

第 章 夕食の肉料理に関する実態

1 夕食の形態

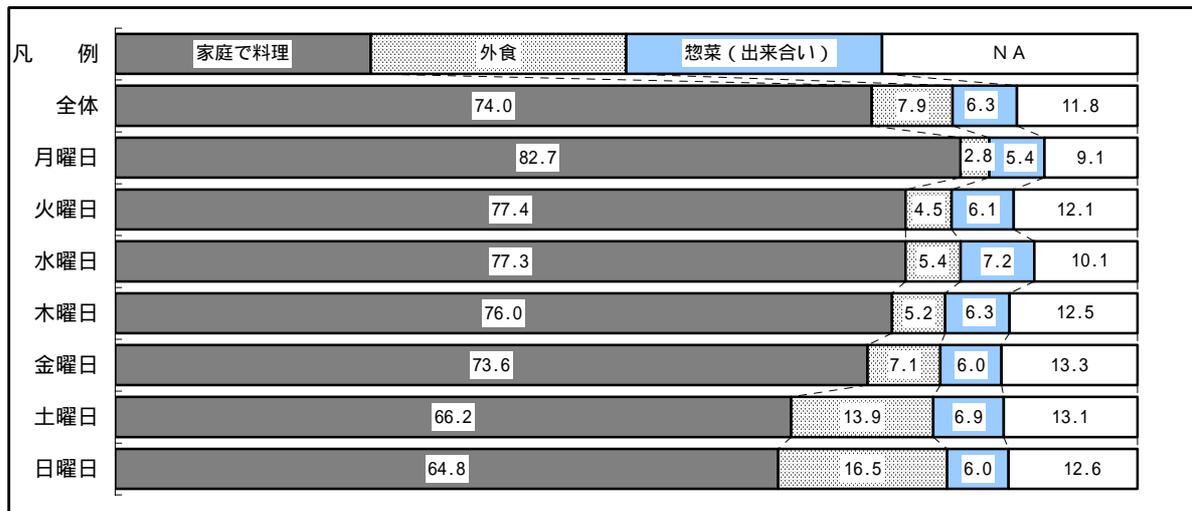
表 - 1 - 夕食の形態

(単位%)

		延べ世帯数 (NA 含む)	合計	家庭で料理	外食	惣菜 (出来合い)	NA
全体		14,518	100.0	74.0	7.9	6.3	11.8
所得	300万円未満	3,017	100.0	66.9	9.8	7.9	15.4
	300～499万円	3,703	100.0	74.6	7.7	6.4	11.2
	500～699万円	3,493	100.0	76.3	7.2	5.5	11.0
	700～999万円	2,660	100.0	78.9	6.8	5.7	8.6
	1000万円以上	1,260	100.0	76.0	8.2	4.9	11.0
家事担当者年齢	30歳未満	3,997	100.0	69.5	11.6	7.9	11.0
	30～39歳	3,227	100.0	80.2	6.4	5.8	7.6
	40～49歳	2,919	100.0	79.6	6.4	5.3	8.6
	50～59歳	2,247	100.0	70.3	8.4	6.5	14.8
	60歳以上	2,100	100.0	69.3	4.7	5.0	20.9

図 - 1 - 曜日別・夕食の形態 (複数回答・N=2074)

(単位%)



一週間の夕食における肉料理の形態を見ると 2074 世帯の総夕食回数 14518 回のうち 84.0%が「家庭での料理」と回答しており、「外食」や「惣菜(出来合い)」はそれぞれ 7.9%、 6.3%と極めて低いことがわかる。ただし NA は 11.8%あった。

