

家計調査から見た日本の食の地域性

— 2006年調査データに基づく再確認 —

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、現在実施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、前報⁽¹⁾に引き続き2006年の家計調査⁽²⁾データについて検討・考察し、2005年の結果の再確認および両年の結果の比較を行った。

方 法

今回対象とした全国家計調査は平成18年（2006）に実施、翌年に全国家計調査年報として発表されているもの。

そのうち、食に関する調査項目（支出金額）は、世帯人員、有業人員、世帯主年齢、消費支出、食料費までの5項目、穀類から学校給食費までの249項目、さらに食料費／消費支出で算出されるエンゲル係数について分析・解析した。

調査対象は、学生の単身世帯を除く全国の7,854世帯であるが、そのうち、都道府県別になっている47都道府県庁所在都市（平成15年7月1日現在）の住民4,941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、MicrosoftMapを用いて行った。データは均等に5階層に分けられているので、47／5でもって、各階層に属する都道府県数は9ないし10となる5階層に分けた各都道府県は、数値の大きい順に濃から淡に分けて表示される。

この地図上の濃淡の分布から、それぞれの食の消費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、日本の東西と南北および太平洋と日本海側という視点を軸にして行った。しかし、日本列島は緯度・経度に対して斜めに分布しているため、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もので、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、日本海側と太平洋側との対立で、海洋に接しない都道府県の存在によって対立が不明確になる場合が少なくないが、日本全体の中で、大きな傾向が存在するか否かに重点を置いて判断した。

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、その分類、配列の順序は家計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、前報に従ってA～Jの10地域に分けた。分類基準は前報（2005年調査）を基本としたが、F、G、Jの内容を一部変更した。

F、Gは太平洋側と日本海側でのみ顕著な傾向が認められる場合に当てた。前報では顕著に認められた場合にのみ取り上げたが、本報では明らかに少ない場面も含めた。

前報では、J区分を無傾向の場合としたが、今回は傾向があっても、例数が少ないことなどから区分を見送った場合も含めた。

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側で少ない傾向がある。特に、沖縄では著しく支出が少ないことが、前報に引き続き認められた。

また、世帯人員数が支出に影響するという懸念も考えられるので、世帯人員数で割った消費支出および総食料支出について分布図を求めた。一例として示した図3（食料費／人数）に示したように、図2と較べて違いはほとんど認められなかったため、世帯人員数の影響はほとんど無いものと考えられる。

