

2013年12月3日

「和食;日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産登録へ

和食とお酒に関する意識調査

- 今後和食を食べる回数を増やしたいと約40%の人が回答 -

宝酒造では、「和食;日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産の正式登録を前に、20~60代の男女3,000人を対象に、「和食とお酒に関する意識調査」を実施しました。

この12月には「和食;日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産の正式登録が予定されており、この年末は「和食」に注目が集まりそうです。

近年、日本人の和食離れが話題になっていますが、食材の持ち味を生かす工夫、栄養バランスの良さなどが評価され、和食は「健康的な食事」として見直されはじめています。

今回当社が実施した「和食とお酒に関する意識調査」でも和食を中心とした食生活を送っている人が多く、さらに約40%の人が今後和食を食べる回数を増やしたいと考えていることがわかりました。和食のユネスコ無形文化遺産登録がこの和食への流れをさらに後押しすることが期待されます。

CONTENTS

◆ 「和食とお酒に関する意識調査」

- ☞ 和食はまだまだ健在！現在の食生活で「和食以外派」は意外にも少数。
- ☞ 朝・昼・夕食で異なる食生活の傾向
- ☞ 今後和食を食べる回数を増やしたいと考える人は全体の約40%
- ☞ 和食のユネスコ無形文化遺産登録を機に和食への意識が高まる
- ☞ 和食のイメージは「健康」と「季節感」
- ☞ 和食と言えば「煮物」、海外に誇る「寿司」「懐石料理」「天ぷら」
- ☞ 「和食」に合うお酒はやっぱり日本伝統の「和酒」



❖和食に関する意識調査

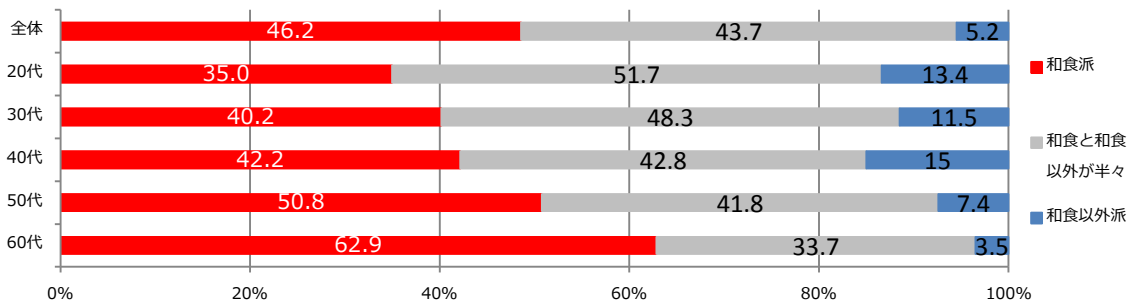
《調査概要》

- 調査内容 和食に関する意識調査
- 調査方法 インターネット調査
- 調査期間 2013年11月1日（金）～11月5日（火）
- 調査対象 20代～60代の男女3,000名（男性1,500名・女性1,500名）

☞和食はまだ健在！「和食以外派」は少数。

日々の食生活の傾向について尋ねたところ（表1）、46.2%の人が和食派（「ほとんど和食を食べる」、「どちらかという和食を食べる」）と回答し、次いで43.7%の人が「和食と和食以外が半々」ということがわかりました。近年、日本人の「和食離れ」が進行しているという話を耳にしますが、和食以外派（「ほとんど和食以外を食べる」、「どちらかという和食以外を食べる」）は約5%と少数であることがわかりました。

表1：現在の食生活の傾向（全体・年代別） 単一回答 （n=3,000）



☞朝・昼・夕食で異なる食事の傾向

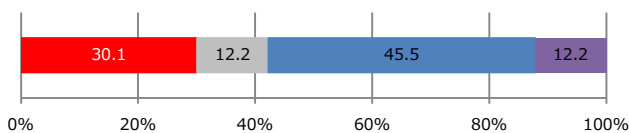
朝・昼・夕食にそれぞれ分けて食事の傾向を尋ねたところ（表2）、朝食は「和食派」と「和食以外派」に分かれ昼食は「和食と和食以外が半々」が多く、夕食は「和食と和食以外が半々」という人が多いものの、和食を食べる割合が1日の中で一番高いという結果になりました。

時間がない朝食はパンやシリアルなどの手軽なものが好まれるのに対し、夕食は朝と昼の食事を受け、一日の栄養のバランスを考えて、健康的なイメージのある和食を食べる割合が多くなっているのかもしれない。

