

日本うま味調味料協会 御中

「うま味調味料」消費者意識調査

--- 調査集計報告書 ---

調査概要・調査サンプル

- Q1：“化学調味料”理解① (SA)
- Q2：“化学調味料”理解② (SA)
- Q3：“化学調味料”詳細認知 (SA)
- Q4：“うま味”認知 (SA)
- Q5：“うま味”理解 (SA)
- Q6：“うま味調味料”認知 (SA)

Q7：“うま味調味料”認知内容 (FA)

Q8：“うま味調味料”理解 (SA)

Q9：“うま味調味料”活用認知 (SA)

Q10：“うま味調味料”活用認知その他 (FA)

Q11：“うま味調味料”使用状況 (SA)

Q12：“うま味調味料”使用状況の理由 (FA)

Q13：“うま味調味料”詳細認知 (SA)

2024年3月28日

株式会社 エム・ディ・アイ ラボラトリ

【実施時期】 2024年3月1日～3月4日

【調査方法】 Web調査

男性15歳～69歳 800名（人口比割付）
女性15歳～69歳 800名（人口比割付）
計 1,600名

【調査内容】

A. “化学調味料”という言葉の捉え方の把握：

- Q1：“化学調味料”理解① (SA)
- Q2：“化学調味料”理解② (SA)
- Q3：“化学調味料”詳細認知 (SA)

B. “うま味”的認知の把握

- Q4：“うま味”認知 (SA)
- Q5：“うま味”理解 (SA)

C. “うま味調味料”的認知・活用方法浸透の把握

- Q6：“うま味調味料”認知 (SA)
- Q7：“うま味調味料”認知内容 (FA)
- Q8：“うま味調味料”理解 (SA)
- Q9：“うま味調味料”活用認知 (SA)
- Q10：“うま味調味料”活用認知その他 (FA)
- Q11：“うま味調味料”使用状況 (SA)
- Q12：“うま味調味料”使用状況の理由 (FA)
- Q13：“うま味調味料”詳細認知 (SA)

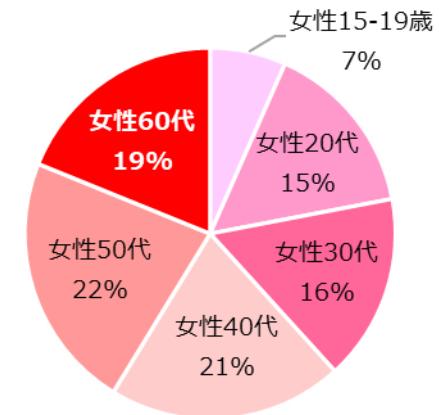
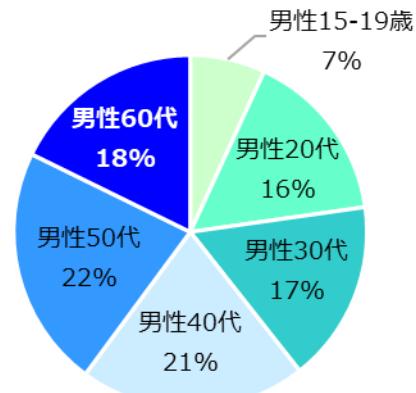
性年代

