

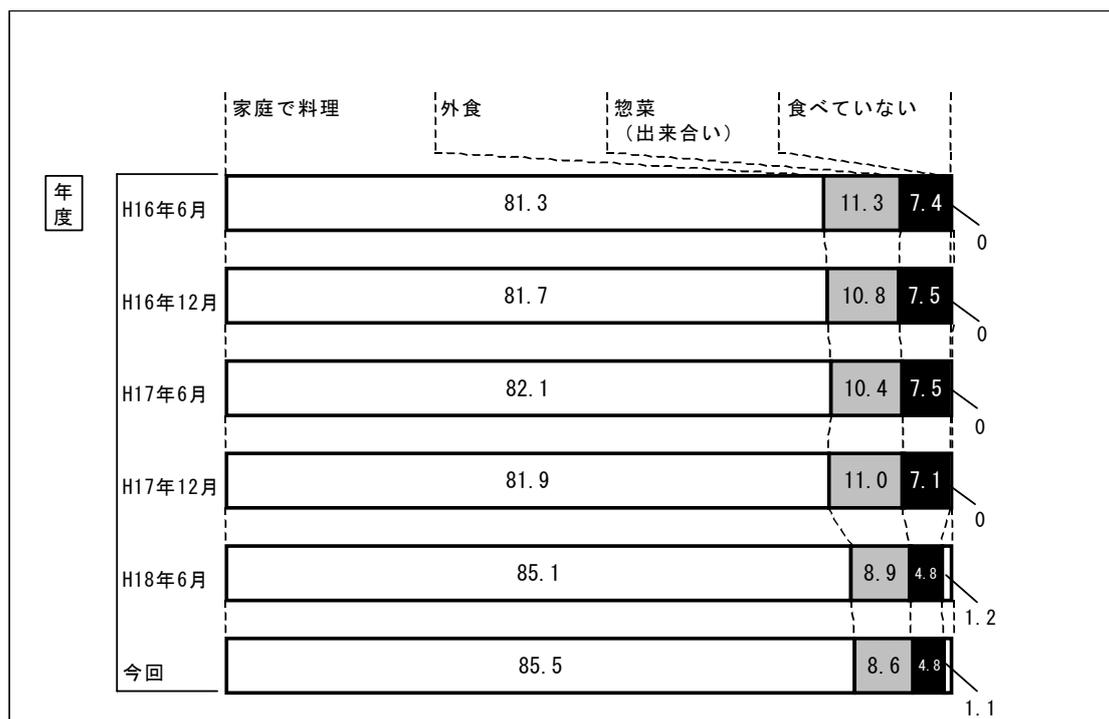
第V章 夕食の肉料理に関する実態

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」を見てみると、平成16年6月以降「家庭で料理」をする率が81～82%で安定的に推移してきたが、前回調査及び今回調査では85.1%、85.5%と若干家庭で料理をする率が増えている。

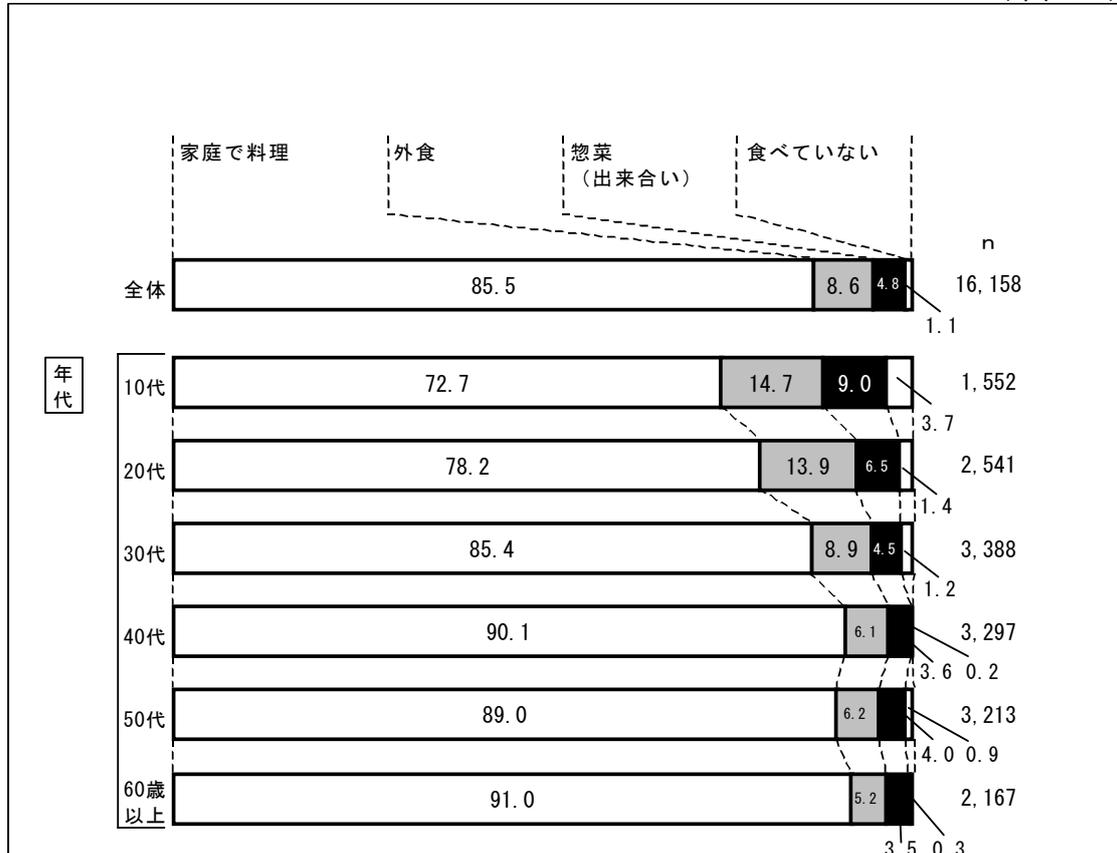
その反面、「外食」率は前回調査で10%を切る8.9%となり、今回はさらに微減し8.6%となった。

「惣菜 (出来合い)」、「食べていない」の比率は、横ばいの状況にある。

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。

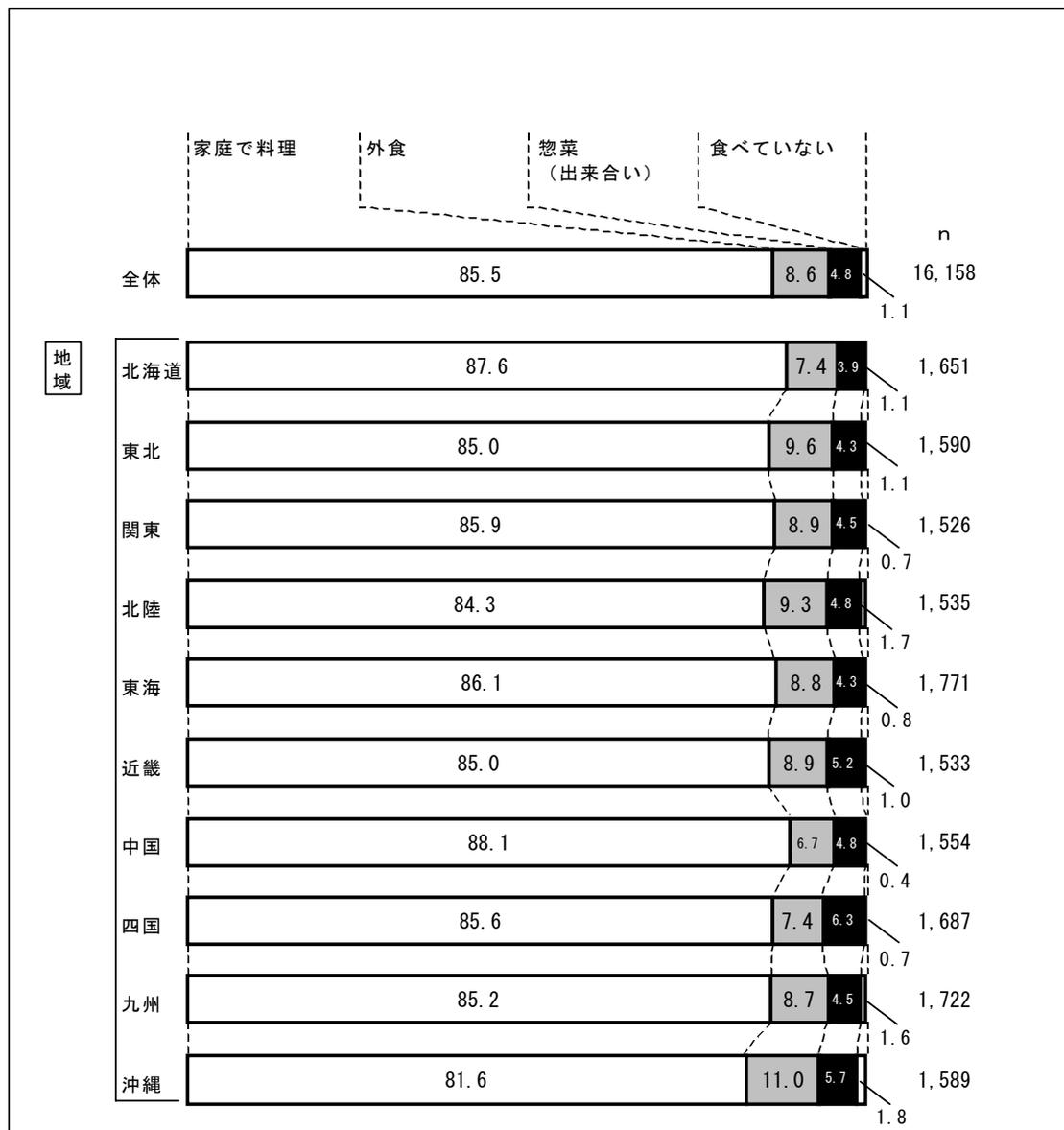
その反面、「外食」率は総じて年代の増加とともに下がっていている。

「40代以上」については「家庭で料理」率が90%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:%)

