

第2章 食料費支出に関する数量系列と金額系列

2.1. はじめに

本稿では、戦後日本における経済成長の条件がほぼ揃いつつあり¹、また戦前と戦後をつなぐ国民生活様式の変化や大衆消費社会への移行の芽が伸び始めていた²、両大戦間期(以下戦間期)、特に1930年代後半に焦点をあわせて、経済社会における食料消費の実態に接近することを試みる。

ここでは戦前期において食料消費に関し系統的に推計されたものとして、篠原推計、唯是推計の二つについて比較検討する。また両者を比較する過程で、消費構造の面から中山仮説とも関連させる。食料費支出に関する全国統計としては、味噌・醤油についての自家消費を含んでいる篠原推計が、除外されているとおもわれる唯是推計よりも実態に近いのではないかという結論に至る。次に数量系列と金額系列から推計された篠原推計を二つの方法で分けて分析する。一つは金額系列から1人当たり実質金額(円/人)を主食と副食に分けてまとめる。二つめは1人1日当たり食料消費量(g/人)を推計するために、数量系列を主食と副食に分けて分析する。さらに主食は米類と米類を除く主食に分けて分析する。

こうして『篠原推計』について、観測期間を1909-40年に広げて、消費量(g/人)と実質消費金額(円/人)の二つの面から戦間期の傾向的变化をみる。結果として消費量の副食は増加気味であるが、米類を除く主食のマイナスが大きいため、合計は減少を示す。この米類を除く主食の分析はカロリー消費量とからめて第3章に譲る。実質消費金額については、副食は明らかに増加し、合計は大きく減少はせず微減となっているので、さらに外食費を推計して実質消費金額全体に加えて傾向的变化を探る。ただし副食や外食を中心とした活発な都市消費活動を支える新中間層については、需要側からみているので次の第3章にて分析するが、消費活動の背景にある流通・販売体制については供給側からみているので、第6章に譲る。はじめに触れた魚類消費量についてはすでに第1章で推計したが、流通体制その他については供給側からみることになるので第5章にて扱う。

2.2. 戦間期における食料費支出

2.2.1. 食料費支出における篠原推計と唯是推計—消費数量による接近

篠原推計における食料費の費目ごとの推計は、主に数量系列にて示されている「第9表」の米類から始まり、「第77表」のグルタミン酸ソーダで終わっている。これらを穀物類、豆類、芋類、麺類などを主食として、野菜、魚類、肉卵乳類、調味料、酒類などを副食に入れて既に第1章にて表を作成した(主食は表1-1A、副食は表1-1B)。この主食と副食の各費目について、後に紹介する唯是康彦の推計と比較するために、唯是と同じ1909-40年の期間で、国民1人1日当たりの消費量(単位はg/人)に換算している。主食の費目ごとの

¹ 中村隆英・尾高煌之助『二重構造(日本経済史6)』岩波書店、1989年、p.57。

² 中村・尾高『二重構造』p.64。

明細も既に第1章にて表1-1C, 副食は表1-1D, 主食と副食の合計は同じく表1-1Dに含めて既に集計されている。前にも触れたが、『篠原推計』におけるパン・菓子は金額系列費目であるが, 主材料の砂糖と小麦粉の重量が明記されているので, これらを数量系列の副食に加えて集計した。たばこも金額系列であるが, 専売公社の資料から数量を確定し, 数量系列に加えることができた³。『篠原推計』における数量系列費目とパン・菓子及びたばこを加えると, 当年価格ベースで98%の比率となったので, 唯是推計と比較可能と判断した⁴。これらの表から各費目について以下のとおりに指摘できそうである。

㊤主食の米類(表1-1A, a, q 項)は単年度では1921年が最大となるが, 5ヵ年平均でみると1936-1940年となる。これは第4章で紹介する中山誠記が複合食萌芽形態の根拠の一つとした推計(5ヵ年平均では1918-22年が戦前のピーク)と異なる。

㊦米類を除く主食類(表1-1C, B 項からI 項)については, 1人当たり消費量が明らかに減少傾向にある。この米類を除く主食の減少は, 消費量が少ないとみられる都市住民の増加にあることは容易に想定できる。しかし減少の要因は都市の食生活の構造変化だけで説明できるであろうか。

米類を除く主食類について, 市販量は都市で消費されるのではないかとの予断をもって, 全消費量から市販量を分離して1人1日当たりの消費量を算出して傾向的变化をみた(表2-1, x 項)。しかし1910年前後の40%から25年前後まで50%に上昇した後は乱高下しているのので, ここからは傾向的变化をつかむことができない。

そこで米類を除く主食の各費目について, 1人1日当たりに換算してその推移をみた(表2-2, a~h 項)。これをみると, 都市でも消費されているために横ばいとみられる3費目(大豆, 他豆類, 麺類)と, 都市での消費が少なく1930年代後半に向って大きく減少している5費目(大麦, 裸麦, 雑穀類, 甘薯, 馬鈴薯)にわかれる。第1章, 表1-1Cに戻り, 主食全体と米類を除く主食及び米類の3費目について1909-40年の期間にわたりその推移をみた。米類は徐々にではあるが確実に増加しているが, 米類を除く主食が大きく減少しているために主食全体が落ち込んでいる。しかし米類が増加し, また副食が増加しているために, 米類以外の主食の減少と主食全体の減少をとらえて, 社会全体として食料費支出が貧困的減少であるとするのは早計であろう。

次に米類を除く主食について, 1927年内閣統計局『家計調査報告(栄養に関する統計表)』(以下『家計調査別冊』)⁵によって農村と都市住民の消費量比率を算出する。ただし『家計

