

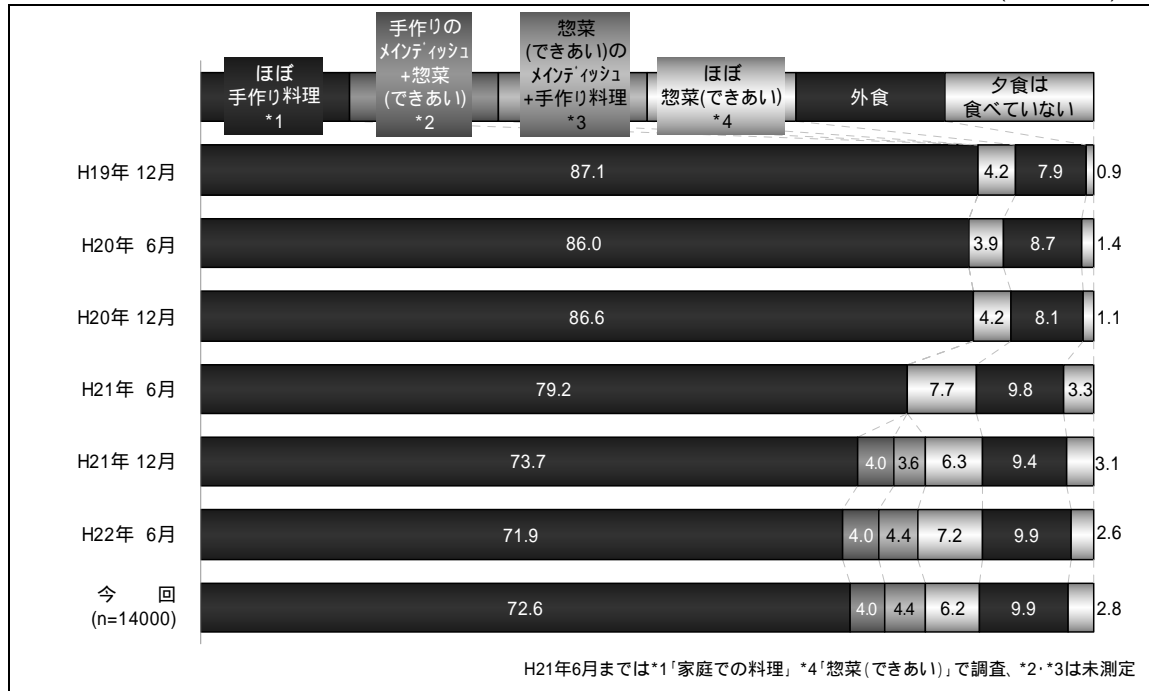
## 第 章 夕食の肉料理に関する実態

# 1 夕食の形態

## 1. 推移

図表 -1 夕食の形態の変化

(単位:%)



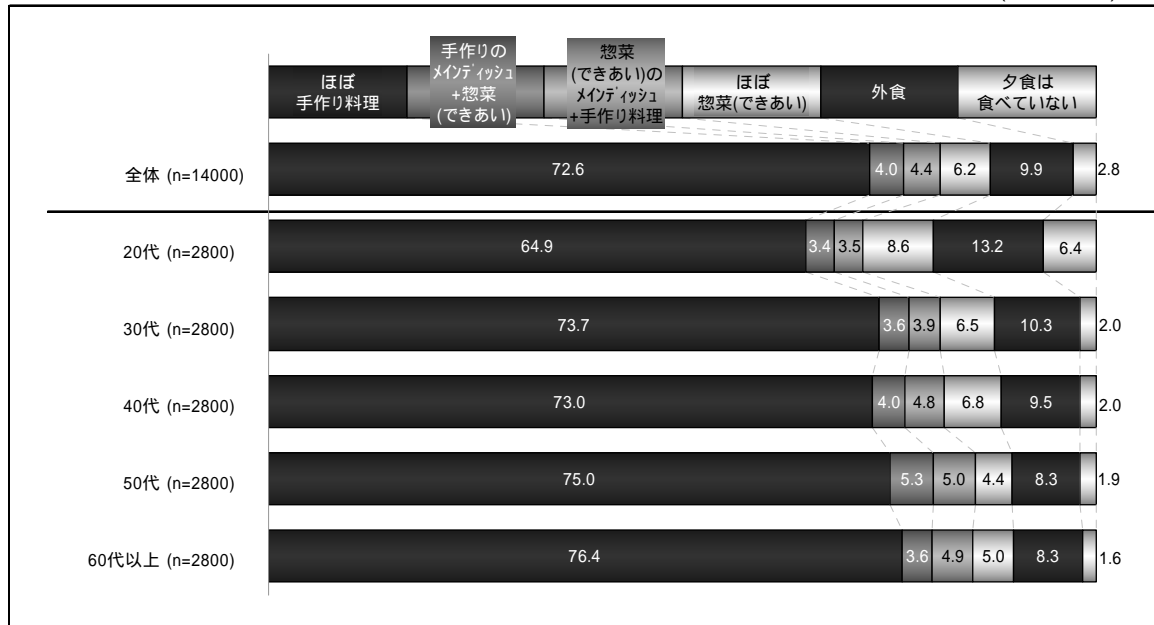
「外食」「夕食は食べていない」を除いた割合は87.3%と9割近く、前回・前々回からほとんど変動はみられない。内訳をみると、「ほぼ手作り料理」(72.6%)と「手作りのメインディッシュ+惣菜(できあい)」(4.0%)を合わせた“内食”が76.6%、「惣菜(できあい)のメインディッシュ+手作り料理」(4.4%)と「ほぼ惣菜(できあい)」(6.2%)を合わせた“中食”が10.6%となっている。

## 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くなっていく。60代以上は76.4%と最も高い。20代は64.9%と最も低く、他の年代より10ポイント程度低い。

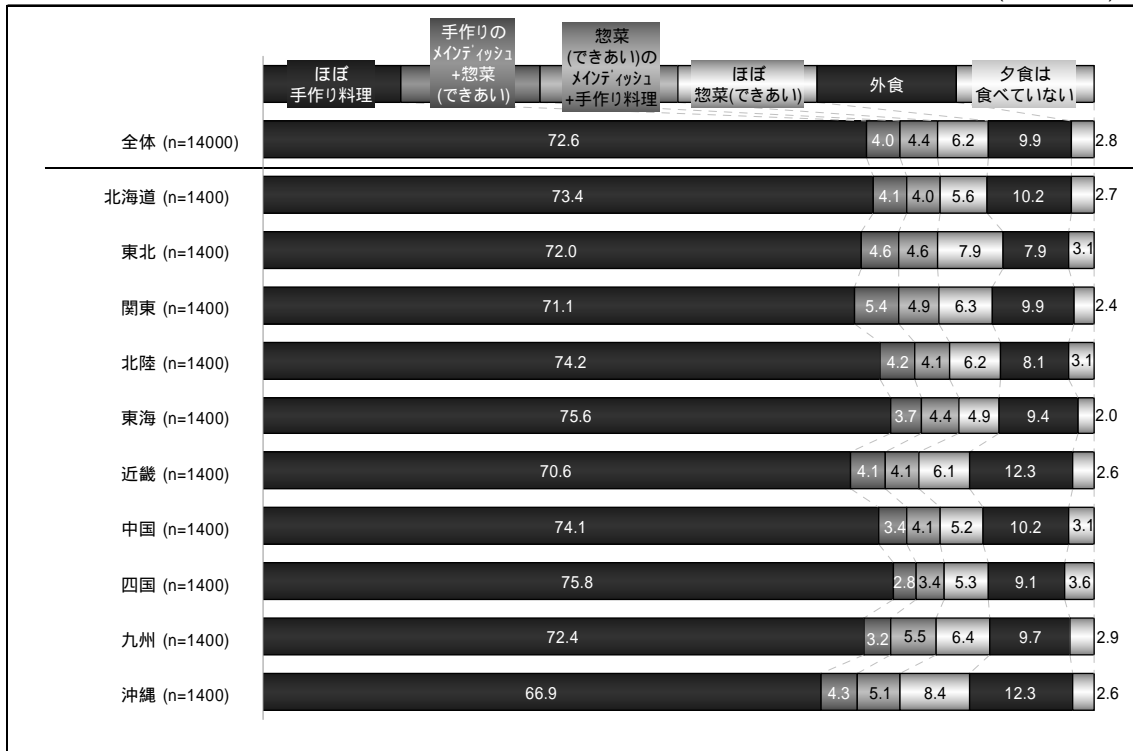
20代では「外食」の割合が13.2%と最も高い。また20代では「夕食は食べていない」の割合が6.4%と他の年代に比べてやや高いのが懸念される。

# 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」の割合は四国で75.8%と最も高く、東海が75.6%と僅差で続く。沖縄で66.9%と最も低い。このほかの地域では70%前後。

「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が高いのは、沖縄(17.8%)、東北(17.1%)である。

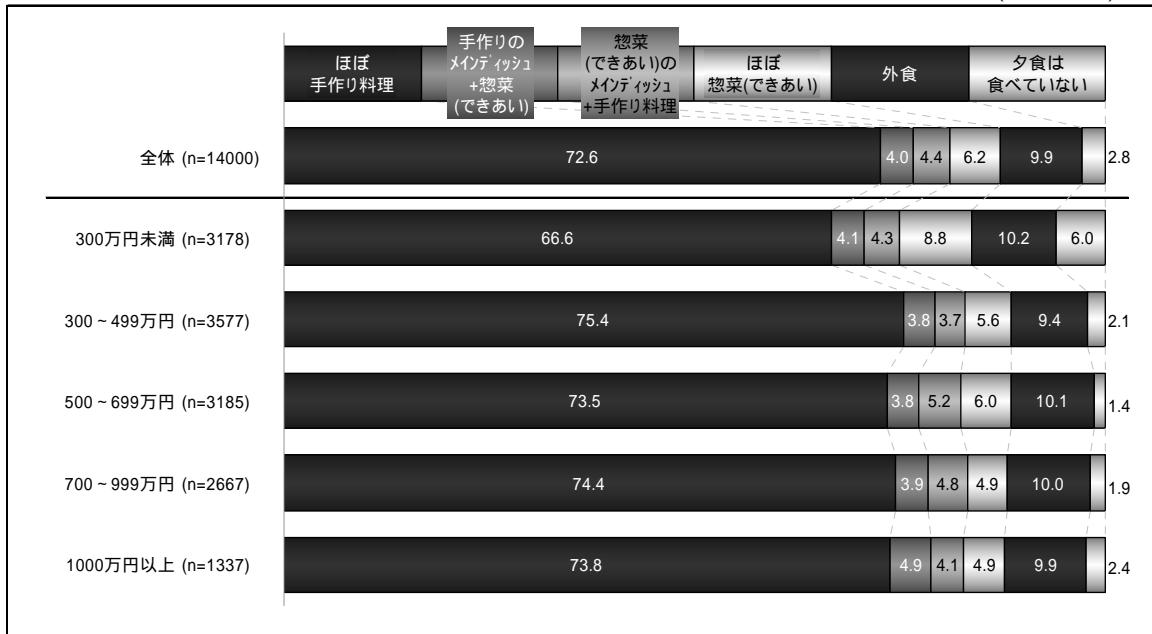
「外食」は、沖縄と近畿でともに12.3%と最も高い。沖縄では惣菜の利用率と外食比率をあわせると3割を占める。

# 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300万円以上の世帯ではほとんど差はみられない。300万円未満の世帯では「ほぼ手作り料理」が66.6%と最も低く、300万円以上の世帯を約8ポイント下回っている。

