

わが国における主食消費の性格

森

宏

一 小麦粉製品の消費動向

- (1) はじめに
- (2) 小麦粉製品消費の概要
- (3) 主要小麦粉製品の商品特性

二 小麦粉製品の消費様式——既存の資料から——

- (1) 調査の方法
- (2) 調査結果

一 小麦粉製品の消費動向

(1) はじめに

本稿は、わが国における主食類、とくに小麦食品の消費構造を正しく概観すると同時に、その二、三の特徴を筆者みずからの行なった消費者調査をもとにえがき出そうとするものである。

同種の研究がすでに量・質ともにほとんど十分と思われるまでに蓄積されている現在、あえてこの種の研究を行なった理由は二つある。一つは従来の研究の大半が主要な資料源とした『家計調査』および『農家生計費調査』が、

わが国における主食消費の性格

主食類、とくに小麦粉製品の消費量に関して、実態を正しくとらえておらず、その不完全さが一の注(11)(第I・5表および第I・2図)にみるように許容の限界(少なくとも筆者の)をこえていることが発見されたこと。二つには、従来の研究が消費量を一日の総量としてしかとらえておらず、しかも世帯単位でのみ分析しているが、本文中であきらかにされるようにとくに小麦粉製品の消費に関しては、食生活を朝・昼・夜および間食に仕分けしてとらえること、さらに家族員を少なくとも「古い世代」と「若い世代」に分けてとらえることの二つが必須であることが判明したからである。

(2) 小麦粉製品消費の概要

(イ) 食生活のなかに占める穀物の地位

戦後のいちじるしい経済成長に伴い、日本人の食生活は質的に急速に向上している。厚生省の『国民栄養調査』によると、一九五三～六二年の一〇年間に、全国一人当たり平均で乳および乳製品の摂取量は約五倍、獣鳥肉および卵のそれは約三倍(魚はよこばい)および果実のそれは二倍強にそれぞれ増加した(いずれも熱量換算)。この間摂取総熱量は一日当りほぼ二、一〇〇カロリーにとどまっていたから、穀類の摂取量は当然減少せざるをえなかった。とはいえ、一九六二年でなお、穀物からの摂取熱量は全国平均一人一日当りで一、四一六カロリーに達し、総熱量に対する比率は六八%をこえている。諸外国におけるこの比率は、FAOの資料によると、一九五四～五六年平均で、アメリカ二一・九%、ブラジル三五・一%、イギリス二六・五%、西ドイツ三一・五%、イタリア五四・九%、インド六七・〇%、パキスタン七三・四%等となっている。⁽¹⁾日本人の食生活は、近年いちじるしく高度化したとい

われているが、国際的にみた場合、いぜんとして極端に穀物に偏っていることをしっておく必要がある。

(ロ) 穀物のなかに占める小麦の地位

わが国において食糧として現在直接消費されている穀物としては、ほとんど米、大・裸麦および小麦の三種類だけで、その他の穀物は全くとるに足らない。『国民栄養調査』によると、穀類の種類別摂取量は、米一、一八七・四カロリー、大・裸麦五一・三カロリー、小麦一七五カロリー、その他の穀物三・三カロリー計一、四一七カロリー（一九六二年全国平均）である。農林省の食糧需給表をみると、一九六二年現在米および麦類の純食糧（飼料用、種子用等を含まない）としての消費量は、一人一日当り四一八・一グラムであるが、その内訳は米三三三・八グラム、精麦一三・一グラム、小麦七一・二グラムである。原資料によって多少の相違がみられるが、いずれにせよわが国における穀物消費のうち、米が八〇%以上という圧倒的に高い比重を占めている点は、穀物消費の十数%しか占めない小麦の問題を考へる場合に決定的に重要な点である。

(ハ) 小麦製品の商品構成

わが国における小麦消費の主な形態としては、メン類、パン類、菓子類（ビスケット、クラッカー、洋菓子等）および家庭消費用粉をあげることができる。『国民栄養調査』によると、一九六二年の全国平均の数字で、一人一日当り六六・四カロリー相当のメン類、七二・七カロリーのパン類および二五・三カロリーの粉（そのもの）を消費した。なおこの調査では、小麦粉原料の菓子とキャンデー（糖菓）類とを区別せずに菓子類一本の消費量でとらえているため、前者の消費量をつかまえる手がかりがない。他方、食糧庁による推計によると、一九六二会計年度内の小麦粉の用途別消費量は、メン用一、〇九六千トン、パン用七八一千トン、菓子用三六六千トン、粉（ケーキ・ミック

スを含むが、農家の自家製の粉は含まない）九一千トンとなっている。これらの統計数字からもわかるように、小麦・二次製品の生産ないし消費量に関しては、資料の出所によりきわめて大きな差がある。そのためわれわれとしても余り確定的なことはいえないが、大体次のような数字が実態を比較的正しく伝えているのであるまいかと考えている。すなわち一九六二会計年度中に使用された総計二、六七八千トンの小麦粉（この総数はかなり正しい）のうち、メン類用として八五〇～一、〇〇〇千トン、パン用として七五〇～八〇〇千トン、菓子類に三五〇～四〇〇千トン、粉そのものとして二五〇千トン前後、工業用に一〇〇千トン、その他として三〇〇千トンが使用されたとみられる。

(3) 主要小麦粉製品の商品特性

(イ) メン類

わが国のメン類には大別して、日本メン、中華メン、およびマカロニ・スパゲティ類がある。さらに日本メンおよび中華メンの両者とも、生のままのもの、ゆでたものおよび乾かしたものの三種類にわかれるから、メン類をこまかく分類すると、生の日本メン、ゆでた日本メン、乾かした日本メン、生の中華メン、ゆでた中華メン、乾かした中華メン、およびマカロニ・スパゲティの七種類になる。これらの消費ないし生産量については十分信頼に値する統計がないが、食糧庁の調査によると、一九六二歴年において、使用小麦粉換算で、五千トン程度の生の日本メン、一五〇千トン程度のゆでた日本メン、四〇〇千トン前後の乾かした日本メン、八〇千トン程度の生の中華メン、四〇千トン程度のゆでた中華メン、八〇千トン程度の乾かした中華メンおよび三五千トン程度のマカロニ・スパゲティが、二次加工業者によって生産されたと推計されている。

さて、これらの製品を使用原料小麦粉の種類で仕分けると、生、ゆで、乾のいかにかわらず、日本メンには「普通粉」(内麦を主体とする)、中華メンには「準強力粉」、マカロニ・スパゲティには「強力粉」⁽⁴⁾がそれぞれ使用されている。

(ロ) パン類

わが国のパン類には大別して食パンと菓子パンの二つがある。食パンは主にトーストやサンドキッチとして食される甘味の少ないパンで、これをして分ければ角型棒状のパンとだえん型のコッペの二種類になる。菓子パンは一般に甘味の強い小型パンで、その多くはなかにあんこやチョコレートないしジャムなどを包んでいる。実際、菓子パンは主食というより菓子に近い食物である。パン類のなかで近年は食パンの比重が相対的に高まっており、一九六二年現在パンに使われた約七五〇〜八〇〇千トンの小麦粉のうち、食パン(学校給食パンを含む)と菓子パンの生産における比率は、六〇対三五(その他五)程度であったといわれている。

(ハ) その他(菓子類および粉)

菓子類のうち小麦粉をかなり使用するものとしては、ビスケット、クラッカー、および洋菓子(のスポンジ)などがある。それぞれの生産数量について信頼に値する統計は整備されておらない。ただビスケット類については、食糧庁の調査⁽⁵⁾により、三七年度中の生産数量がかなり正しくつかまれている。それによると、小麦粉換算で約二二〇千トンのビスケット類のうち、ハード・ビスケット七五千トン、ソフトビスケット五五千トン、クラッカー類四〇千トン、乾パン三〇千トン、その他二二千トンであったと推定される。他方菓子類全体として、一九六二年度中に約三五〇〜四〇〇千トンの小麦粉が使用されたと推定されるから、洋菓子などビスケット類以外の菓子類に、ビ

スケツト類よりいく分すくなめの小麦粉が使用されたと考えてよいだろう。

原料小麦粉については、菓子類に使用される小麦粉は、ビスケツト、洋菓子のいずれを問わず、力価の弱い普通粉と薄力粉が主体をなしている。食糧庁の他の調査によると、一九六二会計年度において菓子類に使われた三六六千トンの小麦粉のうち、強力粉と準強力粉はそれぞれ僅かに六・五千トンおよび七・六千トンにすぎず、のこりは普通粉が一五〇千トンおよび薄力粉二〇〇千トンであった。単体の小麦粉の家庭消費も、すでにみたように、かなりの量に達するが、その主たる用途は、自家製のメン類（とくに農家で多い）、天ぷらのころも、スープその他の料理であろうと思われる。パン・ケーキなどに使用される粉もかなりの量に達すると思われるが、わが国においては家庭でそういうものをこしらえるのは、戦中、および終戦直後の食糧不足の時期を除き、決して一般的でない。数年前からパン・ケーキ用プリ・ミックスが市場に出廻るようになり、その売り上げは年々急速に増加しているといわれるが、それでも一九六二年中に生産されたパンケーキ用プリ・ミックスは、小麦粉換算で二二千トンにすぎなかった。

(4) 小麦粉製品の消費——既存の資料から——

(イ) 戦前から戦後へかけての（一九二八—一九五五年）穀類消費構造の変化

日本人の食事がいちじるしく穀物に偏重していること、また穀物のなかでも小麦や大麦などにくらべ米の占める比重が圧倒的に高いことは、すでにみた通りである。われわれはまず、このような穀物の種類別構成が年代的にどのように変化してきたかをみてみよう。

米についていえば、戦前は当時の植民地であった朝鮮や台湾から、日本人の嗜好に合う米が、かなり安い価格で豊富に輸入されていたし、国内生産もかなりの水準に達していた。その結果、当時の日本人は一般にはほしだけの米を比較的容易に消費することができ、当時の一人当たり年間消費量（種子等を含む）は玄米換算で約一六二kgに達していた。一九三七年わが国は中国と戦争を始め、ついに一九四一年には米・英との戦争に突入するに至った。戦争の進展に伴い植民地からの輸入量は激減し、一九四五～四七年（敗戦は一九四五年八月一日）の輸入量は年間平均で、一九三三～三七年当時の一〇〇分の一にまで低下した。他方、国内生産も、労力不足、肥料などの生産資財の不足から次第に低下し、敗戦の年の生産量は戦前平均の半分を僅かに上廻る程度であった。ところが敗戦後は、軍人の海外からの復員および一般市民の旧植民地からのひきあげで、人口は急に一〇％近くも膨張した。かくて米の需給関係はきわめてひっばくせざるをえなかった。実際、一九四五年の年間消費量は僅かに八三・〇kgにすぎなかった。米の国内生産はその後急速に回復したが、輸入は当時の世界的な食糧不足と、わが国経済の外貨不足から容易に回復せず、一九四九年においても戦前の二〇分の一に達しなかった。

