

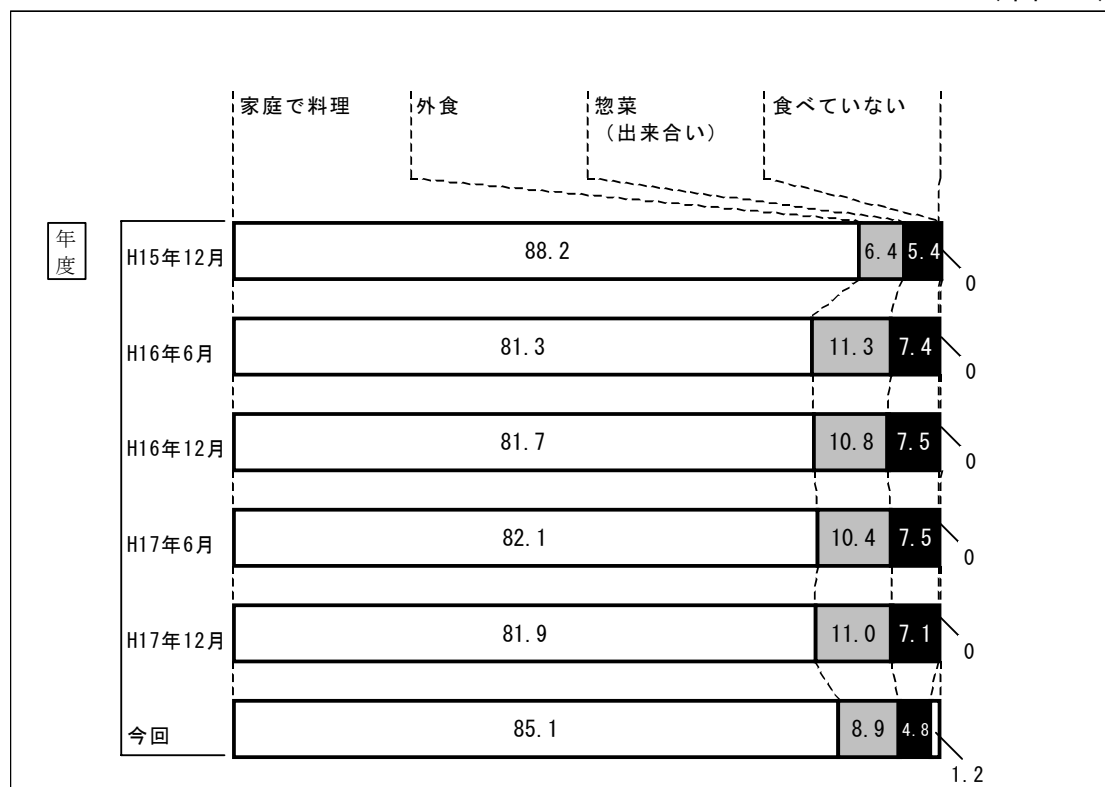
第V章 夕食の肉料理に関する実態

第V章 夕食の肉料理に関する実態

1. 夕食の形態

図表V-1 夕食の形態の変化

(単位:%)



「図表V-1」をしてみると、平成16年6月以降「家庭で料理」をする率が82%で安定的に推移してきたが、今回調査では85.1%と若干家庭で料理をする率が増えている。

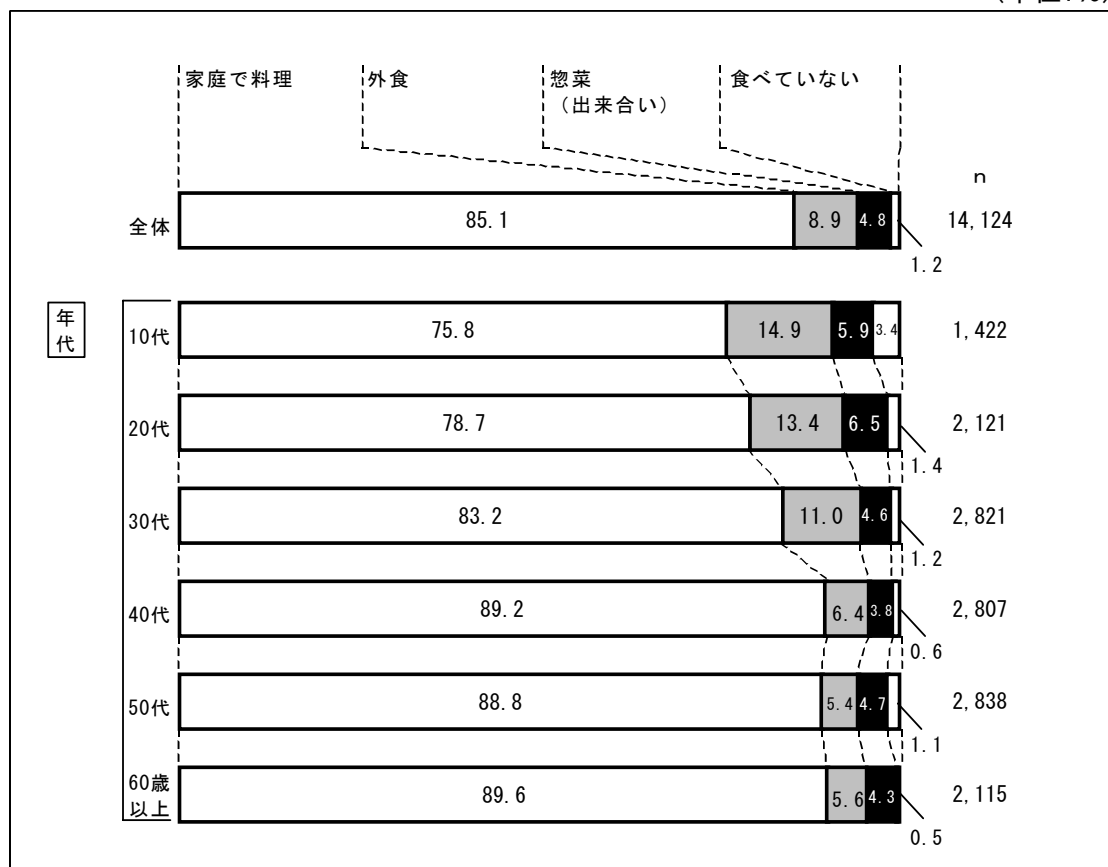
その反面、「外食」率は今回、10%を切る8.9%となった。

「惣菜 (出来合い)」も今回4.8%と減少している。

1. 1. 夕食の形態の年代別特徴

図表V-2 夕食の形態の年代別特徴

(単位:%)



「図表V-2」を見ると、総じて年代の増加とともに「家庭で料理」する率が上がっていくことがわかる。

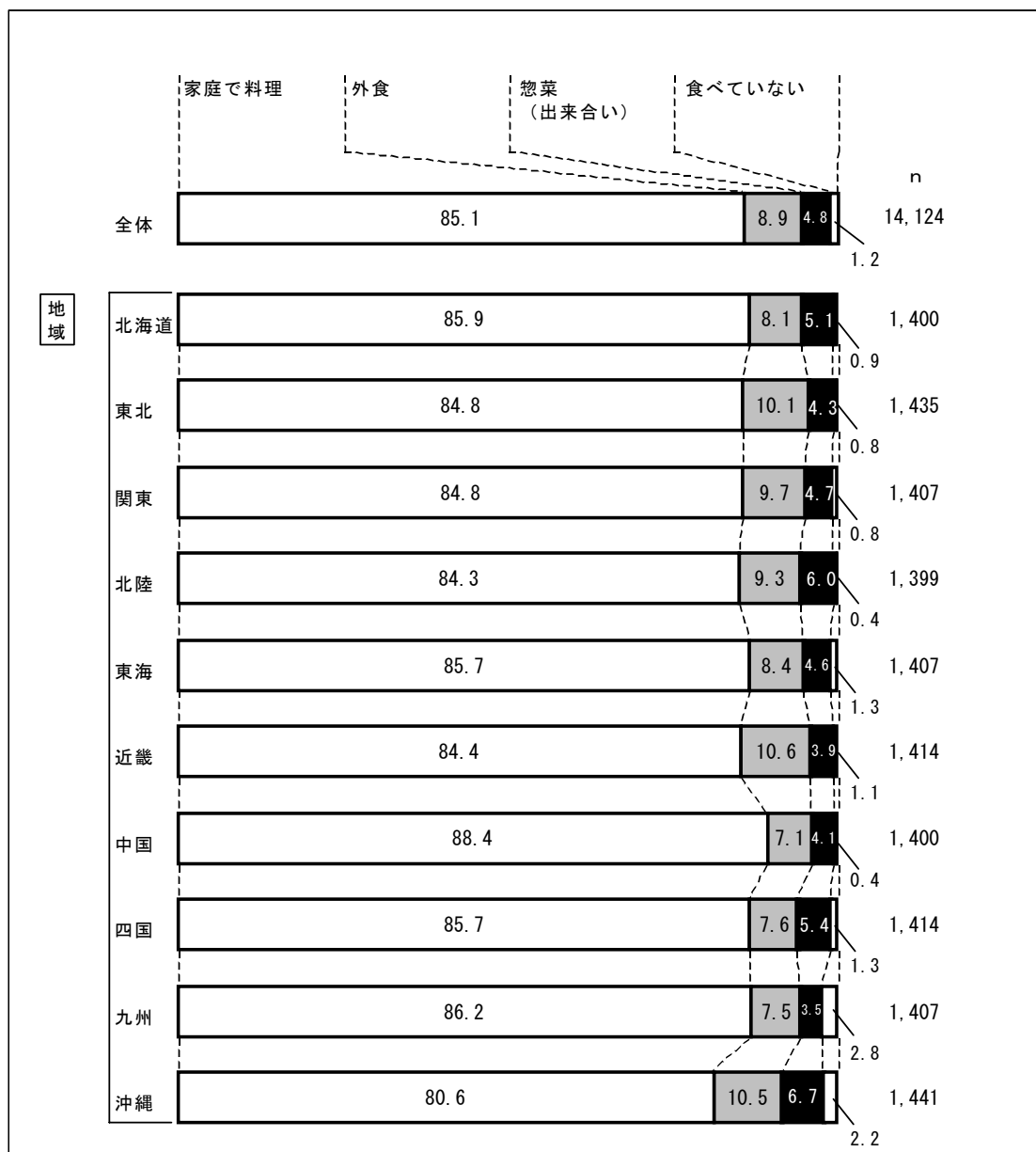
その反面、「外食」率は総じて年代の増加とともに下がっていている。

「40代以上」については「家庭で料理」率が89%前後、「外食」率が5~6%と類似した構成になっていることも特徴的である。

1. 2. 夕食の形態の地域別特徴

図表 V-3 夕食の形態の地域別特徴

(単位:%)



「図表 V-3」を見ると、「家庭で料理」する率が最も高いのが「中国」であり、最も低いのが「沖縄」となった。

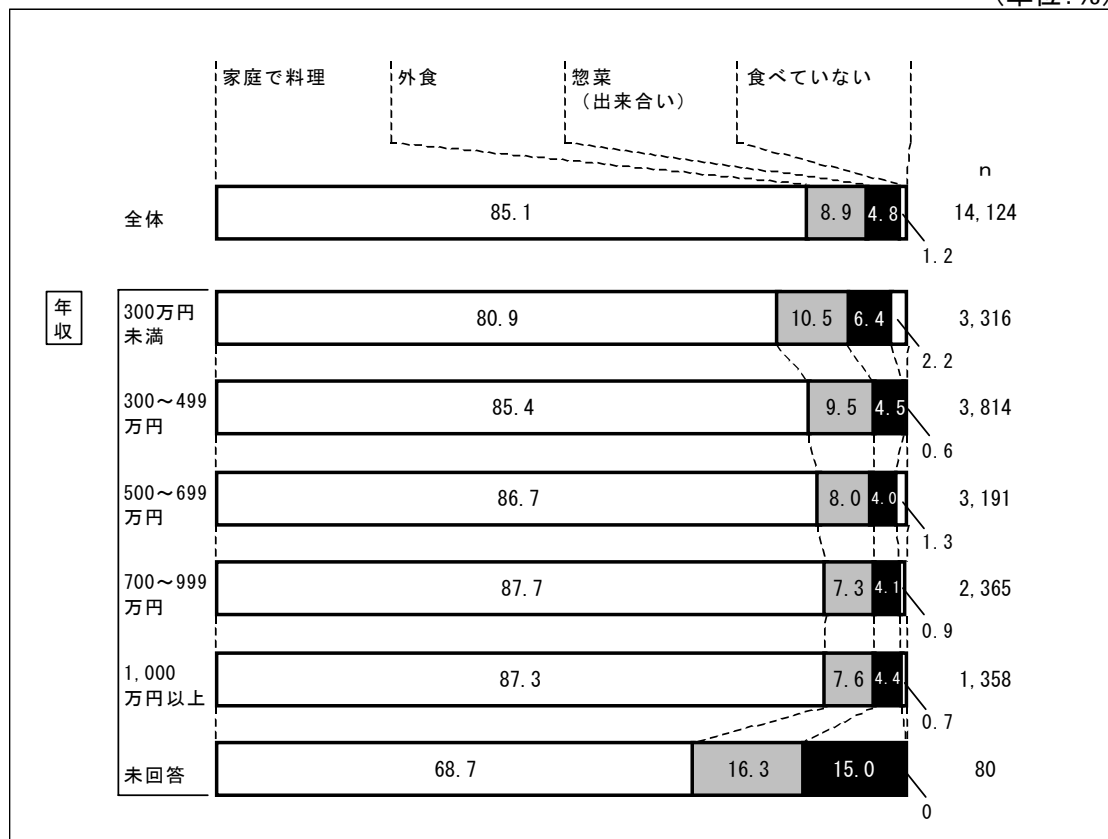
「外食」率は「近畿」、「沖縄」で高く、「中国」が低くなっている。

「惣菜 (出来合い)」は沖縄で高くなっている。

1. 3. 夕食の形態の世帯年収別特徴

図表 V-4 夕食の形態の世帯年収別特徴

(単位:%)