世帯属性では子供が小中学生と思われる「中高所得世帯層」と「家事担当者 年令 30～49 歳」層で「家庭での料理」が多い傾向にある。

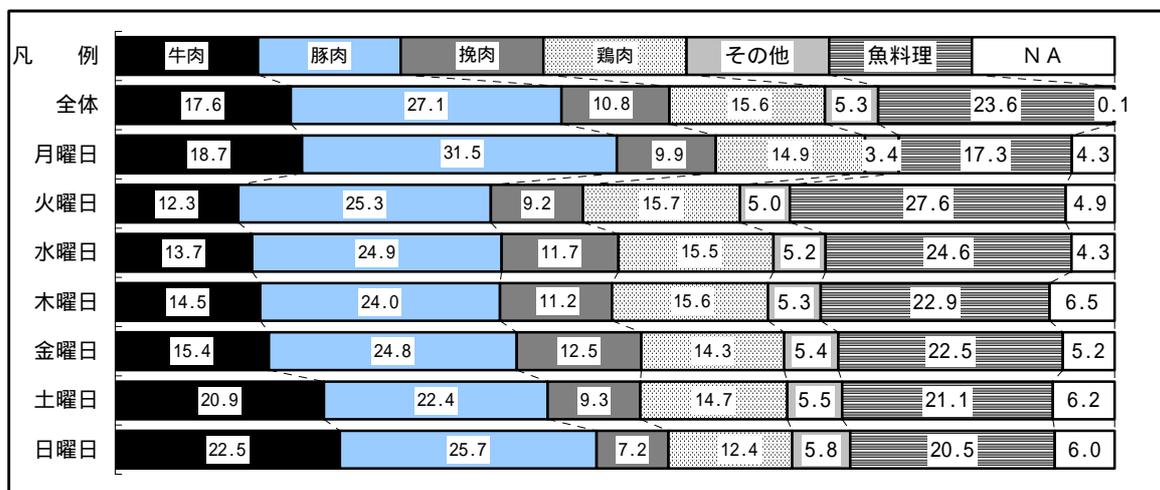
曜日別に「家庭での料理」の出現度を見ると「月曜日」が 82.7%と最も多く、出現率の低い典型は休日の「土曜日」と「日曜日」で、それぞれ 66.2%、64.8%とほぼ同水準であった。

2 夕食の献立材料

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	NA
全体		10,173	100.0	17.6	27.1	10.8	15.6	5.3	23.6	0.1
所得	300万円未満	1,856	100.0	15.3	29.1	10.1	15.8	8.2	21.4	0.2
	300～499万円	2,619	100.0	16.6	26.0	13.2	15.0	5.1	23.9	-
	500～699万円	2,551	100.0	16.5	27.2	10.5	16.1	4.9	24.7	-
	700～999万円	2,022	100.0	19.5	27.2	10.0	15.8	4.6	23.0	-
	1000万円以上	921	100.0	23.0	25.5	8.7	15.2	3.0	24.5	0.1
地域	北海道	977	100.0	12.0	27.7	11.4	19.2	7.6	22.1	0.1
	東北	1,002	100.0	14.0	31.5	10.3	15.0	4.8	24.5	-
	関東	1,107	100.0	17.3	28.5	9.8	14.1	3.6	26.6	-
	北陸	1,069	100.0	14.5	27.7	10.4	12.9	4.9	29.7	-
	東海	1,129	100.0	15.1	29.6	11.4	14.0	5.8	24.1	-
	近畿	1,084	100.0	24.2	22.4	10.1	15.1	4.5	23.6	-
	中国	1,114	100.0	21.3	21.6	11.8	19.7	3.2	22.4	-
	四国	780	100.0	24.4	28.6	9.6	14.4	5.1	17.9	0.5
	九州	1,050	100.0	18.2	25.6	9.5	17.7	4.0	25.0	-
	沖縄	861	100.0	15.8	28.5	13.6	13.7	11.0	17.4	0.1

図 -2- 曜日別・夕食献立使用食材（複数回答） (単位%)



一週間の「家庭での料理」の総回数 10173 回を見ると、一番多いのが「豚肉料理」の 27.1%、「魚料理」の 23.6%、「牛肉料理」の 17.6%、「鶏肉料理」15.6%と続いている。

「豚肉料理」は世帯属性の「地域」で見ると「近畿」「中国」「九州」で低い傾向がある。

一方「牛肉料理」は「近畿」「中国」「四国」の西日本での出現度が際立つ。「牛肉料理」は「所得」で見ると高い層で出現度が高い傾向が覗えるが、牛肉以外の肉料理は世帯属性による差はあまりない。

