

アンケート調査の概要

アンケート調査

伊勢うどんの歴史や特徴などを把握するためのアンケート調査を実施した。
(令和4年10月～11月)

(1) 調査対象、調査方法

対象	方法	回収数
①市民等 (伊勢市内、伊勢市外の三重県内、三重県外)	伊勢市の公式LINEやHP等による周知、インターネットによる回収	2,254件回収
②まちづくり協議会23団体の所属者5人 (まちづくり協議会：伊勢市内全域に設立されており、生活に身近な活動を行っている人たちや、地域の団体が集まって、地域課題について話し合い、解決する組織)	郵送配布、回収による調査	88.7% (115件発送、102件回収)
③うどん店 (伊勢市内、鳥羽市内)	郵送配布、回収による調査	72.7% (33件発送、24件回収)
④製麺業者・醸造業者 (三重県内)	郵送配布、回収による調査	81.0% (21件発送、17件回収)
⑤スーパーマーケット (伊勢市内)	郵送配布、回収による調査	66.7% (6件発送、4件回収)
⑥飲食店等 (伊勢市内、度会町内、明和町内)	郵送配布、回収による調査	25.2% (155件発送、39件回収)
⑦インターネットモニター (全国を対象に調査会社のモニター登録をしている方)	インターネットモニターアンケートによる回収	500件回収

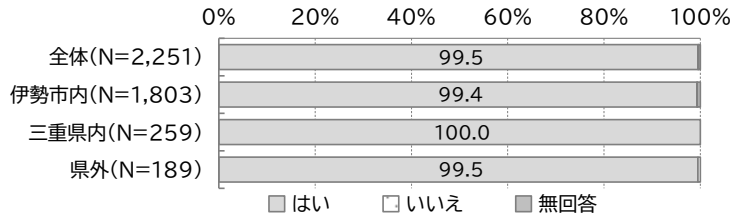
(2) 調査結果の概要

①市民等

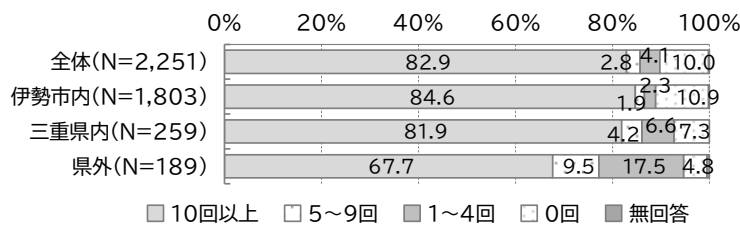
伊勢うどんを知っていますか。／食べたことがありますか。

(単数回答、居住地別クロス集計 ※居住地を回答した人のみ)

【知っていますか】 (単数回答)



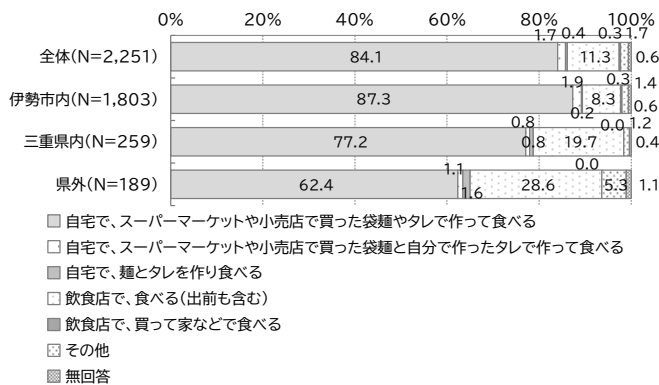
【食べたことがありますか】 (単数回答)



認知度については、伊勢市内、県内・県外ともに高いことがわかります。一方で、食べたことがあるかどうかについては、伊勢市内、三重県内では10回以上食べた事がある人が多く80%以上となっています。三重県外では、約68%となっており、市内、県内の人よりも割合が低くなっています。

伊勢うどんをどの様に食べますか。

(多いものから順に3つまで回答、第1位の回答を居住地別クロス集計)



伊勢うどんをどの様に食べるかについては、「自宅で、スーパーマーケットや小売店で買った袋麺やタレで作って食べる」が、全体で80%以上と最も高い割合で、伊勢市内では90%近くと特に高くなっています。三重県外では、「飲食店で、食べる」が約30%と比較的高い割合になっていますが、伊勢参りに来た時に店で食べているものと考えられます。

伊勢うどんをどのような時に食べますか。

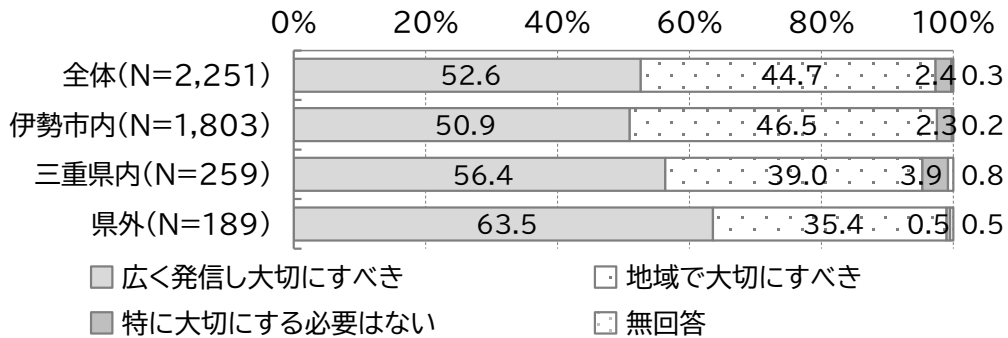
(最も多いものから順に3つまで回答、第1位の回答を居住地別クロス集計)

	朝食	昼食	夕食	間食	夜食	行事の時	正月などのお参りに来た時	伊勢神宮に参りに来た時	体調が悪い時	寒い時	手間をかけたくない時	離乳食	赤ちゃんの	その他	無回答
全体(N=2,251)	1.9%	59.9%	11.9%	1.4%	0.3%	0.8%	5.3%	7.0%	0.9%	7.3%	0.4%	1.9%	0.9%		
伊勢市内(N=1,803)	1.9%	61.8%	11.8%	1.3%	0.2%	0.7%	1.9%	7.9%	1.1%	8.2%	0.6%	1.6%	0.9%		
三重県内(N=259)	1.9%	55.2%	15.4%	2.3%	0.4%	0.0%	13.5%	3.5%	0.4%	3.9%	0.0%	2.7%	0.8%		
県外(N=189)	1.6%	48.1%	7.4%	1.1%	1.1%	2.1%	26.5%	3.7%	0.0%	3.7%	0.0%	4.2%	0.5%		

伊勢うどんをどのような時に食べるかについては、居住地別でみると、いずれにおいても「昼食」の割合が高くなっています。「伊勢神宮にお参りに来た時」は、県内・県外での割合が高くなっています。

伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。

(単数回答、居住地別クロス集計・年代別クロス集計 ※居住地、年代を回答した方のみ)



