

日本の食卓トレンド —調味料は「さ・し・す・せ・そ」から「レトルト」「即席」「複合」へ—

この30年間で、家庭の食卓にのぼる「メニュー数（飲料含む）」と、それに使われる「材料数（食材+調味料）」は、90年代、2000年代と減少している（図1）。とくに材料の落ち込みが大きい。以下、『MRSメニューセンサス』のデータより「材料」の長期トレンドにフォーカスして見ていく。

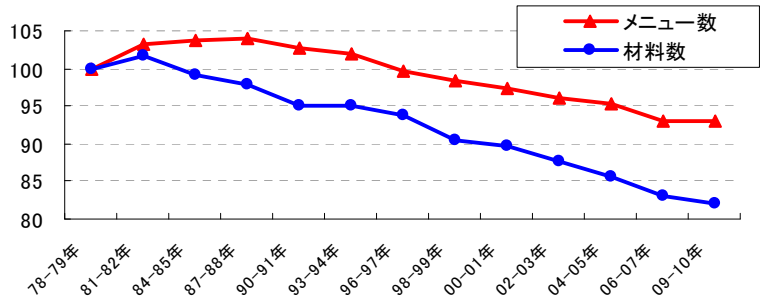


図1 1世帯1日あたりのメニュー数（飲料含む）と材料数の推移（1978-79年調査時を100とする）

●基礎調味料の凋落

調査開始当初の1978-79年水準から比べると、「レトルト食品」、「冷凍調理品」、「即席」、「出来合い」が大幅増であるのに対し、調味料類は軒並み大幅減（表1）。

主要材料(中分類)	伸長率
レトルト食品	430
冷凍調理品	392
その他即席	185
即席スープ	167
出来合い調理品	137
和風香辛料	89
洋風香辛料	72
ソース・その他	62
基礎調味料類	55
だし類	52
即席調味料	49

表1 材料使用回数（1978-79年調査時を100としたときの2009-10年の使用回数）

以下、調味料にフォーカスし、1978-79年を基準として出現率と出現回数の変化をしてみる（図2）。

「砂糖」、「塩」、「酢」、「醤油」、「味噌」の場合、出現率は（酢以外は）100%近い（2週間に最低1回は使われる）が、出現回数は1978-79年水準の半数前後まで落ち込んでいる。

出現率・出現回数とも大きく伸びているのは、「めんつゆ」、「味噌汁の素」、「風味調味料（中華味）」（顆粒・半練り・液体）、「ぼん酢」、「即席調味料（粉末・固形）」（=チャーハンの素やうどんスープなど）、「焼肉のたれ」などである。「即席」あるいは「複合」がキーワードといえるだろう。

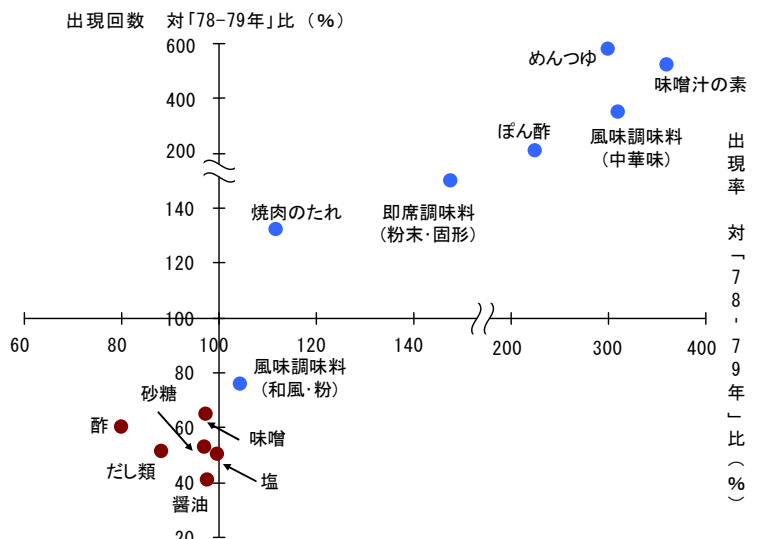


図2 調味料のポジション変化（1978-79年調査時を100とする）
 (注1)「出現率」：当該調味料が2週間で1回以上出現した（使用した）世帯の割合
 「出現回数」：当該調味料が2週間で出現した（使用した）延べ回数
 (注2)「ぼん酢」のみ、対「1988-89年比」の数値

●専用調味料の浸透と汎用性

伸張著しい「めんつゆ」を例に、主婦年齢別のポジションを3時点で見つみる(図3)。

1987-88年当時の50代、60代主婦世帯における出現率は3割強に過ぎなかったが、現在の50代・60代(1988年当時の30代・40代)では出現率が約8割へと増え、出現回数も3~4倍となった。今では年齢が高い主婦ほど多頻度に利用している。

なお「めんつゆ」が麺類(そうめん・冷麦、うどん、そば、中華麺)に使われる割合(回数シェア)は、1987-88年時点の80%から2009-10年の42%に半減している。麺類以外では煮物、卵料理、丼物、天ぷら(天つゆとして使用)等に幅広く使われ、汎用性が高まっている。

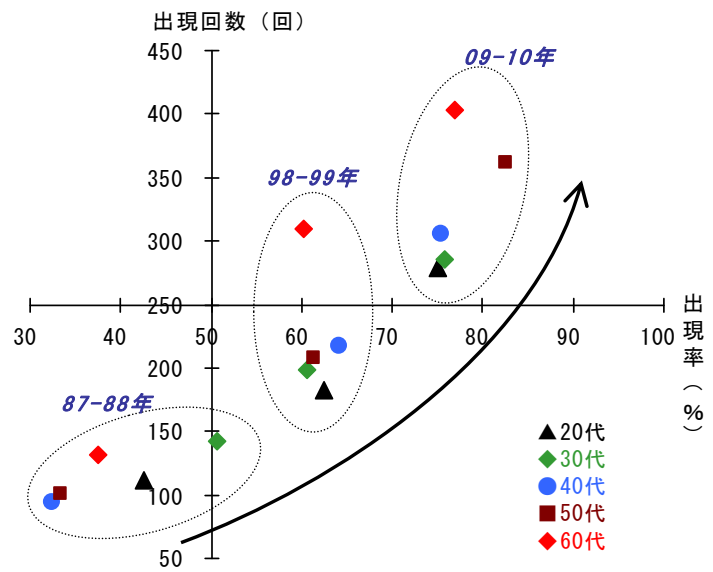


図3 「めんつゆ」の主婦年齢別ポジション変化

(注) 出現率: 「めんつゆ」が2週間に1回以上出現した(使用した)世帯の割合

出現回数: 「めんつゆ」使用回数の積み上げ(2週間、100世帯あたり換算)

※60代のデータが揃う1987-88年以降のデータで比較した

以上のように調味料をめぐる実態はこの30年間で大きく変化した。このような環境の中で育った子供たちが将来どのようなメニューを、どのように作るようになるのか、今後もトレンドを見つけていきたい。