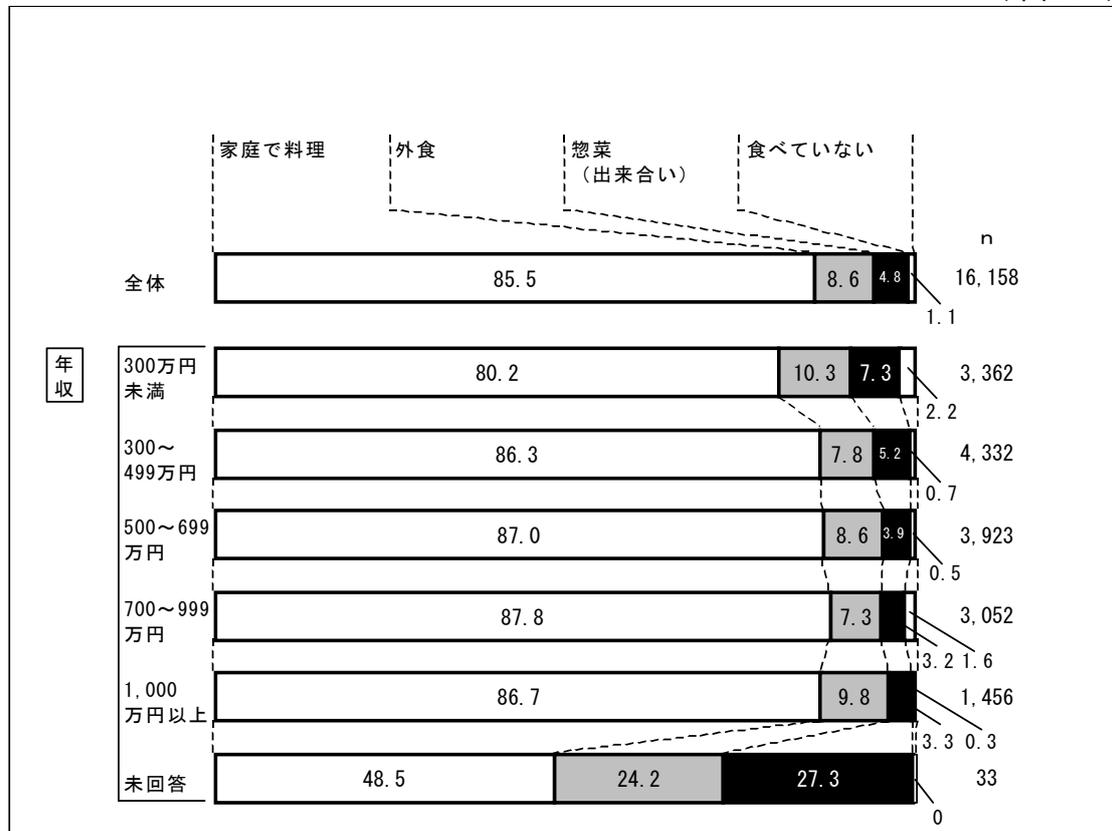


「図表V-3」を見ると、「家庭で料理」する率が最も高いのが「中国」であり、最も低いのが「沖縄」となり、逆に、「外食」率は「沖縄」で高く、「中国」が低くなった。これは前回調査と同様の結果であり、「中国」と「沖縄」の特徴であるものと思われる。

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、年収の増加とともに「家庭で料理」率が上昇しているが、「1,000万円以上」世帯になると若干落ちている。

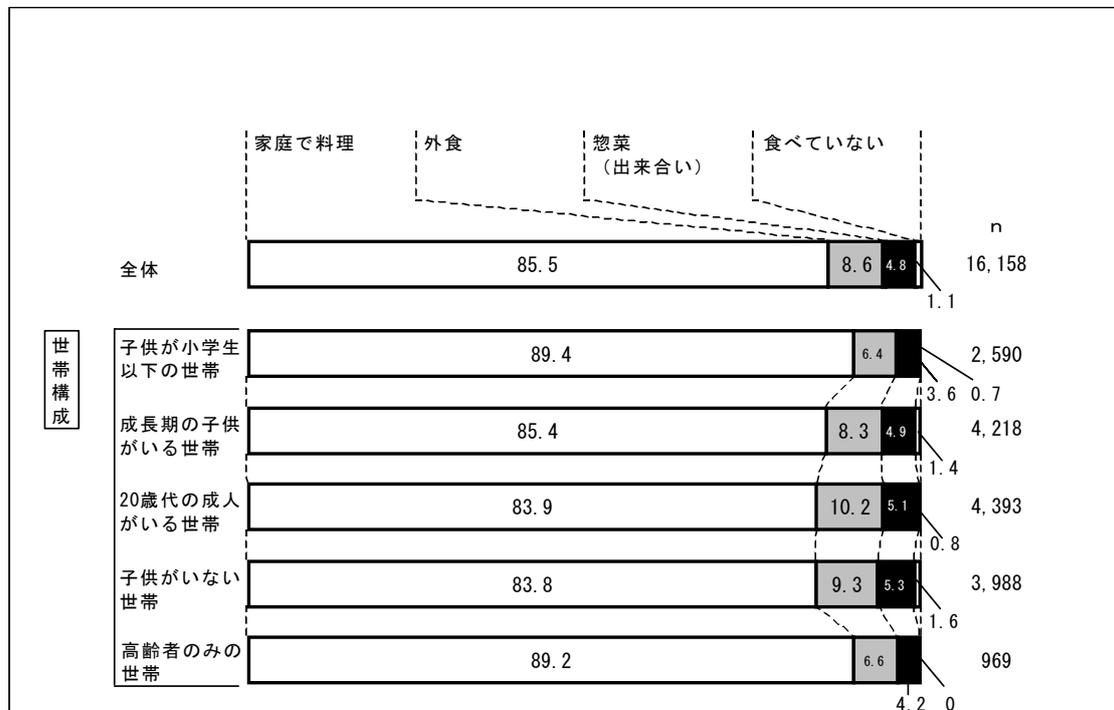
「外食」率はまちまちで、「300万円未満」世帯が10.3%と最も高い率となっている。

「惣菜(出来合い)」についても「300万円未満」の世帯が最も多く利用している。

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、「子供がいない世帯」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。

子供が成長期以下の世帯では、子供単独で外食をすることが困難であるため、「家庭で料理」の比率が高い。しかしながら、20歳代の成人になっているような場合や、子供がいない世帯にとっては、①食事を作る時間を節約するため、②個々人が好きなものを食べるという個食化の傾向が強まっているため、等の理由により、「外食」比率が高まっているものと想定される。

但し、高齢者のみの世帯にとっては、比較的自由な時間が多いためか、外食よりも家庭での食事に価値を置くようで、「家庭で料理」する率が高くなっている。

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:%)

年度	牛肉	豚肉	挽肉	鶏肉	その他の肉	魚料理
H16年6月	15.1	27.8	9.5	14.6	8.3	24.7
H16年12月	14.9	27.5	9.1	16.0	6.2	26.3
H17年6月	14.1	27.7	9.2	15.1	7.3	26.6
H17年12月	14.1	28.2	9.1	15.4	7.4	25.8
H18年6月	14.0	29.6	9.9	16.0	3.3	27.2
今回	12.9	30.0	9.6	18.2	3.5	25.8

「図表V-6」を見ると、「牛肉」が平成16年6月調査以降、年々微減しており、今回調査では1.1ポイントと比較的大きく減少した。

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」はこれまで通り9%台となっており、横ばいで推移した。

「鶏肉」は平成17年6月調査以降、増加の傾向にあり、今回調査では2.2ポイントと大きく増加した。

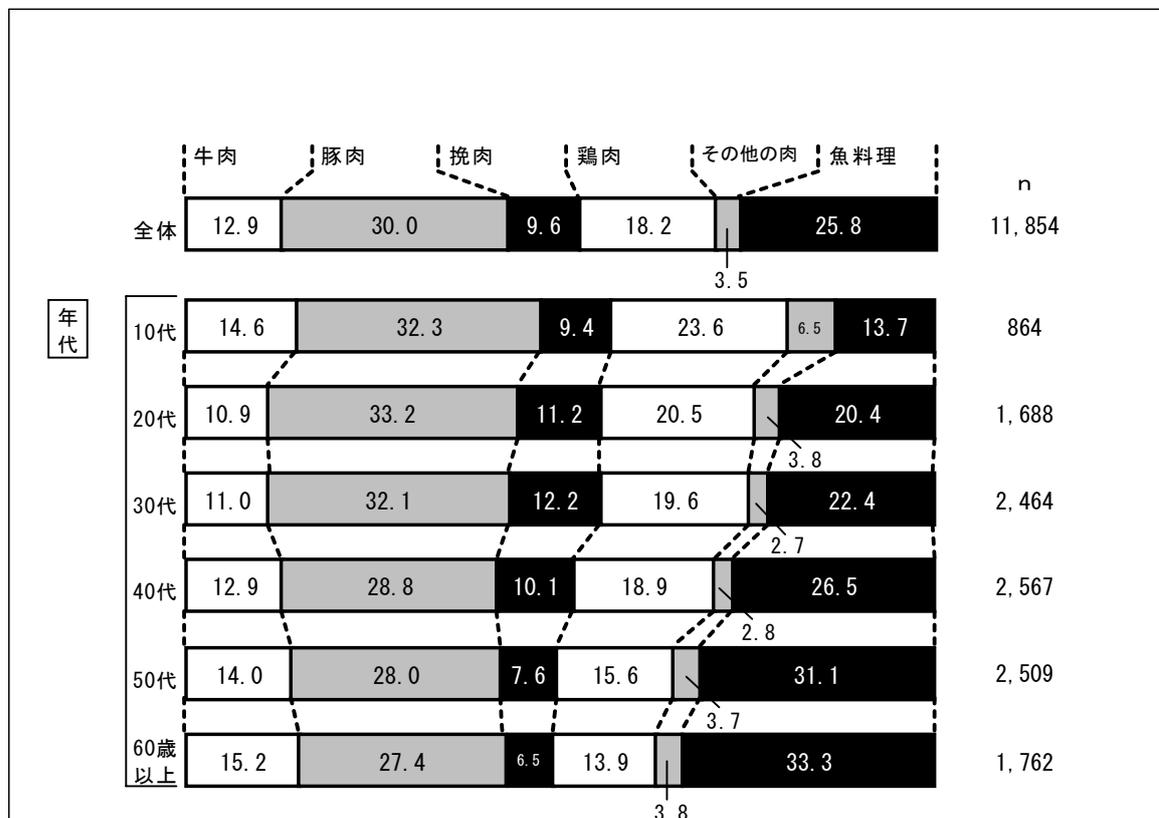
「その他の肉」は前回調査で急激に減少し、今回は前回と同様の結果であった。

「魚料理」は今回調査で前回調査よりも減少し、ちょうど1年前と同じ25.8%という水準になった。

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「20代」以降、年齢の増加とともに多く使用される傾向があり、「60歳以上」で最も多く使用されている。

