

2024年4月27日

報道関係者各位

## 全国10000名を超えるあんこ愛好家団体が 柏餅は小豆あんか味噌あんか都道府県別に一齐調査を実施

### 第一回

### 全国柏餅一齐調査



当マップは、第一回全国柏餅一齐調査（調査期間：2024年4月19日～4月26日）の結果をもとに、各都道府県において、柏餅のあんこ  
たとえば小豆あんか味噌あんのいずれが主に認識されているかを示したものです。



日本あんこ協会

日本あんこ協会（東京都豊島区：にしいあんこ会長）は2024年4月27日（土）に、全国に在籍する同協会  
員向けに実施した柏餅のあんこは小豆あんか味噌あんかに関する調査結果を発表致しました。

- ・ 調査名称 : 第一回全国柏餅一齐調査
- ・ 調査期間 : 2024年4月19日～2024年4月26日
- ・ 調査方法 : 全国の日本あんこ協会員向けにメールフォームによる任意回答で実施
- ・ 有効回答数 : 550名

#### 日本あんこ協会 Press Release

本件に関するお問合せ先：広報担当 西井 / 山口 TEL：070-4217-0439

メール：[info@anko.love](mailto:info@anko.love)

【全国柏餅一斉調査とは】

来る5月5日は子どもの日です。子どもの日には全国で柏餅が食べられます。端午の節句に全国で同じように食べられる柏餅ですが、中に入っているあんこの種類には微妙な認識の違いがあることがわかっています。おおよそ、東日本では小豆餡と味噌餡の2種類が存在する一方で、西日本では柏餅と言えば小豆餡のみと認識されています。全国柏餅一斉調査とは、日本各地に在籍する日本あんこ協会員に任意アンケートを実施し、居住地の柏餅について調査するものです。第一回目となる今回は、柏餅の中身に味噌餡を見かけたことがあるかを問い、味噌餡の柏餅が各都道府県別にどの程度認識されているか調査致しました。



【日本あんこ協会員とは】

日本あんこ協会の協会員とは、弊会が実施するあんこ検定の合格者のことを指し、通称「あんバサダー」と言います。あんこ検定はあんこの愛好家として常識である内容やあんこの基礎知識を問う選択問題形式の試験となっております。あんこ検定に合格することで、「あんバサダー」という称号のもと、日本あんこ協会員として、広くあんこ普及活動を行うことができます。現在、全国で1万名を超えるあんバサダーが在籍しております。合格率は約45%となっており、半数以上の受験者が不合格という結果に涙を吞んでおりますが、逆に言えば、まだまだ伸びしろがあるということです。我が国のあんこを愛するポテンシャルに期待しております。

日本あんこ協会 Press Release

本件に関するお問合せ先：広報担当 西井 / 山口 TEL：070-4217-0439

メール：[info@anko.love](mailto:info@anko.love)

【なぜ柏餅の調査なのか】

柏餅は江戸時代より端午の節句に子孫繁栄を願って食べられてきた歴史あるあんこスイーツです。現代においても、来る5月5日は子どもの日であり、柏餅は子どもの健康長寿や立身出世を願って広く全国で食べられています。日本あんこ協会は「あんこを通じて世界平和を実現する」ことを理念に掲げております。世界平和の実現には未来ある子どもたちの笑顔と成長が欠かせません。つまり、柏餅を食べて子どもたちのより良き未来を願うことこそ、この時期に誰もがができるあんこを通じた平和活動であり、我が国が誇るべきあんこ文化であると考えます。そんな世界平和に通じるあんこスイーツ「柏餅」のことを深く知ることは、万人にとって大切であると信じて疑いません。第一回調査の結果では、味噌餡がどの程度普及しているか理解を進めましたが、今後は他のあんこが入る柏餅の存在や、餅生地や葉の違いなどについても調査を進めていく予定です。



【なぜ味噌餡を問うのか】

歴史を紐解けば、江戸の武家を中心に端午の節句に柏餅が食べられるようになった当初から、味噌餡は存在していたと言われております。当時は小豆餡と並んで味噌餡が食べられていたにも関わらず、味噌餡の柏餅は全国に広まりませんでした。しかし、味噌をあんこに使用するという発想は、あんこの可能性を大いに広げる貴重なアイデアです。味噌餡の柏餅の存在を全国のあんこファンに問うことは、味噌餡に意識を向けて頂き、興味を持ってもらうきっかけとなります。味噌餡の柏餅を通して、あんこの可能性に気づいていただき、さらに充実したあんこライフを送ってもらえることを切に願っております。

