

## ネット de アンケート

### ● 秋冬の定番メニュー 鍋料理についてきく

## 鍋のメイン素材はやはり牛・豚・鶏肉が



ことしも本格的な鍋の季節がやってきた。魚介を使った鍋も数多くあるが、食肉を使った鍋も多い。定番といえるようなすき焼き、しゃぶしゃぶやモツ鍋からカレー鍋やトマト鍋などの鍋メニューのニューウェーブともいえるものまで。使われる食肉はさまざま、おそらく各家庭でのローカルルール的なものも存在するはず。

冬場の鍋は家庭になくてはならないメニューとなっており、気温が下がってくればくるほど、その需要は高まってくる。牛肉、豚肉の販売不振や外食チェーンの販売も芳しくない状況で、今冬の鍋状況はどうなるのだろう。今回のネットでアンケートでは鍋に焦点をあて、消費者にきいてみた。

アンケートの有効回答数は1,036件。男女の比率は女性55.6%、男性44.4%。年代別では30代が33.4%、40代が26.0%、20代15.9%となった。都道府県別は東京が25%、次いで神奈川17.3%、大阪13.5%、埼玉・愛知11.0%が回答割合の高かった上位5県。

### Q1 鍋料理を家庭でつくる際に主役になる(頻度の高い)食材は(複数回答)

#### 豚・鶏肉の支持率が他を圧倒

アンケートでは豚肉が70.8%で1位となった。2位が鶏肉の63.4%で、牛肉は4位の41.5%。牛肉と豚肉・鶏肉とは、20%以上の差となっており、鍋のメインに牛肉をと考えている人は、豚・鶏ほどは多くない。すき焼きやしゃぶしゃぶなどは牛肉を使うことが多いので、もう少し牛肉の割合も高くなってよさそうだが、低価格志向やメニューの多様化などがこのアンケート結果には反映されているのだろう。

では都道府県別・地域別にこのアンケートをみてみよう。鍋メニューにはご当地鍋も数多く存在しており、使われる食材も多種多様である。

東京の1位はやはり豚肉で70.5%と全体の平均値とほぼ同じ割合となった。2位も鶏肉の61.9%で

こちらは全体の平均値よりも少し低い数値であった。牛肉は37.4%となっており、全体の平均値よりも低くなっており、牛肉をメインにと考えている人は4割に満たない。神奈川の1位は鶏肉で79.2%と8割近い人の支持を集めた。2位が豚肉で71.9%となっており、牛肉は38.5%。鶏肉と牛肉は40%以上の差となっている。

関西は牛肉の販売が強い土地であるが、大阪の1位は豚肉77.3%、次いで鶏肉の70.7%となっている。牛肉は50.7%と5割を何とか超えており、東京や神奈川と比較し、牛肉の割合は高くなっているが、1位の豚肉との差は20%以上と大きい。

愛知も豚肉が1位となったが67.2

%と70%を切っており、2位の鶏肉も52.5%全体の平均値よりも低い数値であった。牛肉は47.5%で5割近くになっており、ハム・ソーセージも16.4%と全体の平均値よりも高くなっている。

福岡には鶏肉を使う水たきや全国的なブームとなったモツ鍋などが名物の鍋料理が存在する。1位はやはり鶏肉で76.3%で全体の平均値よりも高い支持率となった。牛肉も60.5%と6割を超える支持を集めており、ご当地鍋の存在が、支持率を高めているようだ。それは北海道にもいえるようで、羊肉の支持が14.3%とほかの全体の平均値と比較しても圧倒的に高い支持となっている。

### Q1 鍋料理を家庭でつくる際に主役になる(頻度の高い)食材は(複数回答)

牛肉	41.5%
豚肉	70.8%
鶏肉	63.4%
馬肉	0.2%
羊肉	1.5%
鴨肉	1.9%
魚	40.3%
かに・えび・いか・たこ・貝類	28.2%
キノコ類	48.9%
野菜類(キノコ以外)	56.7%
ハム・ソーセージ	9.9%
その他	2.8%



## Q2 鍋料理を家庭でつくるときに、食肉にかける一人あたりの予算の目安は

### 肉類の予算は一人300～500円

鍋料理の中にはすき焼きやしゃぶしゃぶなど、ごちそうと呼ばれるものから手軽に食べられる鍋まであり、幅広い価格での選択が可能となっている。

アンケートでは500円が1位となり29.2%と3割近い支持を集めた。2位が300円で19.1%となり、この二つの回答以外はすべて1割を切っている。単純に4人家族で考えた場合、鍋料理で食肉にかかる費用は500円の場合だと2,000円になり、少しごちそう感の出る食事となるのではないだろうか。

