

No.91 2007. 鍋号

# お鍋情報号

いよいよ本格的な“鍋の季節”の到来です！

## 「家庭における鍋料理のトレンド調査」集計概要

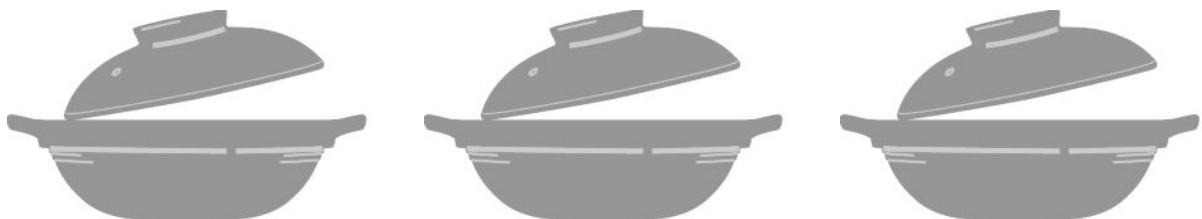
＝ 東京・大阪の主婦 410 人にアンケート調査を実施 ＝

秋～冬(6ヶ月間)の鍋料理の実施回数は18.1回  
実施回数トップ3の鍋料理は『水炊き』、『おでん』、『寄せ鍋』  
『しゃぶしゃぶ』、東京では人気回復の兆候  
『しゃぶしゃぶ』での『牛・豚以外の使用』は7.5%。東京では『牛のみ』を上回る結果

### 【情報あらかると】

今年は「ブリしゃぶ」！  
牛や豚ばかりでなく海鮮など、多様化して楽しまっている「しゃぶしゃぶ」。  
その中でも「ブリしゃぶ」が注目されている理由をご紹介します。

※ミツカンおすすめ「ブリしゃぶ」レシピ



## はじめに

朝晩に肌寒さを感じ始めるこの季節。「そろそろお鍋でも・・・」という家庭も増えるのではないのでしょうか。鍋料理がもっともおいしい秋から冬にかけて、一般家庭ではどのような鍋メニューを、どれくらいの頻度で楽しんでいるのでしょうか。エリアや年代によって鍋料理の好みや楽しみ方に違いはあるのでしょうか。

ミツカングループ本社（愛知県半田市）では、本年2月に、東京圏・大阪圏の主婦410人を対象に「家庭における鍋料理のトレンド調査」をまとめました。この調査は一般家庭における昨秋から冬（2006年9月～2007年2月）の鍋料理の実施状況、好みや傾向をアンケート形式で調査したものです。

集計結果によると、秋から冬にかけて鍋料理を平均18.1回行っているという結果となりました。月に約3回のペースで鍋料理が食卓に登場したことになります。メニュー別の実施回数を見ると、1位『水炊き』、2位『おでん』、3位『寄せ鍋』となりました。

『しゃぶしゃぶ』では、東京が前年に比べて実施回数の著しい増加がみられました。また、しゃぶしゃぶの際の牛・豚の使用比率の質問では、豚肉の使用比率が牛肉を大きく上回りました。『牛・豚肉以外』の使用が7.5%にのぼったのは「ブリしゃぶ」「たこしゃぶ」などといったメニューを楽しむ家庭が増えたあらわれかもしれません。

中でも特に注目されているのが「ブリしゃぶ」。「ブリ」は養殖の比率が高く、価格も安定していることが大きな理由ですが、流通の発達により日本全国で手軽に入手できるようになったのも一因です。その他にも養殖の「ブリ」は、脂がのっているため「しゃぶしゃぶ」にピッタリということもおすすめの理由です。

### ■「家庭における鍋料理のトレンド調査」調査概要

- ◇調査テーマ : 昨秋冬（2006年9月～2007年2月の6ヶ月間）の一般家庭における鍋料理の実施状況
- ◇調査対象 : 20～50歳代の主婦（2人以上の普通世帯）
- ◇調査エリア : 東京圏、大阪圏
- ◇有効回答数 : 410票（東京圏、大阪圏）