表2：現在の食生活の傾向（朝・昼・夕食の傾向） 単一回答 （n=3,000）

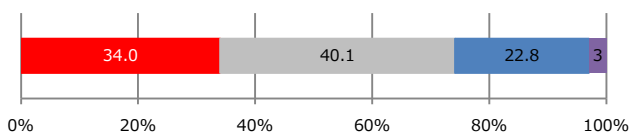
●朝食

■和食派 ■和食と和食以外半々 ■和食以外派 ■食べない



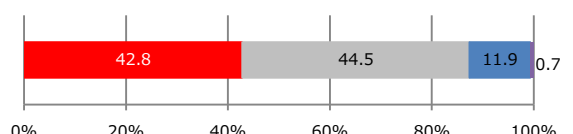
●昼食

■和食派 ■和食と和食以外半々 ■和食以外派 ■食べない



●夕食

■和食派 ■和食と和食以外半々 ■和食以外派 ■食べない



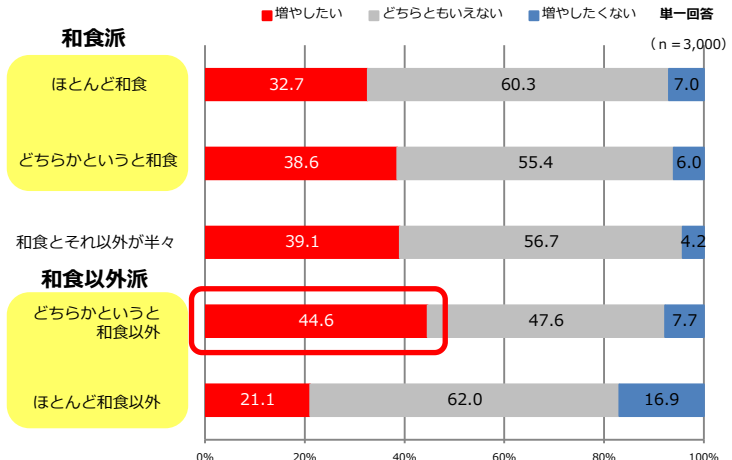
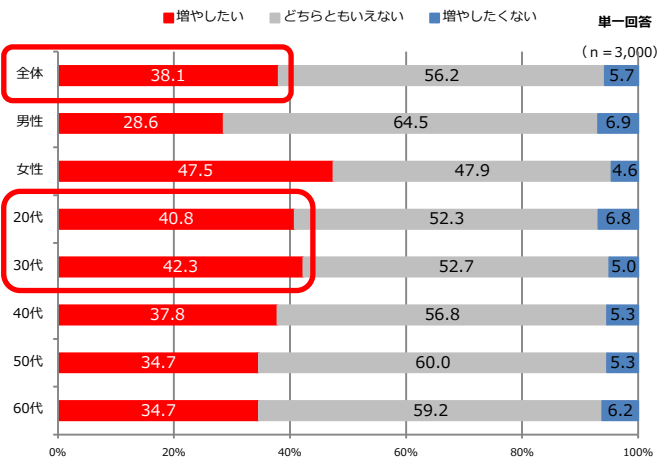
👉 全体の約40%が「今後和食を食べる回数を増やしたい」と回答

次に、今後和食を食べる回数を増やしたいか尋ねたところ（表3-1）、「どちらともいえない」という回答が多いものの、全体で約40%の人が「増やしたい」と回答しました。年代別にみると、比較的現在の食生活で和食派が少ない20～30代の若年層（表1参照）のポイントがやや高く、若年層の和食に対する意識の変化があることがわかりました。また男女で比較すると、女性の方が「増やしたい」という意向が高く、和食の健康的なイメージ（表5参照）が女性により支持されていると考えられます。

また、現在の食生活の傾向別に見ると（表3-2）、「どちらかという和食以外」を食べている人が今後和食を食べる回数を増やしたいと考えていることがわかりました。和食に接する機会の少ない人が和食の良さに気付きはじめたのかもしれませんが。