³ 日本専売公社『たばこ専売史』1963年, 「品種別たばこ売渡高表」pp.698-700, なお同表から換算して「紙たばこ1本=1グラム」を採用。

⁴ その他の金額系列の中で, 金額が明確な費目と1935年当年価格(千円)みると, 第29表, 乾野菜(4,814), 第49表, 清涼飲料水(26,033), 第50表, 氷(20,145), 缶詰・びん詰(48,284), 第71表, 乳製品(36,405), 第72表, 肉製品(5,296), 第73表, 製茶(28,332)の合計は164,495千円となり, 全食料費第5表6,984,697千円の2%の比率となる。

⁵ 内閣統計局『家計調査報告(栄養に関する統計表)』1927年, 1931年刊行。

調査別冊』では消費単位 1 人 1 日当たりの消費量になっているので、まず表 2-2, i 項の消費量を、実人員 3.05 に対して消費単位 4.13 の比率で消費単位当りに換算した(表 2-2, j 項)。ここでは実人員と人口を同一とみなしている。この『篠原推計』1927 年 j 項 151g/人は、1927 年『家計調査別冊』表 2-2, j 項(括弧内) 155 g/人と近似している。即ち米類を除く主食のトータル消費量については『家計消費別冊』と『篠原推計』は近似している。1927 年『家計調査別冊』(155g)は、農村家計(112g)と都市家計(43g)に分かれている。その比(112g:43g=0.723:0.277)によって、『篠原推計』を 1909-1940 年の期間にわたって配分(k 項, 1 項)し、k 項を農村型家計, 1 項を都市型家計とした。前にも説明のとおり、K, 1 項は消費単位当たりなので、参考までに人口 1 人 1 日当たりについても算出した(同表 m, n 項)。

ここから米類を除く主食についての農村と都市の振り分けは、実態と近似しているとみてよいであろう。本章では、都市化によってこれら 2 種類の家計がウエイトを変化させ、両者の合成された結果として、この時期の 1 人 1 日あたりの動向が表れているのではないかという問題提起にとどめ、2 者の分析は第 3 章に譲る。

◎副食の中では野菜、味噌、醤油、酒類を除いて 1930 年代後半に向けておおむね増加している。また参考までに味噌と醤油についても、農業就業者 1 人当たりの消費量を計算したが、さすがに減少するまでにいたってない。また野菜の減少幅は少ない。

さてここで戦間期における食料費支出について、篠原推計の他にもう 1 つの研究成果を紹介する。それは唯是康彦による推計で、主に農林省『食糧需給表』にもとづいて、国民 1 人 1 日当たりの純食料供給量(以下唯是推計)を求めたものである。単位は重量(グラム/人)で、期間は 1909-1938 年及び 1951-1969 年となっており、戦時と戦後混乱期は除外されている。また唯是は魚類については、農林省農務局関連の農産物から外れているので集計できないため、日本学術振興会の食用水産物消費高可食分量(以下学振推計)によって補足したとしている⁶。しかしこの学振推計は 1911 年から始まり 1935 年までで終わっており、1936-38 年の消費量は何にもとづいているか示されていない⁷。さらに酒類の推計は除かれている。以上のような疑問点はあるが、唯是推計の主食と副食を合わせて表 2-3 にまとめた。この『唯是推計』と『篠原推計』を比べると、次のような指摘ができそうである。

イ)『唯是推計』の戦前期における主食(米類、小麦、大麦、裸麦、雑穀、芋類、甘藷、馬鈴薯、豆類)の消費量ピークは 1919 年である(この点は篠原推計と同じである)。米類のピークは『篠原推計』(1938 年)とは異なり、中山仮説と同様に早くなって 1918-22 年である。各費目のほとんどは 1910 年代がピークで、小麦と豆類が 1920 年代に入ってピーク

⁶ 唯是『食料』p.6.の脚注 2)による。なおこの脚注の中で「表 B1」は次の 3 論文をもとに作成したとしている(唯是康彦「農業生産指数の推計」一橋大学一橋学会『一橋論叢』第 56 巻, 第 5 号, 1966 年 11 月, 同「農産物長期需給額の推計」農業総合研究所『農業総合研究』第 21 巻, 第 1 号, 1967 年 1 月, 同「農業における生産資材の長期推計」『農業総合研究』第 21 巻, 第 3 号, 1967 年 7 月)。

⁷ 日本学術振興会『国民食料の現状—水産食糧に関するもの』1939 年 2 月 p.47。

となっている。

ロ) 副食のなかで果実、肉卵乳類、砂糖、油脂、澱粉のピークは1930年代で、野菜、魚類、味噌、醤油が1930年代後半に向かって減少している。また味噌・醤油の消費絶対量を篠原推計と比較すると、唯是推計は篠原推計より30%から40%少ない。唯是計測には自家消費分が含まれていないものとおもわれる⁸。この他に唯是計測が篠原推計より絶対量として少ない費目は果実で、30%から50%の開きがある。これも味噌・醤油と同じく自家消費量が、唯是計測には含まれていないとみてよいであろう。逆に唯是計測が多い費目は牛乳で、1911年から38年まで常に篠原推計の倍近くの消費数量となっている。これはおそらく篠原推計では、乳製品への加工用が控除されているためとおもわれる。このように個々の費目をすべて適正に比較することはできない。

ハ) 繰り返しになるが、『篠原推計』と同じく『唯是推計』からも主食類の減少と副食類の増加をよみとることができる。これはまた中山仮説を裏付けているようにおもえる。

最後に『篠原推計』、『唯是推計』、中山仮説の3者の中で、大きな論点として米類消費量におけるピークの不一致が残された。本稿の推計も加えて項を改めて比較したい。

2.2.2. 戦前における米類消費量ピークについて

中山仮説における米類消費量ピークの根拠となった資料は、農林省関連の『米穀要覧』と『食糧管理年報』である⁹。唯是推計の米類消費量ピークも同様に『穀物要覧』あるいは『米穀統計』を根拠としている¹⁰。中山仮説及び唯是計測の根拠となった『米穀要覧』などの農林省関連資料を採用して、本稿にて改めて推計してこれを農林省推計とする。この農林省推計における米類は、玄米ベースで酒造向けをはじめその他の用途もすべて含まれている。『篠原推計』では、飯米と餅を合せて、歩留りをみた推計を飯米消費量と定義している¹¹。米類の定義は異なるので、結果について厳密に論ずることはできないのを承知で、この農林省推計と『篠原推計』を比べた(表 2-4)。前者のピークは中山仮説、唯是計測と同じく1918-22年で、後者は1936-40年となる。どちらが実態に近いのであろうか。

