

紀文
鍋白書
2018

◆ 第1部 p1

「おでん」を通じた和食文化の保護・継承

「おでん」は日本の代表的な和食メニューの一つ

【鍋料理調査 主要トピックス】

「おでん」は**将来に残したい**メニュー、その**理由**とは？

「おでん」の**良い**ところは？

◆ 第2部 p3

日本の代表的な和食メニュー「おでん」継承のために

「おでん」を“楽しく”“おいしく”味わっていただくための提案



◆ 第3部 p5

紀文・家庭の鍋料理調査 2018

全国7都道府県1400人の主婦へのアンケート

2018年10月

【この資料に関する問い合わせ先】

株式会社紀文食品 広報室 TEL. 03-6891-2751 FAX. 03-6891-0706

〒105-8626 東京都港区海岸 2-1-7

紀文Webサイト www.kibun.co.jp

※画像データをご希望の方は広報室までご連絡ください

「おでん」を通じた和食文化の保護・継承

2013年12月4日に「和食」がユネスコ無形文化遺産の登録を受けてから今年で5年目を迎えます。紀文食品は2014年、登録の維持と和食の普及活動を推進している「一般社団法人 和食文化国民会議」に正会員として加盟、正月や和食文化に関するさまざまな啓発活動を行っています。

また、2018年には子どもたちと子育て世代を対象とした、農林水産省による「Let's！和ごはんプロジェクト」にも賛同し、活動を推進しています。

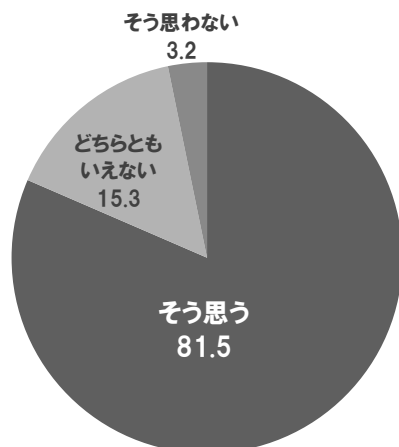
その取り組みの一環として、今年の「鍋白書」では、鍋料理の代表メニューである「おでん」に注目。生活者の方々が「おでん」についてどのようなイメージを持っているかを調査し、結果をまとめました。

【鍋料理調査 主要トピックス】

「おでん」は将来に残したい、日本の代表的な和食メニューの一つ

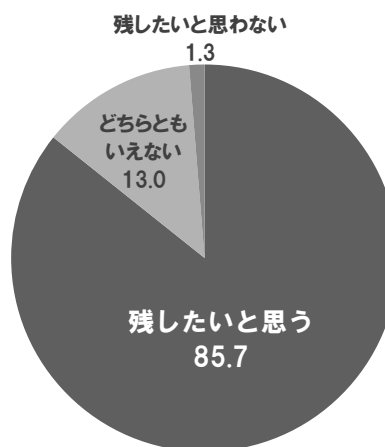
■ 「おでん」は日本の代表的な和食メニューの一つだと思いますか？

(全体、単一回答、%)



■ 「おでん」というメニューを将来に残したいと思いますか？

(全体、単一回答、%)



■ その理由を教えてください。

(全体、フリーアンサー上位)

1	文化だから、伝統的なものだから	307件
2	おいしいから	271件
3	食卓をみんなで囲める、一家団らんを楽しめる	125件
4	寒いときにはやはり“おでん”、冬の定番だから、季節感を感じる	110件
5	好きだから	109件
その他	色々な具材が食べられる・体に良い、体が温まるから など	

「おでん」は“身近”で“手軽”な和食メニュー

■「おでん」の良いところはどのような点だと思いますか？

(全体、複数回答、%)

1	体が温まる	69.6	6	大人数で食べられる	30.6
2	一品でいろいろなものが食べられる	59.4	7	忙しい時に、あらかじめ作っておける	28.5
3	温め直してもおいしく食べられる	48.7	8	好きな種ものを組み合わせられる	25.4
4	調理や片付けが簡単	44.2	9	家族や友人と食べて楽しい	20.1
5	一品でおかずになる	37.3	10	誰でも食べられる	17.7

コメント：寒い時期はもちろん、夏場のエアコンなどで冷えた体も温まるという回答が多い「おでん」。いろいろな具材が一度に食べられるほか、調理準備や後片付けが簡単な点も好まれる理由になっています。さまざまな種類のおでん種とだしの旨みの効いた汁が特長の「おでん」は、身近で手軽な和食メニューの一つとして多くの方に支持され、将来に受け継がれていくものとして認識されているようです。