上段:度数 下段:%		問18 伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。(1つに○)				
		合計	広く発信し大切にすべき	地域で大切にすべき	特に大切にする必要はない	無回答
問2 年齢をお答えください。(1つに○)	全体	2245 100.0	1180 52.6	1005 44.8	53 2.4	7 0.3
	19歳以下	16 100.0	10 62.5	5 31.3	-	1 6.3
	20~29歳	144 100.0	76 52.8	65 45.1	3 2.1	-
	30~39歳	353 100.0	169 47.9	174 49.3	10 2.8	-
	40~49歳	540 100.0	273 50.6	252 46.7	13 2.4	2 0.4
	50~59歳	589 100.0	319 54.2	256 43.5	13 2.2	1 0.2
	60~69歳	405 100.0	221 54.6	173 42.7	9 2.2	2 0.5
	70~79歳	175 100.0	99 56.6	72 41.1	4 2.3	-
	80歳以上	23 100.0	13 56.5	8 34.8	1 4.3	1 4.3

食文化として大切にすべきかどうかについて、ほとんどの人が大切にすべきと回答し、半数以上が「広く発信し大切にすべき」と回答しています。特に、市内より県内・県外の人の方が広く発信していく方が望ましいと考えている傾向となっています。年代別にみても、ほぼすべての年代で「大切にすべき」と回答している人がほとんどであり、半数以上が広く発信し大切にすべき、半数近くが地域で大切にすべきと考えています。

②まちづくり協議会

伊勢うどんが好きですか。（単数回答、地区別クロス集計）

問8 伊勢うどんが好きですか。（1つに○） × 地区分類

上段:度数		問8 伊勢うどんが好きですか。（1つに○）					
下段:%		合計	とても好き	やや好き	どちらでもない	やや嫌い	嫌い
地区分類	全体	102	73	27	2	-	-
		100.0	71.6	26.5	2.0	-	-
	旧宇治山田市（山田）	23	13	9	1	-	-
		100.0	56.5	39.1	4.3	-	-
	旧宇治山田市（宇治）	10	6	3	1	-	-
	100.0	60.0	30.0	10.0	-	-	
	昭和に合併した地区	54	42	12	-	-	-
	100.0	77.8	22.2	-	-	-	
	平成に合併した地区	15	12	3	-	-	-
	100.0	80.0	20.0	-	-	-	

伊勢うどんが好きかどうかについては、全体では約 98%が「好き」（「とても好き」「やや好き」の合計）と回答しており、いずれの地区でも「とても好き」が最も高い割合です。

※地区分類は協議会の活動地域に基づき以下のように設定

1. 旧宇治山田市（山田）：厚生、明倫、中島、有緝、早修
2. 旧宇治山田市（宇治）：修道、進修
3. 昭和に合併した地区：神社、大湊町、豊浜東、豊西、東大淀、北浜、沼木、佐八、四郷、浜郷、城田、宮山
4. 平成に合併した地区：二見、高城、小俣、御園

伊勢うどんを家で食べる頻度はどの程度ですか。／伊勢うどんを店で食べる頻度はどの程度ですか。（単数回答、地区別クロス集計）

問9 伊勢うどんを家で食べる頻度はどの程度ですか。（1つに○） × 地区分類

上段:度数		問9 伊勢うどんを家で食べる頻度はどの程度ですか。（1つに○）								
下段:%		合計	ほぼ毎日	週に3～5 日程度	週に1～2 日程度	月に2～3 日程度	月に1日程 度	2～3か 月に1日程 度	その他	まったく食 べない
地区分類	全体	98	1	1	10	36	23	19	5	3
		100.0	1.0	1.0	10.2	36.7	23.5	19.4	5.1	3.1
	旧宇治山田市（山田）	23	-	-	3	5	5	6	2	2
		100.0	-	-	13.0	21.7	21.7	26.1	8.7	8.7
	旧宇治山田市（宇治）	10	-	-	-	5	2	2	1	-
	100.0	-	-	-	50.0	20.0	20.0	10.0	-	
	昭和に合併した地区	51	1	-	6	23	11	8	1	1
	100.0	2.0	-	11.8	45.1	21.6	15.7	2.0	2.0	
	平成に合併した地区	14	-	1	1	3	5	3	1	-
	100.0	-	7.1	7.1	21.4	35.7	21.4	7.1	-	

問10 伊勢うどんを店で食べる頻度はどの程度ですか。（1つに○） × 地区分類

上段:度数		問10 伊勢うどんを店で食べる頻度はどの程度ですか。（1つに○）								
下段:%		合計	ほぼ毎日	週に3～5 日程度	週に1～2 日程度	月に2～3 日程度	月に1日程 度	2～3か 月に1日程 度	その他	まったく食 べない
地区分類	全体	94	-	-	4	5	7	26	21	31
		100.0	-	-	4.3	5.3	7.4	27.7	22.3	33.0
	旧宇治山田市（山田）	23	-	-	3	-	1	5	5	9
		100.0	-	-	13.0	-	4.3	21.7	21.7	39.1
	旧宇治山田市（宇治）	10	-	-	-	1	1	2	2	4
	100.0	-	-	-	10.0	10.0	20.0	20.0	40.0	
	昭和に合併した地区	49	-	-	1	3	4	17	12	12
	100.0	-	-	2.0	6.1	8.2	34.7	24.5	24.5	
	平成に合併した地区	12	-	-	-	1	1	2	2	6
	100.0	-	-	-	-	8.3	8.3	16.7	16.7	50.0

伊勢うどんを食べる頻度について、「家」で食べる頻度は、「月に2～3日」が36.7%と最も割合が高くなっており、「店」で食べる頻度は、「2～3か月に1日程度」が27.7%と最も割合が高くなっています。店よりも、家で食べる頻度の方が高い事がうかがえ、市民等とほぼ同様の傾向となっています。

店の「その他」としては「年に数回」、「年に1回」という回答があります。

伊勢うどんをどの様に食べますか。

(多いものから順に3つまで回答、第1位の回答を地区別クロス集計)

問11 【1】伊勢うどんをどの様に食べますか。(多いものから順に3つまでの数字を記入) × 地区分類

上段:度数 下段:%		問11 【1】伊勢うどんをどの様に食べますか。(多いものから順に3つまでの数字を記入)						
		合計	自宅で、スーパーマーケットや小売店で買った袋麺やタレで作って食べる	自宅で、スーパーマーケットや小売店で買った袋麺と自分で作ったタレで作って食べる	自宅で、麺とタレを作り食べる	飲食店で、食べる(出前も含む)	飲食店で、買って家などで食べる	その他
地区分類	全体	93 100.0	84 90.3	1 1.1	-	8 8.6	-	-
	旧宇治山田市(山田)	20 100.0	16 80.0	-	-	4 20.0	-	-
	旧宇治山田市(宇治)	10 100.0	8 80.0	-	-	2 20.0	-	-
	昭和に合併した地区	50 100.0	47 94.0	1 2.0	-	2 4.0	-	-
	平成に合併した地区	13 100.0	13 100.0	-	-	-	-	-

伊勢うどんをどの様に食べるかについては、「自宅で、スーパーマーケットや小売店で買った袋麺やタレで作って食べる」が、約90%以上で第1位になっています。次いで「飲食店で、食べる(出前も含む)」の割合が高くなっています。他の食べ方はほとんどありません。旧宇治山田市の地区では、「飲食店で、食べる(出前も含む)」が高い傾向がうかがえます。

伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。(単数回答、地区別クロス集計)