「図表 V-4」を見ると、総じて年収の増加とともに「家庭で料理」率が上昇していることがわかる。

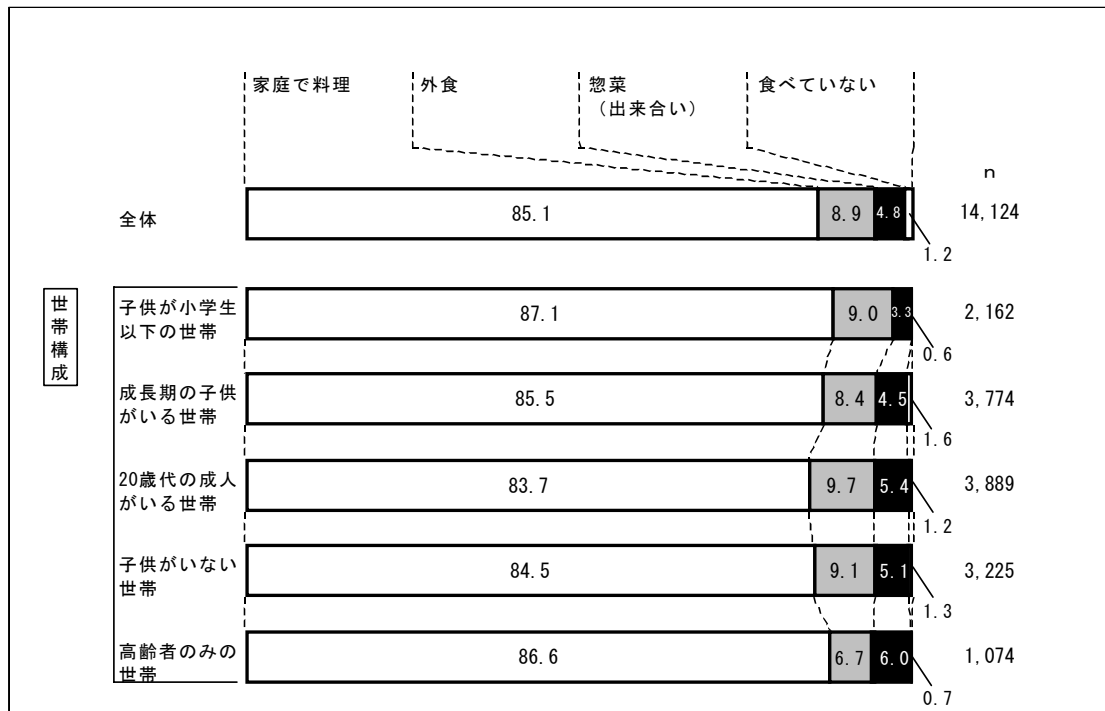
その反面、「外食」率は総じて年収の増加とともに下がっていく。

「惣菜 (出来合い)」を最も利用しているのは「300万円未満」の世帯であった。

1. 4. 夕食の形態の世帯構成別特徴

図表V-5 夕食の形態の世帯構成別特徴

(単位:%)



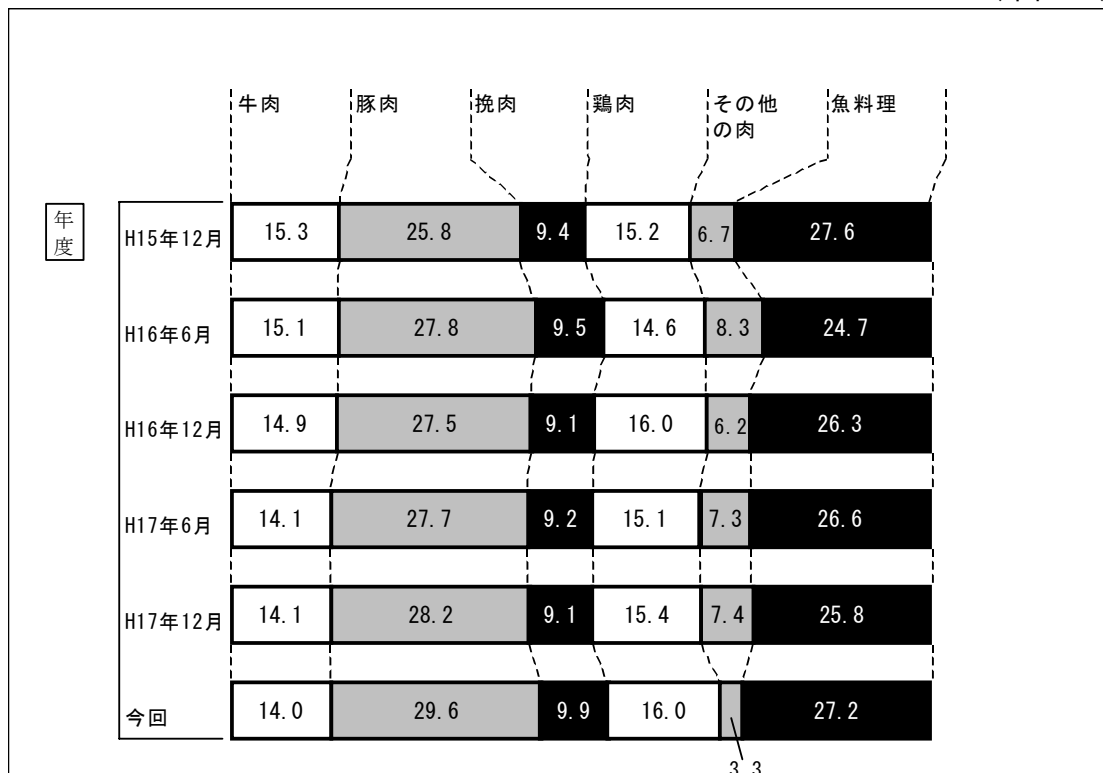
「図表V-5」を見ると、「家庭で料理」する率は「子供が小学生以下の世帯」で最も高く、「20歳代の成人がいる世帯」で最も低い。

一方、「外食」率は「20歳代の成人がいる世帯」で最も高く、「成長期の子供がいる世帯」で最も低かった。

2. 夕食の献立材料

図表V-6 夕食の献立使用食材の変化

(単位:%)



「図表V-6」を見ると、「牛肉」が平成15年12月調査以降、年々微減していることがわかる。

一方で、「豚肉」は平成16年12月調査以降、増加の傾向にあることがわかる。

「豚肉」は夕食の献立使用食材の中で最も多く使われている食材となっている。

「挽肉」はこれまで9.0～9.5%の範囲を安定的に推移していたが、今回若干増加し、9.9%となっている。

「鶏肉」は平成17年6月調査以降、増加の傾向にある。

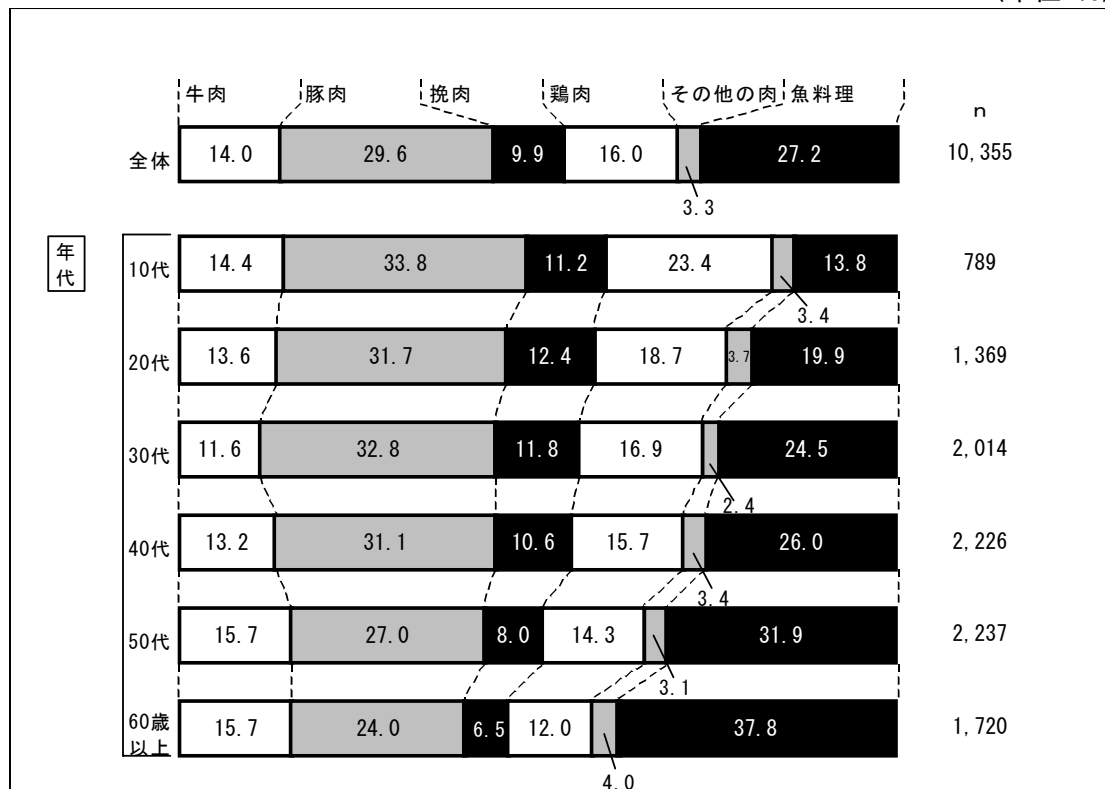
「その他の肉」は今回調査で急激に減少している。

「魚料理」は今回調査で増加している。

2. 1. 夕食の献立材料の年代別特徴

図表V-7 夕食の献立使用食材の年代別特徴

(単位:%)



