



ミツカン情報ファイル

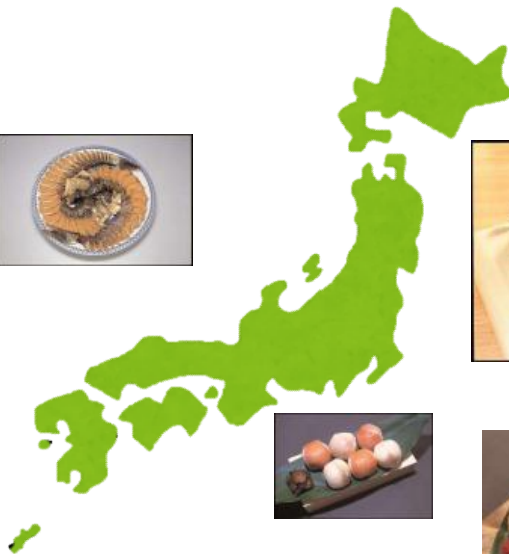
あなたの地元のお寿司は何位？

全国郷土寿司人気ランキング発表！

～寿司に関する実態調査～

<内容>

1. 調査概要
2. 調査結果のポイント
3. 寿司に対する意識
4. 寿司の日の認知
5. 郷土寿司認知度(知っている)ランキング
郷土寿司喫食意向(食べてみたい)ランキング
6. 巻末資料



はじめに

11月1日は、“寿司の日”です。

寿司のルーツは東南アジアにあると言われており、奈良時代以前に日本に伝わったとされています。江戸時代中期頃、現代のお寿司の原型となるお酢を使った「早ずし」が誕生しました。各地域の食文化や特産物と融合する中で様々な郷土寿司が生まれ、現在も全国で愛されています。

ミツカンは“寿司の日”を前に、日本人の寿司に対する意識や、郷土寿司に関する調査を行い、情報ファイルとしてまとめました。

本調査をきっかけに、寿司の魅力を改めて感じていただき“寿司の日”に寿司を楽しんでいただければ幸いです。



<寿司の日の由来>

歌舞伎の義経千本桜(歌舞伎18番狂言)の中に『鮓屋の段』というものがあります。ここに出てくる『平維盛』が、源平の戦いに敗れ、鮓を材料とする鮓屋に匿われ、名を「弥助」と改めます。この寿司屋は、現存する日本最古の寿司屋と言われている奈良下市村の「つるべすし 弥助」です。改名した11月1日は、昭和36年11月に全国すし商生活衛生同業組合連合会の第4回熊本大会において、実りの秋・収穫の秋・米への感謝の日として、全国すしの日とする事になりました。



1. 調査概要

- 調査主体：株式会社Mizkan Holdings 役員室 広報グループ
- 調査テーマ：寿司に関する実態調査
- 調査方法：インターネット調査
- 対象エリア：全国
- 調査対象：20～69歳 計2,820名(詳細は、以下の割付表にて)
- 調査実施期間：2018年10月

<割付表>

	全 体	2820
性別	男性	1410
	女性	1410
同居人数 ×性別	単身×男性	328
	2人以上同居×男性	1082
	単身×女性	225
	2人以上同居×女性	1185
年代別	20～29歳	563
	30～39歳	565
	40～49歳	564
	50～59歳	564
	60～69歳	564
性別×年代	男性／20～29歳	281
	男性／30～39歳	283
	男性／40～49歳	282
	男性／50～59歳	282
	男性／60～69歳	282
	女性／20～29歳	282
	女性／30～39歳	282
	女性／40～49歳	282
	女性／50～59歳	282
	女性／60～69歳	282
出身	各都道府県60名ずつ	

2. 調査結果のポイント

寿司に対する意識

- 一番好きな日本食として寿司をあげる人は43.6%、2年連続で最も多かった。年代、性別関係なく、寿司は最も好まれている日本食であった。
- 寿司が「好き」と答えた人は7割を越え、「まあ好き」を加えると約9割だった。
- 寿司の中では「にぎり寿司」の人气が最も高く、9割以上が「好き」「まあ好き」と答えた。

寿司の日の認知

- 寿司の日の認知は8.2%であり、昨年とほぼ同程度だった。
- 寿司の日を知っている人のうち、実際に寿司を当日食べたという割合は69.1%と7割近かった。
- 寿司を食べたイベントとしては、お正月や誕生日、年末、お盆が上位にあがり、家族や仲間が集まる行事が食シーンとなっている。

