

➤ Food Market

M▲RKET

DATA

2018
October

10

●実施期間 / 2017年10月12日～10月19日

●有効回答人数 / 85人

●調査対象 / 30代～60代のLINSに登録の主婦85人

●調査方法 / インターネットリサーチ

■秋の食材について1

- ①食材が豊かな秋ですが、買い物の際、秋の“初物”は意識しますか。
- ②今年、あなたが秋の“初物”で購入した食材は何ですか。
- ③ 秋の味覚である、きのこを使って食べるメニューでお気に入りのメニューはありますか。
- ④ あなたが好きな新米の食べ方やメニュー、炊き方はありますか。なぜ、気に入っているのか理由とともに詳しく教えてください。
(※例・いつもよりちょっと良い明太子を買ってきて一緒に食べる。・土鍋で炊く・栗ごはんにする。など)
- ⑤ 栗、ぎんなん、里芋、さつまいも、さんまなど秋の味覚で、下処理の裏技をもっているものはありますか。こうしたら、きれいに皮がむけるや、臭みがとれるなど、食材と方法を詳しく教えてください。
- ⑥スーパーの青果売場で販売されているアツアツの焼き芋を何か手を加えて食べている方がおられましたら、具体的に教えてください。(※例：潰してスイートポテトにしている。など)

■秋刀魚について4

- ① 昨今、秋刀魚の不漁がつづいていますが、今年の秋刀魚は、購入されましたか。
- ② <秋刀魚を購入した方にお聞きます。>秋刀魚を一尾いくらぐらいで購入されましたか。
- ③ 毎年さんまの高値が話題になりますが、高値が理由でこの時期秋刀魚から、別の魚にシフトした方はおられますか。具体的にどんな魚にシフトしたか教えてください。
- ④ 秋刀魚はどのようにして食べますか。
- ⑤ 秋刀魚の我が家の自慢の食べ方はありますか。詳しく教えてください。
また、家族の評価や人気の理由などありましたら、一緒に教えてください。

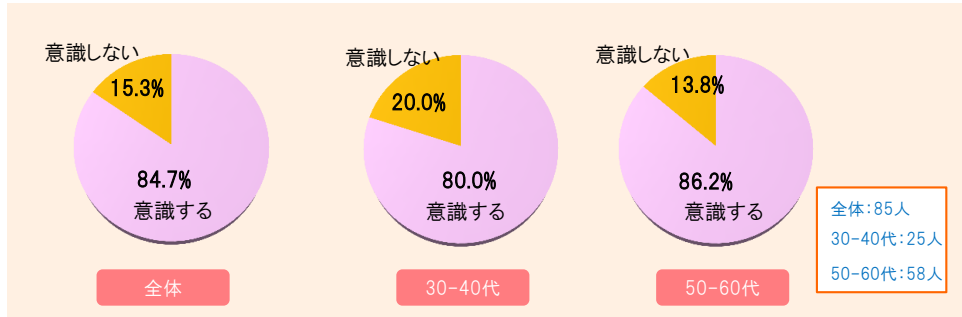
■炊き込みご飯について6

- ① 炊き込みご飯はどのように用意しますか。
- ② <炊き込みご飯を作る方にお聞きます。>
今年、9月炊き込みご飯はどのくらいの頻度で、ご家庭で作りましたか。
- ③ 炊き込みご飯を作る理由はなんですか。
- ④ 炊き込みご飯の時、食卓に用意するおかずの品数は何品ぐらいが多いですか。(お吸い物、汁物含む)
- ⑤ ご家庭で、よく作る炊き込みご飯は何ですか。
- ⑥ 炊き込みご飯は、どんな時に食べることが多いですか。
- ⑦ 最近、はまっている、あるいは、おすすめの炊き込みご飯はありますか。
メニュー名と、おすすめの理由を教えてください。
- ⑧ 炊き込みご飯の時、食卓に用意するおかずは、何がが多いですか。
何品かある場合は、すべて教えてください。また理由がありましたら、一緒に教えてください。

