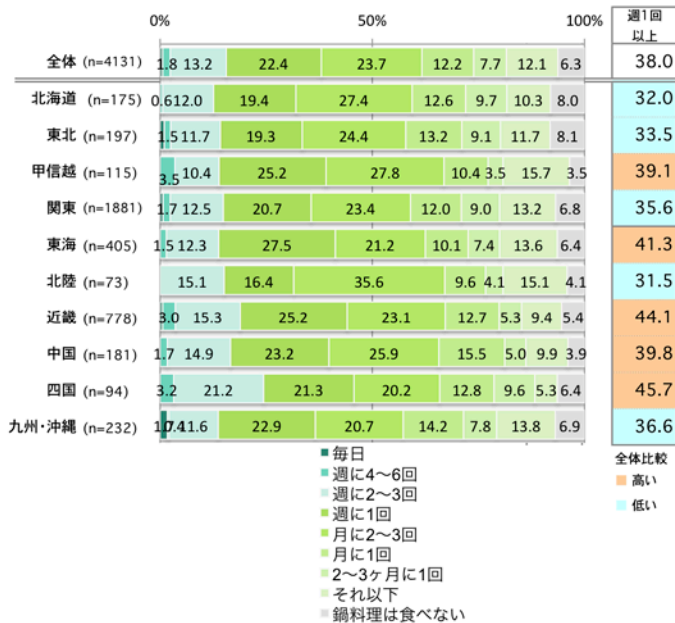


家族でも“ひとり鍋”でも重宝する、手軽でおいしい「鍋の素」が浸透 ～夫は鍋料理に“妻の愛情”を感じ、妻は“手抜き”ができて助かっている？～

国内1,200社超が利用する日用品流通の情報基盤を運営する株式会社プラネット(所在地:東京都港区、代表取締役社長:田上正勝)は、日用品にまつわるトピックスをお届けする『Fromプラネット』の第48号として鍋料理に関する意識調査の結果をご紹介します。

■ 冬はやっぱり鍋！…でも、意外にも鍋料理を食べる頻度は西高“北”低



寒い季節が近づくと、恋しくなってくるのが鍋料理です。今回は、鍋料理についてアンケートを行い、鍋料理を食べる頻度や誰と食べるか、好きな種類などをまとめました。

初めに、冬場にどのくらいの頻度で鍋料理を食べるかを聞きました。最も多かったのは「月に2~3回」23.7%。次いで、「週に1回」22.4%、「週に2~3回」13.2%という順でした。「週に1回」以上の数値を合計すると38.0%。4割弱の人が、冬場は週に1回以上、鍋料理を食べているとわかりました。

“週1回以上”の結果をエリア別に見ると、高かったのは、「四国」45.7%、「近畿」44.1%、「東海」41.3%の順。一方低かったのは、「北陸」31.5%、「北海道」32.0%、「東北」33.5%の順でした。寒い地域ほど、温かい鍋料理を食べたくなるイメージがありますが、むしろ北海道や東北で低いという結果に。頻度が高かったのは、むしろ四国、近畿といった西日本エリアでした。寒い地域では、寒さに慣れていないため、あえて鍋料理で温まりたいという気分にならないのかもしれませんが。あるいは、よく言われるように、暖房設備が整っていて、室内が暖かいせいなのか…意外な結果となりました。

表1 「冬場に鍋料理を食べる頻度を教えてください」
についての回答

出典: インターワイヤード株式会社が運営するネットリサーチ『DIMSDRIVE』実施のアンケート「鍋料理」。
調査期間: 2016年8月24日~9月9日、DIMSDRIVE モニター4,131人が回答。表2~表7、エピソードの出典も同アンケートです。

■ シメにもこだわりたい!…四国に多い“うどん派” 近畿に多い“おじゃ派”

		うどん	ごはん	中華めん	その他	とくにない	
全体		n=3870	51.4	41.8	17.4	1.7	28.4
エ リ ア 別	北海道	n=161	48.4	36.6	18.6	0.6	31.7
	東北	n=181	43.1	28.2	11.0	1.7	45.3
	甲信越	n=111	43.2	39.6	11.7	0.9	36.0
	関東	n=1754	51.3	42.4	15.8	1.8	29.2
	東海	n=379	51.5	41.2	14.2	0.8	29.3
	北陸	n=70	55.7	35.7	15.7	2.9	30.0
	近畿	n=736	54.1	48.2	23.8	2.3	20.1
	中国	n=174	51.7	39.7	28.2	1.7	30.5
	四国	n=88	60.2	37.5	14.8	1.1	25.0
九州・沖縄	n=216	52.3	38.4	13.9	1.9	27.3	

