

琉球大学学術リポジトリ

沖縄における蛋白性食品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 メールアドレス: 所属:
URL	http://hdl.handle.net/20.500.12000/4562

沖縄における蛋白性食品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 animal
foods and beans and bean products in Okinawa

I はじめに

先に著者中の(友利)^{3,4,5}が沖縄における野菜の消費構造について、収入や家族人員数要因によって、野菜支出がどう動くか、更に、野菜の調理形態について報告した。そこで、それらと一環性をもたせ、沖縄の人々の食習慣を明確にするため、今回は蛋白性食品の消費構造について分析したので報告する。

II 調査対象ならびに分析の方法

対象：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1~12人まで)410世帯を選び分析した。

分析の方法：1カ月間に購入した蛋白性食品(獣鳥肉類、魚介類とその加工品、卵、乳とその加工品、豆および豆製品)の種類と支出金額より、収入ならびに家族人員数要因からみた消費構造を回帰線による傾向的変動より求めた。又1967年4月に厚生局が行った住民栄養調査の原票より、それらの調理形態をみた。なお、分析の対象に4月を選んだのは、野菜と異り、蛋白性食品は価格変動の少いことと、住民栄養調査と時期が同じであることで選んだ。

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、収入が\$200以上の階級と\$50.00~70.00の階級が最も多く、(約17%)次いで50.00未満、70.00~90.00、90.00~110.00の順になっており、比較的、所得の低い階層が多かった。(1965年の可処分所得は\$95.22)又世帯人員別にみると、2,3,4,5名家族が殆んど全体の65%を占めていた。

2. 収入要因による蛋白性食品への支出

収入区分は、\$50.00を基準に\$20.00きざみの10階級に分類した。第2表に示した通り、階級IIとVIIでは蛋白性食品の支出が減少するが、一般に収入が増えると増加している。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、蛋白性食品の支出は、 $F=11.59+0.019I$ (収入)となり、収入が\$10.00増すと\$0.19の割に増加する。

では、収入が増えると蛋白性食品の中でもどのような食品の支出が増えるかをみると、まず、獣鳥肉

* 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

収入階級	家族人員 収入区分	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	32	14	8	4	7	0	0	2	0	67	16.3
II	50~79	7	12	13	10	11	10	5	2	0	70	17.1
III	70~90	4	7	12	13	8	4	2	3	1	54	13.2
IV	90~110	0	4	9	9	9	4	6	2	2	45	11.0
V	110~130	0	2	5	7	4	4	1	1	1	25	6.1
VI	130~150	1	3	6	5	5	1	1	3	0	25	6.1
VII	150~170	1	2	4	8	9	0	1	4	0	29	7.1
VIII	170~190	0	1	1	2	4	4	3	0	1	16	3.9
IX	190~210	1	0	1	3	2	1	1	0	0	9	2.2
X	210 以上	0	9	12	12	8	12	9	6	2	70	17.1
合計 (世帯)		46	54	71	73	67	40	29	23	7	410	100
割合 (%)		11.2	13.2	17.3	17.8	16.3	9.8	7.1	5.6	1.7	100	