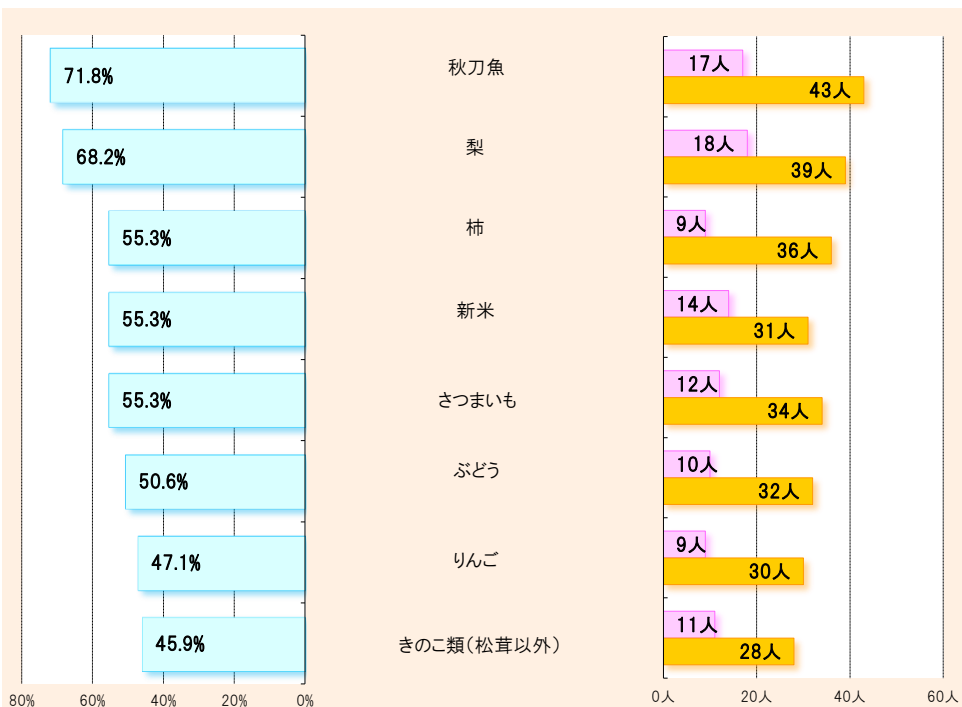
秋の食材について

① 食材が豊かな秋ですが、買い物の際、秋の“初物”を意識しますか。

② 今年、あなたが秋の“初物”で購入した食材は何ですか。(2/2)



② 今年、あなたが秋の“初物”で購入した食材は何ですか。(1/2)



□ 全体:85人 □ 30-40代:25人 □ 50-60代:58人

□ 全体:85人 □ 30-40代:25人 □ 50-60代:58人

③ 秋の味覚である、きのこを使って食べるメニューでお気に入りのメニューはありますか。

●炊き込みご飯



- ・松茸を使いたいけれど、高価なので香り松茸味シメジで、シメジご飯。彩りが、茶色で秋らしい。
- ・食べやすくておいしいたくさんのキノコの種類を食べられるからです。
- ・松茸のお吸い物の素を使った、炊き込みご飯。エリンギや他にもいろいろきのこ類を入れて、松たけご飯風で食べます。
- ・しめじ、しいたけ、えりんぎを使い、鳥のひき肉を加えたコクのある甘めの味付けにする。

●天ぷら



- ・しめじやエリンギ、えのきなどで天ぷらの盛り合わせを作ります。一度に数種類のキノコを盛り合わせるので、秋らしさが出る感じがします。
- ・きのこ自体の味が美味しいので、シンプルに、塩で食べる。
- ・きのこの天ぷら(しいたけ、マイタケ、しめじなど) もちろん、他の野菜や魚介類と一緒に天ぷらにするが、きのこ独特の風味と食感、いいアクセントになるので 欠かせない

●ホイル焼き



- ・きのこの種類は問わず、たくさん入れて鮭の切り身とともにホイル包みにして蒸す。たっぷりさっぱり食べられて美味しい。
- ・えのき、シイタケなどを乗せお酒バターを乗せホイルに包んで魚グリルで焼く。
- ・秋の味が手軽な値段で味わえるから。

●バター炒め



- ・簡単に作れて美味しい
- ・マッシュルーム必須、あとは有り合わせきのこをたっぷり。
- ・えりんぎは歯ざわりが良い。しめじは味がすき。

④ あなたが好きな新米の食べ方やメニュー、炊き方はありますか。なぜ、気に入っているのか理由とともに 詳しく教えてください。(※例・いつもよりちょっと良い明太子を買ってきて一緒に食べる。・土鍋で炊く・栗ごはんにする。)

●そのまま食べる



- ・新米の甘さを、おいしさを堪能するために炊き立てをそのまま味わって食べる。
- ・普段のお米は水加減を少し多めにするのですが新米はみずみずしいので水加減も普通でそれだけでおかずがいらない。
- ・ご飯はいつも炊飯土鍋で炊いています。新米はシンプルに白ごはんいただきます。。
- ・新米は白ごはんのまま、炊きたてでいただくのが一番おいしい。