全体比較 +5pt以上 -5pt以下

鍋料理では、“シメ”も楽しみの一つです。締めに入れる食材で好きなものを聞いてみました。1位は「うどん」51.4%と半数を超え、2位「ごはん」が41.8%。3位「中華めん」は17.4%とぐっと低くなり、“うどん派”か“おじゃ派”か、二分する結果と言えます。

エリア別に見ると、「うどん」はうどんが名物の「四国」で最も高く、60.2%。一方、他のエリアと比べて「ごはん」が高かったのが「近畿」48.2%でした。近畿ではおかゆを食べる食文化があることと関係があるのでしょうか。

一方、「東北」では、「とくにない」が45.3%と最も高く、「甲信越」でも36.0%と高い比率でした。東北ではきりたんぼ鍋、甲信越ではほうとうなど、鍋の具材に、主食代わりになるものが入る郷土料理があります。そのため締めを入れる習慣が根付かなかったのでしょうか。地域独自の食習慣が想像されて興味深い結果となりました。

表2 「あなたが好きな鍋料理の締めに入れる食材を教えてください」についての回答

■ 市民権を得つつある“ひとり鍋”…鍋料理を「ひとりで」食べる人が2割

		1位	2位	3位	4位	5位	親族と	趣味の仲間と	取引先と	近所の方と	その他	
		家族と	配偶者・パートナーと	ひとりで	友人と	同僚と						
全体	n=3870	56.4	43.8	20.0	11.0	4.9	3.3	1.5	0.9	0.3	0.1	
性別	男性	n=2300	52.0	45.2	22.1	11.1	6.1	2.7	2.0	1.2	0.3	0.0
	女性	n=1570	62.9	41.8	16.9	10.8	3.1	4.1	0.9	0.4	0.4	0.1
性別×年代	男性-20代	n=44	72.7	18.2	22.7	18.2	6.8	2.3	0.0	2.3	0.0	0.0
	男性-30代	n=176	56.8	28.4	34.1	16.5	8.5	3.4	5.1	1.7	0.6	0.0
	男性-40代	n=506	59.9	31.6	22.3	12.8	8.7	1.8	1.8	0.8	0.0	0.2
	男性-50代	n=798	58.5	41.1	23.3	10.4	7.4	2.6	1.5	1.8	0.3	0.0
	男性-60代	n=531	42.0	58.4	21.1	9.4	3.6	2.4	1.1	0.8	0.4	0.0
	男性-70代以上	n=245	29.0	74.7	11.0	8.6	0.4	4.9	3.7	0.8	0.4	0.0
	女性-20代	n=60	58.3	41.7	23.3	20.0	8.3	10.0	0.0	0.0	0.0	0.0
	女性-30代	n=257	67.7	33.9	17.5	15.2	4.3	7.0	1.2	1.2	0.8	0.0
	女性-40代	n=557	69.1	36.1	18.3	12.6	3.1	3.4	1.3	0.4	0.2	0.2
	女性-50代	n=439	64.0	44.6	15.7	7.1	3.4	3.2	0.5	0.5	0.7	0.0
	女性-60代	n=207	44.0	60.9	11.6	5.3	0.5	2.9	0.5	0.0	0.0	0.0
	女性-70代以上	n=50	44.0	42.0	22.0	12.0	0.0	2.0	2.0	0.0	0.0	0.0