既に戦前期において、農林省統計にて推計された米穀消費量は酒造向けも含まれており、飯米としてとらえる場合は実態を反映していないと主張する研究が発表されている。それは1932年に発刊された八木芳之助(以下八木推計)の著作で、これを第3の推計とする。八木推計は1900-32年にわたり、輸移出入、内地・外地残存高、翌年もち越し高などを考慮して、最終的な消費高を算出し、最後に酒造米を差し引いて、飯米消費高を導いている¹²。ただし八木推計における飯米の定義は、全米穀消費量から酒造米のみを控除したすべての

⁸ 『篠原推計』における味噌・醤油は自家消費分も含まれている(篠原『個人消費支出』pp.61-63.)。

⁹ 中山「日本農業の部門別編成一食料部門」p.123. -

¹⁰ 唯是『食料』付録 p.24.に、以下の論文を参考にしたと記されている(唯是「農産物長期需給額の推計」『農業総合研究』第21巻1号, 1967年1月, p.65.p.76(注1)。

¹¹ 篠原『個人消費支出』p.55.

¹² 八木芳之助『米穀及び米価統制問題』有斐閣, 1932年, pp.162-163.

消費量としているので、飯米、餅、菓子などの明細は推計されていない。

最後に筆者による米類消費量の推計（以下本推計）について説明すると、飯米については八木推計と全く同じ定義で推計されており、1930年で終わっている八木推計を引き継いでいる（表 2-5）。ただし連続された推計でなく、飯米、餅、菓子用、酒造用の明細を備えた資料の制約で、1920年（鉄道省運輸局）、1921、27、30年（農林省農務局）、1934-43年（食糧庁）と断続的に推計されている¹³。

以上4推計についての相違点をみると、まず年度については、篠原推計以外の3者は米穀年度（前年11月1日から当年10月31日）である。次に消費量はすべて国民1人当たりとしているが、その算出根拠の人口は、八木推計では独自の計算で5月1日現在を採用している。しかし他の3推計はすべて（筆者の判断にて米穀年度にも近い）10月1日を基本とした『日本長期統計総覧』を採用した¹⁴。この本推計で採用した用途別米穀消費量は、おのおのそのつど農林省、食糧庁、鉄道局が47道府県に問い合わせた結果の回答書の集計となっている¹⁵。

八木推計と本稿推計について、単年度同士を比較（1920、21、27、30年）すると多少の違いがある。この要因は、人口の採用年月の違いが併存している可能性が高い。

5ヵ年平均の最大をみると、八木推計は1918年（1.0575石/人）で、本稿では1938年（1.076石/人）となっている。定義内容が異なるが、『篠原推計』でも5ヵ年平均の最大は（1938年）となり本推計とも一致する。したがって八木、本推計にて定義した、酒造向けを除外した飯米消費量の最高レベルが、1930年代後半に記録されていた可能性が大きい。

さて中山は米食比重減退のもう1つの根拠として、杉本榮一が計測した需要弾力性（1918年以降1932年までの7ヵ年移動平均）の弾力性のマイナス幅が、趨勢として大きくなっている点をあげている¹⁶。この需要弾力性は、物価指数を米価指数で除した米価率を説明変数、1人当たりの米類消費量を被説明変数として、両対数式で求めたものであるが、ここで採用されている農林省資料も中山の採用した資料と同じで、米類消費量の中に酒造向けを含んでいる。杉本計測（弾力性値のマイナス幅増大）は酒造向けを含んだ米類需要全体としての代替効果が、1930年代前半に向かって高まってきたことを物語っている。

戦前における米類消費量最大の年は1938年で、この年以降の消費量は日中戦争と太平洋戦争の影響で徐々に下がっている。そのため戦前、戦後を通してみたときには、最大消費

¹³ 1920年は鉄道省運輸局『米に関する経済調査（経済叢書第三編）』1925年、pp.202-205、1921年は農林省農務局『米穀統計年報』1928年、p.43、27年は同『米穀要覧』p.6、1930年は同『穀物要覧』1939年、p.170、1934-43年は食糧庁『食糧管理統計年報』1949年、pp.156-157.による。

¹⁴ 篠原推計の人口は筆者が日本統計協会『日本長期統計総覧』第1巻 pp.48-49を採用（本稿ではことわらない限りすべてこの人口を採用している）して、八木推計では、八木氏が独自に米穀年度の中間日である5月1日現在にて積算している（八木『米価統制問題』p.156）。

¹⁵ 鉄道省『経済調査』p.204。食糧庁『食糧管理統計年報』p.156。

¹⁶ 杉本榮一『米穀需要法則の研究』日本学術振興会1935年54頁。

量は戦後に持ち越されることになったものとおもわれる。戦前においては、まだ各所得階層の米食率格差が強く存在しており、それゆえどこの家庭でも米だけの三度のご飯を食べられる段階には至っていなかったとみてよさそうである。三度のお米のご飯を食べられるようになるには、戦後高度成長の最盛期といわれる 1962 年を待たねばならなかったのである¹⁷。