●塩ごはんを食べる。



- ・岩塩など少し贅沢な塩でにぎる塩むすびお米の甘味をじんわりと楽しめるので。。
- ・普段より多めに炊いて、塩にざりがおいしい。
- ・土鍋で炊いて塩だけで食べる。
- ・シンプルに、銀シャリや塩にざりでたべます。
- ・新米は甘みとつやがあるので塩おむすびにしてそのままほおぼるのが一番おいしいです。
- ・圧力釜で炊き、おにぎり用のお塩をまぶして食べます。圧力釜で炊いたご飯は、電気釜で炊いたご飯と違い、つやがありおいしいです。
- また、おにぎり専用の塩は、お米の甘みを引き出してくれます。

●漬物と一緒に



- ・シンプルにお漬物で食べるのが好きです。
- ・漬物、海苔と一緒に食べる。
- ・新米はそれだけで美味しいので、美味しい漬物があれば幸せです。
- ・炊きたてご飯とおともに、漬物と一緒に。

●さつまいも・栗で



- ・さつまいもをたくさんいただくのでさつまいもごはんにする。
- ・秋のサツマイモは栗に勝るおいしさなのでサツマイモの炊き込みご飯にして食べます。
- ・秋の味覚を味わいたいで栗ご飯・さつまいもご飯にする。

●卵かけご飯にしたり、昆布、明太子と一緒に



- ・卵かけご飯をしたり、煮昆布や明太子、たらこ、鮭など和風のおかずで食べる。
- ・食べる時間に合わせて炊き、梅干し、明太子、漬物、昆布などと合わせ炊きたてを食べる。
- ・水をほんの少し少なめにたく。炊きたてご飯とおともに、明太子、茎わかめ煮、漬物と一緒にたべる。新米の甘味が引き立って美味しい。

⑤ 栗、ぎんなん、里芋、さつまいも、さんまなど秋の味覚で、下処理の裏技をもっているものがありますか。こうしたら、きれいに皮がむけるや、臭みがとれるなど、食材と方法を詳しく教えてください。

●里芋



- ・一旦レンジで何分かチンしてから、水につけると皮がつるんとむけます。
- ・皮付きのまま茹でてから皮を剥く。
- ・イボイボのついたゴム手袋でむく。熱くてもむけるし手も汚れない。
- ・里芋は包丁で皮をむいてから塩をまぶしてざるの中でゴロゴロもんでから洗い流すとぬめりが軽減する。

●銀杏



- ・生の銀杏はベンチなどで少し破って 茶封筒に塩と銀杏を入れて電子レンジでチンして食べる。
- ・ぎんなんはベンチで夫に向いてもらう。

●栗



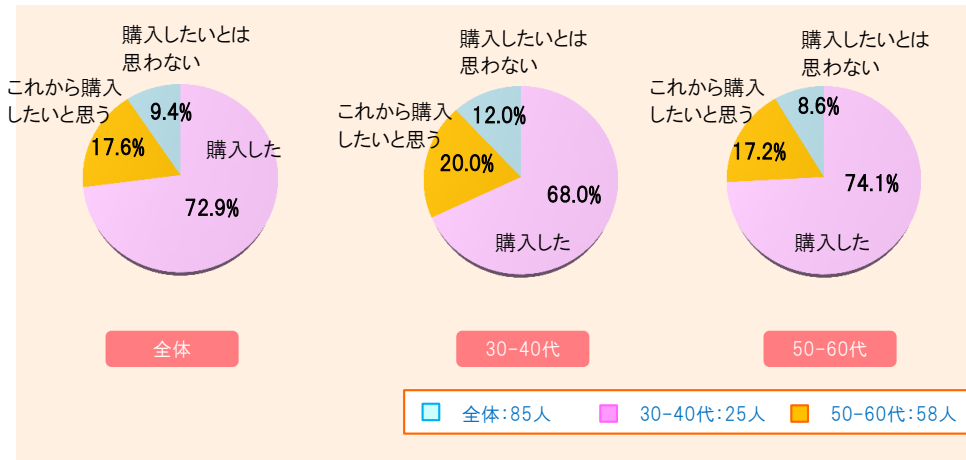
- ・長めに水に漬けてから皮をむく。
- ・下の部分に切れ目を入れ魚焼きのグリルで12分、甘く美味しくできます。
- ・お湯の中に栗を入れて、冷めたら皮をむく。
- ・カタログで買った栗剥き用ナイフだと無理なく剥けて助かった。

⑥スーパーの青果売場で販売されているアツアツの焼き芋を何か手を加えて食べている方がおられましたら、具体的に教えてください。（※例：潰してスイートポテトにしている。など）

