天ぷら」「すき焼き」「懐石料理」などの想起も多く、これらは家庭内というより、日本料理や和食店でよく食べられるメニュー、**“ソト”で食べる和食**のイメージが強いのではないのでしょうか。海外での日本食人気と関連があるかもしれませんが、和食は家庭のメニューだけでなく、“ソト”で食べる個々のメニューパワーも大きいようです。
- また、「肉」より**「魚と野菜」**が中心で、**「素材の味**をいかした味付け」「あっさりしていて**ヘルシー**」「美味しく**ヘルシー**」という評価も和食の魅力であるとイメージされています。
- さらに、「出汁」「醤油」「味噌」の**日本独特の調味料**の存在感、**「箸で食べる」**文化も和食のキーワードとしてあげられました。

分析結果①連想イメージは？

最初に、和食と聞いて連想するイメージを聞いたところ、「ご飯」と「味噌汁」「焼き魚」「煮物」「漬物」など、**家庭における定番メニュー**が多くあげられました。やはり和食イコール**“一汁三菜”に結びつくメニューが基本**であることがわかります。一方で、「寿司」「刺身」「天ぷら」「懐石料理」などの**“お店（ソト）で食べるメニュー”**の想起が多いのも注目されます。また、「**美味しくてヘルシー**」という評価が持たれていることもわかります。

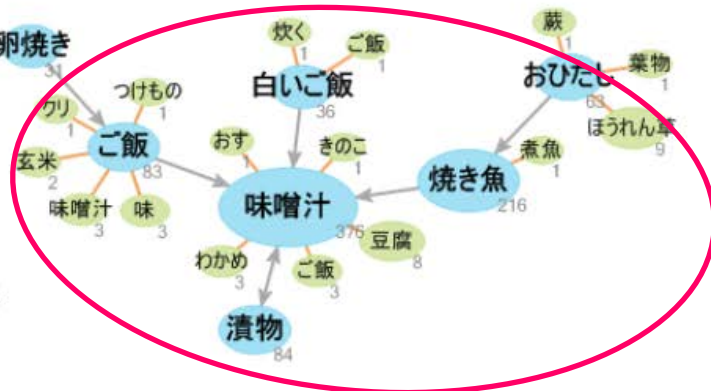
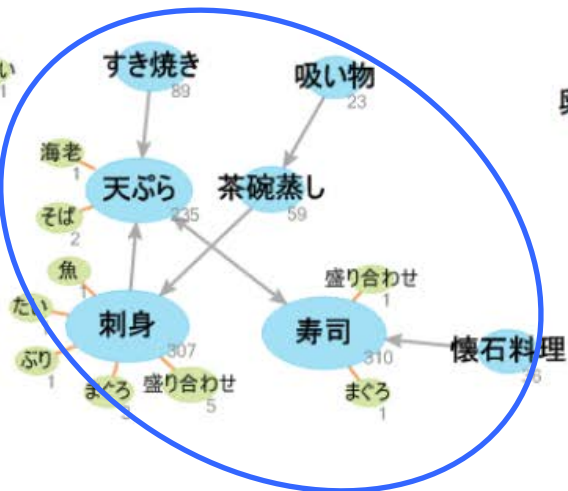
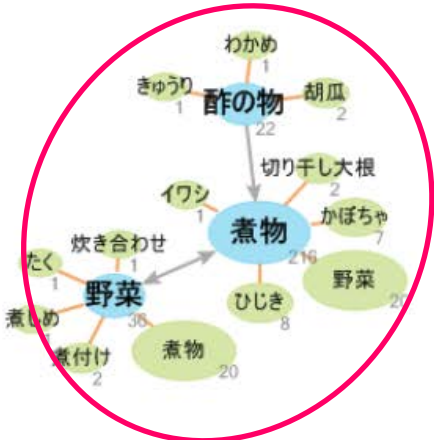
Q14. 和食のイメージ



