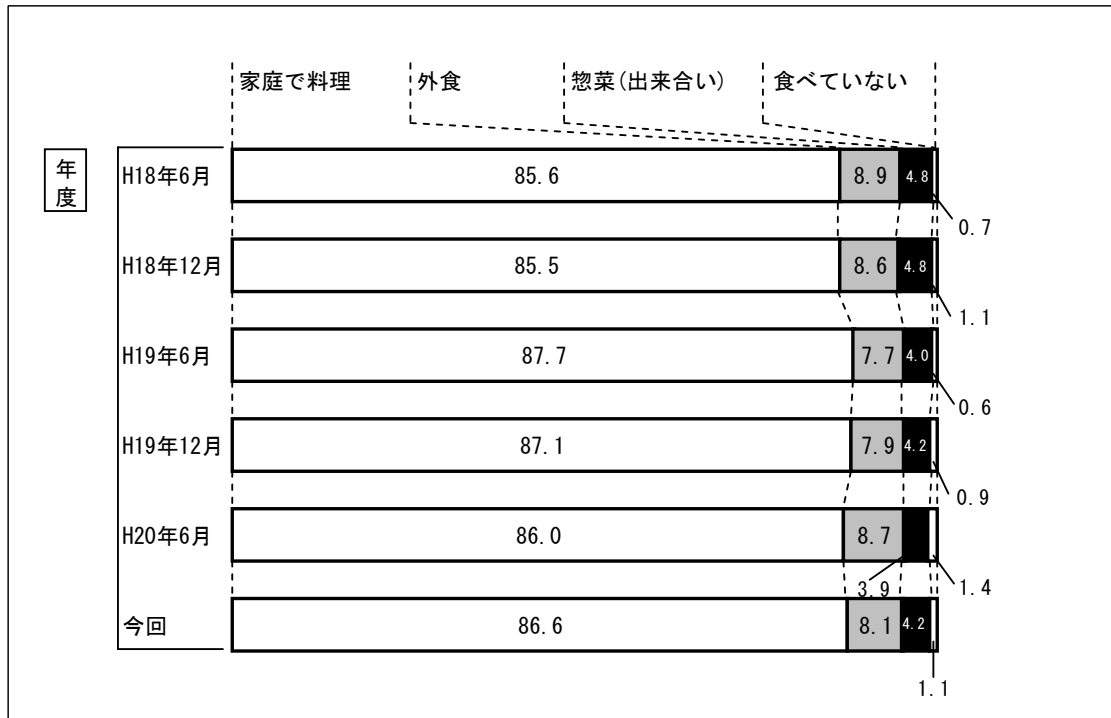


第V章 夕食の肉料理に関する実態

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いたが、今回調査では、前回よりも0.6ポイント微増し、86.6%となった。

その反面、平成19年6月以降、微増の傾向にあった「外食」率は、今回調査では、前回よりも0.6ポイント減少し、8.1%となった。

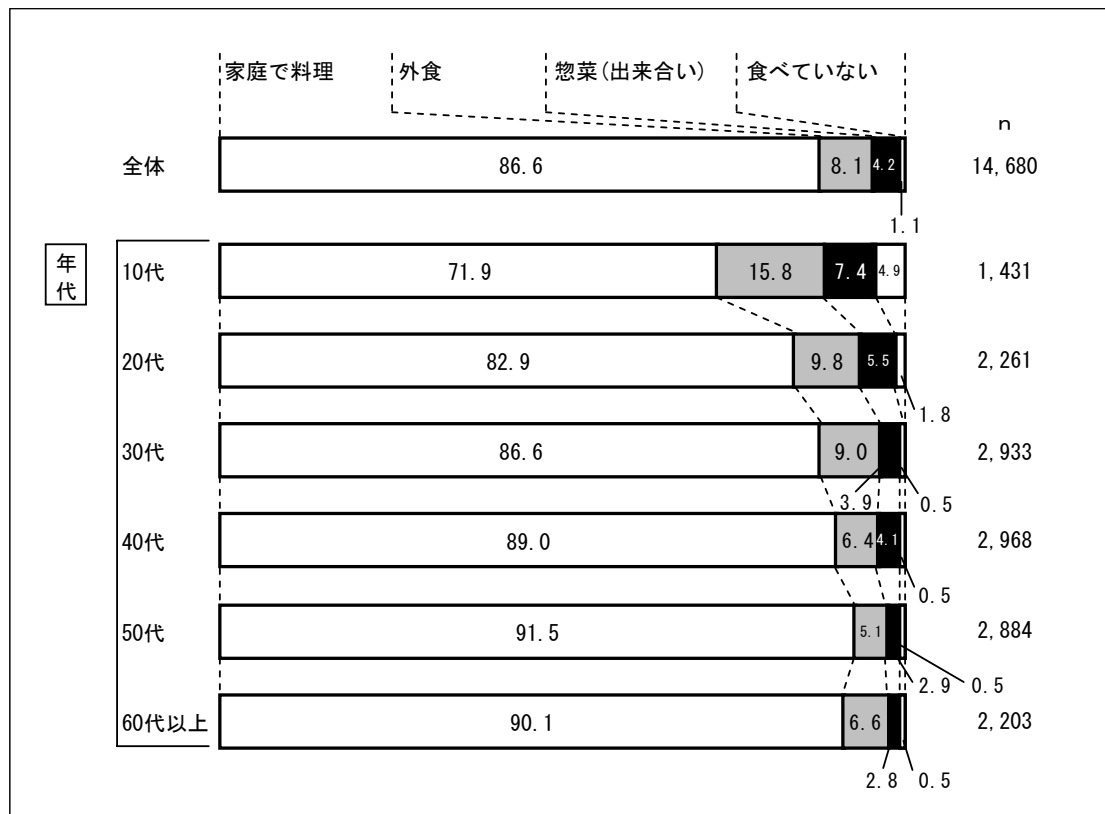
近年の世界的な不景気観から、「外食」を「家庭で料理」に転換することにより、食費を節減している可能性が考えられた。

「惣菜(出来合い)」の4.2%、「食べていない」の1.1%ともに、これまでとあまり変わらない結果であった。

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、前回よりは1.7ポイント増加しているものの、71.9%と依然として低い。

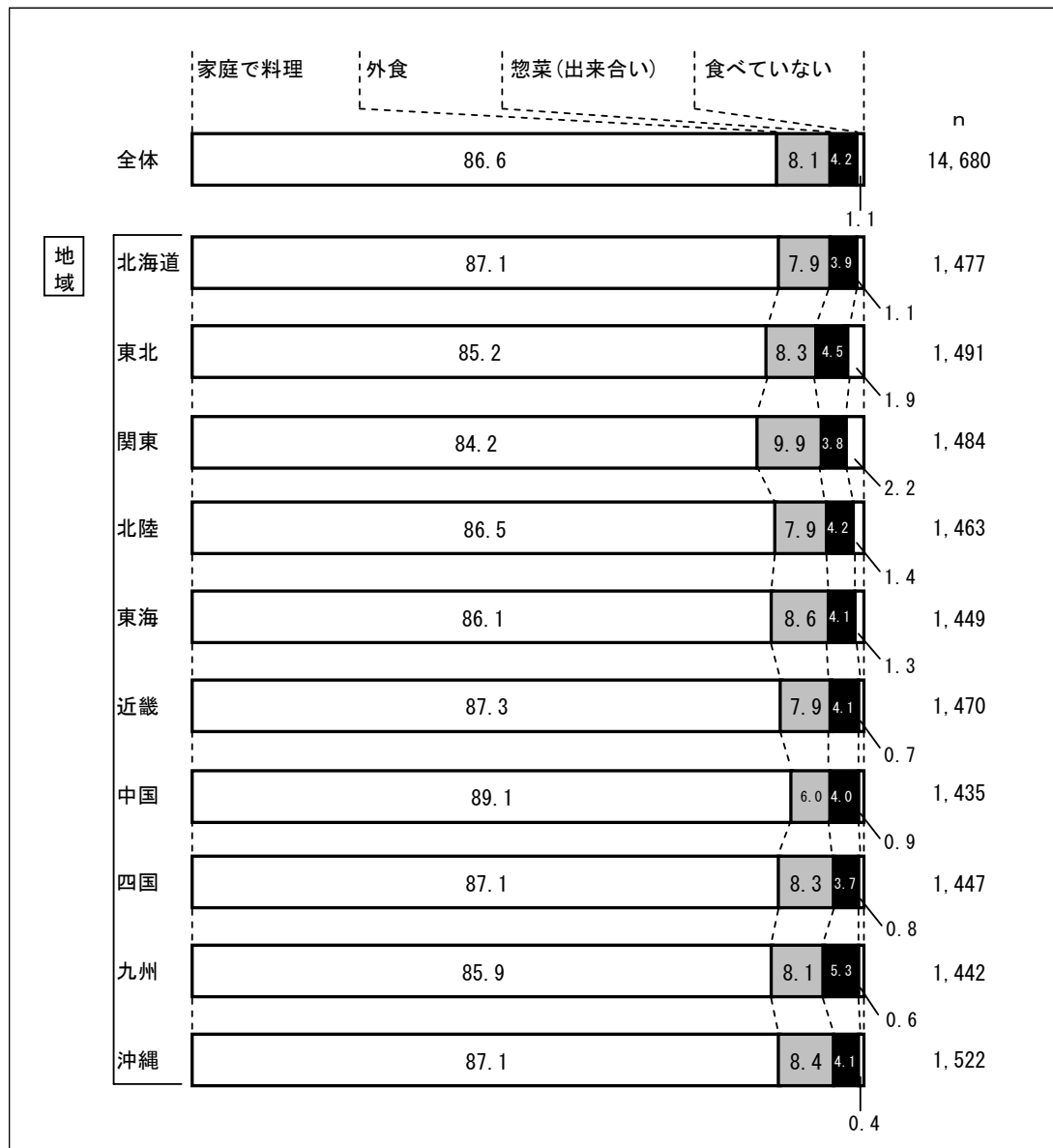
反面、「外食」率は「10代」から「50代」まで、年代の増加とともに低下する傾向にある。ここでも「10代」が他の年代と異なり15.8%と、極めて高い数値になっている。

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「中国」であり、最も低いのが「関東」および「東北」であった。

