

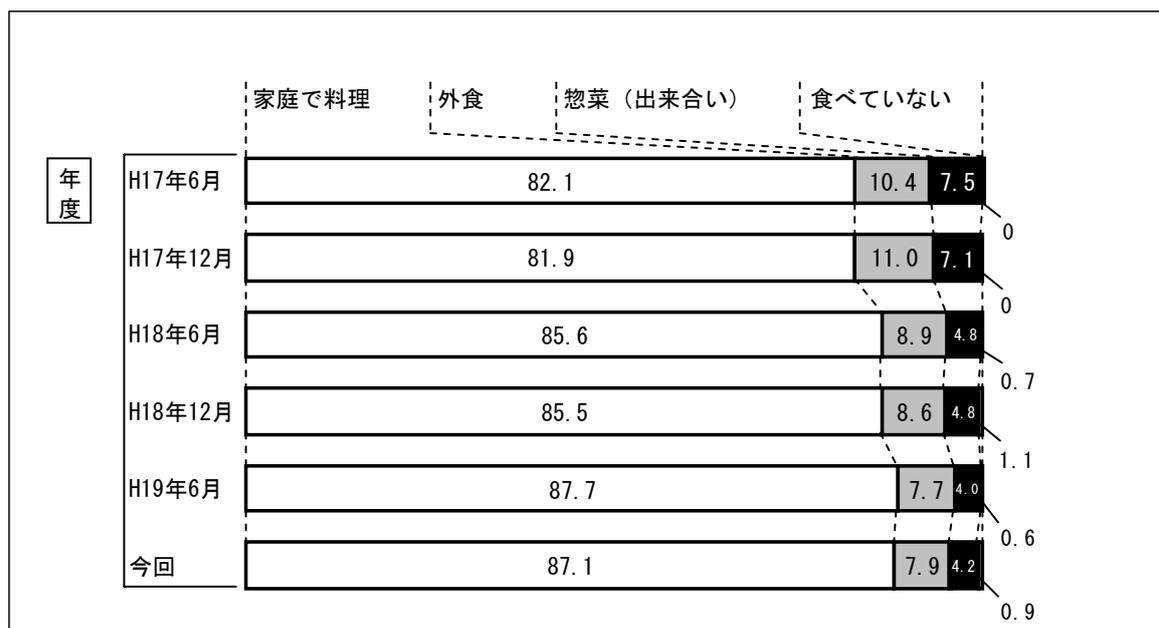
第V章 夕食の肉料理に関する実態

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17年12月以降、「家庭で料理」をする率が少しずつ増加してきたが、今回の調査では0.6ポイントと、若干減少し、87.1%となった。

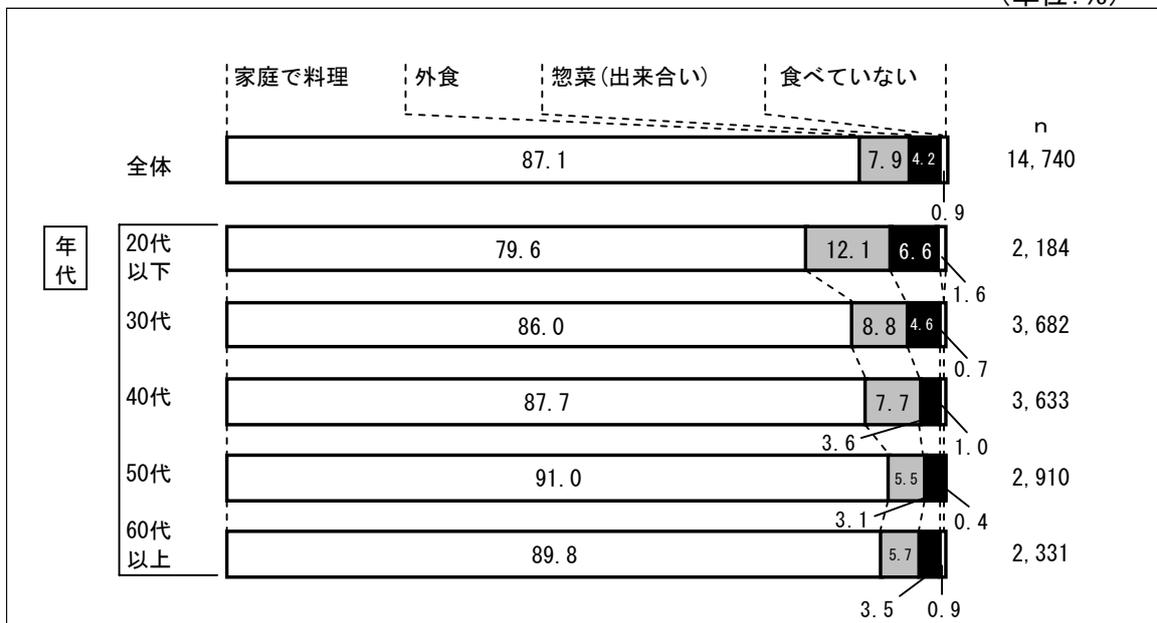
その反面、「外食」率は平成17年12月以降、微減の傾向にあったが、今回調査では0.2ポイント増の7.9%となった。

「惣菜(出来合い)」、「食べていない」の比率は、それぞれ前回調査と比べ0.2ポイント、0.3ポイント増加しており、今回調査では「外食」の比率のみが増加した。

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。

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。

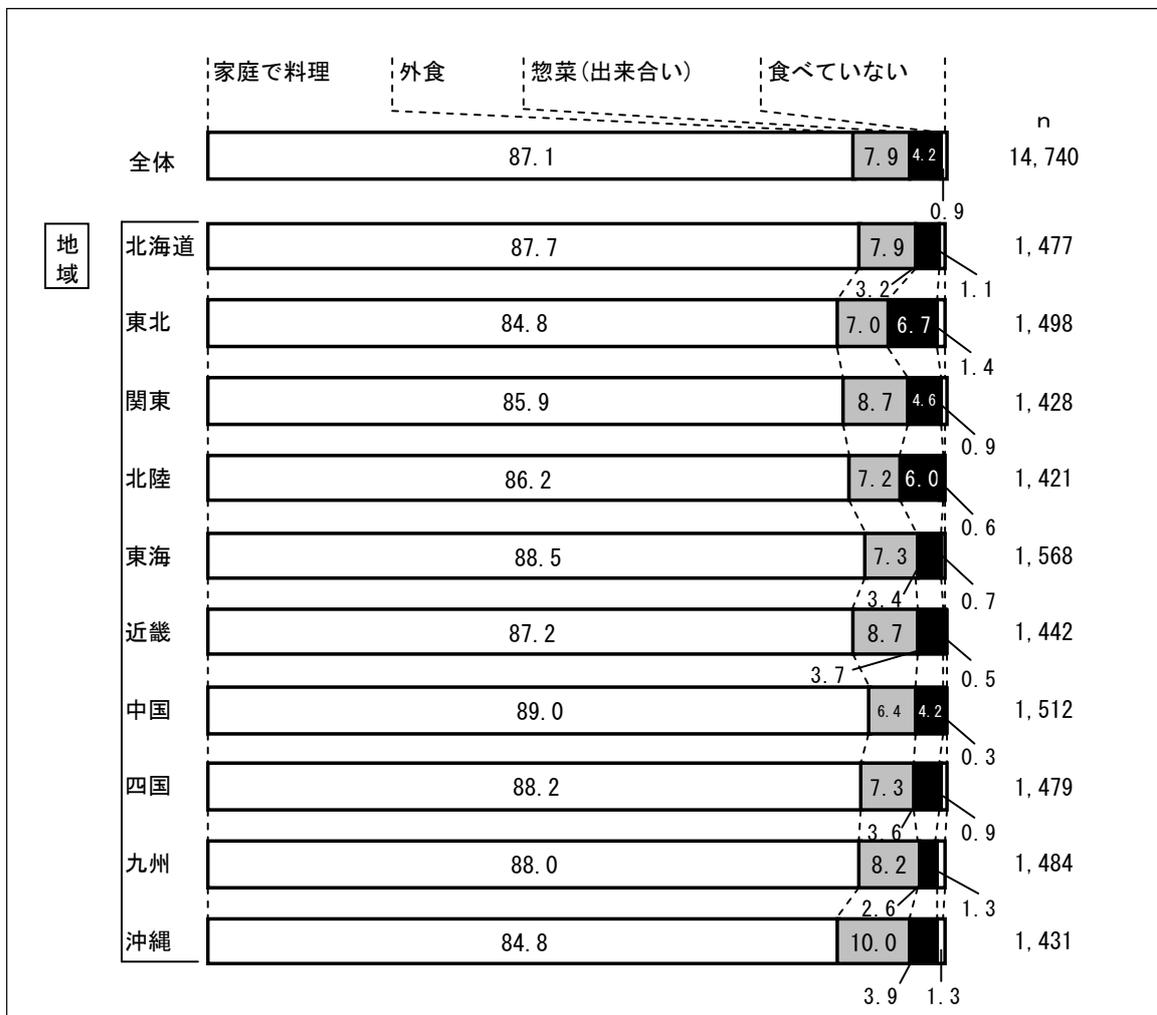
上記の「家庭で料理する」率や「外食」率は前回調査でも全く同じ傾向が出ており、このことが今回調査限りでない、年代別の特徴となっていることが想定される。

「20代以下」は「惣菜(出来合い)」率でも唯一5%超の6.6%となっており、他の年代と比較して、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「中国」であり、最も低いのが「東北」および「沖縄」であった。

