

大阪を中心とした 生鮮食品最近の出廻り状況と 食経済についての一考察（第二報）

A Study of Recent Marketing Conditions of Perishable
Foods and Food Economy. —especially in Osaka Area—

塩野 緑子 林 崎 つゆ
村上 裕子 青木 繁美
安東 千賀子

1. 緒 言

昭和42年に私達の研究室より、「S. 39年～40年度における大阪を中心とした生鮮食品の出廻り状況について」を発表して以来、5ヶ年続いてその変遷の状態を見てきたが、食品材料の内容及び価格の面で、驚くべき変化を認めた。

近年、家庭の食生活の面でも著しい変化をなし、中でも食の形態、食物の内容はもとより、栄養摂取の面でも大きく変わりつつあり、このため、家庭における食糧消費の状態も、相当の変化があるので、その一端を知るために、再び大阪を中心とした生鮮食品の出廻り状況の実態をまとめた。

我が国は、四界海に囲まれ、海産物の恩恵を受け、かつ又、農業国として豊かな山野の産物に恵まれていたが、近年、特に数年前から、人工増、社会事情、都市偏重、公害問題など悪条件が重なり、その影響を受けて、多難な時代に突入している。

現代におけるホームマネージメントの諸問題、特に食生活における食料品価格の上昇は、生活全体に大きなひずみを与えている。

そこで、卸売市場、生産地の諸問題や、地域的な家庭の食生活のあり方など、実生活と直結した資料を得た研究が、なされなければならないことを痛感した。

本格的には、物価問題や、流通機構の諸問題は、政治の力なくしては、その改善はあり得ないと思うが、消費者の立場として、食材料の動きに対し、各々の消費行動が如何にあるべきかを反省するために、生鮮食品の出廻り状況と、物価との関係を知ることが大切なことである。

物価の変動、特に最近の物価上昇の影響は、私達消費生活者、特に中産階級の消費者にとって真剣に考えねばならない必要から、最近の食品の出廻りと同時に、食料消費の実態を掘り、反省としたい。

2. 出廻り状況調査方法

S. 41年に実施した如く、主として、生鮮食品の出廻り状況を把握するために、大阪中央卸売市場発行の「大阪中央卸売市場年報」 S. 42年、44年、45年度版より水産物（なまもの、冷凍別）、蔬菜類、果実類、乾物、その他に分類し、食品別に、年間の入荷状況と単価を、図1の如くあらわした。

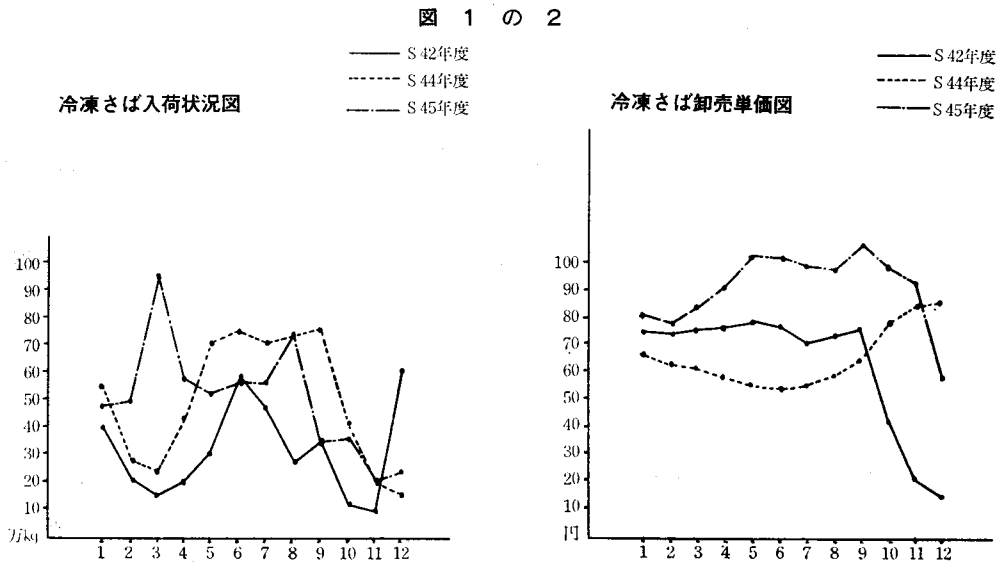
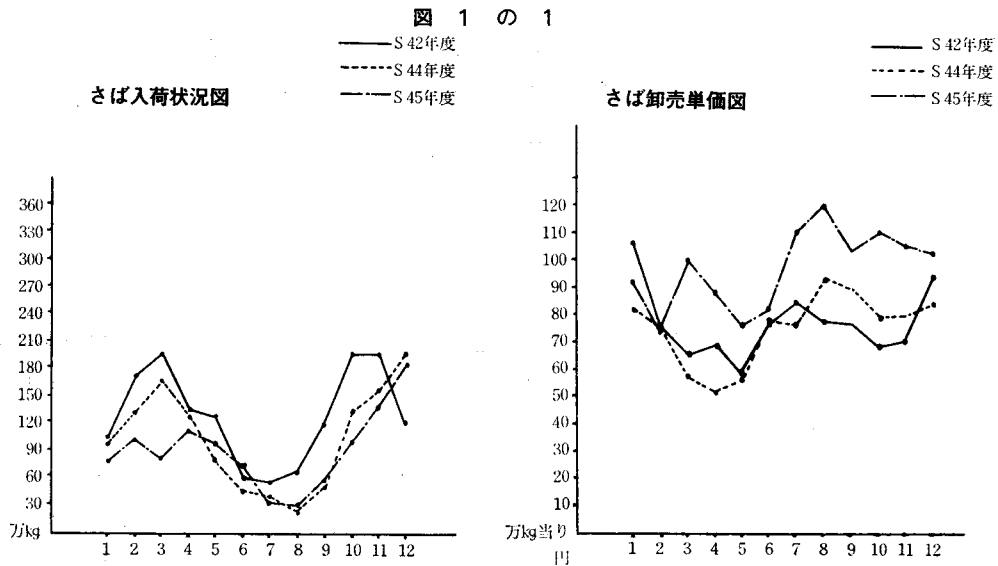