「牛肉」は「50代」以上で最も多く使用されており、「30代」での使用が少ない。

「豚肉」、「挽肉」、「鶏肉」は総じて年代の上昇とともに使用率が低下する傾向にある。

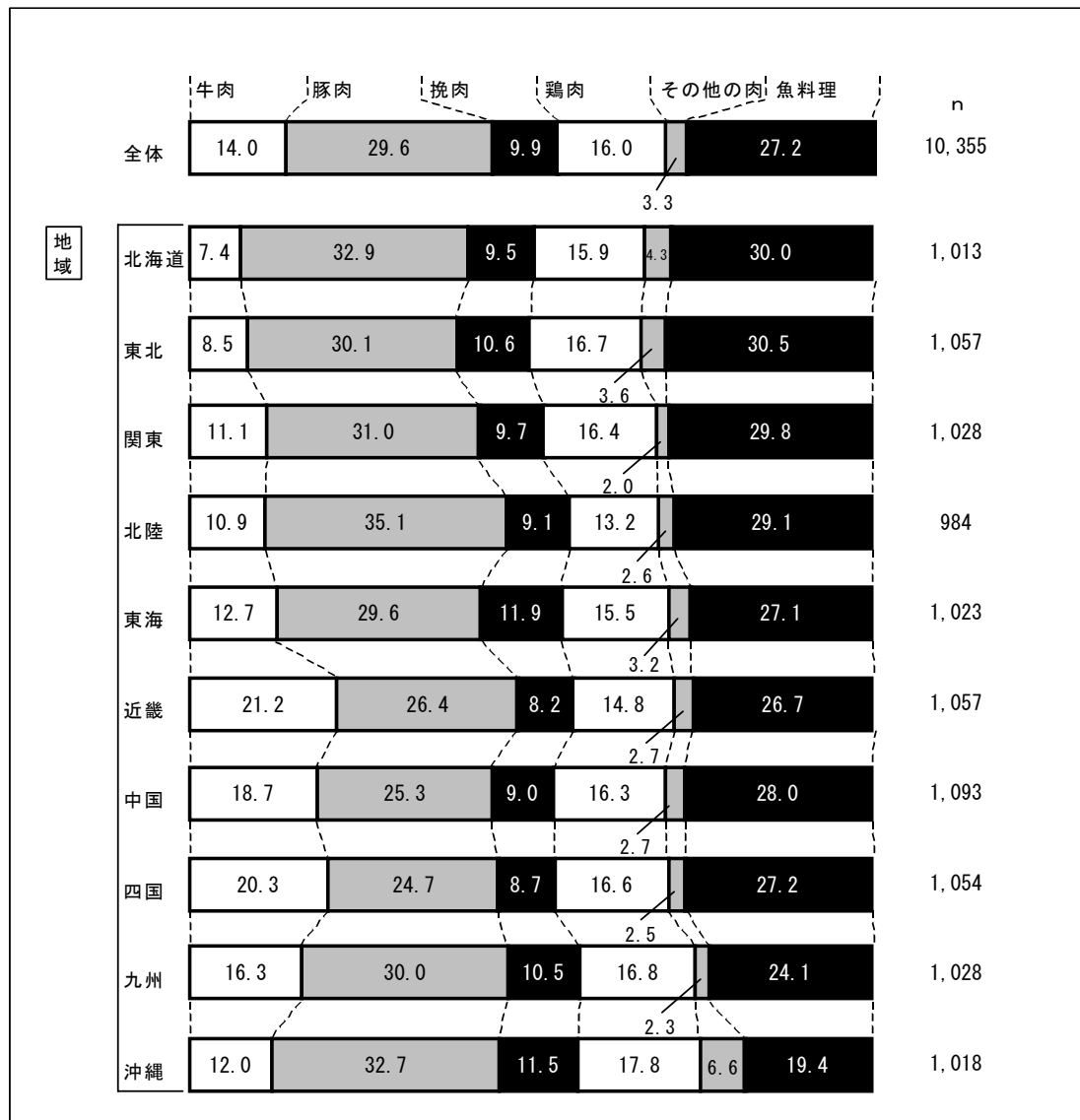
「その他の肉」については年代による大きな差は見受けられなかった。

「魚料理」については、極めて顕著に年代の上昇とともに使用率が上がっており、「60歳以上」世帯では、「10代」世帯の2.7倍の頻度で夕食に魚料理が登場していることとなる。

2. 2. 夕食の献立材料の地域別特徴

図表 V-8 夕食の献立使用食材の地域別特徴

(単位:%)



「牛肉」は「近畿」、「四国」で多く使用され、「北海道」、「東北」での使用率が低い。

「豚肉」は「北陸」、「北海道」、「沖縄」での使用率が高く、「四国」、「中国」で低い。

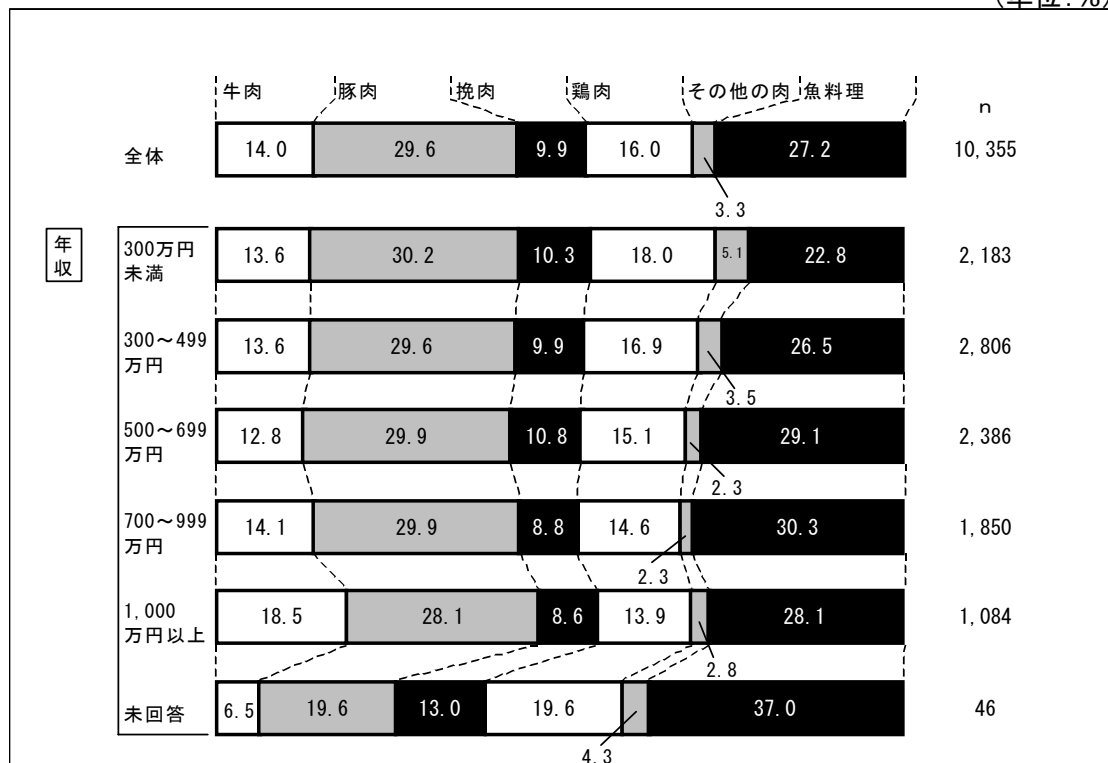
「鶏肉」は「沖縄」で最も使用率が高く、「北陸」が最も低い。

「魚料理」は南にいくほど使用率が下がる傾向にあり、「沖縄」は特に低い。

2. 3. 夕食の献立材料の世帯年収別特徴

図表 V-9 夕食の献立使用食材の世帯年収別特徴

(単位:%)



「牛肉」は「1,000万円以上」世帯が突出して使用率が高くなっている。

その反面、「豚肉」は「1,000万円以上」世帯が年収1,000万円未満世帯と比較すると低い使用率となっている。

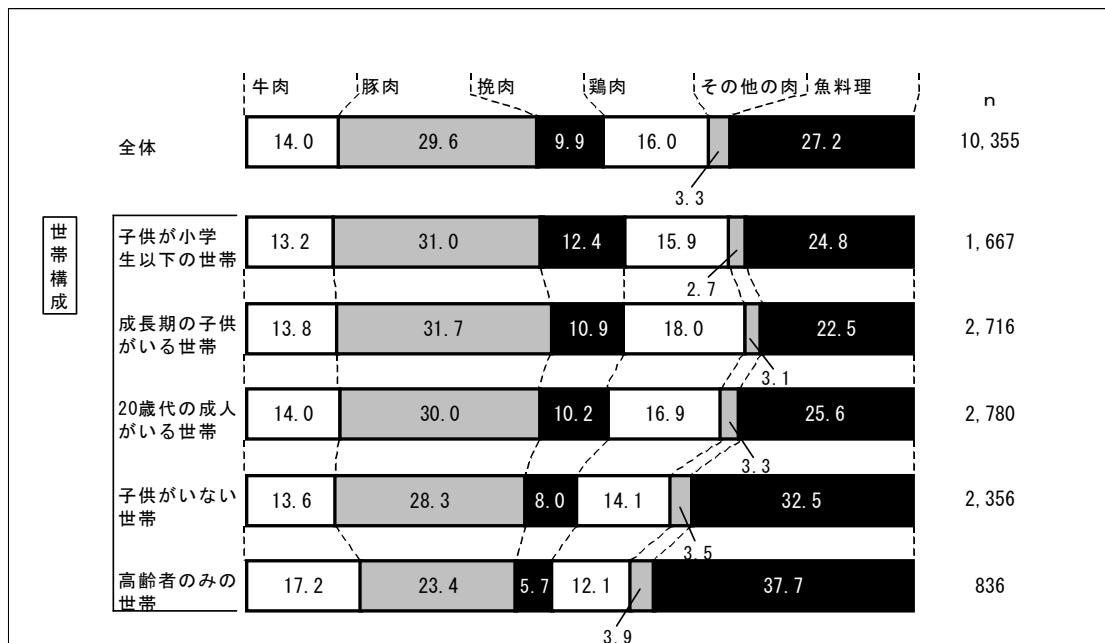
「鶏肉」は年収の増加とともに使用率が減少する傾向にある。

「魚料理」は1,000万円未満の年収においては、年収の増加とともに使用率が高くなる傾向にある。

2. 4. 夕食の献立材料の世帯構成別特徴

図表 V-10 夕食の献立使用食材の世帯構成別特徴

(単位:%)



「牛肉」は「高齢者のみの世帯」で突出して高い使用率となっており、年代別分析との結果と一致する。

その反面、「豚肉」は「高齢者のみの世帯」が他の世帯と比べ、突出して低い使用率となっている。

「挽肉」はライフスタイルの進展とともに使用率が減少する傾向にある。

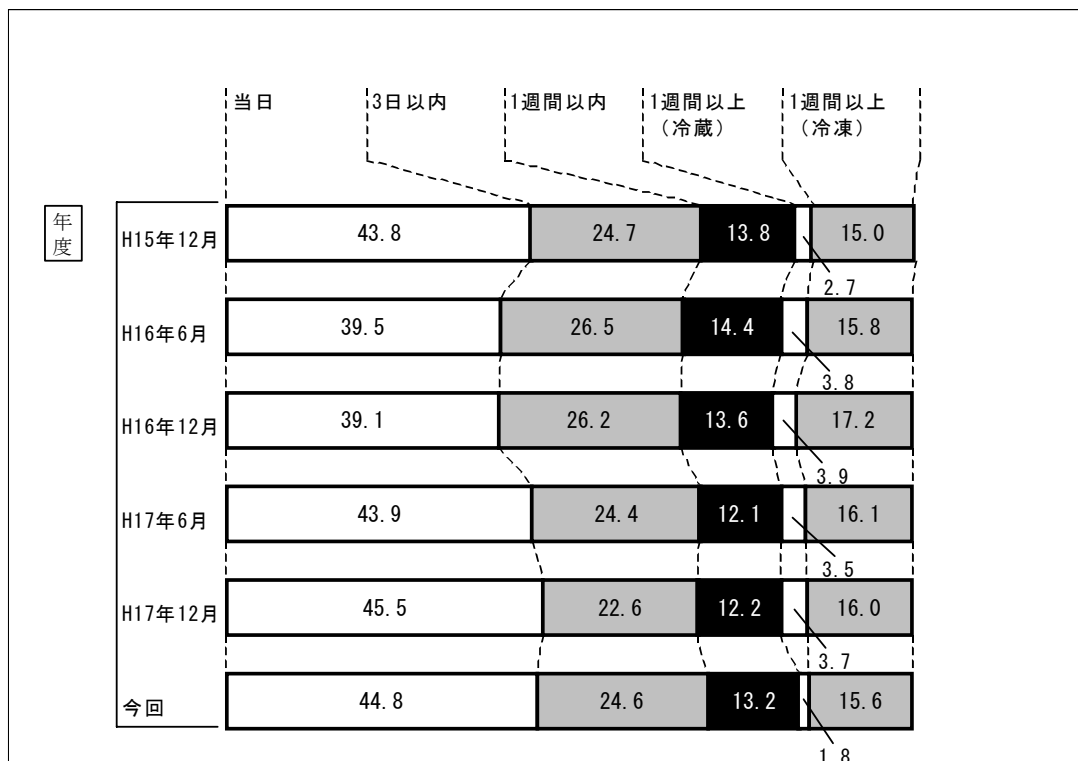
「鶏肉」は「成長期の子供がいる世帯」で最も使用率が高く、総じてライフスタイルの進展とともに使用率が減少する傾向にある。

逆に「魚料理」は「成長期の子供がいる世帯」で最も使用率が低く、総じてライフスタイルの進展とともに使用率が増加する傾向にある。

3. 夕食調理における食肉保存状態

図表V-11 食肉保存行動の変化

(単位:%)



