

全国4万5千人調査で判明！

とさくれ 土佐久礼(高知県中土佐町)が、“かつお愛”日本一の町に！

かつおを食べることが、「とても好き・好き」が81.3%で、「とても嫌い・嫌い」はわずか1.3%
かつおを食べる頻度も日本一！毎日+週1回以上が全国の調査地域中、最高。

この度、「シン・鯉乃國プロジェクト」推進協議会(プロジェクト責任者：中土佐町長 池田洋光)※では、高知県中土佐町・久礼地区(以下、土佐久礼)の住民と全国47都道府県の一般生活者を対象に、「かつおへの愛着度とかつお食文化」に関するアンケート調査(有効回答4万5368人)を実施しました。

その結果、かつおへの愛着度(「かつお」を食べるのが「とても好き+好き」と答えた割合)、かつおを食べる頻度の高い割合において、土佐久礼が調査地域のなかで全国トップとなり、「かつお愛日本一の町」であることが明らかになりました。(※中土佐町内のかつおに関連する団体で構成される世界で唯一無二の「かつおの町」づくりを目指す官民連携の取り組み。)

◆「かつおの町 土佐久礼」とは

高知県中西部に位置する中土佐町にある土佐久礼は、400年以上かつお一本釣り漁が続く、地区の人口3,706人(26年3月時点)の漁師町です。この町には、かつおを「釣る」「売る」「食べる」3つのプロがそろっており、地元・高知県民が美味しいかつおを求めてわざわざ食べにくる町としても知られています。

今後は、本調査結果を元に、より多くの方に土佐久礼の町とかつおの魅力を知って頂くとともに、かつおの食文化にも関心を持って頂ければ幸いです。



◆中土佐町・池田洋光町長コメント

「かつお愛日本一」という結果に、わが意を得たり、という思いです。土佐久礼は、長い歴史の中で、かつおを愛し、見極め、味わい続けてきた町です。かつおは、他の魚と違って鮮度に関係なく味の当たり外れが大きい魚。したがって、本当のかつおの美味しさを知らない国民が大多数だと思います。我が町のかつおは、プロの漁師が竿一本で釣り揚げ、目利きの職人が美味しいかつおだけを料理して皆さんにお届けしています。調理師の私も『かつお伝道師』として全国各地に出向き、皆さんに直接その美味しさを味わっていただくことで、多くの方から感動のお声を頂戴しています。皆様には、是非、中土佐町にお越しいただき、本場土佐久礼の最高のかつおに舌鼓を打っていただきたいと心から願っています。



かつおをこよなく愛し、町長みずからMY包丁を手に、「かつお外交」を行う池田町長。

本件に関するお問い合わせ

◆調査結果 概要

<調査方法>

①土佐久礼(中土佐町久礼地区)の住民向け調査

- ・調査対象者 : 1,000人/久礼地区在住の20~75歳の男女
- ・調査有効回答者 : 386人
- ・調査期間 : 2025年11月
- ・調査方法 : 人口年齢構成に準じた郵送・インターネット調査
※郵送でのアンケートにおいて、一部項目で未回答が見られたため、回答比率合計が100%に達していない箇所があります。

②全国47都道府県 調査

- ・調査対象者 : 47,000人/各都道府県ごとに1,000人/20~75歳の男女
- ・調査有効回答者 : 44,982人
- ・調査期間 : 2026年2月~3月
- ・調査方法 : 人口年齢構成に準じたインターネット調査 (ネットリサーチツール「freeasy」登録モニター)

<主な調査結果>

- 『「かつお」を食べるのは好きですか?』という問いに対し、土佐久礼で「とても好き+好き」と答えた人は合計81.3%で、**全国の調査地域中トップ。47都道府県平均(59.1%)と比べると約1.4倍(※1)**という結果だった。また「嫌い+とても嫌い」は1.3%にとどまり(同平均8.7%)、「**かつおが嫌いな人がほとんどいない町**」であることも特徴。よって、「**土佐久礼は、日本一かつおへの愛着度が高い**」と分析できる。