	男性	女性
15～19歳	55	53
20代	127	123
30代	133	130
40代	166	164
50代	177	179
60代	142	151

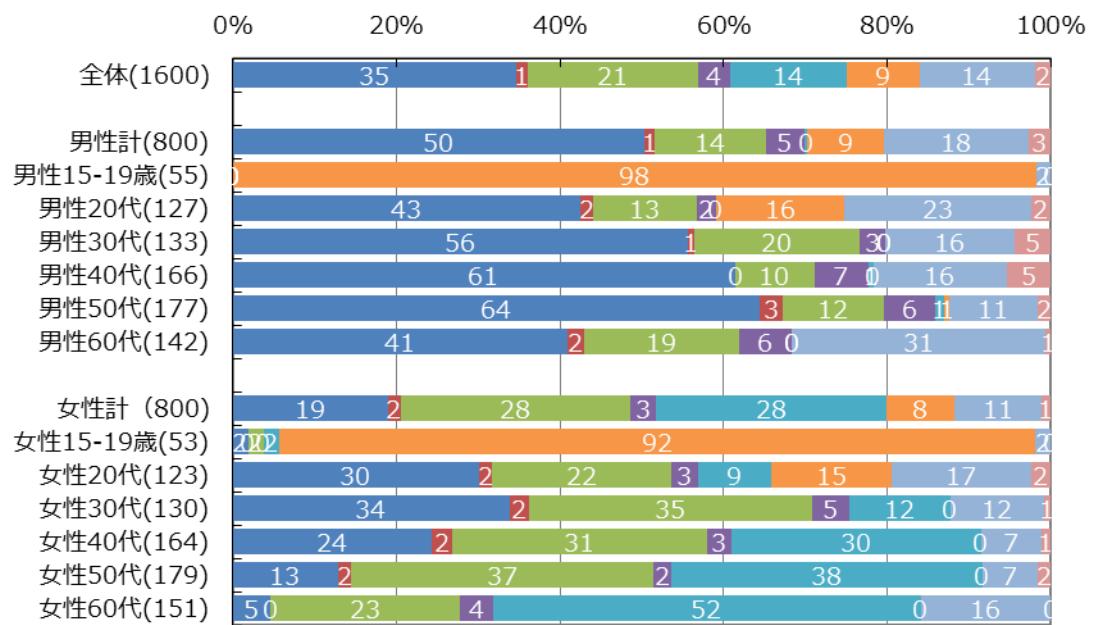
15～69歳計	800	800
---------	-----	-----

職業

職業分類	人数	割合
フルタイム勤務	554	35%
専門職（弁護士・医師・教師等）	23	1%
パート等派遣社員	333	21%
自営業	63	4%
主婦	228	14%
学生	142	9%
無職	226	14%
その他	31	2%
合計	1,600	100%



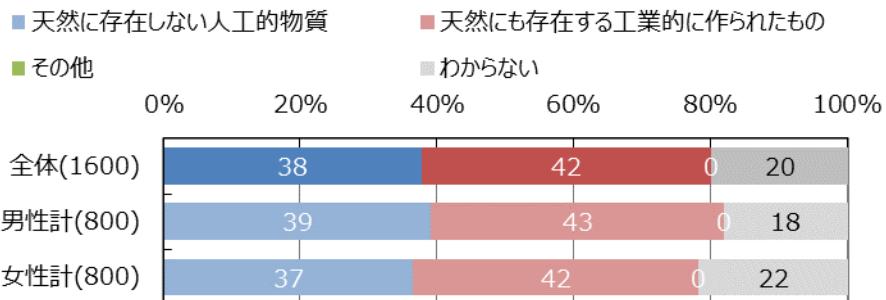
■ フルタイム ■ 専門職 ■ パート等・派遣社員 ■ 自営業 ■ 専業主婦・主夫 ■ 学生 ■ 無職 ■ その他



Q1：“化学調味料”理解① (SA)、Q2：“化学調味料”理解② (SA)

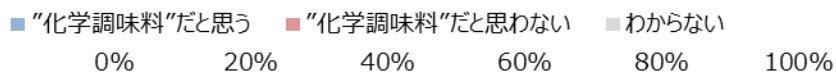
Q1.“化学調味料”という言葉についてあなたの理解にあてはまるものはどれですか？(SA)

- 全体では、“わからない”が20%を占め、“天然に存在しない”と“天然にも存在する”はいずれも4割程度。
- 男女で比較すると、“わからない”は女性が22%で、男性より4ポイント多い。



Q2. 以下のものはあなたの理解では“化学調味料”に入ると思いますか？(SA)

- 全体では、”化学調味料”的認識は、「1) 甘味料・酸味料等、味に影響を与えるあらゆる添加物」が64%で最も多く、次いで「2) 保存料・着色料・乳化剤等、味にはほとんど影響を与えない添加物」が55%で過半数を占める。
- 男女で比較すると、「3) アミノ酸・核酸等、調味料に分類される添加物」で差が見られ、女性は49%で男性より8ポイント多い。



1) 甘味料・酸味料等、味に影響を与えるあらゆる添加物

全体(1600)	64	16	21
男性計(800)	62	18	21
女性計(800)	66	14	21

2) 保存料・着色料・乳化剤等、味にはほとんど影響を与えない添加物

全体(1600)	55	23	22
男性計(800)	55	23	22
女性計(800)	55	23	23

3) アミノ酸・核酸等、調味料に分類される添加物

全体(1600)	45	32	23
男性計(800)	41	36	22
女性計(800)	49	29	23

4) 酵母エキス

全体(1600)	26	50	24
男性計(800)	26	50	24
女性計(800)	26	50	24

5) 蛋白加水分解物

全体(1600)	33	39	28
男性計(800)	34	40	27
女性計(800)	33	38	29

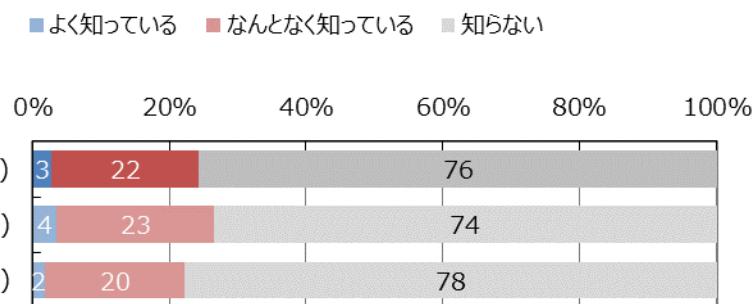
6) 微生物培養自己消化後、乾燥された粉末調味料

全体(1600)	31	37	33
男性計(800)	30	41	29
女性計(800)	31	33	37

Q3：“化学調味料”詳細認知 (SA)

