

# 食材と食習慣の違いからみた日本国内の地域性について

内 田 順 文

## 1. はじめに

近年、「食」を文化として考えようとする、いわゆる食文化に関する研究は、急速に進展しつつあると言われ、それに伴って最近ではグルメブームや健康ブームなどにも見られるように、「食」に対する社会一般の関心も徐々に高まってきている。従来「食べること」に関する研究は、調理学や栄養学といった家政学の中の一分野としてか、食物をモノとして扱う農学の分野かに限られ、そこでは「食べること」を文化として捉えるという視点に欠けていた<sup>1)</sup>。さまざまな文化の地域性に着目する文化地理学の立場からも、こうした共通の視点に基づきながら、食文化の地域的特性といったものをしっかりと捉えることが求められているだろう。しかしそれとは裏腹に、食文化の地域性に関わる具体的な資料、とくに数量的なデータは極めて乏しいのが実情で、こうした新しい視点からの食文化研究の具体的な研究事例、なかでも文化地理学的な研究はまだ少ない。

そこで本稿は、食文化の地理的分布に関するある程度まとまった量の実地調査データを使って、以前よりその存在が指摘されてきた、いくつかの食材・食習慣に関する地域性について検証し、あくまで「現代」日本の食文化の実態の一端について明らかにしたいと考える。

## 2. アンケート調査の方法と被験者の特性

今回分析に用いるデータは、筆者が担当している国士舘大学地理・環境専攻の講義科目である「計量地理学」の授業において、1999年度から2005年度まで毎年実施してきた「日本人の食生活に関する調査」によって収集したものである。この調査は、学生にアンケート調査の実際を経験させることと、計量分析用の実習データを得ることという二つの目的のために、筆者が作成した調査票を使い、調査自体は「計量地理学」を受講した学生たちの手によって行われた。調査時期は年度によって多少異なるものの、主に夏期休暇の期間を利用して行った。

その結果、これまでに2012名ぶんのデータが得られ、その年齢層別・性別・現住地<sup>2)</sup>別のクロス集計結果は第1表のようになった（各質問項目ごとに欠損値の存在することがあるため、全ての変数の合計は2012より小さくなる場合がある）。この第1表を見るとわかるように、東京にある大学の学生という調査者の特性を反映して、被験者の年齢層では20代がきわめて多く、また被験者の現住地についても全体の8割を関東地方が占め、西日本の在住者は全部合わせても6%でいど

七八

第1表 現住地（地方別）年齢層・性別のクロス集計表

現住地	年齢層							性別			
	10代	20代	30代	40代	50代	60代以上	合計	男	女	合計	
北海道・東北	度数	9	35	5	12	13	4	78	41	37	78
	%	11.5	44.9	6.4	15.4	16.7	5.1	100.0	52.6	47.4	100.0
関東	度数	198	811	136	206	206	91	1648	860	790	1650
	%	12.0	49.2	8.3	12.5	12.5	5.5	100.0	52.1	47.9	100.0
中部	度数	6	46	25	38	34	15	164	75	89	164
	%	3.7	28.0	15.2	23.2	20.7	9.1	100.0	45.7	54.3	100.0
近畿	度数	8	20	5	3	1	6	43	21	22	43
	%	18.6	46.5	11.6	7.0	2.3	14.0	100.0	48.8	51.2	100.0
中国・四国	度数	5	8	3	4	3	5	28	12	16	28
	%	17.9	28.6	10.7	14.3	10.7	17.9	100.0	42.9	57.1	100.0
九州・沖縄	度数	12	17	4	5	7	3	48	22	26	48
	%	25.0	35.4	8.3	10.4	14.6	6.3	100.0	45.8	54.2	100.0
合計	度数	238	937	178	268	264	124	2009	1031	980	2011
	%	11.8	46.6	8.9	13.3	13.1	6.2	100.0	51.3	48.7	100.0

である。

アンケート調査票の内容は、国内の食習慣・食文化の中から、主として分布域に特徴のある地域性の強い事例について質問を設定したもので、質問の最後にフェイスシートとして被験者の年齢・性別・現住地・出身地についても回答を求めた。なお、アンケート調査に使用した調査票は、付録として巻末に添付した。

### 3. 主要な食材の嗜好と摂取頻度からみる地域性

いわゆる西日本型食文化－東日本型食文化というかたちで、日本全体を大きく二分する食の嗜好あるいは消費傾向の存在は、よく知られている。そこで、今回のアンケート調査では、従来より東西日本での消費傾向に明らかな差があると言われる、納豆・酢・塩せんべい・鮭の4種と、都市型－農村型の消費傾向を示すと予想されるチーズの、計5種の食品について、嗜好度と摂取頻度を尋ねてみた。

調査はそれぞれの食品について、嗜好度と摂取頻度を5段階の数値尺度で評価してもらおう。このデータは本来順序尺度であるが、今回は便宜的に距離尺度と見なし、年齢層・性別・出身地方を因子として、まず一元配置分散分析を行い、それぞれの因子に対する全体的な傾向を求めた。以下、それぞれの食品について、分析の結果と、その考察を行う。

