

第 章 夕食の肉料理に関する実態

1 夕食の形態

図 - 1 夕食の形態の変化と世帯構成 (複数回答・N=16,429・単位：%)

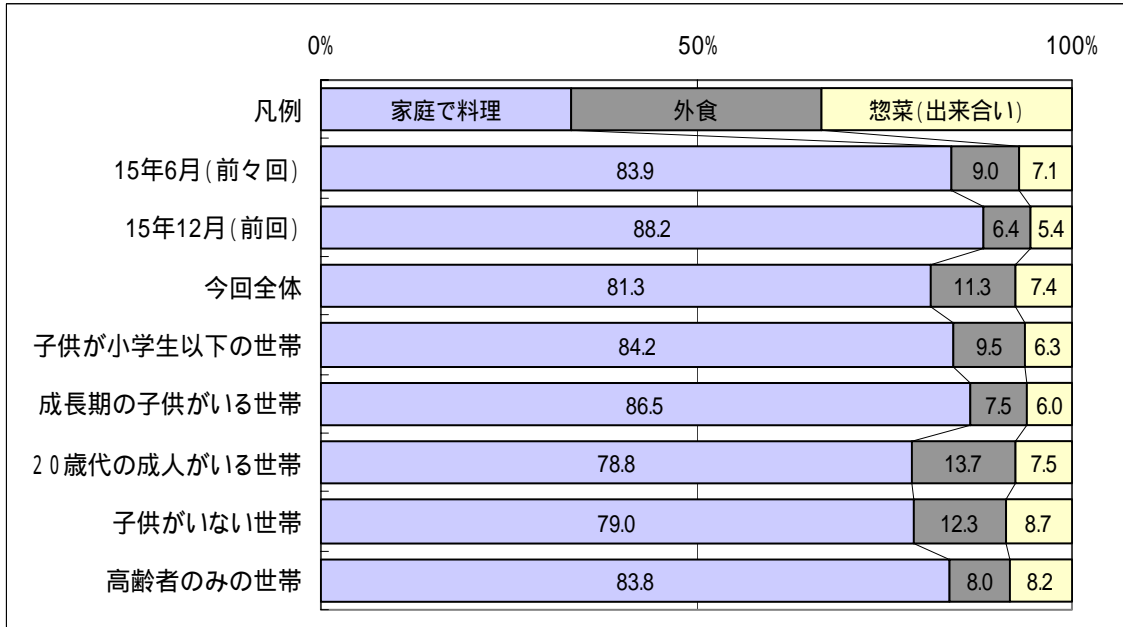


表 - 1 夕食の形態 (複数回答・単位：%)

(延べ回答数はNAを除いて計算した構成比)

		延べ 回答数	合計	家庭で 料理	外食	(出来 合い) 惣菜
15年6月(N=2,074)		12,802	100.0	83.9	9.0	7.1
15年12月(N=2,186)		13,879	100.0	88.2	6.4	5.4
今回全体(N=2,347)		16,429	100.0	81.3	11.3	7.4
所得	300万円未満	3,402	100.0	76.6	13.3	10.1
	300～499万円	4,599	100.0	81.6	11.4	7.0
	500～699万円	3,864	100.0	83.1	10.0	6.9
	700～999万円	3,031	100.0	83.6	10.0	6.4
	1000万円以上	1,533	100.0	81.8	12.5	5.7
家事 年齢 担当者	30歳未満	2,947	100.0	75.8	15.4	8.8
	30～39歳	4,263	100.0	80.9	12.1	7.0
	40～49歳	3,787	100.0	83.7	9.3	7.0
	50～59歳	3,556	100.0	84.0	9.8	6.2
	60歳以上	1,876	100.0	80.9	10.3	8.8
地域	東日本計	8,239	100.0	80.8	11.5	7.7
	西日本計	8,190	100.0	81.9	11.1	7.0

・全体的傾向（時系列比較・世帯属性）:

「図 - 1 夕食の形態の変化と世帯構成」によって過去 3 回の推移を見ると、「家庭で料理」は 83.9%から 88.2%、今回 81.3%と逆V字傾向であった。

結果的に、「外食」や「惣菜(出来合い)」はそれぞれ今回 11.3%、7.4%とV字傾向になっている。

この原因を、季節変動の面から考えると、寒い時期(前回)の「東北」「北陸」「中国」「四国」「九州」などで外出を伴う「外食」は敬遠され低下傾向にあったが、外出が容易な夏場の傾向として押し並べて「外食」や「惣菜(出来合い)」の機会が増えていることが考えられる。(巻末の「表 - 1 夕食の形態」参照)