第2表 収入階級別一世帯1カ月当り平均収入および蛋白性食品の平均支出金額

収入階級	収入区分	世帯数	* 平均 収入	総支 出金額	** 蛋白性食品平均支出金額					平均世 帯人員	1人1 日当り 平均支 出金額	1人1 日当り 購入数 量
					肉類	魚介類	卵類	乳類	豆及び 豆製品			
I	(\$) 50.00未満	(世帯) 67	(\$) 32.17	(\$) 7.33	(\$) 2.50	(\$) 2.60	(\$) 0.86	(\$) 0.59	(\$) 0.78	(人) 2.25	(\$) 0.11	(g) 165
II	50~70	70	59.78	9.98	3.42	3.27	1.01	1.33	0.95	3.89	0.08	131
III	70~90	53	77.75	12.70	4.82	4.25	1.08	1.43	1.12	4.04	0.10	165
IV	90~110	45	98.10	15.12	5.30	5.13	1.63	1.55	1.51	4.82	0.10	159
V	110~130	25	119.10	14.47	5.53	4.93	1.38	1.13	1.50	4.60	0.10	168
VI	130~150	24	140.22	16.41	6.50	5.21	1.28	1.83	1.59	4.13	0.13	166
VII	150~170	28	156.98	15.15	5.47	5.73	1.10	1.71	1.14	4.64	0.11	155
VIII	170~190	16	179.55	18.39	5.89	5.43	3.45	2.24	1.38	5.19	0.12	185
IX	190~210	9	192.29	17.27	6.29	5.10	2.32	2.04	1.52	5.00	0.12	188
X	210 以上	72	566.30	19.91	8.67	6.30	1.59	1.58	1.77	4.89	0.14	192
平均			162.42	14.67	5.44	4.79	1.57	1.54	1.33	4.34	0.11	167

* 名段級における世帯の収入総額をその世帯数で除した。

** 各階級における世帯の収入総額をその世帯数で除した。

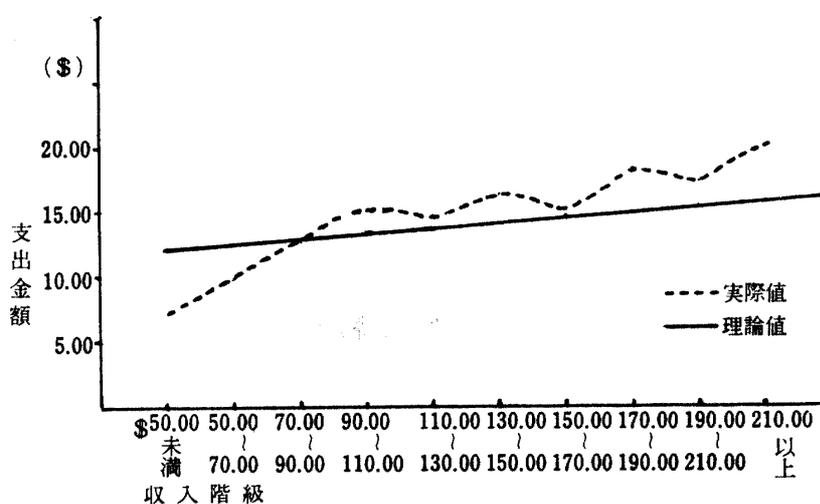
類、魚介類とその加工品、豆及び豆製品、卵、乳の順に増えることが分った。またその弾性値も同じ順位を示しており、増加の割合も獣鳥肉類が最も大きいことを示している。

このように、沖縄における蛋白性食品の支出は収入が増えると一緒に増えるが、第1図よりみると収入以外の要因も作用しているのである。

なお、収入が \$50.00 未満や \$210.00 以上の階級は変則的であるが、それは \$50.00 未満の階級には家族人数1人の世帯が多く、一方、\$210.00 以上の階級では高額所得の世帯が多いこと等が影響していると思われる。

第3表 蛋白性食品の収入要因による回帰線の特徴値と弾力性

蛋白性食品名	截片 (a)	収入に関する限界性向 (b)	弾力性値
蛋白性食品総計	11.59	0.01896	0.209
肉類	3.85	0.0097	0.239
魚類	3.925	0.005	0.17
卵類	1.353	0.00133	0.12
乳類	1.375	0.00103	0.108
豆及び豆製品	1.10	0.0014	0.171