1) 納豆

分散分析の結果、納豆については嗜好度と性別との関係を除いた全ての組み合わせで、有意な差が認められた(第2表)。まず年齢層別について見ると、嗜好度も頻度も10代が最も高く、次に高いのが20代で、年齢層が高くなるほど嗜好度も頻度も下がる傾向が見られた。一般に納豆は伝統的な和風の食品と考えられているので、洋食化が進んでいるはずの若い世代ほど納豆が好まれているという、この結果はちょっと意外である。つぎに、性別による差は嗜好度には認められなかったが、頻度については女性が男性より高いと判断された。

地域性の観点からは、納豆は典型的な東日本型の食品といわれ、関東と関西ではその消費量に大きな違いがあることはよく知られている。今回の分析結果でも、現住地・出身地にかかわらず、嗜好度・頻度ともに北海道・東北・関東・中部と近畿・中国・四国・九州・沖縄との間に明らかな差があり、東北地方が最も高く近畿・中国・四国地方が最も低いという結果も従来より言われているとおりであった。しかし、詳しく見ていくと、昔から納豆は食べないと言われていた近畿・中国・四国地方においても、意外と嗜好度の高い人が多く、納豆を日常的に食べている人が少なくないことに気づく。出身地と嗜好度とのクロス表(第3表)を見ると、近畿、中国・四国、九州・沖縄のいずれの地域の出身者も「とても好き」と「やや好き」を合わせた数が全体の50%を超え、西日本だから納豆が好きの人

第2表 個人属性からみた5食品の嗜好度と摂取頻度の一元配置分散分析結果

	年 齢 層		性 別		現 住 地		出 身 地	
	F 値	有意確率	F 値	有意確率	F 値	有意確率	F 値	有意確率
A1 納豆嗜好度	2.800	0.016	0.739	0.390	5.889	0.000	9.094	0.000
A2 納豆頻度	26.924	0.000	8.960	0.003	5.817	0.000	11.011	0.000
B1 酢の物嗜好度	30.048	0.000	119.247	0.000	0.775	0.568	6.606	0.000
B2 酢の物頻度	76.000	0.000	47.831	0.000	4.636	0.000	2.916	0.013
C1 塩せんべい嗜好度	4.718	0.000	19.469	0.000	0.311	0.907	0.337	0.891
C2 塩せんべい頻度	12.612	0.000	31.280	0.000	2.458	0.031	2.446	0.032
D1 鮭嗜好度	2.918	0.012	14.213	0.000	0.525	0.758	3.532	0.003
D2 鮭頻度	26.029	0.000	10.523	0.001	1.405	0.219	0.588	0.709
E1 チーズ嗜好度	5.682	0.000	6.267	0.012	1.370	0.233	0.734	0.598
E2 チーズ頻度	1.365	0.234	8.529	0.004	1.179	0.317	1.304	0.260

第3表 納豆の嗜好度と出身地とのクロス表

出身地		とても好き	やや好き	どちらでもない	やや嫌い	とても嫌い	合計
北海道・東北	度数	110	66	38	8	7	229
	%	48.0	28.8	16.6	3.5	3.1	100.0
関東	度数	458	405	189	59	71	1182
	%	38.7	34.3	16.0	5.0	6.0	100.0
中部	度数	124	100	60	21	22	327
	%	37.9	30.6	18.3	6.4	6.7	100.0
近畿	度数	26	28	15	7	18	94
	%	27.7	29.8	16.0	7.4	19.1	100.0
中国・四国	度数	20	15	8	5	13	61
	%	32.8	24.6	13.1	8.2	21.3	100.0
九州・沖縄	度数	40	33	22	3	16	114
	%	35.1	28.9	19.3	2.6	14.0	100.0
合計	度数	778	647	332	103	147	2007
	%	38.8	32.2	16.5	5.1	7.3	100.0

カイ2乗値=70.897 有意確率=0.000

は少ないとは決して言えない結果となっている（一方で納豆が「嫌い」な人が東日本と比べ明らかに多いことも事実であるが）。現住地と頻度とのクロス表（第4表）においても、西日本に住んでいる人の30%程度は週に1回は納豆を食べていることがわかる。

納豆はいわゆる照葉樹林文化を特徴づける食品文化の一つと位置づけられ、縄文文化との関連が指摘されている<sup>3)</sup>。もともと東北地方を中心に関東地方北部と九州の一部にのみ分布する地域性の強い食品であり、近畿・中国・四国といった地域では全くといってよいほど食されていなかった。それ以前と比べれば人の移動が容易になってきた戦後においても、納豆の食習慣の地域性は根強く残っており、旧総理府統計局の調査によれば1978年の時点でも、最も納豆を消費する県と消費しない県との年間購入額の間には20倍程度の差があった<sup>4)</sup>。ところが近年、

七五

こうした昔からの状況が変化してきている。かつて関西や中国・四国の店先ではほとんど見かけることのできなかった納豆が、いまやどこのスーパーの売り場にも大量に並び、西日本における納豆の消費が増えたことをうかがわせる。さきの調査でも1993年の時点でその差は8倍以下に縮まっている。その原因として、転勤や就職・進学などに伴う関東から関西、逆に関西から関東という人の移動が確実に増えていることに加え、生活習慣病やガンなどに納豆食が効果があるという、いわゆる健康ブームによる納豆人気に影響しているであろうことは想像に難くな

