

～いよいよ 2020 年到来！～

海外の人から「だして何ですか？」突然の質問にどう答える？**「鰹節屋・だし屋」のヤマキ だしに関する調査結果発表！****日本のだしの魅力、正しく説明できる人はわずか 17.9%**

ヤマキ株式会社（本社：愛媛県伊予市 代表取締役社長：城戸善浩）は、だしの魅力を再発見させる活動として「だし活プロジェクト」を行っています。「だし活プロジェクト」は「だしの 7 つのいいところ」を掲げ、日本の食卓を支えてきた「かつお節・だし」の価値やパワーをもっと日本中へ、そして世界へ広げていこうというプロジェクトです。

いよいよ世界中から日本に注目が集まる 2020 年が到来します。そこで、日本人の誇るべき文化「和食」に欠かせない「だし」に関する考え方や理解度、普段の使い方について調査を実施しました。

【調査結果総括】

今回の調査では、日本人の約 7 割が「海外の人へだしを勧めたい」と感じている一方、「だしを正しく説明できる」と答えた方はわずか 17.9%という結果となりました。実態をみていくと、和食が好きだと答えた方が 90.9%に対して普段から和食を作る人は 68.8%にとどまり、ギャップが起きている。和食を作らない理由としては、和食の作り方が分からない・難しい、面倒という理由が 1 位 2 位になっており、だしの取り方が分からない（26.1%）、だし取りが面倒（20.8%）とだしに関する理由も多く挙がっています。

普段和食を作っている人の中でも、和食での失敗を 66.8%が経験しており、その上位が味の濃さ薄さ（66.3%）や調味料のバランス（34.5%）と味付けに関する内容が上位に上がっていました。だしのメリットのうち「どんな料理も簡単に味付けできる」ことを知らない人が 56.3%と過半数にのぼっていることから、日本人の中でもだしのメリットを知らない人が多くいることがわかりました。

