

## 食品消費の地域差 (第3報)

### 酢

尾崎 直臣

#### Regional Difference in Food Consumption (Part 3)

#### Vinegar

Naoomi Ozaki

本報では酢の消費の地域差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。

まず、全国消費実態調査の公表資料のうちもっとも新しい1984年のデータにもとづいて、酢の都道府県別1世帯当たり購入数量の概要を作図し、図1に示す。

図から明らかなように、酢の消費はおおむね近畿地方以西において多く、中部地方以東において少ない。しかも東西の違いは、各都道府県の具体的な1世帯当たり購入数量の数値からみると、かなり大きいことがわかる。このように東日本と西日本において消費が明瞭に相違している状況は、1959年の第1回の調査以来一貫して変わっておらず、わが国における酢消費のきわめて特徴的なパターンであると考えてよい。

状況の把握を的確にするため1959年第1回調査以来の各調査年次の購入数量の数値を詳細に吟味した結果、西日本については、和歌山、徳島の両県がとりわけ消費が多いこと、四国が一つの地域ブロックとしてまとまって非常に高い消費を示していること、全体的な傾向としては近畿地方南部、山陽地方、四国地方、九州地方東南部においてとくに消費が多いこと、などが認められた。東日本については、同様に過去のデータを含めて眺めると、北部の方がより消費が少ないようである。日本全体では、大まかな傾向として南で多く北で少ないということもできよう。やはり購入数量の数値も参考にすると、そのほかに、西日本のなかでは鳥取県の消費がややきわだって少なく、東日本のなかでは山形県の消費がややきわだって多いことがわかる。

以上のような状況のなかにあって、沖縄県はわが国の西南端に位置しているにもかかわらず、消費は極端に少

ない。1世帯当たり購入数量は全都道府県平均の約3分の1(1984年)に過ぎず(1974年、1979年は約4分の1)、沖縄県を除いてはもっとも少ない福島県の半量に近い。

酢の消費は上記のような地域差を示すが、一方、全国消費実態調査における都市規模・町村別の1世帯当たり1か月間の酢の購入数量に関するデータを、世帯人員の違いを補正するため1人当たりに換算して比較してみると、大都市56.0ml、中都市57.8ml、小都市A(人口5万以上15万未満)56.1ml、小都市B(人口5万未満)55.0ml、町村54.7ml(1984年調査値)となりほとんど差は認められない。すなわち、酢の消費と都市化の程度との間には相関はほとんどないものと考えてよいであろう。

酢の消費が西日本で、しかもどちらかというととくに南の方で多く、東日本で、しかもとくに北の方で少ない傾向がみられる大きな要因として気温を考える必要がある。

まず、気温が高い環境下では嗜好的にさっぱりした酸味を要求するということが、酢の消費の地域分布に対するもっとも強い理由であると思われる。酢の酸味は唾液や胃液の分泌をうながし、食欲を増進させる効果を有する。

このような嗜好上の問題のほかに、気温が高いことはまた食物の腐敗をもたらしやすいことにつながり、酢の酸のもつ殺菌、制菌作用が、気温の高い地域で腐敗を防ぐために酢を用いる調理の発達をうながしたということにもなろう。とくに関西を中心とした薄味の料理にあっては、細菌の繁殖をおさえる酢の役割は大きかったと思う。

