

第 章 消費者の肉の好み

1 食肉の好き嫌い

図表 - 1 食肉の好き嫌い:年代別、地域別

(単位:%)

(ひとつだけ)		好き	どちらかといえは好き	好きでも嫌いでもない	どちらかといえは嫌い	嫌い	好き計	嫌い計
全 体 (n=2000)		55.5	27.1	13.1	2.9	1.6	82.6	4.4
年 代 別	20代 (n=400)	68.5	17.8	11.0	1.5	1.3	86.3	2.8
	30代 (n=400)	63.8	25.5	7.5	1.8	1.5	89.3	3.3
	40代 (n=400)	58.8	26.5	10.3	3.3	1.3	85.3	4.5
	50代 (n=400)	47.0	31.8	16.0	3.3	2.0	78.8	5.3
	60代以上 (n=400)	39.3	34.0	20.5	4.5	1.8	73.3	6.3
地 域 別	北海道 (n=200)	54.0	26.5	16.0	3.0	0.5	80.5	3.5
	東北 (n=200)	51.5	30.0	13.5	3.0	2.0	81.5	5.0
	関東 (n=200)	57.0	28.0	10.5	2.0	2.5	85.0	4.5
	北陸 (n=200)	52.0	29.5	10.0	5.0	3.5	81.5	8.5
	東海 (n=200)	48.5	27.0	18.0	5.0	1.5	75.5	6.5
	近畿 (n=200)	56.0	28.0	13.0	2.0	1.0	84.0	3.0
	中国 (n=200)	53.0	27.5	14.5	3.0	2.0	80.5	5.0
	四国 (n=200)	59.0	26.0	13.0	2.0	0.0	85.0	2.0
	九州 (n=200)	64.5	25.5	7.0	2.0	1.0	90.0	3.0
	沖縄 (n=200)	59.0	23.0	15.0	1.5	1.5	82.0	3.0

食肉の好き嫌いを見ると、「好き」が55.5%、「どちらかといえは好き」が27.1%で、これらを合計した「好き計」は82.6%に及ぶ。一方、「嫌い」と「どちらかといえは嫌い」を合計した「嫌い計」は4.4%にとどまる。

年代別に見ると、年代が低いほど「好き」の割合が高く、30代以下では60%台になっている。「どちらかといえは好き」と「どちらかといえは嫌い」の割合は、年代が高いほど高くなる傾向にある。60代以上は他の年代に比べて「好き計」が低いものの7割を超えており、「嫌い計」は1割に満たない。高年齢になると『肉好き』は減少するが、『肉嫌い』が増加するわけではないことがわかる。

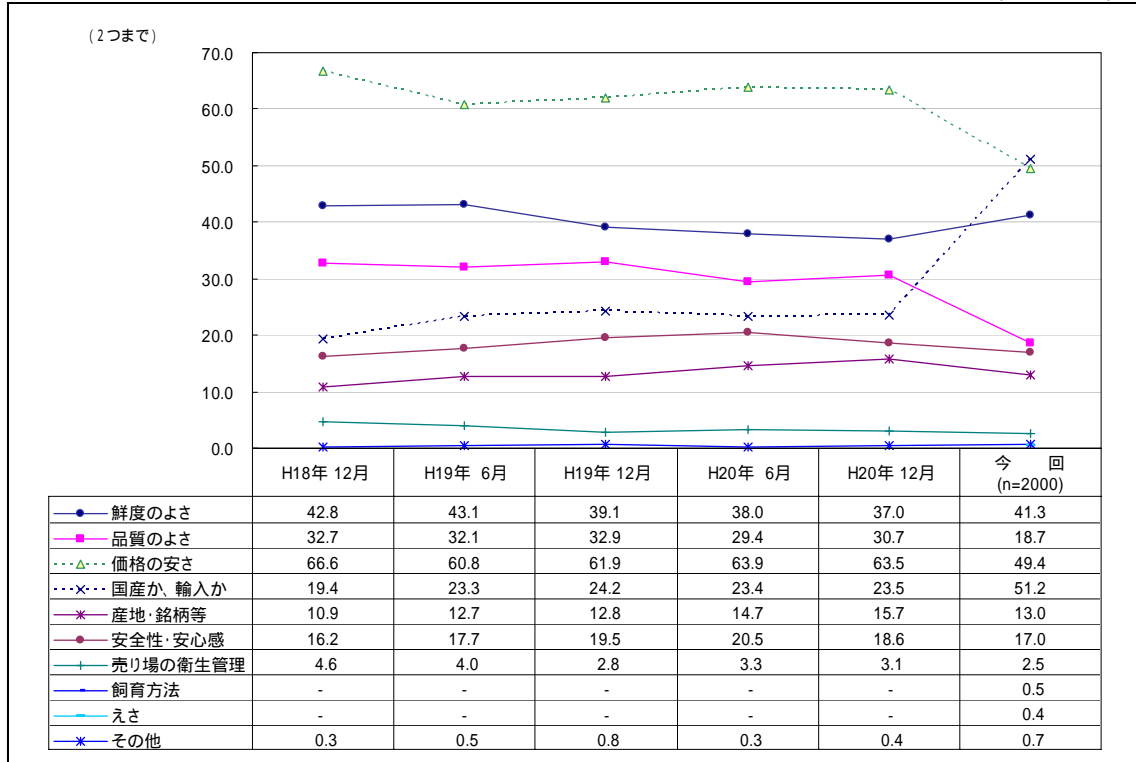
地域別に見ると、「好き」の割合は東海で48.5%と低く、九州で64.5%と高い。このほかの地域では50%台となっている。

