

【論文】

食料需要の変化とその要因

—韓国と日本の比較—

曹 光鉉*、清水 隆房**

1. はじめに

韓国と日本はアジア・モンスーン地域に位置していて、夏期高温で雨量が豊富であり、耕地に比べて人口が多い。これらの風土条件下では水稻が適作物であるために、いずれも米を主食とする食文化を形成してきた。しかも両国は隣接しているために、古くから文化交流が盛んであり、活魚、塩干魚介、大豆加工品（とうふ、油揚げなど）、漬物、しょうゆ、みそなど多くの共通する副食品や調味料を産み出してきた。その上食生活は、ともに経済の発展に伴って近代化しながら、アジア型のモデルを形成しつつある。しかし現在の食料需要は、経済の発展段階と食文化の違いを反映して、両国間に違いが見られる。

両国の食料需要変化は、それぞれのフードシステムの動向を把握するためにも、また今後経済発展が期待されるアジア諸国の食料需要を予測、考察するためにも、検討されるべき課題である。その課題については、これまで多くの研究者が需要変化に与える消費者の所得、価格など経済的要因の効果を解明してきたが¹⁾、主として自国の国内消費のみを分析の対象とする傾向が強かった。

食生活は韓国では1985年以降、他方日本ではより早く75年以降、いずれも食材の家計内調理の外部化が進展し、質的に変化しながら多様化した。その動きに対応して韓国と日本では、食料需要の変化に与える経済的要因と非経済的要因の効果を質的、量的に解明する研究が進展した²⁾。しかし食の外部化に伴う需要の変化を両国間で比較して、同質性と異質性を解明し、変化の要因を分析した研究は、ほとんど見出すことができない³⁾。

本稿の課題は、韓国と日本における食料需要の長期変化を分析して、その変化の要因を比較考察することである。ここで食料の需要は、二つの面から把握することができる。一つは食料の生産財としての生産物（product）の需要であり、いま一つは消費財としての食品（food）の需要である。両者の需要は、食料の大部分が家計で加工、調理されていた経済段階ではほぼ同じであり、これを区別する必要性に乏しかった。しかし食の外部化が進展した段階では、食料の品目ごとに調理の外部化率が国別に異なるために、生産物と食品の需要を区別する必要がある。したがって本稿では、食料の生産物消費量と食品支出額

* 韓国三育義明大学流通経営科教授 ** 前日本大学食品経済学科教授

の両面について、需要の変化を分析する。

以下では最初に食料の生産物需要を取り上げ、両国の国民1人当たり品目別消費量の変化を分析して、その同質性と異質性を解明する。本分析では、食料消費の品目構成と品目別消費水準の変化を比較、検討する必要がある。まず食料消費の品目構成は、品目別熱量構成比を基にして、その類似性と栄養供給の変化を両国間で比較し、質的異同を明らかにする。この課題は以下の2で分析する。つぎに品目別消費水準は、1人当たり消費量を基に両国間の差異と変化を比較し、量的異同を明らかにする。この課題は3で検討する。

他方食品の需要については、家計が消費単位であることに着目して、家計の世帯員1人当たり費目別支出額の変化を韓日間で比較し、両国間の差異とその特徴を把握する。この課題は4で指摘する。家計の食料費支出に見る韓日の際立った特徴は、外食・調理食品費、すなわち外部化食品費の増加とその構成変化の差異である。そこでとくに外部化食品は、細目に分けて両国間の差異を解明し、その要因を考察する。この課題は5で取り上げる。

以上の分析においては、両国の食料需要を比較可能にするために、共通の統計調査資料を利用する必要がある。本稿ではこの要請に適合した資料として、まず食料の生産物品目別需要量は、韓国農村経済研究院『食料需給表 2000』の資料を利用した。同資料では、国際食料農業機構（FAO）の「食料需給表」の品目規定に従って、1972～99年の国民1人1日当たり品目別供給量が主要国ごとに集計されている。したがって食料生産物の需要変化は、同資料を利用して韓日間で比較するだけでなく、とくに品目構成に見る両国の特徴を把握するに当たっては、食の近代化に影響を与えたアメリカとの間でも比較する。

他方食品の費目別支出額は、韓国については統計庁『都市家計年報』、日本については総務庁統計局『家計調査年報』を利用した。これらの調査対象は、両国ともに非農林漁家家計である点では共通するが、前者では都市（city）家計であるのに対して、後者では都市のほかに町村の家計も含まれている。しかし日本の調査家計全世帯数の中に占める町村家計世帯数の割合は、2001年を事例にとると7%強にすぎない。したがって調査対象の違いは、分析結果に大きな影響を与えない。

ところで『都市家計年報』と『家計調査年報』の家計は、勤労者、自営業者、その他（自由業者、芸能人、議員、無職など）に三区に分けるが、本稿では各国の食生活が比較的均質で、多数を占める勤労者家計を分析の対象とする。両国の家計調査資料は、費目分類が多少異なるが、ほぼ一致しており、費目別の直接比較が可能である。ただし前者では費目が細分されていないために、詳細な費目別支出の韓日比較は困難である。

2. 食料の品目構成と栄養供給量の変化

韓国と日本の食生活は、それぞれ固有の伝統食を基本に形成されていたが、いずれも太平洋戦争後のアメリカ軍進駐によって洋風化の影響を受けてきた。しかも両国の消費者は、近年の経済発展によって所得水準が上昇したために、その動きを加速し、食料の品目構成と栄養供給が質的に変化してきた。

食料の1人1日当たり栄養供給量⁴⁾と熱量(カロリー)の品目別構成は、1972～74年と1998～99年について、韓国と日本をアメリカと対比して表示すると、表1のとおりである。同表では各国の消費者所得水準は、1人当たり実質国内総生産(以下GDPと略す)を1995年基準の米ドルで表わし、その変化を並記した。ここでの品目別熱量構成比は、食料の総供給熱量中に占める各品目の百分比を表わし、品目間相対価格に見られる国別差異の影響を受けずに、食料の品目構成を三国間および各国の年次間で比較するのに役立つ。

韓国と日本の品目別熱量構成比は、表1に見るように72～74年には、アメリカに比べる

表1 食料の栄養供給量と品目別熱量構成比の変化(国民1人当たり)

