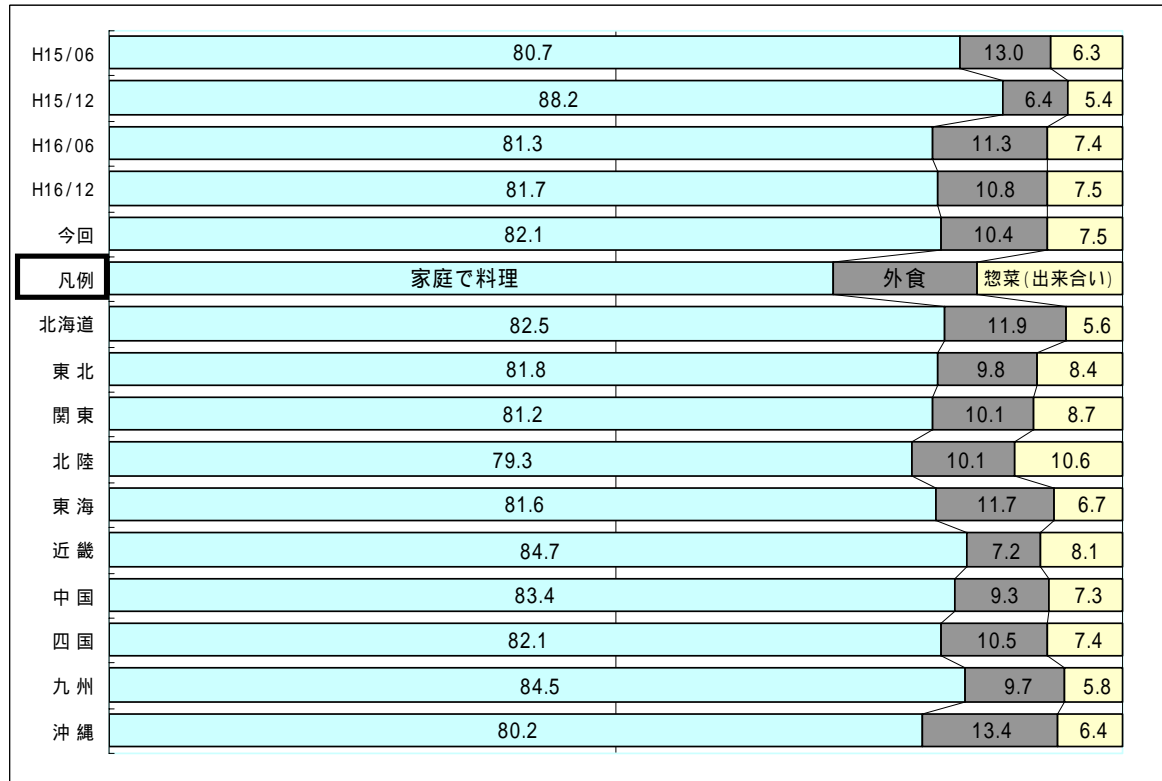


## 第 章 夕食の肉料理に関する実態

## 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・今回 N=13,767・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、表示問題や B S E などが多発した平成 15 年 12 月に「家庭で料理」は一度大きく変動したがその後安定し、今回 82.1%であった。

また、「外食」は平成 15 年 12 月に大きく落ち込んだが、過去 3 回漸減傾向が続いている。

「惣菜(出来合い)」については、平成 15 年 12 月以外大きな変動は見られなかった。

「北海道」、「近畿」、「中国」、「四国」、「九州」など「西日本」で、「家庭で料理」が高い傾向を持っている。

一方、東北では「北陸」や「関東」および「沖縄」の「家庭で料理」は、それぞれ79.3%、81.2%、80.2%と全国的でも下位に位置し、「外食」「惣菜(出来合い)」を合わせた割合が高いのが特徴である。

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
H16/12調査全体(N=2,000)		13,779	100.0	81.7	10.8	7.5
今回調査全体(N=2,089)		13,767	100.0	82.1	10.4	7.5
世帯 構成	子供が小学生以下の世帯	1,984	100.0	84.2	8.4	7.4
	成長期の子供がいる世帯	2,687	100.0	86.6	7.3	6.1
	20歳代の成人がいる世帯	5,045	100.0	79.3	12.6	8.1
	子供がいない世帯	3,323	100.0	80.5	11.5	8.0
	高齢者のみの世帯	728	100.0	86.0	7.1	6.9