- 『普段、どのくらいの頻度で「かつお」を食べますか?』という問いに対し、「毎日+週1回程度」と答えた割合が、土佐久礼(39.9%)は47都道府県平均(5.4%)と比べて非常に高い。また、「毎日」が土佐久礼(4.9%)で同平均(0.9%)の約5.4倍になる。よって、「**土佐久礼は、超高頻度のかつおヘビュアー地域である。**」と分析できる。

- 『「かつお」の好きな食べ方を教えてください』という問いに対する回答で、土佐久礼は、「**刺身**」66.1%、「**たたき**」85.0%などで**全国トップ**。一方で「**かつお節**」22.5%が**全国最下位**となっている。よって、「**土佐久礼のかつお食文化は、刺身+たたきといった生食が核**になっている」と分析できる。

※1:本調査は各都道府県1,000人ずつ均等に回収しており、人口比による加重修正を行っていないため、単純な全国平均とは異なる。

◆調査結果

Q1.「かつお」を食べるのは好きですか？

- 土佐久礼で「とても好き+好き」と答えた人は合計81.3%で、愛着度の高い高知県(76.1%)を上回り、**47都道府県平均(59.1%)の約1.4倍**という結果(※1)。全国の調査地域内で日本一かつおへの愛着度が高いといえる。
- また、総務省家計調査(※2)で日本一のかつお消費量を誇る高知市を抽出調査したところ、「とても好き+好き」と答えた人は合計76.5%であり、こちらも上回っている。
- 土佐久礼で「嫌い+とても嫌い」は1.3%にとどまり(平均8.7%)、「**かつおが嫌いな人がほとんどいない町**」という点も特徴。
- 四国の県はいずれもトップ10にランクイン。6位の京都はQ3で「塩焼き」「かつお節」などの比率が相対的に高く、「生魚としてのかつお」よりも「出汁・乾物・焼き魚」としての文化に根ざした地域であることがうかがえる。

