

発酵食品と食文化（その1）

—漬物—

上遠野 武司

はじめに

和食で漬物は馴染み深い食材のひとつである。米飯を主食とする和食⁽¹⁾では、複雑な塩味の漬物が御菜の一品として食卓に並び、味わいや彩りに変化と刺激を加えて食事を豊かにする⁽²⁾。馴染み深い味覚が視覚、嗅覚を通じて食欲中枢に影響する。淡白な味のメンがたちまち深い旨味を感じさせる食材に変化する。他の惣菜との組み合わせもまた絶妙に味覚を刺激する。主菜と副菜の調和のとれた組み合わせは豊かな食文化の奥行と広がりにも裏づけられている⁽³⁾。漬物はその食材の持つ味わいと塩味が味覚への程よい刺激となりメンの旨味を倍増させる。

わが国における漬物の歴史は比較的古い。古墳時代や奈良時代の史料や木簡等から漬物の存在を想起させる証拠の痕跡が確認されている。閉ざされた範囲の特定の階層や社会で自家消費されていた漬物が社会の分業化や経済の分権化の進行により他人消費のための生産を必要とするようになった。江戸時代には漬物が市販されるようになった。ぬか漬やたくあん漬などのように現代に通じる漬物の全盛期は江戸時代からのものと察せられる。

漬物製造が今日のように工業化されたのは戦後である。戦後、家族構成や家庭環境が大きく変化し、従前は消費分を家庭でつくり賄っていた食材や惣菜を購入して消費するようになり、それが一般的になった。食生活、ライフスタイルが一変し、買って済ませるといった食品需要が着実に増加してきた。食品製造の工業化がすすむことになった。1960年代後半（昭和30年代）頃、流通革命により、漬物の生産量、流通量、販売量が急増した。

本稿の目的は発酵食品のひとつである漬物に注目し統計資料にもとづき定量的に考察することにある。漬物の製造と消費の動向や現況を通じ、日本の食と食文化のあり様に接近する。ただし、発酵漬物を確認できない統計上の理由から発酵漬物、調味液漬漬物を特定せず、項目のある「大根漬」「白菜漬」「その他の野菜漬物」のデータを使用する。また、家庭における自家消費のための漬物も統計的に網羅することはできない。

(1) 米飯が日本の主食になったのは比較的新しく、米が配給制になった1940年頃とされる。明治・大正期の調査では、米を主食としたのは主に都市部であり、農山村部では麦や雑穀等が食されていたとみられる。

(2) 河合は和食における塩味の重要性について論及している。河合崇行「食品における塩味の増強効果とその評価」『醸協』第112巻第1号、2017年、22頁。

(3) 酒と料理の組み合わせ（ペアリング）の相性から、単独で味わうよりうまさが増すという知見がえられている。そうであるならば、米飯と御菜のペアリングの相性もうまさに影響している可能性がある。中村他「料理とともに味わう日本酒のおいしさの評価」『醸協』第113巻第5号、2018年。

本稿の構成は以下のとおりである。まず日本における発酵食品としての漬物の歴史を概観する。つぎに供給面から、漬物製造について食品製造業との相対性、材料、産地をみる。需要面からは、漬物消費について各地の消費量、支出額を通じてその現在をみる。最後に、ここで得た知見、問題点、今後の研究課題を確認してむすびとする。

なお、本稿は大東文化大学経済研究所の2022年度共同研究プロジェクト「発酵産業と地域の経済、文化の関係性に関する研究」における研究成果のひとつである。研究会でプロジェクトメンバーからの的確な意見等を頂戴したことに感謝申し上げる。

1 漬物史概要

漬物は食品貯蔵のための方法としてつくられた。主に野菜類の貯蔵を目的に寒い地方で発達した。作物の収穫、漁獲の収穫が特定の時期に集中し冬期に雪で閉ざされ活動ができない地方では、余剰生産物を貯蔵する必要があったためである。

食材の貯蔵方法には、乾燥、塩蔵のほかに、米糠、酢、味噌、醤油などに漬ける方法があった。これらのうち基礎的で比較的簡便なのが乾燥か塩蔵による方法である。乾燥方法は食材を日に当てるか湿度の低い環境下で自然乾燥させることによって保存が利くようにする⁽⁴⁾。野菜や穀物、豆類、魚介を乾燥させ、食材として使用するとき水に戻す。

塩漬けによる塩蔵方法も乾燥方法とともに一般的な貯蔵方法だった⁽⁵⁾。それは、島国日本において貯蔵に使用する塩が海水から得られたからである。ただし、いくら海水中に塩が大量に含まれているとはいえ、まだ製塩が古式な方法により、製塩に適した地域も限られたため、塩の生産量が少なく高価だった⁽⁶⁾。

古墳時代や奈良時代の漬物づくりには塩が必要だった。塩蔵による保存過程で耐塩性の細菌群や酵母群が作用すると単なる塩漬け食材でなく発酵漬物になり、食材の風味が増し独特の食感が生じる。当時、まだ貴重で高価だった塩の支給は高貴な階層や僧侶といった範囲に限られた。そのため、塩漬けによる食材貯蔵はまだ広く普及していない。

他方、米糠、酢、味噌、醤油に漬ける貯蔵方法には、それぞれ発酵生成物の使用が必要になる。もちろん塩の使用も必要だった。そのため、これらの方法による食材保存には、当時はまだ貴重な2種類の材料、すなわち高価で貴重な塩、不確実な発酵技術による発酵生成物を用意しな

(4) 野菜を乾燥させるには、主に自然乾燥、人工乾燥、冷凍乾燥の方法がある。垣内紀夫「3.10 野菜・果実加工品」食品総合研究所『食品大百科事典』朝倉書店、2001年、282頁。

(5) 野菜と塩だけによる漬物に雪漬（山形、岩手）、しゃくし菜漬（埼玉）、中島菜漬（石川）、赤蕪漬（岐阜）、すぐき漬（京都）、広島菜漬（広島）、山汐菜漬（福岡）、高菜漬（大分、熊本、長崎）等がある。岡田早苗「1-27 漬物」北本勝ひこ他編集『食と微生物の事典』朝倉書店、2017年、52頁。

(6) 奈良時代に塩はまだ貴重品で高価だった。当時の資料に「藻塩焼く」とあることから、長門あたりで作られた煎塩鉄釜に変わろうとする時代だったと推測される。なお、塩を使用しない無塩漬物に、たとえば長野県木曾地方のすんきがある。材料となる野菜を熱湯にさらしてから容器に詰めて発酵熟成させる。北本勝ひこ「4.4 漬物類」北本勝ひこ編『発酵醸造学』朝倉書店、2022年、267頁。

ければならなかった。それには、食材保存に足る質と量を安定的に製造する技術の発達、普及が不可欠だった。時代が降ってこれらの生成物の調達が可能になるほど漬物の種類は増えていくことになったといつてよい。

たとえば、奈良東大寺正倉院資料『写経食料雑物納帳』に「塩漬」「醬漬」の文字があり、その頃までには野菜を塩や醬で貯蔵した漬物が存在したとみられる。また、長屋王家木簡に「加須津毛瓜」「醬津毛瓜」の記載があることから、酒糟や醬による漬物の存在を想像させる⁽⁷⁾。

奈良時代⁽⁸⁾の平城宮跡から発掘された木簡に、須々保利、楡木、滓漬の文字がある。これらのうち須々保利、楡木は現存しない漬物であり、いずれも塩を使用した。739（天平11）年の写経司解に「菁一圍別塩三合」「瓜一百果別塩二升」の文言がある。780年頃には、この他、食物雑物納帳、食料下充帳などにも多くの漬物の記述がみられる⁽⁹⁾。僧侶以下舎人以上、経師以下雑仕以上の限られた階層に「漬瓜一果」「漬菜二合」といった単位で支給されていたようである。

平安時代になると、『延喜式⁽¹⁰⁾』（927年）に「漬物」の文字が登場している。塩漬、醬漬、糟漬、楡木、須々保利、搗、荏裏の7種類の漬物が記載されており、総合的な製造方法が示されている。山菜、野菜、果物が酒粕やもろみに漬けられ供されたとある。季節により種類は春14種、秋35種と多いが、現在の漬物と呼称が異なる場合があり、また現在は存在しない漬物もある。

室町時代は文化的に武家文化が開花した時代である。茶道、香道の流行により、漬物が「香の物」といわれるようになったのはこの時代からとされる⁽¹¹⁾。最初は大根の味噌漬であったようだが、『本朝世事談綺』によれば、後に大根、茄子、瓜などの粕漬が香の席に口取りとして菓子代わりに出されるようになり、「香の物」となったともいわれている⁽¹²⁾。戦国期の公家山科言継の日記『言継卿記』には、「つけ物大根一折等」の記載がある⁽¹³⁾。また、『祇園会御見物御成

(7) 長屋王は奈良時代の政治家（684?–729年）。724（神亀1）年聖武天皇の治世に左大臣に任命された。1986-89年に約10万点の木簡が出土した。当時の長屋王家やそれを取り巻く環境が窺われる。

池添は「加須津毛瓜」「加須津韓奈須比」を粕漬にした瓜と韓茄子、「醬津毛瓜」「醬津名我」を醬漬の瓜と茗荷とした。一方、朝倉は「津」と「漬」を同義と考え「加須津毛瓜」「醬津毛瓜」を「毛付瓜（冬瓜）」の漬物とした。解釈上朝倉説に分があるとみられる。池添博彦「奈良朝木簡にみる食文化考」『帯広大谷短期大学紀要』第29号、1992年、35頁。朝倉聖子「日本の漬物文化」国土館大学博士論文、2016年、12-4頁。

(8) 710（和銅3）年–784（延暦3）年か794（延暦13）年。桓武天皇による長岡京遷都か平安京遷都かで異なる。

(9) 西念幸江、峰村貴央、三舟隆之「奈良時代写経所における「飯」の炊飯法の一考察」『東京医療保健大学紀要』東京医療保健大学、第10巻、第1号、2015年、15-7頁。

(10) これは、醍醐天皇の延喜5年に編集開始され、25年目の930（延長8）年に進献された。

(11) 北本勝ひこ「4.4 漬物類」、北本勝ひこ編『発酵醸造学』朝倉書店、2022年、265頁。

(12) 国立国会図書館デジタルコレクション参照。「香物」デジタル資料23頁。以下も同様。谷川士清『倭訓栞』成美堂、1887年。伊勢平蔵貞丈『貞丈雑記』文溪堂、1843年。黒川春村『硯鼠漫筆』吉川弘文館、1905年。

(13) 1552（天文21）年正月14日の記述にある。本稿では国書刊行会による『言継卿記 第二』1912（大正3）年を使用した。438頁上段。国立国会図書館デジタルコレクション参照。

記』には、祇園会見物の折の足利義晴の膳の献立に「かうの物」がある⁽¹⁴⁾。

江戸時代初期、江戸はまちづくりのために多くの職人を必要とし人口が急速に増加した。急速な人口集中と男所帯の急増は外食の必要性を増し、屋台や飲食店の増加と普及を促進した。この時代、京や大坂の住民は自家で消費する漬物を自家で漬けていたのに対し、江戸の住民は、たとえばたくあん漬は毎冬自家で漬けず練馬の農家に1年分を漬けるよう頼むようになったとされる⁽¹⁵⁾。他人消費のための漬物づくりが必要になったのである。供給側にとっても流通経路の整備、消費先の拡大によって商いとして成立する規模になった。漬物の市販が始まり、漬物を売る店を、江戸では漬物屋、京大坂では莖屋と呼んだ。

江戸の漬物屋小田原屋主人による『四季漬物塩嘉言』1836（天保7）年には、64種の漬物の漬け方が記されており、この時代に漬物が庶民に広く普及していたことを窺わせる。また、古漬による技法は江戸末期に完成したとされる。ここで古漬は出盛り期に収穫した野菜を強い塩で塩蔵し、食べるときに脱塩する漬物をいう。『正倉院文書』における漬物の記載には高塩、塩抜き、脱塩の記述がみあたらないことから、江戸時代からと特定する適否は別に、江戸時代までには広く普及したとみるのは妥当であろう。また、古漬の技法は欧州・中国・朝鮮半島にほとんどなく、日本固有の技法とされる。

明治期になると、文明開化により欧米の食材、食文化が流入してきた。洋食は和食に対する外来食の総称か西洋料理の別称とする説がある。食文化史的には、この時期の洋食との関係はつぎの3つの段階を経たとみられる⁽¹⁶⁾。第1段階では、洋食は和食との違いから食べにくいと評価された。たとえば、幕末期に欧米へ5回派遣された使節は洋食を「和食に対する西洋の奇妙な食べ物」「塩分が少なく油臭い洋食は食べられない」「塩・醤油・酢・カラシ・コショウが食卓にあっても、日本のものとは異なり当惑の限り」としている。第2段階では、その評価が逆転された。明治維新を迎えて、欧米の近代化に追いつき追いこせとなり、欧米の食べ物が栄養的に優れているとなった。そして第3段階では、西洋料理の和風化がすすめられた。明治・大正・昭和にかけて、庶民の創意工夫が積み重ねられ、和洋折衷化された洋食（とんかつ・コロッケ・ライスカレー等）が考案され広く普及し、庶民に受け容れられていった。

ここで注意しなければならないのは、食の洋風化が進んだとはいえ、和食が西洋料理に全面的に取って代わられたわけでないことである。和食を基本として、一部の洋食化もしくは和洋折衷化がすすんだに過ぎない⁽¹⁷⁾。庶民の大多数の意識の表層、意識下には、それまでに定着していた味覚や嗜好にかかわる大量の知識、情報が味覚体験や食文化として存在している。それらを書き換えるには、大きな衝撃、長い時間を要するだろう。

この間、産業として食品工業はまだ形成されるに至っていなかった。大きな変化が生じたのは

(14) 国立公文書館デジタルアーカイブ参照。デジタル資料4頁。

(15) 松下幸子『江戸料理読本』筑摩書房、2012年、208頁。

(16) 岡田哲『たべもの起源事典 日本編』筑摩書房、2012年、「洋食」の項参照、743-4頁。

(17) 河合は塩味との関係から「ソースなど油脂を使って味を重ねていく西洋料理技法とは異なり、雑味をそぎ取り、食材特有の味や香りを際立たせる和食技法には塩が必須」と記述している。河合、前掲書、22頁。

戦後であった。敗戦により社会が大きく変化し、価値観のあり様も変化せざるをえなかった。さらに、戦後の復興が進んだことによって経済や産業の構造が変化し、社会も変化した。農村部から都市や工業地帯への人口移動が生じ、家族構成、家庭環境が変化した。人口が流出した側でも流入した側でも、家族構成の規模は小さく、世代構成も2世代かせいぜい3世代になっていった。そのような家族構成、家庭環境の下で、家庭内における漬物の漬け方を伝承する機会は大幅に減少した。共稼ぎ世帯の増加、後には女性の社会進出がそうした傾向に拍車をかけた。

食における米飯食の存在、継続は主食に対する副食、惣菜の必要を伴う。家庭で料理して賄う分以外に、購入して消費することになる。戦後の家族構成、家庭環境の変化が副食、惣菜の購入機会や量を増やすことになった。個店単位の供給から食品製造業として食品の供給と流通が増えた。漬物も市販され購入が広まった。漬物屋、八百屋などが個店単位でつくって販売していた漬物も、その需要量の増加に伴い生産量、流通量が増大した。市販される漬物が増加し、市販漬物にとって興隆期といってよい時期をむかえる。

漬物製造業者は技術の改良や発達によって新製品の開発や流通販売経路の開拓、確立をすすめた。プラスチック包装、加熱殺菌の普及、低温利用や調味料の発達によって多くの新製品が開発された⁽¹⁸⁾。たとえば、「新生姜」の開発は風味豊かな野菜の塩蔵漬物の端緒になった⁽¹⁹⁾。つまり、低塩低温塩蔵技術によることで従来の高塩塩蔵、脱塩という工程を回避することができるようになったのである。

1950年代後半、流通革命が生じた。スーパーマーケットなど量販店が各地に進出し、またプラスチック包装フィルムが普及したことで対面販売から小口包装による販売が可能になった。加熱処理を施すことにより長期保存が可能になった。こうした技術進歩が漬物製造業に大躍進する機会をもたらした。漬物製造業者は単品の大量生産を可能にする生産ラインを整備した。

しかし、これら漬物製造業の躍進とそれらが製造した漬物の流通拡大は、漬物に大きな変化をもたらすことになった。それは発酵漬物の減少である。発酵漬物の大きな割合が調味液漬に取って代わられることになった。

2 漬物の供給

(1) 漬物材料の生産

以下では、漬物材料のうち大根と白菜に注目することにする。その第1の理由は、漬物材料に使用されることが多いことによる。第2の理由は、総務省「家計調査」には漬物として大根漬、白菜漬、他の野菜漬物の3項目しかなく、大根と白菜以外の材料の漬物が他の野菜漬物の項目に

(18) 菅原久春「漬物（日本）」の項参照。栃倉辰六郎他監修『発酵ハンドブック』共立出版、2001年、629-30頁。

(19) 岩下食品は1987年にコールドチェーンを確立したことにより鮮度を重視し低塩・低温による台湾産生姜の素材の風味、持ち味を損なわない商品を開発したとされる。岩下食品HP。 https://iwashita.co.jp/aim/about_ss.html.

