

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)		52.0	28.8	14.9	3.4	1.1	80.7	4.5
年代別	20代 (n=400)	66.8	22.3	8.3	2.0	0.8	89.0	2.8
	30代 (n=400)	61.0	26.0	9.5	2.3	1.3	87.0	3.5
	40代 (n=400)	57.8	26.0	11.8	4.3	0.3	83.8	4.5
	50代 (n=400)	41.0	37.0	16.5	4.3	1.3	78.0	5.5
	60代以上 (n=400)	33.3	32.5	28.3	4.3	1.8	65.8	6.0
地域別	北海道 (n=200)	54.0	25.0	14.0	5.0	2.0	79.0	7.0
	東北 (n=200)	56.0	25.5	13.5	4.5	0.5	81.5	5.0
	関東 (n=200)	59.5	23.0	15.5	1.0	1.0	82.5	2.0
	北陸 (n=200)	49.5	32.0	16.0	1.0	1.5	81.5	2.5
	東海 (n=200)	46.5	31.0	17.0	4.5	1.0	77.5	5.5
	近畿 (n=200)	48.5	29.5	15.5	5.5	1.0	78.0	6.5
	中国 (n=200)	46.5	34.5	14.5	3.0	1.5	81.0	4.5
	四国 (n=200)	57.5	30.0	9.0	3.0	0.5	87.5	3.5
	九州 (n=200)	54.0	27.5	15.5	2.5	0.5	81.5	3.0
	沖縄 (n=200)	47.5	29.5	18.0	4.0	1.0	77.0	5.0

食肉の好き嫌いをみると、「好き」が52.0%、「どちらかといえは好き」が28.8%で、これらを合計した「好き計」は80.7%におよぶ。一方、「嫌い」と「どちらかといえは嫌い」を合計した「嫌い計」は4.5%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6割を超える。「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。

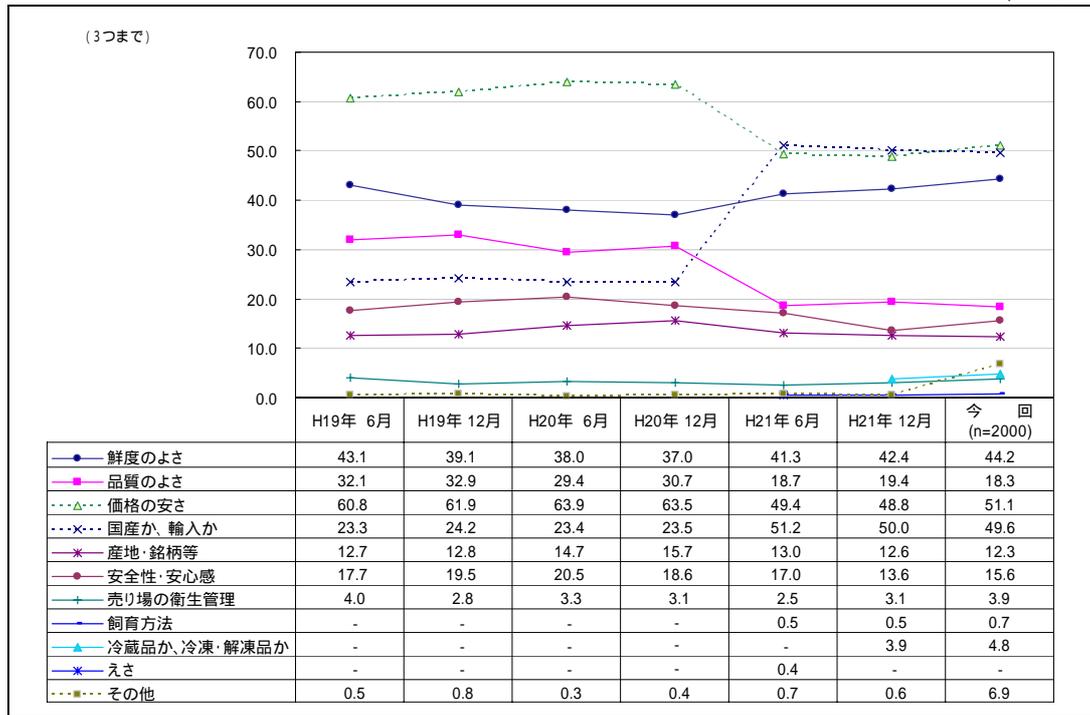
地域別にみると、「好き」の割合は関東(59.5%)で高く、東海、中国(ともに46.5%)、沖縄(47.5%)で低い。

