

おでん・鍋物への支出

- 家計調査（二人以上の世帯）結果より -

秋もすっかり深まり、日ごとに寒さが増してきて、温かいおでんや鍋物が恋しい季節となってきました。そこで今回は、家計調査結果の中からおでんや鍋物などに使われることが多い品目についてみてみましょう。

秋から冬にかけて支出が増加

おでん・鍋物の具¹及びつゆ・たれ²の1世帯当たりの支出金額（平成18～20年平均）を月別にみると、油揚げ・がんもどき、揚げかまぼこなどは、他の月に比べて10～12月が多く、つゆ・たれは、夏と冬の2回ピークがあります（図1）。

- 1 ここでは、他の生鮮肉³、揚げかまぼこ、ちくわ、だいこん及び油揚げ・がんもどきを「おでん・鍋物の具」としています。
- 2 「つゆ・たれ」は、液体のもので、おでんの素（液体）、各種鍋物のつゆ、めんつゆ、焼肉のたれを含みます。
- 3 「他の生鮮肉」は、牛肉、豚肉、鶏肉及び合いびき肉以外の生鮮肉で、もつ及びすじ肉を含みます。

20年間でつゆ・たれへの支出が1.6倍

次に、平成元年以降の年間支出金額の推移についてみると、つゆ・たれの平成20年の支出金額は、元年の約1.6倍になっています。

いわゆる「もつ鍋ブーム」が平成4年ごろありましたが、もつ肉を含む「他の生鮮肉」は平成3年～5年にかけて増加しています。また、平成6年ごろから全体的におでん・鍋物の具は減少してきましたが、19年ごろから油揚げ・がんもどき、ちくわなどはやや増加しています（図2）。

鍋物の締めには生うどん？

最後に、うどん・そばとおでん・鍋物の具との関係を見ると、おでん・鍋物の具は9月ごろから増加し、生うどん・そばは10月から増加しています。また、つゆ・たれは10月から増加して、12月が冬のピークとなっています。

一方、乾うどん・そばは、つゆ・たれの夏のピークとなっている7月に最も支出金額が多くなっています（図3）。

図1 おでん・鍋物の具及びつゆ・たれの月別支出金額（平成18～20年平均）

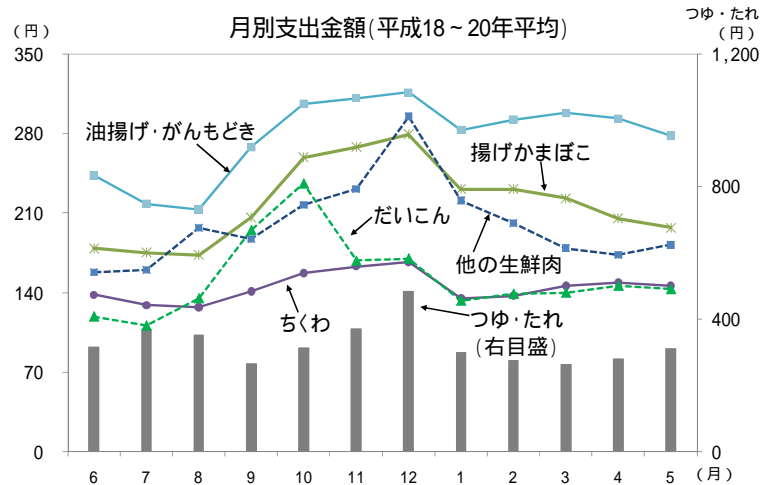


図2 年間支出金額の推移（平成元年～20年）

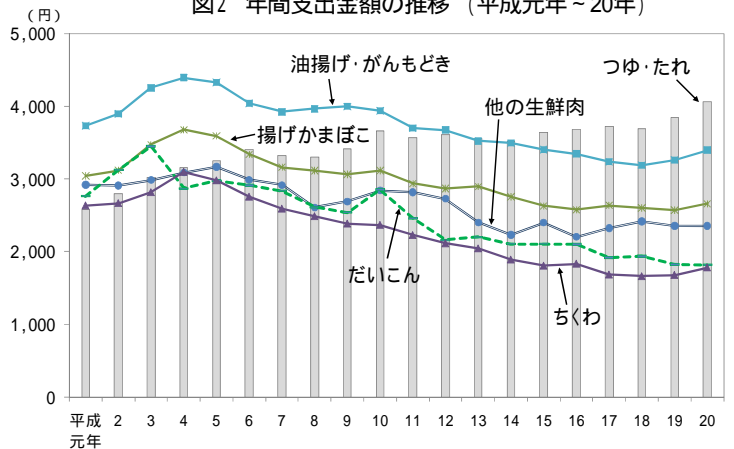


図3 うどん・そば及びおでん・鍋物の具の