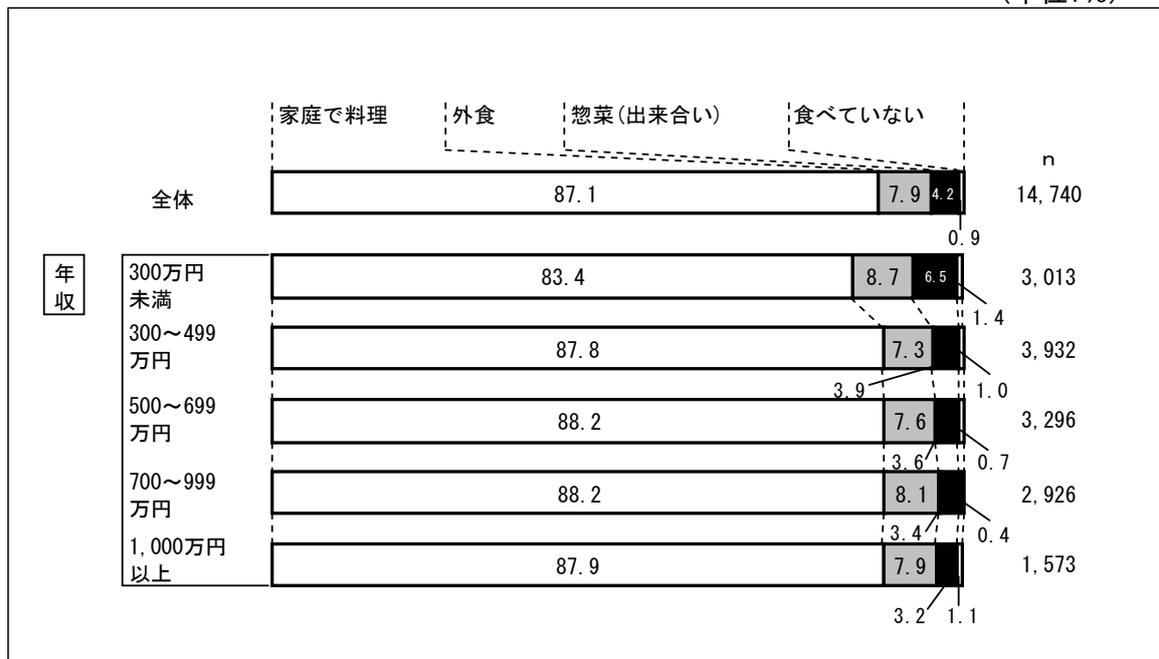
逆に、「外食」率は「沖縄」で最も高く、「中国」で最も低くなった。

「沖縄」の「家庭で料理」率が低いのは、過去 4 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、「家庭で料理」率は、「500~699 万円」世帯および「700~999 万円」世帯で最も高く、「300 万円以下」世帯で最も低くなっている。「300 万円以下」世帯と「300 万円以上」世帯との間に、若干の格差が見られる。

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 6.5%と比較的多く利用しており、4%に達していない「300 万円以上」世帯と比較するとここでも格差がある状況となっていることがわかる。

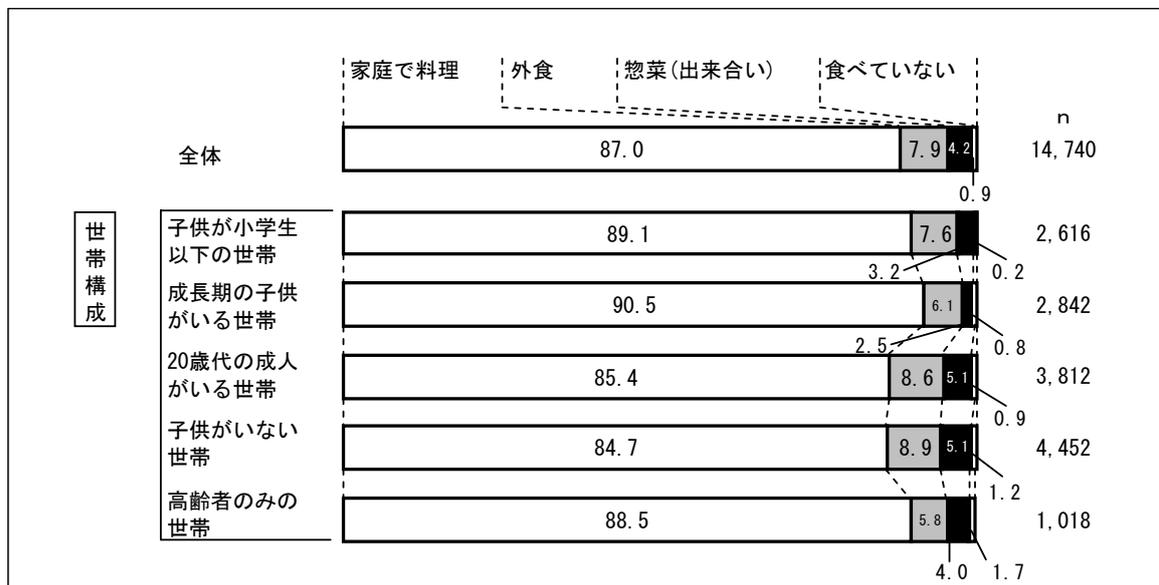
「外食」率は「300 万円以下」世帯が最も高く、「300~499 万円」世帯が最も低い。

「食べていない」率については、いずれの世帯も 1%前後で、世帯年収別による大きな差は特に見られなかった。

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90.5%と最も高く、「子供がいない世帯」で84.7%と最も低くなった。前回調査でも「成長期の子供がいる世帯」が最も高かったことから、一つの特徴になっているものと思われる。

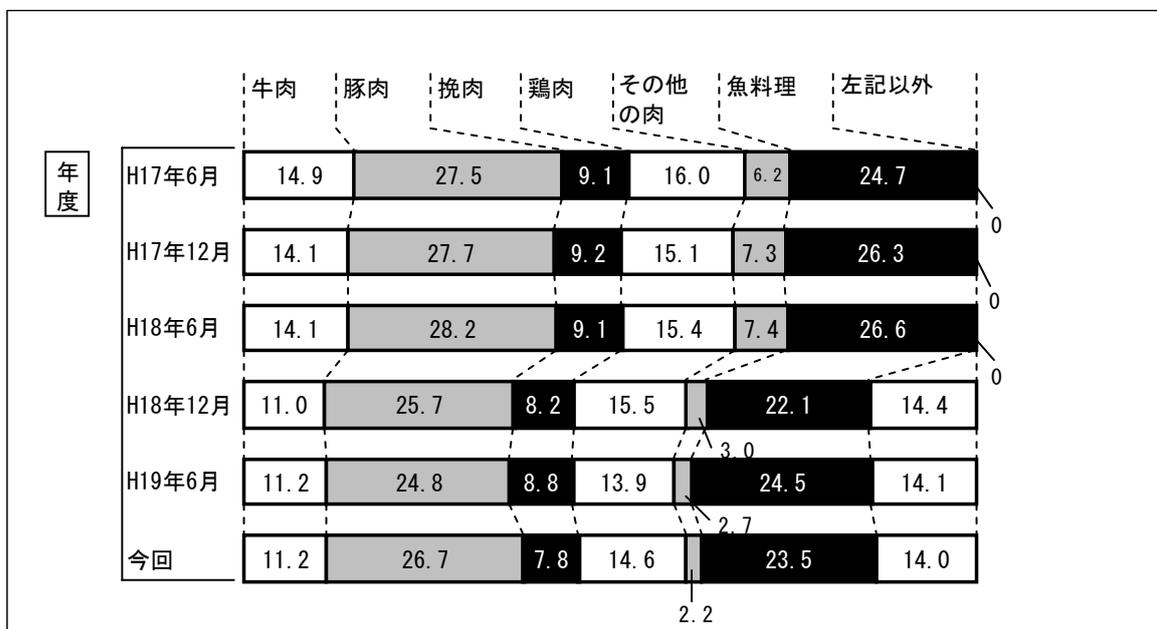
一方、「外食」率は「子供がいない世帯」で最も高く、「成長期の子供がいる世帯」で最も低かった。

これまでの調査結果と同様、「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ものと想定される。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考えられる。

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 12 月調査以降、大きな変化なく、使用されている。

「豚肉」は、今回 1.9 ポイント微増し、26.7%となって、夕食の食材として最も多く使われているポジションを維持した。

「挽肉」は、今回 1.0 ポイントと微減し、過去 3 年の調査で最も低い割合となった。

「鶏肉」は 0.7 ポイント微増し、14.6%と、3 番目に使われる食材のポジションを形成している。

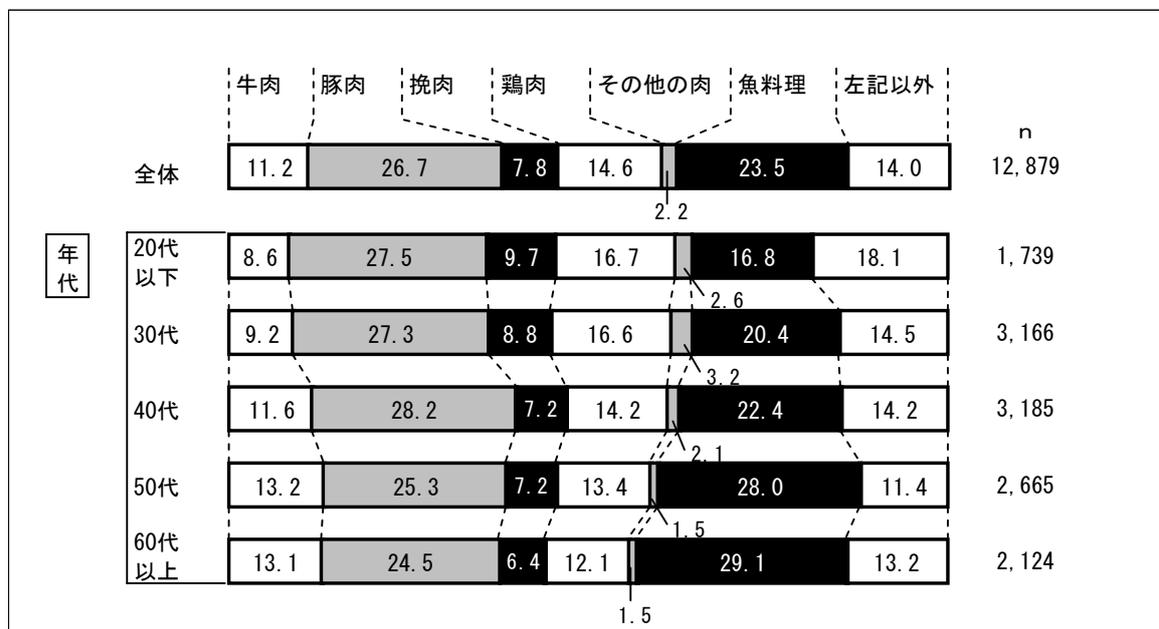
「魚料理」は 1.0 ポイント微減となった。

野菜等が中心と考えられる「左記以外」は 14%前後で安定しており、約 7 人に 1 人は、夕食に肉も魚も使わないメニューになっていることが想定される。

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」までは年齢が上がるとともに多く使用される傾向があり、「50代」で最も多く使用されている。