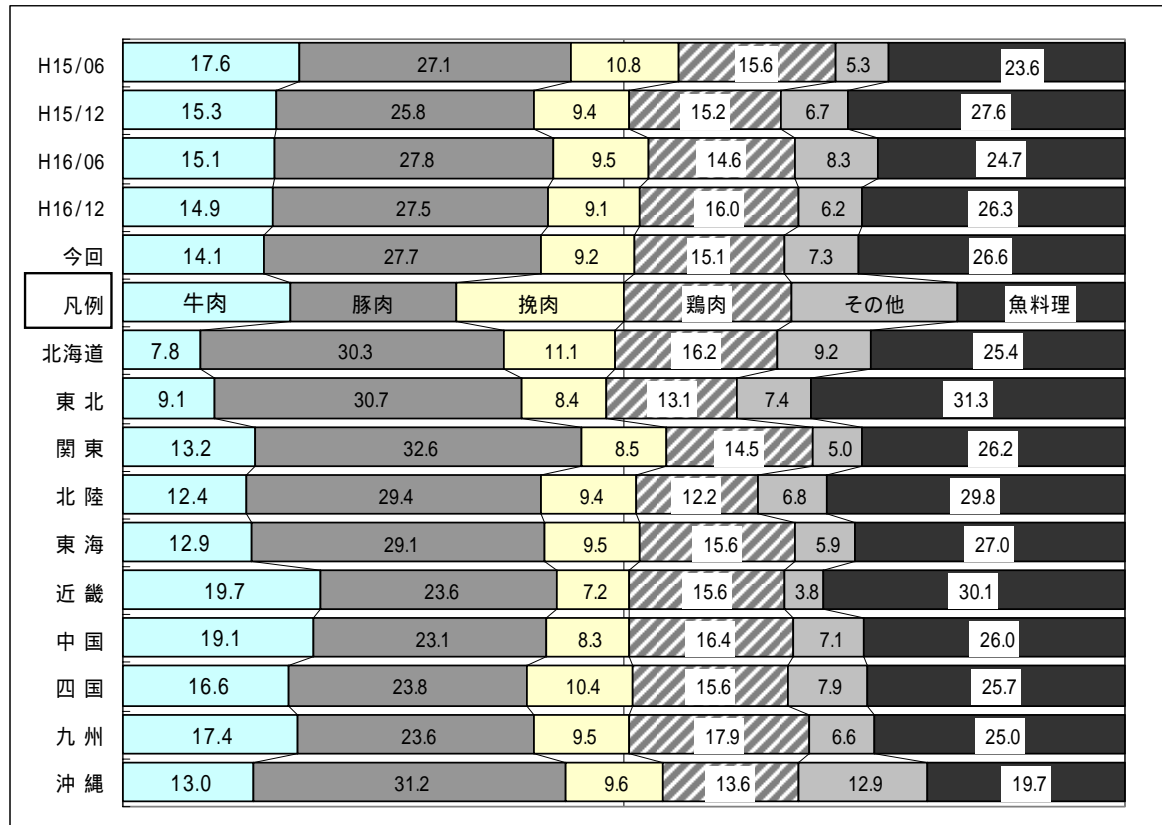
(延べ回答数はNAを除いて計算した構成比)

「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」は「家庭での料理」の割合が高く、「20歳代の成人がいる世帯」と「子供のいない世帯」は相対的に「外食」「惣菜(出来合い)」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歳代の成人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 夕食の献立使用食材の変化と地域特性(複数回答・今回 N=10,278・単位%)



### ・全体的傾向(時系列・地域・世帯属性比較):

「図 -2 夕食の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、特徴的なのは「牛肉料理」が今回14.1%と依然として漸減傾向で推移していることである。

「豚肉料理」の「出現構成比」は27.7%と最大で、「夏高冬低」型の僅かな「季節変動」を含みながら安定して推移をしている。

参考までに、大きな構成比を占める「魚料理」は前回まで「冬高夏低」の「季節変動」を含んだ横ばい傾向を示していたが、今回26.6%とやや増加している。

「出現回数」は大きく変化してないことを考えると、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」が残っているとも考えられる。

