

粉好きの系譜 第 22 回

外食の華なのか

総務省のホームページに「家計調査」というのがある。過程での食品の消費量がいわゆる粉ものも含めて、県庁所在地別に載っている。平成 16 年から 18 年の平均値を見ていて面白いことに気付いた。

まず、パンは大津市が 1 番で 1 人あたり年間 60 キロを消費している。関西では神戸市、京都市がこれに続く。ちなみに大阪市は 12 位で消費量は 50 キロである。パンについては、関西は他地域より消費が多いとあってよさそうだ。一方、麺は、うどんとそばを合わせて高松市がダントツの 1 位。これには讃岐うどんが効いているらしい。ところが関西の各都市は京阪神とも 10 位以下、大阪市に至っては 30 位という低さだ。関西の家庭では、うどんやそばをそれほど多く消費していないということになる。ちなみにラーメンの「中華麺」についてみると東北地方の都市が上位に並び、関西の都市では消費量はぐんと少ない。

それでは粉ものの原料となる小麦粉はどうかと調べてみたがこれも振るわない。そもそも小麦粉の消費量など、家庭ベースでは全国平均でも 3 キロ弱に過ぎない。ということは、家庭で粉を調理する文化は、日本では地域を問わずあまり定着していないということになる。こうなると、粉ものの実態はいったい何なのだろうか。

考えたあげく、私の中では関西の粉もの文化は、外食・中食の文化なのだということになった。そういえば大阪などでは街にはお好み焼き屋さんもいっぱいあって、家で食べるより外で食べることのほうが多い。たこ焼きも、のみ屋で食べるか、屋台のたこ焼き屋さんで出来合いを買って食べるほうがずっと多いように思う。うどんも、家庭での消費量は少ないものの、外で食べる分量は多いのかもしれない。今日のところは、粉ものの文化は外食文化であるとの仮説を提示しておこう。読者の皆さんはどうお考えだろうか。