郷土寿司ランキング

- 郷土寿司の認知度は京都府の「サバ寿司」が最も高く、東京都の「江戸前にぎり寿司」、富山県の「マス寿司」が続いた。
- 喫食意向としては東京都の「江戸前にぎり寿司」が最も高く、北海道の「蝦夷前寿司」、岩手県の「前沢牛の寿司」が続いた。



【本資料のまとめ】

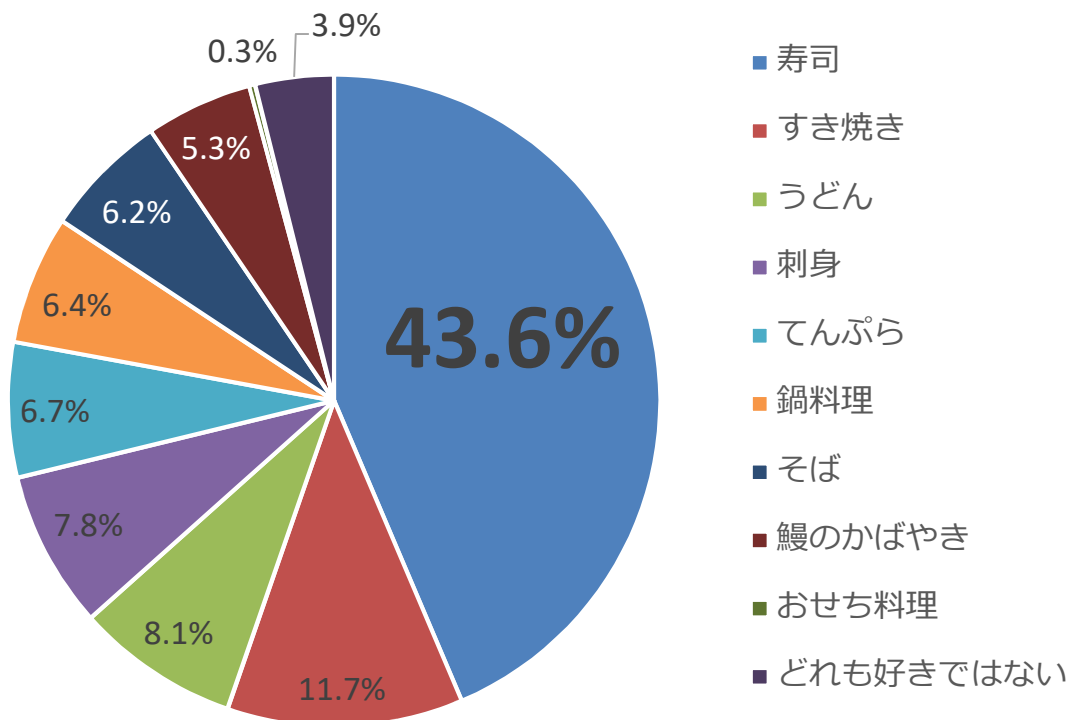
- 寿司はどの年代、性別からも好まれる日本食を代表するメニューであり、寿司メニュー中でも「にぎり寿司」の人气が高い。
- 郷土寿司の喫食意向も「にぎり寿司」が高く、上位を占めた。一方で、手こね寿司、大阪寿司などの関西の伝統的な寿司も意向が高く、多様なニーズが伺える。