「豚肉」、「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。

「挽肉」は「30代」で最も多く使用され、「60歳以上」での使用が最も少ない。

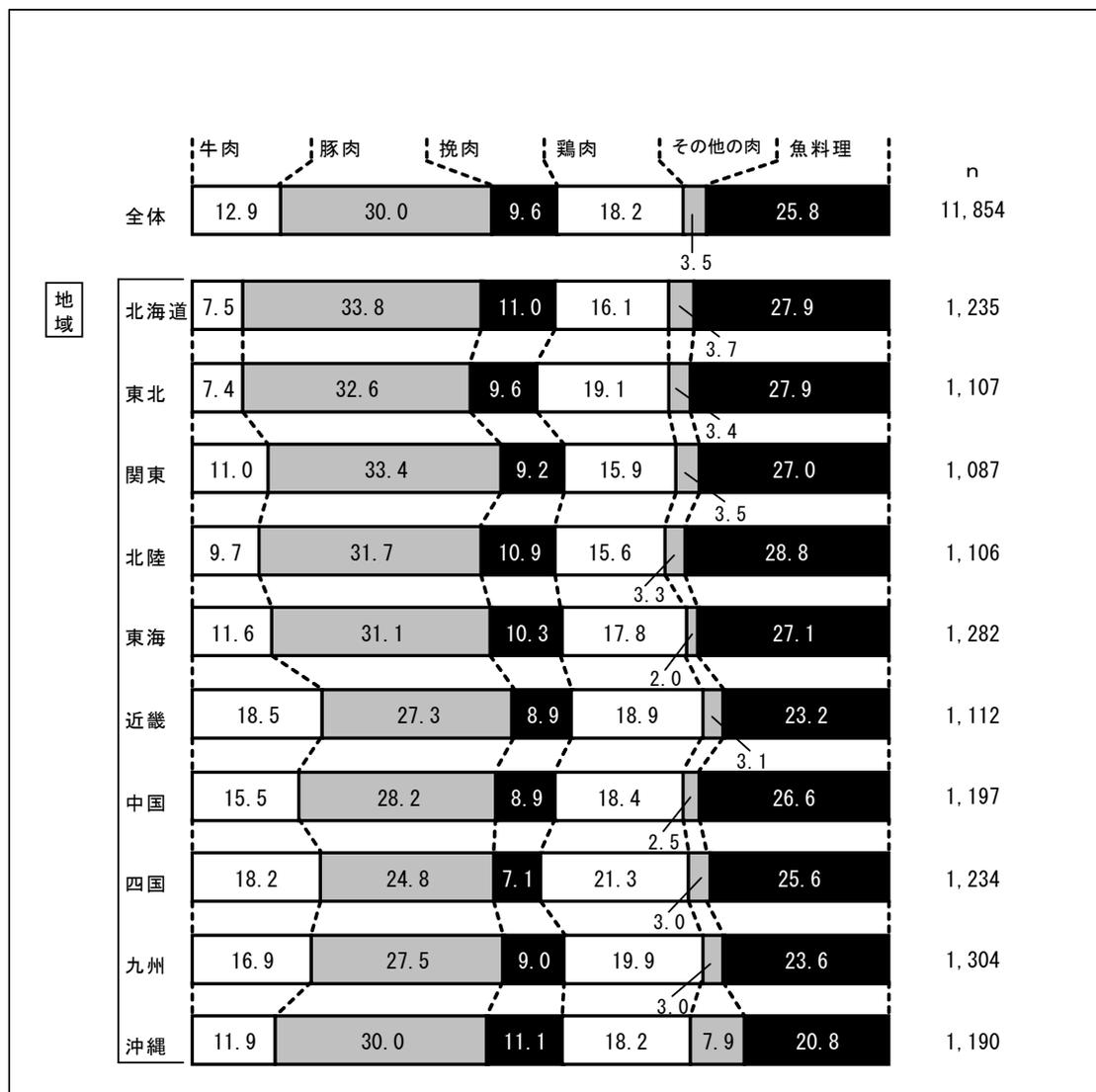
「その他の肉」については「10代」が6.5%と突出して多く使用されていることが特徴的であった。

「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2.4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」は前回調査同様、「近畿」、「四国」で多く使用され、「北海道」、「東北」での使用率が低かった。

「豚肉」は「北海道」、「関東」での使用率が高く、「四国」、「近畿」で低い。「北海道」が最も多く、「四国」が最も少ない点は前回調査と同様であった。

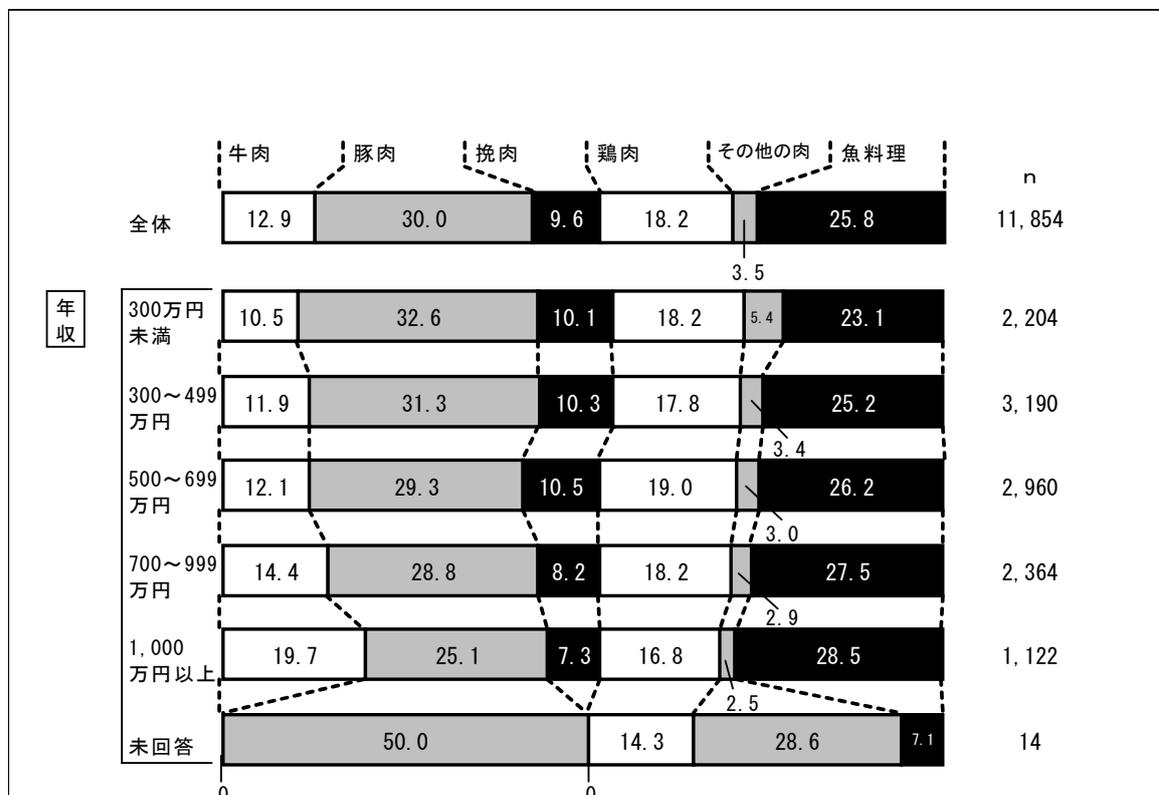
「鶏肉」は「四国」で最も使用率が高く、「北陸」が最も低い。

「魚料理」は「北陸」で最も使用率が高く、「沖縄」が最も低い。

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」は年収の増加とともに使用率も上昇し、「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」は年収の増加とともに使用率が減少し、「1,000 万円以上」世帯では、年収 1,000 万円未満世帯と比較すると極めて低い使用率となっている。

「挽肉」は「500~699 万円」世帯で最も使用率が高く、「1,000 万円以上」世帯で最も低い使用率となっている。

「鶏肉」も「挽肉」同様、「500~699 万円」世帯で最も使用率が高く、「1,000 万円以上」世帯で最も低い使用率となっている。

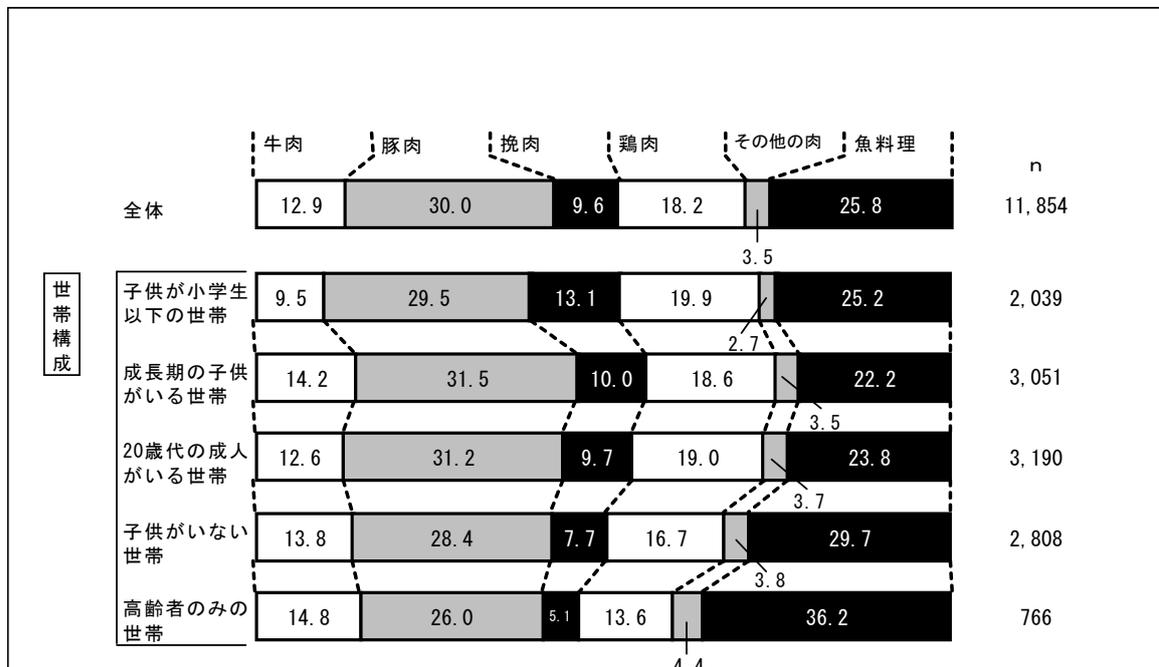
「魚料理」は年収の増加とともに使用率が高くなる傾向にある。

1,000 万円未満世帯で最も多く使用される食材は「豚肉」であるが、「1,000 万円以上」世帯においては、「魚料理」が最も多く使用される食材となっている。

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。

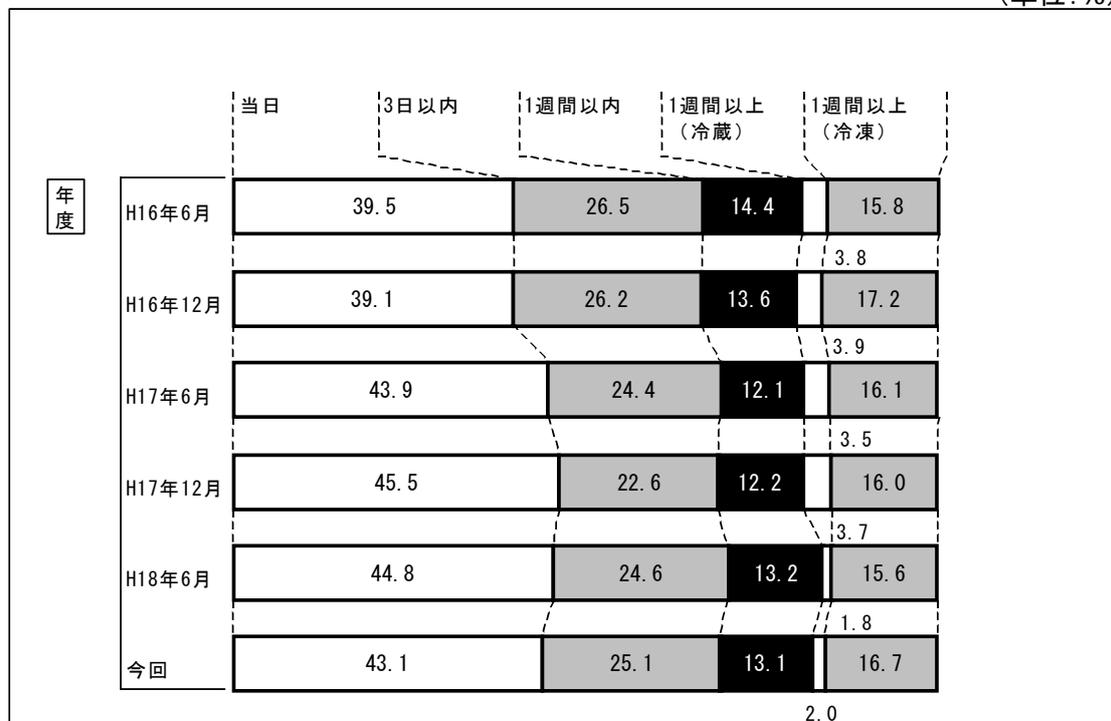
「鶏肉」は「子供が小学生以下の世帯」で最も使用率が高く、総じてライフスタイルの進展とともに使用率が減少する傾向にある。