「家庭での料理」を「世帯構成」で見ると「高齢者のみの世帯」および「成長期の子供がいる世帯」「子供が小学生以下の世帯」で高いことがわかる。

「表 - 1 夕食の形態」を見ると、「所得」では「中高所得世帯層」、「家事担当者年令」では「40~59歳」層で「家庭で料理」が多い傾向にある。

2 夕食の献立材料

図 -2 夕食献立使用食材の変化と世帯構成（複数回答・N=11,503・単位%）

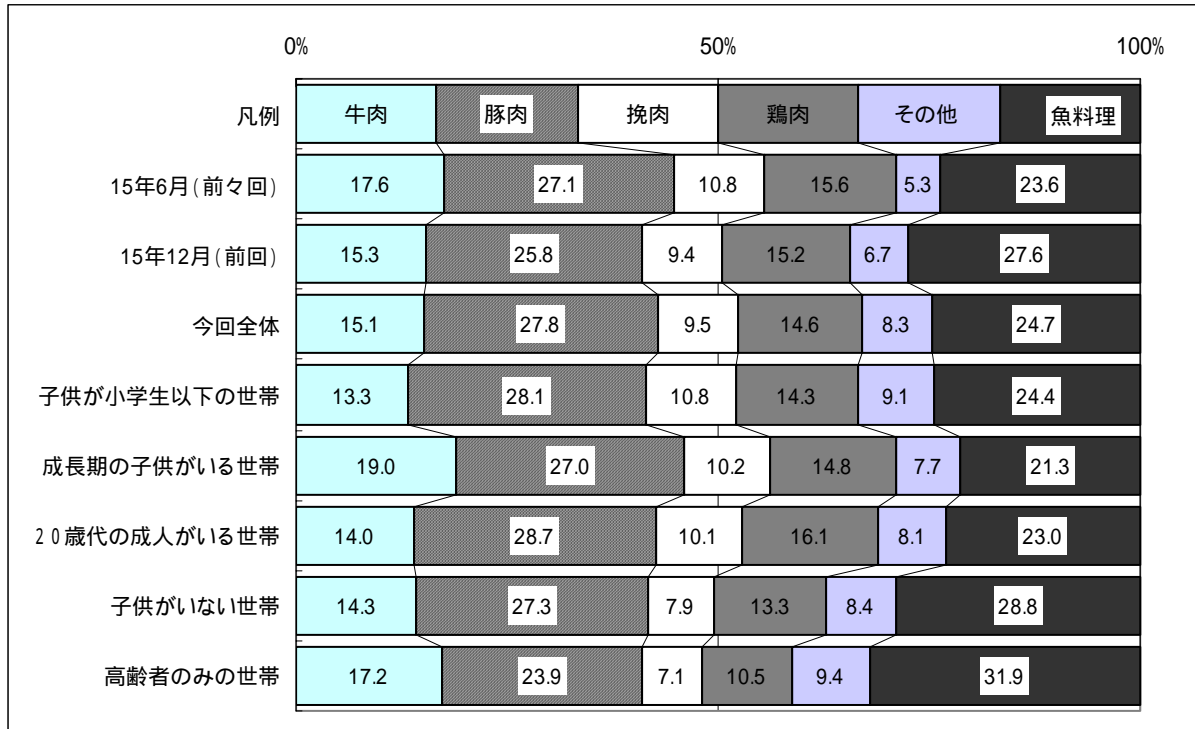


表 -2 夕食献立使用食材（複数回答・単位%）

		延べ回答数	合計	牛肉	豚肉	挽肉	鶏肉	その他	魚料理
15年6月(N=2,074)		10,173	100.0	17.6	27.1	10.8	15.6	5.3	23.6
15年12月(N=2,186)		11,646	100.0	15.3	25.8	9.4	15.2	6.7	27.6
今回全体(N=2,347)		11,503	100.0	15.1	27.8	9.5	14.6	8.3	24.7
所得	300万円未満	2,167	100.0	13.2	29.3	9.3	15.7	11.0	21.5
	300～499万円	3,187	100.0	13.4	28.0	10.0	15.4	8.9	24.3
	500～699万円	2,818	100.0	15.0	28.3	10.0	14.1	7.3	25.3
	700～999万円	2,230	100.0	17.1	26.6	9.6	13.4	7.2	26.1
	1000万円以上	1,101	100.0	20.1	25.2	7.6	13.9	5.9	27.3
家事担当者年齢	30歳未満	1,865	100.0	12.3	28.5	12.9	18.3	8.1	19.9
	30～39歳	3,017	100.0	13.1	28.8	10.7	14.9	8.7	23.8
	40～49歳	2,782	100.0	17.6	27.3	9.1	14.3	8.7	23.0
	50～59歳	2,583	100.0	16.6	27.3	7.9	13.5	7.1	27.6
	60歳以上	1,256	100.0	15.8	26.2	6.1	11.5	9.1	31.3
地域	東日本計	5,619	100.0	11.4	30.7	10.0	13.6	8.0	26.3
	西日本計	5,884	100.0	18.6	25.0	9.1	15.6	8.6	23.1

・全体的傾向（時系列比較・世帯属性）:

「図 -2 夕食献立使用食材の変化と世帯構成」によって、過去3回の出現構成比で比較すると、「牛肉料理」は「鶏肉料理」と共に、漸減傾向を示している。

出現の一番多い「豚肉料理」は27.1%から25.8%、今回27.8%とV字傾向を示しているのに対して、「魚料理」が23.6%から27.6%、今回24.7%と逆V字傾向を示している。

全体的に肉料理が低下した分、「魚料理」が補完していることは興味深い。このことは、旬など日本人の季節性を重視する料理の考え方から派生する「季節変動」とも考えられる。

「牛肉料理」を「世帯構成」で見ると、「成長期の子供がいる世帯」の19.0%および「高齢者のみの世帯」の17.2%と出現構成比が高いことがわかる。

「豚肉料理」はどのライフステージでも比較的高いが、「高齢者のみの世帯」のみ顕著に低いことがわかる。

「鶏肉料理」「挽肉料理」もライフステージ前半の出現構成比が高い傾向にある。

一方、「魚料理」は典型的なライフステージの後半型である。

次に、「表 -2 夕食献立使用食材」で「牛肉料理」と「魚料理」の出現構成比を見ると「所得」ときれいに正比例をしている。反対に「豚肉料理」「鶏肉料理」はやや逆比例をしていることがわかる。

「鶏肉料理」と「挽肉料理」は「家事担当者年令」の加齢に従って減少している。

巻末の統計表「表 -2 夕食献立使用食材」において「夕食献立使用食材」を「地域」で見ると、食文化を色濃く出している。特に「豚肉料理」は「沖縄」を除いて、圧倒的に「東日本」の出現構成比が高く、「東高西低」の食文化がはっきり分類できる。

一方、「牛肉料理」は圧倒的に「西高東低」であり、「西日本」の「近畿」「中国」「四国」で出現構成比が際立っている。

「鶏肉料理」は「北海道」を除いて「九州」「近畿」など「西日本」でやや高い傾向がある。

参考までに「魚料理」は押し並べて「東高西低」である。

3 夕食調理における食肉保存状態

図 -3 買物回数および食肉保存行動の変化と世帯属性

(複数回答・全体 N=8,390・単位：%)