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「構成比」は「西日本」の「近畿」19.7%、「中国」19.1%「四国」16.6%、「九州」17.4%で、「東日本」の平均の11.0%とは比較にならないほどの高い「構成比」を持っている。

一方、「豚肉料理」の「構成比」は「北海道」30.3%、「東北」30.7%、「関東」32.6%、「北陸」29.4%、「東海」29.1%、そして「沖縄」の31.2%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17.9%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」といえる。

また、「魚料理」に関しては「東北」が31.3%、「近畿」が30.1%と二地域のみが30%を超えている。

表 -2 夕食献立使用食材の構成比

(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
H16/12調査全体(N=2,000)		10,137	100.0	14.9	27.5	9.1	16.0	6.2	26.3
今回調査全体(N=2,089)		10,278	100.0	14.1	27.7	9.2	15.1	7.3	26.6
所得	300万円未満	1,845	100.0	12.3	29.1	8.2	17.0	10.6	22.8
	300～499万円	2,837	100.0	13.3	28.0	9.6	15.2	7.2	26.7
	500～699万円	2,479	100.0	14.2	28.2	9.6	14.8	6.6	26.6
	700～999万円	2,096	100.0	15.5	26.9	10.0	13.6	6.1	27.9
	1000万円以上	1,021	100.0	16.8	25.1	7.1	14.5	5.9	30.6

「表 -2 夕食献立使用食材の構成比」において「所得」の特徴を探ると、「牛肉料理」は「1,000万円以上」が16.8%と最も高く、「所得」とはっきり正比例している。

