

家計調査から見た日本の食の地域性

—数量、価格を中心にして—

本 間 伸 夫^{*}、立 山 千 草^{**}

前報⁽¹⁾⁽²⁾に引き続き、その結果を参考としながら、家計調査の購入数量と価格（支出金額／購入数量）を中心にして、食の地域性について検討・考察した結果を報告する。

方 法

全国家計調査年報⁽³⁾として発表されている都道府県庁所在都市の二人以上全世帯についての食関連データを、本研究の対象とした。対象となった世帯数は合計4971である。得られた結果はそれぞれの都道府県を代表するものとして検討・考察した。

対象項目数は、穀類（金額）から始まって学校給食費に終わる食関連項目に消費支出、食料の2項目を加えて396項目となる。この内、購入数量が示されているのは141項目であり、さらに、購入価格に相当するものとして金額／数量の値を141項目についても算出しデータとした。

数値の地図化には、Windows97にアドインされているMicrosoft Mapを用い、5階層に分けられた各都道府県には数値に応じて濃淡がつけられる。数値は5階層に分けられるので、各階層の都道府県数はほぼ9ないし10となる。

あらかじめ、既報⁽¹⁾⁽²⁾の結果、気候風土、文化、伝統、地域交流などを考慮して、図1に示すように、日本全国を東西、南北、太平洋側と日本海側という因子でもって、次のA、B、C、Dの4地域区分およびその他として区分不可能の項目のためのQとに分類した。この図に、都道府県別の濃淡パターンを重ね合わせることで、各項目について該当する地域区分の型を決定した。

なお、地域性についての判断は主観的なものであるもので、総合的な判断を必要とし、解析結果はかなり大雑把にならざるをえなかった。例えば、東西の分岐ラインは、項目が変わるごとに、その位置を移動する 경우가少なからずあったが、それが日本の中央から大きくはずれない限

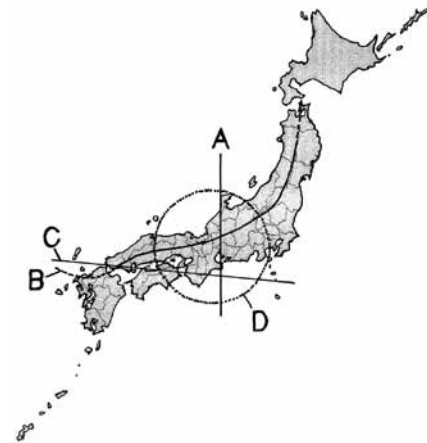


図1：家計調査・食による地域区分地図

り、問題視しなかった。ラインの位置よりも、日本全体の中で、大きく東西に分かれるかどうか注目したからである。

(1) A区分：東高西低のA1と、西高東低A2に分ける。食文化からも日本が東西に分けられることは著名なことであり、その東西を分けるラインAは、おおよそ中部地方の中央あたりを南北に走るとされているが、そのラインは、幅の伸縮や位置の移動がしばしば認められる。この区分は、長い歴史と伝統によって形成されたもので、

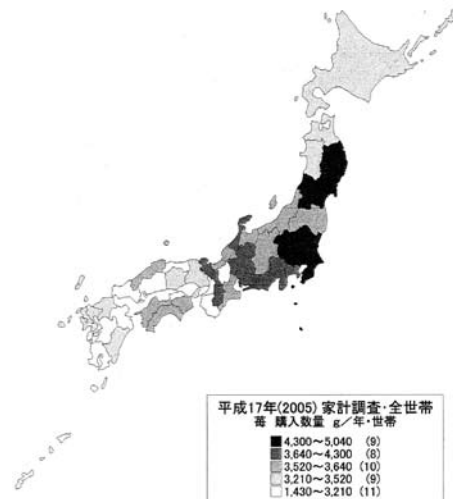


図2：苺 購入数量

*ほんま のぶお

〒950-0813 新潟市東区大形本町2丁目3-28 (自宅)