食肉の保存行動については、総じて大きな変化が見られなかった。

「当日」中に使用するという行動が最も多く、今回調査では前回調査より若干、「当日」使用率が減少した。

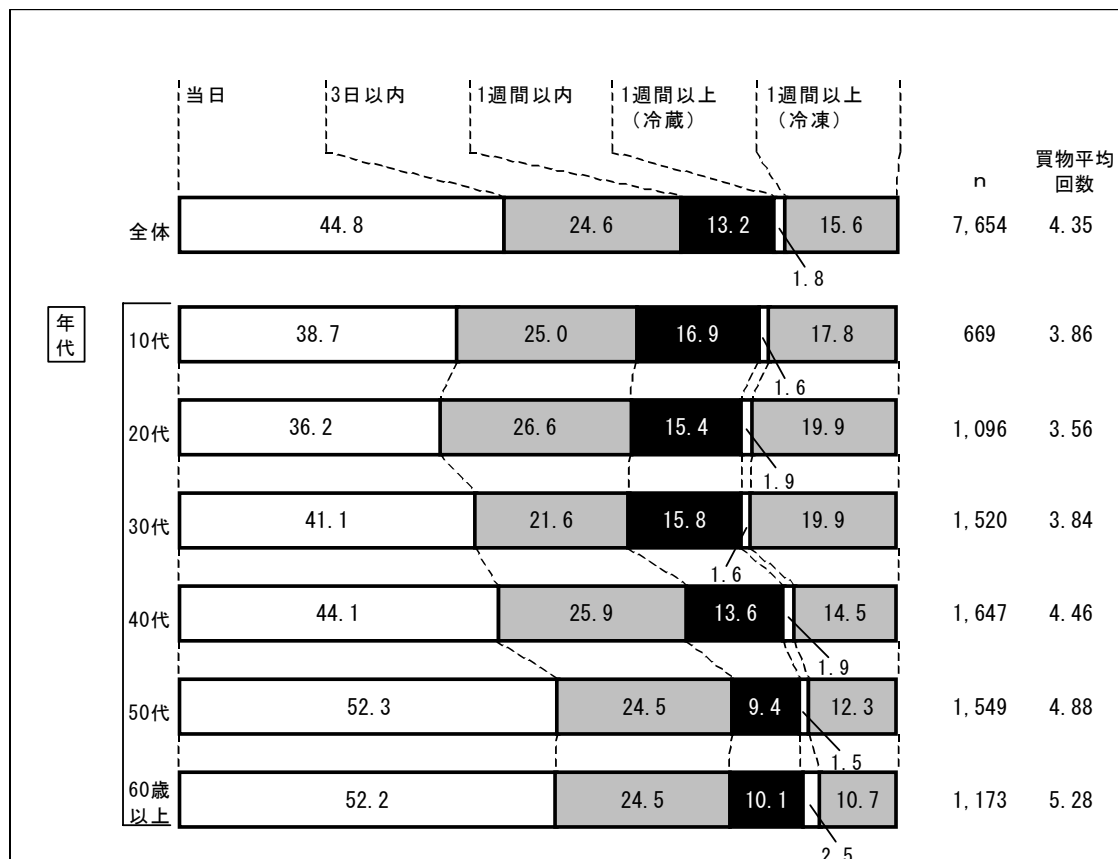
その反面、「3日以内」使用率は前回調査より若干増加している。

「1週間以上 (冷蔵)」については平成16年12月調査以降、微減の傾向にある。

3. 1. 夕食調理における食肉保存行動の年代別特徴

図表 V-12 食肉保存行動の年代別特徴

(単位:%)



「当日」使用率は「20代」以降、年代の上昇とともに増加する傾向にあることがわかる。

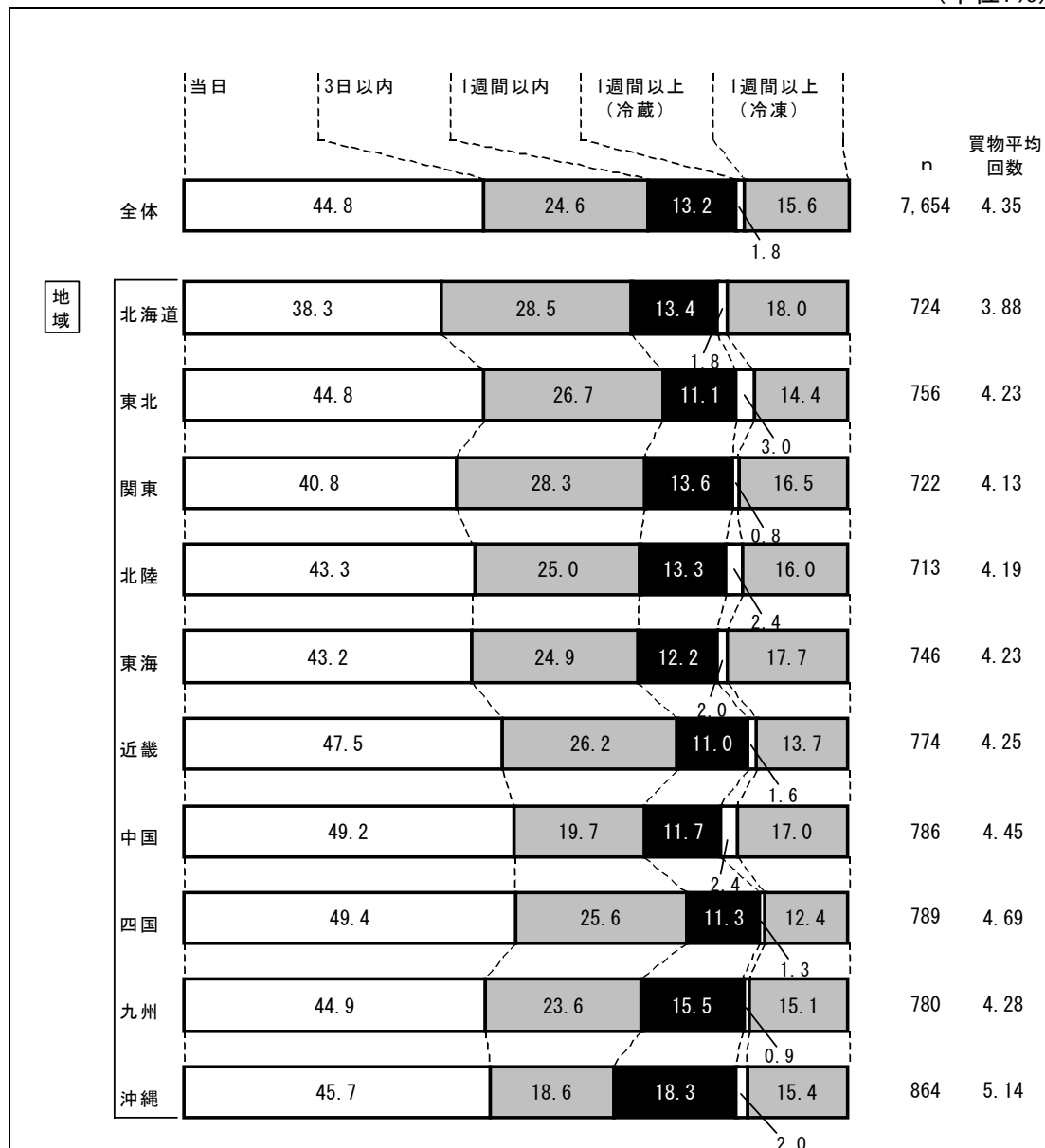
「買物平均回数」についても「当日」使用率同様、「20代」以降において、年代の上昇とともに増加する傾向にある。

これらのことより、高齢になるほどこまめに買物に行き、買った肉は早めに食べてしまうという消費行動をとる傾向にあることがわかる。

3. 2. 夕食調理における食肉保存行動の地域別特徴

図表 V-13 食肉保存行動の地域別特徴

(単位:%)



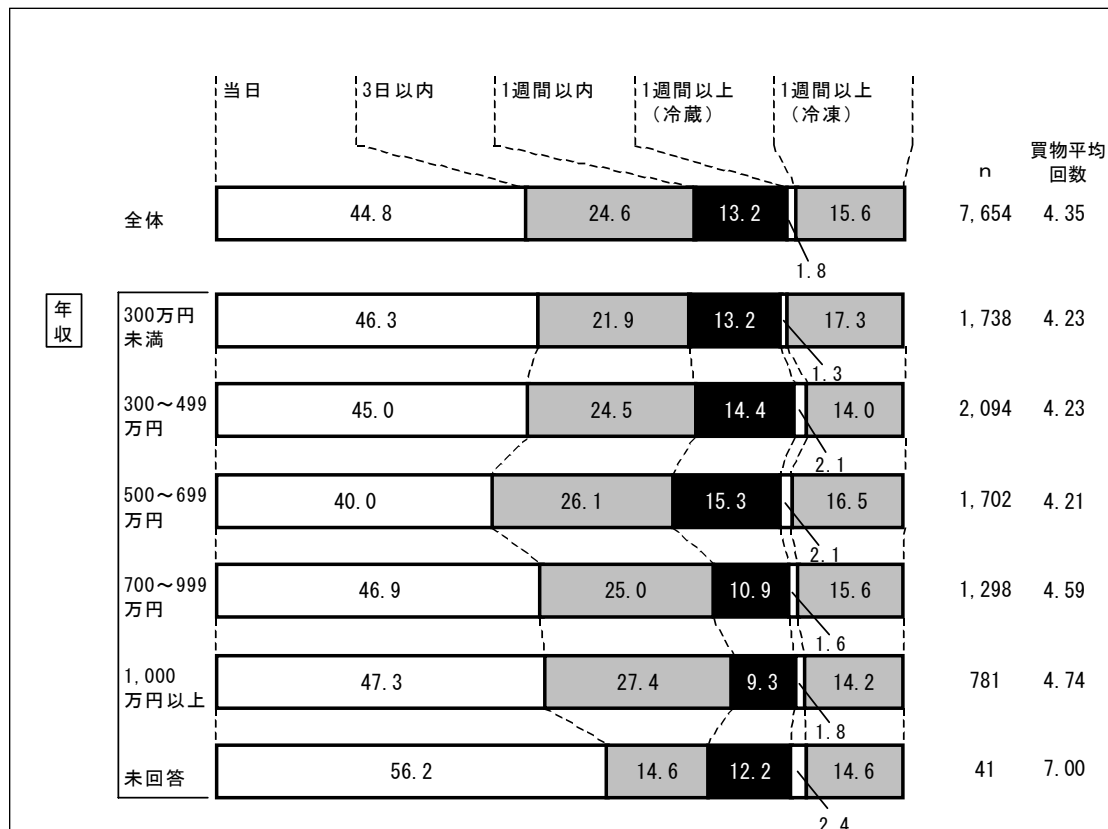
「四国」、「中国」において「当日」使用率が高く、買物回数は「沖縄」、「四国」、「中国」が高い。

総じて、東日本はやや買物頻度が低く、食肉を保存する傾向があるのに対し、西日本はやや買い物頻度が高く、食肉を早めに消費する傾向にあることがわかる。

3. 3. 夕食調理における食肉保存行動の世帯年収別特徴

図表 V-14 食肉保存行動の世帯年収別特徴

(単位:%)



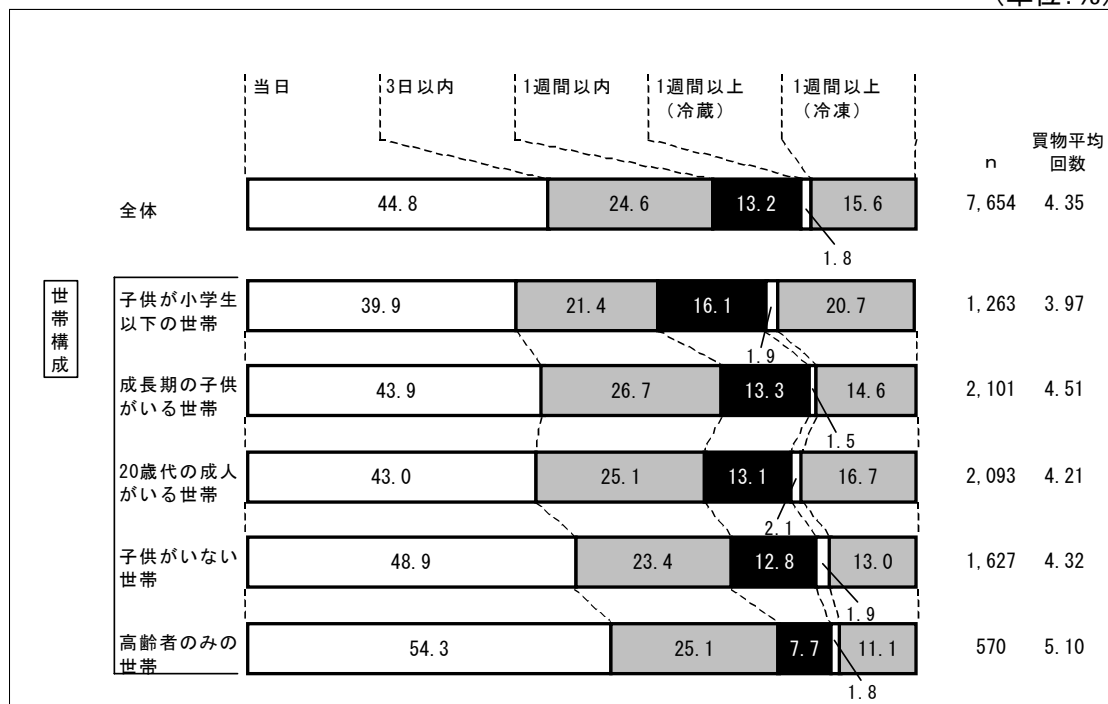
「当日」使用率は、世帯年収「300万円未満」から年収の増加とともに減少し、「500~699万円」で底になるが、それ以降は年収の増加とともに増加し「1,000万円以上」世帯で最も高い47.3%となる、特徴的な構造になっている。

