

若者の海苔製品の使用状況と嗜好に関する調査

Survey on states of use and preferences of Nori products at young age

服部 哲也 Tetsuya Hattori

(愛知学泉短期大学食物栄養学科)

齋藤 寛 Hiroshi Saito

(東海大学海洋学部)

抄 録

海苔は大宝律令(701年)に紫菜と記され、古来より日本人の食文化・食習慣の中で価値が認められてきた。近代化における日本食文化の変化によって海苔の消費スタイルにも変化が現れている。本調査により、海苔はおにぎり・ごはんのイメージを持たれているが、外食や中食の発展によりコンビニおにぎりや総菜、回転寿司で食べる機会が多くなっている現状が見えてきた。各家庭で消費される機会は減り、このことが近年の消費の下降傾向の要素になっていると考えられる。また、海苔は海の緑黄色野菜と言われ、栄養的に恵まれた食品である。食物繊維をはじめとしビタミン、ミネラルが豊富で必須脂肪酸や機能性成分も含まれている。しかし海苔の栄養的特徴について「知らない」「あまり知らない」と答えた学生が86%を占め、海苔の有用性を働きかけることが消費回復に向け、今後の課題の一つとして見えてきた。

キーワード

海苔製品 Nori products

嗜好 preference

使用状況 states of use

目 次

- 1 緒言
- 2 調査方法
- 3 結果および考察
- 4 まとめ

1 緒言

近年、海苔の国内における消費は、各家庭で消費されるスタイルからコンビニおにぎりや回転寿司、総菜などをはじめとする中食や外食の分野で業務用として消費されるスタイルへの変化を見せている¹⁾。また、海外においては日本食が注目を集めており、海苔は日本のみならず韓国や中国、イギリス、ニュージーランドなどでも養殖が行われ、活用の幅が広がっている。一方、国内の生産に目を向けて見ると、海水温の上昇や養殖海域における栄養塩の低下により、生産量の低下や質の低下が指摘されている^{2) 3)}。愛知県西三河地域は三河湾からほど近く、海苔の

生産が盛んである。三河湾は1856年より海苔の養殖場として開発が進み⁴⁾、平成29年の愛知県の焼・味付け海苔の生産量は全国3位であり、9.7%のシェアを占めている⁵⁾。しかし、港湾整備や中部国際空港の建設、また流通スタイルの変化や製造原価の高騰により主要な水産地場産品である海苔の生産経営体数はこの40年で1/17と減少の一途となっている⁶⁾。香りが良く深みのある味わいが特徴とされ、「あいちの四季の魚」にも選定されている⁷⁾。愛知産海苔の消費拡大への課題を見つけるべく、海苔の嗜好性と使用状況について調査を行った。

2 調査方法

調査は愛知学泉短期大学食物栄養学科の1年生および2年生を対象にして、授業終了時に無記名による自己記入式のアンケート調査を平成31年4月に実施した。

調査の倫理的配慮については、実施日に研究目的、個人情報保護の厳守、データの厳正管理について口頭説明を行い、同意を得られたものからのみ回収した。

2.1 対象

対象者は愛知学泉短期大学生食物栄養学科97名（男性3名、女性94名）

回答数は94（回収率：95.9%）

2.2 調査内容

- ・海苔に対するイメージ
「海苔に対して、どんなイメージを持っていますか」
の問いについて、自由記述を求めた。
- ・嗜好性
大好き・好き・あまり好きではない・嫌い
4段階の評価基準を用いた。
- ・海苔製品の使用頻度
 - 1、コンビニおにぎりの海苔
 - 2、自家製おにぎりの海苔
 - 3、寿司（外食や総菜）
 - 4、寿司以外での外食
 - 5、刻み海苔
 - 6、ふりかけの海苔
 - 7、1～6以外での焼き海苔の使用
 - 8、味付け海苔
 - 9、韓国海苔
 - 10、海苔佃煮
 以上の9個の設定問において使用頻度（週に2～3回以上・週に1回程度・2週間に1回程度・月に1回程度・ほとんど食べない）をそれぞれ選択させた。
- ・常備している海苔製品
 - 1、焼き海苔
 - 2、刻み海苔
 - 3、ふりかけの海苔
 - 4、味付け海苔
 - 5、韓国海苔
 - 6、海苔佃煮

