

➤ Food Market

M▲RKET

DATA

2018
June

6



●実施期間 / 2016年6月19日～6月26日 ●有効回答人数 / 100人<30代～40代 34人、50代～60代 65人>
●調査対象 / 30代～60代のLiNSに登録の主婦100人 ●調査方法 / インターネットリサーチ

■梅について1

- ①梅の旬である6月、今年は、梅で何かを作りましたか(作る予定ですか)。
- ②<梅で何か作った方(作る予定の方)にお聞きます。>
何を作りましたか(作る予定ですか)。
- ③<梅で何か作った方(作る予定の方)にお聞きます。>
梅を購入する際に、こだわっている点は何ですか。
- ④<梅で何かを作った方(作る予定の方)にお聞きます。>
作り方は、どうやって知りましたか。
- ⑤<梅で何か作った方(作る予定の方)にお聞きます。>
来年も、梅で何かを作りたいと思いますか。
- ⑥<梅で何も作らなかった方にお聞きます。>
スーパーの売場でどのような提案があれば作ろうと思いますか。

■梅雨について3

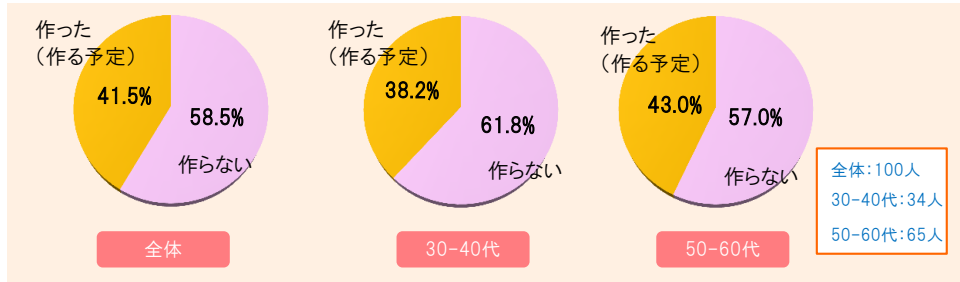
- ①梅雨時になると、料理の面や家事の面で、どのようなことに注意されていますか。
- ②梅雨時になると、お弁当が傷まないように、どのようなことに注意されていますか。
工夫されていることなど、詳しく教えてください。
- ③梅雨時になると、食べたくなるものはありますか。
食事やおやつ、デザート、ドリンク含め、どんなものでも結構ですので、理由とともに教えてください。
- ④夏によく飲むドリンクといえば、何ですか。理由とともに教えてください。
- ⑤<皆様にお聞きます。>
暑くなり、食卓に増えたメニューは、何ですか。理由とともに教えてください。