2 食肉の選定基準

1. 食肉購入の際の選定基準

図表 -2 食肉購入の際の選定基準

(単位:%)



食肉購入の際の選定基準について見ると、最も高いのは「国産か、輸入か」であり、51.2%の人がこれを挙げている。僅差で「価格の安さ」(49.4%)が続き、次いで「鮮度の良さ」(41.3%)となっている。

前回調査までの過去5回では、多少スコアの変動はあったものの、各項目の順位と大まかな傾向に大きな変化は見られなかった。しかし今回の調査ではスコアの変動が激しく、順位も大きく変わっている。前回まで23%前後だった「国産か・輸入か」は27.7ポイント上昇し、最大の選定基準となった。前回まで60%台だった「価格の安さ」は今回14.1ポイント減少し、順位が「国産か・輸入か」と入れ替わった。

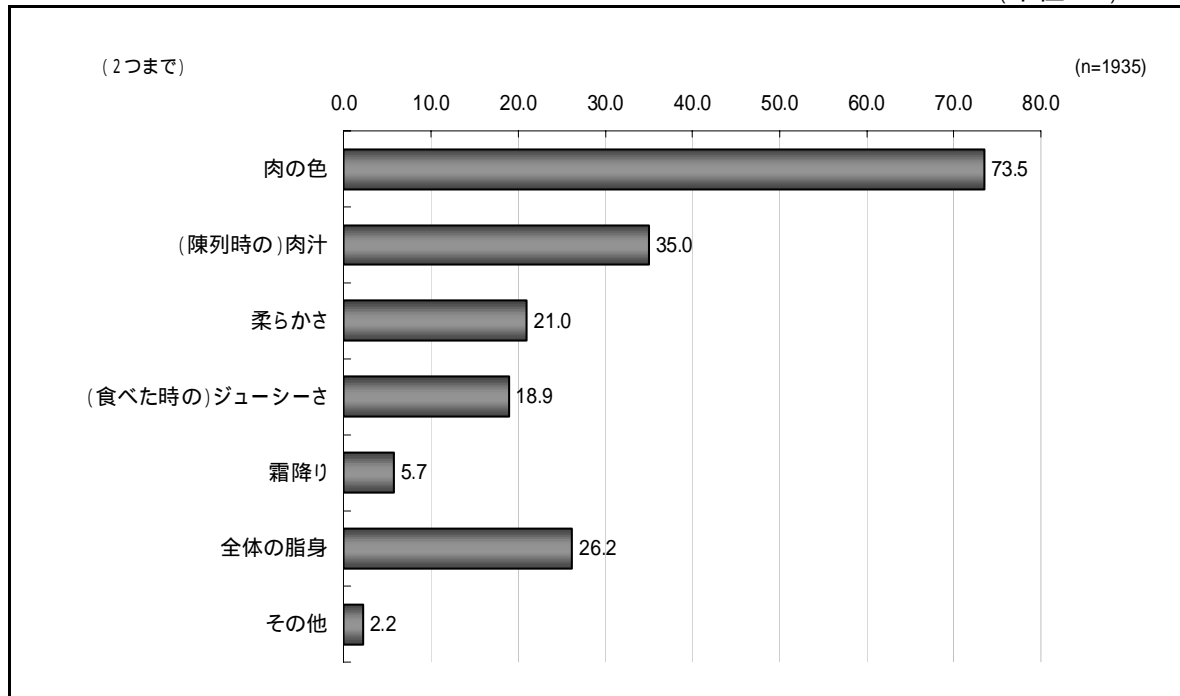
昨今の食の安全に関する問題や、食糧自給率をあげるための地産地消キャンペーンの報道などの影響が大きいと思われる。

