



紀文・47都道府県 家庭の鍋料理調査2023

[第1部] 特集

おでんの発生は意外な地域から
4p__ おでん前線、しらべてみました

[第2部] 定番調査

7p__ 紀文・47都道府県 家庭の鍋料理調査2023

<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 E-mail : koho_tokyo1@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

はじめに

「紀文・鍋白書2023～前編～」では、昨年から開始した「紀文・47都道府県 家庭の鍋料理調査2023」の調査結果と、今年の新たな試みとして、昨年の秋冬頃で最初におでんが食べ始められた時期を調査した『おでん前線』を発表いたします。

「おでん前線」について

◎調査方法

全国47都道府県の20代から50代以上の既婚女性4,700人（各都道府県100人）のうち、昨年おでんを食べたと答えた2,293人を対象に「一番最初におでんを食べ始めた時期※」について、選択式で聴取（8月初旬、8月中旬、8月下旬、など）

※2022年の8月から2023年2月までの期間

◎おでん前線の定義

選択肢の中から複数人の回答が見られた一番早い時期を、「昨年の秋冬頃で最初におでんが食べ始められた時期」とする

紀文・47都道府県 家庭の鍋料理調査2023

調査日程：2023年7月28日(金)～8月4日(金)

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4,700人

各都道府県100人

(各20代25人、30代25人、40代25人、50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

おでんの発生は意外な地域から おでん前線、しらべてみました

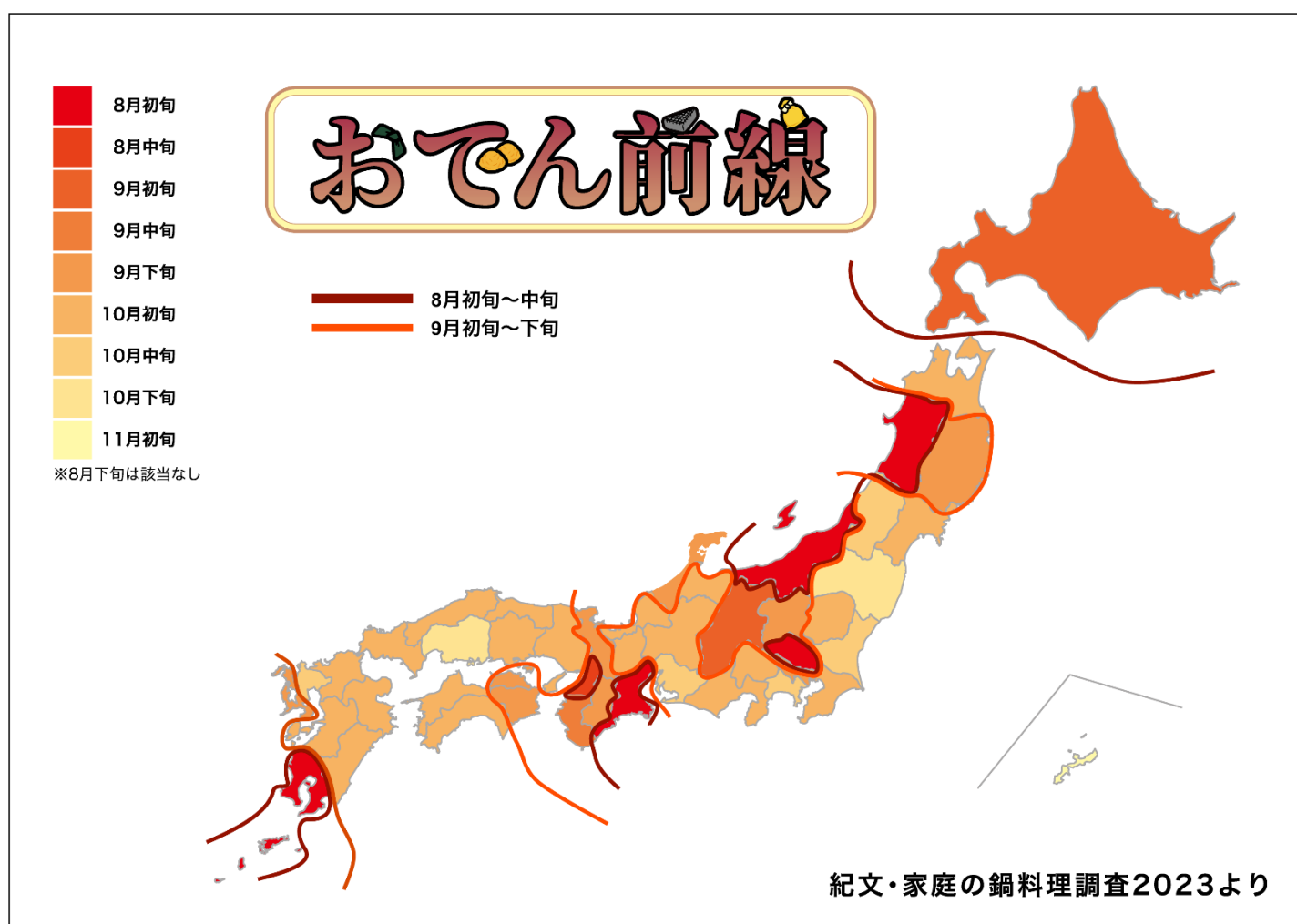
47都道府県「おでん食べ始め」時期の 分布マップ

昨年、いつからおでんを食べ始めましたか？

おでんの食べ始めを知らせる「おでん前線」。昨年は、一番早いのは8月初旬で、秋田県、新潟県、埼玉県、三重県、鹿児島県を通過しました。

9月初旬になると、夏が過ぎ、秋の訪れを感じやすい北に位置する北海道と、標高の高い長野県で前線が通過。また、9月中旬から下旬にかけては徐々に秋も深まり、8月初旬に通過した地域に接続するエリアで前線が出現しました。