一方、「豚肉料理」は比較的「低所得層」に「構成比」が集中している傾向がある。

「挽肉料理」の「出現構成比」は「700～999万円」が10.0%と高く、「鶏肉料理」は「300万円未満」が17.0%と突出している。

参考までに、「魚料理」は「1,000万円以上」が30.6%と圧倒的である。

### 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=7,227・単位：%)

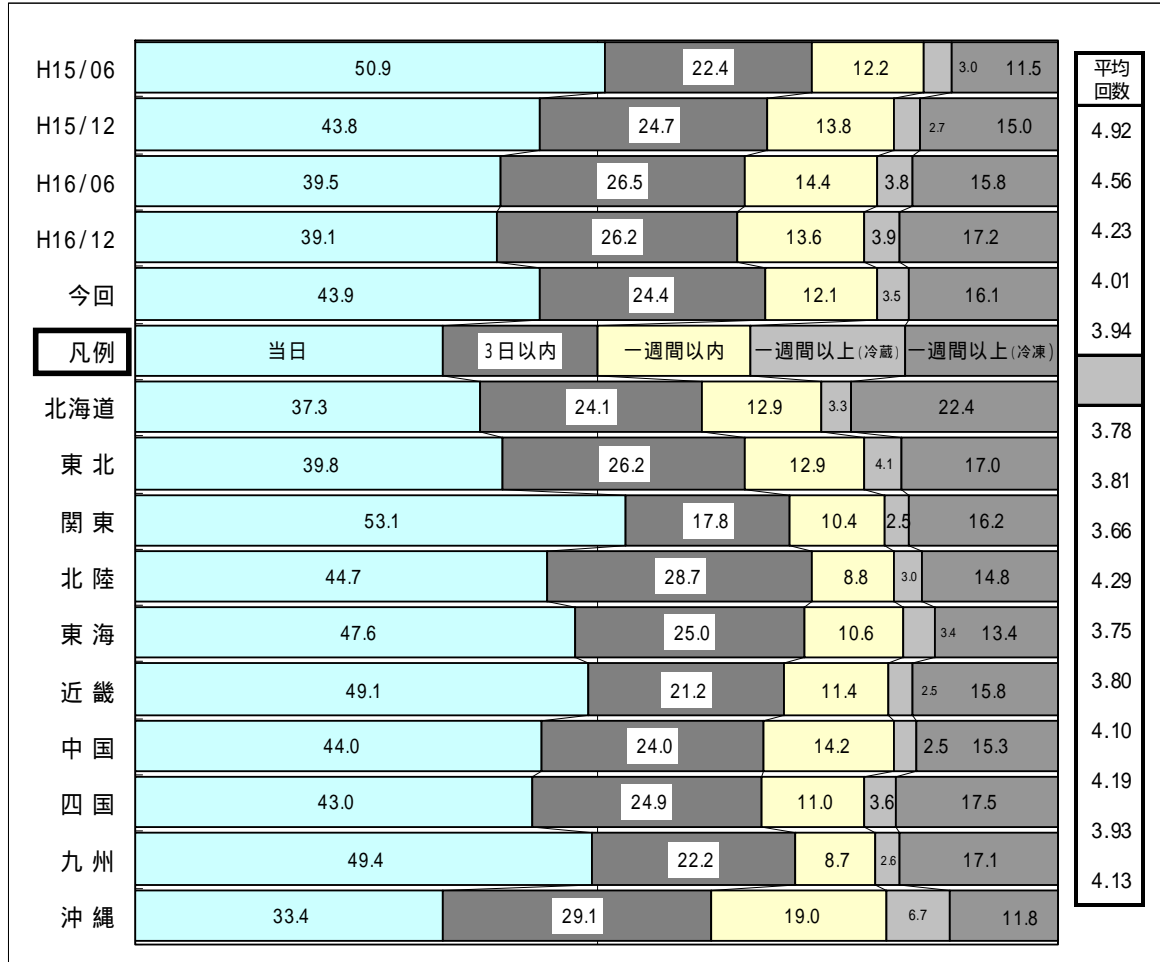


表 -3 夕食調理における食肉保存状態

(複数回答・全体 N=7,227・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
H16/12調査全体(N=2,000)		7,260	100.0	39.1	26.2	13.6	3.9	17.2	4.01
今回調査全体(N=2,089)		7,227	100.0	43.9	24.4	12.1	3.5	16.1	3.94
世帯構成	子供が小学生以下の世帯	1,064	100.0	40.2	24.6	12.9	3.4	18.9	3.85
	成長期の子供がいる世帯	1,571	100.0	48.8	23.0	10.8	3.1	14.3	4.14
	20歳代の成人がいる世帯	2,606	100.0	41.2	24.9	13.2	3.9	16.8	3.74
	子供がいない世帯	1,636	100.0	45.3	24.6	11.4	3.3	15.4	4.01
	高齢者のみの世帯	350	100.0	48.0	24.6	10.3	3.1	14.0	4.61



### ・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」の関係性や、全体の「変化」傾向と「地域」特性を考える。

時系列グラフ右側の、買物「平均回数」表の「凡例」より上の部分で推移を見ると、過去4回減少し続けて今回は3.94回となっている。

しかし、時系列グラフ左の「保存状態」構成比部分を見ると、「当日」消費が今回は43.9%と、前回に比べて半数に迫る勢いで増加したのが大きな特徴である。

したがって、「3日以内」消費の今回24.4%を始め「一週間以上（冷凍）」が今回16.1%など、「当日」消費以外が軒並み低下した。

今まで、買物の「平均回数」が減少すれば「食肉調理行動」として、「食材の保存化の傾向」にシフトすると考えられていた。「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。