- ・バターをつけて食べる。
- ・バターをたっぷりつけて食べる。あまくないとおもったらはちみつをつける。
- ・熱々の焼きいもは、買ってきたらもう一度軽く電子レンジで温めてバターを乗せて食べると美味しい！
また練乳を絞り出してバターを少し乗せるとまるでスイートポテトのような味になります。
- ・冷まして潰してアイスクリームに混ぜる 潰して皮をカップにしてスイートポテト
- ・つぶしてレーズンいれてサラダにしたり、ポテトサラダのサツマイモ版のようなものにもします。

秋刀魚について

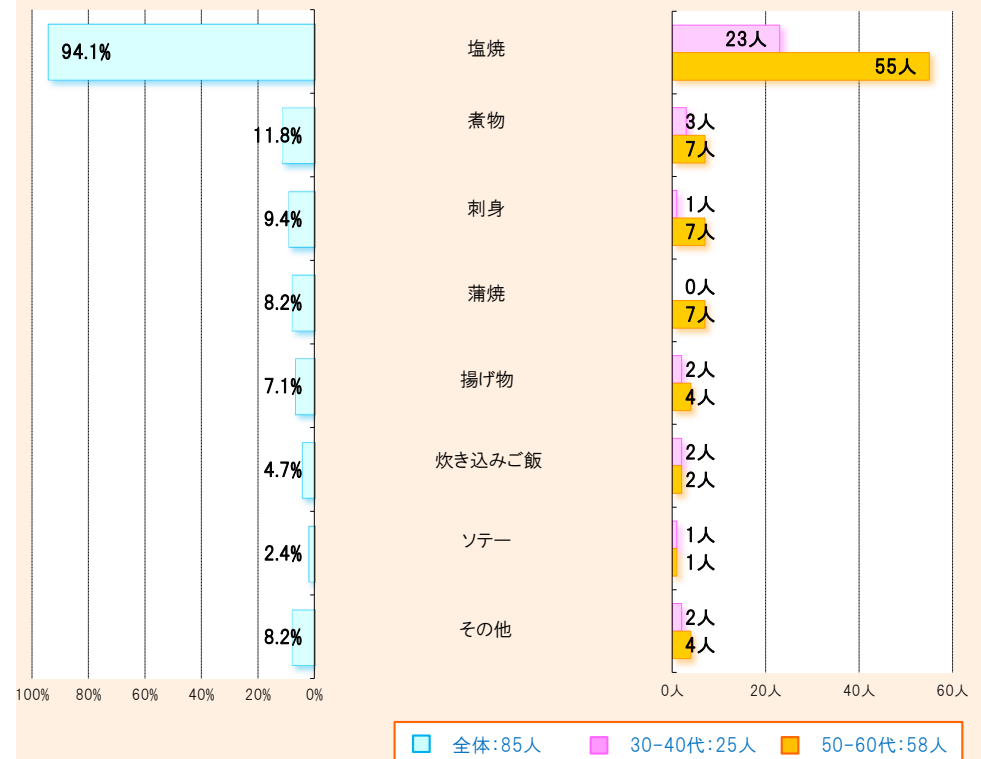
① 昨今、秋刀魚の不漁がつづいていますが、今年の秋刀魚は、購入されましたか。



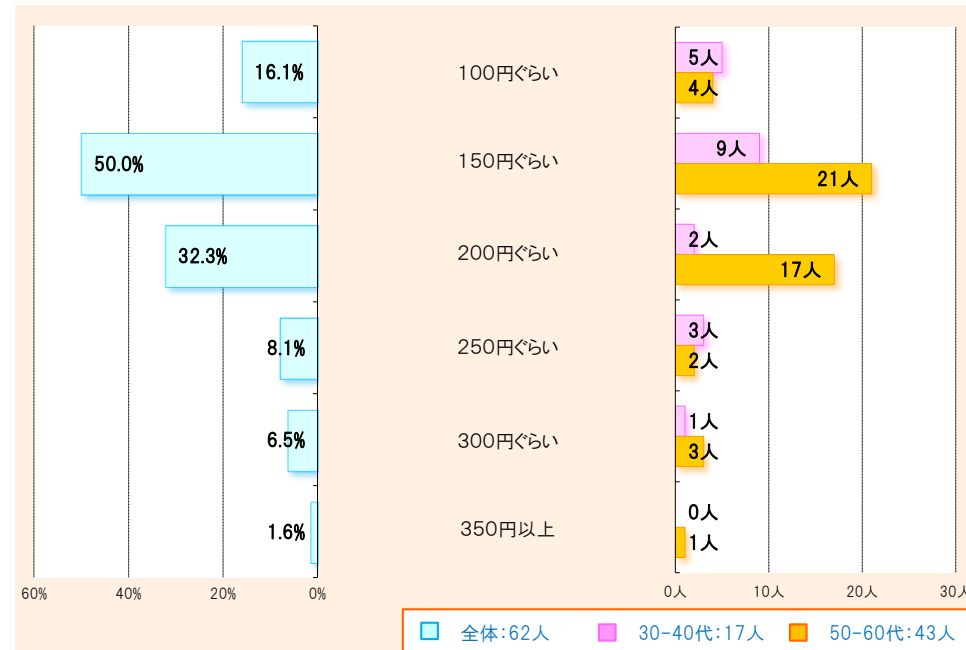
③ 毎年さんまの高値が話題になりますが、高値が理由でこの時期秋刀魚から、別の魚にシフトした方はおられますか。具体的にどんな魚にシフトしたか教えてください。