国 別		韓 国		日 本		アメリカ	
年 次		1972 ～74年	1998 ～99年	1972 ～74年	1998 ～99年	1972 ～74年	1998 ～99年
実質GDP(米 千\$)		1.97	7.75	14.57	33.52	17.40	33.30
一日 当 り	供給熱量(Kcal)	2680	3071	2802	2828	3392	3761
	たんぱく質(g)	70.3	86.5	85.4	93.1	103.0	115.2
	うち動物性(g)	12.6	35.2	39.8	51.8	70.4	73.0
	脂 肪(g)	25.5	75.2	64.1	82.4	152.6	147.7
熱 量 構 成 比 (%)	穀 類	73.1	50.3	46.9	39.5	18.0	23.0
	い も 類	3.9	1.2	2.5	2.5	2.7	2.8
	糖 類	2.6	9.2	11.1	10.2	17.4	18.2
	豆 類	3.5	3.7	5.6	5.2	2.9	3.5
	野 菜	3.0	5.2	2.6	1.8	1.9	2.1
	果 実	0.7	2.1	2.4	1.9	2.9	3.3
	魚 貝 類	2.0	3.0	6.1	5.8	0.7	0.8
	肉 類	1.5	7.7	3.6	2.8	19.6	11.9
	鶏 卵	0.6	1.2	2.3	3.9	1.9	1.4
	牛 乳	0.2	1.2	2.9	6.5	10.5	10.3
	油 脂 類	2.4	10.3	9.3	12.9	16.4	17.9
	そ の 他	6.5	4.9	4.7	7.0	5.2	4.8

資料：実質GDP(国内総生産)は、世界銀行編『世界経済統計'95』1997年および日本総務庁統計局編『世界の統計2002』2002年、食品の供給熱量と品目別熱量構成比は、韓国農村経済研究院『食品需給表 2000』2002年による。

注：実質GDPは1995年基準。ただし1972～74年は73年と74年の2ヶ年平均値であり、1987年基準の数値を1995年基準に換算、接続した。

と共通して穀類、豆類、野菜、魚貝類の比率が高くて、肉類、牛乳、糖類、油脂類の比率が低かった。両国の食料消費は、いずれも植物性品目の比重が高くて畜産物の比重が低く、動物性品目では魚貝類が多いアジア型の品目構成を示していた。また韓国では日本よりも所得水準が低いために、穀類、いも類、野菜など植物性品目の比重は高いが、肉類、鶏卵、牛乳、魚介類など動物性品目と果実、糖類、油脂類の比重が低かった。そのために栄養供給量は、韓国では熱量、たんぱく質、脂肪のすべてが少なく、とくに動物性たんぱく質が貧弱であった。

しかし両国の消費者所得は、1972～74年以降26年間に上昇したために、食料の品目構成が大きく変化した。韓国では、穀類といも類の比重が低下し、豆類はほぼ不変であったが、糖類、野菜、果実、魚貝類、肉類、鶏卵、牛乳、油脂類の比重が上昇した。また日本では、穀類、野菜、果実、肉類の比重は低下し、いも類、糖類、豆類、魚貝類はほぼ不変であったが、鶏卵、牛乳、油脂類の比重が上昇した。食料の品目構成は、両国の所得上昇に伴い、韓国では穀類、いも類などの植物性品目に代わって、魚貝類、畜産物などの動物性品目と糖類、油脂類が増加し、他方日本では穀類、果実、肉類に代わって鶏卵、牛乳、油脂類が増加しながら、いずれもアメリカの品目構成に近づいたことが明らかである。

食料の品目構成に見る異国間の類似性とその変化を把握するために、韓国とアメリカ、日本とアメリカ、韓国と日本について、消費類似指数（Consumption Similarity Index）⁵⁾を計測すると、表2のとおりである。ここでいう類似指数は、表1の品目別熱量構成比を基に、つぎの（1）式によって算出した計測値である。

$$S(K, A) = 100 * \sum_{i=1}^n \text{Min} | S_i(K), S_i(A) | \dots\dots\dots (1)$$

上式のKとAは比較する2国の国名、S(K,A)はK国とA国の類似指数、 i は品目番号、 n は品目数、 S_i は i 品目の熱量構成比である。 $\text{Min} | S_i(K), S_i(A) |$ は、 i 品目について $S_i(K)$ と $S_i(A)$ のうち小さい値をとることを表す。類似指数 $S(K,A)$ は、K国の品目別熱量構成比が全品目でA国と同一であれば100の値をとる。他方両国が全く異なる品目を消費するために、K国で消費する全品目がA国ですべて消費量0である反面、A国で消費する全品目がK国ですべて消費量0の場合には、類似指数 $S(K,A)$ は0の値をとる。したがって2国の品目構成は類似指数が100に近いほど同質的、0に近いほど異質的であることを表す。

さて表2によれば、韓国とアメリカは類似指数が1972～74年に39であり、品目構成の異質度が高かったが、その後上昇して95～97年に68と同質化の過程をたどり、定常化した。また日本とアメリカは類似指数が72～74年に62であり、同年次の韓国とアメリカよりも同

表2 食料消費の類似指数（カロリー基準）－韓日米の比較－

期 間	韓国と アメリカ	日本と アメリカ	韓国と 日 本
1972～74年	39.4	61.9	70.2
1982～84	48.1	66.0	77.0
1989～91	61.4	71.2	83.1
1992～94	63.2	70.0	85.1
1995～97	67.6	70.6	84.3
1998～99	67.1	72.1	80.7

資料：韓国農村経済研究院『食品需給表 2000』による。

注：類似指数の算出方法は本文参照。

質的であったが、以後類似度を一層高めながら89～91年に71に達した後停滞し、安定している。さらに韓国と日本は類似指数が72～74年に70であり、当時韓国は、品目構成がアメリカよりも日本と類似していたが、その後日本との類似指数が一層高まり、92～94年に85に達した後やや低下した。韓国と日本の食生活は、70年代初期以降共通して洋風化しながら品目構成が90年代前半まで類似してきたが、以後同質化が限界に達し、最近わずかながら異質化してきたと見ることができる。