*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
 — 平成18年（2006）調査データに基づく —

区分	地域性の種類	消費支出の対象となる食料・食品			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・加工品	麺類（特に九州少ない）、中華麺、カップ麺、他の麺類 鮭、ほたて貝 塩干し魚介、塩鮭、他の魚介加工品、魚介の漬物、魚介佃煮、魚介缶詰、他の魚介加工品その他 豚肉、 ソーセージ（多いのは中部以東）、他の加工肉 — 野菜海藻類（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、他の茎葉菜、大根、筍、他の野菜類、莢豆（枝豆を含む、北海道を除く）、南瓜（近畿以東）、ナス（近畿以東）、トマト（近畿以東） ワカメ（徳島が飛び地）、大豆加工品（北海道を除く）、他の野菜海藻加工品（近畿以東）、他の野菜漬物（近畿以東）、昆布佃煮（近畿以東）、他の野菜海藻加工品その他（中部以東） グレープフルーツ、キウイフルーツ、他の果物、果物加工品 食塩 菓子類（北海道を除く）、羊羹、煎餅、その他の菓子 おにぎり、調理パン、カツレット（北海道を除く）、ハンバーグ 飲料、茶飲料、炭酸飲料、乳酸菌飲料 ウイスキー、葡萄酒、発泡酒、他の酒 中華蕎麦（九州がやや多い）、鮎外食（近畿以東）	計 57
B	西高東低	穀類 魚介類 肉類 野菜海藻 油脂調味料 菓子類 飲料 外食	生鮮魚介 魚介加工品 生鮮肉 生鮮野菜	その他のパン類 鯿、鯛、鯖、鯛、鯿 干し鯛、煮干し、魚肉練製品（宮城が例外的な飛び地）、揚げ蒲鉾、竹輪 肉類、生鮮肉、牛肉、鶏肉、合挽き肉 甘藷（境界線、東に偏る）、蓮根（境界線、東に偏る） 酢 カステラ 他の茶葉 和食（中部以西）、中華食（中部以西）	計 23
C	南西地方を除く西高東低	穀類 外食		パン、食パン 喫茶代	計 3
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 外食	魚介加工品 乾物・加工品	穀類、米、生饅頭蕎麦、他の穀類 しらす干し 他の大豆製品 蜜柑、オレンジ マーガリン、ソース 調理食品、主食的調理食品、鮭弁当、他の主食的調理食品、他の調理食品、蒲焼き、サラダ、コロッケ、他の調理食品その他 その他の麺類外食、ハンバーガー（北海道はやや多い）	計 20
E	中央少なく両側が多い	穀類 野菜海藻 肉類 油脂調味料 調理食品 飲料 酒類 外食	生鮮野菜 生鮮肉 加工肉	スバゲッティ 白菜（少ないところ東に偏って関東甲信越、南東北が少ない）、ゴボウ 他の生鮮肉 ベーコン（特に近畿少ない） 味噌 弁当 茶類、緑茶 焼酎（北海道を除く） 飲食代（近畿・東海が少ない）、学校給食（近畿・東海が少ない）	計 13
F	太平洋岸で	魚介類 油脂調味料 酒類	生鮮魚介 魚介加工品	鮪（多い、東北方面に偏る）、鰹（多い） 鱈子（少ない）、鰹節削り節（多い） 油脂調味料（少ない） ビール（少ない）	計 6
G	日本海岸で	魚介類 酒類	生鮮魚介	魚介類（多い）、カレイ（多い）、サンマ（多い、東北太平洋側も）、イカ（多い）、アサリ（少ない）、他の鮮魚（多い）、他の貝（多い） 酒類（多い）、清酒（多い）	計 9

H	特に、九州・四国などの南西地方で少ない	魚介類 肉類 乳卵類 野菜・海藻 果物 油脂調味料 菓子 調理食品 飲料	生鮮魚介 魚介加工品 加工肉 生鮮野菜 乾物・加工品	貝類、シジミ、カキ 他の塩干し魚介貝 加工肉 乳卵類（北海道も少ない）、牛乳（北海道も少ない）、乳製品（北海道も少ない）、ヨーグルト（北海道も少ない）、チーズ、バター、他の乳製品（北海道も少ない） ハウレンソウ、他の根菜、生椎茸、他の茸 他の乾物・海藻、こんにゃく 果物、生鮮果物、リンゴ、桃、莓 ジャム、乾燥スープ、他の調味料 他の生和菓子、プリン 天ぷらフライ、しゅうまい、ぎょうざ コーヒー・ココア、コーヒー、コーヒー飲料	計 35
I	特に北海道・東北で少ない	魚介類 肉類 菓子 飲料 外食	生鮮魚介 加工品	刺身盛り合わせ ハム 饅頭 ミネラルウォーター 外食、一般外食、食事代	計
J	傾向が明確でないおよびA～I以外の区分	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 外食	生鮮魚介 魚介加工品 生鮮野菜 乾物・加工品	乾餾蕎麦、即席麺（近畿・関東が少ない）、小麦粉、餅、穀類その他 生鮮魚介、鮮魚、タコ（特に瀬戸内海に多い）、エビ（関東甲信越、東北南部、南西地方が少ない）、カニ（近畿日本海側・北陸と北海道・東北北部の2極） 干し鰯、蒲鉾（かに蒲鉾の影響で本来の西高東低が混乱した？） 他の魚肉練り製品（かに蒲鉾の影響で本来の西高東低が混乱した？） 粉ミルク、卵 キャベツ、葱、レタス、もやし（本州太平洋側と四国少ない）、根菜、馬鈴薯（本州中央部と九州の2極）、里芋（本州中央部と九州の2極、分布パターン馬鈴薯と類似）、ニンジン、玉葱、胡瓜、ピーマン、他の野菜のその他 乾物海藻、豆類、干し椎茸（特に九州多い）、干し海苔、昆布、豆腐、油揚げ もどき（近畿・北陸に多い）、梅干し、大根漬け、白菜漬け 他の柑橘類、梨、ブドウ、柿、西瓜、メロン、バナナ 油脂、食用油、調味料、醤油、砂糖、ケチャップ、マヨネーズド・レッシング、カレールー、風味調味料、ふりかけ、つゆたれ ケーキ、ゼリー、他の洋生菓子、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・シャーベット 焼き鳥、冷凍調理食品、惣菜料理セット 紅茶、ココア・ココア飲料、他の飲料、野菜果物ジュース、乳飲料、他の飲料のその他 蕎麦饅頭、洋食、その他の主食的外食	計 76
全合計 249					