3. 寿司に対する意識

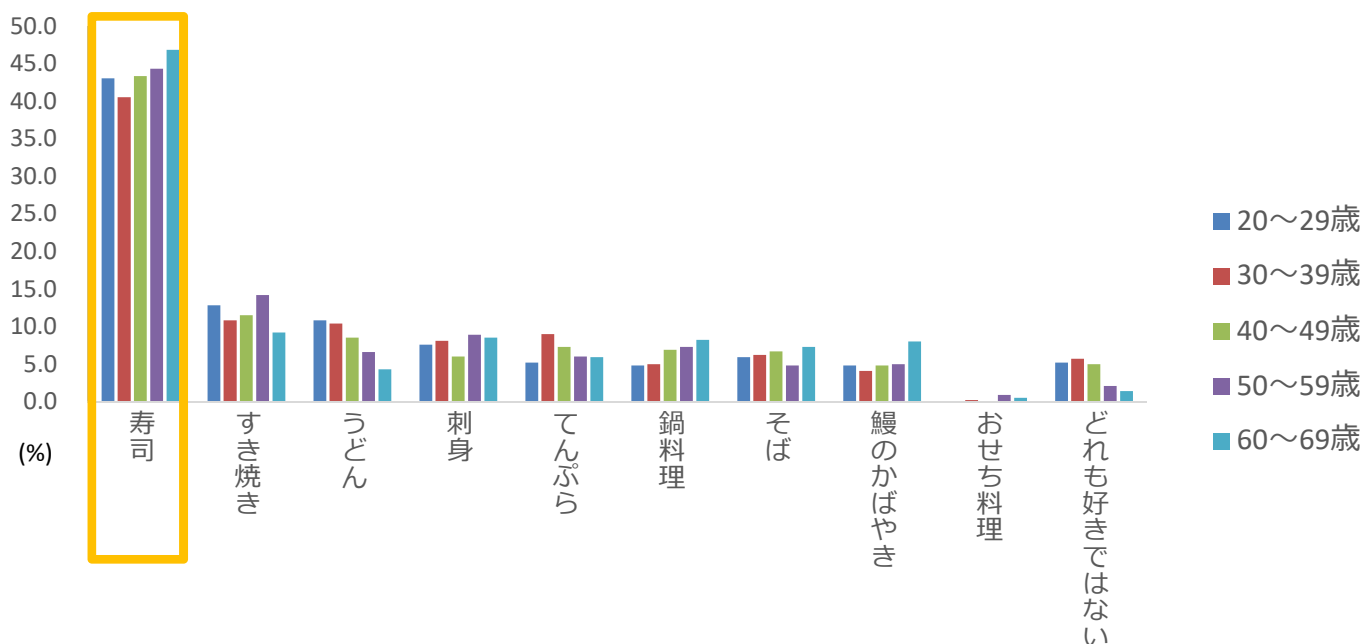
好きな日本食は「寿司」という回答が圧倒的に多く、年代、性別を問わず好まれています。

- 全体の43.6%が、好きな日本食として寿司をあげている。
- すき焼き(11.7%)、うどん(8.1%)が次に続く。
- 年代別で見ても、寿司と答えた割合が圧倒的に多い。

■ 日本食の中で、一番好きなものは何ですか？(SA)



■ 【年代別】日本食の中で、一番好きなものは何ですか？(SA)