**たてやま ちぐさ

〒950-8680 新潟市東区海老ヶ瀬471 新潟県立大学

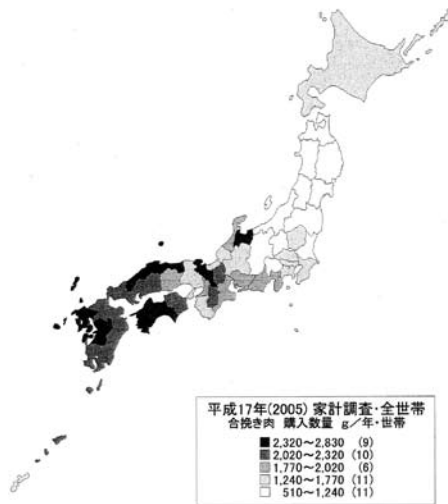


図3：合挽き肉 購入数量

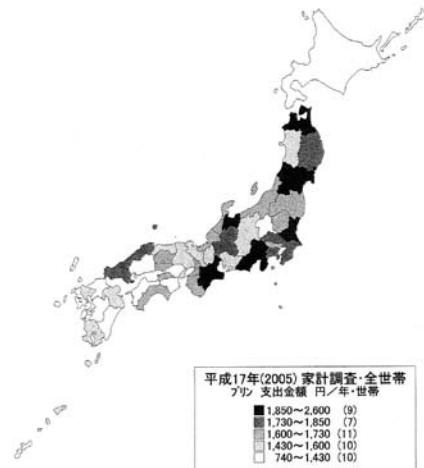


図6：豚肉 支出金額



図4：生鮮魚介 購入数量

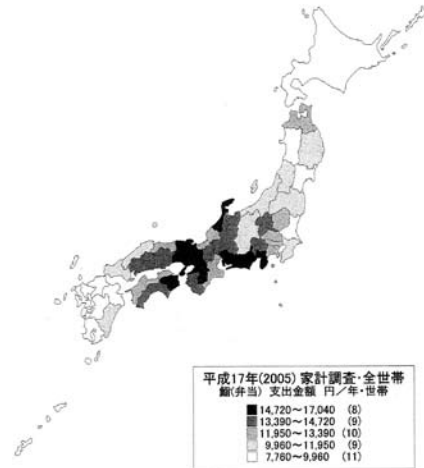


図7：鰯(弁当) 支出金額

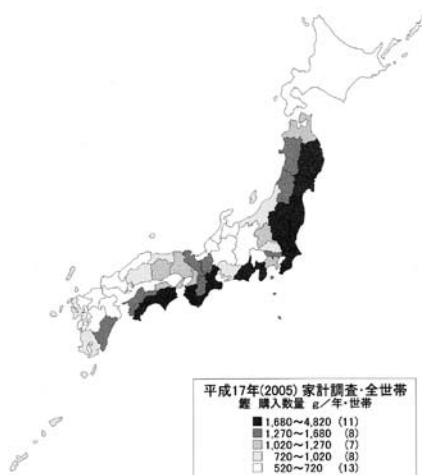


図5：鮭 購入数量

文化的背景が深いものと考えられる⁽⁵⁾。北海道が本州以南と異なる挙動を示すことが多いのは、北海道が置かれた歴史的背景を考慮すると、当然なことと納得できる。典型図として、A1について図2、A2について図3を示

した。

(2) B区分：日本海側の数値が高いB1と、逆に太平洋側の数値が高いのB2に分けるもので、分けるラインBは本州島の分水嶺となる。本州島の両端は、日本海と太平洋または瀬戸内海に面することもあって、ラインの位置は不明確となる。福岡市は玄界灘に接するので、福岡県は日本海側に属すものとした。この区分には、気候の影響が大きいものと考えられる。典型図として図4(B1)、図5(B2)を示した。

(3) C区分：この地域を分けるラインC以南の地域、西南地方は他地域より数値が低いものが多いことから設けられたもので、北緯40°線にほぼ一致している。南北を示す緯線に平行しているので、気温との関係があるものと考えられるが、確かではない。典型図として図6を示した。

(4) D区分：本州中央地域と、その両側が異なる場合がしばしば認められる。中央の数値が高くて両サイドが低い場合がD1、その反対をD2とした。中央部のサイズ

や位置は項目によって変化する。A区分の場合と同様に、この区分には歴史的・文化的背景が大きく影響しているものと考えられる。典型図として図7(D1)、図8(D2)を示した。

(5) Q区分：以上の区分法に該当しないもの、一定の傾向が認められないものが含まれる。典型的なタイプ図

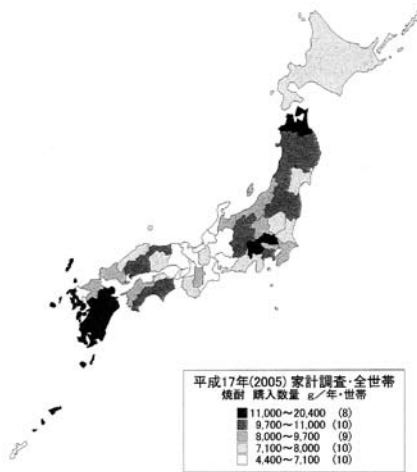


図8：焼酎 購入数量

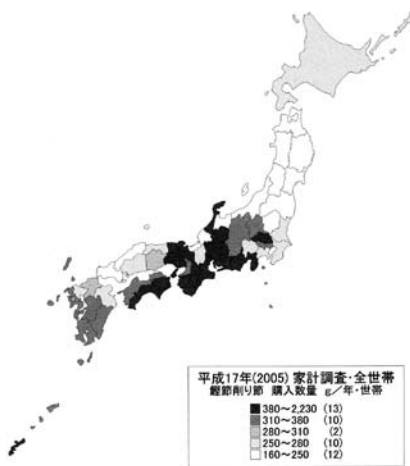


図9：鰹節・削り節 購入数量

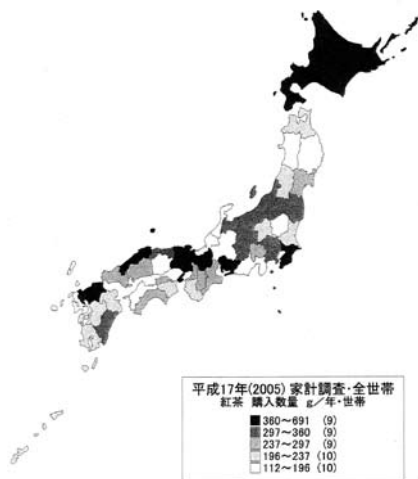


図10：紅茶 購入数量

として、以上の区分分けに該当しないもの図9と分布がばらばらのため地域性が認められないもの図10を示した。

結果および考察

1. 購入数量と支出金額による地域性の決定

結果をまとめて、購入数量と支出金額によるものを表1に示した。項目名、分類、配列の順序は調査報告書に従っており、表1・A1の欄に、該当項目の有無にかかわらず分類項目の総てが記載されている。

価格が地域によって大きく異なる限り、同一食料について、数量データによる分布パターン図と金額データのそれとは、ほぼ一致するはずである。しかし、数量データのある141項目のうち、パン、即席麺、葱、甘藷、根菜、緑茶の6項目については一致していない。この不一致についての解析は次報を予定している。