表3-1：和食を食べる回数を増やしたいか（性年代別）

表3-2：和食を食べる回数を増やしたいか（食生活の傾向別）

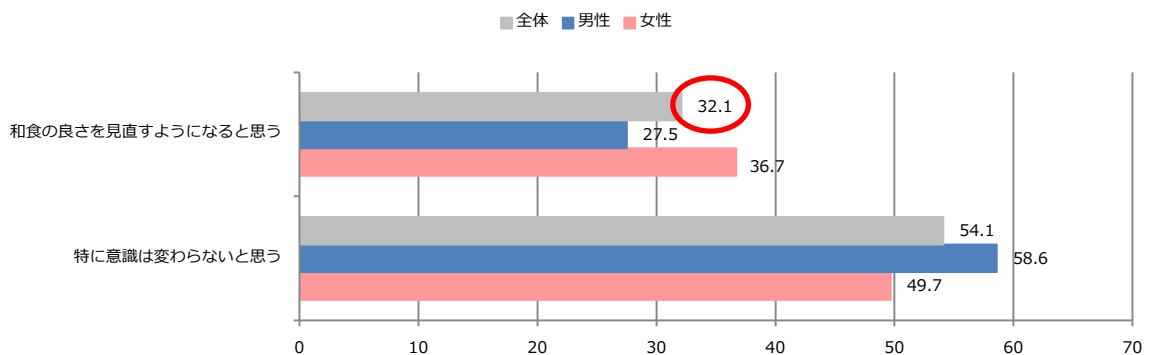


👉 ユネスコ無形文化遺産登録を機に和食への意識が高まる

和食がユネスコ無形文化遺産に登録されることで、和食への意識がどのように変わりそうか尋ねたところ（表4）全体で約32%の人が「和食の良さを見直すようになると思う」と回答しました。また、男女別に見ると、女性の方がより「和食の良さを見直す」意識が高い傾向が見られました。

前述の通り、和食への関心は高まっていますが（表3-1,2）、今回のユネスコ無形文化遺産登録を機に和食の魅力を再確認し、和食への意識の高まりがさらに期待できると考えられます。

表4：ユネスコ無形文化遺産に登録されると、どのように意識が変わると思いますか？（複数回答可） (n=3,000)

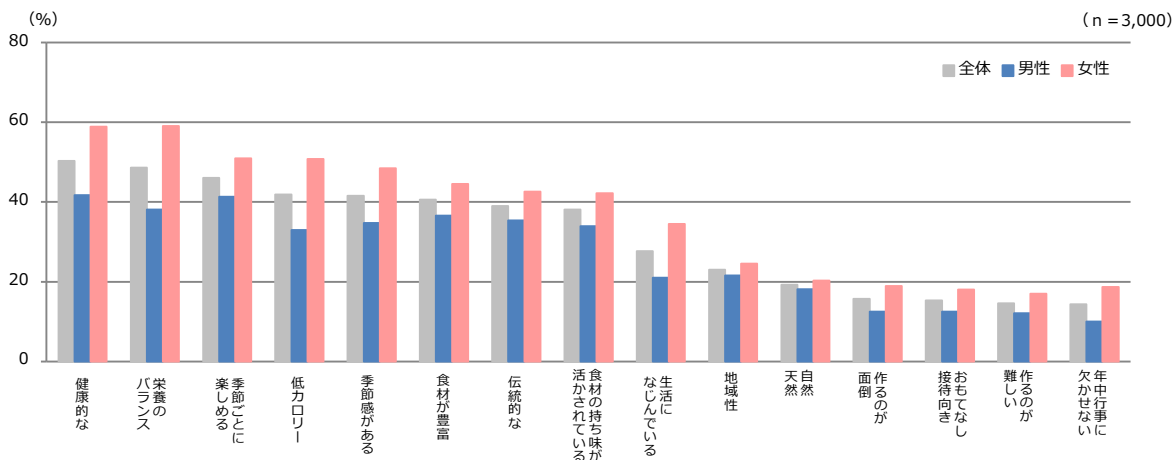


和食のイメージは「健康」と「季節感」

和食のイメージについて尋ねたところ（表5）、「健康的」「栄養のバランスが良い」などの健康に関するものと「季節ごとに楽しめる」など季節に関するイメージが強いことがわかりました。また男女で比較すると、栄養のバランスやカロリーに対する意識の違いが顕著で、女性の方がより健康への意識が高いことがわかりました。

健康的なイメージが上位を占めている背景としては、米などの主食だけでなく、味噌汁、おかず三品をそろえる「一汁三菜」を基本とするバランスの良い食事のスタイルが日本人に息づいていると考えられます。また季節ごとに楽しめる点は、春・夏・秋・冬と明確な四季がある日本ならではの、新鮮で多様な山海の幸を楽しめるのも日本の食文化の特徴と言えます。

表5：和食のイメージといえば？（全体、性別）（複数回答可）



和食と言えば「煮物」などの家庭料理、海外に誇る「寿司」「懐石料理」「天ぷら」

和食と聞いて思い浮かぶメニューを尋ねたところ（表6）、「煮物」「寿司」「焼・煮魚」「みそ汁」が上位に挙げられ、一般的な食卓に並ぶ家庭料理が選ばれました。一方、海外に誇れると思う和食のメニューについて尋ねたところ（表7）「寿司」「懐石料理」「天ぷら」「おせち」などが上位に挙げられました。和食とひとことで言ってもさまざまなものがあり、多種多様な新鮮な食材を用い、そのおいしさを活かした料理や季節感をあしらった料理の美しさは世界に誇る和食の魅力と言えるでしょう。

