

2006年10月20日

宮城県民に聞く「全国にアピールしたい宮城県の食べ物は？」
栄養豊富な宮城県の郷土料理「ずんだ餅」が第1位
～ 仙台名物「牛タン」が第2位、人気のお土産「笹かまぼこ」が第3位～

朝日生命保険相互会社（社長：藤田 譲）では、仙台支社（支社長：光木 点師）において、宮城県内にお住まいのお客様665名（男性：227名、女性：438名）を対象として、「あなたが全国にアピールしたい宮城県の食べ物を教えてください」というテーマでアンケート調査を実施いたしました。

この結果、ビタミンB1、B2、必須アミノ酸などの成分を含み栄養価の高い枝豆をベースにした郷土料理「ずんだ餅」が総合第1位（15.6%）、仙台名物の「牛タン」が第2位（13.8%）、宮城県のお土産として高い人気を誇る「笹かまぼこ」が第3位（13.1%）となりました。また、男性女性別では、男性が「牛タン」、女性が「ずんだ餅」を第1位、年代別では、20代以下・30代が「牛タン」、40代・50代・60代以上が「ずんだ餅」を第1位に選ぶ結果となりました。

本アンケート調査は、宮城県にお住まいのお客様の声を集計し、宮城県が誇る食材・料理など「宮城県の食文化」について全国的にアピールすることを目的としています。

宮城県の気候は、夏の平均気温が比較的低いうえに台風の影響も少なく、冬は他の東北各県に比べ降雪量も少ないため、年間を通して比較的過ごしやすい気候です。また、地形は、東部は全国有数の漁獲高を誇る三陸海岸があり、西部は蔵王や栗駒などの山々が連なり、中央部は北上川、阿武隈川が流れる仙台平野が広がっています。こうした独特な地形を生かし、農林水産業が盛んに行われており、魚介類・米・畜産物などの食材が豊富です。

なお、今回の調査概要・調査結果等については次ページ以降に記載してあります。

当社では、2005年4月に「生活習慣病保険（返戻金なし型）」、「女性サポート特約」を、2006年4月には「新医療保険（返戻金なし型）」、「新がん保険（返戻金なし型）」、2006年9月には「ネンキンのそなえ」を発売するなど商品ラインナップの充実を図るとともに、生活習慣病予防などの健康に関する小冊子やお客様向けプレゼンテーションビデオの提供などを行ってまいりました。

今後も引き続き、このようなお客様の健康支援等にお役に立てる商品・サービスの充実に向け、様々な取組みを実施していきたいと考えています。

本件は、宮城県の県政記者会、ならびに金融記者クラブ（東京）にてプレスリリースしております。

< 調査概要 >

【タイトル】	「あなたが全国にアピールしたい宮城県の食べ物を教えてください」
【調査期間】	2006年8月～9月
【調査対象】	宮城県在住の665名(うち男性227名/女性438名)
【調査方法】	・配布したアンケート用紙にご記入いただく方法 ・新聞等でのアンケート企画にご応募いただく方法

< 調査結果 >

**「全国にアピールしたい宮城県の食べ物」は、第1位:「ずんだ餅」、
第2位:「牛タン」、第3位:「笹かまぼこ」**

今回のアンケート調査では、宮城県の郷土料理として古くから県民に親しまれている「ずんだ餅」が総合で第1位となりました。「ずんだ餅」は、夏に旬を迎える枝豆をすり潰し、砂糖や塩で味付けした“ずんだ”を、餅にからめた料理です。食材に利用する枝豆は、糖質をエネルギーに変えるビタミンB1を始め、ビタミンB2、ビタミンC、悪玉コレステロールを除去する食物繊維、カルシウムを含むほか、アルコールや脂肪を分解して肝臓の働きを助けるメチオニン(必須アミノ酸)など多くの栄養素をもつ野菜です。また、「ずんだ餅」は冷やして食す料理でもあり、食欲不振のため栄養不足になりがちな夏の時期にはピッタリな料理と言えます。

男性女性別で見ると、女性は第1位に挙げている一方、男性では第2位という結果となり、女性の方が甘味を好む傾向が表れた結果ではないでしょうか。また、年代別では、40代・50代・60代以上は「ずんだ餅」を第1位に選出していますが、20代以下と30代はともに「牛タン」を第1位に挙げており、食欲旺盛な若い世代には、牛タンの方が好まれているようです。

