

## 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 ば好き	好きでも 嫌いでもない	どちらかといえ ば嫌い	嫌い	好き計	嫌い計
全 体 (n=2000)		51.6	30.2	14.1	3.1	1.1	81.8	4.2
年 代 別	20代 (n=400)	63.8	24.5	7.8	2.8	1.3	88.3	4.0
	30代 (n=400)	61.5	28.8	7.3	1.8	0.8	90.3	2.5
	40代 (n=400)	59.0	28.0	10.3	2.0	0.8	87.0	2.8
	50代 (n=400)	42.8	35.0	16.8	4.5	1.0	77.8	5.5
	60代以上 (n=400)	31.0	34.8	28.3	4.3	1.8	65.8	6.0
地 域 別	北海道 (n=200)	56.0	26.5	13.0	2.5	2.0	82.5	4.5
	東北 (n=200)	46.0	37.0	13.0	3.0	1.0	83.0	4.0
	関東 (n=200)	53.0	28.5	17.5	1.0	0.0	81.5	1.0
	北陸 (n=200)	51.5	29.0	14.0	3.5	2.0	80.5	5.5
	東海 (n=200)	47.0	34.5	12.0	5.5	1.0	81.5	6.5
	近畿 (n=200)	54.5	31.5	10.0	3.5	0.5	86.0	4.0
	中国 (n=200)	52.5	28.0	15.5	2.0	2.0	80.5	4.0
	四国 (n=200)	50.0	35.5	12.0	1.5	1.0	85.5	2.5
	九州 (n=200)	58.5	27.0	10.5	4.0	0.0	85.5	4.0
	沖縄 (n=200)	47.0	24.5	23.0	4.0	1.5	71.5	5.5

食肉の好き嫌いをみると、「好き」が51.6%、「どちらかといえば好き」が30.2%で、これらを合計した「好き計」は81.8%におよぶ。一方、「嫌い」と「どちらかといえば嫌い」を合計した「嫌い計」は4.2%にとどまる。

年代別にみると、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。「好きでも嫌いでもない」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65.8%と低いが、「嫌い計」も6.0%にとどまり、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。

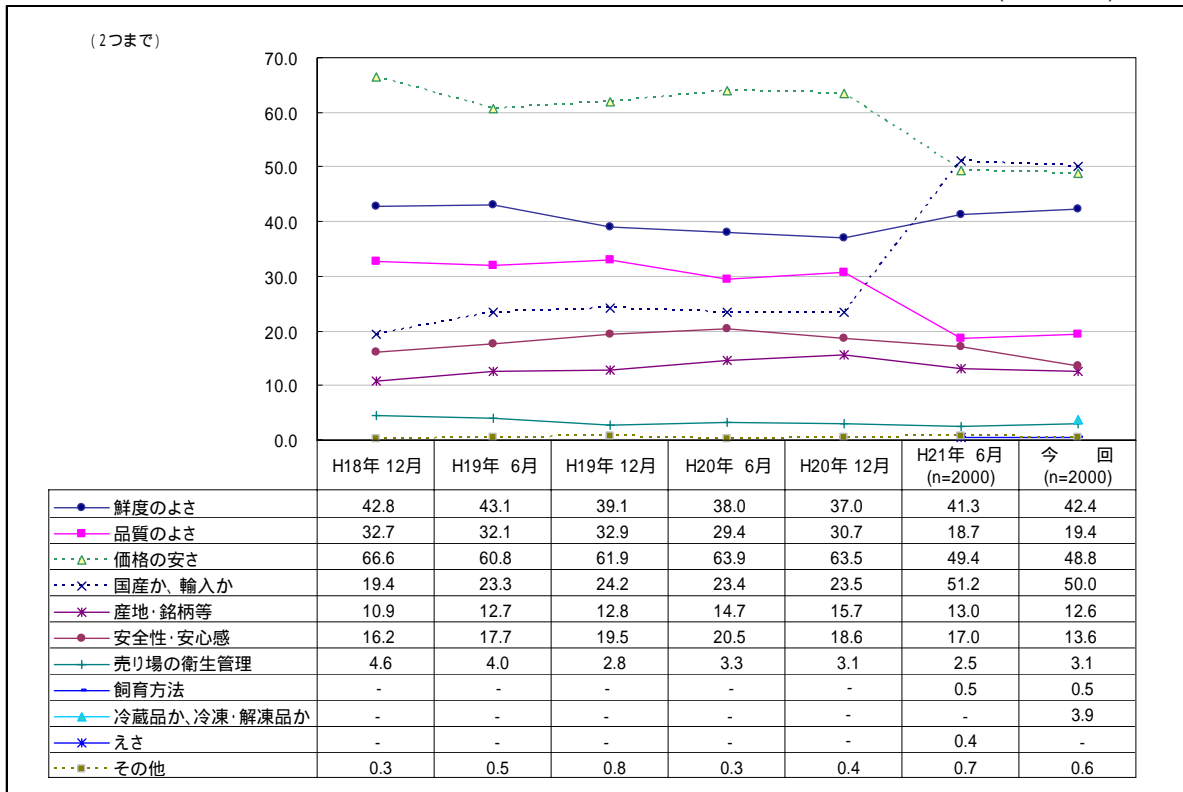
地域別にみると、「好き」の割合は九州(58.5%)で高く、東北(46.0%)、東海、沖縄(ともに47.0%)で低い。

