

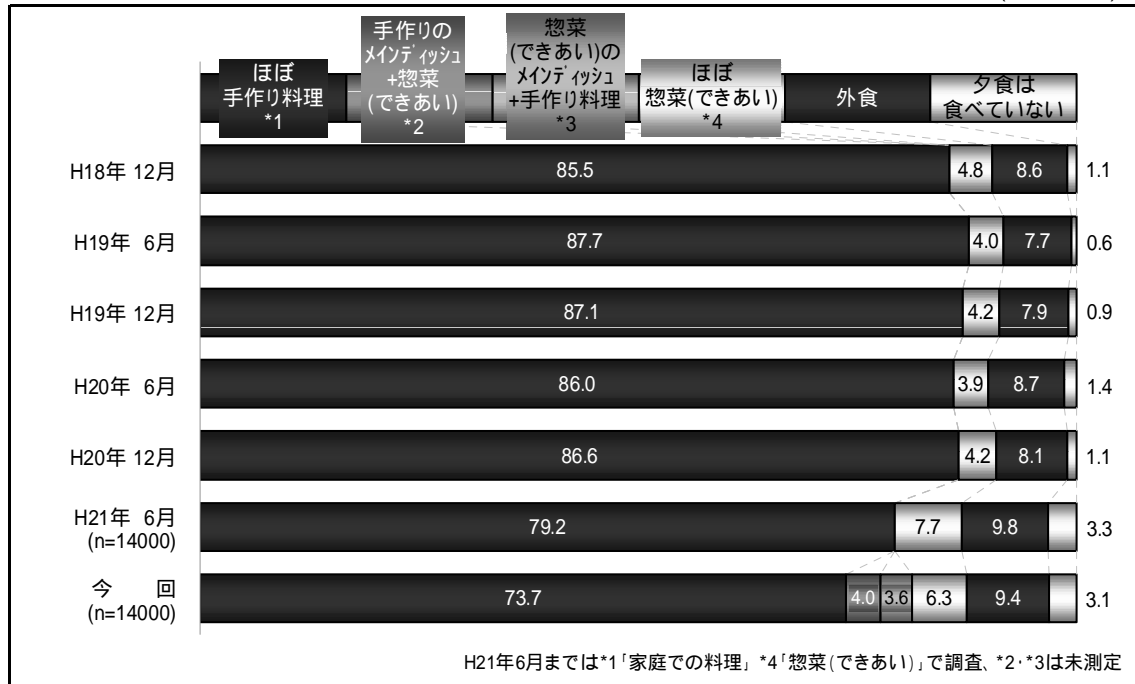
第 章 夕食の肉料理に関する実態

1 夕食の形態

1. 推移

図表 -1 夕食の形態の変化

(単位:%)



夕食の形態について、前回まで「家庭での料理」「惣菜(できあい)」「外食」「夕食は食べていない」の4つの区分で質問していたが、今回は手作り料理と惣菜の利用状況を詳しく分析することを目的に、「ほぼ手作り料理」「手作りのメインディッシュ+惣菜(できあい)」「惣菜(できあい)のメインディッシュ+手作り料理」「ほぼ惣菜(できあい)」「外食」「夕食は食べていない」の6区分で質問した。

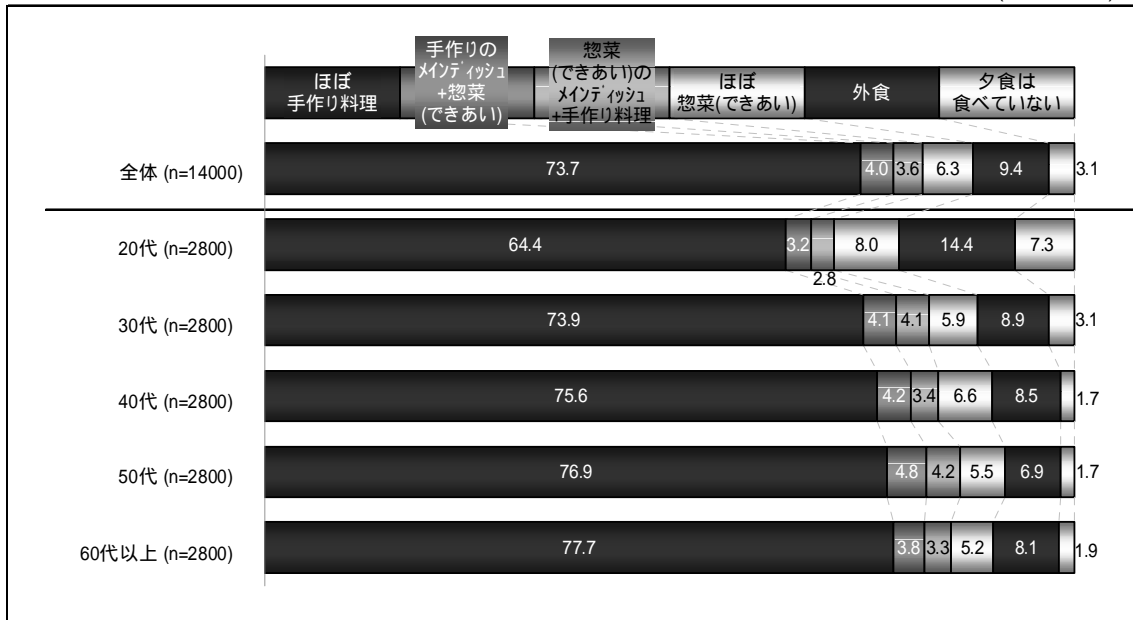
「外食」「夕食は食べていない」を除いた割合は前回の86.9%と0.6ポイント差の87.5%となった。内訳を見ると、「ほぼ手作り料理」(73.7%)と「手作りのメインディッシュ+惣菜(できあい)」(4.0%)を合わせた“内食”が77.7%、「惣菜(できあい)のメインディッシュ+手作り料理」(3.6%)と「ほぼ惣菜(できあい)」(6.3%)を合わせた“中食”が9.9%となっていることがわかった。

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: %)



年代別にみると、「ほぼ手作り料理」の割合は年代が上がるにつれて高くなっていく。ただし、30代以上ではすべて75%前後で大きな差はみられず、20代のみ64.4%と他の年代より10ポイント程度低くなった。

20代では「外食」の割合が14.4%と他の年代に比べて高い。「ほぼ惣菜(できあい)」の割合も8.0%と他の年代より高めである。また、「夕食は食べていない」の割合が7.3%と他の年代に比べて高いのも懸念される。

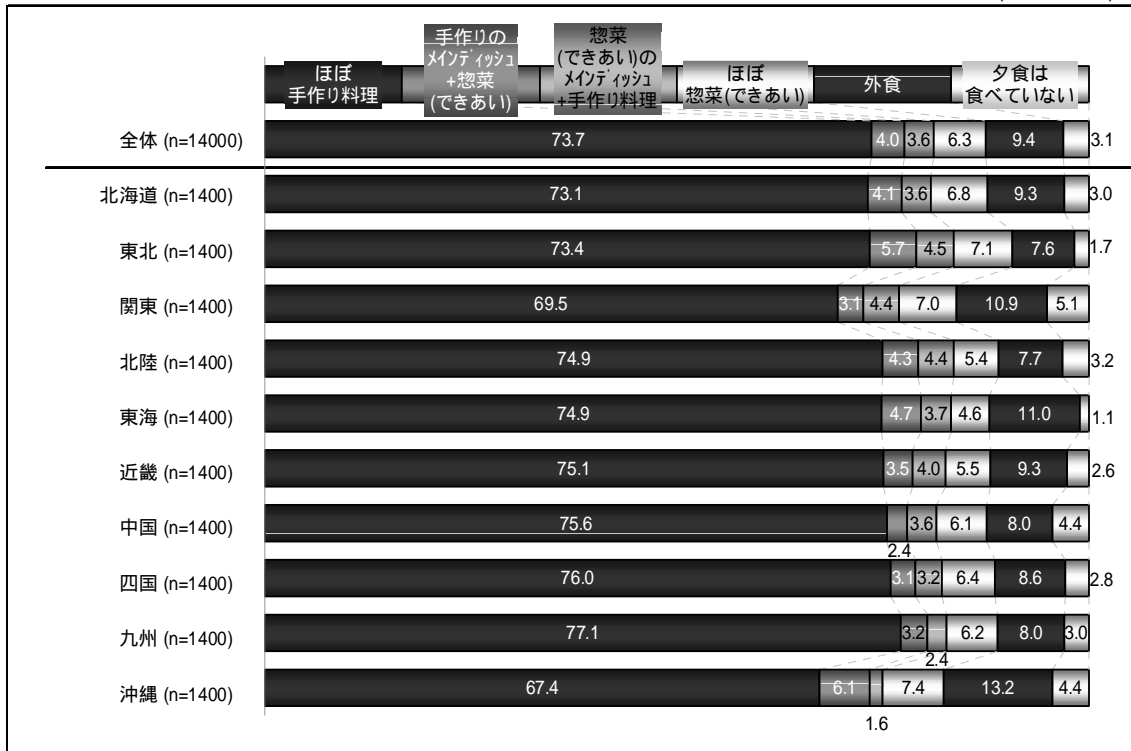
夕食の形態については、20代と30代以上で異なる傾向を示す結果となっている。

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：%)



地域別にみると、「ほぼ手作り料理」の割合は沖縄で67.4%、関東で69.5%と低くなっている。このほかの地域では73～77%となっており、大きな差はみられない。

沖縄では「外食」の割合が13.2%と他の地域より高く、全体を3.8ポイント上回る。「手作りのメインディッシュ+惣菜(できあい)」「(できあいの)メインディッシュ+手作り料理」「ほぼ惣菜(できあい)」を合計した惣菜の利用率は15.1%で、全体の13.9%をやや上回る程度となっている。

関東では「夕食は食べていない」が5.1%で、全体より高めになっている。惣菜の利用率は14.5%で、全体と同水準といえる。

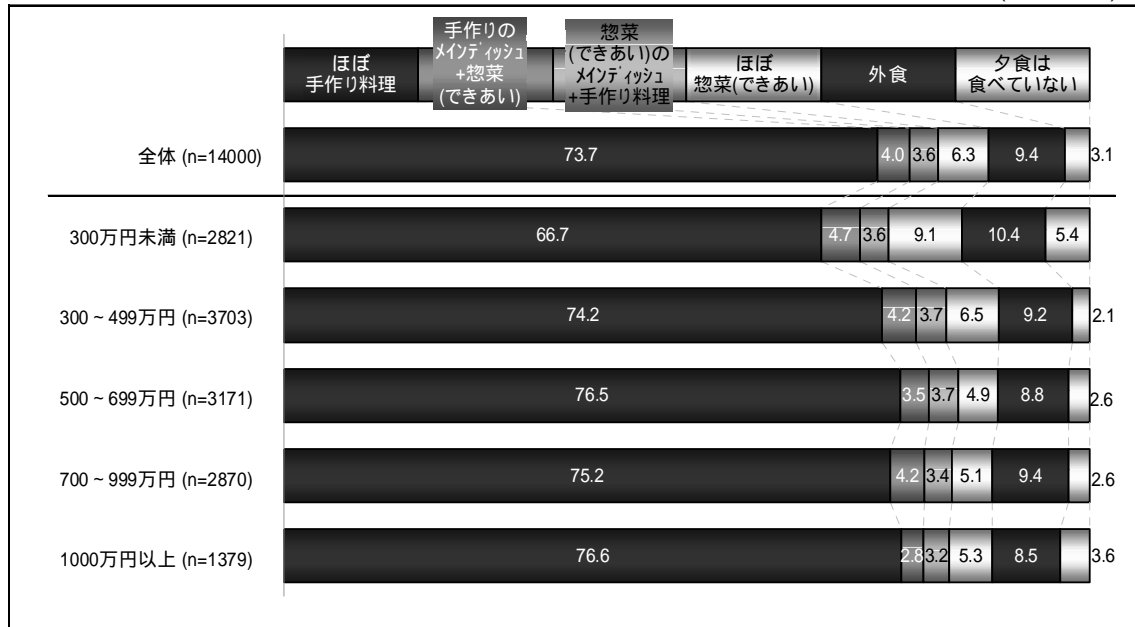
東北では惣菜の利用率が17.3%とやや高いが、その分「外食」の割合が低めになっている。

