



全国の20代～60代の既婚男女1,000人に聞く、「夫婦関係とカレー調査」

夫婦円満のスパイスは「家カレー」にあり!?

夫が「家カレー」を作る家庭は 愛妻家と幸せ妻の仲よし夫婦
こだわりたい夫と手軽さを求める妻 「家カレー」づくりに夫婦のギャップ?

江崎グリコ株式会社は、20～60代の既婚男女を対象に、家庭で作る「家カレー」と夫婦の関係を調査しました。その結果、家でカレーを作るのは妻より夫の方が好きで、手間をかけてこだわって作っていますが、妻は夫ほど手間をかけずに、食材のうまみやカレールウを上手に使い、手間をかけたような「家カレー」をふるまっていることがわかりました。

【調査結果サマリー】

妻より夫の方がカレーを作るのが好き。愛情派の夫と手軽派の妻

- ◎夫婦ともに「好き」(夫89.0%、妻84.1%)な「家カレー」。でも、「作るのが好き」なのは妻(65.8%)より夫(74.2%)。
- ◎「家カレー」を作る動機は、夫は自分や家族が好きだからカレーを作る愛情重視派。一方妻は、簡単で、メニューに悩むことなく、作り置きもできるからカレーを作る手軽さ重視派。

カレー作りに手間をかけたい夫、かけたくない妻。夫は妻が手間をかけて作っていると信じている

- ◎「家カレー」作りに「手間をかける」のは、夫は2人に1人(47.5%)だが、妻は3人に1人(35.4%)。妻は手間をかけずに作っているが、夫は妻のカレーを「こだわって作っている」(53.2%)と信じている。
- ◎夫婦ともに「食材のうまみ」(夫45.4%、妻47.8%)を重視するが、妻は「カレールウ」のこだわりが夫よりかなり高め(妻47.8%>夫28.6%)。手間を省いても妻の「家カレー」の評判がすこぶるいいのは、カレールウのおかげかも?
- ◎妻の理想は、「短時間で簡単にできるが、時間も手間もかかった味がするカレー」(68.4%)。
- ◎「深み」(70.2%)や「コク」(68.2%)のあるカレーを食べたい夫、「凝りすぎない定番カレー」(63.6%)を作りたい妻。

夫婦円満の秘訣は夫のカレー作りにアリ! ?カレーを作る家庭は愛妻家&幸せ妻の傾向

- ◎夫と妻の意識差はあるものの、夫も妻も「家カレー」が「好き」(夫85.0%、妻82.0%)で、「うちのカレーはわが家らしい味」(夫57.2%、妻56.6%)となり、「カレーは家庭の食卓の象徴」(夫51.0%、妻54.2%)と意見が一致。
- ◎カレーを調理する夫は、「記念日には妻にプレゼントを贈り」(58.0%)、「日ごろの感謝も示す」(53.5%)といった愛妻家ぶりが感じられる。カレーを作る夫を持つ妻は「夫との会話を楽しみ」(57.4%)、「一緒にいると幸せを感じる」(60.9%)幸せ妻が多い。夫がカレーを作る家庭は、夫がカレーを作らない家庭より夫婦仲が良い傾向が高い。

調査概要

- 調査対象: 20代～60代の、妻が調理したカレーを3ヶ月に1回以上食べる男性(夫)、
カレーを3ヶ月に1回以上調理する女性(妻) 各500人(年代別に100人ずつ)
- 調査手法: インターネット調査
- 調査日程: 2015年5月15日(金)～5月17日(日)

夫婦関係とカレー調査① 食べるカレー、作るカレー

「家カレー」作りは妻より夫の方が好き “好き”の夫と“簡便性”の妻

日本の夫婦はともにカレー好き。でも、作るのは妻より夫の方が好きで、特に40代夫の8割がカレー作りが好き。

夫は自分や家族が好きだから、妻は手軽さや簡便性を重視。

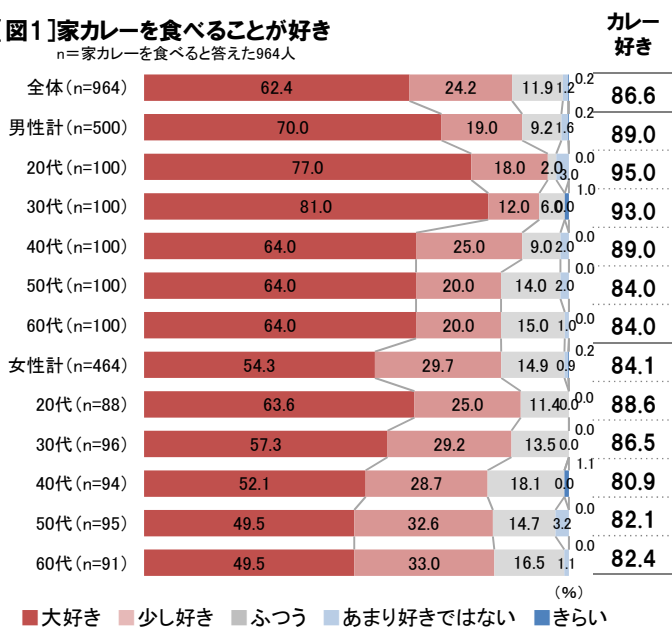
全体の86.6%が家カレーを「食べることが好き」と答えており、カレーは子どもだけでなく大人も好きな人気メニューです。男女別で見ると、女性(84.1%)より男性(89.0%)の方がカレー好きで、中でも20代男性(95.0%)、30代男性(93.0%)は9割以上がカレー好きです[図1]。