第1図 収入要因による蛋白性食品支出の実際値と理論値

第4表 家族人員別一世帯1カ月当り平均収入および蛋白性食品の平均支出金額

収入階級	家族数	世帯数	*平均収入	総支出金額	**蛋白性食品平均支出金額					1人1日当り平均支出金額	1人1日当り平均購入数量
					肉類	魚介類	卵類	乳類	豆及豆製品		
I	(人) 1	(世帯) 46	47.82	4.06	1.54	1.26	0.60	0.24	0.42	0.12	206
II	2	54	107.76	8.21	3.58	2.56	0.59	0.69	0.79	0.14	210
III	3	71	127.96	12.82	5.10	4.29	1.05	1.35	1.03	0.14	199
IV	4	73	170.82	15.29	6.11	4.63	1.41	1.99	1.15	0.13	187
V	5	67	136.80	16.38	5.48	5.90	1.80	1.66	1.54	0.11	159
VI	6	40	262.44	18.03	6.33	6.12	1.56	2.22	1.80	0.10	146
VII	7	28	377.46	22.29	9.13	7.01	2.43	1.68	2.04	0.11	164
VIII	8	23	220.49	16.95	6.08	5.67	2.15	1.06	1.99	0.07	113
IX	9~10	7	171.20	18.41	5.13	7.23	2.43	0.82	2.80	0.07	117
平均			180.30	14.71	5.38	4.96	1.55	1.30	1.50	0.11	165.7

* 平均収入 各階級における世帯の収入総額をその世帯数で除した。
 ** 平均支出金額 各階級の世帯が1カ月間に購入した蛋白性食品の支出金額を合計し、これを世帯数で除した。

3. 家族数要因による蛋白性食品への支出

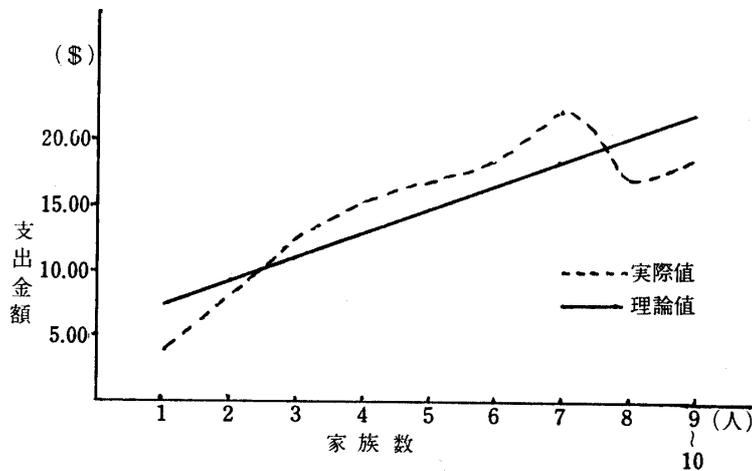
第4,5表より, 家族人員が1人増えると蛋白性食品の支出は \$1.76 の割で増え, 収入が増えた場合よりも, 人員が増えた場合の方が支出の増加に与える影響が大きい。家族数が増えるとまず豆及び豆製品を増やし, その次に魚介類とその加工品, 肉類とその加工品, 卵, 乳類の順にふやす傾向がみられた。特に豆及び豆製品の弾力性の大きいことが分った。乳類の支出はいずれの場合も小さい。なお, この場合も家族数要因以外の要因が作用しており, 収入 \$50.00 未満や \$210.00 以上の階級に変則的なことがみられた (第2図)。

4. 収入階級別にみた蛋白性食品の支出金額ならびに購入数量構成比

第6表により, 蛋白性食品1人1日当りの平均支出金額は \$0.11 でその37%を肉に, 34%を魚介類に支出し, 卵, 乳, 豆及び豆製品にそれぞれ10%支出していた。それからすると肉と魚に, それぞれ \$0.04 卵, 乳, 豆及び豆製品に \$0.01 支出していることになる。購入数量は第7表に示すように, 蛋白性食品1人1日当り, 平均167gで, 魚介類と豆製品にそれぞれ30%, 肉類に20%, 卵と乳にそれぞれ20%の割合で購入している。これを数量に換算すれば, 豆類50g 魚介類50g, 肉類33g, 卵と乳がそれぞれ17gとなり, これは1967年沖縄における住民栄養調査(厚生局資料)の全琉平均の食品群別摂取量と比較すると, ほぼ同じ値を示している。但し肉類については住民栄養調査の値より低い値であった。

