

現代の食生活における郷土食

－加賀野菜の消費動向－

新 澤 祥 恵
中 村 喜 代 美

1. はじめに

食品の生産技術が進歩し、その流通範囲が拡大する中で、日常の食生活で使用される食材も多様化しているが、一方で、食の地域性や季節性が次第に失われつつあることは周知のことである。

従来の食生活においては近隣の土地で得られる食材への依存が大きく、その中にはそれぞれの地域に固有の食材も少なくはなかった。しかし、近年、国内各地は勿論、海外からも多くの食品が入るようになり、次第に地域で得られる食品の比率が低下する中で、いわゆる『地物』といわれるものが特別な価値を示すようになってきている。近年、各地で、地域おこしのようなかたちで特産品などがPRされているが、特に食材は、どの地域でも取り上げられており、その中で野菜についても、従来日常的に使われていたものが「〇〇野菜」といったかたちでブランド化されされているものが少なくない。石川県でも、各地でいろいろの野菜が取り上げられてPRされている。金沢市や加賀地域でも、昔から育成・栽培されてきた特産野菜を加賀野菜として取り上げ^{1) 2)}、その普及のために、ポスターの掲示、パンフレットの頒布、料理教室の開催など様々な方法で普及活動も行われているが、消費の伸びに結びつかないのが現状である。

地域の風土の中で培われてきた郷土食を見直すことは、食文化の継承という視点のみならず、バランスのとれた栄養摂取をすすめる上では、日本型の食生活が有用であることは既に語られていることでもあり、さらに、近年問題となっている環境問題からは、環境調和型の食生活を目指すことにおいても意義のあることと考えている。

そこで、筆者らはこの観点から、当地で育まれてきた加賀野菜を取り上げ、その使用に関わる諸問題を検討してきたが^{3) ~7)}、本報告では、加賀野菜の中で、地域性が強く、他では比較的少ないと考えた『金時草』『吹立菜』『太胡瓜』『つる豆』を中心に、他の野菜類も含めてその消費動向を検討した。

2. 研究方法

2.1. アンケート調査

『加賀野菜の使用実態についての調査』⁸⁾として石川県内の河北郡以南に居住する、北陸学院短期大学同窓生を中心とした女子2250名を対象として、自記式留置法により郵送によりアンケート調査を行ったが、本報告で取り上げた調査内容は次のように、野菜一般について、購入の際の選択要因、使用頻度の高い野菜、野菜の調理法である。尚、調査時期は2000年11月で、

有効回収数は936名(回収率：41.6%)である。

問. あなたは、日常野菜を購入する時、特に重視することを3つまで選んで下さい。

1. 価格 2. 鮮度 3. 外観 4. 農薬使用の有無や有機栽培など 5. 産地や銘柄
6. 旬 7. 家族の好み 8. 販売店に対する信頼度 9. 包装や容器
10. 1回に購入できる量 11. 何も気にしない 12. その他(具体的に)

問. あなたは、日常野菜を購入するとき、『地物』にこだわりますか、該当するものをお選び下さい。

1. おおいにこだわる 2. 少しこだわる 3. あまりこだわらない 4. ぜんぜんこだわらない

問. あなたのお家でよく使われる野菜を、年間を通してと季節毎に、それぞれ5品目まで上げて下さい。

- 年間を通して ○春 ○夏 ○秋 ○冬

問. 次の食品は主としてどこで購入しますか、下記より選んで下さい。尚、該当するものがない場合その他にお書き下さい。 野菜・果物[] Ⅱ その他[]

- a. スーパーマーケット b. 小売店 c. 百貨店 d. コンビニエンスストア
e. 生協 f. 市場 g. 宅配 h. 自家生産

2.2. 文献調査

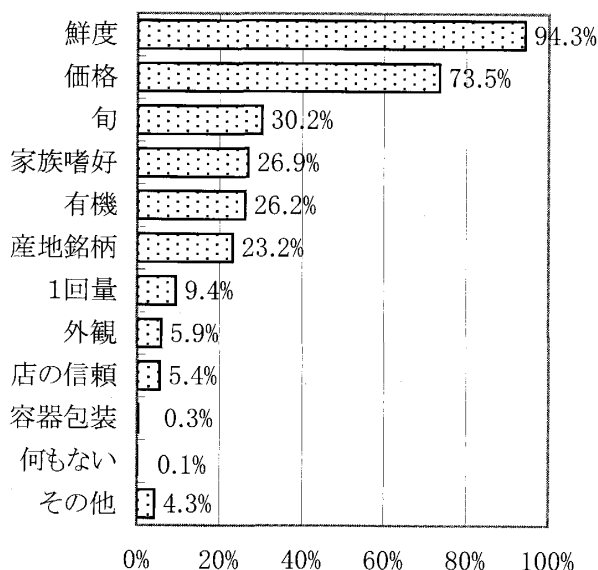
『金沢市中央卸売市場年報』⁹⁾の加賀野菜等の入荷量により、消費動向の検討を行った。

