

どうなる、これからの中産物消費

食品消費の動向に関しては、これまで食の外部化、個食化、簡便化が多く指摘されてきた。女性の社会進出や核家族化等の社会構造の変化、あるいは生活時間の多様化等消費者の生活様式面における変化がその背景とされるが、近年はこれに少子・高齢化が加わる。さらに、今年から人口減少に入ったとされる人口減少問題もある。今後は、少子・高齢化や人口減少問題という視点も食品の消費動向をみる場合に必要となろう。水産物消費に関しても然りである。

総務省の『家計調査年報』は、世帯主の年齢階層の上昇につれて世帯員1人当たりの生鮮魚介類の購入量が増える傾向にあることを示している。ちなみに同購入量は、世帯主年齢29歳未満層の5kg台半ばに対し60歳以上層では19~20kgとなっている。したがって、この傾向が今後も続くものとすれば、内食に限定されるとはいうものの、生鮮魚介類の消費は増えることとなる。団塊世代等の高齢化に伴い、生鮮魚介類の高度消費層が人口の減少以上に増大するからである。

しかし懸念すべき指摘もある。月刊誌『漁協経営』(現誌名『漁業と漁協』)の「日本人は魚を食べているか」という連載(2005年4月号以降)では、現在50歳以下(1979年時点)で24歳以下)の世帯主層は、年齢が高くなつても世帯員1人当たりの生鮮魚介類の購入量を増やさない(9kg前後でほぼ一定)と指摘している。この層では、外食の「すし」や調理食品としての「すし(弁当)」「うなぎの蒲焼」も振るわない。その背景については米飯との関係を匂わせているが、果たしてどうか。連載の今後の展開に注目しているが、

筆者としては『変わる家族 変わる食卓』(岩村暢子著、勁草書房、2003年刊)でいう「現代主婦」層との妙な符合が気になる。

「これでいいのか!子どもの食卓」というタイトルで放映されたテレビ番組(2005.10.27 NHK放映『難問解決“ご近所の底力”』)にも衝撃を受けた。“子どもの食生活の乱れ”をとりあげたものだが、その背景としてしっかり学ぶ機会が少なかったとの理由で満足に料理のできない母親像が描かれていた。まさに「現代主婦」層であり、前記の本が指摘する「食の軽視」「子どもの好みの尊重」「(食の)あるべき姿の喪失」等の背景でもあろう。

だとすると、生鮮魚介類が減ってもその分調理食品に置き換わる、ということにはならないのではないか。確かに、「骨なし魚」や「骨ごと食べられる魚」等食べやすさを強調した商品、あるいは食の簡便化に沿った調理食品の開発も続いている。頭、内臓、骨など一定の処理を必要とする魚の消費にそれなりに貢献しよう。しかし、主菜と副菜の区分などなく、食事バランスにも無頓着な食事をする人に対してどれほど効果があるのか、とも思う。水産物に限定される問題ではないが、「触るのがイヤ」「臭いがイヤ」という主婦が増えてきているとの指摘もあり、より影響は大きい。

まさに、地域に根ざした食育や番組で紹介された「となりのおばちゃん」による料理指南など、食文化伝承への取組みが重要となっている。今後の水産物消費の動向については、こうした視点からも注視していきたい。

(出村雅晴)