	20歳代	30歳代	40歳代	50歳代	合計
東京圏	52票	53票	48票	52票	205票
大阪圏	54票	51票	50票	50票	205票
合計	106票	104票	98票	102票	410票

- ◇調査方法 : 郵送配布回収法
- ◇調査時期 : 2007年2月

## ■集計結果の抜粋

◇実施率が高い鍋料理は1位『おでん』、2位『すき焼き』、3位『寄せ鍋』	3頁
◇東京と大阪の『寄せ鍋』実施率に13ポイントの差	3頁
◇6ヶ月間の鍋料理実施回数は18.1回	4頁
◇年代が上がるほど実施回数が増加。20代と50代では5.7回の差	4頁
◇メニュー別の実施回数トップ3は『水炊き』『おでん』『寄せ鍋』	4頁
◇6ヶ月間に食卓に登場した鍋メニュー数は5.4種類	5頁
◇東京の『しゃぶしゃぶ』人気回復の兆し	6頁
◇『しゃぶしゃぶ』の具材で『牛・豚肉以外の使用』が7.5% 東京では『牛のみ』を上回る結果に	7頁

### 【情報あらかると】

今年の注目鍋は「ブリしゃぶ」	8頁
ミツカンおすすめ鍋メニュー「ブリしゃぶ」	9頁

イラスト添付

## 一般家庭における鍋料理全般の傾向

◆鍋料理の実施率や回数など、基本的な調査をご紹介します。

### 【鍋料理の実施率】

◇実施率の高い鍋メニューは『おでん』(87%)、『すき焼き』(74%)、『寄せ鍋』(68.5%)

◇東京と大阪の『寄せ鍋』実施率に13ポイントの差

一般家庭における、昨年の秋から冬(06年9月～07年2月の6ヶ月間、以下「当該期間」とする)にかけての鍋料理の実施率(当該期間内に「1回でも食卓に登場したかどうか」を聞いたところ、調査対象の家庭のほとんどが何らかの鍋料理を実施していました。

また過去5年の調査結果をみてもほぼ同じような結果となっています。

メニュー別の実施率1位は『おでん』(実施率87.0%)で、以下『すき焼き』(74.0%)、『寄せ鍋(しょうゆ味の和風鍋)』(68.5%)、『水炊き』(65.5%)と続きました。

東京圏と大阪圏で実施率の差が大きい鍋メニューは『寄せ鍋』『水炊き』など。『寄せ鍋』は大阪(75%)と東京(62%)で13ポイントの差、『水炊き』も大阪圏が東京圏を11ポイント上回りました。逆に東京の実施率が大阪に比べて高いのが『もつ鍋』で、13ポイントもの大差がつきました。

### 鍋料理の実施率(6ヶ月間)

[N=東京 205/大阪 205]

	全体	東京圏	大阪圏
<b>鍋料理全体</b>	<b>99.0%</b>	<b>99.0%</b>	<b>99.0%</b>
おでん	①87.0%	①84.0%	①90.0%
すき焼き	②74.0%	②73.0%	②75.0%
寄せ鍋	③68.5%	③62.0%	②75.0%
水炊き	④65.5%	④60.0%	③71.0%
キムチ鍋・チゲ鍋	⑤55.5%	⑤58.0%	④53.0%
しゃぶしゃぶ	⑥53.5%	⑥54.0%	④53.0%
湯豆腐	⑦52.5%	⑦53.0%	⑥52.0%
みそ味和風鍋	⑧38.0%	⑧40.0%	⑦36.0%
豆乳鍋	⑨18.0%	⑩18.0%	⑧18.0%
もつ鍋	⑩16.5%	⑨23.0%	⑨10.0%
その他鍋物	24.0%	13.0%	26.0%

### 鍋料理の実施率(全体：2002年～2007年の推移)

	2007年 (N=410)	2006年 (N=403)	2005年 (N=404)	2004年 (N=421)	2003年 (N=635)	2002年 (N=416)
<b>鍋料理全体</b>	<b>99.0%</b>	<b>100.0%</b>	<b>99.8%</b>	<b>99.0%</b>	<b>99.0%</b>	<b>100.0%</b>

