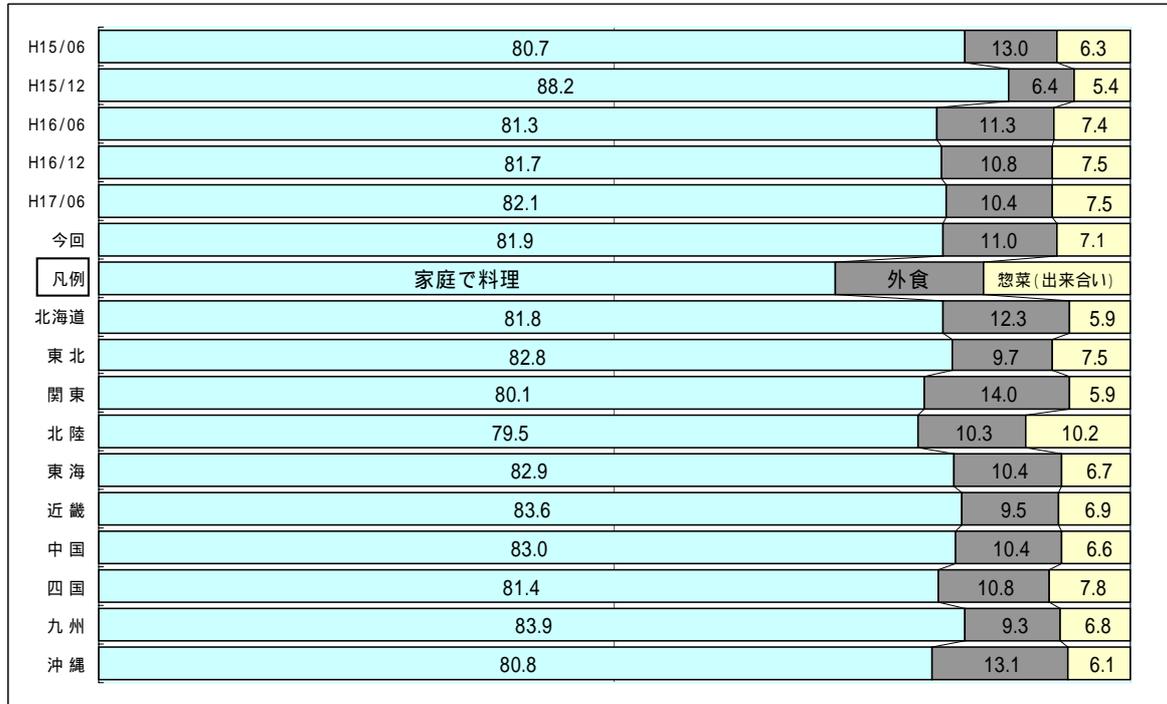


第 章 夕食の肉料理に関する実態

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=13,273・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で 3 年間 6 回の推移を見ると、「表示問題」や「BSE」などが多発した平成 15 年 12 月に「外食」が大きく落ち込み、「家庭で料理」は構成比を増やしたがその後は安定し、今回微減の 81.9%である。

「外食」については、平成 16 年 6 月の調査以来漸減傾向が続いていたが、今回 11.0%と微増し「惣菜(出来合い)」は平成 15 年 12 月以外大きな変動は見られなかった。

「地域別」に見ると、「東北」「東海」「近畿」「中国」「九州」などで「家庭で料理」は 82%超と高い傾向を示している。

一方、「関東」「北陸」および「沖縄」の「家庭で料理」は、それぞれ 80.1%、79.5%、80.8%と低く、「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
H17/06調査全体(N=2,089)		13,767	100.0	82.1	10.4	7.5
今回調査全体(N=2,087)		13,273	100.0	81.9	11.0	7.1
世帯 構成	子供が小学生以下の世帯	1,887	100.0	86.1	8.5	5.4
	成長期の子供がいる世帯	2,510	100.0	86.9	7.6	5.5
	20歳代の成人がいる世帯	4,960	100.0	78.2	13.8	8.0
	子供がいない世帯	3,261	100.0	80.8	11.5	7.7
	高齢者のみの世帯	655	100.0	84.7	7.5	7.8

(延べ回答数はNAを除いて計算した構成比)

