



2015.09.25 New!

仕事術

第7回 消防統計の意外な使い道

アルファ社会科学株式会社主席研究員 本川裕

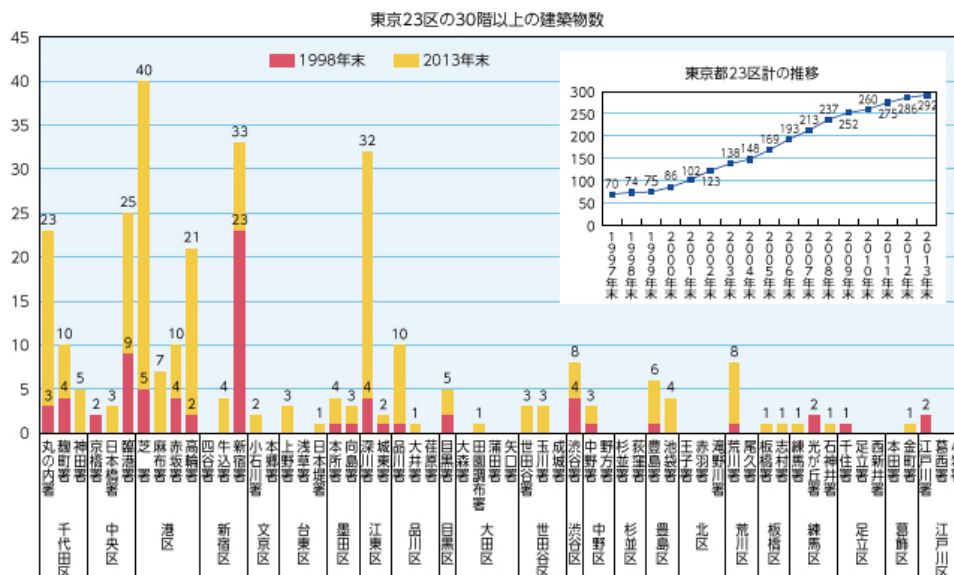
東京臨海部に激増した高層マンション

東京の高層ビル・高層マンションが増加してきている状況について統計的に知ろうとすると、東京消防庁の統計書に当たるのがよい。

消防統計、すなわち消防責任を有する市町村の消防署や消防本部（東京は東京消防庁）が業務統計として作成している統計は、通常は、地域別の火災の発生件数や消防車の出動件数などとして利用される。

消防当局は、火災に際し、鎮火したり、延焼を防いだり、被災者を救出する活動を行うが、こうした事後的な対処だけでなく、事前に火災災害を予防するため、防火対策の指導や防火設備や防火目的の建築物規制を行っている。警察が犯罪者の検挙を行うとともに防犯活動にも力を入れているのと同じである。

一方、高層建築物に関する統計を得ようとして、まず思い浮かべるのは国土交通省の建築統計であるが、国土交通省の観点からは、エレベータを設置する義務のある6階建て以上の住宅が高層住宅とされているので、それより高いか低いかのデータは得られるとしても、何十階建ての建築物が何棟といったデータは得られない。ところが、消防当局にとっては、高層ビルの火災に対しては特別の装備や対処が必要なこともあって、管内の建築物の階数別の棟数のデータを整備している。



出典：東京都統計年鑑（原資料は東京消防庁総務部企画課「東京消防庁統計書」）

図1 東京の高層ビル・高層マンション

高層、超高層に至るまで階数別にビルを把握している東京消防庁のデータによれば、30階以上の建築物を高層ビルとして捉えると、図1のとおり、2000年より前には高層ビルの数は70台であったのに対して、15年後の2013年末には292と4倍以上の大きな増加となっている。

消防署管内別に見ると、都心部の高層ビル（高層建築物）は、千代田区の丸の内署の23、麹町署10に含まれている。副都心については新宿副都心は都内で2番目に高層ビルが多い新宿署の33に含まれ、渋谷副都心は渋谷署8、池袋副都心はサンシャインビルなどが属する池袋東口方面の豊島署6と西口方面の池袋署4に含まれている。