日本あんこ協会 Press Release

本件に関するお問合せ先：広報担当 西井 / 山口 TEL：070-4217-0439

メール：[info@anko.love](mailto:info@anko.love)

【調査方法について】

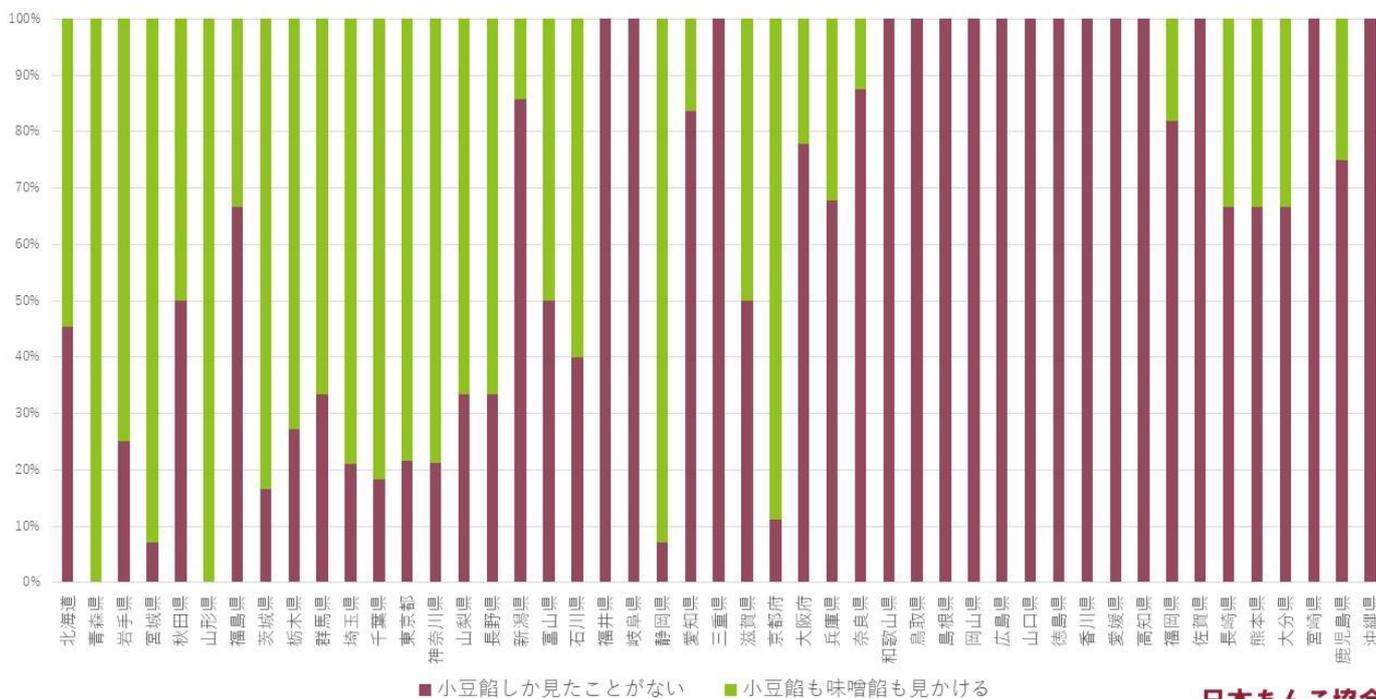
当調査では、全国1万名を超える日本あんこ協会の協会員「あんバサダー」に向け、任意にメールフォームによる一斉調査を実施し、調査期間中に550名からの回答が得られました。設問項目は3つで至ってシンプルです。1つめの設問では、回答者の居住地の都道府県名を求めました。2つめの設問では、回答者の居住地において柏餅は「小豆餡しか見たことがない」「小豆餡と味噌餡の両方を見かける」「味噌餡しか見たことがない」の3択で回答を求めました。3つめの設問では、自由記述式で柏餅へひと言（愛の告白・ご意見・ご感想）を求めました。なお、調査期間は2024年4月19日から4月26日でした。

【調査結果について】

(1) 都道府県別の回答割合詳細

各都道府県において、「小豆餡しか見たことがない」と回答した人と「小豆餡も味噌餡も見かける」と回答した人の割合は以下のグラフの通りとなりました。なお、「味噌餡しか見たことがない」と回答した人はいませんでした。

第一回全国柏餅一斉調査（都道府県別回答割合詳細）



日本あんこ協会

日本あんこ協会 Press Release

本件に関するお問合せ先：広報担当 西井 / 山口 TEL：070-4217-0439

メール：[info@anko.love](mailto:info@anko.love)