上記3組の類似指数は、年次ごとに相互間で比較すると、すべての年次で韓国と日本の類似指数が最大、韓国とアメリカのそれが最小である。したがって食料の品目構成は、3国間では常に韓国と日本の類似度が最も高く、またアメリカとの類似度は、韓国よりも日本の方がより高いといえることができる。なお食料品目構成の類似指数は、表2と同種の資料と同一の方法を利用し、東欧15カ国平均と西欧10カ国平均との間で計測されているが、その計測結果によると1993～95年で85～86の値を示している⁶⁾。したがって韓国と日本の食料消費は、同年代では東欧と西欧の類似度に近かったが、最近わずかながら異質度を高めている。両国の食料消費は異質性を継続するか、同質性を回復するかは、さらに今後の動向を検討する必要がある。

食料の栄養供給は、アメリカでは1972～74年にすでに飽和水準に達したために、その後の変化が小さいが、韓国と日本では以後25年間の洋風化により改善されてきた。食料の栄養供給は、前掲表1によれば両国とも熱量が増加した上に、たんぱく質、なかでも動物性たんぱく質と脂肪が大きく増加した。これらの供給量はいずれも72～74年には韓国が日本より劣っていたが、以後の増加率がより大きいために、両国間の格差が著しく縮小した。

食料の栄養摂取量⁷⁾は供給量の80%として⁸⁾、98～99年の1人1日当たり摂取量を国別

に推定すると、熱量は韓国2,500kcal、日本2,300kcal、たんぱく質は韓国69g、日本74gである。これらは、成人男子の熱量所要量2,650～2,300kcal、たんぱく質所要量70～65gと比べると、両国ともに同等かそれ以上である⁹⁾。また脂肪エネルギー比率（総熱量中に占める脂肪熱量の割合）は、韓国22%、日本26%であって¹⁰⁾、成人男子の適正比率20～25%と比べると、前者では適正であるが、後者ではやや過大である。これらを総合すると、平均的に見て韓国では、現在炭水化物、たんぱく質、脂肪の3大栄養素がバランスよく充足されていて、理想型に近い。他方日本では、炭水化物とたんぱく質は所要量を充足しているが、脂肪がやや過大である。

食料の栄養摂取は、以上のように両国ともに所得上昇に伴う洋風化によって改善されてきた。その結果韓国では、栄養素摂取量が90年以降適正であり、健康な食生活モデルを形成している。他方日本では、食生活は70年代後期から90年代前半までは理想に近かった¹¹⁾が、最近一部では、肥満がおそれられるにいたったのである。

3. 品目別消費量の変化とその要因

食料の品目構成は、上述のように韓国と日本ではアジア型を基盤とし、洋風化によって同質化しながら栄養素を充足してきた。しかし品目別消費量は両国間で相違し、国別に独自の食生活システムを形成している。ここでは品目別に、1人1日当たり消費量の両国間格差を年次別に検討して、その変化の要因を考察する。

食料の品目別に、1972～74年以降における韓国と日本の1人1日当たり消費量の変化を、1人当たり実質GDP（1995年基準米ドル表示）の変化と並記して比較表示すると、表3のとおりである。同表によれば72～74年には、韓国と日本の消費量はそれぞれ、穀類が707g、506g、いも類が113g、90gであり、これら主食品の消費量は、韓国が日本の1.4倍、1.3倍と多かった。しかし豆類は韓国24g、日本42g、野菜は韓国277g、日本313g、魚介類は韓国106g、日本205gであり、これらアジア在来型副食品の消費量は、韓国が日本のそれぞれ57%、88%、52%とより少なかった。また肉類は韓国17g、日本65g、鶏卵は韓国12g、日本44g、牛乳は韓国11g、日本132g、油脂類は韓国8g、日本31g、糖類は韓国19g、日本88g、果実は韓国59g、日本196gであり、畜産物・油脂、嗜好品の消費量は、韓国がすべての品目で日本の30%以下ときわめて低い水準にあった。

両国の食生活は消費者の所得上昇によって成熟し、現在では大多数の品目で需要が飽和水準に達しつつある¹²⁾。食料の1人1日当たり消費量は、表3によればいずれも穀類が減少傾向を続けているが、それを除く各品目は、韓国では92～94年以降、日本では74～76年以降趨勢的動きが弱まって定常化し、食が成熟したことを表している。その成熟開始は経

表3 食料の品目別消費量の変化（1人1日当たり）

摘 要		国別	1972～74年	1974～76年	1982～84年	1992～94年	1998～99年
実質GDP (米 千\$)		韓国	1.97	2.20	3.58	7.54	7.75
		日本	14.57	14.70	18.83	25.85	33.52
植 物 性 品 目 (g)	穀 類	韓国	707	711	679	512	450
		日本	506	502	465	400	358
	いも類	韓国	113	95	40	43	42
		日本	90	81	96	99	96
	豆 類	韓国	24	30	33	28	36
		日本	42	41	41	40	38
	糖 類	韓国	19	17	33	88	89
		日本	88	81	70	87	84
	野菜類	韓国	277	382	500	511	568
		日本	313	303	306	292	301
	果実類	韓国	59	64	120	229	156
		日本	196	188	167	161	129
動 物 性 品 目 (g)	肉 類	韓国	17	20	47	100	107
		日本	65	68	93	118	115
	鶏卵類	韓国	12	13	18	25	24
		日本	44	43	46	55	53
	牛乳類	韓国	11	13	40	58	65
		日本	132	133	159	187	187
	魚介類	韓国	106	133	149	224	136
		日本	205	205	193	194	182
油 脂 類 (g)		韓国	8	11	19	35	35
		日本	31	32	42	38	41

資料：表1 資料に同じ。

注：表1 注に同じ。

済の発展段階の違いを反映して韓国では日本よりも遅く、20年近くのラグが見られる。

食の成熟開始時期は、韓国1993年、日本1975年と見て、各国の経済条件を検討すると、1人当たり実質GDPはそれぞれ7,500ドル、14,700ドルであり、韓国が日本の約50%であるが、非農林漁家家計のエンゲル係数¹³⁾は、31%、29%とほぼ等しい。また産業別就業人口割合¹⁴⁾は、韓国では第1次15%、第2次33%、第3次52%、日本ではそれぞれ14%、35%、51%と類似している。食生活の成熟化は、消費者の所得水準が韓国では日本より低い段階で始まったが、いずれも所得上昇の結果、消費支出の約30%を食料費に配分し、食料生産者が就業人口の15%前後に達した時期に始まった点では、共通することがわかる。

