

## わが国における食文化の地域性とその変容

山下 宗利

### REGIONAL STRUCTURE OF FOOD CULTURE AND ITS CHANGE IN JAPAN: COMPARISON BETWEEN 1963 AND 1990

Munetoshi YAMASHITA

#### I はじめに

##### I-1 研究の目的

わが国の食文化は、「ハレ」にみられる風土に深く根ざした地域固有の料理によって、その伝統性を堅固に保持してきた。そのため、食文化の地域性が個別に形成され、今日まで食文化の地域差が少なからず持続されてきたといえる。現在では、流通機構やマスコミュニケーションの発達、さらに人的交流の拡大にともなって、他地域の素材および食文化の情報をたやすく入手することができるようになった。この影響を受けて、食文化においても地域性が薄れつつある。

食文化の地域性に関する従来の研究の多くは、使用する素材のレベルもしくは調理加工方法を通してその地域性を示そうとするものであった。また食生活にかかわる消費量や消費金額の分析を通して地域差を描き出そうと

するものであった(鈴木・久保;1980,山口;1987,内野;1989)。それは、各種の消費量の分布図を多数描き、それらを重ね合わせることによって、わが国固有の食文化の地域性を導出してきた。

本研究は、多様な側面を有するわが国の食文化に対して、多変量解析を援用することによって、その構造を単純化してとらえようとするものであり、さらに食文化の地域性がいかなる変容を遂げつつあるかを明らかにしようとするものである。

##### I-2 研究方法

本研究は全国的な食文化の地域差の解明をめざすものであるが、同一地域においても家庭によって味付けや用いる素材、調理方法が大きく異なり、食習慣はきわめて多様性に富んだ文化的要素を含んでいる。さらに、高速輸送機関の発達にともなう調理材料の全国的

な均質化を背景として、食習慣の地域差が縮小しつつある。そこで、本研究では下記の客観的な研究方法を採用することによって、食文化の性格を分析した。

基本資料としては、総理府（総務庁）統計局発行の『昭和38年家計調査年報』と『平成2年家計調査年報』に所載の食料品購入データ「都道府県庁所在都市別1世帯当たり年間の品目別支出金額、購入数量」を用いた。それは食習慣に関する全国的な資料がこれ以外に存在せず、しかもこのデータは同一基準のもとで収集された信頼性の高いものと判断したからである。本研究では食習慣全般にかかわる32個の変数を採用し、これに世帯人員とエンゲル係数の二つを新たに追加した。その結果、変数は第2表および第4表に示されるように、両年次とも34個となった<sup>2)</sup>。

分析方法は、以下に示すとおりである。第一に、上述の手続きによって作成した両年次のデータそれぞれを、行方向に沖縄県を除く46都道府県、列方向に32個の食料品消費量(金額)に関する属性を配置した地理行列の形態に変換した<sup>3)</sup>。そしてこれら32個の属性ごとに変動係数を求め、食料品消費量の地域差を検討した<sup>4)</sup>。

第二に、上述の地理行列に世帯人員数およびエンゲル係数を加えた計34個の属性に関する地理行列を新たに作成し、これを平均が0、分散が1になるように標準化した後、主因子解因子分析法を用いて因子の抽出を行った。なお、因子の解釈を容易にするため、バリマックス法で因子軸の回転を実施した。このようにして得られた回転後の因子負荷量行列をもとに、各因子の解釈と命名を行った。次に因

子得点行列を求め、因子ごとに因子得点を地図化し、食文化の地域性を考察した。そして、要約された因子群からみたわが国の食文化の類型化を行うために、各因子得点を変数とするワード法クラスター分析を実施した。クラスター分析もまた1963年と1990年の両年次について個別に行った。最後に、両年次の因子の構造と食生活の地域類型を比較検討することによってわが国における食文化の地域性の変容を考察した。

## II 食料品消費量(金額)の地域的分布パターンとその変化

1963年と1990年の両年次における都道府県別食料品消費量の変動係数を求めたところ、第1表のような結果が得られた。なおここでは、変動係数の大きな上位5つのみを掲げた。そしてこれら5つの属性の都道府県別食料品消費量および消費金額を標準化して図化したものが第1図および第2図である。

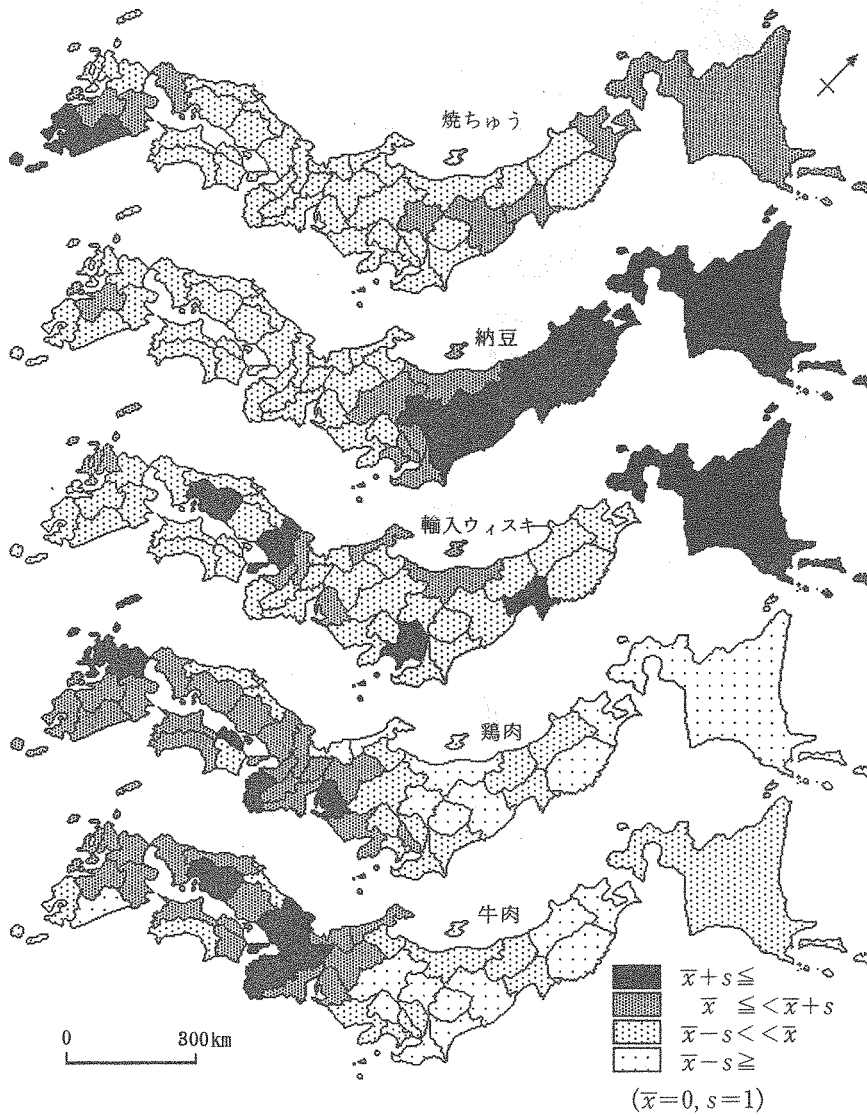
### II-1 1963年

都道府県別食料品消費量(金額)に関する32属性のうち、もっとも大きな変動係数を有しているのは焼ちゅう(164.5)である(第1表)<sup>5)</sup>。次いで納豆の96.1、輸入ウイスキーの89.3と続き、肉類の鶏肉と牛肉の値も高い。これらの属性の地域的偏在を第1図で確認すると、焼ちゅうの場合、南九州の鹿児島県と宮崎県の両県に突出した消費量が現れている(標準化値はそれぞれ5.06、3.90)。同じく大分県と熊本県および青森県や北海道も高い値を示している。焼ちゅうに関して平均消費金