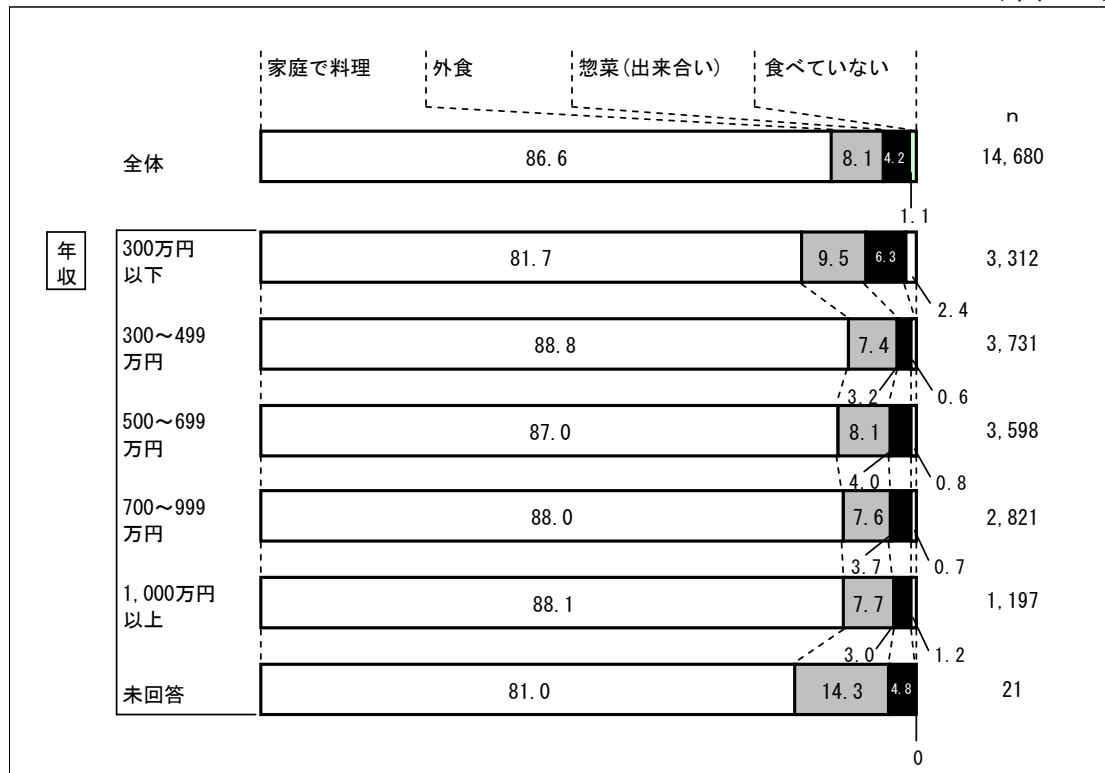
逆に、「外食」率は、「関東」で最も高くなり、「中国」で最も低くなった。

「関東」では、他地域よりも外食する場所が多いことも、このような結果を生む要因になっているものと想定される。

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、「300万円以下」世帯が **81.7%**であるのに対し、300万円以上の世帯は、**87~89%**とほぼ同じ水準であり、世帯年収300万円を境に、二層化しているものと考えられる。

「外食」率も、「300万円以下」世帯が **9.5%**と最も高い。

「惣菜(出来合い)」率についても同様に、「300万円以下」世帯で **6.3%**と、他の年収層よりも突出して高くなっている。

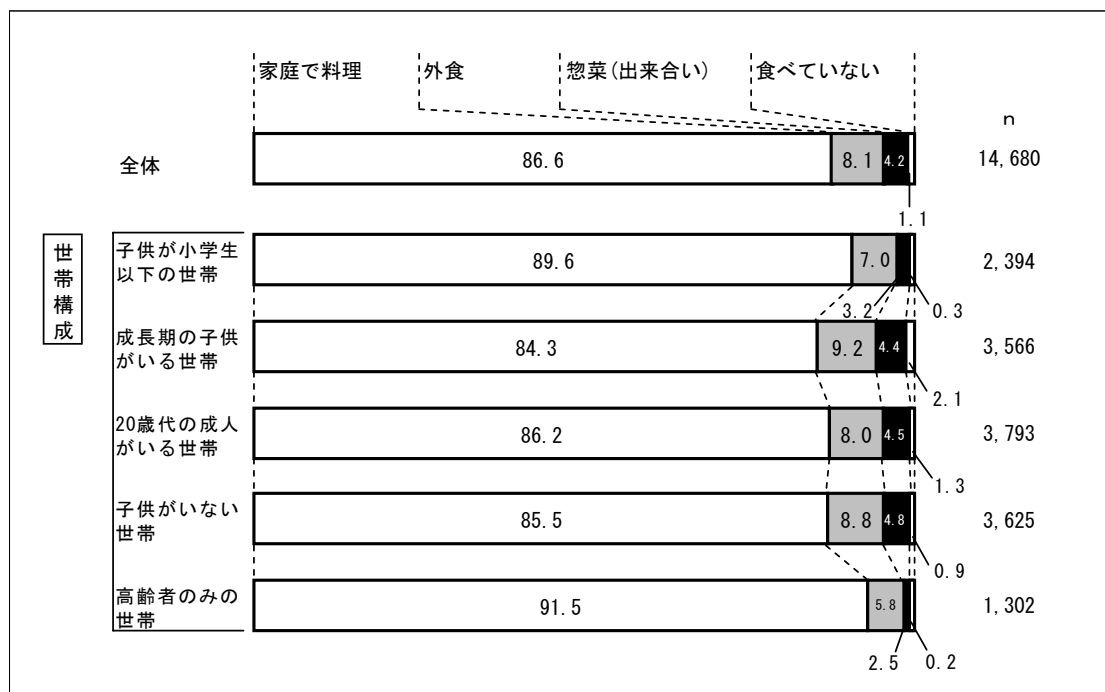
「食べていない」率についても同様で、「300万円以下」世帯が **2.4%**と、他の年収層より高い。

「300万円以下」世帯では、他の世帯年収層と比較して、「家庭で料理」をしない分、「外食」や「惣菜(出来合い)」、「食べていない」といったほかの選択肢をとる傾向にある。

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:%)



「家庭で料理」する率は「高齢者のみの世帯」で**91.5%**と最も高く、「成長期の子供がいる世帯」で**84.3%**と最も低くなった。「高齢者のみの世帯」においてのみ、「家庭で料理」率が**90%**を超えた。

「外食」率は、「成長期の子供がいる世帯」で最も高く、「高齢者のみの世帯」で最も低かった。

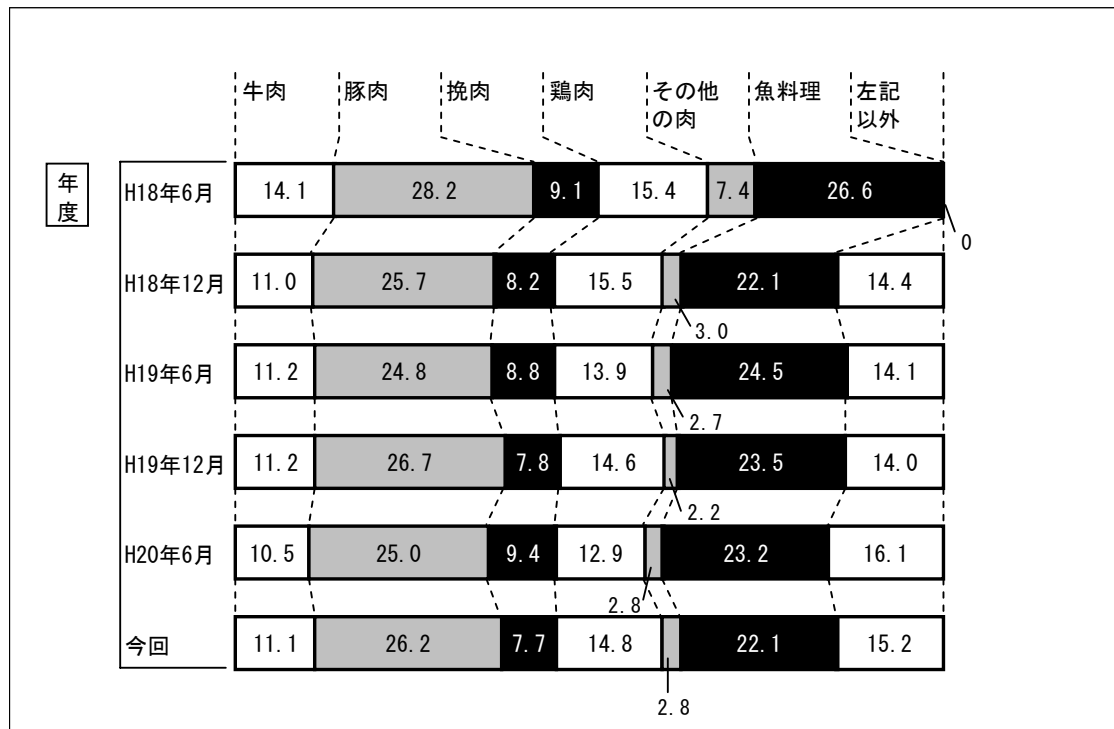
前回調査結果同様、「成長期の子供がいる世帯」は「家庭での料理」率が最も低く、外食比率や惣菜比率が他の層よりも高くなった。おそらくは、母親が多忙のため、惣菜で食事を済ます、もしくは子供と一緒に外食で済ます、といった世帯が増えてきていることが想定された。

また、「20歳代の成人のいる世帯」については、これまで「外食」比率が他の世帯よりも高い傾向があったが、今回調査では「子供がいない世帯」より低くなった。

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:%)



「牛肉」は、今回 **0.6** ポイント微増し、前年減少した分を取り戻し、従来の水準に戻った。

「豚肉」も、「牛肉」同様、今回 **1.2** ポイント微増し、これまでの水準を取り戻している。この分類では、これまでの調査同様、最も多く使用されている食材である。

「挽肉」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。

「鶏肉」は、今回 **1.9** ポイント微増した。過去 **3** 年の調査を見てみると、「鶏肉」については、おおむね、夏に使用量が下がり、冬に上がる傾向にあることがわかる。

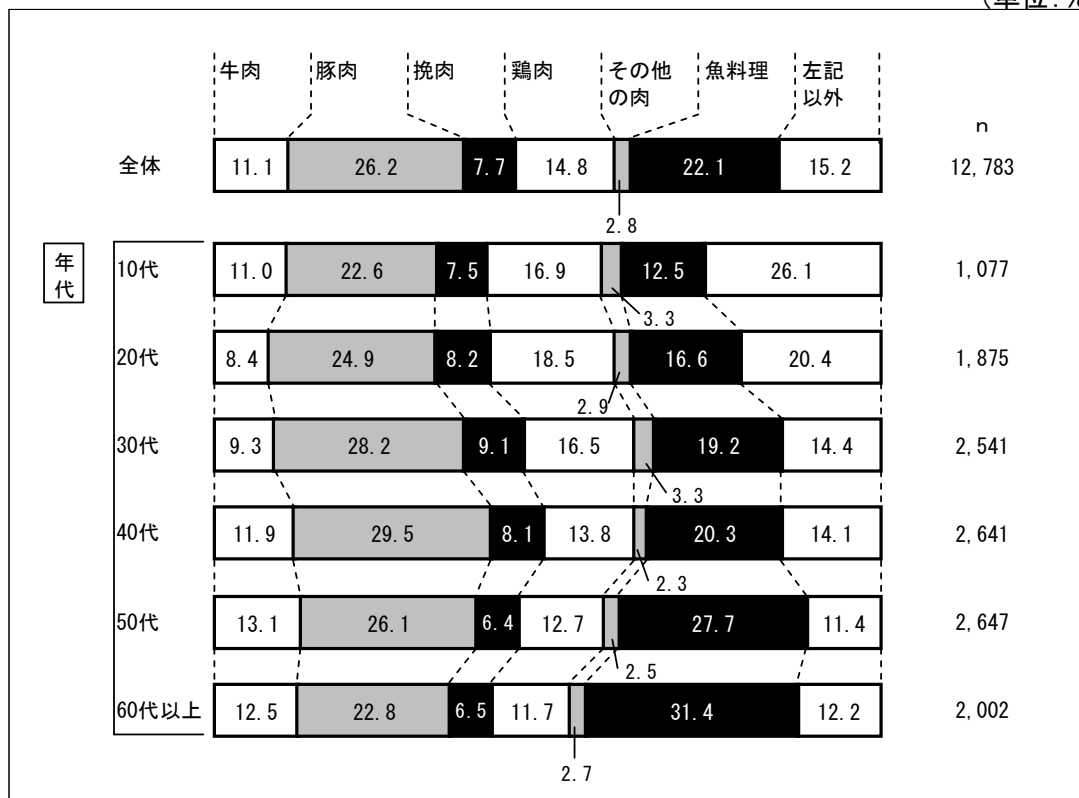
「魚料理」は **1.1** ポイント微減し、これまでの調査で最低の数値となった。

野菜等が中心と考えられる「左記以外」は今回調査で **0.9** ポイント微減したが、前回同様、豚肉、魚料理に次ぐポジションに変わりはなかった。

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、「50代」で最も多く使用されており、「20代」で最も使用が低くなった。「牛肉」は高齢者に好まれる傾向にあり、「10代」～「40代」が12%に満たないのに対し、「50代」が13.1%、「60代」が12.5%と、変わらず高齢者に人気がある。