第2位は、仙台名物として全国的にも知名度の高い「牛タン」。男性が第1位に、年代別では20代以下・30代が第1位に挙げ、総合で第2位に選ばれました。戦後、仙台の料理人が、洋食で使用していた牛タンを日本人の好みに合わせ、塩焼きにして調理したのが「牛タン焼き」の始まりと言われており、今や全国的にも知名度の高い料理となっています。仙台市内に100店舗以上もある牛タン専門店では、「牛タン焼き」におしんこ(きゅうり・白菜など)とテールスープ、麦飯を付ける定食が定番となっています。また、「牛タン焼き」以外のメニューとしてタンシチューや牛タンしゃぶしゃぶ、タン刺しなどがあります。「牛タン」は、ロースやカルビと比較するとカロリーが約半分、脂肪分は約3分の1で、コレステロールを含まない良質たんぱく質が約1.5倍と、肉の部位としては比較的ヘルシーで健康的な食べ物として、美容や健康に気遣う女性を始め、老若男女を問わず親しまれており、こうした点が第2位に選ばれた理由の一つではないかと思われます。

第3位の「笹かまぼこ」は、キチジ(キンキ)やタイなどの白身魚をペースト状にすり潰し、笹の形に成型し炙って作る宮城特有のかまぼこです。「笹かまぼこ」の名称の由来は、その名の通り形状が笹の葉に似ていたことからや、伊達家の家紋である“竹に雀”にちなんでつけられたとも言われております。全国有数の水揚げ高を誇る気仙沼港や石巻港、塩釜港などを有する宮城県では、江戸時代より新鮮な三陸沖の魚を使用したかまぼこ作りが盛んに行われてきました。宮城県の2005年の水産加工品生産量は北海道に次ぐ2位(東北農政局 2006年調べ)で、中でも「笹かまぼこ」を含む、ねり製品の生産量は全国1位(東北農政局 2006年調べ)となっており、現在も「笹かまぼこ」作りが盛んに行われています。また、仙台市内の世帯あたりのかまぼこ購入額が年間12,661円(総務省 2005年調べ)と消費量が多く、まさに県を代表する食べ物と言えます。

「笹かまぼこ」は体内で生成することが不可能な必須アミノ酸をバランス良く含んでおり、また魚肉をすり潰しているため消化・吸収率が高いため、育ち盛りの子供やスポーツ選手にはうってつけの食べ物と言えます。

第4位は、海のパイナップルと呼ばれる「ほや」。主にマボヤやアカボヤが食用とされ、6・7月に旬を迎えます。宮城県三陸沖は、「ほや」養殖の発祥地で、2004年の生産量は全国1位(出典：東洋経済新報社 都市データパック 2006)と日本を代表する「ほや」の生産地と言えます。一般には、刺身や酢の物、塩辛、焼き物として調理され、食されています。「ほや」は、健康増進や肝機能を高めるグリコーゲンやコレステロール値の低下、解毒作用があるタウリンを豊富に含んでおり、健康的な海産物です。なお、年代別では、30代・40代・50代・60代以上で5位圏内にランクインしています。

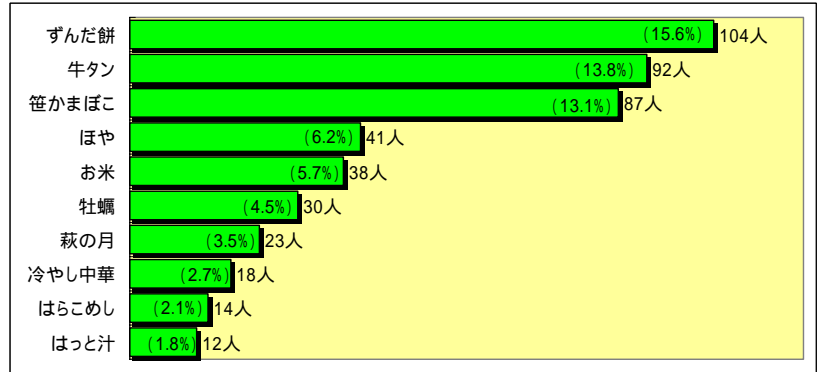
第5位にランクインしたのは「お米」。北部の北上川、南部の阿武隈川などの流域が水田に適した湿地であったことから宮城県は古くより米の名産地として知られています。冷夏に強い「ひとめぼれ」や、誕生から40年以上も愛され続けている「ササニシキ」は全国的にも有名な銘柄となっています。

その他には、仙台が発祥の地と言われている「冷やし中華」が**第8位にランクイン**。「冷やし中華」は昭和12年頃に、仙台にて中華料理屋を営んでいた料理人が、夏場にも売れる中華料理として作ったのが始まりと言われています。また、**第9位の「はらこめし」**は、鮭漁が盛んな宮城県巨理郡巨理町の郷土料理で、鮭といくらを醤油と酒で濃く煮付けたものを味付けされたご飯に乗せた料理です。仙台駅でも駅弁として販売されており、県民の方が仙台土産として勧めることもあるようです。