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り、「高齢者のみの世帯」では、3回に1回以上、魚料理を夕食に食べていることとなる。

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、平成 17 年 6 月調査で大きく増加したが、平成 17 年 12 月調査をピークに以降は減少が続いている状況となっている。

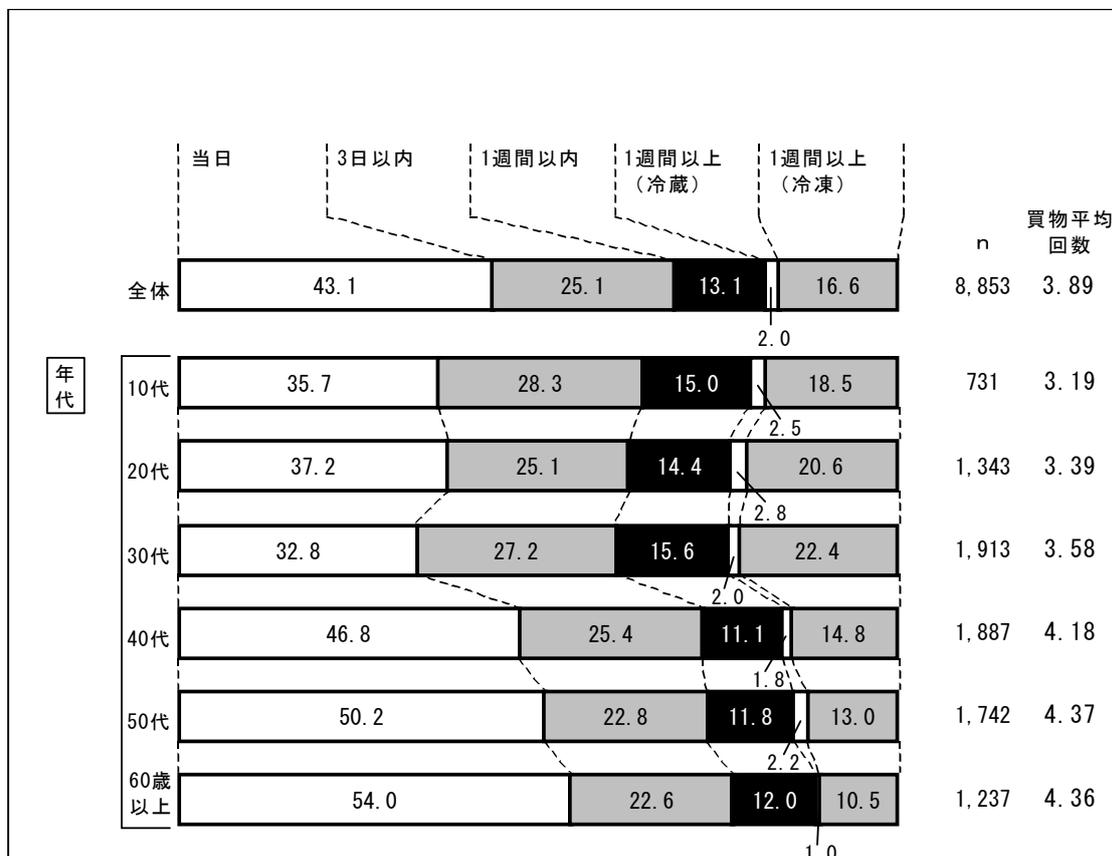
その反面、「3 日以内」及び「1 週間以上（冷蔵）」については平成 17 年 12 月調査以降、増加傾向にある。

「当日」を (+1)、「3 日以内」を (+2)、「1 週間以内」を (+3)、「1 週間以上（冷蔵）」を (+4)、「1 週間以上（冷凍）」を (+5) として加重平均値を算出すると、前回調査では+2.19 であったのに対し、今回調査では+2.24 と 0.05 ポイントアップしている。この数値のアップは食肉を保存する傾向が強まっていることを示しており、前回調査と比較し、今回調査ではわずかながら食肉保存傾向が強まったといえる。

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「30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。また、「40代」以降と「30代」以前との間に「当日」使用率の大きな格差がある点も特徴的である。

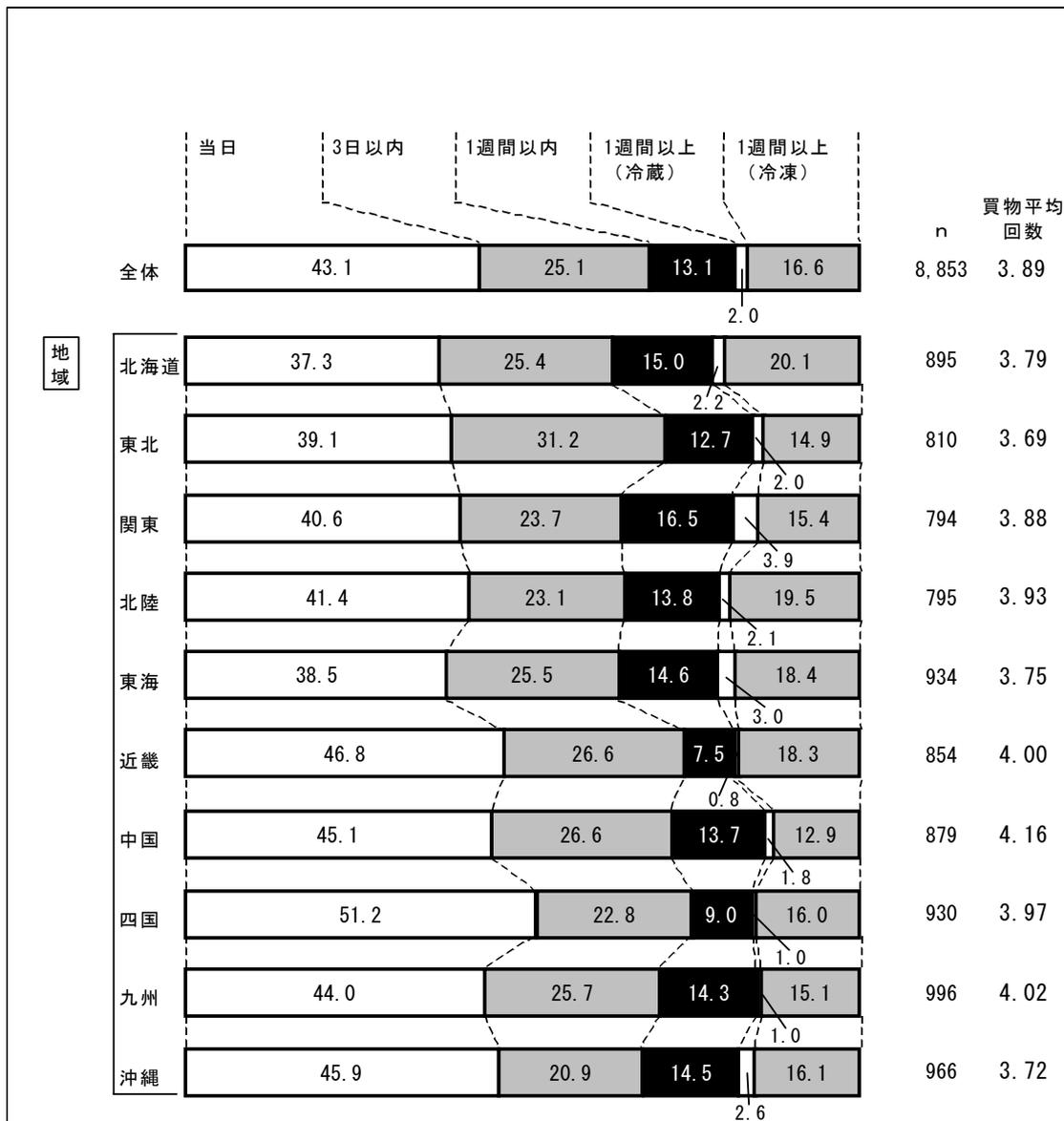
「買物平均回数」については「10代」以降において、総じて年代の上昇とともに増加する傾向にある。

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:%)



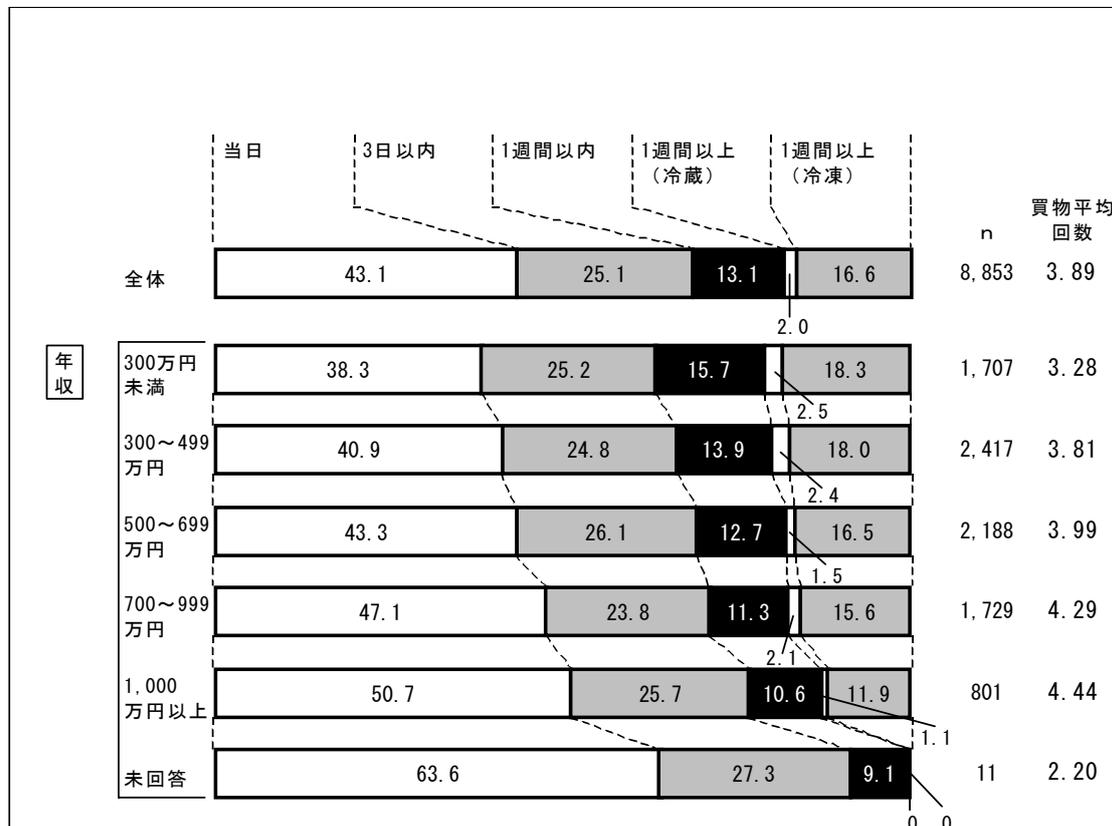
「四国」の「当日」使用率が突出して高く、半分以上が当日使用している。また、買物回数は「中国」、「九州」、「近畿」が高い。