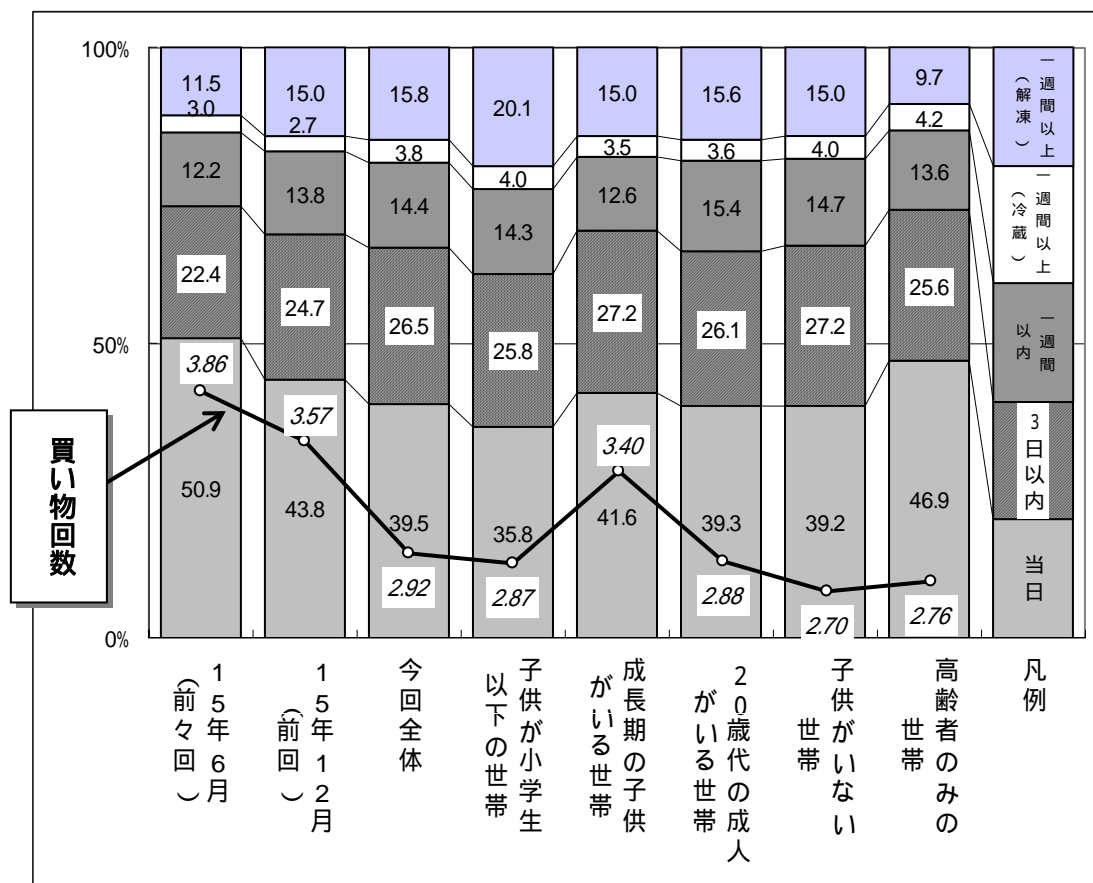


表 -3 夕食調理における食肉保存状態 (複数回答・全体 N=8,390・単位：%)

		延べ回答数	合計	当日	3日以内	一週間以内	一週間以上(冷蔵)	一週間以上(解凍)
15年6月(N=2,074)		9,968	100.0	50.9	22.4	12.2	3.0	11.5
15年12月(N=2,186)		8,255	100.0	43.8	24.7	13.8	2.7	15.0
今回全体(N=2,347)		8,390	100.0	39.5	26.5	14.4	3.8	15.8
世帯構成	子供が小学生以下の世帯	1,285	100.0	35.8	25.8	14.3	4.0	20.1
	成長期の子供がいる世帯	1,811	100.0	41.7	27.2	12.6	3.5	15.0
	20歳代の成人がいる世帯	3,013	100.0	39.3	26.1	15.4	3.6	15.6
	子供がいない世帯	1,972	100.0	39.1	27.2	14.7	4.0	15.0
	高齢者のみの世帯	309	100.0	46.9	25.6	13.6	4.2	9.7

・全体的傾向（時系列比較・世帯属性）:

「買物回数」と「冷蔵庫や冷凍庫を使った食肉の保存行動」には大きな関係があると想像できる。つまり、冷蔵庫の大型化によって買物行動や調理行動に変化を促す可能性がある。

「図 -3 買物回数および食肉保存行動の変化と世帯属性」において「買物回数」と「食肉保存行動の変化」を併せ見ることによって、その関係性について考える。

過去3回の「買物回数」の推移を見ると3.86回から3.57回、今回2.92回と大幅に減少している。

一方、調理に使用する食肉に関してその購入時期(回答延べ数 8,390 回)を見ると、「当日」消費が50.9%から43.8%、今回39.5%とさらに大幅に減少し、「3日以内」は22.4%から24.7%、今回26.5%と漸増傾向にある。最も特徴的なのは「一週間以上(解凍)」が11.5%から15.0%、今回15.8%と急増していることである。

つまり、「買物回数」と「食肉保存行動」には、はっきりした関係性があり、「買物回数」の減少は全体的に「食材の保存化の傾向」にシフトさせていると考えられる。

「成長期の子供がいる世帯」の「買物回数」と「食肉保存行動」を見ると、「買物回数」が3.40回と最も多く、それに対応して「当日」消費も高い傾向となっている。

例外として「高齢者のみの世帯」だけは「買物回数」が低いにもかかわらず「当日」消費が最も高い構成比を示している。

4 夕食における食卓人数

図 -4 夕食における食卓人数と分布 (複数回答・N = 16,405・単位：%)