一括集計されていることによる。そのような統計資料上の事情もあり、本稿では、漬物の材料としては古くから庶民に馴染みのある大根と、渡来間もないのに食に深く浸透した白菜に注目することにした。

なお、本稿末尾に2016年以降6年間における野菜の収穫量、出荷量の資料を添付する。他の野菜漬物の材料になる野菜について、複数年の資料からそれらの作況の概要を捉えることができる。

①大根

大根はアブラナ科に属する1～2年草本であり、原産地はコーカサス地方といわれる。おほね、鏡草、すずしろともいう。日本での栽培は古く、『万葉集』の仁徳天皇の歌に詠まれる。ダイコンの名称は室町中期頃に大根から変化したという。江戸時代に品種改良が試みられ、飢饉対策に栽培が奨励された。江戸前期における『農業全書』1697(元禄10)年「卷三 菜之類」にある菜之類16種のうち「オ一蘿蔔^{だいこん}」には宮の前大根(守口大根)、餅大根、三月大根、夏大根、播州津賀野大根のほか、干大根、漬物に関する記述がある⁽²⁰⁾。

四季を通じて栽培され、収穫時期によって春大根、夏大根、秋大根に分けられる。全国的に品種が多く産地名で呼ばれる地大根が生産された。現代では品質の安定しやすさから青首大根の生産が増えている⁽²¹⁾。

『江戸料理読本』は、江戸時代の料理書で紹介された料理について、種類や内容を整理し材料や味付けの特徴を概説している。料理の材料によりそれぞれの章でいくつかの料理を解説する。同書第9章に「大根料理」があり、『大根一式料理秘密箱』『大根料理秘伝抄』『料理物語』『素人包丁』にあった大根料理から6種を紹介し解説している。当時の料理書にいくつも大根料理があったことは、江戸時代に大根は江戸の庶民にすでに馴染みある野菜であり好まれた食材だったことを推測させる。また、食糧の乏しい時代に糧飯の材料として大根飯、大根粥に用いられ主食の補いになったことも少なくない。それらのことから、大根は身近なだけでなく大切な野菜でもあったのだろうと推測される⁽²²⁾。

農林水産省の「作物統計」から、大根と白菜の全国および各都道府県における収穫量、出荷量、加工向の数値が得られた。収穫量の内訳は出荷量とその他である。出荷量の内訳は生食向、加工向、業務向である。

図1は大根の2021年の収穫量、出荷量計(各用途向)、その他を示している。収穫量125.1万t、出荷量計103.3万t、その他218万tだった。そして出荷量計の内訳は、生食向76.29万t、加工向

(20) 宮崎安貞『農業全書』巻三、再板、1815(文化12)年、1-7頁。国立国会図書館デジタルコレクション利用。

本文中は初版の刊行年(同書は土屋喬雄校訂で岩波書店より1936年出版。126-31頁)。

(21) 岡田、前掲書、「だいこん」の項を参照。417-9頁。

(22) 松下、前掲書、166-75頁。江戸料理の特徴は松下幸子、吉川誠次「古典料理の研究(一)」『千葉大学教育学部研究紀要』第24巻第2部、1975年に詳しい。

図1 収穫量と各用途向量（2021年）

（単位：t）

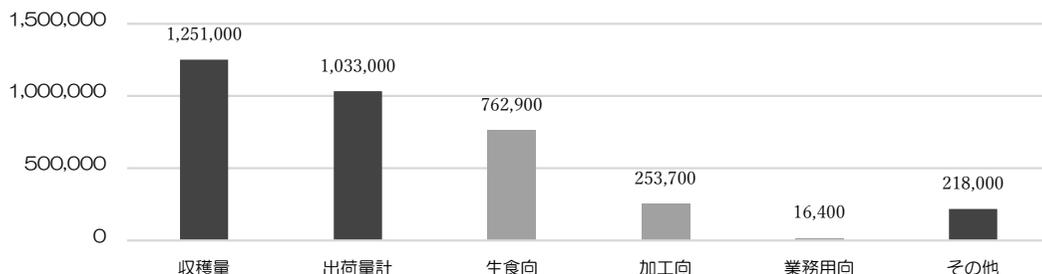
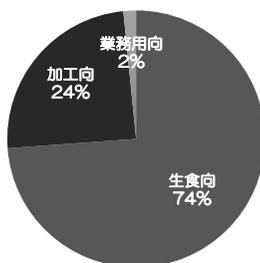


図2 出荷量の内訳（2021年）



25.37万t、業務用向1.64万tになっている。

図2は同年の出荷量計の内訳を比率で示している。生食向74%、加工向24%、業務用向2%であり、生食向が約3/4の割合を占めていること、加工向の用途が約1/4とある程度の割合を占めていることが分かる。

表1は各都道府県における大根の収穫量、出荷量、加工向、出荷率、加工率を示す。全国の収穫量125.1万tのうち、103.3万t(82.6%)が出荷され、そのうちの25.4万t(25%)が加工された。

まず、収穫量で最多は千葉県で14.8万t、次いで北海道14.3万t、青森県11.4万tの順だった。つぎに、これらの道県の出荷量をみると、千葉県13.7万t、北海道13.5万t、青森県10.4万tだった。表2には、出荷率が全国平均83%を上回った14道県を示している。これらのうち半数弱の出荷率は90%超と比較的高いことが分かる。出荷率が高いのは首都圏の東京都、神奈川県、埼玉県であり、他に愛知県、福岡県といった大都市を抱える県だった。

加工率では、宮崎県88%、新潟県63%、茨城県58%、福井県50%の4県が他に抜きん出て高い。東京都、富山県は出荷率(92%、80%)が高いのに加工率はそれぞれ0.4%、0.3%と極端に低い。収穫量がさほど多くないこと、出荷量の多くが生食向の消費になっていることがその原因だとみられる。

表1 都道府県別の収穫量・出荷量（単位：t）

大根	収穫量	出荷量	加工向	出荷率	加工率
全国	1,251,000	1,033,000	253,700	0.826	0.246
北海道	143,200	134,800	18,800	0.941	0.139
青森	114,400	104,200	23,600	0.911	0.226
岩手	26,600	19,800	3,590	0.744	0.181
宮城	9,700	3,850	768	0.397	0.199
秋田	17,100	8,130	2,880	0.475	0.354
山形	14,600	8,360	1,670	0.573	0.2
福島	20,900	8,580	179	0.411	0.021
茨城	55,400	45,500	26,500	0.821	0.582
栃木	10,700	7,610	2,070	0.711	0.272
群馬	32,800	23,200	6,900	0.707	0.297
埼玉	24,200	19,400	3,410	0.802	0.176
千葉	147,500	136,900	8,610	0.928	0.063
東京	8,380	7,730	29	0.922	0.004
神奈川	74,100	67,800	3,150	0.915	0.046
新潟	49,000	36,400	22,800	0.743	0.626
富山	3,720	2,990	10	0.804	0.003
石川	8,580	6,710	99	0.782	0.015
福井	5,200	4,640	2,340	0.892	0.504
山梨
長野	16,300	8,140	2,890	0.499	0.355
岐阜	19,200	14,500	1,700	0.755	0.117
静岡	18,700	15,300	3,290	0.818	0.215
愛知	24,500	21,200	1,670	0.865	0.079
三重
滋賀	3,550	1,960	384	0.552	0.196
京都
大阪
兵庫	11,100	5,690	62	0.513	0.011
奈良	3,120	1,870	24	0.599	0.013
和歌山	8,490	7,260	340	0.855	0.047
鳥取
島根
岡山	9,500	6,680	925	0.703	0.138
広島	10,300	5,540	334	0.538	0.060
山口	9,690	7,010	536	0.723	0.076
徳島	23,300	20,600	797	0.884	0.039
香川	8,150	7,110	-	0.872	...
愛媛
高知
福岡	14,000	11,700	421	0.836	0.036
佐賀
長崎	45,700	40,200	4,480	0.880	0.111
熊本	23,100	19,300	794	0.835	0.041
大分	11,800	8,320	133	0.705	0.016
宮崎	70,200	63,200	55,600	0.900	0.880
鹿児島	92,500	82,900	40,800	0.896	0.492
沖縄

表2 平均以上の出荷率と
その加工率

	出荷率	加工率
北海道	0.941	0.139
千葉	0.928	0.063
東京	0.922	0.004
神奈川	0.915	0.046
青森	0.911	0.226
宮崎	0.900	0.880
鹿児島	0.896	0.492
福井	0.892	0.504
長崎	0.880	0.111
香川	0.872	-
愛知	0.865	0.079
和歌山	0.855	0.047
福岡	0.836	-
熊本	0.835	0.041

②白菜

白菜はアブラナ科に属する1～2年草本であり、中国北部が原産地であることから、唐菜ともいう。結球型、半結球型、不結球型があり、日本の白菜は結球型である。白菜が渡来したのは1875（明治8）年とされる⁽²³⁾。

この年、日本政府が清国に派遣した清国物産調査委員が持ち帰った結球白菜の種子を勸業寮（内務省内の殖産興業担当部署）の農務課が三田育種場で栽培を試みたが⁽²⁴⁾、結球しなかった。それから採取した種子によるその後の試みも白菜の特徴が年ごとに失われてゆき失敗した。1886（明治19）年、三田育種場が出版した『舶来穀菜要覧』により、各地で栽培が試みられるようになった⁽²⁵⁾。

それとは別に、愛知県植物栽培所（現愛知県農業試験場）が東京博物館に清国により出品された根つき山東白菜3株のうち2株を払い受け、採種を目的に栽培を試みたが、これも結球しなかった。その後、栽培係の佐藤管右衛門は元の結球型に近い株だけを残しその花から種子を採取する方法を10年繰り返し、半結球型白菜の種子を採取できるまでになった。1885（明治18）年、種子を近隣農家に分与し栽培してもらい「山東白菜」として売り出した。当初は需要が少なかったため作付面積も少なかったが、1890年代に「山東白菜」は市場で他の野菜より高値で取引されるようになり作付面積が増加していった⁽²⁶⁾。

一方、宮城県立農学校（宮城県立農業高等学校の前身）と伊達家養種園で沼倉吉兵衛⁽²⁷⁾は菅野鉦次郎と相談し、大学農学部で学んだ2人は白菜を他のアブラナ科植物から隔離する方法を考え出した。松島湾の離島でアブラナ科の植物を取り除いてから白菜を栽培し種子を採取することに成功した。1916（大正5）年、清国の種子に頼らず白菜の種子が得られるようになった。農家は島で採取した種子を得て栽培した白菜を「仙台白菜⁽²⁸⁾」の名称で出荷した。この仙台の成功を知り、愛知で白菜の種を分与された野崎徳四郎は1918（大正6）年「愛知白菜」を売り出し、各地でも白菜が栽培されるようになっていった。

戦後、大陸からの帰国者の影響もあり、白菜の需要が広まり、それに応じて生産量も急増した。近年、白菜の生産量（2021年収穫量約90万t）は、主要野菜のひとつとして、ジャガイモ

(23) 白菜が外来種として渡来し国産品種と育成されるまでになった過程については清水克志「日本における外来野菜の導入と普及に関する歴史地理学研究」筑波大学博士論文、2016年に詳しい。

(24) 清水によれば、清国から持ち帰ったのは山東菜、白菜、山東白菜、体菜の種子とされる。また、これら外来漬菜類の試験栽培は内藤新宿試験場によったとされる。清水、前掲書、52頁。

(25) 岡田、前掲書、「はくさい」の項を参照。580-1頁。

(26) 山東菜、白菜、体菜の順で食味の評価が高かった結果、在来の三河島菜の栽培が減った。清水、前掲書、53頁。

(27) 沼倉は1895（明治28）年日清戦争から帰還した第二師団長岡崎生三が持ち帰った白菜の種子を寄贈された。2年間継続栽培したところ、結球個体が次第に減少し栽培を断念した。清水、前掲書、118-9頁。

(28) 「仙台白菜」は商品の呼称、「松島白菜」は品種の呼称である。清水、前掲書、13頁。

(約217万t)、キャベツ(約148万t)、大根(約125万t)、玉ねぎ(110万t)に次ぐまでに増えている(添付資料参照)。

図3は白菜の2021年における収穫量、出荷量計(各用途向)、その他を示している。収穫量90万t、出荷量計74.5万t、その他15.5万tだった。そして出荷量計の内訳は、生食向68.5万t、加工向4.9万t、業務用向1.1万tになっている。

図4は同年の出荷量の内訳を比率で示している。生食向92%、加工向7%、業務用向1%であり、生食向が圧倒的に大きな割合を占めること、加工向用途の割合はあまり大きくないことが分かる。これは、白菜が葉物野菜であり、近年では店頭で1球を分割して販売することが多く、最終的にどのように調理され食されるかは消費段階で決まることが多いといった理由によるのかもしれない。

表3は各都道府県における収穫量、出荷量、加工向、出荷率、加工率を示す。全国の白菜の収穫量89.9万tのうち、74.5万t(82.8%)が出荷され、そのうちの4.9万t(7%)が加工された。全国での加工向用途の量は少なく、加工率も低い。

まず、全国の収穫量をみると、最多は茨城県で25.0万t、次いで長野県22.8万t、鹿児島県2.4万tの順だった。つぎに、これらの出荷量をみると、茨城県23.2万t、長野県20.3万t、鹿児島県2.1万tだった。表4は、出荷率が全国平均83%を上回った11道県を示している。半数近くで

