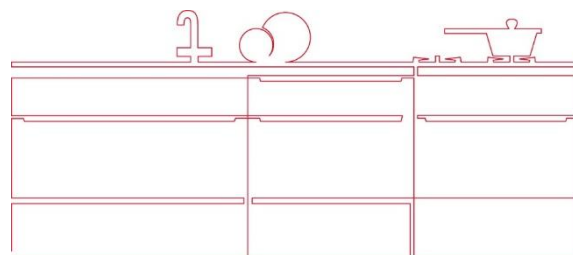


Kitchen Annual Report
キッチン白書 2019
〈献立変遷調査編〉

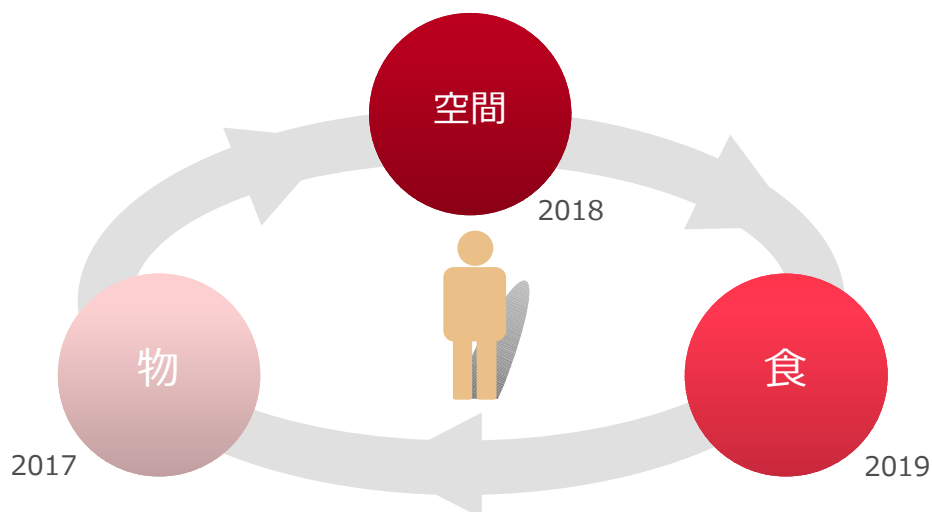


クリナップ株式会社
おいしい暮らし研究所®



1.	はじめに	
2.	家（いえ）食の変化	
	– 1 実食率の推移	p. 4
	– 2 メニューの出現回数	p. 5
	– 3 調理方法の推移	p. 6～7
	– 4 【漬物】	p. 8～9
3.	意識の変化	
	– 1 「調理時間短縮意向」の推移	p.10
	– 2 「手作りへのこだわり」の推移	p.11
	– 3 「料理作りへの思い」の推移	p.12
4.	まとめ	p.13

キッチン白書とは、クリナップが「家族の笑顔を創ります」という企業理念の下で、もっと食を、家族を、暮らしを、深く知り、考えていくために「食、物、空間」それぞれを3年おきに調査しまとめたものです。



1. はじめに



クリナップは日本で初めてシステムキッチンを製造、販売したキッチンメーカーとして、キッチンにまつわる生活者の実態調査を継続的に実施しています。

今年度は、約40年間の夕食に並ぶメニューの変遷および調理への意識の変化について分析した結果を“キッチン白書”として公開します。

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

【言葉の定義】

- ・実食率 →家で食事をした割合（家で食事をした回数／食事総回数）
- ・メニューの出現回数→各メニューの、100世帯2週間あたりに出現した回数。
1世帯のうち家族一人以上が食べれば1カウント。