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	地域性（分布の傾向）
①世帯人員（人数）	富山 3.40 — 奈良 2.89	・近畿から南西太平洋側、沖縄に少ない傾向あり
②有業人数（人数）	富山 1.69 — 長崎 1.07	・①の世帯人員とほぼ同じ傾向
③世帯主年齢（歳）	青森 59.2 — 大分 50.6	・顕著な傾向は認められない
④消費支出（円／年・世帯）	石川 4,520,946 — 沖縄 2,542,424	・近畿から南西、沖縄に少ない傾向が認められる
⑤消費支出（円／年・世帯人数）	石川 1,361,731 — 沖縄 779,885	・その傾向、④とほとんど同じ
⑥食料支出（円／年・世帯）	石川 1,034,919 — 沖縄 674,705	・北海道、南西、沖縄が少ない傾向が認められる
⑦食料支出（円／年・世帯人数）	京都 329,303 — 沖縄 206,965	・その傾向、ほとんど⑥と同じ
⑧エンゲル係数（％）	京都 29.80 — 富山 22.66	・近畿で高く、南西方向で低いのは2005年と同じ

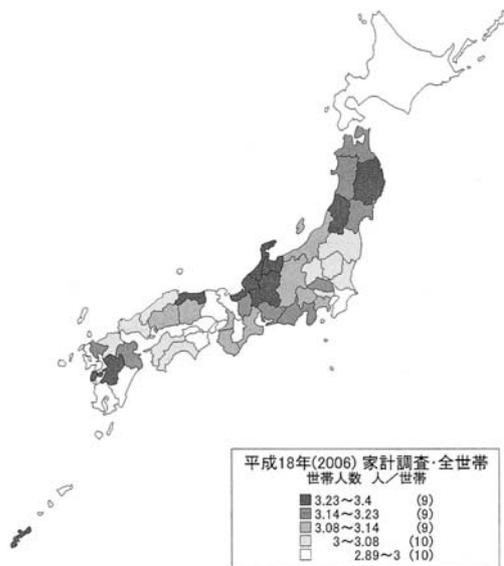


図1：世帯人員数

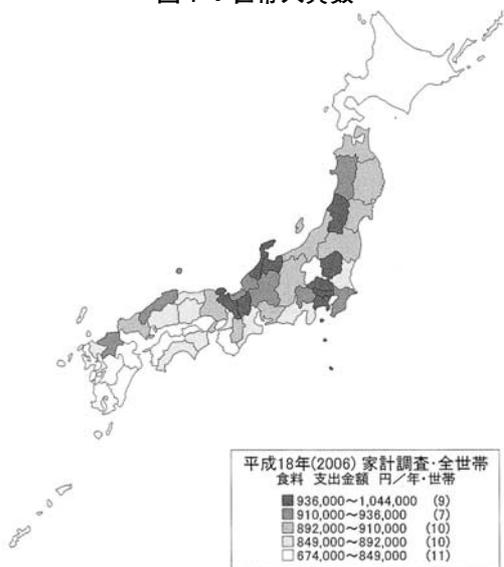


図2：総食料支出

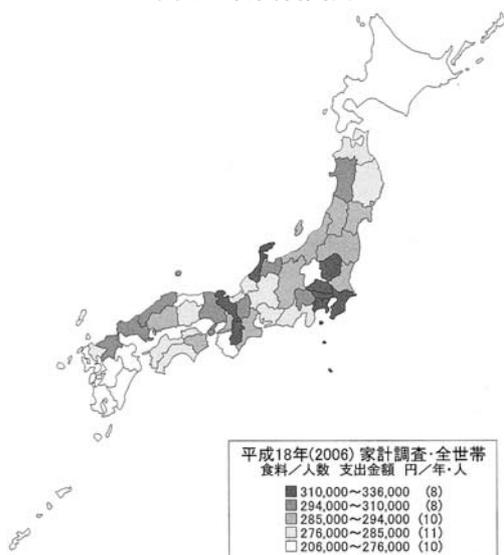


図3：総食料支出/世帯人員数

エンゲル係数(%)についてみると、今回2006年の場合も2005年と同じく、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傾向であった。ちなみに、食料費が最低の沖縄がこの係数では8位26.54%と低くないのは、分母になる総消費支出が少ないためである。一般に本係数が高い近畿圏の中で、エンゲル係数1位京都と6位滋賀(大津市)は消費支出が少ないためであるにもかかわらず食料費が多いためであり、2位兵庫(神戸市)、4位和歌山、5位大阪は食料費も少ないが消費支出がかなり少ないためである。両グループの生活内容にはかなりの違いがありそうである。ちなみに、3位青森は大阪グループに類似している。

3. 各地域区分について

3-1. 東高西低(A)

この区分には57項目が所属しており、その数は傾向が不明確なJ区分に次いで多い。この区分の特徴は、生鮮、乾物・加工品を問わず野菜・海藻類が多いこと。細かくは、各種の麺類、生鮮魚介の鮭とほたて貝、塩物の魚介類、豚肉、菓子の羊羹と煎餅、外食の鮎などである。なお、2005年調査に基づくワカメ、鮭、豚肉、煎餅の分布地図は、2006年でもほとんど変わっていないので、前報、図4、18、20、22参照のこと*。

この区分に属する全58項目のほとんどが前年2005年の結果と一致しており、1年の時間経過と調査世帯の変化があっても、東高西低型の食生活の内容が大きくは変化しないことを示している。