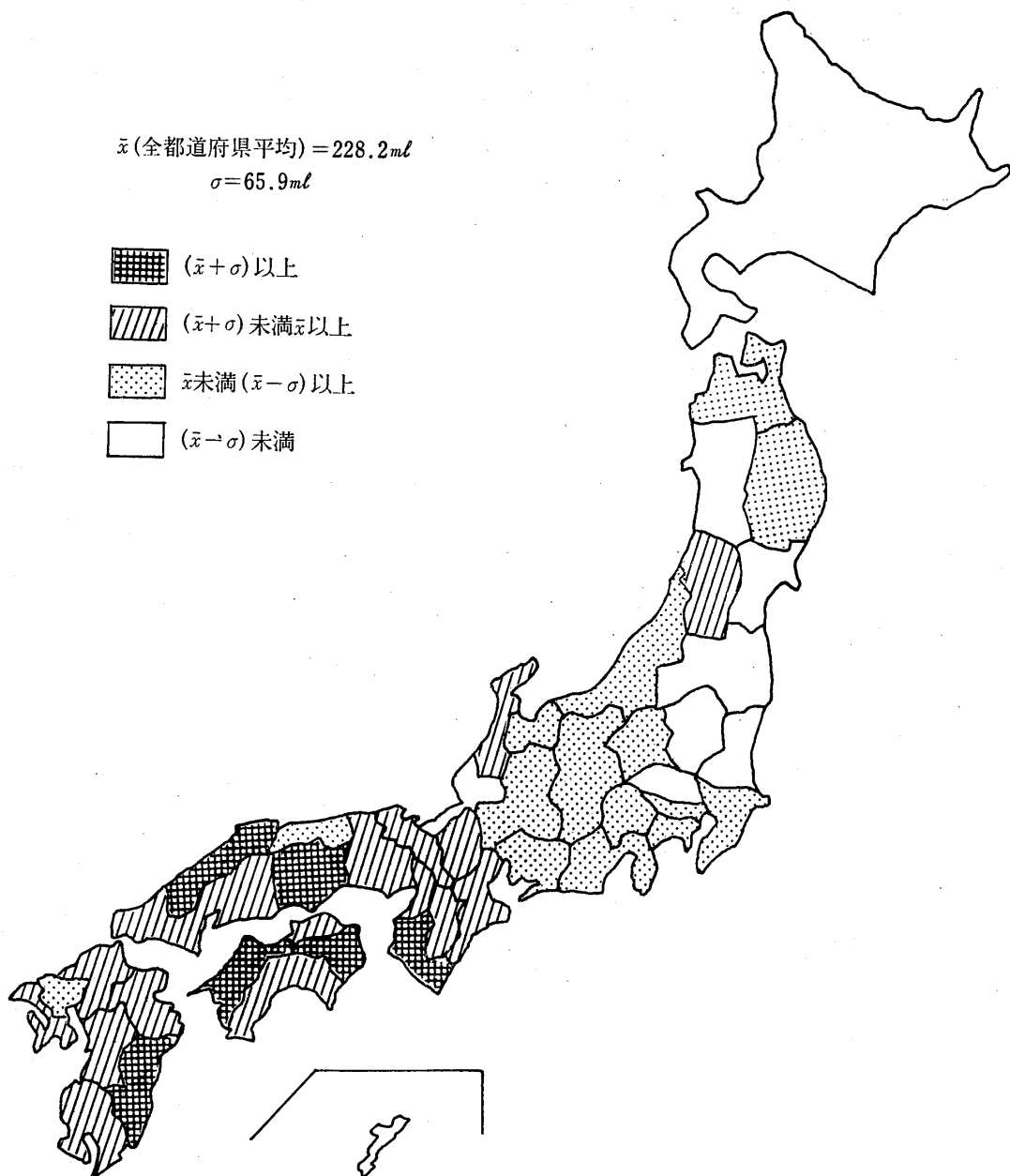


図1 酢の都道府県別購入数量 (1984年) (1世帯当たり1か月間)

気温と酢の消費との関係は、家計調査における1世帯当たりの酢の月別購入数量の調査結果にも明瞭にあらわれている。同年報の1984年のデータによると、購入数量は6月がいちじるしく多く、12月もかなり多い。12月は正月用の購入が多いことが考えられる(1年のうち1月、2月とくに1月がもっとも少なく、このことも12月の購入が正月用と関係が深いことを示している)から、12月を除くと6月について多いのは7月であって、6月を中心にして購入の山がかたちづくられており、気温の高い時期に消費が多いことが認められる。6月の購入数量がとくにいちじるしく、年間の気温の最高時よりやや前に購入のピークがあることは、気温のあがりかけた時

期あるいは蒸し暑い時期に酸味のきいた清涼感のあるものへの要求が高まることを示しているものとみられる。このような月別消費の傾向は、1984年より前の調査におけるデータについてもおおむね同様である。

気温の高い地域で酢の消費が多い理由として、嗜好的に酸味を欲すること、腐敗の防止に役立てることの二つが大きいと思われるが、以下にあげる諸点も、西日本において酢が多く消費されていることと無関係とはいえない。

西日本は一般に、酢の物など酢を使う料理にふさわしい各種材料とくに新鮮な魚類に恵まれてきた。加えて、料理の洗練さを求める関西などでは、酢は直接の食用を

目的とする以外に、野菜の変色防止など料理を美しく仕上げる目的や煮物をやわらかくするために使用することも他の地域より多いのではなからうか。また、酸味は苦味とともに料理の味に深みを与える<sup>2)</sup>ものであるとすれば、そのことも、繊細な味付けの伝統をもつ関西を中心とした地域で酢が多く消費されることに関係があるかもしれない。

わが国の西南暖地には、ゆず、すだち、かぼす、だいだいなどのような、木酢として料理に酸味が利用できるかんきつ類が多い。もともと日本の西半は照葉樹林帯に属し、かんきつ類は照葉樹林帯とかかわりの深い植物である<sup>3)</sup>。安価な醸造酢が手に入るようになるまでは、酸味として木酢が多く利用されたと考えられ、必然的にかんきつ類の多い地域ではそれらの酸味へのなじみが強く、古くから酸味嗜好が培われていたことであろう。また、気温が高いところでは漬物も発酵がすすみやすく、酸味の強い漬物の味になじんでいたことも想像される。

