

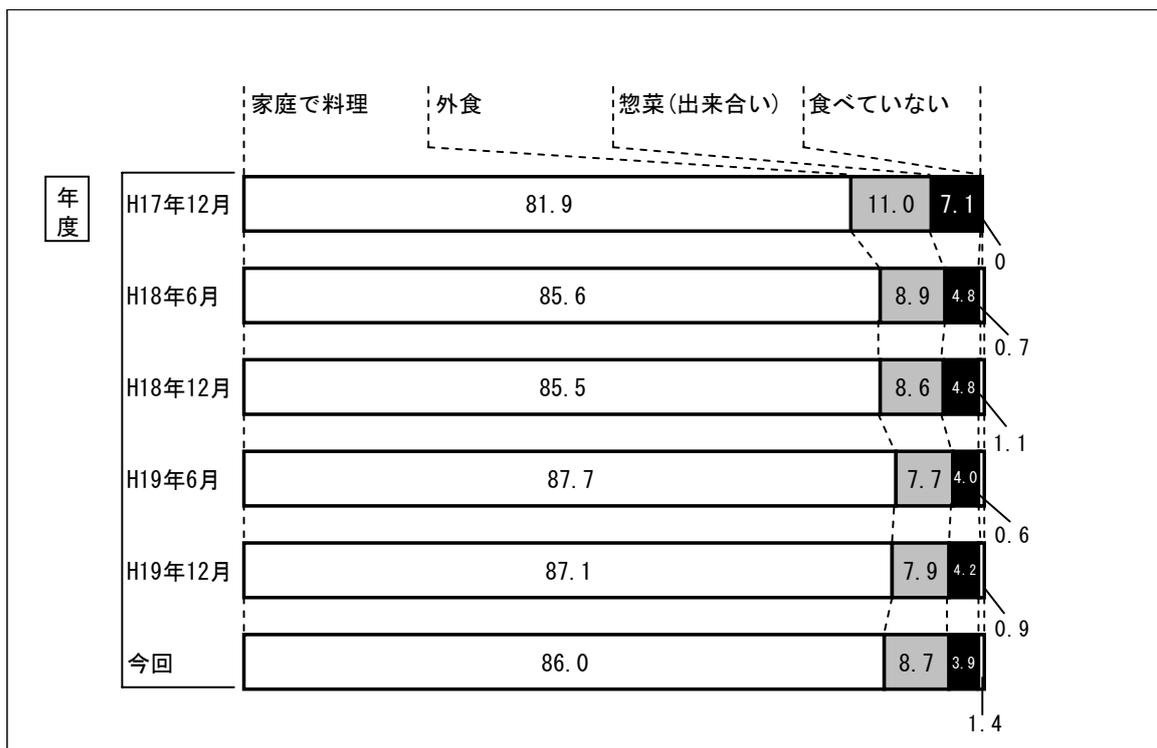
第V章 夕食の肉料理に関する実態

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:%)



「家庭で料理」をする率は、平成19年6月をピークに徐々に減少してきており、今回調査では、前回よりも1.1ポイント減少し、86,0%となった。

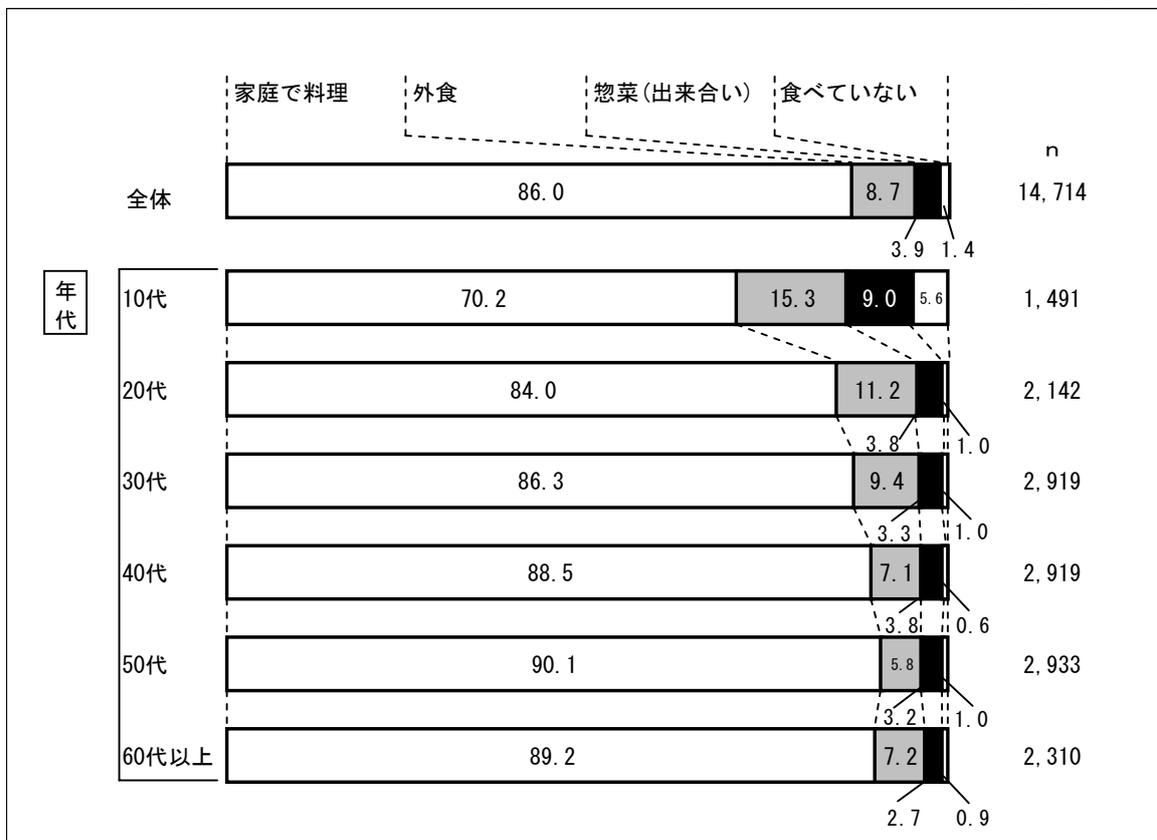
その反面、「外食」率は平成19年6月以降、微減の傾向にあり、今回調査では、前回よりも0.8ポイント増加し、8.7%となった。

「惣菜(出来合い)」は3.9%とこれまでとあまり変わらない結果であったが、「食べていない」の比率は、過去3年間の調査では最高の1.4%となった。

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:%)



「10代」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「10代」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、かろうじて70%に達している状況となっている。

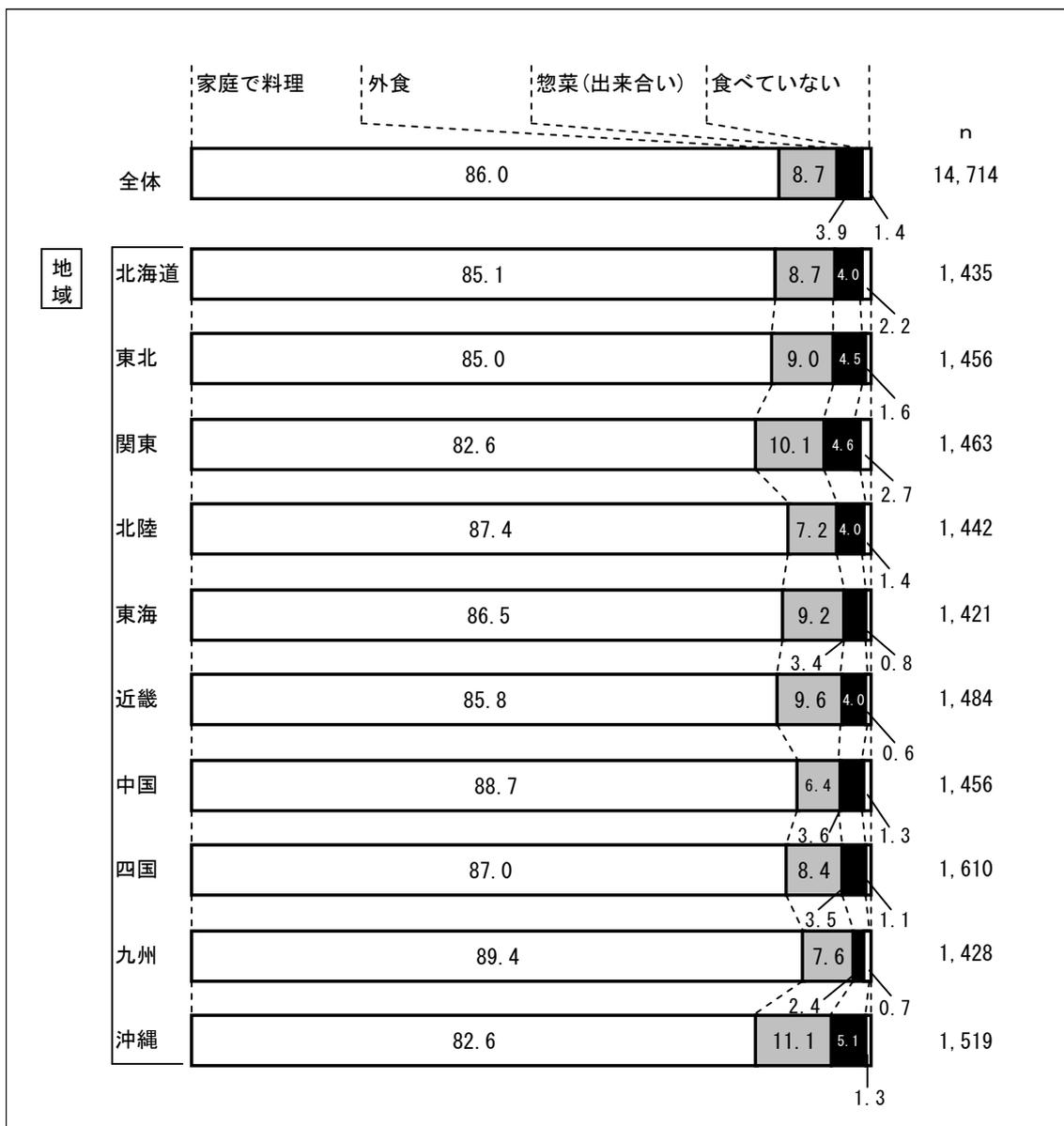
反面、「外食」率は「10代」から「50代」まで年代の増加とともに低下する傾向にある。ここでも「10代」が他の年代と異なり15.3%と、極めて高い数値となっている。

上記の「家庭で料理する」率や「外食」率は、これまでの調査と同様の「50代」でピークを迎える傾向が出ており、このことがそれぞれの年代の特徴となっていることが想定される。

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:%)