## 【鍋料理の実施回数】

- ◇6ヶ月間で平均18.1回鍋料理を実施
- ◇年代が上がるほど実施回数が増加  
20代と50代で5.7回の差

当該期間の一般家庭における鍋料理の平均実施回数は18.1回。1カ月間に平均3回程度何らかの鍋料理が食卓に登場しているという結果になりました。

年代別では、20代がいずれも平均以下となり年代が高いほど鍋料理の実施回数も多くなり、20代（15.1回）と50代（20.8回）では6ヶ月間で5.7回の差が出ました。

6年間の実施回数では、比較的暖冬といわれた2007年は鍋の実施回数が少なく、雪が多かった2006年や厳冬といわれた2003年はいずれも20回以上実施しており、寒さが厳しい年は自然と鍋の回数も多くなるのがうかがえます。

### 鍋料理の実施回数（6ヶ月間）

〔N=東京205/大阪205〕

	全体	東京圏	大阪圏
合計	18.1回	17.7回	18.5回
20代	15.1回	14.9回	15.4回
30代	17.7回	17.2回	18.3回
40代	18.8回	16.8回	20.8回
50代	20.8回	22.1回	19.5回

### 鍋料理の実施回数（全体：2002年～2007年の推移）

	2007年 (N=410)	2006年 (N=403)	2005年 (N=404)	2004年 (N=421)	2003年 (N=635)	2002年 (N=416)
全体	18.1回	20.8回	18.5回	19.1回	22.0回	19.8回

## 【鍋メニュー別実施回数】

- ◇実施回数が多かった鍋料理トップ3は『水炊き』『おでん』『寄せ鍋』

鍋料理の実施回数をメニュー別に見ると、全体のトップ3は『水炊き』（3.3回）、『おでん』（2.8回）、『寄せ鍋』（2.7回）でした。大阪圏では『水炊き』が全体平均よりも若干多かったものの、他メニューは東京圏・大阪圏ともほぼ同じような結果となりました。

### 鍋メニュー別実施回数（6ヶ月間）

〔N=東京205/大阪205〕

鍋メニュー	全体	東京圏	大阪圏
水炊き	①3.3回	①3.0回	①3.7回
おでん	②2.8回	②2.8回	②2.8回
寄せ鍋	③2.7回	③2.6回	③2.6回
湯豆腐	④1.8回	⑦1.6回	⑥1.6回
すき焼き	④1.8回	④1.9回	④1.7回
抺鍋・犒鍋	④1.8回	④1.9回	④1.7回
しゃぶしゃぶ	⑦1.7回	⑥1.8回	⑥1.6回
みそ味和風鍋	⑧0.9回	⑧1.0回	⑧0.8回
もつ鍋	⑨0.3回	⑨0.5回	⑩0.2回
豆乳鍋	⑨0.3回	⑩0.3回	⑨0.4回
その他の鍋物	0.5回	0.3回	0.7回

## 【実施した鍋料理のメニュー数】

◇6ヶ月間に実施したメニュー数は5.4種類

当該機関に実施した鍋料理の平均メニュー数は5.4種類でした。全体的に年代が上がるほど実施メニュー数が増える傾向がうかがえます。過去3年を見てもほとんど変わらない結果となりました。

**鍋料理の実施メニュー数（6ヶ月間）**  
〔N=東京 205/大阪 205〕

	全 体	東京圏	大阪圏
平均	5.4種類	5.3種類	5.5種類
20歳代	4.9種類	4.8種類	5.1種類
30歳代	5.3種類	5.3種類	5.3種類
40歳代	5.7種類	5.4種類	6.1種類
50歳代	5.9種類	6.1種類	5.8種類

