

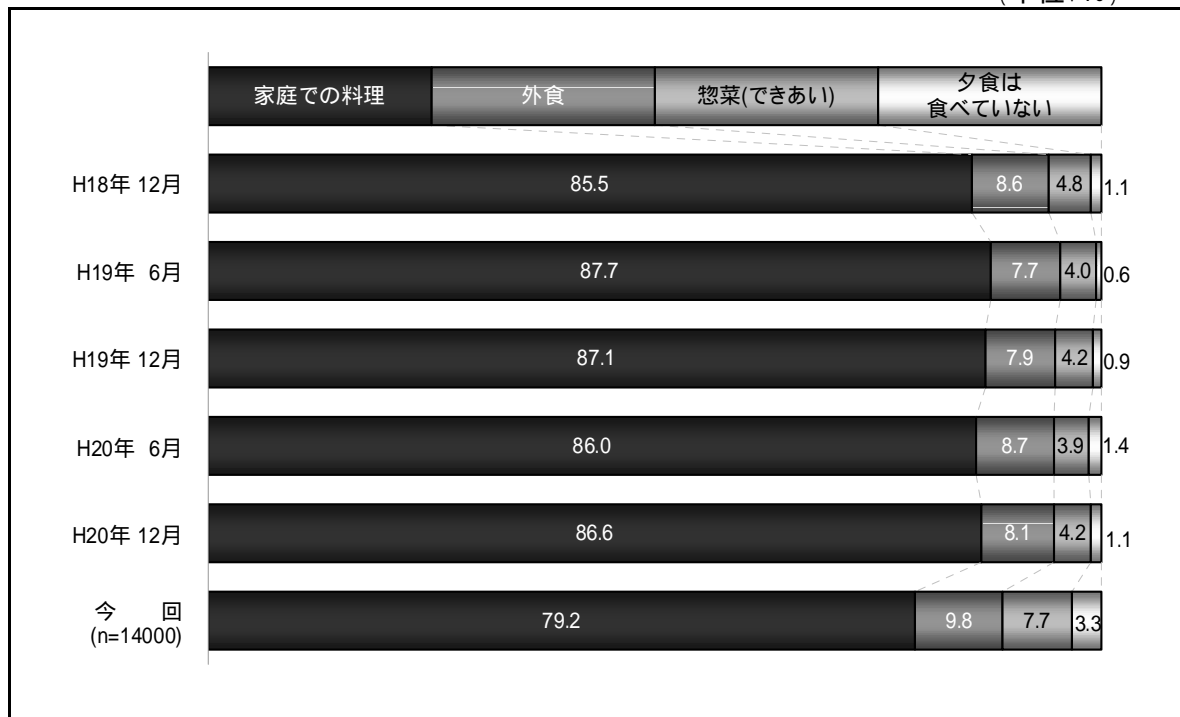
## 第 章 夕食の肉料理に関する実態

## 1 夕食の形態

## 1. 推移

図表 -1 夕食の形態の変化

(単位:%)



「家庭での料理」は、平成19年6月の87.7%をピークにごく僅かずつ減少していたが、今回調査では前回よりも7.4ポイントと、やや大きく減少し79.2%となった。

その結果、あまり変化の大きくなかった「外食」は1.7ポイント増加して9.8%に、「惣菜(できあい)」も3.5ポイント増加し7.7%となった。割合は3.3%とごく僅かながら、「夕食は食べていない」も増加している。

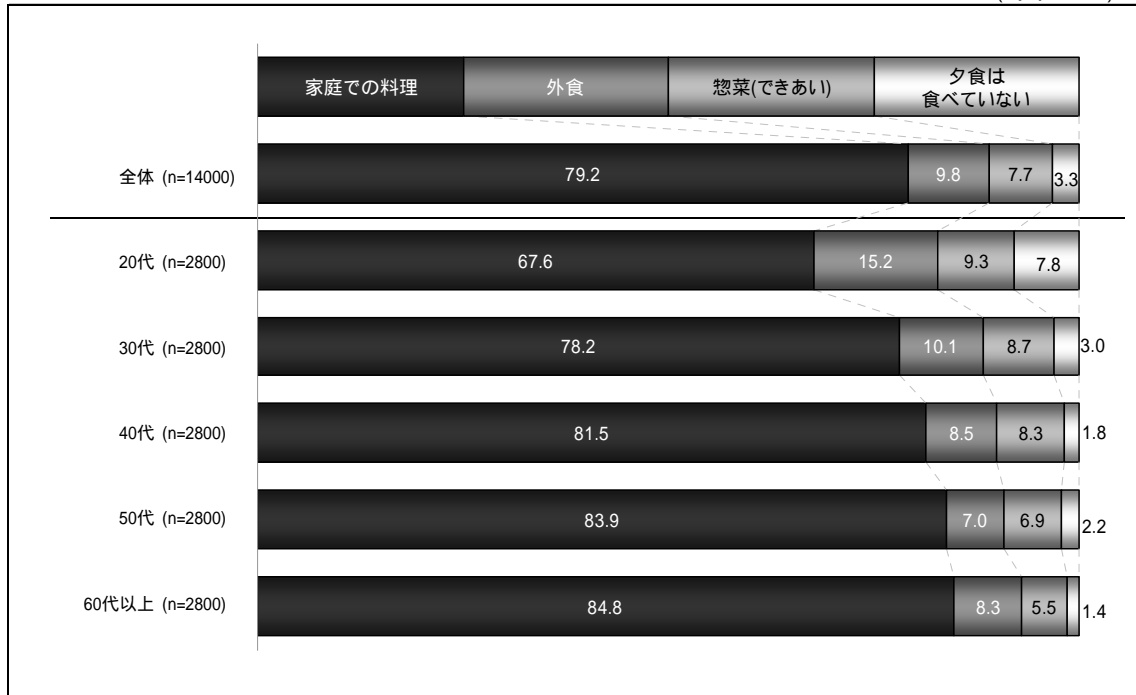
最近の経済状況から見て、「外食」などは長期的に減少傾向にあり家庭回帰が進んでいると考えられていたが、さらに家計が厳しさを増し、家庭での料理を担ってきた主婦などが働き始めた可能性が考えられる。

1 夕食の形態

2. 年代別

図表 - 2 夕食の形態の特徴：年代別

(単位：%)



「家庭での料理」は年代が高くなるほど増加していく傾向が顕著となっている。20代は67.6%だが、30代で78.2%と高くなり、60代以上では84.8%となっている。

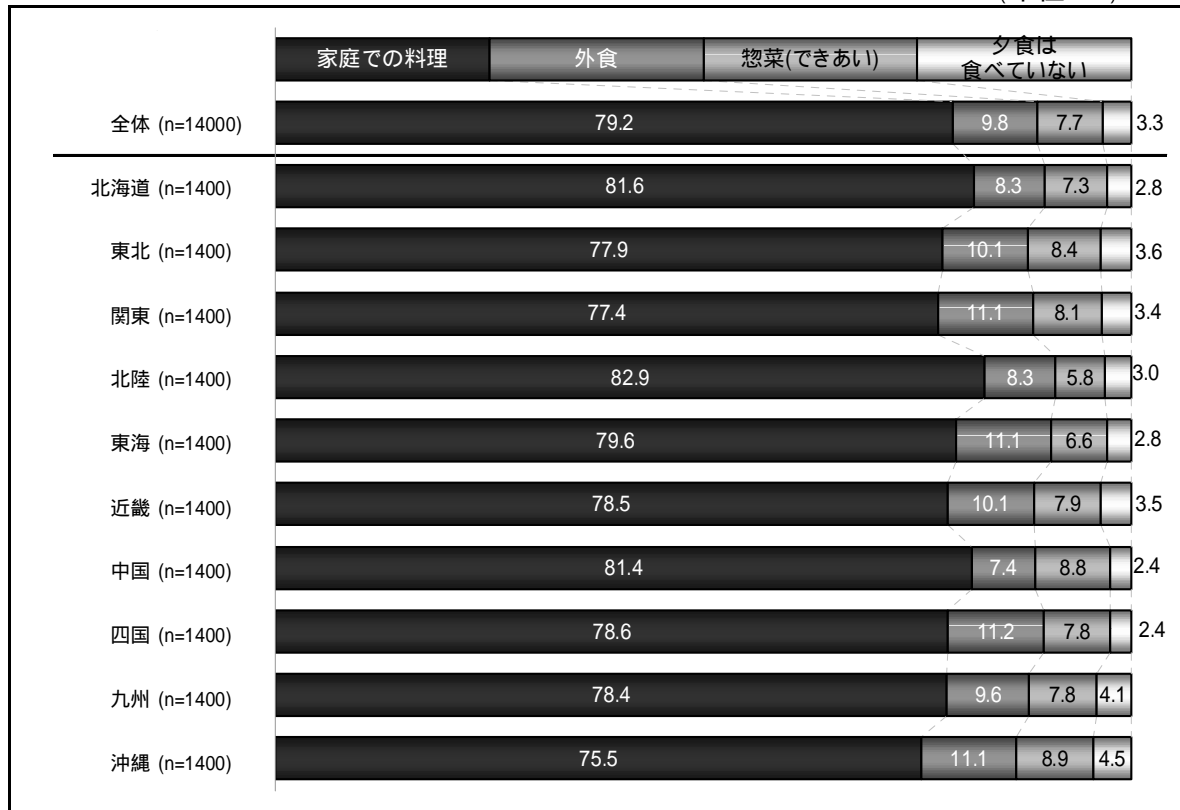
一方で「外食」や「惣菜(できあい)」は若年層で比較的多く、20代では15.2%と9.3%、30代では10.1%と8.7%など、それぞれ1割前後を占める。ともに年代が高くなるほど「外食」や「惣菜(できあい)」の割合が低くなるのが特徴的である。20代では「夕食は食べていない」も7.8%とやや多く、懸念される。

## 1 夕食の形態

## 3. 地域別

図表 -3 夕食の形態の特徴:地域別

(単位:%)



「家庭での料理」の割合が高いのは北陸(82.9%)、北海道(81.6%)、中国(81.4%)で、低いのは沖縄(75.5%)、関東(77.4%)、東北(77.9%)など。

「家庭での料理」の割合が高い地域では「外食」や「惣菜(できあい)」が少なくなっている。

1 夕食の形態

4. 世帯年収別

図表 - 4 夕食の形態の特徴：世帯年収別

(単位：%)



「家庭での料理」は、世帯年収が高くなるほどその割合が高くなる傾向が見られる。300万円未満では75.2%だが、1,000万円以上の世帯では82.0%となっている。

「外食」はいずれも9～10%で、世帯年収による違いは見られない。

「惣菜(できあい)」は300万円未満で10.5%、300～499万円の世帯では8.4%と、500万円以上の世帯に比べてやや多い。

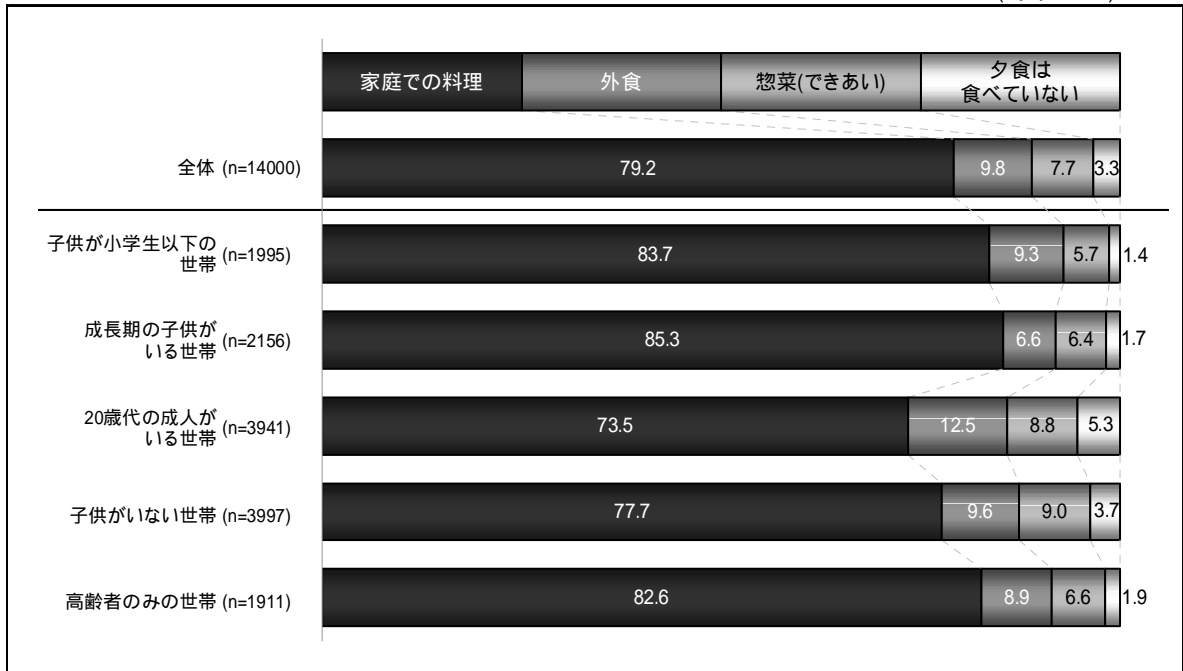
「夕食は食べていない」の回答は300万円未満でやや多く、4.8%を占める。

1 夕食の形態

5. 世帯構成別

図表 - 5 夕食の形態の特徴: 世帯構成別

(単位: %)