第5表 蛋白性食品の家族数要因による回帰線の特徴値と弾力性

蛋白性食品名	載片(a)	世帯人員数に関する限界性向(b)	弾力性
蛋白性食品総計	6.03	1.76	0.55
肉類	2.915	0.492	0.42
魚類	1.640	0.64	0.62
卵類	0.323	0.246	0.25
乳類	0.951	0.069	0.24
豆及び豆製品	0.207	0.261	0.84



第2図 家族数要因による蛋白性食品支出の実際値と理論値

第6表 収入階級別にみた蛋白性食品の支出構成比

収入階級	収入区分 (\$)	平均収入 \$	平均家族数 人	蛋白質性食品					1人1日 当り平均 支出金額
				肉類 %	魚介類 %	卵類 %	乳類 %	豆及び豆 製品 %	
I	50 未満	37.17	2.25	33.6	35.5	11.8	8.2	10.9	\$ 0.11
II	50~70	59.78	3.89	34.1	32.9	10.6	12.7	9.4	0.08
III	70~90	77.75	4.04	38.1	33.3	8.6	11.4	8.6	0.10
IV	90~110	98.10	4.82	37.1	32.7	10.3	10.3	9.3	0.10
V	110~130	119.10	4.60	38.1	34.3	9.5	7.6	10.5	0.10
VI	130~150	140.22	4.13	39.4	31.8	7.6	11.4	9.8	0.13
VII	150~170	156.98	4.64	36.2	38.0	7.4	11.1	7.4	0.11
VIII	170~190	179.55	5.19	31.7	29.2	18.3	13.3	7.5	0.12
IX	190~210	192.29	5.00	35.9	29.1	14.5	11.9	8.5	0.12
X	210以上	566.30	4.89	43.1	31.6	8.1	8.1	8.8	0.14
平均		162.42	4.34	36.73	33.84	10.67	10.60	9.07	0.11

第7表 収入階級別にみた蛋白性食品の購入数量構成比

収入階級	収入区分 (\$)	平均収入 \$	平均家族数 人	蛋白質性食品					1人1日 当り平均 購入数量 (g)
				肉類 %	魚介類 %	卵類 %	乳類 %	豆及び豆 製品 %	
I	50 未満	37.17	2.25	18.9	30.4	9.1	8.8	32.8	165
II	50~70	59.78	3.89	19.7	30.4	8.4	9.4	32.1	131
III	70~90	77.75	4.04	21.2	27.0	6.9	15.5	29.5	165
IV	90~110	98.10	4.82	19.7	31.3	8.3	8.7	32.1	159
V	110~130	119.10	4.60	23.9	27.9	7.4	8.4	32.3	168
VI	130~150	140.22	4.13	18.6	29.5	7.7	8.1	36.2	166
VII	150~170	156.98	4.64	19.1	32.4	6.8	11.4	30.3	155
VIII	170~190	179.55	5.19	18.0	24.9	16.2	15.4	25.6	185
IX	190~210	192.29	5.00	19.9	23.9	11.7	15.3	29.2	188
X	210以上	566.30	4.89	23.1	29.6	7.1	10.5	31.8	192
平均		162.42	4.345	20.2	28.5	8.96	11.15	31.2	167

