

食用油に対する意識調査

～キャノーラ油、ごま油、オリーブオイルに関する 詳細分析を中心に～

生活科学研究室では、食用油に関する事項を包括的に盛り込んだ調査を継続的に実施しています。
今回はキャノーラ油、ごま油、オリーブオイルを中心に、使用理由や不満点などについて
詳細な調査を実施することで、食用油全般や各油種に対する生活者の意識を明らかにしました。

調査結果のポイント

- オリーブオイルのメニュー提案余地が大きい50～60代
- 食用油の風味劣化に不満を持つ“ひとり暮らし”
- 健康感や天然感への、こだわりが強いオリーブオイル
- キャノーラ油は“軽さ”、ごま油は“風味”、オリーブオイルは“高級感”が魅力
- 様々な小容量サイズの食用油を試したい“ひとり暮らし”



調査概要

調査方法：インターネット
調査地域：全国

調査対象：週に1日以上夕食を作る20～60代の女性
調査実施日：2014年6月23～25日

サンプル数：500サンプル

20代	30代	40代	50代	60代
100	100	100	100	100

Q1 次の食用油を使用する理由は何ですか？

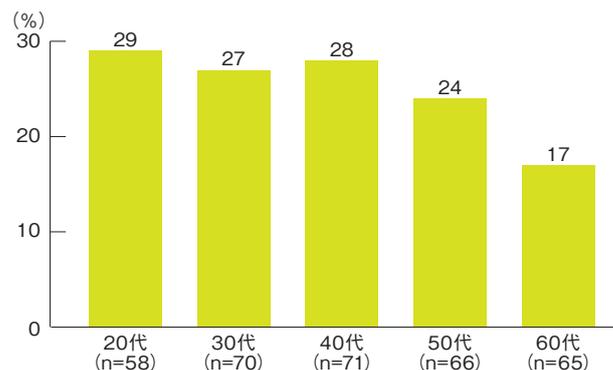
(各食用油の使用者のみ・複数回答)

	キャノーラ油 (n=211)	ごま油 (n=347)	オリーブオイル (n=330)
1位	昔から使い続けている 47%	風味が好き 57%	体に良さそう・良い 65%
2位	体に良さそう・良い 36%	昔から使い続けている 47%	昔から使い続けている 35%
3位	様々なメニューに 使える 22%	体に良さそう・良い 43%	風味が好き 32%
4位	油っこくない 20%	作るメニューに その食用油が合う 25%	様々なメニューに使える/ 体に良い成分が入って いる 25%
5位	価格が安い 18%	様々なメニューに 使える 19%	

ポイント

- キャノーラ油は継続性（「昔から使い続けている」）、ごま油は風味（「風味が好き」）、オリーブオイルは健康性（「体に良さそう・良い」）がトップとなりました。
- オリーブオイルの「様々なメニューに使える」を年代別でみると、20～40代は30%程度となりましたが、50代は24%、60代では17%と低くなりました。

オリーブオイルの「様々なメニューに使える」の年代別割合

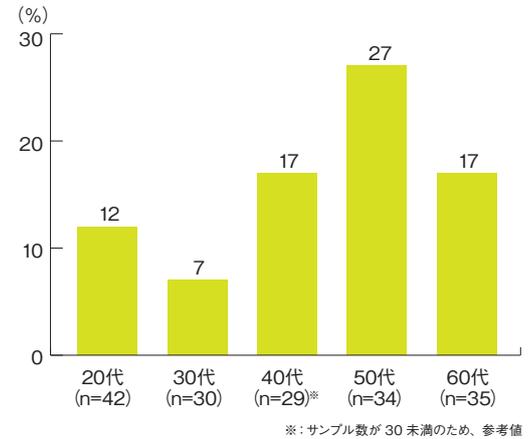


Q2 次の食用油を使用しない理由は何ですか？

(各食用油の非使用者のみ・複数回答)

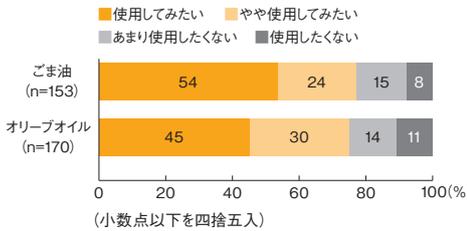
	キャノーラ油 (n=289)	ごま油 (n=153)	オリーブオイル (n=170)
1位	他の油で代用できる 30%	価格が高い 19%	価格が高い 32%
2位	開封済みの食用油の本数を増やしたくない 18%	他の油で代用できる 18%	他の油で代用できる 20%
3位	価格が高い 16%	作るメニューが限られる／開封済みの食用油の本数を増やしたくない 16%	作るメニューが限られる 16%
4位	体に悪そう／人工的な感じがする 11%	開封済みの食用油の本数を増やしたくない 13%	開封済みの食用油の本数を増やしたくない 13%
5位		油っこそう 12%	風味が好きではない 8%