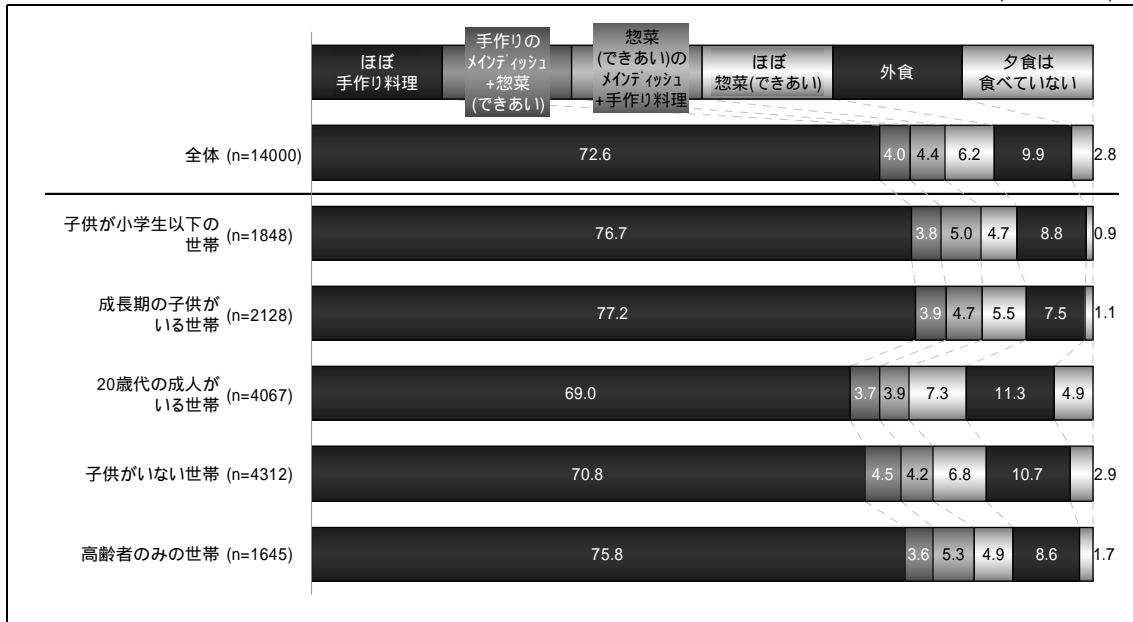
300万円未満の世帯では、「ほぼ惣菜(できあい)」が8.8%と他の層に比べ高めになっている他、「夕食は食べていない」の割合が6.0%と他の層に比べ高くなっている。

# 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、子供がいる世帯（子供が小学生以下の世帯（76.7%）、成長期の子供がいる世帯（77.2%））と高齢者のみの世帯（75.8%）で、子供がいない世帯（20歳代の成人がいる世帯（69.0%）、子供がいない世帯（70.8%））は低い。

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

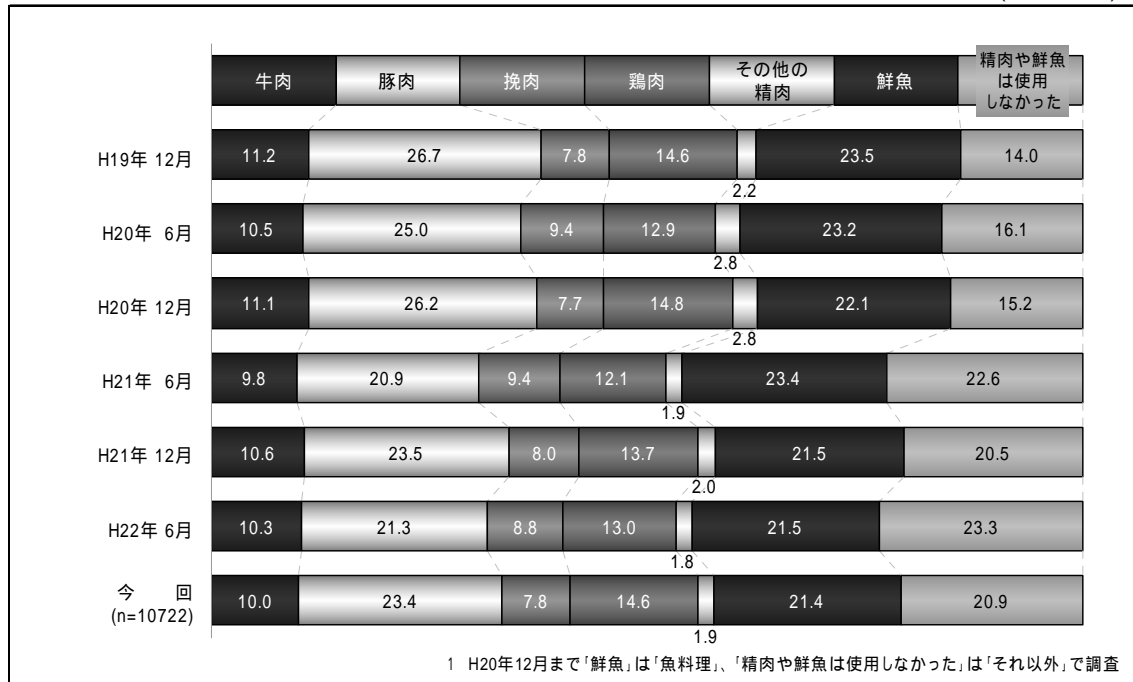
20歳代の成人がいる世帯では「外食」の割合が11.3%を占め、他の世帯構成よりやや高く、「夕食は食べていない」も4.9%と全体を上回る。

## 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、「豚肉」の使用率が21.3%から23.4%へ2.1ポイント増加している。「鶏肉」の使用率も13.0%から14.6%へ1.6ポイント増加している。

「牛肉」の使用率は10.0%で、前回から0.3ポイントとわずかではあるが減少している。

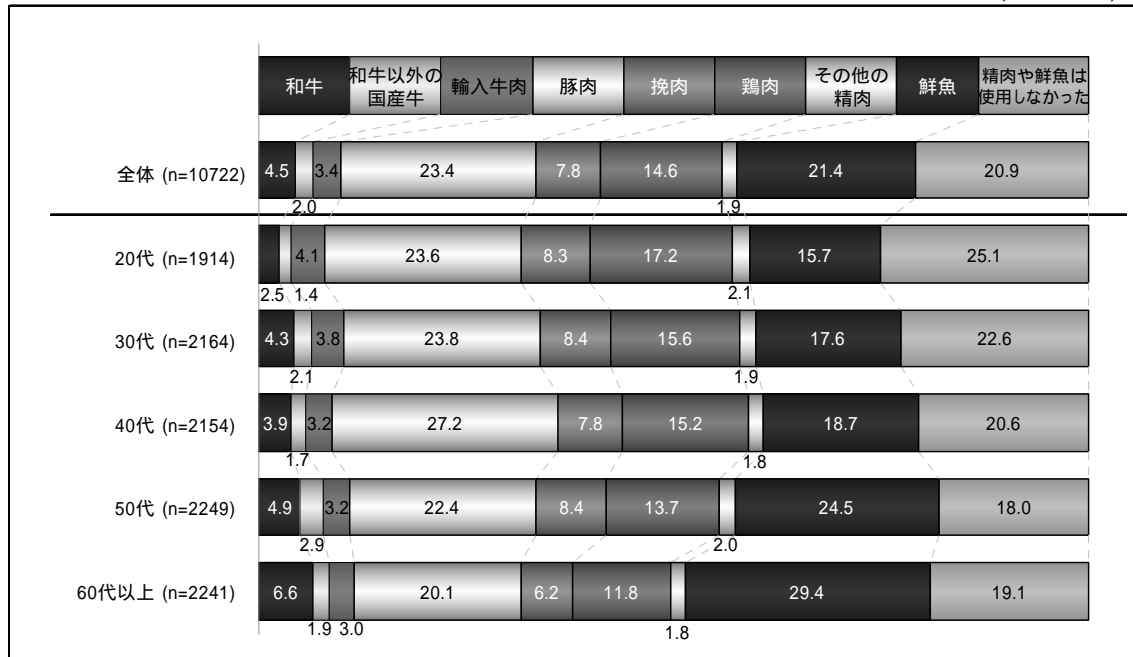
「精肉や鮮魚は使用しなかった」の割合が2.4ポイント減少し、全体として精肉を使用した割合がやや増加したが、大きな変化はみられない。

## 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:%)



年代別にみると、牛肉の利用率の合計は60代以上で11.5%、50代で11.0%、30代で10.2%となっている。60代以上は「和牛」の割合が6.6%と、他の層に比べ高くなっている。20代では牛肉の合計が8.0%と低いが、「輸入和牛」の割合は4.1%と他の層より比較的高い。

「豚肉」の使用率は40代で27.2%と最も高い。「鶏肉」の使用率は20代で17.2%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15.7%に対して、60代以上では29.4%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。

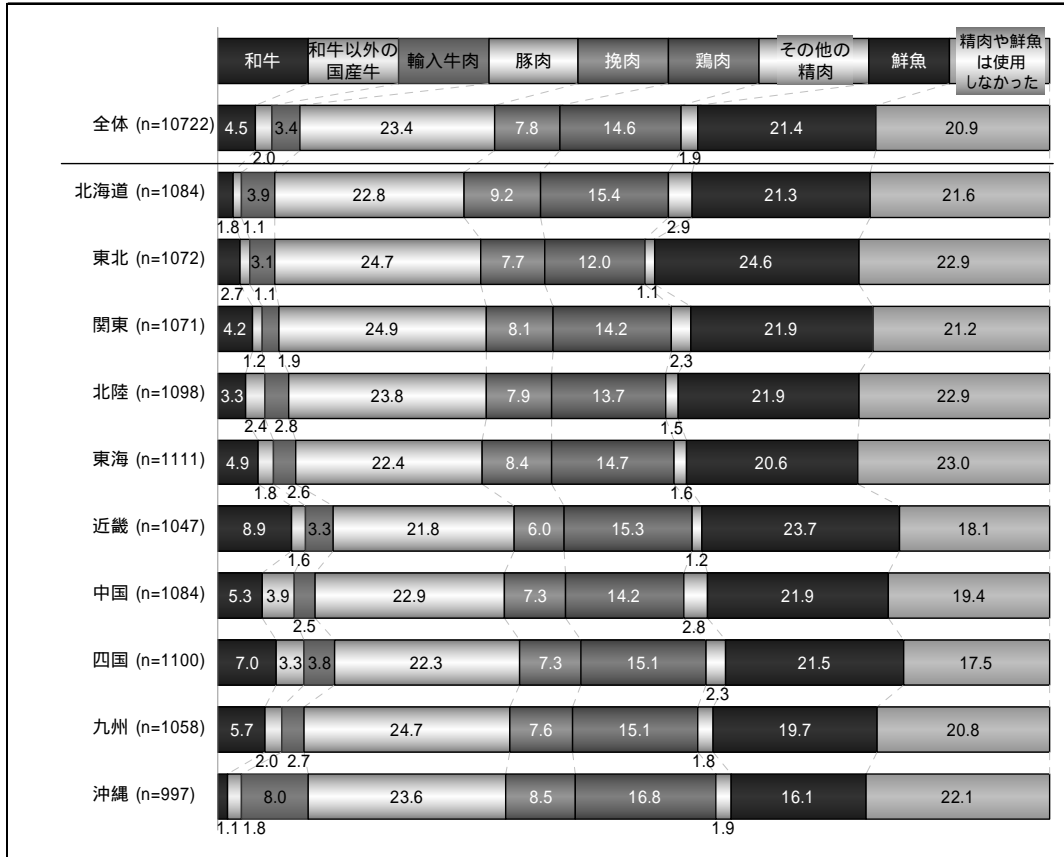


## 2 夕食の献立材料

### 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、今回も牛肉全体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ている。

東北では、精肉全体の使用率が52.4%と最も低く、全体の57.6%を5.2ポイント下回っている。

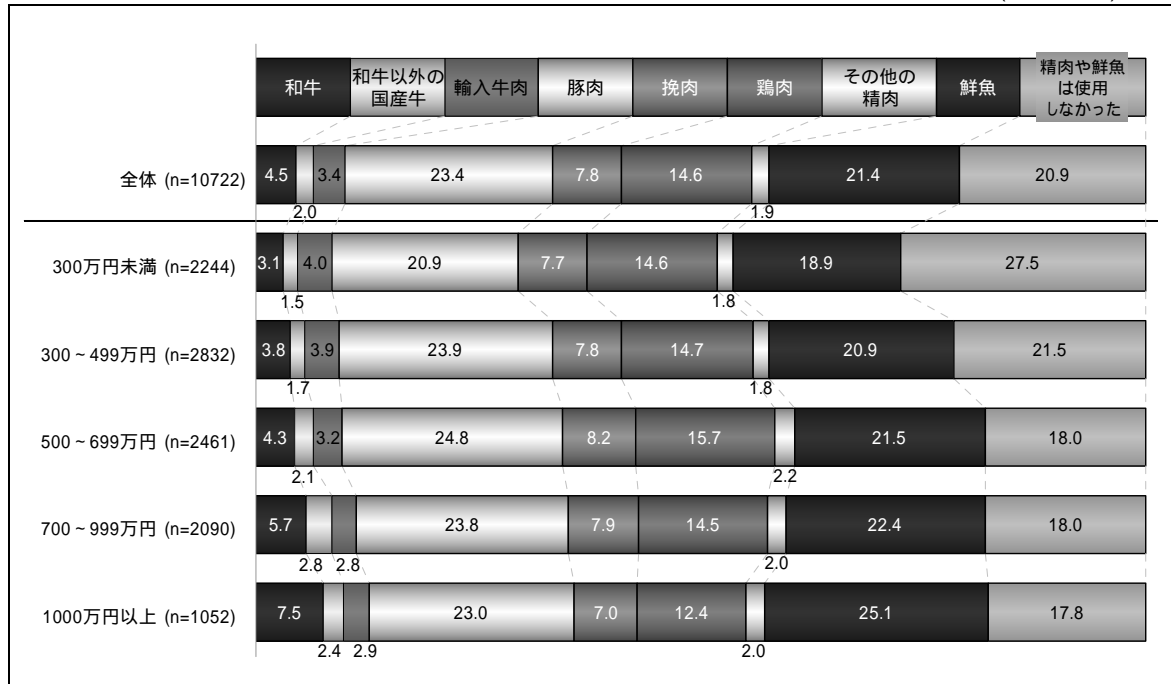
近畿では「和牛」の使用率が8.9%、沖縄では「輸入牛肉」の使用率が8.0%と、他の地域の割合を上回っている。