2. 家（いえ）食の変化 -1実食率の推移

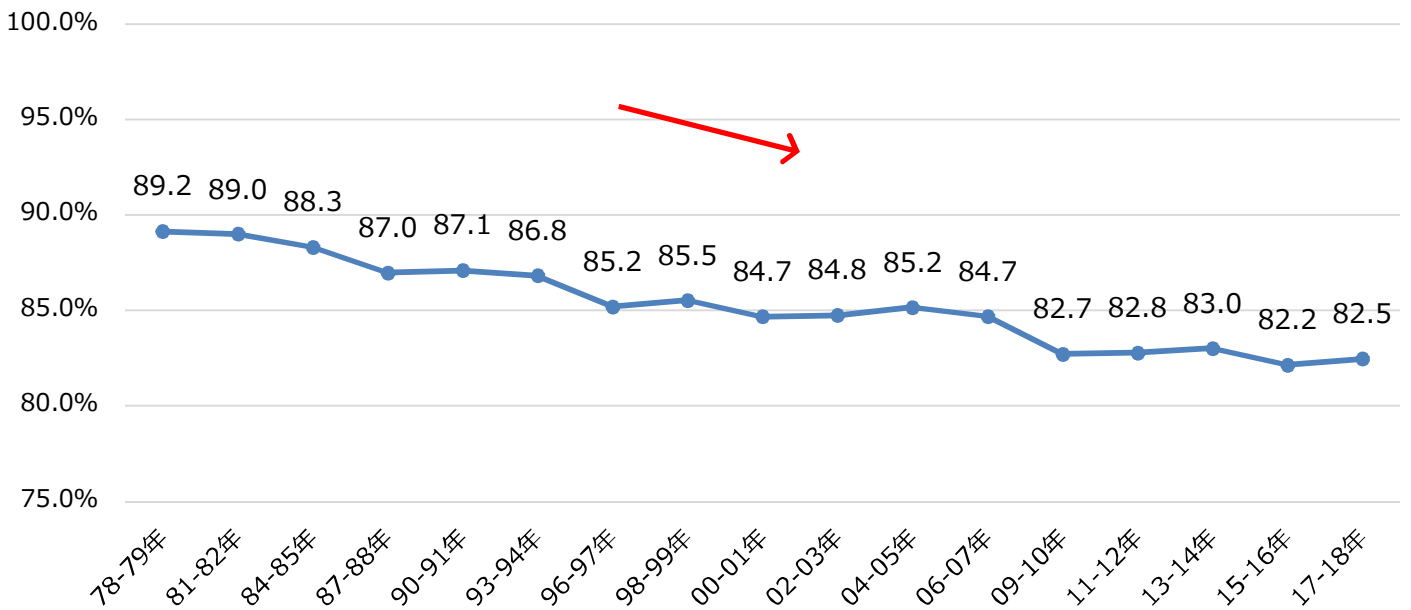


全体：実食率は低下、直近では80%程度

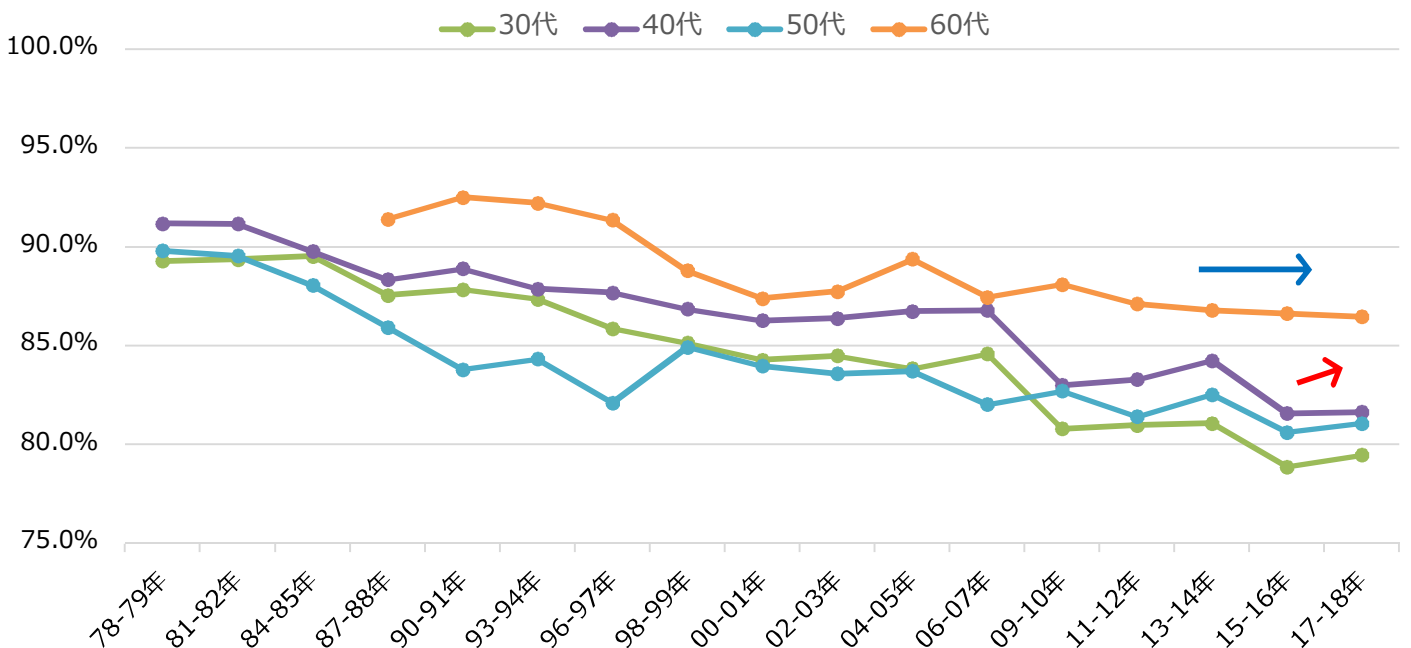
年代別：30～50代では40年前から10pt程度、60代では5pt程度低下しているが、30～50代は17-18年で増加に転じ、60代は11-12年から横ばい。直近では、30代の実食率が最も低く、30<50<40代と高くなる。 pt=ポイント

