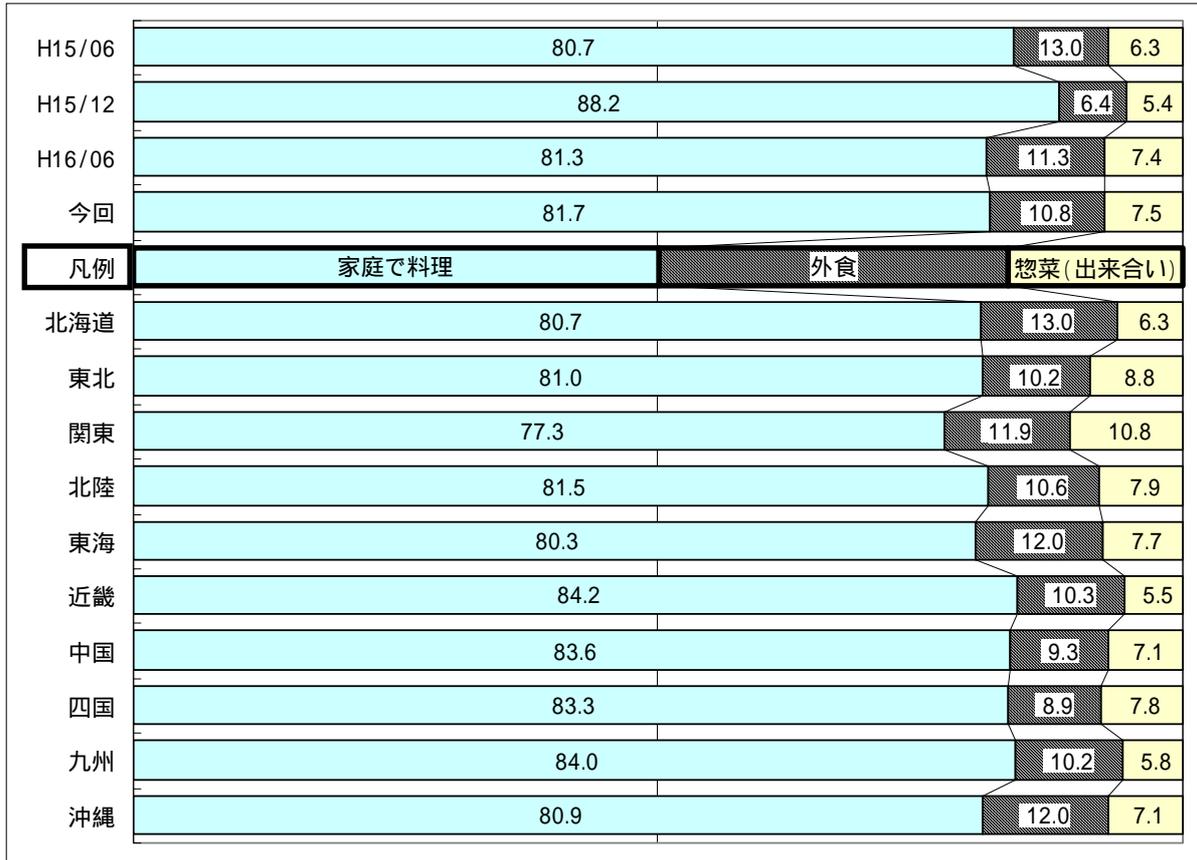


第 章 夕食の肉料理に関する実態

第 章 夕食の肉料理に関する実態

1 夕食の形態

図 - 1 夕食の形態の変化と地域特性 (複数回答・N=13,779・単位：%)



・全体的傾向(時系列・地域・世帯属性比較):

「図 - 1 夕食の形態の変化と地域特性」について、「凡例」より上の時系列グラフにおいて過去 4 回の推移を見ると、「家庭で料理」は H15 年 12 月に 88.2% と大きく変動したが、その後、前回 81.3% と今回 81.7% と変化がなかった。

また「外食」や「惣菜(出来合い)」についても、H15 年 12 月以外大きな変動は見られなかった。

「凡例」より下の「地域」別グラフを見ると、「近畿」「中国」「四国」「九州」など「西日本」で「家庭で料理」が高い傾向が見られるが、その中において「沖縄」は「家庭で料理」が80.9%とやや低く、「外食」や「惣菜(出来合い)」が多いのが特徴である。

「東日本」において「関東」は「外食」は11.9%と上位であると同時に、「惣菜(出来合い)」は10.8%と突出している。

また、「家庭で料理」が77.3%と前回同様、全国的でも最下位である。

表 - 1 夕食の形態

(複数回答・単位：%)

		延べ 回答数	合計	家庭で 料理	外食	惣菜 (出来合い)
H15/06 調査全体(N=2,074)		12,802	100.0	83.9	9.0	7.1
H15/12 調査全体(N=2,186)		13,879	100.0	88.2	6.4	5.4
H16/06 調査全体(N=2,347)		16,429	100.0	81.3	11.3	7.4
今回調査全体(N=2,000)		13,779	100.0	81.7	10.8	7.5
世帯 構成	子供が小学生以下の世帯	2,162	100.0	85.0	8.5	6.5
	成長期の子供がいる世帯	2,956	100.0	86.3	7.1	6.6
	20歳代の成人がいる世帯	4,864	100.0	79.1	13.0	7.9
	子供がいない世帯	3,204	100.0	78.2	13.5	8.3
	高齢者のみの世帯	593	100.0	86.2	6.4	7.4

