

# 食 品 消 費 の 地 域 差

## 第 1 報

尾 崎 直 臣

### Regional Difference in Food Consumption

#### Part 1

Naoomi Ozaki

わが国は国土面積が小さいこと、民族構成が単純であること、島国であるために他国の影響を直接受けることが少なかったこと、などの理由によって、一般的にいうと、文化における地域的な均質性が高いと考えられる。

しかし一方では、国土が南北に長く、また脊梁山脈によって太平洋側と日本海側とにわけられているために、地域による気候条件に大きな相違があること、海に囲まれているため海岸部と内陸部とによっても環境に違いがあること、険峻な地形が地域間の交通を妨げてきたこと、封建体制によって国内での交流が制限されていたこと、などの理由により、きゅ細かくみるならば、それぞれの地域に特有の文化が形成され温存されてきたことも事実である。すなわち、生態学的要因とそれに加えて歴史的要因によって、各地域に特徴ある文化が存在してきた。

このような事情は食生活の面でも同様である。かつてはそれぞれの地域の生産物には独特のものがあつた、食品の流通の範囲や情報の交換の範囲はごく限られていた。そのために、その土地に産する材料を使用し、その土地に伝わる加工法や調理法によって、それぞれの地域の食生活が営まれ受けつがれてきたといつてよい。

しかるに、最近にみられる交通の発達による地域間の交流の活発化、放送・出版物などの発達・増加による情報の普及は、文化一般の地域性を急速に失わせ生活の平準化をもたらしつつあり、食生活にあつてもそれは例外でない。

工業的に生産される食品はもちろん、一次産品である農産物の場合にも、同じ種類、同じ規格のものが大量に生産され、広範囲な流通によってひろくゆきわたるようになった。国外からの多量な食品の輸入も、国内における地域伝統の解消に大きく影響しているであろう。また情報手段の発達により、食生活、食品、調理法について

の知識が全国的に普及するようになった。さらに核家族化や女性の社会進出は、地域や家庭内における食物と調理の伝承を失わせている。

このような諸事情によって、食生活の地域的な画一化が急速にすすみ、地方的な特色が失われてきたことは否めない。近年における日本人の食生活の大きな特徴の一つとして多様化があげられるが、地域的な比較としてとらえた場合には、われわれの食生活はたしかにかつてに比べていちじるしく平準化し、地域差がうすれたといえよう。

しかし地域差の消失が語られる一方では、たとえば関東と関西で味付けに違いがあることや納豆が西日本人たちの口にあわないことなど、各地方の食べ物や食習慣にみられる数多くの相違を、われわれが今日でもなお実感していることも事実である。

それでは、現在、食生活の地域差ははたしてどの程度存在しているとみてよいのであろうか。また地域差は年とともにどのように変つてきたといつてよいのであろうか。

食生活は、消費される食品の種類や量だけでなく、加工・調理の方法やさまざまな要素を含めた食慣行、食制、食儀礼などから成立していることはいふまでもない。しかしここでは、対象を食品の消費量だけにしぼつて、いろいろな食品について地域差とその変遷の状況を検討し、それに対して多くの視点から考察をしていくこととする。さらに、個々の食品についての結果をまとめて考察することによって、食品のタイプによる地域差の様態を系統的に整理するとともに、わが国における食品消費の地域構造を全体的にとらえて他の文化事象との関連において総合的に把握したいと思う。

## 資料について

日本国内における食品消費の地域差の実態を解明するためには、地域単位としては原則として都道府県を以てするのが適当であろう。地方（東北地方、関東地方など）単位では地域差を検討するにはやや大まかに過ぎる。

各種食品の都道府県別の消費状況をつかむことができる資料としては、総務庁統計局（旧総理府統計局）の全国消費実態調査がある。この調査は1959年を第1回として、以後5年ごとに行なわれており、調査結果は調査が実施されてからおおむね2～3年後に、『全国消費実態調査報告』として分冊別に順次刊行される。本研究ではこれを基本資料として利用することとした。

日本人の食生活は、太平洋戦争敗戦後の混乱と復興の時期を経て、1960年代からの高度成長期、1973年の石油ショックを経て以後の安定成長期という経済の動きとともにいちじるしい変貌をみた。この調査の第1回である1959年の結果は、日本人の食生活が戦後の混乱からぬけ出しはしたが、まだ経済成長の恩恵に浴していない時期のものである。したがってこれを、戦前までの日本の伝統的食構造が各地域ごとになおある程度色濃く残されていた時期のものであると解釈するならば、1959年を初回とする全国消費実態調査は、わが国における食の古くからの地域差が近年における急激な変化をうける過程を知るためにふさわしい資料ともいえるであろう。

時間的な経過を追うためには、調査間隔は5年よりさらに短いほうが望ましいが、5年間隔であっても目的はおおむね達せられる。

この調査の調査対象世帯数は全国で合計約5万世帯という多数であるので、各県ごとに振り分けた場合も標本数はなお相当に多く、統計的にもかなり信頼のおけるデータであると考えることができる。

全国消費実態調査は世帯を調査単位とするものである。したがってその結果も世帯当たりの数値として示されている。すなわち『全国消費実態調査報告』では、ここで必要とする食品の消費状況に関しても、1世帯当たりの購入数量、支出金額が記載されている。そこで本研究においては、各食品についての各都道府県1世帯当たり購入数量の数値を、購入数量の記載がない食品については同じく支出金額の数値を用いることとした。

なお、『全国消費実態調査報告』には都道府県別のデータのほかに、地方別（東北地方、関東地方など）、都市規模および町村別のデータもあわせて記載されているので随時参考とした。

ところで、全国消費実態調査の資料を利用するにあたっては、以下のようないくつかの問題点があることも認識しておかなければならない。

### ① 購入数量、支出金額

1世帯当たりの購入数量、支出金額は、いずれも1世帯当たりの消費量に直接むすびつくものではない。しかし購入数量の場合はおおむね消費量に相当すると考えてよいであろう。一方、支出金額はその食品の購入にあてられた金額であるから、食品の単価に地域による相違があれば、地域の違いを論じようとするかぎり、消費量の代りに支出金額の数値を用いることは妥当でない。しかし、多くの食品にあっては地域による単価の相違はそれほど大きくないので、支出金額の地域差がある程度大である場合には、支出金額を以て消費量の地域的傾向を示すものとみて大きな誤りはないであろう。

以上の判断から、購入数量の記載がある食品については購入数量の数値を以て、購入数量の記載がない食品については特別の場合を除いて支出金額の数値を以て消費量とみなすことにした。

ただしこの調査では、各食品の購入数量や支出金額のなかには外食による分は含まれていないし、調理食品も別品目としてあげられている。したがって、購入数量や支出金額の数値を以て、ただちにその食品の消費総量につながるものであると考えるわけにはいかない。ここで論ずる消費量というのは、あくまでもその食品として家庭で購入し消費されるものの量と解さなければいけない。近年、食生活において外食の比率が高まり、また調理食品の利用が増加しつつあることから考えて問題のあるところである。

なお、購入したものが食べられずに廃棄されることもあるうし、食品によっては、購入後家庭内での加工・調理に利用され、しかも漬物における食塩のようにその一部が加工・調理の段階にとどまって最終的な摂食にまで至らない場合もあるから、消費量が必ずしも摂取量にむすびつくとは限らないことも意にとめておく必要があるう。