第4表 納豆の摂取頻度と現住地とのクロス表

現住地		週3回以上	週1回ほど	月に数回	年に数回	食べない	合計
北海道・東北	度数	19	28	19	8	4	78
	%	24.4	35.9	24.4	10.3	5.1	100.0
関東	度数	325	543	469	133	144	1614
	%	20.1	33.6	29.1	8.2	8.9	100.0
中部	度数	35	50	46	19	14	164
	%	21.3	30.5	28.0	11.6	8.5	100.0
近畿	度数	7	10	11	6	9	43
	%	16.3	23.3	25.6	14.0	20.9	100.0
中国・四国	度数	3	5	8	2	9	27
	%	11.1	18.5	29.6	7.4	33.3	100.0
九州・沖縄	度数	3	15	17	4	9	48
	%	6.3	31.3	35.4	8.3	18.8	100.0
合計	度数	392	651	570	172	189	1974
	%	19.9	33.0	28.9	8.7	9.6	100.0

カイ2乗値=44.074 有意確率=0.001

い。西日本での需要の増加に伴い、東日本の納豆製造業者が西日本にも進出し、同時に従来のもより臭いや粘りが弱い納豆を開発して、納豆経験のない人にも食べやすくしたことがさらに需要を伸ばした一因であろう。

じつは、10代をはじめとする若い世代のほうが納豆の好みも消費も多いという結果も、最近の納豆は昔の納豆ほどクセが強くないことから、子供の口にも受け入れられやすくなっていると考えると、納得がいく。幼少期に納豆のクセのある臭いを受け入れられず、そのまま大人になっても納豆食になじまなかった人が40代以上の世代には少なからずいるのに対して、より若い世代では東日本・西日本にかかわらず納豆が食べやすくなったことで、結果として好まれ、よく食べられていると考えることもできる。

## 2) 酢の物

分散分析の結果、酢の物については嗜好度と現住地との関係を除いた全ての組み合わせについて有意な差が認められた(第2表)。年齢層別について見ると、嗜好度も頻度も50~60代が最も高く、年齢層が若くなるほど嗜好度も頻度も下がる傾向が見られた。一般に酢の物は伝統的な和風の食品と考えられているので、予想された結果といえよう。また、性別についても嗜好度・頻度ともに女性の方が高く、一般に女性が男性より甘酸っぱい食品を好む傾向があるという常識を支

持する結果となっている。

酢は東日本より西日本の地域で多く消費されることが知られており、今回の分析結果でも、出身地については中国・四国、九州・沖縄がその他の地域と比べて嗜好度・頻度ともに高く、現住地についても頻度が高い。しかし、嗜好度については明確な差異は現れなかった。西南日本に酢の使用が多い理由については、高温多湿な夏季の気候のもとで食材の腐敗を防止するために多用された、西日本では元来甘い味付けが好まれたことから砂糖の使用量も多く、甘酢を使った料理も発達した、などが考えられる。

### 3) 塩せんべい

頻度については全ての属性に有意な差が認められたが、嗜好度については年齢層と性別に関してのみ有意な差が認められた(第2表)。年齢層別では嗜好度・頻度ともに60才以上の世代のみが高く、それ以外の世代と異なっている。塩せんべいは古くからある伝統的・庶民的な菓子であり、今では高齢者を特徴づける食品であるということだろうか。また、性別では嗜好度・頻度ともに女性の方が高く、菓子類に対しては女性が男性より指向性が高いという一般的傾向を指示している。

一般にせんべい類には、小麦粉を原料とする甘いものと、うるち米を原料とする塩辛い味のものがあり、西日本では前者が、東日本では後者が好まれる<sup>5)</sup>。それは江戸時代、甘いせんべいの原料となる小麦や砂糖の生産が西日本に多く、塩辛いせんべいの原料となる米や醤油の生産が東日本に多かったことに由来すると考えられるが、今回の結果で見ると、頻度では現住地・出身地ともに関東と中部で高いことが示されたものの、嗜好度については地方間の差異は認められなかった。

### 4) 生鮭・塩鮭

年齢層・性別については嗜好度・頻度ともに有意な差が認められたが、地域性については嗜好度と出身地との関係にしか有意な差は認められなかった(第2表)。年齢層別では嗜好度・頻度ともに、40代以上の世代と30代以下の世代との間に若干の格差が見られ(いずれも中高年の方が高い)、性別ではいずれも女性が男性より高かった。

七三

鮭は魚介類の1人あたり年間消費量でイカに次ぎ第2位を占めるが、その生産量・消費量は地域によって大きく異なり、主として漁獲されるのは関東・甲信越以北の地域であり、同時にこの地域は主要な消費地でもある。つまり鮭はいわゆる東日本型の食材である<sup>6)</sup>。しかし今回の結果を見るかぎり、出身地の「北海道・東北」「中国・四国」「九州・沖縄」に嗜好度が高いという、予想とは逆の結果となり、出身地と頻度、現住地と嗜好度・頻度に関しては地域的差異を見いだすことはできなかった。このような結果となった原因は不明だが、近年交通網や輸送

環境の革新によって国内の流通事情が飛躍的に良くなったことで、昔は産地から遠いためにほとんど流通することのなかった中国・四国や九州にも新鮮な生鮭が出回るようになるなど、西日本の家庭の食卓でも鮭が一般化してきたことと関係しているかもしれない。

#### 5) チーズ

年齢層別では20～40代の嗜好度が他の世代と比べて高いが、頻度については有意な差は認められず、性別ではいずれも女性が男性より高い。また地方別に見た地域性に関しては、いずれも有意な差異は認められなかった（第2表）。