## 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みると、「国産か、輸入か」が50.0%と最も多く挙げられている。僅差で「価格の安さ」(48.8%)が続き、次いで「鮮度のよさ」(42.4%)となっている。

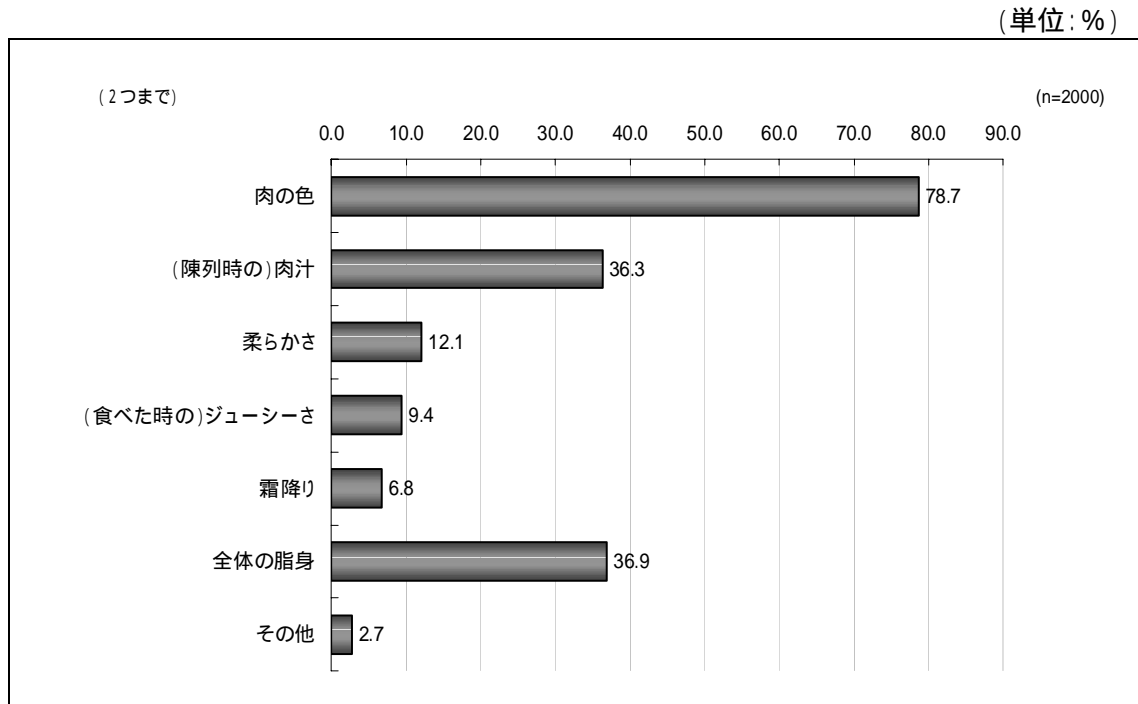
前回とのスコアの差が一番大きかったのは「安全性・安心感」で、3.4ポイント減少。食の安全に対する危機意識が若干落ち着いたと考えられる。

