



## 紀文・47都道府県 家庭の鍋料理調査2024

[第1部] 特集

31年目の鍋白書  
3p\_\_ 令和の鍋とおでん事情

[第2部] 定番調査

5p\_\_ 紀文・47都道府県 家庭の鍋料理調査2024

<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 : 03-6847-1605 E-mail : koho\_tokyo1@kibun.co.jp

# はじめに

## 30周年、31回目の鍋白書

紀文の『鍋白書』が始まったのは平成6年(1994年)のこと。「生活者の鍋料理に関する摂取・利用実態を調査し、鍋料理に対する意識・利用状況を明らかにする」という目的のもとで行われました。

今でこそ、全国の様ざまな年代の女性を対象にインターネット調査を行っていますが、当時は調査地域も首都圏内にとどまり、調査方法も街頭面接や電話調査といったアナログなものでした。また、調査対象者は、男女を含む学生・社会人である<ヤング>、30代・40代の<主婦>という分け方で比較をしており、若者と家庭を守る主婦の意識の違いが見て取れる調査となっています。家で鍋をする際の<鍋奉行>は誰かというような、今よりも3世帯以上の家族構成が多かった当時に合わせた質問もありました。

それから30年経った令和6年(2024年)。元号も「平成」から「令和」に変わり、その間、女性の就業率の増加、デジタル化やスマートフォンの普及、多様化する価値観など、人々の生活様式も大きく変化しました。昨今は原材料の高騰も見逃せず、家庭の食卓にも影響を与えています。

生活様式が変化する中で、日本人の国民食とも言える鍋料理、そして、今も変わらず日本の食卓に寄り添う「おでん」は、どのような立ち位置へと変化したのでしょうか。

今年30周年を迎える鍋白書では、20代から50代以上の既婚女性に対して令和の鍋とおでんへの意識を改めて調査しました。

※本調査は、平成6年(1994年)の鍋白書の調査対象・調査項目とは異なる設計で行われています。そのため、当時のデータと数値を単純比較できるものではありません。あらかじめご了承ください。

### 紀文・47都道府県 家庭の鍋料理調査2024

調査日程：2024年8月20日(火)～8月27日(火)

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

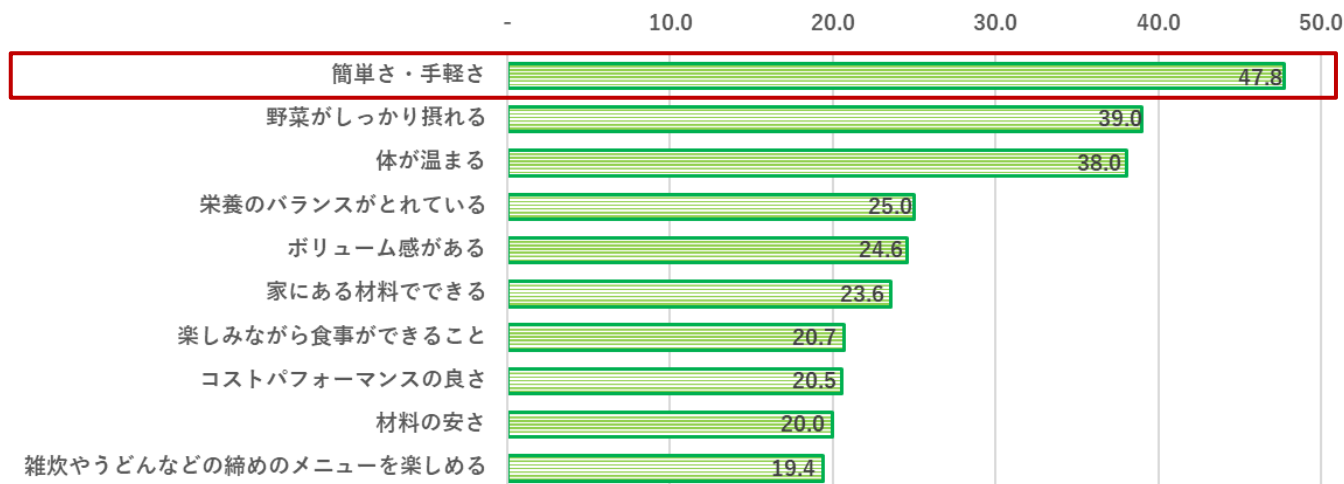
## 31年目の鍋白書

# 令和の鍋事情、重視されるのは

## 「簡単さ・手軽さ」

日本人の国民食とも言える「鍋」。野菜や肉などの素材を煮立たせるシンプルなものから、手間暇をかけて仕立てるものまで、種類は様ざまです。今回、「鍋料理を用意するときに重視すること」を聞いたところ、「簡単さ・手軽さ」が47.8%でトップ、続いて「野菜がしっかり摂れる」が39.0%で2位となりました。なお平成6年(1994年)の第1回目の調査では、準備の手間よりも栄養のバランスやボリューム感といった栄養をしっかり摂ることが重要視されている傾向がありました。