### ② 食品の品目

全国消費実態調査における調査対象食品の品目は、比較的早い時期の調査にあっては細分されて具体的な個々の品目としてとりあげられていたが、その後いくつかずつ統合されて1品目となったものがある。たとえば、生鮮魚介、生鮮野菜、生鮮果物が1974年より、塩干魚介、菓子などが1979年よりそれぞれこのようなグループとしてまとめて調査されるようになった。それ以前の調査では、これらの食品はこのような大まかな品目としてだけ

ではなく、たとえば生鮮魚介であれば、あじ、いわし、かつお、……というように、具体的な個々の品目ごとにとりあげられて調査が行なわれ数値が示されていた。

したがってこのような食品に関しては、近年分の調査報告からは具体的な個々の品目についての消費の地域差の状況をつかむことはできない。生鮮魚介、塩干魚介、生鮮野菜、生鮮果物、菓子といったそれぞれの食品グループとしての状況を知り得るだけであって、情報価値としては格段に劣るといわざるを得ない。

### ③ 調査時期

全国消費実態調査の調査実施時期は、調査年の9月、10月、11月の3か月間である。したがって、季節性のある食品の場合には、示されている結果が1年を通しての消費状況を代表しているとはいえない。しかし、ここでは各地域の消費状況を相対的に論ずるわけであるから、限られた期間の結果であってもとくに支障はない。

ただし、季節性が強い食品であって、出回りの時期がこの3か月以外にはなはだしくかたよっている食品の場合には、データは示されていないか示されていても数値の信頼性に問題があるといえてよい。また供給や需要の多寡に地域による時期的なずれがあるような食品の場合には、9～11月という特定の3か月間の調査結果を以て、各地域の消費状況を比較することにはやはり問題がある。このような季節性の点で問題がある食品には生鮮果物、生鮮野菜、生鮮魚介などに属するものが多い<sup>1)2)</sup>、そのような食品の取扱いにあたっては注意が必要である。

### ④ 世帯人員

全国消費実態調査は世帯単位で行なわれる調査であり、その結果も1世帯当たりの数値として示されている。したがって各都道府県の値を比較し、またそれによって消費状況の地域差を論ずるさいには、都道府県による1世帯当たりの人数すなわち世帯人員の相違が問題となる。

各県の1世帯当たりの購入数量または支出金額の数値をその県の平均世帯人員数で除して1人当たりの数値を算出し、この値を用いるのであれば曖昧さは減ずるであろうが、世帯による食品の消費量は必ずしも世帯人員に比例して増加するわけではない<sup>3)</sup>。一方、世帯人員の都道府県間格差はそれほど大きくはないから、1世帯当たりの購入数量あるいは支出金額の違いがある程度大きければ、1世帯当たりの数値によって地域差を論じて差支えないものと考ええる。

総務庁統計局では、全国消費実態調査のほかに家計調

査を実施しており、各年分の調査結果をまとめたものは『家計調査年報』として調査実施年のおおむね翌年に刊行されている。

家計調査においても、食品ごとの1世帯当たり購入数量、支出金額が調査されている。この調査は毎年実施されているので、経時的な変化をたどるには都合のよい資料である。しかも調査期間は1月より12月に至る1年を通してのものであるので、全国消費実態調査にみられたような季節性のある食品についての問題も生じないし、年報のなかの月別にデータが記載されている部分からは、各食品の季節的な消費の変化をも知ることができる。さらにこの年報では、『全国消費実態調査報告』の近年分において具体的な個々の食品品目としては記載がなされていない生鮮魚介、塩干魚介、生鮮野菜、生鮮果物、菓子などについても、それらに属する個々の食品が品目としてとりあげられ数値が示されている。

家計調査には以上のような利点があるが、一方、同年報には都道府県別のデータの記載がなく、それに代るものとして都道府県庁所在都市別のデータが載せられている。全国消費実態調査の場合はそれぞれの県全体についての数値であるので、同じ県の中に消費状況の大きく相違する地区があるときにはそれらが相殺されて地域的な特徴がうすめられてしまったり、県の中の人口の多い地区の影響によってその県の消費状況が左右されてしまうという危険がある。その点、県庁所在都市で示されている場合には地域が特定されるので、結果は明快でこのような危険はさけられるが、反対にその都市のデータを以て県という広い地域の状況を論ずることができなくなり、ひいてはこのデータでその県を代表させて日本全国を連続的に地域区分することにも懸念を生ずる。

また県庁所在都市は、一般にその県の中でもっとも都市化のすすんだ部分であり、ある意味ではその地域の中での特殊な部分であるので、各県のそのような部分のデータだけを用いてわが国における地域差を論ずることにも問題なしとしない。

家計調査の大きな難点は、調査対象世帯数が全国消費実態調査にくらべてはなはだしく少なく、そのために詳細な構造分析を行なうには不適當だということである。すなわち家計調査の調査対象世帯数は全国で約8千世帯であるので、このうちから各都道府県庁所在都市にあてられている調査世帯数はけっして多くない。標本数の少なさはデータの信頼度に影響するであろう。

さらに、『家計調査年報』の都道府県庁所在都市別のデータに購入数量が示されるようになったのは1980年調査分からであって、それ以前のものは支出金額のみの記

載にとどまっている。

以上のようないくつかの問題はあるものの、家計調査のデータは全国消費実態調査の欠を補い得る点ではきわめて貴重であり、本研究においても『家計調査年報』をあわせて随時利用した。

厚生省によって毎年実施されている国民栄養調査の結果も食品消費の地域差を考える参考となる。調査成績は、おおむね調査実施の翌々年に『国民栄養の現状』として刊行される。ただし、この調査では、地域単位が都道府県別よりかなり大きな単位である地域ブロック別（東北、関東Ⅰ、関東Ⅱなど）で示されているので、地域差を考えるにはやや大まか過ぎる。また調査期間が11月中の3日間と短いこと、調査対象が全国消費実態調査にくらべて少ないこと（7千世帯2万人）などにも欠点がある。しかし、この調査は購入数量や支出金額ではなく、実摂取量について行なわれていること、1人当たりの数値として示されていることなどにおいて優れているといえよう。

## 方 法

本研究においては、基本的には全国消費実態調査のデータを用いて各種食品の消費状況の地域差やその変遷の模様などを図式化し、それを補う意味で家計調査のデータを用い、また国民栄養調査などのデータをも参考にしながら、これに文化的、歴史的、自然科学的な面を含む多角的な視点からの検討、考察を加えてゆくとともに、個々の食品についての解析にとどまらず、ひろい視野からの総合的な把握を行なうことをめざした。

全国消費実態調査では調査対象が2人以上の普通世帯と単身者世帯とにわけられ、両者についてそれぞれ調査が行なわれている。家計調査では単身者世帯は対象とされていない。本研究では、全国消費実態調査の場合には2人以上の普通世帯のデータを用いた。また両調査とも、全世帯のほかに勤労者世帯についての数値も示されているが、ここでは全世帯のデータを用いた。

全国消費実態調査においては、1979年以前の調査では農林漁家世帯が調査対象から除外されているが（ただし農林漁家世帯の定義は1969年以前と1974年以後で相違）、1984年の調査では農林漁家世帯を含むすべての世帯が対象とされている。しかし1984年の報告では、調査結果が従来の結果と接続するように、農林漁家世帯を除いた非農林漁家世帯についてのデータも別個に整理したものが示されている。一方、家計調査では農林漁家世帯は調査年次を問わず一貫して調査対象から除かれている。そこで、ここでは、全国消費実態調査の1984年分に関して