「家庭での料理」の割合は、成長期の子供がいる世帯で 85.3%と最も高くなった。子どもが成長し、20 歳代の成人がいる世帯になると、「家庭での料理」は 73.5%に減少し、「外食」が 12.5%と、1 割強を占める。

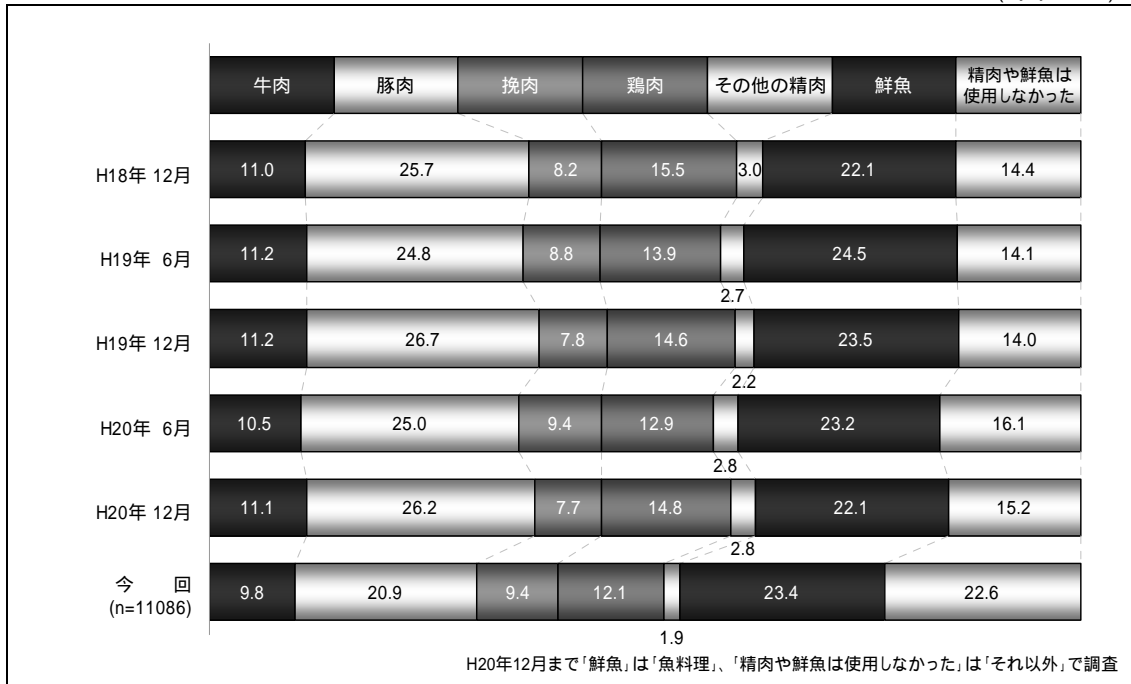
高齢者のみの世帯では「家庭での料理」の割合が 82.6%と高い。

## 2 夕食の献立材料

### 1. 推移

図表 - 6 夕食の献立使用食材の変化

(単位: %)



平成 18 年 12 月調査から平成 20 年 12 月調査まで、夕食の献立に最も使用された食材は「豚肉」だったが、「豚肉」の使用率が 26.2%から 20.9%に 5.3 ポイント減少したことにより、23.4%の「鮮魚」が最も使用された食材となった。

「精肉や鮮魚は使用しなかった」世帯が 15.2%から 22.6%に 7.4 ポイント増加したことが、豚肉の使用率の低下に起因したようだ。

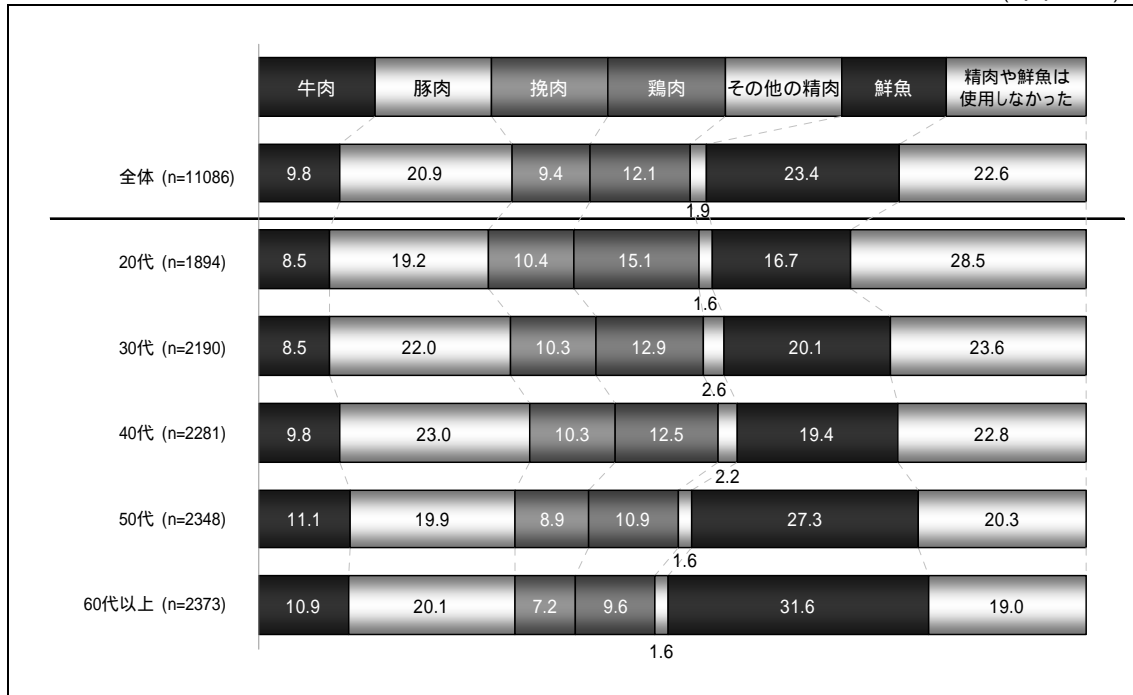
「牛肉」「挽肉」「鶏肉」「その他の精肉」「鮮魚」の使用率の変化は大きくない。

2 夕食の献立材料

2. 年代別

図表 - 7 夕食の献立使用食材の特徴：年代別

(単位：%)



「牛肉」は、おおむね年代が高くなるほど多く使用される傾向が見られるが、その差はあまり大きくはない。若い年代に支持されているイメージの強い「牛肉」だが、実際には高年齢層に好まれる傾向にあり、50代で11.1%、60代以上で10.9%となっている。

「豚肉」は40代の使用率が最も高く（23.0%）、他の年代を2～3ポイント上回る。「鶏肉」は、若年齢層で人気が高く、20代では15.1%となっている。

「鮮魚」については、年代の上昇とともに使用率が高くなっているのが顕著に現れており、50代で27.3%、60代以上では31.6%となっている。夕食の食材としては「豚肉」を上回り最多となっている。

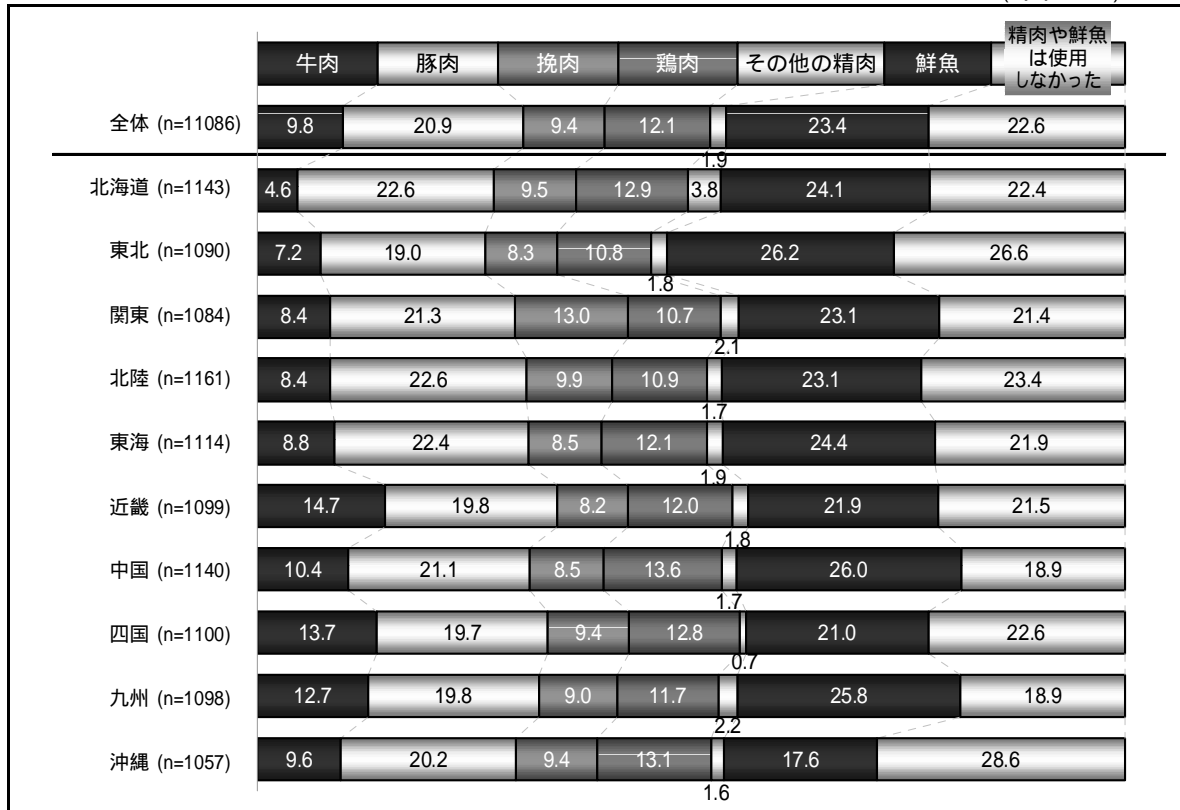


2 夕食の献立材料

3 地域別

図表 - 8 夕食の献立使用食材の特徴:地域別

(単位: %)