3. 結果と考察

3.1. 野菜購入の選択要因

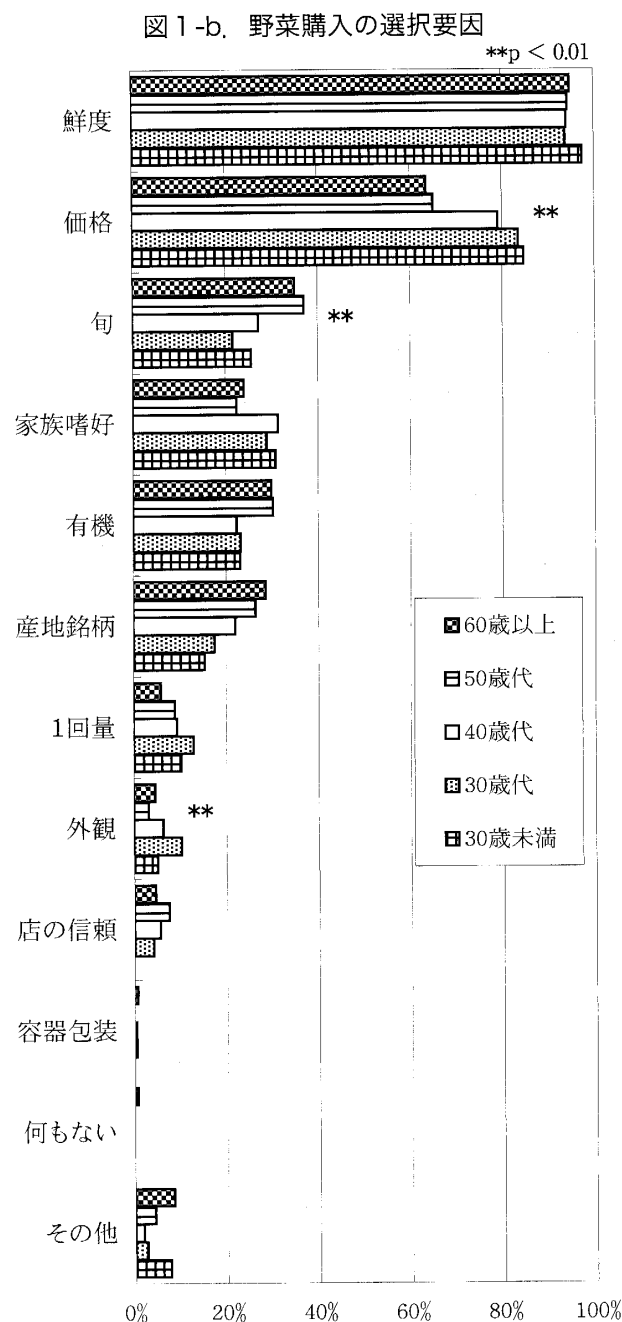
加賀野菜の消費動向を検討するのに先立ち、野菜全般について、購入する際重視する要因3つを選ばせた。圧倒的に多い回答は「鮮度」「価格」で「鮮度」は94.3%のものが、「価格」は73.5%のものがその選択要因として取り上げていた(図1-a)。峯木等の『有機農産物の流通と消費』における調査¹⁰⁾で農産物を購入する際の注意点を3項目選択させているが、1位は「鮮度」(87.4%)、2位は「価格」(75.4%)で3位の「健康・自然・有機の表示」(32.9%)を大きく引き離しており、これともほぼ合致

図1-a. 野菜購入の選択要因



する結果であった。今回の調査でも、消費者にとっては「鮮度」や「価格」がおおきな購入要因であることが伺えた。

図1-bは、野菜の選択要因を年齢階層別に示したものである。「鮮度」では大きな年齢階層差はみられなかったが、「価格」では30歳未満84.6%、30歳代83.5%であるのに対し、60歳以上では63.6%、50歳代65.1%とで、高年齢層に比べ若年層では選択要因としての比率が大きかった ($p < 0.01$)。「外観」は選択要因としての比率が低いものの「価格」と同様、若年層での比率が大きかった ($p < 0.01$)。これに対し、「匂」では30歳未満25.6%、30歳代21.6%であるのに対し、50歳代では37.0%、60歳以上35.1%と若年層に比べ高年齢層での比率が大きく ($p < 0.01$)、「有機」や「産地銘柄」も同様の傾向であった。



加賀野菜については『金時草』『太胡瓜』のように他地域ではあまりみられない、当地特有の野菜もある。しかし、『へた紫なす』や『源助大根』などのように、当地域での生産が多いものや、少し品種的に特徴のあるものについては、その消費において「産地銘柄」の要因が重要になると考えた。ところが、この項目を選択したものは23.2%であり、野菜一般の購入において「産地銘柄」という要因の比重はそれ程大きくはなかった。

次に、「地物」への意識について質問した。以前は食生活の中で、地域で生産される食材の比重が大きく、日常の食材は「地物」が主であり、いわゆる「エンジョ」のものは特別のものであり、価格の高価なものが多かった。しかし、近年は他地域からの食材の比重が高くなり、むしろ「地物」ということが、特別のものになりつつある今日、「地物」についての意識、こだわりを知りたいと考えた。「おいにこだわる」「少しこだわる」「あまりこだわらない」「全然こだわらない」の4カテゴリーで回答を求めたところ、全体では、「おいにこだわる」というものは、約1/6で、「少しこだわる」を合わせると過半数の63.4%が「地物」にこだわりがあると答えていた。なお、「全然こだわらない」というものは少なく5.6%のみであった。次にこれを年齢層別に比較したところ、年齢が高くなるほど地物にこだわるものの割合が多くなっている ($p < 0.01$)。50歳未満の年齢層では地物へのこだわりが強いものは約1割であり、特に30歳未満の若年層では過半数がこだわらないと答えていた(図2)。

