

大阪を中心とした

生鮮食品最近の出廻り状況と 食経済についての一考察

塩野 緑子 村上 裕子
山口 光子 水嶋 志満子

〔緒言〕

我々の日々の生活のうち女性にとって大きな役割であるところの経済面において、戦後20年来の不安定な消費面については、その生産面から消費に及び、これが家庭経済に如何に結びついて我々の生活に如何に影響しているかが大きな問題となっている。この重大事に関しては特に消費物価上昇の状態を研究することなくして、家庭消費の管理面をつかさどるわけにはいかないことを痛感した。

特に最近の消費面において生活に最も重要な食品の値上りは甚だしくなり、これを無視しては家計支出面のアンバランスをきたすことは当然であり、もっと重要視せねばならないことは、食生活が生計の大きな支出部門を占めていることにより、これの不合理な縮少によって起る栄養面の不足は、健康生活の上から見ても最も注意し重要視し研究すべき問題である。

そこで我々は食の面を扱っている関係上、特に生鮮食品の最近の出廻り状況を研究し、生計、特に食生活の消費経済の一考ともなし得れば幸と思ひ、ここに最近に於ける大阪を中心とした生鮮食品の出廻り状況を検討したものである。

最近の日本人の生計状態の中、食生活に関するものを、S39年度、S40年度「家計調査年報」よりあげると、

	国民1人当り年間平均 消費支出額 円	食料消費支出額 円	エンゲル 係数 %
S 39 年 平 均	4 8, 3 2 4	1 7, 2 6 5	3 5. 7
S 40 年 平 均	5 1, 9 0 0	1 8, 8 0 0	3 6. 2

※ 以上は人口5万以上の消費者家庭の1人1ヶ月平均額である。

となっており、これを世界の主要各国のそれと比較すると、第一表の如くである。

大阪を中心とした生鮮食品最近の出廻り状況と食経済についての一考察

第1表 主要世界各国の一世帯あたり年間消費支出額及び食料費

国名	年間消費支出額	日本円換算額	エンゲル系数%	食料費日本円換算額	調査年次
アメリカ合衆国	5,390 ドル	1,967,350	26.0	511,511	1960~1961
カナダ	4,921 ドル	1,796,165	26.9	483,168	1959~1960
オランダ	6,148 ギル ダー	611,419	32.9	201,157	1959~1960
イギリス	616 ポンド	620,928	39.6	245,887	1963
スイス	12,779 フラン	1,066,152	34.1	363,558	1962

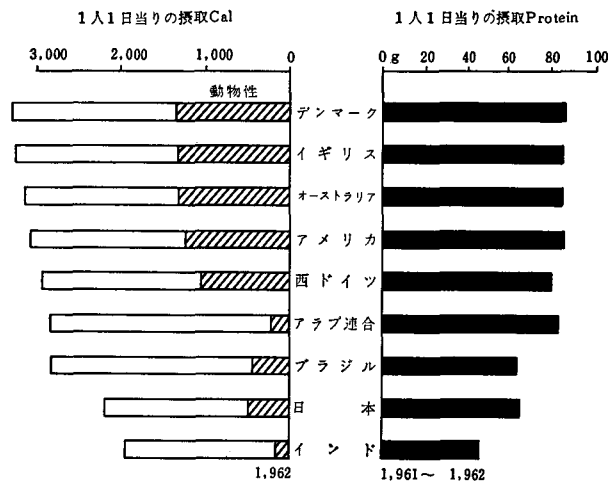
※ 資料「I.L.O.労働統計年鑑1962~1964」

なお「1世帯あたり、年間消費支出額」は人口5万以上の都市における勤労者世帯の1~11月の月平均額を12倍したものである。

上表に比すると我が国の食料費は微々たるものであり、又摂取栄養量は第1図のとおりである。

第1図 主要世界各国の1人1日当りの摂取カロリー及び蛋白質

1962年~1963年



(資料) 総理府統計局編「国際統計要覧」1965年版より

また、我々の居住する京阪神地方の勤労者世帯のS39年度の消費支出は48,943円でこの中、食料費は、18,586円となっており、先に記した全国平均を少し上廻った額で、昔からいわれる「大阪の喰いだおれ」的な傾向を示しているが、これとても欧米の各国とは比較にならない額である。