新宿署の高層ビルは、1998年の段階では、23と都内で他を圧倒して多かった（2位であった中央区臨港署の9の2倍以上）。新宿には1971年の京王プラザホテルを皮切りに超高層ビルがこぞって建設され、東京都庁が1991年に有楽町からこの地

に移転した頃にはすでに都内随一の座を確立していたといえる。

こうした東京の都心、副都心の高層ビルが業務ビル中心であるのに対して、最近では、東京湾岸部（ベイエリア）の居住向け超高層マンション（タワーマンション）の増加が著しい。消防署管内ごとの高層ビルの数は、2013年末には、港区の芝署（新橋・虎ノ門・浜松町の業務地区と湾岸部芝浦・海岸・台場の超高層マンション群を含む）が40と新宿署を抜いてトップに躍り出ている。

都心、副都心以外で高層ビルが多い消防署を見ると、いずれも湾岸部である（隅田川沿いの南千住の再開発地区を含む荒川区荒川署は例外）。湾岸部を東から西に見ていくと、

- ・江東区深川署（豊洲、東雲を含む） 32
- ・中央区臨港署（月島、晴海を含む） 25
- ・港区芝署（芝浦、海岸、台場を含む） 40
- ・港区高輪署（品川駅周辺と港南を含む） 21
- ・品川区品川署 10

となっている。これらが、都心回帰の受け皿として1990年代後半からの東京の人口増をもたらしたことを如実に知ることができるのである。

江戸の料理店の軒数

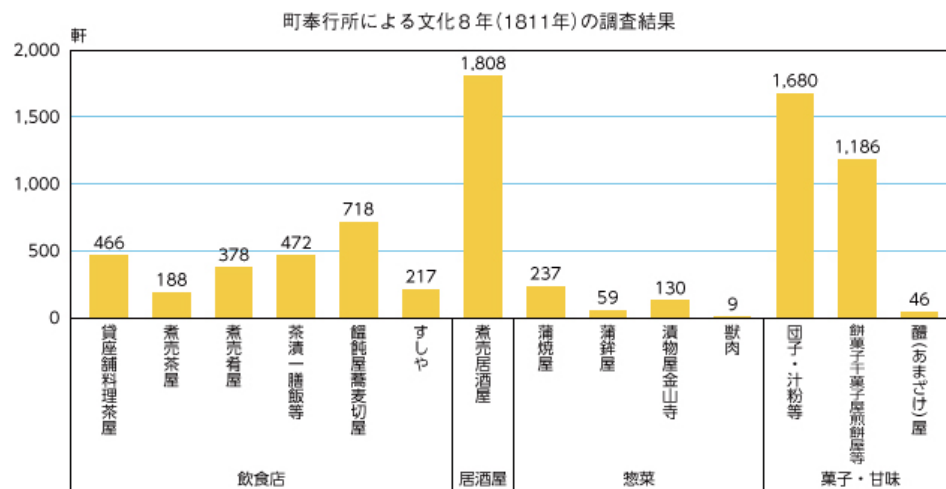
同じようにして、近世江戸の外食産業の店舗の総数が、江戸の消防当局である町奉行所の資料から分かる。

江戸の町において急増した飲食店など「食物商い」の店舗数を新規参入禁止により抑制する方針を1804（文化元）年に打ち出した町奉行所は、その理由として奢侈（しゃし）禁止を挙げているが、おそらく防火上の懸念も大きかったのではないかと考えられる。奉行所は、このため、文化・文政期（1804～1830年）に6,000軒以下に抑えるという目標を立てるとともに、裏付けとして町年寄を通じた実態調査を毎年のように行った。

外食産業の内訳が分かる文化8年（1811年）の調査結果から業種別の軒数を図2に掲げた（山室恭子『大江戸商い白書——数量分析が解き明かす商人の真実』講談社、2015年）。参考までに現代と対比できるように、国内の事業所を全数調査している経済センサス調査の結果資料から東京23区の業種別の飲食店数を図3に掲げておいた。