第1表 投入変数の変動係数

	1963年		1990年	
1	焼 ち ゅ う	164.5	焼 ち ゅ う	88.0
2	納 豆	96.1	輸入ウイスキー	72.5
3	輸入ウイスキー	89.3	2 級 清 酒	56.1
4	鶏 肉	58.2	納 豆	53.8
5	牛 肉	56.2	り ん ご	41.2

上位5つのみ表示



第1図 食料品消費量(金額)の地域差(1963年)

額を上回るのは10道県に過ぎない。

焼ちゅうに次いで納豆の消費金額に偏在傾向が認められる。第1図より、山梨県を除いた関東甲信越地方以北の諸県はいずれも平均消費金額を上回っており、納豆は東日本において特徴的な食料品であることがよみとれる。しかしながら、熊本県のみは平均値をわずかながら越えており、西日本のなかでも納豆の消費に関しては特異な存在である。山口(1987)は、熊本県では正月前に納豆をつくる風習があり、また「すば豆腐」など数々の大豆を原料とした加工食品が発達していることを述べている。この納豆文化が1963年当時かなり強く存在していたとみることができよう。また納豆は照葉樹林文化複合の重要な要素であるにもかかわらず、西日本での消費量が小さいことが特徴的である(石毛;1985, 市川;1986, 大村;1989)。

第3番目に大きな変動係数を有した輸入ウイスキーについては明確なパターンが認められない。消費額は北海道や東京都、神奈川県で大きく、青森県、福井県、鹿児島といった清酒や焼ちゅう消費県では小さい。

肉類の鶏肉と牛肉の消費量はともに偏在を有しながら明確な地域的パターンをかたちづいている。鶏肉の消費量は福岡県を中心とした九州北部地方と香川県、愛知県、和歌山県で特に大きく、山陰・北陸地方を除いた西日本に集中している。一方、消費量が小さいのは、関東地方以北や日本海側の諸県である。また、牛肉の消費量に着目すると、京都府、奈良県、大阪府を中心に近畿地方に大きな値が現れ、中部地方以西では牛肉の消費量が平均値を上回っていることが多い。1963年当時

の肉の消費量から判断すると、西日本の各地では鶏肉と牛肉を組み合わせた食文化圏が形成されていたといえる(山口, 1987)。

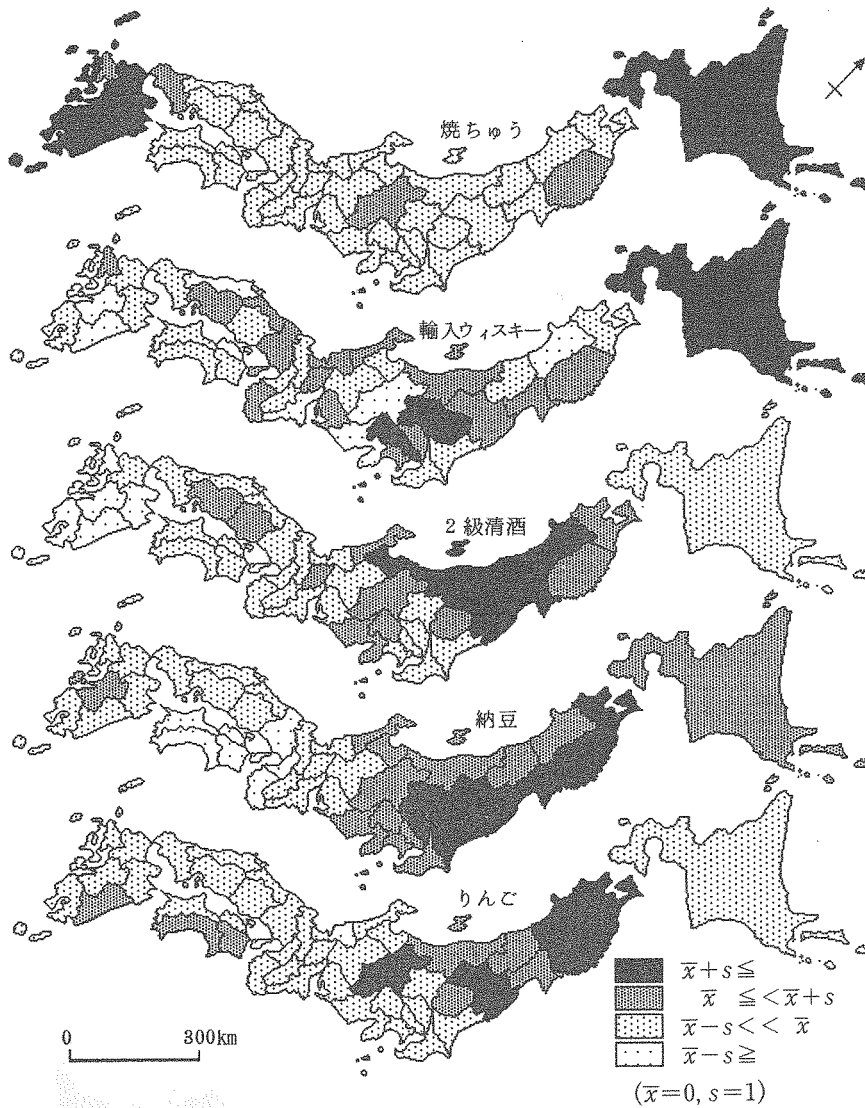
## II-2 1990年

1990年の都道府県別食料品消費量(金額)に関する32属性の変動係数を求めたところ(第1表)、食料品消費量(金額)のばらつきの程度は1963年当時と比較すると相対的に縮小していることがわかる<sup>6)</sup>。焼ちゅうの消費量が最大の変動係数88.0をもつが、それは1963年の半分近い。大きな消費量を示す地域は、宮崎県、熊本県、鹿児島県、大分県、長崎県といったほぼ九州の全域であり、そのほか北海道も高い値を有している。ところで焼ちゅうの1世帯あたりの平均消費量は1963年の2791mlから1990年の4899mlと倍増しており、これは全国的な傾向である。

輸入ウイスキーの変動係数は72.5と高く、山梨県や群馬県、東京都といった関東地方に消費量の地域的な偏りが認められる。しかしながら、この地域的な偏在は東京都を除けば変化しており、固定的なものではない。

2級清酒は1963年当時と比較して変動係数を大きく延ばしている<sup>7)</sup>。すなわち、2級清酒の消費量の相対的なばらつきが拡大している。最大の消費量は秋田県の21444mlで、また新潟県と富山県の日本海側の県で高くなっている。これに反して鹿児島県や宮崎県といった焼ちゅう消費県では量はきわめて少ない。

納豆の変動係数もまた96.1から53.8へと低下している。しかしながら、その消費地は依然として関東以北が中心であり、消費金額の最大は茨城県である。一方、近畿地方と四国地方では1990年においてもあまり食べられて



