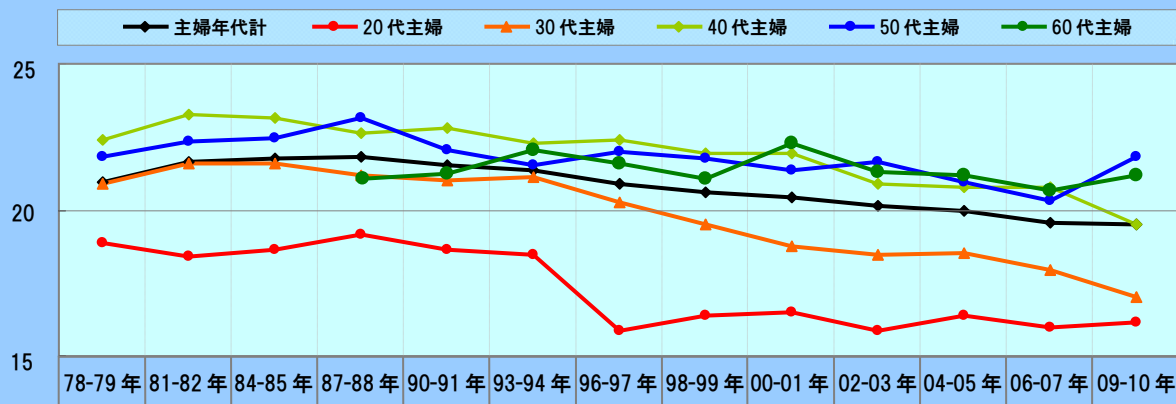


1世帯1日あたりのメニュー数(飲料含む)



ある。パン類では、「菓子パン」や「調理パン」が増加している。

傾向として、一品で食事が完結し、副菜をつくる必要がないメニューが台頭しており、食事のメニューに占める「おかず」の構成比低下に影響を与えていると考えられる。

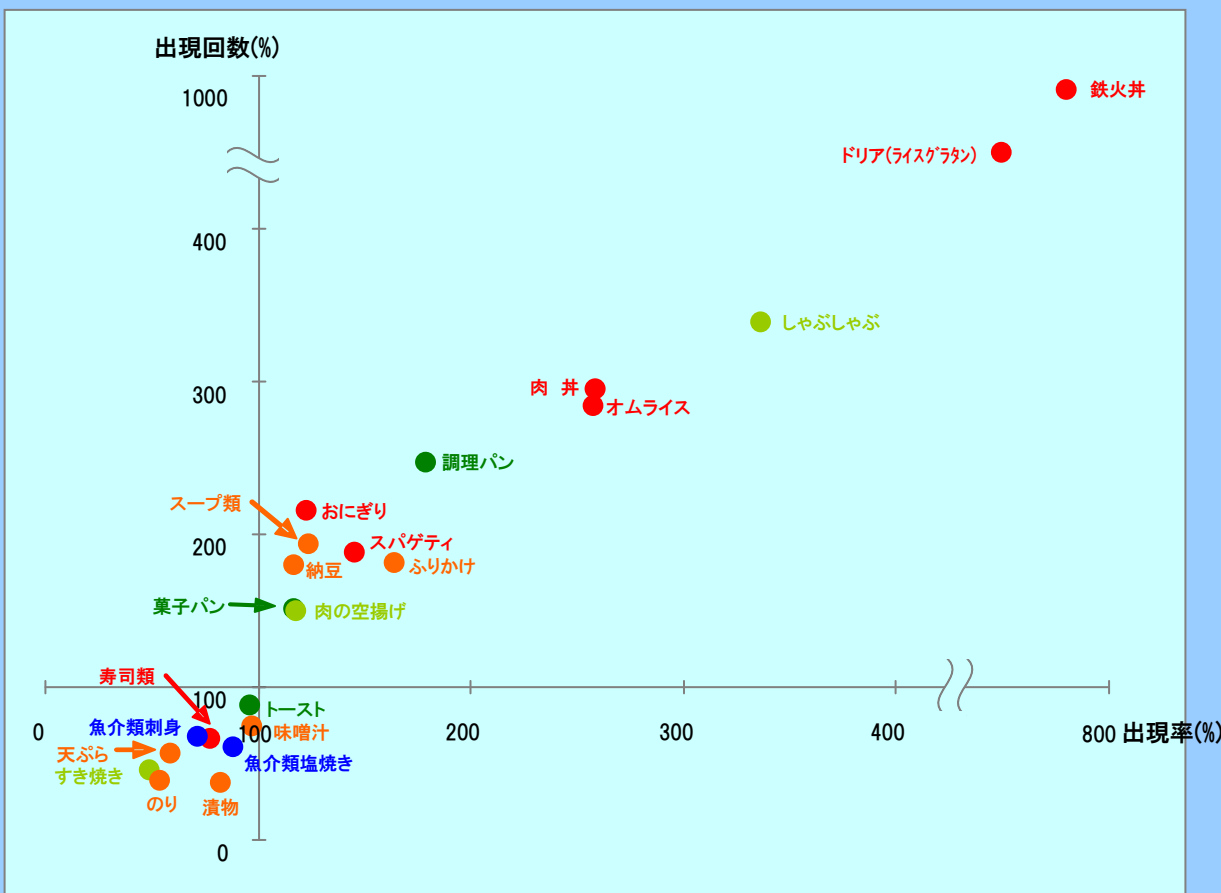
また「汁物」は、その大半を占める「味噌汁」の出現回数が30年前の約3割減まで落ち込み、代わりに「スープ類」が伸長している。洋風ライスメニューの増加に呼応した結果といえるだろう。