「牛肉」は近畿、四国、九州で比較的多く使用されており、北海道や東北では使用率が低いという、これまでとほぼ同様の傾向となっている。

「豚肉」は北海道、北陸、東海での使用率が比較的高く、東北、近畿、四国で低くなっている。

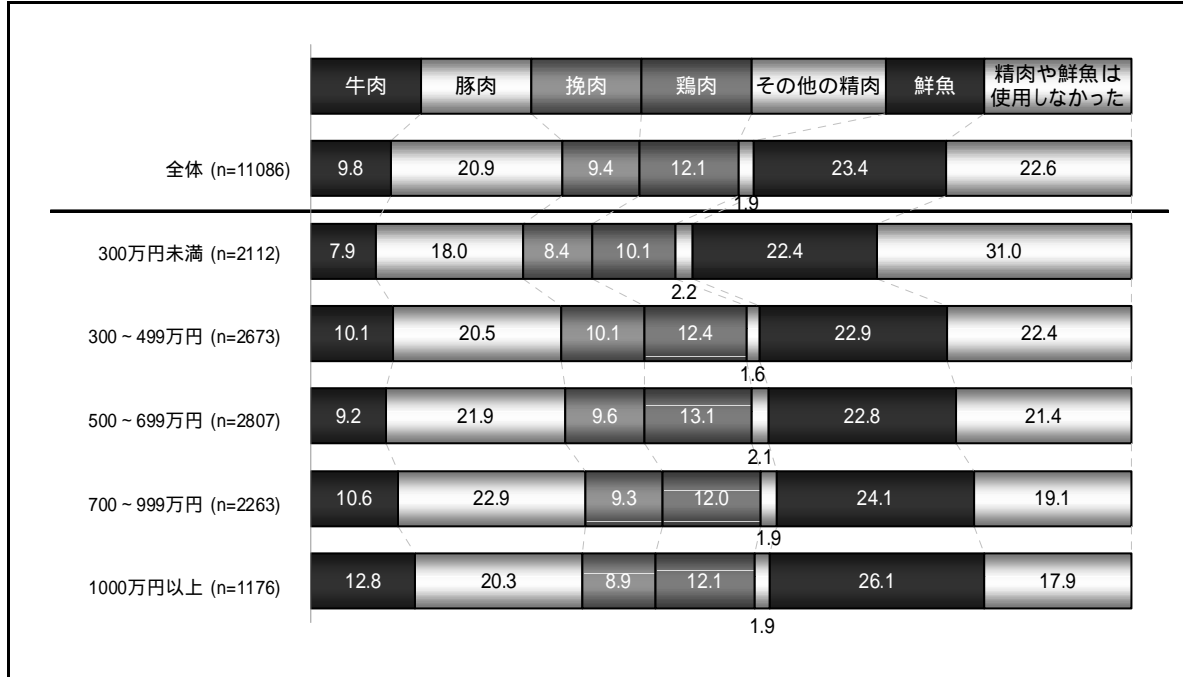
沖縄の豚肉比率が例年より低めであったものの、おおむね、「豚肉」文化の東日本 + 沖縄と、「牛肉」文化の西日本（沖縄除く）という構図が確認された。

2 夕食の献立材料

4. 世帯年収別

図表 - 9 夕食の献立使用食材の特徴：世帯年収別

(単位：%)



「牛肉」は、おおむね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確認された。また、精肉や鮮魚の合計使用食材を見ても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確認された。

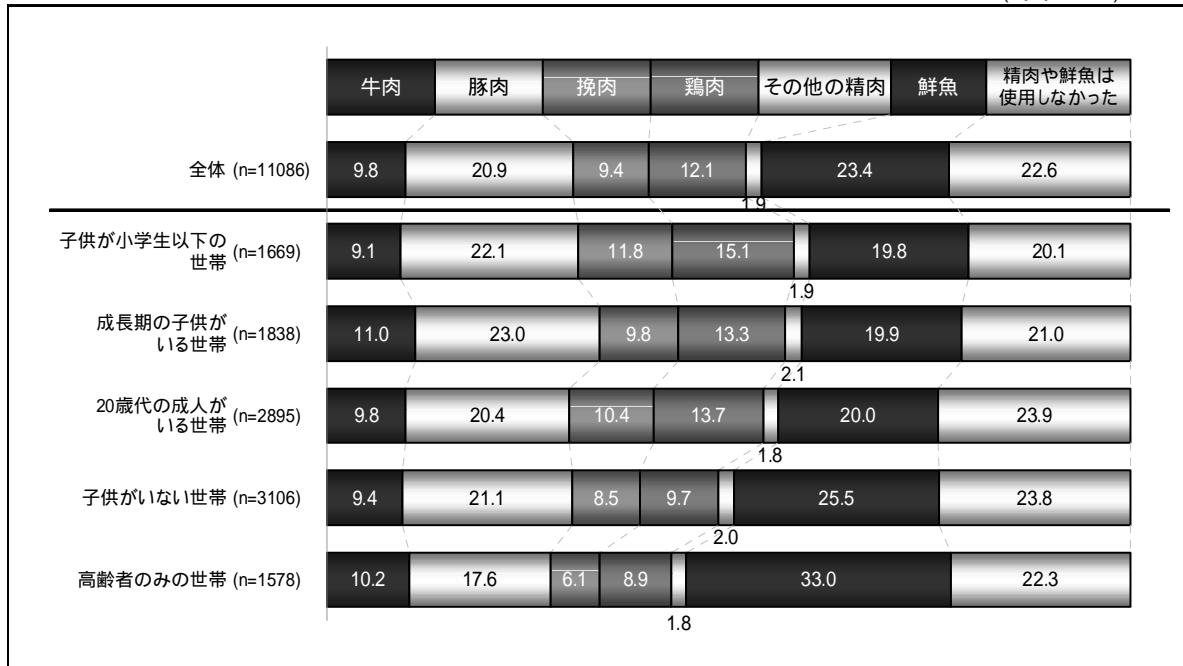
300万円未満の世帯では「精肉や鮮魚は使用しなかった」が31.0%と非常に多くなっている。世帯年収が高くなるとその割合は縮小し、1,000万円以上では17.9%となっている。

2 夕食の献立材料

5. 世帯構成別

図表 -10 夕食の献立使用食材の特徴：世帯構成別

(単位：%)



「牛肉」は、成長期の子供がいる世帯では 11.0%、高齢者のみの世帯で 10.2%とやや高い使用率だが、どの世帯でも 10%前後でそれほど大きな違いは見られない。

「豚肉」の使用率は、成長期の子供がいる世帯で 23.0%と最も高く、高齢者のみの世帯では 17.6%とやや低い。

「挽肉」は、子どもが小学生以下の世帯で 11.8%と最も高く、高齢者のみの世帯では約半分の 6.1%にとどまる。

「鶏肉」も子どもがいる世帯では 13~15%だが、高齢者のみの世帯では 8.9%となっている。

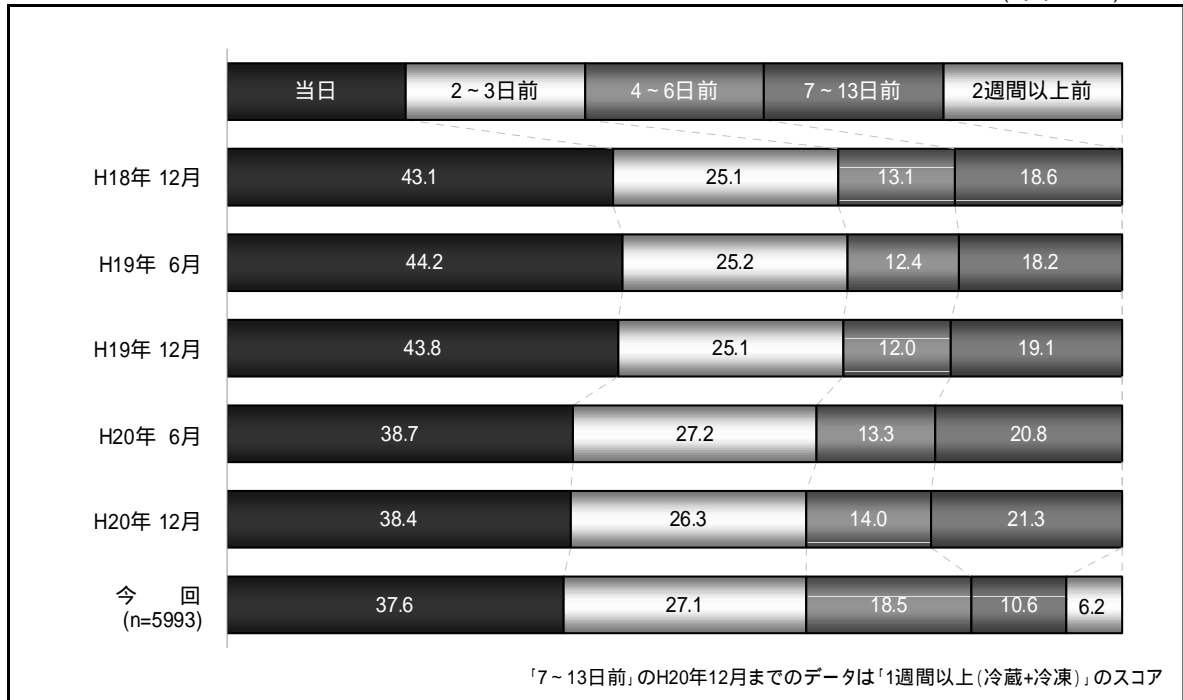
これら肉類の使用率の違いを補うように、「鮮魚」の使用率は世帯ごとに大きく異なっている。子どもが小学生以下の世帯をはじめとして、子どものいる世帯では「鮮魚」の使用率は 20%前後であるが、子どもがいない世帯では 25.5%、高齢者のみの世帯では 33.0%と、世帯構成の変化によって高くなっている。

3 夕食調理における食肉保存状態

1. 推移

図表 -11 食肉保存行動の変化

(単位: %)



今回調査では、前回調査同様、食肉の保存行動が僅かずつだが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、依然として変わらないが、今回調査では前回よりさらに 0.8 ポイント微減し 37.6%となり、最も高かった平成 19 年 6 月と比べると 6.6 ポイント低下している。

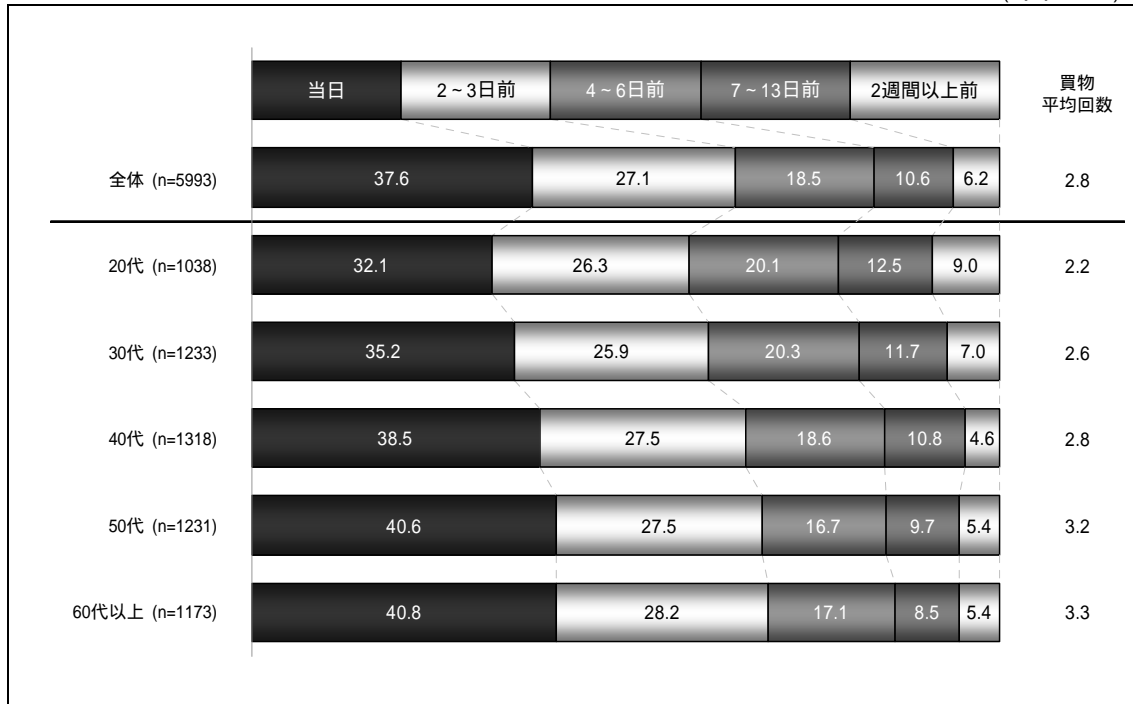
一方、「7~13 日前」に使用する割合は前回よりも 4.5 ポイント増加し、前回までは回答のなかった「2 週間以上前」も 6.2%となり、保存期間のより一層の長期化が顕著となっている。

3 夕食調理における食肉保存状態

2. 年代別

図表 -12 食肉保存行動の特徴：年代別

(単位：%)



「当日」使用率は年代の上昇とともに増加する傾向にあり、20代では「当日」が32.1%であるのに対して、60代以上では40.8%に達し、「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、高年齢層になるほど買い物頻度が高く、買った肉は早めに食べきるという消費行動をとる傾向がみとれる。

若年齢層では、「2週間以上前」も9.0%と約1割を占めるなど、手の空いたときにまとめて買物した食肉を冷凍保存などして、調理に利用している生活がうかがえる。

3 夕食調理における食肉保存状態

3. 地域別

図表 -13 食肉保存行動の特徴:地域別

(単位:%)