「豚肉」は「60代以上」の使用率が最も低く、「40代」で最も高い。前回調査においても「40代」の「豚肉」使用率が最も高かったことから、「豚肉」使用率の高さが「40代」の特徴になっていることが想定される。

「挽肉」は年齢が上がるとともに使用が減る傾向にある。「20代以下」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」も、年代の上昇とともに使用率が低下する傾向にある。

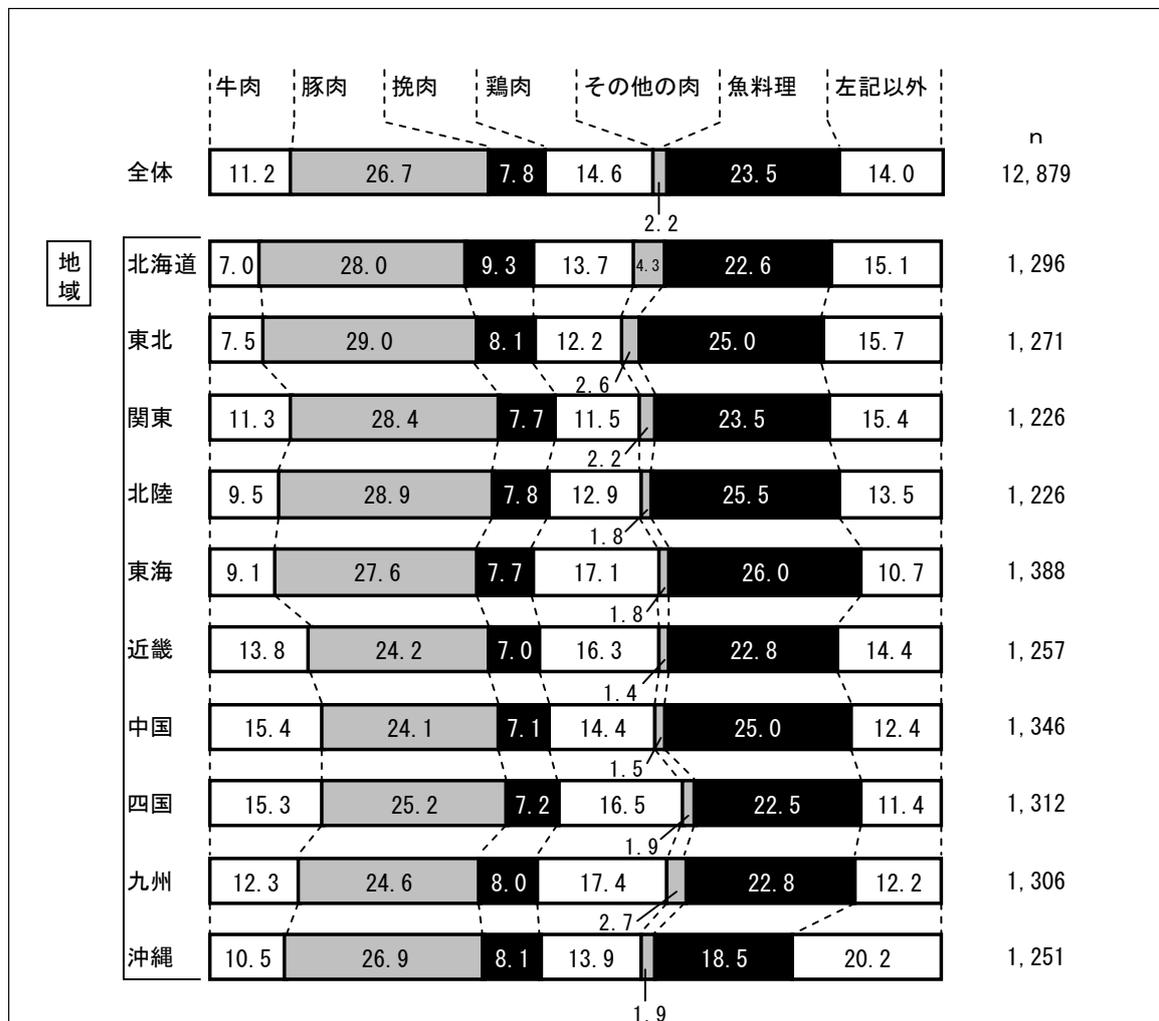
「魚料理」については、極めて顕著に年代の上昇とともに使用率が上がっており、「60代以上」世帯では、「20代以下」世帯の1.73倍の頻度で夕食に魚料理が登場していることとなる。

また、「左記以外」は「20代以下」が18.1%と極めて多い状況になっている。

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、「中国」、「四国」、「近畿」、「九州」の順で多く使用され、「北海道」、「東北」での使用率が低いという、これまでと同様の傾向となった。

「豚肉」は「東北」、「北陸」、「関東」での使用率が高く、「中国」、「近畿」で低くなっている。

大きく、「豚肉」文化の東日本+沖縄と、「牛肉」文化の西日本（沖縄除く）という構図はこれまで通りであった。

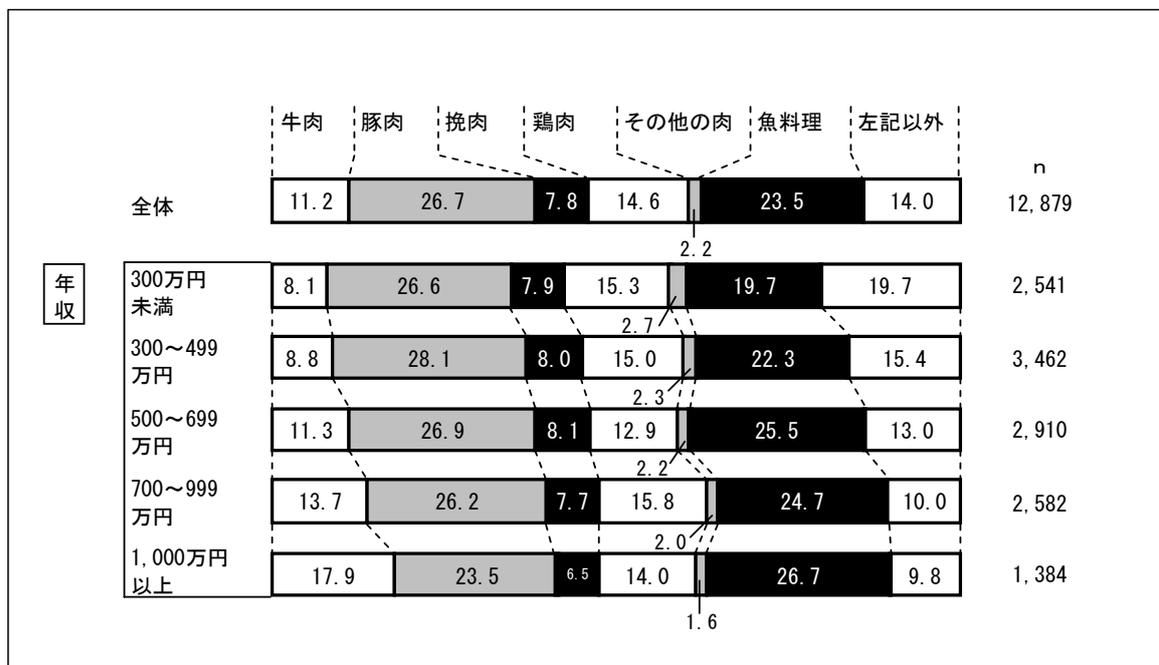
「鶏肉」は「九州」で最も使用率が高く、「関東」が最も低い。

「魚料理」は「東海」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する傾向にある。特に「1,000万円以上」世帯は、突出して使用率が高くなっており、「300万円以下」世帯の2.21倍と、大きな差がある。

「豚肉」使用率は、「1,000万円以上」世帯が低く、「300~499万円」世帯が最も高くなっている。

「挽肉」は、「300~499万円」世帯で最も高い使用率となっている。

「鶏肉」使用率は、「700~999万円」世帯が最も高く、「500~699万円」世帯が最も低い。

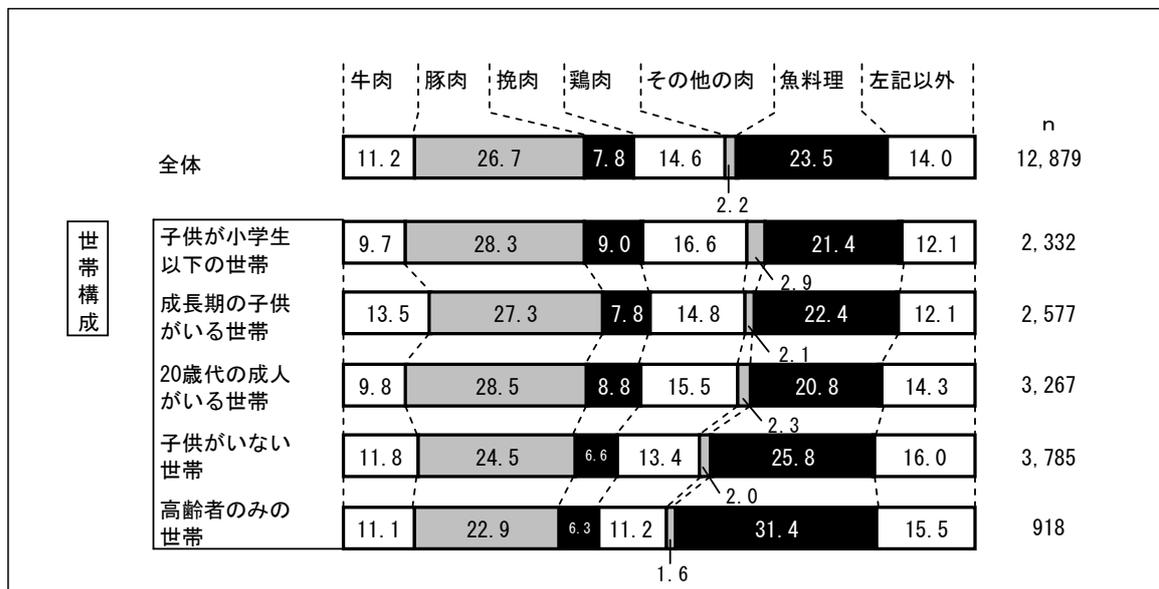
「魚料理」は、「300万円未満」世帯の使用率が、突出して低くなっている。500万円以上は、25%前後とほぼ同じ水準の使用率となっている。

