

若者の漬物離れ

日本大学生物資源科学部食品ビジネス学科
漬物パイレーツ



目次

1

研究の背景と目的

2


研究方法

3

調査結果

4

考察

A wooden bowl containing sliced white radish, green cucumber, and orange carrot. The bowl is placed on a wooden surface. The text "研究の背景と目的" is overlaid on the image.

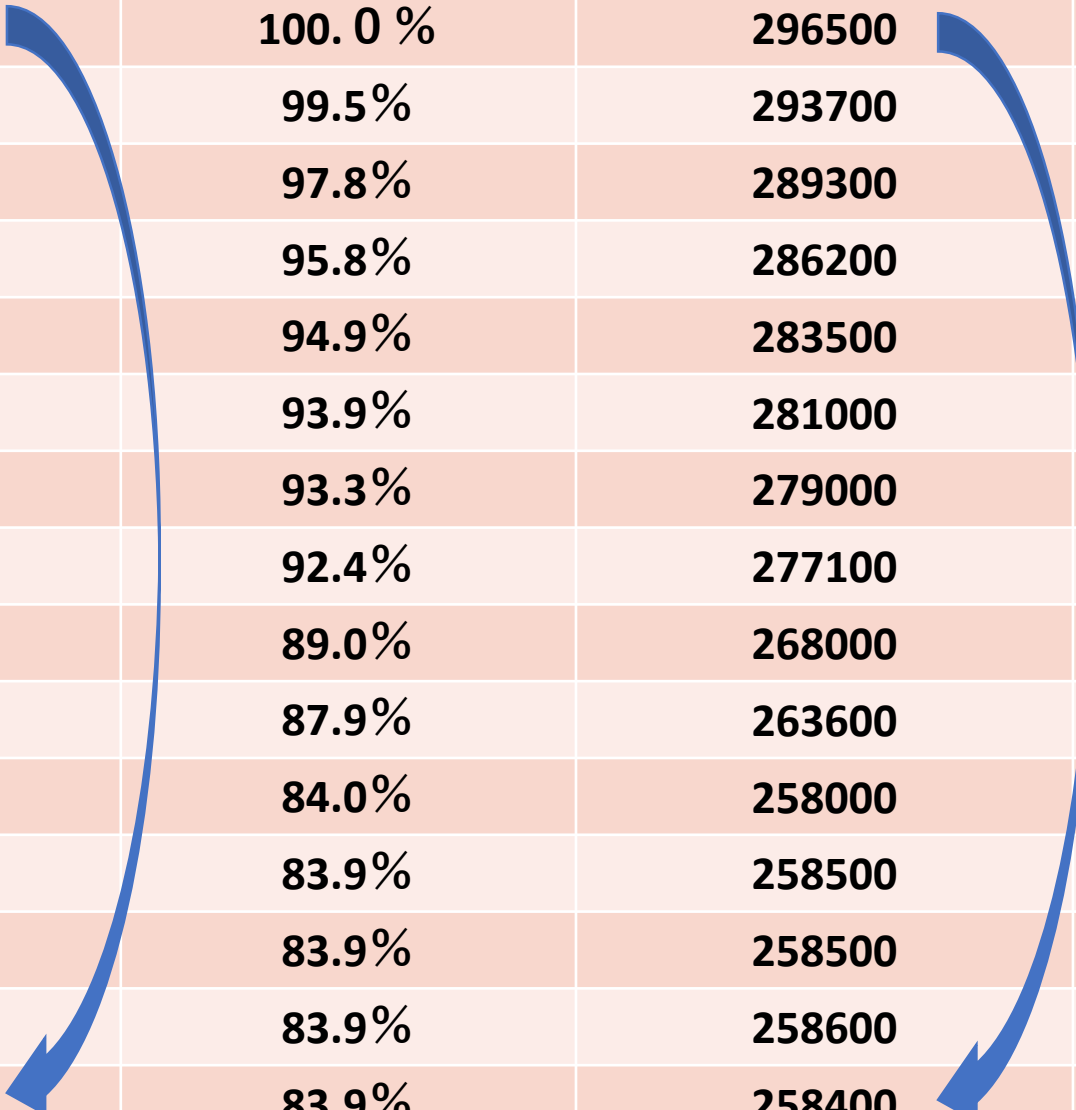
研究の背景と目的

皆さんは普段漬物を食べますか？



市場規模推移

年次	販売量（トン）	伸長率	販売額（百万円）	伸長率
2012年	935000	100.0%	296500	100.0%
2013年	930000	99.5%	293700	99.1%
2014年	914200	97.8%	289300	97.6%
2015年	896000	95.8%	286200	96.5%
2016年	887500	94.9%	283500	95.6%
2017年	877700	93.9%	281000	94.8%
2018年	871900	93.3%	279000	94.1%
2019年	864000	92.4%	277100	93.5%
2020年	832200	89.0%	268000	90.4%
2021年	821400	87.9%	263600	88.9%
2022年	785000	84.0%	258000	87.0%
2023年（見込み）	784500	83.9%	258500	87.2%