「一般社団法人 和食文化国民会議」 農林水産省「Let's! 和ごはんプロジェクト」について

一般社団法人 和食文化国民会議 (和食会議)

2015年2月4日に設立。「和食;日本人の伝統的な食文化」のユネスコ無形文化遺産登録申請を契機に、和食文化を次世代へ継承するため、その価値を国民全体で共有する活動を展開



五節供に和食を



和食文化国民会議

「Let's! 和ごはんプロジェクト」

将来の食嗜好の骨格となる味覚が形成される子どものうちに和食の味や食べ方の体験の機会の増加を促し、和食文化の保護・継承につなげていくための、農林水産省による官民協働プロジェクト



日本の代表的な和食メニュー「おでん」継承のために

現在、さまざまなシーンで気軽に食べられるようになったおでん。おでんは、「食べた鍋料理ランキング」*では、調査を開始した1997年から2018年までの22年間で19年連続トップを記録しています。また、「好きな鍋料理ランキング」*でも常に上位を占め、まさにおでんは日本の国民的なメニューの一つといえます。*紀文食品「鍋白書」より 2018年度版は【第3部 鍋料理調査】に掲載

今後も長く親しんでいただくために、“楽しむ”“味わう”おでんについて、紀文食品の取り組みをご紹介します。

1. 「おでん」を楽しむ

おでんは、“じっくり煮込むもの”“味付け、おでん種の変化が少ない”と思われがちですが、実はさまざまなバリエーションがある汎用性の高いメニューです。いつもと違った味によるおいしさや食べ方で、手軽に何度も楽しめるレシピをご提案します。

【チーズおでん】 魚肉練り製品とチーズの相性は抜群。おしゃれで新しいレシピです。



【材料】 3~4人分

はんぺん大判 1パック/魚河岸あげ® 1パック
 つみれ 1パック/焼ちくわ 1/2パック/トマト 1個
 キャベツ 1/6個(200g)/ウインナー 5本/油揚げ 2枚
 角餅 2個/かんぴょう 適量/ピザ用チーズ 適量
 A 水 1200cc/A おでん汁の素顆粒 1袋
 クリームチーズ 100g/みそ(淡色辛みそ) 大さじ1
 ピザ用チーズ 100g(後がけ用)/粗引き黒こしょう 適量

【作り方】

1. はんぺんは4等分の三角形に切り、魚河岸あげ®は2等分に切る。焼ちくわは1本を4等分に切る。
2. トマトは湯むきをし、放射線状に4等分に切る。
3. 油揚げを半分に切り、切り口をひらき袋状にする。半分に切った角餅とピザ用チーズを油揚げの中に入れ、水で戻したかんぴょうで口を閉じる。
4. クリームチーズは室温で柔らかくし、みそを加え混ぜ合わせておく。
5. 鍋にAを加え火にかけ、沸騰したら弱火にし、はんぺん以外の練り製品と、3、ウインナー、キャベツを加え15~20分ほど煮る。
6. 4に5の汁を少しずつ加えながら溶き入れ、トマトを加え5分ほど煮たらはんぺんを加え、ピザ用チーズと黒こしょうを加え、チーズがとろけるまで煮る。

【焼おでん】 話題の焼おでんが手軽に。1品で二度おいしい、おすすめレシピです。



【材料】 1人分

調理済おでん 適宜
 サラダ油 少々
 バター 大さじ 1/2
 ステーキしょうゆ 少々

※お好みのおでん種や野菜を焼いたり、汁を活用して雑炊にしてもおいしくいただけます

【作り方】

1. 調理済おでんは、汁をきり、具材は食べやすいサイズ(玉子を入れる場合は2等分)に切る。
2. ごく薄くサラダ油をひいたフライパンを熱し1の具を入れ、中火~中強火で両面をこんがり焼き、バターとステーキしょうゆを加え、火を止める。

2. 「おでん」を味わう

いつもの「おでん」をより一層おいしく。高みを目指し独自技術で生まれ変わった「焼ちくわ」

紀文食品では、旨みのある魚などを原料に使用し、煮込むことでよりおいしくなる「焼ちくわ」の特長に着目。独自の技術で、「焼ちくわ」のおいしさをさらに際立たせる仕様にリニューアルいたしました。



「焼ちくわ」本来のおいしさ

おでん等の汁ものに入れることにより、焼ちくわそのものに味が染み込み、さらに焼ちくわが旨みを出すことでおでんが一層おいしくなります。

*ちくわは20代～50代以上の主婦を対象にした「好きなおでん種ランキング」で全体の8位(「紀文・鍋白書2018」より)