図 1 の 3

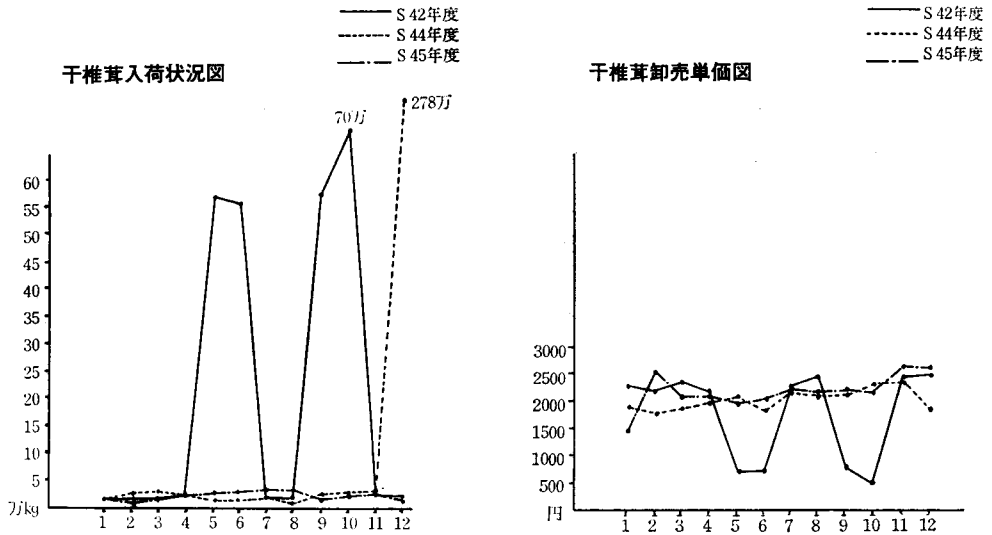
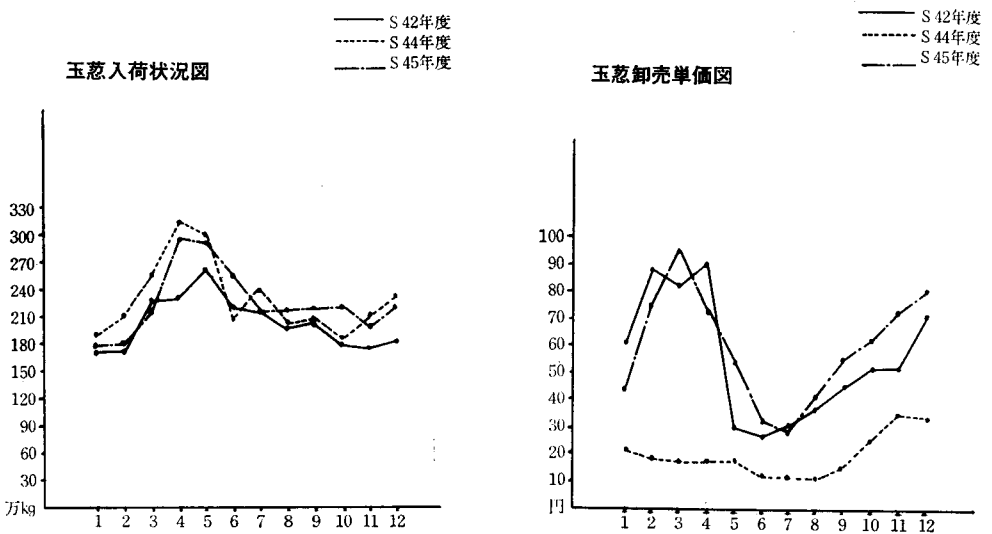


図 1 の 4



3. 出廻り状況まとめ

(1) 水産物

入荷状況については、総体に、なまもの入荷減（S.42年～S.45年は毎年約2%の入荷減）と、冷凍品の入荷増（S.45は、S.44年の18%増）の現象が目立ち、一例を示すと図2の如くである。