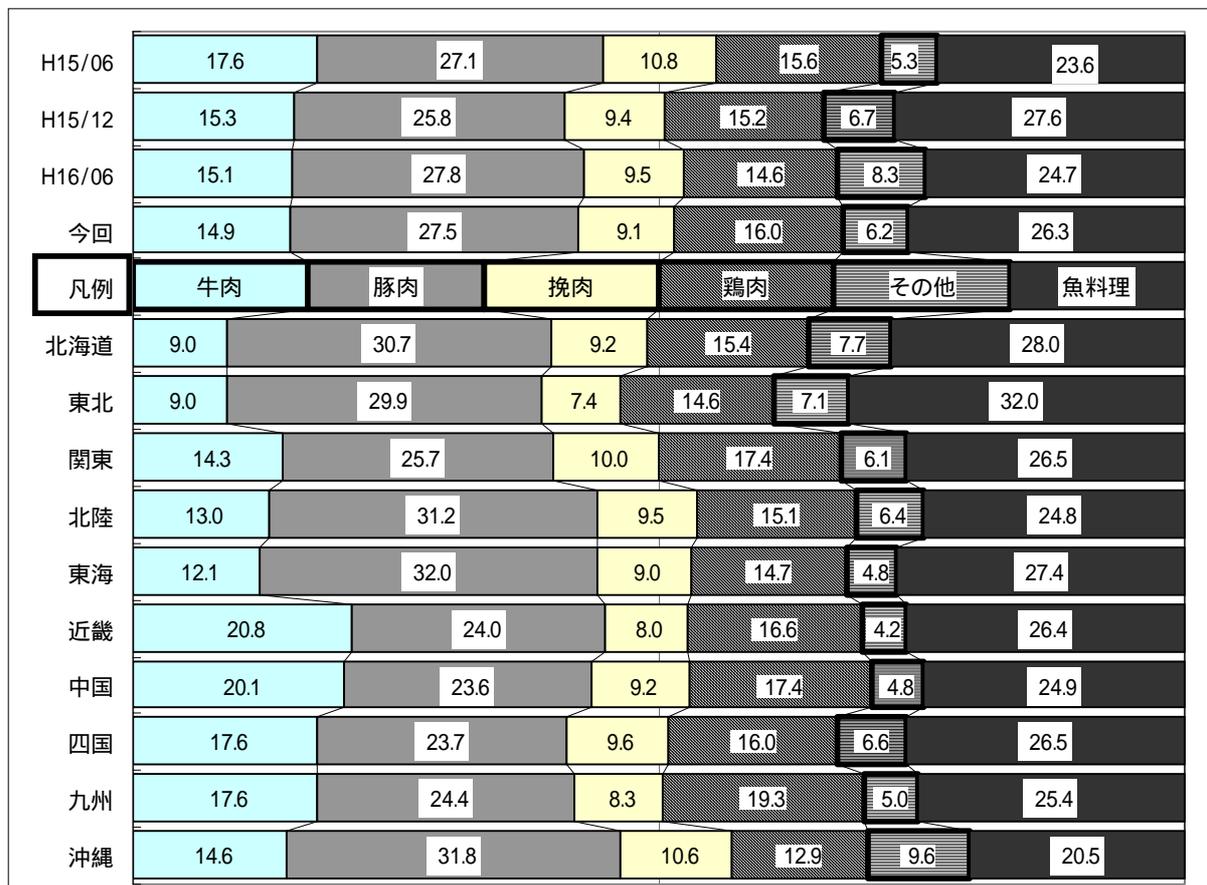
(延べ回答数はNAを除いて計算した構成比)

「表 - 1 夕食の形態」で、「世帯構成」を見ると「高齢者のみの世帯」および「成長期の子供がいる世帯」「子供が小学生以下の世帯」で「家庭での料理」の割合が高く、一方、「20歳代の成人がいる世帯」と「子供のいない世帯」が相対的に「外食」が高い傾向にある。

「20歳代の成人がいる世帯」の夕食風景は同居の20歳代の子供と一緒に食卓を囲むことが少なく、ほとんど「子供のいない世帯」と同じ夕食のスタイルであると想像できる。

2 夕食の献立材料

図 -2 夕食献立使用食材の変化と地域特性 (複数回答・N=10,137・単位%)



・全体的傾向 (時系列・地域・世帯属性比較):

「図 -2 夕食献立使用食材の変化と地域特性」の「凡例」より上のグラフで過去4回の「出現構成比」変化を見ると、「鶏肉料理」は今回16.0%との減少傾向に歯止めがかかったが、「牛肉料理」は14.9%と依然として漸減傾向を示している。

「豚肉料理」は27.5%で前回に引き続き最大の「出現構成比」であり、「挽肉料理」と共に「夏高冬低」という「季節変動」を僅かに示しながらの漸増傾向に見える。一方、「魚料理」は今回26.3%と「夏低冬高」の「季節変動」を示して横ばい傾向を示している。

このことは、旬など日本人の季節性を重視する料理の考え方から派生する「季節変動」とも考えられるが、同じ動物性蛋白質である「肉料理」と「魚料理」が変動した分、補完し合っていることは興味深い。

「凡例」より下の「地域」別グラフを見ると、「牛肉料理」の「出現構成比」は「近畿」20.8%、「中国」20.1%「四国」17.6%、「九州」17.6%、さらに「沖縄」でも14.6%と「東日本」と比較にならない高い「出現構成比」を持っている。一方「豚肉料理」の「出現構成比」は「北海道」30.7%、「東北」29.9%、「関東」25.7%、「東海」32.0%、そして「沖縄」の31.8%で「東日本」を中心に圧倒的に高い傾向が見られる。

「鶏肉料理」に関しては「九州」が19.3%と突出していることがわかる。

このことから日本の食肉文化は「東日本」「沖縄」の「豚肉料理志向」、「西日本」の「牛肉料理志向」がはっきり分かれ、さらに「鶏肉料理志向」は「九州」ということが言える。

表 -2 夕食献立使用食材 (複数回答・単位%)

		延べ 回答数	合計	牛肉	豚肉	挽肉	鶏肉	その他	魚料理
H15/06 調査全体(N=2,074)		10,173	100.0	17.6	27.1	10.8	15.6	5.3	23.6
H15/12 調査全体(N=2,186)		11,646	100.0	15.3	25.8	9.4	15.2	6.7	27.6
H16/06 調査全体(N=2,347)		11,503	100.0	15.1	27.8	9.5	14.6	8.3	24.7
今回調査全体(N=2,000)		10,137	100.0	14.9	27.5	9.1	16.0	6.2	26.3
世帯 構成	子供が小学生以下の世帯	1,699	100.0	13.5	26.7	11.1	15.2	7.0	26.5
	成長期の子供がいる世帯	2,345	100.0	16.5	29.1	9.8	16.0	5.9	22.7
	20歳代の成人がいる世帯	3,405	100.0	14.4	28.2	9.8	18.1	6.1	23.4
	子供がいない世帯	2,202	100.0	14.7	27.2	6.5	14.4	6.2	31.0
	高齢者のみの世帯	486	100.0	15.6	22.3	5.3	10.3	5.6	40.9

「表 -2 夕食献立使用食材」を見ると「牛肉料理」は「成長期の子供がいる世帯」の16.5%と「高齢者のみの世帯」の15.6%と「出現構成比」が高いことがわかる。「豚肉料理」は「高齢者のみの世帯」のみが低く、それ以外のライフステージにおいては比較的高いことがわかる。

「挽肉料理」の「出現構成比」は「子供が小学生以下の世帯」が11.1%と高く、「鶏肉料理」は「20歳代の成人がいる世帯」が18.1%と高い傾向にある。

参考までに、「魚料理」は「高齢者のみの世帯」が40.9%と圧倒的であり、次に「子供のいない世帯」も31.0%と高かった。

3 夕食調理における食肉保存状態

図 -3 買物回数および食肉保存行動の変化と地域特性

(複数回答・全体 N=7,260・単位：%)