「豚肉」は「40代」の使用率が最も高く、「10代」で最も低い。前々回の調査で見られた、「40代」の「豚肉」使用率が最も高い、という特徴が、今回調査でも確認された。

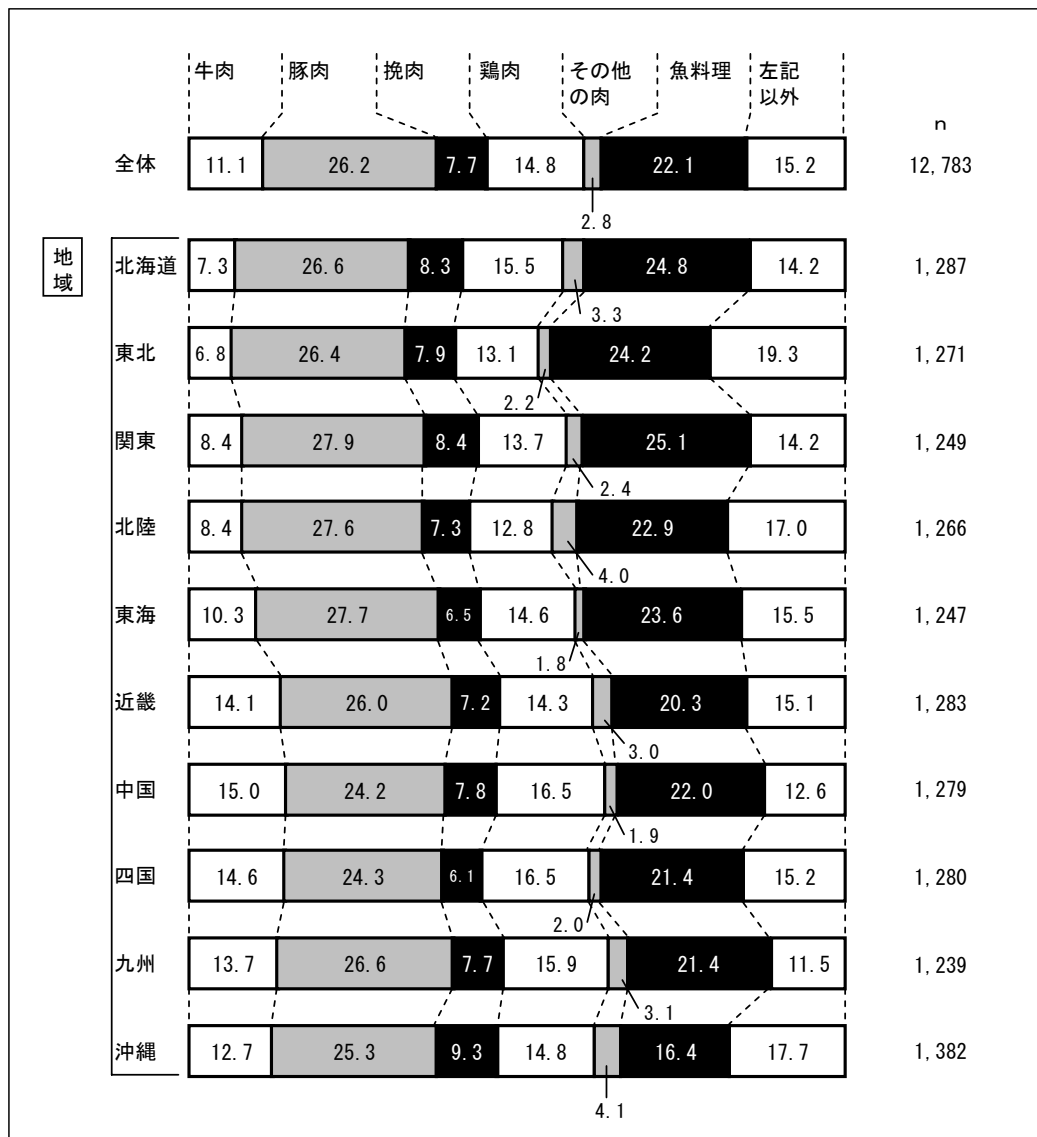
「鶏肉」は、「20代」以降、年代の上昇とともに使用率が低下する傾向にある。

「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、50代以上の世帯では、夕食に使用する食材として、「豚肉」を抜いて「魚料理」が最も多くなっている。

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、これまでとほぼ同様の傾向となった。

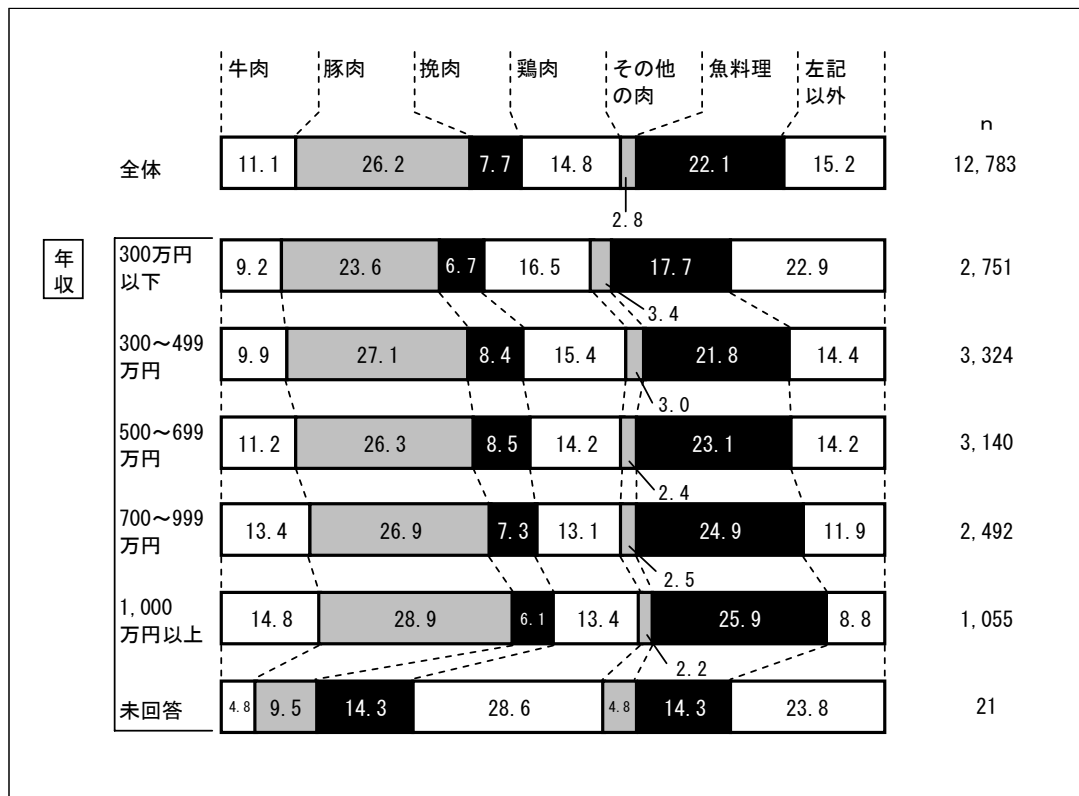
「豚肉」は「関東」、「東海」、「北陸」での使用率が高く、「四国」、「中国」で低くなっている。

沖縄の豚肉比率が例年より低めであったものの、おおむね、「豚肉」文化の東日本+沖縄と、「牛肉」文化の西日本（沖縄除く）という構図が確認された。

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、「1,000万円以上」世帯が最も高くなった。

「挽肉」は、「500~699万円」世帯が最も高く、「1,000万円以上」世帯が最も低かった。

「鶏肉」使用率は、「300万円以下」世帯が最も高く、「700~999万円」世帯が最も低かった。年収の増加とともに、使用率が上昇する点も特徴的である。

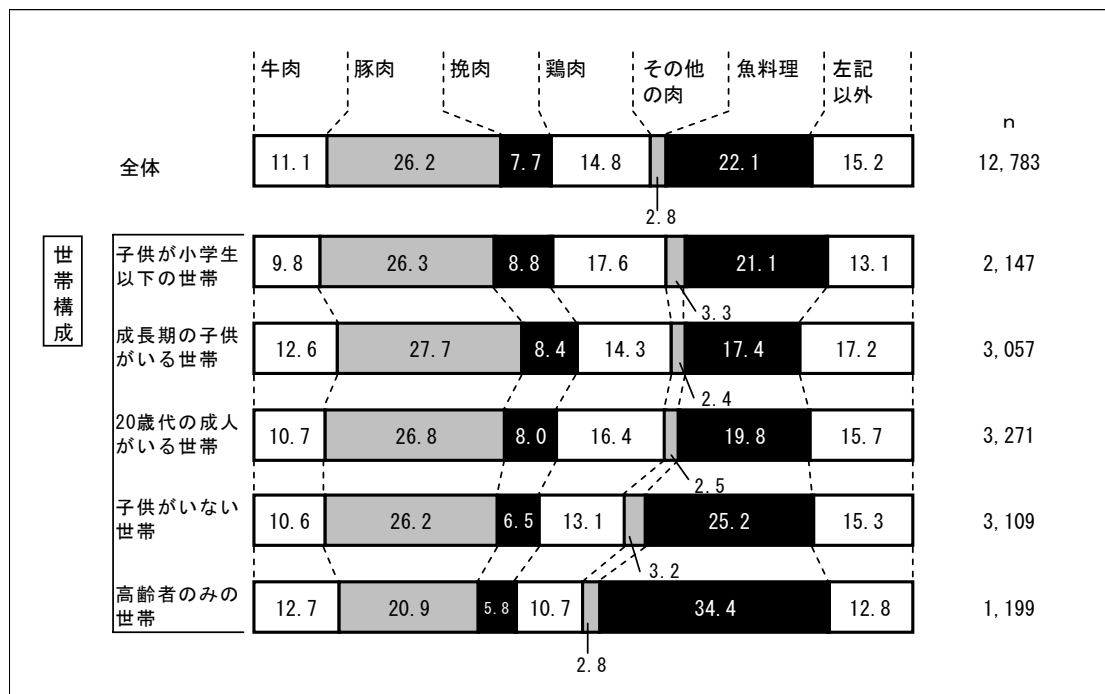
「魚料理」は、これまでの調査同様、「300万円未満」世帯の使用率が、突出して低くなっている点が特徴的であった。

「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」と「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」で低くなっている。

「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、「成長期の子供がいる世帯」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、「高齢者のみの世帯」で最も低くなっている。