関西などの薄味付けでは、ときにそのもの足りなさを酸味がうまく補ってくれるということもあろう。すなわちそれらの地域における酢の多用には、意識的であるか否かは別として、味付けの薄さに対する味覚的な補完の意味が一部含まれているのかもしれない。一般に、西日本のように食塩の消費が少ないところで酢の消費が多く、東日本のように食塩の消費が多いところで酢の消費が少ないことを考えると、食塩と酢はたがいに、一方の多さが他の少なさをうながし、一方の少なさが他の多さをうながしているというところえ方もできよう。

醸造酢の起源は酒の酢酸発酵による酸敗にある<sup>4)</sup>といわれているが、そうであれば、酢の発生の初期的段階あるいはその後にあっても酸敗酒を酢として利用するような場合には、一般に酢酸菌の発育適温が30°C前後である<sup>5)</sup>ことからみて、西日本の暖かい気候のほうが酢酸菌が繁殖して酢ができる機会が多かったであろうし、また意識的に酢の醸造が行なわれるようになってからも、その技法が初歩的な段階では、醸造法によってはやはり暖かい地方のほうが有利であったのではないかと考えられる。

西日本の各地で酢をアマリと称し、鹿児島や南の島ではアマンともいっており、その語源は飯や芋などの余り物を貯えてつくるからであるといわれたり、すっぱくなる前にいったん甘くなるからであると想像されたりしている。東北地方でも腐ることをアメルとはいうが、これは酢を指しているわけではない<sup>6)7)</sup>。このようなことも、酢の自然的な発生が西日本でおこりやすかったことを暗示しているのではなからうか。

なお鈴木<sup>8)</sup>は、酢の消費の地域差を、日本民族の形成にさかのぼっての地域による体質の違いとむすびつけて解釈しようとしている。

西日本における酢の消費の多さは、当然酢を使用する料理の多さとしてもあらわれているはずである。

全国消費実態調査(1984年)において、地方別の酢の1世帯当たり1か月間の購入数量は、東海地方211ml、近畿地方262ml、中国地方288ml、四国地方320ml、九州地方254mlで、他の地方はいずれも200ml未満となっているが、厚生省およびNHKによる食生活調査のなかに同じく地域ブロック別の料理献立に関する調査結果があるので以下検討してみたい。

1981年の国民栄養調査(厚生省)の一環として行なわれた「食生活状況調査」に、主食のなかでふだんよくつくる献立名の地域ブロック別のデータ<sup>9)</sup>がある。そのうちからすしという回答の数を総回答数中の割合として算出してみると表1のようになり、北海道を別にすれば、おおむね酢の消費と関連して西で多く東で少なくなっている。

表1 ふだんよくつくる主食献立のうちすしの割合(%)

全 国	北海道	東 北	関東Ⅰ	関東Ⅱ	北 陸	東 海
5.85	6.95	3.24	4.64	4.27	3.03	6.50
近畿Ⅰ	近畿Ⅱ	中 国	四 国	北九州	南九州	
9.03	7.18	6.98	8.40	5.16	6.19	

注1) 1981年国民栄養調査「食生活状況調査」の結果より算出。

2) 関東Ⅰ：埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県  
関東Ⅱ：茨城県、栃木県、群馬県、山梨県、長野県

近畿Ⅰ：京都府、大阪府、兵庫県

近畿Ⅱ：奈良県、和歌山県、滋賀県

いる。西日本のばらばらしは硬質米をうまく食べるための知恵である<sup>10)</sup>という一面もあったであろうが、酢の消費とかかわっているという点では間違いはない。(なお、外食でのすしの利用に関しては、料飲部門を除く飲食店の販売額に占めるすし店の販売額の比率が、東日本で高く西日本で低いという逆の傾向を示しているが<sup>11)</sup>、これは、西日本では外食に適する握りずしの伝統が浅いことが一つの大きな理由と思われる。)

NHKが1981年に行なった日本人の食生活に関する調査<sup>12)</sup>も、つぎのように酢の消費と酢を使用する料理との地域的関連を示している。まず、伝統的な食べもの13品目についてふだんよく食べる人の割合を調べたデータの

うち酢の物に関する地方別の結果では、全国平均（55%）にくらべて中国地方（62%）、九州地方（66%）が高く、北海道地方（47%）、関東地方（12%）が低い。また、好きな料理としてあげられた料理名については、全国では酢の物が11位（あげた人の割合7%）、すしが4位（11%）であるが、地方別に上位3位までをみると、酢の物が中国地方で2位、すしが近畿地方で2位、四国地方で3位となっており、他の地方ではこれらの料理は3位内に入っていない。さらに、よくつくっている料理としてあげられた料理名の地方別データからみると、酢の物については、中国地方（15%）、四国地方（13%）が全国平均（7%）より明らかに多く、関東地方（4%）が明らかに少ない。すしについては、四国地方（9%）が全国平均（3%）より明らかに多くなっている。