また、都道府県別の濃淡パターンをカップ麺でもって2006年の結果(本報、図4)と2005年の結果(前報、図3参照)を比較してみると極めてよく類似している。こ

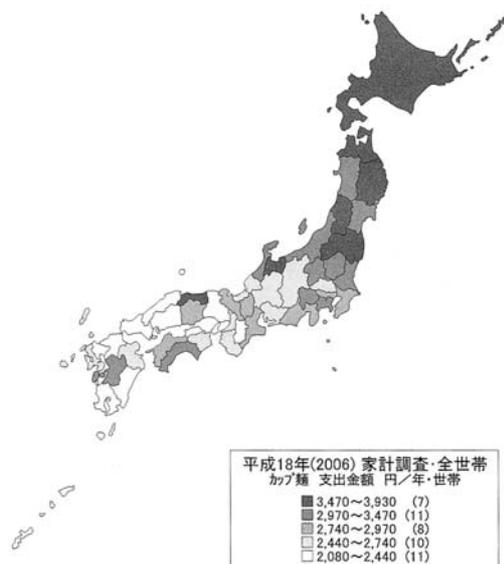


図4：カップ麺

*脚注：紙面儉約のためと他の新たな分布地図を掲載するため、両年で大差ない地図は再掲しない。以下同様。

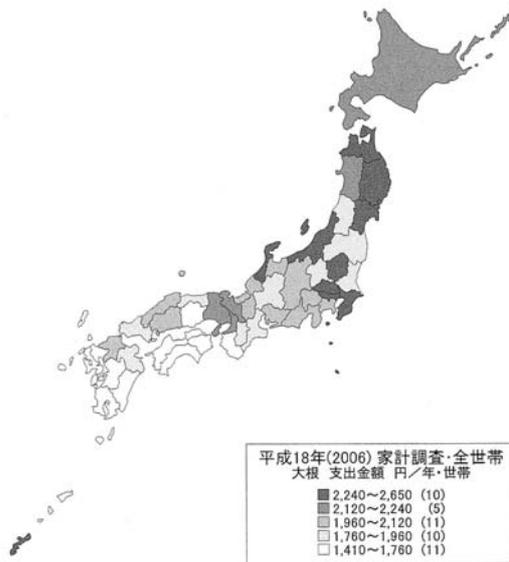


図5：大根

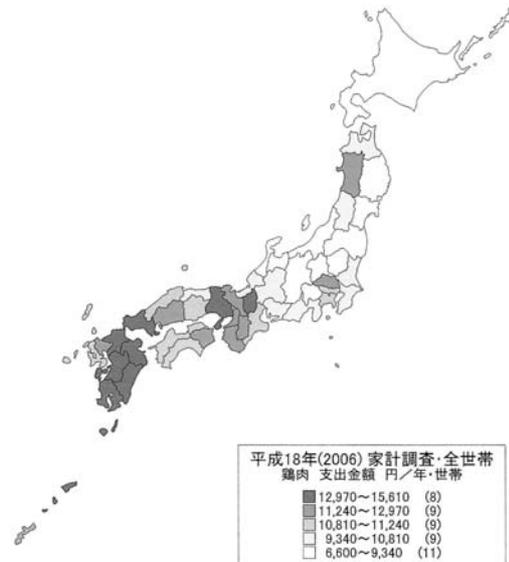


図7：鶏肉

のこともまた、東高西低型の食文化の地域分布が安定していることを示すものと考えられる。

3-2. 西高東低 (B)

23項目が所属しており、2005年とよく一致している。この区分の特徴は、鰯・鰯・鯖・鯛・鰯などの鮮魚類と牛肉・鶏肉である。鰯、鰯、牛肉については、それぞれ前報、図5、19、21参照のこと。

3-3. 南西地方を除く東高西低 (C)