買物「平均回数」が3.78回と比較的少ない分、比較的「当日」消費が37.3%と少なく、反対に「一週間以上（冷凍）」は22.4%で多い傾向を示している。

しかし、同様に買物「平均回数」が3.75回と少ない「東海」は、逆に「一週間以上（冷凍）」は13.4%と少なく、「北海道」は「当日」が多い傾向を示している。

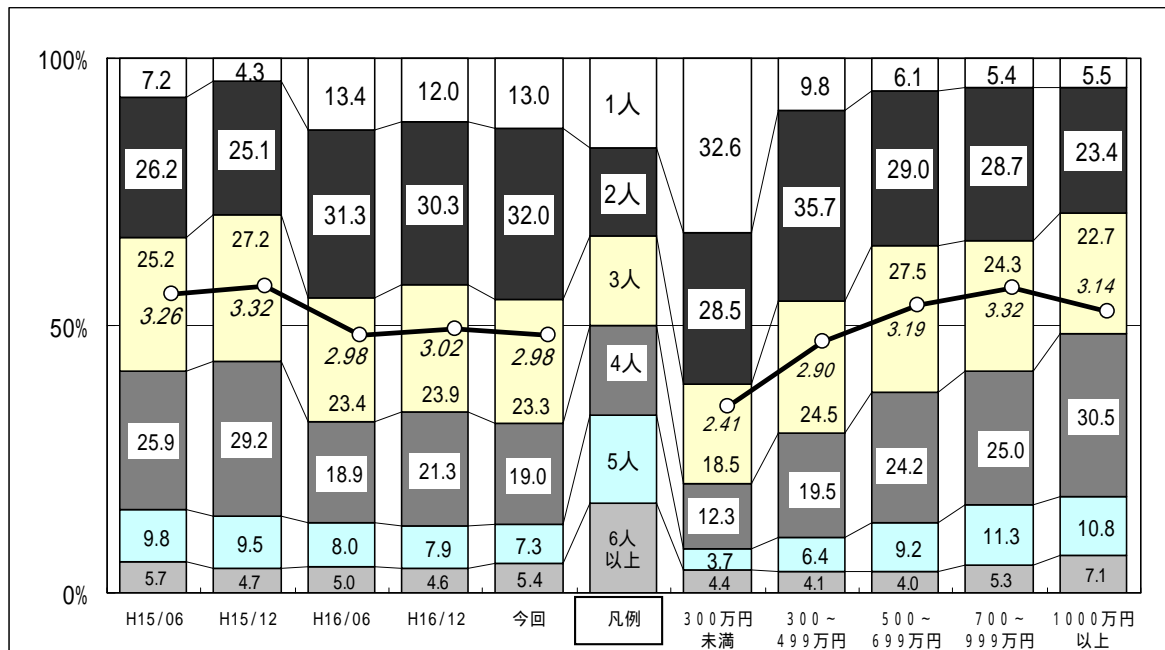
今回の調査結果は「北海道」を除いてこの傾向に反するものであり、気候など「地域」の固有の文化として、買物「平均回数」と「食肉保存行動」が一律に規定されない可能性もあるので、さらに長期的視点で精査する必要がある。

## 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=13,766・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見ると、今回の夕食「平均人数」は(斜体)2.98人で過去4回やや低下傾向にあるが大きな変化は見られない。

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32.0%で前回と比べてやや増加したが、「4人」は19.0%とやや減少した。

「凡例」より右側の「所得別平均食卓人数」折れ線グラフを見ると、夕食の「平均人数」(斜体)は「1,000万円以上」を除いて、ほぼ「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、特に「低所得層」の「夕食人数」は「1人」又は

「2人」が圧倒的で寂しさを感じられる反面、高所得層においては「4人」「5人」の割合が多く、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：人)

		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
H16/12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
今回調査全体(N=2,089)		13,766	100.0	13.0	32.0	23.3	19.0	7.3	5.4	2.98
世帯 構成	子供が小学生以下の世帯	1,982	100.0	1.3	9.5	30.4	34.8	14.6	9.4	3.86
	成長期の子供がいる世帯	2,690	100.0	7.4	11.7	22.4	31.6	15.6	11.3	3.78
	20歳代の成人がいる世帯	5,049	100.0	17.2	34.9	24.1	15.6	4.5	3.7	2.72
	子供がいない世帯	3,317	100.0	17.6	49.1	22.1	8.1	1.5	1.6	2.37
	高齢者のみの世帯	728	100.0	16.1	70.9	7.0	1.9	2.7	1.4	2.18