2.2.3. 『篠原推計』一消費量と実質消費金額からの接近

『篠原推計』における国民 1 人当たりの食料消費量 (g/人) は、(副食：表 1-1D, Q項, 主食：同表R項, 合計：同表S項) を、1909-40 年の期間にわたり時系列にみた (図 2-1A)。ここでは、第 1 次大戦好況期をピークに主食は減少し、副食は増加するが、食料消費合計量は、1930 年代になると基準年 (1909-11=100) 以下にまで減少したことがみてとれる。しかしこの点から戦間期では、食料消費が減少しているとみることは一面的であり賛成できない。『篠原推計』では数量の他にもう一つの面である、実質消費金額 (1934-36=100) が一覧にまとめられているが、本稿ではこの実質消費金額に注目したい¹⁸。この表では甘藷と馬鈴薯が副食である野菜・果実の中に含まれている為、全食料費を主食と副食に分けることができない。そこで『篠原推計』の当年価格である甘藷¹⁹と、馬鈴薯²⁰を、同じ『篠原推計』のインプリシット・デフレーターにて実質化して、野菜・果実より控除した²¹ (表 2-6)。こうして実質消費金額を、主食と副食に分けることができたので、主食、副食、合計の 3 者 (表 2-7A,B, T, U, V項) を時系列的にみた (図 2-1B)。ここから、主食は 1930 年代以降減少しているが、副食は大きく増加している。また主食と副食を合わせた合計をみても、戦間期は横ばいあるいは微減である。

この図 2-2Aにおける消費量合計と、図 2-1Bの実質金額合計を容易に比較するために、消費量合計と実質消費金額の両者を指数化 (消費量は表 1-1D合計③指数, 実質消費金額は表 2-7 指数合計Y) して図 2-1Cを作成した。なお基準は 1909-11=100 である。この消費量と実質金額の間に存在する開きは何であろうか。いうまでもなくこれは数量の増加率以上に価格の増加率が高いことを示しており、具体的には消費量 (原材料) に付加価値が加えられて実質金額が増加している実態を表しているともよい。別のとらえ方をすれば、農家の庭先価格と市販価格との差額が開きとなって現れているともいえる。またこれは都市化の進展によって、農村から都市に消費人口が移動している現象としてもとらえることができる。原朗による、国勢調査をもとにした階級構成の再検討をみると、全有業者に占める

¹⁷ 農林大臣官房調査課『食料需給表 (1970 年度)』p.35, 1961 年, 1 人当たり 117.4kg, 1962 年, 118.3kg, 1963 年, 117.3kg となっている。ただしこの値は玄米ベースではなく、減耗、歩留まりなどをみている。

¹⁸ 篠原『個人消費支出』pp.146-147.

¹⁹ 篠原『個人消費支出』pp.166-167.

²⁰ 篠原『個人消費支出』pp.170-171.

²¹ インプリシット・デフレーターは、『篠原推計』p.106. による。

農業従事者の比率は1920年—53.9%、30年—49.6%、40年—42.4%と減少している²²。ここから人口が都市に移動して農村人口のウエイトが下がると、そのために全体の食料消費数量が減少していると理解してもよさそうである。しかし農村と都市の両者それぞれに分けた消費量が確定できない。

図2-2A～Cにもどると、消費量がむしろ減少しているにもかかわらず、実質金額は増加している。この要因は卸売問屋、小売店マージン、運賃などによって膨らんでいると想定した方が自然のような気がする。都市化に伴って食料費支出金額に含まれる付加価値金額の増大は、流通費の増大となって現れている実態に注目し、本稿では明治期以来の販売制度に変化が生じているのではないかとの問題を提起する。これは第6章にて扱う。

しかしこの実質金額については一つの検討が必要である。それは『篠原推計』でも断つてあるが、当初の実質消費金額に陸海軍糧食費を含んでいることとである²³。そこでまず『篠原推計』の1人当たり陸海軍糧食費を、同じ『篠原推計』のインプリシット・デフレーター²⁴を採用して実質化する(表2-8, E項)。次にこの実質金額と、糧食費実質金額を控除した、実質消費金額である『篠原推計』(同表, F項)を比べた²⁵。1人当たりの糧食費の食料費に対する比重は、日中戦争の始まった1937年以降は目立つが、それまでは1%以下であり大きくない。以上を踏まえてこれからも実質消費金額には糧食費を含んだままとする。

数量系列の時系列分析で1つ見落としてはならない点は、1909-40年の期間で副食消費量の漸増傾向である(図2-2A)。また金額系列を表す図2-2Bの副食の成長は、数量系列のこの現象を支持している。またもう一つは都市を中心に増加した外食費の影響も考慮する必要があるのではないか。この問題を次節で扱う。同時に以上の背景にある社会現象(宣伝、販売体制、業界活動)も見落としてはならない。これらは流通側からの問題として第6章にて扱う。

2.3. 外食費の推計

2.3.1. はじめに

この節ではサービス産業である飲食店・料理屋・百貨店食堂(以下飲食店)において生産・消費された付加価値を、食料費支出金額としてとらえることを試みる。即ち小麦を家計が購入して麺類を作って家族で食する場合は、食料品店で売られた小麦の購入価格が、家計簿の食料費の主食欄に記入される。もしも飲食店で麺類を食する場合は、飲食店の人件費などが付加価値として加えられて外食費として家計簿に記入される。本稿ではこのような枠組みにて外食費を食料費支出としてとらえる。ちなみに『篠原推計』でも、この推計を家計調査データとの比較をする際に外食費は、本稿表2-10と同じく食費計に含んで集

²² 原朗「階級構成の新推計—1920-1940年国勢調査による再検討」安藤良雄編『両大戦間期の日本資本主義』1979年、東京大学出版会、p.354.

²³ 篠原三代平『篠原推計』p.134. 脚注1.

²⁴ 篠原三代平『篠原推計』p.106.

²⁵ 篠原三代平『篠原推計』p.141.