## 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、「和牛」の使用率は年収の増加とともに上昇し、逆に「輸入牛肉」の使用率は年収の増加とともに減少している。「豚肉」の使用率は300万円未満の世帯で20.9%と他の層に比べやや低い。「鮮魚」の使用率は300万円未満の世帯で18.9%と低く、1,000万円以上の世帯で25.1%と最も高くなっている。

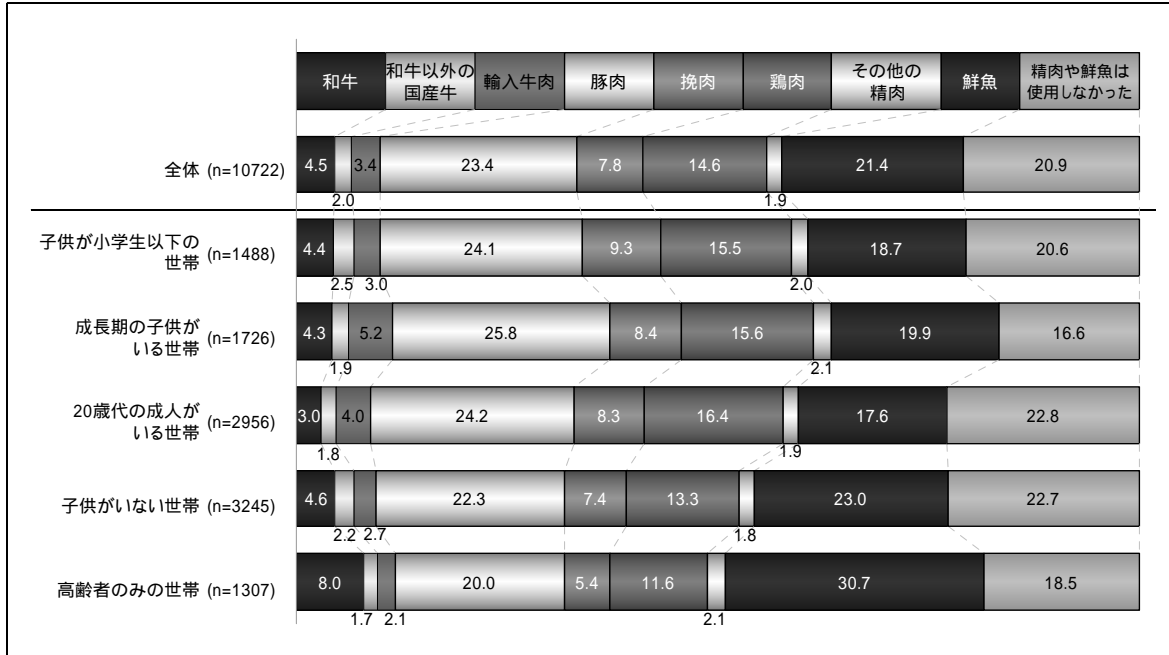
精肉全体と鮮魚を合わせた食材使用率は、世帯年収とともに上昇する傾向がみられる。300万円未満の世帯では「精肉や鮮魚は使用しなかった」の割合が27.5%と高い。

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、「和牛」の使用率は高齢者のみの世帯で8.0%と高く、「輸入牛肉」の使用率は成長期の子供がいる世帯で5.2%とやや高い。「挽肉」の使用率は、子供の成長に合わせて減少している。

「鮮魚」の使用率は高齢者のみの世帯で30.7%と特になくなっている。

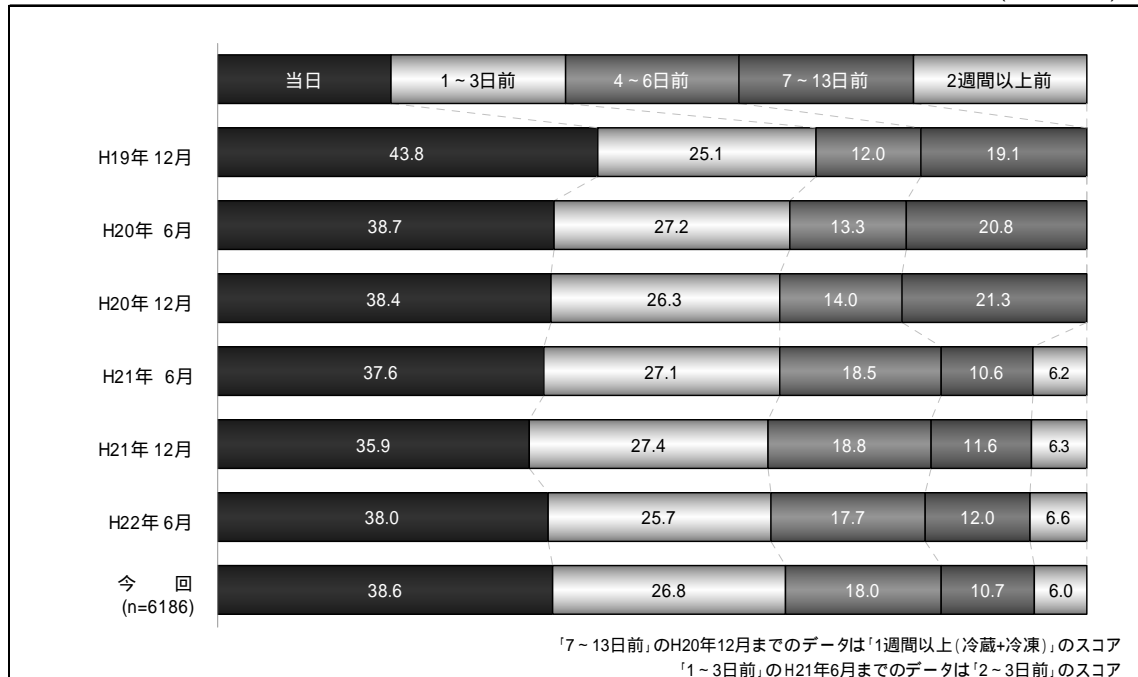
「精肉や鮮魚は使用しなかった」の割合は成長期の子供がいる世帯で16.6%、高齢者のみの世帯で18.5%と低くなっている。

## 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:%)



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みられる。

「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0.6ポイント微増して38.6%となったが、最も高かった平成19年12月の43.8%と比べると5.2ポイント低い。

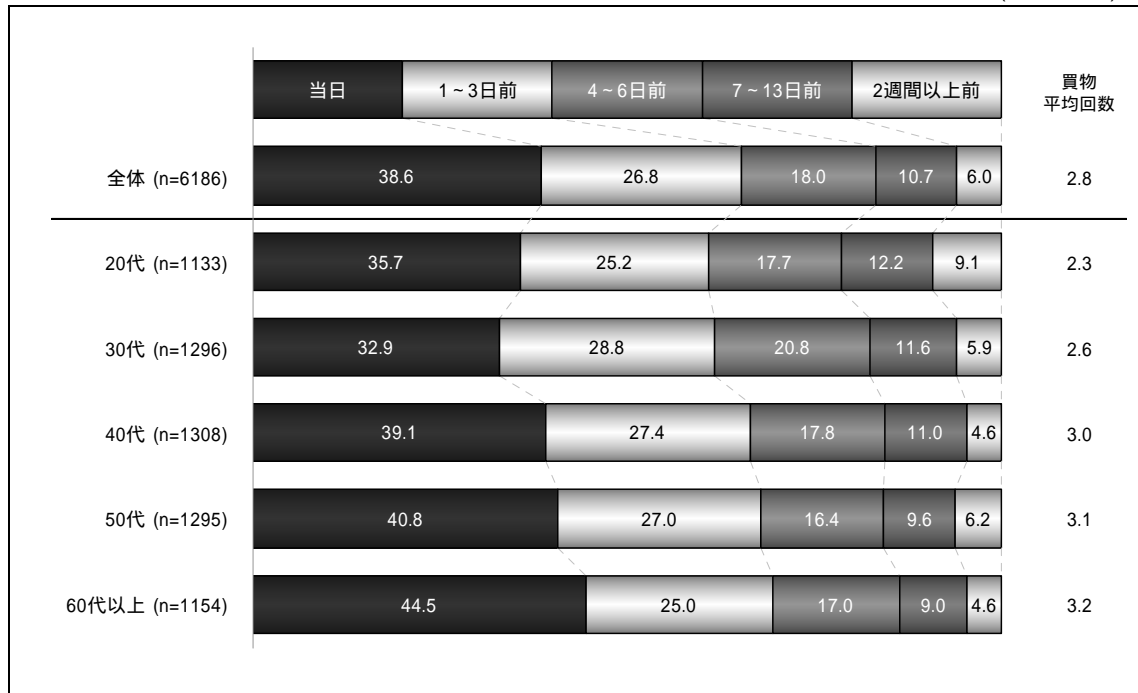
「1~3日前」は前回よりも1.1ポイント増加している。一方、「7~13日前」は前回よりも1.3ポイント減少している。

## 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：%)



年代別にみると、「当日」使用率は60代以上で最も高く44.5%を占め、50代が40.8%、40代が39.1%と続く。

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消費行動がみられる。

「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39.0%、30代では38.3%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うかがえる。

## 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=6186)	38.6	26.8	18.0	10.7	6.0	2.8
北海道 (n=619)	31.3	27.6	16.5	14.2	10.3	2.4
東北 (n=563)	38.0	29.1	17.2	9.2	6.4	2.9
関東 (n=609)	41.5	27.3	16.1	9.2	5.9	3.0
北陸 (n=607)	39.4	29.7	18.0	9.4	3.6	2.9
東海 (n=626)	37.4	25.9	19.6	10.2	6.9	2.8
近畿 (n=609)	40.2	28.2	15.6	9.9	6.1	2.9
中国 (n=637)	38.1	23.5	19.0	12.2	7.1	2.7
四国 (n=671)	39.0	25.5	19.4	9.4	6.7	3.0
九州 (n=630)	38.3	25.4	21.4	10.8	4.1	3.0
沖縄 (n=615)	42.3	26.0	16.6	12.0	3.1	2.8

地域別にみると、「当日」使用率は、沖縄(42.3%)、関東(41.5%)、近畿(40.2%)と高い。一方、「当日」使用率が低いのは北海道(31.3%)で、買い物平均回数も他の地域の平均回数が2.7～3.0回なのに対し、2.4回と少ない。

「7日以上前」の長期保存が比較的少ないのは北陸(13.0%)である。

## 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=6186)	38.6	26.8	18.0	10.7	6.0	2.8
300万円未満 (n=1202)	39.0	26.0	16.9	11.6	6.5	2.6
300～499万円 (n=1630)	35.9	28.5	19.0	10.4	6.2	2.7
500～699万円 (n=1489)	36.1	26.2	20.3	11.1	6.2	3.0
700～999万円 (n=1245)	40.1	27.1	16.3	11.1	5.5	3.0
1000万円以上 (n=601)	46.8	24.5	15.6	7.8	5.3	3.2

世帯年収別にみると、「当日」使用率は1000万円以上の世帯で46.8%と最も高く、300～499万円の世帯で35.9%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、1000万円以上の世帯が最も多く3.2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みられる。一方で世帯年収が699万円以下の世帯では、「4日以上前」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=6186)	38.6	26.8	18.0	10.7	6.0	2.8
子供が小学生以下の世帯 (n=903)	33.3	29.6	20.3	11.6	5.2	2.7
成長期の子供がいる世帯 (n=1095)	42.0	28.5	15.6	10.4	3.5	3.3
20歳代の成人がいる世帯 (n=1761)	39.8	24.2	17.4	11.2	7.3	2.6
子供がいない世帯 (n=1763)	36.8	26.4	18.7	10.8	7.4	2.7
高齢者のみの世帯 (n=664)	41.4	27.9	18.2	8.1	4.4	3.1

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（42.0%）、高齢者のみの世帯（41.4%）で高く、子供が小学生以下の世帯（33.3%）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も多く、食肉を買ってすぐに消費されている様子が見える。

