

## 食品消費の地域差

### 第 2 報

尾崎直臣

### Regional Difference in Food Consumption

#### Part 2

Naomi Ozaki

前回の食塩、みそにつづいて、本報においてはしょう油、ソースについて検討を行なう。

資料および方法は第1報<sup>1)</sup>に述べたとおりである。

#### しょう油

しょう油の都道府県別1世帯当たり購入数量の概要を、全国消費実態調査の公表結果のうちもっとも新しい1984年のデータを用いて作図し、図1に示す。

図にみられるように、東北地方から北陸地方にかけてと山陰地方、さらに九州地方において全都道府県の平均より多く、東北地方の数県がまとまってとくに多いことが目だっている。関東地方から東海地方、近畿地方、それに北海道地方、沖縄地方が全都道府県平均を下まわっており、東京都を中心とした地域、大阪府を中心とした地域、沖縄においてはとくに少ない。

地域的な消費の分布について、1959年の第1回調査以来の状況をたどってみると、初期のころは北海道地方が平均よりむしろやや多かったこと、関東地方北部がかなり多かったことなど、この間に若干の移動が認められるものの、東北地方、山陰地方、九州地方において多く、関東地方南部の数都県、大阪府を中心とした数府県においてとくに少ないという状況は一貫して変っていない。





しょう油の消費についての以上のような地域分布は、都市化の程度<sup>2)</sup>と相関を示している。すなわち、相対的に都市化がすすんでいる地域で消費が少なく、都市化がおくれている地域で消費が多い。都市化のすすんでいる地域では、食生活の洋風化がすすんでおりしたがってしょう油を用いる機会が少なく、都市化のおくれている地域では、食生活においても和風の伝統が強いためにしょう油を多く用いることが、しょう油の消費にこのような地域分布をもたらした大きな理由であると考えられる。

関東地方北部において、かつては平均よりかなり多い消費が認められたにもかかわらず、その後平均以下の消費に転じたことも、都市化がとくにすすんだ地域の拡大によるところが大きいと推察される。また、具体的な各県の1世帯当たりの購入数量の数値を詳細に検討すると、首都圏および関西の大都市圏以外で大きな都市を含む宮城、愛知、広島、福岡の各県が、いずれもそれと隣接する諸県より消費が少なく、このこともしょう油の消費が都市化の程度と関係が深いことを示していると解釈してよいであろう。

しょう油の消費が都市化のすすんでいる地域で少なく、おくれている地域で多いことは、全国消費実態調査における都市規模・町村別のデータにも明瞭にあらわれている。すなわち、1世帯当たり1か月間の購入数量は、大都市 980ml、中都市1,130ml、小都市A（人口5万以上15万未満）1,190ml、小都市B（人口5万未満）1,380ml、町村 1,390ml（1984年調査値）であり、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ことを考慮に入れても、都市化がすすんでいるところほど消費が少ないというかなりはっきりした傾向が認められる。

なお、後に述べるように、しょう油の購入数量が全国平均1世帯当たり年々急速に減少してきており、その理由の一つとして調理食品の利用や外食の増加が考えられるのであるが、全国消費実態調査によると、つぎのように、調理食品の利用や外食は都市化のすすんでいるところほど多く、このこともそのような地域ほど家庭でのしょう油の購入量が少ないことに影響しているものと思われる。すなわち、同調査における調理食品および外食（学校給食を除く一般外食）に対する支出金額についての都市規模・町村別の1世帯当たりのデータをみると、調理食品、外食ともに大都市から中都市、小都市A、小