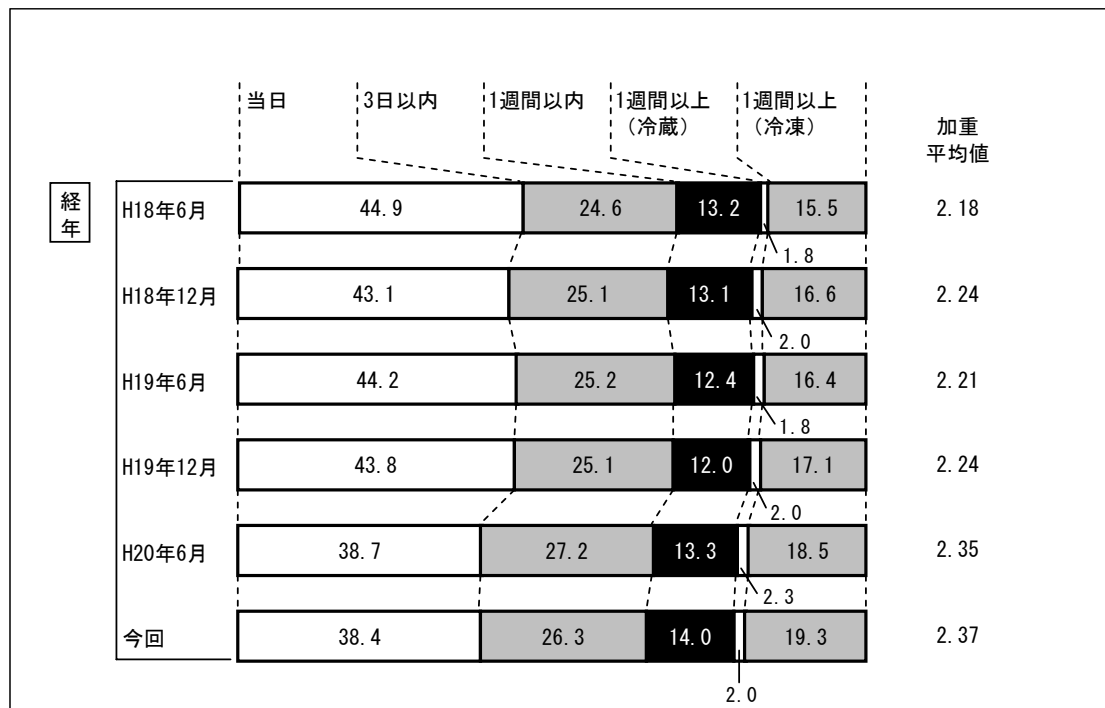
食肉の使用率を全て合算すると、「子供が小学生以下の世帯」で **65.8%**、「成長期の子供がいる世帯」で **65.4%**、「20歳代の成人がいる世帯」で **64.4%**、「子供がいない世帯」で **59.6%**、「高齢者のみの世帯」で **52.9%**となった。年齢に関わらず、子供がいる世帯では、食肉を多く摂取していることがわかる。

「魚料理」は「高齢者のみの世帯」で **34.4%**と突出して使用率が高く、「成長期の子供がいる世帯」で **17.4%**と低くなっている。

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、前回調査同様、食肉の保存行動がやや長期化する傾向が続いている。

「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、今回調査では前回よりさらに **0.3** ポイント微減し **38.4%** となり、過去 **3** 年間の調査で最も低い割合となった。

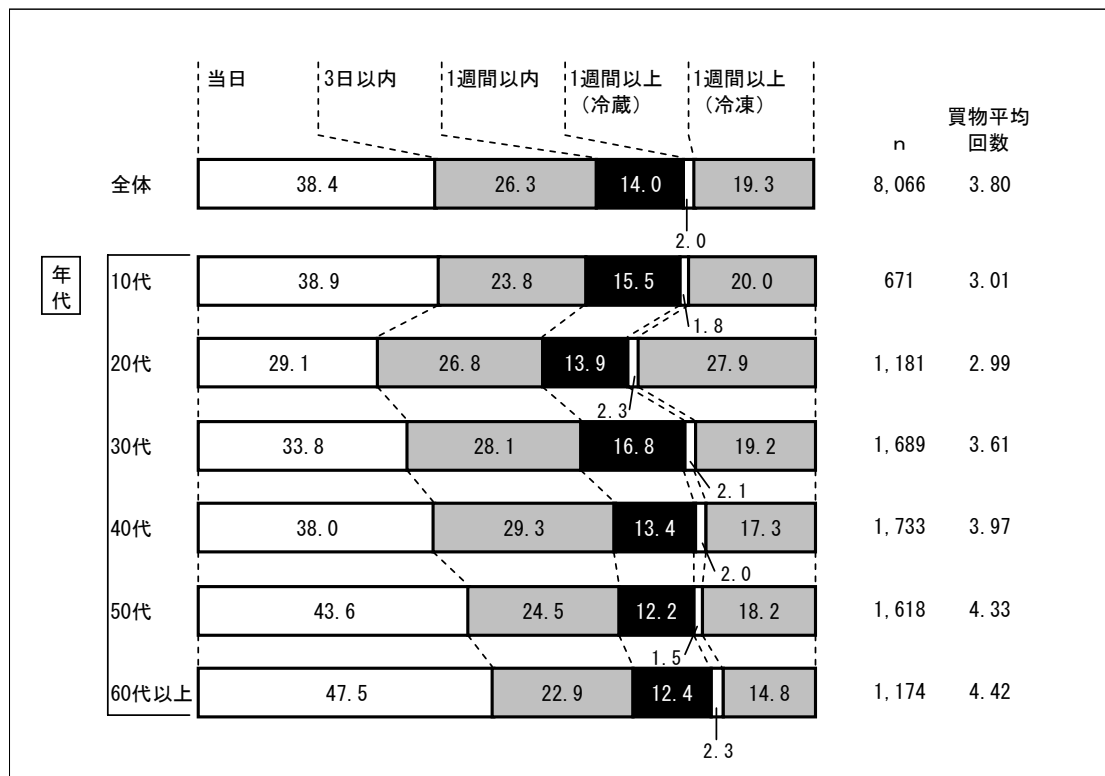
逆に、「1週間以内」に使用する率については前回よりも **0.7** ポイント増加し過去 **3** 年の調査で最も高い割合となった。

「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、平成 **19** 年 **6** 月の **2.21** から、年々増加の傾向にあり、今回調査では前回調査から **0.02** ポイント微増し、**2.37** ポイントとなった。この結果からも、食肉の保存行動が長期化の傾向にあることがわかる。

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り、「60代以上」においては、半数に近い47.5%が当日中に食肉を消費していることがわかる。

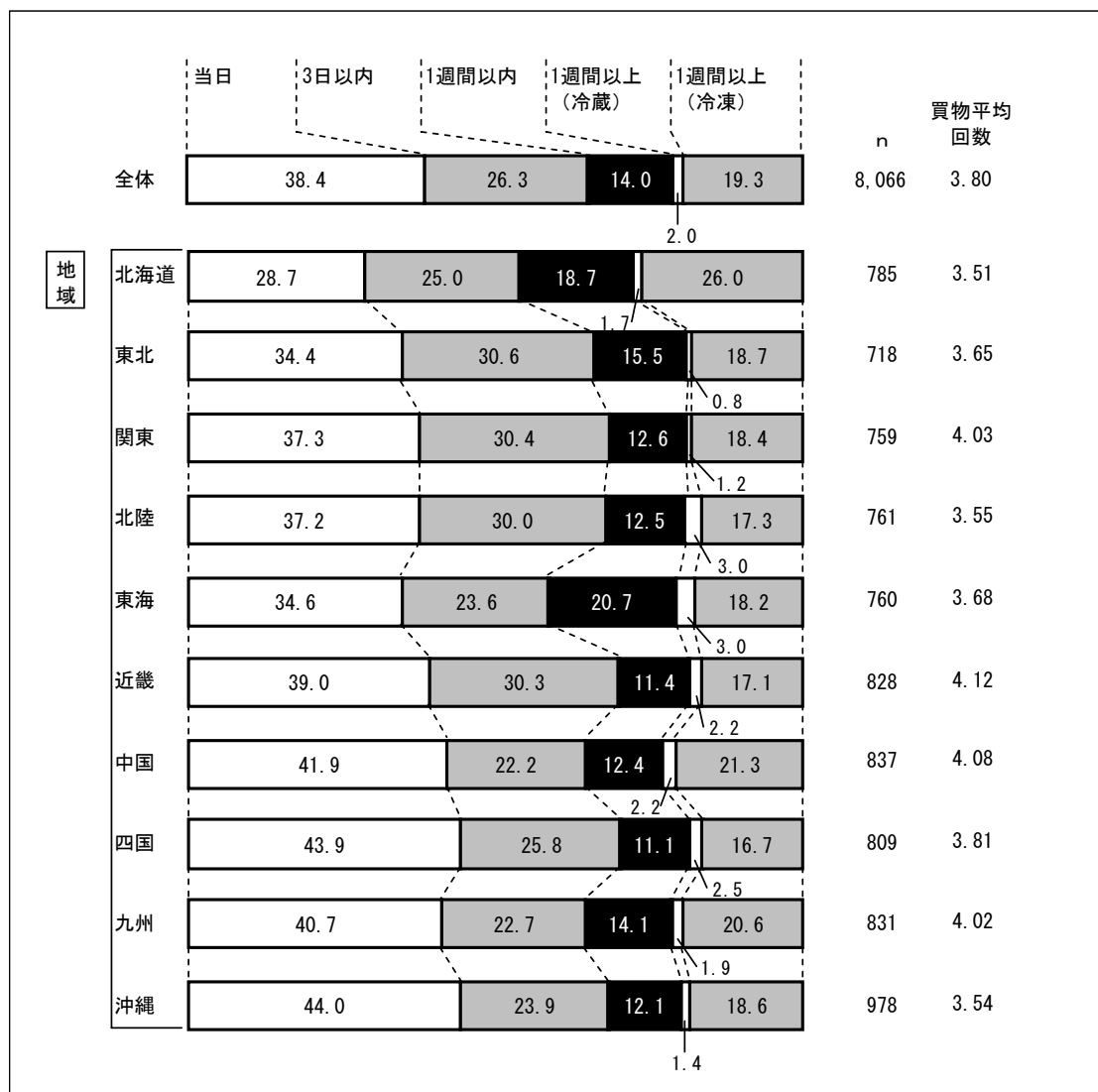
また、これまでの調査同様、「買物平均回数」については年代の上昇とともに増加する傾向にあることから、高齢になるほどこまめに買物に行き、買った肉は早めに食べてしまうという消費行動をとる傾向にあることがわかる。

また、「20代」において、「1週間以上(冷凍)」が他の年代と比較して、突出して多いのは、おそらくは調理担当者が仕事などをやっており、仕事が休みの日に食肉を買い込んで冷凍保存をし、使える時に使うというスタイルをとっているからではないかと想定された。

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:%)



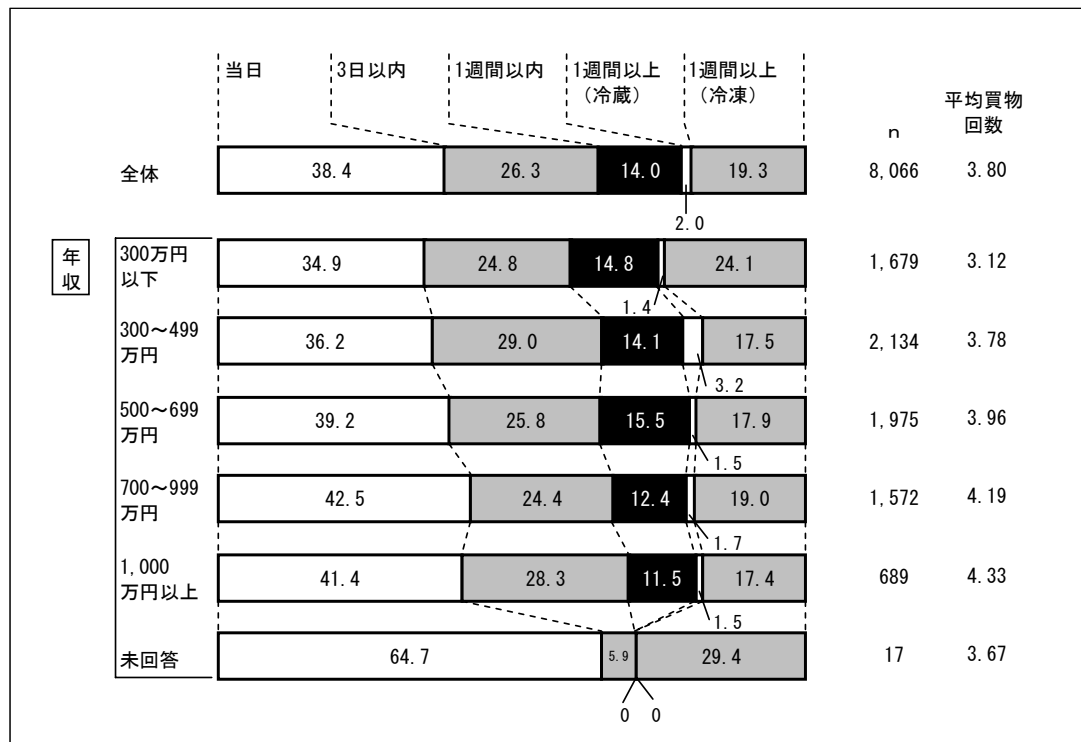
「当日」使用率は「沖縄」、「四国」、「中国」が高い。「中国」以西で、「当日」使用率 40%を超えている点が特徴的である。