20歳代の成人がいる世帯では「2週間以上前」が7.3%、子供がいない世帯では7.4%と他の層に比べ高くなっている。

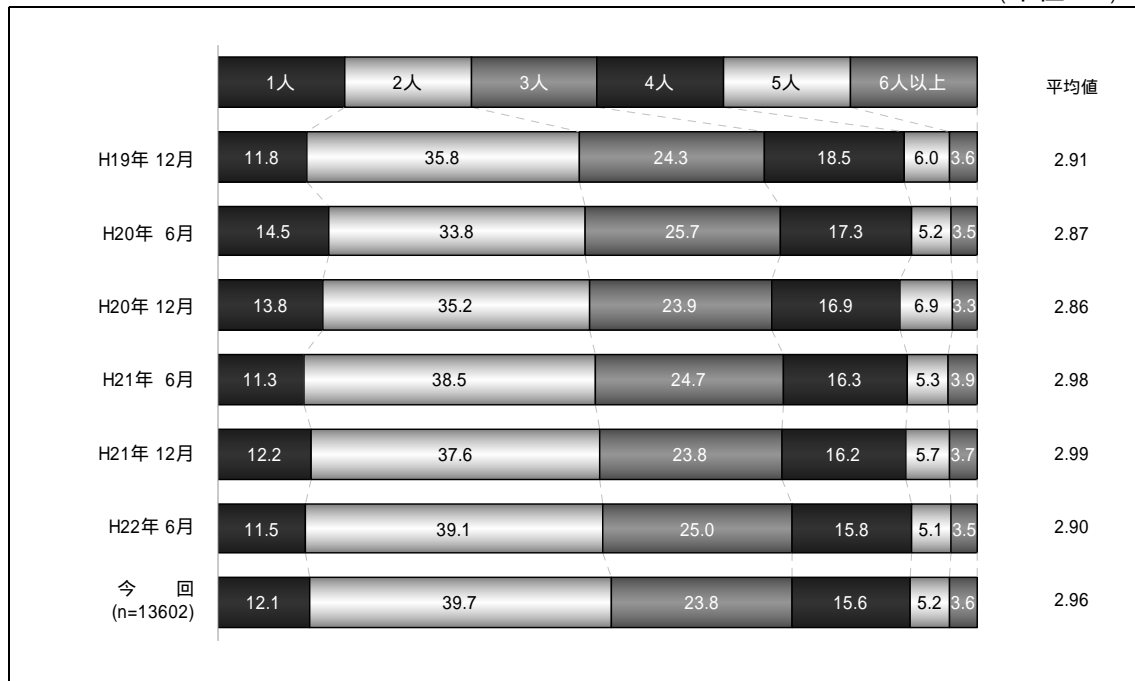


## 4 夕食における食卓人数

## 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みると、大きな変動はみられない。

「1人」は12.1%で前回より0.6ポイント、「2人」は39.7%で前回より0.6ポイント増加している。「3人」は23.8%で前回より1.2ポイント減少している。

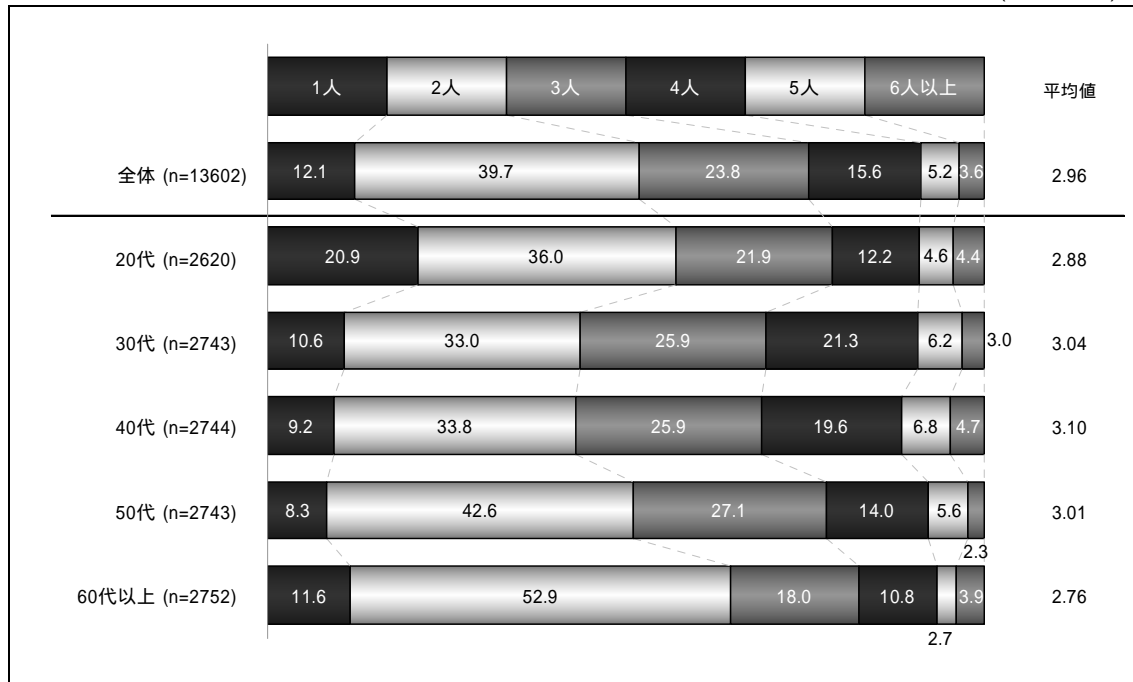
平均値は2.96人で、前回スコアより0.06人増加している。

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3.10人で最も多く、次いで30代では3.04人、50代では3.01人、20代では2.88人。60代以上では2.76人と最も少ない。

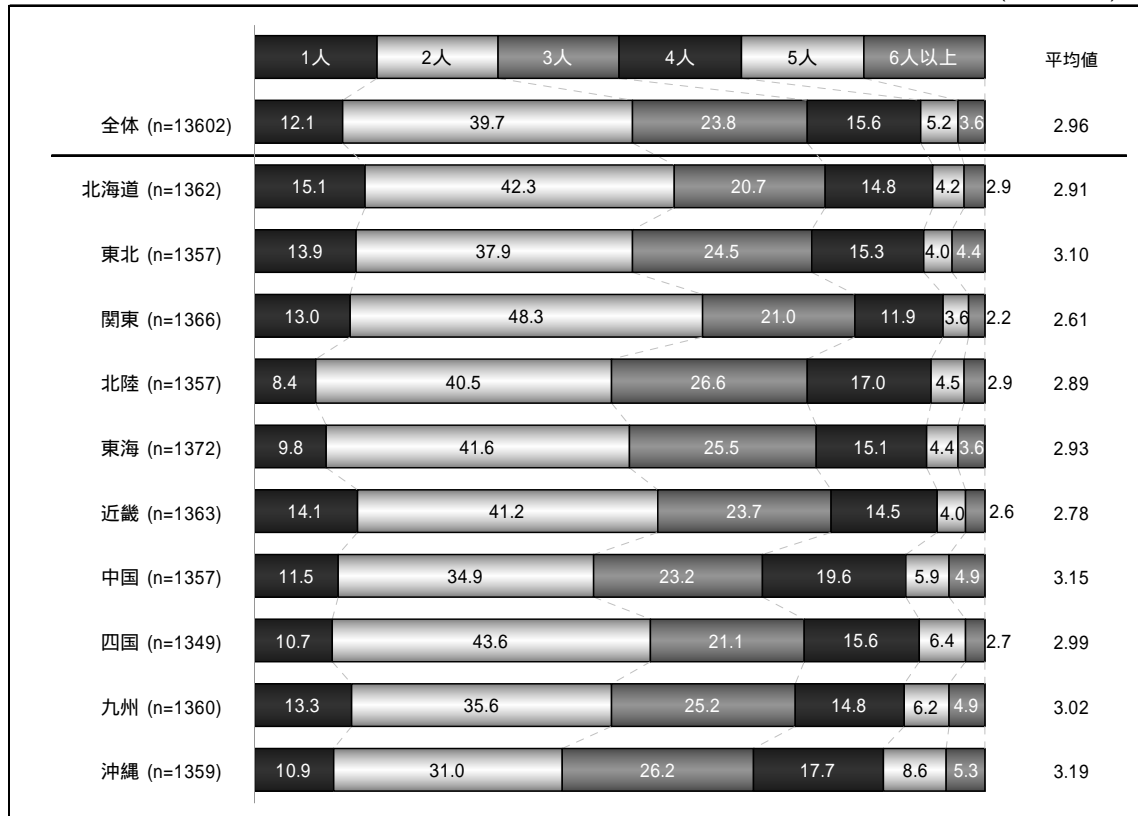
20代では「1人」が20.9%と多いのが特徴的。50代以上は子供が独立するためか、「2人」の割合が急増し、50代では42.6%、60代以上では52.9%となっている。

## 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31.0%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、13.9%を占める。

今回、平均人数が多いのは沖縄の3.19人、中国の3.15人、東北の3.10人。平均人数が少ないのは関東の2.61人。

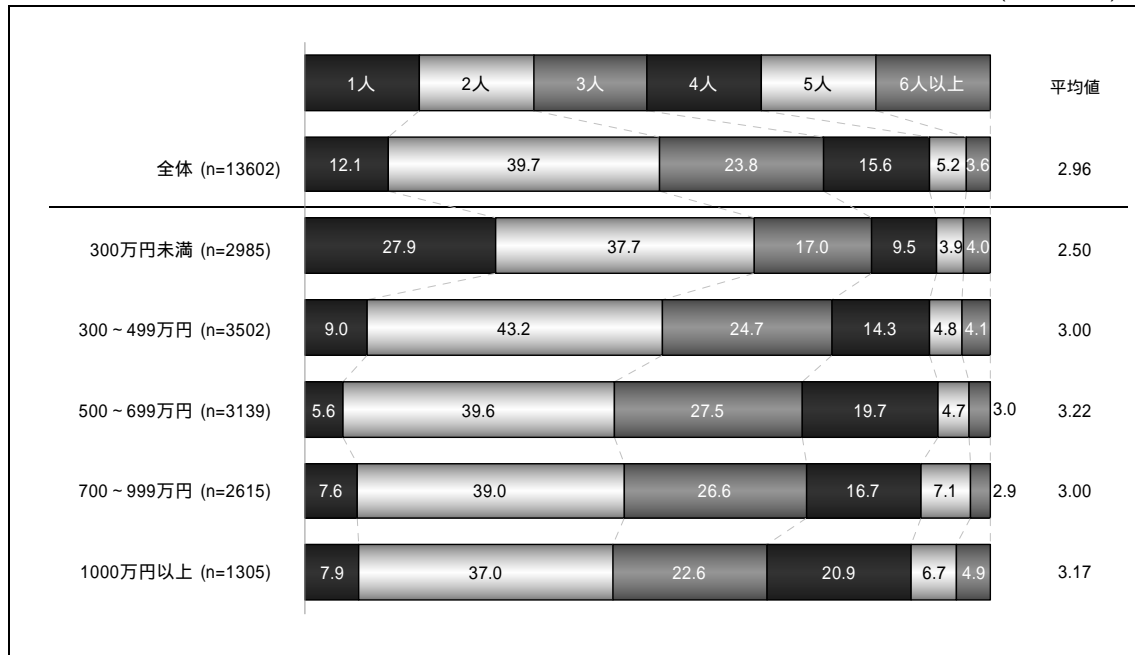
食卓人数が「1人」の割合が高いのは北海道(15.1%)、近畿(14.1%)、東北(13.9%)。逆に最も低いのは北陸(8.4%)となっている。