$\bar{x}$  (全都道府県平均) = 1,306.7 ml  
 $\sigma = 274.6 ml$

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

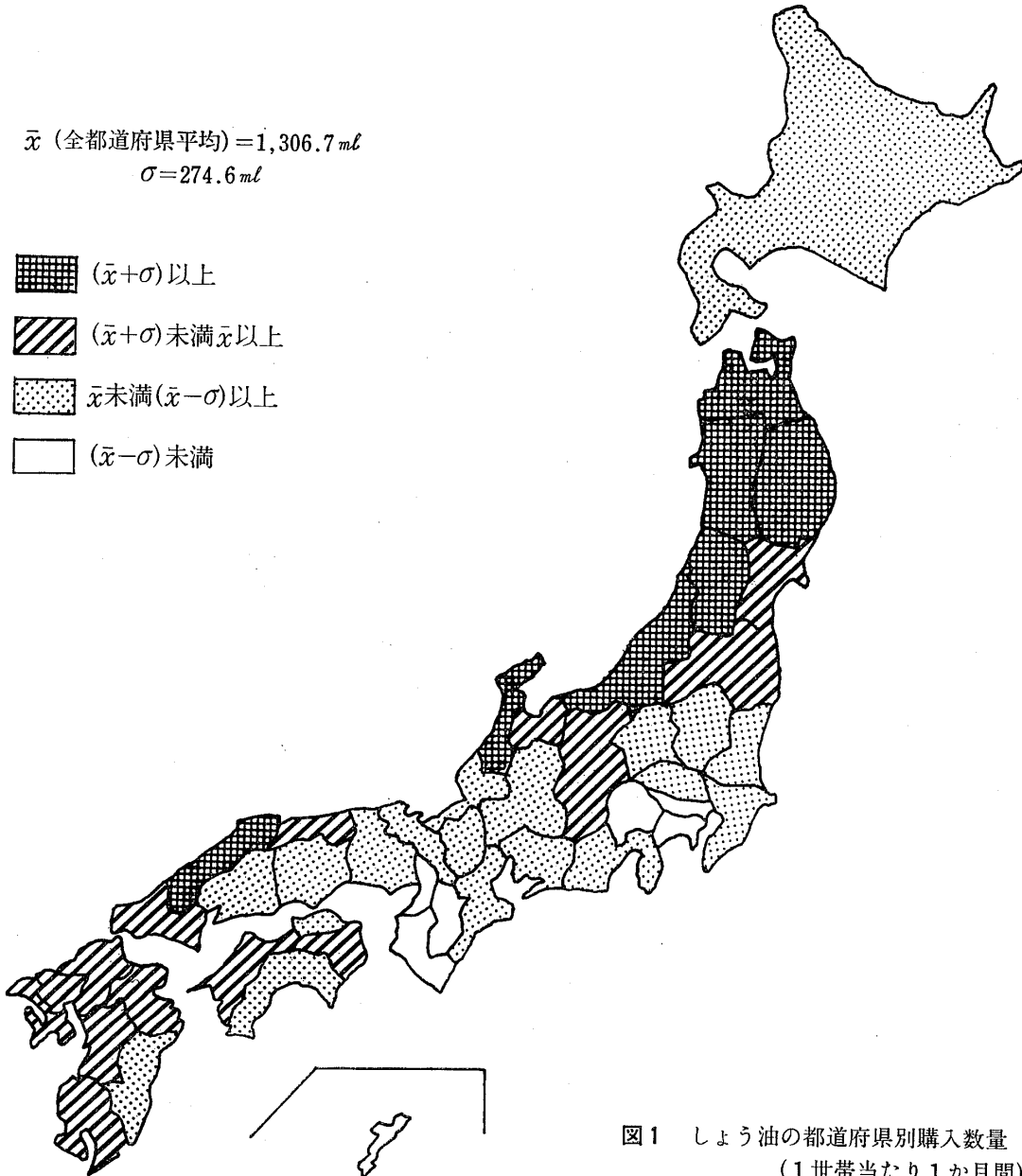


図1 しょう油の都道府県別購入数量 (1984年)  
 (1世帯当たり1か月間)

都市B, 町村にいたるにしたがってその数値が明瞭に減少しており, 大都市は町村にくらべて調理食品で1.5倍, 外食で1.8倍となっている (1984年の調査値から世帯人員数の相違を修正して算出)。

しょう油消費の多寡については, 以上のように都市化の程度とのかかわりが強いが, ほかにさまざまな要因の存在が考えられる。

東北地方の場合には, この地方を含めたわが国東北部の地域における食塩やみその消費の多さについて, 前報<sup>2)</sup> でくわしく述べた諸理由と同様の理由もあげられるであろう。前報において, わが国東北部の地域では, 冬期のための野菜類などの食塩を利用した貯蔵のほか, はげしい労働に対して米飯などを大量に食べるための塩辛

