

## 統計の眼

## 漬物生産の動向

漬物は、野菜等を食塩水、酢、醤油、みそ等に漬け込み発酵させることによりうまみを出したものであり、日本の食卓に欠かすことのできない伝統食品である。かつては各家庭で漬物を漬けていたが、現在ではその多くはスーパー等で購入するものとなっている。

漬物の生産額は五、三六五億円(一九九七年)であり、漬物製造業は一大食品産業になってきている。漬物はそれぞれの地域ごとの伝統的な品目が多くあり、生産地域は全国に分散しており、それほど大きな漬物メーカーはない。生産額が上位の県は、和歌山県、長野県、愛知県、群馬県である。

九八年の漬物生産量は一、一一三千トンであり、その内訳は、醤油漬類(福神漬、キムチ等)三九四千トン(三五%)、浅漬二六一千トン(二三%)、塩漬類(梅干等)一八七千トン(一七%)、たくあん一〇四千トン(九%)、酢漬類(らっきょう漬、しょうが漬等)九四千トン(八%)で、そのほか粕漬類(奈良漬、わさび漬等)、みそ漬などがある。

漬物の生産額、生産量は近年ほぼ横ばいで推移しているが、その内訳は変化している。最近伸びているのは、梅干(八五年に比べて二・一倍)、らっきょう漬(同一・七倍)、キムチ(同三・四倍)であり、その一方で、たくあんの減少が目

立っている(八五年に比べて六割減)。なお、浅漬は一時急速に伸びたが、近年はやや頭打ちである。

漬物の原料は、かつてはほとんど地元野菜を使っていたが、近年は徐々に輸入原料が増大しており、漬物の原料となる塩蔵野菜の輸入量は九八年で三〇八千トン(八五年当時の二・四倍)に達しており、これは漬物生産量のほぼ三割に相当する。主な輸入国は、中国(きゅうり、なす、梅等)、タイ(しょうが等)、台湾(しょうが、梅)であり、日本の野菜農家の高齢化等のため、漬物メーカーは輸入原料への依存度を高めてきた。今後、国内野菜生産の担い手対策、機械化が大きな課題になっており、また国産原料による漬物の製品差別化が必要であろう。

漬物の種類別生産量