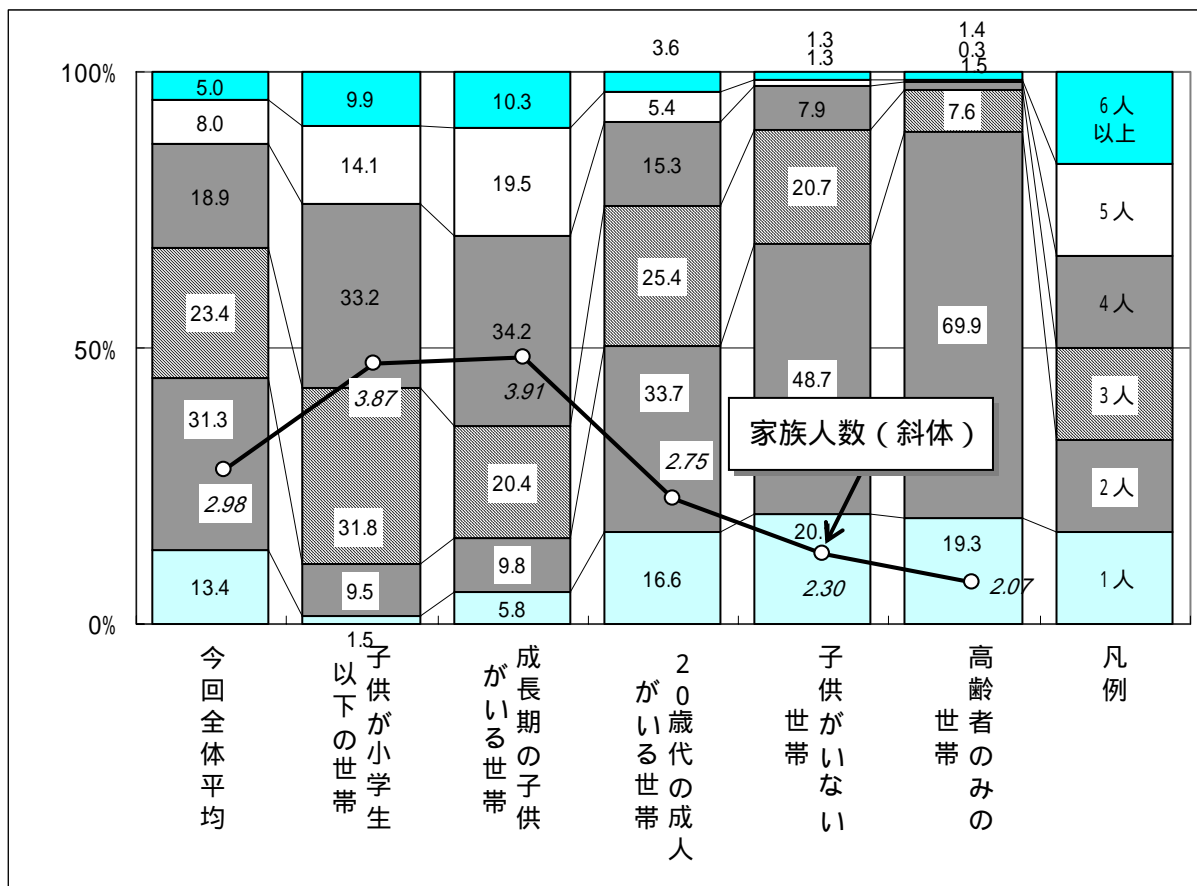


表 -4 夕食における食卓人数 (複数回答・単位：%)

		延べ回答数	合計	1人	2人	3人	4人	5人	6人以上	平均人数
今回全体 (N=2,347)		16,405	100.0	13.4	31.3	23.4	18.9	8.0	5.0	2.98
世帯構成	子供が小学生以下の世帯	2,352	100.0	1.5	9.5	31.8	33.2	14.1	9.9	3.87
	成長期の子供がいる世帯	3,066	100.0	5.8	9.8	20.4	34.2	19.5	10.3	3.91
	20歳代の成人がいる世帯	6,035	100.0	16.6	33.7	25.4	15.3	5.4	3.6	2.75
	子供がいない世帯	4,231	100.0	20.1	48.7	20.7	7.9	1.3	1.3	2.30
	高齢者のみの世帯	721	100.0	19.3	69.9	7.6	1.5	0.3	1.4	2.07

・全体的傾向（世帯属性比較）：

核家族化や少子化、単身世帯の増加、父親の残業・外食機会の増加、子供の塾通いなどによって、夕食で食卓を囲む「家族人数」は低減し「個食化」「孤食化」傾向にあるといわれている。

「図 -4 夕食における食卓人数」で見ると、全体平均は 2.98 人、最頻人数は「2人」の 31.3%であった。

すべての家族人数は「世帯属性」を問わず 4.0 人以下であったが、限りなく 4 人に近かったのは「子供が小学生以下の世帯」3.87 人と「成長期の子供がいる世帯」3.91 人で共に最頻人数は「4人」であった。

「高齢者のみの世帯」は 2.07 人で最頻人数は「2人」の 69.9%と限りなく「二人家族」である。

また、「20歳代の成人がいる世帯」の最頻人数も「2人」の 33.7%となっており、この世帯の夕食は同居している「20歳代の成人」は食事を共にせず、実質「二人家族」であることが想像できる。

以上の傾向は今回の調査データを読む上で重要なサンプルの特性である。

5 夕食調理における食肉使用量

図 -5 夕食調理における食肉使用量の変化と世帯属性 (単位：%)