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、世帯年収の増加とともに高まっていく傾向にある。

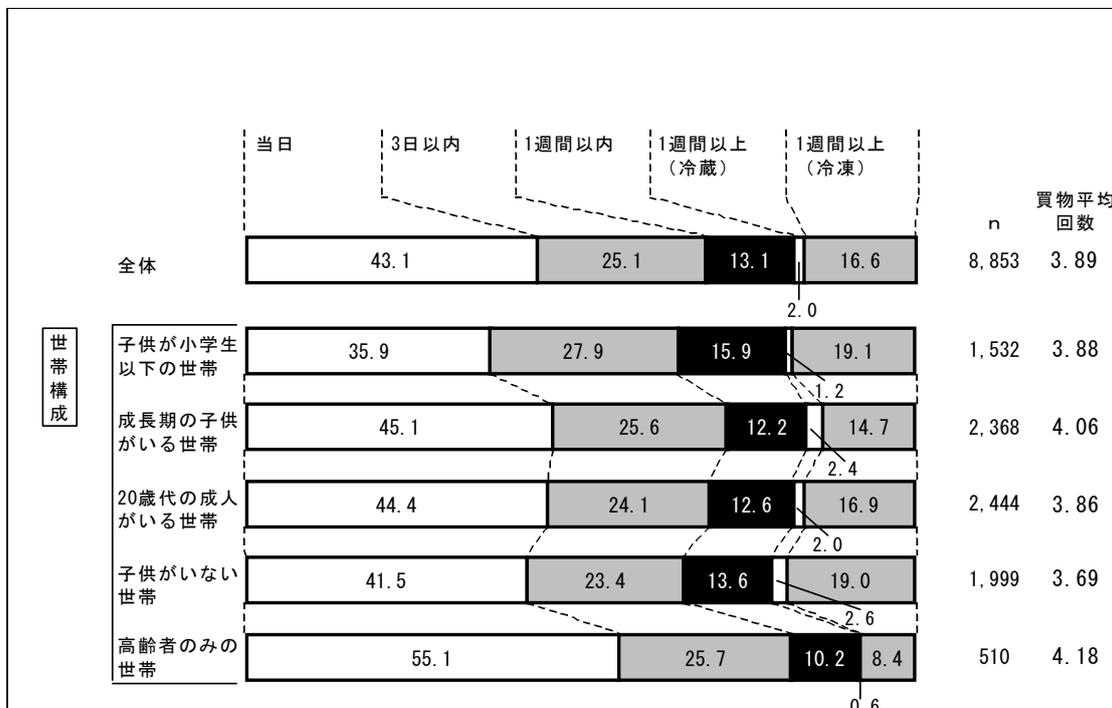
買物平均回数についても、「当日」使用率同様、世帯年収の増加とともに頻繁に買物に行くようになる傾向がある。

これらのことより、「300万円未満」の世帯では買物にあまり出かけず、食肉を保存する傾向があるのに対し、「1,000万円以上」世帯では買物に頻繁に駆け、食肉をすぐに消費する傾向にあることがわかる。

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。これは前回調査でも同様であった。

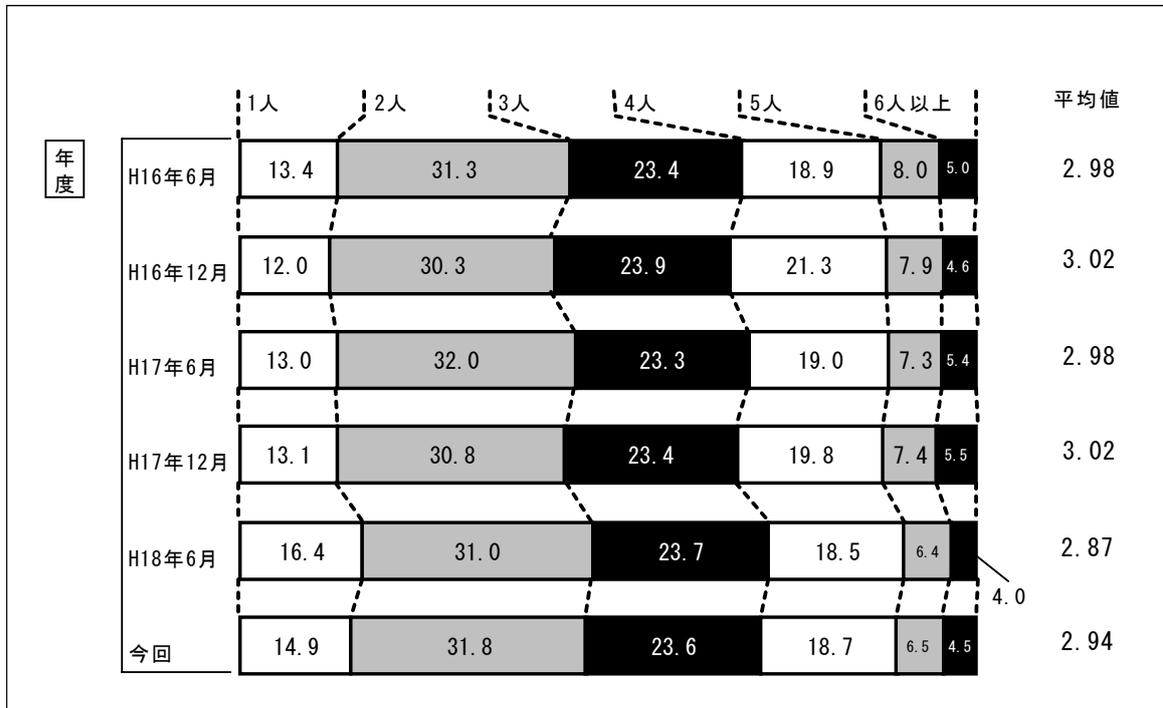
買物平均回数については「子供がいない世帯」が最も頻度が低く、「高齢者のみの世帯」で最も頻度が高くなった。

「高齢者のみの世帯」では「当日」使用率、平均買物回数ともに他世帯よりも突出して高く、頻繁に買物をしてすぐに消費する傾向が強いことを示している。

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:%)



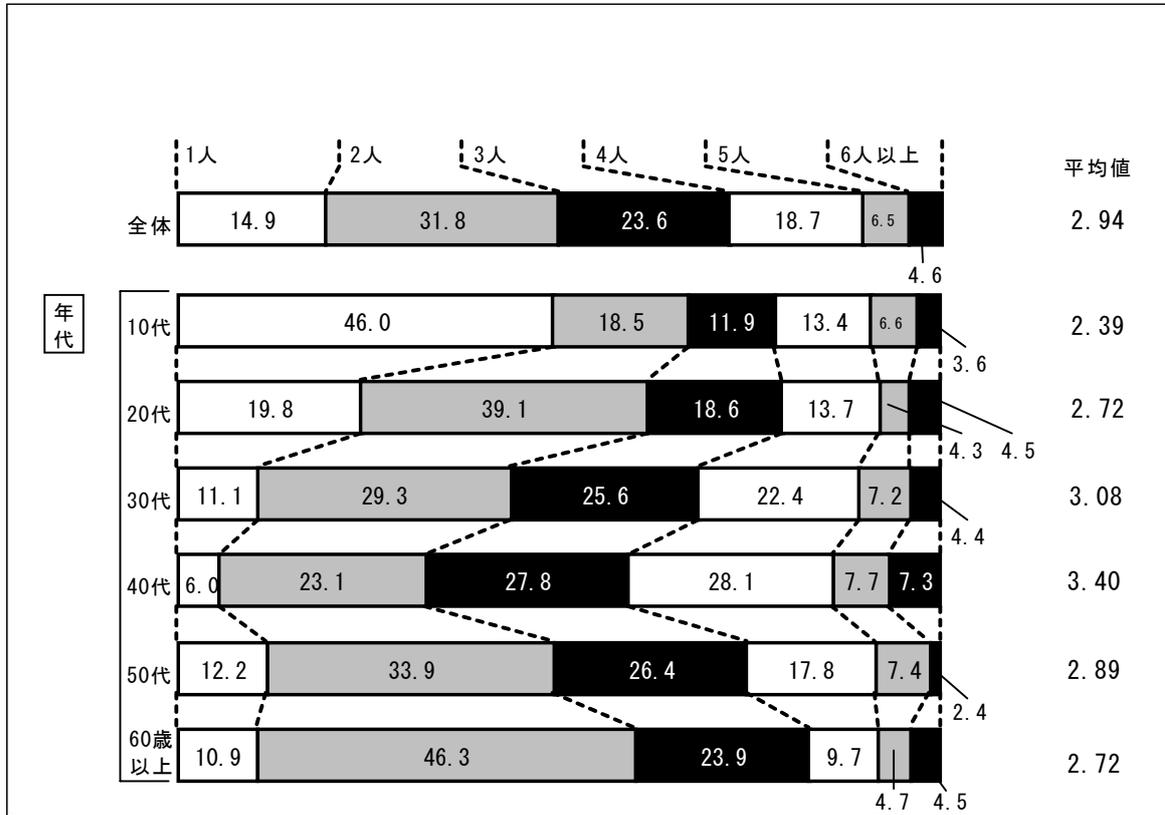
1人で夕食をとる世帯構成比率が前回調査より1.5ポイント減少している一方、2人で夕食をとる世帯構成比率が0.8ポイント増加しており、平均値としては前回調査よりも0.07人多い2.94人となった。

食卓人数微増の原因としては、これまで同様、季節的要因である可能性が考えられる。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。前回調査でも同様の傾向であったことから、年間を通じてこのような傾向にあることがわかる。

