



統計から社会の実情を読み取る

第166回 肉好き、魚好き、野菜好きの地域分布

本川 裕 | Honkawa Yutaka

アルファ社会科学(株)主席研究員

■東京大学農学部農業経済学科卒。財国民経済研究協会常務理事研究部長を経て、現職。元立教大学兼任講師。農業、地域、産業、開発援助などの調査研究に従事。現在は、「社会実情データ図録」サイト (<http://www2.ttcn.ne.jp/honkawa/>) を主宰するかたわら地域・企業調査等を行う。著書に、『統計データはおもしろい!』(技術評論社、2010年)、『統計データが語る 日本人の大きな誤解』(日本経済新聞出版社、2013年)、『なぜ、男子は突然、草食化したのか：統計データが解き明かす日本の変化』(同上、2019年)等。PRESIDENT Online にて連載を執筆中。



西日本の肉好き、東日本の野菜好き、 漁業地域の魚好き

我々の食の好みに関する分類として、肉好きか魚好きか野菜好きかという区分があるだろう。地域ごとに、いずれの好みが優勢かを家計調査の生鮮肉、生鮮魚介、生鮮野菜の支出額データから探ってみよう。

家計調査によると二人以上の世帯の年間支出金額(2022～24年平均)は、全国平均で、生鮮肉が8.0万円、生鮮魚介が4.1万円、生鮮野菜が7.2万円となっている。

従っていずれの金額が最も多いかで地域を区分すると魚好きの地域は少なくなってしまう。実際、この年次データでは魚最多の地域はゼロである。

そこでここでの地域区分は、それぞれの品目の支出額の都道府県ランキングを算出し、最も順位の高い品目で各都道府県を区分するという方法を採用した。なお、家計調査では県庁所在都市の値しか得られないので、それを都道府県の値と仮定している。また、何らかの理由による単年の変動の影響を避けるため3カ年平均の値を対象とした。

以上のように区分した結果で塗り分けした分布図を図1に掲げた。参考のため支出額の多いトップ10地域の表も図中に付加しておいた。

描いた統計地図を見ると、基本的に、西日本は「肉好き」、東日本は「野菜好き」、半島のあるいは外洋に面するような漁業の盛んな地域は「魚好き」という地域傾向が明らかとなっている。

地域区分は、ほぼ、ひとかたまり、すなわち連担している。

消費支出額上位4位の地域を掲げると以下の通りである。

生 鮮 肉：①大阪、②京都、③奈良、④兵庫
生鮮魚介：①富山、②兵庫、③東京、④大阪
生鮮野菜：①東京、②新潟、③神奈川、④埼玉

東京、大阪については、それぞれ野菜好き、肉好きに区分され、それぞれで全国一の支出額となっているが、魚の消費額も全国3～4位と高く、東西の首都ならではの高級品嗜好が影響していると想像される。

生鮮肉については、西日本の中でも、京都、奈良という日本を代表する古都とその周辺がトップ地域である点が目立っている。肉好きについて、肉食など食の洋風化を最も早く取り入れた神戸や横浜、あるいは東京ではなく、むしろ、全国の中でも最も伝統を引き継いでいるとされる古都がリードしているという事実は、案外であり、きわめて興味深い。京都はパンやコーヒーの消費が多いことでも知られており、我が国最大の伝統都市は、かえって、伝統食にこだわることなく最も洋風化が進んだ都市なのである。

生鮮魚介については、富山などもともと魚介類の豊富な地域に次いで、兵庫、東京という大都市が登場している。これは上記の通り中心都市ならではの高級品嗜好が影響している。

家計調査では消費金額だけでなく消費数量を調べているが、数量ベースでは生鮮魚介のトップ3は、①青森、②鳥取、③秋田となっており、金額3位の東京はなんと32位、金額1位の大阪は20位とかなり下位に位置していることからそれがうかがわれる。同じ魚種でも値段が高いものを買っているのに加えて、アジ、サバといったいわゆる大衆魚というより、マグロ、エビなど単価の高い魚介類を多く食しているからと考えられる。

海外と比較して日本人はそもそも野菜好きだが、植物学者の中尾佐助が指摘しているように、それは、大根めしなど主食増量剤であるカテモノ^{注1}として野菜を重用してきた歴史が影響していると考えられる。

東北など東日本が野菜好きエリアとなっているのは、貧困や飢饉のため野菜をこうした目的で食することが多かったという理由も大きかろう。「朝

消費支出額トップ10

	生鮮肉	生鮮魚介	生鮮野菜
1	大阪	富山	東京
2	京都	兵庫	新潟
3	奈良	東京	神奈川
4	兵庫	大阪	埼玉
5	大分	三重	秋田
6	熊本	長崎	京都
7	滋賀	青森	千葉
8	和歌山	奈良	富山
9	広島	神奈川	兵庫
10	福岡	京都	静岡