【調査結果サマリー】**■和食の嗜好性と調理頻度**

和食が好き（90.9%） ／ 普段から和食を料理する（68.8%）

⇒2 割以上の人が好きなのに作っていない（22.1%）

■和食を作らない理由

和食の作り方が分からない・難しい（41.0%）

和食の作り方面倒（37.3%）

だしの取り方が分からない（26.1%） ／ だし取りが面倒（20.8%）

⇒だしに関する理由も多い

■和食での失敗経験

和食での失敗経験があると回答した人は 66.8%

理由：味の濃さ薄さ（66.3%） ／ 調味料のバランス（34.5%）

⇒味付けに関する内容が上位に挙がっている

■海外の人へ和風だしの発信

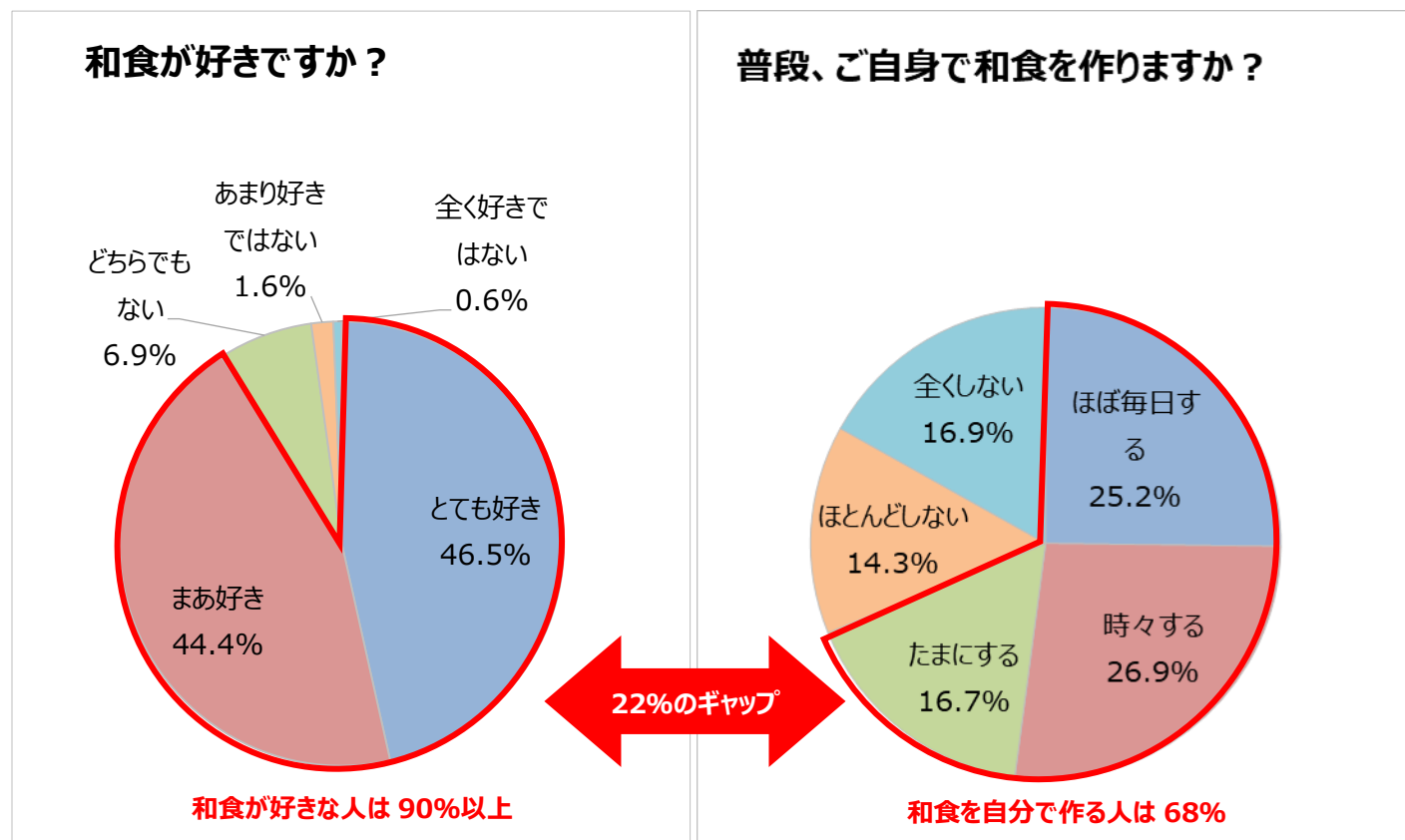
約 7 割の人が海外の人へだしを勧めたいと感じている

海外の人へだしを正しく説明できると回答した方はわずか 17.9%

【調査結果】

＜和食の嗜好性と調理頻度＞

和食が好き（90.9%） ／ 普段から和食を料理する（68.8%）⇒2割以上の方が好きなのに作っていない（22.1%）

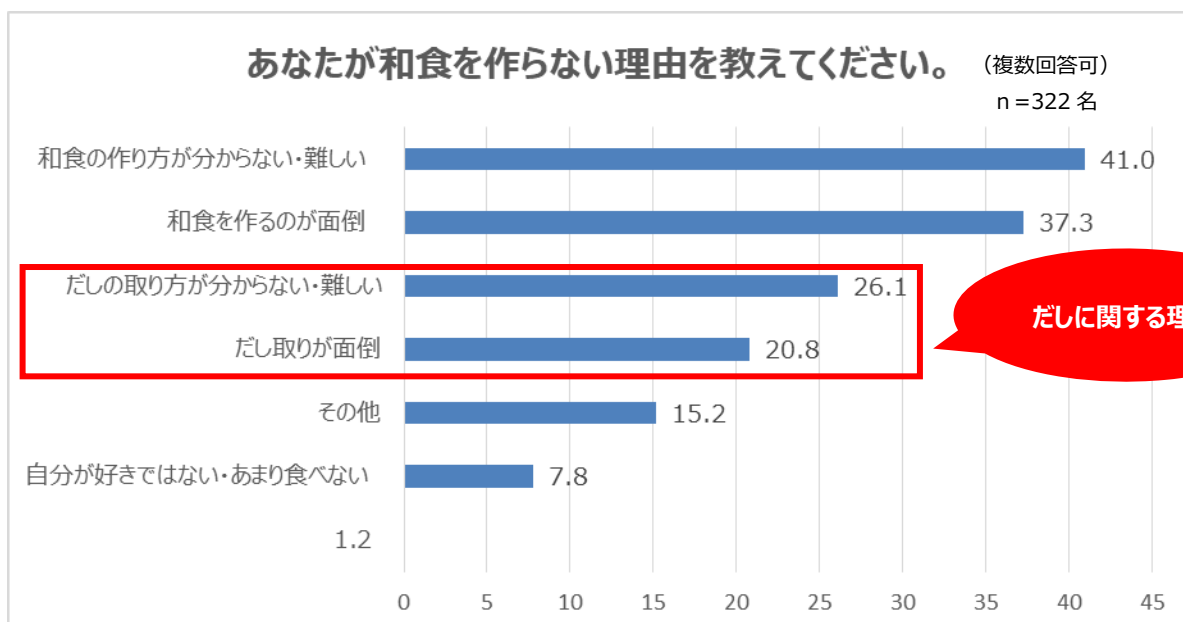


＜和食を作らない理由＞

和食の作り方が分からない・難しい（41.0%）

和食の作り方面倒（37.3%）

だしの取り方が分からない（26.1%） ／ だし取りが面倒（20.8%）⇒だしに関する理由も多い