2 食肉の選定基準

2. 購入時の肉質留意点

図表 -3 購入時の肉質留意点

(単位: %)



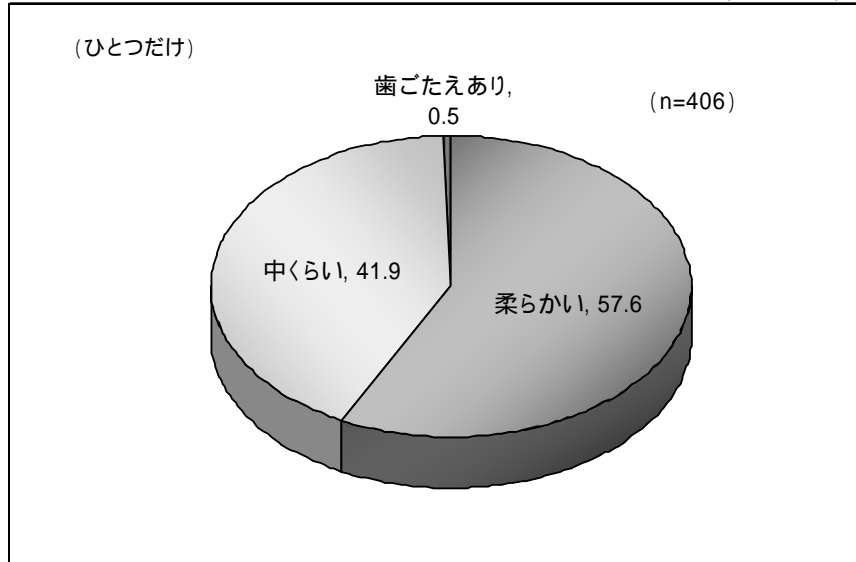
購入時の肉質留意点では、「肉の色」を挙げる人が最も多く 73.5%となっており、2 番目の「(陳列時の)肉汁」が 35.0%、3 番目の「全体の脂身」が 26.2%と続いている。「柔らかさ」(21.0%)や、「(食べた時の)ジューシーさ」(18.9%)も 2 割近くの人が挙げたが、「霜降り」に関しては 5.7%で購入時に留意する人の割合はごく少ない。