Q3. 上記の説明について、あなたはどの程度ご存知でしたか。 (SA)

- 全体では、“知らない”が76%を占め、“なんとなく知っている”は22%。
- 男女で比較すると、“わからない”は、全体では女性が78%で男性より4ポイント多い。



【説明】

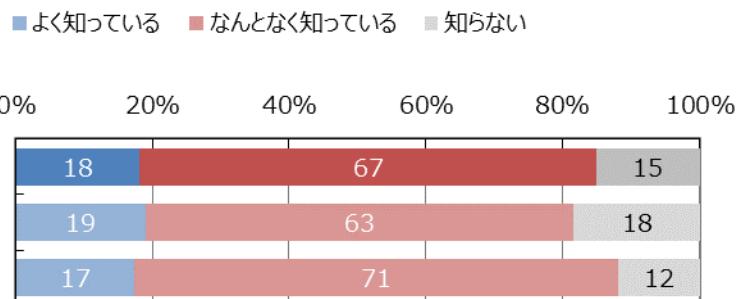
「化学調味料」という名称は、昭和30年代に公共放送の料理番組で、特定の商品名を出さずに表現するために、使われ始めた言葉です。当時は戦後の復興期で“化学”という言葉に良いイメージがあり、最先端の調味料という良い意味を込めて名付けられました。

しかし、現在「化学調味料」という言葉には定義がなく、行政の統計資料などで使用する用語の基本となる「日本標準商品分類」や「日本標準産業分類」、食品表示法に基づき定められた「食品表示基準」等でも使われておらず、何を指す名称なのかが不明瞭な言葉となっています。

Q4：“うま味”認知 (SA)、Q5：“うま味”理解 (SA)

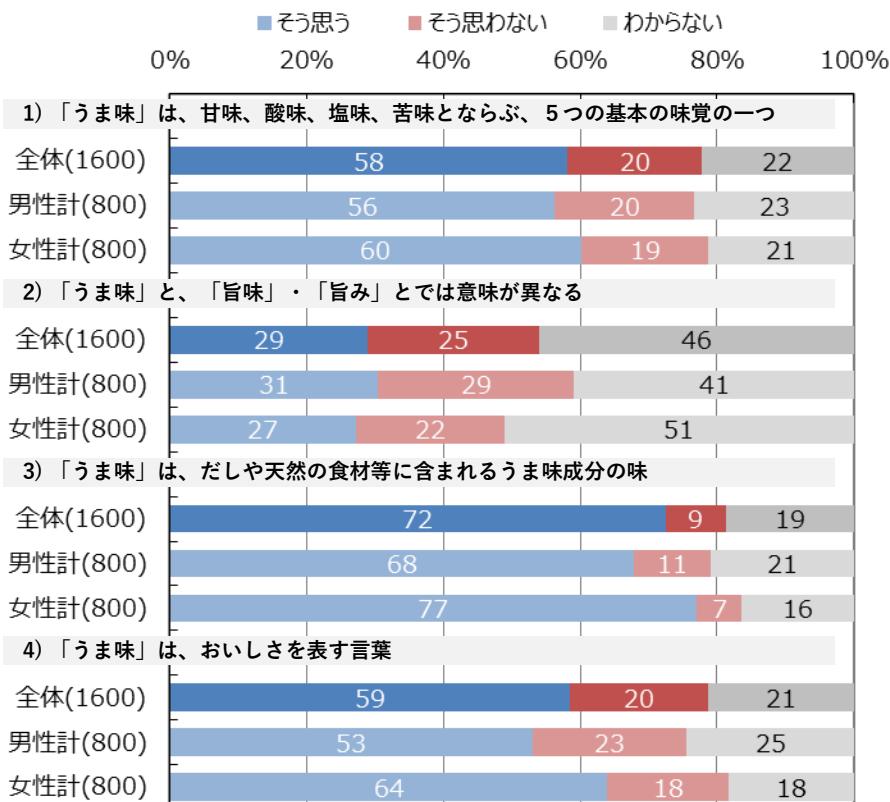
Q4. あなたは“うま味”という言葉をご存知ですか？ (SA)

- 全体では、“よく知っている”は18%だが、“なんとなく知っている”も合わせた「うま味を知っている人」は85%。
- 男女で比較すると、“よく知っている”はいずれも2割を下回るが、“なんとなく”も合わせた「うま味を知っている人」は女性が88%で、男性よりも6ポイント多い。



Q5.“うま味”という言葉についてあなたの認識にあてはまるものはどれですか？ (SA)

