

最近の主婦向け実用情報誌における野菜特集と読者（消費者）の志向

(株)主婦と生活社

別冊「すてきな奥さん」編集

編集長 西片 尚樹

1 食への興味、「うち食」傾向の高まり、健康志向の中で野菜特集への注目度は高い

いまテレビや雑誌などのメディアでさまざまな食情報や健康&メタボ関連ニュースが流れる中、毎日のおかず作り・家庭料理を担う主婦にとって、野菜関連特集は非常に関心の高いテーマであると考えています。

料理書の分野ではここ数年「和食」ブームが続いてきました。旬の野菜を食卓に上手にとり入れる日本の伝統的な食のスタイル、“からだにいい”という和食のイメージなどがあらためて見直されている所以だと感じています。また『からだに美味しい野菜の便利帳』（高橋書店）が実用書としては異例のベストセラー（推計30万部）になっているのも出版界では話題になっています。野菜の栄養成分や健康増進効果、旬の時期、産地、おいしく食べるコツ、安心のために…などを、野菜の種類別にまとめた構成が幅広い読者に支持されているようです。

一方、不況や景気悪化にともない「うち食」（＝家庭で食べる食事）の傾向が高まっていることも見逃せない流れです。輸入食品や外食産業への不審・不安が影響している面もありますが、経済の先行きや雇用、収入減の不安の中、本音でいえば、いかに食費を抑えるかに多くの主婦の関心が集まっている状況ととらえています。

2 おかず&食材特集のキーワードは「安心・安全」と「節約・使いきり」

近年、トレーサビリティ開示など食の安心・安全を求めるニーズはますます高まる傾向です。また食材のブランド化、ネット利用による産直の契約農産物の流通…等の一方で、安価な輸入農産物の広がりなど、消費者の食（野菜）に対する志向の2極化も喧伝されています。

『すてきな奥さん』が想定している20代～30代の読者では、特に子供たちに安全、安心な食品をあたえたいという主婦（母親）の意識は強く、特集を構成する上で柱のひとつとなっています。

読者の生活実感を反映させて特集企画を組むのが、主婦向け雑誌の特徴であるとするれば、いまいちばん反響のあるテーマは「節約・使いきり」です。

いわゆる主婦向け実用情報誌ジャンルの最近号の主な料理特集タイトルを列挙します。

- 『エッセ』（扶桑社）2月号＝「節約5大食材（豆腐・もやし・キノコ・ちくわ・豚こま）のベストおかず」

- 『おはよう奥さん』（学研）3月号＝「ムダなく使い切り！1週間献立」
- 『すてきな奥さん』2月号＝「食材使いきり 3STEP ごちそう鍋」
「大根&白菜、特売肉でお助けおかず」
- 『きょうの料理』（NHK）3月号＝「春の元気おかず」特集内に「食材をむだなく、おいしく！冷蔵庫の野菜使いきりアイデア」
※『きょうの料理』1月号では「節約上手！今年は手づくり弁当派」。08年4月号で「節約食材でアイデアおかず」（もやし・卵…など）あり。

食費を抑え、家計を守ろう！という主婦の意識・志向に訴えて、各誌がそれぞれ特集を組んでいるのがわかると思います。

食関連について単純に節約を礼賛するのは考えものですが、材料をむだなく使いきる工夫、アイデアへのニーズは、この先しばらく続く傾向と考えています。

ちなみに今回の本委員会のテーマである大根、白菜、キャベツ…などの野菜は、使いきりアイデアで最も関心のある食材です。

3 この冬売れた「鍋」の本。“野菜たっぷり”“材料の組み合わせ”“簡単”が決め手？

08年～09年の冬、「鍋」の本の売行きが顕著でした。「鍋」特集は雑誌では人気特集でも、単行本・ムックではそれほど売れるテーマではないと考えられていましたが、この冬、各書店で“鍋本コーナー”ができるほどの活況でした。

まさに今の「うち食」「節約」「野菜たっぷり」「簡単」…という読者（消費者）の志向にぴったりで、家庭料理の「鍋」ブーム（？）にそれが象徴的にあらわれたといえるかもしれません。

4 旬の野菜をどう献立にとり入れるか。レシピの提案が課題

取材や読者の声を聞く場面で、特に若い世代の主婦には「野菜はサラダやつけあわせのもの」という方が少なからずあります。また「煮物はなんだかむずかしいし、簡単なのは野菜炒め…しか思いつかない」という人たちが多いためにも現実です。

野菜をたっぷりとりたいというニーズが高まっているのは確かです。消費拡大という視点では、どの野菜にもいえることですが、メインのおかず・副菜・漬け物、他の食材との組み合わせなど、メニューの幅を広げる提案、献立アイデアの提供が今後一層求められていると思います。

以上