また、S39年度国民栄養調査成績によれば、全国民の平均的な栄養摂取量指数(S35年を100とした指数)は第2表のとおりで、順調な伸びを示してはいるが、しかしこれを階層的に考察してみると、種々の問題が出てくる。

大阪を中心とした生鮮食品最近の出廻り状況と食経済についての一考察

第2表 摂取栄養量指数(昭和35年=100)

年度 栄養素	25年	30年	35年	37年	38年	39年
熱量	100.1	100.4	100	99.2	99.4	101.0
蛋白質	97.6	100.0	100	101.0	101.3	106.7
動物性蛋白質	68.8	90.3	100	110.5	112.1	116.2
脂肪	72.9	82.2	100	114.6	118.2	138.9
カルシウム	69.4	86.9	100	103.3	105.1	122.4
ビタミンA	—	91.9	100	112.5	123.1	126.8
ビタミンB ₁	144.8	110.5	100	104.8	98.1	100.0
ビタミンB ₂	100.0	93.1	100	106.9	109.7	113.9
ビタミンC	142.7	101.3	100	100.0	105.3	152.0

家計上現金支出額を家族1人1ヶ月あたりに換算して5階層にわけ、栄養摂取状況をみると、第3表の如く、低所得層に動物性蛋白質、脂肪、ビタミンAの摂取量が著しく不足し、この階層では摂取カロリーの大半を穀類によって補っていることが判明する。

第3表 家族1人あたり現金支出階層別摂取栄養量比較(全国平均栄養量を100とする)

支出階層 栄養素	全国総数	5,000円 未満	5,000円～ 9,999円	10,000円～ 14,999円	15,000円～ 19,999円	20,000円 以上
熱量	100	99.5	99.1	101.5	104.0	109.6
蛋白質	100	91.0	101.6	105.6	111.3	118.4
動物性蛋白質	100	77.4	101.7	121.3	136.9	144.6
脂肪	100	78.9	99.4	123.6	139.1	149.6
炭水化物	100	104.5	98.8	96.7	95.4	100.4
カルシウム	100	90.3	98.7	112.0	120.2	127.5
ビタミンA	100	73.9	100.3	127.7	140.3	158.0
ビタミンB ₁	100	100.0	91.5	120.5	103.4	108.5
ビタミンB ₂	100	84.1	100.0	115.9	126.8	136.6
ビタミンC	100	88.6	97.4	118.4	127.2	141.2

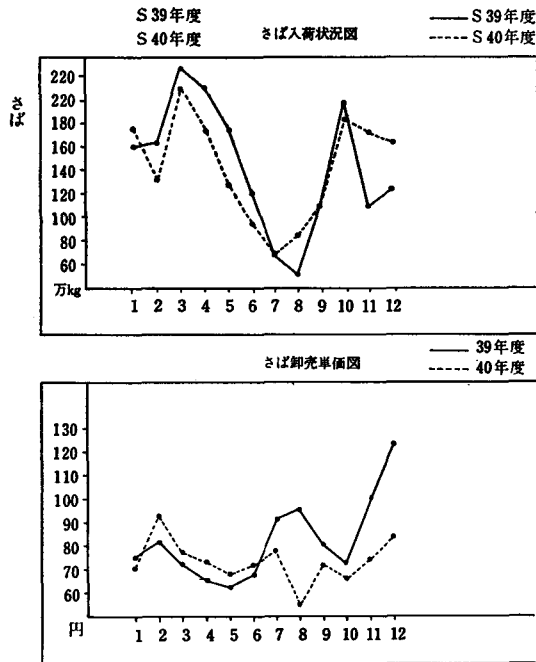
第3表をみてもわかるように、栄養摂取と経済問題が密接な関係にあることを証明している。