図3 収穫量と各用途向量(2021年)

(単位:t)

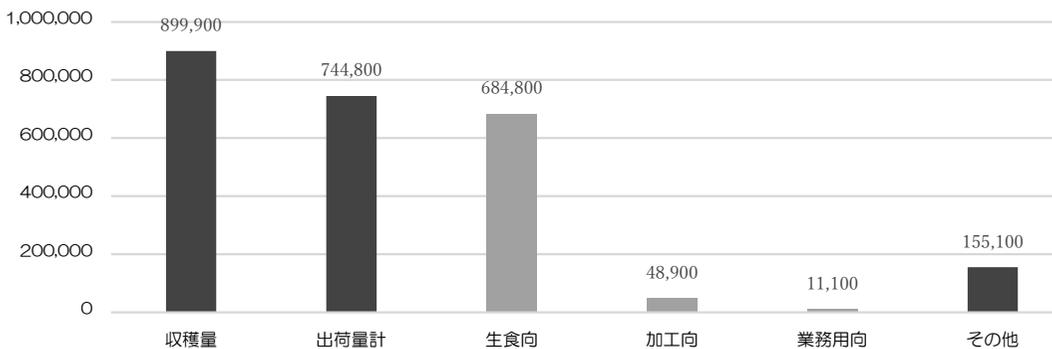


図4 出荷量の内訳(2021年)

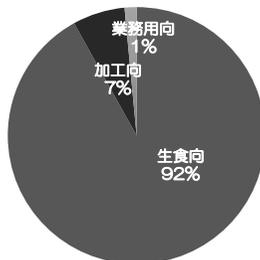


表3 都道府県別の収穫量・出荷量（単位：t）

白菜	収穫量	出荷量	加工向	出荷率	加工率
全国	899,900	744,800	48,900	0.828	0.066
北海道	23,100	21,500	2,880	0.931	0.134
青森	5,560	3,660	55	0.658	0.015
岩手	7,910	4,060	339	0.513	0.083
宮城	9,180	3,340	476	0.364	0.143
秋田	6,700	2,360	50	0.352	0.021
山形	6,200	2,440	215	0.394	0.088
福島	16,300	5,570	-	0.342	...
茨城	250,300	232,200	5,530	0.928	0.024
栃木	18,900	14,700	1,540	0.778	0.105
群馬	29,500	22,700	1,540	0.769	0.068
埼玉	24,600	19,000	2,490	0.772	0.131
千葉	7,230	5,340	-	0.739	...
東京
神奈川
新潟	7,940	4,240	10	0.534	0.002
富山	1,610	1,020	26	0.634	0.025
石川
福井
山梨
長野	228,000	202,500	16,900	0.888	0.083
岐阜	8,280	4,280	111	0.517	0.026
静岡
愛知	21,900	19,300	535	0.881	0.028
三重	8,340	6,110	1,900	0.733	0.311
滋賀	4,070	3,030	571	0.744	0.188
京都
大阪
兵庫	22,600	17,800	80	0.788	0.004
奈良
和歌山	9,130	8,230	341	0.901	0.041
鳥取	3,240	1,700	-	0.525	...
島根
岡山	13,700	11,100	2,140	0.810	0.193
広島	5,470	1,380	-	0.252	...
山口	4,530	2,860	-	0.631	...
徳島	3,360	2,950	382	0.878	0.129
香川
愛媛	4,150	3,210	-	0.773	-
高知
福岡
佐賀
長崎	20,700	19,000	240	0.918	0.013
熊本	16,800	14,700	30	0.875	0.002
大分	23,500	20,700	764	0.881	0.037
宮崎	14,800	13,500	3,300	0.912	0.244
鹿児島	23,900	20,600	4,360	0.862	0.212
沖縄

表4 平均以上の出荷率とその加工率

	出荷率	加工率
北海道	0.931	0.134
茨城	0.928	0.024
長崎	0.918	0.013
宮崎	0.912	0.244
和歌山	0.901	0.041
長野	0.888	0.083
大分	0.881	0.037
徳島	0.878	0.129
熊本	0.875	0.002
鹿児島	0.862	0.212
岡山	0.840	0.193

出荷率が90%超であり比較的高いことが分かる。他で出荷率が高いのは、九州の長崎県、宮崎県、大分県、熊本県だった。これらの他に、和歌山県、長野県、徳島県、岡山県がある。

これらのうちで加工率が全国平均を上回ったのは宮崎県24%、鹿児島県21%、岡山県19%、北海道13%、長野県8%だった。加工率では、三重県31%が他よりやや高く、次いで宮崎県24%、鹿児島県21%になる。それ以下は岡山県19%、滋賀県19%、宮城県14%、埼玉県13%、徳島県13%だった。長崎県、熊本県は出荷率（92%、88%）が高いのに加工率はそれぞれ1.3%、0.2%と極端に低くなっている。これらを見る限り、出荷率の高低、加工率の高低は気候の寒暖差や降雪量の違いとは別の要因に関係しているようにみえる。

なお、山形県の白菜収穫量は6,200t、出荷量は2,440t（39%）、このうち加工向は215t（8%）であった（表3）。同県の出荷量は全国の0.3%に過ぎず、白菜漬製造量もとくに多くはないが、後でみるように、白菜漬の消費量、支出額は決して少なくない。他県で製造された白菜漬も消費しているのだろう。白菜は様々な用途や調理方法で消費される汎用性の高い野菜であり、流通（移出入）量は比較的多い。そのため、生食向白菜が自家消費の白菜漬を含め実際にどのように最終消費されたかを統計的に把握するのは困難である。

（2）製造業としての漬物生産

ここでは、供給面から漬物生産をみる。そのために、食品製造業の事業規模、次いで漬物製造業の規模をみることにする。

①食品製造業

まず、食品製造業の規模の概要について、「2020年工業統計速報」より作成した表5をみる。表には、従業員4人以上の事業所を、ただし右端の在庫関連の2項目「年末在庫合計」「製造品年末在庫額」のみ従業者30人以上の事業所をまとめた。食品製造業の2018年から3年間の事業所数や原材料使用額、製造品出荷額、付加価値額等を示した。

事業所数2.4万（13.2%）、従業者数115万人（14.7%）からは、食品製造業は全産業の10%台半ばの規模に相当する。1事業所当りに換算すれば、単純平均で従業員数は2019年約47人、2020年約48人だった。

他方、現金給与額（9.6%）、原材料使用額等（8.8%）、製造品出荷額等（9.2%）、付加価値額（10.3%）からは10%前後に相当する事業規模といえる。年末在庫合計（5.2%）、製造品年末在庫額（6.7%）は5%をやや上回る規模だった。これらの数値からみる限り、この業種の事業規模はさほど大きくなく労働集約的な業種だと推測できる⁽²⁹⁾。

すべての項目の欄に記載がある2019年について、付加価値額に注目すると、概算でみて約18

(29) 『日本食糧新聞』『日本産業新聞』『食品新聞』に商品売上や食品製造業の一部として漬物を取り上げた関連記事を見出すことができた。しかし、ここで必要とする漬物製造業に関する資料を見出すまでには至らなかった。

表5 食品製造業の事業規模

	事業所数		従業者数		現金給与額 (百万円)		原材料使用額等 (百万円)		製造品出荷額等 (百万円)		付加価値額 (百万円)		年末在庫合計 (百万円)		製造品年末在庫額 (百万円)	
	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%	実数	%
2018	—	—	—	—	3,382,603	9.5	18,202,132	8.7	29,781,548	9.0	10,153,954	9.7	1,737,622	5.3	641,279	6.8
2019	24,440	13.2	1,145,915	14.7	3,404,233	9.6	18,017,293	8.8	29,771,599	9.2	10,295,356	10.3	1,750,925	5.2	648,322	6.7
2020	23,542	13.0	1,132,189	14.7	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—

図5 製品出荷額等の上位8産業

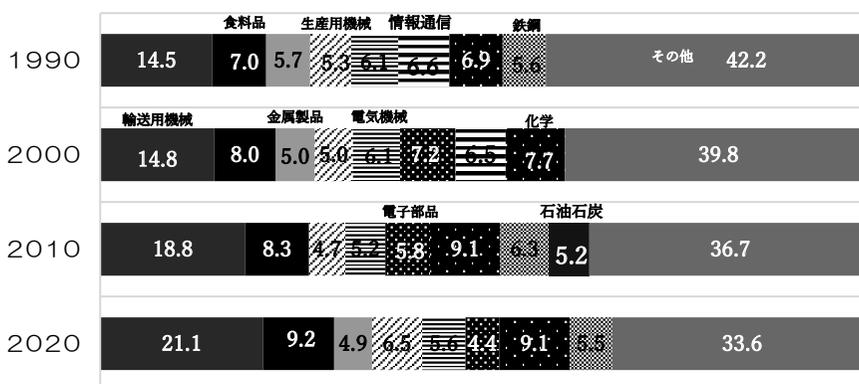
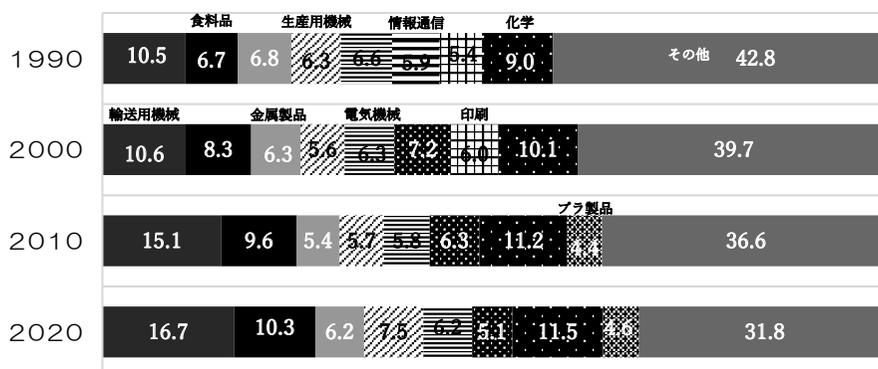


図6 付加価値額の上位8産業



兆円の原材料を約30兆円の製品にして、つまり約1.6倍の価値にして出荷したことが分かる。1事業所当りにすれば原材料使用額等は7億3,720万円、付加価値額は4億2,125万円、製造品出荷額等は12億1,815万円だった。

図5、図6はそれぞれ製造品出荷額、付加価値額について、1990年から2020年まで10年ごとの上位8産業を「2020年工業統計速報」にもとづきグラフにまとめたものである。出荷額では、

「食料品」の比率は、2020年「輸送用機械」に次いでおり、徐々に高くなってきた。それ以前の「食料品」の比率は「化学」におおむね近く、2位か3位だった。

他方、付加価値額では、1990年「食料品」は4位で、1位と4%近い差があった。2020年にその差は6%以上開いたとはいえ、「化学」に次ぐ3位になった。これは、出荷額は10%未満なのに付加価値額が10%超だった影響によるとみられる。間接的とはいえ、食品製造業における付加価値額向上への取り組みがあったかもしれず、もしそうならばそれがいくらか奏功したとみてよいといえる。

加えて、他の製造品では買手のほぼすべてが産業であることが一般的なのに対し、食料品では最終買手が消費者でありその影響が大きいとみられる。したがって、これらのことから、消費者が食料品に対し支払意思額（willingness to pay）に相当するかそれを上回る付加価値を見出し評価選択するようになってきていると推測される。食品製造業には、消費者に身近で堅実な存在として付加価値の高い商品を開発すれば消費者の支持を確かなものにできる可能性がある。

②漬物製造業

つぎに、漬物製造業の概要をみる。漬物製造業者の規模について、他業種と資料を比較すると、漬物製造業はあまり大きくないことが分かる。食品製造業のうちでもあまり大きなほうではない。たとえば、漬物製造業の加工賃収入額を他と比較すると、食品製造の半分以下、製造業全体の3分の1以下にすぎない⁽³⁰⁾。他に比較して、加工賃を含め大きな収入になる要素が商品自体にも製造過程にも少ないことに原因がある。もちろん、食品である性質上、家計が負担できる程度に単価を抑えざるえないことも影響する。

漬物製造業の特徴について、表6から考える。これは2019年における漬物製造業の出荷額、従業者数、付加価値額等を都道府県別に示している。なお、食料品製造業と製造業全体の規模を比較できるように「食料品製造業出荷額」「製造品出荷額」を表右端に掲載した。ただし、表5の数値と必ずしも一致しない。また、和歌山県は考察から除外した。同県の漬物生産で大きな部分を占める梅干漬は野菜発酵漬物でない理由による。

さて、事業所数、従業員数をみる。これらの規模は全体的に首都圏において著しく大きい。従業者数では埼玉県が約1.6千人超で最多であり、群馬県約1.5千人、栃木県約1.1千人の順になった。大消費地東京は、製造での存在感はきわめて希薄である。中部圏では愛知県が千人超であり、事業所数も比較的多い。他に、長野県、京都府も同様だった。

「食料品製造業出荷額」では、北海道が約2.2兆円で全国最多であり、次いで埼玉県約2.0兆円、愛知県約1.72兆円、兵庫県約1.68兆円、神奈川県約1.67兆円の順になっている。いずれも

(30) 「工業統計」によれば、2019年製造業の加工賃収入額は78,426事業所で11兆5,152.15億円だった。単純平均して事業所当たり1億4,682万円になる。同様に、食品製造業では食料品加工賃収入は4,554事業所、4,888.63億円で事業所当たり1億734万円に、漬物製造業では野菜漬物加工賃収入は98事業所、43.33億円で事業所当たり4,421万円になった。

表6 漬物製造業の事業規模 (2019年)