図 2 の 1

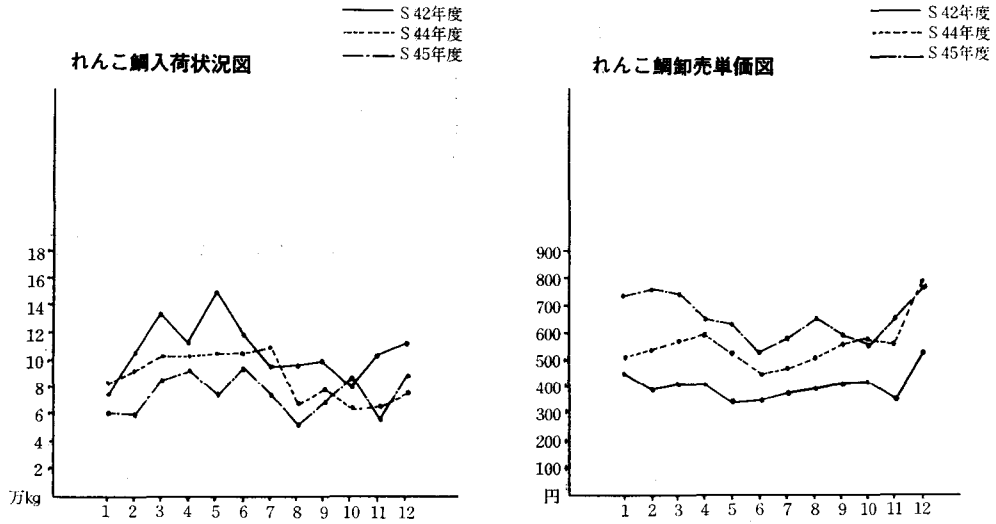


図 2 の 2

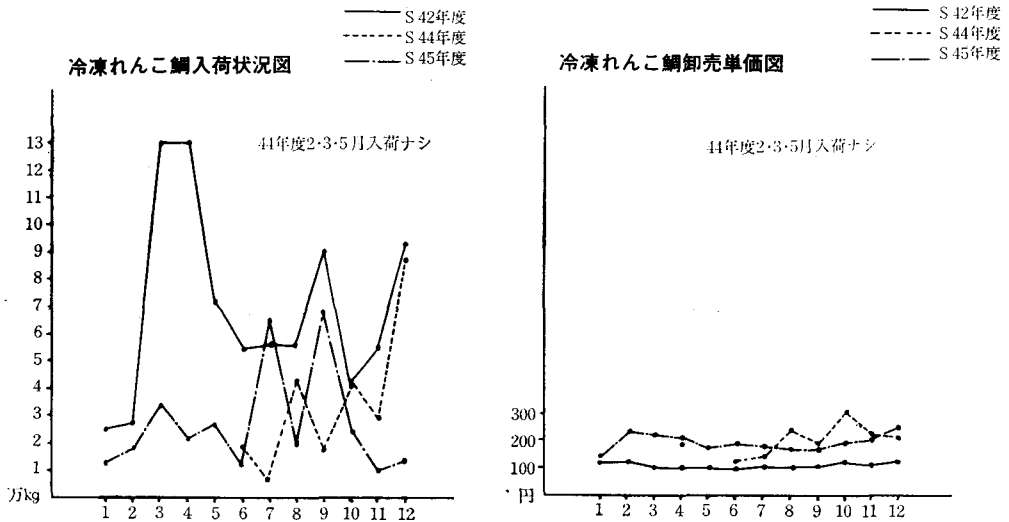


図 2 の 3

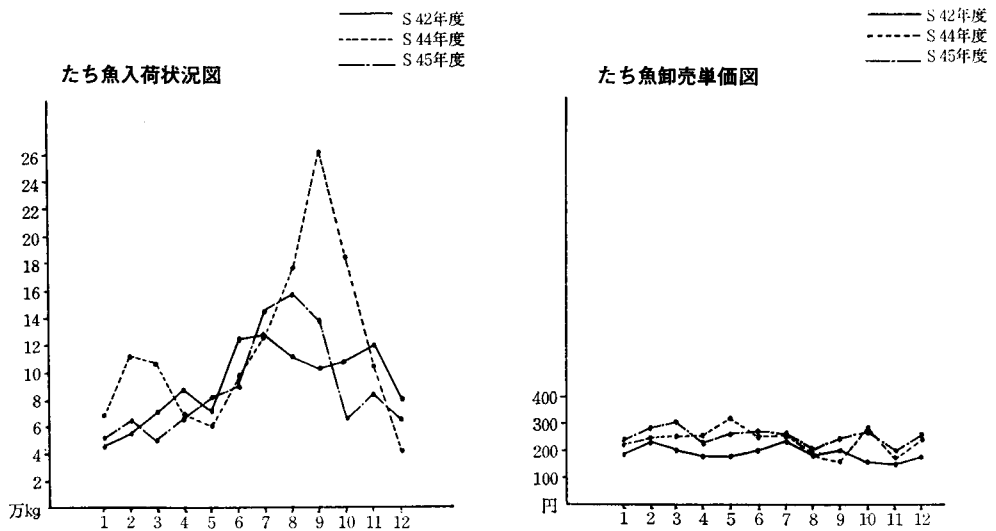
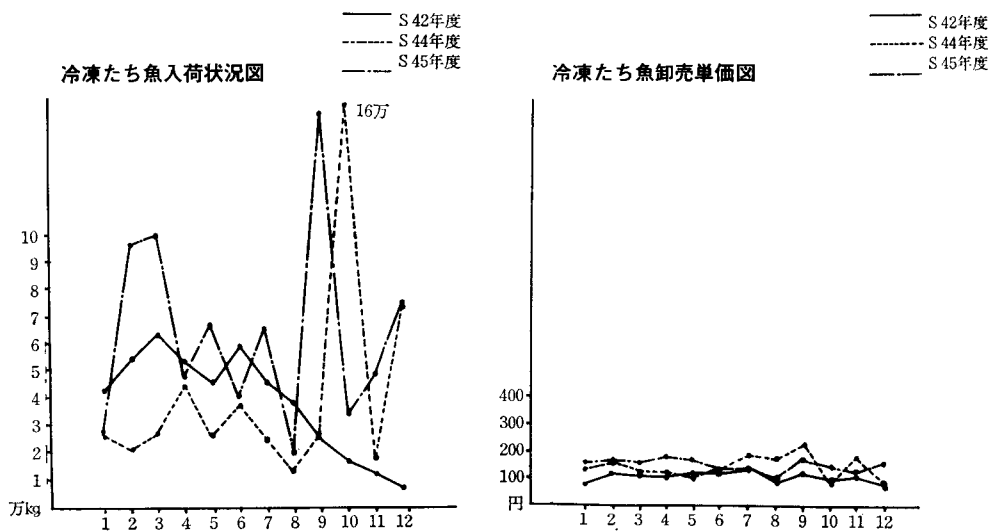


図 2 の 4



しかし、価格 (kg 当り単価) においては、冷凍品は、S.42年と S.45年では大差なく、我々の食生活において、これからも冷凍水産物が、良質の蛋白源として、大きな位置を示していくことが判明する。