／伊勢うどんの由来、発祥について知っていますか。(単数回答、地区別クロス集計)

【食文化として大切にすべきか】

【由来、発祥について知っているか】

問15 伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。(1つに○) × 地区分類

上段:度数 下段:%		問15 伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。(1つに○)			
		合計	広く発信し大切にすべき	地域で大切にすべき	特に大切にする必要はない
地区分類	全体	96 100.0	56 58.3	37 38.5	3 3.1
	旧宇治山田市(山田)	23 100.0	8 34.8	13 56.5	2 8.7
	旧宇治山田市(宇治)	10 100.0	7 70.0	3 30.0	-
	昭和に合併した地区	51 100.0	31 60.8	19 37.3	1 2.0
	平成に合併した地区	12 100.0	10 83.3	2 16.7	-

問17 伊勢うどんの由来、発祥について知っていますか。(1つに○) × 地区分類

上段:度数 下段:%		問17 伊勢うどんの由来、発祥について知っていますか。(1つに○)		
		合計	知っている	知らない
地区分類	全体	94 100.0	39 41.5	55 58.5
	旧宇治山田市(山田)	22 100.0	13 59.1	9 40.9
	旧宇治山田市(宇治)	9 100.0	4 44.4	5 55.6
	昭和に合併した地区	49 100.0	15 30.6	34 69.4
	平成に合併した地区	14 100.0	7 50.0	7 50.0

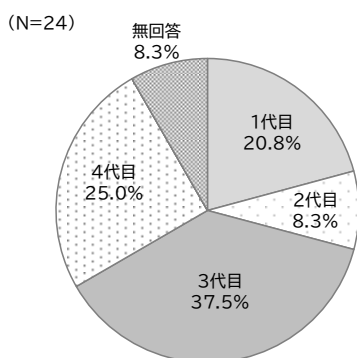
食文化として大切にすべきかどうかについては、90%以上が大切にすべきと回答しており、「広く発信し大切にすべき」が半数以上を占めており、市民等と同様の傾向となっています。地区別にみると、旧宇治山田市(山田)では、「地域で大切にすべき」が、他の地区より高い割合になっています。

由来、発祥についての認知は、全体では「知っている」が約40%となっており、旧宇治山田市(山田)では、他の地区より高い割合になっています。

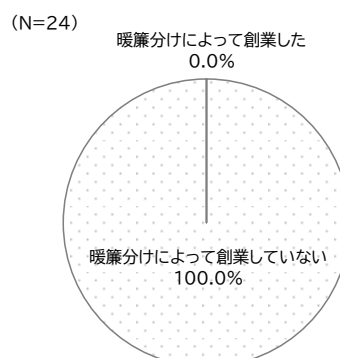
③うどん店

店は何代目になりますか。暖簾分けによって店が創業されましたか。（単数回答）

【何代目か】



【暖簾分けによって創業しているか】

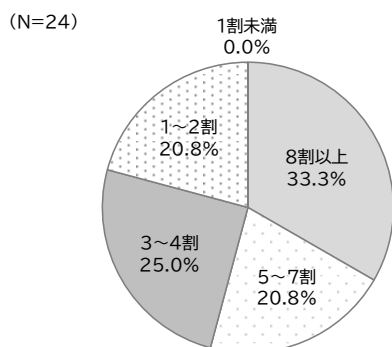


現在の店主は3代目から4代目になっている店が多くなっており、創業年は明治時代の末から昭和20年代の間が多くなっています。回答いただいた全ての店では、暖簾分けによって創業されていません。

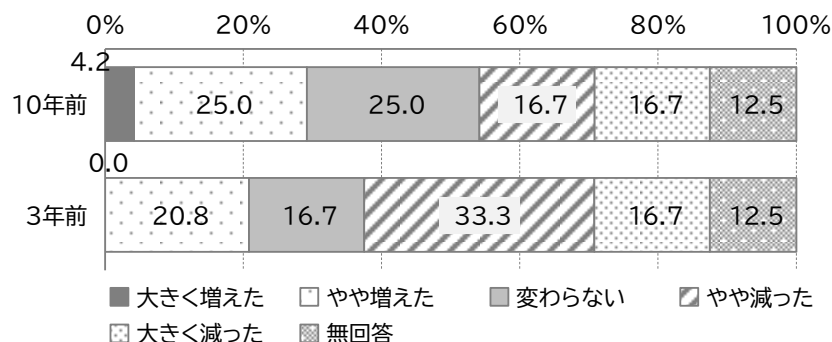
売り上げの中で、伊勢うどんの割合はどの程度ですか。（単数回答）

10年前、3年前（新型コロナウイルス感染症拡大前）と比較した最近の伊勢うどんの売れ行きはどうか。（それぞれ単数回答）

【売り上げにおける伊勢うどんの割合】



【以前と比較した伊勢うどんの売れ行き】



売り上げにおける伊勢うどんの割合は、「8割以上」が33.3%と最も割合が高くなっており、店によって異なります。

伊勢うどんの売れ行きについて、10年前と比較すると「やや増えた」「変わらない」の割合が高くなっています。3年前と比較すると「やや減った」の割合が高くなっています。この事は、コロナ禍によって観光客が減った事が影響していると考えられます。

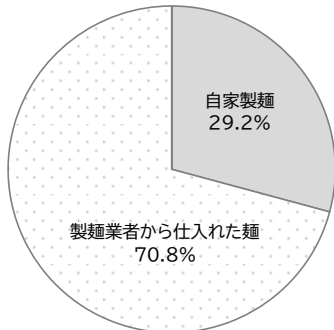
店の伊勢うどんの麺は自家製ですか。仕入れていますか。（単数回答）

店の伊勢うどんのタレは自家製ですか。仕入れていますか。（単数回答）

客層は地元の方と観光客とどちらが多いですか。（単数回答）

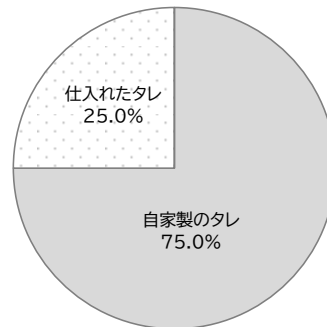
【麺について】

(N=24)



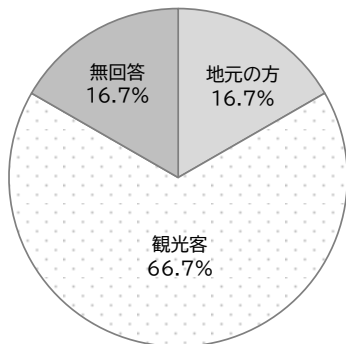
【タレについて】

(N=24)



【客層について】

(N=24)



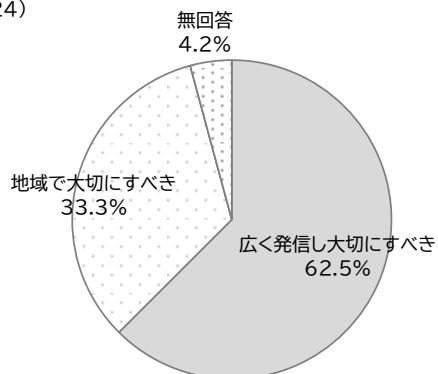
麺やタレについて、「麺」は「製麺業者から仕入れた麺」を使用している店が約 70%となっていますが、「タレ」は「自家製のタレ」が 75.0%となっています。客層に関しては、「観光客」が約 66.7%となっています。

伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。（単数回答）

伊勢うどんの由来、発祥について知っていますか。（単数回答）

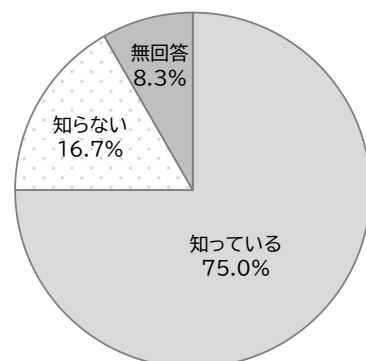
【大切にすべきですか】

(N=24)



【由来、発祥について】

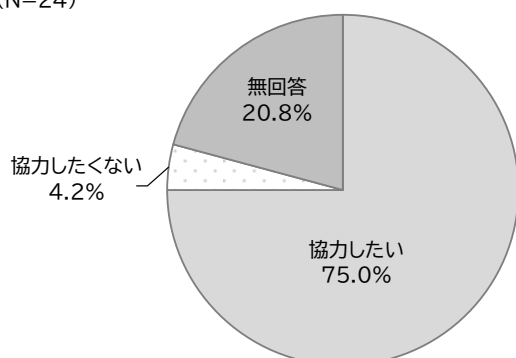
(N=24)



食文化として大切にすべきかどうかについては、ほとんどが大切にすべきと回答しており、「広く発信し大切にすべき」が 62.5%となっています。由来、発祥についての認知は、「知っている」が 75.0%となっており、うどん店の方は、伊勢うどんに関する由来や発祥について「知っている」という傾向があります。市民等と比較して、「広く発信し大切にすべき」、由来、発祥について「知っている」の割合が高い傾向となっています。

伊勢うどんを盛り上げる取組があったら協力したいですか。（単数回答）

(N=24)



伊勢うどんを盛り上げる取組への協力に関しては、「協力したい」と考える人が 75.0%となっています。

なお、盛り上げるための取組について、「ここ何年かで以前よりは全国的な知名度は高まったと思うが、まずは一層の情報発信が必要。（地域をあげて）また、その由来などを正しく発信することも大切であると思う。」といった回答がありました。

伊勢うどんの由来、発祥について（自由記述）

- 江戸時代よりお伊勢参りに来て下さる旅人の胃に優しい食べ物としてふるまわれていた。
- 岡崎の八丁味噌が伊勢に伝わってから始まる。
- ゆでたうどんにたまり醤油をかけただけのスタイルが始まりと認識している。
- 伊勢は、醤油、みその製造所が多かった事と旅のお客さんが早く食べられるようになった事などです。
- 昭和まで「素うどん」として地元民からするとごく普通なうどんとして伝わってきた事や、「なぜ伊勢うどんは柔らかいのか。」という疑問にも「米粉を使用すると小麦の様なグルテンがないので柔らかい」と説明がつくため、そちらの説を個人的には信じています。

昭和時代の伊勢うどんについて（自由記述）

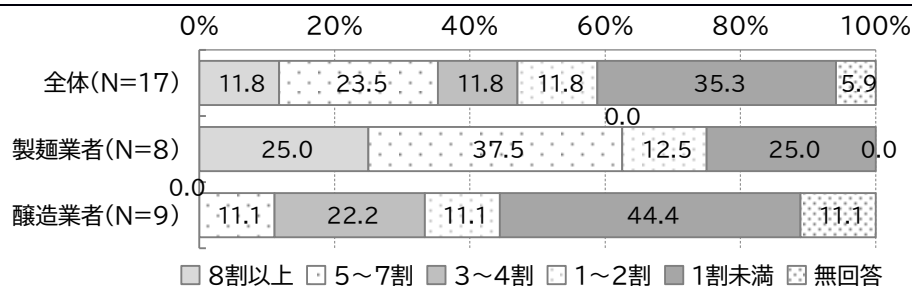
- 子供の頃は、「うどん＝伊勢うどん」であった。普通のうどんは汁うどんと呼んでいた。
- うどん屋に行ってうどんを注文すれば、伊勢うどん。素うどんと注文すれば汁のうどんが出てきた。

伊勢うどんに関する思いなど（自由記述）

- 伊勢うどんは、もはや伊勢の人の食べものではなく観光客の名物となっている。伊勢うどんを発展させる為には県外へのプロモーションが必要。
- 伊勢うどんは、むかし鳥羽にも松阪にもなかった。

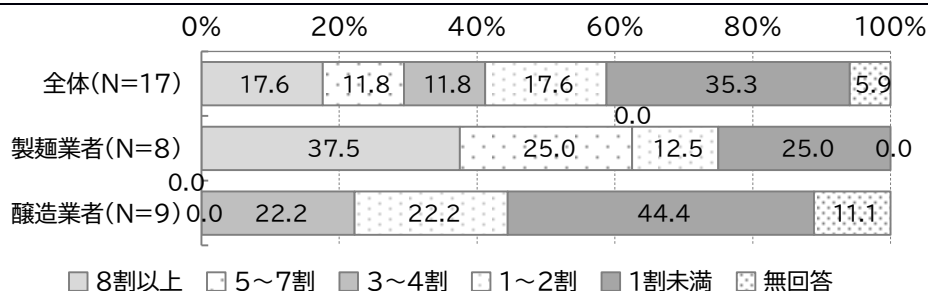
④製麺業者・醸造業者

製造している製品の中で伊勢うどんに関する製品の割合はどの程度ですか。（単数回答）



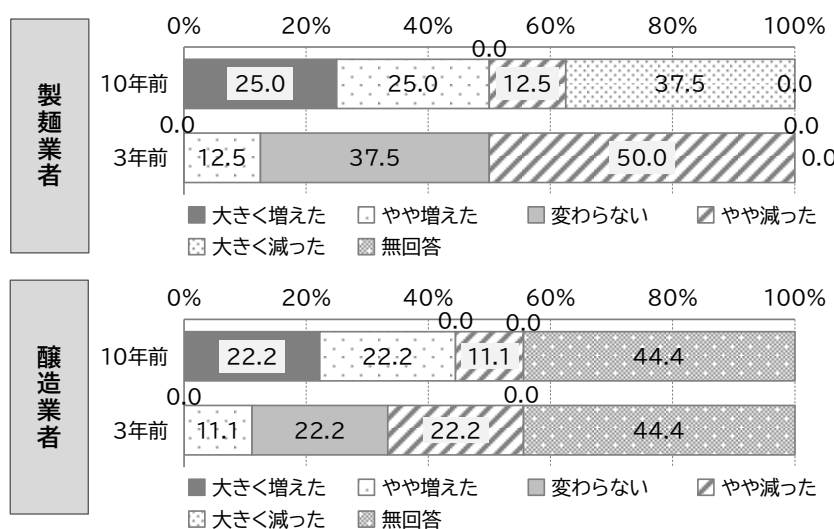
伊勢うどんに関する製品の割合について、全体としては「1割未満」が35.3%と最も高くなっています。また、製麺業者では「5~7割」、醸造業者では「1割未満」の割合が高くなっています。