■熱中症対策について6

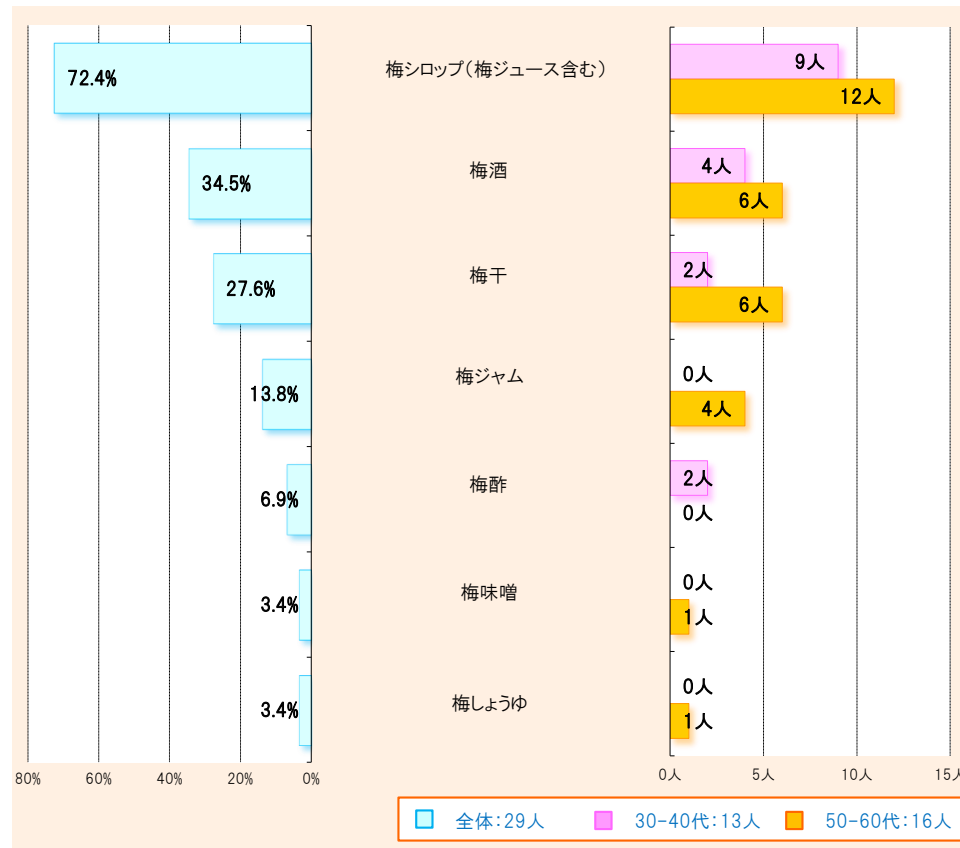
- ①熱中症になったことはありますか。
- ②熱中症対策はされていますか。
- ③<熱中症対策をしている方にお聞きます。>どのような対策をしていますか。
- ④どのような熱中症対策をされているか、具体的に教えていただけますか。
- ⑤熱中症対策のために、工夫されているレシピはありますか。
そのメニュー名とどのように工夫しているかを教えてください。
- ⑥ 紫外線対策のために、料理で食べている食材やレシピなどはありますか。詳しく教えてください。

