

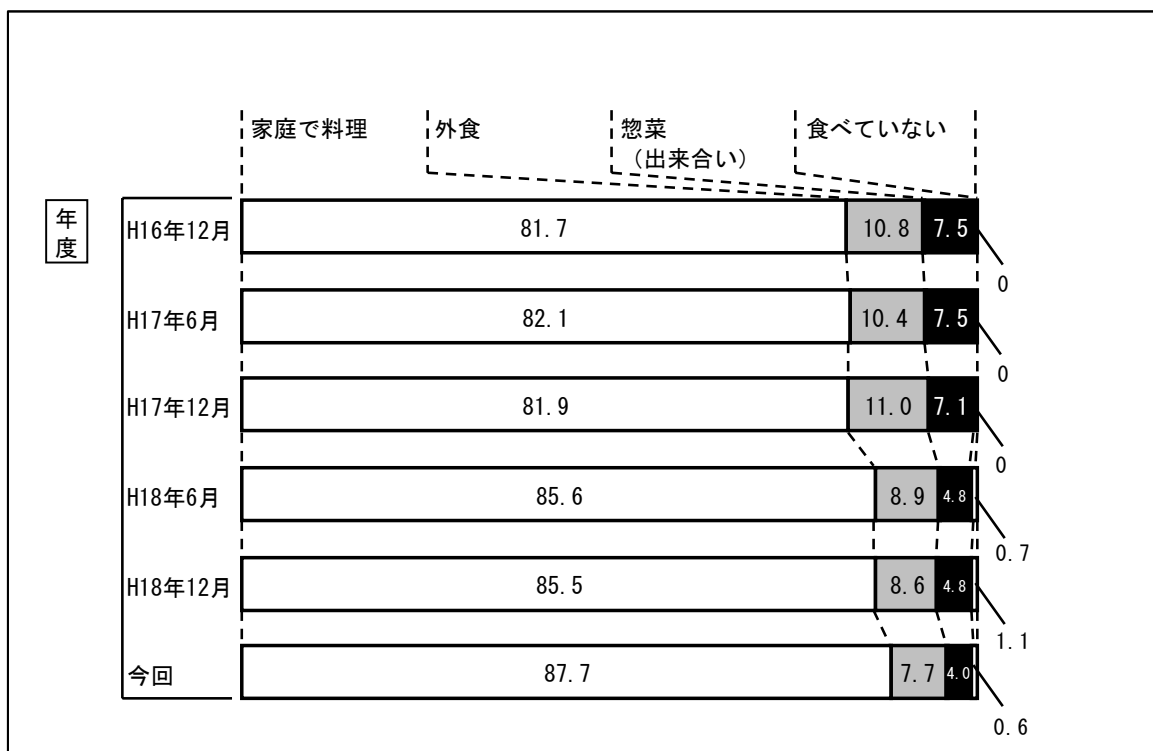
第V章 夕食の肉料理に関する実態

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12月～平成17年12月までは「家庭で料理」をする率が81～82%で安定的に推移してきたが、平成18年に入ると85%台と、その率が急増した。今回の調査ではそこからさらに増加し、87.7%となった。

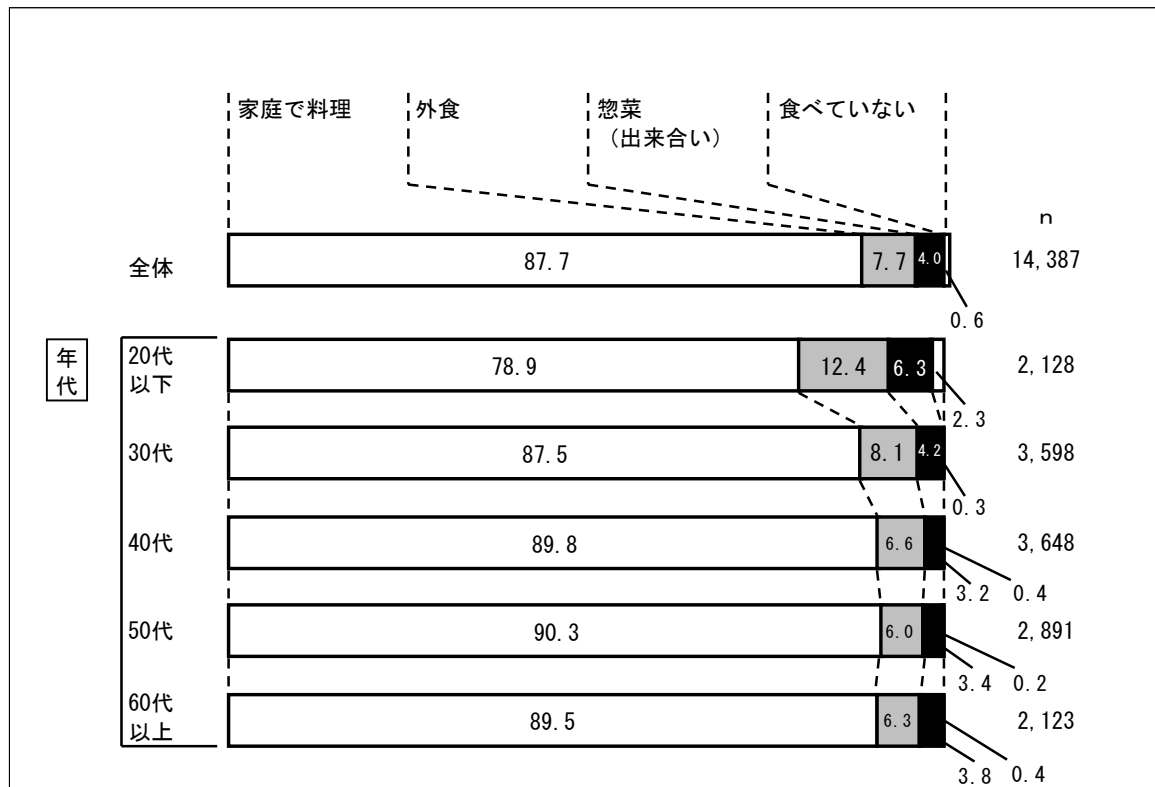
その反面、「外食」率は平成17年12月以降減少の一途を辿っており、今回調査では8%を切り、7.7%となった。

「惣菜(出来合い)」、「食べていない」の比率は、それぞれ昨年と比べ0.8ポイント、0.5ポイント減少しており、「家庭での料理」の比率のみが増加していることがわかる。

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、「20代以下」から「50代」までは年代の増加とともに「家庭で料理」する率が上がっている。中でも「20代以下」が他の年代と比較して「家庭で料理」する率が著しく低いことが特徴的であり、80%に達していない状況となっている。

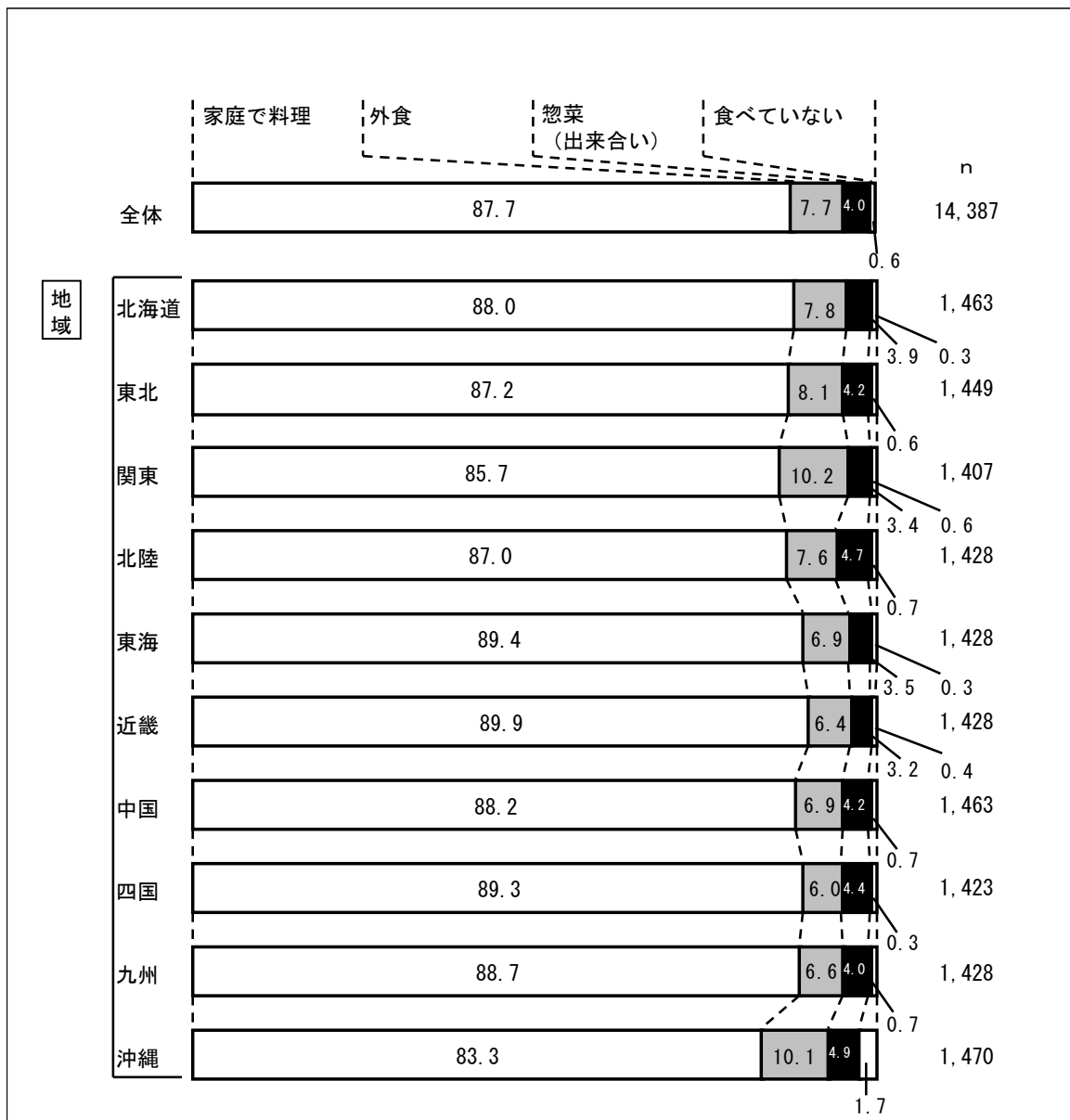
その反面、「外食」率は「20代以下」から「50代」まで年代の増加とともに低下する傾向にある。ここでも「20代以下」が他の年代と異なり唯一10%を上回る12.4%となっている。

「20代以下」は「惣菜 (出来合い)」率でも唯一5%超の6.3%、「食べていない」率も1%超の2.3%となっており、特殊な構成となっている。

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:%)

