

魚消費にみる地域の食文化

近年、「地産地消」が叫ばれるが、もともと水産物とりわけ鮮魚については地場消費が中心だった。保冷車等運送手段や方法の飛躍的な発達、小売業態の変化とともにそれも変わりつつあるが、現在でも地域の食文化の中にまだ色濃く残っている。

魚を最も多く購入している地域は東北（48.1kg）であり、逆に最も少ないのが沖縄（24.0kg）となっている。東北は沖縄の倍以上の量を購入消費しているわけで、これだけでも、地域の食文化の違いが想像できよう。魚種別の消費選好（表参照）をみれば、いっそう地域の食の特徴が表れる。すなわち、北海道や東北はサケ・イカの消費が圧倒的に多く、九州ではアジ・タイの消費が多い。北陸のブリ、四国のカツオも含め、いずれも水揚の多い魚がその地域で最も多く消費されている。最多購入都市と最少購入都市における大きな差にみられるように、都市別ではその特徴がより鮮明になる。表は鮮魚だけを対象としたものであるが、塩干品やその他加工品も加味すればその特徴はもっと際

立つだろう。

とはいえ、こうした特徴ある魚種の選好にも変化が起きてきている。サケ、マグロ、カツオは全地域で年ごとに増加傾向にあり、逆に減少傾向にある魚種はイカ、サバ、カレイ等である。こうした変化は、漁獲量や価格、スーパー等量販店の動向のせいばかりではないだろう。増加傾向にある魚種、減少傾向にある魚種をみれば、食べ方の変化が思い浮かぶ。かつては多様な食べ方をされた魚が「刺身中心、せいぜい焼き魚」の消費に変わったことが大きく影響しているのではないだろうか。イカの購入割合が大きく減少している（80年15.7%→02年9.4%）が、これとて必ずしもコレステロールの問題だけではないだろう。

多様な食べ方によってつくられてきた食文化は、希薄化する一方なのだろうか。最近話題の「骨なし魚」の動向も気にかかる。

（出村雅晴）

表 鮮魚の年間購入数量および品目別購入数量割合（1世帯あたり）

		全国	北海道	東北	関東	北陸	東海	近畿	中国	四国	九州	沖縄	品目別年間購入数量(kg) (最多購入都市)(最少購入都市)			
年間購入数量(kg)		38.8	43.5	48.1	36.2	47.9	35.6	38.5	40.7	37.2	40.8	24.0				
品目別購入数量割合(%)	マグロ	9.2	6.3	7.5	13.9	4.9	14.5	6.5	3.5	4.9	3.0	15.9	静岡市	8.4	長崎市	0.6
	アジ	4.8	0.5	2.0	4.5	5.0	4.4	4.4	5.9	6.6	9.5	1.1	長崎市	5.1	那覇市	0.3
	カツオ	3.3	1.5	5.5	3.2	1.4	4.0	3.1	2.6	8.4	2.0	2.8	高知市	7.6	長崎市	0.4
	サケ	8.8	15.0	10.2	10.5	7.8	8.4	7.2	6.5	6.8	5.3	8.3	札幌市	6.7	高知市	1.8
	タイ	2.0	0.2	0.6	0.8	0.9	1.1	3.5	3.4	3.4	5.5	1.8	北九州市	3.0	札幌市	0.1
	ブリ	5.2	1.1	2.7	4.5	8.3	5.1	6.4	6.8	7.4	6.5	1.9	富山市	6.6	那覇市	0.4
	イカ	9.4	12.6	11.5	9.2	10.8	10.7	9.1	8.3	7.7	7.0	4.2	青森市	6.9	那覇市	1.0
	エビ	5.9	6.0	4.0	5.2	4.9	7.1	7.3	7.3	5.6	5.3	6.8	津市	3.9	水戸市	1.0
	カニ	3.3	4.6	2.5	3.5	5.7	3.8	3.2	2.5	1.8	2.5	0.6	金沢市	4.2	那覇市	0.3
	その他	48.3	52.3	53.6	44.7	50.3	41.0	49.4	53.1	47.3	53.4	56.6				

資料「家計調査年報」(全世帯, 2002年)

(注) 品目別年間購入数量における最多・最少購入都市は都道府県庁所在都市についてのものである。