都道府県・地域別にこのアンケートをみてみよう。

東京の1位は500円だが22.1%と全体の平均値よりも低い数値となった。2位は300円の19.1%

で全体と同じ数値。3位は400円

で12.5%と1割を越える支持を集めた。神奈川の1位も500円だが36.6%と全体の平均値よりも高く、4割近い支持を集めている。大阪も33.8%で500円が1位となり、30%をオーバーしている。

地域別みると近畿(30.2%)、中国(35.7%)、四国(34.6%)と西日本で500円の1位支持割合が3割を超えている。

### Q2 鍋料理を家庭でつくるときに、食肉にかける一人あたりの予算の目安は

100円	3.8%
200円	9.8%
300円	19.1%
400円	9.6%
500円	29.2%
600円	6.7%
700円	5.6%
800円	5.1%
900円	1.2%
千円以上	9.8%

## Q3 ここ数年で食べた(家庭、外食問わず)、あなたのお気に入り鍋は(複数回答可)

### お気に入りやすき焼き、しゃぶしゃぶ

1位は定番のすき焼きで70.1%と2位のしゃぶしゃぶ(55.6%)に10%以上の差をつけてのトップ

となった。3位には僅差でキムチ鍋(チゲ鍋)(48.8%)が入っているが、水たき(鶏肉)(48.7%)と

の差(票数にして2票差)はわずか。そしてこの二つに追随している寄せ鍋(ちゃんこ鍋)(45.8%)も45%以上の支持を集めている。昨年、流行したカレー鍋(16.0%)だが、このアンケートみる限りではまだ、それほど浸透はしていない。

都道府県・地域別にこのアンケートをみてみよう。

東京の1位はすき焼きの69.1%だが2位のしゃぶしゃぶ(64.7%)との差は、全体の平均値のそ

れよりも小さくなっている。大阪の1位もやはりすき焼きで76.0%と全体の平均値よりも高い割合となった。2位は58.7%のしゃぶしゃぶだが、3位の水たき(鶏肉)(57.3%)との差はわずか。豆乳鍋が30.7%とかなり高い割合となっているのも大阪の特徴の一つであろう。

福岡の1位のやはり、すき焼き(73.7%)であったが、2位にはご当地鍋の水たき(鶏肉)とモツ鍋が入った。ともに65.8%と高い支持を得ており、中でもモツ鍋は全体の平均値よりもはるかに高い2倍以上の支持割合となった。北海道もご当地鍋といえるジンギスカン鍋が54.3%と5割以上の支持を集めたが、それ以上に目立っているのが、すき焼きと同率(71.4%

)で1位となったキムチ鍋(チゲ鍋)である。厳しい冬の環境も影響しているのだろうか。

男女別にこのアンケートをみてみよう。

男性、女性ともに1位となったのがすき焼き(男性73.9%、女性67.1%)。2位もやはり同じしゃぶしゃぶ(54.0%、56.8%)であったが、女性の3位には僅

## Q3 ここ数年で食べた(家庭、外食問わず)、あなたのお気に入り鍋は(複数回答可)

すき焼き	70.1%
しゃぶしゃぶ	55.6%
水たき(鶏肉)	48.7%
モツ鍋	28.3%
ジンギスカン鍋	10.3%
桜鍋(馬肉)	1.5%
ギョウザ鍋	9.0%
寄せ鍋(ちゃんこ鍋)	45.8%
キムチ鍋(チゲ鍋)	48.9%
カレー鍋	16.0%
豆乳鍋	16.8%
火鍋・薬膳(漢方)鍋	4.1%
トマト鍋	2.0%
ショウガ鍋	1.0%
蒸し鍋(せいろ蒸し・タジン鍋)	5.2%

差でキムチ鍋(チゲ鍋)が54.9%

位は水たき(鶏肉)の47.7%で、5割を切っている。

## Q4 これから食べてみたい(家庭、外食問わず)鍋は(複数回答可)

### 女性に人気はしゃぶしゃぶと豆乳鍋

毎年、いろんな鍋が登場しては定着をしたり、消えていったりしている。今冬も市場にはいろんな鍋アイテムが投入されるが、果たして、定番として長年販売されるアイテムはどれほどあるのだろうか。

アンケートではQ3ほどの多くの支持を集めなかったが、すき焼きが32.0%で1位となった。次いでしゃぶしゃぶの31.7%となり、

1位と2位の差はわずか。3位には寄せ鍋(ちゃんこ鍋)が26.2%で入ったが、これまた4位の鴨鍋(26.0%)との差はわずかであった。4位に鴨鍋が入る結果は少し意外である。昨年火がついたカレー鍋やブームになりつつあるトマト鍋を抑えての4位というアンケート結果だけをみれば今冬は鴨鍋の需要が伸びるかもしれない。