なお、野菜をどこで購入するかについては「スーパーマーケット」が78.1%と圧倒的に多くを占めており、「小売店」や「市場」はそれぞれ、4.1%、2.7%と極めて少なくなっている。なお、「自家生産」というものも一部あり、8.2%いた(図3)。

図2. 地物へのこだわり－年齢階層による比較

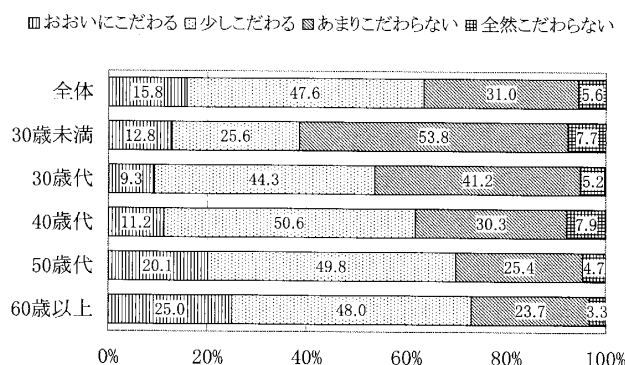
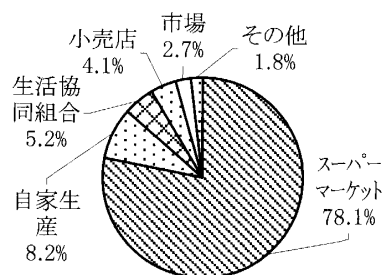


図3. 野菜の購入



3.2. よく使う野菜

日常よく使う野菜を「春」「夏」「秋」「冬」と「年間をとおして」について各5品目まで上げさせた。図4～7に、各季節上位15位迄を出現率の多い順に示した。

「春」に上げられたものは、筍、次いでキャベツ、ほうれん草が多く上げられ、『吹立菜』は11位に上げられている(図4)。

「夏」では、トマト、なす、胡瓜がそれぞれ80%を越える出現率である(図5)。また、『金時草』

『太胡瓜』『つる豆』が7～9位に上げられている。

「秋」によく使う野菜としては、さつまいも、蓮根が上げられたが、出現率はそれ程高くはなかった(図6)。

「冬」によく使う野菜としては、大根、白菜が高い出現率を示しており、次いで、ねぎとなっている(図7)。

図8は「年間をととして」使う野菜として20位までのものを示した。人参、たまねぎ、じゃがいもが高い出現率でありそれぞれ、過半数を超えていた。次いでキャベツ、ほうれん草、胡瓜、ねぎ、大根となっている。

これらの結果を統合して、20位迄示したものが、図9である。大根、なす、胡瓜、トマト、白菜、人参は8割以上の世帯でよく使う野菜として上げられており、次いで、じゃがいもたまねぎ、キャベツ、ねぎとなっている。尚、『金沢市中央卸売市場年報 平成12年(2000年)』によれば、野菜の品目別入荷量の高いものを上げると、1位は大根、2位はたまねぎ、3位はじゃがいもとなり、さらに、キャベツ、白菜、人参、トマト、胡瓜、レタス、なすと続いている。市場年俵のデータは重量による順位であるが、両調査とも10位以内に9品目は同じものが上げられており、ほぼ合致する傾向であった。