## 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：%)



300万円未満の世帯では、食卓人数「1人」の割合が27.9%におよび、他の層と大きく異なっている。「2人」は37.7%となっており、「2人以下」で6割を超える。

「2人」は300～499万円世帯で最も高く、4割を超える。「3人」は500～699万円の世帯で、「4人」は1000万円以上で最も高い。

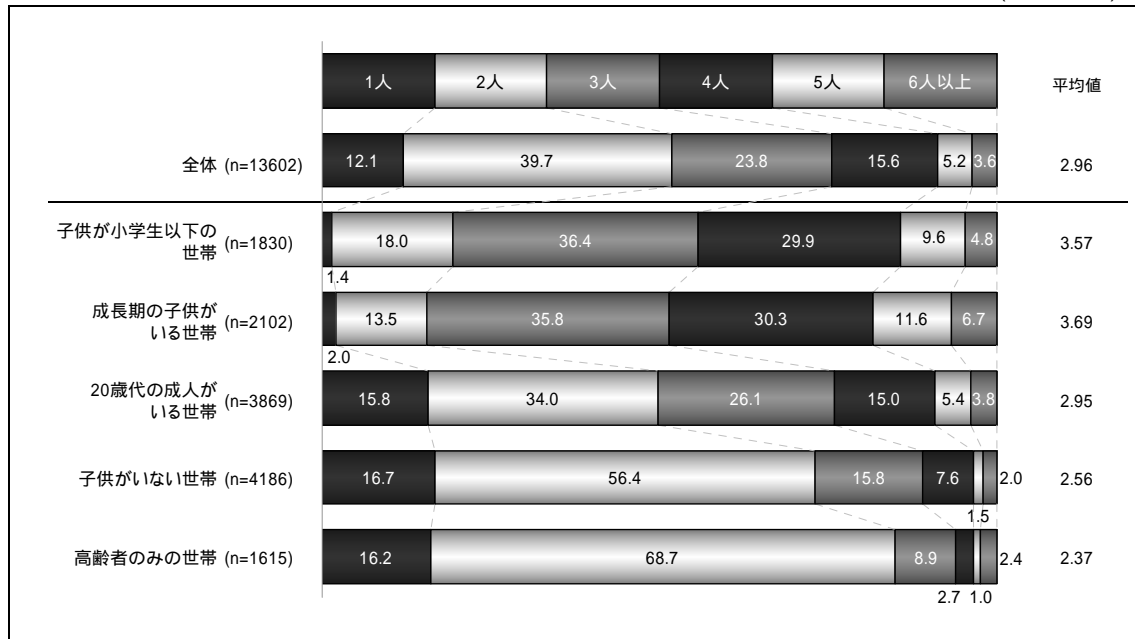
「5人以上」の割合が最も高いのは1000万円以上の11.6%。平均人数は「500～699万円」の世帯が3.22人と最も多い。

## 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15.8%を占め、「2人」が34.0%で最も多い。

子供がいない世帯では「2人」が56.4%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68.7%と非常に多い。

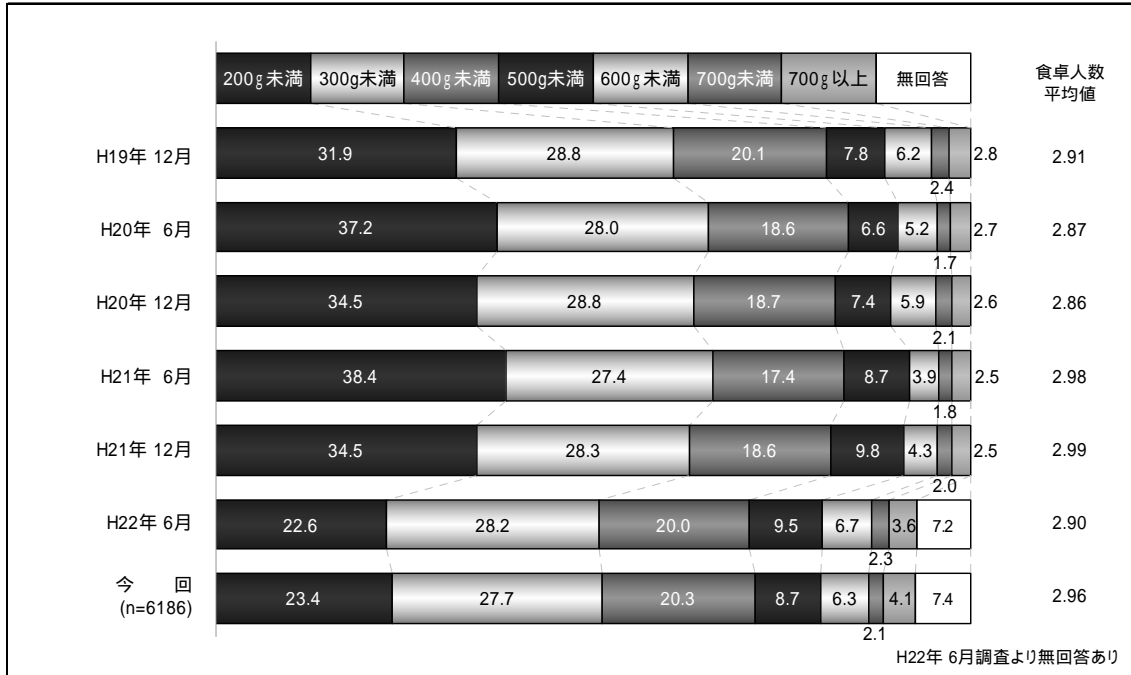
子供が成長期にある頃をピークとして、その後子供が独立し、高齢になり夫婦だけで夕食をとるようになるケースが多いことが表れている。

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ほとんど変化はみられない。

前回調査では、「200g未満」の割合が過去の調査の中で最も低くなり、食卓平均人数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た。今回は前回と比べると、食卓平均人数が増加しているにもかかわらず、「200g未満」の割合にあまり差がないことから、一人当たりの食肉使用量がやや減少したと考えられる。

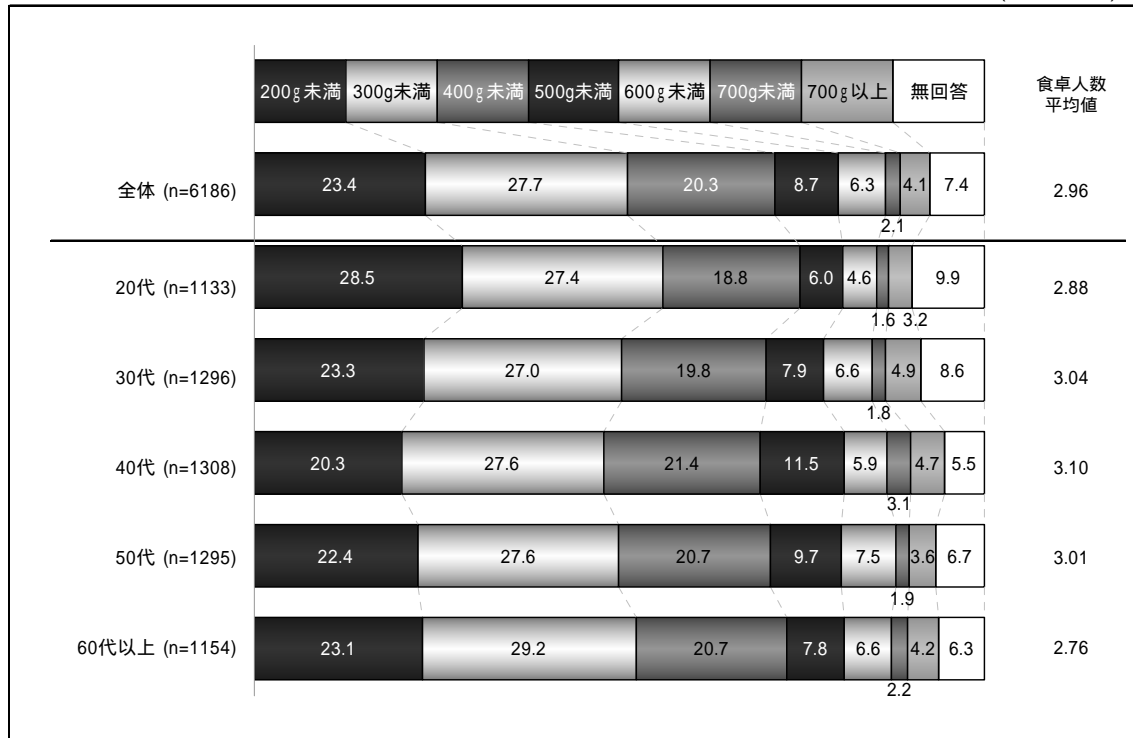
食肉使用量には6月調査時に少なく、12月調査時に多いという季節的変動がこれまでみられたが、前回と今回の比較の中ではみられなかった。

## 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、「200g未満」の割合は20代で28.5%、30代で23.3%、60代以上で23.1%と高く、40代で20.3%と低い。「200g未満」と「300g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。

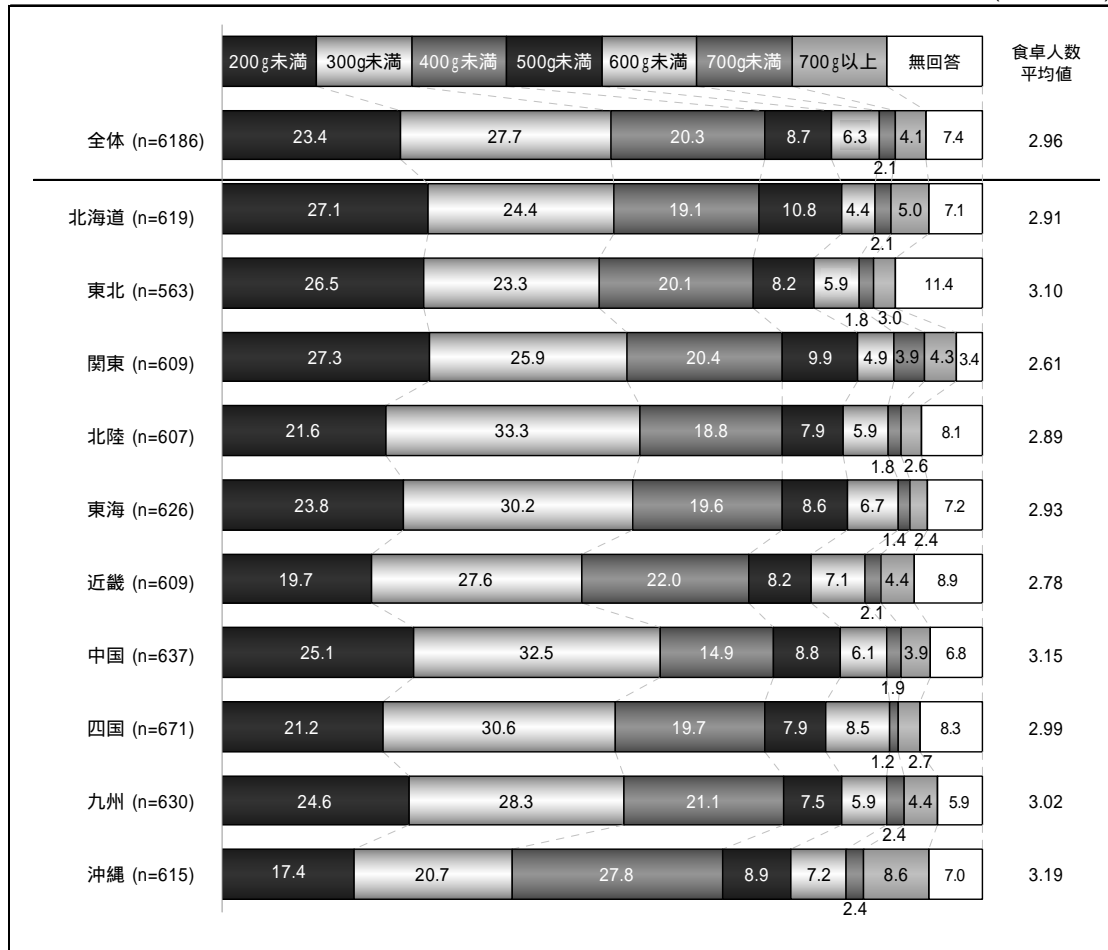
一方で、食卓平均人数は40代が最も多く、人数の多さに伴って食肉使用量も多くなっていることがわかる。この傾向についてもこれまでの調査で確認されており、ここ数年、年間を通じて40代が食卓人数および食肉使用量のピークとなっており、今回調査でもその傾向に変化はない。

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」の割合は関東（27.3%）、北海道（27.1%）、東北（26.5%）などの東日本で高め。沖縄（17.4%）、近畿（19.7%）などの西日本で低め。沖縄は「200g未満」と「300g未満」の合計が38.1%と、他の地域に比べて低い。

