

カップヌードルは和食！？ ～和食調査からみる、和食の複雑な実態～

2015年6月25日
株式会社ビデオリサーチ

株式会社ビデオリサーチ(本社:東京都千代田区、社長:秋山 創一、以下ビデオリサーチ)は、国民の和食に対する認識を把握するために「和食に対する認識調査」を行いました。その調査結果の一部をご紹介します。

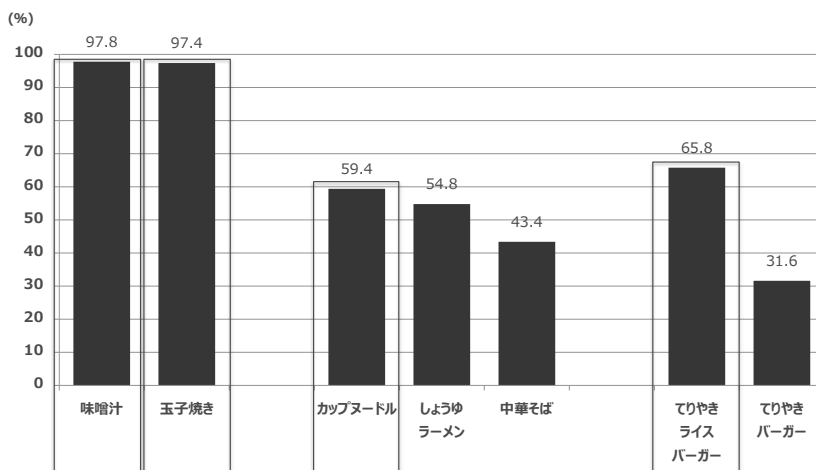
<調査結果のポイント①>

- カップヌードル・てりやきライスバーガーは6割が和食の認識
- 「カップヌードルは和食」の意識は年齢が上がるほど高まる傾向

東京オリンピック・パラリンピック2020や和食のユネスコ無形文化遺産登録により、近年海外からの日本への注目度が上がっています。海外から注目される一方で、「日本人は和食をどのように考えているのか」に今回焦点を当て調査を行いました。そうしたところ、国民の和食に対する認識に興味深い結果が見えてきました。

「味噌汁」「玉子焼き」といった伝統的な料理では9割以上が和食であると回答。その一方で、ここ数十年で誕生した「カップヌードル」や「てりやきライスバーガー」といった料理でも、約6割は和食と認識しています(図表1)。

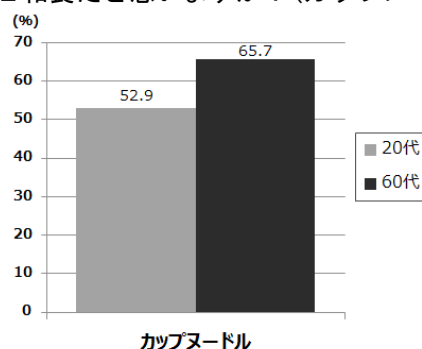
図表1 和食だと思いますか？(調査した20のメニューの抜粋)



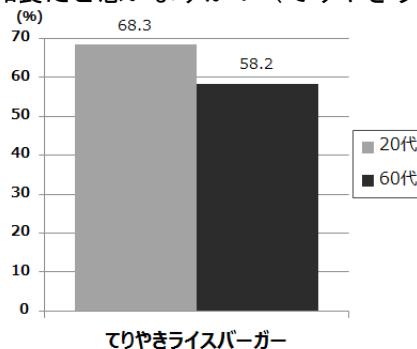
年代別でみると、「カップヌードル」では、新しい文化の受容性が高いとされる若い世代よりも、高齢者のほうが和食の認識が強く、20代と60代では12.8ポイント差あります。

一方、「てりやきライスバーガー」では、若年者のほうが和食の認識が強く、20代と60代では10.1ポイント差となっています。2つの商品では、年代別の傾向が異なっていました。

図表2 和食だと思いますか？(カップヌードル)