製造している製品の中で伊勢うどんに関する製品の売上げの割合はどの程度ですか。（単数回答）



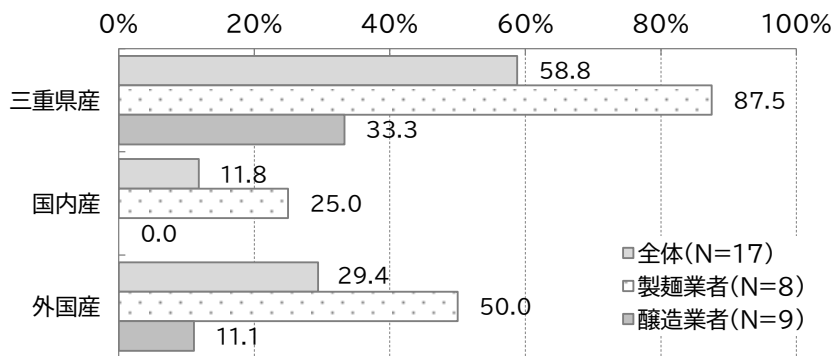
伊勢うどんに関する製品の売上げの割合について、全体としては「1割未満」が35.3%と最も高くなっています。製麺業者では「8割以上」、醸造業者では「1割未満」の割合が高くなっています。

10年前、3年前（新型コロナウイルス感染症拡大前）と比較した最近の伊勢うどんに関する製品の売れ行きはどうか。（それぞれ単数回答）



伊勢うどんの売れ行きについて、製麺業者では、10年前と比較して「大きく減った」、3年前と比較して「やや減った」の回答が多くなっています。10年前は式年遷宮で観光客が例年より多い年であり、お土産用の商品の売上げが特に多かったことが影響していると考えられます。醸造業者では、10年前と比較して「大きく増えた」「やや増えた」、3年前と比較して「変わらない」「やや減った」の回答が多くなっています。醸造業者は、タレのベースとなる「たまり」を販売しており、伊勢うどんに限定した商品を直接販売していない事が無回答が多い理由と考えられます。

使用している小麦の産地はどこですか。（複数回答）



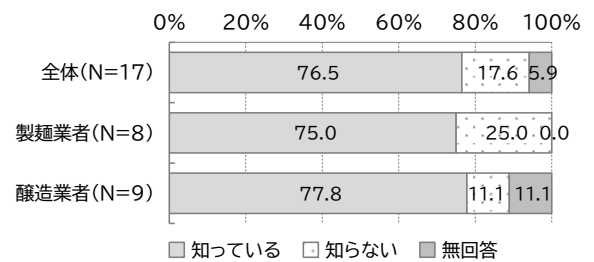
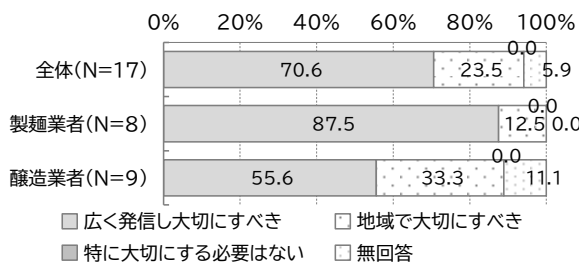
製麺業者では、使用している小麦の産地については、「三重県産」が87.5%と最も多く、次いで「外国産」が50.0%、「国内産」が25.0%となっています。
醸造業者では、「三重県産」か「外国産」が多くなっています。
製麺業者の回答として、三重県産では、「あやひかり」や「さとのそら」、国内産としては、北海道産、外国産ではオーストラリア産がありました。

伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。（単数回答）

伊勢うどんの由来、発祥について知っていますか。（単数回答）

【大切にすべきですか】

【由来、発祥について】



食文化として大切にすべきかどうかについては、製麺業者、醸造業者ともに、ほとんどが大切にすべきと回答しており、「広く発信し大切にすべき」が約70%となっています。また、由来、発祥についての認知は、「知っている」が全体で80%近くとなっており、伊勢うどんに関する由来や発祥について「知っている」という人が多い傾向にあります。
市民等と比較すると、「広く発信し大切にすべき」、由来、発祥について「知っている」の割合が高い傾向となっており、うどん店と同様の傾向となっています。

伊勢うどんの由来、発祥について（自由記述）

- 400年以上前からたまりしょうゆの流通が盛んだ伊勢地方で、参拝客がすぐに食べられるように、ゆで続けた麺にたまりしょうゆベースのたれをかけて絡めて食す。具材もほぼ入れない昔ながらの伊勢地方が生んだ郷土料理。
- この地方では米は収穫されても小麦は微量にしか採れていなかったはずなので、米を使って作っていたのではないか。

伊勢うどんに関する思いなど（自由記述）

- シンプルさが伊勢うどんの特徴で、タレもたまりベースでシンプルなタレだった。
- ただの「うどん」。普通の「かけうどん」は薄口うどん。

⑤スーパーマーケット

うどんの売り上げの中で、伊勢うどんの麺とタレの割合はどの程度ですか。（単数回答）

割合	件数
8割以上	1件
5～7割	1件
3～4割	1件
1～2割	1件

うどん製品の売り上げにおける伊勢うどんに関する割合については、それぞれの店舗で異なっている事がうかがえます。

伊勢うどんの麺は何種類扱っていますか。（単数回答）

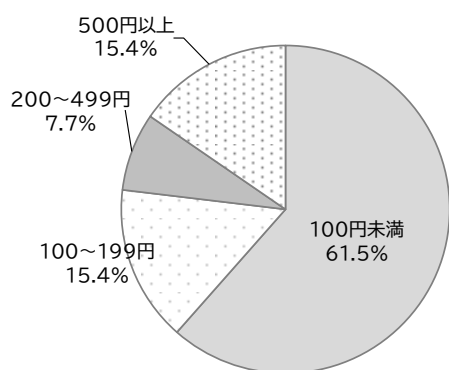
伊勢うどんのタレは何種類扱っていますか。（単数回答）

種類	麺(件数)	タレ(件数)
1種類	-	-
2種類	1件	-
3種類	-	1件
4種類	1件	-
5種類以上	2件	3件

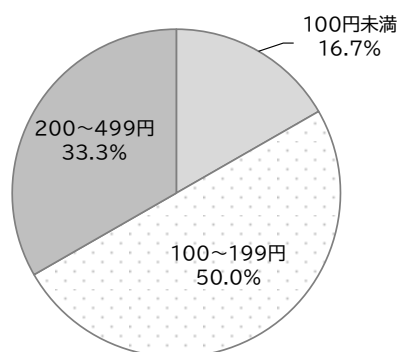
伊勢うどんの麺とタレについて、麺、タレのいずれにおいても、5種類以上取り扱っているという店舗が複数あります。