梅について

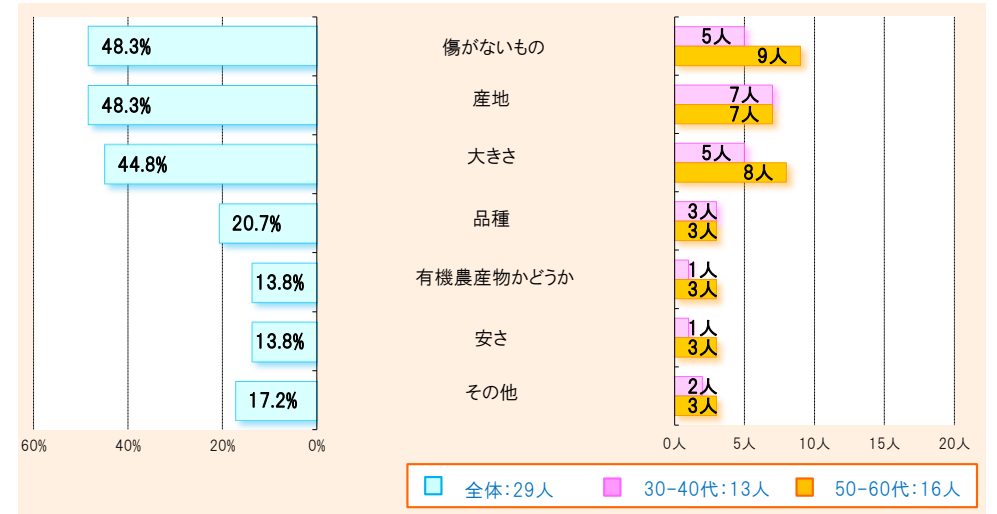
① 梅の旬である6月、今年は、梅で何かを作りましたか(作る予定ですか)。



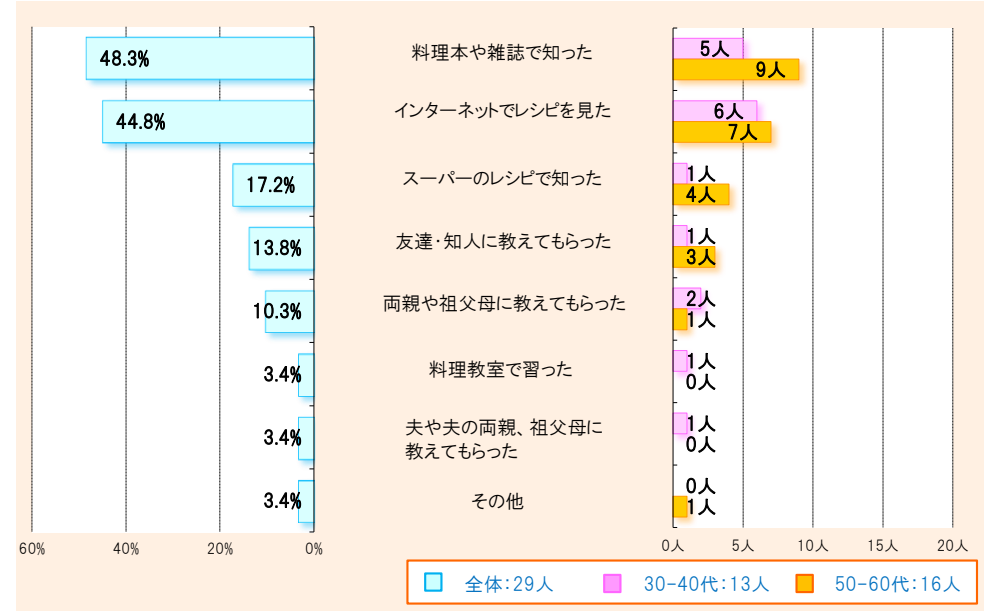
② <梅で何か作った方(作る予定の方)にお聞きます。>何を作りましたか(作る予定ですか)。



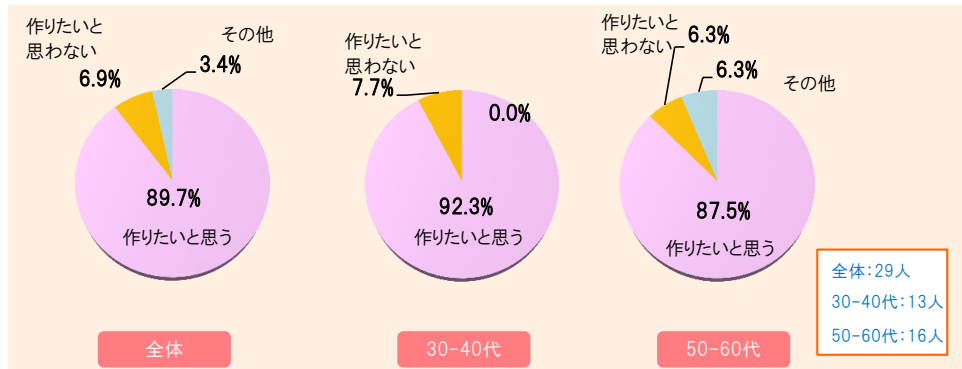
③ <梅で何か作った方(作る予定の方)にお聞きます。>梅を購入する際に、こだわっている点は何ですか。