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：%)



世帯年収別にみると、「ほぼ手作り料理」の割合は世帯年収が300万円未満の世帯と300万円以上の世帯に二分されている。300万円未満の世帯では66.7%であるのに対し、300万円以上の世帯では75%前後でほとんど差がない。

「ほぼ惣菜（できあい）」の割合は300万円未満では9.1%で、他の層に比べてやや高い。「外出」については世帯年収による違いはみられないが、「夕食は食べていない」の割合が300万円未満で5.4%と高めになっている。

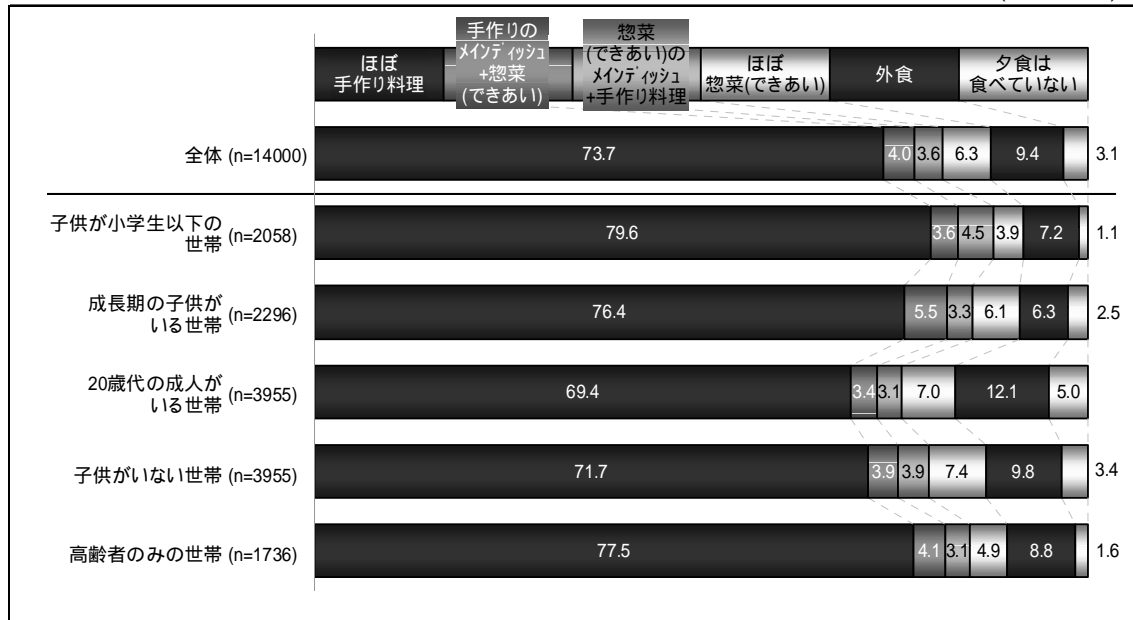
300万円未満の世帯の25.8%を20代が占めている。（図表 - 2）と関連した結果となった。

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：%)



世帯構成別にみると、「ほぼ手作り料理」の割合が高いのは、子供がいる世帯（子供が小学生以下の世帯（79.6%）、成長期の子供がいる世帯（76.4%））と高齢者のみの世帯（77.5%）で、子供がいない世帯（20歳代の成人がいる世帯（69.4%）、子供がいない世帯（71.7%））は低い。

子供が成長すると「手作り料理」の割合が減少し、その後高年齢化するとともに「手作り料理」に回帰していく様子が見えてくる。

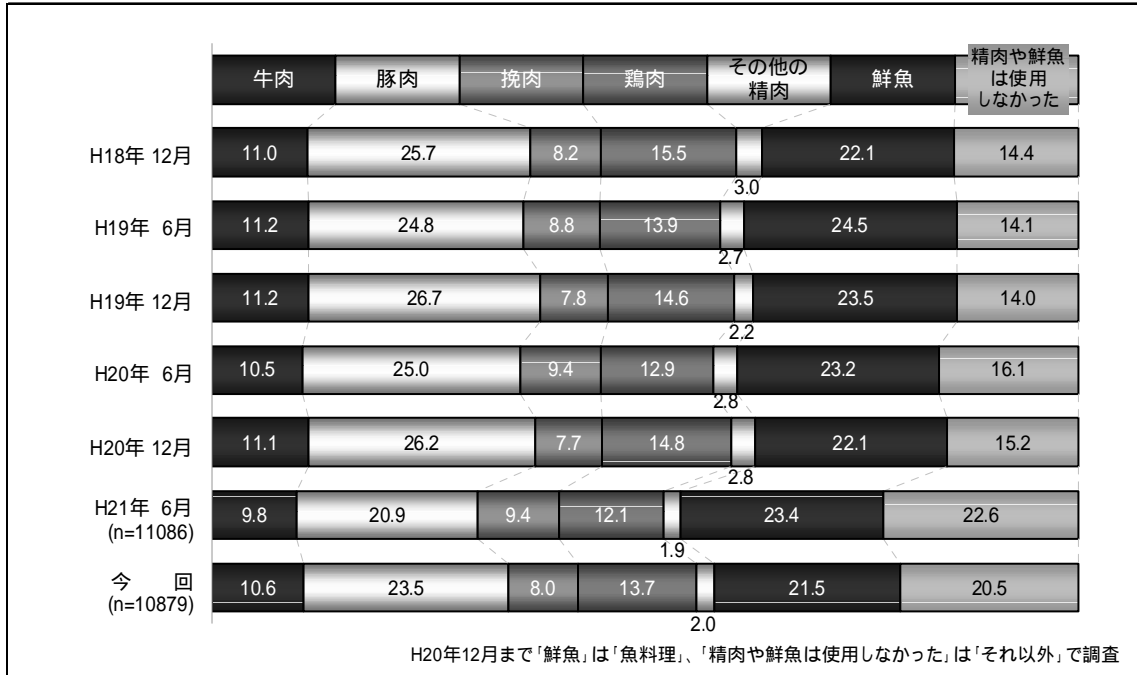
20歳代の成人がいる世帯では「外食」の割合が12.1%を占め、他の世帯構成より高いほか、「夕食は食べていない」も5.0%と全体をやや上回る。

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: %)



夕食の使用食材の変化をみると、前回減少した「豚肉」の使用率が20.9%から23.5%へ2.6ポイント増加。「鮮魚」(21.5%)を抜いて、再び最も使用された食材となった。

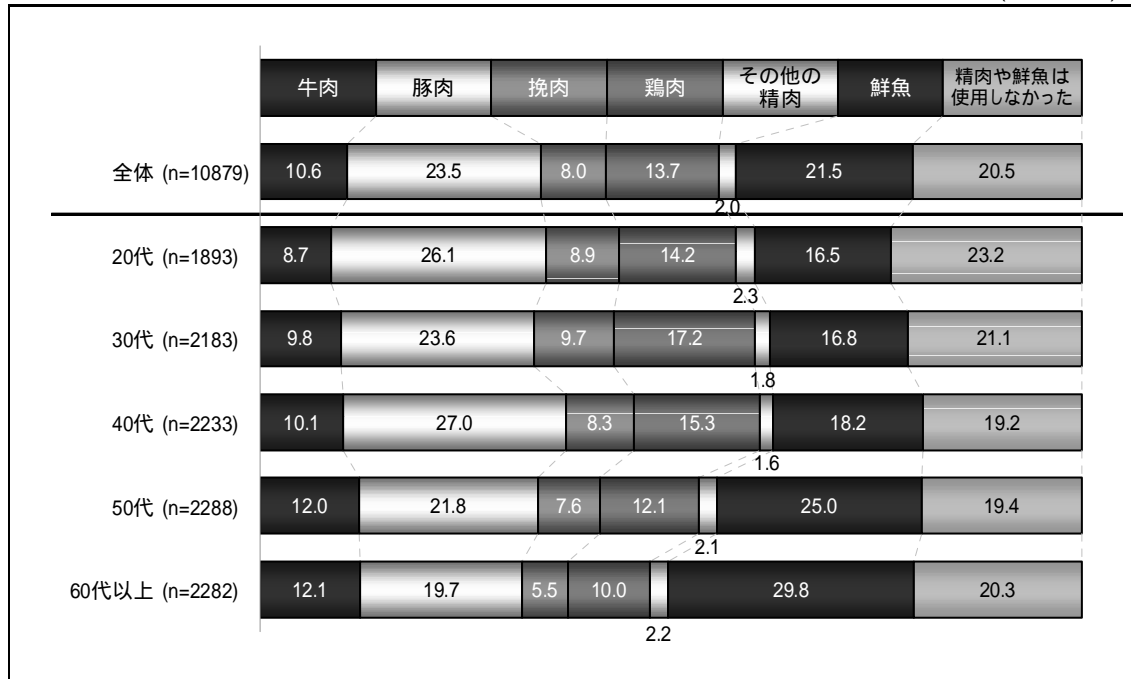
「鮮魚」を使用した割合が1.9ポイント、「精肉や鮮魚は使用しなかった」割合が2.1ポイント減少し、全体として精肉を使用した割合が4.0ポイント上昇した。「豚肉」の他「牛肉」「鶏肉」の使用が増え、「挽肉」は使用が減った。

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:%)



年代別にみると、その差はあまり大きくないものの「牛肉」では年代が上がるほど多く使用される傾向がある。若い年代に支持されているイメージの強い「牛肉」だが、実際には高年齢層で多く食されており、50代で12.0%、60代以上で12.1%となっている。

「豚肉」の使用率は40代で27.0%、20代で26.1%と高い。60代以上では19.7%と低めになっている。「鶏肉」の使用率は30代で17.2%と最も高く、60代以上では10.0%にとどまっている。

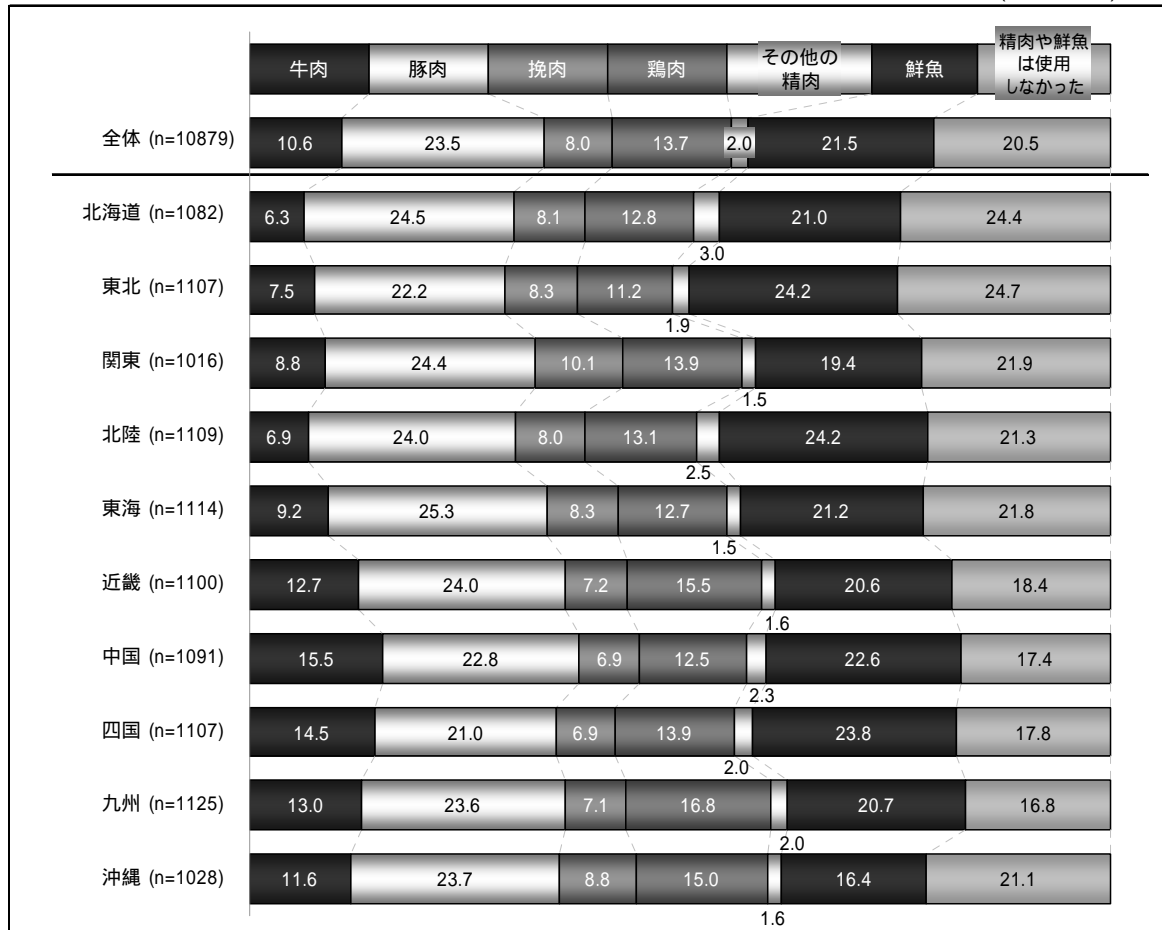
「鮮魚」については、年代が上がるにつれて使用率が高くなり、30代以下では17%程度に対して、50代では25.0%、60代以上では29.8%となっている。50代以上では「豚肉」を上回り、夕食の食材として最多となっている。

