

日清オイリオ生活科学研究レポート No.51 '24 キッチンにおける『油』の存在調査

生活者の食用油選択事情～商品特長も意識～

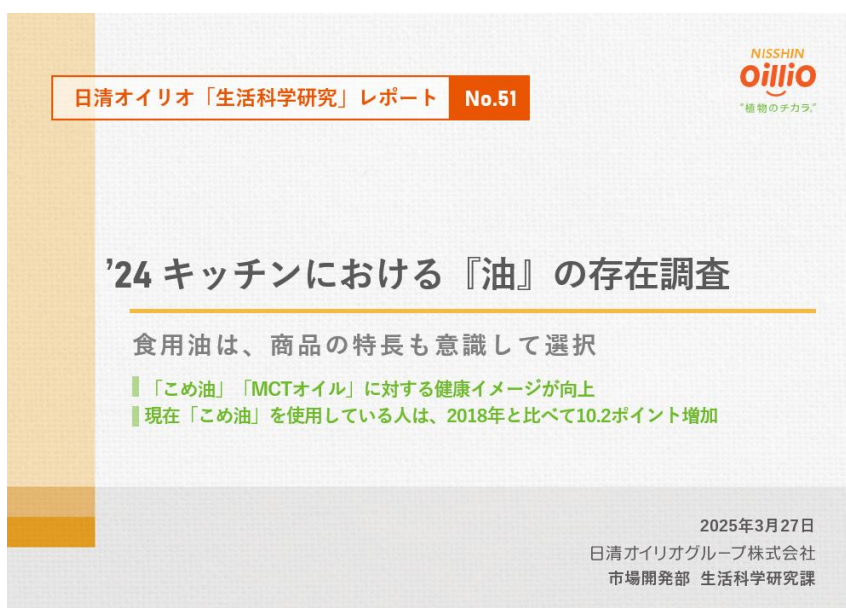
日清オイリオグループ株式会社(社長:久野 貴久)「生活科学研究課」は、生活者の皆様を正しく理解し、ソリューションを導き出すことを目的に、社会環境や生活者の価値観、生活習慣などの変化について継続的に調査研究を実施し、レポートを発信しています。

当研究課では、「キッチンにおける『油』の存在調査」として、食用油の購入・使用実態、調理に対する意識などについて1994年から継続的に調査しています。

本レポートは、2024年の調査結果と、同様の調査を行った2018年の結果を比較し分析した内容を中心にまとめました。

※レポートは生活科学サイトから御覧いただけます:

<https://www.nisshin-oillio.com/report/report/no51.html>



【調査結果のまとめ】

2024年の調査と2018年の同調査を比較した結果、こめ油とMCTオイルに対する健康イメージが向上していることが分かりました。また、健康イメージも背景に使用者が増えているこめ油は、サラダ油やキャノーラ油同様、様々な料理に使用されていることも分かりました。

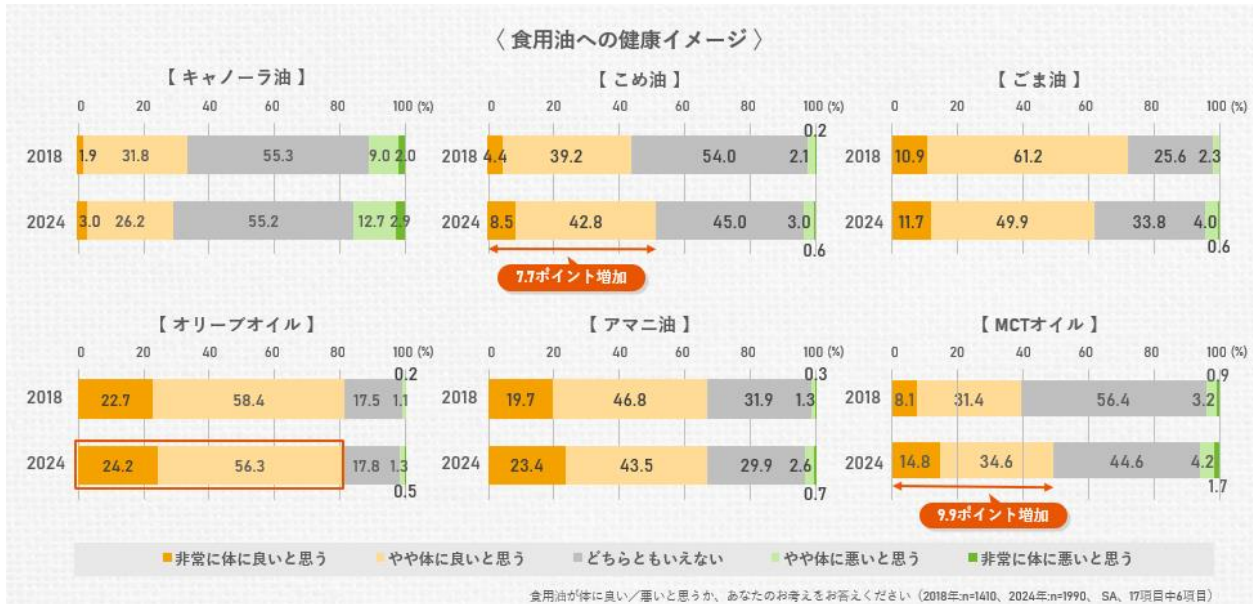
さらに、生活者は、食用油の購入時に、価格だけでなく風味や容器などの特長も意識して各家庭に合った選択をしている様子が見られました。