1-1. A区分

所属項目数がA1が109、A2が47。このA区分の特徴の一つは所属項目が多いことであって、日本の食生活の東西において、顕著な違いがあることを示している。

(1)穀類：概して、米については東高西低、パン類では西高東低である。内容が多様な麺類は、全体としては東高西低といえるが、中華麺とカップ麺は明らかに東高西低である。

(2)魚介類：魚介類としては、A1で鮭、さんま、ほたて貝の消費が、A2では鰹、鯛などの消費が多いが、これらはいずれも、それぞれ近隣水域での水揚げが多いものである。変質の速い鮮魚類は産地消費が当然なのであろう。加工品では、A1で塩物(参照、図11)が、A2で干物が多いのは、それぞれの地域での生産状態の違いによるものであり、さらに、それは気候風土の違いに基づいているものと考えられる。本来、西の食文化である蒲鉾

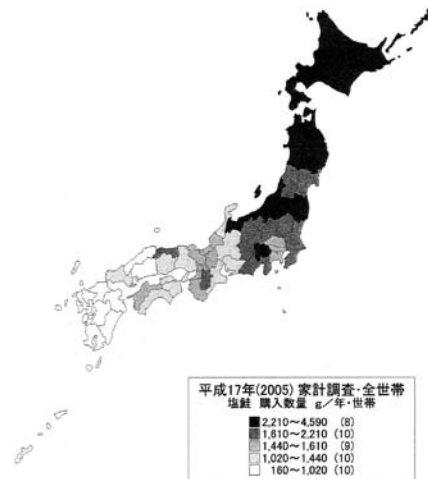


図11：塩鮭 購入数量

表1：購入数量と支出金額による地域区分

区分	地域性の種類	消費の対象となった食料		項目数
		項目分類	項目	
A 1	東高西低	穀類	米k s、中華麺k s、カップ麺k s、他の麺k s、餅k s	計 109
		魚介類	鮭k s、さんまk s、ほたて貝k s、塩干し魚介k s、塩鮭k s、たらこk s、他の魚加工品k、魚介漬物k、魚介缶詰k、他の魚介加工品その他k	
		肉類	豚肉(九州も多い)k s、加工肉k、ソーセージk s、他の加工肉k	
		乳卵類	チーズk s	
		野菜海藻	野菜・海藻k、生鮮野菜k s、茎葉菜k s、葱s、ブロッコリーk s、他の葉茎菜k s、根菜類s、甘藷s、大根k s、にんじんk s、筍k s、他の根菜k s、他の野菜類k s、莢豆(枝豆を含む、北海道を除く)k s、南瓜k s、胡瓜k s、ナスk s、トマトk s、他の野菜その他k s、わかめk s、大豆加工品k、他の野菜海藻加工品k、他の野菜漬物k、昆布佃煮k s、他の野菜海藻加工品その他k	
		果物	メロンk s、苺k s、キウイフルーツk s、グレープフルーツk s、他の果物k s、果物加工品k	
		油脂調味料	ケチャップk s、つゆ・たれk	
		菓子類	ようかんk、煎餅k、他の菓子k	
		調理食品	カツレツk、てんぷら・フライk、シュウマイk、焼き鳥k、ハンバーグk	
		飲料	飲料k、茶飲料k、他の飲料k、炭酸飲料k、乳酸菌飲料k、他の飲料その他k	
	酒類	ぶどう酒k s、他の酒k		
	外食	中華そばk、他の麺外食k、鮨外食k		
A 2	西高東低	穀類	パンs、他のパンk s、即席麺k、穀類その他k s	計 47
		魚介類	鰯k s、鯛k s、鯖k s、鯛k s、鰯k s、えびk s、煮干しk s、魚肉練製品(宮城が例外的な飛び地)k、揚げ蒲鉾k、竹輪k	
		肉類	肉類k、生鮮肉k s、牛肉k s、鶏肉k s、合挽き肉k s	
		野菜海藻	白菜k s、レタスk s、馬鈴薯k s、蓮根k s	
		油脂調味料	ケチャップk s	
		飲料	ミネラルウォーターk	
		菓子類	まんじゅうk、カステラk	
	外食	和食k、洋食k		
B 1	日本海側が多い	魚介類	生鮮魚介k s、鮮魚k s、かれいk s、いかk s、かにk s、他の鮮魚k s、他の貝k s、他の塩干し魚介k s、蒲鉾k	計 21
		乳卵類	牛乳k s	
		酒類	ビールk s	
B 2	太平洋側が多い	魚介類	鮭k s、鰹k s	計 6
		果物	他の柑橘類k s	
C	C度以南で少ない	穀類	食料k	計 36
		魚介類	麺類k s	
		乳卵類	貝類k s、しじみk s	
		野菜・海藻	乳製品k、ヨーグルト(北海道も少ない)k	
		果物	ほうれんそうk s、生椎茸k s、他の茸k s	
		油脂調味料	果物k、生鮮果物k s、りんごk s、グレープフルーツk s、オレンジk s	
		菓子類	油脂・調味料k、乾燥スープk	
		調理食品	菓子k、プリンk	
	酒類	おにぎりその他k、他の調理食品k、サラダk、コロッケk、シュウマイk、他の調理食品その他k		
		清酒k s、ウイスキーk s		
D 1	中央高く両側低い	穀類	穀類k、パンk、食パンk s、生うどんそばk s、乾うどん・そばk s、他の穀類k s、餅k	計 36
		魚介類	あさりk s、かきk s、しらす干しk s、他の魚練り製品k、魚介佃煮k	
		野菜・海藻	甘藷k、油揚げ・がんもどきk、他の大豆製品k、他の佃煮k	
		油脂調味料	ソースk s、ジャムk s、風味調味料k	
		調理食品	調理食品k、鮭弁当k、他の主食的調理食品k、鰻蒲焼きk	
		外食	一般外食(東北少ない)k、食事代(東北少ない)k、そば・うどんk、中華食k、喫茶代k	
D2	中央低く両側高い	穀類	スパゲッティk s	計 37
		肉類	他の生鮮肉k s、ソーセージk s、ベーコンk s	
		野菜・海藻	もやしk s、里芋(北海道・東北北部も少ない)k s、ごぼうk s、納豆k	
		油脂調味料	油脂k s、食用油k s、食塩k s、味噌k s、マヨネーズドレッシングk s	
		菓子類	他の和生菓子k、チョコレートk、チョコ菓子k	
		調理食品	弁当k	
		飲料	茶類k、緑茶k	
		酒類	焼酎k s、発泡酒k s	
	外食	飲酒代k、学校給食k		
Q	無傾向または適合する分類が用意されていない	穀類	消費支出k	計 104
		魚介類	、即席麺s、小麦粉k s	
		肉類	魚介類k、たこ(特に瀬戸内海に多い)k s、刺身盛り合わせk s、干し鰯(九州や中部、関東も多い)k s、干し鰯(干し鰯とバターが類似)k s、鰹節削り節ks	
		乳卵類	ハムks	
		野菜・海藻	乳卵類k、粉ミルクks、バターks、他の乳製品k、卵(関東地方少ない)ks	
		果物	キャベツk s、葱k、根菜k、玉葱k s、ピーマンk s、乾物・海藻k、豆類(東北、北海道が少ない)k、干し椎茸(九州多い)k s、干し海苔k、昆布k s、豆腐k s、こんにやく(九州少ない)k、梅干しk s、大根漬けks、白菜漬けks	
		油脂調味料	蜜柑k s、梨k s、ぶどうk s、柿k s、桃k s、西瓜k s、バナナk s	
		菓子類	マーガリンk s、調味料k、醤油k s、砂糖k s、酢k s、カレーパウダーk s、ふりかけk、他の調味料k	
		調理食品	ケーキk、ゼリーk、他の和洋菓子k、ビスケットk、スナック菓子k、キャンデーk、アイスクリーム・シャーベットk	
		飲料	主食的調理食品k、調理パンk、ギョウザk、冷凍調理食品k、惣菜材料セットk	
		外食	緑茶s、紅茶k s、その他の茶葉k s、コーヒー・ココアk、コーヒーk s、コーヒー飲料k、コーヒーココア飲料k、野菜ジュースk、乳飲料k	
	外食(東北少ない)k、ハンバーグk、他の主食的外食k			
全合計 396				

