

統計アラカルト

熊本の統計情報 平成24年4月27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。

毎月1回のペースで色々な統計に関する話題・データを紹介します。

平均余命と平均寿命

ときどき県民の方から、「年齢別の平均余命はどうなっているのか教えてもらいたい」とか、「熊本市の高齢化率を教えてもらいたい」という問い合わせをいただきます。

そこで、今回は、厚生労働省が作成している「業務・加工統計」の「生命表」に加えて、平成23年10月1日現在の高齢化率を紹介します。

「生命表」は、「完全生命表」と「簡易生命表」の2種類ありますが、その違いは下記の表1のとおりです。

「完全生命表」は、国勢調査による日本人人口（確定数）や人口動態統計（確定数）をもとに、5年ごとに作成され、一方、「簡易生命表」は、推計人口による日本人人口や人口動態統計月報年計（概数）をもとに、毎年作成されているものです。

なお、国勢調査年については、例年どおり「簡易生命表」が作成され、国勢調査の結果（確定数）の公表後に「完全生命表」が作成されています。

表1 「完全生命表」と「簡易生命表」の違い

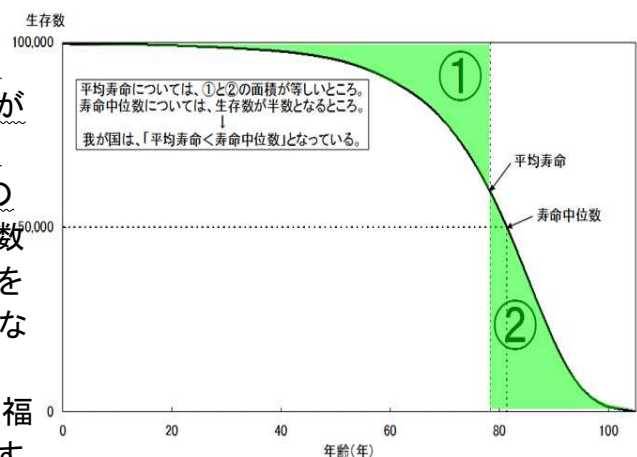
	完全生命表	簡易生命表
作成年	5年毎	毎年
人口	国勢調査	10月1日現在推計人口
死亡数	人口動態統計（確定数）	人口動態統計月報年計（概数）
出生数	人口動態統計（確定数）	人口動態統計月報年計（概数）

（引用：厚生労働省HP）

☆生命表の目的

生命表は、ある期間における死亡状況（年齢別死亡率）が今後変化しないと仮定したときに、「各年齢の者が1年以内に死亡する確率」や「平均してあと何年生きるかという期待値」などを、死亡率や平均余命などの指標（生命関数）によって表したものです（これらの関数値は現実の年齢構造には左右されず、死亡状況のみを表し、死亡状況を厳密に分析する上で不可欠なものとなっています）。

また、【0歳の平均余命である「平均寿命」】は、保健福祉水準を総合的に示す指標として広く活用されています。



☆平成22年簡易生命表

さて、平成22年簡易生命表によると、「男性の平均寿命」は79.64年で、「女性の平均寿命」は86.39年です。下記の表2のとおり、対前年との差で男性は0.05年伸びて、女性は0.05年小さくなり、その結果、男性と女性の平均寿命の差は0.10年縮まりました。

「主な年齢」の平均余命をみると、男女とも年齢が高くなるに従って、前年との差は小さくなっており、特に女性の平均余命は全年齢で前年を下回りました（悪性新生物、高血圧疾患などの死亡率の変化が減少の要因）。

表2 主な年齢の平均余命とその伸び

年齢	男性			女性		
	平成22年	平成21年	前年との差	平成22年	平成21年	前年との差
0歳	79.64	79.59	0.05	86.39	86.44	△0.05
20歳	60.07	60.04	0.03	66.75	66.81	△0.06
40歳	40.81	40.78	0.03	47.17	47.25	△0.08
60歳	22.84	22.87	△0.03	28.37	28.46	△0.09
70歳	15.08	15.10	△0.02	19.53	19.61	△0.08
80歳	8.57	8.66	△0.09	11.59	11.68	△0.09
90歳	4.41	4.48	△0.07	5.76	5.86	△0.10

☆「老年人口の割合」と「平均余命の期待値」

表3は、平成23年10月1日現在の人口推計の表です。

熊本県の老年人口の割合は、25.76%（平成22年に比べて0.1%増加）となっており、老年人口が年少人口を21万8千人上回っている状況です。

人生80年、90年とも言われる今日です。誰もが歳を取ると老化が進んでいきますが、いつまでも年齢よりも若々しく、健康な心と体を維持する事を日ごろから心がけるようにすることが大切です。

「**軽度な運動を継続すること**」、「**散歩**」や「**自宅内の掃除**」、「**庭の手入れ**」、「**買い物**」のほかに、

「**同じ年代の人と話をすること**」もとっても大切なことです。

平均余命は、生命表の目的にあるように、死亡状況（年齢別死亡率）が今後変化しないと仮定したときにおける、「平均してあと何年生きられるかという期待値」を指しますので、「個人個人の余命があと何年であるのかということではありません。」しかし、個人的には期待したい気持ちがありますよね。

今回は、厚生労働省の統計情報から各種資料を引用しました。

詳しくお知りになりたい方は、<http://www.mhlw.go.jp/toukei/list/list54-57.html> にアクセスしてみてください。

表3 都道府県（年齢3区分）総人口（平成23年10月1日現在）

	総人口(千人)	年少人口(0～14歳)	生産年齢人口(15～64歳)	老年人口(65歳以上)	老年人口のうち75歳以上の割合	老年人口の割合
全 国	127,799	16,705	81,342	29,752	14,708	0.2328
1 沖縄県	1,401	247	912	242	127	0.1727
2 東京都	13,196	1,491	8,992	2,713	1,295	0.2056
3 神奈川県	9,058	1,184	6,009	1,865	838	0.2059
4 愛知県	7,417	1,063	4,824	1,530	691	0.2063
5 滋賀県	1,414	211	908	295	147	0.2086
10 福岡県	5,079	687	3,248	1,144	576	0.2252
22 佐賀県	847	123	515	209	116	0.2468
28 熊本県	1,813	249	1,097	467	262	0.2576
29 宮崎県	1,131	157	681	293	161	0.2591
32 長崎県	1,417	191	855	371	204	0.2618
36 鹿児島県	1,698	232	1,016	450	257	0.2650
38 大分県	1,192	155	718	319	174	0.2676
45 高知県	758	91	447	220	123	0.2902
46 島根県	712	91	414	207	121	0.2907
47 秋田県	1,074	121	634	319	180	0.2970

熊本県の統計情報は「<http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/>」をご覧ください。

次回の「統計アラカルト」は、5月25日（金曜日）に掲載予定です。

問合せ先：熊本県企画振興部統計調査課交通政策・情報局 総務資料班 〒869-8570 熊本市水前寺 6-18-1

電話：096-333-2174 / Fax：096-384-7544 / メール：toukeichousa@pref.kumamoto.lg.jp

統計アラカルト

熊本の統計情報 平成24年5月25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。

毎月1回のペースで色々な統計に関する話題・データを紹介します。

2010年世界農林業センサスの結果から

働いてみませんか！くまもとの農業で



熊本県は、大都市圏に安心安全な農産物(食料)を供給する農業県の一つです。
『稼げる農業』実現のために、(1)『信頼』される産品を作る(イチ押しブランドの推進)、(2)誇れる『顔』を売る、(3)『夢』を担う人材を育てる、(4)眠れる『宝』を活かす、(5)豊かな『環境』を未来に渡す、(6)『交流・定住』で盛り上げる、(7)『基礎』を固める、の7つの施策体系の下に、各種事業に取り組んでいるところです。

ところで、統計調査課にも毎月配付いただく、くまもと農業を応援するAGRICULTURAL MAGAZINE

「月刊農業くまもと『アグリ』」は、なかなか読み応えのある情報誌です。

全ページとはいかないまでも半分位は目を通してしまいます。全ページに達しない理由は、「技術と方法」のページは素人には難しく飛ばしてしまうからです。でも残りのページは興味津々です。

2012年5月号には、キリン社会保険労務士事務所長 入来院氏の「農業の労務管理」(第1回)が掲載されています。農業も家族型産業から労働者雇用の産業へと一層成長していくのだと思います。



さて、国や地方公共団体の農林業施策の企画・立案・推進のための基礎資料として、5年ごとに統計調査を行う農林業センサス(今回は冠に2010年世界が付いています)の結果が公表されましたので、その内容を基に、「くまもとの農業と労働雇用者」について紹介したいと思います。

熊本県内で法人化している農業経営体は704(17年比+15.0%)、そのうち会社453法人。農事組合法人と会社法人のうち農業生産法人は308法人(17年は159法人 → +193.7の伸び)です。

全国の農業生産法人数に関する表・グラフは次ページのとおりで、熊本県は農業生産法人数、経営耕地面積ともに全国5位となっています。

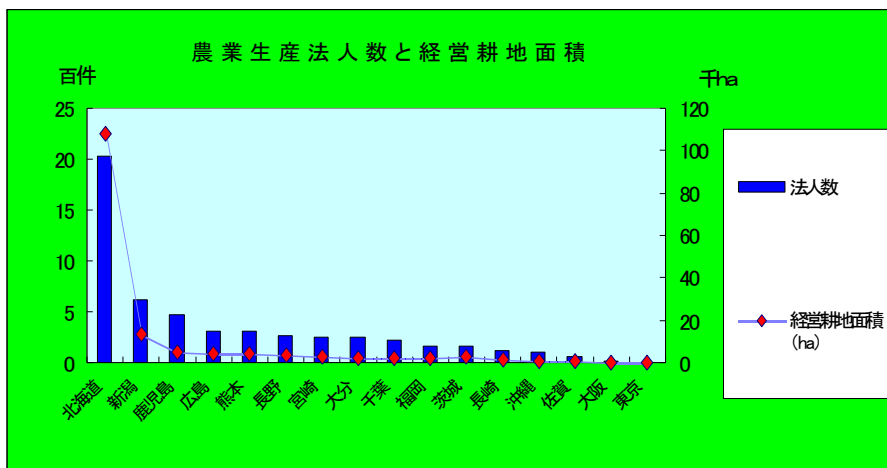
組織形態別経営体数(農業経営体)

熊本県

	計	小計	法人				地方公共団体・財産区	非法人(個人)
			農事組合法人	会社	各種団体	その他の法人		
平成22年	47,854	704	80	453	154	17	-	47,150
平成17年	55,423	612	65	351	182	14	3	54,808
増減率(%)	△13.7	15	23.1	29.1	△15.4	21.4	△100.0	△14.0
構成比(%)	100	1.5	0.2	0.9	0.3	0	-	98.5

平成22年農業生産法人の状況

順位		法人数	経営耕地面積 (ha)
全	国	9,473	225,273
1	北海道	2,032	107,729
2	新潟県	617	13,635
3	鹿児島	465	4,661
4	広島	309	4,522
5	熊本	308	3,928
6	長野	258	3,711
8	宮崎	249	2,659
9	大分	247	2,321
13	千葉	219	2,191
20	福岡	164	2,221
21	茨城	158	2,789
30	長崎	116	1,258
32	沖縄	110	876
42	佐賀	54	715
46	大阪	17	69
47	東京	5	22



【豆知識】

- ①農業法人は、農地を利用するか否かによって、「農業生産法人」と「その他の農業法人」に大別される。
- ②農業生産法人とは、“農業経営を行うために農地を取得できる法人”で、(1)農事組合法人(農業経営を行うもの)、(2)合同会社、(3)合名会社、(4)合資会社、(5)株式会社(株式の譲渡制限を定めるもの)が該当します。
- ※農地を利用しない経営の場合は、農業生産法人の要件を満たしている必要はありません。