買物平均回数についても、同様の傾向になっている。

3. 4. 夕食調理における食肉保存行動の世帯構成別特徴

図表 V-15 食肉保存行動の世帯構成別特徴

(単位:%)



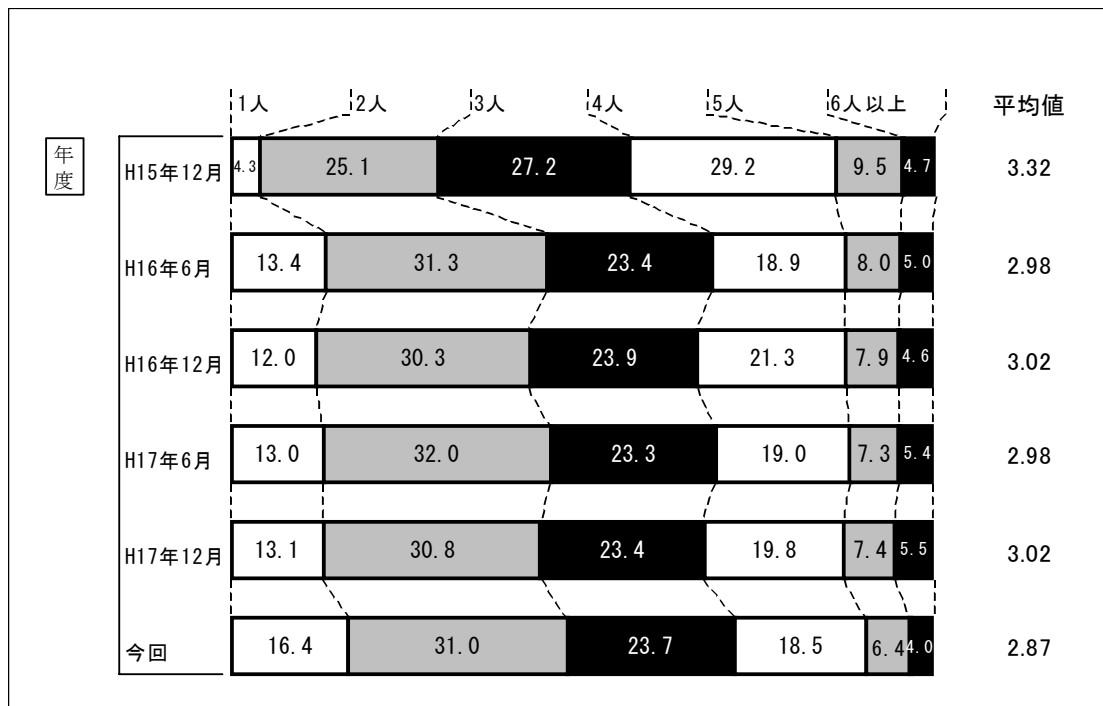
世帯構成別に見ると、「当日」使用率は「子供が小学生以下の世帯」で最も低く、「高齢者のみの世帯」で最も高い。買物回数も同様の傾向にある。

特に「高齢者のみの世帯」では平均買物回数が 5 回を上回る高い頻度で買物に行っており、年代別の「高齢になるほど短期消費」という分析結果を裏付ける形になっている。

4. 夕食における食卓人数

図表V-16 夕食における食卓人数の変化

(単位:%)



1人で夕食をとる世帯構成比率が前回調査より**3.3**ポイント増加している一方、4人以上で夕食をとる世帯構成比率が**3.8**ポイント減少しており、平均値としてはこれまでの調査で最も低い**2.87**人となった。

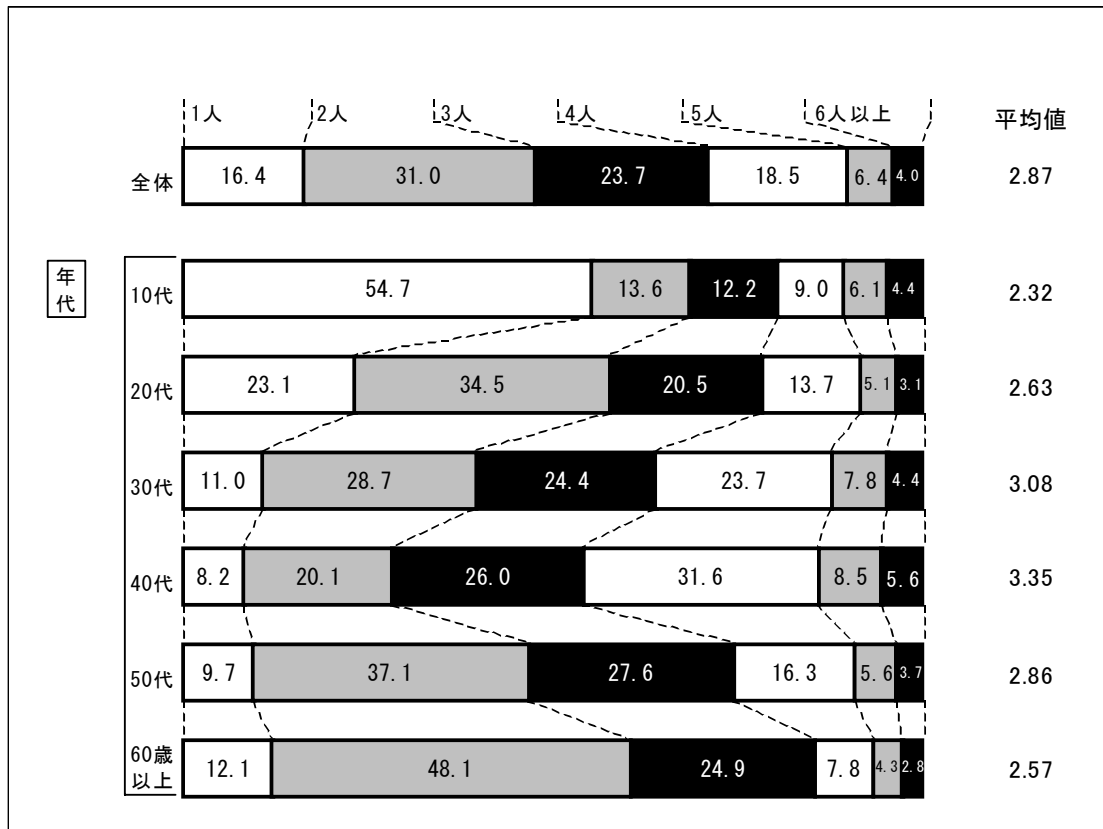
食卓人数減少の原因としては、今回の調査対象において「10代」のデータを増やしたことにより、独身者が増加したためであることが考えられるが、これ以外にも、個食化の進展、家族構成員のライフ・スタイルの多様化なども原因の一因として含まれていることが推測される。

また、6月調査と12月調査とを比較すると、12月調査の方が、食卓人数平均値が多い傾向にあり、冬季になると家族と一緒に食事をする機会が増えることを示しているものと思われる。

4. 1. 夕食における食卓人数の年代別特徴

図表V-17 夕食における食卓人数の年代別特徴

(単位:%)



食卓人数の平均値は「10代」が最も少なく、「40代」になるまで年代の上昇とともに増加する傾向にあるが、「40代」をピークに以降は減少していく傾向にある。

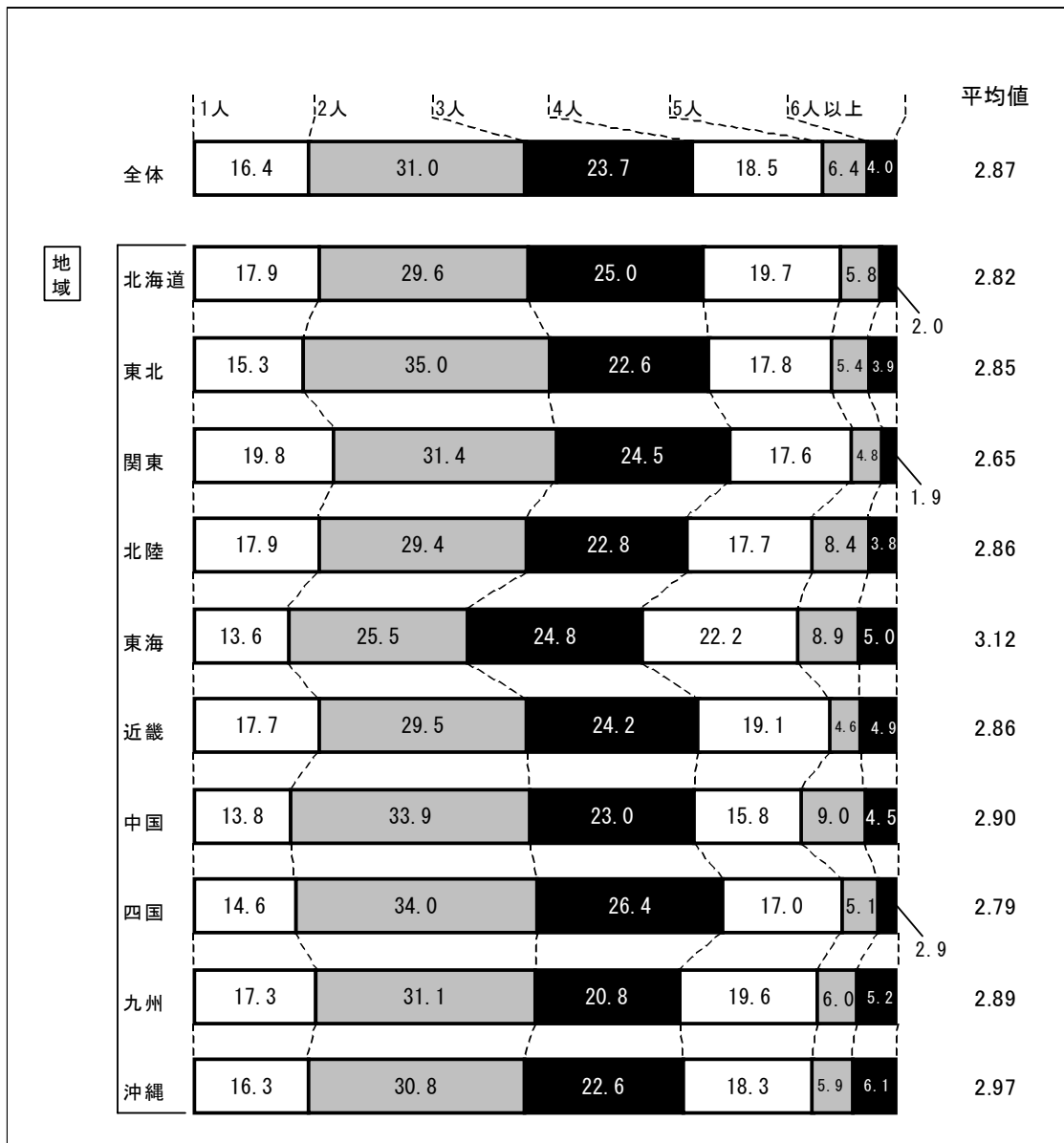
「10代」においては食卓人数1人が半数以上を占め、特徴的である。

「40代」はおそらくは子供がまだ独立していないことを原因に、食卓人数が多い傾向にあることが想定される。

4. 2. 夕食における食卓人数の地域別特徴

図表 V-18 夕食における食卓人数の地域別特徴

(単位:%)