は非農林漁家世帯についてのデータを用いることにした。

この研究で利用した資料を具体的にあげると、主なものはつぎのとおりである。

『昭和34年全国消費実態調査報告 第3巻 品目別購入数量と支出金額編』

「2表 都道府県別品目別1世帯当たり1か月間の購入数量と支出金額（全世帯）」

『昭和39年全国消費実態調査報告 第5巻 品目編』

「第2表 世帯人員・都道府県、品目別1世帯当たり1か月間の購入数量、支出金額および平均価格（全世帯）」

『昭和44年全国消費実態調査報告 第4巻 品目編』

「第4表 地域、品目別1世帯あたり1か月間の支出金額、購入数量および平均価格（全世帯）」

『昭和49年全国消費実態調査報告 第5巻 品目編』

「第1表 地域、品目別1世帯当たり1か月間の支出金額、購入数量及び平均価格（全世帯）」

『昭和54年全国消費実態調査報告 第2巻 品目編（2人以上の普通世帯） その2 都市階級、地方・4大都市圏、都道府県』

「第1表 地域、品目別1世帯当たり1か月間の支出金額、購入数量及び平均価格（全世帯）」

『昭和59年全国消費実態調査報告 第9巻 非農林漁家世帯編（2人以上の普通世帯）』

「第11表 地域、品目別1世帯当たり1か月間の支出金額、購入数量及び平均価格（全世帯）」

以上いずれも総務庁（昭和54年分までは総理府）統計局編、日本統計協会1961～1986年発行

『家計調査年報』（総務庁（総理府）統計局編、日本統計協会発行）は各調査年分が1巻ずつにまとめられているが、必要に応じた年次のものを、都道府県庁所在地別1世帯当たり年間の品目別支出金額、購入数量（全世帯）に関する表を中心に利用した。

厚生省の国民栄養調査の結果である『国民栄養の現状』（厚生省保健医療局健康増進栄養課（以前は公衆衛生局栄養課）編、第一出版発行）も随時参考とした。

データを図式化するにあたっての方法はつぎのとおりである。

### (1) 消費分布地図

地域差を視覚的にとらえるために、各都道府県1世帯

当たりの購入数量（あるいは支出金額）を日本地図上に図示した。そのさい、沖縄県を除く46都道府県の1世帯当たりの数値の平均値（全都道府県平均）（ $\bar{x}$ ）および標準偏差（ $\sigma$ ）を算出し、つぎの4段階の区分を用いた。

- （ $\bar{x} + \sigma$ ）以上
- （ $\bar{x} + \sigma$ ）未満  $\bar{x}$  以上
- $\bar{x}$  未満（ $\bar{x} - \sigma$ ）以上
- （ $\bar{x} - \sigma$ ）未満

沖縄県は1969年まで調査の対象からはずされており、1974年の調査より加えられた。したがって、1969年までのデータとの接続性を保つために、1974年以後の場合においても上のように沖縄県を除く46都道府県のデータを用いて計算を行なった。ただし、沖縄県の消費状況が全体のなかでどのように位置づけられるかを知るために、沖縄県を除いて得た上記4段階の該当する区分に沖縄県をも便宜的にあてはめて地図上に示すことにした。

なお、分布地図は4段階区分による概略を表すものであるから、さらに詳細な分布状況については、その都度、各都道府県の具体的な購入数量（または支出金額）の数値にもとづいて検討を行なった。

## （2）変動係数の経時変化

地域間格差の大きさとその経時変化を知る一つの方法として、各都道府県1世帯当たりの購入数量（あるいは支出金額）について都道府県間の変動係数を算出して地域間格差の指標とし、各調査年における変動係数をグラフに描いて経時的な推移を示した。なお変動係数の算出にあたっては、さきと同様の理由によって沖縄県を除く46都道府県の数値を用いた。

この図には、変動係数のほかに、各調査年におけるその食品の購入数量の全国1世帯当たりの値をも示し、地域間格差の推移を全国的な消費量の変遷と関連づけて考察できるようにした。購入数量のこの全国値は、1974年以後の調査では沖縄県を含むものであるがそのまま用いた。また『全国消費実態調査報告』からは購入数量の全国値が得られない食品については、『家計調査年報』にその記載がある場合にはそれを用いた。

## 結果と考察

### 食 塩

食塩の都道府県別購入数量の概要を、全国消費実態調査の結果のうちもっとも新しい1984年のデータより作図し図1に示す。

図にみられるように、食塩の消費は、中部地方の内陸部から東北地方、北海道地方にかけて多い。これらのな

かでは、とくに日本海側の地域に多い傾向がある。関東地方南部、東海地方および近畿地方以西においてはおおむね全都道府県平均より少ない。具体的な各都道府県の数値によれば、これらの地方のうち関東地方南部、東海地方、近畿地方から瀬戸内海地方にかけてと、沖縄地方においてはとくに少ないことが認められる。

このように、食塩消費のパターンは、全体的には東高西低である。ただし、西日本のなかで比較すると九州地方がやや多いので、東日本で多く西日本で少なくなり、西日本のなかでは九州地方で再びやや多いというところえ方もできるかもしれない。

現在みられるような消費分布は、細部を除いては1959年の第1回調査以来一貫して認められるところであり、わが国における食塩消費の基本的かつ強固なパターンであると考えてよからう。一口でいうならば、わが国における食塩の消費は概して気温の低い地方、積雪の多い地方で多いといつてよい。

全国消費実態調査のデータは、食塩そのものの購入数量であるから、他の食品中に含有されている食塩は含まれていない。しかし、国民栄養調査<sup>4)</sup>の結果にみられる、他の食品中に含有される食塩をも含めた総食塩摂取量の地域ブロック別の状況も、全国消費実態調査の結果と類似した地域分布を示している。

わが国における食塩の消費が東北部の地方とりわけ日本海側で多い最大の理由は、このような地域では、冬期とくに積雪時に野菜その他の新鮮な副食材料を入手することが困難であったために、それらの素材を漬物などのかたちで塩蔵することが必須であったことにあると考えられる。ちなみに、これらの地方で多く利用される山菜なども、食塩を使用することによって貯蔵が可能となるばかりでなく、組織がやわらかくなり、あくもカバーされるという<sup>5)</sup>。

またこのような地方では、短い農作業期間に要求されるはげしい労働に対応し、米をはじめとして穀類を大量に食べねばならなかった。塩辛い副食物が、米飯などを摂取するための一種の食欲増進物として重要な役割を果たしたと考えられる。逆に、米の産地であるこれらの地方では、うまい米を食べるのに塩辛いものが格好のとりあわせともなるわけである。

一方、かつてこれらの地方にとくに多くみられた炭水化物が多く脂肪、たんぱく質が少ない栄養状態では、食塩の多量摂取が冬期の基礎代謝を亢進して温暖感をもたらすといわれており、食塩の摂取が寒冷に対する無意識の適応となっていたことも考え得る<sup>6)7)</sup>。最近さらに、たんぱく質栄養の欠陥が食塩に対する嗜好ないし摂取を高