そして、10月初旬からは、一気に前線が列島を通過しました。



地方別※での傾向は？ 都道府県別 通過時期一覧

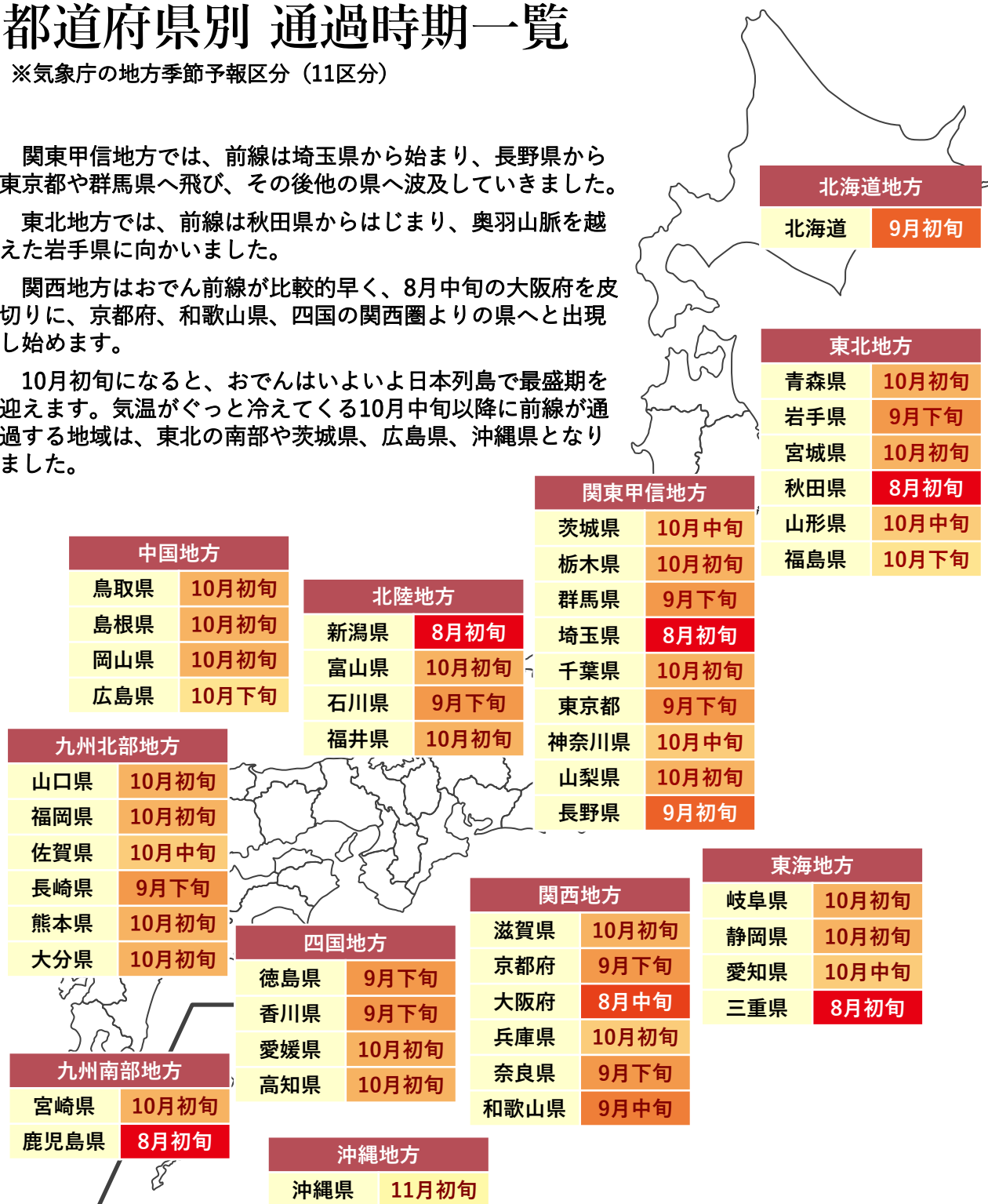
※気象庁の地方季節予報区分（11区分）

関東甲信地方では、前線は埼玉県から始まり、長野県から東京都や群馬県へ飛び、その後他の県へ波及していきました。

東北地方では、前線は秋田県からはじまり、奥羽山脈を越えた岩手県に向かいました。

関西地方はおでん前線が比較的早く、8月中旬の大阪府を皮切りに、京都府、和歌山県、四国の関西圏よりの県へと出現し始めます。

10月初旬になると、おでんはいよいよ日本列島で最盛期を迎えます。気温がぐっと冷えてくる10月中旬以降に前線が通過する地域は、東北の南部や茨城県、広島県、沖縄県となりました。



暦の上では秋になっていてもまだまだ夏の暑さは続いている、そんな日常がここ数年当たり前になっていますが、それでも早い人は8月初旬にはおでんを食べ始めているようです。

