|  |  |
| --- | --- |
| 大阪の統計トピックス No.４ | （令和３年９月13日掲載） |
| **家計調査から見える大阪の食生活　～その１～** | |
| 大阪府総務部統計課 | |

国（総務省統計局）が都道府県経由で毎月実施している「家計調査」は、全国約9,000世帯の家計の収入/支出の状況を調査しており、その結果は景気動向の指標や税金、年金、医療費の検討のための基礎資料等に幅広く活用されています。

年間支出額・購入数量（2人以上世帯の3年平均）の都道府県庁所在市及び政令指定都市※１ランキングが毎年公表されています（<http://www.stat.go.jp/data/kakei/5.html>）ので、今回は、平成30年～令和2年平均の「食料」部門から大阪市・堺市に特徴的な品目をピックアップし、10年前（平成21～23年平均）と比較してみました。

※1 都道府県庁所在市以外の政令指定都市は、川崎市、相模原市、浜松市、堺市、北九州市です。なお、平成21～

23年平均のランキングには相模原市（平成22年4月政令指定都市に移行）は含まれません。

**１．ランキングが大きく変わらない品目ー上位編－**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ≪穀類≫ | ≪魚介類≫ | |
| まず、大阪市・堺市が上位の品目を見ると、穀類では「パン」、魚介類では「たこ」「えび」「かに」となっています。  「たこ」の1位・2位は、『おうちたこ焼き』で消費しているイメージですが、関西には半夏生【はんげしょう　夏至から11日目頃に当たり、田植えを終える目安の日とされる】にたこの足のように大地にしっかり根付くようにと願いながら、たこを食する習慣があることも何かしら影響していると思われます。  「たこ」「えび」「かに」とも、奈良市がピッタリと追随しており、魚介類の嗜好は阪奈エリアで共通しているようです（明治9～19年は奈良県は堺県、大阪府の一部でした。）。  それにしても、鳥取市の「かに」消費額は  3位のほぼ2倍と、すごいですね。 | | |
| ≪肉類≫　　　　　　　　　　　　　　　　≪乳卵類≫ | | |
| ≪生鮮野菜≫ | | 肉類では、単に「肉」と言えば関西では牛、関東では豚を指すのはよく知られていますが、「牛肉」は上位5位を全て関西勢が占めており（ちなみに和歌山市が6位、神戸市が14位）、統計上も関西の『牛肉文化』が見て取れます。念のため「豚肉」のランキングを確認すると、案の定、上位5位には関西勢も西日本勢も入っていません。 |
| 生鮮野菜では、「はくさい」で1位・2位です。「牛肉」と同様、上位5位を全て関西勢が占めています（ちなみに大津市が6位、和歌山市が8位）。  これは、家計調査からは分かりませんが、「すき焼き」で食べて  いるのでしょうか。 | | |
|  | | |
| ≪乾物・海藻、大豆加工食品等≫ | | 「こんぶつくだ煮」※２でも、「牛肉」「はくさい」ほどではありませんが、上位に入っています。  肉と同じようにだしも関西は昆布、関東は鰹節と、はっきり分かれますが、大阪には昆布加工会社が多く、大阪産(もん)名品※３にも数多く認定されており、食べる方でも同様の嗜好が窺われます。  ※2 塩こんぶ、しいたけこんぶ、あさりこんぶなどが  　　含まれます。 |
| ※3 大阪を代表する土産物等であり、製造開始から50年以上が経過しているなど、時代を超えて  　　　　　　　愛され続ける加工食品又はこれに準じる商品のことです。 | | |

**２．ランキングが大きく変わらない品目ー下位編－**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ≪乾物・海藻、大豆加工食品等≫ | 次に、大阪市・堺市が下位の品目を見ると、「納豆」「みそ」「ゼリー」となっています。  　大豆加工食品では「油揚げ・がんもどき」「他の大豆製品」※４はどちらも堺市8位、大阪市9位ですので、豆が嫌いというわけではありません。  　担当者が子どもの頃に比べ、スーパーで目にする納豆は種類も数も劇的に多くなっていますが、納豆だけはどうにも……という大阪人が未だに多いのでしょう。  ※4 おからや凍み豆腐、生・干湯葉、きな粉などが含まれます。 | |
| ≪調味料等≫  　  みその支出額が少ない都市は  パンの支出額が多い  (那覇市を除く) | | 「みそ」については、業界団体によると、「関西の食文化が『だし文化』であり、だしをしっかり取る薄味でみその使用量が少ないから、また、粉もんの発展により、ソースを用いる料理が多いのも影響していると考えられる」そうです。  また、みそとパンのランキングを見比べると、どうも逆の相関関係があるようです。パンにはコーヒー、紅茶、牛乳、野菜ジュース、あるいはMiso soupではないスープを合せているからではないでしょうか。 |

|  |  |
| --- | --- |
| ≪菓子類≫ | 「ゼリー」は完全に“東高西低”です。  　このトピックスを書いている中で「『ゼリーのまち仙台』推進協議会」なるものの存在を知りました。家計調査の平成19～21年平均で1位になったのを契機に設立されたようで、  ○夏になっても暑すぎない気候は、氷菓子やアイスク  　リームよりもゼリーを食べるようになっていたので  　す。  ○また、昔からお中元にゼリーを贈る習慣があったり  　とゼリー風土があったわけです。  ○さらに歴史的にも伊達家の正月料理の二の膳や三の  　膳に「鮒煮こごり」が出されていたことが、『伊達家  　年中行事記録』に記載されております。  ○これらのことからも、仙台はなるべくして「ゼリー  　の消費量日本一」になったと確信しておる次第です。  とのこと。【原文のママ】  　ですが、今では18位………代わって北隣りの盛岡市が突出しての1位ですが、「夏になっても暑すぎない気候」とは思えない都市の方が多く、ホントはどうなんでしょう？ |

次回は、10年前と比較してランキングが大きく変わった品目を見ていきたいと思います。乞うご期待！



<https://www.shinsei.pref.osaka.lg.jp/ers/input?tetudukiId=2008100019>

大阪府総務部統計課情報企画グループ　☎06-6210-9196