2024年（予測）	784300	83.9%	258500	87.2%
2025年（予測）	784000	83.9%	258600	87.2%
2030年（予測）	783800	83.9%	258400	87.2%



出典：2024年 食品マーケティング便覧No.2 1) 市場概況

漬物の栄養成分

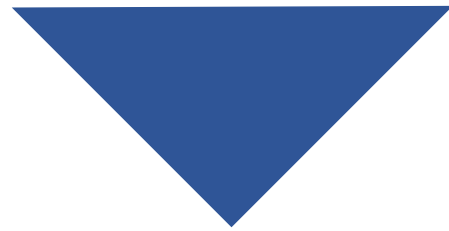
1. 食物繊維

- ・ 生野菜で食べるときの倍以上の食物繊維が摂れる
- ・ 不溶性食物繊維が多くお通じに◎

2. 乳酸菌

- ・ 漬物には植物性乳酸菌が豊富
- ・ 腸内環境を改善
⇒ 整腸作用、免疫力**アップ**↑

「もっと多くの人に漬物を食べてほしい！」



私たちに身近な同世代の若者をターゲット

研究目的

「若者の漬物離れ解消を目指す」

漬物を食べるメリット

腸活にピッタリ

- ・ 食物繊維を少ない量から手軽に
- ・ 乳酸菌による整腸作用

健康機能

- ・ 乳酸菌による免疫調節機能
- ・ 低脂質・低カロリー

無限の可能性

漬け方、時間、原料の組み合わせは無限通り！

研究方法

- 漬け物離れの原因追及のためのアンケート調査
- 漬け物離れ解消のためのレシピカード作成。

A wooden bowl containing sliced white radish, cucumber, and carrot. The bowl is placed on a wooden surface. The text "調査結果" is overlaid in the center of the bowl.