実食率の推移

全体



年代別



2. 家（いえ）食の変化 -2メニューの出現回数 昭和vs平成

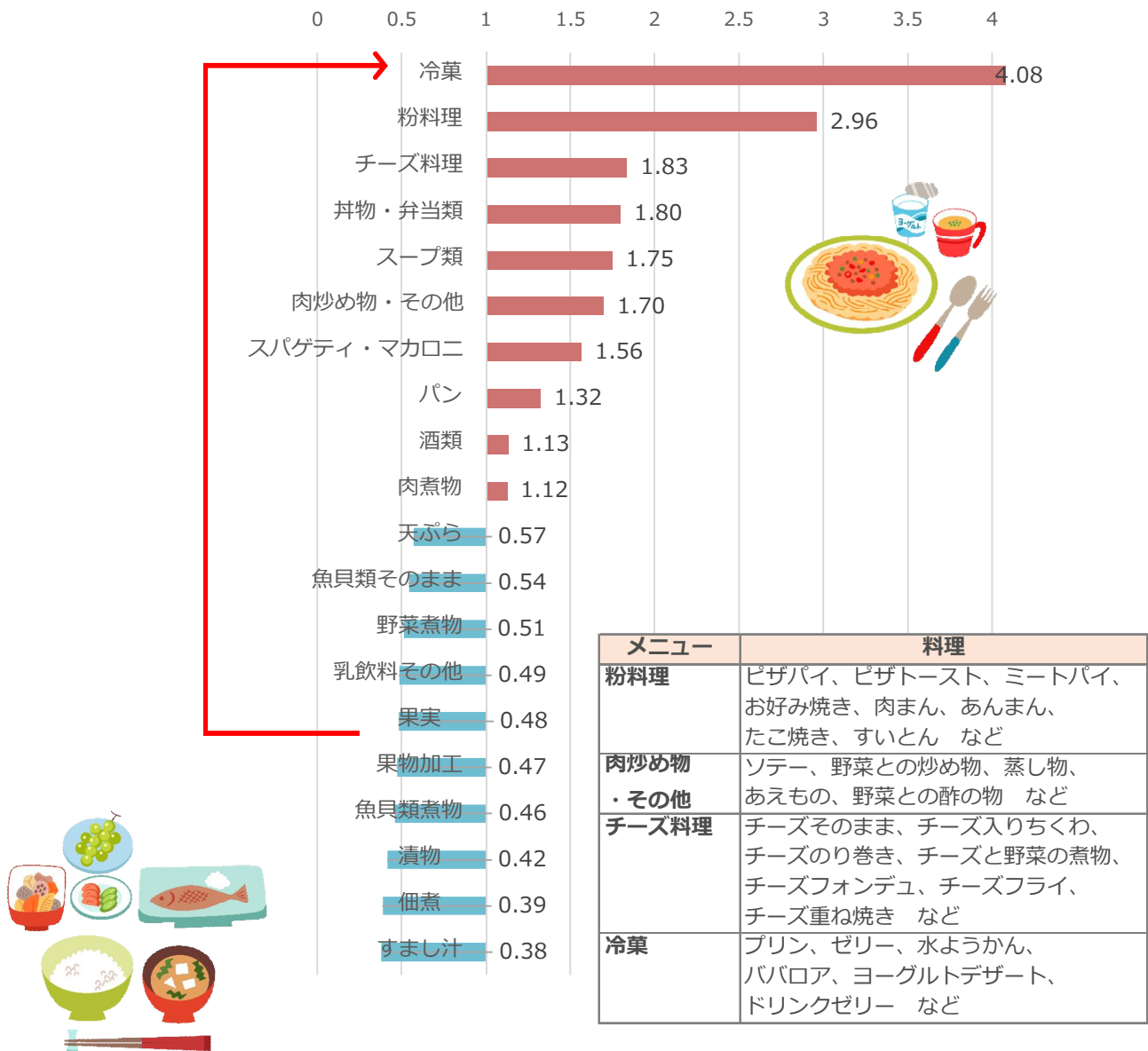


昭和最後の87-88年と平成最後の17-18年のメニュー出現回数を比較。増加率の大小10メニューを表示。

- ・増加率が大きいのは冷菓や、粉料理、丼物・弁当類、肉炒め物、スパゲティ・マカロニなどの一品で食事となるようなメニュー
- ・増加率が小さいのはすまし汁、佃煮、漬物、魚貝類煮物やそのまま、野菜煮物、天ぷらなどの和食や果物など
- ・冷菓の菓子類が増加しているのに対し、果物などが減少している