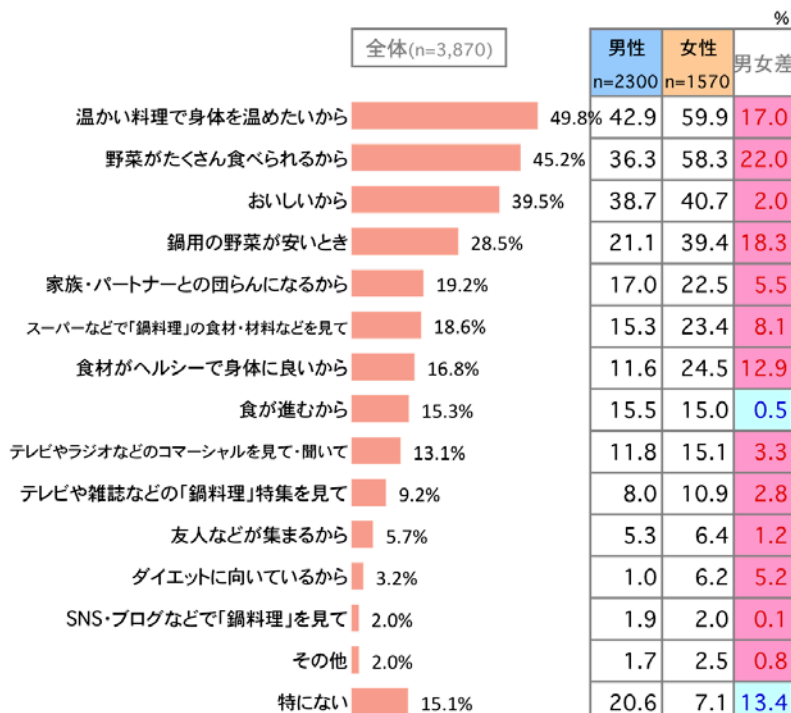
全体比較 ■ +5pt以上 ■ -5pt以下

表3 「鍋料理を誰と食べる人が多いですか」についての回答

そ、家族の形態の変化を反映していると言えそうです。

「ひとりで」が特に高いのが、30代男性の34.1%。簡単で手間がかからず、栄養バランスのいい鍋料理が、親から独立した一人暮らしの男性に重宝されている様子が目に浮かびます。

■ 団らんよりも健康志向？…鍋料理を食べるのは“身体が温まってヘルシー”だから



男女差青字…男性の方が数値が高い

男女差赤字…女性の方が数値が高い

表4 「鍋料理を食べたくなるきっかけを教えてください」についての回答

鍋料理を誰と食べる人が多いかを聞きました。すると、1位「家族と」56.4%、2位「配偶者・パートナーと」43.8%という結果でした。やはり、身近な人と食べる人が多いようです。4位「友人と」、5位「同僚と」を抑え、3位には「ひとりで」20.0%がランクイン。“ひとり鍋”が定着しつつある様子がうかがえます。

性年代別に見ると、「家族と」の項目は、20代男性と、30代～50代の女性で高い傾向が見られました。親と同居している男性や、家族の食生活を担うことの多い世代の女性に多いようです。

一方、60代以上では「家族と」が低くなり、「配偶者・パートナーと」が高くなる傾向にありました。子どもが独立し、配偶者との2人世帯に変わっていくことを反映していると思われます。身近な人と食べる人が多い料理だからこ

今度は、どんなときに鍋料理を食べたくなるかを聞いてみました。1位は「温かい料理で身体を温めたいから」で49.8%。2位「野菜がたくさん食べられるから」45.2%、3位「おいしいから」39.5%が続きました。

男女別の結果に注目すると、「温かい料理で身体を温めたいから」「野菜がたくさん食べられるから」の2項目は、女性の6割近い人が選択し、男性の値を20%前後も上回っています。さらに、それ以外のほとんどすべての項目でも、男性の値を女性が上回っていました。鍋料理を食べたくなることは男性より女性に多いようです。

「鍋用の野菜が安いとき」「食材がヘルシーで身体に良いから」の項目も、女性の値が男性より10%以上高くなっていました。鍋料理を食べる動機には、“温まる”に加えて、“野菜”“ヘルシー”というキーワードがありそうです。

一方で、「家族・パートナーとの団らんになるから」は19.2%で、5位にとどまりました。鍋料理と言えば、大勢でにぎやかに囲み、心も身体もあつたまる…というイメージがありますが、健康志向がうかがえる理由のほうが上位を占めました。