チーズはハムやバターなどと同じく洋風の食材で、一般家庭でふつうに食べられるようになるのは戦後のことである。この種の食材は普及過程と同様に、一般に都市部で多く消費される傾向がある。したがって日本を東西に分けた地方区分では地域性を見いだすことはできなかった。そこで現住地の都道府県を第1次産業人口比の大小によって都市的な県から農村的な県まで4つのカテゴリー分類し、これを因子として分散分析を行った結果が第5表である。すると今度は有意な差が認められたが、嗜好度・頻度ともに第1次産業人口比の少ない都府県（つまり都市的な県）が最も高いものの、必ずしも農村的な県が低いわけではなかった。このことはもはやチーズは都市部だけでなく、ふつうの食材として農村部にまで広く普及したことを示唆していると見ることができよう。ちなみに出身地の第1次産業人口比カテゴリーによっても嗜好度・頻度ともに有意な差異が認められた。

第5表 現住地の第1次産業人口比からみたチーズの嗜好度と摂取頻度の一元配置分散分析結果

	カテゴリ	度数	平均値	標準偏差	F 値	有意確率
E1 チーズ嗜好度	都市的	1387	2.15	1.04	11.884	0.000
	やや都市的	425	2.47	1.12		
	やや農村的	142	2.22	1.08		
	農村的	56	2.57	1.01		
	合計	2010	2.24	1.07		
E2 チーズ頻度	都市的	1360	2.69	0.98	6.822	0.000
	やや都市的	422	2.92	1.04		
	やや農村的	141	2.87	0.90		
	農村的	55	2.78	0.92		
	合計	1978	2.75	0.99		

#### 4. 特定の料理と調味料の組み合わせにみる地域性

調味料による「味付け」は、食物の嗜好性を直接的に支配し、地域や民族の食文化の形成にも影響を与えてきたという<sup>7)</sup>。日本で現在よく用いられている調味料には、塩・砂糖・酢・味噌・醤油・香辛料など多様な種類が挙げられるが、今回はすでに完成した料理に対し摂取段階で使用する代表的な調味料として、醤油とソース（ウスターソース）のいずれを用いているかについて調べてみた。食卓での調味料の使用は伝統的な（とくに家庭内での）食習慣によってかなり強固に習慣づけられていると考えられる。そこで今回の調査では「質問2」として、7種の料理に対し調味料として醤油とソースのどちらを用いることが多いかについて尋ね、その結果から何らかの地域的特性を求めようと試みた。

料理ごとに各調味料使用者の数を集計し、その割合を示したものが第6表である。これによると、焼き魚・目玉焼き・野菜天には醤油を使用する人が多く、トンカツ・コロッケ・エビフライ・キャベツ千切りにはソースを使用している人が多いことがわかる。とくに焼き魚に醤油、とんかつにソースという組み合わせは、ごく一般的であるようだ。意外だったのは、野菜天（41.1%）やキャベツ千切り（31.9%）をはじめとして、醤油とソース以外の調味料を使うと答えた例が想像以上に多かったことである。エビフライについては「マヨネーズ」や「タルタルソース」、野菜天では「天つゆ」や「塩」、キャベツ千切りでは「マヨネーズ」や「ドレッシング」、焼き魚では「ポン酢」や「塩」というのが、多い回答だった。また、「その他」の中には「何もかけない」という回答も含めてあり、コロッケ・野菜天・焼き魚などに関して散見された。

##### 1) 年齢層・性別による特徴

それぞれの料理に使用する調味料と年齢層との関係をみると、コロッケ・エビ

第6表 料理ごとにみた調味料使用者の割合 (%)

	しょうゆ	ソース	その他	計
コロッケ	11.5	81.6	6.9	100.0
エビフライ	10.5	65.5	24.1	100.0
野菜天	52.7	6.2	41.1	100.0
目玉焼き	68.1	13.8	18.1	100.0
とんかつ	5.5	89.2	5.3	100.0
キャベツ千切り	14.3	53.8	31.9	100.0
焼き魚	81.6	0.8	17.6	100.0



第7表 個人属性と調味料とのカイ2乗検定の結果

	年齢層		性別		現住地		出身地	
	カイ2乗値	有意確率	カイ2乗値	有意確率	カイ2乗値	有意確率	カイ2乗値	有意確率
コロッケ	26.815	0.003	15.887	0.000	49.150	0.000	45.784	0.000
エビフライ	19.832	0.031	18.046	0.000	62.774	0.000	45.627	0.000
野菜天	43.084	0.000	24.970	0.000	107.450	0.000	91.224	0.000
目玉焼き	16.553	0.085	10.962	0.004	14.483	0.152	36.190	0.000
とんかつ	12.920	0.228	4.324	0.115	32.678	0.000	11.989	0.286
キャベツ千切り	42.029	0.000	6.789	0.034	62.804	0.000	45.556	0.000
焼き魚	27.804	0.002	26.739	0.000	21.990	0.015	11.570	0.315

フライ・野菜天・キャベツ千切り・焼き魚の5つについて有意な差異が認められた(第7表)。いずれの場合も、年齢層が高くなるほど醤油を使う割合が大きくなるという点で同じ傾向を示し、とくに野菜天・コロッケ・キャベツ千切りにおいて、この傾向が顕著に認められた。一般に、子供や若年層が甘みのあるソースを好むのに対し、年齢が高くなるに従って日本の伝統的な調味料である醤油の使用頻度が高くなるという仮説に、この結果は合致するものとなっている。