分析結果② 具体的メニューや食品は？

次に、具体的メニューや食品は何かを問うた結果では、「ご飯と味噌汁、焼き魚、漬物」、「肉じゃがと筑前煮」、「野菜の煮物」、「魚の煮付けと塩焼き」、「納豆と豆腐」など“**家庭での定番メニュー**”が多くありました。また、「刺身、天ぷら、寿司、すき焼き」など“**お店メニュー**”のほかに、「そばとうどん」の麺類も多いです。

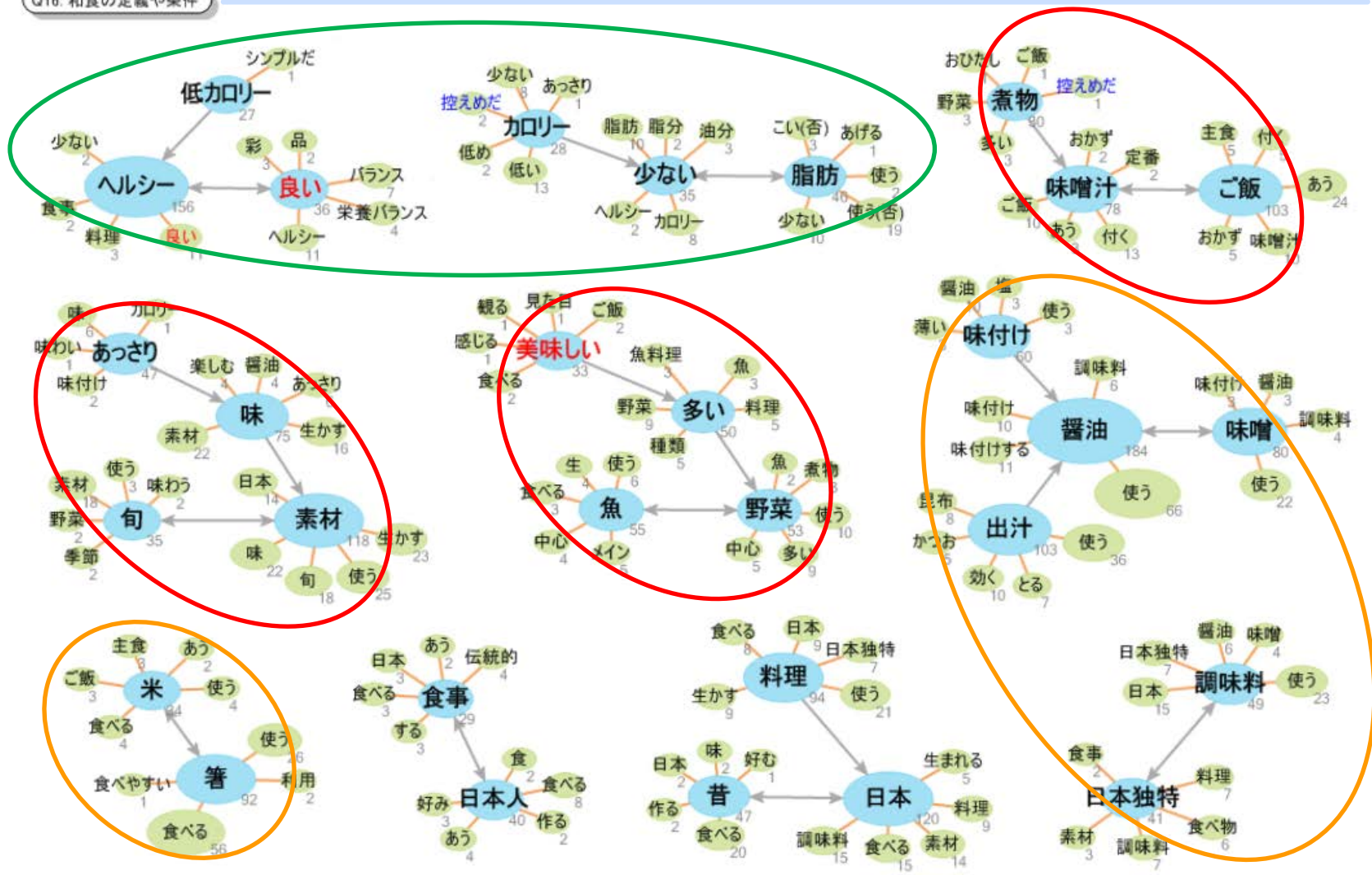
Q15. 和食の具体的なメニューや食品



分析結果③洋食と比べた和食の定義や条件とは？

3つめに「あなたにとって和食とは具体的にどのようなものか、洋食と比べた和食の定義や条件」を聞いたところ、「ご飯と味噌汁と煮物」を基本に、「野菜と魚中心」「あっさりした味で素材をいかす、旬の素材をつかる」という声も。また、「出汁、醤油、味噌を使った味付け」「日本独特の調味料」、そして「カロリーや脂肪が少なく、ヘルシーが良い」という健康イメージが多くあげられました。さらに、「お米と箸」のイメージも和食の特長といえます。