- サンマの代わりに購入している魚は、サバ、イワシ、アジ、鮭などが挙げられた。
- ・ 北で水揚げされた大きな真イワシやノルウェー産のサバ
- ・ サバやししゃげ
- ・ 子持ちシシャモが最近安いので買います。他にも、鯖やイワシなども買います。
- ・ イワシかアジを買おうと思っている。サンマは値段が下がれば買う。
- ・ 鰹やイワシを購入する。

④ 秋刀魚はどのようにして食べますか。



② <秋刀魚を購入した方にお聞きします。>秋刀魚を一尾いくぐらいで購入されましたか。



⑤ 秋刀魚の我が家の自慢の食べ方がありますか。詳しく教えてください。
また、家族の評価や人気の理由などありましたら、一緒に教えてください。

●塩焼きで、「大根おろし」や「すだち」と一緒に食べるという意見が多く挙げられた。



- ・さんまは塩焼きが一番、たっぷりな大根おろしとすだちをしぼって醤油で食べます。
- ・塩焼きですだちをかけて、大根おろしで食べるのが好きです。
- ・シンプルに、塩焼きにして、大根おろしとポン酢で食べます。
- ・オーソドックスな食べ方が一番好物。 スダチ、大根おろしを添えて。

●刺身



- ・さんまをお刺身にしてから甘酢に漬けて一晩置き。大根おろしときゅうり薄切りの塩もみを合わせて少しおしょう油で合えて食べる。
- ・お刺身にして、カルパッチョ風に