農業は労働者雇用の産業に変化。団塊の世代が途中で、退職後に農業に就労する、また農業法人等に「正社員」として就労するケースも増えている状況です。そのために、入来院氏は、「これからの農業経営者には、正社員を長期間継続雇用し、人材育成の技量と覚悟が必要である。」と述べています。

次の表は、農業経営体が雇用した常用雇用者数の実数と延べ人数です。熊本県内の常用雇用者数は4,943人で17年比+29.2%となっており、その殆どは農業生産法人の雇用によるものです。

なお、15歳以上就業者1,000人当たりの雇用者数の順位では、熊本県は4位となっています。

今後、“『夢』を担う人材を育てる”などの熊本県の取組によって農業生産法人における労働雇用者の増加が続くものと考えられます。

平成22年農業経営体の常用雇用者数と15歳以上就業者に占める割合

千人当たり 順位		雇 用 主		常雇用者数		15歳以上 就業者数 (b)	割合 (a) / (b)	千人当たり農業の 常用雇用者数 (人)
		経営体数	雇用した 経営体数	実人数 (a)	延べ人数			
	全 国	1,679,084	40,923	153,579	31,388,325	59,611,311	0.0026	2.58
1	宮崎	31,683	1,434	6,512	1,464,131	531,213	0.0123	12.26
2	鹿児島	47,382	1,729	7,110	1,617,047	776,993	0.0092	9.15
3	北海道	46,549	4,647	17,793	3,651,404	2,509,464	0.0071	7.09
4	熊本	47,854	1,681	4,943	1,065,458	834,244	0.0059	5.93
	茨城	71,542	2,430	7,680	1,671,545	1,420,181	0.0054	5.41
	長野	64,289	1,333	5,530	1,028,753	1,091,038	0.0051	5.07
	佐賀	19,789	487	1,953	397,770	409,277	0.0048	4.77
	長崎	25,603	687	3,108	603,408	650,972	0.0048	4.77
	大分	30,631	568	2,547	523,215	550,451	0.0046	4.63
	沖縄	15,820	669	2,094	439,113	578,638	0.0036	3.62
	新潟	68,245	850	4,072	790,226	1,155,795	0.0035	3.52
	広島	36,321	475	3,293	653,570	1,343,318	0.0025	2.45
	福岡	43,085	1,589	5,550	1,117,261	2,262,722	0.0025	2.45
	千葉	55,387	1,890	6,447	1,378,543	2,899,396	0.0022	2.22
	東京	7,455	345	1,787	412,022	6,012,536	0.0003	0.30
	大阪	10,714	207	643	124,323	3,815,052	0.0002	0.17

出典：2010年世界農林業センサス・平成22年国勢調査

熊本県の統計情報は「 <http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/> 」をご覧ください。

次回の「統計アラカルト」は、6月29日(金曜日)に掲載予定です。

問合せ先：熊本県企画振興部統計調査課交通政策・情報局 総務資料班 〒869-8570 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

統計アラカルト

熊本の統計情報 平成24年6月29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。

毎月1回のペースで色々な統計に関する話題・データを紹介します。



熊本県民は納豆が好き

熊本県は、県内の観光、グルメ情報などを毎週木曜日メールマガジン「[気になる！くもと](#)」で情報発信しています。少し古い情報になりますが、2005/3/24 第195号のメールマガジンの熊本雑学辞典で「**熊本県民は納豆好き？**」のタイトルで、「都道府県別の納豆の消費量は西に行くほど少ないといわれていますが、熊本県はなぜか納豆文化の飛び地として、その消費量は年間1人あたり約40パックと東京並みです（全国平均は35パック）。」という書き出しで、「加藤清正にまつわる熊本納豆の由来を紹介」しています。しかし、タイトルは「**熊本県民は納豆好き？**」のクエッションマークが付いていますから、読者にとって、本当に納豆好きの県なのか、いま一つ良く分かりませんよね。

そこで、「熊本県民が納豆好き」であることを、統計(数値)を使って証明します。

総務省統計局は、平成24年3月に、平成21～23年平均の家計調査品目別データ(二人以上の世帯(1世帯当たり年間の支出金額及び購入数量))により、どのような品目で、どの程度の地域差があるのかを明らかにするため、都道府県庁所在市及び政令指定都市別ランキングを集計し、公表しています(熊本市は熊本県全体の代表という前提で)。

左下の表をご覧ください。二人以上の世帯の納豆の年間消費(購入)金額は、福島市が6,028円(全国平均の1.8倍)で全国第1位。水戸納豆のブランドで有名な水戸市が第2位。

H21～23年 平均	納豆	
順位	全国	金額
1	福島市	6,028
2	水戸市	5,243
3	前橋市	5,126
4	盛岡市	5,114
5	山形市	4,982
6	青森市	4,889
7	宇都宮市	4,869
8	仙台市	4,855
9	長野市	4,496
10	富山市	4,303
11	秋田市	4,252
12	さいたま市	4,241
13	千葉市	4,191
14	甲府市	3,968
15	新潟市	3,852
16	札幌市	3,804
17	横浜市	3,757
18	東京都区部	3,734
19	川崎市	3,719
20	熊本市	3,715

総務省：家計調査(二人以上の世帯)
都道府県庁所在市及び政令指定都市
別ランキング(平成21～23年平均)

第1位から第19位までは東日本の都市ばかり。まさに納豆の消費(購入)は、「東高西低型」なのです。

熊本市は第20位 西日本一の消費(購入)金額。

この統計(数値)によって「**熊本県民は納豆好き？**」から「**熊本県民は納豆が好き**」であることが、実感できることになります。

ちなみに、大豆で作る「**油揚げ・がんもどき**」は第19位。熊本県民は大豆の加工品が好きなのです。

もちろん、私は、納豆を「おやつ」にするし、おでんは「厚揚げ」オンリーでへっちゃら。農産物直売所に並んでいる「炒り大豆」はなかなかおつな味。要するに、大の「大豆ファン」なのです。

ところで、日本国内の納豆製造企業206社からなる「全国納豆協同組合連合会」のホームページ

<http://www.710.or.jp/index.html> にアクセスすると、納豆に関するいろんな情報を入手することができます。

同ＨＰの「納豆百科事典」には、納豆の歴史から、薬味の効果まで、納豆に関する様々なミニ知識を紹介しています。「読者はきっと納豆博士に。納豆のことを知れば知るほど、もっともっと納豆が大好きになること、間違いなしです！」と案内されていますが、本当にそうなると思います。

さて、熊本は西日本一の納豆消費地であるのですが、九州の他県の状況はどうなのかが気になりませんか！九州における大豆加工品の消費状況は、次のグラフと表のとおりです。

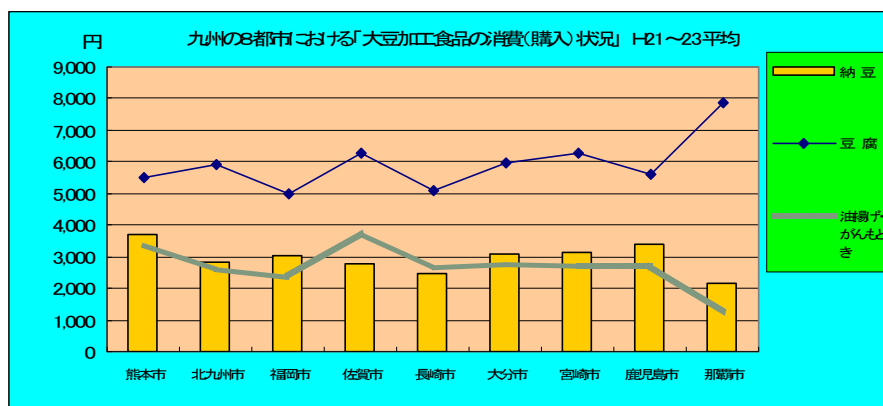
○納豆の消費が多いのは、熊本(20位)に次いで、鹿児島(24位)、宮崎(26位)の順。

◇豆腐の消費がダントツ全国1位の沖縄、次に佐賀(16位)の順。

△油揚げ・がんもどきの消費は、全国13位の佐賀、次に熊本(19位)という順になっています。

沖縄の「豆腐」消費全国1位は、ゴーヤチャンプルの食材に豆腐を使うからでしょうか？

佐賀の「油揚げ・がんもどき」消費が熊本より多いのは、大豆生産量が多いからなのでしょう。またまた疑問が出現してしまいました。



大豆加工食品の消費(購入)金額 円			
都市名	豆腐	納豆	油揚げ・がんもどき
熊本市	5,520	3,715	3,403
北九州市	5,896	2,834	2,644
福岡市	5,014	3,041	2,358
佐賀市	6,299	2,794	3,731
長崎市	5,085	2,453	2,670
大分市	5,961	3,061	2,774
宮崎市	6,291	3,126	2,717
鹿児島市	5,602	3,375	2,747
那覇市	7,882	2,173	1,253

大豆の【豆知識】その1 納豆菌が納豆を作る

「ワラを束ねた^{わらつと}藁苞に煮た大豆を入れておくと、稲ワラの納豆菌の作用で納豆ができる。納豆菌の学名は「バチルス・ナットウ」といい、枯草菌の一種で、枯草はもちろん、土の中や稲の切り株、空気中。日本中どこにでも生息。」、また、「納豆のうまみの秘密は、ネバネバにあるが、その本体はアミノ酸の一種のグルタミン酸」です。

その2 ネバネバの糸引き納豆の種類

納豆の種類は、「糸引き納豆」と「寺納豆」の2つに分けられ、糸引き納豆は、おなじみのネバネバの糸を引く納豆で、丸大豆納豆、挽きわり納豆、五斗納豆(山形県米沢地方の郷土食)などに区分される。なお、「寺納豆」は、京都の大徳寺納豆(黒くて、塩辛い)などが有名です。

(熊本県民が納豆を好きな理由)加藤清正の時代から現代まで、納豆は「コルマメ」などと呼ばれて、熊本の人々に親しまれてきました。主流は「土納豆(つちなっとう)」と呼ばれる作り方。そういえば筆者が幼少の頃は、各家庭では「納豆」を作っていた記憶があります。

そして、熊本県内には、納豆を製造する企業が3社もあります(西日本地域では、大阪府、京都府と同数の企業数)。

熊本で販売されている「納豆」です



栄養価の高い「納豆」などを食べて、夏を乗り切りませんか？

熊本県の統計情報は「<http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/>」をご覧ください。

次回の「統計アラカルト」は、7月27日(金曜日)に掲載予定です。

問合せ先: 熊本県企画振興部統計調査課交通政策・情報局 総務資料班 〒869-8570 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

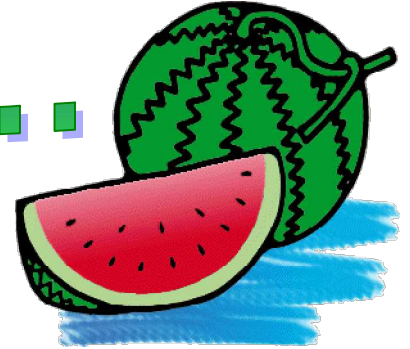
統計アラカルト

熊本の統計情報 平成24年7月27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。

毎月1回のペースで色々な統計に関する話題・データを紹介します。

熊本の「夏」といえば……



長かった梅雨もようやく明け、真夏の日差しがきらきらと照りつける厳しい日が続いています。

ところで、「夏が来～れば思い出す～♪」ものって、皆さんにとって何でしょうか？
海水浴、花火大会、カキ氷、高校野球、そうめん流し……さまざまな夏の風物詩がありますが、熊本の夏を代表するものといえば、やっぱり「すいか」ですね。

