

2013年2月7日  
株式会社マーシュ  
〒154-0012 東京都世田谷区駒沢1-4-15 真井ビル7F  
TEL: 03-5433-0321 FAX: 03-5433-0481

## 自主調査 <ミニリサーチ第33回>

調味料の「さしそせそ」は9割の主婦が常備。  
味噌の用途はみそ汁以外にも煮物、ディップ、隠し味と多種多様。

# 調味料(味噌)に関するアンケート

### <調査概要>

調査実施: 2013年1月28日(月)~1月30日(水)

調査方法: インターネット調査

対象者: 全国の20代~60代の既婚女性で、週3日以上料理をする人

サンプル数: 500s

サンプル構成: 【年代】 20代: 20.0%、30代: 20.0%、40代: 20.0%、50代: 20.0%、60代: 20.0%

【職業】 仕事をしている: 50.0%、専業主婦: 50.0%

調査期間: 2013年1月28日(月)~1月30日(水)

調査方法: インターネット調査

調査機関: 株式会社マーシュ

弊社運営のアンケートモニターサイト「D STYLE WEB」の登録会員を対象に実施

インターネットリサーチ・モニタリクルート

**marsh**

株式会社マーシュ

## 調査項目

- ・属性(性別、年代、居住地、未既婚と子どもの有無、職業)
- ・料理をする頻度(单一回答)
- ・現在常備している調味料(複数選択)
- ・常備していない調味料のうち、過去に常備していたまたは使っていたもの(複数選択)
- ・味噌を使う料理の種類(複数選択)
- ・料理での味噌の使い方(みそ汁を除く)(自由回答)
- ・自宅でみそ汁を飲むかどうか(单一回答)
- ・みそ汁の作り方について(单一回答)

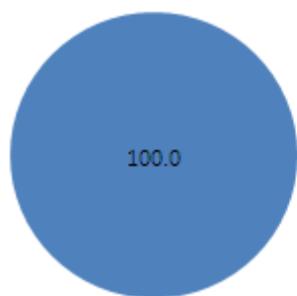
### 【アンケートで尋ねた調味料】

砂糖 / 塩 / こしょう / 醋 / しょうゆ / 味噌 / みりん / 料理酒 / マヨネーズ / ケチャップ / マスタード / ソース / オイスターソース / 豆板醤 / コチュジャン / 魚醤(ナンプラーなど) / 塩麹 / ラー油 <以上18種類>

調査結果URL [http://www.marsh-research.co.jp/mini\\_research/mr201301\\_2miso.html](http://www.marsh-research.co.jp/mini_research/mr201301_2miso.html)