伊勢うどんの麺とタレの販売価格はいくらですか。（それぞれ金額を記入）

麺（平均：197.6円）



タレ（平均：179.5円）



取り扱っている
麺とタレの業者

・山口製麺
・駒鳥食品
・みなみ製麺

・大徳食品
・加藤製麺

・山口製麺
・みなみ製麺
・ミエマン
・ヤマモリ
・マルキ商会
・駒鳥食品

麺については、「100円未満」が61.5%、タレについては、「100～199円」が50.0%と最も多くなっています。

それぞれを平均で見ると、いずれも200円以下となっています。

なお、麺の価格には、2食分や土産物用のものも含まれています。タレも同様に、複数回使えるものも含まれています。

伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。（単数回答）

割合	件数
広く発信し大切にすべき	3件
地域で大切にすべき	1件
特に大切にする必要はない	-

食文化として大切にすべきかどうかについては、大切にすべきであり、特に「広く発信し大切にすべき」と考えています。

伊勢うどんの由来、発祥について知っていますか。（単数回答）

割合	件数
知っている	3件
知らない	1件

伊勢うどんに関する由来、発祥については、「知っている」の回答が多くなっています。

伊勢うどんの由来、発祥について（自由記述）

- 伸ばす時間をかけずに腰の無い太いうどんをつくり、みそだまりをからませて食べていたらしい。参宮者がいつでも食べられるようにと、ゆで続けた麺にたまりをかけて食べていたらしい。
- 伊勢神宮のお参りが江戸時代に盛んになり、参拝者にゆでた麺にたまりをかけてすぐに食べられる店ができた。
- 参宮客へ供するためにうどん屋を開業したのが、伊勢うどん屋の最初。すぐに参宮客に提供できるように常にゆで続け必要量を釜揚げしていたため、ゆで時間を気にしなくてよいうどんが適していたとされました。他に神宮へ長旅をしてきて疲労がたまっている人向けの食事として江戸時代に開発された料理だったそうです。

盛り上げるための取組について（自由記述）

- TV取材等のメディアイベント、企画。
- 伊勢うどんは地域の方からの信頼はありますが、他の地域の方からの人気を得難いものなので、企業等に補助金、市の取り組みとして協力して頂けると、広く発信して伊勢うどんの伝統を守れると思っています。
- 各社のうどんやつゆの違いを知ってもらう。

伊勢うどんに関する思いなど（自由記述）

- 病気などで体調が悪く食欲がないときに伊勢うどんを食べていたと言っている人がいました。
- 参宮者へのおもてなし。伊勢神宮。

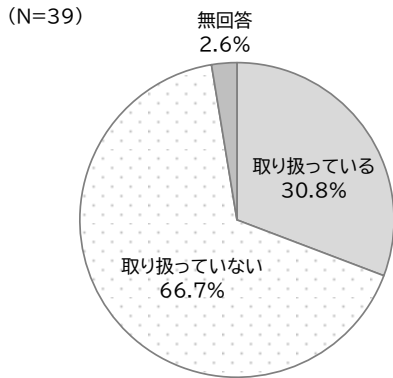
⑥飲食店等

【回答いただいたお店の主な業種】 ※うどん店以外を対象

・居酒屋	・焼鳥屋	・和食料理屋
・お好み焼き屋	・日本料理屋	・すき焼き、しゃぶしゃぶ
・中華料理屋	・定食屋	・フランス料理
・スナック、バー	・鰻料理専門店	・焼肉屋 など

店では、メニューで伊勢うどんを取り扱っていますか。（単数回答）
 売り上げの中で、伊勢うどんの割合はどの程度ですか。（単数回答）
 客層は地元の方と観光客とどちらが多いですか。（単数回答）

【店における伊勢うどんの取り扱い】

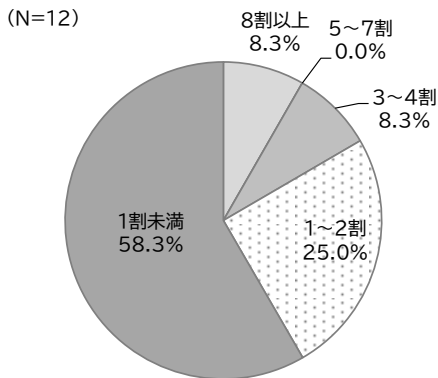


店で伊勢うどんを取り扱っているかどうかについては、「取り扱っている」が30.8%となっています。

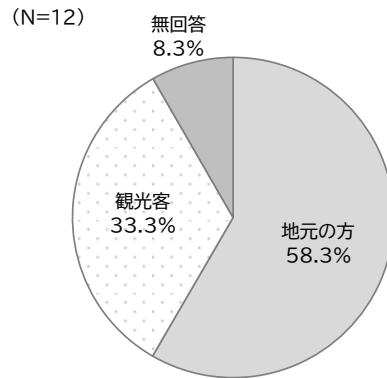


「取り扱っている」と回答した店のみが回答

【売り上げにおける伊勢うどんの割合】



【客層】

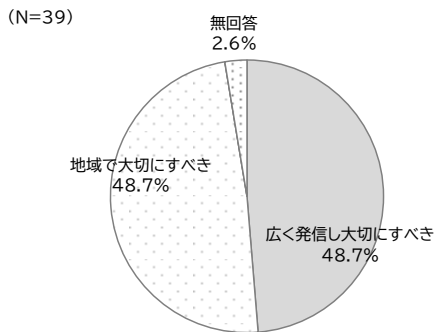


売り上げにおける伊勢うどんの割合については、「1割未満」が半数以上となっています。客層については、「地元の方」が半数以上となっています。

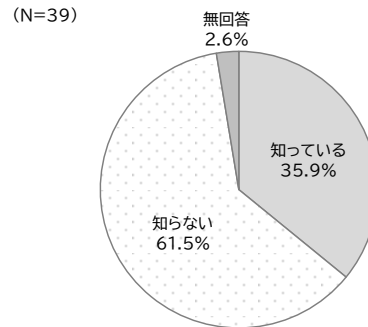
伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。（単数回答）

伊勢うどんの由来、発祥について知っていますか。（単数回答）

【大切にすべきですか】



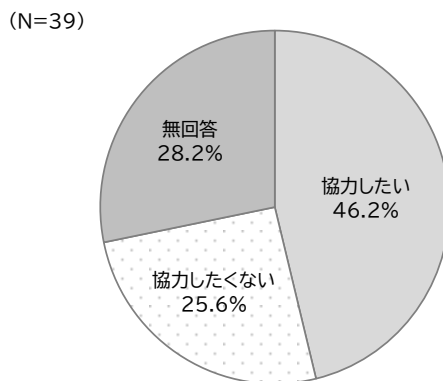
【由来、発祥について】



食文化として大切にすべきかどうかについて、ほとんどが大切にすべきと回答しており、「広く発信し大切にすべき」「地域で大切にすべき」が、それぞれ約半数となっています。また、由来、発祥についての認知は、「知っている」が 35.9%となっており、伊勢うどんに関する由来や発祥について「知らない」という人が半数以上となっています。

伊勢うどんを盛り上げる取組があったら協力したいですか。（単数回答）

【伊勢うどんを盛り上げる取組に協力したいか】



伊勢うどんを盛り上げる取組への協力に関しては、「協力したい」が 46.2%となっており、伊勢うどんを取り扱っていない店からも協力の意向がある事がうかがえます。

「協力したくない」・「無回答」は、伊勢うどんを取り扱っていない店が、協力の仕方が分からない事による回答と考えられます。

なお、盛り上げるための取組について「伊勢うどん大使はいますが、伊勢うどんアンバサダーなど伊勢出身の芸能人に就任して頂き、メディアを通じて盛り上げるイベントを行ってほしい。」といった回答がありました。