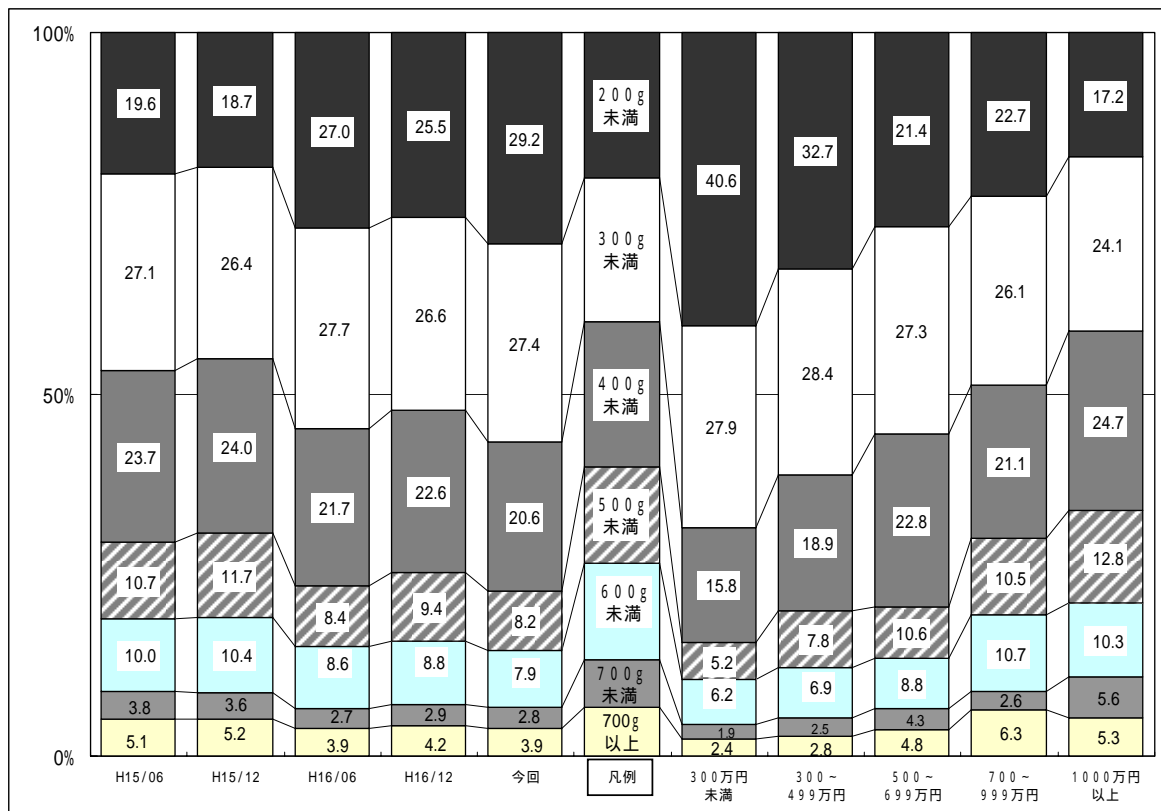
「表 -4 夕食における食卓人数」の「世帯構成」別において右端の夕食「平均人数」を見ると、限りなく「4人」に近い「世帯構成」は、「子供が小学生以下の世帯」3.86人と「成長期の子供がいる世帯」の3.78人で、共に最頻人数は「4人」である。

「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2.18人、2.37人と少人数である。さらに構成比で見ても、最頻人数は「2人」でそれぞれ70.9%、49.1%であり、「1人」の夕食もかなりあることから、共に「2人」以下の寂しい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34.9%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 (今回 N=6,991・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」において、「凡例」より左側の過去4回の「構成比」内訳の変化を見ると、「食肉使用量」別の「構成比」は全体的にやや冬場の「使用量」が増加する「冬高夏低」型の「季節変動」を示しながら変化している。

「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「構成比」の合計は前回と比べてやや増加したのが特徴的である。

逆に、「700g以上」「700g未満」「600g未満」「500g未満」「400g未満」のすべての項目で漸減し、大量消費枠の「構成比」の合計は低めの方向にシフトしている。

「凡例」より右側の「所得」別グラフで「構成比」内訳を見ると、全体的に「高所得層」ほど大量消費の枠は増加する方向でシフトしている。

「高所得層」ほど「贅沢に使う」傾向であり、「食肉使用量」と「所得」との関係は、はっきりとした正比例をしていることがわかる。

また、前項の折れ線グラフ（図上部の夕食「平均人数」を見ると「1,000万円以上」を除き、おおむね「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。

（図 -4 「夕食における食卓人数の変化と所得特性」参照）

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	200 g 未満	300 g 未満	400 g 未満	500 g 未満	600 g 未満	700 g 未満	700 g 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
H16/12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
今回調査全体(N=2,089)		6,991	100.0	29.2	27.4	20.6	8.2	7.9	2.8	3.9	2.98
世帯 構成	子供が小学生以下の世帯	1,048	100.0	21.9	27.6	23.7	10.2	9.4	2.9	4.3	3.86
	成長期の子供がいる世帯	1,540	100.0	20.3	21.6	23.2	10.4	12.4	4.6	7.5	3.78
	20歳代の成人がいる世帯	2,482	100.0	33.4	27.8	18.7	7.9	6.8	2.6	2.8	2.72
	子供がいない世帯	1,591	100.0	34.5	29.7	20.4	6.0	5.2	1.9	2.3	2.37
	高齢者のみの世帯	330	100.0	36.1	40.4	14.2	4.2	3.3	0.6	1.2	2.18