中国は食卓平均人数が多いにもかかわらず、食肉使用量は少ない。沖縄は食卓平均人数も多いことから、それに伴って食肉使用量も多いと思われる。

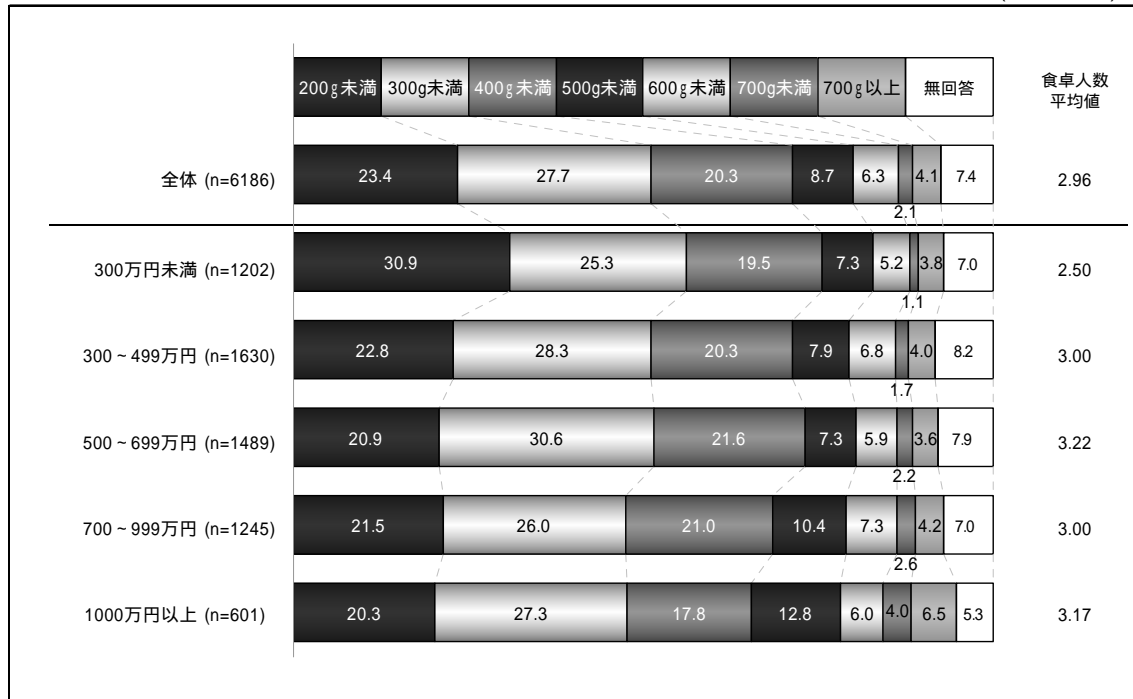


## 5 夕食調理における食肉使用量

## 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30.9%であるのに対し、1,000万円以上の世帯では20.3%と10.6ポイント下回る。

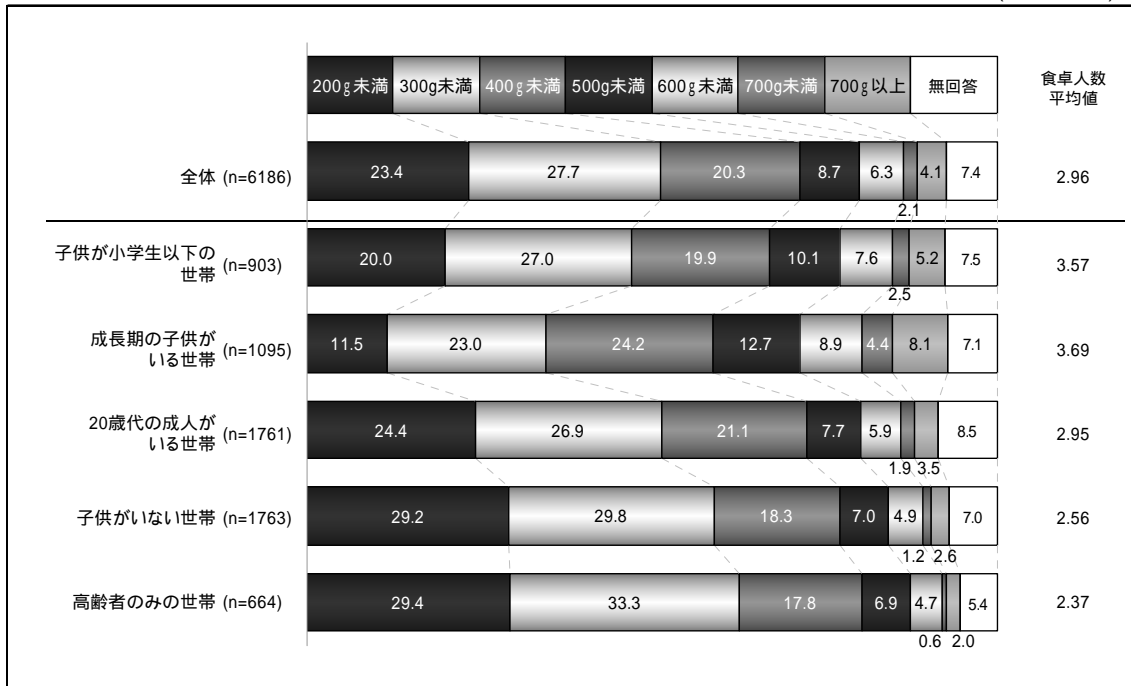
一方、食卓平均人数は300万円未満では2.50人であるのに対し、500～699万円の世帯では3.22人、1,000万円以上の世帯では3.17人となっている。単純に世帯年収が高いだけで一人当たりの食肉使用量が多くなるわけではなく、人数の増加に応じて食肉使用量が増加しているといえる。

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11.5%と特に低く、「300g以上」の合計が58.3%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。高齢者のみの世帯では「200g未満」は29.4%、子供がいない世帯でも29.2%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3.69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2.37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	
		メニュー	頻度	メニュー	頻度	メニュー	頻度	メニュー	頻度
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
H22年 6月	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	3.9	麻婆茄子	4.4	照り焼き	5.2
	8	すき焼き	4.1	煮物	3.1	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 ハンバーグ	2.3 2.3	丼物	2.4	コロッケ	3.4	オムライス	2.3
今 回	1	カレー	13.3	炒め物	12.2	ハンバーグ	28.8	唐揚げ	12.8
	2	すき焼き	13.1	鍋料理	11.0	餃子	9.0	煮物	10.0
	3	炒め物	8.4	カレー	8.6	麻婆豆腐	7.2	鍋料理	9.8
	4	焼肉	8.4	生姜焼き	7.7	カレー	5.7	シチュー	8.4
	5	ステーキ	7.9	カツ等揚げ物	4.7	鍋料理	5.6	カレー	5.6
	6	丼物	6.9	煮物	4.4	炒め物	5.4	丼物	5.4
	7	肉じゃが	6.5	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	4.0	スパゲティ/パスタ	4.2	炒め物	4.7
	8	煮物	5.3	お好み焼き	3.8	ロールキャベツ	4.2	水炊き	4.0
	9	シチュー	5.1	豚汁/汁物	3.1	オムレツ/ピカタ	3.6	焼き物	3.8
	10	おでん	3.6	焼きそば	3.1	丼物	3.5	カツ等揚げ物	3.4

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、平成21年6月の調査より夏冬を問わず「カレー」が第1位となっている。「カレー」「すき焼き」「炒め物」「焼肉」「ステーキ」「丼物」「肉じゃが」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。

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/冷しゃぶ」の4品。他に「焼きそば」「お好み焼き」「煮物」「鍋料理」（冬）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「麻婆豆腐」となっている。第1位の「ハンバーグ」の出現頻度は28.8%と突出している。「ハンバーグ」「餃子」「麻婆豆腐」「カレー」「スパゲティ/ Pasta」の5品は今回も全てベスト10内に入り、直近7回の調査で常にベスト10に入っている。また、「オムレツ/ピカタ」が第9位に入っている。

鶏肉を使ったメニューでは、「唐揚げ」が第1位、「煮物」が第2位となっている。「唐揚げ」は平成21年12月の調査で2位に後退した以外は常に第1位になっている。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: %)

	【牛肉】	【豚肉】	【挽肉】	【鶏肉】				
順位	1週間合計		1週間合計		1週間合計			
1	カレー	13.3	炒め物	12.2	ハンバーグ	28.8	唐揚げ	12.8
2	すき焼き	13.1	鍋料理	11.0	餃子	9.0	煮物	10.0
3	炒め物	8.4	カレー	8.6	麻婆豆腐	7.2	鍋料理	9.8
4	焼肉	8.4	生姜焼き	7.7	カレー	5.7	シチュー	8.4
5	ステーキ	7.9	カツ等揚げ物	4.7	鍋料理	5.6	カレー	5.6
6	丼物	6.9	煮物	4.4	炒め物	5.4	丼物	5.4
7	肉じゃが	6.5	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	4.0	スパゲティ/パスタ	4.2	炒め物	4.7
8	煮物	5.3	お好み焼き	3.8	ロールキャベツ	4.2	水炊き	4.0
9	シチュー	5.1	豚汁/汁物	3.1	オムレツ/ピカタ	3.6	焼き物	3.8
10	おでん	3.6	焼きそば	3.1	丼物	3.5	カツ等揚げ物	3.4

順位	平日(月～金)		平日(月～金)		平日(月～金)		平日(月～金)	
1	カレー	14.2	炒め物	13.3	ハンバーグ	28.2	唐揚げ	13.7
2	すき焼き	10.7	鍋料理	9.9	麻婆豆腐	8.0	煮物	10.2
3	炒め物	9.4	カレー	8.8	餃子	7.6	シチュー	8.3
4	丼物	7.7	生姜焼き	8.3	炒め物	6.3	鍋料理	8.0
5	肉じゃが	7.4	カツ等揚げ物	4.8	カレー	6.3	カレー	5.6
6	焼肉	7.4	煮物	4.8	ロールキャベツ	4.9	丼物	5.6
7	ステーキ	7.0	豚汁/汁物	3.3	鍋料理	4.4	炒め物	5.2
8	煮物	6.2	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	3.2	丼物	3.9	焼き物	4.2
9	シチュー	5.1	丼物	3.1	オムレツ/ピカタ	3.5	カツ等揚げ物	3.7
10	ハヤシライス	3.6	お好み焼き	2.9	スパゲティ/パスタ	3.5	水炊き	3.6
			焼きそば	2.9				

順位	休日(土・日)		休日(土・日)		休日(土・日)		休日(土・日)	
1	すき焼き	19.3	鍋料理	14.0	ハンバーグ	30.5	鍋料理	14.9
2	カレー	11.1	炒め物	9.0	餃子	13.3	唐揚げ	10.3
3	焼肉	10.8	カレー	8.0	鍋料理	9.4	煮物	9.3
4	ステーキ	10.1	お好み焼き	6.5	スパゲティ/パスタ	6.4	シチュー	8.8
5	炒め物	5.7	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	6.3	麻婆豆腐	4.4	カレー	5.6
6	シチュー	5.1	生姜焼き	6.2	オムレツ/ピカタ	3.9	水炊き	5.1
7	おでん	4.7	カツ等揚げ物	4.4	カレー	3.9	丼物	4.6
8	丼物	4.7	焼きそば	3.8	炒め物	2.5	うどん	3.9
9	肉じゃが	4.1	キムチ鍋	3.5	カツ等揚げ物	2.0	グラタン/ドリア	3.7
10	鍋料理	2.7	煮物	3.2	丼物	2.0	炒め物	3.2
	煮物	2.7			ロールキャベツ	2.0		
					ラーメン	2.0		

## 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）別に分析する。

牛肉を使ったメニューをみると、全体で1位の「カレー」は平日で14.2%、休日で11.1%となっている。全体で2位の「すき焼き」は、休日の出現頻度が19.3%と、平日の10.7%を8.6ポイント上回り、休日メニューでは1位となっている。「焼肉」「ステーキ」も、休日の出現頻度が平日を3ポイント以上上回ることから、「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9.4%であるのに対し、休日は5.7%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」「鍋料理」「カレー」の上位3つの顔ぶれは平日と休日が変わりはないが、「炒め物」は平日の出現頻度がより高く、「鍋料理」は休日の出現頻度が高い結果となっている。

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28%を超え、他のメニューを圧倒して第1位となっている。「餃子」は休日の出現頻度が13.3%で平日を5.7ポイント上回る。また「鍋料理」「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3位の「麻婆豆腐」は、休日では出現頻度が下がり、平日に多く登場するメニューとなっている。

鶏肉を使ったメニューでは、「唐揚げ」「煮物」「鍋料理」「シチュー」の上位4つの顔ぶれは平日と休日変わらない。「鍋料理」は休日の出現頻度が平日より高く、「唐揚げ」は平日の出現頻度が休日よりも高い。

## 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	108	鍋料理	117	鍋料理	116
2	鍋料理	96	炒め物	111	カレー	110
3	カレー	86	カレー	99	炒め物	93
4	煮物	69	煮物	79	煮物	62
5	丼物	61	ハンバーグ	62	丼物	61
6	シチュー	56	シチュー	48	ハンバーグ	56
7	ハンバーグ	54	丼物	48	シチュー	49
8	唐揚げ	40	生姜焼き	40	カツ等揚げ物	47
9	生姜焼き	39	カツ等揚げ物	36	生姜焼き	45
10	肉じゃが	30	唐揚げ	34	唐揚げ	41
順位	50代		60代以上			
1	カレー	112	炒め物	105		
2	炒め物	95	カレー	86		
3	鍋料理	95	鍋料理	70		
4	ハンバーグ	73	煮物	64		
5	煮物	69	すき焼き	52		
6	唐揚げ	54	生姜焼き	40		
7	丼物	54	唐揚げ	39		
8	シチュー	52	丼物	38		
9	カツ等揚げ物	45	ハンバーグ	38		
10	生姜焼き	39	カツ等揚げ物	36		