このような極端な食糧、とくに米不足のなかで、大半の日本人は麦類、雑穀類、いも類はむろんのこと、たべられるものは野草までも口に入れざるをえなかった。終戦後はたまたまアメリカの援助でかなり大量の小麦と大麦が輸入されるようになり、米不足の緩和に重要な役割を果たした。その結果、米、小麦および大・裸麦の消費量（種子用、飼料用などを含む）は、一九三三～三七年には年間それぞれ一六二・〇kg、一七・四kgおよび二二・五kgであったが、一九四八～四九年には同じく一一六・八kg、三六・〇kg、および二八・五kgとなった。このような穀類の消費構造は、その後一九五五年頃までほとんど不変のまま続いていた。⁷⁾

(ロ) 一九五五—五六年を境とする穀類消費構造の急変

一九五六米穀年度、すなわち一九五五年秋の米作は、空前の大豊作であった。一九三〇年以降、米の平年作は大體九、〇〇〇千トン強であったが、一九五五年秋の米の収穫はいっきよに三〇%以上もふえて、一二、〇〇〇千トンに達したのである。米生産はその後も着実にふえる傾向を示し、一九六三年には一三、〇〇〇千トンをこえるに至っている。だいたんな表現をかりれば、一九五五年をさかいにして米の平年作は九、〇〇〇千トンから一二、五〇〇千トンに飛躍したといえるだろう。それに伴い米の輸入量はいちじるしくへるようになったが、それでも一人当り米の消費量は、一九五三—五五年の年間一六・〇kgから、一九五六—五八年の一三五・〇kgに急増することになった。

周知のように、主食類は一九四〇年頃から国家による配給統制のもとにあり、消費者としては一定の配給量以上のものは非合法的闇市場で、一時は配給価格の十数倍もするような高い価格で求める以外になかった。やがて小麦粉および大・裸麦製品については、一九五二年になってそれまでの配給統制が解除され、消費者は以前の配給値とほとんど変らない値段でそれらの最終商品をほしだけ購入・消費しうるようになった。他方、米の消費はきびしい配給わくと、当時でも配給価格を五〇%近くもこえる闇価格でおさえられていたから(後出第I・1表参照)、パンおよびメン類など小麦粉製品の消費はめだたてふえることになった。

一九五五年の大豊作以降、米の需給関係は急速に緩和し、現実に闇価格は急激に低落して配給価格と余り変わらないと同時に、闇米のとり引きも以前のようなきびしい統制を受けることがなくなった。その結果、米の消費は突に一五年ぶりに自由な関係にもどった。

とはいっても、そのことは戦争前の状態への単純な逆もどりを意味するものではなかった。戦中から戦後へかけての長い食糧不足の期間に、不本意ながらも米以外の穀類、とくに小麦粉製品に親しまれてきた消費者は、当然戦前とは異なった需要ないし嗜好の構造をもつに至っていた。いずれにせよ、日本における米、大・裸麦、小麦の消費は、一九五六～五七年以降、ようやく本来的に経済的な競争関係に入ったとみてよいだろう。そういう意味で、われわれはこの時期以降の穀類消費の動きに主要な関心をむけたいと思う。

(ハ) 最終消費に至る過程における米と小麦の差違

ところで、日本における米、大・裸麦、および小麦の消費における競争構造を研究する場合、次の点は必ずこころえておかねばならない。すなわち米は一次加工だけで十分であるのに、小麦については一般に脱穀および製粉という一次加工以外に、それよりはるかに複雑でしかも費用のかさむ二次加工を経なければならぬという事実である。しかも家庭における米および大・裸麦の「二次加工」は、普通水を加えてにるだけという簡単なものであり、しかもかつて水かげんや火かげんについて要求された多少の熟練も、一九五七～五八年以降は電気釜という便利な器具が一般家庭に普及するにおよび、ほとんど必要とされなくなった。実際、器具の示すところまで水を入れ、あとはスキッチをおしさえすれば米飯はひとりでにたき上るのであり、しかも器具自体の価格は普通のなべ・かまの数倍という安さである。

要するに、米や大・裸麦の場合ほとんど未加工のまま購入されるが、小麦は一般にかなり高度の加工を経た上でしか購入されない。このことはこれらの商品間の（価格）競争関係を考える場合に、基本的に重要な点である。何故なら、加工度の高いものほど最終価格が高くなるが、一層重要なことは、それら加工の生産性が、穀物の生産

段階におけるそれにくらべてよりおそいテンポでしかのびなければ、加工の必要が少ない米とその度合の高い小麦（粉製品）とでは、最終価格にますますひらきが生じてくるはずだからである。さらに、わが国の消費者は米や大・裸麦の場合一度にかなり大量に（普通一カ月分くらい）購入する。他方、小麦の場合はパンにしるメンにしる、貯蔵性その他の理由から毎日ないし毎回少量ずつ仕入れねばならない。このような違いは、両者の最終価格に一層の差を生ぜしめているのである。これらの小麦粉商品の加工・流通過程は、今後かなり急速に改善されていくであろうが、しかしながら、米および小麦粉製品の最終価格の間のひらきは、将来ますます拡大していくものと思われる。

（三）小麦の「純食糧」以外の用途

小麦は通常粉七八％、ふすま二二％前後の割合で製粉される。そしてふすまは大部分飼料に廻されるのが普通である。ところがわが国では、製粉の副産物としてえられるふすまだけでは急速に増大する家畜の需要に追いつけないし、他方国外でもふすまそのものは不足きみであるなどの理由から、国外から多少質のおちる小麦を飼料用として輸入し、それを粉四〇％、ふすま六〇％の割合で製粉して飼料需要を満しているのが現状である。そしてそのような目的で輸入される小麦の量は年々急激に増加している（一九五六年二九千トン、一九五八年二〇一千トン、一九六〇年六〇一千トン、一九六二年七二八千トン）。

しかしながら、小麦をこのように利用するのは、きわめて不経済であることは誰しも異論のないところであろう（ただしここでは価格の細かい分析にはたちらないが）。このような飼料としての小麦の輸入と利用のあり方は、主として畜産物生産の余りに急激な増加によってもたらされたものであるとはいえ、一部には、ある程度まで国際政治上の考慮と、いま一つ中小の製粉工場に対する「てこ入れ」を目的としてなされていると主張するむきもある。おそ

らく長い眼で見れば、このような不経済ないし不自然な小麦利用の形態は早晚解消の方向にむかい、増大する飼料需要は国内の牧草等の飼料増産、マイロその他の穀物の輸入増によってまかなわれることになるだろう。

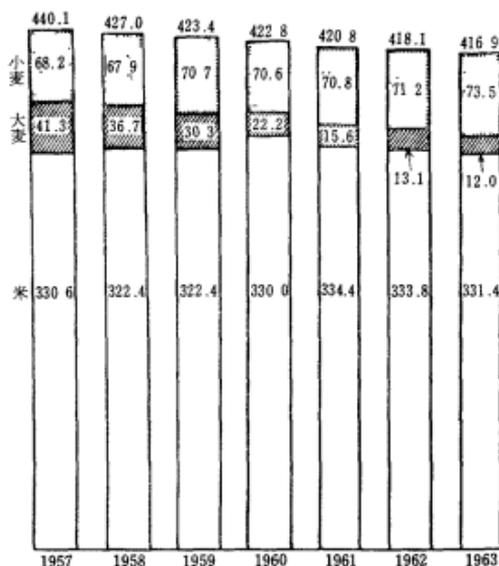
経済的な分析を主たる目的とするわれわれとしては、小麦のこのような（かなり政治的な）問題に余り深く立ち入るわけにはいかない。なお小麦はこの他にも、種子用、工業原料用（接着剤、グルタミン酸ソーダ等）などの用途があるし、他方米、大・裸麦にも、飼料用、種子用などの他に、酒、みそ、しょう油などの原料としての用途がある。米、大・裸麦、小麦の全体消費は、このようになり入りくんだ関係にあるのであるが、われわれはみずからの能力の制約を考慮して、ここでは飼料用、種子用などの用途を除き「純食糧」として使用されるものだけを分析の対象にしたいと思う。

(ホ) 最近数力年における（一九五七～一九六二年）穀類消費の変化とその要因

(i) 一般的考察 第I・1図は、一九五七年以降における各種穀物の「純食糧」としての一日一人当りの供給量（大体消費量に一致する）を示したものである。これによると、①穀物全体の消費は年々僅かずつながら確実に減少している。②米は毎年多少変動しているが、この期間を通してみるとほとんど変化がない。③小麦は僅かながら増加傾向にある。④精麦は年々激減し、一九六三年は一九五七年の三〇％にすぎない。ところでこのような変化をもたらしした要因として考えられるものとしては、(イ)価格、(ロ)消費者の所得、および(ハ)その他の要因などがある。

なお、大・裸麦はわが国では単独で用いられることはきわめてまれで、ほとんどの場合（経済ないし栄養を目的として）米にまぜてたき上げ消費される。したがってわが国の食事には、粒食と粉食の二つの主食形態があると考えることができよう。

(ii) 価格 さて、第I・1表は一九四六年以降一九六二年までの米、押麦、および各種小麦粉製品の消費者価格の動きを示したものである。これによると、「粒食」部門である米、押麦の最終価格はいずれも一九五七～六二年の期間にはほとんど変化していないのに、「粉食」部門のパン、メンおよび粉の価格はいずれも三〇%前後ずつ上昇している。にも拘らず、「粒食」の消費は全体としては着実に減少傾向を示し、とくに大・裸麦の消費は激減し、



第I・1図 米、大麦および小麦の消費量の変化(1957～1963)

出所：食糧庁『主要食糧需要動向の分析』133頁より。ただし年度は会計年度。単位：1人1日当りg

他方、「粉食」は逆に僅かながら増えている。したがって最近の穀類消費構造の変化を、価格要因で納得のいくように説明することはできないように思われる(誤解のないようにしておくが価格が無関係というわけではない)。

