

中国長江以南の米消費構造の分析 —主にアンケート調査から—

青柳 齊 (新潟大学農学部)
伊藤 亮司 (新潟大学農学部)

The Analysis of Rice Consumption of the Southward from Chang Jiang in China: Based on the consumer Questionnaires

Hitoshi Aoyagi (Faculty of Agriculture, Niigata University)
Ryoji Ito (Faculty of Agriculture, Niigata University)

The consumer questionnaires done in the cities southward from Chang Jiang revealed that per capita rice consumption had been decreasing due to consumption of non-staple food and wheat products. In addition, about half of the answerers to the questionnaire had increased their japonica rice consumption. Consumers with a taste for sticky rice account for about 60% of the answerers. These indicate that southward from Chang Jiang, where the

majority of rice produced is indica rice, there is a large market for Northeast rice, i.e., sticky japonica rice. On the other hand, most answerers indicated a taste for aromatic rice, which is related to rating Thai rice highly. Therefore, it is assumed that enlargement of the market for Northeast rice is conditioned by the relative price to indica rice and the possibility of breeding japonica rice as an aromatic rice.

1. はじめに—中国における米消費動向の地域性—

一般に、経済成長による所得水準の上昇は、食料消費の多様化を促進し、食用穀物や薯類等の消費量は減少する傾向にある。中国においても同様であり、米に限って見れば、都市住民1人当たりの年間購入量は、1987年で62.7kg、95年59.2kg、99年47.0kg、2004年42.7kg、07年41.9kgというように（『城市（鎮）生活与価格年鑑』等による）、食糧全体の消費動向と似て90年代に大きく減少し、近年は微減傾向にある。

但し、米消費の増減傾向は全国一様でない。いま、農村住民について、省別ごとに食糧消費における米の割合と米消費の増減（1991年を100とした場合の2006年の指数対比）を見てみると、図1に示すように両者には逆比例の強い相関がある。小麦主食圏である山東や河北、山西ではむしろ米消費は増大しており、減少度合いが大きい地域は米主食圏に偏っている。米消費割合が90%以上の諸省は、浙江、福建、広西、上海、江西、湖南、広東、海南である

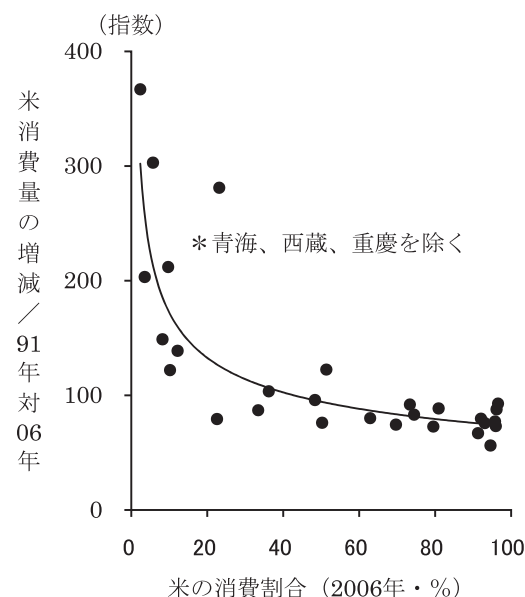


図1. 米消費割合と消費量の増減
(農村住民・省別)

注：『中国農村住戸調査年鑑』より作成。

が、上海と海南を除くと長江以南の籼米（インディカ米）産地である¹⁾。

ところで、各地の大都市のスーパーでは、中国東北米や高価格のタイ米が店頭に並んでいるのをよく見かける。また、粳米（ジャポニカ米）主産地である東北では、一部の精米加工企業がその販売網を全国的に広げ、「面食」（小麦製品）消費圏や長江以南の籼米主産地に市場を拡大する動きがある。米主食地域では、消費量の減少のもとで、米の消費形態が多様化しているように思われる。このような米消費の多様化は、今後の籼米と粳米の需給関係や、長江以南の籼米産地と粳米産地、さらに粳米主産地での江蘇と黒竜江等との産地間競争に大きな影響を与えるであろう。