	当日	2~3日前	4~6日前	7~13日前	2週間以上前	買物 平均回数
全体 (n=5993)	37.6	27.1	18.5	10.6	6.2	2.8
北海道 (n=611)	31.4	28.0	20.1	11.5	9.0	2.4
東北 (n=514)	40.7	28.4	16.9	8.2	5.8	2.9
関東 (n=602)	43.7	25.2	14.5	10.6	6.0	3.0
北陸 (n=621)	39.1	27.2	17.9	9.8	6.0	2.9
東海 (n=598)	28.4	34.3	19.9	10.0	7.4	2.6
近畿 (n=622)	39.4	27.7	16.6	10.0	6.4	2.9
中国 (n=629)	36.9	25.4	21.8	11.6	4.3	2.9
四国 (n=620)	39.8	21.9	18.9	11.8	7.6	3.0
九州 (n=607)	41.2	27.8	17.1	10.0	3.8	3.0
沖縄 (n=569)	35.7	25.5	21.4	12.1	5.3	2.7

「当日」の使用率は、関東、九州、東北で高く、買い物平均回数も 2.9~3.0 回となっている。

一方、「当日」の使用率が低いのは東海と北海道で、買い物平均回数は 2.6 回、2.4 回と少ない。

買い物の頻度の違いは、回答者それぞれのライフスタイルに加え、店舗網や交通網など買い物に必要なインフラの状況など様々な要因が考えられる。

## 3 夕食調理における食肉保存状態

## 4. 世帯年収別

図表 -14 食肉保存行動の特徴：世帯年収別

(単位：%)

	当日	2～3日前	4～6日前	7～13日前	2週間以上前	買物 平均回数
全体 (n=5993)	37.6	27.1	18.5	10.6	6.2	2.8
300万円未満 (n=985)	34.1	28.7	18.4	11.7	7.1	2.5
300～499万円 (n=1462)	35.8	26.5	19.3	12.3	6.1	2.7
500～699万円 (n=1567)	36.8	28.8	19.1	9.6	5.6	2.9
700～999万円 (n=1284)	41.0	24.8	18.2	9.7	6.3	3.0
1000万円以上 (n=659)	42.3	26.1	16.4	9.3	5.9	3.1

「当日」使用率は、世帯年収が高くなるほど高まる傾向が見られ、世帯年収1,000万円以上の世帯では42.3%と、300万円未満世帯よりも8.2ポイント高い。したがって買物平均回数についても「当日」使用率と同様に、世帯年収が高くなるほど頻繁に買物に行く傾向が顕著で、1,000万円以上の世帯で3.1回と最も多く、300万円未満世帯では2.5回と少ない。

これらのことから、これまでの調査同様、世帯年収が高くなるほど買物の頻度は高く、購入した食肉をすぐに消費する傾向にあることが確認された。

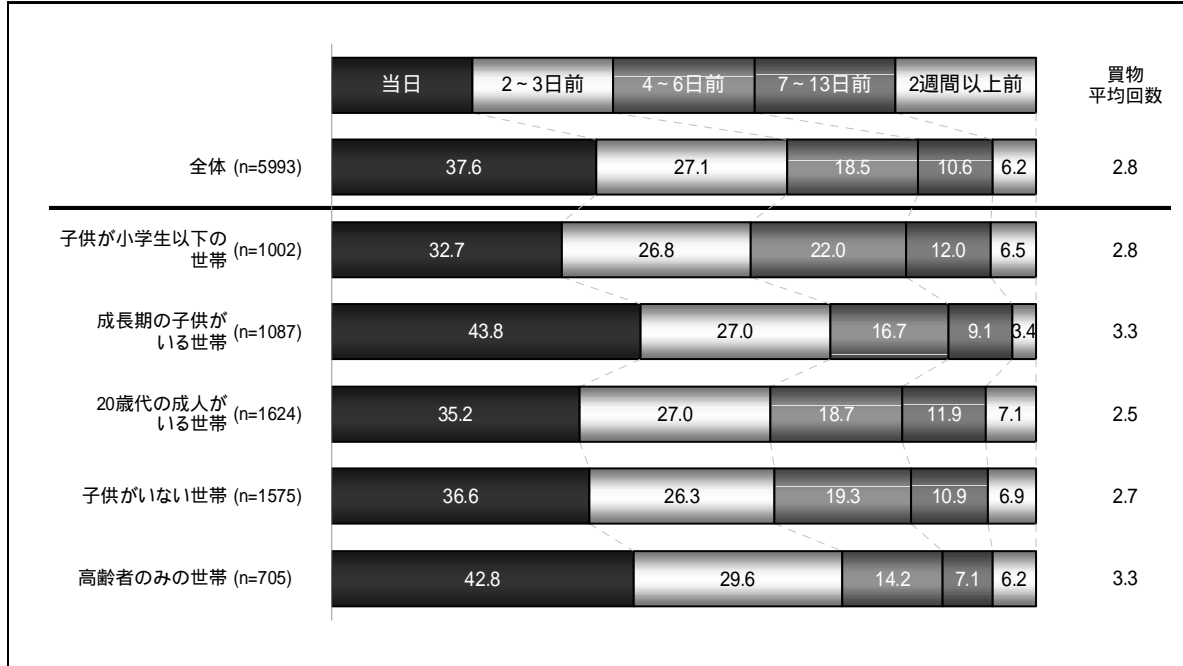
また、世帯年収が300～499万円や300万円以下の世帯においては、長期保存する割合がやや高く、冷凍保存などを活用している可能性が考えられる。

3 夕食調理における食肉保存状態

5. 世帯構成別

図表 -15 食肉保存行動の特徴: 世帯構成別

(単位: %)



世帯構成別に見ると、「当日」使用率は、成長期の子供がいる世帯で 43.8%と最も高いが、高齢者のみの世帯も 42.8%と 4 割を超える。両世帯とも買い物平均回数は 3.3 回と、頻度も高くなっている。

成長期の子供がいる世帯では食肉の消費量が多いこと、高齢者のみの世帯では、生活習慣や時間的なゆとりから、買い物の頻度が高いことが考えられる。

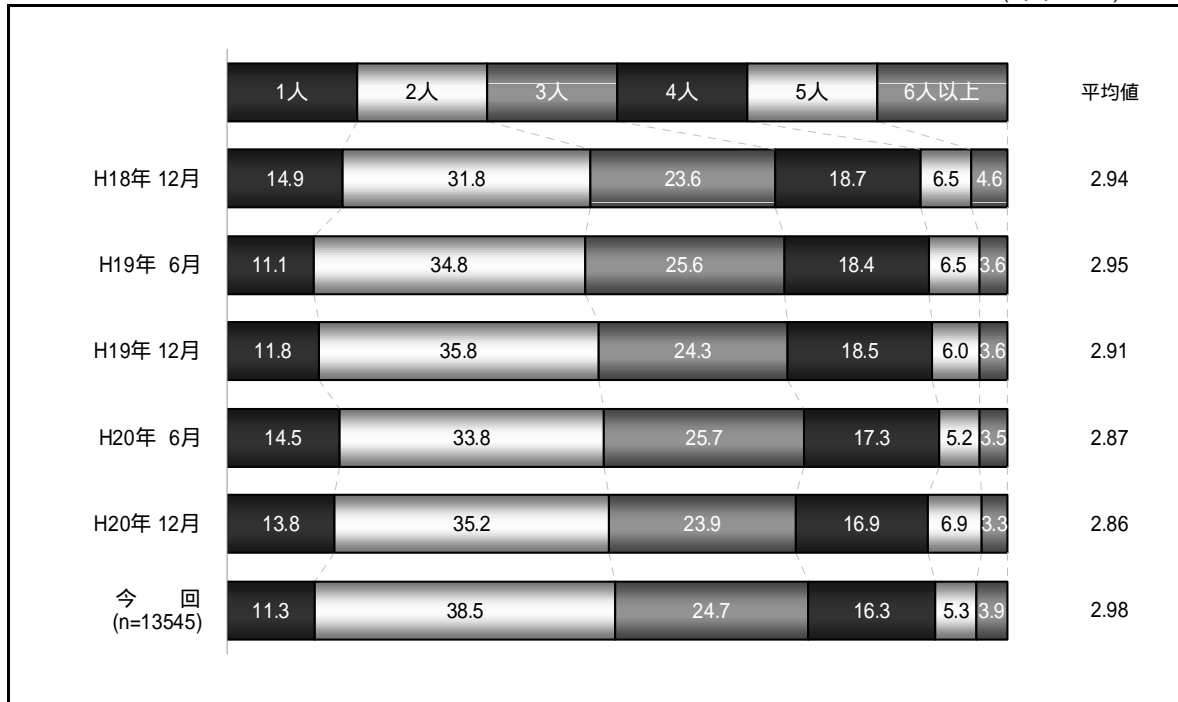


## 4 夕食における食卓人数

## 1. 推移

図表 -16 夕食における食卓人数の変化

(単位:%)



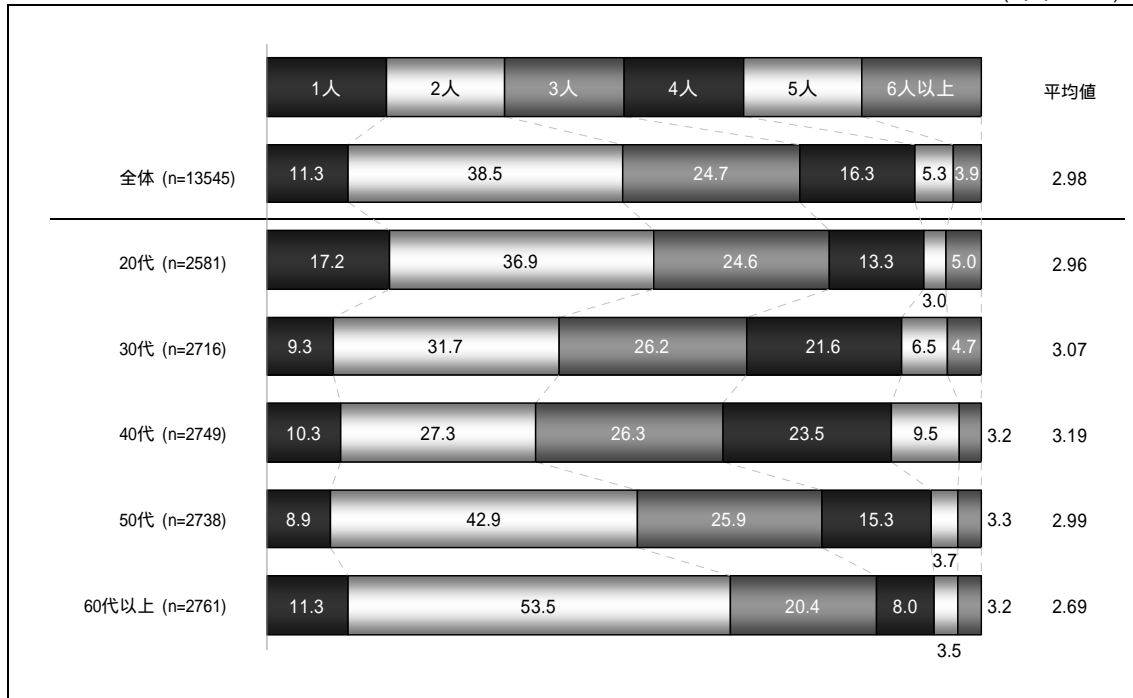
今回調査では、「1人」で夕食をとる世帯構成比率が前回調査より 2.5 ポイント減少し、「2人」が 3.3 ポイント増加した。「3人」以上は大きな変化はない。平均値は前回調査よりも 0.12 人増加した 2.98 人で、直近 6 回の調査で最も多い人数となった。

4 夕食における食卓人数

2. 年代別

図表 -17 夕食における食卓人数の特徴：年代別

(単位：%)



食卓人数の平均値をみると、20代では2.96人で、30代(3.07人)、40代(3.19人)と少しずつ増加していく。20代の平均値は2.96人だが、「1人」が17.2%と多いのが特徴的。50代以降は子供が独立する場合が増えるためか、平均値は再び減少に転じ、50代では「2人」の割合が急増している。60代以上はその傾向がより顕著になり、夫婦二人の世帯が多くなるためか「2人」が53.5%を占め、平均値は2.69人となる。

## 4 夕食における食卓人数

## 3. 地域別

図表 -18 夕食における食卓人数の特徴：地域別

(単位：%)