(iii) 所得 第I・2表によると、一人当り消費支出総額は一九五六年以降も毎年着実な増加を続けており、とくに一九五八～五九年以降の増加の幅には目をみはるものがある。さて、主食を上記のように二つのカテゴリーに分けて考えよう。まず粒食の消費量は、

第I・1表 主食食糧の消費価格——全都市平均

(単位：円/kg)

年次	内地米		押麦	食パン	ゆでメン	干メン
	配給	非配給				
1946	3.16	39.20	10.91	2.80	—	—
47	4.37	69.47	16.08	6.80	—	—
48	22.35	122.35	44.91	31.10	—	—
49	39.00	122.49	49.59	40.30	—	—
50	44.55	84.54	42.55	47.30	27.30	54.10
51	55.86	87.50	43.56	48.80	26.90	56.20
52	62.00	92.68	49.46	56.00	28.60	60.10
53	68.00	107.88	55.05	59.90	29.80	59.80
54	76.53	111.96	56.82	64.10	31.40	61.00
55	76.50	98.07	57.08	65.50	30.90	62.30
56	78.22	84.01	56.42	66.60	30.80	64.00
57	82.41	93.20	56.51	67.00	31.30	66.50
58	85.88	91.59	56.54	69.30	32.30	69.30
59	85.88	89.41	56.31	69.90	32.70	71.60
60	85.78	86.07	56.63	79.40	32.70	74.90
61	86.11	89.47	56.79	97.70	35.90	82.90
62	87.14	93.14	57.23	99.30	40.70	92.90

出所：『家計調査年報』各年度版。

それ自身の価格、粉食の価格、消費者の収入状態およびその他の要因などによって規制され、他方粉食のそれは、それ自身の価格、粒食の価格、消費者の収入状態およびその他の要因に影響される。

ところで粒食の実際の消費量は、それ自身の価格が不変で、しかも粉食の価格が上った(プラスの影響をもつはず)にも拘らず、減少しているのであるから、残りの二要因、すなわち収入の増加と「その他」の両者が、あるいはそのいずれかがとくに強く、粒食の消費に對して強いマイナスの作用を与えたと思われる。他方、粉食については、それ自身の価格が、粒食の価格にくらべ、著しく上昇しているのにも拘らず、その消費量が僅かながら増えているのであるから、収入の増加と「その他」の両者(あるいはそのいずれか)、がかなり

第I・2表 1人当り消費支出 (1956~1962)
(全国, 全都市および農村) (単位: 各日年額円)

年次	全国	全都市	農村	総合消費者物価指数 (1955=100)
1956	61,017	63,602	51,650	100.6
57	65,773	68,721	54,058	103.5
58	68,592	71,132	55,518	103.1
59	74,234	75,608	59,204	104.2
60	82,362	83,666	64,856	107.1
61	94,613	95,050	73,896	112.8
62	107,803	108,475	83,364	120.5

わが国における主食消費の性格

出所: 全国; 経済企画庁『国民所得統計』。
全都市; 総理府統計局『家計調査年報』。
農村; 農林省統計調査部『農家経済調査』。

強いプラスの効果をもたせよう。
(iv) その他の要因(とくに都市化の影響について) さて

それは非農家の方が多い。とくに大麦については両者の差が大きい。小麦については農家の差が小さい。小麦を最終製品に細分すると、メン類の消費量には両者の間に目立った差はないが、粉の消費に関しては農家の方がはるかに大きく、逆にパンについては農家の消費量ははるかに少ない。

次に農家、非農家にわけて年次別の変化をみよう。米については、上述のように全国平均ではほとんど変化がみられないが、この間に農家の消費は多少ふえ、逆に非農家のそれはいくらかへっている。大麦については、いずれ

第I・3表は上述の『国民栄養調査』から、主食類摂取の年次別変化をみたものである。前掲第I・1図とこの表とは、もとになった調査の性格がことなるから、各種穀物の相対量や年次別変化の幅などに多少の差がみられるが、①米の消費はほとんど変わっていない、②大麦は大幅に減少している、③小麦は多少ふえているという点で、両統計は大体一致する。ところで以上は全国一本の数字であるが、これを農家世帯と非農家世帯にわけて観察すると、表の右側のようになる。同一年度についてみると、まず農家の方が穀物全体の摂取量は多い。米、大麦の消費はいずれも農家の方が多いが、小麦の

第I・3表 米、大麦および小麦の摂取量の変化(1957-8~1961-2)

(全国、農家世帯および一般消費者世帯) (単位: 1人1日当りカロリー)

	全 国		農 家 世 帯		一般消費者世帯	
	1957-8	1961-2	1957-8	1961-2	1957-8	1961-2
米	1,194.2	1,206.8	1,289.3	1,335.4	1,137.0	1,131.8
大 麦	145.3	64.3	189.2	105.3	107.3	34.0
小 麦	162.5	169.6	138.9	149.8	180.3	182.9
粉	30.6	27.4	44.6	45.8	20.5	15.9
パン類	57.5	68.0	23.0	31.3	78.1	91.8
メン類	67.9	63.7	69.0	69.0	66.9	60.1

出所: 厚生省『国民栄養の現状』各年度版より。

注(1) 農家世帯とは耕地3反以上の世帯。

(2) 消費者世帯とは全く耕地をもたない世帯。

の側もほとんど同じ位の幅でへっている。小麦は、非農家の側ではほとんどふえておらないから、全国平均の消費量がいく分ふえているのは、もっぱら農家の消費増によると考えるべきであろう。小麦をさらに製品別に観察すると、メンは全国平均では五%程度へっているのに、農家ではほとんど変化がなく、他方非農家で約一〇%へっている。パン類は全国平均の数字で一七%弱ふえているが、いずれの側も絶体量において大体同じくらいの幅でふえている。もっともふえ方の割合からいえば、農家のそれは三六%増で、非農家のそのの一七%増にくらべると二倍以上である。粉は全国平均では僅かにへっているが、これにはもっぱら非農家の消費減がひびいている。なお農家および非農家ともに、収入は第1・2表にみるとおり、一九五七年以降同じくらいの速さでふえている。

(v) 要約 以上要約すると大体つぎのようになるであろう。まず全く疑う余地のないところでは、大麦については所得弾力性がかなり大きなマイナスの値をもち、「その他の」要因の一つとして、都市化もかなり強いマイナスの効果をもって

いる。米は現実にはこれまでのところごく僅か消費がふえているが、それは大麦の急激な減少に一部代替したためと考えられるし、競争商品である小麦粉製品の価格がおしなべて上昇していることなどを考え合わせれば、その本来の所得弾力性は幾分マイナスの値をもっていると考えてさしつかえないように思われる。小麦のなかでも粉やメロン類については、所得ならびに都市化の効果ともに余り高い値をとっているとは思われないが、パンについてはそれらいずれの効果ともに、それぞれかなり強いプラスの値をもっていると考えてよいだろう。

なお、われわれがここで所得（の増加）の効果と考えているもののなかには、実は純粹に所得そのものの効果以外に、時間の効果、すなわち時間の経過による食生活の全般的パターンの変化にもとづくものが含まれているように思われる。実際戦後の日本経済のように、一人当りの国民所得が毎年必ず増加し、他方米国によるかなり長期間の占領と、それに続く大規模な西欧世界との接触という歴史的には全く新しい経験にさらされてきた国では、所得効果とデモ効果が相乗的に働いて、両者を分離してとらえるのは決して容易でない。⁽⁸⁾

(ハ) 小麦消費の今後の見通し

一人当り穀類消費の見通しとしては、まず大麦は一層へるだろう。大麦消費が次第に最低線に近づき、これ以上へる余地が少なくなるにつれて（都会ではすでにそうかもしれない）、やがて米の消費も減少の方向をたどるだろう。それとともに、小麦（とくにパン）の消費は僅かずつふえていくと思われる。

ただ、大・裸麦と米がどれくらいへり、小麦がどれくらいふえるかは、ひとつには国民所得の今後のふえ方、都市化の進展いかんにかかわるものであり、いまひとつはそれぞれの価格関係が今後どのように展開していくかにかかわっている。たとえば、所得の増加がこれ迄以上に急速であるならば（成長率は鈍化するであろうというのが一般の

観測であるが、動物性蛋白、脂肪、砂糖、酒類などの消費がこれまで以上の速さでのびるであろうから、そうなれば米、大・裸麦はむしろのこと、小麦の消費すら減少することが考えられる。またこれまでのように小麦粉製品の（米に対する）相対価格が急速に上昇していくのであれば（すなわち小麦粉加工業者が生産および流通費節減の努力をおこたるならば）、米の消費は多少ふえ、逆に小麦のそれは減少するかもしれない。

なお、これらの穀物の需要関数、とくに所得弾力性について農林省その他（われわれ自身を含む）によっていろいろと計算されている。だがこれらの多くの計測結果は、多くの場合計算過程そのものに疑点があるばかりか、原資料そのものに致命的な欠陥があるため、安易に使用するのは危険きわまりないのである。⁽¹¹⁾とくに資料に関していえば、総理府『家計調査』および農林省『農家生計費調査』が計算の主たる基礎を提供しているのであるが、これら両調査は、主食類の消費量に関する限り外食分（おもに昼食）を含んでおらない。ところがあとでみるように、小麦粉製品は昼食で消費される場合が多いのである。この一兩年、二・三の研究機関によって外食に関する調査が行なわれたが、それらはごく限られた地域で小規模な形で実施されたにすぎず、また過去にさかのぼって調査しているわけではないので、上記二調査における統計数字の不足を補うわけにはいかない。むしろこれらの調査は、既存のデータがきわめて不十分であり、したがってそれにもとづく需要分析がきわめて不完全であることをぼう証するだけの効果しか当面もっていないといつてよいように思われる。したがってわれわれとしては、現在のところ上記のようなきわめて漠然とした表現でがまんせざるをえない。くりかえしになるが、一見もっともらしい数式や弾力性をならべるより、その方がはるかに良心的であると信ずるからである。

(ト) われわれの消費者調査の意義

わが国における主食消費の性格

なお次章において、一九六三年の初夏、全国約一、五〇〇世帯、約五、〇〇〇個人についてわれわれの行なった主食類の消費実態調査の結果をかんとんに紹介したいと思う。この調査の特色としては、①従来の調査が世帯単位で調査されているのに対し、家族の構成員単位にしろべたこと(世代ないし年令の効果を分析できる)、②従来の調査が一カ月の総量を対象としていたのに対し、一日の食事を朝・昼・間食および夕食にわけてしろべたこと(その意義は後述)、③従来の調査が現実の摂取量だけを問題としているのに対し、この調査では(1)家族員ごとに、(2)朝・昼・夕食別を、(3)しかも希望としてたべたい主食の種類をもとりいれたことなどをあげることができらう。

