



TAKII SEED

報道関係各位

※リリース内の画像につきましては  
お手数ですが、以下 URL よりダウンロードください。  
<http://xfs.jp/SckA4> (DL期間:2月24日まで)

INFORMATION

タキイ種苗株式会社  
〒600-8686 京都市下京区梅小路  
2015.2.18

## <2015年版>2月22日の「おでんの日」を前に意識調査を実施

**白熱する熱々おでんの具バトルは、  
不動の人気「大根」(74.3%)が昨年に続き第1位を守る結果に！**

**「玉子」(64.1%)は健闘するも及ばず第2位**

肉食傾向の強まりからか「具材を購入し、家で作って食べる」は8割超え！

余ったおでんが「グラタン」に変身!?

**タキイ種苗、いち押しのおでんに向く大根は…？**

タキイ種苗株式会社(所在地:京都市下京区、代表取締役社長:瀧井傳一)は、2月22日の「おでんの日」に向け、日本の冬を代表する人気の鍋料理「おでん」について20~60代の男女334人へ『好きなおでんの具材』や『おでんに入ると美味しい野菜』、『おでんの購入場所』、『変わったおでんの具材』、『余ったおでんの活用方法(レシピ)』などの調査を実施しました。

まず、『好きなおでんの具材』について聞いてみたところ、昨年に続いて「大根」(74.3%)が第1位となりました。その他、第2位「玉子」(64.1%)、第3位「こんにゃく」(43.4%)も、それぞれ2年連続でトップ3をキープしました。「大根」は、とくに女性からの支持が高く、おいしさとおヘルシーさを兼ね備えた具材であることが人気の秘訣のようです。一方、男性からの支持を集めたのが「牛スジ」(29.9%)で、肉系の具材としては最上位の第9位にランクインしています。

また『おでんに入ると美味しい野菜』について、昨年に続き「大根」(73.1%)が第1位となり、圧倒的な人気を集めました。以下は、第2位「ジャガイモ」(39.8%)、第3位「キノコ類」(17.7%)、そして60代からの票を集め、第4位に「ごぼう」(15.9%)、第5位「サトイモ」(14.4%)と続いています。

次に『おでんの購入場所』についての質問では、昨年同様、「具材を購入し、家で作って食べる」(82.3%)との回答がもっとも多く、その支持をさらに高め、また「スーパーマーケットで調理済みを買って食べる」(24.3%)も昨年を上回る支持を集めた一方で、大きく支持を下げたのが「居酒屋・小料理屋で食べる」(18.3%)でした。昨今の節約、健康意識の高まりから、外食を控え、肉食傾向が強まっていることが伺える結果となりました。

家庭でおでんを食べる人が多いからか、おでんの具や活用レシピも変わり種を実践している人が多数いました。『変わったおでんの具材』について聞いてみると、「トマト」、「ハンバーグ」、「天ぷら」、「焼アナゴ」、「てびち(豚足)」など、具材の新たな可能性を感じさせる回答が集まりました。『余ったおでんの活用方法(レシピ)』では、「雑炊」や「うどん」、「カレー」といった意見が多い中で、「グラタン」にするという意見もあり、おでんの楽しみ方はさらに広がっているようです。