また、「北海道」が「当日」使用率が 28.7%と著しく低く、「1週間以上 (冷凍)」が 26.0%と他地域より突出して高くなっている。「北海道」では、食肉を冷凍保存する傾向が強いことが想定された。

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、世帯年収「700～999万円」の世帯では42.5%、「1,000万円以上」の世帯では41.4%と極めて高くなっている。

買物平均回数についても、「当日」使用率同様、世帯年収が高くなるほど頻繁に買物に行く傾向がある。

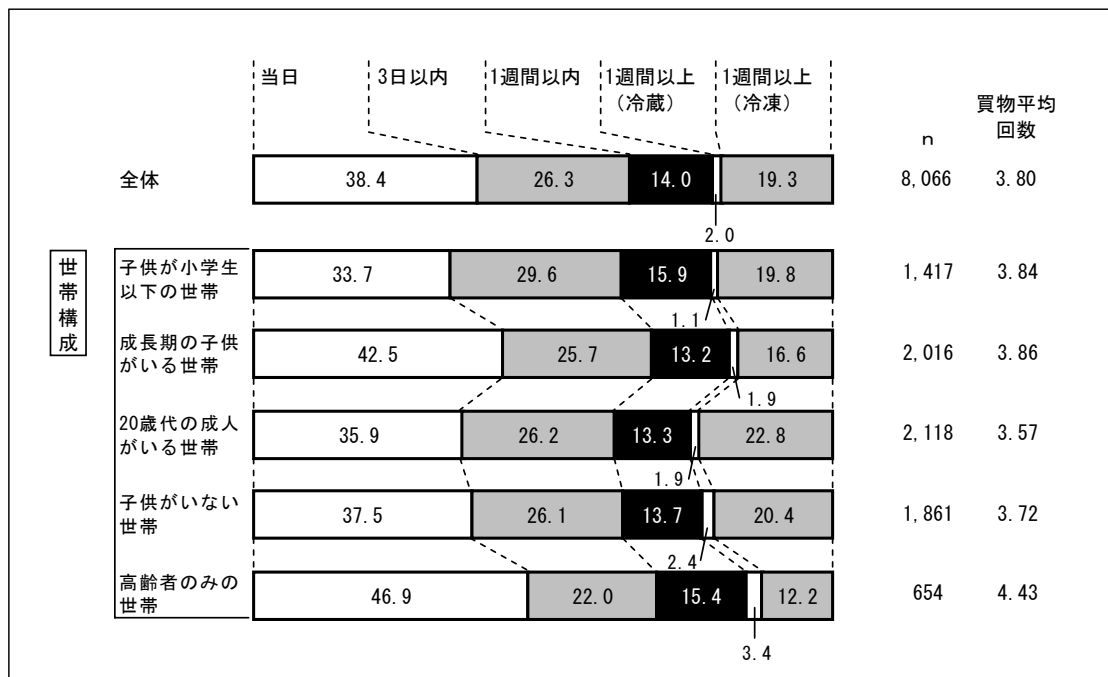
このことから、これまでの調査同様、世帯年収が高くなればなるほど、買物に頻繁に出かけ、食肉をすぐに消費する傾向にあることが確認された。

また、世帯年収「300万円以下」世帯においては、「1週間以上(冷凍)」が他の年収層と比較して、突出して大きくなっていた。この層で、食肉を冷凍保存する傾向が、他の年収層より強いことが想定された。

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**46.9%**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「**20歳代の成人がいる世帯**」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。

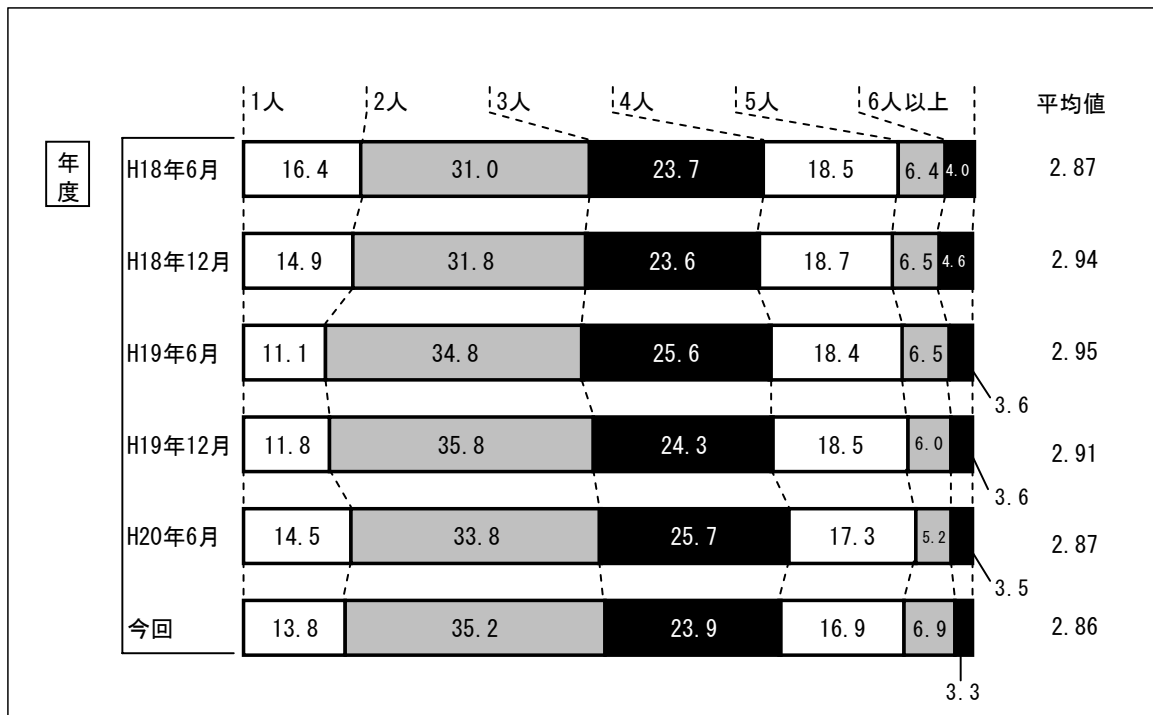
「**高齢者のみの世帯**」では、比較的時間的なゆとりがあることから、頻繁に買物に行っていることが想定された。

「**高齢者のみの世帯**」では、これまでの調査同様、「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:%)



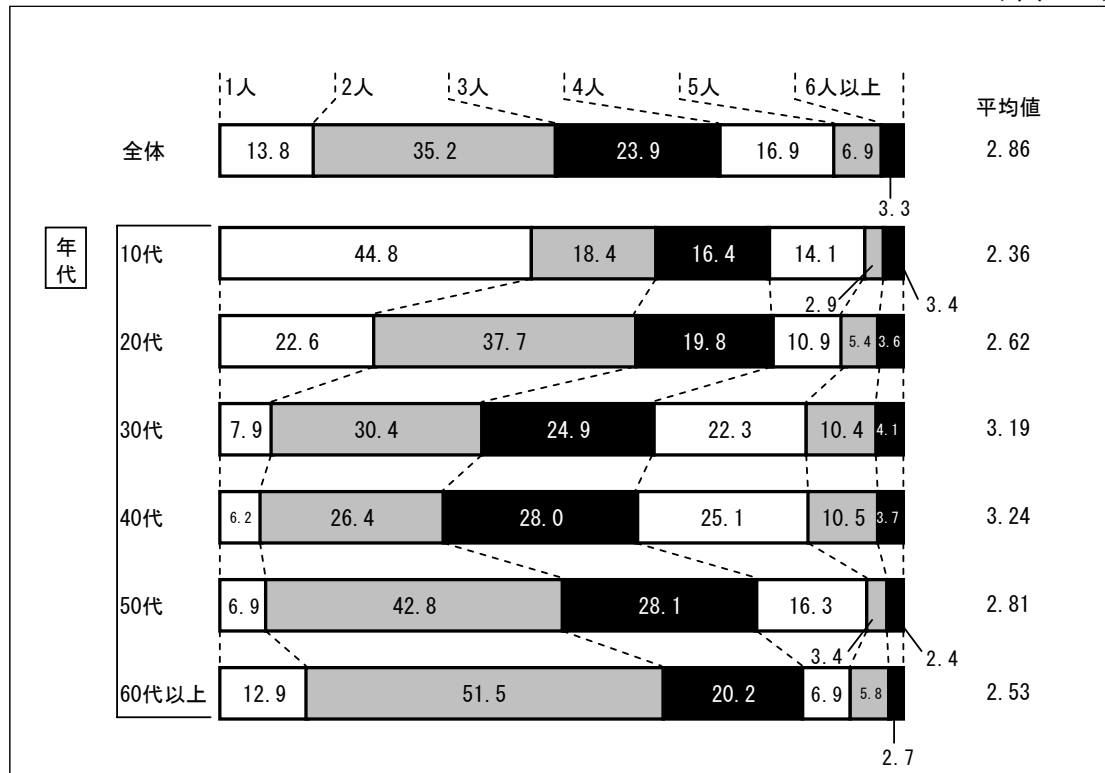
今回調査では、1人で夕食をとる世帯構成比率が前回調査より**-0.7**ポイント、2人で夕食をとる世帯構成比率が**+1.4**ポイント、3人で夕食をとる世帯構成比率が**-1.8**ポイントと、複雑に増減し、平均値としては前回調査よりも**0.01**人少ない**2.86**人に収まった。

過去**3**年間の調査で最少の食卓平均人数となったが、これまでの食卓平均人数が、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、大きな目で見ると、食卓人数は横ばいの状況となっていると考えることができる。

