

(1/2)

2008年9月11日

報道関係者各位

株式会社 千趣会

『ベルメゾン生活スタイル研究所 スタイルモニターレポート Vol.24』

20-50代女性 3454人に「手作りの保存食」について聞きました。

自分で保存食を作ったことがある 63%  
今後も保存食作りを続けていきたい 97%

～作ったことのある保存食 1位:ジャム、2位:漬物 3位:ソース類～

株式会社千趣会(本社 大阪市、代表取締役社長 行待 裕弘)が運営するベルメゾン生活スタイル研究所では、この度、「手作りの保存食の実態」について、スタイルモニター3454人に聞きました。

このところの食品に対する安全疑惑やロハスに代表されるスローライフ志向の高まりから、自宅で保存食を手作りする人が増えているようです。

◆ 保存食を作ることに興味・関心のある人は、約7割

保存食を作ることに「とても興味・関心がある」人は17%、「わりと興味・関心がある」人は51%で約7割の女性が興味・関心を持っていることがわかりました。年代別に見ると、50代、30代後半、20代後半が他の世代に比べて関心が高く、40代前半は低いという結果になりました。

◆ 保存食を作ったことがあるのは、3人に2人

保存食を「作ったことがある」人は全体では63%。また、「作ったことはないが、今後作ってみたい」と思っている人は24%で、今後保存食作り人口が増えていきそうです。

◆ 作ったことのある保存食 1位:ジャム、2位:漬物 3位:ソース類

年代に関係なく、1位はジャム、2位は漬物、3位はソース類、次いで梅酒、佃煮、梅シロップという結果になり、日本の伝統的な保存食である梅干やらっきょうは意外と少ないことがわかりました。

◆ 今後作ってみたいのは、1位:梅干 2位:味噌 3位:果実酒

今後作ってみたい保存食では、「梅干」が一番多く、次いで「味噌」「果実酒」「漬物」「梅酒」「ジャム」と続きました。

◆ 今後も保存食作りを続けたい人は、97%

今後の意向については、「今以上に力を入れて続けたい」23%、「今と同じくらいで続けたい」63%、「今ほどは力を入れなくて続けたい」11%で合計 97%の人が続けていきたいと思っているようです。

◆ 保存食作りの背景には、「愛着」「精神的ゆとり」「季節感」「楽しさ」「充足感」などの意識が。

保存食作りについて思っていることを聞いてみると、「出来上がったモノに愛着を感じる」が最も多く、次いで「時間的、精神的なゆとりがないと作れない」「保存食を作ることで季節を感じる」「保存食作りは楽しい」「作っている時間はココロが満たされる」という回答が寄せられました。

なお、今回の調査結果について詳しくはベルメゾン生活スタイル研究所ホームページ「くらしのたまご」ライブレポートをご覧ください。

[http://www.kuratama.jp/report\\_live/050/live050.htm](http://www.kuratama.jp/report_live/050/live050.htm)

◎調査の方法:ベルメゾン生活スタイル研究所のスタイルモニターバンクに登録している 20-59 歳の全国の女性で有効回答数は 3454 人。インターネットを使って 2008 年 8 月 8 日～8 月 17 日に実施。

本件に対する問い合わせ

株式会社 千趣会 大阪市北区同心 1-8-9 総務・IR 広報部 田島 土井

TEL 06-6881-3100 FAX 06-6881-3050 E-mail [pr@senshukai.co.jp](mailto:pr@senshukai.co.jp)