〔考察方法〕

まず、生鮮食品の出廻り期を把握するために、大阪市中央卸売市場発行の「大阪中央卸売市場年報」S39年度版およびS40年度版より、国民栄養調査分類による食品群別、食品別に、S39年度およびS40年度の生鮮魚菜の最多量入荷月と卸価格の最低値月を第2図の如く選び出した。

大阪を中心とした生鮮食品最近の出廻り状況と食経済についての一考察

第2図



つぎに、第4表の如く、四季別、月別、食品群別に、各生鮮食品の最盛期及び最廉価期を抽出した。

第4表 大阪を中心とした食品類別四季別食品出廻り表

○印は最盛期
×印は最低単価期

食品群名	食品名	春			夏			秋			冬	
		3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	1月
いも類	馬鈴薯	○							○			○
	長いも	○							○		○	
	山のいも	×							○		○	
	里芋							○			○	×
	甘藷								×			○
種実類	ぎんなん			×					○	○	○	×
	生栗	×						○	○	×	×	
緑黄色野菜	西洋人参	×							○			×
	菜類	×	○								×	○
	ほうれん草	○							○		○	○
	青葱	×							×		×	○
	南瓜					○	○	○	×			○
	ピーマン					○	○	○				×

大阪を中心とした生鮮食品最近の出廻り状況と食経済についての一考察

	み	つ	ば	○		×	×	×	○	○	○	
	レ	タ	ー	ス				○	○	○	×	×
	金	時	人	参	○	×	×				○	×
	パ	セ	リ		○		×	×			○	×
	サ	ラ	ダ	菜				×	○	○		
そ の 他 の 野 菜 類	大		根								○	○
	か	ぶ	ら						○	○	○	×
	白		菜						○	○	○	×
	キ	ャ	ベ	ツ	○			○	○	×	×	○
	白		葱		×			×		×	○	×
	ふ		き			○	○	×				
	な		す				×	×	○	○		
	ト	マ	ト				×	○	○			
	胡		瓜			○	○	○	○	×		
	玉		葱		○	○	○	○	○	×		
	筍					○	○	×				
	ご	ぼ	う		○	○	×				○	○
	れ	ん	根		×					×	○	×
	三	度	豆				○	○		×		
	さ	ゝ	げ					○	○	×		
	き	ぬ	さ	や		○	○	×				
	オ	ラ	ン	ダ	○	○	○		×			○
	実	え	ん	ど	う		○	○	×	×		
	そ	ら	豆				○	×				
	枝		豆						○	○	×	×
う		ど		○	○				×			
セ	ロ	リ	ー	○	○						○	
菌藻類	生	椎	茸		×				×		○	○
	松		茸						×	○	×	
果 実 類 (柑橘類)	み	か	ん						×	×	○	×
	夏		柑		×	○	○	×			×	×
	い	よ	柑		×	○	×				×	×
	ネ	ー	ブル		○						×	×

大阪を中心とした生鮮食品最近の出廻り状況と食経済についての一考察

	はっさく柑	○								○
	三宝柑	○	×							×
	サンキストレモン			○	○				×	○
その他 の 果 実 類	柿				×			○	○	
	廿世紀							○	○	
	長十郎							○	○	
	ぶどう(デラウエア)					○		○	○	
	〃(甲洲)				×			○	○	
	びわ		×	○	×	×				
	苺		○	×						
	西瓜				○	○				
	まくわ瓜			○	○	×	×			
	メロン				○	○	×		○	
	バナナ	○		○						×
	梅			○	×	×				
	りんご(紅玉)								○	○
	〃(国光)	○	○							×
	りんご(印度)	○			×	×			×	○
	〃スターキング				×				○	○
	〃デリシャス				×				×	○
	〃(祝)					○				○
魚 介 類	鯛		○	×						×
	ち鯛				×			×	○	
	れんこ鯛	○		○	×			○	○	○
	甘鯛		○	○	○	×				
	さわら			○	×				○	○
	すずき					○			○	
	養成はまち							○	○	×
	天然はまち		×	○				×	○	×
	いさぎ				○			×	×	×
	ぼら			○	×			○		
	よこわ	○	×	×		×	×		○	
	いとより				×					

