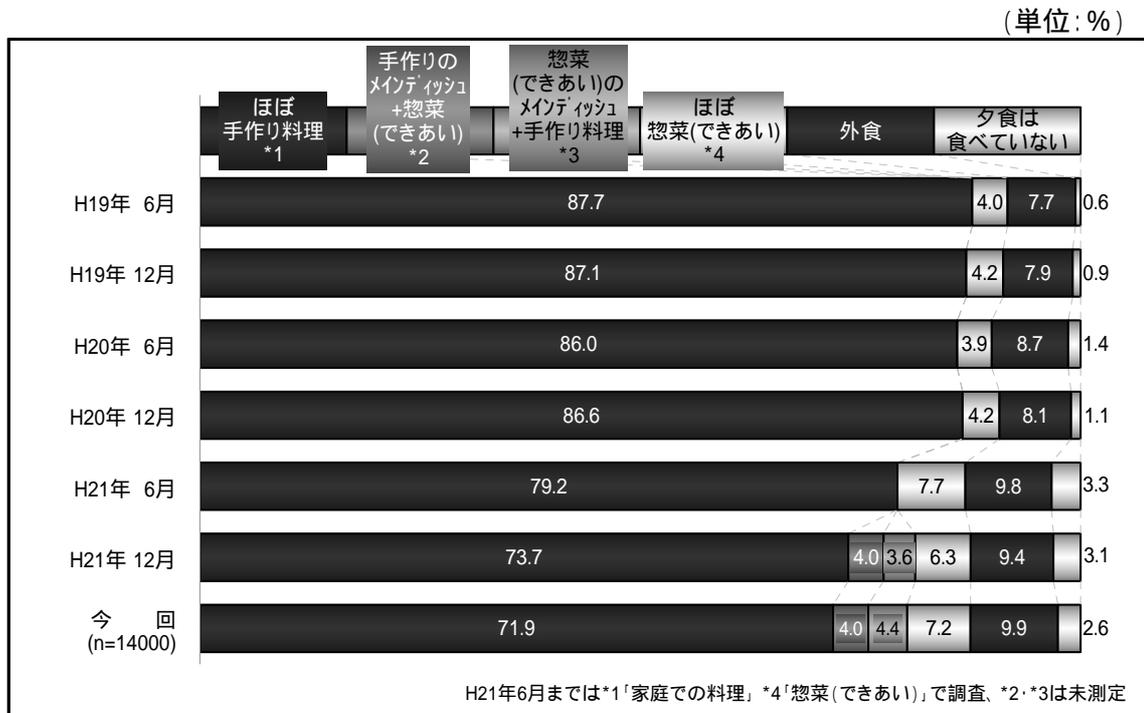


第 章 夕食の肉料理に関する実態

1 夕食の形態

1. 推移

図表 -1 夕食の形態の変化



夕食の形態について、平成21年6月まで「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、前回より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。

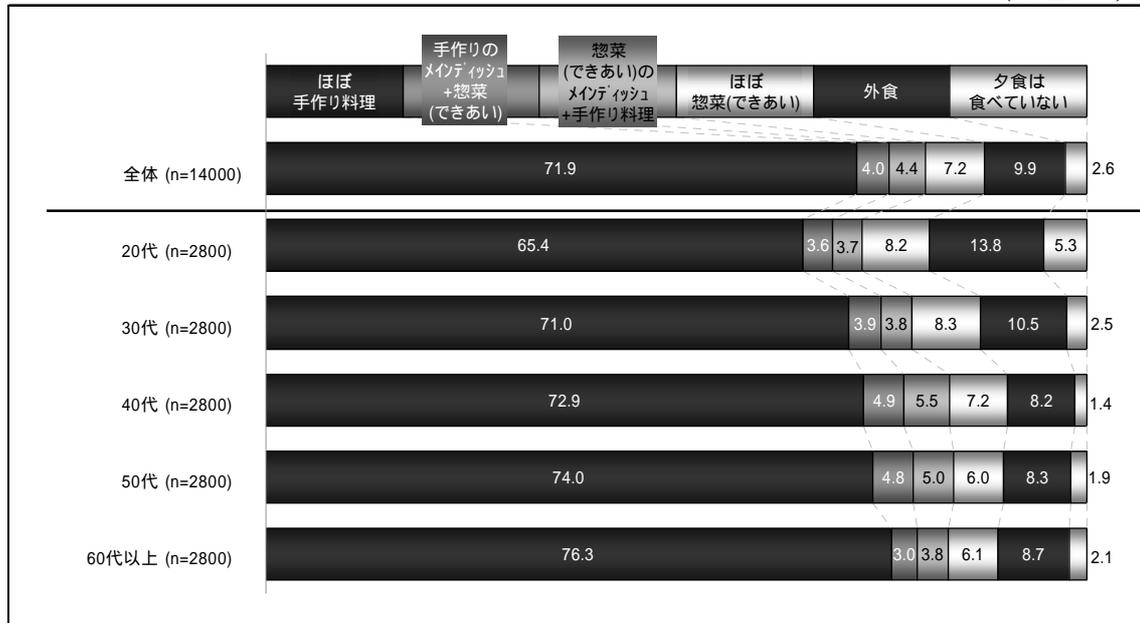
「外食」「夕食は食べていない」を除いた割合は87.5%と9割近く、前回とほとんど変動は見られない。内訳を見ると、「ほぼ手作り料理」(71.9%)と「手作りのメインディッシュ+惣菜(できあい)」(4.0%)を合わせた“内食”が75.9%、「惣菜(できあい)のメインディッシュ+手作り料理」(4.4%)と「ほぼ惣菜(できあい)」(7.2%)を合わせた“中食”が11.6%となっている。

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: %)



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い。60代以上では76.3%と最も高く、20代が65.4%と最も低い。

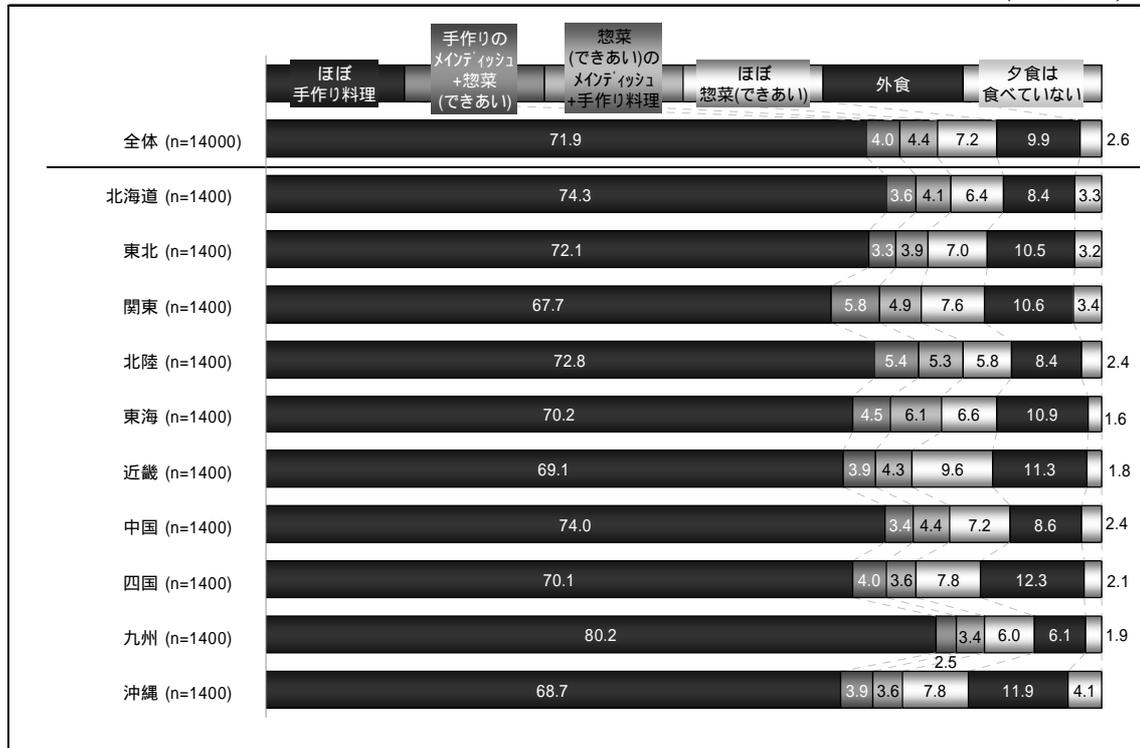
20代では「外食」の割合が13.8%と最も高い。「夕食は食べていない」の割合が5.3%と他の年代に比べてやや高いのも懸念される。

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：%)



地域別にみると、「ほぼ手作り料理」の割合は九州で80.2%と最も高く、関東で67.7%と最も低い。このほかの地域では70%前後。

九州では「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)」を合計した惣菜の利用率は11.9%と最も低く、全体の15.6%を3.7ポイント下回る。「外食」の割合も6.1%と他の地域より低く、全体を3.8ポイント下回る。

関東では惣菜の利用率が18.3%と最も高く、全体より2.7ポイント上回る。「外食」は10.6%で、全体の9.9%をやや上回る。

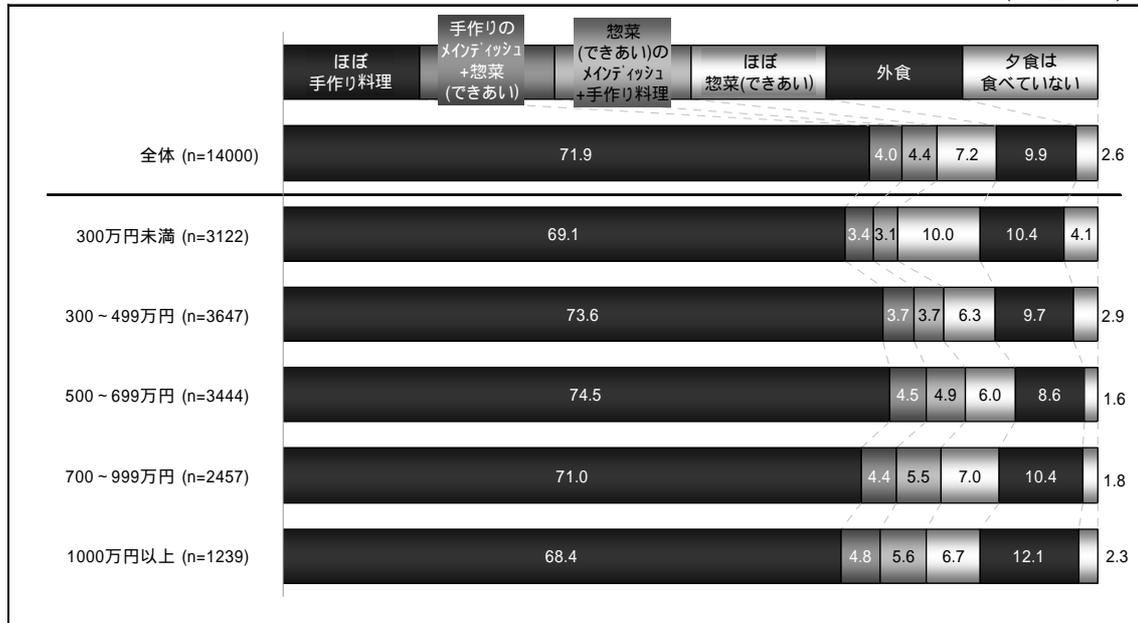
北陸では惣菜の利用率が16.5%とやや高いが、「外食」の割合が8.4%と低めになっている。

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500～699万円の世帯で74.5%と最も高く、次いで300～499万円の世帯で73.6%。1000万円以上の世帯で68.4%と最も低いけどほとんど差は見られない。