図4. よく使う野菜－春－

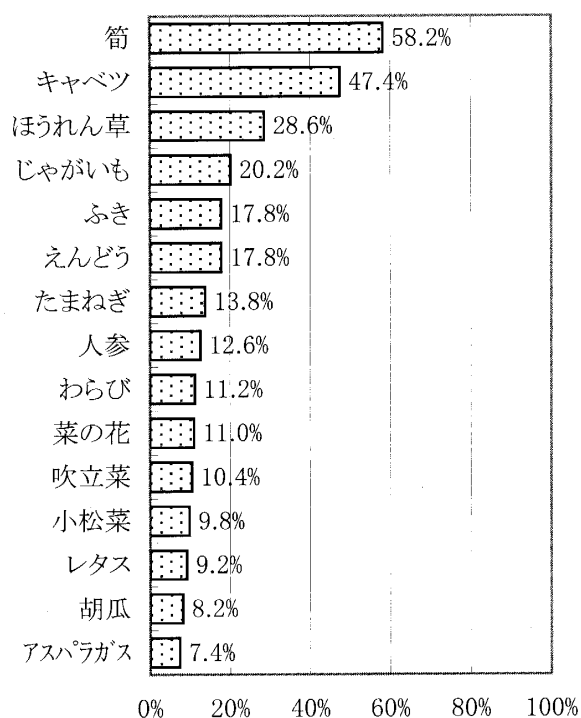


図5. よく使う野菜－夏－

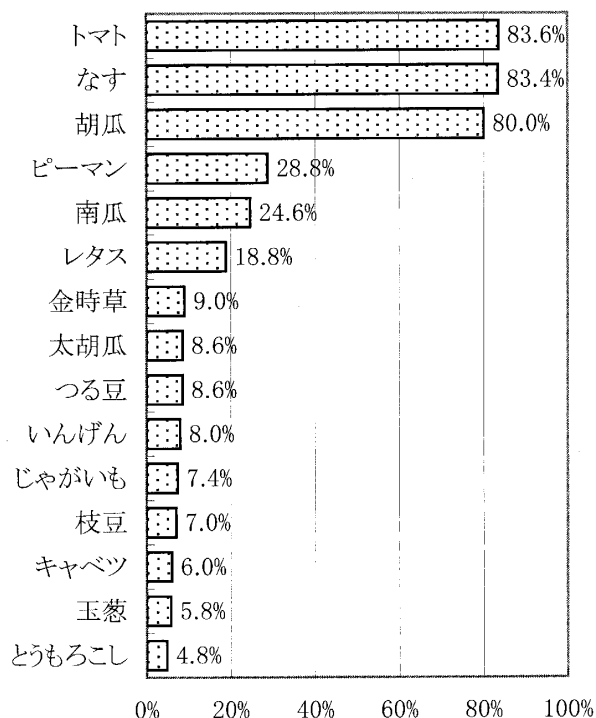


図6. よく使う野菜－秋－

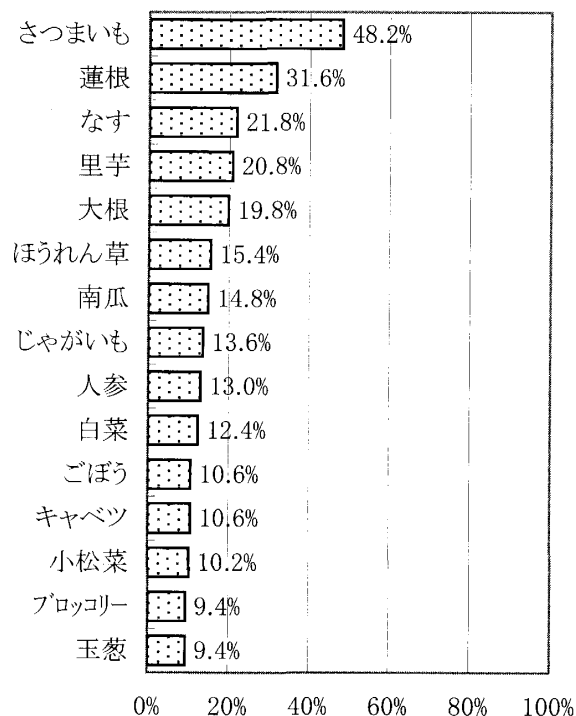


図7. よく使う野菜－冬－

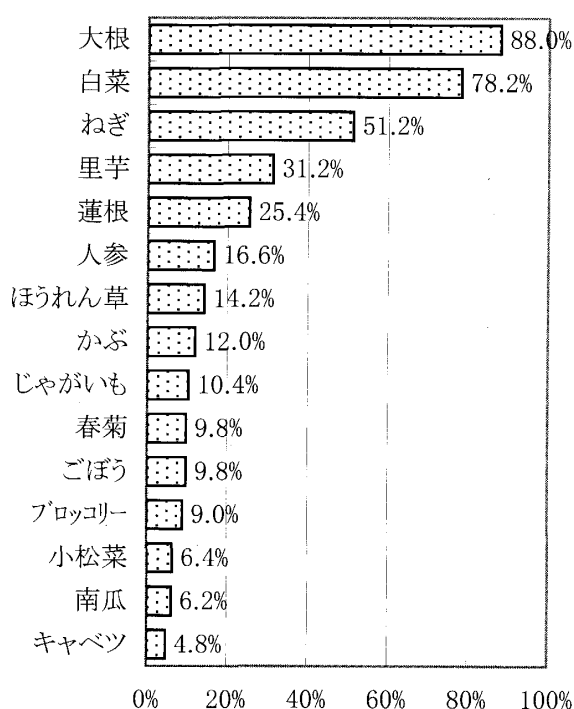


図8. よく使う野菜－年間－

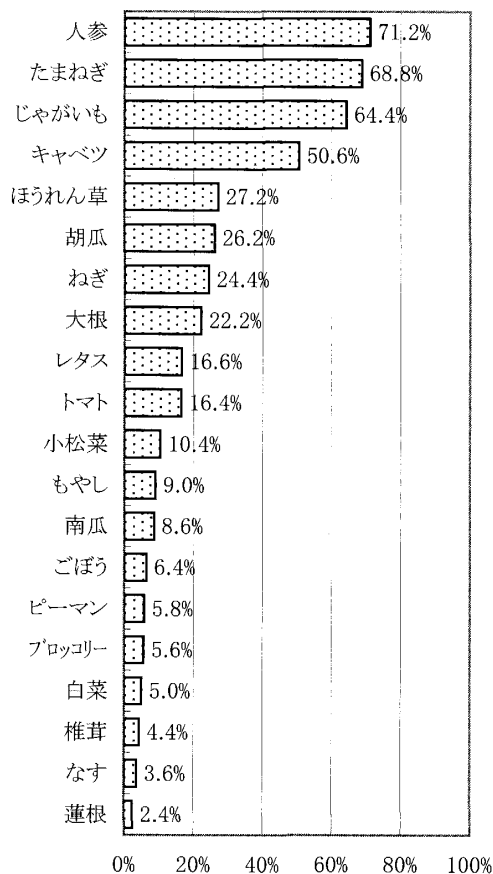
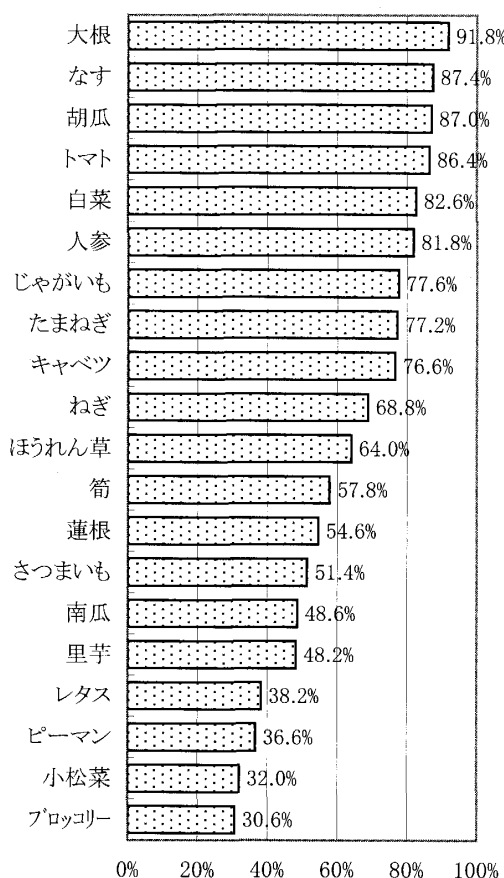


図9. よく使う野菜－全体－



以上のように、今回取り上げた『太胡瓜』『金時草』『つる豆』『吹立菜』はよく使う野菜としては高い位置づけとはいえず、それぞれ、春や夏の季節に、高くても約1割の出現率であった。

3.3. 主要野菜の入荷量の推移

野菜全般と加賀野菜の消費動向を検討するため、上記で取り上げた野菜と、アンケート調査のよく使う野菜として比較的上位にあるものをいくつか取り上げて、入荷量の推移を比較した。データーの揃う1975年の入荷量を100として検討を行った(表1)。表のように、よく使う野菜として上位に上げられた野菜でも、大根・白菜・ねぎのように和風の煮物調理として使われることの多い野菜は減少しており、蓮根も同様に減少傾向であった。これに対し、たまねぎ・ピーマン・人参のように炒める素材としてよく使われるものや、トマト・レタスのようなサラダによく使われる野菜は増加傾向にあった。野菜の調理においては煮物が多いものの、近年は、炒め物やサラダのような調理法の比重も増え、多様化していることが、このような消費動向に繋がっているものと推察される。食生活の洋風化が示唆される傾向と言えよう。

上段：入荷量 (t) 下段：1975 年を 100 とした比率

	1970 年	1975 年	1980 年	1985 年	1990 年	1995 年	2000 年	2004 年
総入荷量	54,176 (84)	64,343 (100)	69,500 (108)	68,398 (106)	71,617 (111)	69,000 (107)	67,499 (105)	63,664 (99)
太胡瓜		345 (100)	312 (91)	216 (63)	225 (65)	232 (67)	245 (71)	330 (96)
金時草		61 (100)	113 (186)	61 (100)	64 (105)	49 (81)	111 (182)	114 (188)
