

2020年10月7日

## ～マルハニチロ「魚食に関する調査 2020」～

マルハニチロ株式会社 (<https://www.maruha-nichiro.co.jp/>) (所在地: 東京都江東区豊洲 3-2-20 代表取締役社長 池見 賢)は、2020年9月17日～9月18日の2日間で、全国の20歳～59歳の男女に対し、「魚食に関する調査」をインターネットリサーチで実施し、1,000名の有効回答サンプルを集計しました。(調査協力会社: ネットエイジア株式会社)

### ==魚食の実態・魚ランキング==

魚を食べる頻度 「週に1回以上」75%、50代では82%

日頃、どのようにして魚を食べている? TOP3「切り身」「刺し身」「寿司」、缶詰は3人に1人

好きな魚ランキング 1位「サケ」2位「マグロ」3位「サンマ」4位「サバ」5位「ブリ」

缶詰で食べたい魚ランキング 「サバ」がダントツ

ふるさと納税のお礼品でもらうなら? 1位「ウナギ」2位「マグロ」3位「ノドグロ」

日本に来る外国人に是非食べてほしい魚 3位「サンマ」2位「ウナギ」、1位は?

### ==魚料理の実態・魚料理ランキング==

魚料理を作る頻度 「週に1回以上」44%、50代女性では62%

魚料理に対するイメージ 1位「ヘルシー・健康によい」2位「DHAが摂れる」3位「ごはんとう合う」

自宅で魚料理を食べるときに困ったこと TOP2「食べた後のゴミ処理が大変」「きれいに食べられない」

好きな魚料理 5位「天ぷら」4位「焼き魚」3位「丼もの」、TOP2は?

デートの食事で食べたい魚料理 TOP3「寿司」「刺し身」「天ぷら」、「カルパッチョ」は女性からの人気が高い傾向

自分でよく作る魚料理は? TOP5「焼き魚」「煮魚(和風)」「ホイル焼き」「刺し身」「ムニエル」

日本に来る外国人に是非食べてほしい魚料理 1位「寿司」

魚料理グルメ旅行で行きたい都道府県 「北海道」がダントツ、2位「石川県」3位「富山県」

グルメ旅行先で食べたい魚料理 北海道「石狩鍋」、石川県「ノドグロの寿司」、富山県「寒ブリの刺し身」など

他県の人に自慢できる郷土の魚料理 北海道「サケのちゃんちゃん焼き」、青森県「マグロの刺し身」、千葉県「なめろう」、富山県「寒ブリの刺し身」、愛知県「ひつまぶし」、大阪府「てっちり」、福岡県「ごまサバ」など

### ==子どもの魚食の実態==

「自分の子どもは魚料理が好き」高校生までの子どもがいる人の67%

子どもに魚を食べてもらうための工夫 1位「骨をとる」2位「食べやすくほぐす」3位「骨のない切り身を使う・買う」

### ==魚食に関する意識==

「魚をキレイに食べられる人は素敵」女性の95%、「魚を自分でさばける人は素敵」女性の94%

### ==魚に関する記念日の認知==

「10月10日が“魚(とと)の日”であることを知っている」8%

「10月10日が“釣りの日”であることを知っている」5%、「10月10日が“缶詰の日”であることを知っている」4%

### ==魚と芸能人ランキング==

魚料理を食べに行く“魚料理デート”をしたい芸能人 男性回答1位「新垣結衣さん」、女性回答1位「さかなクン」

おいしい魚料理を作ってくれそうな芸能人 1位「速水もこみちさん」2位「さかなクン」3位「馬場裕之さん(ロバート)」

一緒に釣りデートをしたい芸能人 男性回答1位「新垣結衣さん」、女性回答1位「大野智さん」

自分で漁に行つてそうな芸能人 「大野智さん」がダントツ

## 「魚食に関する調査 2020」調査結果

## ==魚食の実態・魚ランキング==

◆魚を食べる頻度 「週に1回以上」75%、50代では82%

◆日頃、どのようにして魚を食べている？ TOP3「切り身」「刺し身」「寿司」、「缶詰」は3人に1人

全国の20歳～59歳の男女1,000名(全回答者)に、魚食について質問しました。

全回答者(1,000名)に、どのくらいの頻度で魚を食べているか聞いたところ、「ほぼ毎日」は2.7%、「週に4～5回程度」は6.2%、「週に2～3回程度」は39.1%、「週に1回程度」は27.1%で、合計した『週に1回以上(計)』は75.1%となりました。

世代別にみると、週に1回以上の頻度で魚を食べる人の割合は、40代(80.0%)と50代(81.6%)が高くなりました。

## 【図1】

日頃、どのようにして魚を食べているか聞いたところ、「切り身(漬け魚除く)」(66.8%)が最も高く、次いで、「刺し身(パック刺し身など)」(62.0%)、「寿司」(53.0%)、「練り物(かまぼこ・ちくわなど)」(37.3%)、「干物」(34.8%)となりました。そのほか、「缶詰」(31.0%)や「魚肉ソーセージ・ハム」(29.2%)といった長期間保存できるものが上位に挙がりました。【図2】

◆好きな魚ランキング 1位「サケ」2位「マグロ」3位「サンマ」4位「サバ」5位「ブリ」

◆缶詰で食べたい魚ランキング 「サバ」がダントツ

◆ふるさと納税のお礼品でもらうなら？ 1位「ウナギ」2位「マグロ」3位「ノドグロ」

◆日本に来る外国人に是非食べてほしい魚 3位「サンマ」2位「ウナギ」、1位は？

続いて、魚に関するランキングをまとめました。

全回答者(1,000名)に、好きな魚を聞いたところ、「サケ」(60.0%)が最も高く、次いで、「マグロ」(53.7%)、「サンマ」(48.9%)、「サバ」(46.2%)、「ブリ」(44.4%)となりました。

男女別にみると、男性回答では「マグロ」(52.8%)、女性回答では「サケ」(70.2%)が最も高くなりました。男性には“マグロ好き”、女性には“サケ好き”な人が多いようです。【図3】

缶詰で食べたい魚を聞いたところ、「サバ」(39.6%)がダントツでした。DHAやEPAが豊富に含まれるサバを缶詰で食べたいという人が全体の4割となりました。以降、「サンマ」(21.0%)、「イワシ」(13.9%)、「マグロ」(13.0%)、「サケ」(12.7%)が続きました。【図4】

ふるさと納税制度を利用することで、お礼品として各地の名産品を送ってもらうことができます。

ふるさと納税のお礼品としてもらいたい魚を聞いたところ、「ウナギ」(24.7%)と「マグロ」(24.4%)が高く、次いで、「ノドグロ」(17.8%)、「サケ」(16.5%)、「タイ」(14.1%)となりました。【図5】

日本に来る外国人に是非食べてほしい魚を聞いたところ、「マグロ」(25.6%)が最も高く、以降、「ウナギ」(20.7%)、「サンマ」(13.0%)、「ノドグロ」(11.8%)、「フグ」(11.7%)が続きました。【図6】

## ==魚料理の実態・魚料理ランキング==

◆魚料理を作る頻度 「週に1回以上」44%、50代女性では62%

◆魚料理に対するイメージ 1位「ヘルシー・健康によい」2位「DHAが摂れる」3位「ごはんとうる」

◆自宅で魚料理を食べるときに困ったこと TOP2「食べた後のゴミ処理が大変」「きれいに食べられない」

全回答者(1,000名)に、どのくらいの頻度で魚料理を作っているか聞いたところ、「ほぼ毎日」は2.2%、「週に4～5回程度」は2.9%、「週に2～3回程度」は21.2%、「週に1回程度」は17.2%で、合計した『週に1回以上(計)』は43.5%となりました。

男女・世代別にみると、週に1回以上の頻度で魚料理を作る人の割合が最も高くなったのは50代女性(62.4%)、最も低くなったのは50代男性(24.8%)でした。【図7】

