

変わり種

先日、全国それぞれの県民性を紹介するテレビ番組で、熊本県ならではの珍しい惣菜として、ポテトサラダを入れた「ちくわの天ぷら」が取り上げられていました。ちくわは、生でも揚げてもよし、また、おかずにもおやつにもよしの便利な食品です。

農林水産省公表の『水産加工品生産量（平成20年）』（※2）から、ちくわを含む「かまぼこ類」の生産量を都道府県別に表すと【表1】のようになりました。笹かまぼこで有名な宮城県（仙台）が約6万3千トで第一位となっており、熊本県は約3500トで28位でした。また、下の【グラフ1, 2】は、ねり製品（5種類）の全国生産量を年別及び平成20年の月別に表したものです（※3）。

【表1】

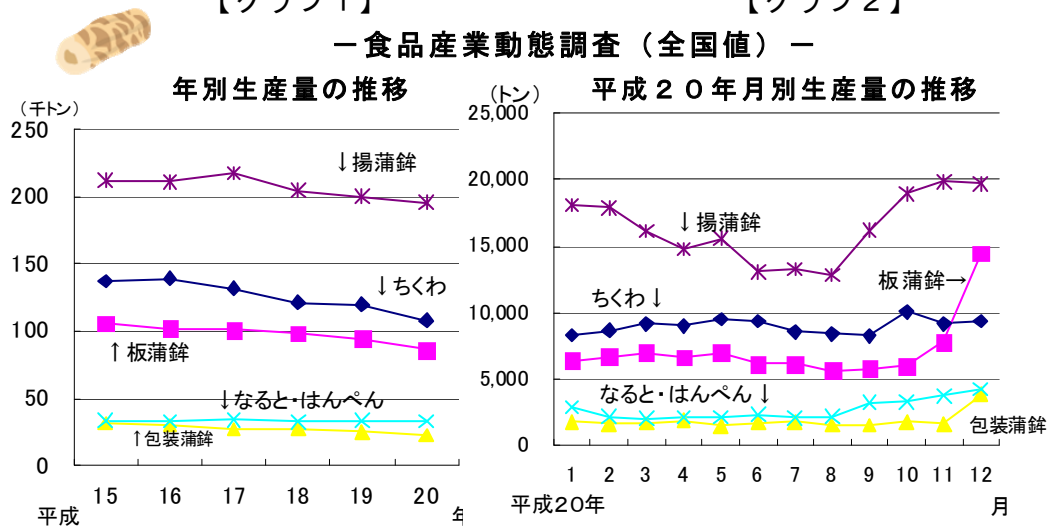
水産加工生産量（H20）

順位	都道府県名	生産量(t)
	全 国	516,723
1	宮 城 県	63,048
2	新 潟 県	50,176
3	兵 庫 県	45,487
4	福 島 県	37,928
5	山 口 県	34,823
6	静 岡 県	26,148
7	神 奈 川 県	20,628
8	北 海 道	19,517
9	千 葉 県	18,509
10	岡 山 県	17,672
	⋮	
28	熊 本 県	3,456

【グラフ1】

— 食品産業動態調査（全国値） —

【グラフ2】



種類別にみると、揚蒲鉾（丸天など）の生産量が一番多く、以下ちくわ、板蒲鉾、なると・はんぺん、包装蒲鉾の順になっています。また、生産量はねり製品5種類全てにおいて、年々減少してきています（【グラフ1】）。

次に【グラフ2】をみると、全体的に夏よりも冬の時期の生産量が多いことがわかります。寒くなると鍋物やおでんの出番が多くなりますので、これが大きく関係していると思われます。また、12月に一番伸びの大きい板蒲鉾はおせち料理の食材としての需要の高さが影響していると考えられます。



【表2】ちくわの1世帯あたり支出金額

右の【表2】は、総務省家計調査（※4）の結果から、ちくわにかかる年間支出金額について県庁所在地ごとにランキングしたものです。これによると、支出金額が高いのは関西以西の地域に多いようです。また熊本市は16位で、全国平均より高いことがわかりました。



順位	都道府庁所在地	支出金額(円)
	全 国	1,504
1	鳥 取 市	3,370
2	大 阪 市	2,954
3	徳 島 市	2,954
4	松 山 市	2,467
5	長 野 市	2,113
6	大 津 市	2,096
7	高 知 市	2,034
8	長 崎 市	1,933
9	奈 良 市	1,892
10	岡 山 市	1,786
	⋮	
16	熊 本 市	1,648

以前、“ちくわ笛（ちくわに指穴を開けて楽器に仕立てたもの）”の演奏を聞いたことがあります。ユニークな音色でたいへん印象的でした。ちくわは味でも音でも魅力を発揮する万能選手といえそうです。



※1 農林水産省HP（水産加工品生産量） <http://www.maff.go.jp/www/info/bunrui/bun06.html>

※2 農林水産省HP（食品産業動態調査） http://www.maff.go.jp/j/zyukyu/jiki/j_doutai/index.html

※3 総務省HP（家計調査・総世帯区分） <http://www.stat.go.jp/data/kakei/2008np/index.htm>