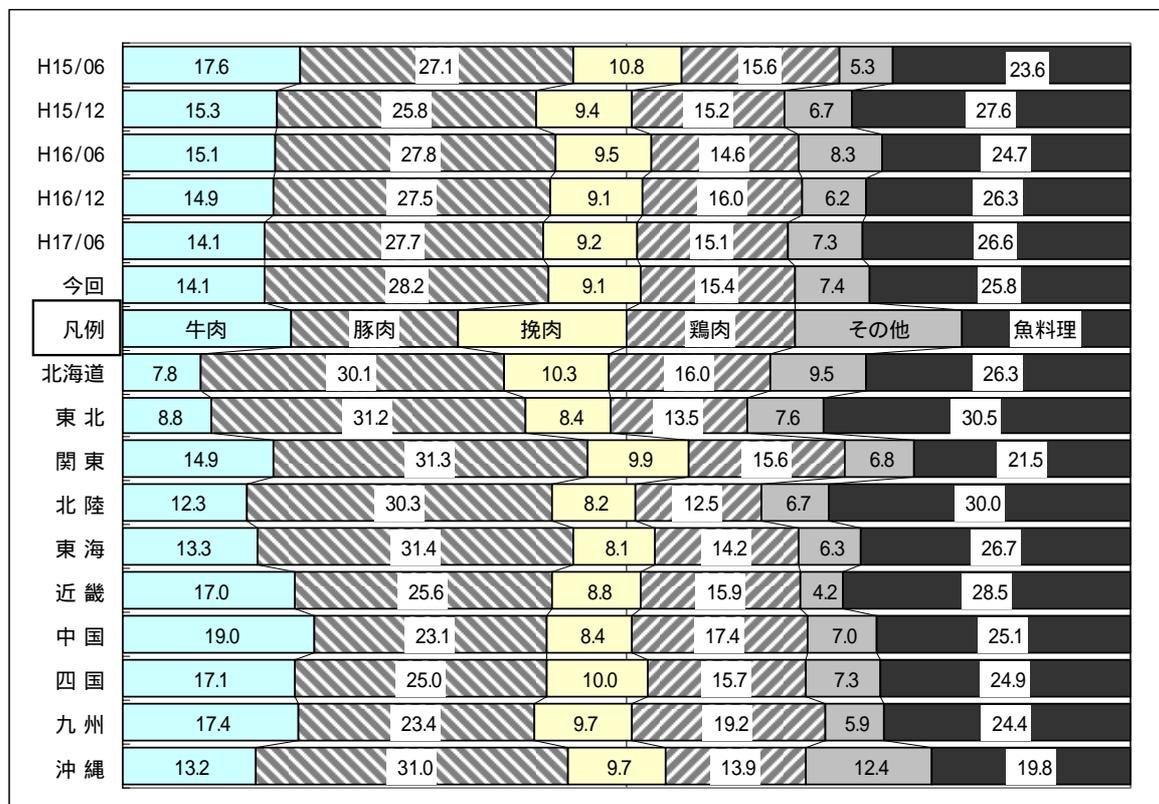
「表 - 1 夕食の形態」で「世帯構成」を見ると、「成長期の子供がいる世帯」「子供が小学生以下の世帯」は「家庭で料理」の割合が高く、「20歳代の成人がいる世帯」と「子供のいない世帯」は相対的に「外食」「惣菜(出来合い)」が高い傾向にある。

また、「高齢者のみの世帯」は比較的「惣菜(出来合い)」が高いのが特徴である。

「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=9,870・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3年間6回の「出現構成比」変化を見ると、過去5回「牛肉料理」が漸減傾向で推移していたが、今回14.1%と下げ止まったことが特徴的である。

「豚肉料理」の「出現構成比」は今回28.2%と上昇し、僅かにあった「夏高冬低」型の「季節変動」パターンが崩れた。

参考までに、「豚肉料理」と共に大きな構成比を占める「魚料理」は今回25.8%と前回に比べて低下した。

他の「食肉料理」の「出現回数」が大きく変化していないことを考えると、お互い大きなウェイトを持つ「豚肉料理」と「魚料理」が変動した分、日本の食生活で同じ動物性蛋白質を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」で平均 16.7%であり、特に「近畿」17.0%、「中国」19.0%、「四国」17.1%、「九州」17.4%が高く、「東日本」の平均の 11.4%とは比較にならないほどの高い「牛肉料理」の「構成比」を持っている。

