

# 琉球大学学術リポジトリ

## 沖縄における野菜の消費構造について (III)(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, Tomori, Tomoko メールアドレス: 所属:
URL	<a href="http://hdl.handle.net/20.500.12000/4561">http://hdl.handle.net/20.500.12000/4561</a>

# 沖縄における野菜の消費構造について (Ⅲ)

友 利 知 子\*

Tomoko TOMORI: Consumption mechanism of  
vegetable in Okinawa (III)

## I はじめに

一般に野菜が安い4月と、高い11月における野菜の平均購入量は163gと148gで量的な差は余りなく、必要な量の約半分位であった<sup>1)</sup>。しかし野菜を購入する際、4月には収入が増えると野菜支出を、中でも高級の野菜を増やそうとしている。一方家族員数が増えると野菜支出を逆に減らし、中でも安価な野菜を増やそうとする。また11月には家族人員数が増えると野菜支出は増えるが、収入が増えても余り増やそうとしない<sup>2)</sup> という違いが作用してあるのである。このように野菜の安い時と高い時では出回りや価格が異なり、また消費者の購入意識が異なるのに購入量には大差がないのである。そういうもとの沖縄の人々がどういう野菜を、どのように調理して食べているかということを知ることが興味あるところである。また本土と沖縄の食習慣の違いは1つにはこの野菜の食べ方にあると思うので、そういう沖縄の人々の食習慣を明確にするため、2つには野菜の摂取が必要量の約半分位しか摂れていないということからそれを高めるための手段を得るために、本調査を試み分析したのでここに報告する。

## II 調査対象ならびに調査方法

対象は那覇市にある5つの中学校一首里、真和志、寄宮、神原、那覇中学校の3年生の女子1,978名から無作為に203名を選び、その家庭が1967年11月6,7,8日の連続3日間に食べたものを住民栄養調査と同じ型式で記録させ、それと住民栄養調査(1967年4月、厚生局)の那覇市の78世帯の調査原票より野菜の調理形態を比較検討して考察を試みた。

## III 結果ならびに考察

### 1. 対象の概念

本調査の回収率は平均91%でそれから調査不備を除いた182世帯について、その収入内訳をみると、第2表の如く、収入が\$210.00以上という階級が最も多く全体の約1/3を占めている。次いで\$90.00~130.00の階級(14%) \$110.00~129.00の階級(12.1%)であった。また家族人員数からみると7名家族が最も多く、(21%)、2,3名とか9名家族というのは少なかった。主婦の年齢別分布は第3表の如く、41~45才というのが約30%で最も多く36~50才までも合わせると全体の80%で比較的若い主婦であった。

\* 琉球大学農学部家政学科

第1表 調査部数ならびに延食数

項目	首里中学校	那覇中学校	神原中学校	真和志中学校	寄宮中学校	合計	住民栄養調査 (1967)
調査世帯数	35	48	48	37	35	203	78
回収部数	30	48	48	26	35	187	
回収率	86	100	100	70	100	91.2*	
延食数	270	432	432	234	315	1683	234
欠食者数	22	21	31	26	31	131	
延食数計	248	411	401	208	284	1552	234
調査時	11 月						4 月

\* これは平均回収率である

第2表 収入階級別世帯数とその割合

収入階級	収入区分	世帯数										合計 (世帯)	割合 (%)	
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11			
I	50.00 未満	1		1		1		1					4	2.2
II	50.00~69.00		3	3									6	3.3
III	70.00~89.00	1	1	1	1	2	1	2	2				11	6.0
IV	90.00~109.00	1		5	4	9	4	2			1		26	14.2
V	110.00~129.00	1	1	2	5	3	6	2		1	1		22	12.1
VI	130.00~149.00				1		4	3	1				9	4.9
VII	150.00~169.00		2	1	6	3	6	2	1				21	11.5
VIII	170.00~189.00			1	2	1	1						5	2.7
IX	190.00~209.00		1	1	4	4	6	4	1				21	11.5
X	210.00 以上		1	8	13	9	10	6	4	3	3		57	31.3
合計	(世帯)	4	9	23	36	32	38	22	9	4	5		182	
割合	(%)	2.2	4.9	12.6	19.8	17.6	20.9	12.1	4.9	2.2	2.7		100	100