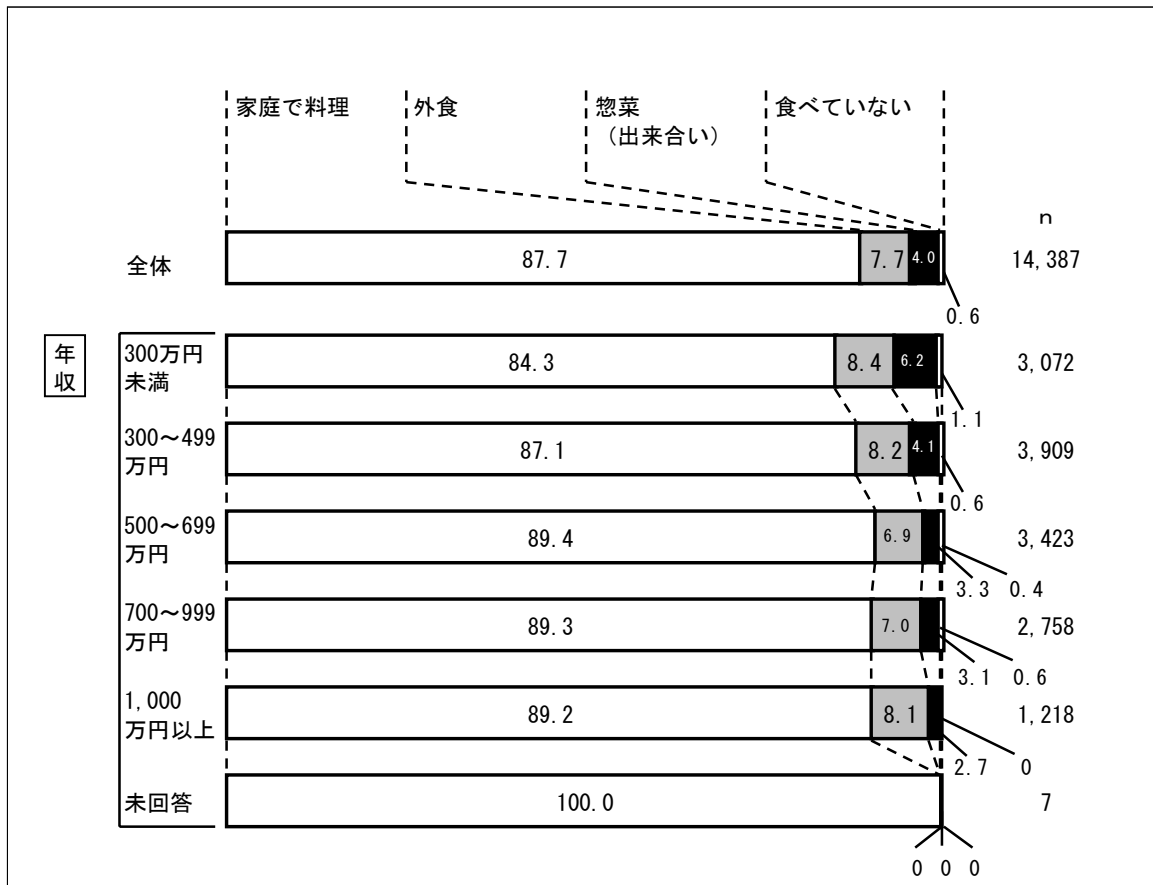


「図表 V-3」を見ると、「家庭で料理」する率が最も高いのが「近畿」であり、最も低いのが「沖縄」となり、逆に、「外食」率は「沖縄」で高く、「四国」が低くなった。「沖縄」の「家庭で料理」率が低いのは、過去 3 回の調査と同様の結果であり、「沖縄」の特徴になっているものと思われる。

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、「300万円未満」世帯から「500~699万円」世帯までは年収の増加とともに「家庭で料理」率が上昇しており、以降 89%台で横ばいとなっている。

一方、「惣菜（出来合い）」率については年収の増加とともに減少する傾向にあり、「300万円未満」の世帯が 6.2%と比較的多く利用している。

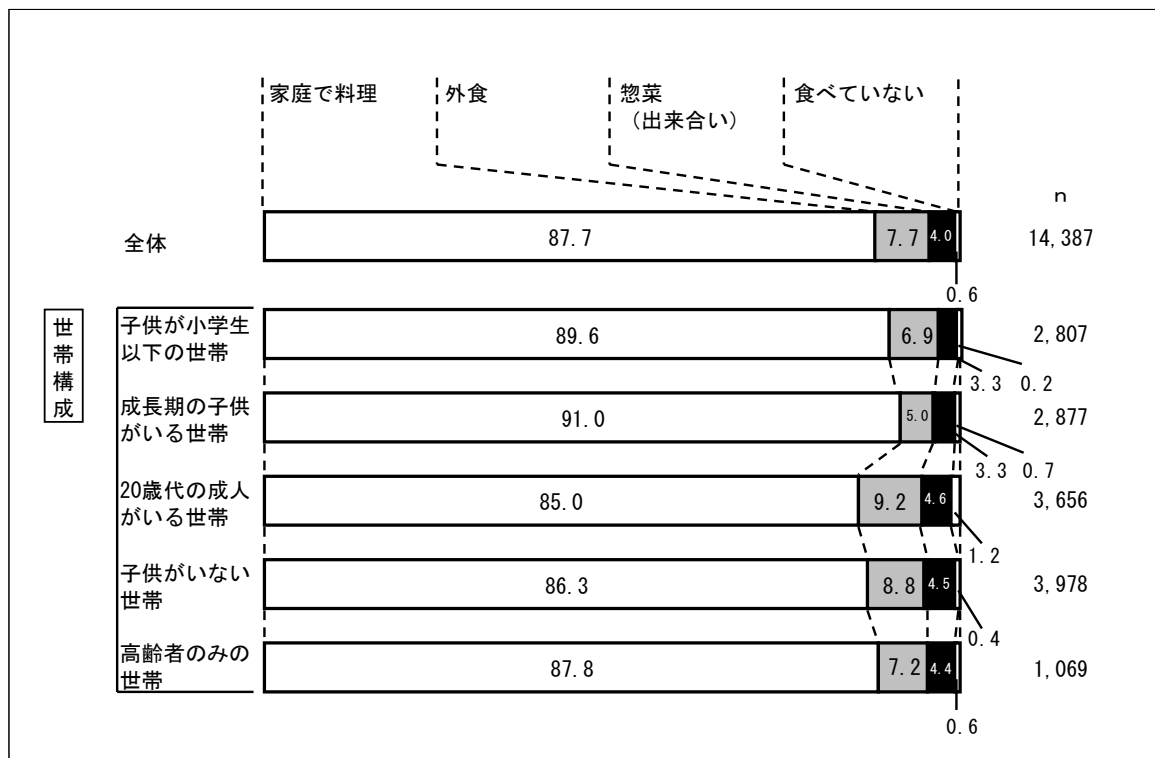
「外食」率は年収 700万円未満および「1,000万円以上」の世帯では 8%台と高めで、年収 500~999万円世帯では 7%前後と低くなっている。

「食べていない」率については、「1,000万円以上」世帯で一人もいない (0%) となっている点が特徴的であった。

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「成長期の子供がいる世帯」で90%を超える91.0%となり最も高く、「20歳代の成人がいる世帯」で85.0%と最も低くなっている。

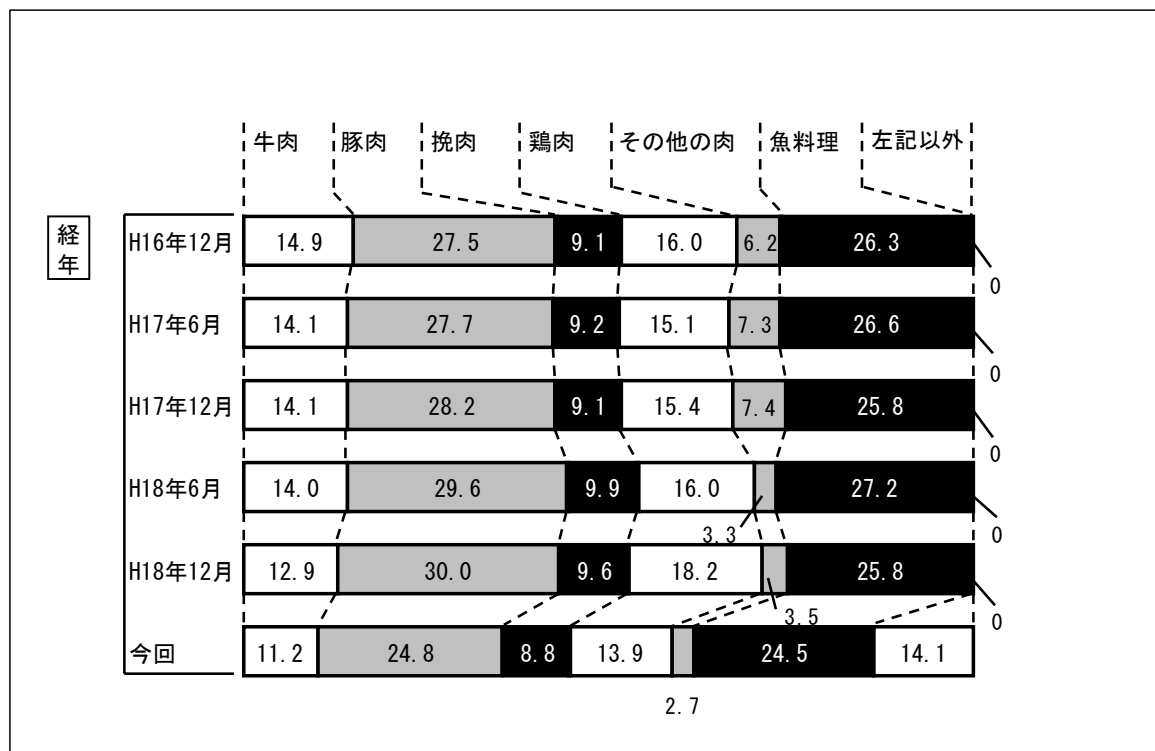
一方、「外食」率は「20歳代の成人がいる世帯」で最も高く、「成長期の子供がいる世帯」で最も低かった。

前回調査同様、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」の比率が高くなっている。また、20歳代の成人のいる世帯や、子供がいない世帯にとっては、食事時間の節約と個食化の傾向から「外食」比率が高まっているものと想定される。

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:%)



「図表 V-6」を見ると、「牛肉」は平成 18 年 6 月調査まで年々微減を続けていたが、以降 12.9%、11.2%と大きく減少していった。

一方で、「豚肉」は平成 18 年 12 月調査までは順調に増加していったが今回 24.8%と昨年と比べて 5.2 ポイントと大きく減少した。但し、魚料理の 24.5%よりはわずかながら上回っており、夕食の食材として最も多く使われているものが「豚肉」であるという状況に変化はない

「挽肉」は昨年から 0.8 ポイント減少した。

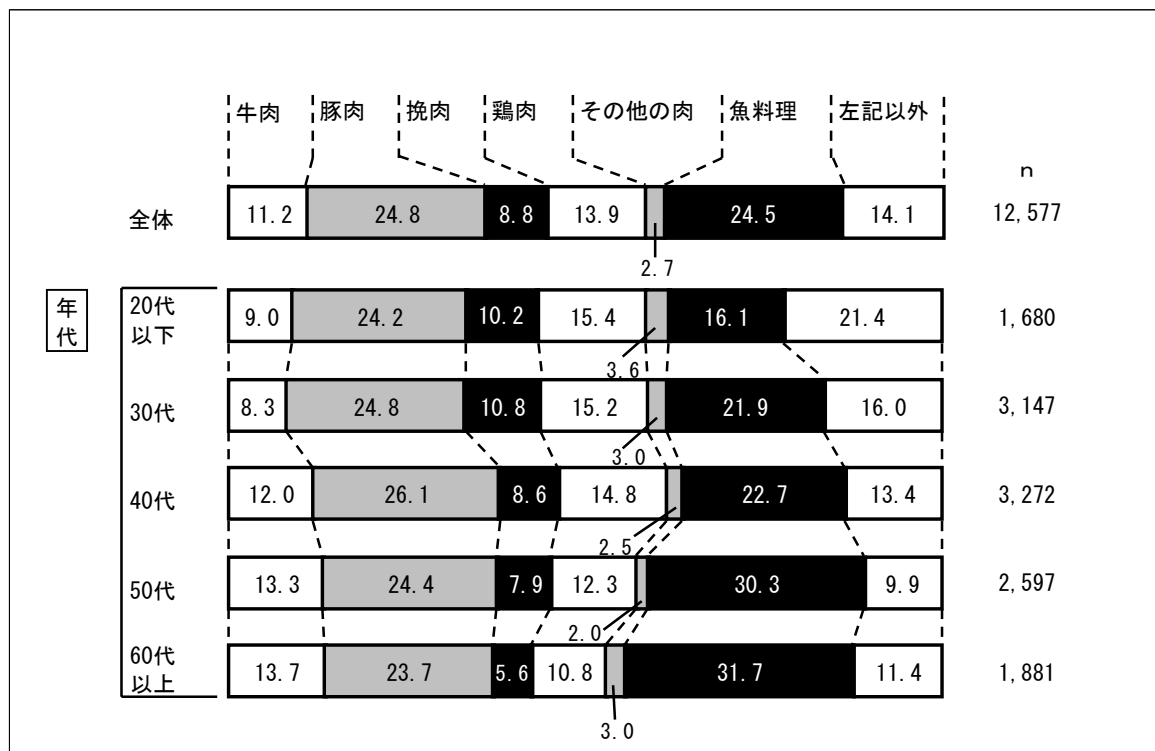
「鶏肉」も昨年より 4.3 ポイントと大きく減少している。

今回、各食材が減少した要因としては、今回調査より「左記以外」という選択肢を加えたことが挙げられる。今回調査で「左記以外」、すなわち、夕食を食べない、もしくは肉も魚も使わず野菜のみのメニューとなっている率が 14.1%も存在することがわかった。