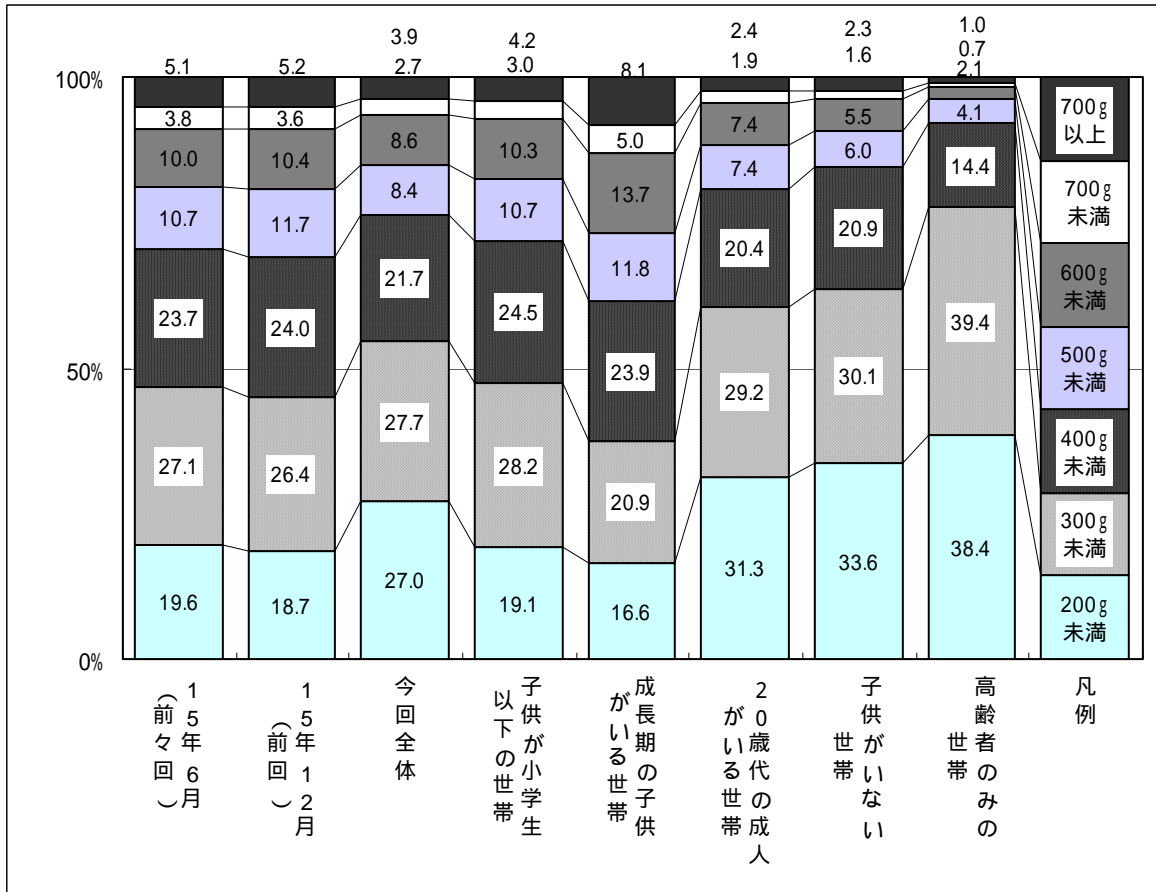


表 -5 夕食調理における食肉使用量 (複数回答・単位：%)

		延べ回答数	合計	200g未満	300g未満	400g未満	500g未満	600g未満	700g未満	700g以上
15年6月(N=2,074)		7,416	100.0	19.6	27.1	23.7	10.7	10.0	3.8	5.1
15年12月(N=2,186)		7,821	100.0	18.7	26.4	24.0	11.7	10.4	3.6	5.2
今回全体(N=2,347)		7,998	100.0	27.0	27.7	21.7	8.4	8.6	2.7	3.9
所得	300万円未満	1,535	100.0	38.4	26.4	18.0	5.9	6.3	1.8	3.2
	300～499万円	2,198	100.0	30.9	28.8	20.3	7.8	7.4	2.2	2.6
	500～699万円	1,964	100.0	23.7	30.0	23.3	8.4	8.3	2.6	3.7
	700～999万円	1,539	100.0	18.9	26.4	24.6	10.7	10.1	3.8	5.5
	1000万円以上	762	100.0	17.3	24.7	23.0	11.0	14.3	3.5	6.2
世帯構成	子供が小学生以下の世帯	1,228	100.0	19.1	28.2	24.5	10.7	10.3	3.0	4.2
	成長期の子供がいる世帯	1,749	100.0	16.6	20.9	23.9	11.8	13.7	5.0	8.1
	20歳代の成人がいる世帯	2,842	100.0	31.3	29.2	20.4	7.4	7.4	1.9	2.4
	子供がいない世帯	1,887	100.0	33.6	30.1	20.9	6.0	5.5	1.6	2.3
	高齢者のみの世帯	292	100.0	38.4	39.3	14.4	4.1	2.1	0.7	1.0

・全体的傾向（時系列比較・世帯属性）：

「図 -5 夕食調理における食肉使用量の変化と世帯属性」によって、過去3回の食肉使用量帯別構成比を見ると、「200g未満」が19.6%から18.7%、今回27.0%とV字傾向で大きく構成比を伸ばした。

「400g未満」以上は構成比が逆V字傾向にあった。

全体としては、やや使用量は低めの方向にシフトしていると思われる。

「食肉使用量」は子供の有無で左右されることは当然と考えられるが、「20歳代の成人がいる世帯」が「子供がいない世帯」並みの「食肉使用量」の水準であるのは意外であった。

前項V-4で説明した通り「20歳代の成人がいる世帯」の夕食は実質「二人家族」で子供は食事を共にしていないのである。

さらに「表 -5 夕食調理における食肉使用量」の「所得」をみると、明らかに「200g未満」は逆比例、「400g未満」以上は正比例しており、「所得」が高いほど食肉の使用量が増加し、「贅沢に使う」ことが見受けられる。

6 夕食料理メニューの実態

肉料理メニューを食肉別に分けての上位10品目を比較する。

表 -6- 食肉を使った夕食料理メニューの出現頻度構成比 (単位：%)

	順位	牛肉		豚肉		挽肉		鶏肉	
		メニュー名	%	メニュー名	%	メニュー名	%	メニュー名	%
十五年六月 (前々回)	1	焼肉	19.6	炒め物	14.0	ハンバーグ	35.1	から揚げ	24.8
	2	カレー	16.3	カレー	12.1	餃子	9.5	煮物	6.3
	3	ステーキ	11.1	生姜焼き	10.0	麻婆豆腐	6.8	肉のどんぶり物	5.7
	4	肉じゃが	9.8	とんかつ等揚げ物	8.3	スパゲティ	5.6	カレー	5.5
	5	炒め物	7.4	しゃぶしゃぶ	6.1	麻婆茄子	3.9	照り焼き	4.3
	6	すき焼き	5.4	肉じゃが	4.6	ピーマンの肉詰め	3.7	ソテー	3.9
	7	肉のどんぶり物	4.3	焼きそば	4.0	オムレツ	3.4	焼き鳥	3.2
	8	しゃぶしゃぶ	2.5	お好み焼き	2.6	カレー	2.9	シチュー	2.8
	9	シチュー	2.4	焼肉	2.5	コロッケ	2.7	炒め物	2.6
	10	ハヤシライス	1.9	酢豚	2.4	ロールキャベツ	2.1	チキンカツ	2.4
十五年十二月 (前回)	1	すき焼き	17.3	カレー	11.3	ハンバーグ	26.7	から揚げ	19.8
	2	カレー	14.7	生姜焼き	9.3	餃子	12.6	鍋料理	11.8
	3	焼肉	13.2	炒め物	9.0	麻婆豆腐	8.4	シチュー	8.8
	4	肉じゃが	8.0	とんかつ等揚げ物	8.2	スパゲティ	7.1	煮物	6.4
	5	ステーキ	7.9	鍋料理	8.1	ロールキャベツ	5.2	カレー	5.4
	6	シチュー	6.8	豚汁	5.3	コロッケ	4.1	肉のどんぶり物	4.8
	7	肉のどんぶり物	4.7	肉じゃが	4.0	肉だんご・ミートボール	3.8	チキンカツ	3.6
	8	炒め物	4.5	しゃぶしゃぶ	3.7	カレー	3.2	グリル焼・ホイル焼	3.4
	9	しゃぶしゃぶ	3.2	煮物	3.6	鍋料理	3.0	照り焼き	3.4
	10	おでん	2.9	お好み焼き	3.5	炒め物	2.3	ソテー	3.0
十六年六月 (今回)	1	カレー	20.5	炒め物	18.1	ハンバーグ	33.3	から揚げ	24.0
	2	焼肉	19.4	カレー	13.2	餃子	9.6	カレー	8.6
	3	炒め物	10.2	生姜焼き	10.4	麻婆豆腐	7.4	煮物	6.6
	4	ステーキ	9.3	とんかつ等揚げ物	6.5	スパゲティ	6.0	肉のどんぶり物	6.4
	5	肉じゃが	9.2	しゃぶしゃぶ	6.2	カレー	4.6	炒め物	5.6
	6	肉のどんぶり物	5.3	焼きそば	3.5	コロッケ	3.8	照り焼き	4.7
	7	すき焼き	5.2	焼肉	3.4	炒め物	3.4	グリル焼・ホイル焼	4.2
	8	しゃぶしゃぶ	3.0	肉じゃが	3.4	オムレツ	2.9	チキンカツ	4.0
	9	煮物	2.1	お好み焼き	3.0	麻婆茄子	2.9	シチュー	3.2
	10	シチュー	1.7	煮物	2.6	そばろご飯	2.8	ソテー	3.2

