

家計調査に見る品目別ランキング

- 平成21年～23年平均品目別ランキングに見る大阪の特徴 -

大阪府総務部統計課 物価・家計グループ

「家計調査」では、全国約9,000世帯を対象に、家計の収入や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、幅広く活用されています。

今回は、総務省統計局から公表された家計調査の「都道府県庁所在地市及び政令指定都市()別ランキング」(平成21年～23年平均、二人以上の世帯)をもとに、家計費の大きな部分を占める「食料」の中から特徴的な品目を調べてみました。

対象市：県庁所在地47市、その他の政令指定都市(川崎市、浜松市、堺市、北九州市) 計51市

大阪市と堺市が上位又は下位にランキングされている主な品目は下表のとおりです。

「たこ」や「納豆」のようにやはりと思わせる品目もあれば、意外な品目もありますが、大阪の食生活が表れているのではないのでしょうか。

【大阪市・堺市が上位の品目】

パン		生うどん・そば		たこ		えび		かに	
市名	金額	市名	金額	市名	金額	市名	金額	市名	金額
全国	28,486	全国	3,698	全国	1,314	全国	3,420	全国	1,989
1神戸市	37,655	1高松市	7,946	1堺市	2,242	1堺市	5,449	1鳥取市	6,500
2京都市	35,688	2前橋市	5,184	2神戸市	1,965	2奈良市	5,015	2金沢市	5,440
3奈良市	34,728	3甲府市	4,719	3奈良市	1,836	3和歌山市	5,008	3福井市	4,835
4金沢市	33,274	4堺市	4,599	4大阪市	1,827	4津市	4,466	4堺市	3,432
5大阪市	32,187	5長野市	4,574	5京都市	1,774	5神戸市	4,415	5津市	3,223
15堺市	31,149	7大阪市	4,414			9大阪市	4,053	10大阪市	2,769

はくさい		ねぎ		酢		油揚げ・がんもどき		ビール	
市名	金額	市名	金額	市名	金額	市名	金額	市名	金額
全国	1,197	全国	2,870	全国	1,285	全国	3,291	全国	13,782
1大阪市	1,930	1大阪市	3,996	1堺市	1,878	1福井市	6,534	1京都市	20,177
2堺市	1,800	2静岡市	3,982	2奈良市	1,739	2京都市	5,007	2札幌市	17,526
3京都市	1,769	3京都市	3,938	3鹿児島市	1,631	3金沢市	4,904	3盛岡市	17,394
4神戸市	1,671	4神戸市	3,823	4大阪市	1,623	4堺市	4,401	4大阪市	16,579
5奈良市	1,607	5東京都区部	3,717	5神戸市	1,607	5奈良市	4,361	5福井市	16,576
		9堺市	3,624			10大阪市	3,813	8堺市	15,394

【大阪市・堺市が下位の品目】

納豆		カレールウ		みそ		スナック菓子		チョコレート	
市名	金額	市名	金額	市名	金額	市名	金額	市名	金額
全国	3,359	全国	1,574	全国	2,550	全国	4,049	全国	4,400
		42大阪市	1,486	45堺市	2,015				
47松江市	2,034	47神戸市	1,413	47神戸市	1,976	47堺市	3,196	47和歌山市	3,831
48堺市	2,033	48那覇市	1,411	48松山市	1,975	48和歌山市	2,978	48大阪市	3,822
49徳島市	1,986	49宇都宮市	1,410	49津市	1,968	49神戸市	2,934	49長崎市	3,771
50大阪市	1,844	50堺市	1,406	50大阪市	1,855	50大阪市	2,764	50堺市	3,681
51和歌山市	1,615	51岐阜市	1,394	51和歌山市	1,731	51北九州市	2,711	51福岡市	3,551

