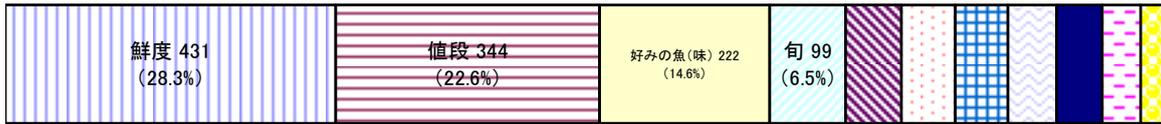
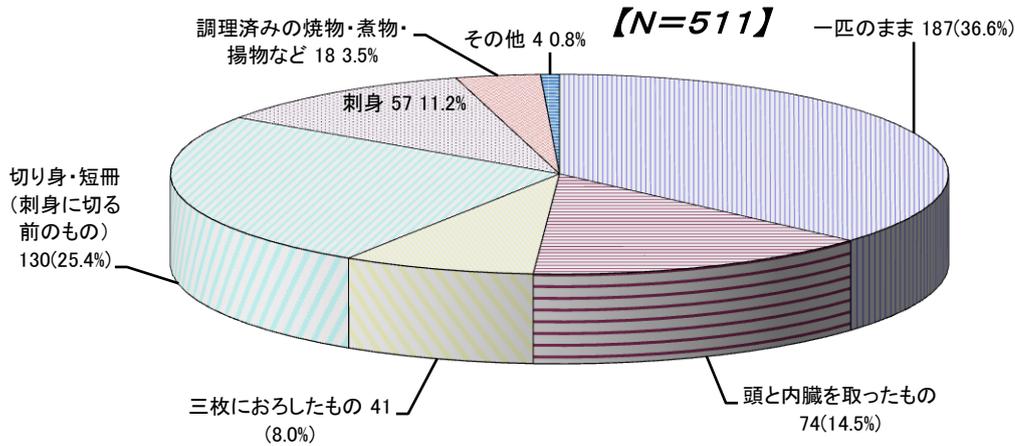


質問:魚を買うとき、どのような点に注意しますか？[N=524]

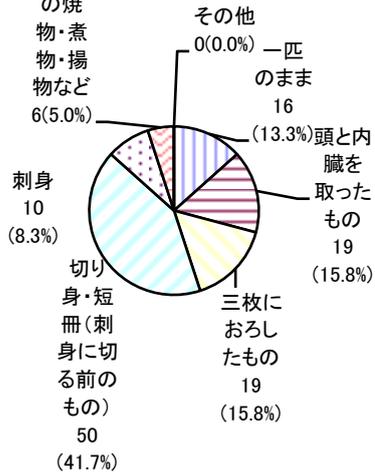


- 鮮度
- 旬
- 栄養・健康面
- 瀬戸内海・県外産
- その他
- 値段
- 国内・外国産
- 天然・養殖
- 大きさ・量
- 好みの魚(味)
- 調理のしやすさ
- 食べやすさ
- 生産者

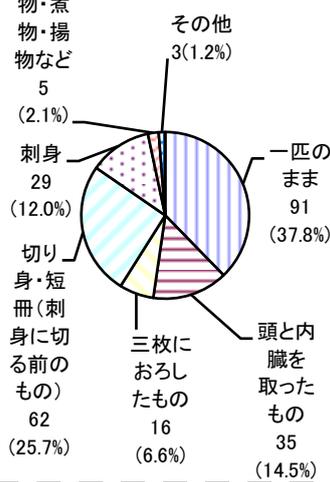
質問:魚を買うとき、どのような状態のモノを多く買いますか？



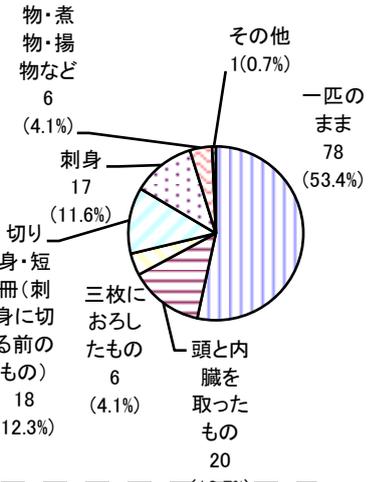
調理済みの焼物・煮物・揚物など 20歳代~30歳代 [N=120]



調理済みの焼物・煮物・揚物など 40歳代~50歳代 [N=241]



調理済みの焼物・煮物・揚物など 60歳以上 [N=146]



【設問別の傾向】

魚を買うときは「鮮度」「値段」「好み」の順で重視されており、この3点で全体の2/3を占めている。

また、購入形態については、「1匹のまま」「切り身・短冊」「頭と内臓を取ったもの」の順になっているが、これについては世代間で大きく異なっている。

具体的に見ると、60歳以上では、半数以上(53.4%)が「1匹のまま」で多く購入しているのに対し、20歳~30歳代では、1割強(13.3%)にとどまっている。

反対に「切り身・短冊」での購入の場合、60歳以上が1割強(12.3%)であるのに対し、20歳~30歳代では4割(41.7%)を超えている。

なお、20歳~30歳代の特徴としては、9割弱(約87%)の家庭において何らかの加工や調理がされているものを多く購入していることがあげられる。