都道府県にこのアンケートをみ



てみよう。

東京の1位は鴨鍋で33.8%の支持を集めた。東京で3割以上の支持を集めたのはこの鴨鍋だけで、

次が火鍋・薬膳(漢方)鍋の27.3%。東京は全体の平均値よりも少し異なるアンケート結果となっている。大阪の1位は寄せ鍋(ちゃんこ鍋) 36.0%

しゃぶしゃぶ(34.0%)が入り、3位には鴨鍋(29.2%)が続いている。

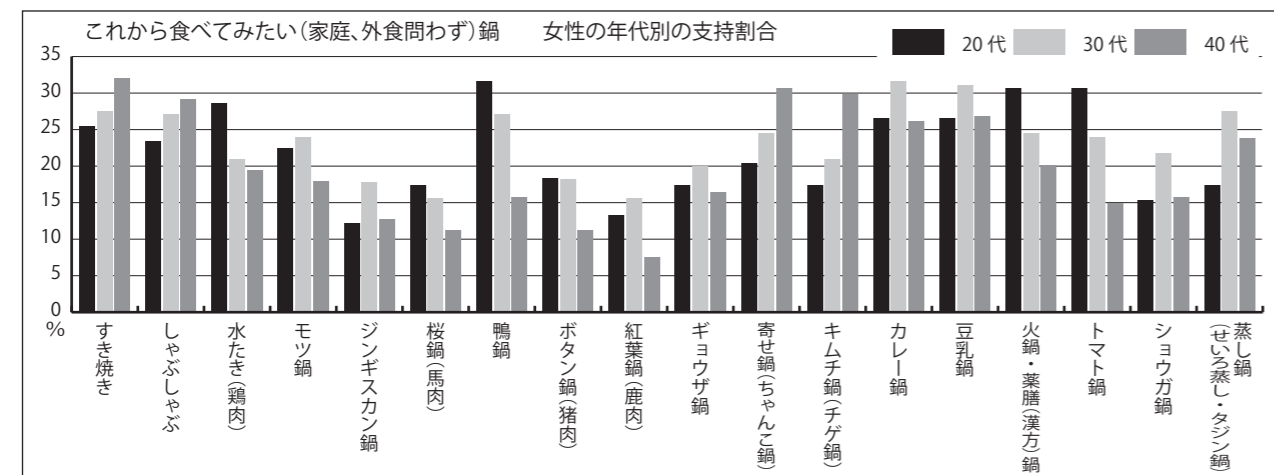
女性と男性で支持の割合に大きく差が出た鍋は豆乳鍋(女性28.2%、男性15.0%)、トマト鍋(20.6%、10.9%)、ショウガ鍋(17.1%、5.7%)、蒸し鍋(せいろ蒸し・タジン鍋)(23.7%、14.2%)など。

女性の中でも年代別にしぼってみよう。

20代の女性でもっと支持をされた鍋は鴨鍋で31.6%の支持を得た。次いで火鍋・薬膳(漢方)鍋とトマト鍋が同率の30.6%で続いている。30代の女性ではカレー鍋が31.6%でトップ。次いで豆乳鍋の31.1%となり、3位にはすき焼きの27.6%が入っている。40代の女性の1位はすき焼き(32.1%)で、次が寄せ鍋(ちゃんこ鍋)の30.6%、キムチ鍋(チゲ鍋)が29.9%で続いている。この中でも20代女性の鴨鍋が1位という結果は、やはり意外。

## Q4 これから食べてみたい(家庭、外食問わず)鍋は(複数回答可)

すき焼き	32.0%
しゃぶしゃぶ	31.7%
水だし(鶏肉)	22.1%
モツ鍋	21.9%
ジンギスカン鍋	17.6%
桜鍋(馬肉)	15.9%
鴨鍋	26.0%
ボタン鍋(猪肉)	20.4%
紅葉鍋(鹿肉)	12.9%
ギョウザ鍋	16.1%
寄せ鍋(ちゃんこ鍋)	26.2%
キムチ鍋(チゲ鍋)	22.1%
カレー鍋	24.5%
豆乳鍋	22.4%
火鍋・薬膳(漢方)鍋	19.3%
トマト鍋	16.2%
ショウガ鍋	12.0%
蒸し鍋(せいろ蒸し・タジン鍋)	19.4%