いものの食欲増進作用, 低栄養下での食塩の耐寒効果をはじめとする食塩の生理的, 栄養的諸問題などに由来する, 過去長年にわたる食塩や食塩を多く含むみその多用の習慣が, この地域における塩辛い味への嗜好の定着をもたらし, 現在においても食塩やみその消費を多くしていることを述べた。同様のことが, 食塩含有量の多いしょう油の東北地方における消費の多さについても言い得るものと思われる。また九州地方でのしょう油の消費の多さには, このような東北地方の場合に考えられた理由のうちいくつかと同様の理由のほかに, やはりみその項で触れた高い気温による発汗がもたらす塩辛いものへの要求ということも関係していよう。

ちなみに国民栄養調査<sup>3)</sup> の食塩の食品群別摂取構成に

よると、しょう油からの食塩摂取量が食塩そのものやみそからの摂取量（いずれも10数%）をしのいで25%と第1位となっている。

大阪府を中心とした地域においてしょう油の消費がとくに少ない理由については、この地域が関東地方南部とともにもっとも都市化のすすんだ地域であることが大きく影響していると考えられるが、前報<sup>9)</sup>の食塩、みその項で記したように、一般に関西地方が、新鮮な調理素材に恵まれ、素材の持ち味を生かそうとする調理方法が発達していること、洗練された上方風の食生活の伝統があること、などによる薄味付けの習慣をもっていることも関係していると思われる。地域によるしょう油消費の相違の一つとして、関西地方で色がうすく窒素濃度の低い薄口しょう油が多く使用されるということがある。薄口しょう油の使用は、関西において臭いの強い青もの魚が少ないことや多様化かつ複合化した出しの利用<sup>4)</sup>が行なわれることとも関係しているが、やはり素材の特性を生かそうとする調理方法とのかかわりが強い。

なお、前報でも触れたところであるが、久保<sup>5)</sup>は、みそ、しょう油、納豆という大豆食品の消費を大きく東高西低とわりきった上で、これらの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ことがその理由ではなからうかとしている。しかし、しょう油やみその消費分布を画然と東高西低としてしまうことには問題があるのではなからうか。

沖縄県におけるしょう油の消費は、具体的な1世帯当たり購入数量の数値によると他の都道府県にくらべていちじるしく少なく、全都道府県の購入数量の平均値の半量に過ぎない。一般に琉球料理は材料そのものの持ち味を大切に、香辛料も多くは使用しないという<sup>6)</sup>。

しかし沖縄の情況はかなり異質であって、しょう油のほかにも消費量のいちじるしく少ない調味料がいくつかみられるし、調味料以外の食品にも消費情況が特異なものが多く<sup>7)</sup>、料理にも特徴的なものが少なくない<sup>8)</sup>。沖縄の食文化については、本土とは異なった料理文化圏<sup>9)</sup>という視点から、その風土や歴史的背景、アジアの他の地域との関連をも含めて、別途総合的に考察することが必要であると思う。

しょう油の消費が、少なくとも全国消費実態調査が対象とする諸年次を含む現時代にあっては、相対的に都市化のすすんだ地域で少なく都市化のおくれた地域が多いという一般的傾向にあることは、以上みたとおりである。しかし、歴史をさかのぼるならば情況はむしろ逆であったであろう。しょう油の商業的生産が本格化して以後、消費分布が現時代のようなかたちになるまでは、都市における消費の方が多く、農村部においては、自家醸

造のみそのたまりの利用はある程度あったとしても<sup>10)</sup>、しょう油の消費は限られていたと考えられる。明治19年の史料によると、東北日本ではしょう油の生産量がきわめて少ないし、南九州、南四国でも少なく、しかもこれらの地域に他の地域からしょう油が多く入っていたわけでもないという<sup>10)</sup>。昭和初年にあっても、東京に比較的近い村でさえ、しょう油は正月など特別な日の料理にだけ使用するというところがあった<sup>11)</sup>。

しょう油が出現したのはみそよりおそく室町時代であり、工業的に大規模につくられ消費地で売られるようになったのは江戸時代のすこし前からであるといわれている<sup>12)</sup>。歴史的にみると、地方においてはみそやそのたまりが長いあいだ調味料の主流であって、現在のような食品としてのしょう油はまず主に都市部に普及し、その後、現在のように都市部よりも地方での消費の方が多くなっていったと考えられる。このような意味では、しょう油消費の地域的分布は、長い時代を考えた場合には逆転したということもできよう。

