

PRESS RELEASE

「おでんvsお鍋勢カマップ」第9回を発表

東・西日本 冬足踏み

おでん 今シーズン最後の盛り返し

株式会社ライフビジネスウェザー(本社:東京都中央区、代表取締役:石川勝敏 以下、LBW)は2015年12月3日、寒い時期に恋しくなる“おでん”と“お鍋”のどちらがより食べたくなるかを予想する「おでんvsお鍋勢カマップ」第9回を発表致しました。LBWの調べによると、おでんやその食材は初秋期、寒さが増すほど売上が増加しますが、より秋が深まり最低気温が10度を下回るようになると、おでんに代わって鍋物関連の商品のほうが売上が増加することが分かりました。この結果をもとに、向こう一週間の予想気温から、おでんとお鍋の”食べたい度”を算出し、マップでお知らせします。また、期間中で一番冷え込みの強い日を「イチオシ!ぐつぐつ日和」として、お知らせします。



© 株式会社ライフビジネスウェザー

冬の空気居座れず

冬の空気が一気に南下した11月末は、東北～山陰で初雪が観測されました。朝の冷え込みも厳しくなり、広い範囲で初霜・初氷を観測。秋の空気に長く覆われていたぶん、青森の初雪は平年よりも22日遅く、統計を始めてから最も遅くなりました。

ようやく冬らしくなったものの、このあと一時的に秋の空気が帰ってきます。12月5日からの一週間は、関東から西の太平洋側を中心に冷え込みがやわらぎ、再びおでんも食べたくなりそうです。

このため、煮込み料理が美味しく感じられる「イチオシ!ぐつぐつ日和」(表1)は、冬の空気が残る12月5日の所が多いでしょう。冷たい風が強まりますので、おでんやお鍋で体を温めましょう!

12月は、気温の変動が大きくなる見込みで、下旬には年末らしい寒さがやってきて、各地で本格的にお鍋シーズンに入りそうです。今回の発表で「おでんvsお鍋勢カマップ」を終了します。

表1 予想期間中「イチオシ！ぐつぐつ日和」

期間:2015年12月5～11日		福井	12月6日
札幌	12月6日	彦根	12月5日
青森	12月6日	京都	12月5日
秋田	12月6日	大阪	12月5日
盛岡	12月6日	神戸	12月5日
仙台	12月6日	奈良	12月5日
山形	12月6日	和歌山	12月5日
福島	12月6日	岡山	12月5日
水戸	12月5日	広島	12月5日
宇都宮	12月5日	松江	12月5日
前橋	12月5日	鳥取	12月5日
熊谷	12月5日	徳島	12月5日
東京	12月5日	高松	12月5日
銚子	12月5日	松山	12月5日
横浜	12月5日	高知	12月5日
長野	12月6日	下関	12月5日
甲府	12月6日	福岡	12月5日
静岡	12月5日	大分	12月5日
名古屋	12月5日	長崎	12月5日
岐阜	12月5日	佐賀	12月5日
津	12月5日	熊本	12月5日
新潟	12月6日	宮崎	12月5日
富山	12月6日	鹿児島	12月5日
金沢	12月6日	那覇	12月5日



秋の深まりゆっくり＝おでんシーズン長期化

ことしは、不順な天気が続いた8月中旬から一気に涼しくなり、全国的に秋が早めに訪れています。ただ、冬にかけては、打って変わって季節の進行がゆっくり。気温は、少なくとも12月ごろにかけて平年より高めとなる予想で、いつもの年より秋が長く感じられるでしょう。お鍋が恋しくなるほどの強い冷え込みの日は、しばらく北日本や山沿い・内陸部が中心となりそうです。多くの所で、おでんのほうが食べたくなる期間が長いでしょう。

おでんといっても、全国ではご当地おでんが存在！しょうが味噌をかけて食べる「青森風おでん」や、ダシ粉がかかった黒はんぺんが特徴的な「静岡風おでん」。また、関東では、かつお節のダシを効かせる一方で、関西では昆布ダシを加えて深みを出すなど、ダシやタレ、それに具もさまざまです。長めのおでんシーズンに合わせて、色々なアレンジを効かせたおでんを楽しんでみてはいかがでしょうか。