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「30代」以降、年齢が上がるとともに多く使用される傾向があり、「60代以上」で最も多く使用されている。

「豚肉」は「20代以下」以降年代の上昇とともに増加し、「40代」をピークに以降、減少していく傾向にある。

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

「鶏肉」は年代の上昇とともに使用率が低下する傾向にある。

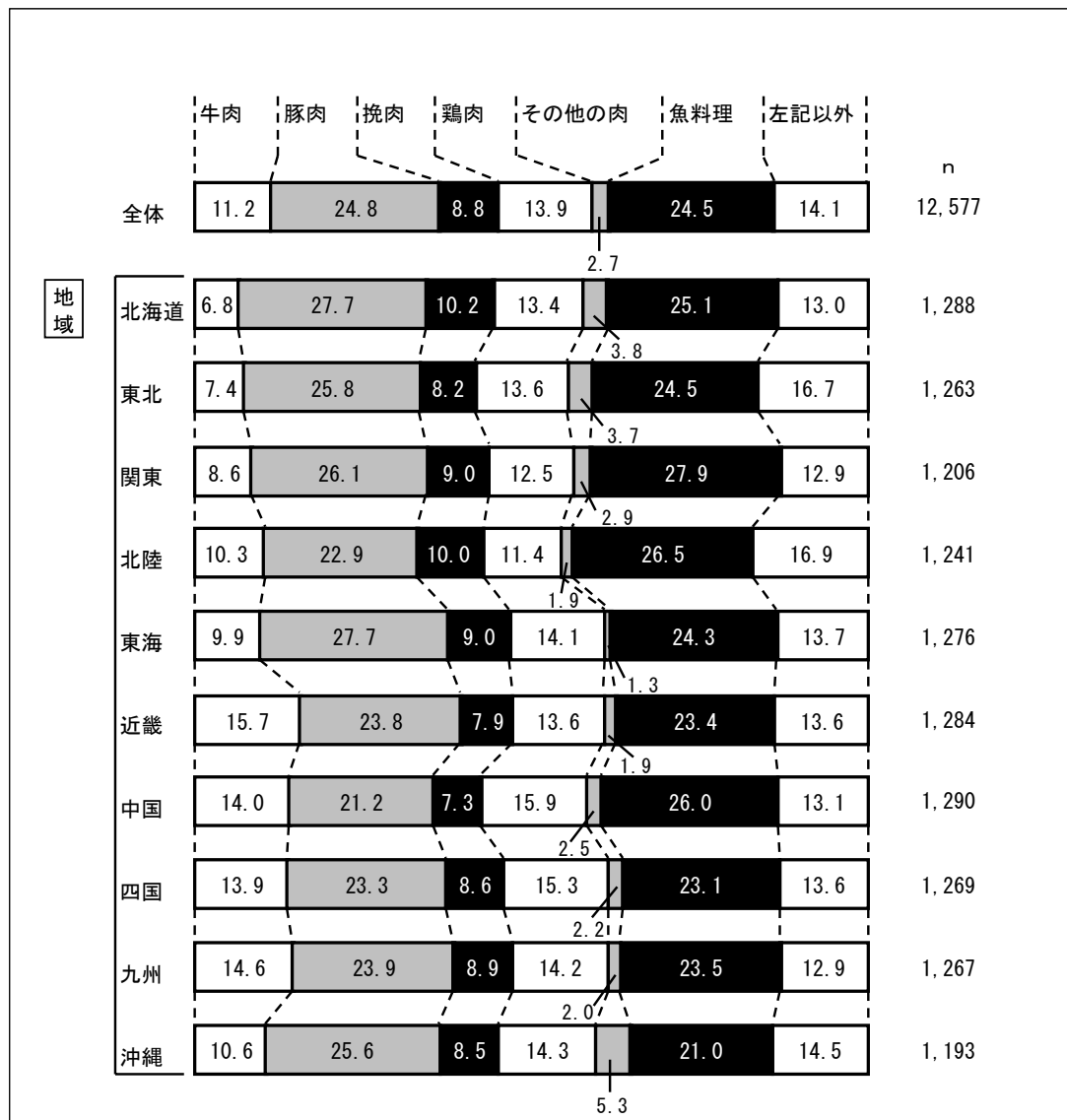
「魚料理」については、極めて顕著に年代の上昇とともに使用率が上がっており、「60代以上」世帯では、「20代以下」世帯の2倍近くの頻度で夕食に魚料理が登場していることとなる。

また、「左記以外」は「20代以下」が21.4%と極めて多く、この世代が野菜中心のメニューになりつつあることが想定される。

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」、「九州」、「中国」、「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」、「東海」、「関東」での使用率が高く、「中国」、「北陸」で低い。

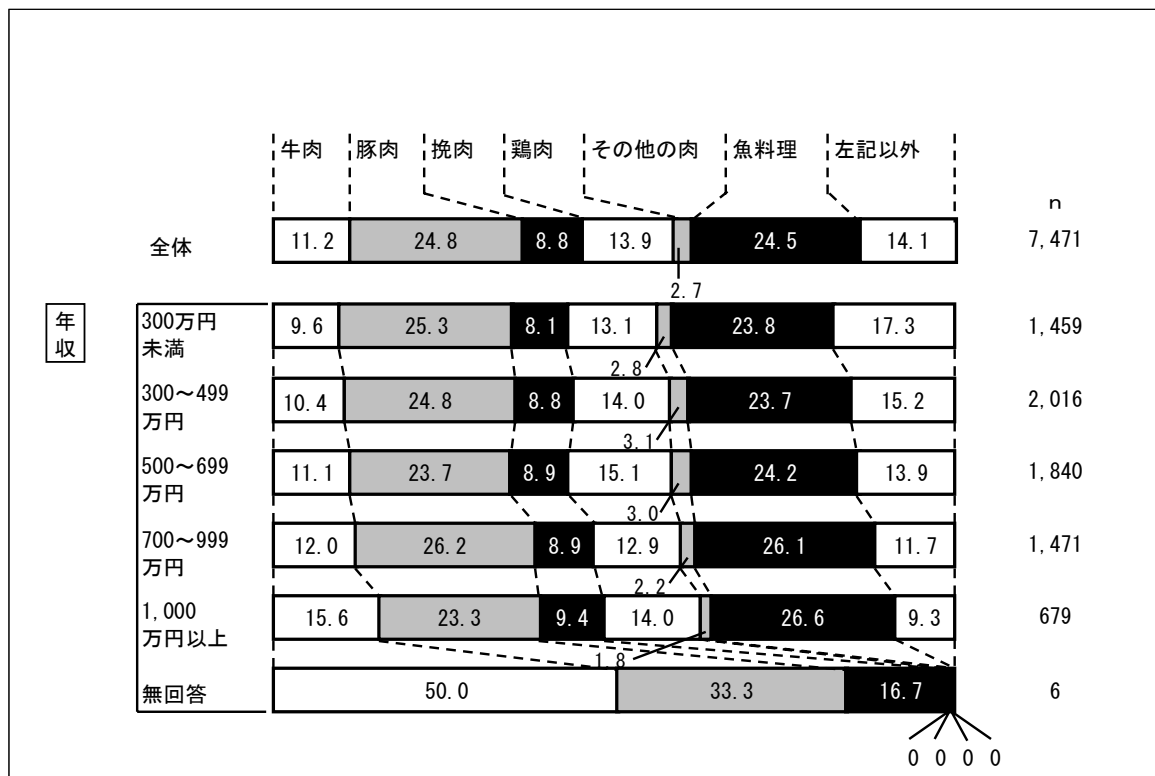
「鶏肉」は「中国」で最も使用率が高く、「北陸」が最も低い。

「魚料理」は「関東」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。

「豚肉」は年収の増加とともに使用率が減少する傾向があるが、「700~999万円」世帯でのみ突出して26.2%と高くなっている。

「挽肉」は「1,000万円以上」世帯で最も高い使用率となっている。

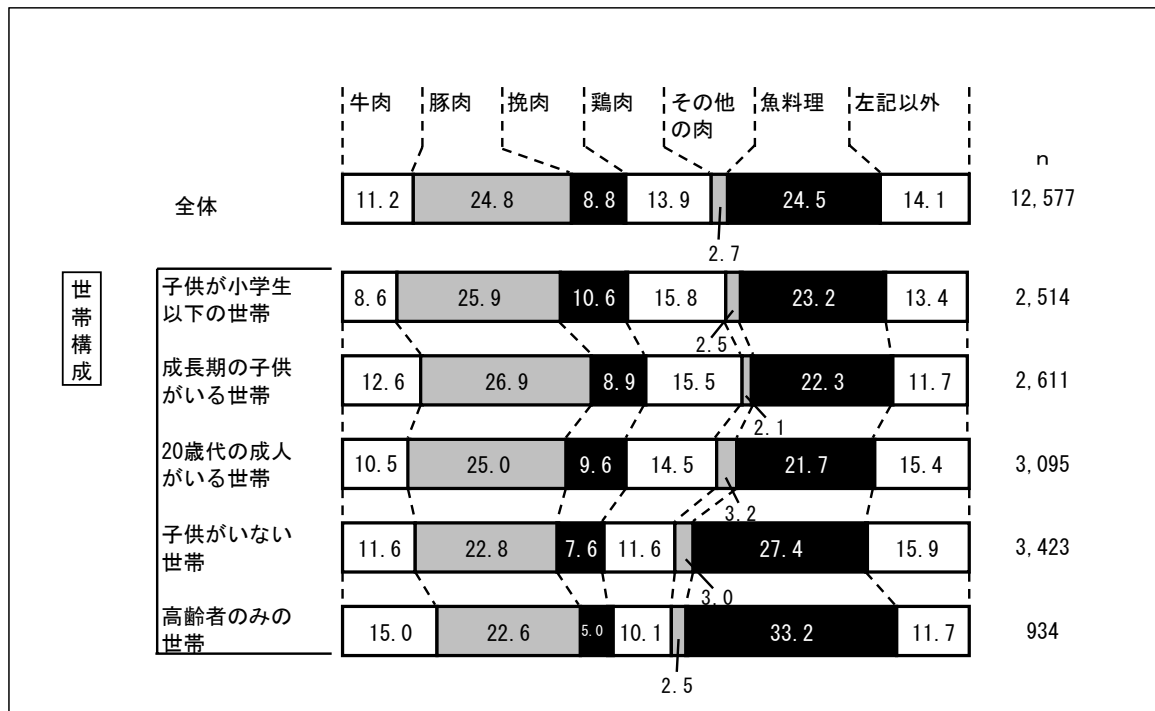
「魚料理」は「300~499万円」世帯以降、年収の増加とともに使用率が高くなる傾向にある。