「家庭で料理」する率が最も高いのが「九州」であり、最も低いのが「関東」および「沖縄」であった。

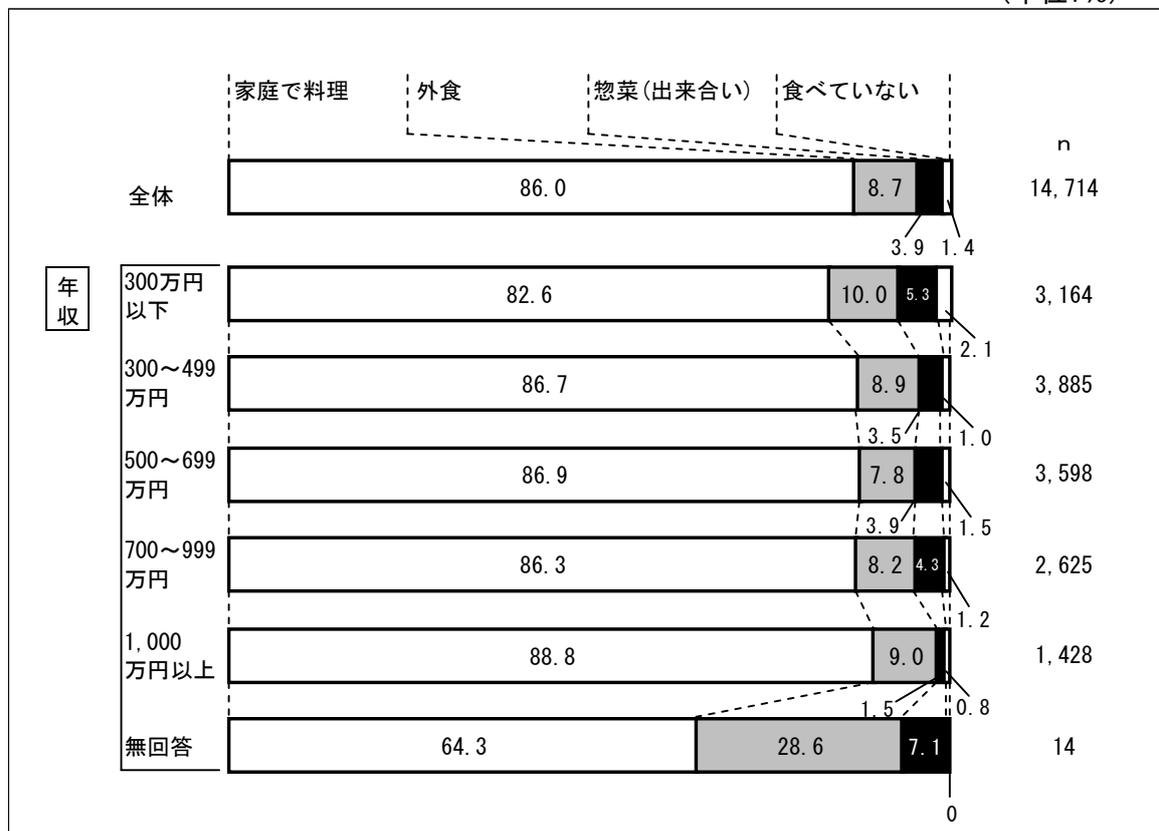
逆に、「外食」率は「沖縄」で最も高く、「中国」で最も低くなった。

「沖縄」の「家庭で料理」率が低いのは、これまで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:%)



「家庭で料理」率は、「1,000万円以上」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「1,000万円以上」が他の年収層よりも突出して低く、1,000万円未満との間に若干の格差が見られる。

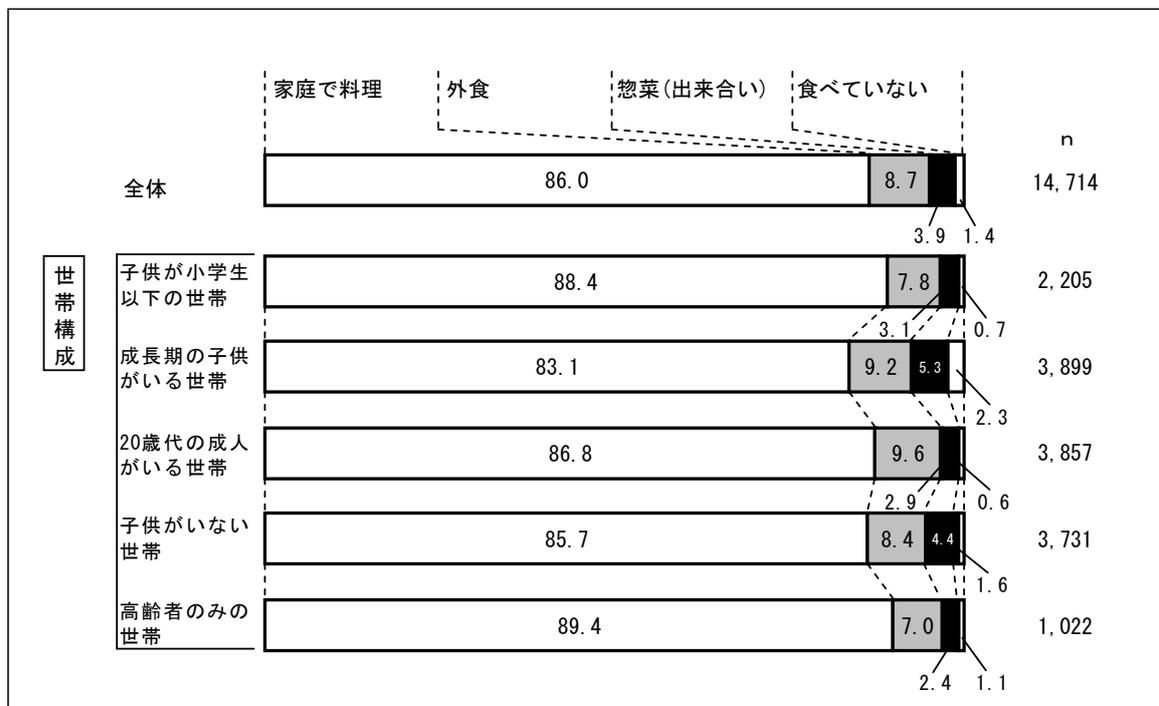
「外食」率は「300万円以下」世帯が最も高く、「500~699万円」世帯が最も低い。

「食べていない」率については、「300万円以下」世帯が2.1%と、他の年収層より突出して高く、ここでもわずかだが格差が見られた。

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:%)



「家庭で料理」する率は「高齢者のみの世帯」で **89.4%**と最も高く、「成長期の子供がいる世帯」で **83.1%**と最も低くなった。どの世帯構成も「家庭で料理」率が **90%**に満たなかった。

「外食」率は、「**20歳代の成人がいる世帯**」で最も高く、「高齢者のみの世帯」で最も低かった。

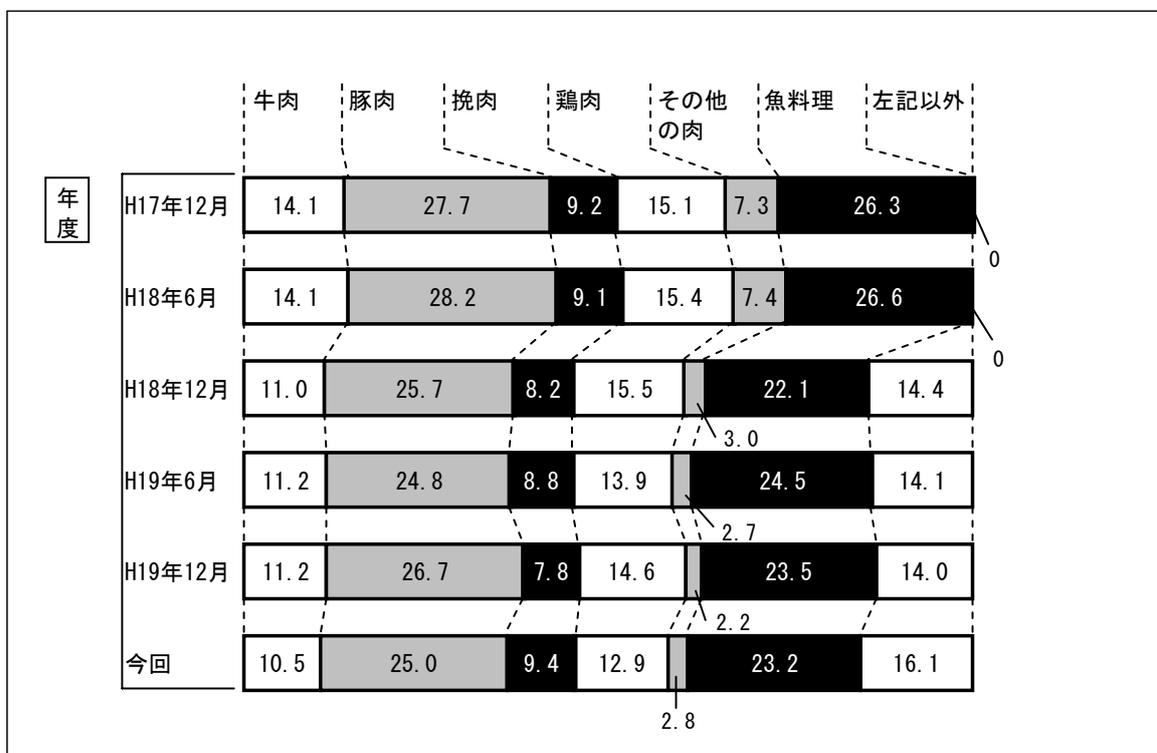
これまでの調査結果からは、「成長期の子供がいる世帯」は「家庭での料理」率が高かったが、今回、最も低い数値となった。一方で、「成長期の子供がいる世帯」の外食比率や惣菜比率は、他の層よりも高かった。おそらくは、母親が多忙のため、惣菜で食事を済ます、もしくは子供と一緒に外食で済ます、といった世帯が増えてきていることが想定された。

また、「**20歳代の成人のいる世帯**」については、これまで同様、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:%)



「牛肉」は、今回 **0.7** ポイント微減し、これまでの調査で最低の使用率となった。

「豚肉」も今回 **1.7** ポイント微減したが、前回同様、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 **1.6** ポイントと微増し、過去 **3** 年の調査で最も高い割合となった。

「鶏肉」は、今回 **1.7** ポイント微減し、過去 **3** 年の調査で最も低い割合となった。

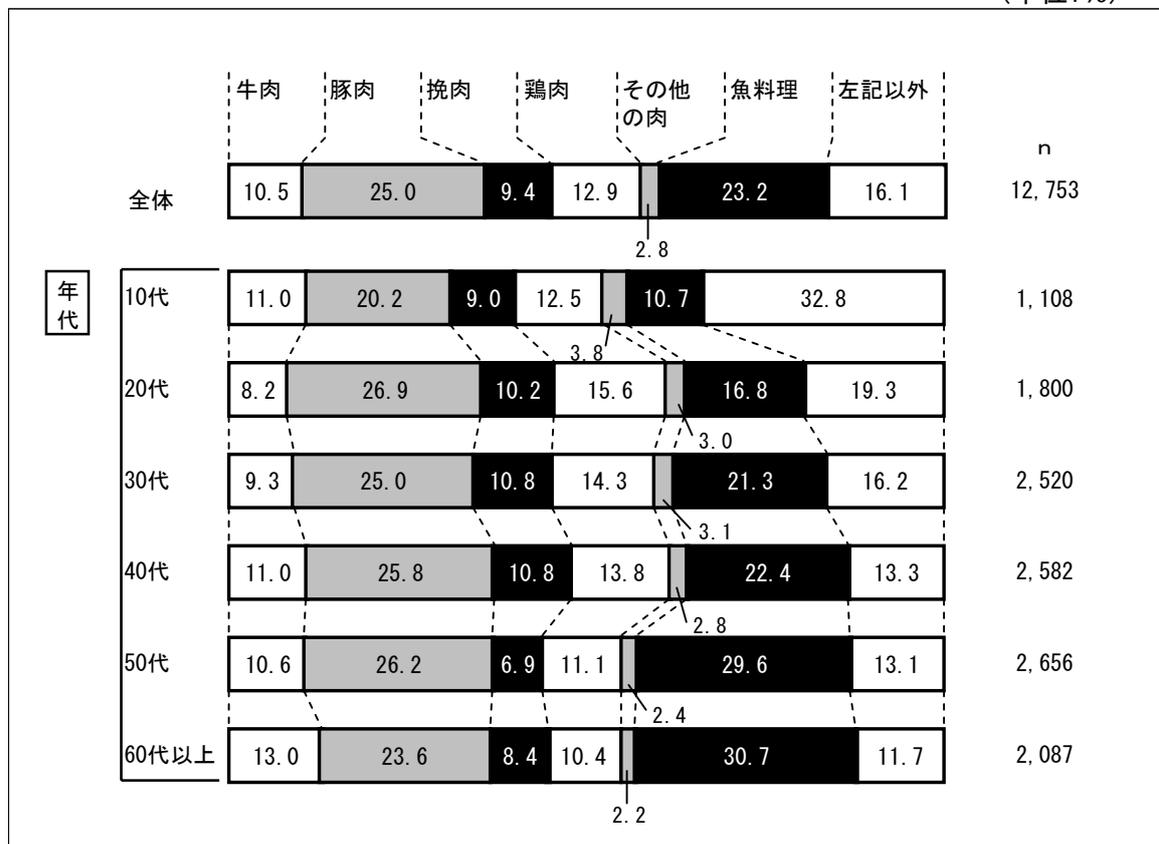
「魚料理」は **0.3** ポイント微減した。

野菜等が中心と考えられる「左記以外」は今回調査で **2.1** ポイント微増しており、鶏肉の使用率が減少したことから、豚肉、魚料理に次ぐポジションとなった。

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、「60代以上」で最も多く使用されており、「20代」で最も使用が低くなっている。