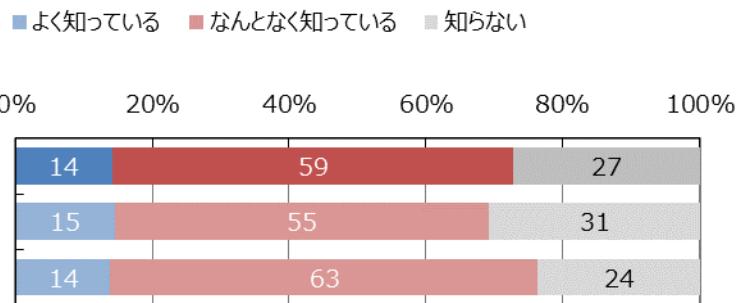
- 全体では、“うま味”的認識は「3)だしや天然の食材等に含まれるうま味成分の味」が72%で最も多く、次いで「4)おいしさを表す言葉」「1)甘味、酸味、塩味、苦味とならぶ、5つの基本の味覚の一つ」が過半数を占める。
- 男女で比較すると、「4)おいしさを表す言葉」の差が大きく女性は64%で、男性より11ポイント多い。



Q6：“うま味調味料”認知 (SA)、Q7：“うま味調味料”認知内容 (FA)

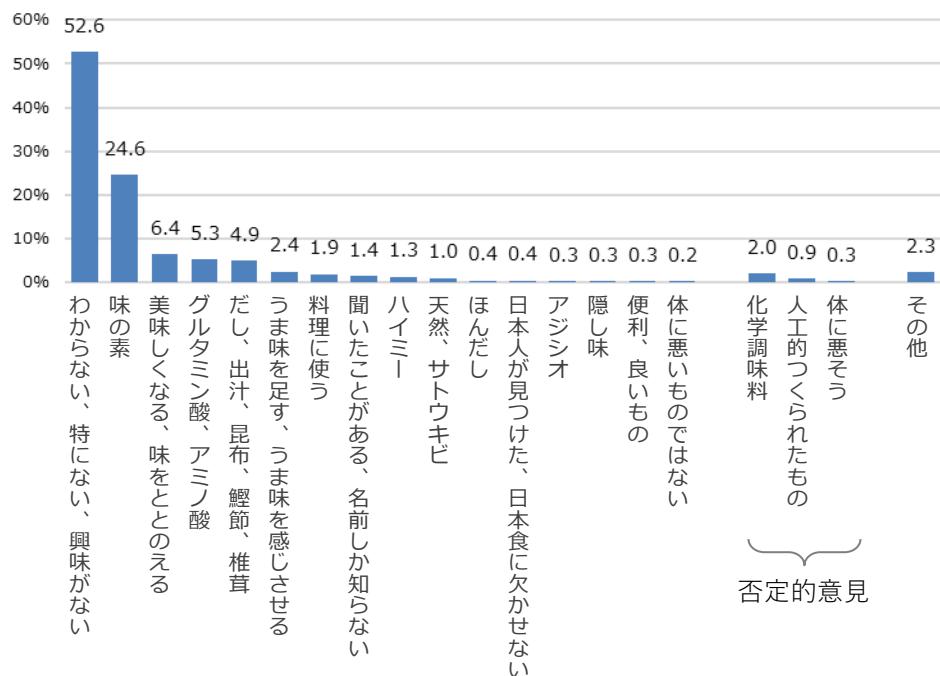
Q6. あなたは“うま味調味料”という言葉をご存知ですか？ (SA)

- 全体では、“よく知っている”は14%だが、“なんとなく知っている”も合わせた「うま味調味料を知っている人」は73%。
- 男女で比較すると、“よく知っている”はいずれも2割を下回るが、“なんとなく知っている”も合わせた「うま味調味料を知っている人」は女性が77%で、男性よりも7ポイント多い。



