

日本の食文化の変化について

～主食の変化から調べる～

グループ名：中そら田班(藤田、中田、高野、細川)

1. 研究概要

近年の日本における主に米の消費量から見た食文化の変化を調べ、その原因を調べ考える。

2. テーマ設定の背景

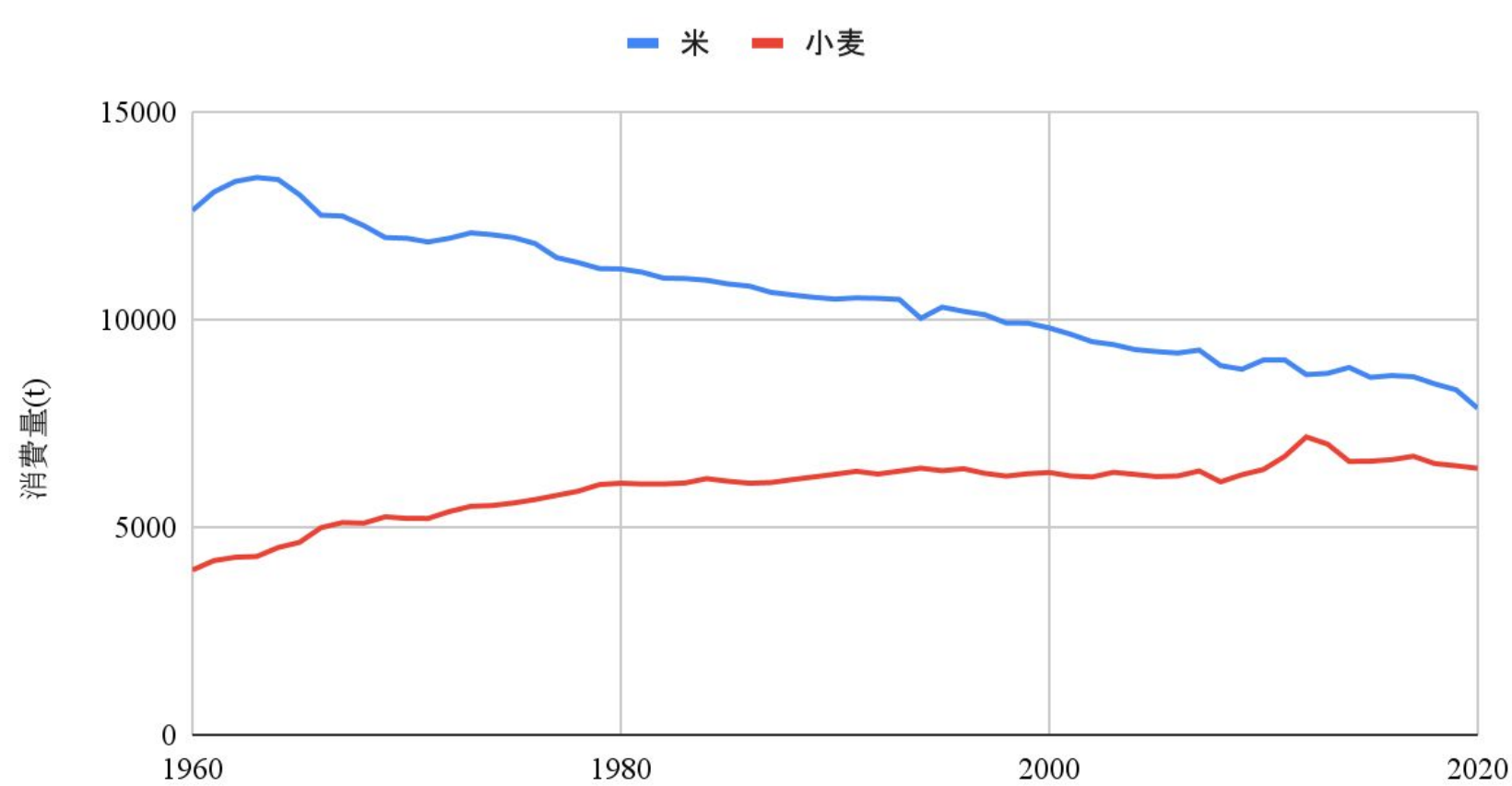
- ・昔の日本は、どの時代でも基本的に主食は米という食習慣だったが、現在の日本では、米以外の主食を摂るという人が多い。
- ・身近な食生活の中でも朝はパンを、昼は麺を食べるなどの話をよく耳にする。
- ・なぜパンや麺が米に次いで食べられるようになってきたのか。