調査結果

アンケート概要

目的

漬物離れの原因追及

対象

パルシシステム神奈川組合員

**調査
方法**

アンケート用紙

アンケート概要

目的

漬物離れの原因追及

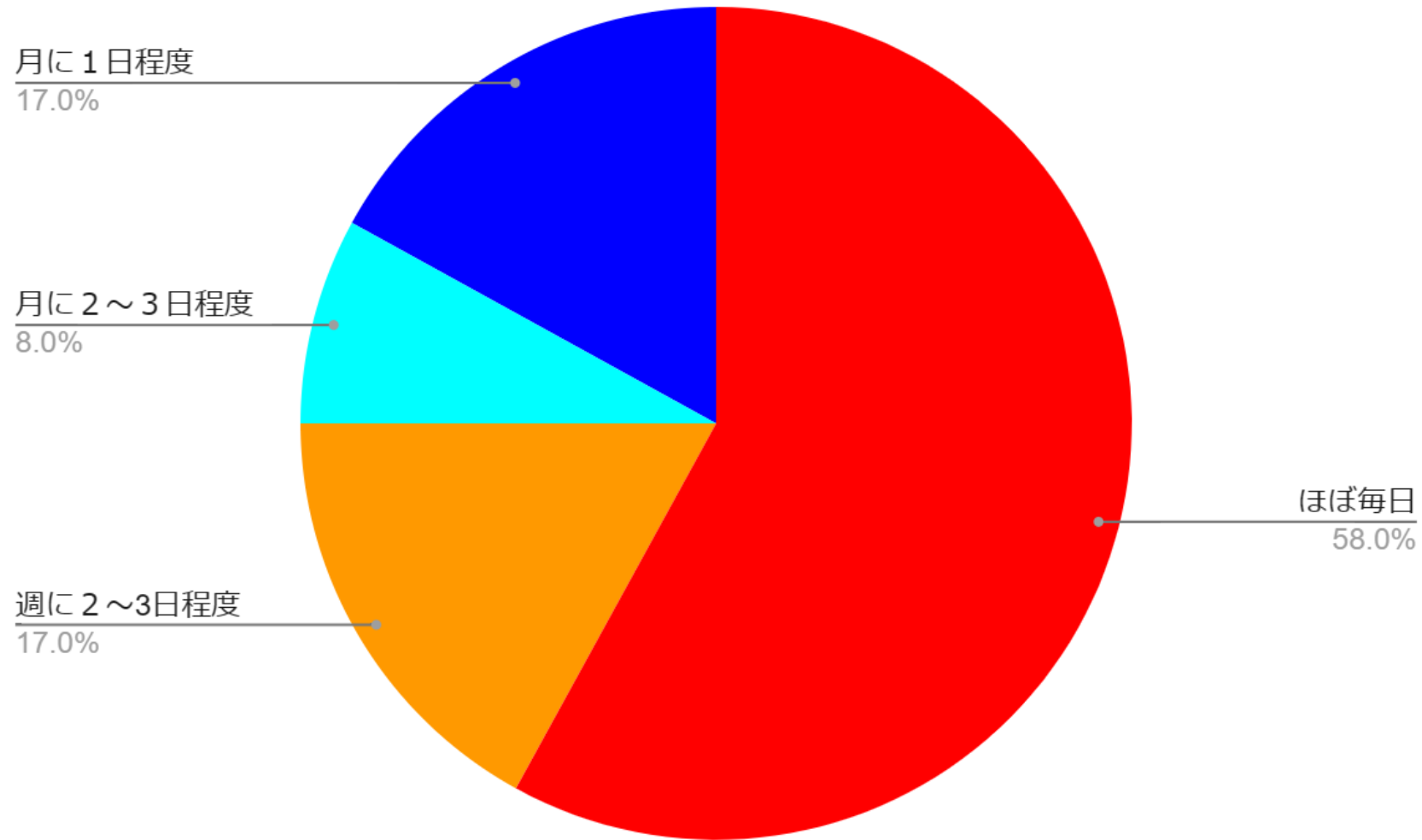
対象

日本大学学生

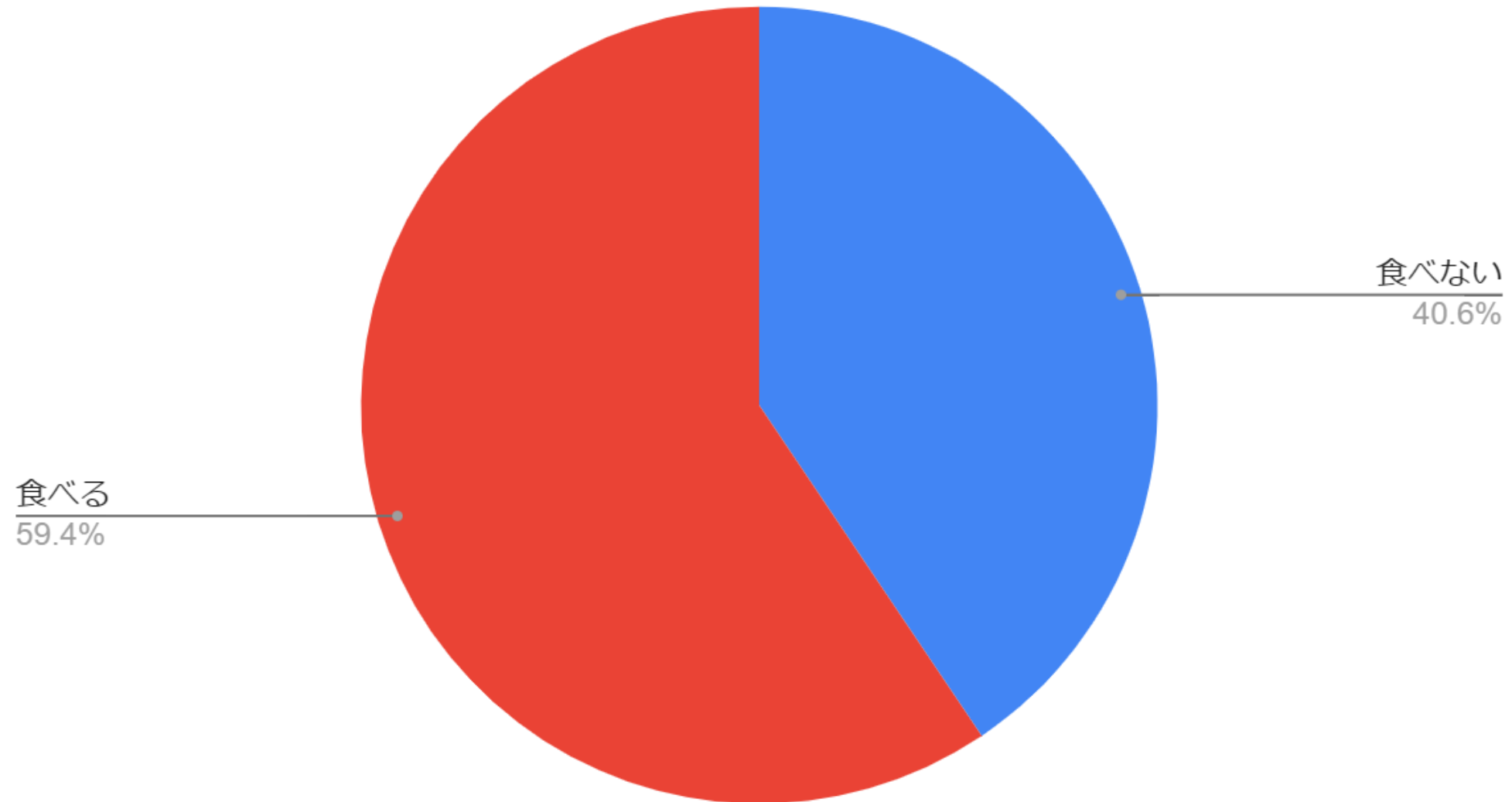