また、曜日別に見ると「牛肉料理」は「日曜日」「土曜日」「月曜日」に出現度が高く、「豚肉料理」は「月曜日」「日曜日」「火曜日」の出現度が高い傾向にある。

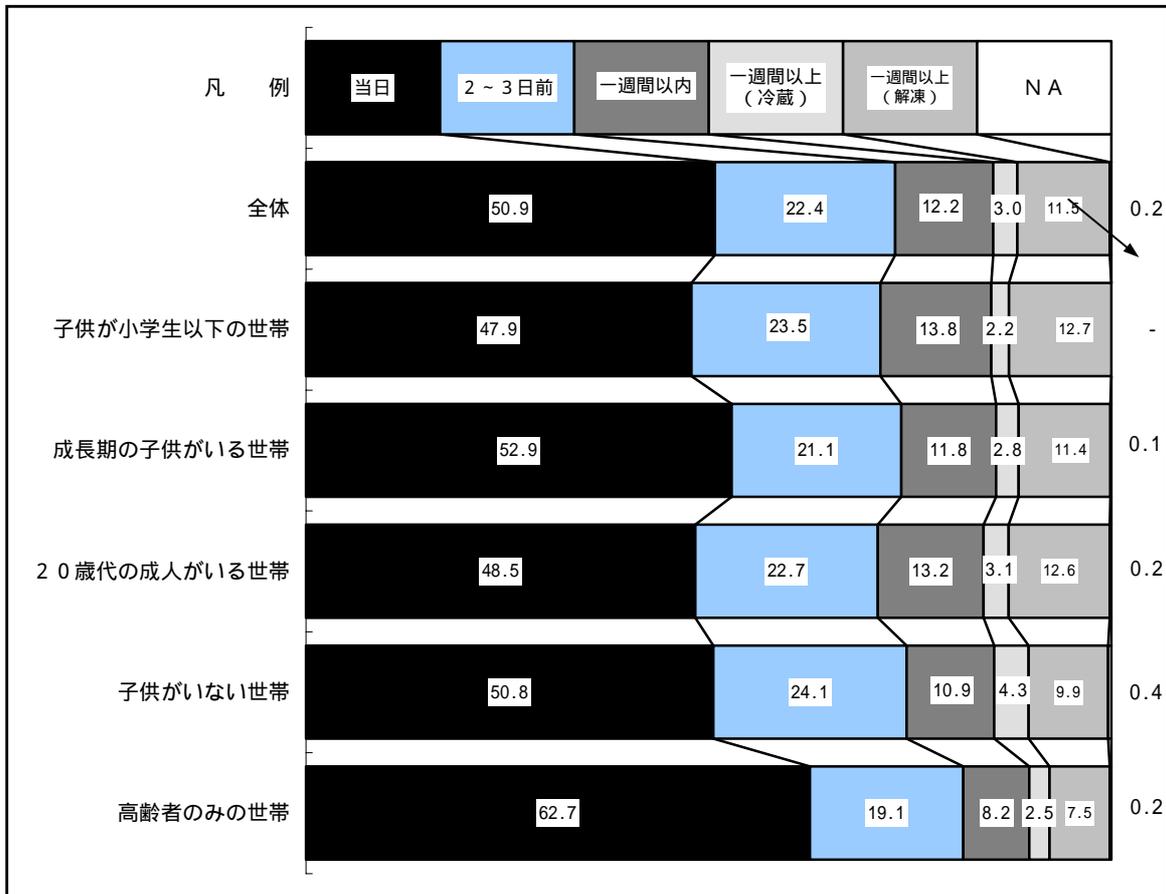
「魚料理」は「月曜日」の出現度が低いのが特徴である。

3 夕食調理における食肉保存状態

表 -3 夕食調理における食肉保存状態（複数回答・全体 N=2074）（単位%）

		延べ回答数	合計	当日	2～3日前	一週間以内	一週間以上（冷蔵）	一週間以上（解凍）	N A
全体		9,968	100.0	50.9	22.4	12.2	3.0	11.5	0.2
世帯構成	子供が小学生以下の世帯	1,888	100.0	47.9	23.5	13.8	2.2	12.7	-
	成長期の子供がいる世帯	2,870	100.0	52.9	21.1	11.8	2.8	11.4	0.1
	20歳代の成人がいる世帯	2,950	100.0	48.5	22.7	13.2	3.1	12.6	0.2
	子供がいない世帯	1,616	100.0	50.8	24.1	10.9	4.3	9.9	0.4
	高齢者のみの世帯	644	100.0	62.7	19.1	8.2	2.5	7.5	0.2

図 -3 夕食調理における食肉保存状態（複数回答・全体 N=2074）（単位%）



調理に使用する食肉に関してその購入時期(回答延べ数 9968 回)を見ると「当日」が 50.9%、「2～3日前」22.4%と全体の7割強を占めている。

一方「一週間以上(冷凍)」はわずか 11.5%である。食肉保存のための大型冷凍庫の普及は買い物行動(まとめ買い)や新しい食肉料理の頻度向上(大量消費)等、食生活に大きくインパクトを与えるはずであるが、データを見る限り、「流通が家庭の冷蔵庫」の状態は変わっていない。