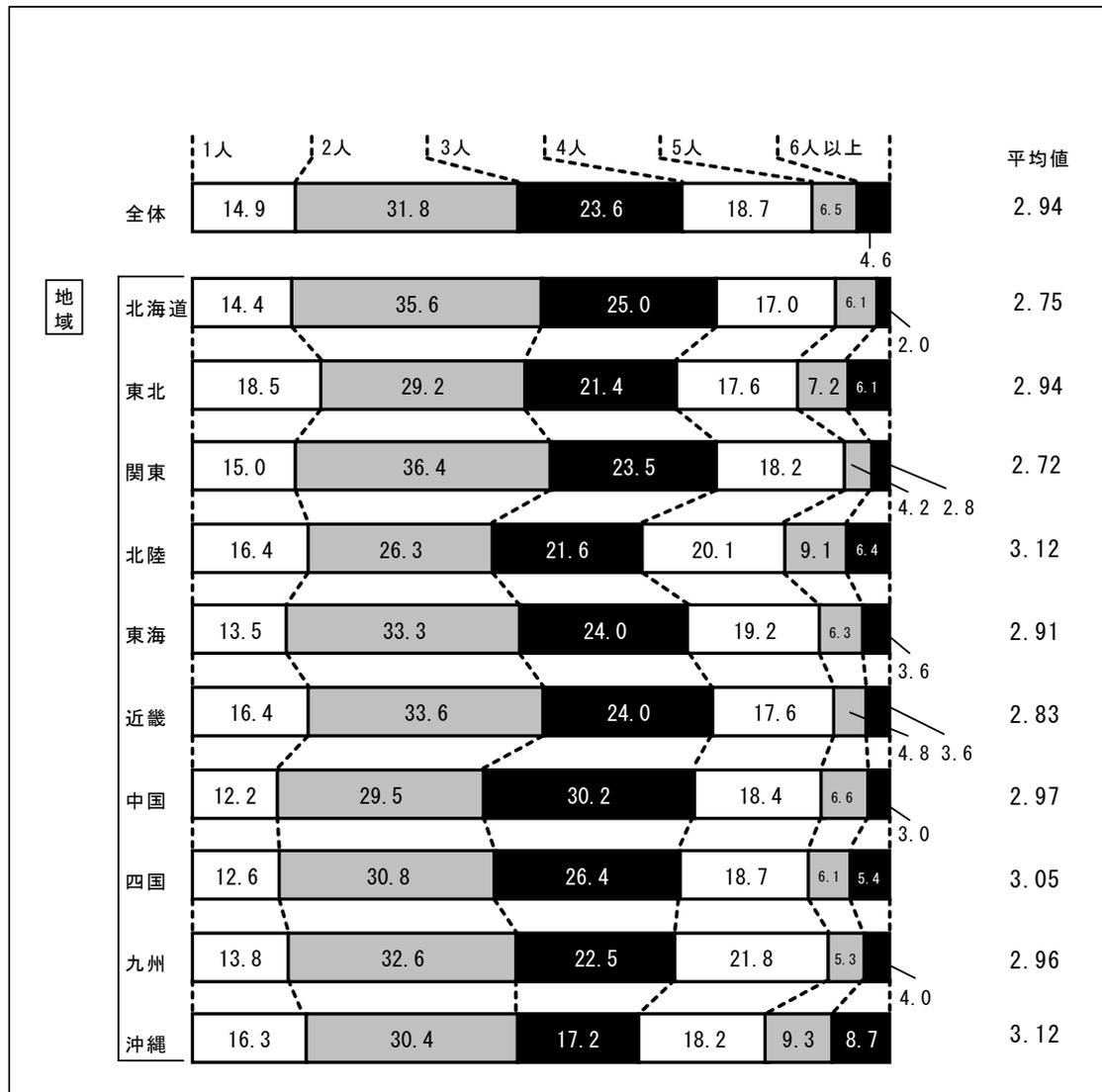
「10代」においては食卓人数1人が約半分を占め、特徴的である。

「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:%)



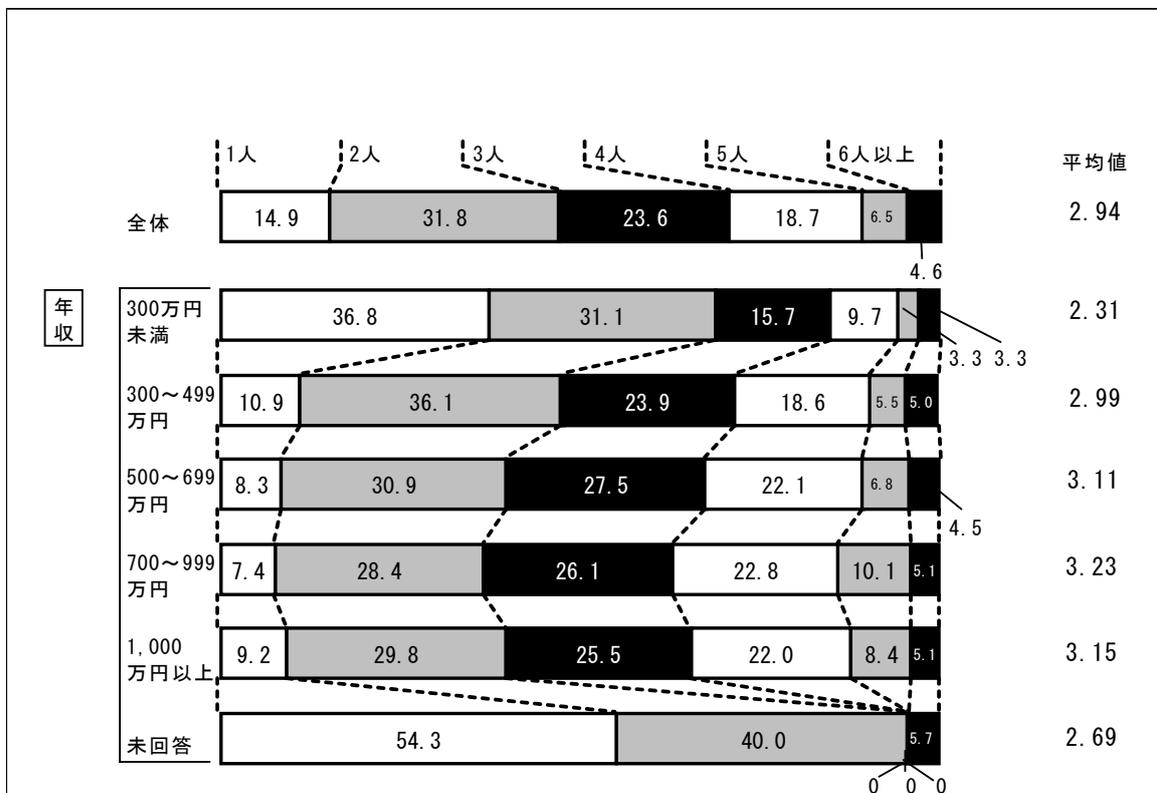
食卓人数平均値が最も少ないのが「関東」の2.72人、一方、最も多いのが「北陸」及び「沖縄」の3.12人であった。

「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:%)



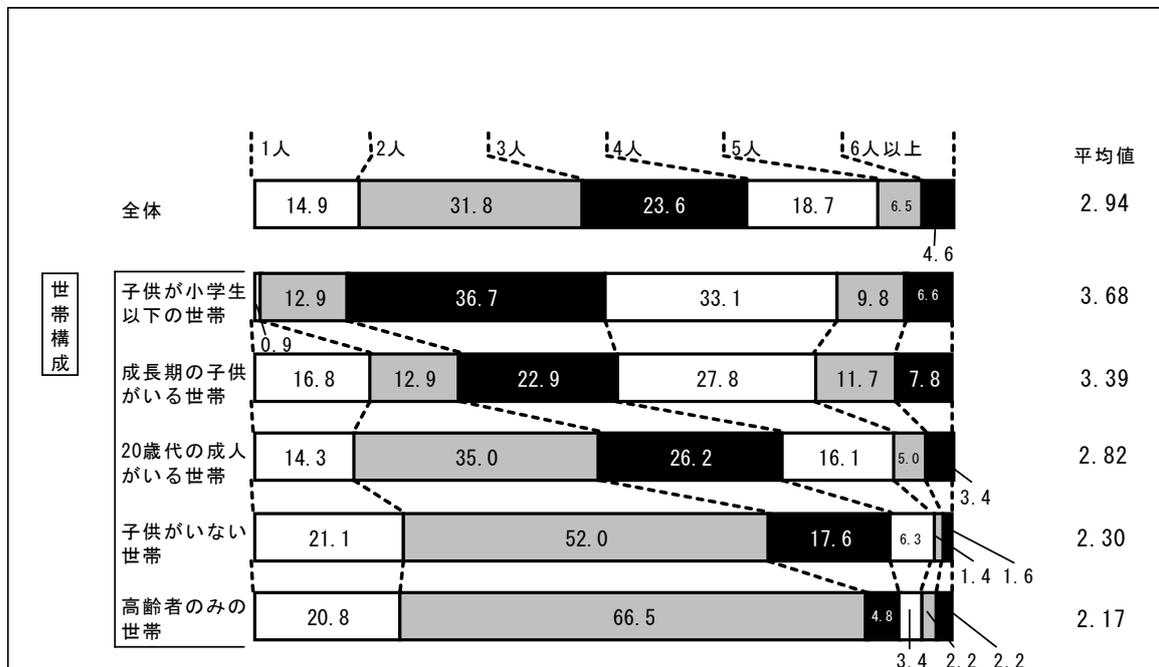
食卓人数平均値はおおむね、世帯年収の増加とともに増加する傾向にある。

「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。

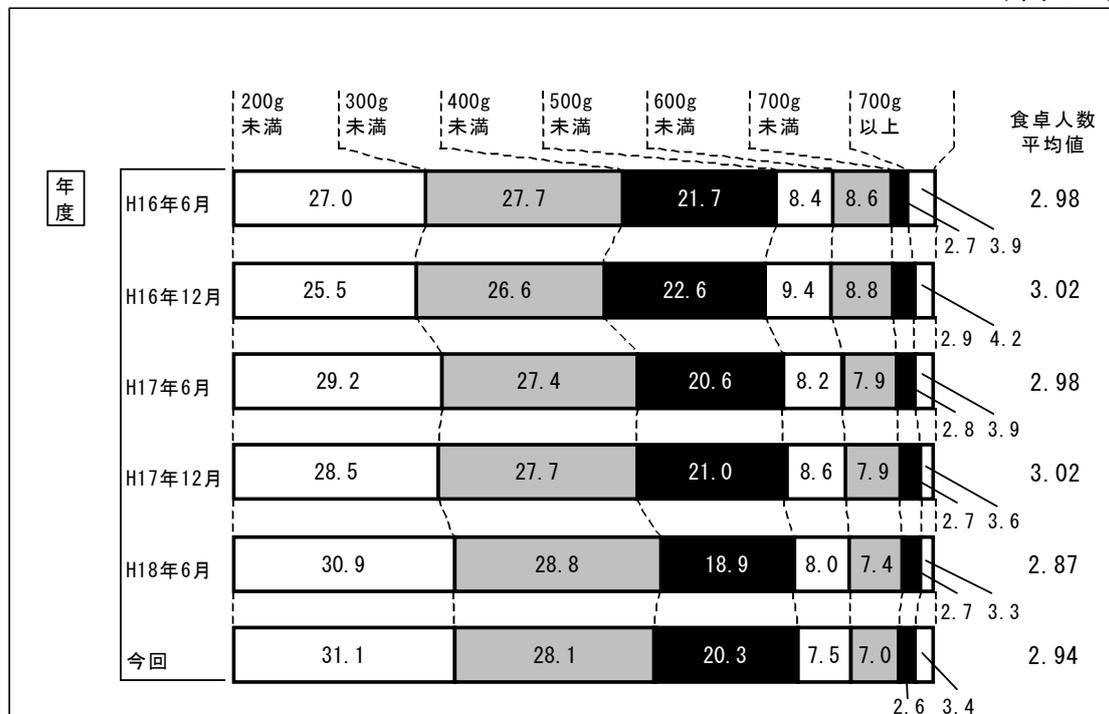
食卓人数 2 人の構成比率については、「高齢者のみの世帯」が **66.5%** と圧倒的に高く、子供が独立して夫婦で夕食をとるスタイルになっていることが想定される。

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 **0.9%** と極めて低いものの、「成長期の子供がいる世帯」ではこの比率が **16.8%** 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:%)