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

特徴的なのは「高齢者のみの世帯」の最頻の「構成比」は「300 g 未満」で、「平均人数」を考えれば、圧倒的に一人当たりの使用量が多いことである。

また、「20 歳代の成人がいる世帯」は表の右端の夕食「平均人数」と「構成比の最大値」の「200 g 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改めてわかる。

## 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：%)

	牛肉			豚肉		挽肉		鶏肉	
	順位	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	丼物	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	ピーマンの肉詰め	3.7	ソテー	3.9
	7	丼物	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	コロツケ	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	コロツケ	4.1	丼物	4.8
	7	丼物	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	丼物	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	丼物	5.3	焼きそば	3.5	コロツケ	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	そばろ丼	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	丼物	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	丼物	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	コロツケ	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
17 年 6 月	1	焼肉	19.5	炒め物	17.6	ハンバーグ	30.4	から揚げ	21.2
	2	カレー	18.6	カレー	12.1	餃子	9.9	カレー	7.3
	3	炒め物	10.3	生姜焼き	9.7	麻婆豆腐	9.2	煮物	6.9
	4	ステーキ	9.8	とんかつ等揚げ物	6.6	スパゲティ	5.5	丼物	6.7
	5	肉じゃが	8.5	しゃぶしゃぶ	6.1	カレー	4.7	炒め物	6.6
	6	丼物	6.3	焼肉	4.3	麻婆茄子	4.6	照り焼き	5.3
	7	すき焼き	5.4	焼きそば	3.5	コロツケ	4.1	チキンカツ	5.2
	8	しゃぶしゃぶ	3.2	肉じゃが	3.4	炒め物	3.9	グリル焼・ホイル焼	4.7
	9	シチュー	2.1	お好み焼き	3.0	オムレツ	3.2	ソテー	3.4
	10	ハヤシライス	2.0	豚汁	2.1	そばろ丼	2.6	焼き鳥	3.0

(網かけは、過去 4 回の調査で連続ベストテンに入っていない料理メニュー)



**・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」において、「食肉の種類」別に分けた過去4回の「肉料理メニュー上位10品目」の変化を見る。

「牛肉料理」の「影枠」部分を見ると、過去4回連続ベストテンで入れ替わっているのは1メニューだけで、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、「鶏肉料理」で入れ替わっているのは3メニューである。

「豚肉料理」は3メニュー、「挽肉料理」は4メニューのみが入れ替わっている。

このように、どの「食肉種類」でも「定番人気メニュー」は年次や季節にかかわらず、「季節料理メニュー」はその季節によって出現順位は上下し、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)  
(濃い網がけは全体ベスト3料理メニューの分布)

順位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
合計	炒め物 (892)	カレー (785)	焼肉 (443)	ハンバーグ (363)	から揚げ (338)	とんかつ等 揚げ物(301)	生姜焼き (283)	丼物 (253)	肉じゃが (242)	煮物 (235)
子供が小学生以下の世帯	炒め物 (136)	カレー (105)	とんかつ等 揚げ物(62)	焼肉 (57)	から揚げ (57)	ハンバーグ (48)	煮物 (40)	餃子 (39)	丼物 (36)	生姜焼き (34)
成長期の子供がいる世帯	カレー (178)	炒め物(150)	焼肉 (87)	から揚げ (86)	ハンバーグ (82)	とんかつ等 揚げ物(72)	肉のどんぶ り物(63)	肉じゃが (53)	生姜焼き (52)	しゃぶしゃ ぶ (51)
20歳代の成人がいる世帯	炒め物 (334)	カレー (291)	ハンバーグ (151)	焼肉 (140)	から揚げ (120)	丼物 (115)	生姜焼き (113)	肉じゃが (95)	とんかつ等 揚げ物(91)	煮物 (80)
子供がいない世帯	炒め物 (218)	カレー (174)	焼肉 (125)	生姜焼き (75)	ハンバーグ (69)	煮物 (69)	とんかつ等 揚げ物(69)	から揚げ (66)	ステーキ (52)	しゃぶしゃ ぶ (51)
高齢者のみの世帯	炒め物 (54)	カレー (37)	焼肉 (34)	しゃぶしゃ ぶ (17)	餃子 (14)	ハンバーグ (13)	煮物 (13)	ステーキ (13)	肉じゃが (12)	すき焼き (11)