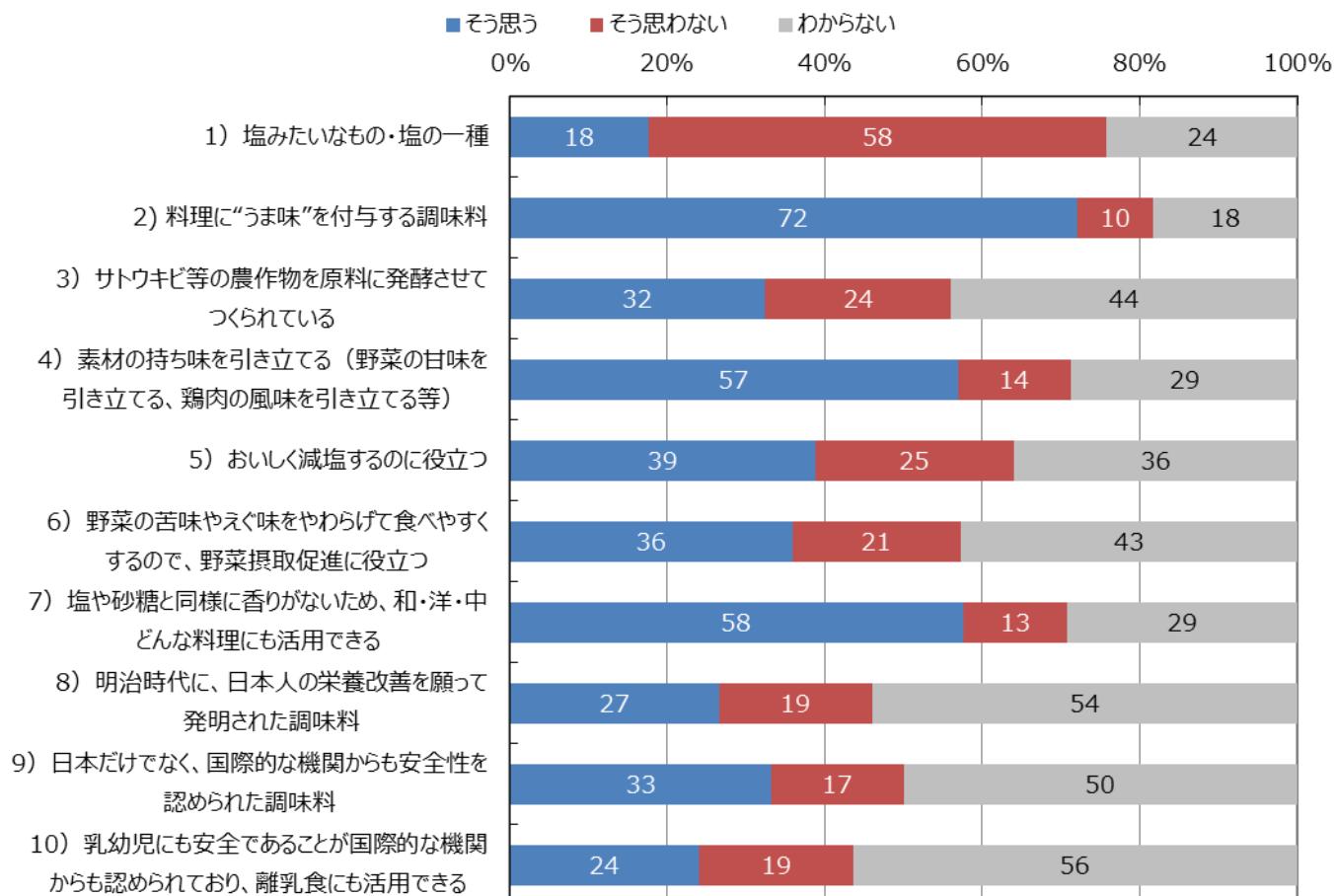
Q7. “うま味調味料”について、あなたがご存知のことをご自由にお書きください。 (FA)

- 「わからない」が過半数を占め、次いで「味の素」が25%。
- 肯定的な意見は、「美味しいくなる、味をととのえる」が6%で、ほか「うま味を足す」「料理に使う」などは3%未満。
- 否定的な意見は、「化学調味料」が2%で、ほか「人工的」「体に悪そう」などは1%未満。



Q8.“うま味調味料”についてあなたの認識にあてはまるものはどれですか？ (SA)