また、今回初めて測定した「冷蔵か、冷凍・解凍品か」は3.9%となった。

## 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



購入時の肉質留意点では、「肉の色」を挙げる人が78.7%と特に多い。これに「全体の脂身」(36.9%)と「(陳列時の)肉汁」(36.3%)がほぼ同スコアで続く。

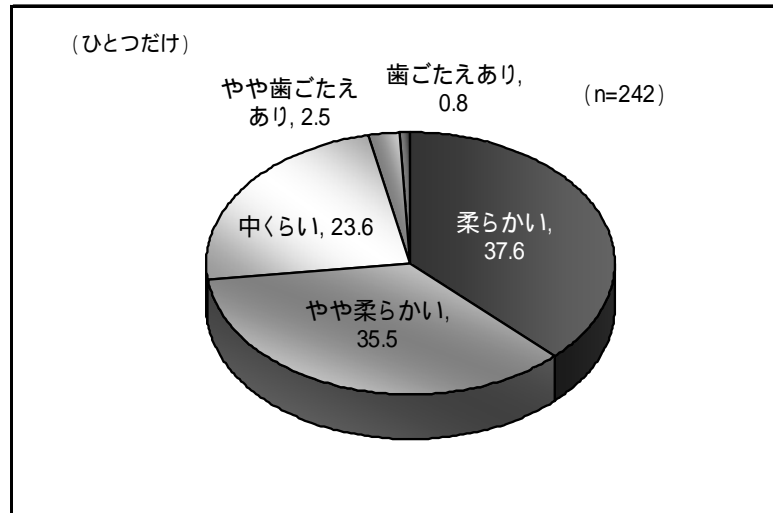
「柔らかさ」(12.1%)や「(食べた時の)ジューシーさ」(9.4%)も1割前後の人が挙げたが、「霜降り」に関しては6.8%にとどまり、購入時に留意する人は少数派である。

2 食肉の選定基準

3. 好みのやわらかさと脂身の量

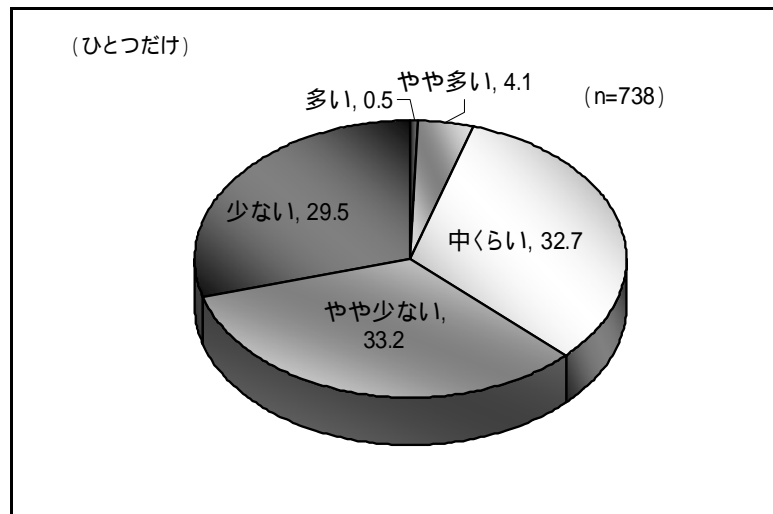
図表 -4 好みの柔らかさ

(単位:%)



図表 -5 好みの脂身の量

(単位:%)



好みの肉の柔らかさをみると、「柔らかい」が37.6%、「やや柔らかい」が35.5%で、計73.1%。「中くらい」は23.6%。「歯ごたえあり」(0.8%)、「やや歯ごたえあり」(2.5%)を好む人は少なかった。