第3表 主婦の年齢別分布

年齢区分	実数	割合
(才)	(人)	(%)
20~30	3	1.6
31~35	8	4.4
36~40	47	25.8
41~45	53	29.1
46~50	46	25.3
51~55	19	10.4
56~60	0	0
60以上	6	3.3
合計	182	100

第4表 一食に出てきた野菜の調理頻度

対象	回数
首里中学校区	1.1
那覇 "	1.1
神原 "	1.1
真和志 "	1.2
寄宮 "	1.3
合計	5.8
平均	1.2

2. 野菜の調理頻度と調理形態

一食に出て来る野菜の調理頻度は平均1.2で、その調理法を示すと第5,6,7,8表の通りで、それをまとめたのが第9,10表ならびに第1図である。

それらより野菜の主な調理法をみると、朝、昼、夕食共に多いのが汁物で、朝食に、50%、昼食に25%、夕食に30%と、これには4月と11月はほぼ同じで朝食に多い。なかでも味噌汁が殆んどで味噌汁以外の汁物というのは朝に12%、昼、夕食に30%と少なかった。

汁物に次いで多いのは炒め物でこれは11月には昼食に多く、夕食に少ないが4月には昼食と夕食がほぼ同じで11月に比べ夕食にも調理されていた。

次に多いのは煮物で、これは4月より断然11月に多く、夕食より昼食や朝食に多かった。朝食に多いのは前晩の残りものであった。こうしてみると、朝食に御飯と味噌汁の外に、または味噌汁なしで炒物とか煮物を食べるという人が10~30%いるのである。

次が漬物で、11月より4月にやゝ多く、朝食、昼食、夕食の順に多かった。またこの漬物には市販のものが多かった。

漬物に次いで多いのは生野菜で、これも漬物同様4月より11月に多く、朝食より昼食や夕食に多く漬物とは反対である。この漬物や生野菜が4月に多いのは野菜が豊富なことと価格の安いことによると思われる。

一方野菜の調理法として揚げ物や酢のもの、和えもの、焼きものという調理法はいずれの場合も少なかった。これと時を同じく筆者が同じ対象の主婦に対して好きな調理法を調べた結果でも、酢のもの、和えものは最下位であった。

第5表 野菜の調理形態 一朝食一 (1967年11月)

調査対象 調理法	首里中学校		那覇中学校		神原中学校		真和志中学校		寄宮中学校		合計		順位	
	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	実数	100世帯当り	実数	100世帯当り		
汁物 {味噌汁, 味噌汁, 汁物}	48		69		67		32		53					
	8		9		10		0		11					
	56	47.5	78	52.3	77	53.5	32	40.0	64	48.1	306	49.2	1	
煮物 {煮つけ, おかず, 煮物}	25		22		21		11		19					
	0		0		0		0		1					
	25	21.2	22	14.8	21	14.6	11	13.8	20	15.0	90	15.9	2	
炒物 {チャンプルー, 炒物}	5		0		3		15		5					
	10		11		7		0		13					
	15	12.7	11	7.4	10	6.9	15	18.8	18	13.5	69	11.1	3	
漬物 {自家製の, 漬物}	5		4		4		6		4					
	3		9		9		7		12					
	8	6.8	13	8.7	13	9.0	13	16.3	16	12.0	63	10.1	4	
生野菜 {サラダ, 生野菜}	6		13		8		2		7					
	1		5		10		3		4					
	7	5.9	18	12.0	18	12.5	5	6.3	11	8.3	59	9.5	5	
飯として {麺類, 飯}	1		1		2		1		1					
	1		1		2		2		1					
	2	1.7	2	1.3	4	2.8	3	3.8	2	1.5	13	2.1	6	
揚げ物 {天ぷら, 揚げ物}	0		1		0		0		0					
	0		1		1		1		1					
	0	0	2	1.3	1	0.7	1	1.3	1	0.8	5	0.8	7	
酢物 {和風の, 酢物}	4		0		0		0		0					
	0		0		0		0		0					
	4	3.4	0	0	0	0	0	0	0	0	4	0.6	8	
焼きもの {焼きもの}	1	0.8	2	1.3	0	0	0	0	1	0.8	4	0.6	8	
和えもの {和えもの}	0	0	1	0.7	0	0	0	0	0	0	1	0.2	9	
合計	118		149		144		80		133		624	100		