古くから長きにわたって食べられてきた、日本の国民食ともいえるおでん。“暑いから”と言わずに、皆さんもぜひお召しあがりください。

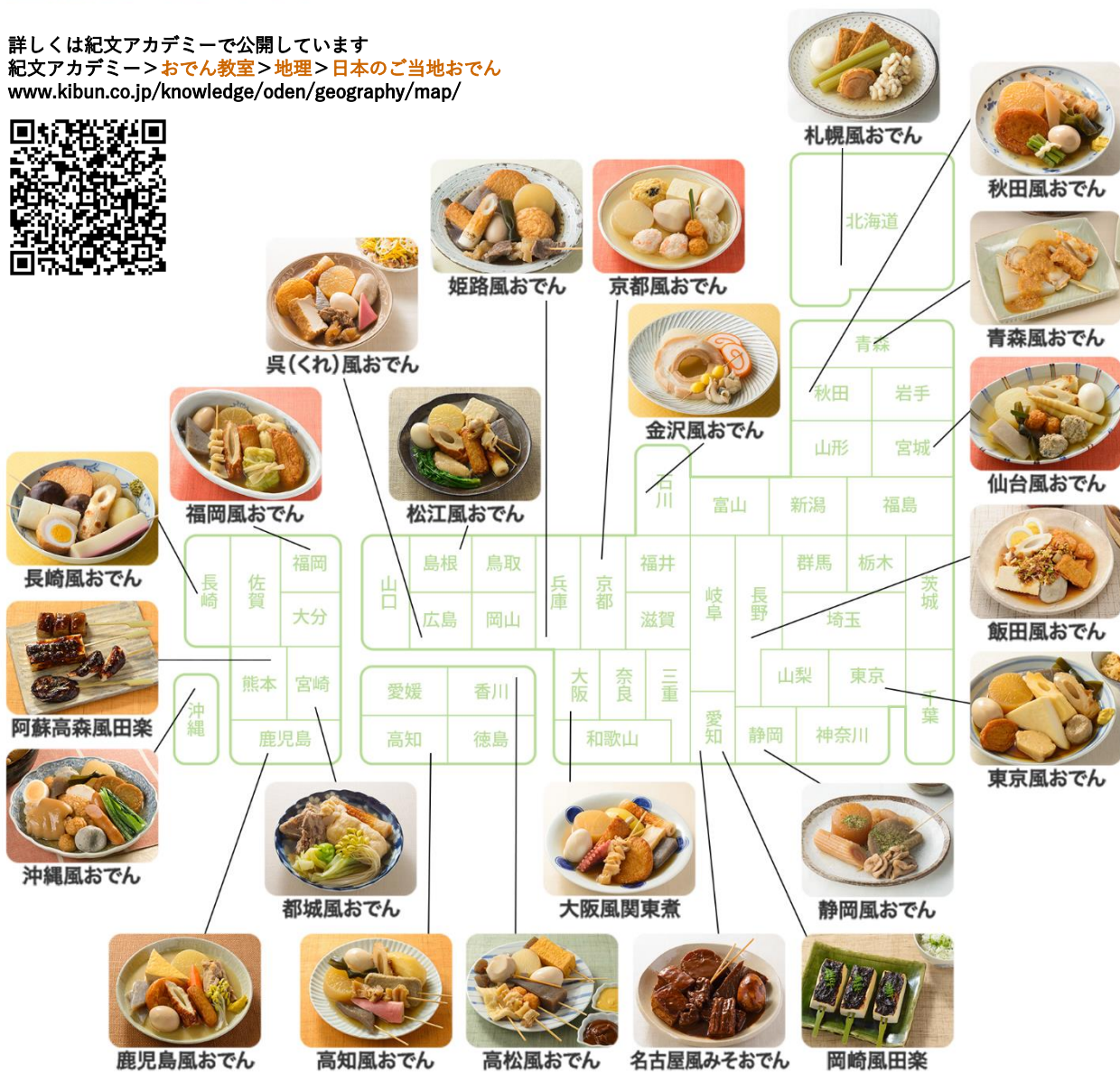
種類も様ざま 22都道府県23種 ご当地おでん

食べ始めの時期が各地に存在する「おでん前線」のように、だしや味付け、種もの（具）、つけだれなどに地域の名産品を使った「ご当地おでん」のバリエーションも全国様ざまです。

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、試作を重ねて増やしてきたものです。ここでは、2023年現在の22都道府県23種をご紹介します。

全国おでんマップ

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/



紀文・47都道府県 家庭の鍋料理調査2023

ここからは、昨年に引き続き二度目の実施となる「紀文・47都道府県 家庭の鍋料理調査2023」の結果の中から、「おでん」に関するトピックスをご紹介します。