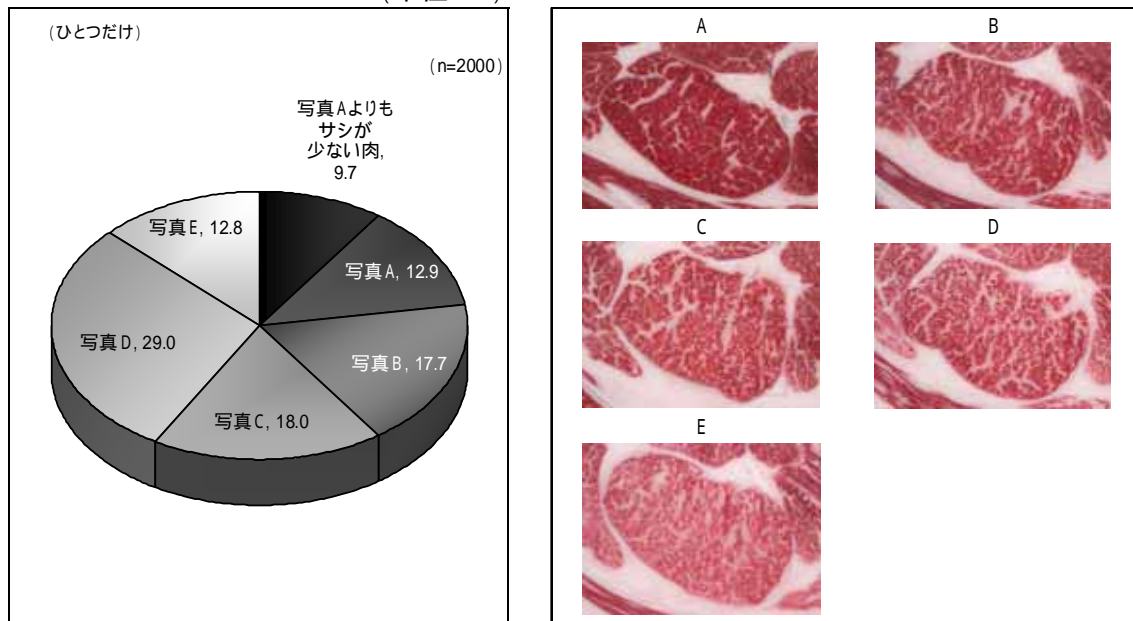
好みの肉の脂身の量は、「少ない」が29.5%、「やや少ない」が33.2%で、計62.7%。「中くらい」は32.7%。「多い」(0.5%)や「やや多い」(4.1%)を好む人は少ない。

肉は柔らかく、脂身は少なめ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: %)

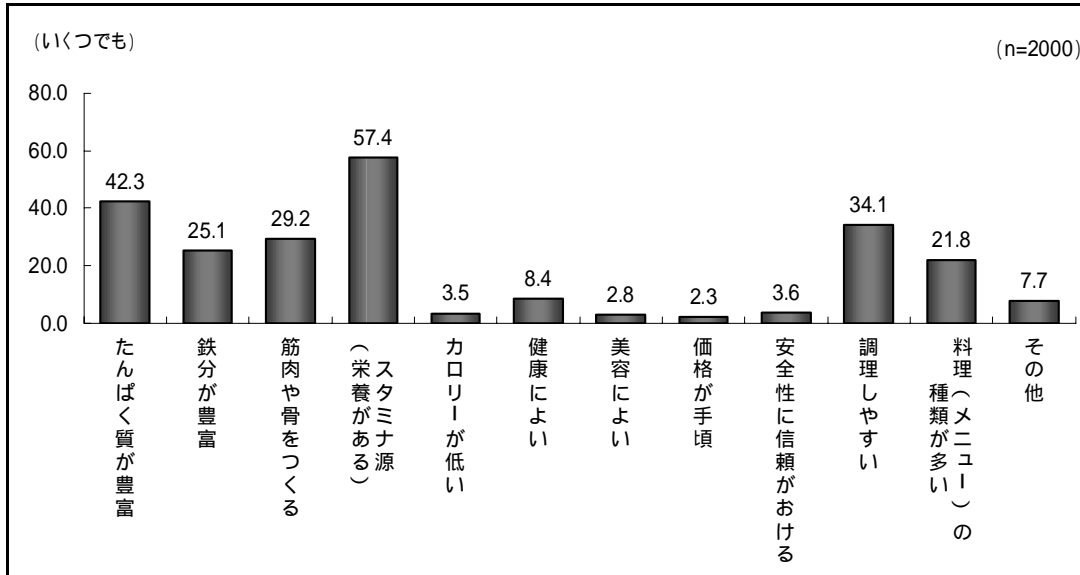


好みの牛肉のサシの量をみると、「写真D」を選んだ人が最も多く、29.0%となっている。次いで「写真C」（18.0%）と「写真B」（17.7%）がほぼ同スコアで続く。「写真A」（12.9%）、「写真E」（12.8%）も1割以上が選んでおり、好みは分散している。