■ 人気1位は「寄せ鍋」…男性1位は「すきやき」、女性は「キムチ鍋」を支持

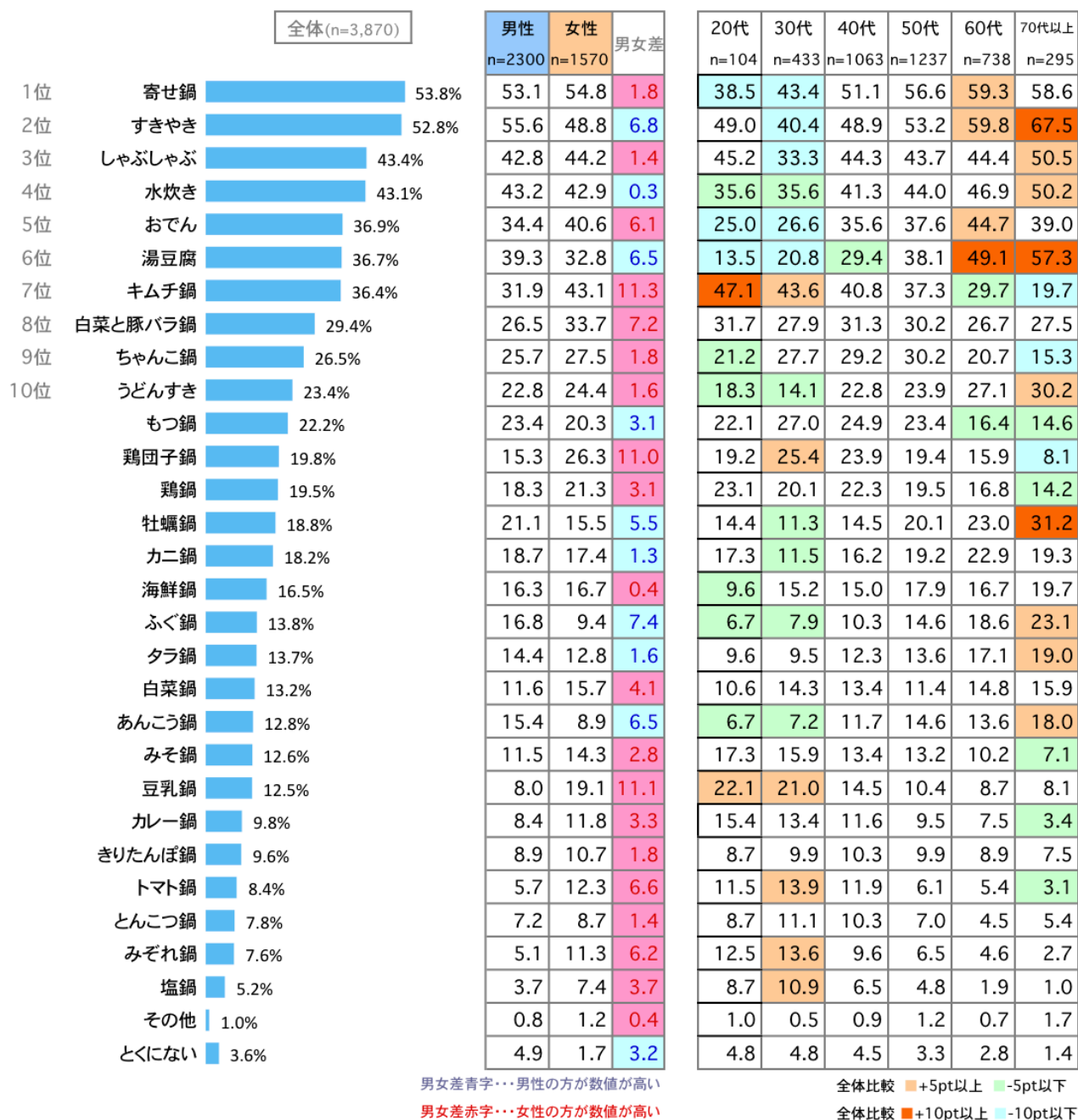
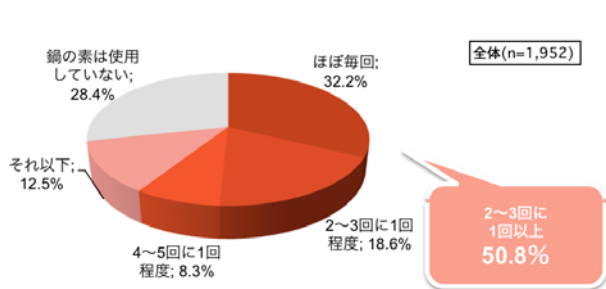


