

キッチン白書 2019 公開

「昭和 VS 平成 夕食メニューの違いは？」

～40年間で夕食メニューの一品料理化と、冷菓の出現率が大幅増加～

クリナップ(本社:東京都荒川区 代表取締役 社長執行役員:竹内 宏)のおいしい暮らし研究所では、継続的に行っているキッチン周辺環境の生活者実態調査を『キッチン白書 2019』としてまとめ、公開します。今回は1978年～2018年の40年間に、夕食に並んだメニューと調理への意識変化を調査。メニューについては昭和の最後にあたる1987-88年と、平成の最後にあたる2017-18年とで比較しました。

①夕食メニューは、和食料理から一品料理へ変化

すまし汁、佃煮、漬物、煮物などを含む和食メニューが減り、丼物や肉炒め物、スパゲッティなど一品で食事となるようなメニューが増えていることが浮き彫りに。

②夕食に果物に変わりヨーグルトなどの冷菓が登場。

主にデザートとして登場していた果物が減少し、ヨーグルトなどの「冷菓」が増加。夕食メニューの概念にも変化の兆しが見える。

③調理方法は炒め物のみ増加。漬物は約1/3に減少するも、30代で手作り派が増加

焼き物、煮物、揚げ物、和え物など和食の多彩さを支える調理方法が減少傾向のなか“炒め物”だけが増加傾向。

漬物の登場回数は約1/3に大幅減少。手作りへのこだわり意識も減少するなか、30代では手作り派が29.3%から35.5%へと増加傾向。今後の推移が注目される。

④家で夕食を食べる人が減少し、炊事時間も短縮化

家で夕食を食べている人は、30～60代のどの年代でも減少傾向だが、60代においては下げ止まり感がある。最近10年間の調査では、30代の調理時間短縮への強い思いが高まっており、直近では5割を超えている。

詳細は『キッチン白書 2019』をご覧ください。

3月22日からウェブサイトでも公開予定です。

<http://cleanup.jp/oikura/kitchen-hakusyo/>

【調査概要】

実施期間:各回とも夏・秋・冬・春の4季節、各14日間

調査地域:首都圏30km圏

調査対象:夫婦2人以上の世帯の主婦(20～79歳)

世帯数:1000世帯(各季節250世帯)

調査方法:郵送によるアンケート調査

※MRSメニューセンサス1978-79年調査から2017-18年調査(夕食)の結果をもとに分析



昭和最後(1987-88)



平成最後(2017-18)

「おいしい暮らし研究所」とは・・・

キッチンを通じた、楽しいふれあいの場作りに貢献するために、生活者の食や暮らしに関する情報の収集、調査・分析を行っているクリナップ(株)の研究部門です。

お問い合わせ

クリナップ(株) 経営企画部 広報・ブランド推進課 遠藤・小泉

<http://cleanup.jp/>