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：%)



地域別で見ると、今回も「牛肉」の使用率は東日本で低く西日本で高いという結果がはっきりとあらわれた。

西日本では、前回調査と比べて「豚肉」の使用率が高まり、「豚肉」の使用率は地域差が小さくなった。

それにより、精肉全体の使用率も西高東低の傾向となっている。

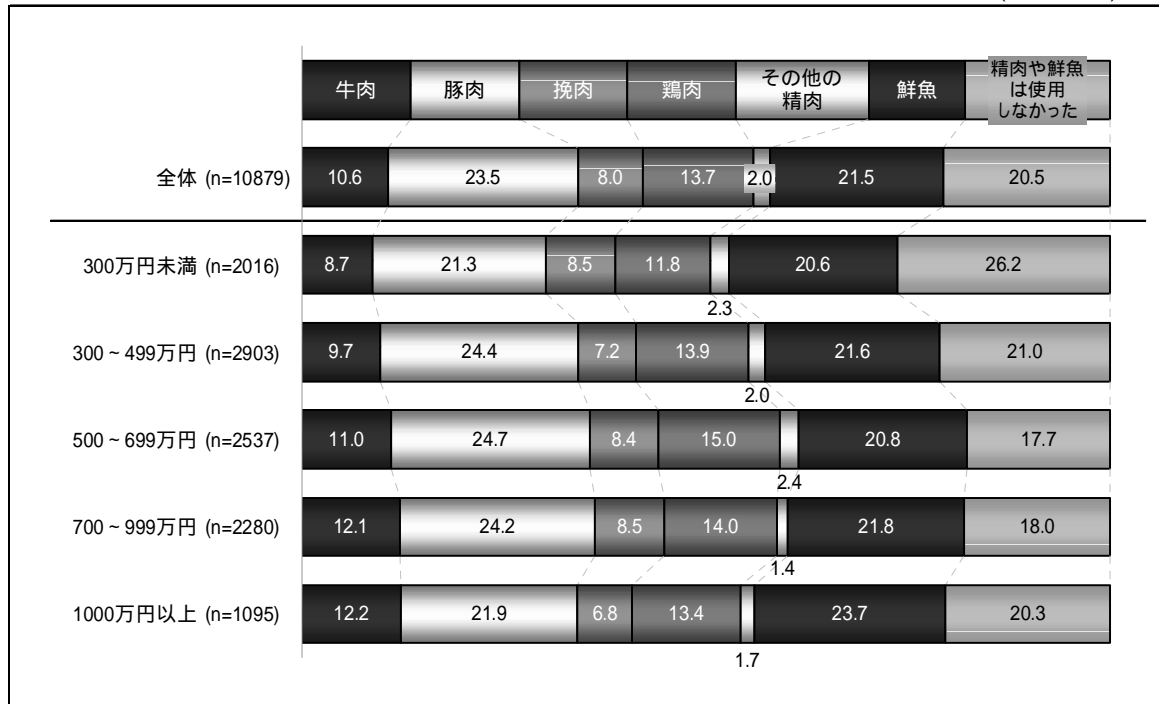
最も精肉全体の使用率が高いのは62.4%の九州、最も低いのは51.0%の東北となった。東北は「鮮魚」を使用した割合、「精肉や鮮魚は使用しなかった割合」もそれぞれ24.2%、24.7%で最も高い。

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：%)



世帯年収別にみると、「牛肉」の使用率は年収の増加とともにわずかずつではあるが上昇している。「豚肉」の使用率は300～499万円、500～699万円、700～999万円の世帯で高めに上がっている。「鮮魚」の使用率は1,000万円以上の世帯でやや高い。

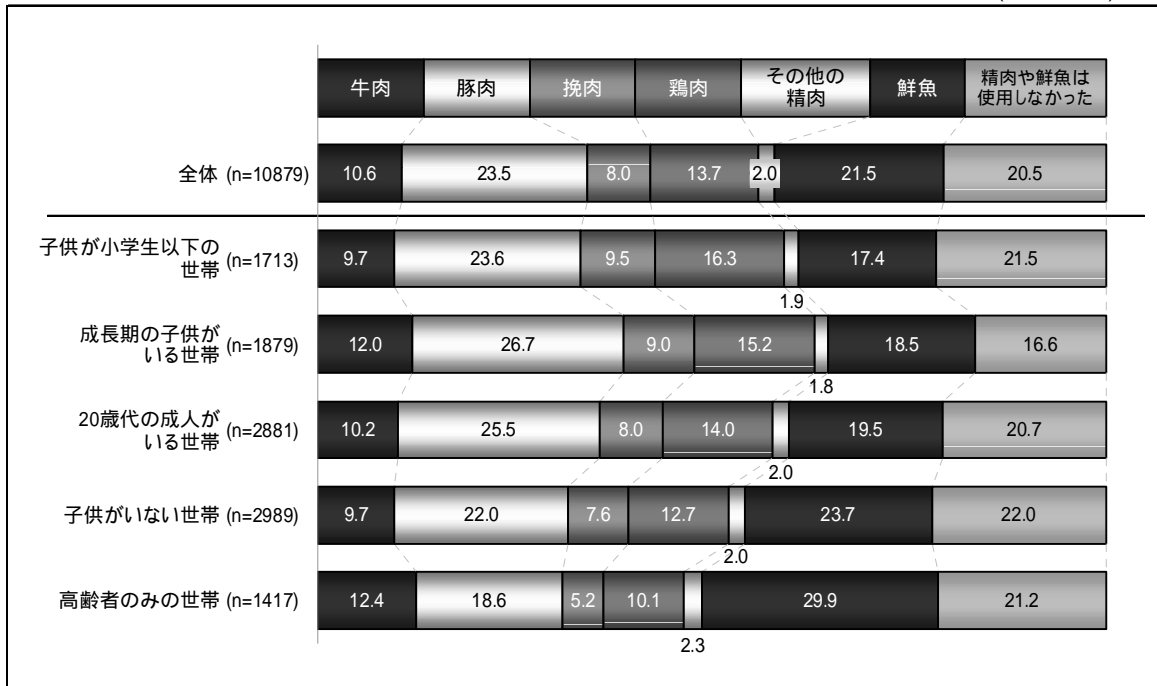
精肉全体と鮮魚を合わせた食材使用率は、単純に世帯年収とともに上昇するのではなく、500～699万円、700～999万円の世帯で高くなっている。300万円未満の世帯では「精肉や鮮魚は使用しなかった」の割合が26.2%と高い。

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：%)



世帯構成別にみると、「牛肉」の使用率は高齢者のみの世帯で12.4%、成長期の子供がいる世帯で12.0%とやや高い。「豚肉」の使用率は成長期の子供がいる世帯で26.7%、20歳代の成人がいる世帯で25.5%と高い。一方で使用率が低いのは高齢者のみの世帯で、18.6%にとどまる。「挽肉」「鶏肉」の使用率は、子供の成長に合わせて減少している。

肉類の使用率の減少を補うように、「鮮魚」の使用率は子供の成長に合わせて増加している。子供が小学生以下の世帯では17.4%だが、高齢者のみの世帯では29.9%と10ポイント以上高くなっているのが特徴的である。

「精肉や鮮魚は使用しなかった」の割合は成長期の子供がいる世帯で16.6%と低く、栄養面への配慮がみとれる。

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:%)

	当日	1～3日前	4～6日前	7～13日前	2週間以上前
H18年 12月	43.1	25.1	13.1	18.6	
H19年 6月	44.2	25.2	12.4	18.2	
H19年 12月	43.8	25.1	12.0	19.1	
H20年 6月	38.7	27.2	13.3	20.8	
H20年 12月	38.4	26.3	14.0	21.3	
H21年 6月 (n=5993)	37.6	27.1	18.5	10.6	6.2
今 回 (n=6289)	35.9	27.4	18.8	11.6	6.3

「7～13日前」のH20年12月までのデータは「1週間以上(冷蔵+冷凍)」のスコア
「1～3日前」のH21年6月までのデータは「2～3日前」のスコア

食肉保存行動の変化をみると、今回の調査でも前回と同様に、食肉の保存がわず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1.7ポイント減少して35.9%となり、最も高かった平成19年6月時の44.2%と比べると8.3ポイント低下している。

一方、「1～3日前」「4～6日前」「7～13日前」「2週間以上前」の割合は前回とほとんど変わらない。

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	1～3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=6289)	35.9	27.4	18.8	11.6	6.3	2.7
20代 (n=1140)	30.0	26.0	18.7	15.6	9.6	2.1
30代 (n=1357)	33.1	27.0	20.4	12.4	7.1	2.5
40代 (n=1392)	34.9	32.2	18.0	10.5	4.5	2.7
50代 (n=1271)	39.0	25.9	19.0	10.7	5.4	3.0
60代以上 (n=1129)	42.9	25.0	17.9	8.9	5.4	3.1

年代別にみると、「当日」使用率は年代が上がるほど高くなり、20代では30.0%であるのに対し、60代以上では42.9%と10ポイント以上高い。

また、これまでの調査同様、「買物平均回数」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が見てとれる。

20代では、「2週間以上前」が9.6%と他の年代よりやや高く、手の空いたときに食肉をまとめ買いして冷凍などで保存しておき、調理に利用している様子が見える。

3 夕食調理における食肉保存状態

3.1 地域別

図表 -13 食肉保存行動の特徴：地域別

(単位：%)

	当日	1～3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=6289)	35.9	27.4	18.8	11.6	6.3	2.7
北海道 (n=591)	32.0	27.2	22.8	11.0	6.9	2.3
東北 (n=566)	35.9	29.5	16.6	9.4	8.7	2.6
関東 (n=596)	39.6	25.5	14.6	11.1	9.2	2.7
北陸 (n=605)	36.0	28.3	18.2	11.9	5.6	2.8
東海 (n=635)	35.3	29.3	19.1	11.0	5.4	2.6
近畿 (n=671)	32.9	24.7	21.0	11.8	9.5	2.6
中国 (n=654)	36.7	28.1	20.0	10.6	4.6	2.8
四国 (n=645)	40.8	24.8	17.4	11.6	5.4	2.9
九州 (n=703)	34.7	30.7	19.3	10.1	5.1	2.8
沖縄 (n=623)	35.2	25.5	18.8	17.3	3.0	2.7