江戸の外食産業の中で一番軒数が多いのは、現代と同じように、居酒屋の1,808軒である。

煮売居酒屋は、酒屋での立ち飲み（居酒屋）から江戸中期にそれが本業化して出現した居酒屋が酒のさかなを充実させたため、明暦大火（1657年）後にできた煮売茶屋（煮物を中心に簡単な食事と湯茶・酒を提供する茶店）と提供サービスが類似してきて、ひとつのものと考えられるようになった外食産業業種である。



出典：山室恭子『大江戸商い白書』講談社、2015年

図2 江戸の外食産業

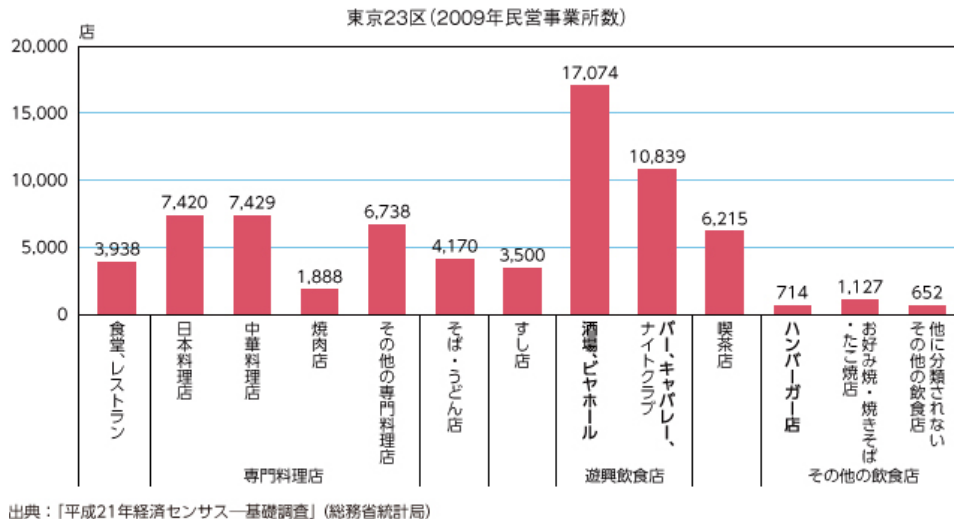
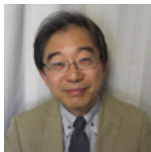


図3 東京の飲食店

当時の江戸の町人人口(約50万人)から人口千人当たりの居酒屋数を計算してみると3.6店となる。現代の東京23区の昼間人口は1,171万人(2010年国勢調査)なので、人口千人当たりの酒場・ビヤホールの数は1.5店ということになる。居酒屋密度は現代より倍以上高い計算である。現代の飲み屋の方が収容人数は多からうから不思議ではないが、それにしても人口比では現代以上に飲むところが多かったというのは驚きである。

うどん・そば屋とすし屋の数の対比では、図2では図3よりすし屋が少なくなっているが、これは、図2の調査時点より後の文政年間(1818~1830年)の江戸で、握りずしが新たなすしの形態として誕生し、すし屋がさらに増加したからだと考えられる。

江戸時代の消防統計から、このように、外食産業をめぐる江戸時代と現代の庶民の生活ぶりが比べられるのであるから、統計データというのは面白いものである。



この記事の著者

本川裕

アルファ社会科学株式会社 主席研究員

アルファ社会科学株式会社 主席研究員。あらゆるジャンルの統計データをユニークな視点でグラフィック化した人気サイト「社会実情データ図録」(<http://www2.ttcn.ne.jp/honkawa/index.html>)を主宰。2004年のスタートから、毎週2件のデータ更新を行い、現在1,200件を超える統計グラフと解説は、1日1万件以上のアクセスがある。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。立教大学兼任講師。1951年神奈川県生まれ。著書『統計データはおもしろい!—相関図でわかる経済・文化・世相・社会情勢のウラ側—』(技術評論社、2010年)、『統計データはためになる!—棒グラフから世界と社会の実像に迫る—』(技術評論社、2012年)、『統計データが語る 日本人の大きな誤解(日経プレミアシリーズ223)』(日本経済新聞出版社、2013年)。