「豚肉」は「20代」の使用率が最も高く、「10代」で最も低い。前回および前々回の調査では「40代」の「豚肉」使用率が最も高いという特徴があったが、今回調査では特にそのような傾向は見られなかった。

「挽肉」は「40代」以下でやや使用率が高く、「50代」以上で使用率が低くなっている。

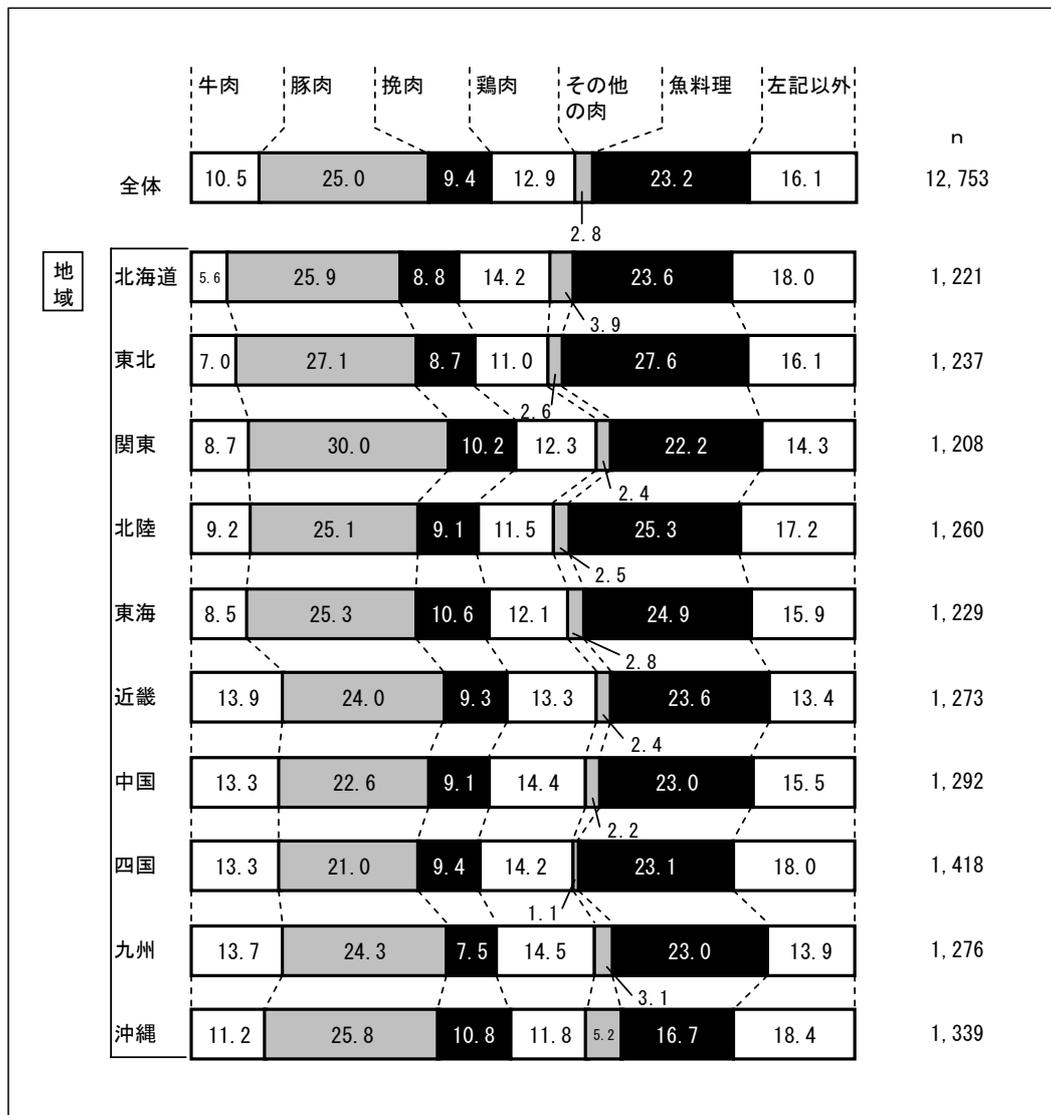
「鶏肉」は、「20代」以降、年代の上昇とともに使用率が低下する傾向にある。

「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、「10代」世帯の2.87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」、「九州」、「中国」、「四国」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。

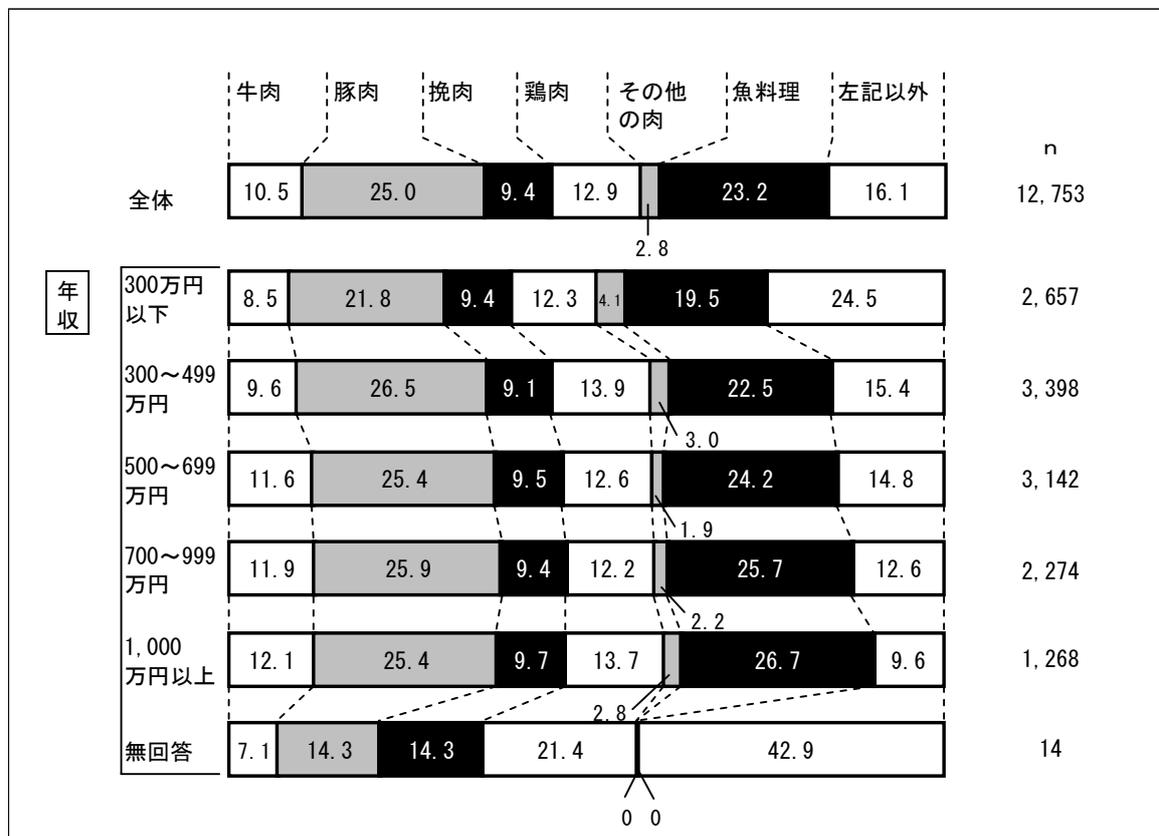
「豚肉」は「関東」、「東北」、「北海道」での使用率が高く、「四国」、「中国」、「近畿」で低くなっている。

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。

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、これまでの調査結果と同様、年収の増加とともに使用率も上昇する傾向にあることが今回も確認された。

「豚肉」使用率は、「300万円以下」世帯が最も低く、「300~499万円」世帯が最も高くなった。

「挽肉」は、どの層も同じように9%台の使用率となっている。

「鶏肉」使用率は、「300~499万円」世帯が最も高く、「700~999万円」世帯が最も低いですが、これも層による違いは見受けられなかった。

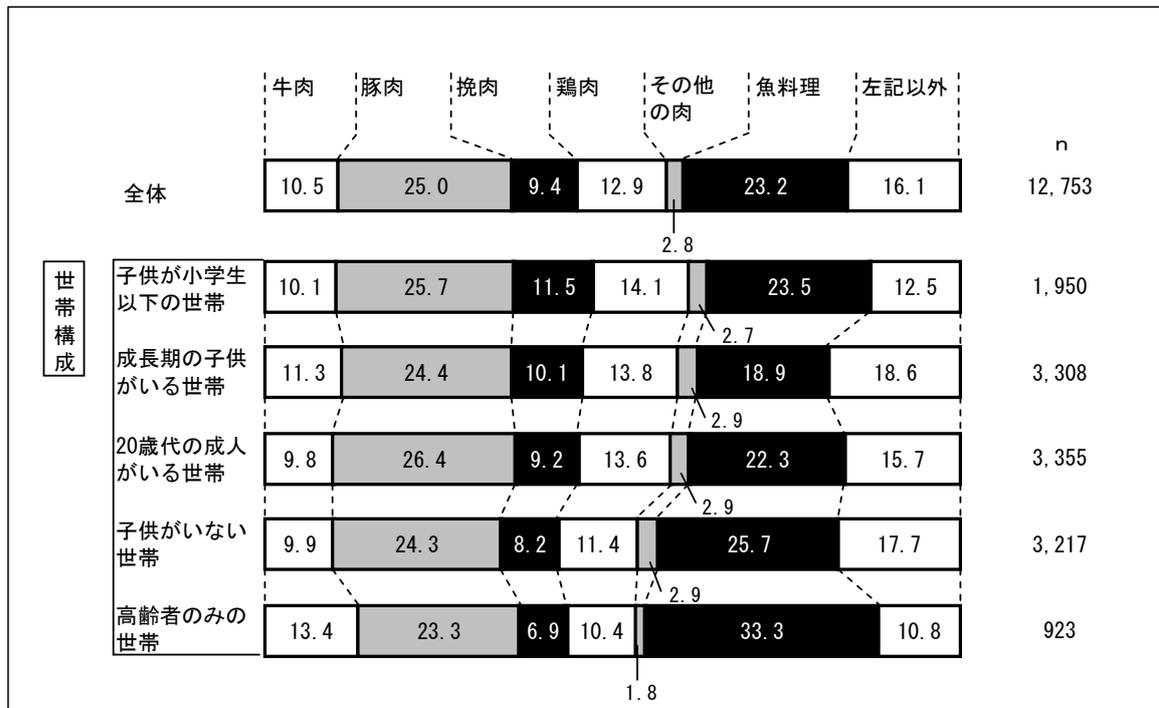
「魚料理」は、これまでの調査同様、「300万円未満」世帯の使用率が、突出して低くなっている点が特徴的であった。

「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「高齢者のみの世帯」で高い使用率となっており、「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「高齢者のみの世帯」で低い使用率になっており、「20歳代の成人がいる世帯」で高くなっている。