紀文「焼ちくわ」

リニューアルして「おでん」に欠かせない一品に

■さらにおいしくなったポイント

ちくわの身の内部に鯛だしの旨みを独自の製法で閉じ込め、煮込んだ時にダシが溶け出し、旨みがちくわの外に出るようにしました。さらに、旨みが含まれた汁がちくわの身に染み込みやすくなるように仕上げました。

「焼ちくわ」の旨みを生かしたおでんレシピをご紹介します。

【だし旨おでん】 少ない調味料で、焼ちくわから出るダシを生かして作る旨みたっぷりのおでんです。



【材料】3～4人分

焼ちくわ 1パック／魚河岸あげ® 1/2パック
厚揚げ 1枚／大根 7.5cm／こんにゃく 1枚
ゆで玉子 2個／わかめ(塩蔵) 20g
ごんなん(水煮) 9粒
A 水 1200cc
A 白だし 100cc
A 酒 50cc

【作り方】

1. 焼ちくわは縦3等分の斜め2等分に切る。
2. 大根は2.5cm厚さに切り、面取りをし、片面に十文字の切り込みを入れ下ゆでする。ゆで玉子は、殻をむいておく。
3. こんにゃくは両面に細かく包丁で切り込みを入れて(かくし包丁)、食べやすい大きさに切る。
4. 厚揚げは熱湯でさっと油抜きし、食べやすい大きさに切る。
5. わかめはよく水洗いして塩を落とし、10cmほどの長さに切っておく。
6. 鍋にAを加え火にかけ、沸騰したら弱火にし、2・3・4を加え20～30分煮る。
7. 魚河岸あげ®と焼ちくわ、ごんなんを加え10分ほど煮た後、わかめを加えさっと煮る。



◆<紀文のおでんと鍋>特集ページ

<https://www.kibun.co.jp/brand/nabe/>

鍋やおでんに関するレシピは、こちらの二次元バーコードからご参照いただけます

【第3部】紀文・家庭の鍋料理調査2018 年度調査

紀文食品では、全国7都道府県、20代～50代以上の主婦1,400人を対象に、「鍋料理」「おでん」をテーマにアンケート調査を実施いたしました。

【1. あなたが昨年の秋冬に食べた鍋料理は何ですか？】

食べた鍋、全体では「おでん」が1位
1997年から実施の同調査で、19年連続のトップ記録を更新

【全体・地域別】

全体（複数回答、%）

1	おでん	67.4
2	すき焼き	57.4
3	キムチ鍋	54.6
4	寄せ鍋	50.1
5	しゃぶしゃぶ	50.0
6	水炊き	39.3
7	ちゃんご鍋	35.4
8	もつ鍋	30.6
9	鶏だんご鍋	26.9
10	豆乳鍋	26.3

北海道

1	しゃぶしゃぶ	62.0
2	すき焼き	61.5
3	おでん	59.5
4	キムチ鍋	59.0
5	寄せ鍋	44.0
6	ちゃんご鍋	34.0
7	湯豆腐	29.0
8	もつ鍋	26.5
8	鶏だんご鍋	26.5
10	水炊き	23.5

宮城県

1	おでん	69.5
2	キムチ鍋	58.0
3	すき焼き	57.0
4	寄せ鍋	48.5
5	しゃぶしゃぶ	41.5
6	水炊き	30.5
6	鶏だんご鍋	30.5
8	ちゃんご鍋	29.0
9	もつ鍋	25.5
10	豆乳鍋	25.0

東京都

1	おでん	63.5
2	寄せ鍋	51.0
3	キムチ鍋	50.5
4	すき焼き	48.0
4	しゃぶしゃぶ	48.0
6	水炊き	36.0
7	鶏だんご鍋	33.0
8	豆乳鍋	31.0
9	ちゃんご鍋	28.0
10	もつ鍋	20.0
10	湯豆腐	20.0

愛知県

1	おでん	65.5
2	すき焼き	59.5
3	キムチ鍋	56.0
4	寄せ鍋	47.5
5	しゃぶしゃぶ	44.5
6	ちゃんご鍋	39.5
7	豆乳鍋	30.0
8	もつ鍋	28.0
8	鶏だんご鍋	28.0
10	水炊き	25.5
10	湯豆腐	25.5

大阪府

1	おでん	71.5
2	しゃぶしゃぶ	58.5
3	すき焼き	58.0
4	キムチ鍋	57.5
5	寄せ鍋	56.5
6	水炊き	53.0
7	ちゃんご鍋	49.0
8	うどん鍋・うどんすき	28.5
9	カニ鍋	27.5
10	もつ鍋	27.0