計しており、戦後の非公式推計と比較したケースも同様である²⁶。本稿で外食費支出をこれまでの金額系列においてなされた再推計実質金額に加えて、戦間期をとおした実質食料費支出金額の全体的な傾向をとらえてみたい。

2.3.2. 外食費の推計方法

一般的に飲食店などの売上金額は、家計調査においては外食費という費目で集計されている。(ただしこの外食費には、材料費などの物財が含まれている²⁷。)内閣統計局『家計調査報告』(以下『家計調査報告』)については、第4章、4.3.2.にて説明するのでここでは簡単に触れる。内閣統計局が本格的に家計調査を開始した時期は1927年で、対象世帯としては給料生活者(官公吏、銀行会社員、教職員、巡査)、労働者(工場労働者、鉱山労働者、交通労働者、日雇労働者)、農業者の3者であった。この都市住民と農村を同時に調査し、金額だけでなく消費量とカロリー消費量も調査したのはこの1927年のみであった。本節では外食費を推計するが、第3章では、カロリー消費量によって農村と都市の消費構造を分析する。その4年後に内閣統計局は連続10年間(1931-40年)にわたり、給料生活者と労働者について家計調査を実施した。ただし1927年とは調査対象は少し異なり、給料生活者は官公吏と銀行会社員、労働者は工場労働者と交通労働者であった。筆者のみかたでは、これらの職業階層は原朗(1979)の新中間層に相当するものと評価しており、第3章で再度説明する²⁸。この都市住民は月間収入が50円未満から始まり、10円ごとの所得階層に分けられ、100円未満の次は100円以上と一つにまとめられ、合計7つの所得階層となっている。この所得階層ごとに世帯数、世帯員(実員)、全支出総額、食費計、主食、副食、嗜好品、住居費、光熱費、副食費などが金額で示されている。ただし米類だけは数量(斗)も併記され、この調査が米価安定のための資料とされていた根拠となっている。またこの『家計調査報告』は、戦後になって総務省『家計調査年報』に引き継がれている。

これらの調査結果を1927年単独、1931-40年の連続10年間(以下10年間)にわたりまとめた(表2-9A, -9B)。この表は各所得階層のウエイトによって平均されている。消費費目と所得階層の関係などは第3章に譲り、この節では外食費に注目したい。まず気が付く点として、1927年は支出金額、食費も所得階層が上がると確実に外食費も増加している。しかしながら1927年と10年間の消費比率を表2-10にまとめてみると、1927年は支出総額が多いにもかかわらず外食費の比率(2.582%)が、10年間と比べて低いことに気が付く。この点は2.3.6.にて再度触れる。また住居費の比率が高くエンゲル係数が低くなっていることが目立つが、これは給料生活者で借家に住んでいる世帯を調査対象者としているためであり、このエンゲル係数を問題にすることはあまり意味がないであろう。また1930年代の米価の上昇にも驚かされる。

『篠原推計』では、小売評価法とコモディティ・フロー法によって推計されている為に、

²⁶ 篠原三代平『篠原推計』p.27, 表3-10. 及びp.35, 表4-7.

²⁷ この物財とは、たとえば飲食店や料理屋で使用する材料費などを意味する。

²⁸ 原朗「階級構成の新推計」p.354.

食料費支出における外食費は既にその中に組み込まれているとしている²⁹。しかし例えば農家で生産されたそば粉が、問屋、小売店の手を通過してそば屋に納入されるまでの、問屋・小売店マージン、運賃などは含まれているとしても、それはそば屋にとっては材料費までであって、そば屋の主人や家族労働者、雇用された店員などが皆で協力して生産した「そば」の付加価値金額は含まれていない。もっとも、『篠原推計』には交際費の項目があって、その推計は主として接客業の個人営業収益を膨らませることによってなされている³⁰。したがってそこには、本論文でいう外食費支出の一部が紛れ込んでいる可能性はないわけではない。

本稿では、これらそば屋など飲食店や料理店を管轄していた内務省警保局『警察統計報告』(以下『警察統計』)をもとに、小売評価法によって外食費を推計する³¹。小売評価法の基本計算式は、金額＝生産数量×市販単価ということである。『警察統計』はこの基本計算式の生産数量として軒数を提供してくれる。ここには旅人宿、下宿、木賃宿、料理屋、待合茶屋、カフェー・バー、芸妓置屋、飲食店の各軒数が年後別、府県別に記載されている³²。この中で最初に数量として採用できるものは、明らかに外食費とみられる飲食店で、その付加価値の計算は、付加価値＝売上金額－材料費－光熱費となる。この他に『警察統計』には載っていないが、大規模な飲食店とみられるホテルとデパート内の食堂がある。ホテルについては、1940年には全国115のホテル全体で43百万以上の売上³³があり、飲食費比率は60%という統計もある³⁴。しかしホテルの飲食費のほとんどは交際費と解釈でき、家計支出の外食費に相当する支出があったとしても、そのウエイトは少ないものとみて除外した。百貨店の食堂における飲食費は、ほとんど家計支出の外食費に相当するものとしてそのまま推計の中に入れる。最後に、規模が飲食店よりも大きく売上が交際費だけとは定義しにくい料理屋についても、後にみるように飲食店と同等の売上だけを外食費に加える。ではまず飲食店における外食費の推計から始めたい。

2.3.3. 飲食店の外食費

前出の『警察統計』には飲食店の軒数が年度ごとに記載されているので、ここから当時の1軒当たりの売上を推計しなくてはならない。戦前から飲食店を営んでいた人に聞き取り調査を行った。

2.3.3.1. 「そば屋」

まず戦前から現在まで神田にて蕎麦屋を営んでいるご当主に話をうかがった³⁵。1日の

²⁹ 篠原『個人消費支出』p.29.

³⁰ 篠原『個人消費支出』pp.98-99.

³¹ 内務省警保局『警察統計報告』各年度版

³² 『警察統計』は全国統計としては残念ながら1924年から40年までにとどまっている。

³³ 日本ホテル協会『日本ホテル略史』1980年(ただし初版は運輸省が1946年に発行している)、p.143.