次に、家カレーをすることについて聞くと、全体(家カレーを自分で作ると答えた717人)の68.3%が「カレー作りが好き」と答えています。男女別で見ると、女性(65.8%)より男性(74.2%)の方がカレー作りが好きな人が多く、特に40代男性では81.4%がカレー作りが好きと答え、全世代中トップです[図2]。日本の夫婦はおしなべてカレーを食べることが好きですが、カレーを作るのは妻より夫の方が好んでおり、中でも40代の夫はカレー作りを積極的に楽しむ傾向が高いようです。

家カレーを作る理由を聞くと、夫は「自分が好きなメニューだから」(58.5%)、「妻が好きなメニューだから」(54.8%)、「子供が好きなメニューだから」(38.7%)、「家族みんなが好きなメニューだから」(37.3%)と家族の好み調理動機になっています。一方妻は、「夫が好きなメニューだから」(55.6%)と夫の好みで作ることもありますが、「簡単に調理ができるから」(63.4%)がトップで、「メニューに悩まなくて良いから」(47.6%)、「作り置きができるから」(46.4%)など、カレーの手軽さがカレー作りの動機となっているようです[図3]。

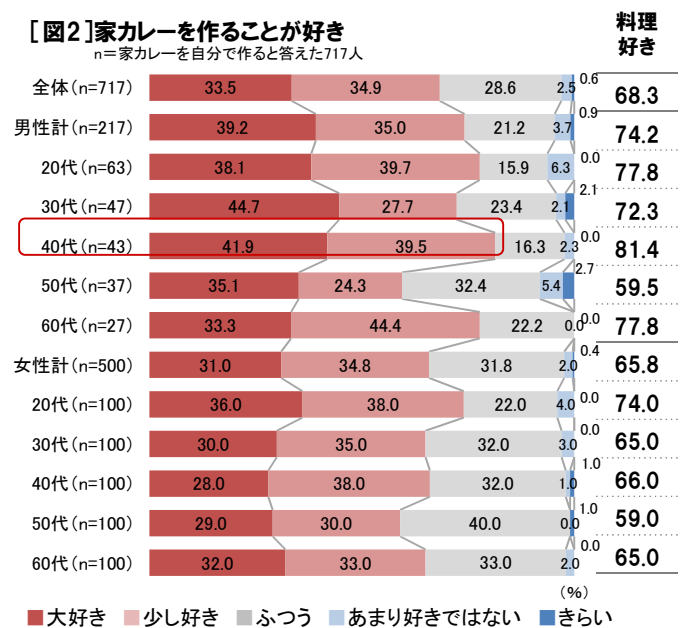
[図1] 家カレーを食べることが好き

n=家カレーを食べると答えた964人



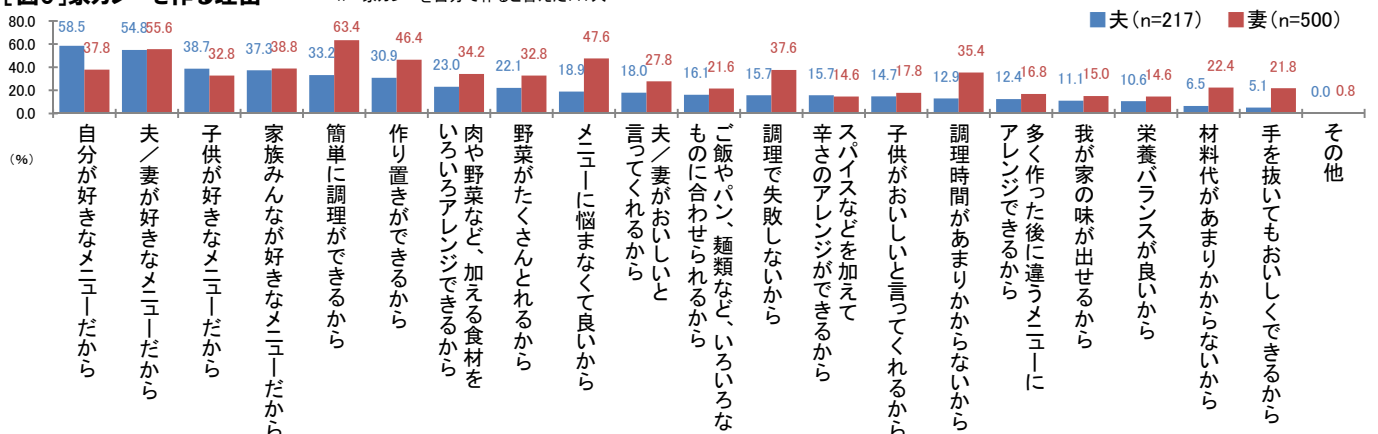
[図2] 家カレーを作ることが好き

n=家カレーを自分で作ると答えた717人



[図3] 家カレーを作る理由

n=家カレーを自分で作ると答えた717人



妻にとって「家カレー」は手軽にできて高評価をもらえる

一石二鳥のお助けメニュー

家カレー作りに手間をかけるのは、夫が2人に1人に対し、妻は3人に1人

妻はこだわってカレーを作っていると思う夫が半数以上(53.2%)。