「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傾向があることが想定された。

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「成長期の子供がいる世帯」で高い使用率となっており、「子供が小学生以下の世帯」、「20歳代の成人がいる世帯」で低くなっている。

その反面、「豚肉」の使用率は「子供が小学生以下の世帯」、「20歳代の成人がいる世帯」が高くなっている。

「鶏肉」の使用率は「子供が小学生以下の世帯」で最も高く、「高齢者のみの世帯」で最も低い。

「魚料理」は「高齢者のみの世帯」で 31.4%と突出して使用率が高く、「20歳代の成人がいる世帯」で 20.8%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、「子供が小学生以下の世帯」および「成長期の子供がいる世帯」で最も低くなっている。いずれも、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:%)

年度	食肉保存行動					加重平均値
	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)	
H17年6月	43.9	24.4	12.1	16.1	3.5	2.24
H17年12月	45.5	22.6	12.2	16.0	3.7	2.22
H18年6月	44.9	24.6	13.2	15.5	1.8	2.18
H18年12月	43.1	25.1	13.1	16.6	2.0	2.24
H19年6月	44.2	25.2	12.4	16.4	1.8	2.21
今回	43.8	25.1	12.0	17.1	2.0	2.24

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 月調査以降、44% 前後を横ばいに推移しており、今回は 43.8% となった。

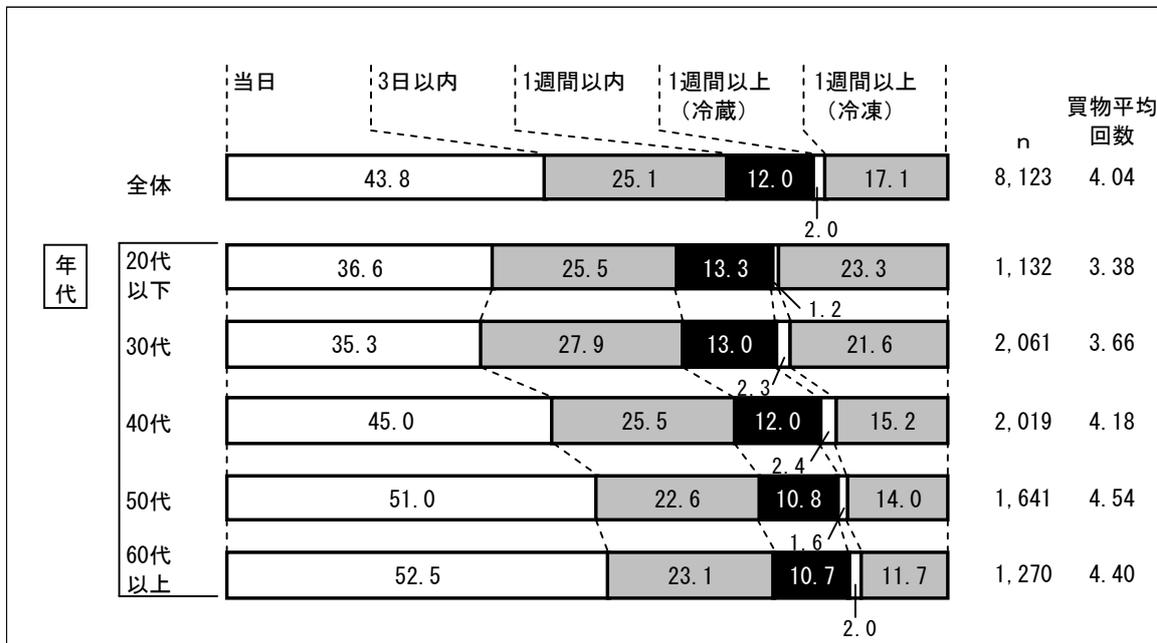
「3 日以内」についても平成 18 年 6 月調査以降、安定化傾向にあり、25% 前後の数値となっている。

「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+2.21 であったのに対し、今回調査では+2.24 と 0.03 ポイント増加し、平成 17 年 12 月調査と同じ数値となった。この数値の増加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、今回調査では極めてわずかではあるが、食肉保存傾向が強くなったといえる。12 月が比較的モノが腐りにくい時期であるということが、その要因として考えられる。

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、「30代」以前と「40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。

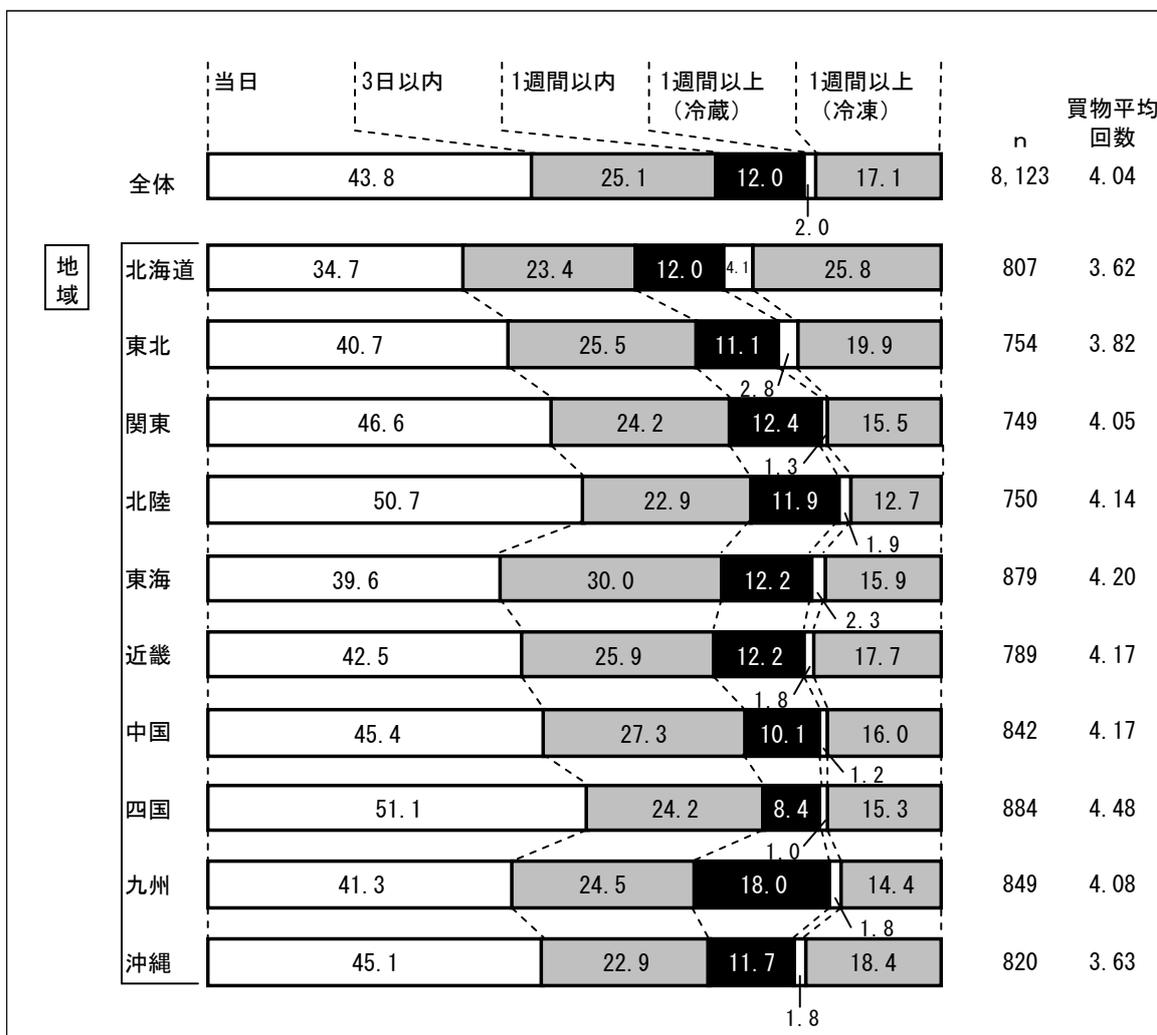
「買物平均回数」については「50代」までは年代の上昇とともに増加する傾向にある。

これらのことより、前回調査同様、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:%)



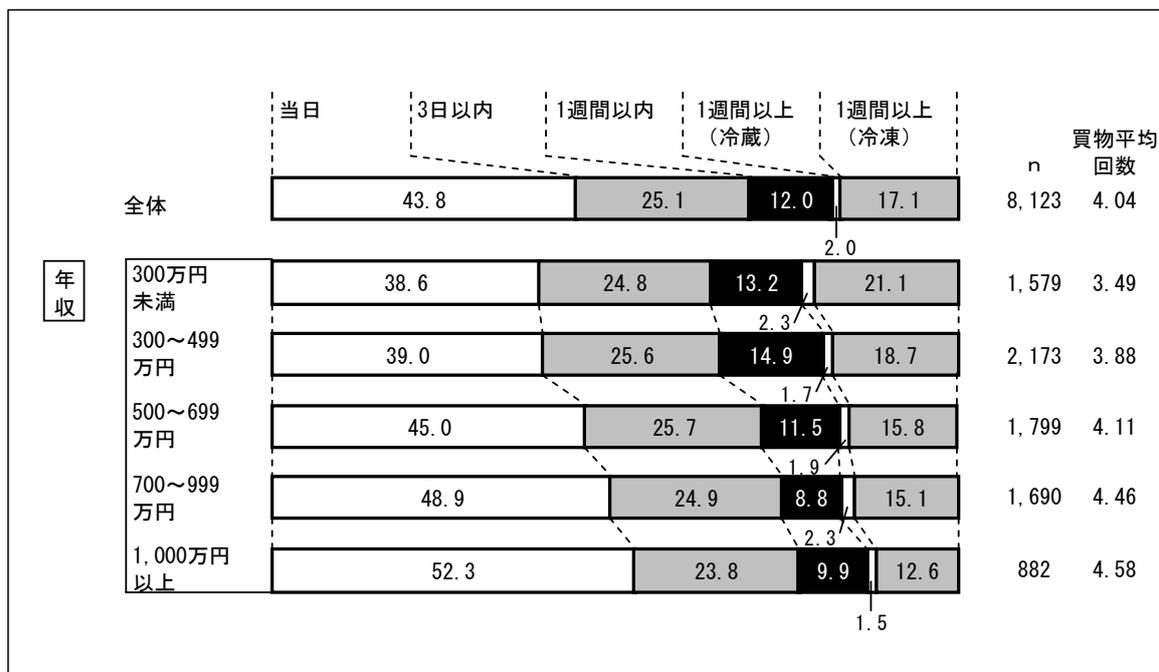
「当日」使用率は「四国」、「北陸」、「関東」の順で高い。前回調査でも「北陸」の「当日」使用率が高かったため、「北陸」の特徴になっていることが想定される。買物回数は「四国」が最も高く、「北海道」が最も低い。