³⁴ 帝国ホテル『帝国ホテル百年史』1990年、p.422。この中にはたまには家族一緒にホテルで夕食もされていたと思われるが、これらのケースは例外として扱った。

³⁵ 「かんだやぶそば」堀田康一氏を2001年12月に訪問し、聴取した。

客数は、(運良く戦前の建物がそのまま残っているのでその場でわかるとおり,) 64 席あるので 300 から 600 名以上になるのではないか。価格は普通の「そば屋」の 50% ぐらい高かったようである。ビールやお酒も結構売れた。1 日当たりの売上と限界利益率はなんともいえないとのことであった。

次は戦前に東京本所で蕎麦店を営んでいたご主人の話である³⁶。1935 年頃のそばの値段は「もり・かけ」が 7-8 銭, 「てんぷらそば」が 20-25 銭ぐらいで 1 日の売上は 10 円未満から最大 30 円ぐらいの差はあったが, 平均 10 円であったと記憶している。店員は夫婦 2 人と雇い人 1 人で子供たちが少し手伝いをした。休みは月に 1 度(ちなみに魚屋も月 1 度, 床屋は月 2 度)で, 正月元旦は休んだがお盆は客が多く休まなかった。臨時休業は冠婚葬祭などがあり年に 1-2 日休んだ。客は近所の住人が多かった。材料費は売上の約 30% でこの他に光熱費が 2-3% かかったとのことであった。本稿では 2.3.7.にて外食費の推計をするために, 後述する日本百貨店協会菊池慎二氏の話と合わせて, 材料費 30%, 光熱費 3% を控除した売上金額の 67% を付加価値額と設定する。

2.3.3.2. 「料理屋」

戦前から東京根岸で西洋料理屋を営業されているご主人の話で, 以下の内容の一部は実母からの間接的な話も含まれる。1935 年頃のメイン料理は「かつサンド」30 銭, 「カレー」20 銭で, その他は「アイスクリーム」20 銭, 「コーヒー」10 銭であった。従業員は夫婦 2 人と長男及び甥など数人を含め合計 5-6 人, 売上は 1 日に平均 10 円ぐらいであった。休みは正月元旦以外ほとんど営業し, 従業員は交代で休んでいた。客は学生が多かったが花柳界の芸者さんもよいお得意さんであった。材料費は売上金額の 30% ぐらいで, 光熱費はよくわからないが, たいしたこともなかったようだ³⁷。

次はユニークな日本料理店として, 戦前から現在まで続いている「どぜう料理」5 代目店主夫人の話である³⁸。店は一度に 50 人は収容できる席を設けている。朝は千葉海岸から貝類を採って来た商人達の朝ご飯から始まり, 昼食, 夜食と大勢のお客を迎えていた。ただ 1 日当たりの売上は覚えていないとのことである。

2.3.3.3. 「すし屋」(東京世田谷の旭鮎)

旭鮎は戦前の創業(1933 年)で現在は多くの支店を抱え年商(1994 年現在)40 億円を越える規模まで成長している。戦前の店は現在の本店 1 つで従業員は家族を含め 6 人であった。社史によると, 当時はそば 1 人前 7 銭, すし 25 銭³⁹の時代である。1 日当たりの売上は不明であるが, 戦後まもなくの時期(1948 年)に炊いたお米は 20kg (約 133 合)⁴⁰で, これを 133 食として 1 日当たりの売上は, $133 * 25 \text{ 銭} = \text{約 } 33 \text{ 円}$ になるのではないかとのお

³⁶ 以下の話は, 2001 年 10 月に, 赤羽根一雄氏(1923 年から父のそば店経営を手伝い, また戦後は自ら経営をおこなった)から伺った話である。

³⁷ 以上は 2001 年 11 月に, レストラン香味屋代表取締役宮台良行氏から伺った。

³⁸ 浅草「駒形どぜう」5 代目店主夫人渡辺栄美氏を 2001 年 11 月に伺った。

³⁹ 塚田喜久編『旭鮎七十年の歩み』1996 年, p.74.

⁴⁰ 塚田編『旭鮎』p.87.

話であった（しかしこの時期は戦後の食糧難が解消する前で、戦前にそのまま適用できるか疑問が残る）。なお客は私鉄の開通で住み着いた付近の住民であった⁴¹。

個別の情報は以上のとおりである。さてここでは夫婦 2 人と数人の店員をかかえる、平均的な店の 1 日当たりの平均売上について検討したい。昭和のはじめ頃であれば「そば屋の売上は 1 日に 15 円もあれば鬼の首をとったような気がした」という話もあり⁴²、先の 10 円説は実態に近いのではないか。材料費と売値の関係については、材料費の倍を売値にしているとの話もある⁴³。しかし先の戦前本所にて「そば屋」を経営されていたご当主の材料費 30%、光熱費他経費 2-3%を実態に近いものとして採用したい。

2.3.4. 飲食店の年間売上

次にこれらの情報を統計的に整理して年間売上金額につなげたい。『警察報統』には営業件数のみで、飲食店などの売上高は一切掲載されていないので、これについては戦後の資料を採用する以外に方法がない。まず戦後飲食店の統計書として最も早い 1952 年、1954 年、1958 年における『商業統計表』をもとにして、飲食店（戦前の料理屋と飲食店をまとめたものとおもわれる）の軒数、家族従業員数、常用・臨時従業員数、月間売上金額をまとめた⁴⁴（表 2-11）。この月間売上額である同表 i 項を年間 1 軒当たりに換算し、総合物価指数によって 1934-36 年価格に導いた⁴⁵（同表 m 項）。この金額をたとえば、年間休日を隔週日曜日として 26 日、正月・お盆・臨時休業などを 5 日として、合計 31 日休んだとした場合に 1 軒 1 日当たりの売上金額は、1952 年 10.41 円、1954 年 12.15 円、1958 年 14.34 円となった（同表 n 項）。先の 2.3.3.1.にて戦前期に本所にて営業されていた蕎麦店主による 1 日当たり売上金額 10 円に最も近い年は 1952 年である。戦後復興期のどの時期に戦前（1934-36 年）の生活水準に復帰したのかについては、戦前資料の不備で困難があるとしながらも、一応都市では 1954 年、農村では 1951 年であろうとする研究がある⁴⁶。これらの研究成果からみても、1952 年の売上を基準とすることは不自然ではないと判断し、ここから導いた年間 3,478 円（1 日 10.41 円）を飲食店年間売上金額についての 1935 年基準実質単価とした。