昭和最後87-88年と平成最後17-18年の、メニュー出現回数の増加率（大小10メニュー）

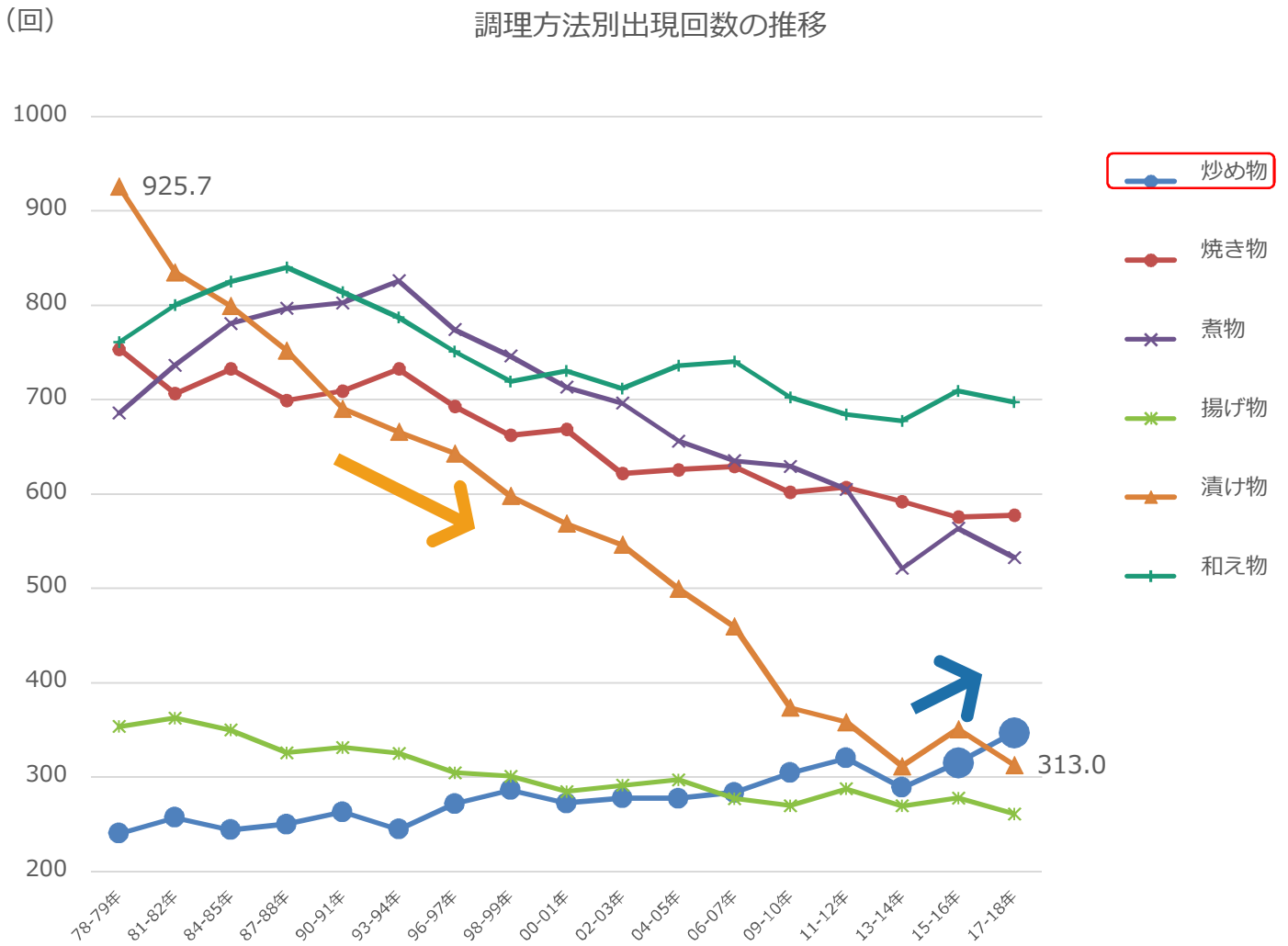
※（平成最後のメニュー出現回数）／（昭和最後のメニュー出現回数）で試算



2. 家（いえ）食の変化 -3調理方法の推移



炒め物以外は減少傾向、漬物の減少幅が大きい

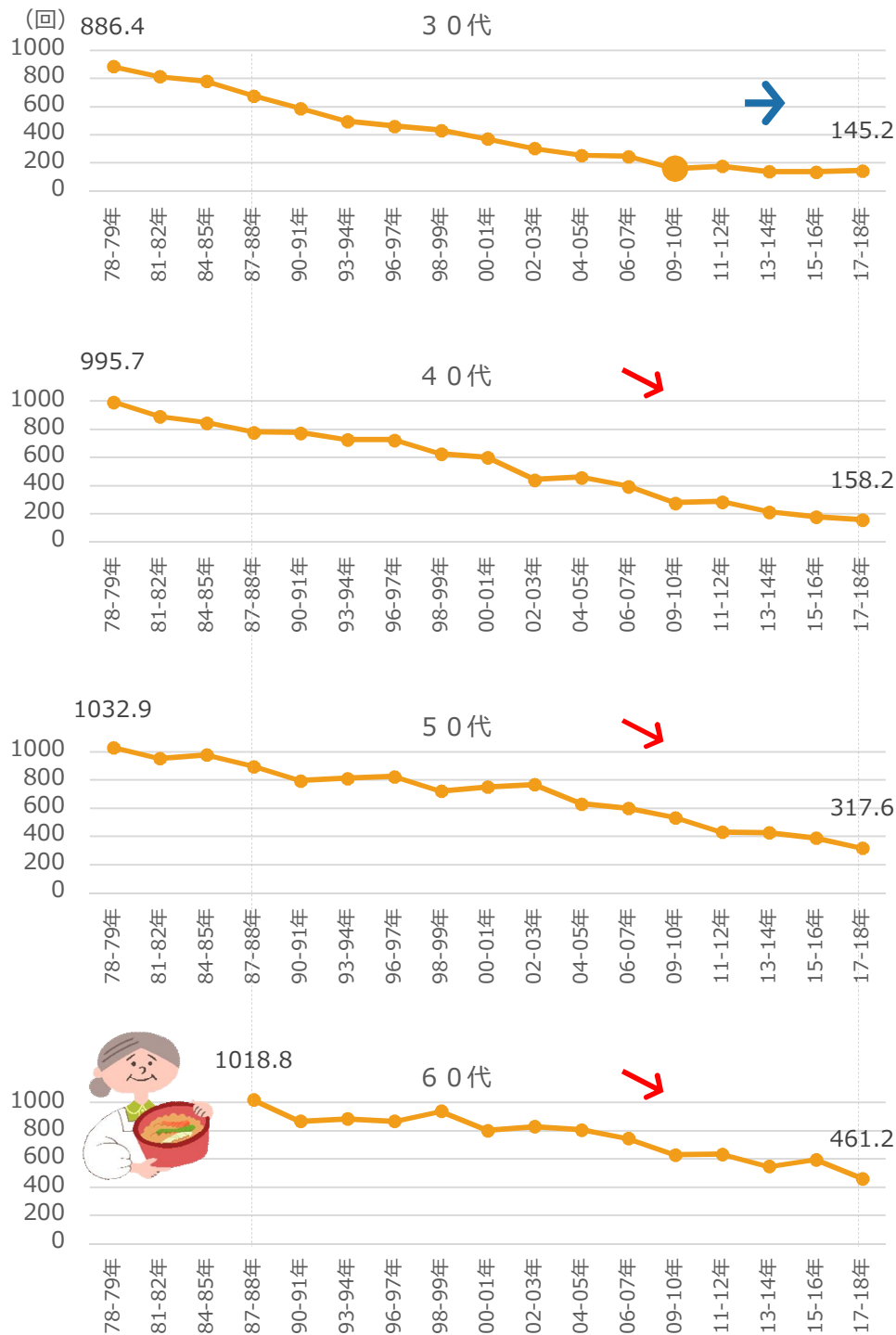


2. 家（いえ）食の変化 -3調理方法の推移



漬物の出現回数は40年前の1/3程度まで減少、漬物に注目し、調理方法の年代別推移を確認。30・40代では1/6、50代は1/3、60代では1/2程度まで減少しているが、30代では09-10年以降減少から横ばいに。