一方、性別との関係では、トンカツを除く6つの料理について有意な差異が認められた(第7表)。このうちコロッケ・エビフライ・焼き魚については、いずれも醤油を使う人が明らかに男性の方が多く、キャベツ千切りについては男性にソースを使う人が多い。野菜天・目玉焼きに関しては、醤油・ソースともに男性の方が多いのに対し、女性ではその他の調味料を使う割合が明らかに高くなっている。このことは男性には食卓の調味料として醤油かソースしか使わない人が多いのに対し、女性の方が使う調味料の種類にバリエーションが大きいことを示唆するものであろう。

## 2) 地域性による特徴

それぞれの料理に使用する調味料と現住地との関係をみると、目玉焼きを除く6つの料理について有意な差が認められた(第7表)。コロッケ・エビフライ・キャベツ千切りは非常によく似た傾向を示し、「北海道・東北」「中部」「九州」に醤油を使う人の割合が高いのに対し、「近畿」「中国・四国」「九州」ではソースを使う人が少なく、その他の調味料を使う人が多いというように、いわゆる東日本と西日本で傾向が異なる。同様の傾向が最も如実に現れるのは野菜天で、「北海道・東北」「関東」「中部」では醤油を使う人が圧倒的に多いのに対し、「近畿」「中国・四国」「九州」ではソースを使う人の割合が明らかに高い。また、「近畿」と「九州」にはとんかつにソース、焼き魚に醤油を使う人の割合が他の

地域と比べて明らかに低く、そのぶんその他の調味料を使う割合が多くなっている。

つぎに、出身地との関係を見ると、とんかつと焼き魚を除く5つの料理について有意な差が認められた(第7表)。現住地との関係の場合と同様、コロケ・エビフライ・キャベツ千切りについては、「北海道・東北」「中部」「九州」に醤油を使う人の割合が高いのに対し、「近畿」「中国・四国」「九州」ではソースを使う人が少なく、その他の調味料を使う人が多い。野菜天についても同様で、「北海道・東北」「関東」「中部」では醤油を使う人が多いのに対し、「近畿」「中国・四国」「九州」ではソースを使う人の割合が高い。おもしろい地域性が現れたのは目玉焼きの場合で、「北海道・東北」では醤油を使う人がずば抜けて多いのに対し、「関東」「近畿」「中国・四国」「九州」ではソースを使う人が相対的に多く存在し、「近畿」「中国・四国」ではその他の調味料を使う人の割合も多い。

一般に東日本では塩辛い味付けが好まれ、西日本では甘い味付けが好まれることから、調味料についても東日本＝醤油、西日本＝ソースという地域性があると考えられているが、この結果を見るかぎり、東日本人たちが醤油を多用する傾向があることについては当たっているものの、西日本において常にソースが用いられるわけではないようである。むしろ西日本では料理の種類によって複数の調味料を使い分けていると言うほうが実態に近いのではないと思われる。また、東北とともに濃口醤油による塩辛い味付けが一般的とされる「関東」だが、今回の結果では必ずしも醤油一辺倒ではなく、いわゆる東日本的な特性はそれほど強く認められなかった。

## 5. 地域性の強い食材と食習慣

最後に、その食習慣の分布に明確な地域性があるとされている代表的な事例をいくつか取り上げ、「質問3」として尋ねてみた。前半の4つは東日本－西日本で明確な差異があるとされている食習慣の事例であり、後半の5つは限定的な地域で行われている食習慣の事例である。

### 1) 雑煮の餅

正月に搗く餅の形が、東日本の角餅(切り餅)に対して西日本では丸餅が一般的であることはよく知られており、その境界線は岐阜県と滋賀県の県境付近にあると言われている<sup>8)</sup>。結果は、従来言われているように、現住地・出身地ともに「中部」以東と「近畿」以西で餅の形がはっきりと分かれ、有意な差が認められた(第8表)。ただ、現住地での結果に比べて出身地の結果のほうが、総じて角餅の割合が高く、丸餅の割合が低くなっているが、これは近年正月に餅を搗く家庭が激減したかわりに、パック入りの切り餅が急速に普及してきたことと何らかの関係があるかもしれない。少なくとも現在、東日本のスーパーで丸餅を見かけることは稀れたが、西日本では四角い切り餅をどこでも見ることができる。

