



【第1部】特集

日本全国47都道府県。しらべてみました。

- 3p__ふるさとの味「ご当地おでん」
北から南まで、22都道府県23種をサイトで公開
- 4p__全国各地のおでん種しらべています
「ご当地おでん種」厳選 27/138種
- 6p__地域分布が特徴的なおでん種
喫食率・上位10都道府県の分布による地域比較
- 9p__カテゴリーで異なる喫食地域
おでん種 カテゴリーごとの喫食率・地域比較
- 12p__紀文・47都道府県 家庭の鍋料理調査2022
調理時間/入れる種ものの数/主食か？おかずか？

【第2部】定番調査

15p__紀文・主要7地域 家庭の鍋料理調査2022

【第3部】インタビュー

21p__おでんの懐の深さに魅せられた人
小説家 山口恵以子さん

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

紀文「鍋白書」の書 作者の言葉



“書の作成にあたり、紀文をイメージする築地や河岸を思い浮かべながら、江戸文字の勢いがあり、伸びやかな文字に書くとともに、三重線の円を配置し締まった印象になるように仕上げた”
(加藤木さん)

「鍋白書」の書 作者
「津多屋商店」3代目店主
加藤木 大介さん



築地と共に90数年
「津多屋商店」

江戸時代に生まれ現代に伝わるデザイン文字の“江戸文字”で、暖簾、半纏、千社額などの江戸情緒あふれる各種商品を取り扱う

【第1部】日本全国47都道府県。しらべてみました。

ふるさとの味「ご当地おでん」

北から南まで22都道府県23種をサイトで公開

紀文が毎年実施している「紀文・主要7地域 家庭の鍋料理調査2022」によると、鍋料理の喫食率ランキングで「おでん」はすき焼きや寄せ鍋、キムチ鍋などを抑え24年連続で1位となっています（詳細は16ページ参照）。

このように、全国的に人気があり、人それぞれに思い出やこだわりを持つ『日本の国民食“おでん”』は、1980年代後半の「ふるさと創生事業」頃からの自治体による“まちおこし”政策などを受けて、「ご当地グルメ」のPR活動も盛んになり、「ご当地おでん」という言葉も一般化しました。

「ご当地おでん」として、生姜味噌だれが特徴の青森風おでん、豪華な海鮮や車麩が入る金沢風おでんなどが有名ですが、全国にはだしや味つけ、種もの、つけだれなどに名産品を使ったご当地ならではのさまざまなバリエーション豊かなおでんがあります。

この全国おでんマップは鍋白書を発行した1994年頃から、紀文による「鍋料理アンケート」「おでん専門店への往訪・取材」「料理研究家へのインタビュー」などの結果を踏まえ、試作を重ね少しずつ増やしてきたものです。ご家庭でもご当地の味が再現できるようにレシピ化もしています。紀文はおでんの世界が広がることを願い、今後もこの活動を続けていきたいと思っています。

全国おでんマップ

西日本エリア			東日本エリア		
呉風おでん	松江風おでん	姫路風おでん	秋田風おでん	札幌風おでん	
福岡風おでん	京都風おでん		金沢風おでん	青森風おでん	
長崎風おでん	大阪風関東煮		飯田風おでん	仙台風おでん	
沖縄風おでん	高松風おでん		名古屋みそおでん	静岡風おでん	東京風おでん
鹿児島風おでん	都城風おでん	高知風おでん			

東西の田楽マップ

阿蘇高森風田楽	岡崎風田楽
---------	-------

詳しくは紀文アカデミーで公開しています
 紀文アカデミー>おでん教室>地理>日本のご当地おでん
www.kibun.co.jp/knowledge/oden/geography/map/



※ここに記載する特徴は、該当都道府県の全域的なものではなく、県内に局所的に出現するものや、専門店の特徴的なものもあります。

〔第1部〕 日本全国47都道府県。しらべてみました。

全国各地のおでん種しらべています 「ご当地おでん種」厳選27/138種

おでん種には、全国的に食されるものの他、その土地ならではの「おでん種」が数多くあります。さらに平成、令和期にかけて、欧風おでん、バルのおでんをはじめ、さらにはおでん汁では煮込まずおでん汁をかけていただくスタイルのおでんが出現し、昭和期のおでんとは比べものにならないほどの「おでん種」が存在しており、現在では200種を超えていると考えられています。

紀文では、全国おでんマップの活動と同様に調査、記録化をする活動をしており、今秋、鍋白書及び公式サイトで公開することにいたしました。ここでは、記録化した138種(2022年9月現在)の中から、限定的な地域において出現する「ご当地おでん種」27種類を紹介します。

<p>北海道 マフラー</p>  <p>北海道の長方形の平らなさつま揚げ。マフラーに似ていることからその名が付いたといわれる。その昔マフラーと呼んでいたのは小樽から稚内までの日本海側の地域らしい。</p>	<p>北海道 ふき</p>  <p>寒の戻りの頃がおススメ。生のふきはゆで、しっかりと皮をむく。市販の水煮タイプも便利。5cm位に切って串を刺すか、かんぴょうなどで結ぶとよい。ほろ苦さは大人の味わい。</p>	<p>東北 つぶ貝</p>  <p>煮込みおでんとみそおでんの種ものとして東北で食されることが多かったが、最近では全国で散見されるように。家庭で用いる時は調理済み加工品を使うのがおススメ。</p>
<p>秋田 におさく</p>  <p>秋田市のおでん専門店のうち、限定的な店舗で供される珍しいおでん種。正式名称はエゾニユウ。クセがあまりない山菜。秋田では昔から塩蔵し保存食として重宝される。</p>	<p>岩手/宮城 さんま団子</p>  <p>サンマの漁獲量が多い県では、手作りのさんま団子をおでんに入れる専門店があり、スーパーなどでもさんまのすり身を手軽に入手しやすいため家庭のおでんに入れることもある。</p>	<p>東北/北陸 根曲がり竹</p>  <p>別名「チシマザサ、ジダケ、すす竹」。根もとで曲がっていることからこの名が付いた。独特の食感と味や香りが好まれる。煮込みおでんとみそおでんの種ものとして食される。</p>
<p>石川 蟹面</p>  <p>「香箱ガニ」と呼ばれる雌のズワイガニを使用し、雄に比べて小ぶりである。カニの甲羅にカニの身やカニみそ、内子や外子などをのせた冬季限定の高級おでん種。</p>	<p>富山/石川 赤巻きかまぼこ</p>  <p>赤色の魚のすり身を薄くのばして皮を作り、この皮で白色のすり身を巻いて蒸した富山名産の練りもの。渦巻き模様が特徴。おでんに入れると美しく華やか。</p>	<p>石川 車麩</p>  <p>小麦グルテンに小麦粉などの合わせ粉を加え棒に巻いて焼いた麩。断面は渦巻き模様で、車輪のように中央に穴が残る。おでんの汁がしみるとほのかに甘く優しい味わいになる。</p>
<p>静岡 黒はんぺん</p>  <p>頭と内臓を取り除いたイワシやサバなどの赤身の魚のすり身を段差のある半月状に薄く成形し、ゆでて作る灰色の練りもの。ざっくりとして魚本来の旨みを感じる。</p>	<p>静岡 もつ(豚)</p>  <p>静岡風おでんに欠かせない。下ゆでした豚もつに串を刺し、牛すじなどがベースのだしにしょうゆで味付けをした黒いスープで煮込む。青のりや魚のだし粉をかけて食す。</p>	<p>静岡 なると巻</p>  <p>紅白2色の魚のすり身を巻いて蒸したもの。断面が渦巻き模様なのはその名の由来という説もある。表面のギザギザも特徴。静岡では削り節と青のりをかけて食すことも多い。</p>