調理方法【漬物】出現回数の推移



2. 家（いえ）食の変化 -4【漬物】調理形態 昭和vs平成



直近、30代は横ばい、40～60代は減少の傾向にある漬物だが、その調理形態を昭和最後の87-88年と平成最後の17-18年とで比較。

全体では手作りが3pt減少しているが、年代別では、手作りの割合が、30代で6pt増加、40～60代で10pt以上減少。 pt=ポイント

【漬物】調理形態の比率（昭和vs平成）

■ 手作り ■ 出来合い



2. 家（いえ）食の変化 -4【漬物】調理形態 昭和vs平成

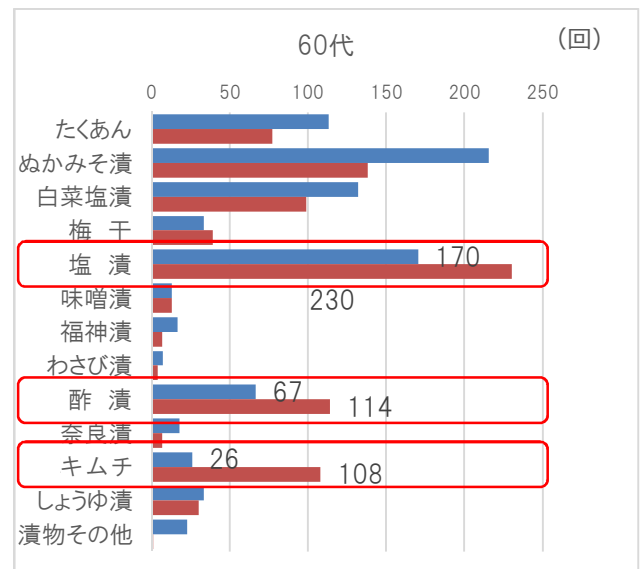
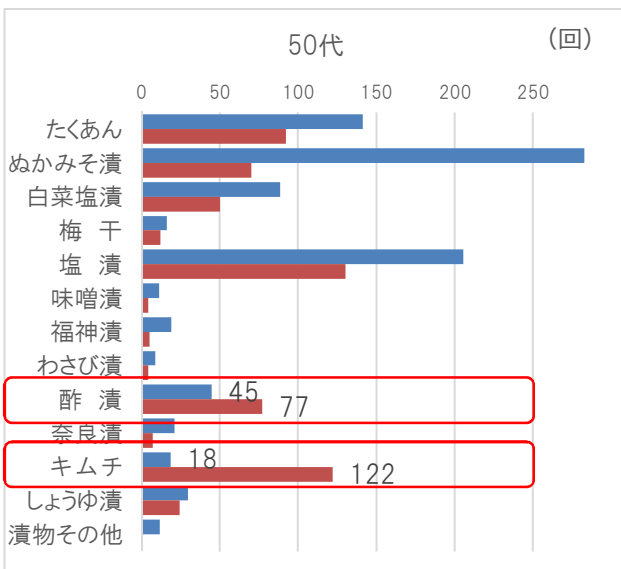
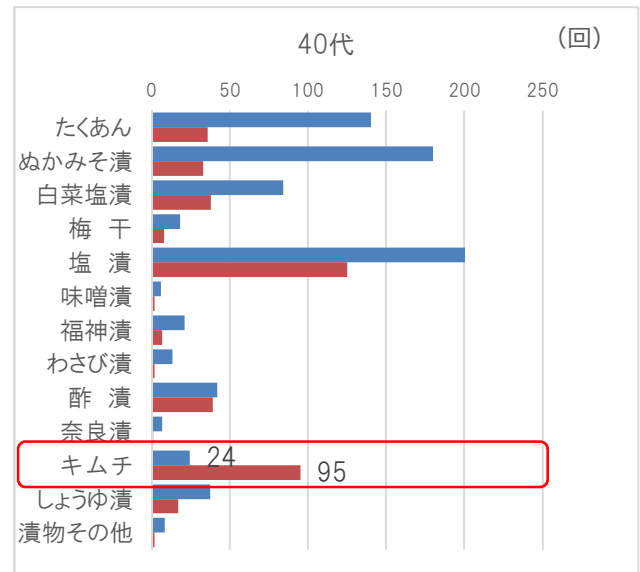
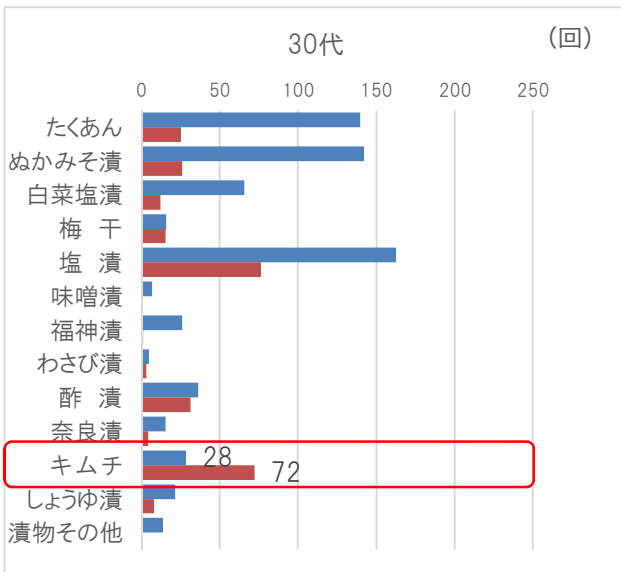


参考 【漬物】詳細出現回数 昭和vs平成

ちなみに、昭和最後の87-88年と平成最後の17-18年で食べている漬物を調理形態問わず、出現回数で比較すると、キムチが全年代で回数増加。更に、50代では酢漬け、60代では酢漬けと塩漬けが増加。