第8表 雑煮の餅・すき焼きの肉・肉じゃがの肉・ハレの日の肉・ハレの日の刺身と東西日本のクロス表

現住地	C1 雑煮の餅				C2 すき焼きの肉				
	丸餅	角餅	その他	合計	牛肉	豚肉	鶏肉	その他	合計
東日本	269	1585	36	1890	1687	174	8	15	1884
西日本	14.2	83.9	1.9	100.0	89.5	9.2	0.4	0.8	100.0
	79	30	10	119	114	3	0	2	119
	66.4	25.2	8.4	100.0	95.8	2.5	0.0	1.7	100.0
	カイ2乗値=244.349 有意確率=0.000				カイ2乗値=7.735 有意確率=0.052				
出身地	182	1524	32	1738	1535	174	8	15	1732
東日本	10.5	87.7	1.8	100.0	88.6	10.0	0.5	0.9	100.0
西日本	166	90	14	270	265	3	0	2	270
	61.5	33.3	5.2	100.0	98.1	1.1	0.0	0.7	100.0
	カイ2乗値=448.167 有意確率=0.000				カイ2乗値=24.739 有意確率=0.000				
現住地	C3 肉じゃがの肉				C4 ハレの日の刺身				
	牛肉	豚肉	鶏肉	その他	マグロ	タイ	ブリ	その他	合計
東日本	795	1045	36	13	536	1230	73	46	1885
西日本	42.1	55.3	1.9	0.7	28.4	65.3	3.9	2.4	100.0
	91	22	5	1	21	79	14	5	119
	76.5	18.5	4.2	0.8	17.6	66.4	11.8	4.2	100.0
	カイ2乗値=61.506 有意確率=0.000				カイ2乗値=22.132 有意確率=0.000				
出身地	697	993	35	12	513	1126	55	40	1734
東日本	40.1	57.2	2.0	0.7	29.6	64.9	3.2	2.3	100.0
西日本	189	73	6	2	44	182	32	11	269
	70.0	27.0	2.2	0.7	16.4	67.7	11.9	4.1	100.0
	カイ2乗値=87.237 有意確率=0.000				カイ2乗値=58.628 有意確率=0.000				

## 2) すき焼きの肉, 肉じゃがの肉

日本における食肉の消費量の地域性は非常に大きく、大雑把に分けると、東日本（および沖縄）では豚肉、近畿・中国・四国では牛肉、九州では鶏肉が最もよく食べられている。そこで肉を使った代表的料理としてすき焼きと肉じゃがを取り上げ、それぞれ何の肉を使っているかを尋ねた。一般にすき焼きは牛肉を使って作るものだが、東日本には豚肉を使うすき焼きが存在する。また、肉じゃがについては東日本の豚肉と、西日本の牛肉とにかなりはっきり分かれることが予想された。結果は、肉じゃがについては現住地・出身地ともに有意な差が認められたが、すき焼きについては出身地では有意な差が認められたものの、現住地では有意な差があるとは言えなかった（第8表）。

## 3) ハレの日の刺身

いわゆる「正月魚」として用いられる魚は、東日本のサケに対し西日本ではブリになる。さらに、地域によってよく消費される魚の種類は異なっており、一般に東日本ではマグロ・カツオといった赤身魚が好まれるのに対し、西日本ではタイ・スズキといった白身魚が好まれる<sup>9)</sup>。結果は、現住地・出身地ともに東西日本で有意な差が認められたが、東日本を特徴づけている魚がマグロだったのに対し、西日本を特徴づけるものはブリで、タイに関しては東日本と西日本との間ほとんど差はなかった（第8表）。

## 4) ホヤ, ハモ, ホタルイカ, イルカ, もんじゃ焼き

ホヤは海底に棲む原索動物で、一般に生産地でもある下北半島から牡鹿半島にかけての三陸海岸地域で食されるものであった。現在では養殖もされていて、東京などではわりと目にする機会も増えたが、独特な風味を持つことから、人によって好みが大きく分かれる海産物である。そこで青森・岩手・宮城の3県とそれ以外の県に分けて、現住地・出身地についてクロス表を作りカイ2乗検定を行った（第9表）。その結果、ホヤを「よく食べる」または「たまに食べる」の割合は三陸地方に明らかに高く、その他の地方との間に有意な差が認められた。

ハモはウナギ目の海魚で、小骨が多いため一般には加工用に回されることが多い魚であるが、関西では夏の到来を告げる高級食材として珍重されている。そこで近畿地方の7県とそれ以外の県に分けて、現住地・出身地についてクロス表を作りカイ2乗検定を行った（第9表）。その結果、ハモを「よく食べる」または「たまに食べる」の割合は近畿地方に明らかに多く、その他の地方との間には有意な差が認められた。

ホタルイカは富山湾のものが有名で、富山県の近辺ではごくふつうに食べられている食材である。そこで富山・石川・福井の北陸3県とそれ以外の県に分けて、現住地・出身地についてクロス表を作りカイ2乗検定を行った（第9表）。その結果、ホタルイカを「よく食べる」または「たまに食べる」の割合は北陸3県に