第6表 野菜の調理形態—昼食— (1967年11月)

調査対象 調理法	首里中学校		那覇中学校		神原中学校		真和志中学校		寄宮中学校		合計		順位
	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	実数	100世帯当り	実数	100世帯当り	
汁物 { 味噌汁 その他汁物 計	20 3 23		14 11 25	23.1	28 7 35	31.3	9 5 14	28.0	10 9 19	13.8	116	24.9	1
炒物 { チャンプルー その他 計	3 6 9	15.5	12 14 26	24.1	13 14 27	24.1	11 0 11	22.0	14 26 40	29.0	113	24.2	2
煮物 { 煮つけ・おかず その他 計	6 0 6	10.3	18 1 19	17.6	25 0 25	22.3	8 0 8	16.0	33 5 38	27.5	96	20.6	3
飯として { 麺類 その他 計	6 2 8	13.8	10 5 15	13.9	3 6 9	8.0	4 2 6	12.0	5 3 8	5.8	46	9.9	4
漬物 { 自家製の 計	2 5 7	12.1	5 4 9	8.3	5 4 9	8.3	2 3 5	10.0	2 9 11	8.0	41	8.8	5
生野菜 { サラダ その他 計	2 0 2	3.4	6 5 11	10.2	5 2 7	6.3	3 3 6	12.0	12 1 13	9.4	39	8.4	6
揚げ物 { 天ぷら その他 計	0 0 0	0	0 3 3	2.8	0 0 0	0	0 0 0	0	0 6 6	4.3	9	1.9	7
酢のもの { 和風の 計	3 0 3	5.2	0 0 0	0	0 0 0	0	0 0 0	0	1 0 1	0.7	4	0.9	8
和えもの 焼きもの	0 0	0	0 0	0	0 0	0	0 0	0	1 1	0.7	1	0.2	9
合計	58		108		112		50		138		466	100	

3. 野菜調理として最も多い味噌汁と炒物と煮物について

1) 野菜の種類

第11表の如く、味噌汁に多く使われている野菜は4・11月ともネギとサントウサイで次いで、ダイコン、キャベツ、ジャガイモで、4月には、その外にホウレンソウ、モヤシが11月には、トウガンとニンジンがよく使われていた。

炒物には4・11月ともキャベツとニンジンが筆頭で、次いでモヤシ、サヤインゲン、タマネギがよく使われ、その外に4月にはピーマンとダイコンの葉が、11月には、ダイコンとネギとマコモが使われていた。

一方、煮物には、ニンジンとキャベツが最も多く、次いでサヤインゲンとダイコンで、その外に4月には、ジャガイモ、ゴボウ、ピーマンが使われているのに対し、11月にはモヤシとタマネギが使われていた。(第11表)

これから云えることは、味噌汁や炒物や煮物に使われている野菜が殆んど同じであるということである。つまり、キャベツ、ニンジン、モヤシ、タマネギ、ダイコン、サヤインゲン等でそれが味噌汁になると上記の6種の野菜の外に、ネギにサントウサイが加わってタマネギが抜け、煮物になると、ジャガイモが加わってねぎが抜けてくるのである。即ち野菜の調理はこれら6~9種の野菜が中心になり、従って野菜の購入(選択)もこれらの野菜が中心になると思われる。この際、価格ということは二の次に廻されるのであろう。

一方、野菜調理に余り使われないものにナスとニラがあり、その外、タイサイ、ケッキウハクサイ、ハナヤサイ、カボチャ等も以外と少なかった。その理由を考えてみると、1つには個々人の好みと

第7表 野菜の調理形態—夕食—

(1967年11月)