次に、魚料理に対するイメージや、魚料理を食べるときの困りごとについて質問しました。

魚料理に対してどのようなイメージを持っているか聞いたところ、「ヘルシー・健康によい」(65.5%)が最も高く、次いで、「DHAが摂れる」(52.8%)、「ごはんとう合う」(39.5%)となりました。健康的というイメージや、体にとって大切な栄養素を摂ることができる、ごはんとの相性がよいといったイメージを持っている人が多いようです。以降、「カルシウムが摂れる」(34.5%)、「日本的」(29.3%)が続きました。

男女別にみると、女性では「ヘルシー・健康によい」は74.2%、「DHAが摂れる」は60.8%と、男性(56.8%、44.8%)と比べて15ポイント以上高くなりました。【図8】

自宅で魚料理を食べるとき、どのようなことで困ったことがあるか聞いたところ、「食べた後のゴミ処理が大変(骨など)」(36.3%)と「きれいに食べられない」(35.6%)が高く、「魚焼きグリルなど調理器具の片づけが大変」(30.3%)が続きました。なかなかきれいに食べられず苦戦したり、食べた後の処理・片づけに手間取ったりしたという人が多いようです。そのほか、「手ににおいがつく」(26.6%)、「まな板ににおいがつく」(17.7%)、「部屋ににおいが充満する」(17.3%)など、においに関する回答が上位に挙がりました。【図9】

#### ◆好きな魚料理 5位「天ぷら」4位「焼き魚」3位「丼もの」、TOP2は？

#### ◆デートの食事で食べたい魚料理 TOP3「寿司」「刺し身」「天ぷら」、「カルパッチョ」は女性からの人気が高い傾向

#### ◆自分でよく作る魚料理は？ TOP5「焼き魚」「煮魚(和風)」「ホイル焼き」「刺し身」「ムニエル」

#### ◆日本に来る外国人に是非食べてほしい魚料理 1位「寿司」

続いて、魚料理に関するランキングをまとめました。

全回答者(1,000名)に、好きな魚料理を聞いたところ、「刺し身」(75.5%)と「寿司」(74.9%)が高くなりました。生の魚の味を楽しめる料理が人気のようです。以降、「丼もの(海鮮丼や鉄火丼)」(52.9%)、「焼き魚」(50.9%)、「天ぷら」(47.6%)が続きました。

男女別にみると、「ムニエル」は女性では40.0%と、男性(15.0%)と比べて25.0ポイント高くなりました。【図10】

デートの食事で食べたい魚料理を聞いたところ、「寿司」(55.1%)が最も高く、次いで、「刺し身」(36.2%)、「天ぷら」(24.5%)となりました。

男女別にみると、「カルパッチョ」は女性では26.4%と、男性(9.4%)と比べて17.0ポイント高くなりました。女性には、オリーブオイルやソースの効いたイタリアンテイストの魚料理を、デートのときに楽しみたいという人が多いようです。【図11】

魚料理を週に1回以上作る人(435名)に、自分でよく作る魚料理を聞いたところ、「焼き魚」(57.0%)が最も高く、次いで、「煮魚(和風)」(39.3%)、「ホイル焼き」(26.4%)、「刺し身」(23.7%)、「ムニエル」(20.2%)となりました。【図12】

また、全回答者(1,000名)に、日本に来る外国人に是非食べてほしい魚料理を聞いたところ、「寿司」(55.3%)が最も高くなりました。代表的な日本料理である寿司を味わってほしいという人が多いようです。以降、「刺し身」(44.9%)、「天ぷら」(25.3%)、「丼もの(海鮮丼や鉄火丼)」(22.9%)、「煮魚(和風)」(16.4%)が続きました。【図13】

- ◆魚料理グルメ旅行で行きたい都道府県 「北海道」がダントツ、2位「石川県」3位「富山県」
- ◆グルメ旅行先で食べたい魚料理 北海道「石狩鍋」、石川県「ノドグロの寿司」、富山県「寒ブリの刺し身」など
- ◆他県の人に自慢できる郷土の魚料理 北海道「サケのちゃんちゃん焼き」、青森県「マグロの刺し身」、千葉県「なめろう」、富山県「寒ブリの刺し身」、愛知県「ひつまぶし」、大阪府「てっちり」、福岡県「ごまサバ」など

全回答者(1,000名)に、魚料理を食べに行くグルメ旅行で行きたいと思う都道府県を聞いたところ、「北海道」(51.0%)がダントツ、2位「石川県」(4.1%)、3位「富山県」(3.6%)となりました。海の幸を楽しむなら北海道だと感じている人が多いようです。以降、4位「静岡県」(2.9%)、5位「東京都」(2.4%)となりました。【図14】

また、グルメ旅行先で食べたい魚料理を聞きました。上位3位に挙がった北海道・石川県・富山県についてみると、1位の北海道では「石狩鍋」や「サケのちゃんちゃん焼き」、「サケ・イクラ丼」などサケ料理が多く挙げられました。2位の石川県では「ノドグロの寿司」や「ノドグロの煮付け」、「ノドグロの刺し身」などノドグロ料理が多く、3位の富山県では「寒ブリの刺し身」や「かぶら寿司」などブリ料理が多くみられました。【図15】

続いて、全回答者(1,000名)に、他県の人に自慢できると思う郷土の魚料理を聞きました。

挙げられた回答をエリア別にみると、北海道では「サケのちゃんちゃん焼き」、東北では「マグロの刺し身」(青森県)や「はらこ飯」(宮城県)、関東では「アンコウ鍋」(茨城県)や「なめろう」(千葉県)、北陸・甲信越では「寒ブリの刺し身」(富山県)や「ノドグロの刺し身」(石川県)、東海では「ウナギのひつまぶし」(愛知県)や「伊勢エビの寿司」(三重県)、近畿では「鮎寿司」(滋賀県)や「フグのてっちり」(大阪府)、中国では「ノドグロの煮付け」(島根県)や「フグ刺し」(山口県)、四国では「オリーブハマチの刺し身」(香川県)や「鯛めし」(愛媛県)、九州では「ごまサバ」(福岡県)や「関サバの刺し身」(大分県)、沖縄県では「グルクンの唐揚げ」といった魚料理がみられました。【図16】

### ==子どもの魚食の実態==

- ◆「自分の子どもは魚料理が好き」高校生までの子どもがいる人の67%
- ◆子どもに魚を食べてもらうための工夫 1位「骨をとる」2位「食べやすくほぐす」3位「骨のない切り身を使う・買う」

子どもの魚食について質問しました。

高校生までの子どもがいる人(270名)に、自身の子ども(年齢が一番下の子ども)は魚料理が好きか聞いたところ、「非常に好き」は20.4%、「まあ好き」は46.3%で、合計した『好き(計)』は66.7%となりました。“魚を使った料理が好き”という子どもが多いようです。

子どもの成長段階別にみると、『好き(計)』と回答した人の割合は幼児(74.6%)が最も高く、次いで、中学生(73.0%)、小学生(68.8%)となりました。【図17】

高校生までの子どもがいる人(270名)に、自身の子どもに魚を食べてもらうためにどのような工夫をしたことがあるか聞いたところ、1位「骨をとる」、2位「食べやすくほぐす」、3位「骨のない切り身を使う・買う」となりました。骨があることで思うように食べてもらえなかったり、食べづらくて食べることを諦められてしまったりした人が多いのではないのでしょうか。以降、4位「味付けを変える(好きな味付けにする)」、5位「好きなメニューに入れる」が続きました。【図18】

### ==魚食に関する意識==

- ◆「魚をキレイに食べられる人は素敵」女性の95%、「魚を自分でさばける人は素敵」女性の94%

魚の食べ方がキレイな人や、魚をさばける人に対する評価について質問しました。

全回答者(1,000名)に、魚をキレイに食べられる人は素敵だと思うか聞いたところ、「非常にそう思う」は48.5%、「まあそう思う」は40.0%で、合計した『そう思う(計)』は88.5%となりました。

男女別にみると、『そう思う(計)』と回答した人の割合は、女性では 94.6%と、男性(82.4%)と比べて 12.2 ポイント高くなりました。女性には、魚の食べ方がキレイな人に好感を持つ人が多いようです。【図 19】