地域別にみると、「当日」使用率は、四国、関東で約4割と高い。四国では買い物平均回数も2.9回と最も多い。一方、「当日」使用率が低いのは北海道と近畿で、買い物平均回数も少ない。

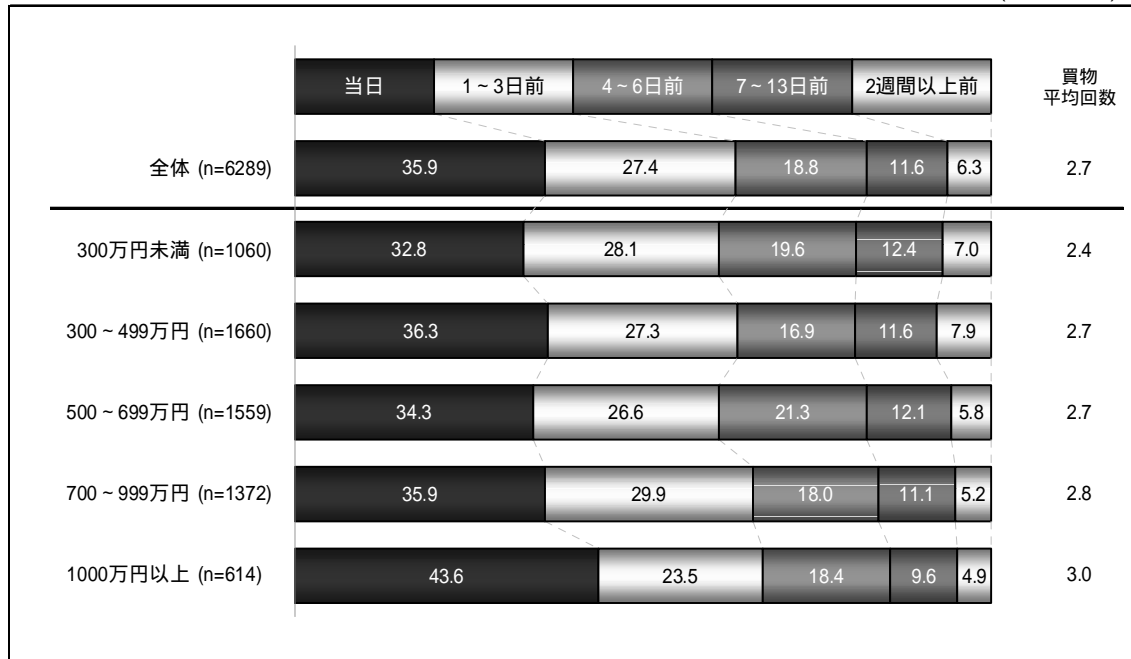
「2週間以上前」の長期保存が比較的多いのは近畿、関東、東北となっている。

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：%)



世帯年収別にみると、「当日」使用率は、世帯年収が高いほど高い傾向がみられ、世帯年収1,000万円以上の世帯では43.6%と、300万円未満世帯の32.8%より10ポイント以上高い。買物平均回数についても、「当日」使用率と同様に、世帯年収が高いほど頻繁に買物に行く傾向がみられ、1,000万円以上の世帯では3.0回となっている。

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なり、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。一方で世帯年収が499万円以下の世帯では、2週間以上の長期保存をする割合がやや高い。

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：%)

	当日	1～3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=6289)	35.9	27.4	18.8	11.6	6.3	2.7
子供が小学生以下の世帯 (n=1046)	31.6	26.8	20.5	14.1	7.0	2.5
成長期の子供がいる世帯 (n=1217)	37.3	31.7	18.2	9.6	3.2	3.1
20歳代の成人がいる世帯 (n=1720)	35.0	26.7	17.9	12.6	7.7	2.5
子供がいない世帯 (n=1618)	37.8	25.8	19.7	9.9	6.9	2.6
高齢者のみの世帯 (n=688)	37.6	26.0	17.7	12.6	6.0	2.9

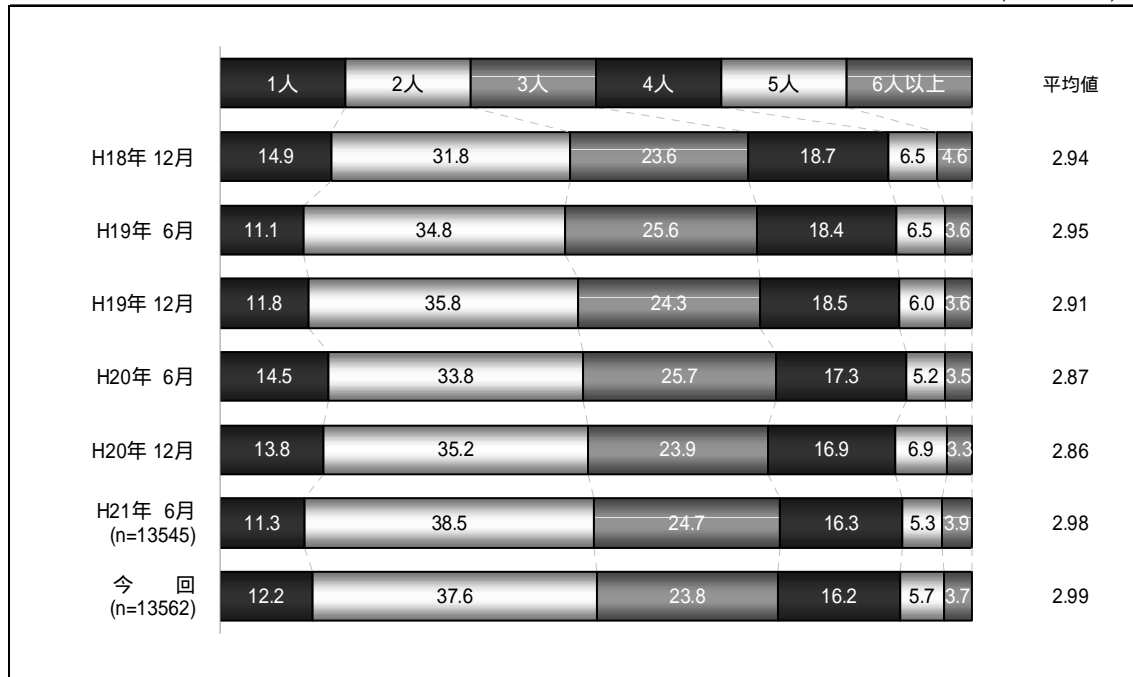
世帯構成別にみると、「当日」使用率は、成長期の子供がいる世帯、子供がいない世帯、高齢者のみの世帯でやや高く、子供が小学生以下の世帯で低い。成長期の子供がいる世帯と高齢者のみの世帯では買い物平均回数が多く、子供が小学生以下の世帯では買い物平均回数が少ない。成長期の子供がいる世帯では、「1～3日前」の割合も3割強と高く、2週間以上の長期保存の割合が他の世帯構成に比べて低い。食肉の消費量が多いため、買い物の頻度が高く、また食肉を買ってもすぐに消費されている様子が見える。

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:%)



夕食における食卓人数の変化を見ると、「1人」は12.2%で、前回より0.9ポイントの微増となった。逆に「2人」は37.6%と、前回より0.9ポイントの微減。「3人」は23.8%で、前回より0.9ポイントの微減となった。

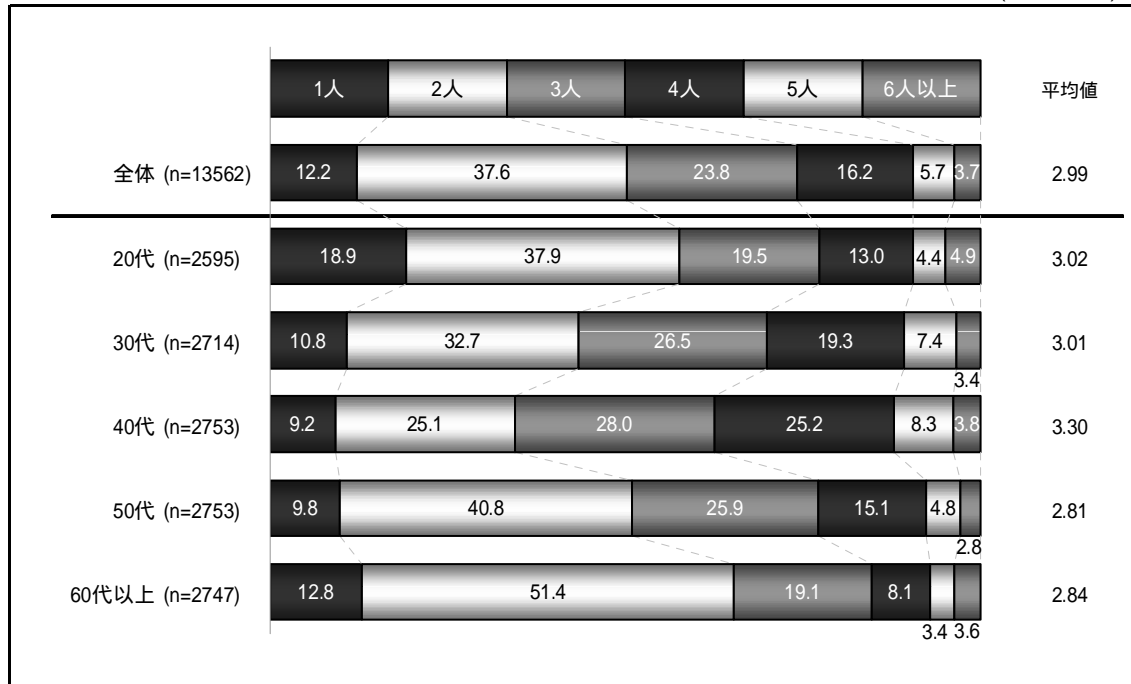
平均値は2.99人で、前回調査とほぼ同スコアになっている。平成18年12月調査以降で最も多い人数となった。

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：%)



年代別にみると、平均値は40代が3.30人で最も多く、20代と30代はそれぞれ3.02人、3.01人と差がなく、50代と60代以上もそれぞれ2.81人、2.84人と差がない。

20代では平均値は3人を超えているが、「1人」が18.9%と多いのが特徴的。40代では「3人」が28.0%で最も多いが、「2人」「4人」もそれぞれ25%程度と回答が分散している。50代以降は子供が独立するためか、「2人」の割合が急増し、50代では40.8%、60代以上では51.4%と半数を超える。

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=13562)	12.2	37.6	23.8	16.2	5.7	3.7	2.99
北海道 (n=1358)	16.5	39.6	21.6	14.8	5.0	2.5	2.80
東北 (n=1376)	14.8	37.9	26.2	12.0	4.6	4.6	2.85
関東 (n=1328)	17.8	39.2	22.9	13.6	3.8	2.7	3.05
北陸 (n=1355)	8.0	38.0	25.7	17.4	7.1	3.8	3.06
東海 (n=1385)	10.0	35.5	21.7	22.4	6.3	4.2	3.06
近畿 (n=1363)	9.2	40.3	28.0	16.6	3.3	2.7	2.98
中国 (n=1339)	10.1	36.5	26.8	18.0	4.3	4.3	3.30
四国 (n=1361)	9.2	39.6	24.5	14.6	9.2	2.3	2.99
九州 (n=1358)	14.5	40.7	22.9	14.6	5.2	2.1	2.72
沖縄 (n=1339)	12.0	28.3	18.1	17.8	8.1	7.6	3.14