「左記以外」は年収の増加とともに顕著に減少する傾向にあり、年収が低い世帯ほど肉・魚を食材として使わないもしくは夕食をとらない傾向が強いことがわかる。

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。

「鶏肉」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。

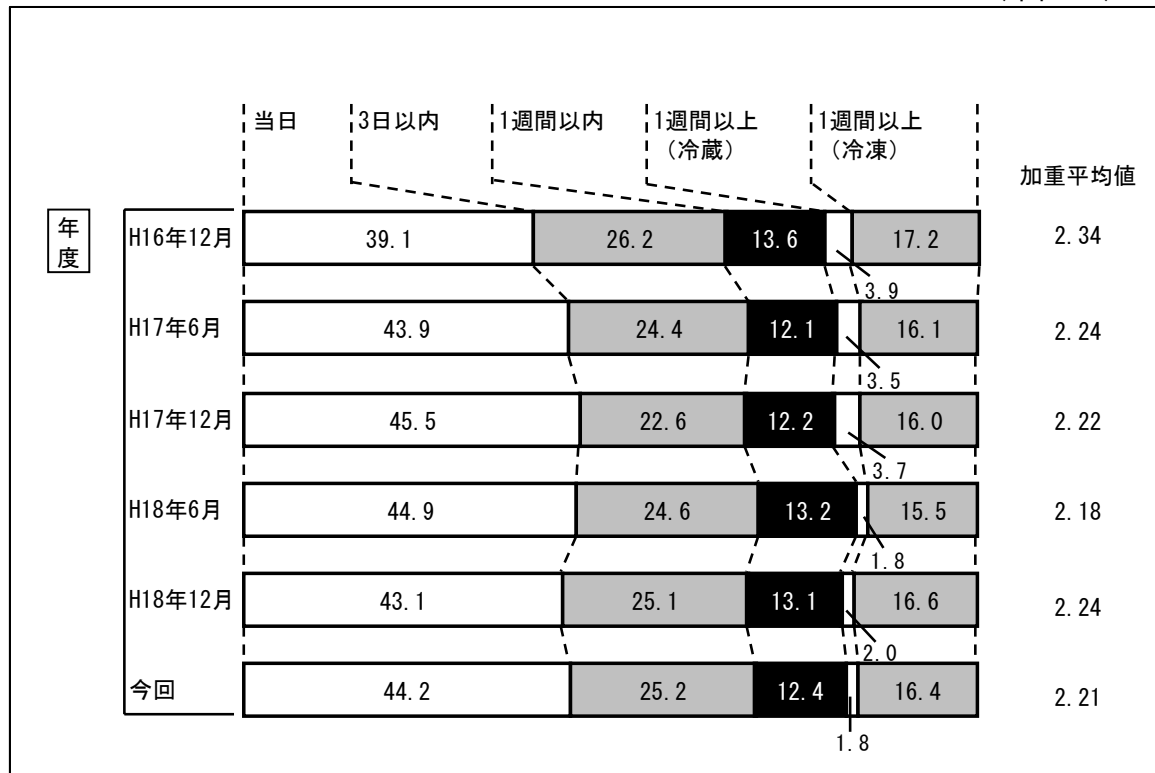
「魚料理」は「高齢者のみの世帯」で **33.2%**と突出して使用率が高く、「20歳代の成人がいる世帯」で **21.7%**と低くなっている。

「左記以外」すなわち肉・魚以外の食材使用もしくは夕食を食べていない状況については、「成長期の子供がいる世帯」および「高齢者のみの世帯」で最も低くなっている。「高齢者のみの世帯」は「魚料理」の比率が高いことから、「成長期の子供がいる世帯」においては、子供の成長に必要なたんぱく質を肉や魚で補う必要があるから、という理由により「左記以外」の比率が低くなっていることが想定される。

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、以降は44%前後を横ばいに推移している。

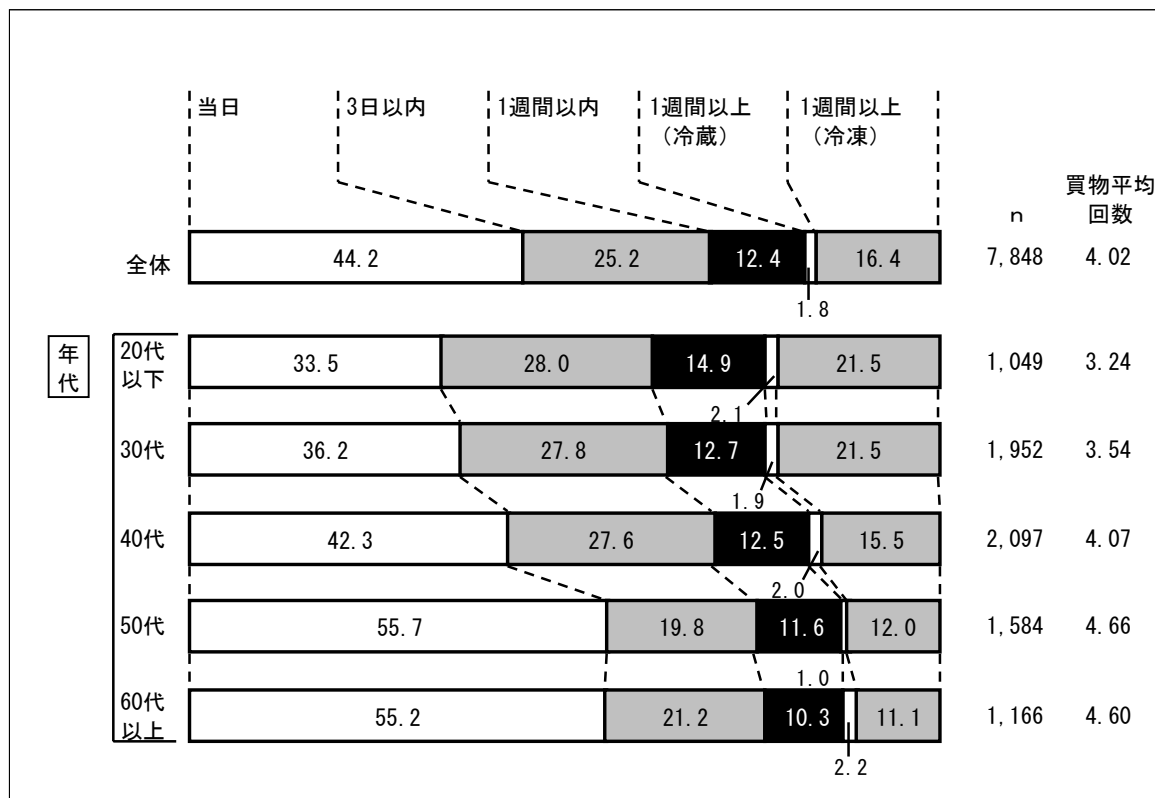
「3日以内」については平成17年12月調査以降、微増傾向にあるが総じて24%前後の水準を維持している状況にある。

「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+2.24であったのに対し、今回調査では+2.21と0.03ポイント減少している。この数値の減少は食肉を保存する傾向が弱まっていることを示しており、前回調査と比較し、今回調査では極めてわずかではあるが、食肉保存傾向が弱くなったといえる。

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「50代」までは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」以前と「50代」以降との間に「当日」使用率の大きな格差がある点も特徴的である。

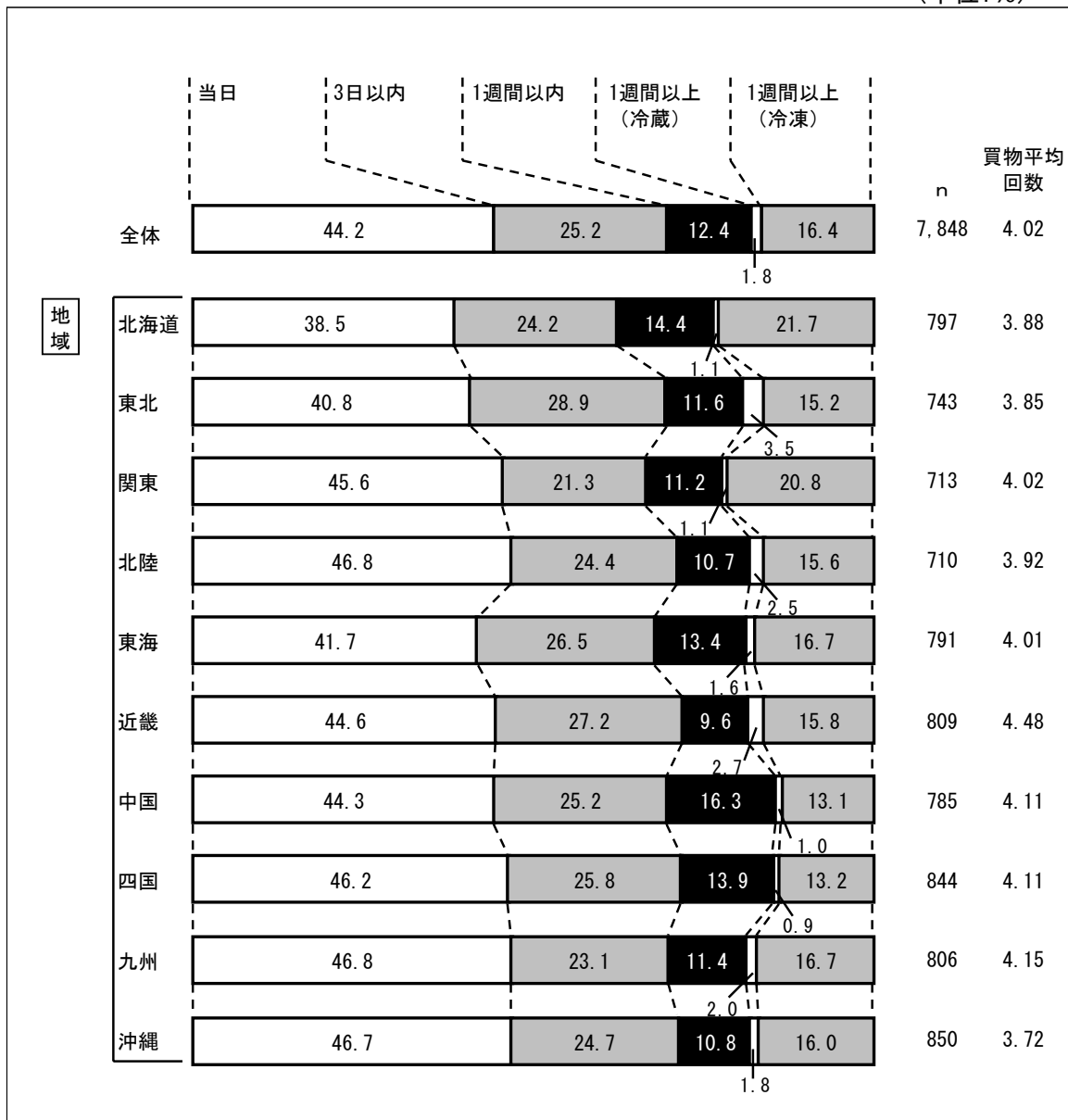
「買物平均回数」については「50代」までは年代の上昇とともに増加する傾向にある。

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:%)

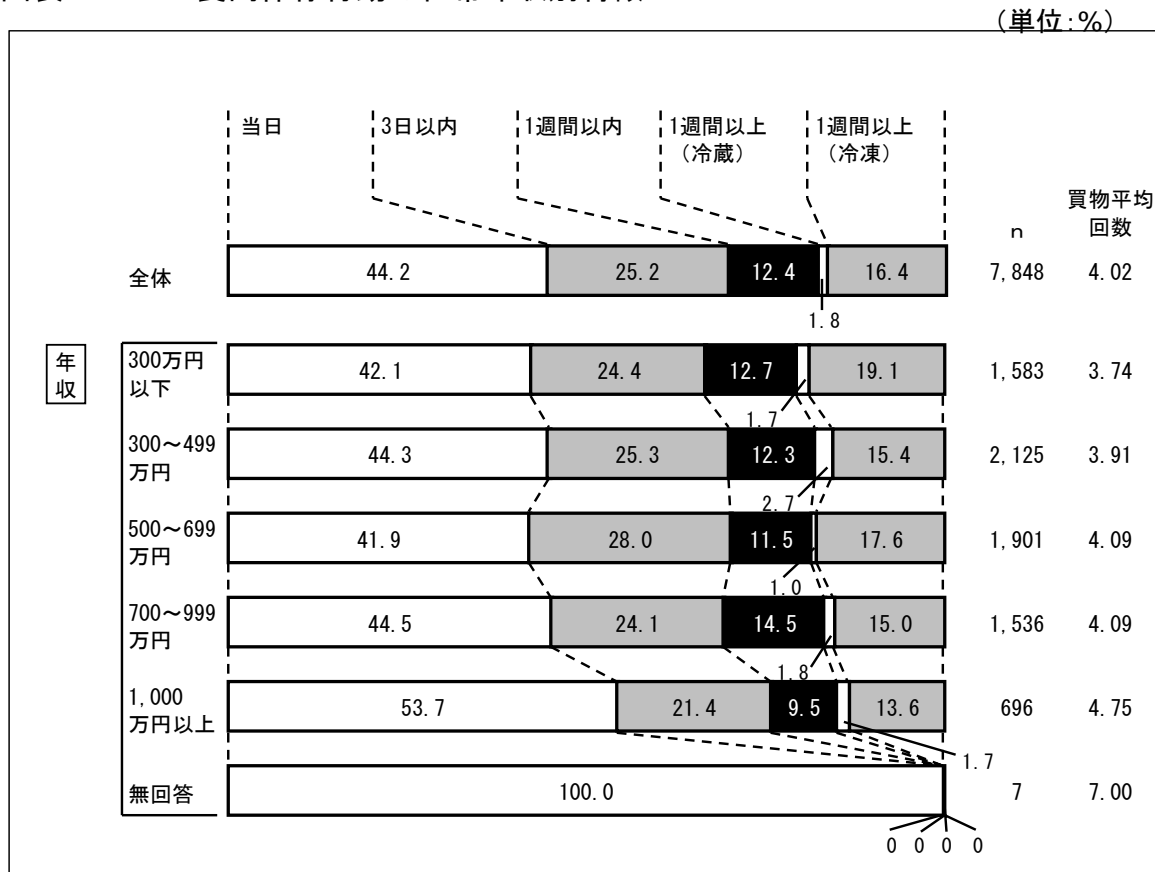


「当日」使用率は「北陸」、「九州」、「沖縄」が高い。買物回数は「近畿」が突出して高い。

前回調査同様、今回調査においても、総じて東海以东および沖縄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、沖縄を除く近畿以西はやや買い物頻度が高く、食肉を早めに消費する傾向になっていることがわかる。