そこで本稿では、米主食圏である長江以南の大都市において、米消費構造の実態を把握し、特に籼米消費圏・主産地における東北米の浸透状況と市場拡大の可能性について検討してみたい。そのさい、都市住民の食料消費に関する公表統計では、家計支出（金額）の表示で、しかも「糧食」の項目だけであり、米や小麦等に細区分されていない。当然ながら、籼米や粳米、タイ米に区分した消費統計も皆無である。そこで、関連情報の収集においては、都市住民に対するアンケート調査に依存することになる。

アンケート調査の主な内容は、主食としての米消費の頻度や消費量、米質の嗜好性（粘り、香り等）、購入産地や粳米消費の動向、タイ米嗜好の大きさなどである。対象都市は、省内が籼米産地である長沙（湖南）、南昌（江西）、福州（福建）と粳米産地（旧籼米産地）の南京（江蘇）である。調査時点は、福州と南京が08年11月、長沙及び南昌が09年7月である。調査票の配布と回収は、中国の大学関係者の協力によって実施した。

2. 米の消費形態と消費量の減少

(1) 回答者の属性

まず、回答者の属性について指摘しておきたい。回答者の世代別構成では、長沙及び南昌ではそれぞれの回答者数55人、53人のうち、20・30・40・50・60才代ごとに10～11人に均等的である（例外は長沙の40才代が13人）。これに対して、福州と南京では回答者に学生が多く、各回答者数52人、56人のうち、20才代が20人、18人と偏っている。

30才代では10人と12人、40才代17人、11人、50才代0人、8人、60才代4人、7人というように不均等で、特に福州では50才代以上が極端に少ない（福州で世代不明1人）。

職業別構成では、各都市で「会社員」と「公務員」を合わせて約5割を占める。但し、「退職者」が長沙及び南京でそれぞれ7人、12人と多く、他方、「学生」では福州及び南京が14人、9人と多い。回答者自身の「年収」では、各都市とも「1～3万元未満」で最も多いが、高所得層では南昌・長沙より南京でやや多い（福州ではアンケート項目に入れず）。参考までに、07年の都市住民1人当たり家庭総収入（省別平均）では、江蘇1万7,686元、福建1万6,983元、湖南1万2,998元、江西1万1,984元であり（『中国統計年鑑』による）、江蘇・福建と湖南・江西の間には大きな所得格差がある。

また、回答者の出身地（祖籍）によっても米食嗜好が影響されると予想される。長沙の出身地では湖南54人、不明1人、南昌では江西46人、湖北2人、広東、河北、広西、山東、吉林が各1人、福州では福建44人、台湾3人、江西2人、山西、湖南、江蘇各1人というように、地元省内が大多数を占める。これに対して、南京では江蘇36人、安徽8人、湖北3人、甘肅2人、北京、吉林、上海各1人、不明4人であり、他都市より省外出身者がやや多い。

(2) 米消費の頻度・形態

最初に、1週間のうち1日3食の品目別主食（米食、面食、粗糧（トウモロコシ、アワ等）、その他）の頻度を見てみよう。昼食・夕食については、各都市とも「米食」が1週間のうち5.4～6.8回とほぼ毎日に近い。他方、朝食では各都市とも米食が最も多いものの、「面食」の頻度も1.9～2.9回と少なくない。特に長沙では「米食」3.3回に対して「面食」が2.9回と拮抗している。全体としては、各都市とも省内の米主産地を反映して米主食圏であることを示している。

関連して、米食の消費形態では、昼食・夕食では各都市とも「米飯」が大半である。朝食では、「米飯」よりも「お粥」ないし「米粉」（ビーフン）が多い。また、米飯食事の主な場所では、いずれの都市も3食とも「自宅」が大半である。但し、回答者の職場環境を反映していると思われるが、「外食」は朝食で長沙8人、南昌9人、昼食で福州9人がやや多い。

南京では「職場の食堂」が多く、朝食 10 人、昼食 22 人と突出している。

(3) 米消費量の増減

次に、回答者自身について、自宅での年間消費量について聞いてみた。その結果、「10年前」、「5年前」、「現在」の対比で見ると、世代「平均」ではいずれの都市でも減少傾向にある。特に、長沙の減少度合いが大きく、「10年前」を 100 とすると、「5年前」、「現在」はそれぞれ 85、75 になる。これに対し、他の 3 都市は微減傾向にあり、「10年前」と「現在」との対比で、南昌 94、福州 95、南京 90 の指数に留まる。