食料品目別1人1日当たり消費量は、成熟開始時について韓国と日本を比較すると、穀類、糖類、魚貝類、油脂類では大差がないが、野菜、果実、肉類では韓国が日本より多く、いも類、豆類、鶏卵、牛乳では逆に少ない。これらのうち日本ではその後、穀類が一層減少して肉類が増加したために、98～99年現在、韓国が日本よりも穀類では多く、肉類では逆に少ない。しかし現在見る品目別消費量の国別特徴は、今後継続する傾向を示している。

そこで現在（98～99年）の品目別消費量を両国間で比較すると、下記の通りである。すなわち韓国の消費量は、日本に比べて豆類、糖類、肉類では大差がないが、穀類では1.3倍、野菜では1.9倍、果実では1.2倍と多いのに対して、いも類では44%、鶏卵では45%、牛乳では35%、魚介類では75%、油脂類では85%とより少ない。また穀類のうち米は韓国276g、日本197gと韓国が日本の1.4倍であるが、小麦は韓国98g、日本113gと韓国が日本よりも13%少ない。さらにいも類のうち、かんしょは韓国13g、日本14gと大差がないが、ばれいしょは韓国27g、日本50gと韓国が日本よりも46%少ない。なお野菜では、はくさいは韓国86g、日本25g、だいこんは韓国55g、日本46gとアジア在来の重量性野菜は韓国が日本より多いが、にんじんは韓国7g、日本15g、トマトは韓国15g、日本17g、キャベツは韓国9g、日本31g、レタスは韓国8g、日本12gと洋風野菜は韓国が日本より少ない¹⁵⁾。総合すると韓国では日本よりも米、アジア型重量性野菜など在来品目の消費量は多いが、小麦、鶏卵、牛乳、ばれいしょ、洋風野菜など洋風品目の消費量が少ない特徴がある。

このように品目別消費量が韓日間で相違するのは、在来の食文化が異なるためであるが、その要因の1つとして学校給食制度の違いを挙げることができる。学校給食は韓国では80年以前に一部の小、中学校で実施したことがあるが、その後部分的に導入されたにとどまり、96年末に学校給食法を改正して、はじめて制度化した。したがって学校給食の本格的導入は、表4に見るように小学校では1997年以降、中学校では2002年以降であり、最近普及したにすぎない。他方日本では敗戦後アメリカの食料援助を受けて制度化され、小、中

表4 学校給食の普及状況

摘 要		小 学 校 給 食		中 学 校 給 食	
		生徒数	普及率	生徒数	普及率
韓 国	1997年	302万人	80%	11万人	5%
	2000	346	86	53	29
	2002	368	91	108	59
日 本	1946年	291	23	--	--
	50	741	69	--	--
	60	866	66	72	12
	65	913	93	432	72
	70	933	98	393	83
	80	1,175	99	418	82
	90	932	99	443	83
	2000	732	99	336	82

資料：韓国は教育人的資源部『韓国教育年鑑』各年およびホームページ<http://www.moe.go.kr>、日本は1970年までは文部省学校給食課『学校給食必携(改定版)』1980年、80年、90年は日本体育・学校健康センター『学校給食要覧』各年版、2000年は文部科学省学校健康教育課『学校給食実施状況調査』2000年による。--は資料欠如を表す。

学校生徒の栄養を改善するために、週日の昼食を対象に実施されてきた。日本の学校給食は、同表によれば小学校では50年までに、また中学校では65年までにほぼ全国に普及し、以後現在まで継続している。

日本の学校給食は、70年代までは主としてパン、脱脂粉乳、乾燥卵などの洋風食材を利用したために、幼少時から洋食になじませ、その普及に貢献した。現在の日本では、人口の約8割を占める年齢60才以下の消費者は、大部分が学校給食を経験しているために、若年時から洋風品目を日常食事に容易に取り入れてきた。食生活は、日本では学校給食の長い歴史をもつために、韓国よりも在来型品目に代わって、洋風型品目を早期かつ安定的により多量に消費するようになり、その消費が定着したと見ることができる。

4. 家計の食料費と費目別配分の変化

家計の食料費は、エンゲルの法則に従って所得水準の上昇とともに支出割合が低下する。また食料の家庭内調理は家事労働の機会費用上昇によって外部化され¹⁶⁾、費目構成が変化するが、その機会費用は世帯人員の減少、有業人員と所得の増加によって上昇する。勤労者家計の世帯人員、有業率、実質消費支出、実質食料費とその費目構成は、韓日の国別に世帯員1人当たり月平均で表し、1975～2001年の変化を表5に表示した。ここでの有業率は世帯人員中の有業人員の割合であり、消費支出は所得水準を表す指標である。消費支出と食料費は、いずれも2000年基準の消費者物価指数（総合）で実質化した。また食料は、消費の性格にしたがって費目を主食（米、パン類、めん・その他¹⁷⁾）、副食（肉・魚介類、乳卵・油脂・調味料類、野菜・海草）、嗜好品（菓子・果物、酒・飲料類）、外部化食品（外食、調理食品）の4群に大別し、群別、費目別に構成比を年次別に算出した。ただし韓国の調理食品は、パン類、肉・魚介類、野菜・海草、外食の各費目に分散、計上されていて正確ではないが、参考のために概数を外枠で括弧内に表わした。

韓日の食生活は、表5を基にすると1975年以降26年間の共通の動きとして、つぎの4点を指摘することができる。その1は生活の豊かさを表すエンゲル係数が低下したこと、その2は肉食の大部分を表す主食品と副食品の構成比が低下したこと、その3は嗜好品の構成比がほぼ一定であること、その4は外部化食品の構成比が上昇したことである。しかしこれらのそれぞれは、詳細に検討すると両国間で質的に相違している。