第9表 ホヤ・ハモ・ホタルイカ・イルカ・もんじゃ焼き食と地域性のクロス表

C5 ホヤ食		よく食べる	たまに食べる	食べたことはある	食べたことがない	合計	カイ2乗値	有意確率
現住地	三陸	2	11	10	10	33	34.421	0.000
	%	6.1	33.3	30.3	30.3	100.0		
	その他	31	151	708	1085	1975		
	%	1.6	7.6	35.8	54.9	100.0		
出身地	三陸	7	23	32	15	77	52.614	0.000
	%	9.1	29.9	41.6	19.5	100.0		
	その他	26	139	686	1080	1931		
	%	1.3	7.2	35.5	55.9	100.0		
C6 ハモ食								
現住地	近畿	3	13	19	8	43	52.614	0.000
	%	7.0	30.2	44.2	18.6	100.0		
	その他	14	159	792	1003	1968		
	%	0.7	8.1	40.2	51.0	100.0		
出身地	近畿	3	20	52	19	94	48.305	0.000
	%	3.2	21.3	55.3	20.2	100.0		
	その他	14	152	759	992	1917		
	%	0.7	7.9	39.6	51.7	100.0		
C7 ホタルイカ食								
現住地	北陸	7	17	13	0	37	36.768	0.000
	%	18.9	45.9	35.1	0.0	100.0		
	その他	69	543	899	461	1972		
	%	3.5	27.5	45.6	23.4	100.0		
出身地	北陸	10	26	16	0	52	57.814	0.000
	%	19.2	50.0	30.8	0.0	100.0		
	その他	66	534	896	461	1957		
	%	3.4	27.3	45.8	23.6	100.0		
C8 イルカ食								
現住地	静岡	1	9	17	14	41	238.632	0.000
	%	2.4	22.0	41.5	34.1	100.0		
	その他	5	16	121	1826	1968		
	%	0.3	0.8	6.1	92.8	100.0		
出身地	静岡	1	7	24	32	64	156.226	0.000
	%	1.6	10.9	37.5	50.0	100.0		
	その他	5	18	114	1808	1945		
	%	0.3	0.9	5.9	93.0	100.0		
C9 もんじゃ焼き食								
現住地	東京	54	306	303	93	756	53.296	0.000
	%	7.1	40.5	40.1	12.3	100.0		
	その他	68	354	543	288	1253		
	%	5.4	28.3	43.3	23.0	100.0		
出身地	東京	38	175	146	49	408	42.489	0.000
	%	9.3	42.9	35.8	12.0	100.0		
	その他	84	485	700	332	1601		
	%	5.2	30.3	43.7	20.7	100.0		

明らかに多く、その他の地方との間には有意な差が認められた。近年ホタルイカの知名度が高まり、北陸以外の地域にもある程度出回るようになってきたが、その普及度は低く、まだまだ地域性の強い食材であると言えるだろう。

イルカは小型の歯クジラ的一种であるが、一般には加工用としてクジラ肉の代用とされることはあっても、その肉が店先で売られることはほとんどない。しかし静岡県とくに伊豆半島周辺においてはスーパーの店先にごくふつうに並んでいるほど日常的な食材である<sup>10)</sup>。そこで静岡県とそれ以外の県に分けて、現住地・出身地についてクロス表を作りカイ2乗検定を行った(第9表)。その結果、静岡県でイルカを「食べたことがある」人の割合は他の地域と比べて明らかに多く、その間には有意な差が認められた。静岡県以外の居住者・出身者にはイルカを食べたことのある人がほとんどいないことから、イルカ食の習慣はきわめて狭い地域での特殊な食習慣であることがうかがえる。

もんじゃ焼きは近年マスコミなどで取り上げられてある程度知られるようになったが、もともと東京の下町近辺でのみ食べられていたきわめて地域色の強い料理である。そこで、東京都とその他の県に分けて、現住地・出身地についてクロス表を作りカイ2乗検定を行ったところ、やはり両者の間には有意な差が認められた(第9表)。ただし、東京に隣接する関東各県の居住者・出身者にもある程度食べられているため、ホヤ・ハモ・ホタルイカ・イルカほどにはもんじゃ焼き食の地域性は明確ではないと思われる。

## 6. 結び

はじめに述べたように、今回分析に使用したデータは、被験者の居住地および出身地の分布にかなりの偏りがあるため、東日本対西日本というような全国的な食文化の傾向を説明するには、多少難しい点があったことは否めない。ただしもちろん、こうしたデータの偏りを承知した上で統計的な処理を行っているので、今回得られた結果は、どれも統計学的には十分保証されているものである。少なくとも食文化に関する大量の個人データを扱ったこの種の調査がほとんど行われていない現状においては、せきかく大量に収集したデータを無駄にしないという観点からも、まずはデータを公表することが今回の目的の一つでもあった。

また、日本における「食」の習慣は江戸後期の和食の完成から、明治以降の海外文化の導入を経て、今日に至るまで変化しつづけており、とくに近年の急速な食習慣の変化については、それを正確に記述していくことが求められている<sup>11)</sup>。例えば、つい数十年前までは東日本と九州中部でしかほとんど見られなかった納豆の食習慣は、近年急速に西日本に浸透していることが本稿においても示されたが、このように確実に変化しつつある日本の食文化の状況を、実地調査に基づいたデータとして記録しておくことは、それなりに重要なことであろう。したがって、現時点で最も新しい食習慣や食文化の実態を調査したデータを提示できたことだけでも、本稿にも多少の意義はあったのではないかと考える。

注

- 1) 吉田集而 (1998)「人類の食文化について」 石毛直道監修『講座 食の文化1 人類の食文化』農山漁村文化協会, 11-27頁。石毛直道 (1998)「なぜ食文化なのか」同上, 31-52頁。
- 2) 現住地と出身地については, 以後の分析のほとんどに47都道府県を6分類した地方別カテゴリを用いる。この地方分類は一般の地方区分に従ったものであるが, 食文化における東日本と西日本の境界線となる場合が多いことから, 三重県は近畿地方として分類した。
- 3) 近藤 弘 (1976)『日本人の味覚』中央公論社, 92-110頁。
- 4) 朝日新聞社年鑑編集部編 (1983)『別冊民力 新・県別キャラクター』朝日新聞社, 298頁。
- 5) 毎日新聞地方部特報班編 (1996)『県民性大解剖「隣り」の研究』毎日新聞社, 84-88頁。
- 6) 前掲5), 19-23頁。
- 7) 杉田浩一 (1999)「調味料」 石毛直道監修『講座 食の文化3 調理とたべもの』農山漁村文化協会, 251-264頁。
- 8) 前掲5), 15-18頁。
- 9) 前掲5), 43-47頁。
- 10) 大石貞男ほか (1986)『日本の食生活全集22 聞き書静岡の食事』農山漁村文化協会, 109-110頁。
- 11) 渡辺善次郎 (1988)『巨大都市江戸が和食をつくった』農山漁村文化協会。