表5 「あなたが好きな鍋料理を教えてください」についての回答

好きな鍋料理の種類を尋ねました。1位は「寄せ鍋」53.8%、2位「すきやき」52.8%、3位「しゃぶしゃぶ」43.4%という結果になりました。シンプルなたで、具材豊富な「寄せ鍋」がトップ。肉が主役の「すきやき」「しゃぶしゃぶ」が2位、3位にランクインしました。4位「水炊き」43.1%、5位「おでん」36.9%、6位「湯豆腐」36.7%と、比較的シンプルでだしが決め手のあっさり系が上位に入りました。男女差に注目すると、男性には「すきやき」(男性1位)と「湯豆腐」(男性5位)、高級素材の「ふぐ鍋」や「あんこう鍋」が、女性には辛くて酸味もある「キムチ鍋」(女性4位)や、クリーミーな「豆乳鍋」の人気の高いことがわかりました。甘辛の味付けでボリューム感のある「すきやき」が男性に人気なのは納得ですが、ヘルシーな「湯豆腐」が、女性よりも男性に人気なのは少し意外な気もします。一方、全体では12.5%で22位の「豆乳鍋」が、女性では19.1%と14位に挙がっていました。同じようにヘルシーでも、マイルドな味わいの「豆乳鍋」が、男性より女性の人気を呼んでいることがわかります。

年代別に見ると、全体の結果で上位を占めている「寄せ鍋」「すきやき」「しゃぶしゃぶ」「水炊き」「湯豆腐」など、ベーシックな和風の鍋料理は、特に60代・70代以上で高く、それに比べて、20代・30代の若年層では低い傾向が見られました。若い人には、少々物足りないのかもしれませんが。そのほか、70代以上では、「牡蠣鍋」「ふぐ鍋」「あんこう鍋」といった海鮮系や高級素材のものが他の年代に比べて好まれていました。一方で、若年層の人気の目立ったのが、「キムチ鍋」「豆乳鍋」「トマト鍋」など、近年ブームになったものや洋風のもの。こちらは年代が上がるにつれて比率が低くなり、あまりなじみがないと考えられます。

■ 「鍋の素」が家庭に浸透…鍋料理の“2～3回に1回以上”使っている人が5割超



性別/年代	n	頻度 (%)					2～3回に1回以上 (%)
		0%	50%	100%	その他	その他	
全体	(n=1952)	32.2	18.6	8.3	12.5	28.4	50.8
男性	(n=705)	31.2	15.6	5.7	12.1	35.4	46.8
女性	(n=1247)	32.6	20.3	9.8	12.8	24.5	52.9
20代	(n=48)	31.2	14.6	14.6	16.7	22.9	45.8
30代	(n=239)	37.7	21.3	11.3	14.2	15.5	59.0
40代	(n=600)	33.8	20.5	8.8	12.2	24.7	54.3
50代	(n=621)	34.8	17.2	7.7	12.4	27.9	52.0
60代	(n=338)	26.6	17.5	6.5	12.7	36.7	44.1
70代以上	(n=106)	13.2	15.1	4.7	8.5	58.5	28.3

表6 「自宅で鍋料理を作る際、『鍋の素』を使いますか。使う人は頻度も教えてください」についての回答

最近、かなり種類豊富になってきたのが、市販の「鍋の素」。そこで、自宅での鍋料理で、「鍋の素」を使うかどうかを聞きました。最も多かったのが「ほぼ毎回」32.2%。一方で、「鍋の素は使用していない」も28.4%と3割弱を占め、2位になりました。3位は「2～3回に1回程度」の18.6%で、「2～3回に1回程度」以上の頻度を合わせた比率は、50.8%と半数超。「鍋の素」が家庭の台所に定着しつつあると言えそうです。

年代別に見ると、“2～3回に1回以上”が50%を超えていたのが、30代～50代。それが、60代では5割を切り、70代以上では3割を下回る結果に。年代が高くなるにつれて、比率が下がる傾向が見られました。家事に忙しい子育て世代の主婦を中心に「鍋の素」が支持され、家庭に浸透してきている様子が見えます。