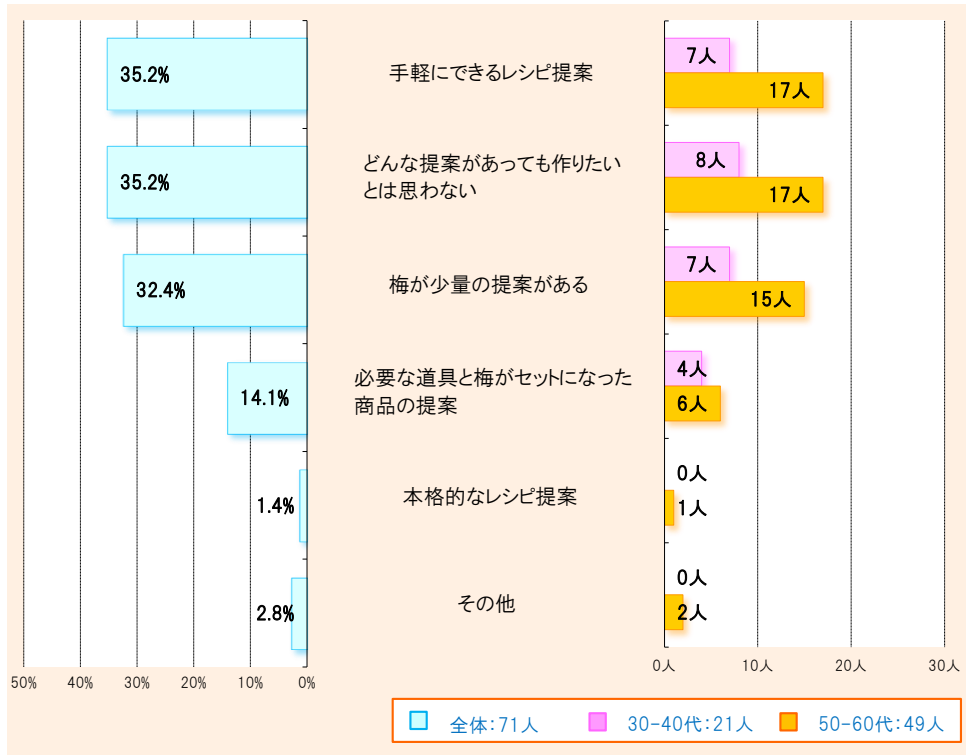
④ <梅で何かを作った方(作る予定の方)にお聞きます。>作り方は、どうやって知りましたか。



⑤ <梅で何か作った方(作る予定の方)にお聞きします。>
来年も、梅で何かを作りたいと思いますか。



⑥ <梅で何も作らなかった方にお聞きします。>
スーパーの売場でどのような提案があれば作ろうと思いますか。

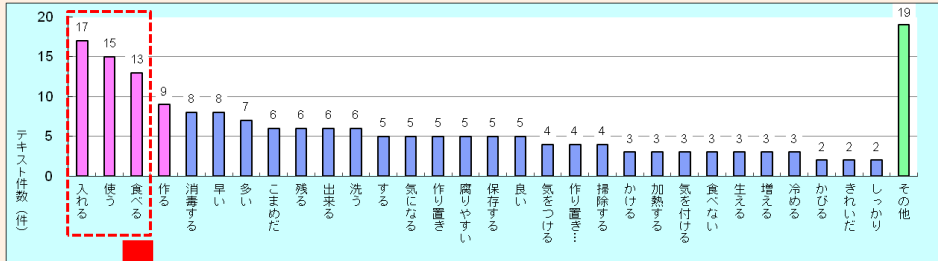


梅雨について

① 梅雨時になると、料理の面や家事の面で、どのようなことに注意されていますか。

<出現頻度の高いワード>

※見える化エンジンを使用し、自由回答をテキストマイニング



冷蔵庫や火に「入れること」、酢や除菌剤を「使うこと」、早めに「食べる」ようにしている。

(「入れる」回答の一例)

- 腐りやすい季節なので、夜、作って残ったものでも冷蔵庫に入れる。
- カビが生えたり、腐ったりしやすいので、冷蔵庫になんでも入れるようになります。
- お弁当のご飯を炊くときに酢を入れたり、食中毒には気をつけています。

(「使う」回答の一例)

- 酢をよく使います。
- できるだけ、湿気が室内にこもらないように換気します。除菌スプレーを使用。おかずは、1回で食べきれる量を作り、できるだけ作った日に食べてしまう。それでも残ったもので冷凍できるものは冷凍保存する。
- 布ふきんより、アルコール除菌布巾(使い捨て)を使用。手をよく洗う。