(地理学専攻: 助教授)

(調査者: 調査ナンバー: )

日本人の食生活に関する調査票

このアンケート調査は、当大学が授業として行っている「計量地理学」実習の一環として実施しているもので、得られたデータは統計分析の実習用に使用する以外には使いません。回答いただいた方に迷惑がかかるようなことは絶対にありませんので、お忙しいところ恐縮ですが、よろしくご協力をお願い申し上げます。

国土部大学文学部地理学実習助教授 内田順文

質問1: 次に掲げるA-Eの食べ物は、どの程度好きですか。また、その食べ物はどのくらいの頻度(回数)で食べていますか。それぞれ当てはまる番号に一つだけ○をつけてください。

- A. 納豆 1:とても好き 2:やや好き 3:どちらでもない 4:やや嫌い 5:とても嫌い
1:週に3回以上 2:週に1回以上 3:月に数回 4:年に数回 5:食べない
B. 酢の物 1:とても好き 2:やや好き 3:どちらでもない 4:やや嫌い 5:とても嫌い
1:週に3回以上 2:週に1回以上 3:月に数回 4:年に数回 5:食べない
C. 増せんべい 1:とても好き 2:やや好き 3:どちらでもない 4:やや嫌い 5:とても嫌い
1:週に3回以上 2:週に1回以上 3:月に数回 4:年に数回 5:食べない
D. 生鮭・塩鮭 1:とても好き 2:やや好き 3:どちらでもない 4:やや嫌い 5:とても嫌い
1:週に3回以上 2:週に1回以上 3:月に数回 4:年に数回 5:食べない
E. チーズ 1:とても好き 2:やや好き 3:どちらでもない 4:やや嫌い 5:とても嫌い
1:週に3回以上 2:週に1回以上 3:月に数回 4:年に数回 5:食べない

質問2: 次に掲げるA-Gの料理をご飯のおかずとして食べる際、何か調味料をかけるかとすると、主にどのような調味料をかけるか、ソース(ウスターソース・中濃ソースなど)をかけるか。それぞれ当てはまる番号に一つだけ○をつけてください。

- A. コロッケ 1:しよらゆ 2:ソース 3:その他
B. エビフライ 1:しよらゆ 2:ソース 3:その他
C. 野菜の天ぷら 1:しよらゆ 2:ソース 3:その他
D. 目玉焼き 1:しよらゆ 2:ソース 3:その他
E. とんかつ 1:しよらゆ 2:ソース 3:その他
F. キャベツの千切り 1:しよらゆ 2:ソース 3:その他
G. 焼き魚 1:しよらゆ 2:ソース 3:その他

質問3: 次のA-Kの質問について、それぞれ当てはまる番号に一つだけ○をつけてください。

- A. あなたにとって、お正月のお雑煮に入れたて食べる餅といえば、どのような形ですか?
1:丸い餅 2:四角い餅 3:その他
B. あなたが普段家庭で食べている「すき焼き」に使う肉は、おもに何ですか?
1:牛肉 2:豚肉 3:鶏肉 4:その他
C. あなたが普段家庭で食べている「肉じゃが」に使う肉は、おもに何ですか?
1:牛肉 2:豚肉 3:鶏肉 4:その他
D. お正月が結婚式など、めでたい際に出てくる刺身のなかで、絶対に欠かすことのできない上等の魚を一つだけ選ぶとすると、どれですか?
1:マグロの刺身 2:タイの刺身 3:ブリの刺身 4:その他
E. あなたは「ホヤ」を食べたことがありますか?
1:よく食べる 2:たまに食べる (年に数回) 3:食べたことはある 4:食べたことがない
F. あなたは「八モ」を食べたことがありますか?
1:よく食べる 2:たまに食べる (年に数回) 3:食べたことはある 4:食べたことがない
G. あなたは「ホタルイカ」を食べたことがありますか?
1:よく食べる 2:たまに食べる (年に数回) 3:食べたことはある 4:食べたことがない
H. あなたは「イルカ」を食べたことがありますか?
1:よく食べる 2:たまに食べる (年に数回) 3:食べたことはある 4:食べたことがない
K. あなたは「もんじゃ焼き」を食べたことがありますか?
1:よく食べる 2:たまに食べる (年に数回) 3:食べたことはある 4:食べたことがない

▼最後に、あなたご自身についてお答えください。

- 1. あなたの年齢をお答えください。 ( ) 才
2. あなたの性別に○をつけてください。 1:男性 2:女性
3. あなたの現住所をご記入ください。
( ) 都道府県 ( ) 市区町村
4. あなたが12才頃までの間にもっとも良く住んでいたところはどこですか。
( ) 都道府県 ( ) 市区町村
5. あなたの職業に○をつけてください。
1:公務員・会社員 2:自営業 3:主婦 4:学生 5:その他

※お忙しいところ、ご協力ありがとうございました。