なぜ夏になると、すいかを食べるのか？ すいかには、たくさんのすばらしい効能があります。ウォーターメロンといわれるすいかは、なんと成分の90パーセント以上が水分であり、夏の渇きを潤し、体温を下げる作用がありますので、疲労回復効果が期待できます。また、高血圧予防や動脈硬化予防、さらには、女性には嬉しいシミ・ソバカスの予防効果もあるといわれています。

すいか生産量日本一

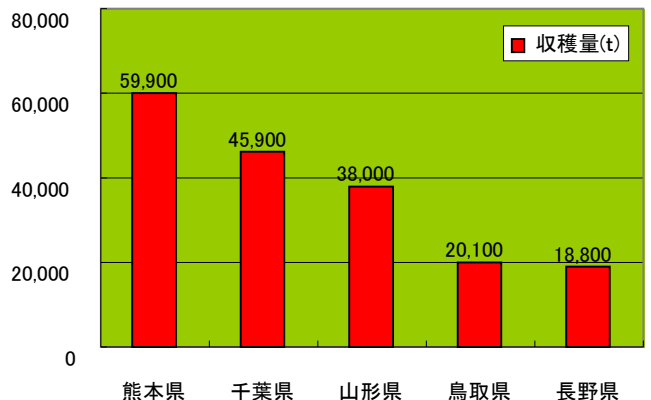
それでは、熊本における「すいか」の統計情報をご紹介します。

農林水産省の平成22年「年野菜生産出荷統計」から、都道府県別の収穫量をみてみましょう（右表）。

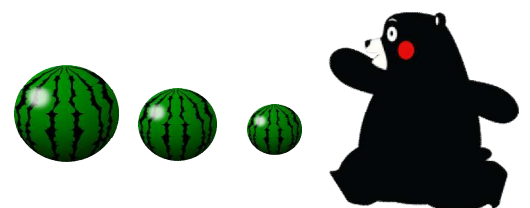
全国収穫量 369,200t のうち、熊本県は 59,900t と全体の約16%を占めており、全国第1位であることがわかりました。

下表は、すいかの1世帯あたりの年間支出金額、購入数量について表したものです（平成23年平均「家計調査」都道府県庁所在市別ランキング）。これによると、支出金額第2位、購入数量第5位と上位にランキングされています。熊本は、すいかの生産地でありながらも、消費地域でもある結果が表れています。スーパーでよく見かけるはずですね。

すいか収穫量都道府県
ランキング



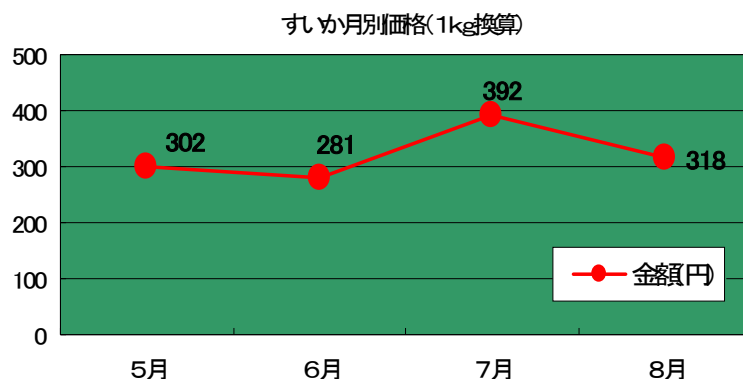
すいか年間支出金額、購入数量					
順位	都市名	支出金額(円)	順位	都市名	購入数量(g)
—	全国平均	1,423	—	全国平均	4,097
1	新潟市	2,430	1	新潟市	8,081
2	熊本市	2,044	2	鳥取市	6,761
3	鳥取市	1,938	3	富山市	6,665
4	千葉市	1,925	4	札幌市	6,571
5	金沢市	1,908	5	熊本市	5,891



では、すいかの**小売価格（店頭価格）**はどうなっているのでしょうか？

「**小売物価統計調査**」では、毎月さまざまな品目について、価格調査を行っています。その品目の1つに季節品目（調査月5月～8月）として、**すいかの価格**を調べています。

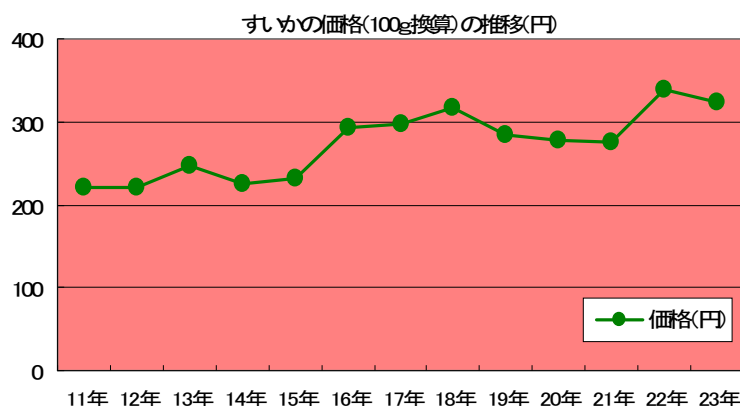
右表は、平成23年の熊本市の1kg当たりの「月別すいかの価格」を表したものです。



すいかの小売価格は、初夏である5月、6月が安値で、夏休みの時期の7月、8月の方が高値になっています。すいかは、気象の状況によって、価格が変動してしまう生鮮品目に該当しますが、平成23年の結果からすると、夏本番のいまが小売価格が一番高いということになります。

熊本県産すいかの出荷時期は、4～5月がピークであり、7月～8月頃になると県内の「露地もの」や県外産（鳥取県や北海道など）のすいかが出回るため、高値になっているようです。

5kgのすいか1玉 2,000円程度で店頭に並んでいることになります。



次に、すいかの価格を平成11年～23年「**時系列**」（左表）でみてみましょう。このように、年別に比べてみると、僅かではありますが、近年は上昇傾向にあることがわかります。



ここでちょっと「小売物価統計調査」をご紹介します。



国民の消費生活上重要な商品の小売価格やサービス料金及び家賃を全国的規模で毎月調査し、月々の価格の変化や物価水準の変動を明らかにするための統計調査です。熊本市では、514品目、713銘柄を調査しています。統計局ホームページにおいて、調査結果が公表されています。

「もっと他の品目についての小売価格について知りたい!」という方はこちらをどうぞ

→ <http://www.stat.go.jp/data/kouri/3.htm>

調査品目全ての価格を年別、月別でみるができます。

熊本県の統計情報は「<http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/>」をご覧ください。

次回の「統計アラカルト」は、8月31日(金曜日)に掲載予定です。

問合せ先: 熊本県企画振興部統計調査課交通政策・情報局 総務資料班 〒869-8570 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

統計アラカルト

熊本の統計情報 平成24年8月31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。

毎月1回のペースで色々な統計に関する話題・データを紹介します。

なすびの生産量が



の熊本県です

8月19日(日)に放送されたNHK(FM)の「トーキング ウィズ 松尾堂」は、実にためになる放送内容でありました。「夏こそ元気に野菜を食べる」というのが今回のテーマ。内容は、「旬の野菜の魅力」、「伝統野菜の秘密」などなど。特に、江戸東京野菜(固定種)の復活について取組まれている江戸東京・伝統野菜研究会代表の大竹道茂さんの話は、とても興味深く拝聴することができました。

野菜の産地化が進んで伝統野菜は少なくなってしまった現在ではありますが、熊本にも伝統野菜があります。今回は、そのようなことで、伝統野菜に関したものを紹介したいと思います。

平成21～23年平均の家計調査品目別データ(二人以上の世帯(1世帯当たり年間の“なすび”の支出金額及び購入数量):総務省統計局)を基に、1kg当たりの価格を計算したのが下の表になります。

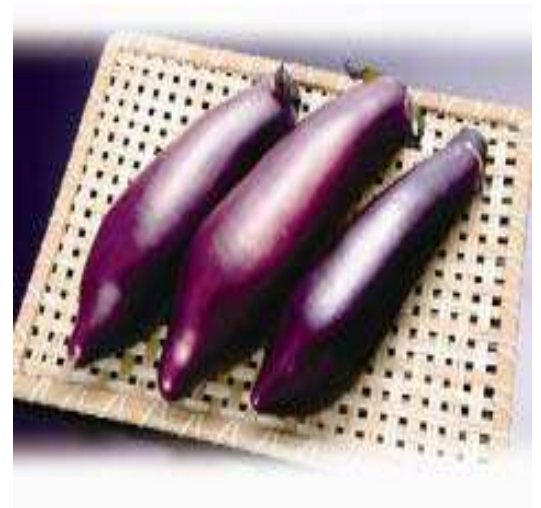
“なすび”の一大産地である熊本の“なすび”の値段は1kg当たり285円。全国一安価であることが分かりました。

私たち熊本県民は、安くて、しかも、果肉が柔らかくて、アクが少なく、甘味があり、ボリューム感いっぱいの“なすび”をおいしくいただいているのです。

生鮮野菜「なす」の消費金額と数量

	-----<金 額>-----		円/kg	-----<数量: g>-----	
0 全国	1,840		399	全国	4,611
1 熊本市	1,472		285	熊本市	5,147
2 高知市	1,365		290	高知市	4,706
3 佐賀市	1,697		305	佐賀市	6,674
4 大分市	1,566		317	大分市	4,929
5 鹿児島市	1,119		328	鹿児島市	3,406
6 福岡市	1,642		331	福岡市	4,949
7 松山市	1,296		331	松山市	3,905
8 山口市	1,379		333	山口市	4,132
9 徳島市	1,607		336	徳島市	4,781
10 高松市	1,330		340	高松市	3,906
14 長崎市	1,464		361	長崎市	4,046
15 宮崎市	1,453		361	宮崎市	4,016
22 北九州市	2,018		383	北九州市	5,261
41 横浜市	2,370		426	津市	4,532
42 大阪市	2,078		426	福島市	4,518
43 東京都区部	2,392		432	神戸市	4,435
44 那覇市	956		435	札幌市	4,389

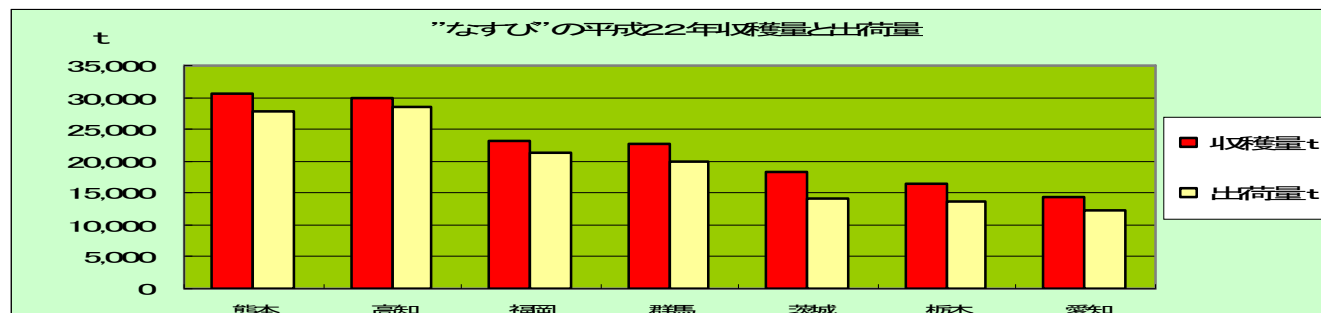
総務省家計調査:平成21～23年平均



ヒゴムラサキ

農林水産省の作物統計(果菜類)の“なすび”の平成22年作況調査によると、熊本県は収穫量では高知

県を700トン上回り、日本一の生産県(出荷量では500トン下回っています)。(グラフ参照)。



熊本県の“なすび”は、上記写真のとおり、赤紫の皮に、ずんぐりの胴周りでボリューム感たっぷりであり、品種名を「ヒゴムラサキ」というのであります。なんとペットボトルくらいの大きさに成長したのを収穫し、焼いて、煮て、揚げて、何にでも調理ができる優れた食材です。