「鶏肉」の使用率は「子供が小学生以下の世帯」で最も高く、ライフスタイルの進展に伴い低下し、「高齢者のみの世帯」で最も低くなっている。

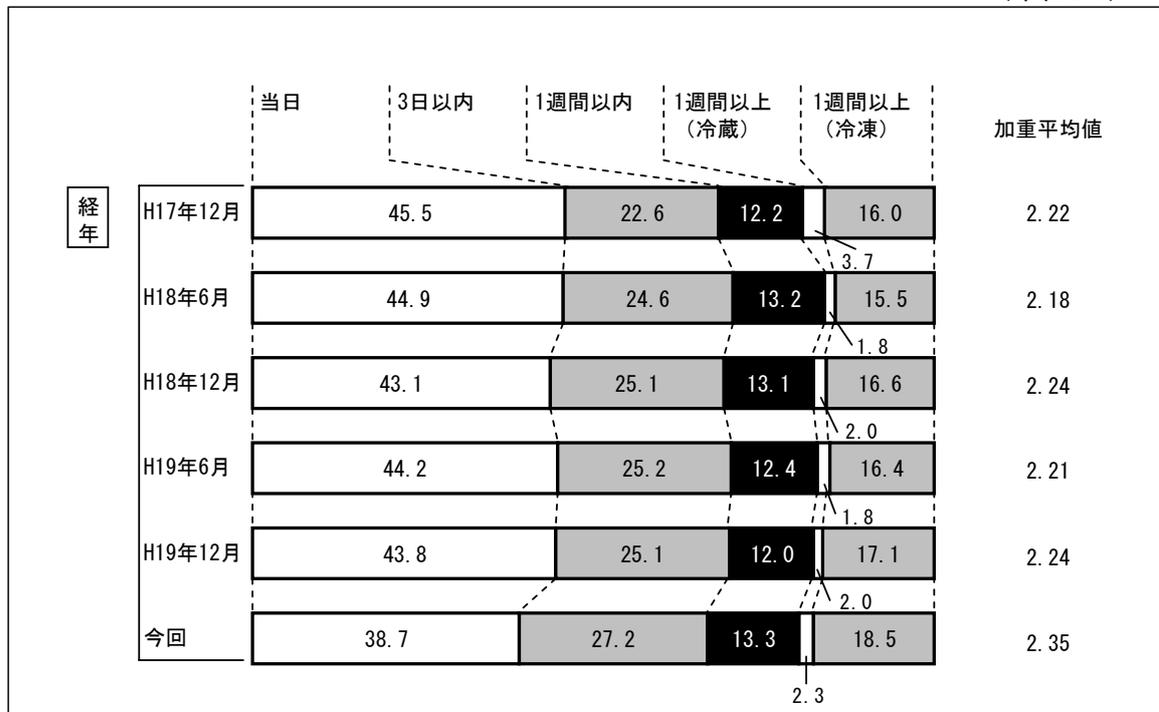
「魚料理」は「高齢者のみの世帯」で**33.3%**と突出して使用率が高く、「成長期の子供がいる世帯」で**18.9%**と低くなっている。

「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、「高齢者のみの世帯」で最も低く、「成長期の子供がいる世帯」で最も高くなっている。

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:%)



今回調査では、これまでよりも、食肉の保存行動がやや長期化しているという傾向が見られた。

「当日」中に使用するという行動が最も多いことは、これまで通りであるが、44%前後を横ばいに推移していたこれまでの傾向と異なり、今回調査では38.7%と前回よりも5.1ポイント大きく減少している。

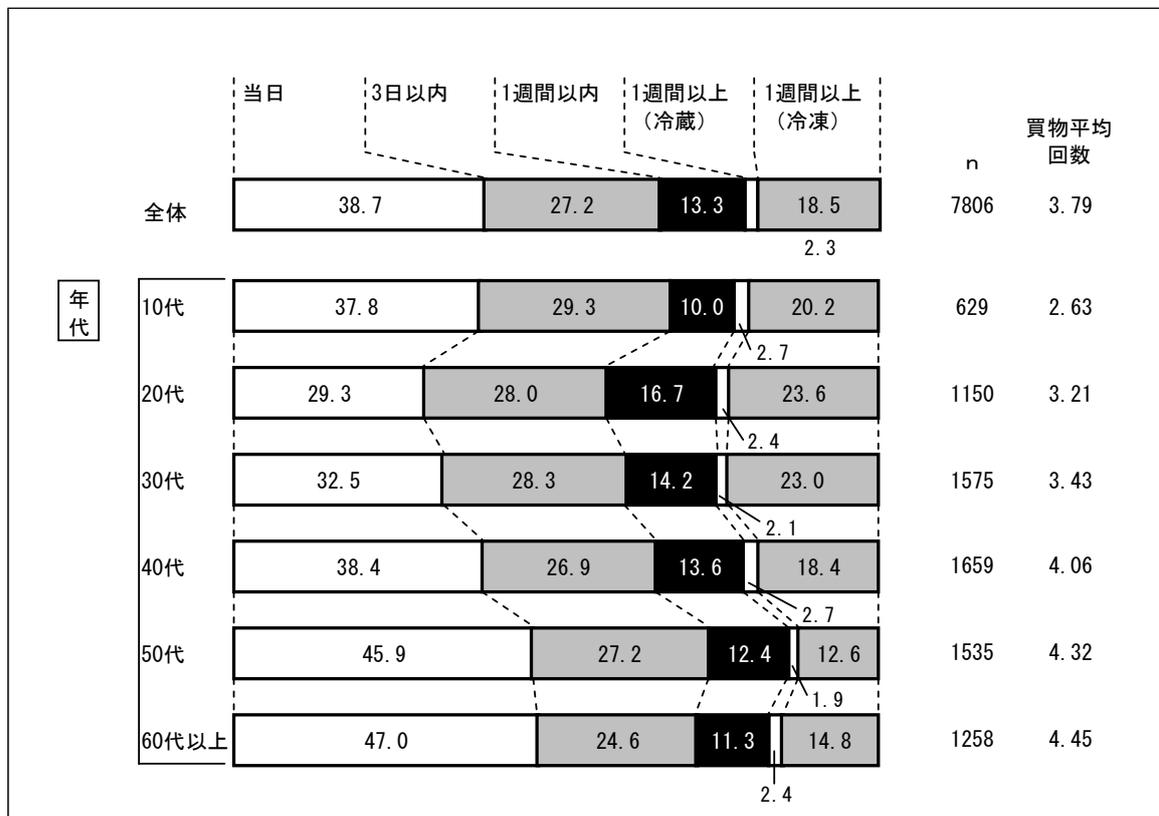
逆に、「3日以内」に使用する率については前回よりも2.1ポイント増加しており、食肉の保存行動が長期化していることがわかる。

「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+2.35と0.11ポイント増加している。これまで0.1を超える増減がなかったことを考えると、今回、比較的急に保存行動が長期化したこととなる。

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。

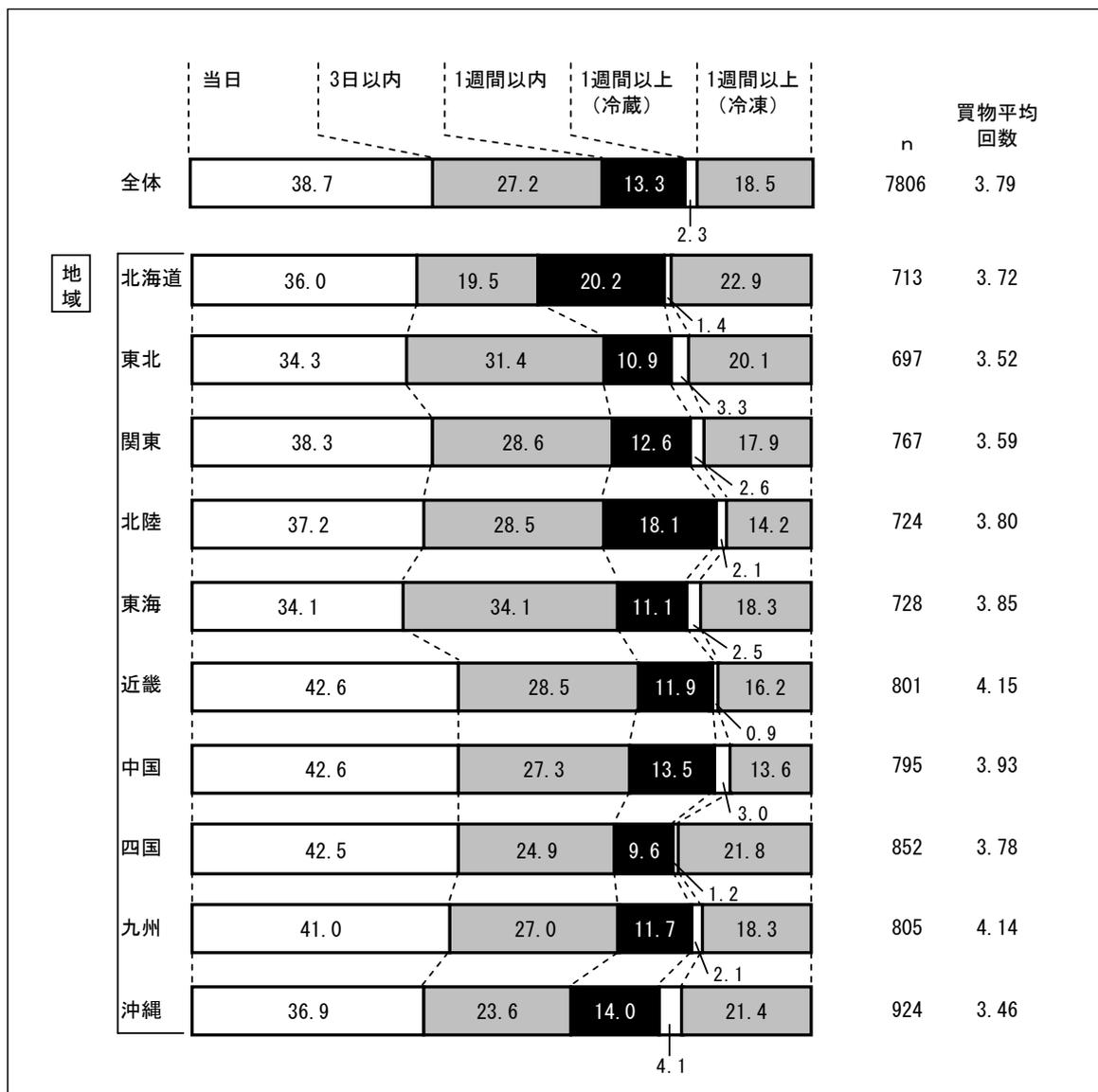
「買物平均回数」については年代の上昇とともに増加する傾向にある。

これらのことより、これまでの調査と同様、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:%)