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、「価格の安さ」が51.1%と最も多く挙げられている。僅差で「国産か、輸入か」(49.6%)。次いで「鮮度のよさ」(44.2%)が続く。

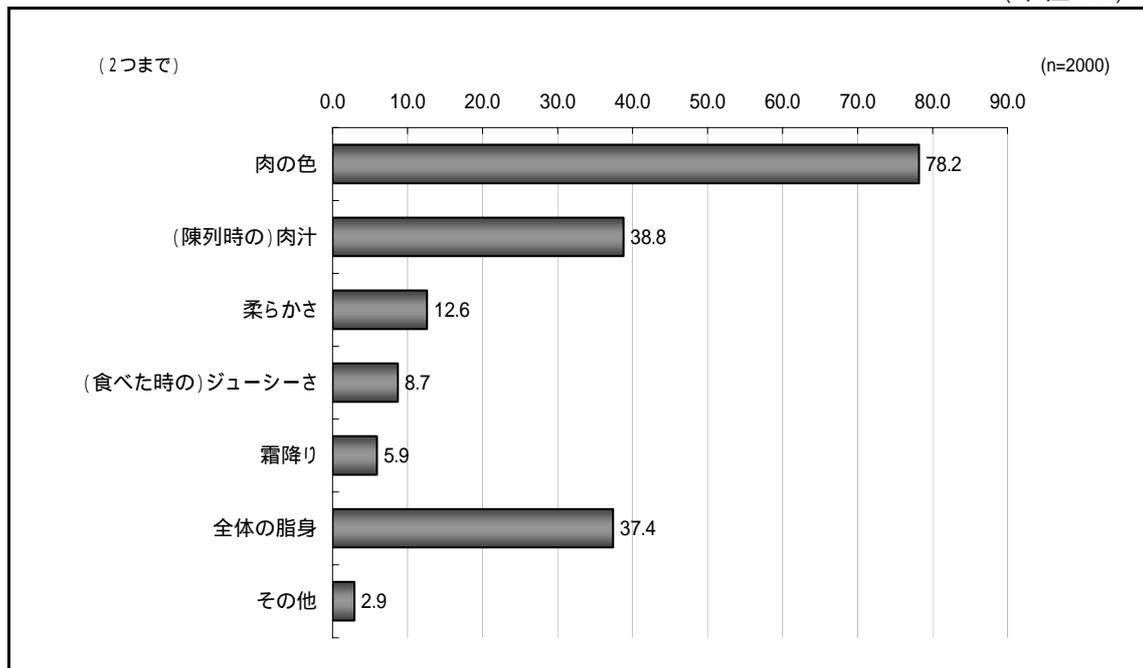
前回と大きな変動は見られず、食の安全に対する危機意識が若干落ち着いたと考えられる。

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78.2%と最も多い。次いで「(陳列時の)肉汁」(38.8%)と「全体の脂身」(37.4%)が続く。

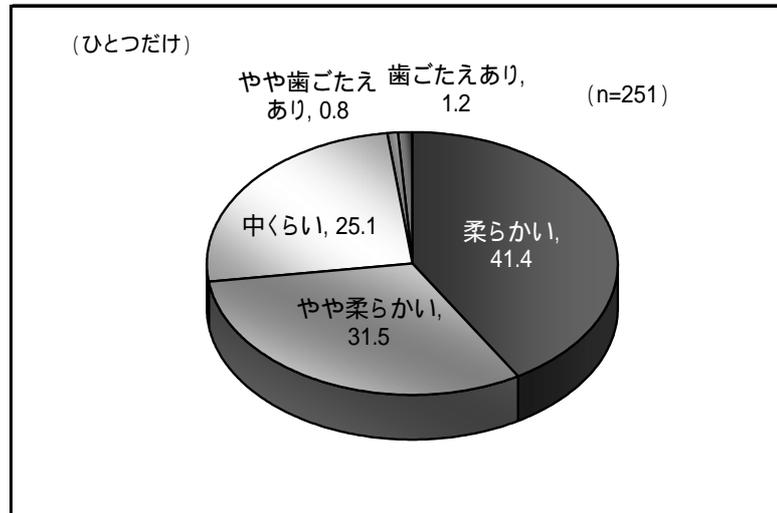
「柔らかさ」(12.6%)や「(食べた時の)ジューシーさ」(8.7%)も1割前後の人が挙げたが、「霜降り」に関しては5.9%にとどまり、購入時に留意する人は少ない。

