

## 食卓から考える北海道の食生活と産業！

### ～食品別食文化（食習慣）の差異と北海道の食の特徴～

1月号、2月号では9つの地方別（北海道、東北、北陸、関東、東海、近畿、中国、四国、九州・沖縄）に食品への支出額の大きさを比較し、よく食べる食品やあまり食べない食品による分類により、食生活の特徴を整理してきた。今号は、食品別に食品の支出額が9地方でどのくらいのばらつきがあるか（食品への地方別消費の差異）、また、そのばらつきのなかで北海道の支出額は平均からどのくらい離れているかを整理し、北海道の食生活の特徴を探りたい。

具体的には、全国の一人当たりの品目別支出額の平均値から9地方の支出額の分散度合い（標準偏差）を求め、北海道の支出金額が全国の平均値からどのくらい離れているかを示す偏差値を算出した。偏差値の平均値は50である。

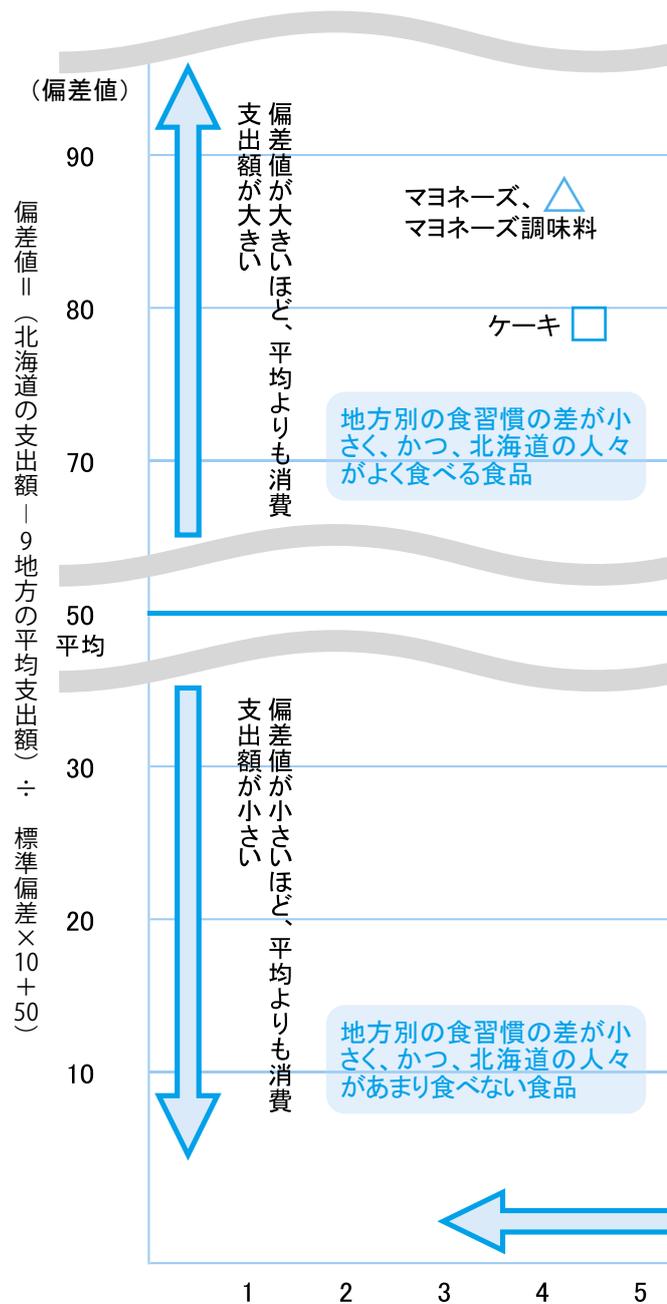
また、食品ごとに9地方の支出のばらつきの大きさを見るために、変動係数を計算し、当該食品の地方ごとの支出の差異の大きさすなわち食習慣や食文化の差異として捉えた。

右図は、北海道で特に平均値から離れて支出額が大きい食品（偏差値70以上）と小さい食品（偏差値30未満）について、偏差値を縦軸に、変動係数（9地方の支出額のばらつきの大きさ）を横軸に配置したものである。

米、さけなど11食品が偏差値が80以上であり、さらに、ほたて貝、他の加工肉（鳥獣肉のみそ漬、たれなどに漬けたものなど）、メロンの3食品は偏差値が90以上で北海道の人が突出して多く食べている。

一方、あじやぶり、さといもなど13食品は偏差値が30未満で9地方のなかで突出して消費が少なく、なかでもあさり、さといもは偏差値が20以下で他の地方と比較して特に食べない食品である、魚介の漬物（松前漬、酢だこ）やしじみ、ほたて、塩さけ、かれい、メロンなどは地方によって食べる食べないが極端な差異