## Q5 牛肉の鍋料理を家庭でつくる場合、一番使用する頻度が高い部位・アイテムは

### ごちそう感でロースに高い支持

ロースが1位の28.7%となり、2位には部位にはこだわらないが19.0%で入った。ロースが3割近くの支持を得たという結果だけをとってみると、鍋にはごちそう感がまだまだあるのではないだろうか。ハレの日にはすき焼きやしゃぶしゃぶを食べるとい人もまだ多いように思う。

しかし、その一方で切り落としが16.4%で3位に入っており、低価格で鍋をつくらうという層もあることは確か。このQ5の回答はQ2の結果に連動しているのかも

しれない。500円を選んだ人はロースを。300円を選んだ人は切り落としをという具合に。

都道府県このアンケートをみてみよう。

大阪はロースを選んだ人が37.0%とトップで、全体の平均値よりも10%近く高くなっていて。愛知は2位

の部位にはこだわらないが26.2%となり1位のロース(27.9%)との差が僅差となった。

## Q5 牛肉の鍋料理を家庭でつくる場合、一番使用する頻度が高い部位・アイテムは

ロース	28.7%
カタロース	8.2%
モモ	8.3%
ウデ	0.5%
バラ	12.6%
切り落とし	16.4%
スジ	2.3%
内臓肉(ホルモン系)	3.2%
部位にはこだわらない	19.0%
その他	0.7%

## Q6 豚肉の鍋料理を家庭でつくる場合、一番使用する頻度が高い部位・アイテムは

### 意外にバラ肉がロース上回る

1位がバラの28.2%。牛肉と比較した場合、バラの支持割合は2倍以上。ロースの支持割合の差が1%程度だったことを考えると、牛肉では切り落としと部位にはこ

だわらないと回答をした人が豚ではバラに流れたと考えられる。豚ロースで鍋というしゃぶしゃぶが想

起されるが、豚バラで鍋ということメニューが思い出されないが、その代わりに、どんな鍋で

## Q6 豚肉の鍋料理を家庭でつくる場合、一番使用する頻度が高い部位・アイテムは

ロース	27.7%
カタロース	6.3%
ヒレ	2.7%
モモ	8.5%
ウデ	0.4%
バラ	28.2%
切り落とし	10.0%
部位にはこだわらない	15.3%
その他	0.9%



もバラ肉は合う。この万能さが支持を集めた容認なのかもしれない。

都道府県・地域別にみてみよう。東京の1位はやはりバラで33.6

%と3割以上の支持を集めた。愛知もバラの支持が31.1%と超えているが、北海道のそれ(39.4%)には及ばなかった。ロースの支持割合が3割を超えたのが大阪(35.1

%)と福岡(34.2%)など。地域別にみると西日本(近畿34.1%、中国33.3%、四国32.1%、九州35.5%)でロースの支持割合が3割を超えている。

## Q7 鶏肉の鍋料理を家庭でつくる場合、一番使用する頻度が高い部位・アイテムは

### モモの使用頻度がダントツに

モモ肉が5割以上(51.1%)の支持を集めて1位となった。次いで14.6%のムネ肉、つみれ13.4%という結果に。牛肉・豚肉と比較した場合、1位と2位の差は大きい。各家庭で鍋に使う鶏肉はモモ肉という固定観念が存在するの

か。逆にムネ肉を使った、定番となるような鍋アイテムをつくれば鶏肉全体の需要も伸びる。都道府県・地域別にみてみよう。鶏肉の鍋料理で思い浮かぶのが、福岡の水たきであるが、福岡の1位はモモ肉でその支持割合は49.2%と5割に届いていない。福

岡の回答の中で目立つのがモモとムネを合わせてパックアイテムで13.2%とムネ肉、つみれと同率で2位となっている。北海道の1位もモモ肉であったが、その割合は34.4%と全体の平均値よりも低く、2位のムネ肉(25.0%)ととの差も全体の平均値よりも縮まっている。地域別には東北のつみれが24.1%と高くなってお

り、ここにもご当地鍋の影響が出ているのかもしれない。モモ肉の支持が一番高かった地方は中国(64.7%)、ムネ肉が高かった地方が前述のように北海道となっている。

### Q7 鶏肉の鍋料理を家庭でつくる場合、一番使用する頻度が高い部位・アイテムは

モモ肉	51.1%
ムネ肉	14.6%
ササミ	4.7%
モモとムネを合わせたパックアイテム	5.1%
つみれ	13.4%
部位にはこだわらない	9.8%
その他	1.3%