(1) 小原聰「食糧消費の国際比較」『食生活の構造変化』国民生活研究所、昭和三八年六月。

(2) 食糧庁『主要食糧需要動向の分析』(部内検討資料)昭和三九年五月。

(3) 食糧庁監修『小麦類二次加工業実態調査結果』昭和三九年四月。

(4) 原料小麦的にみると普通粉は内麦を中心とするソフト小麦が一〇〇%、準強力粉はセミハード小麦三五%とハード小麦六五%、強力粉はセミハード小麦一〇%とハード小麦九〇%である(製粉協会しらべ)。

(5) 前掲『二次加工業調査』。

(6) 前掲『主要食糧需要動向』。

(7) 主たる資料の出所は、食糧庁『食糧管理年報』各年度版である。これから出所を特に明示してない数字は、主としてこれからとっている。

(8) 次章でみるように、厳密な意味における所得弾力性は、パンの場合でもほとんどゼロに近いのである。ということは現実には時間要因が主導的役割を果たしたということであろう。

(9) 労働科学研究所『食糧消費構造の研究——一九六一』によると、都市の規模別に計測した(横断面分析による)穀類需要の所得弾力性は第I・4表の通りである。この他にも Taizo Shimohara, ed. "Japanese Import Requirements——Projections of Agricultural Supply and Demand for 1965, 1970 and 1957". Chapt. 4. 唯是康彦「主食・副食需要概観」

『食糧管理制度について』産業計画会議、昭和三五年八月。その他、中山誠記氏、唯是氏などのかずかずの『農業総合研究』誌上の論文などがあげられる。

(10)

小麦のような商品の消費量に作用する要因として、所得の他に少なくとも当該商品の価格、米などの競合商品の価格および時間を考えなければならぬ。だがこれらの独立変数の間に現実にもみられるかなり強い相関関係を、推計の手続きでどう処理するかは、すなわち multi-co-linearity 処理の問題は、少なくとも実用的にはまだ解決されていないように思われる。なお唯是康彦「市場統計に基づく畜産物需要分析」——とくに補論2——『農業総合研究』一七卷一号が興味ある解決の一方を示している。

(11)

第I・5表は、『国民栄養調査』の主食類の消費量に関する数字を『家計調査』および『農家生計費調査』のそれとくらべたものである。これによると資料のいかんによって、推計値にかなりの差があることが明らかである。とくに都市の米およびパン類の消費量に関しては、『家計調査』がそれぞれ約三〇%程度低めに推計している点、さらに農村におけるパン消費量については、『生計費調査』と『栄養調査』の全国平均と、供給量から逆算される一人当り消費推計量と比較すると(同表備考)、いずれの主食類についても、『栄養調査』の推計値がかなりよく(少なくとも同上両調査にくらべて)現実の数字に合致しているらしいことがわかる。

第I・2図は、とくにパン類について、『家計調査』の全都市および東京の年間一人当り消費量を、それぞれ全国および東京都の年間一人当り生産量と対比したものである。『家計調査』の数字は製品重量であるのに対し、生産量のそれは原料小麦粉換算である。最近の調査では、イーストの使用量から逆算される生産量の推計は多少過大(一〇%強)であるといわれるが、そのことを考慮しても製品重量でとらえられた消費量は、原料小麦重量からのそれを、少なくとも一五%以上こえなければならぬ。しかるに、たとえば昭和三七年についてみると、全都市(対全国)および東京のいずれの場合同様に、『家計調査』の方が逆にそれぞれ一〇%および三〇%も低くでているのである。また年次別変化の方向も著しく

わが国における主食消費の性格

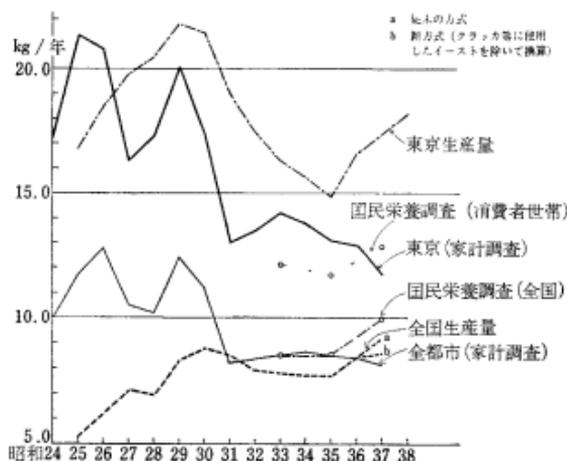
第I・4表 都市の規模別、主食類の所得弾力性

	大都市	中都市	小都市
配給米	+0.06	+0.06	+0.08
押麦	-0.44	-0.90	-0.33
食パン	+0.48	+0.36	+1.32
菓子パン	+0.14	+0.18	+0.28
ゆでメン	-0.14	-0.13	-0.18
干メン	-0.03	-0.26	-0.17

第1・5表 各種資料ソースによる米、パン類、めん類の年間1人当たり消費量(昭35,37)
(単位:kg)

	部		市		農		村		全		国	
	家計調査	国民栄養調査	cal/日	kg/日	家生計費	国・米・調	cal/日	kg/日	国・米・調	cal/日	kg/日	供給統計
昭和35年	米 大・裸 麦	98.9	126.3	156.0	139.6	1,290.0	131.0	1,212.0	114.3	1,071.2	—	
		4.0	6.3	16.0	16.2	151.8	10.3	96.6	8.1	76.3	—	
		—	26.9	177.4	19.0	154.4	23.8	167.4	25.8	213.4	—	
		8.46	11.6	83.9	3.5	26.1	8.5	61.7	47.75	—	—	
		4.51	9.2	66.6	2.4	18.3	6.6	48.1	—	—	—	
	パン類 食パン 菓子パン めん類 生・ゆで 干めん	4.51	9.2	66.6	2.4	18.3	6.6	48.1	—	—	—	
		5.63	12.0	62.8	1.1	7.8	1.9	13.6	—	—	—	
		9.59	12.0	7.7	10.0	77.3	10.6	67.7	47.09	—	—	
		5.63	6.7	24.4	2.4	8.5	5.0	18.2	43.44	—	—	
		4.3	4.3	38.4	7.6	68.8	5.6	49.5	43.65	—	—	
昭和37年	米 大・裸 麦	90.3	120.4	155.4	143.2	1,324.6	128.5	1,187.4	117.2	1,098.5	—	
		2.0	3.2	11.6	9.1	85.6	5.5	51.3	4.7	45.0	—	
		—	28.3	187.3	19.3	154.8	25.0	175.0	26.0	243.9	—	
		8.08	12.8	93.1	4.8	35.2	10.0	72.7	46.9.10	—	—	
		4.19	10.1	74.3	3.3	24.7	7.7	56.7	—	—	—	
	パン類 食パン 菓子パン めん類 生ゆでめん 干めん	4.19	10.1	74.3	3.3	24.7	7.7	56.7	—	—	—	
		4.63	6.9	25.4	1.5	10.5	2.3	16.0	—	—	—	
		8.88	11.2	63.2	9.5	73.3	10.6	66.4	47.64	—	—	
		4.63	6.9	25.4	2.3	8.3	5.3	19.4	43.64	—	—	
		4.3	4.3	37.8	7.2	65.0	5.3	47.0	44.00	—	—	

a 家計調査は歴年、その他は今年度(但し生産統計のめん類は、某年度(7月~6月)のパンは歴年、
b “あんパン”と“その他”、 c “かんめん”+“その他”、 d 小麦粉重量、 e イースト換算の新方法によると8.10kg。



第Ⅰ・2図 1人当りパン消費量

出所：『生産統計』、『家計調査』および『国民栄養調査』より。
注 『生産統計』は原料小麦粉重量、『家計調査』と『国民栄養調査』は製品重量。

異なっている。その点、参考として加えた『栄養調査』

の数字は、生産量の動きと全くの同じ方向を示している。

(12) たとえば、食糧庁の委託で労働科学研究所が行なった

『外食に関する研究』昭和三十九年三月、および井上敏夫

「都市世帯における外食費支出の実態について」『国民

生活研究』昭和三十八年九月号など。

(13) 臼井晋を中心とする「東大食生活研究会」。

二 小麦粉製品の消費様式

(1) 調査の方法

われわれは、まず一九六二年二月に、東京都内の約三〇〇世帯の消費者家庭について、かなり詳細な食生活調査を行なった。この予備的調査から、われわれ

は小麦粉製品の消費についていくつかの重要な仮説を

うるると同時に、たとえば質問のなかには有効な解答をえやすいものとそうでないものがあること、ある種の設問は

一般に誤解を招きやすいことなど調査の技術に関してもいくつかの教訓をうる事ができた。既存の研究や以上の

ような経験にもとづき、われわれは質問票を複製し、これを一九六三年七月全国的規模で一般家庭を対象に配布し

た。えらばれた地区は、東京および大阪の二大都市、高崎、小田原、松本および富山の四中(小)都市並びに宮城

県および静岡県下の二純農村地区計八地区で、対象家庭数は約一、五〇〇世帯であった。調査はそれぞれの地区についてえんこんたどり⁽¹⁾のうち二の中ないし高校をえらび、教師↓生徒↓家庭↓生徒↓教師という手順で質問票を配布・回収した。回収率は各地区ともきわめて高く、上述の一、五〇〇世帯のうち有効回答をよせた家庭は一、三三六に達した。各家庭にくばられた封筒のなかには、それぞれ四枚の質問票が入っており、(生徒の)父親、母親、本人およびその他の家族員が、それぞれ別個に解答するようになっていた。かれらはそれぞれ、調査票がもちかえられた当日の朝から夜までに撰取した主食類、量、たべた時間、場所、副食の種類などをもらさず記帳することを要求された。調査日は週末、休日あるいは学校でテストがあるようないわば特別の日はさけることにした。またいずれの学校も、当時学校給食はおこなっていなかった。各家庭の収入状況、世帯主をはじめ各人の職業、学歴、年令などの属性もあわせて調査された。回収された調査票は、個人ごとにIBMカードに転記され、IBMの分類機(Sorter)および会計機(accounting machine)と、その他の小機械類を使って集計・分析された。集計・分析ははじめ上記八つの地区別に行なわれたが、当初からの予想通り、各種の調査結果は各地区が大都市、中小都市あるいは農村の三つのグループのいずれに属するかによって著しく相違したが、他方それらのグループのなかはいずれもきわめて同質的であることが判ったので、これからの報告では、調査した地区を以上の三地域(大都市：五一二世帯、一、七九七人、中小都市：五二五世帯、一、八五三人および農村：二九九世帯、一、〇六七人)に分けて分析する。