最後に「おかず」のトレンドを見てみたい。「肉料理」はこの30年間比較的安定しているが、家庭でのハレの日メニュー代表格といえる「すき焼き」は出現率・出現回数とも50%以下に沈み、「しゃぶしゃぶ」にとって代わられた。同じくハレの日メニューといえる「寿司類」も縮小している。外食の回転寿司に流れたのだろうか。「魚料理」は90年代以降、減少傾向が止まらない。

そのほかのおかず類では、「漬物」の減少傾向も止まる気配がなく、30年前と比べ出現回数は4割弱の水準となった。また一時ブームとなった「納豆」は05年まで一貫して増加していたが、07年から減少傾向に転じている。

こうして約30年間の推移を眺めると、「ご飯とみそ汁と焼き魚と小鉢」といった古きよき和食イメージはすっかり希薄になった。洋食化と簡便化が進み、1プレートで済む主食メニューが台頭している。料理の主な担い手である主婦のこのトレンドにどのように応えていくのか、食品開発者は知恵の絞りどころである。食育的な視点を持ちながら、食生活の“理想”と“現実”をうまくすり合せられるような戦略が求められるのではないだろうか。

メニューのポジション変化



● ごはん、丼物、洋風ライス  
● 肉料理  
● パン類  
● 魚料理  
● その他

□横軸:「1978-79年」の出現率に対する「2009-10年」の出現率  
□縦軸:「1978-79年」の出現回数に対する「2009-10年」の出現回数  
□交点は100(「2009-10年」と「1978-79年」の数値が等しい場合は100となる)  
※「出現率」とは、当該メニューが2週間で1回以上食卓に出た世帯の割合を指す。  
「出現回数」とは、当該メニューが2週間で食卓に出た延べ回数(各調査時点の対象世帯数で割り指数化)

## 日本の食卓メニュートレンドを読む

**日** 本の食卓の長期トレンドにはどのような変化があるのだろうか。2011年8月に、日本能率協会総合研究所から発刊された「食卓メニュートレンド・データブック」から、その変化を見ていこう。本書は株式会社マーケティング・リサーチ・サービスの食卓日記調査『MRSメニューセンサス』から基本データを抜粋したものである。

まず、メニュー総数の変化から見ていこう。メニュー数は

1987~88年をピークに減少傾向である。若年層主婦では調査当初からメニュー数が少ないが、とくに90年代後半以降、30代主婦で減少幅が大きい。主婦歴が短いことや、子育てと仕事で多忙なことが要因であろう。

次にメニューのトレンドを見てみる。「一汁三菜」という言葉があるように、日本では「ご飯」、「汁物」、「おかず3品(主菜1品、副菜2品)」が基本構成とされている。しかしこの30年余りで「主食」の構成比が高まり、「汁

物」、「おかず」の構成比が低下している。

「主食」の具体的なメニュートレンドをみると、最もボリュームの大きい「ご飯」は、出現率は100%のままだが、出現回数は30年前水準の79%まで低下している。では代わりにどのような主食メニューが伸びているのだろうか。目立つのは丼物や洋風ライスメニューである。具体的には「鉄火丼」、「肉井(=牛井、焼肉井など)」、「ドリア(ライスグラタン)」、「オムライス」、「スパゲティ」、「おにぎり」などで