	1人	2人	3人	4人	5人	6人以上	平均値
全体 (n=13545)	11.3	38.5	24.7	16.3	5.3	3.9	2.98
北海道 (n=1361)	11.2	42.8	23.1	16.2	4.6	2.2	2.77
東北 (n=1350)	9.9	39.9	27.0	13.4	4.6	5.1	2.94
関東 (n=1353)	14.0	41.6	24.3	12.6	4.4	3.1	2.81
北陸 (n=1358)	8.5	35.6	27.2	15.5	8.7	4.5	2.98
東海 (n=1361)	11.3	40.4	21.5	18.7	4.6	3.5	2.87
近畿 (n=1351)	8.7	39.4	25.1	19.2	4.4	3.1	3.02
中国 (n=1366)	13.8	36.0	24.3	18.4	4.1	3.4	3.11
四国 (n=1366)	11.6	37.6	26.0	14.8	6.3	3.7	3.05
九州 (n=1342)	12.8	35.8	25.0	17.7	4.1	4.5	3.25
沖縄 (n=1337)	11.6	35.8	23.2	16.8	7.0	5.6	3.00

これまでの調査同様、今回も関東で食卓平均人数が少なく、食卓人数「1人」が14.0%、「2人」が41.6%で、その合計が最も多く、平均値は2.81人となった。今回は北海道でも食卓人数が少なく、関東と同様の傾向にあり、平均値も2.77人と、関東以上に少ない結果となった。

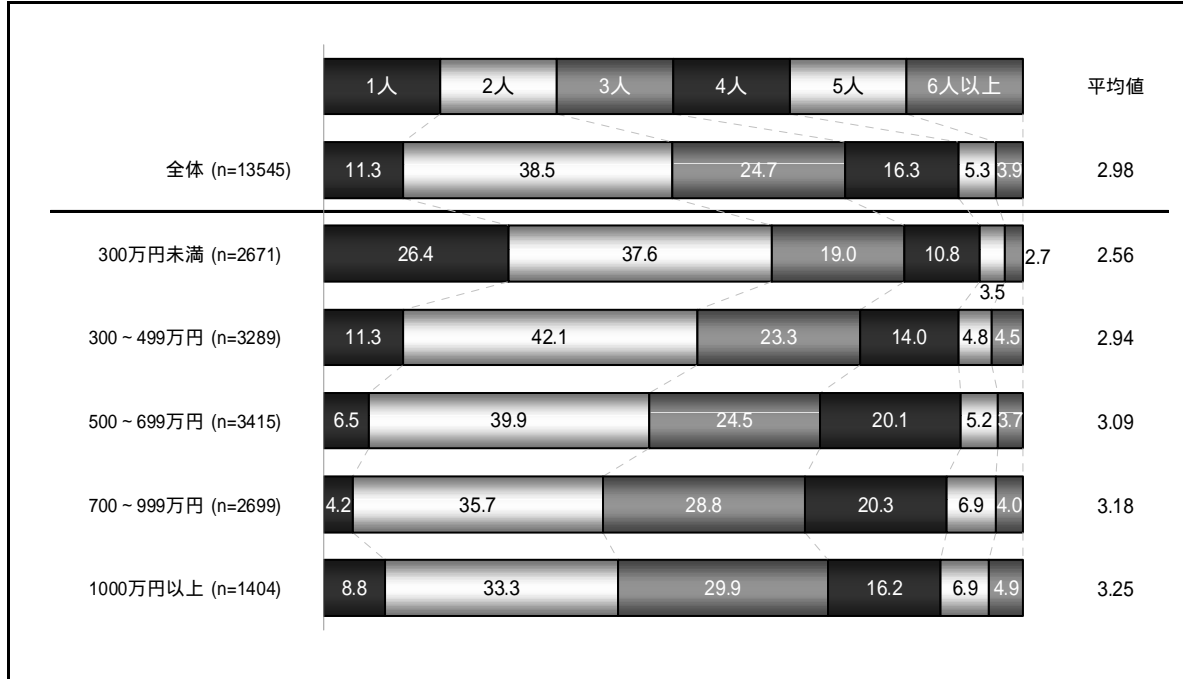
「1人」の割合が少ないのは北陸(8.5%)や近畿(8.7%)で、平均値はそれぞれ2.98人、3.02人となっている。平均値が最も高かったのは九州で3.25人。

4 夕食における食卓人数

4.1 世帯年収別

図表 -19 夕食における食卓人数の特徴：世帯年収別

(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がみられる。

300万円未満の世帯においては、食卓人数「1人」の構成比が26.4%と最も高く、同割合が最も低い700～999万円世帯の6倍以上にもなっている。

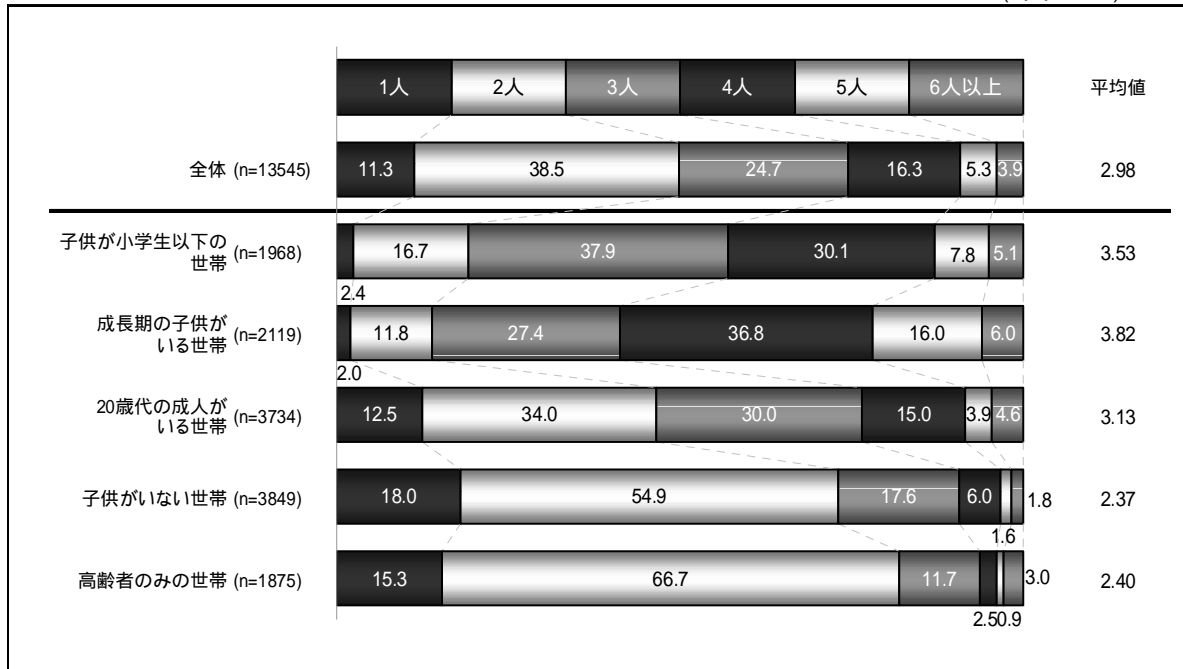
「3人」や「4人」の回答は700～999万円の世帯で最も多く、それぞれ28.8%、20.3%を占める。また「5人」や「6人以上」の割合は、1,000万円以上の世帯で1割強を占めるなど、食卓人数「3人」以上の割合は、これまでの調査結果同様、おおむね世帯年収の増加とともに増加していく傾向がみられる。

4 夕食における食卓人数

5. 世帯構成別

図表 -20 夕食における食卓人数の特徴：世帯構成別

(単位：%)



食卓人数の平均値は、ライフステージの変化とともに増減が見られる。

子供が小学生以下の世帯や成長期の子供がいる世帯では「1人」の回答は2%程度とごく僅かで、これは子供と一緒に食事をしているためと考えられる。そのため子供を含む「3人」や「4人」の合計はともに60%を超える。

20歳代の成人がいる世帯では単身者も多く「1人」が12.5%、「2人」も34.0%と多い。

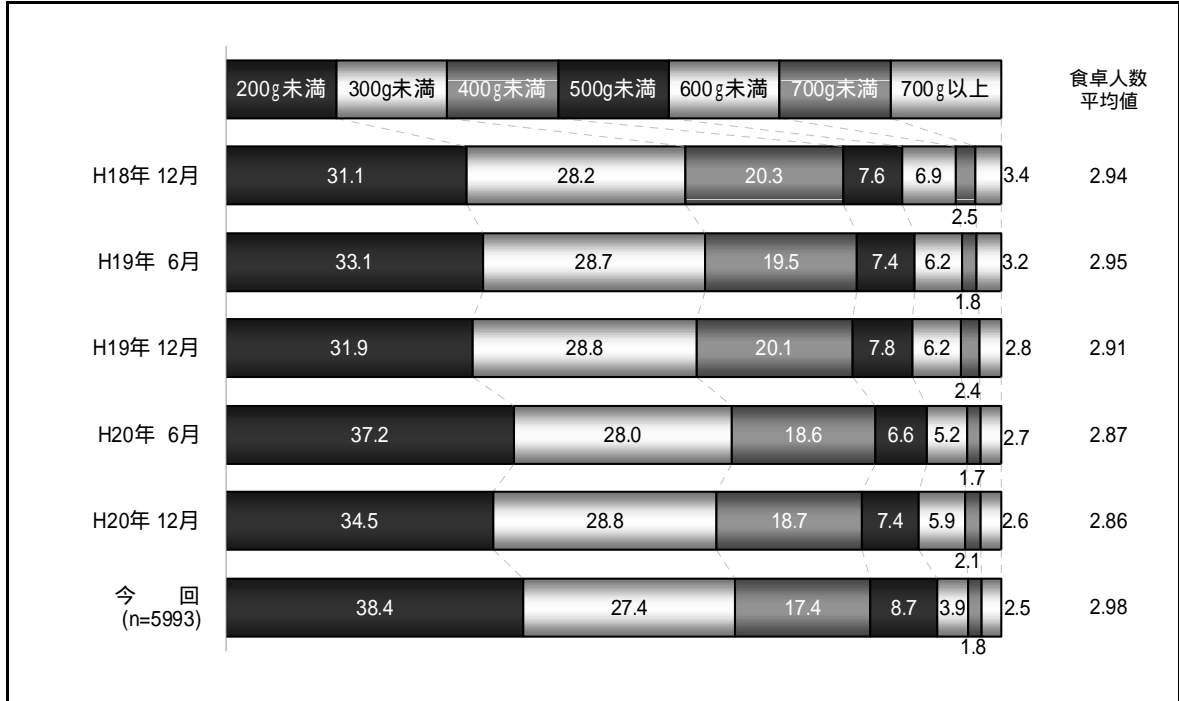
一方、子供がいない世帯では「2人」が54.9%と多くを占める。高齢者のみの世帯でもおそらく夫婦であろうと思われる「2人」が66.7%と非常に多い。以上の流れから、子育て期間を経て、子供が独立し、夫婦で夕食をとるようになる場合が多いと考えられる。

5 夕食調理における食肉使用量

1. 推移

図表 -21 夕食調理における食肉使用量の変化

(単位:%)



