

大晦日、「江戸っ子のそば好き」は健在 / “フライングおせち”がアリな東海 「大晦日・お正月の晩ごはんー地域ごとにどう違う？」

株式会社インテージ(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:石塚 純晃、以下インテージ)は、1年365日を通じて食卓データを収集しているデータベース「キッチンダイアリー」から、昨年の大晦日・今年のお正月に食卓に並んだ夕食メニューを抜粋・集計し、京浜・東海・京阪神エリアごとのメニューランキングをもとに各地域の特色を分析しました。

[ポイント]

- ◆ 大晦日、「そば文化」濃い京浜。東海・京阪神は「にぎり寿司」「鍋料理」も。“フライングおせち”東海はアリ
- ◆ 元日の晩は各地域、ランキング首位の「おせち」に「白飯」が続く。東海は「雑煮」少なく、「すき焼き」人気
- ◆ 1月3日の晩は各地域、「白飯」「おせち」「味噌汁」「生野菜」。「おせち」「すき焼き」が根強い東海



大晦日、「そば文化」濃い京浜。東海・京阪神は「にぎり寿司」「鍋料理」も。“フライングおせち”東海は「アリ」

クリスマスも過ぎ、そろそろ年越し準備が本格的になる時期となりました。年越し・お正月という、日本人がもっとも大切にする年中行事の中でも大きな楽しみである「食」。実際に、大晦日からお正月、日本の食卓にどんなものが上がっているのでしょうか。また、地域ごとにどのような違いがあるのでしょうか。

図表1は、食卓データ「キッチンダイアリー」から2017年大晦日の晩に食卓に並んだメニューを地域別にランキング集計したものです。数値は、1,000食卓あたりの登場回数です。

図表1

■ 2017年大晦日の夕食メニューランキング

京浜		東海		京阪神			
1	天ぷらそば (温)	278	白飯	286	白飯	269	1
2	生野菜・野菜サラダ	183	天ぷらそば (温)	231	天ぷらそば (温)	262	2
3	白飯	175	刺身・魚のたたき	148	そば (温)	242	3
4	そば (温)	169	そば (温)	147	にぎり寿司	133	4
5	そば (冷)	144	にぎり寿司	137	刺身・魚のたたき	101	5
6	天ぷら	106	すき焼き	137	生野菜・野菜サラダ	98	6
7	刺身・魚のたたき	104	生野菜・野菜サラダ	132	味噌汁	51	7
8	野菜の浅漬け・塩漬け	87	おせち料理	112	おでん	51	8
9	にぎり寿司	73	和風煮物 (小さなおかず)	73	その他鍋物 (和風鍋物)	48	9
10	味噌汁	66	そば (冷)	59	天ぷら	47	10

データ：インテージ キッチンダイアリー 集計期間・対象：2017年12月31日の夕食
 エリア：京浜(東京・神奈川・千葉・埼玉), 東海(愛知県、岐阜県、三重県、静岡県), 京阪神(大阪・京都・兵庫)
 サンプル：20~70歳代の主家事担当者 京浜 n=789, 東海 n=209, 京阪神 n=387
 指標：TI値 (1,000食卓あたりに出現する回数) 集計除外カテゴリ：飲料、果物

まず目に付くのが、東海・京阪神では「白飯」がトップなのに対し、京浜ではトップの「天ぷらそば(温)」が突出し、さらに4位、5位でも「そば」が登場している点。続く6位の「天ぷら」とともにおそばを楽しんでいる様子が想像できます。また、京浜で5位の「そば(冷)」は東海では10位、京阪神ではランキング圏外。「江戸っ子のそば好き」は現代でも続いているようです。

一方で、京阪神・東海では「にぎり寿司」がそれぞれ4位、5位に、そして東海で6位の「すき焼き」、京阪神で8位、9位の「おでん」「鍋物」といった鍋料理もランクイン。これらは京浜のトップ10にはない顔ぶれです。京阪神・東海での鍋料理のランクイン、「白飯」の登場数が京浜より多いのもうなずけます。

また、東海で特徴的なのが8位「おせち料理」のランクイン。元日を待たず、大晦日の晩にいただく“フライングおせち”、東海エリアではアリようです。

元日の晩は各地域、ランキング首位の「おせち」に「白飯」が続く。東海は「雑煮」少なく、「すき焼き」人気
 地域ごとに違いがあった大晦日の晩の食卓。年が明けるとどうなるのでしょうか？今年の元日の夕食メニューランキングを見てみましょう(図表2)。

図表 2

■ 2018年元日の夕食メニューランキング

京浜		東海		京阪神	
1	おせち料理 461	おせち料理 414	おせち料理 481	1	
2	白飯 324	白飯 411	白飯 361	2	
3	お雑煮 178	生野菜・野菜サラダ 150	お雑煮 163	3	
4	刺身・魚のたたき 155	味噌汁 122	生野菜・野菜サラダ 87	4	
5	生野菜・野菜サラダ 125	すき焼き 121	味噌汁 86	5	
6	味噌汁 110	刺身・魚のたたき 120	刺身・魚のたたき 84	6	
7	すき焼き 90	筑前煮・いりどり 72	すき焼き 82	7	
8	野菜の浅漬け・塩漬け 81	かまぼこ 66	野菜の浅漬け・塩漬け 54	8	
9	筑前煮・いりどり 61	焼肉 61	その他鍋物 (和風鍋物) 49	9	
10	ローストビーフ 45	アイスクリーム 52	焼肉 43	10	

