



私たちにとっての家庭料理とはこれです！

「家庭料理」と聞いて思い浮かべるメニュー [3つまで自由回答] (%)

	1位	2位	3位
北京	細切り豚肉の旨辛炒め物 42.0	鶏とピーナッツ/ カシューナッツのトウガラシ炒め 35.0	ジャガイモの炒め物 15.0
上海	豚肉の醤油煮込み 28.5	トマトと卵の炒め物 22.0	麻婆豆腐 12.0
東京	肉じゃが 50.0	カレー 40.0	味噌汁 27.5



鶏とピーナッツのトウガラシ炒め



豚肉の醤油煮込み

写真提供：上海ナビwww.shanghaiナビ.com



トマトと卵の炒め物

写真提供：上海ナビwww.shanghaiナビ.com

考察

今回の調査を通じて、中国の今後の「食」について以下のような推察をしました。

- ・ 現在、家庭で作る料理は、ほとんどが中華料理であるが、新しい味や食材に興味がある。今後は各国のメニュー、さまざまな調理法が家庭料理に取り入れられる。
- ・ 料理することにも、持ち帰りの料理を取り入れることにもポジティブであることから、今後も料理をすることについては、ストレスを感じることはない。
- ・ 料理をする技術の習得方法について、大人になってから親に教わることが中心であるが、今後は、情報量が増加することにより、さまざまなチャンネルから習得することになる。

中国では今後も、経済発展などにより物質的豊かさ、充足感から、「食」に関する価値観の変化が推測されますが、家族とのコミュニケーションや家庭の味を親から子へと受け継ぐなど、精神的な豊かさには満たした食文化は維持して欲しいものです。

日本の「食」については、食に関する情報や多様な食材などに恵まれた豊かさはあるものの、孤食が当たり前になっている現状や、調理離れなどの状況が、中国と比較することで浮き彫りになりました。「食」に関する情報量の豊富さから、今後はアジアへの「食のトレンド」の発信地になると考えられます。これからは、ひとり暮らしの場合でも、ホームパーティーを行うなど積極的に調理を行ったり、コミュニケーションの場となるような食のシーンを取り入れることで、「食」を日常生活の中の「楽しい一場面」にしていくことが望まれます。

調査概要

調査対象：〈北京・上海〉：20～30代 男女 世帯年収60,000元以上
〈東京〉：20～30代 男女

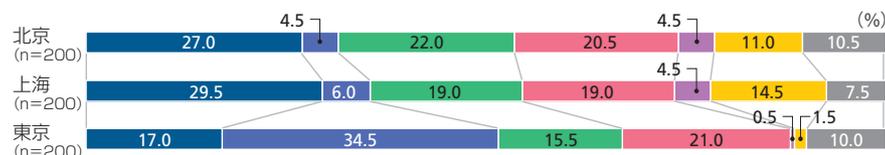
サンプル数：600名（各都市・年代 男女各50名）

調査方法：インターネット調査

実施期間：〈北京・上海〉：2008年3月11日～20日
〈東京〉：2008年3月11日～18日

（世帯形態）

■未婚で家族と同居 ■単身 ■夫婦のみ ■夫婦と子供 ■夫婦と親 ■夫婦と親と子供 ■その他



本レポートの文章・データ・イラストおよび写真を許可なく複写、複製、転載することを禁じます。

日清オイリオグループ株式会社

■お問合せ先

生活科学研究室

http://www.nisshin-oillio.com

〒104-8285 東京都中央区新川1-23-1 TEL.03-3206-5218



揮発性有機化合物を含まない大豆油の Non-VOCインキを使用しています。