一方、「豚肉料理」の「構成比」は「北海道」30.1%、「東北」31.2%、「関東」31.3%、「北陸」30.3%、「東海」31.4%、そして「沖縄」の 31.0%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 19.2%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。

また、「魚料理」に関しては「東北」が 30.5%、「北陸」が 30.0%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
H17/06調査全体(N=2,089)		10,278	100.0	14.1	27.7	9.2	15.1	7.3	26.6
今回調査全体(N=2,087)		9,870	100.0	14.1	28.2	9.1	15.4	7.4	25.8
所得	300万円未満	1,840	100.0	13.8	28.0	8.7	17.8	9.3	22.4
	300～499万円	2,639	100.0	12.9	28.0	10.4	16.0	8.3	24.4
	500～699万円	2,321	100.0	13.7	29.2	9.3	14.5	6.5	26.8
	700～999万円	2,155	100.0	14.8	28.1	8.9	14.7	6.0	27.5
	1000万円以上	915	100.0	17.4	26.5	6.4	12.6	6.9	30.2
地域	東日本計	4,819	100.0	11.3	30.8	9.0	14.3	7.4	27.2
	西日本計	5,051	100.0	16.7	25.7	9.3	16.4	7.4	24.5

「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17.4%と最も高く、「所得」と正比例の傾向にある。

一方、「豚肉料理」は今回「500～699万円」が中心であるが、特に「所得」に関係なく幅広く利用されている。

「挽肉料理」の「出現構成比」は「300～499万円」が10.4%と高く、「鶏肉料理」は「300万円未満」が17.8%と突出している。

参考までに、「魚料理」は「1,000万円以上」の高所得層が30.2%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=7,149・単位：%)