詳しくは総務省統計局のホームページをご覧ください。

「家計調査(二人以上の世帯)都道府県庁所在地市及び政令指定都市別ランキング」

<http://www.stat.go.jp/data/kakei/5.htm>

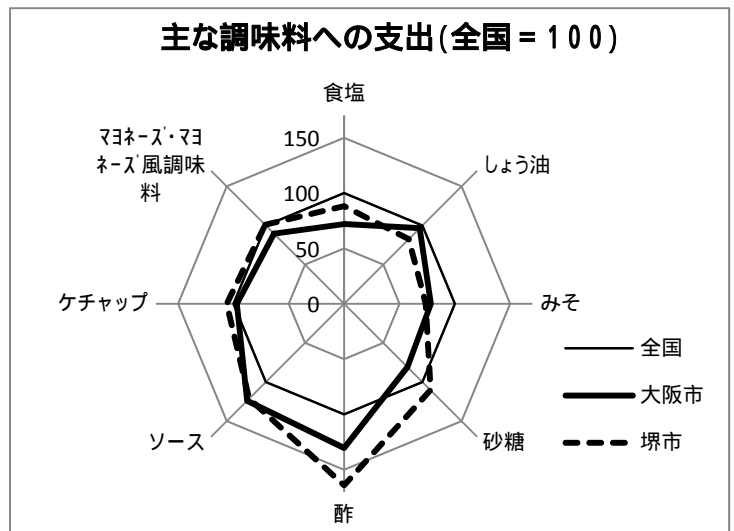
さて、今回は、地域ごとの味の好みが出やすく、食材の脇役として重要なアイテムである調味料にスポットを当ててみました。