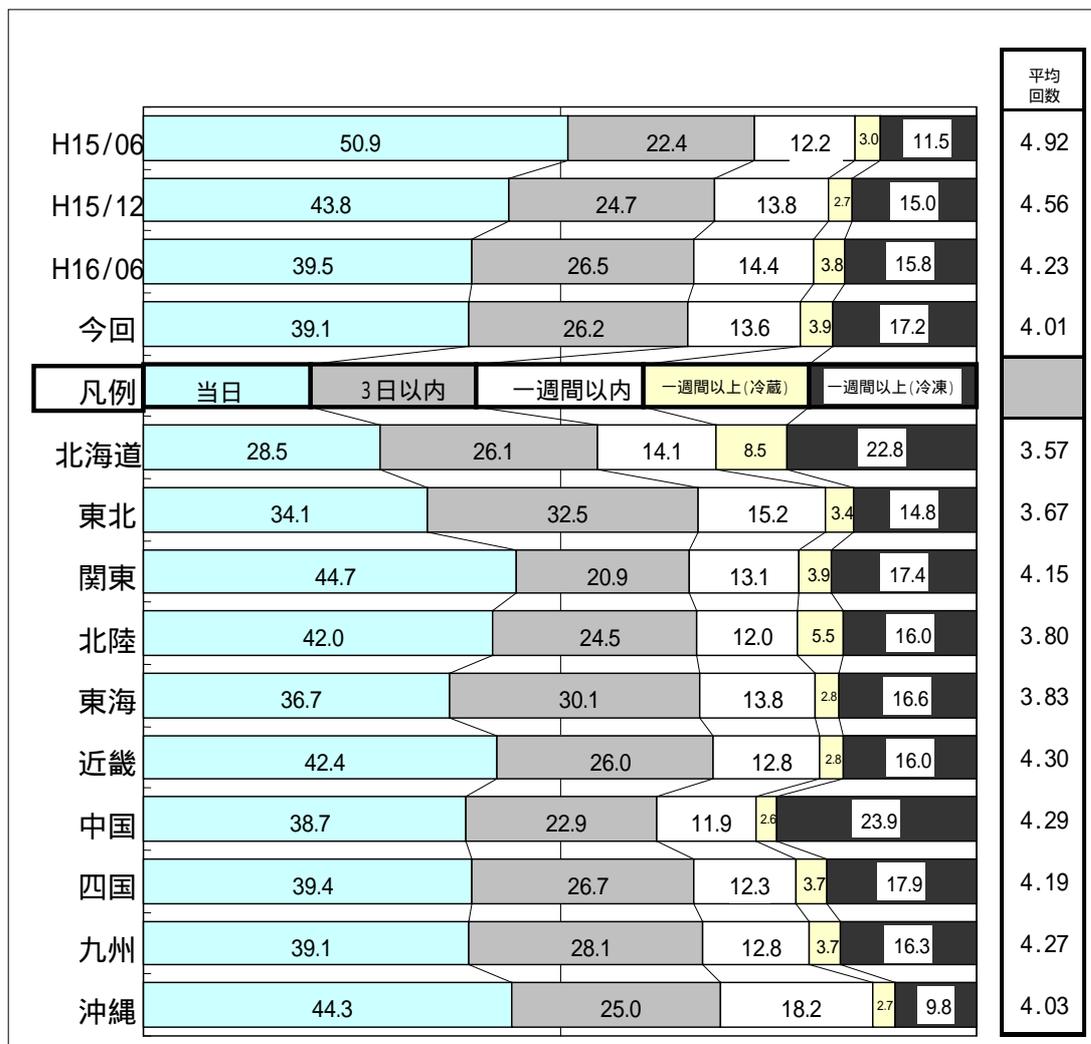


表 -3 夕食調理における食肉保存状態 (複数回答・全体 N=7,260・単位：%)

		延べ回答数	合計	当日	3日以内	一週間以内	一週間以上(冷蔵)	一週間以上(冷凍)	平均回数
H15/06 調査全体(N=2,074)		9,968	100.0	50.9	22.4	12.2	3.0	11.5	4.92
H15/12 調査全体(N=2,186)		8,255	100.0	43.8	24.7	13.8	2.7	15.0	4.56
H16/06 調査全体(N=2,347)		8,390	100.0	39.5	26.5	14.4	3.8	15.8	4.23
今回調査全体(N=2,000)		7,260	100.0	39.1	26.2	13.6	3.9	17.2	4.01
世帯構成	子供が小学生以下の世帯	1,228	100.0	34.2	26.3	16.1	3.9	19.5	3.77
	成長期の子供がいる世帯	1,759	100.0	45.2	25.9	10.2	4.3	14.4	4.53
	20歳代の成人がいる世帯	2,532	100.0	34.8	26.7	13.9	3.8	20.8	3.84
	子供がいない世帯	1,467	100.0	40.6	25.3	15.3	4.2	14.6	3.91
	高齢者のみの世帯	274	100.0	52.2	28.8	11.7	2.2	5.1	4.15

・全体的傾向（時系列・地域・世帯属性比較）:

一般的には、「買物回数」と「冷蔵庫や冷凍庫を使った食肉の保存行動」には強い関係があるといわれている。つまり、冷蔵庫の大型化や冷凍庫の普及によって「買物行動」や「調理行動」に大きな変化を促すと考えられている。

「図 -3 買物回数および食肉保存行動の変化と地域特性」において買物の「平均回数」と「食肉保存行動の変化」を合わせ見ることによって、その関係性について考える。

時系列グラフ右側の「買物回数」表の「凡例」より上の部分で推移を見ると、過去4回続いて大幅に減少しており、今回は4.01回となっている。

次に、時系列グラフによって「凡例」より上の部分を見ると、「当日」消費が今回39.1%と減少傾向を示している。

また、最も特徴的なのは「一週間以上（冷凍）」が急増して今回17.2%に達している。

このように、買物の「平均回数」と「食肉保存行動」には、はっきりした関係性があり、買物「平均回数」の減少は全体的に「食材の保存化の傾向」にシフトさせていると考えられる。

さらに、このことは「買物行動」はもちろん長期的視点で考えると「料理メニュー」にも大きな変化を促すことになると思われる。

「凡例」より下の「地域」別グラフを見ると、「西日本」は買物の「平均回数」が多く、当日消費の「調理行動」を示す「当日」が全般的に高い傾向が強い。興味深い例として、「一週間以上（冷凍）」の多いのは「北海道」の22.8%と「中国」の23.9%であった。

しかし、二つの地域では、「毎日」の構成比に大きな差がある。

次に、「表 -3 夕食調理における食肉保存状態」で「世帯構成」を見ると、「成長期の子供がいる世帯」は「買物回数」が4.53回と最も多く、それに対応して「当日」消費も高い傾向となっている。