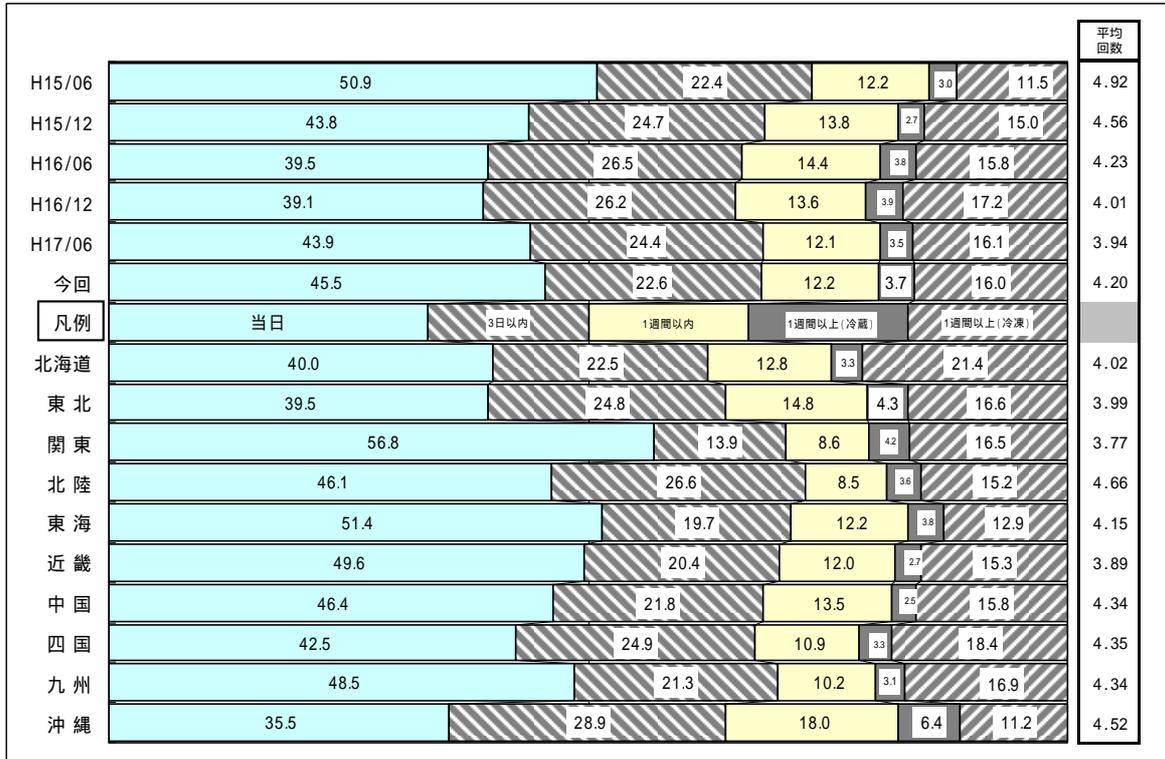


表 -3 夕食調理における食肉保存状態 (複数回答・全体 N=7,149・単位：%)

		延べ回答数	合計	当日	3日以内	1週間以内	1週間以上(冷蔵)	1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
H17/06調査全体(N=2,089)		7,227	100.0	43.9	24.4	12.1	3.5	16.1	3.94
今回調査全体(N=2,087)		7,149	100.0	45.5	22.6	12.2	3.7	16.0	4.20
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	4.04
	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	4.31
	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	4.07
	子供がいない世帯	1,636	100.0	45.3	24.6	11.4	3.3	15.4	4.28
	高齢者のみの世帯	350	100.0	48.0	24.6	10.3	3.1	14.0	4.95

・全体的傾向（時系列・地域・世帯属性比較）:

一般的には、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。

つまり、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、調査開始以来「平均回数」は過去 5 回減少し続けていたが、今回は 4.20 回と大幅に上昇した。

一方、時系列グラフ左の「保存状態」構成比部分を見ると、今回「当日」消費が 45.5%と、前回に続いて半数に迫る勢いで増加したのが大きな特徴である。

その結果、「3 日以内」が 22.6%と大きな影響を受け大幅に低下した。

「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。

「北海道」は買物の「平均回数」が 4.02 回と少ない分、比較的「当日」消費が 40.0%と少なく、反対に「1 週間以上(冷凍)」は 21.4%で多い傾向を示している。

一方、買物「平均回数」が 4.66 回と最も多い「北陸」は「当日」と「3 日以内」の合計(46.1 + 26.6) 72.7%と多く、「1 週間以上(冷凍)」は 15.2%と比較的少ない「即食傾向」が見られ、仮説に合致している。

しかし、買物「平均回数」が 3.77 回と最も少ない「関東」は、逆に「当日」が 56.8%と圧倒的に多く、仮説に当てはまらないケースも見られる。

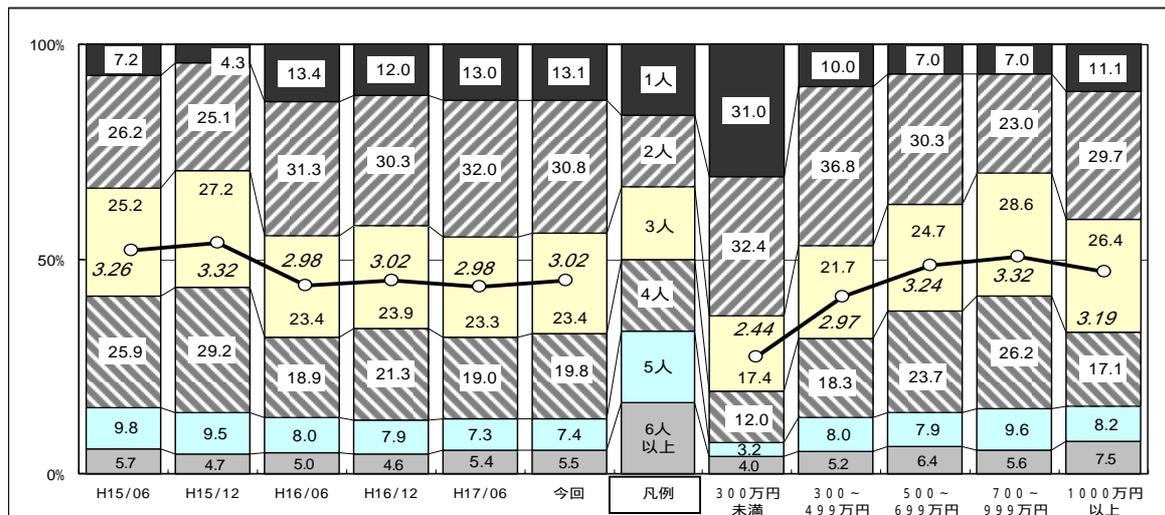
時系列としては仮説に近い感触を得たが、地域の分析では横並びで比較できない「固有の文化」、「気候」や買物「平均回数」と「食肉保存行動」が一律に規定されない「他の要素」がある可能性もあるので、さらに長期的視点で精査する必要がある。