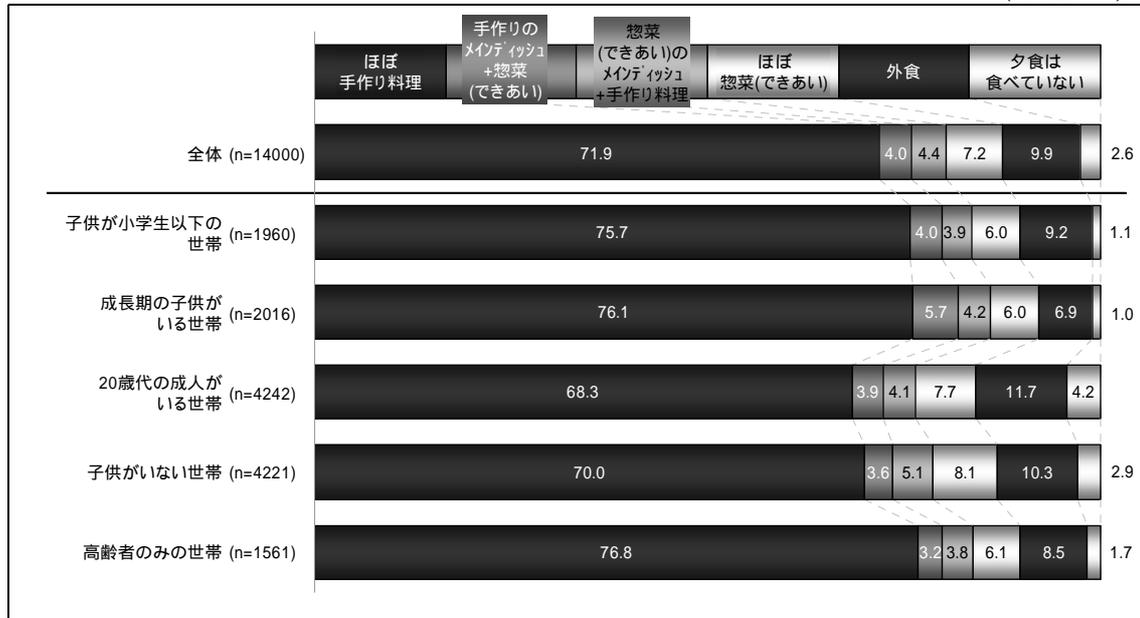
「ほぼ惣菜(できあい)」の割合は300万円未満では10.0%と他の層に比べてやや高い。「外食」は1000万円以上で12.1%と高い。「夕食は食べていない」の割合が300万円未満で4.1%と高めになっている。

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: %)



世帯構成別にみると、「ほぼ手作り料理」の割合が高いのは、高齢者のみの世帯（76.8%）と子供がいる世帯（子供が小学生以下の世帯（75.7%）、成長期の子供がいる世帯（76.1%））で、子供がいない世帯（20歳代の成人がいる世帯（68.3%）、子供がいない世帯（70.0%））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うかがえる。

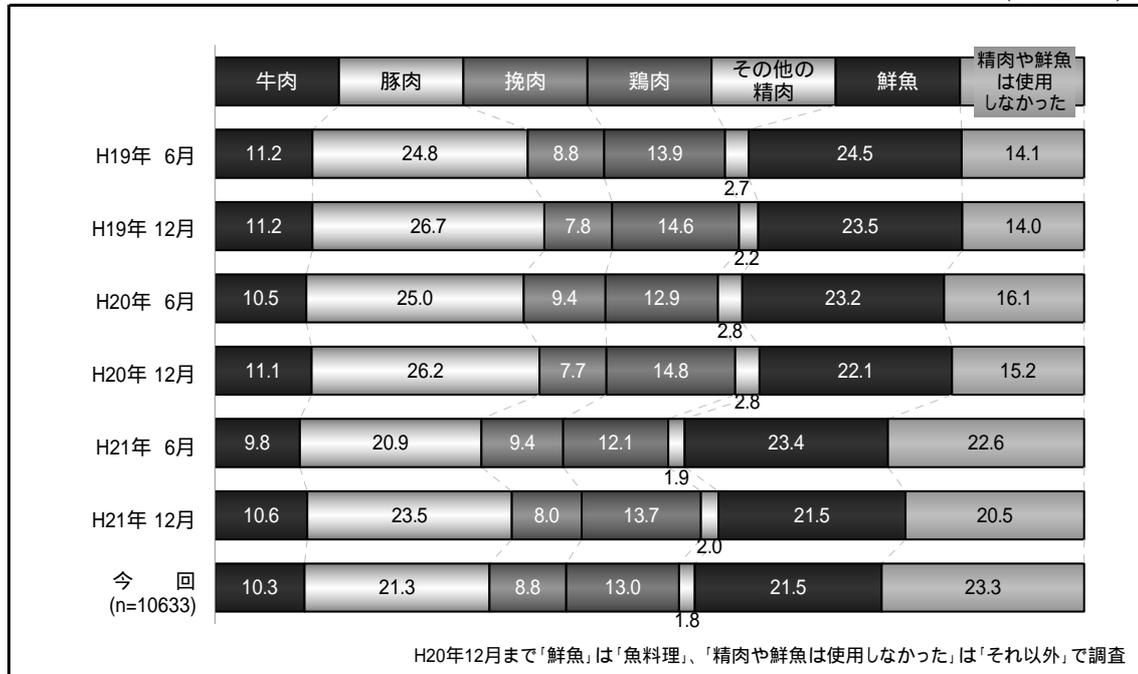
20歳代の成人がいる世帯では「外食」の割合が11.7%を占め、他の世帯構成よりやや高く、「夕食は食べていない」も4.2%と全体を上回る。

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、前回増加した「豚肉」の使用率が23.5%から21.3%へ2.2ポイント減少。「鮮魚」(21.5%)とほぼ同じ使用率の食材となった。

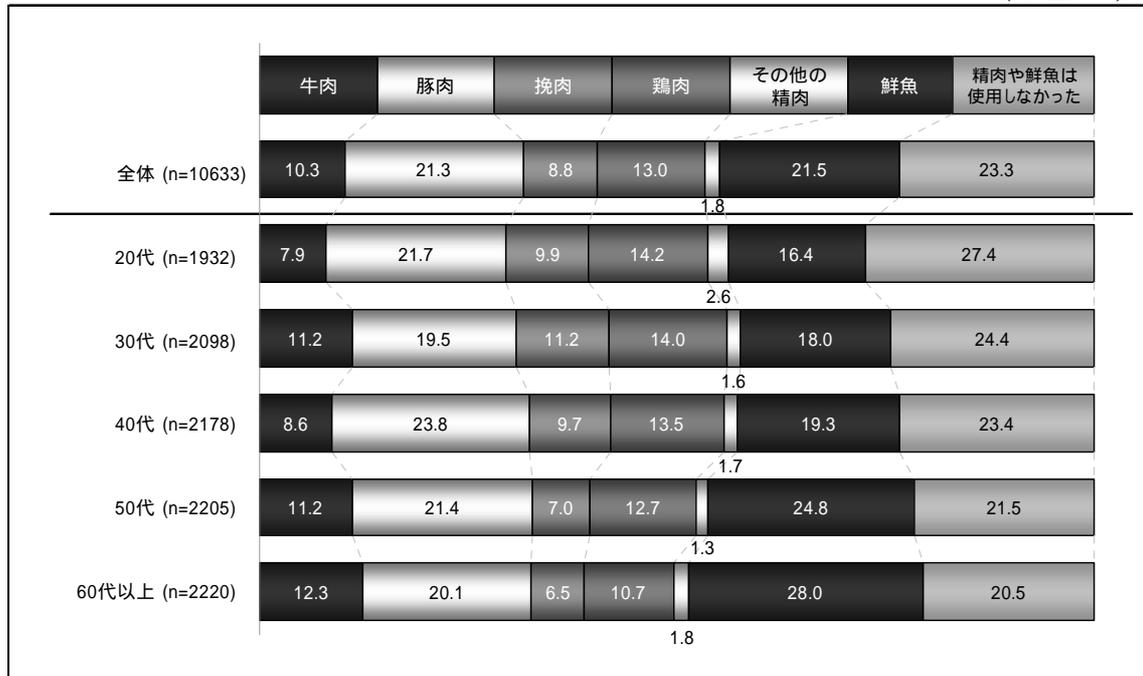
「精肉や鮮魚は使用しなかった」割合が2.8ポイント増加し、全体として精肉を使用した割合がやや減少したが、大きな変化は見られない。

2 夕食の献立材料

2.1 年代別

図表 - 7 夕食の献立使用食材の特徴:年代別

(単位:%)



若い年代に支持されているイメージの強い「牛肉」だが、年代別にみると、実際には高年齢層ほど多く食されており、60代以上で12.3%、50代、30代でともに11.2%となっている。

「豚肉」の使用率は40代で23.8%、20代で21.7%、50代で21.4%と高い。30代では19.5%と低めになっている。「鶏肉」の使用率は20代で14.2%と最も高く、若年層ほど高くなっている。

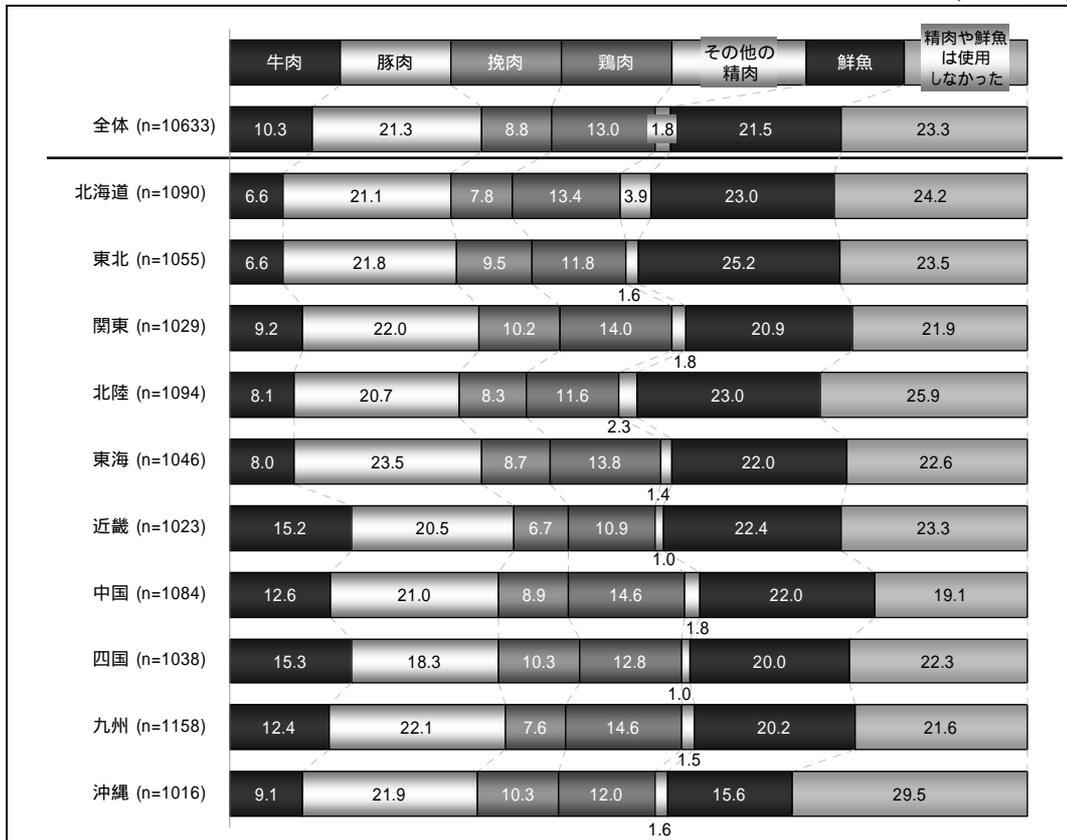
「鮮魚」については、高年齢層ほど使用率が高くなり、20代では16.4%に対して、60代以上では28.0%となっている。50代以上では「豚肉」を上回り、夕食の食材として最多となっている。

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: %)



地域別でみると、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。

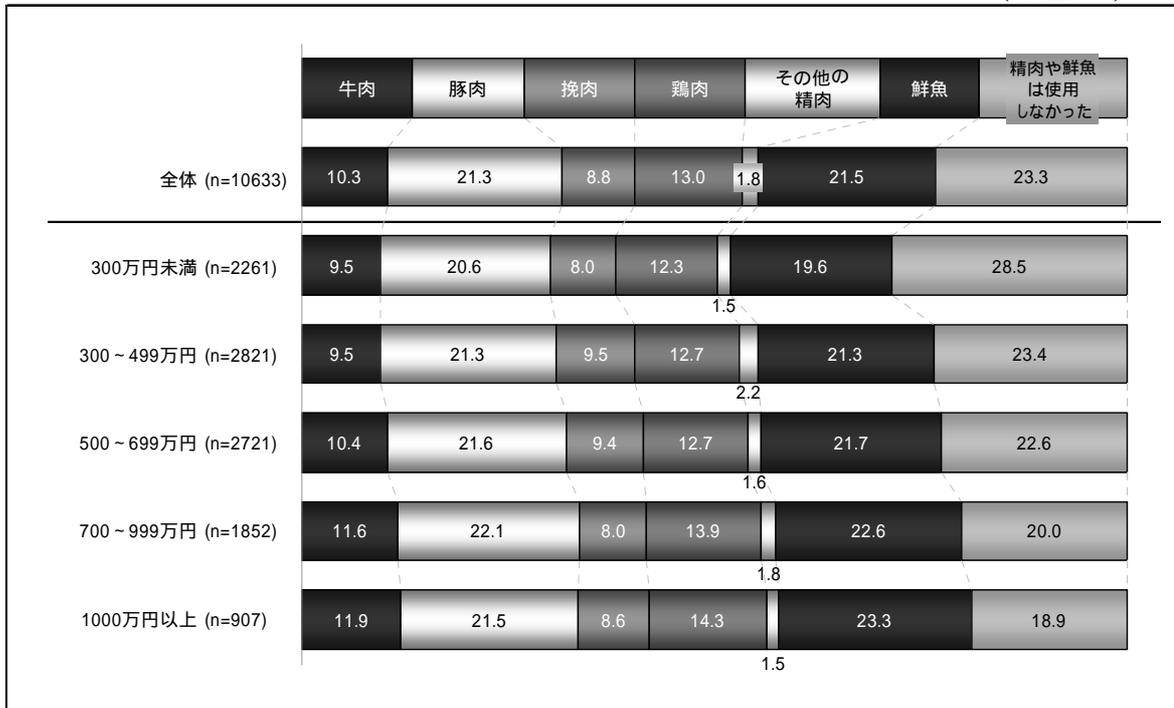
最も精肉全体の使用率が最も高いのは中国で58.9%、次いで九州(58.2%)、四国(57.7%)、逆に最も低いのは北陸で51.0%、東北で51.3%となった。精肉の使用率について大きな変化は見られない。