紀文アカデミーで最新の情報を公開しています
紀文アカデミー>[おでん教室](#)>[基礎](#)>[おでんの具と地域性](#)
www.kibun.co.jp/knowledge/oden/basics/iroiro/

<p>愛知 角麩 (生)</p>  <p>名古屋風みそ煮込みおでんの隠れた名物。平らで大きな方形の生麩で波状のすだれ模様が特徴。3~4cm角に切り、2分ほどゆでて水にとり水けをきっておでん汁で煮込む。</p>	<p>愛知 赤棒</p>  <p>ピンク色の棒状のさつま揚げで、とても目立つ。ピンク色が濃いものから薄いものがある。「さつま揚げ」のことを「はんぺん」と呼ぶ地域もあり、「赤はんぺん」の別名ももつ。</p>	<p>滋賀 赤こんにゃく</p>  <p>滋賀県近江八幡市の名産。三二酸化鉄でこんにゃくを赤く染めたもので冠婚葬祭などには欠かせない食材。おでんに入ると渋い赤色が映え、上品な一品になる。</p>
<p>鳥取 豆腐ちくわ</p>  <p>鳥取県の名産品。豆腐に魚のすり身を混ぜて、蒸すまたは焼いて作る。やわらかな食感で豆腐独特の滋味あふれる味わいが特徴。『豆腐百珍』には「ちくわどうふ」の記載がある。</p>	<p>鳥根 野焼き</p>  <p>出雲地方の名産。トビウオ (アゴ) などのすり身を棒に巻きつけあぶり焼きにして作る。「あご野焼き」などと称され、大きいものは長さ約60cm、重さ約1kgにもなる。</p>	<p>鳥根 春菊</p>  <p>別名は菊菜。鳥根県松江市のおでん専門店です。西日本のうち関西では、中葉種で分枝がなく根もとから収穫するおでんにも適する種類が栽培されている。</p>
<p>愛媛 じゃこ天</p>  <p>愛媛県宇和島地方の特産で、名前の由来は諸説ある。表面の色はキツネ色や灰褐色のようなものもある。骨や皮も残したすり身を揚げるので食感はザクザクしている。</p>	<p>関西/中四国 白天</p>  <p>揚げ色をつけないさつま揚げ。みりんなどの糖類を控え低温で揚げることで、白くできあがる。讃岐うどん店にはおでんコーナーがある所も多く、串を刺した長方形の白天が人気。</p>	<p>福岡 餃子巻</p>  <p>博多のおでんに欠かせない。魚のすり身を巻き揚げたおでん種。形は餃子が見えないもの、餃子の片側が見えているもの、両端が見えているものなど多様。</p>
<p>長崎 竜眼</p>  <p>長崎県の「玉子巻」(ゆで玉子が入ったさつま揚げ)などの別称。古くから竜は縁起物とされ竜の眼に見立てた練りもの。写真のように玉子のまわりが赤いタイプもある。</p>	<p>熊本 燻製かまぼこ</p>  <p>天草地方で名産のかまぼこを燻製にしたもの。戦後すぐはウルメイワシを原料としていたが、現在はアジやスケトウダラなどが使用され、くん液で調味されるものもあるそう。</p>	<p>宮崎 なんこつ (豚)</p>  <p>宮崎県都城市のおでんには、豚のなんこつが欠かせない。おでん専門店でも圧倒的な人気の種もので、別の鍋でたくさんさんのなんこつをやわらかくするまで長時間煮ることが多い。</p>
<p>宮崎 おやし</p>  <p>長さ15cm弱の大豆もやし。おでん汁でさっと煮て食す。長いので結んでも食べやすい。熊本県には同じく長い大豆もやしの「水前寺もやし」がある。</p>	<p>鹿児島 スペアリブ (豚)</p>  <p>黒豚の三枚身を供するおでん専門店もある。骨つきあばら肉と野菜を麦みそや黒糖などで煮た伝統料理「とんこつ」にヒントを得てご家庭でおでんを作る方もいる。</p>	<p>沖縄 豚足</p>  <p>豚足で食べられる部分は皮、肉、すじ、なんこつ。長時間加熱してやわらかくすることがポイント。かつお節や昆布から出るだしがしみてプルプルとした食感になる。</p>

【第1部】日本全国47都道府県。しらべてみました。

地域分布が特徴的なおでん種 喫食率・上位10都道府県の分布による地域比較

2022年に実施した「紀文・47都道府県 家庭の鍋料理調査2022」では、「家庭でおでんを作る時によく入れるおでん種」についての調査を行いました。

4～5ページのように限られた地域で親しまれている「ご当地おでん種」がある一方、もともと西日本の特徴的なおでん種であった牛すじ、関東の特徴的なおでん種であったはんぺんのように、テレビやコンビニエンスストアの影響、外食体験などにより、限られた地域で食されていたものが次第に広域で食されるようになっていくおでん種もあります。

ここからは、調査を実施した48種類のおでん種の喫食率について、それぞれ上位10都道府県を算出、地図化して、東西に分かれるなどの特徴を持つおでん種を選んで比較してみました。

練りもの：蒸し・ゆで

練りものの中で、すり身を焼いて作る「ちくわ」や、揚げて作る「さつま揚げ」が、全国的に喫食率が高くなっています。この他、ゆでて作る「はんぺん」「つみれ」、蒸して作る「かまぼこ（板付き蒸しかまぼこ）」などがおでん種として利用されています。

東日本のうち、関東・南東北でよく用いられるのがつみれで、この地域のつみれはイワシを原料にしたものが多いです。西日本のうち、中四国・九州でよく用いられるのがかまぼこで、白色より紅色の方がおでん種として利用されているようです。

身質に弾力のあるかまぼこは煮崩れがしにくいため、調理時間が比較的長い西日本での採用につながったと推測されます。



喫食率・上位10都道府県の分布による地域比較

練りもの：巻物

いか巻



ごぼう巻



共に「巻物」と呼ばれるジャンルのさつま揚げ。いか巻は10位以内は関東・中部が独占しました。11位に福島、15位に山形、16位に宮城、18位に秋田、19位に岩手と東北も喫食率が高いことがわかります。

これに対し、ごぼう巻は全国平均が63.0%と喫食率が高いおでん種です。10位以内は9位の石川以外は関西を中心に中国・九州と西日本に点在し、20位以内に東日本の県が5県ランクインするなどいか巻より若干穏やかな東西分布となりました。

大豆加工品

がんもどき



厚揚げ



共に豆腐を加工して揚げたもので、がんもどきは豆腐を崩して野菜や海藻を加えて揚げたもの、厚揚げは豆腐を厚く切り揚げたもの。おでんにおける両者の違いは汁の含みかたです。がんもどきは、20位以内までみても、寺院が多く精進料理などになじみ深い京都と滋賀、また大分以外は東日本の県になります。