【漬物】詳細出現回数の比較

■ 87-88年 ■ 17-18年



3. 意識の変化 -1 「調理時間短縮意向」の推移

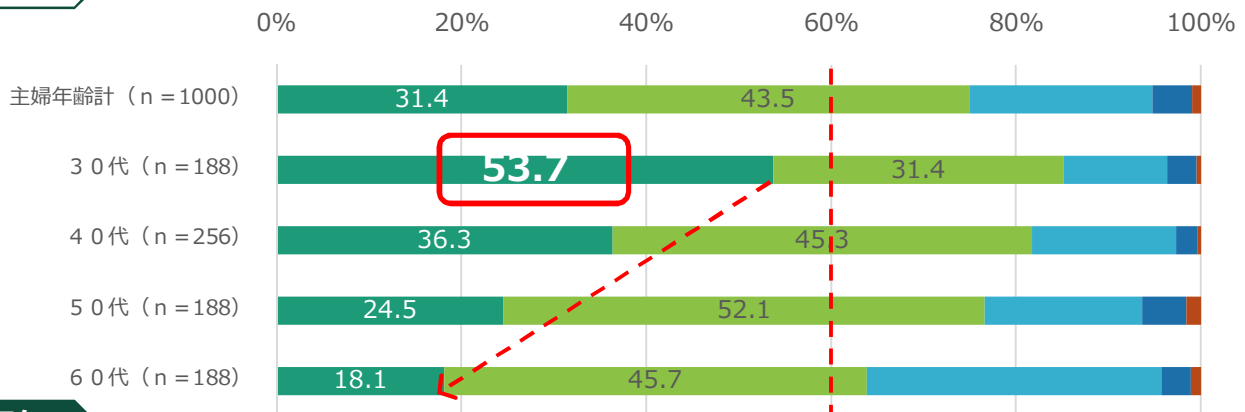


- ・ 17-18年 :
 - ・ 調理時間短縮への強い思いは、30代で50%以上、年代が上がると低くなる傾向
 - ・ 調理時間短縮意向として「まああてはまる」を含めると全年代で60%以上
- ・ 年代別 : 09-10年から、
 - ・ 30代では、調理時間短縮意向は80%以上で高いが、13-14年の90%を境に減少傾向。ただし「あてはまる」という強い思いは11-12年から継続して増加 (+15pt程度)。
 - ・ 40代では、調理時間短縮意向は80%程度と高いが、横ばい
 - ・ 50・60代では、調理時間短縮意向が増加 (50代で12pt、60代で17pt) Pt=ポイント