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」の使用率も700～999万円の世帯で22.1%とやや高めであるが年代による差はほとんど見られない。「鮮魚」の使用率は1,000万円以上の世帯で23.3%とやや高い。

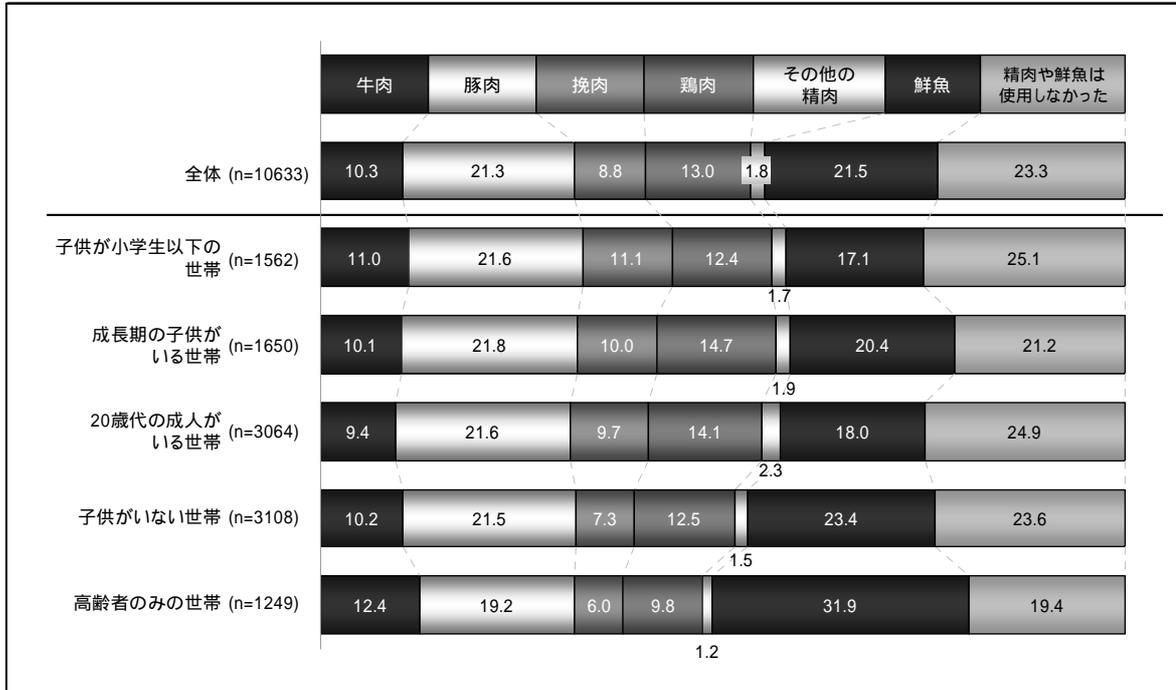
精肉全体と鮮魚を合わせた食材使用率は、世帯年収とともに上昇している。300万円未満の世帯では「精肉や鮮魚は使用しなかった」の割合が28.5%と高い。

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%、子供が小学生以下の世帯で11.0%とやや高い。「豚肉」の使用率は、ほとんど差はみられない。「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17.1%だが、高齢者のみの世帯では31.9%と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」の割合は高齢者のみの世帯で19.4%と低く、栄養面への配慮がみてとれる。

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
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	37.6	27.1	18.5	10.6	6.2
H21年 12月	35.9	27.4	18.8	11.6	6.3
今 回 (n=5870)	38.0	25.7	17.7	12.0	6.6

「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、食肉の保存はわずかずつであるが短期化する傾向が見られる。

「当日」中に使用するという行動が最も多いことは、依然として変わらず、今回調査では前回より2.1ポイント微増して38.0%となったが、最も高かった平成19年6月の44.2%と比べると6.2ポイント低い。

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=5870)	38.0	25.7	17.7	12.0	6.6	2.8
20代 (n=1086)	32.5	22.5	21.8	15.6	7.6	2.2
30代 (n=1209)	33.7	25.6	19.6	13.6	7.4	2.5
40代 (n=1249)	37.1	30.3	15.9	10.3	6.4	2.9
50代 (n=1183)	42.0	24.9	15.4	11.3	6.3	3.1
60代以上 (n=1143)	44.6	24.6	16.3	9.4	5.2	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、60代以上では44.6%を占める。

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るといふ消費行動が見られる。

「4日以上前」（「4～6日前」と「7～13日前」と「2週間以上前」の合計）が20代では45.0%と約半数を占め、30代では40.6%と高い。若年層ほど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てくる。

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=5870)	38.0	25.7	17.7	12.0	6.6	2.8
北海道 (n=575)	32.2	25.9	16.0	16.9	9.0	2.5
東北 (n=541)	36.2	27.9	15.9	11.6	8.3	2.8
関東 (n=589)	38.5	23.3	19.2	12.4	6.6	2.7
北陸 (n=559)	34.9	29.5	16.1	12.2	7.3	2.7
東海 (n=580)	36.9	30.2	17.1	10.7	5.2	2.8
近畿 (n=556)	41.4	23.0	14.4	11.3	9.9	2.7
中国 (n=639)	34.6	23.5	20.7	15.0	6.3	2.8
四国 (n=599)	44.6	24.9	16.2	9.2	5.2	3.0
九州 (n=674)	35.6	26.6	21.7	11.3	4.9	2.8
沖縄 (n=558)	45.9	22.4	19.0	9.0	3.6	2.8

地域別にみると、「当日」使用率は、沖縄(45.9%)、四国(44.6%)、近畿(41.4%)と高い。四国では買い物平均回数も3.0回と最も多い。一方、「当日」使用率が低いのは北海道で、買い物平均回数も少ない。

「4日以上前」の長期保存が比較的多いのは北海道、中国となっている。

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：%)

	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=5870)	38.0	25.7	17.7	12.0	6.6	2.8
300万円未満 (n=1172)	35.9	24.6	19.9	12.5	7.0	2.6
300～499万円 (n=1559)	33.9	24.8	18.5	15.7	7.1	2.6
500～699万円 (n=1516)	40.1	26.1	16.8	10.6	6.5	2.9
700～999万円 (n=1063)	42.1	26.4	16.6	8.9	6.0	3.0
1000万円以上 (n=525)	39.8	27.8	16.0	10.7	5.7	2.8

世帯年収別にみると、700～999万円の世帯で42.1%と最も高い。300～499万円の世帯で33.9%と最も低い。買物平均回数についても、「当日」使用率と同様に、700～999万円の世帯が最も多く3.0回となっている。

世帯年収が高い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が見られる。一方で世帯年収が499万円以下の世帯では、「4日以上」の長期保存（冷凍保存）をする割合が高い。

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：%)

	食肉保存期間					買物 平均回数
	当日	1～3日前	4～6日前	7～13日前	2週間以上前	
全体 (n=5870)	38.0	25.7	17.7	12.0	6.6	2.8
子供が小学生以下の世帯 (n=903)	35.0	25.2	20.4	12.8	6.5	2.6
成長期の子供がいる世帯 (n=964)	40.4	27.6	15.5	11.1	5.5	3.1
20歳代の成人がいる世帯 (n=1748)	35.1	23.5	20.0	13.8	7.5	2.5
子供がいない世帯 (n=1647)	39.2	26.7	15.4	11.2	7.5	2.8
高齢者のみの世帯 (n=608)	43.9	27.0	17.1	8.9	3.1	3.1

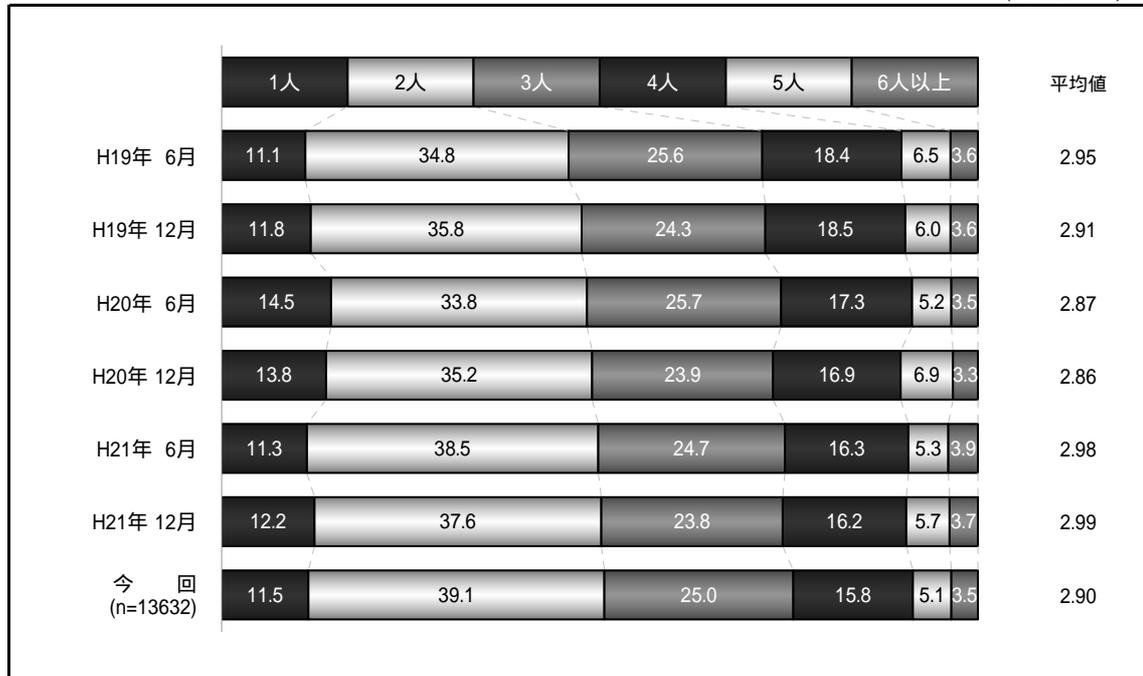
世帯構成別にみると、「当日」使用率は、高齢者のみの世帯（43.9%）、成長期の子供がいる世帯（40.4%）で高く、子供が小学生以下の世帯（35.0%）、20歳代の成人がいる世帯（35.1%）で低い。成長期の子供がいる世帯と高齢者のみの世帯では買物平均回数が多く、子供が小学生以下の世帯と20歳代の成人がいる世帯では買物平均回数が少ない。高齢者のみの世帯は、4日以上長期保存（冷凍保存）の割合が他の世帯構成に比べて29.1%と最も低い。買物の頻度が高く、食肉を買ってすぐに消費されている様子が見える。