3項目あって、パン類（前報、図8参照）が多いという特徴は2005年通りである。喫茶代も前報と同一傾向であった。これら3項目は西高東低の一種としてB区分に属させることも可能であるが、前報に従ってこの区分を据え置いた。前報でこの区分に属していたタコは瀬戸内海沿岸に特徴があることからJ区分に移動した。

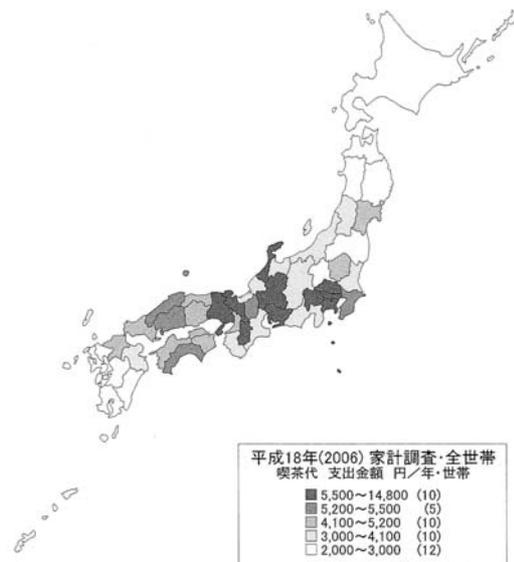


図8：喫茶代



図6：鯛

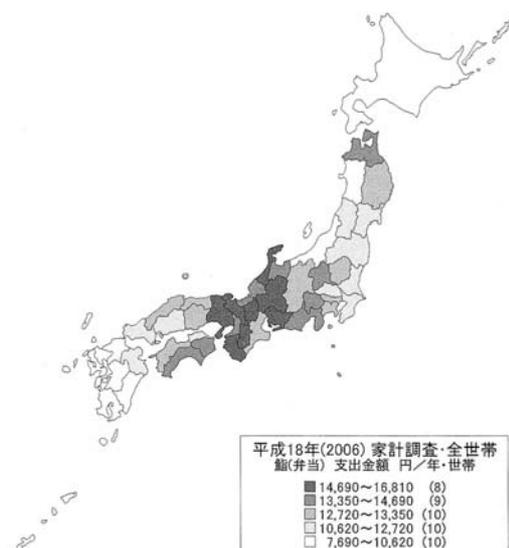


図9：鮭(弁当)

3-4. 中央部が多く両側で少ない (D)

20項目があって、思いの外多い。この地域区分の特徴は2005年と同じく蒲焼き(前報、図10参照)、鮓(弁当)などの調理済み食品が多いことである。

3-4. 中央部が少なく両側で多い (E)

13項目であって多くはないが、味噌および納豆(前報、図24参照)、焼酎(前報、図25参照)のような興味あるものを含んでいるのは2005年と同じである。なお、中央部の近畿で、外食としての飲酒代と学校給食費が前年通り少ないのは興味深い傾向である。