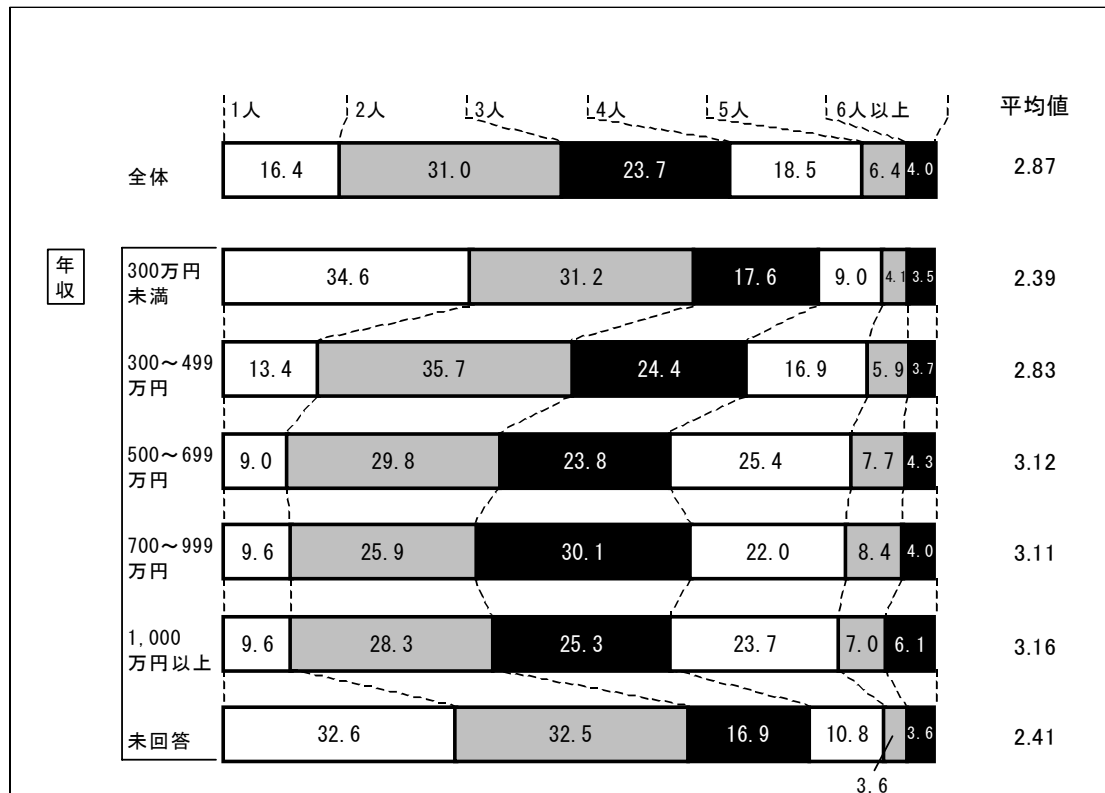
食卓人数平均値が最も少ないのが「関東」の2.65人、一方、最も多いのが「東海」の3.12人であった。

「関東」で最も食卓人数が少なくなった原因としては、大学、短大などの教育機関や企業の本社が関東に多く存在することから、学生やOLの一人暮らしが多かったためと想定される。

4. 3. 夕食における食卓人数の世帯年収別特徴

図表 V-19 夕食における食卓人数の世帯年収別特徴

(単位:%)



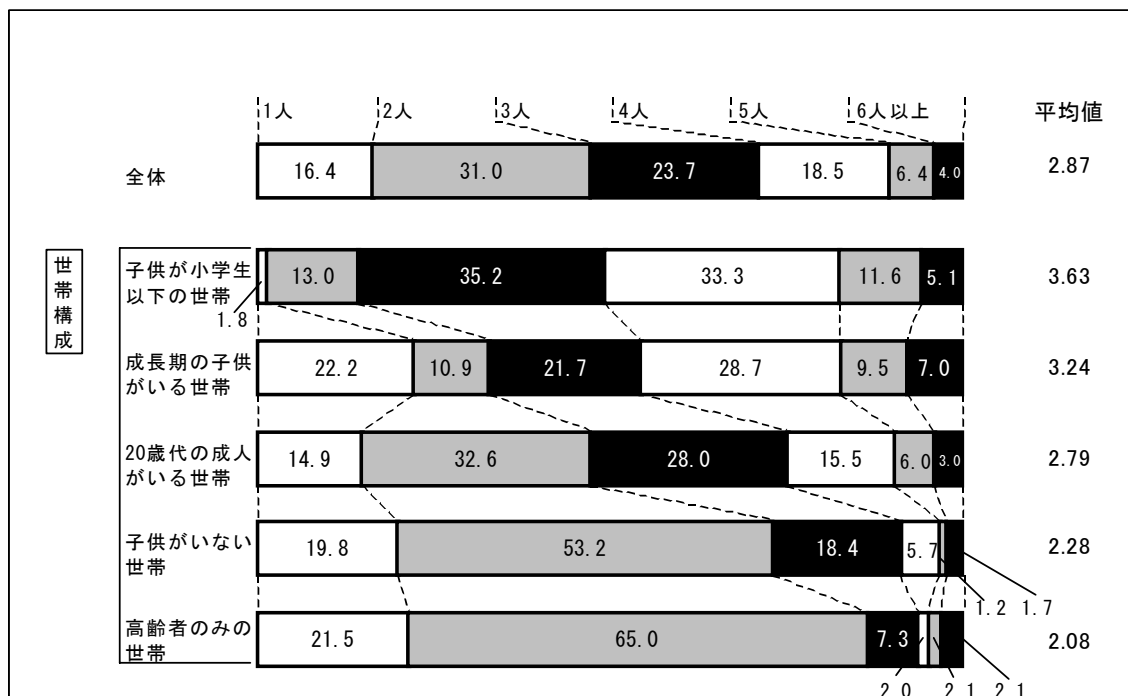
食卓人数平均値はおおむね、世帯年収の増加とともに増加する傾向にある。

「300万円未満」世帯においては、食卓人数1人の構成比が極めて高く、おそらくは「10代」の学生がここに分類されることによるものであることが想定される。

4. 4. 夕食における食卓人数の世帯構成別特徴

図表V-20 夕食における食卓人数の世帯構成別特徴

(単位:%)



食卓人数の平均値はライフ・スタイルの進展とともに減少していく傾向にあることがはっきりとわかる。

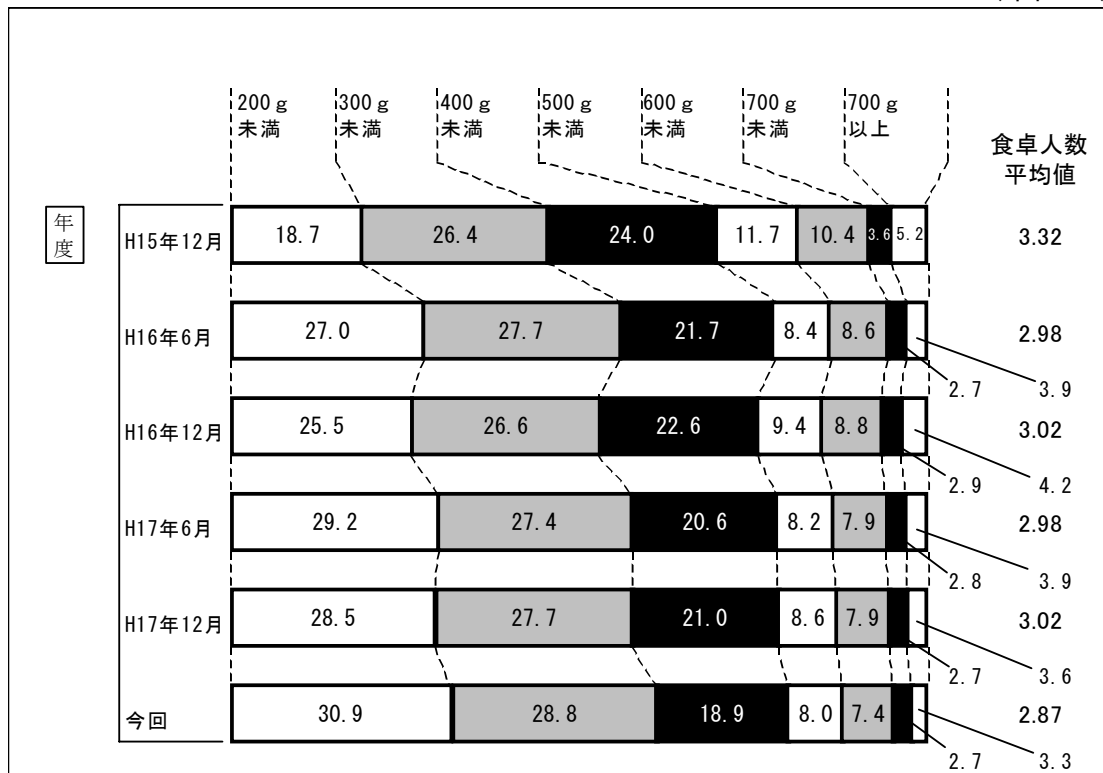
食卓人数2人の構成比率については、「高齢者のみの世帯」が65.0%と圧倒的に高く、子供が独立し夫婦で夕食をとるスタイルになっていることが想定される。

また、「子供が小学生以下の世帯」では食卓人数1人の構成比率が1.8%ときわめて低いものの、「成長期の子供がいる世帯」ではこの比率が22.2%にまで伸びていることも特徴的である。中学生になるまでは両親と一緒に夕食をとるが、中学生以降になると両親とは別に夕食をとるケースが増えてきていることが想定される。

5. 夕食調理における食肉使用量

図表 V-21 夕食調理における食肉使用量の変化

(単位:%)



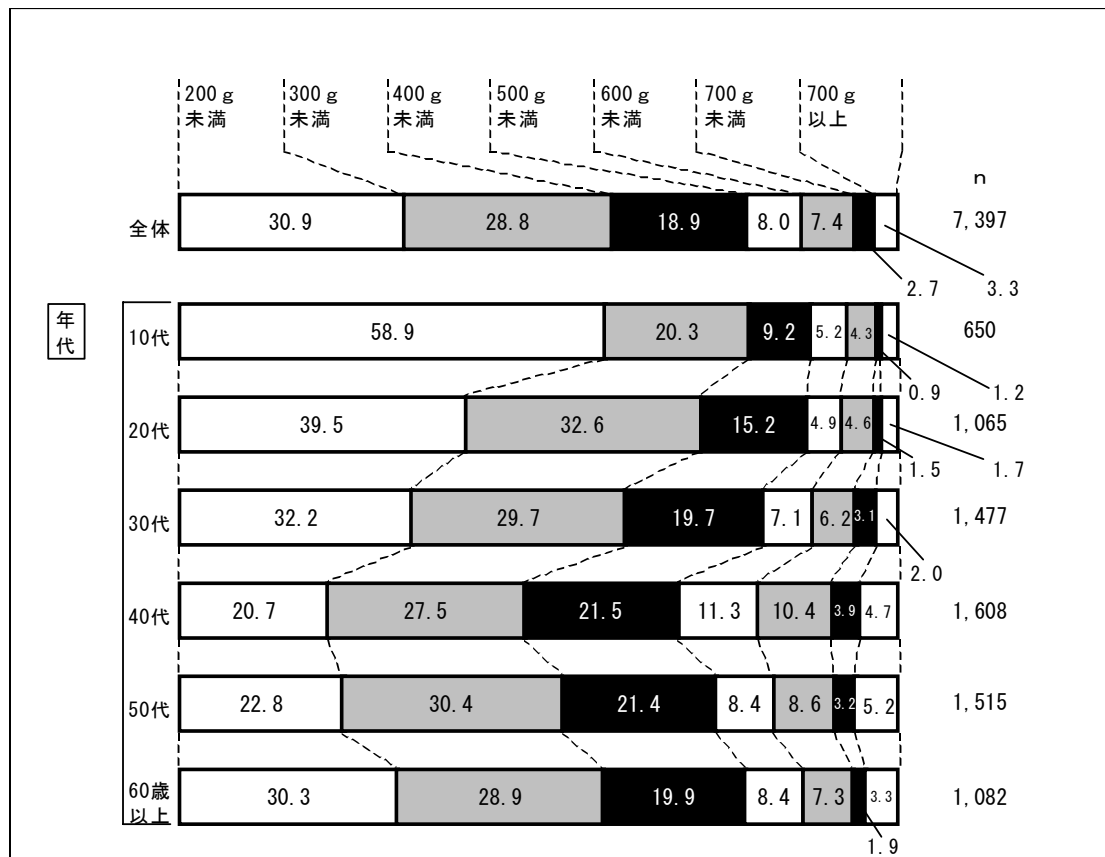
平成 16 年 12 月以降、おおむね年々「200g 未満」、「300g 未満」の構成比率が増加し、「400g 未満」より多い構成比率が減少する傾向にあることから、年々食肉の使用量が減少の傾向にあることがわかる。

「図表 V-21」の棒グラフには食卓人数平均値も併記しており、食卓人数の減少が食肉使用量の減少の一因となっていることもわかる。

5. 1. 夕食調理における食肉使用量の年代別特徴

図表 V-22 夕食調理における食肉使用量の年代別特徴

(単位:%)