地域別にみると、これまでの調査結果では関東で食卓平均人数が少なくなっていたが、今回は異なり、関東の平均値は3.05人と3人を超え、中レベルとなった。

今回、平均人数が多いのは中国の3.30人、沖縄の3.14人。平均人数が少ないのは九州の2.72人、北海道の2.80人、東北の2.85人。

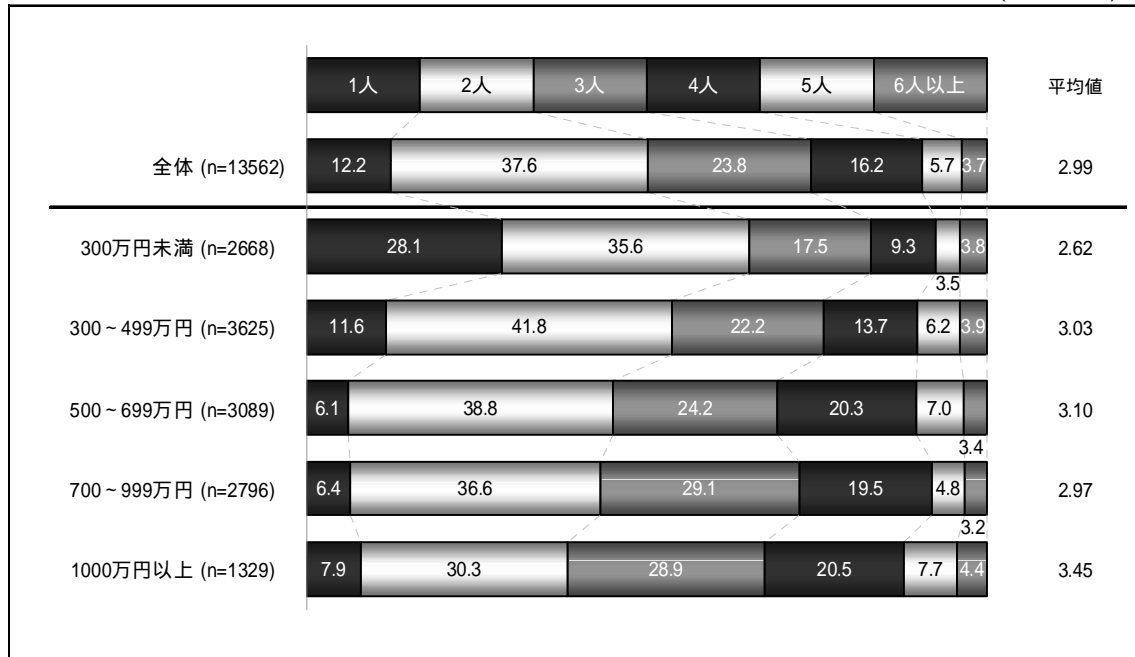
食卓人数「1人」の割合が高いのは関東(17.8%)、北海道(16.5%)、東北(14.8%)、九州(14.5%)の順となっている。

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：%)



世帯年収別にみると、食卓平均人数は700～999万円世帯でやや少ないものの、おおむねこれまでの調査同様、世帯年収の増加とともに多くなる傾向がみられる。

300万円未満の世帯では、食卓人数「1人」の割合が28.1%におよび、他の層と大きく異なっている。「2人」は35.6%となっており、「2人」以下で6割を超える。「2人」の割合は300～499万円世帯で最も高く、4割を超える。「3人」の回答は700万円以上の世帯で多く、「4人」の回答は500万円以上の世帯が多い。

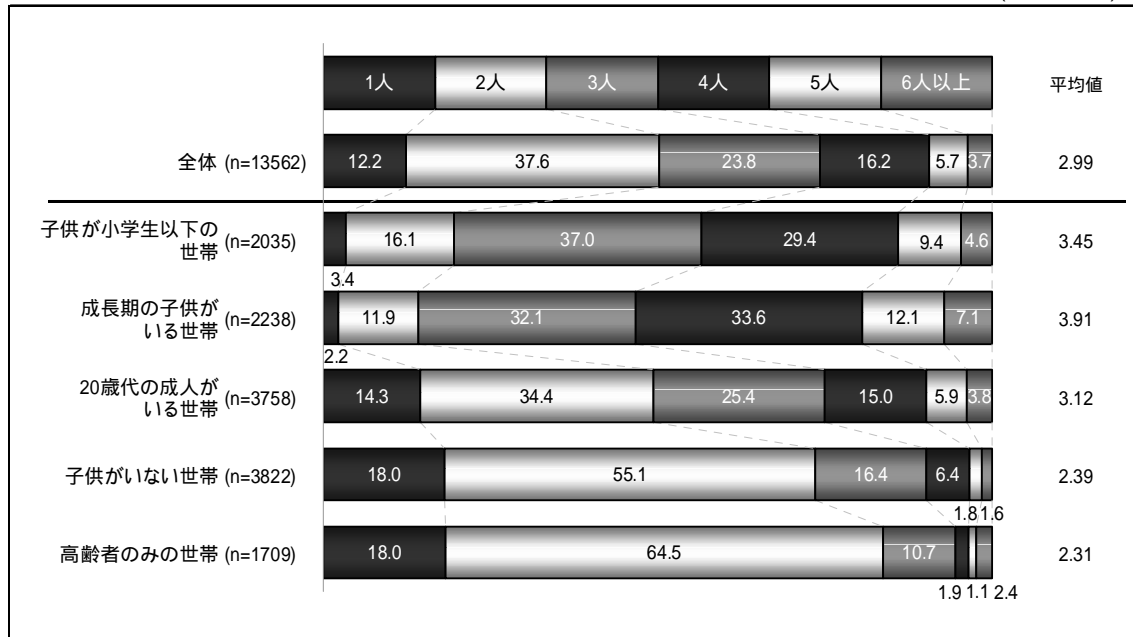
「3人」以上の割合は、これまでの調査結果同様、世帯年収の増加とともに上昇している。

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：%)



世帯構成別にみると、食卓平均人数にはライフステージの変化とともに増減がみられる。

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2～3%と少なく、子供と一緒に食事をしていることがわかる。そのため、子供を含む「3人」や「4人」の割合が高く、合計すると6割を超える。

20歳代の成人がいる世帯では、単身者もいるため「1人」が14.3%を占め、「2人」が34.4%で最も多い。

子供がいない世帯では「2人」が55.1%と半数強を占める。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64.5%と非常に多い。

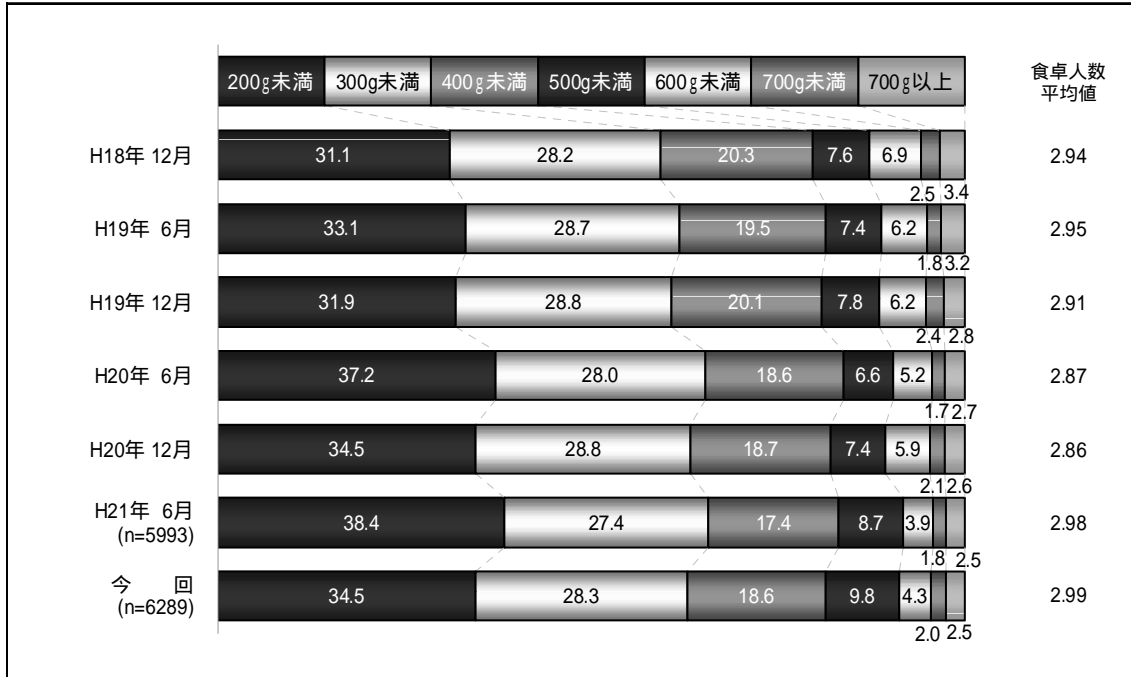
子供が成長期にある頃をピークとして、その後子供が独立し、高齢になり夫婦だけで夕食をとるようになるケースが多いことが表れている。

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: %)



夕食調理における食肉使用量の変化をみると、今回調査では前回と比較して「200g未満」が3.9ポイント減少し、平成20年12月調査のスコアにもどった。このほかの分布についてはほとんど差がみられない。

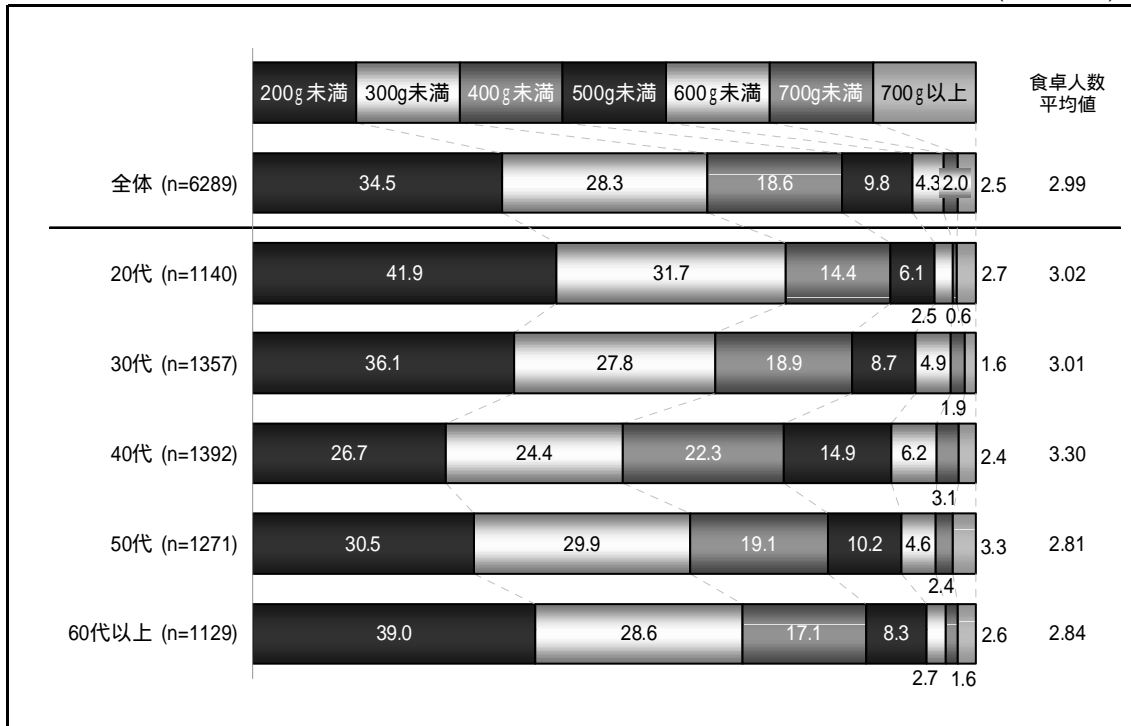
前回調査では、「200g未満」の割合が38.4%と過去6回の調査の中で最も高くなり、且つ、食卓平均人数が微増したことから、一人当たりの食肉使用量が減少していると推察された。今回は前回と比べると、食卓平均人数に変動はなく、「200g未満」の割合が減少したことから、一人当たりの食肉使用量がやや増加したと考えられる。ただし、食肉使用量には6月調査時に少なく、12月調査時に多いという季節的変動がみられる。そこで、平成20年12月調査の結果と比較すると、「200g未満」の割合に差はないが、食卓平均人数がやや増加しているため、一人当たりの食肉使用量は若干減少していると考えられる。