この「ヒゴムラサキ」は、平成13年に熊本県農業研究センターが熊本の伝統野菜「熊本赤ナス」を、品種改良・育成した新品種で、一般的なナスよりも長く太い果実(長さ30cm 前後)、果肉が柔らかく、アクが少なく、甘味があるのが特徴です。

それでは、伝統野菜の「熊本赤ナス」について、紹介します。

全国各地には、地域、地域で長く栽培され続けられ、親しまれてきた野菜が存在します。例えば、白くびの「練馬だいこん」、「京都の堀川ごぼう」など全国的によく知られた野菜から、一戸の農家の伝承によってしか作られていない貴重な野菜まで、いろんな伝統野菜が栽培されています。もちろん私たちの熊本にも伝統野菜が栽培されています。

「水前寺もやし、熊本ねぎ、熊本京菜、ひともじ、阿蘇高菜、あかどいも、鶴の子いも、地きゅうり、黒菜、**熊本赤ナス**、水前寺菜、赤碕からいも、佐土原なす、はなやさい天草1号、赤大根」の15品種が「熊本の伝統野菜」に選定され、それぞれの地域で栽培されています。

「熊本赤ナス」は、宮崎県在来の“佐土原なす”が起源とされる“なす”で、「熊本長ナス」とも呼ばれています。熊本市やその周辺地域で戦前から栽培されてきたもので、昭和13年には約80%が「熊本長ナス」だったとの記録があるそうです。

熊本県農林水産部園芸課調査によると、「熊本赤ナス」を栽培しているのは益城町の農家(7名)が2haの栽培面積で、95トンを出荷。在来種の「熊本赤ナス」栽培の頑張りにエールを送ります。

伝統野菜生産販売状況(平成23年2月調査)

熊本県農林水産部園芸課

番号	名称	地区	栽培地	種苗の入手先	栽培面積 生産者数	出荷時期	出荷量	販売・購入する場合の入手先
10	熊本赤ナス	上益城	益城町		2ha 7名	9～11月、 1月末～6月	95t	熊本大同青果 東部青果



是非とも、機会があれば熊本の伝統野菜「熊本赤ナス」を食べてみてください。

入手可能時期は、9～11月、1月末～6月で、入手可能な場所は、熊本大同青果(TEL:096-323-2511)では「熊本赤ナス」としてブランド化して、販売しているほか、東部青果でも取り扱われているそうです。

熊本県の統計情報は「<http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/>」をご覧ください。

次回の「統計アラカルト」は、9月28日(金曜日)に掲載予定です。

問合せ先: 熊本県企画振興部統計調査課交通政策・情報局 総務資料班 〒869-8570 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

統計アラカルト

熊本の統計情報 平成24年9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。

毎月1回のペースで色々な統計に関する話題・データを紹介します。

栗の節句 と 菊の節句

9月9日は五節句のうちのひとつ、「^{ちようよう}重陽の節句」です。

現在では、桃の節句や端午の節句ほどポピュラーではありませんが、別名「**菊の節句**」と呼ばれています。古くは平安の時代から宮中行事として儀式が執り行われたり、菊の花びらを浮かべたお酒を飲んで祝ったりするなど、「けがれ」を払い長寿を祝う節句として親しまれていました。

「**菊の節句**」と呼ばれるのは、旧暦の9月9日（新暦の10月終わってから11月はじめ頃）が菊の盛りの時期だったためですが、この時期は栗の時期でもあることから、農村などでは「**栗の節句**」とも呼び、栗ご飯を炊いてお祝いしたとも言われています。

熊本県はトマトやスイカ、なすびの生産量が全国1位として有名ですが、実は**栗の生産地**としても全国有数であることをみなさんご存知でしょうか？

熊本県内では、球磨地域のほか、玉名、鹿本、菊池、上益城などで栽培が盛んです。県内では主に以下のような品種が時期により栽培、収穫されています。

（参考：熊本県の地産地消サイト <http://cyber.pref.kumamoto.jp/chisan/>）



品種名	収穫や旬の時期	特徴
丹沢(たんざわ)	8月下旬頃から	早生品種の代表。サイズは大きめ。甘みと香りは控えめ。
杉光(すぎひかり)	8月下旬頃から	サイズは大きめ。甘みが強い。
筑波(つくば)	9月中旬頃から	日本で最もよく栽培されている。大きさは中くらい。甘みがあり香り豊か。
利平(りへい)	9月中旬頃から	サイズは大きめ。甘みが強く、肉質がよい。収穫量が少なく希少価値が高い。蒸し栗やゆで栗などによく使われる。
銀寄(ぎんよせ)	9月下旬頃から	サイズは大きめ。甘みが強く風味豊か。

熊本県では近年、**栗の新品種「ぼろたん」**が産地化され注目を浴びています。

従来の品種に比べ渋皮がむきやすいこの品種は、面倒な皮むきが軽減されるとして、今後ますます注目されるのではないのでしょうか。

詳細は独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構のホームページを参照してください。



「ぼろたん」 「筑波」

加熱前にナイフで傷を付け、
電子レンジで2分間加熱した果実

写真出典：独立行政法人農業・食品産業技術総合研究機構 HP

http://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/season/O15876.html

平成23年産くりの収穫量及び出荷量

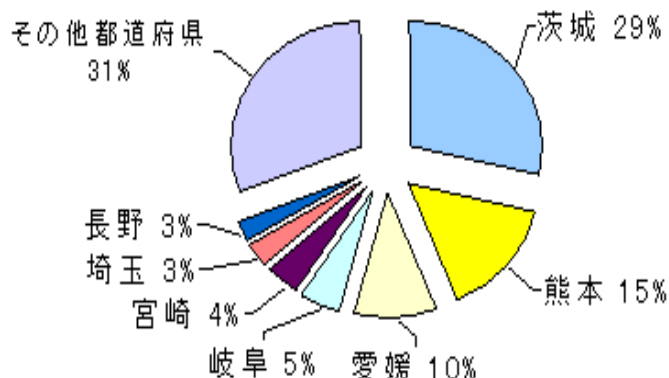
順位	都道府県名	収穫量 (t)
	全 国	19,100
1	茨 城	4,970
2	熊 本	2,360
3	愛 媛	1,580
4	岐 阜	915
5	埼 玉	721
6	宮 崎	564
7	長 野	559
8	栃 木	470
9	兵 庫	424
10	神 奈 川	403

順位	都道府県名	出荷量 (t)
	全 国	13,800
1	茨 城	4,030
2	熊 本	2,090
3	愛 媛	1,310
4	岐 阜	683
5	宮 崎	478
6	埼 玉	461
7	長 野	441
8	神 奈 川	302
9	東 京	289
10	大 分	281

農林水産省 「作況調査（果樹）」

熊本県の栗の収穫量、出荷量はともに
全国2位。

出荷量の全国シェアが15%を占めている
栗生産県なのです。



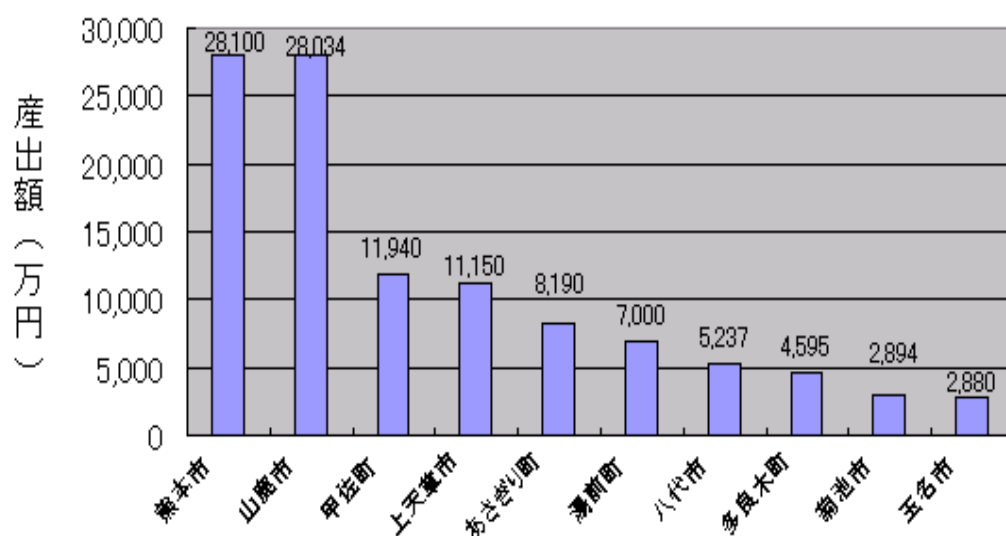
菊の生産はどうなっているのでしょうか。

熊本県の菊の出荷量は全国で13位（農林水産省：平成22年産花き生産出荷統計）。

熊本県で生産される花き類の中では、^{しゅっこん}宿根カスミソウ（全国シェア約40%、出荷量全国第1位。）

の次に、キク類の産出額が多くなっており、熊本県内において菊の生産の盛んなことがわかります。

県内では特に熊本市や山鹿市、甲佐町、上天草市などで生産が盛んです。



熊本県園芸課：「平成22年産熊本県花き生産実績」

市町村名 ※グラフは上位10位



熊本県では、こうした栗や菊で秋を身近に感じられるのも魅力のひとつです。

天高く馬肥ゆる秋。野外に出掛けて小さな秋を探してみたいはいかがでしょうか。

熊本県の統計情報は「<http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/>」をご覧ください。

次回の「統計アラカルト」は、10月26日（金曜日）に掲載予定です。

問合せ先：熊本県企画振興部交通政策・情報局統計調査課 総務資料班 〒869-8570 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

統計アラカルト

熊本の統計情報 平成24年10月26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。

毎月1回のペースで色々な統計に関する話題・データを紹介します。

ブンカッキー君へ



熊本県の、レモンの 収穫量は、 全国第4位だよ！



先週の金曜日(10月12日)に、熊本県の営業部長「くまモン」と広島県の「おいしい」委員「ブンカッキー」がガチンコ3番勝負で対決。惜しくも1勝2敗で「くまモン」が負けてしまいました。残念！！

ご当地PR合戦において、100%近くの観衆は、国産レモンの生産量全国1位は広島県であること、また、熊本県も4位の生産県であることを知りませんでしたので、農林水産省の統計を調べた結果(かんきつ類や梨の情報)を今月号で紹介することにしました。

10月26日(金)には、「くまモン」が広島県庁を訪問し、再戦・熊本県の特産品等のPRを行うことになっているようです。

「くまモン」には、全国に向けて、①熊本は「かんきつ類果樹」の宝庫であること、②子どもの頭ほどの大きさを有する高級かんきつの「バンペイユ」。③そして、かんきつ類ではありませんが、旬のおいしさ＝熊本の「新高梨」を大いにPRしてもらいたいと思います。