2.3.5. 百貨店食堂の飲食費

⁴¹ このパラグラフは、2001 年 11 月に旭寿司総本店株式会社常務取締役高野明久氏のお話も含んでいる。

⁴² 藤村和夫『蕎麦屋のしきたり』日本放送出版協会、2001 年、p.47。

⁴³ 堀田平七郎『そばや今昔』中央公論社、1978 年、p.35。

⁴⁴ 通商産業大臣官房調査統計部『商業統計表（1952 年）』1955 年、第 2 巻、pp14-15、同『商業統計表（1954 年）』1957 年、第 2 巻、pp.32-33、同『商業統計表（1964 年）』1967 年、第 1 巻、p.11。

⁴⁵ 物価指数は、大川一司『物価（長期経済統計 8）』東洋経済新報社、1967 年、p.136 による。

⁴⁶ 伊大知良太郎『生活水準』春秋社、1964 年に収められた論文をみると、永山貞則「都市の生活水準」p.125.にて都市は 1959 年、野田牧「農村の生活水準」p.172.にて農村は 1956 年とされている。

戦前のデパートの食堂は、これまで婦人の外食は大変行儀の悪いものとされてきた古くからの習慣を崩す役目を果たし、子供づれの女性客でにぎわったとされる⁴⁷。では当時大手のデパート全体の売上金額はどのくらいあったのだろうか。例えば岩田屋（福岡市）では1936年から1945年まで社史に記載されている⁴⁸。参考までに1940年は11,006千円であった。そごうでは1936-39年の4年間のみ判明するが、各々20,904, 22,345, 24,665, 31,606千円となっている⁴⁹。残念ながら戦前の統計としては日本百貨店協会の資料⁵⁰から、1938-40年の3カ年の記録を得るのみである。やむなく売上金額が長期に判明する高島屋⁵¹、三越⁵²、伊勢丹⁵³（ただし三越と伊勢丹は売買益）の合計成長率と、百貨店全体の成長率が同じであるとの前提のもとで、1938年以前の売上金額を推計した（表2-12）。

次に百貨店売上の中で食堂・喫茶の比率を求めたいが、全国百貨店の資料入手は難しい。日本百貨店協会の東京市に関する資料によると、東京市旧市域と新市域の食堂・喫茶売上については、前者が1925-36年の期間で2.29-3.24%、後者は1931-36年の期間で2.97から4.80%となっている⁵⁴。そこでおおよその見当にて3%と設定した（表2-13, b項）。また材料費比率30%と光熱費比率3%の設定は、日本百貨店協会の方から聞き取りをして決定した（同表, d, e項）⁵⁵。従って付加価値率は0.67と設定し、最終的に2.3.7.にて外食費の推計を行う際に採用する。こうして求めた1921年から40年までのデパート飲食費当年価格を、篠原推計で用いられたインプリシット・デフレーター⁵⁶で実質化した（同表, g, h項）。

以上のとおり飲食店については年間売上基準価格（1935年）、デパート食堂・喫茶については1921-40年の年間売上実質金額を確定したので、次に全体としての外食費を推計する。

2.3.6. その他の飲食費

外食費の推計に移る前に以下のような例を参考までに紹介する。戦前期の住所となるが、東京府芝区三田四国町に東洋軒というフランス料理屋があり、来店する客の他に、当時の皇族、華族、陸海軍、大臣、役所などの求めに応じて出張料理（仕出し料理）を請け負っていた。1911年から1940年までの筆書き「フルコース・メニュー」が現在も保存されている。従業員は750人ぐらいで年間売上の記録はないとのことであるが、おそらく10百万円は下らないものと筆者は推測する⁵⁷。このような料理屋は東京に数軒はあったものとおも

47 塚田喜久編『旭鮪70年』pp.38.-39.

48 株式会社岩田屋『岩田屋経営50年史』1986年。

49 株式会社そごう『株式会社そごう社史』1969年, p.385.

50 日本百貨店協会『日本百貨店協会10年史』1959年 p.21.

51 株式会社高島屋『高島屋150年史』1982年, p.416.

52 株式会社三越『株式会社三越85年の記録』1990年, p.304.

53 株式会社伊勢丹『新世紀への翔き』1986年, p.210.

54 日本百貨店協会『日本百貨店協会創立50周年記念誌—百貨店の歩み』1998年, p.21.

55 社団法人日本百貨店協会広報調査事業担当菊池慎二氏より、2003年12月に聞き取りした。またデパートの食堂・喫茶売上比率についても意見を聞いた。

56 篠原三代平『個人消費支出』表8-9, p.106.総合デフレーター。

57 以上の話は、株式会社東洋軒代表取締役金子忠敬氏より、2001年12月にうかがった。

われる（たとえば上野精養軒など）。

後掲第4章4.5.2.にて紹介する『とんかつの誕生』の著者は、明治後期から大正・昭和にかけてカレー、コロッケ、とんかつの三大洋食が全国に普及し始めたと指摘している。こうしてみると上流社会では本格的なフランス料理（ちなみに天皇家では1871年から洋食をスタートしたがこれもフランス料理）を食し、他方平民は和洋折衷を含めた洋風料理を楽しんでいたようである⁵⁸。