## 対象者属性

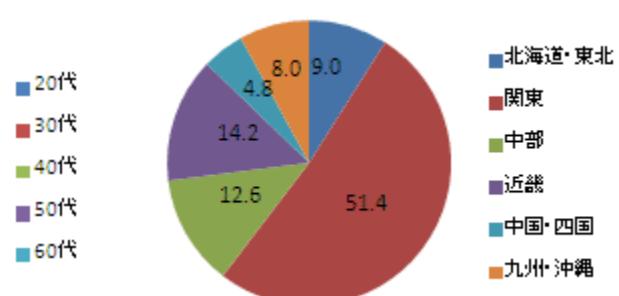
性別 N=500



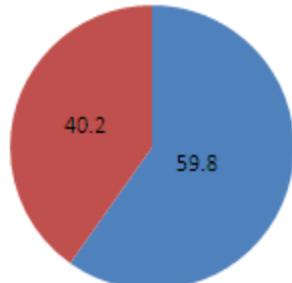
年代 N=500



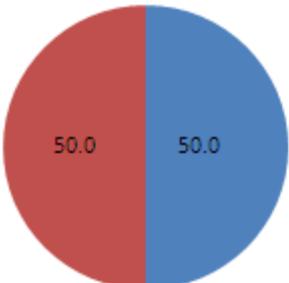
居住地 N=500



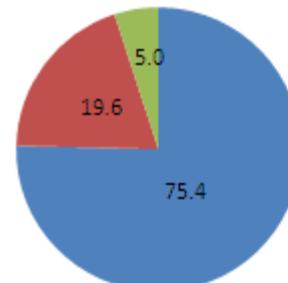
未既婚・子ども N=500



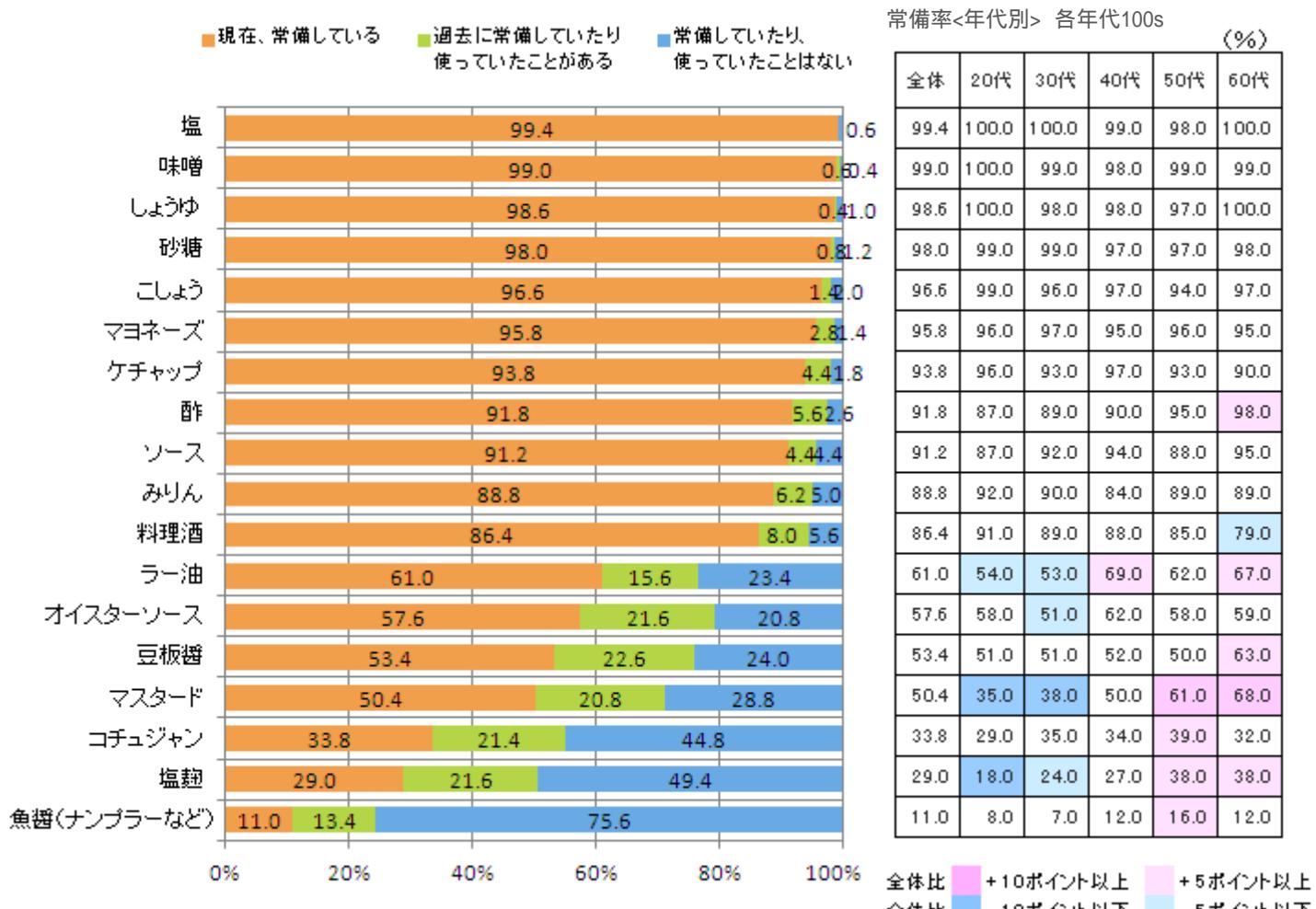
職業 N=500



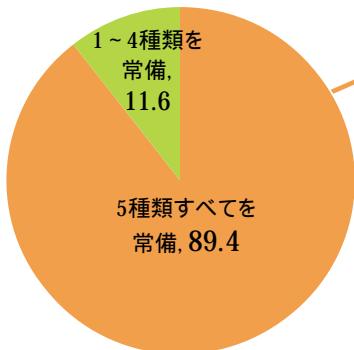
自宅で料理をする頻度 N=500



- Q1. 次の中から、ご自宅のキッチンまたは冷蔵庫に“常備”している調味料を教えてください。(複数選択可)  
 Q2. 過去に常備していた、または使っていたことがある調味料があれば、教えてください。(複数選択可)