近藤<sup>13)</sup>によれば、酢みそ料理のぬたは高知、南予、鹿児島など黒潮文化圏にとくに多くみられ、一般に西日本に色濃く分布しており、関東地方のたにしのぬたあたりがぬたの東限ではあるまいかという。

前述のように、和歌山、徳島の両県においては、経時的にみて一貫して酢の消費がとりわけ多い。和歌山県に関しては、応神天皇（4～5世紀）のころに中国から酢の醸造技術が、和歌山県と境を接する和泉国（大阪府南部）に伝えられたといわれている<sup>14)</sup>。この地の酢がよく知られていたことは、『庭訓往来』（14世紀後半ころ）にすでに和泉酢の記載がみられること<sup>15)</sup>、『本朝食鑑』（元禄8年、1695）にも和泉酢は昔から上質の酢とされていた旨が記されていること<sup>16)</sup>などから明らかである。『日本山海名産図会』（寛政11年、1799）は、紀の国（和歌山県）の粉川（河）を酢の名産地の一つとしてあげており<sup>17)</sup>、粉河酢はすぐれた酢として他国でも評判がよかったという<sup>18)</sup>。一方、和歌山県一帯はすしがよく食べられているところであって、なれずし系統のすしもなおつくられており早ずしにも種類が多い<sup>19)20)</sup>。また和歌山県は梅、かんきつ類が豊かで、自家製の梅の酢、ゆずの酢、だいだいの酢などが用いられていたという<sup>21)</sup>。徳島県では、すだちが江戸時代から栽培されており<sup>22)</sup>、また木頭ゆずの生産高も全国2位であって<sup>23)</sup>、好んでこれらを料理に使用する<sup>24)</sup>。このような事情が両県において酸味に対する伝統と嗜好を形成し、酢の消費をとくに多くしている一つの背景となっていると思われる。

酢の消費の少ない東日本のなかであって、山形県の1世帯当たり購入数量が全都道府県平均よりやや高い値を示していることはさきにも触れたところである。しかし

山形県における酢の購入数量は、前回（1979年）までの調査ではいずれの調査時においても全都道府県平均の値より低く、しかも1979年において全都道府県平均に近い値を示すもののそれより前の調査においては周辺の諸県にくらべてとりわけ値が高いとは認められない。山形県は、酒田港や最上川の水運を介しての交流など歴史的に関西とのかかわりが深く、現在でも地域によって、関西風の丸餅を使った正月雑煮、関西風の薄口しょう油の料理や薄口しょう油で漬けた漬物がみられる<sup>25)</sup>。山口<sup>26)</sup>は山形県で酢の消費が多いことについても関西との関連を推察しているが、1984年の調査で東日本のなかでは全都道府県平均より多いとはいうものの、上記のようにそれより前の調査においては必ずしも周辺の地域より多くはなかったという状況を考えるならば、直ちに関西との関連としてとらえるのは早計であると思う。

やはりさきに触れたように、消費の多い西日本のなかでは鳥取県がかなりきわだって少なく、この傾向は第1回の調査以来継続してみられるところであるが、理由は必ずしも明確でない。

沖縄の料理には酢を使ったものがいろいろある<sup>27)</sup>。またかんきつ類のシークワサーの汁も酸味として食生活に利用される<sup>27)28)</sup>伝統がある。それにもかかわらず、さきに述べたように沖縄県の酢の購入数量ははなはだしく少ない。沖縄では酢酸の濃度の高い合成酢が利用されることが多いため、量的に多く使う必要がなく、このことが結果的に見かけ上酢の消費を少なくしているという見方もあるが<sup>29)</sup>、そのようなことがあるにしても、それは理由の一部を説明し得るに過ぎないと思われる。

酢の利用の多さは、台湾をとびこえて日本からフィリピンへとつながっており、一般に中国では意外に消費が少ないという<sup>30)</sup>。調味料の利用頻度に関する調査結果によると、中国の料理における酢の位置は日本にくらべてかなり低い<sup>31)</sup>。また韓国では酢はあまり使われないという<sup>32)</sup>。沖縄ではしょう油の消費もいちじるしく少ないことはすでに前報<sup>33)</sup>で触れた。前報<sup>33)</sup>でも述べたように、沖縄の食文化はわが国のなかでは特異であり、東南アジア、中国など日本本土以外の他の地域とのかかわりが深く、またアメリカ文化との接触も強い。したがってアジアの他の地域などとの関連や、生態学的、歴史的な背景をふまえて、総合的に別途考察しなければならない問題である。