世代別に見てみると、30 才代以上では各都市に共通して減少傾向にあるが、20 才代では長沙を除く 3 都市で増大傾向にある。20 才代は成長期の少年・青年時代を経たばかりであり、回答者の多くが成人になる現在まで米の消費量を増大させてきたと理解できる。

ところで、絶対量で見ると、長沙では高齢世代ほど消費量の減少が大きい。中高年の加齢による減少は当然の傾向かもしれない。一方、他の都市ではその傾向が明白ではない。むしろ、福州や南京では 60 才代の消費量が他の世代よりも大きい。但し、回答数値は「自宅」での年間消費量であり、退職者の多い 60 才代とは異なって、50 才代以下では外食（職場）での米消費を考慮する必要がある。

また、米消費量で、長沙のそれは他都市よりもかなり大きく、30・40 才代の「10 年前」は 300 kg 前後にもなり、1 人当たり年間の米消費量としては非現実的な数値である。これは、長沙の場合、回答者自身ではなく家族「全体」の消費量を記入したと思われる回答が多いためである。参考までに、家族構成員 1 人当たり年間の購入米・贈答米で見ると、長沙における各世代の数量は 155 kg ~ 168 kg の間に平準化する。

以上のことから、世代ごとの米消費量の減少傾向は明白だが、世代別対比の特徴・傾向についての判断は留保したほうが良さそうだ。

他方、回答者に対して、端的に「米の消費を減らした理由」（複数回答）を聞いており、各都市とも「面食（小麦製品）の増大」と「副食品の増大」が圧倒的に多い。特に長沙では、「面食の増大」を上げた回答が他の都市よりも多い。所得上昇にともなう食料消費の多様化は、小麦主食圏の山東や河北、山西

等では米消費の増大を、逆に米主食圏では「面食」消費を増大させていると言えよう。なお、「その他」（記述式）では、外食の増大、病気や加齢による消費減、健康保持の減量化など多様であり、特定の理由に収斂していない。

また、今後の米消費の意向（増やす、現状維持、減らす、どちらとも言えず）については、「現状維持」という回答が最も多く、南京では回答者の 75%、他都市では約 6 割を占める。他方、「増やす」と「減らす」の対比では、長沙で 4 人对 9 人、南昌で 0 人对 7 人、福州で 3 人对 3 人、南京 1 人对 9 人というように、20 才代の回答者の多い福州を除けば、明らかに「増やす」よりも「減らす」の回答が多い。

3. 粳米消費の普及とタイ米の選好度

(1) 購入産地及びブランド等の認知度

同じ米であっても、粳米と籼米、タイ米とでは食味が異なり、粘りや香りについても消費者の嗜好は多様である。そこで、数量的な実態だけではなく、品質・嗜好に関わる傾向についても捉えてみた。

まず、購入した米の産地名について、「知らない」という回答は南昌 28 人と福州 30 人で多い。他方、回答した購入産地名（複数列举）では、長沙のばあい、益陽、望城、宁郷という長沙近郊や湖南省内の都市がほとんどであり、東北を上げた回答が 1 人のみである。南昌では、万年、南昌および近郊の新建や奉新など江西省内の都市が大多数であり、その他では東北を上げた回答者が 3 人いる。

これに対して南京では、回答者 40 人のうち東北 34 人が最も多く、江蘇省内の 26 人を上回る。以下、安徽 3 人、湖南、西北各 1 人である。江蘇省が国内最大の粳米主産地で移出省にも関わらず、良食味米と評価される東北米がかなり浸透している。

また、福州でも、回答者 22 人のうち粳米産地の東北を上げた回答が 16 人と最も多い。以下、福建省内 7 人、タイ 7 人、安徽、江西、江蘇、華北、長江中下流域が各 1 人である。米を自給できない福建省では、省外産米の移入が多いようだ。参考までに、08 年 9 月末の福建省農業庁関係者からのヒアリングによれば、省内の食糧消費量は推計で約 1,500 万トンに対して、07 年度の食糧生産量は 632 万トン（粳）だという。そのうち米が 78.7% を占める。水稲 1,303 万ムー（1 ムー = 0.67 ha、約 87 万 ha）の