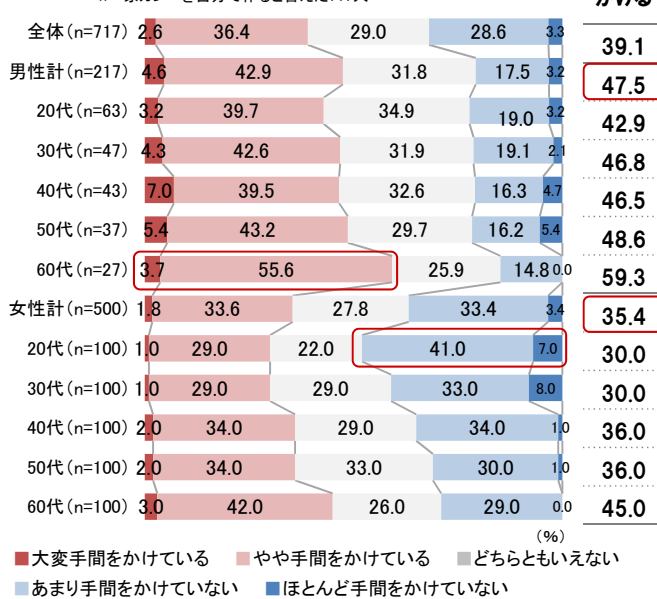
カレー作りの動機が異なる夫と妻。どの程度の手間をかけて作っているかを聞くと、「手間をかける」夫は2人に1人(47.5%)ですが、妻の3人に1人(35.4%)が「手間をかける」と答えています。60代夫は約6割(59.3%)が「手間をかける」のに対し、20代・30代妻はわずか3割(30.0%)が「手間をかける」と答えるにとどまり、対照的です[図4-1]。

次に配偶者が作る家カレーについて、配偶者はどの程度こだわって作っていると思うかと聞くと、夫の半数以上は「妻はこだわってカレーを作っている」(53.2%)と答える一方[図4-2]、手間をかけてカレーを作る妻は35.4%と、夫の予想より低めです。妻が作る家カレーは、実は手間をかけていないのに、手間をかけたかのようにおいしい出来のようです。

日本の妻たちは前述[図3]の通り、簡便さや手軽さからカレーを選び、手間をかけずにカレーを作っていますが、夫は妻が手間をかけてこだわってカレーを作っていると思い込んでいます。妻にとってカレーは、手軽にできてしかも高評価をもらえる、一石二鳥のお助けメニューになっています。

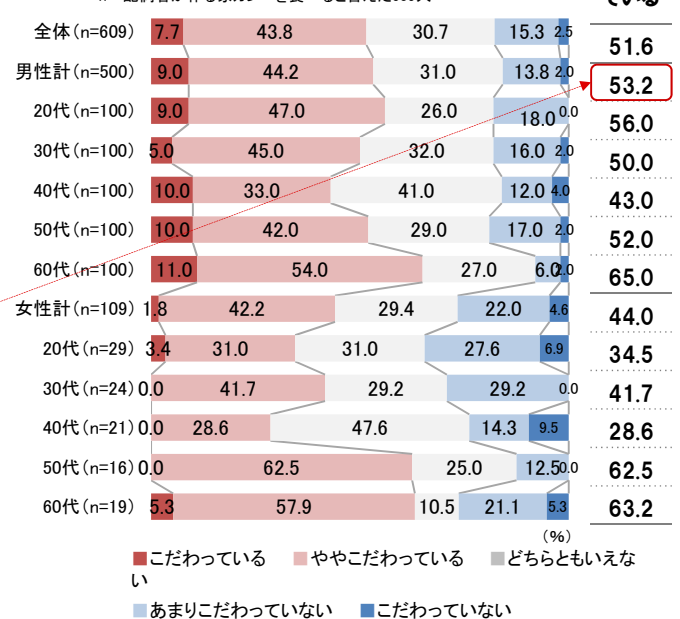
【図4-1】家カレー作るときの手間のかけ方

n=家カレーを自分で作ると答えた717人



【図4-2】配偶者が作る家カレーのこだわり度合い

n=配偶者が作る家カレーを食べると答えた609人



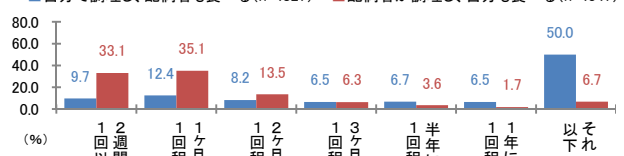
右図は1万人の既婚男女を対象に、家カレーを作る頻度・食べる頻度を聞いた結果です。

夫が自分で家カレーを作るのは「1年に1回以下」(50.0%)が多く、ごくたまにしか作らないのに対し[図5-1]、妻は7割近く(68.0%)が毎月1回以上、日常的に家カレーを作っています[図5-2]。