まず第1にエンゲル係数は、韓国では1975年の49%から2001年の27%へ著しく低下したが、その低下は、実質消費支出（以下実質を略す）と食料費がともに上昇したにもかかわらず、上昇倍率は、前者が7.1倍と後者の3.8倍を大きく上回ったためである。他方日本のエンゲル係数は30%から22%へ低下したが、その低下は消費支出が95年までに24%上昇し、以後不況の影響を受けて停滞したのに対して、食料費は95年までほぼ不変の後、微減傾向を示したためである。両国のエンゲル係数は、異なる年次間で比較すると韓国の2000年、1995年と日本の80年、75年がそれぞれほぼ等しい。勤労者家計の食料への消費支出配分は、上の3節で述べた品目別消費量の変化と同様に、韓日間に約20年の時間的ずれが見られる。

第2に肉食の支出額は、期間中韓国では主食品が微増したが、米だけが減少傾向をたどり、パン類とめん・その他が増加して、費目構成が多角化した。副食品は肉・魚介類、乳卵・油脂類、野菜・海草の各費目が増加した。そのために肉食は、食料費中の構成比が低下したにもかかわらず、内実を改善し、飽食に近づいてきた。他方日本では、主食品が減少したが、パン類は微増、めん・その他が微減の傾向をたどりながら、米が著しく減少した。副食品は、野菜・海草がほぼ不変であるが、肉・魚介類、乳卵・油脂類はいずれも減

表5 家計の食料費と費目別構成の変化(勤労者世帯員1人1カ月当たり)

年次		1975年	1980年	1990年	1995年	2000年	2001年	
韓国	世帯人員(人)	5.15	4.54	3.97	3.71	3.54	3.51	
	有業率(%)	26.2	28.9	36.0	44.2	42.7	43.6	
	実質消費支出(千円)	73.6	115.4	268.8	403.0	456.1	519.3	
	実質食料費(千円)	36.0	49.6	87.9	116.8	125.4	137.4	
	エンゲル係数(%)	48.9	43.0	32.7	29.0	27.5	26.5	
	食料の費目別構成(%)	主食品	50.9	38.2	22.9	15.0	14.9	14.7
		米	42.8	33.1	17.1	9.2	8.7	8.1
		パン類	—	—	1.9	2.1	2.3	2.5
		めん・その他	8.1	5.1	3.9	3.7	3.9	4.1
		副食品	36.7	43.0	42.3	38.0	31.1	29.7
		肉・魚介類	13.6	16.8	20.3	19.7	16.0	15.2
		乳卵・油脂類	11.9	13.6	11.0	8.9	7.6	7.5
		野菜・海草	11.2	12.6	11.0	9.4	7.5	7.0
		嗜好品	10.4	14.7	13.3	13.7	12.2	12.3
		菓子・果物	8.3	11.1	9.6	10.0	8.5	8.4
		酒類・飲料	2.1	3.6	3.7	3.7	3.7	3.9
		外部化食品	2.0	4.1	21.5	33.3	41.8	43.4
		外食(調理食品)	2.0	4.1	21.5	33.3	41.8	43.4
		—	—	(1.7)	(3.4)	(3.5)	(3.3)	(3.6)
		合計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
日本	世帯人員(人)	3.82	3.83	3.70	3.58	3.46	3.47	
	有業率(%)	39.3	40.5	43.2	44.4	42.5	42.1	
	実質消費支出(千円)	79.8	82.7	97.3	99.2	98.5	97.2	
	実質食料費(千円)	23.9	23.0	23.5	22.4	21.6	21.2	
	エンゲル係数(%)	30.0	27.8	24.1	22.6	22.0	21.8	
	食料の費目別構成(%)	主食品	13.7	13.6	11.5	10.8	9.8	9.7
		米	8.9	8.4	6.2	5.2	4.1	4.0
		パン類	2.3	2.7	2.9	3.0	3.2	3.2
		めん・その他	2.5	2.5	2.4	2.6	2.5	2.5
		副食品	49.2	47.5	43.3	42.0	40.1	39.3
		肉・魚介類	23.7	24.9	22.3	21.0	19.3	18.8
		乳卵・油脂類	16.1	10.0	8.7	8.8	9.4	9.2
		野菜・海草	9.4	12.6	12.3	12.2	11.4	11.3
		嗜好品	21.5	20.0	20.3	20.0	20.3	20.5
		菓子・果物	12.1	11.5	11.5	10.9	10.5	10.7
		酒類・飲料	9.4	8.5	8.8	9.1	9.8	9.8
		外部化食品	15.6	18.9	25.0	27.2	29.9	30.6
		外食(調理食品)	11.3	13.2	16.8	17.7	18.9	19.2
		—	4.3	5.7	8.2	9.5	11.0	11.4
		合計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

資料：韓国は統計庁『都市家計年報』、日本は総務庁統計局『家計調査年報』各年による。

注：1) 有業率=有業人員/世帯人員、実質消費支出と実質食料費は2000年基準の消費者物価指数(総合)で実質化した。

2) 韓国の調理食品は、穀類、肉・魚介類、野菜・海草の各費目から加工品をそれぞれ抜出して合計した支出額の割合であり、概数を参考値として枠外の()内に表示した。ただし外食の「その他食事」の野弁等は、分離不能のために含まれていない。

3) —は資料欠如を表す。

少した。したがって内食は、全体として内実が低下した。

第3に嗜好品は、期間中支出額が韓国では増加したが、日本ではわずかながら減少傾向をたどった。その内訳を見ると、菓子・果物の構成比は韓日間で大差がないが、酒・飲料類は、韓国では増加傾向をたどったのに対して、日本ではほぼ一定であった。内食の酒・飲料類は、韓国では日本よりも構成比が低いが、副食との結合関係が強く、つぎに述べる外部化食品の動きと併せて考察する必要がある。

第4に外部化食品は、韓国では外食の構成比が1975年の2%から2001年の43%へと増加し、支出額が0.7千ウォンから59.6千ウォンへと85倍に著増した。しかし中食（調理食品）はわずかであり、増加率も小さい。他方日本では同期間に、外部化食品の構成比が16%から31%へと増加し、支出額が3.7千円から6.5千円へと1.8倍に増加した。これを外食と中食に分けると、前者は2.7千円から4.1千円へと1.5倍の増加にとどまったが、後者は1.0千円から2.4千円へと2.4倍増加した。そのために外部化食品中の費目別割合は、1975年には外食72%、中食28%であったが、2000年には63%、37%と外食の比重が低下して、中食が増大した。このように外部化食品支出は、韓国では外食中心に増加したが、日本では外食主体に増加しながらも、外食摂取場所を内部化した中食の比重を高めつつあり、その性格が異なることに留意する必要がある。