●パスタ



- ・オリーブでニンニクと一緒に焼いて具材にする。
仕上げにすだちをかけるとサッパリとして美味しい。家族にも好評。

●トマト煮



- ・トマト煮は主人が好きで、作る方としても簡単で美味しいので必ず作る。
圧力鍋で煮るので骨まで食べれて、ごはんも進むし、パスタソースとしても美味しい。

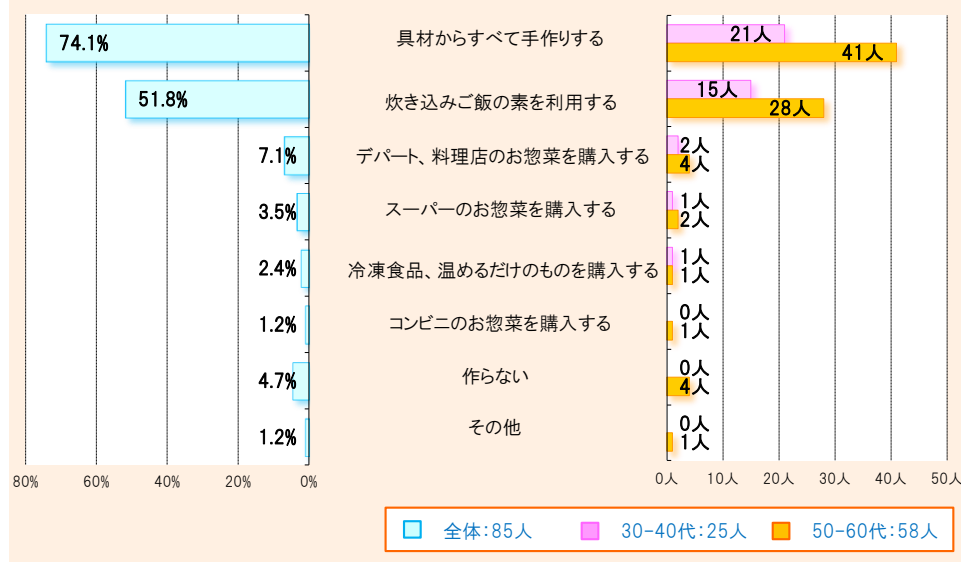
●竜田揚げ



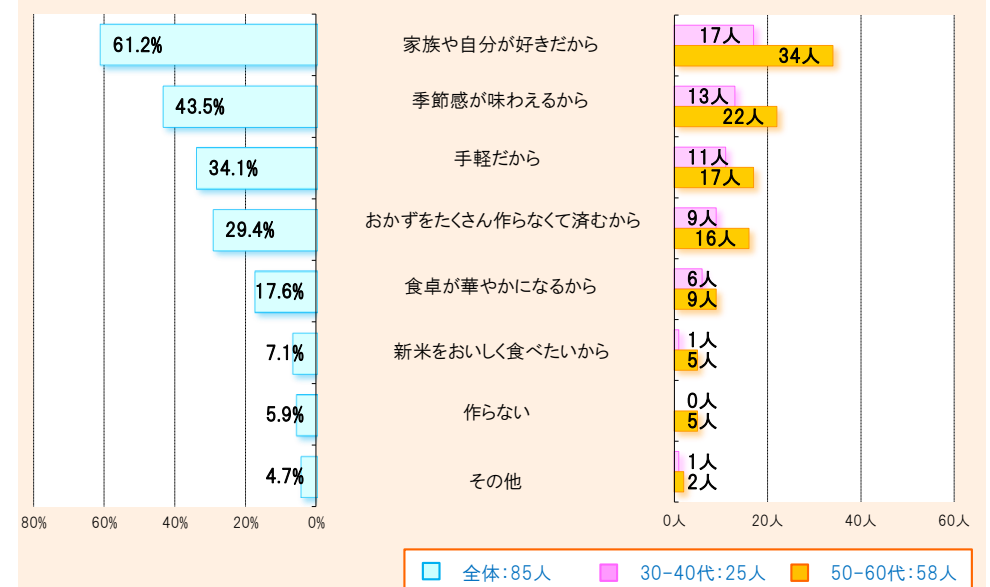
- ・三枚下ろしで竜田揚げ、下味をしっかりつける。
- ・食べやすい。

炊き込みご飯について