以上、しょう油消費の地域差に関しその地理的分布の検討を行なったが、地域間格差の程度はどうであろうか。地域間格差の程度とその時間的推移を知るために、調査年次ごとの各都道府県1世帯当たりの購入数量について都道府県間の変動係数を算出し、図2に示した。ま

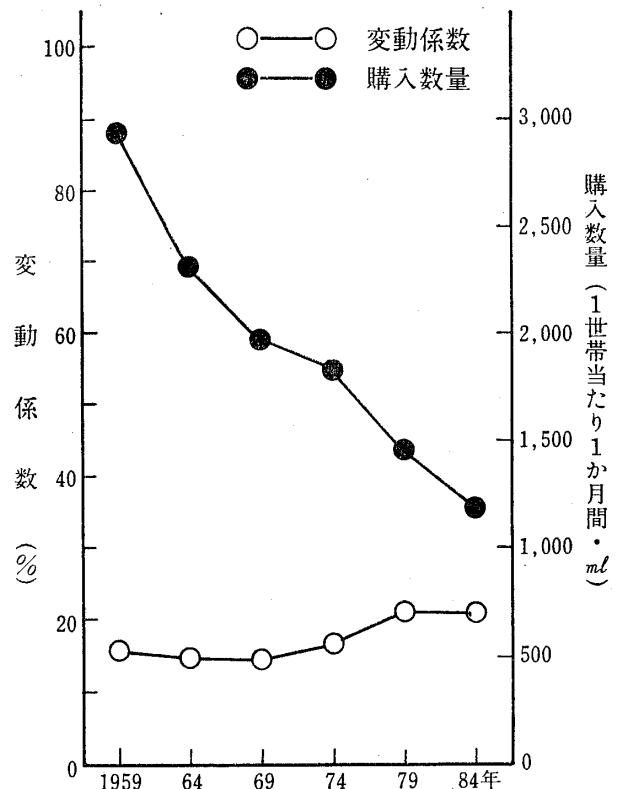


図2 しょう油の都道府県間変動係数と購入数量(全国)の推移

た同図には、あわせて全国1世帯当たりの購入数量の変遷を記した。

購入数量は、1959年以来ほぼ直線的に大きく減少をつづけ、1984年には1959年の約40%となっている。この間、世帯人員が年々減ってきているが(1959年4.52人、1984年3.78人)、そのことを考慮に入れても非常に大幅な減少である。このような家庭でのしょう油購入量の減少の理由として、食生活の洋風化、健康志向があることはもちろんであるが、つゆ類、たれ類などしょう油をベースにした新しい調味料の普及、調理食品の利用や外食の増加の影響も大きい。一方、しょう油の年次別出荷量をみるとこのところほぼ横ばいであって、家庭用の減少を業務・加工用がカバーしている状態にある<sup>13)</sup>。このことからみても、調味料の多様化、調理食品や外食の伸びがいちじるしいことがうかがわれる。

変動係数は、図にみられるように、その値は大きくないが、1959年から1969年にかけてのほぼ横ばいの状態から、1979年、1984年には若干ながら増加しており、格差が拡大したことを示している。この点、食塩、みそが、しょう油と同じく購入数量が大幅に減少しているのに変動係数が低下傾向を示していた<sup>14)</sup>のとやや趣を異にしている。

地域間格差の参考として地方別の購入数量をみてみると、東北地方が最大で1世帯当たり1か月間1,680ml、沖縄地方を別とすれば最小は関東地方の1,020mlであり、近畿地方も少なく1,030mlとなっている(1984年調査値)。東北地方の値は関東地方の値の1.6倍である。

(方法の項<sup>1)</sup>で述べたように、変動係数の計算には沖縄県は含めていない。)

なお、『家計調査年報』の各都道府県庁所在都市(東京都の場合は区部)1世帯当たりの購入数量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くらべてかなり小さい(1984年:都道府県庁所在都市15.8、都道府県21.0)。各都道府県のなかの都市化のとくにすすんでいる部分だけを対象にした場合にはそれらの間の格差は、都道府県内全域を対象とした場合の都道府県間格差にくらべて小さく、都市化のすすんでいる地域同志の間での消費量の違いが、然らざる地域同志の間での違いより少ないことを推測させる。