7、海苔製品は常備していない
の選択肢の中から選択させた。（複数回答可）

- ・海苔の栄養価や栄養的特徴
よく知っている・大体知っている・
あまり知らない・知らない
の4段階の中から選択させた。

3 結果および考察

3.1 海苔に対するイメージについて

海苔に対するイメージに関しての回答の中から共通するキーワードを抜き出し、分類を行った。結果を表1にまとめた。

表1 海苔に対するイメージについて

分類	キーワード	
利用 (41)	おにぎり：12人 飾り・仕上げ・トッピング・付け合せ：10人 ごはん・米：9人 便利・いろんな料理に使える：4人 無くて困らない：4人 寿司：2人	
	口・歯 (21)	歯や口につく：19人 歯に挟まる：2人
	味 (19)	おいしい：17人 味が無い：2人
	食感 (15)	ぱりぱり：12人 しわしわ・シナシナ：3人
色 (7)	黒：7人	
香り (6)	香りが良い・香りに特徴がある：6人	
栄養 (5)	食物繊維：3人 鉄分：2人	
その他	海・海藻：7人 日本・和：6人 湿気・湿気る：5人 髪：3人 保存：2人 作る工程が大変：2人 値段（高い・幅が広い）：2人	

3.2 海苔製品の嗜好性について

回答は図1の通りである。「大好き」29%、「好き」68%、「あまり好きでない」が3%、「嫌い」0%であった。「大好き」「好き」が97%と好意的な意見が多数を占める結果となった。「あまり好きでない」と答えた人の海苔に対するイメージは「歯にくっつく」「歯に挟まる」などがあげられた。

2013年 三堂氏により海苔の嗜好性についての調査⁸⁾が行われているが、「大好き」26.7%、「好き」71.1%、「あまり好きではない」1.9%、「嫌い」0.2%との報告がされており、今回の結果とも類似している。

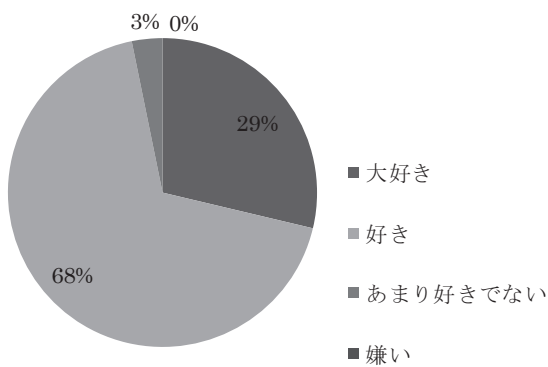


図1 海苔製品の嗜好性

3.3 海苔製品の使用頻度について

回答は表1・図2の通りである。10項目のうち「コンビニおにぎりの海苔」と「寿司（外食や総菜）」、「刻みのり」の3項目においては「月に1回程度」定期的に食べているものの割合が「ほとんど食べない」の割合よりも高くなっていることから、他の製品に比べ月1回以上定期的に食べている者の割合が多い結果が出ている。また「寿司以外での外食」「①～⑥以外での焼き海苔の使用」「海苔佃煮」については、「ほとんど食べない」という回答が50%以上を占めている。この結果より、対象者の年代にとって海苔製品は、各家庭において料理の材料として使うよりも、コンビニのおにぎり・外食や総菜の寿司・刻みのりといった形で使用する機会が多い結果となった。海苔に対するイメージでは、ごはん・米とのキーワードが多く見られたが、ご飯と一緒に食べることの多い「海苔佃煮」に関しては「ほとんど食べない」との答えが76%となっており、今回調査した海苔製品の中では最も食される機会の少ない海苔製品という結果になった。

