

おいしい新聞 食料新聞社® 食べて応援！ おせちアンケート 2022

平素より食料新聞をご愛読いただき誠にありがとうございます。
本紙では、日本の伝統食文化を正しく継承していくことを目的に、
この度「おせち料理」に関するアンケート調査を実施しました。
ご回答いただいた皆様へ重ねてお礼申し上げますとともに、
アンケート結果を公開させていただきます。

<アンケート概要>

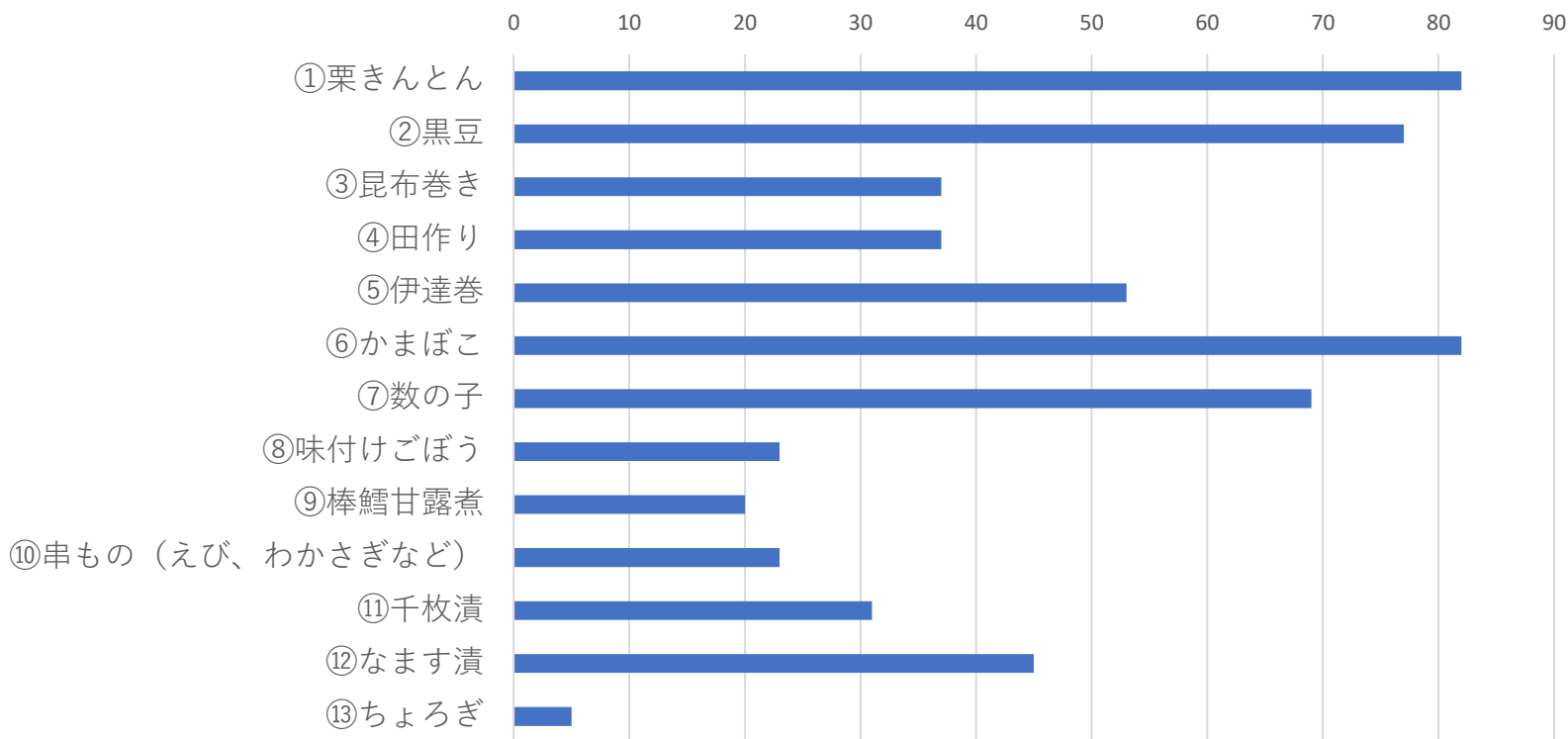
実施方法：当紙公式SNS「おいしい新聞 食料新聞社®」でアンケートフォーム
を記載し、フォロワーが回答。