5. 蛋白性食品の調理形態

沖縄の人々が蛋白性食品をどのように調理しているかを住民栄養調査の原票より、調理法と食品の使用頻度をみた。

1) 獣鳥肉類 第8表に示した通り、獣鳥肉類の調理法としては、煮物、炒め物、味噌汁の順に多く、焼物などはなかった。それを食品別にみると、中でも豚肉の利用度が圧倒的に多く、その調理法は先ず煮物、次いで味噌汁、炒物という順になっている。豚肉に次いで加工品が多くランチョンミート、コンビーフなどがよく利用されている。これは輸入量（鳥獣肉類の調製現料品 5,463,437.97kg）の多いことと考え合わせてうなずけよう。その調理法としては、炒め物に入れて用いるのが多く次に煮物が多かった。牛肉、鶏肉の利用度は、豚肉、加工品にくらべて低く牛肉は煮物、鶏肉は揚物が多かった。豚肉が多く用いられ、しかも炒物、味噌汁に利用されるのが多いのは、沖縄では一般に味噌汁や炒物に少量づつ、豚肉を入れるのが、習慣化しているためであろう。

2) 魚とその加工品

第9表に示した通り、魚の調理法としては、煮物が最も多く、次いで、炒め物、さしみ、揚物、味噌

第8表 獣鳥肉類とその加工品の調理形態

調理法	豚肉		牛肉		鶏肉		加工品		その他		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	
煮物	39	36.1	5	50.0	2	20.0	15	25.0	7	33.3	68	32.5	1
炒物	19	17.6	0	0	0	0	25	41.7	4	19.0	48	23.0	2
味噌汁	21	19.4	0	0	1	10.0	3	5.0	1	4.8	26	12.5	3
揚げ物	6	5.6	4	40.0	3	30.0	4	6.7	1	4.8	18	8.6	4
その何の汁物	8	7.4	0	0	2	20.0	0	0	4	19.0	14	6.7	5
御飯もの	6	5.6	0	0	2	20.0	0	0	3	14.3	11	5.2	6
サラダ	0	0	0	0	0	0	7	11.6	0	0	7	3.4	7
清汁	4	2.8	1	10.0	0	0	1	1.6	0	0	6	2.9	8
焼物	3	2.8	0	0	0	0	0	0	1	4.8	4	1.9	9
手を加えず そのまま	0	0	0	0	0	0	4	6.7	0	0	4	1.9	"
その他	2	1.8	0	0	0	0	0	0	0	0	2	1.0	10
酢物	0	0	0	0	0	0	1	1.6	0	0	1	0.4	11
和え物	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	
合計	108		10		10		60		21		209		

第9表 魚とその加工品の調理形態

調理法	鮮魚		魚罐		練製品		半乾物		その他		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	
煮物	32	27.3	3	15.0	32	38.6	1	0	1	10.0	69	30.0	1
炒物	5	4.3	10	50.0	26	31.3	0	0	0	0	41	17.7	2
さしみ・ そのまま	34	29.1	0	0	2	2.5	0	0	0	0	36	15.6	3
揚げ物	29	24.8	0	0	1	1.2	0	0	0	0	30	13.0	4
味噌汁	13	11.1	1	5.0	7	8.4	0	0	7	70.0	28	12.1	5
清汁	2	1.8	0	0	4	4.8	0	0	2	20.0	8	3.5	6
御飯もの	0	0	3	15.0	4	4.8	0	0	0	0	7	3.0	7
酢物	0	0	2	10.0	3	3.6	0	0	0	0	5	2.2	8
サラダ	0	0	1	5.0	3	3.6	0	0	0	0	4	1.7	9
焼物	1	0.8	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.4	10
和え物	1	0.8	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.4	10
その他汁物	0	0	0	0	1	1.2	0	0	0	0	1	0.4	10
合計	117		20		83		1		10		231		

汁の順であった。更に、食品別にみると鮮魚と練製品が多く鮮魚の調理法としては、さしみが第1位を占め、次に煮物、揚げ物、味噌汁の順になっており、酢物、焼物が殆んどみられない。練製品の場合は、煮物、炒め物、味噌汁の順に多く、鮮魚と同じく、味噌汁にも利用されている。

