

統計アラカルト

熊本の統計情報 令和2年12月28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。

随時、色々な統計に関する話題・データを紹介します。

気づけば冬至も過ぎ、今年も残すところあと数日となりました。

毎年、世相を反映した漢字一文字が選ばれる『今年の漢字』には『密』の字が選ばれましたね。新型コロナウイルスの世界的流行と大変な1年ではありましたが、在宅勤務やリモート会議の推進で働き方が変わり、またウェブ上でのライブ開催等新しい取り組みが始まった年でもありました。新しい年が好転しますように……。お正月は身近な人と家でゆっくりお過ごしください。

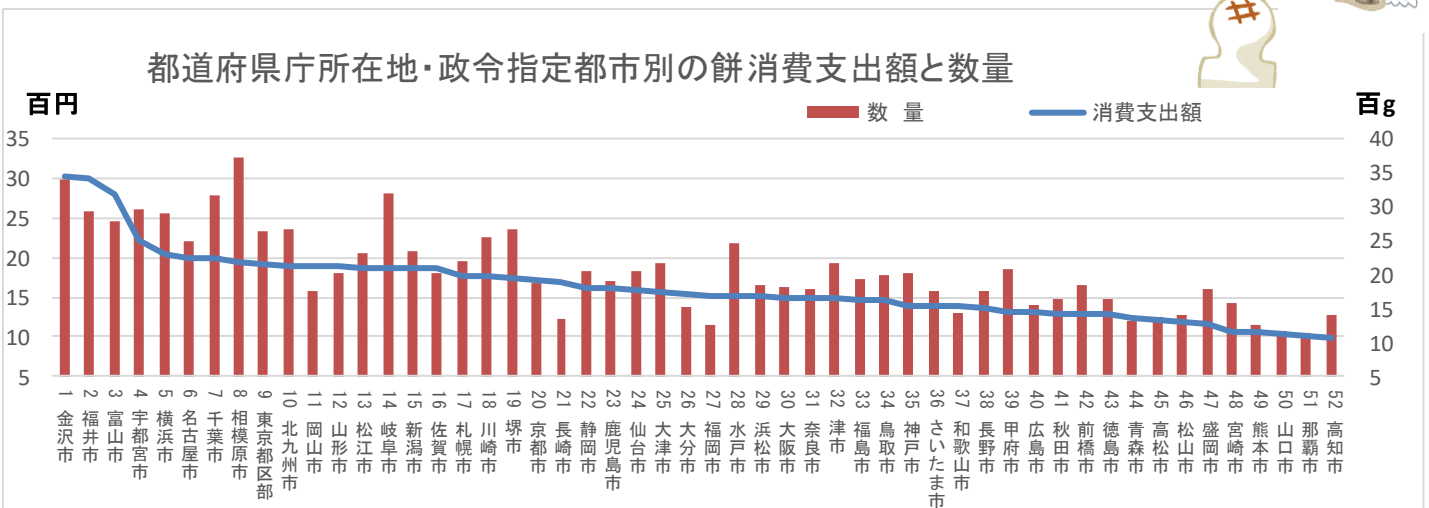
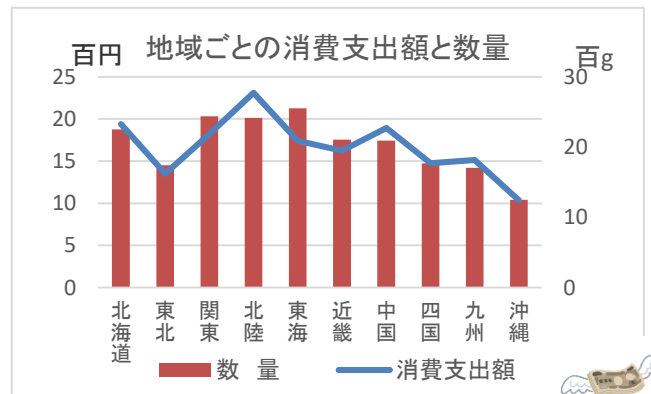
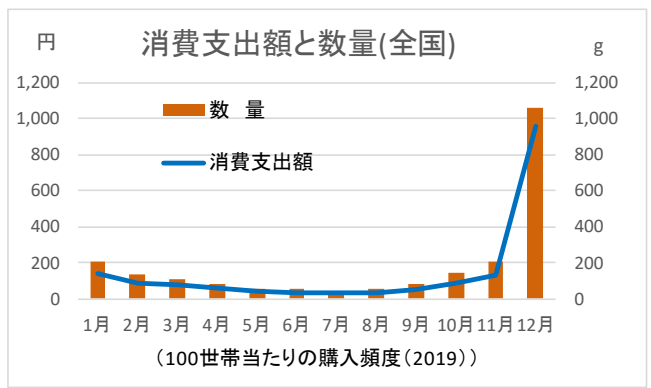
今回のテーマは『お餅』。鏡餅、お雑煮とお正月に欠かせない食材の一つです。