●鍋料理を用意するときに重視すること [全体n=4,700/複数回答/単位%]



忙しい現代の女性にとって、鍋料理は栄養バランスを叶えながら時間をかけずに用意することができる料理と考えられているようです。

### 女性が職業を持つことに対する意識の変化

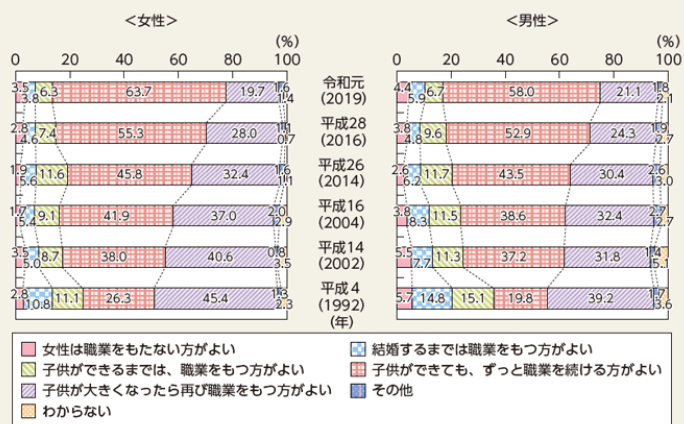
## 「子どもができてもしっかり職業を続ける方がよい」

内閣府の「男女共同参画白書(令和4年版)」によると、女性が職業を持つことに対する意識について、平成4(1992)年からの男女別の変化では「子供が大きくなったら再び職業をもつ方がよい」の割合が男女ともに減少する一方で、「子供ができてもしっかり職業を続ける方がよい」の割合が増加しています。また、「子供ができてもしっかり職業を続ける方がよい」の割合が男女ともに令和元年(2019年)では6割前後まで上昇しており、平成から令和にかけて、子育てをしながらも仕事を続けたいという意識が高まっているようです。

出典:内閣府ホームページ  
([https://www.gender.go.jp/about\\_danjo/whitepaper/r04/zentai/html/zuhyo/zuhyo02-06.html](https://www.gender.go.jp/about_danjo/whitepaper/r04/zentai/html/zuhyo/zuhyo02-06.html))

2-6図 女性が職業を持つことに対する意識の変化

- 「子供が大きくなったら再び職業をもつ方がよい」の割合は男女とも低下。
- 「子供ができてもしっかり職業を続ける方がよい」の割合は男女とも上昇しており、令和元(2019)年調査では、男女ともに6割前後まで上昇。



(備考) 1. 総理府「男女平等に関する世論調査」(平成4(1992)年)、内閣府「男女共同参画社会に関する世論調査」(平成14(2002)年、16(2004)年、28(2016)年、令和元(2019)年)及び「女性の活躍推進に関する世論調査」(平成26(2014)年)より作成。  
2. 平成26(2014)年以前の調査は20歳以上の者が対象。平成28(2016)年及び令和元(2019)年の調査は、18歳以上の者が対象。

## 31年目の鍋白書

# なんだかんだ、おでんを食べるのは 「おでんが好きだから」

昨年の秋冬（主に令和5年9月から令和6年2月の間）に、おでんを食べたと回答した人に、その理由を聞いたところ、「おでんが好きだから(46.0%)」が1位になりました。なんだかんだといったところで、結局のところ、<好きだから食べる>というのが理由のようです。

また、「季節感を感じるから(33.2%)」も上位に挙がっており、おでんは四季のある日本に住む人にとって、寒い時期の風物詩としての一面もあるようです。

一方、「手軽に調理できるから」が4位に入っており、やはり手軽さが忙しい現代人にとって利点の一つであることが見て取れます。

### ●おでんを食べた理由 [全体n=2,444\*/複数回答/単位%]

#### 全体

1	おでんが好きだから	46.0
2	体が温まるから	43.5
3	季節感を感じるから	33.2
4	手軽に調理できるから	28.0
5	家族からリクエストがあったから	22.5
6	好みの具材だけ入れられるから	18.4
7	おかずを一品で済ませたいから	18.3
8	一品でいろいろな食材を食べたいから	17.1
9	調理や片付けが簡単だから	16.2
10	コストパフォーマンスがいいから	10.0

#### 20代(n=480)

1	おでんが好きだから	45.0
2	体が温まるから	39.8
3	季節感を感じるから	31.7
4	手軽に調理できるから	21.5
5	好みの具材だけ入れられるから	19.2

#### 30代(n=541)

1	おでんが好きだから	46.2
2	体が温まるから	42.1
3	季節感を感じるから	34.8
4	家族からリクエストがあったから	25.1
5	手軽に調理できるから	24.4

#### 40代(n=660)

1	おでんが好きだから	46.4
2	体が温まるから	46.2
3	季節感を感じるから	32.0
4	手軽に調理できるから	29.2
5	家族からリクエストがあったから	23.8