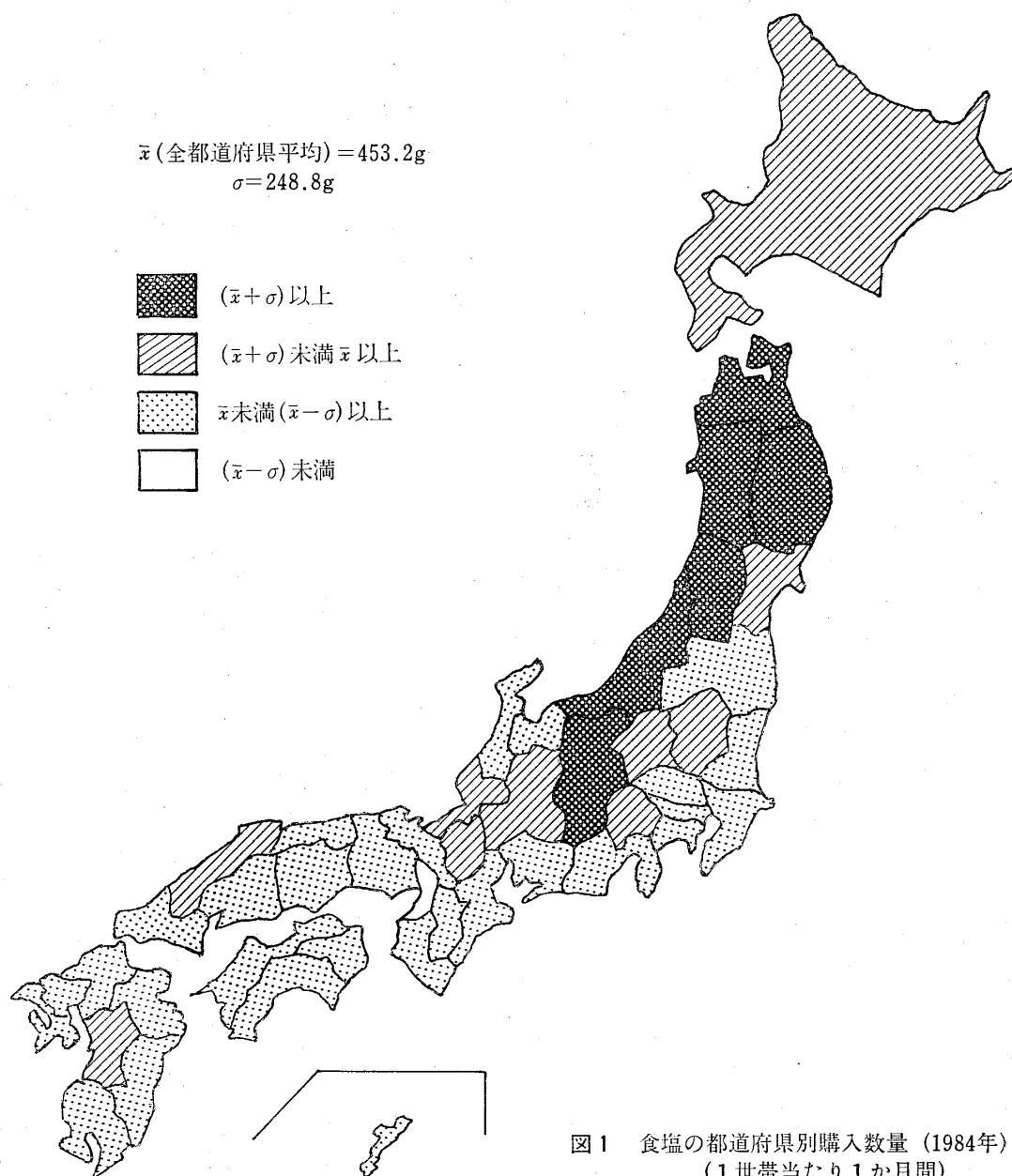


図1 食塩の都道府県別購入数量 (1984年)  
(1世帯当たり1か月間)

めることが指摘されている<sup>9)</sup>。また、これらの地方の食事がカリウムの多い植物性食品にかたよっていたことが、カリウムと平衡を保つべきナトリウムの補給のため食塩の摂取を多くしたことも考えられる。

なお広山<sup>9)</sup>は、わが国の地域ブロック別の食塩消費量が米の消費量と正の、気温と負の相関があることを図で示している。

以上のようなわが国東北部地域における寒冷、積雪、重労働、低栄養などの諸条件によってもたらされた過去長年にわたる食習慣が、塩辛い味への嗜好となって固定してしまい、このことが、冬期における食品素材の供給可能、重労働の減少、栄養状態の改善、暖房設備の普及などによって、要因の多くが解消ないし軽減した現在に

おいてもなお、この地域において食塩の消費を他地域より多くさせている理由であると考えられる。

食塩消費の多い東北部の地域にあっては、食塩そのものの消費だけでなく、食塩含有量の高いみそ、しょう油などの消費も多く、塩辛い味付けが行なわれているが、このような食塩含有量の高い調味料が多く使用される理由の一つも上記と同様のところにあると考えてよいであろう。

食塩消費の状況を詳細に検討してみると、阪神、中京、京浜の各地域ではとりわけ消費が少ないことが認められるが、これら都市化のいちじるしい地域では、食事の洋風化がすすんでいることをはじめ、健康志向が強いことなどがそれに関係しているものと思われる。

わが国における食塩消費量の分布図から考えると、全国的にみた場合にも、食塩の消費がどちらかというと都市化のすすんでいる地方で少なく都市化のおくれている地方で多い傾向があるという考え方もできるであろう。このことは、全国消費実態調査における都市規模・町村別の食塩の購入数量が、1世帯当たり1か月間で大都市209g、中都市316g、小都市A（人口5万以上15万未満）368g、小都市B（人口5万未満）540g、町村600g（1984年調査値）のように都市化のおくれている地区ほど多いことと符号している。

なお、これらの数値にみられるように、食塩消費の都市規模・町村による相違が非常に大きいことも注目しておくべきであろう。大都市から町村にいたるにつれて世帯人員がやや増加しているが、そのことを考慮したとしてもこの違いはいちじるしい。都市化のおくれている地域では、食塩としての直接使用のほか漬物やみそなどの自家製造が多く、そのような用途にあてられる食塩も多いことが想像される。

さらに、さきに述べたように、食塩の消費が東日本で多く西日本とくに近畿地方、瀬戸内海地方で少なく、西日本のなかでも九州地方でやや多いという考え方ができるとするならば、わが国におけるかつての文化の先進地帯で消費が少ないと見ることも可能である。上方風の洗練された薄味付けの伝統と、瀬戸内海の魚などこの地域で季節に応じて豊富に出回る食品素材の持ち味を生かそうとする薄味の調理方法とがあいまって、この地方の塩味の薄さをもたらす歴史的、環境的な要因の一つとなっているといえよう。

つぎに、各都道府県1世帯当たりの購入数量について求めた都道府県間の変動係数と、全国1世帯当たりの購入数量の調査年次ごとの値を図2に示した。

購入数量をみると、1969、74年における若干の足踏みはあるものの1959年以来ほぼ一貫して減少をつづけ、1984年には1959年の約40%になっている。世帯人員が年々減ってきていること（1959年4.52人、1984年3.78人）を考慮に入れても大巾な減少である。これは食生活の洋風化、健康志向、食塩を含んだ新しい調味料製品の普及、調理食品の利用や外食の増加などのために、食塩そのものとしての使用量が少なくなったことにもよるが、家庭で漬物、みそなどを作ることが次第に行なわれなくなってきた点も大きいであろう。

ちなみに、みそにあっては、全生産量のうち自家醸造の占める割合が1970年の21.4%から1981年の10.3%へと年とともに減少している<sup>10)</sup>。なお秋田県内においては、1976年のみそ消費量のうち自家醸造のものが65%を