回答期間：10月8日～10月19日

回答総数：134名

アンケート結果.1

Q1.おせち料理で好きなもの、購入するものは何ですか（複数回答可）



その他の回答・・・うま煮、豆きんとん、いくら、魚照焼き、海老のうま煮、だし巻き玉子、お煮しめ、鰯、切り餅、高野豆腐、からあげ、焼豚、くるみ

アンケート結果.2

※フリーアンサー式の回答は、回答者様の表現を尊重しているため
内容の重複や表記ゆれのある場合がございます。

Q2.一番好きなおせち料理、家族に一番人気のおせち料理を教えてください。
お気に入り商品のメーカー名が分かれば合わせてご記入ください。（フリーアンサー）

◎人気の高かったおせち料理

栗きんとん・18票（紀文1票、菊池食品工業1票） / 数の子・18票
黒豆・12票（フジッコ1票） / 伊達巻・12票（紀文2票、成城石井1票、自作1票）
かまぼこ・6票（鈴廣1票、かごせい1票） / だし巻き玉子・3票（自作1票）

◎1～2票の回答

オードブル、お雑煮、お煮しめ、焼豚、こんにゃく炒め、シンプルな醤油ベースのお雑煮
すだこ、なます、ローストビーフ、千枚漬、鰻の蒲焼き、海老、魚介類料理、厚焼き玉子
高野豆腐、田作り、二色卵

色々なコメントも頂戴しました

- ・オーソドックスなものとは別に中華風のおせちがお気に入りです。
- ・中津川ちこり村の手作りおせち
- ・自分は棒鱈、嫁は栗きんとん 子供たちはまだ小さいのでこれからですね。
- ・栗きんとん、黒豆は用意したものがすぐになくなっていきます。
- ・子供たちはあまり、おせちに興味は無く喜ばない。
- ・私は強いていうなら、黒豆です。あまりこだわっておらず、少し出す程度で子供は小さかったので、おいしいものはどれか不明です。夫も外国人なので、あまり馴染みがない。

アンケート結果. 3 - 1

※フリーアンサー式の回答は、回答者様の表現を尊重しているため内容の重複や表記ゆれのある場合がございます。

Q3.ご当地ならではののおせち料理をご紹介ください (お雑煮の作り方なども歓迎です)。(フリーアンサー)

- ・白味噌に丸餅の雑煮
- ・棒鱈
- ・お雑煮は鶏肉と三つ葉に柚皮を添える
- ・なますにタコを入れる
- ・イクラの醤油漬け 鶏出汁の蕎麦、雑煮
- ・実家では大根の千切り味噌仕立てのお雑煮でした
- ・棒鱈の炊いたん
- ・くわい(関西)
- ・醤油味、玉おやし、三つ葉
- ・東京都出身で他県での生活経験がないので特にありません。
- ・牡蠣入りのお雑煮
- ・おせちには入ってないですが、にらみ鯛(本来は3が日の間食べずににらみつける)を購入
- ・お雑煮にミニトマトいれます
- ・小松菜、鶏肉
- ・車鯛の昆布で魚は白身の他の場合も
- ・棒だらの煮物
- ・合い混ぜ
- ・お雑煮は極めてシンプル。餅、三つ葉、かまぼこ、くらいですね
- ・醤油仕立てで臭みを取ったぶりと短冊大根と人参を入れて汁を作ります。餅は角餅も焼いてさっと湯をくぐらせた餅をお碗に入れ汁を入れ最後に三つ葉を散らせて出来上がりです。
- ・押し寿司 カラフルな
- ・玉子寒天
- ・お雑煮の作り方 鰹だしに醤油、干し椎茸の戻し汁、塩、味醂で味付けをし、鶏肉、大根、人参、里芋、椎茸、なると、焼いたお餅を入れ、茹でたほうれん草を加えて出来上がりです。義理の母から教わった、我が家のお雑煮です。鰹だしは、花かつおをたっぷり使って出汁をとります。
- ・かぶらずし
- ・おすわい
- ・"家のお雑煮は シンプルにお餅と三葉で食べます。実家の母は、鶏肉が入っていた覚えがあります。家族が集まった時は毎年恒例の水炊きの鍋を食べます。骨付きの手羽元が入っていて焼き豆腐葛切りが大好きでした。
- ・えびす 寒天と卵で だし、しょうゆ、砂糖で作るもの
- ・えびす酢だこ

