

# 琉球大学学術リポジトリ

## 沖縄における穀類の消費構造について(家政学科)

メタデータ	言語: 出版者: 琉球大学農学部 公開日: 2008-02-14 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 友利, 知子, 金城, 須美子, Tomori, Tomoko, Kinjo, Sumiko メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12000/4531">http://hdl.handle.net/20.500.12000/4531</a>

# 沖縄における穀類の消費構造について

友利知子\* ・ 金城須美子\*

---

Tomoko TOMORI and Sumiko KINJO:

Consumption structure of cereals in Okinawa

---

## I はじめに

これまでに筆者等は、沖縄における野菜<sup>3, 4)</sup> 蛋白質食品の消費構造<sup>5)</sup> について報告したが、今回はひき続き穀類について、消費構造とその調理形態をみたので報告する。

## II 調査の対象ならびに分析の方法

対象は琉球政府統計庁が行っている家計調査の原票より、1965年4月の那覇市の全勤労者世帯（家族数1～10人まで）344世帯について分析した。分析の方法は、これらの世帯が1カ月間に購入した穀類（米、米の加工品、パン、麺類、小麦粉、小麦加工品、その他）の種類と購入金額より、前回と同じ方法で求めた。また調理形態は、1967年4月の住民栄養調査（厚生局資料）と那覇市の中学生家庭の食事調査を行い、その結果よりみた。

## III 結果ならびに考察

### 1. 対象の概念

対象を収入別にみると、第1表の通り、収入階級IからIVまでの比較的所得の低い世帯が全体の60%を占め、その中でも収入\$50.00未満の世帯が19.1%で最も多かった。平均収入は\$158.42であった。（那覇市の1965年度平均所得は約\$114）これを世帯人数別にみると、3人、4人、5人、1人家族が多く全体の67%、平均家族数は4.38人であった。（那覇市の1965年平均家族数は4.3人）

---

\* 琉球大学農学部家政学科

(第1表) 収入階級家族人員別世帯数  
**Table 1. The number of households by the income classes and the family members**

収入階級	収入区分 (弗)	世帯数									合計 (世帯)	割合 (%)
		1	2	3	4	5	6	7	8	9人以上		
I	50.00未満	35	0	10	5	8	3	3	2	0	66	19.1
II	50.00~70.00	8	0	15	10	11	10	3	3	1	61	17.7
III	70.00~90.00	4	0	14	15	8	4	3	4	1	53	15.4
IV	90.00~110.00	0	29	2	1	1	0	0	0	1	34	10.0
V	110.00~130.00	0	3	5	7	4	3	2	2	1	27	7.8
VI	130.00~150.00	1	0	4	5	5	0	1	2	0	18	5.2
VII	150.00~170.00	0	0	3	6	7	0	1	1	0	18	5.2
VIII	170.00~190.00	0	0	1	2	3	3	2	1	1	13	3.8
IX	190.00~210.00	1	0	1	2	1	0	2	0	0	7	2.0
X	210.00以上	0	0	11	6	8	9	7	5	1	47	13.7
合計(世帯)		49	32	66	59	56	32	24	20	6	344	100.00
割合(%)		14.2	9.3	19.1	17.2	16.3	9.3	7.0	5.8	1.7	100.00	

## 2. 収入要因による穀類への支出

収入階級は\$50.00を基準に\$20.00きざみの10階級に区分し、各階級の平均収入、および、穀類の平均支出金額より支出の傾向をみた。第2表、第1図より、穀類全体の支出は、I~Vまでの比較的所得の低い階級では、収入が増えると支出も増加するが、VIとVIIの階級では減少し、その後はわずかに増加する。穀類の中でも、パンや麺は、米に比べ支出額は小さいがその増加率は同じ傾向を示して増えている。

(第2表) 収入階級別一世帯1ヵ月当り平均収入および穀類の平均支出金額  
**Table 2. The average income and the average expenditure of grain in a household per a month by the income classes**