### 調味料「さしそせそ」の常備率



専業主婦: 90.4%  
 働く主婦: 88.4%  
 ほぼ同じ

### 常備している調味料の種類

基本の「さしそせそ」を含む18種類中  
 全体: 13.4 個  
 専業主婦: 13.5 個 働く主婦: 13.2 個  
 ほぼ同じ

現在常備している調味料と、常備していない調味料の過去の常備・使用経験 N=500

基本の「さしそせそ」5種類と、「こしょう」「マヨネーズ」「ケチャップ」「ソース」の合計9種類で、常備率が90%を超えた。

「さしそせそ」すべてを常備している主婦は89.4%で、ほぼ9割。

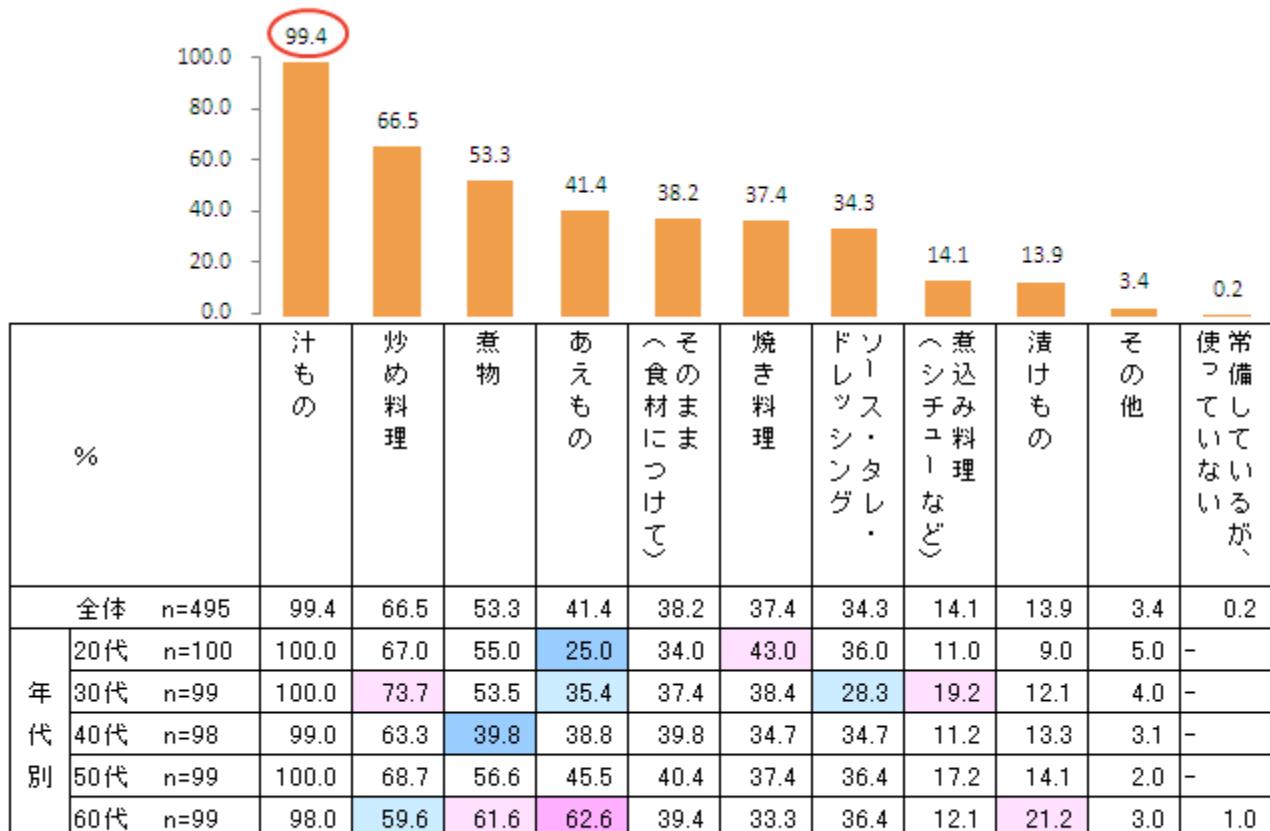
年代別で常備率を見ると、「マスタード」「塩麹」「ラー油」は、20代・30代の主婦よりも40代や50代・60代の主婦の方が高くなっていることがわかった。