#### 50代以上(n=763)

1	おでんが好きだから	46.1
2	体が温まるから	44.4
3	季節感を感じるから	34.1
4	手軽に調理できるから	33.7
5	家族からリクエストがあったから	21.6

※ 昨年の秋冬（主に令和5年9月から令和6年2月の間）に、「おでん」を1回以上食べた方2,444人を対象に調査

# 紀文・47都道府県 家庭の鍋料理調査2024

ここからは、2022年より開始した「紀文・47都道府県 家庭の鍋料理調査」として、2024年の結果の中から、「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  
**“ちくわ”が3年連続トップ**
- ・ <おでん>から見る地域性  
**種もの別 喫食率の高い都道府県**  
はんぺん／ごぼう巻／かまぼこ／  
ちくわぶ／厚揚げ／鶏肉／ウィン  
ナー／里芋／じゃがいも／豚肉  
(あばら骨・スペアリブ・軟骨など  
も含む)／がんもどき・ひりゅうず  
／昆布

# おでんによく入れる種もの 全国平均で“ちくわ”が3年連続トップ



●種ものの47品での調査 おでんによく入れる種もの  
[全体n=2,136\*/複数回答/単位%]

1	ちくわ	81.1
2	こんにゃく	76.0
3	大根	74.1
4	玉子	70.2
5	さつま揚げ (てんぷら・つけ揚げ)	69.9
6	餅入り巾着	57.0
7	ごぼう巻	54.5
8	厚揚げ	53.4
9	はんぺん	49.9
10	がんもどき・ひりゅうず	39.8

おでんによく入れる種ものは、全国平均で「ちくわ(81.1%)」がトップ、2位が「こんにゃく(76.0%)」、3位が「大根(74.1%)」という結果になっています。ちくわが1位になるのは、3年連続です。

また、種ものの別で喫食率の高い都道府県をみると、<はんぺん>は関東エリア、<ごぼう巻>は西日本、特に関西エリアが目立ちます。かまぼこは中四国、九州が多いなど、地域によって入れる種ものに違いがあるようです。

●種ものの別 喫食率の高い都道府県



関東が高い傾向



西日本  
特に関西が高い



中四国、九州が高い



関東が高い



西高東低の傾向

はんぺん	
1	埼玉県
2	茨城県
3	栃木県
4	神奈川県
5	福島県
6	群馬県
7	千葉県
8	山形県
9	山梨県
10	岩手県

ごぼう巻	
1	兵庫県
2	奈良県
3	石川県
4	京都府
5	宮崎県
6	徳島県
7	山口県
8	大阪府
8	愛媛県
10	三重県

かまぼこ	
1	大分県
2	愛媛県
3	福岡県
4	長崎県
5	佐賀県
6	香川県
7	高知県
8	北海道
9	東京都
10	富山県

ちくわぶ	
1	埼玉県
2	東京都
3	神奈川県
4	栃木県
5	群馬県
6	千葉県
7	新潟県
8	福島県
9	宮城県
10	山梨県

厚揚げ	
1	福岡県
2	高知県
3	熊本県
4	宮崎県
5	和歌山県
6	鹿児島県
7	佐賀県
8	大阪府
9	奈良県
10	兵庫県

※ 昨年の秋冬（主に令和5年9月から令和6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2,136人を対象に調査



西高東低の傾向

鶏肉	
1	熊本県
2	兵庫県
3	山口県
4	沖縄県
5	大分県
6	鹿児島県
7	京都府
8	福岡県
9	徳島県
10	長崎県



沖縄が高い

ウインナー	
1	沖縄県
2	岐阜県
3	福島県
4	鹿児島県
5	石川県
6	山口県
7	滋賀県
8	埼玉県
9	島根県
10	富山県
10	佐賀県



西高東低  
北陸も高い

里芋	
1	熊本県
2	福岡県
3	島根県
4	岐阜県
4	大分県
6	福井県
7	石川県
7	京都府
9	宮崎県
10	富山県



西高東低  
特に関西が高い

じゃがいも	
1	兵庫県
1	奈良県
3	滋賀県
4	群馬県
5	千葉県
5	岡山県
7	静岡県
8	徳島県
9	京都府
10	和歌山県



スペアリブ(豚)



なんこつ(豚)

宮崎が突出  
鹿児島も高い

豚肉(あばら肉・スペアリブ・なんこつなども含む)	
1	宮崎県
2	沖縄県
3	鹿児島県
4	熊本県
5	京都府
6	大阪府
7	茨城県
7	千葉県
9	和歌山県
9	佐賀県



東高西低の傾向

がんもどき・ひりゅうず	
1	秋田県
2	北海道
3	岩手県
4	山形県
5	岡山県
6	山梨県
7	茨城県
7	千葉県
9	埼玉県
10	宮城県



東高西低の傾向

昆布	
1	茨城県
2	千葉県
3	神奈川県
4	青森県
5	埼玉県
6	山梨県
7	福島県
8	栃木県
9	岩手県
10	新潟県