■ 「鍋の素」を使うのは、キムチ鍋、豆乳鍋など好き嫌いの分かれる“個性派鍋”

さらに、「鍋の素」を使って作る鍋料理は何かを聞きました。1位は「寄せ鍋」49.1%。“好きな鍋料理”の調査でも1位だったもので、選択率も5割近く、安定した人気うかがえます。続く2位は「キムチ鍋」43.5%。“好きな鍋料理”調査では、7位だったものが、ここでは大きくアップしていました。3位「ちゃんこ鍋」も、“好きな鍋料理”9位から大幅アップ。ほかにも、「豆乳鍋」は22位から4位に、「トマト鍋」は25位から8位に、「カレー鍋」は23位から10位に、というように、“好きな鍋料理”で20位以下だったものが、10位以内に入っています。

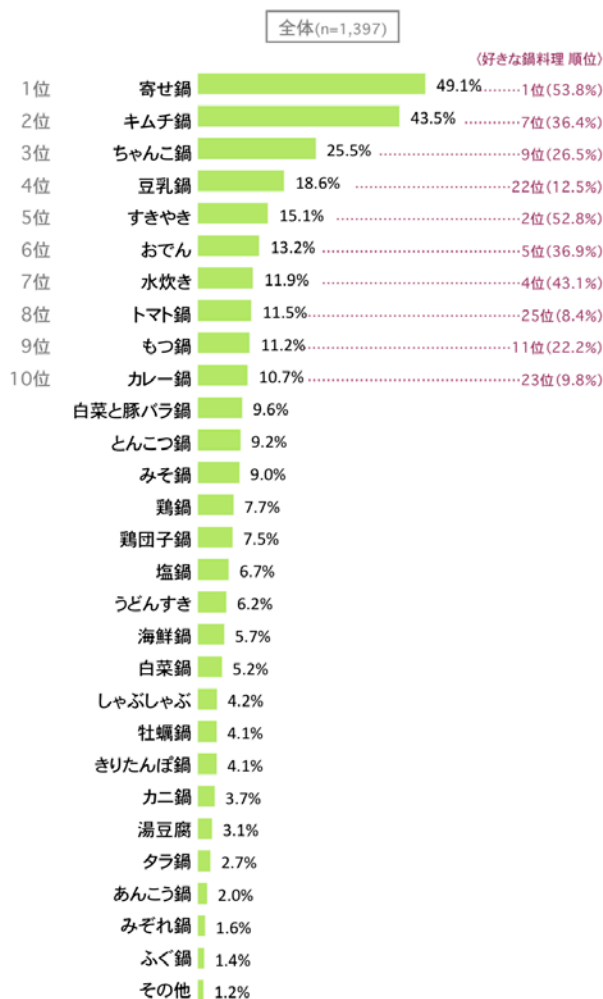
「キムチ鍋」「豆乳鍋」「トマト鍋」「カレー鍋」など、比較的新しいタイプのものや好みの分かれる“個性派”の鍋料理で、「鍋の素」を使う傾向があると言えそうです。「鍋の素」には人数調整のしやすい個分けタイプのものであるので、新しいものや好き嫌いの分かれるものを試しやすいのかもしれない。

一方で、「寄せ鍋」「すきやき」「おでん」「水炊き」といったベーシックな和風の鍋料理も、“好きな鍋料理”より順位が下がったものもありながら、上位をキープしていました。

“鍋料理を食べたくなるきっかけ”を調査した結果の3位に「おいしいから」が入っていましたが、こう

したベーシックな鍋料理に「鍋の素」を利用することの背景には、だしを取る手間をかけずに、より手軽に、おいさを求める志向があるのかもしれません。

表7 「あなたが『鍋の素』で作る鍋料理を教えてください」についての回答



■ “味を変えて毎日鍋です” “ひとり鍋は自由”…鍋料理、楽しみ方は自分流

《ひと手間かけているこだわりや、鍋料理にまつわるエピソード》

【食べ方のこだわりやお勧めアレンジ】

- わが家では、しょうゆベース→みそを加えてみそベース→キムチを入れてキムチ鍋…と味を変化させていき、最後にうどんか中華めんデシメています。(男性・50代)
- しゃぶしゃぶの次の日は、玉ねぎをたくさんスライスして入れ、塩こしょうの味付けでパンととけるチーズを入れてひと煮立ちさせ、オニオングラタンスープにする。(女性・60代)
- 鍋物の翌日はおじやが朝食。お餅を入れてとろとろにして卵でとじると寒い朝に温まります。(女性・30代)
- 初日は水炊きから始まり→2日目ちゃんこ鍋(塩)か寄せ鍋(しょうゆ)→3日目みそ鍋かキムチ鍋→4日目うどんすき→5日目残りで朝ごはんは雑炊、と毎日鍋です。(女性・40代)