(2) 調査結果

(イ) 主食摂取パターンにおける地域別特性

第Ⅱ・1表によると、食生活に占める米食のウェイトは大都市、中小都市および農村の順で次第に増加し、他方パン食のそれは逆に農村、中小都市および大都市の順で次第に増加している。またメン食については、各地域の間でそれ程目立った差はみられないが、中小都市が他の二つのグループより幾分高目の摂取比率を示している。だがこれらの地域差は、実は当初のわれわれの予想にくらべるとかなり小さかった。だが他方、米、パンおよびメンの三主要主食の摂取の仕方、朝・昼・間食および夕食の四つに分けて分析すると、地域差は以下に示すように、きわめて顕著となる。すなわち、大都市地域ではパン消費の三二・四％が朝食でとられているのに対し、中小都市では九・九％、農村地域では七・三％といずれも一〇％を割っているのである。他方、中都市ではパン食の過半五二・五％が昼食でとられ、農村地域ではその五八・八％が間食の形でとられているのである。なお、いずれのグループでも、パンを夕食でとるという例は余り多くない。大都市地域では、メン類消費のほとんど半分近く（四三・六％）が昼食の形でとられているのに対し、中小都市および農村ではその大半（それぞれ六十数％以上）が夕食の形でとられている。またどの地域でも、メン類を朝食の形でとるという例はきわめてまれである。第Ⅱ・2表を多少再加工すると、われわれは次のように言うこともできるだろう。まず朝食についていえば、大都市では朝食（にとられる主食）の約二〇％がパンであるのに対し、中小都市および農村では朝食に占めるパンの割合は著しく小さく、それぞれ六％および三％強にすぎない。いずれの地域も、その残余はほとんど米で占められている。

次に夕食については、大都市における夕食の一六％がメンであるのに対し、中小都市および農村では夕食に占めるメン類の比重がやや高く、それぞれ二三％および二〇％となっている。なお三つの地域とも、夕食に占めるパンの比重は著しく小さく、いずれも二〜三％をこえない。いずれの地域でも、昼食における「粉食」の比重は相当に

高く、パンおよびめんが主食を占める割合は、大都市ではそれぞれ二五%および一五%、ヤンセン、中小都市では同じ
 第II・1表 1日の食生活のなかにおける米、パンおよびメんの摂取形態
 ——大都市・中小都市および農村——
 (単位：総のべ回數)

	米			パン			メ			總計					
	朝	昼	夜	小計	朝	昼	間食	夜	小計						
大都市	1,342	1,112	1,536	3,990	343	450	199	68	1,060	2	288	54	316	660	5,710
	(33.6)	(27.9)	(38.5)	(100)	(32.4)	(42.4)	(18.8)	(6.4)	(100)	(0.3)	(43.6)	(8.2)	(47.9)	(100)	
				[69.8]					[18.6]					[11.6]	[100]
中 小 都 市	1,642	1,147	1,568	4,357	98	521	302	70	991	19	257	32	492	800	6,148
	(37.7)	(26.3)	(36.0)	(100)	(9.9)	(52.5)	(30.5)	(7.1)	(100)	(2.4)	(32.1)	(4.0)	(61.5)	(100)	
				[70.9]					[16.2]					[13.0]	[100]
農 村	1,036	826	890	2,752	36	151	290	16	493	4	90	22	223	339	3,584
	(37.6)	(30.0)	(32.4)	(100)	(7.3)	(30.6)	(58.8)	(3.2)	(100)	(1.2)	(26.6)	(6.5)	(65.7)	(100)	
				[76.8]					[13.7]					[9.5]	[100]

注 たとえば「大都市で、米、朝——1,342」といふのは、大都市の解答者のうち、1,342人が、朝食に米をとったことを意味している。

く七%と一三%、農村でも一四%と九%弱を示している。しかし昼食の場合でも粉食の割合は四〇%にすぎず米食によって過半の六〇%は占められている。くりかえしになるがわが国の食生活においては、いまなお朝食から夕食を通じて、米食のウェイトが圧倒的に高いのである。

なお、この表の数字に関し、次の点を付記しておかねばならない。すなわち、たとえば上記のように中小都市における夕食の（主食の）約二三%がメン類であるということは、消費者の二三%が夕食にメン類（だけ）をとり、のこりの七七%が米あるいはパンをとっているということには必ずしもならない。何故なら消費者のうち若干名は夕食に一種類以上の主食を、たとえばメン類のほかに米ないしパンを同時にとっているからである。いま一〇〇人の消費者がいて全員が米をたべているとする。もしそのうち三〇人が米のほかにメンをとったとすると、以上の計算ではメンの占める割合は二三%、米のそれは七七%ということになるのであるが、本当の姿は消費者の三〇%がメンをとっており、一〇〇%が米をたべているのである。なお今回の調査の有効解答者数は、大都市一、七九七、中小都市一、八五三および農村一、〇六七であったが、そのうち夕食に米をたべた消費数は、それぞれ一、五三六（八五%）、一、五六八（八四%）および八九〇（八三%）であった。

(口) 消費者の階層と主食摂取の型——I(朝・昼・夕食および間食を別々に分析)

(1) 「世代」別格差 第II・2表は、地域別に被調査をまず生徒の父親および母親の「古い世代」グループと生徒本人およびその兄弟姉妹の「若い世代」グループの二つに分け、それらをさらにそれぞれが属する世帯の収入状態によって分けて、一日全体を通した主食の種類別摂取回数をみたものである。たとえば、大都市「米」「古い世代」——平均の数字が二・二九というのは、大都市に居住する「古い世代」は平均して、一日当り二・二九回の

第II・2表 米、パンおよびメンのそれぞれ1日における摂取回数と所

得との関係——地域別並びに世代別——

(単位：1人1日摂取回数)

		大 都 市		中 小 都 市		農 村	
		古い世代	若い世代	古い世代	若い世代	古い世代	若い世代
米	N.R.	2.19	2.09	2.32	2.09	2.53	2.64
	～2万円	2.61	2.33	2.40	2.29	2.51	2.63
	2～3万円	2.46	2.25	2.54	2.32	2.61	2.59
	3～5万円	2.38	2.18	2.45	2.11	2.59	2.67
	5～8万円	2.28	2.12	2.36	2.02	2.64	2.52
	8万円～	2.17	2.09	2.30	2.19	2.70	2.44
	計	2.29	2.14	2.41	2.13	2.58	2.62
パ ン	N.R.	0.57	0.79	0.55	0.79	0.30	0.40
	～2	0.48	0.86	0.42	0.61	0.29	0.43
	2～3	0.31	0.66	0.29	0.64	0.36	0.82
	3～5	0.32	0.66	0.34	0.73	0.37	0.68
	5～8	0.50	0.82	0.30	0.87	0.30	0.69
	8～	0.50	0.75	0.26	0.75	0.30	0.67
	計	0.45	0.75	0.35	0.75	0.33	0.62
メ ン	N.R.	0.57	0.38	0.57	0.40	0.46	0.38
	～2	0.61	0.24	0.61	0.47	0.35	0.31
	2～3	0.44	0.45	0.48	0.34	0.48	0.52
	3～5	0.46	0.37	0.53	0.40	0.40	0.35
	5～8	0.47	0.33	0.53	0.44	0.23	0.21
	8～	0.45	0.34	0.58	0.46	0.70	0.56
	計	0.48	0.35	0.54	0.42	0.41	0.39

わが国における主食消費の性格

米食をするということの意味
 している。この数字がもって
 いる具体的なイメージは、一
 般に一日三回食事をするとし
 て(一部の人は間食をするが、
 他方一日二食しかとらない人も
 いる)、たとえば一〇〇人のう
 ち三〇人は三回とも米食、七
 〇人は二回が米食でのこりの
 一回がパンないしメン類であ
 るというようなことである。
 さて、すでに前節(2)の(イ)で
 みたように食生活のなかに占
 める米食の比率(以下米食率
 と呼ぶ)は都市化の進んでい
 る地域程低く、他方パン食率
 は都市と農村の間でかなり顕

著な差がみられるが、メン食率は中小都市が若干高い程度で、地域別はそれ程目立った差違はみられない。だがいずれにせよ、すでに幾度もくり返してきたことであるが、いずれの地域でも米食のウェイトは圧倒的に高く、粉食のウェイトは、それが高いところでもせいぜい間食を含めて一日一食という程度にすぎない。

次に世代別に主食の摂取回数をしらべてみると、大雑把に言って、「若い世代」は「古い世代」よりパン食の回数が二倍近くも多い点と、逆にメン食の回数が一〇〜三〇%がた少ない点が指摘されるだろう。また都会地域では、「若い世代」の方が「古い世代」にくらべ米食率が幾分低目になっている。だがその差違はそれ程大きなものではない。ところで、パンおよびメンのかかりの部分が昼食でとられている事実と、一方「若い世代」の大半を占める学生は昼食でメン類を食べることが現実にかなりむずかしい。少なくともパンの購入にくらべるとはるかにむずかしい⁽²⁾事実とを考え合せると、パンおよびメンの摂取についての上記のような世代間の差違は、商品への接近の難易にもとづく面が少なくないと思われる。したがって彼らが学校を卒業して実社会に入ると、学校時代には昼食はパンをたべていたものが、メン類に切りかえることもあるだろう。そういう意味では、両商品の消費に関する世代間の差違は、本来的な差とはいえないかもしれない。しかしあともくわしくのべるが主食の種類に対する希望をきいてみると、「若い世代」のメン類に対する嗜好は、「古い世代」にくらべて著しく低いことがわかった。筆者の個人的なかんじでは、メン類はかなり「保守的」な商品であり、同じ「粉食」のなかでもこれからの若い世代は、よりパンの方にむいていくのではあるまいかと思われるのである。

(2) 収入別格差 次に収入階層と主食の摂取様式との関係をみてみよう。われわれは前章において、小麦粉製品、とくにパンに対する需要は、かなり高い所得弾力性をもっているのであることを推論した。だが、第II・2

