

辻調グループ、「和食」に関するアンケート調査結果を発表！

日本人にとっての「和食」とは・・・ 季節を皿の上で表現するもの！

カレーライスやラーメンは「和食」？ カリフォルニアロールは？

「和食」ならではの料理は「寿司」！ 外国人にご馳走したい料理も「寿司」！！



和食のイメージ(提供:辻調理師専門学校)

辻調理師専門学校など、東京・大阪・フランスに食のプロを育成するスクールを持つ日本最大の“食”の教育機関「辻調グループ」(大阪市、校長:辻芳樹)は、このたび、全国20～60代男女572名を対象に「和食」に関するアンケート調査を実施し、その結果を発表いたします。 ※問1～問4の調査結果は10月23日に発表いたしました。

■祝、世界遺産！82.4%が「嬉しい」と回答

去る10月22日、「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に記載勧告されました。本調査では事前に、政府が「和食」の世界遺産化に向けた申請をしていることを知っていたかを聞いてみたところ、63.8%が「知らなかった」と回答。しかしながら、「和食」が世界遺産になることに対しては82.4%が「嬉しい」と思っており、「和食」が外国の方に理解されていると思う方も76.0%に上りました。

■「和食」とは・・・「季節の食材」を「美しく盛り付け」て、「季節感を表現」するもの

日本人にとっての「和食」とは何でしょうか・・・ 「和食」を構成する重要な要素を挙げてもらったところ、1位は「季節の食材」76.6%、次いで「盛り付けの美しさ」68.2%、「季節感の表現」59.6%、「日本産の食材」57.2%と続き、5位に「器や皿」56.8%がエントリーしました。「和食」とは、旬の食材を味覚はもちろん、視覚でも楽しみ、日本の四季を感じ取れるものであるようです。この結果を反映するように、「和食」と聞いてイメージするメニューは、2位の「刺身」9.3%と34.2ポイントもの差をつけ、「寿司」が43.5%のダントツでトップになっています。

■国民食「カレーライス」は「和食」だとは思わない！？

今回、世界遺産に登録される「和食」とは、日本人の食における様々な社会的習慣を指します。つまり、私たちの日常に溶け込んでいるカレーライスやラーメン、ナポリタンのように日本独自の変化をたどったメニューも「和食」という定義で登録されます。そこで、これらのメニューに対し、「和食」と思うかどうかを尋ねてみました。その結果、「和食である」という回答が、「焼きそば」は44.6%であったものの、「ラーメン」28.3%、「カレーライス」22.7%、「ナポリタン」18.2%、「カリフォルニアロール」12.2%と、比較的低い数字になりました。すでに国民食となっている「カレーライス」でも、4分の3以上の方が「和食ではない」という意識を持っているようです。

■海外の日本食レストランにはマイナスイメージが・・・

現在、日本料理が海外で流行っていますが、外国人に受け入れられる要因を聞いてみたところ、「ヘルシー・健康志向」が1位 80.8%で、2位が「料理の美味しさ」60.8%、3位「盛り付けの美しさ」51.6%となりました。実際に、過去5年以内に海外の日本食レストランに行った方(301名)の58.5%も「料理は美味しかった」と回答しています。一方、「まずかった」と回答した41.5%から挙げてきたエピソードは・・・「刺身が新鮮ではなかった」「とにかく油を大量に使ったものが多い」「盛り付けが大雑把」という感想が多く、また、「お寿司が酢飯ではなかった」「うな重のご飯がバターライスだった」「そばつゆが変に甘かった」という、従来の作り方ではないという指摘も多く見られました。また、海外の日本食レストランに行ったことがない方(271名)に現地のイメージを尋ねてみると、「昔よりも美味くなったイメージ」(63.9%)はあるものの、「日本で食べるよりまずそう」88.6%、「衛生面が不安」84.5%、「食材が新鮮ではなさそう」78.6%と、マイナスのイメージが高いことが分かりました。

■外国人には「寿司」「天ぷら」「刺身」をご馳走したい！

最後に、ご自身が外国の方におススメしたい・ご馳走したい「和食」メニューを3つ挙げてもらったところ、1位は「寿司」62.9%、2位「天ぷら」40.2%、3位「刺身」14.7%、4位「すき焼き」14.3%、5位「そば」11.0%という結果となりました。

— 「和食」アンケート調査概要 —

【調査期間】 2013年10月9日(水)～10月11日(金)

【調査対象】 全国20～60代男女 計572名

【調査方法】 インターネット調査

【調査結果】

問1. 政府が、ユネスコ世界遺産に「和食」の登録を申請していることを知っていましたか。(単回答/n=572)