今回調査では、前回調査と比較して「200g未満」が3.9ポイント「500g未満」も1.3ポイント増加した。それ以外の量については、ほとんどが微減している。

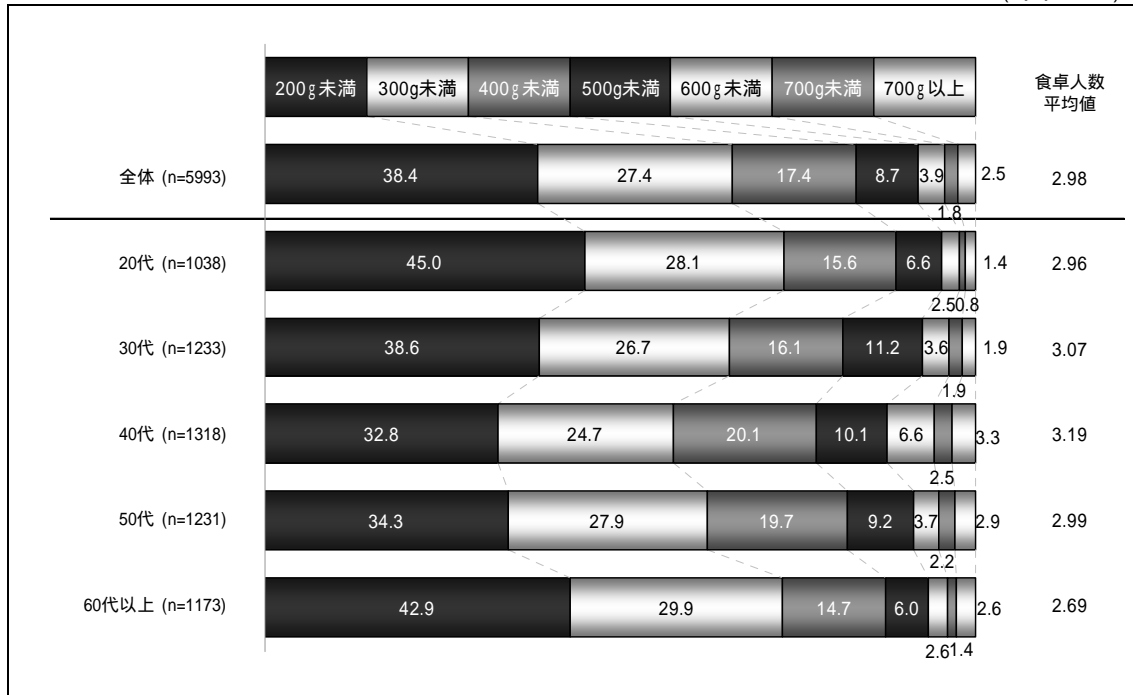
前回調査で、「200g未満」がやや減少し、全体的に食肉使用量が増加した印象を受けたが、今回は「200g未満」が38.4%と過去すべての調査の中で最も高く、食卓人数の平均値も微増していることから、一人当たりの食肉使用量も減少していると思われる。

5 夕食調理における食肉使用量

2. 年代別

図表 -22 夕食調理における食肉使用量の特徴:年代別

(単位: %)



食肉使用量「200g 未満」の構成比率については、20 代で 45.0%と最も多く、以降 40 代の 32.8%に至るまで減少していくが、50 代で再び増加に転じる。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、さらに「200g 未満」と「300g 未満」を合算した数値についても同様で、40 代を底としたカーブとなっている。

一方で、食卓人数は逆に 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。

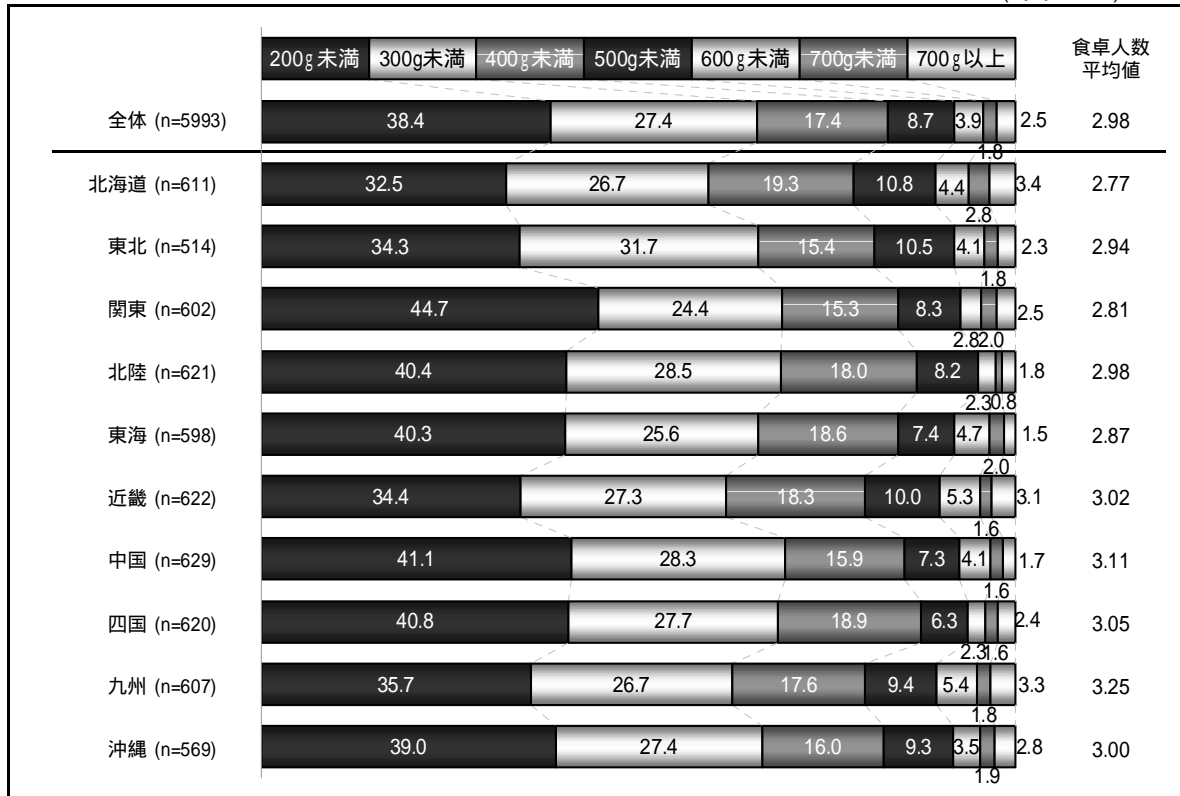
この傾向についてもこれまでの調査で確認されており、ここ数年、年間を通じて 40 代が食卓人数及び食肉使用量のピークとなっており、今回調査でもその傾向に変化は見られない。

5 夕食調理における食肉使用量

3. 地域別

図表 -23 夕食調理における食肉使用量の特徴:地域別

(単位:%)



食肉消費量「200g 未満」の割合は、関東で最も高く、北海道が最も低い。また、食肉消費量「200g 未満」と「300g 未満」を合算した数値を見ると、合計値がより高い、つまり食肉使用量がより少ないのは関東、北陸、中国、四国。逆に合計値がより低い、つまり食肉使用量がより多いのは近畿、九州、北海道となっている。

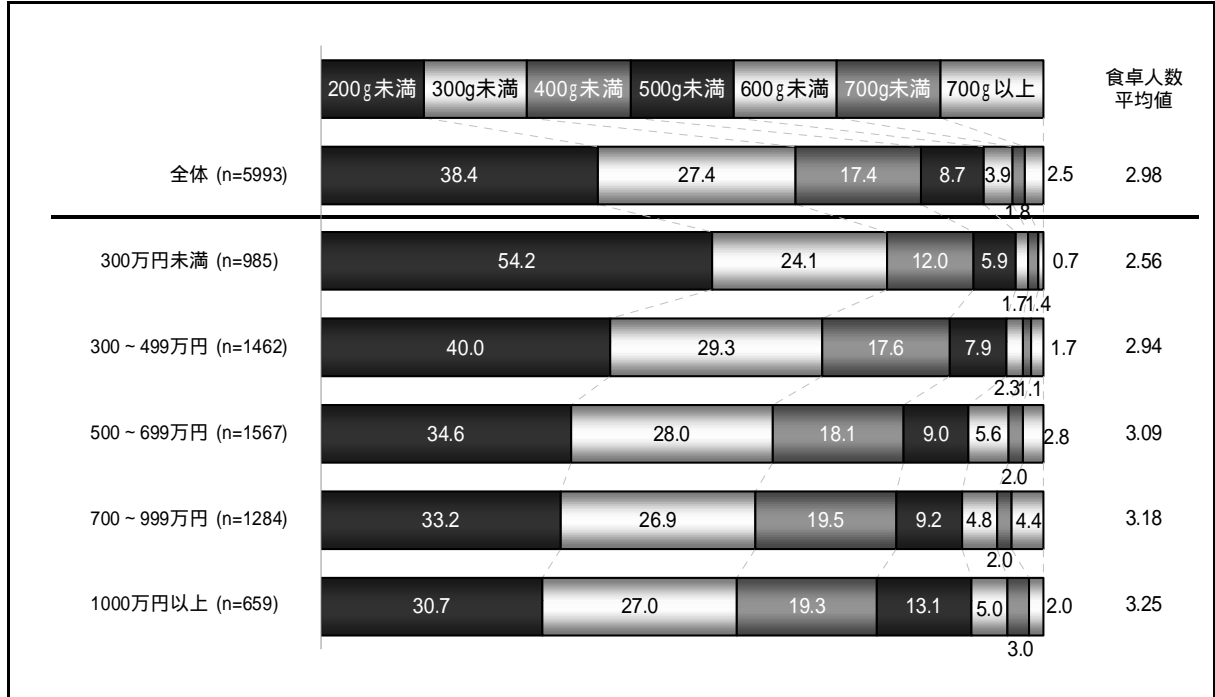


5 夕食調理における食肉使用量

4. 世帯年収別

図表 -24 夕食調理における食肉使用量の特徴：世帯年収別

(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おり、300 万円未満では 54.2%なのに対し、1,000 万円以上では 30.7%と、差が大きく表れている。また、「200g 未満」と「300g 未満」の合算でも、同様の傾向にあり、年収に応じて、食肉消費量が異なっているのが明確となっている。

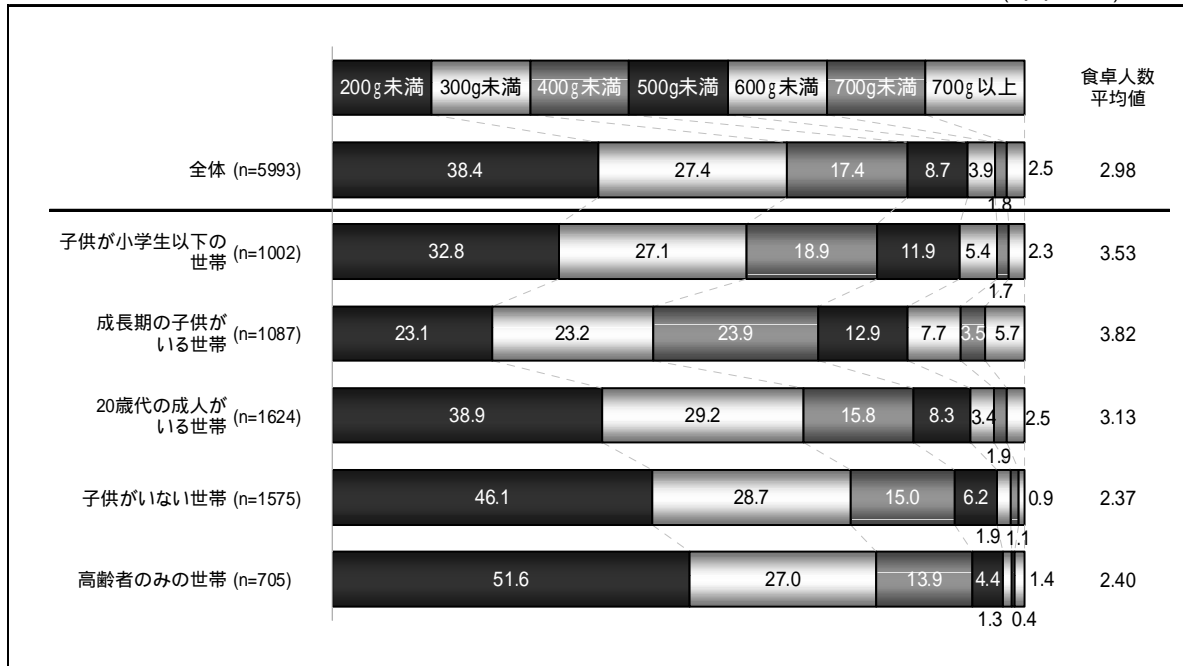
一方で、食卓人数平均値は年収の上昇に応じて多くなっていることから、一人当たりの食肉使用量が、年収が多いほど多いわけではなく、使用食卓人数の増加に応じて食肉消費量が増加している状況になっていることがわかる。

5 夕食調理における食肉使用量

5. 世帯構成別

図表 -25 夕食調理における食肉使用量の特徴：世帯構成別

(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23.1%と最も低く、以降、ライフステージの変化とともに増加していき、高齢者のみの世帯では51.6%と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、成長期の子供がいる世帯で最も多く、以降、ライフステージの進展とともに減少していき、子供がいない世帯、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53.7%と、突出して高くなっている。これは、成長期の子供に必要な蛋白源として肉料理が有効であるとの認識のもとに、食肉を用いた夕食が多いと考えられる。この傾向はこれまでの調査と同様である。