魚を自分でさばける人は素敵だと思うか聞いたところ、『そう思う(計)』は 89.4%となりました。

男女別にみると、『そう思う(計)』と回答した人の割合は、男性 84.4%、女性 94.4%と、こちらも女性のほうが高くなりました。【図 20】

### ==魚に関する記念日の認知==

◆「10月10日が“魚(とと)の日”であることを知っている」8%

◆「10月10日が“釣りの日”であることを知っている」5%、「10月10日が“缶詰の日”であることを知っている」4%

10月10日が“魚(とと)の日”や“釣りの日”、“缶詰の日”であることを知っている人はどのくらいいるのでしょうか。

全回答者(1,000名)に、10月10日が“魚(とと)の日”であることを知っていたか聞いたところ、「知っていた」は7.9%でした。魚を意味する“とと”にちなみ、10(と)10(と)から10月10日が“魚(とと)の日”とされました。【図21】

10月10日が“釣りの日”であることを知っていたか聞いたところ、「知っていた」は4.5%でした。“魚(とと)の日”と同様、魚を意味する“とと”にちなんで制定されました。【図22】

また、10月10日が“缶詰の日”であることを知っていたか聞いたところ、「知っていた」は3.8%でした。石狩川で獲れたサケを原料に、日本で初めて缶詰の製造が始まった日であることにちなんでいます。【図23】

### ==魚と芸能人ランキング==

◆魚料理を食べに行く“魚料理デート”をしたい芸能人 男性回答 1位「新垣結衣さん」、女性回答 1位「さかなクン」

◆おいしい魚料理を作ってくれそうな芸能人 1位「速水もこみちさん」2位「さかなクン」3位「馬場裕之さん(ロバート)」

◆一緒に釣りデートをしたい芸能人 男性回答 1位「新垣結衣さん」、女性回答 1位「大野智さん」

◆自分で漁に行っそうな芸能人 「大野智さん」がダントツ

全回答者(1,000名)に、“魚”をテーマに、イメージに合う芸能人について質問しました。

一緒に魚料理を食べに行く“魚料理デート”をしたい芸能人を聞いたところ、男性回答では1位「新垣結衣さん」(19件)、2位「石原さとみさん」(14件)、3位「綾瀬はるかさん」「吉岡里帆さん」「深田恭子さん」(いずれも8件)、女性回答では1位「さかなクン」(28件)、2位「大野智さん」(15件)、3位「横浜流星さん」(10件)となりました。【図24】

おいしい魚料理を作ってくれそうな芸能人を聞いたところ、「速水もこみちさん」(84件)がダントツでした。速水もこみちさんに、オリーブオイルやハーブを効かせたおいしい魚料理を振る舞ってもらいたいという人が多いのではないのでしょうか。以降、2位「さかなクン」(37件)、3位「馬場裕之さん(ロバート)」(23件)が続きました。【図25】

一緒に釣りデートをしたい芸能人を聞いたところ、男性回答では1位「新垣結衣さん」(13件)、2位「石原さとみさん」(9件)、3位「綾瀬はるかさん」「広瀬すずさん」(いずれも8件)となりました。

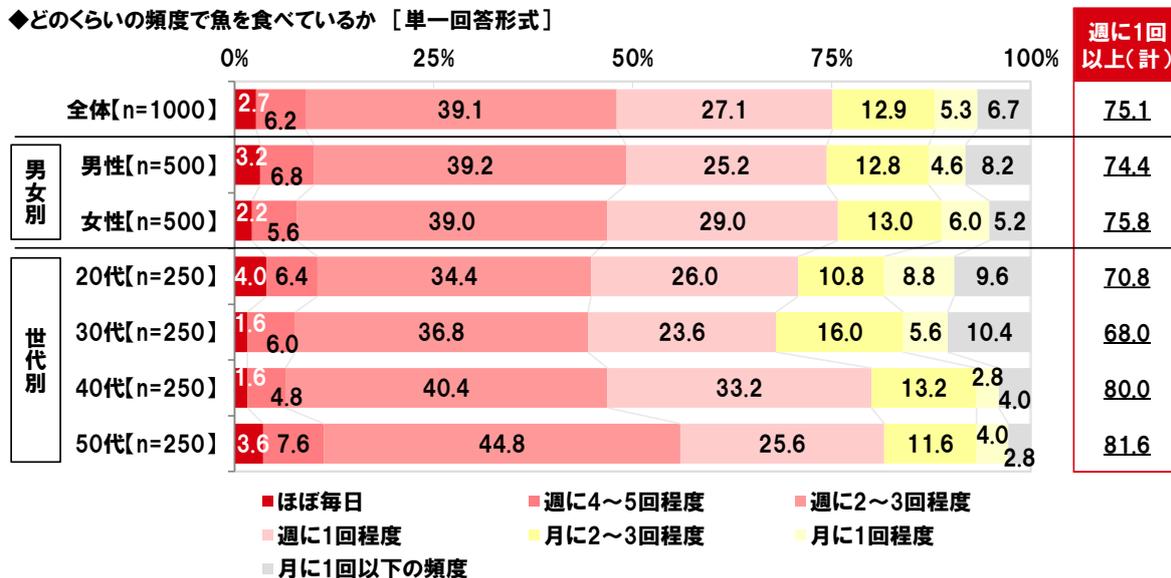
他方、女性回答では、釣り好きなことで知られている「大野智さん」(95件)がダントツでした。以降、「さかなクン」(19件)、3位「山下健二郎さん」(11件)が続きました。【図26】

自分で漁に行っそうな芸能人を聞いたところ、1位「大野智さん」(155件)、2位「さかなクン」(38件)、3位「哀川翔さん」「濱口優さん」(いずれも17件)と、こちらも大野智さんがダントツでした。【図27】

## 「魚食に関する調査 2020」 グラフ集

【図 1】

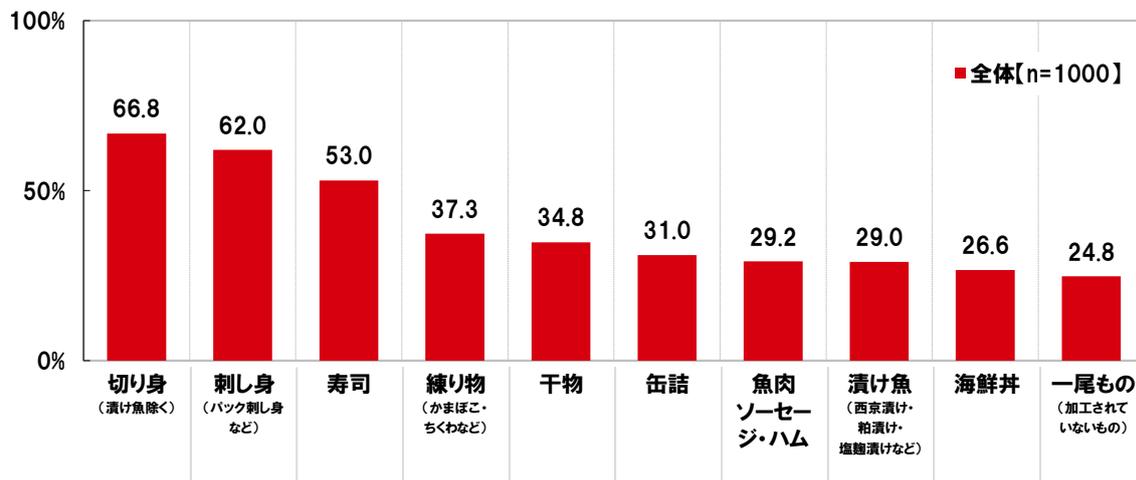
◆どのくらいの頻度で魚を食べているか [単一回答形式]