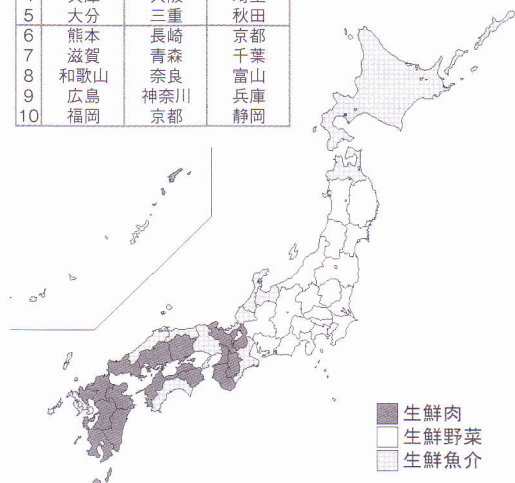


図1 肉好き、魚好き、野菜好きの地域分布

注) 二人以上世帯の支出額（2022～24年平均）による。
地域分布は県庁所在地順位が最も高い品目で区分。

資料) 家計調査

夕の食事はうまからずともほめて食うべし」と伊達政宗が言っていたことなども思い起こされる。

もともと、生鮮野菜の支出金額について東京、神奈川がそれぞれ首位、3位を占めているのは、この2地域が東日本に位置することに加え、やはり、健康志向を優先する 트렌ディな県民が多いせいであろう。生鮮魚介と異なり、数量ベースでも東京、神奈川はそれぞれ6位、7位と上位である点からもそうした点がうかがわれるのである。

こうした地域区分の方法は、互角に競い合う主要品目に関して応用が可能である。後半ではどんな肉が好きかに関して、日本と世界の例を紹介しよう。

注1) 主食である穀物とともに炊き合わせ、食糧不足の際に主食を節約するための代用食となる食物。江戸時代に米沢藩が発行した食の手引書「かてもの」によって広く普及したとされる。

西日本の鶏肉好き、関西・中京圏の牛肉好き、東日本の豚肉好き

我々が食べる生鮮肉は、牛肉と豚肉と鶏肉がほとんどを占めている。家計調査の年間支出金額（2022～24年平均）の全国平均は牛肉2.2万円、豚肉3.3万円、鶏肉1.8万円である。

上と同様に、この金額の県庁所在市のランキングが最高位の品目から、それぞれの県庁所在市で県が代表されると仮定して、それぞれの生鮮肉を好んでいる地域として都道府県を塗り分けた（図2）。

これを見ると、北陸地方や東海地方より東の東日本では豚肉が一般に好まれており、関西圏と中京圏では牛肉が特に好まれ、西日本は基本的に鶏肉が好まれていることが明らかであろう。

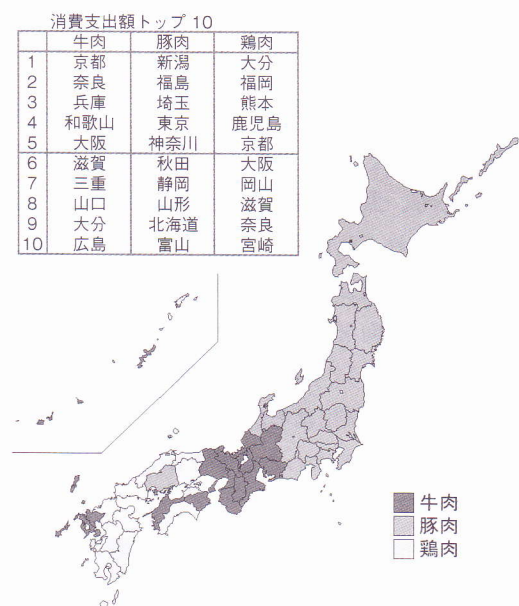


図2 好きな肉の地域分布

注) 二人以上世帯の支出額（2022～24年平均）の県庁所在市順位が最も高い品目で区分。

資料) 家計調査

これは、実際の家計の支出から見た肉の嗜好であるが、ある意識調査の結果では、鶏肉消費の本場の九州でも肉といえば鶏肉とまでは考えられておらず、むしろ、肉といえば牛肉という意識であることが分かる。

肉といえば牛肉の関西では、豚肉の中華まんを「豚まん」と称している。「肉まん」と呼ぶと牛肉の中華まんと誤解するからだ。一方、肉といえば豚肉の関東では、単に「肉まん」と呼ぶ習慣である。中華まんの呼び方にも肉の東西構造が反映しているのである。

「西の牛肉、東の豚肉」というコントラストが成立した理由としては、豚肉料理が東京から同心円状に普及したからという説が一般的である。

そもそも仏教の影響などで、日本では先行して肉食に馴染んでいた中国や朝鮮半島と異なって肉食飼養は一般化していなかった。明治維新以降、日本で肉食が解禁されて、まず普及したのは牛鍋などに代表される牛肉であった。屋台の牛飯（牛どん）や兵隊食として牛肉の大和煮缶詰が普及したのも大きかった。欧米では牛肉がメインだった影響であろう。残飯のエサで飼育される豚の肉は不浄感から嫌われたということもあっただろう。軍隊食から普及したカレーライス肉も明治期にはまだ牛肉だけだった。