(注1) 料理名がわからない料理は「肉料理その他」として外した。

(影枠は3回連続ベスト10入りの料理メニュー)

・全体的傾向（時系列比較）:

「表 -6- 食肉を使った夕食料理メニューの出現頻度構成比」は肉料理メニューを食肉別に分けての過去3回の上位10品目を比較する。

「牛肉料理」では過去3回連続ベストテンが同じ9メニューで占められており、年間を通して最も変化の少ないことがわかる。

次に変化が少ないのは「鶏肉料理」で8メニュー、「豚肉料理」の7メニュー、「挽肉料理」の6メニューである。これらは「定番人気メニュー」は年次的にもあまり変化がないが、季節変動として、いくつかのメニューの順位入れ替えがあった結果である。

表 - 6 - 地域別夕食料理メニューの出現頻度ベスト10（単位：出現数）

順位	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
全国	炒め物(1012)	カレー(995)	焼肉(467)	ハンバーグ(432)	から揚げ(415)	生姜焼き(339)	とんかつ等揚げ物(319)	煮物(291)	肉じゃが(290)	肉のどんぶり物261
北海道	カレー(97)	炒め物(66)	焼肉(54)	ハンバーグ(49)	から揚げ(47)	生姜焼き(42)	肉のどんぶり物(40)	とんかつ等揚げ物(36)	スパゲティー、パスタ(30)	煮物(23)
東北	カレー(111)	炒め物(98)	焼肉(56)	から揚げ(51)	生姜焼き(46)	ハンバーグ34	肉のどんぶり物33	煮物33	肉じゃが27	ステーキ22
関東	炒め物99	カレー83	焼肉47	生姜焼き43	ハンバーグ39	とんかつ等揚げ物(37)	から揚げ(23)	しゃぶしゃぶ(22)	煮物(22)	ソテー(22)
北陸	炒め物(104)	カレー(98)	ハンバーグ(46)	煮物(44)	焼肉(42)	から揚げ(33)	とんかつ等揚げ物(31)	肉じゃが(29)	肉のどんぶり物(29)	生姜焼き(28)
東海	カレー(99)	炒め物(74)	焼肉(56)	ハンバーグ(47)	から揚げ(46)	とんかつ等揚げ物(41)	生姜焼き(32)	しゃぶしゃぶ(31)	肉のどんぶり物(30)	肉じゃが(29)
近畿	カレー(83)	炒め物(80)	焼肉(48)	から揚げ(46)	しゃぶしゃぶ(41)	ハンバーグ(37)	生姜焼き(34)	肉じゃが(33)	とんかつ等揚げ物(33)	煮物(31)
中国	カレー(100)	炒め物(92)	ハンバーグ(54)	肉じゃが(46)	焼肉(45)	から揚げ(45)	とんかつ等揚げ物(31)	しゃぶしゃぶ(29)	肉のどんぶり物(27)	生姜焼き(27)
四国	炒め物(111)	カレー(109)	から揚げ(57)	焼肉(51)	ハンバーグ(45)	肉じゃが(41)	生姜焼き(32)	煮物(31)	とんかつ等揚げ物(30)	肉のどんぶり物(26)
九州	カレー(105)	炒め物(95)	ハンバーグ(45)	しゃぶしゃぶ(44)	肉じゃが(39)	から揚げ(39)	焼肉(33)	とんかつ等揚げ物(32)	生姜焼き(32)	ステーキ(28)
沖縄	炒め物(193)	カレー(110)	ハンバーグ(36)	焼肉(35)	煮物(33)	ゴーヤチャンプル(33)	から揚げ(28)	とんかつ等揚げ物(27)	生姜焼き(23)	スパゲティー、パスタ(23)

（影枠は全国ベスト3料理メニューの地域分布）

・全体的傾向（地域比較）:

「表 -6- 地域別夕食料理メニューの出現頻度ベスト10」において、全国における「ベスト3料理メニュー」をそれぞれの地域で当てはめると、大都市圏を背景に持つ「関東」「東海」「近畿」は極平均的であることがわかる。

全地域において「炒め物」「カレー」は2位以内であるが、「焼肉」は「西日本」において「東日本」と出現に大きな差がある。

7 肉料理の出現頻度と肉の使用量

(1) 食肉料理の出現頻度と使用量でのポートフォリオ

料理を通じて「食肉文化」を考えると、重要な要素はその料理の普及を示す「出現頻度」と栄養摂取量などの計算に使われる「肉の使用量」である。

一週間の「一人当たり摂取する量」は、調査結果から出たメニューの「1回当りの使用量」を「家族数」で割り、「出現頻度」を掛ければ、計算される。

調査で出現した「すべての肉料理」についての出現頻度順の上位30%を一つの区切りとし、「一人当たりの使用量」100g(挽肉は80g)をもう一つの区切りとして、食肉料理を「4つの象限」に分類した。

表 - 7 食肉料理の出現頻度と使用量でのポートフォリオ

		一人当たりの使用量が多い			
		第 象限		第 象限	
出現頻度が多い	出現頻度上位30%以上	一人当たり使用量100g以上 (挽肉は80g以上)		出現頻度上位30%以下	一人当たり使用量100g以上 (挽肉は80g以下)
	出現頻度上位30%以上	一人当たり使用量100g以下 (挽肉は80g以上)		出現頻度上位30%以下	一人当たり使用量100g以下 (挽肉は80g以下)
		第 象限		第 象限	
		一人当たりの使用量少ない			
				出現頻度が少ない	

