

統計アラカルト

熊本の統計情報 平成24年6月29日

県民の皆様に統計を身近に感じていただくためのページです。

毎月1回のペースで色々な統計に関する話題・データを紹介します。



熊本県民は納豆が好き

熊本県は、県内の観光、グルメ情報などを毎週木曜日メールマガジン「[気になる！くまもと](#)」で情報発信しています。少し古い情報になりますが、2005/3/24 第195号のメールマガジンの熊本雑学辞典で「**熊本県民は納豆好き？**」のタイトルで、「都道府県別の納豆の消費量は西に行くほど少ないといわれていますが、熊本県はなぜか納豆文化の飛び地として、その消費量は年間1人あたり約40パックと東京並みです(全国平均は35パック)。」という書き出しで、「加藤清正にまつわる熊本納豆の由来を紹介」しています。しかし、タイトルは「**熊本県民は納豆好き？**」のクエッションマークが付いていますから、読者にとって、本当に納豆好きの県なのか、いま一つ良く分かりませんよね。

そこで、「熊本県民が納豆好き」であることを、統計(数値)を使って証明します。

総務省統計局は、平成24年3月に、平成21～23年平均の家計調査品目別データ(二人以上の世帯(1世帯当たり年間の支出金額及び購入数量))により、どのような品目で、どの程度の地域差があるのかを明らかにするため、都道府県庁所在市及び政令指定都市別ランキングを集計し、公表しています(熊本市は熊本県全体の代表という前提で)。

左下の表をご覧ください。二人以上の世帯の納豆の年間消費(購入)金額は、福島市が6,028円(全国平均の1.8倍)で全国第1位。水戸納豆のブランドで有名な水戸市が第2位。

H21～23年 平均	納豆	
順位	-----<金額>-----	
	全国	3,359
1	福島市	6,028
2	水戸市	5,243
3	前橋市	5,126
4	盛岡市	5,114
5	山形市	4,982
6	青森市	4,889
7	宇都宮市	4,869
8	仙台市	4,855
9	長野市	4,496
10	富山市	4,303
11	秋田市	4,252
12	さいたま市	4,241
13	千葉市	4,191
14	甲府市	3,968
15	新潟市	3,852
16	札幌市	3,804
17	横浜市	3,757
18	東京都区部	3,734
19	川崎市	3,719
20	熊本市	3,715

総務省：家計調査(二人以上の世帯)
都道府県庁所在市及び政令指定都市
別ランキング(平成21～23年平均)

第1位から第19位までは東日本の都市ばかり。まさに納豆の消費(購入)は、「東高西低型」なのです。

熊本市は第20位 西日本一の消費(購入)金額。

この統計(数値)によって「**熊本県民は納豆好き？**」から「**熊本県民は納豆が好き**」であることが、実感できることとなります。

ちなみに、大豆で作る「**油揚げ・がんもどき**」は第19位。熊本県民は大豆の加工品が好きなのです。

もちろん、私は、納豆を「おやつ」にするし、おでんは「厚揚げ」オンリーでへっちゃら。農産物直売所に並んでいる「炒り大豆」はなかなかおつな味。要するに、大の「大豆ファン」なのです。

ところで、日本国内の納豆製造企業206社からなる「全国納豆協同組合連合会」のホームページ

<http://www.710.or.jp/index.html> にアクセスすると、納豆に関するいろんな情報を入手することができます。

同HPの「納豆百科事典」には、納豆の歴史から、薬味の効果まで、納豆に関する様々なミニ知識を紹介しています。「読者はきっと納豆博士に。納豆のことを知れば知るほど、もっともっと納豆が大好きになること、間違いなしです！」と案内されていますが、本当にそうなると思います。