2 食肉の選定基準

3. 好みのやわらかさと脂身の量

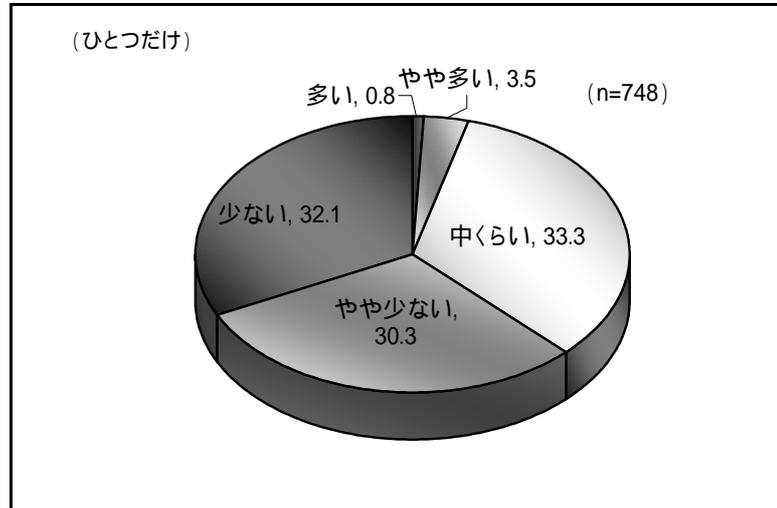
図表 -4 好みの柔らかさ

(単位:%)



図表 -5 好みの脂身の量

(単位:%)



好みの肉の柔らかさをみると、「柔らかい」が41.4%、「やや柔らかい」が31.5%で、計72.9%。「中くらい」は25.1%。「歯ごたえあり」(0.8%)、「やや歯ごたえあり」(1.2%)を好む人は少ない。

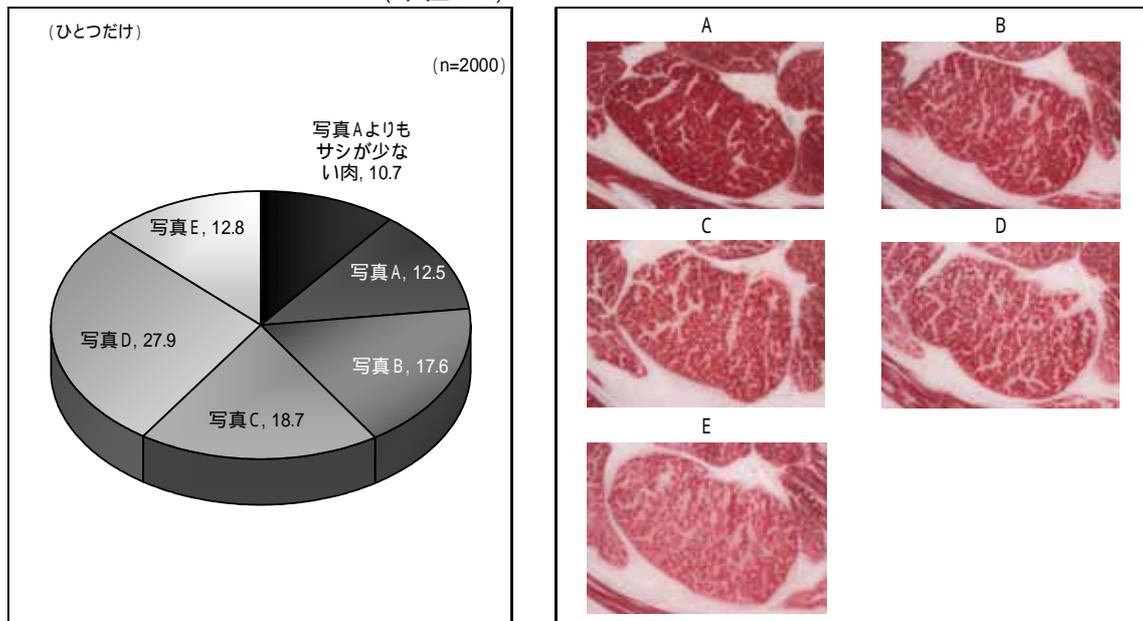
好みの肉の脂身の量は、「少ない」が32.1%、「やや少ない」が30.3%で、計62.4%。「中くらい」は33.3%。「多い」(0.8%)や「やや多い」(3.5%)を好む人は少ない。