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：%)



年代別にみると、「200 g 未満」の割合は20代で41.9%、60代以上で39.0%と高く、40代で26.7%と低い。「200 g 未満」と「300 g 未満」の合計についても、20代と60代以上で高く、40代で低くなっている。これらの40代を底とするカーブは、これまでの調査でも同様にみられている。

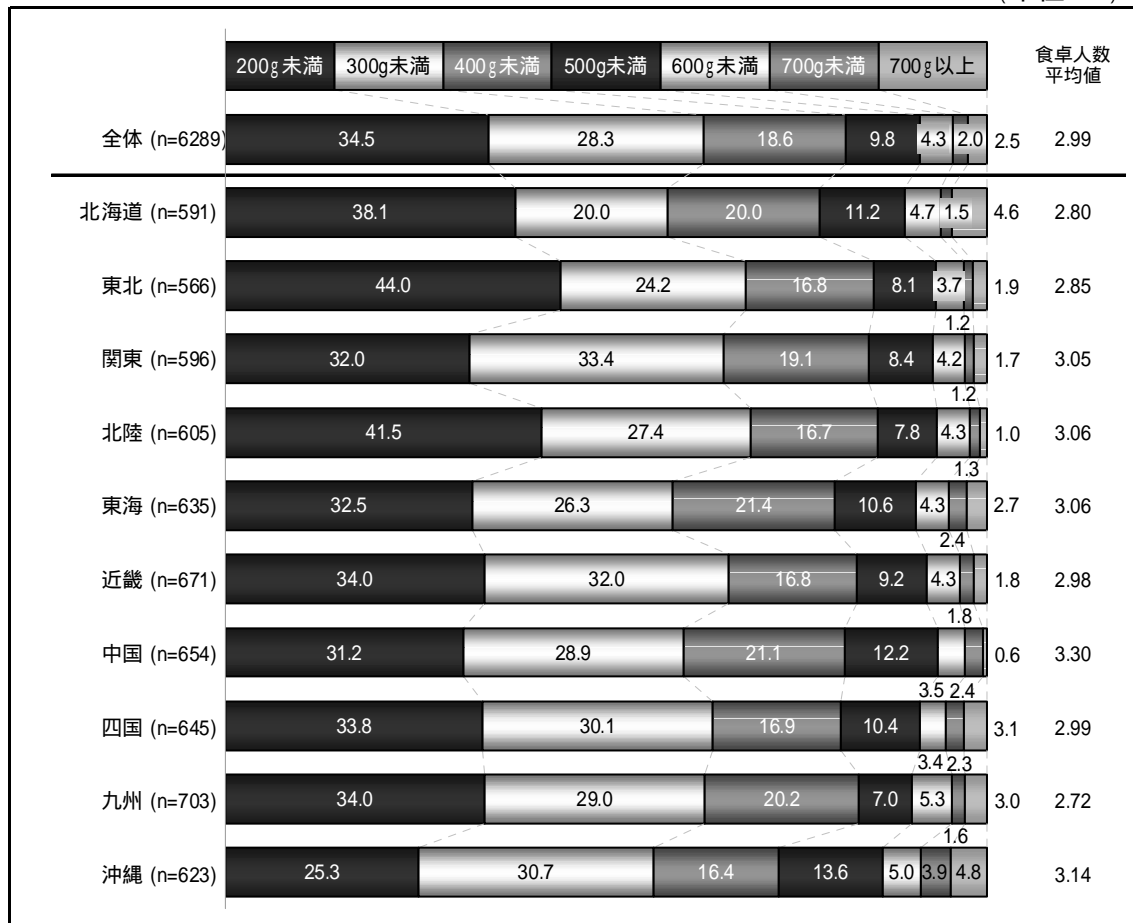
一方で、食卓平均人数は40代が最も多くなっており、人数の多さに伴って食肉使用量も多くなっていることがわかる。この傾向についてもこれまでの調査で確認されており、ここ数年、年間を通じて40代が食卓人数および食肉使用量のピークとなっており、今回調査でもその傾向に変化はない。

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:%)



地域別にみると、「200g未満」の割合は東北で44.0%、北陸で41.5%と高く、沖縄で25.3%と目立って低い。また、「200g未満」と「300g未満」の合計をみると、東北、北陸で高く、沖縄、北海道、東海で低い。

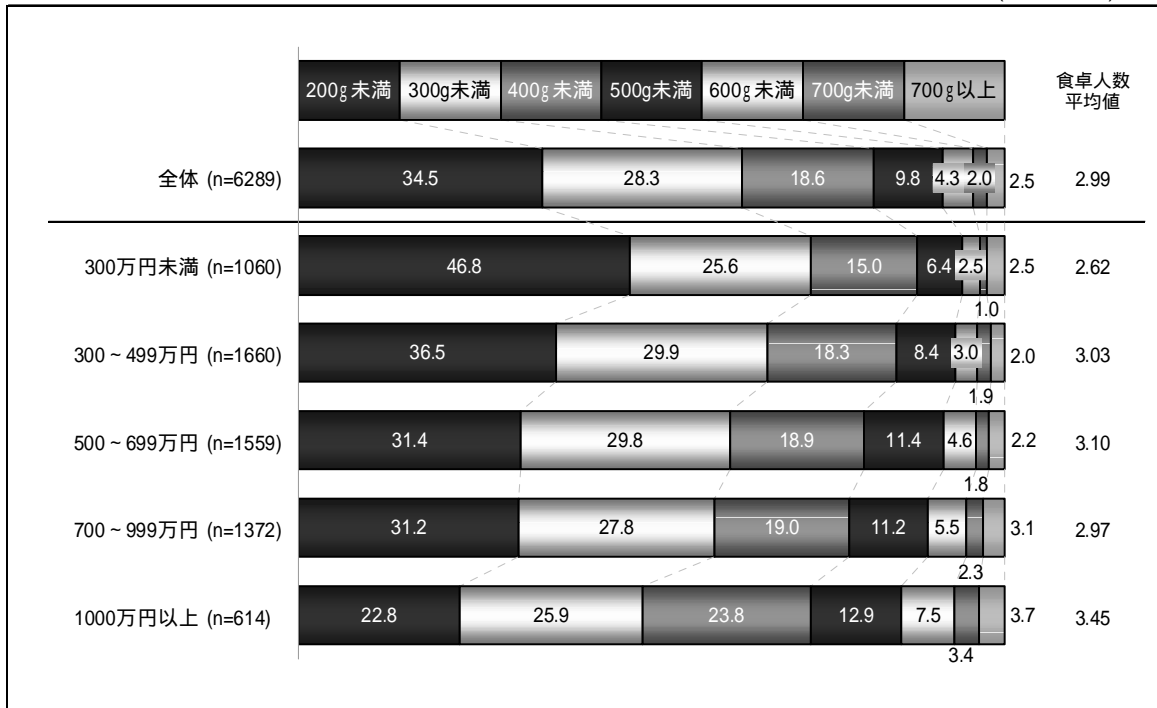
北陸は食卓平均人数が比較的多いにもかかわらず、食肉使用量が少ないことから、一人当たりの食肉使用量が少ないということになる。沖縄は食卓平均人数が多く、それに伴って食肉使用量も多いと思われる。

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：%)



世帯年収別にみると、世帯年収が高いほど食肉使用量が多くなっている傾向が顕著である。

「200g未満」の割合は300万円未満の世帯では46.8%であるのに対し、1,000万円以上の世帯では22.8%と半分以下である。

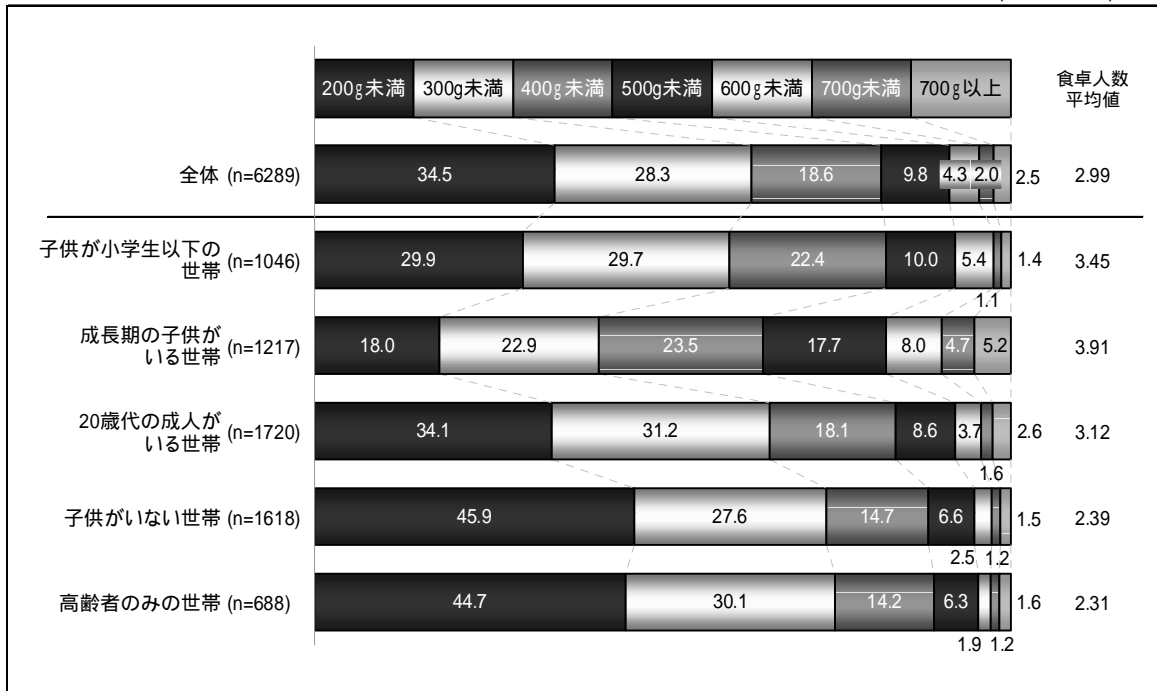
一方、食卓平均人数も世帯年収が高いほど多い傾向にあり、単純に世帯年収が高いだけで一人当たりの食肉使用量が多くなるわけではなく、人数の増加に応じて食肉使用量が増加しているといえる。ただし、今回700～999万円の世帯では食卓平均人数が300万円未満の世帯に次いで少なくなっているが、食肉使用量にはその影響がみられないことから、世帯年収が高く経済的に余裕のあることが一人当たりの食肉使用量が多くなる要因の一つであることもうかがえる。

5 夕食調理における食肉使用量

5.1 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：%)



世帯構成別にみると、「200g未満」の割合は成長期の子供がいる世帯で18.0%と特に低く、「400g以上」の合計が59.1%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くなっているためと考えられる。この傾向はこれまでの調査と同様である。子供がいない世帯で45.9%、高齢者のみの世帯で44.7%と高くなっている。

一方、食卓平均人数は成長期の子供がいる世帯で最も多く、以降、ライフステージの変化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。従って、食卓人数の増減に伴い、食肉使用量が増減していることがわかる。

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
H18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 3.1	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
H19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
H19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/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
H20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
H20年 12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
H21年 6月	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
今 回	1	カレー 13.6	炒め物 12.6	ハンバーグ 28.5	煮物 11.6
	2	すき焼き 12.9	カレー 9.9	餃子 11.7	唐揚げ 11.5
	3	焼肉 8.3	鍋料理 8.4	麻婆豆腐 6.9	鍋料理 9.7
	4	炒め物 8.0	生姜焼き 7.4	ロールキャベツ 6.6	シチュー 7.6
	5	シチュー 6.6	お好み焼き 4.7	カレー 4.9	カレー 6.4
	6	肉じゃが 6.6	カツ等揚げ物 4.7	鍋料理 4.6	カツ等揚げ物 5.2
	7	ステーキ 6.5	焼きそば 4.5	スパゲティ/パスタ 4.3	丼物 4.4
	8	丼物 5.6	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 3.8	コロッケ 3.6	焼き物 3.8
	9	ハヤシライス 4.8	キムチ鍋 3.4	丼物 2.9	炒め物 3.8
	10	煮物 4.5	豚汁/汁物 3.1	煮物 2.9	水炊き 3.5