さて、酢の消費が西日本で多く東日本で少なく、東西の境界がおおむね近畿地方と中部地方のあいだ付近にあることは、はじめに述べたとおりである。

わが国における植生などの自然環境、方言、習俗、社会組織などさまざまな文化現象や社会現象、さらに血液型、指紋、頭のかたちなど日本人の身体的形質について、それらの地理的分布をみると、大別して東日本と西日本とにわかれる例が少なくないことが知られている<sup>34)~40)</sup>。大林<sup>40)</sup>は、東日本と西日本の相違は、結局は東日本の落葉広葉樹林帯（ナラ林帯あるいはブナ林帯）と西日本の照葉樹林帯という植生によって示される生態学的領域の相違に帰着し、その相違に応じて縄文時代における東西の二大文化領域が成立し、この枠組が、その後、歴史時代における東西の二大中心（畿内と関東）の並立によっていっそう強化されたと述べている。縄文文化が東日本で卓越し、弥生文化が西日本でいち早く発展をみたことはよく知られていることである。

ところで、日本を東と西に大別できるという見方をしたとき、東西をわける境界は多くの場合本州の中央部にあるものの、事象によって境界線の具体的な位置は必ずしも同じではないし、また東西の遷移地帯があって境界線が判然としないものもある。

方言の例でみるならば、東西対立型のものの多くはその境界線が長野県と岐阜県との県境を走っているが、とくに太平洋寄りの部分では言葉によってかなり境界線に相違がみられる<sup>41)</sup>。東京式アクセントと京都式アクセントの境界線は新潟県、岐阜県、愛知県の西縁に重なっている<sup>36)</sup>。

大野<sup>35)</sup>は、古代の東国（アヅマ）が言語的に三つの区域に区分できることを指摘している。それによると、第一の東国は碓氷峠と箱根をむすぶ線の東で、今日の関東地方、東北地方にあたる地域であり、第二の東国は今日の長野、山梨、静岡の各県、第三の東国は今日の岐阜県、愛知県である。これら東国の占める地域はかつて縄文文化の繁栄した地域であり、新しい稲作（弥生）文化の東進は愛知県西部において強い抵抗を受けて一時停滞したという<sup>37)38)</sup>。一方、万葉集の東歌の採集、防人の徴発は第二の東国以東が対象とされた<sup>35)</sup>。また第二の東国のところには、糸魚川—静岡構造線が走っている。この線は地質学でいうフォッサ・マグナの西縁断層帯であり、糸魚川から姫川に沿って南下し、松本盆地の西縁をへて塩尻付近から南南東の方向を取り、釜無川から赤石山地の東縁をへて静岡に達する線であって、日本列島の地質構造を大きく東西にわけている<sup>42)</sup>。地質学の上だけではなく、さまざまな事象の東日本と西日本の相違にこの線を重視する見方も強い<sup>43)</sup>。

食品の消費や食習慣に地域差が存在するとき、その地理的分布のパターンはさまざまであるが、酢の消費のよ

うにかなり典型的に東日本と西日本とで相違を示す例も多い。そのさい東と西の境界線はやはり本州の中央部を通ることが多いが、その場合でも、食品の種類や事象の違いによって境界線の位置に相違がみられる。

例えば、牛肉（東＜西）や豚肉（東＞西）では、東西をわかつ境界は富山県、岐阜県、愛知県を連ねるあたりにあると考えられる。納豆（東＞西）では、糸魚川—静岡構造線あるいは長野県の西縁、山梨県の南縁、神奈川県西縁を連ねる線が東西の境と思われるが、場合によっては、とりわけ消費の多い地域を限る北関東の南縁付近を以て納豆圏の境とみた方がよいかもしれない<sup>44)45)</sup>。正月の雑煮に用いる餅が角餅（切り餅）（東）か丸餅（西）かの境界は、およそ石川県と三重県をむすぶあたりにみられる<sup>46)47)</sup>。

酢に関しては、1984年の調査結果だけからすると、岐阜県、愛知県の西縁を東西の境界とみてよいと思われるが、過去の年次における調査結果をみると、愛知県、静岡県で全都道府県の平均より多い場合や滋賀県で少ない場合もあるので、確言することはむづかしい。また石川県と福井県での多寡が東西入れかわっていることが、日本海側での事情を複雑にしている。

近藤<sup>48)</sup>は、わが国の味覚文化圏をわける境界線として、富山県の東縁から発して岐阜県、愛知県の西縁を走る第一次味覚境界線、糸魚川—静岡構造線にはぼ一致する第二次味覚境界線、山形県、福島県、栃木県の西縁から茨城県の南縁にいたる第三次味覚境界線を設定しているが、充分とはいえないであろう。