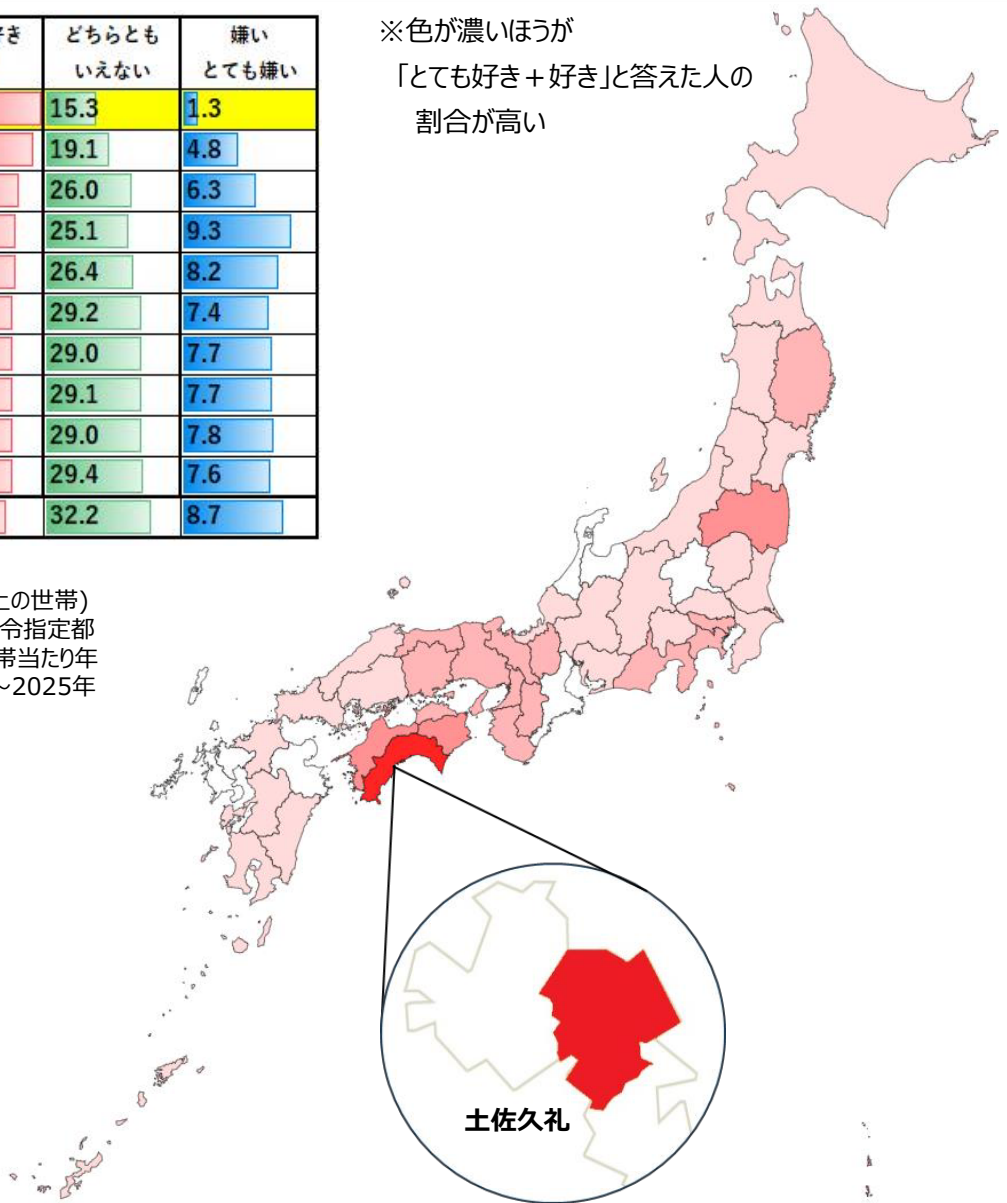
●「とても好き+好き」の割合 全国トップ10 ※単位(%)

| 順位 | エリア | とても好き 好き | どちらとも いえない | 嫌い とても嫌い |
|----|----------|-------------|---------------|-------------|
| 1 | 土佐久礼 | 81.3 | 15.3 | 1.3 |
| 2 | 高知県 | 76.1 | 19.1 | 4.8 |
| 3 | 愛媛県 | 67.7 | 26.0 | 6.3 |
| 4 | 福島県 | 65.5 | 25.1 | 9.3 |
| 5 | 徳島県 | 65.4 | 26.4 | 8.2 |
| 6 | 京都府 | 63.4 | 29.2 | 7.4 |
| 7 | 大阪府 | 63.3 | 29.0 | 7.7 |
| 8 | 岩手県 | 63.2 | 29.1 | 7.7 |
| 9 | 香川県 | 63.2 | 29.0 | 7.8 |
| 10 | 東京都 | 63.1 | 29.4 | 7.6 |
| | 47都道府県平均 | 59.1 | 32.2 | 8.7 |

●かつお好き全国MAP

※色が濃いほうが

「とても好き+好き」と答えた人の
割合が高い



※2:総務省の家計調査(二人以上の世帯)
品目別都道府県庁所在地及び政令指定都
市ランキング、かつお(生鮮)の1世帯当たり年
間支出金額および購入量(2023~2025年
平均)