① 炊き込みご飯はどのように用意しますか。

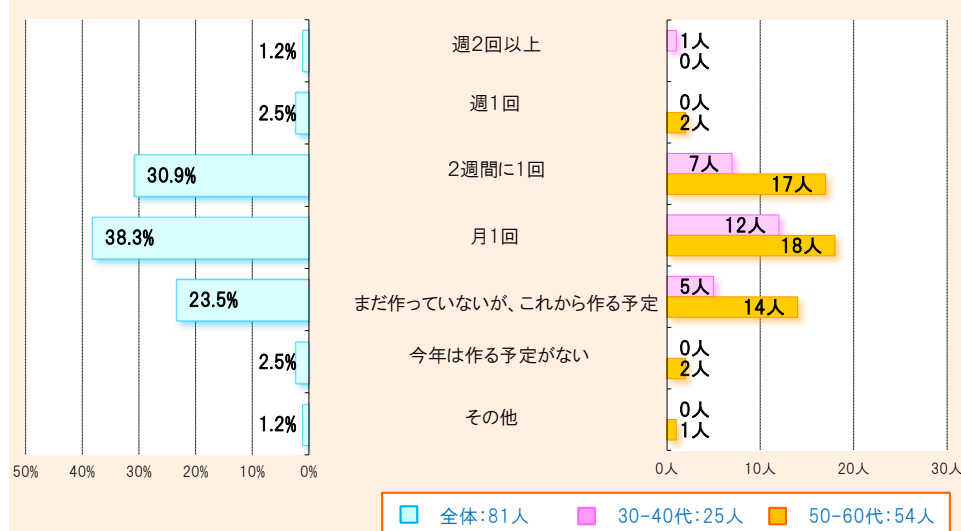


③ 炊き込みご飯を作る理由はなんですか。

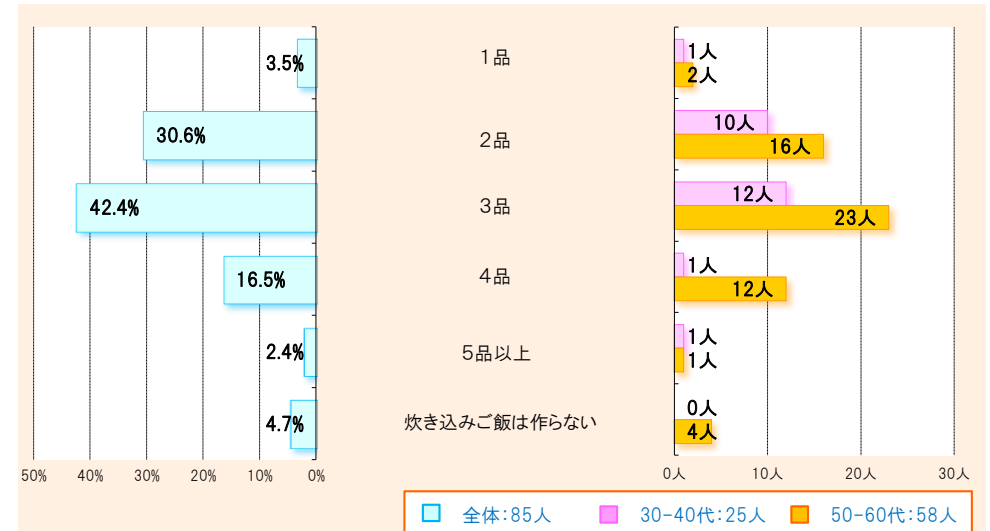


② <炊き込みご飯を作る方にお聞きします。>

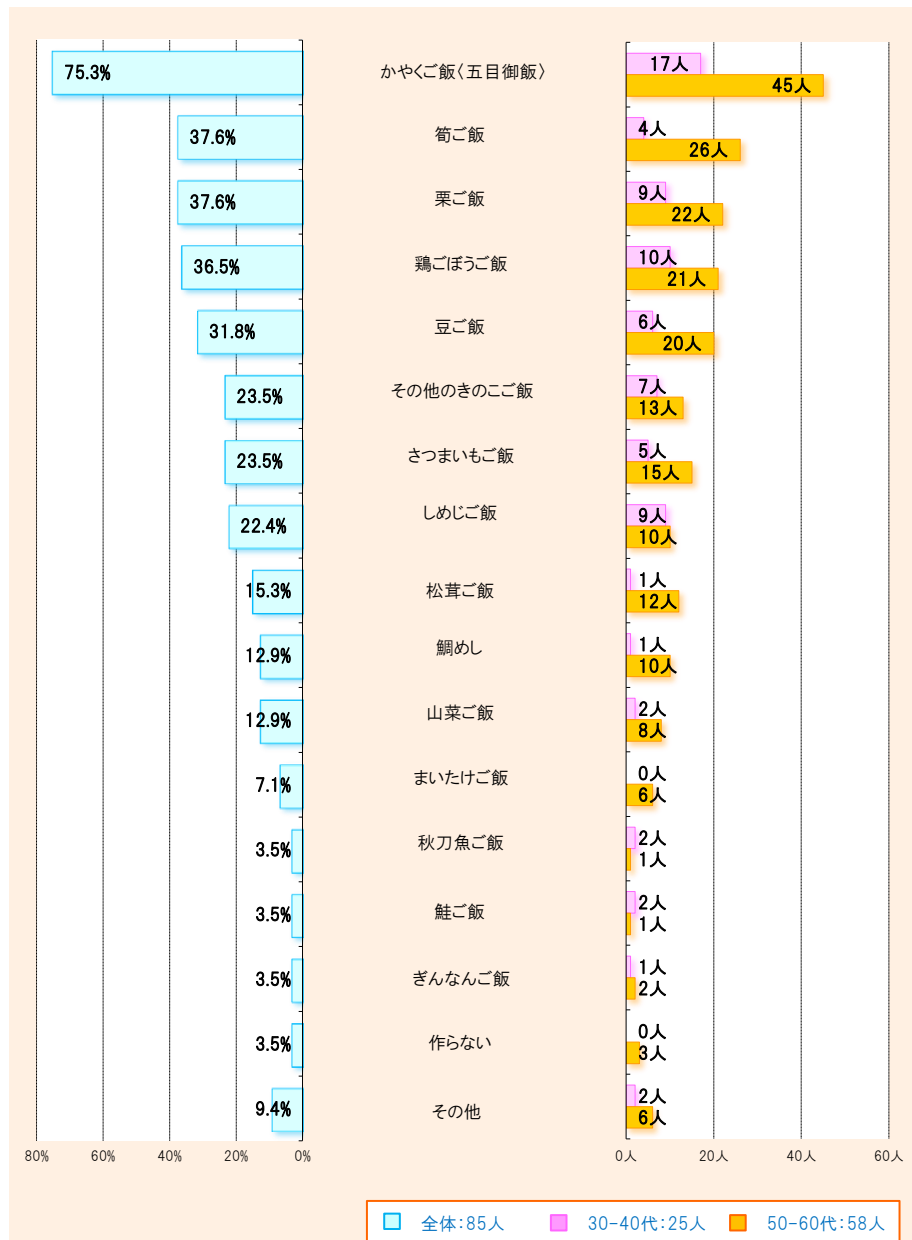
今年、9月炊き込みご飯はどのくらいの頻度で、ご家庭で作りましたか。



④ 炊き込みご飯の時、食卓に用意するおかずの品数は何品くらいが多いですか。(お吸い物、汁物含む)