常備している種類数で見ると、アンケートで挙げた18種類のうち、平均で13.4個。

この数は、【専業主婦】と【働く主婦】(パート・アルバイトも含め現在仕事をしている人)で比べてみても、ほぼ同じであった。

## 味噌を常備している人

Q3. あなたは、「味噌」をどのようなお料理に使っていますか。あてはまるものをすべてお選びください。(複数選択可)



## 味噌を使う料理の種類 n=495

味噌を常備している人に、どのような料理に使っているのか答えてもらった。

やはり圧倒的に多いのは「みそ汁」で、ほぼ全員が回答した(99.4%)。

みそ汁以外の料理では、「炒め料理」(66.5%)、「煮物」(53.3%)、「あえもの」(41.4%)、「そのまま(食材につけて)」(38.2%)、「焼き料理」(37.4%)、「ソース・タレ・ドレッシング」(34.3%)の順で多かった。

の中でも「あえもの」については、年代が高くなるほど使用する割合が高く、20代主婦では25.0%であるのに対し、60代主婦では62.6%と6割を超えた。

また、少数だったのは「煮込み料理」(14.1%)と「漬けもの」(13.9%)。「漬けもの」は60代主婦で21.2%とわずかに2割を上回り、20代主婦では9.0%と1割未満だった。

## 味噌を常備していて、使っている人

Q4. みそ汁“以外”的「みそ」の使い方についてお尋ねします。ご自宅でのお料理で、「味噌」をどのように使っているか、具体例も含めてお聞かせください。(自由回答)

料理での味噌の使い方(みそ汁を除く) n=494

みそ汁以外の料理では、どのように味噌を使っているのだろうか。具体的な使用方法を聞いた。オーソドックスな魚の味噌煮や炒め物、味噌漬けなどのほか、マヨネーズと組み合わせた使い方多かった。味噌とマヨネーズを混ぜて「ディップ」にして生野菜や温野菜につける食べ方が多いが、肉に塗って焼いたり、パンにのせて焼く人もいた。

また、餃子の具に混ぜたり、ハンバーグやカレー、シチュー、パスタに加えてコクを出す「隠し味」としても活用されている。

### 実際の回答(一部)

#### マヨネーズと合わせて

『水菜のサラダ。油揚げをカリカリに焼いて、水菜を入れて、味噌とマヨネーズで味付けます。』(20代)

『マヨネーズの中にみそを少量入れたディップがとてもおいしい。』

『野菜スティックがたくさん食べれる。』(30代)

『みそとマヨネーズを合わせて鶏肉につけて焼いたり、野菜のボイルにかけたりする。』(40代)

『味噌とマヨネーズを合わせて大根サラダなどのソースにしたり、』

『里芋グラタン風に上にかけて焼いたりする』(50代)

『みそとマヨネーズとはちみつをあわせて温野菜のドレッシングとして使う。』(60代)

#### 隠し味として

『肉団子を作る際に隠し味として使っている。田楽味噌や、からし酢味噌なども普通のお味噌から手作りしている。和風グラタンなどにも使っている。』(20代)

『モツ煮込みを作ったり、カレーやハヤシライス、ビーフシチューの隠し味に使っている。』

『そのまま野菜スティックに付けたり、たれやソースを作ったりもします。』(30代)