※構成比は小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計しても100とならない場合があります。

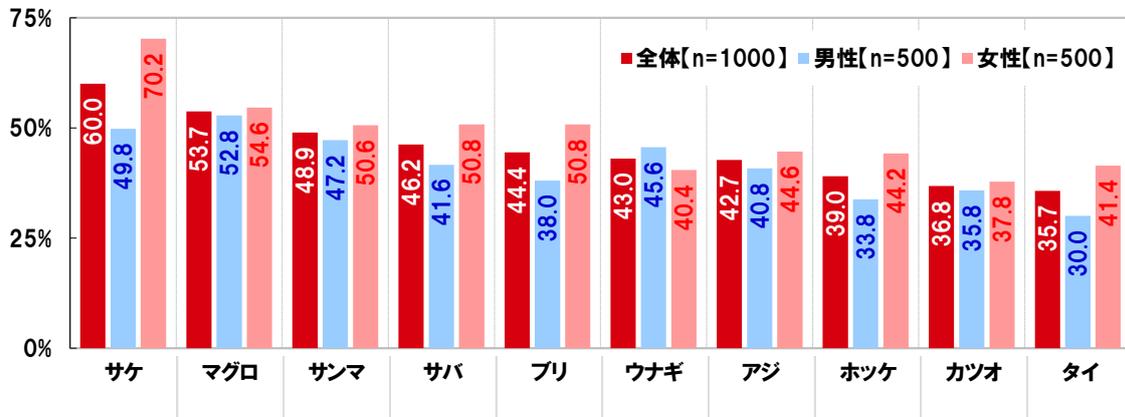
【図 2】

◆日頃、どのようにして魚を食べているか [複数回答形式] ※上位10位までを表示



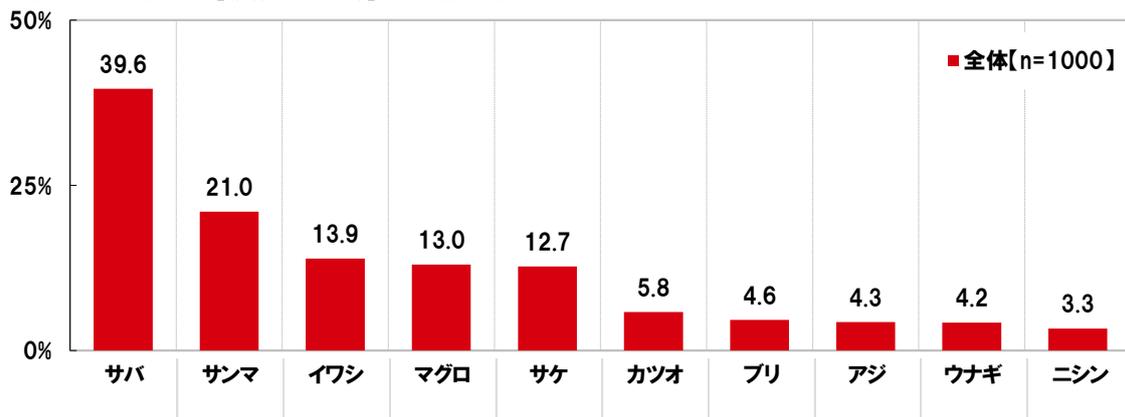
【図 3】

◆好きな魚【複数回答形式】※上位10位までを表示



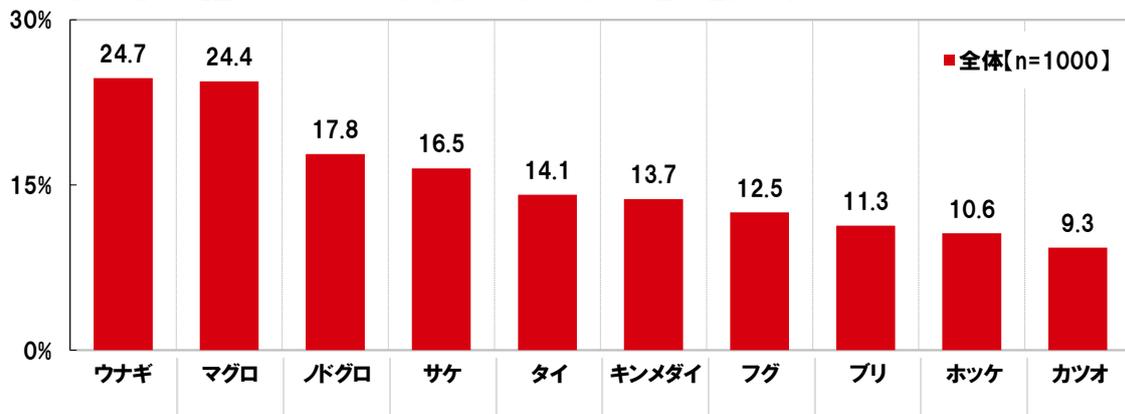
【図 4】

◆缶詰で食べたい魚【複数回答形式】※上位10位までを表示



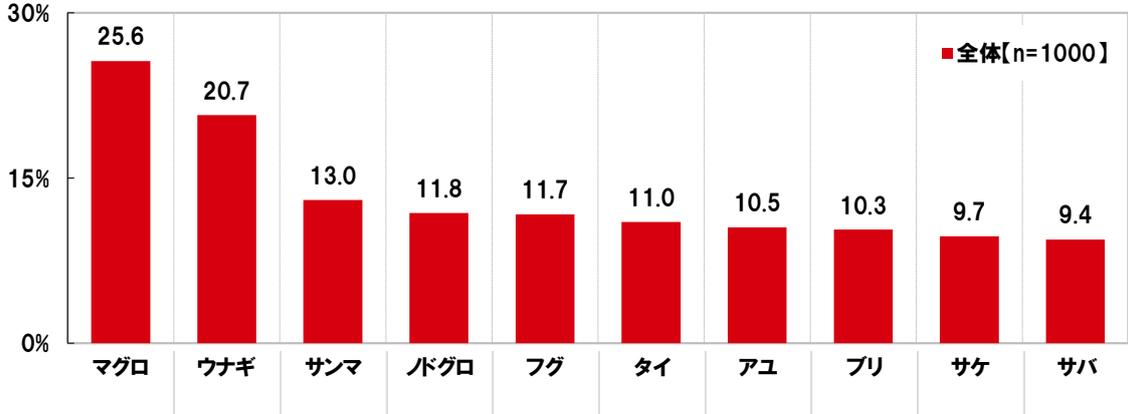
【図 5】

◆ふるさと納税のお礼品としてもらいたい魚【複数回答形式】※上位10位までを表示



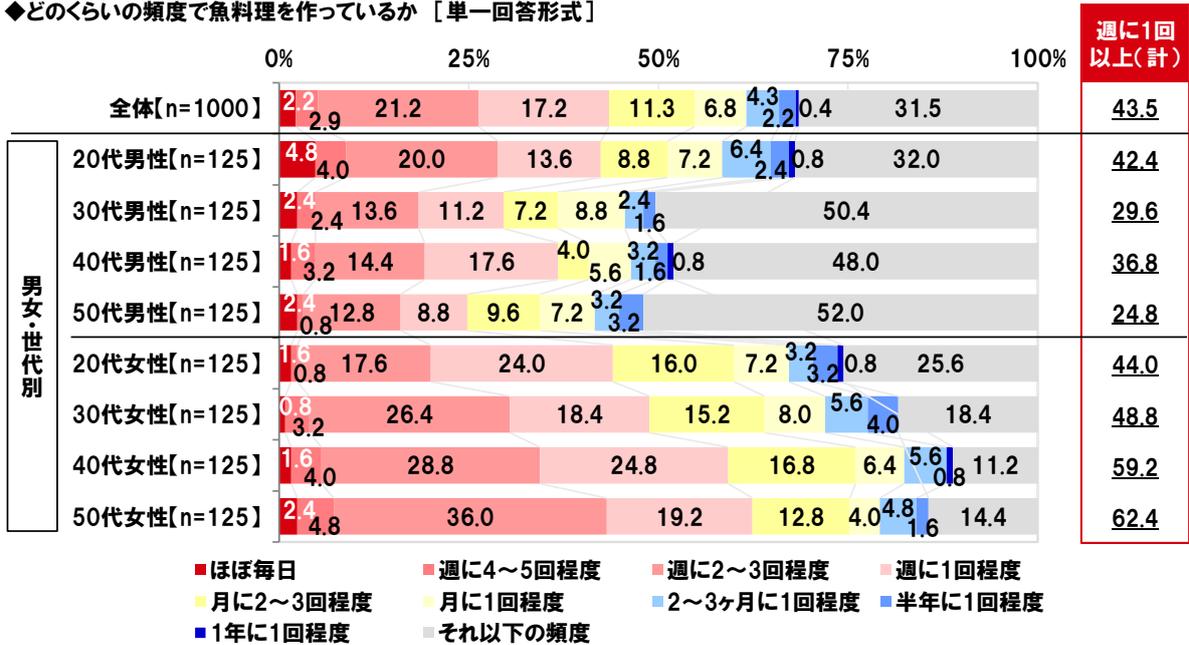
【図 6】

◆日本に来る外国人に是非食べてほしい魚 [複数回答形式] ※上位10位までを表示



【図 7】

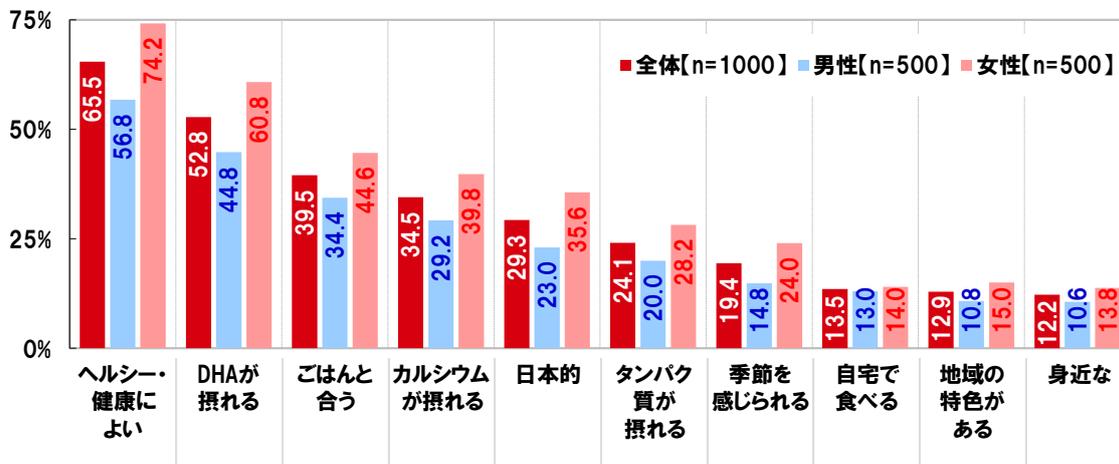
◆どのくらいの頻度で魚料理を作っているか [単一回答形式]



