

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 —

本 間 伸 夫*・立 山 千 草**

日本の伝統的食文化の地域性、特にその東西の関係について研究してきた。そうした地域性が、現在なされている各種の調査の中に出現しているか否かの検討は、伝統が現在に継承されているか否かを検証するものとして期待できる。今回は、その立場から、2005年・全国家計調査について、検討・考察を加えた結果を報告する。

方 法

本調査は平成17年（2005）に実施、翌年に全国家計調査年報として発表されている⁽¹⁾。調査は1世帯6ヶ月間の家計調査であるが、次月から他の世帯で実施されるので、累計すれば1カ年、通年のデータが得られることになる。

食に関する調査項目は、食料費から始まって最後の学校給食費まで251項目であるが、その大部分232項目について分析の対象とした。

調査対象は、学生の単身世帯を除く全国の7,891世帯であるが、そのうち、都道府県別になっている都道府県庁所在都市（平成16年7月1日現在）の住民4,971世帯についてのデータを本研究に採用した。そして、各都道府県庁所在地住民世帯についての結果が、それぞれの都道府県を代表するものとした。

データの地図化は、Windows98にアドインされているMicrosoftMapを用いて行った。このソフトは、データを均等に5階層に分けるので、各階層の都道府県数はほぼ9ないし10となる。5階層に分けられた各都道府県は、多い順に濃淡に分けて表示される。

この地図上の濃淡の分布から、それぞれの食についての地域性を判断した。全国的な地域性の判断と分類には、日本の食文化と自然風土を考慮して、日本の東西、南北、太平洋側と日本海側という視点から行った。しかし、日本列島は緯度・経度に対して斜めに伸びているため、東西と南北はお互いに交錯しあって単純ではなく、総合的

な解析が必要であった。

地域性についての判断は主観的なものであるため、解析結果はかなり大雑把になるざるをえなかった。例えば、東西の分岐点は、項目が変わるごとに、その位置を移動する場合が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り、あまり問題視しなかった。接点の位置よりも、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。

結果および考察

1. 分布パターンによる地域性の分類

結果をまとめて表1、2に示した。なお、項目名とその分類、配列の順序は調査報告書に従っており、表1のA区分にその総てが掲載されている。

地図上の分布のパターンの傾向と類似性から、地域性をA～Jの10種類に分けることができた。

A, B, Cはいずれも東高西低または西高東低に関わるものであり、最も重要と思われるパターンである。この場合の東西の境界は、おおよそ中部と近畿の接点あたりにあった。また、Cの“南西地方を除く西高東低”とは、西日本が東日本よりも高い傾向にあるにもかかわらず、九州や西南四国あたりが低くなっているケースが少なかったため、この区分を作った。

D, Eにおける中央部とは、本州のほぼ中央部であって、かなり広範囲であり、その大きさと位置はかなり変化する。日本列島の中央部とその両サイドにあたる東北側と南西側とに分ける必要がある場合が少なかったため、これらの区分を作った。

F, Gは太平洋または日本海の沿岸でのみ顕著に認められ場合にあてた。

H, Iは、全日本の中で、南西方面または北東方面で支出が少ないケースが多かったため、この区分を作った。特に、Hの九州・四国西部あたりはA, C, Dの区分でも登場する、やや特異な地域である。