なお、顕著に入荷減となった水産物及び入荷増の水産物は、表 1 の通りである。

大阪を中心とした生鮮食品最近の出廻り状況と食経経済についての一考察（第二報）

表1の1 入荷量減の水産食品

水産食品名	対 比	水産食品名	対 比
あ じ	S. 44年より 23%	赤 貝	S. 44年より 50%
れ ん こ 鯛	S. 42年より 40%	塩 ま す	S. 44年より 43%
い と よ り	S. 42年より 40%	干 す る め	S. 44年より 24%
印 度 ま ぐ ろ	S. 44年より 67%	開 干 い わ し	S. 44年より 60%
か じ き	S. 44年より 46%	桜 干 い わ し	S. 44年より 24%
き わ だ	S. 44年より 46%	か つ を ぶ し	S. 44年より 80%

表1の2 入荷量増の水産食品

水産食品名	対 比	水産食品名	対 比
ぶ り	S. 44年より 40%	冷 凍 か じ き	S. 44年より 60%
冷 凍 さ ん ま	S. 44年より 80%	塩 さ け	S. 44年より 100%
冷 凍 さ け	S. 44年より 100%	塩 さ ん ま	S. 44年より 160%
冷 凍 き わ だ	S. 44年より 300%	干 た ら	S. 44年より 65%
冷 凍 印 度 ま ぐ ろ	S. 44年より 170%		

表2にあらわれたように、同じ水産食品でも、冷凍技術の進歩等にもない、冷凍品として出荷されることが多いことが判明する。

なお、漁業種類別漁獲高を、参考までに記すと、表2の通りである。

表2 漁業種類別漁獲高（1000 t）

漁 業 種 類	漁 獲 高			
	S. 42年	S. 43年	S. 44年	S. 45年
海 面 漁 業	7241	7993	7976	8598
遠 洋 漁 業	2403	2830	3165	3429
北 洋 母 船 式 底 び き	778	844	862	1199
網 沖 合 沿 岸 漁 業	4839	5163	4811	5169
計	7851	8670	8613	9314

資料 総理府統計局編 第22回日本統計年鑑より

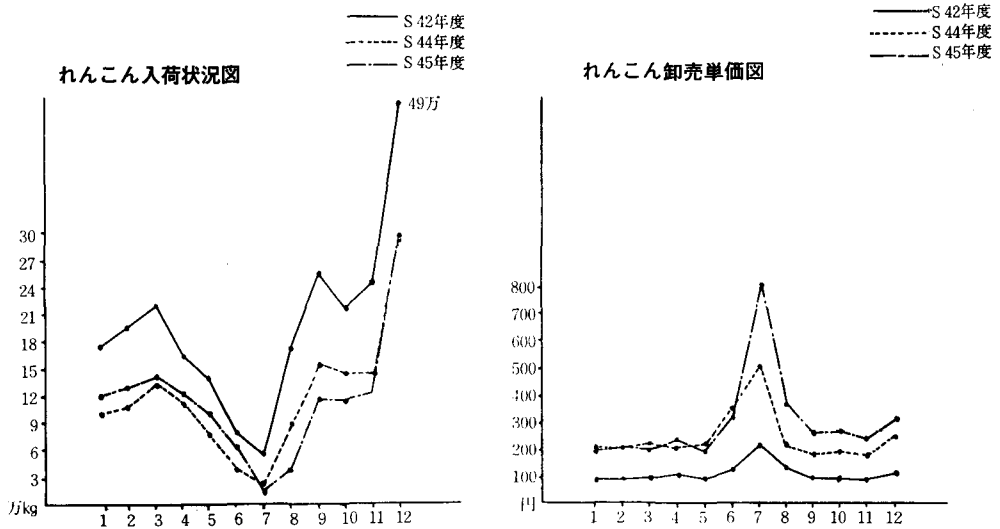
又、加工水産食品のかつおぶしの入荷減は、インスタント食品の「だしの素」などに影響されたものと思われる。

(2) 蔬 菜 類

蔬菜類は、天候の影響を最も受け易い食品であるので、S. 42年の中国地方以西の異常干ばつに左右されたとと思われる現象もみられたが、一般的に、西洋野菜の入荷が増していく傾向がみられ、わが国在来の食品である南瓜、れんこんなどの入荷量が減少している。