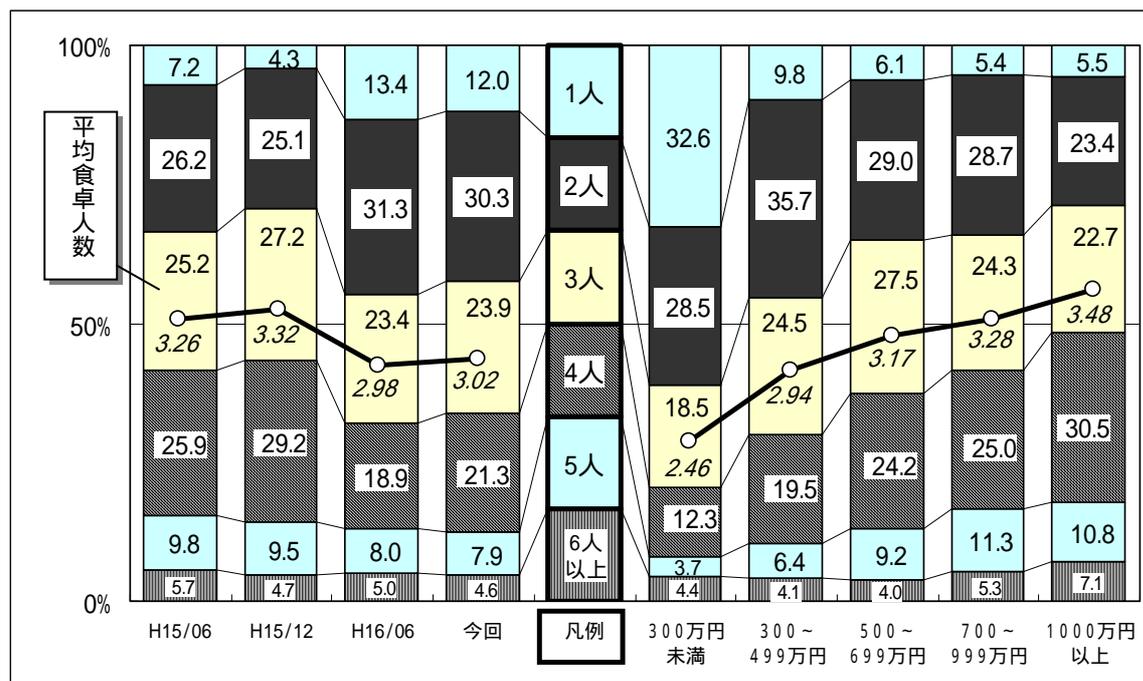
特に、「当日」消費が52.2%と最も高いのは「高齢者のみの世帯」である。

4 夕食における食卓人数

核家族化や少子化、単身世帯の増加、父親の残業・外食機会の増加、子供の塾通いなどの中で夕食の食卓で実際に食事をした人数によって実態を分析する。

図 -4 夕食における食卓人数の変化と所得特性

(複数回答・N = 13,103・単位：%)



・全体的傾向（時系列・世帯属性比較）:

「図 -4 夕食における食卓人数の変化と所得特性」で「凡例」より左側の折れ線グラフをみると、今回の夕食「平均人数」は3.02人でやや増加した。

同様に、時系列「構成比」帯グラフで内訳を見ると、最頻人数の「2人」は30.3%で前回と比べてやや下がったが、「3人」「4人」がやや増加している。

「凡例」より右側の「所得別平均食卓人数」折れ線グラフをみると、夕食「平均人数」は「所得」と正比例していることがわかる。

「構成比」帯グラフで内訳を見ると低所得層の「夕食人数」は「1人」または「2人」が圧倒的である。一方、高所得層においては「4人」「5人」が割合が多く、一家団欒の夕食風景が想像できる。

表 -4 夕食における食卓人数

(複数回答・単位：%)

		延べ 回答数	合計	1人	2人	3人	4人	5人	6人 以上	平均 人数
H15/06 調査全体(N=2,074)		12,483	100.0	7.2	26.2	25.2	25.9	9.8	5.7	3.26
H15/12 調査全体(N=2,186)		14,107	100.0	4.3	25.1	27.2	29.2	9.5	4.7	3.32
H16/06 調査全体(N=2,347)		16,405	100.0	13.4	31.3	23.4	18.9	8.0	5.0	2.98
今回調査全体(N=2,000)		13,103	100.0	12.0	30.3	23.9	21.3	7.9	4.6	3.02
世帯 構成	子供が小学生以下の世帯	2,021	100.0	2.2	9.4	34.8	35.4	11.3	6.9	3.69
	成長期の子供がいる世帯	2,818	100.0	5.5	8.9	22.0	35.7	17.7	10.2	3.88
	20歳代の成人がいる世帯	4,760	100.0	15.3	32.8	26.2	17.6	5.2	2.9	2.77
	子供がいない世帯	3,075	100.0	19.1	53.3	17.5	7.3	1.6	1.2	2.27
	高齢者のみの世帯	429	100.0	14.7	76.5	4.2	2.1	0.9	1.6	2.19

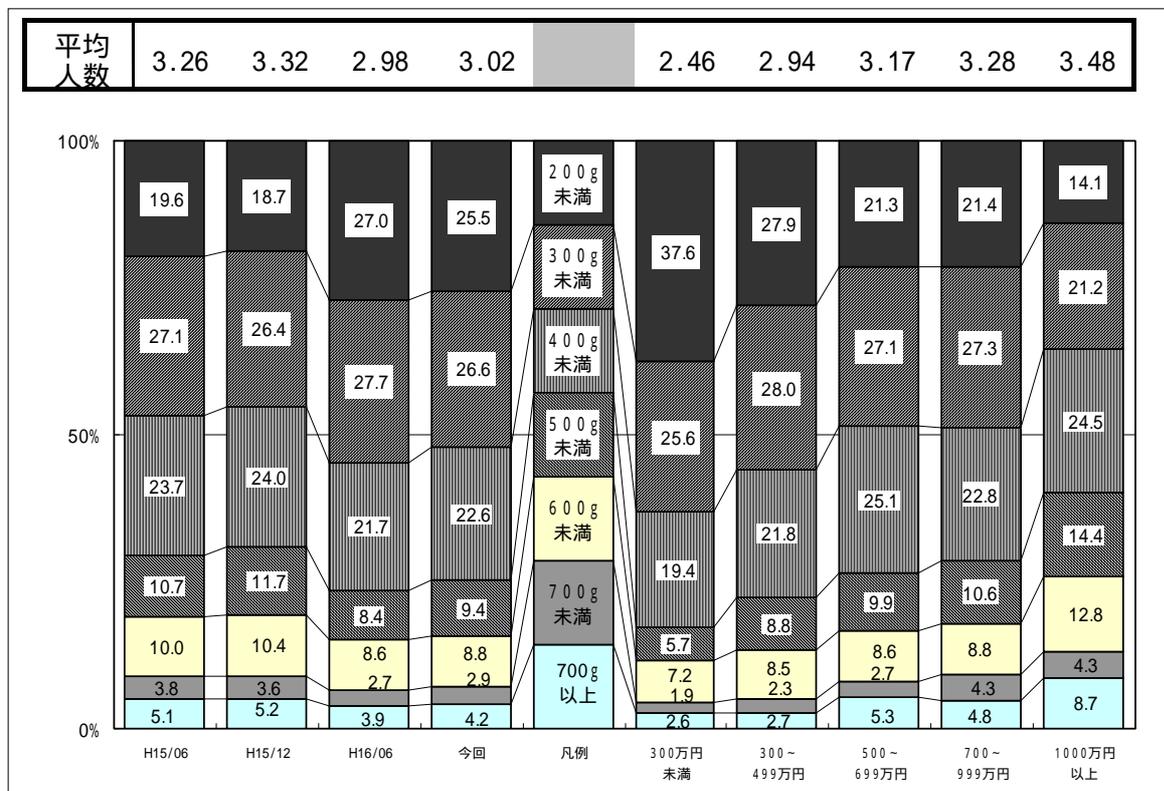
「表 -4 夕食における食卓人数」の「世帯構成」別において右端の夕食「平均人数」を見ると、限りなく「4人」に近かった「世帯構成」は「成長期の子供がいる世帯」の3.88人と「子供が小学生以下の世帯」3.69人で共に最頻人数は「4人」である。