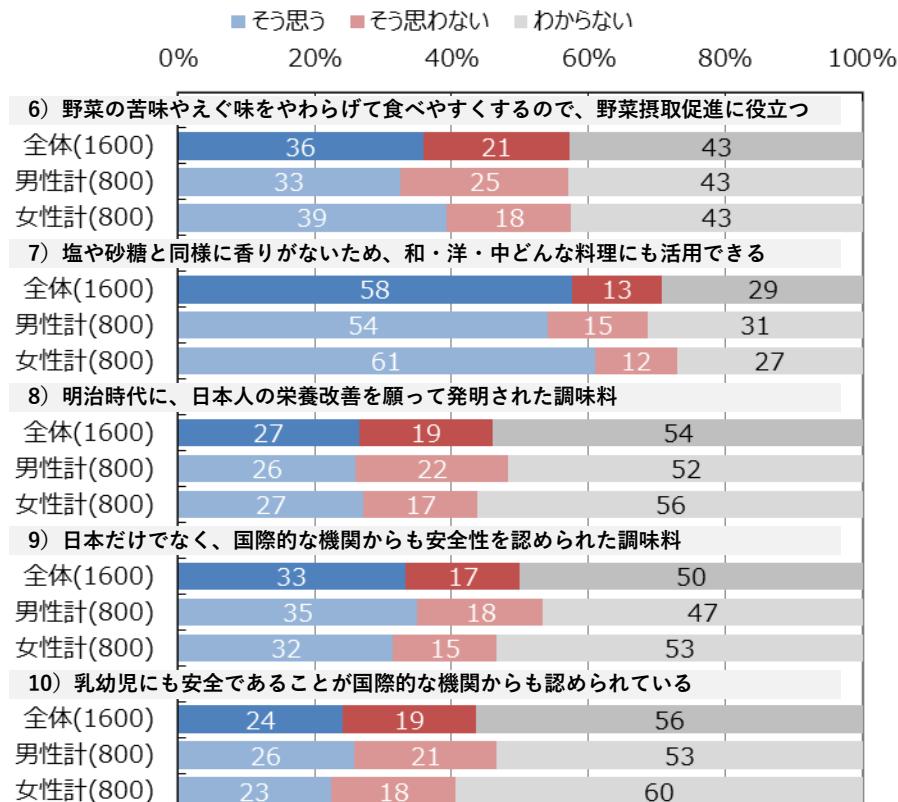
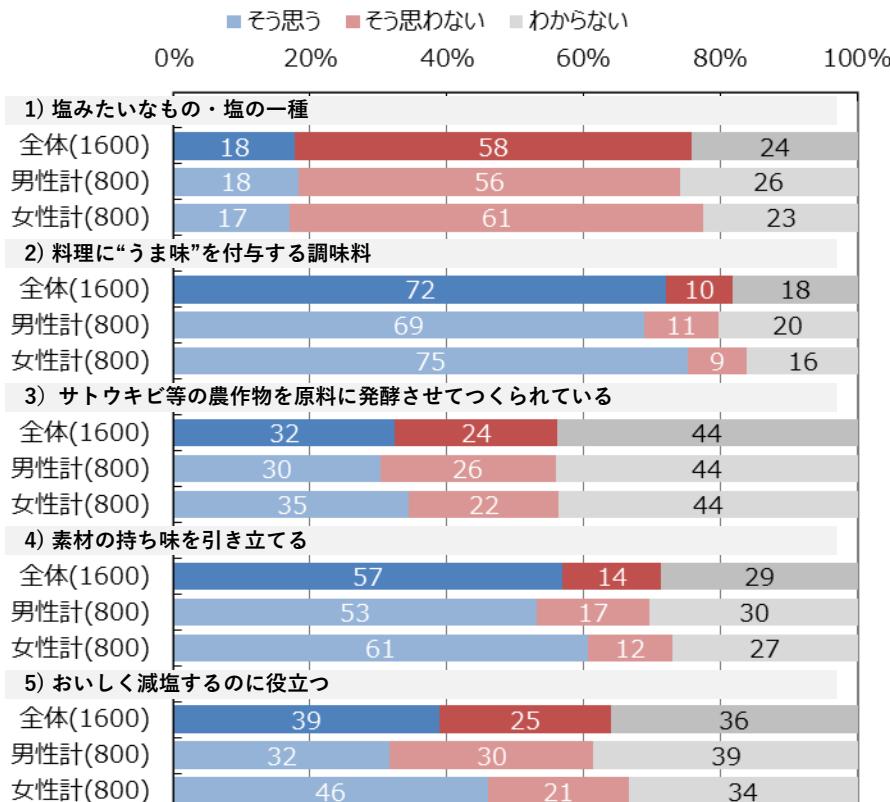
- 全体では、“うま味調味料”的認識は「2) 料理に“うま味”を付与する調味料」が72%で最も多く、次いで「7) 塩や砂糖と同様に香りがないため、和・洋・中どんな料理にも活用できる」「4) 素材の持ち味を引き立てる」が過半数を占める。



Q8：“うま味調味料”理解 (SA) 10項目比較：性別

Q8. “うま味調味料”についてあなたの認識にあてはまるものはどれですか？ (SA)

- 男女別では、「5) おいしく減塩するのに役立つ」で差が見られ、女性は46%で、男性より14ポイント多い。

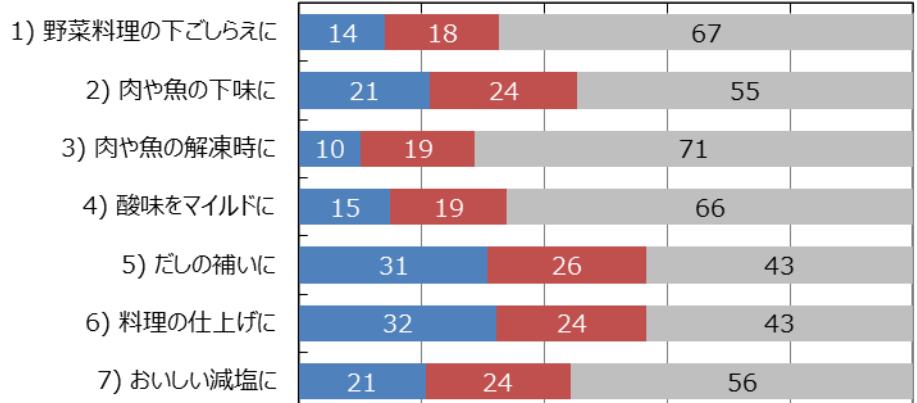


Q9：“うま味調味料”活用認知 (SA)、Q10：“うま味調味料”活用認知その他 (FA)

Q9. これらは、うま味の働きを活かした“うま味調味料の活用方法”です。
 あなたはこれらのうま味調味料の活用方法をご存知でしたか？
 (SA)

- 全体では、“うま味調味料”的実践・活用は「6) 料理の仕上げに」「5) だしの補いに」が3割超で多く、次いで「2) 肉や魚の下味に」「7) おいしい減塩に」が21%。