Jは一定の傾向が認められない場合であって、カタカナで書かれるような比較的新しい食料、乳卵類などがこの区分に所属する傾向が認められる。

*ほんま のぶお
新潟市東区大形本町2-3-28（自宅）
**たてやま ちぐさ
県立新潟女子短期大学（勤務先）

表1：家計調査による食料の都道府県別消費支出による地域性の区分

区分	地域性の種類	家族構成および消費支出の対象			件数
		項目大分類	項目小分類	項目	
A	東高西低	穀類 魚介類 肉類 乳卵類 野菜海藻 果物 油脂調味料 菓子類 調理食品 飲料 酒類 外食	生鮮魚介 魚介加工品 生鮮肉 加工肉 生鮮野菜 乾物・野菜	麺類（特に九州少ない）、中華麺、カップ麺、他の麺 鮭、さんま、ほたて貝 塩干し魚介、塩鮭、たらこ（北九州に飛び地）、他の魚介加工品、魚介の漬物、魚介缶詰 豚肉 乳製品 野菜海藻（近畿以東）、生鮮野菜（近畿以東）、葉茎菜（近畿以東）、ブロッコリー、大根、たけのこ、莢豆（北海道を除く）、胡瓜（近畿以東）、なす（近畿以東）、トマト（近畿以東） わかめ、大豆加工品（北海道を除く）、昆布佃煮（近畿以東） グレープフルーツ、苺、キウイフルーツ、果物加工品 食塩、つゆ・たれ 菓子類（北海道を除く）、羊羹、煎餅、その他の菓子 他の調理済み食品、天ぷら・フライ、焼き鳥、ハンバーグ 飲料、茶飲料、炭酸飲料 中華そば、その他の麺、鮓（近畿以東）	計 50
B	西高東低	穀類 魚介類 肉類 野菜海藻 油脂調味料 菓子類 外食	生鮮魚介 魚介加工品 生鮮肉 加工肉 生鮮野菜 野菜・乾物	即席麺 鯿、鰯、鯖、鯛、鰯、えび 干し鰯、煮干し、魚肉練製品（宮城が飛び地）、揚げ蒲鉾、竹輪、他の魚肉練り製品 生鮮肉、牛肉、鶏肉、合挽き肉 ソーセージ（中部以西） 白菜、馬鈴薯 昆布、大根漬（中部以西） 酢、ケチャップ カステラ 和食（中部以西）、中華食（中部以西）	計 27
C	南西地方を除く西高東低	穀類 魚介類	生鮮魚介	パン、食パン、その他のパン たこ（瀬戸内海沿岸に多い）	計 4
D	中央部多く両側が少ない	穀類 魚介類 野菜海藻 果物 油脂調味料 調理食品	生鮮魚介 魚介加工品 生鮮野菜	穀類、米、生うどん蕎麦、餅 あさり、かき しらす干し、魚介佃煮 甘藷、トマト 蜜柑、オレンジ、梨 マーガリン、ソース、ジャム 調理食品、鮓弁当、他の調理済み主食、他の調理済み主食、他の調理済み食品、蒲焼き、サラダ、コロケ、カツレツ、しゅうまい	計 26
E	中央少なく両側が多い	穀類 肉類 野菜海藻 油脂調味料 調理食品 飲料 酒類 外食	生鮮肉 野菜・乾物	スパゲッティ 他の生鮮肉 納豆 味噌 弁当 茶類、緑茶 焼酎、発泡酒 飲酒代、学校給食	計 11
F	太平洋側が多い	魚介類	生鮮魚介 魚介加工品	鮪（東日本に少し偏る）、鯉 鯉節削り節	計 3
G	日本海側が多い	魚介類	生鮮魚介	かれい、いか、他の鮮魚	計 3
H	特に、九州などの南西地方で少ない	魚介類 乳卵類 野菜・海藻	生鮮魚介 魚介加工品 生鮮野菜 野菜・乾物	貝類、しじみ 他の塩干し魚介貝類、他の魚介加工品その他 乳製品、ヨーグルト、チーズ ほうれん草、生椎茸、他の茸類 こんにゃく	

		果物 菓子 調理食品 飲料 酒類		果物、生鮮果物、りんご、桃 他の生和菓子、プリン おにぎり、他の調理食品その他 紅茶、コーヒー、コーヒー飲料 清酒（北海道も）、ウイスキー	計 24
I	特に北海道 ・東北で少 ない	野菜・海藻 果物 菓子 調理食品 飲料 外食	生鮮野菜 野菜・乾物	蓮根 豆類 葡萄 饅頭 主食的調理食品、調理パン、ぎょうざ、冷凍料理食品 ミネラルウォーター 外食、一般外食、食事代、喫茶代	計 13
J	傾向が明確 でない	穀類 魚介類 乳卵類 野菜・海藻 果物 油脂調味料 菓子類 調理食品 飲料 酒類 外食	生鮮魚介 魚介加工品 加工肉 生鮮野菜 野菜・乾物	乾うどん蕎麦、小麦粉、穀類その他 魚介類、生鮮魚介、鮮魚、かに（近畿北陸と北海道青森の2極）、刺身盛り合わせ 干し鮓、蒲鉾（かに蒲鉾の影響?）、他の魚練り製品 加工肉、ハム、ベーコン、他の加工肉 乳卵類、牛乳、粉ミルク、バター、卵 キャベツ、葱、レタス、もやし、根菜、里芋（本州中部と九州の2極）、にんじん、 ごぼう、玉葱、南瓜、ピーマン 干し椎茸、干し海苔、昆布、豆腐、油揚げ雁もどき、梅干し、白菜漬け 柿、西瓜、メロン、バナナ 油脂、食用油、調味料、醤油、砂糖、マヨネーズ、カレールー、乾燥スープ、風 味調味料、ふりかけ、つゆ・たれ ケーキ、ゼリー、ビスケット、スナック菓子、キャンデー、チョコレート、チョコ 菓子、アイスクリーム、 惣菜料理セット ココア飲料、野菜果物ジュース、乳酸菌飲料、乳飲料 酒類、ワイン 蕎麦うどん、ハンバーガー、その他の主食的外食	計 72
全合計					232

2. 家族構成および総消費支出、総食料支出

表2に、調査した世帯の家族構成として、世帯人員数、有業人員数、世帯主年齢についての結果が示されている。地域性は、表に記述されている点が目立つ程度であって、さほど顕著な傾向を認めなかった。

総消費支出は顕著な傾向が認められなかったが、最高最低の差はかなり大きい。総食料支出は北海道および西

日本の太平洋岸で少ない傾向がある。

食料支出／消費支出で算出されるエンゲル係数（％）は、北海道を除く近畿以東の東日本で高く、中国・四国・九州の西日本で低い。ちなみに、食料支出の値が最低である沖縄が12位 26.82%と低くないのは、総消費支出がかなり少ないためと考えられる。

表2：家計調査による都道府県別世帯構成および消費支出・食料支出による地域性の区分

項目	最高最低の数値の範囲	地域性（分布の傾向）
世帯人員（人数）	山形 3.43 — 長崎 2.79	・沖縄を除く南西太平洋岸で少ない傾向にある ・南西太平洋岸、沖縄に少ない傾向がある ・日本の中央部で高い
有業人数（人数）	山形 1.76 — 沖縄 1.09	
世帯主の年齢（歳）	兵庫 59.4 — 島根 50.1	
消費支出（円／年）	富山 4,508,960 — 沖縄 2,631,234	・大きくみると顕著な傾向が認められないが、近畿を中心として低い府県が多い ・北海道、南西太平洋岸、沖縄が少ない ・近畿・沖縄を除く西日本で低い傾向にある
食料支出（円／年）	埼玉 1,065,290 — 沖縄 705,773	
エンゲル係数（％）	兵庫 29.87 — 岡山 21.89	