家カレーを作る頻度が少ない夫は、イベントごととして手間をかけてこだわって作るのに対し、頻度の多い妻は、こだわりよりも手間をかけずに作ることを重視したい、のかもしれません。

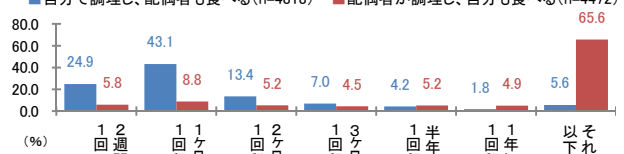
【図5-1】夫の家カレーの調理喫食頻度

■自分で調理し、配偶者も食べる(n=4827) ■配偶者が調理し、自分も食べる(n=4347)



【図5-2】妻の家カレーの調理喫食頻度

■自分で調理し、配偶者も食べる(n=4818) ■配偶者が調理し、自分も食べる(n=4472)



妻の「家カレー」がおいしいヒミツは 食材のうまみ と カレールウへのこだわり

夫が家カレーをおいしいと思うポイントは「食材のうまみが出ている」(45.4%)こと。

妻が家カレーで気にするポイントは「食材のうまみ」(47.8%)と「カレールウ」(47.8%)。

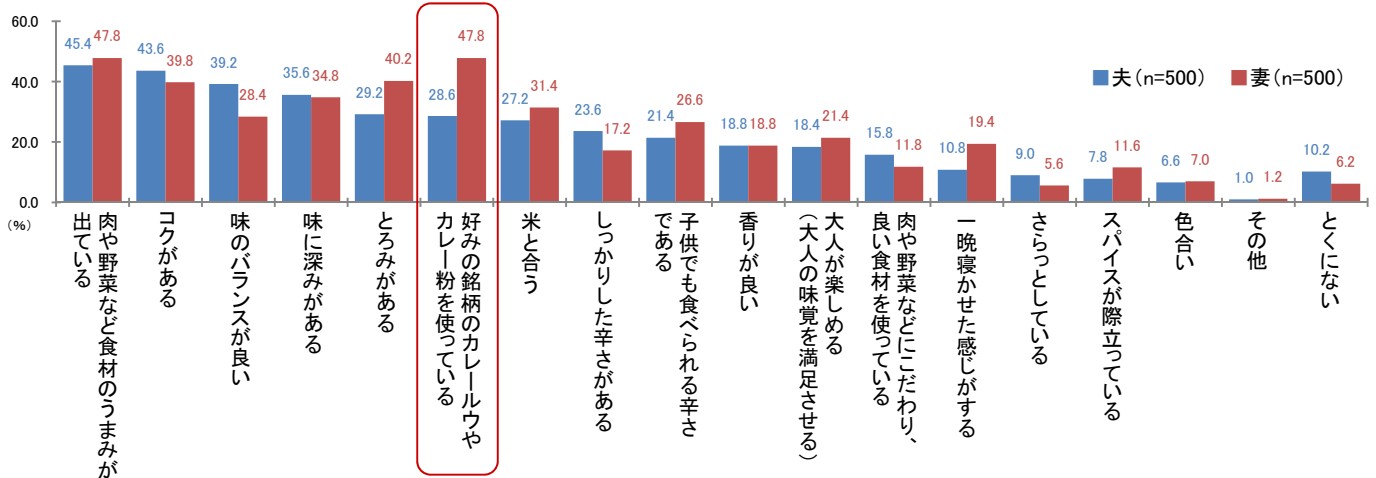
手軽なのに夫からの評価が高い妻の家カレー。夫は妻が作る家カレーのどんなところにおいしさを感じ、妻は何にポイントに作っているのでしょうか？

夫に、妻が作る家カレーのおいしさを感じるポイントを聞くと、「肉や野菜など食材のうまみが出ている」(45.4%)、「コクがある」(43.6%)、「味のバランスが良い」(39.2%)、「味に深みがある」(35.6%)の順となりました。次に、妻に自分が作る家カレーのおいしさポイントを聞くと、「好みの銘柄のカレールウやカレー粉を使っている」と「肉や野菜など食材のうまみが出ている」(47.8%)が同率1位で、「とろみがある」(40.2%)、「コクがある」(39.8%)の順となりました[図6]。

妻と夫のおいしさポイントを比較すると、「好みの銘柄のカレールウやカレー粉を使っている」(妻47.8%>夫28.6%)、「とろみがある」(妻40.2%>夫29.2%)、「一晩寝かせた感じがする」(妻19.4%>夫10.8%)が妻のポイントが高い項目で、妻たちの家カレーにおけるひと工夫と捉えることができます。

このような妻のひと工夫が、手間をかけなくても夫にはこだわりカレーと思ってもらえる裏ワザのようで、特に“食材のうまみが出ているカレールウ”を吟味することが重要なようです。