第2図 食料品消費量(金額)の地域差(1990年)

いない。なお、熊本県の納豆の消費金額は全国平均を上回っている。

りんごの最大の消費地は青森県で、福島県と長野県がこれに続いている。一方、りんご栽培の中心地は青森県、長野県、山形県、岩手県、福島県である。したがって、変動係数

41.2を有するりんごは、上述の焼酎や2級清酒そして納豆と同じく産地消費型の食料品であるといえる。

この約30年間の食料品消費量もしくは消費金額の分析を通して、わが国の食文化の地域性の一側面をみてきた。変動係数の結果から

すれば、全国的な食文化の均質化が生じていることは明らかである。また、食料品消費量（金額）のばらつきの要素にも変化がみられ、1963年の鶏肉と牛肉にかわって、1990年には新しく2級清酒とりんごが登場している。これは、食事の洋風化の浸透により、肉類の消費量のばらつきが小さくなったことが影響しているといえよう。しかも清酒の消費量が低下したことに加えて、清酒を好んで消費する地域が主産地に限られてきたために2級清酒の変動係数が増加したと判断できる。以上みてきたように大きな変動係数を示した食料品は、輸入ウイスキーを除けば、いずれも産地が特定できるものである。したがって、食料品消費量（金額）全体からみれば食文化の均質化が生じているが、焼酎、清酒、納豆といった特徴的な食料品は依然として深くそれぞれの地方に根ざしていることが理解される。

### III 1963年における食文化の地域性

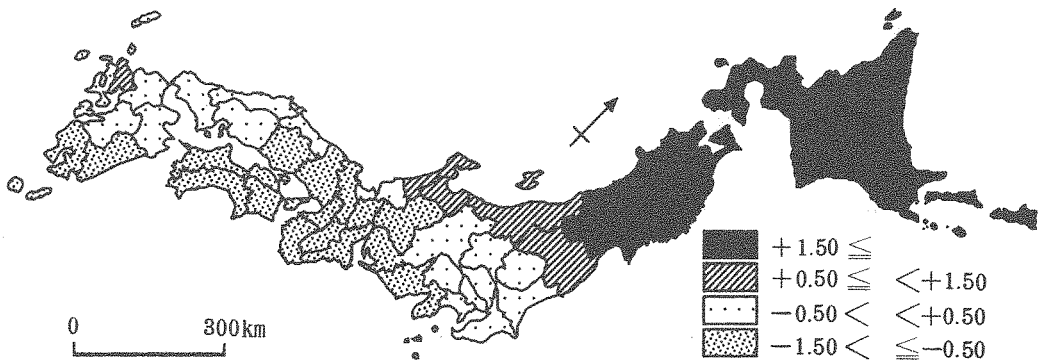
#### III-1 食文化の地域性

選択された34変数の分布パターンから少数

の意味のある分布パターンを導出するために因子分析を施した。分析の結果、固有値 1.0 以上を有する因子が7個抽出できた。7因子までの累積変動説明量は77.5%に達し、34変数の共通度はいずれも0.5以上である。したがって、7因子は46都道府県の特徴を十分に表現しているといえる。因子負荷量の絶対値が0.40以上のもののみを第2表に、そして因子得点の分布を第3図から第6図に示した。

#### 1) 第1因子

第1因子は25.0%の変動説明量を有する。特に正の高い負荷量をもつ変数は食塩(0.87)、2級清酒(0.84)、りんご(0.82)、納豆(0.75)、そしてだいこん(0.71)などの食料品で、先にみたようにこれらの主だった消費地は東北地方である。一方、第1因子は、みかん(-0.75)や鶏肉(-0.60)、牛肉(-0.59)といった西日本で主として消費される食料品に関して負の高負荷量をもつ。第1因子の得点を地図化すると(第3図)、1.50以上の高得点を有する地域は、秋田県(最高得点2.77)、青森県、山形県、北海道、宮城県、岩手県といった東北地方以北の地域である。一方、-0.50以下



第3図 第1因子の得点分布(1963年)

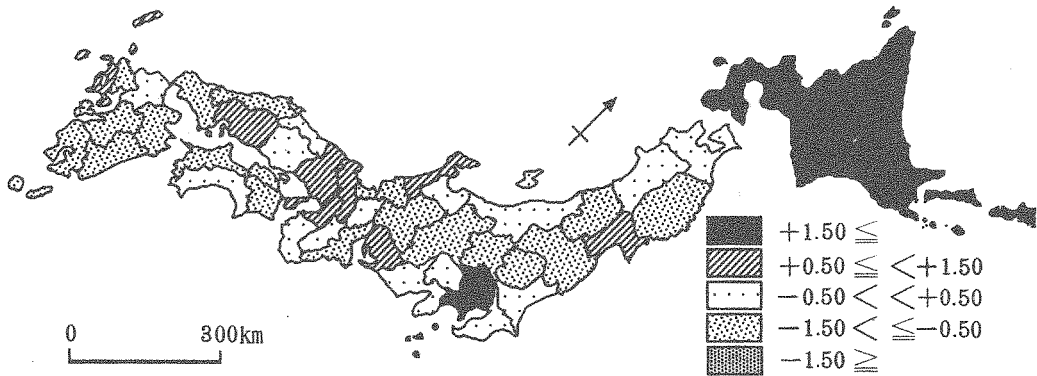
の得点を有する地域は比較的温暖な気候下にある、東海地方から近畿地方の各県、岡山県と四国地方、そして南九州に至る地域であり、最小の得点は兵庫県の-1.46に現れている。その結果、因子得点は北海道・東北地方から西進するにしたがって、しだいに低下するよ

うなパターンを示している。つまり、第1因子は、正の負荷量は東北地方に、負の負荷量は西日本にそれぞれ特徴的な食文化を表したものであると判断できる。しかもこの正の負荷量を有した地域は市川・斎藤(1984)、市川(1985)が指摘するところのブナ帯に相当し

第2表 1963年における因子負荷量行列

変数	因子						
	1	2	3	4	5	6	7
V1 世帯人員数				0.73			
V2 エンゲル係数							0.85
V3 うるち米			-0.49				0.52
V4 食パン		0.68					
V5 めん類			0.80				
V6 生鮮魚介類	0.43		-0.53				0.44
V7 塩干魚介類	0.55				-0.41		
V8 牛肉	-0.59					-0.53	
V9 豚肉		0.54				0.51	
V10 鶏肉	-0.60				0.62		
V11 牛乳		0.61					
V12 キャベツ		0.64					
V13 はくさい	0.70						
V14 だいこん	0.71						
V15 トマト		0.57					
V16 納豆	0.75		0.41				
V17 調理食品		0.62		0.45	-0.47		
V18 食塩	0.87						
V19 しょう油	0.63	-0.43					
V20 みそ	0.54					0.61	
V21 ソース	-0.45	0.45	0.54				
V22 化学調味料				-0.54			
V23 マヨネーズ					0.85		
V24 菓子類	0.41	0.51					
V25 みかん	-0.75	0.42					
V26 りんご	0.82						
V27 2級清酒	0.84						
V28 焼ちゅう						0.87	
V29 ビール		0.73					
V30 輸入ウイスキー		0.87					
V31 緑茶		0.46		0.69			
V32 コーヒー	-0.51	0.48					
V33 めん類外食		0.69					
V34 その他の外食		0.84					
固有値	8.5	7.3	2.7	2.6	2.3	1.6	1.3
変動説明量(%)	25.0	21.6	7.9	7.8	6.8	4.6	3.8
累積変動説明量(%)	25.0	46.6	54.5	62.3	69.1	73.7	77.5