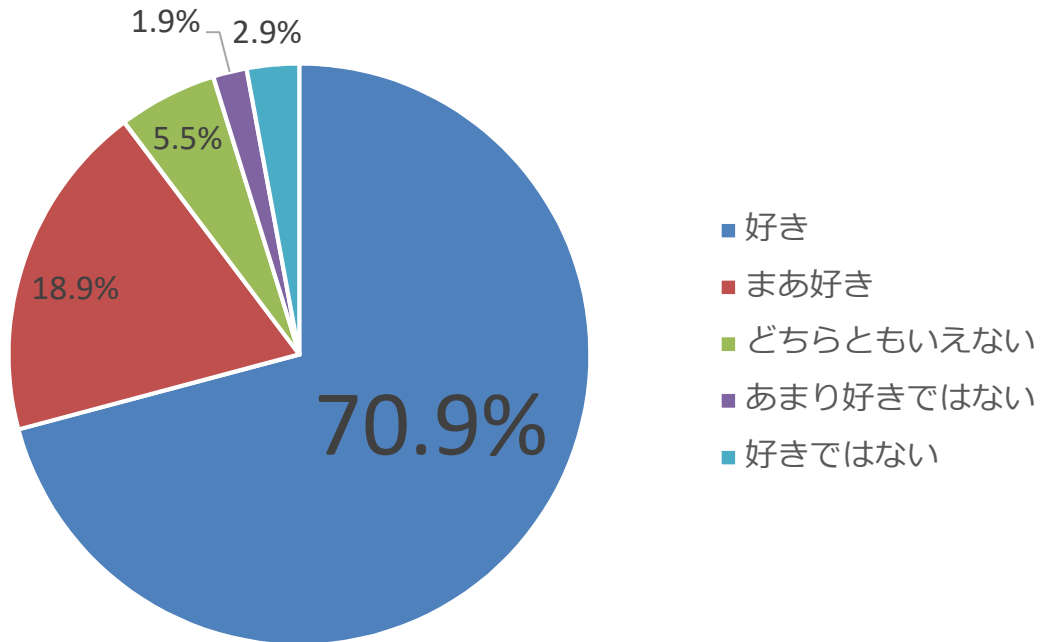


3. 寿司に対する意識

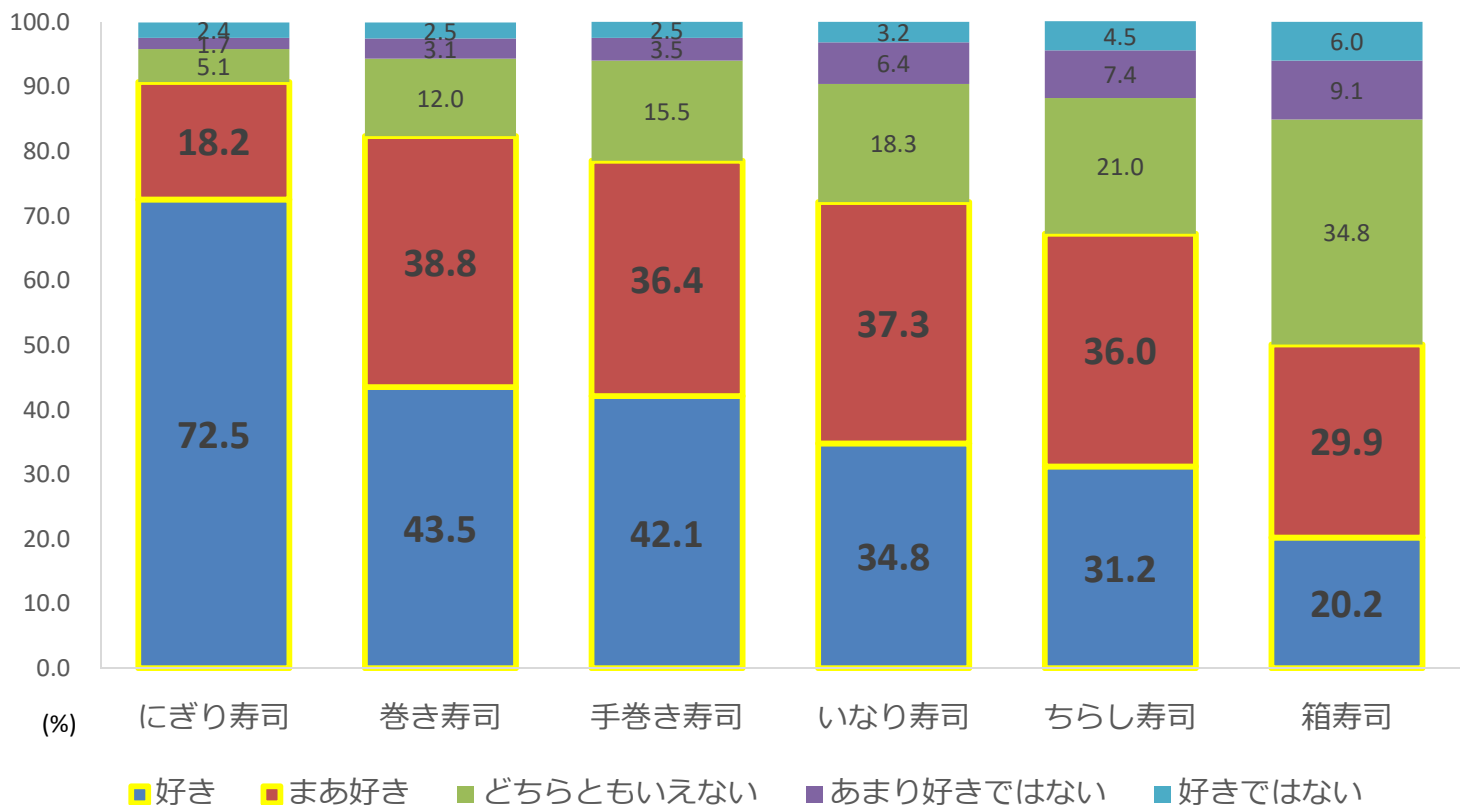
寿司を好む層は約9割、中でも「にぎり寿司」が人気です。

- 「寿司が好きか？」という質問には、70.9%が「好き」と回答。「まあ好き」を加えると、約9割だった。
- 寿司メニューではにぎり寿司の人気が高く、9割以上が「好き」「まあ好き」と答えた。