Q2. 普段、どのくらいの頻度で「かつお」を食べますか？

- 「毎日+週1回程度」が、高知県(19.6%)が平均(5.4%)と比べて非常に高いが、土佐久礼(39.9%)はさらに高く、**47都道府県平均を大きく上回る超高頻度のヘビーユーザー地域**である。あわせて、「毎日」が土佐久礼(4.9%)で平均(0.9%)の約5.4倍、高知県(1.0%)の4.9倍である。また総務省家計調査(※2)で日本一のかつお消費量を誇る高知市を抽出調査したところ、「毎日」が0.5%、「毎日+週に1回程度」が22.0%であり、こちらも上回っている。
- かつお摂取頻度は「月1回～半年に1回未満」がボリュームゾーンで、「毎日」は1%前後にとどまる都道府県が多い。
- 好き嫌いでは、多くの地域が「とても好き+好き」が50～60%台で「嫌い」層は1桁%台にとどまるにも関わらず、食べる頻度は「半年に1回未満」が、土佐久礼と高知県を除く多くの地域で20～30%台となっている。これをもって、全国的には、「**かつおは、好感度は高いが非日常の食材**」という分析ができる。
- 一方で土佐久礼では、「半年に1回未満」4.1%で、「**食べたことがない(0.8%)**」が**ほぼ存在せず**、かつおが「特別な料理」ではなく**生活の基盤食材**として位置づけられている。

●「毎日+週1回程度」の割合 全国トップ10 ※単位(%)

| 順位 | エリア | 毎日 | 週に1回程度 | 月に1回程度 | 3ヶ月に1回程度 | 半年に1回程度 | 半年に1回未満 | かつおを食べたことがない | わからない |
|----|----------|-----|--------|--------|----------|---------|---------|--------------|-------|
| 1 | 土佐久礼 | 4.9 | 35.0 | 33.4 | 10.9 | 6.5 | 4.1 | 0.8 | 1.8 |
| 2 | 高知県 | 1.0 | 18.6 | 36.4 | 16.4 | 8.4 | 13.5 | 1.2 | 4.5 |
| 3 | 宮城県 | 1.5 | 5.9 | 18.8 | 20.1 | 15.7 | 24.7 | 2.7 | 10.6 |
| 4 | 兵庫県 | 0.7 | 6.0 | 17.2 | 20.8 | 15.5 | 24.8 | 4.1 | 10.8 |
| 5 | 奈良県 | 1.0 | 5.5 | 19.9 | 21.4 | 13.4 | 26.7 | 2.4 | 9.7 |
| 6 | 秋田県 | 1.0 | 5.4 | 17.2 | 16.4 | 15.5 | 26.2 | 5.8 | 12.4 |
| 7 | 福島県 | 1.4 | 5.0 | 16.8 | 19.7 | 15.3 | 28.6 | 2.9 | 10.3 |
| 8 | 長野県 | 1.1 | 5.2 | 16.8 | 18.6 | 14.2 | 28.2 | 4.1 | 11.8 |
| 9 | 山口県 | 1.1 | 5.2 | 14.3 | 17.1 | 13.1 | 32.2 | 3.4 | 13.5 |
| 10 | 東京都 | 0.9 | 5.3 | 15.3 | 18.7 | 17.1 | 30.6 | 3.3 | 8.8 |
| | 47都道府県平均 | 0.9 | 4.5 | 16.1 | 17.9 | 14.9 | 30.2 | 3.9 | 11.8 |

Q3. 「かつお」の好きな食べ方を教えてください ※複数回答可

- 好きな食べ方では、全国的に「刺身」「たたき」が上位、「かつお節」「缶詰」などの加工品は二番手以降という構図が多く、そのなかでも、土佐久礼では、「**刺身**」66.1%、「**たたき**」85.0%と**複数項目で全国トップ**、一方で「**かつお節**」が**全国最下位**となっており、**土佐久礼のかつお食文化は、刺身+たたきといった生食が核**になっている。これは、一本釣り漁の町ならではのといえるだろう。また、この生食の傾向は高知県も同様で、「刺身」49.8%、「たたき」81.5%となり高い値になっている。
- 土佐久礼は「その他」も多く、こだわりある様々な食べ方でかつおを楽しんでいることがうかがえる。
- 東京は、「寿司」が24.3%と全国トップで、外食・飲食中心の都市型消費の傾向がみうけられる。同様に神奈川・千葉・埼玉の首都圏エリアも「寿司」は21～22%と高い傾向にある。
- 出汁・乾物・焼き魚などの加熱加工したかつおは奈良・大阪・兵庫などの近畿地域や海のない県で高い傾向である。また、かつお節の生産地である鹿児島もかつお節は高い傾向がみられる。