レモン

熊本県の「かんきつ類果樹」の収穫量

品 目 名	年次	全国 順位	収穫量 t
オオタチバナ(大橋)ニパール柑	21	1	1,340
カワチバンカン(河内晩柑)	21	2	2,713
紀州ミカン(小ミカン)	21	2	138
キンカン(金柑)	21	3	152
シラヌヒ(不知火)(デコボン)	21	1	17,006
スイートスプリング	21	1	216
なつみかん	21	1	11,375
バンペイユ(晩白柚)	21	1	1,148
レモン	21	4	234

出典：平成21年特産果樹生産出荷実績調査(農林水産省)

国産レモンの生産

順位	都道府県名	栽培面積 ha	収穫量 t	割合 (%)	出荷量 t	うち加工向け	主な産地(市町村)
1	広 島	192.8	5,542.2	58.7	4,642.1	2,110.0	呉市、尾道市、大崎上島町
2	愛 媛	141.9	2,268.2	24.0	2,175.5	487.1	今治市、上島町、宇和島市
3	和歌山	30.5	516.0	5.5	396.5	58.0	紀の川市、有田川町、日高川町
4	熊 本	21.1	234.0	2.5	177.1	8.1	宇城市、芦北町、津奈木町
5	佐 賀	9.5	149.0	1.6	140.0	0.0	鹿島市、多久市、佐賀市
6	三 重	3.8	137.0	1.5	11.7	0.0	紀宝町、熊野市、南伊勢町
7	静 岡	13.4	103.6	1.1	60.4	10.0	静岡市、沼津市、伊東市
	その他	58.6	488.3	5.1	423.0	34.2	
	計	471.6	9,438.3	100.0	8,026.3	2,707.4	

出典：平成21年産特産果樹生産動態等調査(農林水産省)

国産レモンの旬

月	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
食べ頃												

国産レモンは、10月頃から収穫開始。グリーンのレモンも12月下旬頃から黄色く色づいて、イエローレモンに変身。

【バンペイユ(晩白柚)】

美しい外観と上品な芳香を併せ持つ高級柑橘の「バンペイユ(晩白柚)」は、熊本県の特産品(お土産)として全国に爽やかな香りを届けています。

世界最大の果実と言われる晩白柚は、文旦(ぶんたん)の一種で、重さは約2kg程度。大きいものは3kg以上もあり、直径は約20センチくらい(子供の頭くらい)の大きさになります。

熊本、大分、鹿児島県の3県において生産されていますが、熊本県は全収穫量の96.7%を占めており、バンペイユの熊本県なのです。

11月～1月の間は、主に高級贈答用に。2月～4月は家庭用に、熊本のバンペイユの味が全国に出回ります。

バンペイユの生産

順位	都道府県名	栽培面積 ha	収穫量 t	割合 (%)	出荷量 t	うち加工向け	主な産地(市町村)
1	熊本	82.0	1,148.0	96.7	1,014.6	12.3	八代市、氷川町、宇城市
2	大分	2.5	11.5	1.0	7.5		別府市
3	鹿児島	1.5	28.0	2.3	20.0		いちき串木野市、出水市、霧島町
	計	86.0	1,187.5	100.0	1,042.1	12.3	

出典：平成21年産特産果樹生産動態等調査(農林水産省)



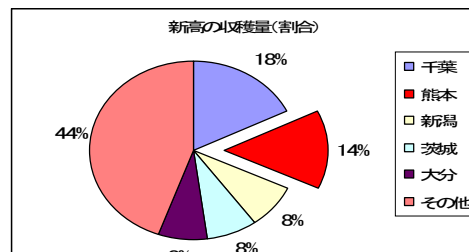
【新高梨】

10月の旬の果物の代表格、「新高梨」を紹介します。熊本県産「梨」の収穫量は約 11,200 トン(左下の統計表参照)。「豊水」、「幸水」、「新高」、「二十世紀」などが生産されています。その中でも、晩生赤梨の「新高」の収穫量は、全国第2位(円グラフ、右下の統計表参照)。「梨」には、薬効として解熱作用、疲労回復や滋養強壮、利尿作用や体の中のミネラルを運ぶ働き。加えて、カリウムが豊富なために高血圧の予防にも役立ちます。「新高梨」の旬は10月下旬までです。

平成18年産「日本なし」

順位	市町村名	果樹園面積 ha	収穫量 t	出荷量 t
1	荒尾市	125	2,360	2,100
2	氷川町	94	2,190	2,040
3	熊本市	82	1,420	1,270
4	錦町	70	982	890
5	玉東町	34	745	671
6	宇城市	39	697	618
7	球磨村	30	567	531
8	山鹿市	25	403	329
9	菊池市	22	347	286
10	あさぎり町	17	298	251
11	長洲町	15	279	247
12	和水町	9	195	179
13	城南町	8	147	131
14	多良木町	7	146	136
	その他	28	432	379
	合計	605	11,208	10,058

農林水産関係市町村別データ(農林水産省)



〇日本なし「晩生赤なし」の収穫量

新高収穫量の順位	都道府県名	にっこり t	王秋 t	豊里 t	秋泉 t	観月 t	新高 t	愛宕 t	新興 t	新雪 t	早生赤 t	晩三吉 t
1	千葉						209.2		13.8			
2	熊本						166.7	4.6	24.2			3.0
3	新潟						93.0		93.0			
4	茨城						90.8	3.4	7.9			
5	大分			12.4			90.0	2.6	26.7			18.2
	合計	59.1	10.2	12.4	1.4	1.1	1,171.9	81.9	298.5	6.3	2.6	36.9

出典：平成21年産特産果樹生産動態等調査(農林水産省)

熊本県の統計情報は「<http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/>」をご覧ください。

次回の「統計アラカルト」は、11月30日(金曜日)に掲載予定です。

問合せ先：熊本県企画振興部統計調査課交通政策・情報局 総務資料班 〒869-8570 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

熊本の統計情報 平成24年11月30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。

毎月1回のペースで色々な統計に関する話題・データを紹介します。

経済効果は〇〇億円！

新聞やテレビで、大きなイベントなどの経済効果が報じられることがあります。この前も、新聞に熊本城マラソンの経済波及効果が12億3,000万円という記事がありました。これらは、どのように計算されているかご存知ですか？

これらは、ほとんどすべてと言っていいほど「産業連関表」の分析によるものです。「産業連関表」は、国はもちろんのこと、都道府県や一部の政令市等でも作成され、産業構造の分析や経済波及効果の試算などに使われています。

「産業連関表」って何？

「産業連関表」とは、一定の地域（国や県など）で一定期間（通常１年）に、モノ・サービスがどのように生産され、販売されたかを、行列（マトリックス）の形で一覧表にとりまとめたものです。

表をタテ方向にみると、モノやサービスを生産するのに、どの産業からどれだけ原材料を仕入れているのか、また利益等がどのように振り分けられているのかが分かります。

表をヨコ方向にみると、生産されたモノやサービスが、各産業に原材料としてどれだけ販売されているのか、また最終的に家庭や行政にどれだけ販売され、県外にもどれだけ販売されたかが分かります。

生産物の販路(産出)構成

原材料の投入及び粗付加価値の構成		需要部門(買い手)	中間需要			最終需要			移輸入	県内生産額
			1 農林水産業	2 鉱業	3 製造業	[生産される財・サービス]	消費	投資		
中間投入	1 農林水産業 2 鉱業 3 製造業 [供給される財・サービス] :				[生産される財・サービス] ..					
粗付加価値	雇用者所得 営業余剰 間接税 :									
県内生産額										

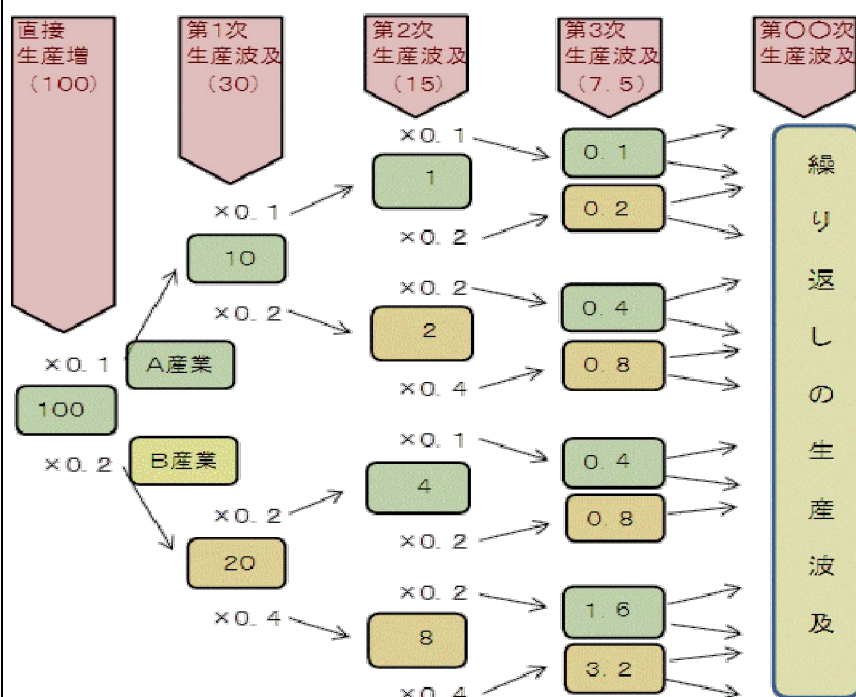
ちょっと難しいですね。専門的なことは置いといて、この産業連関表は、西暦の末尾が0と5の年を基準年として5年に1回作成されています。現時点で、一番新しい産業連関表は、平成17年表になります。現在新聞等で出てくる経済（波及）効果の金額は、国ベースでも県ベースでも平成17年の経済活動がベースになっています（ちょっと古い気がしますが、作成に4年かかるので仕方ありません）。

そして現在、平成２３年を基準年とした産業連関表の作成作業を行っており、熊本県の産業構造を表す熊本県表は平成２７年度末に公表予定です（今回の産業連関表は、作成の元資料となる経済センサスの実施年の関係で基準年が１年遅れたイレギュラーなものとなっています）。

それでは、どうしてこの産業連関表から経済波及効果が計算できるようになるのでしょうか？その説明は非常に専門的になりますので省きますが、要は、産業連関表から「**逆行列係数表**」が導き出されるからです（これも、難しいですね）。この「逆行列係数表」は、ある商品等の需要が増加（減少）した時の生産波及額を一発で計算できる魔法のようなアイテムなのです。（またまた「**生産波及**」なんていう難しい言葉が出てきました）

「生産波及」ってどういうこと？

モノやサービスの需要（生産）が発生すると、それを満たすためにいろいろな産業で原材料の生産が始まります。そしてまた、その原材料を生産するためにいろいろな産業でその原材料の生産が始まります。このようにして止めどなく生産が繰り返され、まるで水面に投げた石が波紋を拡げるように生産が波及していきます。



ここで左図を見てください。A産業にA製品 100 単位の需要増があったとします。するとA産業は、100 の生産増を行います。

このときA産業から 10 単位、B産業から 20 単位の原材料が必要になるとします。この原材料の合計 30 単位が、**第1次生産波及**です。次に、A産業は、10 単位の原材料を生産するために、A産業から 1 単位、B産業から 2 単位の原材料を必要とします。また、B産業では 20 単位の原材料を生産するためにA産業から 4 単位、B産業から 8 単位の原材料を必要とします。これらの合計 15 単位が**第2次生産波及**となります。そしてこれらの原材料を生産するために、またまたA産業とB産業から原材料が必要とされ、上図のように 7.5 単位の**第3次生産波及**が生まれます。