注：各項目名の後に付けたkは金額を、sは数量を示し、k sは両者であって2項目となる。

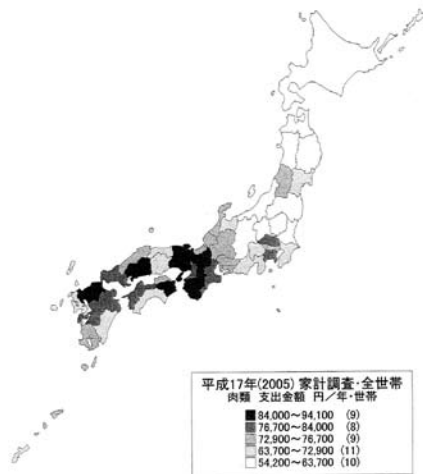


図 12：肉類 支出金額

類が西高東低であるのは、当然であるが、宮城県が東日本でありながら、例外的に魚肉練り製品で1位であるのは、笹蒲鉾の影響と考えられる。例外的であることはちくわなど、その他の蒲鉾類の多くが40位台で低いことから理解できる。

(3)肉類：A2で肉類と生鮮肉が多いことから、肉の消費全体は西高東低である。内訳では、牛肉、鶏肉、合挽き肉も西高東低であるが、豚肉はA1であるので、逆に東高西低である(参照、図12)。“東の豚に西の牛”というかなり昔からの伝統が今日でも明らかに維持されている。購入数量の最高値/最低値の比率は、牛3.79、豚1.84、鶏2.07、支出金額では、牛5.92、豚1.66、鶏2.27である。この比率が小さいほど平均化していると考えられるので、豚肉と鶏肉が牛肉よりもポピュラーであることを示している。

(4)野菜・海藻類：項目数がA1がA2よりも遙かに多い。このことは、西日本では、野菜類全体を示す野菜・海藻と新鮮野菜(図13)の消費が東日本より少ないことから推定できる。前記(3)(4)から分かるように、肉類の消費は西高東低、野菜類の消費は東高西低であるので、一般に、西日本の人は肉食系、東日本の人は草食系、とくることができそうである。

(5)菓子類：伝統的な和菓子の中で、東日本に多いのが羊羹と煎餅、西日本に多いのが饅頭であって対照的な関係である。カステラが西高東低であるのは長崎からの伝播距離の違いによるものと考えられる。