※単位(%)

| エリア | 刺身 | たたき | 塩焼き | 寿司 | 缶詰 | かつお節 | 角煮 | 焼き節 煮節 | その他 (TEXT回答) | 特にない |
|----------|------|------|------|------|------|------|-----|-----------|-----------------|------|
| 土佐久礼 | 66.1 | 85.0 | 10.1 | 15.0 | 2.6 | 22.5 | 8.8 | 22.3 | 7.0 | 2.1 |
| 47都道府県平均 | 40.9 | 67.5 | 7.8 | 16.4 | 10.3 | 31.3 | 6.4 | 6.0 | 0.3 | 12.4 |

Q4.「かつお」に対して求めることを教えてください ※複数回答可

全国的には、多くの県で「味が良い」「鮮度が良い」がトップ2を占めている。そのなかでも、土佐久礼では圧倒的にこの2点が高い。日々の実用的な品質の「鮮度」と「味」とが何より重視されていることがうかがえる。

| エリア | 味が良い | 鮮度が良い | 手頃な値段で食べられる | ストーリーがある | 環境に配慮され、SDGsに貢献できる | 栄養価が高い | その他 (TEXT回答) | 特にない |
|----------|------|-------|-------------|----------|--------------------|--------|-----------------|------|
| 土佐久礼 | 72.3 | 83.9 | 46.6 | 2.3 | 3.1 | 12.4 | 1.3 | 3.4 |
| 47都道府県平均 | 50.4 | 47.1 | 41.0 | 2.4 | 3.2 | 14.7 | 0.2 | 18.9 |

Q5.「かつおの町 土佐久礼」を知っていますか？

- 高知県内では「よく知っている + 知っている」が86.0%に達し、土佐久礼は地元の高知県内では常識レベルの認知度に。また、四国の他県では「よく知っている + 知っている」が30%前後で高い認知度となっている。
- 一方で、47都道府県平均では13.5%。かつお好きの高知県民には認知されているが、全国的にはまだ「知る人ぞ知るかつおの町」である。

● 本調査結果の詳細レポートはこちら ▼

<https://www.town.nakatoso.lg.jp/download/?t=LD&id=1998&fid=16361>



◆ 専門家コメント

魚ビジネス・水産物ブランディングの専門家 ながさき一生氏

土佐久礼は、まさに「かつお愛日本一」の町！

釣る・売る・食べるプロが融合した「かつおの聖地」

土佐久礼の凄みは、400年以上続く一本釣りの「コア産地」でありながら、優れた目利きで販売される「コア流通地」でもあり、住民の8割以上がかつおを愛する「コア消費地」でもあります。この釣る・売る・食べるプロが集中しているという地域は、全国的にも極めて稀有でしょう。それは今回の調査結果にも表れています。土佐久礼では「週1回以上かつおを食べる」という人が47都道府県平均の7倍おり、高度なかつお食文化が地元の当たり前になっていることが伺えます。

鮮度への妥協なきこだわりが生んだ「刺身・たたき」中心の生食文化は、まさに産地直結の特権です。この「かつお愛」こそが、単なる消費を超えた文化と地域の誇り（シビックプライド）を形成し、次世代へ食文化をつなぐための最大のポイントとなるでしょう。

また、食としての魚の評価指標は、これまで「水揚げ量」や「消費量」「支出金額」といった統計上の数字で語られがちでした。これに対し、今回、「愛着度」という指標で日本一を掲げたことは、画期的な試みといえます。