「北海道」、「東北」、「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、「東海」、「近畿」、「中国」、「四国」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

(単位:%)



「当日」使用率は、世帯年収が高くなるほど高まる傾向にあり、特に、世帯年収「1,000万円以上」の世帯では52.3%と極めて高くなっている点が特徴的である。

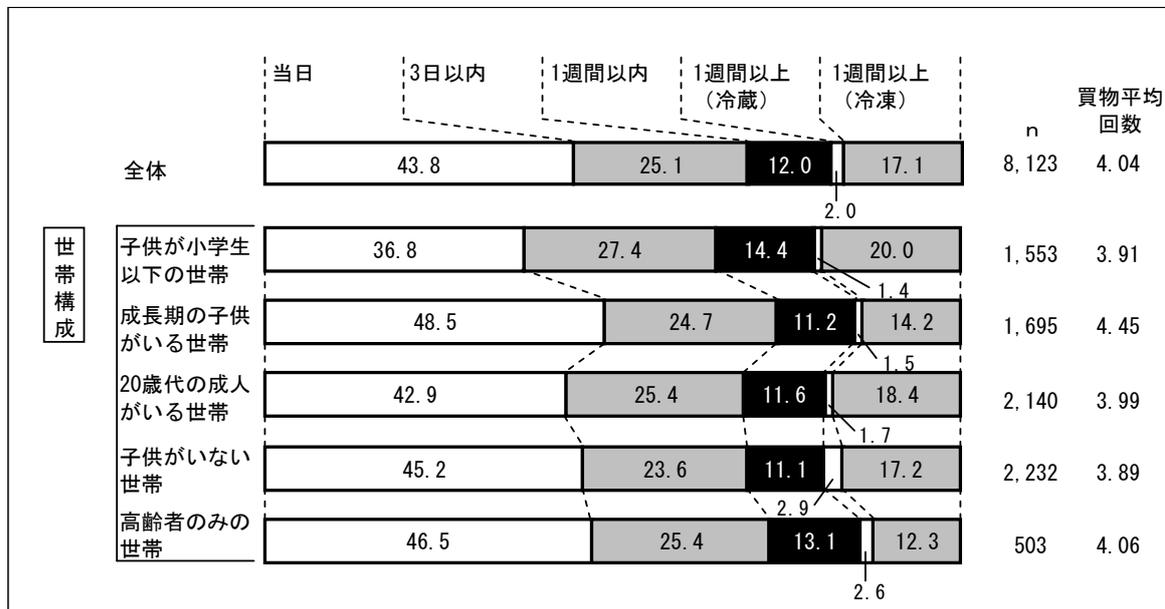
買物平均回数についても、同様に、世帯年収が高くなるほど頻繁に買物に行く傾向にあり、世帯年収「300万円未満」が週に3.49回、買物に行くのに対し、世帯年収「1,000万円以上」の世帯では4.58回と、平均で1回以上多く買物に行っていることがわかる。

これらのことより、世帯年収が高くなればなるほど、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想定される。

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、「成長期の子供がいる世帯」で最も高かった。

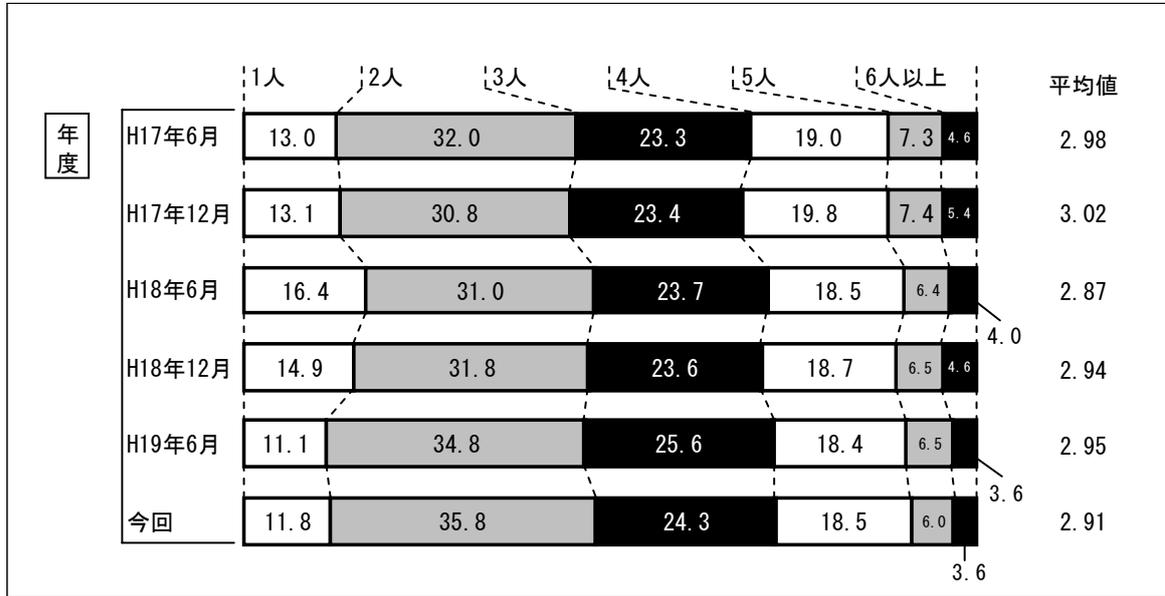
買物平均回数については「子供がいない世帯」が最も頻度が低く、「成長期の子供がいる世帯」で最も頻度が高くなった。

「成長期の子供がいる世帯」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ものと考えられた。

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:%)



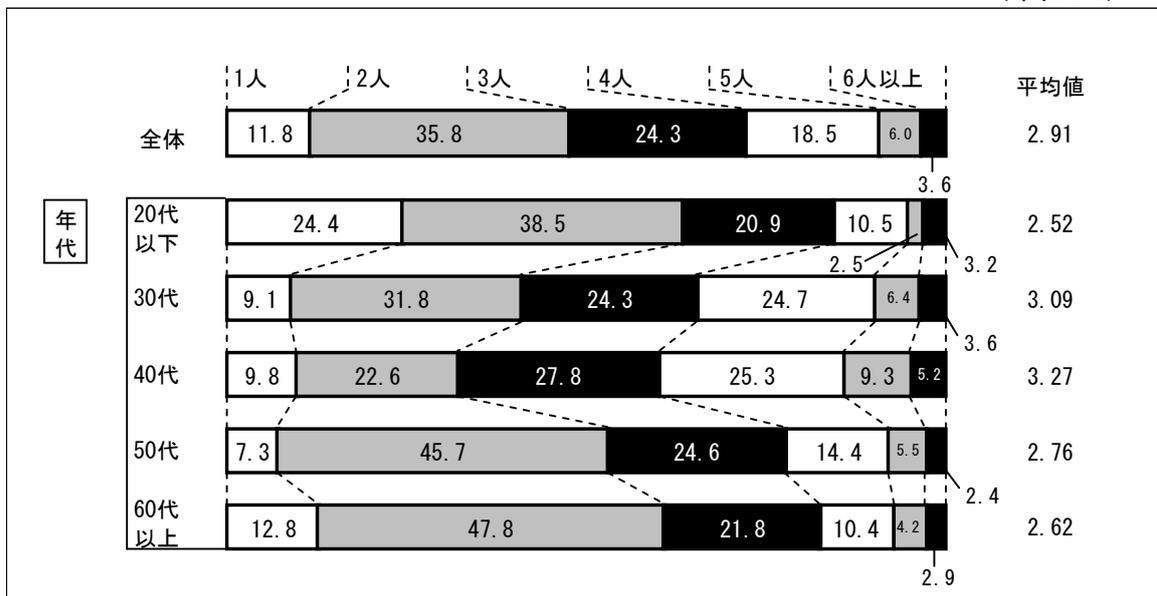
今回調査では、2人で夕食をとる世帯構成比率が前回調査より1.0ポイント増加している一方、3人で夕食をとる世帯構成比率が1.3ポイント減少しており、平均値としては前回調査よりも0.04人多い2.91人となった。

過去3年間の調査を見ると、食卓平均人数が、ほぼ2.9%±0.1ポイントの範囲内に収まっていることから、食卓人数は横ばいの状況となっ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「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、過去2年間、同様の傾向であることから、食卓人数の年齢別特徴となっていることがわかる。