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、大きな変動は見られない。

「1人」は11.5%で、前回より0.7ポイント減少した。「2人」は39.1%で前回より1.5ポイント、「3人」は25.0%で前回より1.2ポイント増加した。

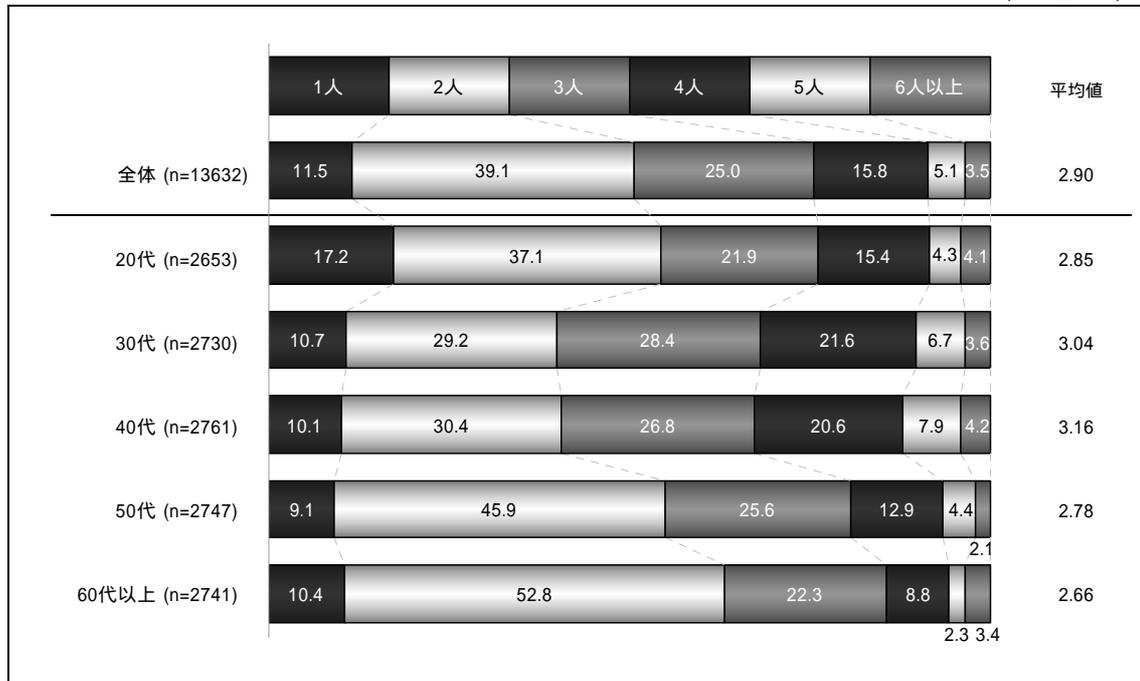
平均値は2.90人で、前回スコアより0.09人減少した。

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3.16人で最も多く、次いで30代では3.04人、20代では2.85人、50代では2.78人。60代以上では2.66人と最も少ない。

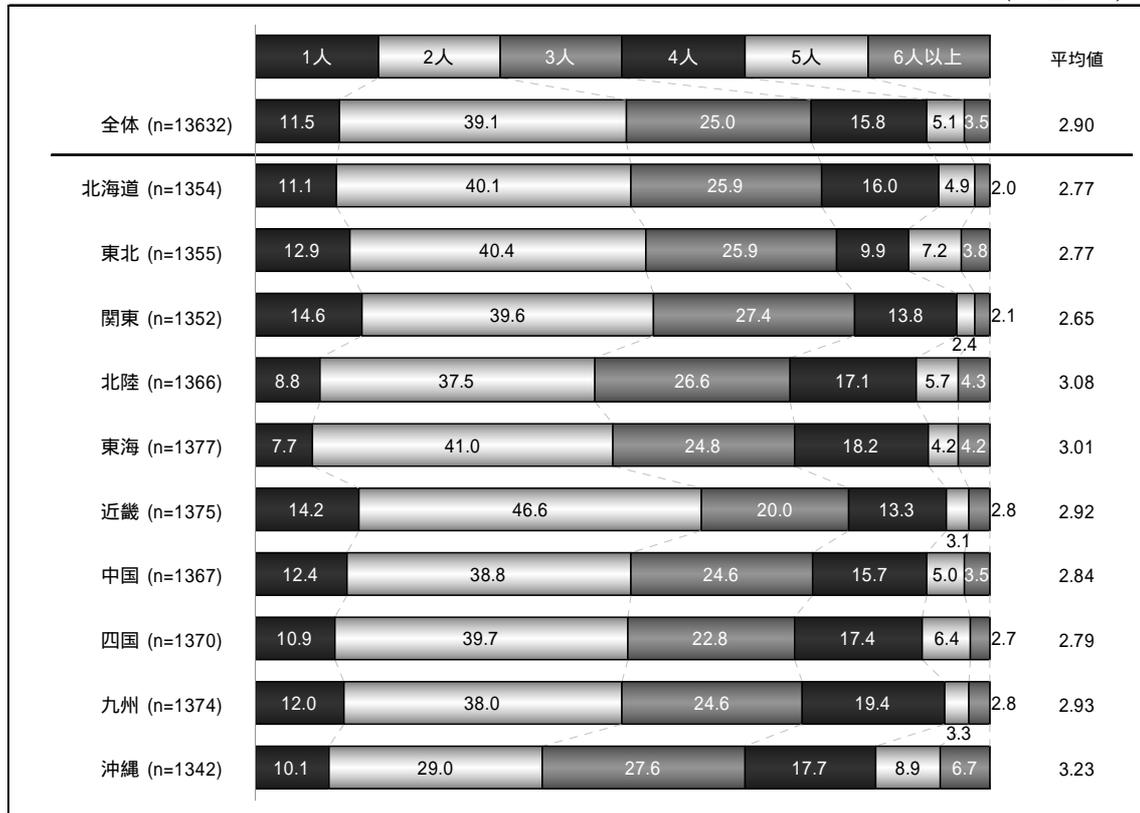
20代では平均値と同レベルであるが、「1人」が17.2%と多いのが特徴的。50代以上は子供が独立するためか、「2人」の割合が急増し、50代では45.9%、60代以上では52.8%となる。

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:%)



地域別にみると、沖縄は「2人」の割合が29.0%と最も低く、他の地域で「5人以上」が1割前後であるのに比べ、15.6%を占める。

今回、平均人数が多いのは沖縄の3.23人、北陸の3.08人、東海の3.01人。平均人数が少ないのは関東(2.65人)、北海道、東北(ともに2.77人)。

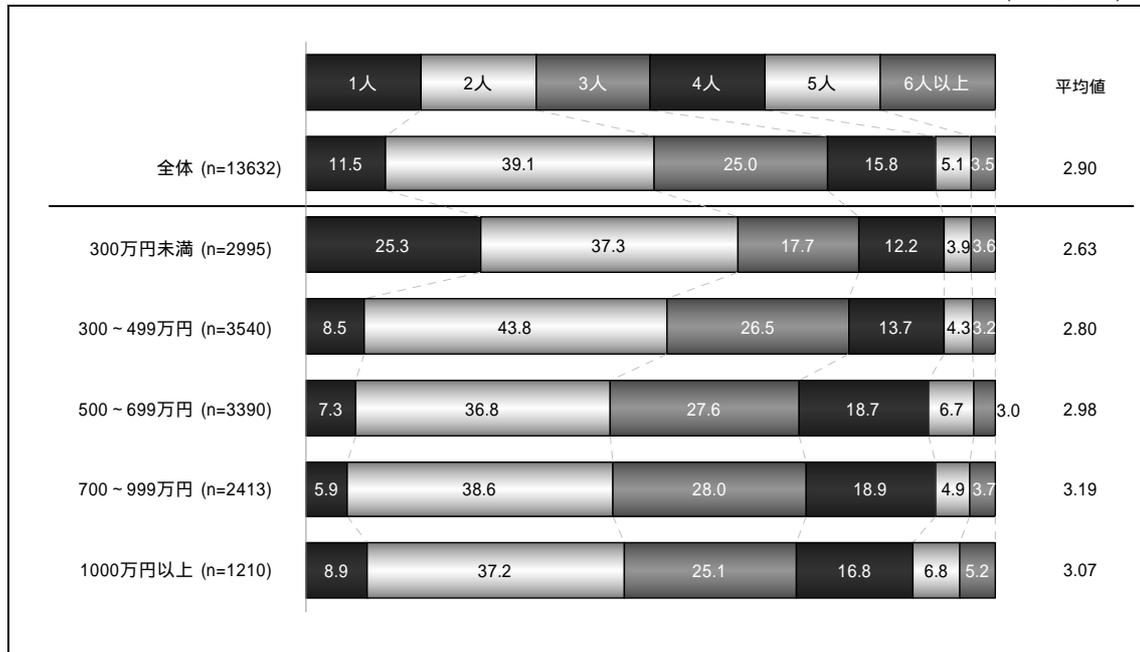
食卓人数「1人」の割合が高いのは関東(14.6%)、近畿(14.2%)の大都市となっている。

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1000万円以上の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。

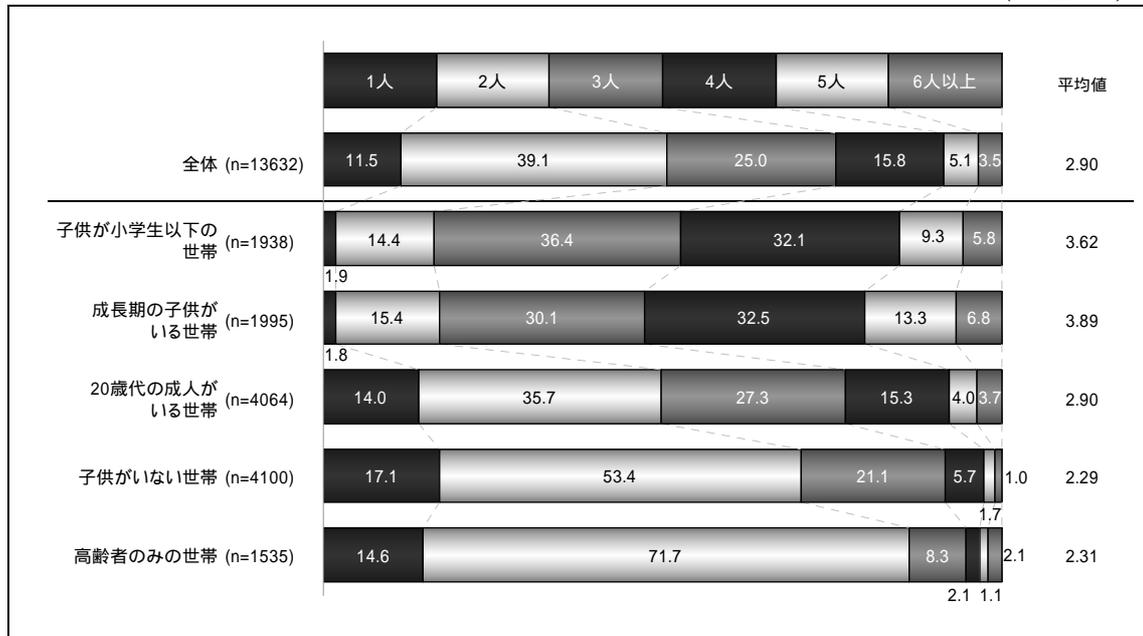
300万円未満の世帯では、食卓人数「1人」の割合が25.3%におよび、他の層と大きく異なっている。「2人」は37.3%となっており、「2人以下」で6割を超える。「2人」の割合は300～499万円世帯で最も高く、4割を超える。「3人」、「4人」の回答は500～699万円、700～999万円の世帯で多い。

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%以下と少なく、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14.0%を占め、「2人」が35.7%で最も多い。

子供がいない世帯では「2人」が53.4%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71.7%と非常に多い。

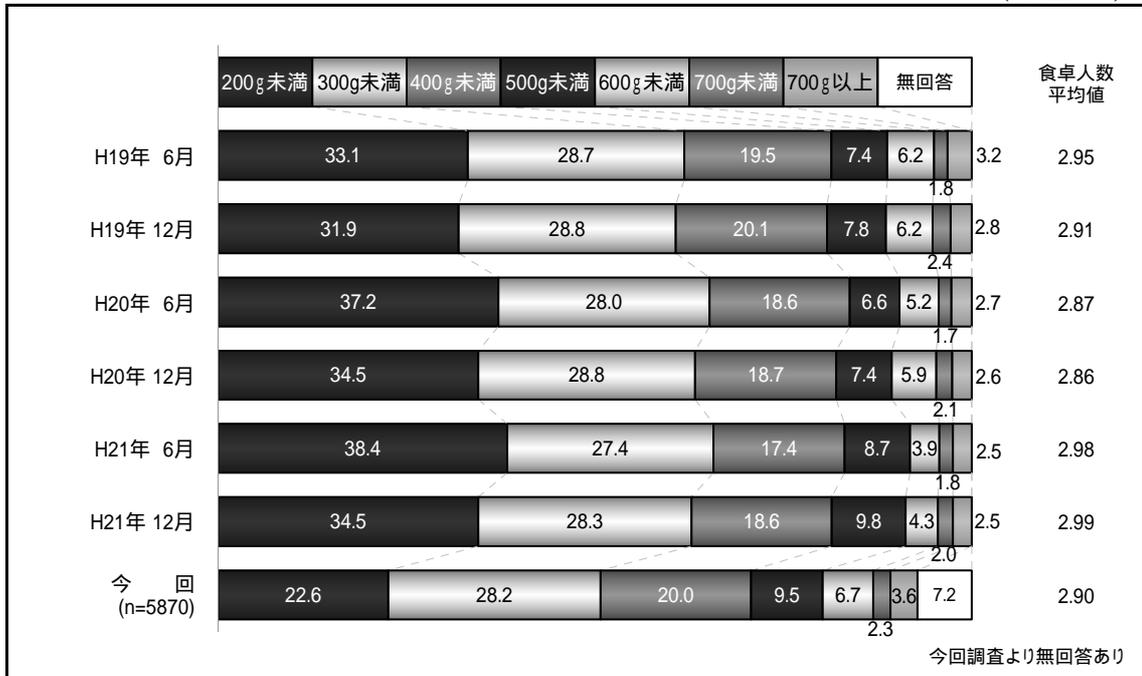
子供が成長期にある頃をピークとして、その後子供が独立し、高齢になり夫婦だけで夕食をとるようになるケースが多いことが表れている。