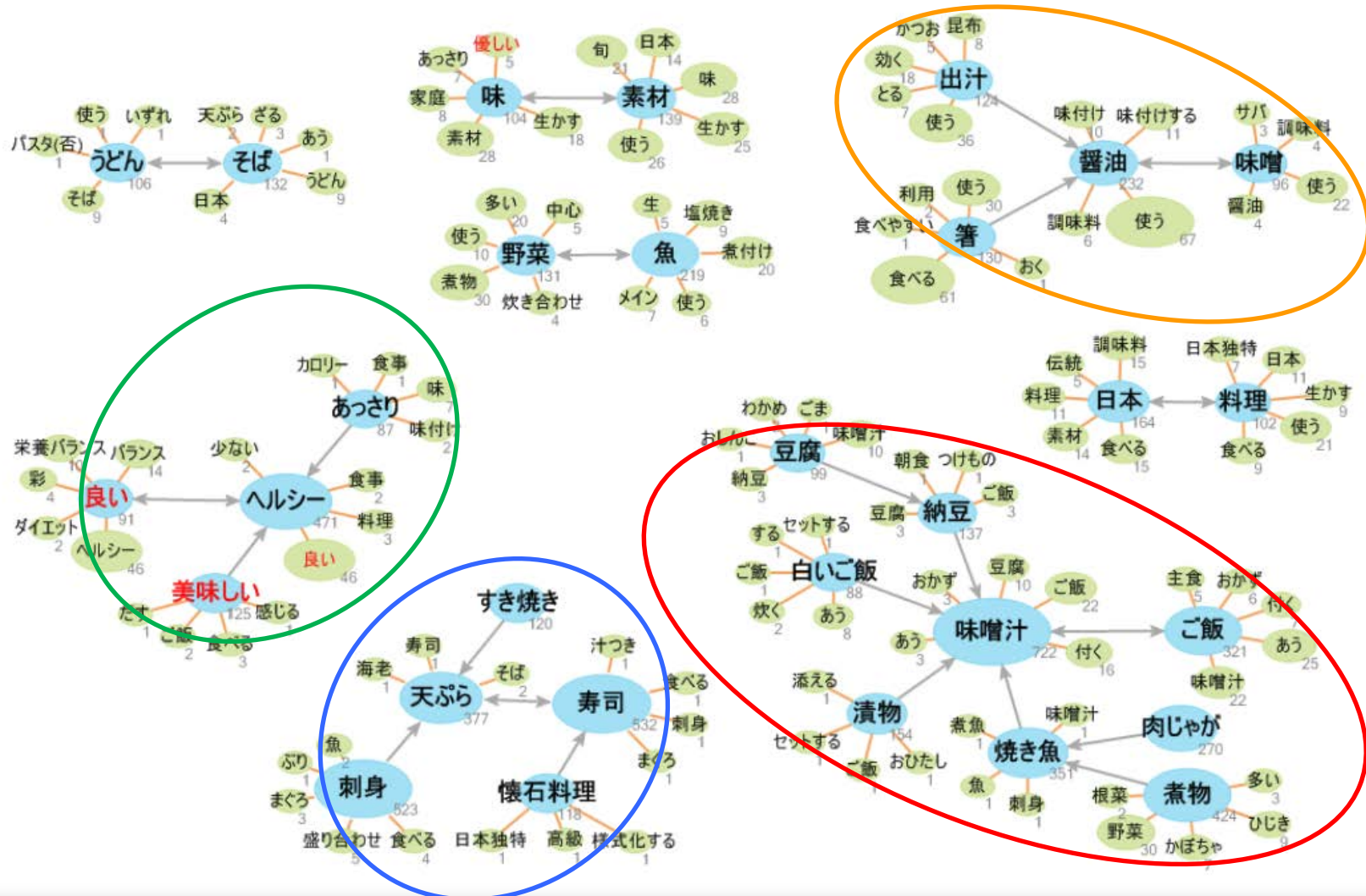
Q16. 和食の定義や条件



分析結果①～③ 3問合わせて分析すると？

3問を合わせた結果では、「ご飯と味噌汁、焼き魚、煮物、漬物、納豆などの家庭の定番メニュー」と、「刺身、寿司、すき焼き、天ぷら、懐石料理など和食店の代表メニュー」、「うどんとそば」の麺類、「味噌、醤油、出汁の味付けや箸で食べること」、「魚と野菜」、「素材をいかす味つけ」、「ヘルシーで美味しい」などに集約されました。

Q14～Q16込み



分析結果①～③ 上位40ワードは？

出現したワードの件数でみると、「味噌汁」「寿司」「刺身」「ヘルシー」「煮物」「天ぷら」「焼き魚」「ご飯」「肉じゃが」「醤油」がトップ10。それ以外でも「魚」「煮魚」や「白いご飯」「米」が多く、和食といえば「肉」より圧倒的に「魚」のイメージであり、また「ご飯」と「味噌汁」に代表されそうです。

全体 (3,600)

	単語	件数	割合
1	味噌汁	722	20.1%
2	寿司	532	14.8%
3	刺身	523	14.5%
4	ヘルシー	471	13.1%
5	煮物	424	11.8%
6	天ぷら	377	10.5%
7	焼き魚	351	9.8%
8	ご飯	321	8.9%
9	肉じゃが	270	7.5%
10	醤油	232	6.4%
11	魚	219	6.1%
12	使う	202	5.6%
13	食べる	165	4.6%
14	日本	164	4.6%
15	漬物	154	4.3%
16	素材	139	3.9%
17	納豆	137	3.8%
18	そば	132	3.7%
19	野菜	131	3.6%
20	箸	130	3.6%

	単語	件数	割合
21	美味しい	125	3.5%
22	出汁	124	3.4%
23	すき焼き	120	3.3%
24	懐石料理	118	3.3%
25	うどん	106	2.9%
26	味	104	2.9%
27	料理	102	2.8%
28	豆腐	99	2.8%
29	味噌	96	2.7%
30	良い	91	2.5%
31	白いご飯	88	2.4%
32	あっさり	87	2.4%
33	煮魚	85	2.4%
34	茶碗蒸し	82	2.3%
35	おひたし	79	2.2%
36	多い	79	2.2%
37	あう	75	2.1%
38	米	75	2.1%
39	おでん	69	1.9%
40	日本人	69	1.9%

《 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・転載の際は、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。
調査結果のグラフ・表をご利用の場合は、データ部分に当社クレジットの掲載をお願い致します。