<和食での失敗経験とだしのメリット認知>

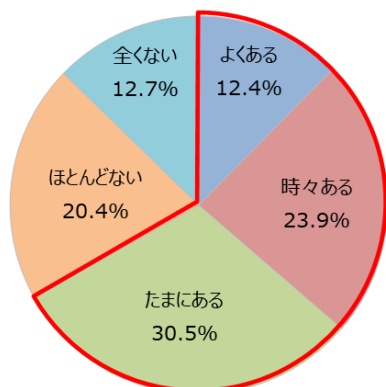
和食での失敗経験があると回答した人は 66.8%

理由：味の濃さ・薄さ（66.3%）／ 調味料のバランス（34.5%）⇒ 味付けに関する内容が上位に上がっている

だしのメリットのうち「どんな料理も簡単に味付けできる」ことを知らない人が 56.3%と過半数

⇒和食のよくある失敗をだしで解決できることを過半数の人が知らない

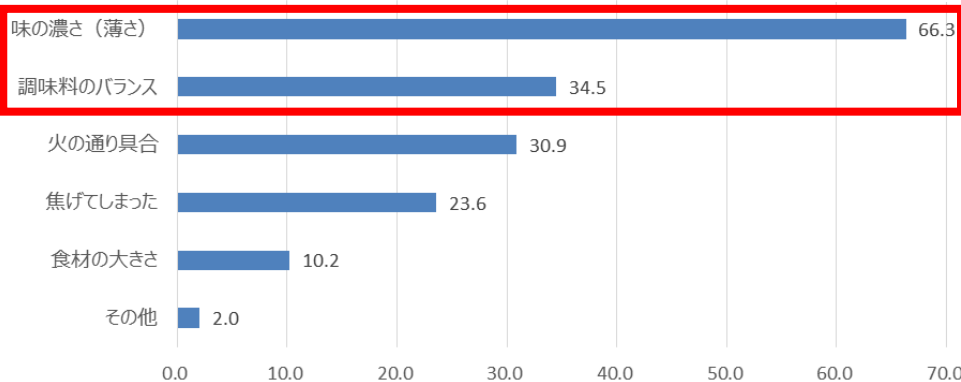
和食を作った時に 失敗した経験はありますか？



66%以上の人が
和食で失敗経験あり

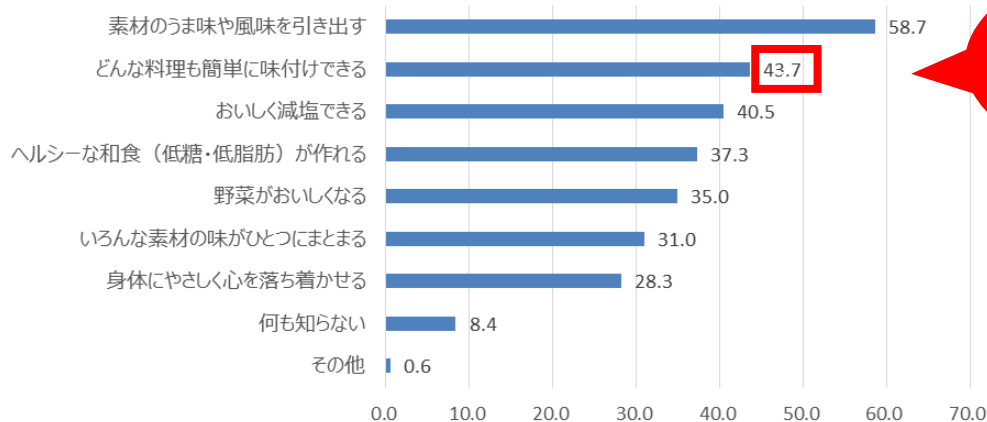
どんな和食の失敗経験がありますか？（複数回答可）

n=901



味付けに関する
失敗が上位に

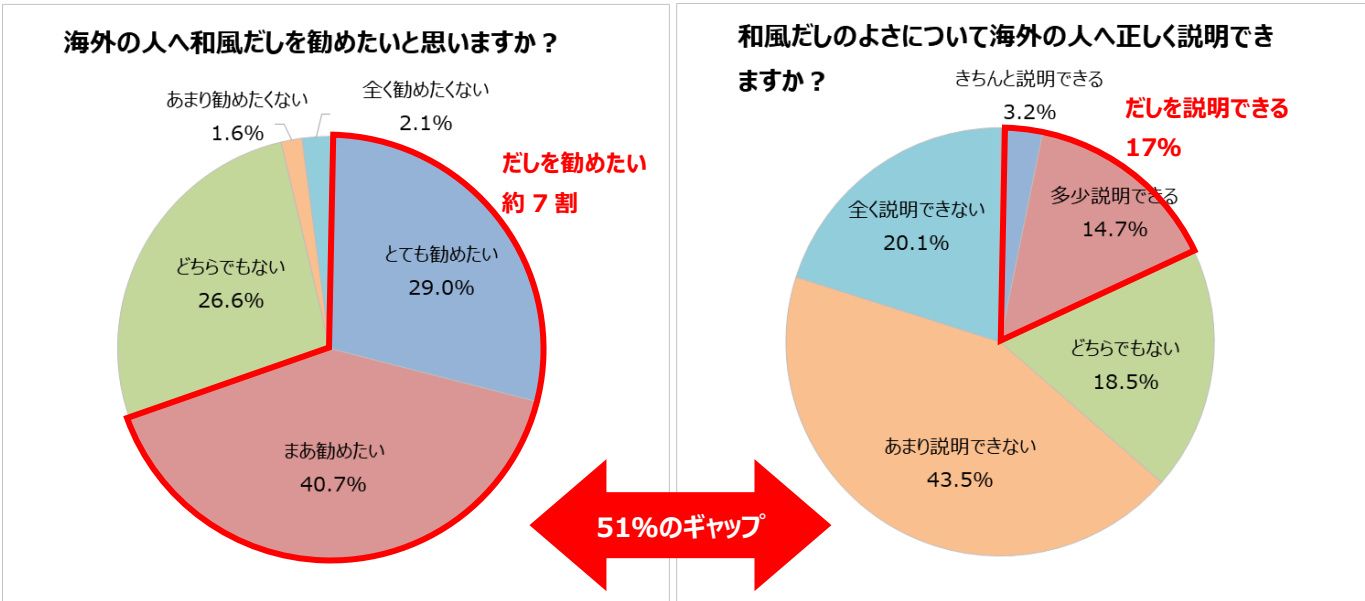
和風だしのどんなメリットを知っていますか？



和食のよくある失敗をだし
で解決できることを過半数
の人が知らない

＜だしの海外への発信＞

約 7 割の人が海外の人へだしを勧めたいと感じている一方で、海外の人へだしを正しく説明できると回答した方はわずか 17.9%



※記事にご活用いただく際には、以下の調査名を出典元としてご記載くださいますようお願いいたします。

【調査概要】

調査名：ヤマキ「だし活プロジェクト」だしに関する調査