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=13,340・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)3.02人で平成15年6月、同12月を除いて最近4回は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30.8%で前回と比べてやや減少したが、「4人」は19.8%とやや増加した。「2人」と「4人」は6回の調査で「季節性」を持って出入りを繰り返しているのは興味深い。

「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。

そのことは、「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る反面、高所得層においては「4人」「5人」の割合が多く、楽しい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
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
H17/06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
今回調査全体(N=2,087)		13,340	100.0	13.1	30.8	23.4	19.8	7.4	5.5	3.02
世帯 構成	子供が小学生以下の世帯	1,903	100.0	0.9	9.3	27.6	39.5	14.2	8.5	3.89
	成長期の子供がいる世帯	2,533	100.0	7.3	9.7	23.8	30.8	16.1	12.3	3.82
	20歳代の成人がいる世帯	4,985	100.0	17.8	33.9	23.6	16.5	4.3	3.9	2.74
	子供がいない世帯	3,264	100.0	16.5	47.7	23.6	8.4	2.1	1.7	2.48
	高齢者のみの世帯	655	100.0	18.3	68.8	6.7	1.8	2.6	1.8	2.17

「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」3.89人と「成長期の子供がいる世帯」の3.82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2.17人、2.48人と少人数である。

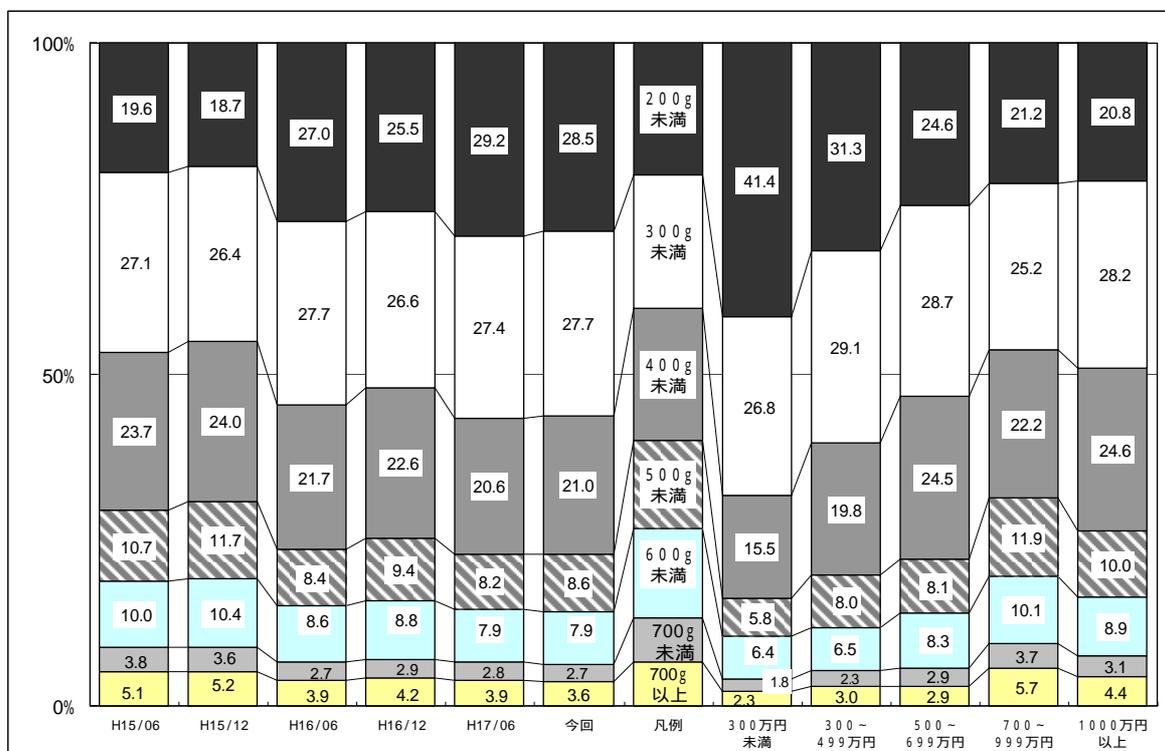
さらに構成比で見ても、「20歳代の成人がいる世帯」と共に最頻人数は「2人」であり、パターンは「子供がいない世帯」とよく似ている。