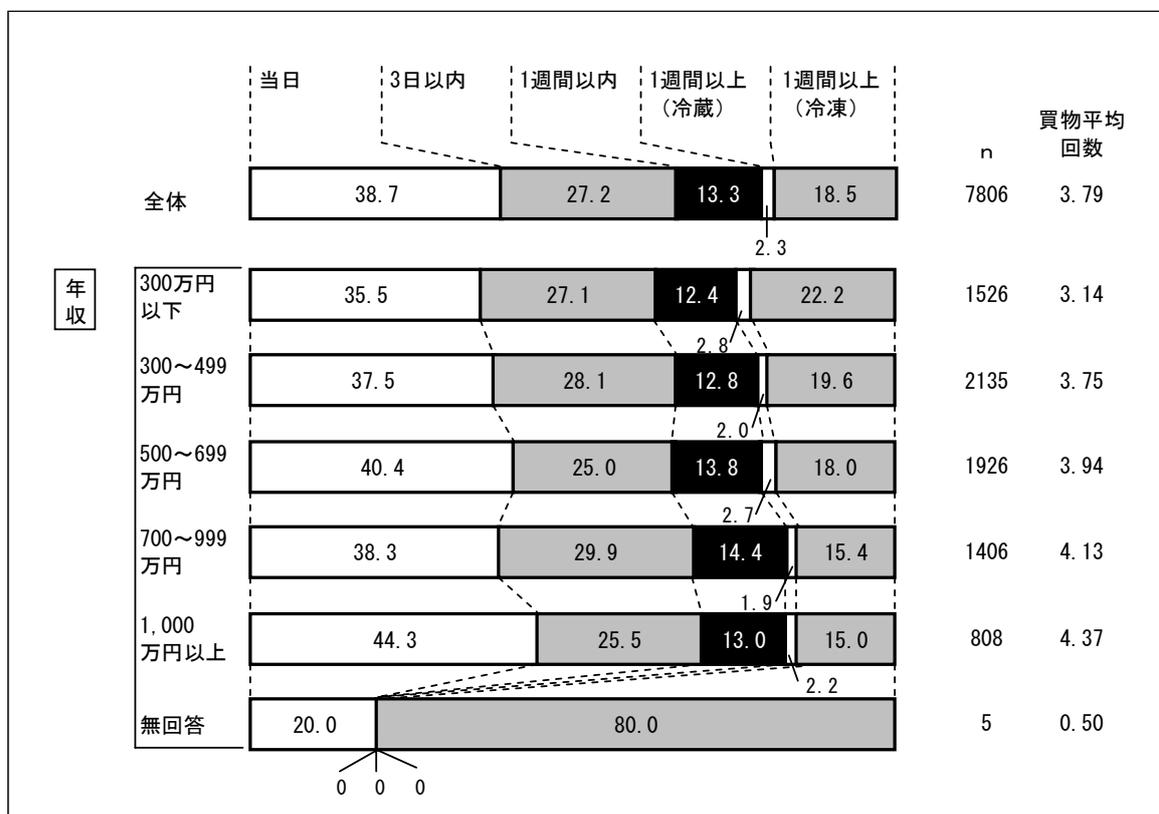


「当日」使用率は「近畿」、「中国」、「四国」の順で高い。総じて、西日本が「当日」使用率40%を超えており、東日本及び「沖縄」で30%台となっている。買物頻度は「近畿」で最も高くなっていることから、「近畿」ではこまめに買物に行き、買った肉は早めに食べてしまうという消費行動をとる傾向にあることがわかる。

3. 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、おおむね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44.3%と極めて高くなっている点が特徴的である。

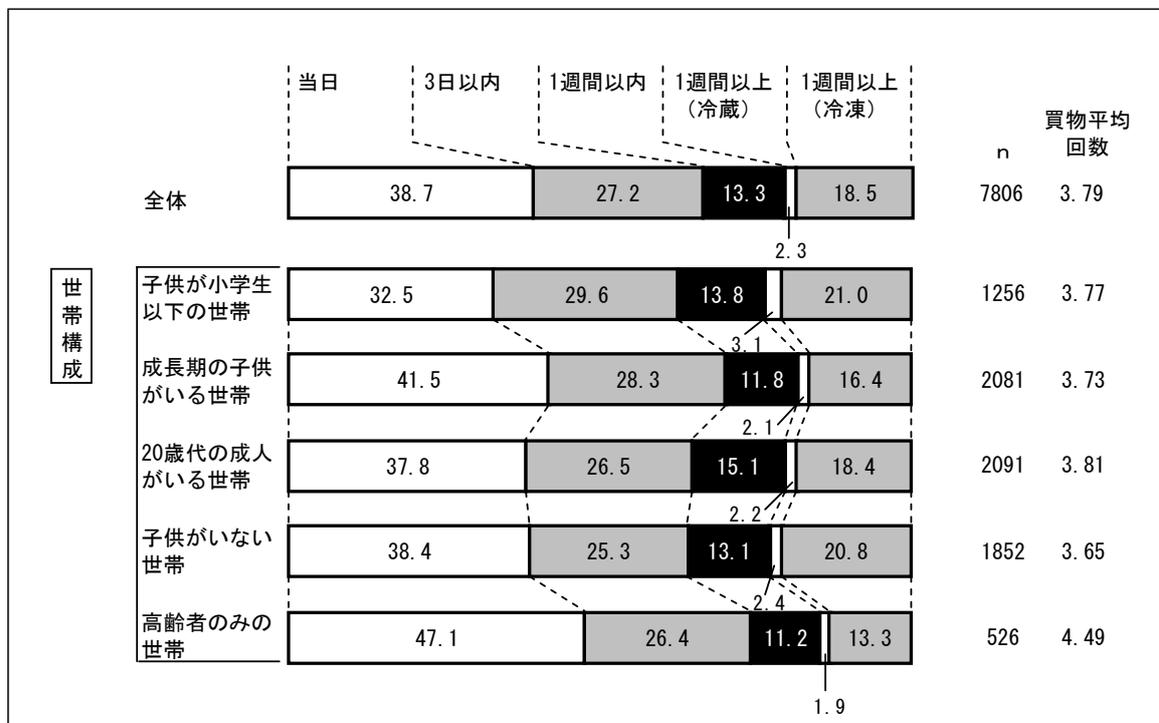
買物平均回数についても、同様に、世帯年収が高くなるほど頻繁に買物に行く傾向にあり、世帯年収「300万円未満」が週に3.14回、買物に行くのに対し、世帯年収「1,000万円以上」の世帯では4.37回と、平均で1回以上多く買物に行っていることがわかる。

これらのことは、これまでと同様の傾向であり、今回についても、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確認された。

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**47.1%**と他よりも突出して最も高い状況であった。

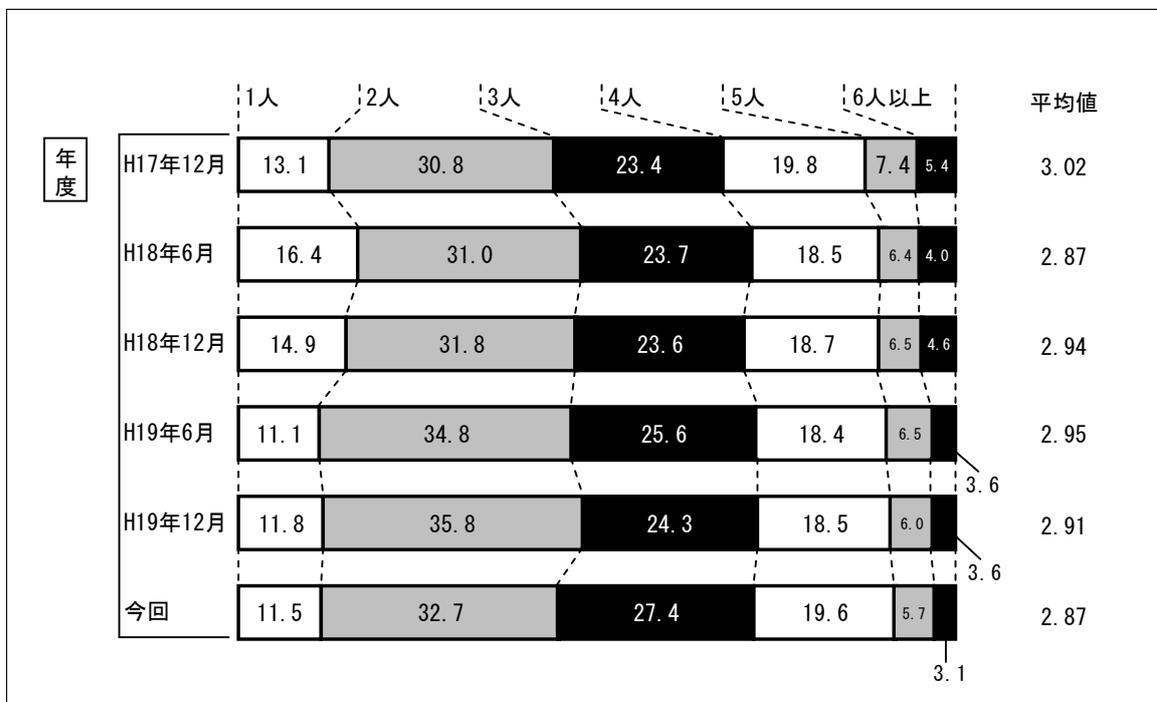
買物平均回数については「子供がいない世帯」が最も頻度が低く、「高齢者のみの世帯」で最も頻度が高くなった。「高齢者のみの世帯」では、比較的時間的なゆとりがあることから、頻繁に買物に行っていることが想定された。

「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:%)



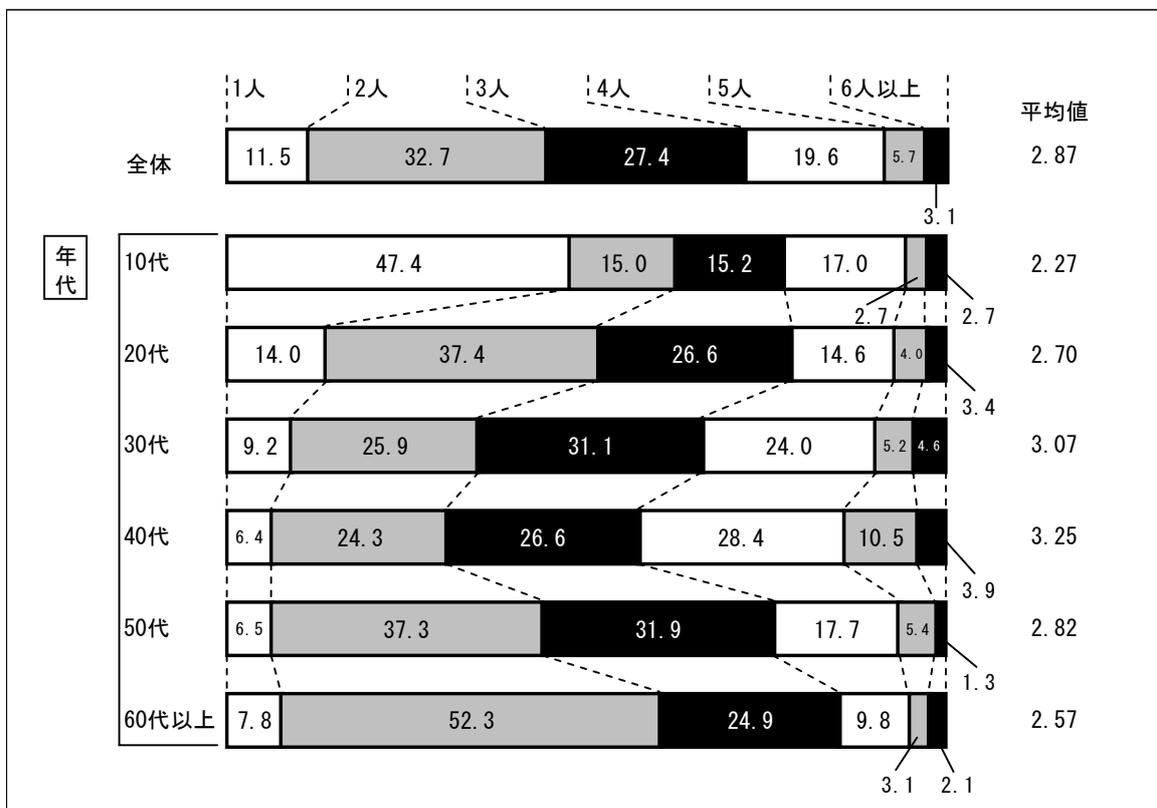
今回調査では、2人で夕食をとる世帯構成比率が前回調査より3.1ポイント減少している一方、3人で夕食をとる世帯構成比率が3.1ポイント減少しており、平均値としては前回調査よりも0.04人少ない2.87人となった。

過去3年間の調査を見ると、食卓平均人数が、ほぼ2.9人±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。この傾向は、これまでの調査と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。

