

# 料理の腕前はどのくらい？

## ワンディッシュメニューの腕前は大幅にアップ！

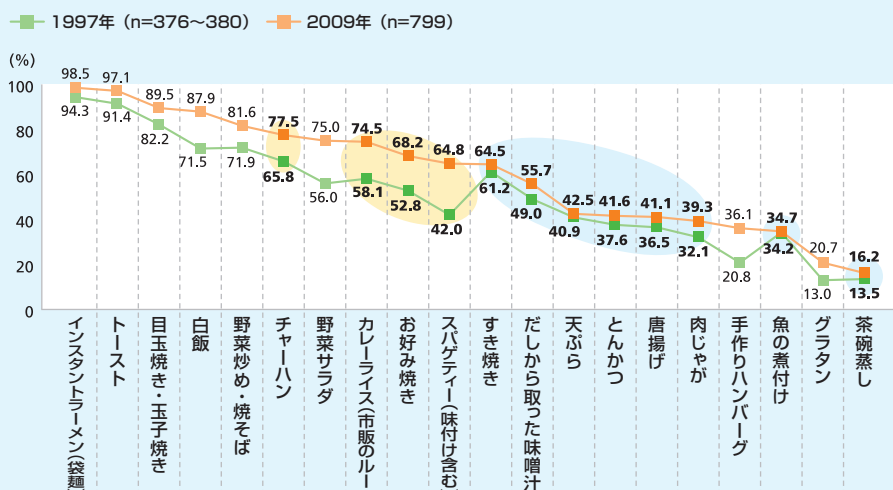
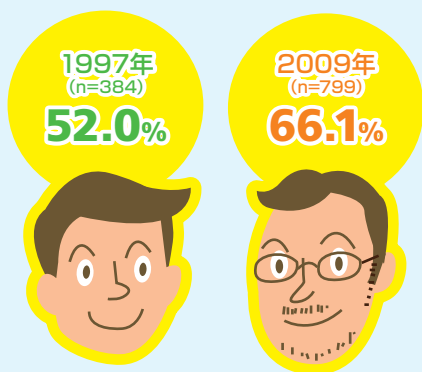
「自分で作れる」メニューも種類が増えており、例にあげた20メニューのうち、10メニュー以上作れる人の割合は、52%から66%へと増加していました。増加の割合が高かった「スパゲティー」「カレーライス」などのワンディッシュメニューは、97年は20代、50代、60代

で作れる人が少なかったのですが、09年ではこれらの年代において大幅に増加したことが全体のスコアに影響していました。一方で、「肉じゃが」「魚の煮付け」などの和食や、「天ぷら」「とんかつ」などの揚げ物料理にはほとんど上昇がみられませんでした。和食や揚げ物を難しい

と感じている先入観や、いわゆるお袋の味へのこだわりが影響したのではないかと推測されました。ただ「肉じゃが」などの和食は、20代では他の年代と比べて12年間で作れるようになった割合が高く、今後は時間が経つにつれ、全体でも作れる割合が増加することが予測されます。

### 本を見たり、人に聞いたりすることなく自分で作れる料理メニュー

#### 10メニュー以上 作れる人の割合



## 20代は「母親」「学校の授業」から料理を覚えました

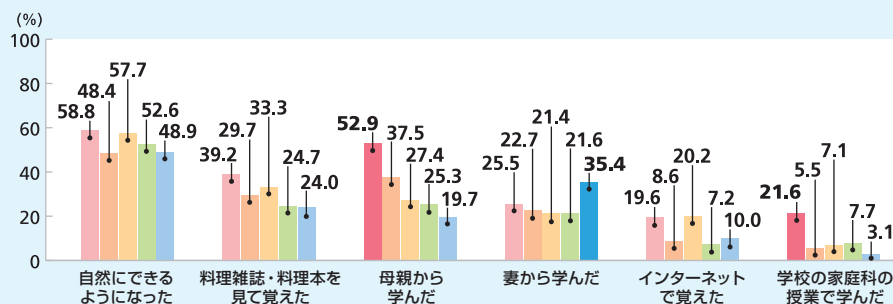
「料理を覚えた方法」について、20代は他の年代に比べて「母親から学んだ」「学校の家庭科の授業で学んだ」が圧倒的に多く、母親との関係や母親世代の意識の変化、1994年の高等学校における家庭科教育必修化などが影響していることが予測されました。一方、60代では「妻から学んだ」が多いのも特徴的でした。定年後に、料理を妻から教わっている様子がうかがえます。