大部分は籼稲で、粳稲はわずか 10 万ムーに留まる。福州市内で 10 年前頃から粳米の販売が増えているが、そのほとんどは省外からの移入米だという。また、市内中心部にある総合スーパーで、米売り場担当者からの話では、福建産が仕入れ全体の 4～5 割で、2 割前後が江蘇・安徽・江西から、その他の 2～3 割が東北産米ということであった。

ところで、購入米の企業ブランドについては、「興味なし」という回答が南昌 43 人、福州 35 人、南京 43 人と多く、長沙では 9 人と少ない。ブランドの関心が突出して多い長沙の場合、回答者 40 人が複数列挙したブランド名では、「金健米」30 人が最も多い。これは、湖南省常德市の湖南金健米業株式有限公司のブランド米である。そのほか、同公司ブランドの「桃花香米」9 人、江西省内の精米加工企業ブランドの「猫牙米」12 人などがあり、ほとんどが籼米産地のブランドである。福州では、回答者 17 人が上げた産地数で東北米 12、タイ米 5 が多く、それ以外の 8 つは、品種名や県名、特定できない不明なブランドであった。南昌や南京は回答者が少ないので省略する。

また、「優質米 (等級)」を「知っている」と「知らない」の回答では、長沙が各 41 人と 14 人で周知度が高く、南昌 (28 人, 24 人)、福州 (17 人, 35 人)、南京 (23 人, 29 人) は低い。さらに、「優質米 (等級)」を「重視する」という回答が長沙で 41 人と最も多く、南昌 19 人、福州 26 人、南京 25 人は少ない。特に、福州では「重視せず」が 21 人と多い。このように、長沙を例外とすれば、品質に対する関心や信頼性は全体として低い。

(2) 米の粘り・香り嗜好

一般に、籼米は粘りが弱く、粳米は粘りが強い。

また、タイ米嗜好には香りに対する好みに関係しているとも言われる。そこで、米の粘りや香り嗜好、粳米・籼米の識別などについて聞いてみると、表 1 に示すような結果になった。

まず、「粘りに対する好み」では、南京 37 人で最も粘り嗜好が多く (回答者の 68.5%)、以下、長沙 36 人 (65.5%)、福州 29 人 (56.9%)、南昌 21 人 (39.6%) である。そして、南昌では低粘り嗜好が 18 人 (34.0%) と少なくない。他方、「香りに対する好み」では、いずれの都市でも回答者の大半が「香り」嗜好である。但し、長沙では「香りの無い」嗜好が 19 人と他の都市に比べて多い。また、粳米・籼米の識別度では、都市によって格差が大きく、長沙及び福州では「分からない」が 38 人、37 人と回答者の 7 割以上であり、他方の南昌及び南京では「分かる」が 27 人、33 人というように相対的に多い。南京で世代別に見てみると、「分かる」対「分からない」は、20 才代で 5 人対 13 人、30 才代で 5 人対 5 人、40 才代で 9 人対 2 人、50 才代で 7 人対 1 人、60 才代で 7 人対 0 人というように、中・高年世代よりも若い世代で識別者が相対的に少ない傾向があり、およそ他の都市にも当てはまる。

(3) 粳米消費の選好と消費志向

また、粳米の識別可能者で、その購入経験者に対して、籼米と粳米の選好を問うた。同表によれば、省内が粳米主産地である南京では、粳米の選好者が 24 人と最も多いのは予想できる。これに対して、籼米産地にある長沙、南昌、福州においても、籼米よりも粳米の選好回答者が大きく上回っている。そして、購入回答者において、食糧消費全体に占める粳米の消費割合 (平均) が長沙 3.9 割、南昌 2.5 割、福州 3.5 割であり、すでに一定程度の大きさまで粳

表 1. 米の粘り・香り、粳米の嗜好等

	粘りに対する好み			香りに対する好み			粳米・籼米の識別		粳米と籼米の好み			食糧消費に占める粳米の割合 (割)
	粘りがある	粘りの無い	言い難い	香りのある	香りの無い	言い難い	分かる	分からない	粳米を好む	籼米を好む	言い難い	
長沙	36	14	5	35	19	1	17	38	6	3	7	3.9
南昌	21	18	14	42	3	7	27	26	11	9	5	2.5
福州	29	12	10	35	10	6	13	37	12	4	17	3.5
南京	37	9	8	47	4	4	33	21	24	4	2	*