※構成比は小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計しても100とにならない場合があります。

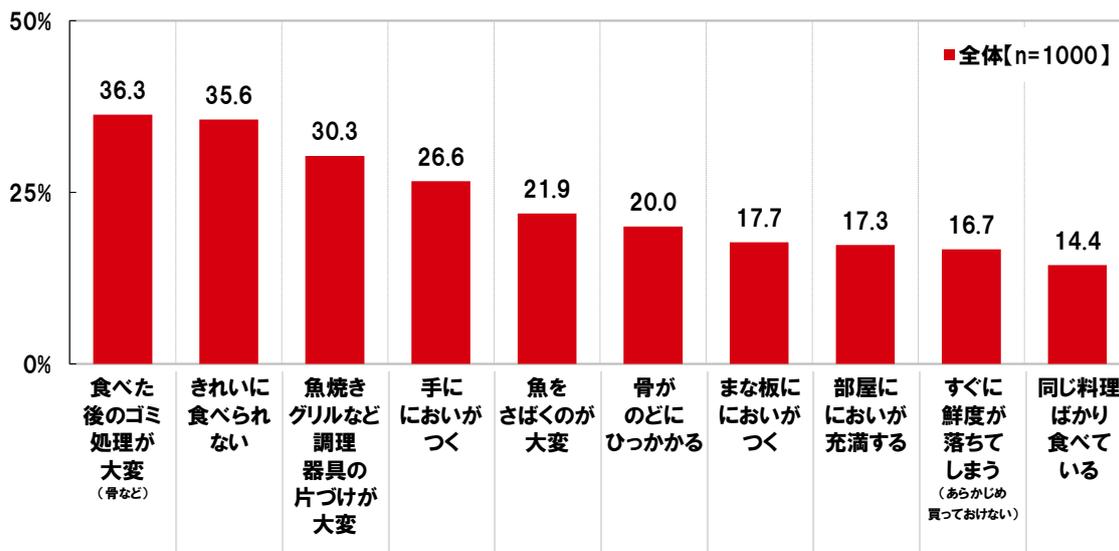
【図8】

◆魚料理に対してどのようなイメージを持っているか [複数回答形式] ※上位10位までを表示



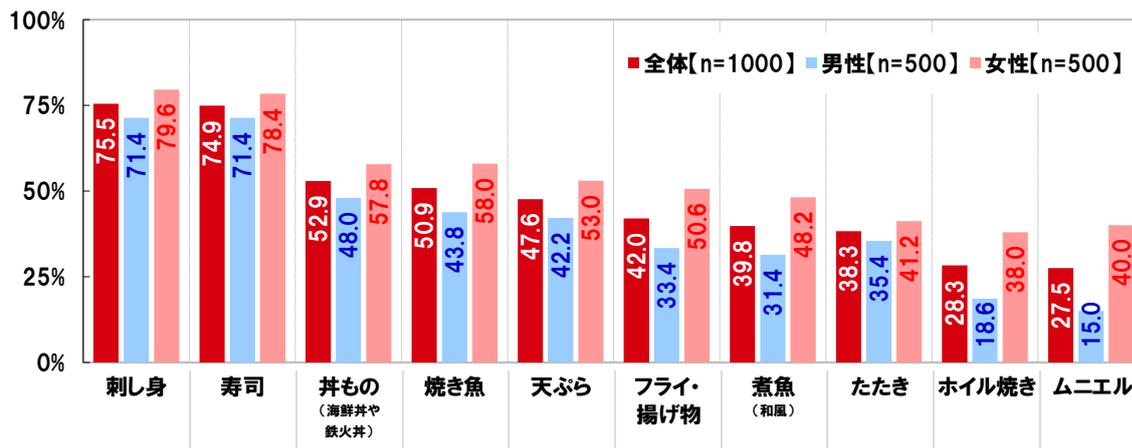
【図9】

◆自宅で魚料理を食べるとき、どのようなことで困ったことがあるか [複数回答形式] ※上位10位までを表示



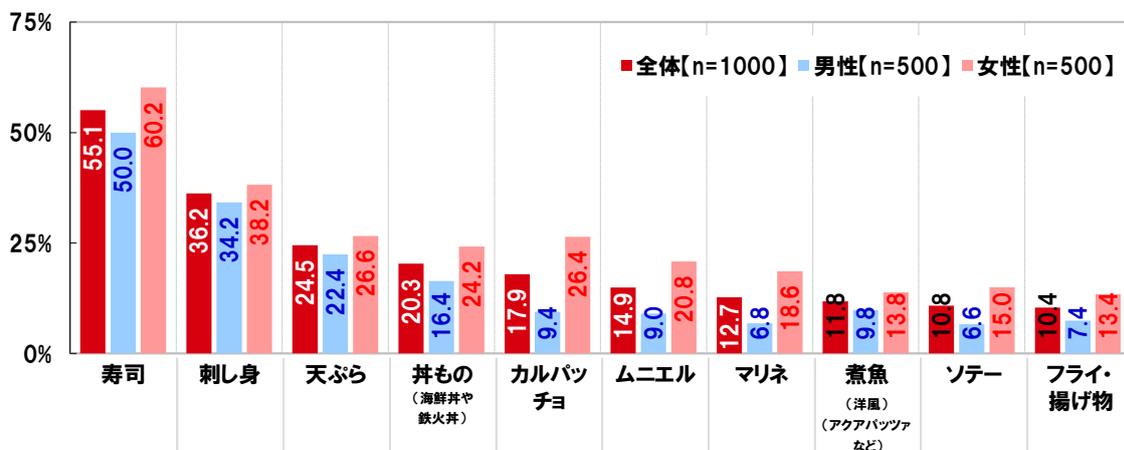
【図10】

◆好きな魚料理 [複数回答形式] ※上位10位までを表示



【図 11】

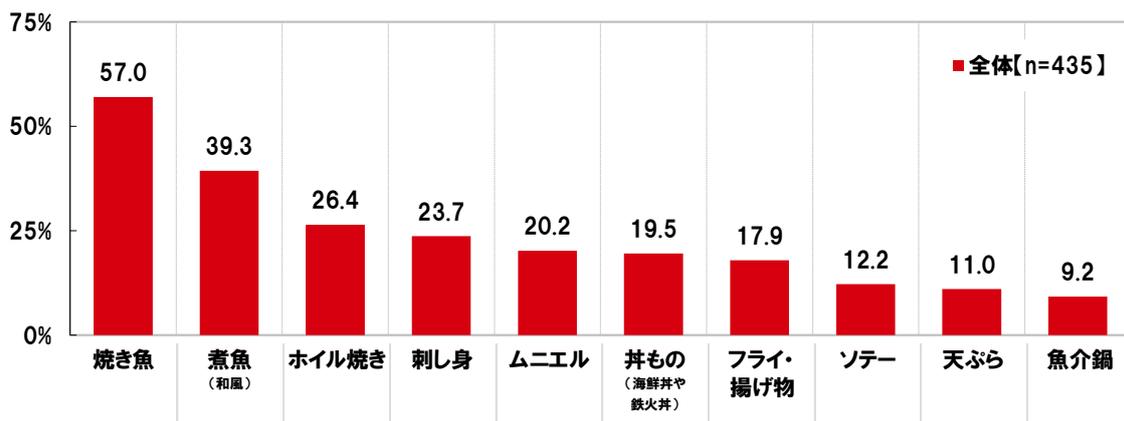
◆デートの食事で食べたい魚料理 [複数回答形式] ※上位10位までを表示



【図 12】

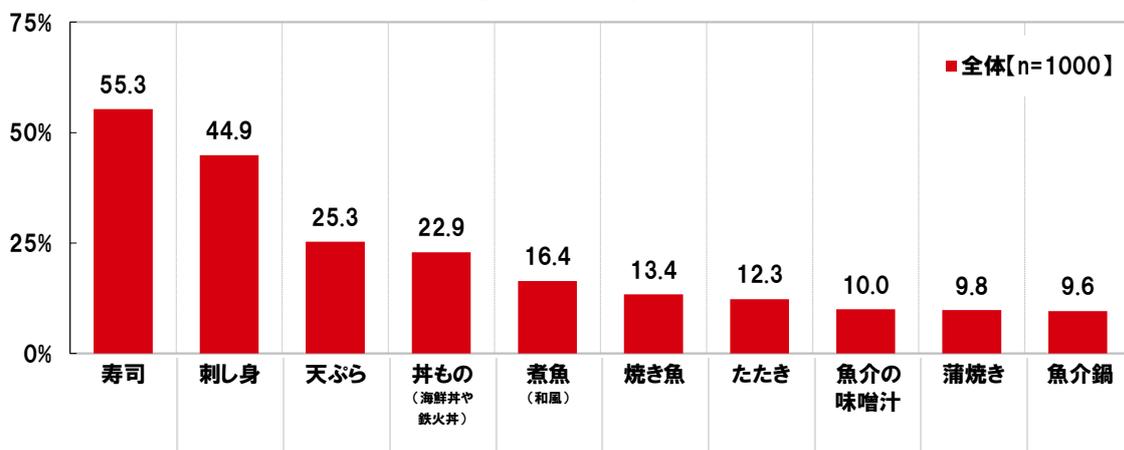
◆自分でよく作る魚料理 [複数回答形式] ※上位10位までを表示

対象:魚料理を週に1回以上作る人



【図 13】

◆日本に来る外国人には是非食べてほしい魚料理 [複数回答形式] ※上位10位までを表示



【図 14】

◆魚料理を食べに行くグルメ旅行で行きたいと思う都道府県  
 [単一回答形式] ※上位10位までを表示

全体[n=1000]

|     | 都道府県      | %    |
|-----|-----------|------|
| 1位  | 北海道       | 51.0 |
| 2位  | 石川県       | 4.1  |
| 3位  | 富山県       | 3.6  |