アンケート結果. 3 - 2

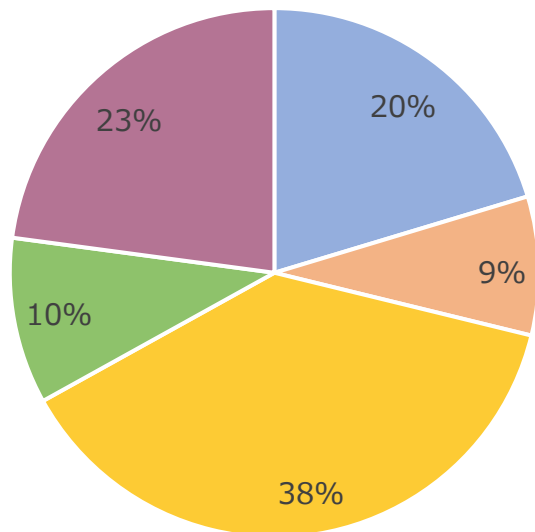
※フリーアンサー式の回答は、回答者様の表現を尊重しているため
内容の重複や表記ゆれのある場合がございます。

Q3.ご当地ならではののおせち料理をご紹介ください (お雑煮の作り方なども歓迎です)。(フリーアンサー)

- ・ひたし豆
- ・なますのピーナツバター和え
- ・先祖が岩手県一関市出身で季節行事の度に餅が出ました。特に三が日は、あんこ、黒ゴマ、くるみ、しょうが(干どんこのスライスとおろししょうがのみたらし風)なっとう、からみ、お雑煮が出ました。正直小さい頃は餅は嫌いでしたが、今は子どもが喜ぶので、毎年12月28日に実家の自動もちつき機で餅を作ってもらいます。でもやはり、つく前の炊き立てのもち米にお醤油をちょっと垂らして食べるのが一番おいしいです。
- ・静岡は東京と同じ、すまし汁に角餅を焼きみつばを添えてあっさり。
- ・ぶり照り
- ・東京なので特にご当地感のあるものは無い
- ・お雑煮(えびでだしをとる)
- ・豆腐の入ったゼリー
- ・お雑煮
- ・妻の実家が長崎なのですが「大村寿司」という押し寿司は、食べるのが楽しみです。
- ・四角い雑煮が好きです
- ・我が家のお雑煮は、出汁は醤油味で昆布から出汁をとります。別の鍋で茹でたお餅をお椀によそい、出汁を注ぎます。あとは、各自で鰹節と味付け海苔をトッピングしていただきます。
- ・お雑煮に『かつお菜』を入れる(福岡県糸島地区)
- ・お雑煮にあんこ餅を入れて食べています。
- ・子どもがお雑煮苦手、代りにぜんざいを食べます
- ・白菜、かまぼこの出汁系お雑煮
- ・ブリのかぶら寿司
- ・松前漬
- ・がめ煮
- ・あんこもち入りの雑煮(熊本北部)
- ・新潟地方はのっぺというおせち料理があります。
- ・焼き豚
- ・かわ分
- ・関西出身ですが、お雑煮で元旦は白みそ、2日目はすましと日によって種類を分けています。
- ・お雑煮は鶏肉、なると、ニンジン、三つ葉などを入れたししょうゆベースのつゆで食べます
- ・すいません、思い出せません。