**調査
方法**

Googleフォーム

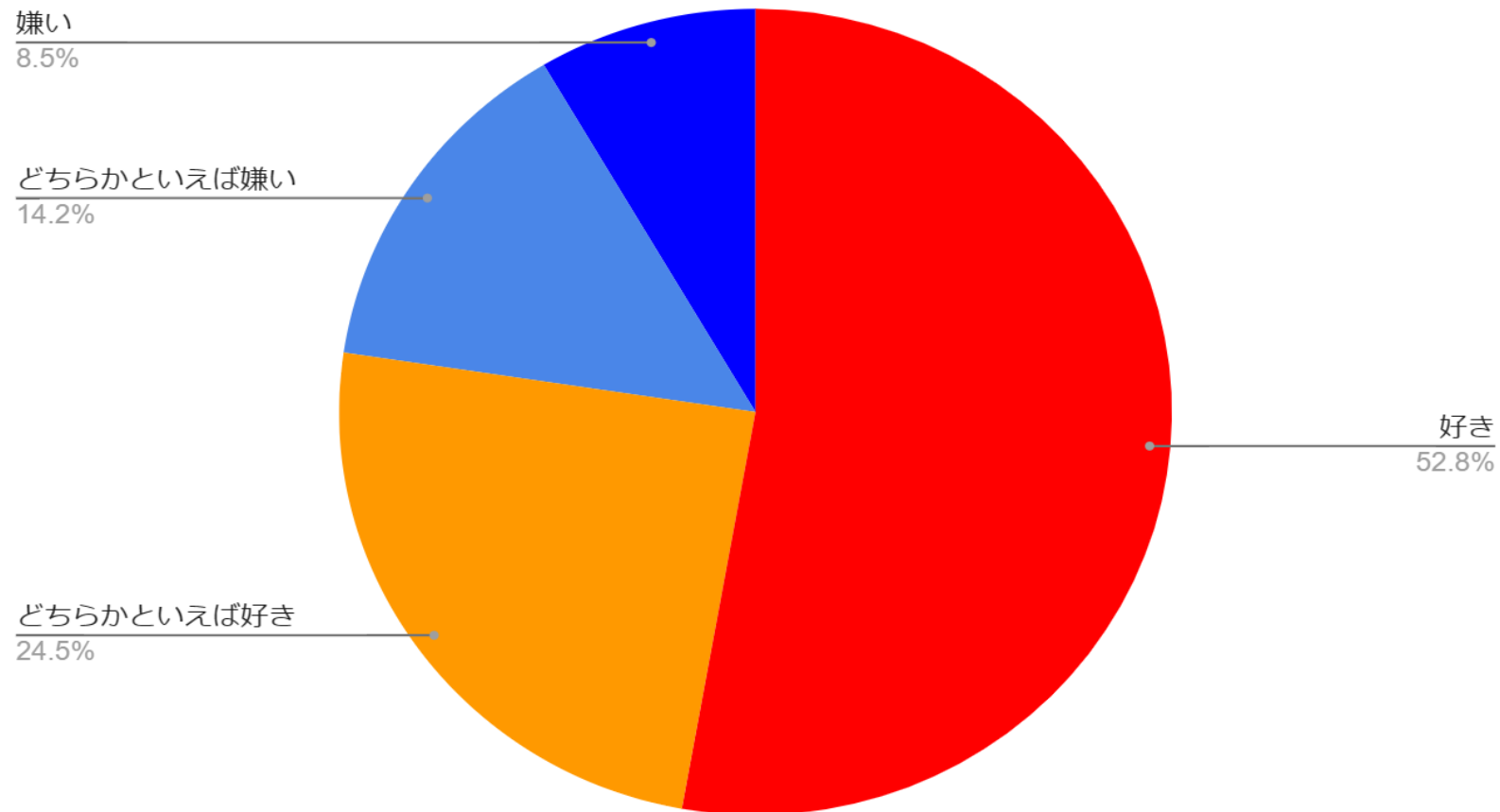
漬け物をどれどれくらいの頻度で食べますか？ (n=12)