収入階級	収入区分 (弗)	世帯数 (世帯)	平均総支出 収入金額									平均世帯人数 (人)
			(弗)	(弗)	(弗)	(弗)	(弗)	(弗)	(弗)	(弗)	(弗)	
I	50未満	88	34.00	4.36	3.12	0.005	0.13	0.09	0.46	0.44	0.12	2.59
II	50~70	70	63.34	6.44	5.00	0.004	0.14	0.10	0.58	0.52	0.20	4.07
III	70~90	59	77.78	6.94	5.11		0.04	0.20	0.60	0.63	0.36	4.08
IV	90~110	33	98.74	9.18	7.57		0.03	0.15	0.66	0.52	0.25	4.78
V	110~130	28	120.05	10.37	8.13		0.05	0.18	0.89	0.88	0.24	4.82
VI	130~150	21	144.71	7.74	6.53		0.06	0.15	0.42	0.47	0.11	4.18
VII	150~170	17	156.97	6.79	5.31		0.05	0.05	0.44	0.81	0.13	4.47
VIII	170~190	13	181.22	7.47	5.61	0.01	0.05	0.13	0.65	0.74	0.28	5.62
IX	190~210	8	194.10	8.02	6.13	0.04	0.03	0.11	0.50	0.87	0.34	4.38
X	210以上	53	513.33	8.14	5.82	0.003	0.04	0.16	0.75	0.99	0.38	4.85
平均		均	158.42	7.54	5.83	0.006	0.05	0.13	0.60	0.69	0.24	4.38

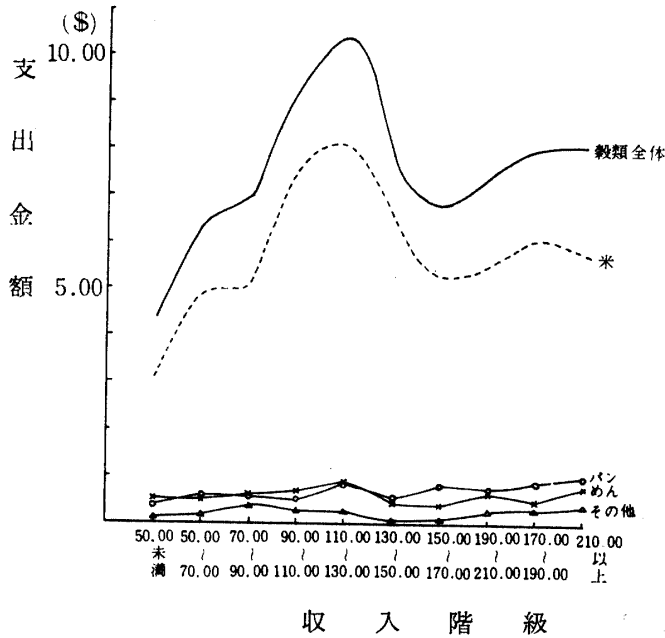


Fig. 1. The expenditure of grain by the income factor

第1図 収入要因による穀類の支出

のに、米は減少する。そこで収入要因による傾向的な変動をみると、第3表の通り穀類全体の支出( $F$ )= $6,992+0.0035 I$  (収入) となり、収入が\$10.00 増すごとに\$0.035 の割で支出し、先に求めた蛋白質食品や野菜に比べて、はるかに小さい。また、穀類それぞれについてみると、まず米(\$0.016)、次にパン(\$0.01)、その他の穀類(\$0.0004)、麺(\$0.0036)の順で増加する。次に穀類の収入弾性値を求め

第3表 穀類の収入要因による回帰線の特徴値と弾力性

Table 3. The characteristic value and elasticity of the tropics by the income factor for grain