	食料品製造業出荷額 (百万円)	事業所数	従業者数 (人)	現金給与総額 (万円)	原材料使用額等 (万円)	製造品出荷額等 (万円)	付加価値額 (万円)	付加価値額* /出荷額	粗利** (万円)	付加価値額 /粗利	漬物出荷額 /食料品出荷額	平均給与 (万円)	製造品出荷額 (百万円)
北海道	2,209,056	16	650	140,228	502,937	883,561	343,278	0.389	240,396	1.428	0.004	215,7354	6,048,894
青森県	378,540	9	122	24,855	63,263	104,759	38,456	0.367	16,641	2.311	0.003	203,7295	1,727,106
岩手県	390,229	18	230	41,387	72,913	174,421	92,878	0.532	60,121	1.545	0.003	179,9435	2,626,206
宮城県	657,946	8	336	58,730	228,186	399,471	152,215	0.381	112,555	1.352	0.006	174,7917	4,533,565
秋田県	111,846	17	208	49,195	73,148	182,430	95,258	0.522	60,087	1.585	0.016	236,5144	1,286,172
山形県	327,281	21	488	120,875	357,316	638,892	253,813	0.397	160,701	1.579	0.020	247,6947	2,845,633
福島県	312,767	22	492	113,759	444,218	704,737	233,215	0.331	146,760	1.589	0.023	231,2175	5,088,966
茨城県	1,450,279	27	562	129,749	682,402	1,222,351	488,084	0.399	410,200	1.190	0.008	230,8701	12,581,236
栃木県	658,377	26	1,132	422,074	1,495,789	2,449,773	854,625	0.349	531,910	1.607	0.037	372,8569	8,966,422
群馬県	850,047	30	1,479	353,186	1,230,723	2,239,304	922,781	0.412	655,395	1.408	0.026	238,8005	8,981,948
埼玉県	2,048,853	45	1,663	480,561	2,004,142	3,462,472	1,303,492	0.376	977,769	1.333	0.017	288,9723	13,758,165
千葉県	1,623,769	18	619	145,772	618,086	1,340,690	641,085	0.478	576,832	1.111	0.008	235,4960	12,518,316
東京都	729,928	17	343	87,706	321,745	499,098	160,733	0.322	89,647	1.793	0.007	255,7026	7,160,755
神奈川県	1,669,233	16	970	335,454	566,839	1,093,320	436,301	0.399	191,027	2.284	0.007	345,8289	17,746,139
新潟県	813,921	24	890	227,288	663,415	1,295,233	551,154	0.426	404,530	1.362	0.016	255,3798	4,958,899
富山県	152,593	9	159	37,295	84,407	147,282	54,459	0.370	25,580	2.129	0.010	234,5597	3,912,395
石川県	187,905	7	126	38,443	99,007	162,002	56,442	0.348	24,552	2.299	0.009	305,1032	3,005,895
福井県	58,283	9	185	44,915	142,883	251,061	87,795	0.350	63,263	1.388	0.043	242,7838	2,259,076
山梨県	217,142	7	100	15,475	39,927	76,570	33,935	0.443	21,168	1.603	0.004	154,7500	2,481,979
長野県	586,602	58	1,336	324,565	1,057,457	1,829,389	698,174	0.382	447,367	1.561	0.031	242,9379	6,157,847
岐阜県	378,424	16	192	35,752	74,242	144,637	66,192	0.458	34,643	1.911	0.004	186,2083	5,914,288
静岡県	1,369,890	24	317	85,726	191,668	337,656	130,461	0.386	60,262	2.165	0.002	270,4290	17,153,997
愛知県	1,720,006	33	1,428	459,845	1,001,520	1,938,516	833,660	0.430	477,151	1.747	0.011	322,0203	47,924,390
三重県	500,635	7	131	20,985	41,949	84,900	40,117	0.473	21,966	1.826	0.002	160,1908	10,717,256
滋賀県	414,708	15	499	130,860	308,606	554,843	220,385	0.397	115,377	1.910	0.013	262,2445	8,048,481
京都府	571,063	32	1,140	343,498	829,588	1,699,055	786,789	0.463	525,969	1.496	0.030	301,3140	5,658,782
大阪府	1,314,582	20	669	185,046	1,280,801	2,231,522	862,215	0.386	765,675	1.126	0.017	276,6009	16,938,356
兵庫県	1,683,641	9	352	83,075	345,921	623,093	250,960	0.403	194,097	1.293	0.004	236,0085	16,263,313
奈良県	249,675	7	204	51,503	250,578	413,536	144,137	0.349	111,455	1.293	0.017	252,4657	2,122,417
和歌山県	186,105	115	2,650	733,342	3,435,609	5,875,432	2,236,015	0.381	1,706,481	1.310	0.316	276,7328	2,647,595
鳥取県	157,198	7	104	19,469	61,271	101,736	37,478	0.368	20,996	1.785	0.006	187,2019	781,583
島根県	70,829	7	115	16,995	31,845	57,145	23,432	0.410	8,305	2.821	0.008	147,7826	1,237,192
岡山県	550,285	6	157	31,395	98,426	180,872	72,557	0.401	51,051	1.421	0.003	199,9682	7,704,136
広島県	652,431	12	592	156,042	1,231,517	1,702,360	413,535	0.243	314,801	1.314	0.026	263,5845	9,741,531
山口県	221,125	7	98	15,234	51,004	131,327	74,382	0.566	65,089	1.143	0.006	155,4490	6,553,479
徳島県	143,511	19	300	74,373	198,492	420,515	203,204	0.483	147,650	1.376	0.029	247,9100	1,908,126
香川県	347,225	1	54	X	X	X	X	X	X	X	X	X	2,711,583
愛媛県	301,064	4	89	18,999	56,588	110,196	49,616	0.450	34,609	1.434	0.004	213,4719	4,308,818
高知県	107,442	6	104	33,137	66,065	143,762	67,508	0.470	44,560	1.515	0.013	318,6250	585,527
福岡県	1,080,252	27	586	135,625	331,474	656,700	296,612	0.452	189,601	1.564	0.006	231,4420	9,912,191
佐賀県	355,299	10	316	57,067	170,682	254,509	73,331	0.288	26,760	2.740	0.007	180,5918	2,069,835
長崎県	305,603	14	239	55,367	104,317	196,367	85,108	0.433	36,683	2.320	0.006	231,6611	1,719,212
熊本県	390,335	22	249	48,528	109,653	223,507	105,916	0.474	65,326	1.621	0.006	194,8916	2,852,312
大分県	153,935	14	189	36,667	72,947	135,362	56,789	0.420	25,748	2.206	0.009	194,0053	4,298,945
宮崎県	325,225	26	741	190,630	502,370	861,579	332,353	0.386	168,579	1.971	0.026	257,2605	1,634,585
鹿児島県	687,537	23	689	164,066	407,285	750,558	304,169	0.405	179,207	1.697	0.011	238,1219	1,993,967
沖縄県	184,568	2	55	X	X	X	X	X	X	X	X	X	485,909
合 計	29,857,190	889	24,349	6,374,738	22,003,221	38,986,501	15,265,094	0.392	10,608,542	1.439	0.013	261,8070	322,533,420
※ 従業者29人以下は粗付加価値額による													
※※ 粗利 = 出荷額 - 原材料使用額 - 現金給与総額													

大都市を抱える県かそれに近接する。

「製造品出荷額等」から漬物製造業の事業規模をみると、東京都を除く首都圏の各県で100億円超だった。埼玉県は約346億円で最多で、以下栃木県約245億円、群馬県約224億円、千葉県約134億円、茨城県約122億円、神奈川県約109億円の順だった。関西中京圏では大阪府約223億円、愛知県約194億円、京都府約170億円が多く、他では長野県約183億円、広島県約170億円が比較的多かった。「食料品製造業出荷額」で最多の北海道のそれは約88億円程度にとどまった。

漬物出荷額の食料品出荷額に占める割合は、全国平均で約1.3%であり、これを上回るのはつぎの1府11県、すなわち福井県(4.3%)、栃木県(3.7%)、長野県(3.1%)、京都府(3.0%)、宮崎県(2.7%)、群馬県(2.6%)、広島県(2.6%)、福島県(2.3%)、埼玉県(1.7%)、奈良県(1.7%)、新潟県(1.6%)、高知県(1.3%)だった。これらの府県では他に比較して漬物製造業の存在感が大きいように見える。ただし、これはあくまでも漬物製造業だけの比較であり、他業種との比較でない。

興味深いのは、漬物製造における「付加価値額」の相違である。付加価値は漬物として原材料に付加された価値を示す。単純に比較すれば、「付加価値額」では埼玉県が最多で約130億円だった。同県以外はすべて100億円を下回った。

しかし、出荷額に占める付加価値額の比率(付加価値率)に注目すると、まったく異なる事実がみえる。全国平均は0.39である。付加価値率0.5超の県は山口県、岩手県、秋田県の3県(それぞれ0.57、0.53、0.52)だった⁽³¹⁾。ただし、これらの県の漬物の原材料使用額は5～7億円程度、出荷額は10億円台に過ぎない。小規模流通量で単価を維持して販売しているとみられる。他に0.4台は19府県、0.3台は21道県、0.2台は2県だった。

そのような観点から、いわゆる「漬物県」として京都府と長野県に注目してみる。京都府は付加価値率0.46であり、原材料使用額約83億円、出荷額約170億円で比較的大きい。相当量の原材料を使用し相当量の漬物を生産販売している。付加価値を高めることで他府県へ商品を移出している点に顕著な特徴があるとみられる。

ところが一方、長野県は原材料使用額約106億円、出荷額約183億円であり京都府のそれらを上回るにもかかわらず、付加価値率0.38と全国平均をやや下回る。他県からの材料調達に見合った商品流通力の他に商品展開やブランド力の強化が不十分なのかもしれない。同県には、地場野菜だけで生産量を賄いきれない特殊事情があるにせよ、総合的ブランド力向上の余地がいまだ多くあると推察される。

(31) 特産の漬物として、山口県は大根の寒漬、岩手県は金婚漬、芭蕉菜漬、山菜漬、沢庵、吞んべえ漬、ほろほろ漬、こうじ南蛮漬、わさび漬、民話漬、啄木漬、各種の一夜漬、秋田県はいぶりがっこ、きゅうり漬、山菜の味噌漬、醤油漬があげられる。

(3) 漬物

ここでは、漬物の代表的ないくつかに注目しそれらの特徴を確認する。統計上、漬物は大根漬、白菜漬、他の野菜漬物の3種類にまとめられている。そのため、大根の漬物として3種類、白菜の漬物として2種類をとりあげて概観するとともに本稿の目的に関連する要点をみる。

①大根の漬物

大根を材料にした漬物は古くから好まれ種類も多い。たくあん漬、べったら漬、守口漬は大根を主材料にした漬物として馴染み深い。この3種類の大根漬物ほど馴染みはないが、『江戸料理読本』には、大根を材料にした漬物として、阿茶欄漬、巻漬、大根早漬香物、三ツ輪漬、大坂切漬が紹介されている⁽³²⁾。

たくあん漬

たくあん漬は大根を糠床に漬け製造する。伝統的製法として大根を天日干して脱水し糠と塩で漬けた天日干したくあん、塩押しして脱水し糠と塩で漬けた塩押したくあんがある。神奈川県三浦半島、三重県伊勢地方、徳島県では、今でも伝統的製法によるたくあんが生産されている。漬物に適した大根の産地には北関東、南九州がある。

江戸時代、練馬村で作られた大根が練馬大根であり、栽培の最盛期は元禄期とされる。その後、この古い種の練馬大根に小石川菜園の大根種を交雑させて新品種の練馬大根（練馬尻細）が作り出されたと推測されている⁽³³⁾。練馬大根の最盛期は明治期から大正期にかけてであり、練馬、大泉地区の農家が副業としてたくあん漬を製造するようになった⁽³⁴⁾。

しかし、昭和期に1933（昭和8）年のモザイク病の発生、戦後のたくあん漬に対する大口需要の減少、食生活の洋風化、都市化の進行による生産用地の減少が原因で練馬大根の栽培は減少の一途をたどった。昭和末期にほとんど消滅しかけた練馬大根栽培は、平成期に農家への栽培の委託、漬物工場の協力によって練馬大根を製造販売する練馬区練馬大根育成事業の実施によって伝統産業として維持復活が試みられている。

べったら漬

べったら漬は大根の麴漬の一種であり、皮を厚めにむいた大根を塩押しして下漬けし砂糖（または水飴）、米、米麴で本漬けをする。たくあん漬のように大根を干さないで漬けこむため、水分量が多い（80%超）⁽³⁵⁾。

(32) 松下、前掲書、211-16頁。

(33) 練馬漬物事業組合HP参照。

(34) 江戸期に江戸の住民はたくあんを自家で漬けずに農家に頼んで漬てもらっていた。松下、前掲書。

(35) <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%81%B9%E3%81%A3%E3%81%9F%E3%82%89%E6%BC%AC>。

江戸時代、日本橋本町の宝田恵比寿神社を中心とした日本橋本町、大伝馬町、^{すぎのもり}榎森神社を中心とした堀留町、人形町辺りの通りで催された「べったらし」で売り出されたとされる。べったらし漬の名称は表面の甘酒の麴がべとべとしていたことに由来するとする説がある。他に、浅漬けをつくるとき手で麴をべったらしと付けるとする説、べったらし市で売手がべったらしべったらしと呼んだとする説、客が娘の晴れ着に「べとつくぞ、べとつくぞ」と脅したとする説がある³⁶⁾。

守口漬

守口漬は守口大根を酒粕と味噌粕で漬けこんだ漬物である。中京地域の実業家であった山田才吉が故郷の岐阜から取り寄せた守口大根を塩漬けにして脱水し酒粕で漬けて味噌粕で仕上げる製法を考案し、守口大根味噌粕漬として1882（明治15）年に名古屋市中区の漬物店喜多福で売り出した。才吉は鉄道省と交渉して名古屋名物と称し笹島駅（後の名古屋駅）で守口漬を販売し、また出品会での褒賞、その後の改良を経て、守口漬は同市の物産となるに至った。守口大根の産地であった岐阜にも製法と名称が伝わったことによって、守口漬は愛知と岐阜それぞれの名産となっている³⁷⁾。

守口大根は、根部の直径は2 cm程度、長さは1.2～1.8m程度で細長く、一般の大根より固く締まっているため漬物用に使用される。現在、愛知県扶桑町、岐阜県岐阜市の2地域だけで生産されている³⁸⁾。

守口大根の作付面積、生産量とも愛知県扶桑町が現在全国1位である。かつて岐阜の守口大根の種子は門外不出のため入手困難だったが、1951（昭和26）年に扶桑町の生産者が岐阜から種子を入手し栽培を始めた。翌年、同町で守口大根生産者組合が結成され、その後守口大根の生産量が着実に増加したことによりそれまでの岐阜の独占状態が崩れた。各種の補助事業の活用積極的だった愛知と消極的だった岐阜の作付面積、生産量は1971（昭和46）年に逆転した。ここでは守口大根の生産量は把握していないが、両県における加工向大根の量（愛知県1,670t、岐阜県1,700t）におそらく含まれる。

②白菜の漬物

白菜は、既述のように、わが国では比較的新しく渡来した野菜であり、古い歴史を持たない。その消費は戦後に急増した。用途は広く多様な方法で調理される。煮る、炒める、和える、漬ける以外に、生でサラダ用にも使用される。とくに、冬の鍋料理には定番の具材になっており、多

(36) 岡田、前掲書、656頁、「べったらし」の項参照。

(37) <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E5%AE%88%E5%8F%A3%E6%BC%AC>.