調査方法：インターネットリサーチ

調査対象者：20 歳以上男女

調査サンプル数：1,032 名

調査期間：2019 年 12 月 10 日～12 月 11 日

◇調査を受けて◇

和食は好きでも難しい・面倒というイメージを持っている方が多いことが分かりました。和食で一番多い失敗は味付けに関するものが上位でしたが、だしを使うと味のバランスが良くなり「どんな料理も簡単に味付けできる」というメリットを知らない方が多いのももったいないですね。今は花かつおやだしパック、顆粒タイプと色々なバリエーションがありますし、忙しい時は手軽なめんつゆや白だしなどの液体調味料を活用してもおいしく仕上がります。

2020 年は世界中から日本に注目が集まるタイミングですが、だしは日本人にとってあまりにも身近で、改めて海外の方に聞かれるときちゃんと説明できない人が意外と多いのが現状です。ヤマキは「かつお節・だし」の魅力を広める「だし活プロジェクト」を進めています。「だしの 7 つのいいところ」を分かりやすく説明している WEB サイトもオープンしましたので、ぜひチェックしてこの機会に日本の食文化である“だし”を見直してみたいはいかがでしょうか。

■「だし活プロジェクト」公式 HP

「だしの 7 つのいいところ」を分かりやすく説明しています。

<https://www.yamaki.co.jp/dashikatsu/>

■だしの魅力を再発見！「だし活プロジェクト」とは