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

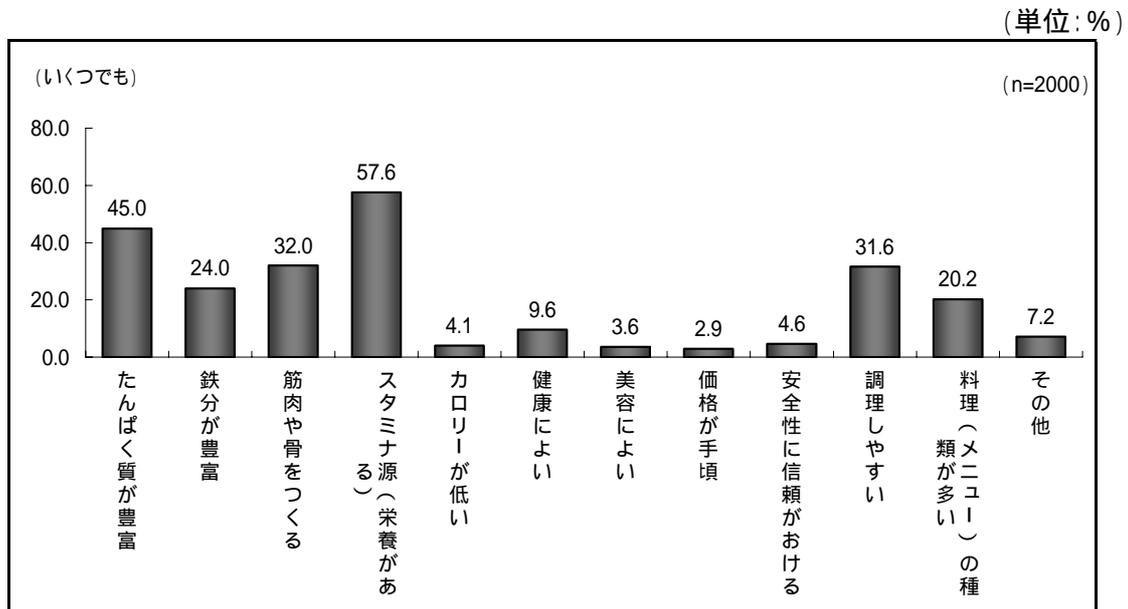
図表 -6 好みの牛肉のサシの量
(単位: %)