調査対象 調理法	首里中学校		那覇中学校		神原中学校		真和志中学校		寄宮中学校		合計		順位
	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	実数	100世帯当り	実数	100世帯当り	
汁物 { 味噌汁 その他汁物 計	32 10 42		27 25 52		37 13 50		17 6 23		32 9 41		208	30.3	1
煮物 { つけ・おかず その他 計	15 2 17		34 0 34		29 6 35		20 2 22		19 1 20		128	18.7	2
炒物 { チャンプルー その他 計	5 12 17		7 15 22		14 16 30		10 2 12		10 17 27		108	15.7	3
生野菜 { サラダ その他 計	5 2 7		8 11 19		17 6 23		5 4 9		8 10 18		76	11.1	4
飯として { 麺類 その他 計	5 4 9		8 7 13		1 16 17		7 9 16		7 11 18		73	10.6	5
漬物 { 自家製の 計	4 3 7		6 10 16		1 6 7		4 3 7		2 6 8		45	6.6	6
揚げ物 { 天ぷら その他 計	3 0 3		4 6 10		4 4 8		0 3 3		4 3 7		31	4.5	7
酢のもの { 和風の 計	3 0 3		2 0 2		1 0 1		0 0 0		2 0 2		8	1.2	8
和えもの 焼	0 1		2 0		1 0		0 0		2 1		7 2	1.0 0.3	9 10
合計	106		170		172		94		144		686	100	

か、時期はずれということもあろうが、なかにはその野菜が味噌汁や炒め物や煮物には適しないのだと思い込んでいる人がかなりいるのではないかということである。言葉をかえて云うなら、野菜調理が今までの惰性でなされているのではないかという事である。しかし調べてみると、それらの野菜は蔬菜の中でも収穫量が比較的多いのもつと積極的に使うようしなければならないと思う。その際は調理法に注意や工夫が必要であろう。そういうことを積極的に解決してこそ現在の野菜の摂取を高めることも出来よう。

#### 4. 野菜調理と他食品との関係

野菜調理に伴ってくる食品で最も使用頻度の高いのは豆腐で、次いで卵、肉類の加工品（主にランチオンミート類）練製品（主にかまぼこ類）、豚肉等で豆腐の使用頻度の高いことが解った。また4月と11月を比べて11月より4月に卵の使用頻度の高いのは産卵率が高いからであろう。

#### 5. 野菜調理に使われる調味料

野菜の調理法として多い汁物と炒物、煮物に使用する調味料をみると、汁物には断然味噌が多く醤油を使った清汁が少なく、それは4月より11月はなお少なかった。また汁物に味噌汁や清汁以外の汁物というのはなかった。一方炒物には、塩や醤油以外の調味料は使われてなく、なかには塩と化学調味料だけの塩味というのが炒物全体の1/2~1/3程あった。また煮物に味噌が以外と小さく、砂糖も思った程使われていなかった。

第 8 表 野菜の調理形態—住民栄養調査— (1967年 4 月)

調理法	朝		昼		晩		合計		順位
	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	
汁物 {みそ汁 其他汁物}	107 4 111		33 6 39		81 19 100		250	33.5	1
炒物 {チャンプルー 其他}	29 9 38	14.9	40 6 46	25.8	43 13 56	17.9	140	18.8	2
漬物 {自家製の 其他}	22 29 51	20.0	16 16 32	18.0	16 16 32	10.2	115	15.4	3
煮物 {煮つけ・おかず 其他}	27 0 27	10.6	28 0 28	15.7	44 2 46	14.7	101	13.5	4
生野菜 {サラダ 其他}	9 8 17	6.7	9 13 22	12.4	29 25 54	17.3	93	12.5	5
飯として {麺類 其他}	5 1 6	2.4	3 1 4	2.2	4 2 6	1.9	16	2.1	6
酢のもの {和風の 其他}	1 2 3	1.2	4 0 4	2.2	6 2 8	2.6	15	2.0	7
揚物 {天ぷらの 其他}	1 1 2	0.8	1 1 2	1.1	3 2 5	1.6	9	1.2	8
和えもの	0	0	1	0.6	6	1.9	7	0.9	9
焼きもの	0	0	0	0	0	0	0	0	10
合計	255		178		313		746	100	

第 9 表 野菜の調理形態 朝・昼・晩計 (1967年 11 月)