2 食肉の選定基準

3. 好みのやわらかさと脂身の量

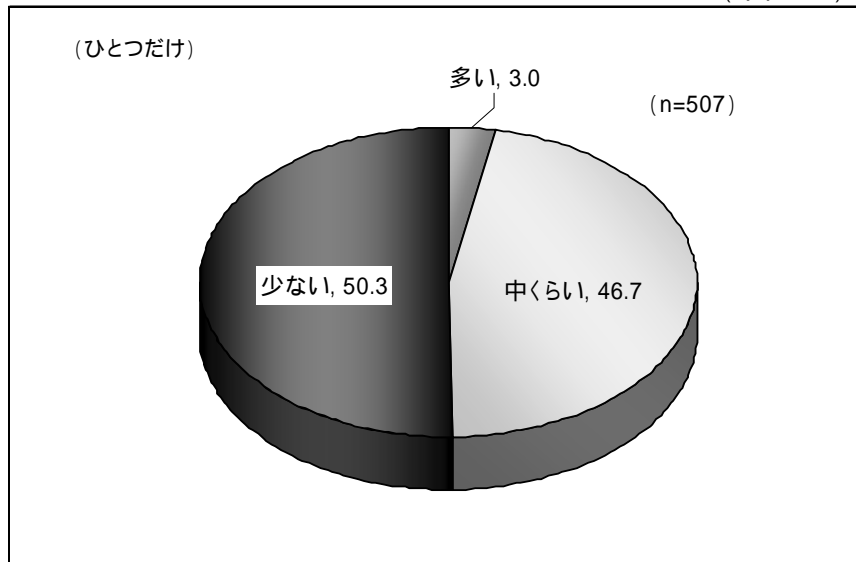
図表 -4 好みの柔らかさ

(単位: %)



図表 -5 好みの脂身の量

(単位: %)



好みの肉の柔らかさを見ると、「柔らかい」が57.6%と過半数を占め、「中くらい」が41.9%となった。「歯ごたえあり」は0.5%にすぎない。

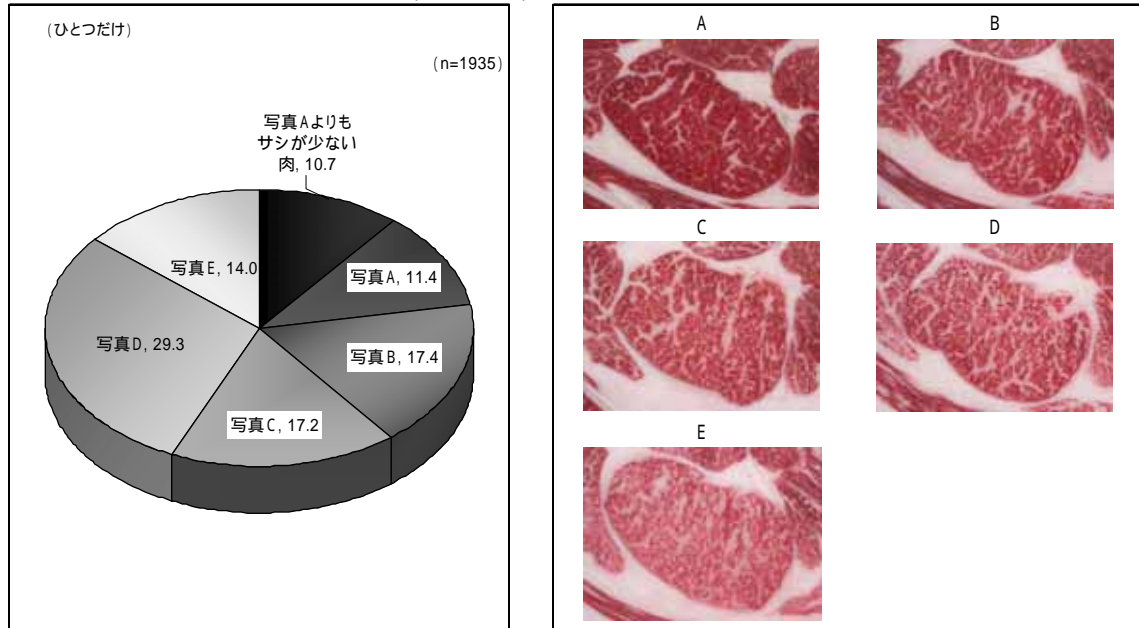
好みの肉の脂身の量を見ると、「少ない」が50.3%を占めて最も多いが、「中くらい」も46.7%と「少ない」とほぼ同程度の割合となっている。「多い」は3.0%にとどまる。

肉は柔らかく、脂身は少なめかやや多い程度が好まれているといえる。

2 食肉の選定基準

4. 好みの牛肉のサシの量

図表 -6 好みの牛肉のサシの量
(単位: %)