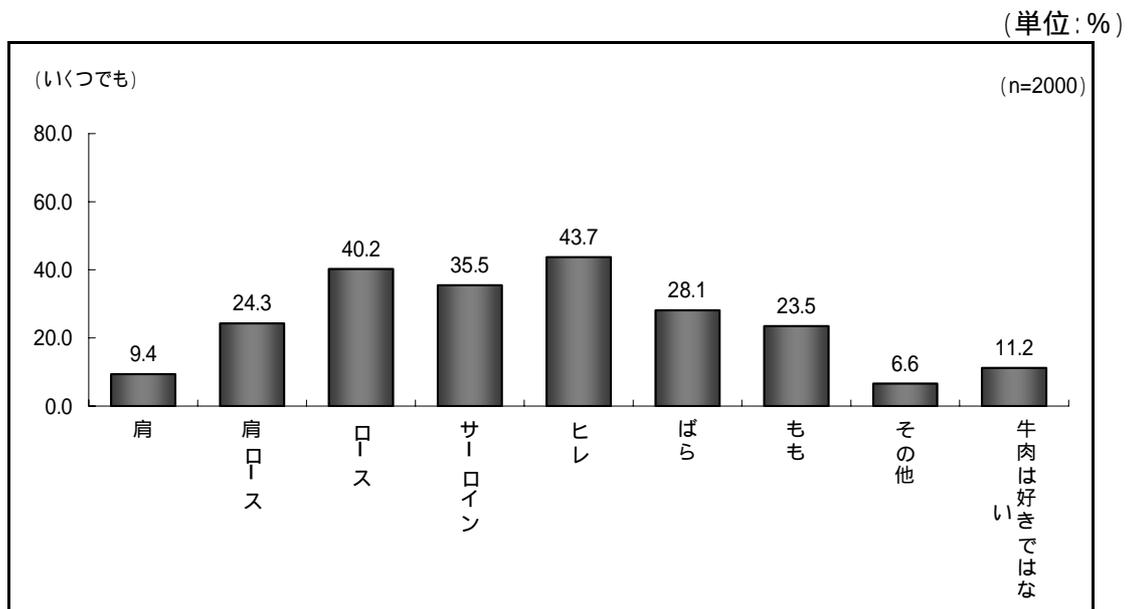
好みの牛肉のサシの量をみると、「写真D」を選んだ人が最も多く、27.9%となっている。次いで「写真C」（18.7%）と「写真B」（17.6%）が続く。「写真E」（12.8%）、「写真A」（12.5%）がほぼ同スコアである。好みは分散している。

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



図表 -8 牛肉の好きな部位



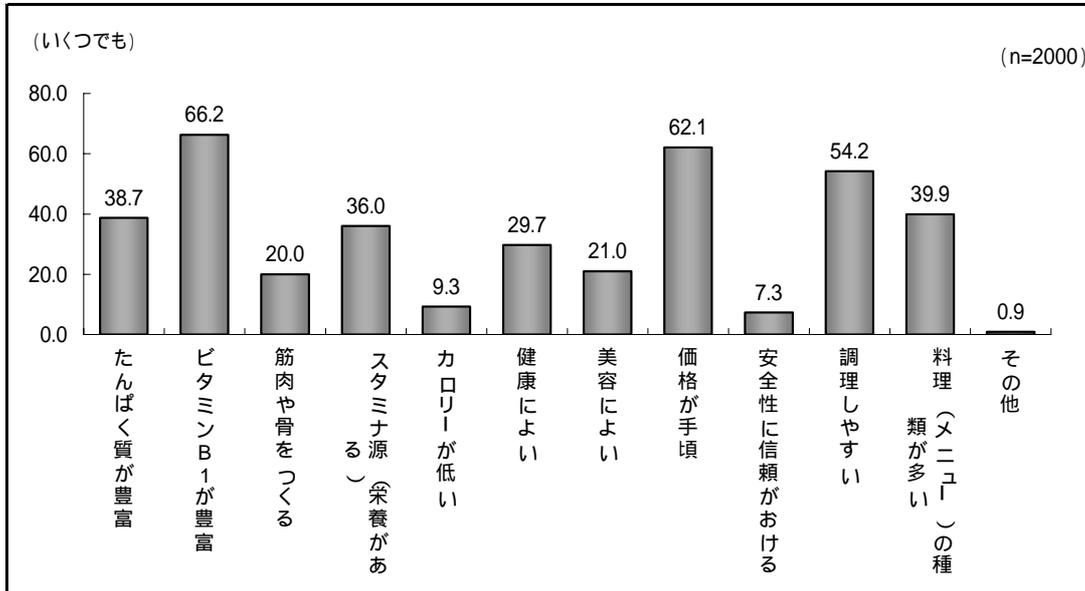
牛肉に対するイメージをみると、「スタミナ源(栄養がある)」が57.6%と最も多く挙げられた。次いで「たんぱく質が豊富」が45.0%、「調理しやすい」が31.6%の順。栄養面で評価されていることがわかる。