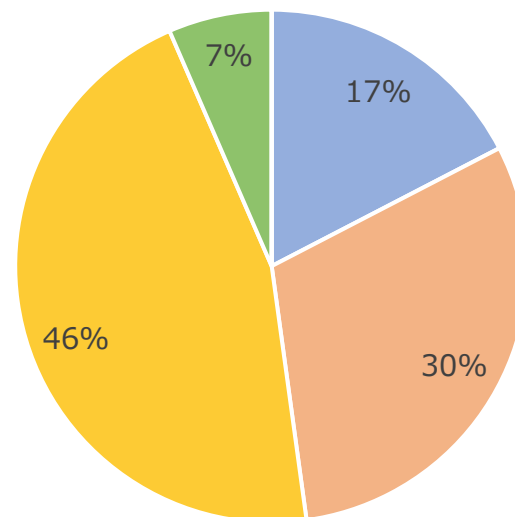
アンケート結果.4

Q4.今年のおせちの購入について



- ① 重詰めおせちの購入を予定している
- ② 重詰めおせちを既に予約した
- ③ 単品おせちを購入し、そのおせち料理を手作りする
- ④ 年末のコロナ感染状況により購入するか判断する
- ⑤ おせちは購入しない

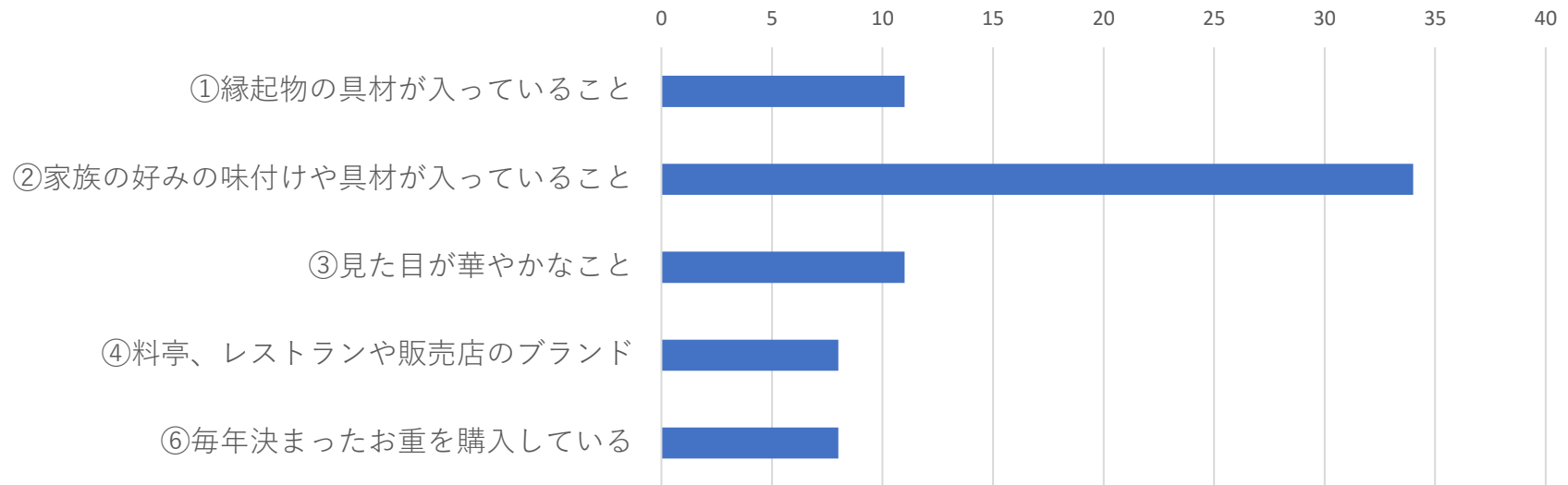
Q5.「Q4」で①②と回答した方にお聞きします。
重詰めおせちの購入予算はどれくらいですか