(38) <http://www.tsukemono.sakura.ne.jp/moriguchi.html>. 江戸時代に大坂天満宮付近で栽培されていた細長大根が守口漬に使われたことから守口大根と呼ばれるようになったとされる。文献上、1586（天正14）年「カウノ物 モリグチ大根」として初出。明治時代、市街化や河川改修により産地が消滅し、大阪で生産されなくなった。美濃国長良川沿いの地域（現岐阜市）で栽培されていた細長大根の美濃干大根が大阪の守口大根に代わり守口漬に使われるようになったとされる。

量に消費されている。

白菜漬

白菜漬は塩蔵漬物である。近年、市販されているのは白菜、胡瓜、茄子、大根などの野菜を材料に浅く漬けた漬物が多い。これは、各種の野菜を材料に、塩や調味液で短時間漬けてつくる。そのため、浅漬は発酵を伴わない。発酵漬物に比較して酸性が弱くpH値も5程度でやや低い⁽³⁹⁾。

漬物製造の工業化が進み、加工食品として各種の浅漬漬物が流通するようになった。浅漬は市販されている各種漬物のうちで身近な漬物として定着している。包装方法や加熱殺菌方法の進歩によって消費量、生産量の増加にも比較的応じやすい。とくに、健康志向の高まりによって消費者の嗜好は塩分や食品添加物の使用の少ない漬物を選ぶ傾向にある。

浅漬の漬物は切った野菜を塩で揉んで容器や袋に入れておけばできる。家庭でも、容易につくることができる。浅漬用の調味液も市販されており、それを用いれば簡単にまぶすだけで浅漬を食卓に並べることができる。保存性を高める場合には塩を強めにして漬ける。そのままでは塩味が強すぎて味覚の面でも健康の面でも適さないので、脱塩してから食材とする。

なお、このようにして自家生産、自家消費される漬物は統計上把握されていない。今日では、家庭でかつてのように白菜を強塩保存し脱塩して消費する量は多くない。しかし、生産され出荷された野菜（白菜、胡瓜、茄子等）のうち生食向として消費される量の一部は漬物にされて消費されており、無視できる量ではないと推測される。

キムチ⁽⁴⁰⁾

キムチは韓国の野菜乳酸発酵食品であり、三国時代（高句麗、百済、新羅）⁽⁴¹⁾からつくられるようになったとされる。16世紀以降、日本から唐辛子が伝わり副材料として使用されるようになった。

白菜キムチは、水洗いして塩漬けし、塩抜きをした白菜に塩辛、唐辛子、ニンニク、牡蠣、海老等を副材料として混ぜ微生物の働きにより熟成させてつくる。白菜とニンニクに由来する乳酸菌、酵母が発酵に関わる。発酵は高塩状態で生存した乳酸菌が作用することで始まる。発酵に関わる微生物叢は食塩濃度、温度、pH値の変化、酸素の有無に依存し、微生物叢はキムチの熟成に伴い変化する。キムチ独特の風味はこの進行過程で変化した形成される。

今日、白菜キムチの市販が広まり、家庭での人気も高い。発酵キムチ、調味液漬キムチがあり、前者は包装等に原則表示される。輸入製品も出回るが⁽⁴²⁾、国産野菜（主に白菜）使用を明

(39) <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%8F%E3%82%AF%E3%82%B5%E3%82%A4>。なお、中性はpH 7。

(40) 尹載宇、丸山潤一「韓国の発酵食品」北本勝ひこ他編『食と微生物の事典』朝倉書店、2017年、100-1頁。

なお、統計上キムチは朝鮮漬として白菜漬に含まれる。

(41) 4世紀半ばから668年に新羅が統一するまでの時代。

(42) 2003年当時国内消費のキムチの92%は国内製造だった。韓国からの輸入キムチは日本向けにアレンジされ

示して販売される商品も多く、キムチに使用される白菜はある程度まとまった量になるとみられる。総務省統計局小売物価統計調査によれば、キムチ1kgの価格は2015年1月～23年7月まで過去103ヶ月で平均1,010円だった。

3 漬物の需要

(1) 支出動向

ここでは、需要面から、現代の食生活における漬物について考察する。利用可能な総務省「家計調査」による消費支出額、食料品支出額、漬物支出額の資料を参考に、漬物需要の大きさと推移をみる。単身世帯を除く2人以上の世帯が対象である。

図7は2000年から2022年までの食料品に対する支出額、消費支出額、年間賃金⁽⁴³⁾の大きさとそれらの推移を示している。まず、この間の消費支出額の推移をみると、ほぼ減少傾向をたどったといつてよい。2000年380万円だった消費支出額は約20年間で約30万円（約8%）以上減少し、2022年349万円になった⁽⁴⁴⁾。とくにCOVID19発生後の2020年の減少が顕著であり、前年より18.5万円減少した。

つぎに、同じ期間における食料品支出額の推移をみる。食料品支出額は2000年97万円、2022年98万円であり、この間おおむね横ばいだった。2011年を境にその前半は減少気味だったのに対し後半は微増傾向だった。とはいえ、消費支出額が減り食料品支出額が横ばいであることから、後でみるようにエンゲル係数の上昇として確認できる。このような場合、食生活が豊かになっているとは考えにくい。

食料品購買で量の確保を優先すれば、従前の食料品購入を質や価格の低いものに変更したり低優先順位の食料品の購入を控える節約行動がとられる。他方、質の維持を優先すれば、質や価格の高い食料品を購入するために購入量を減らすことになる。国民全般では食や食生活の貧困化が徐々に進行している懸念がある。いずれにせよ、ここで浮かび上がるのは、所得増加に伴い消費支出が増加し高い品質や高い価格の食品を購入しようといった指向と全く逆向きの日本の食と食生活の現状である。ただし、感染症蔓延による行動制限の結果、外食機会、外出機会が激減した

るようになったとされる。李錦東、白武義治「キムチ輸入量増加と日本野菜漬物産業の市場対応」日本流通学会、第18号、2005年、80-1頁。

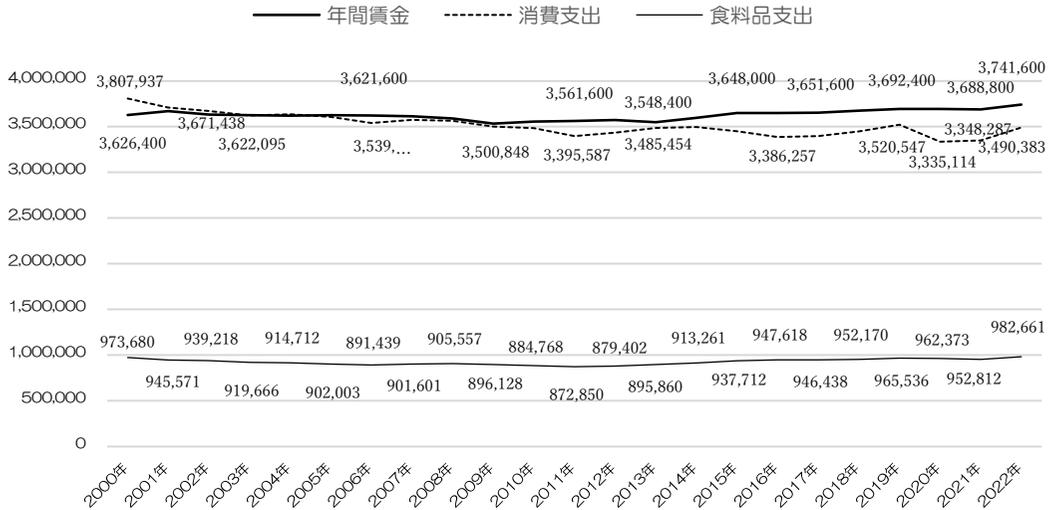
(43) ここでは、厚生労働省による男女月額賃金を単純に12倍して年間賃金とした。

(44) 2000年代に入ってから経済や社会に大きな影響を及ぼす顕著な出来事がいくつかあった。第1は、2008年9月のリーマンショックである。金融市場の混乱により、製造部門における急速な生産減少と金融部門における貿易金融の収縮が生じた。約1年間で失業者は百万人近く増加し失業率は4%から5.4%に上昇した。日本経済はその後も影響を受け続けることになった。なお、2007年から13年までの間の日本の実質GDP成長率は1.1、-3.6、-2.4、3.3、0.5、0.6、2.7であった。

第2は、2011年3月11日の東日本大震災である。リーマンショック後、政策効果などもあり景気回復が進みつつあった状況下に震災が襲ったのであった。甚大な被害が発生し、社会や経済は一層の大混乱に陥った。

図7 食料品支出額の推移

(単位：円)



ため、その分を食料品の購入や取寄せにあてる代替行動が増やされる状況も一部併存している⁽⁴⁵⁾。

図8は漬物と食料品への支出額とそれらの推移を示している。2000年9.9千円だった漬物への支出額は2016年6.6千円台になり、その後いくらかもち直したものの22年には6.5千円まで減少した。変動幅は比較的小さな金額の範囲に収まっているとはいえ、漬物への支出額は着実に減少していることが分かる。

図9の2本のグラフは食料品支出額に対する漬物支出額の比率（漬物支出比率）、消費支出額に対する食料品支出額の比率（エンゲル係数）の推移を示す。左目盛で示した漬物支出比率は2000年以降、低下傾向にある。2004年まで約1%だった同比率は、その後08年まで約0.9%、12年まで0.8%、22年まで0.7%とごく僅かずつ低下した。食料品支出額は2011年以降微増してきたのに、漬物支出は額・率ともほぼ悪化の一途をたどった。つまり、漬物購入が金額で減少し率で低下したのは、購入減少を上回る規模と範囲で他の食材の購入機会が拡大しその購入額が増加した可能性があることを示唆している。

ここでエンゲル係数の動向に注目すると、2005年0.250まで低下してから反転し2011年0.257にわずかに跳ね上がったのをきっかけに急上昇し2020年0.289に達したことが分かる。長引く構造的な不況下で多くの国民に生じた先行き不安や節約志向が食料品の購入行動に大きく影響していることが窺われる。

とくに2020年COVID19蔓延による行動変容が強いられた結果、所得獲得機会の減少、外食機会の制限といった状況において購入する食品の種類、品質、価格が世帯ごとの事情で変更が強いられた。直近の21年22年に消費支出は約14万円増、食料品支出は約3万円増だっ

(45) たとえば、寿司への消費は外食か弁当によるが、支出額は2020年に逆転し弁当が外食を上回った。

図8 漬物支出額の推移

(単位：円)

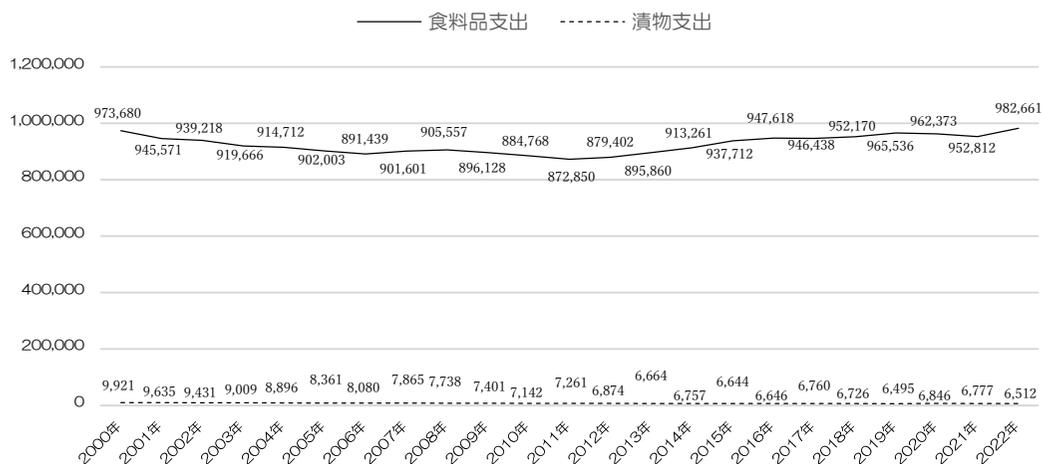
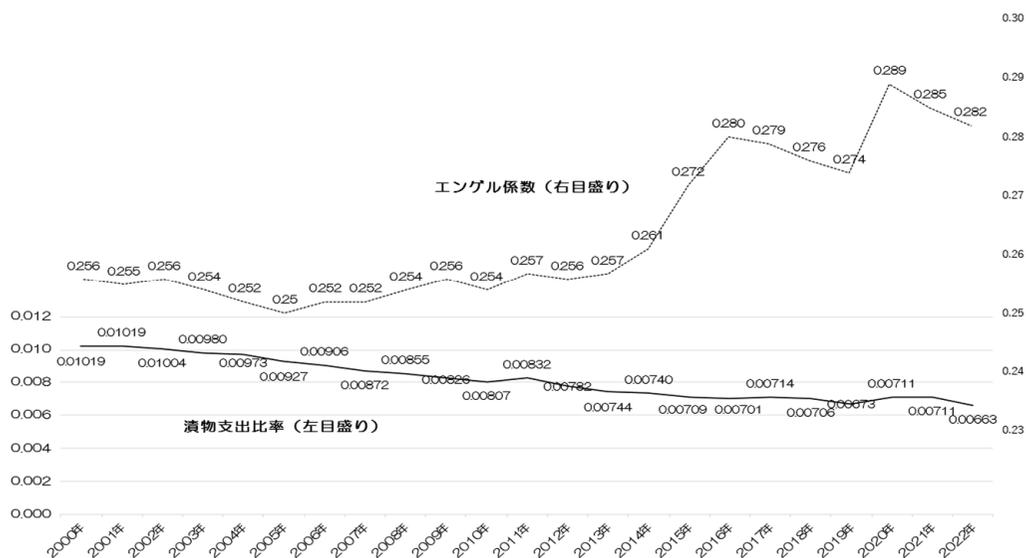


図9 漬物支出比率とエンゲル係数



た。漬物支出比率は20年いっくらか上昇⁽⁴⁶⁾したものの22年には低下した。消費選択、優先順位の変化により漬物以外の食材購入が増えた可能性が高い。外食支出相当額の一部もしくは全部が取寄せ食材の購入に振り替えられた可能性もある。その後、これらの可能性の影響下で消費行動が固定化し、漬物消費は回復しない状況にあると推測される。

(46) 統計上、梅干の消費量、支出額を確認しても、この時期にとくに増えた証拠はみあたらない。

図10 食品の支出弾力性

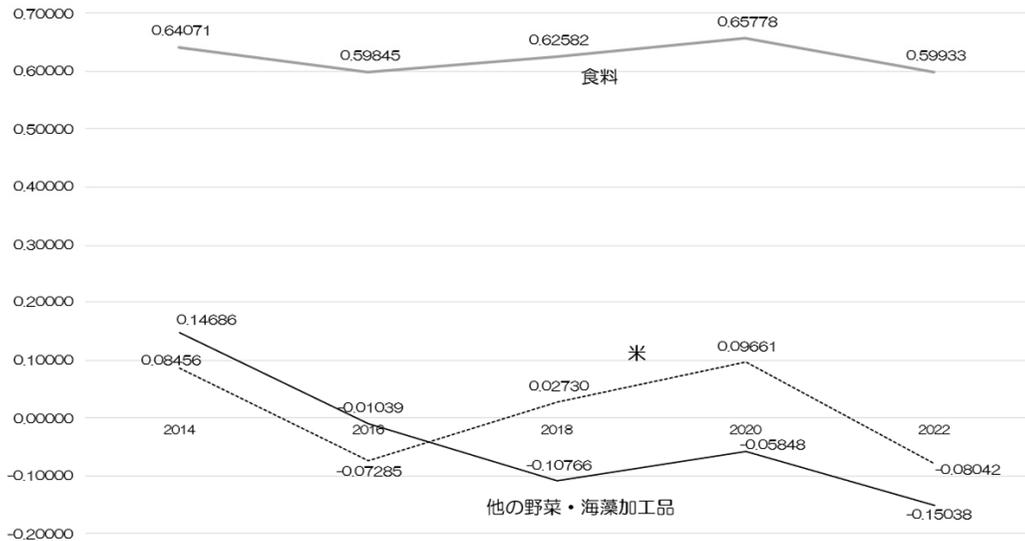


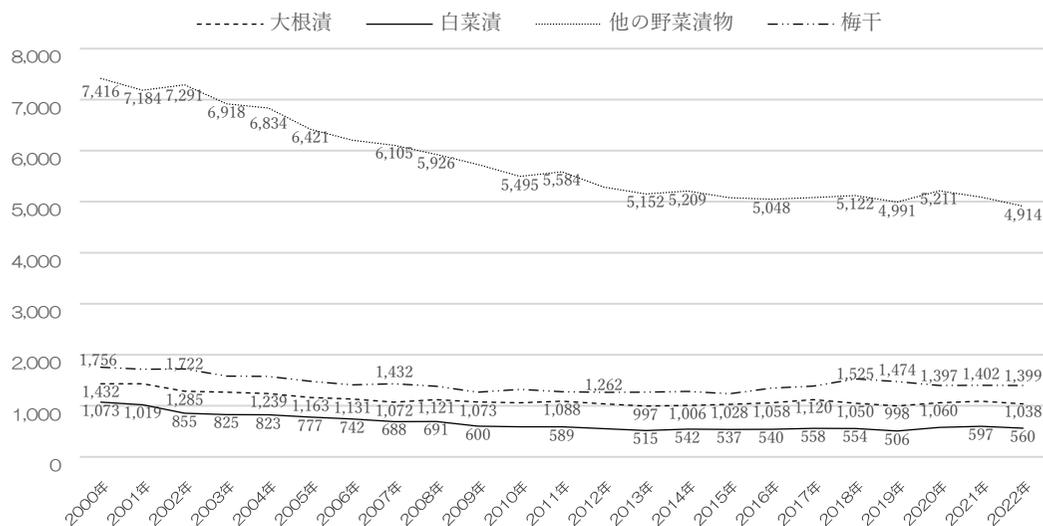
図10は食品に関連した支出弾力性について2014年から2022年まで隔年の値を示す。支出弾力性は、消費支出総額が1%変化したときの支出項目の変化を示す指標であり、1.00未満の場合必需品（基礎的支出）に分類される。ここで、主食として「米」、食料品全般の代理として「食料」、統計上野菜漬物の代理として「他の野菜・海藻加工品」に注目した。いずれも支出弾力性1.00未満の基礎的支出である。これらのうち、「米」と「他の野菜・海藻加工品」は負の値も示す。とくに2020年以降の落ち込みが著しい。上述と同様の影響が作用していると考えられる。