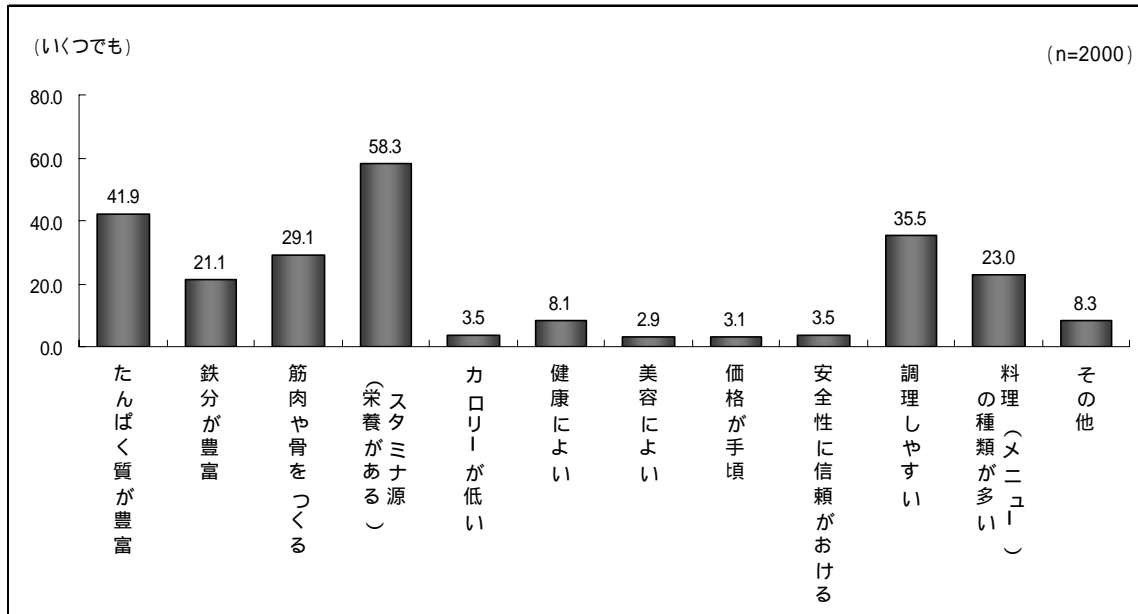


好みの牛肉のサシの量を見ると、「写真 D」を選んだ人が最も多く、29.3%となった。次いで「写真 B」が 17.4%、「写真 C」が 17.2%と多いが、「写真 E」も 14.0%と差が小さく、好み分散している。

3 牛肉のイメージと好きな部位

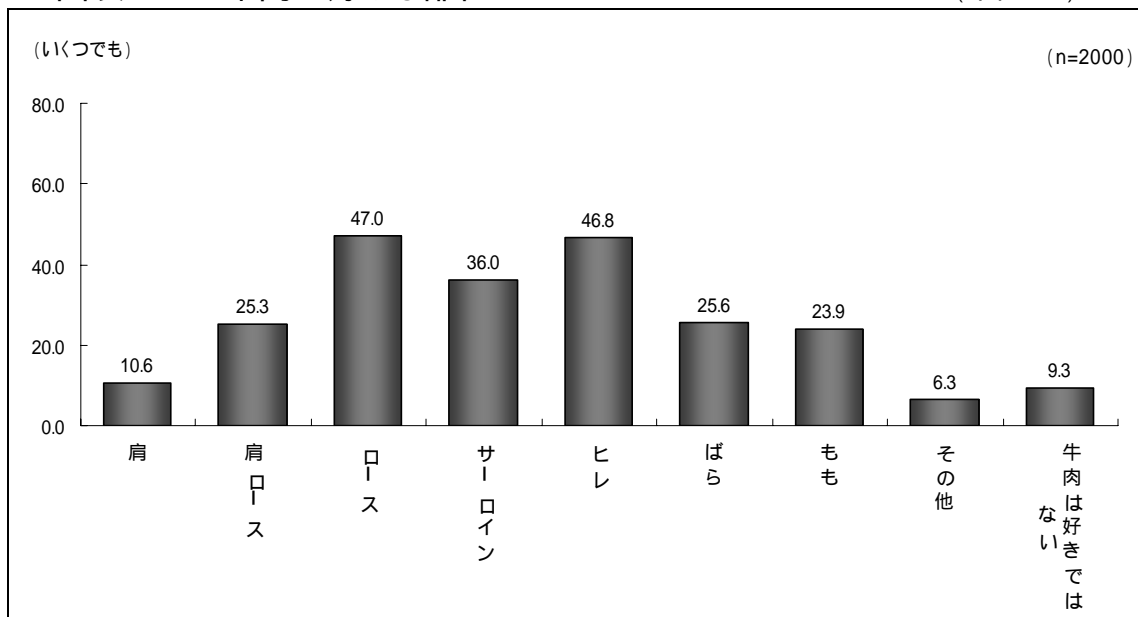
図表 - 7 牛肉に対するイメージ

(単位: %)