勤労者の食生活は、上述のように韓国では75年以降一貫して量的、質的に向上し、成熟過程をたどったのに対して、日本ではすでに75年に飽食しており、以後質的变化のみが進展した。その結果食料の費目別支出構成では、韓国と日本の類似指数は、75年57.3、80年70.7、85年75.9、90年83.6、95年85.4と上昇したが、その後2000年81.4、01年81.3とわずかに低下した。これらは表2で見た品目別熱量構成比の類似指数年次変化と比較すると、75年にはより低かったが、年次の経過とともに接近して95年を最高に以後やや低下し、近似した動きを示している。食料費の費目別支出配分は、韓日間で最近異質化したが、その異質化をもたらした最大の要因は外部化食品への支出である。そこでつぎの5節では、外部化食品費とその構成の変化を検討する。

5. 外部化食品費と費目別配分の変化

外部化食品は、韓日ともに1975年以降内食に代わって支出額が増加した。その実質支出と費目別構成比の変化は表6に表示した。ここで韓国の「その他食事」は、うどん店、スナックコーナー、職場での食事、日本食、野外弁当などであり、日本の「他の主食の外食」は、ファストフード、職場での食事、ピザパイ、ライスバーガー、お好み焼きなどである。これらは両国ともに細目別支出額のデータが得られないが、韓国・中華食、洋食、和・中

表6 家計の外出・調理食品費と費目別構成の変化（勤労者世帯員1人1ヶ月当たり）

摘 要			1975年	1980年	1990年	1995年	2000年	2001年
韓国	実質外出費(千ウォン)		0.7	2.1	18.9	38.8	52.4	59.6
	費目別構成	韓国・中華食	87.9	96.1	38.6	38.8	29.6	29.8
		洋食	2.1	2.4	1.5	1.1	0.8	0.9
		その他食事	10.0	1.5	31.6	37.6	45.3	45.1
		飲酒・飲料代	--	--	27.7	21.1	19.9	19.1
		学校給食	--	--	0.6	1.4	4.4	5.1
	(%)	合 計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
日本	実質外出費(千円)		2.70	3.04	3.92	3.96	4.09	4.06
	費目別構成	和・中華食	35.5	33.7	29.2	26.5	27.9	28.5
		洋食	1.5	2.9	3.9	3.8	9.8	9.9
		他の主食的外食	38.6	35.2	42.4	46.1	40.1	38.7
		飲酒・喫茶代	12.1	14.9	14.2	14.3	13.2	13.3
		学校給食	12.3	13.3	10.3	9.3	9.0	9.6
	(%)	合 計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
本	実質調理食品費(千円)		1.02	1.31	1.94	2.13	2.37	2.43
	構成	主食的調理食品	14.7	19.2	29.1	34.9	39.2	40.0
		他の調理食品	85.3	80.8	70.9	65.1	60.3	60.0
	比	合 計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

資料：表5 資料に同じ。

注：1) 外出費、調理食品費は2000年基準のそれぞれの総合物価指数で実質化した。

2) 日本の和・中華食は日本そば、中華そば、すし、中華食・他の和食の合計、洋食は他のめん類外食（スパゲティ、マカロニグラタン）を含む。

3) --は資料が欠けていることを表す。

華食よりも低価格の食事と見られる。したがって以下低価格食事と呼び、後者の高価格食事と区別する。また調理食品は持ち帰り（Take-out）食食品であり、韓国ではデータを欠くが、日本では主食的調理食品と他の調理食品に分類されている。前者は弁当類、調理パン、ピザパイ、中華まんじゅうなどであり、後者はうなぎのかば焼、サラダなどの副食的調理品である。

外出費は、1975年以降の26年間、韓日ともに伝統食（韓国・中華食、和・中華食）と低

価格食事が主体であるが、費目別構成の動きが両国間で相違する。すなわち韓国では、高価格の伝統食、洋食と飲酒・飲料は比重が低下し、低価格食と低コストの学校給食が増加した。他方日本では、高価格食事の中の伝統食と学校給食の比重は低下し、洋食が増加した。飲酒・喫茶は80年まで、低価格食は95年まで、増加傾向をたどったが、その後いずれも比重が低下した。また調理食品は75年には副食的調理品が85%を占め、主食的調理品は15%にすぎなかったが、以後前者より後者の比重が増大し、01年にはそれぞれの割合が60%、40%へと変化した。

このように韓日両国では、75年以降いずれも食生活の外部化が進展したが、その進展は韓国が日本よりもはるかに急速である。この違いが生じた要因として、下記の4点を指摘することができる。

第1は、世帯の性格変化が異なることである。韓国では、前掲表5に見るように1975～2001年の間に消費支出（所得）が急上昇し、世帯人員が減少した上に有業率が高まり、現在では単一世代の小規模世帯が主流であって、共稼ぎ世帯が過半を占めるようになった。他方日本では、75年当時すでに消費支出が高水準で上昇率が低く、単一世代の共稼ぎ小規模世帯が多かったが、その状態が現在まで持続している。この世帯変化は両国で家事労働の評価を高め、機会費用を上昇させたために、食の外部化を促進したが、韓国では日本よりも世帯変化が顕著であるために、食の外部化が一層急激であったといえることができる。

第2は、食文化が異なることである。酒・飲料の支出額は、韓国では外食のデータが得られる85年には、表7に見るように家庭内食が外食を大きく上回っていたが、その後所得増大に伴って前者の比重が大きく低下して、現在では後者が大半を占めるようになった。

表7 酒・飲料の実質支出と内食、外食別構成比の変化（世帯員1人当たり）

摘 要			1985年	1990年	1995年	2000年	2001年
韓 国	酒・飲料実質支出(千ウォン)		4.03	8.48	12.53	15.07	16.75
	構 成 比	内 食 支 出 比(%)	65.3	38.3	34.5	30.8	32.0
		外 食 支 出 比(%)	34.7	61.7	65.5	69.2	68.0
		合 計 (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
日 本	酒・飲料実質支出(千円)		2.49	2.63	2.61	2.66	2.62
	構 成 比	内 食 支 出 比(%)	75.9	78.7	78.2	79.7	79.4
		外 食 支 出 比(%)	24.1	21.3	21.8	20.3	20.6
		合 計 (%)	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0