	週に 2～3回 以上	週に 1回 程度	2週間に 1回 程度	月に 1回 程度	ほとんど 食べない	無 回 答
① コンビニおにぎりの海苔	5人(5%)	9人(10%)	28人(30%)	32人(34%)	14人(15%)	6人(6%)
② 自家製おにぎりの海苔	13人(14%)	7人(7%)	12人(13%)	15人(16%)	44人(47%)	3人(3%)
③ 寿司（外食や総菜）	1人(1%)	8人(9%)	15人(16%)	45人(48%)	21人(22%)	4人(4%)
④ 寿司以外での外食	1人(1%)	2人(2%)	8人(9%)	33人(35%)	47人(50%)	3人(3%)
⑤ 刻みのり	9人(10%)	5人(5%)	8人(9%)	37人(40%)	32人(34%)	3人(3%)
⑥ ふりかけの海苔	21人(22%)	13人(14%)	12人(13%)	17人(18%)	27人(29%)	4人(4%)
⑦ ①～⑥以外での焼き海苔の使用	7人(7%)	7人(7%)	13人(14%)	13人(14%)	52人(55%)	2人(2%)
⑧ 味付け海苔	5人(5%)	11人(12%)	13人(14%)	30人(32%)	32人(34%)	3人(3%)
⑨ 韓国海苔	4人(4%)	6人(6%)	11人(12%)	27人(29%)	43人(46%)	3人(3%)
⑩ 海苔佃煮	3人(3%)	4人(4%)	3人(3%)	11人(12%)	71人(76%)	2人(2%)