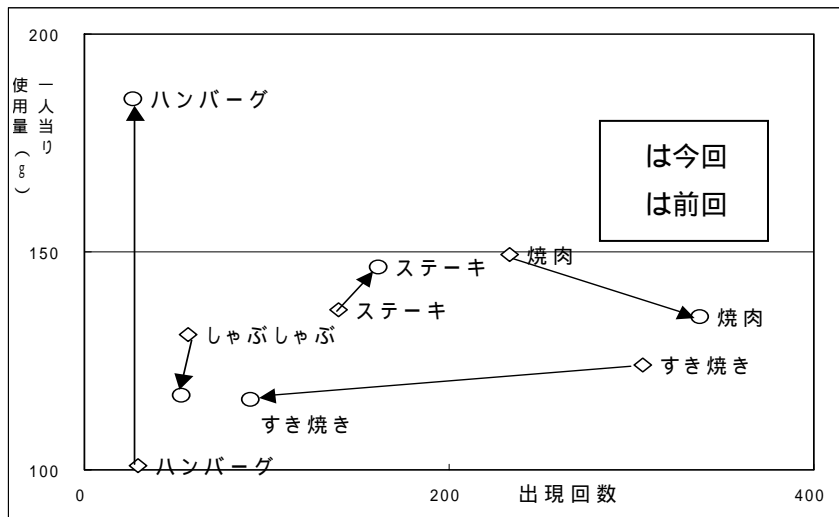
「表 - 7 食肉料理の出現頻度と使用量でのポートフォリオ」で分類すると、例えば、ヘビーユーザー（大量使用世帯）であり、かつロイヤルユーザー（反復使用世帯）のような「肉・大好き人間」の家庭で出る典型的な人気メニューが第 象限と考えられる。第 象限はたまにしかでないが、肉の使用量が多い食肉料理である。

牛肉料理のポートフォリオ

表 -7- 牛肉料理の出現頻度と使用量でのポートフォリオ

		一人当りの使用量が多い		
出現頻度が多い	ハンバーグ	冷やし中華	炊き込みご飯	肉詰め
	ステーキ	鍋料理	スパゲティー、パスタ	
	焼肉	グリル焼き、ホイル焼き等	トマト煮	
	しゃぶしゃぶ	ソテー	生姜焼き	
	すき焼き	餃子	とんかつ等揚げ物	
	シチュー	ラーメン	ゴーヤチャンプル	
	肉のどんぶり物	おでん	麻婆茄子	
	ハッシュドビーフ	サラダ	そば	
	カレー	ホイコーロー	コロケ	
	炒め物	八宝菜	角煮	
		お好み焼き		
		チャーハン		
		スープ、汁もの		
		オムレツ		
		焼きそば		
		一人当りの使用量が少ない		出現頻度が少ない

図 -7- 牛肉料理人気メニュー（第 象限）の時系列推移



「表 -7- 牛肉料理の出現頻度と使用量でのポートフォリオ」における、「第 象限」である人気メニューを取り出し、前回（冬場）のそれと比較したものが「図 -7- 牛肉料理人気メニュー（第 象限）の時系列推移」である。これを見ると、牛肉の人気メニューは一年を通して定番化されており、前回と全く変わっていないのが注目される。

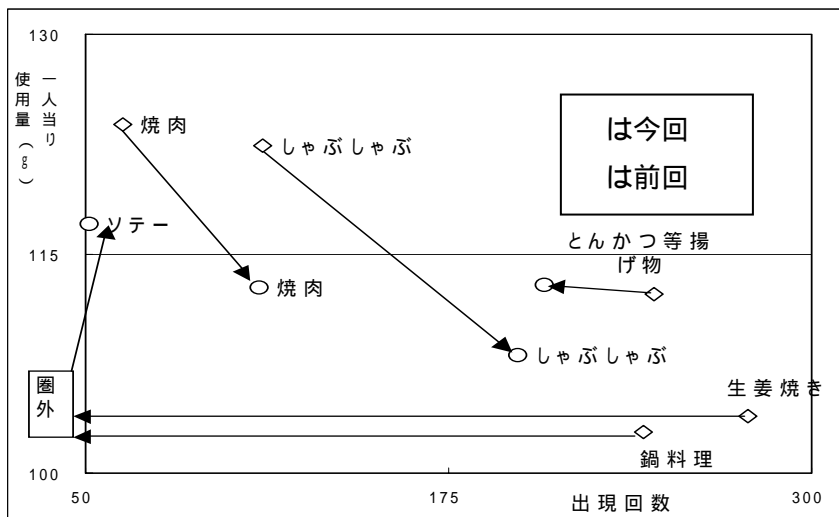
各国の「牛肉料理」についても同じような観点から見ると「食文化」の違いがはっきり出ると考えられる

豚肉料理のポートフォリオ

表 -7- 豚肉料理の出現頻度と使用量でのポートフォリオ

		一人当りの使用量が多い			
出現頻度が多い	ソテー とんかつ等揚げ物 焼肉 しゃぶしゃぶ	照り焼き 角煮 ステーキ から揚げ グリル焼き、ホイル焼き等	ハンバーグ おでん		出現頻度が少ない
	生姜焼き 肉のどんぶり物 煮物 酢豚 カレー 豚キムチ 炒め物 肉じゃが ゴーヤチャンプル 豚汁	お好み焼き うどん 八宝菜 焼きそば サラダ 餃子	すき焼き 鍋料理 シューマイ 冷やし中華 ピカタ 肉詰め トマト煮 焼き鳥 スープ、汁もの 蒸し物、ゆで物 筑前煮 チャーハン	そうめん ホイコーロー あんかけ料理 野菜の肉巻き シチュー グラタン ロールキャベツ 春巻き 麻婆茄子 チンジャオロースー そばろ(そばろご飯) サンドイッチ・トースト	
		一人当りの使用量が少ない			