『煮物や炒め物に隠し味のように入れるとご飯に合う味になる』(40代)

『おにぎりに付けて焼く、カレーに隠し味として加える、色々な鍋料理の際に、味の深みを出すために加える』(50代)

『マー婆豆腐に豆板醤だけでなく味噌も入れる。スパゲティーミートソースの隠し味に入れる。』

『さばの味噌煮。』(60代)

#### その他バリエーション

『チャーハンの味付けに使う。お湯にスプーン2杯ぐらいの味噌を溶かして、味付けしていく。』(20代)

『キムチ鍋を作る時にみそを混ぜて味噌キムチ鍋にします。』

『味もマイルドになるので、子供たちも食べられます。』(30代)

『こんにゃくと豚肉の味噌煮。みそに韓国唐辛子を加えて、コチュジャンの代わりに使います。』(30代)

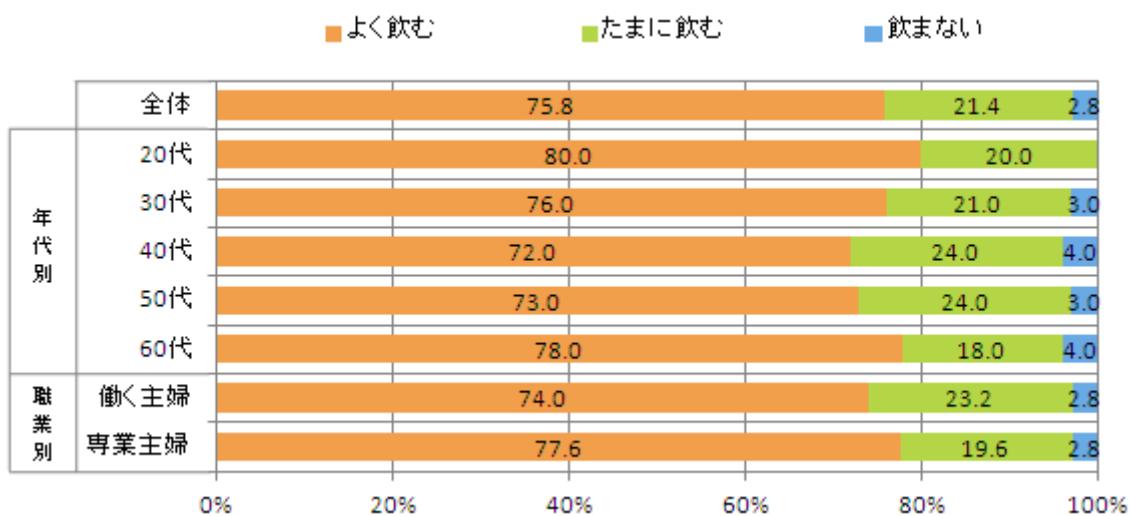
『豆味噌をカレーに入れる。白みそを豆乳でのばしてシチュー風にする。』(40代)

『焼きおにぎり(みそ+ピザ用チーズ+かつお節をご飯にまぜておにぎりをつくり、フライパンで少量のごま油と焼く)』(40代)

『炒め物のあじつけに使う。最近はキャベツとウインナーとコーンのスープを味噌バター味で作る。』(50代)

『味噌は少し古くなると色が黒っぽくなるのでそれはいつも一晩キュウリについて袋に入れておいて一夜漬けにしたり、カジキマグロなどの魚に同じように付けておくと味噌漬けができる。』(60代)