「高齢者のみの世帯」「子供がいない世帯」の夕食「平均人数」はそれぞれ2.19人、2.27人であり、さらに構成比の最頻人数は「2人」でそれぞれ76.5%、53.3%であることから、共に限りなく「2人」の夕食風景であることが見える。

また、「20歳代の成人がいる世帯」の最頻人数は「2人」の32.8%となっており、この世帯の夕食は同居している「20歳代の成人」は食事を共にせず、これも実質「2人」の夕食風景であることが想像できる。

5 夕食調理における食肉使用量

図 -5 夕食調理における食肉使用量の変化と所得特性 (N = 6,944 ・ 単位 : %)



・全体的傾向 (時系列・世帯属性比較):

「図 -5 夕食調理における食肉使用量の変化と所得特性」で「凡例」より左側の時系列・帯グラフにおいて「構成比」内訳の過去4回の推移を見ると、「食肉使用量」別の「出現構成比」はやや冬場が高い「夏低冬高」の「季節変動」傾向を示しながら推移している。

「構成比内訳」の約半分を占める「200g未満」と「300g未満」の少量消費枠の「出現構成比」合計は前回と比べてやや減少した。

逆に300g以上の構成比「700g以上」「700g未満」「600g未満」「500g未満」「400g未満」のすべての項目で漸増し、大量消費枠の「出現構成比」合計は高めの方向にシフトしている。

「凡例」より右側の「所得」別・帯グラフで「構成比」内訳を見ると、大量消費の枠ほど「高所得層」に厚く、「贅沢に使う」傾向であり、「食肉使用量」は「所得」とはっきりとした正比例をしていることがわかる。

また、グラフ上部の夕食「平均人数」を見ると「高所得層」ほど「平均人数」が多く、そのことも正比例を促す一因である。

表 -5 夕食調理における食肉使用量 (複数回答・単位：%)

		延べ 回答数	合計	200g 未満	300g 未満	400g 未満	500g 未満	600g 未満	700g 未満	700g 以上	平均 人数
H15/06 調査全体 (N=2,074)		7,416	100.0	19.6	27.1	23.7	10.7	10.0	3.8	5.1	3.26
H15/12 調査全体 (N=2,186)		7,821	100.0	18.7	26.4	24.0	11.7	10.4	3.6	5.2	3.32
H16/06 調査全体 (N=2,347)		7,998	100.0	27.0	27.7	21.7	8.4	8.6	2.7	3.9	2.98
今回調査全体 (N=2,000)		6,944	100.0	25.5	26.6	22.6	9.4	8.8	2.9	4.2	3.02
世帯 構成	子供が小学生以下の世帯	1,178	100.0	19.2	27.6	25.5	11.0	9.8	3.1	3.8	3.69
	成長期の子供がいる世帯	1,689	100.0	15.2	19.5	26.8	13.0	12.0	4.9	8.6	3.88
	20歳代の成人がいる世帯	2,400	100.0	29.1	27.5	20.9	8.8	8.7	2.2	2.8	2.77
	子供がいない世帯	1,415	100.0	35.5	31.9	18.0	5.5	5.2	1.6	2.3	2.27
	高齢者のみの世帯	262	100.0	33.6	31.2	23.3	5.0	3.1	1.9	1.9	2.19

「表 -5 夕食調理における食肉使用量」によって、各「世帯構成」の「構成比の最大値」を見ると「子供が小学生以下の世帯」は「300g未満」、成長期の子供がいる世帯」は「400g未満」、と「20歳代の成人がいる世帯」「子供がいない世帯」「高齢者のみの世帯」は共には「200g未満」となっている。

「20歳代の成人がいる世帯」は表の右端の夕食「平均人数」と「食肉使用量」「200g未満」を合わせ見ると、実質「2人食卓」で「成人の子供」は食事を共にしていないことがあらためてわかる。

6 夕食料理メニューの実態

肉料理メニューを食肉別に分けての上位10品目を比較する。

表 -6-(1) 食肉を使った夕食料理メニューの出現頻度構成比 (単位：%)