[図6]家カレーのおいしさポイント



家カレーのおいしさポイントTOP10

夫 (n=500)		順位	妻 (n=500)	
肉や野菜など食材のうまみが出ている	45.4	1位	好みの銘柄のカレールウやカレー粉を使っている	47.8
コクがある	43.6	2位	肉や野菜など食材のうまみが出ている	47.8
味のバランスが良い	39.2	3位	とろみがある	40.2
味に深みがある	35.6	4位	コクがある	39.8
とろみがある	29.2	5位	味に深みがある	34.8
好みの銘柄のカレールウやカレー粉を使っている	28.6	6位	米と合う	31.4
米と合う	27.2	7位	味のバランスが良い	28.4
しっかりした辛さがある	23.6	8位	子供でも食べられる辛さである	26.6
子供でも食べられる辛さである	21.4	9位	大人の味覚を満足させる(大人の味覚を満足させる)	21.4
香りが良い	18.8	10位	一晩寝かせた感じがする	19.4

夫婦が「家カレー」に求めるのは

夫も妻も“わが家の味”

「大人が楽しめる味」や「栄養バランス」などを評価してほしい妻

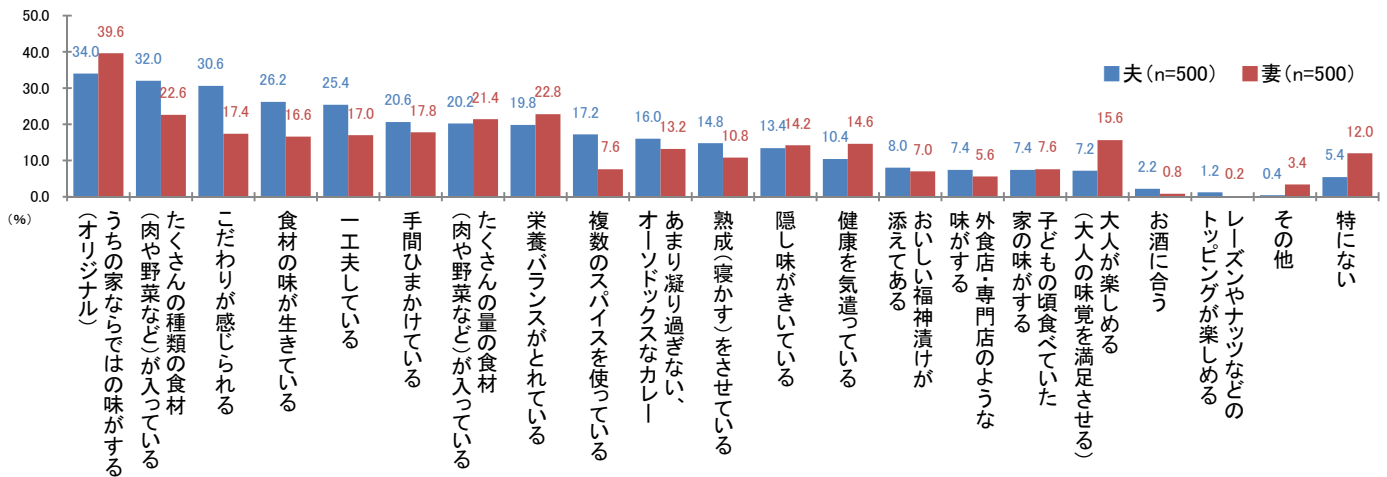
「こだわりが感じられる」かどうか、作り手(=妻)の思いを重視したがる夫

次に、妻が作る家カレーについて、夫はどのようなカレーを食べたいのか、また妻は夫からどのように評価されたいかを聞いてみました。

夫が食べたい家カレーのポイントは、「うちの家ならではの味がする(オリジナル)」(34.0%)、「たくさんの種類の食材(肉や野菜など)が入っている」(32.0%)、「こだわりが感じられる」(30.6%)の順となりました。一方、妻が夫から評価されたい家カレーのポイントは、「うちの家ならではの味がする(オリジナル)」(39.6%)、「栄養バランスがとれている」(22.8%)、「たくさんの種類の食材(肉や野菜など)が入っている」(22.6%)、「たくさんの量の食材(肉や野菜など)が入っている」(21.4%)の順となり、夫も妻も家カレーには“わが家の味”を求めていることがわかりました[図7]。

夫と妻の違いを見ると、妻は「大人が楽しめる(大人の味覚を満足させる)」(妻15.6%>夫7.2%)、「健康を気遣っている」(妻14.6%>夫10.4%)、「栄養バランスがとれている」(妻22.8%>夫19.8%)など、味や健康にこだわっているのに対し、夫は「こだわりが感じられる」(夫30.6%>妻17.4%)、「食材の味が生きている」(夫26.2%>妻16.6%)、「複数のスパイスを使っている」(夫17.2%>妻7.6%)、「たくさんの種類の食材(肉や野菜など)が入っている」(夫32.0%>妻22.6%)など、味だけでなく、どれだけこだわって作っているか、作り手である妻の気持ちや思いを重視していることがわかります。

[図7]夫が食べたい家カレーと妻が夫から評価されたい家カレーのポイント



夫が食べたい家カレーのポイントTOP10

夫が食べたい家カレーのポイント(n=500)		順位
うちの家ならではの味がする(オリジナル)	34.0	1位
たくさんの種類の食材(肉や野菜など)が入っている	32.0	2位
こだわりが感じられる	30.6	3位
食材の味が生きている	26.2	4位
一工夫している	25.4	5位
手間ひまかけている	20.6	6位
たくさんの量の食材(肉や野菜など)が入っている	20.2	7位
栄養バランスがとれている	19.8	8位
複数のスパイスを使っている	17.2	9位
あまり凝り過ぎない、オーソドックスなカレー	16.0	10位