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。

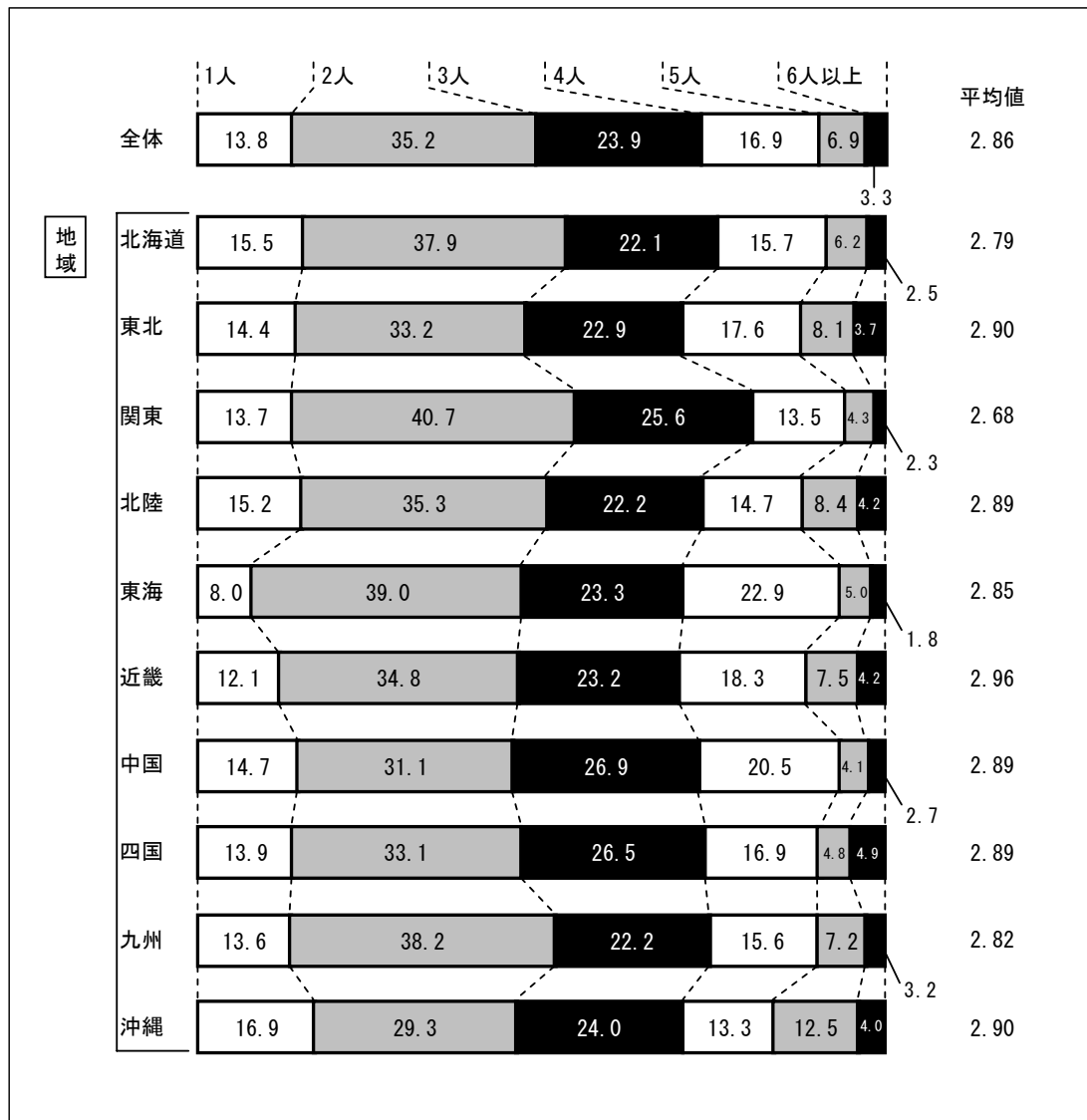
「10代」については食卓人数1人が44.8%と、他の年代と比較して1人で食事をするケースが突出して多く、特徴的である。

「60代以上」についても、食卓人数2人が51.5%と、半数以上あり、こちらも他の年代と比較して突出した結果となっている。おそらくは子供が独立し、夫婦で食事をするケースが多いことからこのような結果になっていることが想定された。

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:%)

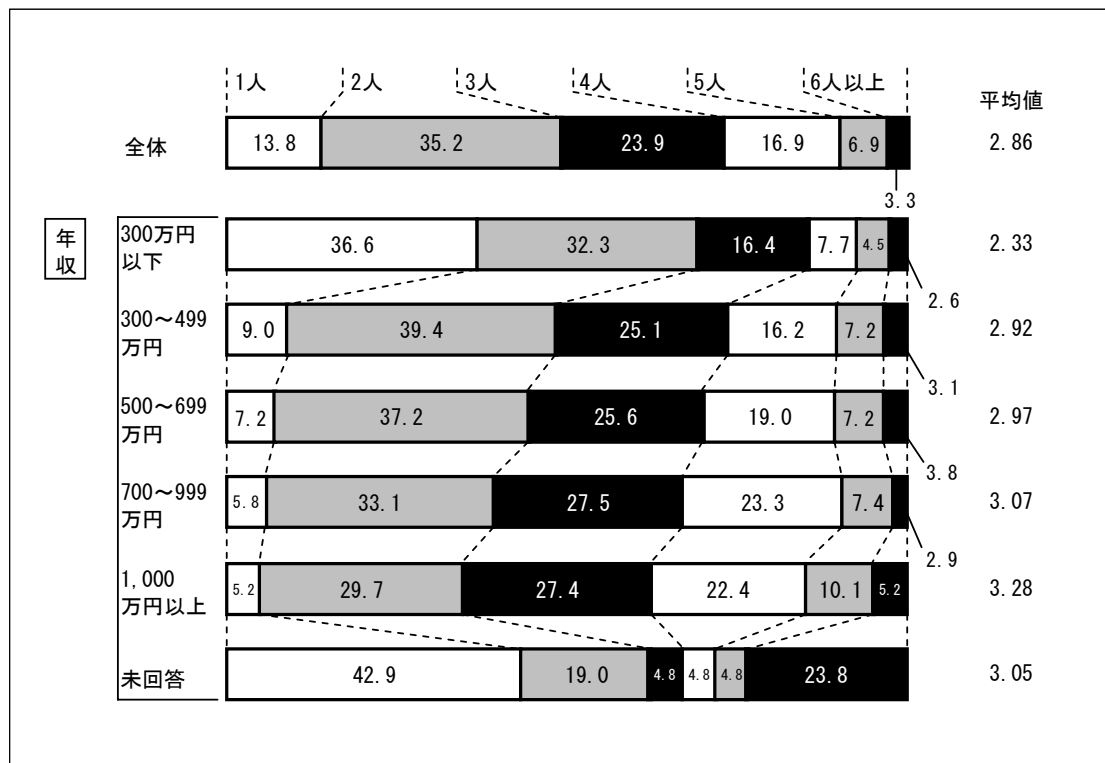


これまでの調査同様、今回も「関東」の食卓平均人数が最も少なかった。「関東」では必ずしも食卓人数1人が多いのではなく、食卓人数1人と2人を合計した割合が全国で最も高くなっていることが食卓平均人数を少なくしている。関東では、学生やOLの一人暮らしが多いことと、家族で暮らしていても成員一人一人が、様々な娯楽や仕事があることから、多忙であるため、食卓に全員が揃う機会が少なくなっていることが想定された。

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。

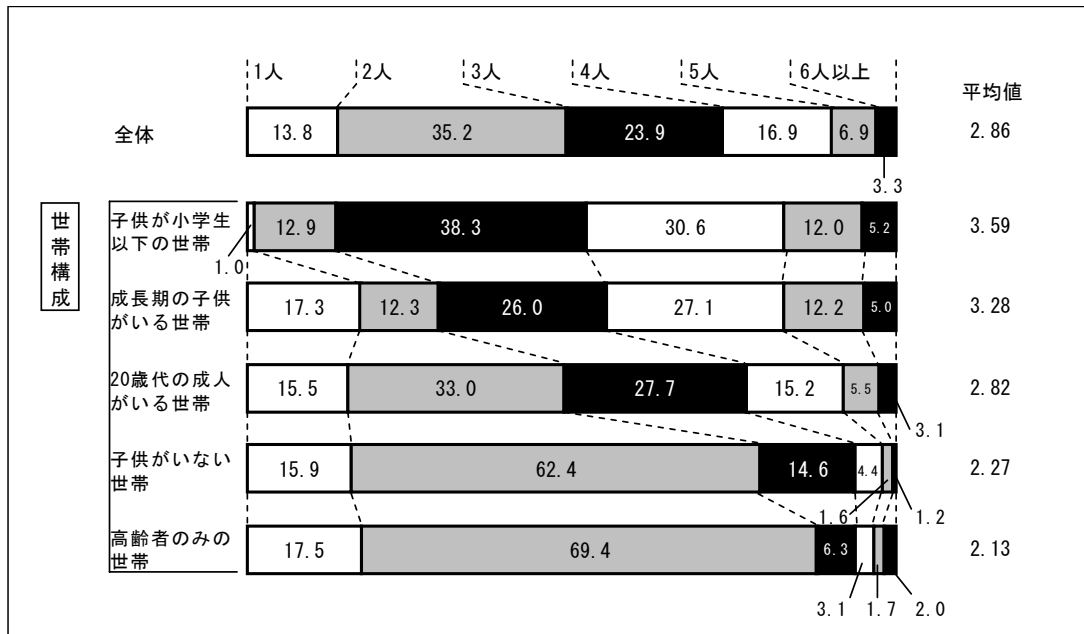
「300万円未満」世帯においては、食卓人数1人の構成比が36.6%と、極めて高く、最も低い「1,000万円以上」世帯の7.04倍にもなっている点が特徴的である。

食卓人数3人や4人についても、これまでの調査結果同様、おおむね年収の増加とともに、増加していく傾向がある。

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、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。

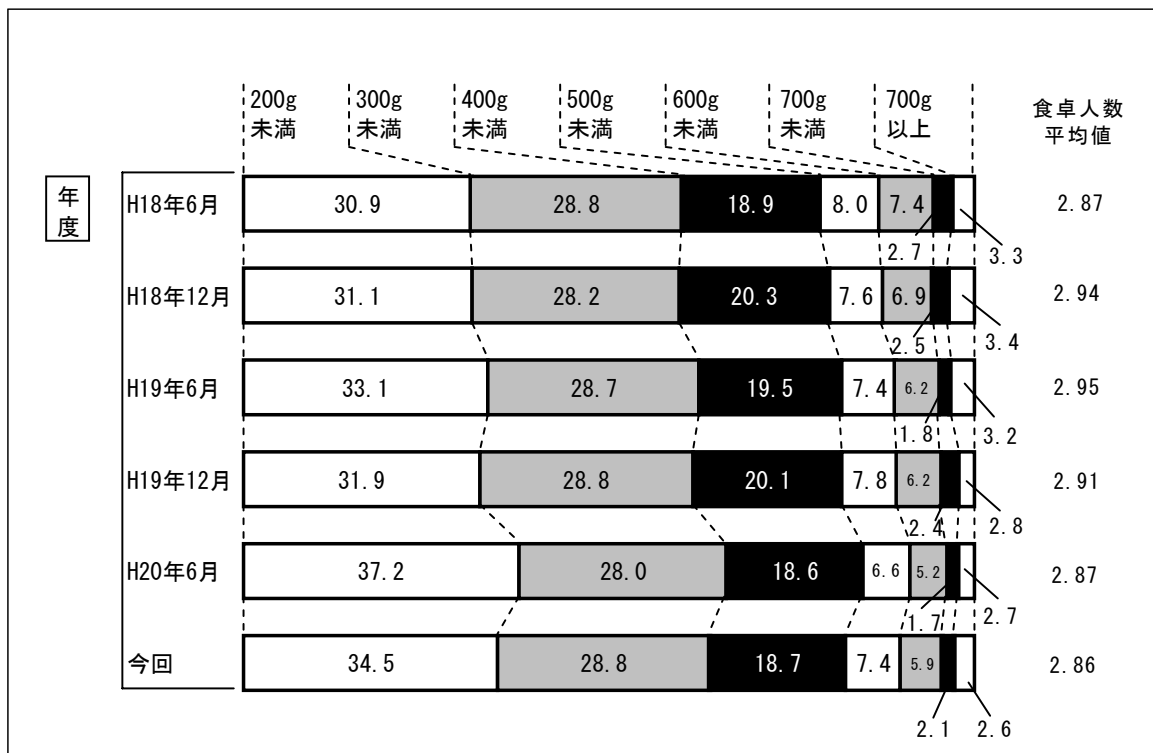
食卓人数 1 人の構成比率については、「子供が小学生以下の世帯」が 1.0%と極度に低く、子供と一緒に食事をしているためであることが考えられた。

食卓人数 2 人の構成比率については、「子供がいない世帯」で 62.4%、「高齢者のみの世帯」で 69.4%と極めて高く、いずれも子供が独立して、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2.7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。