	順位	牛肉		豚肉		挽肉		鶏肉	
		メニュー名	%	メニュー名	%	メニュー名	%	メニュー名	%
15 年 6 月	1	焼肉	19.6	炒め物	14.0	ハンバーグ	35.1	から揚げ	24.8
	2	カレー	16.3	カレー	12.1	餃子	9.5	煮物	6.3
	3	ステーキ	11.1	生姜焼き	10.0	麻婆豆腐	6.8	肉どんぶり物	5.7
	4	肉じゃが	9.8	とんかつ等揚げ物	8.3	スパゲティ	5.6	カレー	5.5
	5	炒め物	7.4	しゃぶしゃぶ	6.1	麻婆茄子	3.9	照り焼き	4.3
	6	すき焼き	5.4	肉じゃが	4.6	ビーマンの肉詰め	3.7	ソテー	3.9
	7	肉のどんぶり物	4.3	焼きそば	4.0	オムレツ	3.4	焼き鳥	3.2
	8	しゃぶしゃぶ	2.5	お好み焼き	2.6	カレー	2.9	シチュー	2.8
	9	シチュー	2.4	焼肉	2.5	コロッケ	2.7	炒め物	2.6
	10	ハヤシライス	1.9	酢豚	2.4	ロールキャベツ	2.1	チキンカツ	2.4
15 年 12 月	1	すき焼き	17.3	カレー	11.3	ハンバーグ	26.7	から揚げ	19.8
	2	カレー	14.7	生姜焼き	9.3	餃子	12.6	鍋料理	11.8
	3	焼肉	13.2	炒め物	9.0	麻婆豆腐	8.4	シチュー	8.8
	4	肉じゃが	8.0	とんかつ等揚げ物	8.2	スパゲティ	7.1	煮物	6.4
	5	ステーキ	7.9	鍋料理	8.1	ロールキャベツ	5.2	カレー	5.4
	6	シチュー	6.8	豚汁	5.3	コロッケ	4.1	肉のどんぶり物	4.8
	7	肉のどんぶり物	4.7	肉じゃが	4.0	肉だんごミートボール	3.8	チキンカツ	3.6
	8	炒め物	4.5	しゃぶしゃぶ	3.7	カレー	3.2	グリル焼・ホイル焼	3.4
	9	しゃぶしゃぶ	3.2	煮物	3.6	鍋料理	3.0	照り焼き	3.4
	10	おでん	2.9	お好み焼き	3.5	炒め物	2.3	ソテー	3.0
16 年 6 月	1	カレー	20.5	炒め物	18.1	ハンバーグ	33.3	から揚げ	24.0
	2	焼肉	19.4	カレー	13.2	餃子	9.6	カレー	8.6
	3	炒め物	10.2	生姜焼き	10.4	麻婆豆腐	7.4	煮物	6.6
	4	ステーキ	9.3	とんかつ等揚げ物	6.5	スパゲティ	6.0	肉のどんぶり物	6.4
	5	肉じゃが	9.2	しゃぶしゃぶ	6.2	カレー	4.6	炒め物	5.6
	6	肉のどんぶり物	5.3	焼きそば	3.5	コロッケ	3.8	照り焼き	4.7
	7	すき焼き	5.2	焼肉	3.4	炒め物	3.4	グリル焼・ホイル焼	4.2
	8	しゃぶしゃぶ	3.0	肉じゃが	3.4	オムレツ	2.9	チキンカツ	4.0
	9	煮物	2.1	お好み焼き	3.0	麻婆茄子	2.9	シチュー	3.2
	10	シチュー	1.7	煮物	2.6	そばろご飯	2.8	ソテー	3.2
16 年 12 月	1	カレー	16.6	炒め物	14.2	ハンバーグ	31.1	から揚げ	19.1
	2	すき焼き	13.9	カレー	12.5	餃子	9.2	シチュー	9.1
	3	焼肉	13.2	生姜焼き	8.0	麻婆豆腐	8.0	鍋料理	7.9
	4	ステーキ	9.0	とんかつ等揚げ物	6.0	スパゲティ	6.6	カレー	7.8
	5	肉じゃが	8.3	鍋料理	5.9	カレー	4.2	煮物	6.4
	6	炒め物	7.0	豚汁	5.1	ロールキャベツ	4.0	肉のどんぶり物	4.9
	7	シチュー	4.9	焼きそば	3.5	鍋料理	3.8	照り焼き	4.0
	8	肉のどんぶり物	4.5	しゃぶしゃぶ	3.4	オムレツ	3.7	ソテー	3.7
	9	しゃぶしゃぶ	3.7	肉じゃが	3.1	コロッケ	3.2	水炊き	3.5
	10	おでん	2.5	お好み焼き	2.7	煮物	2.7	炒め物	2.8

(注1) 料理名がわからない料理は「肉料理その他」として外した。

(影枠は4回連続ベスト10入りの料理メニュー)

・全体的傾向（時系列比較）:

「表 -6-(1) 食肉を使った夕食料理メニューの出現頻度構成比」は食肉別に分けて肉料理メニューを過去4回の上位10品目を比較する。

「牛肉料理」では過去4回連続ベストテンが同じ9メニューで占められており、年間を通してまったく変化がない料理分野であることがわかる。

次に変化が少ないのは、前回から1つ減少した「鶏肉料理」の7メニューである。

「豚肉料理」は7メニュー、「挽肉料理」は6メニューで変化がなかった。

どの「食肉」も「定番人気メニュー」は年次的にもあまり変化がないが、季節料理メニューはその季節によって出現順位の上下し、入れ替えが行われている。

表 -6-(2) 世帯構成別夕食料理メニューの出現頻度ベスト10（単位：出現数）

順位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
合計	カレー (771)	炒め物 (632)	鍋料理 (382)	ハンバーグ (331)	シチュー (315)	から揚げ (315)	焼肉 (296)	煮物 (269)	すき焼き (232)	生姜焼き (232)
子供が小学生以下の世帯	カレー (140)	炒め物 (90)	ハンバーグ (67)	鍋料理 (63)	シチュー (55)	から揚げ (54)	とんかつ等 揚げ物(46)	焼肉 (44)	煮物 (44)	肉の どんぶり(42)
成長期の子供がいる世帯	カレー (194)	炒め物 (131)	鍋料理 (93)	焼肉 (89)	シチュー (89)	ハンバーグ (82)	から揚げ (82)	とんかつ等 揚げ物(72)	肉の どんぶり(55)	生姜焼き (55)
20歳代の成人がいる世帯	カレー (280)	炒め物 (230)	鍋料理 (135)	から揚げ (121)	ハンバーグ (119)	シチュー (114)	煮物 (93)	焼肉 (91)	肉の どんぶり(88)	肉じゃが (87)
子供がいない世帯	炒め物 (156)	カレー (136)	鍋料理 (82)	煮物 (64)	ハンバーグ (56)	すき焼き (55)	肉じゃが (54)	シチュー (52)	生姜焼き (52)	から揚げ (50)
高齢者のみの世帯	炒め物 (25)	焼肉 (23)	カレー (21)	煮物 (18)	生姜焼き (17)	すき焼き (15)	肉じゃが (11)	ステーキ (11)	餃子 (10)	鍋料理 (9)

（影枠は全国ベスト3料理メニューの分布）

・全体的傾向（世帯属性比較）:

「表 -6-(2) 世帯構成別・夕食料理メニューの出現頻度ベスト10」において、全体の「ベスト3料理メニュー」をそれぞれの「世帯構成」別に当てはめると、「高齢者のみの世帯」だけが異なった傾向を示している。