(%)

妻が夫に評価されたい家カレーのポイントTOP10

妻が評価されたい家カレーのポイント(n=500)	
うちの家ならではの味がする(オリジナル)	39.6
栄養バランスがとれている	22.8
たくさんの種類の食材(肉や野菜など)が入っている	22.6
たくさんの量の食材(肉や野菜など)が入っている	21.4
手間ひまかけている	17.8
こだわりが感じられる	17.4
一工夫している	17.0
食材の味が生きている	16.6
大人が楽しめる(大人の味覚を満足させる)	15.6
健康を気遣っている	14.6

(%)

日本の夫婦の8割がカレー好き 6割の家庭にわが家の味のカレーあり

家カレーに深みやコクを求める夫、時短で本格的な味わいのカレーを作りたい妻

とはいえ、カレーは「わが家の味」で「わが家の食卓の象徴」です

家カレーについて、夫と妻の意見をそれぞれ聞いてみました[図8-1]。「カレーが好きだ」(夫85.0%、妻82.0%)と答える人は夫婦とも8割以上にのぼり、いずれもカレー好きを自認しています。

夫は「味に深みがあるカレーを食べたい」(70.2%)、「コクを感じるカレーを食べたい」(68.2%)の順となり、「あまり凝り過ぎないオーソドックスなカレー」(40.0%)よりも深みやコクのあるカレーを求めています。一方妻は、約半数が「カレーの味に深みを出すのは難しい」(52.4%)、「カレーでスパイスの味をうまく出すのは難しい」(51.8%)と感じており、「あまり凝り過ぎないオーソドックスなカレーを作りたい」(63.6%)と考え、「短時間で簡単だが、味は時間も手間もかかった味がするカレーが作りたい」(68.4%)と、手軽なのに本格的ないいとこどりのプレミアムなカレーを望んでいます。

カレーの好みには夫婦の間にややギャップがあるようですが、夫は「週に1度カレーが出て文句はない」(64.6%)、「今日はカレーと言われるとうれしい」(62.2%)、「玄関を開けてカレーの匂いがしてくると、ワクワクする」(52.6%)など、家カレーが食卓に上るのを大歓迎しており、妻も「夫の好みに合う味にしたい」(54.4%)と考え夫唱婦随が基本のようです。

さらに、妻の半数以上が「カレーを家族と一緒に食べていると、家庭の幸せを感じる」(55.0%)、「カレーは家庭の食卓の象徴だ」(54.2%)と感じており、夫も半数が「カレーは家庭の食卓の象徴だ」(51.0%)と同意、カレーのある食卓は幸せな家族を象徴するメニューとなっているようです。

夫も妻も約6割が「うち(私)のカレーはわが家らしい味になっている」(夫57.2%、妻56.6%)と答えており、世代が高くなるほど同意率が高くなっています(夫:40代50.0%→50代62.0%→60代67.0%/妻:40代49.0%→50代63.0%→60代67.0%)。カレーも夫婦も、“熟”するほどになじんでいくようです[図8-2]。

[図8-1]家カレーに対する意見TOP15

夫(n=500)		順位	妻(n=500)	
カレーが好きだ	85.0	1位	カレーが好きだ	82.0
味に深みがあるカレーを食べたい	70.2	2位	短時間で簡単だが、味は時間も手間もかかった味がするカレーが作りたい	68.4
コクを感じるカレーを食べたい	68.2	3位	あまり凝り過ぎないオーソドックスなカレーをつくりたい	63.6
週に1度カレーが出て文句はない	64.6	4位	カレーは単品ではなく、サイドメニューも作りたい	63.2
「今日はカレー」と言われるとうれしい	62.2	5位	カレールウ以外にも何か隠し味を加えたカレーをつくりたい	62.8
カレーを家族と一緒に食べていると、家庭の幸せを感じる	60.8	6位	たまには、いつもと違う食材を使ったカレーにチャレンジしたい	62.6
スパイスの効いたカレーを食べたい	58.2	7位	カレーはサイドメニューがなくても十分満足できる	57.8
うちのカレーは、我が家らしい味になっている	57.2	8位	私のカレーは、我が家らしい味になっている	56.6
カレールウ以外にも何か隠し味を加えた方がカレーはおいしいと思う	55.0	9位	カレーを家族と一緒に食べていると、家庭の幸せを感じる	55.0
玄関を開けてカレーの匂いがしてくると、ワクワクする	52.6	10位	夫の好みに合う味にしたい	54.4
カレーは家庭の食卓の象徴だ	51.0	11位	カレーは家庭の食卓の象徴だ	54.2
複数のカレールウを混ぜた方がカレーはおいしいと思う	49.2	12位	夫に「今日はカレー」と言うと喜ぶ	53.6
カレーは単品でなく、サイドメニューもほしい	44.2	13位	献立に困るとカレーを作る	52.6
うちのカレーは自分(夫)の好みに合わせた味になっている	43.4	14位	カレーの味に深みを出すのは難しい	52.4
あまり凝り過ぎないオーソドックスなカレーが食べたい	40.0	15位	カレーでスパイスの味をうまく出すのは難しい	51.8

(%)

(%)

[図8-2]家カレーに対する意見「うち(私)のカレーはわが家らしい味になっている」

夫全体 (n=500)	40代 (n=100)	50代 (n=100)	60代 (n=100)	妻全体 (n=500)	40代 (n=100)	50代 (n=100)	60代 (n=100)
57.2	50.0	62.0	67.0	56.6	49.0	63.0	67.0

(%)

(%)

夫がカレーを作る夫婦は仲が良い!?