タキイ種苗では、おでんの定番である大根などおでんに適した品種を多く開発しています。おでんにオススメの野菜として大根『冬どり聖護院』と『三太郎』をご紹介します。

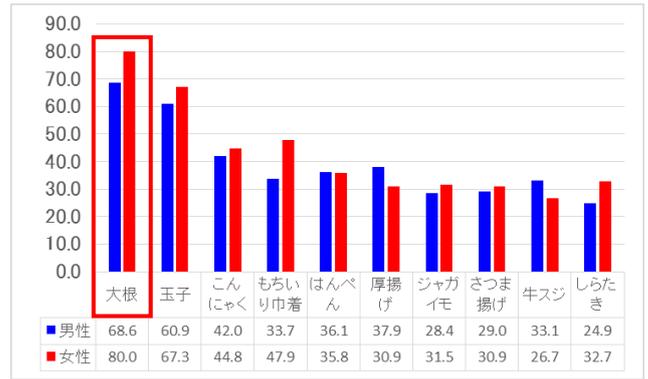
<本件に関するメディアの方のお問い合わせは下記までお願いいたします>

タキイ種苗PR事務局(ピーポイントプロモーション内) 山内(080-5644-7370)、川野、宇野

TEL:03-6277-6701 FAX:03-3584-1310 E-mail:H\_YAMAUCHI@ppoint.co.jp

Q. 好きなおでんの具材はなんですか？(n=334)(MA) <全体/男女比較>

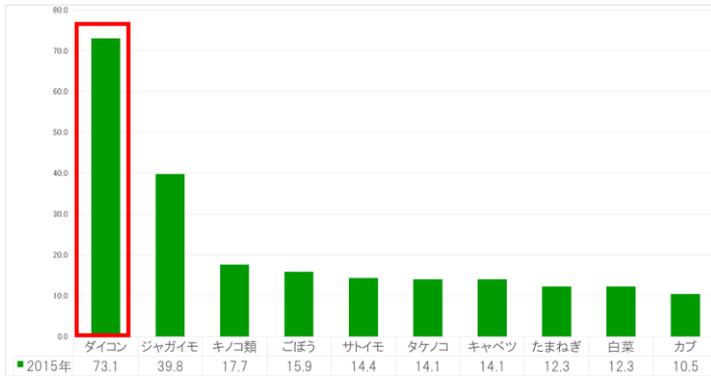
「大根」が2年連続で第1位を獲得し、おでんの定番具材としての存在感を示した。



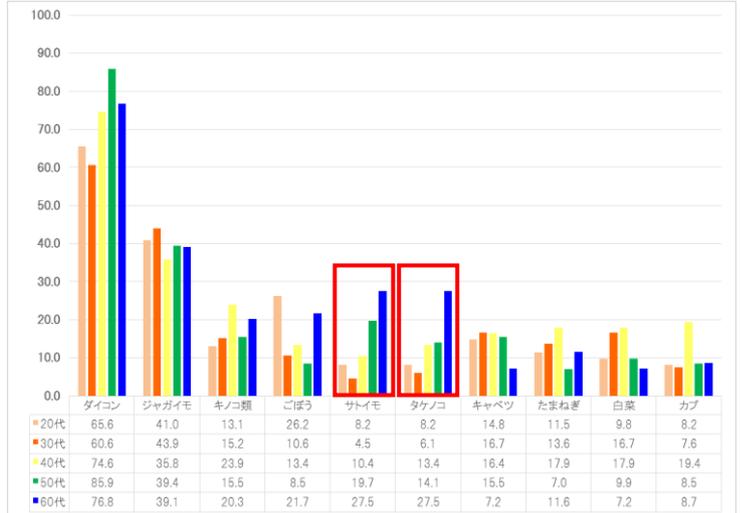
女性の8割が「大根」を好きと回答。全体的にも男性より好きな具材が多いことが分かった。女性には「もちいり巾着」も人気！

Q. おでんに入れると美味しい野菜(n=334)(MA) <全体/年代比較>

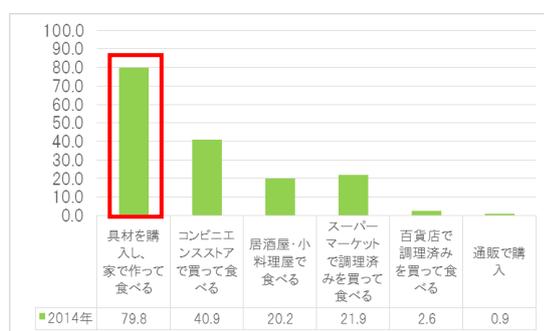
おでんに入れると美味しい野菜の具材でも、「大根」が2位以下を引き離してダントツのトップに。