これに対し、厚揚げは全国平均が57.3%以上と喫食率が高いおでん種で、19位まですべて西日本で占めます。京都は5位に入り、がんもどきとともに大豆加工品に愛着があることがわかります。

喫食率・上位10都道府県の分布による地域比較

白物（しろもの）

ちくわぶ



豆腐・焼き豆腐



白い色をした食材で全国的に喫食率が高いものは大根、玉子で地域に偏りはありません。それ以外の白い物を比べてみると、18位まで東日本の県で独占し、関東・南東北で圧倒的に喫食率の高いのがちくわぶです。ちくわぶは関東で発祥したといわれており、小麦粉と水、塩をこねて作るギザギザした形が特徴の小麦加工品です。

これに対し大豆加工品の豆腐・焼き豆腐は中四国と九州と北陸で上位10県を占めており、西日本で多く食されています。がんもどきで8位・厚揚げで5位の京都は豆腐・焼き豆腐でも14位となりました。

魚介類

昆布



たこ・たこ串



昆布は、20位以内をみても12位沖縄・16位高知・19位徳島以外は東日本で喫食率が高いようです。関西の方はだしをとった昆布を食することが少ないそうですから、そのことも要因のひとつと推測されます。

たこは、西日本では関西と日本海側が、東日本では北陸と東京・神奈川が10位以内にランクインしました。おでん屋さんの老舗の「蛸長（京都）」さん、「たこ梅（大阪）」さん、「多古久（東京）〈22年9月現在休業中〉」さんと名前に「たこ」がつくところも多いです。

【第1部】日本全国47都道府県。しらべてみました。

カテゴリーで異なる喫食地域 おでん種 カテゴリーごとの喫食率・地域比較

「おでん種」ごとの喫食率の分布に続き、全48種のおでん種の中から「練りもの」「畜肉」「大豆加工品」「野菜類」のカテゴリーに分類したもののについて、地域別の喫食率を算出しました。その結果から、特徴的な傾向をご紹介します。

※算出には、紀文が分類した13の地域区分（下記参照）を採用しています。

「練りもの」は全国トップの喫食率 最も高いのは関東

練りものカテゴリー：はんぺん/ちくわ/魚河岸あげ/さつま揚（てんぷら・つけ揚）/いか巻/ごぼう巻/つみれ/なると巻/すじ（魚）/黒はんぺん/かまぼこ/じゃこ天/餃子巻/シュウマイ巻/玉子巻・リゅうがん・ばくだん（ゆで玉子をさつま揚で包んだもの）

「練りもの」の喫食率は全国平均が98.0%と非常に高いものの、わずかに東高西低になることがわかります。地域別の上位3位は関東（99.2%）、東海（98.8%）、東北北部（98.4%）となりました。

おでん種別でみると、東高西低の練りものは、はんぺん、魚河岸あげ、さつま揚、いか巻、つみれなど5種類、西高東低の練りものは、ごぼう巻、かまぼこ、じゃこ天など3種類となりました。黒はんぺんやシュウマイ巻など、局地的なものもみられます。



「紀文・鍋白書2022」における地域区分

<東日本>

【北海道】北海道

【東北北部】青森県/岩手県/秋田県 【東北南部】宮城県/山形県/福島県

【関東】茨城県/栃木県/群馬県/埼玉県/千葉県/東京都/神奈川県

【甲信】山梨県/長野県

【北陸】新潟県/富山県/石川県/福井県 【東海】岐阜県/静岡県/愛知県/三重県

<西日本>

【近畿】滋賀県/京都府/大阪府/兵庫県/奈良県/和歌山県

【中国】鳥取県/島根県/岡山県/広島県/山口県 【四国】徳島県/香川県/愛媛県/高知県

【九州北部】福岡県/佐賀県/長崎県/熊本県/大分県 【九州南部】宮崎県/鹿児島県

【沖縄】沖縄県

「畜肉」は近畿を境に西高東低、 最も高いのは沖縄

畜肉カテゴリー：牛すじ/豚肉（あばら肉・スペアリブ・なんこつなども含む）/テビチ（豚足）/豚もつ/
鶏肉/鶏だんご/ウインナー

「畜肉」の喫食率は西に向けて緩やかに上昇、近畿地方を境に西高東低になることがわかります。全地方では沖縄(89.2%)が最も高く、中国(85.4%)、近畿(82.6%)と続きます。カテゴリーの中で最も喫食率が高い牛すじは西日本全体、豚肉系は九州南部や沖縄が高く、鶏肉系は関西・中国・九州北部で高くなっています。



「大豆加工品」は西高東低の傾向 最も高いのは四国

大豆加工品カテゴリー：豆腐・焼き豆腐/厚揚げ/がんもどき・ひりゅうず

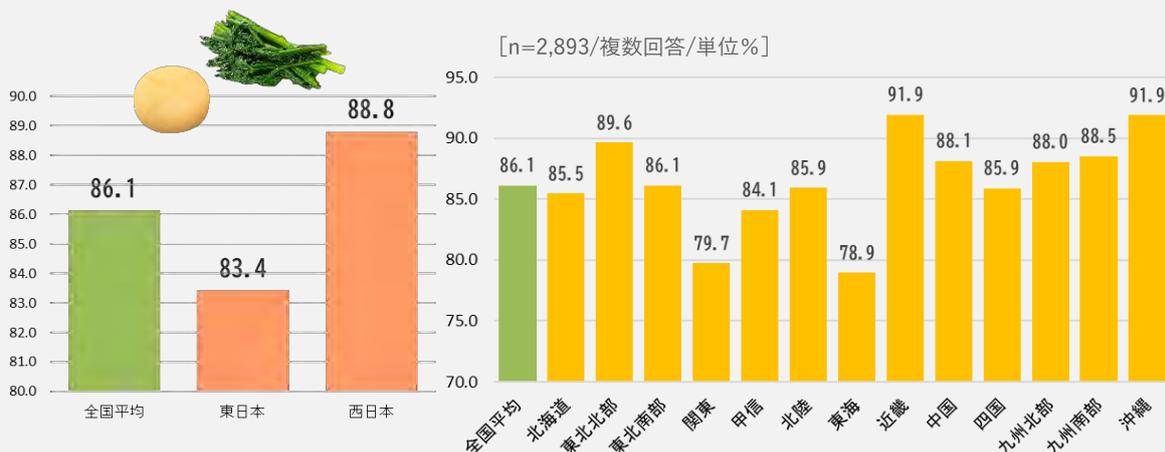
「大豆加工品」は北海道と東北で高いものの、全体として西高東低になることがわかります。全地方では四国(89.5%)が最も高く、九州南部(87.7%)、近畿(85.9%)と続きます。



「野菜類」で最も高いのは近畿と沖縄

野菜カテゴリー：シイタケ/じゃがいも/里芋/春菊/大根/タケノコ・ネマガリダケ/人参/ふき・わらび・ぜんまいなどの山菜/トマト

「野菜類」の喫食率は西高東低の傾向ながら、最も高い近畿(91.9%)と沖縄(91.9%)に続いて東北北部(89.6%)が高い結果となりました。また、春菊はおでんに野菜を入れる沖縄の他、島根・鹿児島など西日本などで散見されます。



