

「食用油使用実態」比較

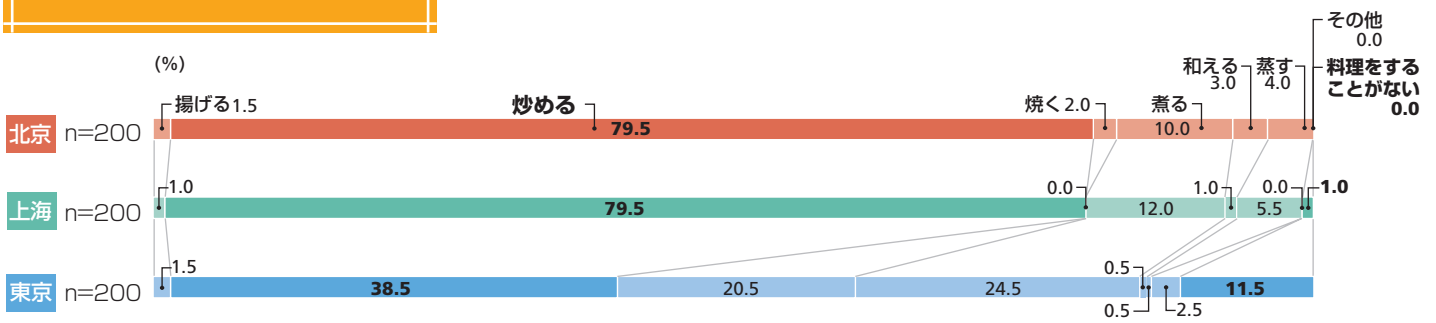


「最もよく行う調理法」について、北京・上海では約8割もの方が炒めると答えましたが、東京では1位の炒めでも4割弱、煮る、焼くも2割前後あり、調理のバリエーションが豊富であることがわかりました。一方で、東京は料理を全くしない人も約1割います。

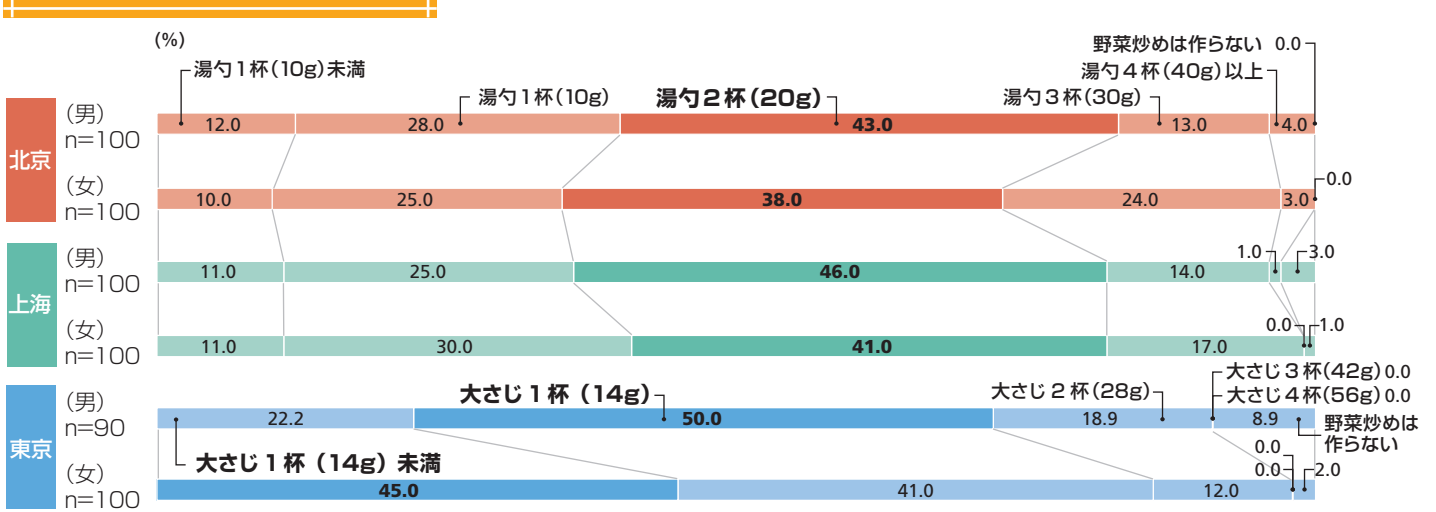
「野菜炒めに使用する食用油の量」を聞いたところ、北京・上海では、湯勺(レンゲ)2杯(約20g)がボリュームゾーンだったのに対して、東京では、男性が大さじ1杯(14g)、女性は大さじ1杯未満がボリュームゾーンであり、北京・上海の方が野菜炒めに多くの食用油を使用していました。東京では、女性の方が野菜炒めに使用する食用油の量が少ない傾向でしたが、北京・上海では男女に大きな差は見られませんでした。

「食用油を使用した料理をする際に気になる点」は、3都市とも台所の汚れがトップ項目にあがりました。北京・上海では、臭いの充満や発煙が気になる人が東京と比較して多くいました。食用油の使用量が多いこと、火力が強いこと、一般的な食用油の精製度が低いことなどが理由として考えられます。このためか、中国では食用油からでる煙を吸うと身体に影響があるという考えが広まっているようです。また、東京では、食用油の捨て方が多くあがり、食用油を捨てることに対する環境意識の高さを感じます。