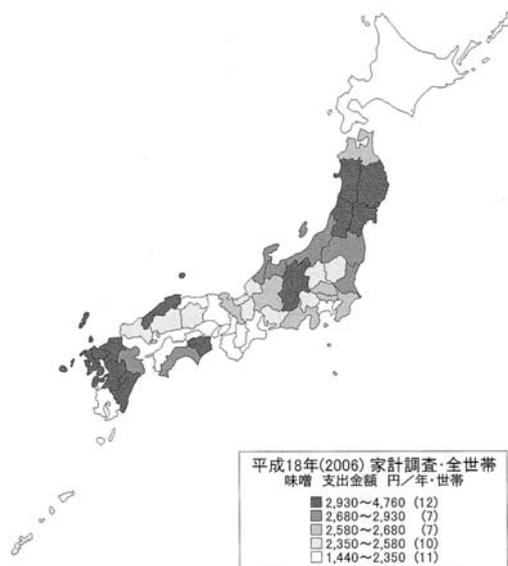


図10：味噌

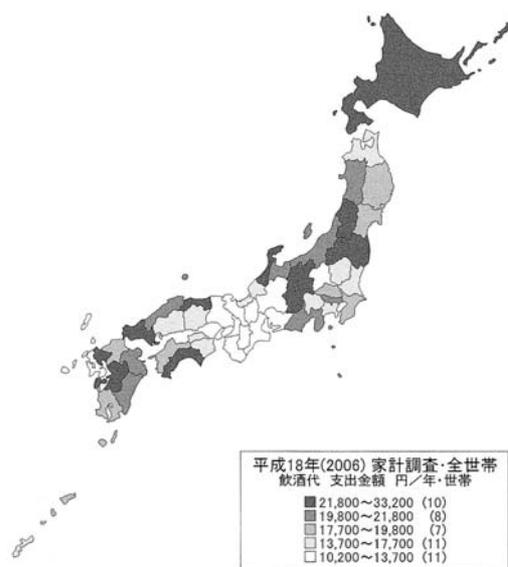


図11：飲食代(外食)