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



「当日」使用率は、世帯年収 1,000 万円未満の世帯では 41~45%であるのに対し、世帯年収「1,000 万円以上」の世帯では 53.7%と極めて高くなっている点特徴的である。

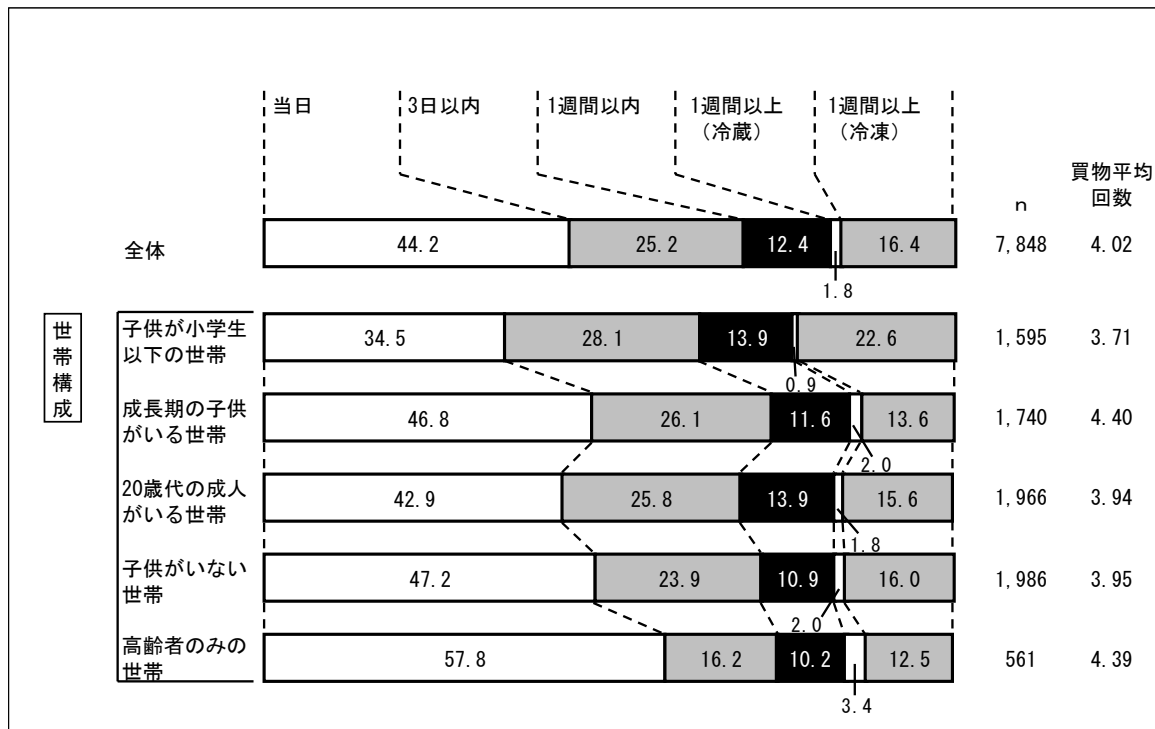
買物平均回数についても、世帯年収 1,000 万円未満の世帯では 3.7~4.1 回であるのに対し、世帯年収「1,000 万円以上」の世帯では 4.75 回と他の層よりも頻繁に買物に行っていることがわかる。

これらのことより、世帯年収 1,000 万円未満の世帯では買物にあまり出かかず、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出かけ、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。

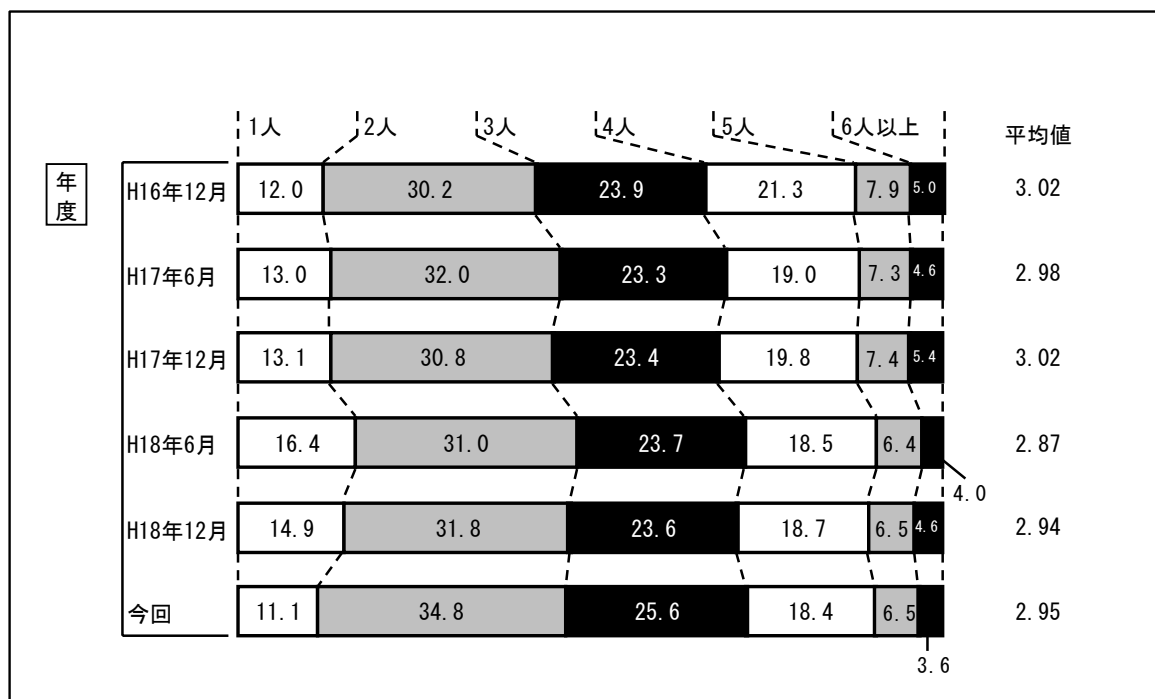
買物平均回数については「子供が小学生以下の世帯」が最も頻度が低く、「成長期の子供がいる世帯」で最も頻度が高くなった。

「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:%)



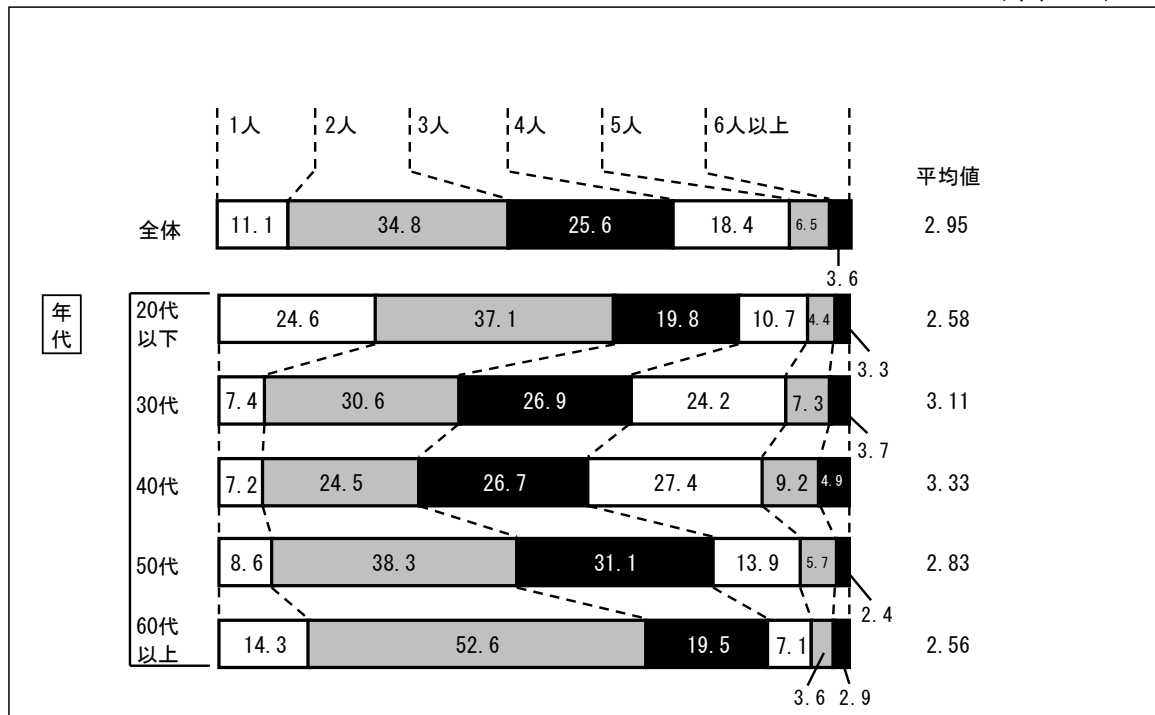
1人で夕食をとる世帯構成比率が前回調査より**3.8**ポイント減少している一方、2人で夕食をとる世帯構成比率が**3.0**ポイント増加しており、平均値としては前回調査よりも**0.01**人多い**2.95**人となった。

食卓人数の増減は、これまでは、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ったため、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考えていた。しかしながら、今回は前回調査のほぼ横ばいの結果となったことから、季節要因以外の要素で食卓人数が増加した可能性がある。

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「20代以下」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。この傾向は、前回および前々回の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。