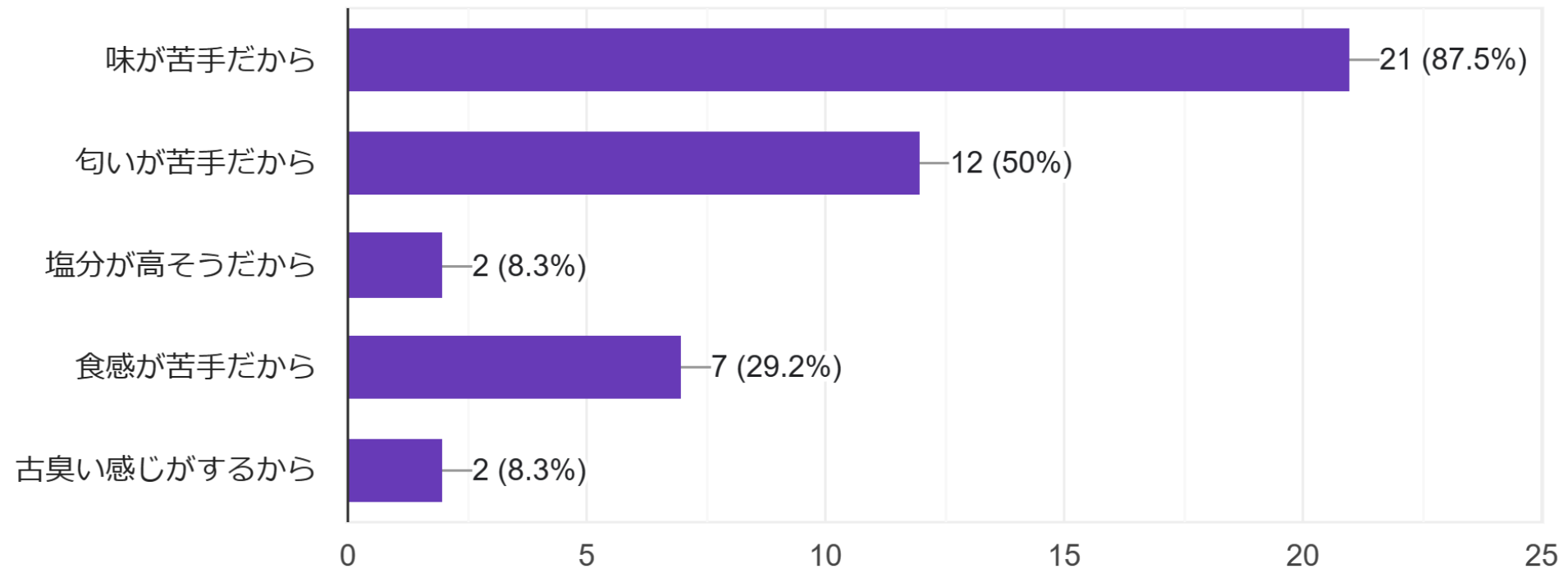
月に1回以上の頻度で、漬物を食べますか (n=106)



漬物は好きか嫌いか(n=106)

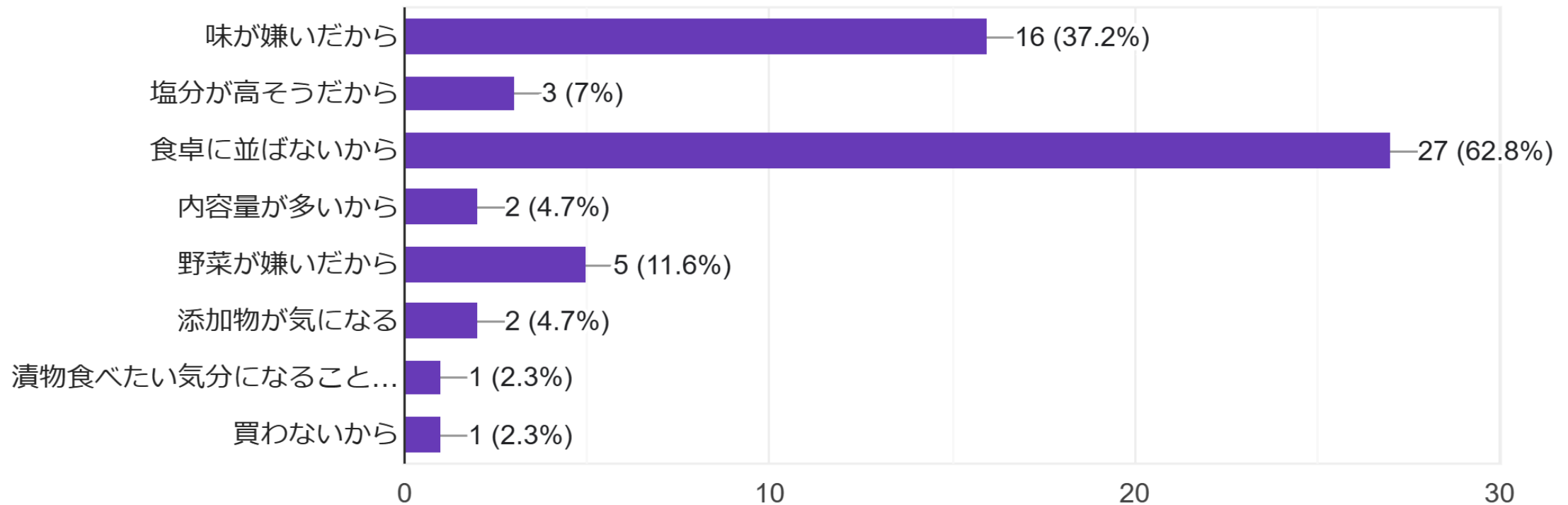


嫌いな理由は何ですか[複数回答可] (n=24)



