

長崎県民100人に聞きました（インターネット&ヒアリング）

## おさかな食べてますか？



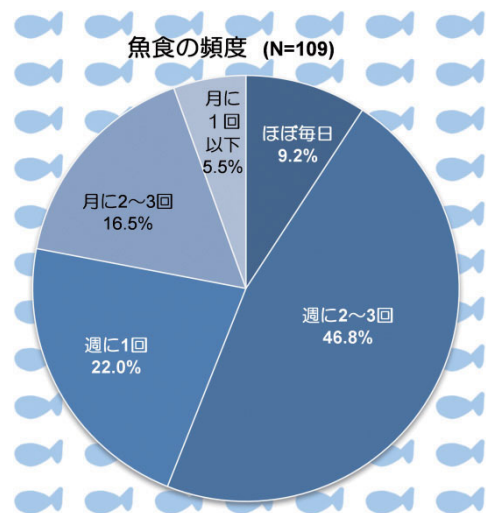
長崎の水揚げ量は、北海道に次いで2位、魚種も300種を超えると言われてています。

今回は、魚食についての意識について、県内在住の男女109人から回答を得ました。

### 魚を食べる頻度は「週に2～3回」が46.8%

家庭での朝食、昼食、夕食のほか外食も含めて、ふだん魚を食べる頻度を尋ねたところ、アンケートに回答した109人のうち、「ほぼ毎日」と答えたのは10人（9.2%）、「週に2～3回」と答えたのは51人（46.8%）でした。

一方、「月に1回以下」と答えた人は6人（5.5%）、「月に2～3回」と答えた人は18人（16.5%）でした。



### よく食卓に上るのは「アジ」 人気の理由は？

家庭で、ふだんよく食卓に上る魚について尋ねたところ、回答に挙げた魚は30種以上に上りました。

そのうち、「アジ」と答えた人が46人と最も多く、次いで「サケ」が43人、「サバ」が35人でした。

その理由としては、安価で美味しいことや、調理しやすいことが多く挙げられました。

また、「ヒラス」や「タイ」は刺身でよく食べられているようです。

ふだんよく食卓に上る魚  
(自由回答、N=109)

1	アジ	46人 (42.20%)
2	サケ	43人 (39.40%)
3	サバ	35人 (32.10%)
4	ブリ	20人 (18.30%)
5	ヒラス	19人 (17.40%)
6	タイ	14人 (12.80%)
7	イワシ	13人 (11.90%)

調査方法：(有)みかんコミュニケーションズが運営する長崎県内女性ネットワークMONET登録会員を中心に、インターネット及びヒアリングにより県内在住の男女109名より回答を得ました。

調査期間：2018年2月7日(水)～2月14日(水)

回答者属性：【性別】男性38名、女性71名 【年齢】10～20歳代17名、30～40歳代40名、50～70歳代52名  
【居住地】県南90名、県北5名、県央10名、離島4名

## よく食べる理由

### アジ

子供が好きだから。  
調理しやすいし美味しい。  
開きは焼くだけで簡単に食べれるし、おいしいから。  
安価で美味しいから。

### サケ

鮭は料理がしやすいし子供が好き。  
小骨が少ないから。  
家族が青魚アレルギーなので、青魚以外を食べる。  
バター焼きでも塩焼きでもおいしい。  
切り身で調理しやすいから。  
夫は外国人で臭みのあるものや骨が多い魚は食べられない。  
スーパーにいつでもあり、切り身で売ってるから。

### サバ

家族が好きなので。  
店頭にあくで並んでいるから。  
栄養を考慮して。  
惣菜がよく売ってあるから。  
青魚を積極的にとるようにしているから。  
手頃な価格。骨がわりと少なく食べやすい。



### ブリ

安価、調理しやすいから。  
県産のお魚は美味しいし、家族も好きだから。

### ヒラス

刺身が好きだから。  
刺身で美味しいから。  
県産のお魚は美味しいし、家族も好きだから。

### タイ

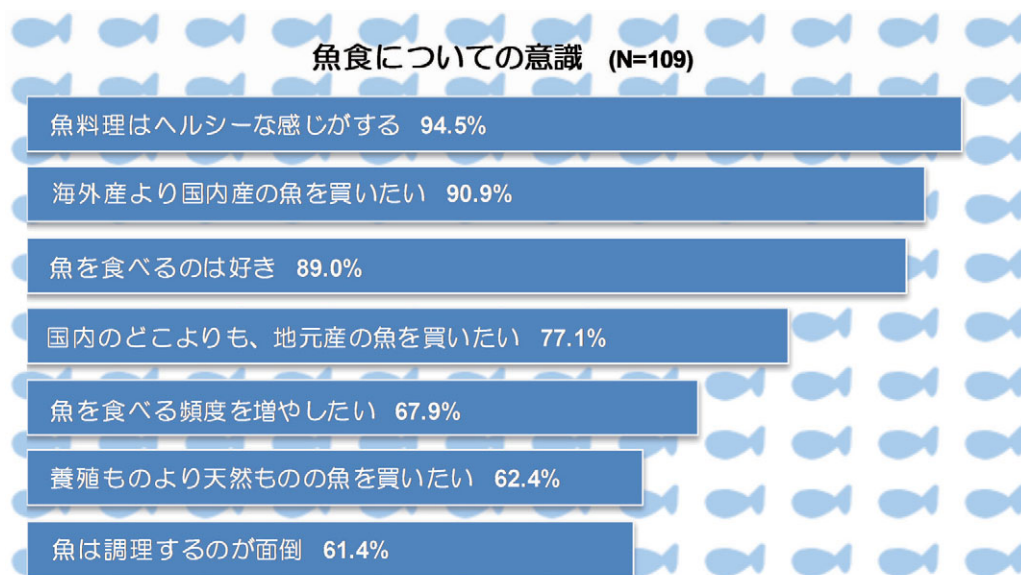
煮付けにしやすいから。  
刺し身は簡単に出せるから。  
夕食にタイの吸い物が塩焼き。