因子負荷量は絶対値0.40以上のもののみ記載



第4図 第2因子の得点分布(1963年)

ている。このようなことから判断して、第1因子は「ブナ帯文化」を表すものと解釈できる。

#### 2) 第2因子

第2因子は21.6%の説明量を有し、第1因子に次いで大きな説明力をもつ。因子負荷量の絶対値が0.40以上の変数は16個存在し、そのうち、最大値は輸入ウイスキーの0.87で、その他の外食(0.84)、ビール(0.73)、めん類外食(0.69)、食パン(0.68)、キャベツ(0.64)、調理食品(0.62)などが続いている。一方、最小値はしょう油の-0.43である。因子の構造から第2因子は洋食関連の変数に高い正の負荷量を示していると考えられる。この因子で1.50以上の高い得点をもつ地域は、東京都、神奈川県、埼玉県、北海道である(第4図)。また、大阪府や京都府、兵庫県、愛知県といった大都市を擁する地域も得点が高い。したがって、都市化の進展を背景とした大都市を

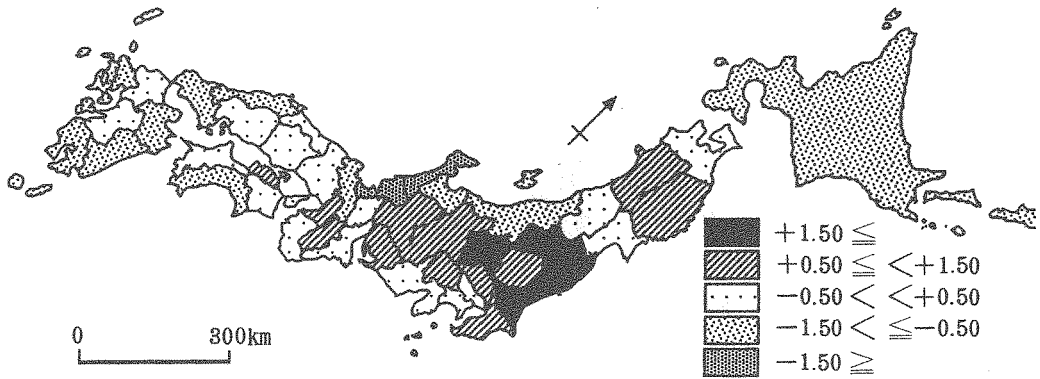
中心に食事の洋食化や外食化が起こったと指摘でき、第2因子は「洋食化」を表すものと解釈できる。

#### 3) 第3因子

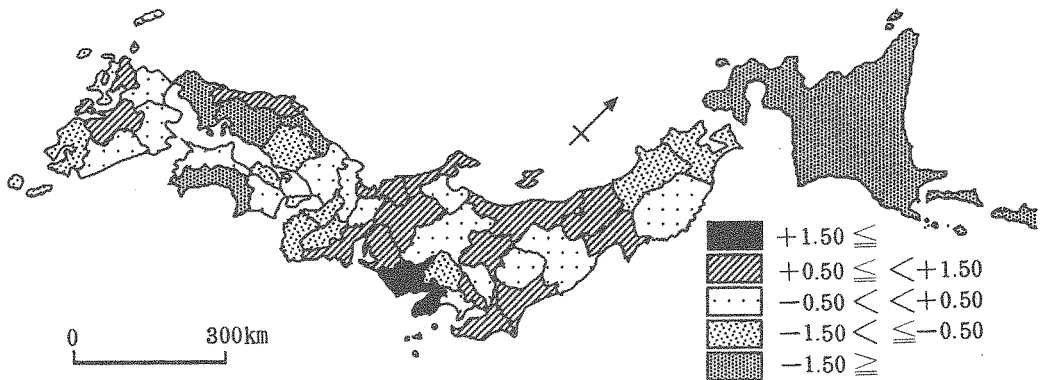
第3因子は全変動の7.9%を説明する因子であり、第2因子と比較すると説明量が急激に低下している。第3因子について高い負荷量を示す変数は、めん類(0.80)、ソース(0.54)、納豆(0.41)である。他方、負の高負荷量の変数は生鮮魚介類(-0.53)とうるち米(-0.49)といったわが国の食文化の骨格をなしてきたものである。この因子得点を地図化すると(第5図)、高得点を有する地域は茨城県(最高得点1.89)、福島県、群馬県の北関東地方のそば文化圏である。また「きしめん」の愛知県や「さぬきうどん」の香川県も高い。したがって、第3因子は「そば・うどん」を表す指標であると解釈することができる。

#### 4) 第4因子





第5図 第3因子の得点分布(1963年)



第6図 第4因子の得点分布(1963年)

第4因子は全変動の7.8%を説明する因子である。第4因子について絶対値0.4以上の高い負荷量を示す変数は、世帯人員数(0.73)、緑茶(0.69)、化学調味料(-0.54)、そして調理食品(0.45)の4つである。これ以外に菓子類(0.36)やコーヒー(-0.34)、みそ(0.32)なども高い。この因子は、大家族が食卓を囲む際の指標と考えられるので、「大家

族」と命名できる。第4因子の得点には明確な地域パターンが見いだされず、散在している(第6図)。

#### 5) 第5因子～第7因子

第5因子から第7因子までの説明量は6.8%、4.6%、3.8%と低下し、説明力は小さくなる。これまでと同様にそれぞれの命名を行うと以下ようになる。

- 第5因子：「やきとり」
- 第6因子：「郷土料理」
- 第7因子：「伝統的米食」

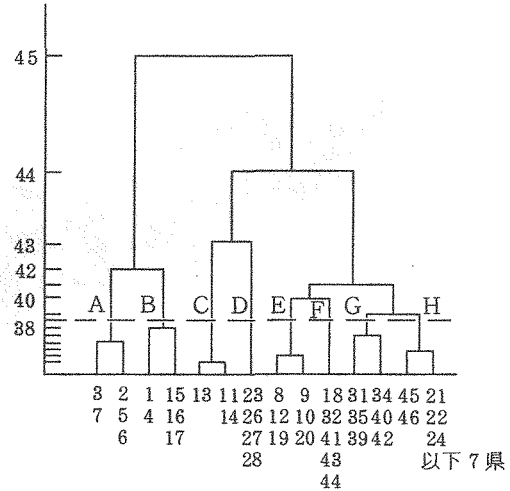
III-2 食文化地域の類型化

食文化の地域性の類型化を行うために、ワード法クラスター分析を実施した。奥野(1985)によれば、これは、因子得点の地域間の差を求め、差の小さな地域相互を順次グループ化する方法であるとされ、等質地域の設定にしばしば適用される。本研究では、因子得点を奥野(1985)の加重方式にしたがって修正し、投入変数とした。それは、第1指標から第7指標まで、それぞれの説明量に応じて因子得点を加重する方法である<sup>9)</sup>。

第7図は1963年における食文化のグループ化デンドログラムである<sup>9)</sup>。グループ間距離の変化に着目すると、1963年の場合には、38段階で区分するのが適切であると考えられる<sup>10)</sup>。その結果、第8図に示した8つの地域グループ(A~H)に区分できた。第7図より、GとH、EとFはともに早い段階で一体化し、CからHの6地域グループの一体化はかなり遅いことがわかる。しかも、AとBは42段階で一体化するが、残りのC~Hの6地域グループとは最終段階でようやく一体化される。したがって、AとBのグループはわが国の食文化地域のなかではきわめて特異な性格をもつ地域であるといえる。