米消費が普及している。また、粳米消費の増大志向については、「減らす」は各都市とも0~1人と少なく、南昌、福州では「現状維持」が10人、18人と多く、長沙では「増やす」と「現状維持」が5人ずつで拮抗する。「粳米消費を増やす条件」としては、「収入の向上」0~3人、「調理簡便化の向上」2~3人、「その他」0~4人に対して、「安くなったら」5~7人と「もっと美味しくなったら」5~16人が各都市共通して多い。

以上のように、粳米の特徴である「粘り」への嗜好が粳米主産地の都市でもいまや多数派である。そのことが、粳米選好の多さや粳米消費を普及させている1つの要因と言えよう。但し、今後の消費増大の意向は少なく、それは、粳米よりも高い粳米（特に東北米）の価格条件や「美味しさ」の期待水準の高さに起因しているようだ。後者の「美味しさ」とは、後述のタイ米評価に関係する「香り」と「柔らかさ」ではないかと推測される。いずれにしても、上述の調査結果により、これまで粳米消費圏であった長江以南の都市部において、東北米の市場圏がさらに拡大する可能性は大きいと言えよう。

ところで、80年代は粳米主産地であった江蘇省は、90年代に粳米生産に急激に転換している²⁾。その消費への影響は、南京のアンケート調査結果に見ることができる。まず、粳米・粳米の識別者33人のうち、粳米の購入経験者は24人、購入経験無しは9人である。その世代別構成の回答者は、20才代でそれぞれ3人と3人、30才代で3人と1人、40才代で5人と3人、50才代で7人と2人、60才代で6人と0人というように、中・高年世代で購入経験者の割合が高くなる。さらに、40才代以上の粳米消費の回答者13人について、食糧消費に占めるその割合（平均）を見てみると、省内稲作の大半が粳米であった「30年前」は5.4割であり、「20年前」3.4割、「10年前」2.6割、「現在」1.3割というように減少してきている。なお、南京の回答者には、粳米産地の湖北・安徽の出身者11人が含まれている。彼らの「粘り」嗜好は6人、「低粘度」嗜好3人、「どちらとも言えず」2人、また、「粳米」嗜好7人、「粳米」嗜好1人、「どちらとも言えず」1人というように、現在では大半が粘り・粳米嗜好に変わっている。このような南京のアンケート結果は、購入機会が拡大すれば粳米主産地の都市でも粳米消費が普及

し、一般化する可能性を示唆している。

(4) タイ米の購入状況と「美味しさ」の内容

アンケートでは、さらに、タイ米の消費傾向に関しても問うている。まず、タイ米の購入経験では、「たまにある」「常にある」の合計で見ると、長沙42人、南昌32人、福州31人、南京27人というように回答者の過半以上になる。タイ米の調理方法では、いずれの都市でも「米飯」が大半である。「安くなったらタイ米を増やすか?」という問いへの回答（増やす、現状維持、どちらとも言えない）では、「増やす」が長沙30人、南昌20人、福州21人、南京23人というように、「現状維持」のそれぞれ5人、7人、13人、9人を大きく上回る。

その場合、「どれくらい増やすか?」への回答では、いずれの都市も全食糧の「1割」~「3割」に集中するが、南京では「半分以上」という回答者が5人（回答者の約23%）もいる。全体として、粳米や東北米に比べて、タイ米嗜好は極めて強い。ここで、長沙と南昌のアンケートにおいて、「タイ米が美味しいと思う点」について問うと（複数列举）、長沙では「柔らかさ」31人、「香り」20人、「粒の大きさ」3人、南昌では「香り」25人、「柔らかさ」9人、「粘り」9人であり、「柔らかさ」と「香り」の指摘が最も多かった。この点の「美味しさ」に、東北米よりも強いタイ米嗜好の理由があるようだ。

4. まとめ

長江以南の4つの省都におけるアンケート調査結果から、主に以下のような知見が得られた。まず、直近に少年・青年期を経てきた20才代を別とすれば、10年前ないし5年前に比べて、30才代以降では明らかに米消費の減少傾向が見られる。その主な理由は、副食品や「面食」の増大であり、所得上昇に伴う食料消費の多様化に求めることができよう。