ポイント

- ・ おでんによく入れる種もの
全国平均で“ちくわ”がトップ
- ・ おでんは主食か？ おかずか？
全国平均では“おかず”が約6割
- ・ 食べるとホッとする鍋
全国平均で“おでん”がトップ

後日配信予定の「紀文・鍋白書2023～後編～」では、15年以上にわたって実施してきた「紀文・主要7地域 家庭の鍋料理調査2023」をお届けします。

毎年ご好評いただいている「昨年の秋冬に食べた鍋」「好きなおでん種」などのランキングも発表予定です。お楽しみに！

おでんによく入れる種もの 全国平均で“ちくわ”が2年連続トップ

おでんによく入れる種ものは、全国平均でちくわ(79.6%)がトップ、2位が大根(74.1%)、3位が玉子(70.0%)という結果になっています。ちくわが1位になるのは昨年に続き、2年連続です。

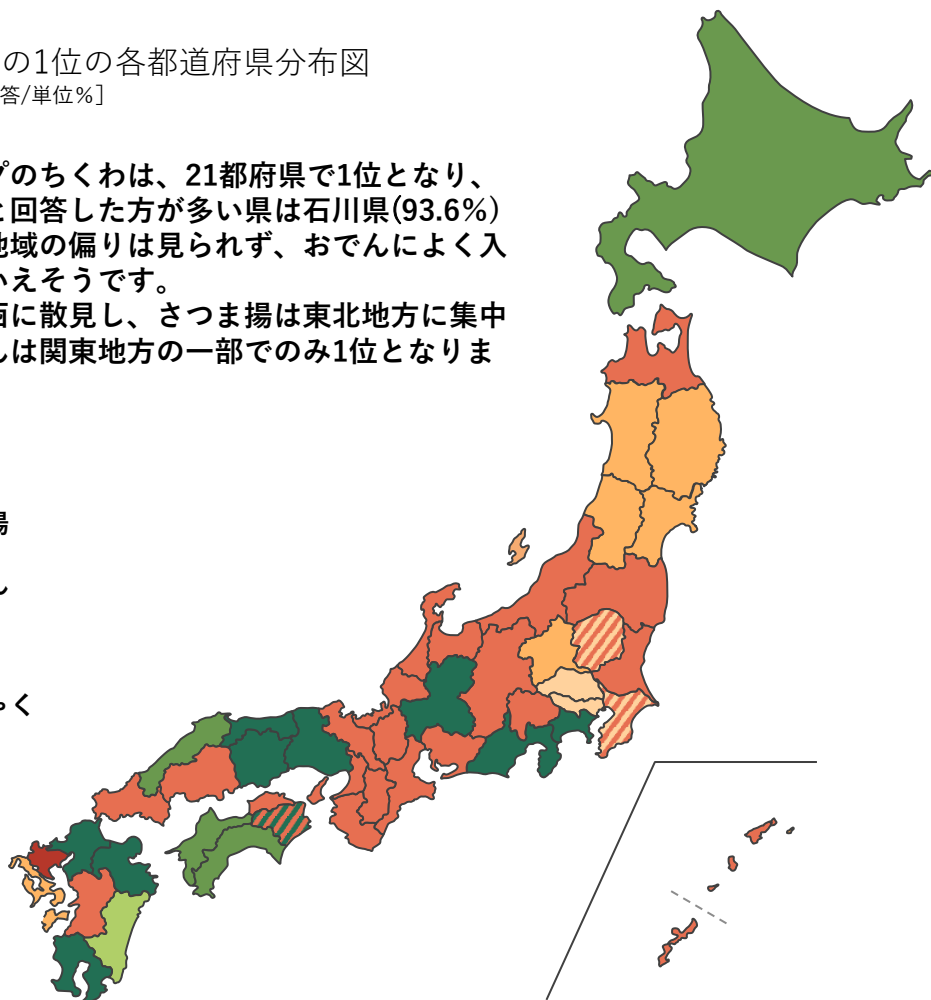
●種もの49品での調査
おでんによく入れる種もの
[全体n=1,993*/複数回答/単位%]