を示す（食文化や食習慣のばらつきが大きい）ものもあり、北海道が突出してよく食べると同時に、食べない地域はほとんど食べていないことがうかがえる。取

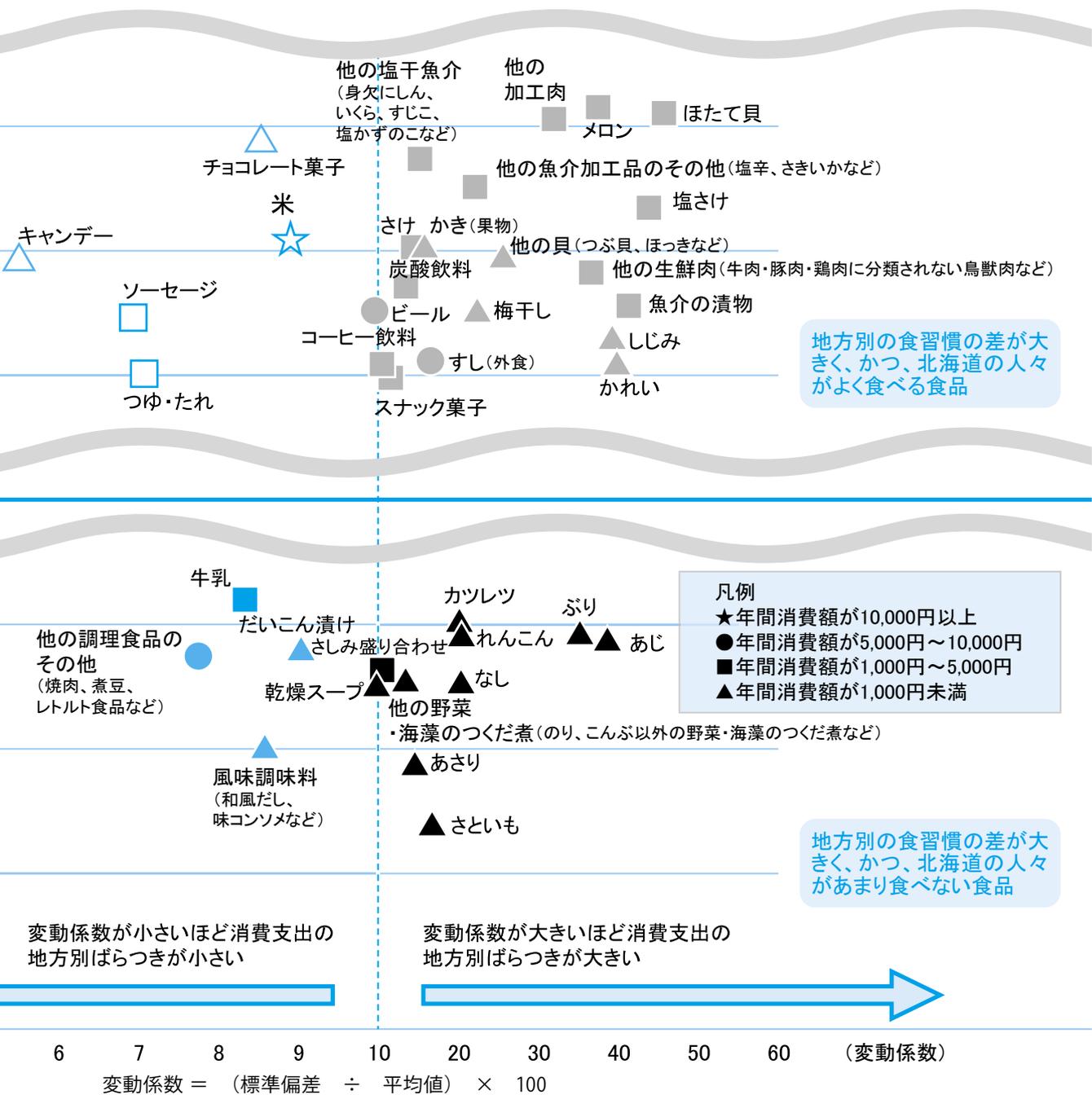


※ 標準偏差とは、集団のデータがどのように分布しているかを表すために用いられ、データの平均値からのばらつき具合を示す。本号では、食品ごとに全国平均支出額からの9地方の支出額のばらつき具合を示すために用いた。ばらつきを示す指標として、標準偏差を平均値で割ることによって得られる変動係数を用いており、食品ごとのばらつき度合いを同一の尺度で比較することが可能となっている。

※ 偏差値とは、データがばらつきのある分布を示すなかで、中心値（平均値）からどれくらい離れて配置（分布）しているか、配置の偏り度合いを示す。本号では、食品毎に一人当たりの支出額が、平均値からどれくらい多いか少ないかの偏りを表す数値として用いた。

穫の季節になると道外地方の人々が喜んで受け取ってくれる貴重なお土産として出回るのもなずける。あじやぶりなどは、九州周辺の東シナ海や中国地方

から石川県にかけての日本海で漁獲量が多く、北海道の人々があまり食べないのは産地から遠くなじみがないためであろう。



※ 上図は家計調査結果（総務省統計局）の「都市階級、地方別1世帯当たりの品目別支出額 合成表・総世帯」（平成24年計、平成25年計、平成26年計）を加工し、人口一人当たりの支出額は、総務省統計局の調査結果の1世帯当たりの支出額を世帯人員で割り戻して計算し、その上で、平成24年、25年、26年3カ年の支出金額を抽出率調整した世帯数分布で加重平均したものをを用いて計算し作成した。

※ 牛乳は偏差値が30.4であじやぶりなどよりは消費が多いものの、1月号、2月号で取り上げたので表示している。