以上の諸検討の結果、しょう油の消費は、全国平均の購入数量は激減しているが、消費の地域分布構造は調査対象の25年のあいだ一部を除いて大勢はほとんど変化しておらず、変動係数でみる地域間格差は、その値は大きくないけれども、経時的には増加の傾向がみられるということになる。

## ソース

1984年におけるソースの都道府県別1世帯当たり購入数量の大略を図3に示す。

ソースの消費は関東地方南部、東海地方、近畿地方、瀬戸内海沿岸地方が多い。これらのなかでは、とくに近畿西部から瀬戸内海沿岸など西日本で多く、また愛知県もとくに多い地域の一つである。一方、北海道地方、東北地方、中部地方の内陸部、北陸地方、山陰地方、九州地方、沖縄地方で少なく、わが国東北部の地方、九州地方、沖縄地方においてはとりわけ少ない。これらの諸地方のなかでも、具体的な購入数量の値によると沖縄における低さはきわだっている。

このような情況から、ソースの消費を多くしている地理的要因には、都市化のすすんでいる地域<sup>2)</sup>、関西から瀬戸内海沿岸にかけての地域という二つの条件が重層しており、一方、相対的に都市化のおくれている地域<sup>3)</sup>においておおむね消費が少ないようにみえる。





都市化のすすんでいる地域で消費が多い理由としては、食生活の洋風化傾向が強いことがあげられるのは当然として、歴史的にも、明治期になってからヨーロッパよりもたらされ国内でも製造された当時のハイカラなこの洋風調味料が、まず都会のホテルや西洋料理店で受け入れられた<sup>14)</sup>という経緯が大きいであろう。

加えて関西には、瀬戸内海を通じて中国や朝鮮半島にひらかれていた地理的環境と古くよりその瀬戸内海の航路によって行なわれた商業から培われた未知のものへの好奇心が強いという精神的風土<sup>15)</sup>があり、またわが国近代化の早い時期における阪神の商工業地帯の成立、貿易港としての神戸港の存在、芦屋を中心とした高級住宅地の形成、私鉄沿線の開発などの条件<sup>16)</sup>がある。これらることによってはぐくまれた、外来の新しいものを受け入れる下地が、明治期以後もたらされたさまざまなヨーロッパ文化の受容を容易にしたと考えられる。このような事情が、関西において、食生活の面にあっても多くの洋風の食品を早期にとり入れさせ、食生活の洋風化をいち早く進展させたと考えられ、ソースの場合にも関西との関係を強くしてきたといえよう。

さらに、関西から瀬戸内海沿岸にかけての地域が酢の消費の多い酸味嗜好文化の西日本に属していることも、これらの地域で酸味を含むソースの消費を多くしていることにつながっていると思われる。

