

何を意識して料理を作っている？



料理に対する積極性と、生活者視点が増加！

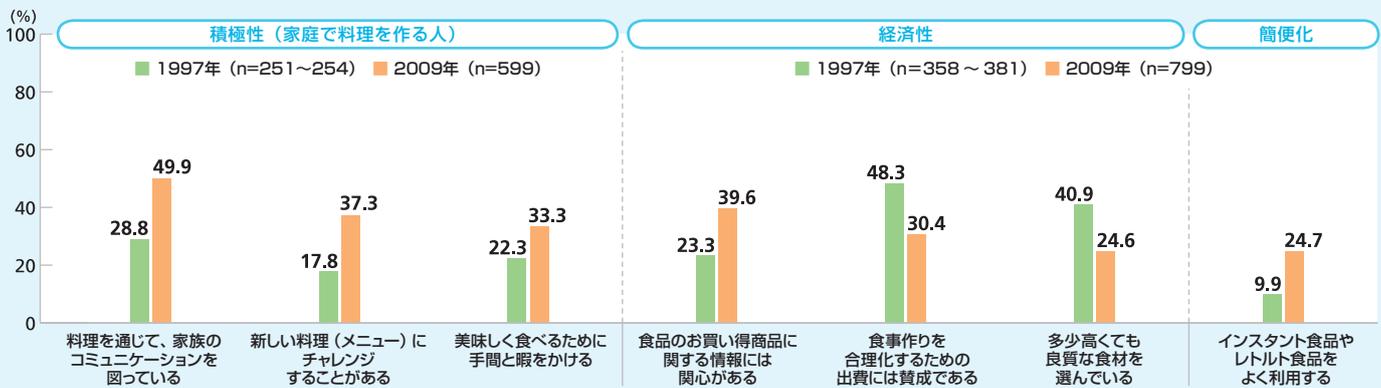
「新しいメニューにチャレンジする」「美味しく食べるために手間と暇をかける」といった料理に対する積極的な姿勢が多くみられるようになりました。また、同時に「食品のお買い得情報に関心がある」人が増え、「合理化」や「良質な食材」のための出費をする人が減るといった経済性に対する意識や、「インス

タント・レトルト食品をよく利用する」といった簡便化に対する意識等が増加しており、趣味としての料理ではなく、生活者としての料理をするようになってきている様子が見えてきました。

一方で、1ページの「金をかけたい分野」では、「家庭での食事」が2位となっ

ています。家庭での食事にお金をかけたい願望は持っているものの、実際には生活者として費用をかけていられない実態がみられました。

料理を行う際の意識



手間を省くよりも、やっぱり、こだわりは「味」「材料」

料理のこだわりについても、「味」「材料」等の料理そのものに対する項目の他に、「コストをかけない」「手間を省く」といった生活者視点の項目が高い順位で見られました。

しかし、料理の実施度別に見てみると、日常的に料理をしている人ほど「手間を省く」以外のすべての項目でこだわっている人が多い傾向となりました。よく料理している人ほど、料理をすることが億

劫になり手間を省きたいと思う思いがちですが、この結果からも、基本的には「好きだから料理をしている」というポジティブな姿勢が垣間みられます。

料理のこだわり内容 (家庭で料理を作る人) (2009年)

[複数回答] ■ TOTAL (n=599) ■ 作る (n=177) ■ 普段作らないが、必要な時、気が向いたときは作ることができる (n=422)