カレーは夫婦の絆を強くするスパイスに

カレーを調理する夫は、記念日には妻にプレゼントを贈り、日ごろの感謝も示している。

カレーを作る夫を持つ妻は、夫との会話を楽しみ、一緒にいると幸せを感じている。

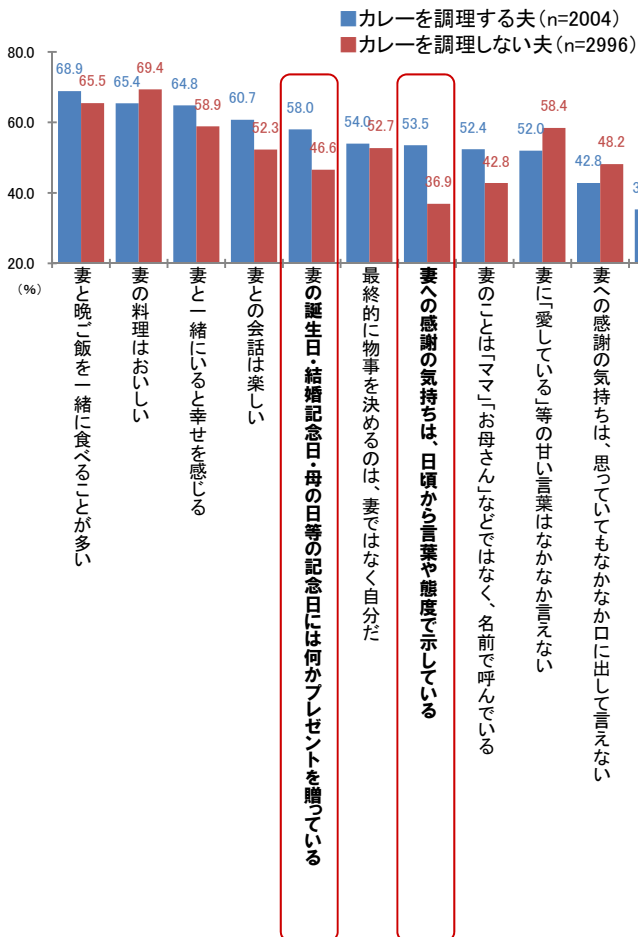
最後に、全国の20～60代の既婚男女10,000人を対象に、夫がカレーを調理するかしらないかで分けて、配偶者への態度と意識を調べてみました。

カレーを調理する夫は調理しない夫よりも、「妻への感謝の気持ちは、日頃から言葉や態度で示している」(カレーを調理する夫53.5%＞カレーを調理しない夫36.9%)、「妻の誕生日・結婚記念日・母の日等の記念日には何かプレゼントを贈っている」(カレーを調理する夫58.0%＞カレーを調理しない夫46.6%)割合が大幅に高く、愛妻家ぶりが感じられます[図8-1]。

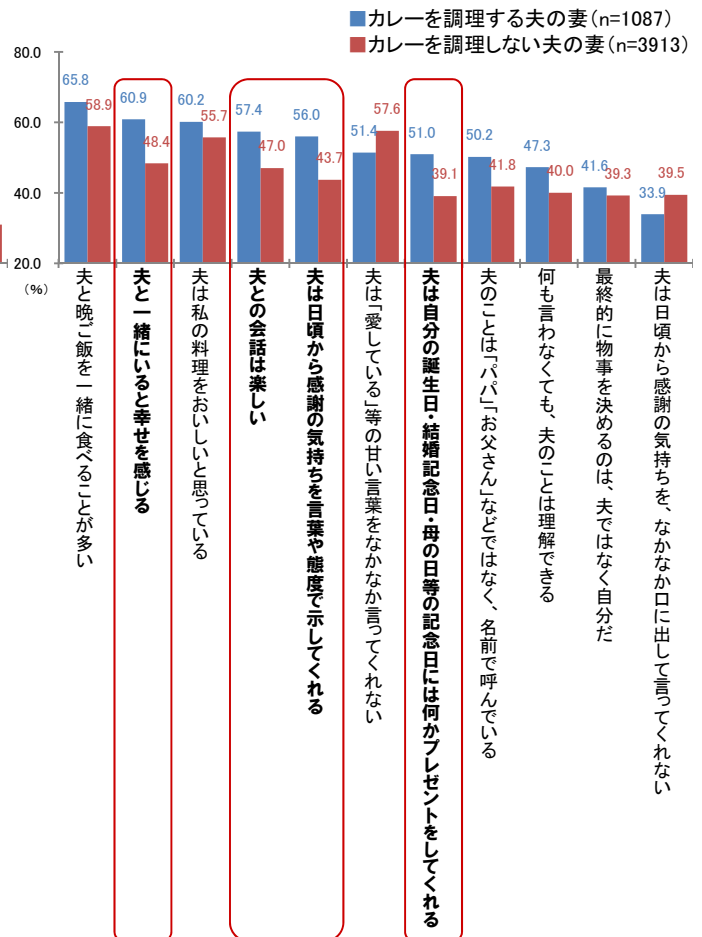
妻の場合も、カレーを料理する夫をもつ妻は調理しない夫よりも「夫は自分の誕生日・結婚記念日・母の日等の記念日には何かプレゼントをしてくれる」(夫がカレーを調理する妻51.0%＞夫がカレーを調理しない妻39.1%)、「夫は日頃から感謝の気持ちを言葉や態度で示してくれる」(夫がカレーを調理する妻56.0%＞夫がカレーを調理しない妻43.7%)が大幅に高く、また「夫と一緒にいると幸せを感じる」(夫がカレーを調理する妻60.9%＞夫がカレーを調理しない妻48.4%)や「夫との会話は楽しい」(夫がカレーを調理する妻57.4%＞夫がカレーを調理しない妻47.0%)など、夫の愛を実感する妻の幸せぶりが感じられます[図8-2]。