牛肉の好きな部位としては、「ヒレ」が43.7%、「ロース」が40.2%と高い。次いで「サーロイン」が35.5%で、高級な部位が好まれている。「牛肉は好きではない」は11.2%となっている。

4 豚肉のイメージと好きな部位

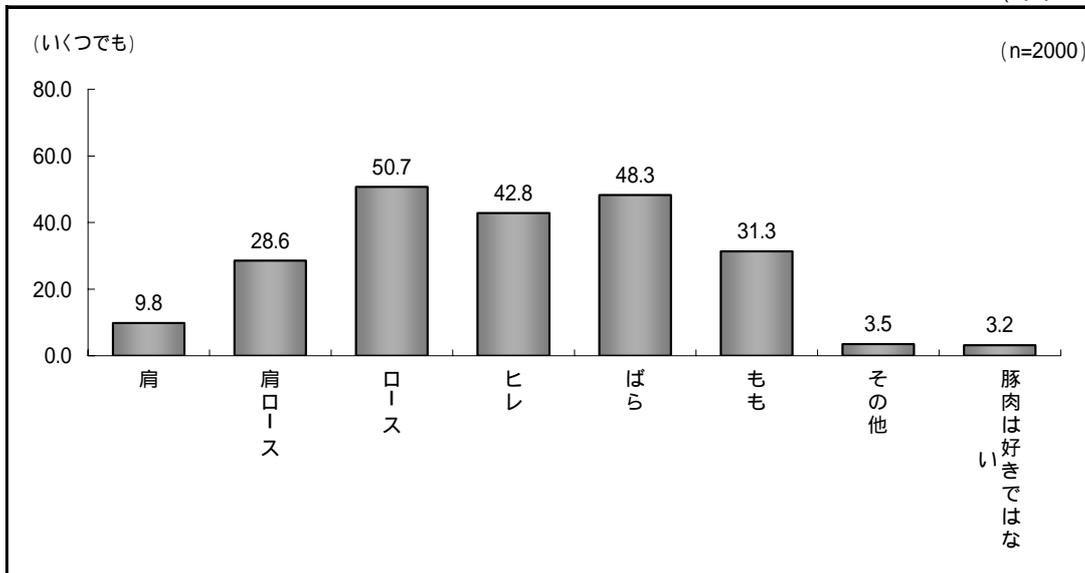
図表 - 9 豚肉に対するイメージ

(単位: %)



図表 - 10 豚肉の好きな部位

(単位: %)



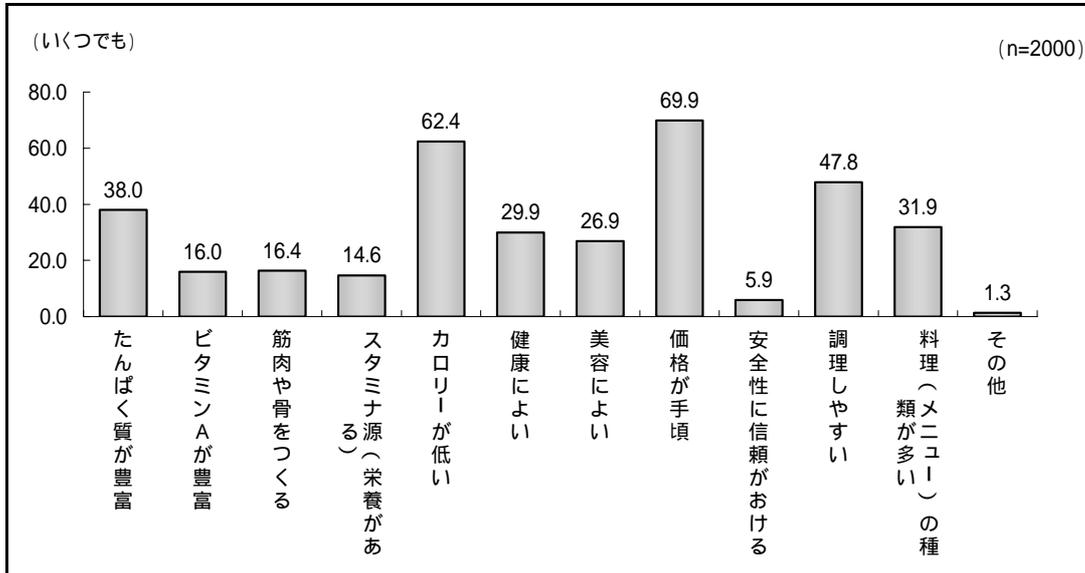
豚肉に対するイメージをみると、「ビタミンB1 が豊富」が66.2%、「価格が手頃」が62.1%と6割を超えた。次いで「調理しやすい」が54.2%、「料理(メニュー)の種類が多い」が39.9%で続き、手軽さが評価されていることがわかる。