「芋類」

芋カテゴリー：じゃがいも/里芋

上記「野菜類」のうち「芋類」のみで喫食率を比較すると、西に向けて上昇傾向があることがわかります。最も高いのは近畿(60.2%)で、九州南部(52.5%)、四国(49.6%)と続きます。



「タケノコ・山菜」

タケノコ・山菜カテゴリー：タケノコ・ネマガリダケ/ふき・わらび・ぜんまいなどの山菜

上記「野菜類」のうち「タケノコ・山菜」は全国的に喫食率が3.1%と低いものの、北海道(20.0%)と九州南部(12.3%)のみ、突出して高い結果となりました。



当調査で、おでんを家庭で作る時に入れる種ものの種類は8.24個という結果が出ました。一人が全種類をひとつずつ食するとして、定番の大根・玉子・こんにやく・ちくわ・さつま揚げ5品、この他、西日本は牛すじや鶏肉などの畜肉・芋類が入ったバラエティ豊かなおでん、東日本は、はんぺん・つみれ・昆布などが入った魚介関連の中心のおでんを食べていることがみてとれます。

[第1部] 日本全国47都道府県。しらべてみました。

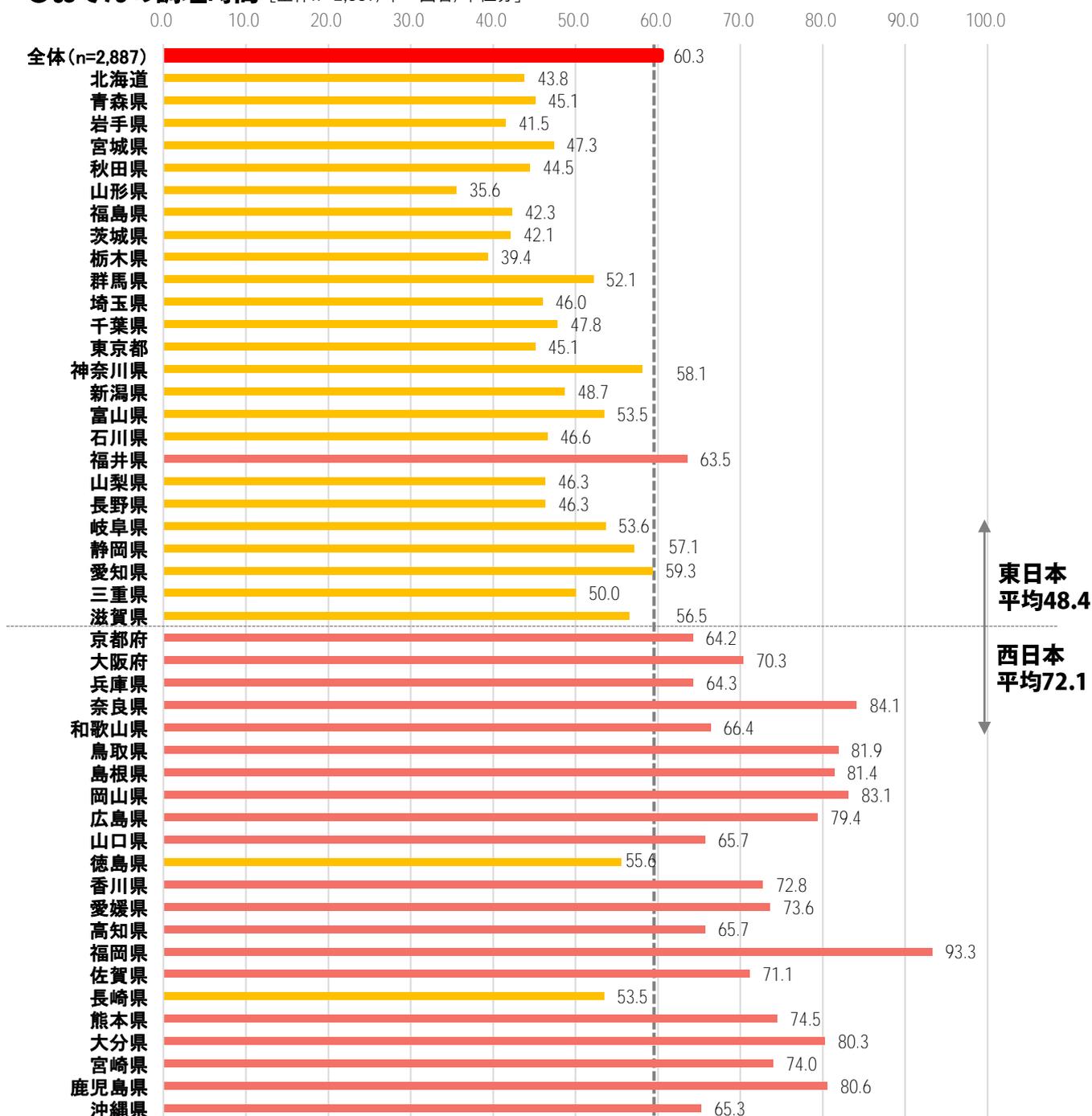
紀文・47都道府県 家庭の鍋料理調査2022

おでんの調理時間

西日本は全国平均より長い傾向

おでんの調理時間(下ごしらえの時間を除いたおでんを煮る時間)は、全国平均が60.3分となりました。県別にみると、西日本は滋賀県・徳島県・長崎県以外の全ての府県で全国平均より長くなっており、東西別でも東日本が48.4分、西日本が72.1分と、西日本の方がおでんの調理時間が長い傾向がうかがえます。

●おでんの調理時間 [全体n=2,887/単一回答/単位分]