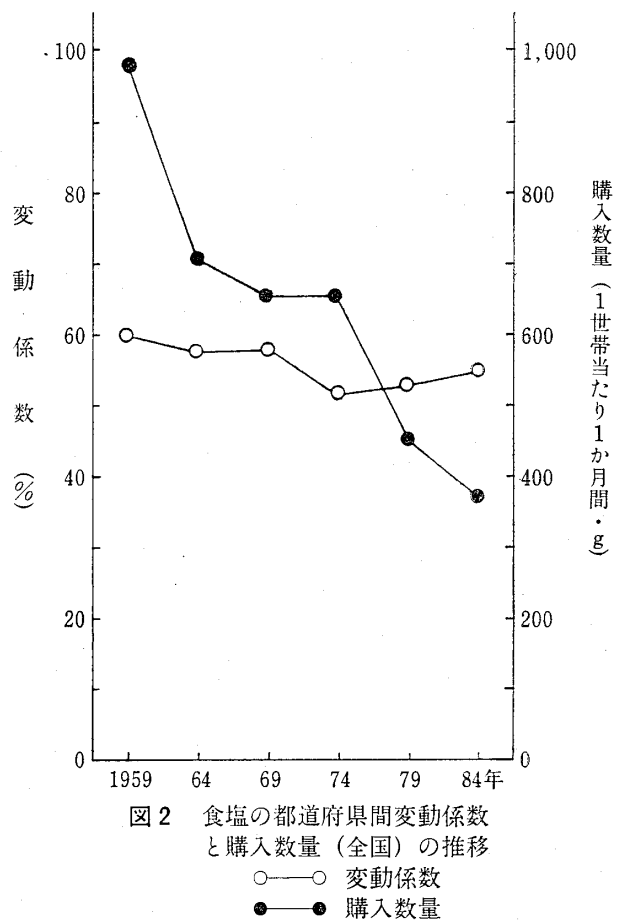


図2 食塩の都道府県間変動係数と購入数量（全国）の推移  
○—○ 変動係数  
●—● 購入数量

占めており、みその食塩濃度は工業生産のものが12.5%であるのに対し自家醸造のものは16~18%となっている<sup>11)</sup>。この例でみるかぎり、自家醸造のみそにあっては食塩の使用量が多い。

変動係数は、図にみられるように、1959年以来ごくわずかな低下傾向は認められるものの大きな値を維持しつづけている。地方別の購入数量をみても、もっとも多いのが東北地方で1世帯当たり1か月間796g、沖縄を除いては近畿地方がもっとも少なく227gとなっており（1984年）、前者は後者の3.5倍と格差はいちじるしい。

食塩は、消費が全国的に激減しているなかで、さきにみたように消費の地域構造は強固に保たれ、変動係数でみるかぎり消費量の地域間格差が非常に大きくかつほとんど同じレベルで推移していると理解される。

『家計調査年報』の各都道府県庁所在都市1世帯当たりのデータから変動係数を算出してみると、全国消費実態調査による都道府県の場合に比しいちじるしく小さい。（1984年：都道府県庁所在都市27.3、都道府県54.9）このことは、各県のなかの都市化のとくにすすんでいる部分だけをとりあげた場合のそれらの間の格差が、県内全域を対象とした場合の県間格差にくらべて、全国的にはるかに小さいことを示している。食塩の場合、各地域における都市化のおくれている部分同志の間でとく

に消費量の相違が大きいということであろう。

最後に、農家における食塩の消費状況について触れておきたい。

『全国消費実態調査報告』によると、全国1世帯当たり1か月間の食塩購入数量は、非農林漁家世帯では373gであるのに農林漁家世帯をも含めた全世帯<sup>12)</sup>では433gと非常に多くなっている(1984年)。全国消費実態調査において農林漁家世帯に区分されている世帯は全世帯のうち8.2%を占めているから<sup>13)</sup>、農林漁家世帯のみの購入数量は1,104gと計算される。この値は非農林漁家世帯の3倍であり、非農林漁家世帯の世帯人員が3.78人、農林漁家世帯のそれが4.63人<sup>13)</sup>であることを考慮してもなおいじめるしく多い。

これは、農家世帯にあっては購入した食塩をそのまま直接消費するほかに、自家において漬物やみそを製造するために使用することが他の世帯にくらべて格段に多いためであろうと想像される。このことは、全国消費実態調査においては農林漁家世帯を含めた全世帯<sup>12)</sup>の方が非農林漁家世帯よりも野菜漬物の支出金額がむしろ少なく、みその購入数量がやや少ないにもかかわらず、国民栄養調査<sup>14)</sup>では農家世帯が非農家世帯より漬物、みその摂取量が非常に多くなっていることから推測される。

(農家世帯は非農家世帯に対し、葉類漬物は2.0倍、たくあん・その他漬物は1.5倍、みそは1.4倍を摂取している(1984年国民栄養調査成績より計算)。

農林水産省の統計<sup>15)</sup>から計算すると、1984年度の農家における漬物およびみその消費のうち自給分は、たくあん漬けで59%、その他の漬物で11%(いずれも価額)、みそで52%(数量)となる。農家における自給率を年次経過でみるならば、たくあん漬けの場合、1959年度には96%であったのがほぼ直線的に減少して1984年度に59%に、その他の漬物の場合、1959年度には73%であったのが急減して1967年度には25%となり、以後漸減して1984年度に11%となっている(いずれも価額)<sup>16)</sup>。みその場合には、1959年度に91%であったものがほぼ直線的に減少して1984年度に52%となっている(数量)<sup>16)</sup>。ただし詳細にみるならば、漬物、みそともに最近数年間は減少のテンポがおそい。このように、農家における漬物やみその自家製造はいじめるしく減少してきてはいるものの、なおかなりの部分が自家において作られていることがわかる。

## みそ

みその1984年における都道府県別の購入数量の大略を示すと図3のとおりである。

概観すると、東海地方以東と九州地方で多く、近畿、中国、四国の諸地方で少ない。このような分布状況は、第1回調査の1959年以来全く変化していない。わが国におけるみそ消費分布の基本的パターンであるといつてよいであろう。

詳細に眺めると、東海地方以東にも全都道府県平均よりやや少ないところが見られるが、それらのうち東京都、神奈川県は1979年以前の調査では全都道府県平均より消費が多くなっている。長野県や東北地方のいくつかの県も、どの回の調査においても全都道府県平均より低い値を示しているわけではないし、家計調査の結果によると長野市は都道府県庁所在都市のなかではもっとも大きな値を示している。

東日本のようなみそ消費の多い地方には、みそを自家生産する世帯が多いことが想像される。そのようなことがあるとすれば、東日本の場合のみその実際の消費量はここで示した購入数量よりかなり多くなり、消費の少ない地方との違いは図でみるよりもすっきりしたかたちになることが予想される。

また、食塩(食塩そのものとして用いられるもののほか、みそ、しょう油、漬物、その他の食品からもたらされる食塩も含めて)を多量に摂取するわが国東北部の地方に多い高血圧、脳卒中への対策として、このような地方では最近さかんに減塩運動が行なわれており、その重要な項目の一つとしてみそ汁をひかえることが啓蒙されている。そのような状況を考慮するならば、他の地方との相対関係において、これらの地方におけるかつてのみそ消費量はより多量であったことが想像され、みそ消費の少ない地方との違いはさらに鮮明なものであったのではないかと思われる。

上のような諸点を考えると、わが国におけるみそ消費の伝統的な本来の姿は、近畿、中国、四国の諸地方で少なくその東西両側で多いというパターンが、この図でみる以上に明快なものであると推定される。