3 牛肉のイメージと好きな部位

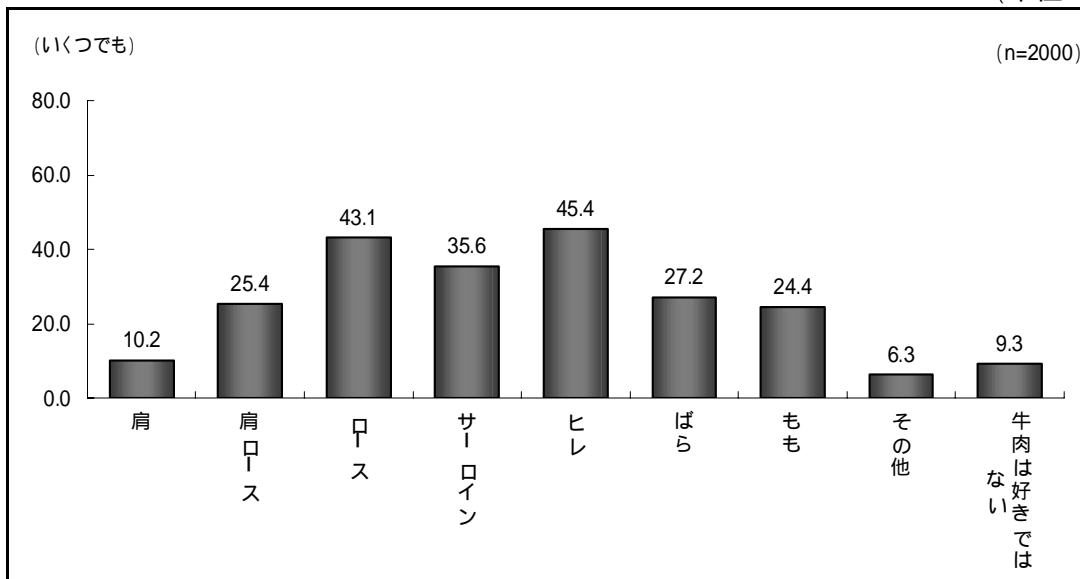
図表 -7 牛肉に対するイメージ

(単位: %)



図表 -8 牛肉の好きな部位

(単位: %)



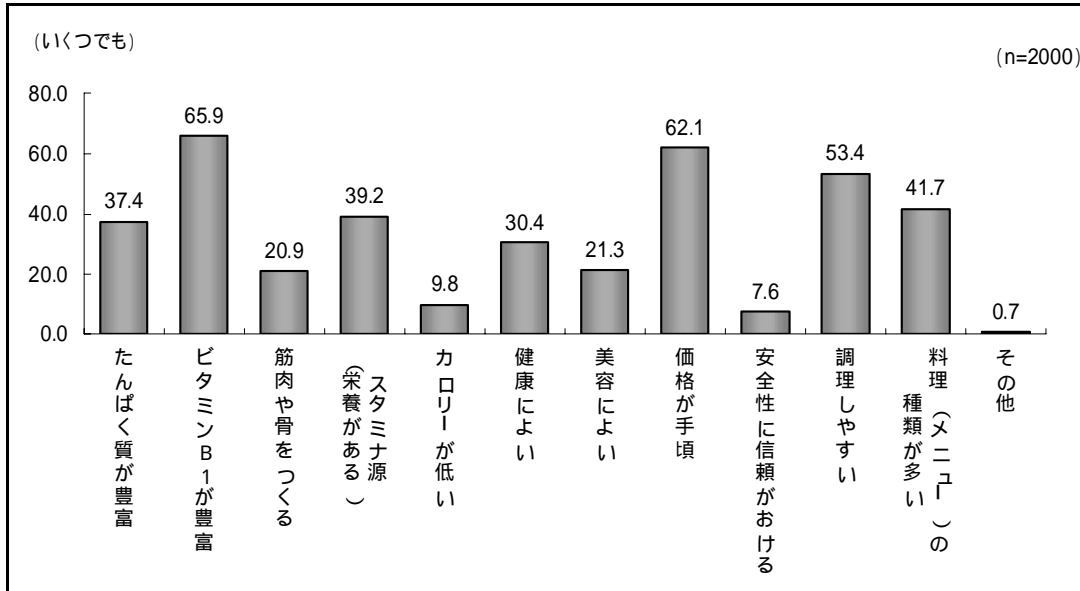
牛肉に対するイメージをみると、「スタミナ源(栄養がある)」が57.4%と最も多く挙げられた。以下「たんぱく質が豊富」が42.3%、「調理しやすい」が34.1%で続く。栄養面で評価されていることがわかる。