食品名	載片 (a)	収入に関する限界性向 (b)	弾性値
穀類総計	6.99220	0.003479	0.0731
米	5.56660	0.001679	0.0456
米の加工品	0.00462	0.000009	0.2337
パン	0.52347	0.001020	0.2351
小麦粉	0.06050	-0.000059	-0.1829
小麦加工品	0.12151	0.000064	0.0770
めん類	0.53623	0.000360	0.0960
その他の穀類	0.17947	0.000385	0.2536

第3表に示したが、収入が増すと まず、その他の穀類、パン、麺、米の順にふやそうとする傾向がみられる。

## 3. 家族人数要因による穀類への支出

第4表, 第2図に示した通り, 家族人数が増えると穀類への支出金額は著しく増加するが, 特に米の増加度は大きく, 家族人員7人で頂点となり, 後, 横ばいとなる。他は, 米に比較して増加度も小さく,

第4表 家族人数別1世帯1カ月当り平均収入および穀類の平均支出金額  
Table 4. The average income and the expenditure of grain in a household per a month by the family members

家族数	世帯数	平均収入	総支出金額	米	米加工品	小麦粉	パン	麵類	小麦加工品	その他
(人)	(世帯)	(\$)	(\$)	(\$)	(\$)	(\$)	(\$)	(\$)	(\$)	(\$)
1	50	45.62	2.23	1.53	0.003	0.002	0.246	0.272	0.033	0.141
2	50	99.18	3.43	2.38	0	0.045	0.446	0.314	0.053	0.194
3	71	121.17	5.04	3.73	0.006	0.023	0.394	0.560	0.105	0.222
4	64	141.47	6.87	5.31	0.005	0.181	0.492	0.523	0.195	0.172
5	65	147.47	9.16	7.10	0.004	0.041	0.849	0.715	0.180	0.264
6	36	253.75	9.70	7.52	0.008	0.025	0.930	0.773	0.151	0.296
7	28	367.23	11.68	9.36	0	0.052	0.864	0.739	0.173	0.491
8	21	202.31	11.38	8.95	0	0.077	0.919	0.972	0.179	0.285
9~10	6	143.48	11.54	8.94	0	0.113	0.627	1.563	0.258	0.033
合計	391	1,521.68	71.02	54.82	0.026	0.559	5.767	6.431	1.327	2.098
平均		169.07	7.89	6.09	0.003	0.062	0.641	0.715	0.147	0.233

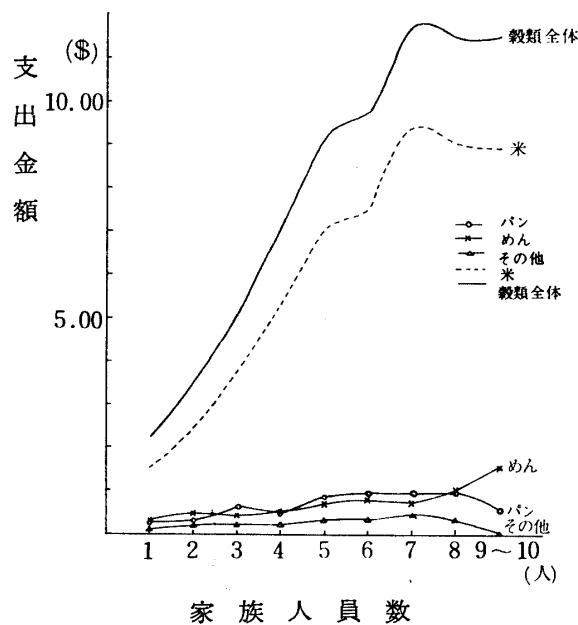


Fig. 2. The expenditure of grain by the factor of family members

第2図 家族人員数要因による穀類の支出

パン、その他は、横ばいとなり、麺はいくらか増加する。又、第5表に示した通り、穀類の支出傾向は $(F)=1.5324+1.26705N$  (家族数)となり、家族が1人増えると\$1.27の割合で増加し、収入要因より穀類への支出に与える影響は大きい。なかでも、米、麺、パン、の順に増加し、収入要因の場合とは異なった傾向を示す。穀類の家族数弾性値をみると、麺が大きく、次に米、パンの順になっているが、これは家族が増えると、まず麺を購入し、次に米、パンの購入を増やそうとする傾向を示すものである。