■ あてはまる ■ まああてはまる ■ どちらともいえない ■ あまりあてはまらない ■ あてはまらない

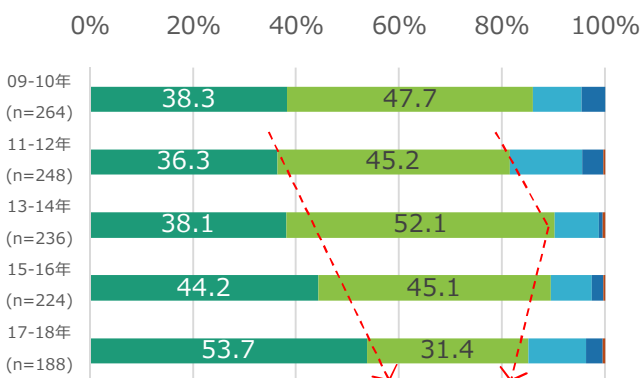
単年

17-18年 家での調理時間は、できるだけ短縮したいと思う

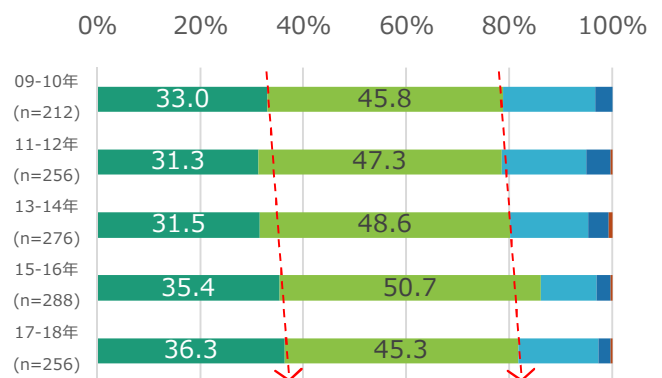


経年

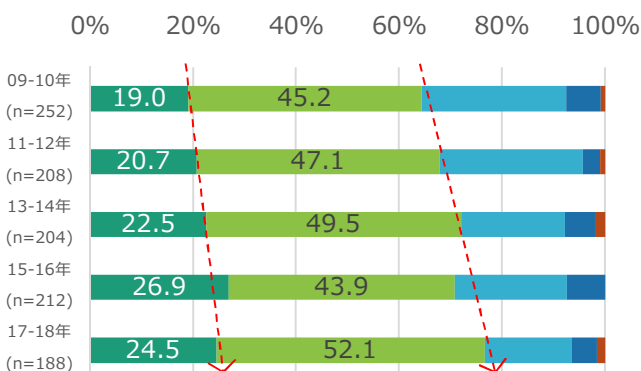
30代 家での調理時間は、できるだけ短縮したいと思う



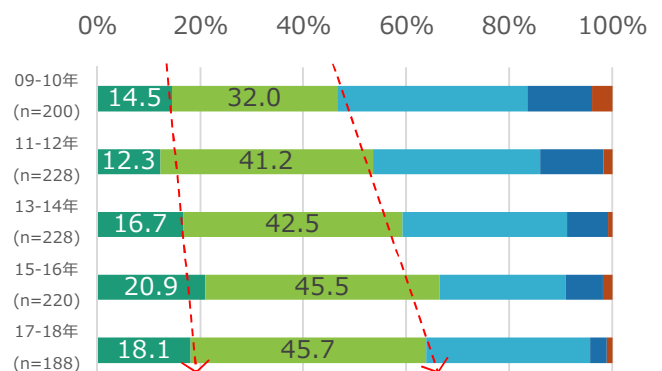
40代 家での調理時間は、できるだけ短縮したいと思う



50代 家での調理時間は、できるだけ短縮したいと思う



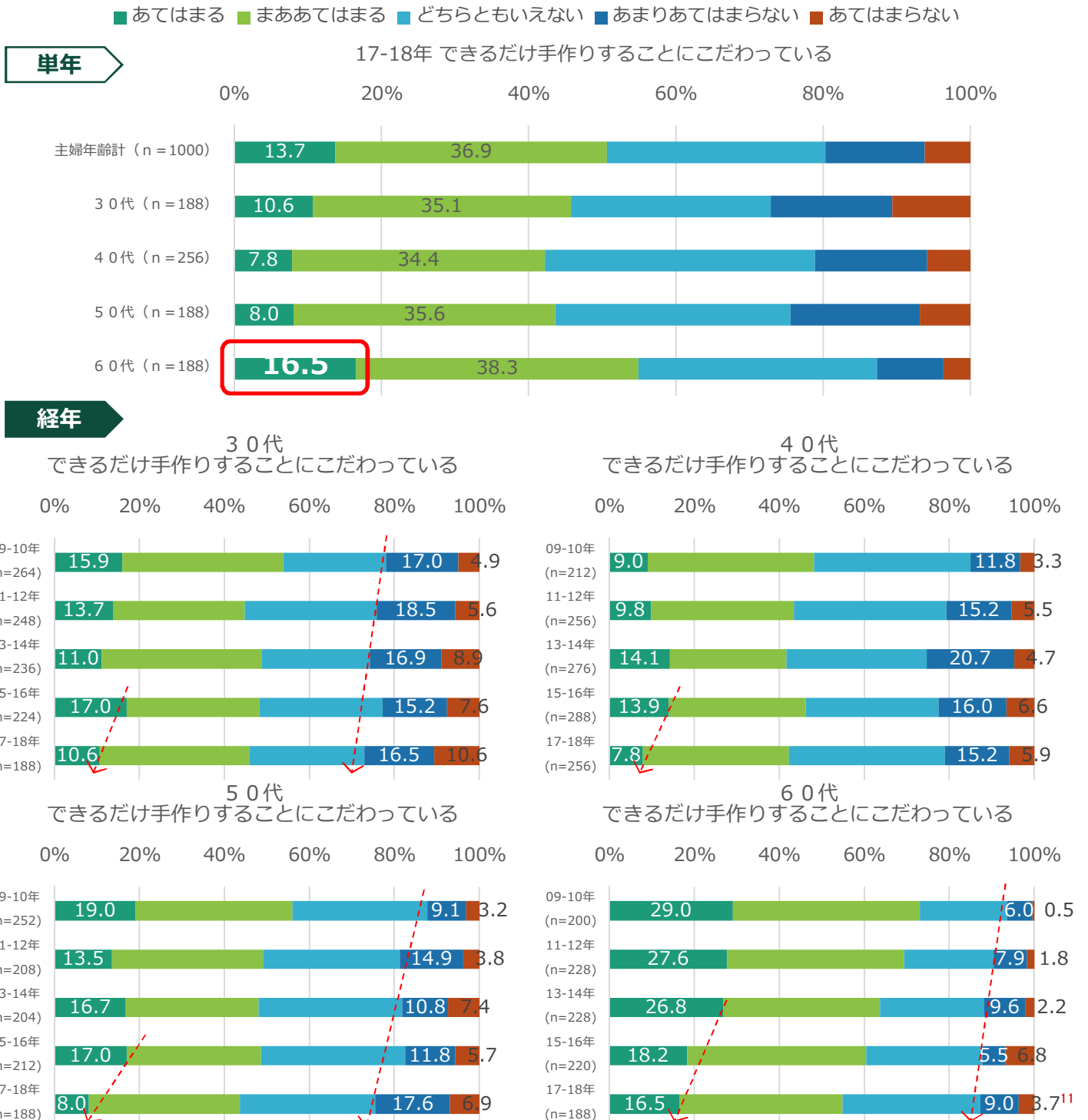
60代 家での調理時間は、できるだけ短縮したいと思う



3. 意識の変化 -2「手作りへのこだわり」の推移



- ・ 17-18年：手作りへの強いこだわりは、60代で16.5%と他年代よりやや高め
- ・ 年代別：09-10年から、
 - ・ 30-60代では、強いこだわりが直近で減少
 - ・ 30・50・60代では、こだわりのない主婦が増加傾向



3. 意識の変化 -3 「料理作りへの思い」の推移



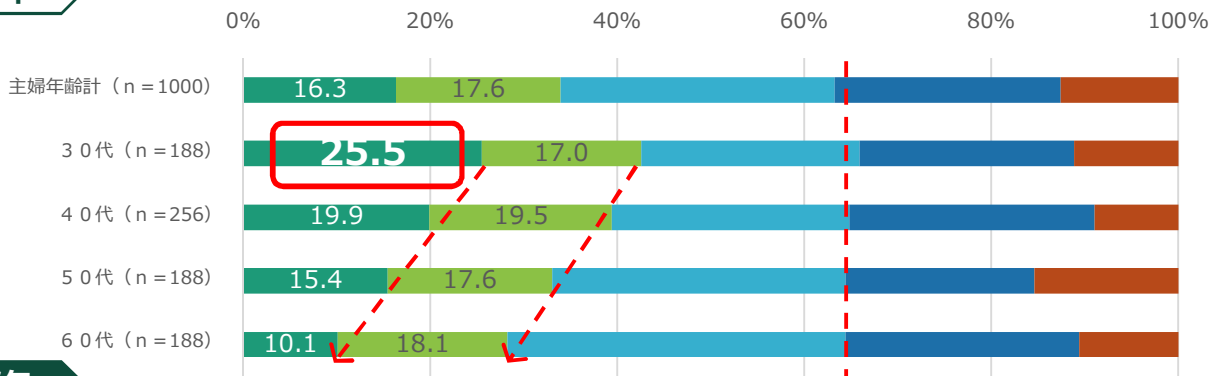
- ・ 17-18年：料理作りに対し、ポジティブな意識は全年代で40%弱、ネガティブな意識は年代が上がると低くなる傾向
- ・ 年代別：09-10年から、
 - ・ 30・40代では、「あてはまる」というネガティブな意識が増加傾向
 - ・ 50代では、直近で「あてはまる」というネガティブな意識が増加傾向
 - ・ 60代では「あてはまる」「ややあてはまる」というネガティブな意識が増加し、直近では「あてはまらない」というポジティブな意識が減少している

※ 「正直に言うと料理を作るのは好きではない」に、
 あてはまる・まああてはまると回答：ネガティブ
 あまりあてはまらない・あてはまらないと回答：ポジティブ ととらえた