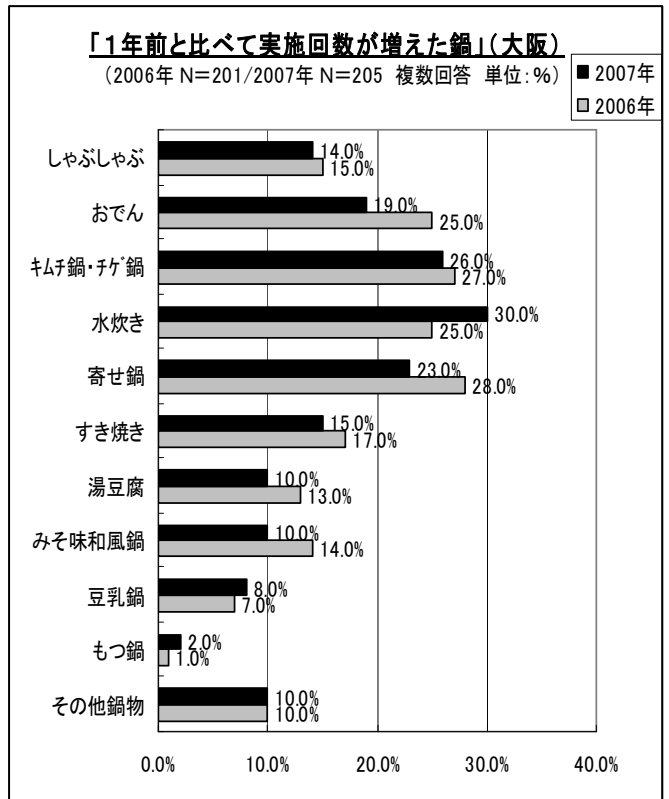
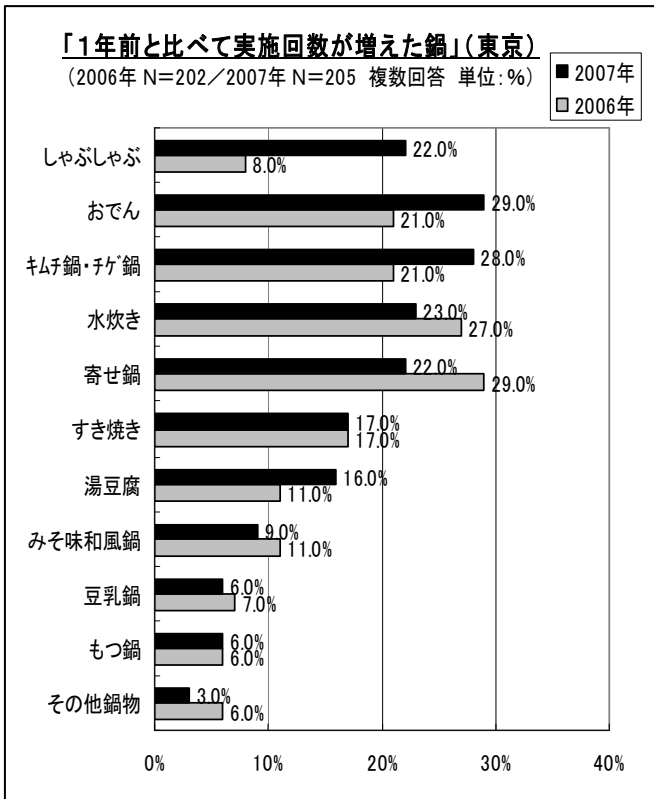
**鍋料理の実施メニュー数（全体：2004年～2007年の推移）**

	2007年 (N=410)	2006年 (N=403)	2005年 (N=404)	2004年 (N=421)	2003年 (N=635)	2002年 (N=416)
平均	5.4種類	5.7種類	5.3種類	5.4種類	-	-