図表 - 8 牛肉の好きな部位

(単位: %)

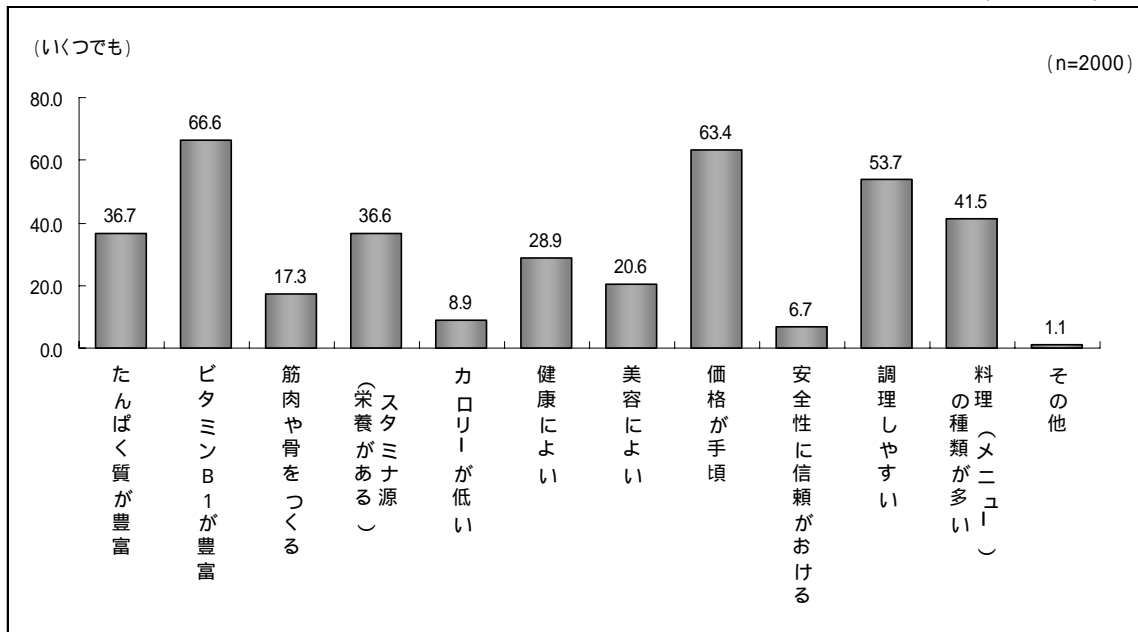


牛肉に対するイメージをみると、「スタミナ源 (栄養がある)」が 58.3% と最も多く挙げられた。以下「たんぱく質が豊富」が 41.9%、「調理しやすい」が 35.5% で続く。栄養が評価されていることがわかる。