■ 知っていて、実践・活用している ■ 知っているが、実践・活用はしていない ■ 知らない
 0% 20% 40% 60% 80% 100%



Q10. 前問Q9以外で、あなたが知っている、または実践している“うま味調味料の活用方法”がありましたら、ご記入ください。
 特に活用方法がない場合は、「なし」とお書きください。 (FA)

- 活用方法の回答は、全体の4%。
- 活用方法としては、「料理に直接かける」「色々な料理に使う」など特定の料理に限らず使用する方法のほか、「スープ、シチュー、カレー」「味噌汁」「煮物」など具体的な料理に使う方法、「ご飯を炊く」「解凍に使う」「アク抜きに使う」など、特定の調理工程で使う方法などが挙がった。

【“うま味調味料の活用方法”】

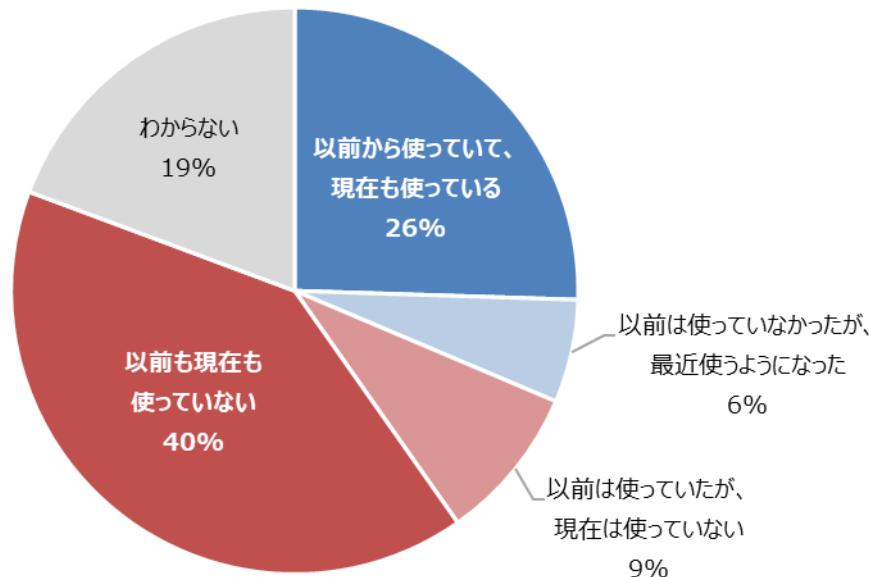
- ・料理に直接かける (15人)
- ・色々な料理に使う (11人)
- ・スープ、シチュー、カレーに使う (8人)
- ・味噌汁に使う (5人)
- ・煮物に使う (5人)
- ・減塩になる (4人)
- ・下味に使う (3人)
- ・卵焼きに使う (2人)
- ・ご飯を炊くときに使う (2人)
- ・冷凍食品の解凍に使う (1人)
- ・ほうれん草のアク抜きに使う (1人)
- ・チャーハンに使う (1人)

Q11：“うま味調味料”使用状況 (SA)

Q11. あなたの“うま味調味料”的使用状況について、あてはまるものをひとつお選びください。 (SA)

- 全体では、“現在も使っている”が26%を占め、“最近使うようになった”も合わせた「現在使っている」人は32%。
- 男女で比較すると、「現在使っている」人はいずれも3割程度だが、“以前も現在も使っていない”的差が大きく、女性が46%で、男性より11ポイント多い。
- 性年代別では、「現在使っている」人は、女性60代が43%で最も多く、女性15-19歳が8%で最も少ない。

■全体



■性年代別

■性年代別

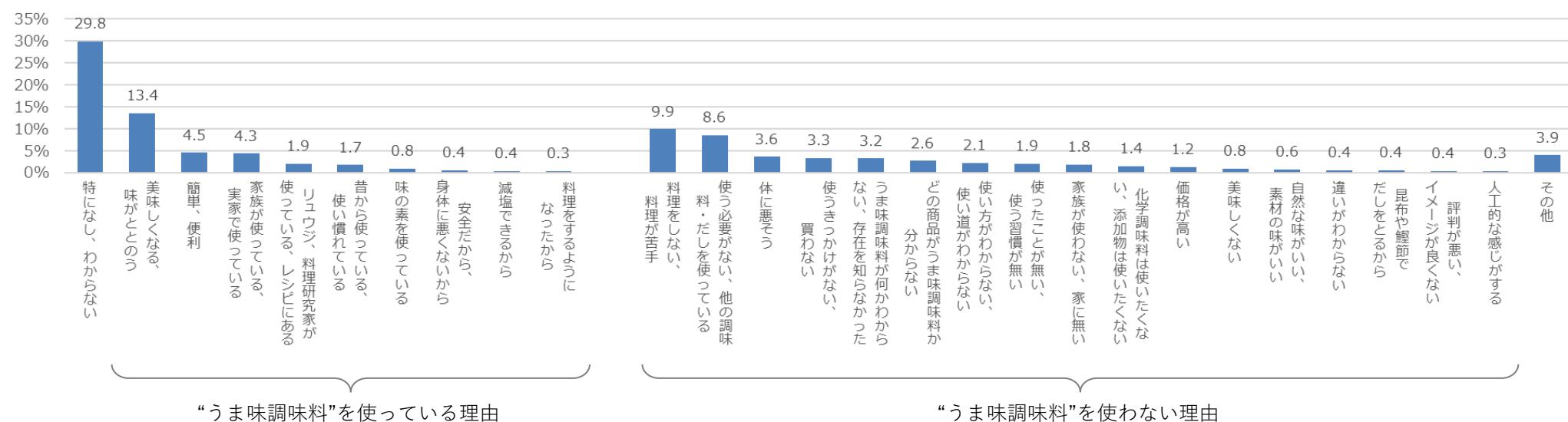
項目	以前から使っていた、現在も使っている	以前は使っていたが、現在は使っていない	わからぬ	以前は使っていなかったが、最近使うようになった	以前も現在も使っていない
----	--------------------	---------------------	------	-------------------------	--------------