上位のメニューを年代別にみると、「炒め物」「鍋料理」「カレー」がベスト3に入っているが、20代、60代以上で「炒め物」が第1位、30代、40代では「鍋料理」が第1位、50代では「カレー」が第1位となっている。このほか「煮物」「丼物」「ハンバーグ」「唐揚げ」「生姜焼き」がすべての年代でベスト10内に入っている。

年代別で特徴のあるメニューについてみると、20代で「肉じゃが」、60代で「すき焼き」がベスト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

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	59	カレー	63	炒め物	49	鍋料理	55
2	炒め物	48	炒め物	56	カレー	49	炒め物	53
3	丼物	40	鍋料理	38	鍋料理	46	カレー	46
4	鍋料理	33	煮物	26	煮物	42	ハンバーグ	36
5	カツ等揚げ物	30	丼物	24	シチュー	29	煮物	34
6	ハンバーグ	30	ハンバーグ	23	ハンバーグ	28	生姜焼き	23
7	シチュー	24	シチュー	22	丼物	25	丼物	23
8	生姜焼き	20	生姜焼き	22	生姜焼き	22	シチュー	21
9	煮物	17	唐揚げ	21	カツ等揚げ物	19	肉じゃが	21
10	唐揚げ	16	焼肉	18	餃子	19	唐揚げ	20
順位	東海		近畿		中国		四国	
1	鍋料理	71	鍋料理	69	鍋料理	48	鍋料理	51
2	炒め物	52	カレー	41	炒め物	42	炒め物	49
3	カレー	43	炒め物	34	カレー	40	カレー	47
4	煮物	38	煮物	32	煮物	36	丼物	31
5	唐揚げ	29	ハンバーグ	28	ハンバーグ	33	ハンバーグ	31
6	ハンバーグ	23	唐揚げ	25	丼物	27	シチュー	26
7	シチュー	21	シチュー	21	シチュー	24	すき焼き	26
8	生姜焼き	20	焼き物	19	唐揚げ	22	お好み焼き	25
9	うどん	19	おでん	18	生姜焼き	21	煮物	25
10	丼物	19	カツ等揚げ物	18	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	20	唐揚げ	24
	焼肉	19	肉じゃが	18	ステーキ	20		
順位	九州		沖縄					
1	炒め物	59	炒め物	70				
2	鍋料理	54	カレー	57				
3	煮物	50	煮物	43				
4	カレー	48	丼物	38				
5	ハンバーグ	26	シチュー	30				
6	カツ等揚げ物	24	鍋料理	29				
7	唐揚げ	24	ハンバーグ	25				
8	シチュー	22	すき焼き	20				
9	生姜焼き	22	生姜焼き	19				
10	丼物	18	カツ等揚げ物	15				

地域別にみると、「カレー」「炒め物」は九州以外の地域でベスト3に入り、「カレー」は北海道、東北で第1位、「炒め物」は関東、九州、沖縄で第1位になっている。冬の代表メニューの「鍋料理」は北陸、東海、近畿、中国、四国で第1位。「ハンバーグ」「シチュー」「煮物」はすべての地域で、「丼物」は近畿以外でベスト10内に入っている。



## 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

## 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	炒め物	135	炒め物	150	鍋料理	125
2	カレー	111	カレー	125	カレー	117
3	鍋料理	90	鍋料理	114	炒め物	100
4	シチュー	65	煮物	90	煮物	88
5	丼物	61	ハンバーグ	83	丼物	70
6	煮物	60	シチュー	71	ハンバーグ	69
7	ハンバーグ	49	丼物	71	唐揚げ	52
8	生姜焼き	36	生姜焼き	62	カツ等揚げ物	50
9	唐揚げ	35	唐揚げ	54	シチュー	47
10	カツ等揚げ物	34	カツ等揚げ物	41	すき焼き	41
順位	700～999万円		1000万円以上			
1	鍋料理	117	鍋料理	46		
2	カレー	93	炒め物	45		
3	炒め物	80	カレー	44		
4	煮物	73	煮物	31		
5	唐揚げ	52	ハンバーグ	30		
6	ハンバーグ	51	生姜焼き	25		
7	カツ等揚げ物	41	シチュー	24		
8	丼物	41	カツ等揚げ物	22		
9	生姜焼き	40	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	22		
10	すき焼き	35	すき焼き	19		
			ステーキ	19		
			丼物	19		

世帯年収別にみると、「カレー」「炒め物」「鍋料理」はベスト3に入っており、出現数も多い。「煮物」は300万円以上の層で第4位となっている。「丼物」「煮物」「ハンバーグ」「カツ等揚げ物」は全ての層でベスト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

## 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	76	カレー	110	炒め物	167
2	炒め物	70	鍋料理	80	鍋料理	149
3	鍋料理	61	炒め物	65	カレー	135
4	煮物	46	ハンバーグ	64	煮物	102
5	ハンバーグ	43	丼物	54	シチュー	93
6	丼物	42	カツ等揚げ物	51	ハンバーグ	87
7	シチュー	33	唐揚げ	47	丼物	80
8	唐揚げ	30	煮物	44	生姜焼き	64
9	生姜焼き	28	シチュー	32	唐揚げ	61
10	カツ等揚げ物	25	生姜焼き	30	カツ等揚げ物	49
順位	子供がいない世帯		高齢者のみの世帯			
1	鍋料理	158	炒め物	56		
2	炒め物	154	鍋料理	46		
3	カレー	127	カレー	45		
4	煮物	110	煮物	41		
5	ハンバーグ	74	すき焼き	32		
6	シチュー	62	丼物	24		
7	丼物	62	生姜焼き	22		
8	生姜焼き	59	シチュー	20		
9	唐揚げ	51	カツ等揚げ物	19		
10	すき焼き	49	唐揚げ	19		

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位になっている。20歳代の成人がいる世帯、高齢者のみの世帯では「炒め物」が第1位、「鍋料理」が第2位。子供がいない世帯では「鍋料理」が第1位になっている。

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。成長期の子供がいる世帯以外では「煮物」が5位以内に入っている。

## 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	536
2	鍋料理	520
3	カレー	497
4	煮物	358
5	ハンバーグ	287
6	丼物	262
7	シチュー	245
8	唐揚げ	209
9	生姜焼き	206
10	カツ等揚げ物	188
11	すき焼き	153
12	肉じゃが	137
13	焼肉	123
14	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	120
15	うどん	117
16	ステーキ	116
17	おでん	112
18	焼き物	110
19	餃子	105
20	お好み焼き	104
21	水炊き	97
22	豚汁 / 汁物	84
22	焼きそば	84
24	キムチ鍋	83
25	スープ / ポトフ	74
26	スパゲティ / パスタ	72
27	麻婆豆腐	71
28	ソテー	65
29	グラタン / ドリア	63
30	照り焼き	54
30	蒸し物	54

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する。

上位の3つのうち「カレー」「炒め物」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・豚肉それぞれの1位のメニューである。外食・内食を問わず、「炒め物」「カレー」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

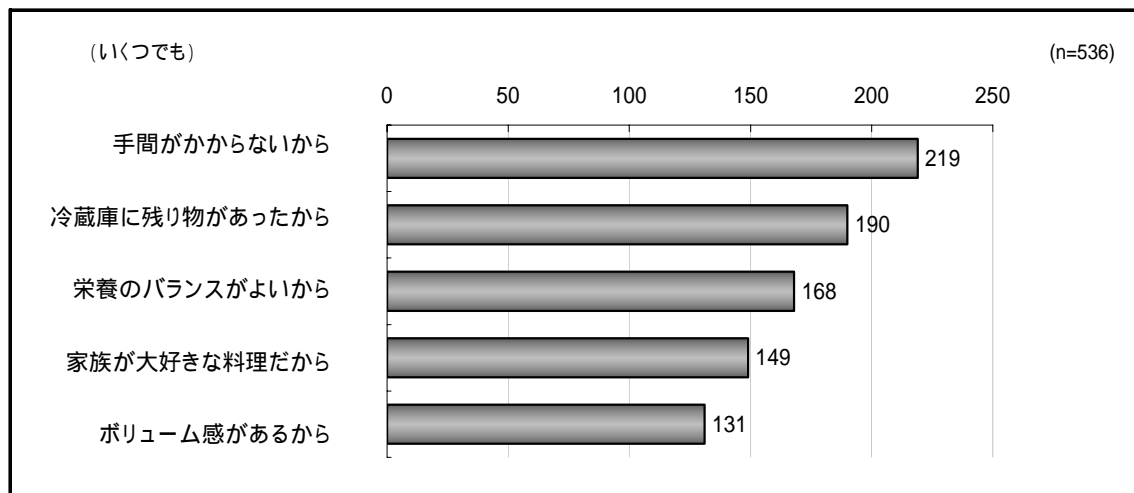
## 2. 手作りした夕食のメニュー

## 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	536	100.0	278.2	210.6	140.9
1	豚肉	305	56.9	241.6	192.5	127.4
2	鶏肉	73	13.6	243.7	276.6	102.3
3	挽肉	45	8.4	178.9	164.0	117.4
4	和牛	34	6.3	670.8	214.6	330.0
5	輸入牛肉	33	6.2	309.0	260.8	125.4
6	その他の精肉	24	4.5	320.2	230.0	164.2
7	和牛以外の国産牛	22	4.1	405.5	237.3	212.7

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、平均単価を分析する。肉の種類は豚肉が56.9%と圧倒的に多く、鶏肉が13.6%と続く。全体の平均使用金額は278.2円、平均使用量は210.6g、100グラム当たりの平均単価は140.9円である。また平均食卓人数は2.68人である。

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

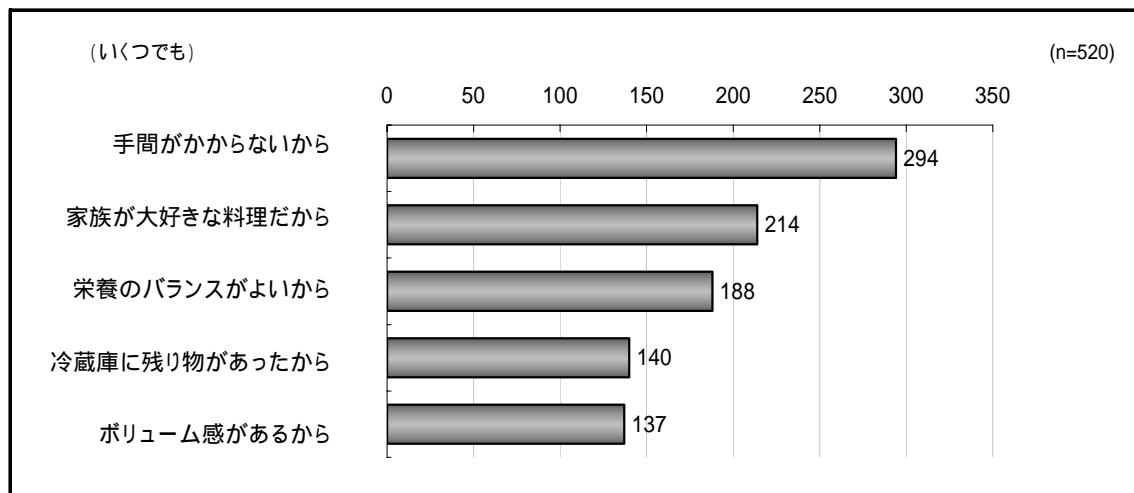
## 2. 手作りした夕食のメニュー

## 3) 手作りメニュー 2 位 (鍋料理) 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 位で使った肉の種類・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	520	100.0	375.8	279.8	142.6
1	豚肉	275	52.9	382.4	278.7	147.3
2	鶏肉	154	29.6	331.2	292.1	122.3
3	挽肉	47	9.0	254.0	222.2	112.3
4	その他の精肉	26	5.0	451.6	293.2	184.1
5	和牛	9	1.7	1286.4	317.3	350.1
6	和牛以外の国産牛	6	1.2	502.5	315.2	177.3
7	輸入牛肉	3	0.6	323.3	347.3	89.8

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「鍋料理」は、使用した肉の種類は豚肉が52.9%で最も多く、鶏肉が29.6%と続く。牛肉(和牛、和牛以外の国産牛、輸入牛肉の合計)が3.5%にとどまる。全体の平均使用金額は375.8円、平均使用量は279.8g、100グラム当たりの平均単価は142.6円である。また平均食卓人数は2.89人である。

