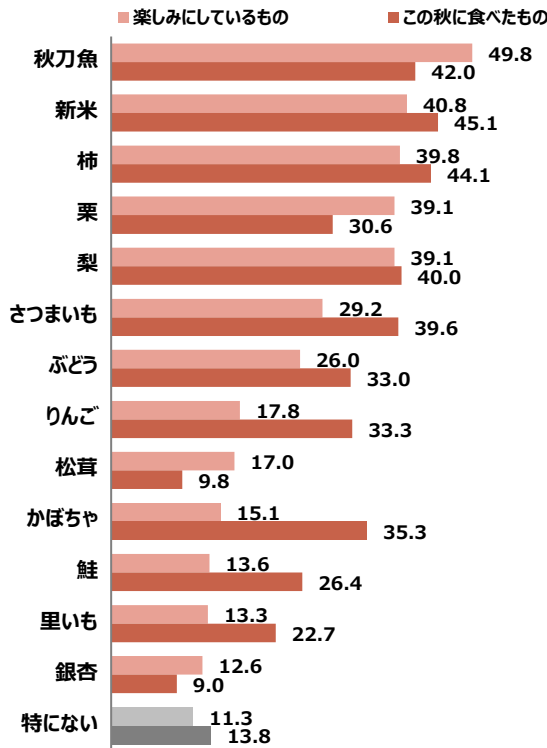




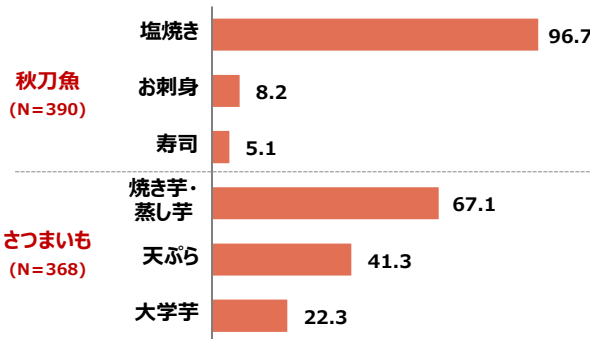
POINT

1. 秋の味覚で楽しみにしているものは**秋刀魚・新米**、食べたものは**新米・柿**。
2. 秋刀魚の食べ方は**塩焼き**、さつまいもは**焼き芋・蒸し芋**
3. 秋刀魚の塩焼きには大根おろしをつける人が**約80%**。

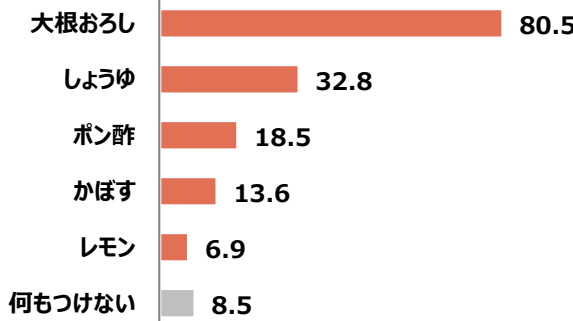
Q. 秋の味覚で楽しみにしているもの・食べたものは何ですか。(N=929)



Q. 秋の味覚は、どのように調理したものを食べましたか。



Q. 秋刀魚の塩焼きには何をつけますか。(N=390)



Q. あなたのお住まいの場所特有の「秋の味覚」があれば教えてください。【自由回答から】

岩手県北上市二子産の二子芋でしょうか。ブランド品なので高めですが、粘り気が多くコクと甘味、旨味があり芋の子汁が特に美味しいです。



東北

生の鮭の卵を買ってきて、イクラの醤油漬けを作ること。各家庭で微妙に味付けが違う。



北海道

昔は新米の季節は、五平餅を炭火で焼いて、クルミやゴマ、落花生をすり鉢ですって味噌やしょうゆ、砂糖を入れてたれを作って食べた。



東海・北陸
甲信越

<調査項目>

- Q 「秋が来た」と感じるのはどのようなことがあった時ですか。
- Q 秋の味覚として、食べるのを楽しみにしていたものはありますか。
- Q 今年の秋、秋の味覚として食べたものは何ですか。
- Q あなたのお住まいの場所特有の「秋の味覚」があれば教えてください。
- Q 秋刀魚をどのように調理したものを食べましたか。
- Q 秋刀魚の塩焼きには何をつけますか。
- Q 栗をどのように調理したものを食べましたか。

- Q さつまいもをどのように調理したものを食べましたか。
- Q 松茸をどのように調理したものを食べましたか。
- Q 今年の秋の食に関する変化や秋の食にまつわる出来事があれば教えてください。

調査概要

調査対象	弊社管理オピネット会員 オピネット：http://opi-net.com
調査期間	2024年11月12日～12月4日
調査方法	インターネット調査
有効回答数	929人

調査主体

禁無断掲載（情報の掲載・引用は下記にお問い合わせください）
【レポートのお問い合わせ】

編集・発行：株式会社マーケティング・コミュニケーションズ
〒102-0094
東京都千代田区紀尾井町3-23 文藝春秋新館
TEL:03-3222-4250 FAX:03-3222-4258

お問い合わせ先 <https://ssl.mcto.co.jp/contact>

株式会社マーケティング・コミュニケーションズはプライバシーマークを取得しています。