豚肉の好きな部位としては、「ロース」が50.7%、「ばら」が48.3%、「ヒレ」が42.8%と多く挙げられた。「豚肉は好きではない」は3.2%にとどまる。

5 鶏肉のイメージと好きな部位

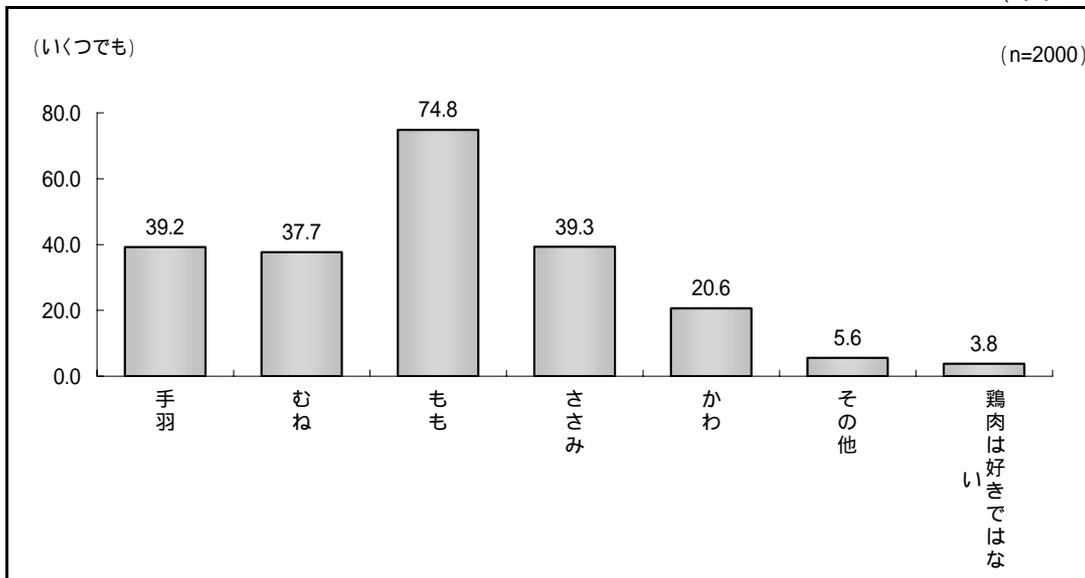
図表 -11 鶏肉に対するイメージ

(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」(69.9%)、「カロリーが低い」(62.4%)の2項目が6割を超えた。これに「調理しやすい」が47.8%で続く。栄養面の項目では「たんぱく質が豊富」が38.0%となった。

鶏肉の好きな部位としては、「もも」が74.8%と突出した。これに「ささみ」(39.3%)、「手羽」(39.2%)、「むね」(37.7%)が同水準で続く。「鶏肉は好きではない」は3.8%にとどまる。

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	13.5
2	唐揚げ	13.1
3	ハンバーグ	11.1
4	ステーキ	8.6
5	カツ等揚げ物	7.0
6	すき焼き	4.7
7	生姜焼き	4.3
8	しゃぶしゃぶ/冷しゃぶ	3.7
9	カレー	3.5
10	肉じゃが	3.3

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」(13.5%)、「唐揚げ」(13.1%)、「ハンバーグ」(11.1%)となった。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 -26~31 参照)で1位「カレー」の順位は9位となった。

7 銘柄肉

1. 食べてみたい/また食べたい牛肉の銘柄

図表 -14 牛肉

(単位:出現数)