回答	%	人数
知っている	36.2%	207
知らなかった	63.8%	365

問2. 「和食」が世界遺産になることに対し、どのように思いますか。(単回答/n=572)

回答	%	人数
非常に嬉しい	44.8%	256
どちらかという嬉しい	37.6%	215
どちらかという興味がない	13.8%	79
まったく興味がない	3.8%	22

問3. 「和食」は、外国の方に理解されていると思いますか。(単回答/n=572)

回答	%	人数
理解されていると思う	22.2%	127
どちらかという理解されていると思う	53.8%	308
どちらかという理解されていない	21.0%	120
理解されていない	3.0%	17

問 4. 「和食」を構成する要素として、重要だと思うものを教えてください。(複数回答／n=572) ※上位 10 項目

順位	回答	%	人数
1 位	季節の食材	76.6%	438
2 位	盛り付けの美しさ	68.2%	390
3 位	季節感の表現	59.6%	341
4 位	日本産の食材	57.2%	327
5 位	器や皿	56.8%	325
6 位	調理の技術力の高さ	56.3%	322
7 位	さまざまな調理方法	51.0%	292
8 位	出汁(だし)	46.7%	267
9 位	おもてなし	38.5%	220
10 位	歴史・伝統がある	32.9%	188

問 5. 「和食」と聞いてイメージする(「和食」ならでの)メニューを教えてください。(自由回答／n=572) ※上位 10 項目

順位	回答	%	人数
1 位	寿司	43.5%	249
2 位	刺身	9.3%	53
3 位	みそ汁・お吸い物	7.9%	45
4 位	懐石料理	7.5%	43
5 位	天ぷら	6.5%	37
6 位	煮物	4.2%	24
7 位	肉じゃが	2.8%	16
8 位	すき焼き	1.6%	9
9 位	おせち	1.0%	6
10 位	茶碗蒸し	0.9%	5

問 6. 以下のメニューは「和食」だと思いますか。(各単回答／n=572)

	和食である(%・人数)		和食ではない(%・人数)	
	%	人数	%	人数
焼きそば	44.6%	255	55.4%	317
ラーメン	28.3%	162	71.7%	410
海老フライ	28.1%	161	71.9%	411
たらこスパゲティ	27.6%	158	72.4%	414
カレーライス	22.7%	130	77.3%	442
オムライス	21.3%	122	78.7%	450
焼き肉	20.5%	117	79.5%	455
焼き餃子	18.4%	105	81.6%	467
ナポリタン	18.2%	104	81.8%	468
カリフォルニアロール	12.2%	70	87.8%	502

問 7. 現在、日本食レストラン・日本料理が海外で流行っていますが、外国人に受け入れられる要因は何だと思いますか。(複数回答／n=572) ※上位 10 項目

順位	回答	%	人数
1 位	ヘルシー・健康志向	80.8%	462
2 位	料理の美味しさ	60.8%	348
3 位	盛り付けの美しさ	51.6%	295
4 位	調理の技術力の高さ	32.5%	186
5 位	さまざまな調理方法	30.8%	176
6 位	季節感の表現	30.2%	173
7 位	器や皿	28.7%	164
8 位	季節の食材	26.7%	153
9 位	メニューの多様性・バラエティの豊かさ	24.8%	142
10 位	おもてなし	24.7%	141

問 8. 過去 5 年以内に、海外の日本食レストランに行ったことがありますか。(単回答/n=572)

回答	%	人数
行ったことがある	52.6%	301
行ったことがない	47.4%	271

問 9. 問 8 で「行ったことがある」と回答した方 →料理を召し上がった感想を教えてください。(単回答/n=301)

回答	%	人数
美味しかった	13.0%	39
どちらかという美味しくかった	45.5%	137
どちらかというまずかった	33.2%	100
まずかった	8.3%	25

問 10. 問 9 で「まずかった」「どちらかというまずかった」と回答した方

→料理の具体的な感想やエピソードなどを教えてください。(自由回答/n=125)