最後に、図11から大根漬、白菜漬、他の野菜漬物の3種類の漬物への支出額とその推移をみる。比較参考のため梅干支出額を図示しておく⁽⁴⁷⁾。大根漬、白菜漬の支出額はおおむね横ばいでありどちらも額は比較的小さい。それに対し、支出額で大きな他の野菜漬物の支出額は大根漬と白菜漬の合計額を上回るほど大きく減少している。漬物消費の厳しい現況をその全般的な消費額の顕著な減少傾向から改めて確認することができる。

(47) 統計上、梅干の支出額を確認することはできる。しかし、梅干は塩漬けにして水分を抜き天日干しでさらに水分を抜くため微生物が生存できず発酵していない。野菜でなく果実の漬物でもあり、ここでは除外することにした。

図11 漬物（3種類）の支出額

(単位：円)



(2) 地域別消費量

ここでは、大根漬、白菜漬に対する消費量、順位から相対的に漬物消費の地域の特徴を考える。総務省による資料「家計調査（二人以上の世帯）品目別都道府県庁所在市・政令指定都市ランキング2019～21」にもとづく漬物に対する世帯当り年間消費量（重量）による。全国52市における大根漬、白菜漬の年間消費量とその順位をみる。なお、他の野菜漬物について消費量の資料はない。

各漬物の消費量はそれぞれ重量と52市中の順位を示す。消費量、支出額以外の条件を同じとしてこれらの順位を単純に比較すれば、前者が後者の上位なら量重視、逆なら質重視の傾向が影響している可能性がある」と看做すことにする。

まず、大根漬についてみる（図12-1）。大根漬消費量で最多は秋田市の2,320gであった。52市の平均消費量は算術平均で1,362gであり、中位の相模原市と岐阜市でそれぞれ1,343g、1,323gだった。消費量で2kg以上が2市、1kg台が47市（後半12市、前半35市）、1kg未満が3市（支出額では千円台後半は秋田1市のみ、千円台前半は34市、千円未満は17市）だった。

秋田市が消費量では最多で1位（支出額順位1位）であり、約2.3kg消費している（約1.7千円）。全般に東北6市では、消費量は盛岡市2位（3位）、青森市3位（12位）、福島市6位（5位）、山形市9位（8位）、仙台市18位（13位）というようにややばらけ気味である。北陸の富山市7位（4位）、福井市10位（14位）、金沢市14位（7位）、中越の新潟市8位（10位）、浜松市11位（6位）でも消費量は比較的多い。

大根漬消費量1位の秋田市は後出白菜漬消費量で49位（48位）と低位だった。他の野菜漬物の支出額が11位だったこととあわせると、秋田市では大根漬がとくに好まれ、他の野菜漬物が

図12-1 大根漬（平均1,362g）

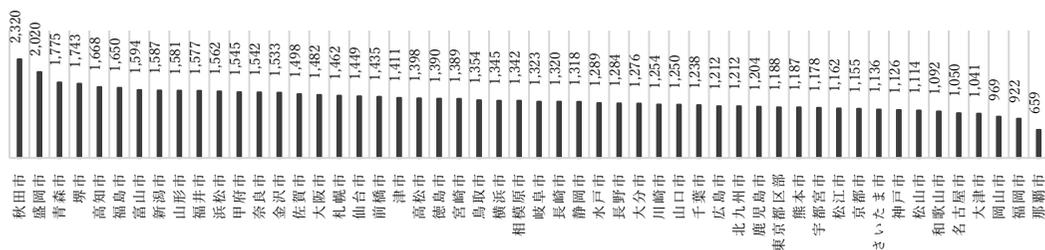
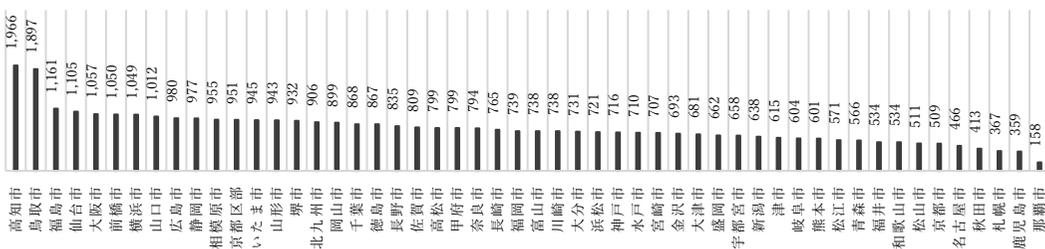


図12-2 白菜漬（平均793g）



やや好まれるのに対して、白菜漬はあまり好まれないということになる。

意外なのは、温暖な高知市5位（2位）、佐賀市15位（9位）、堺市4位（11位）で消費量が比較的多かったことである。とりわけ高知市については、後で述べるように、白菜漬の消費量（支出額）が比較的多く（どちらも1位）、他の野菜漬物の支出額が極端に少ない（52位）という顕著な特徴が明らかになった。

つぎに、白菜漬についてみる（図12-2）。白菜漬消費量で最多は高知市の1,966gであった（1位）。52市の平均消費量は算術平均で793gであり、中位の福岡市と富山市でそれぞれ739g、738gだった。鳥取市2位（2位）、福島市3位（3位）、仙台市4位（4位）の3市は消費量が上位（支出額と同位）にあった。これらの市は四国、中国、東北というように全国各地に散らばっている。そうであっても、これだけから白菜漬が特定の地方に偏ることなく全国的に好まれて消費されているとみるのは早計であろう。

消費量で1位、2位の高知市、鳥取市に比べ3位の福島市は約700g以上（支出額で約6百円）少なく、他の市は消費量も（支出額も）相当少ないからである。このことから、高知市と鳥取市2市だけが他市より突出して白菜漬を消費していることが分かる。ただし、鳥取市は大根漬の消費量24位（32位）、他の野菜漬物の支出額も低位（50位）であることから明らかなように、高知市と異なり、白菜漬の消費が比較的多いこと以外にこれといった特徴はみられない。

白菜漬消費量の上位2市と3位以下50市の消費量に比較的大きな差異があることは、換言すれば、50市の白菜漬消費に顕著な特徴がないとみることもできる。東北6市については、比較的南に位置する福島市3位、仙台市4位の2市を除き、他の4市が下位で山形市14位、盛岡市

36位、青森市43位、秋田市49位だった。外見上、東北6市全般の消費量は多くないことから、とくに顕著な特徴や傾向はみられない。

高知市で白菜漬が多く消費される理由の詳細は不明だが⁽⁴⁸⁾、塩分を控えた浅漬けの白菜漬は食べやすく、身近で馴染み深い漬物として好まれているようである。白菜漬も白菜キムチも同様に安定した質と量で出回っているため、より求めやすい身近な漬物に位置づけられている。飯の御菜、酒のあて、お茶うけと消費の機会が多い。

(3) 地域別支出額

全国各地の大根漬、白菜漬、他の野菜漬物に対する支出額、順位から漬物支出の地域の特徴を考える。上の消費量で使用した総務省による資料「家計調査（二人以上の世帯）品目別都道府県庁所在市・政令指定都市ランキング2019～21」にもとづく漬物に対する世帯当り年間品目支出額による。

まず、大根漬への支出額をみる（図13-1）。最多は秋田市の1,722円であった。52市の平均支出額は算術平均で1,062円だった。なお、中位の奈良市と千葉市でそれぞれ1,055円、1,054円だった。34市で千円台前半、10市で9百円台、4市で8百円台、2市で7百円台、1市で5百円台だった。

秋田市をはじめ東北6市で支出額が比較的多いことから、順位も相対的に高くなった。高い順に、秋田市1位、盛岡市3位、福島市5位、山形市8位、青森市12位、仙台市13位だった。同様に、雪の多い富山市4位、金沢市7位、新潟市10位も支出額が多く順位が高位になった。興味深いのは、対照的に雪の少ない高知市2位や佐賀市9位の支出額が比較的多く、順位が高位だったことである。これは保存のため以外の漬物需要によると推測される。

つぎに、白菜漬への支出額をみる（表13-2）。最多は高知市の1,703円であった。52市の平均支出額は算術平均で555円、中位の大分市と金沢市でそれぞれ521円、516円だった。高知市1位、鳥取市2位の支出額が千円台半ばで他より多かった一方、他の市の支出額は千円未満、半数近くが5百円未満であった。上位2市を除き、全体的に支出額は少ない。東北6市の白菜漬に対する支出額をみると、大根漬でみられたような東北6市で多くなる傾向はなく、福島市3位、仙台市4位、山形市5位の3市の支出額が残り3市よりやや多かったことが分かる。

前出の漬物消費量で述べたように、白菜漬物支出額が他市のそれよりも突出している高知、鳥取両市では大根漬物に対する需要動向に顕著な違いがみられる。すなわち、大根漬物の需要は高知市で高い一方、鳥取市で中位にすぎず、他の野菜漬物の需要は両市とも低位である。これは、鳥取市は白菜漬のみへの偏向が強くと、高知市は白菜漬と大根漬への偏向が強いことを示している。

そしてつぎに、他の野菜漬物に対する支出額をみる（表13-3）。これは「家計調査」で上記2種類の漬物以外への支出額として「他の野菜漬物」にまとめられており、様々な種類の野菜漬物

(48) 『高知新聞Plus』2022年5月30日付。

図13-1 大根漬支出額 (平均;1,062円)

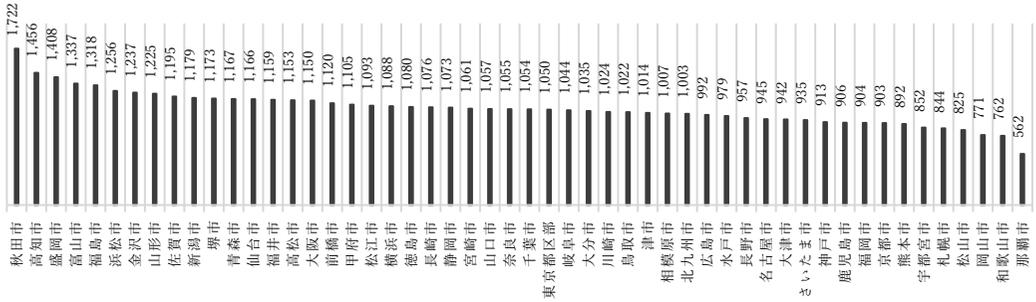


図13-2 白菜漬支出額 (平均;555円)

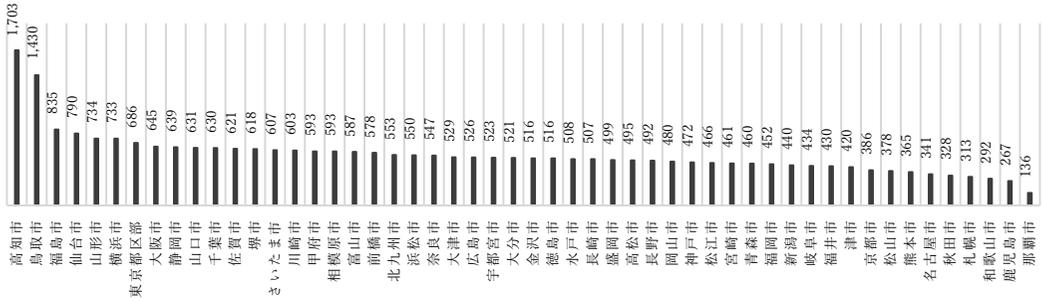


図13-3 他の野菜漬物支出額 (平均;4,895円)

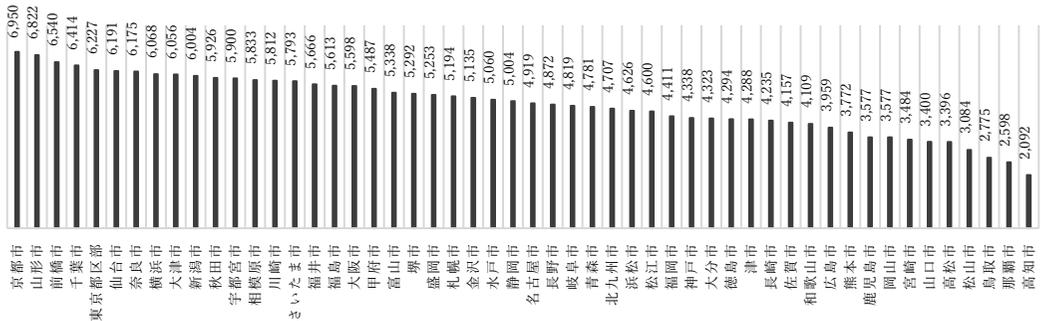
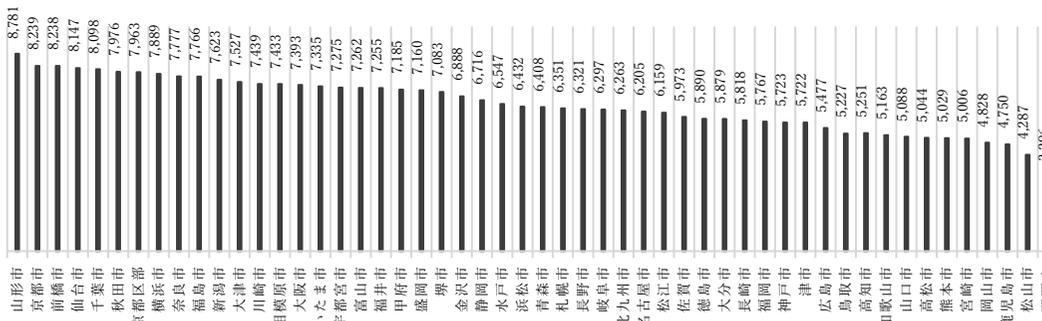