こうして、牛肉食は全国に広がっていったが、牛肉食の普及や軍隊食への導入により牛肉の価格は大きく上昇していった。特に農耕に牛でなく馬を使うため老廃牛が得にくい東日本で牛肉の価格高騰が痛かった。

そうした中、大正7（1918）年頃に、箸で食べる2つの画期的豚肉料理であるカツカレーとカツ丼が東京で相次いで誕生した。さらにカレーライスにも豚肉が一般的に使われるようになった。値段の張らない手ごろな肉料理を求めるニーズに応え、俗に「明治の三大洋食」と呼ばれるコロッケ、

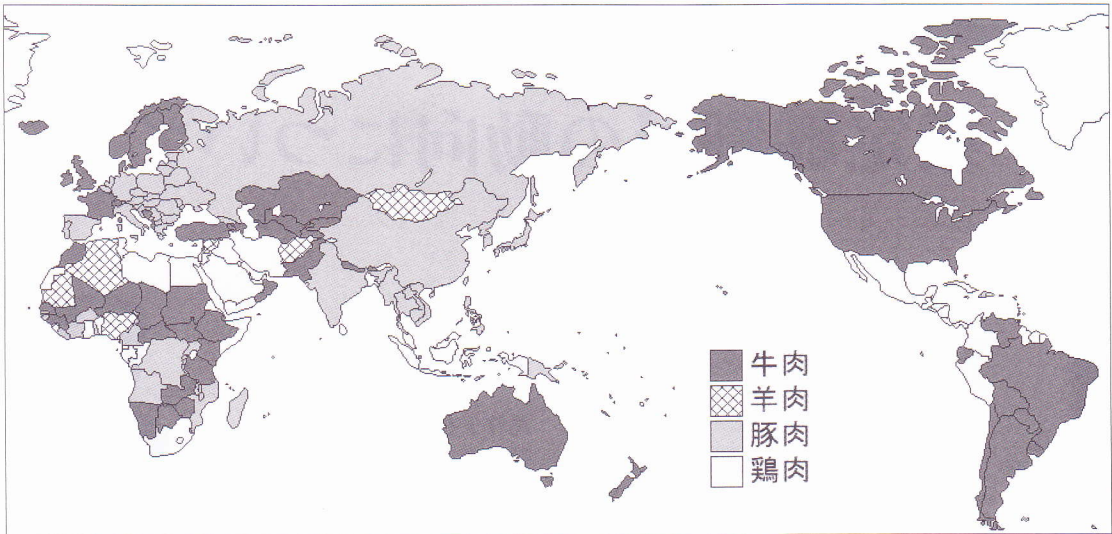


図3 好きな肉の世界マップ (2021年)

注) FAO データによる1人当たり消費量世界ランキングが最も高い順位の肉に分類、ただし羊肉区分は最多基準。
資料) Our World in Data, "Per capita meat consumption by type, 2021"

トンカツ、カレーライスが大正時代に豚肉料理として庶民の間に広がったのである。

こうして生まれた豚肉文化が、その後、東京から北関東や東北に伝わり、「東の豚肉」分布が出来上がったと考えられる。

関西より西の鶏肉好きについては、明治から大正・昭和にかけて牛豚文化が全国に広がる以前から、中国に近かったこともあって、鶏肉文化が花開いていたからだという説もあるが、輸入飼料の基地が九州にあってブロイラーの生産も多いことも影響していよう。

新大陸での牛肉好き、アジア、ヨーロッパの豚肉好き

最後に、同じ手法でどんな肉が好きかの世界マップを作成してみた(図3)。ただし、世界ランキングの基準は、上のような消費金額ではなく、1人当たりの年間供給キログラム(2021年)である。世界平均は、鶏肉17.0キロ、牛肉9.4キロ、

羊肉2.0キロ、豚肉13.9キロである。このように羊肉は世界的な供給量は多くないが、アジア・アフリカの乾燥地帯では大きなウエイトを占めていることを考慮し、ランキング区分に先立って、羊肉が最多の国は羊肉に区分した(羊肉もランキング基準で区分すると羊肉国が多すぎてしまう)。

フライドチキンが有名な米国をはじめ、現在では、鶏肉が最多の国が多くなっているが、ランキング基準で区分すると、南北アメリカ、オセアニアといった新大陸では、ヨーロッパからの入植当時、処女地で豊富だった牛飼養を背景としたステーキ好きが伝統となっていることを反映して牛肉好き地域に区分されている。そして、豚肉加工品のハム・ソーセージが伝統食のヨーロッパや古くから豚肉好きの中国やアジアにかけて豚肉好きの地域が大きく広がっている。ただし、ヨーロッパの中でもフランス、英国、北欧諸国は牛肉好きとなっている。そして熱帯地域や乾燥地域では鶏肉好き、羊肉好きが優勢である。