このように、延々と生産が生産を生んでいくことになりますが、これを「**生産波及**」といいます。そして、産業連関表の「**逆行列係数表**」によって、この生産波及額を一発で計算できるようになっているのです。（どうです？すごいでしょ？でも一発で計算できるというのはコンピュータ上のことですよ！）

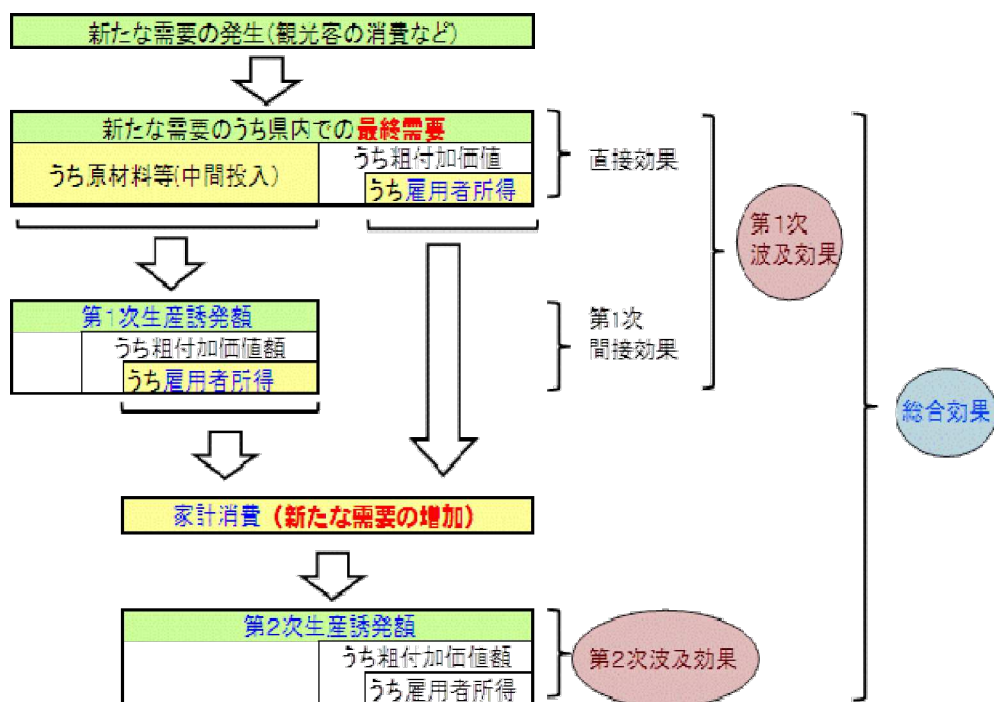
ここで、「なるほど、経済（波及）効果というのは、生産波及効果のことか！」と思われたでしょう。でもちょっと違うんです。経済波及効果は、直接の契機となった製品等の需要（消費）増による生産波及効果ではありません。

「経済波及効果」ってどう違う？

次の図を見てください。ある産業で新たな需要が発生したとします。でも生産品（需要）は、すべて県内で作っているとは限りません。ですから、県内で生産している部分だけを「**最終需要**」として計算の元とします。これを「**直接効果**」といいます。

この「**最終需要**」は、製品を作るための原材料と粗付加価値（利益のようなもの）に分けられます。

このうち、原材料の部分は、生産波及により生産を増加させます（逆行列係数表により「**第1次生産誘発額**」を計算します）。これを「第1次間接効果」といいます。また、「直接効果」と「第1次間接効果」を併せて「**第1次波及効果**」といいます。（ここまでが、先程説明した「生産波及効果」のことですよ！）



次に、「**最終需要**」のうち粗付加価値は、一部が**雇用者所得**（給料等）となり、その一部が家計で消費（家庭での買い物です！）されます。一方、「**第1次生産誘発額**」の中にも**雇用者所得**（給料等）に回される部分があり、これも同じく一部が家計で消費されます。この「**家計消費**」が**新たな需要の増加**となっています。

この需要の増加によって、再び生産波及がおり（これも逆行列係数表により「**第2次生産誘発額**」を計算します）、「**第2次波及効果**」が生まれます。

これら「第1次波及効果」と「第2次波及効果」を併せて「**総合効果**」としており、これが、「**経済波及効果**」なのです。つまり、新たな需要の増加によるその生産品の生産波及効果と、それによって生じる家計消費の増加による生産波及効果という、**質の違う2つの生産波及効果を合算して経済波及効果を計算**しているのです。

そして、注意しなければならないのは、**経済波及効果は上記のような理論値ですので、原材料が無限にあるとか在庫の取り崩しはないものとするとか一定の条件の元に計算されるものであること**です。また、現実には経済波及効果を検証することが困難ですので、計算値はある程度の目安と考えた方がいいでしょう。

ちょっと難しかったですね。でも、ゲーム感覚で県の分析ツールを使って、自分の仕事がどれくらい**経済波及効果**があるのか試算してみるのも面白いかも！ですよ。興味のある方は、次のURLへどうぞ！
<http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/17sannrenn24-10.html>

※本文は、熊本県の産業連関表に係る**経済波及効果分析ツール**に関するものです（**経済波及効果分析の取り扱い**は、他自治体では異なる場合があります）。

熊本県の統計情報は「<http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/>」をご覧ください。

次回の「統計アラカルト」は、12月28日（金曜日）に掲載予定です。

問合せ先：熊本県企画振興部統計調査課交通政策・情報局 総務資料班 〒869-8570 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

統計アラカルト

熊本の統計情報 平成24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。

毎月1回のペースで色々な統計に関する話題・データを紹介します。

味噌の消費 熊本は全国第2位

一般的に、主食とする穀物のうち、特に重要な米(こめ)、麦(むぎ)、粟(あわ)、豆(まめ)、黍(きび)又は稗(ひえ)の5種類が五穀といわれています。

黍(きび)と稗(ひえ)って何だっけ?と思われるかも知れませんが、黍(きび)は、イネ科キビ属の1年草で“お腰につけた「きびだんご」一つ私にくださいな”のキビです。

また、稗(ひえ)は、イネ科ヒエ属の植物で、脱穀(穂からの穀粒の離脱)、脱稃、精白が大変なのだそうです。焼畑で収穫された稗(ひえ)を木臼に入れて杵でつくときに歌われる「ゝ庭の山椒(さんしゅう)の木 鳴る鈴 かけてヨーホイ 鈴の鳴る時や出ておじゃれヨーゝ」と謡う「ひえつき節」は、稗の脱穀から精白までの農作業の大変さを表したものです。



キビの写真

さて、豆(マメ)の種類には、小豆(あずき)、大豆(だいず)、インゲン、落花生、えんどう豆、ささげ、そら豆などが。豆の中でも特異的な存在のマメは「落花生」。「落花生」は字の如く、「花が落ちたところ(土の中)に莢(さや)が生まれるという変った植物であることはご存知ですか?

もうすぐ正月、おせち料理定番の「黒豆」は、「新しき1年を、まめに働き、健康に暮らせるように」と願いが込められた食べ物」ですが、黒豆は大豆の一品種、「大豆」の仲間です。



大豆の栄養価は、タンパク質や脂肪、鉄分、カルシウム、ミネラルを多く含んでいるといえます。大豆は、マメ科の一年草で種子が食用となりますが、未成熟の種子は枝豆と呼ばれています(枝豆という豆が栽培されるわけではありません)。南東北の宮城県などでは、ゆでた枝豆の皮をむき、すり潰した「ずんだ餡」を餅にまぶした「ずんだ餅」が造られて、地域の郷土菓子として有名です。

世界の「大豆」・「落花生」生産量

大 豆 (千トン)					落 花 生 (千トン)				
順位	国(地域)	2008年	2009年	2010年	順位	国(地域)	2008年	2009年	2010年
	世界全体	231,218	222,989	261,577		世界全体	38,023	36,599	37,665
1	アメリカ合衆国	80,749	91,417	90,610	1	中国(香港, マカオ, 台湾含む)	14,341	14,765	15,709
2	ブラジル	59,833	57,345	68,519	2	インド	7,168	5,510	5,640
3	アルゼンチン	46,238	30,993	52,677	3	ナイジェリア	2,873	2,969	2,636
4	中国(香港, マカオ, 台湾含む)	15,542	14,981	15,083	4	アメリカ合衆国	2,342	1,675	1,885
5	インド	9,910	10,050	9,810	5	セネガル	731	1,033	1,287
6	パラグアイ	6,312	3,855	7,460	6	ミャンマー	1,305	1,362	1,135
7	カナダ	3,336	3,507	4,345	7	インドネシア	774	778	780
	日本	262	230	223		日本	19	20	16

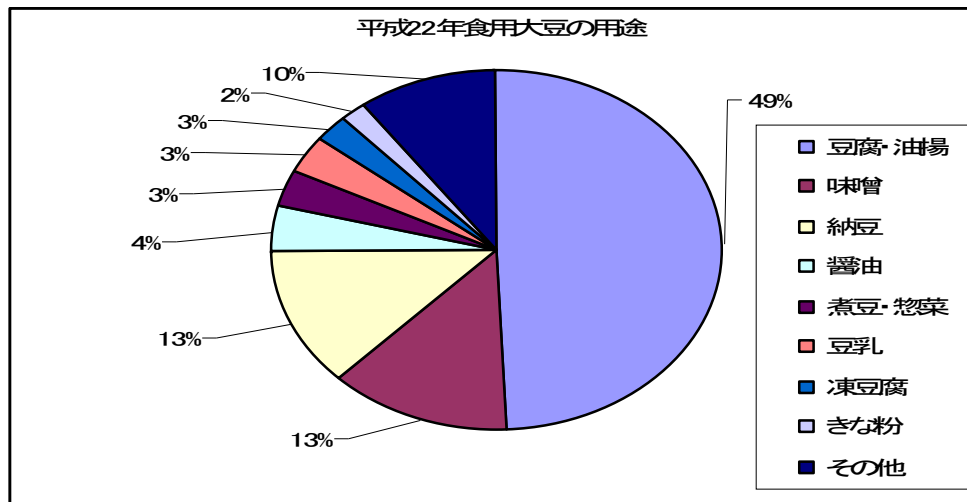
出典: 世界の統計2012(総務省統計局)

平成22年の世界の大豆生産量は2億6千57万7千トンに対し、日本国内の生産量は22万3千トンです。そして、日本国内の需要量(油糧用と食品用)は約364万トンに対し、輸入大豆が約342万トンで自給率は約6%となっています(食品用需要量約98万トンに対する自給率は約22%に上昇します(ただし、大豆栽培の種子7千トンを除いた数量21万6千トンで算出))。

日本国内の食品用需要量の内訳は、上位から①豆腐・油揚げ48万トン、②味噌12万7千トン、③納豆12万3千トン、④醤油3万9千トン、⑤煮豆・惣菜3万3千トンなどとなっています(農林水産省食料産業局食品製造卸売課の推計)。



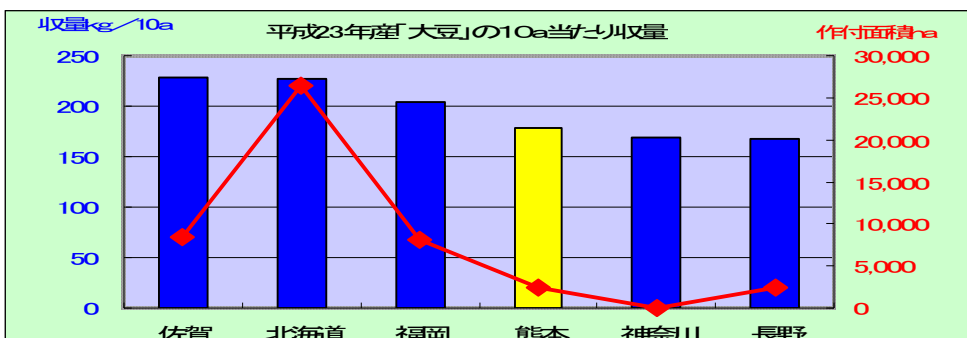
豆腐：くまもとふるさと食の名人から引用



さて、国内で最も生産量が多く、国産大豆の代表選手となっているのが「フクユタカ」。熊本県内でも「フクユタカ」が栽培の殆どを占め、納豆用に小粒大豆の「すずおとめ」などが栽培されています。