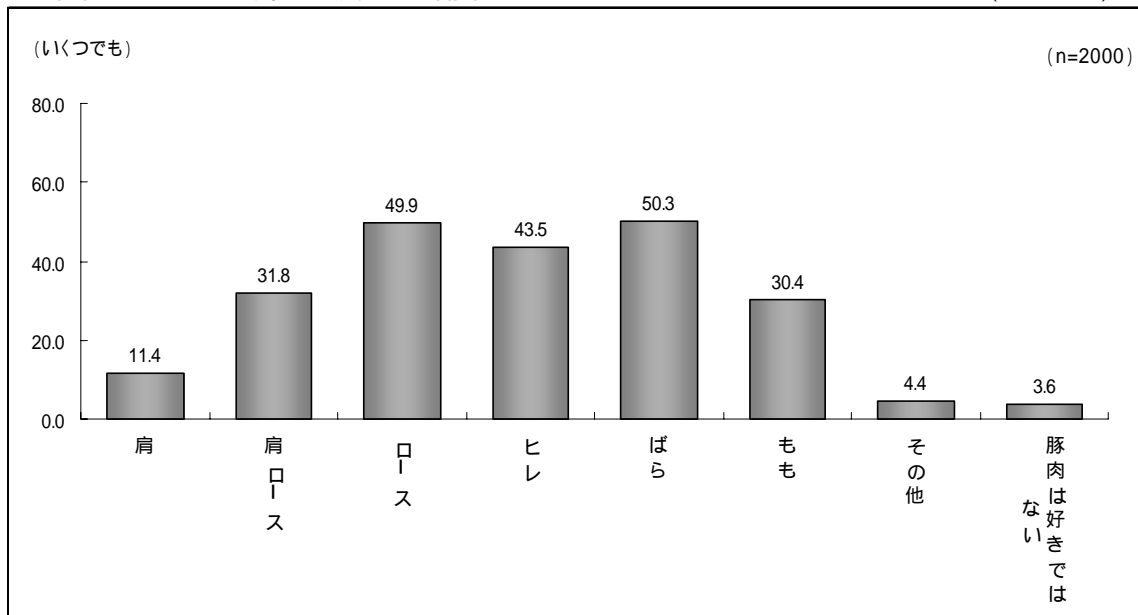
牛肉の好きな部位としては、「ロース」が 47.0%、「ヒレ」が 46.8% と多い。次いで「サーロイン」が 36.0% と多く、高級な部位が好まれている。「牛肉は好きではない」は 9.3% となっている。

4 豚肉のイメージと好きな部位

図表 - 9 豚肉に対するイメージ (単位: %)



図表 - 10 豚肉の好きな部位 (単位: %)

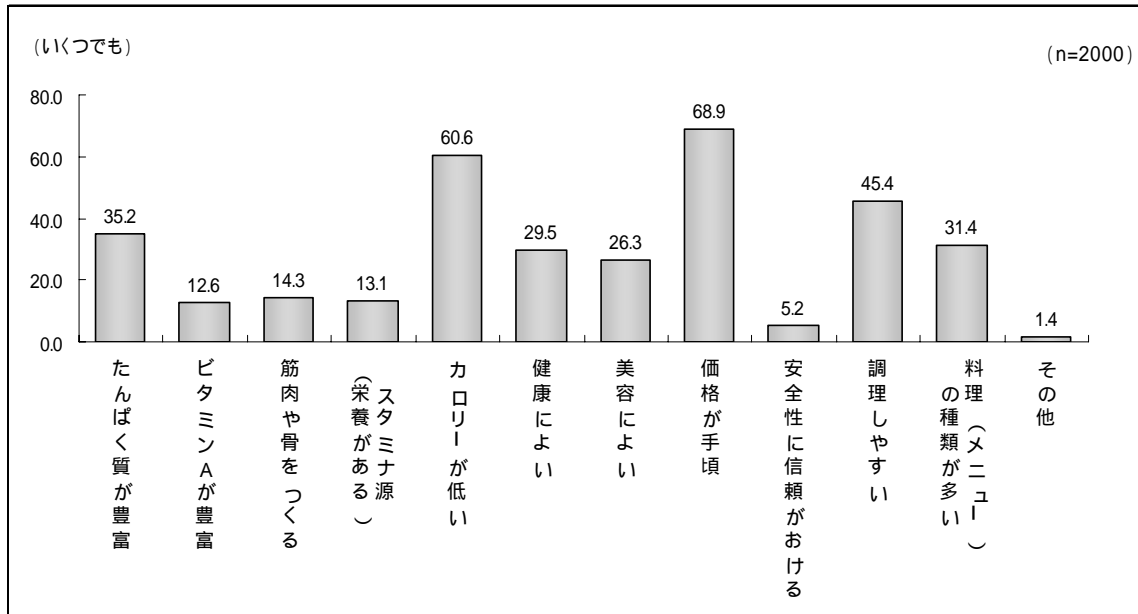


豚肉に対するイメージをみると、「ビタミン B1 が豊富」が 66.6%、「価格が手頃」が 63.4%と 6 割を超えた。以下「調理しやすい」が 53.7%、「料理 (メニュー) の種類が多い」が 41.5%で続き、手軽さが評価されていることがわかる。