いずれにせよ、食の問題に関しても、東日本・西日本型の分布においてその境界は必ずしも一定ではない。境界線の位置の違いが何を意味しているかということについては、それぞれの食品や食事象の性格、歴史、伝播、食生活のなかでの位置・役割、食品相互の関連、食以外の分野とのかかわり等を多角的に検討して分析を行なう必要がある。その上で、同じ東日本・西日本型の分布であっても、食品のタイプや食事象の内容によって東西の境界がどのようなパターンをとるかということを把握することができるであろうし、逆に境界線のパターンからその食品や食事象の性格、歴史、伝播の事情などを推測することも可能ではないかと思う。あらためて総合的にとりあげるべき課題である。

酢消費の地域差について地理的な分布をみてきたが、つぎに、地域間格差の程度とその時間的推移を検討したい。調査年次ごとに各都道府県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て図2に示し

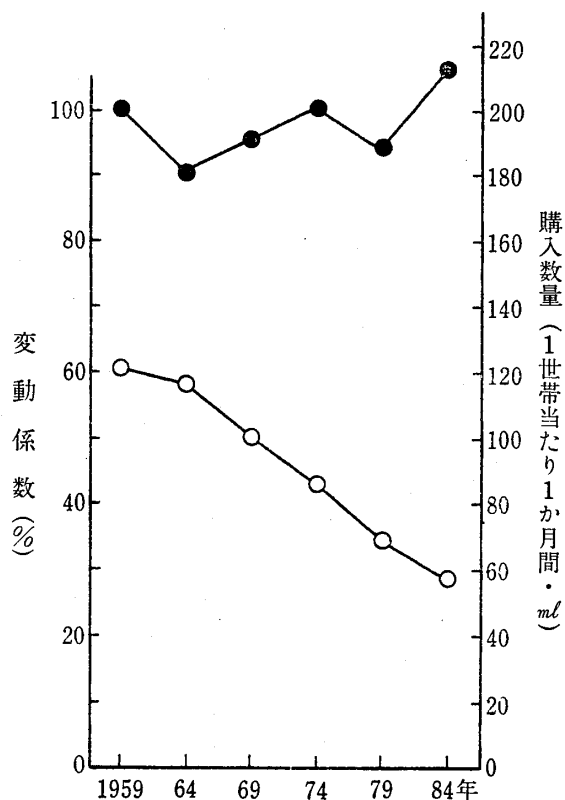


図2 酢の都道府県間変動係数と購入数量(全国)の推移  
○—○ 変動係数  
●—● 購入数量

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示した。

はじめに経時的な消費の模様を知っておくのがよいであろう。購入数量のグラフにはかなりの増減の波はあるが、全体的にみると増加を示している。その増加はわずかに過ぎないが、世帯人員が次第に減少してきている(1959年4.52人、1984年3.78人)ことを考慮すればかなり増加しているものと考えてよいであろう。加えて外食や調理食品の利用の増加があり、さらにマヨネーズ・ドレッシングのいちじるしい消費増にみられるような酢をベースとした二次加工品の増加をも考えるならば、食生活全体における広い意味での酢の消費は相当大きく伸びているとみてよいはずである。このことは、家庭用だけでなく業務・加工用をも含めた酢の生産量の数値にみられる大幅な伸びからも明らかである。すなわち、わが国における食酢類の生産量<sup>49)</sup>は、1960年に12万3千 $kl$ であったものが1970年に19万6千 $kl$ 、1980年に29万6千 $kl$ 、1984年に34万4千 $kl$ と急伸長している。(なお食酢類生産量に占める合成酢の割合は、1965年には約3分の2であったが、その後1970年ごろにかけて急速に低下し、

1980年以降はわずか2%台に過ぎず、醸造酢がほとんどを占めている。)

食生活の洋風化にともなって酢の物など伝統的な酢の利用の減少が考えられる反面、洋風の料理にも酢を用いるものが多く、また最近酢の用い方が多様化されてきたことも酢の消費を多くしている要因であると思われる。さらに、近年の健康志向をあげることができよう。すなわち、酢を積極的に利用する機会が多くなったことのほかに、減塩のためにおこる調味のものの不足を酢で補うということも考えられる。

変動係数については、図にみられるように、調査の初期のころには非常に大きかったが、年とともに急速に低下し、1984年には1959年のほぼ2分の1にまで減少しており、地域間格差の縮小をものがたっている。

ところで、さきに述べた経時的な酢の消費の増加は全国を対象としたものであって、地方別にはかなりまちまちな動きをみせている。表2に、『全国消費実態調査報告』のうち地方別のデータの記載のある1969年以降のも

表2 酢の購入数量の地方別推移  
(1世帯当たり1か月間、ml)

	1969年	1974年	1979年	1984年
北海道	102.6	109.8	108	147
東北	92.4	104.9	125	161
関東	147.9	164.6	158	173
北陸	145.5	148.8	152	196
東海	203.3	211.6	194	211
近畿	249.5	252.5	236	262
中国	260.5	288.2	267	288
四国	347.7	328.3	292	320
九州	244.3	246.7	224	254
沖縄	—	50.5	53	74