3-6. 太平洋側 (F) および日本海側 (G) で

6+9項目が所属している。数は多くないが、重要な魚介類がこの地域区分に属しているのが特徴である。海水温、海流などの条件下でもって、それぞれの地域で多

く漁獲される魚介類が優先的に消費されているものと考えられる。魚介類におけるこの推定は日本の東西のケース(A、B区分)においても適用可能である。

酒類全般、中でも、清酒、ビールが日本海側に多い。

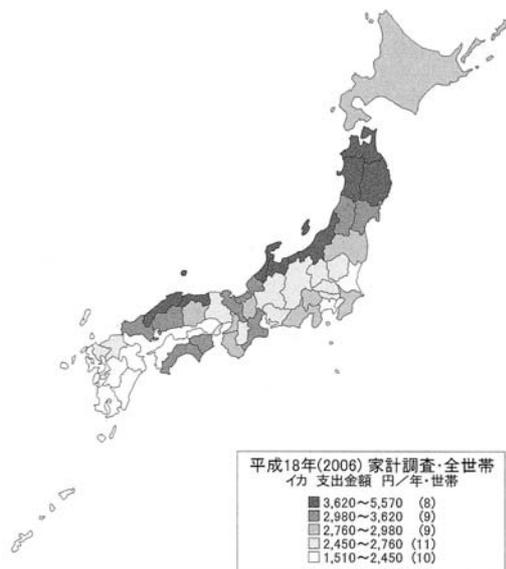


図12：イカ

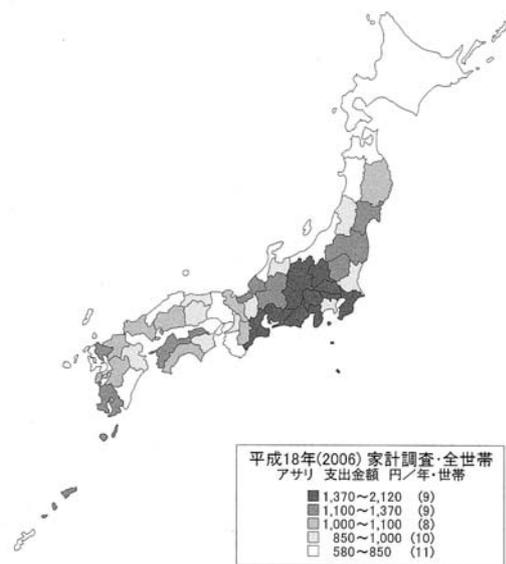


図13：アサリ

3-7. 特に、南西方面 (H) または東北方面 (I) で少ない

35+7項目が所属している。特徴としては、Hでは乳製品、リンゴ(前報、図13参照)・桃・苺などの果物類、飲料類とウイスキーが少なく、Iでは饅頭とぎょうざ(前報、図14参照)などの外食類が少ないことである。

南西地方とは四国・九州。沖縄などの主に太平洋岸であるが、この地方は表2の沖縄から分かるように、食料への支出が概して少なく、支出が少ない品目の種類も多

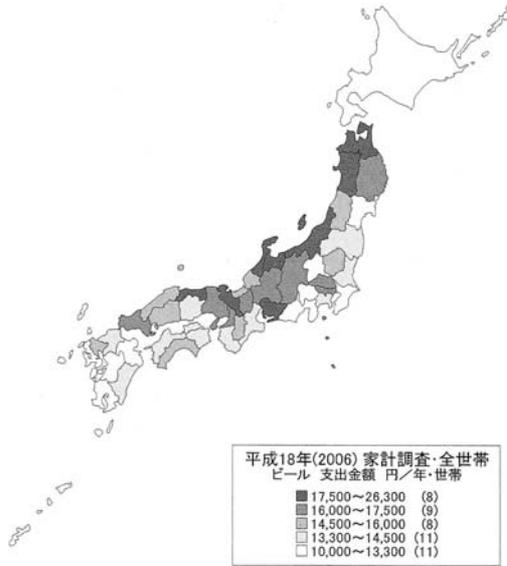


図14：ビール

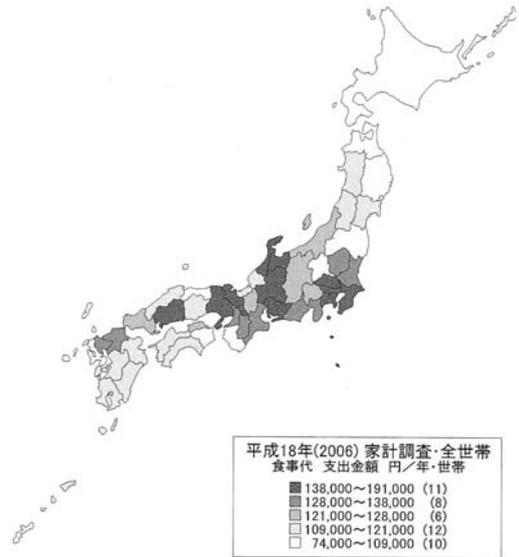


図16：食事代

くなる傾向にある。H区分以外にも、A、C、D区分でもこの西南地方で食料への支出が少ないことが示されている。

3-8. 傾向が明確でないもの、その他（J）

最も多い76項目が所属している。傾向が明確でない理由として、得られた結果から、2005年の場合と同じく、次の三点が考えられる。

第一は、穀類や魚介類というような多種類の食品を合計した場合で、平均化され特定の傾向を失ったもの。

第二は全国的に均一に分布している場合であり、葱・卵・豆腐のように伝統的に広く食されるもの、キャベツやケーキのようなカタカナ食品のごとくすばやく全国的に展開したもの、粉ミルクのように広く必需品であるものが含まれる。“全国均一という地域性”という表現も