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11.9ポイント減少し、過去6回の調査で最も低い。300g以上の分布についてはほとんど差がみられない。

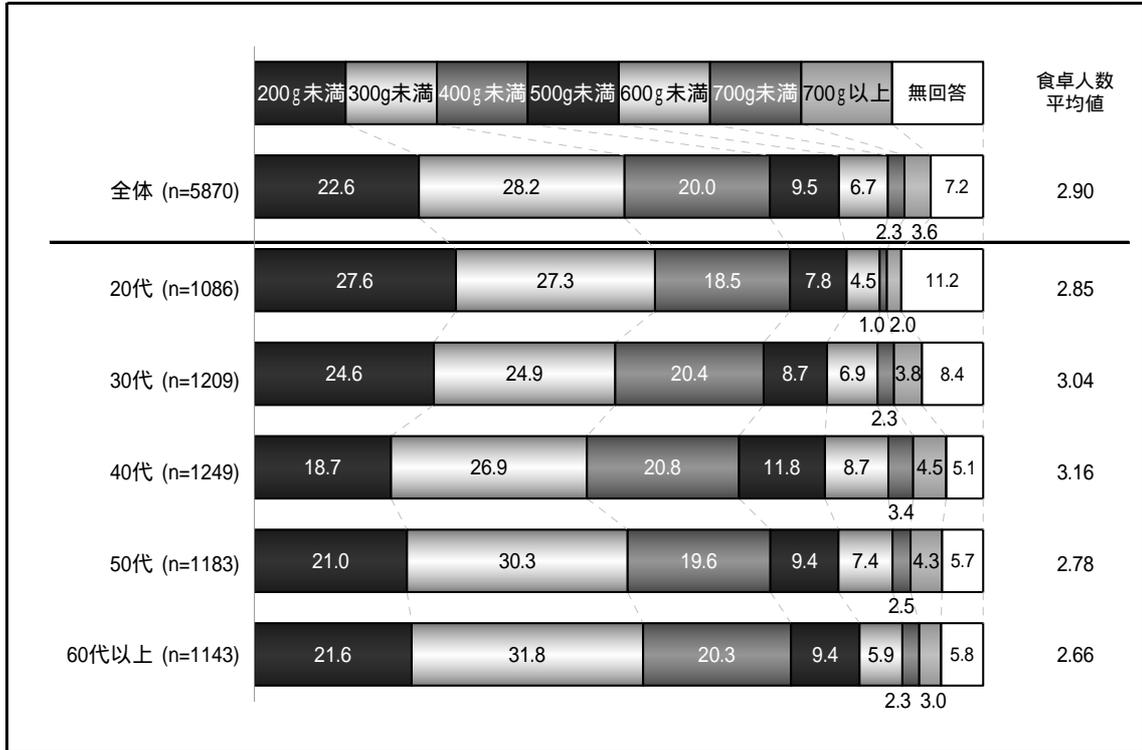
今回は前回と比べると、食卓平均人数がやや減少し、なおかつ「200g未満」の割合が減少したことから、一人当たりの食肉使用量が増加したと考えられる。食肉使用量には6月調査時に少なく、12月調査時に多いという季節変動を鑑みても、一人当たりの食肉使用量は増加の傾向にあるといえる。

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27.6%、30代で24.6%と高く、40代で18.7%と低い。「200 g 未満」と「300 g 未満」の合計は、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。

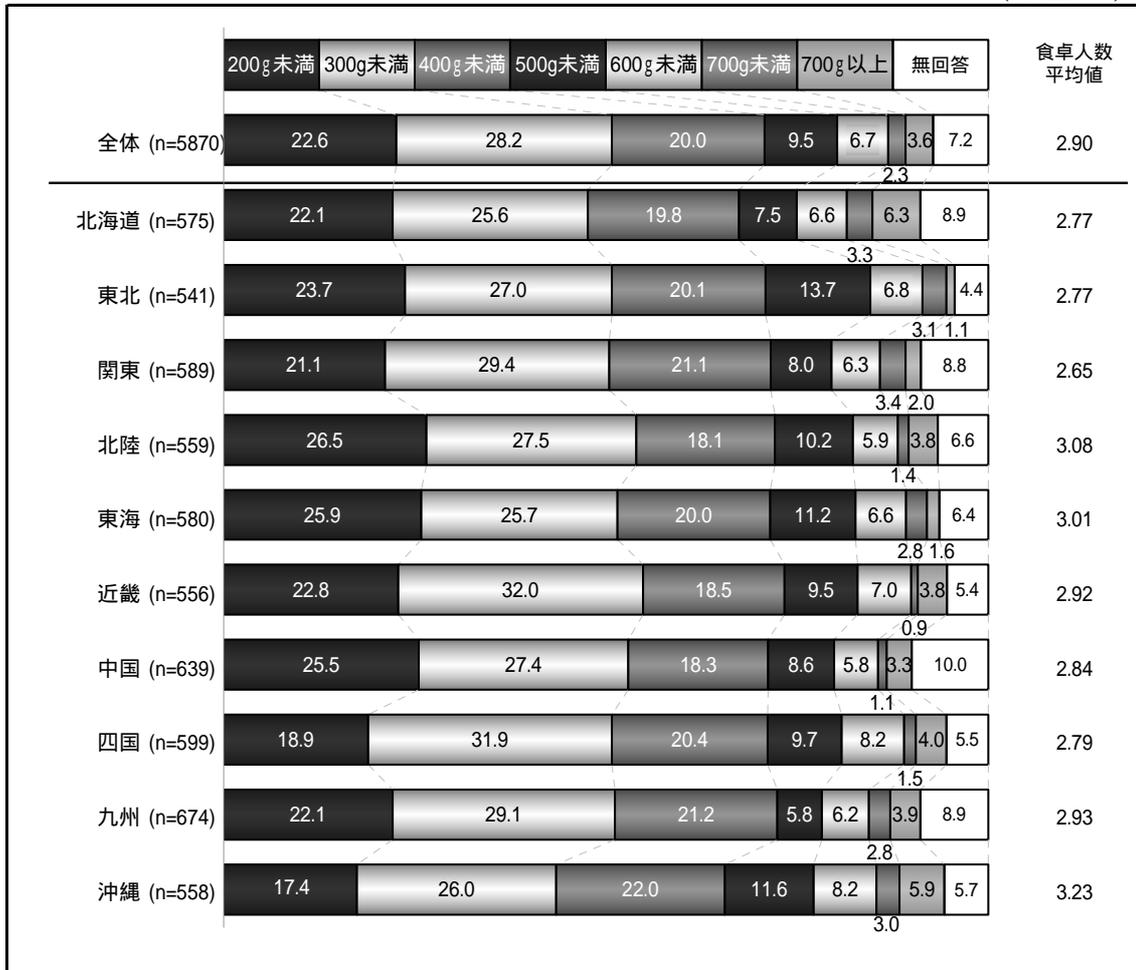
一方で、食卓平均人数は40代が最も多く、人数の多さに伴って食肉使用量も多くなっていることがわかる。この傾向についてもこれまでの調査で確認されており、ここ数年、年間を通じて40代が食卓人数および食肉使用量のピークとなっており、今回調査でもその傾向に変化はない。

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」の割合は北陸で26.5%、東海で25.9%、中国で25.5%と高く、沖縄で17.4%と低い。また、「200g未満」と「300g未満」の合計をみると、北陸、近畿で高く、沖縄、北海道で低い。

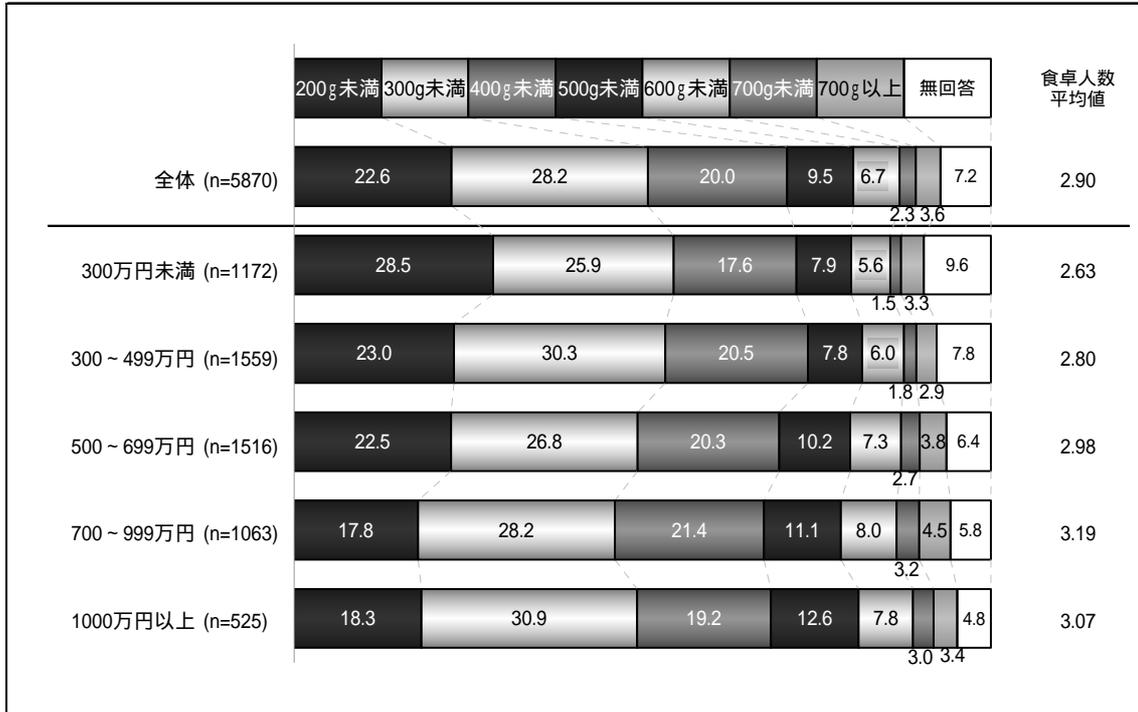
北陸は食卓平均人数が比較的多いにもかかわらず、食肉使用量が少ないことから、一人当たりの食肉使用量が少ないということになる。沖縄は食卓平均人数が多く、それに伴って食肉使用量も多いと思われる。

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る傾向がみられる。

「200g未満」の割合は300万円未満の世帯では28.5%であるのに対し、700～999万円の世帯では17.8%、1,000万円以上の世帯では18.3%と20%を下回る。

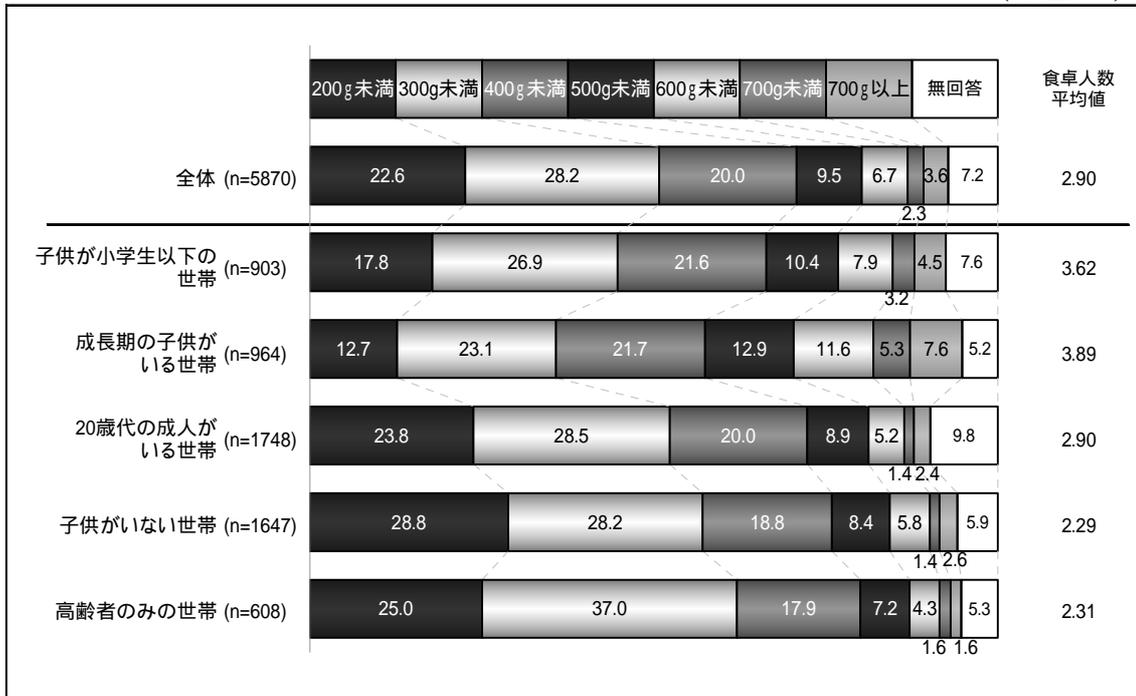
一方、食卓平均人数は世帯年収が高いほど多い傾向にあり、700～999万円の世帯では3.19人、1,000万円以上の世帯では3.07人となっており、単純に世帯年収が高いだけで一人当たりの食肉使用量が多くなるわけではなく、人数の増加に応じて食肉使用量が増加しているといえる。