また、インターネットが普及してきたものの、「料理雑誌・本」の方が割合が

高く、料理を覚える手段としては「雑誌・本」が活用されているようでした。

### 料理を覚えた方法 (2009年)

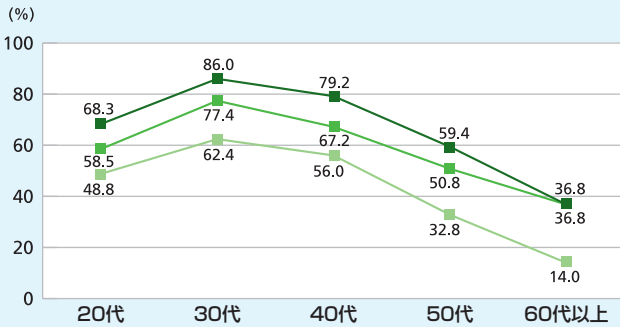
【複数回答】 20代 (n=40) 30代 (n=160) 40代 (n=179) 50代 (n=207) 60代 (n=213)



## ワンディッシュメニューを作れる人

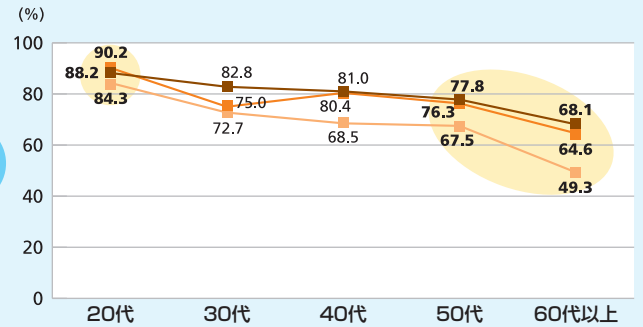
1997年

■ チャーハン (n=379) ■ カレーライス (n=377) ■ スpagetiy (n=379)



2009年

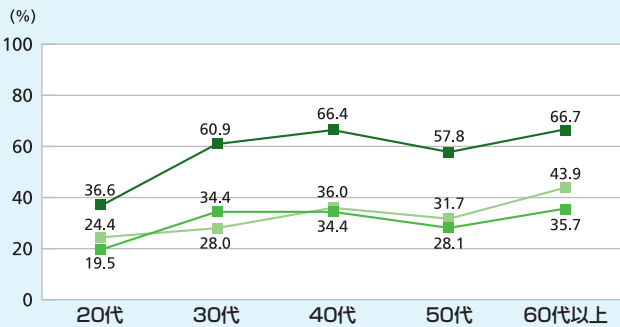
■ チャーハン (n=799) ■ カレーライス (n=799) ■ スpagetiy (n=799)



## 和食を作れる人

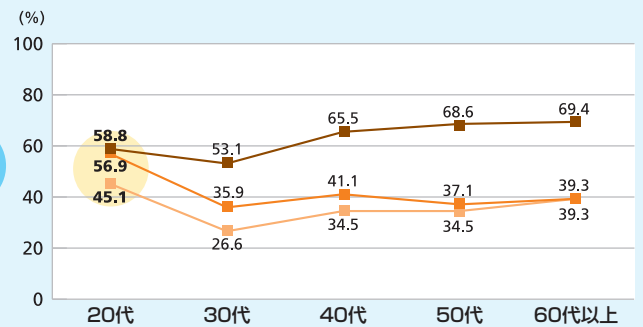
1997年

■ すき焼き (n=378) ■ 肉じゃが (n=378) ■ 魚の煮付け (n=377)



2009年

■ すき焼き (n=799) ■ 肉じゃが (n=799) ■ 魚の煮付け (n=799)



## 買い物から片付けまでをひとりで行うように

「買い物から片付けまでひとりでする」「妻より料理の腕前が上である」と思う割合が増えました。しかし、「料理のレパートリーは多い方である」と答えた割合はほとんど変化しておらず、「料理の腕前を披露したいと思っている」人の割合は減少しました。求められる料理のレベルが高くなっていることや、料理は特別な時に行うものではなくなっていることが推察されます。

### 料理の習得度 (家庭で料理を作る人)

■ 1997年 (n=251~256) ■ 2009年 (n=599)