【締めにこだわる】

- キムチ鍋の後は、ご飯とチーズを入れてリゾットに。(女性・50代)
- すき焼きの後にご飯を入れてカレー粉を入れる。甘辛いカレー雑炊ができます。(男性・40代)
- 鍋の後の雑炊に隠し味で酢とタバスコを入れるとおいしいですよ。(男性・50代)

【だしにこだわる】

- 水炊きを作るときは2~3日前から骨付きの鶏肉を煮込む。(女性・50代)
- 鍋料理はだしが大切です。どんな鍋料理の場合でも、かつお節と昆布でだし汁を作ります。(男性・70代以上)

【ひとり鍋を満喫!】

- ひとり鍋はさみしいというイメージがあるが、かなり楽しんでいる。やりたい放題。(女性・30代)
- ひとり鍋をするときは、一人用の土鍋を準備して形から入ります。好きな具を好きなように入れて、まさに自分だけの世界に入り、お酒を飲みながら一人楽しく食事します。(女性・40代)

【家族が多くても…重宝してます「鍋の素」】

- 家族の食事時間がそろわないため、最近是一人用の「鍋の素」を利用することが多くなった。人数合わせが簡単、保存が利くしとても便利です。(男性・60代)
- シメの前に煮汁を少し取り分け、翌日の自分の昼食用にするのも楽しみの一つです。一人用の「鍋の素」は想像以上に便利なので、利用頻度が増えました。(女性・50代)

【冷蔵庫掃除ができて、助かります】

- 冷蔵庫の中の物の整理をするのに、鍋料理はとっても重宝です。(女性・70代以上)
- 冷蔵庫の食材を使って、“お掃除鍋”をたまにする。(男性・60代)
- 夜勤のことがあるので鍋は助かります。作っておくと夫が一人でも食べてくれるので。(女性・60代)

【やっぱり、心が温まる】

- 家族みんなで食べる湯豆腐は最高です。団らんそのもの!(男性・50代)
- 学校が冬休みになると孫たちを呼んで一緒に鍋を囲みます。(男性・60代)
- おいしいのは、妻が愛情を込めて作ってくれるから。(男性・50代)

鍋料理のこだわりの食べ方やお勧めアレンジを聞きました。食べながら味付けをさまざまに変えていくという人、薬味や締めにこだわっている人…たくさんの楽しみ方が寄せられました。「鍋の素」は使わずにだしにこだわるという声が多かった一方で、一人用の「鍋の素」を便利に活用し、自由にひとり鍋を楽しんでいるという人も目立ちました。

“冷蔵庫の残り物掃除ができて重宝”という声も多数。家族の食生活を預かる妻の目線からは“鍋料理は簡単で栄養豊富で手抜きもできる”ありがたい一品なのかもしれません。一方で、「妻が愛情を込めて作ってくれる」と、鍋料理に妻の愛情をかみしめている男性も…。また「家族みんなで食べる湯豆腐は最高」など、鍋料理で“一家団らん”を感じている人は、やはり少なくありません。鍋料理が、身体も心も温めてくれる“幸せなメニュー”であることに変わりはないようです。