図 -7- 豚肉料理人気メニュー（第 象限）の時系列推移



「豚肉料理」における人気メニューは4つで意外と少ない。

「図 -7- 豚肉料理人気メニュー（第 象限）の時系列推移」で前回と比べると「焼肉」や「しゃぶしゃぶ」は出現回数が増加した反面、平均使用量の低下が見られる。

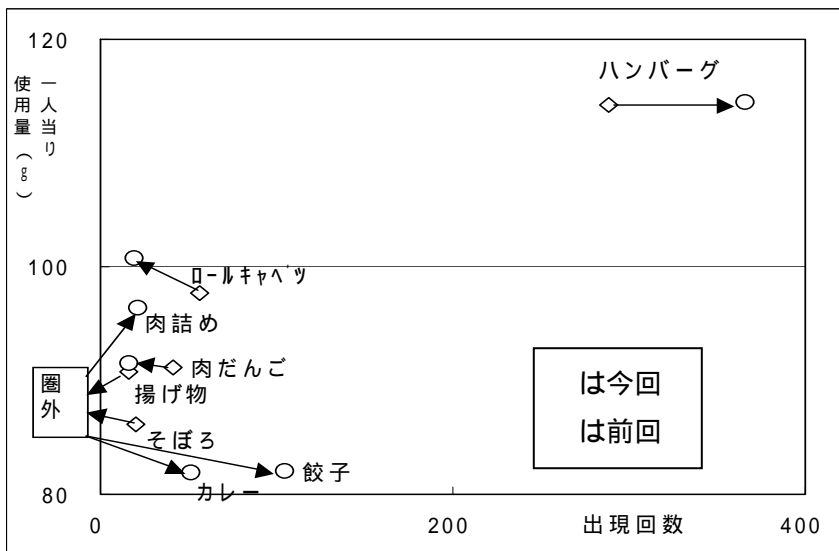
「季節変動」の関係で「生姜焼き」「鍋料理」は圏外へ、また圏外から「ソテー」が加わっている。

挽肉料理のポートフォリオ

表 -7- 挽肉料理の出現頻度と使用量でのポートフォリオ

		一人当りの使用量が多い					
出現頻度が多い	ハンバーグ	トマト煮	酢豚				出現頻度が少ない
	ロールキャベツ	雑炊、リゾット	すき焼き				
	肉詰め	グリル焼き、ホイル焼き等	ソテー				
	肉だんご(ミートボール)	ステーキ	あんかけ料理				
	餃子	から揚げ	ハヤシライス				
	カレー	しゃぶしゃぶ	野菜の肉巻き				
	そば(そばご飯)	コロッケ	シューマイ	スープ、汁もの	ラーメン		
	スパゲティ、パスタ	チャーハン	チンジャオロースー	ゴーヤチャンプル	お好み焼き		
	炒め物	麻婆茄子	肉のどんぶり物	グラタン	サラダ		
	オムレツ	煮物	シチュー	焼きそば	サンドイッチ・トースト		
	麻婆豆腐	オムライス	うどん	とんかつ等揚げ物	春巻き		
			鍋料理	炊き込みご飯			
			肉じゃが	筑前煮			
		一人当りの使用量が少ない					

図 -7- 挽肉料理人気メニュー(第象限)の時系列推移



「表 -7- 挽肉料理の出現頻度と使用量でのポートフォリオ」によると、人気メニューである(第象限)は一見多いように見えるが「図 -7- 挽肉料理人気メニュー(第象限)の時系列推移」によれば「ハンバーグ」に特化していることがわかる。

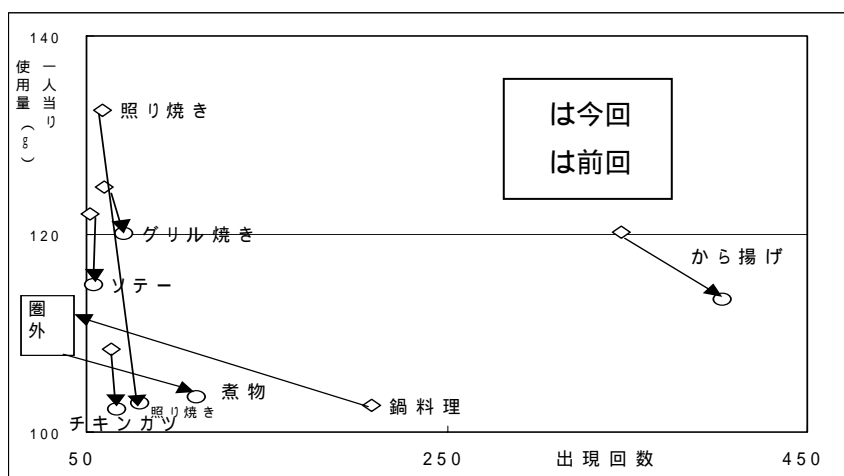
夏冬場の出入りが多いことは、季節性に影響される食肉素材であることが特徴で、年間を通した「定番料理」が育ち切っていない。

鶏肉料理のポートフォリオ

表 -7- 鶏肉料理の出現頻度と使用量でのポートフォリオ

一人当りの使用量が多い				出現頻度が少ない
ガリ焼き、ホイル焼き等 ソテー から揚げ	煮物 照り焼き とんかつ等揚げ物	焼肉 肉だんご(ミートボール) ステーキ	酢豚 トマト煮 肉詰め	
焼き鳥 炒め物 グラタン カレー パンパンジー シチュー 肉のどんぶり物 炊き込みご飯 筑前煮 オムライス	蒸し物、ゆで物	あんかけ料理 しゃぶしゃぶ ハンバーグ スープ、汁もの 肉じゃが 鍋料理 春巻き ロールキャベツ そぼろ(そぼろご飯) サラダ	スパゲティー、パスタ 餃子 麻婆豆腐 おでん 八宝菜 雑炊、リゾット そば うどん 冷やし中華 ラーメン	
一人当りの使用量が少ない				

図 -7- 鶏肉料理人気メニュー(第 象限)の時系列推移



「表 -7- 鶏肉料理の出現頻度と使用量でのポートフォリオ」によれば人気メニューは 5 メニューであるが、「図 -7- 鶏肉料理人気メニュー(第 象限)の時系列推移」によれば「から揚げ」に特化していることがわかる。

夏場において「から揚げ」は出現回数が上がったにもかかわらず、「平均使用量」は低下気味である。

「季節変動」により冬場料理の「鍋料理」は圏外へ、また圏外から「煮物」が加わっている。(全メニューについては巻末の統計表「表 -7 食肉メニューの出現頻度と使用量」参照)