6 食肉を使った夕食料理メニュー

1. 出現数ベスト10メニュー

1) 推移

図表 -26 食肉を使った夕食メニューの出現頻度構成比

(単位: %)

調査時期	順位	牛肉		豚肉		挽肉		鶏肉	
H 1 8 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	焼きそば	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
H 1 9 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	焼きそば	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
H 1 9 年  1 2 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/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
H 2 0 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/パスタ	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	焼きそば	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
H 2 0 年  1 2 月	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/パスタ	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	焼きそば	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
今 回	1	カレー	16.7	炒め物	16.7	ハンバーグ	26.7	唐揚げ	17.5
	2	焼肉	14.6	生姜焼き	10.8	餃子	12.0	カレー	8.6
	3	炒め物	12.9	カレー	8.6	麻婆豆腐	9.0	煮物	8.5
	4	ステーキ	10.0	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	6.6	カレー	6.1	丼物	7.4
	5	肉じゃが	10.0	カツ等揚げ物	6.1	炒め物	4.8	照り焼き	5.0
	6	丼物	5.2	お好み焼き	4.6	スパゲティ/パスタ	4.6	炒め物	4.8
	7	煮物	3.7	焼きそば	4.2	コロッケ	4.3	焼き物	4.6
	8	ハヤシライス	3.4	肉じゃが	2.9	丼物	3.0	カツ等揚げ物	4.5
	9	すき焼き	3.2	焼肉	2.7	肉詰め	2.8	ソテー	2.9
	10	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	2.5	煮物	2.7	麻婆茄子	2.8	シチュー	2.8

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

## 6 食肉を使った夕食料理メニュー

牛肉を使ったメニューでは、冬（12月調査）は「すき焼き」、夏（6月調査）はカレーが1位となっている。「すき焼き」「カレー」「焼肉」「炒め物」「肉じゃが」「ステーキ」「丼物」の7つのメニューが直近6回の調査で常にベスト10に入っている。今回「しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ」が10位に登場した。

豚肉を使ったメニューでは、「炒め物」が夏冬を問わず1位になっている。その他、直近6回の調査で常にベスト10に入っているメニューは「カレー」「生姜焼き」「カツ等揚げ物」「しゃぶしゃぶ」の4品。豚肉は「お好み焼き」「焼きそば」も使用される頻度が高い。

今回、牛肉の定番上位メニューの「焼肉」が豚肉でも9位に登場。冬の特徴的なメニューの「鍋料理」「豚汁/汁物」は、今回はベスト10圏外となった。

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」。直近6回の調査でベスト3のメニューが季節を問わず固定している。特に、1位の「ハンバーグ」の出現頻度は26.7%で、突出している。「カレー」「炒め物」「スパゲティ/ Pasta」「コロッケ」を含む7品が常にベスト10に入っている。

夏には「麻婆茄子」「丼物」「肉詰め」が、冬には「ロールキャベツ」「鍋料理」が上位に上がる傾向がある。

鶏肉を使ったメニューでは、「唐揚げ」「カレー」「煮物」「丼物」「炒め物」を含む5品が直近6回の調査で常にベスト10に入っているメニュー。中でも「唐揚げ」は全て1位となっている。

6 食肉を使った夕食料理メニュー

1. 出現数ベスト10メニュー

2) 年代別

図表 -27 夕食料理メニュー出現数ベスト10:年代別

(単位:出現数)

順位	20代以下		30代		40代	
1	炒め物	123	炒め物	138	カレー	138
2	カレー	117	カレー	107	炒め物	135
3	ハンバーグ	64	ハンバーグ	64	ハンバーグ	64
4	唐揚げ	48	生姜焼き	55	生姜焼き	59
5	丼物	47	唐揚げ	53	焼肉	59
6	生姜焼き	40	煮物	46	丼物	58
7	煮物	39	肉じゃが	43	唐揚げ	47
8	肉じゃが	34	丼物	40	煮物	46
9	カツ等揚げ物	31	焼肉	40	カツ等揚げ物	38
10	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	30	カツ等揚げ物	39	ステーキ	37
順位	50代		60代以上			
1	炒め物	119	炒め物	124		
2	カレー	105	カレー	92		
3	カツ等揚げ物	60	ハンバーグ	51		
4	ハンバーグ	55	生姜焼き	49		
5	焼肉	55	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	48		
6	生姜焼き	53	焼肉	48		
7	唐揚げ	49	煮物	47		
8	煮物	48	カツ等揚げ物	46		
9	丼物	45	唐揚げ	44		
10	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	37	肉じゃが	44		
	肉じゃが					

すべての年代で「炒め物」と「カレー」の出現数が他のメニューを引き離している。「ハンバーグ」「生姜焼き」も全ての世代で上位に上がっている。

年代別に見られる特徴として、「唐揚げ」は年代が上がるに従って順位が下がっている。「焼肉」が20代で、「肉じゃが」が40代で、「丼物」が60代以上でベスト10圏外となった。50代では「カツ等揚げ物」が3位と、他の年代に比べて高い順位となった。

6 食肉を使った夕食料理メニュー

1. 出現数ベスト10メニュー

3) 地域別

図表 -28 夕食料理メニュー出現数ベスト10:地域別

(単位:出現数)

順位	北海道		東北		関東		北陸	
1	カレー	66	カレー	61	炒め物	58	カレー	57
2	炒め物	46	炒め物	49	カレー	52	炒め物	54
3	生姜焼き	34	焼肉	32	ハンバーグ	36	ハンバーグ	29
4	ハンバーグ	30	生姜焼き	30	生姜焼き	27	焼肉	29
5	丼物	29	ハンバーグ	27	肉じゃが	24	煮物	28
6	煮物	23	唐揚げ	24	丼物	23	肉じゃが	27
7	カツ等揚げ物	21	煮物	24	煮物	22	丼物	25
8	焼肉	21	カツ等揚げ物	22	唐揚げ	20	生姜焼き	23
9	餃子	16	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	22	餃子	17	唐揚げ	
10	唐揚げ	15	丼物	18	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	17	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 麻婆豆腐	19
順位	東海		近畿		中国		四国	
1	炒め物	72	炒め物	65	炒め物	59	炒め物	70
2	カレー	50	カレー	56	カレー	50	カレー	58
3	丼物	33	ハンバーグ	33	カツ等揚げ物	34	唐揚げ	35
4	生姜焼き	32	唐揚げ	30	唐揚げ	27	生姜焼き	28
5	唐揚げ	25	カツ等揚げ物	27	ハンバーグ	26	ハンバーグ	27
6	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	24	焼肉	26	餃子	25	焼肉	26
7	煮物	22	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	25	お好み焼き	24	お好み焼き	24
8	ハンバーグ	21	お好み焼き	24	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	24	丼物	24
9	カツ等揚げ物 ステーキ 焼肉	17	生姜焼き	22	生姜焼き	24	肉じゃが	23
10			肉じゃが	18	肉じゃが	24	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	19
順位	九州		沖縄					
1	炒め物	81	炒め物	85				
2	カレー	55	カレー	54				
3	ハンバーグ	38	煮物	31				
4	唐揚げ	32	ハンバーグ	31				
5	煮物	31	チャンプルー	28				
6	カツ等揚げ物	28	丼物	26				
7	肉じゃが	24	焼肉	25				
8	丼物	19	カツ等揚げ物	18				
9	生姜焼き	18	生姜焼き	18				
10	焼肉	18	唐揚げ ステーキ 麻婆豆腐	14				

「カレー」「炒め物」は全ての地域で定番の夕食料理メニューとなっている。「ハンバーグ」「唐揚げ」「生姜焼き」も全ての地域でベスト10に入った。

沖縄で5位となった「チャンプルー」が、1つの地域のみでベスト10に入った。

6 食肉を使った夕食料理メニュー

1. 出現数ベスト10メニュー

4) 世帯年収別

図表 -29 夕食料理メニュー出現数ベスト10：世帯年収別

(単位：出現数)

順位	300万円未満		300～499万円未満		500～699万円未満	
	1	炒め物	138	カレー	162	炒め物
2	カレー	84	炒め物	154	カレー	146
3	焼肉	49	唐揚げ	67	ハンバーグ	82
4	ハンバーグ	44	ハンバーグ	67	生姜焼き	67
5	肉じゃが	37	生姜焼き	62	唐揚げ	65
6	煮物	35	煮物	60	丼物	62
7	生姜焼き	34	丼物	55	カツ等揚げ物	61
8	唐揚げ	32	カツ等揚げ物	53	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	60
9	丼物	29	焼肉	53	煮物	54
10	カツ等揚げ物	28	肉じゃが	46	焼肉	50
順位	700～999万円未満		1000万円以上			
1	炒め物	123	炒め物	59		
2	カレー	110	カレー	53		
3	ハンバーグ	74	カツ等揚げ物	31		
4	生姜焼き	67	焼肉	31		
5	丼物	63	煮物	29		
6	唐揚げ	50	ハンバーグ	28		
7	焼肉	47	唐揚げ	27		
8	煮物	45	生姜焼き	25		
9	カツ等揚げ物	41	肉じゃが	25		
10	肉じゃが	40	餃子	20		

「カレー」「炒め物」は世帯年収にも関わらず定番の夕食料理メニュー。世帯年収によるメニュー違いはあまりみられないが、1,000万円以上の世帯では「丼物」がベスト10圏外となり、「餃子」が10位に入った。

6 食肉を使った夕食料理メニュー

1. 出現数ベスト10メニュー

5) 世帯構成別

図表 -30 夕食料理メニュー出現数ベスト10：世帯構成別

(単位：出現数)

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歳代の成人がいる世帯	
1	炒め物	111	カレー	106	炒め物	166
2	カレー	100	炒め物	98	カレー	156
3	ハンバーグ	61	ハンバーグ	52	ハンバーグ	98
4	唐揚げ	49	焼肉	51	唐揚げ	79
5	丼物	42	唐揚げ	50	生姜焼き	75
6	カツ等揚げ物	35	丼物	47	丼物	71
7	生姜焼き	35	カツ等揚げ物	44	煮物	65
8	焼肉	35	生姜焼き	41	カツ等揚げ物	55
9	餃子	31	煮物	33	焼肉	54
10	煮物	29	餃子	31	肉じゃが	53
順位	子供がいない世帯		高齢者のみの世帯			
1	炒め物	183	炒め物	81		
2	カレー	143	カレー	54		
3	生姜焼き	76	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	35		
4	煮物	67	煮物	32		
5	焼肉	62	ハンバーグ	30		
6	ハンバーグ	57	生姜焼き	29		
7	肉じゃが	53	焼肉	29		
8	カツ等揚げ物	52	カツ等揚げ物	28		
9	丼物	46	唐揚げ	28		
10	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	45	肉じゃが	28		

世帯構成別にみても「カレー」「炒め物」は定番の夕食料理メニュー。

「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3位にランクしているが、子供がいない世帯と高齢者のみの世帯では順位が下がる子供や若年層に人気のメニューである。

子供がいる世帯（子供が小学生以下の世帯、成長期の子供がいる世帯）と大人のみ世帯（子供がいない世帯、高齢者のみの世帯）のメニューに違いがみられる。子供がいる世帯では「餃子」がベスト10に入り、大人のみ世帯では「肉じゃが」「しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ」がベスト10に入った。



## 7 肉料理に関するイメージ分析

## 1. 料理を作るときの価値観の構造

図表 -31 集約イメージと動機

集約イメージ	動機
「おいしさ」感	家族が大好きな料理だから 得意の料理だから お酒の肴として さっぱりしたものが食べたいから こってりしたものが食べたいから
「便利・お得」感	材料の特売をやっていたから 手間がかからないから ボリューム感があるから 冷蔵庫に残り物があったから 家庭のいつもの定番だから
「健康・元気」感	栄養のバランスが良いから スタミナ・元気をつけるため 肌などの美容に良いと言われたから ダイエット中なので(カロリー制限) 子供の成長に良いから 体調が悪いので
「楽しさ」感	誕生日などのイベントだから 一家団欒を楽しみたいから 友達や来客があるから みんなを驚かせたいから 自慢したいから
「グルメ(チャレンジ)」感	たまには贅沢をしたくて 料理番組や雑誌を見て 良い材料が手に入ったから 時間があるから手間をかけたいから 新しい味や本格的料理にチャレンジしたいから

なぜその料理を作ったか、動機をたずね、イメージごとに集約した。

動機はおおまかに上記5種類に分けられ、それぞれのイメージを元に各メニューを分類した。

7 肉料理に関するイメージ分析

2. 集約イメージ別出現数ベスト20メニュー

図表 -32 集約イメージ別料理メニュー

(単位:出現数)