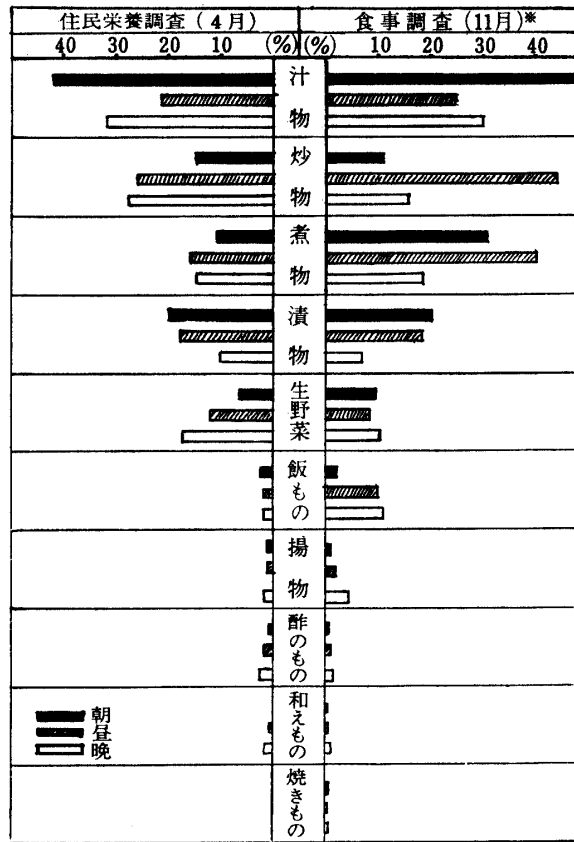
調理法	家数	100世帯当り	順位
汁物 (みそ汁)	630	34.8	1
煮物	105	18.4	2
炒物	97	17.0	3
生野菜	58	9.7	4
漬物	50	8.5	5
飯として	44	7.5	6
揚物	15	2.4	7
酢のもの	5	1.2	8
和えもの	3	0.5	9
焼きもの	2	0.4	10
合計	1009	100	

(首里・那覇・神原・真和志・寄宮中学校対象)

第 10 表 野菜の調理形態, 朝・昼・晩計 (1967年 4 月)

調理法	実数	100世帯当り	順位
汁物 (みそ汁)	250	33.5	1
炒物	140	18.8	2
漬物	115	15.4	3
煮物	101	13.5	4
生野菜	93	12.5	5
飯として	16	2.2	6
酢のもの	15	2.0	7
揚物	9	1.2	8
和えもの	7	0.9	9
焼きもの	0	0	10
合計	746	100	

(住民栄養調査)