・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「世帯構成」別「ベスト 10 料理メニュー」の「濃い網がけ」で示すと、ほぼ上位に入っていることがわかる。

次に「世帯構成」別に、全体の「ベスト 10 料理メニュー」に入っていないメニューを探し「薄い網がけ」を試してみる。

「高齢者のみの世帯」は、4品のうち比較的贅沢な料理が「3メニュー」も入っており、他の「世帯構成」とは異なった食生活傾向を示している。

表 -6-(3) 地域別夕食料理メニューの出現頻度ベスト 20

(単位:出現数)

	順位	北海道		東北		関東		北陸		東海	
		料理メニュー	出現数	料理メニュー	出現数	料理メニュー	出現数	料理メニュー	出現数	料理メニュー	出現数
東日本	1	カレー	71	カレー	95	炒め物	77	炒め物	97	炒め物	71
	2	炒め物	70	炒め物	71	カレー	66	カレー	92	カレー	65
	3	焼肉	54	焼肉	46	ハンバーグ	39	焼肉	46	焼肉	52
	4	生姜焼き	38	から揚げ	39	焼肉	34	煮物	40	とんかつ等揚げ物	38
	5	ハンバーグ	37	生姜焼き	39	生姜焼き	32	ハンバーグ	38	から揚げ	34
	6	丼物	37	丼物	33	から揚げ	28	から揚げ	32	ハンバーグ	33
	7	から揚げ	36	ハンバーグ	32	とんかつ等揚げ物	27	丼物	30	丼物	28
	8	とんかつ等揚げ物	34	とんかつ等揚げ物	26	肉じゃが	26	生姜焼き	30	肉じゃが	22
	9	スパゲティ / パスタ	19	しゃぶしゃぶ	23	ステーキ	25	とんかつ等揚げ物	30	餃子	22
	10	肉じゃが	17	煮物	22	煮物	23	しゃぶしゃぶ	28	生姜焼き	22
	11	冷やし中華 / 冷麺	17	肉じゃが	18	しゃぶしゃぶ	20	肉じゃが	22	煮物	21
	12	しゃぶしゃぶ	16	麻婆豆腐	18	餃子	19	餃子	16	ステーキ	16
	13	豚汁 / 汁もの	15	餃子	15	丼物	19	ステーキ	16	しゃぶしゃぶ	16
	14	そば / そうめん	15	ステーキ	14	ソテー	16	焼きそば	12	冷やし中華 / 冷麺	16
	15	グリル焼き / オープン焼き	15	うどん	14	麻婆豆腐	12	豚キムチ	10	麻婆豆腐	15
	16	すき焼き	14	スパゲティ / パスタ	14	すき焼き	11	チャーハン / ピラフ	9	焼きそば	14
	17	餃子	14	サラダ	11	オムレツ / ピカタ	10	冷やし中華 / 冷麺	9	スパゲティ / パスタ	14
	18	うどん	14	すき焼き	10	麻婆茄子 / 麻婆春雨	10	シチュー	8	ソテー	11
	19	煮物	13	ソテー	10	シチュー	9	スパゲティ / パスタ	8	お好み焼き	8
	20	チャーハン / ピラフ	13	チャーハン / ピラフ	9	スパゲティ / パスタ	9	照り焼き	8	シチュー	7
西日本											

・全体的傾向 (地域比較):

前表「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」で「料理メニュー」の夏場の「御三家」は「炒め物」「カレー」「焼肉」であるが、「表 -6-(3) 地域別夕食料理メニューの出現頻度ベスト 20」を見ると、どの地域においても上位を占めている。しかし、「九州」だけは「焼肉」が「地域ベスト 10」から落ちているのが特徴的である。「しゃぶしゃぶ」は全国の「ベスト 10 料理メニュー」から外れるメニューであるが、「近畿」「九州」で「地域ベスト 10」上位に顔を見せている。ちなみに、「東日本」では 10 位前後に位置している。

このように、出現するメニューの構成は「食文化」に影響されていると言っても過言でないと考えられる。