(6)外食への支出金額は、その内容が多様のため一様ではないが、麺類は東日本で多く、西日本では和食、洋食(図14)が多かった。

1-2. B区分

魚介類が主であり、特に、日本海側での消費が多い。水揚げの多い魚種を優先的に食する産地消費の傾向が認められる(参照、図15)。

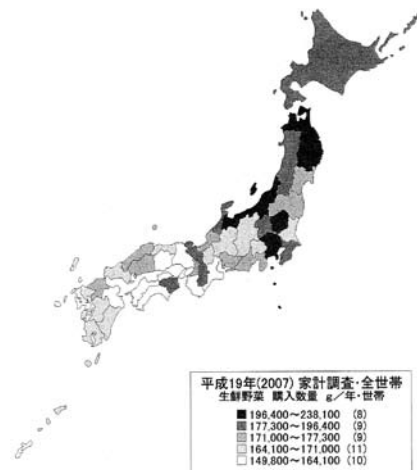


図 13：新鮮野菜 購入数量

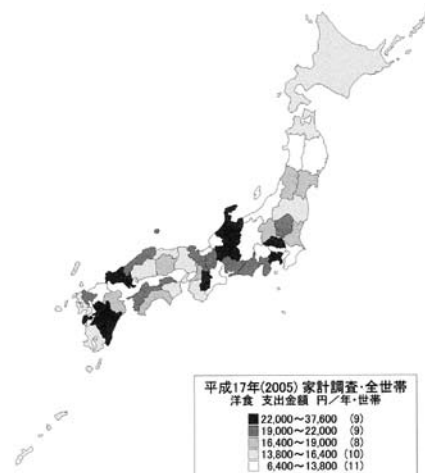


図 14：洋食 支出金額

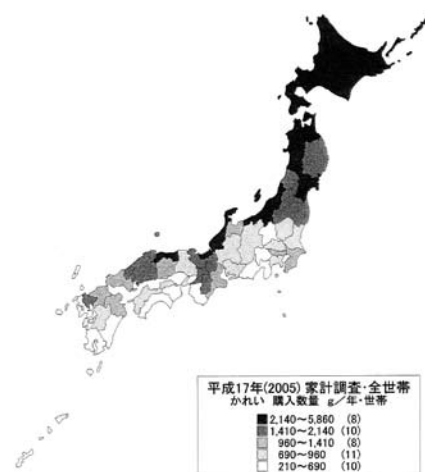


図 15：かれい 購入数量

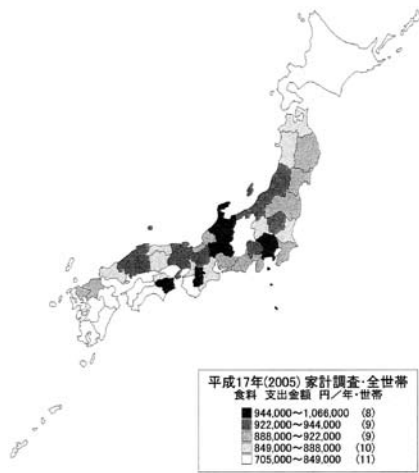


図 16：食料 支出金額

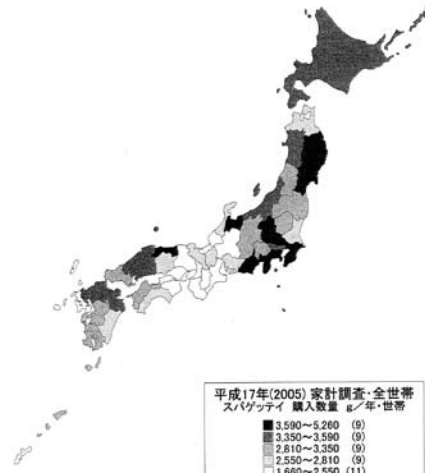


図 18：スパゲッティ 購入数量

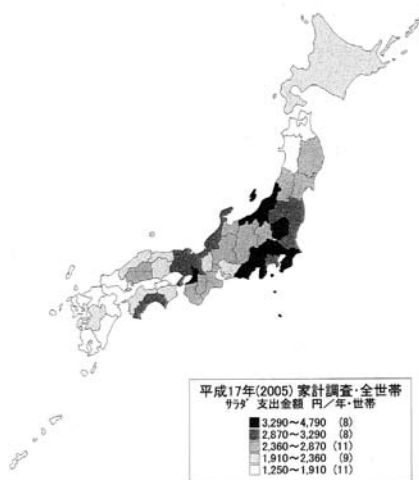


図 17：サラダ 購入数量

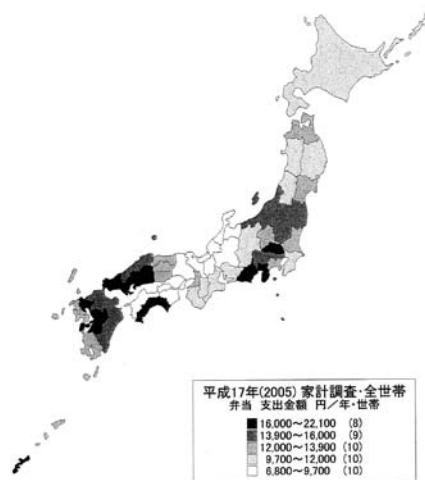


図 19：弁当 支出金額

1-3. C区分

C区分はいわゆる西南地方である。東高西低のA2、中央部高くて両サイドが低いD2においても、このC地区は低いのであるが、さらに、支出や購入がC地区のみがまとまって少ない場合がしばしば認められる。分布地図上で、この南西地方、特に九州と沖縄が白っぽく見える場合が少なくない。

図16に示すように、食全体を示す“食料”への支出が少ない。温暖な本地域では多様な食材が生産され、調査項目以外の食材が生産され消費されることによって、食料への支出が低くなることも考えられる。その典型が沖縄であって、数量、金額ともに47位であることが多い。

1-3. D区分

中央部とその両サイドの関係を示すのがD区分であるが、南北と東西との影響も交錯しているためか、多様で多数の項目が所属している。中央部としては、近畿地方とその周辺を当てるが、その範囲と位置はかなり変化している。