# しゃぶしゃぶの人気回復

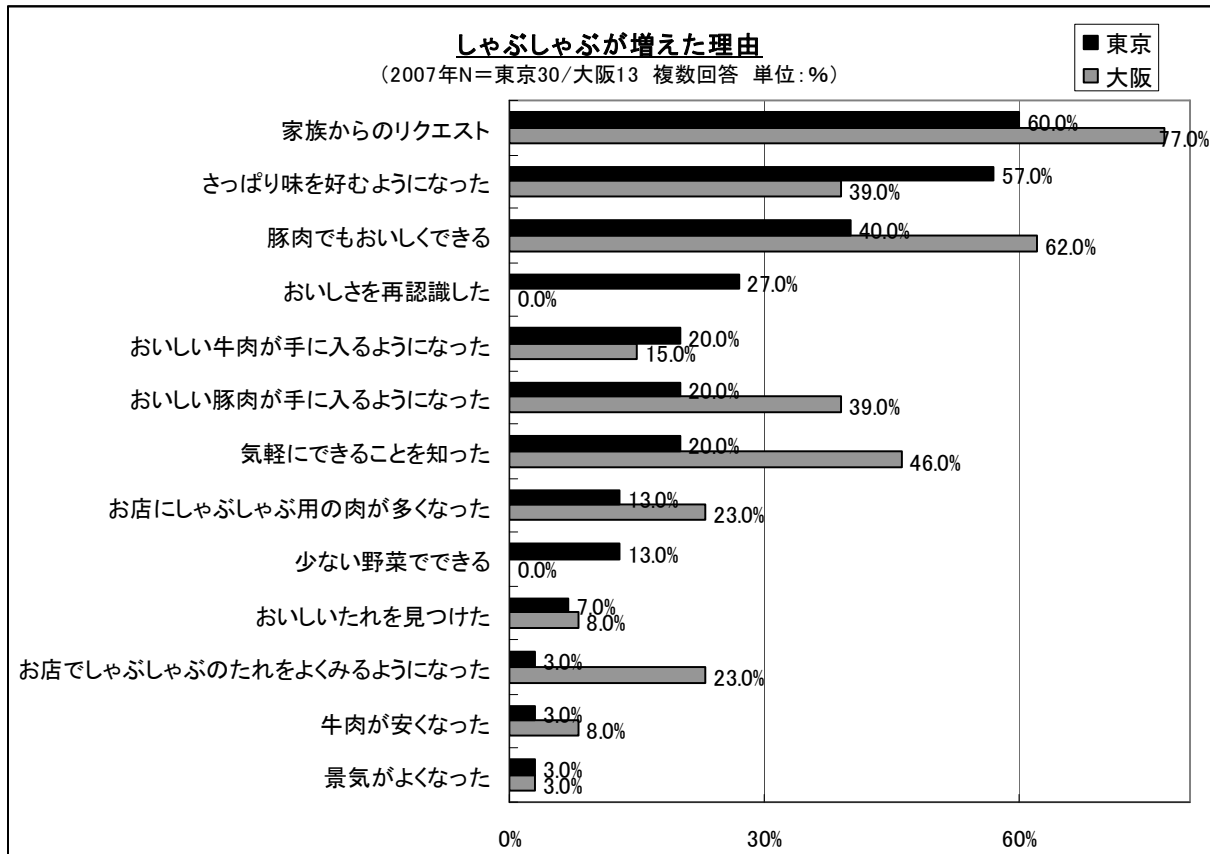
◇東京の『しゃぶしゃぶ』人気回復の兆し（2006年 8.0%→2007年 22.0%）

1年前と比べて実施回数が増えた鍋を聞いたところ『しゃぶしゃぶ』は東京において2006年が8.0%だったのに対し今年（2007年）は22.0%と著しい増加がみられました。BSE問題の影響で、一時期人気落ちたと思われるしゃぶしゃぶですが、最近では人気回復の兆候がみられます。



