

値上げラッシュでも

9割が野菜への支出維持

タキイ種苗

タキイ種苗(瀧井傳一社長、京都市下京区)は、8月31日の「野菜の日」を前に、全国の20歳以上の男女6000人を対象に、昨年から続く値上げラッシュにおける野菜の消費に対する意識などを調査した。調査期間は2023年7月7日～9日。

支出については92・7%「増えた」「やや増えた」「変わらない」の合計が維持しており、減らした割合(「やや減った」「減った」の合計)は7・3%に留まった。野菜摂取を「重視している」人は84・2%に上っており、この意識の高さが野菜への消費を維持する結果につながっている、と同社ではみている。

8%は不足分の追加摂取に意欲を示しており、その手段として「ジュースやスープ」「ミニトマトなどをおやつ感覚で」「漬物」「食べ切りサイズのサラダ」などが挙がった。

また、野菜包装の簡略化については、79・5%が包装のない/少ないことに抵抗がない(「抵抗を感じない」「あまり抵抗を感じない」の合計)としている。昨年より0・2%減少したものの、簡略化は定着しているようだ。

包装がない/少ないほうが良いと思う人は、昨年より6・5%減少し50%だった。理由は、「調理する際」「ミミを捨てるのが面倒」が66%(9・4%増)でトップ。2位は59・7%(7・6%増)で「地球に優しいと思う」、3位は「より新鮮だと思う」「より安いと思う」が18%で並んだ。エコ意識よりも家事の手間の軽減や、鮮度、安さといった実利的な理由にシフトしている様子が見える。

なお、毎年発表する「好きな野菜ランキング」(上位は、大人で「タマネギ」(75・7%)、子どもで「ジャガイモ」(59・6%)が1位となった。

今年、ユネスコ無形文化遺産登録10周年を迎える「和食」のひとつである「漬物」に注目し、基調講演などが行われた。登壇した東京家政大学大学院の宮尾茂雄・客員教授は、最新データに基づいた漬物の特長を紹介。「漬物は加熱して食べるよりも生の栄養成分が保持される場合が多く、多くの野菜が摂取できる」としたうえで、「高塩度のイメージがあるが、企業努力により最近の塩分は1食分で1%に満たない量にまで低下している」とした。また、野菜のカリウムによってナトリウムが排出できることや、乳酸菌が豊富であることを強調し、「野菜摂取量を増やすためにもしっかり漬物を食べたい」と呼び掛けた。

野菜摂取を重視する一方で、実際に十分に食べている人は14・5%にとどまっています

1	ジャガイモ	59.6%
2	サツマイモ	54.6%
3	トマト	51.0%
4	スイカ	49.0%
5	メロン	46.0%
6	トウモロコシ	44.7%
7	エダマメ	44.4%
8	キュウリ	44.4%
9	カボチャ	43.7%
10	タマネギ	40.1%

野菜摂取を重視する一方で、実際に十分に食べている人は14・5%にとどまっています。おり、野菜不足を感じている人は32・2%(かなり不足「やや不足」の合計)だった。ただし、半数近く(47・

1	タマネギ	75.7%
2	ジャガイモ	74.8%
3	キャベツ	73.2%
4	エダマメ	71.5%
5	ホウレン草	70.5%
6	トウモロコシ	70.3%
7	ダイコン	70.0%
8	トマト	69.2%
9	ネギ	68.0%
10	キュウリ	67.7%

不足を感じている人は32・2%(かなり不足「やや不足」の合計)だった。ただし、半数近く(47・