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12.7%と特に低く、「400g以上」の合計が64.3%と突出して高い。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は「200g未満」は28.8%、高齢者のみの世帯で25.0%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3.89人と最も多く、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2.31人と最も少ない。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
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
H21年12月	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
今回	1	カレー 15.6	炒め物 15.9	ハンバーグ 26.8	唐揚げ 16.6
	2	焼肉 15.0	生姜焼き 10.7	餃子 10.1	煮物 12.3
	3	炒め物 10.6	カレー 9.2	カレー 7.6	カレー 9.2
	4	ステーキ 9.2	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 6.9	麻婆豆腐 7.4	カツ等揚げ物 5.7
	5	肉じゃが 8.9	カツ等揚げ物 5.8	炒め物 4.4	丼物 5.7
	6	丼物 7.5	焼きそば 4.1	丼物 4.4	焼き物 5.4
	7	ハヤシライス 4.4	お好み焼き 4.4	麻婆茄子 4.4	照り焼き 5.2
	8	すき焼き 4.1	煮物 3.9	スパゲティ/パスタ 3.9	炒め物 4.7
	9	煮物 2.7	肉じゃが 2.6	肉詰め 3.7	ソテー 3.9
	10	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 2.3	丼物 2.4	コロッケ 3.4	オムライス 2.3

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」（前回の調査を除く）、夏（6月調査）はカレーが第 1 位となっている。「カレー」「焼肉」「炒め物」「ステーキ」「肉じゃが」「丼物」「すき焼き」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、「ハヤシライス」が第 7 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、「生姜焼き」「カレー」「しゃぶしゃぶ」「カツ等揚げ物」の 4 品。他に「焼きそば」「お好み焼き」もベスト 10 に入ることが多い。

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「カレー」となった。過去 6 回の調査すべてでベスト 3 のメニューとして季節を問わず定着していた「麻婆豆腐」が第 4 位に後退した。第 1 位の「ハンバーグ」の出現頻度は 26.8% と突出している。過去 6 回の調査で常にベスト 10 に入っている「ハンバーグ」「餃子」「カレー」「麻婆豆腐」「炒め物」「スパゲティ/パスタ」「コロッケ」の 7 品が今回は全てベスト 10 内に入った。今回は夏に人気の「麻婆茄子」が第 7 位になったほか、「肉詰め」が第 9 位に入っている。

鶏肉を使ったメニューでは、前回第 2 位に後退した「唐揚げ」は「煮物」を 4.3 ポイント上回り第 1 位となり、「煮物」は第 2 位に後退した。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。

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) 平日/休日別

図表 -27 平日/休日別夕食メニューの出現頻度構成比

(単位: %)

順位	【牛肉】	【豚肉】	【挽肉】	【鶏肉】
	1週間合計	1週間合計	1週間合計	1週間合計
1	カレー 15.6	炒め物 15.6	ハンバーグ 15.9	唐揚げ 26.8
2	焼肉 15.0	生姜焼き 15.0	餃子 10.7	煮物 10.1
3	炒め物 10.6	カレー 10.6	カレー 9.2	カレー 7.6
4	ステーキ 9.2	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 9.2	麻婆豆腐 6.9	カツ等揚げ物 7.4
5	肉じゃが 8.9	カツ等揚げ物 8.9	炒め物 5.8	丼物 4.4
6	丼物 7.5	焼きそば 7.5	丼物 4.1	焼き物 4.4
7	ハヤシライス 4.4	お好み焼き 4.4	麻婆茄子 3.9	照り焼き 4.4
8	すき焼き 4.1	煮物 4.1	3.1	炒め物 3.9
9	煮物 2.7	肉じゃが 2.7	2.6	ソテー 3.7
10	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 2.3	丼物 2.3	2.4	オムライス 3.4
	ハンバーグ 2.3		コロッケ 2.4	



順位	平日(月～金)		平日(月～金)		平日(月～金)		平日(月～金)	
	1	カレー 15.9	炒め物 15.9	16.6	ハンバーグ 16.6	27.0	唐揚げ 27.0	15.6
2	炒め物 12.7	生姜焼き 12.7	11.5	餃子 11.5	8.6	煮物 8.6	12.5	
3	焼肉 12.0	カレー 12.0	7.9	麻婆豆腐 7.9	8.0	カレー 8.0	7.5	
4	肉じゃが 8.7	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 8.7	6.7	カレー 6.7	7.4	焼き物 7.4	6.1	
5	ステーキ 8.3	カツ等揚げ物 8.3	6.2	麻婆茄子 6.2	5.2	照り焼き 5.2	6.0	
6	丼物 7.9	焼きそば 7.9	4.1	丼物 4.1	5.1	丼物 5.1	6.0	
7	ハヤシライス 4.9	お好み焼き 4.9	3.4	炒め物 3.4	4.2	カツ等揚げ物 4.2	5.6	
8	すき焼き 3.6	煮物 3.6	3.0	肉詰め 3.0	3.9	炒め物 3.9	5.3	
9	煮物 3.1	肉じゃが 3.1	3.0	コロッケ 3.0	3.8	ソテー 3.8	4.0	
10	ハンバーグ 2.7	丼物 2.7	2.6	スパゲティ/パスタ 2.6	3.3	オムライス 3.3	2.6	
	チンジャオロースー 2.7							

順位	休日(土・日)		休日(土・日)		休日(土・日)		休日(土・日)	
	1	焼肉 22.1	炒め物 22.1	13.6	ハンバーグ 13.6	26.2	唐揚げ 26.2	20.2
2	カレー 15.0	カレー 15.0	13.2	餃子 13.2	14.5	カレー 14.5	14.6	
3	ステーキ 11.5	生姜焼き 11.5	8.2	カレー 8.2	8.1	煮物 8.1	11.5	
4	肉じゃが 9.3	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 9.3	7.8	スパゲティ/パスタ 7.8	5.6	カツ等揚げ物 5.6	6.2	
5	丼物 6.5	お好み焼き 6.5	5.8	麻婆豆腐 5.8	5.6	丼物 5.6	5.0	
6	炒め物 5.6	カツ等揚げ物 5.6	4.6	炒め物 4.6	4.8	ソテー 4.8	3.7	
7	すき焼き 5.3	焼きそば 5.3	4.1	肉詰め 4.1	3.2	焼き物 3.2	3.1	
8	ハヤシライス 3.1	焼肉 3.1	3.5	コロッケ 3.5	2.4	炒め物 2.4	2.8	
9	シチュー 1.6	煮物 1.6	3.2	丼物 3.2	2.4	照り焼き 2.4	2.5	
10	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ 1.6	焼き物 1.6	2.2	うどん 2.2	2.0	棒々鶏 2.0	2.5	
	煮物 1.6							
	焼き物 1.6							

6 食肉を使った夕食料理メニュー

食肉を使った夕食料理メニューを、平日（月～金）と休日（土・日）別に分析した。

牛肉を使ったメニューを見ると、全体で1位の「カレー」は平日と休日で分けてみても出現頻度は15%台と大差はない。全体で2位の「焼肉」は、休日の出現頻度が22.1%と、平日の12.0%を10ポイント以上も上回り、休日メニューでは1位となった。全体で4位の「ステーキ」も、休日の出現頻度が平日を3.2ポイント上回り休日メニューの3位に入ることから、「焼肉」と「ステーキ」は時間に余裕があり家族で過ごすことの多い休日向きのメニューと考えられる。一方、全体で3位の「炒め物」は、平日では出現頻度が12.7%であるのに対し、休日は5.6%にとどまることから、手間をかけずに済ませる平日メニューの代表と言える。

豚肉を使ったメニューでは、「炒め物」「生姜焼き」「カレー」「しゃぶしゃぶ／冷しゃぶ」の上位4つの顔ぶれは平日と休日で変わらなかったが、「炒め物」と「生姜焼き」は平日の出現頻度がより高く、「カレー」は休日の出現頻度が高い結果となった。

挽肉を使ったメニューでは、「ハンバーグ」が平日と休日で分けてみても出現頻度がいずれも26%を超え、他のメニューを圧倒している。「餃子」は休日の出現頻度が14.5%で平日を5.9ポイント上回る。また「スパゲティ／パスタ」も同様に休日の出現頻度が平日を上回り、休日に好まれるメニューとなっている。全体で4位の「麻婆豆腐」や同5位の「麻婆茄子」は、休日では出現頻度が下がるため、平日に多く登場するメニューと言えるだろう。

鶏肉を使ったメニューでは、「唐揚げ」「煮物」「カレー」の上位3つの顔ぶれは平日と休日で変わらなかった。「唐揚げ」と「カレー」は休日の出現頻度が平日より高く、「煮物」は平日の出現頻度が休日よりも少し高かった。

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) 年代別

図表 -28 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	炒め物	111	カレー	137	カレー	128
2	カレー	98	炒め物	125	炒め物	117
3	丼物	67	ハンバーグ	75	ハンバーグ	63
4	ハンバーグ	55	丼物	68	生姜焼き	61
5	唐揚げ	49	煮物	55	煮物	61
6	生姜焼き	43	唐揚げ	44	カツ等揚げ物	57
7	煮物	39	焼肉	39	丼物	55
8	カツ等揚げ物	34	カツ等揚げ物	37	唐揚げ	53
9	肉じゃが	33	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	34	焼肉	49
10	焼肉	33	肉じゃが	34	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	46
順位	50代		60代以上			
1	炒め物	121	炒め物	107		
2	カレー	111	カレー	101		
3	煮物	70	生姜焼き	62		
4	カツ等揚げ物	58	煮物	57		
5	唐揚げ	51	焼肉	56		
6	ハンバーグ	50	カツ等揚げ物	52		
7	生姜焼き	48	ハンバーグ	48		
8	焼肉	47	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	46		
9	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	33	唐揚げ	43		
10	焼き物	32	肉じゃが	42		

上位のメニューを年代別にみると、20代、50代、60代以上で第1位「炒め物」第2位「カレー」、30代、40代では第1位「カレー」第2位「炒め物」となった。このほか「煮物」「焼肉」「カツ等揚げ物」「ハンバーグ」「唐揚げ」がすべての年代でベスト10内に入った。

年代別で特徴のあるメニューについてみると、50代で「焼き物」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

4) 地域別

図表 -29 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	58	炒め物	62	炒め物	66	カレー	64
2	炒め物	44	カレー	59	カレー	55	炒め物	55
3	唐揚げ	35	生姜焼き	26	煮物	32	ハンバーグ	28
4	丼物	29	ハンバーグ	24	ハンバーグ	31	カツ等揚げ物	26
5	カツ等揚げ物	28	カツ等揚げ物	21	丼物	25	煮物	25
6	ハンバーグ	27	唐揚げ	21	焼肉	25	唐揚げ	24
7	生姜焼き	23	餃子	21	唐揚げ	22	生姜焼き	24
8	煮物	21	焼肉	21	カツ等揚げ物	20	焼肉	22
9	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	17	煮物	19	ステーキ	19	丼物	19
10	焼肉	16	丼物	16	ソテー	19	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	17
	焼き物	16						
順位	東海		近畿		中国		四国	
1	カレー	50	炒め物	58	カレー	74	炒め物	53
2	炒め物	47	カレー	42	炒め物	53	カレー	51
3	煮物	36	ハンバーグ	31	ハンバーグ	33	カツ等揚げ物	36
4	生姜焼き	34	焼肉	29	丼物	30	ハンバーグ	34
5	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	29	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	27	煮物	27	焼肉	33
6	丼物	27	丼物	24	生姜焼き	22	唐揚げ	31
7	ハンバーグ	26	生姜焼き	23	唐揚げ	21	丼物	28
8	カツ等揚げ物	25	煮物	21	お好み焼き	19	肉じゃが	25
9	唐揚げ	25	肉じゃが	20	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	19	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	20
10	肉じゃが	20	唐揚げ	19	焼き物	18	ステーキ	17
	焼きそば	20						
順位	九州		沖縄					
1	カレー	66	炒め物	81				
2	炒め物	62	カレー	56				
3	煮物	41	煮物	44				
4	カツ等揚げ物	30	丼物	38				
5	生姜焼き	30	ハンバーグ	33				
6	唐揚げ	28	生姜焼き	29				
7	肉じゃが	28	カツ等揚げ物	18				
8	ハンバーグ	24	焼肉	18				
9	焼肉	24	豚汁/汁物	15				
10	丼物	21	チャンプルー	15				