「20代以下」については食卓人数1人が24.4%と、他の年代と比較して突出して多く、特徴的である。

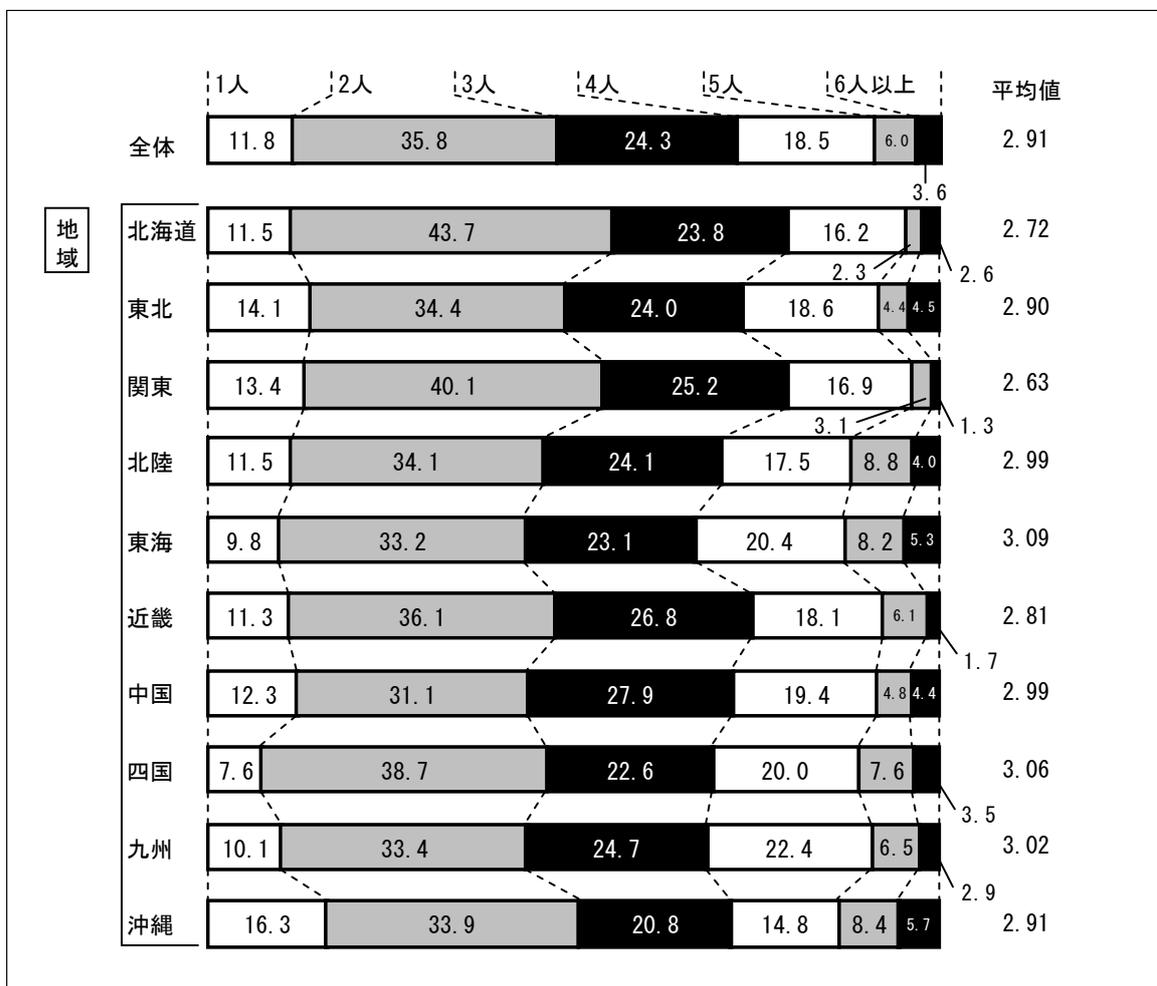
「30代」、「40代」は、他の年代と比較して食卓人数4人が突出して多くなっていることも特徴的である。

「40代」は、おそらくは子供がまだ独立していないことから、食卓人数が多くなっていることが考えられる。

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:%)



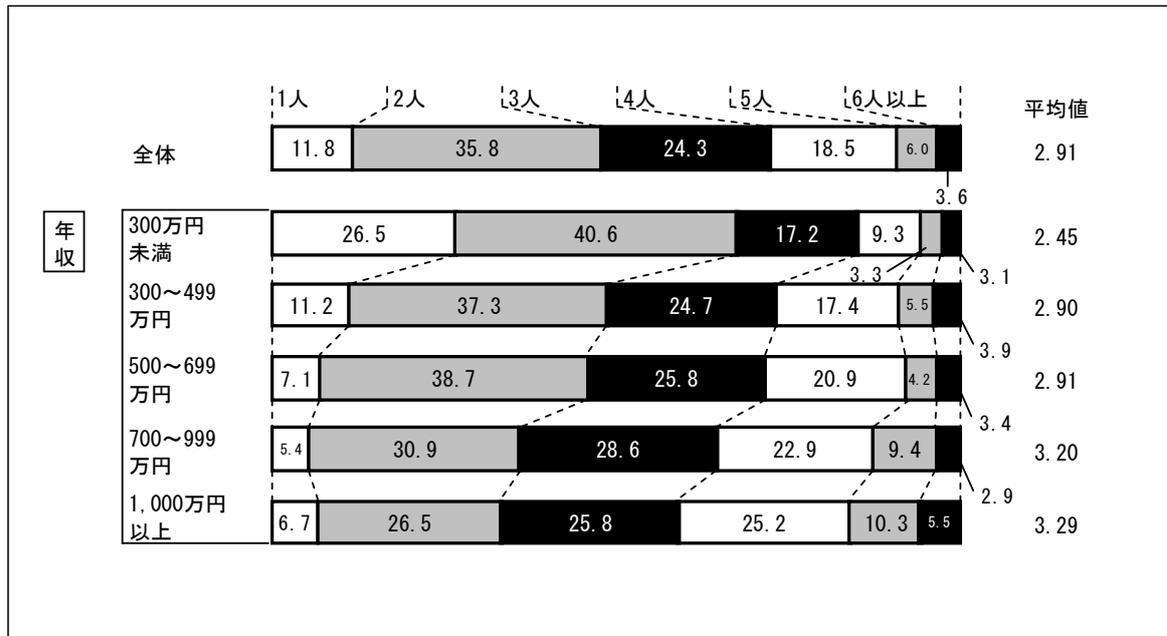
食卓人数平均値が最も少ないのが「関東」の**2.63**人、一方、最も多いのが「東海」の**3.09**人であった。これは前回と同様の結果であり、「関東」で恒常的に食卓人数が少なく、「東海」で恒常的に食卓人数が多くなっていることが想定された。

「関東」の食卓人数が最も少なくなった要因としては、大学、短大などの教育機関や企業の本社などが関東に集中的に存在することから、学生やOLの一人暮らしが多くなりがちであるためと考えられる。

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。

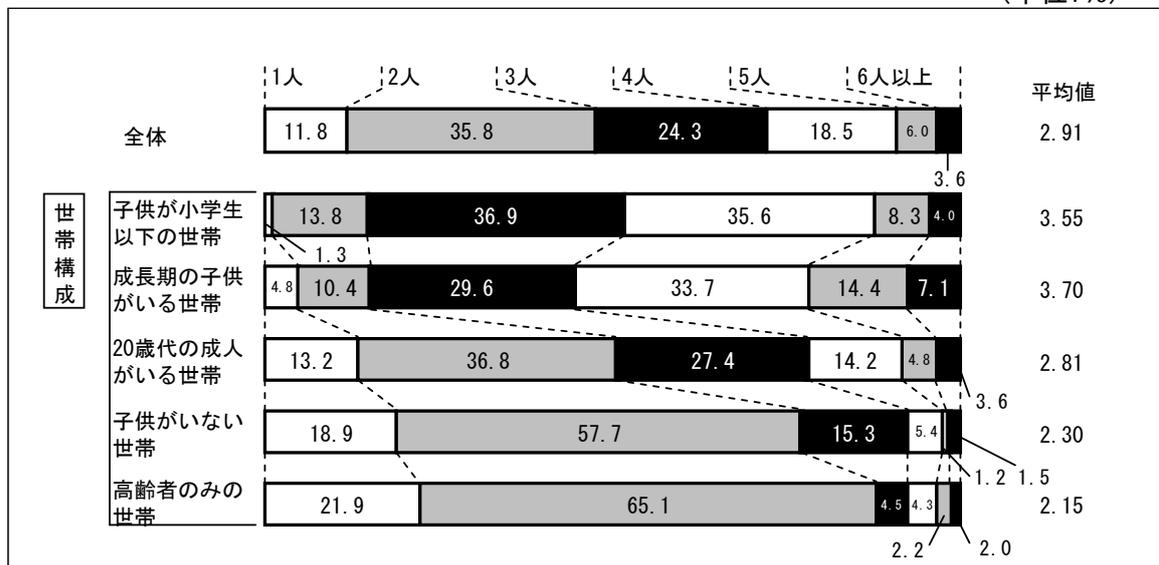
「300万円未満」世帯においては、食卓人数1人の構成比が26.5%と、極めて高く、最も低い「700~999万円」世帯の4.91倍にもなっている点が特徴的である。

食卓人数4人は、年収の増加とともに、顕著に増加する傾向にある点も特徴的である。

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、前回調査同様、今回調査においても、「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ことがわかる。

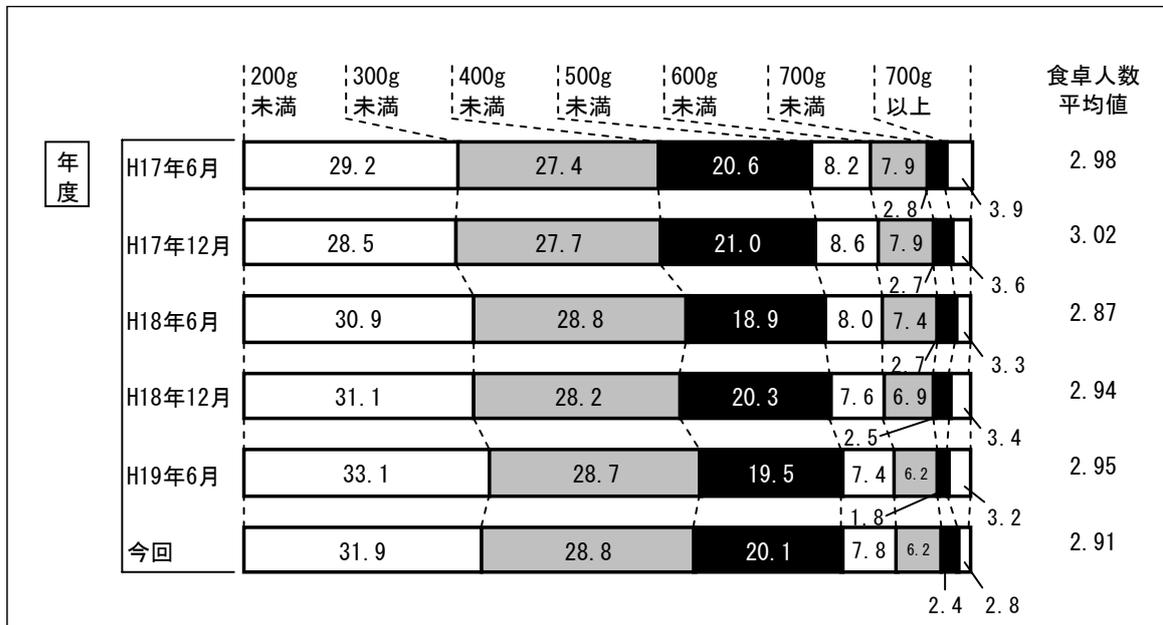
食卓人数 1 人の構成比率は、ライフスタイルの進展とともに増加していく傾向にある。特に、子供が独立していない「子供が小学生以下の世帯」および「成長期の子供がいる世帯」については、構成比率が著しく低くなっている。

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 **65.1%** 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。

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:%)