(1)穀類：A2の西高東低の一部の結果と併せ考察すると、中央部では、すぐ食べられるものが好まれる傾向がある。例えば、米よりもパン、乾麺よりも生麺のように。また、茹でるのに時間がかかるのを嫌うためか、スパゲッティ(図18)の消費も少ない。

(2)油脂調味料：国民栄養調査⁽⁵⁾によれば、この中央部は伝統的に食塩摂取が少ない。食塩そのものと味噌の消費が少ないことがそれを裏付けている。醤油の消費も多くないのは、薄味を好む風土を反映している。

(3)調理食品と外食：弁当(図19)と鮭弁当(図7)の逆転関係は際だっている。一般に、中央部は広義の外食(調理食品と外食)を好む傾向が認められる。

1-4. Q区分

所属項目数はA1区分に次いで多いのは、明確な傾向がつかめない場合が多いことを示している。

納豆(図20)は東日本の食文化とされてきたが、近畿・中国・四国を中に挟んで、九州でかなり消費されている。干し鰯(図21)は北海道・東北から飛んで近畿・中国・四

国が少なく再び九州が多い。ともに、A～Dに該当しない。

特定の傾向が認められない場合の典型例として、紅茶(図10)と西瓜(図22)を示したが、このケースがかなり多い。全国的に偏りなく好まれている食材や食べ物が多

いことを示している。

この他、Q区分にはカタカナ名のもが多いことに注目される。日本への導入後、短時間に全国的に普及したために、地域性を形成するまでに至らなかったためと考えられる。

2. 購入価格(金額/数量)による地域性の決定

購入価格についての結果をまとめて、表2に示した。なお、地域区分は前項と同一である。B2に該当する項目はなかった。

一般に、購入価格による地域分けの可能性は低いものと予想されるが、やはり前項の場合よりもQ区分が割合が多くなった。しかし、クリアの地域分けも少なくなかった。

2-1. A区分

表1と比較すると、A1が減って、A2が逆に大きく増えたことに注目される。これは、西日本では、価格が高

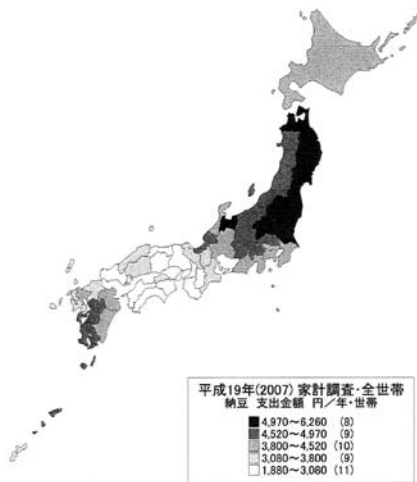


図20：納豆 支出金額

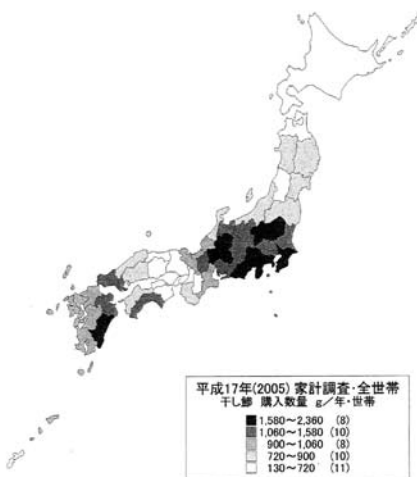


図21：干し鰯 購入数量

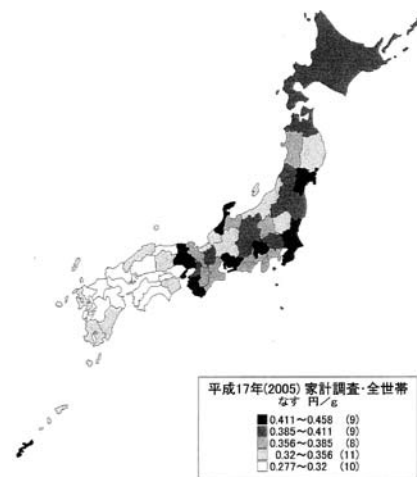


図23：なす 円/g

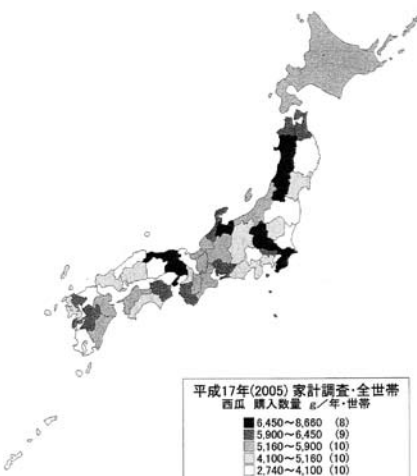


図22：西瓜 購入数量



図24：さんま 円/g

表2：購入価格（金額／数量）による地域区分

区分	地域性の種類	消費の対象となった食料		項目数
		項目分類	項目	
A 1	東高西安	野菜海藻 油脂調味	なす マーガリン、ケチャップ	3
A 2	西高東安	穀類 魚介類 肉類 乳卵類 野菜海藻 果物 油脂調味 酒類	即席麺、餅 鰹、鮭、鯖、さんま、いか、塩干し魚介、塩鮭、たらこ、干し鰯 生鮮肉、牛肉、豚肉(九州でやや高い)、他の生鮮肉 牛乳、 キャベツ、葱、もやし(特に近畿・九州で高い)、根菜、馬鈴薯(九州安い)、大根(やや四国・九州安い)、昆布 りんご(北海道で高い)、梨(北海道で高い)、ぶどう、バナナ、キウイフ 醤油、味噌 焼酎、ぶどう酒、ウイスキー、ビール	36
B 1	日本海側	魚介類	生鮮魚介(安い)、鮮魚(安い)、鰯(高い)、かに(安い)	4
B 2	太平洋側	—	—	0
C	C線以南で安い	野菜海藻 果物	ピーマン、白菜漬け 蜜柑	3