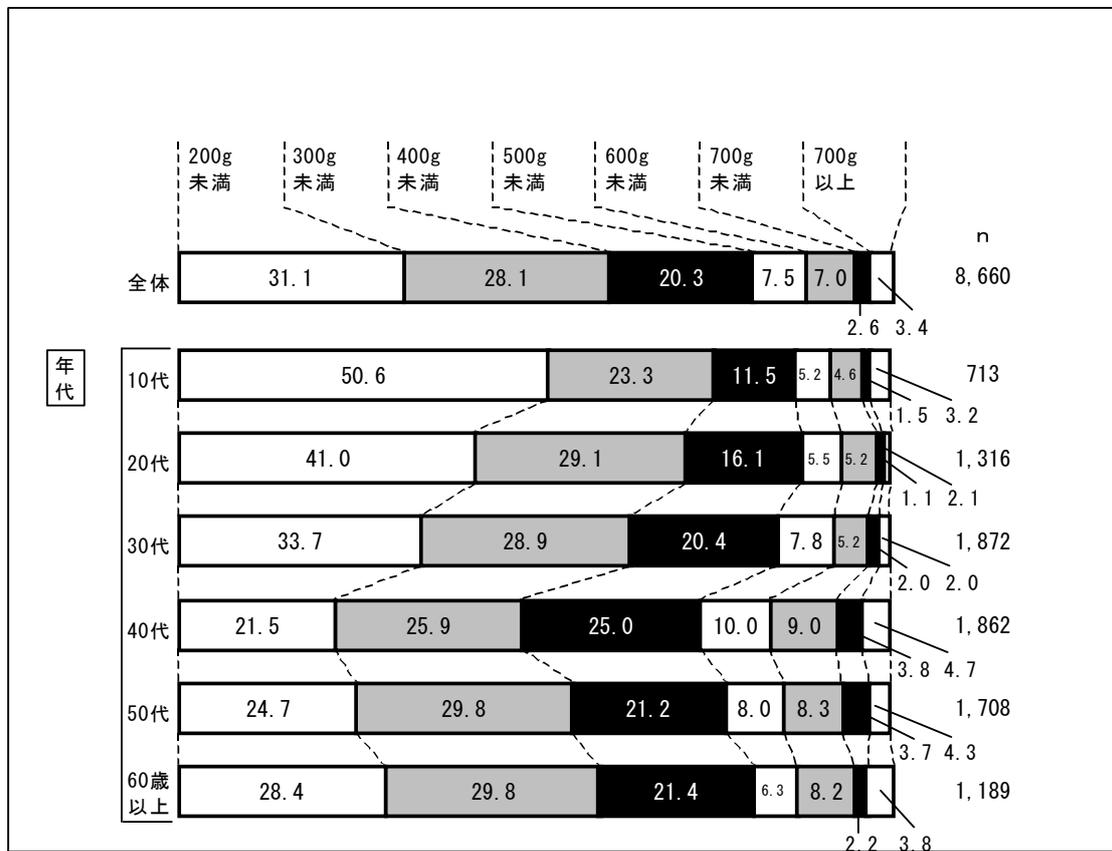
今回調査は、前回調査と比較して「300g未満」が0.7ポイント微減し、「400g未満」が1.4ポイント微増したものの、総じて前回とほぼ同じ状況となった。

「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、食卓人数の微増が食肉使用量の微増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:%)

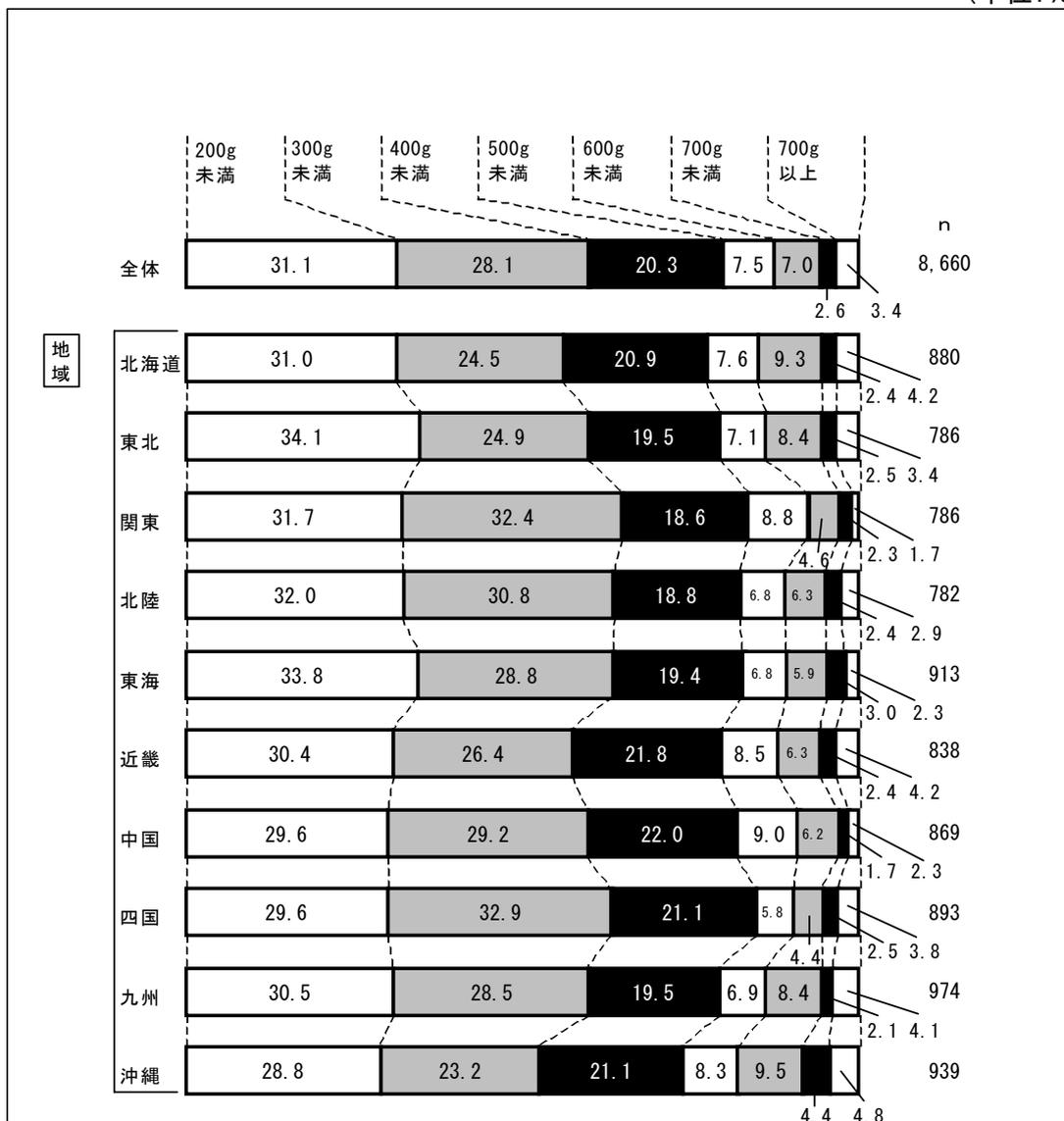


食肉使用量「200g未満」の構成比率については、「10代」で最も多く、以降「40代」に至るまで減少し、「40代」を底として、再び年代の上昇とともに増加する傾向にある。このことは、食卓人数と正反対の現象であり、食卓人数に応じて食肉使用量が変化していることがわかる。この傾向は前回調査でも確認されており、年間を通じて「40代」が食卓人数及び食肉使用量のピークとなっていることがわかる。

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:%)



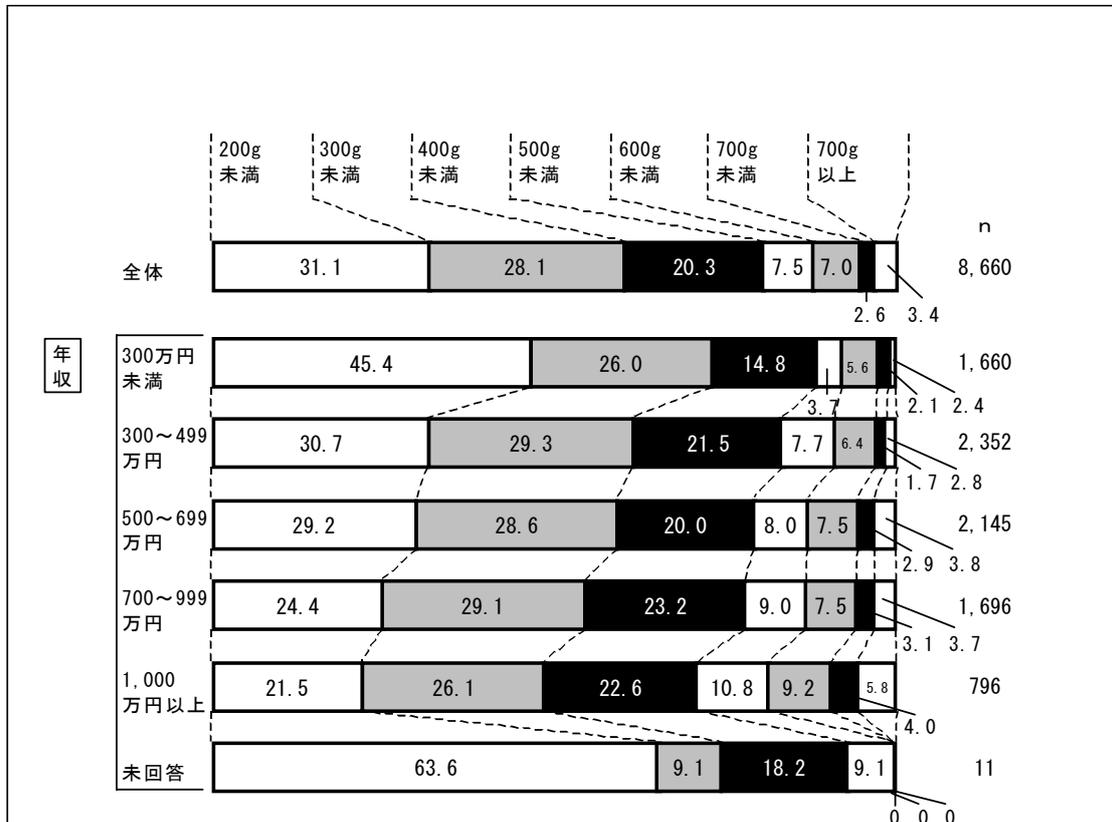
食肉消費量「200g未満」の構成比率が最も高いのが「東北」で、最も低いのが「沖縄」となった。

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:%)