第5表 穀類の家族人数要因による回帰線の特性値と弾力性

Table 5. The characteristic value and elasticity of the tropics by the factor of the family members for grain

食 品 名	載 片 (a)	家族数要因に関する限界性向(b)	弾 性 値
穀 類 総 計	1.53243	1.267050	0.703846
米	0.91430	1.031450	0.742346
米 の 加 工 品	0.00484	-0.000382	0.577486
パ ン	0.28752	0.068780	0.470723
小 麦 粉	0.01858	0.008660	0.611359
小 麦 加 工 品	0.03346	0.022670	0.674804
麵 類	0.05631	0.131160	0.804653
そ の 他 の 穀 類	0.19462	0.007650	0.143937

#### 4. 収入階級別にみた穀類の支出金額ならびに購入数量構成比

第6表に示す通り、穀類の1人1日当りの平均支出金額は約\$0.06でそのうち米は4.4¢で穀類全体の77%を占め、麺類は0.7¢で8%、パン0.5¢で9%、小麦粉、及び小麦の加工品などの支出はほんの

第6表 収入階級別にみた穀類の支出金額構成比

Table 6. The ratio of the grain expenditure construction by income classes

収入階級	収入区分	平均収入	平均家族数	穀 類								1人1日 当り平均 支出金額
				米	米加工品	小麦粉	小麦加工品	麵 類	パ ン	その他		
	(＄)	(＄)	(人)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	¢
I	50.00未満	34.00	2.59	71.6	0.1	2.9	2.1	10.4	10.1	2.7	5.61	
II	50~70	63.34	4.07	77.5	0.1	0.5	1.5	9.0	8.1	3.2	5.29	
III	70~90	77.78	4.08	73.7	0	0.5	2.8	8.6	9.1	5.2	5.68	
IV	90~110	98.74	4.78	82.5	0	0.4	1.7	7.1	5.6	2.7	6.40	
V	110~130	120.05	4.82	78.4	0	0.5	1.7	8.6	8.5	2.3	7.17	
VI	130~150	144.71	4.18	84.4	0	0.7	1.9	5.3	6.1	1.4	6.16	
VII	150~170	156.97	4.47	78.2	0	0.8	0.6	6.5	12.1	1.9	5.06	
VIII	170~190	181.22	5.62	75.1	0.1	0.7	1.8	8.8	9.9	3.8	4.43	
IX	190~210	194.10	4.38	73.6	0.5	0.3	1.4	6.2	10.8	4.2	6.04	
X	210以上	513.33	4.85	71.4		0.5	2.0	9.2	12.1	4.6	5.60	
平 均		158.42	4.38	76.94	0.08	0.78	1.75	7.97	9.24	3.2	5.74	

第7表 収入階級別にみた穀類の購入数量構成比  
 Table 7. The ratio of othe grain purchase quantity construction by income classes