全般(1600)	26	6	9	40	19
男性計(800)	27	6	8	35	25
男性15-19歳(55)	16	15	7	31	31
男性20代(127)	25	5	5	41	24
男性30代(133)	26	8	6	33	28
男性40代(166)	31	5	6	33	25
男性50代(177)	27	5	11	34	23
男性60代(142)	27	5	12	34	23
女性計(800)	25	6	10	46	14
女性15-19歳(53)	6	2	8	60	25
女性20代(123)	19	24	4	53	22
女性30代(130)	22	8	7	42	22
女性40代(164)	22	7	7	55	9
女性50代(179)	27	8	13	45	7
女性60代(151)	38	5	16	32	9

Q12：“うま味調味料”使用状況の理由 (FA)

Q12. 前問Q11でご回答いただいた理由について、具体的にご記入ください（使っている理由・使うようになったきっかけや理由・使わなくなった理由・使っていない理由等）。

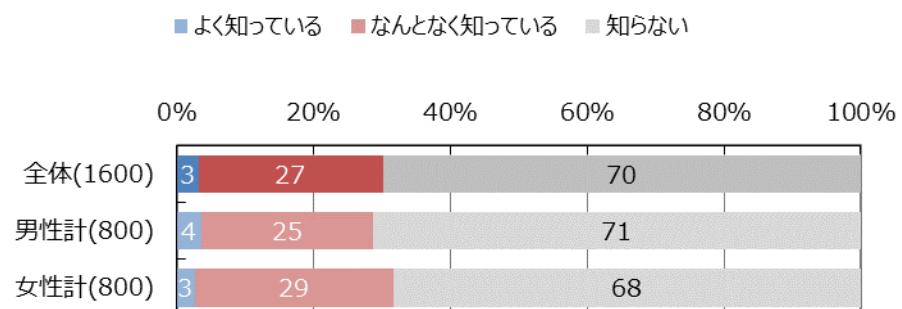
- “うま味調味料”を使う理由は「美味しいくなる、味がとのう」が13%のほか、「簡単・便利」「家族が使っている」などが5%未満。
- 一方、“うま味調味料”を使わない理由は「料理しない」が10%、次いで「使う必要がない、他の調味料・だしを使っている」が9%。そのほかネガティブな意見もあるが、そもそも「“うま味調味料”がどれか分からない」「使い方がわからない」という回答があった。



Q13：“うま味調味料”詳細認知 (SA)

Q13. 上記の説明について、あなたはどの程度ご存知でしたか。 (SA)

- 全体では、“知らない”が70%を占め、“よく知っている”は3%。
- 男女で比較すると、“よく知っている”と“なんとなく知っている”を合わせた「知っている」人は女性が32%で、男性より3ポイント多い。



【説明】

今から115年前の明治時代末期に東京帝国大学の池田菊苗博士によって、「うま味」が発見され、当時粗食だった日本人の栄養改善を願って「うま味調味料」が発明されました。

「うま味」は甘味・酸味・塩味・苦味と並ぶ、5つの基本味のひとつで、だしや天然の食材に含まれる「うま味成分の味」を指します。一方、「旨味」・「旨み」は「おいしさ」を指す言葉です。「うま味」と、「旨味」・「旨み」は意味が異なります。

その「うま味」を料理に加えることができるのが「うま味調味料」です。

現在うま味調味料はさとうきびなどの農作物を原料に発酵法で作られています。

素材の持ち味を引き立てる働きから、料理のおいしい減塩や野菜摂取促進に役立つなど、健康に配慮した食生活において注目が高まっています。

うま味調味料は、日本国内のみならず、国連関係機関であるJECFA（国連食糧農業機関(FAO)と世界保健機関(WHO)の合同食品添加物専門家委員会(JECFA)）などの国際的な機関からも安全性が認められています（一日の摂取許容量ADIは数値で制限しない／乳幼児にも安全であるとJECFAが述べています）。