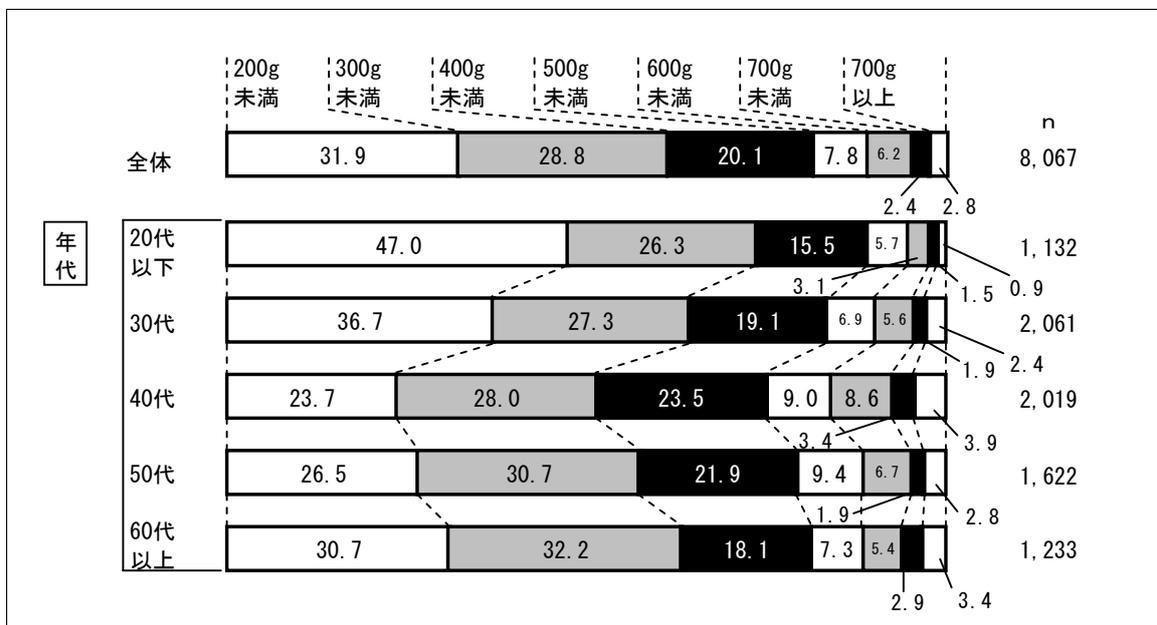
今回調査は、前回調査と比較して「200g未満」が1.2ポイント減少し、それ以外の量については、ほとんどが微増した。

「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:%)

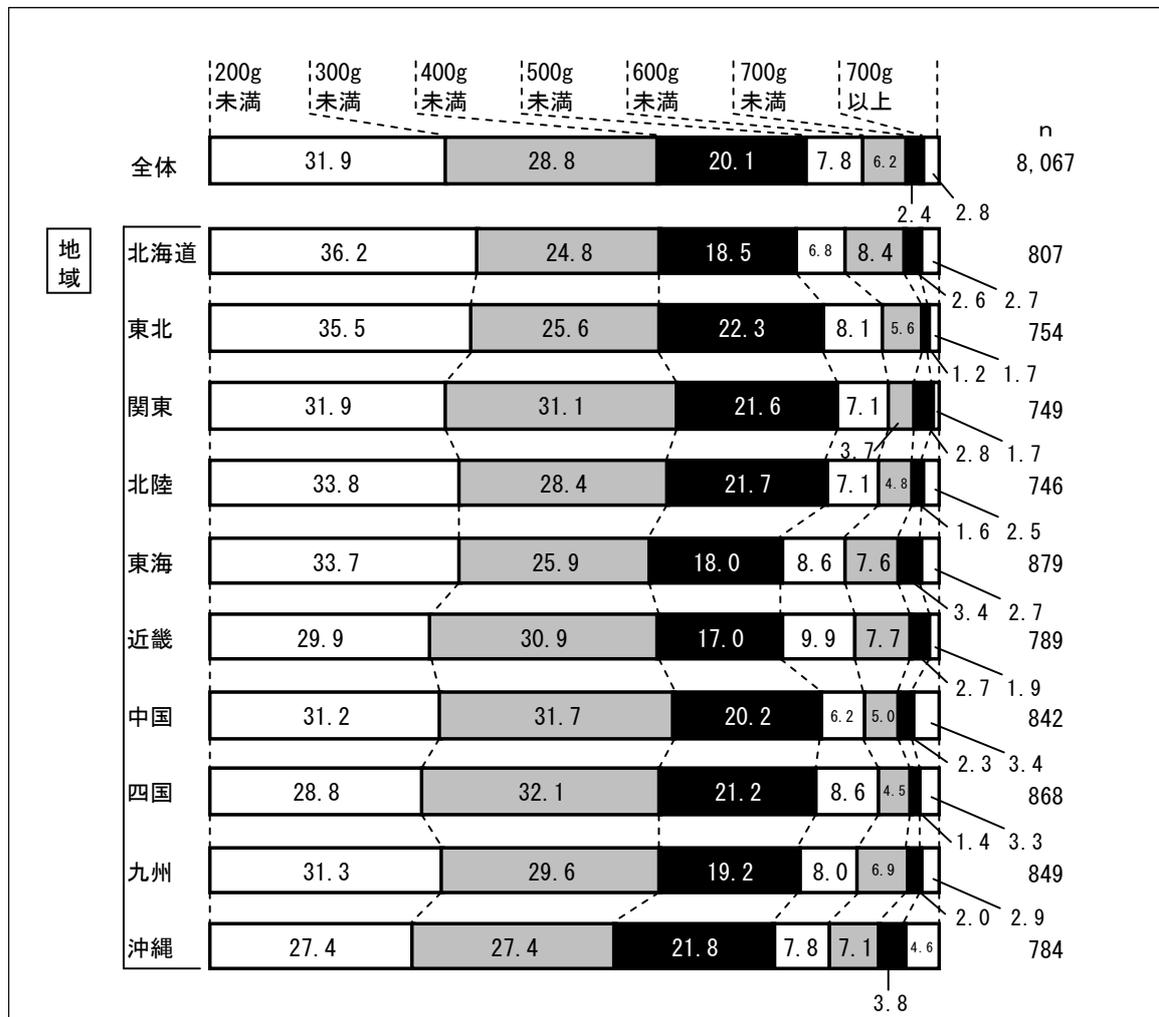


食肉使用量「200g未満」の構成比率については、「20代以下」で47.0%と最も多く、以降「40代」に至るまで減少し、「40代」を底として、再び年代の上昇とともに増加する傾向にある。前回調査では「50代」を底とするカーブを描いていたが、今回および前々回調査では「50代」の「200g未満」構成比率が「40代」を若干上回った。「200g未満」と「300g未満」を合算した数値についても、「40代」を底としたカーブになっている。一方、食卓人数は正反対に「40代」がピークとなるカーブを描いており、食卓人数の多さに伴い食肉使用量も多くなっていることがわかる。この傾向はこれまでの調査でも確認されており、年間を通じて「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:%)



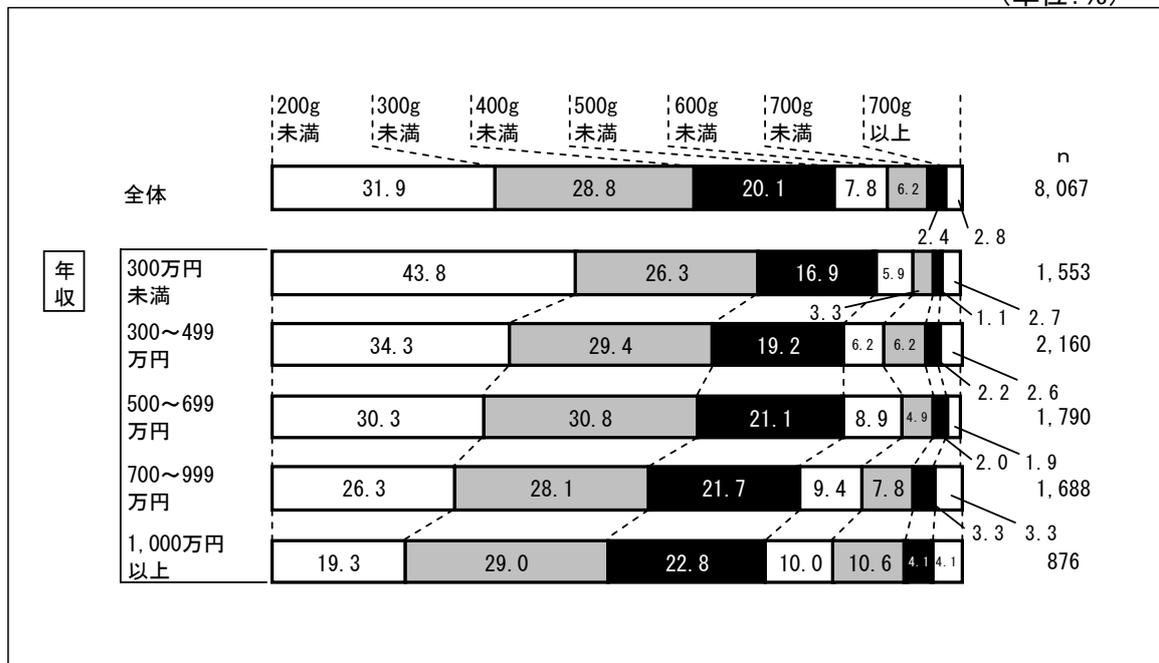
食肉消費量「200g未満」の構成比率が最も高いのが「北海道」で、最も低いのが「沖縄」となった。

また、食肉消費量「200g未満」と「300g未満」を合算した数値は「沖縄」が54.8%と著しく低い。このことは、逆に、「沖縄」の肉の消費量が多いことを物語っている。一方、「沖縄」の食卓人数を見てみると、平均的な数値になっている。これらのことから、「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:%)