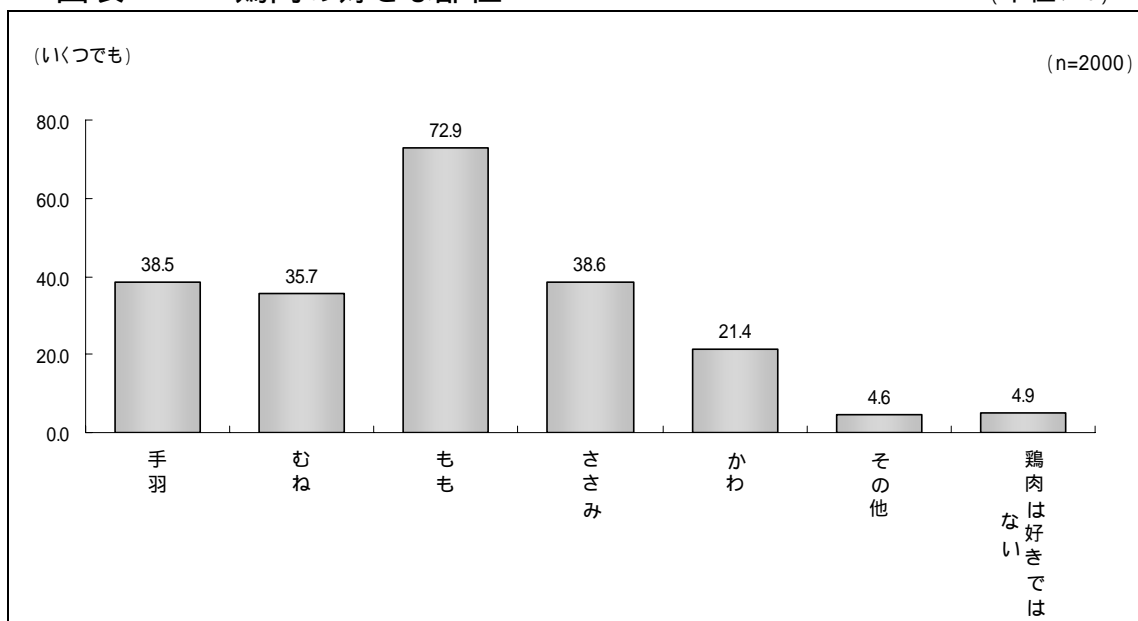
豚肉の好きな部位としては、「ばら」が 50.3%、「ロース」が 49.9%、「ヒレ」が 43.5%と多い。価格が手頃な「ばら」は人気もあることがわかる。「豚肉は好きではない」は 3.6%にとどまる。

5 鶏肉のイメージと好きな部位

図表 -11 鶏肉に対するイメージ (単位: %)



図表 -12 鶏肉の好きな部位 (単位: %)



鶏肉に対するイメージをみると、「価格が手頃」が68.9%と最も多く挙げられた。次いで「カロリーが低い」が60.6%で、この2項目が6割を超えた。これに「調理しやすい」が45.4%で続き、栄養素以外の項目が上位となった。

鶏肉の好きな部位としては、「もも」が72.9%と突出した。以下「ささみ」が38.6%、「手羽」が38.5%、「むね」が35.7%と同水準で続く。「鶏肉は好きではない」は4.9%となっている。

6 肉を使った料理で好きなメニュー

図表 -13 肉を使った料理で好きなメニュー：ベスト10
(単位：%)

順位	メニュー	
1	焼肉	15.3
2	唐揚げ	12.7
3	ハンバーグ	10.3
4	ステーキ	9.8
5	カツ等揚げ物	5.7
6	すき焼き	5.2
7	生姜焼き	4.5
8	しゃぶしゃぶ / 冷しゃぶ	3.8
9	焼豚 / 煮豚	3.2
10	カレー	3.0

肉を使った料理で好きなメニュー上位には、肉そのものの味や食感を楽しむ料理が並んだ。ベスト3は「焼肉」(15.3%)、「唐揚げ」(12.7%)、「ハンバーグ」(10.3%)。ベスト10メニューを作る際に使用する肉の種類を考えると、牛肉、豚肉、鶏肉、挽肉と偏りが無い。

夕食料理メニュー出現数ベスト10(図表 -27~30 参照)で1位と2位を占めた「炒め物」「カレー」が大きく順位が下がる。