オリーブオイルの「作るメニューが限られる」の年代別割合



次の食用油を使用してみたいと思いますか？

(各食用油の非使用者のみ回答)



ポイント

- ごま油、オリーブオイルを現在使用していない人でも、使用意向*はともに8割弱と高くなりました。

*：「使用してみたい」、「やや使用してみたい」の合計

ポイント

- キャノーラ油は「他の油で代用できる(30%)」、ごま油、オリーブオイルは「価格が高い(19%、32%)」がトップ。
- オリーブオイルの「作るメニューが限られる」を年代別でみると、50代(27%)が最も高く、次いで60代、40代(17%)となりました。

オリーブオイルは、使用している人(Q1)も、していない人(Q2)も、50～60代で“使えるメニューが少ない”と思っている人が多いのね。

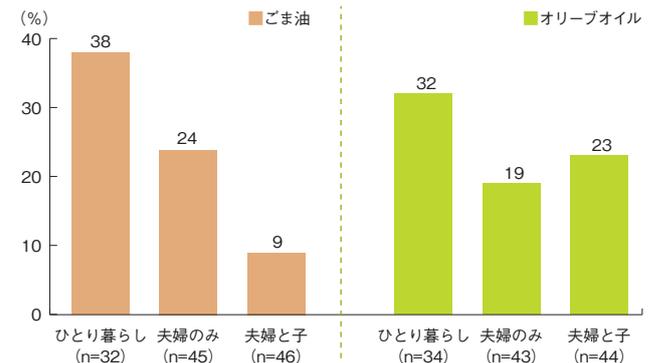


Q3 次の食用油の不満点は何ですか？

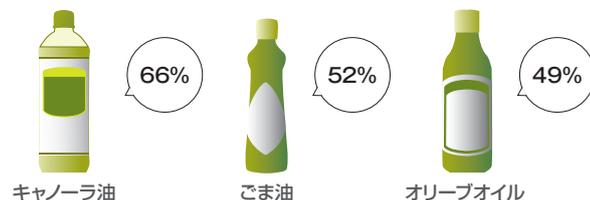
(各食用油の使用者で不満がある人のみ・複数回答)

	キャノーラ油 (n=72)	ごま油 (n=166)	オリーブオイル (n=167)
1位	価格が高い 33%	価格が高い 44%	価格が高い 68%
2位	揚げ物調理時のニオイ 24%	風味が劣化しやすい 20%	風味が劣化しやすい 24%
3位	油っこい 22%	作るメニューが限られる 19%	使い切れない 17%
4位	風味が劣化しやすい 19%	使い切れない 16%	作るメニューが限られる 11%
5位	使い切れない 15%	風味が強すぎる 13%	風味が強すぎる 9%

ごま油、オリーブオイルの「風味が劣化しやすい」の家族形態別割合



参考 「特に不満はない」と答えた人の割合



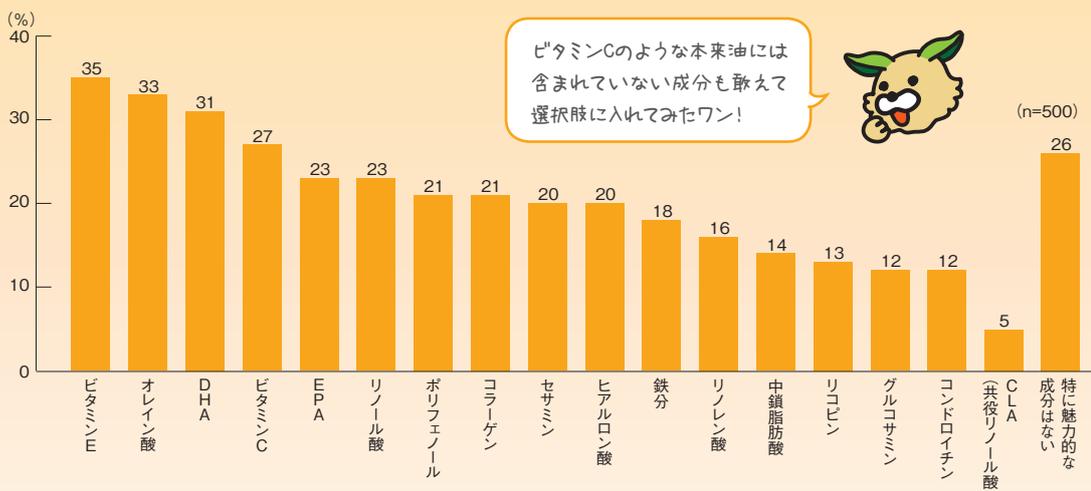
2012年の調査によると、ひとり暮らしは使い切り期間が長かったから、風味劣化が不満なのね。