1．大阪市、堺市の主な調味料への支出状況

主な調味料の購入額を、全国 = 100 として大阪市と堺市の購入額を全国と比較すると、右のグラフのようになります。

粉もの好きの大阪らしくソースの購入が全国を上回っていますが、それ以上に堺市、大阪市とも酢の購入が全国を大きく上回っていることが分かります。

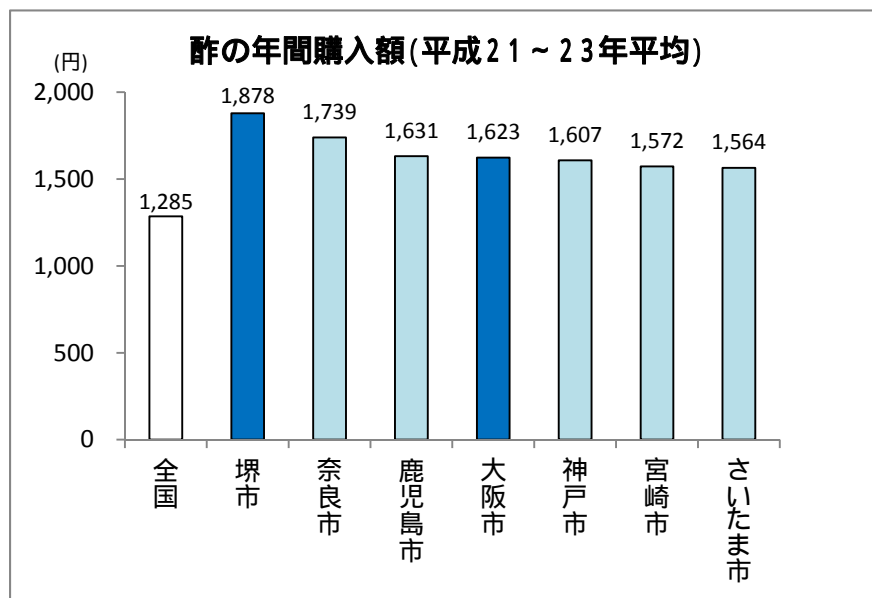
一方、みそや食塩は、全国に比べかなり少ない結果となっています。



2．酢の購入が多い都市（上位7都市）

家計調査の品目別ランキング（平成21年～23年平均）をみると、下のグラフのように「酢」の購入額で、堺市が1位、大阪市も4位に入っています。

このほか、奈良市や神戸市など近畿圏の市も上位に入っています。



高温多湿な西日本では、夏場を中心に酢の物を日常的に家庭で作ることが多いと言われています。

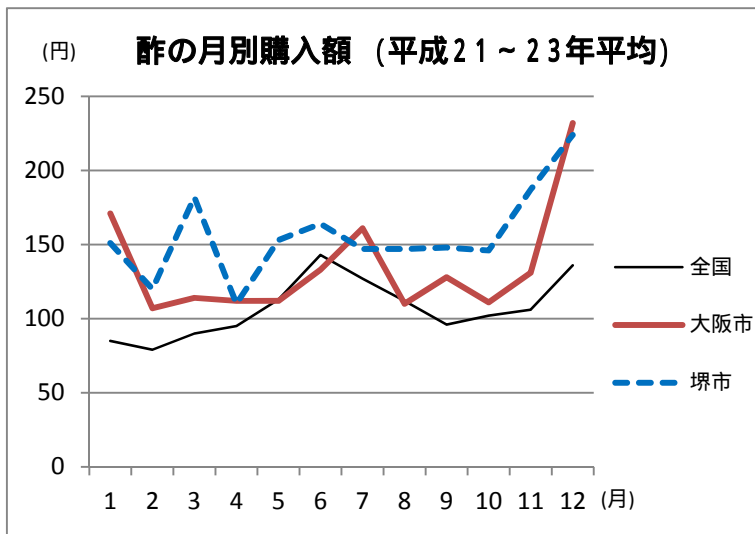
また、大阪では箱寿司やちらし寿司など家庭料理として伝承されている寿司文化もあり、酢の消費が全国より多くなっているのかもしれませんが。

大阪で「たこ」の消費が多いのは、たこ焼きばかりでなく酢の物で食べる習慣も関係がありそうです。

3. 大阪の鍋は「ぼん酢」

1年間を通じてみると、いつ酢がよく使われているのでしょうか。

酢の月別購入額を、大阪市、堺市と全国で比較すると下のグラフのようになります。



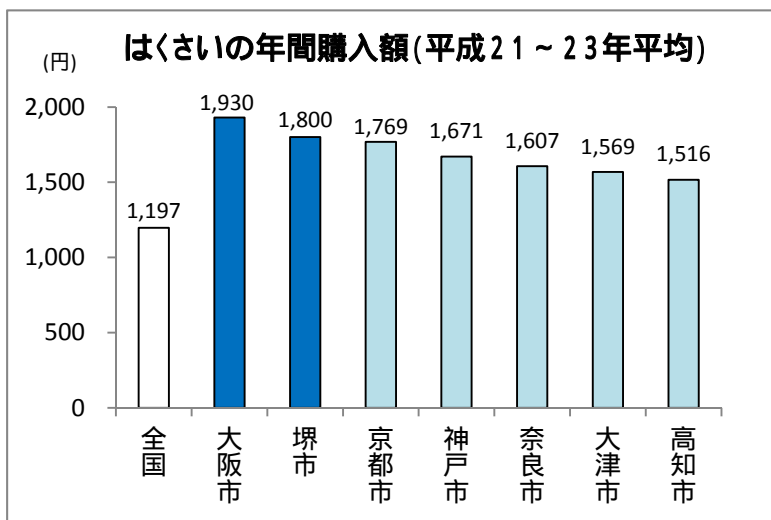
大阪市、堺市ともほぼ年間を通じて全国平均を上回っていますが、特に12月と1月に、全国を大きく上回っています。

冬場に酢の購入額が大きく伸びている要因として、ポン酢が考えられます。

関東は味をつけて煮込む寄せ鍋、関西は水炊きでポン酢をつけて食べるのが多く、酢のメーカーによれば、関西は関東の2倍、ポン酢が売れるそうです。

鍋のだしに使われる「こんぶ」の購入額でも、堺市が5位に入っていますが、水炊きの回数が影響しているのでしょうか。

ちなみに、鍋には欠かせない「はくさい」のランキングは下のグラフのようになっています。



白菜の購入額は、大阪市が1位、堺市が2位を占め、その他の上位市を見ても、京都市、神戸市、奈良市など近畿圏の市が続いています。

食文化の違いが家計調査からも垣間見えますね。

堺とお酢の歴史

酢は西暦400年頃中国から和泉の国に伝わり、その後全国へと広まりました。江戸時代には、堺は米酢の代表的な産地として知られるようになっていました。

元禄二年(1689年)に作成された「元禄二年堺大絵図」には、その当時の堺に「酢屋」という屋号を持つ家が34軒もあり、酢の醸造や販売を生業とした人々が、多く暮らしていたことがうかがえます。

古くから酢の一大生産地であった堺には、日常的に酢を使う食文化があり、それが脈々と受け継がれているからこそ、現在でも酢の消費が多くなっていると言えるのではないのでしょうか。

(酢には、殺菌作用、食欲増進作用、血圧降下作用などの効果があります。大阪で高血圧の方が少ないのは、「酢」のおかげかもしれませんね。)