年代別では大根が最も支持を集めるものの、その他では、ばらつきのある結果に。他の年代に比べ「サトイモ」、「タケノコ」が60代では人気の一方で、20代、30代ではあまり支持がなかった。



Q. おでんを食べる時はどこで購入しますか(n=334)(MA) <2014年/2015年/年代比較>

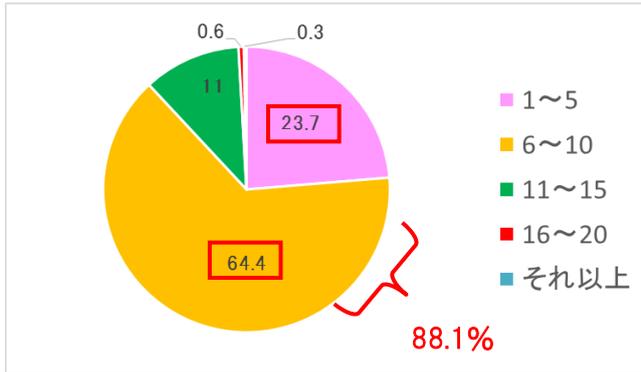


ほとんどの人が「具材を購入し、家で作って食べる」と回答。節約志向や健康志向の高まりから、内食傾向がさらに強まっていることが推測される。

「コンビニエンスストアで買って食べる」と回答した人は20代が半数近くとなり、コンビニエンスストアのおでんが若い世代を中心に浸透していることが分かった。

	具材を購入し、家で作って食べる	コンビニエンスストアで買って食べる	スーパーマーケットで調理済みを買って食べる	居酒屋・小料理屋で食べる	百貨店で調理済みを買って食べる	通販で購入
20代	82.0	45.9	21.3	8.2	1.6	0.0
30代	78.8	42.4	18.2	22.7	1.5	0.0
40代	74.6	44.8	25.4	20.9	0.0	0.0
50代	90.1	29.6	25.4	14.1	1.4	0.0
60代	85.5	39.1	30.4	24.6	5.8	2.9

Q. あなたの家のおでんの具材は平均して何種類ですか？(n=334)(SA)



おでんに入れる具材は「6~10 種類」が最も多く、10種類までという人が9割近くを占めました。

Q. 余ったおでんの活用方法(レシピ)を教えてください(n=334)(FA)

- ◆うどんを入れて煮る。
- ◆餅を入れて雑煮風にする。
- ◆ご飯を入れて雑炊にする。
- ◆グラタンにする。
- ◆カレールーを入れてそのままカレーライスにする。
- ◆チーズをのせて焼く。

Q. ご自宅または知り合いの家が変わったおでんの具材を教えてください(n=334)(FA)

- ◆ハンバーグ
- ◆天ぷら
- ◆焼アナゴ
- ◆てびち(豚足)

うどん、雑炊のほかに、グラタンやカレーライスにするという驚きの活用方法も。

【タキイ種苗 おでんに関する調査概要】

- ◆調査期間:2015年1月22日(木)~1月26日(月)
- ◆調査方法:インターネット調査
- ◆調査対象者:全国在住の20~60代の男女
- ◆有効回答数:334サンプル

■おでんにオススメの大根の品種



**直売所で人気の短形ダイコン**

『三太郎(さんたろう)』

家庭菜園向きの“作りやすさ”と、煮ダイコンにしたときの“おいしさ”を追求した品種



**煮食用に最適な丸ダイコン！**

『冬どり聖護院(ふゆどりしょうごいん)』

煮くずれしにくく、味がしみこみやすく、おでんに最適

■「おでんの日」について

「クチコミラジオ越後じまんず」(DAN 番組制作実行委員会)が制定した日。新潟のおでんをPRするとともに、オリジナルおでんの開発や全国おでん合戦開催などを行います。日付はアツアツのおでんは「ふーふーふー」と息を吹きかけて食べることから、2(ふー)と22(ふーふー)の2月22日としたものです。