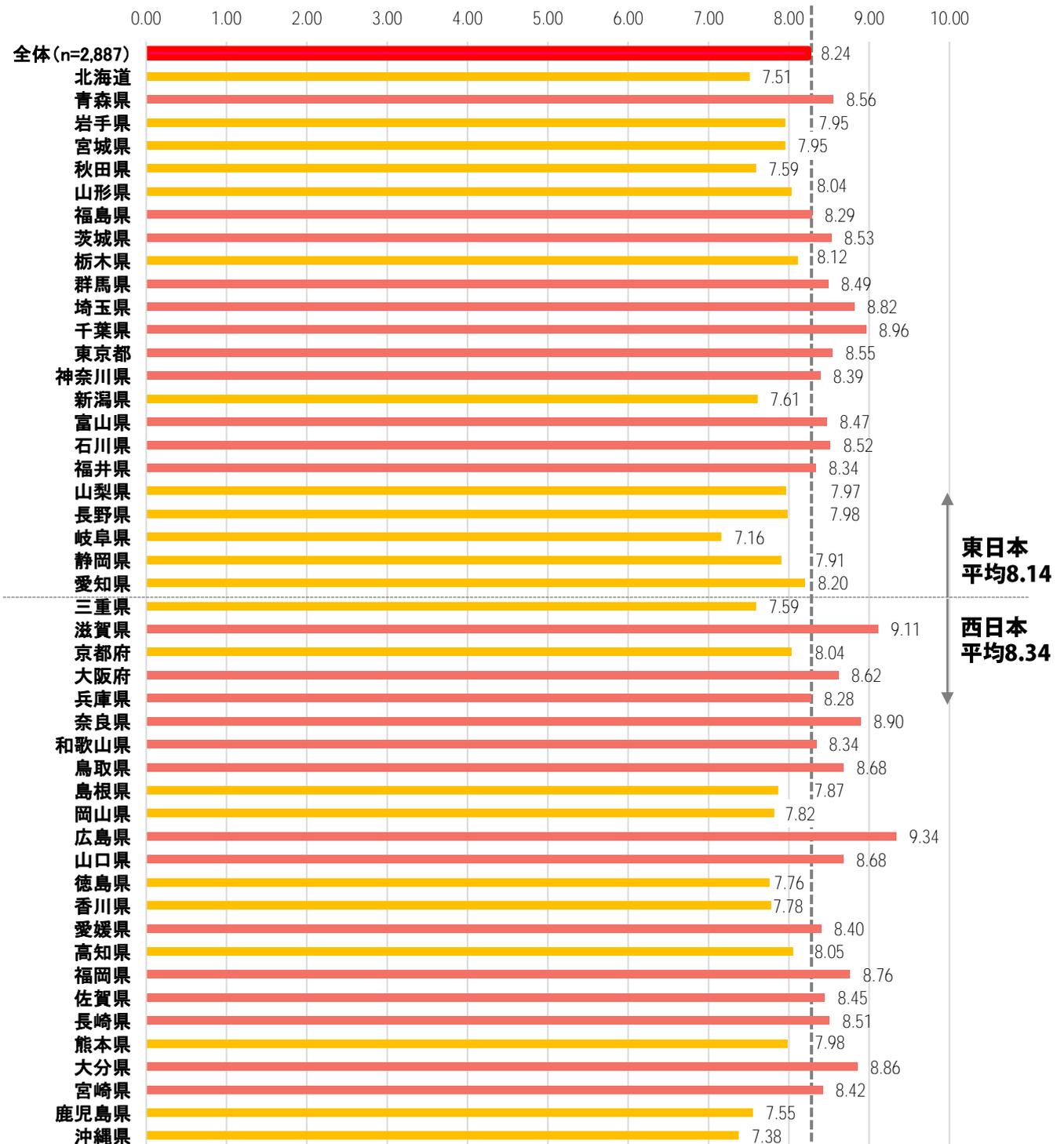


おでんに入れる種ものの種類 全国平均8.24種類

おでんに入れる種ものの種類は、全国平均が8.24種類となりました。県別では、最も多いのは広島県(9.34種類)、最も少ないのは岐阜県(7.16種類)という結果になっています。

種ものの数については、東日本が8.14種類、西日本が8.34種類と、東西でそこまで差はないようです。

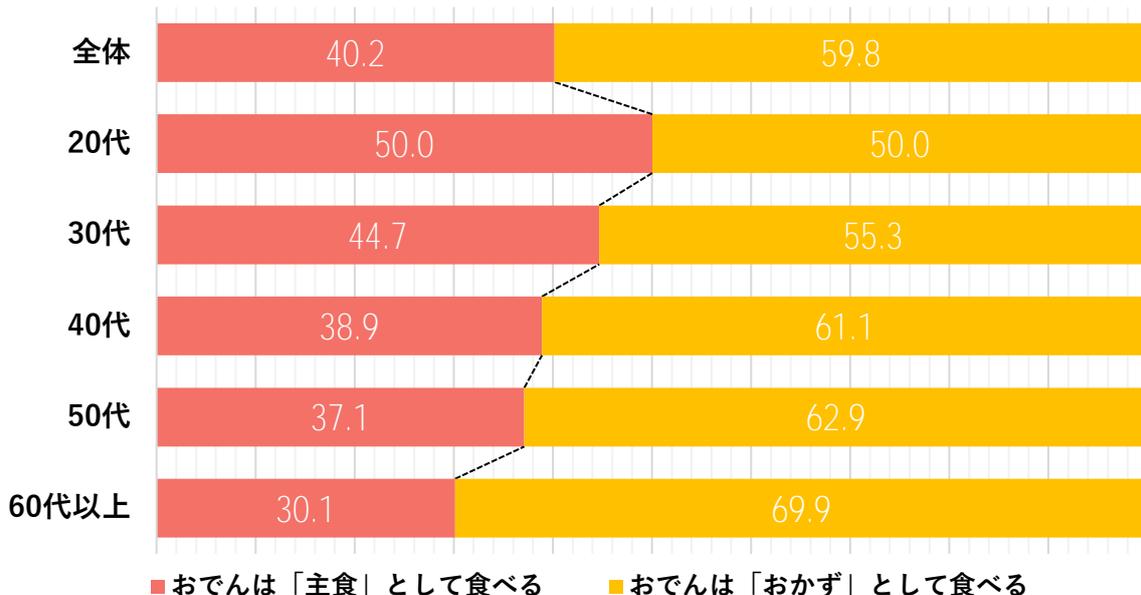
●おでんに入れる種ものの数 [全体n=2,887/単一回答/単位種類]



おでんは主食か？ おかずか？ 全国平均では“おかず”が約6割

おでんを「主食として食べる」か「おかずとして食べる」か聞いたところ、全国平均では、おかずと答えた方が59.8%で優勢となりました。年代別では、20代がそれぞれ50.0%と半分に分かれており、年齢が上がるほどおかず派が多くなる傾向がうかがえます。

●おでんは主食か、おかずか [全体n=5,875、年代別各n=1,175/単一回答/単位%]



●主食派の都道府県 TOP3

[n=5,875/単一回答/単位%]

上位3位は、日本の三大都市を有する都府県となりました。

1位	愛知県	51.2%
2位	大阪府	49.6%
3位	東京都	48.0%

●おかず派の都道府県 TOP3

[n=5,875/単一回答/単位%]

上位3位は、東日本に集中しました。

1位	福井県	73.6%
2位	山形県	72.8%
3位	岩手県	72.0%
	新潟県	72.0%
	石川県	72.0%

紀文・47都道府県 家庭の鍋料理調査2022

調査日程：2022年8月17日（水）～22日（月）

調査手法：インターネットによる自宅回答

調査対象：20代～60代以上の既婚女性5,875人
各都道府県125人

(各20代25人、30代25人、40代25人、50代25人、60代以上25人)

調査機関：株式会社マーケティングアプリケーションズおよび株式会社紀文食品

- ※ 都道府県や地域は代表的なものであり、他にも出現するおでん種もあります。
- ※ おでん種の写真は、しょうゆベースまたはみそベースのだしで調理した後のものです。
- ※ おでん種の地域分布図（日本地図）は、上記調査の回答者の内、『昨年の秋冬（主に令和3年9月から令和4年2月の間）に、「おでん」をご家庭で作って1回以上食べた方』：2,893人の集計値です。

[第2部]

紀文・主要7地域 家庭の鍋料理調査2022

紀文では毎年、主要7地域の20代～50代以上の主婦1,400人を対象に、「鍋料理」「おでん」をテーマにした「紀文・主要7地域 家庭の鍋料理調査2022」を実施しています。

今年の鍋白書では、同調査から、国民食として定着した「おでん」をテーマに、家庭の食生活の現状を探りました。

ポイント

- 家庭の鍋料理の喫食率
おでん24年連続の1位 16p
- 家庭でのおでん喫食回数
全体で月3.02回 17p
- おでんにしようと思うきっかけ
気候変化に関連する項目が上位3位 17p
- 好きなおでん種
大根・玉子の2トップ変わらず 18p
- 家庭でのおでんの提供方法
「鍋ごと食卓に出す」最多 20p