なお、関西におけるソースの消費の多さには、お好み焼、焼そばのような特殊な大きな需要が影響していることもけっして無視できない。

$\bar{x}$  (全都道府県平均) = 125.2 ml  
 $\sigma$  = 39.8 ml

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

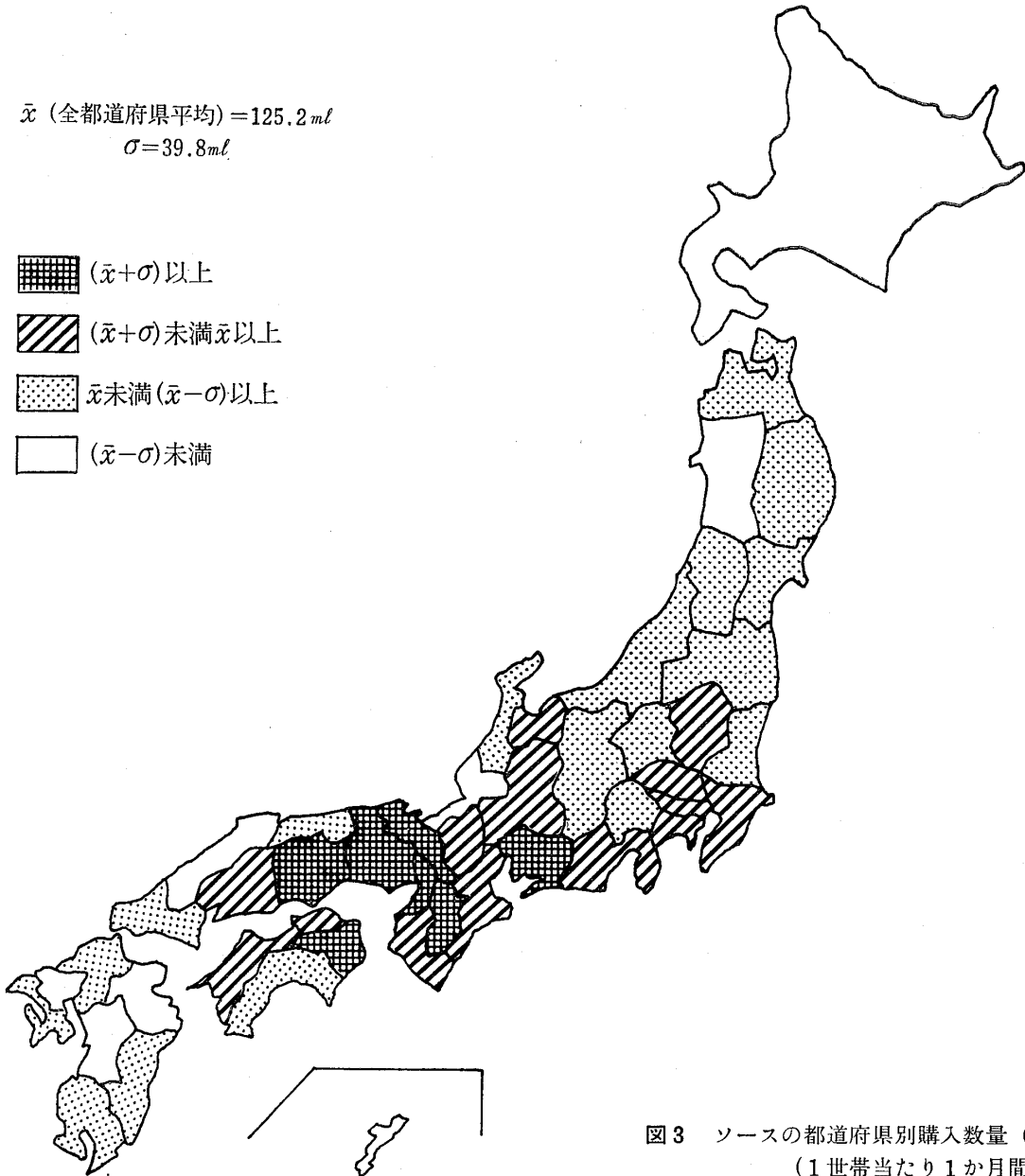


図3 ソースの都道府県別購入数量 (1984年)  
 (1世帯当たり1か月間)

食塩、みそ、しょう油という塩辛い調味料の消費が少ない、伝統的に薄い味付けが好まれるこの地域において、やはり塩味の調味料であるソースの消費が多いことには、以上のような諸背景が関連しているものと考えられる。

わが国におけるソースの本格的な製造が関西のいくつかのメーカーによって口火をきられた<sup>17)</sup>ということも、関西地方とソースのつながりの深さを思わせる。ちなみに、愛知県においてソースの消費が多いのも、古くからこの地にカゴメという大手メーカーがあったことと関係なしとはいえない。

ソース消費の分布図をさきのしょう油の分布図とくらべてみると、北海道、沖縄は別として、その他の部分に

については、全都道府県平均より多いところと少ないところが、ソースの場合としょう油の場合とはあざやかに逆転している。都市化のすすんでいる地域でソースが多く、都市化のおくれているところでしょう油が多いということが基調的な傾向であるとすれば、互いにこのような関係にあるのは当然といってよい。

ここで1959年の第1回調査以来のソースの消費分布を、具体的な各地域の購入数量の値をも参考にしながら経時的にたどってみたい。全都道府県平均より多い地域と少ない地域の分布関係は一貫して変化しておらず、ソース消費の基本的パターンは変わっていないといってよい。しかし、やや詳細に検討すると、全都道府県平均より多い地域のなかでとりわけ消費の多いところの比重