表の数字をみる限り、どの地域においても、またいずれの世代についても、(その属する家庭の)収入が高いもの程、一日の食生活のなかでパンおよびメン類の摂取回数割合が大きいというような傾向はみられない。ただ大都市においては、収入の高い階層ほど、米食率が幾分低いという傾向をみせているが、粉食率の方をみると、必ずしも収入の高い階層などその率が高いということにはなっていない。多少経済学的に表現すればこうである。

すなわち、われわれの今回の調査結果を横断的に分析する限り、小麦粉製品に対する需要は、メンおよびパンいずれの場合も、所得との間にはっきりした関係を示さない。それらの需要の所得弾力性はいずれもほぼプラス・マイナス・ゼロに近い。このことが正しいとすれば、前の章でわれわれが過去の時系列データから推論した、小麦粉製品の需要が高い所得弾力性をもつという暫定的結論は、次のようにかきあらためられねばならないだろう。すなわち過去において小麦粉製品の需要が⁽³⁾経済生長とともに急伸してきたのは、所得増加の効果というよりはむしろ、都市化の進展、若い世代の増加、生活の一般的西欧化など、いわば社会的な要因に影響されるところが大であったと思われるのである。別の表現をすれば、過去における学校給食の普及、調理・栄養知識の普及活動、二次加工業者などによる各種マーケティング活動など粉食に関する市場拡大活動が、かなり有効な効果をもたらしたと考えてよいのではなからう。

ところで、粉食の消費を、これまでのように一日の総量としてではなく、朝食・昼食・……のように細分して、所得との関係を分析すると、われわれは上とは多少こととなった結論をうる。たとえば朝食だけに限ると、パンの消費が(上述のように都市化が進むほど、また)所得の階層がたかくなるにつれて、着実に増加していることと、他方所得が高くなるにつれて朝食における米食の比率が低くなっていることなどであるが、それらの点はあとでもよく

るので、ここでは具体的な数字はあげない。

ところでわれわれはこれまで主食の摂取の仕方を、朝・昼・夕食および間食の四つに分離し、それらを別個に分析してきたが、これでは同一個人における「たてのつながり」がたち切られて消費者の本当の食生活がつかみにくいという難点をもっている。たとえば、いまかりに三人の消費者がいて、その合計として、朝食は一食がパン、二食が米、昼食は一食がメン、二食が米という場合、はたして同一人物が朝パンをたべ昼メンをたべて、のこりの二人は朝・昼とも米食をとっているのかそれとも朝パンをたべた人は昼は米をたべ、他方朝米をたべた二人のうち一人が昼メンをたべているのかというようなことは、ほとんど見当すらつかないのである。そこでわれわれは、とくに朝食と昼食の二つを連続的に組み合わせ、それら二食の結合パターンに分析を加えていきたいと思う。

(ハ) 消費者の階層と主食摂取の型——II(朝食と昼食の組合せを中心に分析)

(i) 職業別格差 第II・3表は、父親だけについて、かれらの主食摂取の型を職業別に眺めたものである。この表にあらわれているたとえば「米十米」という型は、朝食および昼食にいずれも主食としては米をたべていることを示している。また「米十米・パン」は朝食には米をとったが昼食には米およびパンの二種類の主食をとったことをあらわしている。さてはじめに全体について概観すると、①「米十米」すなわち朝も昼も米食というケースが一番多く、全員の約半数がこの型に属していること、②つぎには「米十メン」ないし「米十パン」すなわち朝は米食だが、昼はメンないしパンの粉食というのがその次に多く、いずれも大体全員のそれぞれ一〇%程度で、両者をあわせると二〇%前後になる。③三番目は「パン十米」すなわち朝食にパンをとり、昼食は米食という型であるが、これは余り多くなく、大体の五%前後とみなして差支えない。④つぎには「なし十米」、「なし十メン」……とい

第II・3表 職業別に朝および昼食の主食の組み合わせをみる——父親のみ(全国)

商業者		農業者		事務・技術職員		現場労働者		企業役員		専門職	
	%		%		%		%		%		%
米+米	52.8	米+米	74.4	米+米	54.0	米+米	72.5	米+米	40.7	米+米	54.1
米+メン	13.2	米+なし	9.0	米+メン	14.4	米+パン	9.2	米+メン	15.4	米+パン	12.9
米+パン	9.8	米+メン	4.9	米+パン	9.0	米+メン	4.6	パン+米	14.3	米+メン	5.9
パン+米	6.0	米+パン	2.7	パン+米	6.8	米+米・メ	3.1	なし+米	7.7	パン+米	4.7
米+なし	4.5	米+米・メ	2.2	なし+米	3.2	パン+米	2.3	米+パン	6.6	米+なし	4.7
なし+米	4.1	米+米・メ	1.3	米+なし	3.2					なし+米	4.7
*266	100.0	*223	100.0	*222	100.0	*131	100.0	*91	100.0	*85	100.0

わが国における主食消費の性格

* は対象数

うような、朝は主食をとらない(牛乳だけとか、あるいは食物は一切とらない)という事例が若干あり、全員の数%程度になっている。⑤最後に、全体としてみる限り、朝・昼二回「粉食」たとえば朝パンをたべ昼はメン類(「パン+メン」というような例は、ほとんど無視しうる程少ない。

以上を職業別に眺めてみると次の通りである。①いずれの職業の場合にも、「米+米」は最高の比率を示しているが、この組み合わせは、現場労働者や農業者のように肉体力労働に従事することの多い職業階層ほど高く(七〇%)、事務・技術職員や企業役員のように、単純な肉体力労働より頭脳面の作業をより多く要求される職業において低く(四〇~五〇%)なっている。商業および専門職(学校の教師、医者など)も後者に準ずると考えられる。②「米+パン」と「米+メン」をあわせると、その比率は、事務・技術職員、商業者、企業役員の場合はいずれも二〇%をこえるが、現場労働者および農業者の場合はその割合が低く、後者の場合は一〇%を割っている。農業者の場合「米+米」のつぎに「米+なし」(九%)が多いのは、これらのなかには午前一〇時ごろと、午後三時ごろに「小昼(コヒル)」

をとり、いわゆる正午前後の「昼食」はとらないものがあるらしいことを意味している。③朝食にパンをとるのは、企業役員において特に多く（一四・三％）、商業者や事務・技術職員、専門職の場合はいずれも五％前後で、農業者および現場労務者の場合はほとんど無視しうる程少ない。④朝食に主食をとらない人は、企業役員（七・七％）、専門職（四・七％）、商業者（四・一％）、事務・技術職員（三・二％）において若干みられるが、肉体労働に従事する農業者および現場労務者の場合は皆無に近い。⑤またいずれの職業においても、朝・昼二回粉食という例はほとんどない。

(ii) 収入別格差　ところで主食の摂取の形態を朝と昼食の組み合わせにおいてとらえ、それと収入との間には、どのような関係がみられるであろうか。もし何等かの関係が存するというのであれば、たとえば現場労務者と企業役員の間にもみられる上記のような食生活の差は、本来的な職業差というよりもむしろ、かなりの程度両者の収入差にもとづくと考えなければならないのかもしれない。そういう意味でわれわれは第Ⅱ・3表の数字を、さらに収入別に再分して第Ⅱ・4表を作製した。この表の数字からうかがえることは、いずれの職業についても、収入がふえるにつれて「米＋米」の比率が次第に小さくなり、それに代って、朝食にパンをとる「パン＋米」および「パン＋メン」あるいは「パン＋パン」の比率が高まっていることである。朝食で米をたべ、昼食にパンないしメンの粉食をするという形は、収入の増減とは余りはつきりした相関を示さない。そこでわれわれはふたたび食生活と職業の関係にもどって次のように言うことができるだろう。肉体労働的な職業で、昼食に粉食が相対的に少ないのは、もっぱら本来的な職業差にもとづくものである。他方、朝食にパンをとる者が、企業役員についてとくに大きいのは、このクラスの属する人々の収入が一般に高いためと考えられる。したがって、現場労務者や農業者について、朝・

昼とも米食という形、「米十米」が多いのは、一つには肉体労働という職業的な理由といま一つは収入が一般に十分(4)に多くないという理由にもとづくものと思われる。

(iii) 就業形態別格差　これまでわれわれは、全調査対象を「若い世代」と「古い世代」の二つに分けて扱ってきたが「若い世代」のなかにもすでに学業をおえ、一般社会に出ている人もあるし、また「古い世代」ないし「若い世代」とを問わず女の人のなかには主婦として家庭にとどまっている人々と、家庭の外で働いている人々がいる。そこでわれわれは、被調査者を、学生、家庭婦人および有業者の三グループに分けて、以前の二グループの分析にくわえて三グループの分析をおこないたいと思う。食生活の分析を以上のように朝と昼の組み合わせで分析するようになると、当然昼食の形が重大な意味をもってくる。ところが一般に外で食事をする場合と家(家庭内)で食事をする場合とでは、同一の経済条件および嗜好状態を前提にしても、かなり違った食形態が生じてこざるをえない。そういう意味で家事従事者と有業者(おそらくその大半は外で食事をする)に分けて、分析を進めたいと思うのである。また「若い世代」を有業者、家事従事者および学生に分けたのも、同じような理由によるのである。

さて第Ⅱ・5表は、調査対象を以上の三グループに分け、それをさらに大都市、中小都市および農村の三地域に分けて、朝食と昼食の組み合わせを眺めたものである。地域別の食生活形態について、われわれはこれまでいくつかの角度からかなり詳細な検討をこころみてきた。したがってここでは、できるだけ簡単な解説にとどめたい。まず、一番目につく点は、いずれのグループ、またどの地域についても「米十米」の組み合わせがトップにくらいしている点であろう。またこの組み合わせの比率は大都市、中小都市および農村の順序でふえていき、農村ではいずれのグループについてもその割合は七〇%に近い。他方農村を除いていずれの都会地域においても、「米十米」の組

第Ⅱ・5表 地域別に就業形態別の朝および昼食に現実にとった主食の
組み合わせをみる (単位：%)