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。

これらの3つの「世帯構成」では「1人」のみが20%弱あり、「寂しい夕食風景」も見えてくる。

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=6,889・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3年間6回の「食肉使用量」別の「構成比」内訳の変化を見ると、全体的にやや冬場の「使用量」が増加する傾向を示していたが、今回は大きな変化が見られなかった。

「凡例」より右側の「所得」別グラフで「構成比」内訳を見ると、「1,000万円以上」を除き、全体的に「高所得層」ほど、大量消費の枠が増加する方向にシフトしている。

この傾向は、前項「図 -4 夕食における食卓人数の変化と所得特性」における折れ線グラフを見ると「1,000万円以上」の特徴など相似形である。

このことから、食卓を囲む「平均人数」が「食肉使用量構成比」の構造変化を促す大きな要因であることが想像できる。

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	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
H17/06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
今回調査全体(N=2,087)		6,889	100.0	28.5	27.7	21.0	8.6	7.9	2.7	3.6	3.02
世帯 構成	子供が小学生以下の世帯	1,056	100.0	19.2	28.8	23.8	11.3	9.9	3.4	3.6	3.89
	成長期の子供がいる世帯	1,446	100.0	19.2	22.3	22.5	11.1	12.3	5.0	7.6	3.82
	20歳代の成人がいる世帯	2,488	100.0	34.5	27.9	19.6	7.8	5.9	2.0	2.3	2.74
	子供がいない世帯	1,610	100.0	33.3	29.0	20.6	6.7	6.6	1.6	2.2	2.48
	高齢者のみの世帯	289	100.0	32.2	40.9	17.0	4.8	2.4	1.0	1.7	2.17

「表 -5 夕食調理における食肉使用量」によって、各「世帯構成」のもっとも多い「食肉使用量」を見ると「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。「子供がいない世帯」は、「200 g 未満」及び「300 g 未満」である。

「20歳代の成人がいる世帯」と「子供がいない世帯」は「構成比」のパターンが同一で、「成人の子供」は食事を共にしていない「実質 2 人食卓」であることが改めてわかる。

もうひとつの特徴は、「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 1 人当たりの使用量が多いことである。

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	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	ビーマンの肉詰め	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	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	そぼろ丼	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
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	コロッケ	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	そぼろ丼	2.6	焼き鳥	3.0
17 年 12 月	1	カレー	17.1	炒め物	16.6	ハンバーグ	29.7	から揚げ	20.1
	2	焼肉	16.6	カレー	11.6	餃子	9.6	カレー	7.5
	3	すき焼き	9.8	生姜焼き	9.0	麻婆豆腐	8.3	煮物	7.1
	4	ステーキ	9.7	とんかつ等揚げ物	6.0	スパゲティ	6.3	丼物	7.1
	5	炒め物	8.6	しゃぶしゃぶ	5.1	コロッケ	5.4	炒め物	6.0
	6	肉じゃが	7.3	焼きそば	3.9	カレー	4.7	照り焼き	4.3
	7	丼物	6.5	焼肉	3.4	麻婆茄子	3.8	チキンカツ	4.1
	8	シチュー	3.2	豚汁	3.3	そぼろ丼	3.2	シチュー	3.6
	9	ハヤシライス	2.6	煮物	3.1	炒め物	2.8	鍋料理	3.4
	10	しゃぶしゃぶ	2.4	鍋料理	2.8	肉詰め	2.8	焼き鳥	3.3

(網かけは、過去 5 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、3年間6回の「食肉の種類」別の「肉料理メニュー上位10品目」の変化を見る。

「牛肉料理」の「網がけ」部分を見ると、この間ベストテンで9メニューに変化がなく、1つの枠を「おでん」「ハヤシライス」「煮物」の3品が入れ替わっているだけで、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。