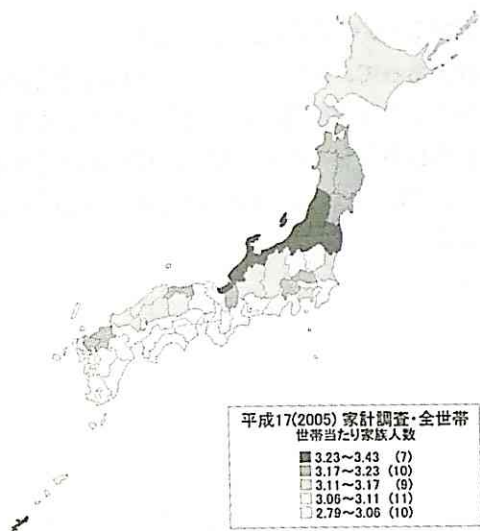


図1：世帯家族数

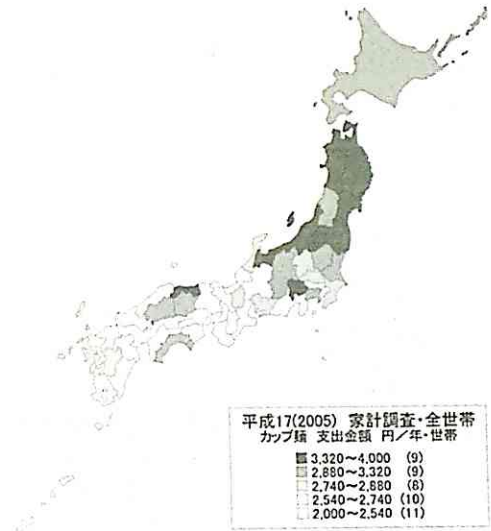


図3：カップ麺 (区分A)

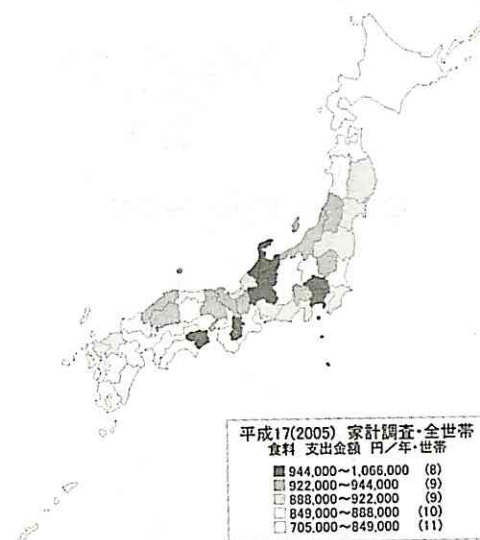


図2：総食料支出

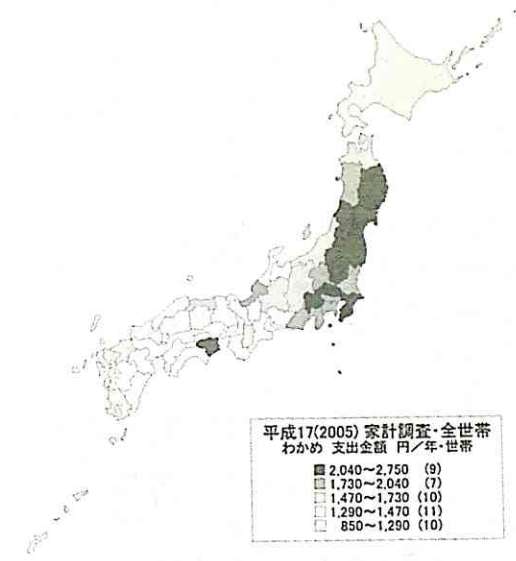


図4：わかめ (区分A)

3. 各地域区分について

3-1. 東高西低 (A)

この区分には50項目があって、傾向が不明確なJ区分に次いで多いのは、野菜・海藻類のような近畿以东の東日本で卓越している食品を多く含むためと考えられる。

この区分の特徴としては、各種の麺類、漁獲場所に近い鮭・さんま・ほたて貝、塩物の魚介類、豚肉、各種の野菜類、菓子の羊羹・煎餅、外食の鮓などである。

3-2. 西高東低 (B)

27項目が所属している。この区分の特徴は、鰯・鯛・鯒などの鮮魚に蒲鉾類、魚介の干物、食肉類の牛肉・鶏肉、野菜・海藻としては白菜・馬鈴薯・昆布、調味料としての酢、菓子のカステラなどである。外食は和食・中華食などであるが、その他の外食も少なくない。

鰯・鯛・牛肉・鶏肉・ソーセージなど西高東低をクリアに示しているものが多い。



図5：鰯 (区分B)

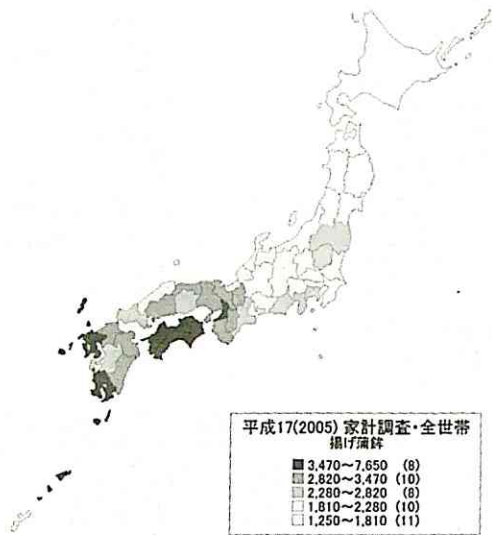


図6：揚げ蒲鉾 (区分B)