資料：表5資料に同じ。

注：韓国、日本の酒・飲料実質支出は、いずれも2000年基準の総合物価指数で実質化した。

他方日本では期間中常に酒・飲料は、内食が大半を占めていて、外食の比重が低い。酒・飲料は、外食費に占める割合が、韓国では前掲表6に見るように最近低下しつつあるものの、現在なお20%近くを占めていて日本よりも高い。韓国人は酒・飲料が外食主体で内食を従とするのに対して、日本人は逆に酒・飲料が内食主体で、外食を従とする傾向がある。この食習慣の違いは、前者の食外部化率を高める一因となっている。なお学校給食は、韓国では日本よりも普及率が低いために、生徒の外食依存を通じて外部化率を高めている面がある。

第3は、最近10年間における外食と内食の価格動向が異なることである。韓日の外食と内食の費目別実質価格指数は、表8に表示した。同表によれば韓国では、とくに94年以降外食価格は低下してきた。しかし内食は肉類を除くと、穀物、魚介、野菜・海草の価格が

表8 食料の費目別実質価格指数の変化(2000年基準)

摘 要			1990～ 1992年	1993～ 1995年	1996～ 1998年	1999～ 2001年
韓 国	費 目 別 価 格 指 数	外 食	99.5	109.6	105.3	99.7
		内 穀 類	88.7	85.6	92.8	98.3
		食 魚 介	100.9	98.8	96.8	101.0
		費 肉 類	124.7	110.1	94.6	99.6
		目 乳 卵 類	100.5	101.6	106.5	101.1
		別 野菜・海草	81.2	89.6	87.7	97.8
		油脂調味料	101.1	105.9	104.3	104.2
日 本	費 目 別 価 格 指 数	外 食	97.9	99.1	99.1	100.1
		調 理 食 品	97.5	98.8	99.3	99.9
		内 穀 類	107.7	109.9	102.8	100.1
		食 魚 介	103.7	100.0	100.8	100.5
		費 肉 類	102.2	98.3	100.3	100.4
		目 乳 卵 類	107.3	100.7	99.9	99.7
		別 野菜・海草	108.8	109.5	107.7	102.8
		油脂調味料	109.4	106.3	101.6	100.1

資料：韓国は統計庁『物価年報』、日本は総務庁統計局『家計調査年報』各年による。

表9 コンビニエンスストアの店舗数と売上高（1999年）

国 別	全 国 店舗数(店)	全 国 売 上 高		人 口 1 万 人 当 たり	
		現 地 通 貨 表 示	米\$表示(億\$)	店 舗 数(店)	売上高(米\$トドル)
韓 国	2,350	11,000億ウォン	9.253	0.50	19.74
日 本	52,813	76,921億 円	675.338	4.17	533.82

資料：韓国は韓国コンビニ協会調査、日本は外食産業総合調査研究センターの資料による。

いずれも上昇傾向をたどってきた。また乳卵類、油脂・調味料の価格は、変動しながら低下しているが、これらの低下率は外食よりも低い。そのために食の外部化が有利に推移した。他方日本では外食と調理食品は、いずれも価格がわずかに上昇してきたが、内食はすべての費目が低下傾向をたどっており、食の外部化が不利に推移した。外部化食品による内部化食品の代替は、とくに90年代後半以降韓国では経済的に有利に、日本では逆に不利に推移してきたのである。

第4は、食の外部化の内実が異なることである。韓国では外部化食品は、75年以降現在に至るまで一貫して外食が主体であり、中食の比重がきわめて低い。しかも外食は、上述のように高価格食事の比重が低下して低価格・低コスト食事が著しく増大し、現在では後者が半ば以上を占めている。他方日本では外部化食品のうち外食は、とくに95年以降高価格食事が比重を高めた反面、低コスト学校給食は80年以降、低価格食事は95年以降比重が低下した。また中食は、75年にすでに外食を補完していたが、その後外食よりも増加率が一層大きく、しかもその構成では、副食的調理品よりも主食的調理品の比重が増大した。ここでの中食は、外食に比べるとコストの大部分を占める店舗の施設・人件費のサービス部分が少ないために、外食に代わって支出を節約することができる。こうして食の外部化は、韓国では低価格外食の需要増大によって支出額を大きく高めたのに対して、日本では外食を中食で代替しながら支出を節約し、外部化食品費を低く抑えてきたのである。

このように韓国は、日本に比べて現在外食の比重が高いにもかかわらず、中食の比重が低いのは、後者の市場が未成熟だからである。中食市場は、韓国のデータが得られないために日本の実態と比較することができない。日本では中食を販売する料理品小売業は、97年の年間販売額が百貨店、総合スーパーを除くと4兆3,400億円であるが、その業態別割合は、専門店45%、コンビニエンスストア（以下コンビニと略す）21%、専門スーパー18%、

その他16%であり、コンビニが第2位の地位を占める¹⁸⁾。そこで中食が韓日共通して販売されるコンビニについて、店舗数と売上高を表9に表示した。同表によれば1999年の人口1万人当たり店舗数は、韓国では日本の12%、同売上高(米ドル表示)は4%にすぎない。韓国のこの店舗密度は、日本の1978年のそれに近い。中食販売は、韓国では日本よりもコンビニ密度が低いことから判断して、市場が未成熟と推察される。

以上から明らかなように食の外部化は、韓国が日本よりも急速に進展したが、その差異は世帯員の性格、食習慣などの人口学的、文化的要因のほか、世帯の所得、食料の費目別価格関係、外食・中食産業の構造など経済的要因が国別に異なることに起因している。とくに食の外部化の経済的諸要因については、各要因が費目別支出に与える効果を定量的に明らかにする必要がある。その分析は今後に残された課題である。