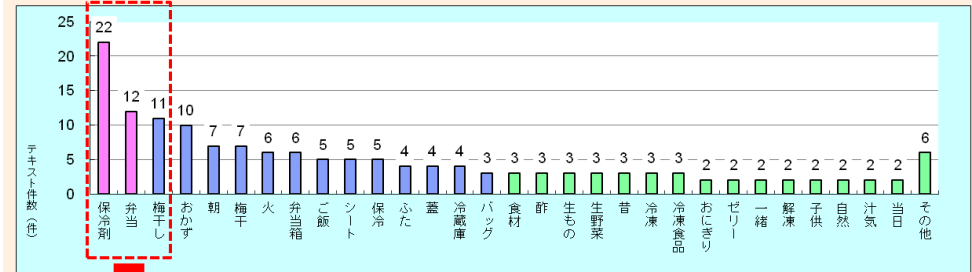
(「食べる」回答の一例)

- 作り置きはなるべく早く食べ切る 素手で食品を触らない(重なってるハムやベーコンを取る時など)

② 梅雨時になると、お弁当が傷まないように、どのようなことに注意されていますか。工夫されていることなど、詳しく教えてください。

<出現頻度の高いワード>

※見える化エンジンを使用し、自由回答をテキストマイニング



お弁当が傷まないように、お弁当の中に「梅」「酢」を入れたり、「冷蔵庫」や「保冷剤」を入れるという工夫をしている。また、よく冷やしたり、冷凍食品を入れるという意見もあった。

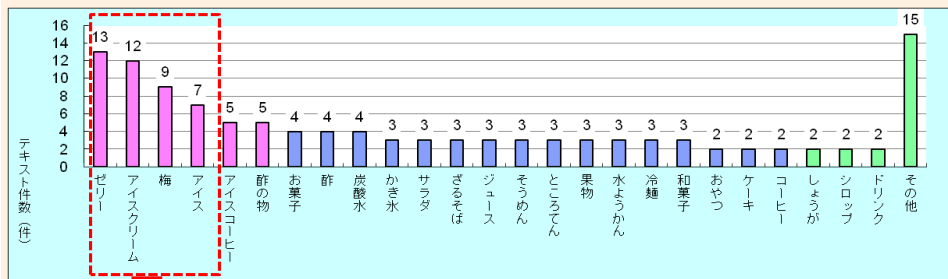
(回答の一例)

- 保冷剤を入れて、保冷バックに弁当箱をいれる。
- 保冷剤を使う、ご飯を炊く時に梅干しを入れたり梅酢を利用する。
- ご飯を炊くときに酢を入れる。生野菜は入れない。
- シートなど入れたり保冷剤を入れたりした。
- 冷凍食品をそのまま入れる。梅、わさびなど殺菌力のある食材や調味料を使う。
- 良く火を通すことと、良く冷ますことを気付けています。
- よく冷ましてから蓋を閉めます。また、冷凍ゼリーなどをお弁当箱の上に乗せたりして多少ですが、保冷効果を期待して使っています。痛みやすい食材は使わないようにしています。

③ 梅雨時になると、食べたくなるものはありますか。
食事やおやつ、デザート、ドリンク含め、どんなものでも結構ですので、理由とともに教えてください。

<出現頻度の高いワード>

※見える化エンジンを使用し、自由回答をテキストマイニング



梅雨時になると、飲食したくなるものは
「ゼリー」、「アイスクリーム」、「梅」、「アイスコーヒー」などが挙げられた。

(ゼリー)



- ・ゼリーや寒天、ところてんなどのど越しの良いもの。
- ・蒸し暑くなると食欲が落ちやすいのでつるつとした喉ごしの冷たいゼリーが食べたくなります。
- ・柑橘系のさっぱりしたゼリーが食べたくなります。

(梅)



- ・食欲も落ちるので、梅やレモン系のさっぱりとした飲み物や食べ物
- ・梅酢をソーダで薄めたものや梅ゼリー酢や梅を使ったものが好きだし体にも良いので。

(アイスクリーム)



- ・バニラアイスクリームはコーヒーに乗せてコーヒーフロートにしておうちカフェに
- ・蒸し暑い日にはアイスクリームを食べたくなります。
- ・冷たいおやつで気分を変えたいので、アイス。

(アイスコーヒー)