広島県

1	おでん	73.5
2	すき焼き	62.0
3	キムチ鍋	55.0
3	寄せ鍋	55.0
5	水炊き	53.5
6	しゃぶしゃぶ	50.0
7	ちゃんご鍋	38.5
8	もつ鍋	34.0
9	豆乳鍋	28.0
10	湯豆腐	25.5

福岡県

1	おでん	68.5
2	すき焼き	55.5
3	もつ鍋	53.5
4	水炊き	53.0
5	寄せ鍋	48.0
6	キムチ鍋	46.0
7	しゃぶしゃぶ	45.5
8	ちゃんご鍋	29.5
9	鶏だんご鍋	23.0
10	豆乳鍋	22.5

【年代別】

20代

1	キムチ鍋	66.6
2	すき焼き	55.7
3	おでん	54.6
3	しゃぶしゃぶ	54.6
5	もつ鍋	42.3
6	寄せ鍋	42.0
7	水炊き	39.4
8	ちゃんご鍋	34.0
9	豆乳鍋	30.9
10	ミルフィーユ鍋	24.6

30代

1	おでん	60.9
2	キムチ鍋	54.3
3	すき焼き	50.0
4	寄せ鍋	48.9
5	しゃぶしゃぶ	47.1
6	水炊き	39.7
7	ちゃんご鍋	35.4
8	もつ鍋	34.3
9	豆乳鍋	26.6
10	鶏だんご鍋	25.4

40代

1	おでん	76.0
2	すき焼き	58.0
3	寄せ鍋	53.1
4	キムチ鍋	50.6
5	しゃぶしゃぶ	50.3
6	水炊き	41.4
7	ちゃんご鍋	36.0
8	鶏だんご鍋	30.6
9	豆乳鍋	28.6
10	湯豆腐	26.9

50代以上

1	おでん	78.0
2	すき焼き	65.7
3	寄せ鍋	56.3
4	しゃぶしゃぶ	48.0
5	キムチ鍋	46.9
6	水炊き	36.6
7	ちゃんご鍋	36.0
8	湯豆腐	33.7
9	鶏だんご鍋	29.1
10	もつ鍋	21.4

【2. あなたの好きな鍋料理は何ですか？】

全体では「おでん」が前年の2位からトップに
エリア別では大阪・広島・福岡、年代別では40代～50代以上がトップ

【全体・地域別】

全体(複回答、%)

1	おでん	67.0
2	すき焼き	66.0
3	キムチ鍋	65.6
4	しゃぶしゃぶ	65.1
5	寄せ鍋	49.7
6	水炊き	43.7
7	もつ鍋	41.0
8	鶏だんご鍋	40.1
9	ちゃんご鍋	39.6
10	豆乳鍋	31.6

北海道

1	キムチ鍋	71.5
2	しゃぶしゃぶ	68.5
3	すき焼き	65.5
4	おでん	62.5
5	寄せ鍋	47.0
6	鶏だんご鍋	42.0
7	もつ鍋	37.5
8	ちゃんご鍋	36.5
9	湯豆腐	36.0
10	ミルフィーユ鍋	32.0

宮城県

1	すき焼き	68.5
2	キムチ鍋	66.0
3	おでん	65.5
4	しゃぶしゃぶ	63.0
5	寄せ鍋	47.0
6	鶏だんご鍋	46.5
7	もつ鍋	37.5
8	ちゃんご鍋	36.5
9	水炊き	35.5
10	豆乳鍋	33.0

東京都

1	しゃぶしゃぶ	68.0
2	キムチ鍋	67.0
3	おでん	64.5
4	すき焼き	60.0
5	寄せ鍋	54.5
6	鶏だんご鍋	49.0
7	水炊き	45.5
8	豆乳鍋	39.0
8	ちゃんご鍋	39.0
10	もつ鍋	33.0

愛知県

1	すき焼き	65.5
2	おでん	62.5
3	キムチ鍋	59.5
4	しゃぶしゃぶ	58.5
5	寄せ鍋	41.5
6	鶏だんご鍋	39.5
7	ちゃんご鍋	38.5
8	もつ鍋	34.0
9	カニ鍋	30.5
10	水炊き	28.5
10	湯豆腐	28.5

大阪府

1	おでん	71.5
2	しゃぶしゃぶ	71.0
3	すき焼き	67.5
4	キムチ鍋	64.5
5	寄せ鍋	56.5
6	水炊き	52.0
7	ちゃんご鍋	47.0
8	うどん鍋・うどんすき	43.5
9	もつ鍋	39.5
10	カニ鍋	35.5

広島県

1	おでん	71.0
2	すき焼き	68.5
3	キムチ鍋	65.5
4	しゃぶしゃぶ	59.5
5	水炊き	53.5
6	寄せ鍋	50.0
7	もつ鍋	41.5
8	ちゃんご鍋	40.5
9	豆乳鍋	34.5
10	鶏だんご鍋	32.5