が、初期のころにくらべると近年とくに西にかたよってきているように見うけられる。すなわち、初期においては近畿西部から瀬戸内海沿岸にかけての地域と同様に消費のとくに多かった関東地方南部が、近年でもなお全都道府県の平均より多いとはいいながら、いちじるしく消費量を減らしているのに対して、近畿西部から瀬戸内海沿岸の地域が、やはりかなりの減少をとめないながらも、依然として全国のなかで相対的にとくに高い消費地域でありつづけていることが認められるのである。

なお、もともと消費の多くない九州地方の消費は、初期のころにくらべて近年若干ながらいっそう少なくなっているが、北海道地方、東北地方における消費は、少ないながらも現在も初期のころとほぼ同程度の水準を保っている。

ともあれ、上記のような都市化のすすんでいる地域における最近のソースの減少傾向のなかにあつて、近畿から瀬戸内海沿岸地域でのソース消費は、関東地方南部にくらべるとかなり強固に保たれている。関西を中心としたこの地域におけるソース志向に、さきに述べたような風土的、文化的背景がかかわっていることがその一因となっているとみてよいのではなからうか。それに加えて、関西で好まれるお好み焼や焼そばなどの最近の伸びも影響していることが想像される。

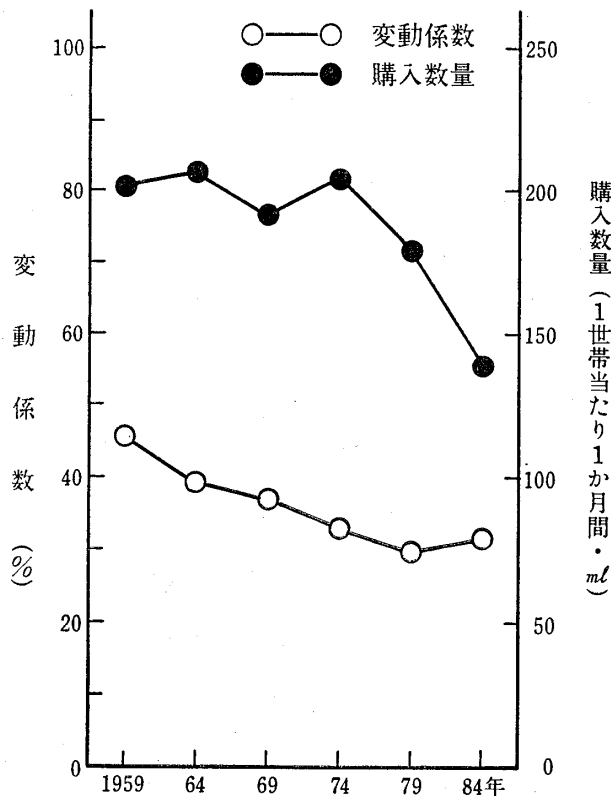


図4 ソースの都道府県間変動係数と購入数量(全国)の推移

いずれにしても、ソースの消費と都市化の程度との間に強い相関が認められることは事実であつて、この点は全国消費実態調査における都市規模・町村別のソースの購入数量をみればあらためて明瞭である。すなわち、1世帯当たり1か月間の値は、大都市 156ml, 中都市 148ml, 小都市A 139ml, 小都市B 111ml, 町村 111ml (1984年調査値)となつており、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ことを考えあわせると、都市化のすすんでいるところほど消費が多い傾向はいっそう鮮明である。

つぎに、ソースの各都道府県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調査年次ごとの値を図4に示す。

購入数量は、1959年から1974年までは若干の起伏はありながらもほぼ横ばいで推移しているが、この間における世帯人員の減少テンポはやや大きいので、消費はこの間わずかに増加しているにとらえた方がよいかもしい。しかし1974年から1984年にかけての購入数量は急速に減少しており、後者における値は前者における値の70%となっている。これは世帯人員の減少を考慮に入れてももちろん大幅な低下といつてよい。地域的には、さきに触れたように、都市化のとくにすすんでいる地域での減少が大きいと考えられる。このような購入数量の減少の原因としては、マヨネーズ・ドレッシング、ケチャップ、たれ類のようなソースに代つて使用され得る競合的な他の調味料のいちじるしい伸び、調理食品の利用や外食の増加、健康志向などがあげられよう。