このような実態は食肉先進国・欧米の食肉調理の考え方や習慣と大きく隔たっている部分である。しかし、保存に抵抗がない層もわずかであるが見られる。

世帯属性を細かく見ると「世帯構成」「家事担当者年齢」の若い年齢層で、一部「一週間以上(冷凍)」がやや高い傾向があり、購入時と調理時の時間差が見られる。

4 夕食における食卓人数

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	NA	平均人 数
全体（N=2074）		12,483	100.0	7.2	26.2	25.2	25.9	9.8	5.7	0.1	3.3
世帯 構成	子供が小学生以下の世帯	2,238	100.0	1.1	6.4	27.1	41.8	15.6	8.0	0.0	4.0
	成長期の子供がいる世帯	3,459	100.0	5.1	9.3	23.0	36.7	15.7	10.1	0.3	3.8
	20歳代の成人がいる世帯	3,849	100.0	9.0	27.9	30.6	22.1	7.2	3.2	0.1	3.0
	子供がいない世帯	2,101	100.0	11.2	54.6	24.2	6.8	1.6	1.6	0.1	2.4
	高齢者のみの世帯	836	100.0	14.4	69.5	7.3	4.5	1.8	2.5	0.1	2.2
地域	北海道	1,162	100.0	8.3	27.7	24.4	25.5	9.4	4.7	0.1	3.2
	東北	1,234	100.0	6.7	26.6	21.9	25.8	10.0	9.0	0.1	3.4
	関東	1,407	100.0	9.2	31.9	25.2	25.4	5.3	3.0	-	3.0
	北陸	1,296	100.0	5.7	25.3	23.5	28.4	11.0	6.1	-	3.4
	東海	1,373	100.0	8.2	23.8	22.9	28.1	12.2	4.9	-	3.3
	近畿	1,314	100.0	6.6	24.5	25.6	29.9	7.2	6.2	0.3	3.3
	中国	1,291	100.0	3.3	24.9	28.9	26.1	10.9	5.9	0.2	3.4
	四国	1,009	100.0	9.0	27.4	29.7	22.0	9.5	2.4	0.1	3.0
	九州	1,272	100.0	10.5	24.4	27.0	24.9	7.9	5.2	0.2	3.1
	沖縄	1,125	100.0	5.0	25.1	23.8	21.6	15.1	9.4	0.4	3.5

核家族化や少子化、単身世帯の増加などによって「家族人数」は低減傾向にある。父親の外出機会が増加などによって当然、夕食においても食卓を囲む人数の少人数化が予想された。

そのことをあらわすように平均で3.3人、地域を問わず3.5人以下であったが、唯一4人であったのは「子供が小学生以下の世帯」であった。

5 夕食調理における食肉使用量

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	200 g未満	300 g未満	400 g未満	500 g未満	600 g未満	700 g未満	700 g以上	NA
全体（N=2074）		7,416	100.0	19.6	27.0	23.7	10.7	10.0	3.8	5.1	0.5
所得	300万円未満	1,348	100.0	30.1	28.4	21.1	7.6	7.4	1.9	3.4	0.9
	300～499万円	1,903	100.0	20.4	29.8	24.0	11.3	7.9	2.4	4.2	0.4
	500～699万円	1,839	100.0	17.7	27.0	24.6	9.9	10.3	5.5	5.1	0.5
	700～999万円	1,499	100.0	12.7	23.9	25.7	12.8	13.3	4.5	7.1	0.3
	1000万円以上	685	100.0	14.9	23.1	22.8	13.3	13.3	5.8	6.9	0.1
世帯構成	子供が小学生以下の世帯	1,406	100.0	16.7	25.1	24.5	13.4	10.7	4.8	4.8	0.3
	成長期の子供がいる世帯	2,172	100.0	12.7	22.1	24.0	12.5	14.2	5.5	9.0	0.5
	20歳代の成人がいる世帯	2,244	100.0	22.0	29.2	24.2	10.1	8.4	2.7	3.4	0.4
	子供がいない世帯	1,150	100.0	27.5	30.2	22.9	8.1	5.9	3.0	2.5	0.8
	高齢者のみの世帯	444	100.0	30.9	37.4	19.6	4.1	5.4	0.2	2.5	0.5

夕食における食肉の使用量は「300g未満」と「400g未満」に集中している。「世帯構成」では子供の有無で大きく左右されることは当然と考えられるが、さらに「所得」が高いほど使用量の増加、つまり「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

夕食料理(延べ 7709 メニュー)の一週間を通じての、食肉の種類を問わず、定番メニューは「カレー」9.8%、「肉と野菜炒め」8.0%、「ハンバーグ」5.6%、「焼肉」5.5%、「から揚げ」5.2%の順であった。

さらに食肉別に分けて肉料理メニューの上位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	N=1786	メニュー名	N=2745	メニュー名	N=1091	メニュー名	N=1583
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	スパゲティー	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
8	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

(注1) 料理名がわからない「肉料理その他」は外した。

平成13年6月(春夏メニュー)の調査結果と比較してほとんど変化がなかった。豚肉料理で「野菜巻き」の代わりに「お好み焼き」が入り、鶏肉料理では「筑前煮」と「フライ/野菜煮」が「炒め物」「チキンカツ」と入れ替わった程であり、家庭の定番料理は年次的にはあまり変化がないことがわかる。