■あなたは、寿司が好きですか？(SA)



■あなたは、以下それぞれの寿司が好きですか？(SA)

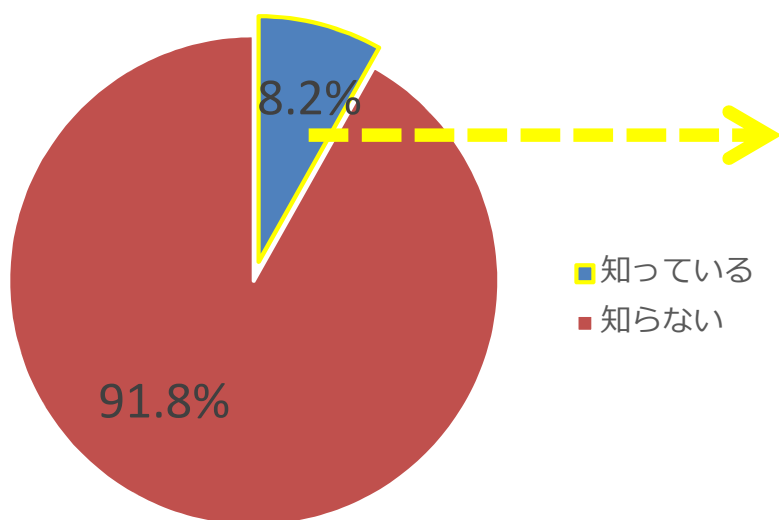


4. 寿司の日の認知

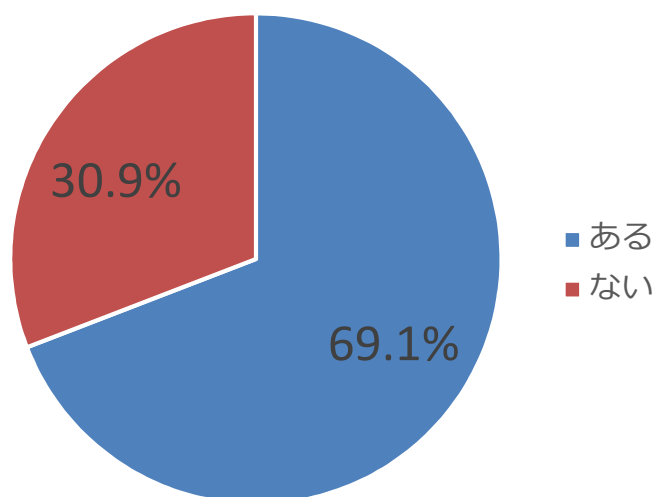
11月1日が「寿司の日」であることは認知が低く、8.2%。

- 「寿司の日」を知っている人の約7割が、当日に寿司を食べていた。
- 「寿司の日」を知ったきっかけは、テレビや新聞などのマスメディアが多かった。
- イベントとしては、お正月や誕生日、年末、お盆など家族や仲間が集まる行事で多く食べられている。