左が「すずおとめ」 右は「フクユタカ」



熊本県内における大豆栽培面積は2,470ha、収穫量は4,420kgと少ないけれども、10アール当たりの収穫量は179kgで全国第4位。消費面では、味噌の消費(金額)は全国第2位(味噌の神様を奉った味噌天神があるのは全国で唯一熊本県)、西日本一の納豆消費など、大豆の恩恵を受けているのです。

みそ				しょう油					
順位	＜金 額:円＞		＜数量: g＞		順位	＜金 額:円＞		＜数量:ml＞	
	全国	2,550	全国	6,449		全国	2,153	全国	6,976
1	長野市	3,796	盛岡市	9,710	1	松江市	3,675	水戸市	9,831
2	熊本市	3,459	長野市	9,704	2	山形市	3,549	山形市	9,657
3	大分市	3,433	宮崎市	9,043	3	佐賀市	2,798	松江市	9,166
4	宮崎市	3,274	山形市	8,982	4	高松市	2,658	大分市	8,607
5	山形市	3,183	青森市	8,935	5	北九州市	2,640	堺市	8,321
6	浜松市	3,163	秋田市	8,769	6	鹿児島市	2,630	佐賀市	8,020
7	盛岡市	3,022	浜松市	8,646	7	大分市	2,612	京都市	7,754
8	秋田市	3,017	大分市	8,195	8	熊本市	2,496	静岡市	7,660
9	北九州市	2,934	熊本市	8,103	9	福島市	2,447	熊本市	7,382
10	仙台市	2,926	富山市	7,925	10	山口市	2,401	新潟市	7,278

総務省家計調査(二人以上の世帯) 都道府県庁所在地及び政令指定都市(※)別ランキング(平成21～23年平均)

熊本県の統計情報は「<http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/>」をご覧ください。

次回の「統計アラカルト」は、1月25日(金曜日)に掲載予定です。

問合せ先：熊本県企画振興部統計調査課交通政策・情報局 総務資料班 〒869-8570 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

統計アラカルト

熊本の統計情報 平成25年1月25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。

毎月1回のペースで色々な統計に関する話題・データを紹介します。

江戸時代&現代の初任給事情

江戸の落語には、商家で働く小僧や手代、番頭が登場してきます。

1分銀1枚(4枚で小判1枚=1両)で買い求めた埃まみれの太鼓の鳴る音によって、なんと300両で売却できてしまう、という落語の「火焰太鼓」でも、古道具屋の甥っ子が小僧となって登場します。

江戸では「小僧」と呼び、上方(大坂)では「丁稚」と呼ばれた奉公人たちは、将来は「のれん分け」などで独立する夢を持って働いていたのですが、毎月の賃金は住み込みの「衣食住」という現物給付のみでした。



山都町馬見原の町並み(山都町HP)

「日本の賃金労働者をとりまく環境の歴史的変遷(厚生労働通信)」から一部引用(抜粋)して、江戸時代のおおだなにおける平手代(新入社員に相当)の賃金事情をみてみたいと思います。

一般的な商家の従業員の職務階級は、見習いの「小僧、丁稚」。正社員の「手代」。従業員のトップの「番頭」へと昇進できる仕組みになっており、「手代」以上の従業員に現金給付(賃金支給)されていました。

なお、小僧(丁稚)はもちろん、手代も番頭も30歳(大店では40歳)近くまで、家庭を持つての通勤は許されなかったといえます。

「大店」における手代等の給金(銀)年額

単位: 匁

平手代	平手代(1年目)	160
	中輩(次座以下の平手代)	180~190
	次座	200
	筆頭	210
	上座	270
役付手代	役頭	330
	組頭(2年目)	650
	組頭(3年目)	900
	組頭(6年目)	1800
支配役(番頭)	支配役並	1800
	支配役(1年目)	1800
	支配役(3年目)	2100
	支配役(5年目)	2700
	支配役(6年目)	3240

19世紀前半における給金推計(出典:厚生労働通信)

原典:西坂靖「越後屋京本店手代の小遣・年褒美・割銀について」(三井文庫叢書30)(一部抜粋・体裁変え)

大店においては、10歳ころに見習いの小僧(丁稚)で入職し、17, 8歳で正社員の手代になるまでに30~40%が離職し、自宅通勤ができるようになる者は全体の10%弱であったといわれています。

さて、手代以上の正社員への給与は、「小遣」、「役料」と呼ばれ、三井の例によると、初任者である平手代1年目の1年間の給金は銀160匁であったそうです。

19世紀前半における江戸の物価は、次のとおりであったようです(金一両=銀60匁=銭6,500文)。

- ・米1升(1.5kg)=100文
- ・蕎麦(そば)1枚=8文~16文
- ・醤油1升(1.8L)=60文
- ・ろうそく1丁(本)=8文

・歌舞伎の棧敷席=164匁(13,260文)

- ・宿泊代1泊2食＝248文
- ・長屋の家賃＝600文(7.5匁)
- ・駕籠(走行距離5キロ)＝200文
- ・大工手間賃(23人/1日)＝1両(18世紀後半)

平手代1年目の1年間の給金を現代の通貨に換算すると、「銀」160匁＝約3両になります。一般的に小判1両は約10万円に相当するといわれていますが、ここでは当時の大工さんの賃金で換算します。そうすると平手代の年収は約96万円ということになります。※参考資料「日本銀行金融研究所貨幣博物館のお金の歴史に関するFAQ」

つまり、「平手代の初任給」は、月給8万円程度(ボーナスなし)であったのであろうと推測されます。

しかし、月給8万円が毎月もらえたわけではなく、盆・正月の年2回に小額程度の現金が支給され。残りは退職金名目などとして積み立てをし、社内の運転資金に消えたりと、現実にはわずかな給金しかもらえなかったそうです。

日本銀行金融研究所貨幣博物館のホームページ([お金の歴史](http://www.imes.boj.or.jp/cm/index.html))についてはこちら → <http://www.imes.boj.or.jp/cm/index.html>

一方の現代の初任給、いわゆる「江戸期の平手代に相当する年齢の高校卒社員」の初任給事情を調べてみました。

平成24年7月に実施された「賃金構造基本統計調査(初任給)」の結果によると、高校卒男性の初任給は全国平均で160,100円となっており、前述の江戸期の平手代の約2倍(ボーナスを加えると約2.7倍に、また江戸期は名目的な賃金の色彩が強いために格差はそれ以上)になっているものと考えられることができます。

上記「賃金構造基本統計調査」における「九州・沖縄8県の学歴別初任給」は、次のとおりです。



県名		九州・沖縄8県の学歴別初任給額							
		男女計の平均				(農林水産業を除く産業全体の平均)			
		大学院修士課程修了		大 学 卒		高専・短大卒		高 校 卒	
		平成23年	平成24年	平成23年	平成24年	平成23年	平成24年	平成23年	平成24年
		初任給 格差 (千円)	初任給 格差 (千円)	初任給 格差 (千円)	初任給 格差 (千円)	初任給 格差 (千円)	初任給 格差 (千円)	初任給 格差 (千円)	初任給 格差 (千円)
福岡		219.2	86	190.4	85	179.4	93	151.1	92
佐賀		204.8	81	175.0	79	159.1	82	143.6	88
長崎		203.2	80	178.3	80	154.6	80	137.9	84
熊本		214.3	84	174.4	78	154.4	80	137.0	84
大分		181.5	71	170.2	76	158.5	82	147.9	91
宮崎		202.9	80	174.7	78	159.0	82	144.2	88
鹿児島		214.5	84	180.5	81	155.0	80	144.7	89
沖縄		229.0	90	165.3	74	157.5	81	128.2	78

出典：賃金構造基本統計調査

注：格差は、東京都を100とした場合である

【平成24年高校卒】の初任給は、145,800円(前年比+8,800円)、東京都との格差は変わらないが九州・沖縄8県の中では7位から3位に上昇(全国では、福岡30位、大分33位、熊本38位)。

【高専・短大卒】は、前年より2,700円増加の154,400円(九州・沖縄8県の中では8位から3位に上昇)。全国では、宮崎5位、福岡28位、熊本35位。

【大学卒】は、前年より15,900円増加の190,300円。九州・沖縄8県の中では6位から2位に(全国では、福岡18位、熊本24位)上昇しています。

「くまもと県」の初任給よ、もっと上昇を!!

賃金構造基本統計調査のHPIはこちらから → <http://www.mhlw.go.jp/toukei/itiran/roudou/chingin/kouzou/12/index.html>

熊本県の統計情報は「<http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/>」をご覧ください。

次回の「統計アラカルト」は、2月22日(金曜日)に掲載予定です。

問合せ先：熊本県企画振興部統計調査課交通政策・情報局 総務資料班 〒869-8570 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

統計アラカルト

熊本の統計情報 平成25年2月22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。

毎月1回のペースで色々な統計に関する話題・データを紹介します。

あなたはくまもとの赤を 食べてますか？



トマト



すいか



いちご



あか牛(肉)



真鯛

熊本県では、トマト、すいか、いちご、あか牛、真鯛などなど、「赤」をイメージカラーとする農林水産物・加工品の全国的な認知度の向上に取り組んでいるところですが、「熊本県民は、熊本の農林水産物を多く消費しているのだろうか？熊本県民の消費傾向(嗜好性)はどうか？」という素朴な疑問点を解き明かしてみることになりました(熊本市民＝熊本県民で評価)。

農林水産物の消費量そのものを把握する統計は存在しませんので、都道府県の県庁所在地及び政令指定都市の消費者を対象にした「家計調査：平成21～23年平均の家計調査品目別データ(二人以上の世帯(1世帯当たり年間の支出金額及び購入数量))の結果をもって、都道府県民の消費傾向(嗜好性)の目安とすることができると考えられます。

解き明かすために2つの統計データを用います。

①農林水産省HPの「統計情報：<http://www.maff.go.jp/>」と、

②総務省統計局HPの統計情報「家計調査：<http://www.stat.go.jp/>」にアクセスして、必要なデータを収集し、「収穫量(真鯛は漁獲量＋収穫量)」と「消費量」とを比較することによって、おおよその消費傾向(嗜好性)を把握することができます。



トマトの収穫・出荷量		
	収穫量 トン	出荷量 トン
全国	703,100	625,900
熊本	109,600	104,400
千葉	45,300	40,000
栃木	35,400	33,200
群馬	24,600	22,300
青森	18,100	15,900
埼玉	16,500	14,600
神奈川	14,800	13,500
新潟	13,600	9,120
高知	5,380	5,100
東京	3,880	3,490

作物統計 (平成23年産トマト)