地域別にみると、「カレー」「炒め物」はすべての地域でベスト3に入り、「カレー」は北海道、北陸、東海、中国、九州で第1位になった。「炒め物」は東北、関東、近畿、四国、沖縄で第1位になった。「ハンバーグ」はすべての地域で、「唐揚げ」は沖縄以外で、「煮物」四国以外でベスト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

5) 世帯年収別

図表 -30 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	カレー	128	炒め物	164	カレー	151
2	炒め物	127	カレー	151	炒め物	140
3	ハンバーグ	67	ハンバーグ	73	ハンバーグ	75
4	丼物	64	煮物	71	カツ等揚げ物	72
5	煮物	61	唐揚げ	68	丼物	66
6	生姜焼き	48	丼物	64	煮物	66
7	肉じゃが	47	カツ等揚げ物	63	焼肉	61
8	唐揚げ	43	生姜焼き	63	生姜焼き	58
9	焼肉	34	焼肉	61	唐揚げ	57
10	カツ等揚げ物	32	餃子	43	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	52
順位	700～999万円		1000万円以上			
1	炒め物	107	カレー	41		
2	カレー	101	炒め物	40		
3	煮物	60	唐揚げ	30		
4	生姜焼き	51	カツ等揚げ物	29		
5	ハンバーグ	47	ハンバーグ	26		
6	焼肉	47	煮物	24		
7	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	45	生姜焼き	23		
8	カツ等揚げ物	40	焼き物	19		
9	丼物	40	丼物	18		
10	唐揚げ	39	焼肉	18		

世帯年収別にみると、「カレー」「炒め物」はベスト2に入っており、出現数も多い。「ハンバーグ」は700万円未満の層でベスト3に入っている。「丼物」「煮物」「生姜焼き」「唐揚げ」「焼肉」「カツ等揚げ物」は全ての層でベスト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

6) 世帯構成別

図表 -31 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	100	カレー	104	炒め物	184
2	炒め物	93	炒め物	82	カレー	172
3	ハンバーグ	55	カツ等揚げ物	47	ハンバーグ	95
4	丼物	44	ハンバーグ	47	丼物	92
5	唐揚げ	41	唐揚げ	46	生姜焼き	77
6	煮物	36	丼物	44	煮物	77
7	焼肉	32	煮物	42	唐揚げ	75
8	肉じゃが	31	生姜焼き	41	カツ等揚げ物	69
9	生姜焼き	29	焼肉	33	焼肉	61
10	カツ等揚げ物	28	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	28	肉じゃが	51
順位	子供がいない世帯		高齢者のみの世帯			
1	炒め物	170	炒め物	52		
2	カレー	151	カレー	48		
3	煮物	93	生姜焼き	34		
4	ハンバーグ	71	煮物	34		
5	焼肉	69	焼肉	29		
6	カツ等揚げ物	66	カツ等揚げ物	28		
7	生姜焼き	64	肉じゃが	26		
8	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	62	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	24		
9	唐揚げ	58	ハンバーグ	23		
10	丼物	57	唐揚げ	20		
			丼物	20		

世帯構成別にみると、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）では「カレー」が第1位、「炒め物」が第2位になった。20歳代の成人がいる世帯、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「ハンバーグ」が上位になっている。

子供が小学生以下の世帯、成長期の子供がいる世帯では「唐揚げ」が、子供がいない世帯、高齢者のみの世帯では「煮物」が上位になっている。

6 食肉を使った夕食料理メニュー

2. 手作りした夕食のメニュー

1) 出現数ベスト30

図表 -32 食肉を使った手作り夕食メニューの出現数ベスト30

順位	メニュー	出現数
1	炒め物	614
2	カレー	580
3	ハンバーグ	297
4	煮物	286
5	丼物	257
6	生姜焼き	245
7	カツ等揚げ物	243
8	唐揚げ	242
9	焼肉	232
10	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	186
11	肉じゃが	172
12	焼き物	135
13	餃子	132
14	ステーキ	131
15	焼きそば	104
16	ソテー	101
17	お好み焼き	100
18	麻婆豆腐	85
19	スパゲティ / パスタ	77
20	照り焼き	74
21	うどん	67
22	肉巻き	62
23	蒸し物	58
24	シチュー	57
25	すき焼き	56
26	オムレツ / ピカタ	53
26	ハヤシライス	53
28	チャーハン / ピラフ	48
28	チャンプルー	48
29	酢豚	47

夕食料理を、食肉を使って家庭で手作りしたメニューに限定して分析した。

上位の3つには、図表 -26「食肉を使った夕食メニューの出現頻度構成比」で示した、牛肉・豚肉・挽肉それぞれの1位のメニューが入った。外食・内食を問わず、「炒め物」「カレー」「ハンバーグ」は食肉を使った定番料理ということがわかる。

6 食肉を使った夕食料理メニュー

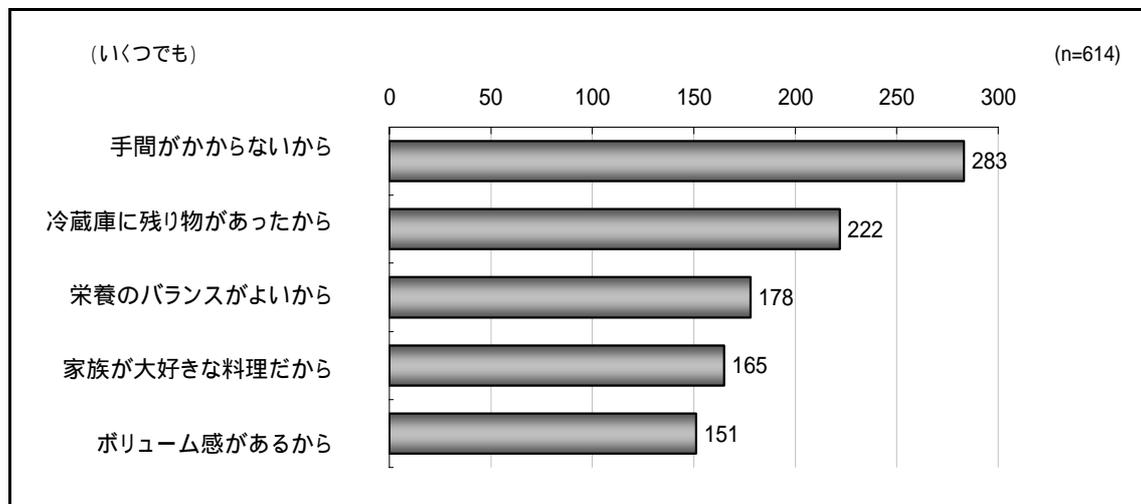
2. 手作りした夕食のメニュー

2) 手作りメニュー 1 位(炒め物)で使用した肉の種類や動機など

図表 -33 手作りメニュー 1 位で使用した肉の種類・金額・量・単価

	肉の種類	出現数	割合 (%)	平均使用金額 (円)	平均使用量 (g)	平均単価 (円/100g)
	全体	614	100.0	303.1	223.9	149.3
1	豚肉	359	58.5	259.9	213.3	133.5
2	鶏肉	65	10.6	258.4	258.5	109.0
3	輸入牛肉	55	9.0	357.9	264.6	144.2
4	国産和牛	48	7.8	675.4	217.4	344.4
5	挽肉	41	6.7	211.5	202.3	112.4
6	その他の精肉	33	5.4	289.0	230.9	146.1
7	和牛以外の国産牛	13	2.1	436.0	244.1	194.6

図表 -34 手作りメニュー 1 位の動機ベスト5



手作りメニュー 1 位の「炒め物」について、使用する肉の種類や金額、量、平均単価を分析した。肉の種類は豚肉が58.5%と圧倒的に多く、鶏肉が10.6%で続いた。全体の平均使用金額は303.1円、平均使用量は223.9g、100グラム当たりの平均単価は149.3円だった。また平均食卓人数は2.85人となった。

動機は、「手間がかからないから」「冷蔵庫に残り物があったから」が多く、手作りでも手軽に時間をかけずに出来ることが選ばれる大きな要因のようだ。

6 食肉を使った夕食料理メニュー

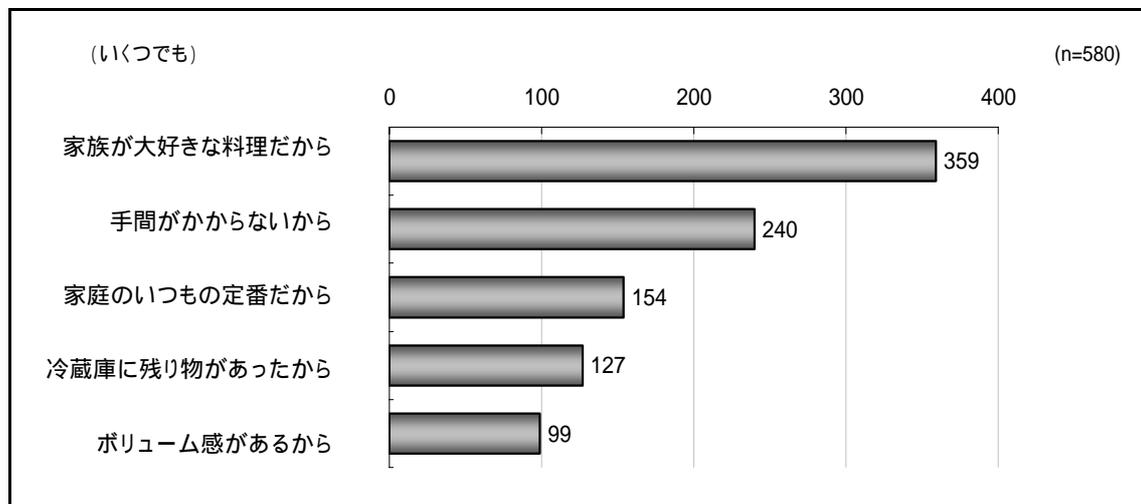
2. 手作りした夕食のメニュー

3) 手作りメニュー 2 位(カレー) で使用した肉の種類や動機など

図表 -35 手作りメニュー 2 位で使用した肉の種類・金額・量・単価

	肉の種類	出現数	割合 (%)	平均使用金額 (円)	平均使用量 (g)	平均単価 (円/100g)
	全体	580	100.0	324.0	253.7	142.3
1	豚肉	207	35.7	282.3	228.1	133.3
2	鶏肉	126	21.7	301.0	305.4	111.2
3	挽肉	71	12.2	267.2	260.7	108.9
4	国産和牛	63	10.9	567.3	240.7	263.3
5	輸入牛肉	57	9.8	293.3	273.6	125.0
6	和牛以外の国産牛	51	8.8	374.7	209.5	189.4
7	その他の精肉	5	0.9	206.0	298.0	141.6

図表 -36 手作りメニュー 2 位の動機ベスト 5



手作りメニュー 2 位の「カレー」は、使用した肉の種類は豚肉が35.7%で最も多かったが、牛肉（国産和牛、輸入牛肉、和牛以外の国産牛の合計）が29.5%、鶏肉が21.7%で、様々な肉が使われるメニューであることが裏付けられた。全体の平均使用金額は324.0円、平均使用量は253.7g、100グラム当たりの平均単価は142.3円だった。また平均食卓人数は3.10人となった。