◇ 『しゃぶしゃぶ』が増えた理由は「家族からのリクエスト」  
「さっぱり味を好むから」「豚肉でもおいしく」できるが上位

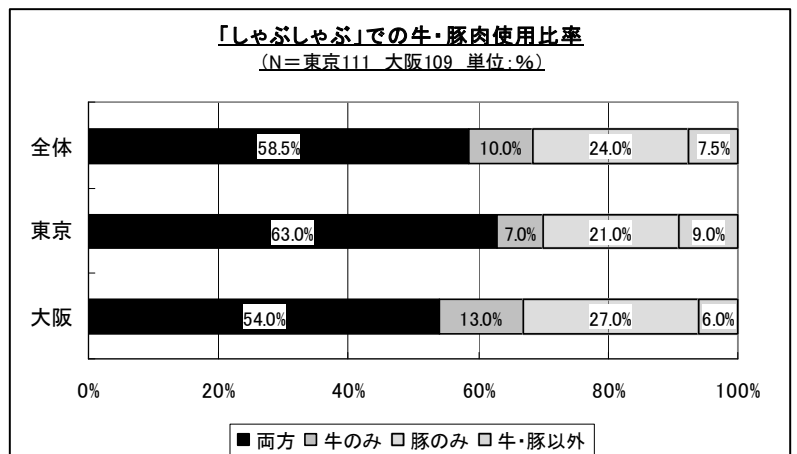
『しゃぶしゃぶ』が増えた理由を聞いたところ、最も多かったのは「家族からのリクエスト」（東京 60.0% 大阪 77.0%）という結果になりました。具材においては「豚肉でもおいしくできる」が東京では 40.0%、大阪では 62.0%と上位にランクされており、新たな具材の使用がしゃぶしゃぶの実施回数を増やした原因のひとつといえるかも知れません。



## 【しゃぶしゃぶの主要具材】

◇ 『牛・豚以外』の使用が 7.5%。東京では 9.0%で『牛のみ』（7.0%）を上回る結果に。

家庭でのしゃぶしゃぶにおける牛・豚肉の使用比率を聞いたところ、豚肉が牛肉を大きく上回る結果となりました。一方、『牛・豚以外』も 7.5%と 20 人に 1 人は牛・豚以外の具材を使用しているという結果がでました。しゃぶしゃぶの人気回復の要因の一つとして、それまで外食で楽しんでいた、ブリしゃぶ、鯛しゃぶ、たこしゃぶ、などといったお肉以外の海鮮を使った多様なしゃぶしゃぶメニューが家庭でも楽しめるようになってきたからかもしれません。

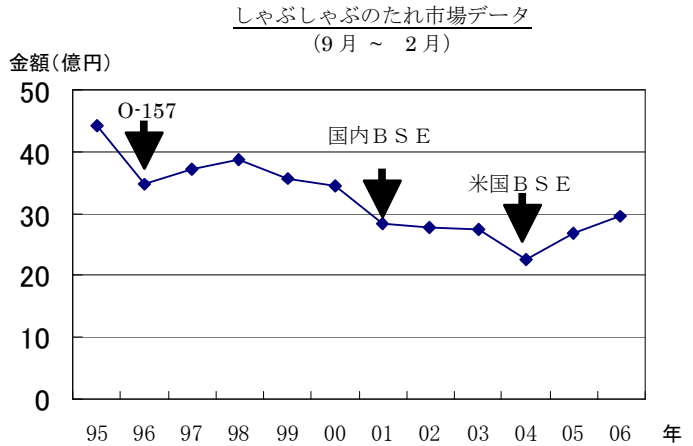




# ☆情報あ・ら・か・る・と☆

## ～しゃぶしゃぶの人気回復！～

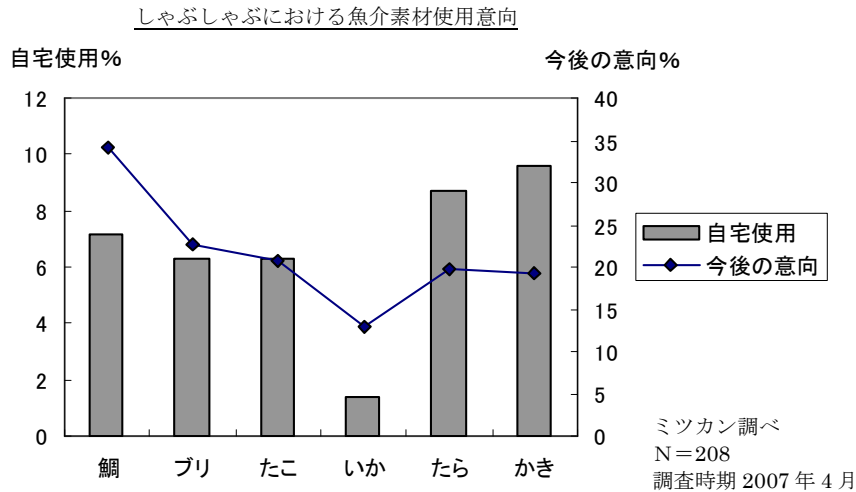
しゃぶしゃぶのたれ市場からみると、1996年のO-157問題や2001年の国内でのBSE問題、さらには2003年末からのアメリカBSE問題による米国牛肉の輸入禁止問題などの影響が大きかったのか、それらと連動するようにしゃぶしゃぶのたれ市場も落ち込みました。それが2年前の2005年から回復傾向にあるようです。しかし、全盛期にはまだまだ及ばないことから、市場の更なる回復が期待されます。