※市内5中学3年女子の家庭

第1図 野菜の調理形態

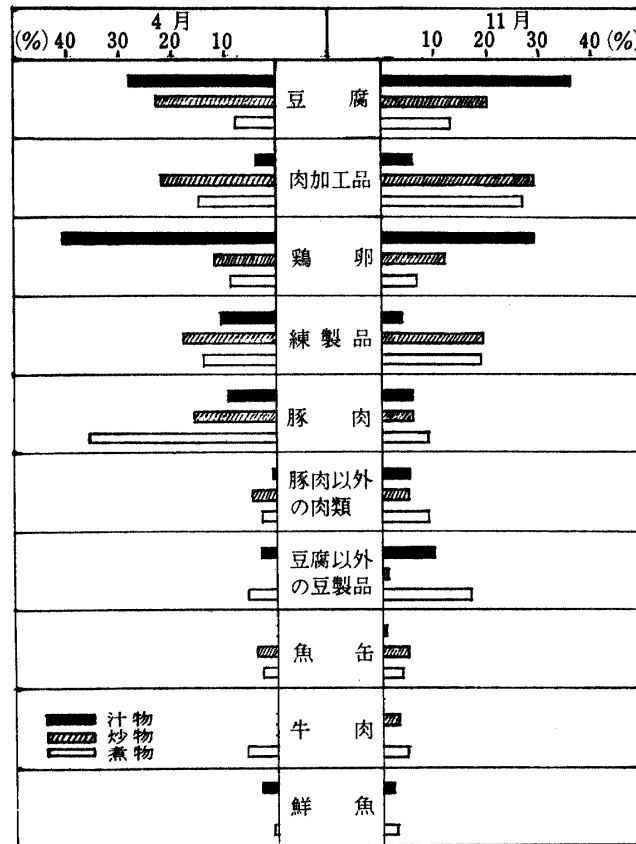
第11表 野菜調理に使われる主な種類

順位	炒物によく出てくる野菜		煮物によく出てくる野菜		汁物によく出てくる野菜	
	4月	11月	4月	11月	4月	11月
1	きゃべつ	きゃべつ	にんじん	にんじん	ねぎ	ねぎ
2	にんじん	にんじん	さやいんげん	きゃべつ	さんとうさい	さんとうさい
3	さやいんげん	もやし	きゃべつ	もやし	じゃがいも きゃべつ	だいこん
4	もやし	たまねぎ	じゃがいも	だいこん	だいこん	きゃべつ
5	ピーマン	だいこん	だいこん	さやいんげん	ほうれんそう	とうが にんじん
6	だいこんの葉	さやいんげん	ごぼう	たまねぎ	もやし	じゃがいも

第12表 沖縄における野菜の収穫量とその割合

総収穫量 (割合)	葉菜類	根菜類	果菜類
kg 47,072,042	21,930,220	12,972,500	12,169,320
100%	46.6	27.6	25.9





第2図 野菜調理に伴って来る食品の使用頻度

#### IV ま と め

1. 沖縄の人々の野菜の調理形態を那覇市の5中学校の3年女子の家庭の食事調査(11月)と住民栄養調査(厚生局,1967年,4月)からみた。

その結果、何といっても多いのは味噌汁と炒物と煮物で酢のもの、焼きものという調理法が少なかった。それは沖縄の人の嗜好に合わないのか、調理に手間がかかるからだろうか。また本土でよく食べられている漬物がこちらでは、味噌汁や炒物や煮物の次になり、それが11月より4月に多いのは野菜の出廻りや価格によるものと思われる。

2. 次に野菜調理に使われる種類をみると、キャベツ、ニンジン、モヤシ、タマネギ、ダイコン、サヤインゲンが主で、その外にネギとサントウサイ、ジャガイモが使われる反面、ナス、ニラ、タイサイ、ケッキウハクサイ、ハナヤサイ、カボチャ等は、余り使われていなかった。

3. また、野菜調理に伴なってよく使用される食品をみると豆腐が最も多く、次いで卵、ランチオンミート類、かまぼこ類でそれらが野菜と一緒に味噌汁や炒物、煮物として調理されるのである。

4. 野菜を調理する際に使われる調味料は汁物の場合は味噌が殆んど絶対的であるが炒物には醤油より塩が多く、煮物には砂糖が少いか或は殆んど使用しない傾向がある。

#### 参 考 文 献

- 1) 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 : 175-182
- 2) 友利知子 1968 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

### Summary

The author tried to make an survey on daily cookerries of vegetables in Okinawa. The data applied to the paper were collected from the dietary life of homes of 3rd year grade junior high school girls. Data on "The Review of Okinawan Nutritional Survey, made by Government of the Ryukyu Islands in 1967", were also used.

The results show that the most common style of vegetable cookings are Miso-Soup, Itamemono, and Nimono. Against them, Sunomono, Aemono, and Yakimono are the minor cookings. This tendency seems to be affected by complexity of cooking, and by eating habit.

Tsukemono, which is commonly and evenly seen all year round on daily diet in Japan, takes characteristically minor place in Okinawa. Consumption of Tsukemono is higher in April than in November. It is presumably affected by currency of vegetables supply, and by their prices.

The kinds of vegetables that frequently used to their daily vegetable cooking are cabbage, carrots, sprouted beans, onion, radish, and kidney beans, followed by Welsn onion, Shantung greens, and potatoes. Eggplant, leeks, Taisai, Chinese-cabbage, cauliflower, and pumpkin are less adopted to their vegetable cookings.

Eggs, Kamabokoes, and Luncheon Meats are often cooked with vegetables as the combination materials.

Miso is frequently used for Shirumono. There is a tendency to use more salt than soy for Itamemono, and less or none of sugar for Nimono.