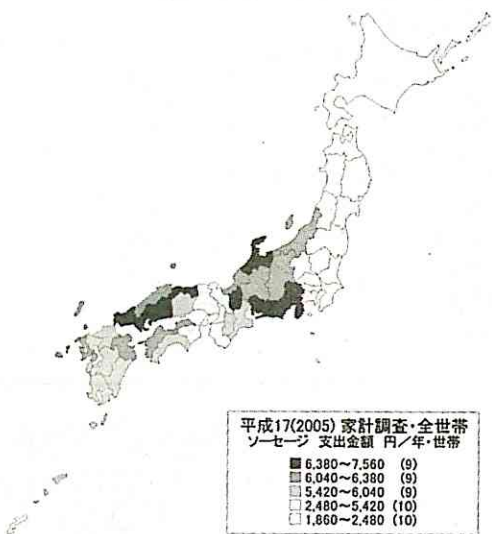


図7：ソーセージ (区分B)

3-3. 西高東低 (C)、ただし南西地方を除く
4項目があって、パン類が多いのが特徴である。

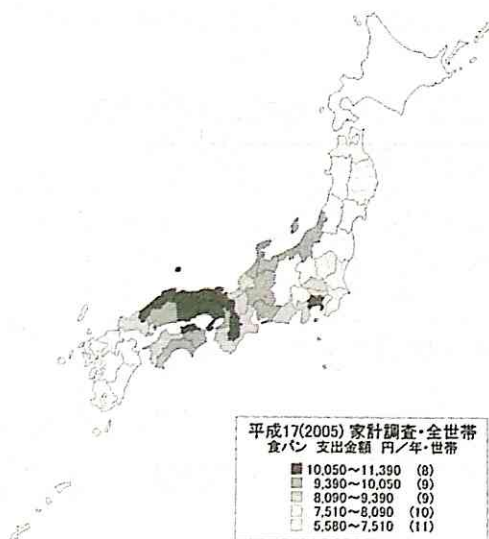


図8：食パン (区分C)

3-4. 中央部が多く両側で少ない (D)

26項目があって、思いの外多い。この地域区分の特徴は、しらす干しと調理済み食品が多いことである。Bにおいても外食が少なくないので、調理済み食品の多いD地区の中央部は、広い意味での外食が多い地区であると推定できる。

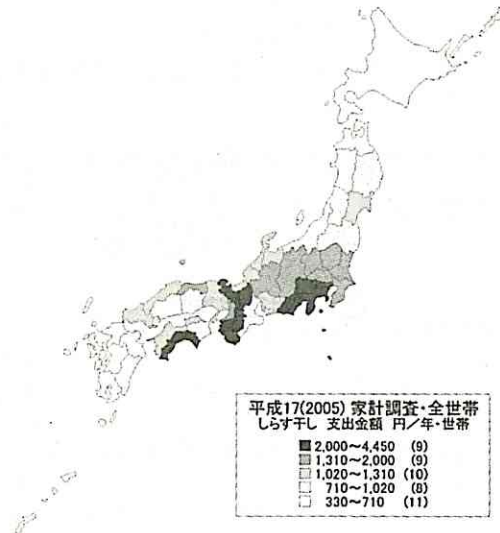


図9：しらす干し (区分D)

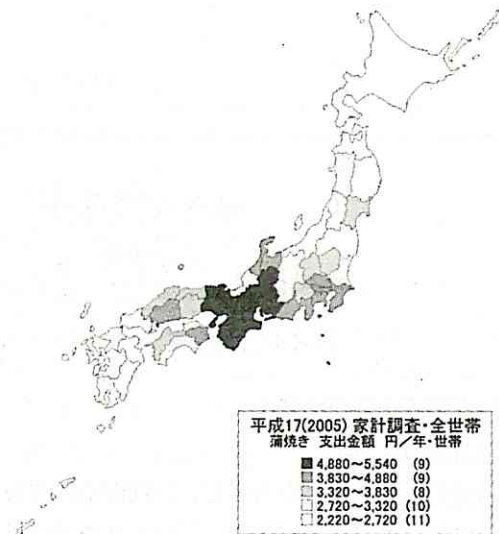


図10：蒲焼き (区分D)

3-4. 中央部が少なく両側で多い (E)

11項目であって多くはないが、納豆 (図24) と焼酎 (図25) のような興味あるものを含んでいる。納豆は後述するように、日本人のルーツに関わる可能性があるものである。焼酎は九州・沖縄に加えて、飛び地として東北地方でも多く消費されている。中央部の近畿で、外食としての飲酒代と学校給食費が少ないのが注目される。