具材で解析！おでん・お鍋の逆転現象！

LBWビジネス気象研究所の調べによると、お盆過ぎから増加するおでんやその具材の売上は、より秋が深まると落ち着き、鍋物関連の商品の売上のほうが増加することが分かっています。

例えば、関東地方の複数店舗において、おでんの代表格である大根と、お鍋に活躍する白菜を比較した所、お盆を過ぎるとおでんの売上増加に伴って大根の売上が伸びますが、9月に入り朝の最低気温が20度を下回るようになると白菜の売上が伸び出し、10月に入って最低気温が10度を下回る頃になると、白菜の売上が大根を上回るようになっていました。寒さが増すと、おでんよりもお鍋を選ぶ家庭が増えるためと考えられます。

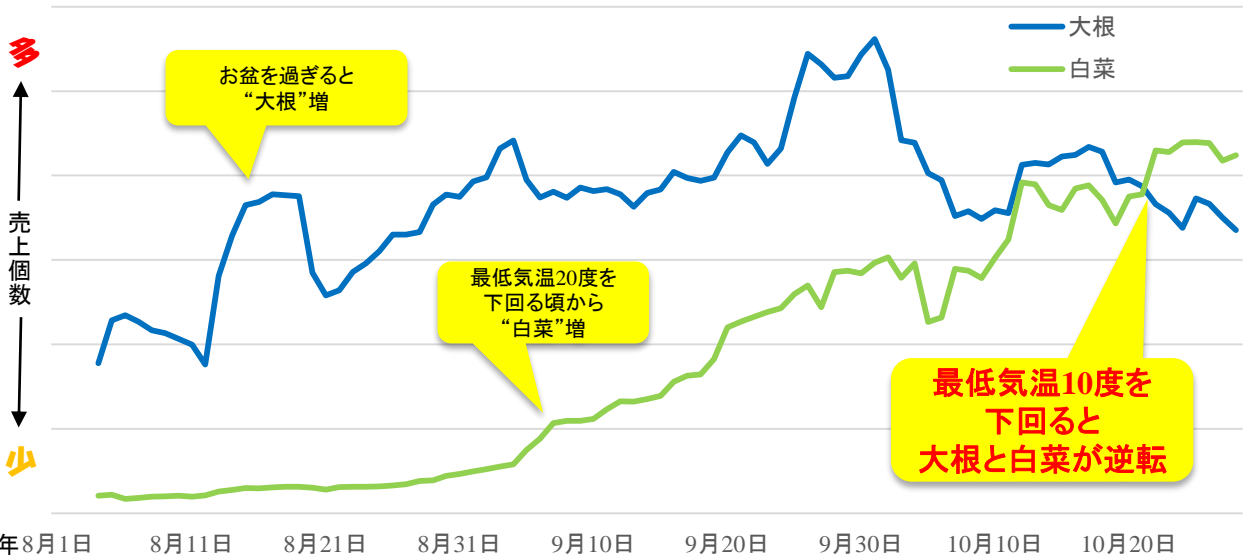


図1 大根と白菜の売上個数(7日移動平均)



寒いほど「お鍋」のほうが恋しくなるのは？

人の体は夏の間、産熱を抑えるために基礎代謝が低くなり、さっぱりとした低カロリーのものをお求めになります。一方、冬に向けては産熱のため基礎代謝が高まり、こってりとした高カロリーのものをお求めようになります。さっぱりとした味付けで低カロリーのおでんに対し、鍋は味噌仕立てやとんこつベース、キムチ味など、こってりとした味付けで高カロリーのものも多く、寒さが増すほど好まれる料理と言えるでしょう。

【今後の発表スケジュール】

毎週木曜日、LBW気象予報士が向こう一週間の寒さを予想し、発表致します。

<お問い合わせ先>

株式会社ライフビジネスウェザー ビジネス気象研究所 小越・藤田・常盤
E-mail: contact@lbw.jp TEL:03-3668-6141 FAX:03-3668-6145

<会社概要>

- (1) 商号 : 株式会社ライフビジネスウェザー (気象庁予報業務許可第83号)
- (2) 代表者 : 代表取締役 石川勝敏
- (3) 本店所在地 : 東京都中央区日本橋堀留町1-10-14人形町セントラルビル2階
- (4) 設立年月日 : 1998年1月
- (5) 主な事業の内容: リアルタイム気象データを活用した商品の企画・開発・販売
Web・スマートフォン、各種メディア向け生活気象情報の提供