## Q5. あなたは、ご自宅で「みそ汁」は飲みますか。(1つ選択)

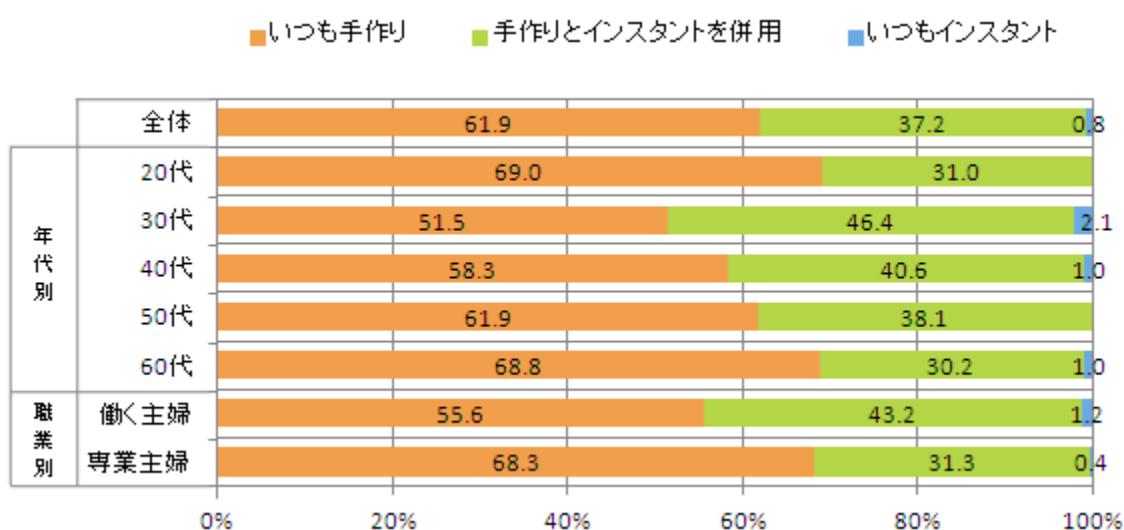


自宅でみそ汁を飲むかどうか N=500

味噌を常備していない人も含めた全員に、自宅でみそ汁をどのくらい飲むかたずねた。  
すると、75.8%の主婦が「よく飲む」と回答し、「たまに飲む」(21.4%)と合わせると合計97.2%となった。  
今も地域や世代を問わずに親しまれている“国民食”であることがうかがえる。

## 自宅でみそ汁を飲む人

## Q6. ご自宅でみそ汁を飲む時は、手作りですか、インスタントですか。あてはまるものをお選びください。(1つ選択)



手作り…みそ(だし入りも含む)を使って自分で作ったもの

インスタント…お湯を注ぐだけの即席タイプ、カップ入りみそ汁など

みそ汁の作り方について n=486

「いつも手作り」と答えた人が多く(61.9%)、6割の主婦がみそ汁はいつも手作りをしているという結果になった。  
「手作りとインスタントを併用」は37.2%で、「いつもインスタント」という主婦は、わずか0.8%だった。  
専業主婦のみで見ると、「いつも手作り」が68.3%と7割近い。一方働く主婦でも、55.6%と半数を超えた。

## <会社概要 >

**会社名:** 株式会社マーシュ  
**代表取締役:** 町田 正一  
**所在地:** 〒154-0012 東京都世田谷区駒沢1-4-15 真井ビル7F  
**電話番号:** 03-5433-0321  
**FAX番号:** 03-5433-0481  
**設立:** 2001年12月21日  
**資本金:** 5,000万円  
**従業員数:** 82名(正社員64名、アルバイト18名) \*2012年4月現在  
**事業内容:**  
1. インターネットリサーチ(Web上でのアンケート調査)業務  
2. モニタリクルート(座談会、会場調査の参加者募集)業務  
3. アンケートモニターサイト「D STYLE WEB」の運営・管理  
**加盟団体:** 社団法人日本マーケティングリサーチ協会(JMRA)、アジア経営者連合会  
**取得認証:** プライバシーマーク 登録番号 12390094(04)  
**ホームページ** <http://www.marsh-research.co.jp/>  
**フェイスブックページ** <http://www.facebook.com/marsh.research>

## <調査に関するお問い合わせについて>

弊社自主調査のデータ(数値・グラフを含む)を引用または転載いただく際は、  
からず出典を明記していただきますようお願い申し上げます。  
(例) マーシュ調べ

ご一報いただける場合や、その他ご質問などございましたら、下記連絡先までお問い合わせください。

### お問い合わせ先

株式会社マーシュ 担当 / 日高

【電話】 03-5433-0321 (平日9:30 ~ 18:30)

【メールでのお問い合わせはこちらまで】 [info@marsh-research.co.jp](mailto:info@marsh-research.co.jp)