伊勢うどんの由来、発祥について（自由記述）

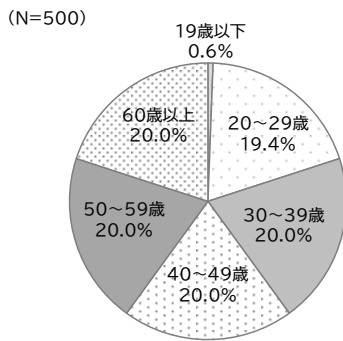
- 伊勢地方では畑仕事の時伊勢うどんとたまりを持って行き、昼食としていた。それが大正初期頃から”タレ”として変わり、商売として発展進化していったと聞いている。
- 神宮参拝で遠くから来た人達への空腹のお腹にやさしいやわらかい食事を提供する為。
- 江戸時代、伊勢に多くの人々がお参りにみえ（数百万人）一度に早く出せる腹持ちの良い伊勢うどんが出された。（事前にゆでてあるため早く出せる。）

昭和時代の伊勢うどんについて（自由記述）

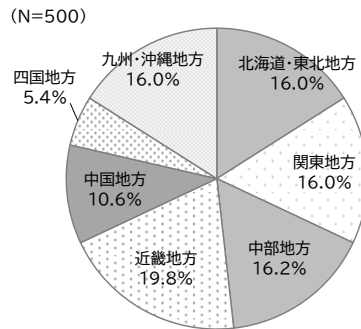
- 消化が良いので子供の時、風邪をひいたとか胃腸を壊した時に食べるものと思っていました。子供時代は、テイクアウトが無くお店に鍋を持って行き、母が買ってきてくれました。
- 伊勢の方々には住まいに近いうどん店の味が伊勢うどんと思っている（味、太さ、硬さ、器も違う）。昔のうどんの器は小さくうどんが山盛りに見えた（一味とうがらしを使用する）。
- 私の子供の頃は普通のかつお出し汁うどんを素うどん。「うどん＝伊勢うどん」でした。

⑦インターネットモニター（全国）

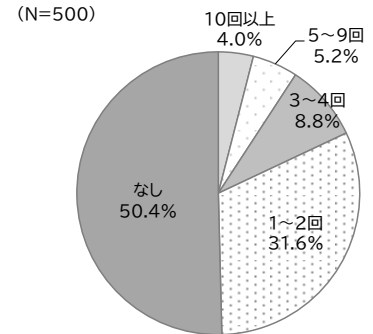
【年代】 ※均等に収集



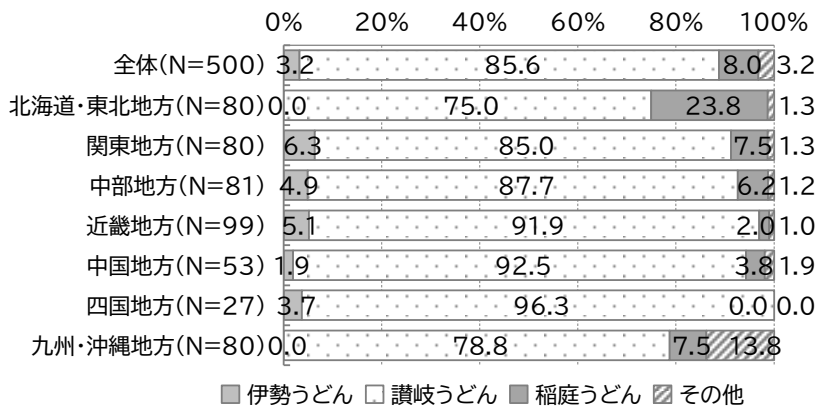
【住まい】 ※均等に収集



【来訪経験】

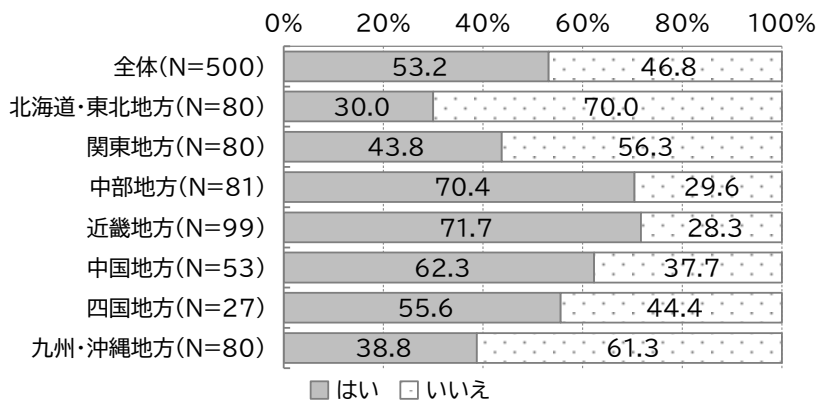


うどんといえば、何うどんをイメージしますか。（単数回答、居住地域別クロス集計）



80%以上が「讃岐うどん」であり、「伊勢うどん」をイメージする人は全体で約3%でした。居住地域別にみても、「伊勢うどん」はいずれの地域でも5%程度しかありません。

伊勢うどんを知っていますか。（単数回答、居住地域別クロス集計）



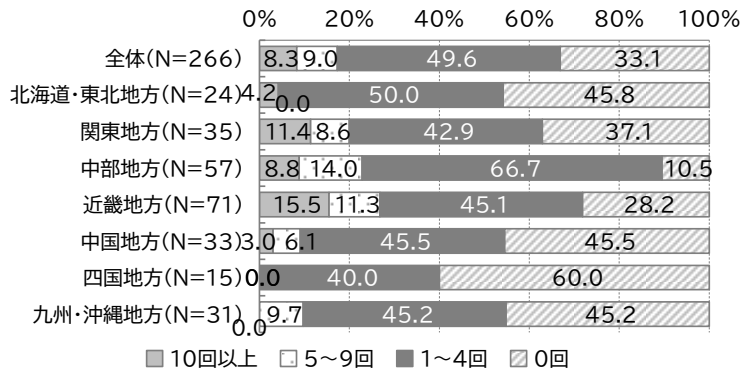
伊勢うどんの認知度について全体で見ると、約半数の人が「知っている」と回答しています。中部地方、近畿地方では、70%以上と認知度が高くなっています。一方で、北海道・東北地方、九州・沖縄地方について30%台と低くなっています。

「知っている」と回答した人のみ回答

伊勢うどんを食べたことがありますか。（単数回答、居住地域別クロス集計）

伊勢うどんをどこで食べましたか。（複数回答）

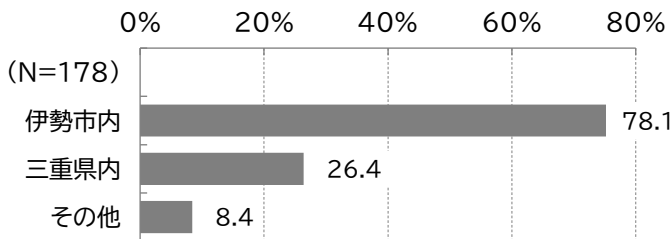
【伊勢うどんを食べたことがあるか】



（伊勢うどんを知っている人）伊勢うどんを「食べたことがある」という割合（0回を除く）は、全体で70%近くになっています。居住地域別にみると、食べたことがある割合は、中部地方で約90%、近畿地方で約70%と高くなっています。