表1 海苔製品の使用頻度

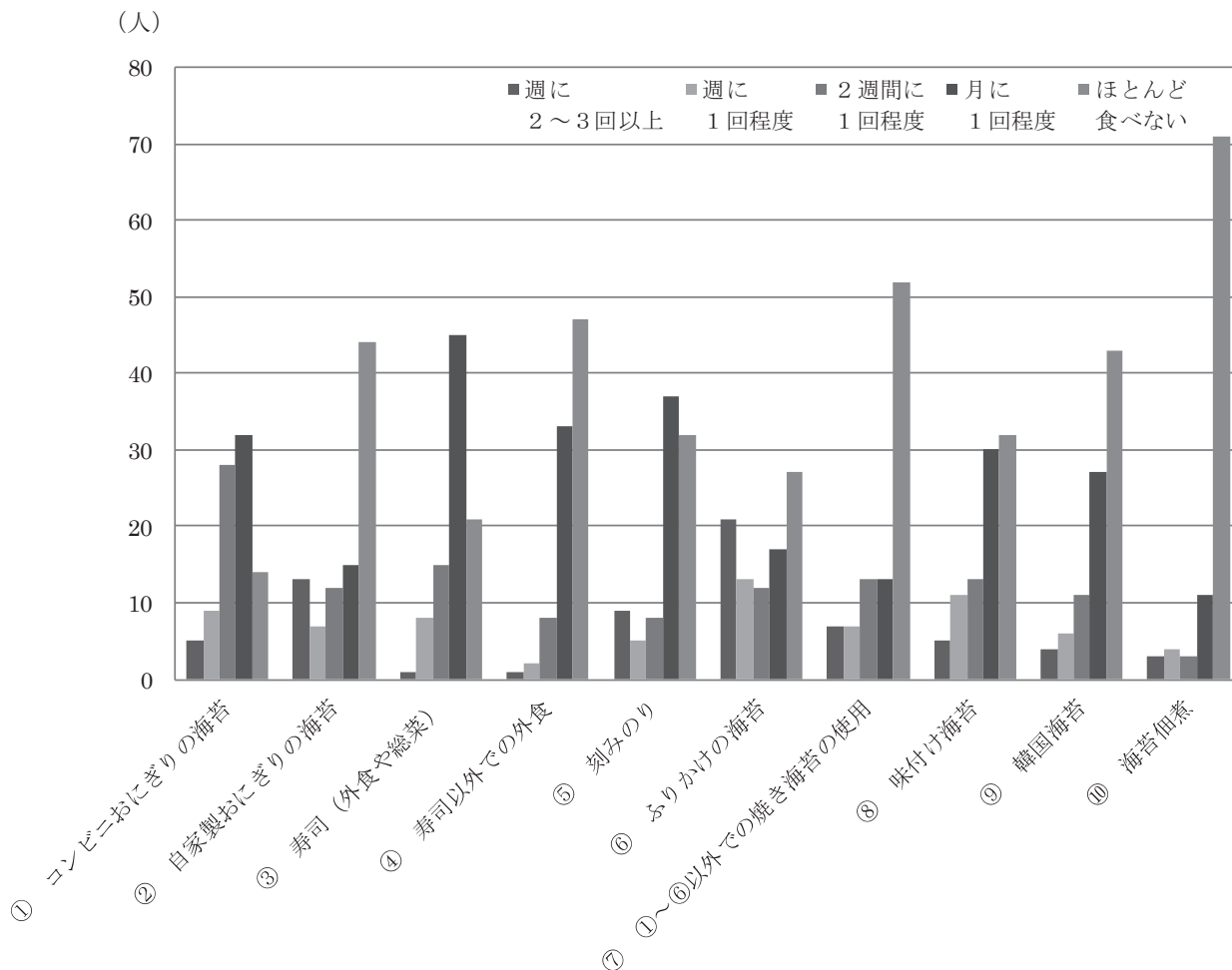


図2 海苔製品の使用頻度

3.4 常備している海苔製品について

回答は図3の通りである。「常備していない」が回答数：5 (5%) という結果であり、95%の家庭において何らかの海苔製品を常備しているということが明らかとなった。その中で常備品として「焼き海苔」が回答数：78で83%の家庭で常備されている結果となった、次いで「ふりかけの海苔」が回答数：45、「味付け海苔」が回答数：30という結果になった。多くの家庭で海苔製品を常備しているが、海苔の消費は低迷している。常備されている海苔製品の消費量を上げるため、新たな活用法等を提案していくことも必要と考えられる。