つる豆	124 (98)	126 (100)	112 (89)	93 (74)	111 (88)	65 (51)	50 (39)	41 (33)
吹立菜	467 (165)	282 (100)		447 (158)	94 (33)	42 (15)	26 (9)	1 (0)
いんげん	218 (89)	244 (100)	252 (103)	223 (92)	224 (92)	200 (82)	139 (57)	118 (48)
さやえんどう	256 (74)	345 (100)	331 (96)	284 (82)	230 (67)	205 (60)	211 (61)	188 (55)
ほうれん草	1,636 (128)	1,283 (100)	1,701 (133)	1,494 (116)	1,185 (92)	981 (76)	903 (70)	755 (59)
小松菜		2 (100)	239 (11653)		295 (14373)	501 (24421)	611 (29777)	573 (27932)
大根	6,396 (76)	8,406 (100)	6,925 (82)	5,743 (68)	6,463 (77)	6,928 (82)	7,091 (84)	6,801 (81)
キャベツ	3,974 (73)	5,440 (100)	2,013 (37)	5,853 (108)	6,109 (112)	5,494 (101)	4,680 (86)	5,830 (107)
白菜	4,189 (78)	5,401 (100)	5,197 (96)	5,291 (98)	5,107 (95)	4,840 (90)	4,469 (83)	3,778 (70)
じゃがいも	4,123 (79)	5,215 (100)	8,138 (156)	9,195 (176)	9,533 (183)	7,865 (151)	6,380 (122)	5,292 (101)
胡瓜	4,473 (97)	4,627 (100)	3,881 (84)	3,508 (76)	3,488 (75)	3,342 (72)	3,354 (72)	3,454 (75)
たまねぎ	4,083 (95)	4,284 (100)	5,110 (119)	4,998 (117)	6,593 (154)	6,812 (159)	6,764 (158)	6,357 (148)
トマト	2,270 (86)	2,632 (100)	2,887 (110)	2,858 (109)	3,395 (129)	3,161 (120)	3,769 (143)	3,154 (120)
ねぎ	2,042 (83)	2,474 (100)	2,208 (89)	2,094 (85)	1,978 (80)	1,771 (72)	1,699 (69)	1,604 (65)