	有 業 者		家 事 従 事 者		学 生	
大 都 市	米+米	51.7	米+米	37.7	米+米	36.5
	米+メン	10.4	米+メン	14.9	米+パン	23.9
	パン+米	9.7	米+パン	12.8	パン+米	8.5
	米+パン	6.7	パン+米	8.9	パン+パン	8.5
	主食なし+米	4.5	米+主食なし	6.3	主食なし+米	7.3
	パン+メン	3.1	主食なし+米	3.1	主食なし+パン	4.3
	米+米・メ	3.1	米+米・メ	1.8	米+メン	2.9
	(671)	100.0	(381)	100.0	(658)	100.0
中 小 都 市	米+米	57.0	米+米	51.9	米+米	41.0
	米+メン	11.7	米+メン	12.7	米+パン	36.5
	米+パン	10.1	米+パン	9.3	米+米・パ	4.6
	米+主食なし	3.7	米+主食なし	8.5	主食なし+パン	4.1
	米+米・メ	3.6	米+米・メ	3.2	主食なし+米・パ	2.8
	主食なし+米	3.6	主食なし+米	2.6	パン+米	2.6
	パン+米	2.6	パン+米	2.1	パン+パン	2.3
	(801)	100.0	(378)	100.0	(674)	100.0
農 村	米+米	69.1	米+米	60.2	米+米	70.7
	米+主食なし	9.4	米+メン	11.0	米+パン	16.8
	米+メン	5.7	米+主食なし	11.0	米+米・パ	3.5
	米+パン	5.1	米+パン	5.9	米・パ+米	2.0
	米+米・メ	2.7	米+米・メ	2.5	米+主食なし	1.4
	米+米・パ	1.9	米+米・パ	2.5	米+米・メ	1.2
	主食なし+米	1.5	米・パ+米	1.7		
	(583)	100.0	(118)	100.0	(345)	100.0

わが国における主食消費の性格

注 [米・メ][米・パ] の・はおよびを意味し、1食に2種類の主食をとっていることを示す。

み合わせは有業者においてもっとも高く、家事従事者、学生の順序で低くなっている。だがこの場合、後者の要因（就業型態の差）より、前者の要因（地域差）の方が多少影響が強いように思われる。

次に目につくのは、有業者および家事従事者の場合は、地域のいかんを問わず二番目に多い食形態が「米十メン」であるのに対し（大体一〇%前後）、学生の場合はそのような組み合わせは無視しうる程小さく、それに代って「米十パン」が二番目に登場する事実である。学生におけるその割合は農村においては二〇%でそれ程大きくはないが、中小都市では三六・五%でトップの「米十米」（四一・〇%）にほとんど匹敵するほどである。このほかに目につくものとしては、「パン十米」という組み合わせが大都会において三番目に重要であるが（一〇弱%）、その他の地域ではほとんどゼロに近いということ、さらに朝・昼二回粉食というのは（たとえば「パン十メン」あるいは「パン十パン」）、有業者および家事従事者の場合はいずれの地域でもほとんど問題にならないが、大都会の学生の場合はそれが一〇%近くもあるという点などであろう。

以上をきわめて簡単にしめくるところである。都会化がすすむにつれ、朝・昼二回米食という形は次第に低下し、パンないしメンがそのうちの一食に入り込む割合が高まってくる。とくに大都会（のみ）においては、パンが朝食にとり入れられる例が少なからずみられる。都市化に伴うこのような結果は、純粋な都市化の影響に加えて、都市化とかなり正比例する所得水準の向上および肉体労働から「ホワイトカラー」への職業構成の変化などにも少なからず作用されているものと思われる。またいずれの地域でも、父親や母親などにくらべ、中学・高校などに通学する若い人々のパン摂取量（回数）は、ほとんど三〜四倍の高さに達している。その結果かれらにあっては米食の比率が多少小さくなっているが、パンの増加は米食よりむしろメンの方にマイナスの作用を与えているように思

われる。このあと嗜好の問題を分析するところでくわしくふれるが、若い人々にあつては、朝・昼二回ともパンという食生活が萌芽的にあらわれており、大都市ではすでにその割合が一〇%近くになっている。これは今後における粉食の普及を暗示しているように思われる。

(二) とくにパン消費の性格について

これまでの分析から、われわれは主食類のなかでとくにパン類の消費が「動態的」ないし「近代적」性格が強いことを発見した。主食の消費を朝食だけに限るとそのような色彩は一層強まるのである。すなわち所得水準が高いほど、また都市化が進むほど朝食にパンを消費する割合が次第にたかまり、さらに世代が若くなると、朝・昼二回ともパン食という例が少なからずあらわれてくる。このような傾向は、われわれが一九六三年五月に、東京都内約八〇〇世帯についておこなった(小麦以外の目的)消費者調査によつても、確認されている。ところでそのようなパン消費の「近代性」は、具体的にどのような内容をもっているか、具体的にはパンはどのような副食との組み合わせで摂取されているのであろうか。われわれはつぎにその点を問題にしてみたいと思う。

第Ⅱ・6表は、大都市の被調査一、七九三名を、まず朝食の主食の種類によつて分類し(米・パン、パンと米および主食なし)、それぞれを属する家庭の月収の高さによつてさらに細分して、各階層について副食との関係を百分率でみたものである。たとえば、「米——八万円以上」の階層をとると、家庭の収入が八万円以上で、朝食の主食として米をとっている人が、二四二人いる。その一六・一%の人(三九人)は牛乳をのみ、四二・五%の人(一〇六人)は卵をたべ、六八・一%の人(一六五人)はみそ汁をとっている……ということであらわしている。さてこの表をそのように読んでいくと、われわれは直ちに次のことに気付くだろう。朝食にパンをとる人は、総体的に高所得階層に

第II・6表 朝食について、主食の種類別に副食の内容をみる

大都市：1,793名

わが国における主食消費の性格

[米]	実数	牛乳	コーヒ 紅茶	卵	果物	みそ汁	肉・魚類
		%	%	%	%	%	%
N. R.	182(100.0)	**11.0	1.1	47.8	3.3	72.6	9.9
～2万円	38(100.0)	7.9	—	47.3	13.2	63.2	5.3
2～3 "	107(100.0)	3.8	2.8	39.2	9.3	72.0	6.5
3～5 "	400(100.0)	10.0	3.0	50.0	7.6	73.2	8.2
5～8 "	311(100.0)	11.9	1.6	50.2	9.3	72.8	14.5
8万円～	242(100.0)	16.1	2.9	42.5	12.7	68.1	13.2
計	1,280(100.0)	11.3	2.2	47.4	8.7	71.6	10.7
〔パン〕							
N. R.	28(100.0)	46.9	49.9	28.6	17.8	—	10.7
～2万円	—	—	—	—	—	—	—
2～3 "	6(100.0)	66.7	33.3	16.7	—	33.3	—
3～5 "	34(100.0)	35.3	20.6	20.5	11.8	5.9	—
5～8 "	45(100.0)	53.4	59.4	44.4	31.1	—	2.2
8～	58(100.0)	41.4	41.4	22.4	24.1	13.3	10.3
計	171(100.0)	45.0	39.2	28.7	18.7	6.4	4.1
〔パン＋米〕							
N. R.	28(100.0)	46.3	32.1	35.7	28.6	46.4	7.1
～2万円	3(100.0)	66.7	—	—	—	—	—
2～3 "	7(100.0)	—	42.4	14.3	—	14.3	—
3～5 "	19(100.0)	61.6	21.0	47.4	26.3	26.3	15.3
5～8 "	59(100.0)	54.3	28.9	28.9	20.4	25.4	3.4
8～	53(100.0)	56.6	30.2	50.9	16.9	20.8	—
計	169(100.0)	51.5	29.7	37.9	20.1	26.7	4.1
〔主食なし〕							
N. R.	27(100.0)	22.7	3.7	19.0	3.7	14.8	3.7
～2万円	3(100.0)	—	—	—	—	—	—
2～3 "	6(100.0)	—	—	—	16.7	—	—
3～5 "	49(100.0)	22.4	6.1	14.3	8.2	14.3	6.1
5～8 "	41(100.0)	26.8	2.4	19.5	9.7	4.9	—
3～ "	47(100.0)	36.2	4.4	14.9	12.8	2.1	2.1
計	173(100.0)	26.0	4.0	15.7	9.2	8.1	2.9

* 「牛乳＋コーヒ」などの人は牛乳に含めた。 ** 各計に対する%

かたよっているが、食事の栄養面における質は、パン食の方が米食にくらべてかなり劣っているらしい事実である。もしみそ汁と牛乳が大体同じくらしいの栄養価をもっており、コーヒーあるいは紅茶類は、添加する砂糖以外には大した栄養を含んでおらないと考えることが正当であるならば、⁽⁶⁾ 総体的には米を中心とした朝食の方が、パンを中心としたものよりはるかに栄養価が高いといえるだろう。以上のような傾向は、各食形態を収入階層に細分して検討してみても、大体同じであることがわかる。また以上のような関係は、大都市だけでなく中小都市および農村地域についても妥当する（頁数の都合で両地域に関する表はここにはのせない）。

さてこのような発見は、いくつかの点で従来からの理解の仕方に対立するものである。まず、「パン食がのびないのは、パン食と見合う副食物、とくに畜産物のコストが高つくから」という考え方をとりあげよう。第II・6表が明らかに示すように、現段階においては（七〇八年前はともかく）、米食はパン食よりも多彩でしかも高価な副食を伴っている。牛乳だけをとりても、パン食で牛乳をのんでいる人は七七人であるのに対し、米食で牛乳をのんでいる人は一四五人もいるのである。またパン食の人の四・一％しか肉あるいは魚をとっていないのに、米食の人は一〇・七％がそれをとっているのである。このようなことは、細かくみればきりがなが、ともかく、パン食の普及をはばんでいる唯一最大の理由が、副食のコスト高であるという見解は、重大な訂正をこうむらねばならないといつてよいだろう。つぎに、第一の問題とかなり似かよっているが、「所得階層が高いほど、朝食におけるパン食率が高いというのは、「パン食」は「米食」より「高級」である。あるいは質的に高いことを意味する」という考え方である。

これらの論者のあたまのなかにある朝のパン食とは、われわれがたとえば旅行中ホテルの食堂などでしたためる

「ジュース十オートミル十ハム・エグス十コーヒー十トースト」というようなきわめて豪華なものに違いない。ところが現実には各家庭でとられている朝のパン食とは、「牛乳ないしコーヒー十パン」というようなかなり簡単なもので、一般に米食より質的におちるものなのである。以上のようにみてみると、われわれとしては簡単に「パン食が食生活高級化ないし近代化の担い手である」などとはいえないことをしるのである。おそらく実態はこうだろう。収入がふえ食生活にまわる金額が多くなるにつれて、多くの場合夕食が充実してくる。この場合ほとんど例外なく主食は米である。ともかく米を中心に夕食が多彩、高カロリーになる。また昼食も「パン十牛乳」というようなそまつなものではなく、量・質ともに充実したものになるだろう。そうすると、必然的に朝食にはなるべく軽いもの、あるいは簡単なものが要求されるようになるだろう。そのような目的に合致したのが、現段階における「朝のパン食」であるということがいえそうである。