- 5000円未満
- 1万円～3万円未満
- 5000円～1万円未満
- 3万円～5万円未満
- 5万円～10万円未満
- 10万円以上

アンケート結果.5

Q6.「Q4」で①②と回答した方にお聞きします。重詰めおせちを購入する際に重視するポイントは何ですか（複数回答可）



<その他の回答>

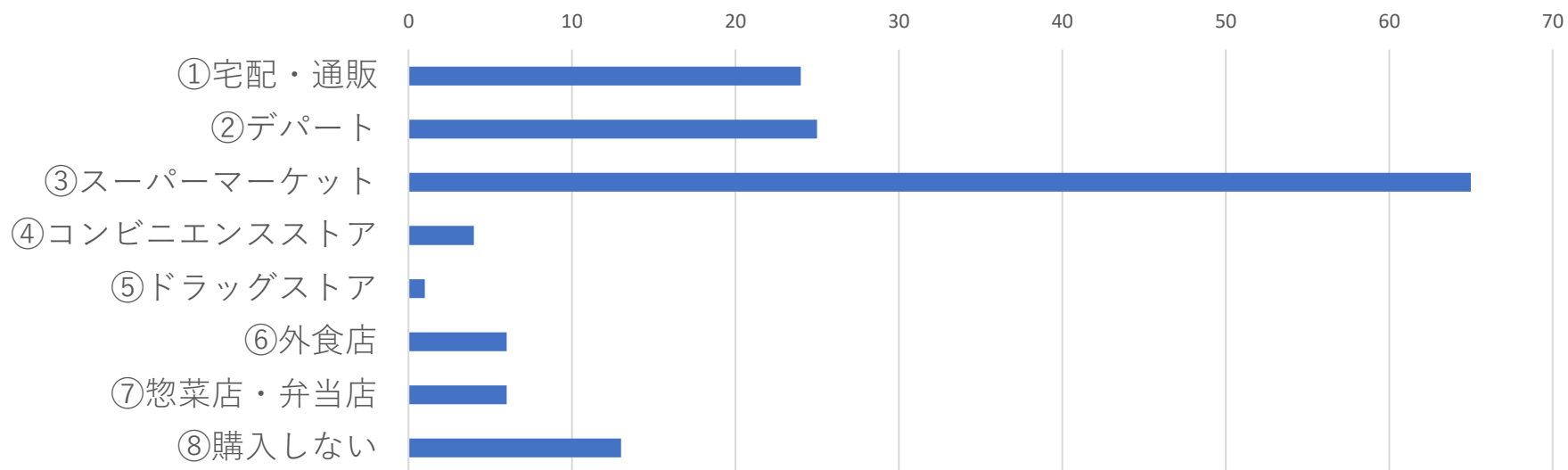
美味しそうな物

お得意先のご依頼により、購入

アンケート結果.6

Q7.重詰おせちや単品おせちの購入場所について教えてください

(複数回答可)



<その他の回答>

魚屋、郵便局

アンケート結果.7

※フリーアンサー式の回答は、回答者様の表現を尊重しているため
内容の重複や表記ゆれのある場合がございます。

Q8. 「Q4」で⑤（おせちは購入しない）と回答された方にお聞きします。
おせちを購入しない理由を教えてください（フリーアンサー）

-
- ・会社から支給される
 - ・冷めた料理（特に焼き魚等）ではなく、温かいものを食べたい
 - ・作るから
 - ・自分で作れる物だけ作るから
 - ・毎年、義理の母が作ってくれます。
 - ・自分で作るため
 - ・家族がそれほど食べないので
 - ・外で食べるので
 - ・好きな食べ物が少ないから
 - ・食べる機会がない
 - ・自分で作るから
 - ・毎年手作りしているから、市販のおせちは味が濃すぎたり甘すぎたりするから。
 - ・年末年始は温泉に泊まって食事する
 - ・実家の母が作ってくれている
 - ・手作りする為
 - ・家族が作るため
 - ・祖母にご馳走になるため。
 - ・添加物とか避けたい、味が濃い、甘い、糖質や脂質がオーバーになる
 - ・一人暮らしで特に食べようと思わないから。
 - ・実家で手作りされてます
 - ・余ってしまう為
 - ・コロナの影響で実家には帰れないので、買わない予定
 - ・自宅で用意をする
 - ・母が作るため
 - ・嫌いなメニューが何日も残るため。同額出すならピザにしました。
 - ・実家で用意しているから
 - ・いつも実家で用意しているため
 - ・家庭で作る
 - ・自分で作っているため
 - ・家庭で作るから
 - ・特に理由は無い