	1970 年	1975 年	1980 年	1985 年	1990 年	1995 年	2000 年	2004 年
なす	2,447 (105)	2,333 (100)	2,286 (98)	2,033 (87)	2,142 (92)	2,252 (97)	2,216 (95)	1,956 (84)
人参	1,926 (85)	2,274 (100)	2,938 (129)	3,232 (142)	3,365 (148)	3,361 (148)	4,217 (185)	4,243 (187)
レタス	610 (48)	1,269 (100)	1,821 (143)	1,911 (151)	2,325 (183)	2,922 (230)	2,794 (220)	2,168 (171)
さつまいも	1,079 (87)	1,245 (100)	1,198 (96)	1,877 (151)	1,863 (150)	1,651 (133)	1,774 (143)	1,679 (135)
南瓜	890 (102)	873 (100)	919 (105)	1,208 (138)	1,457 (167)	1,361 (156)	1,550 (178)	1,595 (183)
甘栗南瓜		325 (100)	57 (17)	15 (5)			0 0	0 0
蓮根	630 (85)	738 (100)	678 (92)	775 (105)	616 (83)	694 (94)	594 (81)	460 (62)
ピーマン	618 (103)	600 (100)	660 (110)	605 (101)	708 (118)	810 (135)	1,032 (172)	882 (147)

※『金沢市中央卸売市場年報』より

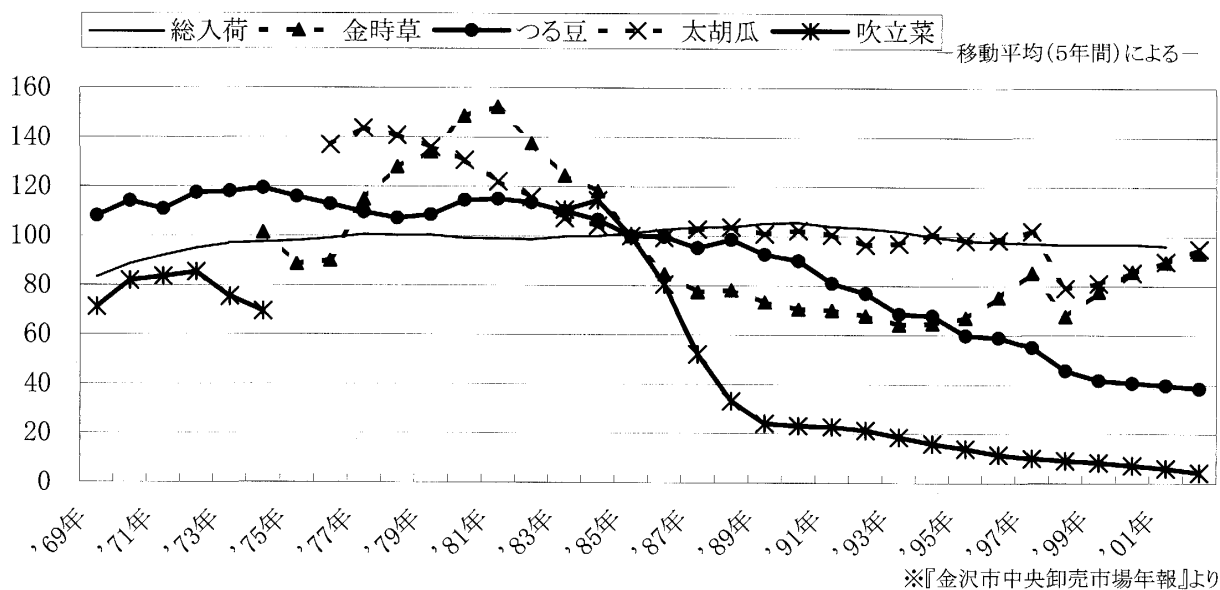
3.4 加賀野菜の入荷量の推移

加賀野菜及び野菜の消費動向を 1967 年（昭和 42 年）より 2004 年（平成 16 年）の『金沢市中央卸売市場年報』により検討した。

まず、加賀野菜についての推移を、移動平均（5 年）により補正値を求め、1969 年より 2002 年の動向をみた。

図 10 は早くより入荷量が表示されている『太胡瓜』『金時草』『つる豆』『吹立菜』についてデータが揃う 1985 年を 100 として、その比率により比較したものである。なお細線は総入荷量であるが、この 30 年間あまり大きな変化はみられない。