(株) さかなプロダクション
代表取締役 フェロー / (一社) さかなの会 理事長 /
東京海洋大学講師 / 著書：『魚ビジネス』『最強の寿司ビジネス』『寿司ビジネス』ほか

◆「かつおの町 土佐久礼」とは

高知県中西部に位置する中土佐町久礼地区（土佐久礼）は、400年以上にわたりかつお一本釣りが受け継がれてきた漁師町です。2011年には漁師町として全国で初めて国の重要文化的景観に選定されました。町には、鮮度にこだわりかつおを釣る漁師、目利きに優れた鮮魚店や加工事業者、味の違いを知る町民がそろい、「釣る・売る・食べる」三拍子のかつおのプロがそろい独自のかつお食文化が息づいています。毎年、県内外から多くの人が“本場のかつお”を求めて訪れます。



土佐久礼の「かつお×●●」ピックアップ

漁業

鮮度抜群の一本釣り日戻り漁

かつお船が4隻あり、出航から24時間以内で水揚げする日戻り漁。釣った後は水をきかせ鮮度維持にこだわっている。



イベント

初鯉を満喫！「かつお祭」

1990年から毎年5月にある一大イベント「かつお祭」は、2025年から「かつお祭ウイークス」として町全体の企画になり、今も進化中。



観光スポット

年間15万人以上が訪れる！

かつおが名物の商店街

久礼大正町市場は、一度も冷凍していない生かつおの刺身や薫焼きタタキが人気の、高知を代表する観光スポット。



関連スポット

かつおの絵馬や、町なかにもかつお

久礼八幡宮の「かつお」タタキ・刺身の盛り合せ絵馬。かつお絵の仕切弁フタも。



観光ツアー・体験

かつおツアーや薫焼き体験

ガイド付きのかつおツアーや、町内には薫焼き体験ができる施設も。



夜の料理

居酒屋・スナックで夜かつお

昼だけじゃない！地元民が通う居酒屋やスナックは、選りすぐりのかつお料理が充実！



商品

薫焼きタタキや赤身以外の商品

各店こだわりの焼き方で仕上げたかつおのタタキや希少部位・ハランボは、通販やふるさと納税でも取り寄せ可能。



ペアリング

かつおにあう酒、塩、コーヒーまで!?

小川製塩所がつくるタタキ専用の天日塩や、コーヒーポルタのかつおの食後にあうコーヒー、西岡酒造の地酒「久礼」などかつおと一緒に楽しんで。



教育

英才かつお食育の授業

中土佐町の全小中学校で、鮮魚店を講師に迎え、かつおのテイastingやさばきなどをテーマにしたかつお授業を実施。



SDGs

「かつお堆肥」や、生食に不向きなかつおの商品化

生食に不向きな「ゴシ」のかつおは加工品として活用。中里自然農園では、かつおのあらを使った堆肥で野菜を育てている。



啓蒙・PR

高知龍馬空港のタタキオブジェ

手荷物ターンテーブルに巨大&実寸タタキ、丸かつおを設置。高知の玄関口でかつおでお出迎え。



アート

カツオアート

焼津市発祥の「カツオアート」を中土佐町版として展開。大野見産の四万十ひのきを使い、かつお祭にあわせ「カツオアート展」を開催。



「シン・鯉乃國プロジェクト」について

人口が減少している中土佐町で、「かつお」を軸に、豊かで持続可能な、世界で唯一無二の「かつおの町」づくりを目指す官民連携の取り組み。2024年4月に「シン・鯉乃國プロジェクト」推進協議会準備委員会が発足し、2025年4月に「シン・鯉乃國プロジェクト」推進協議会がスタート。協議会メンバーは、中土佐町商工会、久礼漁業協同組合、なかとさ観光協会、町有施設運営事業者(企画・ど久礼もん企業組合)、中土佐町で構成。水産・商工・観光の振興、教育・文化、資源循環や町のブランディングなど、多面的かつ横断的に取り組みます。