総務省が実施している家計調査(二人以上の世帯)の2019年餅の消費データを見てみると、やはり12月の消費の増加が顕著です。

地域ごとの消費状況を見てみると、消費支出額では北陸が、数量では東北が高く、全体で見た場合、九州は消費支出額・数量とも低い方であることがわかります。

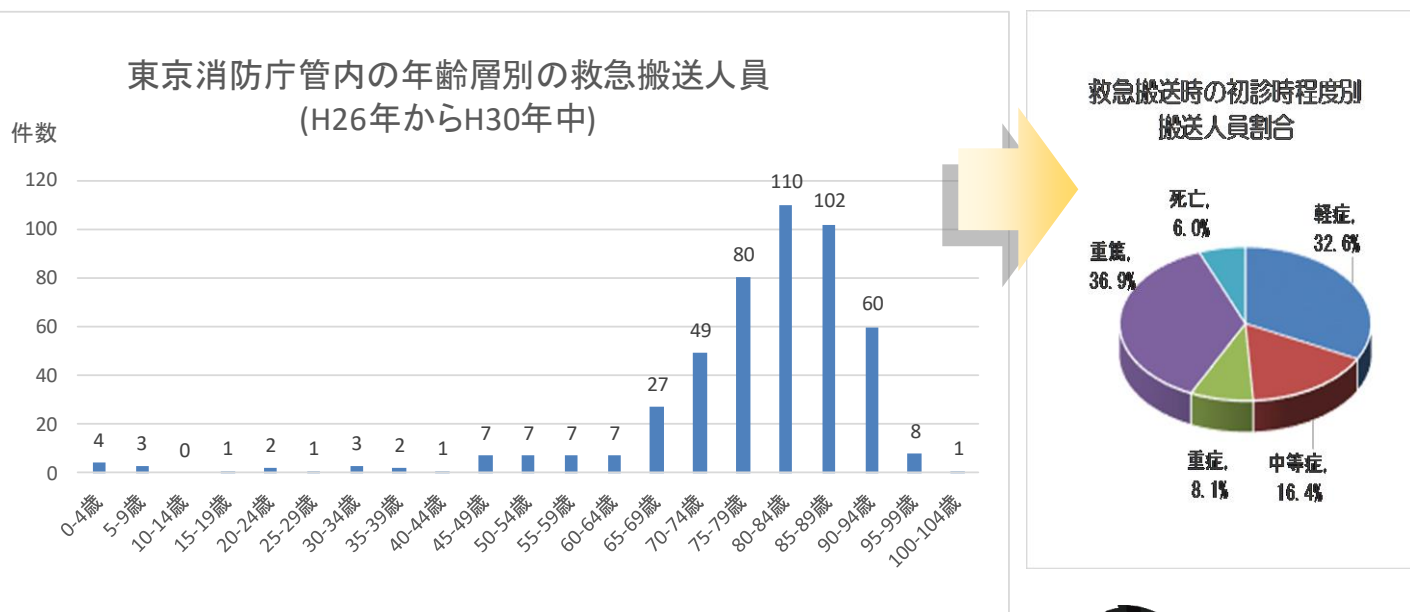
下のグラフは都道府県庁所在地等ごとの値で、右に行くほど消費支出額が低くなっています。

熊本市はどこにあるかわかりますか？



全国の中で熊本市は消費支出額が多い順で行くと49番目で低い方に位置しています。ちょっと意外ですね。ちなみに2018年の家計調査の結果では全国最下位でした。熊本市は餅の消費に関して支出額・数量とも低い傾向にあるようです。

お餅を食べる機会が多くなると心配なのが、餅を詰まらせる事故。東京消防庁が公表している管内で餅（団子等含）をのどに詰まらせて救急搬送した人のうち、9割以上が65歳以上で、80歳台で最も発生しています。また搬送された人の約7割が中等症以上と診断されています。



これから食べる機会の多い餅による事故を防ぐために・・・

- ①餅は小さく切って、食べやすい大きさにする
- ②急いで飲み込まず、ゆっくりと噛んでから飲み込む
- ③乳幼児や高齢者と一緒に食事をする際は、適時食事の様子を見るなど注意を払う
- ④餅を食べる前に、お茶や汁物を飲んで喉を潤しておく
- ⑤いざという時に備えて、応急手当の方法をよく理解しておく



◆全国のいろいろな雑煮 (農林水産省 「あひ(あひ)」 2020年1月号より抜粋)

【北海道】鶏ガラだし雑煮

砂糖入りで甘めのすまし汁に焼いた角餅を入れる。

【岩手県】宮古くるみ雑煮

煮干しだしの汁に焼いた角餅を入れる。

【愛知県】名古屋雑煮

角餅と餅菜だけのシンプル雑煮で餅は焼かない。

【京都府】白味噌雑煮

具材はすべて丸く切る。餅は焼かずに煮た丸餅。

【鳥取県】小豆雑煮

別の鍋で煮た丸餅を、甘い小豆汁に入れたもの。

【香川県】白味噌あん餅雑煮

いりこだし汁であん餅を煮て、白味噌で仕立てたもの。



※イラストはすべて「いらすとや」を利用しています

熊本県の統計情報は

「https://www.pref.kumamoto.jp/hpkiji/pub/List.aspx?c_id=3&class_set_id=1&class_id=1297」をご覧ください。

問合せ先: 熊本県企画振興部統計調査課 総務資料班 〒862-8570 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