| 4位  | 静岡県       | 2.9  |
| 5位  | 東京都       | 2.4  |
| 6位  | 宮城県       | 2.1  |
|     | 福岡県       | 2.1  |
| 8位  | 千葉県       | 1.6  |
| 9位  | 高知県       | 1.4  |
| 10位 | 青森県 / 福井県 | 各1.2 |

【図15】

◆魚料理を食べに行くグルメ旅行先で食べたい魚料理 [自由回答形式]

※回答を抜粋して表示

対象:魚料理を食べに行くグルメ旅行先の都道府県として北海道・石川県・富山県のいずれかを挙げた人

■北海道で食べたい魚料理

石狩鍋(40代男性)/サケのちゃんちゃん焼き(50代女性)/イクラ丼(20代女性)  
 サケ・イクラ丼(30代男性)/マグロの刺し身(30代女性)/ホッケの塩焼き(20代男性)  
 ウニ丼(50代男性)/茹でガニ(50代女性)/ホッケの刺し身(30代女性) など

■石川県で食べたい魚料理

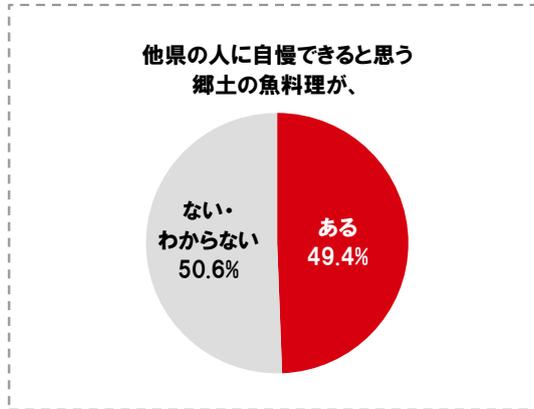
ノドグロの寿司(20代女性)/ノドグロの煮付け(40代男性)/イクラ丼(50代女性)  
 タイの刺し身(50代女性)/ノドグロの刺し身(20代女性)/ブリしゃぶ(40代男性) など

■富山県で食べたい魚料理

寒ブリの刺し身(50代男性)/ホタルイカの塩辛(50代男性)/鱈寿司(40代男性)  
 サケのムニエル(20代男性)/かぶら寿司(40代女性)/サシ(カジキマグロ)の刺し身(50代女性) など

【図 16】

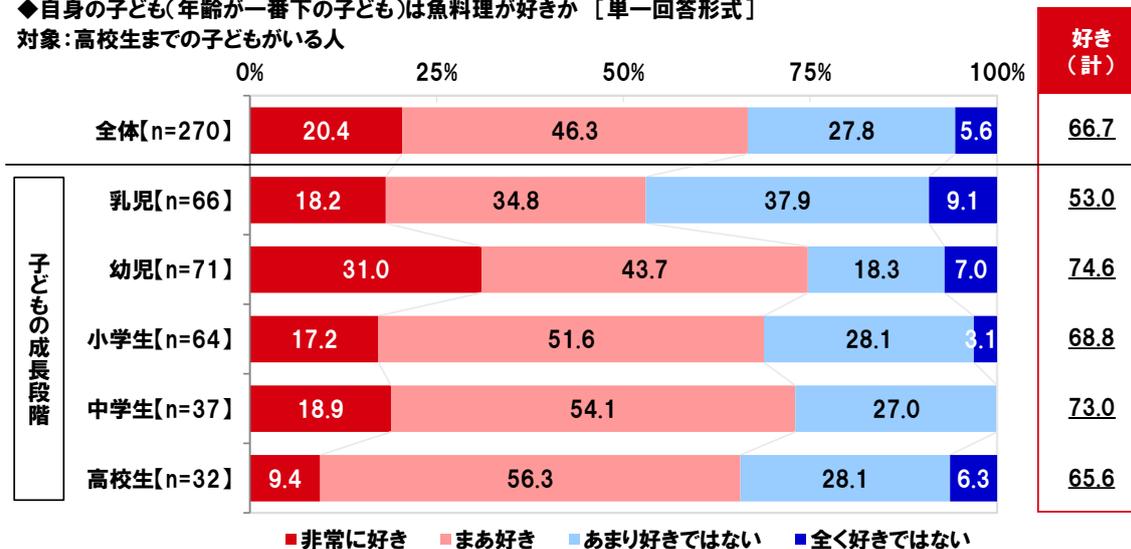
◆他県の人に自慢できると思う郷土の魚料理 [自由回答形式] ※各都道府県1つの料理を抜粋して表示  
全体(n=1000)