収入階級	収入区分	平均収入	平均家族数	穀類							1人1日 当り平均 購入数量
				米	米加工品	小麦粉	小麦加工品	麵類	パン	その他	
	(＄)	(＄)	(人)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(%)	(g)
I	50.00未満	34.00	2.59	77.0	0.1	1.7	1.0	11.8	7.8	0.6	248.2
II	50~70	63.34	4.07	84.8	0.04	0.6	1.1	8.3	5.0	0.2	257.0
III	70~90	77.78	4.08	83.6	0	0.6	1.5	7.3	6.4	0.5	255.5
IV	90~110	98.74	4.78	81.6	0	0.5	0.9	13.8	3.1	0.1	306.9
V	110~130	120.05	4.82	80.9	0	0.5	1.1	11.2	5.6	0.4	307.7
VI	130~150	144.71	4.18	76.3	0	0.8	1.7	8.7	12.4	0.03	282.8
VII	150~170	156.97	4.47	84.4	0	0.8	0.6	5.5	8.2	0.4	260.6
VIII	170~190	181.22	5.62	82.4	0.05	0.9	1.6	8.3	5.9	0.9	233.9
XI	190~210	194.10	4.38	84.6	0.3	0.3	2.6	4.3	7.8	0.1	281.2
X	210以上	513.33	4.85	76.1	0.1	0.6	1.0	13.1	8.2	0.1	242.9
平均		158.42	4.38	81.17	0.04	0.73	1.31	9.23	7.03	0.43	265.1
1日1人当り平均購入数量 (g)				216	0.1	2	4	24	18	1	265.1

僅かである。これを、購入数量で見ると、第7表の通りであるが、穀類1人1日当りの数量は265gで、そのうち分けは、米が216gで全体の約81%、麵類24gで9%、パン18gで7%となっており、小麦粉とその加工品、米の加工品などは少い。1967年の住民栄養調査の全琉平均では穀類の摂取量は約303g、そのうち米249g、パン30.7g、麵19.2gであったが、これと比較して、相対的に数量は少いが、摂取の傾向は同じであった。本調査の数量が少いのは、消費単位係数を用いずに、世帯人数で割出しているからである。しかし、本土と比較しても穀類の購入量は少い。

##### 5. 主食の構成と調理形態

住民栄養調査と中学生の食事調査の結果から主食の構成と調理形態をみた。これを第8表に示したが、米食率は74%で、パン食の14%、麵食の12%と比べると断然多い。このうち、朝食は、米食率が71.2%、パン食20.5%、麵食率8.2%、昼食は米食率64%、パン食率19.4%、めん食率16.6%、夕食は米食率が最

第8表 主食の構造  
 Table 8. The construction of a staple food

		朝		昼		晩		計	
		実数	100世帯当り	実数	100世帯当り	実数	100世帯当り	実数	100世帯当り
米	住民栄養調査	194	74.9	134	62.6	200	88.1	528	75.4
	中学五校	451	67.5	373	65.3	582	86.5	1406	73.5
パン	住民栄養調査	49	19.0	46	21.5	4	1.8	99	14.1
	中学五校	148	22.2	96	17.3	11	1.6	258	13.5
めん	住民栄養調査	16	6.1	34	15.9	23	10.1	73	10.5
	中学五校	69	10.3	99	17.3	80	11.9	248	13.0

も高く、87.3%、パン食率1.7%、麵食率11%となっている。本土における1963年度の日本人の食糧消費総合調査では、全国1日平均の米食率は78.5%、パン食率9.9%、めん食率6.3%となっており、これと比較すると、那覇市の米食率は低く、パン食率がかなり高いが、これは、那覇市が都市地区であり、対象が勤労者世帯であることから、食生活の洋風化と学校給食の影響が大きいと思われる。又、穀類の調理法は第9、10表、第3図に示した通り、米の調理法は大半が飯として食し、昼食にすし、焼めしなどがほんの僅かみられる。パンはトーストが多く、朝食に多いが、昼、晩にもみられる。サンドイッチは意外に少なく、菓子パンも同様少ないが、やはり朝昼夕に共にみられる。麵類では、乾めん中、ラーメンが最も多く、昼食に多いが、朝食に食している世帯もかなりある。ソーメンは朝食に汁ものとして、マカロニーは、夕食にサラダとして食している世帯が多い。茹めん中で多いのは沖縄そばであるが、朝、昼、夕、に食しており、調理法としては汁そばが多く、昼には焼そばが多い。うどんや、スパゲッティはそれらに比べると僅かであった。

第9表 穀類の調理形態（中学生家庭の食事調査）

Table 9. The cooking forms of grain (the investigation of the junior high school students' meals at home) —cont'd