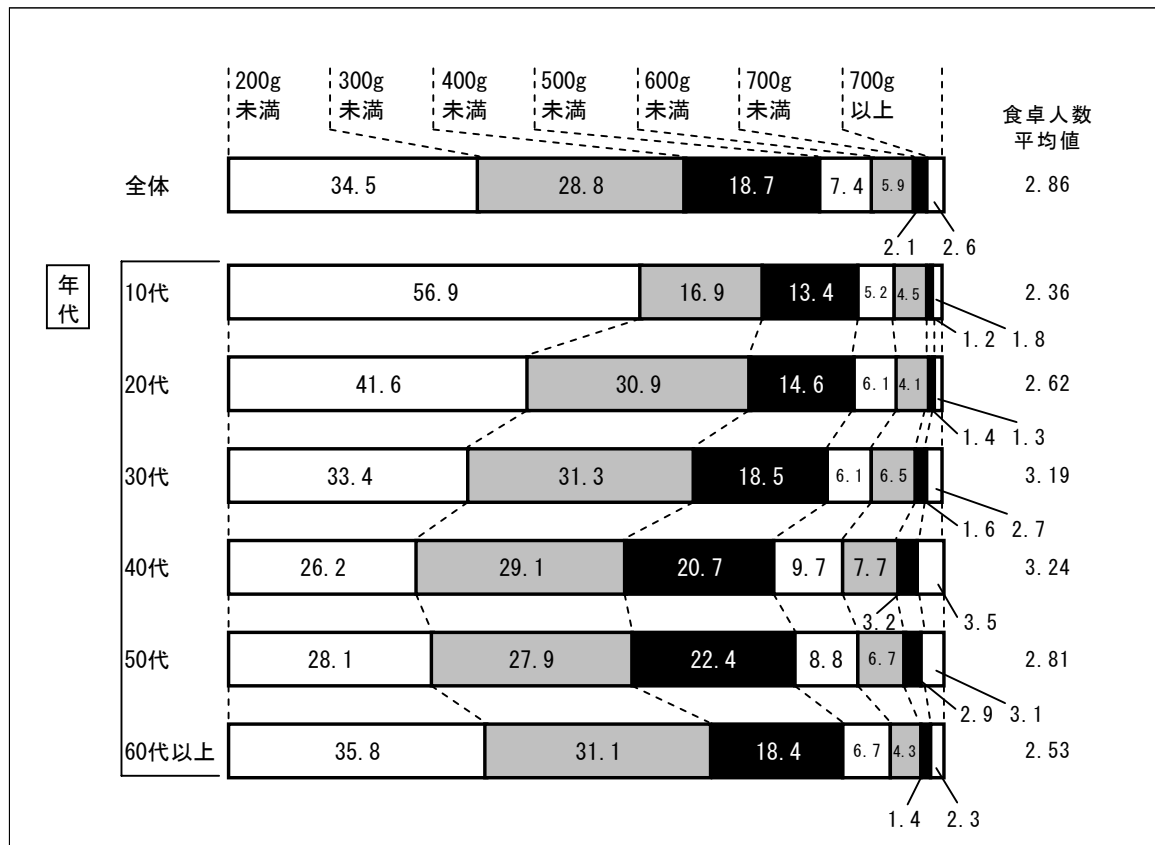
前回調査で、「200g未満」が大きく増加し、全体的に食肉使用量が減少した印象を受けたが、今回はおおむね平成19年12月以前の水準に戻っている。

食卓人数の平均値は、前回調査とほぼ同様であるが、食肉の使用量は前回調査と比較して、総じて微増となっているため、一人当たりの使用量も微増していることになる。

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56.9%と最も多く、以降「40代」の26.2%に至るまで減少していくが、再び「60代以上」まで増加していく。この「40代」を底とするカーブは、これまでの調査でも同様の傾向が見られた。「200g未満」と「300g未満」を合算した数値についても、同様に「40代」を底としたカーブとなる。

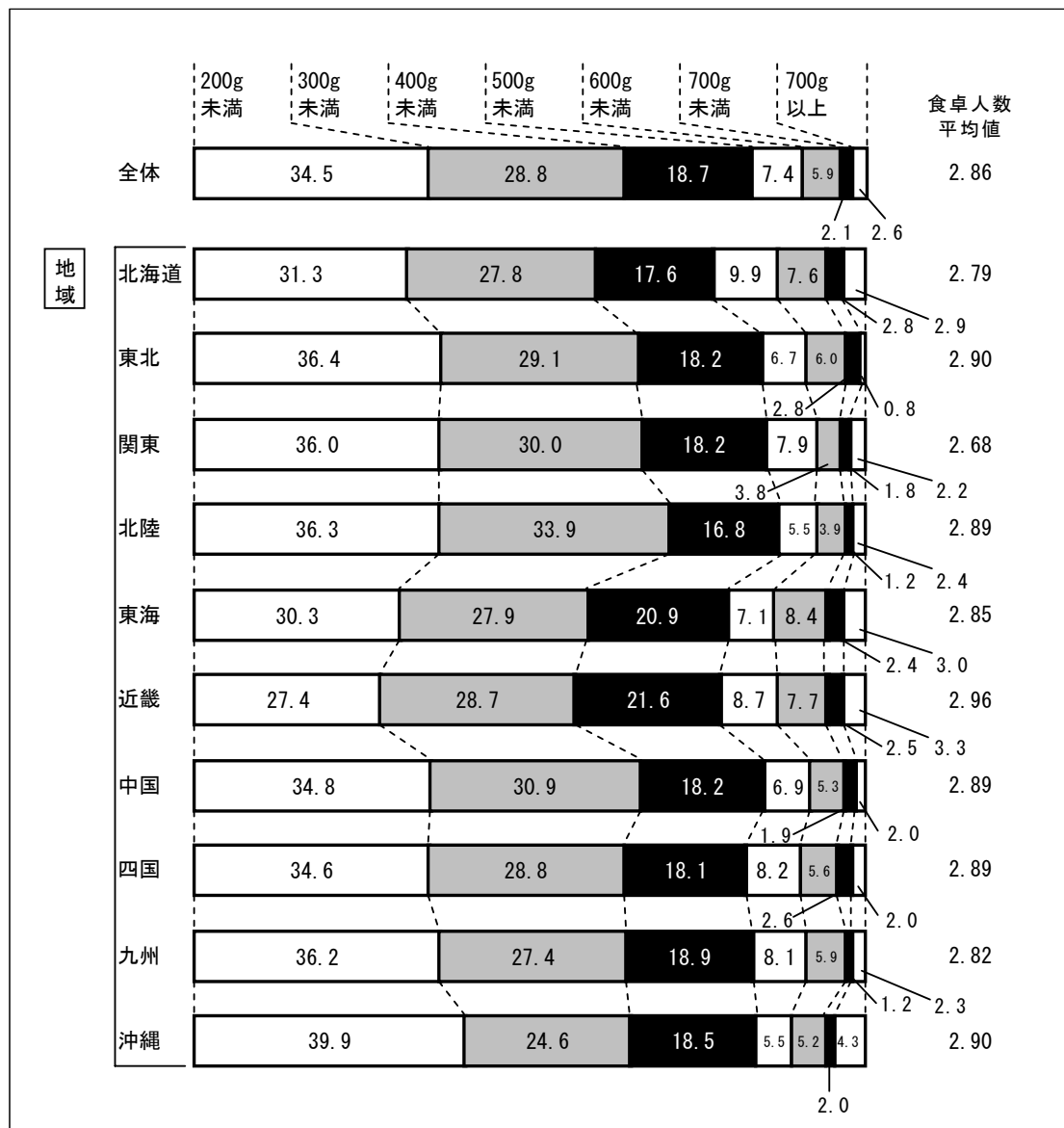
一方、食卓平均人数を見てもわかるように、食卓人数は正反対に「40代」がピークとなるカーブを描いていることから、食卓人数の多さに伴い食肉使用量も多くなっていることがわかる。

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:%)



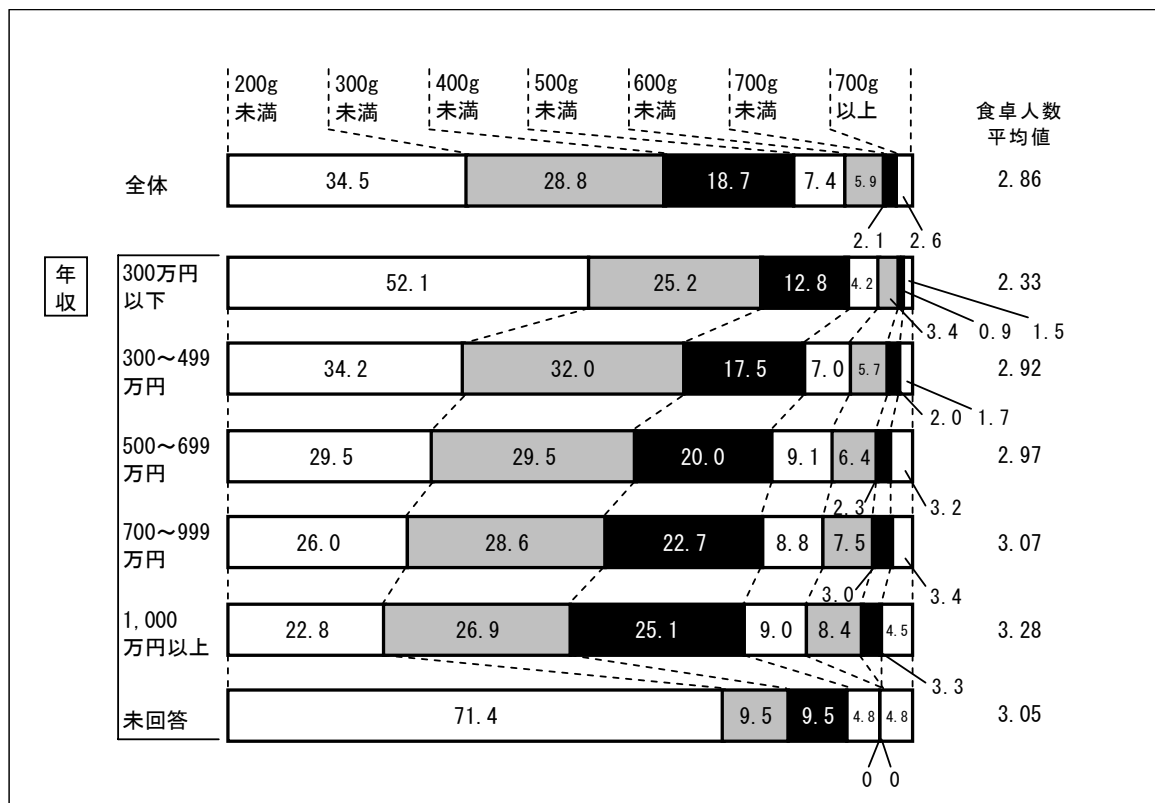
食肉消費量「200g未満」の構成比率は、「沖縄」が最も高く、「近畿」が最も低かった。

また、食肉消費量「200g未満」と「300g未満」を合算した数値は「北陸」が70.2%と高かった。ここでも数値が最も低かったのは「近畿」の56.1%で、前回調査と比べて8.1ポイント減少している。

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:%)