これは、図3の通りである。

図 3



又、先にも述べた西洋野菜入荷増の一例を図4に示す。

図 4 の 1

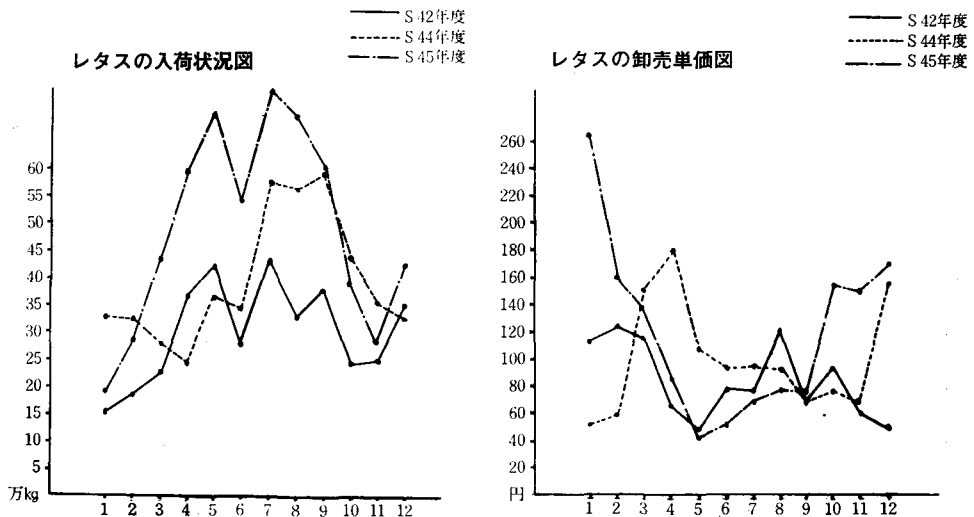
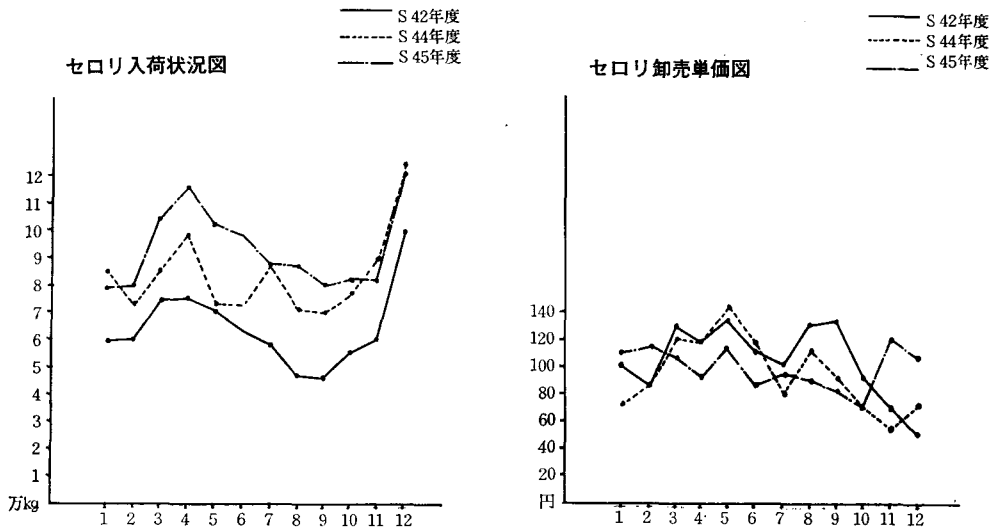


図 4 の 2



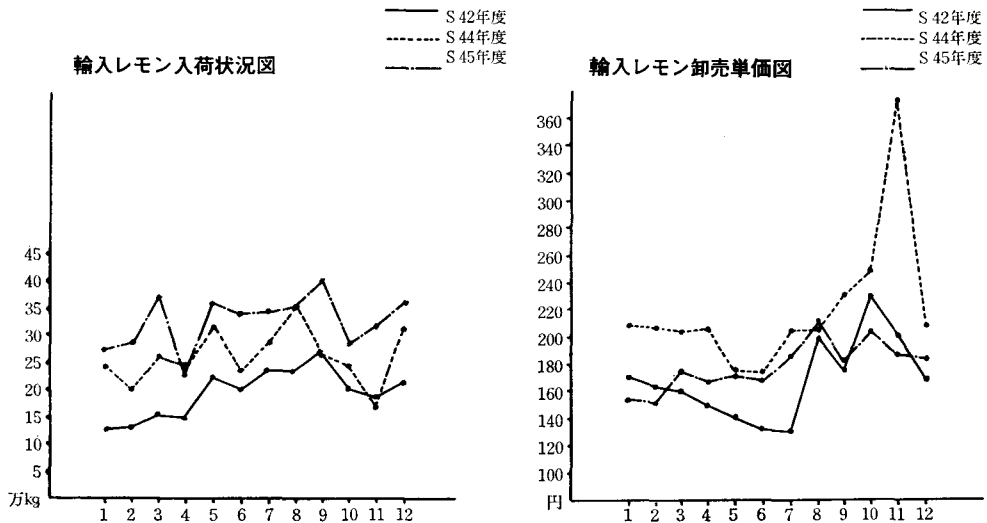
(3) 果 実 類

入荷状況として、柑橘類においては、在来種の夏みかんの入荷が減り、改良品種の甘夏みかんの入荷が増してきた。これは、S.42年より、44年は48%も増して、食品の味についての現代人の嗜好傾向を、あらわしている。

又、古来よく摂取された柿類の入荷が減り、(S.45年はS.42年より36%減)、ゴールデンデリシャスのような高級りんご以外の品種の、紅玉などの入荷が減っている。(紅玉は、S.45年は、S.42年より34%減、価格は、S.43年は、S.42年より8%安)