のから、地方別の1世帯当たり1か月間の購入数量の値を調査年次別に示した。これによると、1969年以降の期間だけについても、東北地方をはじめ消費の少ない東日本の諸地方においてはかなり大きな増加がみられるのに反し、消費の多い西日本の諸地方では横ばいないしわずかな増加傾向が認められるに過ぎず、四国地方ではむしろ減少の傾向がみられる。このような動きは、第1回調査の1959年以降を対象とするならばいっそう明瞭にあらわれているものと推測される。

酢の消費が西で多く東で少ないという地域分布を強く保ちながらも、地域による消費の上記のような推移の仕方の相違が、同時に地域間格差の程度の縮小をもたらししているわけである。

酢の消費量の増加が大きい地域は、食塩、しょう油、みその購入数量が多い地域<sup>138)</sup>とかなり一致していることからわかるように、他の食品からの食塩をも含めて一般に食塩の摂取量が多い地域である。このような地域における酢の増加は、減塩を志向しての酢の使用増が一つの大きな理由となっているものと思われる。食塩摂取量がとくに多く減塩が必要とされている東北地方で酢の増加がとりわけいちじるしいが、そのかげには食酢メーカーの減塩増酢の宣伝活動の効果も大きいようである<sup>50)</sup>。さらに、暖房の普及による屋内温度の上昇が酸味嗜好への傾斜をもたらし、そのことも東北部の諸地方における酢の消費の増加を大きくしている一因となっているかもしれない。

さきのように変動係数は急速に減少したにもかかわらず、1984年においてもその値は大であり、地域間格差は大幅に縮小はしたものの現在でもなお大きいといえる。

地方別の購入数量は表2にも示したが、地域間格差の参考として1984年の値をもういちどみてみると、西日本の各地方で多く東日本の各地方で少ないことはもちろんであるが、そのなかで四国地方が1世帯当たり1か月間に320mlともっとも多く、沖縄地方を除いてはもっとも少ない北海道地方の147mlの約2.2倍となっている。(沖縄は74mlと極端に少ないが、方法の項りで述べたように、変動係数の計算に沖縄県は含めていない。)

なお、1964年より1984年にいたる全国消費実態調査の各調査年次について、『全国消費実態調査報告』における各都道府県1世帯当たりの酢に対する支出金額についての都道府県間の変動係数を算出、一方、対応する各年次の『家計調査年報』における各都道府県庁所在都市1世帯当たりの酢に対する支出金額についての都道府県庁所在都市間の変動係数を算出、両者を比較してみたところ(『家計調査年報』には対象年次のうち1984年を除いては支出金額しか記載されていないので購入数量による変動係数で両者を比較することができない)、1964年、1969年、1974年、1979年においては、都道府県間の変動係数のほうが都道府県庁所在都市間の変動係数よりかなり大きい(例えば1969年:都道府県44.6, 都道府県庁所在都市30.5)、1984年には両者きわめてちかい値を示している(1984年:都道府県26.0, 都道府県庁所在都市28.1)。(なお1984年における購入数量から算出した変動係数は、都道府県間28.9, 都道府県庁所在都市間25.8となり、やはり非常にちかい。)

このことは、格差が減少している全体的な傾向のなかで、かつては、都市化のおくれている地域同志の間の格

差が都市化のすすんでいる地域同志の間の格差にくらべて大きく、したがって都市化のおくれている地域同志の間での消費量の違い方が、都市化のすすんでいる地域同志の間での違いより大きかったものが、最近、おくれている地域間の格差もすすんでいる地域間のそれに類似してきたことを推測させる。都道府県庁所在都市のような大きな都市以外の地域においても、急速に都市化がすすんできたことを示すものの一つととらえることができるかもしれない。

ともあれ以上みてきたところから、酢の消費は、地方による推移の違いはあるものの全国平均では増加の方向にあること、西で多く東で少ないという消費の地域的分布構造はきわめて強固に保たれていること、変動係数でみる消費量の地域間格差は、急速に減少してきているがなお大きいといえてよいことがわかる。