3-5. 太平洋側 (F) と日本海側 (G) が多い

魚介類6項目がこの地域区分に属している。生態系から、この地域でよく漁獲される魚介類が優先的に消費されているものと推定される。

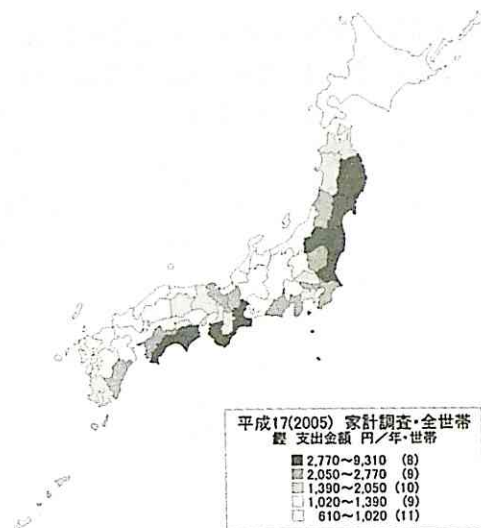


図11：鯉 (区分F)

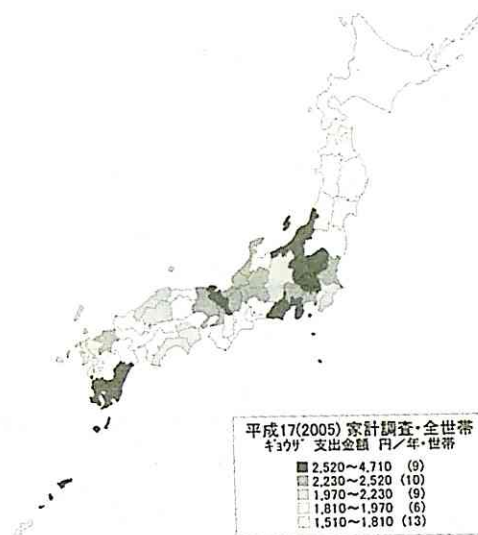


図14：ぎょうざ (区分I)

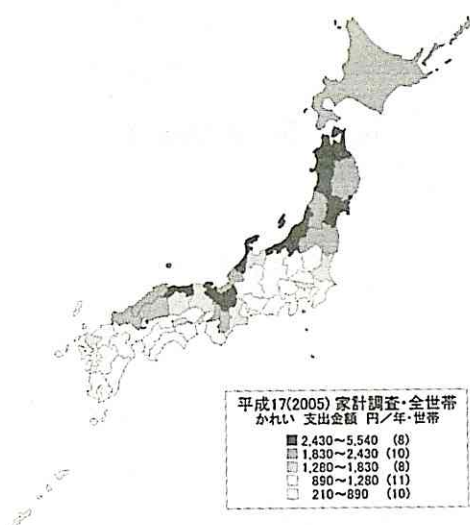


図12：かれい (区分G)

3-6. 特に、南西方面 (H) と東北方面 (I) が少ない

24+13項目が所属している。特徴としては、Hでは乳製品、りんごなどの果物類、飲料類と清酒・ウイスキーが少なく、Iでは饅頭と外食類が少ないことである。

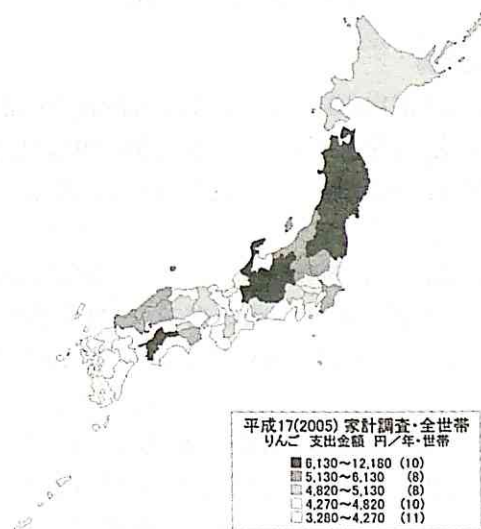


図13：りんご (区分H)

3-7. 傾向が明確でない (J)

最も多い72項目が所属している。傾向が明確でない理由としては、次の三点が考えられる。

第一は、魚介類というような多種類の食品を合計した項目である場合で、平均化され特徴を失うためである。

第二は全国的に均一に分布している場合であって、豆腐のように全国的に例外なしに食するという伝統を持つもの、カタカナ食品のようにすばやく全国的に展開して伝統が生まれていないもの、粉ミルクのように広く必需品であるもの、以上が含まれる。

第三は例えば、かにや里芋のように飛び地があるというように分布傾向が不規則である場合である。

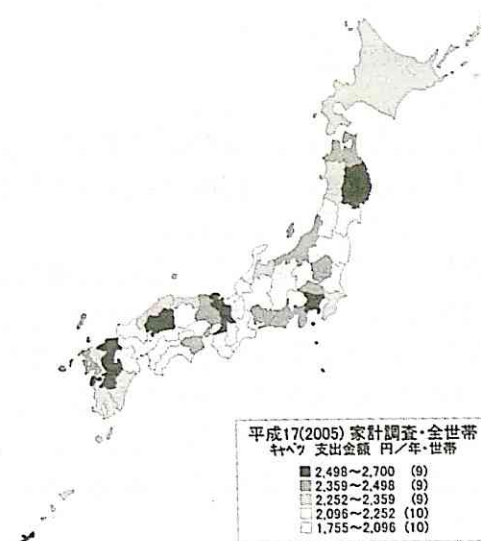


図15：キャベツ (区分J)