大阪を中心とした生鮮食品最近の出廻り状況と食経済についての一考察

魚 介 類	は	も			○	○	○	
	に	べ	○		○	○		○
	か	れ	い	×	×		○	○
	ひ	ら	め	○				○
	た	ち	魚	×			○	○
	こ	ち		×		×		○
	ほ	う	ぼ	う	○			○
	か	ま	す	○		○	○	×
	め	ば	る		○	×		
	し	づ			○		○	×
	ま	な	が	つ	を	○	○	×
	あ	じ			○	○		○
	さ		ば		○	○	○	
	ま	い	わ	し		○	○	
	片	口	い	わ	し		○	○
	さ	ん	ま		×		○	○
	ぶ		り		○			
	め	じ	ろ		○	○	○	○
	と	び	魚		○	×	×	×
	か	つ	を		○	○		×
	に	し	ん		×	○	○	×
	た	ら			×	×		○
	さ	け					○	×
	ま	す			○			×
	ま	ぐ	ろ			×	×	○
	か	じ	き		×		×	○
	い	か			×	○	×	
	す	る	め	い	か			○
	た	こ			○		○	×
	か	に				×	○	
車	え	び			○		×	
し	ら	さ	え	び	○	×	○	
い	せ	え	び		×	×	○	

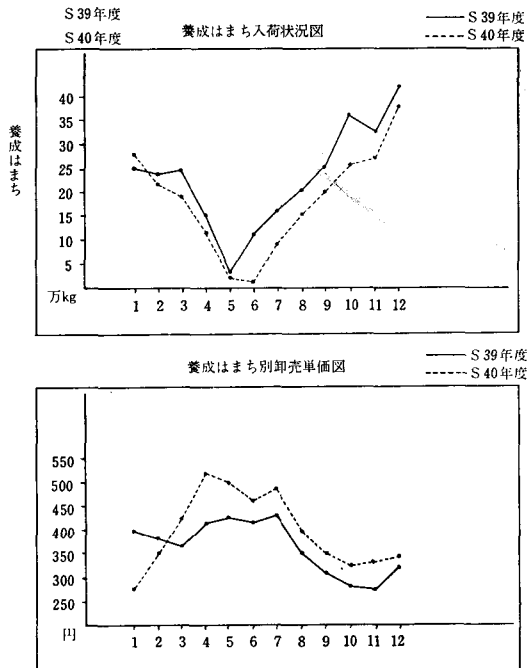
大阪を中心とした生鮮食品最近の出廻り状況と食経済についての一考察

	大 正 え び		×	×			○	○
	ざ こ え び		×		○		×	
	う な ぎ				○	○	×	
	ど じ ょ う					○		×
	も ろ こ				×			○
	し ら 魚	○					×	×
	ふ な							○
	こ い						○	×
	あ ゆ	×			○			×
	蛤		○			×	○	×
	し ぐ み		×		×			○
	あ さ り		○	○		×	×	
	さ づ え				×			○
	と り 貝							○
	赤 貝	○	○	×				○
	貝 柱	○		×				○
か き	×	×		×			○	
							○	
魚 類 加 工 品	塩 さ け		×	×		○		
	塩 ま す	×	×		○	×		×
	丸 干 い わ し						×	○
	桜 干 い わ し						○	×
	ち り め ん 雑 魚		○	×		×		
	干 え び				○			×
	干 か な ぎ	○			×		×	
	み が き に し ん							
	干 す る め						×	○
	な ま り ぶ し	○	○		×		×	
	い り か わ 鯨		×	×			○	
	干 わ か め		○		×			×
	煮 干 い わ し				○	×	○	
鳥 卵	う ず ら 卵			×	×	×		○
	鶏 卵			×	×		○	