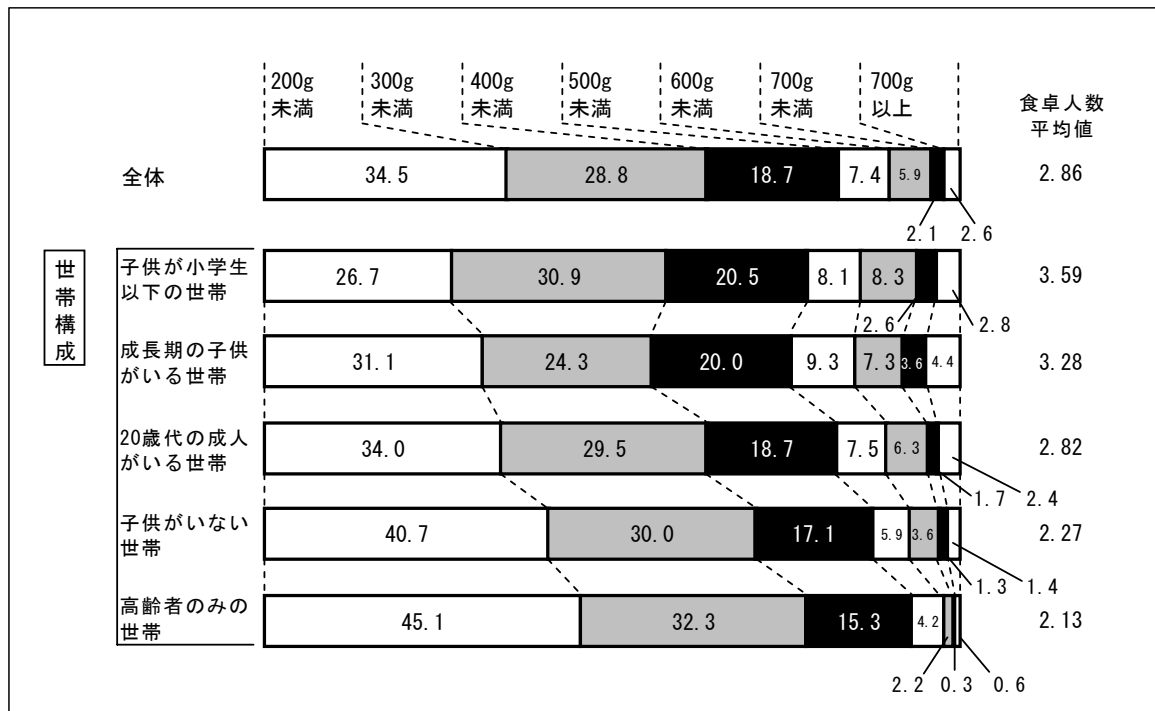
年収が高くなればなるほど食肉消費量「200g未満」の構成比率が低くなっていく傾向にある。これは、「200g未満」と「300g未満」を合算しても、同様の傾向にあり、年収に応じて、明確に食肉消費量が異なっていることを示している。

また、食卓人数平均値を見てみると、年収の上昇に応じて多くなっていることから、一人当たりの食肉使用量が、年収が多いほど多いというわけではなく、使用食卓人数の増加に応じて食肉消費量が増加している状況になっ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」が最も低く、以降、ライフスタイルの進展とともに増加していき、「高齢者のみの世帯」で最も高くなっている。

一方、食卓平均人数を見ると、上記の流れとは逆に、「子供が小学生以下の世帯」で最も多く、以降、ライフスタイルの進展とともに減少していき、「高齢者のみの世帯」で最も少なくなっている。よって、ここでも世帯年収別分析と同様、食卓人数の増加に伴い、食肉使用量が増えていっていることがわかる。

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 44.6%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。この傾向はこれまでの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	%
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
20年6月	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	7.8	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
今回	1	すき焼き	13.8	炒め物	12.1	ハンバーグ	27.0	唐揚げ	14.5
	2	カレー	12.4	鍋料理	9.1	餃子	10.8	鍋料理	10.7
	3	焼肉	9.7	カレー	8.7	麻婆豆腐	7.4	煮物	7.9
	4	肉じゃが	8.2	生姜焼き	7.3	スパゲティ/ Pasta	6.1	シチュー	6.8
	5	炒め物	7.3	カツ等揚げ物	5.2	カレー	5.9	カレー	6.1
	6	ステーキ	6.6	煮物	3.8	ロールキャベツ	3.8	丼物	5.1
	7	丼物	5.4	豚汁/汁物	3.7	鍋料理	3.8	炒め物	4.9
	8	おでん	5.0	焼そば	3.2	コロッケ	3.6	焼鳥	3.5
	9	シチュー	4.5	肉じゃが	3.1	炒め物	3.4	照り焼き	3.3
	10	煮物	4.5	しゃぶしゃぶ	3.0	オムレツ/ピカタ	2.5	水炊き	2.9

(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、7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19年12月調査とを比較すると、昨年ランク・インしていたハヤシライスが煮物に変わったのみで、他の9つのメニューに変動はなかった。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」を使ったメニューを、昨年の12月調査と比較すると、1位～5位までの構成は、これまでと変わっていなかったが、6位以下は、昨年ランク・インした「うどん」、「お好み焼き」、「キムチ鍋」が姿を消し、「煮物」、「焼そば」、「肉じゃが」が新たにランク・インした。「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。

「挽肉」を使ったメニューは、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。また、昨年の平成19年12月調査と比較すると、9つのメニューが同一であり、同じ季節で見るとほとんど変化していないことがわかる。

「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。昨年の平成19年12月調査と比較すると、ここでも9つのメニューが同一であり、同じ季節で見るとほとんど変化していない。

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	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	64	炒め物	96	炒め物	166
2	鍋料理	51	カレー	95	カレー	138
3	カレー	44	鍋料理	93	鍋料理	131
4	ハンバーグ	36	ハンバーグ	61	ハンバーグ	79
5	丼物	32	唐揚げ	55	煮物	74
6	焼肉	29	煮物	44	唐揚げ	66
7	肉じゃが	25	シチュー	44	生姜焼き	62
8	シチュー	25	丼物	43	丼物	53
9	煮物	20	肉じゃが	35	シチュー	52
10	チャーハン/ピラフ	18	生姜焼き	32	肉じゃが	47
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	152	カレー	113	炒め物	100
2	鍋料理	134	炒め物	110	カレー	84
3	炒め物	113	鍋料理	101	鍋料理	62
4	煮物	83	煮物	86	すき焼き	56
5	丼物	75	ハンバーグ	73	煮物	49
6	ハンバーグ	74	シチュー	64	焼肉	47
7	生姜焼き	63	カツ等揚げ物	60	カツ等揚げ物	42
8	唐揚げ	62	焼肉	58	シチュー	37
9	焼肉	47	唐揚げ	58	肉じゃが	36
10	シチュー	47	すき焼き	55	ハンバーグ	34

「炒め物」、「カレー」、「鍋料理」については、冬場の定番メニューとして、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」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。

「丼物」は40代以下では比較的上位にランク・インしているが、50代以上になると、ランク・インしていない。若年層に人気のあるメニューになっていることが想定される。

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	83	カレー	67	炒め物	59	炒め物	78
2	炒め物	52	鍋料理	56	鍋料理	55	鍋料理	62
3	鍋料理	45	炒め物	54	カレー	45	カレー	58
4	ハンバーグ	37	煮物	36	煮物	37	煮物	41
5	丼物	33	唐揚げ	33	生姜焼き	36	肉じゃが	34
6	唐揚げ	32	ハンバーグ	30	ハンバーグ	30	ハンバーグ	31
7	焼肉	29	丼物	30	焼肉	30	丼物	29
8	煮物	29	焼肉	25	肉じゃが	26	シチュー	28
9	生姜焼き	28	シチュー	23	丼物	26	カツ等揚げ物	24
10	カツ等揚げ物	23	生姜焼き	22	シチュー	24	焼肉	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	鍋料理	58	鍋料理	61	カレー	69	炒め物	72
2	カレー	53	炒め物	59	鍋料理	62	カレー	69
3	炒め物	52	カレー	51	炒め物	46	鍋料理	61
4	シチュー	37	ハンバーグ	40	煮物	45	ハンバーグ	35
5	ハンバーグ	31	生姜焼き	30	ハンバーグ	42	唐揚げ	34
6	唐揚げ	30	煮物	30	唐揚げ	31	おでん	30
7	煮物	27	唐揚げ	28	すき焼き	31	丼物	28
8	丼物	26	シチュー	28	カツ等揚げ物	28	シチュー	28
9	しゃぶしゃぶ	26	おでん	28	シチュー	28	すき焼き	27
10	焼肉	25	お好み焼き	26	肉じゃが	26	煮物	26
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	71	炒め物	122				
2	カレー	63	カレー	68				
3	炒め物	55	煮物	41				
4	煮物	44	ハンバーグ	41				
5	ハンバーグ	40	鍋料理	41				
6	カツ等揚げ物	35	豚汁/汁物	34				
7	唐揚げ	32	丼物	33				
8	シチュー	27	シチュー	30				
9	生姜焼き	26	すき焼き	28				
10	肉じゃが	22	焼肉	26				

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。

また、「鍋料理」がほとんどの地域で上位 3 位以内に入っているのに対して、「沖縄」では 5 位となっており、気候の違いによる地域特性である可能性が考えられた。

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	188	炒め物	177	鍋料理	164
2	カレー	145	カレー	168	カレー	155
3	鍋料理	100	鍋料理	146	炒め物	136
4	煮物	71	ハンバーグ	91	煮物	91
5	ハンバーグ	66	唐揚げ	91	ハンバーグ	89
6	シチュー	60	煮物	90	丼物	74
7	丼物	57	生姜焼き	66	シチュー	69
8	唐揚げ	52	丼物	65	唐揚げ	64
9	すき焼き	49	シチュー	62	カツ等揚げ物	59
10	うどん	44	餃子	59	肉じゃが	59
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	114	鍋料理	50		
2	鍋料理	112	炒め物	49		
3	炒め物	97	カレー	44		
4	ハンバーグ	76	焼肉	37		
5	煮物	66	煮物	37		
6	すき焼き	60	ハンバーグ	34		
7	生姜焼き	59	生姜焼き	32		
8	丼物	59	肉じゃが	26		
9	焼肉	54	シチュー	24		
10	シチュー	53	唐揚げ	23		

世帯年収別に見ても、「カレー」、「炒め物」、「鍋料理」、「煮物」、「ハンバーグ」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。各年収とも、上位 6 位以内にこの 5 つのメニューが含まれており、年収によるメニューの変化が少ない状況となっている。

また、「700 万円以上」世帯になると、「焼肉」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	炒め物	119	カレー	172	炒め物	166
2	カレー	118	鍋料理	147	カレー	163
3	鍋料理	111	炒め物	135	鍋料理	152
4	ハンバーグ	70	ハンバーグ	106	ハンバーグ	103
5	煮物	62	丼物	93	煮物	91
6	唐揚げ	57	煮物	76	唐揚げ	89
7	生姜焼き	53	焼肉	73	シチュー	80
8	丼物	47	シチュー	65	丼物	76
9	カツ等揚げ物	42	肉じゃが	64	肉じゃが	62
10	シチュー	42	生姜焼き	62	生姜焼き	59
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	175	炒め物	54		
2	カレー	128	カレー	45		
3	鍋料理	128	すき焼き	36		
4	煮物	99	鍋料理	34		
5	シチュー	64	煮物	28		
6	すき焼き	61	カツ等揚げ物	28		
7	唐揚げ	60	焼肉	26		
8	ハンバーグ	59	肉じゃが	21		
9	生姜焼き	59	餃子	20		
10	焼肉	53	ハンバーグ	19		

世帯構成別に見ても、「カレー」、「炒め物」、「鍋料理」、「煮物」が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。

「ハンバーグ」は、「子供が小学生以下の世帯」、「成長期の子供がいる世帯」、「20歳代の成人がいる世帯」では上位にランクしているが、「子供がいない世帯」や「高齢者のみの世帯」では順位が低いことから、子供や若年層に人気があるメニューであることが想定される。

「高齢者のみの世帯」でのみ、「餃子」がランク・インしている点や、「唐揚げ」「生姜焼き」「丼物」「シチュー」等が見られない点が特徴的である。