各都道府県における購入数量の具体的な数値をも参考にすると、みその消費量の少ない近畿、中国、四国の諸地方のなかでは、とりわけ関西地方における消費が少なく、ついで中国、四国地方のうち瀬戸内海側の地域で少ない傾向が見られる。

みその消費について以上述べたような地域差は、みそ汁の摂取についてもおおむね認められる。やや古い資料であるが、農林省によって行なわれた食糧消費総合調査の結果<sup>17)</sup>がそれを示しており、みそ汁を毎日調理する世帯の割合が、ごく一部の県を例外として、長野県、関東地方東北部より北の本州において90%以上、近畿、中



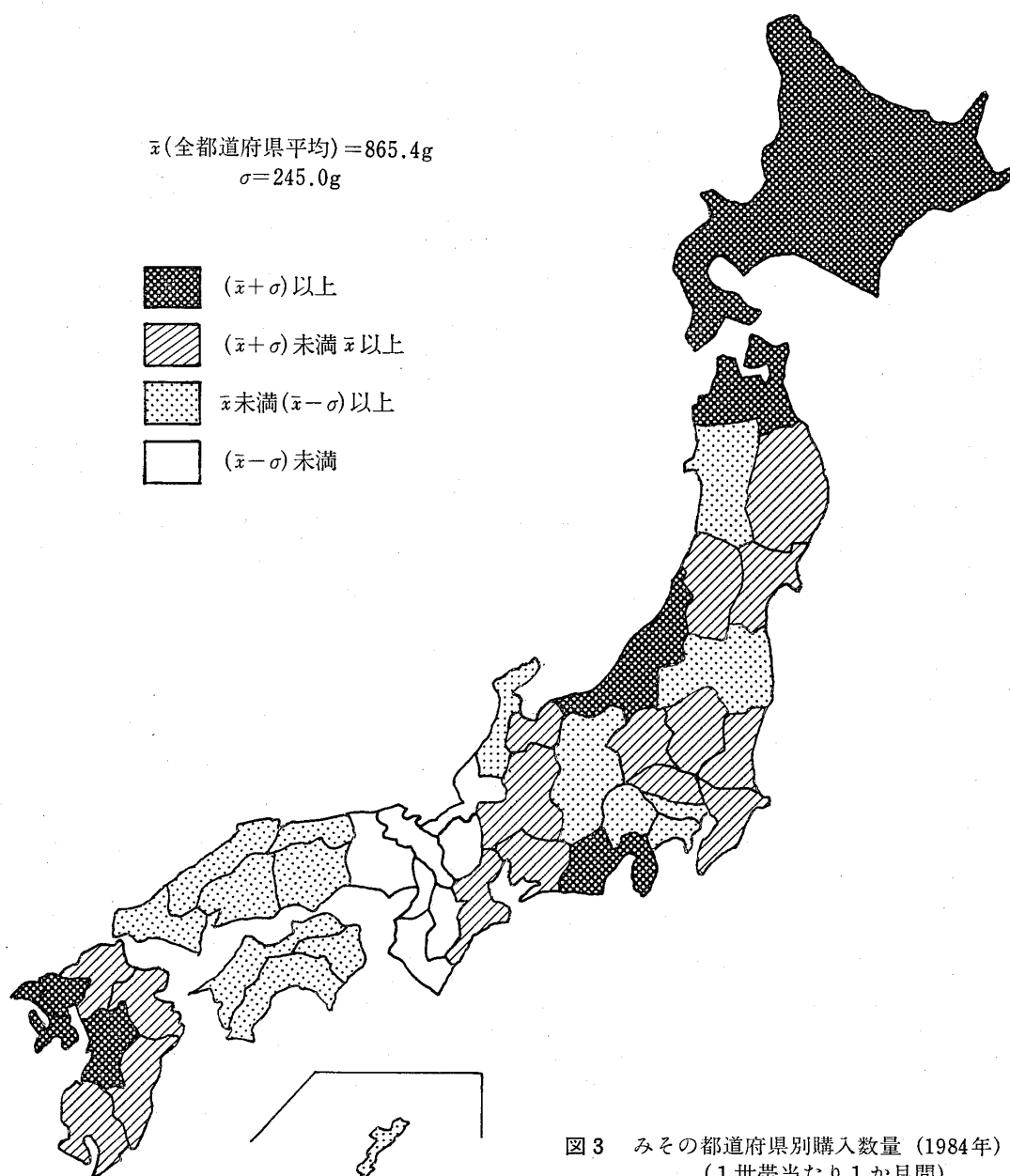


図3 みその都道府県別購入数量 (1984年)  
(1世帯当たり1か月間)

国、四国地方において70%未満、これら以外の地方が90%未満70%以上というはっきりした地域分布をみせている。九州地方はみその消費が多いほどにはみそ汁が多く飲まれていないが、これは南九州地方において、みそがみそ汁のほかに各種のみそ料理用としてさかんに使用される<sup>18)</sup>ことが影響しているためと思われる。

みその消費の多いわが国東北部の地方は古くからの大豆の産地であり、やはり消費の多い九州地方も大豆を多く生産する<sup>19)</sup>。また寒冷地である東北部の地方の場合には、冬には熱いみそ汁が欠かせないことや、食塩の項で述べたと同様の理由で食塩を含むみそも多く消費されることが考えられる。さらに、九州地方においてみその消費が多い理由としては、気温が高いための発汗に対する

食塩の補給が考えられるであろうし、東北部の地方で食塩が多い理由としてあげたもののうち、栄養や労働の問題がやはり関係しているであろう。

一方、関西地方や瀬戸内海地方は、わが国における古代からの文化の先進地である。これらの地方でみその消費が少ない点については、文化的、歴史的な背景をふまえて考察することが必要であろう。

みその消費のとりわけ少ない関西地方には、古くから朝食に粥を食べる習慣があるし、やはりみそ消費の少ない瀬戸内海沿いの地方にも同様の風習がみられる<sup>20)21)</sup>。これらの地方における朝粥の由来については、京都や大阪の商家のしきたり、菜種や綿への生産転換や島の自然条件のために水田が不足した農村での米の節約、古い時

代に都の上流階層に入った中国的風習の影響、禪宗における食事の影響などが考えられるが、理由はともあれ、朝食に粥を食べる場合にはみそ汁は併食しないのが普通であろう。今日においては、一般にみその消費量のうちみそ汁に用いられる量がかなりの部分を占めていることを考えると、朝粥の風習はこれらの地方でみその消費を少なくした一つの理由であると思われる。もちろんみそ汁は朝食においてのみ飲まれるわけではないが、朝食におけるみそ汁の欠如は、みそ汁利用の頻度を低下させる大きな因子であると考えてよからう。

また、みそ汁の多用が、上方風の洗練された食生活のなかにおいてよりも、武士そして庶民の食生活パターンの一環としてひろまっていったとすれば、当然このことも、都からはなれた東日本や九州地方においてみそ汁したがつてみその消費が多いという消費構造の形成にあずかっているとみてよいであろう。

正月の雑煮において、用いる餅の形が丸餅か切り餅か、それをそのまま煮込むか焼いてから入れるか、汁はすまし汁かみそ汁か、などによって地方的な特徴が存在することは知られている。汁に関しては、関西地方と四国の東部地域がみそ仕立てであり、中国地方の瀬戸内海沿岸にもわずかではあるが点々とみそ仕立てのところが見られる<sup>22)</sup>。しかし、ふだんみそ汁をあまり飲まずみその消費が少ないこれらの地域において、正月の雑煮に関するかぎり、他の地域と相違してみそ汁を用いるという風習が存在するのは大へん興味ぶかいことである。