紀文・主要7地域 家庭の鍋料理調査2022

調査日程：2022年8月28日(金)～29日(土)

調査手法：インターネットによる自宅回答

調査対象：20代～50代以上の既婚女性1,400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

(各20代50人、30代50人、40代50人、50代以上50人)

調査機関：株式会社マクロミルおよび株式会社紀文食品

家庭の鍋料理の喫食率 おでん24年連続の1位

昨年の秋冬(主に令和3年9月から令和4年2月の間)に食べた鍋料理について聞いたところ、66.3%の方が「食べた」と回答した<おでん>が、<すき焼き>や<キムチ鍋>を抑え、最も食べられた鍋料理であることがわかりました。<おでん>が1位になるのは、1999年度に行った調査から24年連続のことです。

●全体・鍋料理喫食率

[n=1,367/複数回答/単位%]

1	おでん	66.3
2	すき焼き	51.2
3	キムチ鍋	45.1
4	しゃぶしゃぶ	42.9
5	寄せ鍋	41.6
6	水炊き	30.9
7	もつ鍋	26.3
8	豆乳鍋	23.6
9	ちゃんこ鍋	23.3
10	鶏だんご鍋	21.1

●年代別・鍋料理喫食率 [複数回答/単位%]

20代 (n=332)

1	おでん	56.0
2	キムチ鍋	55.7
3	すき焼き	48.5
4	しゃぶしゃぶ	46.1
5	寄せ鍋	33.7
6	豆乳鍋	28.0
7	もつ鍋	27.7
8	水炊き	26.8
9	ちゃんこ鍋	20.5
10	ミルフィーユ鍋	18.1

30代 (n=342)

1	おでん	60.5
2	すき焼き	46.2
3	キムチ鍋	42.4
4	寄せ鍋	41.2
5	しゃぶしゃぶ	40.6
6	もつ鍋	30.7
7	水炊き	28.1
8	豆乳鍋	25.7
9	ちゃんこ鍋	22.5
10	鶏だんご鍋	21.9

40代 (n=345)

1	おでん	69.6
2	すき焼き	49.6
3	キムチ鍋	46.7
4	寄せ鍋	46.1
5	しゃぶしゃぶ	42.6
6	水炊き	33.9
7	もつ鍋	28.1
8	ちゃんこ鍋	27.8
9	豆乳鍋	23.5
10	鶏だんご鍋	22.3

50代以上 (n=348)

1	おでん	78.4
2	すき焼き	60.3
3	寄せ鍋	44.8
4	しゃぶしゃぶ	42.5
5	キムチ鍋	35.9
6	水炊き	34.5
7	湯豆腐	29.6
8	鶏だんご鍋	25.0
9	ちゃんこ鍋	22.4
10	うどん鍋・うどんすき	20.7

●過去10年の鍋料理喫食率順位

	2013年	2014年	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年
1位	おでん									
2位	すき焼き									
3位	寄せ鍋	寄せ鍋	寄せ鍋	寄せ鍋	寄せ鍋	キムチ鍋	キムチ鍋	寄せ鍋	キムチ鍋	キムチ鍋
4位	キムチ鍋	キムチ鍋	キムチ鍋	キムチ鍋	キムチ鍋	寄せ鍋	寄せ鍋	キムチ鍋	寄せ鍋	しゃぶしゃぶ
5位	しゃぶしゃぶ	寄せ鍋								
6位	水炊き									
7位	湯豆腐	湯豆腐	湯豆腐	湯豆腐	ちゃんこ鍋	ちゃんこ鍋	ちゃんこ鍋	もつ鍋	豆乳鍋	もつ鍋
8位	ちゃんこ鍋	ちゃんこ鍋	ちゃんこ鍋	ちゃんこ鍋	湯豆腐	もつ鍋	鶏だんご鍋	ちゃんこ鍋	もつ鍋	豆乳鍋
9位	鶏だんご鍋	鶏だんご鍋	鶏だんご鍋	鶏だんご鍋	鶏だんご鍋	鶏だんご鍋	もつ鍋	鶏だんご鍋	ちゃんこ鍋	ちゃんこ鍋
10位	もつ鍋	もつ鍋	もつ鍋	もつ鍋	もつ鍋	豆乳鍋	豆乳鍋	豆乳鍋	鶏だんご鍋	鶏だんご鍋

家庭でのおでん喫食回数 全体で月3.02回

昨年の秋冬(主に令和3年9月から令和4年2月の間)に「ご自身で作っておでんを食べた回数」について聞いたところ、1ヵ月あたりの喫食回数は全体で3.02回となりました。年代別に見ると、50代以上が3.41回と最も多い年代であることが分かります。

おでんを食べる回数 **3.02回/月**



●1ヵ月あたりのおでんの喫食回数

[※ウエイト有効ケース数による平均値 ウエイト有効ケース数 全体868、20代166、30代198、40代239、50代以上265 /単一回答/単位回]

全体	20代	30代	40代	50代以上
3.02回/月	2.57回/月	2.90回/月	3.00回/月	3.41回/月

おでんにしようと思うきっかけ 気候変化に関連する項目が上位3位

「おでんにしようと思うきっかけ」について聞いたところ、「寒い時」(85.7%)、「体を温めたい時」(42.7%)、「季節感を感じたい時」(37.2%)と、気候の変化に関連した項目が上位となりました。

●おでんにしようと思うきっかけ [n=868/複数回答/単位%]

1	寒い時	85.7	6	家族が揃う時	22.7
2	体を温めたい時	42.7	7	調理や片付けを簡単に済ませたい時	21.8
3	季節感を感じたい時	37.2	8	おかずを一品で済ませたい時	20.7
4	リクエストがあった時	26.3	9	材料が安い時	20.4
5	たくさん作っておきたい時	24.8	10	忙しく、あらかじめ作っておきたい時	16.4

好きなおでん種 大根・玉子の2トップ変わらず

好きなおでん種について、全国では「大根」「玉子」が1位・2位となりました。年代別で見ると、前年「大根」「玉子」が1位・2位だった20代で「餅入り巾着」「はんぺん」「ちくわ」がポイント数・順位が上がり、玉子より上位となりました。

●全体・好きなおでん種 [n=1,400/複数回答/単位%]

1	大根	60.9
2	玉子	53.6
3	餅入り巾着	47.4
4	はんぺん	45.2
5	ちくわ	40.3
6	さつま揚げ (てんぷら・つけ揚げ)	39.7
7	こんにゃく	38.1
8	白滝	35.2
9	牛すじ	34.5
10	厚揚げ	33.9

●年代別・好きなおでん種 [各年代 n=350/複数回答/単位%]

20代

1	大根	48.3
2	餅入り巾着	46.0
3	はんぺん	40.3
4	ちくわ	37.7
5	玉子	36.0
6	牛すじ	34.0
7	白滝	32.6
8	ウインナー	31.4
9	さつま揚げ (てんぷら・つけ揚げ)	29.7
10	糸こんにゃく	28.0