ヤマキは、お客様の「おいしい」の一言を目指して、一世紀以上もの間かつお節・だしと真摯に向き合ってきました。お陰様で、数多くの商品をご愛顧いただけるようになりました。ただ、一方で日本の食卓を支えてきた「かつお節・だし」の価値や力を知らない方がまだまだ多くいらっ

しゃるのも事実です。

「だし活プロジェクト」とは、「かつお節・だし」のパワーをもっと日本中へ、そして世界へ広げていくことで、食卓のおいしさや健康に貢献していくことを目的としたプロジェクトです。だしのいいところについて生活者に理解して、共感いただく啓発活動を、ヤマキだけではなく業界全体を巻き込みながら推進したいと考えています。

■ 言われてみればそうだった“だしの 7 つのいいところ”

だし活プロジェクトを推進するにあたり、かつお節やだしについて、日々研究をしているかつお節・だし研究所の調査データを元に「言われてみればそうだった」と思える共感性の高そうな「だしの 7 つのいいところ」を伝えてまいります。

<だしの 7 つのいいところ>

その一．おいしく減塩できる

その二．野菜がおいしくなる

その三．ヘルシーな和食（低糖・低脂肪）が作れる

その四．いろんな素材の味がひとつにまとまる

その五．どんな料理も簡単に味付けできる

その六．素材のうま味や風味を引き出す

その七．身体にやさしく心を落ち着かせる



「だし活プロジェクト」ロゴ



だしの 7 つのいいところ キービジュアル



だし活プロジェクトキャラクター「だしっち」