3) 卵

卵の調理法では、汁物に使われているのが多く、次に卵とじ、卵焼き、茹卵の順になっており、蒸物は全くなかった。

第10表 卵の調理形態

調理法	鶏 卵		順 位
	実 数	100世帯当り	
汁 物	65	38.2	1
卵 と じ	22	12.9	2
卵 焼 き	20	11.8	3
ゆ で 卵	19	11.2	4
煮 物	10	5.9	5
揚 物	10	5.9	6
そ の 他	10	5.9	7
目 玉 焼	7	4.1	8
生 卵	6	3.5	9
半 熟 卵	1	0.6	10
蒸 物	0	0	
合 計	170	100	

第11表 乳及び乳製品の調理形態

調理法	牛 乳		粉 乳		練 乳		乳 製 品		そ の 他		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	
飲料として	46	88.4	8	80	20	95.2	4	100	5	83.3	83	90.2	1
そ の 他	2	3.9	2	20	1	4.8	0	0	1	16.7	5	5.4	2
ス ー プ	2	3.9	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2.2	3
サラダドレッシング	1	1.9	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1.1	4
炒め物	1	1.9	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1.1	4
計	52		10		21		4		6		92		

4) 乳

乳類は飲料として飲むのが多く、調理に用いられるのはごく僅かであった。それは嗜好、その他、経済的要因が作用していると思われる。

5) 豆及び豆製品

第12表に示した通り、調理法として味噌汁、煮物、炒め物が殆んどで、中でも豆腐は味噌汁に用いるのが最も多く、次に炒め物、煮物が多く、他の調理法はほとんどなかった。豆腐以外の豆腐製品（油あげ、生あげなど）は、煮物、炒め物、清汁に多く用いられており、それ以外の調理法は少い。その他の豆類は御飯物に僅かに使用されているだけで、大豆を家庭で調理することは全くなかった。このように、沖縄における蛋白性食品の調理法としては殆んどが味噌汁、炒め物、煮物で、焼物とか、蒸し物、酢のもの、和え物などは少い。また食品の中では、豚肉、ランチョンミート、鮮魚、練製品、豆腐などの使用頻度が高く、これも、味噌汁とか炒め物、煮物として利用している。魚をさしみや、みそ汁にするとか、肉をみそ汁に豆腐を炒め物にするのが多いというのは、本土と異なるところで、これが沖縄の特徴ともいえよう。炒め物としてチャンプルー、煮物の代表的なウンブシーなどが親しまれており、昔からの調理法がそのまま受け継がれている割にその他の調理法がなかなかとり入れられておらずそのため献立の変化を乏しくしているのではなかろうか。

第12表 豆及び豆製品の調理形態

調理法	大豆		その他の豆類		豆腐		豆腐以外的大豆制品		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	
味噌汁	0	0	1	11.1	42	42.4	8	0	51	35.4	1
煮物	0	0	1	11.1	20	20.2	14	39	35	24.3	2
炒物	0	0	0	0	26	26.3	6	16.7	32	22.2	3
清汁	0	0	0	0	4	4.1	5	13.9	9	6.2	4
御飯物	0	0	6	66.7	0	0	0	0	6	4.1	5
その他汁物	0	0	0	0	2	2.0	2	5.6	4	2.7	6
そのまゝ	0	0	0	0	3	3.0	0	0	3	2.0	7
揚げ物	0	0	0	0	0	0	1	2.6	1	0.7	8
和え物	0	0	0	0	1	1.0	0	0	1	0.7	8
サラダ	0	0	0	0	1	1.0	0	0	1	0.7	8
その他	0	0	1	11.1	0	0	0	0	1	0.7	8
合計	0	0	9		99		36		144		

IV ま と め

1. 蛋白性食品の支出と収入要因との関係を見ると、蛋白性食品の支出 (F) は $11.59 + 0.019 I$ (収入) となり、収入が \$10.00 増すと \$0.19 の割で支出が増加する。これは先に報告した野菜の収入要因による支出 $(F) = 2.07 + 0.008 I$ (4月); $F = 2.91 + 0.009 I$ (11月) に比較べて大きい。