調理法	調理回数			朝	昼	晩	計		順位
	実数	実数	実数	実数	実数	実数	100世帯 当り(%)		
米	御飯	441	350	558	1349	93.9	1		
	すし類	4	12	5	21	1.5	3		
	焼めし	6	9	12	27	271.9	2		
	その他	0	2	7	9	0.7	4		
	計	451	373	582	1406	100			
パン	トースト	112	28	6	146	56.6	1		
	サンドイッチ	23	66	4	93	36.0	2		
	菓子パン	13	5	1	19	7.4	3		
	計	148	99	11	258	100			



第9表 穀類の調理形態(続き)

Table 9. The cooking forms of grain (the investigation of nutrition which the inhabitants take) —cont'd

調理法	調理回数		朝	昼	晩	計		順位
			実数	実数	実数	実数	100世帯当り(%)	
乾めん	ラーメン	ラーメン	14	34	18	66	31.9	1
		焼そば	4	9	5	18	8.7	4
	そば	汁そば	1	4	5	10	4.8	5
		ソーメン	0	5	1	6	2.9	7
	めん	汁もの	38	12	13	63	30.4	2
		炒めもの	3	2	2	7	3.4	6
	マカロニー	汁もの	2	0	3	5	2.4	8
サラダ		5	14	13	32	15.5	3	
計			67	80	60	207	100	
茹めん	沖縄そば	焼そば	0	4	3	7	17.1	2
		汁そば	0	12	8	20	48.8	1
	うどん	炒めもの	1	1	4	6	14.6	3
		汁もの	1	0	0	1	2.4	4
	スパゲティ	スパゲティ	0	2	5	7	17.1	2
計			2	19	20	41	100	

第10表 穀類の調理形態(住民栄養調査)

Table 10. The cooking forms of grain (the investigation of nutrition which the inhabitants take)

調理法	調理回数		朝	昼	晩	計		順位
			実数	実数	実数	実数	100世帯当り(%)	
米	御飯	飯	186	124	190	500	94.7	1
		すし類	4	5	5	14	2.7	2
		焼めし	2	0	2	4	0.8	4
		その他の	2	5	3	10	1.9	3
	計			194	134	200	528	100
パン	トースト	トースト	44	38	3	85	83.9	1
		サンドイッチ	1	0	0	1	1.0	3
		菓子パン	4	8	1	13	13.1	2
計			49	46	4	99	100	

調理法	調理回数		朝	昼	晩	計		順位
			実数	実数	実数	実数	100世帯当り(%)	
乾めん	ラーメン	ラーメン	3	12	5	20	49.0	1
	そば	焼そば	3	1	2	6	15.0	3
		汁そば	5	4	0	9	22.0	2
	ソーメン	ソーメンチャンプルー	0	0	1	1	2.0	5
		汁もの	0	0	0	0	—	
	マカロニー	炒めもの	1	0	0	1	2.0	5
		汁もの	0	0	0	0	—	
	サラダ	0	1	3	4	10.0	4	
計			12	18	11	41	100	
茹めん	沖縄そば	焼そば	1	6	5	12	37.5	1
		汁そば	3	2	6	11	34.4	2
	うどん	炒めもの	0	6	1	7	21.9	3
		汁もの	0	0	0	0	—	
	スパゲティ	スパゲティ	0	2	0	2	6.3	4
計			4	16	12	32	100	