表6：「和食」と聞いて思い浮かぶメニューは？（複数回答可）

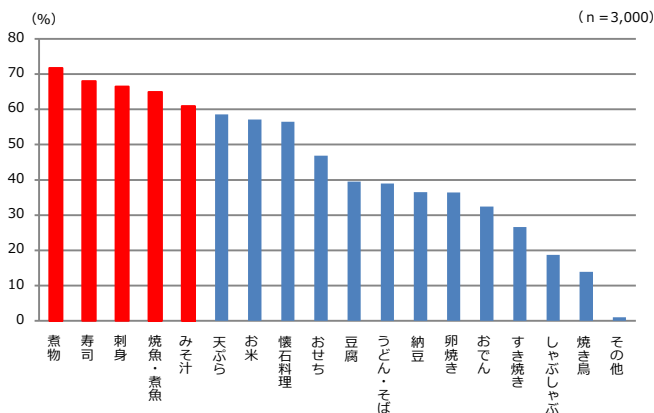
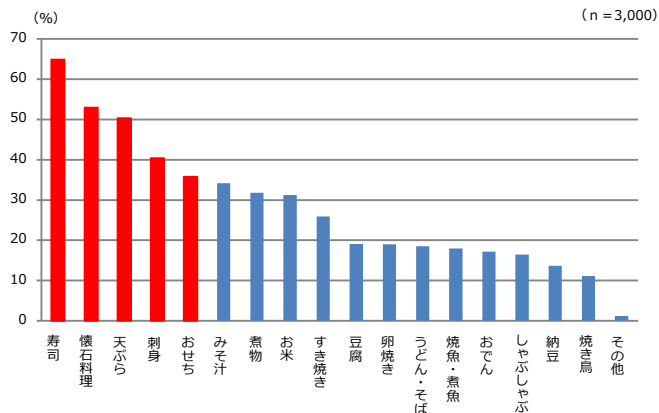


表7：海外に誇れると思うメニューは？（複数回答可）



日本人にとっての主食となる米は日本の食文化にとって要といっても過言ではありません。その米で造られる日本酒は焼酎と並んで日本の國酒であり、和食にとって欠かせないもののひとつです。ここでは和食と和食を引き立てるお酒についてご紹介します。

👉 **和食に合うのはやっぱり日本伝統の「和酒」！**

日本の酒類市場を消費数量別にみると（表8）、ビール、発泡酒、第三のビール、チューハイを含むリキュールを合わせたものが60%以上を占め、日本酒や焼酎といった和のお酒が占める割合は約20%となっています。

しかし、月に2~3回以上お酒を飲む人を対象に、和食に合うと思うお酒について尋ねたところ（表9）、ビールについて、日本酒と焼酎はそれぞれ50%以上の支持を得ました。消費数量の構成比としては圧倒的にビール類が高いものの、和食に合うお酒としては、日本酒や焼酎など日本の文化に根付いた「和酒」が高い支持を得ていることがわかります。

和食のユネスコ無形文化遺産登録が決まると、和食のみならず和酒への注目も高まることが予想されます。日本が誇る和酒を和食とともに盛り上げていきたいものです。

表8：2011年度 酒類消費数量 構成比（国税庁データ）

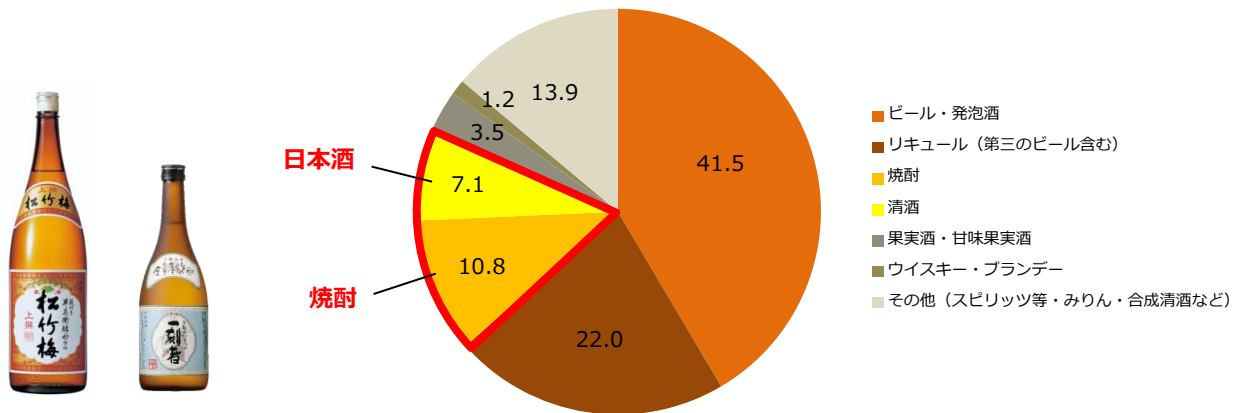


表9：和食に合うと思うお酒は何？（複数回答可）