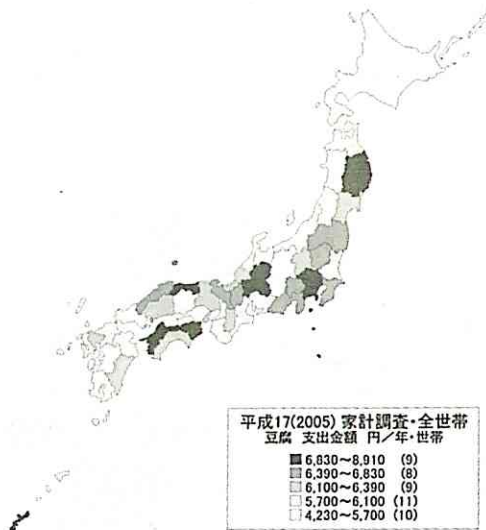


図16：豆腐（区分J）

牛肉の他に、全肉類、生鮮肉、最高が福岡14,760円から最低が群馬6,504円である鶏肉、合挽き肉の4者が西高東低をクリアに示している。

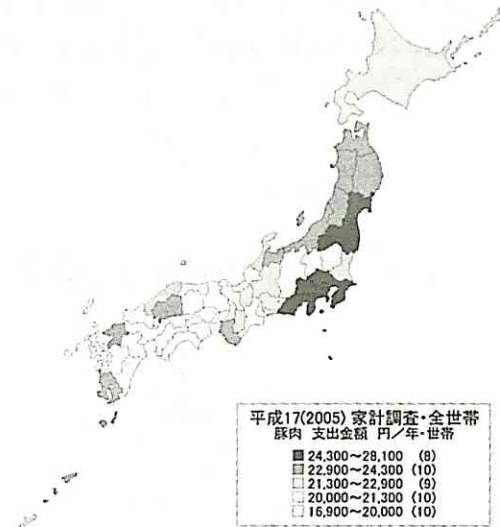


図18：豚肉（区分A）

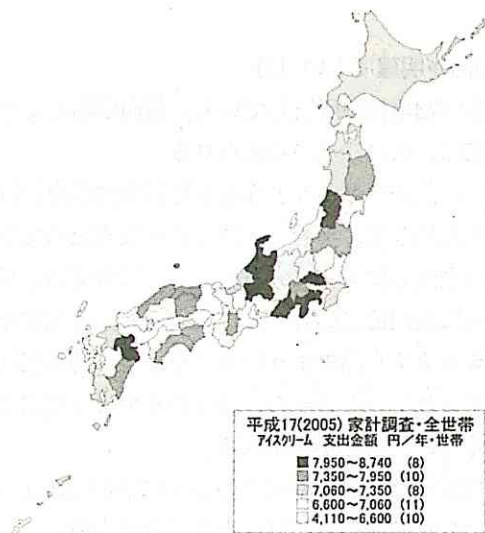


図17：アイスcream（区分J）

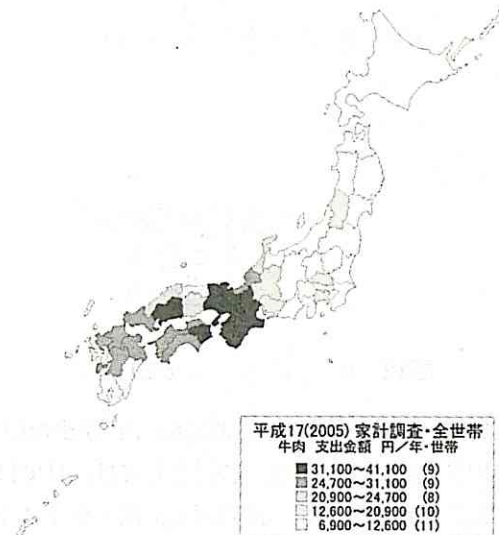


図19：牛肉（区分B）

4. 顕著な東西の対立

4-1. 食肉

以前から、食肉について“東の豚、西の牛”の伝統があるとよく言われてきたが、図18、19に示すように現在の消費生活でもそれが明らかである。

牛肉は最高が徳島41,013円から最低が北海道6,933円であって差額幅が広い。北海道が特に少ないのは、羊肉・馬肉を含むその他の生鮮肉の消費が多いためと考えられる。ちなみに、その他の生鮮肉の最高が熊本5,273円、次いで北海道4,216円、最低が岐阜955円である。豚肉は最高が山梨28,013円から最低が三重16,906円であって、差額が少ない。

図19で分るように、牛肉の分布の東端がかなりクリアであるのに対して、豚肉の西端が明確でないのは、牛肉は食文化的伝統の影響を受けるのに対して、豚肉は廉価という経済的な背景があるためと推定できる。

4-2. 鮭と鰯

鰯は最高が富山11,022円から最低が北海道872円であって、支出額と上下の差額幅が大きいのに対して、鮭は最高が岩手6,420円から最低が高知1,771円であって、支出額も差額も共に低い。

伝統的に、正月・年取り魚としての“東の鮭、西の鰯”は昔から言い慣されてきたが、図20、21に示すように現在の食生活においても、それが生きていることを確認した。

図21鰯の東端が明確であるのに対して、図20鮭の西端はやや不明瞭である。これは、鰯は食文化の伝統の制約を受けているのに対して、鮭は伝統の制約を超えて、低価格と塩鮭という経済や流通上のメリットから、より広

く容易に消費者に受け入れられたためと考えられる。なお、塩鮭も明確に東高西低となる。

この鮭鱈の対比は、4-1項の牛豚の対比に類似しているところが多い。しかし、鱈は温暖を鮭は寒冷を好むという自然条件の影響が基底に存在しているところが、牛肉と豚肉の場合と明らかに異なっている。