〔結果〕

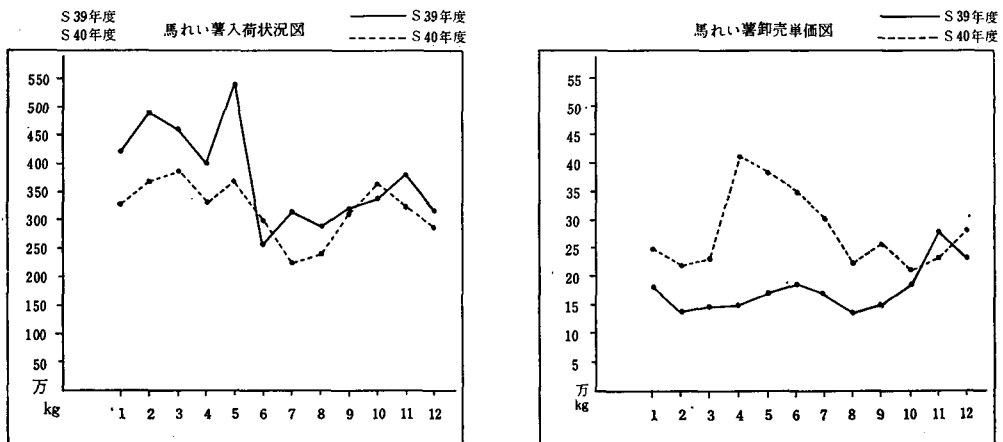
S39年度、S40年度の魚菜の出廻り状況と卸売価格の共通した面を拾い上げると、特殊な品目を除き、S40年度はS39年度に比し卸売価格が騰ったことが目立った。一例を示すと第3図の如くである。

第3図



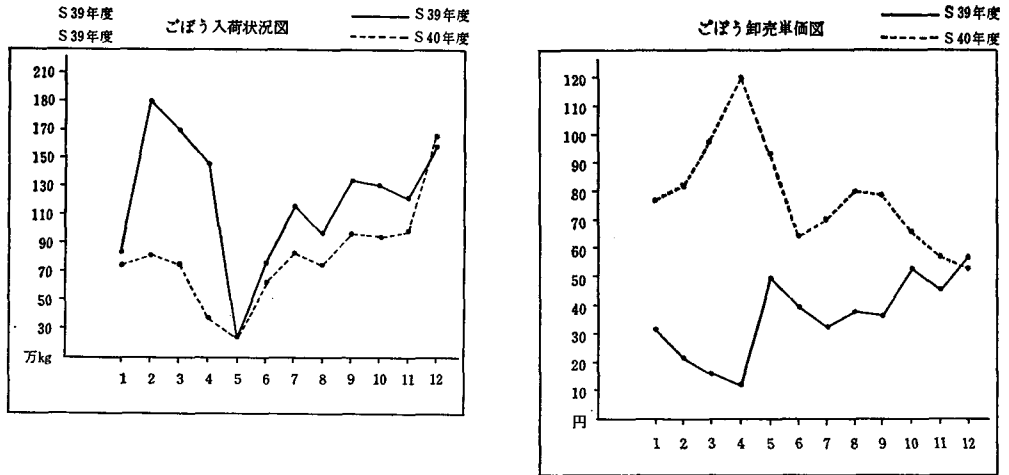
天然はまちは魚獲が頭打ちとなった現在では養成はまちは需要は増加の一路を辿り、S39年度は前年に比し、2.18倍の入荷増となっている。しかし、S39年度、S40年度の入荷量は大きな傾向にあるが、卸売価格は、S39年度年間平均の343円に対しS40年度の年間平均は388円と11.7%の値上りを示している。

第4図



大阪を中心とした生鮮食品最近の出廻り状況と食経済についての一考察

第5図



蔬菜類は特に天候の影響を受けること大で、第4図、第5図の如きカーブを示した。中でも馬鈴薯はこの現象が顕著にあらわれ、S39年度下半期よりの異常低温は、S40年度上半期まで続き、前年同期に比べ1.89倍の高騰となった。