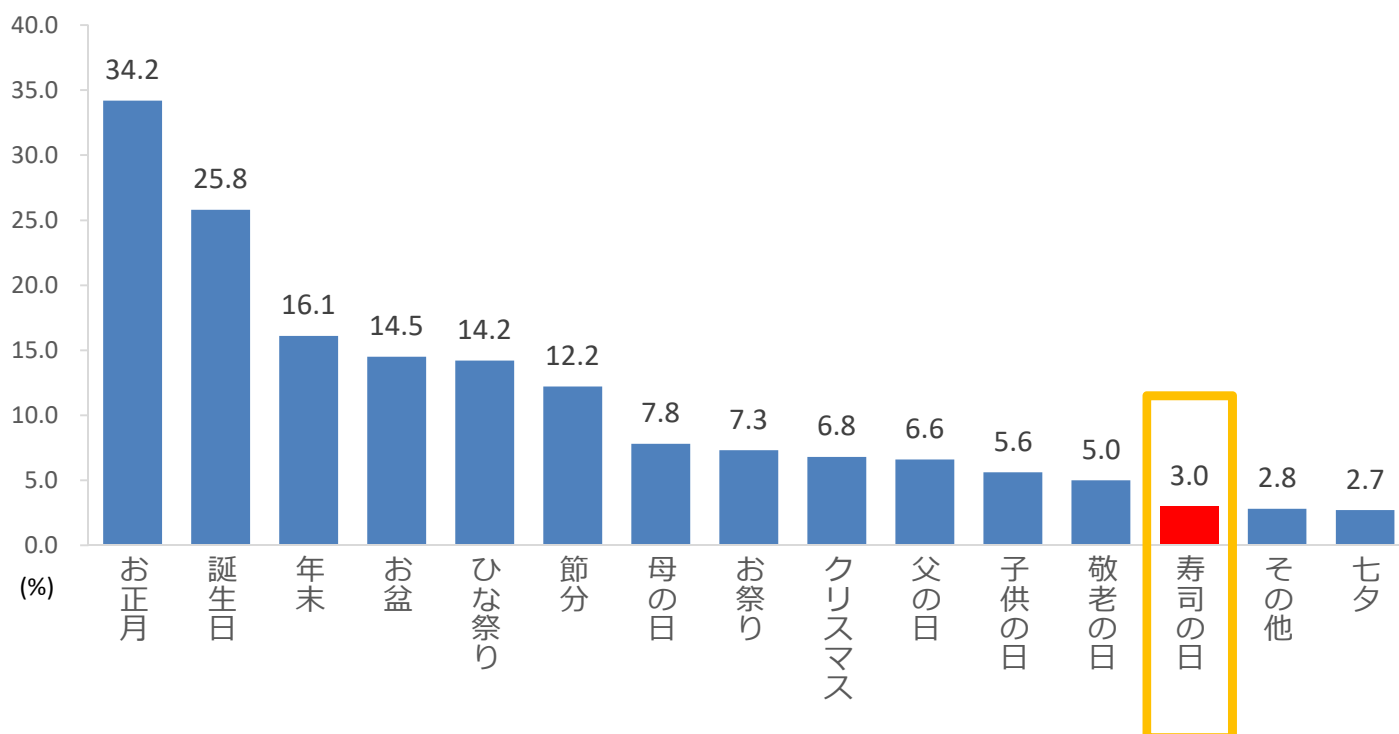
■11月1日が「寿司の日」ということを知っていますか？(SA)



■今までに実際に「寿司の日」に寿司を食べたことがありますか？(SA)



■この数年であなたが寿司を食べたイベントはありますか？(MA)(上位15位)



5. 郷土寿司ランキング

寿司の中ではにぎり寿司が圧倒的な人気を誇っていますが、日本には地域に根付いたさまざまな郷土寿司があります。

今回は、47都道府県を代表する郷土寿司の中から「知っている」「食べてみたい」メニューを調査し、ランキングとして発表いたします！

<エントリーメニュー>



北海道

すしの細道
日本全国の郷土ずし

編



北海道

蝦夷前ずし

北の魚貝をそのまま味わう



北海道

ししやもずし

ししやもを生で召し上がれ

北海道

あわび ほたてに
ぼたんえび

しばれる海の
贈り物かな





5. 郷土寿司ランキング

東北編
すしの細道 日本全国の郷土ずし

青森県
ピリリとおいしいイカのずし
イカずし

岩手県
三大和牛のすし
前沢牛のすし

秋田県
今なお愛される発酵ずし
ハタハタずし

宮城県
フカヒレのすし
フカヒレのすし

山形県
サケとご飯の紅白ずし
塩引きずし

福島県
山深い金澤の冬の味
にしんずし

雪つもり
寒さ身にしみ
旅のなか
心ぬくもる
すしと人情

関東編
すしの細道 日本全国の郷土ずし

群馬県
かわいらしいのすし
ニジマスずし

埼玉県
お茶を飲んできてヘルシーに
きらずずし

神奈川県
大船がアツアツに
アジずし

栃木県
いなりのすしを握りに見立てて
俵ずし

長野県
おすしをのせて
笹ずし

新潟県
サケのご飯の味
サケの飯ずし

東京都
これぞ、すしの代名詞
江戸前握りずし

茨城県
納豆をおいしく食べやすく
納豆巻き

千葉県
T.P.O.に合わせて使い分け
握りずし

江戸前握り
サツとつまんで
旅じたく
次の出会いに
はやるこの胸

千葉県
今なお進化する
飾り巻きずし



5. 郷土寿司ランキング

北陸 東海 編

すしの細道 日本全国の郷土ずし

富山県 マスずし
北陸を代表する人気のおすし

静岡県 原保ずし
木箱に並んだかわいらしい

石川県 カブラずし
すしと漬物のハイブリッド

愛知県 箱ずし
味と美観を同時に楽しむ

福井県 木っ葉ずし
葉っぱの香りが最高!