### イワシ

安価で美味しいから。  
旬の物を選ぶようにしている。

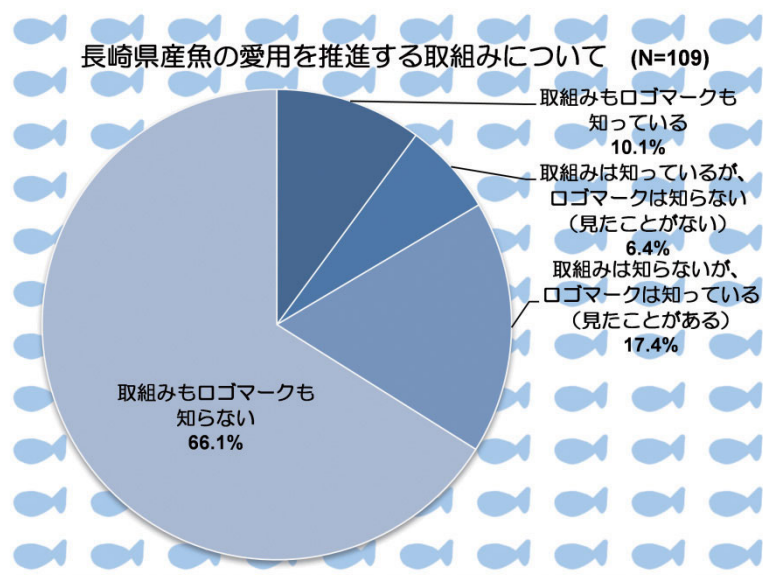
## 魚を食べるのは好き、国内産・地元産の魚を買いたい

魚を食べることや調理すること、購入すること等に対する意識について尋ねたところ、「魚を食べるのは好き」が89.0%、「地元産の魚を買いたい」が77.1%と、地元のお魚志向は高くなっています。



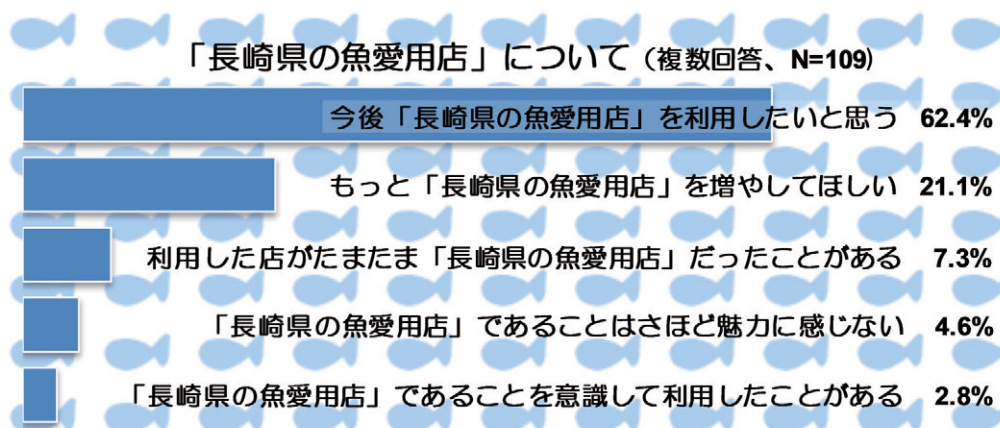
## 長崎県産魚の愛用を推進する取組みについて

長崎県では、県産の魚介類及び水産加工品の愛用を推進するため、県産魚を積極的に活用したメニューを提供する店舗が「長崎県の魚愛用店」として認定され、店舗にはそれを示すロゴマーク入りの認定証が掲示されています。この取組みについて尋ねたところ、「取組みもロゴマークも知っている」と答えた人は約1割でした。「取組みもロゴマークも知らない」



と答えた人は3分の2で、「このアンケートで初めて知った」と答えました。

さらに、魚料理を食べるために「長崎県の魚愛用店」を利用することについて尋ねたところ、すでに「長崎県の魚愛用店」を利用した人は少なかったものの、「今後『長崎県の魚愛用店』を利用したいと思う」と答えた人は6割超に上りました。また、「『長崎県の魚愛用店』であることはさほど魅力に感じない」と答えた人は4.6%にとどまっていることから、現在ある「長崎県の魚愛用店」についての情報発信が強化され、認知度が高まれば、県産の魚を食べるために「長崎県の魚愛用店」を利用する人が増加するのではないかと考えられます。



### 参考

長崎県の魚愛用店についての情報は、長崎県のホームページの「ながさきの地産地消」のコーナーで見ることができます。  
<https://www.pref.nagasaki.jp/tisan/fish/index.php>

QRコードはこちら→