各地域グループの性格を平均因子得点(第3表)を用いて説明しよう。グループAの青森県、岩手県、秋田県、山形県、そして福島県は、他のグループと比較して第I指標「ブナ帯文化」に突出した高得点 12.66を有して

グループ化段階

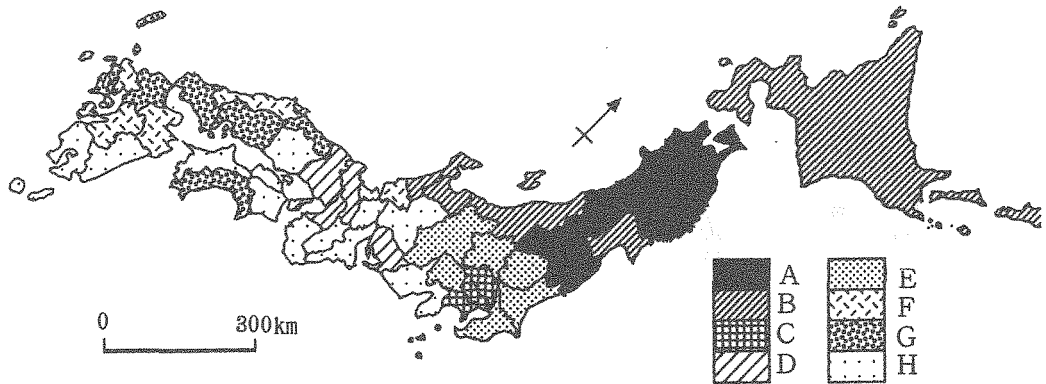


- 1：北海道 2：青森県 3：岩手県 4：宮城県 5：秋田県 6：山形県
- 7：福島県 8：茨城県 9：栃木県 10：群馬県 11：埼玉県 12：千葉県
- 13：東京都 14：神奈川県 15：新潟県 16：富山県 17：石川県 18：福井県
- 19：山梨県 20：長野県 21：岐阜県 22：静岡県 23：愛知県 24：三重県
- 25：滋賀県 26：京都府 27：大阪府 28：兵庫県 29：奈良県 30：和歌山県
- 31：鳥取県 32：島根県 33：岡山県 34：広島県 35：山口県 36：徳島県
- 37：香川県 38：愛媛県 39：高知県 40：福岡県 41：佐賀県 42：長崎県
- 43：熊本県 44：大分県 45：宮崎県 46：鹿児島県

第7図 グループ化デンドログラム(1963年)

いる。また後述のグループCとは対照的に第II指標「洋食化」の値が低く、第III指標「そば・うどん」が高い。したがって、グループAは、明らかに「ブナ帯文化」によって特徴づけられる地域である。

グループBは北海道、宮城県、新潟県、富山県、石川県の5道県から構成される。宮城県を除く他の4県は日本海に面しているがグループAとBは隣接しており、しかも第I指標「ブナ帯文化」の平均得点が高いことから判断してグループAときわめて近似しているといえる。しかしながら、グループBでは第II指標「洋食文化」が3.73と正であり、逆に第III指標「そば・うどん」最低得点である。このことから判断してグループBはブナ帯文



第8図 8グループ地域の分布(1963年)

各地域の記号(A~H)は第7図に対応

第3表 8グループ地域の平均因子得点(1963年)

指標 グループ	I	II	III	IV	V	VI	VII
A	12.66	-2.96	1.64	-0.51	0.10	0.10	0.88
B	8.40	3.73	-2.56	0.64	-1.03	-0.16	0.03
C	-1.37	15.15	0.54	0.55	0.26	0.61	-0.62
D	-6.92	5.41	0.95	-0.04	-0.17	-0.83	1.06
E	0.62	-1.06	2.59	0.80	-1.83	0.35	-1.22
F	0.19	-5.65	-1.86	1.69	1.50	-0.29	-0.27
G	-1.80	-0.45	-1.30	-2.34	1.16	-0.31	-0.22
H	-5.62	-2.81	0.07	-0.11	0.09	0.25	0.25

グループ記号は、第7、8図に対応

化としての性格を有しながらも新しい洋食文化を吸収していると考えられる。

東京都、埼玉県、神奈川県の上3都県がグループCを構成する。このグループは第II指標「洋食化」に関する卓越した高得点によって特徴づけられる。東京都はわが国の首都として機能し、また横浜市も食文化のみならず多様な文化が諸外国との交流を通して流入してきた伝統をもつ。それを反映して、高い平均得点が第II指標「洋食化」に現れているものといえる。

愛知県、京都府、大阪府、兵庫県からなるグループDは、第I指標「ブナ帯文化」に関して最低得点の-6.92を有するとともに、第

VII指標「伝統的米食」は最高得点を示す。したがってこのグループは、食文化に関しては米食文化の中心地であるとともに、「ブナ帯文化」と対極をなす西日本の食文化の中心地であると特徴づけられる。しかしながら、第II指標「洋食化」に関しても第2位の得点を有することから、グループEの食文化は、伝統的米食を継承しつつも新しい洋食文化を取り入れることによって独自の食文化を開花させている地域であると考えられる。

関東・甲信越地方の6都県からなるグループEは第III指標「そば・うどん」に関して最高得点2.59をもつ。さらに第V指標「やきと

第4表 1990年における因子負荷量行列

変 数	因 子								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
V 1 世帯人員数				0.44		0.62			
V 2 エンゲル係数				0.53	0.41			0.41	
V 3 うるち米				0.80					
V 4 食パン					0.65				
V 5 めん類			0.75						
V 6 生鮮魚介類		0.52			0.64				
V 7 塩干魚介類	0.82								
V 8 牛肉	-0.86								
V 9 豚肉	0.90								
V 10 鶏肉	-0.62		-0.48						
V 11 牛乳						0.80			
V 12 キャベツ									0.75
V 13 はくさい								0.85	
V 14 だいこん	0.84								
V 15 トマト	0.56			0.56					
V 16 納豆	0.76								
V 17 調理食品		-0.43							
V 18 食塩		0.78							
V 19 しょう油		0.86							
V 20 みそ		0.61							
V 21 ソース		-0.52	0.49						
V 22 化学調味料			0.63						
V 23 マヨネーズ						0.75			
V 24 菓子類			0.53			0.51			
V 25 みかん				0.41			-0.60		
V 26 りんご	0.56	0.51							
V 27 2級清酒	0.59								
V 28 焼酎			-0.76						
V 29 ビール					0.51		0.59		
V 30 輸入ウイスキー		-0.55							-0.54
V 31 緑茶				0.77					
V 32 コーヒー・ココア					0.60				
V 33 めん類外食	0.43				-0.72				
V 34 その他の外食		-0.56					0.58		
固有値	8.0	5.6	3.3	2.8	2.5	1.6	1.2	1.1	1.0
変動説明量(%)	23.6	16.6	9.9	8.1	7.3	4.6	3.6	3.3	3.0
累積変動説明量(%)	23.6	40.2	50.1	58.2	65.5	70.1	73.7	77.0	80.0