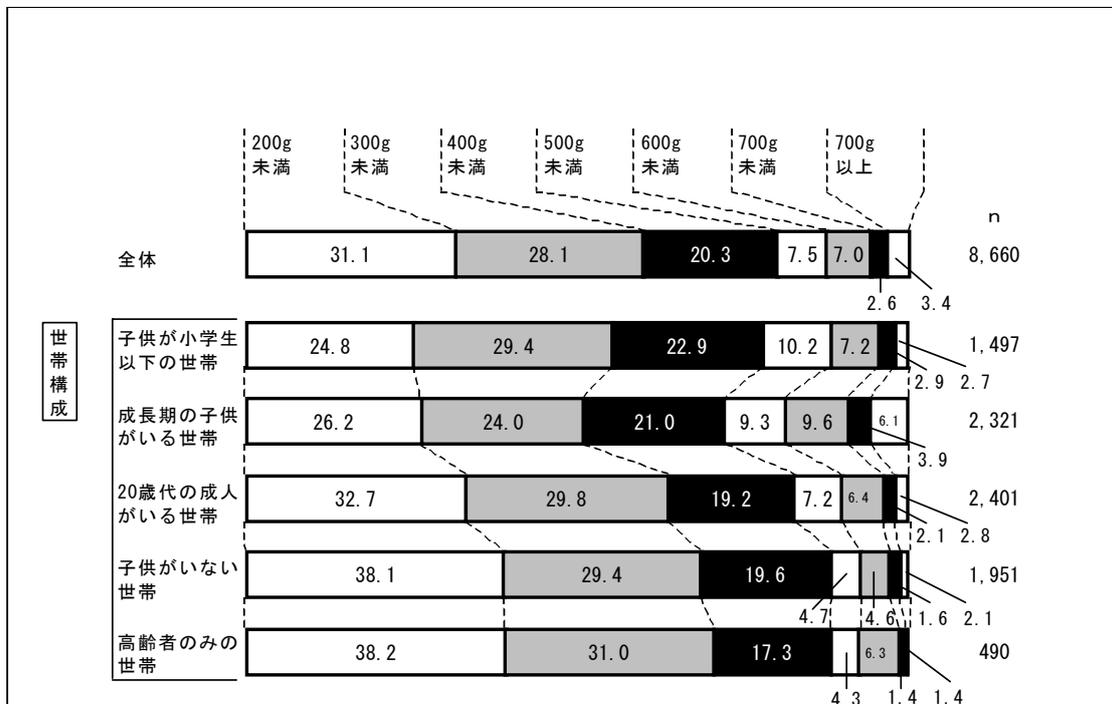
年収が高くなるほど食肉消費量「200g未満」の構成比率が低くなり、食肉消費量「700g以上」の構成比率が総じて高まっていく傾向にある。

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」が突出して高くなっている。これは、成長期の子供には蛋白源が必要であり、蛋白源として肉料理が有効であるとの認識の下、肉を主体とした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	%
16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/パスタ	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	唐揚げ	19.1
	2	すき焼き	13.9	カレー	12.9	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/パスタ	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
17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/パスタ	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	そぼろ丼	2.6	焼鳥	3.0
17年12月	1	カレー	17.1	炒め物	16.6	ハンバーグ	29.7	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/パスタ	6.3	丼物	7.1
	5	炒め物	5.1	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	焼鳥	3.3
18年6月	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	6.8	スパゲティ/パスタ	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
今回	1	すき焼き	16.8	炒め物	12.8	ハンバーグ	28.5	唐揚げ	15.6
	2	カレー	12.6	カレー	9.1	餃子	10.1	鍋料理	12.5
	3	焼肉	12.6	生姜焼き	8.3	麻婆豆腐	9.4	煮物	7.3
	4	炒め物	7.9	鍋料理	8.1	スパゲティ/パスタ	5.2	シチュー	6.3
	5	ステーキ	6.6	カツ等揚げ物	4.9	ロールキャベツ	5.1	カレー	6.2
	6	肉じゃが	5.7	豚汁/汁物	3.9	鍋料理	4.2	丼物	5.1
	7	丼物	5.5	キムチ鍋	3.7	カレー	3.8	炒め物	5.0
	8	シチュー	4.4	しゃぶしゃぶ	3.1	炒め物	3.6	焼鳥	4.9
	9	おでん	4.1	焼そば	3.1	コロッケ	3.0	カツ等揚げ物	3.5
	10	ハヤシライス	2.9	お好み焼き	3.1	オムレツ/ピカタ	2.5	照り焼き	3.4

(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、「すき焼き」がここ 3 年で初めて No.1 となった点が特徴的であった。また、「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 7 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。今回は季節的な要素も反映して、「鍋料理」、「豚汁／汁物」、「キムチ鍋」、「お好み焼き」などの冬に家族で暖まりながら楽しむ料理が新たにベスト 10 入りしている。中でも「キムチ鍋」は今回が初のベスト 10 入りとなった。

「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、「オムレツ／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。今回は 2 年ぶりに「ロールキャベツ」が 5 位にランク・インした点が特徴的であった。

「鶏肉」を使ったメニューでは、「唐揚げ」が過去 6 回の調査全てにおいて突出した 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。「ソテー」や「シチュー」などは比較的頻繁にベスト 10 入りするものの、毎回という状況には至っていない。今回調査では、長らく 2 位の座をキープしていた「カレー」が今回は 5 位と大きく後退したことと、「鍋料理」が 2 位、「シチュー」が 4 位と冬の代表格メニューが高順位につけた点が特徴的であった。

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	83	炒め物	126	炒め物	173
2	カレー	67	鍋料理	123	カレー	165
3	鍋料理	44	カレー	88	鍋料理	142
4	ハンバーグ	33	ハンバーグ	66	ハンバーグ	102
5	スパゲティ/パスタ	29	丼物	60	煮物	72
6	丼物	28	煮物	58	生姜焼き	72
7	焼肉	26	唐揚げ	51	唐揚げ	67
8	唐揚げ	25	シチュー	44	シチュー	65
9	生姜焼き	18	生姜焼き	44	丼物	64
10	スープ/ポトフ	17	うどん	39	肉じゃが	52
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	155	炒め物	136	炒め物	108
2	鍋料理	143	カレー	114	鍋料理	93
3	炒め物	139	鍋料理	105	カレー	79
4	ハンバーグ	95	すき焼き	92	すき焼き	69
5	唐揚げ	89	カツ等揚げ物	83	焼肉	54
6	煮物	77	焼肉	82	煮物	47
7	丼物	64	生姜焼き	74	カツ等揚げ物	45
8	焼肉	58	唐揚げ	74	唐揚げ	38
9	カツ等揚げ物	56	シチュー	64	生姜焼き	37
10	シチュー	55	ハンバーグ	60	豚汁/汁物	37

「炒め物」、「カレー」、「鍋料理」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・中年層ほどには歓迎されていないことがわかる。

逆に「すき焼き」については「50代」以上の高齢者には人気があるものの「40代」以前の若年層からはあまり支持されていない。

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	カレー	79	カレー	65	カレー	57	炒め物	70
2	炒め物	68	炒め物	60	炒め物	57	カレー	57
3	鍋料理	56	鍋料理	54	鍋料理	52	鍋料理	53
4	丼物	45	唐揚げ	49	生姜焼き	42	ハンバーグ	42
5	ハンバーグ	42	煮物	38	煮物	32	煮物	34
6	焼肉	37	ハンバーグ	37	丼物	31	丼物	32
7	カツ等揚げ物	35	焼肉	37	すき焼き	29	すき焼き	31
8	唐揚げ	32	うどん	26	焼肉	28	焼肉	29
9	生姜焼き	31	シチュー	26	カツ等揚げ物	26	唐揚げ	27
10	シチュー	27	すき焼き	24	ハンバーグ	25	生姜焼き	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	鍋料理	75	鍋料理	82	炒め物	81	炒め物	83
2	カレー	66	カレー	56	鍋料理	74	カレー	80
3	炒め物	62	炒め物	48	カレー	65	鍋料理	78
4	ハンバーグ	41	ハンバーグ	40	ハンバーグ	41	唐揚げ	48
5	唐揚げ	40	唐揚げ	37	煮物	33	煮物	37
6	シチュー	38	肉じゃが	34	シチュー	32	すき焼き	36
7	煮物	38	おでん	32	唐揚げ	32	シチュー	35
8	うどん	34	すき焼き	30	生姜焼き	31	カツ等揚げ物	34
9	カツ等揚げ物	32	カツ等揚げ物	28	すき焼き	29	生姜焼き	31
10	丼物	31	焼肉	28	焼肉	29	焼肉	30
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	炒め物	80	炒め物	156				
2	鍋料理	76	カレー	71				
3	カレー	72	鍋料理	50				
4	ハンバーグ	47	ハンバーグ	43				
5	すき焼き	42	豚汁/汁物	36				
6	生姜焼き	37	煮物	35				
7	唐揚げ	37	焼肉	29				
8	シチュー	36	丼物	28				
9	煮物	36	ゴーヤチャンプルー	27				
10	焼肉	29	スパゲティ/パスタ	25				

どの地域でも「カレー」、「炒め物」、「鍋料理」が3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。

「ハンバーグ」の人气が総じて高いものの、「関東」や「四国」では支持されていない。

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	183	炒め物	231	炒め物	169
2	カレー	137	カレー	185	カレー	168
3	鍋料理	127	鍋料理	183	鍋料理	157
4	ハンバーグ	78	ハンバーグ	106	ハンバーグ	108
5	煮物	66	唐揚げ	91	生姜焼き	86
6	焼肉	61	丼物	86	唐揚げ	83
7	丼物	56	煮物	85	すき焼き	82
8	シチュー	55	生姜焼き	80	煮物	78
9	唐揚げ	52	焼肉	78	丼物	73
10	生姜焼き	48	すき焼き	76	シチュー	71
順位	700～999万円		1,000万円以上			
	料理メニュー	出現数	料理メニュー	出現数		
1	カレー	133	鍋料理	67		
2	炒め物	125	炒め物	55		
3	鍋料理	115	カレー	43		
4	唐揚げ	87	すき焼き	42		
5	煮物	67	焼肉	37		
6	カツ等揚げ物	63	ハンバーグ	34		
7	焼肉	63	カツ等揚げ物	33		
8	ハンバーグ	61	ステーキ	30		
9	生姜焼き	56	生姜焼き	30		
10	すき焼き	55	唐揚げ	30		

世帯年収別に見ても、「カレー」、「炒め物」、「鍋料理」の冬の定番3品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。

「カツ等揚げ物」については年収が「500～699万円」以下の世帯ではランク・インしていないものの、「700～999万円」以上の世帯ではランク・インしており、高所得者層に人気のあるメニューと言える。

また、「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	143	炒め物	208	炒め物	230
2	炒め物	124	カレー	207	鍋料理	203
3	鍋料理	108	鍋料理	149	カレー	157
4	ハンバーグ	83	ハンバーグ	111	ハンバーグ	105
5	唐揚げ	71	唐揚げ	104	煮物	100
6	生姜焼き	63	焼肉	93	唐揚げ	97
7	煮物	54	丼物	89	シチュー	92
8	丼物	54	生姜焼き	79	焼肉	82
9	シチュー	45	カツ等揚げ物	73	生姜焼き	82
10	カツ等揚げ物	44	すき焼き	70	カツ等揚げ物	81
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	152	炒め物	51		
2	鍋料理	146	鍋料理	44		
3	カレー	140	すき焼き	35		
4	煮物	85	焼肉	25		
5	すき焼き	80	カレー	21		
6	ハンバーグ	78	煮物	21		
7	焼肉	68	豚汁/汁物	21		
8	シチュー	63	おでん	17		
9	生姜焼き	61	カツ等揚げ物	17		
10	カツ等揚げ物	58	しゃぶしゃぶ	17		

世帯構成別に見ても、「カレー」、「炒め物」、「鍋料理」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と言えるが、「高齢者のみの世帯」では他の世帯と比較すると「カレー」の順位は劣っている。

「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」についてはライフスタイルの進展によって支持が下がる傾向にあることがわかる。逆に「すき焼き」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。