「10代」については食卓人数1人が47.4%と、他の年代と比較して突出して多く、特徴的である。

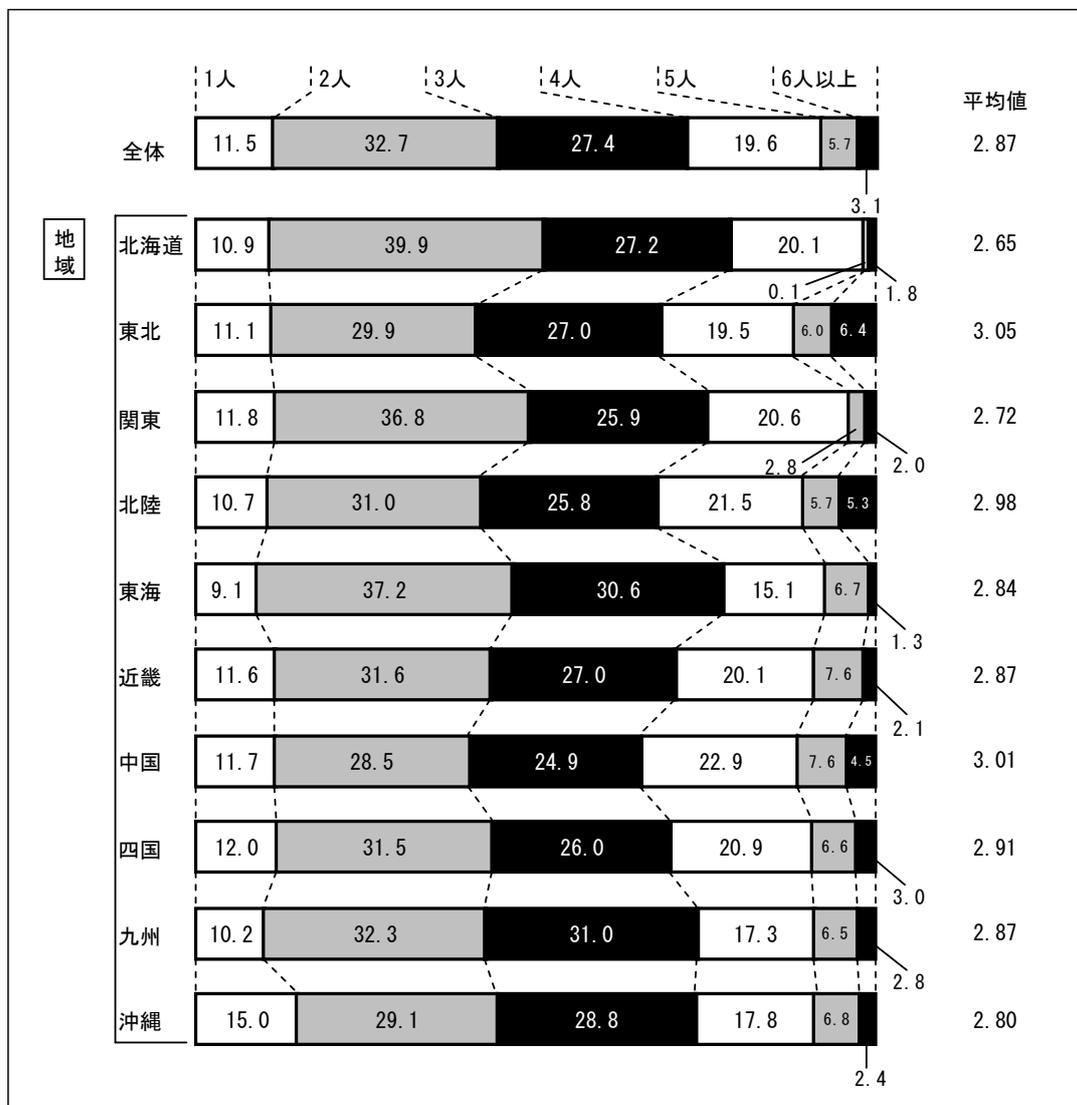
「60代以上」についても、食卓人数2人が52.3%と、半数以上あり、こちらも他の年代と比較して突出していて、特徴的となっている。

「40代」は、食卓人数5人が唯一10%を上回っており、このこともあって平均食卓人数が多くなっている。

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:%)



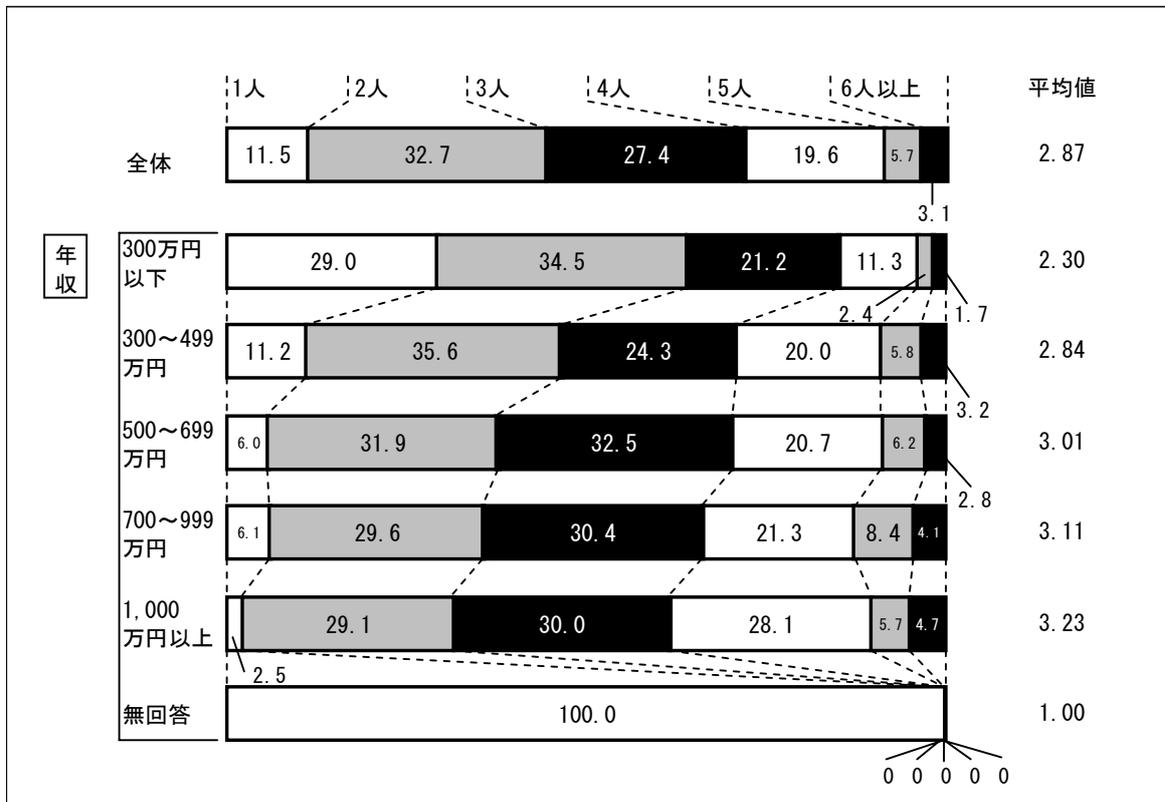
食卓人数平均値が最も少ないのが「北海道」の2.65人、一方、最も多いのが「東北」の3.05人であった。「関東」は2.72人と2番目に低い数値で、過去の調査からも「関東」の食卓人数は常に少ない状況にある。

「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、これまでの調査同様、世帯年収の増加とともに増加する傾向にある。

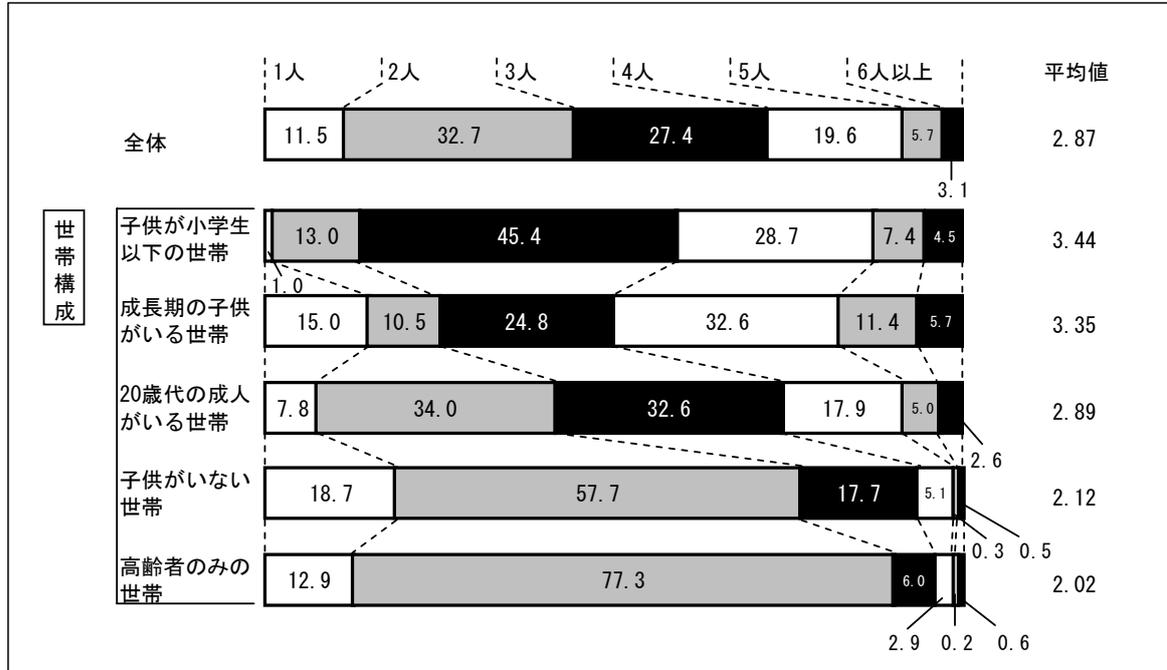
「300万円未満」世帯においては、食卓人数1人の構成比が29.0%と、極めて高く、最も低い「1,000万円以上」世帯の11.6倍にもなっている点が特徴的である。

食卓人数4人についても、これまでの調査結果同様、年収の増加とともに、顕著に増加する傾向がある。

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、これまでの調査結果とほぼ同じような状況で、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。

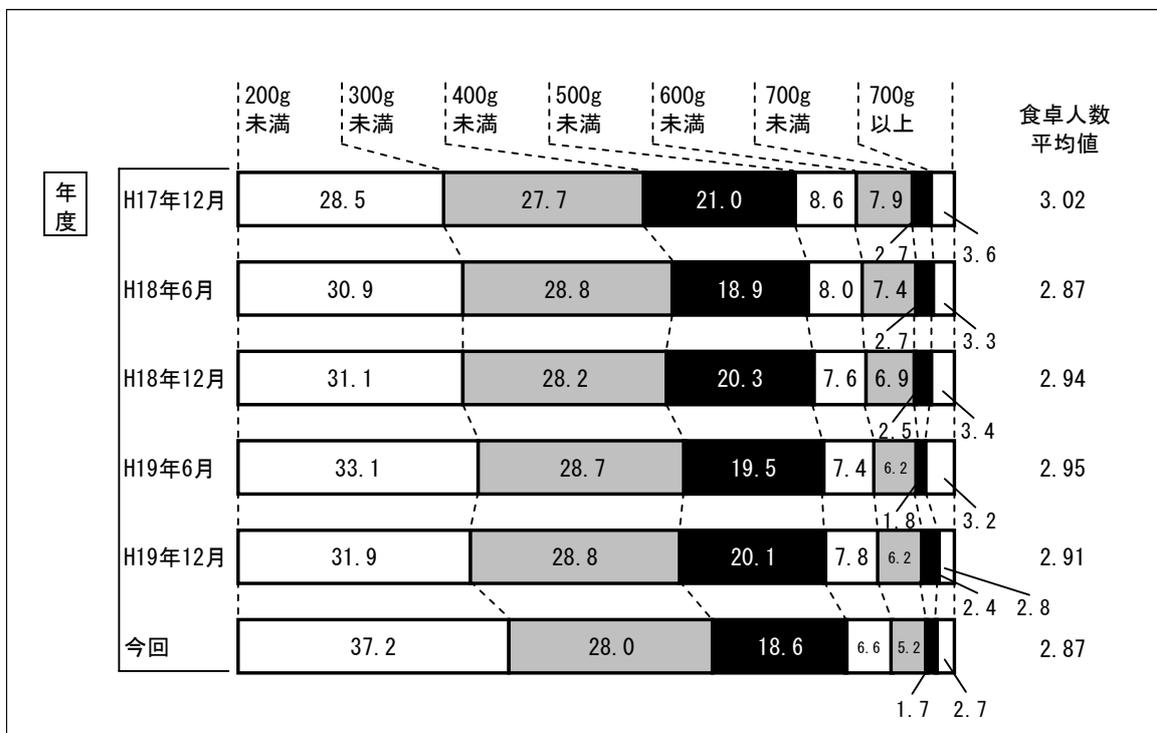
食卓人数 1 人の構成比率については、「子供が小学生以下の世帯」が 1.0%と極度に低く、子供と一緒に食事をしているためであることが考えられた。