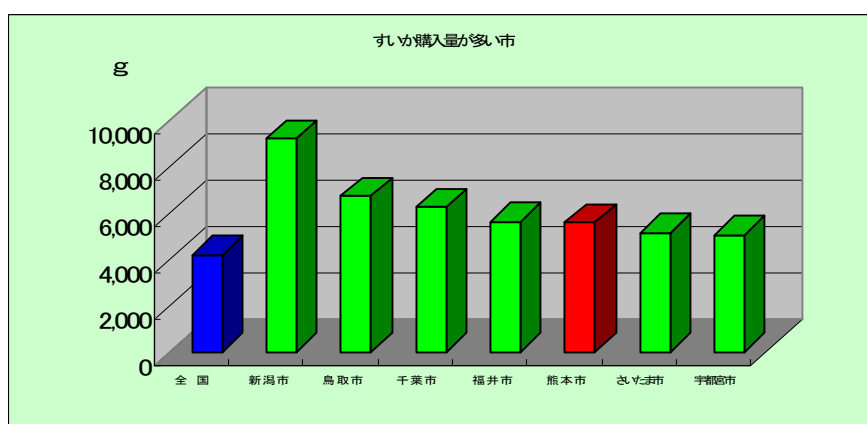
トマトの消費金額・消費量		
金額 円	数量 g	
東京都区部	8,804	宇都宮市 15,689
千葉市	8,744	新潟市 15,597
横浜市	8,502	千葉市 15,114
川崎市	8,440	東京都区部 14,453
新潟市	8,380	さいたま市 14,254
さいたま市	8,143	川崎市 14,233
高知市	7,969	横浜市 14,017
宇都宮市	7,625	青森市 13,760
前橋市	7,484	熊本市 13,565
青森市	6,496	前橋市 13,463
全国	6,385	高知市 13,441
熊本市	6,143	全国 11,165

家計調査

熊本のトマト。出荷量は全国シェアの16.7%で平成13年以来全国第一位をキープしており、熊本県民は、品質と鮮度抜群のトマトを安く購入できる生産地の恩恵を受けていますが、購入（消費）量はさほど多くはないようです。第一位は、トマト出荷量全国シェア5.3%の栃木県。熊本の購入（消費）量は、年間で2,124gも栃木より少ない（中程度のトマト1個の重さを200gとすると、1年間に約11個も少ない）ことになります。冬から春にかけて収穫する「冬春トマト」（生産コストが夏秋トマトに比べて高い）もおいしいけれども、太陽の光をいっぱい受けた完熟の「夏秋トマト」はもっともおいしいと思います。

トマトの赤い色素「リコピン」には生活習慣病の原因となる活性酸素を消去する働きがあるのです。もっと**熊本のトマト**を食べましょう。

熊本はスイカ王国。「すいか」の購入量が多い市は次のとおり（福井市以外は「すいかの主産地」）。熊本市は5,594g（全国平均の1.3倍）。一番多く購入しているのは新潟市で9,221g（全国の約2.2倍）。「すいか」王国の熊本県民の皆さん、利尿作用がある「すいか」をもっともっと食べましょう！！



天草市上津深江地区の盆すいか（7月上旬～8月中旬）

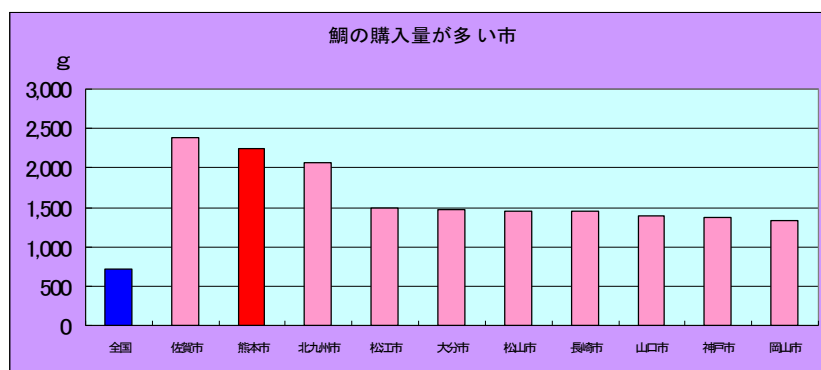
熊本の真鯛。「くまもとの赤」である「真鯛」の漁獲（収穫）量と消費量の関係を見てみました。熊本県の真鯛の漁獲量は846トンに対し、養殖による収穫量は8,789トン。全国第2位の漁獲・収穫量です。熊本市における「真鯛」の購入量は1年間で2,253gで、なんと全国平均（715g）の約3倍。「くまもとの赤」である真鯛をよく食べているというみかたができます。熊本県民は**真鯛**が好きなんです！！そういえば、先日は鯛の刺身を食べたことを思い出したのであります（筆者）。

真鯛の漁獲量・収穫量

単位：t

都道府県	漁獲量	収穫量	計	割合
全国	17,290	61,186	78,476	100.0
愛媛	1,495	34,738	36,233	46.2
熊本	846	8,789	9,635	12.3
高知	127	5,501	5,628	7.2
長崎	2,101	2,472	4,573	5.8
三重	463	3,776	4,239	5.4
和歌山	311	1,221	1,532	2.0

平成23年海面漁業生産統計（農林水産省）



熊本県の統計情報は「<http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/>」をご覧ください。

次回の「統計アラカルト」は、3月29日（金曜日）に掲載予定です。

問合せ先：熊本県企画振興部統計調査課交通政策・情報局 総務資料班 〒869-8570 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

統計アラカルト

熊本の統計情報 平成25年3月29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。

毎月1回のペースで色々な統計に関する話題・データを紹介します。

熊本の 森の 贈りもの

ってな～に？



今年の桜は、当初の予想よりも早い3月16日に開花、その後、1週間ほどで満開の桜を楽しむことができ、その後もしばらくの間、桜花の見ごろが続きます（昨年の開花は3月25日、満開日が4月2日でした）。

なお、満開は約80%の花が開花した状態を言うのだそうですよ。

さて、主に森林や原野などで生産される林産物（木材を除く）の総称を「特用林産物」と定義し、特用林産物の振興が行われています。

熊本県の特用林産物は、椎茸（シイタケ）・エノキタケなどの「きのこ類」や、筍（たけのこ）・竹材・木竹炭、そして、栗（くり）、山菜類（ぜんまい・わらびなど）など、いろいろな産物があります。

今月号では、「特用林産物統計調査」と「家計調査」の結果をもとに、「熊本の森の贈りもの」を紹介することにしました。

桜の季節になると、筍（たけのこ）が地中から顔を覗かせてきます（筍とは、“1旬（10日間）にして竹になる”という意味を持つそうです）。

わが国は「竹の国」ともいわれ、筍（たけのこ）・竹材は古くから文化・工芸・建築・農林水産業資材・食用等として親しまれてきました。

熊本県では面積約1万haの竹林があり、60%が「孟宗竹（モウソウチク）」、30%が「真竹（マダケ）」、10%は「その他の竹」。



筍（たけのこ）は熊本県の特用林産物振興の重点作目の一つとなっています。

地温が14度くらいになると、最も早く成長し始める孟宗竹の筍。1～2ヶ月もすると立派な親竹になり、10～15年くらい経過すると枯れてしまいます。平成23年の熊本県内の筍の生産量は4,084トンで、全国第3位。第1位が福岡県（八女地域が主産地）、第2位が鹿児島県。上位3県で72.1%の生産量となっています。

筍（たけのこ）の旬は、桜前線と同じく南から北へと、移っていきます。

平成23年 たけのこ生産量

都道府県	生産量 トン	割合 %
福岡	10,034.5	31
鹿児島	9,127.4	28
熊本	4,083.7	13
京都	1,941.5	6
宮崎	861.9	3
静岡	765.3	2
徳島	729.1	2
その他	4,673.6	2
合計	32,217.0	100

出所：特用林産物生産統計調査（農林水産省）



次に、
熊本県の
特用林産
物振興の

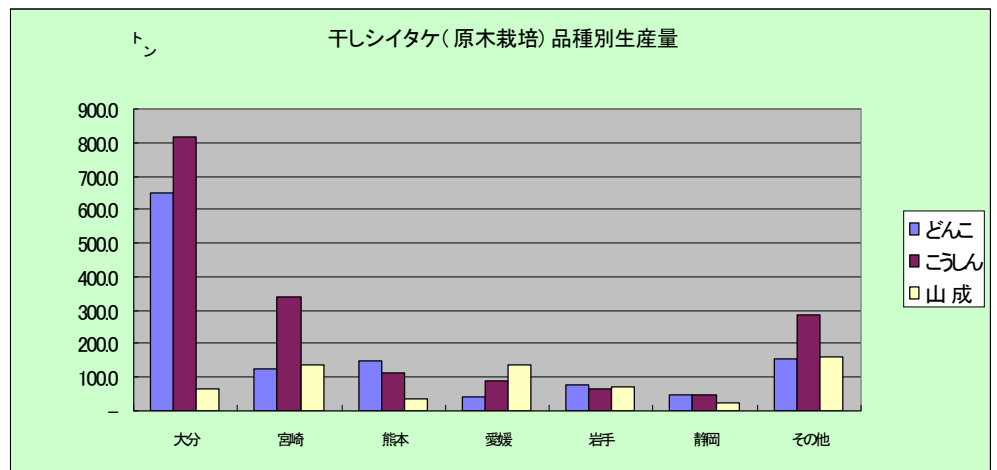
重点作目の一つである「干しシイタケ」について紹介します。

「干しシイタケ」は、字のごとく

シイタケを乾燥させたものですが、熊本県の干しシイタケ生産量の98%は、原木栽培によるものです。干しシイタケは生シイタケに比べて、うま味と栄養価が高いんです。

全国の干しシイタケ(原木)生産量約3,630トン。そのうち熊本県は第3位の292トン(全体の8%)。

第1位は大分県の約1,532トン(全体の42%)、第2位が約604トンの宮崎県(全体の17%)。この3県で全国生産量の67%を占めている状況です。



干しいたけ消費の多い市			
	金額 円		数量 g
大分市	1,901	大分市	281
鹿児島市	1,007	新潟市	154
新潟市	977	熊本市	133
熊本市	852	佐賀市	130
名古屋市	825	鹿児島市	127
福岡市	821	那覇市	120
那覇市	821	盛岡市	113
佐賀市	813	岐阜市	109
全国	563	全国	75

平成21～23年平均の家計調査(総務省)

傘の肉が厚くて全体が丸みをおびている「どんこシイタケ」。傘の肉が薄く扁平な形の「こうしんシイタケ」。どちらもおいしい食材です。

そういえば、料理をしたことがない男が、“乾燥したままのシイタケを鍋に入れて、醤油と砂糖を加えて煮た”という短編小説の語りを聞いたことがあるけれど、干しシイタケはまず水でもどす必要があります。そのとき、うま味や香りを損なわないようにボウルにラップをかけ、冷蔵庫に入れて、水温を5℃前後に保つのが良く、もどす時間は、「どんこシイタケ」で5時間以上、「こうしん(香信)シイタケ」では2～3時間が目安だそうです。料理をしたことがない方は必ず水でもどしてスライスしてくださいね(決して硬いままスライスしようなんてことは厳禁です)。

熊本県の代表的な特用林産物は、シイタケ・エノキタケなどの「きのこ類」や、筍(たけのこ)・竹材・木竹炭、そのほか「ぜんまい・わらび」などの「山菜類」などなど、「熊本にはいろんな森の贈りもの」がありますよ。たらの芽もとってもおいしいですね。

春の光と風に誘われて野山に出かけてみませんか！森の贈りものたちに出会えるかも知れませんよ。

熊本県の統計情報は「 <http://www.pref.kumamoto.jp/site/statistics/> 」をご覧ください。

次回の「統計アラカルト」は、4月26日(金曜日)に掲載予定です。

問合せ先: 熊本県企画振興部統計調査課交通政策・情報局 総務資料班 〒869-8570 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