全体3位の「鍋料理」が「高齢者のみの世帯」では10位であり、さらに2位に挙げられた「焼肉」は意外である。

7 肉料理メニューの出現頻度と肉の使用量

料理を通じて「食肉文化」を考えると、重要な要素はその料理の「普及」を示す「出現頻度」と栄養摂取量などの計算に使われる「肉の使用量」である。

一週間の「一人当たり摂取する量」は、調査結果から出たメニューの「1回当りの使用量」を「家族数」で割り、「出現頻度」を掛けて計算される。

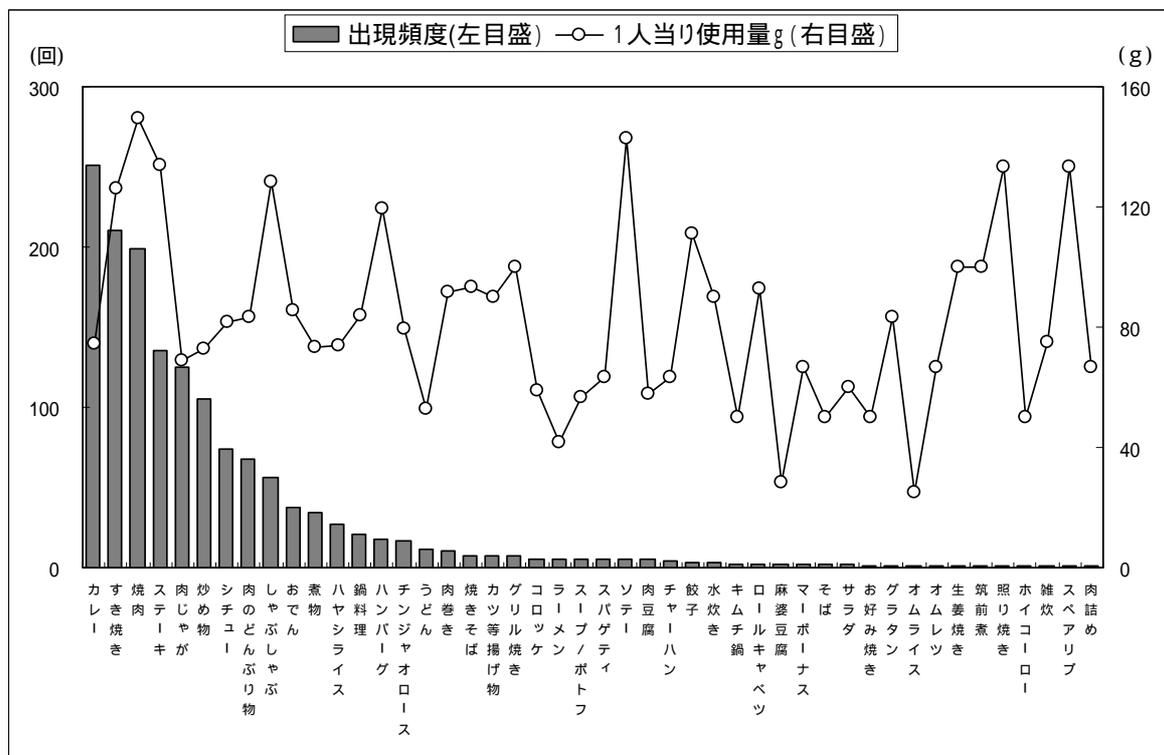
例えば、「全国どの家庭も好まれ出現頻度の高いポピュラーな料理メニュー」で、なおかつ「食肉を大量に使用する料理メニュー」は典型的な「高出現頻度・肉大量使用メニュー」として分類できる。