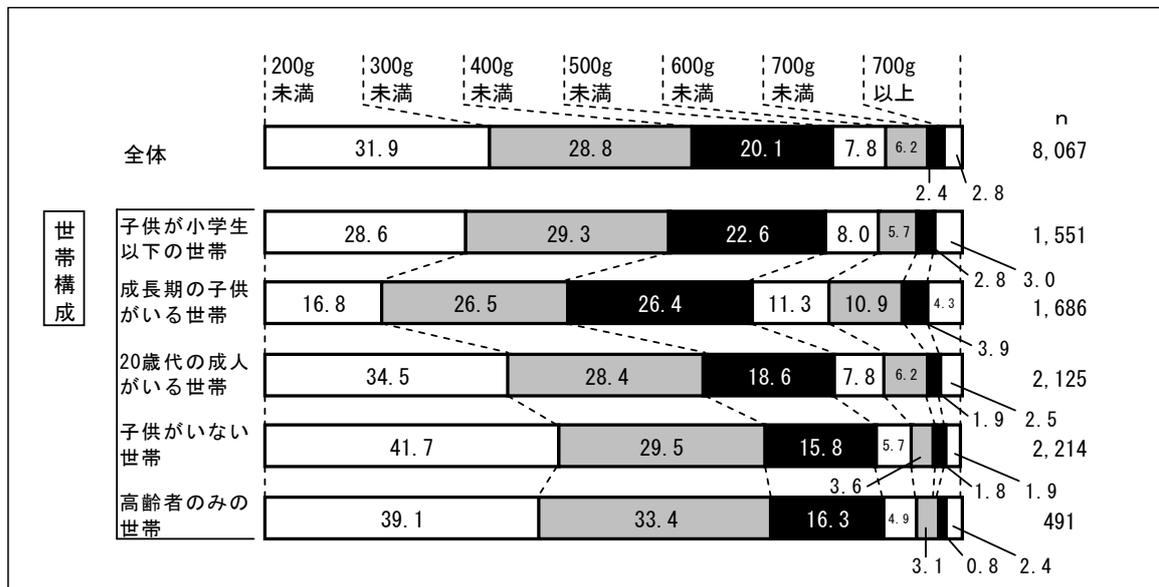
年収が高くなればなるほど食肉消費量「200g未満」の構成比率が低くなっていく傾向にある。世帯年収「300万円未満」世帯は、「1,000万円以上」世帯の2.27倍もの構成比となっている。

このことは、前回調査同様、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、「子供がいない世帯」で最も高くなっている。一方、「成長期の子供がいる世帯」の食卓人数が最も多くなっていることから、食卓人数が多い世帯で、食肉消費量が多くなっていることが想定される。

また、食肉消費量「600g未満」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	%
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	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12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	3.6	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
19年6月	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
今回	1	すき焼き	16.7	炒め物	13.4	ハンバーグ	32.6	唐揚げ	19.5
	2	カレー	14.8	カレー	10.3	餃子	11.3	鍋料理	10.2
	3	焼肉	14.2	鍋料理	9.2	麻婆豆腐	9.8	煮物	9.1
	4	炒め物	8.5	生姜焼き	8.6	スパゲティ/パスタ	6.8	カレー	8.4
	5	肉じゃが	8.2	カツ等揚げ物	6.1	ロールキャベツ	6.4	シチュー	8.3
	6	ステーキ	8.0	豚汁/汁物	4.2	カレー	5.2	丼物	7.7
	7	丼物	7.9	うどん	4.0	鍋料理	4.9	炒め物	4.4
	8	シチュー	6.4	お好み焼き	4.0	チャーハン/ピラフ	4.1	水炊き	4.3
	9	ハヤシライス	5.0	しゃぶしゃぶ	3.9	炒め物	4.1	焼鳥	4.0
	10	おでん	4.6	キムチ鍋	3.8	コロッケ	3.7	うどん	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、季節を問わずメニューが固定化する傾向にある。これまでは7つのメニューが固定化していたが、平成17年6月以降、新たな定番メニューとして「ハヤシライス」が加わり、実に8つのメニューが常にベスト10入りするという状況になった。今回調査では、昨年の平成18年12月調査と、順位に多少の違いはあるものの、ベスト10入りしたメニューの構成は全く一緒であり、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、これまで、1位「炒め物」、2位「カレー」、3位「生姜焼き」という順位が固定化していたが、今回調査で「鍋料理」が3位に浮上した。「お好み焼き」が、平成17年12月調査以外では常にランク・インしており、今後固定メニューとなる可能性を秘めている。「豚肉」は、他の食肉と比較すると、固定化したメニューが5つと少なく、比較的バリエーションに富んだ素材になっているものと思われる。とは言え、今回調査を昨年の平成18年12月調査と比較すると、牛肉同様、若干順位に変動があるものの、メニュー構成として9つが一緒であり、同じ季節で比較すると、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ことがわかる。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。今回、「炒め物」が新たな定番メニューとして加わった。今回調査を昨年の平成18年12月調査と比較すると、ここでもやはり9つのメニューが同一であり、同じ季節で見ると変化が少ないことがわかる。

「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、8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	カレー	94	炒め物	172	カレー	142
2	炒め物	94	カレー	158	炒め物	131
3	鍋料理	74	鍋料理	128	鍋料理	114
4	ハンバーグ	61	シチュー	86	ハンバーグ	94
5	丼物	47	煮物	86	唐揚げ	90
6	煮物	42	ハンバーグ	85	丼物	90
7	唐揚げ	41	唐揚げ	84	煮物	73
8	生姜焼き	35	丼物	80	シチュー	71
9	シチュー	33	生姜焼き	65	生姜焼き	68
10	うどん	30	焼肉	58	肉じゃが	62
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	137	カレー	94		
2	炒め物	106	炒め物	83		
3	鍋料理	100	焼肉	63		
4	すき焼き	76	鍋料理	63		
5	ハンバーグ	65	すき焼き	51		
6	焼肉	65	煮物	50		
7	唐揚げ	60	ハンバーグ	48		
8	シチュー	59	肉じゃが	41		
9	生姜焼き	59	唐揚げ	38		
10	煮物	53	丼物	38		

「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。

また、「煮物」、「唐揚げ」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。

「焼肉」が、「60代以上」で非常に人気の高いメニューとなっている点も特徴的である。

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	61	炒め物	67	カレー	67	カレー	61
2	炒め物	50	カレー	60	炒め物	52	炒め物	58
3	ハンバーグ	42	鍋料理	37	鍋料理	46	鍋料理	45
4	鍋料理	37	唐揚げ	35	生姜焼き	41	焼肉	33
5	生姜焼き	35	丼物	34	ハンバーグ	39	シチュー	32
6	唐揚げ	33	ハンバーグ	33	煮物	30	生姜焼き	30
7	丼物	32	シチュー	31	丼物	29	ハンバーグ	29
8	焼肉	28	焼肉	27	肉じゃが	28	煮物	29
9	シチュー	27	生姜焼き	25	シチュー	27	丼物	29
10	煮物	27	すき焼き	24	焼肉	24	唐揚げ	25
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	66	鍋料理	56	カレー	72	カレー	68
2	炒め物	60	炒め物	51	鍋料理	61	炒め物	64
3	丼物	54	カレー	43	炒め物	54	鍋料理	57
4	鍋料理	51	ハンバーグ	38	ハンバーグ	41	ハンバーグ	39
5	唐揚げ	47	焼肉	34	煮物	32	唐揚げ	35
6	煮物	37	唐揚げ	30	焼肉	32	丼物	33
7	ハンバーグ	35	煮物	28	唐揚げ	32	シチュー	32
8	シチュー	31	シチュー	26	すき焼き	29	すき焼き	30
9	カツ等揚げ物	28	丼物	26	肉じゃが	26	煮物	30
10	うどん	27	しゃぶしゃぶ	23	生姜焼き	24	カツ等揚げ物	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	鍋料理	65	炒め物	71				
2	カレー	60	カレー	67				
3	炒め物	59	煮物	33				
4	煮物	45	シチュー	27				
5	唐揚げ	34	ハンバーグ	26				
6	シチュー	33	焼肉	26				
7	ハンバーグ	31	カツ等揚げ物	25				
8	焼肉	30	ゴーヤチャンプルー	25				
9	丼物	29	生姜焼き	24				
10	肉じゃが	26	鍋料理	24				

どの地域でも「カレー」、「炒め物」が上位に入っており、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。

「鍋料理」が「沖縄」のみで順位が低く、他の地域では人気の高いメニューになっている点が特徴的である。また、「沖縄」の「ゴーヤチャンプルー」は地域特性を表している。「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	146	炒め物	170	カレー	153
2	カレー	137	カレー	163	炒め物	120
3	鍋料理	80	鍋料理	134	鍋料理	110
4	煮物	73	ハンバーグ	96	ハンバーグ	85
5	ハンバーグ	63	煮物	88	シチュー	74
6	丼物	60	唐揚げ	86	煮物	67
7	シチュー	51	丼物	84	丼物	61
8	唐揚げ	49	焼肉	81	生姜焼き	58
9	焼肉	47	シチュー	64	唐揚げ	57
10	生姜焼き	47	カツ等揚げ物	62	焼肉	53
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	117	鍋料理	60		
2	炒め物	110	カレー	55		
3	鍋料理	95	ハンバーグ	40		
4	唐揚げ	81	唐揚げ	40		
5	丼物	78	炒め物	40		
6	ハンバーグ	69	すき焼き	37		
7	焼肉	64	シチュー	35		
8	生姜焼き	63	肉じゃが	34		
9	シチュー	62	しゃぶしゃぶ	30		
10	すき焼き	57	焼肉	28		

世帯年収別に見ても、「カレー」、「炒め物」、「鍋料理」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4位と上位にランク・インしているが、「700万円以上」世帯になるとランク・インしておらず、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、「700万円以上」世帯になると、「すき焼き」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	129	カレー	132	カレー	169
2	炒め物	123	炒め物	111	炒め物	154
3	鍋料理	94	鍋料理	86	鍋料理	148
4	ハンバーグ	75	唐揚げ	84	ハンバーグ	101
5	シチュー	69	丼物	81	煮物	89
6	唐揚げ	68	ハンバーグ	78	唐揚げ	77
7	丼物	66	シチュー	61	生姜焼き	76
8	煮物	59	焼肉	59	丼物	74
9	カツ等揚げ物	48	生姜焼き	53	シチュー	64
10	焼肉	47	すき焼き	52	焼肉	58
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	165	カレー	36		
2	カレー	159	炒め物	33		
3	鍋料理	129	すき焼き	25		
4	煮物	94	煮物	24		
5	焼肉	87	焼肉	22		
6	ハンバーグ	81	鍋料理	22		
7	肉じゃが	78	ハンバーグ	18		
8	シチュー	76	シチュー	16		
9	唐揚げ	74	水炊き	14		
10	生姜焼き	71	豚汁/汁物	14		

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。

「成長期の子供がいる世帯」においては 4 番目の人気メニューになっている「唐揚げ」も、「高齢者のみの世帯」ではランク・インしておらず、特徴的である。