生鮮食料品には俗に「しゅん」と称する最盛期があり、この時期は食品が美味で且つ安価であるといわれてきたが、第4表ではほぼ証明されると考える。

ただし、生鮮食品には輸入品種等もあり、未だ検討せねばならぬ面も多々あると思われるが、第4表の結果、実際にわれわれ家庭の食生活の面において活用するため第5表を作成した。これにより献立面において、食品群別のコスト引下げに役立てれば幸である。

第5表

四季別	食品群別による望ましい攝取食品								
	緑黄野菜	その他の野菜類及び茸類	いも類	種実類	卵類	果実類(柑橘類)	其の他の果	魚介類	塩干魚
春	金時にんじん パセリ みつば	ふき キャベツ 筍 午旁 きぬさや オランダ 実えんどう(5月) そら豆(5月) うど				夏みかん いよ柑 三宝柑	苺 バナナ	鯛(5月) れんこ鯛 甘鯛 さわら 天はま ぼら よこわ ひらめ めぼる しづ あじ さば まいわし	ちりめん 雑魚(5月) なまり節 干わかめ

大阪を中心とした生鮮食品最近の出廻り状況と食経済についての一考察

								にしん いか たこ(5月) あさり 赤貝 貝柱
夏	南瓜 ピーマン みつば レタース サラダ菜	ふき すす トマト 胡瓜 葱 玉葱 三度豆 ささげ 実えんどう(6月) そら豆(6月)		うずら卵 鶏卵	サンキス トレモン	びわ(6月) 西瓜 ふくわ瓜 メロン 梅 りんご (印度)	甘鯛(6月) ほうぼう めばる まながつ を あじ(6月) 片口いわし めじろ とび魚 まぐろ たかに しらさ いべ	塩さけ 塩ます 干かなぎ 干えび なまり節 煮干(6月)
秋	ほうれん 草(11月)	生椎茸 (9月) 松茸 (10月) かぶら (11月) 白菜 (11月) キャベツ なす (9月) 胡瓜 (9月) 枝豆 (9月)	馬鈴薯 (10月) 長いも (11月) 山のいも (11月)	ぎんなん 生栗	みかん (11月)	柿 廿世紀 (9月) 長十郎 (9月) ぶどう バナナ りんご (紅玉) (スター) (キング) (デリシ) (ヤス)	ち鯛 れんこ 養はま 天はま ぼは は太 かか し片 いさ めじ ろを けえ びえ びい せえ び 蛤 に	桜い 煮い わわ 干し 干し

大阪を中心とした生鮮食品最近の出廻り状況と食経済についての一考察

冬	葉類	大根	馬鈴薯			みかん	りんご	かれい	丸干いわし
	ほうれん草	かぶら	(2月)			はっさく	(国光)	ひらめ	し
	青葱	白菜	長いも			柑		(12月)	桜干いわし
	金時にんじん	キャベツ	山のいも			サンキストレモン		太刀魚	し
	パセリ	白葱	(12月)					(12月)	干するめ
		ごぼう	里いも					あじき	
		れんこん						かじき	
		(12月)						するめい	
		オランダセロリー						か	
								もろこ	
								ふな	
								とり	
								貝	
								き	

以上の如き結果に於いて家庭における消費経済と食生活面の関連を研究すると共に、日常生活に於いて、食品材料の購入と取扱いの合理化について更に検討せねばならないことを痛感し、今後も研究を続けたいと思う。

終りに、諸資料を提供し御協力を願った大阪中央食品K.K.京社長に深謝する次第である。

(参考文献)

「国際統計要覧1965年版」

「栄養日本1966年6月号」

「大阪中央卸売市場年鑑」39年度、40年度版

食物研究室

助教授 塩野 緑子

講師 村上 裕子

助手 山口 光子

助手補 水嶋 志満子