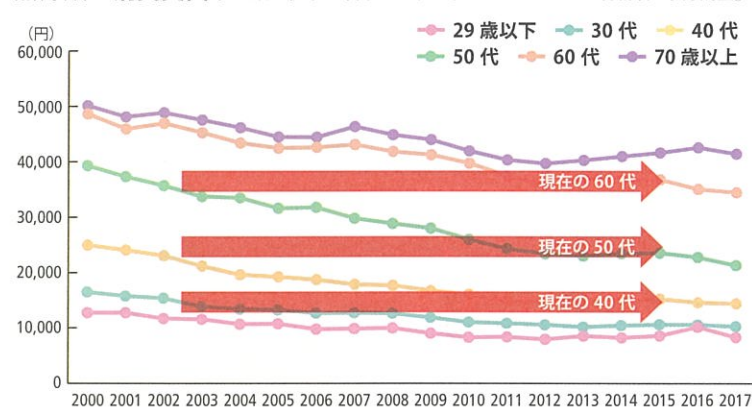


### 魚介類の消費支出 (2人以上世帯、年間一人当たり)



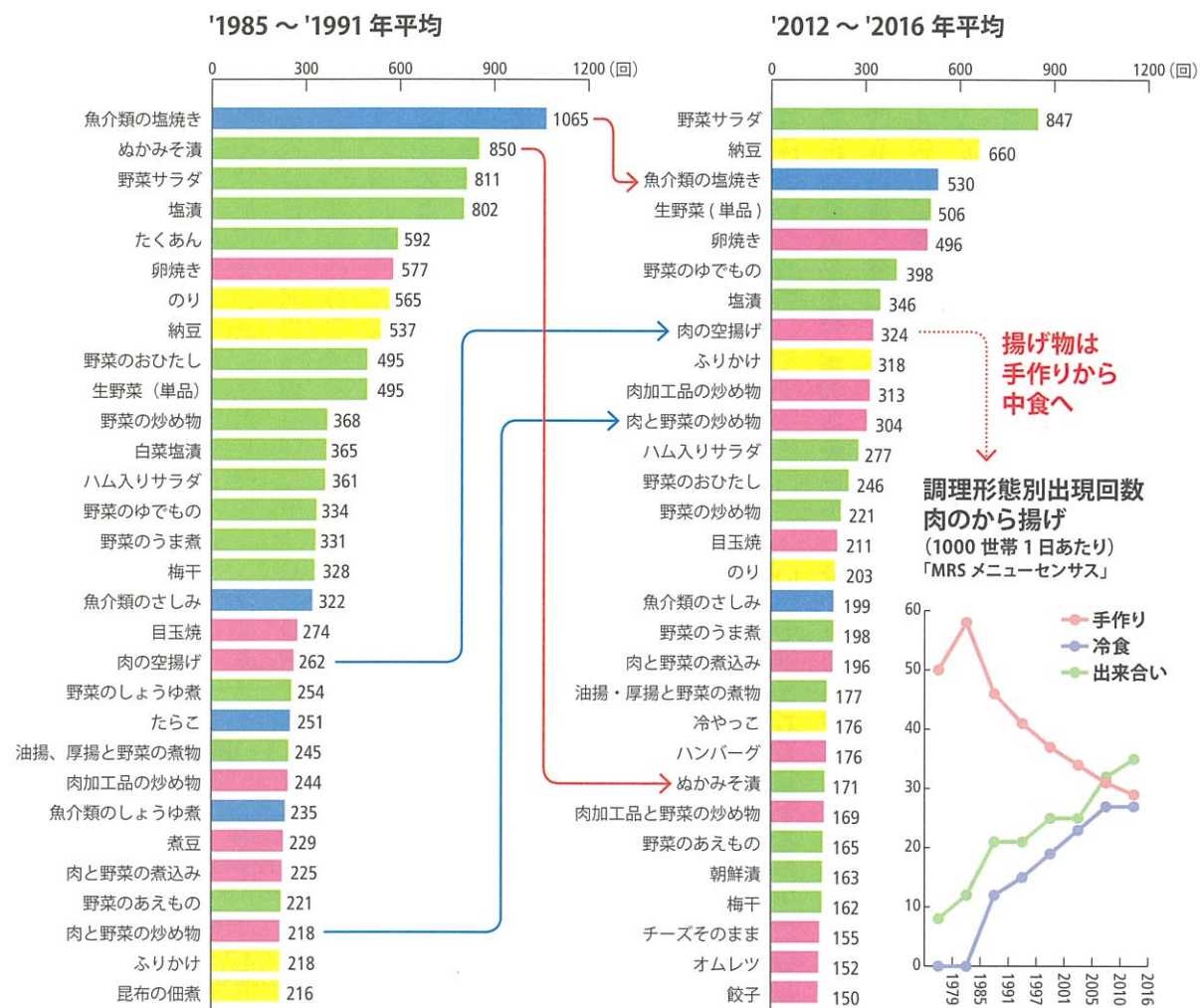
同じ世代 → (たとえば2016年の60代は2006年は50代) では、支出金額が10年経ってもほぼ変わらない。魚の支出は世代の影響が大きい。→ 10年後の50代は「肉より魚」にならない可能性大