家族人員数要因との関係を見ると、蛋白性食品の支出 $(F) = 6.03 + 1.76 N$ (家族人数) となり、家族人数が1人増えると \$1.76 の割で増え、収入要因より影響するところが大きい。

2. 蛋白性食品の支出ならびに購入数量構成比についてみると蛋白性食品の1人1日平均支出金額は \$0.11 でその37% を肉類に、34% を魚介類に支出し、卵、乳・豆および豆製品にそれぞれ約10% 支出していた。これからすると肉や魚介類にそれぞれ \$0.04、卵、乳、豆及び豆製品に各々 \$0.011 支出していることになる。

また、1人1日の平均購入数量は167g で豆及び豆製品と魚介類に、それぞれ30%、20% を肉類に、残り20% を卵と乳にそれぞれ約10% の割で購入していた。それを数量になおすと豆及び豆製品と魚介類にそれぞれ50g、肉類に33g 卵と乳がそれぞれ17g 購入していることになる。

3. 蛋白性食品のうち、肉類、魚介類、豆及び豆製品の調理法としては、何といたっても味噌汁、煮物、揚げ物が多く、焼きもの、和えもの、酢のもの、蒸物は少なかった。

また肉類の中でも、豚肉、ランチョンミート、コンビーフ等の使用頻度が高く、魚介類では、鮮魚と練製品(主にかまぼこ)が、豆及び豆製品では豆腐が最も多かった。一方、乳は飲料として、卵は卵とじとか卵焼きが多く、目玉焼きと蒸しものは少なかった。

このように、沖縄の人々がよく摂取している蛋白性食品は豚肉、ランチョンミート、鮮魚練製品、豆腐、卵でそれらを味噌汁とか炒物、煮物として調理しているのである。

参 考 文 献

- 1) 厚生局予防課 1967 住民栄養調査結果
- 2) 主税局税関部編集 1967 外国貿易年表 18
- 3) 友利知子 1967 沖縄における野菜消費構造について (I) 琉球大学農学報, 14: 175~181
- 4) 友利知子 1968 沖縄における野菜消費構造について (II) 琉球大学農学報, 15: 233~236
- 5) 友利知子 1969 琉球大学農学報, 16: 338~346.

Summary

The paper presents the consumption structure of protein foods in Okinawa.

1) The increase ratio of expenditure on protein food stuffs comparison with income of average Okinawan families is $F=11.59+0.019 I$. In other words, the expenditure is increased \$0.19 as the income increased \$10.00. This ratio is higher than that of vegetables^{3,4,5}). The increase ratio of expenditure on protein foods stuffs comparison with family size is $F=6.03+1.76 N$. In other words, the expenditure is increased \$1.76 as one person is increased in a family.

These results show that the family size on expenditure ratio of protein food stuffs is bigger than that of income.

The expenditure for protein food stuffs per person is \$0.11 in a day. The 37 percent of the above is paid for meats, 34% for fishes, and 10% for eggs, milk, beans, and bean products.

2) The purchasing quantity of protein food stuffs is 167 grams per person in a day. Out of the quantity, 30 percent is for beans, bean products, fishes, and shellfishes, 20% for meats, and 10% for eggs and milk.

3) Meats, fishes, shellfishes, beans, and bean products were in generally used for the cuisines, of Miso soup, parched meal, and Nimono (cooked in seasoning). They were not much used for roasted food, vinegared dish, vegetable salad, and boiled foods.

Pork, luncheon-meat, and corned beef were in generally used so for as meats was concerned. Fish and pastes were excessively taken as to fishes and shellfishes. Soy bean-curd was much used as to beans and bean products. Milk is drunk as a beverage. Eggs are mainly used for fried eggs and it is not much taken for sunnyside-up or Mushimono.

Thus, the protein food stuffs which Okinawans are inclined to take in their dietary lives are pork, luncheon-meat, fish, pastes, soy bean-curds, and eggs. These materials are mainly used for the cuisines of Miso-soup, parched meal and Nimono.