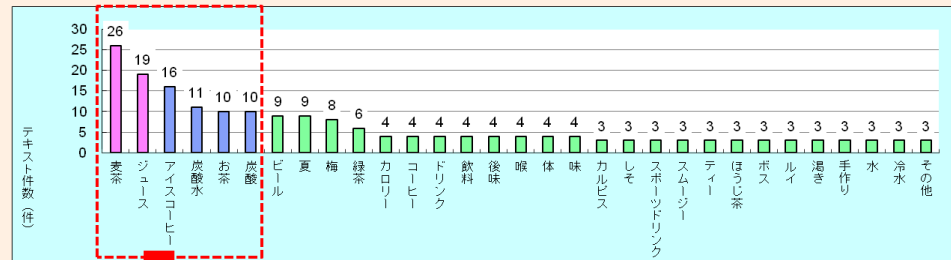


- ・水分をとる機会が増え、アイスコーヒーをよく飲みます。
- ・食後にアイスコーヒを飲むと落ち着く。

④ 夏によく飲むドリンクといえば、何ですか。理由とともに教えてください。

<出現頻度の高いワード>

※見える化エンジンを使用し、自由回答をテキストマイニング



夏によく飲むドリンクは、
「麦茶」、「ジュース」、「アイスコーヒー」、「炭酸水」などが挙げられた。

(麦茶)



- ・麦茶を飲みます。簡単に出来てノンカロリー 冷たく冷やしてスポーツ後やお風呂上りに。
- ・麦茶がノンカフェインなので飲みます。

(アイスコーヒー)



- ・甘みがなく、口の中がさっぱりするから。
- ・ボトルコーヒーをいつも買い置きしています。のどが渴いたときほしくなります。

(ジュース)



- ・食欲も落ちるので、梅やレモン系のさっぱりとしたジュースを飲みます。
- ・朝、食欲がない時はバナナジュースを飲む頻度が高くなる程度です。
- ・炭酸のジュースを飲むとスカッとして気持ちが良い。

(炭酸水)

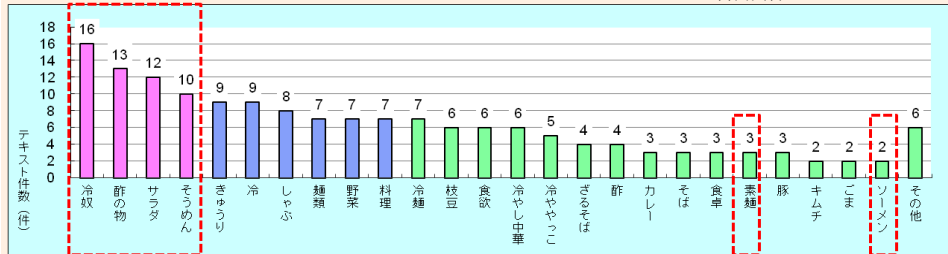


- ・炭酸水で割ったものが好き。体の疲れがとれる感じがしていい。市販のジュースが甘ったるく感じる。
- ・後味さっぱりしているまで。飲みなれた今では、甘味料の入った炭酸ジュースはほとんど飲まなくなりました。

③ 梅雨時になると、食べたくなるものはありますか。
 食事やおやつ、デザート、ドリンク含め、どんなものでも結構ですので、理由とともに教えてください。

<出現頻度の高いワード>

※見える化エンジンを使用し、
 自由回答をテキストマイニング



暑くなり、食卓に増えたメニューは、
 「冷奴」、「酢の物」、「サラダ」、「そうめん」などが挙げられた。

(冷奴)



- ・火を使わないのと栄養価が高くてお手軽なので、よく食べます。
- ・さっぱりとしたものが食べたくなってきて手軽に食べれるので。
- ・切るだけでいいし、ごまだれとかお味噌をのせたりとかで味を変えます。

(サラダ)



- ・カットキャベツを使ったサラダ。火を使わないので。
- ・冷たい冷奴に、ワカメやトマト、ピータンなどを入れたサラダ。食欲も出て栄養価が高い。

(酢の物)



- ・食欲も落ち、やはりさっぱりしたものが増えます。
- ・暑いと火の元の使用頻度がへります。仕事をしているので簡単調理で、よく作ります。
- ・酢の物。食べやすいし、疲労回復にも良いから。