順位	食べたことはないが 食べてみたい銘柄		食べたことがあり また食べたい銘柄	
	1	松阪牛	568	松阪牛
2	神戸ビーフ(神戸肉)	136	神戸ビーフ(神戸肉)	133
3	米沢牛	63	米沢牛	69
4	宮崎牛	44	飛騨牛	54
5	飛騨牛	36	石垣牛	44
6	近江牛	36	近江牛	41
7	大田原牛	18	佐賀牛	37
8	兵庫産(但馬牛)	17	宮崎牛	34
9	佐賀牛	16	いわて前沢牛	22
10	石垣牛	16	仙台牛	20

銘柄肉について、「食べたことはないが、食べてみたい肉の銘柄」「食べたことがあり、また食べたい肉の銘柄」を牛肉、豚肉、鶏肉それぞれ自由記入方式で尋ねた。

牛肉の「食べたことはないが、食べてみたい銘柄」の1位は「松阪牛」で、2位以下を圧倒的した。ブランド牛肉といえば「松阪牛」、というイメージが世間に定着していることを裏付ける結果となった。

「食べたことはないが、食べてみたい銘柄」と「食べたことがあり、また食べたい銘柄」の上位3つの顔ぶれは同じで、「松阪牛」「神戸ビーフ(神戸肉)」「米沢牛」だった。

7 銘柄肉

2. 食べてみたい/また食べたい豚肉の銘柄

図表 -15 豚肉

(単位:出現数)

順位	食べたことはないが 食べてみたい銘柄		食べたことがあり また食べたい銘柄	
	1	イベリコ豚	217	あぐ～豚
2	TOKYO X	79	かごしま黒豚	73
3	あぐ～豚	79	イベリコ豚	62
4	かごしま黒豚	38	平牧三元豚	28
5	平牧三元豚	20	白金豚	12
6	白金豚	18	TOKYO X	9
7	ホエー豚	16	越後もち豚	8
8	金華豚	16	十和田湖高原ポーク 桃豚	7
9	茶美豚	5	サイボクゴールデンポーク	4
10	高座豚	4	やんばる島豚	4
			きなこ豚	4
			どんぐり豚	4
			ホエー豚	4
			高座豚	4

豚肉の「食べたことはないが、食べてみたい銘柄」の1位は「イベリコ豚」。どんぐりを食べさせて育てる豚としてメディアなどで取り上げられることが多い。2位は東京の「TOKYO X」と沖縄の「あぐ～豚」。1位から3位までは、牛肉並みの価格の豚肉が並んだ。

「食べたことがあり、また食べたい銘柄」の2位は「かごしま黒豚」。黒豚の代表的存在で、比較的入手しやすいことも特長。「かごしま黒豚」以外に、「黒豚」とだけ答えた回答が他に99あった。

7 銘柄肉

3. 食べてみたい/また食べたい鶏肉の銘柄

図表 -16 鶏肉

(単位:出現数)

順位	食べたことはないが 食べてみたい銘柄		食べたことがあり また食べたい銘柄	
	1	名古屋コーチン	160	比内地鶏
2	比内地鶏	158	名古屋コーチン	104
3	宮崎地鶏	37	宮崎地鶏	30
4	阿波尾鶏	8	阿波尾鶏	26
5	天草大王鶏	7	みつせ鶏	22
6	青森シャモロック	5	日向鶏	6
7	みつせ鶏	4	さつま地鶏	6
8	日向鶏	4	伊達鶏	6
9	さつま地鶏	4	はかた地鶏	4
10	奥久慈しゃも	2	元気鶏	4
	大山鶏	2	知床鶏	4
	土佐ジロー	2		
	さくら鶏	2		

鶏肉は、「食べたことはないが、食べてみたい銘柄」「食べたことがあり、また食べたい銘柄」のいずれも「名古屋コーチン」と秋田の「比内地鶏」が3位以下を大きく引き離れた。「食べたことはないが、食べてみたい銘柄」は「名古屋コーチン」が、「食べたことがあり、また食べたい銘柄」は「比内地鶏」がそれぞれ僅差で1位となった。