「豚肉料理」は「お好み焼き」が今回脱落し、6回常連は6メニューとなった。

「挽肉料理」では6回常連は6メニュー、「鶏肉料理」で6回常連は5メニューである。

このように、「牛肉料理」を除く「食肉料理」は年次や季節にかかわりない常連「定番人気メニュー」はほぼ半数あるが、それぞれの「季節料理メニュー」があり、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)

順位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
全体	炒め物 (795)	カレー (728)	焼肉 (355)	ハンバーグ (341)	から揚げ (316)	煮物 (262)	丼物 (257)	生姜焼き (256)	とんかつ等 揚げ物 (248)	肉じゃが (192)
子供が小学生以下の世帯	炒め物 (108)	カレー (100)	焼肉 (55)	とんかつ等 揚げ物(54)	煮物 (53)	ハンバーグ (52)	から揚げ (52)	鍋料理 (37)	丼物 (36)	<u>餃子</u> (30)
成長期の子供がいる世帯	カレー (159)	炒め物 (139)	ハンバーグ (80)	から揚げ (71)	焼肉 (67)	とんかつ等 揚げ物(59)	丼物 (58)	生姜焼き (49)	<u>ステーキ</u> (43)	肉じゃが (42)
20歳代の成人がいる世帯	炒め物 (299)	カレー (277)	ハンバーグ (135)	焼肉 (116)	から揚げ (115)	丼物 (115)	生姜焼き (109)	煮物 (87)	とんかつ等 揚げ物(78)	肉じゃが (75)
子供がいない世帯	炒め物 (209)	カレー (165)	焼肉 (90)	煮物 (74)	から揚げ (71)	ハンバーグ (65)	生姜焼き (61)	とんかつ等 揚げ物(49)	<u>しゃぶ</u> <u>しゃぶ</u> (45)	<u>ステーキ</u> (44)
高齢者のみの世帯	炒め物 (40)	カレー (27)	焼肉 (27)	<u>しゃぶ</u> <u>しゃぶ</u> (12)	<u>すき焼き</u> (11)	<u>ステーキ</u> (11)	肉じゃが (10)	<u>餃子</u> (10)	丼物 (10)	ハンバーグ (9)

注：網がけは図上部「全体ベスト3」ポピュラー料理メニュー

黒枠の斜体の下線は図上部「全体ベスト10」に入っていない低頻度料理メニュー

・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、全体を見ると「網がけ」をした「全体ベスト3」ポピュラー料理メニューは、どの世帯構成でもほぼ上位に入っている。

冬場は「カレー」「炒め物」「鍋物」、夏場は「カレー」「炒め物」「焼肉」がそれぞれの「御三家」であったが、今回は野菜が高騰のせいかわるはず「鍋物」は「焼肉」と入れ替わり、さらにベスト10からも脱落した。

次に、「世帯構成」別に黒枠の斜体の下線の全体のベスト10以下の「低頻度料理メニュー」を見る。

特徴的なのは「高齢者のみの世帯」で、「しゃぶしゃぶ」「すき焼き」「ステーキ」など比較的贅沢な料理が上位に入っている。

「高齢者のみの世帯」は、他の「ライフステージ」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)