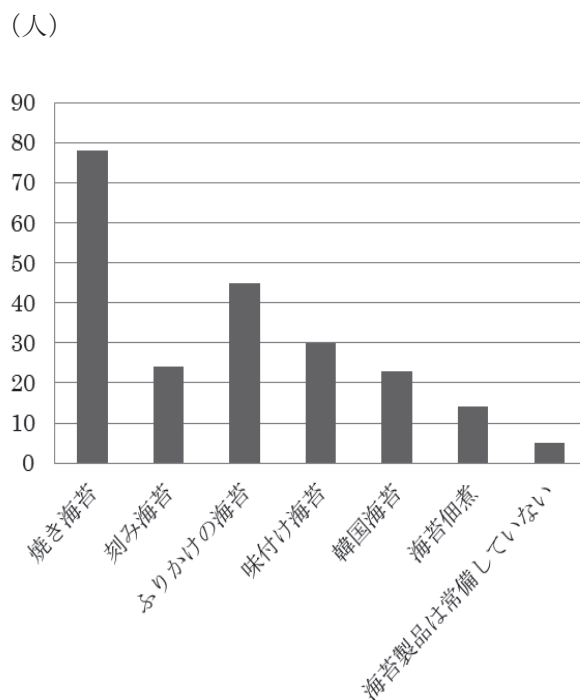


図3 常備している海苔製品

3.5 海苔の栄養価やその特徴について

回答は図4の通り、「よく知っている」0%、「大体知っている」14%、「あまり知らない」63%、「知らない」23%という結果になった。

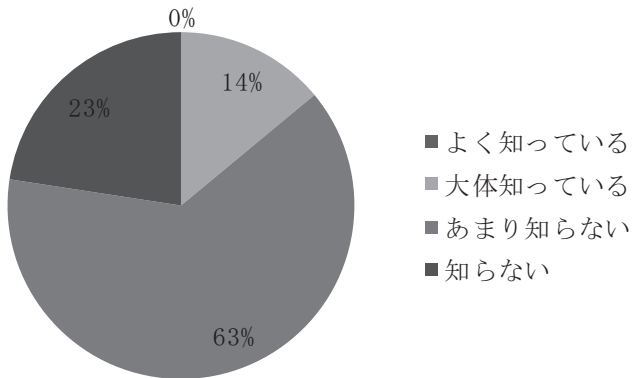


図4 海苔製品の栄養価やその特徴について

海苔に対するイメージでは、複数人が食物繊維・鉄分をあげているが、その他にも必須脂肪酸や硫酸化多糖であるポルフィランなど多くの機能性成分も含まれている⁹⁾。健康への意識が高まっている現在において、時代とマッチした食材とも言えるが消費は低迷している。全体の86%が栄養価や特徴について「あまり知らない」「知らない」と回答していることより、海苔の有用性などの特徴を知ってもらう機会を増やすことが必要だと考えられる。

4 まとめ

本調査により、海苔製品は97%の学生に好まれ95%の家庭で常備しているにも関わらず、「歯や口につく」というイメージが強く、家庭での消費機会が少ないという結果になった。また、海苔の栄養価やその特徴について認識は低く、海苔の栄養に関するイメージは食物繊維や鉄分が主なものであった。また、利用に関するイメージでは、「おにぎり・ごはん・米」や「飾り・トッピング」といった、ごはんのお供やトッピングとしての回答が多かったが、使用状況の結果を見ると、各家庭においても利用はされているものの、コンビニおにぎりや外食、総菜などの業務用として海苔製品が食べられる機会が多いとの現状が見られた。

海苔製品の利用や消費の拡大に向けては、多数含まれる機能性栄養素などの栄養的特徴を広く知ってもらい、海苔の有用性を働きかけることが必要であると考えられる。本調査では栄養士養成施設の学生でありながら、86%の学生が海苔の栄養価やその特徴を

「あまり知らない」「知らない」と回答した。食物の特徴を啓蒙する立場である栄養士が海苔の栄養価やその特徴を把握し情報を広めていくことが海苔の消費回復の一助になることは間違いない。栄養士のたまごが海苔の栄養を十分に理解し、今後栄養士になった場合にはその有効性を十分に活用してほしい。また、家庭での海苔製品の利用頻度を高めるため、ごはん以外と組み合わせた新しいイメージにつながる献立の提案や劣化した海苔製品の活用法などを紹介し、家庭に常備してある海苔製品の有効活用につながる取り組みなどを行うことも今後の課題として見えてきた。

謝 辞

本研究を進めるにあたり、本学食物栄養学科助手の古山美江さんより多大なるご尽力を頂きました。ここに記して御礼申し上げます。

引用文献

- 1) 全国海苔貝類漁業組合連合会 (2011) 「海苔業界の現状」
- 2) 西川哲也 (2011) 「養殖ノリ色落ち原因珪藻 *Eucampia zodiacus* の大量発生機構に関する生理生体学的研究」兵庫農技総セ研報 (水産) 42, 1-82 (2011)
- 3) 石田基雄・青山高士 (2012) 「伊勢・三河湾における水質変化と漁獲量変動について」海洋と生物 34(2), 149-157
- 4) 工藤盛徳・高岡則夫・稲野達郎・小磯 潮(2009) 「加工海苔入門」日本食糧新聞社、17-18
- 5) 農林水産省(2017) 「水産加工品の加工種類別品目別生産量 (都道府県別) (平成 29 年)」
- 6) 井野川仲男(2016) 「愛知の水産史—ノリ養殖の沿革—」愛知水試研報, 21, 22-42
- 7) 愛知県農業水産局水産課ホームページ: 「あいちの四季の魚」紹介ページ
<https://www.pref.aichi.jp/soshiki/suisan/0000057540.html> (2019/9/9 アクセス)
- 8) 三堂徳孝(2013) 「生海苔の嗜好性と調理性」中村学園大学薬膳科学研究所研究紀要(6), 49-52, 2013-09-17
- 9) 大房剛(2016) 「海苔をまいにち食べて健康になる」キョロス出版、44-49