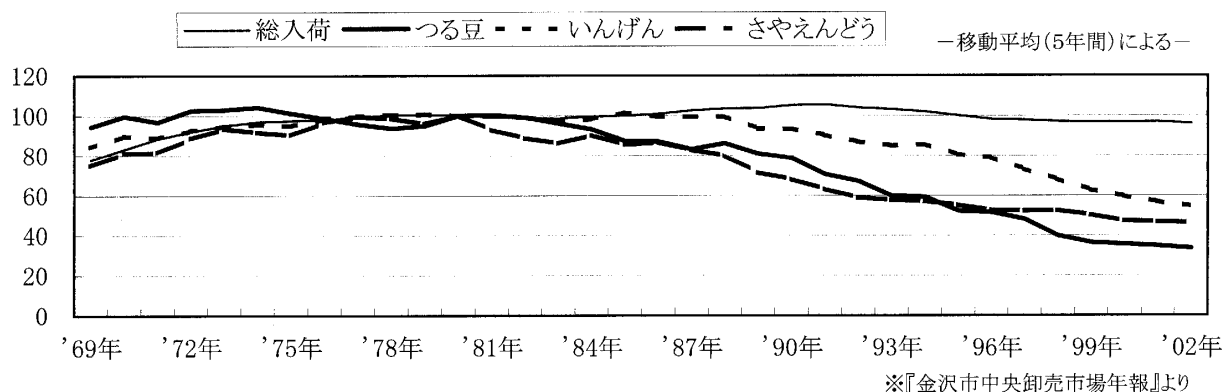
図 10. 加賀野菜の入荷量の推移



『太胡瓜』は1980年代前半は減少傾向であったが、その後暫くはあまり変化はみられなかったが、1990年代後半に再び減少傾向が続いた。しかし、その後わずかではあるが、増加傾向に転じている。『金時草』は1981年にピークを示し、1980年代に大きく減少し、その後も減少傾向が続いたが、数年前より、増加傾向に転じている。一方、『つる豆』は徐々に減少傾向であったが、1990年代に入り、さらに大きく減少し、1980年の半分以上となっており、現在もその傾向は続いている。『吹立菜』については、1980年代後半から減少傾向を続け、近年は特に急激に減少している。因みに、表2に示すように、『吹立菜』は2004年には大幅に減少したばかりでなく、県内産の入荷は全くなかった。

『つる豆』についていんげん、さやえんどうとの比較を行った(図11)。この3品目については1980年の入荷量を100としてその推移をみた。図のようにこれらの野菜は3品目とも減少傾向であり、中でその傾向の少ないいんげんでも2002年以降は1980年の55%である。しかし、さやえんどうや『つる豆』はさらに大きく減少しており、さやえんどうは1980年の46%に、『つる豆』は34%と約1/3になっていた。『つる豆』だけではなく、いんげん、さやえんどうも減少していることについては、嗜好要因と併せて、これらの野菜の調理では、筋を取るといった操作や、一般に下茹後、本加熱を行うといったように、調理操作が繁雑であることが、今日の簡便化傾向の時代には少なからず影響しているものと考えている。

図11. つる豆他の入荷量の推移

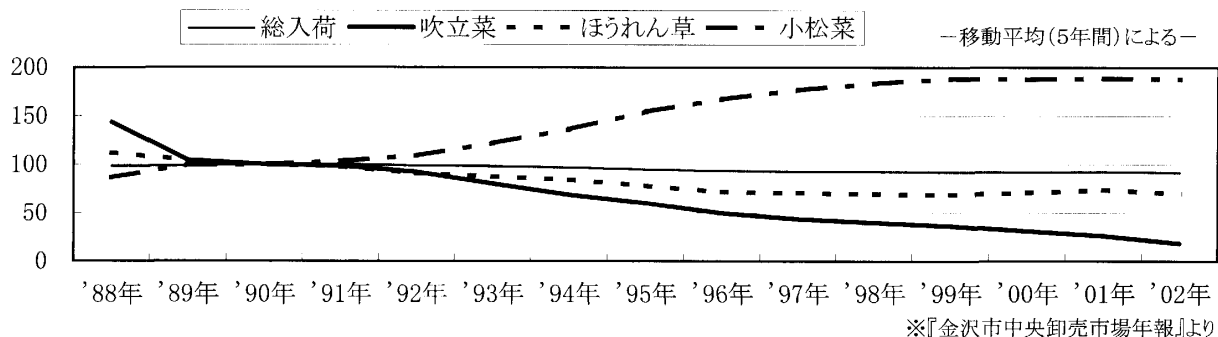


『吹立菜』についても『つる豆』と同様に、ほうれん草、小松菜と比較した。この3品目については1986年にデーターが揃うため、1990年を100として1988年よりの入荷量の推移を図12に示した。図のように、ほうれん草は徐々に減少傾向を示し、1990年の7割となっている。これに対し、小松菜が大きく増加し、2002年には1990年の約2倍となっている。一方、小松菜の兄弟種である『吹立菜』の減少傾向は大きく、2002年には1990年の18%と、ここ数年は大幅な減少傾向を示していた。

以上の結果より、『太胡瓜』『金時草』については、近年は周年の出回りとなり¹¹⁾、利用しやすくなっていることもあるが、比較的早くより加賀野菜としてPRされてきたことが、消費が伸びないといわれている加賀野菜のなかで僅かではあるが増加の傾向に転じたことに繋がったものといえよう。『つる豆』は加賀野菜として取り上げられることが、比較的遅かったが、今後PRさ