ポイント

- どの食用油も「価格が高い」がトップとなり、次いでキャノーラ油は「揚げ物調理時のニオイ(24%)」、ごま油、オリーブオイルは「風味が劣化しやすい(20%、24%)」となりました。また、「特に不満はない」はキャノーラ油で66%、ごま油、オリーブオイルは50%程度となりました。
- ごま油、オリーブオイルの「風味が劣化しやすい」を家族形態別でみると、ひとり暮らしで最も高くなり、夫婦のみ、夫婦と子と比較して大きな差がありました。

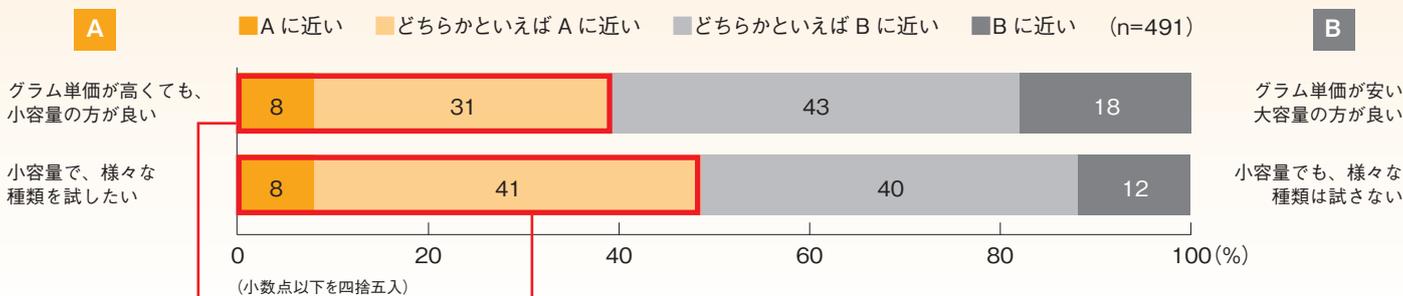
Q6 食用油に豊富に入っていると魅力的な成分は何ですか？ (複数回答)



ポイント

- 「ビタミンE」、「オレイン酸」、「DHA」が30%強となりました。

Q7 食用油全般の容量について、どちらに近いですか？ (食用油を使用する人のみ回答)



ポイント

- 「グラム単価が高くても、小容量の方が良い*」は39%となり、家族形態別にみると、ひとり暮らしが46%で最も高くなりました。
- 「小容量で、様々な種類を試したい*」は49%となり、家族形態別にみると、ひとり暮らしが65%で最も高くなりました。

※：「Aに近い」、「どちらかといえばAに近い」の合計

ひとり暮らしの人は、小容量サイズへのニーズが高いのね〜



TOPIC 食用油を用いた新しい調理方法や、あなたならではの食用油の使い方があったら教えてください。

- 寿司にサラダ油をすこしだけ垂らして食べる (20代)
- 冬はクリーム代わりに手にオリーブオイルを塗って、寝るとき用の手袋をして寝ると、翌朝しっとりする (20代)
- タルトソースのマヨネーズ代わりに、ヨーグルトとオリーブオイルとこしょうで味を調える (30代)
- 冷奴にごま油と塩、納豆にオリーブオイルと塩をかける (30代)
- グラノーラを作る際、オリーブオイルを混ぜる (40代)
- デパートで買ったオリーブオイルチョコレートが美味しかったので、チョコレートを食べながら、アマニオイルやエキストラバージンオリーブオイルを飲み始めた (40代)
- ホイル焼きをする時、オリーブオイルと水と塩を少し混ぜた物を霧吹きで素材全体に吹きかけて調理している (50代)
- バターにグレープシードオイルを混ぜてマーガリンもどきを作る (60代)
- ご飯を炊くときや残ったワインを保存するときにオリーブオイルを少し入れている (60代)

豆腐や納豆にごま油やオリーブオイルをかける人が結構たくさんいたワン!



日清オイリオグループ株式会社

■お問い合わせ先 生活科学研究室 <http://www.nisshin-oillio.com>
〒104-8285 東京都中央区新川1-23-1 TEL.03-3206-5218

■発行日 2014年8月20日 ※ホームページでは、バックナンバーをご覧ください。
※本レポートの文章、データ、イラストを許可なく複写、複製、転記することを禁じます。