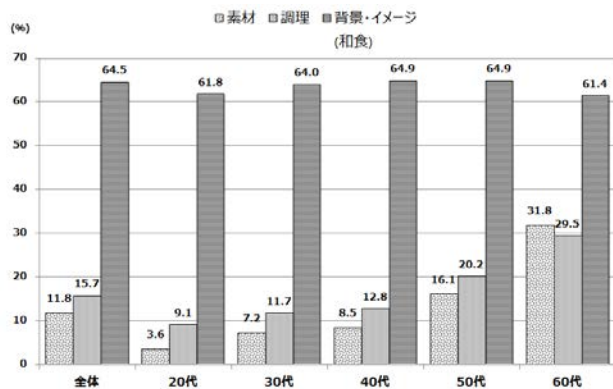
図表3 和食だと思いますか？(てりやきライスバーガー)



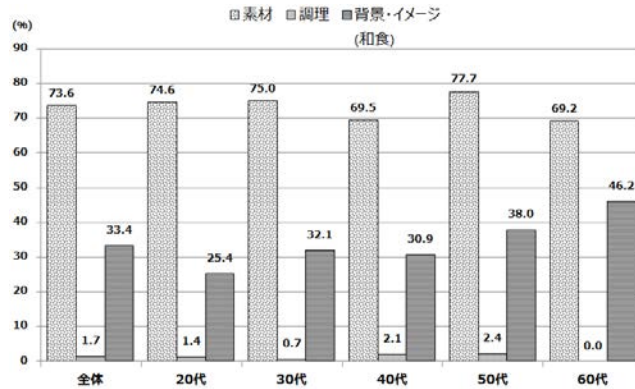
<調査結果のポイント②>

- カップヌードルは「日本で発明された」といった“背景”から和食の認識
- てりやきライスバーガーは「ご飯を使っている」といった“素材”から和食の認識

図表4 カップヌードルを和食と思う理由



図表5 てりやきライスバーガーを和食と思う理由



カップヌードルの和食と思う理由は、「日本で発明されたから」「日本で初めて作られたものだから」といった「背景」(64.5%)や、お湯を入れてつくるといった発明に付随した「調理方法」(15.7%)が主でした。

年齢別で見ると「調理方法」を理由に挙げた割合は60代が20代よりも20ポイント高くなっています。「カップヌードル」が日清より発売された1971年(昭和46年)は60代にとっては10代後半から20代前半という青春時代にあたり、「お湯を注ぐだけで出来る画期的な料理が日本で発明された」という印象が強く残っているようです。

一方、てりやきライスバーガーでは、「ご飯を使っているから」「パンの代わりにライスを使っているから」といった「素材」を理由にした割合が大きく73.6%で、年代による差異はみられません。

ここ数十年で誕生した2つの料理ですが、年代によって和食と思う割合には大きな違いはありませんが、その理由には違いがみられました。

<調査結果のポイント>

- 和食かどうかの判断基準は複雑であり、その認識は年齢によっても異なる

このように、和食とひとことで言っても、その捉え方やその理由は様々でした。背景には、日本の料理が、「海外の料理を吸収」、「海外の日本料理を逆輸入」、そして「新しい料理を発明」など、複雑に変化・進化してきている点があるようです。

ビデオリサーチでは、生活者のさまざまな意識や価値観、生活実態等を研究しています。その一環として今回のような和食の成り立ちなども独自に分析しており、今後も継続的に複雑な和食と生活者との関係を研究してまいります。

調査概要

調査方法	Web アンケートにて実施
調査エリア・対象	全国・男女 15~69歳 (有効標本数:1,000 サンプル)
調査期間	2015年2月27日(金)~2015年3月7日(土)

本件の詳細については下記までお問い合わせ下さいませようお願い致します。

お問い合わせ先 : (株)ビデオリサーチ コーポレートコミュニケーション室

TEL.03-5860-1723 e-mail:info@videor.co.jp