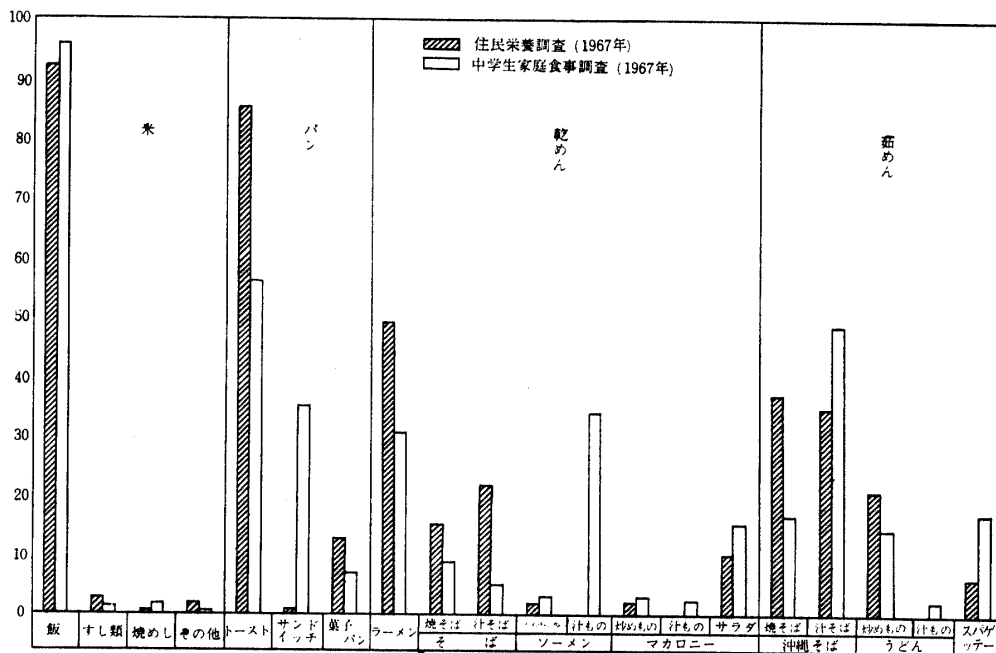


図3 穀物の調理形態  
Fig.3. The cooking forms of grain

#### Ⅳ ま と め

1 穀類の支出と収入要因との関係をみると穀類の支出  $(F) = 6.992 + 0.0035 I$  (収入) となり、収入が \$10.00 増すごとに \$0.035 の割で支出し、米、パン、麵の順で増加する。これは、野菜や蛋白質食品に比べるとはるかに小さい。

2 家族人数との関係をみると、穀類の支出  $(F) = 1.5324 + 1.26705 N$  (家族数) となり、家族人数が 1 人増えると \$1.27 の割で支出し、収入要因より穀類に与える影響は大きく、なかでも米、麵、パンの順に増える。

3 穀類の支出金額ならびに購入数量構成比についてみると、1 人 1 日当り、穀類への支出金額は約 \$0.06 でそのうち、77% を米に 9% をパン、8% を麵に支出し、小麦粉及び小麦加工品、米の加工品、その他は僅かであった。又穀類の 1 人 1 日当り購入数量は 265 g でその構成は米が 81% (216 g) 麵 9% (24 g)、パン 7% (18 g) で小麦粉や、小麦加工品、その他は少なく、全体の 3% (7 g) 程度であった。

4 主食の構成と調理法をみると、米が多く、1 日平均の米食率は 74% で、パン食が 14%、麵食率 12% であった。朝、昼、晩を比較してみると、米食は晩が最も多く、パン食は、朝昼、麵食は昼に多かった。調理法をみると、米は米飯が多く、すし、焼めしなどの調理法は少なかった。パンは朝食、昼食とも、トーストが多く、サンドイッチは案外少ない。

その他、菓子パンが比較的多い。乾麵ではラーメンが最も多く、沖縄でのインスタントラーメンの普及はかなり高いと思われ、朝からラーメンを食している家庭もかなりある。そばも焼きそば、汁そばの調理法が多く、これも意外と朝に多くみられた。その他、ソーメンは汁もの、マカロニーは夕食にサラダとして用いられている。茹めんの中では、沖縄そばが多く、調理法は汁そばが多く朝食にもみられる。昼食には焼そばが多く、うどんやスパゲッティは大変少ない。