因子負荷量は絶対値0.40以上のもののみ記載

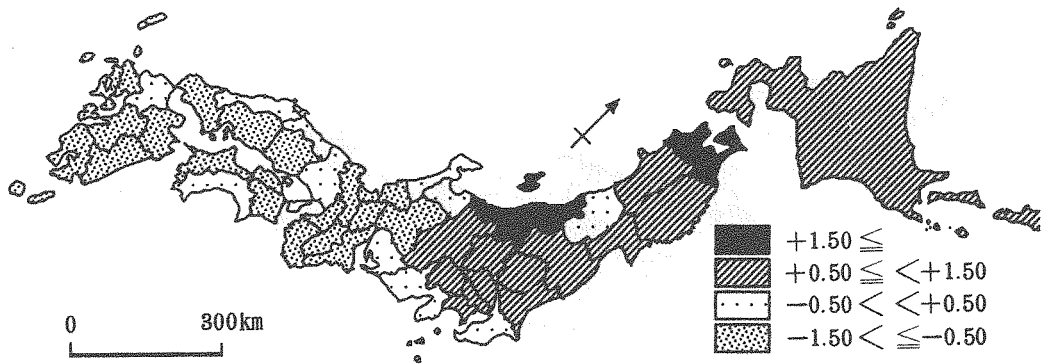
り」および第VII指標「伝統的米食」については両者とも最低である。グループEの地域ではそばが好んで食されることを考慮すると、グループEはそば食によって特徴づけられる。

グループFは福井県、島根県、佐賀県、熊本県、大分県から構成され、卓越した高得点をもつ指標はないが、第II指標「洋食化」については、かなり低い。また第III指標の「そば・うどん」の得点はグループBについて低く、第IV指標「大家族」と第V指標「やきとり」のそれは8グループのなかでは最高得点を示している。それゆえ、グループFは大家

族で食卓を囲み、めん類以外の和食や、やきとりを好んで食する地域であるといえる。

グループGは鳥取県と広島県、山口県、高知県、福岡県および長崎県を含んでいる。グループGにおける第IV指標「大家族」の得点は-2.34と8グループ中で最低である。またグループAと同じく反「ブナ帯文化」が現れている。このことから、グループGは、西日本の食文化の特徴が現れているが、小家族で食卓を囲む地域であると考えられる。

グループHは12の県から構成される。平均因子得点をみると、他のグループと比較して



第9図 第1因子の得点分布(1990年)

第I指標「ブナ帯文化」と第II指標「洋食化」が共通して低い。愛知県、京都府、大阪府、そして兵庫県を除く、中部地方以西の多くの県がこのグループに該当している。したがって、グループHは、平均的な西日本の食文化を有したグループであるといえる。

#### IV 1990年における食文化の地域性

##### IV-1 食文化の地域性

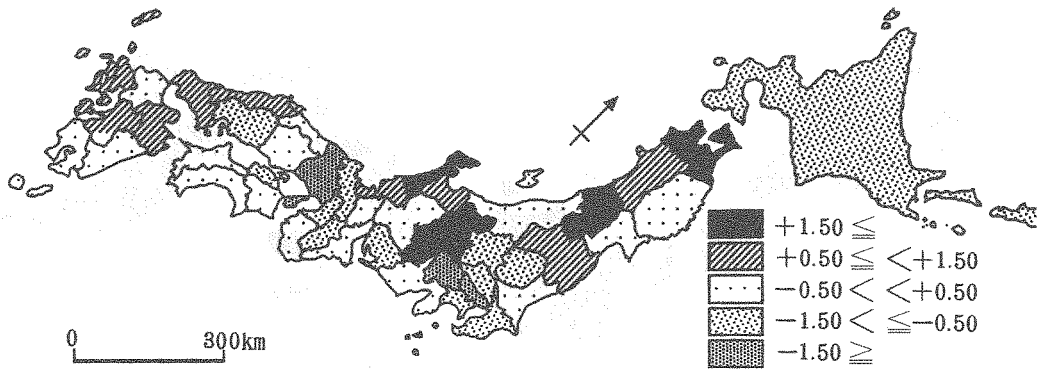
前章の分析と同様に、1990年における34変数に対して主因子解因子分析を施した結果、固有値1.0以上を有する因子が9個抽出できた。第9因子までの累積変動説明量は80.0%に達した。第4表は、バリマックス回転後の因子負荷量のうち、絶対値0.40以上のもののみを示している。

##### 1) 第1因子

第1因子は23.6%の変動説明量を有する。もっとも高い負荷量をもつ変数は、豚肉の0.90である。一方、牛肉の-0.86が最も低く、

第1因子は豚肉の消費量と正に、そして牛肉の消費量と負に相関していることになる。また、だいこん(0.84)や塩干魚介類(0.82)、そして納豆(0.76)もきわめて高い正の負荷量をもつ。これらの正に相関している変数群は主に東日本で好んで食されるのに対して、負の牛肉と鶏肉は中部以西の西日本において消費量が多い。したがって、第1因子は、「東日本対西日本」と解釈できる。

第9図は因子得点を用いて第1因子の地域パターンを図化したものである。0.50以上の正の因子得点は、山形県と千葉県を除けば、長野県以北の地域に現れている。とくに新潟県と青森県の得点は両者とも2.1を上回り、東日本の性格を有した特徴的な食文化地域である。これに対して、近畿地方と瀬戸内地域、および九州全域は負の因子得点をもつ。第1因子は、現在においても食文化の東西間の違いが存続していることを明確に示すものである。しかも興味深いことに、富山県の得点は0.35で、以下同様に石川県0.09、静岡県-0.06、



第10図 第2因子の得点分布(1990年)

愛知県-0.04, 岐阜県-0.78, というように, 東西の緩衝地域における得点は, 平均値0に近く, 東西両者の性格を有しているのである。

## 2) 第2因子

第2因子は, しょう油, 食塩, みそ, といったわが国で伝統的に使用されてきた調味料に関して特に高い正の負荷量をもつ。一方, 負の高負荷量をもつ変数にはソースがある。これらの変数はいずれも調味料としてまとめることができるが, このうち, とくに正の高負荷量をもつ調味料には塩分が多量に含まれていることが共通している。ここで1990年における食塩の消費量をみると, 最高は山形県の6781gで, 以下長野県(5631g), 青森県(4903g)と続いている。逆に少ないのは大阪府の1821gであった。以上より第2因子は「塩分摂取」を表すものと考えられる。第2因子について1.50以上の高得点を示す地域は, 山形県(3.05), 石川県(1.60), 青森県(1.78), 長野県(1.58)の4県であり, 一般に気候の上では寒冷な地域に共通して現れていること

に特徴がある(第10図)。

## 3) 第3因子

第3因子について高い負荷量を示す変数は, 焼ちゅう, めん類, 化学調味料, 菓子類, ソースそして鶏肉である。これらの変数に共通点をみいだすことは困難である。また, この第3因子の得点を図化した第11図をみると, 負の高得点が九州地方に現れている以外は, 明確な地域パターンがみいだせない。そのため, 第3因子は9.9%の変動説明量を有しているにもかかわらず, 解釈不能である。