なおここでは詳しい数学をばぶくが、昼のパン食も多くの場合、食パン二〜三片ないし菓子パン二〜三箇と牛乳一本あるいはコーヒー一ぱいというようなそまつな内容のものである。⁽⁸⁾このようなパン昼食は、消費者の収入がふえるにつれて、やがてもっと質のよい食にきりかえられていく可能性が十分あるだろう。もっともそのような場合、現場労働者などのように強度の肉体労働に従事する人々を除くと、代りに朝食に新しくパンがとり入れられる。すなわち「米十パン」が「パン十米」という形に変わることも考えられる。だが一般に、一回に食べられるパンの量は、朝より昼の方が多いだろうし、「米十パン」が「米十米」に固定する場合もあるだろうから、全体としてのパン消費量は一般の所得増加に伴い、(他の条件にしてひとしければ)減少する可能性をはらんでいる。蛇足ながらこのような「危険性」(パン産業からみた)に対処するためには、パンにマッチした副食の開発などにより現在パンがも

っている「手軽であるが、本当の食事というかんじがない」というようなイメージを打破することが必要であろうし、もっと重要な局面としては、「米十米」のグループ、すなわち現在ほとんどパンやメンをたべていない消費者層に食い込むことをもっと真剣に考えるべきだろう。実際全国的にみてこのグループが一番多く、農村（七〇％）、中小都市（五〇％）、大都市（四〇％）と人口の過半を占めているのである。

（ホ） 主食の摂取形態における希望と現実の差

第II・7表は、有業者、家事従事者および学生の三グループについて、地域別にそれぞれの希望する主食の種類を、朝食と昼食の組み合わせにおいてとらえたものである。たとえば大都市の有業者について、「米十米」三四・一％、「米十パン」一四・四％……とあるのは、かれらの三四・一％が朝・昼ともに米食を欲しており、一四・四％は朝食に米、昼食にはパンを要求している……ことを表わしている。ここで、「米・パン十米・パン」一〇・六％（大都市の学生の二番目）というのは、朝食には、毎日きまって米だけというのでなく、ときどき米をたべ、ときどきパンをたべる。また昼食もときどき米をたべ、ときどきパンをたべたいことを表わしている。さてこの表を前掲の第II・5表と対比させて、二・三の特徴をのべてみよう。なお本稿はすでにかなり長くなっているので、記述はなるべく簡単にしたい。まず有業者と家事従事者については、どの地域においても「米十米」がトップに位置しており、「米十パン」あるいは「米十メン」が大体二番目にくらいしている。この順序は、第II・5表でみた現実の摂取形態とほとんど一致している。しかも、すでにみたように、現実の食生活における「米十米」という組み合わせの比率は、大都市から中小都市、農村へいくにつれて次第に増加していたが、ひとびとが希望する食生活のなかでも、「米十米」の組み合わせは大都會からはなれる程高まっているのである。⁽¹⁰⁾ そういう意味では、有業者および

第Ⅱ・7表 地域別に就業形態別の朝および昼食に希望する主食の組み合わせ

	有 業 者		家 事 従 事 者		学 生		
		%		%		%	
わが国における主食消費の性格	大 都 市	米+米	25.8	米+米	17.5	米+パン	10.9
		パン+米	8.7	米+パン	9.2	米・バ+米・バ	10.6
		米+米・メ	7.7	米+米・メ	8.3	パン+米・バ	9.2
		米+米・バ	6.4	米+その他	7.7	米+米・バ	8.7
		米+メン	6.2	パン+米	6.8	パン+米	8.3
		米+パン	6.2	米+米・バ	5.6	米・バ+その他	5.9
		米+その他	6.0	米・バ+米・バ	5.3	パン+パン	5.7
		米・バ+米	4.3	米+メン	5.2	米・バ+パン	5.1
		(598)	100.0	(338)	100.0	(576)	100.0
		中 小 都 市		米+米	34.1	米+米	23.1
米+パン	14.4			米+パン	17.5	米+米・バ	14.2
米+米・メ	7.1			米+米・メ	9.5	米・バ+パン	9.9
パン+米	6.5			米+その他	8.3	パン+米・バ	6.9
米+米・バ	6.3			米+米・バ	8.0	米・バ+米・バ	6.8
米+その他	5.4			パン+米	6.0	パン+米	6.3
米+メン	4.7			米+メン	5.2	米+米	5.8
米・バ+米	4.1			米・バ+米・バ	5.2	パン+パン	4.8
(709)	100.0			(349)	100.0	(607)	100.0
農 村				米+米	43.9	米+米	35.9
		米+その他	9.4	米+米・バ	12.6	米+米・バ	13.0
		米+パン	7.8	米+その他	10.7	米+米	9.5
		米+米・メ	7.0	米+米・メ	9.7	パン+米	7.2
		米+米・バ	6.6	米+パン	8.7	米・バ+パン	6.5
		米+メン	4.8	パン+米	4.9	パン+米・バ	5.1
		パン+米	4.4	米+メン	3.9	米・バ+米	5.1
		米・バ+米	3.4	パン+パン	2.9	米+その他	4.8
		米+バ・メ	2.0			パン+パン	4.4
		(499)	100.0	(103)	100.0	(293)	100.0

注 [米・メ] [米・バ]の・はまたはを意味し、ときどき米をたべ、ときどきメ
ンを食べたいということを意味する。

家事従事者については、主食の種類に関して、現実の食生活と希望するそれとの間には、余り大きな差がないといふことができるだろう。少し視点を変えるならば、現実の食生活にみられる大都会、中小都市および農村の差は、もっぱらそこにすむ消費者の意識の差にもとづくものであるといふことができるだろう。

次に学生の間に目をむけると、われわれは前二グループとは全くちがった特徴に気付くだろう。すなわちこのグループについては、希望する食形態のトップにくるものは「米十パン」および「米・パン十米・パン」であり、「米十米」は農村においてようやく上から三番目（絶対値はわずか九・五%、農村有業者の四三・九%と比較せよ）、中小都市においては七番目、大都会では表にあらわれない程下位である。くりかえす迄もないが、現実はこの地域も「米十米」がトップであった。さらに現実の食生活では、朝食にパンがほとんど入り込んでいない中小都市および農村においても、学生達の意識ないし希望のなかでは、かなり高い比率で朝食にパン、しかも昼食にもパンという組み合わせがあらわれているのである。

われわれはしたがって次のように言うことができるだろう。若い世代、とくに学生達については、主食の種類に関して現実の食生活と希望するそれとの間には非常に大きなギャップがある。そしてこのギャップは農村部へいくほど大きくなっている。別な観点からいえば、学生達に関しては、その食生活意識は地域のいかんを問わず、全国的にかなり同質的である。したがって現実にみられる食生活における地域差は、かれらの意識の差というよりはむしろ、別種の条件、一つは親達の押しつけであり、もう一つはかなり経済的な理由によるものであろう。

なお学生達については、昼食としてパン類を希望する比率がほとんど無視しうる程小さい。これはすでにふれたように、通学期間中は昼食にパン類をとることが現実にかなり制限されているために、意識のなかにも容易にメン

類がのぼってこないからでもあろうが、私的なかんじでは「若い世代」は大人達にくらべ、塩分のきついメン類をそもそも余り好まないらしく思われるのである。

また上で、学生達の食生活意識が、全国的にかなり同質化していて、余り大きな地域差を示さないとのべたが、彼等の意識は、収入階層別に分析しても、ほとんど同質であることが判明した。学校給食が若い世代の食生活意識の同質化にかなり有力な役割をはたしたと考えるべきかもしれない。学校給食がなくなるとも、現在のようにテレビその他のマス・メディアが全国津々裏々まで普及すれば、いろいろの面で過去の蓄積の少ない若い人々は、かなり容易に中央の生活意識に統一的にそめられていくかもしれない。

注(1) したがってサンプリングは全く *at random* であるとはいえない。

(2) 大抵の学校には売店があつて、そこでパンを販売しているが、中学や高校で食堂をそなえているところは少ない。したがってメン類を食べようと思えば、生徒達は学校の外の食堂にいかねばならない。学校当局はそのことを余り好ましいとは思っていないだろう。

(3) 現実の消費量は、同じ期間に製品の相対価格が急騰したので余り増加しなかった。ここでいう需要の伸長とは、需要曲線の右方へのシフトを意味する。

(4) 米とパンないしメンでは、同一カロリー量でも「腹もち」がちがうといわれる。後者の方が消化がよく、はやく「空腹感」をおぼえるのである。また前章でみたように、同一カロリー量をとるためには、パンあるいはメンの方がはるかに高価につく。総摂取カロリーの九〇%以上を穀類からとっている低所得者層にとっては、この価格差は重要である。

(5) 八二六世帯のなかで、家族の一部だけが毎朝パン食をとっている家庭が七七世帯(全員毎朝パン食の家庭は一〇三世帯)があつたが、その「一部」とは、父の場合一二、母の場合二、小学生の場合四一、父と小学生の場合七、…であつた。これらの小学生は昼は学校給食でパンをたべているのに、母親にあえて二重調理のめんどろをかけてまで、朝食にもパンをたべているのである。浅見与七編『りんごの消費実態調査』一九六四年二月。

わが国における主食消費の性格

一〇六

(6) 野菜類やとうふなどをたっぷり入れたみそ汁ならば、牛乳より蛋白質、ビタミン、ミネラルの点ですぐれているたろ

(7) たとえば、細野重雄『小麦経済』、農業総合研究所、一九五九年三月、一八六—一八七頁。

(8) たとえば大都市の有業者のうち昼食にパンをとったのは九〇人であるが、その摂取の仕方は一六人かサンドキッチ、一人が肉・魚や野菜と一緒にパンをとっているか、のこりの六三人は菓子パンないし食パンと牛乳というきわめて簡単なものである。

大都市の学生、中小都市の有業者および学生についての同じ数字は、それぞれ、二六四—四七、四、二一八、一二七—二八、九二、および三三五—七六、四、二五五などである。

(9) 「米十パン」か取入の上昇に伴い、「米十メン」に変わる可能性は十分にある。ここではその点は考慮しない。

(10) 希望における組み合わせは、米、パンという因子に、米またはパン、米またはメンというような因子が加わっているため、組み合わせの数ははるかに多くなっている。そのため一つ一つの組み合わせの数値が小さくでてこざるをえないので、この表の数値を第II・5表と直接比較することはミスリーディングのおそれがある。

(研究員)