福岡県

1	おでん	71.5
2	しゃぶしゃぶ	67.5
3	すき焼き	66.5
4	キムチ鍋	65.5
5	もつ鍋	64.0
6	水炊き	60.5
7	寄せ鍋	51.5
8	ちゃんご鍋	39.0
9	鶏だんご鍋	37.0
10	湯豆腐	30.5

【年代別】

20代

1	キムチ鍋	79.1
2	しゃぶしゃぶ	74.3
3	すき焼き	70.3
4	おでん	64.3
5	もつ鍋	56.9
6	水炊き	45.4
7	寄せ鍋	44.9
8	豆乳鍋	41.1
9	ミルフィーユ鍋	38.9
10	鶏だんご鍋	38.0

30代

1	キムチ鍋	72.0
2	しゃぶしゃぶ	67.4
3	すき焼き	66.6
4	おでん	62.6
5	もつ鍋	51.4
6	寄せ鍋	46.9
7	水炊き	44.9
8	鶏だんご鍋	43.4
9	ちゃんご鍋	41.4
10	豆乳鍋	33.7

40代

1	おでん	69.4
2	キムチ鍋	61.7
2	すき焼き	61.7
4	しゃぶしゃぶ	60.0
5	寄せ鍋	51.1
6	鶏だんご鍋	44.9
7	水炊き	44.0
8	ちゃんご鍋	43.7
9	もつ鍋	34.6
10	豆乳鍋	32.0

50代以上

1	おでん	71.7
2	すき焼き	65.4
3	しゃぶしゃぶ	58.9
4	寄せ鍋	56.0
5	キムチ鍋	49.7
6	水炊き	40.6
7	ちゃんご鍋	38.0
8	鶏だんご鍋	34.3
9	湯豆腐	30.6
10	うどん鍋・うどんすき	25.7

おでんについて

【3. 好きなおでん種について】

**好きなおでん種は、「大根」「玉子」の2トップ変わらず
地域別、世代別でも1位・2位は変わらず**

全体（複数回答、%）

1	大根	52.4
2	玉子	45.9
3	牛すじ	26.3
4	こんにゃく	25.3
5	餅入り巾着	23.8
6	はんぺん	22.3
7	ウインナー	20.0
8	ちくわ	19.8
9	白滝	18.7
10	さつま揚げ	16.7

本人

1	大根	66.4
2	玉子	54.1
3	こんにゃく	35.4
4	餅入り巾着	34.7
5	はんぺん	29.9
6	白滝	28.7
7	牛すじ	28.5
8	厚揚げ	19.1
9	ウインナー	18.1
10	ちくわ	17.1

主人

1	大根	61.4
2	玉子	52.2
3	牛すじ	39.9
4	ちくわ	25.0
5	さつま揚げ	24.4
6	こんにゃく	22.9
7	はんぺん	21.9
8	餅入り巾着	21.4
9	ウインナー	20.3
10	厚揚げ	19.5

子ども

1	特にない	39.3
2	玉子	31.4
3	大根	29.4
4	ウインナー	21.4
5	こんにゃく	17.5
6	ちくわ	17.3
7	餅入り巾着	15.1
8	はんぺん	15.0
9	白滝	10.7
10	牛すじ	10.6

【地域別・本人】

北海道

1	大根	69.5
2	玉子	50.5
3	はんぺん	40.5
3	白滝	40.5
5	こんにゃく	37.0
6	餅入り巾着	34.5
7	豆腐	20.5
8	ちくわ	20.0
9	ウインナー	18.0
10	昆布	17.0

宮城県

1	大根	62.5
2	玉子	53.5
3	はんぺん	43.0
4	白滝	39.5
5	餅入り巾着	30.0
6	こんにゃく	24.0
7	ウインナー	23.0
8	牛すじ	20.0
9	昆布	19.5
10	ごぼう巻	17.5
10	糸こんにゃく	17.5

東京都

1	大根	64.5
2	玉子	52.5
3	はんぺん	42.0
4	餅入り巾着	38.0
5	こんにゃく	36.5
6	ちくわぶ	27.0
7	白滝	26.0
8	牛すじ	21.0
9	さつま揚げ	19.5
10	ちくわ	18.5

愛知県

1	大根	66.5
2	玉子	56.0
3	餅入り巾着	34.5
4	こんにゃく	34.0
5	はんぺん	26.5
6	牛すじ	21.0
7	ウインナー	20.0
7	白滝	20.0
9	ごぼう巻	17.5
10	厚揚げ	17.0