(2) 柏餅日本地図を作成

都道府県別回答割合詳細のグラフをもとに、柏餅日本地図を作成しわかりやすくまとめました。当地図から味噌餡の柏餅は関東圏を中心に、ほとんどの東日本で食べられていると同時に、一部関西圏でも食べられていることがわかりました。一方、主に中国・四国地方、九州地方においては、柏餅の中身と言えば小豆餡と認識されていることがわかりました。



(3) 自由記述式による「柏餅への一言」

回答者には柏餅に関する一言を自由記述式で求めました。地域によって柏餅のつくりには微妙な違いがあることがわかりました。また今回の調査で味噌餡の柏餅の存在を初めて知ったという回答者も見られました。以下回答を一部抜粋致します。

- ・味噌餡の柏餅があることを初めて知りました。
- ・静岡ではもちこし粉を生地に入れた柏餅があります。
- ・岡山県では柏の葉ではなくサルトリイバラの葉を使う和菓子店もあります。
- ・北海道では20数年前頃から味噌餡を見かけるようになった気がします。
- ・味噌餡は餅生地がピンクか黄色が多いです。
- ・白餅もいいですが、よもぎ餅のつぶあんの柏餅が好きです。

日本あんこ協会 Press Release

本件に関するお問合せ先：広報担当 西井 / 山口 TEL：070-4217-0439

メール：[info@anko.love](mailto:info@anko.love)

【調査結果公開ページ】

弊会ホームページ上では以下のページにて調査結果を公開しております。また柏餅の歴史や2種類ある柏餅の葉の色について、さらには柏の葉の抗菌作用や保存効果についてなど詳しく解説しております。

[https://anko.love/columns\\_anko/zenkashicho2024/](https://anko.love/columns_anko/zenkashicho2024/)

【日本あんこ協会とは】

名称 : 日本あんこ協会

ミッション: あんこを通じて世界平和を実現します。

事務局 : 東京都豊島区南池袋1丁目16-15 ダイヤゲート池袋5F (Rally Inc. 内)

WEB : <https://anko.love/>

日本あんこ協会は、あんこを通じて世界平和を実現します。人は自分自身に向けられた無条件かつ無限の愛を感じることができた時、何にでも挑戦でき、どこにでも行ける館心を得ることができます。人には、生みの親、育ての親、両親や家族、おじいちゃん、おばあちゃんなど、それぞれに愛をもって生まれ、今なお応援してくれる存在が必ずいるものです。そして同時に挑戦する人々にとって、そのような応援者は「館心して帰ることの出来る場所」そのものでもあります。日本あんこ協会は、このような存在の象徴としてあんこを掲げ、あんこを通して、皆が館心できる社会の実現を目指します。これから何が起こるかわからない人生においても、いつでも人々が館心していただけることで笑顔が生まれ、きっと大丈夫だと思えることで未来に希望がもてます。世界中の人たちがそんな気持ちでいられる状態こそ、世界平和そのものだと私たちは考えます。

【会長にしいあんこについて】

2018年10月に日本あんこ協会を設立、会長に就任。農林水産省「ありが糖運動」アンバサダー。主なメディア取材・出演に、日経新聞、日経MJ「食のフロンティア」、TBSテレビ「Nスタ」、「マツコの知らない世界」、フジテレビ「ノンストップ!」、日本テレビ「ZIP!」、「news every.」、テレビ朝日「スーパーJチャンネル」、NHK関西「ほっと関西サタデー」、関西テレビ「報道ランナー」、テレビ東京「所さんの学校では教えてくれないそこんトコロ!」、NHK FM「トーキングウィズ松尾堂」、J-WAVE STEP ON Eなど。また、小田急百貨店新宿店「館恋」、JRエキュート大宮・立川「あんこに恋して、お茶に癒されて」、鹿児島山形屋「あんこ展～お茶と器と～」阪急うめだ本店「時をかけるあん」、日本橋三越「あんこ博覧会」、ららぽーと「I LOVE あんこ」、大阪メトロ「あんこ巡り」、倉敷市「備中あんたび」、津和野町「津和野あんこ旅」など催事やイベントへの監修協力多数。また、山梨県産業技術センター、(一社)甘味食品試験センターなど、あんこ普及振興に関する講演活動も行う。

日本あんこ協会 Press Release

本件に関するお問合せ先: 広報担当 西井 / 山口 TEL: 070-4217-0439

メール: [info@anko.love](mailto:info@anko.love)