## 4) 第4因子

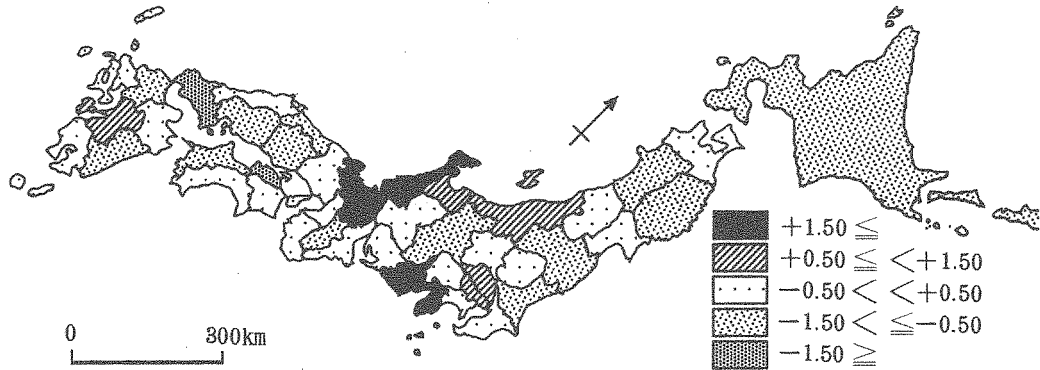
第4因子は, うるち米, 緑茶および調理食品にとくに高い正の負荷量を示す。またエンゲル係数や世帯人員とも正の相関がみられるので, 第4因子は, 「伝統的米食」を表すものと解釈する。この因子について1.50以上の得点を有する地域は, 滋賀県, 石川県, 京都府, 福井県であり, 北陸地方に高い(第12図)<sup>11)</sup>。

## 5) 第5因子~第9因子

上記と同様に第5因子から第9因子まで解



第11図 第3因子の得点分布(1990年)



第12図 第4因子の得点分布(1990年)

釈したところ、以下のように命名できた<sup>12)</sup>。

- 第5因子「海の幸」
- 第6因子「牛乳摂取」
- 第7因子「洋食」
- 第8因子「漬物」

#### IV-2 食文化地域の類型化

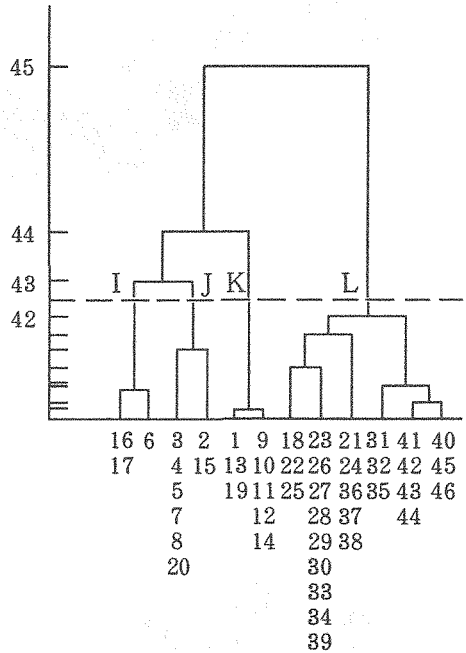
前章2節と同様に、因子分析によって得ら

れた得点に対して、第9因子の変動説明量を基準として新たな因子得点行列を作成した<sup>13)</sup>。そして、ワード法クラスター分析を施し、グループ化デンドログラム上の不連続な段階に着目したところ、1990年の食文化地域はIからLの4類型に区分できた(第13図、第14図)。これら各地域グループの9つの指標の平均得点を求めると第5表のようになる。

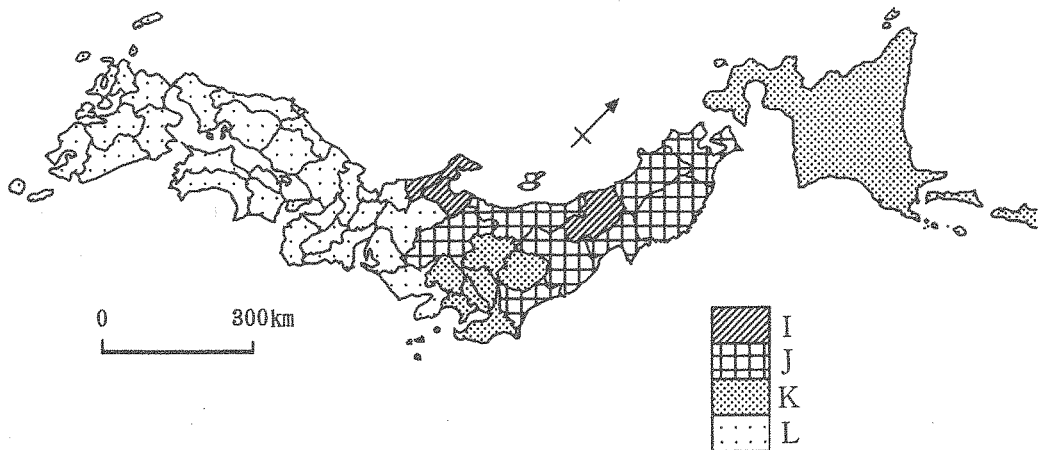
グループIは山形県、石川県、富山県の3地域から構成される。第5表からグループIは第II指標「塩分摂取」に際だって高い正の得点を有している。つまり、Iグループ地域では食塩を多量に消費するという特徴を示している。さらに解釈不能の第III指標や第IV指標の「伝統的米食」にも高得点を残している。以上より、グループIは米食文化が食生活に深く根ざした食生活であるが、食塩が味付けの基本となっている食文化地域であると考えられる。

グループJは、青森県や宮城など合計8県からなるものであり、第I指標「東日本対西日本」に高得点(11.12)を示している。すなわち、グループJの食生活は東日本の食文化の影響を強く受けていることが特徴である。またグループIと同じく、塩分の摂取量が多い米食文化の色彩を帯びた地域であるといえる。しかも塩分の摂取とかかわり合う第VIII指標「漬物」の平均得点が最高点を示す。このことから、グループJの地域は、塩分を多量

グループ化段階



第13図 グループ化デンドログラム(1990年)  
 図中横軸下の数字は、都道府県番号を示す(第7図参照)



第14図 4グループ地域の分布(1990年)  
 各地域の記号(I~L)は第13図に対応



第5表 4 グループ地域の平均因子得点(1990年)

グループ	指標	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX
I		1.03	11.25	2.68	2.40	-0.51	-0.28	1.30	0.11	-0.61
J		11.12	4.32	0.66	1.41	-0.09	-0.09	-0.16	0.16	0.39
K		7.96	-6.27	-0.17	0.37	-0.93	0.42	-0.26	-0.64	-0.53
L		-5.77	-0.67	-0.44	0.04	0.36	-0.06	-0.02	0.13	0.11

グループ記号は第13, 14図に対応

に消費する料理を中心として、東日本の伝統的な米食文化を継承した地域であるといえる。

グループKは、関東地方の7都県と北海道を含む。平均因子得点は他のグループのそれと比較して一般に高得点であるが、この中でとくに第II指標の「塩分摂取」に特徴が認められる。すなわち、グループKは、塩分摂取においてグループIと対極をなし、食塩や塩分を多用した第VIII指標「漬物」の消費量が少ないのである。また、第V指標「海の幸」を好んで食し、「牛乳」の消費量が大きい地域であると考えられる。