1	ちくわ	79.6
2	大根	74.1
3	玉子	70.0
4	さつま揚げ (てんぷら・つけ揚げ)	69.4
5	こんにゃく	67.1
6	餅入り巾着	59.5
7	ごぼう巻	53.6
8	厚揚げ	52.4
9	はんぺん	47.4
10	がんもどき・ひりゅうず	39.2

●よく入れる種もの1位の各都道府県分布図
[全体n=1,993*/複数回答/単位%]

全国平均でトップのちくわは、21都府県で1位となり、中でも最も入れると回答した方が多い県は石川県(93.6%)でした。全国的に地域の偏りは見られず、おでんによく入れている種ものといえそうです。

大根は神奈川以西に散見し、さつま揚げは東北地方に集中しました。はんぺんは関東地方の一部でのみ1位となりました。



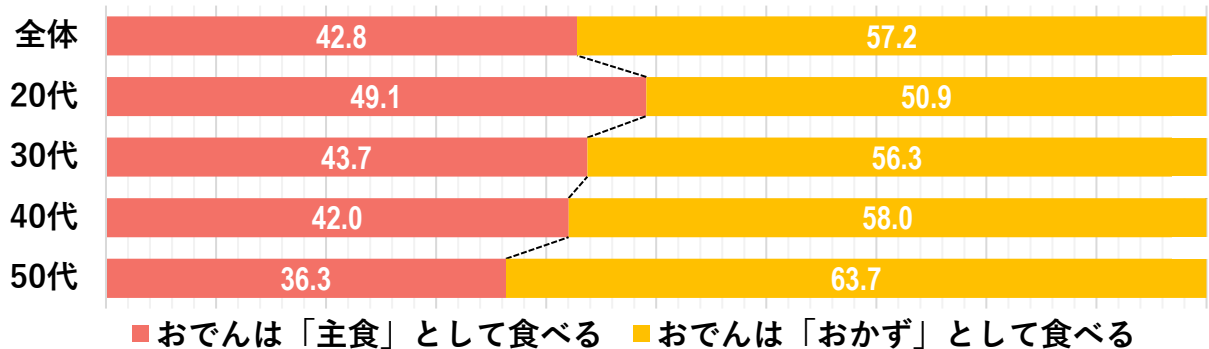
※ 昨年の秋冬（主に令和4年9月から令和5年2月の間）に、「おでん」をご家庭で作って1回以上食べた方1,993人を対象に調査

[第2部] 定番調査

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57.2%で優勢となりました。年代別では、20代が約半数に分かれており、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=4,700 年代別各n=1,175/単一回答/単位%]



食べるとホッとする鍋 全国平均で“おでん”がトップ

「食べるとホッとする鍋」を聞いたところ、全国平均ではおでん(32.8%)がトップとなりました。

●食べるとホッとする鍋 [全体n=4,700 年代別各n=1,175/最大3つまで回答/単位%]

1	おでん	32.8
2	寄せ鍋	13.5
3	すき焼き	12.1
4	水炊き	10.9
5	キムチ鍋	9.9
5	しゃぶしゃぶ	9.9

「おでん」と回答した方を年代別に見ると、20代は28.7%ですが50代は37.3%と8.6ポイントの差があり、年齢が上がるほどおでんを選んでいる傾向がうかがえます。