■ あてはまる ■ まああてはまる ■ どちらともいえない ■ あまりあてはまらない ■ あてはまらない

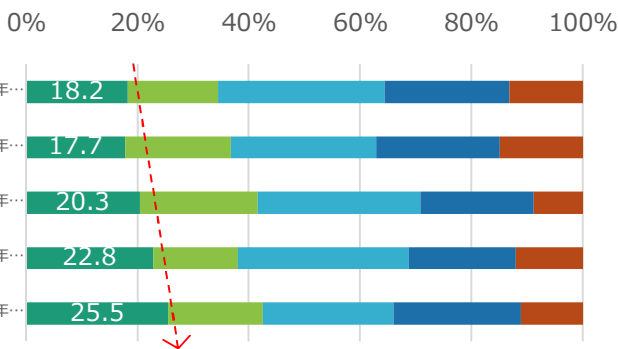
17-18年 正直に言うと料理を作るのは好きではない

単年

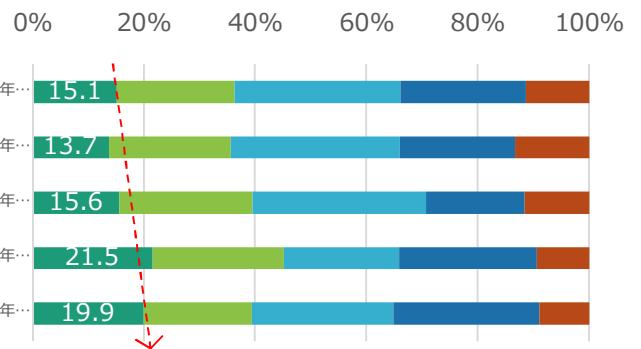


経年

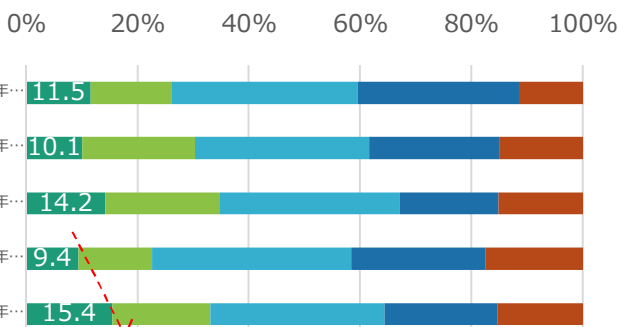
30代 正直に言うと料理を作るのは好きではない



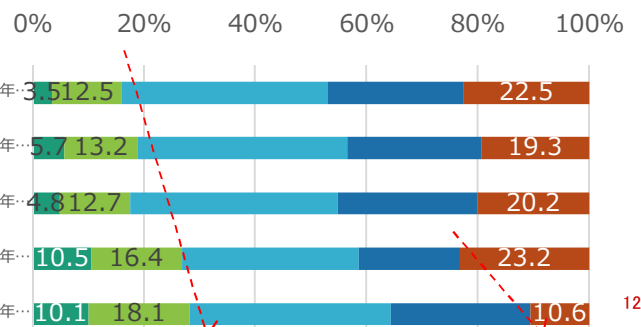
40代 正直に言うと料理を作るのは好きではない



50代 正直に言うと料理を作るのは好きではない



60代 正直に言うと料理を作るのは好きではない



4. まとめ

夕食の変化を実態と意識から確認。食べているメニューだけでなく、作り手の思いも変化していることが確認できた。

昭和最後vs平成最後

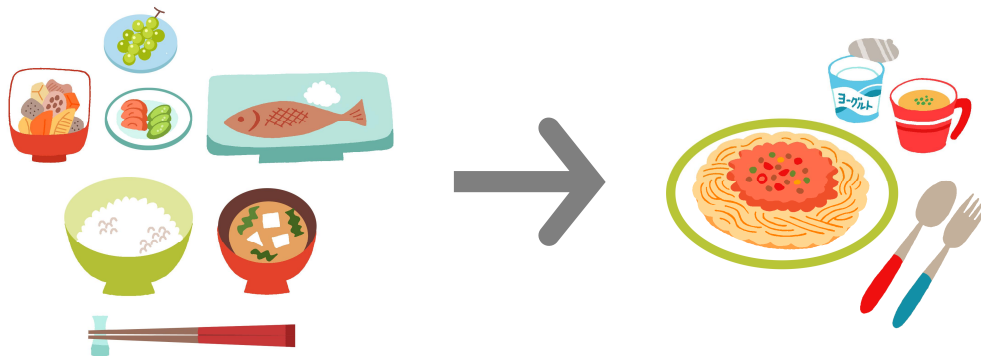
- ・家で食べている人は継続的に減っているが、60代では下げ止まり感
- ・食べているメニューが変化、炒め物が増え、漬物が減る
- ・漬物の出現回数は、09-10年以降で30代が横ばい
- ・漬物は、昭和最後の30代より、平成最後の30代で手作りが増加



- ・昭和最後と平成最後のメニューの出現回数で、増加幅が大きいのは、粉料理、丼物・弁当類、肉炒め物、スパゲティ・マカロニなどの一品で食事となるようなメニュー。減少幅が大きいのは、すまし汁、佃煮、漬物、魚貝類煮物やそのまま、野菜煮物、天ぷらなどの和食の汁物やおかず。また、冷菓の菓子類が増加しているのに対し、果物などが減少している。

→昭和と平成では家で食べているメニューが変化。

洋食メニューが増え和食メニューが減り、菓子類が増え果物が減った様子。



意識の10年推移

- ・調理時間短縮への強い思いも、いまだ進行。直近、30代で5割を超える。
- ・手作りへのこだわりは、年々減少。直近で高いのは60代。
- ・料理作りへの意識は、ネガティブな意識が高まる。直近で高いのは30代。

→30代は短時間への強い思いと料理へのネガティブな意識が高く、60代は手作りへの強いこだわりが高い

おいしい暮らし研究所®は、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の研究部門です。料理を作るキッチンだけではなく、作った料理を“おいしく楽しく食べられるような空間”作りも意識しながら調査を実施し、継続的にキッチン白書の充実を図ってまいります。