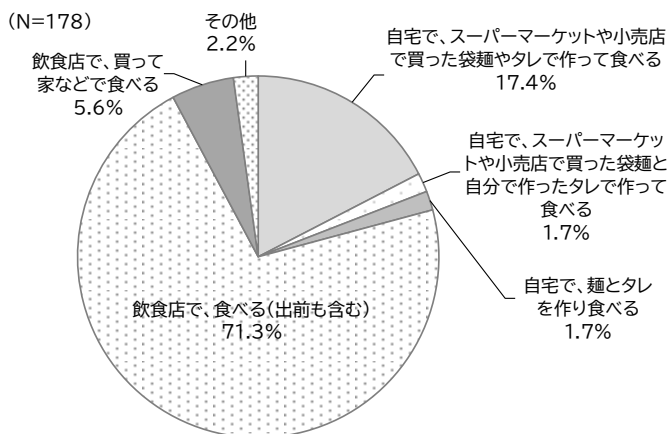
「食べたことがある」と回答した人のみ回答

【伊勢うどんをどこで食べたか】



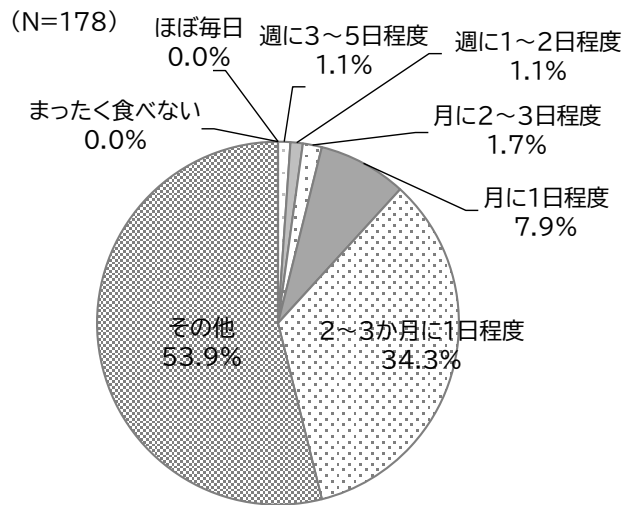
（伊勢うどんを食べたことがある人）どこで食べたかについては、「伊勢市内」が約80%となっています。「三重県内」の回答も約30%、「その他」も約10%あります。

伊勢うどんをどの様に食べますか。（多いものから順に3つ回答、第1位のみ）



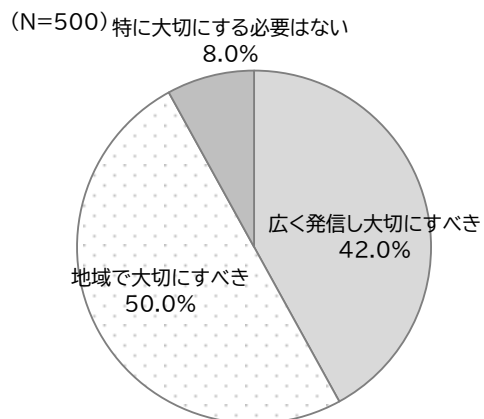
（伊勢うどんを食べたことがある人）伊勢うどんをどの様に食べるかについては、「飲食店で、食べる（出前も含む）」という人が約70%で最も多く、次いで「自宅で、スーパーマーケットや小売店で買った袋麺やタレで作って食べる」が約20%です。それ以外の回答はほとんどありません。全国的には、地元の店で伊勢うどんを扱っていない事が背景にあると考えられます。

伊勢うどんを食べる頻度はどの程度ですか。（単数回答）



（伊勢うどんを食べたことがある人）伊勢うどんを食べる頻度については、「その他」の回答が半数以上となっています。具体的な回答としては、「年に数回」「年に1回」「数年に1回」「伊勢に行ったときのみ」「伊勢神宮にお参りに行ったときは必ず食べる」があげられます。

伊勢うどんを食文化として大切にすべきですか。（単数回答）



食文化として大切にすべきかどうかについては、大切にすべきと考えている人が90%以上となっています。

(3) 調査結果のまとめ

①市民にとっての伊勢うどん

伊勢市民は、伊勢うどんを日常的に食べている事が明らかになった。市民は店で食べるよりも、家で食べる機会が多く、スーパーマーケット等で袋麺とタレを購入し、昼食として食べている事が多い。市民より県内・県外の人の方が、伊勢うどんを食文化として広く発信し大切にすべきと考えている。

また、まちづくり協議会の回答は、市民と同様の傾向がある事が分かった。

②うどん店にとっての伊勢うどん

明治時代末から昭和 20 年代頃までに創業した店が多く、暖簾分けは行われていない。

伊勢うどんの売れ行きは、10 年前と比較すると増えているが、コロナ禍が始まる 3 年前と比較すると、やや減少している傾向がある。客層としては観光客が中心となっている店が多いので、コロナ禍によって観光客数が減少した事が影響していると考えられる。

伊勢うどんの麺は、製麺業者から仕入れている店が多いが、自家製麺の店もある。タレの方は、醸造業者から仕入れたたまりをベースにそれぞれの店でダシ等を加えた自家製が多い。

うどん店のほとんどが、伊勢うどんを食文化として大切にすべきと考えており、伊勢うどんを盛り上げる取組には協力したいと回答している。

③製麺業者・醸造業者にとっての伊勢うどん

伊勢うどんに関する製品の割合は、製麺業者では高いが、醸造業者は低い。10 年前と比較して伊勢うどんに関する製品の売れ行きは増えているが、コロナ禍が始まる 3 年前と比較すると、やや減少している傾向がある。製麺業者が麺に使用している小麦は、三重県産の回答が多い。

製麺業者・醸造業者のほとんどが、伊勢うどんを食文化として大切にしたいと回答している。

④スーパーマーケットにとっての伊勢うどん

店によるばらつきはあるが、うどん製品の中で伊勢うどんの売り上げが 8 割以上を占めている店もある。販売されている商品としては、一食分 100 円未満の袋麺が特に多くなっている。スーパーマーケットでも、伊勢うどんを食文化として大切にすべきと回答している。

⑤一般の飲食店にとっての伊勢うどん

調査した飲食店の 30%程度が、伊勢うどんをメニューとして取り扱っている。一般の飲食店でも、ほとんどが伊勢うどんを食文化として大切にすべきと回答しており、伊勢うどんを取り扱っていない飲食店でも、伊勢うどんを盛り上げる取組には協力したいという回答があった。

⑥全国からみた伊勢うどん

「うどん」のイメージはほとんどが「讃岐うどん」で、「伊勢うどん」をイメージするのは 5%程度になっている。伊勢うどんは約半数の人が知っており、特に中部地方、近畿地方では 70%以上と認知度が高い。

また、伊勢うどんを知っていて食べた事があるのは、3 人に 2 人程度であるが、中部地方では約 90%が食べた事がある。伊勢うどんを食べるのは、伊勢市内に来た時に、店で食べる事が多く、年に 1 回から数回という人が多いが、自宅で食べているという人も 20%近く見られた。

ほとんどの人が伊勢うどんを食文化として大切にすべきと回答している。