これまで、数回にわたって、沖縄における主な食品(野菜、蛋白質食品、穀類)の消費構造を統計庁が行っている家計調査の原票をもとに、1) 各階級における支出金額と 1 人 1 日当り支出金額および支出構成比 2) 回帰線による支出の傾向的変動、3) その支出弾力性より考察して下記のような結果を得た。

食品名	載片(a)	収入要因による限界性向(b)	弾性値	1 人 1 日当り購入数量と金額	
野菜類	2.07	0.008	0.333	163 (g)	2.2 (¢)
蛋白質食品	11.59	0.01896	0.209	167 (g)	11.0 (¢)
穀類	6.992	0.0035	0.073	265 (g)	6.0 (¢)

これより、沖縄におけるそれらの収入弾力性は日本より遙かに小さく、米国なみのところに来るのではないと思われるが、沖縄の場合は別の考察が必要となってくる。これは、沖縄の住民栄養摂取状態や本研究における 1 人 1 日当り購入数量、ならびに金額からみてもうなづけることで、決してアメリカのような満ち足りた食生活をした上での数字でなく、沖縄の人々の生活意識や根強い食習慣が消費支出の伸びを停滞させ、食生活の立ちおくれをもたらしているのではないかと考える。

## 参 考 文 献

- 1) 厚生局予防課 1967 住民栄養調査結果
- 2) 総理府統計局編 昭41年2月 家計調査報告
- 3) 友利知子 1967 沖縄における野菜の消費構造について (I) 琉大農学報 14: 175~181.
- 4) 友利知子 1963 沖縄における野菜の消費構造について (II) 琉大農学報 15: 233~236.
- 5) 友利知子 1969 沖縄における蛋白質食品の消費構造について 16: 347~355.
- 6) 農林省 1965 食糧消費総合調査
- 7) 労働科学集成：日本の生活水準 2: 81~97.

## Summary

1. The relation between the income and expenditure of rice and grain made food is  $F=6.992+0.0035I$ . In other words, the expenditure is increased \$0.034 as the income is increased \$10.00. This ratio is less than that of vegetables and protein food. The higher expenditure is shown in the following order: rice, bread, and noodles.

2. The increase ratio of the expenditure on rice and grain made food with family size is  $F=1.5324+1.26705N$ . In other words, the expenditure is increased \$1.27 as one person is increased in a family. The family size affects the expenditure of rice and grain made food. In the following order the higher expenditure is shown: rice, noodles, and bread.

3. The expenditure of rice and grain made food and the component ratio of the purchasing quantity were calculated. That is, the expenditure of rice and grain made food was about \$0.06 per man a day. 77% of the amount of money is paid for rice, 9% for bread, and 8% for noodles. The expenditure of flour, flour made food, and rice made food was relatively lower. The purchasing quantity of them is as follows: rice is 81% (216g), noodles is 9% (24g), bread is 7% (18g). The total percentage of flour, flour made food, and others in the purchasing quantity is only 3% of the whole.

4. Rice, bread, and noodles are considered as the staple foods in Okinawa. But rice is used a great deal. The rate of each food is: rice—74%, bread—14%, and noodles—12%.

However, these foods are used properly according as time. That is, bread is used for breakfast, noodles for lunch, and rice for supper.

Cooking of each staple food is as follows. (1) On rice there are three ways of cooking: steamed rice, Sushi, and fried rice. Steamed rice is cooked more often than others. (2) On bread: toast and sandwiches. But bread is used for toast more than sandwiches. Cake bread is also used a lot. (3) On noodles there are several ways of cooking based on kinds (Ramen, Soba, Somen, makaroni ..... etc). Many families use Ramen. Some of them use in for their breakfast. The diffusion rate of instant Ramen is very high. Soba is mainly used for fried Soba and Soba soup. Somen (vermicelli) is used for soup and makaroni is used for salad.

Okinawan made Soba is also used for Soba soup and fried Soba. Udon and spaghetti are used less than others.