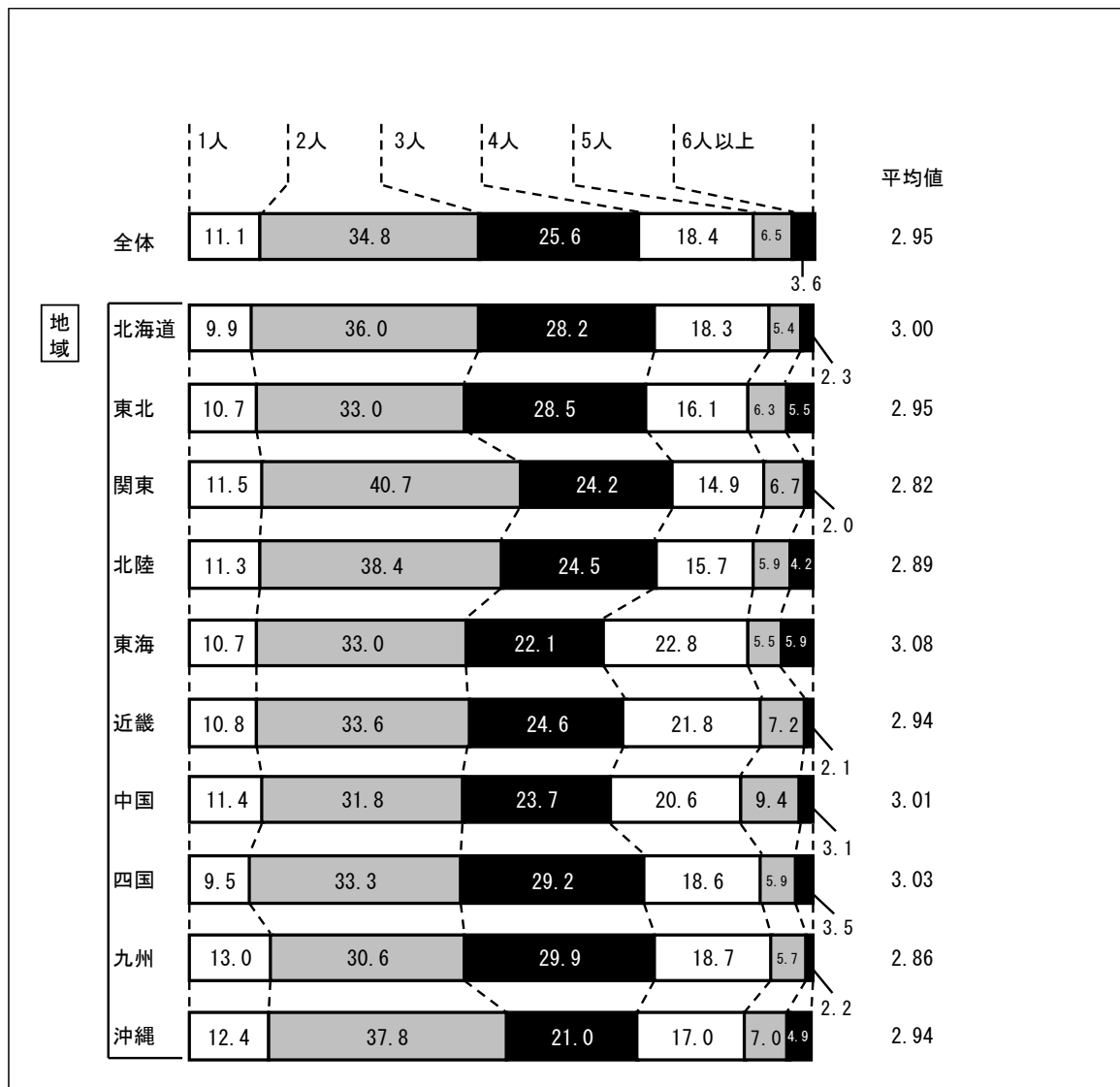
「20代以下」については食卓人数1人が突出して多く、特徴的である。

「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:%)



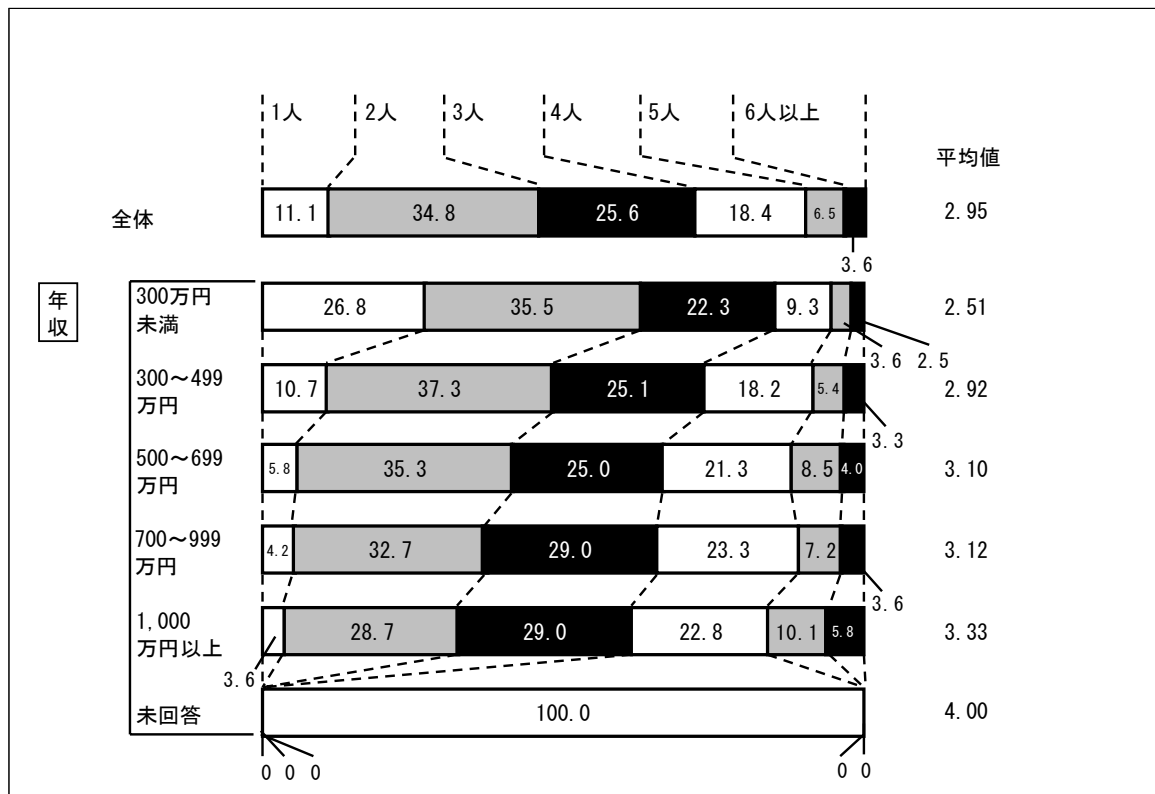
食卓人数平均値が最も少ないのが「関東」の2.82人、一方、最も多いのが「東海」の3.08人であった。

「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、世帯年収の増加とともに増加する傾向にある。

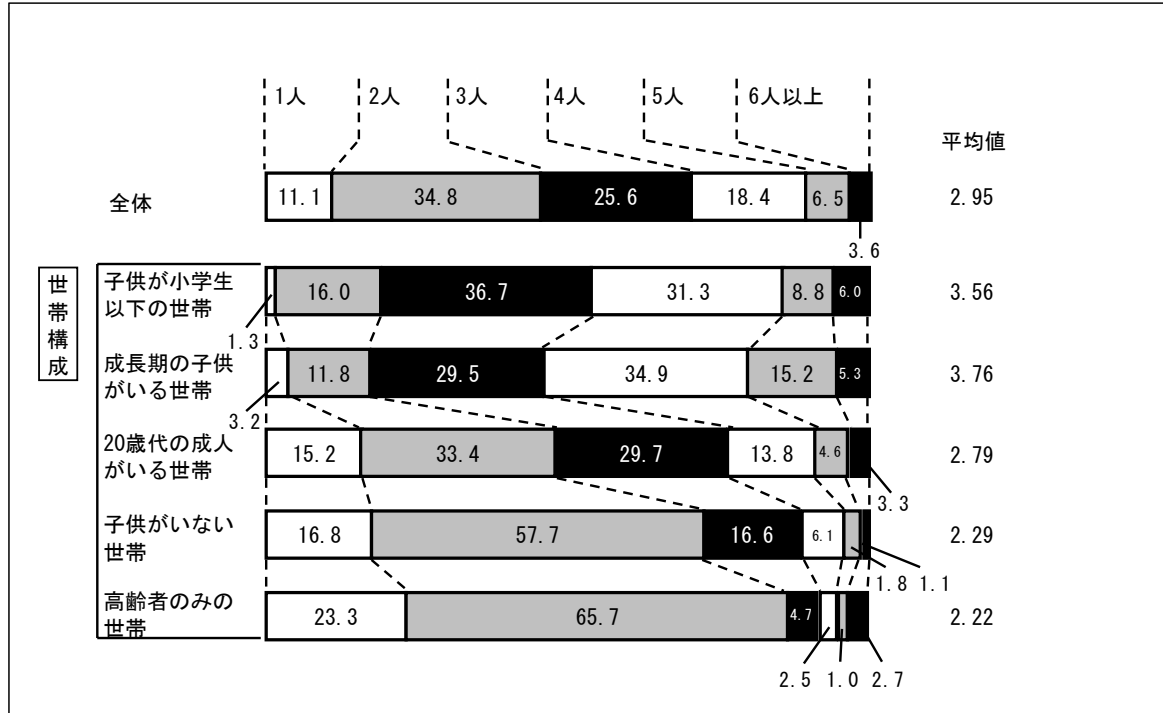
「300万円未満」世帯においては、食卓人数1人の構成比が極めて高い点が特徴的である。

年収「1,000万円以上」世帯では、「5人」という比較的多い食卓人数が構成比で10%以上もあり、食卓人数平均値を高めている要因となっている。

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、「成長期の子供がいる世帯」以降は、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。

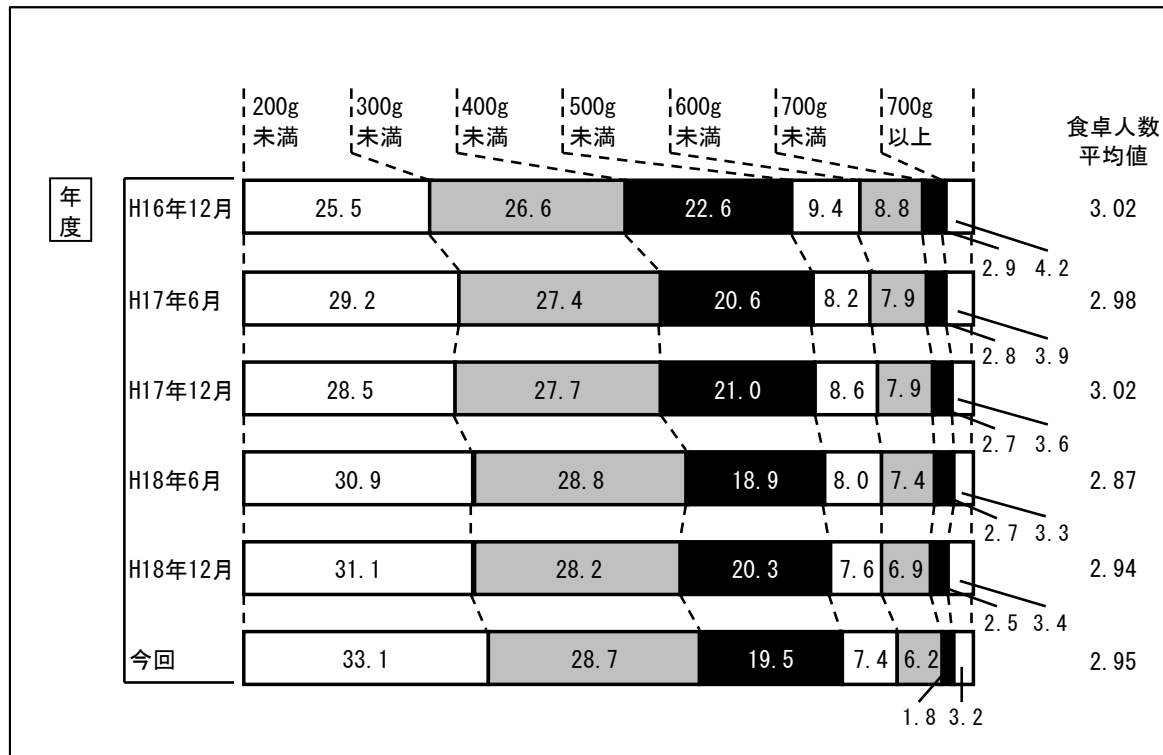
食卓人数 2 人の構成比率については、「高齢者のみの世帯」が **65.7%** と圧倒的に高く、子供が独立して夫婦で夕食をとるスタイルになっていることが想定される。

また、「20 歳代の成人がいる世帯」では食卓人数 2 人以下の比率が **48.6%** と半数近くになっており、子供が大きくなって食事を別にするようになってきている状況がうかがえる。

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:%)