|      |             |
|------|-------------|
| 北海道  | サケのちゃんちゃん焼き |
| 青森県  | マグロの刺し身     |
| 岩手県  | いちご煮        |
| 宮城県  | はらこ飯        |
| 秋田県  | ハタハタ鍋       |
| 山形県  | タラのどんがら汁    |
| 福島県  | メヒカリの天ぷら    |
| 新潟県  | 甘エビの刺し身     |
| 富山県  | 寒ブリの刺し身     |
| 石川県  | ボダグロの刺し身    |
| 福井県  | カツオのたたき     |
| 山梨県  | アワビの煮貝      |
| 長野県  | アユの塩焼き      |
| 茨城県  | アンコウ鍋       |
| 栃木県  | モロ(サメ)の煮付け  |
| 群馬県  | ワカサギの天ぷら    |
| 埼玉県  | アユの塩焼き      |
| 千葉県  | なめろう        |
| 東京都  | 江戸前寿司       |
| 神奈川県 | 生シラス丼       |
| 滋賀県  | 鮎寿司         |
| 京都府  | ハモの落とし      |
| 大阪府  | フグのてっちり     |
| 兵庫県  | イカナゴのくぎ煮    |
| 奈良県  | サバの柿の葉寿司    |
| 和歌山県 | マグロの刺し身     |
| 岐阜県  | アユの塩焼き      |
| 静岡県  | 桜エビのかき揚げ    |
| 愛知県  | ウナギのひつまぶし   |
| 三重県  | 伊勢エビの寿司     |
| 鳥取県  | あごのやき       |
| 島根県  | ボダグロの煮付け    |
| 岡山県  | ママカリの酢漬け    |
| 広島県  | カキの土手鍋      |
| 山口県  | フグ刺し        |
| 徳島県  | 鳴門鯛の刺し身     |
| 香川県  | オリーブハマチの刺し身 |
| 愛媛県  | 鯛めし         |
| 高知県  | カツオのたたき     |
| 福岡県  | ごまサバ        |
| 佐賀県  | イカの刺し身      |
| 長崎県  | マダイの刺し身     |
| 熊本県  | タチウオの刺し身    |
| 大分県  | 関サバの刺し身     |
| 宮崎県  | カツオの刺し身     |
| 鹿児島県 | キビナゴの刺し身    |
| 沖縄県  | グルクンの唐揚げ    |

【図 17】

◆自身の子ども(年齢が一番下の子ども)は魚料理が好きか [単一回答形式]  
対象:高校生までの子どもがいる人



※構成比は小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計しても100とにならない場合があります。

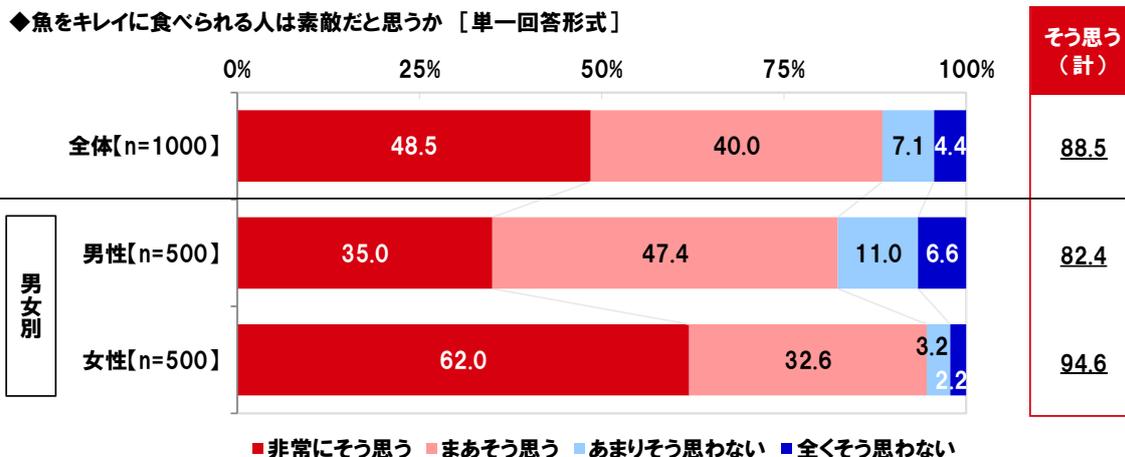
【図 18】

◆自身の子どもに魚を食べてもらうためにどのような工夫をしたことがあるか [自由回答形式]※上位10位までを表示  
対象:高校生までの子どもがいる人

全体[n=270]

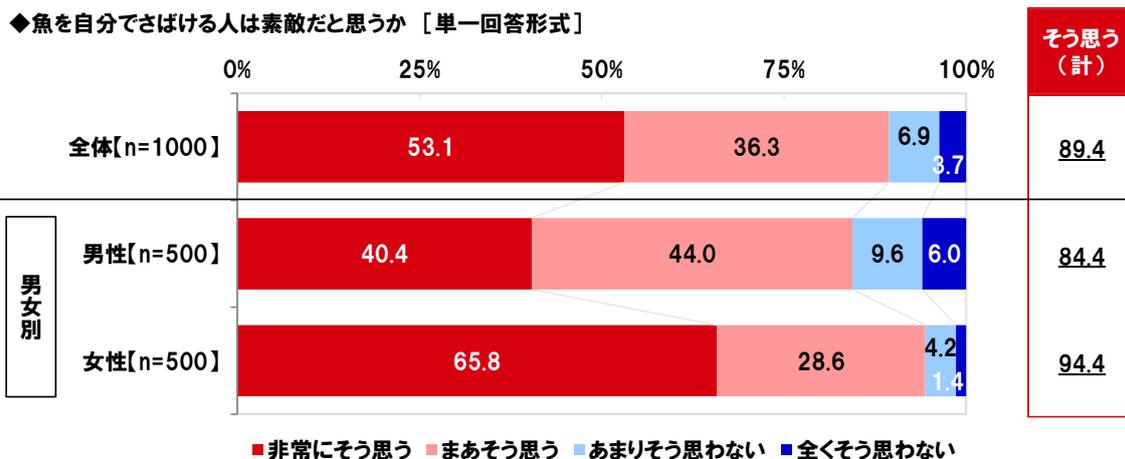
|     | 工夫                 | 件数 |
|-----|--------------------|----|
| 1位  | 骨をとる               | 46 |
| 2位  | 食べやすくほぐす           | 22 |
| 3位  | 骨のない切り身を使う・買う      | 12 |
| 4位  | 味付けを変える(好きな味付けにする) | 11 |
| 5位  | 好きなメニューに入れる        | 9  |
| 6位  | フライにする             | 8  |
| 7位  | 煮付けにする             | 7  |
| 8位  | おいしそうに食べている姿をみせる   | 5  |
|     | 臭みをとるための下処理をする     | 5  |
| 10位 | すり身にする             | 4  |