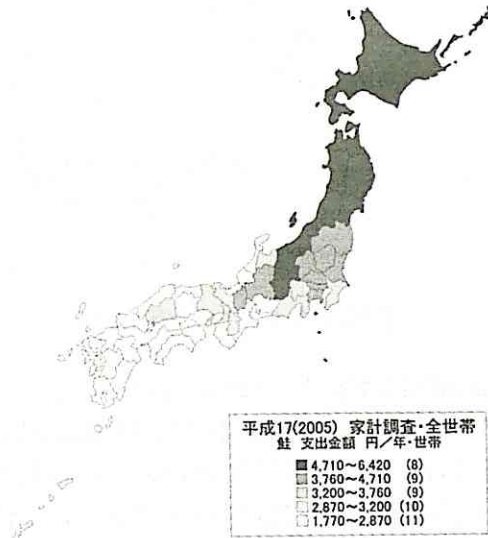


図20：鮭（区分A）

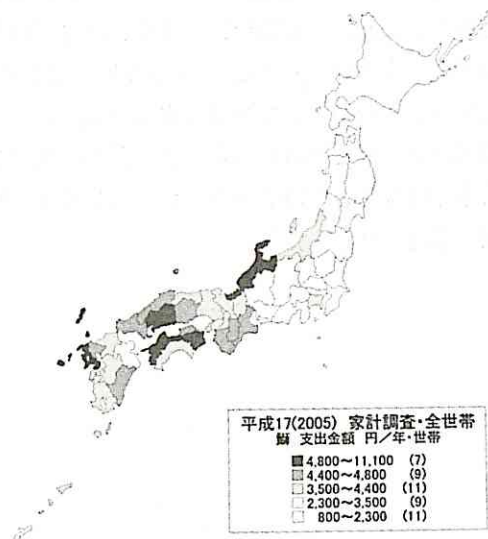


図21：鱈（区分B）

4-3. 煎餅と饅頭

菓子類のうち、カタカナ名のものはほとんど地域性が認められないが、和菓子にはそれが認められる。和菓子で調査対象となっているのは、羊羹・煎餅・饅頭である。そのうち、後の二者が東西に住み分けて“東の煎餅、西の饅頭”となっている。

煎餅は主に北海道を除く東日本に多く、最高が茨城7,426円から最低が沖縄1,491円であり、饅頭は沖縄を除く西日本に多く、最高が高知3,253円から最低が沖縄432円である。

沖縄は羊羹とその他の和菓子の消費も最低であるので、沖縄ではあまり和菓子を楽しむ伝統が少ないということになる。

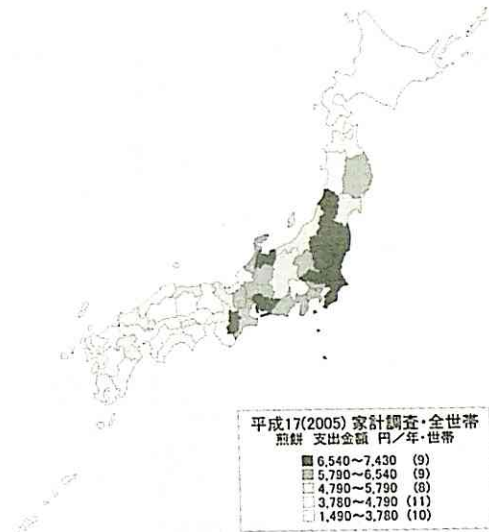


図22：煎餅（区分A）

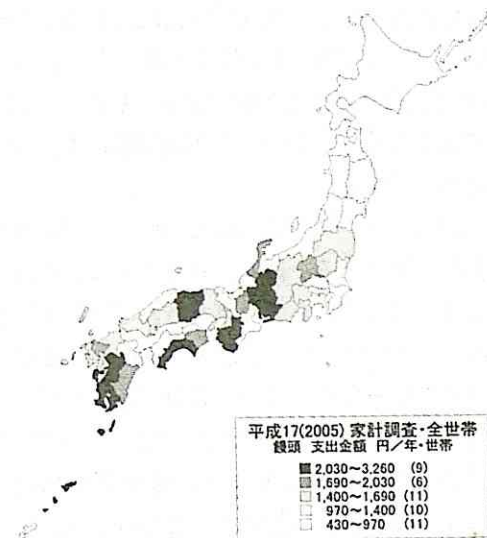


図23：饅頭（区分I）

5. 納豆

ここでの納豆は日常の食生活に食べられている糸引き納豆のことである。その納豆は西日本ではあまり食べないとされてきたが、それは、近畿・中国・四国地方のことであって、九州ではかなり食されていることが図24から明らかである。この地図に示されたパターンは、本調査のかなり古いものでも、ほとんど変化していないので、九州での納豆消費は伝統的なものであると推定できる。

この納豆消費パターンがヒントになってできた一つの仮説がある。それは、“ほぼ全国的に住んでいた先住民に対して、ある人間集団が北九州あたりに上陸し、東に勢力を拡張していったのでは”という説⁽²⁾である。ちなみに、納豆食は東南アジアの照葉樹林文化の一員であ

ることは以前から、縄文時代に大豆が到来済みであることが近年明らかになっている。

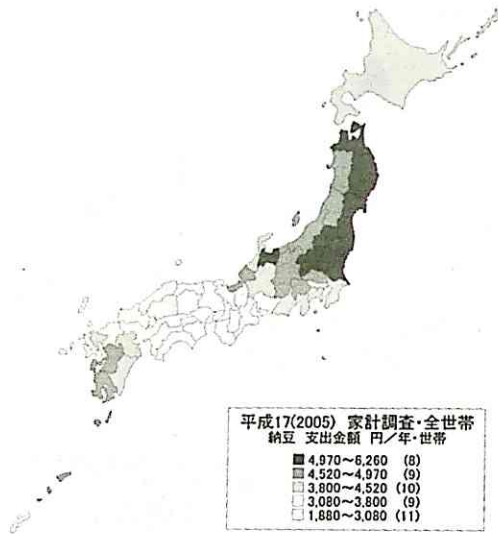


図24：納豆 (区分E)