30代

1	大根	56.0
2	玉子	51.1
3	餅入り巾着	49.1
4	はんぺん	48.0
5	ちくわ	42.6
6	さつま揚げ (てんぷら・つけ揚げ)	41.1
7	白滝	37.4
8	牛すじ	34.6
9	ウインナー	32.0
10	こんにゃく	30.6

40代

1	大根	66.0
2	玉子	59.1
3	餅入り巾着	45.7
4	はんぺん	43.7
5	こんにゃく	43.1
6	ちくわ	39.1
6	牛すじ	39.1
8	さつま揚げ (てんぷら・つけ揚げ)	38.9
9	厚揚げ	36.9
10	白滝	35.7

50代以上

1	大根	73.1
2	玉子	68.0
3	こんにゃく	51.7
4	さつま揚げ (てんぷら・つけ揚げ)	49.1
5	はんぺん	48.9
5	餅入り巾着	48.9
7	厚揚げ	48.0
8	ごぼう巻	44.0
9	ちくわ	41.7
10	がんもどき・ひりゅうず	38.3

エリア別では、7地域中5地域では「大根」「玉子」の2トップは変わらないものの、はんぺんが宮城県で1位、東京都で2位という結果になりました。

●エリア別・好きなおでん種 [各地域 n=200/複数回答/単位%]

北海道

1	大根	59.0
2	玉子	50.5
2	はんぺん	50.5
4	餅入り巾着	45.0
5	白滝	43.0
6	こんにやく	41.5
7	ちくわ	40.5
8	さつま揚げ (てんぷら・つけ揚げ)	40.0
9	つみれ	35.5
10	豆腐・焼き豆腐	33.5
10	がんもどき・ひりゅうず	33.5

宮城県

1	はんぺん	61.5
2	大根	54.5
3	玉子	48.5
4	餅入り巾着	43.5
5	白滝	42.5
6	ちくわ	41.0
7	さつま揚げ (てんぷら・つけ揚げ)	36.5
8	こんにやく	33.0
9	つみれ	31.5
10	糸こんにやく	31.0

東京都

1	大根	61.5
2	はんぺん	57.0
3	玉子	51.0
4	餅入り巾着	48.0
5	さつま揚げ (てんぷら・つけ揚げ)	40.0
6	ちくわ	39.5
6	白滝	39.5
8	昆布	35.0
9	いか巻	33.5
9	ごぼう巻	33.5

愛知県

1	大根	63.5
2	玉子	57.0
3	はんぺん	48.5
4	餅入り巾着	45.0
5	さつま揚げ (てんぷら・つけ揚げ)	43.0
6	ちくわ	39.0
7	こんにやく	36.5
8	ごぼう巻	32.5
9	厚揚げ	29.0
10	白滝	28.0

大阪府

1	大根	64.5
2	玉子	52.5
3	餅入り巾着	50.0
4	厚揚げ	47.5
5	ちくわ	46.5
6	牛すじ	46.0
7	こんにやく	41.5
8	ごぼう巻	40.5
9	さつま揚げ (てんぷら・つけ揚げ)	37.5
10	はんぺん	28.5

広島県

1	大根	66.5
2	玉子	58.5
3	餅入り巾着	51.0
3	牛すじ	51.0
5	こんにやく	43.5
6	さつま揚げ (てんぷら・つけ揚げ)	41.0
7	厚揚げ	40.5
8	ちくわ	38.5
9	白滝	35.5
9	糸こんにやく	35.5

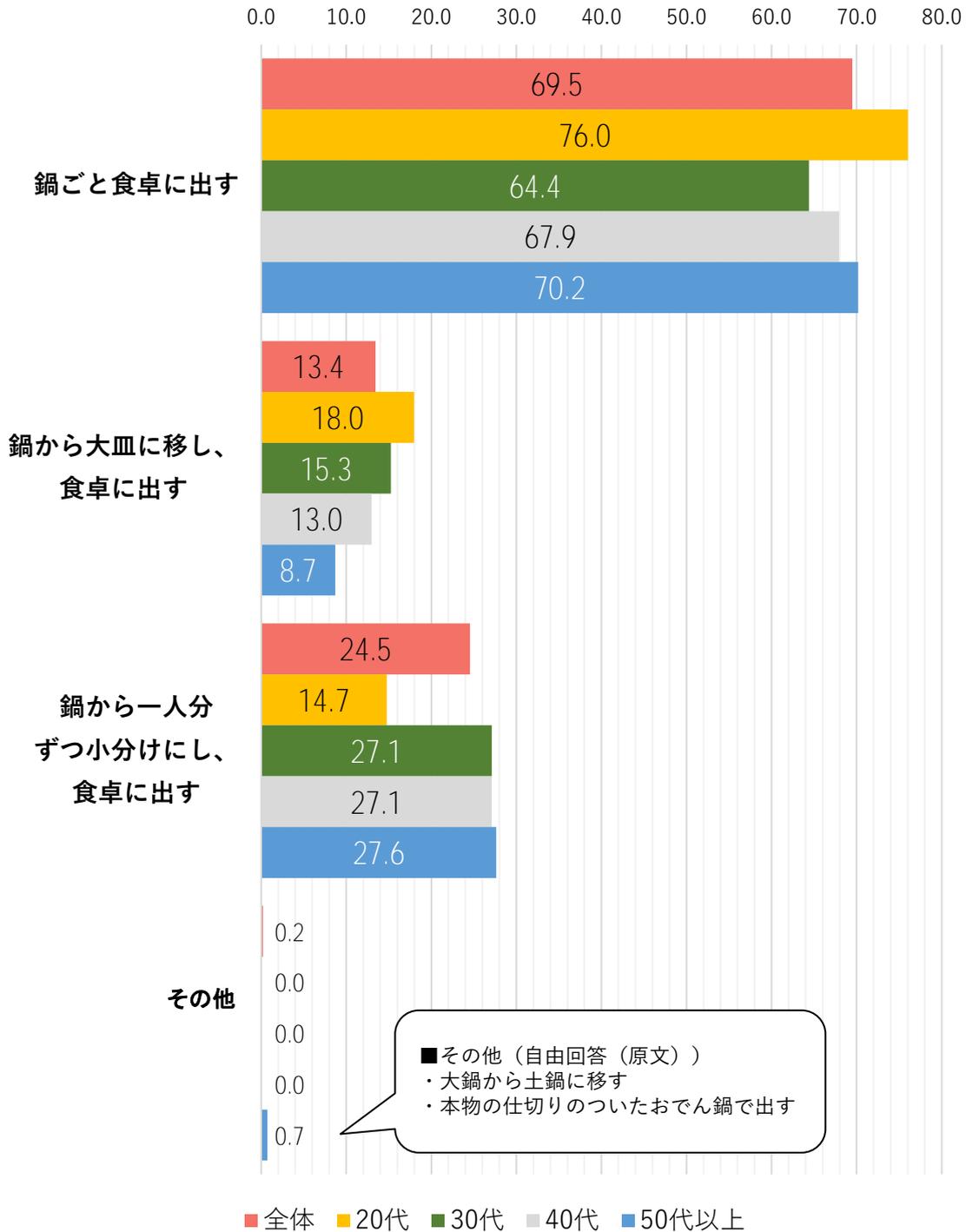
福岡県

1	玉子	57.0
2	大根	56.5
3	餅入り巾着	49.5
4	厚揚げ	47.5
5	牛すじ	43.0
6	糸こんにやく	40.5
7	さつま揚げ (てんぷら・つけ揚げ)	40.0
7	こんにやく	40.0
9	はんぺん	37.0
9	ちくわ	37.0