D 1	中央で高く両側で安い	穀類 魚介類 肉類 野菜海藻 果物	スパゲッティ えび ソーセージ、ベーコン 生鮮野菜、ほうれんそう、他の茎葉菜、甘藷、にんじん、玉葱、蓮根菜、他の野菜、大豆、南瓜、胡瓜、トマト、生椎茸、他の野菜のそ豆腐 柿、桃、苺	24
D 2	中央で高く両側で安い	穀類 魚介類 油脂調味 飲料	パン、他のパン、麺類、中華麺 鰹節削り節 ソース 緑茶(中央部が広範囲)	7
Q	無傾向または適合する分類区分が用意されていない	穀類 魚介類 肉類 乳卵類 野菜海藻 果物 油脂調味 飲料 酒類	米(特に東北・北海道・四国で安い)、食パン、生うどん・そば(北海道で安い)、乾うどん・そば(北海道・東北で安い)、カップ麺、他の穀小麦粉 鮪、鰹、鯛、かれい、鯛、たこ(北海道・東北で安い)、他の鮮魚(北海道・東北・九州で安い)、刺身盛り合わせ(北海道・東北で安い)、貝類、あ国で安い)、しじみ、かき、ほたて貝(北海道・東北で安い)、他の貝、 鰻、しらす干し、煮干し、他の塩干し魚介 鶏肉、合挽き肉、ハム(北海道・東北で安い) 粉ミルク、バター、チーズ、卵 茎葉菜、白菜、レタス、ブロッコリー、里芋、ごぼう(北海道・東北で安い)、筍、他の茸、干し椎茸、わかめ、梅干し、大根漬け 生鮮果物(東北で安い)、グレープフルーツ、オレンジ(東北で安い)、西メロン、他の柑橘 油脂調味 油脂、食用油、食塩(東北で安い)、砂糖、酢、マヨネーズドレッシング ジャム、カレールウ 紅茶、他の茶葉、コーヒー 清酒、発泡酒	64
項目数合計 141				



図25：生鮮肉 円/g

いものを購入する機会が多いことを示しているが、品質についてのデータがないので、高品質・高価格なのか、単に値段が高いのかは不明である。

A1のなす(図23)は、野菜では唯一東高西低である。その範囲がかなり西に及んでいるものの、その境界はクリアである。

安価であるがゆえに購入量が多くなるのが一般的、野菜消費が東日本で多いのは、安価が理由の一つと考えられる。もやしの価格が西日本で高いのは、変質を促進する気温の高さのためと推察される。

さんま(図24)や塩鮭などの魚介類が西高東低であるのは、産地から遠距離にあるためであるが、産地でありながら鰹が西日本で高価なのは、西日本人の鰹への特別のこだわりのためと考えられる。豚肉を除く肉類の消費は

西高東低であるが、価格まで西高東低であるのは、牛肉などへの執着心が西日本で強いととえられる。

2-2. B、C区分

B区分は生鮮魚介類のみであるが、日本海側では、鰯を除いてかに(図26)などの鮮魚類が安い。日本海側で安いのは、目の前の日本海で豊かに水揚げされ、それが産地消費されるためとえられる。

C区分に所属する項目は少ない。蜜柑(図27)は産地消費のためか安価の傾向が認められるが、クリアではない。

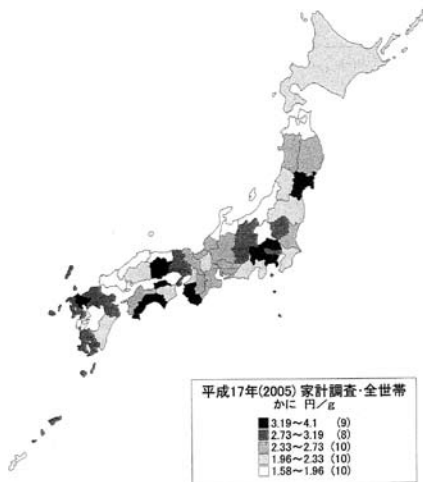


図26：かに 円/g

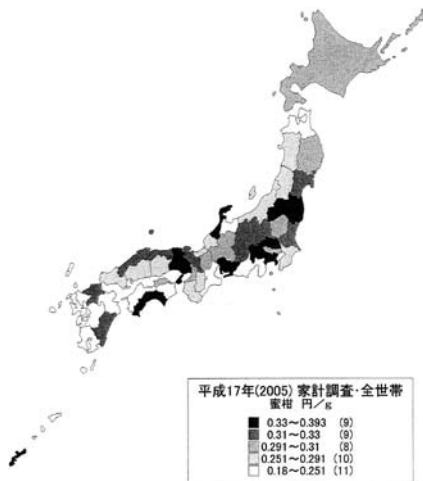


図27：蜜柑 円/g

2-3. D区分

D1のスパゲッティの図28と前項の図18と比較する、黒白がちょうど逆になっている。中央部における消費の少なさは、高価格が理由であることを示しているが、実際はよくわからない。スパゲッティと類似の挙動が、パン類、麺類にも認められる。同様に、この地域の野菜消費の少なさは、高価格が一因になっている可能性がある。