< 調査データ >

総合結果

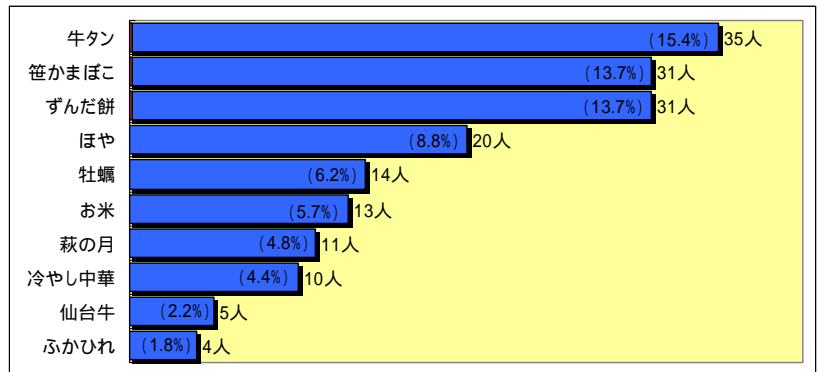
順位	全国にアピールしたい宮城の食べ物	計(人)	%
1	ずんだ餅	104	15.6%
2	牛タン	92	13.8%
3	笹かまぼこ	87	13.1%
4	ほや	41	6.2%
5	お米	38	5.7%
6	牡蠣	30	4.5%
7	萩の月	23	3.5%
8	冷やし中華	18	2.7%
9	はらこめし	14	2.1%
10	はっと汁	12	1.8%



男性女性別結果

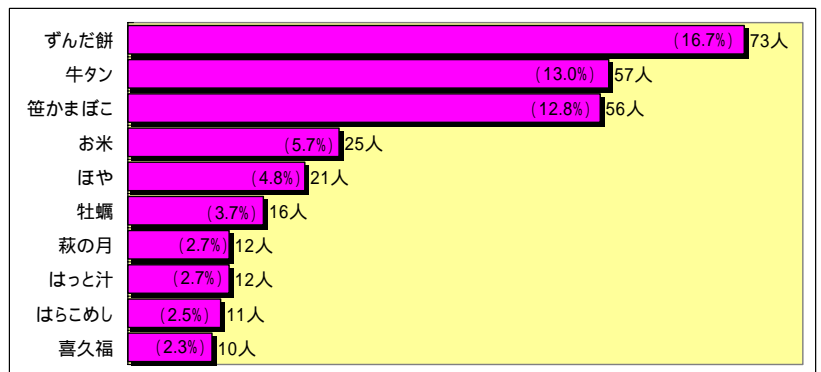
男性結果

順位	全国にアピールしたい宮城の食べ物	計(人)	%
1	牛タン	35	15.4%
2	笹かまぼこ	31	13.7%
2	ずんだ餅	31	13.7%
4	ほや	20	8.8%
5	牡蠣	14	6.2%
6	お米	13	5.7%
7	萩の月	11	4.8%
8	冷やし中華	10	4.4%
9	仙台牛	5	2.2%
10	ふかひれ	4	1.8%



女性結果

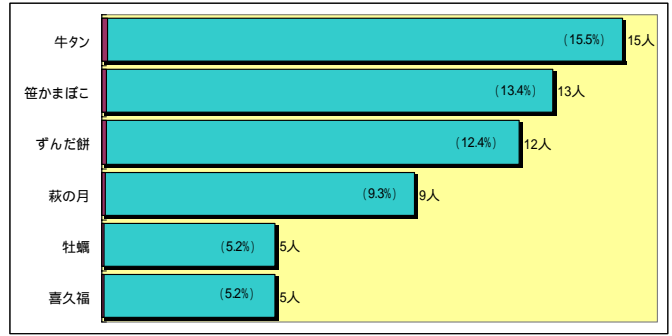
順位	全国にアピールしたい宮城の食べ物	計(人)	%
1	ずんだ餅	73	16.7%
2	牛タン	57	13.0%
3	笹かまぼこ	56	12.8%
4	お米	25	5.7%
5	ほや	21	4.8%
6	牡蠣	16	3.7%
7	萩の月	12	2.7%
7	はっと汁	12	2.7%
9	はらこめし	11	2.5%
10	喜久福	10	2.3%



年代別結果

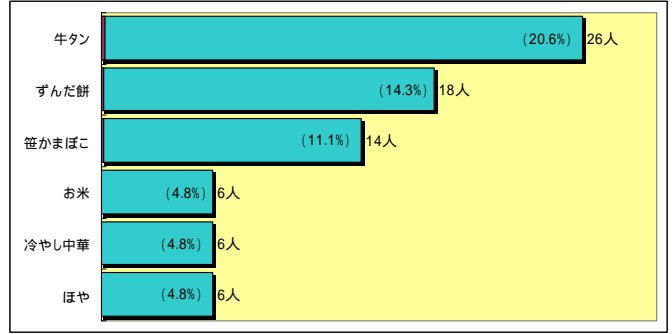
20代以下(回答数:97名)