注

- 1) 1980年代までの韓国と日本の食料需要を対象とした分析は、重要な文献のみを挙げるとつぎのとおりである。韓国については、Cho, S. J., "Estimation of Consumer Expenditure System in Korea", *The Korean Journal of Agricultural Economics*, Vol.21, 1980, pp.99~112. Cho,S.J., "Quantitative Analysis of Food Demand in Korea(1966~79)", *The Korean Journal of Agricultural Economics*, Vol.22,1981,pp.61~82など参照。日本については、荏開津典生「家計需要と消費者物価」『農業経済研究』第41巻、第1号、1969年、pp.1~7、三枝義清、佐々木康三「食料需要分析と線形支出体系」『農業総合研究』第27巻、第1号、1973年、pp.1~42、唯是康彦『食料の経済分析』同文書院、1977年など参照。また同時代の食料需要変化の日韓比較分析については、趙錫辰「経済発展と食料消費パターンの変化－日韓の比較－」(崎浦誠治編著『経済発展と農業開発』農林統計協会、1985年、pp.31~53) 参照。
- 2) 食料需要の社会人口学的要因を分析した研究は、韓国では、李貞煥、趙徳来、「年齢階層別食品消費特徴の分析とその応用」『韓国農村経済研究』第9巻、第1号、1986、pp.41~60、Choi, J. H., and K. I. Lee, "Income and Socio-demographic Impacts on Household Food Expenditures Away From Home in Korea", *Journal of Rural Development*, Vol. 19,1996, pp.37~51. Choi, J. H.and K. I. Lee, "An Analysis of Food Consumer Characteristics in Korea", *Journal of Rural Development*, Vol. 20, 1997, pp.245~260. 日本では、森島賢「食料需要の動向」『農業経済研究』第56巻、第2号、1984年、pp.63~68。澤田学「食料需要と価格・所得、世代属性－需要体系分析による接近－」『農業経済研究』第57巻、第4号、1986、pp.228~239。Jho, K. H., "Trends in Expenditure on Food by the Age Groups of Japanese Householder: An Apprication of Cohort Analysis", *Proceedings of the First Conference of the Asian Society of Agricultural Economists,Agricultural Trade Reform and the Future of Asian Agricuture and Agribusiness,Contributed Paper*, 1995, pp. 200~205。曹光鉉「家計食料需要要因に関する一考

- 察－世帯主年齢、出生年次、消費支出および価格の効果分析』『農林業問題研究』第119号、1995年、pp.63～68など参照。
- 3) 筆者らの1人、曹光鉉は、日本と韓国の家計食料需要について、1970～92年の変化の経済的、非経済的要因を比較分析した。曹光鉉「食料需要変化の計量分析－日本と韓国の比較」(千葉大学学位論文、1995年、pp.1～138) 参照。しかし同分析は、韓国で食の外部化が未熟な食料需要を対象とし、成熟後の食生活を分析していない。食の成熟過程における需要変化の韓日比較に関する計量分析は、今後の研究課題である。
 - 4) ここでいう栄養供給量は、消費者に到達した食料の栄養成分供給量であり、供給側から得た各国「食料需給表」のデータを基にして、算出されている。
 - 5) 類似指数の計測方法は、Elsner, K and M. Hartmann “Convergence of Food Consumption Patterns between Eastern and Western Europe”, Institute of Agricultural Development in Central and Eastern Europe. Discussion Paper No.13, 1998, pp.16～18. 燕満紅訳「西欧と東欧諸国にみる食料消費パターンの同質化」(『のびゆく農業』906、農政調査委員会、2000年9月、pp.19～24) 参照。
 - 6) Elsner, K and M. Hartmann, *ibid*, p.29. 燕満紅、上掲訳、p.22参照。
 - 7) 栄養摂取量は消費者が食料から摂取した栄養成分量であり、栄養供給量から調理前と調理中の減耗、食べ残しの廃棄物、愛玩用動物への仕向量などを差引いた量である。
 - 8) 日本の農林水産省『食料需給表』と厚生省『国民栄養調査』から算出した食料全体の栄養供給熱量と摂取熱量の比率は、1990年以降毎年ほぼ1.3前後である。この比率は品目間で異なるが、ここでは熱量、たんぱく質、脂肪の摂取率はすべて、 $1.0/1.3 \div 0.8$ として摂取量を算出した。
 - 9) 栄養所要量については、日本厚生省『第6次改訂 日本人の栄養所要量』2000年参照。
 - 10) 脂肪エネルギー比率は脂肪1gを9kcalとし、脂肪供給量 $\times 0.8 \times 9$ ／総熱量として算出した。
 - 11) 日本厚生省『日本人の栄養所要量』1979年による。
 - 12) 日本の食生活の成熟は2つの段階に分けることができる。成熟の第1段階は、食料の栄養所要量が充たされ、量的増加が止まる1955～73年であり、第2段階は食品の高級化、高付加価値化の質的変化が始まる74年以降である。この点については、時子山ひろみ『フードシステムの経済分析』日本評論社、1999年、第1章参照。本稿でいう成熟は、同書の第2段階を指す。
 - 13) 韓国は統計庁『2001 都市家計年報』2002年、日本は総務庁統計局『家計調査年報』2002年参照。
 - 14) 日本総務省統計局統計研修所編『世界の統計 2001』2001年、総務庁統計局『日本統計年鑑』1980年参照。
 - 15) 穀類、いも類、野菜の細分された品目の消費量は、韓国については農村経済研究院『食料需給表 2000』2002年、日本については農水省総合食料局食料政策課『食料需給表 平成12年度』2002年参照。なお日本の野菜は、細分化品目の消費量データが得られないために、生産量で代用した。これらの各品目は、輸出入量、在庫量の変動が微小であるから、消費量＝生産量と見ても大過はない。
 - 16) 岩淵道生『外食産業論－外食産業の競争と成長－』農林統計協会、1996年、pp.136～157参照。
 - 17) 韓国では「その他食品」は、離乳食、粥、コーヒークリーム、健康食品などを含んでいるが、微量

であるために便宜的に主食品のめん・その他に含めた。

- 18) この点については、外食産業総合調査研究センター『外食産業統計資料集 2002年版』2002年、p. 446参照。

謝辞：本稿の執筆に当たっては、日本大学食品経済学科助教授 木島実氏と外食産業総合調査研究センター研究員 堀田宗徳氏から資料の一部を提供して頂いた。記して謝意を表する次第である。ただし文中誤りがあれば、それらはすべて筆者らのものである。