カレーは夫婦の絆を強くする、ちょっとしたスパイスとなっているようです。

[図9-1] 夫に聞くカレーを調理する夫・しない夫の妻への態度



[図9-2] 妻に聞くカレーを調理する夫・しない夫の妻への態度



「家カレー」は愛の証 時間が無くても思いが伝わる「わが家の味」

近年の家庭で求められているカレーの傾向について、味覚の視点から食文化全体に詳しい味覚コンサルタント・菅慎太郎氏に分析コメントをいただきました。



菅 慎太郎さん (かん・しんたろう)

味覚コンサルタント／コピーライター 株式会社味香り戦略研究所

1977年埼玉生まれ。「おいしさ」の表現を企画する口福ラボを主宰し、味香り戦略研究所では「味覚参謀（フェロー）」としてマーケット分析、商品開発を手がける。全国各地を回った経験を生かし、地域ブランド品の育成・開発をする一方、「超現実的食育論」を提起し、「夫婦共働き」や「高齢化」の現実に応じた食生活の提案を行っている。キッズデザインパーク講師。一般社団法人日本味育協会認定講師。渋谷珍味研究会顧問。鹿児島市新産業連携創出WGアドバイザー。味覚の専門家として日本テレビ系「ぐるぐるナインティナイン」はじめ多くのメディアに出演、多数の記事を寄稿。

最近の家庭料理の事情～カレーと夫婦間コミュニケーション～

食にかけられる時間は、どんどん短くなっています。いまや世帯構成の最多となった単身世帯や夫婦二人暮らしでは、自分や相手だけのために、多くの時間を割くモチベーションはありません。また、子育て世帯も、家事負担多い中では、「食生活の手間を省きたい」というニーズは高まるばかりです。

こうした環境で、簡単に作れる「カレー」は忙しい人々の支持を得て、日本の国民食として定着してきたわけですが、最近では、「家族が好きな味」や「家でも本格的な味が楽しめる」といった点も、「カレー」の要素として重要なようです。家族が好きな、おいしい味のために、具やルウを選択する”こだわり”も生まれてきています。

海外と異なり、日本人はストレートな愛情表現をしがりません。その点、家庭の中で、カレーはコミュニケーションを代替する存在になっています。夫にとって好みのカレーが料理に出ることは嬉しいもの。ただそれをストレートに表現することが恥ずかしいから、「完食」という行為や、そっけない「おいしい」というコトバで愛情表現をする。

一方、妻にとっては、忙しい毎日の中、「手抜き」とは思われたくないけれど、「手間」を省いておいしい料理を作りたい。そんな夫婦間の「あ、うん」の愛情表現が、家庭の食卓に出される「カレー」の役割といっても過言ではありません。

夫婦(家族)が大好きな国民食カレー

カレーは煮込んでルウを溶かす、簡単なレシピのように感じていますが、実は調理と調味のすべてが含まれた複雑なレシピです。食材の下ごしらえや、炒め、そして煮込みがあり、スパイスで味を整えるという具合に、一から作ろうとすれば失敗する可能性を含んでいます。

したがって、カレールウの存在は、新婚夫婦も、熟年夫婦も「わが家の好きなカレー」を作るために欠かせないものです。近年では、野菜の旨みやコク、様々なスパイスをもちあわせた本格派ルウが人気となっています。こうしたルウを使えば、短時間に「簡便」だけど「おいしい家族の味」を実現することができるので、調理にかかる時間が減る中で、カレールウは非常に大切です。

夏バテ防止にオススメ料理

夏は暑さゆえに食欲が減っていきます。そんな季節でも、おいしく、そして多くの食材を摂取できるのがカレーです。特に、煮込んだ野菜はルウに溶け込み、生野菜で摂取するよりもはるかに多い量を簡単に食べることができます。

また、今年の味のトレンドでは、「甘味」がおいしさのポイント。野菜の甘味を引き立てたり、フルーツの甘味を隠し味に加えたり、「各家庭こだわりの隠し味」をワンポイントに加えることで、よりおいしく、楽しい食事ができることでしょう。