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 77.3%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:%)



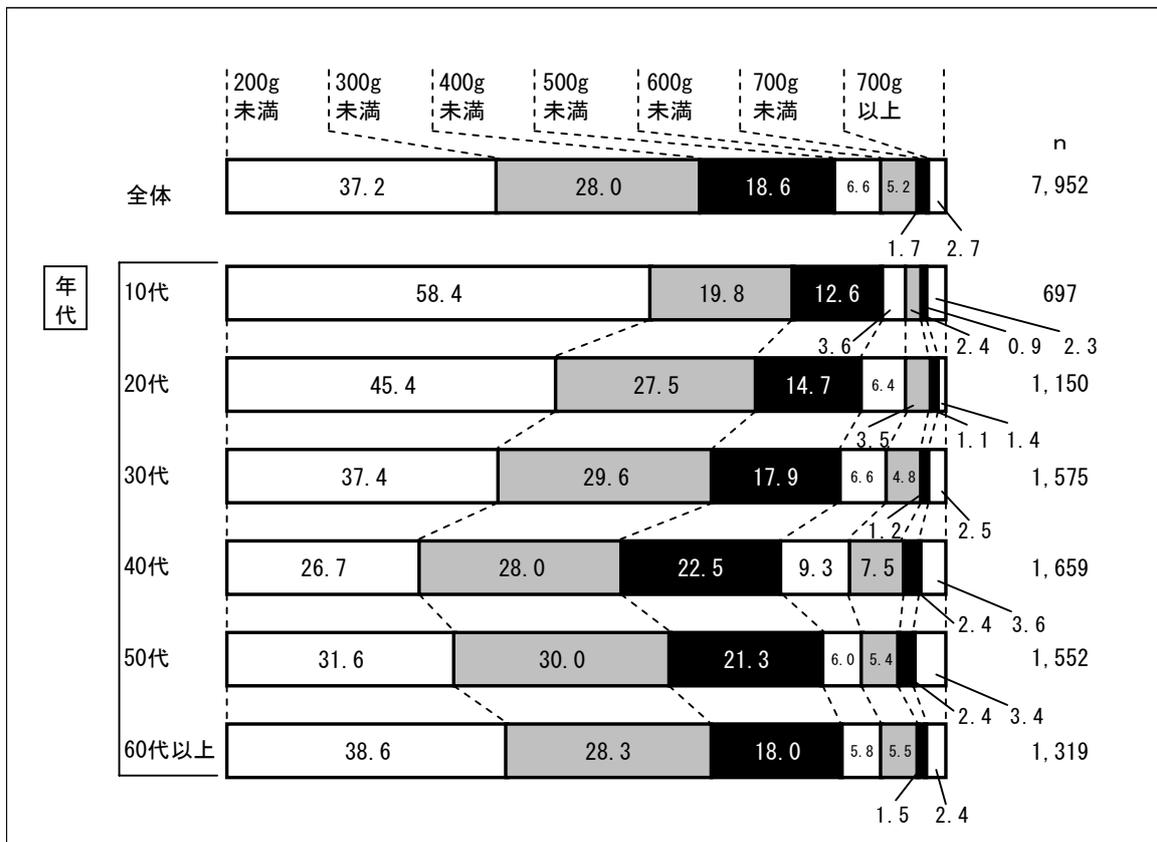
今回調査は、前回調査と比較して「200g未満」が5.3ポイント増加し、それ以外の量については、ほとんどが微増した。

「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、前回60.7%から今回65.2%と4.5ポイント増加し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:%)

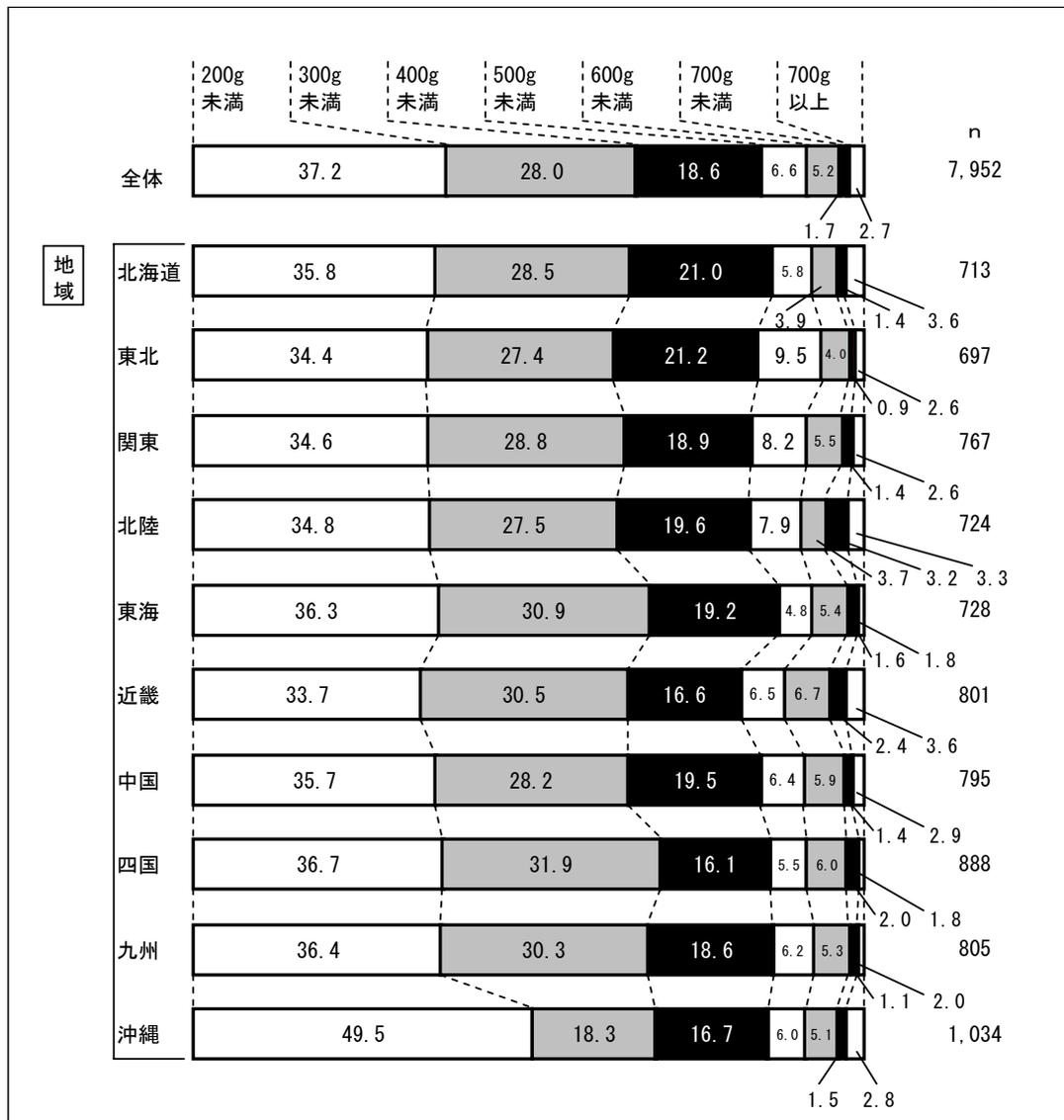


食肉使用量「200g未満」の構成比率については、「10代」で58.4%と最も多く、以降「40代」に至るまで減少し、「40代」を底として、再び年代の上昇とともに増加する傾向にある。この傾向は、前回調査と同様であった。「200g未満」と「300g未満」を合算した数値についても、「40代」を底としたカーブになっていることがわかる。一方、食卓人数は正反対に「40代」がピークとなるカーブを描いており、食卓人数の多さに伴い食肉使用量も多くなっていることがわかる。この傾向についても、これまでの調査で確認されており、ここ数年、年間を通じて「40代」が食卓人数及び食肉使用量のピークとなっていることがわかる。

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」の構成比率は、「沖縄」が突出して高く、「近畿」が最も低かった。

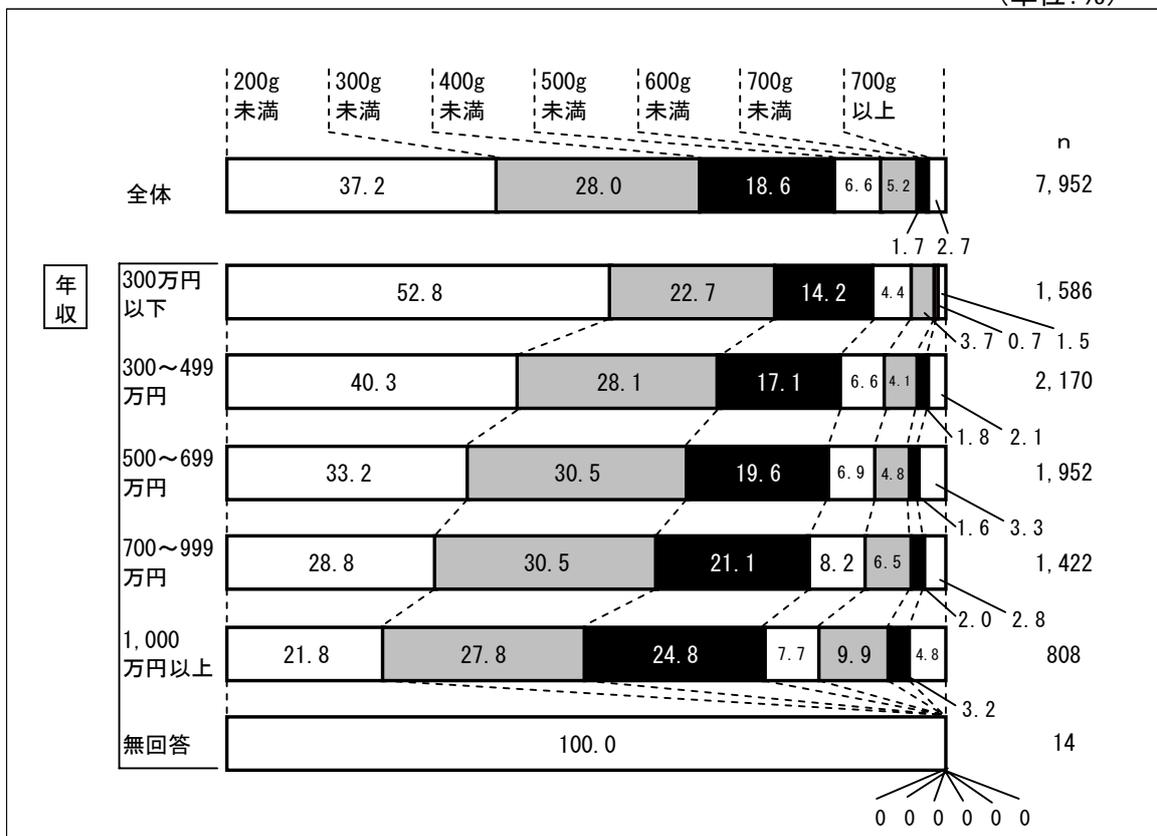
また、食肉消費量「200g未満」と「300g未満」を合算した数値は「四国」が68.6%と高かった。