食べない理由は何ですか[複数回答可]

(n=43)



考察

▶ 好きな人の割合に比べ、食べる人の割合が少ない

▶ 食卓に並ばないという意見が多いことから漬物を購入しない

▶ 嫌いな人は味や匂いに苦手意識がある

食卓に並ばない
味が苦手

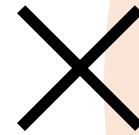
オリジナル
レシピ作成

レシピカード
作成

レシピカードの概要

～レシピカード見本～

特徴：	料理画像	
食材（2人前）	作り方	
	1.	



pal*system

パルシステム神奈川

味の逸品

秋本

大根の漬物を使った炊き込みご飯

糖しぼり大根を使った炊き込みご飯



特徴：余った漬物を使って主食に大変身！！

食材

- PALVER.糖しぼり大根 お好み
- 米 2合
- ☆
- 油揚げ 1枚
- 酒 大さじ1
- みりん 大さじ2
- しょうゆ 大さじ2
- 和風顆粒だし 小さじ2
- 水 適量

作り方

- 1.油揚げを半分に切り、細切りにする。
- 2.炊飯器内に洗った米、☆以下の調味料を入れ、2合のメモリまで水を入れる
- 3.あとひきだいこん、油揚げをのせ、通常炊飯する。

あとひきだいこんを使った炊き込みご飯



特徴：余った漬物を使って主食に大変身！！

食材

- あとひきだいこん お好み
- 米 2合
- ☆
- 油揚げ 1枚
- 酒 大さじ1
- みりん 大さじ2
- しょうゆ 大さじ2
- 和風顆粒だし 小さじ2
- 水 適量

作り方

- 1.油揚げを半分に切り、細切りにする。
- 2.炊飯器内に洗った米、☆以下の調味料を入れ、2合のメモリまで水を入れる
- 3.あとひきだいこん、油揚げをのせ、通常炊飯する。

漬物を使ったタルタルソース (ぬか風味きゅうり、やわらか茄子ver.)

漬物を使ったタルタルソース (ぬか風味きゅうり、 なすの漬物ver)

特徴：漬け物の塩味と食感が楽しめる新しいの
タルタルソース！



食材 (2人前)

- ・卵 2個
- ・マヨネーズ 大さじ3
- ・レモン汁 2滴
- ・こしょう 少々
- ・きゅうりのみじん切り 大さじ4
- ・なすのみじん切り 大さじ4

作り方

1. 卵を10分茹でる。
2. 卵をフォークで潰し、マヨネーズを入れて混ぜる。
3. ぬか風味きゅうり、なすの漬物のみじん切りにしてそれぞれ2に加えて混ぜる。
※なすの場合は、汁気を切ってから加える。
4. レモン汁を入れて味を整え、こしょうを入れて混ぜる。