【株式会社インテージS C I データより推計】

## ～海鮮しゃぶしゃぶの中でも「ブリしゃぶ」に高い意向～

また、しゃぶしゃぶの具材も多様化していて、牛肉や豚肉などの肉類ばかりでなく、海鮮しゃぶしゃぶも一般的になってきているようです。実施率が多いのは「かき」や「たら」ですが、今後の意向として「鯛しゃぶ」や「たこしゃぶ」など馴染みのあるしゃぶしゃぶに加えて「ブリ」の人気も高くみられます。



## ～今年の注目鯛は“ブリしゃぶ”！ その理由は？～

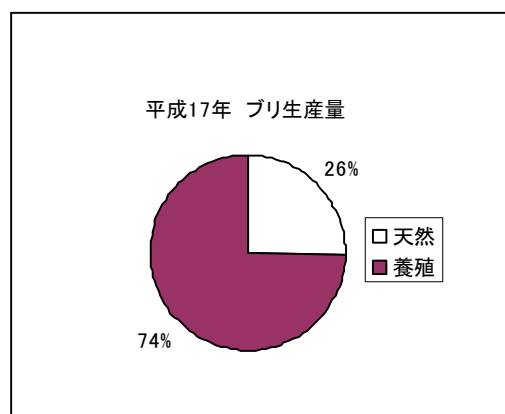
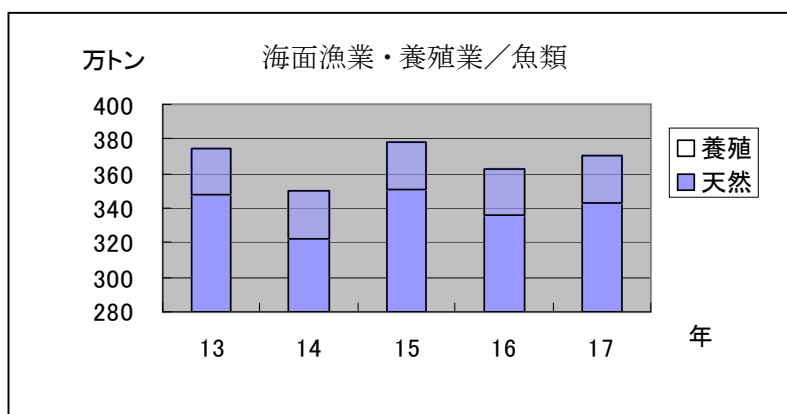
牛肉ばかりでなく、豚肉や海鮮でも楽しめるようになってきた「しゃぶしゃぶ」。具材の中でも“ブリ”に注目が集まっているのは、どんな理由があるのでしょうか。国内に流通している“ブリ”に詳しいエバーフレッシュ研究所堀内幹夫氏と消費者に一番近い店頭売り場を知る京成ストア水産担当平野勉氏に話をうかがいました。

### ◆養殖により安定供給が強みの“ブリ”が注目の素材！

(有)エバーフレッシュ研究所代表取締役 堀内幹夫氏

出世魚で知られる“ブリ”は、地域によっても呼び名が異なりますが関東ではワカシ(～20cm)、イナダ(～40cm)、ワラサ(～60cm)と名前を変え、だいたい1m以上で“ブリ”と呼ばれるようになります。天然もので約5年、養殖で約3年かけて成長します。日本海側を春夏は北上し、秋冬に南下しながら回遊しており、ブリへと成長する過程で漁獲される夏場は身が淡白なので刺身で食べられることが多いようです。“鰯(ブリ)”の名前から分かるように冬(12月を師走といい、この時期が旬であるため鰯という説がある)が旬の魚です。