岐阜県 ホオ葉ずし
ホオ葉を使ったおすし

日本一 富士のいただき あおぎ見て食べるすしまた日本一かな

近畿 編

すしの細道 日本全国の郷土ずし

大阪府 大阪ずし
これが浪花のこだわりずし

三重県 手こねずし
漁師たちのワイルドなすし

兵庫県 アユずし
飛び鱈が旨づく

奈良県 柿の葉ずし
奈良の夏祭りのごちそう

和歌山県 目張りずし
ルーツは木こりの餅行食!

京都府 サバずし
京の街に彩りをそえる

滋賀県 フナずし
日本のすしのルーツ

いにしえの船を思い 目を同じく 心で味わう 悠久のすし



5. 郷土寿司ランキング

中国編
すしの細道 日本全国の郷土ずし

高知県
箱ずし
味も見た目も彩り豊かな

山口県
岩国ずし
全国屈指の豪華な箱ずし

岡山県
ばらずし
庶民の屋敷神が生んだずし

広島県
卵の花ずし
オカラを使ったヘルシーな味

鳥取県
柿の葉ずし
山深い里のおもてなし

語り地ぐ おとぎ話と 神話の里で 夢ばふくらむ すしの味

四国編
すしの細道 日本全国の郷土ずし

愛媛県
いずみや
小さく握ったおからずし

高知県
田舎ずし
山間地帯の知恵が生んだずし

香川県
カンカンずし
カンカンとおいしい音が響く

徳島県
ボウゼの姿ずし
相澤系の爽やかな香り

お通路さん 八十八カ所 わぐりみで すしは心の パワースポット



5. 郷土寿司ランキング

すしの細道 郷土・全国の郷土ずし

- 鹿児島県** 酒ずし: お酔のかわりに酒で酔っつけ
- 佐賀県** 須古ずし: 季節の味を木箱に並べて
- 宮崎県** ぼらずし: 旬な具材でいつでもおいしく
- 熊本県** 馬肉の握りずし: とろける馬肉がやみつきに
- 沖縄県** 海ぶどうのすし: 口の中ではじける海の香り
- 長崎県** 大村ずし: 郷土料理を代表する
- 福岡県** カマスずし: 厚みつきで吞しあがれ
- 大分県** 茶台ずし: ネタでシャリをサンドイッチ

さわたたる 南の風に さそわれて 晴れ晴れ広がる すしの味わい

郷土寿司「知っている」ランキング

1位 京都府 **サバ寿司**

2位 東京都 **江戸前にぎり寿司**

3位 富山県 **マス寿司**

4位 奈良県 柿の葉寿司 5位 滋賀県 フナ寿司



<サバ寿司>

※ランキング全体は14ページをご覧ください。

5. 郷土寿司ランキング

郷土寿司「食べてみたい」ランキング



1位

東京都 江戸前にぎり寿司



2位

北海道 蝦夷前寿司



3位

岩手県 前沢牛の寿司



<江戸前にぎり寿司>

4位 三重県 手こね寿司 5位 大阪府 大阪寿司

※ランキング全体は15ページをご覧ください。

◆投票結果についての専門家コメント◆ 郷土寿司 郷土料理研究家 日比野光敏氏

だいたい、予想がつくラインナップといえましょうか。やはり江戸前にぎり寿司の人気は高いですねえ。あの「へい、いらっしゃ〜い」といういなせな声が聞こえてきそうです。2位は蝦夷前寿司ですか。名前を「江戸前」にひっつけたんですね。でも、本当の意味での「江戸前」と「蝦夷前」では、お寿司の中身も違うんですけど、ご存知でしたか？活きのよさを誇る「蝦夷前」に対し、「江戸前」の寿司ダネは下仕事が生かしてあるんですよ。

3位は、前沢牛の寿司ですか。これはちょっと意外といえば意外ですが、最近の肉食のブームを考えれば納得です。若い人には人気がありますし、お歳を召した方にも、お寿司だったら好まれますよ。