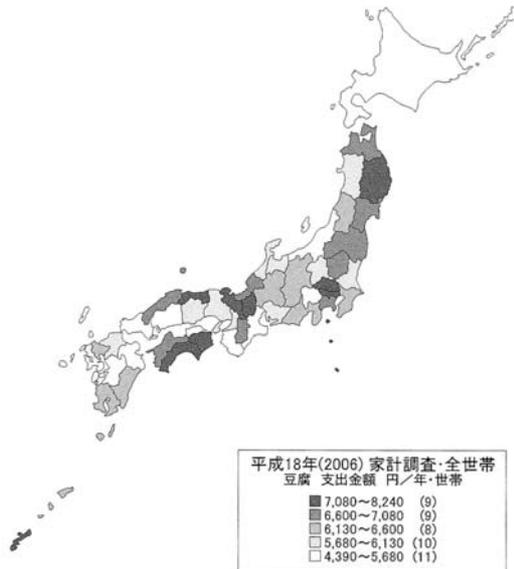


図17：豆腐

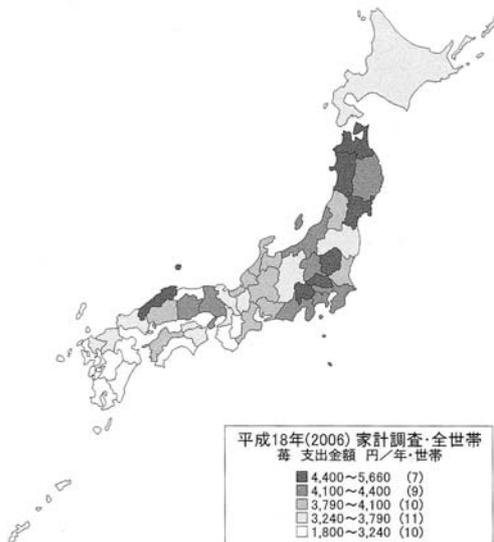


図15：苺

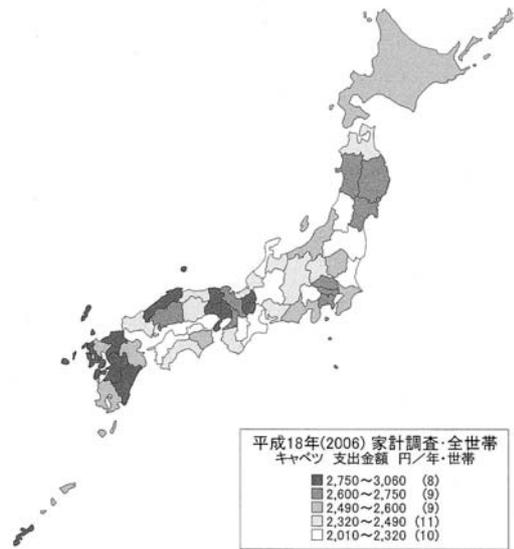


図18：キャベツ

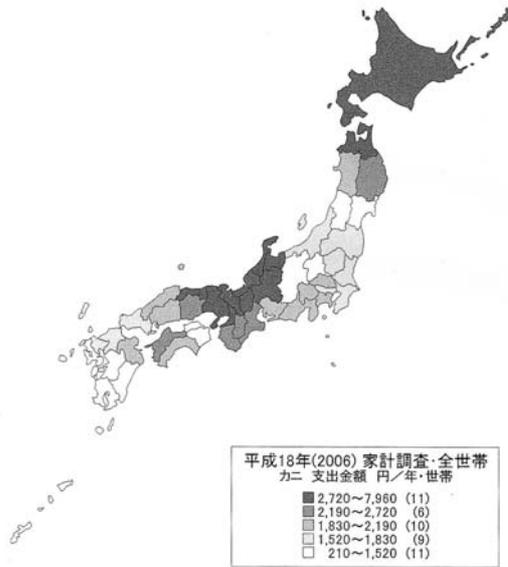


図19：カニ

可能である。

第三は例えば、カニ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。

総てにおいて全国均一化、均質化の傾向が強い現在では、このJ区分に属す食料や食品が増えていくものと考えられる。

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（2006年調査）の食252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) 食の消費についての興味ある地域性を数多く見出したが、ほとんど2005年の結果と同じであった。
- (4) 特に、“西の牛肉、東の豚肉”や“西の鯛、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再確認した。
- (5) 本報では結果の呈示を主としたので、解析・検討は次報において行う予定である。

文 献

- (1) 本間伸夫、立山千草：新潟の生活文化、No14, p22-31 (2008)
- (2) 総理府統計局：全国家計調査年報 平成14年、総務庁統計局発行 (2006)