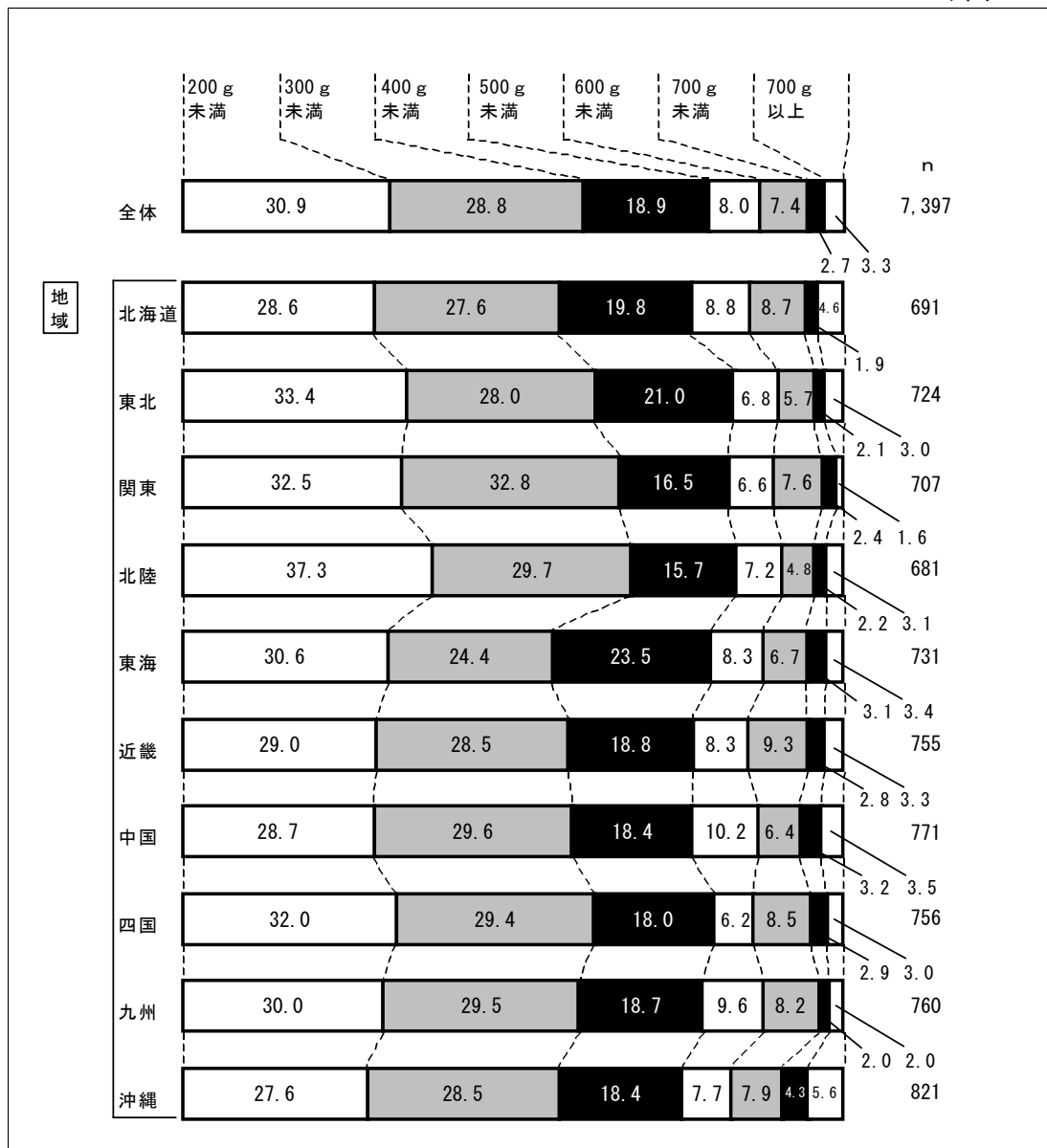
食肉使用量「200g未満」の構成比率については、「10代」で最も多く、以降「40代」に至るまで減少し、「40代」を底として、再び年代の上昇とともに増加する傾向にある。このことは、食卓人数と正反対の現象であり、食卓人数に応じて食肉使用量が変化していることがわかる。

一方、食肉使用量「700g以上」の構成比については、「50代」で最も多くなっている。これは食卓人数のピークとはずれており、「50代」世帯で1人当りの食肉の消費量が増えている可能性がある。

5. 2. 夕食調理における食肉使用量の地域別特徴

図表 V-23 夕食調理における食肉使用量の地域別特徴

(単位:%)



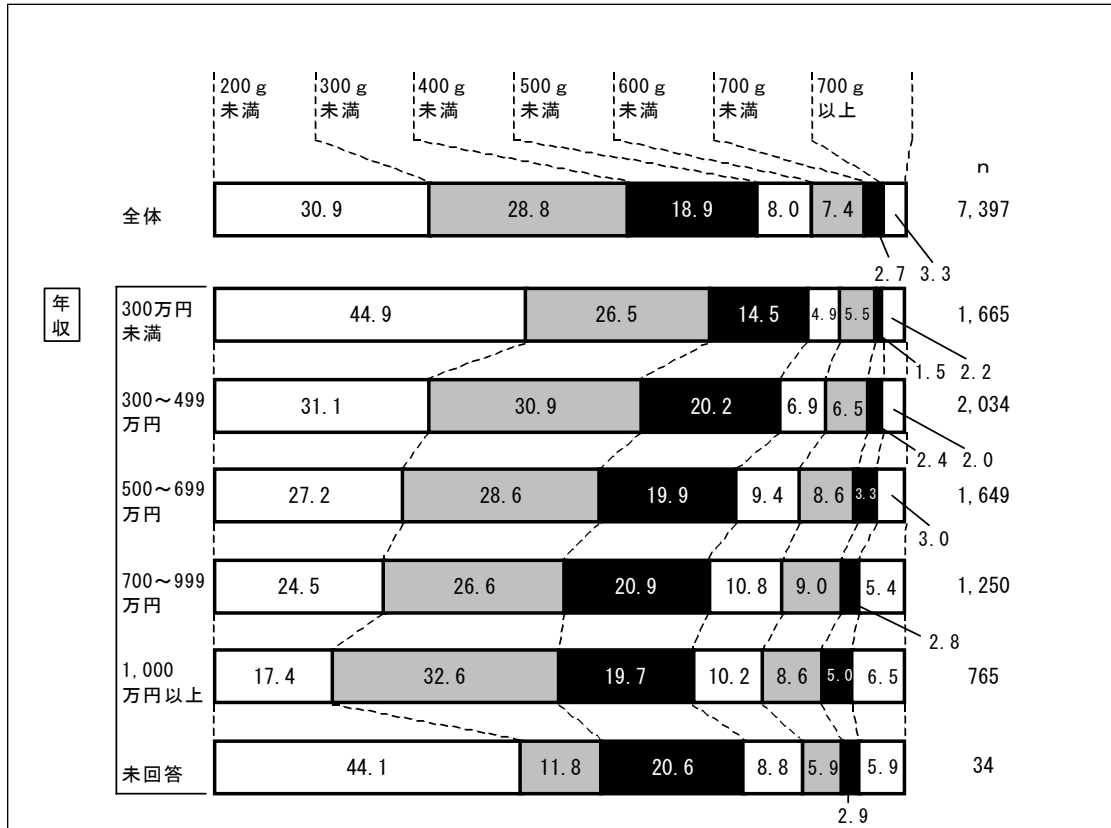
食肉消費量「200g未満」の構成比率が最も高いのが「北陸」で、最も低いのが「沖縄」となった。

また、食肉消費量「700g以上」の構成比率については、「沖縄」が最も高く、「沖縄」において食肉の消費量が高くなっていることが想定された。

5. 3. 夕食調理における食肉使用量の世帯年収別特徴

図表 V-24 夕食調理における食肉使用量の世帯年収別特徴

(単位:%)

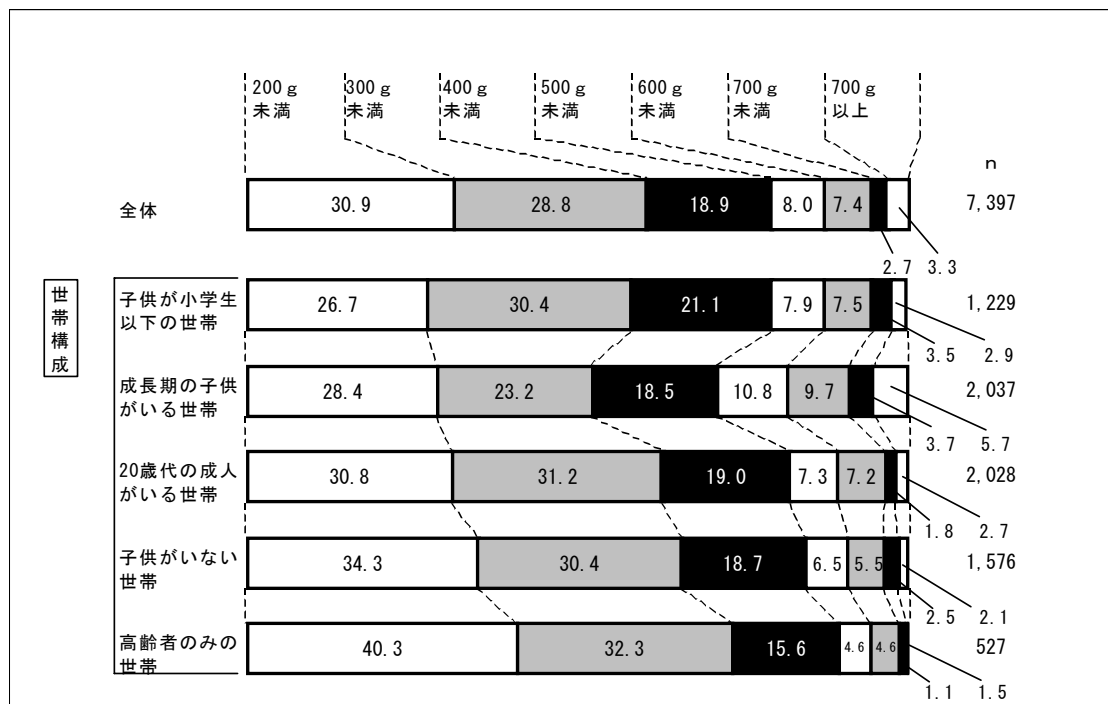


年収が高くなるほど食肉消費量「200g 未満」の構成比率が低くなり、食肉消費量「700g 以上」の構成比率が高まっていくことが明らかである。世帯年収が増えると食肉消費量が増加する傾向にあることを示している。

5. 4. 夕食調理における食肉使用量の世帯構成別特徴

図表 V-25 夕食調理における食肉使用量の世帯構成別特徴

(単位:%)



ライフ・スタイルの進展とともに食肉消費量「200g未満」の構成比率が増加していく傾向にあることがわかる。これは食卓人数が減少していく傾向と合致する。

また、食肉消費量「700g以上」については「成長期の子供がいる世帯」が最も高かった。これは、成長期の子供に蛋白源として量に重点を置いて肉料理を夕食にしているためであることが想定された。