6. 代替の事例 — 焼酎とウイスキー

焼酎の消費額は、最高が宮崎14,152円から最低が福井3,763円である。図25から分るように、本来、焼酎は南西日本の食文化ということが出来る。しかし、東北地方などでの消費も少なくない。全国的には、中央部が少ない中抜きの状態である。

一方、ウイスキーの消費は最高が宮城4,178円から最低が鹿児島47円である。図26に示すように、南西方面では極く少ないにも関わらず、東北方面ではかなり多い。

日本で、高アルコール濃度の蒸留酒といえば、焼酎またはウイスキーであるので、この両者はお互いに代替の可能性はある。焼酎の伝統が強い南西日本ではウイスキーは代替できなかったが、その伝統が弱い東北方面ではウイスキーの参入が可能であったものと考えられる。

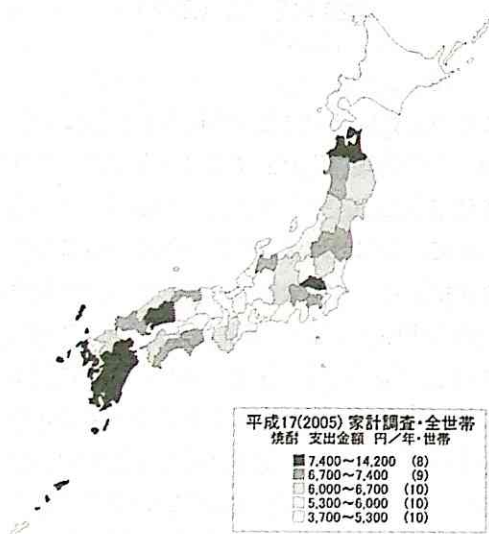


図25：焼酎 (区分E)

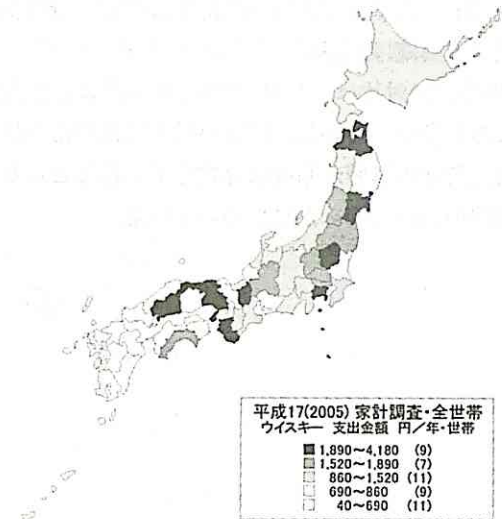


図26：ウイスキー (区分H)

7. 産地に消費が多い — 生鮮食品 —

このケースは、特に、輸送性や貯蔵性に劣る生鮮魚介物や青果物などで数多く見受けられる。例えば、梨の鳥取、葡萄の山梨、ほたて貝の青森などが、生産だけでなく、消費でも他を引き離してのトップである。

また、特産品であるために、その産地での消費が多い場合もある。例えば、蒲鉾類は、本来、西日本の食文化であって消費も多い。しかし、笹蒲鉾が特産であるため、宮城県は蒲鉾類の合計値である魚肉練り製品が、飛び的に消費のトップとなっている。長崎県がカステラで2位を大きく引き離しての消費トップであるのも、特産地の伝統と考えられる。

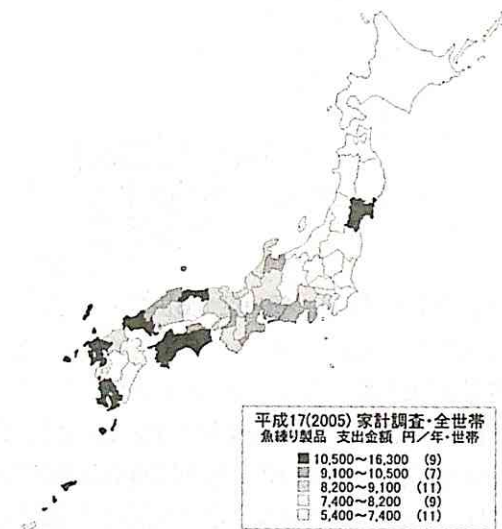


図27：魚肉練り製品 (区分B)

ま と め

- (1) 日本の伝統的な食文化の地域性が現代において生きているかどうかに興味を持たれる。
- (2) その確認のために、全国家計調査（2005年調査）の食232項目について、その消費状況を都道府県別に地図上に表わし、その分布パターンから地域性を検討した。
- (3) その結果、食の消費についての興味ある地域性を数多く見出した。
- (4) 特に、“西の牛肉、東の豚肉” や “西の鰯、東の鮭” などの伝統の食文化が現代でも生きていることを確認した。

文 献

- (1) 総理府統計局：全国家計調査年報 平成16年、総務庁統計局発行（2006）
- (2) 鈴木秀夫、久保幸夫：日本の食生活（1980）朝倉書店