大阪府

1	大根	63.0
2	玉子	54.5
3	こんにゃく	37.0
4	餅入り巾着	35.0
5	牛すじ	34.5
6	じゃがいも	24.0
7	厚揚げ	22.5
8	白滝	21.0
9	ごぼう巻	20.5
10	ちくわ	17.0

広島県

1	大根	69.5
2	玉子	58.5
3	牛すじ	44.0
4	こんにゃく	42.0
5	餅入り巾着	32.5
6	はんぺん	24.0
7	白滝	23.0
8	厚揚げ	22.5
9	糸こんにゃく	21.5
10	ちくわ	20.5

福岡県

1	大根	69.0
2	玉子	53.5
3	牛すじ	42.5
4	餅入り巾着	38.5
5	こんにゃく	37.5
6	白滝	31.0
7	厚揚げ	29.5
8	糸こんにゃく	20.5
9	ウインナー	19.0
10	はんぺん	18.0

【年代別】

20代

1	大根	69.1
2	玉子	47.1
3	餅入り巾着	39.7
4	白滝	35.4
4	牛すじ	35.4
6	はんぺん	32.6
7	こんにゃく	32.0
8	ウインナー	25.7
9	ちくわ	18.6
10	ロールキャベツ	17.7

30代

1	大根	60.3
2	玉子	50.0
3	餅入り巾着	37.7
4	はんぺん	32.6
5	白滝	32.0
6	こんにゃく	29.7
6	牛すじ	29.7
8	ウインナー	22.0
9	さつま揚げ	16.0
10	ちくわ	15.1
10	厚揚げ	15.1

40代

1	大根	68.3
2	玉子	62.3
3	こんにゃく	36.0
4	餅入り巾着	34.6
5	牛すじ	27.1
6	はんぺん	26.3
7	白滝	25.1
8	厚揚げ	22.3
9	糸こんにゃく	19.1
10	さつま揚げ	17.1

50代以上

1	大根	67.7
2	玉子	57.1
3	こんにゃく	44.0
4	はんぺん	28.3
5	餅入り巾着	26.9
6	厚揚げ	25.7
7	ごぼう巻	22.9
8	白滝	22.3
9	牛すじ	21.7
10	ちくわ	19.1

【4. よく入れるおでん種/新しく入れてみたいおでん種について】

よく入れるおでん種は、好きなおでん種に続き「大根」「玉子」が2トップ
新しく入れてみたいおでん種は魚介系・畜肉系がランクイン

よく入れるおでん種（複数回答、%）

1	大根	83.0
2	玉子	76.8
3	こんにゃく	69.2
4	ちくわ	67.9
5	さつま揚げ	51.5

新しく入れてみたいおでん種（複数回答、%）

1	ロールキャベツ	21.9
2	餃子巻	13.4
3	たこ・たこ串	12.0
4	海老だんご	11.4
4	牛すじ	11.4

【5. おでんに入れる野菜について】

おでんに新しく入れてみたい野菜、1位は「里芋」

入れている野菜（複数回答、%）

1	大根	93.6
2	じゃがいも	36.9
3	にんじん	17.1
4	しいたけ	14.4
5	白菜	10.6

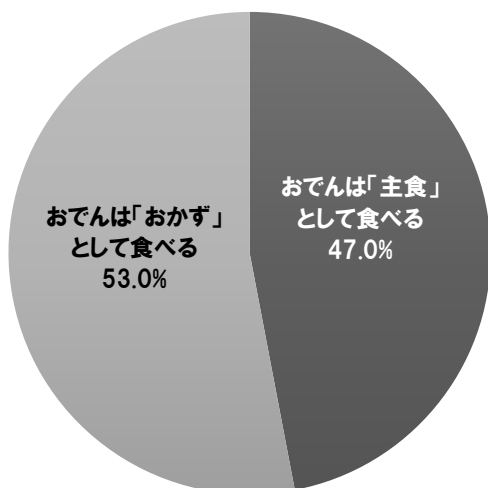
新しく入れてみたい野菜（複数回答、%）

1	里芋	19.2
2	トマト	16.1
3	じゃがいも	13.7
3	たけのこ	13.7
5	れんこん	13.4

【6. おでんの時の主食(ご飯等)について】

全体では“おかず派”やや優勢も、“主食派”が年々増加
若年層ほど“主食派”が多く、20代は半数以上

<全体、単一回答、%>



	20代	30代	40代	50代以上
おでんは「主食」として食べる	57.5 (+5.3)	50.2 (+5.4)	43.5 (+5.4)	37.3 (+2.4)
おでんは「おかず」として食べる	42.5 (-5.3)	49.8 (-5.4)	56.5 (-5.4)	62.7 (-2.4)