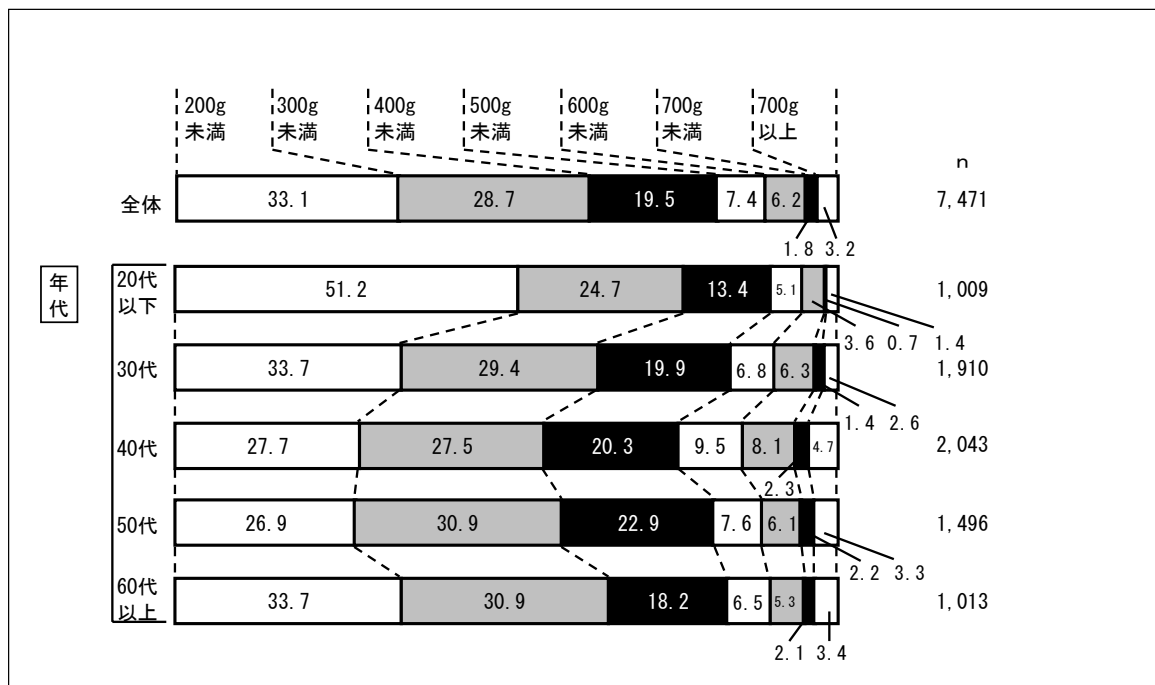
今回調査は、前回調査と比較して「200g未満」が2.0ポイント増加し、「300g未満」が0.5ポイントと微増したものの、それ以外の量についてはいずれも微減している。

「図表V-21」の帯グラフには食卓人数平均値も併記しており、食卓人数は横ばいであるが、食肉使用量は少量（「200g未満」および「300g未満」）の構成比が大きくなっている状況にあるため、一人当たりの食肉量が微減していることが想定される。

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:%)

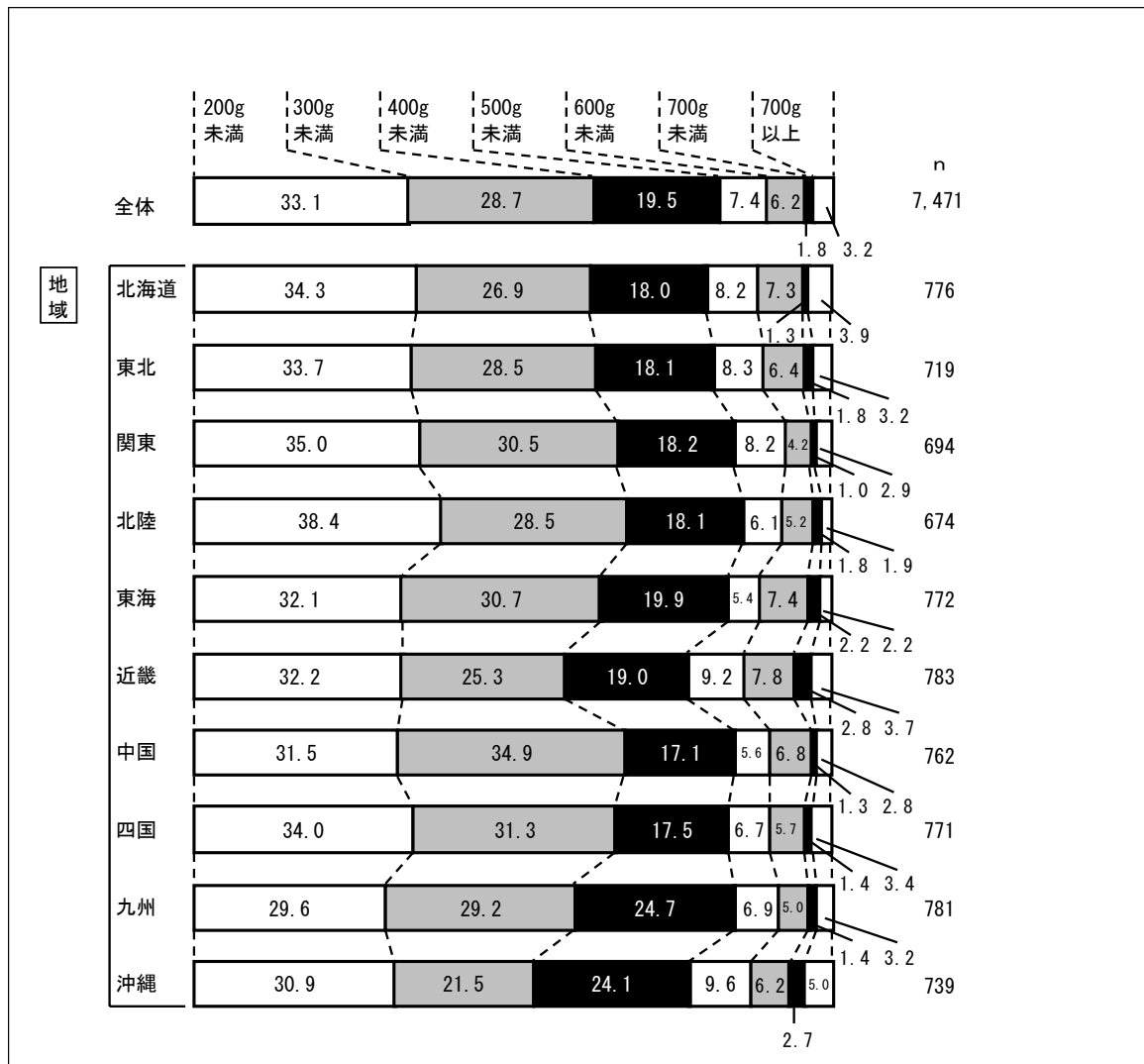


食肉使用量「200g未満」の構成比率については、「20代以下」で最も多く、以降「50代」に至るまで減少し、「50代」を底として、再び年代の上昇とともに増加する傾向にある。これまでは「40代」を底とするカーブを描いていたが、今回は「50代」の「200g未満」構成比率が「40代」を若干上回った。但し、「200g未満」と「300g未満」を合算した数値については、これまで通り「40代」を底としたカーブになっている。一方、食卓人数は正反対に「40代」がピークとなるカーブを描いており、食卓人数の多さに伴い食肉使用量も多くなっていることがわかる。この傾向はこれまでの調査でも確認されており、年間を通じて「40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:%)



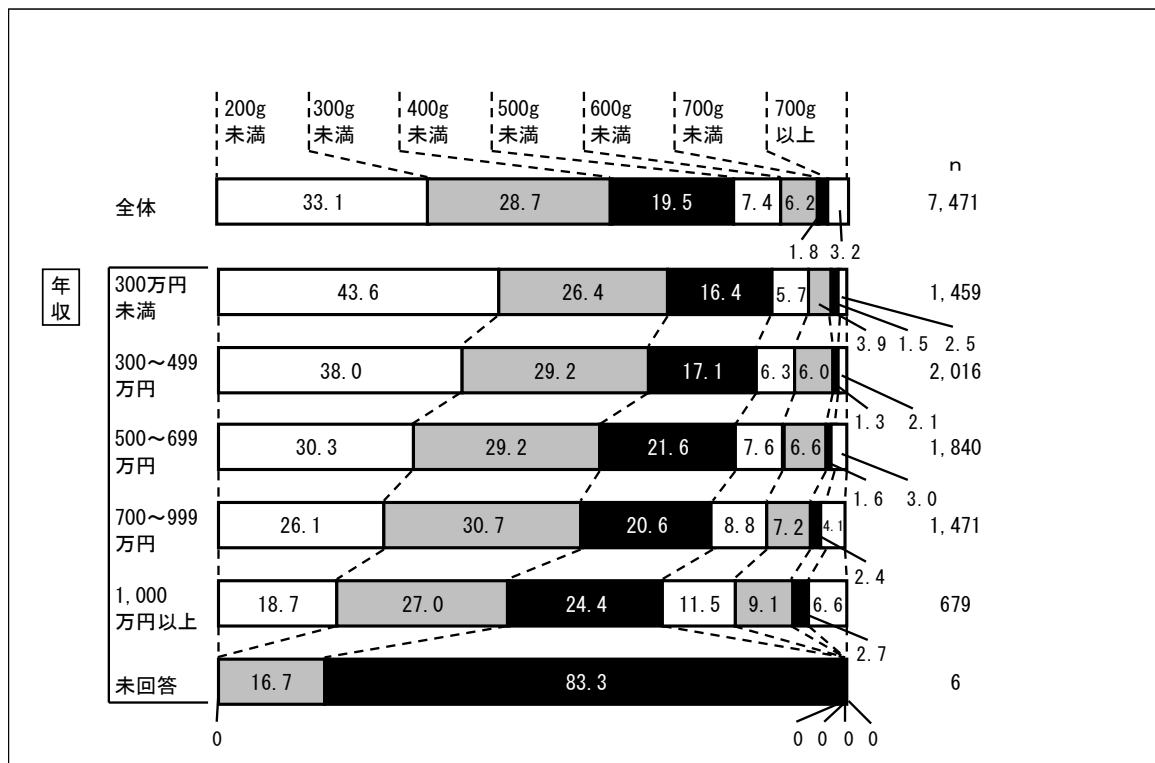
食肉消費量「200g未満」の構成比率が最も高いのが「北陸」で、最も低いのが「九州」となった。

また、食肉消費量「700g以上」の構成比率については、これまでの調査同様、「沖縄」が最も高かった。「沖縄」の食卓人数は平均的な数値であることから、「沖縄」では一人当たりの食肉消費量が多くなっていることが想定される。

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:%)