網かけは、今回を含め過去7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は、過去 6 回の調査では常に冬(12月調査)は「すき焼き」、夏(6月調査)はカレーが第 1 位となっていたが、今回は冬の調査にもかかわらず、「カレー」が第 1 位となった。「すき焼き」「カレー」「焼肉」「炒め物」「肉じゃが」「ステーキ」「丼物」の 7 つのメニューは直近 7 回の調査で常にベスト 10 に入っている。今回は、「シチュー」が第 5 位に入った。

豚肉を使ったメニューでは、「炒め物」が夏冬を問わず常に第 1 位になっている。その他、直近 7 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。ほかに「お好み焼き」「焼きそば」もベスト 10 に入ることが多い。今回は、冬の定番の「鍋料理」が第 3 位になり、「キムチ鍋」が第 9 位に入った。第 10 位にも「豚汁/汁物」という体が温まるメニューが入っている。

挽肉を使ったメニューでは、第 1 位「ハンバーグ」、第 2 位「餃子」、第 3 位「麻婆豆腐」となっており、直近 7 回の調査すべてでベスト 3 のメニューが季節を問わず定着している。特に、第 1 位の「ハンバーグ」の出現頻度は 28.5% と突出している。過去 6 回の調査で常にベスト 10 に入っていた「カレー」「炒め物」「スパゲティ/パスタ」「コロッケ」を含む 7 品のうち、「炒め物」が今回はベスト 10 圏外になった。今回は冬の定番の「ロールキャベツ」が第 4 位になったほか、「鍋料理」が第 6 位、「煮物」が第 9 位になっている。また前回第 8 位だった「丼物」が、引き続き第 9 位に入っている。

鶏肉を使ったメニューでは、過去 6 回の調査で常に第 1 位となっていた「唐揚げ」が今回は僅差で第 2 位に後退し、第 1 位には「煮物」が入った。ほかに「カレー」「丼物」「炒め物」を含む 5 品が直近 7 回の調査で常にベスト 10 に入っている。冬の定番の「鍋物」が第 3 位、「シチュー」が第 4 位、「水炊き」が第 10 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		30代		40代	
1	カレー	103	炒め物	114	カレー	124
2	炒め物	95	カレー	105	炒め物	115
3	鍋料理	88	鍋料理	96	鍋料理	109
4	ハンバーグ	57	煮物	79	煮物	70
5	煮物	52	ハンバーグ	67	丼物	65
6	シチュー	48	シチュー	54	生姜焼き	58
7	丼物	47	唐揚げ	49	カツ等揚げ物	56
8	カツ等揚げ物	34	丼物	48	ハンバーグ	54
9	焼きそば	30	カツ等揚げ物	40	シチュー	48
10	唐揚げ	28	お好み焼き	39	唐揚げ	41
	キムチ鍋	28				
順位	50代		60代以上			
1	カレー	115	カレー	99		
2	鍋料理	80	炒め物	94		
3	炒め物	76	煮物	63		
4	ハンバーグ	68	ハンバーグ	50		
5	煮物	56	鍋料理	46		
6	シチュー	50	すき焼き	45		
7	肉じゃが	45	シチュー	40		
8	すき焼き	44	カツ等揚げ物	38		
9	カツ等揚げ物	43	生姜焼き	34		
10	生姜焼き	43	丼物	34		

上位のメニューを年代別にみると、「カレー」が30代で2位となった以外は1位となった。「炒め物」は全ての年代でベスト3に入った。「鍋料理」は50代以下では「鍋料理」がベスト3に入ったが、60代では5位だった。このほか「煮物」がすべての年代でベスト5に、「ハンバーグ」「シチュー」「カツ等揚げ物」がすべての年代でベスト10内に入った。

年代で特徴のあるメニューについてみると、20代で「焼きそば」「キムチ鍋」、30代で「お好み焼き」、50代で「肉じゃが」がベスト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

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	51	カレー	53	炒め物	52	カレー	64
2	炒め物	50	鍋料理	48	鍋料理	46	鍋料理	45
3	ハンバーグ	36	炒め物	41	カレー	42	煮物	35
4	鍋料理	32	煮物	32	煮物	33	炒め物	33
5	煮物	29	生姜焼き	23	ハンバーグ	31	ハンバーグ	29
6	丼物	28	シチュー	21	シチュー	23	シチュー	25
7	カツ等揚げ物	23	ハンバーグ	21	生姜焼き	21	丼物	25
8	唐揚げ	20	カツ等揚げ物	20	丼物	17	唐揚げ	24
9	生姜焼き	18	丼物	20	唐揚げ	16	餃子	18
10	肉じゃが	17	肉じゃが	18	餃子	15	生姜焼き	16
							すき焼き	16
順位	東海		近畿		中国		四国	
1	鍋料理	54	炒め物	48	カレー	53	カレー	49
2	カレー	53	カレー	48	炒め物	47	鍋料理	41
3	炒め物	47	鍋料理	46	鍋料理	43	カツ等揚げ物	31
4	ハンバーグ	41	煮物	44	煮物	33	シチュー	30
5	カツ等揚げ物	24	ハンバーグ	27	丼物	27	炒め物	29
6	煮物	23	シチュー	26	すき焼き	26	煮物	29
7	餃子	21	カツ等揚げ物	25	カツ等揚げ物	24	おでん	26
8	シチュー	21	肉じゃが	22	生姜焼き	23	お好み焼き	24
9	丼物	19	焼きそば	22	ハンバーグ	21	丼物	24
10	焼きそば	19	生姜焼き	21	シチュー	20	肉じゃが	24
順位	九州		沖縄					
1	炒め物	71	炒め物	76				
2	カレー	62	カレー	71				
3	鍋料理	44	丼物	32				
4	ハンバーグ	39	シチュー	31				
5	煮物	37	ハンバーグ	28				
6	シチュー	27	煮物	25				
7	すき焼き	22	生姜焼き	24				
8	丼物	21	焼肉	21				
9	カツ等揚げ物	20	鍋料理	20				
10	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	19	カツ等揚げ物	17				

地域別にみると、「カレー」はすべての地域でベスト3に入り、北海道、東北、北陸、中国、四国で第1位になった。「炒め物」はすべての地域でベスト5に入り、関東、近畿、九州、沖縄で第1位になっている。「鍋物」は沖縄以外で第4位以内に入り、東海では「カレー」を僅差で抜いて第1位となっている。「煮物」はすべての地域でベスト10内に入った。

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		500～699万円	
1	炒め物	105	カレー	145	カレー	144
2	カレー	91	鍋料理	121	炒め物	125
3	鍋料理	66	炒め物	113	鍋料理	104
4	煮物	53	煮物	83	煮物	82
5	ハンバーグ	43	ハンバーグ	74	ハンバーグ	79
6	シチュー	38	丼物	70	丼物	57
7	丼物	34	シチュー	68	シチュー	56
8	生姜焼き	33	カツ等揚げ物	63	カツ等揚げ物	49
9	唐揚げ	30	生姜焼き	57	すき焼き	42
10	カツ等揚げ物	28	肉じゃが	53	唐揚げ	40
					生姜焼き	40
順位	700～999万円		1000万円以上			
1	カレー	122	カレー	43		
2	炒め物	113	鍋料理	42		
3	鍋料理	84	炒め物	37		
4	ハンバーグ	73	煮物	28		
5	煮物	72	生姜焼き	25		
6	シチュー	54	ハンバーグ	25		
7	カツ等揚げ物	53	唐揚げ	22		
8	丼物	51	シチュー	21		
9	唐揚げ	42	すき焼き	20		
10	生姜焼き	40	餃子	18		

世帯年収別にみると、「カレー」は300万円未満の世帯以外では第1位になっており、300万円未満の世帯でも第2位で出現数も多い。「炒め物」は300万円未満の世帯では第1位で、このほかの層でもベスト3に入っている。また「鍋料理」も年収にも関わらずベスト3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	カレー	96	カレー	120	カレー	155
2	炒め物	93	炒め物	89	炒め物	136
3	鍋料理	76	鍋料理	81	鍋料理	122
4	ハンバーグ	62	丼物	57	ハンバーグ	85
5	煮物	55	ハンバーグ	53	シチュー	73
6	シチュー	40	煮物	52	煮物	72
7	お好み焼き	38	カツ等揚げ物	51	丼物	68
8	丼物	38	生姜焼き	48	カツ等揚げ物	52
9	カツ等揚げ物	32	シチュー	41	唐揚げ	51
10	唐揚げ	32	唐揚げ	39	生姜焼き	51
順位	子供がいない世帯		高齢者のみの世帯			
1	炒め物	120	炒め物	56		
2	カレー	119	カレー	56		
3	鍋料理	110	煮物	40		
4	煮物	101	ハンバーグ	32		
5	ハンバーグ	64	すき焼き	31		
6	シチュー	62	鍋料理	30		
7	生姜焼き	53	カツ等揚げ物	24		
8	すき焼き	53	シチュー	24		
9	カツ等揚げ物	52	肉じゃが	24		
10	丼物	48	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	21		

世帯構成別にみると、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「カレー」が第1位、「炒め物」が第2位になった。子供がいない世帯、高齢者のみの世帯では「炒め物」が第1位、「カレー」が第2位になった。高齢者のみの世帯以外では「鍋料理」が第3位になっている。「ハンバーグ」「煮物」も世帯構成に関わらず上位になっている。

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「唐揚げ」が、子供がいない世帯、高齢者のみの世帯では「すき焼き」がそれぞれベスト10内に入っている。「肉じゃが」「しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ」は高齢者のみの世帯でだけベスト10内に入った。

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 363	炒め物 422	炒め物 193	鍋料理 98	炒め物 45
2	鍋料理 226	カレー 402	鍋料理 183	すき焼き 39	煮物 45
3	ハンバーグ 225	鍋料理 311	煮物 113	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 27	すき焼き 43
4	炒め物 206	煮物 221	カレー 81	カレー 24	鍋料理 38
5	煮物 189	ハンバーグ 209	生姜焼き 71	お好み焼き 21	ステーキ 36
6	カツ等揚げ物 154	シチュー 175	シチュー 69	キムチ鍋 19	カツ等揚げ物 30
7	唐揚げ 141	丼物 171	ハンバーグ 68	ハンバーグ 19	カレー 21
8	シチュー 138	生姜焼き 154	カツ等揚げ物 67	おでん 17	ハンバーグ 21
9	生姜焼き 138	カツ等揚げ物 148	丼物 62	水炊き 17	焼肉 20
10	丼物 128	唐揚げ 126	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 55	唐揚げ 15	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 19
11	餃子 109	焼きそば 113	すき焼き 55	カツ等揚げ物 14	丼物 19
12	すき焼き 107	肉じゃが 103	キムチ鍋 54	シチュー 14	シチュー 17
13	お好み焼き 93	うどん 97	餃子 49	焼肉 14	焼き物 16
14	肉じゃが 93	お好み焼き 93	焼肉 48	ステーキ 12	餃子 15
15	焼肉 88	すき焼き 92	豚汁/汁物 46	炒め物 11	ロールキャベツ 14
16	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 86	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 88	肉じゃが 43	餃子 11	肉じゃが 13
17	ステーキ 66	焼肉 80	ステーキ 40	煮物 9	焼豚/煮豚 12
18	焼きそば 64	キムチ鍋 73	唐揚げ 37	丼物 8	蒸し物 11
19	うどん 63	おでん 71	水炊き 35	焼豚/煮豚 8	おでん 9
20	焼き物 61	焼き物 68	スープ/ポトフ 31	焼き物 8	ソテー 9
				ロールキャベツ 8	肉巻き 9