最もよく行う調理法



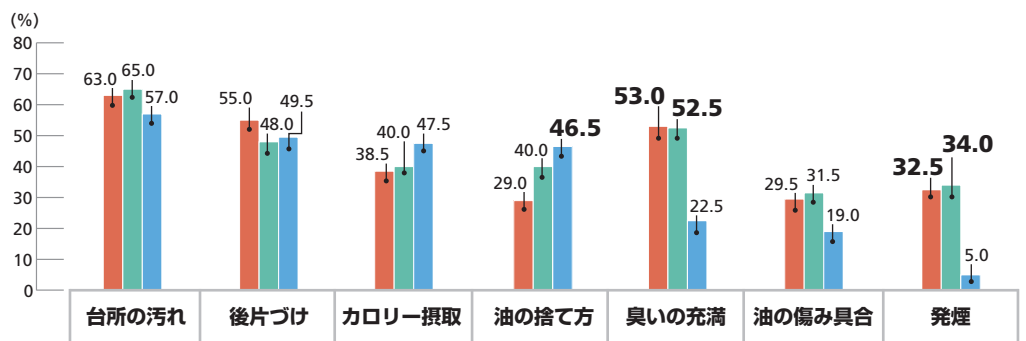
野菜炒めに使用する食用油の量 〈食用油を使用した料理を作る人〉



食用油を使用した料理をする際に気になる点

[複数回答]

北京 n=200
上海 n=200
東京 n=200



「揚げ物を食べることの好意度」を聞いたところ、揚げ物が好きなのは、東京>上海>北京の順で、特に東京では、とても好きと答えた比率が高い結果でした。

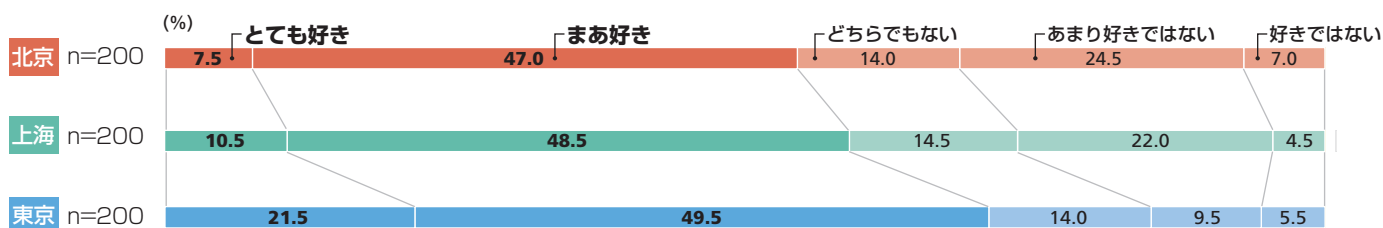
「持ち帰りの揚げ物を食べる場所」について、東京では約9割の人が自宅と回答したのに対し、北京・上海では自宅と答える人が4～5割程度、職場・学校や路上と答える人も1～2割いました。中国では日本のスーパーやデパートで売られるようなお惣菜はほとんどなく、持ち帰りの揚げ物に屋台やレストランのテイクアウト、ファストフードなどを思い浮かべるようです。一方、東京では持ち帰りの揚げ物というと、スーパーやデパートで売られているお惣菜を想起する 경우가ほとんどで、自宅での食事としての役割を担っているようです。



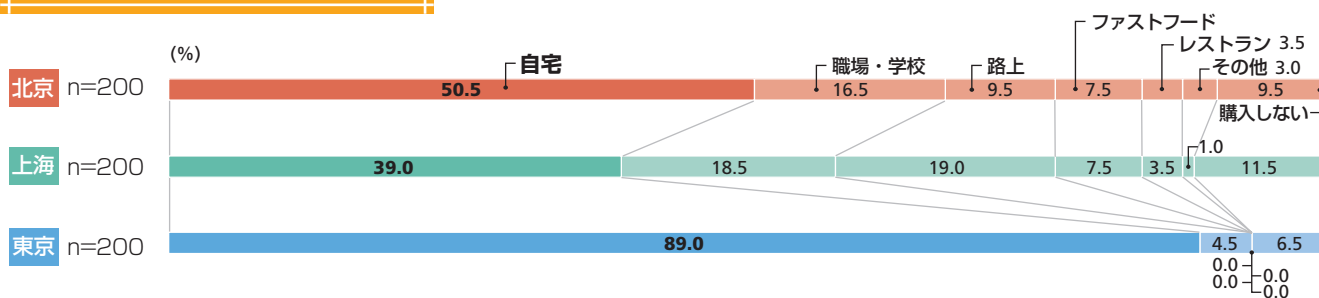
〈上海〉

「持ち帰りの揚げ物の良い点」について、北京・上海ではおいしいという、揚げ物惣菜そのものを評価するポイントが上位にきました。東京では家で調理しなくて済む、手間が省けるなど、持ち帰りの揚げ物を買ったことによって、調理や片付けを行う必要がなくなることを評価する人が多い傾向がありました。

揚げ物を食べることの好意度



持ち帰りの揚げ物を食べる場所



持ち帰りの揚げ物の良い点

[自由回答]
(%)

	1位	2位	3位
北京 n=200	便利 33.5	おいしい 22.5	手間が省ける 8.0
上海 n=200	便利 34.5	おいしい 25.5	香ばしい 6.0
東京 n=200	家で調理しなくて済む 15.5	手間が省ける 12.5	片付ける必要がない 12.5