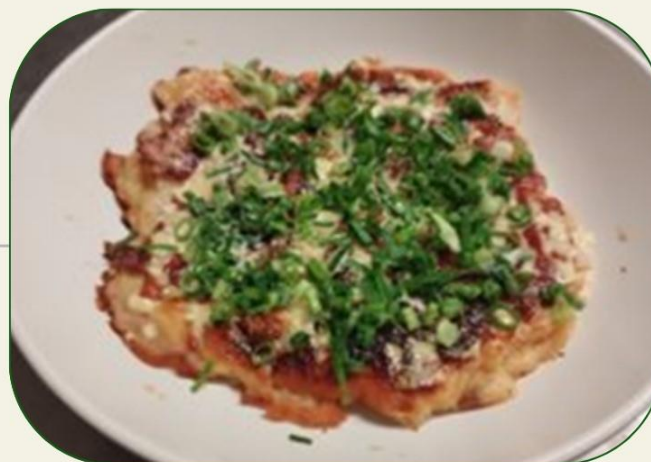
【使用した漬け物】



浅漬白菜を使った和風お好み焼き

浅漬白菜を使った 和風お好み焼き

特徴：余りがちな白菜の漬物がお好み焼きに大変身！
和風ソースであっさり食べられます！
シャキシャキ食感が癖になる



食材（2人前）

- 浅漬白菜 1袋（250g）
- 豚肉 100g
- 卵 1個
- 万能ねぎ 1本
- お好み焼き粉 100g
- サラダ油 大さじ1
- 水 110cc
- ☆和風ソース
- ポン酢 大さじ2
- マヨネーズ 大さじ1

作り方

- 浅漬けは絞って汁気を取り、2 cm幅に切る。万能ねぎをみじん切りにする。ポン酢とマヨネーズを混ぜておく。
- ボウルにお好み焼き粉、卵、水、浅漬けを入れてダマがなくなるまでよく混ぜる。
- 熱したフライパンにサラダ油を入れ、生地を流し込み、厚さ2cmに成形して、中火で3分焼く。
- 豚バラ肉を生地の上に並べ、裏返して4分蒸し焼きにする。
- もう一度裏して2分焼く
- 和風ソースをかけて、万ねぎをのせて完成

【使用した漬け物】



浅漬白菜を使った手作り餃子

白菜の浅漬けを使った 手作り餃子

特徴：漬物の程よい塩味と白菜のシャキシャキ感が
やみつきに！！



食材（2人前）

・豚ひき肉	150g
・ニラ	1/3束
・白菜の浅漬け	180g
・餃子の皮	25枚
★にんにく、生姜	1かけ
★醤油	大さじ1
★ごま油、砂糖、酒、片栗粉	小さじ1
★塩	小さじ1/2
★こしょう	少々
油	適量

作り方

1. 豚ひき肉に★を加え、粘り気が出るまで混ぜる。
2. ニラと白菜の浅漬けをみじん切りにする。
3. 1に2を加えよく混ぜる。
4. 餃子の皮で3包む。
5. フライパンに油をひき、餃子を並べて焼く。
6. 焼き目がついたら水を少し入れて蒸す。

【使用した漬け物】



こう使ってほしい(パルシステム)

ホームページでのレシピカードの転載

該当商品購入時のレシピカードの同梱

イベント時の
設置・配布



こう使ってほしい(秋本食品)



※展示会BIZより引用



※日本食糧新聞より引用

漬け物グランプリや合同説明会などのイベント時
レシピカード設置、配布



※得北より引用


秋本食品の商品認知度拡大や食卓での漬け物が並ぶ場面向上を狙い、スーパーなどの小売店の設置・配布

まとめ

- ▶ 学生に向けたアンケートから漬物離れが起きている原因を追求することが出来た。
- ▶ レシピカードを通じて、漬物離れを解消する手段を増やすことが出来た。

参考文献

- ・ 日本食糧新聞「秋本食品、見本市開催 漬物、調味料代わり提案 「王道キムチ」一新」
URL:<https://news.nissyoku.co.jp/news/kojima20120628063251078>
- ・ 展示会BIZ「秋本食品株式会社/漬物グランプリ2022」
URL: <https://www.tenjikai.biz/66121>
- ・ 得北「スーパーマーケットが無料配布しているレシピカードは献立作りにお役立ち」
URL:<https://tokukita.jp/shokuhi/recipecard.html>
- ・ 松本講二(2015)「改訂版 漬物入門」、日本食糧新聞社
- ・ 菊池弘幸(2023)、「2024年食品マーケティング便覧No.2」、富士経済

A wooden bowl filled with sliced vegetables: white radish, green cucumber, and orange carrot. The bowl is placed on a wooden surface. A glass is partially visible in the top right corner.

ご清聴ありがとうございました