【図 19】



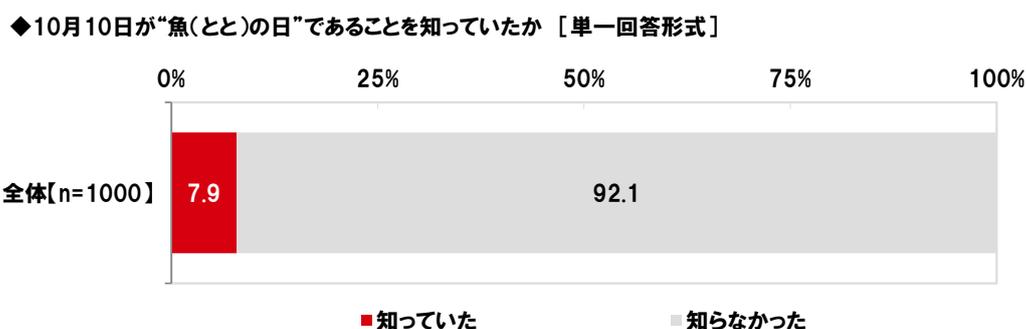
※構成比は小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計しても100とならない場合があります。

【図 20】



※構成比は小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計しても100とならない場合があります。

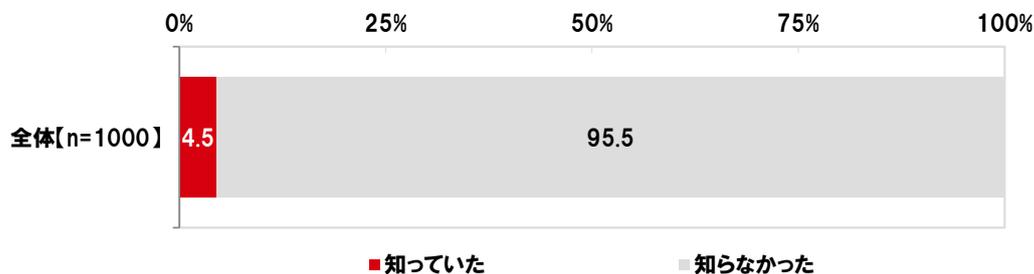
【図 21】



※構成比は小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計しても100とならない場合があります。

【図 22】

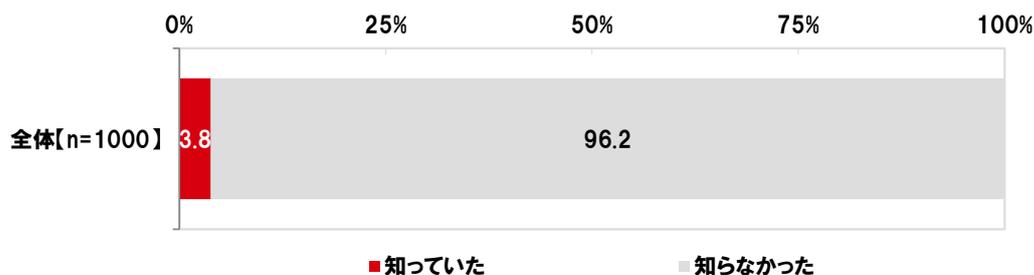
◆10月10日が“釣りの日”であることを知っていたか [単一回答形式]



※構成比は小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計しても100とまらない場合があります。

【図 23】

◆10月10日が“缶詰の日”であることを知っていたか [単一回答形式]



※構成比は小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計しても100とまらない場合があります。

【図 24】

◆一緒に魚料理を食べに行く“魚料理デート”をしたい芸能人 [自由回答形式]

※上位10位までを表示

男性[n=500]

| 順位 | 芸能人   | 件数 |
|----|-------|----|
| 1位 | 新垣結衣  | 19 |
| 2位 | 石原さとみ | 14 |
| 3位 | 綾瀬はるか | 8  |
|    | 吉岡里帆  | 8  |
| 6位 | 深田恭子  | 8  |
|    | 橋本環奈  | 6  |
|    | 長澤まさみ | 6  |
|    | 浜辺美波  | 6  |
|    | 本田翼   | 6  |
|    | 有村架純  | 6  |

女性[n=500]

| 順位  | 芸能人                        | 件数 |
|-----|----------------------------|----|
| 1位  | さかなクン                      | 28 |
| 2位  | 大野智                        | 15 |
| 3位  | 横浜流星                       | 10 |
| 4位  | 佐藤健                        | 8  |
|     | 相葉雅紀                       | 8  |
| 6位  | 中村倫也                       | 6  |
| 7位  | 星野源                        | 5  |
|     | 田中圭                        | 5  |
| 10位 | 明石家さんま                     | 5  |
|     | 向井理 / 藤原竜也<br>速水もこみち / 長野博 | 各4 |

【図 25】

◆おいしい魚料理を作ってくれそうな芸能人  
 [自由回答形式] ※上位10位までを表示

全体[n=1000]

|    | 芸能人        | 件数 |
|----|------------|----|
| 1位 | 速水もこみち     | 84 |
| 2位 | さかなクン      | 37 |
| 3位 | 馬場裕之(ロバート) | 23 |
| 4位 | 大野智        | 19 |
| 5位 | タモリ        | 18 |
| 6位 | 相葉雅紀       | 16 |
| 7位 | 木村拓哉       | 9  |
| 8位 | 梅沢富美男      | 8  |
| 9位 | 綾瀬はるか      | 7  |
|    | 新垣結衣       | 7  |

【図 26】

◆一緒に釣りデートをしたい芸能人 [自由回答形式]  
 ※上位5位までを表示

男性[n=500]

|    | 芸能人   | 件数 |
|----|-------|----|
| 1位 | 新垣結衣  | 13 |
| 2位 | 石原さとみ | 9  |
| 3位 | 綾瀬はるか | 8  |
|    | 広瀬すず  | 8  |
| 5位 | 浜辺美波  | 7  |

女性[n=500]

|    | 芸能人   | 件数 |
|----|-------|----|
| 1位 | 大野智   | 95 |
| 2位 | さかなクン | 19 |
| 3位 | 山下健二郎 | 11 |
| 4位 | 木村拓哉  | 7  |
| 5位 | 綾野剛   | 4  |
|    | 佐藤健   | 4  |
|    | 田中圭   | 4  |
|    | 平野紫耀  | 4  |

【図 27】

◆自分で漁に行っそうな芸能人  
 [自由回答形式] ※上位10位までを表示

全体[n=1000]

|     | 芸能人        | 件数  |
|-----|------------|-----|
| 1位  | 大野智        | 155 |
| 2位  | さかなクン      | 38  |
| 3位  | 哀川翔        | 17  |
|     | 濱口優        | 17  |
| 5位  | 加山雄三       | 11  |
| 6位  | TOKIO      | 9   |
|     | タモリ        | 9   |
|     | 山下健二郎      | 9   |
| 9位  | 鳥羽一郎       | 8   |
| 10位 | つるの剛士      | 各7  |
|     | 城島茂 / 西田敏行 |     |

## 《調査概要》

- ◆調査タイトル : 魚食に関する調査2020
- ◆調査対象 : ネットエイジアリサーチのインターネットモニター会員を母集団とする  
全国の20歳～59歳の男女
- ◆調査期間 : 2020年9月17日～9月18日の2日間
- ◆調査方法 : インターネット調査
- ◆有効回答数 : 1,000サンプル  
(内訳) 男性500名、女性500名
  
- ◆実施機関 : ネットエイジア株式会社

### ■■報道関係の皆様へ■■

本ニュースレターの内容の転載にあたりましては、  
「マルハニチロ調べ」と付記のうえ  
ご使用くださいますよう、お願い申し上げます。

### ■■本調査に関するお問合せ窓口■■

マルハニチロ株式会社  
TEL : 03-6833-0826  
Eメール : koho@maruha-nichiro.co.jp  
受付時間 : 9時00分～16時00分(月～金)

### ■■会社概要■■

代表者名 : 代表取締役社長 池見 賢  
設立 : 1943年3月31日  
(2014年4月にマルハニチロ株式会社に社名変更)  
所在地 : 東京都江東区豊洲 3-2-20 豊洲フロントビル  
業務内容 : 漁業、養殖、水産物の輸出入・加工・販売、  
冷凍食品・レトルト食品・缶詰・練り製品・化成品・飲料の製造・加工・販売、  
食肉・飼料原料の輸入、食肉製造・加工・販売

会社および商品の詳細は <https://www.maruha-nichiro.co.jp/> をご覧ください。