- (結果抜粋) ・刺身が新鮮ではなかった。醤油や塩など、調味料の味が変わった。(男性 47 歳)
 ・NY の寿司屋で、小皿になみなみと醤油を注いで持ってこられた。(女性 62 歳)
 ・お寿司が酢飯ではなかった。(男性 36 歳)
 ・うな重のご飯がバターライスだった。(女性 47 歳)
 ・インドの日本料理屋でそばを食べたが、そばつゆが変に甘かった。(女性 40 歳)
 ・ラーメンというのに、うどんのように太い麺だった。(男性 52 歳)
 ・豆腐がすごく硬かった。(女性 34 歳)
 ・盛り付けが大雑把。(女性 44 歳)
 ・とにかく油を大量に使ったものが多い。体に良くない感じがした。(女性 50 歳)
 ・見た目や食材は日本料理なのかも知れないけれど、味付けや温度、食器などはその国に合わせたものになっていた。(男性 38 歳)

問 11. 問 8 で「行ったことがない」と回答した方 →海外の日本食レストランに対するイメージを教えてください。

(各単回答/n=271) ※回答 A(プラスイメージ)か回答 B(マイナスイメージ)かの選択方式

回答 A	%(人数)	回答 B	%(人数)
日本で食べるより美味しそう	11.4%(31)	日本で食べるよりまずそう	88.6%(240)
日本よりも料金が安そう	16.6%(45)	日本よりも料金が高そう	83.4%(226)
新鮮な食材が食べられそう	21.4%(58)	食材が新鮮ではなさそう	78.6%(213)
衛生面では安心	15.5%(42)	衛生面が不安	84.5%(229)
食材の組合せや見た目が変わったメニューが食べられそう	62.7%(170)	スタンダードなありきたりなメニューしかなさそう	37.2%(101)
昔よりも美味しくなったイメージ	63.9%(173)	昔よりもまずくなったイメージ	36.2%(98)

問 12. あなたご自身が、外国の方におススメしたい・ご馳走したい「和食」のメニューを 3 つ教えてください。

(自由回答/n=125) ※上位 10 項目

順位	回答	%	人数
1 位	寿司	62.9%	360
2 位	天ぷら	40.2%	230
3 位	刺身	14.7%	84
4 位	すき焼き	14.3%	82
5 位	そば	11.0%	63
6 位	みそ汁・お吸い物	9.8%	56
7 位	煮物	9.4%	54
8 位	うどん	9.3%	53
9 位	しゃぶしゃぶ	7.0%	40
10 位	懐石料理	6.3%	36

以上

< 参考資料 >

■辻調グループ概要

【本 部】大阪府大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11 TEL:06-6624-1101(代)

【代表者】辻 芳樹 【創 立】1960 年 【常勤教職員総数】520 名

【学校名】◎厚生労働大臣指定・専修学校:辻調理師専門学校、辻製菓専門学校

◎専修・各種学校以外の教育機関:エコール 辻 東京、エコール 辻 大阪、辻調グループフランス校、

■辻調グループ代表・辻芳樹(つじ よしき)プロフィール

1964 年 10 月大阪府生まれ(49 歳)。

欧米の食の最前線を調査研究し、その成果をプロの調理教育に活かしている。2000 年、主要国首脳会議(九州・沖縄サミット)にて首脳晩餐会料理監修。2004 年、内閣官房長官知的財産戦略本部コンテンツ専門調査委員に就任。日本の食文化の海外発信にも積極的に取り組み、2010 年、アメリカで開催された「国際料理会議」では組織委員を務め、「日本料理における多様性～伝統と革新～」というテーマで基調講演を行った。著書に『美食のテクノロジー』(文藝春秋)、『美食進化論』(共著、晶文社)、他。

2013 年 12 月 14 日、『和食の知られざる世界』(新潮新書)発売。



※「和食」の世界遺産登録(記載勧告)に関するコメント

和食がユネスコの無形文化遺産に登録されたことは、多様な食文化と高い料理技術が評価されたことと認識しています。登録をきっかけに、世界の料理人同士がますます活発に交流し、和食が発展することを願います。そして、豊かな自然を享受して発展したわが国の食文化に、若い料理人が誇りをもつきっかけになることを期待します。料理の専門教育機関として、日本の食文化が持っている可能性や拡張性を追求する国内の料理人のみならず、海外の料理人も支援し、それを担える人材の育成により一層取り組んでまいります。

■ご提供可能画像



和食のイメージ



辻調理師専門学校(大阪・阿部野)

**※本リリースに掲載しているグラフ画像およびイメージ画像、施設画像をご希望の際は、
下記 PR 事務局までお問い合わせください。**

< ご取材 / 報道に関するお問合せ >

◎辻調グループ企画部: 尾藤、渡邊 TEL:06-6629-0206 E-mail:press@tsujicho.com

◎PR 事務局(サニーサイトアップ): 齊木、池嶋(携帯:090-6714-6517)、山本 TEL:03-6894-3200