また、みそにはさまざまな種類のものが存在し、地域によってその種類に相違がある。おおざっぱにいうと、長野県、静岡県以東の東日本と北陸地方から山陰地方にかけてが米辛みそ地帯、愛知、三重、岐阜の3県が豆みそ地帯、関西地方、中国地方の瀬戸内海側、四国地方の東部が米甘みそ地帯、九州地方、四国地方の西部、中国地方の九州寄りの地域が麦みそ地帯ということになる<sup>23)</sup>。

ここでとくに注目しておきたい点は、みそ汁をつくるのが少なくみその消費が少ない関西をはじめ瀬戸内海を中心とした地域が、米麴が多く食塩含量の少ない甘みそ地帯だということである。

このようにみてくると、わが国における歴史的な文化の先進地帯において、甘みそが用いられ、みそ汁は多く飲まれず、みその消費が少なく、一方でみそ仕立ての雑煮がつけられるという図式がなりたつ。

そしてこれらの地域は、瀬戸内海の魚類をはじめ季節に応じて魚、野菜とも新鮮な素材にめぐまれ、調理は材料の色、風味、形を生かした洗練されたものであり、味

付けは薄味である。西京みそで代表されるこの地方の白みそは、汁としての利用もあるが料理用としての用途が大きい。

川村<sup>24)</sup>は、大和朝廷が強い勢力を占めた地域と先住民の居住地域とに、甘みそ圏と非甘みそ圏をそれぞれ対応させている。

なお菅原、豊川<sup>25)</sup>は、近畿地方には二つのみそを混合して使用する傾向があることを示している。

わが国東北部の地方におけるみそが、消費量が多いだけでなく種類も食塩含量の多い辛みそである点については、このような地方で食塩の消費が多い理由として食塩の項であげた事柄がやはり関係しているであろう。さらに、寒冷地ではみその発酵、熟成に長期間を要するので、醸造中の変敗を防ぐためにも塩分が高められる<sup>26)</sup>。九州はじめわが国の西南部地方で麦みそが生産されるのは、暖かい地方でかつては栽培がむずかしかった大豆の使用割合を少なくし、大豆によるうま味の不足を補うためにグルタミン酸を多く含む麦を使用したためといわれている<sup>27)</sup>。また東海3県でつくられる豆みそは、大豆だけを使ったみそ玉麴を用いるみそ造りであって、このような技法はほかには朝鮮半島におけるみそ、しょう油にしかみられないものであるという<sup>28)</sup>。

ところで、関西地方をはじめ瀬戸内海沿岸地方において、みその種類が食塩含量の少ない甘みそであり、みその消費が少なく、みそ汁が多く飲まれず、さらに雑煮がみそ仕立てであるのに対し、その東側と西側では、食塩含量の高いみそが用いられ、みその消費が多く、みそ汁の飲用が多く、雑煮はすまし汁であるという地域構造は、これを周圈的分布としてとらえることもあながち不可能ではない。

柳田国男<sup>29)</sup>は、わが国におけるかたつむりについての方言の分布を調査して、文化の中心地（京都）でそれぞれの時代に発生した方言が発生地を中心として外へと伝播してゆき、結果としては古い方言ほど中心地から遠い地方に、新しい方言ほど中心地に近いところに見出され、一つの語に対するいくつかの方言が発生地を中心に同心円的な分布をするという方言圏論を、昭和初期に「蝸牛考」において提唱した。その後、方言が周圈的分布を示す例がその他のいくつかの語についても認められている<sup>27)</sup>。

この圏論を方言以外の民俗事象や文化事象に適用することについては議論のあるところであり<sup>28)</sup>、みそにかかわる上記の現象にいきなりこれを適用するものはなだ危険なことであるが、仮にあてはめて考えてみるならば、つぎのような説明が可能であろう。

わが国におけるみそは、古い時代には食塩のきいた塩辛いタイプのものであったが、その後ある時代に、おそらく関西地方（京都）に甘いタイプのものが出現してややひろがり、古い食塩の多いタイプのものは主としてその東西両側の地域にみられるようになったというのが、今日の分布状況であるともいえよう。同様に、みそ汁の飲用習慣もはじめは京都あたりを中心としてひろがっていったが、その後中心地では飲用の習慣がうすれてきたか、あるいは、みそ汁の発生は中心地でありそこからひろがっていったとしても、さきに述べたように中心の地方においてはみそ汁の多用を妨げる諸要因があるために飲用されることが少なく、むしろ伝播していった中心より遠い東西両側の地方において多く飲まれるようになった。そして、ひいてはこのことがみその消費量の今日の分布を形成するのに影響を与えたと説明できよう。雑煮に関しては、すまし汁が古いかたちであり、後代に京都あたりでみそ仕立ての雑煮が出現し、これがややひろまりその東西両側でなおすまし汁の雑煮が行なわれているのが今日の状況であるという説明もなりたつ。

ただし、以上の説明はいずれも周圏論の機械的な適用を試みたに過ぎないのであって、このような種類の問題に対する考察の一つとして周圏論的な視点も必要であろうということを示したまでである。各時代、各地域におけるみその種類、みそ汁の飲用状況、みそおよびしょう油の発展情況、雑煮のタイプなどを把握し、文化的、歴史的な背景をふまえた上で綿密に検討しなければならない課題である。

とくに、室町時代の後半にはじまったといわれる雑煮のような比較的歴史の新しい対象の場合には、中央から地方への伝播にあずかり得る時間はそれほど長いわけではないから、各タイプのものがそれぞれの土地においてそれなりの理由<sup>29)30)</sup>によって生まれたとみる方が自然であると思われる、上のような周圏論的説明は不適當であろう。現に、雑煮のもっとも古い記録といわれる『山内料理書』には雑煮はたれみそで煮ると記されており<sup>31)</sup>、その他の資料によっても雑煮は元来みそ仕立てであったようである<sup>30)</sup>。したがって、すまし汁が雑煮の古形でありこれが中央からまずひろがっていったとは主張し難い。ただし、たれみそに関してはそもそもしょう油との区別があいまいであった<sup>32)</sup>ことや、雑煮のはじまりがしょう油の出現<sup>32)</sup>とおよそ時代を同じくしていることも事柄を複雑にしているといつてよいであろう。