※農林水産省『漁業・養殖業生産統計年報』魚類別生産量より



日本の魚類の生産量をみると、過去5年間で養殖は比較的安定していますが、天然の漁獲量により、生産量に大きな変動が見られることがわかります。一方、“ブリ”の生産量に目を向けると、養殖が天然の約3倍もあり、“ブリ”は養殖が進んだ魚といえるでしょう。

このように“ブリ”は養殖率が高く供給量が安定しているためか、価格も他の魚と比べて安定しています。

“ブリ”はもともと西日本から北陸にかけて多く獲れる魚のため、西日本で食べられることが多かったのですが、養殖と流通の発達によって全国でおいしい“ブリ”が手に入るようになりました。養殖や加工技術も進み、味も天然ものに肩を並べるまでに。

養殖の味の特徴として、天然と比較すると1年を通して脂が多いことがあげられます。その点でサツと湯にくぐらせ、表面の脂を落として食べる“しゃぶしゃぶ”にはぴったりの食材です。

これから年末年始に向かって、需要が高いマグロやタコ、イクラ、カニなどの水産物が高騰する中で、エビやホタテと並んで価格が安定しているのは、“ブリ”です。12月20日は“ブリ”の日。また、1月6日の寒の入りから2月4日(寒明け)まで“寒ブリ”と呼ばれ、まさに、これからの時期が“ブリ”の季節です。

## ◆店頭では“ブリしゃぶ”セットに期待！

（榊京成ストア水産担当次長 平野勉氏）

京成ストアでは4年ほど前から、“ブリ”の産地で有名な長崎県の松浦港で養殖されている西日本魚市の“旬(とき)ブリ”を年間を通して提供しています。海が美しい長崎で育てられた“ブリ”は、天然ものと比較すると季節による味の変動(脂ののり具合など)が少なく、味(品質)も価格も安定してお客様に好評です。

一般的に家庭で魚を調理するとき、「内臓などゴミがでる」「生くさい」などの手間がかかり、食べる時は「骨があるので食べにくい」などの声が聞かれ、特に若い世代が魚を食べなくなってきているようです。その点、“ブリ”は切り身にしたとき骨がないので食べやすく、また、家庭で調理しやすいように店頭では人気のメニュー別に切り方を変えるなど工夫をしています。

一年を通しての4大人気メニューは照焼、ブリ大根、刺身、塩焼き。季節ものとして冬は鍋用にカットして出しています。最近“しゃぶしゃぶ”も種類が増え、牛や豚などの肉ばかりではなく海鮮の具材でも楽しまれているようです。

そこで、今年から新しく海鮮鍋の一つのメニューとして考えているのは、“ブリ”をしゃぶしゃぶ用に薄くスライスし、カット野菜と合わせた“ブリしゃぶ”の鍋セット。“しゃぶしゃぶ”にするときは、刺身よりも薄い3～5mmくらいの厚さがちょうどよいようです。

“しゃぶしゃぶ”という人気のメニューを通して、若い20代や30代の方々にも魚を食べていただくことで、家族団らんにも貢献できれば嬉しいと思っています。そういった点からも今年の冬は“ブリ”に大きな期待をしています。

## ◆ミツカンおすすめ鍋メニュー◆

### 【ブリしゃぶ】

#### ●材料（4人分）

ブリ（刺身）	200 g
大根	300 g
水菜	1 袋
白菜	1/4 個
長ねぎ	1 本
しいたけ	4 個
にんじん	適宜
昆布だし	適宜
大根おろし	1/3 本
万能ねぎ	適宜
ぼん酢	適宜



#### ●作り方

- ①大根はピーラーで薄切りにする。にんじんは型を抜く。その他の野菜は食べやすく切る。
- ②土鍋に昆布だしを煮立てる。
- ③野菜を加え、ブリの刺身をさっとくぐらせる。大根おろしをたっぷり入れたぼん酢でいただく。