これに反して、輸入レモンの入荷は、図5の如くしている。

図 5

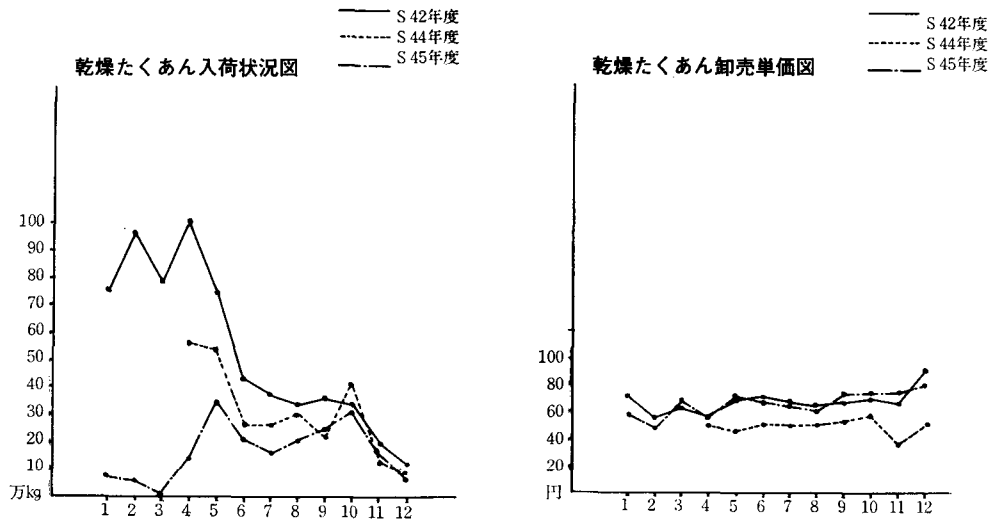


(4) 漬物類

一般に、浅漬のような漬物類の出廻りが多くなり、福神漬乾燥たくあんの入荷量が減って、価格も安い。

一例を乾燥たくあんに示すと、図6の通りである。

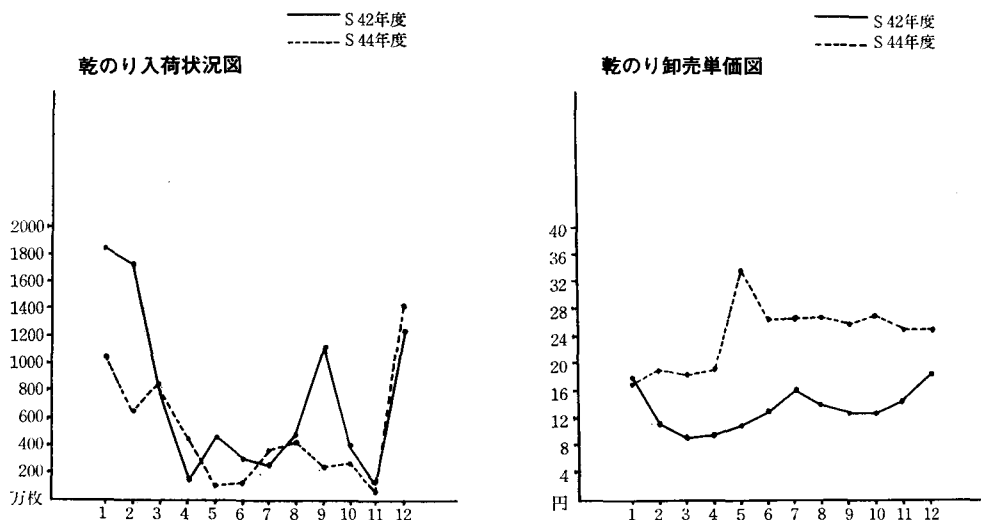
図 6



(5) 乾物類

図7の示す通り、乾のりの入荷量の減少が目立った傾向である。

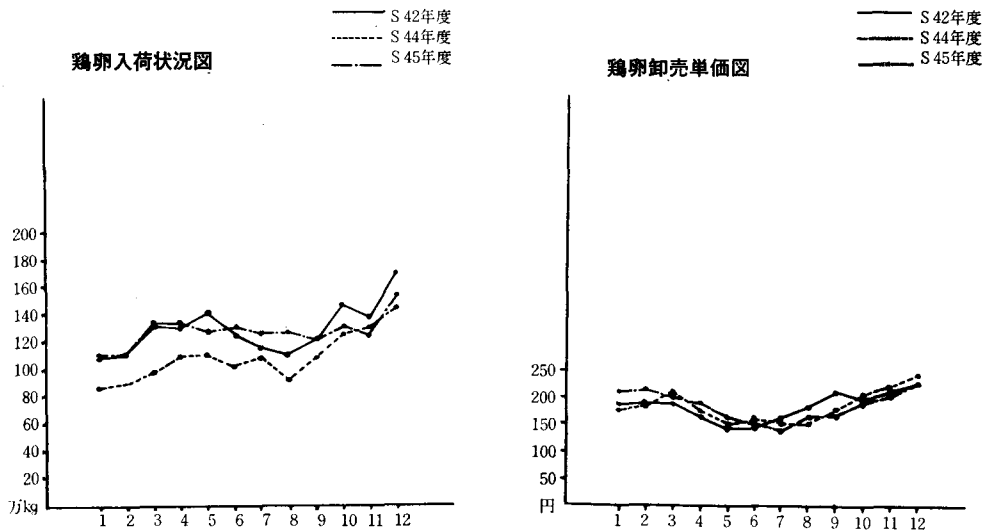
図 7



(6) 卵 類

S.42年～S.45年にかけて、鶏卵の入荷量は順調にのび、価格も安く、図8の如くなっており、良質の蛋白質源として、わが国における重要な栄養食品としての位置を示していることが、判明する。

図 8



又、S.45年度鶏卵1ヶ月平均入荷量を、S.45年大阪府人口7,620,480人で、除して、1人1日当たり摂取量を求めると、約20gとなっている。

終りに、S.42年度～S.45年度の大阪中央卸売市場の部類別取扱高の推移を示すと、表3の通りである。

表3 S.42年度以後の部類別取扱高推移 (S.35年を指数100とする)

上段は数量
下段は金額 (kg当り平均単価)

部類別 年度	鮮魚	塩干魚	蔬菜	果実	漬物	卵
S.42年	114 225	130 235	172 360	198 311	126 238	258 256
S.43年	120 256	142 264	180 373	214 325	131 258	265 278
S.44年	119 295	147 298	189 415	217 399	134 249	296 295
S.45年	115(83) 354	165(120) 331	189(137) 556	218(158) 491	161(117) 299	343(249) 295

※ S.35年 大阪府総人口(確定) 5,504,746人……S.35年国勢調査報告(総理府統計局)
S.45年 “ “ 7,620,480人…… “ “

大阪を中心とした生鮮食品最近の出廻り状況と食経済についての一考察（第二報）

上記の確定人口は、国勢調査実施年から数字を求めた。これによると、S.45年度大阪府人口は、S.35年大阪府人口の約138%にあたるので、府民の人口増をあわせ考えると、実質的な数量数字は、S.45の（ ）内の指数となる。