東日本	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
1	カレー	69	カレー	88	カレー	56	炒め物	92	炒め物	65	
2	炒め物	63	炒め物	76	炒め物	50	カレー	86	カレー	54	
3	焼肉	43	焼肉	42	ハンバーグ	34	煮物	42	焼肉	46	
4	丼物	34	ハンバーグ	32	鍋料理	31	焼肉	38	とんかつ等揚げ物	35	
5	から揚げ	33	から揚げ	32	シチュー	29	ハンバーグ	35	丼物	29	
6	ハンバーグ	32	生姜焼き	32	すき焼き	28	から揚げ	35	から揚げ	27	
7	生姜焼き	31	丼物	31	煮物	28	生姜焼き	35	煮物	27	
8	とんかつ等揚げ物	24	煮物	22	丼物	25	とんかつ等揚げ物	29	ハンバーグ	25	
9	ラーメン	21	とんかつ等揚げ物	21	生姜焼き	25	丼物	26	鍋料理	25	
10	ジンギスカン	20	しゃぶしゃぶ	19	ステーキ	24	しゃぶしゃぶ	24	餃子	20	
11	スパゲティ	18	麻婆豆腐	18	焼肉	21	肉じゃが	23	うどん	18	
12	しゃぶしゃぶ	16	スパゲティ	17	とんかつ等揚げ物	20	シチュー	13	ステーキ	17	
13	麻婆豆腐	16	鍋料理	16	餃子	16	餃子	13	生姜焼き	17	
14	ソテー	16	ラーメン	16	から揚げ	15	焼きそば	13	すき焼き	16	
15	餃子	15	肉じゃが	14	豚汁	15	ステーキ	12	肉じゃが	16	
16	そば	15	ステーキ	12	焼きそば	15	鍋料理	9	焼きそば	15	
17	すき焼き	14	うどん	11	肉じゃが	13	豚汁	9	シチュー	14	
18	煮物	14	シチュー	10	しゃぶしゃぶ	13	豚キムチ	9	しゃぶしゃぶ	14	
19	焼きそば	14	餃子	10	うどん	12	お好み焼き	8	スパゲティ	14	
20	豚汁	13	焼きそば	10	ラーメン	12	ラーメン	8	豚汁	11	
西日本	順位	近畿		中国		四国		九州		沖縄	
		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
1	カレー	53	カレー	81	炒め物	96	炒め物	82	炒め物	173	
2	焼肉	39	炒め物	70	カレー	77	カレー	59	カレー	105	
3	ハンバーグ	36	焼肉	40	から揚げ	42	ハンバーグ	38	ハンバーグ	37	
4	鍋料理	35	ハンバーグ	39	ハンバーグ	33	から揚げ	37	煮物	32	
5	から揚げ	33	から揚げ	35	焼肉	32	肉じゃが	29	焼肉	31	
6	丼物	29	煮物	28	生姜焼き	31	煮物	28	ゴーヤチャンプルー	31	
7	炒め物	28	とんかつ等揚げ物	28	肉じゃが	28	丼物	27	から揚げ	27	
8	しゃぶしゃぶ	23	肉じゃが	27	煮物	23	生姜焼き	24	とんかつ等揚げ物	25	
9	餃子	20	しゃぶしゃぶ	26	とんかつ等揚げ物	23	焼肉	23	生姜焼き	23	
10	とんかつ等揚げ物	20	ステーキ	22	丼物	21	とんかつ等揚げ物	23	スパゲティ	23	
11	シチュー	19	生姜焼き	20	焼きそば	20	ステーキ	22	ステーキ	22	
12	すき焼き	19	すき焼き	18	しゃぶしゃぶ	19	すき焼き	21	丼物	18	
13	焼きそば	19	餃子	18	ソテー	17	シチュー	19	豚汁	17	
14	煮物	18	丼物	17	シチュー	15	しゃぶしゃぶ	18	ソテー	17	
15	生姜焼き	18	ラーメン	17	ステーキ	15	ラーメン	17	ラーメン	16	
16	肉じゃが	17	サラダ	17	コロッケ	15	スパゲティ	16	肉じゃが	15	
17	ステーキ	15	麻婆豆腐	15	チャーハン	14	焼きそば	14	チャーハン	15	
18	スパゲティ	13	ソテー	13	お好み焼き	12	ソテー	13	麻婆豆腐	14	
19	お好み焼き	12	シチュー	12	八宝菜	12	鍋料理	12	シチュー	12	
20	豚汁	11	お好み焼き	12	麻婆豆腐	12	炊き込みご飯	11	焼きそば	12	

注:「網掛け」は全国共通でベスト 20 に入っている 9 料理メニュー

・全体的傾向(地域比較):

「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、「ベスト 3」の「炒め物」「カレー」「焼肉」は、どの地域においても上位を占めている。全国共通に人気メニューである「網掛け」を見ると、「全体ベスト 10」のうち「肉じゃが」のみ「北海道」で外れており、「鍋料理」「ステーキ」がその「北海道」で「ベスト 20」に入っていないのも興味深い。

「ジンギスカン」「ゴーヤチャンプルー」「お好み焼き」も、特定の地域に限定さ

れている料理メニューである。このように、出現するメニューの構成は、「スーパー」などナショナルチェーンの台頭による「食生活の均一化」と、伝統的「食文化」のせめぎあいが見える。