また、粳米の認知度については都市間格差があり、南京及び南昌で高いが福州、長沙では低い。世代間でも格差があり、20・30才代の若い世代の識別度は低く、50才代以上の中高年世代では高い。そして、南京以外の粳米産地の3都市においても、粳米消費がすでに一定程度、普及しており、購入者の割合では3割から5割弱になり、購入者の食糧消費全体の4分の1から4割弱を占めている。粳米産地における粳米消費の拡大は、かつて粳米主産地であった江

蘇省の省都・南京のアンケートからも確認できる。南京の 40 才代以上の回答者において、過去の消費形態を迎れば、粳米生産の拡大とともに籼米消費からしだいに粳米消費に転換している。

他方、粳米志向は、籼米産地の消費者における粘り嗜好の強まりと関係している。現在は粳米消費圏の南京で粘り嗜好が大半であるのは当然だが、長沙及び福州で 6 割前後、南昌でも約 4 割を占め、いずれも低粘度嗜好の回答者を大幅に上回っている。

以上の粘り嗜好や粳米嗜好の多さは、長江以南において、東北米の市場拡大の可能性が潜在的に大きいことを示している。実際にも、米移入省の省都・福州では、購入産地のなかで東北を上げた回答が最も多く、企業ブランド名において東北米ブランドが多数を占める。南京でも回答者の大多数が東北産地を上げており、粳米主産地の移出省内ありながら東北米消費がかなり浸透している。但し一方で、低粘度嗜好や籼米嗜好も一部の消費者に根強く残っており、特に南昌でその傾向が強い。また、購入産地やブランドに関心の高い長沙では、購入産地名のほとんどは省内都市であり、ブランド名も省内の精米加工企業ブランドが圧倒的に多い。

ところで、米の香りに対する嗜好は、いずれの都市でも回答者の 6 割以上を占めた。特に南京では 84% の高さになる。香り嗜好は、タイ米評価の高さと関係している。タイ米の購入経験者では、いずれの都市でも回答者の過半以上を占め、価格如何によっては「増やす」という回答者も 4 割から 5 割以上と多数である。特に長沙でタイ米嗜好が多い。タイ米の「美味しさ」の内容としては、長沙と南昌でのアンケートによれば、「香り」と「柔らかさ」の指摘が圧倒的に多い。

以上の点から、中国長江以南において、東北米の市場圏拡大を左右する条件は、籼米との相対価格水準に加えて、タイ米の食味評価に関わる「柔らかさ」

「香り」への対応にあるかもしれない。但し、東北米市場の展望を見極めるには、籼米産地における消費者アンケート調査を重ねるとともに、黒竜江省内の一部主産地における「香り」重視の新品種開発や、大手精米加工企業の営業範囲や販売戦略を探る必要がある。さらには、粳米・東北米と対抗関係にある長江以南の籼米主産地において、「粘り」志向の品種改良の動向も考慮しなければならない。これらの点は、今後の調査研究の課題としたい。

- 注 1) 農村住民に関して、省別の主食形態の分類や米消費量・消費割合の実数値に関しては、青柳・伊藤 [4] (p. 156 の表 1) を参照されたい。
- 2) 江蘇省の揚州市大学農学院関係者によれば、70～80 年代は省内南方を中心に籼種のハイブリッド・ライスが主体であったが、単収の低さや食味の悪さで、90 年代入って粳稲が増えてきたという。94 年当時は、両者の品種は半々であったが、粳稲は 98 年には全稲作の約 3 分の 2、2004 年には 8 割強にまで拡大したという (青柳 [1] p. 76～77)。

参考文献

- [1] 青柳 齊「中国長江流域のコメ主産地の特質と展開過程—品種構成の観点から—」『新潟大学農学部研究報告』第 57 巻 2 号 (2005 年 3 月)
- [2] 青柳 齊「中国浙江省におけるジャポニカ米生産の拡大と背景—杭州市農村調査から—」『新潟大学農学部研究報告』第 60 巻 1 号 (2007 年 8 月)
- [3] 邵 娜, 青柳 齊「中国東北の米の消費構造に関する一考察」『農林業問題研究』第 44 巻 第 1 号 (2008 年 6 月)
- [4] 青柳 齊, 伊藤亮司「中国の小麦食圏における都市住民の米食普及」『農林業問題研究』第 45 巻 第 1 号 (2009 年 6 月)