## Q8 牛肉の鍋料理を家庭でつくる場合、一番使用する頻度が高い商品形態は

## Q9 豚肉の鍋料理を家庭でつくる場合、一番使用する頻度が高い商品形態は

### スライスが圧倒、牛・豚とも9割

両設問ともスライスが圧倒的で90%以上の支持割合を集めて1位となった。都道府県・地域別にみ

てもこの割合はそれほど大差なく、鍋=スライスという図式が完成をしている。地域別に目を引く

のは東北で、両設問とも100%というパーフェクトな結果となった。支持割合の低かった地域をあえてあげてみるとQ8が北海道(87.9%)、Q9が甲信越(80.8%)

### Q8 牛肉の鍋料理を家庭でつくる場合、一番使用する頻度が高い商品形態は

スライス(切り落としも含む)	90.8%
角切り肉	2.3%
ブロック	3.3%
ミンチ	1.5%
その他	2.0%

### Q9 豚肉の鍋料理を家庭でつくる場合、一番使用する頻度が高い商品形態は

スライス(切り落としも含む)	92.5%
角切り肉	2.2%
ブロック	2.6%
ミンチ	2.0%
その他	0.7%

## Q10 鶏肉の鍋料理を家庭でつくる場合、一番使用する頻度が高い商品形態は

### 切り身が30%超え、次いでブロック

では、鶏肉はどうか。1位は切り身で30.5%と3割上の支持を集めた。ブロック(モモ1枚やムネ1枚)の25.0%、スライス(小間切れも含む)が15.5%で続いている。牛肉・豚肉の回答と比較した場合、ばらけた感はある。鶏肉に関しては各家庭での使い方、料理方法が異なってきているようだ。

都道府県・地域別にみてみよう。東京の1位は切り身で34.8%と全体の平均値よりも高い数値となった。その分ミンチの割合が9.8

%と低くなったようだ。大阪の1位も切り身(33.8%)となったが2位には24.3%でスライス(小間切れも含む)が入った。福岡の1位はぶつ切り(26.3%)となり、全体の平均値と比較した場合、倍以上の差が出ている。この設問にもご当地鍋の影響が出ているようだ。東北地方の1位はブロック(モモ

1枚やムネ1枚)で36.8%の支持を集めた。同じように東海もブロック(モモ1枚やムネ1枚)が33.9%で3割を越えてトップになった。

### Q10 鶏肉の鍋料理を家庭で作る場合、一番使用する頻度が高い商品形態は

スライス(小間切れも含む)	15.5%
切り身(骨なし)	30.5%
ぶつ切り(骨付き)	10.9%
切り身とぶつ切りが一緒になったもの	3.5%
ブロック(モモ1枚やムネ1枚)	25.0%
ミンチ	13.4%
その他	1.1%

# ネット de アンケート

## Q11 あなたにとって鍋料理の利点とは(複数回答)

### 栄養と簡便性から支持される

全国にはいろいろな鍋料理が存在し、それぞれに特徴をもっている。しかし、鍋の利点となれば、根底にあるものは共通しているのではないだろうか。

1位となったのは70.9%の支持を得た「さまざまな食材をバランス良く食べることができる」で、この利点は前述の通り鍋全般に共通している利点であるといえる。食肉、魚介、野菜を一度においしく食べられ、健康志向にマッチしている料理それが鍋なのである。

2位には「身体が温まる」が65.2%で入った。最近では冷製の鍋もあるが、やはり鍋料理といって思い浮かぶのは、鍋ぶたをとるとわき上がる湯気ではないか。大

勢で食べて心も体も温まる料理それも鍋共通の利点の一つである。

3位になったのが「調理が簡単」

(62.6%)。この回答を具現化しているのがしゃぶしゃぶであろう。だしを取った湯を沸かし、そこに肉をつけるだけで食べることができる。

かなり簡単な部類に属する調理方法だろう。また、しゃぶしゃぶ以外にも最近ではいろん

な鍋のだしとなるスープや温めるだけの鍋セットが販売をされており、品質とともに鍋の調理の簡便性は進化している。

### Q11 あなたにとって鍋料理の利点とは(複数回答)

家族や仲間が集った際の料理に適している.....	56.9%
さまざまな食材をバランス良く食べることができる.....	70.9%
身体が温まる.....	65.2%
調理が簡単.....	62.6%
それ以外の献立を考えなくて済む.....	28.6%
残り物を上手に活用できる.....	29.1%
安上がり.....	28.4%
各地・季節の食材を手軽に味わえる.....	25.8%
受け継いできた家庭の味を子供たちに伝えることができる.....	2.5%
おいしい.....	51.4%
後片付けが楽.....	15.5%
その他.....	1.3%