アンケート結果.7 - 1

Q9.おせち料理へのご要望やご意見があれば教えてください (フリーアンサー)

- ・もっと調理実習など 触れ合う機会作ってほしい
- ・おひとり様でも盛り上がる、おせちが欲しい。
- ・伝統的な食材を使ったおせち料理が少なくなり残念です
- ・和風のおせち重箱はどれも出汁の利いた甘じょっぱい味ばかりで飽きてしまう。辛いものや苦いものなど口直しになるものがあると食べやすい。
- ・おせちの意味や由来についてよく理解せずに毎年食べています。食べきれないからと現在は好みの食材だけ購入していますが、日本の文化を知る上で大切なことなので、そのうち重詰めのものを購入したいと思います。と言いながら今年も簡単なもので済ませてしまう気がします。
- ・おせちは料理は、我が国の伝統食文化の集大成だと思います。
- ・子供の頃はそれほど好きではなかったが、大人になりお正月になると懐かしさをもとめてなのか、無性にお節料理が食べたくなっている自分がある。
- ・売り場で好きな単品おせち（和洋中）をピックアップできるようにして重箱に詰めてもらえれば
- ・伝統的な風習なので、いつまでも継続していただきたい
- ・1年に1回しか食べないが毎年同じだと飽きる
- ・手作りが美味しいと思います。

- ・実家のみ 正月帰省してたべる
- ・伊達巻と黒豆が甘くて子供の頃から大好物です！
- ・好きなものを選んで金額も決められるといいと思います
- ・コロナ禍で迎えるお正月、おせち料理も重詰めより、単品で買い求めたものを個々に大皿などに盛り付けるなど、工夫が必要になりそうです。
- ・おせちとしてセット販売されているものの防腐剤が気になります
- ・何食も同じおかずを毎回食べるのが飽きるのもあり苦手なので、せいぜいで、2食程度です。なので、おせちで好きな物もありますが、あまり重視していません。基本、温かいおかずを食べ切るのが好みです。
- ・栗きんとんを通年で販売してほしい
- ・おせちよりも食べたいものを買う予定です
- ・皆で集まって食べるのがご馳走です。
- ・おせち料理への要望...特に浮かびません
- ・昔と違って三ヶ日からお店もやっていて、おせちにこだわらず温かいご馳走がたべられるのだから、1日で家族だけで食べ切れる量で美味しさと見た目の美しさと縁起が揃ってるようなおせちがいい。

アンケート結果.7 - 2

Q9.おせち料理へのご要望やご意見があれば教えてください (フリーアンサー)

- ・年始め、家族団らん、正月らしさを味わう
- ・日本の伝統文化ではありますが、人口も減り高齢化しかわりつつあり、若い人たちはあまり重んじていない傾向に感じます。
- ・肉など若者が好きな料理が増えるともっといいと思います。
- ・最近洋食のお節料理も多いですが、伝統的な和食のお節料理も大切に継承していただきたい。
- ・子供が好んで食べる様な食材が入っていて、1日で食べきれぬ少量のものが良い。
- ・小世帯、若い人向けのセット
- ・全体的に味が濃いものが多い。賞味期限が短くなってももう少し薄味の方が食べやすい。
- ・今年のお正月は親戚との集まりが出来なく家族だけの年始でしたので、かなりおせちも縮小した内容になってしまいました。来年始も状況が不透明な為どのように行うか悩んでおります。

- ・小さな子供の好きなメニューが増えたら、はけるのでいいなあ^^ 田作りとかは固すぎてそもそも食べられなくて...ちょろぎってこのアンケートで初めて知りました。虫みたいでちょっとびっくり！
- ・おいしいもの、栄養もあるものがたくさんある現代に、おせちは格落ちしている印象があります。(おせちよりもお雑煮の方がおいしく感じる)
- ・特にありません。