()内は前年比

【7. ご家庭でおでんにしようと思う時はどんな時ですか？】

**家庭でおでんにしようと思うのは、「寒い時」が最多
トップ3は昨年と変わらず**

<全体、複数回答、%>

1	寒い時	75.3	6	たくさん作っておきたい時	24.9
2	体が温まるものを食べたい時	50.9	7	忙しく、あらかじめ作っておきたい時	24.5
3	家族が揃う時	36.6	8	献立に困った時	23.7
4	リクエストがあった時	26.9	9	材料が安い時	23.4
5	調理や片付けを簡単に済ませたい時	26.3	10	おかずを一品で済ませたい時	19.8

【8. おでんを作る時のこだわりのポイントを教えてください】

**最も回答が多かったこだわりのポイントは「じっくり煮込む」
求めるのは、しっかりと味が染み込んだおでん**

<全体、フリーアンサー上位>

1	味を染み込ませるためにじっくり煮込む	303件
2	入れる具材を工夫する(好きなものだけを入れる、野菜を多めに入れる等)	236件
3	出汁にこだわる(出汁の取り方、出汁になるものを工夫)	121件
その他	味付けにこだわる、大量に作る等	

新規

【9. おでんを作るときのアレンジ方法を教えてください】

**「具材の工夫」で自分なりのアレンジを
「野菜を多めにする」「めずらしい具材を入れる」などの声**

<全体、フリーアンサー上位>

1	具材を工夫する(野菜を多めにする、めずらしい具材を入れる等)	22件
2	巾着を工夫する(具を入れる、手作りする等)	15件
3	からしや柚子胡椒、みそ等をつけて食べる	14件
4	リゾット・おじや・カレー・炊き込みご飯等にリメイクにする	13件
5	ラーメン・うどん・そば等にリメイクする	12件

<その他の回答>

- めんつゆ、オイスターソース等を隠し味として加える
- 具材を星形や花形等かわいい形にして、見栄え重視
- 自家製の味噌だれを作る など

【10. おでんを食べた回数について】

**家庭内※でおでんを食べた回数は3.52回と前年の約1.7倍に
 外食での回数は前年と変わらず20代が最多**

※自分で作った回数

昨年秋冬に食べたおでんの回数（単一回答）

		全体	20代	30代	40代	50代以上
回数 (月)	家庭内(自分で作った)	3.52 (1.98)	2.60 (1.89)	3.08 (1.91)	3.71 (1.85)	4.28 (2.19)
	家庭内(作ってもらった)	2.89 (1.66)	3.32 (1.78)	2.46 (1.53)	2.78 (1.63)	2.83 (1.67)
	外食	2.78 (1.65)	3.57 (1.93)	2.34 (1.53)	2.47 (1.27)	2.11 (1.68)

()内は前年数値 は全体を上回った世代

【11. おでんにかけた費用(1回1人あたり)について】

**30代は家庭内も外食も節約傾向に
 全体では家庭内(前年618円)は微増、外食(前年1,254円)は減少**

昨年秋冬におでんにかけた費用（単一回答）

		全体	20代	30代	40代	50代以上
費用 (円/回数)	家庭内	¥646	¥676	¥583	¥586	¥727
	外食	¥1,115	¥1,174	¥852	¥1,243	¥1,253

は全体を上回った世代

鍋料理について

【12. どんな時に鍋料理にしようと思いますか？】

「寒い時」「体を温めたい時」「野菜を食べたい時」は、鍋料理

どんな時に鍋料理にしようと思いますか（全体、複数回答、％）

1	寒い時	81.2	6	おかずを一品で済ませたい時	41.6
2	体を温めたい時	73.3	7	大人で食卓を囲む時	28.6
3	野菜を食べたい時	65.4	8	ゆっくりと食事を楽しみたい時	24.0
4	調理や片付けを簡単に済ませたい時	47.8	9	一品でいろいろな食材を食べたい時	23.4
5	短い時間で調理を済ませたい時	44.4	10	一度にたくさんの量を作りたい時	14.1

【13. 鍋料理を用意する時、重視することは何ですか？】

「野菜がとれる」「簡単さ・手軽さ」「体が温まる」が今年もトップ3に

鍋料理を用意する時、重視すること（全体、複数回答、％）

1	野菜がとれるようにする	79.6	6	材料の安さ	30.7
2	簡単さ・手軽さ	66.1	7	家にある材料でできる	29.1
3	体が温まる	60.9	8	楽しみながら食事ができること	27.6
4	栄養のバランス	41.8	9	ボリューム感	27.5
5	雑炊やうどんなどの締めメニューを楽しめる	34.5	10	食べる人の好み	25.7