4. 考 察

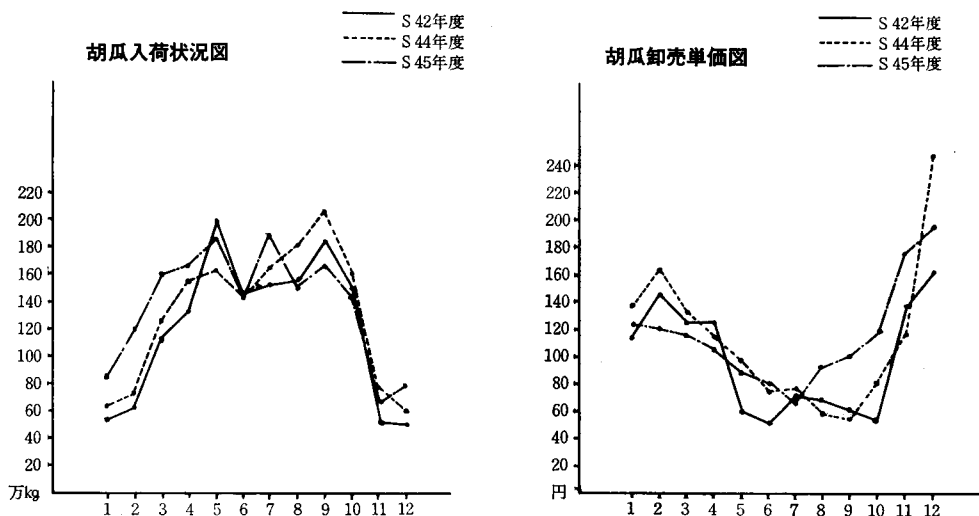
近年、公害問題で、特に話題にのぼる近海の汚染により、近海魚の摂取量は、今後ますます減っていくものと思われ、古来、海産物に恵まれたわが国として、最も大きな動物性蛋白源であった魚類の位置は、暫次、獣鳥肉、卵類、遠海魚に移行していくものと、推察される。

又、レジャー時代を反映して、インスタント食品及び半加工食品の摂取が、増していく傾向にある。

野菜類においても、作地面積減少等の影響で、筍、れんこん、南瓜、山の芋などの入荷量が減少しつつあるようで、緑黄色野菜でカロチン源である青菜類の入荷は、S.45年の月平均入荷量は、約2,000kgであり、キャベツの約196万kgの196分の1という微量であり、緑黄色野菜の摂取減は、最近の国民栄養調査成績からも、うかがい知ることが出来、今後大いに検討を要すべき事であろう。

又、蔬菜類で、俗に「シュン」といわれる季節にのみ生産することによって、時に豊作貧乏という現象がみられることもあるので、近年、促成栽培や抑制栽培によって、利潤を得ようとする傾向が多く（図9参照）、この為、野菜における季節感をなくし、消費者は季節にかかわらず、殆んど年中、多種の野菜を入手することが出来るようになり、多くの材料を得られる便利を受けていると共に、その反面、献立作成にあたり、季節感があらわし難くなった。

図 9



大阪を中心とした生鮮食品最近の出廻り状況と食経済についての一考察（第二報）

以上のような現象は、今後ますます増長されることと考えられ、生鮮食品が、10数年前のような入荷状況に逆行するようなことは、再び望めないものと思われる。

私達は、近海の汚染防止に積極的な対策がなされ、近海魚を安心して摂取できるような状態になり、献立面で、使用食品の種類が狭くならぬようになる日が、一日も早く訪れることを、望んでやまない。

今後は、現在のような状態では、栄養素を摂取するためのパターンとしての食事になってしまいそうであるが、その中で私達は、近代にふさわしい感覚を盛りあげて、大いに巾広く、合理的な食卓のあり方を、努力していきたい。

以上、卸売市場の出廻りについての考察を終ったが、それにともない、消費者の立場で、消費の如何にあるべきかを考えるため、参考資料となるべきものの例をあげる。

5. 消費の参考事項（その1）

最近の阪神地区における消費者の買い方と、価格の動きをみると、下記の通りである。

(1) 消費者の買い方

表4 最近の阪神地区における野菜の買い方（形態）

買い方 品名	個数買い	山 買 い	袋 入 り	重量買い
胡 瓜	72.6%	22.7%	4.0%	0.7%
玉 葱	24.7%	18.5%	15.7%	41.1%
馬 鈴 薯	20.8%	18.2%	10.7%	50.3%