今回調査では、「四国」や「沖縄」の60歳以上比率が高く、これらの層の食肉消費量が少ないことから、このような結果になったものと思われる。

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:%)



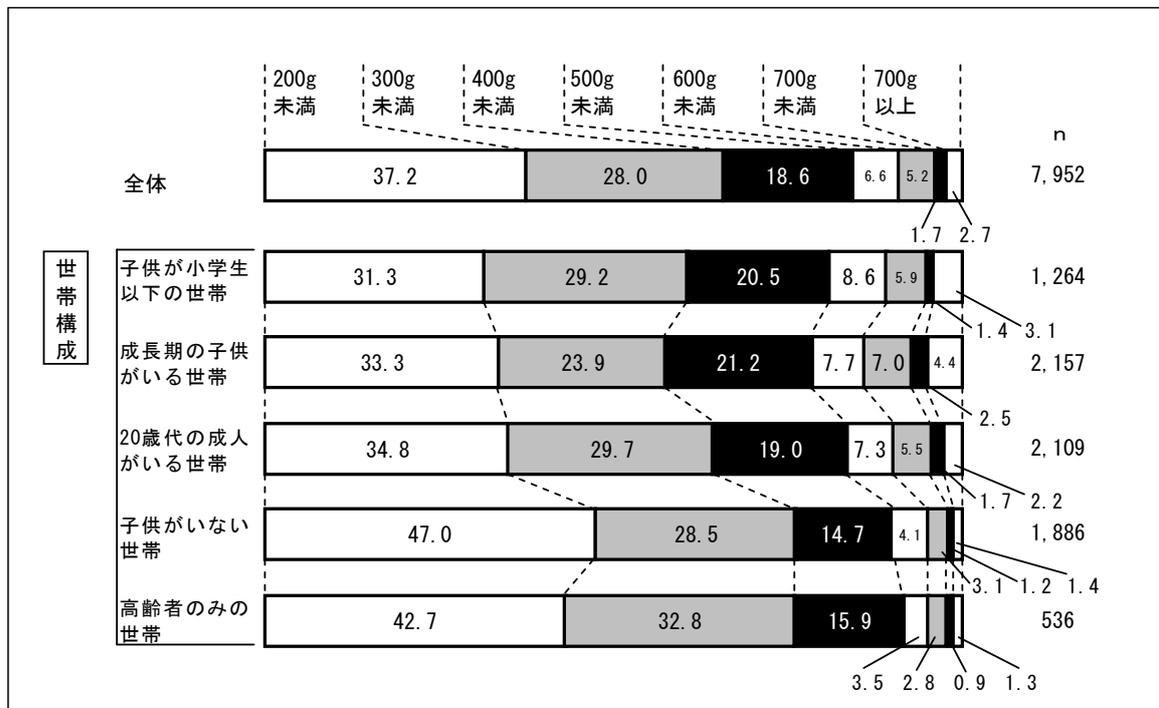
年収が高くなればなるほど食肉消費量「200g未満」の構成比率が低くなっていく傾向にある。世帯年収「300万円未満」世帯は、「1,000万円以上」世帯の2.42倍もの構成比となっている。

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、「子供が小学生以下の世帯」で低く、「子供がいない世帯」で最も高くなっている。一方、「子供が小学生以下の世帯」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 300g 以上を計算すると、「成長期の子供がいる世帯」が 42.8%と、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。この傾向は前回調査と同様の傾向である。

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/ 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/ 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
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/ Pasta	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
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/ Pasta	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
19年12月	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/ Pasta	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
今回	1	カレー	18.5	炒め物	16.1	ハンバーグ	26.5	唐揚げ	17.3
	2	焼肉	17.7	カレー	10.1	餃子	10.7	煮物	8.7
	3	肉じゃが	9.9	生姜焼き	8.9	麻婆豆腐	8.8	カレー	7.8
	4	炒め物	8.9	カツ等揚げ物	5.9	カレー	5.9	丼物	6.6
	5	ステーキ	5.8	しゃぶしゃぶ	5.8	スパゲティ/ Pasta	5.3	照り焼き	5.5
	6	丼物	6.8	肉じゃが	3.9	炒め物	4.4	炒め物	4.8
	7	すき焼き	4.5	焼そば	3.5	コロッケ	4.2	焼肉	4.6
	8	ハヤシライス	4.4	丼物	3.5	オムレツ/ピカタ	3.0	シチュー	3.2
	9	ハンバーグ	2.2	お好み焼き	3.5	麻婆茄子	3.0	チキンカツ	3.1
	10	煮物	2.2	煮物	3.1	チャーハン/ピラフ	2.5	オムライス	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する傾向にあり、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ている。今回調査と、昨年同時期である平成18年6月調査とを比較すると、8位までのメニューの内、3位と4位が入れ替わっている以外は全て同じ順位であり、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」という順位がほぼ固定化しつつある。「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6月調査と比較すると、若干順位に変動があるものの、ベスト10入りした10のメニュー全てが一緒であり、同じ季節で比較すると、ほとんど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」は今回調査でも突出しており、「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、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。「唐揚げ」、「煮物」、「カレー」は季節を問わず、ランキング上位にいる。

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	58	炒め物	130	炒め物	167
2	カレー	53	カレー	119	カレー	159
3	焼肉	34	ハンバーグ	64	ハンバーグ	82
4	丼物	33	丼物	61	焼肉	70
5	ハンバーグ	28	煮物	56	丼物	62
6	肉じゃが	23	唐揚げ	50	唐揚げ	58
7	唐揚げ	22	焼肉	42	肉じゃが	52
8	スパゲティ/パスタ	22	生姜焼き	41	煮物	52
9	チャーハン/ピラフ	21	肉じゃが	34	生姜焼き	50
10	生姜焼き	18	カツ等揚げ物	28	カツ等揚げ物	48
順位	40代		50代		60代以上	
	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	167	炒め物	141	カレー	105
2	炒め物	165	カレー	136	炒め物	101
3	ハンバーグ	96	焼肉	105	焼肉	78
4	焼肉	89	ハンバーグ	67	煮物	60
5	丼物	70	生姜焼き	61	ハンバーグ	59
6	生姜焼き	63	肉じゃが	60	肉じゃが	55
7	唐揚げ	62	煮物	59	カツ等揚げ物	55
8	煮物	55	唐揚げ	55	唐揚げ	48
9	カツ等揚げ物	52	カツ等揚げ物	54	丼物	46
10	肉じゃが	47	丼物	50	生姜焼き	46

「炒め物」、「カレー」については、例年同様、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、「ハンバーグ」、「焼肉」も、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。

「スパゲティ/パスタ」と「チャーハン/ピラフ」が、「10代」のみでベスト10入りしており、「10代」の特徴となっている。

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	カレー	81	カレー	74	炒め物	68	炒め物	73
2	炒め物	55	炒め物	71	カレー	61	カレー	69
3	丼物	45	焼肉	42	ハンバーグ	49	煮物	45
4	焼肉	37	ハンバーグ	37	焼肉	43	焼肉	33
5	ハンバーグ	34	生姜焼き	33	生姜焼き	42	ハンバーグ	33
6	唐揚げ	31	丼物	28	肉じゃが	31	丼物	32
7	生姜焼き	26	唐揚げ	28	カツ等揚げ物	27	唐揚げ	31
8	カツ等揚げ物	25	煮物	25	しゃぶしゃぶ	27	餃子	30
9	煮物	22	カツ等揚げ物	23	丼物	25	肉じゃが	29
10	スパゲティ/パスタ	20	餃子	20	餃子	25	カツ等揚げ物	23
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	炒め物	67	炒め物	67	カレー	76	カレー	100
2	カレー	65	カレー	65	炒め物	71	炒め物	75
3	丼物	37	ハンバーグ	52	焼肉	50	焼肉	51
4	ハンバーグ	37	焼肉	44	ハンバーグ	50	唐揚げ	43
5	生姜焼き	33	しゃぶしゃぶ	37	唐揚げ	38	丼物	40
6	焼肉	30	生姜焼き	33	肉じゃが	37	ハンバーグ	38
7	肉じゃが	30	肉じゃが	31	丼物	36	肉じゃが	36
8	しゃぶしゃぶ	26	お好み焼き	28	カツ等揚げ物	34	煮物	28
9	唐揚げ	25	丼物	27	生姜焼き	27	生姜焼き	27
10	カツ等揚げ物	23	唐揚げ	27	煮物	23	カツ等揚げ物	22
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	75	炒め物	141				
2	炒め物	74	カレー	73				
3	焼肉	47	煮物	52				
4	ハンバーグ	34	焼肉	41				
5	カツ等揚げ物	34	ゴーヤチャンプルー	41				
6	煮物	34	ハンバーグ	32				
7	肉じゃが	34	丼物	22				
8	唐揚げ	32	チャーハン/ピラフ	21				
9	丼物	30	カツ等揚げ物	20				
10	しゃぶしゃぶ	24	麻婆豆腐	18				

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。

「沖縄」の「ゴーヤチャンプルー」や「近畿」の「お好み焼き」は地域特性を表している。「しゃぶしゃぶ」が「関東」、「東海」、「近畿」、「九州」でランク・インしており、あるいは、大都市圏で食べられるメニューであるから、という可能性がある。

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	157	炒め物	235	カレー	176
2	カレー	156	カレー	213	炒め物	175
3	焼肉	75	ハンバーグ	124	焼肉	103
4	煮物	73	丼物	92	ハンバーグ	96
5	ハンバーグ	70	焼肉	90	丼物	91
6	丼物	58	煮物	88	生姜焼き	80
7	唐揚げ	58	カツ等揚げ物	77	唐揚げ	77
8	肉じゃが	46	唐揚げ	73	煮物	71
9	生姜焼き	38	肉じゃが	72	カツ等揚げ物	67
10	カツ等揚げ物	38	生姜焼き	62	肉じゃが	67
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	炒め物	133	カレー	65		
2	カレー	129	炒め物	60		
3	焼肉	90	焼肉	60		
4	ハンバーグ	65	ハンバーグ	41		
5	肉じゃが	60	生姜焼き	41		
6	生姜焼き	58	唐揚げ	36		
7	唐揚げ	51	丼物	33		
8	しゃぶしゃぶ	50	カツ等揚げ物	28		
9	丼物	48	しゃぶしゃぶ	28		
10	カツ等揚げ物	44	肉じゃが	26		

世帯年収別に見ても、「カレー」、「炒め物」、「焼肉」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。これは前回調査でも同様の蛍光が見られた。

また、「700万円以上」世帯になると、「しゃぶしゃぶ」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	143	炒め物	197	カレー	214
2	炒め物	109	カレー	186	炒め物	211
3	ハンバーグ	75	焼肉	120	ハンバーグ	109
4	焼肉	63	ハンバーグ	110	焼肉	99
5	丼物	51	丼物	103	丼物	93
6	生姜焼き	47	唐揚げ	82	唐揚げ	86
7	唐揚げ	43	生姜焼き	76	煮物	84
8	カツ等揚げ物	40	肉じゃが	74	生姜焼き	76
9	肉じゃが	40	カツ等揚げ物	69	肉じゃが	65
10	煮物	38	煮物	57	カツ等揚げ物	60
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	209	カレー	46		
2	カレー	150	炒め物	36		
3	焼肉	100	焼肉	36		
4	煮物	84	煮物	29		
5	ハンバーグ	81	餃子	24		
6	肉じゃが	69	肉じゃが	23		
7	唐揚げ	64	生姜焼き	22		
8	カツ等揚げ物	63	カツ等揚げ物	22		
9	生姜焼き	58	ハンバーグ	21		
10	丼物	56	唐揚げ	20		

世帯構成別に見ても、「カレー」、「炒め物」、「焼肉」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」でのみ、「餃子」がランク・インしている点が特徴的であるが、それ以外については、順位に違いはあれど、ベスト 10 を構成しているメニューがどの層も全く一緒であり、世帯構成で夕食メニューが大きく変わらないことを示している。