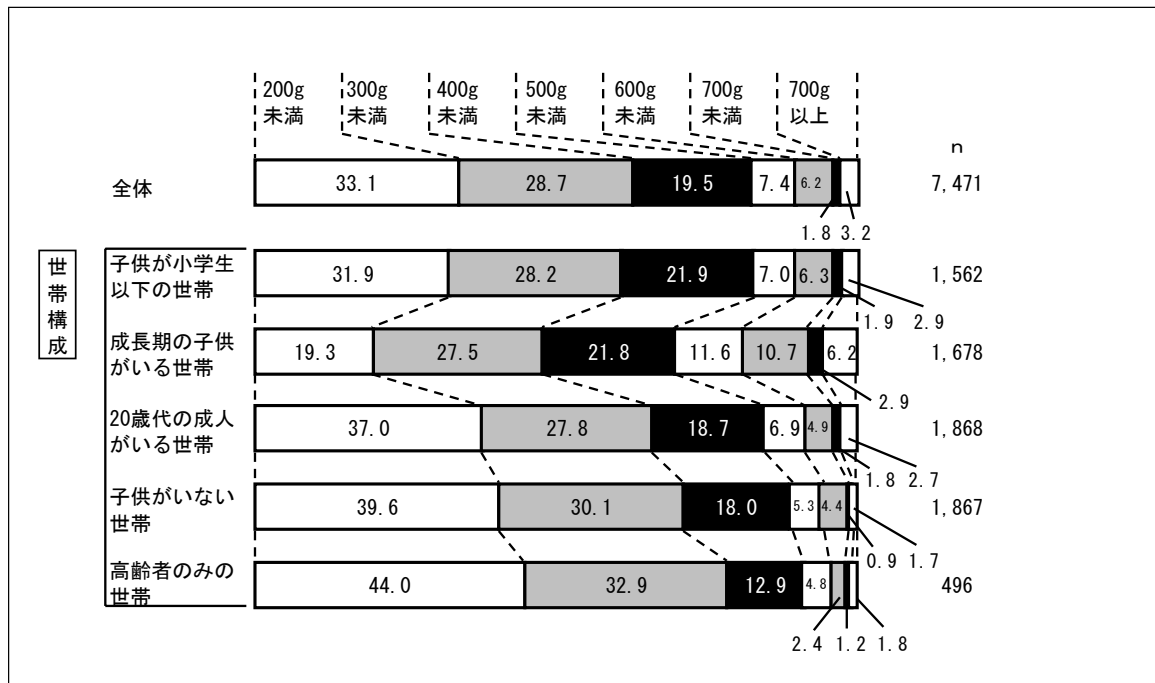


年収が高くなればなるほど食肉消費量「200g 未満」の構成比率が低くなっていく傾向にある。一方、食肉消費量「600g 未満」および「700g 未満」については逆に、年収が高くなればなるほど構成比率が高くなっていく傾向にある。このことは、世帯年収が増えると食肉消費量が増加する傾向にあることを示している。なお、食卓人数平均値も年収の上昇に応じて多くなっていることから、食卓人数の増加に応じて食肉消費量が増加していることがわかる。

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:%)



食肉消費量「200g未満」の構成比率については、「成長期の子供がいる世帯」で突出して低くなっており、「高齢者のみの世帯」で最も高くなっている。食卓人数はこれとは逆に、「成長期の子供がいる世帯」で食卓人数が多く、「高齢者のみの世帯」で食卓人数が少ない。よって食卓人数が多い世帯で、食肉消費量が多くなっている。

また、前回調査同様、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 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/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 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/パスタ	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
18 年 1 2 月	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
今 回	1	カレー	14.9	炒め物	13.9	ハンバーグ	26.2	唐揚げ	19.7
	2	焼肉	14.0	カレー	10.1	餃子	11.2	煮物	8.5
	3	炒め物	11.7	生姜焼き	9.2	麻婆豆腐	9.0	カレー	7.4
	4	肉じゃが	9.3	しゃぶしゃぶ	5.5	カレー	6.1	丼物	6.7
	5	ステーキ	8.6	カツ等揚げ物	5.3	スパゲティ/パスタ	5.1	焼鳥	5.9
	6	丼物	5.2	肉じゃが	3.8	コロッケ	5.0	炒め物	5.2
	7	すき焼き	5.0	焼そば	3.6	炒め物	4.8	照り焼き	4.1
	8	ハヤシライス	4.6	お好み焼き	3.2	麻婆茄子	2.7	ソテー	2.7
	9	煮物	4.1	丼物	3.2	肉詰め	2.6	グリル焼き	2.6
	10	シチュー	2.6	煮物	2.8	丼物	2.5	カツ等揚げ物	2.5

(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、季節を問わずメニューが固定化している傾向にあり、平成 17 年 6 月以降、1 位～7 位が同じメニューで構成されている状況にある。また、平成 17 年 6 月以降、「ハヤシライス」が定番になりつつある。今回調査では、昨年の平成 18 年 6 月調査と 1 位～9 位までが全く同じ順位となっており、牛肉を使ったメニューが昨年と比較してほとんど変化していない状況にあることがわかる。

「豚肉」を使ったメニューは、1 位「炒め物」、2 位「カレー」、3 位「生姜焼き」という順位が過去 6 回の調査全てで一致しており、人気メニューについては「牛肉」同様、季節を問わずメニューが固定化している状況にある。但し、下位メニューについては変動が見られ、6 月に「お好み焼き」、12 月に「鍋料理」が季節に応じてランク・インしてくる。今回調査を昨年の平成 18 年 6 月調査と比較すると、若干順位に変動があるものの 1 位～9 位までが同じメニュー構成となっており、大きな変化が生じていないことがわかる。

「挽肉」を使ったメニューは、「豚肉」同様、1 位「ハンバーグ」、2 位「餃子」、3 位「麻婆豆腐」という順位が過去 6 回の調査全てで一致しており、人気メニューが季節を問わず固定的になっている。特に 1 位の「ハンバーグ」は突出しており、「挽肉」を使った代表的メニューとして位置づけられる。「炒め物」は平成 17 年 6 月以降、常にランク・インしており、定番となりつつある。季節的に見ると、「麻婆茄子」が 6 月調査になるとランク・インしてくる傾向にあり、特徴的である。今回調査を昨年の平成 18 年 6 月調査と比較すると、9 つのメニューが同一でありほぼ変化はない。

「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。但し「鶏肉」は「牛肉」、「豚肉」、「挽肉」と比較すると上位メニューでも順位が固定的ではなく、季節によりメニューが変動しやすい状況にあることがわかる。6 月に「ソテー」、「グリル焼き」、12 月に「鍋料理」、「シチュー」がランク・インしてくる。今回調査を昨年の平成 18 年 6 月調査と比較すると、9 つのメニューが同一でありほぼ変化はない。

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	20代以下		30代		40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	119	炒め物	178	カレー	206
2	カレー	94	カレー	173	炒め物	197
3	ハンバーグ	51	ハンバーグ	112	丼物	106
4	丼物	43	唐揚げ	101	唐揚げ	94
5	煮物	41	丼物	80	肉じゃが	91
6	焼肉	34	煮物	68	ハンバーグ	89
7	唐揚げ	33	生姜焼き	62	焼肉	84
8	焼そば	32	餃子	59	生姜焼き	83
9	生姜焼き	30	肉じゃが	57	煮物	78
10	肉じゃが	26	焼肉	56	しゃぶしゃぶ	66
順位	50代		60代以上			
	料理メニュー	出現数	料理メニュー	出現数		
1	カレー	146	炒め物	138		
2	炒め物	139	カレー	85		
3	唐揚げ	79	煮物	61		
4	生姜焼き	78	焼肉	56		
5	ハンバーグ	71	唐揚げ	44		
6	焼肉	68	カツ等揚げ物	40		
7	カツ等揚げ物	64	生姜焼き	40		
8	煮物	59	肉じゃが	37		
9	肉じゃが	51	ハンバーグ	36		
10	丼物	46	ステーキ	35		

「炒め物」、「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。

また、「煮物」、「焼肉」、「唐揚げ」、「生姜焼き」は順位は異なるものの、どの世代においてもベスト10入りしている年齢を超えて登場するメニューとなっている。

「ハンバーグ」については、「30代」以前では人気があるものの、「40代」以降については年齢が高くなるとともに夕食のメニューとして登場する頻度も減少する傾向にある。

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	カレー	84	炒め物	89	炒め物	72	カレー	73
2	炒め物	72	カレー	78	カレー	64	炒め物	67
3	丼物	43	生姜焼き	38	生姜焼き	35	ハンバーグ	42
4	唐揚げ	38	焼肉	35	唐揚げ	31	焼肉	42
5	生姜焼き	36	ハンバーグ	33	ハンバーグ	28	煮物	30
6	ハンバーグ	33	唐揚げ	32	煮物	27	唐揚げ	27
7	焼肉	29	煮物	30	丼物	27	生姜焼き	24
8	餃子	29	丼物	24	カツ等揚げ物	23	肉じゃが	24
9	煮物	27	肉じゃが	22	しゃぶしゃぶ	21	丼物	19
10	麻婆豆腐	23	餃子	19	焼肉	20	しゃぶしゃぶ	18
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	64	炒め物	82	炒め物	72	カレー	79
2	炒め物	54	カレー	61	カレー	69	炒め物	78
3	唐揚げ	38	ハンバーグ	36	唐揚げ	41	唐揚げ	43
4	ハンバーグ	33	丼物	36	ハンバーグ	36	ハンバーグ	40
5	肉じゃが	33	しゃぶしゃぶ	34	焼肉	33	肉じゃが	35
6	カツ等揚げ物	30	唐揚げ	33	肉じゃが	33	丼物	31
7	生姜焼き	29	肉じゃが	33	煮物	30	カツ等揚げ物	30
8	丼物	29	焼肉	32	生姜焼き	29	しゃぶしゃぶ	29
9	焼肉	28	お好み焼き	31	丼物	29	煮物	28
10	煮物	27	煮物	27	カツ等揚げ物	27	焼肉	28
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	75	炒め物	110				
2	カレー	61	カレー	71				
3	ハンバーグ	52	煮物	48				
4	丼物	39	ゴーヤチャンプルー	39				
5	唐揚げ	38	唐揚げ	30				
6	煮物	33	丼物	30				
7	肉じゃが	33	ハンバーグ	26				
8	焼肉	30	スパゲティ/パスタ	22				
9	カツ等揚げ物	29	生姜焼き	22				
10	生姜焼き	28	焼肉	21				

どの地域でも「カレー」、「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。

「近畿」の「お好み焼き」、「沖縄」の「ゴーヤチャンプルー」などに地域特性を表している。また、「生姜焼き」が東日本では人気が高いものの、西日本ではあまり支持されていない点も豚肉文化の東日本、牛肉文化の西日本という特徴を表している。

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	189	炒め物	226	炒め物	172
2	カレー	129	カレー	212	カレー	163
3	煮物	70	ハンバーグ	110	ハンバーグ	91
4	唐揚げ	58	唐揚げ	100	唐揚げ	85
5	ハンバーグ	56	煮物	92	焼肉	73
6	丼物	56	丼物	92	丼物	69
7	焼肉	52	生姜焼き	81	肉じゃが	66
8	生姜焼き	51	焼肉	71	煮物	62
9	肉じゃが	48	肉じゃが	66	生姜焼き	57
10	しゃぶしゃぶ	38	カツ等揚げ物	56	カツ等揚げ物	56
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	144	炒め物	61		
2	炒め物	119	カレー	56		
3	焼肉	69	唐揚げ	41		
4	生姜焼き	69	ハンバーグ	35		
5	唐揚げ	67	生姜焼き	34		
6	丼物	67	焼肉	33		
7	ハンバーグ	66	肉じゃが	29		
8	カツ等揚げ物	57	カツ等揚げ物	28		
9	煮物	57	ステーキ	26		
10	肉じゃが	53	煮物	26		

世帯年収別に見ても、「カレー」、「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。

「煮物」については「300万円未満」世帯では3位と上位にランク・インしているが、「1,000万円以上」世帯では10位と下位にあり、年収が高くなればなるほど出現数が減少する傾向にある。

また、「1,000万円以上」世帯でのみ「ステーキ」がランク・インしている点も特徴的である。

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	159	炒め物	160	炒め物	194
2	炒め物	128	カレー	152	カレー	174
3	唐揚げ	95	丼物	99	ハンバーグ	94
4	ハンバーグ	85	唐揚げ	89	煮物	82
5	丼物	68	ハンバーグ	84	焼肉	79
6	肉じゃが	62	生姜焼き	73	唐揚げ	78
7	煮物	61	肉じゃが	67	生姜焼き	72
8	生姜焼き	53	焼肉	66	丼物	60
9	焼肉	48	カツ等揚げ物	59	カツ等揚げ物	53
10	餃子	46	煮物	53	肉じゃが	53
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	219	炒め物	70		
2	カレー	178	カレー	41		
3	焼肉	84	煮物	30		
4	ハンバーグ	82	肉じゃが	23		
5	煮物	81	焼肉	21		
6	生姜焼き	76	カツ等揚げ物	20		
7	唐揚げ	71	ステーキ	20		
8	丼物	68	生姜焼き	19		
9	カツ等揚げ物	66	唐揚げ	18		
10	しゃぶしゃぶ	57	ソテー	14		

世帯構成別に見ても、「カレー」、「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。

「子供が小学生以下の世帯」及び「成長期の子供がいる世帯」において「唐揚げ」、「ハンバーグ」が高い支持を得ており、子供に人気のメニューになっていることが想定される。

尚、「唐揚げ」についてはライフスタイルの進展に伴い、支持が下がっていく傾向にある。