6. 夕食料理メニューの実態

図表 V-26 食肉を使った夕食料理メニューの出現頻度構成比

調査 時期	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	%
1 5 年 1 2 月	1	すき焼き	17.3	カレー	11.3	ハンバーグ	26.7	唐揚げ	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	カツ等揚げ物	8.2	スパゲティ/ Pasta	7.1	煮物	6.4
	5	ステーキ	7.9	しゃぶしゃぶ	8.1	ロールキャベツ	5.2	カレー	5.4
	6	シチュー	6.8	肉じゃが	5.3	コロッケ	4.1	丼物	4.8
	7	丼物	4.7	焼そば	4.0	肉団子/ミートボール	3.8	チキンカツ	3.6
	8	炒め物	4.5	お好み焼き	3.7	カレー	3.2	グリル焼き	3.4
	9	しゃぶしゃぶ	3.2	焼肉	3.6	鍋料理	3.0	照り焼き	3.4
	10	おでん	2.9	豚豚	3.5	炒め物	2.3	ソテー	3.0
1 6 年 6 月	1	カレー	20.5	炒め物	18.1	ハンバーグ	33.3	唐揚げ	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	カツ等揚げ物	6.5	スパゲティ/ Pasta	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	グリル焼き	4.2
	8	しゃぶしゃぶ	3.0	肉じゃが	3.4	オムレツ/ピカタ	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	そばろ井	2.8	ソテー	3.2
1 6 年 1 2 月	1	カレー	16.6	炒め物	14.2	ハンバーグ	31.1	唐揚げ	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	カツ等揚げ物	6.0	スパゲティ/ Pasta	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/ピカタ	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
1 7 年 6 月	1	焼肉	19.5	炒め物	17.6	ハンバーグ	30.4	唐揚げ	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	カツ等揚げ物	6.6	スパゲティ/ Pasta	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	グリル焼き	4.7
	9	シチュー	2.1	お好み焼き	3.0	オムレツ/ピカタ	3.2	ソテー	3.4
	10	ハヤシライス	2.0	豚汁	2.1	そばろ井	2.6	焼鳥	3.0
1 7 年 1 2 月	1	カレー	17.1	炒め物	16.6	ハンバーグ	29.7	唐揚げ	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	カツ等揚げ物	6.0	スパゲティ/ Pasta	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	そばろ井	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	焼鳥	3.3
今 回	1	カレー	17.6	炒め物	15.9	ハンバーグ	28.8	唐揚げ	19.7
	2	焼肉	16.6	カレー	10.8	餃子	12.6	カレー	8.1
	3	炒め物	10.2	生姜焼き	10.3	麻婆豆腐	6.3	丼物	8.0
	4	肉じゃが	9.4	カツ等揚げ物	6.9	スパゲティ/ Pasta	6.3	煮物	7.0
	5	ステーキ	8.3	しゃぶしゃぶ	5.0	カレー	4.5	焼鳥	6.3
	6	丼物	5.9	肉じゃが	3.4	コロッケ	4.0	炒め物	5.8
	7	すき焼き	4.5	焼そば	3.4	炒め物	3.3	照り焼き	4.0
	8	ハヤシライス	3.0	丼物	3.0	オムレツ/ピカタ	2.9	カツ等揚げ物	3.9
	9	煮物	2.8	お好み焼き	2.5	肉詰め	2.7	ソテー	2.9
	10	ハンバーグ	2.7	焼豚/煮豚	2.5	麻婆茄子	2.7	シチュー	2.1

(網かけは、今回を含め過去6回分の調査において、連続ベスト10に入っていない料理メニュー)

「牛肉」を使ったメニューとしては、これまでずっとベスト 10 入りしていた「シチュー」が今回はベスト 10 からはずれる結果となった。一方、「ハヤシライス」は平成 17 年 6 月以降、定番になりつつあるメニューとなっている。ベスト 10 入りしている内の実に 8 メニューが過去 6 回の調査でベスト 10 入りしている項目であり、牛肉を使ったメニューが固定化されていることがわかる。

「豚肉」を使ったメニューは、「牛肉」よりベスト 10 入りの変動が激しく、豚肉を使ったメニューが豊富であることが想定される。今回は「丼物」、「焼豚／煮豚」が新たにベスト 10 入りしたことが特徴的であった。

「挽肉」を使ったメニューは、過去 6 回の調査でベスト 4 が全く変わってなく、「ハンバーグ」、「餃子」、「麻婆豆腐」、「スパゲティ／パスタ」が挽肉料理の定番メニューとなっていることがわかる。その一方でベスト 10 下位は若干変動しており、「オムレット／ピカタ」、「麻婆茄子」、「そばろ丼」などがベスト 10 前後で入れ替わっている状況にある。

「鶏肉」を使ったメニューは、最もベスト 10 の入れ替わりが激しく、過去 6 回の調査全てに登場したメニューは「唐揚げ」、「カレー」、「丼物」、「煮物」、「照り焼き」の 5 メニューに留まった。これは鶏肉を使ったメニューが豊富にあることに加え、「鍋物」、「シチュー」、「水炊き」など主として冬季に現れるメニューが多いためであることが想定される。「唐揚げ」は過去 6 回の調査全てにおいて 1 位をキープしており、鶏肉の代表メニューとなっている。

6. 1. 夕食料理メニューの年代別特徴

図表V-27 年代別夕食料理メニュー出現数ベスト10

順位	10代		20代		30代	
	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	炒め物	67	炒め物	131	カレー	170
2	カレー	67	カレー	115	炒め物	159
3	ハンバーグ	40	ハンバーグ	51	唐揚げ	81
4	丼物	36	煮物	48	ハンバーグ	76
5	唐揚げ	24	生姜焼き	44	丼物	71
6	スパゲティ/パスタ	24	唐揚げ	43	生姜焼き	60
7	生姜焼き	23	丼物	43	焼肉	59
8	焼肉	22	焼肉	35	カツ等揚げ物	57
9	チャーハン/ピラフ	18	肉じゃが	35	餃子	50
10	シチュー	17	カツ等揚げ物	28	肉じゃが	46
順位	40代		50代		60歳以上	
	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	171	炒め物	131	炒め物	103
2	炒め物	141	カレー	127	カレー	83
3	ハンバーグ	104	唐揚げ	76	唐揚げ	55
4	焼肉	79	焼肉	76	カツ等揚げ物	51
5	唐揚げ	78	生姜焼き	72	焼肉	47
6	生姜焼き	78	ハンバーグ	70	肉じゃが	46
7	カツ等揚げ物	72	カツ等揚げ物	66	生姜焼き	45
8	丼物	71	肉じゃが	59	煮物	45
9	肉じゃが	45	丼物	58	ハンバーグ	43
10	ステーキ	45	煮物	57	丼物	31

「炒め物」と「カレー」については、どの世代からも高い支持を受けており、年齢に関係なく食肉を使った人気メニューとなっていることがわかる。

「ハンバーグ」については、「40代」以前では人気があるものの、「50代」以降になると人気下がっており、高齢者にとっては若・中年年齢層ほどには歓迎されていないことがわかる。

「カツ等揚げ物」については年代の上昇とともに順位が上がっており、意外にも高齢者から高い支持を受けているメニューとなっている。

6. 2. 夕食料理メニューの地域別特徴

図表 V-28 地域別夕食料理メニュー出現数ベスト 10

順位	北海道		東北		関東		北陸	
	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	炒め物	62	炒め物	69	カレー	74	炒め物	78
2	カレー	62	カレー	63	炒め物	62	カレー	75
3	生姜焼き	41	唐揚げ	44	生姜焼き	44	唐揚げ	38
4	丼物	38	焼肉	35	丼物	40	焼肉	33
5	ハンバーグ	37	生姜焼き	31	ハンバーグ	39	ハンバーグ	31
6	焼肉	27	丼物	29	唐揚げ	32	生姜焼き	31
7	カツ等揚げ物	25	ハンバーグ	28	しゃぶしゃぶ	28	カツ等揚げ物	30
8	ステーキ	24	煮物	28	カツ等揚げ物	25	煮物	30
9	餃子	23	餃子	21	焼肉	24	丼物	27
10	唐揚げ	22	カツ等揚げ物	19	煮物	21	肉じゃが	26
順位	東海		近畿		中国		四国	
	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	65	カレー	72	カレー	75	カレー	71
2	炒め物	53	炒め物	64	炒め物	61	炒め物	70
3	ハンバーグ	48	ハンバーグ	47	唐揚げ	38	唐揚げ	42
4	唐揚げ	39	焼肉	44	ハンバーグ	36	カツ等揚げ物	41
5	丼物	34	肉じゃが	38	生姜焼き	35	焼肉	39
6	焼肉	30	生姜焼き	36	丼物	35	ハンバーグ	36
7	カツ等揚げ物	30	唐揚げ	31	肉じゃが	35	肉じゃが	31
8	生姜焼き	24	しゃぶしゃぶ	30	焼肉	34	生姜焼き	29
9	しゃぶしゃぶ	24	丼物	28	カツ等揚げ物	31	丼物	27
10	肉じゃが	19	カツ等揚げ物	28	煮物	21	煮物	24
順位	九州		沖縄					
	料理メニュー	出現数	料理メニュー	出現数				
1	カレー	91	炒め物	132				
2	炒め物	81	カレー	85				
3	ハンバーグ	48	ハンバーグ	34				
4	唐揚げ	41	煮物	32				
5	肉じゃが	37	ゴーヤチャンプルー	32				
6	煮物	34	唐揚げ	30				
7	カツ等揚げ物	30	豚汁/汁物	28				
8	焼肉	29	丼物	27				
9	生姜焼き	28	カツ等揚げ物	27				
10	丼物	25	焼肉	23				

どの地域でも「カレー」と「炒め物」が 2 位以内に入っており、地域を問わず支持されているメニューであることがわかる。

「沖縄」で「ゴーヤチャンプルー」や「豚汁/汁物」が他と比較して高い順位にあることが特徴的である。「ステーキ」が「北海道」のみで、「餃子」が「北海道」と「東北」のみでランク・インしている点や、「肉じゃが」が「沖縄」を除く西日本で支持が高いものの、東日本ではあまり支持が高くなっていない点なども地域差が現れている。

6. 3. 夕食料理メニューの世帯年収別特徴

図表V-29 世帯年収別夕食料理メニュー出現数ベスト10

順位	300万円未満		300～499万円		500～699万円	
	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	炒め物	203	カレー	215	カレー	168
2	カレー	148	炒め物	195	炒め物	146
3	唐揚げ	83	ハンバーグ	101	ハンバーグ	91
4	ハンバーグ	78	唐揚げ	93	唐揚げ	89
5	丼物	64	肉じゃが	86	丼物	82
6	煮物	63	生姜焼き	85	生姜焼き	80
7	生姜焼き	58	丼物	84	カツ等揚げ物	77
8	焼肉	53	焼肉	82	焼肉	73
9	肉じゃが	46	煮物	78	肉じゃが	53
10	カツ等揚げ物	41	カツ等揚げ物	70	煮物	49
順位	700～999万円		1,000万円以上		未回答	
	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	139	カレー	60	カレー	3
2	炒め物	129	炒め物	59	ハンバーグ	3
3	ハンバーグ	77	焼肉	47	唐揚げ	3
4	焼肉	63	生姜焼き	38	ゴーヤチャンプルー	3
5	カツ等揚げ物	62	しゃぶしゃぶ	37	生姜焼き	2
6	生姜焼き	59	カツ等揚げ物	35	カツ等揚げ物	1
7	唐揚げ	57	ハンバーグ	34	煮物	1
8	丼物	48	唐揚げ	32	お好み焼き	1
9	しゃぶしゃぶ	46	丼物	32	チキンカツ	1
10	肉じゃが	40	ステーキ	29	水炊き	1

世帯年収別に見ても、「カレー」と「炒め物」は高い支持を得ており、年収に関係なく人気があるメニューとなっている。

年収が高くなるほど、「焼肉」、「しゃぶしゃぶ」の支持率が高まり、「唐揚げ」、「煮物」の支持率が下がる傾向にあることが特徴的である。

「1,000万円以上」世帯でのみ「ステーキ」がランク・インしている。

6. 4. 夕食料理メニューの世帯構成別特徴

図表 V-30 世帯構成別夕食料理メニュー出現数ベスト 10

順位	子供が小学生以下の世帯		成長期の子供がいる世帯		20歳代の成人がいる場合	
	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	145	カレー	220	炒め物	222
2	炒め物	117	炒め物	183	カレー	191
3	ハンバーグ	66	ハンバーグ	133	ハンバーグ	101
4	丼物	58	丼物	106	唐揚げ	96
5	唐揚げ	57	焼肉	105	生姜焼き	86
6	焼肉	55	唐揚げ	98	丼物	79
7	生姜焼き	50	生姜焼き	85	煮物	76
8	カツ等揚げ物	44	カツ等揚げ物	80	焼肉	71
9	肉じゃが	38	肉じゃが	58	カツ等揚げ物	66
10	餃子	37	しゃぶしゃぶ	50	肉じゃが	63
順位	子供がいない世帯		高齢者のみの世帯			
	料理メニュー	出現数	料理メニュー	出現数		
1	炒め物	155	炒め物	55		
2	カレー	146	煮物	33		
3	唐揚げ	83	カレー	31		
4	生姜焼き	80	肉じゃが	24		
5	カツ等揚げ物	74	唐揚げ	23		
6	ハンバーグ	65	焼肉	23		
7	焼肉	64	カツ等揚げ物	22		
8	肉じゃが	64	生姜焼き	21		
9	煮物	59	ハンバーグ	19		
10	丼物	58	ステーキ	16		

世帯構成別に見ても、「カレー」と「炒め物」は高い支持を得ており、世帯構成に関係なく人気があるメニューとなっている。

「高齢者のみの世帯」で「煮物」が 2 位にランク・インしていることが特徴的である。

「ハンバーグ」については年代別特徴と同様、ライフ・スタイルの進展によっても支持が下がる傾向にあることがわかる。逆に「肉じゃが」はライフ・スタイルの進展とともに支持が上がっていくメニューとなっている。