また、「肉の使用量」が多いが、たまにしか出現しない料理メニューは「低出現頻度・肉大量使用メニュー」である。

さらに人気メニューであるが「肉の使用量」が少ない「高出現頻度・肉少量使用メニュー」などに分類できる。

(1) 牛肉料理

図 -7-(1) 牛肉料理の出現頻度順と牛肉使用量



「図 -7-(1) 牛肉料理の出現頻度と牛肉使用量」によって「牛肉料理」を分類すると、

「高出現頻度・肉大量使用メニュー」:「すき焼き」「焼肉」「ステーキ」

「高出現頻度・肉少量使用メニュー」:「カレー」「肉じゃが」「炒め物」

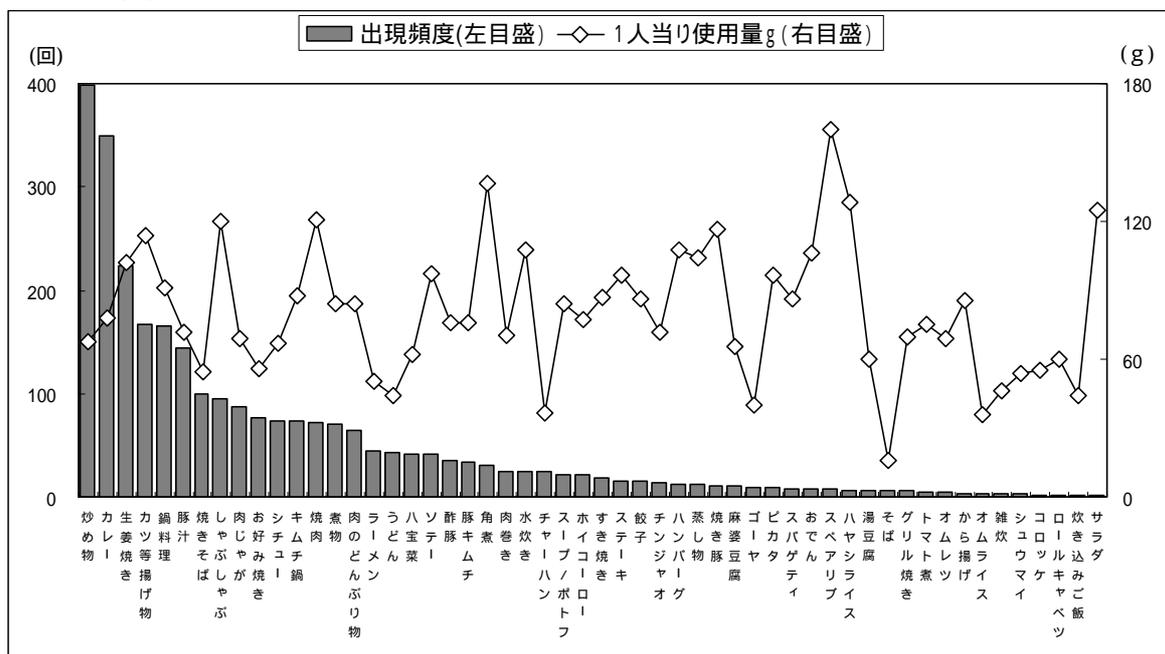
「低出現頻度・肉大量使用メニュー」:「ソテー」「照り焼き」「スペアリブ」

日本の「牛肉料理」の特徴を見ると「大量肉使用メニュー」は肉の固まりでシンプルな焼いたものが多いように見える。

一方、「高出現頻度」でありながら「肉少量使用メニュー」は「料理としてやや手を加えたもの」が分類される。

(2) 豚肉料理

図 -7-(2) 豚肉料理の出現頻度と豚肉使用量



「図 -7-(2) 豚肉料理の出現頻度と豚肉使用量」によって「豚肉料理」を分類すると、

「高出現頻度・肉大量使用メニュー」:「生姜焼き」「とんかつ」

「しゃぶしゃぶ」

「高出現頻度・肉少量使用メニュー」:「炒め物」「カレー」「豚汁」

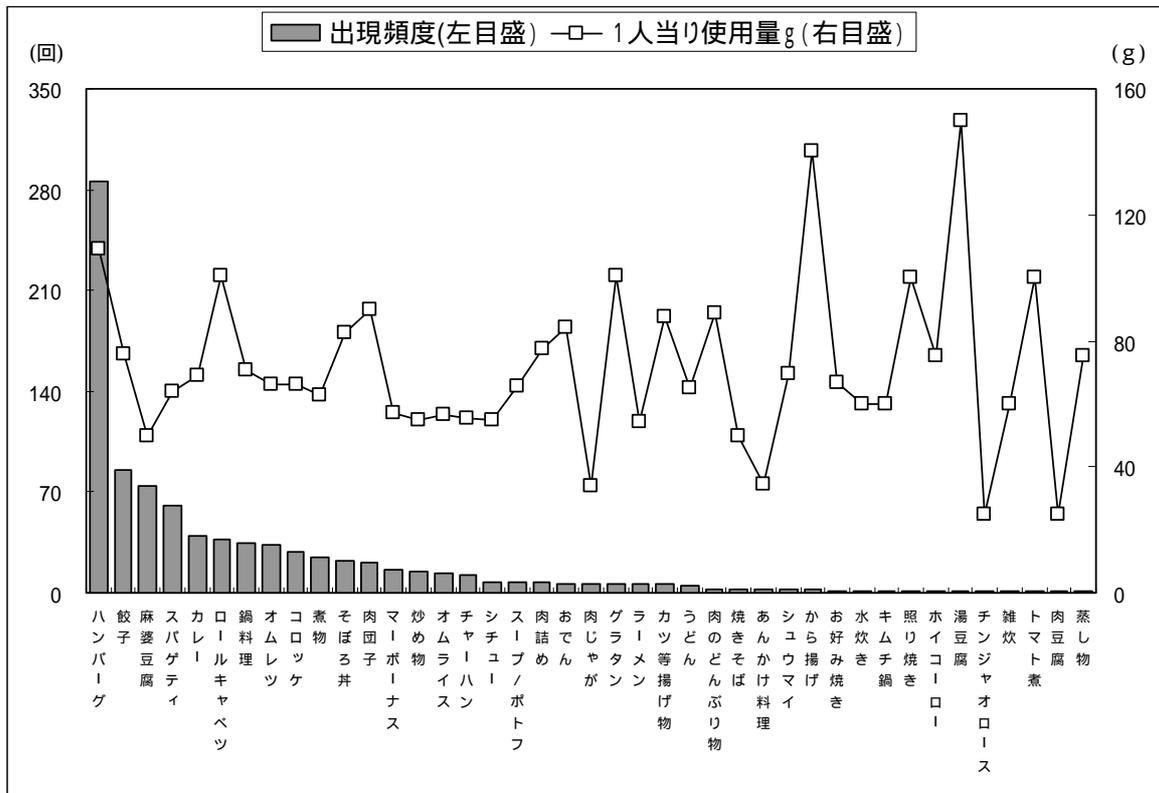
「低出現頻度・肉大量使用メニュー」:「角煮」「焼き豚」「スペアリブ」

「豚肉料理」は他の食肉と比べて最もポピュラーは食肉素材といえる。

人気メニューは「炒め物」「カレー」「生姜焼き」に集中しているが料理メニューの裾野が広いのが特徴である。

(3) 挽肉料理

図 -7-(3) 挽肉料理の出現頻度と肉使用量



「図 -7-(3) 挽肉料理の出現頻度と挽肉使用量」において「挽肉料理」を分類すると、

「高出現頻度・肉大量使用メニュー」:「ハンバーグ」「ロールキャベツ」

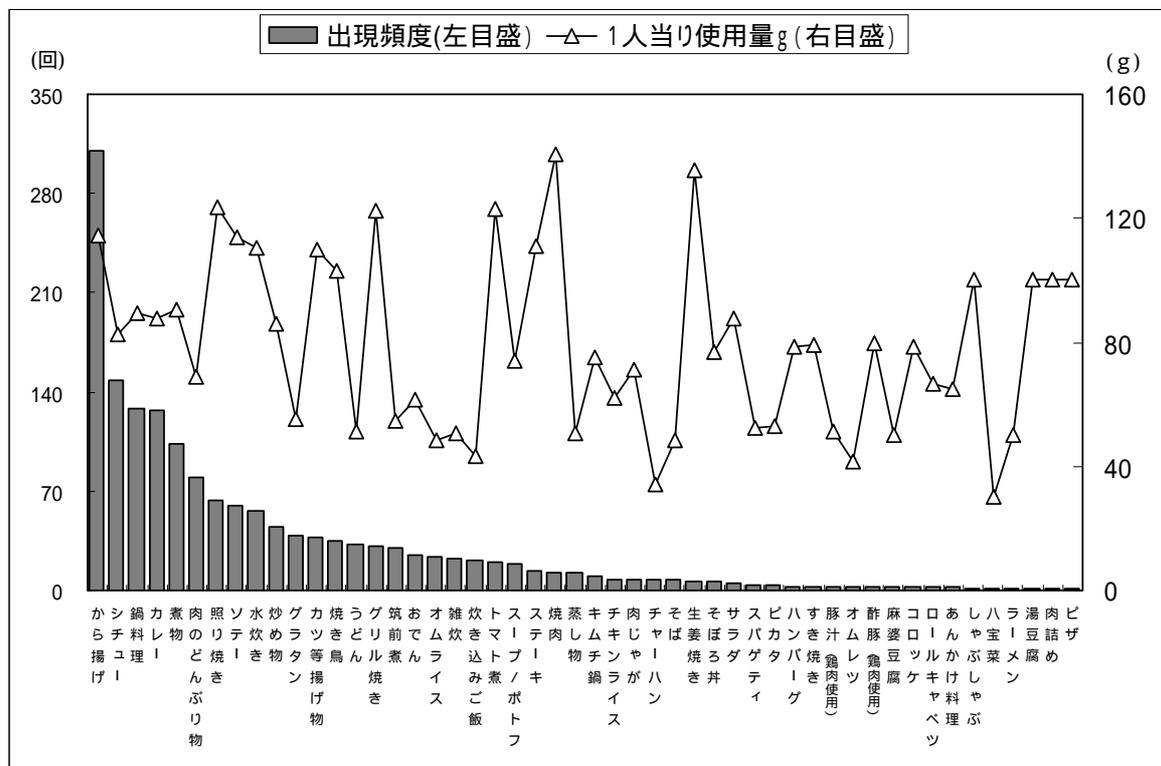
「高出現頻度・肉少量使用メニュー」:「餃子」「麻婆豆腐」「スパゲティ」

「低出現頻度・肉大量使用メニュー」:「肉団子」「おでん」「グラタン」

食肉素材の特徴は出現頻度が季節性に影響されるメニューが多いことであり、年間を通した「定番料理」は「ハンバーグ」に特化していることがわかる。

(4) 鶏肉料理

図 -7-(4) 鶏肉料理の出現頻度と鶏肉使用量



「図 -7-(4) 鶏肉料理の出現頻度と鶏肉使用量」によって「鶏肉料理」を分類すると、

「高出現頻度・肉大量使用メニュー」: 「から揚げ」「照り焼き」「ソテー」
「水炊き」

「高出現頻度・肉少量使用メニュー」: 「シチュー」「鍋料理」「カレー」

「低出現頻度・肉大量使用メニュー」: 「焼き鳥」「グリル焼き」「トマト煮」

「鶏肉料理」は「から揚げ」に特化しているように見えるが、「肉大量使用メニュー」の中には「手の込んだ料理」が多くあるのが特徴である。

(全メニューについては巻末の統計表「表 -7 食肉メニューの出現頻度と使用量」参照)