図13-4 漬物合計支出額 (平均;6,512円)



が該当するため、全般に支出額はやや多めになっている。

最多は京都市の6,950円であった。52市の平均支出額は算術平均で4,895円であり、中位の静岡市と名古屋市でそれぞれ5,004円、4,919円だった。10市で6千円台、次いで16市で5千円台、15市で4千円台、8市で3千円台、3市で2千円台だった。

京都市が7千円近くを支出しており（1位）、金額をみる限り、同市での漬物消費が多いようにみえる。ところが、同市の大根漬と白菜漬に対する支出額（順位）はそれぞれ903円（45位）、386円（44位）であり、52市の平均支出額1,062円、555円に比較して金額はやや、順位はかなり下回ることが分かる。その原因は、京都に特有の事情として、他の野菜漬物いわゆる京野菜による「京の漬物」に購入選択が偏向しており、結果的に金額でも相対的に多くなったことにあると推測される。

京都の漬物生産者⁽⁴⁹⁾は製品差別化を強く意識して商品開発や販売に力を入れている。府市とも特産品として京漬物の応援に注力する。漬物の価格は他県のそれに比較してやや高目に設定できるようである。そのため、観光地である京都では他道府県の消費者や観光客による漬物の購入額が多くなる⁽⁵⁰⁾。そうとはいえ、「家計調査」の標本としての性質上、支出額に市外および府外からの観光客による漬物支出額は含まれないとみてよい。高めの価格が市民の「他の野菜漬物」への支出額にも影響しているのかもしれない。

また、長野は野沢菜漬で広く知られることから、長野市の漬物支出額（順位）に注目する。野沢菜漬は県外でも消費されており、その材料の量を確保するために野沢菜の流通、販売の規模は比較的大きい。年間を通して材料を確保する必要から、その産地は国内各地に分布している⁽⁵¹⁾。

野沢菜漬は他の野菜漬物に含まれる。そのため、同市の他の野菜漬物に対する支出額をみると、これは4,872円（28位）であり、52市の平均支出額4,895円と比較してやや少ない。このことから、とくに同市の野沢菜漬消費量が多いわけでないことが分かる。敢えて特徴をあげるなら

(49) 京都市資料によれば、2020（2009）年野菜漬物製造業の規模は事業所数19（21）、従業者数395（764）人、製造品出荷額69.7（103.5）億円だった。「京都市の経済」京都市、各年版。

(50) 京都市は74品目を京都市の伝統産業に決定し、国指定伝統的工芸品の染織、諸工芸（仏具、漆器、指物、京焼・清水焼、扇子、うちわ、石工芸品、表具、人形）のほか、清酒、菓子、漬物、料理を伝統食品として国指定以外の伝統産業に位置づけている。同市の紹介で京漬物は「今から800年程前、「平家物語」で有名な高倉帝の皇后、建礼門院徳子が聖徳太子が建立した大原の寂光院の御閉居の折に、建礼門院を慰めようと、しそと漬け込んだ夏野菜の京漬物を里人が献上したといわれる。種類は多岐にわたるが、原料は可能な限り京都産を使用することとし、伝統的な製法にて製造されている」とされる（京都市産業観光局HP）。

さらに、京都府漬物協同組合ヘリンクさせ「京の三大漬物」として千枚漬け、すぐき、しば漬を紹介する。食品産業の振興、観光への寄与を目的に、「京ブランド認定食品」として品質、伝統を前面に、日本の食文化を代表する食品を認定し他産地との差別化を図っている（京都府漬物協同組合HP）。

(51) 野沢菜漬に使用される野沢菜の産地は季節によって異なる。それは1年中緑色の菜漬を製造するためだとされる。10月から12月は長野産、1月は徳島産、2月は静岡産、3月から5月は山梨産、6月は茨城産、7月から9月は長野戸隠産を使用している。<https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%83%8E%E3%82%B6%E3%83%AF%E3%83%8A>。

ば、同市の大根漬の支出額957円（38位）、消費量1,284g（31位）と白菜漬の支出額492円（33位）、消費量835g（20位）から、他市に比較して白菜漬をやや軽めの支出でやや多めに消費していることである。

ここで最後に、これら3種類の漬物の合計支出額をみる（表13-4）。最多は山形市で8,781円であった。52市の平均支出額は算術平均で6,512円であり、中位の浜松市と青森市でそれぞれ6,432円、6,408円だった。5市で8千円台、17市で7千円台、11市で6千円台、15市で5千円台、3市で4千円台、1市で3千円台だった。

合計支出額の順位における上位には、山形市1位、仙台市4位、秋田市6位、福島市10位の東北4市が入っており、予想通り東北の漬物支出額が比較的多いことが分かる。秋田市では、白菜漬への支出額48位は少額でも、大根漬1位、他の野菜漬物11位への支出額が比較的多かったため、合計額が多くなっている。

京都市2位、奈良市9位の近畿圏、前橋市3位、千葉市5位、東京都区部7位、横浜市8位、さいたま市16位、宇都宮市17位、甲府市20位の関東圏、新潟市11位、大津市12位、富山市18位、福井市19位の北陸圏の支出額が比較的多くなっている。少ないのは、那覇市52位をはじめ九州、四国など南の地方における市である。

白菜漬支出額1,703円で最多の高知市は、大根漬支出額も1,456円で2位だったが、他の野菜漬物支出額が2,092円で最少の52位だった。そのため、結果的に漬物合計支出額5,251円は順位で43位になった。支出額でみる限り、高知市では白菜漬と大根漬が主な漬物として購入消費されていることが分かる。

一方、白菜漬支出額440円で40位の新潟市は、大根漬支出額が1,179円で10位、他の野菜漬物6,004円で10位だった。結果的に漬物合計支出額7,623円、11位になったことから、白菜漬よりも大根漬や他の野菜漬物が好まれているとみられる。

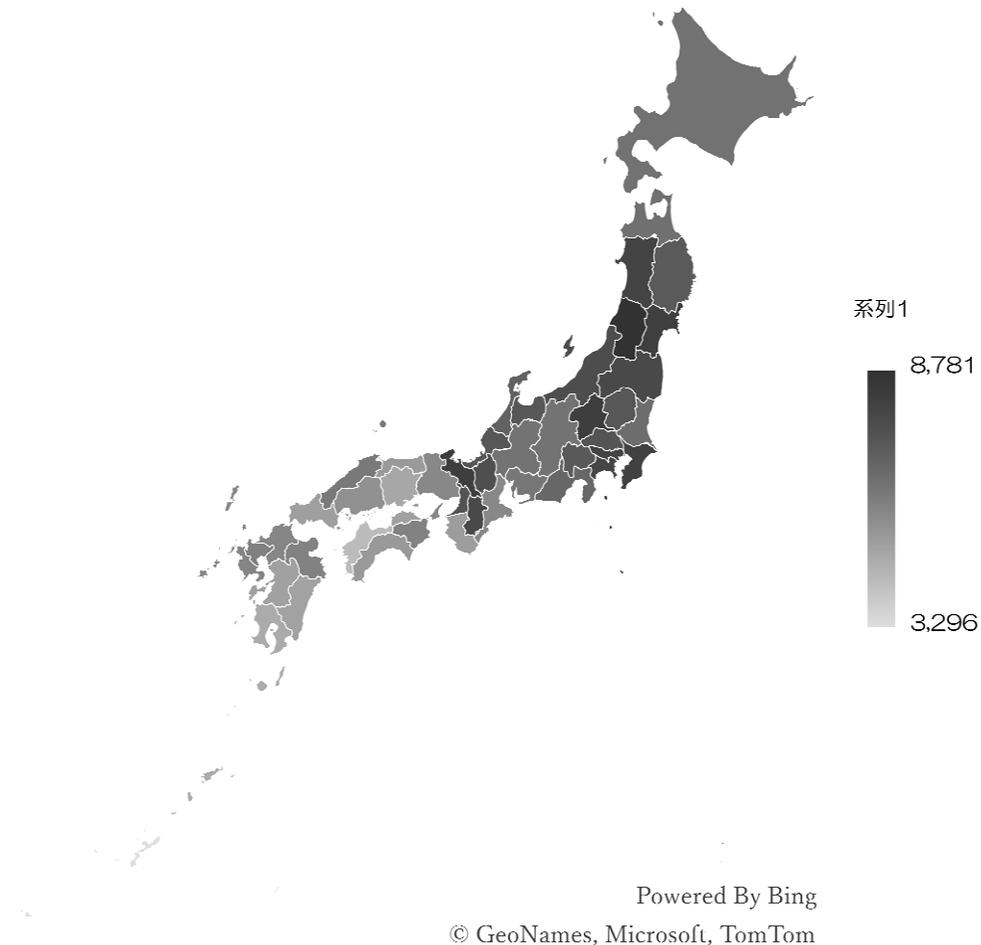
（4）漬物需要の地域的特徴

つぎの図14は、日本各地および地域間における漬物支出額の多寡の特徴を視認するために、漬物3種類への合計支出額の状態をマップ上に示したものである。便宜上、都道府県庁所在市の漬物合計支出額を都道府県のそれに代理させている。

支出額の多いのは、おおむね本州中央部から東北や北陸、近畿の日本海にかけての地方である。これらは全般に積雪量の多い地方にあたる。他方、支出額が少ないのは九州、中国、四国といった西の地方である。これらの地方を詳しくみると、南のほうが少ないことが分かる。冬期でも降雪せず、降雪したとしても積雪しない地方では、生活や活動の制限は少ない。そのため、食品保存の必要も比較的少ない。

対照的に、いわゆる雪国の生活や活動は不自由を強いられる。雪に閉ざされる期間が長く、その間新鮮な食材が得られないため、盛りの時期に収穫した野菜類を保存する方法のひとつとして塩蔵された。塩蔵し発酵した食材である漬物が長年にわたりそうした地方の食を支え食文化として普及し定着してきた。味覚としての漬物の塩味が食生活に欠かせないこと、さらには日常の地

図14 漬物の消費分布



域交流の場面でお茶うけに漬物の出番がいまでも少なくないことが背景にあると考えられる。

最後に、野菜漬物需要の全般的特徴について付言しておきたい。既述の通り、高知市の白菜漬物支出額、消費量がどちらも1位（大根漬2位、5位）だった一方、他の野菜漬物支出額、漬物合計支出額が低位（52位、37位）であったことから、同市における白菜漬（と大根漬）への偏重が改めて確認された。他方、他の野菜漬物への支出額が多い京都市では、これら2種類の漬物（大根漬と白菜漬）への需要は他の野菜を材料とした全ての漬物への需要より少ない。また、東北や関東にもこれと同様の市があることが分かった。

都道府県庁所在市・政令指定都市のデータを擬制的に都道府県のそれと看做し相対的に漬物需要の特徴を捉えようとするには限界がある。それにもかかわらずここで確認できた事実からは、全国各地におけるこれら3種類の漬物消費において上位・下位で偏向的な地域と中位で平準的な地域があることが分かった。つまり、地域の漬物消費についてのあり様は大根漬、白菜漬の

一方か双方に偏るか、あるいは他の野菜漬物に偏るかになる。こうした特徴を有しない多くの地域における漬物消費の別なあり様は、大部分の消費が中位程度な特徴なき漬物需要になっているのである。

むすびに代えて

漬物は食材のひとつとして馴染み深い。食品保存のための塩蔵が発酵を伴うことによって食材は発酵漬物として風味を増し栄養価を高める。漬物、とりわけ発酵漬物は食を供す者からそれを受くる者へのささやかな心遣い、腸内微生物叢への大切な贈物である⁽⁵²⁾。

経済、産業が未発達で社会が不安定な時代、食材保存用に必要な塩は貴重で使用が限られた。結果的に発酵が誘発促進され、ヒトはそれを有効に活用してきた。製塩技術が発達すると塩の使用が容易になる。強塩貯蔵下では発酵は抑制される。塩分濃度と発酵微生物の活動条件を調整することで様々な漬物がつくられるようになった。

漬物製造が他人消費のために工業化され、さらに流通の発達、低塩分濃度での漬物づくりが可能になると、生産側の事情、消費側の事情から発酵漬物は調味液漬の漬物に置き換わっていく。今日では市販される漬物の大きな部分は調味液漬に入れ替わっている。

しかし、発酵漬物が食材として味覚、嗅覚、視覚を刺激し食欲や健康の増進に役立ってきたことは健康志向の強い消費者の記憶から消えない。発酵漬物は、自家消費用に家庭で漬けるか、わずかに市販される発酵漬物を購入することで消費されている。本稿では発酵漬物の重要性を認識していたにもかかわらず接近を断念せざるを得ず十分論究するまでに至らなかった。統計上、発酵漬物の正確な生産量、消費量、支出金額が不明だったためである。今後、発酵漬物の食文化への影響に関する研究にとって、定性的な論究の深化と拡張にそれを補う可能性があるかもしれない。

2020年感染症パンデミックにより世界は大きな影響を受けた。その後ロシアによるウクライナ軍事侵略の影響もあり、エネルギー、食糧の需給関係が不安定になっている。とりわけわが国は、30年来の経済低迷に加えて、2022年3月以降の急激な円安進行により、円安基調下で多くの費用が高騰する厳しい状況にある。食品製造でも原材料、製造、流通に係る費用が高騰し、漬物を含むほぼすべての食料品の価格が上昇し家計を圧迫している。

本稿でみたように、漬物消費量が減少し、漬物支出比率が低下する一方、エンゲル係数は上昇している。併せて、野菜等加工品で代理させた数値に認められた負の支出弾力性の値が一層低下している事実からは、他の条件を同じとすれば、今後家計の節約志向が強まると予測される。これは、家計における食料品支出額を減少させる可能性を高め、結果的に漬物支出を抑制する懸念がある。

ただし、これが直ちに家庭の漬物消費の機会に負の影響を及ぼすかは不確実である。漬物消費

(52) コリン『あなたの体は9割が細菌』矢野真知子訳、河出書房新社、2016年 (Alanna Collen, 10% HUMAN, 2015)。

は自家生産の可能性までを閉ざしていないからである。長い歴史のなかでヒトは、いかなる悪条件下でも、長年蓄積してきた食に関わる知恵を忘れなかった。連続した食文化こそが物質文明とは別の次元で豊かな精神を育む世界をもたらすことができる。

今日、ヒトの生活、健康にとって、発酵食材として漬物はますます重要な存在になっている。必要量を確保するために様々な工夫を凝らすことにより、ヒトは食との堅実な関係を維持し続けることができるのである。