本稿では飲食店と料理屋についての付加価値生産額を推計するので、上記東洋軒や精養軒については資料もないことから推計には加えない。

2.3.7. 外食費の推計

飲食店の1軒当たり年間売上単価は、先の2.1.2.にて年間3,478円にて確定したが、料理屋の外食費に相当する部分の推計についてはまだ問題が残されている。飲食店でも規模の大きい名の知られた店（たとえば前に触れた「駒形どぜう料理」など）は別としても、一般的に料理屋は飲食店よりも規模が大きい⁵⁹。また料理屋の売上には、芸者を置屋から呼んで支払う花代も含まれているが、この売上金額は外食費ではなく酒肴料とともに交際費に相当する。しかし料理屋すべてが芸者を呼べる広さをもった高級店ばかりではなかったであろう⁶⁰。

また芸者を呼べる高級料理店であっても、売上金額がすべて交際費に相当したものではなかったに違いない。料理屋自身の売上から、交際費の部分を除外して飲食費を導き出すことも不可能であろう。従って料理屋については外食費としての売上を推計する際に、飲食店と同様の金額である年間1軒当たり3,478円を想定する。そうすれば交際費が紛れ込む可能性は少ない。またそれは過剰推計にはならないであろうし、むしろミニマムに近い推計金額と判断した。

こうしてまず飲食店と料理屋の合計を求めた（表2-14A, c項）。次に2.3.4.のとおり、1軒当たりの年間売上金額3,478円は1935年単独なので、これを基点とした通年単価（1921-40年）を求めなくてはならない。そこで前掲表2-9A, 9Bと表2-10に示したとおり、『家計調査報告』での全消費支出金額と外食費の関係を係数として利用する。具体的作業として、内閣統計局の単年度調査（1927年『家計調査報告』）も加えて、合計11年にわたる支出総金額と外食費の比率を作成した（表2-14A, d項）。残された1921-26年と1928-30年の期間は、1927年と31年の変化率（実際には下降率）によって直線補完した。従って

⁵⁸ 岡田哲『とんかつの誕生』講談社、2000年、pp.217-223.

⁵⁹ 今日でも知られている浅草の「駒形どぜう」は戦前でも最大級の料理屋であった。またそば屋としては、神田の「藪蕎麦」が最大級の飲食店であったであろう。しかし本稿ではこれらは例外として扱い、一般的標準的な店をベースとしている。

⁶⁰ 京都府警察本部『警察統計報告』1936年、p.58.によると、京都府内当該年の料理屋総数1943軒の中で芸妓が入りしている店は872軒存在する。また飲食店総数5907軒の中で芸妓が入りする店は103軒ある。特に料理屋への出入りが多いが、これは京都という土地柄のせいとおもわれる。他の府県は資料が不明である。

1931年の外食率3.053から1927年の2.582まで急激な下降率となる。

この外食費比率について、1935年を基準(1.000)として1921-40年の期間で係数を作成した(表2-14, e項)。この係数に3,478円を乗じて1軒当たりの粗売上金額を求めた(f項=e項*3478円)。こうして2.3.5.にて設定した付加価値率(0.67)、1921-40年の粗売上金額、飲食店・料理屋の軒数の3者に乗じて付加価値金額を求めた(同表, g項=c*f*0.67)。これに先に求めた百貨店食堂の付加価値金額(表2-14A, h項)を加えて年間飲食費付加価値金額とした(表2-14A, i項)。

ところで上記推計方法の中で、1927年の外食費比率(表2-14A, d項)は2.582である(ケースA)。これは表2-10のとおり全世帯(4,785)の平均である。次に1927年調査における2.1.にて説明した調査対象から、鉱山労働者、日雇労働者を除き、給料生活者(1,575世帯)、工場労働者(641世帯)、交通労働者(381世帯)の合計2,597世帯を抜き出して外食費比率を求めた結果は2.807である(ケースB)。一見すると、こちらの方が1931-40年の10年調査とつながりがいいようにもおもえる。しかし表2-10からも理解できるとおり、1927年調査は支出総額が1931-35年と比べて20%以上多い。もともと上方バイアスがかかって、外食率は高めに算出されているともいえる。ケースB(外食率2.807)の付加価値金額は表2-14Bに示されている。1921-30年の1人当たりの外食費(表2-14A,B, k項)を比べると、ケースAは4.17円-7.48円に対して、ケースBは5.41円-7.62円とその差額は大きくないといえる。したがって本計測ではケースAを採用する。

本項の検討をまとめると図2-1Dとなる。ここに示されている事実は、本章の前段で行った、数量系列と金額系列の分析結果と基本的に同一の方向を示しているといつてよい。

2-4 結語

第1章で行った4系列の補完推計と、第2章前項で試みた外食費支出の推計とを合体させ、『篠原推計』の1人当り食料費支出系列に上乘せしてみよう。それによって、序章で問題とした食料費支出の水準と趨勢にどのような違いが生ずるのかをみるのである。

図2-1Eは第1章、図1-1の対数グラフに、1921-40年の4補完系列と外食費支出の上乗せ系列とを加えたものである(点線)。そこから明らかなように、『篠原推計』の食料費支出水準とその修正系列の水準は異なっている。さらに、それらの傾きも僅かではあるが明瞭に異なっている。『篠原推計』が趨勢においては明瞭に低下傾向を示しているのに対して、修正系列は低下とはいえず、むしろ1923年以降は横ばいというのが相応しい。そして、その違いの少なからぬ部分が外食費支出、すなわち第一次支出と中間支出の比の問題に起因しているのであり、より一般的に言えば都市化現象を反映しているといつてよいであろう。

けれどもこの図は、それらを上乗せしても、趨勢に関する限り、『篠原推計』の観察が劇的に変わるわけではないことも示している。1923年以降は横ばいといつても、1939年の小さな山を除けば、やはり全体としては極めて緩やかではあるが微減の傾向にあったといえる。言い換えれば、個人消費支出総額の顕著な増加の中で、食料費支出水準の微増ではな

く、微減という事態が生じていたのはなぜかということは、いまだ解けていないのである。両者を当時の実態に即して矛盾なく説明するためには、全国一本の集計データだけでは限界があり、都市・農村別、さらには階層別の観察が要請されているといえよう。そこで次章では、都市と農村別に区分した推計を試みる。