家庭でのおでんの提供方法 「鍋ごと食卓に出す」最多

「おでんをどのようにして食卓に提供するか」について聞いたところ、「鍋ごと食卓に出す」との回答が69.5%で最多となりました。年代別では「鍋ごと食卓に出す」「鍋から大皿に移し、食卓に出す」といった食卓上で取り分ける提供方法は、20代が最も多い結果となっています。
中には、おでん鍋を使用するという本格派の方もいらっしゃるようです(その他の回答より)。

●家庭でのおでんの提供方法 [全体n=990、20代n=217、30代n=236、40代n=262、50代以上n=275 /複数回答/単位%]



【第3部】インタビュー

おでんの懐の深さに魅せられた人——小説家 山口恵以子さん

おでんは私の小説に欠かせない
アイテムです

「食堂のおばちゃん」の愛称で知られる作家の山口恵以子さん。社員食堂で働いていた経験を生かした小説『食堂のおばちゃん』や『婚活食堂』など、飲食店を舞台にしたハートフルなストーリーが人気です。そんな山口さんは「おでん」が大好き。シリーズ累計20万部を超えた『婚活食堂』の舞台もおでん屋さんです。

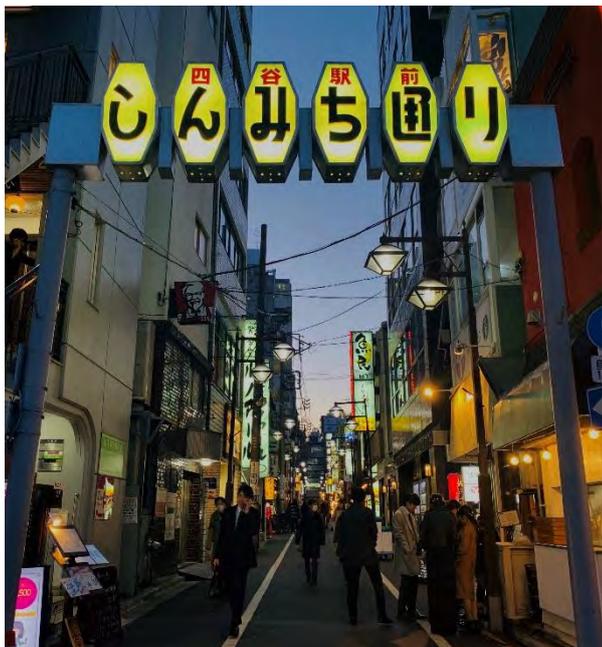
文中には《グラスに樽酒を移して、早速一口吞んだ。「ええと、おでん。大根と白滝、つみれ、牛スジ。それと葱鮪」……（『婚活食堂1』より）など、おいしそうなおでんが登場します。

おでんに
心ひかれる理由

私の小説『婚活食堂』の舞台は、東京・四ツ谷のしんみち通りにある「めぐみ食堂」という小さなおでん屋さん。元・人気占い師だった主人公の恵（めぐみ）が新しい人生としてたったひとりで再スタートするのに「おでん」は始めやすいと思ったからです。

具材は買ってあげればよいし、前もって煮ておけるので、お客さんが多くなってもあたふたしなくて済みます。私も作家になる前はなじみのおでん屋で飲んだくれていたので、時間がゆっくりと流れるあの穏やかな空間はよく知っていました。





私のおでん遍歴

私がむかし通ったおでん屋は、銀座と新橋の境界線のアーケード内にある『銀座九丁目』*というお店。そこで「葱鮪」「牛すじ」「つみれ」の魅力にハマりました。今でも当時の値段を覚えているくらい通いました。そして、おでんに合うお酒といえばやっぱり「爛酒」。最近、家で飲むときはハイボールが多くなりましたが、お店でおでんをいただくときは日本酒に限ります。銘柄だと福島の「飛露喜（ひろき）」が好きです。一方、『婚活食堂』の舞台となる四ツ谷のしんみち通りも、私がプロットライターの勉強をしていたときに通っていた場所です。その通りでもずいぶん飲んだり食べたりしました。

※現在は閉店

社員食堂のおでん

作家を目指して小説を書いていた時期、生活のために丸の内新聞事業協同組合の社員食堂で働いていました。築地に食材を買いに行ったり、旬で安いものをいかに購入するか、素材をどのように調理して飽きられない定食に作り上げるかなど、そこで培ったことが、その後の『食堂のおばちゃん』などで生きています。私が社員食堂の主任になったとき、メニューに「おでん」を加えました。食べに来る社員にもおでんは大人気でしたよ。そこで知ったのですが、おでんは大きな鍋で煮るとよりおいしくなります。そのときのクセで、自宅でおでんを作るときも大量になってしまいますね。



私の小説はおでん鍋

小説家というのは「人生すべてネタ」だと思っています。これまでおでん屋や居酒屋で飲んで食べて見てきたものすべてがネタ。社員食堂で働いていたのも、お見合い43連敗も今となってはネタです。良い経験も悪い経験もみんなネタ。お酒でずいぶん失敗もしましたが、それもネタ。小説家の人生に失敗はありません。笑ったこと、泣いたこと、それらがおでんの具のように一つの鍋に集められ、煮込まれて作品となるのです。



山口家のおでん

私のおでんは飾らない家庭の味です。だしは昆布と鰹で、昆布は前日から水につけておきます。隠し味に鶏がらスープを少し加えるのも私流です。

大根は面取りせず大ぶりに切り、だしをとった昆布も具材としていただきます。練りものでは「魚河岸あげ®」と「生ちくわ」が大好きです。とくに紀文の生ちくわ「竹笛®」は大好きで、子どもの頃はカフェオレのお供でよく食べていたものです。

おでん種は、子供の頃から練りものが好きでした。かつて住んでいた家の近くにおでん種を扱う商店があり、そこでボールやさつま揚のおいしさに出会ったのです。



おでんが重要な役割を果たす人気シリーズ

2022年11月発売予定の『婚活食堂8』(PHP研究所)では、セリのおでんや塩レバーなどユニークな料理が登場します。すべて作者が実際に食べ歩いておいしいと思ったものばかり。今回もおいしそうなおでんが描かれています。



『婚活食堂』の主人公 玉坂恵によく似た女将さんが営む「日本橋・ささのま」。7席ほどの家庭料理のお店で、“リアルめぐみ食堂”そのものが味わえる。



玉坂 恵(たまさかめぐみ) 物語の主人公。四谷のしんみち通りにあるおでん屋「めぐみ食堂」の女将。以前は占い師として活躍したが、今はささやかな力で人と人の縁を結ぶ手伝いをしている。

イラスト：pon-marsh

山口恵以子さん プロフィール

脚本家を目指し、プロットライターとして活動。

その後、丸の内新聞事業協同組合の社員食堂に勤務しながら、小説の執筆に取り組む。2007年『邪剣始末』で作家デビュー。2013年『月下上海』で第20回松本清張賞受賞。主な著書に『食堂のおばちゃん』シリーズや『婚活食堂』などがある。