■ 手軽にできる「鍋の素」にも求められる、より本格的なおいしさ

《 鍋つゆ 購入個数ランキング 》

購入個数 順位	メーカー	商品名
1	ミツカン	〆まで美味しいごま豆乳鍋つゆ ストレート 750g
2	ミツカン	〆まで美味しい寄せ鍋つゆストレート 750g
3	ミツカン	〆まで美味しいキムチ鍋つゆ
4	ミツカン	〆まで美味しいとんこつしょうゆ鍋つゆ 750g
5	エバラ食品工業	プチッと鍋 素材が引き立つ寄せ鍋 23g×6
6	ミツカン	〆まで美味しい地鶏塩ちゃんこ鍋つゆ ストレート 750g
7	味の素	鍋キューブ 鶏だしうま塩パウチ 8個 58g
8	エバラ食品工業	プチッと鍋 旨味と辛味のキムチ鍋 23g×6
9	エバラ食品工業	キムチ鍋の素 300ml
10	ミツカン	〆まで美味しい濃厚みそ鍋つゆ 750g
11	カゴメ	甘熟トマト鍋スープ 750g
12	味の素	鍋キューブ 濃厚白湯パウチ 8個 70g
13	味の素	鍋キューブ 寄せ鍋しょうゆパウチ 8個 66g
14	ダイショー	もつ鍋 醤油味 750g
15	イチビキ	ストレートパウチ赤から鍋 750g
16	ミツカン	〆まで美味しいごま担々鍋つゆ ストレート 750g
17	ミツカン	〆まで美味しい濃厚鶏白湯鍋つゆ 750g
18	プリマハム	比内地鶏スープ 200g
19	キッコーマン	よせ鍋つゆコクだし醤油 500ml
20	ミツカン	〆まで美味しいミニパック ごま豆乳鍋つゆ 4袋

※2015年12月1日から2016年2月29日までの購入個数順位を表示

データ提供元:カスター・コミュニケーションズ株式会社「TRUE DATA」※2016年10月11日時点のデータに基づき、算出しています。

「TRUE DATA」は、全国のドラッグストア、スーパーマーケットなどの消費者購買情報を統計化した標準データベース。

全国延べ5,000万人規模の購買情報から構成され、性別、年代情報をカバーしています。

分け包装タイプのもものが、実際に重宝されていることがランキングでも裏付けられていると言えそうです。

手軽さだけでなく、おいしさの質も求められている「鍋の素」。そのバリエーションは、ますます豊富に広がっています。この秋冬にはどんな「鍋の素」が出るのか、新しい味を試してみたくなる方も多いと思います。

今回は、寒い季節の定番である鍋料理について、いろんな角度から調べてみました。“大人数で食べるからおいしい”というイメージから、“一人でもおいしい”に変わりつつある傾向も見られましたが、“おいしくて温まる”という点では変わらないと言えます。これからの季節、繰り返し食卓に登場して、身も心も癒してくれそうです。

株式会社プラネットとは

メーカー、卸売業、小売業がサプライチェーンとして連携し、生活者へのサービス向上を目指して進化を続ける日本の消費財流通を、情報インフラ運営で支えている上場企業(証券コード2391)です。URL: <http://www.planet-van.co.jp/>

From プラネットとは

株式会社プラネットが発信しているニュースレターです。日用品に関する、旬なトピックスや意外な利用シーンなどをご紹介します。

本件に関するお問い合わせ先

(感想や取り上げてもらいたいテーマなどもお寄せください)

株式会社プラネット 経営本部 経営企画部(小中、角田)

Tel : 03-6432-0482 / E-mail : keiei@planet-van.co.jp

それでは、実際にどんな「鍋の素」が売れているのか、売れ筋ランキングを見てみましょう。

鍋つゆランキング20位内のアイテムで多かった鍋料理の種類は“寄せ鍋”でした(2位、5位、13位、19位)。

また、“豆乳鍋”(1位、20位)、“キムチ鍋”(3位、8位、9位)、“トマト鍋”(11位)など、“個性派”タイプの鍋料理もランクインし、前の調査“「鍋の素」で作る鍋料理”の結果と一致する傾向が見られました。

しかし、それ以上に目立つのが、“〆まで美味しい〜”や“素材が引き立つ〜”“旨味と辛味の〜”など、だしのおいしさ、旨味やコクをうたったネーミングです。エピソード調査でも“「締め」や「だし」にこだわっている”という回答が多く寄せられていました。手軽にできる「鍋の素」にも、より本格的なおいしさが求められていることの表れとも考えられます。

また、エピソード調査では、“一人用の「鍋の素」が便利”という声も集まりましたが、個分け包装タイプのものが20位内に6つ入っていました(5位、7位、8位、12位、13位、20位)。人数調整の利く個