調理に対する実態や意識については、調理頻度や調理時間が減少していました。また、2018年と同様、加熱調理や調理器具の片付けに対して負担を感じる人が依然として多いことが分かりました。さらに、揚げ物に対する実態や意識については、家庭内で揚げ物調理をする人が減少している一方で、揚げ物を食べることへの好意度は上昇傾向にあり、生活者は家庭での調理のほか、効率的においしく食べられる中食も利用している様子が見られました。

【調査結果のポイント】

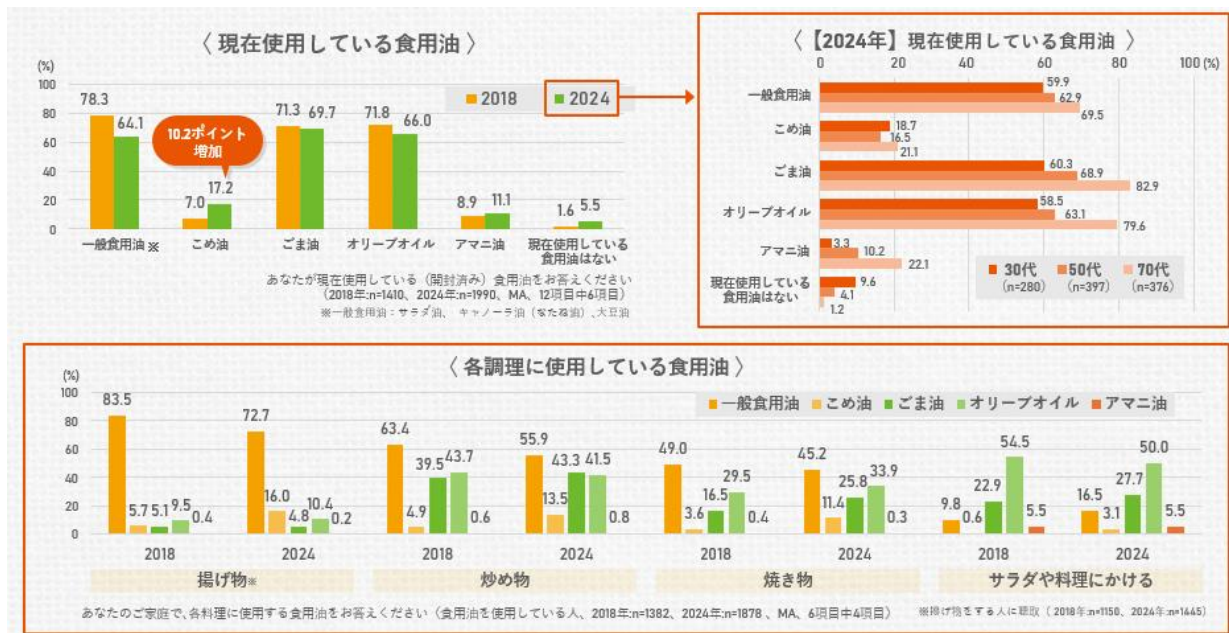
■ 「こめ油」「MCT オイル」は、体に良いと思う人が 7.5 ポイント以上増加

各食用油への健康イメージとして、2018 年の調査と比べて、「こめ油」「MCT オイル」を体に良いと思う人は、それぞれ 5 ポイント以上増加しました。また、2018 年の調査と同様、「オリーブオイル」は体に良いと思う人が、8 割を超えていました。(レポート 4 頁参照)



■ 「一般食用油」を非加熱調理に、「こめ油」を加熱調理に使用する人の割合が増加

現在使用している食用油は、2018 年の調査と比べて、「こめ油」を使用している人が 10.2 ポイント増加しました。また、「一般食用油」を非加熱調理(サラダや料理にかける用途)に、「こめ油」を加熱調理に使用する人の割合が増加しました。(レポート 5 頁参照)



■ その他調査結果のポイント

- 食用油を使い始めたきっかけとして、“店頭で目についたから”が最多。その他、こめ油は“身近な人のすすめ”、ごま油は“実家で使っていた”も上位に
- 食用油の購入重視点として、一般食用油、こめ油は、「どんな料理にも合う」が上位に
- 料理を作る理由として、揚げ物は「家族が好きだから」、汁物は「栄養バランスがとれるから」が最多
- 夕食の調理頻度／調理時間は、ともに減少
- 揚げ物調理の頻度は、月に平均2回に減少
- 食事に関する家事で時間/手間がかかることとして、「調理器具の片付け」「加熱調理」が上位に
- 揚げ物に対して「太りやすい」と感じる人は、9.4ポイント減少

調査概要

実査期間	2024年11月14日～18日
調査手法	定量調査（インターネット調査にて実施）
調査地域	全国
調査対象	20～70代の女性
調査対象者数	n=1990（全国の人口構成比で補正する統計処理を適用）

【参考 URL】

- ◆ 過去の調査レポートはこちらから御覧いただけます：<https://www.nisshin-oillio.com/report>

【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 市場開発部 生活科学研究課

Email: seikatsu@nisshin-oillio.com 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目23番1号

【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 広報部

TEL:03-3206-5109 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目23番1号