3. 研究仮説

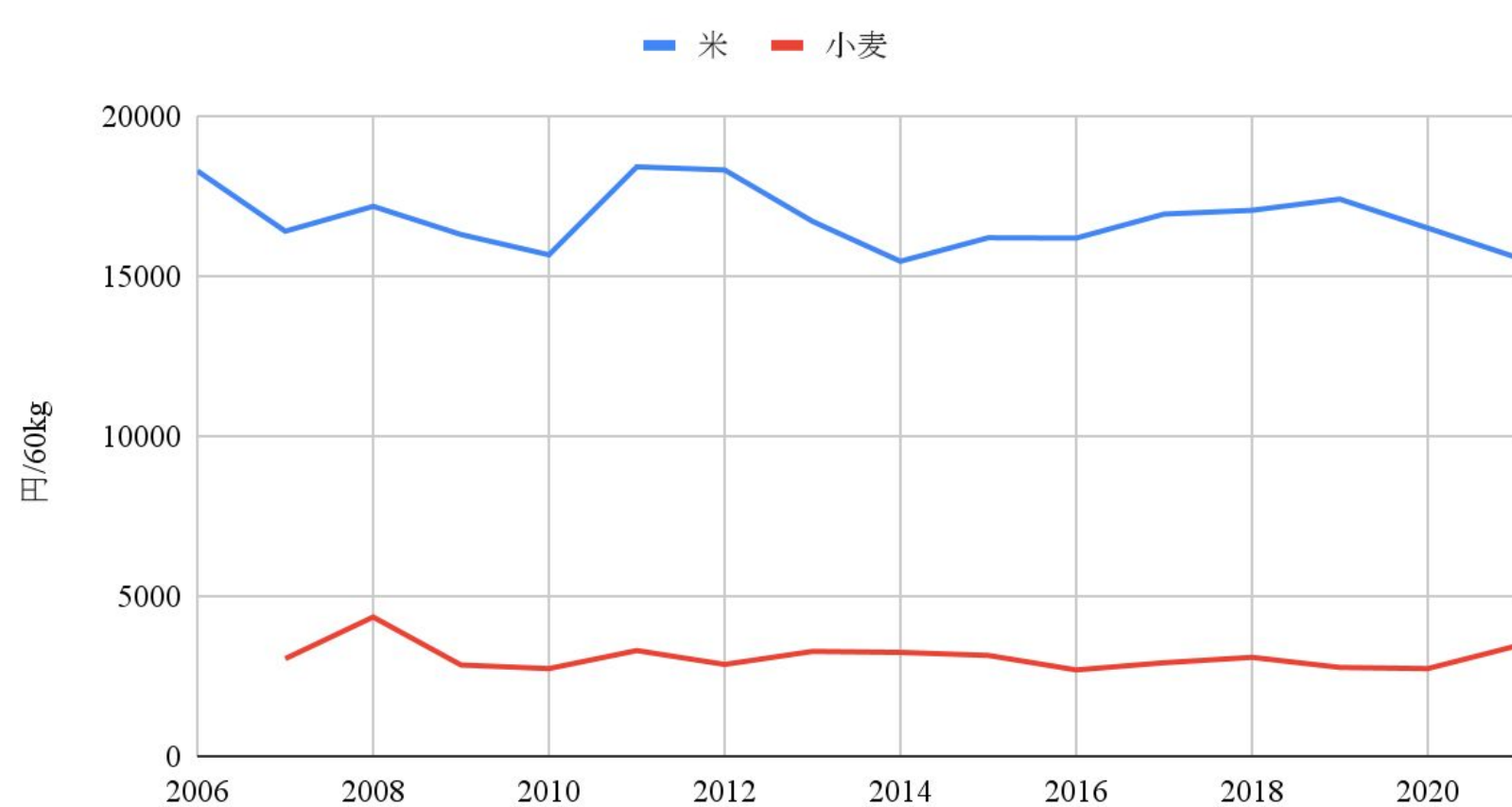
- ①米と小麦の価格が変化することで、消費量も変化するのではないか。
- ②料理のバリエーションが小麦を用いる方が多いことによって、消費量も変化したのではないか。

4. 仮説の検証

㊦ 米と小麦の消費量



㊦ 2006年から2021年の米と小麦の価格の変化



米を使った料理	小麦を使った料理
<ul style="list-style-type: none"> ・チャーハン ・～丼 ・カレーライス ・炊き込みご飯 ・パエリア ・オムライス ・ビビンバ ・おにぎり 	<ul style="list-style-type: none"> ・食パン ・ドーナツ ・揚げパン ・ピザ ・うどん ・パスタ ・パンケーキ ・ケーキ ・ナン ・クレープ

①の仮説の検証

- ・米と小麦の価格の変化が需要にどのように関係しているのかを調べた。
- ・㊦のグラフは国民1人当たり、米と小麦の年間消費量の推移を表したものである。
- ・このグラフから、米の消費量は減っていて小麦の消費量は増えていることが分かる。

- ・㊦のグラフは2006年から近年に至るまでの米と小麦の価格の変化を表したものである。
- ・このグラフから、小麦は米よりもずっと価格が安いことが分かる。
- ・㊦のグラフと㊦のグラフから、価格が上昇していても消費量に影響は少なく、逆に価格の減少が起こっても消費量は増えていないことから、価格の変化に消費量はあまり関係していないと言える。

仮説②の検証

- ・米、小麦のそれぞれを使った料理について考えると、小麦を使った料理の方がたくさん思いつく。
- ・コロナ禍で、家にいる子供と一緒に何か料理を作るときに、炊き込みご飯や豚丼などを作るより、小麦粉を買ってきてパン生地を練る行程から一緒に作った方が、料理をしている感じを楽しむことができる。

5. 考察

上記の仮説の検証の結果、仮説①について種類ごとに対する価格の変化にはそこまで変化が見当たらず価格に関係なく全体を通して米の消費量が減りつつある。お茶碗1杯の米は65gぐらいなのに対して、パンは6枚切りの一枚分に使う小麦の量が大体40gなので、小麦のほうが安く原料が少ないのでパン1つあたりの価格が安くなり、よく食べられているのだと考えられる。

また、②の検証から日本人の米文化が少しずつ変化しつつあってかつ他国の食文化が飛躍してきている事が分かる。これらの結果から値段に当たる量がパンの方が多くいのでいずれ全体的な穀物の減少に伴ってさらにパン類の消費量が増えていくのではないかと、バリエーションの差からその多種多様な楽しみ方がある小麦製品の進出で小麦の文化が米文化を追い越すその日は近づいているのかもしれない。