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

集約イメージ別にみると、「炒め物」は便利・お得感、健康・元気感、グルメ(チャレンジ)感の3つのイメージで第1位になった。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)で上位になっている理由のひとつと考えられる。

今回、「炒め物」以上に出現していた「カレー」は、おいしさ感で第1位、便利・お得感で第2位、健康・元気感と楽しさ感で第4位になっている。また、「鍋料理」は楽しさ感で第1位になったほか、おいしさ感と健康・元気感で第2位、便利・お得感で第3位、グルメ(チャレンジ)感で第4位と、5つのイメージすべてで上位になっており、非常にバランスのよいメニューであるといえる。

その他、「ハンバーグ」がおいしさ感、「煮物」が健康・元気感とグルメ(チャレンジ)感、「すき焼き」が楽しさ感とグルメ(チャレンジ)感、「しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ」が楽しさ感で3位に入った。

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
	H21年 6月	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
	今 回	カレー	鍋料理	ハンバーグ	炒め物	煮物	カツ等揚げ物	唐揚げ	シチュー	生姜焼き	丼物
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
	H21年 6月	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
	今 回	炒め物	カレー	鍋料理	煮物	ハンバーグ	シチュー	丼物	生姜焼き	カツ等揚げ物	唐揚げ
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
	H21年 6月	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
	今 回	炒め物	鍋料理	煮物	カレー	生姜焼き	シチュー	ハンバーグ	カツ等揚げ物	丼物	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ すき焼き
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
	H21年 6月	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	-
	今 回	鍋料理	すき焼き	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	カレー	お好み焼き	キムチ鍋	ハンバーグ	おでん	水炊き	唐揚げ
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
	H21年 6月	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
	今 回	炒め物	煮物	すき焼き	鍋料理	ステーキ	カツ等揚げ物	カレー	ハンバーグ	焼肉	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ 丼物

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

集約イメージ別ベスト10の変化をみると、おいしさ感の第1位は7回連続で「カレー」。また、夏は「炒め物」、冬は「鍋料理」が交互に第2位になっており、季節によりおいしいと感じるメニューが変化することが明らかである。その中で季節に左右されずに「カレー」の人気の高いことがわかる。

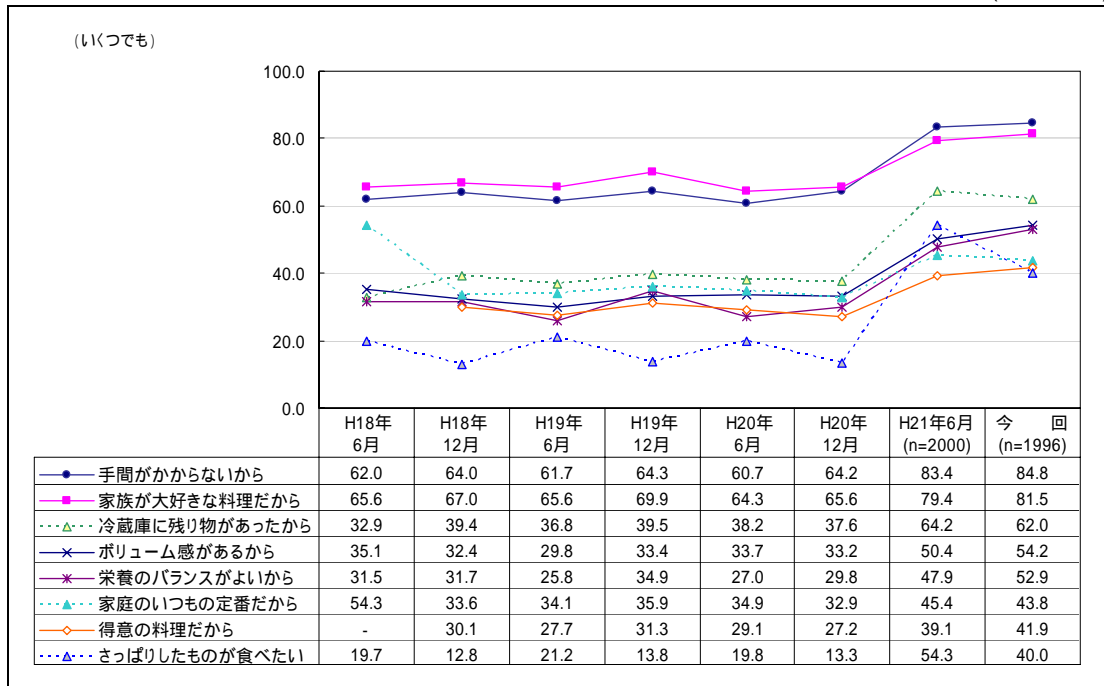
過去6回の調査では、健康・元気感は6月調査で「炒め物」、12月調査で「鍋料理」が1位になっていたが、今回は「炒め物」が1位となり、3つのイメージで「炒め物」が1位となった。

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: %)



- 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。ここでは、出現度が高かった上位8項目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。前回調査で1位と2位が逆転し、「手間がかからないから」が第1位、「家族が大好きな料理だから」が第2位となった。それぞれ出現度の83.4%から84.8%、79.4%から81.5%に上昇している。

また、前回に比べて「ボリューム感があるから」「栄養のバランスがよいから」「得意の料理だから」のポイントが上昇した。一方、前回第4位に浮上した「さっぱりしたものが食べたい」は、季節の影響もあり今回は14.3ポイント低下し、第8位となった。

前回同様、時間価値が重要視され、家族の好みに対する配慮よりも優先されがちな現状が表れている。ただし「家族が大好きな料理だから」や「栄養のバランスがよいから」という動機も増加傾向にあり、時間のない中でも工夫して料理を作っている様子があらわれている。

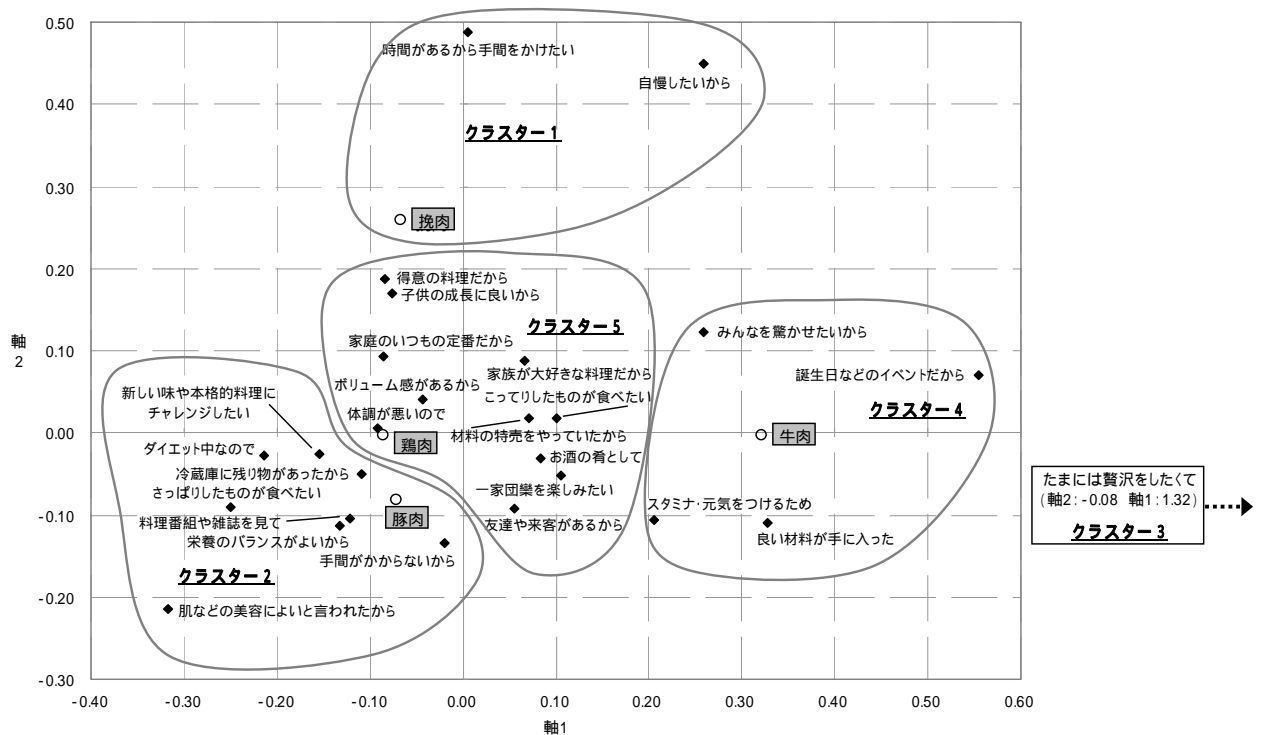
7 肉料理に関するイメージ分析

5. 料理を作る「動機」と使用した肉

夕食のメインディッシュを決めた時の26の動機と、メインディッシュに使用した「牛肉」「豚肉」「鶏肉」「挽肉」の4種類の肉についてコレスポネンス分析（動機と肉の種類との関係をマップ上に視覚化）を行った。

また、コレスポネンス分析により算出された軸1、軸2の値（カテゴリースコア）をもとにクラスター分析（マップ上のカテゴリーを類似したグループに分類）を行った結果、5つの類似したグループに分けることができた。

図表 -35 料理を作る「動機」と使用した肉の分布



コレスポネンス分析の分析精度を表す「説明度」について見てみると、軸1は58.01%、軸2は29.35%であった。つまり2つの軸で表されたこの図は87.35%の「統計的説明度」を持っていることを示している。分析精度としては十分な値であると言える。

7 肉料理に関するイメージ分析

【クラスター1:時間をかけて腕自慢グループ】

肉の種類は「挽肉」、動機は「時間があるから手間をかけたい」「自慢したいから」が属す。挽肉を使った夕食メニュー（図表 26 食肉を使った夕食メニューの出現頻度構成比参照；以下豚肉、牛肉、鶏肉も同様）の1位、2位は手でこねる手間のかかる「ハンバーグ」と「餃子」が並ぶ。切って焼くだけ、切って煮るだけでは料理ができあがらない「挽肉」は、時間をかけて腕自慢の料理を作る時に選ばれる傾向があるようだ。

【クラスター2:手間をかけずに健康志向グループ】

肉の種類は「豚肉」、動機は「栄養のバランスがよいから」「ダイエット中なので」「肌などの美容によいと言われたから」という健康や美容を意識した場面、「料理番組や雑誌を見て」「新しい味や本格的料理にチャレンジしたい」という初めてのメニューを作る場面、「冷蔵庫に残り物があったから」「手間がかからないから」という手軽に済ませたい場面の動機が属す。豚肉を使った夕食メニューの上位には「炒め物」「カレー」「鍋料理」と上記の3つの場面にあてはまるメニューが並ぶ。

【クラスター3:たまには贅沢グループ】

「たまには贅沢をしたくて」単独のクラスターとなったが、いちばん近いのは牛肉が属すクラスター4となっている。

【クラスター4:良い材料で特別料理グループ】

肉の種類は「牛肉」、動機は「よい材料が手に入った」「みんなを驚かせたいから」「スタミナ・元気をつけるため」「誕生日などのイベントだから」という、スペシャル感のある内容が属す。牛肉を使った夕食メニューのベスト10には、「すき焼き」「焼肉」「ステーキ」など特別な日に食べることの多い料理が入っている。

【クラスター5:お得で家族に人気の定番料理グループ】

「鶏肉」と、「ボリューム感があるから」「材料の特売をやっていたから」というお得感、「家族が大好きな料理だから」「一家団欒を楽しみたい」「子供の成長に良いから」という家族目線の動機が属す。また、「家庭のいつもの定番だから」「得意の料理だから」も属し、鶏肉は特別ではないが、日常に馴染んでいる様子が現れている。「煮物」「唐揚げ」が鶏肉を使った夕食メニューの上位2つのメニュー。