牛肉の好きな部位としては、「ヒレ」が45.4%、「ロース」が43.1%と多い。次いで「サーロイン」が35.6%で、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

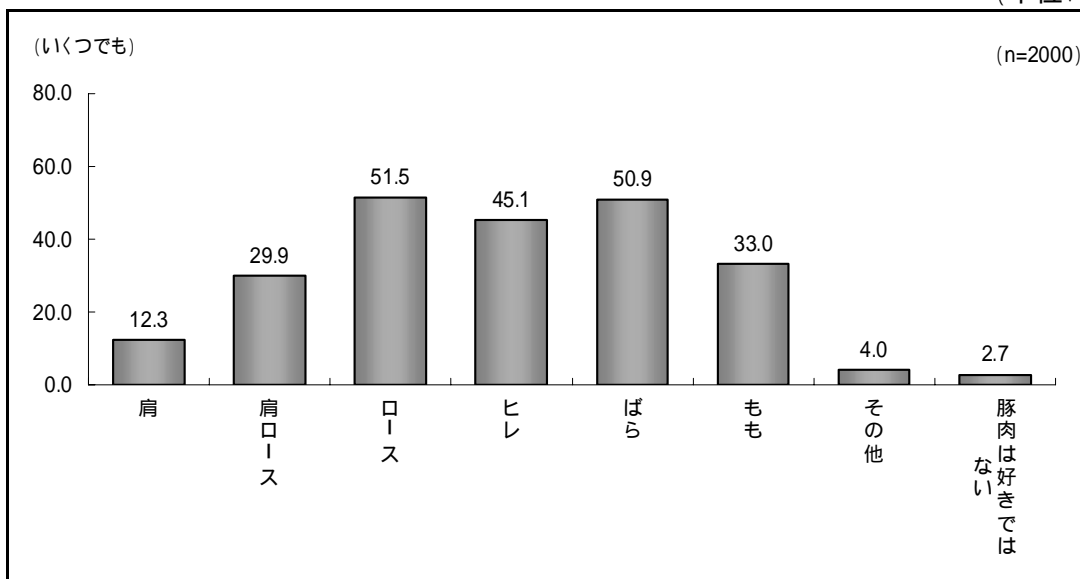
図表 - 9 豚肉に対するイメージ

(単位: %)



図表 - 10 豚肉の好きな部位

(単位: %)



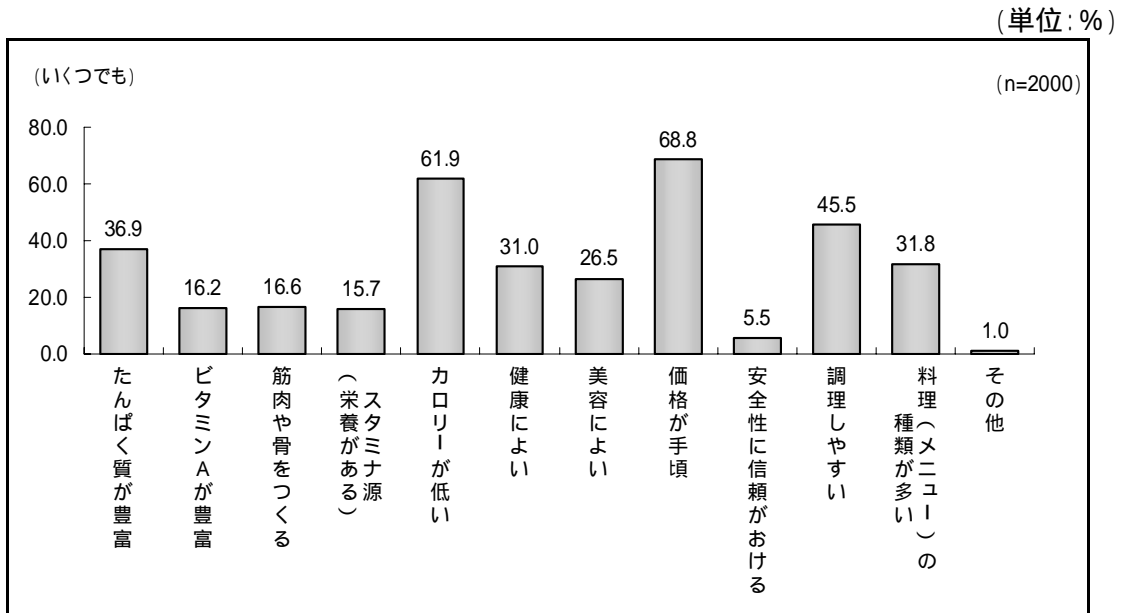
豚肉に対するイメージをみると、「ビタミンB1 が豊富」が65.9%、「価格が手頃」が62.1%と6割を超えた。以下「調理しやすい」が53.4%、「料理(メニュー)の種類が多い」が41.7%で続き、手軽さが評価されていることがわかる。