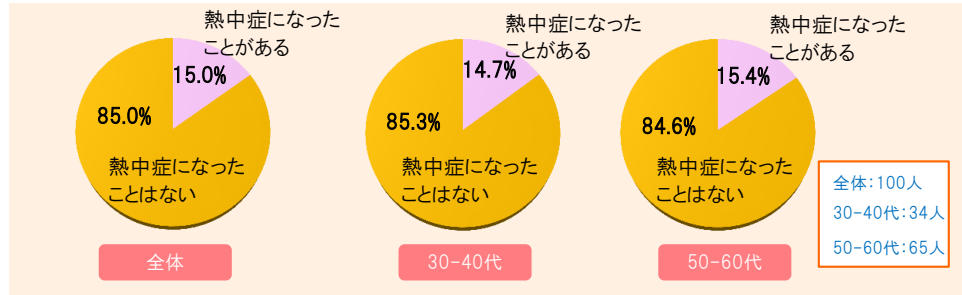
(そうめん・素麺・ソーメン)



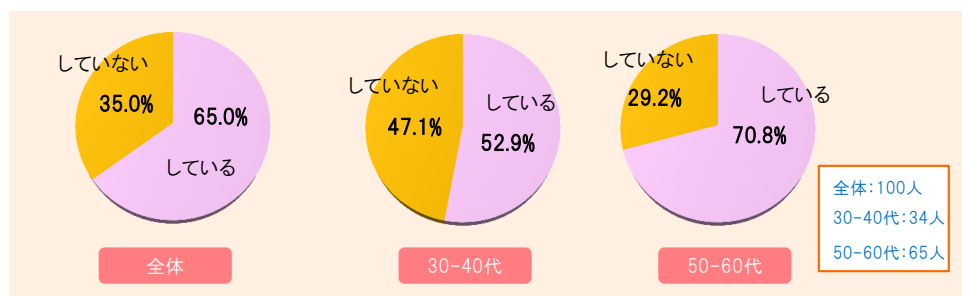
- ・のどごしがよく、食べやすい。あっさりとしていて、冷たいので、体も冷やすことができる。
- ・子供が好きだし、早く作れるから。
- ・食欲ない時でも、進むから。