1974年から1984年までのデータ<sup>18)19)</sup>によると、家庭におけるソースの購入数量はこのように近年急激に減少しているにもかかわらず、ソースの生産量の面では減少は認められない。これは、業務・加工用にむけられるものの増加が家庭用の減少をカバーしているためとみられる。(ちなみに1984年現在、家庭用と業務・加工用への供給量はほぼ半々と推定されている。)ただし、生産面での減少が認められないというのは、広義のウスターソース類全体での生産量に大きな変化がないということであつて、生産量の種類別の内わけにはかなりの消長があり、ウスターソースは減少、中濃ソースは増加、濃厚ソースはほぼ横ばい、お好みソース、その他のソースは激増を示している。(1984年におけるこれら各ソースの生産量の比率は、それぞれ40, 24, 23, 8, 6%となっている。)

変動係数は、図にみられるように値が大きく地域間格差が大きいことを示している。経時的には、近年やや横ばいの状態にあるものの全体としては減少の傾向にあ

り、格差が縮少の方向にむかっていることを示している。なお、地方別の購入数量をみても地域間格差の大きいことは明瞭であって、近畿地方が1世帯当たり1か月間 200ml でもっとも多く、沖縄を除いてはもっとも少ない北海道地方の 80ml とくらべると2.5倍となっている(1984年調査値)。

『家計調査年報』の各都道府県庁所在都市1世帯当たりの購入数量から変動係数を算出してみると、都道府県のデータから求めた変動係数にくらべて若干小さいが、その違いはわずかである(1984年：都道府県庁所在都市28.8、都道府県31.8)。したがってソースの場合には、食塩やしょう油の場合のように、各都道府県のなかの都市化のすすんでいる部分だけをとりあげたときのそれらの間の格差が、都道府県内全域を対象とした場合の都道府県間格差にくらべて小さいとは必ずしもいえないであろう。

いままでみてきたように、ソースの消費は、全国1世帯当たりの購入数量において近年大きく減少してきている。消費の地域構造は、25年のあいだに、平均より多い地域、少ない地域それぞれの中において若干の変化はみられたものの、基本的パターンは強固に保たれている。また変動係数でみる消費量の地域間格差は、縮少してきているものの今日でもなお大きい。

## 文 献

- 1) 尾崎直臣：食品消費の地域差 第1報，駒沢女子短期大学研究紀要，21，1～13，1988
- 2) 朝日新聞社編：新・県別キャラクター〈民力データの見方・考え方〉(別冊民力)，27～29，38，朝日新聞社，1983
- 3) 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)，40，第一出版，1986
- 4) 加藤純一：地域の食・近畿1(食品エリアマーケティングのために1)，総合食品，11(8)，23～25，1988
- 5) 鈴木秀夫・久保幸夫：日本の食生活，226，朝倉書店，1980
- 6) 日本の食生活全集沖縄編集委員会編：聞き書沖縄の食事(日本の食生活全集47)，326，農山漁村文化協会，1988
- 7) 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，91，日本統計協会，1987
- 8) 新島正子：沖縄の郷土料理，ほか宮城文，古波蔵好，新垣博子の著述，世界の食べもの，97，10～172～10～196，1982
- 9) 中尾佐助：沖縄の食から世界の食をみる，日本の食生活全集(聞き書沖縄の食事)月報，20，1～7
- 10) 黒崎千晴・塚本学・平田萬里遠：江戸時代の米食・肉食から味噌・醤油まで，歴史公論，9(4)，12～34，1983
- 11) 瀬川清子：食生活の歴史，122～125，講談社，1970
- 12) 田村平治・平野正章編：しょうゆの本，25～44，柴田書店，1971
- 13) 醤油業界・大きく変わった市場環境，酒類食品統計月報，28(11)，33～39，1987
- 14) 小菅桂子：にっぽん洋食物語，168～169，新潮社，1984
- 15) 会田雄次：会田雄次著作集 第3巻，116～119，1980
- 16) 加藤純一：地域の食・近畿2(食品エリアマーケティングのために2)，総合食品，11(9)，22～24，1988
- 17) 小菅桂子：前掲書，158～159
- 18) 厳しさ増すソース類業界，酒類食品統計月報，25(9)，7～13，1983
- 19) 多様化へ傾斜するウスターソース類業界，酒類食品統計月報，30(9)，9～16，1988