順位	おいしさ感	便利・お得感	健康・元気感	楽しさ感	グルメ(チャレンジ)感
1	カレー 85	炒め物 242	炒め物 56	ステーキ 7	ステーキ 10
2	炒め物 65	カレー 152	カレー 22	カツ等揚げ物 1	炒め物 6
3	唐揚げ 63	生姜焼き 87	煮物 18	唐揚げ 1	ハンバーグ 5
4	ハンバーグ 56	丼物 84	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 17	コロッケ 1	カツ等揚げ物 3
5	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 52	ハンバーグ 64	チャンプルー 17	生姜焼き 1	唐揚げ 3
6	餃子 37	焼肉 57	生姜焼き 13	照り焼き 1	コロッケ 3
7	生姜焼き 37	煮物 55	焼肉 13	丼物 1	煮物 3
8	肉じゃが 37	肉じゃが 51	ソテー 12	焼肉 1	焼豚/煮豚 3
9	煮物 36	唐揚げ 50	ハンバーグ 12	蒸し物 1	お好み焼き 2
10	カツ等揚げ物 33	お好み焼き 45	唐揚げ 11		カレー 2
11	麻婆豆腐 27	カツ等揚げ物 43	カツ等揚げ物 10		麻婆豆腐 2
12	ステーキ 23	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 41	ステーキ 10		焼肉 2
13	丼物 21	ステーキ 41	餃子 9		焼き物 2
14	焼肉 20	麻婆豆腐 36	肉巻き 9		ロールキャベツ 2
15	照り焼き 19	焼き物 31	酢豚 9		うどん 1
16	焼き物 15	焼きそば 28	丼物 8		すき焼き 1
17	スパゲティ/パスタ 14	ソテー 26	麻婆豆腐 8		スパゲティ/パスタ 1
18	お好み焼き 13	照り焼き 25	焼き物 7		丼物 1
19	ソテー 12	シチュー 21	チンジャオロースー 7		しゅうまい 1
20	チャンプルー 12	スパゲティ/パスタ 19	サラダ 6		肉巻き 1

網かけは、全ての集約イメージでベスト20に入っている料理メニュー

「炒め物」「カレー」はおいしさ感、便利・お得感、健康・元気感の3つのイメージで1位と2位に入った。3つのイメージを同時に満たすことのできるメニューであることが夕食料理メニュー出現数ベスト10(図表 -27~30)でも1位、2位となっている理由のひとつと考えられる。

このほか特徴的なものをみると、おいしさ感で「唐揚げ」が、便利・お得感で、「生姜焼き」「丼物」が、健康・元気感で「煮物」「チャンプルー」が上位に上がった。

「ハンバーグ」はおいしさ感と便利・お得感、「しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ」はおいしさ感と健康・元気感の2つのイメージで上位に上がった。

楽しさ感、グルメ(チャレンジ)感は、数が少ないが「ステーキ」が1位になった。

7 肉料理に関するイメージ分析

3. 集約イメージ別出現数ベスト10メニューの推移

図表 -33 集約イメージ別料理メニューベスト10の変化

順位	1位	2位	3位	4位	5位	6位	7位	8位	9位	10位	
おいしさ感	H18年 12月	カレー	鍋料理	炒め物	ハンバーグ	唐揚げ	焼肉	すき焼き	シチュー	生姜焼き	カツ等揚げ物
	H19年 6月	カレー	炒め物	ハンバーグ	唐揚げ	煮物	焼肉	生姜焼き	しゃぶしゃぶ	カツ等揚げ物	肉じゃが
	H19年 12月	カレー	鍋料理	ハンバーグ	唐揚げ	炒め物	焼肉	煮物	シチュー	すき焼き	丼物
	H20年 6月	カレー	炒め物	ハンバーグ	焼肉	唐揚げ	肉じゃが	煮物	カツ等揚げ物	生姜焼き	丼物
	H20年 12月	カレー	鍋料理	ハンバーグ	炒め物	唐揚げ	煮物	シチュー	生姜焼き	すき焼き	焼肉
	今 回	カレー	炒め物	唐揚げ	ハンバーグ	しゃぶしゃぶ/ 冷しゃぶ	餃子	生姜焼き	肉じゃが	煮物	カツ等揚げ物
便利・お得感	H18年 12月	炒め物	鍋料理	カレー	煮物	ハンバーグ	唐揚げ	丼物	生姜焼き	焼肉	カツ等揚げ物
	H19年 6月	炒め物	カレー	丼物	唐揚げ	ハンバーグ	煮物	生姜焼き	焼肉	肉じゃが	カツ等揚げ物
	H19年 12月	カレー	炒め物	鍋料理	丼物	ハンバーグ	煮物	唐揚げ	生姜焼き	焼肉	シチュー
	H20年 6月	炒め物	カレー	焼肉	丼物	ハンバーグ	生姜焼き	唐揚げ	煮物	肉じゃが	カツ等揚げ物
	H20年 12月	炒め物	カレー	鍋料理	煮物	丼物	ハンバーグ	シチュー	生姜焼き	唐揚げ	肉じゃが
	今 回	炒め物	カレー	生姜焼き	丼物	ハンバーグ	焼肉	煮物	肉じゃが	唐揚げ	お好み焼き
健康・元気感	H18年 12月	鍋料理	炒め物	カレー	焼肉	煮物	すき焼き	生姜焼き	ハンバーグ	唐揚げ	豚汁 / 汁物
	H19年 6月	炒め物	焼肉	カレー	煮物	生姜焼き	唐揚げ	肉じゃが	丼物	ハンバーグ	しゃぶしゃぶ
	H19年 12月	鍋料理	炒め物	カレー	焼肉	すき焼き	煮物	生姜焼き	丼物	シチュー	しゃぶしゃぶ
	H20年 6月	炒め物	焼肉	カレー	煮物	生姜焼き	ハンバーグ	丼物	肉じゃが	しゃぶしゃぶ	カツ等揚げ物
	H20年 12月	鍋料理	炒め物	煮物	カレー	すき焼き	シチュー	焼肉	ハンバーグ	カツ等揚げ物	豚汁 / 汁物
	今 回	炒め物	カレー	煮物	しゃぶしゃぶ/ 冷しゃぶ	チャンプルー	生姜焼き	焼肉	ソテー	ハンバーグ	唐揚げ
楽しさ感	H18年 12月	鍋料理	カレー	焼肉	すき焼き	唐揚げ	ハンバーグ	炒め物	しゃぶしゃぶ	キムチ鍋	生姜焼き
	H19年 6月	炒め物	焼肉	カレー	ステーキ	ハンバーグ	煮物	唐揚げ	カツ等揚げ物	丼物	生姜焼き
	H19年 12月	鍋料理	カレー	炒め物	すき焼き	唐揚げ	ハンバーグ	焼肉	しゃぶしゃぶ	キムチ鍋	シチュー
	H20年 6月	カレー	焼肉	炒め物	ハンバーグ	唐揚げ	肉じゃが	カツ等揚げ物	丼物	しゃぶしゃぶ	餃子
	H20年 12月	鍋料理	カレー	すき焼き	焼肉	唐揚げ	炒め物	しゃぶしゃぶ	ハンバーグ	シチュー	肉じゃが
	今 回	ステーキ	カツ等揚げ物	唐揚げ	コロッケ	生姜焼き	照り焼き	丼物	焼肉	蒸し物	-
グルメ (チャレンジ) 感	H18年 12月	すき焼き	炒め物	焼肉	鍋料理	煮物	ハンバーグ	カレー	ステーキ	カツ等揚げ物	唐揚げ
	H19年 6月	炒め物	焼肉	カレー	ステーキ	ハンバーグ	煮物	唐揚げ	カツ等揚げ物	丼物	生姜焼き
	H19年 12月	すき焼き	焼肉	炒め物	煮物	鍋料理	カレー	ハンバーグ	シチュー	ステーキ	丼物
	H20年 6月	焼肉	炒め物	ハンバーグ	カレー	煮物	カツ等揚げ物	ステーキ	唐揚げ	餃子	肉じゃが
	H20年 12月	煮物	すき焼き	鍋料理	ハンバーグ	炒め物	カツ等揚げ物	カレー	焼肉	シチュー	ステーキ
	今 回	ステーキ	炒め物	ハンバーグ	カツ等揚げ物	唐揚げ	コロッケ	煮物	焼豚 / 煮豚	お好み焼き	カレー 麻婆豆腐 焼肉 焼き物 ロールキャベツ

通年で人気メニューの「カレー」「炒め物」に加え、夏場に人気の「焼肉」、冬場に人気の「鍋料理」に網かけ

おいしさ感の1位は6回連続「カレー」。夏は「炒め物」、冬は「鍋物」が交互に2位になっている。健康・元気感も同様の順に「炒め物」「鍋物」が1位となっている。

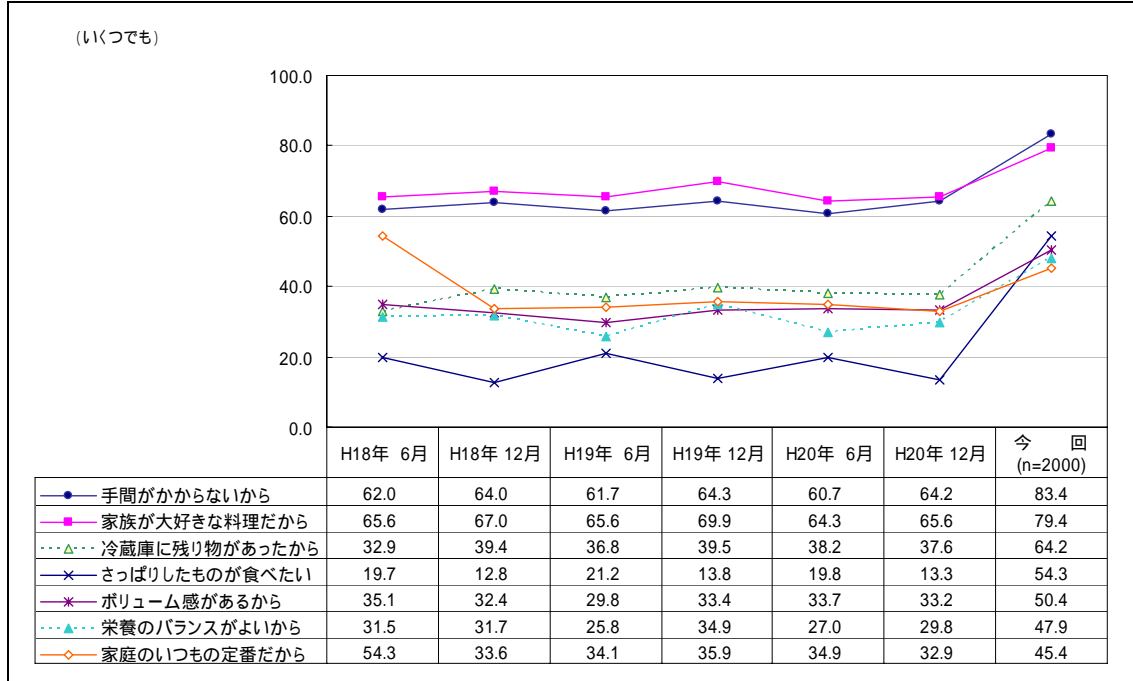
今回初めて「ステーキ」が楽しさ感とグルメ(チャレンジ)感で1位となった。

7 肉料理に関するイメージ分析

4. 料理を作る「動機」と料理メニュー

図表 -34 料理「動機」の出現度変化

(単位: %)



図表 - 34 は料理を作る動機について、回答者が一週間の料理の中で一度でも回答したことがある率を料理「動機」の出現度として示している。

料理動機は、出現度が高かった上位7位の動機についてピックアップし、これまでの変化をグラフ化した。

このグラフを見ると、平成18年12月から平成20年12月の調査では順位にあまり変動がないが、今回調査では変動が大きいことがわかる。

今回調査では「手間がかからないから」が1位、「家族が大好きな料理だから」が2位となり、平成18年6月以降不動であった1位と2位が逆転した。また4位に「さっぱりしたものが食べたい」が浮上し、前回調査で1位の「家庭のいつもの定番だから」が7位に低下した。

これまで以上に時間価値の重要性が高まり、家族の好みに対する配慮よりも優先されるケースが増えていることがうかがえる。