動機は「手間がかからないから」が最も多い。

## 6 食肉を使った夕食料理メニュー

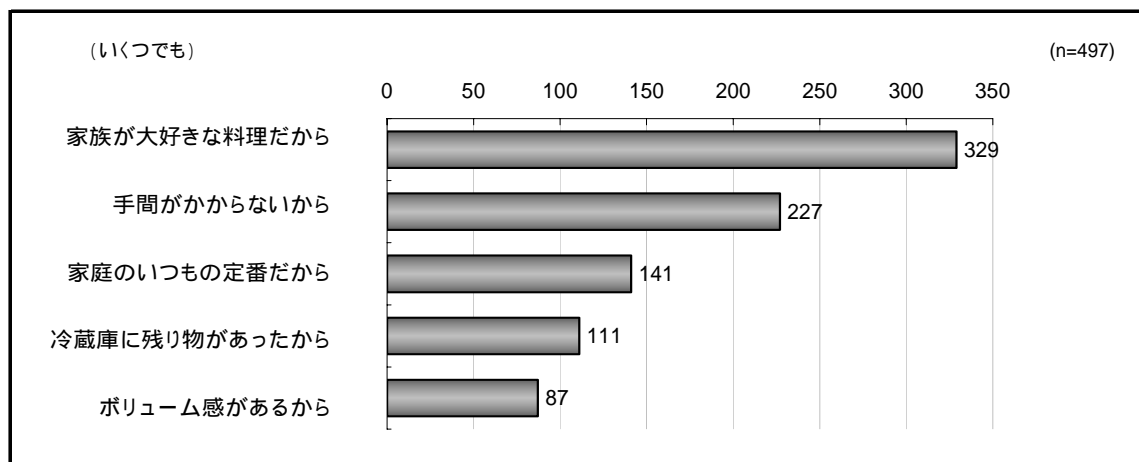
## 2. 手作りした夕食のメニュー

## 4) 手作りメニュー3位(カレー)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	497	100.0	333.8	254.6	148.8
1	豚肉	215	43.3	281.6	239.0	124.5
2	鶏肉	88	17.7	319.8	316.0	104.4
3	輸入牛肉	57	11.5	369.5	283.7	136.5
4	和牛	56	11.3	572.1	223.7	332.3
5	挽肉	48	9.7	239.0	236.9	110.6
6	和牛以外の国産牛	29	5.8	389.6	207.3	206.5
7	その他の精肉	4	0.8	344.5	312.5	102.3

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「カレー」は、使用した肉の種類は豚肉が43.3%で最も多いが、牛肉（和牛、和牛以外の国産牛、輸入牛肉の合計）が28.6%、鶏肉が17.7%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ている。全体の平均使用金額は333.8円、平均使用量は254.6g、100グラム当たりの平均単価は148.8円である。また平均食卓人数は2.95人である。

動機は「家族が大好きな料理だから」が最も多く、次いで「手間がかからないから」が続く。

## 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する。

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する。

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	342	炒め物	390	鍋料理	218	鍋料理	83	煮物	48
2	鍋料理	256	鍋料理	369	炒め物	202	すき焼き	36	鍋料理	47
3	ハンバーグ	212	カレー	361	煮物	108	カレー	22	すき焼き	36
4	炒め物	211	煮物	236	カレー	79	お好み焼き	19	炒め物	34
5	煮物	196	丼物	210	シチュー	73	唐揚げ	17	シチュー	29
6	唐揚げ	169	ハンバーグ	182	生姜焼き	73	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	17	カツ等揚げ物	28
7	生姜焼き	156	シチュー	160	すき焼き	69	水炊き	17	ステーキ	27
8	丼物	153	生姜焼き	136	丼物	65	焼肉	17	ハンバーグ	21
9	カツ等揚げ物	132	カツ等揚げ物	122	カツ等揚げ物	61	ハンバーグ	16	カレー	19
10	シチュー	128	唐揚げ	117	ハンバーグ	53	キムチ鍋	14	焼肉	18
11	すき焼き	107	すき焼き	103	豚汁 / 汁物	49	おでん	13	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	16
12	焼肉	93	肉じゃが	95	水炊き	49	シチュー	11	焼き物	16
13	肉じゃが	87	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	89	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	48	餃子	10	唐揚げ	15
14	餃子	79	うどん	82	キムチ鍋	47	ステーキ	8	おでん	13
15	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	76	焼き物	78	肉じゃが	44	うどん	7	餃子	12
16	お好み焼き	70	焼肉	74	唐揚げ	40	カツ等揚げ物	7	丼物	12
17	焼き物	70	お好み焼き	70	うどん	37	丼物	6	ソテー	10
18	ステーキ	66	ステーキ	69	ステーキ	37	炒め物	5	焼豚 / 煮豚	10
19	水炊き	60	水炊き	67	焼肉	36	焼鳥	5	ロールキャベツ	10
20	豚汁 / 汁物	55	焼きそば	67	スープ / ポトフ	35	煮物	4	グラタン / ドリア	9
							焼きそば	4		

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、「鍋料理」は健康・元気感、楽しさ感の2つのイメージで第1位、おいしさ感、便利・お得感、グルメ(チャレンジ)感で第2位である。すべて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。

「炒め物」は便利・お得感で第1位、健康・元気感で第2位である。「カレー」は、おいしさ感で第1位、便利・お得感、楽しさ感で第3位である。また、「煮物」はグルメ(チャレンジ)感で第1位、健康・元気感で第3位、便利・お得感で第4位、おいしさ感で第5位と、4つのイメージで上位になっており、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」は、おいしさ感で第3位、便利・お得感で第6位になっている。



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 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				
	H22年 6月	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				
	今 回	カレー	鍋料理	ハンバーグ	炒め物	煮物	唐揚げ	生姜焼き	丼物	カツ等揚げ物	シチュー				
便利・お得感	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	肉じゃが	唐揚げ	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				
	H22年 6月	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				
	今 回	炒め物	鍋料理	カレー	煮物	丼物	ハンバーグ	シチュー	生姜焼き	カツ等揚げ物	唐揚げ				
健康・元気感	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				
	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			
	H22年 6月	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				
	今 回	鍋料理	炒め物	煮物	カレー	シチュー	生姜焼き	すき焼き	丼物	カツ等揚げ物	ハンバーグ				
楽しさ感	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				
	H22年 6月	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				
	今 回	鍋料理	すき焼き	カレー	お好み焼き	唐揚げ	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	水炊き	焼肉	ハンバーグ	キムチ鍋				
グルメ(チャレンジ)感	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			
	H22年 6月	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			
	今 回	煮物	鍋料理	すき焼き	炒め物	シチュー	カツ等揚げ物	ステーキ	ハンバーグ	カレー	焼肉				

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

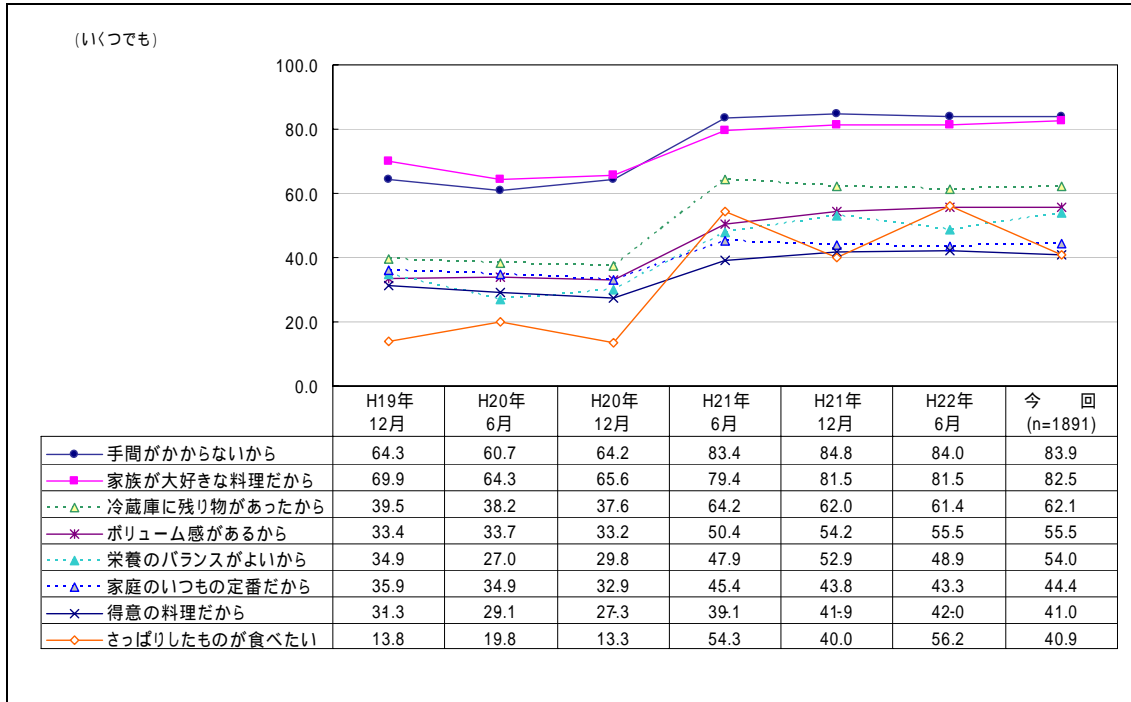
集約イメージ別ベスト10の変化をみると、おいしさ感の第1位は7回連続で「カレー」。また、冬は「鍋料理」、夏は「炒め物」が交互に第2位になっており、季節によりおいしいと感じるメニューが変化することが明らかである。その中で季節に左右されずに「カレー」の人気の高いことがわかる。

## 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: %)



- 42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」(83.9%)が第1位、「家族が大好きな料理だから」(82.5%)が第2位である。出現度の変化はほとんどみられない。

前回上昇した「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15.3ポイントと大きく減少している。

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見られている。

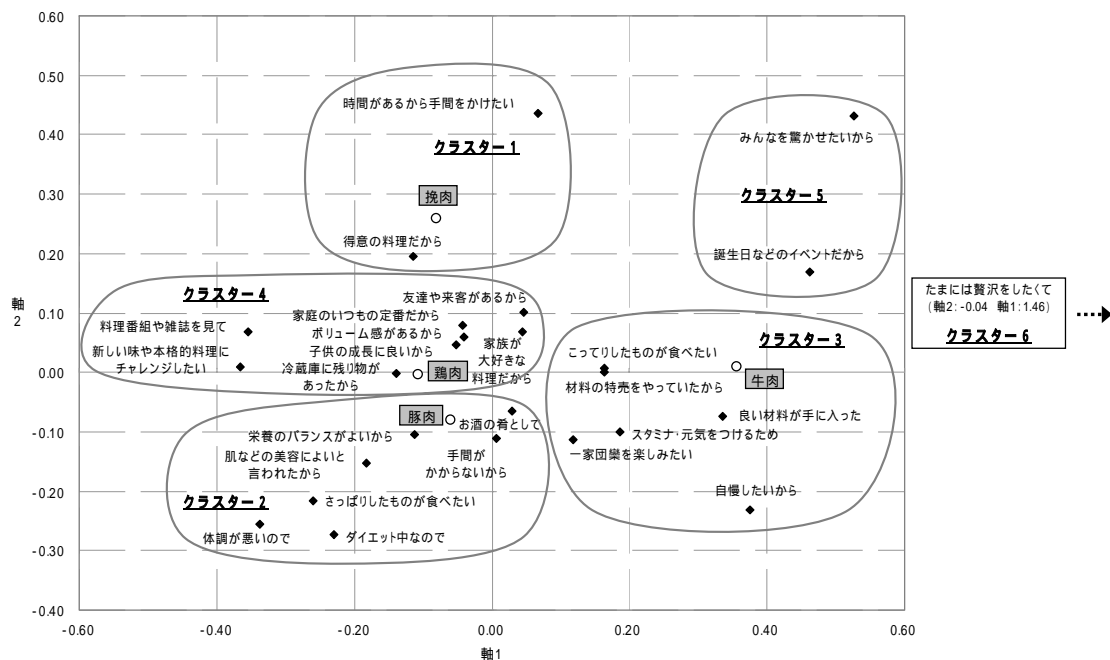
## 7 肉料理に関するイメージ分析

### 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66.11%、軸2は26.78%であった。つまり2つの軸で表されたこの図は92.89%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:時間をかけて得意料理グループ】

肉の種類は「挽肉」、動機は「時間があるから手間をかけたい」「得意の料理だから」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位は「ハンバーグ」が突出。次いで「餃子」「麻婆豆腐」と続く。

### 【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、「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」「鍋料理」「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「良い材料が手に入った」「スタミナ・元気をつけるため」「一家団欒を楽しみたい」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:家庭の定番料理グループ】

肉の種類は「鶏肉」、動機は「家庭のいつもの定番だから」「家族が大好きな料理だから」「子供の成長に良いから」という家族目線のものが属す。「唐揚げ」「煮物」「鍋料理」「シチュー」が鶏肉を使った夕食メニューとして並んでいる。

### 【クラスター5:イベントグループ】

「みんなを驚かせたいから」「誕生日などのイベントだから」が属す。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。

### 【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。