【14. 鍋料理について知りたいこと・工夫したいことは何ですか？】

**「味付けのバリエーション」が前年同様、今年も1位
知りたいことは、トレンドよりも普段の鍋へのちょっとした工夫**

鍋料理について知りたいこと・工夫したいこと（全体、複数回答、％）

1	味付けのバリエーションを増やしたい	58.3
2	具材のおいしい組み合わせを知りたい	47.2
3	新しい鍋料理を知りたい	35.1
4	締めをおいしく味わうコツを知りたい	34.2
5	野菜がたくさん食べられるコツを知りたい	28.8
6	最後まで飽きずに食べ切るコツを知りたい	27.5
7	市販の鍋つゆの素を使わない、基本的な鍋つゆの作り方を知りたい	26.7
8	その年の鍋料理のトレンドを知りたい	13.1

新規

【15. おでんと鍋料理の魅力は何ですか？】

**おでんと鍋料理の魅力は、「体が温まる」が最多
「簡単、楽」「団らんを楽しめる」も多数**

<全体、フリーアンサー上位>

おでん

鍋料理

1	体が温まる	482 件	1	体が温まる	374 件
2	簡単、楽	333 件	2	簡単、楽、時短が出来る	330 件
3	おいしい等、味に関する事	184 件	3	野菜がとれる、栄養がとれる	279 件
4	楽しい、団らんを味わえる	163 件	4	みんなで楽しめる	155 件
5	いろいろな具材が楽しめる	117 件	5	アレンジやバリエーションが楽しめる	120 件

新規

【16. 働き方改革で帰宅の時間が早まれば、鍋料理およびおでんの回数は増えると思いますか？】

**家族が揃えば“鍋料理”、5割以上が「増えると思う」
帰宅時間は鍋料理の回数に影響か**

<全体、単一回答、％>

	増えると思う	やや増えると思う	どちらともいえない	やや減ると思う	減ると思う
鍋料理	24.4	28.5	43.2	3.1	0.8
おでん	16.4	24.7	54.0	3.2	1.6

【17. 鍋料理を食べた回数(1ヶ月あたり)について】

**家庭内^{*}での鍋料理を食べた回数は、世代別では50代以上が最多
家庭内^{*}エリア別では「大阪」が10.82回でトップ**

※自分で作った回数

昨年秋冬に食べた鍋料理の回数(世代別、単一回答)

		全体	20代	30代	40代	50代以上
回数 (月)	家庭内(自分で作った)	9.26	9.08	9.03	9.24	9.70
	家庭内(作ってもらった)	5.01	5.75	4.73	4.41	4.60
	外食	3.48	3.71	3.77	3.16	3.06

■ は全体を上回った世代

昨年秋冬に食べた鍋料理の回数(地域別、単一回答)

		北海道	宮城県	東京都	愛知県	大阪府	広島県	福岡県
回数 (月)	家庭内(自分で作った)	8.93	8.20	9.29	9.17	10.82	9.56	8.81
	家庭内(作ってもらった)	6.67	5.09	4.84	3.45	5.47	5.05	4.53
	外食	4.00	3.24	3.49	3.59	4.03	2.59	3.31

■ は全体を上回ったエリア

【18. 鍋料理にかけた費用(1回1人あたり)について】

**外食と内食の差が最も大きいのは、世代別の「40代」
家庭内では「東京」「大阪」が全体を上回る**

昨年秋冬に鍋料理にかけた費用(世代別、単一回答)

		全体	20代	30代	40代	50代以上
費用 (円/回数)	家庭内	¥788	¥709	¥657	¥774	¥1,008
	外食	¥2,426	¥2,448	¥2,266	¥2,517	¥2,502

■ は全体を上回った世代

昨年秋冬に鍋料理にかけた費用(地域別、単一回答)

		北海道	宮城県	東京都	愛知県	大阪府	広島県	福岡県
費用 (円/回数)	家庭内	¥776	¥621	¥821	¥720	¥1,050	¥773	¥753
	外食	¥2,186	¥2,163	¥2,326	¥2,129	¥2,762	¥2,624	¥2,640

■ は全体を上回ったエリア

- 調査名: 紀文・家庭の鍋料理調査2018
- 調査機関: 株式会社マクロミルおよび株式会社紀文食品
- 調査対象およびサンプル数: 20代~50代以上の主婦1,400人
(20代350人、30代350人、40代350人、50代以上350人)
(北海道200人、宮城県200人、東京都200人、愛知県200人、大阪府200人、広島県200人、福岡県200人)
- 調査時期: 2018年9月21日~24日
- 調査方法: インターネットによる自宅回答