⑤ ご家庭で、よく作る炊き込みご飯は何ですか。



⑥ 炊き込みご飯は、どんな時に食べる人が多いですか。

- (おかずに困ったときという回答)
- ・おかずのメニューが足りないと思うとき
 - ・翌日、時間が取れない時のメニューに決める。翌日の屋にも食べたいとき。
 - ・豚汁など根菜をたくさん買って使い切れないのでその使い道に。
 - ・簡単に夕食をすませたいときに作ることが多いです。
- (夕食のおかず次第という回答)
- ・あっさりした魚料理の夕食に合わせて。
 - ・シンプルな湯豆腐の時、ご飯は炊き込みをすることが多いです。
 - ・夫や家族、自分が食べたい時。リクエストがあった時。
 - ・おかずがお酒に合うような物ばかりだった時に。
 - ・品数が少ないときや野菜がメインとなる時。お吸い物が飲みたいとき。
- (具材に関する回答)
- ・具材がある時 ・新鮮なおいそうな具材が手に入ったとき
 - ・松茸が手に入った時だけ作ります。
 - ・炊き込み御飯になるような具材が揃っていたり、テレビや雑誌などで見て作りたいなあ。と思ったとき。
 - ・多少高い炊き込みご飯のものが安く売っていたら購入し作る。
- (その他の回答)
- ・運動会などのイベントや、季節の変わり目。
 - ・白ごはんがついて飽きたとき。
 - ・新米を購入した時。家族が揃う日の夕食。
 - ・おかずがお酒に合うような物ばかりだった時に。
 - ・次の日にお弁当を作るとわかっている時。おかずの一品にもなるから。

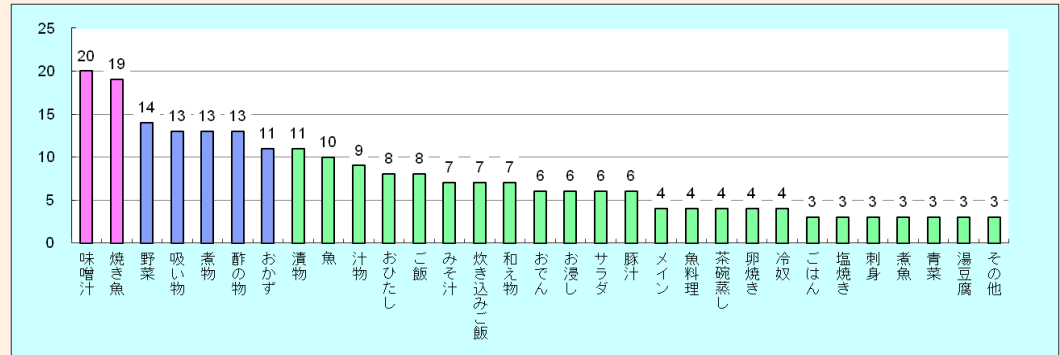
⑦ 最近、はまっている、あるいは、おすすめの炊き込みご飯はありますか。メニュー名と、おすすめの理由を教えてください。

- ・エリンギと松茸のお吸い物の素を使った松茸ご飯。
季節に関係なく安価で、いい香りの炊き込みご飯になるから。
- ・牛ごぼうご飯 複数回炊き込みご飯をしないのではまっているわけではないが
ちょっと違った具材でと作ることがある。
- ・シーチキンご飯。人参とシーチキンを入れて炊きます。
炊き込みご飯の素が無くてもすぐに出来て手軽です。
- ・さつま芋ご飯：モチ米を半分新米半分で炊く。孫がお芋が好きで喜んで食べる。
- ・松茸ごはんを作るときは、鶏肉と一緒に炊き込みます。コクが出て美味しく出来上がりま
す。
- ・鶏モモとごぼうを甘辛く炊いておく。
炊きたてのごはんに混ぜてからお重に入れ熱いうちにふたをする。
冷めてたべるときにおこわのようなもちもちとしたごはんになりとても美味しい。

⑧ 炊き込みご飯の時、食卓に用意するおかずは、何が多いですか。何品ある場合は、すべて教えてください。また理由がありましたら、一緒に教えてください。

<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



(味噌汁、吸い物)

- ・お味噌汁に玉子をいれる。 ・具たくさん味噌汁(豚汁など)
- ・お吸い物が味噌汁のような汁物くらいしか作らないです。
ご飯のおかずはいらなと思っていますので。
- ・その時の旬の食材であっさりしたものにする
ご飯の味が引き立つように

(焼魚)

- ・シンプルな物が炊き込みご飯を引き立てるので。
- ・ご飯に味があるので、おかずはあまりこってりしたものは作らない。