

日清オイリオ生活科学研究レポート No.40 '18 キッチンにおける『油』の存在調査

- ◆アマニ油やオリーブオイルを使い始めたきっかけ、「健康に良さそう」
- ◆揚げ物惣菜、「温めなおしてもおいしい」「冷めてもおいしい」を重視

日清オイリオグループ株式会社（社長：久野貴久）「生活科学研究課」は、社会環境や生活者の価値観の変化、それらに起因する生活習慣の動向などについて調査し、情報発信をしています。

生活科学研究課は「キッチンにおける『油』の存在」調査として、食用油の購入・使用、また惣菜利用の意識などについて継続的に調査しています。本レポートは、2018年の調査結果に加え、1998年から2018年までの推移を分析し、生活者を取り巻く食用油の傾向について、分析結果をまとめました。

■ 20代の約10人に一人が食用油未使用

使用中の食用油割合は、一般食用油※、ごま油、オリーブオイルが70～80%と高くなりました。これらの食用油は、年代による使用割合に差は見られないものの、アマニ油は60代、50代が高くなりました。また、「現在使用中の食用油はない」を年代別にみると、20代が7.6%で最も高く、その他の年代は1%前後でした。（P3 参照）

※一般食用油：サラダ油、キャノーラ油、大豆油

■ アマニ油やオリーブオイルを使い始めたきっかけ、「健康に良さそう」 ごま油、「健康」よりも「味や風味」が使い始めた/購入したきっかけ

使用中の食用油を使い始めた/購入したきっかけは、一般食用油、ごま油以外で「健康に良さそう」が1位でした。また、一般食用油は「欲しい油が安かった」、「油売り場で最も安かった」が上位に挙がっているのも特徴的でした。「味や風味が好き」はごま油が53.3%で最も高くなり、次いでココナツオイル（36.1%）となりました。（P4 参照）

■ 月1回以上揚げ物調理をする人、2012年以降6割を維持

夕食での揚げ物の調理頻度は、2012年以降、月1回以上※が約6割と大きな変化はありませんでした。また、揚げ物調理をしない人の揚げ物の食べ方としては、いずれの年も「弁当・惣菜を買って食べる」が最も高くなりました。また、「レンジやトースターで温めるだけの冷凍・チルド食品を食べる」が年々高くなる傾向も特徴的でした。（P8 参照）

※月1回以上：「ほぼ毎日」、「月に6～10回」、「月に3～5回」、「月に1～2回」

■ 市販の揚げ物惣菜、「温めなおしてもおいしい」「冷めてもおいしい」を重視

2009年は「揚げたてである」がトップでしたが、2012年以降、同項目の順位は下がりました。また、2018年は「温めなおしてもおいしい」、「冷めてもおいしい」が上位に入りました。「価格が安い」は2009年から上位項目であり、2012年からは連続トップになりました。（P11 参照）

調査実施期間	対象者範囲	調査方法	サンプル数
1998年 6月	全国の 20～60代の女性	郵送調査	653s
1999年 7-8月			711s
2000年 10月		郵送調査及び、web調査	1879s
2001年 11-12月		郵送調査	556s
2002年 10月			550s
2005年 9月			699s
2006年 10月			696s
2009年 10-11月			404s
2012年 11月		web調査	1151s
2015年 11月			1084s
2018年 11月			1189s

調査概要

- ◆ 調査結果詳細は[ホームページをご覧ください。](#)

【レポートに関するお問合せ先】

日清オイリオグループ株式会社 中央研究所 生活科学研究課
TEL:045-757-5461 〒235-8558 神奈川県横浜市磯子区新森町1番地

【リリースに関するお問合せ先】

日清オイリオグループ株式会社 コーポレートコミュニケーション部 広報・IR課
TEL:03-3206-5109 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目23番1号