豚肉の好きな部位としては、「ロース」が51.5%、「ばら」が50.9%、「ヒレ」が45.1%と多く挙げられた。「豚肉は好きではない」は2.7%にとどまる。

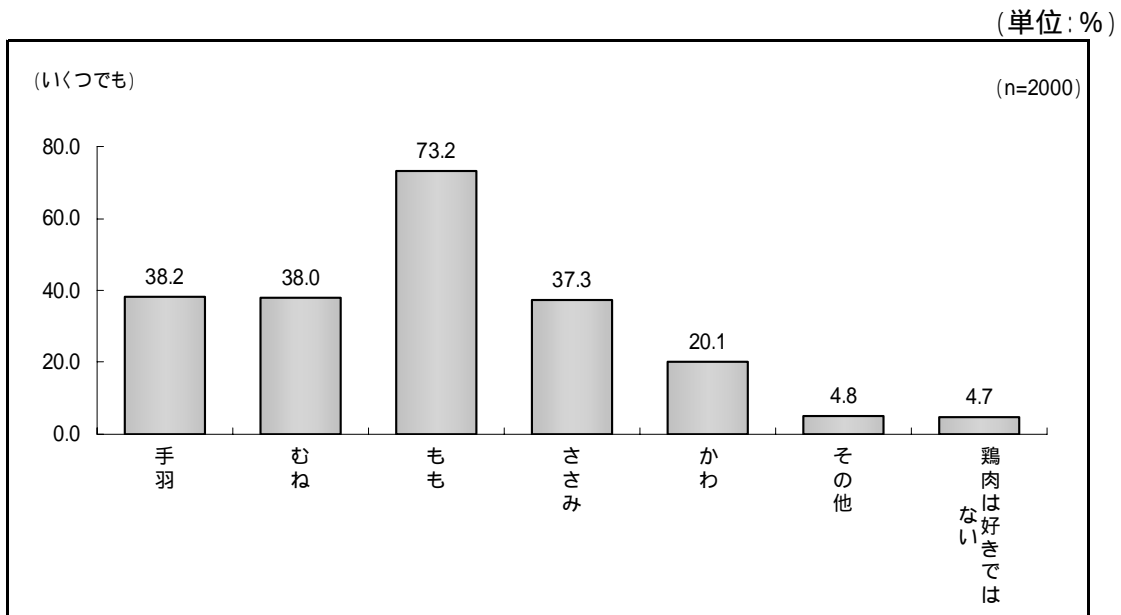


5 鶏肉のイメージと好きな部位

図表 -11 鶏肉に対するイメージ



図表 -12 鶏肉の好きな部位



鶏肉に対するイメージをみると、「価格が手頃」(68.8%)、「カロリーが低い」(61.9%)の2項目が6割を超えた。これに「調理しやすい」が45.5%で続く。栄養面の項目では「たんぱく質が豊富」が36.9%となった。

鶏肉の好きな部位としては、「もも」が73.2%と突出した。これに「手羽」(38.2%)、「むね」(38.0%)、「ささみ」(37.3%)が同水準で続く。「鶏肉は好きではない」は4.7%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	11.9
2	唐揚げ	11.7
3	ハンバーグ	11.5
4	ステーキ	9.4
5	カツ等揚げ物	7.3
6	すき焼き	6.1
7	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	4.3
8	カレー	3.6
9	生姜焼き	3.5
10	シチュー	3.4

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」(11.9%)、「唐揚げ」(11.7%)、「ハンバーグ」(11.5%)で、ほぼ同スコアで並んでいる。またベスト10メニューを作る際に使用する肉の種類をみると、牛肉、豚肉、鶏肉、挽肉と分散している。

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」の順位は高くない。