

# Statistical Room



## こんぶの生産と消費

新年おめでとうございます。正月にはゆっくりにおせち料理に舌づつみを打たれた方も多かったのではないのでしょうか。近年はおせち料理と言ってもホテルや百貨店等で販売しているものも多くなっていますが、おせち料理の定番料理のひとつに、昆布巻きがあります。日常的にだしの材料にもなっているこんぶですが、年間にどのくらい生産し、消費しているのでしょうか。

図1は、農林水産省で毎年行っている漁業生産額の調査結果です。海藻類全体としては、あまり生産額が変化していない中で、こんぶの生産額は近年増加傾向にあるようです。

国内産のこんぶの約90%は

北海道で採れますが、どこの地域で多く消費されているのでしょうか。表2は、平成18年から20年の1世帯当たりの年間支出金額を、総務省の家計調査からみたものです。各年の上位5位までを、都道府県の県庁所在地で並べてみると、3年連続1位が富山市となっています。京都市も5位以内に毎年あがっています。なお、こんぶの佃煮でも京都市は毎年10位以内となっています。

図1 海藻類及びそのうちこんぶの生産額(単位:億円)

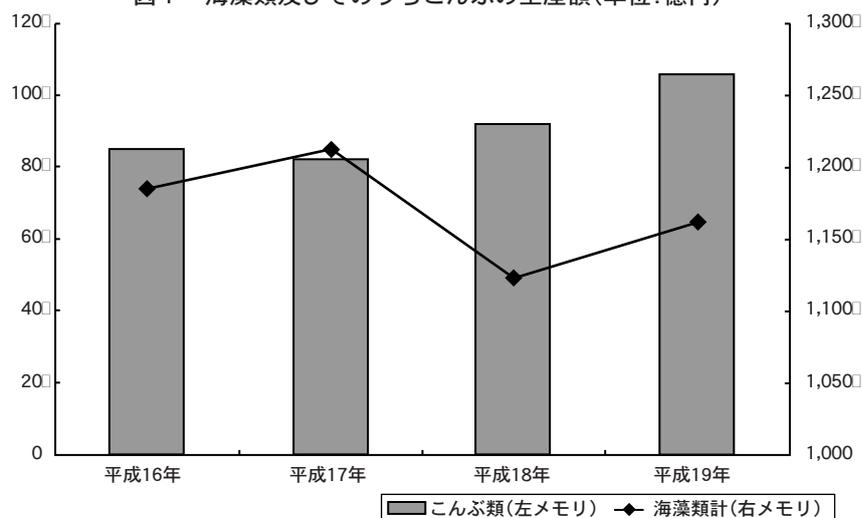


表2 こんぶの1世帯当たり年間支出金額(総世帯)□

□(単位:円)

	平成18年□		平成19年□		平成20年□	
1位	富山市	2,864	富山市	3,367	富山市	2,732
2位	大津市	2,180	奈良市	1,966	金沢市	2,328
3位	京都市	1,889	松江市	1,830	京都市	1,809
4位	青森市	1,685	京都市	1,771	大津市	1,686
5位	金沢市	1,544	青森市	1,680	奈良市	1,551
	全国	1,039	全国	1,037	全国	976

こんぶは体に良い食品として知られていますが、特に食物繊維や鉄分、カルシウムなどが豊富に含まれており、健康食品として人気があります。だしとして使用するだけでなく、酢こんぶのようにお茶請けにしたり、温かい昆布茶として飲んだり幅広い使用法があり、食卓には欠かせない食材といえるでしょう。