さて、熊本は西日本一の納豆消費地であるのですが、九州の他県の状況はどうなのかが気になりませんか！九州における大豆加工品の消費状況は、次のグラフと表のとおりです。

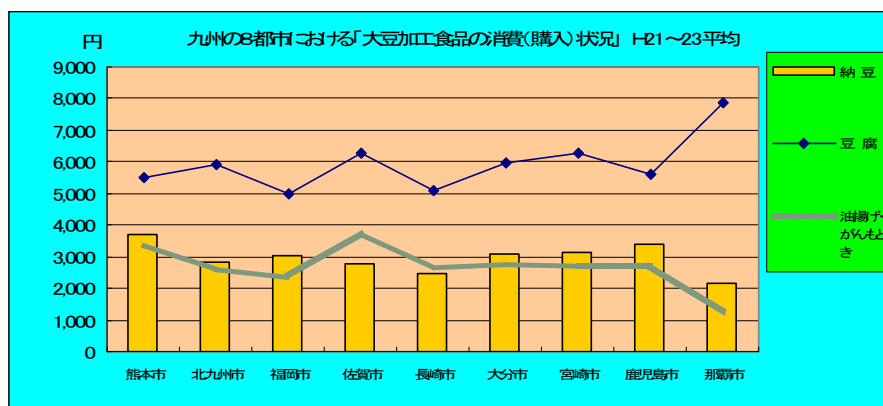
○納豆の消費が多いのは、熊本(20位)に次いで、鹿児島(24位)、宮崎(26位)の順。

◇豆腐の消費がダントツ全国1位の沖縄、次に佐賀(16位)の順。

△油揚げ・がんもどきの消費は、全国13位の佐賀、次に熊本(19位)という順になっています。

沖縄の「豆腐」消費全国1位は、ゴーヤチャンプルの食材に豆腐を使うからでしょうか？

佐賀の「油揚げ・がんもどき」消費が熊本より多いのは、大豆生産量が多いからなのでしょう。またまた疑問が出現してしまいました。



都市名	豆腐	納豆	油揚げ・がんもどき
熊本市	5,520	3,715	3,403
北九州市	5,896	2,834	2,644
福岡市	5,014	3,041	2,358
佐賀市	6,299	2,794	3,731
長崎市	5,085	2,453	2,670
大分市	5,961	3,061	2,774
宮崎市	6,291	3,126	2,717
鹿児島市	5,602	3,375	2,747
那覇市	7,882	2,173	1,253

大豆の【豆知識】その1 納豆菌が納豆を作る

「ワラを束ねた藁苞わらつとに煮た大豆を入れておくと、稲ワラの納豆菌の作用で納豆ができる。納豆菌の学名は「バチルス・ナットウ」といい、枯草菌の一種で、枯草はもちろん、土の中や稲の切り株、空気中。日本中どこにでも生息。」、また、「納豆のうまみの秘密は、ネバネバにあるが、その本体はアミノ酸の一種のグルタミン酸」です。

その2 ネバネバの糸引き納豆の種類

納豆の種類は、「糸引き納豆」と「寺納豆」の2つに分けられ、糸引き納豆は、おなじみのネバネバの糸を引く納豆で、丸大豆納豆、挽きわり納豆、五斗納豆(山形県米沢地方の郷土食)などに区分される。なお、「寺納豆」は、京都の大徳寺納豆(黒くて、塩辛い)などが有名です。

(熊本県民が納豆を好きな理由)加藤清正の時代から現代まで、納豆は「コルマメ」などと呼ばれて、熊本の人々に親しまれてきました。主流は「土納豆(つちなっとう)」と呼ばれる作り方。そういえば筆者が幼少の頃は、各家庭では「納豆」を作っていた記憶があります。

そして、熊本県内には、納豆を製造する企業が3社もあります(西日本地域では、大阪府、京都府と同数の企業数)。

熊本で販売されている「納豆」です →



栄養価の高い「納豆」などを食べて、夏を乗り切りませんか？

熊本県の統計情報は「<http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/>」をご覧ください。

次回の「統計アラカルト」は、7月27日(金曜日)に掲載予定です。

問合せ先: 熊本県企画振興部統計調査課交通政策・情報局 総務資料班 〒869-8570 熊本市中央区水前寺 6-18-1

電話: 096-333-2174 / Fax: 096-384-7544 / メール: toukeichousa@pref.kumamoto.lg.jp