動機は、「家族が大好きな料理だから」が最も多かった。

6 食肉を使った夕食料理メニュー

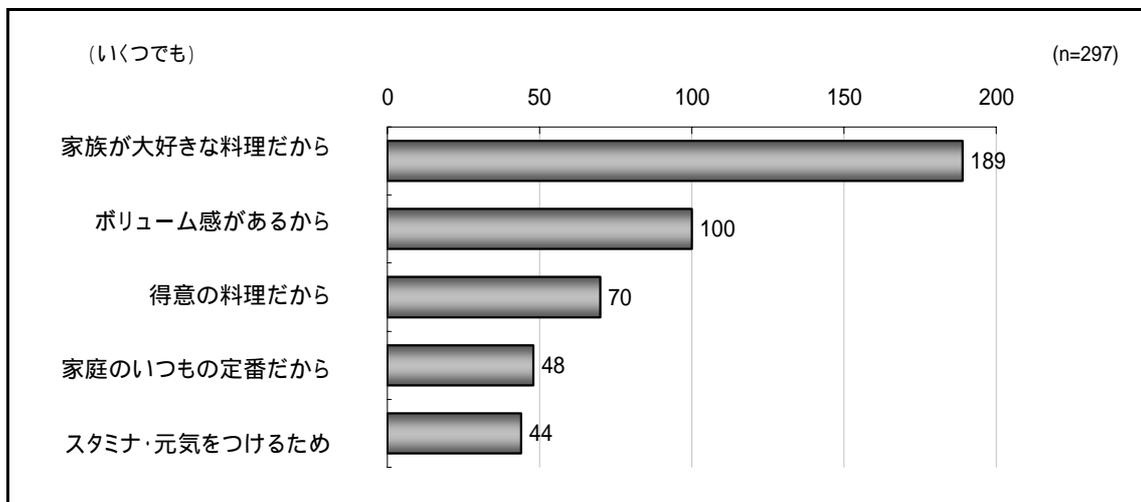
2. 手作りした夕食のメニュー

4) 手作りメニュー3位(ハンバーグ)で使用した肉の種類や動機など

図表 -37 手作りメニュー3位で使用した肉の種類・金額・量・単価

	肉の種類	出現数	割合(%)	平均使用金額(円)	平均使用量(g)	平均単価(円/100g)
	全体	297	100.0	354.9	338.7	113.9
1	挽肉	251	84.5	343.5	337.0	107.7
2	国産和牛	11	3.7	528.6	172.3	299.6
3	和牛以外の国産牛	8	2.7	389.5	451.3	92.4
4	豚肉	8	2.7	446.0	394.8	146.3
5	鶏肉	7	2.4	268.3	361.1	100.2
6	輸入牛肉	6	2.0	399.8	378.3	116.0
7	その他の精肉	6	2.0	398.0	421.5	92.8

図表 -38 手作りメニュー3位の動機ベスト5



手作りメニュー3位の「ハンバーグ」は、使用した肉の種類は挽肉が84.5%で圧倒的に多い。全体の平均使用金額は354.9円、平均使用量は338.7g、100グラム当たりの平均単価は113.9円だった。また平均食卓人数は2.99人となった。

動機は、「家族が大好きな料理だから」が最も多く、「ボリューム感があるから」や「得意の料理だから」が続いた。

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 -39 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 一家団楽を楽しみたいから 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 -40 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	388	炒め物	466	炒め物	237	焼肉	26	ステーキ	39
2	炒め物	254	カレー	404	カレー	117	カレー	25	カツ等揚げ物	38
3	ハンバーグ	217	煮物	214	煮物	111	ハンバーグ	20	炒め物	37
4	唐揚げ	197	丼物	200	焼肉	94	お好み焼き	17	煮物	36
5	カツ等揚げ物	175	生姜焼き	181	生姜焼き	86	唐揚げ	16	ハンバーグ	34
6	煮物	163	ハンバーグ	175	カツ等揚げ物	84	カツ等揚げ物	15	焼肉	32
7	生姜焼き	157	カツ等揚げ物	163	ハンバーグ	76	ずき焼き	15	餃子	24
8	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	155	唐揚げ	148	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	74	ステーキ	11	カレー	21
9	焼肉	153	焼肉	144	丼物	69	餃子	10	唐揚げ	15
10	丼物	149	肉じゃが	129	唐揚げ	68	煮物	10	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	14
11	肉じゃが	110	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	104	餃子	52	炒め物	7	丼物	14
12	餃子	106	焼きそば	93	肉じゃが	51	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	7	コロッケ	13
13	焼き物	88	焼き物	93	ステーキ	49	ソテー	7	ずき焼き	13
14	ステーキ	77	ステーキ	79	焼き物	44	丼物	6	生姜焼き	12
15	お好み焼き	59	お好み焼き	75	チャンプルー	36	鍋料理	6	ソテー	12
16	麻婆豆腐	56	ソテー	74	ソテー	28	肉じゃが	6	焼き物	12
17	ソテー	52	餃子	72	お好み焼き	25	焼きそば	6	肉じゃが	11
18	焼きそば	47	麻婆豆腐	63	照り焼き	25	生姜焼き	5	肉巻き	11
19	スパゲティ / パスタ	45	照り焼き	51	肉巻き	25	麻婆豆腐	3	焼豚 / 煮豚	9
20	照り焼き	43	うどん	49	スープ / ポトフ	25	焼豚 / 煮豚	3	照り焼き	8
	蒸し物	43					焼き物	3	蒸し物	8
							酢豚	3	肉団子 / ミートボール	8

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・元気感の2つのイメージで第1位、おいしさ感で第2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 -26 ~31)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」と同様に出現していた「カレー」は、おいしさ感で第1位、便利・お得感、健康・元気感と楽しさ感で第2位になっている。また、「ハンバーグ」はおいしさ感と楽しさ感で第3位、グルメ(チャレンジ)感で第5位、便利・お得感で第6位、健康・元気感で第7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、「煮物」は、便利・お得感と健康・元気感で第3位、グルメ(チャレンジ)感で第4位となった。

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 -41 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	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				
	H21年 12月	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				
今 回	カレー	炒め物	ハンバーグ	唐揚げ	カツ等揚げ物	煮物	生姜焼き	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	焼肉	丼物					
便利・お得感	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				
	H21年 12月	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				
今 回	炒め物	カレー	煮物	丼物	生姜焼き	ハンバーグ	カツ等揚げ物	唐揚げ	焼肉	肉じゃが					
健康・元気感	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	生姜焼き	焼肉	ソテー	ハンバーグ	唐揚げ				
	H21年 12月	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			
今 回	炒め物	カレー	煮物	焼肉	生姜焼き	カツ等揚げ物	ハンバーグ	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	丼物	唐揚げ					
楽しさ感	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	-				
	H21年 12月	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				
今 回	焼肉	カレー	ハンバーグ	お好み焼き	唐揚げ	カツ等揚げ物	すき焼き	ステーキ	餃子	煮物					
グルメ (チャレンジ) 感	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
	H21年 12月	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			
今 回	ステーキ	カツ等揚げ物	炒め物	煮物	ハンバーグ	焼肉	餃子	カレー	唐揚げ	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

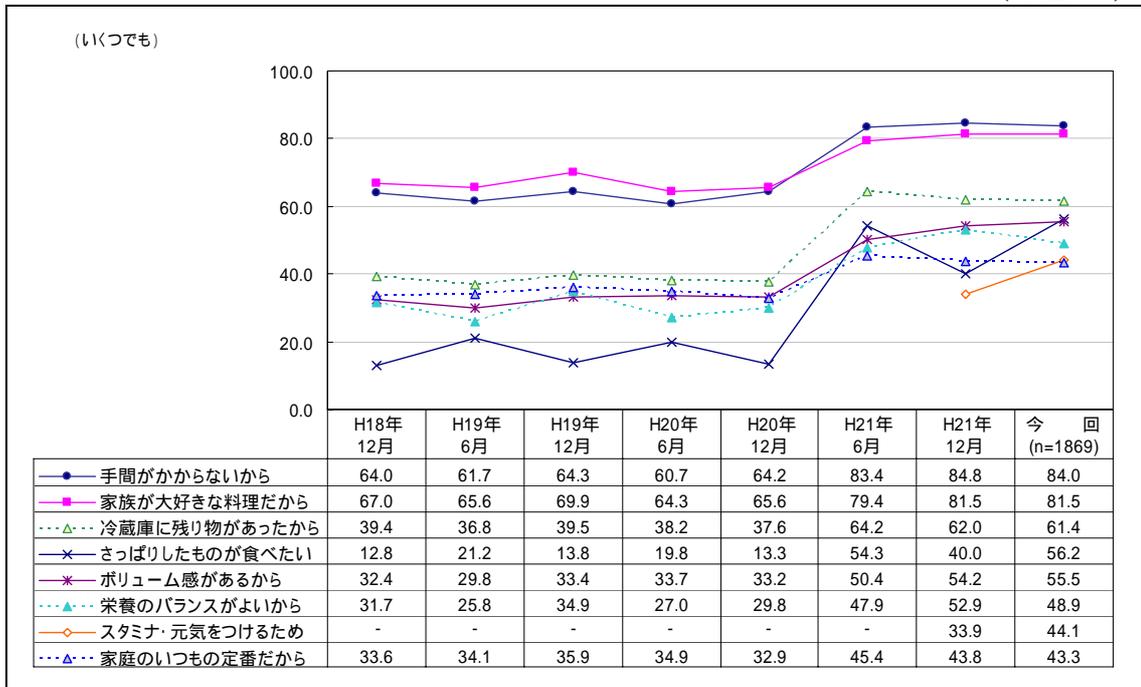
集約イメージ別ベスト10の変化をみると、おいしさ感の第1位は7回連続で「カレー」。また、夏は「炒め物」、冬は「鍋料理」が交互に第2位になっており、季節によりおいしいと感じるメニューが変化することが明らかである。その中で季節に左右されずに「カレー」の人気が高いことがわかる。

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 -42 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。「手間がかからないから」(84.0%)が第1位、「家族が大好きな料理だから」(81.5%)が第2位となった。出現度の変化はほとんど見られない。

今回第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16.2ポイントと大きく増加した。

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。

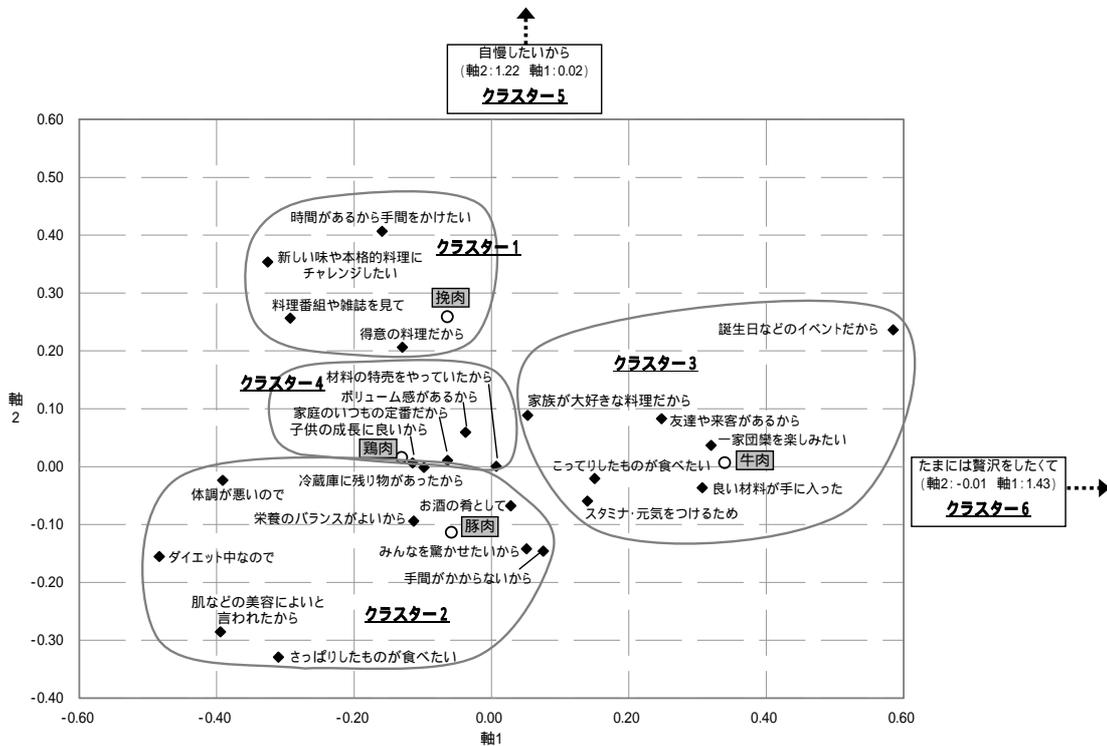
7 肉料理に関するイメージ分析

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、6つの類似したグループに分けることができた。

図表 -43 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55.00%、軸2は31.27%であった。つまり2つの軸で表されたこの図は86.27%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:時間をかけてチャレンジグループ】

肉の種類は「挽肉」、動機は「時間があるから手間をかけたい」「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」などが属す。挽肉を使った夕食メニュー（図表 2-26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「ハンバーグ」と「餃子」が並ぶ。

【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と、「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」「生姜焼き」「カレー」と上記2つの場面にあてはまるメニューが並ぶ。

【クラスター3: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」「友達や来客があるから」「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、「焼肉」「ステーキ」など休日や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4:お得で家庭の定番料理グループ】

肉の種類は「鶏肉」と、動機は「ボリューム感があるから」「材料の特売をやってきたから」というお得感、「家庭のいつもの定番だから」「子供の成長に良いから」という家族目線の動機が属す。「唐揚げ」「煮物」が鶏肉を使った夕食メニューの上位2つのメニュー。

【クラスター5:自慢したいグループ】

「自慢したいから」単独のクラスターとなったが、いちばん近いのは挽肉が属すクラスター1となっている。

【クラスター6: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3となっている。