熱中症対策について

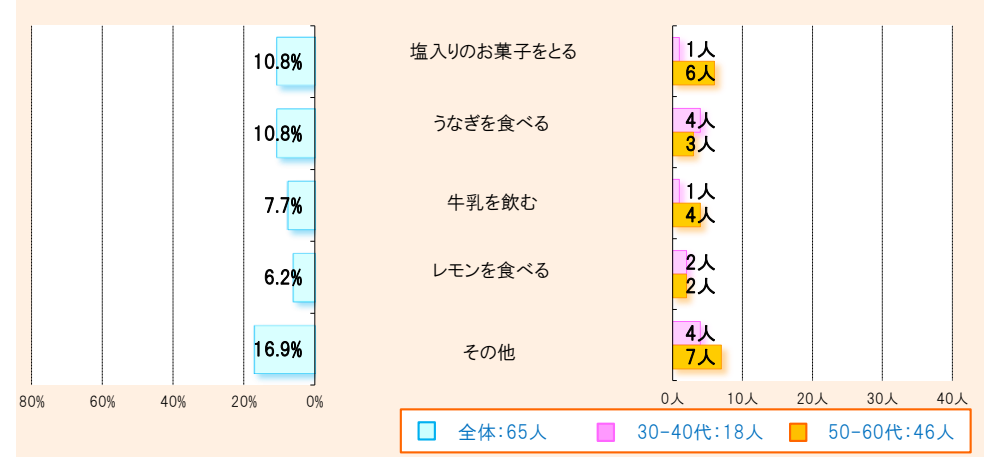
① 熱中症になったことはありますか。



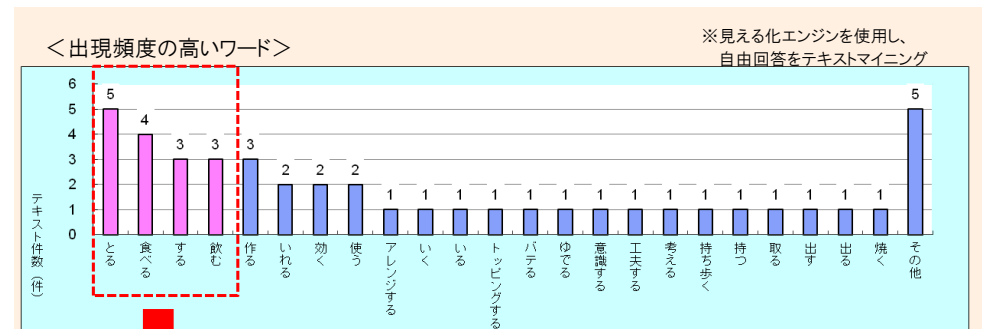
② 熱中症対策はされていますか。



③ <熱中症対策をしている方にお聞きます。>どのような対策をしていますか。



④ どのような熱中症対策をされているか、具体的に教えてください。



水分や塩分を摂ったり、バランスの良い食事を食べたり、お酢を飲むという声が多かった。

(回答の一例)

- 水分をとることは注意しています。バランスのとれたビタミンの豊富な食事をとるように常に気を使っています。
- 塩分をとる。
- とくにないが豚肉などビタミンBをとるようにしている。
- 我が家では夕飯の時毎日トマトを食べるのですが、いつもはそのまま食べますが、時々お塩を少し振って食べます。
- 野菜たっぷり豚肉や鶏肉などをゆでたり蒸したりしてサラダにトッピングして食べるようにしています。
- フルーツ酢を飲みます。

⑤ 熱中症対策のために、工夫されているレシピはありますか。そのメニュー名とどのように工夫しているかを教えてください。

「豚肉」、「塩」、「お酢」を使って工夫しているという意見が多くみられた。

豚肉

生姜焼き生姜の角煮、オクラや海藻類などを取るようになっています。生姜を入れることで体に良い成分が取れ、オクラや海藻類のねばねばは、熱中症対策にもってこいの食品です。

(関東 専業主婦)

豚肉の生姜焼きなどに使う生姜を黒酢に漬けて、常備しておく

(関西 専業主婦)

豚肉などビタミンBをとるようにしている。

(関西 専業主婦)

塩

我が家では夕飯の時毎日トマトを食べるのですが、いつもはそのまま食べますが、時々お塩を少し振って食べます。

(関西 専業主婦)

水分をよくとる。少し塩分を効かす。

(関西 パートタイム)

お弁当におかずは気持ち塩分多めにする。

(関東 専業主婦)

お酢

熱中対策としてお酢をよく利用します。そうめんだし、煮物、炒め物に少しいれます。いれるとこってりした味がさっぱりするのでしょとどきに食べやすい。

(関西 専業主婦)

食欲が落ちがちだけどがっつりとしたお肉系ものは出します。それに甘酢などでアレンジして食べやすくします。

(関西 パートタイム)

豚肉と夏野菜の辛酸っぱ炒め。お酢を効かせたメニューにする。

(関東 フルタイム)

⑥ 紫外線対策のために、料理で食べている食材やレシピなどがありますか。詳しく教えてください。

知っている人は、トマトやビタミンCを摂るという意見が多いが、紫外線対策の食品があるということを知らないという意見も見られた。

トマト。生のままでいただきます。リコピンが多く含まれているため。

(関東 専業主婦)

ビタミンをとるということだが、トマトをよく食べる。サラダにアボカド、トマト、キュウリ、レタスなど

(関西 専業主婦)

紫外線対策の食材があることは知りませんでした。

(関西 専業主婦)

飲む日焼け止めなるものもあるらしいが、紫外線対策で食べているものは無い。

(関西 パートタイム)

トマト、キウイなど、日焼け対策によいと聞いたもの。特にリコピンは抗酸化作用があると聞いたので積極的に食べるようにしている。

(関西 フルタイム)