緑茶(図29)は近畿圏を中心にして広範囲に安価になっている。表1によれば、緑茶は数量と金額が珍しく乖離している例であって、支出金額が少ない地域であるが、量的にはほどほどに購入している。茶文化の長い歴史と身近で盛んな茶の生産などから、安価に購入できる社会システムができ上がっていることも考えられる。

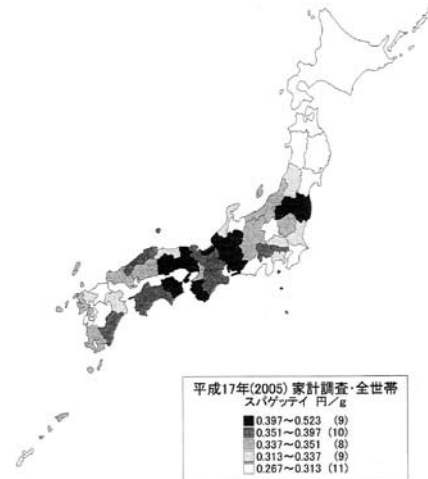


図28：スパゲッティ 円/g

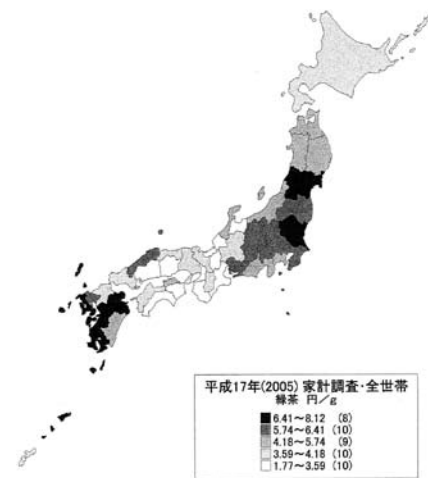


図29：緑茶 円/g

2-4. Q区分

米はA~Dの分類には入らないのでQに入るが、北海道・東北・中国・四国で安い。この他にも、北海道・東北で安価である項目が、特に加工食品関連で多くみられる。新潟が米産地でありながら高価なのは、米に対するこだわりが深いためであろうか。

傾向が認められない例としてのコーヒーは図31の通りばらばらに濃淡が分布している。産地が国内にないことや嗜好品であることなどで、地域性が生まれなかったものと考えられる。

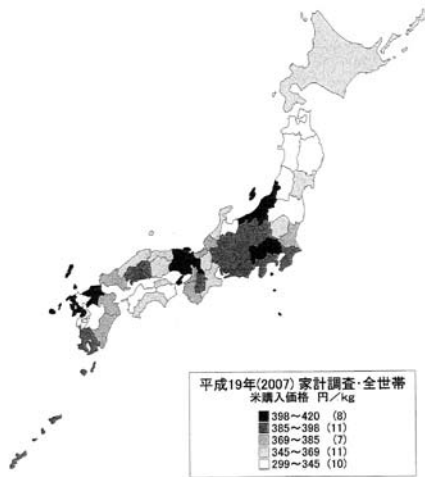


図30：米 円/g

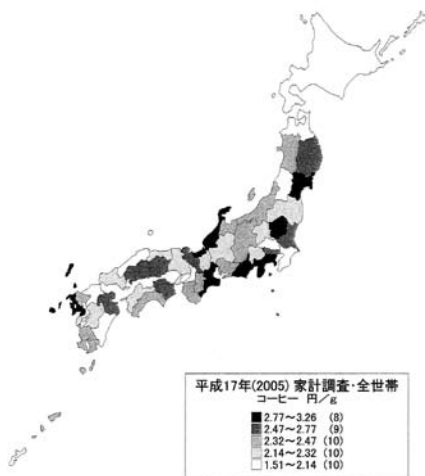


図31：コーヒー 円/g

まとめ

- (1)日本人の食生活や伝統の食文化の地域性を、全国家計調査（2006年発表）の食関連データを元にして検討した。
- (2)対象としたデータ数は支出金額256項目、購入数量141項目、金額と数量から算出した購入価格141項目、計538項目について、それらの数値を都道府県別に5段階に分けて地図上に表わし、その分布パターンから、あらかじめ設定しておいた4地域区分に当てはめることで地域性を求めた。
- (3)金額、数量、価格のいずれについても、かなりクリアな地域性を示す項目があることを認めた。同一項目の金額と数量については、多くはお互いに類似パターンを示したが、幾つかについては乖離していた。また、価格についての地域性は前2者とはかなり相違していた。
- (4)野菜や生鮮魚介などでは産地消費の傾向が強く、消費の多い地域では価格も安い傾向が認められた。また、低価格志向が一般的である中で、東海地方の鯉のよう

に、価格にとらわれることなく購入という、特定の食べ物についてのこだわりが幾つかの地域で認められた。

- (5)“西の牛肉に東の豚肉”や“西の鯛に東の鮭”などの食の伝統が現代でも生きていることを再確認できたが、さらに、“西の肉食に東の草食”という成句の追加が考えられる。

文 献

- (1)本間伸夫、立山千草：家計調査から見た日本の食の地域性－2005年調査のデータによって－、新潟の生活文化、No.14、p.22、(2008)、新潟県生活文化研究会
- (2)本間伸夫、立山千草：家計調査から見た日本の食の地域性－2006年調査のデータに基づく再確認－、新潟の生活文化、No.15、p.7、(2009)、新潟県生活文化研究会
- (3)総理府統計局：全国家計調査年報 平成17年、総務省統計局発行（2006）
- (4)本間伸夫：総説 日本の食文化の東西、醤油の研究と技術、34、p.99、日本醤油研究所（2008）
- (5)社団法人日本栄養士会栄養指導研究所監修：戦後昭和の栄養動向、p.59-63（1998）第一出版