データ：インテージ キッチンダイアリー 集計期間・対象：2018年1月1日の夕食
 エリア：京浜(東京・神奈川・千葉・埼玉), 東海(愛知県、岐阜県、三重県、静岡県), 京阪神(大阪・京都・兵庫)
 サンプル：20~70歳代の主家事担当者 京浜 n=792, 東海 n=206, 京阪神 n=375
 指標：TI値 (1,000食卓あたりに出現する回数) 集計除外カテゴリ：飲料、果物

さすがは元日。どの地域でもトップの「おせち」をおかずに2位の「白飯」をいただいている様子。京浜・京阪神では3位に「お雑煮」が続きますが、東海では「お雑煮」はランキング圏外。朝・昼は他の地域と同じくらい食卓に上っていますが、夜にいただく習慣は薄いようです。また、東海では「すき焼き」の登場数が他の地域より多く、5位にランクイン。大晦日から引き続いて、登場数の多い人気メニューです。

1月3日の晩は各地域、「白飯」「おせち」「味噌汁」「生野菜」。「おせち」「すき焼き」が根強い東海
 では、おせちにも飽きてくる1月3日、夕食メニューの顔ぶれはどう変化するのか、今年データをみてみましょう(図表3)。

図表 3

■ 2018年1月3日の夕食メニューランキング

京浜		東海		京阪神			
1	白飯	377	白飯	405	白飯	503	1
2	おせち料理	198	おせち料理	262	味噌汁	192	2
3	生野菜・野菜サラダ	195	生野菜・野菜サラダ	239	おせち料理	189	3
4	味噌汁	178	味噌汁	127	生野菜・野菜サラダ	175	4
5	野菜の浅漬け・塩漬け	92	すき焼き	99	たくあん	67	5
6	刺身・魚のたたき	76	野菜の浅漬け・塩漬け	76	お雑煮	65	6
7	お雑煮	55	カレーライス	69	野菜の浅漬け・塩漬け	53	7
8	納豆	51	煮豆	61	すき焼き	52	8
9	ヨーグルト	46	炊きこみご飯・混ぜご飯	56	刺身・魚のたたき	50	9
10	塩焼き・素焼き(魚)	43	すまし汁・吸い物	50	和風煮物 (小さなおかず)	49	10

データ：インテージ キッチンダイアリー 集計期間・対象：2018年1月3日の夕食
 エリア：京浜(東京・神奈川・千葉・埼玉), 東海(愛知県、岐阜県、三重県、静岡県), 京阪神(大阪・京都・兵庫)
 サンプル：20~70歳代の主家事担当者 京浜 n=792, 東海 n=206, 京阪神 n=375
 指標：TI値(1,000食卓あたりに出現する回数) 集計除外カテゴリ：飲料、果物

トップの座が「白飯」に変わりますが、3地域とも「おせち」はまだトップ3圏内に。また、各地域で「生野菜・野菜サラダ」「味噌汁」「野菜の浅漬け・塩漬け」「たくあん」が上位に登場。年末から続いたご馳走もこのあたりでペースダウンとなり、軽めのおかずにご飯と漬物であっさり済ませるのかもしれない。

それでも東海では、「すき焼き」人気は他の地域以上に根強く、5位の座をキープ。また、「おせち」の登場回数も他の地域よりかなり多く、大晦日からの“フライングおせち”にはじまり、三が日もたっぷりとおせち料理を楽しんでいるようです。

以上、食卓データ「キッチンダイアリー」より、昨年の大晦日から今年のお正月の晩ごはんを見てきました。モノや情報が即座に共有され、入手できる時代になっている昨今ですが、昔からの文化に根差した習慣というのは地域ごとにまだまだ色濃く残っていて、食卓にも反映されているようですね。2019年、どんな食卓で迎えますか？

このレポートを含め、生活者に関するさまざまな記事をインテージのオウンドメディア「Intage 知る gallery」で公開しています。
 あわせてご参照ください。 <https://www.intage.co.jp/gallery/>

使用したデータ

【キッチンダイアリー】 <https://www.intage.co.jp/service/platform/diary/>

1,260世帯の食卓・調理の状況を食場面(朝食・昼食・夕食)ごとに継続的に捉えたデータです。商品開発のヒントとして、また、流通向けの販促提案情報としてご活用いただけます。

※キッチンダイアリーでは、統計的な処理を行っており、調査モニター個人を特定できる情報は一切公開しておりません

【株式会社インテージ】 <https://www.intage.co.jp/>

株式会社インテージ(本社:千代田区、代表取締役社長:石塚 純晃)は、「Create Consumer-centric Values ～お客様企業のマーケティングに寄り添い、共に生活者の幸せを実現する」を事業ビジョンとして掲げ、さまざまな業界のお客様企業のマーケティングに寄り添うパートナーとして、共に生活者の幸せに貢献することを目指します。生活者の暮らしや想いを理解するための情報基盤をもって、お客様企業が保有するデータをアクティベーション(活用価値を拡張)することで、生活者視点に立ったマーケティングの実現を支援してまいります。

【報道機関からのお問い合わせ先】

■株式会社インテージ 広報担当:西澤

TEL: 03-5294-6000

サイト「お問い合わせフォーム」 <https://www.intage.co.jp/contact/>