参考文献

- (1) 朝倉聖子「日本の漬物文化」国土舘大学博士学位論文、2016年。
- (2) 阿部猛他編集『郷土史大系 生産・流通(下)』朝倉書店、2020年。
- (3) 池添博彦「奈良朝木簡にみる食文化考」『帯大谷短期大学紀要』第29号、1992年。
- (4) 伊勢平蔵貞丈『貞丈雑記』文溪堂、1843年(原本は1763-84年)。
- (5) 岡田哲『たべもの起源事典 日本編』筑摩書房、2012年。
- (6) 河合崇行「食品における塩味の増強効果とその評価」『醸協』第112巻第1号、2017年。
- (7) 菊岡沾涼『近世世事談綺一』群玉堂、1734年。
- (8) 北本勝ひこ、春田伸、丸山潤一、後藤慶一、尾花望、齋藤勝晴編『食と微生物の事典』朝倉書店、2017年。
- (9) 北本勝ひこ編『発酵醸造学』朝倉書店、2022年。
- (10) 黒川春村『硯鼠漫筆』吉川弘文館、1905年。
- (11) コリン、アランナ『あなたの体は9割が細菌』矢野真知子訳、河出書房新社、2016年(Alanna Collen, 10% HUMAN, 2015)。
- (12) 西念幸江、峰村貴央、三舟隆之「奈良時代写経所における「飯」の炊飯法の一考察」『東京医療保健大学紀要』東京医療保健大学、第10巻第1号、2015年。
- (13) 清水克志「日本における外来野菜の導入と普及に関する歴史地理学研究」筑波大学博士学位論文、2016年。
- (14) 谷川土清『倭訓栞』成美堂、1887年。
- (15) 梶倉辰六郎他監修『発酵ハンドブック』共立出版、2001年。
- (16) 日本伝統食品研究会編『日本の伝統食品事典』朝倉書店、2007年。
- (17) 中村諒、中野久美子、田村博康、水沼正樹「料理とともに味わう日本酒のおいしさの評価(新たな試み)」『醸協』第113巻第5号、2018年。
- (18) 松下幸子『江戸料理読本』筑摩書房、2012年。
- (19) 松下幸子、吉川誠次「古典料理の研究(一)」『千葉大学教育学部研究紀要』第24巻第2部、1975年。
- (20) 宮崎安貞『農業全書』卷三、再板、1815(文化12)年、1-7頁。初版は1697(元禄10)年。国立国会図書館デジタルコレクション(土屋喬雄校訂、岩波書店、1936年)。
- (21) 山科言継『言継卿記』国書刊行会、1912年(原本1716-36年)。
- (22) 李錦東、白武義治「キムチ輸入量増加と日本野菜漬物産業の市場対応」日本流通学会、第18号、2005年。

統計資料

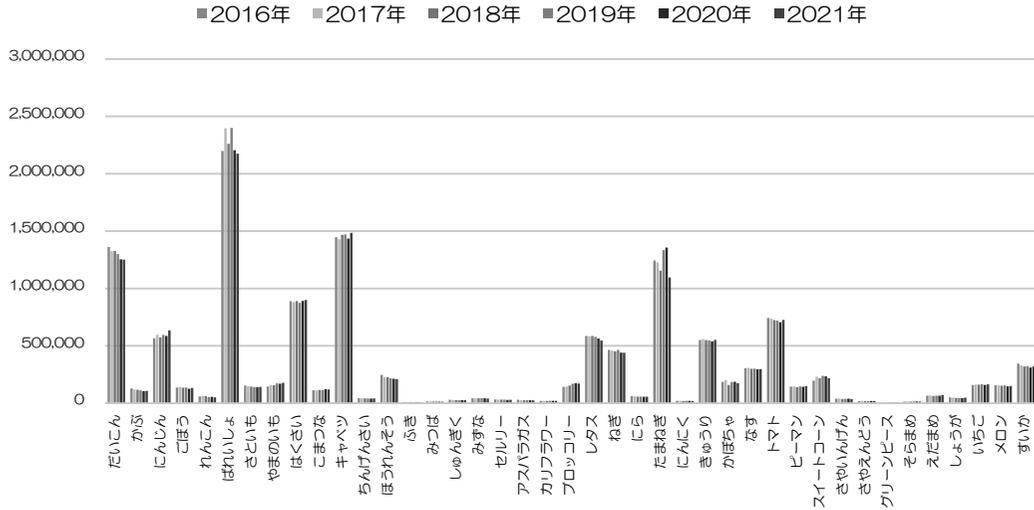
- (1) 京都市「京都市の経済」各年版。
- (2) 経済産業省「工業統計表」各種資料。
- (3) 総務省「家計調査」「家計支出調査編」各種資料。
- (4) 農林水産省「作況調査」各種資料。

webサイト資料

- (1) 愛知県漬物協会HP、「守口大根と守口漬」<http://www.tsukemono.sakura.ne.jp/moriguchi.html>. 2023/8/4.
- (2) 岩下食品HP、「岩下の新生姜について」https://iwashita.co.jp/aim/about_ss.html. 2023/9/4.
- (3) 京都市産業観光局HP、「京都市の伝統産業」<https://www.city.kyoto.lg.jp/sankan/page/0000041366.html>. 2023/8/4.
- (4) 京都府HP、<https://www.pref.kyoto.jp/kyootokuni-f/1228962211981.html>. 2023/8/4.
- (5) 京都府漬物協同組合HP、「京漬物.com」、<http://www.kyo-tsukemono.com/>. 2023/8/4.
- (6) 高知新聞Plus 「高知市民は白菜漬け大好き 消費額・量とも全国トップ 21年総務省 家計調査 昔の食文化残る？」2022年5月30日付. 2023/8/6.
- (7) 国立公文書館デジタルアーカイブ<https://www.digital.archives.go.jp/>. 2023/8/6.
- (8) 国立国会図書館デジタルコレクション<https://dl.ndl.go.jp/>. 2023/8/6.
- (9) 消費者インサイト研究所HP「漬物人気ランキング」、<https://insight.r-n-i.jp/food/pickles2020/>. 2023/8/4.
- (10) 千枚漬本家 大藤HP、<https://www.senmaiduke.com/page/3>. 2023/8/4.
- (11) 全日本漬物協同組合連合会HP「漬物ポータルサイト」<https://www.tsukemono-japan.org/>. 2023/8/4.
- (12) 奈良県漬物協同組合HP、<https://nara.tsukemono-japan.org/>. 2023/8/4.
- (13) 日本発酵文化協会HP、<https://hakkou.or.jp/blog/4010/>. 2023/8/4.
- (14) 練馬区HP、「練馬大根の歴史」<https://www.city.nerima.tokyo.jp/kankomoyoshi/annai/fukei/daikon/daidaikontoha/rekishi.html>. 2023/8/4.
- (15) 練馬漬物事業組合HP、<https://neritsuke.com/history/>. 2023/8/4.
- (16) 農林水産省HP、「野沢菜漬け」、https://www.maff.go.jp/j/keikaku/syokubunka/k_ryouri/index.html. 2023/8/4.
- (17) 守口市HP、「守口大根」<https://www.city.moriguchi.osaka.jp/kakukanoannai/shiminseikatsubu/chiikishinkoka/nosei/3870.html#:~:text=>. 2023/8/4.
- (18) Wikipedia、「大根漬」「白菜漬」「野沢菜漬け」「高菜漬け」「野沢菜」「高菜」、2023/8/4.

添付資料

図A 野菜収穫量（単位：t）



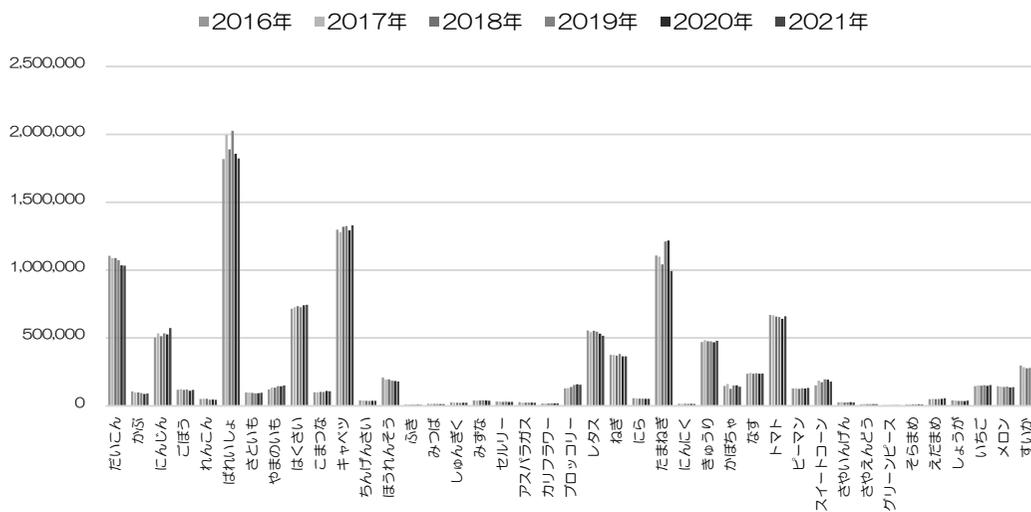
農林水産省作況調査（野菜）より

表A 野菜収穫量（単位：t）

	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年
だいこん	1,362,000	1,325,000	1,328,000	1,300,000	1,254,000	1,251,000
かぶ	128,700	119,300	117,700	112,600	104,800	108,200
にんじん	566,800	596,500	574,700	594,900	585,900	635,500
ごぼう	137,600	142,100	135,300	136,800	126,900	132,800
れんこん	59,800	61,500	61,300	52,700	55,000	51,500
はれいしょ	2,199,000	2,395,000	2,260,000	2,399,000	2,205,000	2,175,000
さといも	154,600	148,600	144,800	140,400	139,500	142,700
やまのいも	145,700	159,300	157,400	172,700	170,500	177,400
はくさい	888,700	880,900	889,900	874,800	892,300	899,900
こまつな	113,600	112,100	115,600	114,900	121,900	119,300
キャベツ	1,446,000	1,428,000	1,467,000	1,472,000	1,434,000	1,485,000
ちんげんさい	44,100	43,100	42,000	41,100	41,400	41,800
ほうれんそう	247,300	228,100	228,300	217,800	213,900	210,500
ふき	11,200	10,700	10,200	9,300	8,980	8,420
みつば	15,300	15,400	15,000	14,000	13,400	13,700
しゅんぎく	30,000	29,000	28,000	26,900	27,400	27,200
みずな	43,600	42,100	43,100	44,400	43,800	41,300
セルリー	33,500	32,200	31,100	31,400	29,500	30,000
アスパラガス	30,400	26,200	26,500	26,800	26,700	25,200
カリフラワー	20,400	20,100	19,700	21,400	21,000	21,600
ブロッコリー	142,300	144,600	153,800	169,500	174,500	171,600
レタス	585,700	583,200	585,600	578,100	563,900	546,800
ねぎ	464,800	458,800	452,900	465,300	441,100	440,400
にら	62,100	59,600	58,500	58,300	57,000	56,300
たまねぎ	1,243,000	1,228,000	1,155,000	1,334,000	1,357,000	1,096,000
にんにく	21,100	20,700	20,200	20,800	21,200	20,200
きゅうり	550,300	559,500	550,000	548,100	539,200	551,300
かぼちゃ	185,300	201,300	159,300	185,600	186,600	174,300
なす	306,000	307,800	300,400	301,700	297,000	297,700
トマト	743,200	737,200	724,200	720,600	706,000	725,200
ピーマン	144,800	147,000	140,300	145,700	143,100	148,500
スイートコーン	196,200	231,700	217,600	239,000	234,700	218,800
さやいんげん	39,500	39,800	37,400	38,300	38,900	36,600
さやえんどう	18,400	21,700	19,600	20,000	19,500	19,800
グリーンピース	5,520	6,410	5,940	6,290	5,600	5,600
もらまめ	14,700	15,500	14,500	14,100	15,300	13,900
えだまめ	66,000	67,700	63,800	66,100	66,300	71,500
しょうが	50,800	48,300	46,600	46,500	44,700	48,500
いちご	159,000	163,700	161,800	165,200	159,200	164,800
メロン	158,200	155,000	152,900	156,000	147,900	150,000
すいか	344,800	331,100	320,600	324,200	310,900	319,600

農林水産省作況調査（野菜）より

図B 野菜出荷量（単位：t）



農林水産省作況調査（野菜）より

表B 野菜出荷量（単位：t）

	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年
だいこん	1,105,000	1,087,000	1,089,000	1,073,000	1,035,000	1,033,000
かぶ	106,300	98,800	97,900	93,300	87,100	90,700
にんじん	502,800	533,700	512,500	533,800	525,900	572,400
ごぼう	117,800	122,800	117,200	119,400	111,000	116,700
れんこん	49,900	51,600	51,600	44,500	46,400	43,200
ぼれいしょ	1,818,000	1,996,000	1,889,000	2,027,000	1,857,000	1,823,000
さといも	98,600	97,000	95,300	92,100	92,400	96,100
やまのいも	120,800	134,300	134,400	145,500	144,300	150,000
はくさい	715,800	726,800	734,400	726,500	741,100	744,800
ごまつな	99,100	99,200	102,500	102,100	109,400	106,900
キャベツ	1,298,000	1,280,000	1,319,000	1,325,000	1,293,000	1,330,000
ちんげんさい	38,700	38,000	37,500	36,100	36,800	37,200
ほうれんそう	207,300	193,300	194,800	184,900	182,700	179,700
ふき	9,380	9,130	8,560	7,850	7,660	7,190
みつば	14,300	14,400	14,000	13,200	12,400	12,700
しゅんぎく	24,200	23,500	22,600	21,800	22,600	22,400
みずな	39,400	38,000	39,000	39,800	38,900	36,800
セルリー	31,600	30,600	29,500	30,000	28,100	28,800
アスパラガス	26,800	23,000	23,200	23,600	23,600	22,400
カリフラワー	17,200	17,000	16,600	18,300	18,000	18,500
ブロッコリー	127,900	130,200	138,900	153,700	158,200	155,500
レタス	555,200	542,300	553,200	545,600	531,600	516,400
ねぎ	375,600	374,400	370,300	382,500	364,100	364,700
にら	56,200	53,900	52,900	52,900	51,500	51,500
たまねぎ	1,107,000	1,099,000	1,042,000	1,211,000	1,218,000	992,900
にんにく	14,700	14,500	14,400	15,000	15,000	14,000
きゅうり	470,600	483,200	476,100	474,700	468,000	478,800
かぼちゃ	145,600	161,000	125,200	149,700	151,000	140,400
なす	236,100	241,400	236,100	239,500	236,400	237,800
トマト	670,200	667,800	657,100	653,800	640,900	659,900
ピーマン	127,000	129,800	124,500	129,500	127,400	132,200
スイートコーン	150,700	186,300	174,400	195,000	192,600	178,400
さやいんげん	25,700	26,400	24,900	25,800	26,500	24,400
さやえんどう	11,300	13,800	12,500	12,800	12,500	13,000
グリーンピース	4,300	5,060	4,680	5,000	4,450	4,440
そらまめ	9,990	10,700	10,100	9,970	10,900	9,910
えだまめ	49,700	51,800	48,700	50,500	51,200	56,100
しょうが	40,100	38,100	36,400	36,400	35,100	38,200
いちご	145,000	150,200	148,600	152,100	146,800	152,300
メロン	143,600	140,700	138,700	141,900	134,700	136,700
すいか	296,400	284,400	276,500	279,100	268,100	275,800

農林水産省「作況調査（野菜）」より