れるなかで、消費の伸びがみられるか、関心の持たれるところである。

図 12. 吹立菜他の入荷量の推移



4. まとめ

加賀野菜の使用に関わる諸問題を検討するため、加賀野菜を含め、野菜の消費動向を検討した

(1) 野菜を購入する際重視する要因は「鮮度」「価格」の順に多く、「産地銘柄」という要因の比重はそれ程大きくはなかった。年齢階層別に比較したところ、「価格」「旬」「外観」で世代差が多く、「価格」「外観」やでは、高年齢層に比べ若年層では選択要因としての比率が大きく、「旬」では若年層に比べ高年齢層での比率が大きく「有機」や「産地銘柄」も同様の傾向であった。また、「地物」への意識については、年齢が高くなるほど地物にこだわるものの割合が多く、加賀野菜のような地域性の強い野菜は次第にまた、野菜の購入では「スーパーマーケット」が圧倒的に多かった。

(2) 日常よく使う野菜を質問したところ、「春」では、筍、キャベツ、ほうれん草が、「夏」では、トマト、なす、胡瓜が、「秋」には、さつまいも、蓮根が、「冬」には、大根、白菜が多く上げられ、「年間をとおして」使う野菜としては、人参、たまねぎ、じゃがいもがあげられた。が、それぞれ80%を越える出現率である(図5)。また、『金時草』『太胡瓜』『つる豆』が7～9位に上げられている。これらの結果を統合すると、大根、なす、胡瓜、トマト、白菜、人参、じゃがいも、たまねぎ、キャベツ、ねぎの出現率が高く、『太胡瓜』『金時草』『つる豆』『吹立菜』はよく使う野菜としては高い位置づけとはいえなかった。

(3) 野菜全般の消費動向を検討するため、1967年(昭和42年)より2004年(平成16年)の『金沢市中央卸売市場年報』により入荷量を比較したところ、大根・白菜・ねぎ、蓮根のように和風の煮物調理として使われることの多い野菜は減少しており、たまねぎ・ピーマン・人参のように炒める素材としてよく使われるものや、トマト・レタスのようなサラダによく使われる野菜は増加傾向にあった。野菜の調理においては煮物が多いものの、近年は、炒め物やサラダのような調理法の比重も増え、多様化していることが、このような消費動向に繋がっているものと推察される。

(4) 加賀野菜の消費動向を『金沢市中央卸売市場年報』により検討したところ、『つる豆』『吹立菜』はずっと減少傾向が続いており、現在もその傾向は続いている。『つる豆』はいんげん、

さやえんどうと、『吹立菜』はほうれん草、小松菜との比較を行ったが、それぞれ類似の野菜と比較しても、その減少傾向は大きかった。これに対し、『太胡瓜』と『金時草』は一時期減少傾向にあったものの、近年増加傾向に転じており、比較的早くより加賀野菜としてPRされてきたことが、消費が伸びないといわれている加賀野菜のなかで僅かではあるが増加傾向に繋がったものと推察される。

『金沢市中央卸売市場年報』によれば、青果物の県内産の入荷量の比率が1967年(昭和42年)には45.0%であったものが、10年後の1977年には35.4%に、1988年28.9%、1998年19.8%となり、2004年(平成16年)には16.9%にまで低下している。平成17年4月に食育基本法が成立したが、この背景のひとつとして、「伝統ある食文化の喪失」が上げられている。一方、「地産地消」や「スローフード運動」が取り上げられているが、地場産の食材の使用と併せて、伝統的な食材にも関心を向けていくことで、当地の伝統豊かな食文化の継承に繋げたいものである。

参考文献

- (1) 北陸農政局金沢統計出張所：食べてみまっし加賀野菜，(社)石川農林統計協会，1996
- (2) 石川県栄養士会：かが・のと・かなざわ 四季の料理，北国出版社，1992
- (3) 新澤祥恵、中村喜代美：現代の食生活における郷土食－加賀野菜の使用実態（1）（2）－，日本調理科学会研究発表要旨集，1998.
- (4) 新澤祥恵他：現代の食生活における郷土食－加賀野菜の使用実態－，25－32，食生活研究 Vol.20 No.4, 1999.
- (5) 新澤祥恵他：現代の食生活における郷土食－加賀野菜の嗜好－，日本調理科学会研究発表要旨集，1999.
- (6) 新澤祥恵・中村喜代美・伊関靖子：現代の食生活と加賀野菜の消費動向，第48回栄養改善学会講演集（2001）
- (7) 新澤祥恵他：現代の食生活における郷土食－加賀野菜の嗜好－，23－31，食生活研究 Vol.22 No.4, 2002.
- (8) 中村喜代美他：現代の食生活における郷土食－加賀野菜の使用実態－，北陸学院短期大学紀要第37号，2005.
- (9) 金沢市中央卸売市場：市場年報 昭和42年～平成16年
- (10) 峯木真知子他：食環境の市場変化と消費者行動－有機農産物の消費と流通－，214－223，日本調理科学会誌 Vol.20 No.4,
- (11) 新澤祥恵他：現代の食生活における郷土食－加賀野菜の出回り状況の変化－，日本調理学会東海・北陸支部第4回研究発表会要旨集，8－9，2002

附記

本研究は2000年度金沢市金沢市地域研究助成及び、2000年度本学共同研究費によるものである。

本稿を終えるにあたり、調査にご協力下さいました皆様に心より感謝を申し上げます。