みそ消費の地域的分布情況は以上述べてきたとおりであるが、これを東日本と西日本という対立区分で眺めた場合には、九州地方を別として東日本に多く西日本に少

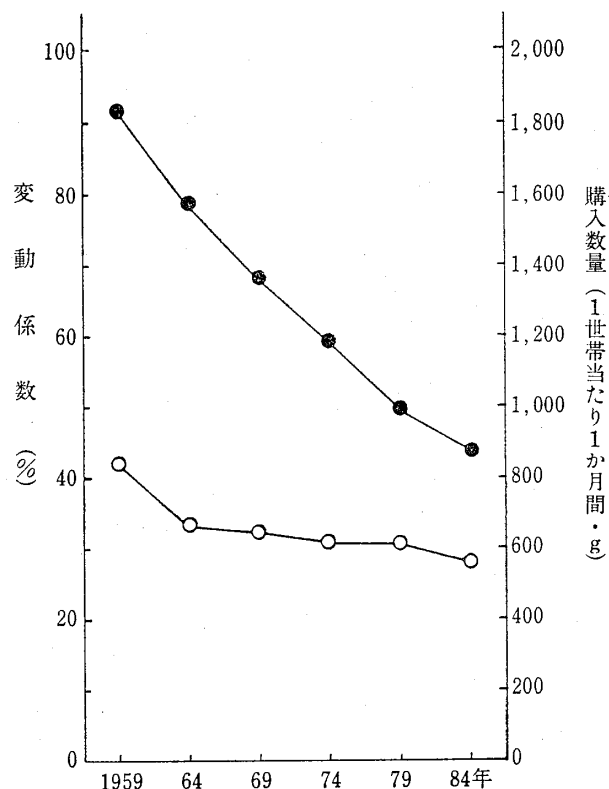


図4 みその都道府県間変動係数と購入数量（全国）の推移

○—○ 変動係数  
●—● 購入数量

ないということになる。久保<sup>33)</sup>は、みそ、しょう油、納豆という大豆食品の消費を東高西低とわりきった上で、その理由をこれら食品の独特な匂いが西日本の人間に受け入れられにくいためではないかと述べ、京都の白みそや関西の薄口しょう油の匂いがきわめて薄いことを指摘している。

つぎに、みそ消費量の地域間格差はどの程度の大きさであり、経時的にどのように推移しているであろうか。図4に各都道府県1世帯当たりの購入数量について求めた都道府県間の変動係数と、あわせて全国1世帯当たりの購入数量の変遷を示した。

みその購入数量は1959年よりほぼ直線的に大きく減少をつづけ、1984年には1959年の半量以下となっている。この間における世帯人員の減り方を考慮に入れても、非常に大巾な減少である。食生活の洋風化、健康問題が大きな理由であろうし、外食の増加も影響しているであろう。食生活の洋風化とみその消費に関連して、山口<sup>18)</sup>は米の摂取量とみその摂取量の間に正の相関が、パンの摂取量とみその摂取量の間に負の相関が存在することを示している。

変動係数は、1959年から1964年にかけてある程度の減少を示したが、それ以後はきわめてわずかの減少をつづ

けているに過ぎずほとんど横ばいに近い状態であって、かなり大きな値を維持している。地域間格差の参考として地方別の購入数量を瞥見してみても、北海道地方が最大で1世帯当たり1か月間1,175gであり最小の近畿地方の558gの2倍以上となっていて格差は大きい(1984年)。

みその消費は全国的に大きく減ってきているが、前記のように消費の地域構造は食塩の場合同様強固に維持されており、変動係数でみる消費量の地域間格差も、若干の減少を示しながらもかなり大きな値を保ちつづけているということになる。

しかしながら、変動係数がわずかなりとも一貫して減りつづけているということは、みその消費の多い地域における減少割合が消費の少ない地域のそれを上まわっていることを物語っており、消費の多い地域において和風の食生活がはやい速度で洋風をとり入れてきたことや、減塩運動などによる健康への配慮が実効をもたらしていることを想像させる。

食塩の項で述べたように、食塩の場合には、『家計調査年報』の各都道府県庁所在都市1世帯当たりのデータから算出した変動係数が、都道府県のデータから求めた変動係数にくらべていちじるしく小さく、したがって各県のなかの都市化のすすんだ部分の間における格差は県間の格差にくらべてはるかに小さいことを推測させた。しかしみその場合は、都道府県庁所在都市について求めた変動係数も都道府県について求めたものと同程度であり、したがって各県の都市化のすすんだ部分のみをとりあげても格差の程度は同様であると考えられる。

## 文 献

- 1) 柳本正勝・木村典子・小林登史夫：「家計調査」から見た食品消費の季節変動，食品総合研究所研究報告，39，64～70，1982
- 2) 井崎やえ子・内山充：わが国における「日常食からの化学物質摂取量調査」のための食品リスト，日本栄養・食糧学会誌，38，241～258，1985
- 3) 唯是康彦：食料の経済分析，212～224，同文書院，1971
- 4) 厚生省保健医療局健康増進栄養課編：昭和61年版国民栄養の現状（昭和59年度国民栄養調査成績），39～40，第一出版，1986
- 5) 木村修一・足立己幸編：食塩——減塩から適塩へ，76，女子栄養大学出版部，1981
- 6) 中山健太郎・原沢道美・斉藤一：特殊栄養学，207～208，同文書院，1976
- 7) 木村修一・足立己幸編：前掲書，77～78
- 8) 木村修一・横山慶子・駒井三千夫：食塩嗜好に対する食餌たんぱく質レベルおよびうま味の影響，臨床栄養，66，149～153，1984
- 9) 木村修一・足立己幸編：前掲書，142～144
- 10) 河野友美：旨味の旋律，18，日本経済評論社，1986
- 11) 佐々木直亮・菊地亮也：食塩と栄養，162～163，第一出版，1981
- 12) 総務庁統計局編：昭和59年全国消費実態調査報告 第2巻 品目編（2人以上の普通世帯）その3 地域，「第1表 地域，品目別1世帯当たり1か月間の支出金額，購入数量及び平均価格（全世帯）」，日本統計協会，1986
- 13) 総務庁統計局編：昭和59年全国消費実態調査報告 第10巻 我が国の家計 その1 解説編，49，日本統計協会，1987
- 14) 厚生省保健医療局健康増進栄養課編：前掲書，54～55
- 15) 農林水産省統計情報部編：昭和60年度農家経済調査報告 農家生計費統計，72～73，77，農林統計協会，1987
- 16) 農家生計費総計（上掲）各年度分
- 17) 農林省農林経済局統計調査部編：昭和41年食糧消費総合調査報告 第6集 わが国の食糧消費構造（総括編），64，農林統計協会，1970
- 18) 山口米子：東西食文化の比較 12 味噌と地方性，食の科学，78，74～77，1984
- 19) 農林水産省経済局統計情報部編：第61次農林水産省統計表（昭和59～60年），88，農林統計協会，1986
- 20) 篠田統：米の文化史，52～56，社会思想社，1970
- 21) 宮本常一・潮田鉄雄：食生活の構造，6～7，18 柴田書店，1978
- 22) 短期大学家政科特別研究班（代表者阿部重美）：雑煮の地方差に関する研究，神戸海星女子学院大学・短期大学研究紀要，15，127～143，1976
- 23) 海老根英雄：味噌と醤油，世界の食べもの，107，11～178～11～184，1983
- 24) 川村渉・辰巳浜子：みその本，19～20，121～122，柴田書店，1974
- 25) 菅原明子・豊川裕之：わが国における調味料の使用品目数と摂取量に関する研究，日本公衆衛生雑誌，24，67～78，1977
- 26) 柳田国男：定本柳田国男集 第18巻，1～136，筑摩書房，1963

- 27) 柴田武：方言圏論，講座日本の民俗 1 総論  
（大藤時彦編），42～61，有精堂，1978
- 28) 福田アジオ：圏論の歴史，ほか平山和彦，小川徹，小野重朗，井之口章次の一連の論文，日本民俗学会報，60，13～27，1969
- 29) 本山荻舟：飲食事典，329～330，平凡社，1964
- 30) 篠田統：前掲書，111～113
- 31) 川上行蔵：雑煮，飲食史林，4，35～36，1982
- 32) 田村平治・平野正章編：しょうゆの本，24～29，柴田書店，1971
- 33) 鈴木秀夫・久保幸夫：日本の食生活，226，朝倉書店，1980