表5 最近の阪神地区における魚類の販売方法

販売方法 品名	一 尾 売 り	切 身	皿 盛 り	重 量
さ ば	55.0	8.0	8.0	29.0
い わ し	7.0	/	39.0	54.0

大阪地区において、その購売店を順列すると、

- a, 近くの魚屋 41.8%
- b, スーパーマーケット 30.7%
- c, デパート 9.0%

- d, 市場 11.9%
 e, その他 6.6%
 となっている。

(2) 価格の動き

1ヶ月のうちの価格の動きは、図10、図11、図12、図13の通りである。

図10 最近（4月）のキャベツにおける価格の動き（100g単位）

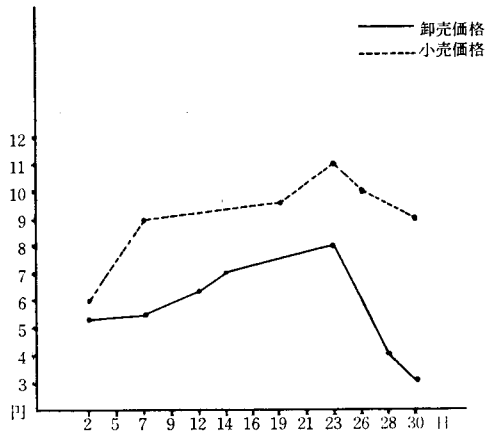


図11 最近（4月）のあじにおける価格の動き（100g単位）

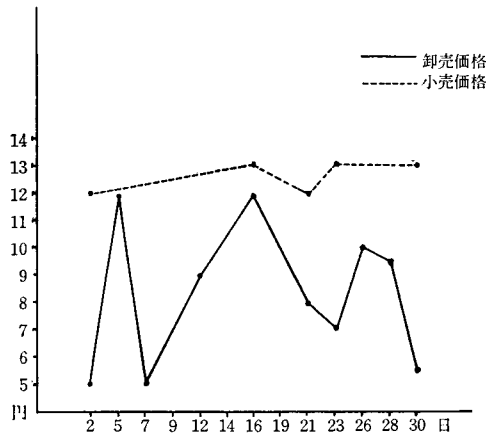


図12 最近（4月）の冷凍魚小売価格の動き（100g単位）

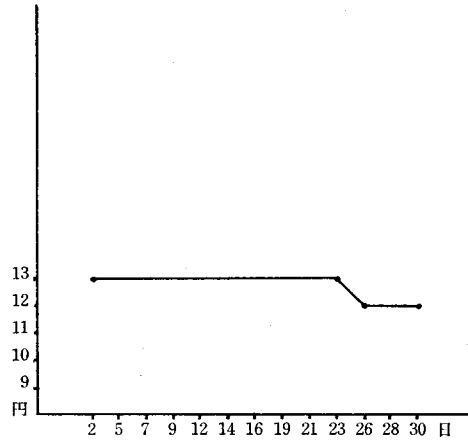
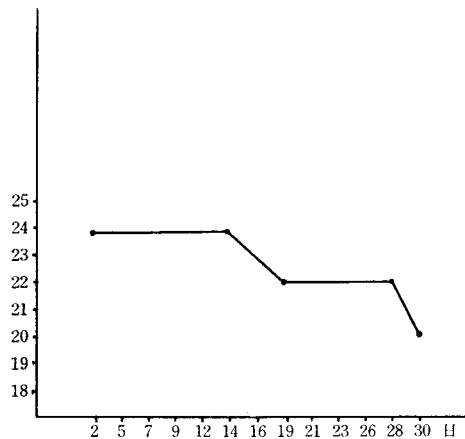


図13 最近（4月）の鶏卵小売価格の動き（100g単位）

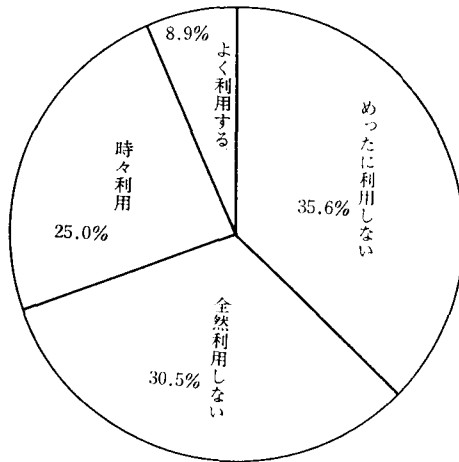


以上、4月1ヶ月間における各種食品価格の動きから、代表的なものを選んであげてみたが、このように、小売価格は変動しているのでも、やはり、買い方については、品質を見定めると同時に、重量買いが得策のようであり、個数買い、山買い、袋入り等の求め方は、不利とみるべきである。

6. 消費の参考事項（その2）

次に、価格、品質ともに安定度の高い冷凍食品の利用率を、最近の阪神地区の家庭調査で見ると、図14のような結果であった。
(1000人に対する調査結果)

図14 冷凍食品の家庭における利用率



※この他、準家庭とみなされる集団給食等の場で、冷凍食品は多く利用されているので、全体としての利用率は、この図表の結果を上廻るもの考える。

冷凍食品については、最近利用率が高くなったことは事実であるが、やはり、

- ・買い方に不便。
- ・フリーザーがない。
- ・解凍が面倒である。
- ・味がよくない。

その他の面で、のびは悪いが、家庭用冷凍庫の普及にともない、順次利用が高まるものとみている。

7. ま と め

以上、生鮮食品の流通と消費の面から、家庭生活に多くの影響を与える食費の問題を考えてみたが、食品価格の高値、不安定な原因の中には、消費者自体の購売態度に、計画性がなければいけないことが、明らかになった。

例えば、売手まかせの買い方でなく、やはり重量表示、単価表示を明らかにし、売買を単なるサービスと、人情に頼りすぎず、肝心の消費経済を、合理化することが望ましい。

要は、生産者や卸売業者から小売業者、消費者の関連に対しての研究をし、私達の家庭生活での消費のあり方について、参考にしなければならない。

大阪を中心とした生鮮食品最近の出廻り状況と食経済についての一考察（第二報）

参 考 文 献

- 大阪市中央卸売市場発行
大阪市中央卸売市場年報「S.42年，S.44年，S.45年版」
- 第一出版発行 厚生省栄養課（現健康増進課）編
「国民栄養の現状」 S.43年度成績
- 総理府統計局編 第22回日本統計年鑑
- 総理府統計局編 国勢調査報告
- 日本給食技術協会発行
「集団給食」 1968年11月号

（昭和四十七年九月十九日受理）

塩 野 緑 子（短大 教授 家政学科）
林 崎 つ ゆ（〃 助教授 〃 ）
村 上 裕 子（〃 〃 〃 ）
青 木 繁 美（〃 助手補 〃 ）
安 東 千 賀 子（〃 〃 〃 ）