## 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) 河野友美:味と文化, 38~39, 講談社, 1977
- 3) 中尾佐助:栽培植物と農耕の起源, 68~69, 岩波書店, 1966
- 4) 日本風俗史学会編:日本風俗史事典, 332~333, 弘文堂, 1979
- 5) 宮路憲二:応用微生物学 上巻, 260, 岩波書店, 1951
- 6) 柳田国男:分類食物習俗語彙, 217, 角川書店, 1974
- 7) 柳田国男:定本柳田国男集 第14巻, 501~502, 筑摩書房, 1962
- 8) 鈴木秀夫・久保幸夫:日本の食生活, 229~242, 朝倉書店, 1980
- 9) 厚生省公衆衛生局栄養課編:昭和58年版国民栄養の現状(昭和56年国民栄養調査成績), 133, 第一出版, 1983
- 10) 加藤純一:日本列島の食文化パターン 12 コメと米飯料理 その2 米飯料理の伝統と典型を兼ね備えている「すし」, ファインライブ, 12, 32~33, 1989
- 11) 岩渕道生:外食産業としてのすし店, 食の科学, 111, 63~73, 1987
- 12) NHK放送世論調査所編:日本人の食生活, 65, 82~84, 121, 日本放送出版協会, 1983
- 13) 近藤弘:日本人の味覚, 133~134, 中央公論社, 1976
- 14) 柳田藤治:酸味料としての食酢, 食の科学, 56, 80

～87, 1980

- 15) 石川松太郎校注：庭訓往来, 112, 平凡社, 1973
- 16) 人見必大, 島田勇雄訳注：本朝食鑑 1, 118, 平凡社, 1978
- 17) 千葉徳爾註解：日本山海名産名物図会, 28～29, 社会思想社, 1970
- 18) 宮本常一編：新日本風土記 11 近畿編Ⅲ (和歌山・三重・滋賀), 23, 国土社, 1981
- 19) 奥村彪生：和歌山の郷土料理, 世界の食べもの, 91, 10—13, 1982
- 20) 河野友美：食べもののルート 19 なれずしの紀州から吉野への道, 食の科学, 86, 109～112, 1985
- 21) 原泰根：和歌山県の衣と食, 堀田吉雄・他：近畿の衣と食, 337, 明玄書房, 1974
- 22) 林弥栄編：日本の樹木, 371, 山と溪谷社, 1987
- 23) 湯浅良幸：徳島の郷土料理, 世界の食べもの, 94, 10—88～10—91, 1982
- 24) 瀬川清子：食生活の歴史, 128, 講談社, 1970
- 25) 山口米子：東西食文化の比較 17 山形県にみる異なる食文化圏, 食の科学, 86, 56～59, 1985
- 26) 山口米子：東西食文化の比較 13 酢の地方性, 食の科学, 79, 116～120, 1984
- 27) 新島正子：沖縄の郷土料理, 世界の食べもの, 97, 10—172～10—187, 1982
- 28) 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), 313, 農山漁村文化協会, 1988
- 29) 中埜酢店東京支店内藤氏による
- 30) 邱永漢：食指が動く, 173, 日本経済新聞社, 1984
- 31) 杉浦康平・谷村彰彦：目でみる世界の食文化 10 調味料の文化, 世界の食べもの, 130, 13—266～13—267, 1983
- 32) 森枝卓士・朝倉敏夫：食は韓国にあり, 38～39, 弘文堂, 1986
- 33) 尾崎直臣：食品消費の地域差 第2報, 駒沢女子短期大学研究紀要, 23, 41～47, 1990
- 34) 鈴木秀夫：森林の思考・砂漠の思考, 119～186, 日本放送出版協会, 1978
- 35) 大野晋：日本語の成立 (日本語の世界 1), 160～182, 中央公論社, 1980
- 36) 大野晋・他：東日本と西日本, 日本エディタースクール出版部, 1981
- 37) 網野善彦：東と西の語る日本の歴史, そしえて, 1983
- 38) 佐々木高明：東は東, 西は西——日本文化の根底にある東西の差, 世界の地理, 50, 5—254～5—258, 1984
- 39) 大林太良：古代における三つの領域, 森浩一編：列島の地域文化 (日本の古代 第2巻), 73～104, 中央公論社, 1986
- 40) 大林太良：日本の文化領域, 谷川健一・他：風土と文化——日本列島の位相 (日本民俗文化大系 第1巻), 177～228, 小学館, 1986
- 41) 徳川宗賢：言葉・西と東 (日本語の世界 8), 345～359, 中央公論社, 1981
- 42) 世界大百科事典 26, 269～270, 平凡社, 1975
- 43) 加藤秀俊：空間の社会学, 258～266, 中央公論社, 1976
- 44) 本間伸夫・他：東西食文化の日本海側の接点に関する研究——幾つかの「食」についての接点の位置及びバタバタ茶について, 食生活文化調査研究報告集 5, 1～26, 日本食生活文化財団, 1988
- 45) 日本の食生活全集静岡編集委員会編：聞き書静岡の食事 (日本の食生活全集 22), 347～348, 農山漁村文化協会, 1986
- 46) 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
- 47) 暮しの手帖, 57, 53, 1978
- 48) 近藤弘：前掲書, 34～38
- 49) 食糧栄養調査会編：1987年版食料・栄養・健康, 163, 医歯薬出版, 1987
- 50) 着実に成長する食酢業界, 酒類食品統計月報, 26 (12), 17～22, 1985