東海地方以西の広い地域を占めるのがグループLである。第I指標「東日本対西日本」に-5.77という極度に低い値が出現し、第I指標に関してはグループJと対峙する関係にある。すなわち、第I指標が負の高得点であるので、このグループLは西日本の食文化によって強く影響を受けている地域であると考えられる。したがって、1990年におけるわが国の食文化地域の構造は、グループLの西日本食文化地域とともに、グループJを核とした複数の小規模な東日本食文化地域が共存するパターンをなしているといえる。

## V 食文化地域の変容—おわりにかえて—

因子分析によって1963年では7因子、1990年では9因子が抽出された。その後のクラスター分析によって前者は8グループ地域に、後者は4グループ地域に区分された。この分析結果を通して食文化地域の変容を考察してみたい。

第1に指摘できることは、両年次を通してわが国の食文化が大きく変容したことである。1963年の抽出された7因子のうち、第I指標「ブナ帯文化」、第III指標「そば・うどん」、第V指標「やきとり」、第VI指標「郷土料理」の4つは、いずれも各地の風土に根ざした個性豊かな食文化が現れたものである。一方、1990年における因子構造に着目すると、9個の指標のうち、各地の風土と強く関連しているものは第I指標「東日本対西日本」、第II指標「塩分摂取」、第VIII指標「漬物」の三つである。その他の指標は全国的に見うけられるものである。このように食文化の個性が失われ、食文化の全国的な均質化が進展しつつあるといえる。

第2に、以上のような食文化の変容にともなって食文化地域自体も必然的に変容したことが注目される。1963年におけるわが国の食文化地域は、グループ(AB)のブナ帯の食

文化地域と残りのグループ (CDEFGH) の西日本の食文化地域とに二大区分されたが、それぞれの食文化地域はさらにいくつかの食文化地域をその内部に含む構造をなしていた (第7図, 第8図)。それに対して1990年の食文化地域は、東日本と西日本という二つの大地域で特徴づけられるものの、各食文化地域はそれぞれ一つの地域的統一性を有している。しかしながら視点を換えれば地域の個性が薄れ、食文化の全国的な均質化傾向が進展しつつあると考えられる。それは、食文化としてのブナ帯の性格が薄れて、1963年当時は独自の食文化地域を形成していた東北地方が東日本の食文化地域に同一化されるようになったことに反映されている。

第3に、流通機構が発達した現在においても、食文化の地域性が少なからず残存しているといえる。1990年の食文化地域は「東日本対西日本」で特徴づけられると述べた。食生活のみならず、方言といった生活風土に深く根ざした文化においても両者の差異が明確に存在している<sup>14)</sup>。例えば「居る」を取り上げてみると、「イル」を使用する地域は新潟・長野・静岡県以東であり、逆に富山・岐阜・愛知県以西では「オル」を用いることが多い。食文化地域の境界と方言のそれとは明確な一致を示していないが、きわめて近似しているといえる。このような食文化の地域性が因子分析・クラスター分析を通して確認されたといえよう。

本研究の作成に際しては、財団法人味の素食文化センター「平成2年度食文化研究助成」

による研究費を使用した。また分析データの入力にあたって、佐賀大学教育学部学生の子井友子さんおよび宮守陽子さんをお願いした。上記して感謝いたします。

#### 注

- 1) 多変量解析の有用性については、有馬・石村 (1987)、村山 (1987)、柳井・岩坪 (1976) 等に平易な解説がある。
- 2) 34変数のうち、納豆、調理食品、菓子類、コーヒー(・ココア)、めん類外食、その他の外食の5変数については年間の支出金額データを用いた。他の食料品に関する27品目は購入数量データを用いた。なお、コーヒー(・ココア)に関しては、1963年データにはコーヒーのみの金額が、1990年データにはコーヒーとココアの合計金額が含まれている。また、1963年次の『家計調査年報』には1世帯当りの支出金額データのみが掲載されているため、地方別の1世帯当たり年間の品目別購入数量および平均価格を用いて、購入数量データに変換した。
- 3) 1963年次の『家計調査年報』には沖縄県のデータが含まれていないため、今回の分析からやむなく割愛することにした。
- 4) 32個の投入変数には、購入数量と購入金額の二つの単位が含まれているので、そのばらつきを相対的な意味で把握するために変動係数を利用した。このことについては奥野 (1977) を参照されたい。
- 5) 変動係数の数値単位は無名数であるが、ここでは百分率で示してある。
- 6) 1963年当時と比較して変動係数が増加したのは、うるち米、しょう油、化学調味料、2級清酒、そして緑茶の5品目にすぎない。
- 7) 1963年の2級清酒の変動係数は34.9であった。
- 8) 第VII指標の説明量を基準値1.0とすると、第I指標から第VI指標までの説明量はそれぞれ6.6、5.7、2.1、2.1、1.8、1.2となる。この値をそれぞれの因子得点に乗ずることによって新規の因子得点行列とした。したがって、クラスター分析はこの加重された因子得点に対して実施された。

- 9) たて軸の目盛りはグループ化段階を示している。目盛り間隔が不均一なのは、グループ化段階間のグループ間距離を考慮して図化しているためである。
- 10) 奥野 (1985) がクラスター分析における最適グループ問題の処理方法を論じている。それによれば、下位のグループ化段階からグループ間距離が終始一貫して連続的に変化している場合は、初めて不連続的变化を呈する段階の一つ前の段階でのグループ化が最適グループであるとされる。
- 11) 東京都および埼玉県の因子得点は0.51と0.50で、北陸の諸県より低い。
- 12) 第9因子は解釈不能である。
- 13) 第I指標から第VIII指標までの八つの得点それぞれに次の値を乗じた。7.9, 5.6, 3.3, 2.7, 2.4, 1.5, 1.2, 1.1
- 14) 方言の地理的分布については徳川 (1976) 等を参照されたし。

徳川宗賢・グロータース, W.A. 編 (1976) : 『方言地理学図集』秋山書店, 192p.

村山祐司 (1987) : 地理学における多変量解析  
3 因子分析 —潜在的構造を探る—, 地理,  
32 (11), 131-140.

柳井晴夫・岩坪秀一 (1976) : 『複雑さに挑む科学 多変量解析入門』講談社, 315p.

山口米子 (1987) : 『日本の東西「食」気質』三嶺書房, 198p.

(平成3年10月31日受理)

## 文 献

- 有馬 哲・石村貞夫 (1987) : 『多変量解析のはなし』東京図書, 320p.
- 石毛直道編 (1985) : 『東アジアの食の文化』平凡社, 304p.
- 市川健夫・斎藤 功 (1984) : プナ帯文化の構図. 市川・山本・斎藤編『日本のプナ帯文化』朝倉書店, 1-33.
- 市川健夫 (1985) : 日本のプナ林帯における農耕と生活文化. 梅原原著 : 『プナ帯文化』思索社, 107-123.
- 市川健夫 (1986) : 食文化にみる地域性. 地理,  
31 (10), 10-18.
- 内野澄子 (1989) : 食と生活行動の地域性. VESTA, 第1号, 22-27.
- 大村次郎 (1989) : 『アジア食文化の旅』朝日新聞社, 245p.
- 奥野隆史 (1977) : 『計量地理学の基礎』大明堂, 357p.
- 奥野隆史 (1985) : 長野県における松本盆地の地域性 —数値分類法に基づく考察—. 筑波大学地域調査報告, 第7号, 1-11.
- 鈴木秀夫・久保幸夫 (1980) : 『日本の食生活』朝倉書店, 244p.