順位	全国にアピールしたい宮城の食べ物	計(人)	%
1	牛タン	15	15.5%
2	笹かまぼこ	13	13.4%
3	ずんだ餅	12	12.4%
4	萩の月	9	9.3%
5	牡蠣	5	5.2%
5	喜久福	5	5.2%



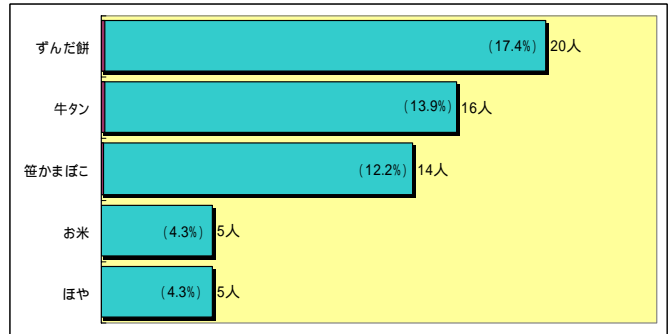
30代(回答数:126名)

順位	全国にアピールしたい宮城の食べ物	計(人)	%
1	牛タン	26	20.6%
2	ずんだ餅	18	14.3%
3	笹かまぼこ	14	11.1%
4	お米	6	4.8%
4	冷やし中華	6	4.8%
4	ほや	6	4.8%



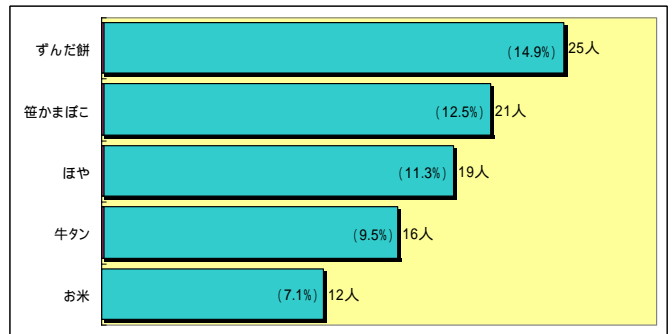
40代(回答数:115名)

順位	全国にアピールしたい宮城の食べ物	計(人)	%
1	ずんだ餅	20	17.4%
2	牛タン	16	13.9%
3	笹かまぼこ	14	12.2%
4	お米	5	4.3%
4	ほや	5	4.3%



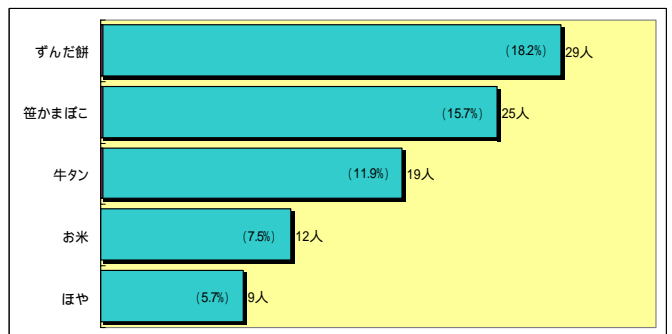
50代(回答数:168名)

順位	全国にアピールしたい宮城の食べ物	計(人)	%
1	ずんだ餅	25	14.9%
2	笹かまぼこ	21	12.5%
3	ほや	19	11.3%
4	牛タン	16	9.5%
5	お米	12	7.1%



60代以上(回答数:159名)

順位	全国にアピールしたい宮城の食べ物	計(人)	%
1	ずんだ餅	29	18.2%
2	笹かまぼこ	25	15.7%
3	牛タン	19	11.9%
4	お米	12	7.5%
5	ほや	9	5.7%



< 寄せられたコメントの一部 >

1 位: < 「ずんだ餅」についてのコメント >
あのおいしさは日本一！ (49 歳・女性)
枝豆と砂糖が合う。宮城らしく大好き。 (51 歳・女性)
枝豆をすりつぶした食感が最高。 (77 歳・男性)
2 位: < 「牛タン」についてのコメント >
大好き、この味を伝えたい！ (40 歳・男性)
県外から食べに来る観光客もいる位、人気で美味しいから。 (35 歳・女性)
3 位: < 「笹かまぼこ」についてのコメント >
東京の母の好物だから。 (53 歳・男性)
子供から大人まで、おかずやおやつになるから。 (58 歳・女性)
4 位: < 「ほや」についてのコメント >
なかなか県外では食べられないから。 (24 歳・男性)
独特のほんのりした甘みと香り。 (57 歳・女性)
5 位: < 「お米」についてのコメント >
県内米が一番おいしく、自信を持ってお勧め！ (71 歳・女性)
おばあちゃんが作っているから。 (10 歳・男性)