厚生労働省「国民健康・栄養調査」によると、2008年を境に、肉類の摂取量は魚介類を上回りその差は広がる一方である。

1日あたり平均摂取量(g)	1984年	2008年	2016年
魚介類摂取量	91.5	78.5	65.6
肉摂取量	71.3	77.7	95.5

魚料理は肉料理に比べて調理が煩雑、割高、ニオイの心配などの理由により敬遠される傾向がある。一方で健康面を気づかい魚をもっと食べたいという声も多く、最近ではコンビニの魚惣菜が充実してきている。

### 登場する「おかず」の今・むかし…… おかずの出現頻度 (100世帯1ヶ月あたり)



# 家庭の食はどのように変わってきたか。

高度経済成長期以降、社会・生活環境の変化により家庭の食にはどのような変化がみられるのでしょうか。その一端をデータを通じてみていきます。

## 時代の変化

1960年代	1970年代	1980年代	1990年代
<ul style="list-style-type: none"> <li>高度経済成長期 サラリーマン世帯の急増</li> <li>家電製品の普及により家事時間が短縮</li> <li>料理番組ブーム 食事作りに力が入る 愛情のパロメーター</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>専業主婦の増加</li> <li>多くの加工食品が登場するが、手作りが愛情という意識から抵抗感もあり</li> <li>外食チェーン店も多く登場。外食元年</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>バブル期 男女雇用機会均等法 女性の社会進出</li> <li>加工食品の定着期 和洋中のメニューバリエーションが広がる</li> <li>ハレの外食や中食の登場</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>共働きが片働きより増える</li> <li>イタリアン、エスニックなどの料理ジャンルが食卓に登場し、メニューバリエーションがさらに増加</li> <li>メニュー用調味料も多く登場</li> </ul>

1985年に男女雇用機会均等法が制定され、働く主婦が急増した。また、1980年代は各種加工食品が出そろい調理の簡便化も進展。80年代は家庭の食環境・食生活が大きく変化した時代の分岐点と言えるだろう。

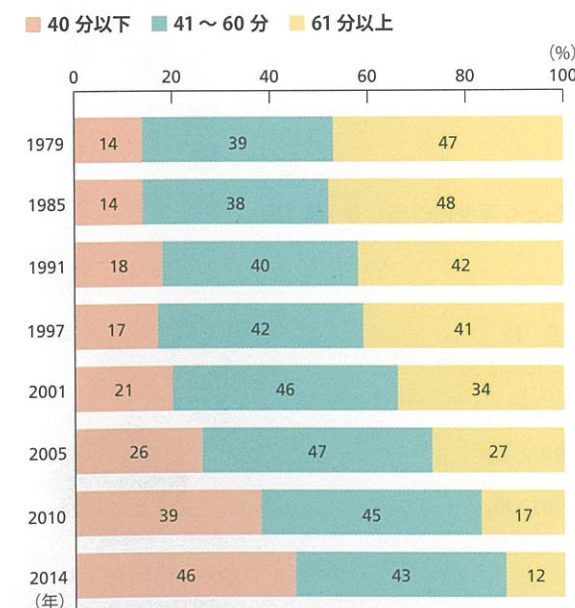
2000年代 ~	
<ul style="list-style-type: none"> <li>進む高齢化率</li> <li>1960年 6%</li> <li>1970年 7%</li> <li>1980年 9%</li> <li>1990年 12%</li> <li>2000年 17%</li> <li>2015年 27%</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>食の外食化(外食・中食)進行</li> <li>「おひとりさま」メニューの充実</li> <li>食情報源としてネット急上昇</li> <li>和食文化がユネスコ無形文化遺産に登録</li> </ul>

## こんなに変わった日本の家庭

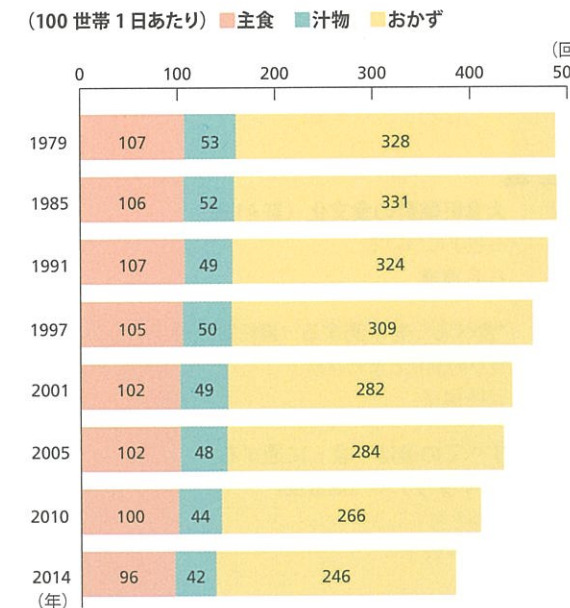
	1980年	2015年
家族人数	3.22人	⇒ 2.33人
単独世帯率	19.8%	⇒ 34.5%
専業主婦世帯	1114万世帯	⇒ 687万世帯
共働き世帯	614万世帯	⇒ 1114万世帯

## 食事づくりとメニューの変化

### 夕食の炊事時間の推移 「MRSメニューセンサス」\*



### 夕食メニュー出現頻度の推移 「MRSメニューセンサス」



夕食の調理時間は1985年より年々減少し続け、食卓にならぶ料理の品数も漸減している。中でも和食の定番メニューである魚介類の塩焼き、野菜の煮物やおひたし、漬物の減少は著しい。(『vesta』No.94 p.4 および次ページのグラフ参照)

\* (株)マーケティング・リサーチ・サービスが1978年より定期的に実施する、家庭のメニューや材料に関する調査