4位、5位は関西のお寿司ですねえ。大阪寿司など忘れられてしまった存在だと思っていたら、なんと5位でした。東京のにぎり寿司とは違う風味を、若い人にも受け継いでいただきたいですね。



6. 巻末資料～認知度ランキング～

順位	メニュー名（都道府県名）
1	サバ寿司（京都府）
2	江戸前にぎり寿司（東京都）
3	マス寿司（富山県）
4	柿の葉寿司（奈良県）
5	フナ寿司（滋賀県）
6	柿の葉寿司（鳥取県）
7	ばら寿司（岡山県）
8	大阪寿司（大阪府）
9	納豆巻き（茨城県）
10	箱寿司（島根県）
11	目張り寿司（和歌山県）
12	飾り巻き寿司（千葉県）
13	笹寿司（長野県）
14	手こね寿司（三重県）
15	箱寿司（愛知県）
16	馬肉のにぎり寿司（熊本県）
17	ニジマス寿司（群馬県）
18	カブラ寿司（石川県）
19	アジ寿司（神奈川県）
20	蝦夷前寿司（北海道）
21	ばら寿司（宮崎県）
22	ハタハタ寿司（秋田県）
23	岩国寿司（山口県）
24	ホオ葉寿司（岐阜県）

順位	メニュー名（都道府県名）
25	前沢牛の寿司（岩手県）
26	木っ葉寿司（福井県）
27	アユ寿司（兵庫県）
28	卯の花寿司（広島県）
29	イカ寿司（青森県）
30	にしん寿司（福島県）
31	大村寿司（長崎県）
32	俵寿司（栃木県）
33	カンカン寿司（香川県）
34	サケの飯寿司（新潟県）
35	カマス寿司（福岡県）
36	田舎寿司（高知県）
37	塩引き寿司（山形県）
38	にぎり寿司（山梨県）
39	フカヒレの寿司（宮城県）
40	海ぶどうの寿司（沖縄県）
41	須古寿司（佐賀県）
42	茶台寿司（大分県）
43	ししゃも寿司（北海道）
44	きらず寿司（埼玉県）
45	酒寿司（鹿児島県）
46	ボウゼの姿寿司（徳島県）
47	いずみや（愛媛県）
48	原保寿司（静岡県）



6. 巻末資料～喫食意向ランキング～

順位	メニュー名（都道府県名）
1	江戸前にぎり寿司（東京都）
2	蝦夷前寿司（北海道）
3	前沢牛の寿司（岩手県）
4	手こね寿司（三重県）
5	大阪寿司（大阪府）
6	柿の葉寿司（奈良県）
7	ニジマス寿司（群馬県）
8	マス寿司（富山県）
9	ばら寿司(岡山県)
10	箱寿司（島根県）
11	馬肉のにぎり寿司（熊本県）
12	サバ寿司（京都府）
13	茶台寿司（大分県）
14	アジ寿司（神奈川県）
15	柿の葉寿司（鳥取県）
16	塩引き寿司（山形県）
17	岩国寿司（山口県）
18	俵寿司（栃木県）
19	目張り寿司（和歌山県）
20	須古寿司（佐賀県）
21	ししゃも寿司（北海道）
22	飾り巻き寿司（千葉県）
23	箱寿司（愛知県）
24	大村寿司（長崎県）

順位	メニュー名（都道府県名）
25	笹寿司（長野県）
26	サケの飯寿司（新潟県）
27	カマス寿司（福岡県）
28	フカヒレの寿司（宮城県）
29	納豆巻き（茨城県）
30	イカ寿司（青森県）
31	ばら寿司（宮崎県）
32	カンカン寿司（香川県）
33	田舎寿司（高知県）
34	原保寿司（静岡県）
35	にぎり寿司（山梨県）
36	木っ葉寿司（福井県）
37	ホオ葉寿司（岐阜県）
38	海ぶどうの寿司（沖縄県）
39	きらず寿司（埼玉県）
40	いずみや（愛媛県）
41	カブラ寿司（石川県）
42	酒寿司（鹿児島県）
43	アユ寿司（兵庫県）
44	卵の花寿司（広島県）
45	ボウゼの姿寿司（徳島県）
46	ハタハタ寿司（秋田県）
47	にしん寿司（福島県）
48	フナ寿司（滋賀県）